



> Édito :

La volaille est LA star incontournable des repas de fin d'année. Alors, célébrons le savoir-faire français et invitons chacun à privilégier les volailles issues de nos terroirs ! Chapon, dinde, pintade, poularde, canard, chapon de pintade, poulet, oie, canette, caille, pigeon... Autant de volailles emblématiques de notre gastronomie qui s'adaptent à tous les goûts, budgets et tablées.

Toute l'équipe de l'APVF vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année, placées sous le signe de la gourmandise et du partage ! Nous vous donnons rendez-vous en 2025 pour une année riche en partage et actions pour continuer de faire rayonner la Volaille Française !

Sébastien Verdier
Président de l'APVF

Les Volailles Françaises, stars des tables de fête !

L'opération Volailles Festives a débuté début décembre !

Pendant plusieurs semaines, de nombreuses actions sont mises en place pour encourager les consommateurs à choisir des volailles françaises pour leurs repas de fête ! ✨



Rendez-vous sur Instagram pour suivre notre **campagne d'influence nationale** avec des recettes exclusives créées et diffusées par plusieurs influenceurs : [@pazapah](#) (569K followers), [@clemfoodie](#) (281K followers) et [@lolotambouille](#) (130K followers).

Il est encore temps de télécharger nos outils **d'aide à la vente** : affiches, fiches recettes, bannières digitales et autres [à télécharger ici](#).

[> Suivre l'actualité de l'APVF sur Instagram](#)

Les Volailles Festives s'invitent dans le 19:45 sur M6 !



Interview de Sébastien Verdier

Dindes, poulardes, chapons, pintades... Chaque année, près de 8 millions de volailles festives sont vendues pendant les fêtes ! Comme Sébastien Verdier le souligne : "Ce niveau de diversité et de qualité est unique au monde, une spécificité française." Avec 98 % d'origine française, ces volailles reflètent le savoir-faire exceptionnel de nos éleveurs. Une tradition à savourer pour des fêtes inoubliables !

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

2 masterclasses Volaille Française chez Ferrandi !

L'équipe de l'APVF s'est rendue dans les locaux de l'école Ferrandi (campus Saint-Gratien) pour réaliser 2 masterclasses autour de la Volaille. Après une session théorique sur la filière et les garanties du logo, les 60 étudiants de Bac Pro et BTS ont pris la direction des fourneaux pour un challenge en équipes.

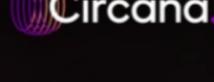
Répartis en groupes, ils ont cuisiné et sublimer différentes volailles : poulet Label Rouge, canard, pintade, pigeon ou encore caille. Objectif : partir d'une volaille entière et confectionner une entrée et un plat en l'exploitant dans son intégralité.

Un challenge largement réussi avec de belles assiettes à l'arrivée et des Volailles Françaises sublimes. Cette masterclass fut une expérience enrichissante pour ces futurs chefs sensibilisés au « bien manger » et aux produits de qualité de notre terroir !



[> Revivre les masterclasses Ferrandi](#)

Du positif pour le logo Volaille Française !



Comment faire évoluer les informations présentes sur les emballages ?

Présentation étude shopper pour le CLIAA

Décembre 2024



Le CLIAA (Comité de Liaison des Interprofessions Agricoles et Agroalimentaires) a lancé une étude CIRCANA concernant les informations présentes sur les packagings.

Ce qu'il faut retenir :

- Les consommateurs apprécient les informations données sur les emballages, avec en priorité les mentions et labels pour 54% d'entre eux
- Les mentions / labels affichés sur les produits sont le 1er critère de choix avant le prix (pour 49% des acheteurs)
- En termes de notoriété des mentions et labels, le logo Volaille Française obtient 90% de notoriété et apparaît en 8ème position (sur 27).
- 7,6 acheteurs sur 10 font confiance au logo Volaille Française (6ème position ex-aequo avec le Porc Français)
- La thématique la plus utile pour un acheteur est de connaître « l'origine / la provenance » dès le pack.
- Il faut capitaliser sur les logos ou labels déjà existant pour améliorer la confiance des consommateurs

Le logo Volaille Française a toutes les bonnes raisons pour être affiché au maximum sur les packs.

[> Découvrir les résultats de l'étude](#)

La Pintade à l'honneur en GMS et RHD



Le 2 décembre, une journée d'information à destination des acheteurs de la GMS et de la RHD a été organisée par le CIP. Cela a permis de leur présenter aussi bien le contexte marché que les atouts nutritionnels de la viande de pintade tout en détaillant l'offre pintade pour mettre en avant les présentations adaptées à chacun des segments.

Pour compléter ces informations, le matin, Olivier Dauvers a démontré comment et pourquoi l'offre était le levier à activer pour « Devenir le commerçant préféré de vos clients » ; l'après-midi les deux interventions de Mikael Créte du groupement d'achat du Bagad santé et référent volailles chez Restauco et du chef d'Eurotoques, Meidhi Belkessa, ont permis un partage d'expérience avec les acteurs de la restauration hors-domicile.

[> 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](#)

[S'INSCRIRE À LA NEWSLETTER](#)

www.volaille-francaise.fr

