



## L'ASSOCIATION DE PROMOTION DE LA VOLAILLE FRANÇAISE (APVF) MET A L'HONNEUR LES PROFESSIONNELS QUI S'ENGAGENT EN FAVEUR DE LA VOLAILLE FRANÇAISE

La France est le leader de la production de volailles en Europe. Première viande consommée en France, la volaille a su s'imposer dans le quotidien des Français. **96% d'entre eux déclarent consommer régulièrement de la volaille\***. Sensibles au bien-être animal, à l'environnement mais aussi à l'origine des volailles, les consommateurs souhaitent davantage de transparence sur les volailles qu'ils consomment, à domicile mais également hors-domicile. Par son logo Volaille Française, l'APVF apporte toute la transparence nécessaire pour répondre à ces attentes. **Ce logo est LA garantie d'une volaille née, élevée, nourrie, abattue et transformée en France.**

Diversité des espèces mais aussi des modes de production (classique, fermier Label Rouge, bio etc.), la filière avicole française séduit **86% des consommateurs qui estiment que l'origine 100% française de la volaille qu'ils achètent est un critère de choix important** pour eux\*.

Cela se confirme notamment en restauration hors-domicile où la Volaille Française est un choix gagnant.

- 79% des Français estiment qu'elle fait partie des plats indispensables à la carte d'un restaurant\*\*.
- 3 Français sur 4 considèrent qu'il est important de savoir si la volaille consommée est d'origine Française\*\*\*.
- 2 clients sur 5 se renseignent sur l'origine si celle-ci n'est pas indiquée sur le menu\*\*\*.
- 82% des Français pensent que le logo incite à aller dans les lieux qui l'affichent\*\*\*\*

L'APVF a souhaité mettre à l'honneur et encourager les professionnels qui disent "Oui à la Volaille Française" en créant, en 2019, **les Volailissimes**. « Nous constatons, avec plaisir, que le savoir-faire français et l'envie de proposer de bons produits sont au cœur de leurs préoccupations. Mettre à l'honneur et encourager les professionnels qui disent « OUI à la Volaille Française est une manière de saluer leur engagement. Grâce à eux, la Volaille Française maintient son image liée à l'excellence et au savoir-faire qui sont si chères à nos traditions. De plus, le décret du 18 février 2025 rendant obligatoire l'affiche de l'origine de toutes les viandes, y compris la volaille, en RHD est une excellente nouvelle pour la filière et nos récompensés. » déclare Sébastien Verdier, Président de l'Association de Promotion de la Volaille Française (APVF).

Source : \*Étude CSA « Les Français et la volaille » Pour ANVOL, Novembre 2024 - \*\*Enquête IFOP pour l'Association des produits agricoles de France, Octobre 2024 - \*\*\*Etude Circana pour le CLIAA, Octobre 2024 - \*\*\*\*Enquête Opinion Way pour l'APVF, Février 2022

**Une récompense qui valorise l'engagement des professionnels issus de 9 secteurs d'activité** : boulangerie-snacking, restauration traditionnelle, restauration rapide, commerce de détail, commerce de gros, restauration collective scolaire, restauration collective d'entreprise, industrie agroalimentaire (de la transformation ou traiteur). Depuis 2019, 159 professionnels ont été récompensés ! Retrouvez leurs témoignages et bonnes pratiques sur le site [volaille-francaise.fr](http://volaille-francaise.fr) ou téléchargez le nouveau [Guide Volailissimes](#).

**Cette année, 19 nouveaux professionnels ont rejoint le mouvement. La 61ème édition du Salon de l'Agriculture a été l'occasion d'organiser une remise de prix pour les mettre à l'honneur !**

### RESTAURATION TRADITIONNELLE

- **ALEXANDRE LE MAT**  
Restaurant A La Renommée (59)
- **SANDRINE CARAMELLI**  
Restaurant Le Lautrec (81)
- **PATRICK DUPONT**  
Restaurant Le Chat Qui Pêche (49)
- **STEPHANIE MOQUET**  
Restaurant Fuga Family (75)
- **CHRISTIAN PILLOUD**  
Restaurant Mon Plaisir (25)
- **CHRISTOPHE DUPOUY**  
Restaurant Les Clefs D'Argent (40)
- **BERTRAND MARQUES**  
Auberge le Charmy (91)
- **ARTHUR DEFLANDRE ET KEVIN TERNUS**  
Restaurant l'Epgémère (44)

- **MARIE-NOELLE MENARD**  
Restaurant Le Melting Potes (44)
- **FREDERIC CHIRON**  
Restaurant Le Petit Boucot (44)

- **FREDERIC BARETTE**  
Restaurant Les Orfèvres (80)

### COMMERCE DE DETAIL – ROTISSEUR / BOUCHER / VOLAILLER

- **MEHDY BOURAS**  
Papapoule Rôtisserie (93)
- **AUGUSTIN JALLON**  
Le Poulailler d'Augustin (33)
- **LAETITIA JEZO**  
Amis de la Ferme (35)
- **BENOIT MORIN**  
Le comptoir du Frais (60)
- **RACHID KERRAOUI**  
La Boucherie Créative (54)
- **NICOLAS BALLEY**  
Maison Balley (42)
- **JEAN SATTLER**  
Rôtisserie Au Poulet de ma Grand-Mère (66)



### GROSSISTE

- **VINCENT GENDROT**  
Askel (Réseau Le Saint) (29)

## 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 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).
- **Informier 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 15 organisations :**

<p><b>AOPV</b> (Association des Organisations de Production des Volailles)</p> <p><b>CFA</b> (Confédération Française de l'Aviculture)</p> <p><b>CICAR</b> (Comité Interprofessionnel du Canard à Rôtir)</p> <p><b>CIDF</b> (Comité Interprofessionnel de la Dinde Française)</p> <p><b>CIP</b> (Comité Interprofessionnel de la Pintade)</p> <p><b>CIPC</b> (Comité Interprofessionnel du Poulet de Chair)</p> <p><b>CNADEV</b> (Comité National des Abattoirs et Ateliers de Découpe de Volailles, Lapins et Chevreaux)</p>	<p><b>CNPO</b> (Comité National des Industriels et Professionnels de l'Œuf)</p> <p><b>COOP DE FRANCE AVICULTURE</b></p> <p><b>COOP DE FRANCE NUTRITION ANIMAL</b></p> <p><b>FENSCOPA</b> (Fédération des Syndicats de Commerce en Gros de Produits Avicoles)</p> <p><b>FIA</b> (Fédération des Industries Avicoles)</p> <p><b>SNA</b> (Syndicat National des Accouveurs)</p> <p><b>SNIA</b> (Syndicat National des Industriels de la Nutrition Animale)</p> <p><b>SYNALAF</b> (Syndicat National des Labels Avicoles de France)</p>
---	---

**Pour en savoir plus :**

<https://www.volaille-francaise.fr/rejoignez-les-volailissimes/>