



# Infographie : le contexte du marché de la volaille française en restauration

À l'occasion de ses 5 ans, POULE et TOQUE fait le point sur le marché de la volaille française et ses enjeux.

## État des lieux de la demande des Français



Hausse achats + consommation hors domicile de volailles des foyers français durant les 5 premiers mois 2023 comparé à la même période en 2022.



Consommation moyenne de volaille par habitant en France.



Nous sommes les premiers consommateurs en Europe.

Foyers souhaitent trouver de la viande de volaille garantie Origine France en restauration hors domicile.



Français préfèrent consommer de la volaille origine France.

Source : chiffres clés communiqué de presse Anvol sept. 2023

## Focus poulet



Hausse achats + consommation hors domicile de viande de poulet.



Part de marché du poulet parmi les viandes de volailles consommées en France durant les 5 premiers mois 2023.

Source : chiffres clés communiqué de presse Anvol sept. 2023

## Les problématiques d'approvisionnement

Au regard des attentes des Français (ci-dessus), en recherche de volailles origine France, il y a une inadéquation avec la hausse des importations, illustrée par les chiffres ci-dessous :



Croissance des importations de volailles en France entre 2022 et 2021.



Évolution des importations de poulets Durant les 6 premiers mois 2023 comparé à la même période en 2022.



des volailles consommées sur le premier semestre 2023 en France sont importées contre 43 % en 2022.



**En cause :**

Part des importations de poulets provenant d'Ukraine.

Source : chiffres clés communiqué de presse Anvol sept. 2023

## Production française



Baisse de la production de volailles en France durant les 5 premiers mois 2023 comparé à la même période en 2022.

*En cause : les conséquences de l'influenza aviaires dont la filière a été victime en 2021-2022.*

Source : chiffres clés communiqué de presse Anvol sept. 2023

## Poule et Toque continue d'être un acteur majeur de la promotion de la volaille française !



POULE et TOQUE poursuit ses engagements pour défendre la filière de la volaille française et ses éleveurs. La marque de la SBV met tout en œuvre pour agir. POULE et TOQUE propose plus de 500 références à la restauration (commerciale, collectivité, snacking...), ce qui lui permet de représenter désormais 27 500 tonnes de produits vendus et 148 M € de chiffre d'affaires. La dynamique de la marque est positive au regard des préférences des consommateurs pour l'origine France. Elle est également à l'initiative d'événements dont l'objectif est de valoriser la volaille française en restauration et de résister aux importations. Pour ce faire, POULE et TOQUE travaille continuellement sur des solutions et des innovations correspondant aux attentes du marché et à celles des restaurateurs.



### La Coupe de France de la Volaille

Professionnels de la restauration et étudiants en hôtellerie / restauration s'affrontent lors de ce concours réalisé par POULE et TOQUE. Le Jury de cette saison sera à nouveau présidé par Eric Guérin, Chef étoilé du restaurant La Mare aux Oiseaux à Saint-Joachim (44). Cette année, le thème de la 3<sup>e</sup> édition est « La Volaille en Fête ! » L'occasion de sensibiliser les jeunes étudiants et les chefs au sujet de sa valorisation.



### Le Breizh fjugby Tour

POULE et TOQUE s'associe au Rugby Club de Vannes pour promouvoir le rugby et la volaille française sur le territoire breton. L'occasion de créer du lien entre des acteurs du territoire.