



> Édito

Pendant un mois, le savoir-faire de nos éleveurs français et la diversité de nos volailles ont rayonné partout en France grâce à l'opération **Le Mois de la Volaille Française** : à la télévision sur M6 avec Cyril Lignac dans l'émission Tous en Cuisine, sur [6play en replay](#), en [radio](#) sur NRJ, Fun Radio et RTL2, en magasins chez les artisans volaillers et bouchers, sur la puissante application JOW mais aussi sur les réseaux sociaux !



À l'approche des fêtes, l'APVF a prévu un plan d'actions pour inciter consommateurs et professionnels à choisir la Volaille Française. Une période clé pour la filière qui se prépare en amont pour disposer des volailles et faire de cette période un moment festif. **Rendez-vous dans quelques semaines pour mettre en lumière ensemble la richesse de notre filière avicole française !**

Sébastien Verdier

Président de l'APVF



Louis-Marie Pasquier et Sébastien Verdier

Retour sur le déjeuner de presse Volailles Festives !

Jeudi 12 septembre dernier, l'APVF recevait 12 journalistes au sein du restaurant Coq & Fils à Paris dans le cadre d'un déjeuner de presse.

Pour l'occasion, Louis-Marie Pasquier, éleveur de volailles dans les Deux-Sèvres (79) était présent aux côtés de l'équipe APVF pour répondre aux questions des journalistes.

Cet échange a été l'occasion de présenter les Volailles Festives et les actions associées à ce temps fort qui rythme les fêtes de fin d'année des consommateurs et de toute la filière. Diversité des Volailles Françaises et savoir-faire de nos éleveurs étaient à l'honneur !

[> Lire le communiqué de presse](#)

Le CNPO et l'AVPF chez Ferrandi Paris !

A l'occasion de la Journée Mondiale de L'Œuf le 11 octobre dernier, le CNPO a organisé une masterclass avec Euro-Toques et le chef Jonathan Charlois à Ferrandi Paris. Alice Richard, directrice du CNPO, était présente pour échanger avec les jeunes cuisiniers et répondre à toutes leurs questions sur ce produit du quotidien !

En novembre et en décembre prochain, c'est au tour de l'APVF d'organiser 2 masterclasses dans l'établissement sous forme de challenge culinaire. 60 jeunes cuisiniers auront pour objectif de sublimer 5 de nos Volailles Françaises : le poulet, la dinde, la pintade, le canard et le pigeon !

[> Revivre la masterclass du CNPO](#)

FERRANDI

L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE

PARIS



CIDEF

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE LA DINDE FRANÇAISE



Belle campagne d'influence pour la viande de dinde !

Pour amplifier sa visibilité sur les réseaux et créer la préférence pour la Dinde, le CIDEF s'est associé à 3 influenceuses : [@healthylifemary](#) (290k followers), [@zoeladiet](#) (501k followers), [@chateau.lego](#) (63k followers). 3 profils différents axés Sport, Nutrition et Famille, mais avec un point commun : manger équilibré !

Résultats : 4 vidéos inspirantes crosspostées pour bénéficier de la puissance de leurs communautés, et des relais en stories ! **+ de 405K vues de vidéos, 9000 likes et 330 commentaires.**

[> \(Re\)découvrir les publications](#)

ANVOL

Retour sur le voyage de presse organisé par ANVOL en octobre, en Bourgogne. Pendant deux jours, les journalistes ont exploré la filière avicole française à travers la visite de plusieurs sites : un élevage de poulets standards, un site d'abattage et de transformation, une ferme en polyculture-élevage et enfin un élevage de volailles fermières Label Rouge. Ce programme a permis de mettre en lumière la diversité et la qualité des pratiques d'élevage françaises et de mieux faire connaître les engagements de la filière.

[> Lire le dossier de presse](#)



Syndicat National des Labels Avicoles de France

Le SYNALAF a organisé à Rennes sa 7ème Table Ronde le 18 septembre dernier, dans le cadre de sa campagne de communication européenne.

Une rencontre consacrée à des problématiques majeures de la restauration collective. A cette occasion, une vingtaine de décideurs de la RHD ont débattu à propos des défis de l'alimentation durable et de qualité dans les cantines.

Durant cette rencontre, le SYNALAF a expliqué en quoi les volailles fermières et les œufs Label Rouge répondent à ces enjeux de durabilité et apportent de nombreux bénéfices.

Cet événement a été une nouvelle fois animé par Laurent Terrasson, directeur éditorial de L'Autre Cuisine.

[> En savoir plus](#)

ACTUS FILIÈRE



> ANVOL : le bulletin interfilière est disponible

Retrouvez les actualités et les chiffres clés de la filière grâce au dernier bulletin d'informations ANVOL.

[> Lire le bulletin](#)



> En octobre, les volailles fermières et les œufs Label Rouge s'invitent sur les écrans des Français

-À la TV, sur les chaînes TF1, M6, France 2, France 5 durant 2 jours consécutifs, puis sur les chaînes du groupe France TV (France 2, 3, 5) jusqu'au 14 octobre sans interruption.

-En replay TV sur les plateformes TV + MyTF1 et 6Play durant 1 mois jusqu'au 30 octobre.

[> \(Re\)voir le spot](#)



> Le CIDEF gâte ses abonnés sur ses réseaux sociaux

A l'occasion des fêtes de fin d'année, la Dinde Française organise un jeu concours avec un très beau lot à la clé. Rendez-vous début décembre sur leurs Instagram et Facebook pour le découvrir !

[> Découvrir l'instagram @jaimeladinde](#)

[S'INSCRIRE À LA NEWSLETTER](#)

www.volaille-francaise.fr

