



7^E ÉDITION DES VOLAILLISSIMES

L'ASSOCIATION DE PROMOTION DE LA VOLAILLE FRANÇAISE (APVF) RÉCOMPENSE LES PROFESSIONNELS QUI DISENT OUI À LA VOLAILLE FRANÇAISE

La Volaille Française au cœur des habitudes alimentaires

Au quotidien comme au moment des fêtes d'année, à domicile comme au restaurant, la volaille occupe une place incontournable dans nos assiettes. Viande la plus consommée en France, elle plaît pour sa polyvalence, sa diversité et son goût, s'adaptant à toutes les envies et les occasions.

De plus en plus attentifs à l'origine et aux conditions de production, les Français mettent un point d'honneur à privilégier l'origine 100% française qui, selon 60 % d'entre eux, garantit une alimentation de proximité et rend possible la création d'emplois dans les campagnes¹.

Dans ce contexte, **le logo Volaille Française, connu par 9 consommateurs sur 10², constitue un repère clair et fiable**. Il participe à une meilleure information en garantissant une volaille née, élevée, nourrie, abattue et transformée en France, et incite à aller dans les lieux qui l'affichent selon 82 % des Français³.

Les Volaillissimes : une distinction qui a déjà récompensé plus de 150 professionnels engagés

C'est pour soutenir le déploiement du logo Volaille Française que l'Association de Promotion de la Volaille Française a créé en 2019 les Volaillissimes, un mouvement qui récompense les professionnels qui disent « Oui à la Volaille Française », dans neuf 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)*.

« À travers les Volaillissimes, nous souhaitons mettre en lumière celles et ceux qui font le choix de soutenir la Volaille Française. Leur engagement est essentiel : il contribue à faire vivre nos territoires et à préserver notre souveraineté alimentaire tout en répondant aux attentes fortes des consommateurs en matière d'origine et de qualité. Cette dynamique collective est primordiale pour l'avenir de la filière. Chaque année, c'est une fierté d'accueillir de nouveaux acteurs au sein de ce mouvement. »

Sébastien Verdier – Président de l'APVF

Cette année, 12 professionnels ont été primés « Volaillissimes » lors de la remise de prix organisée dans le cadre de la 62^e édition du Salon International de l'Agriculture.

¹ Étude CSA « Les Français et la volaille » Pour ANVOL – Novembre 2024

² Étude Circana pour le Cliaa – Octobre 2024

³ Enquête Opinion Way pour l'APVF – Février 2022

Zoom sur le palmarès Volaillissimes 2026

RESTAURATION TRADITIONNELLE

- **Stéphanie ERNST et JOHN CAP**
« La table de Stéphanie et John » à Bresnay (Allier – 03)
- **Yoann ABALAIN**
« Auberge de la Rose » à Anet (Eure-et-Loir – 28)
- **Fabienne BACQUE**
« Couscous J'arrive » à Listrac-Médoc (Gironde – 33)
- **Nicolas URRUTIA**
« Le Bellifontain » au Mans (Sarthe – 72)
- **Maxime BISMUTH**
« L'Atelier Entrecôte et Volailles » (Paris – 75)
- **Amine ZLAOUI**
« Cocottes Gourmandes » (Paris – 75)



RESTAURATION COLLECTIVE

- **Sophie BOURRIOT**, responsable de la gestion des approvisionnements pour la France et l'Europe SODEXO France à Guyancourt (Yvelines – 78)
- **David ROSE**, responsable de la restauration collective du Lycée Hôtelier du Touquet (Pas-de-Calais – 62)

RESTAURATION EN FOODTRUCK

- **Camille DIA**
« Le Coq en Pâte » à Epiais-les-Louvres (Val d'Oise – 95)

COMMERCE DE DETAIL – BOUCHERIE

- **Fouad ANTAR**
La Mondiale à Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme – 63)
- **Julien et Oriane DAVID**
Boucherie Ezéenne à Ézy-sur-Eure (Eure – 27)

GROSSISTE

- **Frédéric ADRIANSEN**
SARL EPICURE à Gouvieux (Oise – 60)

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).
- **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 15 organisations :

AOPV (Association des Organisations de Production des Volailles) CFA (Confédération Française de l'Aviculture) CICAR (Comité Interprofessionnel du Canard à Rôtir) CIDEF (Comité Interprofessionnel de la Dinde Française) CIP (Comité Interprofessionnel de la Pintade) CIPC (Comité Interprofessionnel du Poulet de Chair) CNADEV (Comité National des Abattoirs et Ateliers de Découpe de Volailles, Lapins et Chevreaux)	CNPO (Comité National des Industriels et Professionnels de l'Œuf) COOP DE FRANCE AVICULTURE COOP DE FRANCE NUTRITION ANIMAL 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)
---	--

Pour en savoir plus :

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