



PROFESSIONNEL

Le Gaulois Professionnel lance sa "BRIGADE DE CHEFS ENGAGÉS" avec l'appui de sa cheffe ambassadrice, Amandine Chaignot



Le Gaulois Professionnel, une ambition revendiquée : soutenir la Volaille française en Restauration

En 2024, le marché de la Restauration Hors Foyer se stabilise mais a connu des évolutions notables. Pour la première année, la Restauration Collective a été plus dynamique que la Restauration Commerciale.

Si on s'intéresse à la Volaille, tous circuits confondus, elle devient **la viande la plus consommée** en France et notamment **le Poulet**. Une consommation réalisée à 37% hors domicile mais cette tendance ne cesse de croître². **Le marché de la volaille performe dans la Restauration** (il est estimé à 618 000T en 2025 soit +6,3%)³ et est porté notamment par la Restauration Sociale. Cependant, bien que les convives expriment une attente forte pour trouver de la volaille française, l'offre actuelle n'y répond pas suffisamment.

Le Gaulois Professionnel, **leader sur le marché des volailles fraîches origine France**, avec 24 600T réalisées en 2024 (soit +13%) pour un chiffre d'affaires de 136M€, œuvre au quotidien pour répondre à son ambition de **favoriser la consommation de volailles françaises en Restauration**. Avec sa nouvelle signature, "**C'est bon d'être un Chef Gaulois**", la marque adopte une posture plus militante pour continuer à **soutenir la filière avicole, défendre la biodiversité et la richesse des volailles françaises, tout en s'inscrivant dans une démarche du « bien-manger »**. En 2025, la marque va aussi plus loin dans l'accompagnement des Professionnels en **poursuivant son partenariat avec la Cheffe Amandine Chaignot et en lançant la création d'une brigade !**



« C'EST BON D'ÊTRE UN CHEF GAULOIS »

À partir de cette année, Le Gaulois Professionnel va encore plus loin en **créant, aux côtés d'Amandine Chaignot qui en sera la marraine, une Brigade de Chefs engagés** aux valeurs similaires à la marque. L'occasion de valoriser les bonnes pratiques et de casser les idées reçues de chaque segment de la restauration, que chacun propose la meilleure qualité selon ses moyens et de défendre collectivement le bon et le bien.

“Avez-vous l'âme d'un grand Chef Gaulois ?”, **l'appel à candidature est donc lancé au niveau national pour recruter 4 restaurateurs, chacun spécialiste dans son domaine** : la restauration sociale scolaire et santé, ainsi que la restauration commerciale à table et au format snacking, pour **soutenir la filière avicole française et promouvoir des méthodes d'élevage responsables**. Un recrutement en plusieurs étapes se déroulera jusqu'à la fin de l'année et comprendra : un questionnaire complet autour des valeurs des chefs pour vérifier l'adéquation à celles de la marque, un échange en visio pour faire plus ample connaissance et s'assurer de la motivation des participants, puis une rencontre avec une dégustation de recette à base de produit Le Gaulois Professionnel qui soit une revisite d'une recette d'Amandine Chaignot.

Le Gaulois Professionnel a choisi **Amandine Chaignot**, cheffe emblématique de la nouvelle scène gastronomique pour **hisser haut les couleurs de la volaille française en Restauration et valoriser toutes ses spécificités**. Aux côtés de la marque depuis octobre 2022, la Cheffe représente la première des Chefs Gaulois à travers les valeurs de simplicité et de convivialité qu'elle véhicule, tout comme son amour des **bons produits**. Un partenariat d'envergure puisqu'en plus de créer des recettes originales chaque année pour inspirer les Professionnels dans l'élaboration de leurs menus, Amandine Chaignot s'implique fortement auprès de Le Gaulois Professionnel : visites d'élevages, rencontres avec les équipes et clients, shows culinaires pendant les salons...

Ce partenariat qui fait sens est ainsi prolongé jusqu'en 2027 ! Tomahawk de dinde façon Wellington, Paillard de poulet à la presse, Boulangère de cuisse de canard, Tacos de lapin ou encore Parfait de foies de volaille, de la cuisine traditionnelle, à la cuisine bistrot, en passant par la street, 7 nouvelles recettes ont été élaborées pour promouvoir la présence de la volaille française et sa richesse sur les cartes de tous les types de restauration.



Le rendez-vous est donc pris début 2026 pour dévoiler la Brigade des Chefs Le Gaulois Professionnel qui fera rayonner la Volaille française partout en France !





**Le Gaulois Professionnel
engagée pour élever
durablement :**

LA CHARTE “NATURE D’ÉLEVEURS”

Le Gaulois Professionnel s’appuie sur le savoir-faire de **2 000 éleveurs partenaires** répartis sur l’ensemble du territoire, tous engagés dans une **démarche éthique et durable de production multi-espèces de volailles françaises lancée en 2017 : “Nature d’Éleveurs”**. Ainsi, **dès le 1er janvier 2026, 100% des poulets proposés par la marque seront élevés selon cette charte**. Elle garantit notamment une alimentation adaptée aux besoins nutritionnels des animaux, à base de céréales entières 100%

françaises. Elle assure également le comportement et le confort des volailles avec la présence de fenêtres, de perchoirs ou encore de substrats à picorer. Elle détermine une densité réduite de 10% par rapport à la pratique autorisée, la qualité de l’air et du sol, ainsi que des normes d’hygiène et de sécurité sanitaires renforcées pour leur bien-être. La démarche fédère et accompagne les éleveurs (formations, prix, aides aux investissements...) et est contrôlée par des organismes indépendants chaque année.

À propos de Le Gaulois Professionnel :

Lancée en 2020, Le Gaulois Professionnel propose des volailles 100% nées, élevées et préparées en France. Un gage de qualité qui s’appuie sur le savoir-faire de 2 000 éleveurs partenaires répartis sur l’ensemble du territoire, tous engagés dans une démarche éthique de production des volailles : “Nature d’Éleveurs”. Avec plus de 400 références, la marque accompagne au quotidien les professionnels des métiers de bouche à travers une large gamme de produits sûrs, sains et savoureux. Faciles et

rapides à mettre en œuvre, répondant aux contraintes de temps et d’organisation, Le Gaulois Professionnel propose des solutions pour élaborer des cartes inventives et variées quel que soit le type de restauration. Engagée auprès de ses utilisateurs et de ses consommateurs, soucieuse de garantir la traçabilité de ses produits et d’offrir une qualité irréprochable à tous, la marque s’engage dans l’optimisation nutritionnelle des recettes en proposant une offre toujours plus saine.