

POULE ET TOQUE ET LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

La volaille française au cœur des enjeux d'approvisionnement

Alors que la volaille s'impose comme la viande la plus dynamique dans les assiettes des Français, la filière française fait face à un paradoxe croissant : une demande en forte hausse mais une dépendance accrue aux importations. Dans ce contexte, l'approvisionnement responsable en origine France devient un enjeu stratégique pour l'ensemble des acteurs de la restauration hors domicile. Décryptage avec Poule et Toque.

Une consommation de volaille en plein essor

Avec **96 % des Français consommateurs de volaille** et une consommation moyenne de 31,7 kg par habitant en 2025, le secteur affiche une dynamique solide (sources ITAVI, ANVOL 2026).

Accessible, polyvalente et adaptée à de nombreux régimes alimentaires, la volaille bénéficie d'un effet de substitution renforcé par l'inflation : moins chère que le bœuf ou le porc, elle s'impose comme une réponse aux contraintes budgétaires. Il s'agit d'une transformation profonde des habitudes alimentaires. En effet, **la consommation de volaille a ainsi bondi de 65 % en 20 ans (entre 1995 et 2025)** selon France AgriMer, tandis que celle de viande bovine a reculé de 14,5 %.

Cette tendance de fond se retrouve évidemment en restauration hors domicile, où la volaille s'impose comme une valeur sûre. En l'espace de cinq ans, sa consommation a progressé de 10 % (sources ITAVI, ANVOL 2026), portée notamment par l'**essor des produits élaborés** tels que les poulets frits ou les découpes rôties. Ces formats répondent parfaitement aux nouveaux usages du secteur : une restauration plus rapide, plus nomade, mais aussi plus diversifiée, où la praticité et la gourmandise priment.

Une filière française sous tension

Malgré cette dynamique, la réalité de la filière est plus contrastée. Sur le long terme, un déséquilibre structurel s'est installé entre l'offre et la demande. Entre 1995 et 2025, alors que la consommation a progressé de 65 %, **la production de volaille en France, elle, a reculé de 17,2 %**, selon France AgriMer 2026.

Mécaniquement, ce phénomène a renforcé la dépendance du pays aux importations : le **taux de dépendance est passé de 35,6 % en 2018 à 43,7 % en 2025**, toujours selon FranceAgriMer. Aujourd'hui, **une volaille sur deux consommée en France est importée**.

Cette situation s'inscrit dans un contexte marqué par la pression du libre-échange et la **concurrence de produits à bas coûts**, qui fragilisent progressivement les filières agricoles nationales. Elle s'explique également par des enjeux structurels, comme le **manque de renouvellement des éleveurs**. Enfin, les récentes tensions géopolitiques ont remis au premier plan la question de la souveraineté : qu'elle soit industrielle, énergétique, militaire, mais aussi alimentaire.

LES CHIFFRES CLÉS

+65%

HAUSSE DE LA CONSOMMATION
DE VOLAILLES EN FRANCE
EN 20 ANS

Côté RHD

+10%

CONSOMMATION
DE VOLAILLES EN 5 ANS

-17%

DE PRODUCTION
DE VOLAILLES FRANÇAISES
EN 20 ANS



Résultat :
dépendance aux
importations

52%

DES VOLAILLES CONSOMMÉES EN
FRANCE SONT IMPORTÉES



Un véritable enjeu pour la restauration

Dans ce contexte, les acteurs de la restauration hors domicile ont un rôle structurant à jouer. Leurs choix d'approvisionnement influencent directement la **pérennité de la filière française**.

Favoriser l'origine France permet de sécuriser les approvisionnements, de soutenir l'amont agricole et de répondre aux attentes des consommateurs concernant la traçabilité, la qualité et l'impact environnemental.

À l'inverse, la pression sur les prix et le recours aux importations fragilisent durablement l'écosystème.

Poule et Toque propose des solutions et une vision engagée

Conçus pour répondre aux contraintes et aux usages en restauration, **Poule et Toque**, complice des Chefs, propose des solutions à base de viandes de volailles. Ces produits sont tous **origine 100 % française** issue d'élevages respectueux du bien-être animal et allient **praticité, qualité et créativité**. Cette promesse forte permet aux professionnels de valoriser leur offre tout en contribuant à soutenir la filière française face à la montée des importations.

La marque défend une approche qui conjugue performance opérationnelle et responsabilité filière, en s'appuyant sur une offre française particulièrement riche (poulet, dinde, canard) pensée pour faciliter le quotidien des chefs.

Poule et Toque s'impose ainsi depuis son lancement en 2018 par la Société Bretonne de Volaille (SBV, Groupe LDC) comme **une référence pour les professionnels de la restauration hors domicile**. Portée par des innovations régulièrement reconnues et par la dynamique des produits élaborés, la marque accompagne les évolutions du marché et les attentes des convives en matière de **traçabilité, de goût et de diversité**.



POULE
et
TOQUE
Complice des Chefs

La
volaille
au goût
des pros

EN CUISINE, AVEC VOUS, chaque jour

Plus on fait les choses bien,
mieux le produit est.

Derrière tous nos produits, il y a une filière d'éleveurs locaux engagés et associés. Origine, santé, transparence, nous travaillons avec exigence et sommes partenaires des chefs, de l'œuf au plat.

f i n www.poule-et-toque.fr

Aujourd'hui, **Poule et Toque** représente **168 millions d'euros de chiffre d'affaires (+ 12 % en 1 an)** et **32 575 tonnes commercialisées (+ 5 % en 1 an)**. Ainsi, la Société Bretonne de Volaille affirme sa volonté de promouvoir durablement la volaille française en restauration et d'accompagner les professionnels dans leurs enjeux quotidiens.