

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 2026

VOLAILLES FESTIVES

VOLAILLE FRANÇAISE

LES VOLAILLES FESTIVES : UNE TRADITION FRANÇAISE AU SERVICE DU GOÛT ET DE LA CONVIVIALITÉ

Ancrées dans le patrimoine gastronomique français, les Volailles Festives confirment chaque année leur place de choix sur les tables de fin d'année. Plébiscitées par près de 8 Français sur 10, elles rassemblent les convives autour de repas placés sous le signe du partage et de la gourmandise, et savent se réinventer dans le respect d'une tradition qui fait leur succès.

Derrière chaque Volaille Festive, des éleveurs, transformateurs, artisans, bouchers et chefs perpétuent un savoir-faire français reconnu. Cette année encore, l'ensemble de la filière se mobilise pour répondre aux attentes des consommateurs et faire des fêtes, des moments inoubliables.

PLUS DE 7 MILLIONS DE VOLAILLES FESTIVES VENDUES CHAQUE ANNÉE : POURQUOI PLAISENT-ELLES TOUJOURS AUTANT ?

Les fêtes de fin d'année confirment l'attachement des Français à la volaille, **première viande consommée dans l'Hexagone.**(1) Cette période est l'occasion pour eux de retrouver le goût typique des Volailles Festives qui font la singularité – et la fierté – d'une production tricolore unique au monde. Avec comme point commun leur qualité gustative incomparable, elles s'invitent au cœur de plats traditionnels ou plus modernes, sous forme de pièces entières ou de découpes, en rôti, en sauté ou encore en bouillon.

PLUS DE **2,7 MILLIONS** DE CHAPONS ET POULARDES SOIT 38 % DES VENTES.

PRÈS DE **2,3 MILLIONS** DE PINTADES FESTIVES SOIT 31,8 % DES VENTES.

PLUS DE **1,9 MILLION** CANARDS ET CANETTES FESTIFS, SOIT 16,2 % DES VENTES.

PRÈS DE **980 000** DE DINDES FESTIVES, SOIT 13,6 % DES VENTES.

PLUS DE **25 000** OIES À RÔTIR, SOIT 0,3 % DES VENTES.

Élevées en plein air de façon traditionnelle, les Volailles Fermières Label Rouge festives sont officiellement reconnues pour leur qualité supérieure.
Très attendues par les consommateurs, elles représentent environ la moitié des volailles vendues pour les fêtes, 48 % en 2025.

Les ventes sont dominées par le Chapon fermier Label Rouge qui représente plus d'1 millions de volailles commercialisées, de plus en plus disponibles sous forme de produits découpés pratiques à cuisiner (+22% entre 2024 et 2025). Les volailles fermières Label Rouge proposent une diversité d'espèces (Poularde, Dinde de Noël, Chapon de pintade) et ainsi, selon leur taille, s'adaptent aux nombres de convives des repas de fêtes.(2)



(1) Itavi d'après SSP et Douanes ; (2) Synalaf



UNE PRODUCTION FRANÇAISE DURABLE ET ENGAGÉE

Produites exclusivement en France, les Volailles Festives sont le fruit du travail d'éleveurs qui s'engagent au quotidien à offrir le meilleur. Quel que soit le modèle (classique, Label Rouge, biologique, certifié conforme ou sous signe officiel de qualité), elles garantissent aux consommateurs qualité, sécurité alimentaire, traçabilité, pratiques respectueuses de l'environnement et du bien-être animal, répondant ainsi à leurs exigences.

UN LOGO POUR FACILITER L'IDENTIFICATION DE LA VOLAILLE FRANÇAISE

90%

DES CONSOMMATEURS* CONNAISSENT LE LOGO « VOLAILLE FRANÇAISE »

SEUL CE LOGO CERTIFIE QUE LES VOLAILLES SONT NÉES, ÉLEVÉES, NOURRIES, ABATTUES ET TRANSFORMÉES EN FRANCE.

Apposé sur les Volailles Festives, il constitue un repère simple et fiable pour accompagner les consommateurs dans leurs achats.

UNE TRADITION QUI SAIT SE RÉINVENTER

Entières ou déclinées sous forme de rôtis prêts à cuir, farcies, confites, en cocotte ou en sauce, ces volailles d'exception savent conjuguer tradition et modernité. Si les recettes emblématiques demeurent incontournables, elles inspirent également une cuisine plus créative en phase avec les nouvelles envies des consommateurs, sans rien perdre de leur caractère festif.

DES SAVEURS QUI FONT L'UNANIMITÉ

De la finesse du chapon à la délicatesse de la dinde en passant par la richesse gustative de l'oie ou encore le caractère affirmé du canard, les Volailles Festives offrent une grande diversité de saveurs qui se prêtent à une multitude de préparations.

UNE OFFRE POUR TOUTES LES TABLÉES

Quels que soient son budget et le nombre de convives réunis autour de la table, la diversité des Volailles Festives permet aux Français de trouver la volaille qui fera de leur repas de fêtes un moment de gourmandise et de convivialité réussi.

* Étude Circana pour le Cliaa - Octobre 2024. - ** Mouvement créé par l'Association de Promotion de la Volaille Française (APVF) qui met en lumière et valorise les bonnes pratiques des professionnels qui disent OUI à la Volaille Française



VOLAILLES FESTIVES

VOLAILLE FRANÇAISE

Pour les grandes tablées de 6 À 10 PERSONNES

LE CHAPON



Produit uniquement pour les fêtes de fin d'année, **c'est LA Volaille Française incontournable pour les fêtes !** Texture fondante au goût fin, délicat et savoureux, le chapon se cuisine souvent entier accompagné d'une bonne sauce ou d'une farce.

Durée d'élevage moyen : 150 jours

LA DINDE



Volaille des fêtes par excellence, sa chaire délicate et son goût très doux qui plait à tous, en font **LA Volaille idéale pour les grandes tablées familiales !** Déclinable à l'infini, la dinde est souvent servie avec une sauce ou farcie pour lui donner encore plus de goût.

Durée d'élevage moyen : 98 jours

L'OIE



Historiquement très présente sur les tables de fête, l'oie peut créer la surprise ! Réputée pour son goût riche et savoureux, elle se cuisine rôtie, confite ou en cocotte. Parfaite accompagnée de marrons, pommes de terre ou légumes racines.

Durée d'élevage moyen : 140 jours

LE CHAPON DE PINTADE



Cette volaille allie le goût de la pintade à l'onctuosité du chapon. Souvent farci et rôti au four, il peut aussi être préparé en fricassée. Et avec le jus de cuisson, rien de tel qu'une bonne sauce pour le servir qu'elle soit classique à base de crème ou de vin, ou plus exotiques à base de lait de coco et d'épices.

Durée d'élevage moyen : 150 jours

Pour les tablées de 4 À 6 PERSONNES

LA PINTADE



Volaille appréciée pour sa chair tendre aux nuances ambrées et au subtil parfum de gibier. Rôtie ou en cocotte, idéale pour des alliances sucré-salé ou simplement accompagnée de champignons, elle surprendra toujours vos invités.

Durée d'élevage moyen : 77 jours minimum

LE CANARD



Viande rosée appréciée pour ses notes prononcées et complexes. Son gras apporte une saveur riche et une tendreté particulière. **Il assure gourmandise et réconfort pour les repas de fête !** Rôti, confit, grillé, ou en sauce, il se marie très bien aux saveurs sucrées !

Durée d'élevage moyen : 74 jours minimum

LA CANETTE



Plus petite que le canard, **la canette est très appréciée pour sa viande juteuse**, rosée et goûtue. Rôtie, confite, ou en sauce, elle se marie très bien avec les fruits rouges, les agrumes, les épices ou les herbes aromatiques.

Durée d'élevage moyen : 74 jours

LA POULARDE



Chargée d'histoire, cette volaille a toujours trôné sur les tables et les banquets de fête ! La poularde offre une viande moelleuse et juteuse. Sa qualité et son goût subtil en font un plat très raffiné ! Rôtie ou en cocotte, elle se marie bien aux herbes ou légumes d'hiver.

Durée d'élevage moyen : 120 jours

Pour les petites tablées de 2 À 4 PERSONNES

LE PIGEONNEAU



Connu pour son goût original, **cette volaille peu commune peut créer la surprise aux repas de fête.** Facile à cuisiner, rôti, braisé, ou en cocotte, il se marie bien avec les fruits rouges, les légumes et les sauces un peu corsées.

Durée d'élevage moyen : 30 jours minimum

LA CAILLE



Autre volaille très originale, la caille invite à la création pour les fêtes ! Sa chair fine et délicate prend facilement le goût de ses accompagnements. Elle se marie bien avec les herbes aromatiques, ou encore en recette sucrée-salée.

Durée d'élevage moyen : 42 jours



Source : estimation de Itavi d'après Agreste, Synalaf



À LA RENCONTRE DES PROFESSIONNELS QUI METTENT EN VALEUR LES VOLAILLES FESTIVES

Qu'ils soient chefs, bouchers en GMS, volaillers ou artisans bouchers, nombreux sont ceux qui s'engagent à sublimer les Volailles Festives et contribuent chaque année à leur succès.

JULIEN DAVID, Artisan-boucher à Ézy-sur-Eure (Eure – 27), récompensé « Volaillissimes 2026 »



Le savoir-faire artisanal au service de l'excellence

« Pendant les Fêtes, nous proposons bien sûr les grands classiques comme le chapon, la dinde ou la pintade, mais aussi des produits plus confidentiels, comme le pigeonneau du Perche, élevé localement, qui permet de découvrir de nouvelles saveurs. Mais notre métier ne consiste pas uniquement à vendre : il s'agit surtout ***d'accompagner chaque client dans la préparation de son repas.*** *Nous prenons le temps d'échanger avec lui pour comprendre ses besoins : le nombre de convives, ses habitudes de cuisine, son budget ou encore le temps dont il dispose. À partir de là, nous pouvons lui conseiller l'espèce la plus adaptée, préparer la volaille selon ses envies (entière, farcie, désossée, en rôti ou en paupiettes) et partager toutes les astuces qui feront la différence au moment de la cuisson et de la préparation.* ***Cette relation de proximité et cette transmission du bien-manger donnent tout son sens à notre savoir-faire.***

Mon conseil : *Privilégiez une cuisson lente pour conserver une chair tendre et juteuse, et terminez par quelques minutes à température plus élevée pour une peau bien dorée ! »*



DAVID ROSE, Chef de cuisine au Lycée Hôtelier du Touquet (Pas-de-Calais – 62), récompensé « Volaillissimes 2026 »

Concilier plaisir, qualité et maîtrise du budget : le juste équilibre d'un repas de fêtes réussi

« Les Volailles Festives occupent une place toute particulière dans notre menu de fêtes. ***Nous faisons le choix de volailles françaises fraîches, issues d'un approvisionnement local, car elles répondent à nos exigences de qualité et de traçabilité, des critères auxquels nos élèves sont de plus en plus sensibles.***

Dès la fin du mois d'octobre, nous commençons à imaginer le menu de fêtes et à préparer les commandes. Chaque année, nous faisons évoluer nos recettes en nous inspirant des nouvelles tendances et en explorant de nouvelles associations de saveurs. ***Notre rôle est de sublimer les Volailles Festives et de les valoriser au maximum grâce à une cuisson lente qui préserve leur qualité gustative tout en limitant les pertes.***

Les repas de fêtes sont toujours très attendus, avec un nombre de couverts multiplié par deux : nous passons de 200 à 400 convives en moyenne. C'est aussi un vrai temps fort pédagogique puisque les élèves participent à la préparation du menu.

Mon conseil : *Osez les épices ! Elles rehaussent les saveurs et apportent une touche de couleur à votre plat. »*



VOLAILLES FESTIVES

VOLAILLE FRANÇAISE

FLORENT JARDIN Responsable boucherie Hyper U à Bourgueil (Indre-et-Loire – 37), lauréat du Concours de la plus belle vitrine des Volailles Festives en 2025



Les Volailles Festives, un moteur pour le rayon boucherie traditionnel

« Les fêtes représentent un véritable temps fort pour notre activité. ***Dès le mois de septembre, nous travaillons avec nos fournisseurs et les éleveurs afin d'anticiper les volumes et de garantir la disponibilité des différentes espèces.*** *Notre mission consiste également à sublimer le travail de la filière et à rendre cette offre attractive grâce à un rayon particulièrement soigné.*

Nous observons aujourd'hui ***deux tendances fortes : le retour des grandes pièces à partager, comme le chapon ou la poularde, mais aussi une demande croissante pour des préparations prêtes à cuisiner*** *qui facilitent l'organisation des repas de fêtes. Dans tous les cas, les Fêtes restent une période où les consommateurs aiment se retrouver et privilégient des volailles fermières, synonyme de plaisir, de convivialité et de qualité.*

Mon conseil : *Personnalisez votre Volaille Festive grâce aux farces : cèpes, foie gras, cognac... autant d'associations qui lui donnent un caractère unique. »*





2E ÉDITION DU CONCOURS DE LA PLUS BELLE VITRINE DE VOLAILLES FESTIVES EN GMS

L'APVF donne rendez-vous aux enseignes de grande distribution pour sublimer les Volailles Festives

En 2026, l'Association de Promotion de la Volaille Française organisera pour la deuxième fois le concours de la plus belle vitrine de Volailles Festives. Lancée en 2025, cette opération invite les professionnels des rayons traditionnels boucherie à témoigner de leur engagement en faveur de la Volaille Française et à créer une vitrine attractive, valorisant la qualité et la diversité des Volailles Festives, ainsi que le savoir-faire français. Après avoir réuni environ 80 participants lors de sa première édition, le concours a comme objectif de mobiliser cette année 150 professionnels.

Pour toutes questions concernant le concours, contacter l'APVF à l'adresse email suivante : contact@volaille-francaise.fr



VOLAILLE FRANÇAISE

VOLAILLES FESTIVES

AU MENU DES FÊTES 2026 !

À l'approche des fêtes, laissez-vous inspirer par une sélection de neuf recettes gourmandes qui mettent à l'honneur le goût unique des Volailles Festives et régaleront les papilles de toute la famille.



FILETS DE CANARD EN RÔTI, FARCE CHAMPIGNONS, NOISETTES, HARICOTS VERTS BRAISÉS, GRAINES DE SARRASIN



BALLOTINES DE DINDE FARCIES AUX ABRICOTS, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES ET POLENTA CROUSTILLANTE



CHAPON RÔTI FARCI FAÇON CHASSEUR, POMMES DE TERRE LARDÉES



PINTADE AUX ÉPICES CAJUN JUS AU SIROP D'ÉRABLE ET CRANBERRIES ET RÖSTIS DE LÉGUMES RACINES

Plus de nouvelles idées gourmandes et astucieuses sur **www.volailles-festives.fr/recettes**



VOLAILLE FRANÇAISE

VOLAILLES FESTIVES



CANETTE RÔTIE À L'ORANGEET AU THYM



CHAPON DE PINTADE AUX MORILLES
ET GNOCCHIS SAUTÉS



POULARDE AUX MARRONS
ET CAROTTES CROQUANTES



PIGEONNEAU RÔTI À LA CRÈME DE MORILLES,
PURÉE DE CHOU VERT



CUISSE D'OIE FARCIE AUX FRUITS SECS,
ABRICOTS, RAISINS SECS, FIGUES, NOIX DU BRÉSIL,
PISTACHES ET POIVRE

Plus de nouvelles idées gourmandes et astucieuses sur **www.volailles-festives.fr/recettes**



VOLAILLE FRANÇAISE

À PROPOS DE L'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 M. 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)

CNPO (Comité National des Industriels et Professionnels de l'Œuf) FENSCOPA (Fédération des Syndicats de Commerce en Gros de Produits Avicoles)

CNADEV (Comité National des Abattoirs et Ateliers de Découpe de Volailles, Lapins et Chevreaux)

COOPÉRATION AGRICOLE AVICULTURE

COOPÉRATION AGRICOLE NUTRITION ANIMALE

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)

Plus d'informations sur : www.volailles-festives.fr

@lavolaillefrancaise **@lavolaillefrancaise** **@lavolaillefrancaise**