



N°34 > OCT 2018

La Plume

LETTRE D'INFORMATION DE L'ASSOCIATION DE PROMOTION DE LA VOLAILLE FRANÇAISE



*Un pour tous,
tous pour la
Volaille Française !*



Nouvelle campagne, nouvelles pratiques

Avec la campagne « OUI à la Volaille Française ! » lancée au 1^{er} semestre 2018, résolument enthousiaste et positive, l'APVF contribue à changer le regard et les pratiques des professionnels de la Restauration Hors Domicile (RHD). Proposer de la Volaille Française dans les cantines scolaires et d'entreprises, les restaurants traditionnels, en restauration rapide... c'est désormais possible ! La preuve, de plus en plus d'acteurs de la RHD le font et en témoignent, à travers un puissant dispositif média et digital. Cette campagne de communication par l'exemple se poursuit au second semestre, avec des actions fortes : nouvelle vague de spots radio, placement de produit en TV, présence renforcée sur le web...

ANVOL : l'interprofession enfin réunie

Autre événement marquant de l'année : depuis le jeudi 19 avril 2018, les différentes familles de la volaille de chair se sont unifiées sous la bannière d'une interprofession unique : ANVOL. Avec un budget annuel de 2,7 millions d'euros, ANVOL se donne les moyens de promouvoir la Volaille de France et de mieux coordonner la production.

2019, la volaille a de l'avenir

L'année 2018 a donc mobilisé l'ensemble de la filière ainsi que les élus et les acteurs de la RHD, en faveur de la Volaille Française. Pour 2019, l'APVF entend garder cette dynamique en créant de nouvelles actions. Fort du soutien des consommateurs, l'avenir de la Volaille Française s'annonce prometteur.

Christian RAGAIGNE - Président de l'APVF

94%

**DES FRANÇAIS CONSIDÈRENT
QU'IL EST IMPORTANT DE
TROUVER DE LA VOLAILLE
FRANÇAISE QUAND ILS MANGENT
À L'EXTÉRIEUR !**

Sondage OpinionWay, janvier 2018

RETOUR EN IMAGES...

Space 2018 : LA VOLAILLE FRANÇAISE À LA PAGE !



Avec 1410 exposants de 42 pays, 108347 visiteurs et la visite officielle de Stéphane TRAVERT - Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation - le SPACE 2018 de Rennes (salon international des productions animales) est un rendez-vous incontournable de la profession. À cette occasion, la Volaille Française était présente en pleine page dans le supplément Ouest France spécial SPACE, édité le 5 septembre à 712 500 exemplaires, soit environ 2 550 000 lecteurs touchés.

DEVENEZ INCOLLABLE AVEC *jaimelaivolaille.fr*

En deux clics, retrouvez des témoignages d'élus, de restaurateurs, de groupes de restauration collective, de chaînes de restauration rapide... qui ont déjà dit « **OUI à la Volaille Française !** ». Retrouvez également les garanties et les atouts de la filière : le protocole d'élevage, le respect de l'environnement... Sans oublier toute l'actualité de la Volaille Française comme le sondage réalisé auprès des consommateurs Français, les actions de communications...

Rendez-vous sur www.jaimelaivolaille.fr



LA VOLAILLE STAR DE *YouTube*



Pour toucher tous les publics, et plus particulièrement les jeunes, pas de secret, il faut être présent sur **YouTube**, **Facebook** et autre **Twitter**. Ainsi, avec un plan marketing digital poussé pour frapper fort sur les réseaux sociaux et le web, l'APVF a réalisé **3 vidéos digitales en motion design** (autrement dit, sous forme de petits films d'animation) qui présentent de façon ludique le choix de la Volaille Française au restaurant, à la cantine et en mairie.



Cocorico À LA RADIO ET EN PRESSE PRO !

En octobre comme en mars et juin, vous avez pu vous réveiller au son des spots radio de la Volaille Française. Les 3 spots radio diffusés sur les antennes des matinales d'**Europe 1**, **RMC** et **RTL** mettaient en scène un restaurateur, un élu et un responsable de cantine. Un bon moyen de prendre la parole aux heures de grande écoute.

Côté presse, la Volaille Française n'est pas en reste, avec des parutions dans la presse pro restauration traditionnelle, restauration collective et dans la presse dédiée aux élus. En 2018, il était donc impossible de passer à côté du message « **Moi je dis OUI à la Volaille Française** » !



L'INTERPROFESSION ENFIN RÉUNIE !

Le point commun entre le poulet, le canard à rôtir, la dinde, la pintade et les autres volailles sous signe de qualité ? ANVOL, l'interprofession de la volaille de chair ! Depuis le jeudi 19 avril 2018, les différentes familles de la volaille de chair se sont unifiées sous la bannière d'une interprofession unique.

L'union fait la force

Depuis des années, la filière avicole nationale évoluait en ordre dispersé. Chaque production dépendait uniquement de son comité interprofessionnel : **Comité Interprofessionnel de la Dinde** (Cidef), **Comité Interprofessionnel du Poulet de Chair** (CIPC), **Comité Interprofessionnel du Canard à Rôtir** (Cicar), **Comité Interprofessionnel de la Pintade** (CIP) et **Syndicat National des Labels Avicoles de France** (Synalaf). Si ces comités interprofessionnels sont toujours actifs, avec leur budget propre et leur plan d'action respectif, ils se coordonnent à présent au sein d'une filière unifiée.



De gauche à droite : Eric Cachan (Président du SYNALAF), Jean-Michel Schaeffer (Président de l'interprofession), Jean-Yves Menard (Président du CIPC), Gilles Hultepain (Vice-Président de la FIA)

@filieres avicoles

Des moyens et des missions

Avec un **budget annuel de 2,7 millions d'euros**, ANVOL aura pour mission de promouvoir la Volaille de France. En organisant la production en fonction des marchés, en développant la recherche et les innovations techniques, en collectant les informations sur le commerce international de la volaille, en étudiant les dossiers techniques (sanitaire, bien-être animal, équarrissage...). ANVOL sera également un partenaire important pour dialoguer avec les organisations non gouvernementales, voire pour gérer collectivement les crises sanitaires (grippe aviaire...).

L'organisation

ANVOL est présidée par **Jean-Michel Schaeffer**, également **Président de la Confédération française de l'aviculture, la branche volaille de la FNSEA**. ANVOL est dirigée par **Anne Richard**, également **directrice de l'Institut Technique de l'Aviculture** (Itavi). ANVOL compte sept collèges regroupant tous les métiers de la filière : accouveurs, fabricants d'aliments, producteurs, organisations de producteurs, abatteurs, distributeurs, restaurateurs.

Le logo



À L'ATTAQUE DES PACKS !



Le logo « **Volaille Française** » est-il bien présent sur les produits en libre-service et sur les produits transformés proposés dans les enseignes de proximité, supermarché, hypermarché et hard discount ?

Pour le savoir, l'APVF a lancé une étude sur la présence du logo « Volaille Française » en GMS, avec **le résultat suivant** :

POUR RAPPEL, 92% DE LA POPULATION SOUHAITE CONNAÎTRE, EN TOUS LIEUX, L'ORIGINE DE LA VIANDE DE VOLAILLE QU'ELLE CONSOMME.

PRÉSENCE DU LOGO « VOLAILLE FRANÇAISE »

**VIANDES DE VOLAILLES
« ORIGINE FRANCE »
EN LIBRE-SERVICE**

59%

**VIANDES DE POULETS
« ORIGINE FRANCE »
EN LIBRE-SERVICE**

42%

Méthodologie : étude Roamlar menée du 21 mars au 13 avril 2018 pour l'APVF : 1345 relevés effectués, dans 26 enseignes distinctes du territoire français, soit 5 missions (session de déplacement pour prélèvement) avec 5 thématiques d'étude (Détenion, Pays d'origine, Prix au kg, Conditionnement, Présence mentions).

LES *actions* À VENIR POUR LA VOLAILLE FRANÇAISE !



LA VOLAILLE FRANÇAISE DANS *Objectif Top Chef* !

Attention scoop ! En novembre, la dinde française sera à l'honneur sur M6, dans la célèbre émission, diffusée en Access Prime Time : «Objectif Top Chef» Cela s'annonce être un défi culinaire de haute volée. Pour vous mettre en appétit, sachez que Objectif Top Chef mettra les petits plats dans les grands pour la Volaille Française, avec des interviews et des vidéos exclusives destinées à promouvoir la dinde et la filière.

Vous aurez des informations complémentaires dans une newsletter dédiée, envoyée à l'ensemble des adhérents APVF.



LE TROPHÉE *Volailleissimes* C'EST POUR BIENTÔT !



Qui sert de la Volaille Française à table mérite reconnaissance ! L'APVF souhaite récompenser tous ceux qui s'engagent en faveur de la Volaille Française. Et ce dans toutes les catégories : Artisans-boulangers qui proposent un sandwich ou une salade avec de la Volaille Française, restaurateurs, cantines scolaires et d'entreprises qui mettent de la Volaille Française à leurs menus, chaînes de Fast-food et entreprises agro-alimentaires qui s'approvisionnent en Volaille Française pour fabriquer leurs produits... Chacun pourra être distingué pour sa démarche positive.

LE GUIDE DES *Bonnes pratiques* À L'ÉTUDE

Acheter et servir de la Volaille Française en RHD, c'est possible ! L'APVF concocte un guide spécialement dédié aux décideurs et aux influenceurs de la RHD. Le but est de faire évoluer les pratiques vers l'achat de Volaille Française. Comment ? En mettant en avant les témoignages positifs d'acteurs clés de la RHD qui le font déjà. Le frein principal, à savoir le coût d'achat, peut être contourné par des actions concrètes et faciles à réaliser. Parution prévue fin 2018. À suivre...

