

# Le logo Volaille Française, l'unique garantie d'acheter de la Volaille 100% française pour soutenir les agriculteurs et la filière avicole

Repère sûr et garant de l'origine française des viandes de volailles nées, élevées, nourries, abattues, découpées et transformées en France, le **logo Volaille Française** assure la qualité et la traçabilité des produits. Des garanties qui sont plus que jamais recherchées et plébiscitées par les consommateurs, que ce soit en GMS, supermarchés et d'hypermarchés, ou en RHD, restauration hors domicile.

Entré en vigueur depuis mars 2022, le décret rendant obligatoire l'affichage de l'origine des viandes servies en restauration hors domicile (RHD) vient soutenir cette démarche initiée par les professionnels de la filière avicole, tout en répondant aux attentes des consommateurs.



"Le meilleur moyen d'aider les agriculteurs de la filière volaille dès aujourd'hui et sans attendre l'application d'une quelconque mesure, **c'est l'utilisation du logo Volaille Française**.

Il est nécessaire dans le contexte actuel d'informer et rassurer sur l'origine de la viande. Notre devoir est d'accompagner les restaurateurs, les détaillants et la grande distribution dans cet engagement simple, clair et compréhensible par tous.

C'est une attente forte des consommateurs. Nos sondages le démontrent, le contexte de crise la renforce.

L'indication « Ici, nous servons de la Volaille Française » doit être perçue comme un message de transparence et d'engagement auprès des éleveurs des bassins français pour garantir dans les assiettes, une viande de qualité", exprime Sébastien Verdier, Président de l'APVF.

#### LE LOGO VOLAILLE FRANÇAISE: UNE VALEUR SÛRE POUR LES PROFESSIONELS ET LES CONSOMMATEURS.

Dans sa volonté de soutenir l'application du décret 2002-65, l'APVF, l'Association de Promotion de la Volaille Française, a créé de nouveaux contrats dont un dédié spécifiquement à la restauration hors domicile. L'objectif ? Inciter les professionnels de la RHD à apposer le logo Volaille Française, un signe d'identification connu et reconnu qui encourage 87% des Français à aller dans les lieux qui l'affichent et qui garantit :



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

#### Être un consommateur engagé en choisissant le logo Volaille Française

Facile à repérer sur les emballages des volailles ou des plats cuisinés, le logo Volaille Française constitue un repère de choix pour les consommateurs dans les rayons des surfaces alimentaires. Le logo peut être apposé sur les volailles entières, les découpes de volailles (cuisses, escalopes, filets, etc.), les produits élaborés cuits de volaille, les plats préparés et les produits traiteurs.

Sélectionner un produit porteur du logo "Volaille Française", c'est faire le bon choix en matière de qualité, traçabilité et bien-être animal. C'est aussi une manière de témoigner son engagement et son soutien aux agriculteurs et professionnels de la filière avicole qui, outre leur passion et savoir-faire, contribuent à développer l'économie et les emplois sur le territoire français.

### Quelques chiffres clefs de l'étude Roamler réalisée au printemps 2023



Initiée par l'Association de Promotion de la Volaille Française (APVF) afin de recenser la présence du logo Volaille Française en GMS, l'étude Roamler réalisée du 3 au 29 avril 2023 dans les supermarchés, hypermarchés, enseignes de proximité et hard discount montre une stabilité tant sur l'origine française des volailles en libre-service que sur l'utilisation du logo Volaille Française. En effet, 97% des volailles en libre-service sont d'origine française et 70% d'entre elles portent le logo Volaille Française.

Concernant la présence du logo Volaille Française sur les produits élaborés cuits de volaille, on note une forte baisse entre 2021 et 2023, soit 89% en 2021 vs 47 % en 2023. En 2023, seulement 44 % des produits transformés d'origine française portaient le logo Volaille Française.

#### Une marge de progrès : seulement 15% des restaurants affichent aujourd'hui l'origine de leurs volailles !

Seulement 15% des restaurants, qu'ils appartiennent à des chaines ou qu'ils soient indépendants, informent leurs clients sur l'origine des volailles servies à leurs menus. C'est ce que révèlent les résultats de l'étude Roamler menée au printemps 2023 auprès d'établissements français de restauration\*. Le besoin de rendre visible le **logo Volaille Française** est donc plus que nécessaire.

\*menée pour l'APVF du 06/03/2023 au 14/04/2023 auprès de 80 points de vente de restaurants chaines (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 interactions) 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)

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. La démarche permet aux professionnels de valoriser leur engagement en faveur de la Volaille Française et ainsi attirer, rassurer et fidéliser leurs clients. Pour soutenir cette démarche, l'APVF met à disposition des professionnels de la restauration des outils de communication clefs en main pour afficher le logo Volaille Française.

\*Sondage OpinionWay « La consommation de Volaille Française » réalisé 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.

## A PROPOS DE L'ASSOCIATION DE PROMOTION DE LA VOLAILLE FRANÇAISE (APVF)

L'Association pour la Promotion de la Volaille Française (APVF) a 3 grandes missions :

- 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 membre d'ANVOL, l'interprofession volaille de chair, qui réunit 20 organisations représentatives de l'ensemble des maillons de la filière avicole.