

Le 24 juillet 2023

INDICATION DE L'ORIGINE DES VOLAILLES EN RESTAURATION : SEULEMENT 15 % DES RESTAURANTS RÉPONDENT À L'OBLIGATION LÉGALE *ANVOL EN APPELLE À UNE RÉACTION RAPIDE DES AUTORITÉS*

Depuis le 1^{er} mars 2022, un décret impose aux établissements de restauration proposant des repas sur place ou à emporter, d'indiquer aux consommateurs l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons qu'ils mettent à leurs menus, comme c'était déjà le cas pour la viande de bœuf depuis 2002. Une avancée importante que l'Interprofession de la Volaille de chair - ANVOL - sollicitait de longue date. Pourtant, une récente enquête* montre que seuls 15% des restaurants répondent à cette obligation. Si l'obligation n'est pas respectée, c'est avant tout par manque d'information.

La filière des volailles françaises estime ainsi qu'un décret de cette nature, sans communication officielle et sans contrôle, n'a aucun effet si ce n'est de produire un bénéfice politique momentané et d'embellir les discours des ministres de l'Agriculture qui se succèdent. Ce décret doit absolument être accompagné d'un dispositif de communication et de contrôles pour que la souveraineté alimentaire ne reste pas un vain mot.

Si la filière des volailles françaises est consciente du rôle qu'elle doit jouer pour diffuser largement cette information et l'accompagner d'une démarche autour de son logo « Volaille Française », il paraît urgent que l'État passe également à l'action. Il est indispensable, d'une part, qu'il accentue la communication autour de l'application de ce décret et, d'autre part, qu'il intensifie les contrôles de la DGCCRF dans les établissements concernés.



Des actions d'autant plus urgentes à mener que l'application du décret n'est pour le moment prévue que jusqu'à février 2024, ce que déplorent les professionnels des volailles françaises, qui appellent à sa pérennité.

L'affichage de l'origine française : déterminant dans le choix des consommateurs

La France est championne de la consommation de volailles en Europe : une première place acquise en 2021 et confirmée en 2022, devant l'Allemagne et l'Espagne. Chaque Français en a consommé plus de 28 kg en moyenne sur l'année. Aujourd'hui, alors que plus d'1 poulet sur 2 consommés en France est importé, majoritairement par la restauration, les Français confirment pourtant qu'ils attendent bien de la Volaille Française dans leurs assiettes, comme le montre une récente enquête¹. Ils sont même 82 % à s'accorder à dire que le logo *Volaille*

¹Source : enquête APVF - Association de Promotion de la Volaille Française / OpinionWay 2022



Française, qui garantit des volailles nées, élevées, nourries, abattues et transformées en France, incite à aller dans les établissements de restauration qui l'affichent (+4 pts vs 2018).

**Étude Roamler réalisée pour ANVOL et l'APVF (Association pour la Promotion de la Volaille Française) au printemps 2023 auprès de 380 établissements français de restauration, chaînés ou indépendants.*

À propos de l'Interprofession ANVOL :

ANVOL est l'interprofession volaille de chair. Créée dans la dynamique des États Généraux de l'Alimentation, ANVOL a été officiellement reconnue par arrêté en septembre 2018. Elle réunit 20 organisations représentatives de l'ensemble des maillons de la filière de la volaille de chair : depuis l'accoupage jusqu'à la distribution et la restauration.

La filière Volaille de Chair représente environ 100 000 emplois en France, dont 34 000 dans les élevages, pour un chiffre d'affaires d'environ 6,8 milliards d'euros en sortie abattoirs.

ANVOL pilote un plan de filière ambitieux dont l'objectif majeur est la reconquête du marché national, tout en prolongeant les actions en faveur du bien-être animal et la préservation de l'environnement.

