



N°36 > JUIN 2019

La Plume

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

Trophée Les Volailleissimes: une 1^{ère} édition brillantissime !



Pour récompenser les professionnels de la Restauration Hors Domicile qui disent « OUI à la Volaille Française », l'Association de Promotion de la Volaille Française (APVF) a créé, au nom de toute la filière, le trophée « Les Volailleissimes ».

Les 6 Lauréats de la 1^{ère} édition ont reçu leur prix le 25 février 2019, dans le cadre exceptionnel du Salon International de l'Agriculture à Paris. Ces 6 professionnels qui ont fait le choix de la Volaille Française dans leur restaurant, leur cantine, leur boulangerie, ont été sélectionnés pour leur engagement et leurs bonnes pratiques. Dans leur restaurant, leur cantine, leur boulangerie... Ils ont tous fait le choix de la Volaille Française. Soutenant ainsi la démarche de qualité et de goût de la filière avicole.

Confirmé par le succès de cette 1^{ère} édition, le trophée Les Volailleissimes sera décerné chaque année. Cet événement original valorise autant les professionnels participants que l'ensemble de la filière. C'est du gagnant-gagnant ! L'événement est en effet relayé par les journalistes (relations presse) et les réseaux sociaux (community management).

Pour les Volailleissimes 2020, nous comptons sur des professionnels encore plus nombreux à participer... Et répondre par là-même occasion au souhait de la très grande majorité des consommateurs qui préfèrent manger de la Volaille Française.

Christian RAGAIGNE - Président de l'APVF

Inscription à la prochaine édition
Les Volailleissimes sur le site
www.jaimelavolaille.fr/les-volailleissimes.fr



www.jaimelavolaille.fr

LES VOLAILLISSIMES 2019

5 CATÉGORIES, 6 LAURÉATS

Les 6 lauréats de la 1^{ère} édition des Volaillesssimes, récompensés lors du SIA 2019, se sont vus remettre un trophée Volaillesssime et un diplôme. Ils ont également été valorisés grâce aux actions de communication.

La remise des trophées a été précédée d'une conférence de presse en la présence de 8 journalistes. Une remise des prix parfaitement relayée : 16 articles presse et web, 131 654 contacts potentiellement atteints, plus de 50 000 exemplaires de presse professionnelle diffusés.

Les 6 lauréats

- **Restauration traditionnelle :**

Hervé Mayeux, Chef du restaurant « Pourquoi Pas » à Lyon

- **Restauration collective scolaire :**

Vincent Kerdoncuff, Responsable de production culinaire de la cuisine centrale de Bretigny-Sur-Orge ;
et **Thierry Blain**, Chef de service pour la restauration scolaire du département de l'Essonne

- **Restauration collective d'entreprise :**

Grégory Renou, PDG de Convivio à Bédée

- **Boulangerie :**

Christophe Launay, boulanger-pâtissier
« Le petit Rémy » à Levallois

- **Restauration rapide :**

Joseph Goethals, acheteur alimentaire en charge des achats viandes et volailles pour Flunch



PERSPECTIVES 2020

*Une campagne de recrutement
on et off line*

Les « nouveaux » et « futurs » candidats sont invités à s'inscrire via une annonce diffusée dans la presse professionnelle : ZePros Resto, ZePros Collective, Le Cuisinier, l'Hôtellerie Restauration... Et via une campagne de recrutement en ligne : bannières web, habillage de site et native ads.

SANS OUBLIER : Une page dédiée à l'évènement, sur le site www.jaimelavolaille.fr/les-volaillesssimes permet l'inscription en ligne en quelques clics.



SIA 2019, RENCONTRES AU SOMMET

Les filières volailles (APVF*) et oeufs (CNPO) ont fait stand commun lors du dernier Salon International de l'Agriculture.**

Les représentants de nos filières ont ainsi pu rencontrer les plus hauts représentants de l'État : le 1^{er} ministre Edouard Philippe, le ministre de l'agriculture Didier Guillaume, le ministre de l'éducation Jean-michel Blanquer, le secrétaire d'État auprès du ministre de l'Europe et des Affaires étrangères Jean-Baptiste Lemoine, le Conseil National de l'Alimentation (CNA)...

Des rencontres primordiales, qui ont permis d'échanger sur l'évolution de la filière avicole française et la valorisation des élevages français, afin notamment de contrer les importations (33% de la volaille consommée en France est importée).

Le salon a également été l'occasion de promouvoir les volailles et les œufs de France auprès du grand public.

Sur un stand pédagogique et haut en couleurs, plus de 1200 visiteurs ont pu tester leurs connaissances sur une borne jeux et gagner des lots divers et variés.

*APVF : Association de Promotion de la Volaille Française

**CNPO : Comité National pour la Promotion de l'Œuf



Les chiffres clés



25

personnes de la filière présentes pour répondre aux questions



5

éleveurs présents au cours de la semaine



30

réunions / rencontres au cours de la semaine



6

Lauréats Les Volailleissimes



1

conférence de presse avec 8 journalistes



2

dégustations d'œufs



3000

magnets et 800 tote bags distribués



+ de

20 000

poignées de main



+ de

3 000

cafés offerts

Mais aussi...



LA NOUVELLE INTERPROFESSION DE LA VOLAILLE DE CHAIR

ANVOL *fait la Une !*
INTERPROFESSION VOLAILLE DE CHAIR

Le 18 février 2019 à l'Atelier Maître Albert à Paris, ANVOL a fait le plein de journalistes pour sa grande conférence de presse. Si l'intitulé de la conférence était vaste : « La volaille : star montante des assiettes, la filière française en ordre de marche pour reconquérir le marché français » ; la liste des médias présents l'était plus encore : AFP, REUTERS, France info, France2, LSA, ZEPROS, LaFranceAgricole, AGRA alimentation, RIA, Les marchés, RUNGIS, 60 millions de consommateurs...

La conférence en « tweets live » sur @Interpro_Anvol, avec un dossier de presse complet, a permis de très fortes remontées médiatiques en presse et en radio : RTL, France inter, Le Figaro, Ouest-France...



Jean-Michel Schaeffer, Président d'ANVOL



EN 2019, LA DINDE HEALTHY *repart en campagne*

« Avec la Dinde + équilibrée – calorique : Coache ton quotidien ! ». C'est avec ce slogan qui respire la forme que le CIDEF s'apprête à lancer une grande opération de communication auprès des consommateurs en 2019. La dinde se positionne ainsi comme la plus « healthy » des viandes. **En guest star : Florian Barbarot**, révélé dans Top Chef, chef cuisinier dans l'âme et sportif dans l'esprit.

La campagne sera déployée grâce à un dispositif complet en GMS et sur le web (site dédié, réseaux sociaux) avec une forte médiatisation digitale (vidéos et spots audio sur Deezer) sans oublier des actions menées auprès de la restauration collective scolaire.



LA VOLAILLE FRANÇAISE *à l'honneur en Boulangeries !*

Pour revaloriser la Volaille Française auprès des boulangers, l'APVF lance une nouvelle démarche spécialement dédiée : « La Volaille Française à la baguette ! ». Dans ce secteur, l'importation de volaille étrangère s'élève à 66%, alors que 89% des Français préfèrent consommer de la volaille française*.

À cet événement un ambassadeur de choix participera : **Gontran Cherrier**, artisan boulanger de renom. Celui-ci a créé pour l'occasion 3 recettes originales : 1 sandwich, 1 salade et 1 panini.

Un kit promotionnel permettra d'animer les boulangeries participantes : chevalets de comptoir, vitrophanies, sachets sandwiches, stickers. La communication sera aussi soutenue par un partenariat avec **Métro** et la Volaille Française sur le web.

* sondage Opinionay janvier 2019

