



PROFESSIONNEL

**LE GAULOIS PROFESSIONNEL
CONTINUE D'INNOVER
POUR INSPIRER LES CHEFS
ET RÉPONDRE AUX
NOUVELLES TENDANCES DE
LA RESTAURATION**



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - MARS 2026

Avec **27 000T** de produits fabriqués en 2025¹ (+7% vs 2024) et un chiffre d'affaires de 163M d'euros, **Le Gaulois Professionnel affiche de belles performances et s'inscrit comme une marque installée sur le marché de la restauration.** Elle reste leader sur le marché des volailles fraîches origine France.

En **2026**, Le Gaulois Professionnel poursuit sur sa lancée avec toujours la même ambition de **favoriser la**

consommation de volaille française en restauration. La marque généraliste s'appuie sur son savoir-faire dans les différentes typologies de la restauration pour proposer des réponses de spécialistes, adaptées à chacune.

A partir de **MARS 2026**, elle renforce son attractivité en proposant **une innovation phare aux professionnels : des Crolesquis de dinde à la carotte ou aux petits pois.**

LES CROMESQUIS DE DINDE AUX LÉGUMES, une offre de volaille inédite !



Avec ses tout nouveaux Crolesquis de dinde, Le Gaulois Professionnel propose **une offre différenciante** aux restaurateurs.

A base de cuisse de dinde, sans os ni peau, la partie la plus moelleuse de la dinde, **associée à des légumes et enrobée d'une délicieuse panure**, ils offrent un **contraste de textures** qui ravira les convives, petits et grands, entre le moelleux de la garniture intérieure et le croustillant de la panure extérieure.

La marque les propose en **2 saveurs incontournables : carotte** (le 2^{ème} légume le plus consommé en France²) et **petit pois**. Des saveurs connues et appréciées par le plus grand nombre, faciles à agrémenter par les chefs et qui permettent une multitude de recettes.

Comme pour l'ensemble des produits Le Gaulois Professionnel, **la dinde des Crolesquis est 100% française** : née, élevée et préparée en France. Les **petits pois et les carottes sont également issus de filières 100% françaises**, garantissant une origine nationale et maîtrisée.

Contenant une part importante de légumes (25%) et zéro arôme artificiel, les Crolesquis ont un bon goût et permettent un apport intéressant en fibres. Ils s'adaptent parfaitement au régime flexitarien, répondant aux attentes des Français de manger plus de légumes. En effet, ils sont 68% à considérer qu'aller vers un régime alimentaire plus végétal serait bon pour la santé³. Une végétalisation de l'assiette étant également encouragée par les pouvoirs publics et le PNNS. Les Crolesquis permettent ainsi de réduire la part de viande mais sans frustration et sans renier sur la satiété grâce à la protéine contenue dans la dinde.



UNE RECETTE TENDANCE ET GOURMANDE PARFAITEMENT ADAPTÉE À LA RESTAURATION

Les Crolesquis de dinde Le Gaulois Professionnel répondent aux attentes des convives de **produit pané et gourmand**. Ce classique de la cuisine française est **adapté à tous les types de restauration et à tous les moments de consommation** :

- **Sociale** : un plat savoureux pour les adolescents et les adultes mais aussi pour les enfants, qui facilite la consommation de légumes et l'apprentissage des saveurs. Le fait qu'il soit portionné (environ 30g) permet également une gestion facilitée pour les restaurateurs.
- **Commerciale, service à table** : une offre idéale en cœur de repas, à agrémenter selon les inspirations des chefs d'un féculent ou de légumes ou à proposer également en planche apéritive à dipper dans différentes sauces.
- **Commerciale, snacking** : des bouchées panées parfaites pour le snacking à proposer en cornet ou en barquette à emporter, en sandwich ou en wrap.

Proposés dans un **conditionnement adapté de 40 pièces**, les Crolesquis sont **faciles à cuire au four, à la friteuse ou à l'air fryer**. Ils représentent une **solution**

idéale pour un grand nombre de convives car ils peuvent être cuits en avance puis réchauffés pendant le coup de feu, pour une gestion facilitée du service. Sa panure est en effet spécialement développée pour la remise en œuvre au four tout en conservant son croustillant !

Informations pratiques :

Crolesquis de dinde Le Gaulois Professionnel carotte et petits pois

Nutriscore A
Poids : environ 1,2 Kg
(soit environ 40 crolesquis)
Sous atmosphère
Colisage : 2 - 4
DLC : 10 jours
Disponibles à partir du 16 mars 2026



PROFESSIONNEL

À PROPOS DE LE GAULOIS PROFESSIONNEL :

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.