



COUPE DE FRANCE DE LA VOLAILLE 2026

Le compte à rebours est lancé





SOMMAIRE

1/ POULE ET TOQUE, ACTEUR MAJEUR DE LA VOLAILLE
EN RESTAURATION

p.3

2/ LA MARQUE CONTINUE DE RENFORCER
SON ENGAGEMENT POUR L'ORIGINE FRANCE



p.5

3/ FOCUS SUR LA 6^E ÉDITION DE LA COUPE DE FRANCE DE LA
VOLAILLE

p.7



POULE ET TOQUE, ACTEUR MAJEUR de la volaille en restauration



Lancée par la **Société Bretonne de Volaille (SBV)** en 2018, **POULE et TOQUE** s'est imposée sur le marché de la Restauration Hors Domicile grâce à une offre très riche devenant ainsi la référence " volaille " pour les **professionnels de la restauration**. Ses produits, pensés pour apporter du service aux chefs, sont garantis **100% origine France**, et issus d'élevages respectueux du bien-être animal. Ses innovations, reconnues et régulièrement primées, permettent ainsi de contrer la concurrence des volailles d'importation, de plus en plus présentes sur ce marché. Avec **POULE et TOQUE**, la Société Bretonne de Volaille (Groupe LDC) fait le choix de promouvoir, avec succès, la volaille française en restauration, d'accompagner les restaurateurs au quotidien et de favoriser leur **créativité** tout en répondant aux attentes fortes de leurs convives en termes de **traçabilité et de qualité**.



LES CHIFFRES CLÉS

31 900*
TONNES PRODUITES

↓
+8%*
COMPARÉ À N-1

159* M€
CHIFFRE D'AFFAIRES

↓
+12%*
COMPARÉ À N-1

**+de
500
RÉFÉRENCES**

Pour toutes les restaurations :



COLLECTIVITÉ



COMMERCIALE



SNACKING



Prêt à CUIRE



Prêt à RÉCHAUFFER



Prêt à SERVIR

*Source : données internes CAM août 2025

ÉRIC GUÉRIN

Chef étoilé reconnu et ambassadeur de la marque



POULE et TOQUE et Éric Guérin, Chef étoilé du restaurant *La Mare aux Oiseaux* à Saint-Joachim (44), entretiennent depuis des années des liens très forts. Chaque jour, le Chef travaille au sein de son établissement des recettes sublimant les produits du terroir et notamment la volaille. Il en a fait sa spécialité et veille avec une **grande exigence à la qualité de ses approvisionnements**. Le rapprochement avec POULE et TOQUE, qui accompagne les chefs en leur proposant un large choix de volailles, s'est donc imposé comme une évidence.

Éric Guérin est ainsi devenu naturellement **Président du jury de la Coupe de France de la Volaille**, dont la première édition a eu lieu en 2021. Le Chef est désormais **Ambassadeur de la marque** et l'incarne par son image de professionnel reconnu. Son rôle ? Mettre en valeur les produits, promouvoir la volaille française et illustrer la diversité culinaire de l'offre POULE et TOQUE.

En plus de participer aux événements organisés par la marque, il transmet désormais son savoir-faire et sa technique à POULE et TOQUE. Il l'accompagne dans sa volonté de soutenir les chefs au quotidien. Avec lui, la marque propose des vidéos diffusées sur les réseaux sociaux ainsi que des contenus exclusifs sur **Le Club Poule et Toque**, un espace exclusif réservé aux professionnels de la restauration. On y retrouve notamment des recettes élaborées avec Éric Guérin depuis le début de son partenariat, des techniques, les gestes du Chef et la rétrospective de la **MasterClass** qu'il anime.

Il participe également aux temps forts de l'année pour POULE et TOQUE, comme les salons professionnels et bien sûr la **Coupe de France de la Volaille**.

LA MARQUE CONTINUE DE RENFORCER son engagement pour l'origine France



Depuis sa création en 2018, **POULE et TOQUE** s'est donnée pour mission de **valoriser la volaille française** à travers ses messages, ses événements et ses solutions à destination des Chefs. Le marché français est aujourd'hui de plus en plus dominé par les **importations**, qui représentaient environ **50 % et jusqu'à 80 % en restauration, fin 2023 selon l'ANVOL** (Association Nationale Interprofessionnelle de la Volaille de chair). Cette situation s'explique par des prix plus bas et par des règles moins strictes en matière de bien-être animal, d'exigences sanitaires et sociales dans les pays exportateurs.

Pourtant, **la France, 3^e producteur et 1^{er} consommateur de volailles de l'Union européenne**, dispose de nombreux atouts, toujours selon l'ANVOL :

- Une biodiversité riche avec **8 espèces présentes sur le marché** (poulet, dinde, canard, pintade...) et 4 modes d'élevage : standard, certifié CCP (Certification de Conformité Produits), Bio et Label Rouge.
- **14 000 élevages de volailles** répartis sur le territoire, dont une forte concentration en Bretagne.
- **Des volailles bien élevées et bien nourries** : les hormones de croissance et les farines animales y sont notamment interdites.

Par ailleurs, 9 Français sur 10 souhaitent retrouver de la volaille d'origine française en restauration hors domicile, et 8 sur 10 se déclarent satisfaits de l'obligation d'affichage de cette origine en RHD. Toutes ces raisons incitent **POULE et TOQUE** à poursuivre son développement afin d'asseoir son statut de marque référente de la volaille française, engagée aux côtés des Chefs et à leurs côtés au quotidien.

LE MARCHÉ DE LA VOLAILLE FRANÇAISE

+9,8%**

Hausse de la consommation de viande de volaille des Français de 2023 à 2024

50%**

de la volaille consommée en 2023 était issue des importations

EN RESTAURATION :

99%*

Des cartes de restaurateurs intègrent le poulet

9/10**

Foyers souhaitent trouver de la volaille garantie Origine France

LA SEULE RÉPONSE EST DONC DE FAVORISER L'ORIGINE FRANCE AFIN DE PRÉSERVER LES ÉLEVEURS FRANÇAIS

C'est pourquoi Poule et Toque s'engage pour valoriser la filière avicole bretonne et française

86%*

Des Chefs reconnaissent la qualité des élevages de Poule et Toque

77%*

Des Chefs apprécient le dynamisme en termes d'innovations

*Source : chiffres de Food Service Vision 2024

**Source : étude ANVOL (Association Nationale interprofessionnelle de la Volaille de chair)

POULE ET TOQUE INNOVE

afin d'accompagner les chefs en suivant les tendances

Offre snacking

Les **planches apéritives**, proposées sous forme de tapas, bouchées ou mini-portions, sont désormais incontournables sur les cartes des restaurants. Dans cette optique, **POULE ET TOQUE** élargit son offre de produits à destination de la restauration snacking.

Les **Chili cheese** : des panés au fromage qui apportent une touche épicée sur les planches apéritives ou toute autre offre de snacking. Ce produit a obtenu les prix Snacking d'or et Serbotel.



Les **Mini cordons de volaille** : ces panés mini formats à la forme ludique en demi-lune sont idéals pour les planches, les offres snacking (salades, tacos, wraps...) et les menus enfants.

Les **Tranchettes de filet de poulet rôti** : cette innovation permet de retrouver le goût du « poulet du dimanche » grâce à des parts généreuses de filet de poulet 100% origine France, sans additifs ni conservateurs.



POULE ET TOQUE ORGANISE CHAQUE ANNÉE LE BREIZH RUGBY TOUR POUR SENSIBILISER LE GRAND PUBLIC LOCALEMENT



Très attachée à son ancrage territorial breton, POULE et TOQUE s'associe au Rugby Club de Vannes depuis 2022 via le Breizh Rugby Tour. L'objectif de ce partenariat est de promouvoir le rugby et la filière avicole bretonne, autour des valeurs communes de ces deux acteurs. Le Breizh Rugby Tour propose ainsi un programme d'animations afin de fédérer un maximum de clubs de rugby de la région. Les jeunes licenciés des clubs ont ainsi l'opportunité de vivre un moment privilégié avec les joueurs du RCV. Ces rencontres sont également l'occasion de créer du lien entre des acteurs du territoire à travers l'organisation de tables rondes.

Gamme Côté Jardin



Afin de renforcer son engagement éthique, **POULE et TOQUE** élargit sa gamme **Côté Jardin** avec 9 références de découpes en frais, venant compléter l'offre de découpes surgelées. Cette gamme propose une **dinde française**, de qualité et bien élevée*, issue d'un **élevage aux conditions optimales**. Les volailles bénéficient notamment d'un accès à une **véranda**** avec aération naturelle et vue sur l'extérieur, ainsi que de **30 % de surface supplémentaire*****.

Les éleveurs engagés dans la gamme **Côté Jardin** sont inscrits dans une démarche de certification environnementale reconnue par l'État, rendant leurs produits éligibles à la loi **EGalim**, principalement à destination de la **restauration collective**.

*conformément à la réglementation

**à partir de la 6e semaine d'élevage

***par rapport à la moyenne nationale en élevage classique de dinde

POULE ET TOQUE PROPOSE UNE NOUVELLE FORMULE

pour la 6^e édition de la Coupe de France de la Volaille



La **Coupe de France de la Volaille**, organisée par **POULE et TOQUE**, revient pour une 6^e édition ! Ce **concours culinaire** s'est imposé dans le paysage de la restauration et attire de nombreux talents, année après année.

Cette année, le concours adopte un **nouveau calendrier**. Les inscriptions sont ouvertes **du 23 octobre 2025 au 8 février 2026**, en ligne gratuitement sur **www.poule-et-toque.fr**. La **grande finale** réunissant les 3 meilleurs candidats de chaque catégorie se tiendra **fin mars 2026**.

Jusqu'alors, l'appel à candidature débutait en juin pour une finale en novembre. Ce format revisité est davantage aligné sur le rythme scolaire et facilite ainsi la préparation des étudiants. Par ailleurs, une finale au printemps est également plus adaptée pour accueillir les clients invités par **POULE et TOQUE**.

Les dates à retenir

23 OCTOBRE 2025

Ouverture des inscriptions
sur le site

8 FÉVRIER 2026

Fin des inscriptions

12 MARS 2026

Annnonce des finalistes retenus
(professionnels et étudiants)

FIN MARS 2026

Finale pour départager les candidats
de chaque catégorie

THÉMATIQUE 2026 : « Révélation gourmande : la dinde autrement ! »

2021

Canard, tapas et créativité
le trio gagnant

2021

Avec le poulet noir,
revisitez le poulet rôti

2023

La volaille en fête !

2024

Poulet nomade :
inspiration street food

2025

Le Choc des vainqueurs : le
canard dans tous ses états

Pour la première fois, la **Coupe de France de la Volaille** met à l'honneur la **dinde** : bien qu'elle regorge de qualités gustatives, la dinde demeure la grande absente des cartes de restaurant, d'où l'importance de la mettre en lumière, en la présentant comme un ingrédient gourmand, raffiné et polyvalent

À partir d'une dinde, les candidats devront imaginer et réaliser une **recette gourmande et créative**. En utilisant l'intégralité de la dinde et en l'accompagnant d'ingrédients au choix, sans limite de nombre, les participants seront jugés sur la **conception du plat**, les **techniques culinaires**, l'**association harmonieuse** des saveurs et l'**esthétique** du dressage. Le jury, présidé par **Éric Guérin**, attendra d'être surpris par une créativité qui saura sublimer une **dinde élevée en France par des éleveurs passionnés** et séduits par des alliances originales de goûts et de texture.

Côté **dotations**, les **finalistes professionnels** peuvent espérer remporter le concours et gagner **1 500€**. Le 2^e remportera 1 000€ et le 3^e 500€. Côté **étudiants**, le gagnant touchera **1 000€**, le 2^e 700€ et le 3^e 300€. Ces derniers auront également la chance de passer un moment privilégié avec le Chef étoile **Éric Guérin**.



Nicolas Joa, gagnant de la 5^e saison