

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

19 OCTOBRE 2026

TENDANCE

CROUSTILLANT

LE POULET
QUI FAIT
SENSATION !



Coupe de France de la Volaille 2027 : les candidatures sont ouvertes pour une édition croustillante !

La Coupe de France de la Volaille est de retour ! Pour cette nouvelle édition, **Poule et Toque** invite les professionnels de la restauration et les étudiants en hôtellerie-restauration à exprimer leur créativité autour d'une tendance qui fait sensation : **le croustillant** ! Les candidats ont jusqu'au **2 février 2027** pour imaginer une recette à base de poulet et tenter de décrocher leur place pour la grande finale.

Tendance croustillant : le poulet qui fait sensation !

Moelleux à cœur, croustillant à l'extérieur : en 2027, le poulet promet de faire du bruit dans l'assiette ! Pour cette nouvelle édition de la Coupe de France de la Volaille, Poule et Toque place le jeu des textures au cœur du défi culinaire.

Panure, chapelure, croûte ou encore friture... les candidats sont invités à **explorer le croustillant sous toutes ses formes et à laisser libre cours à leur créativité**. Ils devront également révéler leur savoir-faire à travers la maîtrise des cuissons, l'équilibre des saveurs et la précision du dressage.

Pour relever ce défi, les candidats travailleront à partir de **poulets Poule et Toque français**, porteurs du repère « **Bien-Être Animal – Filière Agricole Engagée** ». Récemment engagés au sein de ce collectif, la marque et le chef Éric Guérin soutiennent une démarche visant à faire évoluer les pratiques d'élevage pour améliorer le bien-être des poulets, tout en valorisant les progrès déjà accomplis et en poursuivant les efforts engagés depuis plusieurs années par la filière avicole française.

Les professionnels de la restauration – restauration commerciale, collective et snacking – ainsi que les étudiants en hôtellerie-restauration peuvent s'inscrire gratuitement du **8 octobre 2026 au 2 février 2027**. À l'issue des inscriptions, les meilleures recettes seront sélectionnées pour participer à la grande finale de la Coupe de France de la Volaille.



Éric Guérin aux commandes du jury

Pour cette nouvelle édition, **Éric Guérin, chef étoilé** de La Mare aux Oiseaux à Saint-Joachim (44), présidera la Coupe de France de la Volaille. Entouré de professionnels de la restauration et d'experts de la filière avicole, il aura la mission de sélectionner les propositions des candidats pour la phase finale et de les départager lors de la grande finale en 2027.

À la clé : **5 000 € de dotation répartis entre les six finalistes, ainsi qu'un moment privilégié dans les cuisines d'Éric Guérin pour les finalistes étudiants** !

Du croustillant, avec un poulet français engagé au cœur du concours

Pour cette édition, les candidats travailleront à partir de poulets issus de la démarche « **Bien-Être Animal – Filière Agricole Engagée** », lancée en septembre 2026 par de nombreux acteurs de la filière avicole française.

Ce repère garantit des produits issus de **poulets français**, élevés selon un référentiel commun d'exigences de **26 engagements mesurables et contrôlés**, allant au-delà de la réglementation en matière d'amélioration du bien-être animal. Parmi ces engagements, **cinq exigences principales sont garanties** :



1. **Davantage d'espace** pour permettre aux poulets de se déplacer plus facilement.
2. **L'accès à la lumière naturelle** dans les poulailers, notamment pour contribuer au respect des rythmes biologiques des animaux.
3. **Des aménagements favorisant l'expression des comportements naturels** : perchoirs, substrats à picorer, ficelles ou encore bottes de paille enrichissent le milieu de vie des poulets.
4. **Des exigences sanitaires contrôlées**.
5. **La formation continue des éleveurs et du personnel** pour assurer la bonne mise en œuvre des pratiques et améliorer les connaissances en matière de bien-être animal.

L'ensemble de ces engagements est suivi à l'aide d'indicateurs de performance, s'appuyant notamment sur la méthodologie EBENE® de l'ITAVI, et fait l'objet d'audits réalisés par des **organismes indépendants**.

À propos de POULE ET TOQUE

Lancée en 2018 par la Société Bretonne de Volaille (SBV), **Poule et Toque** s'est imposée comme une **référence de la volaille** auprès des professionnels de la Restauration Hors Domicile. La marque propose une offre **100 % origine France**, adaptée aux besoins et aux usages des chefs. À travers ses innovations, Poule et Toque contribue à **valoriser la volaille française en restauration**.