

## VOLÉNA DÉVOILE UNE NOUVELLE IDENTITÉ POUR SES MARQUES afin de mieux répondre aux attentes de la RHD en lien avec le Label Rouge

Dans un contexte où la consommation responsable progresse, les attentes des restaurateurs, bouchers et consommateurs en matière d'origine et de transparence n'ont jamais été aussi fortes. Selon les dernières données Kantar, l'origine constitue le premier critère des produits engagés (34,4 %), devant la nutrition (32,5 %) et les enjeux environnementaux (21,6 %). Dans ce contexte, les consommateurs placent en tête de leurs repères la présence du Label Rouge et de la mention « Volaille Française », devant le bio.\*.

Pour mieux répondre à ces attentes et valoriser l'offre Label Rouge, Voléna, spécialiste de la fourniture de volailles, lapins et produits élaborés à base de volaille, fait évoluer l'identité de deux de ses marques à destination de la restauration hors domicile (grossistes, boucheries de quartier et artisans bouchers) : « L'Orléanais » devient « Les éleveurs du Centre Val de Loire » et « L'Authentique » devient « L'Authentique à pattes bleues ». Deux rechartages complémentaires qui renforcent la lisibilité et affirment la promesse d'origine, de savoir-faire et d'élevage fermier. Deux rechartages complémentaires qui renforcent la lisibilité et affirment la promesse d'origine, de savoir-faire et d'élevage fermier. Ces deux marques valorisent des volailles Label Rouge élevées dans le Loiret (45), l'Eure-et-Loir (28) et le Loir-et-Cher (41), terres historiques d'élevage fermier.

Il s'agit de volailles fermières élevées en plein air, dans le Centre-Val de Loire et les cantons limitrophes, selon les exigences du cahier des charges Label Rouge, véritable gage de qualité et de réassurance pour le consommateur. Elles bénéficient également de l'IGP Volailles de l'Orléanais, repère d'origine authentique valorisant un savoir-faire régional. Alimentées avec 75 % de céréales et élevées pendant au minimum 81 jours pour le poulet, ces volailles profitent de conditions d'élevage favorisant leur bien-être et garantissant une chair tendre et savoureuse. Les deux rechartages viennent ainsi renforcer la lisibilité de ces engagements et affirmer la promesse d'origine et d'élevage fermier.

\*Source : Kantar – Worldpanel, CAD P06 2025 vs A-1, PGC-FLS Alimentaire + Boissons, circuits généralistes hors EDMF.



### « Les Éleveurs du Centre Val de Loire » : une identité plus lisible, ancrée dans le terroir et le savoir-faire fermier



L'ancienne marque L'Orléanais devient « Les éleveurs du Centre Val de Loire », une identité « Sélection des Chefs » repensée pour renforcer la lisibilité auprès des acheteurs, restaurateurs et bouchers. Le but est de mieux refléter l'origine, les engagements et la qualité Label Rouge des volailles proposées, qui sont élevées 81 jours minimum en plein air et sont nourries à 75 % de céréales. Cette gamme est constituée de pintade entière, de poulet entier blanc ou jaune et de découpes.

En adoptant le nom « Les éleveurs du Centre Val de Loire », Voléna propose une identité plus claire et plus mémorisable. Ce choix met en avant une région emblématique, reconnue pour son patrimoine, son savoir-faire agricole et son statut de première région céréalière de France. Le nouveau logo incarne cet ancrage territorial : un éleveur nourrissant ses volailles pour symboliser la proximité et l'expertise, un château en référence aux paysages emblématiques du Val de Loire, la mention « savoir-faire depuis 1969 ».

La nouvelle charte graphique renforce également la compréhension immédiate des engagements filière : mise en avant du Label Rouge, du logo IGP Volailles de l'Orléanais, d'un visuel de poulets en plein air accompagné de la mention « élevé en plein air et alimenté avec 75 % de céréales », et de motifs d'épis de blé rappelant la richesse des terres locales.



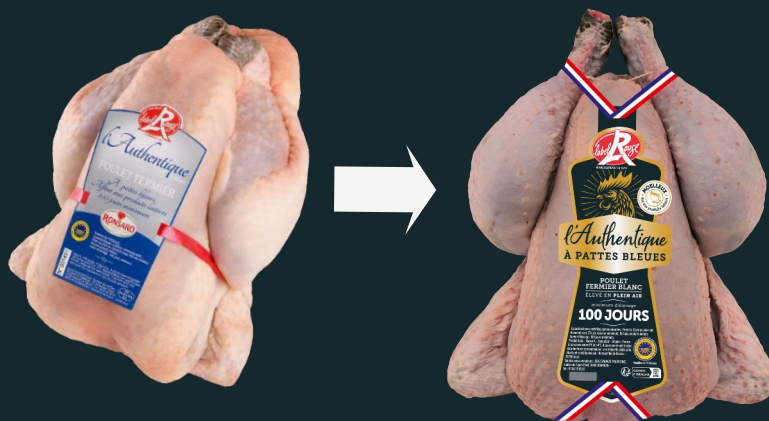


## « L'Authentique à pattes bleues » : une identité premium pour une volaille d'exception

La marque L'Authentique évolue pour devenir « L'Authentique à pattes bleues », une nouvelle identité pensée pour mieux révéler la singularité et l'excellence de cette volaille fermière reconnue. La gamme, composée de poulet entier blanc, poulet entier effilé blanc et découpes, bénéficie à la fois du Label Rouge et de l'IGP Volailles de l'Orléanais, tout en affichant des caractéristiques au-dessus des exigences du cahier des charges.



La première particularité de L'Authentique à pattes bleues est que les volailles sont élevées en plein air non pas 81 jours (cahier des charges du Label Rouge) mais 100 jours minimum. La deuxième est que le père des animaux possède une génétique proche du poulet de Bresse. En plus d'une alimentation composée à 75 % de céréales, le poulet est « fini aux produits laitiers » en fin d'élevage ce qui apporte un moelleux incomparable et une saveur caractéristique. Tout cela confère à ces poulets une qualité régulièrement distinguée par une médaille d'argent au Concours Général Agricole.



Pour mettre en valeur ce positionnement premium, la marque adopte un nouveau logo, doré tranchant sur le bleu profond de l'élégante étiquette, qui représente un poulet à la posture fière. L'étiquette affiche clairement les marqueurs de différenciation : « minimum 100 jours d'élevage », élevé en plein air et fini aux produits laitiers. De plus, l'IGP et la mention « Volailles de l'Orléanais » sont rapidement identifiables. Ce design plus raffiné permet une lecture immédiate des informations essentielles et renforce le caractère haut de gamme de la volaille.

## À propos de Voléna :

Voléna (groupe LDC) réalise un chiffre d'affaires de 912 M€ et rassemble 4 000 collaborateurs répartis entre les Pays de la Loire, la Normandie et le Centre-Val de Loire. Avec 11 sites de production, 1 plateforme logistique et une capacité annuelle de 204 000 tonnes, l'entreprise figure parmi les acteurs majeurs de la volaille dans le Grand Ouest.

Créée en 2023 lors de la mise en service de la plateforme de Louverné (53), Voléna est spécialiste de la fourniture de volailles et lapins prêts à cuire ou préparés, ainsi que de produits élaborés à base de volaille.

Issue de la fusion de SNV, Fléchard, Volabraye, Servais, Agrial (Galéo, Socadis et STC), LTV, Ramon et Ronsard, Voléna s'appuie sur l'expertise du groupe LDC, leader français de la volaille, pour proposer une offre complète, qualitative et responsable. Aujourd'hui, Voléna s'inscrit dans une raison d'être claire : « *Nourrir durablement l'avenir* », en proposant des volailles 100 % françaises, savoureuses et accessibles à tous, produites par et pour les territoires, grâce à l'engagement des équipes mobilisées pour une filière respectueuse et pérenne.