



Oui
**À LA VOLAILLE FRANÇAISE
DANS NOS ASSIETTES !**



DOSSIER DE PRESSE

Association pour la Promotion de la Volaille Française
www.jaimelavolaille.fr



SOMMAIRE

- P 03 ÉDITO
- P 04 ENQUÊTE CONSOMMATEUR
- P 06 LA VOLAILLE FRANÇAISE... OUI, C'EST POSSIBLE ! LES PROFESSIONNELS TÉMOIGNENT
- P 07 LA GARANTIE VOLAILLE FRANÇAISE
- P 08 LES ATOUTS DE LA VOLAILLE FRANÇAISE
- P 09 LA FILIÈRE AVICOLE EN CHIFFRES
- P 10 OUI, À LA DIVERSITÉ DANS L'ASSIETTE !
- P 12 À PROPOS DE L'APVF & CONTACTS

LA VOLAILLE FRANÇAISE

Moi, j'ai dit oui !

Plus qu'un slogan, il s'agit là d'un formidable élan, d'un mot d'ordre fédérateur exprimé haut et fort par de plus en plus de consommateurs, d'éleveurs et de professionnels de la RHD⁽¹⁾. La nouvelle campagne de l'Association de Promotion de la Volaille Française (APVF) marque le top départ d'une dynamique partagée et portée par tout un pays.

Car aujourd'hui, **proposer de la Volaille Française dans les cantines scolaires, les cantines d'entreprises, les supermarchés, les restaurants, en restauration rapide, dans les hôpitaux, les EHPAD... C'EST POSSIBLE !** Voire même incontournable pour répondre aux attentes des consommateurs.

Le sondage réalisé par *"opinionway"* le montre clairement : quand ils mangent à l'extérieur, les Français préfèrent que la Volaille soit française, **ils veulent connaître l'origine des produits et consommer local** quitte à payer un peu plus cher.

De nombreux professionnels de la RHD ont déjà rejoint le mouvement et mettent de la Volaille Française à leur carte. Ils s'engagent avec enthousiasme pour **le choix et la qualité, la sécurité alimentaire, la traçabilité, l'emploi local**... Et peuvent compter sur la mobilisation de toute notre filière pour innover et élaborer des produits adaptés à toutes les formes de restauration : collective et hors domicile.

En 2018, manger de la Volaille Française devient une évidence, quel que soit le lieu où l'on se retrouve à table en France !

Christian RAGAIGNE - Président de l'APVF



(1) RHD = Restauration Hors Domicile

LANCEMENT D'UNE ENQUÊTE CONSOMMATEUR

L'APVF a lancé une étude auprès de l'institut de sondage *“opinionway”* en janvier 2018, afin de mieux comprendre les attentes des citoyens en matière de consommation de Volaille Française. Cette étude nommée « La consommation de Volaille Française » a été réalisée auprès d'un échantillon de 1024 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus, constitué selon la méthode des quotas, au regard des critères de sexe, d'âge, de catégorie socioprofessionnelle, de catégorie d'agglomération et de région de résidence.

Cette étude révèle quelques **grandes attentes en termes d'origine, transparence, traçabilité, sécurité alimentaire, bien-être animal ...** L'infographie ci-contre présente les résultats de cette étude.



Ce qu'il faut retenir :



Alors que les scandales alimentaires sont récurrents, **les Français déclarent vouloir connaître l'origine de la viande de volaille qu'ils consomment** dans les lieux extérieurs. Ils jugent important de pouvoir trouver des plats à base de produits volaillers français dans les lieux de consommation courante.



Les consommateurs français reconnaissent les qualités de la viande de Volaille Française, qui assure plus de **garanties en termes d'hygiène, de goût** et qui contribue à favoriser les filières nationales. L'apposition d'un logo pour certifier l'origine de la volaille représente une garantie appréciée par les consommateurs.



Les Français ont conscience qu'une viande de Volaille Française de qualité représente un prix qui peut être plus élevé que celui des volailles d'autres origines. **Ils se déclarent prêts à payer un léger surcoût pour se fournir en viande de qualité.**



Les Français veulent de la Volaille Française !

SYNONYME DE GOÛT, DE QUALITÉ ET DE TRAÇABILITÉ POUR LES CONSOMMATEURS.



des Français trouvent qu'il est **important d'avoir de la Volaille Française** dans les lieux où ils consomment de la viande (hors domicile)



et **92%**

aimeraient connaître l'origine de la viande de volaille qu'ils consomment en tous lieux (hors domicile).



LES FRANÇAIS CONSIDÈRENT IMPORTANT DE TROUVER DE LA VOLAILLE FRANÇAISE ET DE CONNAÎTRE SON ORIGINE...

...DANS LES CANTINES SCOLAIRES

Il est important...



91% ... de trouver de la Volaille Française
88% ... de connaître l'origine de la volaille

...DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

dans les hôpitaux

Il est important...



89% ... de trouver de la Volaille Française
89% ... de connaître l'origine de la volaille

dans les maisons de retraite



88% ... de trouver de la Volaille Française
88% ... de connaître l'origine de la volaille

dans les cantines d'entreprises



88% ... de trouver de la Volaille Française
86% ... de connaître l'origine de la volaille

...AU RESTAURANT TRADITIONNEL

Il est important...



91% ... de trouver de la Volaille Française
89% ... de connaître l'origine de la volaille

...DANS LES CHAINES DE RESTAURANTS

Il est important...



87% ... de trouver de la Volaille Française
87% ... de connaître l'origine de la volaille

...DANS LES FAST-FOODS

Il est important...



87% ... de trouver de la Volaille Française
87% ... de connaître l'origine de la volaille

LES CONSOMMATEURS FRANÇAIS SONT PRÊTS À PAYER PLUS POUR LA VOLAILLE « MADE IN FRANCE »



67%

des Français sont **prêts à payer plus cher** pour acheter de la volaille d'origine française dans au moins un lieu de consommation.



LA VOLAILLE FRANÇAISE, SYNONYME DE SÉCURITÉ ET D'EMPLOI EN FRANCE

Pour les Français, la Volaille Française, c'est ...

...le respect des normes sanitaires



pour **91%** des Français

...une bonne traçabilité du produit



pour **90%** des Français

...une confiance accrue en la qualité du produit



pour **85%** des Français

...l'optimisation de la production locale



pour **90%** des Français

...la création d'emplois sur le territoire



pour **89%** des Français

LE LOGO VOLAILLE FRANÇAISE, UN SIGNE DE QUALITÉ POUR LES CONSOMMATEURS FRANÇAIS



84%

pensent qu'il incite à choisir les produits sur lesquels il est apposé



84%

pensent qu'il renforce la confiance dans les produits

Méthodologie : cette étude a été réalisée par "opinionway" auprès d'un échantillon de **1024** personnes représentatif de la population française âgée de **18 ans** et plus. Cet échantillon a été constitué selon la méthode des quotas, au regard des critères de sexe, d'âge, de catégorie socio-professionnelle, de catégorie d'agglomération et de région de résidence. Les interviews ont été réalisées en ligne sur système **CAWI (Computer Assisted Web Interview)** les **10 et 11 janvier 2018**. Pour un échantillon de **1000** personnes, la marge d'incertitude est de **1,5 à 3** points au plus.

LA VOLAILLE FRANÇAISE

Oui, c'est possible !

Quand certains professionnels de la RHD⁽¹⁾, responsables de cantines ou autres élus annoncent des freins à la consommation de Volaille Française... d'autres prônent haut et fort leur volonté de **mettre de la Volaille Française à la carte de leurs restaurants ou cantines**.

DES PROFESSIONNELS ENGAGÉS TÉMOIGNENT :

Yannick Strottner, Président de l'Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France (ACEHF)

Le rôle du conseil d'administration de l'ACEHF, que je préside, est de conseiller et soutenir les chefs cuisiniers et décideurs de la restauration collective hospitalière. Nous les guidons dans leurs choix : fournisseurs, menus, qualité... afin de garantir le meilleur pour les patients. Concernant la volaille, nous prônons la Volaille Française, et ce pour plusieurs raisons. **La première est le goût** : nous privilégions des produits savoureux pour plus de plaisir à la dégustation. **La deuxième est la traçabilité** : nous sommes dans un milieu où l'hygiène et les normes sanitaires sont primordiales ; la Volaille Française

est une véritable garantie à ce niveau-là. **La troisième est le prix** : même si la volaille étrangère est un peu moins chère, donc plus « attrayante » financièrement, cette dernière affiche une perte d'environ 20 à 30% de son poids net à la cuisson ! Nous préconisons donc des produits de qualité, pour une quantité plus importante au final ! **La dernière raison est la confiance** : les origines sont affichées sur les menus et le consommateur final se montre vraiment rassuré d'avoir des produits Origine France à la carte !



Philippe Rouault,
adjoint au maire de Pacé (35)

Avec 1100 repas servis par jour dans les écoles de Pacé, la question de l'approvisionnement des restaurants scolaires est un point très important pour notre ville. Nous voulons garantir le meilleur pour nos jeunes concitoyens, ce pourquoi nous sommes très vigilants quant au choix de nos fournisseurs. Deux conditions sont pour nous primordiales : **la qualité et la fraîcheur**.

Nous avons donc fait le choix de viandes 100% Origine France, un choix motivé en priorité pour 3 raisons :

- **La qualité gustative**, essentielle, surtout quand notre public est composé essentiellement d'enfants. **Le bon goût** est le meilleur remède anti-gaspi... La meilleure solution pour réduire nettement les restes dans les assiettes.
- **La fraîcheur des produits**, qui nous garantit une proximité de la zone de production, pour nous synonyme de meilleurs produits dans les assiettes et d'emploi sur le territoire.
- **L'engagement en faveur du développement durable**, avec des fournisseurs engagés (certificats à l'appui), travaillant leur production avec une éthique certaine, dans le respect des normes sanitaires et du bien-être animal. La connaissance par les familles de l'origine des viandes dont la volaille est une exigence de transparence de la collectivité vis-à-vis de ses concitoyens. Toutes ces conditions réunies font des cantines scolaires de Pacé des lieux où les jeunes mangent « bien et bon », sans perte ni gâchis.

Steve Bellanger, restaurant Le Borromée,
Paris 15^{ème} - www.leborromee.fr

Lorsque nous avons repris Le Borromée il y a 2 ans avec mon associé, il était pour nous évident de composer une carte prônant la qualité et le bon goût. Nos convictions sont restées intactes... ce pourquoi nous privilégions des produits français, véritable garantie pour nos clients. Surtout qu'ils sont de plus en plus attentifs à l'origine des produits, notamment des viandes. Quand ils savent que la viande est française, ils sont clairement rassurés. L'Origine France est pour eux **synonyme de meilleure qualité, de meilleur goût et de sécurité...** et pour la volaille, c'est synonyme d'une texture plus ferme. Et puis, sans vouloir parler de chauvinisme, il est pour nous primordial de faire « marcher » la production française, c'est avant tout une question de bon sens... Il faut **garder l'emploi sur notre territoire**. Quant au prix qu'on affiche, nous avons choisi de faire un peu moins de marge pour préserver des produits français à la carte, mais c'est la garantie d'une clientèle contente et donc... fidèle ! On a tout à y gagner !



LA GARANTIE VOLAILLE FRANÇAISE

Soucieux de la qualité des produits qu'ils consomment, les Français expriment aussi des attentes fortes vis-à-vis des modes de production qu'ils souhaitent respectueux des conditions de travail, du bien-être animal et de l'environnement. C'est pourquoi le logo Volaille Française a été créé et des chartes d'utilisation strictes ont été mises en place, afin de **garantir l'origine et la qualité des viandes de volaille**.

ZOOM SUR LE LOGO VOLAILLE FRANÇAISE

LA RÉPONSE AUX ATTENTES CONSOMMATEURS EN MATIÈRE DE BONNES PRATIQUES D'ÉLEVAGE

Créé avec le soutien du Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, le logo Volaille Française est le signe d'identification d'un savoir-faire de qualité reconnu et d'une viande d'origine 100% française. Il vient soutenir la filière avicole, portée par des éleveurs engagés dans de bonnes pratiques d'élevage et dans une démarche sanitaire rigoureuse.

Cette estampille est unie par ses valeurs depuis 2014 à la démarche Viandes de France et fait régulièrement l'objet de réévaluation pour respecter les chartes d'utilisation et **garantir l'origine de viandes de volaille nées, élevées, abattues, découpées et transformées en France**.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les entreprises utilisant le logo Volaille Française doivent au préalable se faire référencer par l'APVF en indiquant la nature et les volumes des différents produits concernés par l'estampille. Une charte d'utilisation est signée comme contrat de garantie unissant les deux parties, avant qu'un organisme tiers valide le dispositif. Le logo Volaille Française est apposé sur plusieurs types de produits : volailles entières et découpées, produits transformés, plats préparés et produits traiteurs.

110

ENTREPRISES RÉFÉRENCÉES
« VOLAILLE FRANÇAISE »
EN 2017 (représentant environ
200 marques commerciales).



PRÉSENT SUR

56%

DES VOLAILLES ENTIÈRES
ET DÉCOUPÉES EN FRANCE.

PRÉSENT SUR

20%

DES PRODUITS TRANSFORMÉS
(PANÉS, SAUCISSES...) EN FRANCE.

ZOOM SUR UN PROTOCOLE D'ÉLEVAGE ET DE PRODUCTION RIGoureux

L'estampille Volaille Française est le témoin et la garantie d'une production fiable, dans le respect de la charte d'utilisation :

- **Bien-être animal** dans le respect des normes françaises et européennes,
- **Respect de l'environnement,**
- **Traçabilité des productions,**
- **Sécurité alimentaire,**
- **Sécurité sanitaire,**
- **Politique sociale responsable.**

LE SAVIEZ-VOUS ?

Une réglementation concernant l'origine des viandes est en vigueur depuis le 1^{er} avril 2015 : il s'agit du règlement d'exécution UR N°1337/2013. Cette réglementation fixe les règles relatives à l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance sur l'étiquette des viandes fraîches, réfrigérées et congelées (espèces porcines, ovines, caprines et volailles). Depuis le 1^{er} avril 2015, les mentions de « Pays d'élevage » et de « Pays d'abattage » figurent désormais sur les étiquettes de ces viandes remises aux consommateurs. Le lieu de naissance n'est pas obligatoire, à la différence de la viande bovine. Un premier pas pour l'APVF, qui continue d'œuvrer pour l'identification de l'origine des viandes sur tous les packagings et lieux de restauration pour une totale transparence des plats vendus.

LES ATOUTS DE LA VOLAILLE FRANÇAISE

Dire « *Oui à la Volaille Française* »,
c'est se prémunir de certaines idées reçues en matière d'élevage.



C'EST DIRE *Oui* AU BIEN-ÊTRE ANIMAL !

Toutes les Volailles Françaises sont élevées au sol :

- Elles sont dans des bâtiments aux conditions d'hygiène contrôlées, où elles disposent de l'espace nécessaire pour circuler librement. Les volailles ont un accès constant à de l'eau fraîche et à des aliments qui concourent à une croissance harmonieuse.
- Les volailles **Label Rouge** sont signes de qualité et issues de l'Agriculture Biologique ont accès à des espaces en plein air dès que l'emplacement le permet.
- Toutes ces productions sont fermières. Les volailles ont un accès en plein air ou en liberté, sont à croissance lente et élevées dans des bâtiments de taille limitée.



C'EST DIRE *Oui* À UNE ALIMENTATION ANIMALE SAINES !

En France, l'alimentation est 100% végétale et minérale :

- Les besoins nutritionnels sont différents selon les espèces : la composition des aliments et leur proportion sont pensées différemment pour chaque volaille. Le poulet classique dont la croissance est rapide, doit disposer d'un aliment très concentré **pour pouvoir grandir en bonne santé et développer ses muscles**. Le poulet Label dont la croissance est plus lente dispose quant à lui de plus de temps.
- Quelle que soit l'espèce, tous les aliments contiennent des protéines (apportées par les tourteaux de soja, de colza...), de l'énergie (apportée par les céréales), des minéraux et des vitamines.



C'EST DIRE *Oui* AU RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT !

La filière avicole française est attentive à la problématique de l'environnement :

- L'exploitation d'une installation avicole est conditionnée par l'obtention d'une autorisation administrative, qui atteste que l'activité d'élevage ne nuit pas aux populations environnantes. L'éleveur doit démontrer que toutes les nuisances potentielles sont prises en compte.
- Depuis dix ans, des progrès sensibles ont été apportés : les litières usagées servent d'amendement organique naturel après avoir été compostées. Les systèmes de ventilation des bâtiments d'élevage garantissent une bonne maîtrise des odeurs et les produits d'hygiène (désinfectants et des insecticides) sont homologués par le Ministère de l'Agriculture.



C'EST DIRE *Oui* AUX MÉTHODES DE SOINS BIEN PENSÉES !

En France, les antibiotiques sont utilisés seulement pour soigner les volailles malades :

- En France, les traitements sont toujours soumis à prescription médicale. De plus, les éleveurs ont l'obligation de respecter une période de retrait assurant que tout résidu soit bien éliminé par l'animal avant sa mise sur le marché.
- En France, la volaille fait l'objet de divers contrôles effectués par les services vétérinaires officiels, qui confirment la qualité et la salubrité de la viande.
- De 2012 à 2017, la filière a diminué de 37% son utilisation d'antibiotiques.



LA FILIÈRE AVICOLE EN CHIFFRES

LA VOLAILLE FRANÇAISE

3^{ÈME}

PRODUCTEUR DE
VOLAILLES EN UNION
EUROPÉENNE ⁽¹⁾

1,8

MILLION DE TONNES
PRODUITES EN FRANCE
EN 2017 ⁽¹⁾

541 000

TONNES EXPORTÉES
EN 2017 ⁽²⁾

LE POULET
REPRÉSENTE PRÈS DE

64%

DE LA VOLAILLE
FRANÇAISE ABATTUE
EN 2017 ⁽³⁾

60 000

EMPLOIS DIRECTS DONT

14 000

ÉLEVEURS



LA CONSOMMATION DE VOLAILLE



1^{ÈRE}

VIANDE CONSOMMÉE
DANS LE MONDE ⁽¹⁾

2^{ÈME}

VIANDE CONSOMMÉE
EN FRANCE ⁽¹⁾

27

KILOS DE VOLAILLE ⁽⁴⁾
CONSOMMÉE / HABITANT / AN

(1) Source : ITAVI d'après SSP - (2) Source : Douanes françaises - (3) Source : SSP - (4) Estimatif 2017

UN ENSEMBLE DE MÉTIERS COMPLÉMENTAIRES ET SPÉCIFIQUES

La Volaille Française peut vanter ses qualités grâce aux compétences réunies d'un ensemble de métiers, avec des professionnels investis :



LES SÉLECTIONNEURS & LES ACCOUVEURS

Les sélectionneurs améliorent les races et les souches qu'ils fournissent aux accouveurs. Leur travail consiste à répertorier les caractéristiques zootechniques de l'animal et à enrichir son patrimoine génétique. Les accouveurs sont les protecteurs de la couvaison et de l'éclosion des œufs, jusqu'à la livraison des poussins aux éleveurs.

EN CHIFFRES :

**120 SITES, 1 200 ÉLEVAGES DE REPRODUCTION,
1,1 MILLION DE M² D'ÉLEVAGES DE REPRODUCTEURS,
6 500 EMPLOIS.**



LES ÉLEVEURS

Garants des contrôles sanitaires les plus rigoureux, de l'élevage jusqu'au point de vente, ils sont l'assurance de volailles de qualité, nées, élevées et préparées en France.

EN CHIFFRES :

**27 900 BÂTIMENTS, 15 MILLIONS DE M² DE BÂTIMENTS
D'ÉLEVAGE, 14 000 ÉLEVEURS DONT 4 000 AVEC LABELS.**



LES INDUSTRIELS DE L'ABATTAGE, DE LA DÉCOUPE ET DE L'ÉLABORATION

Dernier maillon de la chaîne, ces professionnels font preuve de rigueur sanitaire et d'innovation dans les méthodes de découpes pour garantir aux consommateurs un produit frais fini de qualité.

EN CHIFFRES :

**170 ENTREPRISES RECENSÉES, 520 ÉTABLISSEMENTS
D'ABATTAGE, TRANSFORMATION ET CONSERVATION
DE LA VOLAILLE, 32 000 EMPLOIS.**



LES FABRICANTS D'ALIMENTS

Directement en lien avec les éleveurs, ces ingénieurs de l'alimentation animale recherchent sans cesse la qualité optimale et la performance pour nourrir la volaille avec des produits sains et protecteurs.

EN CHIFFRES :

**340 USINES, 5 200 000 TONNES D'ALIMENTS POUR
VOLAILLE PRODUITES EN 2017*, 4 000 EMPLOIS.**

*Source : Coop de France, SNIA

Oui, À LA VOLAILLE FRANÇAISE ! Oui, À LA DIVERSITÉ DANS L'ASSIETTE !

UNE MULTITUDE *de variétés* :

Rôtie, farcie, grillée, poêlée... **la Volaille Française se cuisine de plus d'une façon !** Au déjeuner, au dîner, à l'apéritif, en brochette, en pique-nique ou même en sandwich, **la volaille s'apprécie en toutes circonstances et les Français le lui rendent bien, avec une moyenne de 27 kg consommés par habitant chaque année** (versus 21,9 kg en Europe et une moyenne de plus de 13 kg dans le monde).

Poulets, dindes, canards, cailles, oies, poules, chapons... volailles entières ou en découpes (cuisses, aiguillettes, pilons...), la Volaille Française propose un grand choix d'espèces à découvrir et savourer avec plaisir !

LE POULET / La volaille n°1 en France, appréciée par toute la famille. Bon pour la forme, cette viande faible en calories et au goût délicat se consomme aussi bien rôtie que servie en filet.

LA DINDE / Dite « la volaille des rois », elle est devenue aujourd'hui une viande pour tous les gourmets en toutes saisons. La dinde présente une belle chair d'un blanc légèrement rosé et se cuisine de multiples façons.

LE CANARD / Se prête à toutes les saveurs : épicées, sucrées et salées ! Cette viande onctueuse se sert juste rosée et encore juteuse. À l'orange, en mousse, laqué ou encore en filet, le canard se déguste très facilement !

LA PINTADE / Un goût unique qui en fait un met privilégié des fêtes de fin d'année ! Cette viande blanche, goûteuse et savoureuse se situe à mi-chemin entre la saveur des gibiers et des autres volailles.

LA CAILLE / Petit volatile élevé pour sa chair délicate et savoureuse, la caille est souvent dégustée selon des traditions culinaires régionales. Elle se prépare généralement avec une farce pour régaler les palais les plus fins.

L'OIE / Reconnue pour ses bienfaits nutritionnels grâce à sa graisse particulièrement riche en acides gras mono et polyinsaturés, l'oie est surtout connue pour son foie gras. Elle se déguste aussi en rôti ou en rillettes, pour le plaisir des papilles.

*... sans oublier les autres variétés qui composent la Volaille Française :
poule, coquelet, pigeon et gibier à plumes...
À découvrir !*



LES VOLAILLES FESTIVES, pour des repas de fêtes réussis !

Depuis toujours, la Volaille Française s'invite aux repas de fête. Appréciee du plus grand nombre, petits et grands prennent plaisir à déguster cette viande reconnue pour la qualité de sa chair et ses saveurs variées.

LA DINDE DE NOËL / Elle est la vedette des repas de fêtes. Copieuse, rôtie ou farcie, c'est la volaille idéale pour les grandes tablées.

LE CHAPON / Ce virtuose de la Volaille Française est lui aussi emblématique des fêtes avec une chair moelleuse et persillée.

LE CHAPON DE PINTADE / Reconnue pour sa chair très goûteuse, cette volaille plaît aux palais les plus exigeants.

LA POULARDE / La jeune poule est un classique et se prête facilement aux jours de fêtes comme les mariages.



LES VOLAILLES SOUS SIGNES DE QUALITÉ OFFICIELS :

Les produits avicoles respectent des exigences strictes définies dans les réglementations françaises ou européennes, permettant d'obtenir des produits de qualité supérieure avec un rapport qualité/prix intéressant. Ces produits sont contrôlés à chaque stade de la production par un organisme certificateur indépendant agréé par les Pouvoirs Publics.

4 SIGNES D'IDENTIFICATION AU NIVEAU FRANÇAIS ET EUROPÉEN :

- **Le Label Rouge**, créé à l'initiative d'aviculteurs, est le seul signe de qualité officiel qui garantit la qualité supérieure d'un produit. Il doit satisfaire à des exigences sévères de goût et de qualité pour lesquelles il est contrôlé à chaque étape de sa production et de son élaboration.
- La mention **Agriculture Biologique**, attestant qu'un produit est issu d'un mode de production soucieux de l'environnement, interdisant les produits chimiques et de synthèse et respectant le bien-être des animaux. Le logo Bio européen est obligatoire pour identifier ce mode de production, mais on peut également trouver le logo AB français, encore utilisé car plus connu.
- **L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)** ou en France l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) protégeant la dénomination d'un produit lié à une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. Les seules AOP existantes en volailles sont les volailles de Bresse.



QUELQUES CHIFFRES CLÉS :

- **LABEL ROUGE : 130 MILLIONS DE VOLAILLES, DONT 75% SOUS IGP**
- **BIO : 11 MILLIONS DE VOLAILLES**
- **AOC : 500 000 VOLAILLES – Appellation valable uniquement pour les volailles de Bresse**



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 Mr. Christian Ragainne, comptant 14 filières :

FIA (Fédération des Industries Avicoles)

CFA (Confédération Française de l'Aviculture)

CIDEF (Comité Interprofessionnel de la Dinde Française)

CIPC (Comité Interprofessionnel du Poulet de Chair)

CICAR (Comité Interprofessionnel du Canard à Rôtir)

CIP (Comité Interprofessionnel de la Pintade)

SYNALAF (Syndicat National des Labels Avicoles de France)

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)

SNA (Syndicat National des Accouveurs)

SNIA (Syndicat National des Industriels de la Nutrition Animale)

COOP DE FRANCE (Organisation de la Coopération Agricole)

ADPV (Association des Organisations de Production des Volailles)



CONTACT PRESSE

GULFSTREAM COMMUNICATION

Mélissa OUKRAT - moukrat@gs-com.fr - 01 72 00 24 43

Laura GAYOUX - lgayoux@gs-com.fr - 01 72 00 24 47