

RÉVEILLONS : LES PROFESSIONNELS ANNONCENT LE GRAND RETOUR DE TOUTES LES VOLAILLES FESTIVES ET DE BONNES NOUVELLES POUR LE BUDGET DES CONSOMMATEURS !

Alors que Noël approche à grands pas, les professionnels des Volailles Françaises ont de très bonnes nouvelles à annoncer pour la préparation des menus de fêtes : les volailles festives seront bien au rendez-vous et, en plus, elles seront accessibles au plus grand nombre !

La production a en effet repris des couleurs et toutes les volailles festives sont de retour après trois années d'influenza aviaire. Certaines espèces, comme la pintade ou le canard, particulièrement touchées par cette crise sanitaire, reprennent également leur envol. Les consommateurs vont ainsi pouvoir renouer avec l'exceptionnelle diversité caractéristique de la production avicole française ! De plus, alors qu'ils surveillent de près leurs porte-monnaie pour ces réveillons marqués par l'inflation, les volailles festives se distinguent par la stabilité de leurs prix, voire leur déflation pour certaines.

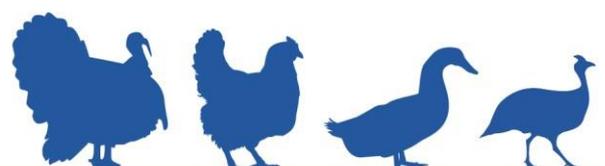
Au moment où les consommateurs revendiquent de plus en plus leur envie de produits d'origine locale, la Volaille Française, reconnaissable à son logo, a donc tout pour figurer en bonne place sur les tables de fêtes !

L'éventail des propositions des professionnels est vaste pour concocter de savoureux menus pour toutes les envies : chapon, mini-chapon, dinde, poularde, canard, pintade, canette, caille, pigeon... Un assortiment d'autant plus large que la France a la particularité de proposer des volailles issues de différents modèles d'élevage : standard ou certifié ainsi que des modes d'élevages fermiers en plein air : bio, Label Rouge.



Des volailles festives pour toutes les envies de fêtes gourmandes !

Des saveurs les plus prononcées aux plus douces, les volailles françaises s'adaptent à tous les goûts. Leur large éventail de formats en fait également des alliées de toutes les tablées de fêtes, quel que soit le nombre d'invités. Si les traditionnels et généreux chapons et dindes de Noël peuvent en effet faire le bonheur des retrouvailles festives de 10 à 12 convives, il existe également de nombreuses autres possibilités. Le Chapon de pintade peut se savourer à 6, tandis que l'oie, la pintade, la poularde ou la canette sont faciles à partager à 4, pour ravir les amateurs de repas en plus petits comités. Quant aux cailles et aux pigeons, qui se prêtent à merveille au service à l'assiette, elles s'adaptent à toutes les envies et raviront les gourmets ayant une préférence pour les saveurs singulières.



Débutants ou aguerris : de délicieuses recettes pour tous les cuisiniers

En cuisine, les volailles festives se préparent facilement et ne nécessitent pas forcément les compétences de cordons bleus aguerris pour faire sensation ! À la poêle, au four, entières, en morceaux ... les volailles festives se cuisinent en effet à toutes les sauces, des plus simples recettes aux créations les plus élaborées. Que l'on soit adepte des repas de Noël traditionnels ou que l'on ait envie d'originalité, elles s'associent aussi bien aux ingrédients locaux de saison habituels qu'aux produits les plus originaux et exotiques !

Pour accompagner les consommateurs dans leurs choix de volailles, l'Association de Promotion de la Volaille Française (APVF) s'est associée à l'application JOW pour créer 4 recettes exclusives à base de Volailles Festives ! C'est donc 4 recettes à base de Dinde, Chapon, Pintade et Poulet que le grand public pourra retrouver à partir de mi-novembre sur l'appli et les réseaux sociaux Jow. Une campagne réalisée en co-partenariat Marmiton x APVF est également prévue pour cette fin d'année.

Idées pratiques, trucs et astuces : un espace web dédié aux fêtes !

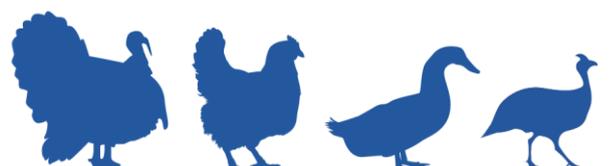
Pour sélectionner la volaille la plus adaptée à ses envies et connaître la meilleure façon de la cuisiner selon ses besoins, les consommateurs peuvent compter sur les professionnels de la filière pour préparer de délicieuses fêtes ! Ils sont à leur disposition pour les accompagner, leur fournir des trucs et astuces anti-gaspillage, des conseils de cuisine, etc. Pour découvrir des idées recettes et des conseils pratiques de chefs, éleveurs, bouchers..., rendez-vous sur :

volailles-festives.fr

« Faites la fête avec les Volailles Festives » : recettes et conseils de pros !

Des témoignages et conseils de professionnels de la filière pour réussir les fêtes sont disponibles en vidéos sur volailles-festives.fr. La série de 8 films donne la parole à des éleveurs, bouchers et chefs, filmés depuis leurs exploitations, leurs rayons ou leurs cuisines. Les consommateurs découvrent ainsi comment les éleveurs préparent les plus savoureuses volailles pour les tables de fêtes. Ils bénéficient de conseils avisés de bouchers pour choisir leur volaille, la faire préparer et la cuisiner selon leurs envies et le nombre de leurs convives. Enfin, des chefs partagent leurs idées recettes festives autour de la canette, de la pintade, de la caille, du chapon, du mini-chapon et de la dinde. Ils expliquent comment en profiter, même en petit comité, en les déclinant en plusieurs repas !

De nombreuses autres suggestions de recettes et conseils de préparation sont également proposés sur le site volailles-festives.fr en format vidéo ou sous forme de fiches recettes. Par ailleurs, des recettes de volailles festives sont également disponibles sur le site volailles-oeufs-labelrouge.fr.





Les Volailles Festives « cuisinent » les réseaux sociaux

A l'approche des fêtes de fin d'année, de nombreuses idées de recettes festives, de menus pour les lendemains de fête et des astuces pour préparer au mieux les volailles pour le jour J sont publiées sur les réseaux de la Volaille Française : @lavolaillefrancaise. Un jeu concours est également organisé pour gagner un bon d'achat Jow pour accompagner les consommateurs dans l'achat de leur volaille française et festive !



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.



INTERPROFESSION VOLAILLE DE CHAIR



[@Interpro Anvol](#)

[Interprofession ANVOL](#)

[ANVOL](#)

