



Mai 2025

LE GAULOIS PROFESSIONNEL AU SALON RESTAU'CO

MERCREDI 11 JUIN 2025

A l'occasion du salon Restau'Co, qui se déroulera à Paris Porte de Versailles le 11 juin prochain, Le Gaulois Professionnel reviendra sur ses dernières innovations dans le domaine de la restauration professionnelle, ainsi que sur les défis portés au quotidien par la marque.

Le Gaulois Professionnel s'engage au quotidien pour **promouvoir le développement de la volaille française en restauration**. Sur un marché de la volaille en restauration qui représente 450 000 T en 2024, la marque est leader sur la volaille fraîche avec 24 600 T réalisées en 2024 (soit +13%) pour un chiffre d'affaires de 136 M€.

Avec sa nouvelle signature « *C'est bon d'être un chef Gaulois* », Le Gaulois Professionnel adopte une posture plus militante, affirmant son objectif de **soutenir la filière avicole française** pour préserver notre souveraineté alimentaire et notre patrimoine gastronomique. La marque poursuit son ambition de **défendre la biodiversité et la richesse des volailles françaises**, tout en s'inscrivant dans une démarche du « **bien-manger** ».

La restauration collective évolue pour répondre aux défis environnementaux, économiques et réglementaire. La présence de la marque sur le Salon Restau'Co cette année sera l'occasion d'aborder le sujet de **la restauration**

durable, notamment **la lutte contre le gaspillage alimentaire et le soutien aux producteurs locaux**.

Le Salon sera enfin l'occasion de revenir sur **les innovations produits de la marque du premier semestre** : *Tomahawk de Dinde, Grignote Paprika fumé ou encore Aiguillette de Poulet ail des ours*.

Vous trouverez les visuels juste [ici](#).

Informations pratiques :

Lieu du salon Restau'Co : Paris Expo Porte de Versailles

Date du salon : Le 11 juin 2024 de 9h à 18h

Emplacement du stand Le Gaulois Professionnel : Stand B34 - C35