



PLÉBISCITÉES PAR PRÈS DE 8 FRANÇAIS SUR 10, LES VOLAILLES FESTIVES ENCHANTENT LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Avec plus de 7 millions de volailles festives vendues en 2024, ces incontournables de la gastronomie française, s'imposent chaque année comme le produit star de nos repas de fêtes ! Issues d'une production 100 % française dynamique et responsable, elles font l'unanimité autour de la table et s'adaptent aux besoins des consommateurs grâce à la diversité des espèces, singularité du savoir-faire français.

En 2025, les volailles festives donnent une nouvelle fois rendez-vous aux Français, avec des recettes riches en saveurs, pour des fêtes inoubliables placées sous le signe de la qualité, de la convivialité et du plaisir.

LES VOLAILLES FESTIVES, LE CHOIX DE LA TRADITION ET DE L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE

Consommée par 96% des Français, la volaille fait partie des habitudes culinaires tout au long de l'année mais également pendant les fêtes. Chapon, dinde, canard, pintade, oie, caille... les volailles festives offrent un large choix gourmand qui s'adapte aux envies et au budget de tous, quel que soit le nombre de convives réunis. Avec comme point commun leur qualité gustative incomparable, elles s'invitent au cœur de plats traditionnels ou plus modernes, sous forme de pièce entière ou de découpes, en rôti, en sauté ou encore en bouillon.



**PRÈS DE
2,7 MILLIONS
DE CHAPONS**
SOIT 36 % DES VENTES,
DONT 1,5 MILLIONS DE
CHAPONS LABEL ROUGE.



**PRÈS DE
2,6 MILLIONS
DE PINTADES**
SOIT 34,6 % DES VENTES,
DONT 783 126 PINTADES
LABEL ROUGE.



**PRÈS DE
848 000
CANARDS
ET CANETTES
FESTIFS, SOIT
UN PEU PLUS DE
11 % DES VENTES.**



**PRÈS DE
1,1 MILLION
DE DINDES
FESTIVES,
SOIT 14,6 %
DES VENTES.**



**ET ENVIRON
350 000
OIES À RÔTIR,
SOIT UN PEU
PLUS DE 4 %
DES VENTES.**

Issues d'une production tricolore, actrice de la souveraineté alimentaire, les volailles festives répondent également aux attentes des consommateurs qui souhaitent soutenir l'agriculture française et qui estiment à 86 % que l'origine 100 % française de la volaille qu'ils achètent est un critère de choix important pour eux. Identifiée par le logo « Volaille Française », la production nationale garantit aux consommateurs **qualité, sécurité alimentaire, traçabilité, pratiques respectueuses de l'environnement et du bien-être animal**, et ce, quel que soit son mode de production : élevage classique (68 % de la production), certifié conforme (6 %), fermier Label Rouge dont AOP (14 %), fermier biologique (1 %) ou encore IGP.



90%

**DES CONSOMMATEURS*
CONNAISSENT LE LOGO
« VOLAILLE FRANÇAISE »**

**SEUL CE LOGO CERTIFIE QUE LES VOLAILLES
SONT NÉES, ÉLEVÉES, NOURRIES, ABATTUES
ET TRANSFORMÉES EN FRANCE**



COMMENT RÉUSSIR SON MENU DE FÊTES ? **LES MEILLEURS CONSEILS DE JÉRÔME GOURDES, ARTISAN VOLAILLER PASSIONNÉ ET ENGAGÉ, PRIMÉ EN 2022 PAR LES VOLAILLISSIMES****



Bien choisir sa volaille festive

« Devant l'étal, faites le choix d'une volaille origine France qui offre des garanties de qualité et de traçabilité. Pour déterminer l'espèce la plus adaptée à vos besoins, tenez compte du nombre de convives de votre tablée et de leur appétit, de votre budget mais aussi de la composition du menu, de manière à trouver le bon équilibre entre les différents plats. Pour ajuster les proportions, pensez à la farce. »

Prendre son temps : la clé d'une cuisson réussie

« Commencez par sortir la volaille du réfrigérateur 30 minutes avant de la cuire pour détendre la viande. Privilégiez une cuisson à basse température (90 °C) et arrosez toutes les 30 minutes avec le jus de cuisson pour réhydrater la viande. Pensez également au pochage de la volaille pour conserver son moelleux ! La qualité des volailles festives est telle que je recommande par ailleurs de ne pas assaisonner au moment de la cuisson. »

Accompagner sa volaille festive avec créativité

« Concernant l'accompagnement, misez sur les déclinaisons de purées, qui apportent du goût et de la couleur dans l'assiette. Potimarron, brocolis ou céleri-rave, amusez-vous avec les légumes de saison ! Il est également possible de préparer une sauce à base de bouillon de volaille aux saveurs réhaussées d'herbes aromatiques et de légumes. »

Réinventer son menu de fêtes pour surprendre ses invités

« Envie de nouveauté ? Composés de 2/3 de viande et d'1/3 de farce, les rôtis de volaille changent des plats traditionnels et offrent plusieurs atouts en étant simples à cuire, faciles à découper et à servir. À base de champignons, de foie gras ou encore de notes sucrées (figue, raisin, pain d'épices), les farces sont également idéales pour varier les plaisirs ! »

* Étude Circana pour le Cliaa - Octobre 2024. - ** Mouvement créé par l'Association de Promotion de la Volaille Française (APVF) qui met en lumière et valorise les bonnes pratiques des professionnels qui disent OUI à la Volaille Française



Pour les grandes tablées de 6 À 10 PERSONNES

LE CHAPON



Produit uniquement pour les fêtes de fin d'année, c'est LA Volaille Française incontournable pour les fêtes ! Texture fondante au goût fin, délicat et savoureux, le chapon se cuisine souvent entier accompagné d'une bonne sauce ou d'une farce.

Durée d'élevage moyen : 150 jours

LA DINDE



Volaille des fêtes par excellence, sa chair délicate et son goût très doux qui plaît à tous, en font LA Volaille idéale pour les grandes tablées familiales ! Déclinable à l'infini, la dinde est souvent servie avec une sauce ou farcie pour lui donner encore plus de goût.

Durée d'élevage moyen : 98 jours

L'OIE



Historiquement très présente sur les tables de fête, l'oie peut créer la surprise ! Réputée pour son goût riche et savoureux, elle se cuisine rôtie, confite ou en cocotte. Parfaite accompagnée de marrons, pommes de terre ou légumes racines.

Durée d'élevage moyen : 140 jours

LE CHAPON DE PINTADE



Cette volaille allie le goût de la pintade à l'onctuosité du chapon. Souvent farci et rôti au four, il peut aussi être préparé en fricassée. Et avec le jus de cuisson, rien de tel qu'une bonne sauce pour le servir qu'elle soit classique à base de crème ou de vin, ou plus exotiques à base de lait de coco et d'épices.

Durée d'élevage moyen : 150 jours



Pour les tablées de 4 À 6 PERSONNES

LA PINTADE



Volaille appréciée pour sa chair tendre aux nuances ambrées et au subtil parfum de gibier. Rôtie ou en cocotte, idéale pour des alliances sucré-salé ou simplement accompagnée de champignons, elle surprendra toujours vos invités.

Durée d'élevage moyen : 77 jours minimum

LE CANARD



Viande rosée appréciée pour ses notes prononcées et complexes. Son gras apporte une saveur riche et une tendreté particulière. Il assure gourmandise et réconfort pour les repas de fête ! Rôti, confit, grillé, ou en sauce, il se marie très bien aux saveurs sucrées !

Durée d'élevage moyen : 74 jours minimum

LA CANETTE



Plus petite que le canard, la canette est très appréciée pour sa viande juteuse, rosée et goûteuse. Rôtie, confite, ou en sauce, elle se marie très bien avec les fruits rouges, les agrumes, les épices ou les herbes aromatiques.

Durée d'élevage moyen : 74 jours

LA POULARDE



Chargée d'histoire, cette volaille a toujours trôné sur les tables et les banquets de fête ! La poularde offre une viande moelleuse et juteuse. Sa qualité et son goût subtil en font un plat très raffiné ! Rôtie ou en cocotte, elle se marie bien aux herbes ou légumes d'hiver.

Durée d'élevage moyen : 120 jours



Pour les petites tablées de 2 À 4 PERSONNES

LE PIGEONNEAU



Connu pour son goût original, cette volaille peu commune peut créer la surprise aux repas de fête. Facile à cuisiner, rôti, braisé, ou en cocotte, il se marie bien avec les fruits rouges, les légumes et les sauces un peu corsées.

Durée d'élevage moyen : 30 jours minimum

LA CAILLE



Autre volaille très originale, la caille invite à la création pour les fêtes ! Sa chair fine et délicate prend facilement le goût de ses accompagnements. Elle se marie bien avec les herbes aromatiques, ou encore en recette sucrée-salée.

Durée d'élevage moyen : 42 jours





**VOLAILLES
FESTIVES**



PLACE À LA DEGUSTATION !

6 RECETTES GOURMANDES ET CONVIVIALES POUR RÉGALER SES CONVIVES



**CHAPON AUX CHAMPIGNONS
PURÉE DE POTIMARRON
ET SAUCE CHAMPAGNE**



**CUISSES DE DINDE FRANÇAISES
À L'ORANGE, COURGE
ET NAVETS RÔTIS**



**CHAPON DE PINTADE
FERMIER LABEL ROUGE
AUX ÉPICES**



**BALLOTINE DE POULET FRANÇAIS
AUX MORILLES, CHUTNEY
D'ÉCHALOTES ET CRÈME PERSILLÉE**



**DINDE LABEL ROUGE FARCIE
AU RISOTTO, MORILLES
ET CAROTTES GLACÉES**



**WOK DE PINTADE FRANÇAISE
AUX LÉGUMES DE NOËL**

ET POUR LES LENDEMAINS DE FÊTES ?



**MINI MUFFINS À LA DINDE,
TOMATES SÉCHÉES ET CŒUR
COULANT AU COMTÉ**



**SALADE CÉSAR AU CHAPON
ET AUX ŒUFS COULANTS**



À PROPOS DE L'APVF

Depuis 2008, les différentes organisations interprofessionnelles du secteur de la volaille de chair se sont associées pour mener des actions communes sur le marché intérieur français, afin d'**informer les consommateurs sur la filière en termes de traçabilité, de niveaux de qualité et d'exigences sanitaires.**

Cette association répond à **plusieurs objectifs** :

- Contribuer à mieux valoriser les productions auprès des consommateurs.
- Répondre aux enjeux environnementaux.
- Améliorer la performance économique des exploitations afin de pérenniser leurs activités et les emplois qui en dépendent.

La communication est confiée à l'Association pour la Promotion de la Volaille Française (APVF), dont les **3 grandes missions** sont de :

- Représenter l'ensemble des acteurs du secteur (tous les métiers, toutes les filières).
- Informer le consommateur, ainsi que les publics professionnels et institutionnels, sur les produits de la filière avicole française.
- Associer les clients de la filière à la démarche de valorisation de la Volaille Française.



L'APVF est une association présidée par M. Sébastien Verdier, comptant 15 organisations :

AOPV (Association des Organisations de Production des Volailles)

CFA (Confédération Française de l'Aviculture)

CICAR (Comité Interprofessionnel du Canard à Rôti)

CIDEF (Comité Interprofessionnel de la Dinde Française)

CIP (Comité Interprofessionnel de la Pintade)

CIPC (Comité Interprofessionnel du Poulet de Chair)

CNPO (Comité National des Industriels et Professionnels de l'Œuf) **FENSCOPA** (Fédération des Syndicats de Commerce en Gros de Produits Avicoles)

CNADEV (Comité National des Abattoirs et Ateliers de Découpe de Volailles, Lapins et Chevreux)

COOP DE FRANCE AVICULTURE

COOP DE FRANCE NUTRITION ANIMALE

FENSCOPA (Fédération des Syndicats de Commerce en Gros de Produits Avicoles)

FIA (Fédération des Industries Avicoles)

SNA (Syndicat National des Accouveurs)

SNIA (Syndicat National des Industriels de la Nutrition Animale)

SYNALAF (Syndicat National des Labels Avicoles de France)



Plus d'informations sur : www.volailles-festives.fr



@lavolaillefrancaise



@lavolaillefrancaise

CONTACTS PRESSE

GULFSTREAM COMMUNICATION

Manon Josse-Druenne - 06 88 83 88 41 - mjossedruenne@gs-com.fr

Mathilde Toupet - 06 87 10 27 16 - mtoupet@gs-com.fr