

ORIGINE FRANÇAISE : L'INTERPROFESSION DE LA VOLAILLE DE CHAIR SALUE L'OBLIGATION D'ÉTIQUETAGE DE TOUTES LES VIANDES EN RESTAURATION HORS DOMICILE !

Anvol, l'Interprofession française de la volaille de chair, tient à saluer la publication du décret obligeant les professionnels de la Restauration Hors Domicile à indiquer l'origine française de toutes leurs viandes, y compris de la volaille, à partir du 1^{er} mars. Il s'agit d'une victoire pour la filière, mobilisée pour lutter contre la concurrence sauvage des importations à bas coût. Au 1^{er} semestre 2021, 46 % des poulets consommés en France provenaient de l'étranger. Une proportion qui grimpe jusqu'à près de 80 % lorsqu'il s'agit des approvisionnements des établissements de restauration.

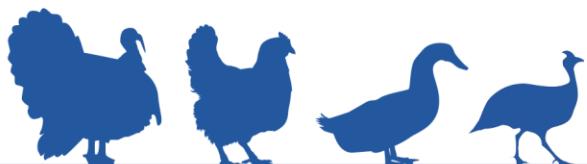


L'Interprofession espère que les restaurateurs appliqueront rigoureusement et dans les meilleurs délais cette nouvelle mesure d'étiquetage afin de contribuer à mettre en valeur le savoir-faire exemplaire des professionnels de la Volaille Française. ANVOL encourage d'ailleurs les clients à systématiquement s'informer sur l'origine des viandes indiquée sur les menus et les cartes afin d'éclairer leur choix.

Désormais, c'est avec impatience que les professionnels de la Volaille Française attendent que cette obligation d'identification de l'origine française des viandes en RHD s'étende aux viandes transformées et élaborées. Le décret est en effet limité aux viandes fraîches réfrigérées, surgelées ou congelées. C'est aussi avec détermination qu'Anvol œuvrera pour étendre ces obligations dans toute l'Union Européenne, dans le cadre de la stratégie « De la fourche à la fourchette ».

Volaille Française : un modèle exemplaire unique au monde

La filière des Volailles Françaises a construit un modèle exemplaire unique au monde. Elle se distingue aujourd'hui par la diversité de ses espèces (poulets, dindes, pintades, canards, pigeons, cailles) et par ses modes d'élevages (standard, bio, Label Rouge). La filière française est n°1 des élevages en extérieur en Europe avec 20 % de volailles élevées en plein air, contre maximum 5 % dans les pays voisins. Faire le choix de la Volaille Française, c'est soutenir les 100 000 professionnels de la filière, dont 34 000 dans les élevages, qui consacrent tous les jours sur le terrain du temps et de l'énergie pour fournir les meilleures volailles au plus grand nombre.



À propos de l'Interprofession ANVOL :

ANVOL est l'interprofession volaille de chair. Crée 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'accouvage 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.



@Interpro_Anvol
Interprofession ANVOL
ANVOL

