



OBLIGATION D’AFFICHAGE DE L’ORIGINE DES VIANDES EN RESTAURATION HORS DOMICILE* : SEULS 15 % DES RESTAURATEURS APPLIQUENT LE DECRET !

Un an après l’entrée en vigueur du décret n°2002-1465 rendant obligatoire l’affichage de l’origine des viandes servies en restauration hors domicile (RHD), **seuls 15% des restaurants, qu’ils soient chaînés ou indépendants, informent leurs clients de l’origine des volailles servies à leurs menus**. C’est ce que révèlent les résultats d’une nouvelle étude Roamler menée au printemps 2023 auprès de 380 établissements français de restauration¹.

Avec 90% des Français plébiscitant de la Volaille Française en RHD*, l’Association de Promotion de la Volaille Française (APVF) se mobilise pour que cet affichage soit rapidement à la carte du plus grand nombre !

Pour répondre aux attentes des consommateurs qui souhaitent être informés de l’origine des volailles qu’ils consomment hors domicile, **l’APVF se mobilise en proposant aux professionnels de la restauration un accompagnement complet autour du logo Volaille Française.**



Sébastien Verdier,
Président de l’APVF

Vous faites le choix de la Volaille Française ? Faites-le savoir et rejoignez l’APVF !

« Lorsque l’origine d’une viande est affichée, elle est Française dans 77% des cas. Il est donc indispensable d’informer le consommateur.

En tant que restaurateur, ne pas agir, c’est prendre le risque de ne pas satisfaire pleinement sa clientèle. Raison pour laquelle en tant que représentant de la filière, il est de notre devoir d’accompagner ces professionnels dans l’application du décret d’indication sur l’origine. Revendiquer l’indication « Ici, nous servons de la Volaille Française » doit être pris comme un message de fierté, la garantie d’une qualité que l’on apporte à ses clients, mais aussi une manière de signifier qu’ici nous vous régalaons tout en défendant les goûts et les valeurs de la cuisine française et de ses bons produits. »

(1) Etude Roamler menée pour l’APVF du 06/03/2023 au 14/04/2023 auprès de 80 points de vente de restaurants chaînés (sélection des 55 plus grosses chaînes de vente à emporter qui vendent de la volaille, et 25 de restauration à table, 1 visite par enseigne, prise de photos et d’informations sans interaction) et de 300 points de vente de restaurants indépendants (Echantillon représentatif créé à partir des établissements qui vendent de la volaille dans leurs plats, prise de photos et entretien physique avec un membre du personnel de l’établissement).



LE LOGO VOLAILLE FRANÇAISE, UNE VALEUR SÛRE POUR INFORMER LES CONSOMMATEURS

Dans la volonté de soutenir l'application du décret n°2002-1465, l'APVF a créé de nouveaux contrats dont un dédié spécifiquement à la restauration hors domicile. L'objectif ? Autoriser et motiver les professionnels de la RHD à apposer le logo Volaille Française, un signe d'identification connu et reconnu qui incite 87% des Français à aller dans les lieux qui l'affichent et qui garantit la démarche Volaille Française.



**NÉE, ÉLEVÉE,
NOURRIE, ABATTUE,
TRANSFORMÉE
EN FRANCE**

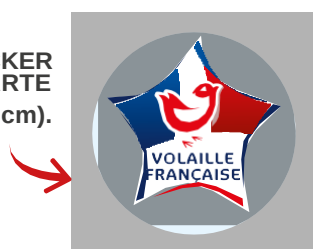
Les professionnels engagés garantissent ainsi à leurs consommateurs :

- Une origine française à toutes les étapes de production et de transformation.
- Une production respectant la réglementation environnementale et le bien-être des animaux.
- Des normes sanitaires strictes et une traçabilité totale : audit de contrôle réalisé par un organisme accrédité COFRAC afin de valider le dispositif.
- Le respect du droit du travail français protecteur des salariés et l'application d'un salaire minimum.
- Le respect d'un cahier des charges strict.

En utilisant le logo Volaille Française, les établissements de restauration répondent aux attentes des consommateurs qui, à 82%, déclarent être satisfaits de l'obligation d'affichage de l'origine de la volaille en RHD.

Pour permettre aux professionnels de valoriser leur engagement en faveur de la Volaille Française et ainsi attirer, rassurer ou encore fidéliser leurs clients, l'APVF met à leur disposition un kit de communication complet composé d'affiches A3, de stickers de carte, de chevalets de table, de vitrophanie de porte ou encore de stylos.

**STICKER
DE CARTE**
(diamètres 1 et 2 cm).



**VITROPHANIE
DE PORTE**
(diamètre 10 cm).



(2) Sondage OpinionWay «La consommation de Volaille Française» - Février 2022. « La consommation de Volaille Française » réalisée en février 2022 auprès d'un échantillon de 1 016 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.



LES VOLAILLISSIMES, UN MOUVEMENT NATIONAL QUI MET À L'HONNEUR CEUX QUI S'ENGAGENT EN FAVEUR DE LA VOLAILLE FRANÇAISE

Parce qu'il est essentiel de soutenir les professionnels de la RHD qui disent « OUI » à la Volaille Française et qui privilégient ainsi la démarche de qualité et de goût de la filière avicole française, l'APVF a créé en 2019 et au nom de toute la filière les Volaillelissimes.

Récompensant ceux qui s'engagent en privilégiant l'origine française de la volaille, ce trophée met en lumière les bonnes pratiques répondant aux attentes des consommateurs. 90% des Français souhaitent en effet trouver de la Volaille Française en Restauration Hors Domicile.

Une centaine de professionnels ont déjà été récompensés dans le cadre des Volaillelissimes.

Retrouvez leurs témoignages sur le site www.volaille-francaise.fr/les-volaillelissimes

A PROPOS DE L'ASSOCIATION DE PROMOTION DE LA VOLAILLE FRANÇAISE (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 de 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. Sébastien Verdier, 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'OEuf)
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)
LCA (La Coop Agricole Aviculture)
LCA Nutrition (La Coop Agricole Nutrition Animale)

CONTACTS PRESSE