



PROFESSIONNEL

EN 2024, LE GAULOIS PROFESSIONNEL INSPIRE LES CHEFS AUTOUR DE LA VOLAILLE FRANÇAISE ET POURSUIT SA COLLABORATION AVEC AMANDINE CHAINOT

Une ambition qui se traduit par la multiplication de produits
et services à destination des professionnels.

La volaille française en Restauration hors foyer, un marché qui reste à conquérir

La volaille fait partie du patrimoine de la gastronomie française: elle est largement plébiscitée par les consommateurs (+15% en 24 ans¹). Ils sont d'ailleurs 9 Français sur 10 à souhaiter trouver de la volaille française en restauration hors domicile². Pourtant, celle-ci est très souvent **sous représentée dans les menus et encore très largement importée** : seulement 20% en restauration sociale, dont 30% d'import et 15-20% en restauration commerciale dont 70% d'import³.

Sur le marché de la restauration, **Le Gaulois Professionnel, leader en volaille fraîche origine France** avec 20,500T commercialisées en 2023 et 130M€ de CA, poursuit son ambition de favoriser la consommation de volailles françaises.

La marque propose une **large gamme de plus de 400 références préparées exclusivement en France, pensées pour les professionnels**. Une offre complète de volailles entières, découpées ou élaborées et multi-espèces (poulet, dinde, pintade, canard, lapin), source d'inspiration pour des recettes variées et inventives au profit des Chefs.

Avec une année 2023 impactée par l'inflation et la hausse des importations, Le Gaulois Professionnel a plus que jamais à cœur de promouvoir la volaille française en restauration en restant accessible, en proposant une offre multi-espèces et en mettant en avant les volailles les plus en difficulté : La dinde, la pintade, le canard, le lapin).

LES TENDANCES MARCHÉ 2023



Le marché de la restauration en France en 2022 représente un CA de 75 Md d'€ (+34% vs 2021)⁴

TOP 3

des volailles achetées en restauration⁵ :

POULET	DINDE	CANARD
98%	53%	45%

Le marché de la volaille en restauration progresse (+3,3%) mais l'importation est toujours plus présente avec 55% du total des volailles consommées⁶.

CHIFFRES CLÉS 2023

- **130M€** de chiffre d'affaires : +8%
- **20500 T** commercialisées : 85% volaille crue
– 15% d'élaborés
- **+ de 400** références (à chaque type de restauration sa solution)
- **100%** volaille française
- **18** sites de production en France

Des espèces qui valorisent les spécificités françaises :

Dinde : **+18%** de CA et **+6%** T

Pintade : **+26%** de CA et **+16%** T

Poulet : **+7%** CA et **-1%** T pénalisé par l'importation

Canard : **+3%** CA et **-6%** T pénalisé par la grippe aviaire



LE GAULOIS PROFESSIONNEL X AMANDINE CHAIGNOT

SAISON 2, l'aventure culinaire continue et prend de l'ampleur

Le Gaulois Professionnel a choisi Amandine Chaignot, cheffe emblématique de la nouvelle scène gastronomique pour hisser haut les couleurs de la volaille française.

La **simplicité**, la **convivialité**, la **gourmandise** et la **générosité** font partie de l'ADN de la cheffe et de la marque, tous deux amoureux du travail bien fait et des bons produits. Il était donc naturel que leurs univers et expertises se rencontrent. Un partenariat initié en 2023 avec pour objectif de **promouvoir la volaille française et toutes ses spécificités** (poulet, dinde, pintade, lapin, canard) **en restauration et d'inspirer les chefs** dans l'élaboration de leurs menus.

Cette collaboration d'exception s'est traduite la première année par l'élaboration de 10 recettes inédites à retrouver sur le site www.legauloisprofessionnel.fr et dans un cookbook. Des créations originales de la cheffe des restaurants Pouliche, Café de Luce et Rosy, qui mettent en avant la diversité et la

qualité de la volaille française. De l'univers bistrannique à la streetfood asiatique, Amandine Chaignot a exploré tous les aspects de la restauration d'aujourd'hui.

En 2024, le cookbook « Sélection chef Le Gaulois Professionnel » s'étoffe avec 5 nouvelles recettes signées Amandine Chaignot. Des plats inédits, plus créatifs les uns que les autres. Au menu: Kefthai de dinde (à base de haché de volaille au couteau), Summer burger de cuisse désossée (cuisse de poulet à snacker), Râble de lapin / ragoût de blettes au safran, Cordon bleu de pintade au gorgonzola (suprême de pintade), Filet de canette au kaki et fruits d'hiver.

Un partenariat d'envergure puisqu'au-delà de la création de recettes, la Cheffe Amandine Chaignot s'implique fortement auprès de Le Gaulois Professionnel : visites d'élevages, rencontres avec les équipes et clients, relais sur ses réseaux sociaux... Un show culinaire est également prévu au Sirha 2025.

A PROPOS

Lancée en 2020, Le Gaulois Professionnel propose des volailles 100% nées, élevées et préparées en France. Un gage de qualité qui s'appuie sur le savoir-faire de 2 000 éleveurs partenaires répartis sur l'ensemble du territoire, tous engagés dans une démarche éthique de production des volailles : "Nature d'Éleveurs". Avec plus de 400 références, la marque accompagne au quotidien les professionnels des métiers de bouche à travers une large gamme de produits sûrs, sains et savoureux. Faciles et rapides à mettre en œuvre, répondant aux contraintes de temps et d'organisation, Le Gaulois Professionnel propose des solutions pour élaborer des cartes inventives et variées quel que soit le type de restauration. Engagée auprès de ses utilisateurs et de ses consommateurs, soucieuse de garantir la traçabilité de ses produits et d'offrir une qualité irréprochable à tous, la marque s'engage dans l'optimisation nutritionnelle des recettes en proposant une offre toujours plus saine.