

MOBILISATION GÉNÉRALE DES VOLAILLES FESTIVES POUR OFFRIR AUX FRANÇAIS UNE PARENTHÈSE TANT ATTENDUE EN FIN D'ANNÉE !

À quelques jours des fêtes de fin de l'année, les professionnels de la filière Volaille Française, qui représente 100 000 emplois directs répartis sur tout le territoire, sont plus que jamais mobilisés pour contribuer à la réussite des pauses festives bien méritées des Français. Ces derniers sont d'ailleurs 92% à déclarer vouloir encore plus faire la fête cette année d'après une enquête* réalisée mi-novembre.

La gastronomie constitue en effet un moyen simple et convivial de se faire plaisir et de partager de savoureux moments dans ce contexte inédit. Sur le terrain, les professionnels ont œuvré pour que leurs volailles festives d'exception soient fin prêtes pour les fêtes et pour proposer des solutions adaptées à toutes les tablées festives, quel que soit le nombre de convives ! Chapon, dinde, poularde, canard, pintade, oie, canette, caille, pigeon... la diversité des élevages français et des modes de préparation des volailles est assez large pour s'adapter à toutes les situations et tous les goûts, que ce soit au moment des réveillons de Noël, du Nouvel An ou bien des repas en plus petits comités, qui vont se multiplier.



Les volailles en fête en quelques chiffres :

Le mois de décembre est essentiel pour la filière Volailles Françaises : il représente 100% des ventes annuelles de chapons et de dindes fermières, 50% pour les cailles et 20% pour les pintades. Sur la période de fin d'année, les Français achètent en moyenne 4,2 millions de pintades, 2 millions de chapons et 1 million de dindes de Noël.

Des solutions volailles festives adaptées à chaque format de fête

Les cailles et pigeons sont en particulier parfaits pour les plus petits comités, les pintades, chapons de pintades, canettes et poulardes pour les familles de 4 personnes, tandis que la générosité des chapons, oies et des dindes fera son effet sur les plus grandes tables avec une multitude d'idées simples pour les cuisiner. Mais il n'est pas nécessaire d'être nombreux pour profiter de ces volailles : il existe aussi de nombreuses astuces pour les cuisiner en plusieurs fois et elles peuvent aussi être achetées en morceaux chez le boucher-volailler !

* Méthodologie : enquête réalisée entre le 6 et 13 novembre 2020 auprès de 11 224 personnes représentatives de la population nationale française selon la méthode des quotas. Sondage effectué en ligne, sur le panel propriétaire BuzzPress France regroupant plus de 24 772 personnes. Toutes les informations mises en avant par les personnes interrogées sont déclaratives.



Une campagne d'idées pratiques, trucs et astuces pour se faire plaisir !

Les professionnels de la filière sont à la disposition des consommateurs pour préparer de délicieuses fêtes, les accompagner dans le choix de leur volaille, leur donner des idées recettes, qu'elles soient créatives ou plus classiques, leur fournir des trucs et astuces anti-gaspillage, des conseils de cuisine, etc.

Ils lancent en particulier une puissante campagne d'information sur les multiples possibilités offertes par les volailles françaises pour réussir les fêtes. Courant décembre, le grand public découvrira notamment une web série intitulée « Faites la fête avec les Volailles Festives » avec des conseils pratiques de chefs, éleveurs et bouchers... des publications sur les réseaux sociaux, des animations en partenariat avec des influenceurs, des actions sur le site *Cuisine AZ* et la création d'une page dédiée aux fêtes sur le site :

volailles-festives.fr

« Faites la fête avec les Volailles Festives » : une web-série en 8 épisodes

Du 4 au 22 décembre, des témoignages et conseils de professionnels de la filière pour réussir les fêtes seront diffusés en vidéos sur volailles-festives.fr et sur la page Facebook Volailles Festives. La websérie, composée de 8 épisodes de 2 minutes chacun, donne la parole à des éleveurs, bouchers et chefs, filmés depuis leurs exploitations, leurs rayons ou leurs cuisines. Les consommateurs vont ainsi découvrir comment les éleveurs préparent les plus savoureuses volailles pour les tables de fêtes. Ils vont bénéficier 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 partageront leurs idées recettes festives autour de la canette, de la caille, du chapon et de la dinde. Ils expliqueront comment en profiter, même en petit comité, en le déclinant en plusieurs repas !



Les Volailles Françaises en vedette de Cuisine AZ

Tout au long du mois de décembre, les Volailles Françaises tiendront la vedette sur l'incontournable site culinaire *Cuisine AZ*. Elles seront présentes dans la rubrique « Inspiration de Noël » pour donner des idées de recettes festives aux amateurs de cuisine. Cette action sur le site devrait générer près de 1,4 million de vues et sera relayée sur les comptes Instagram et Facebook du site, représentant plus de 2,6 millions d'abonnés.



Les Volailles Festives « cuisinent » les réseaux sociaux



La page Facebook de @LaVolailleFrançaise diffuse, tout au long du mois de décembre, de nombreuses idées de recettes festives, des idées de menus et des astuces pour préparer au mieux les volailles pour le jour J ! Les volailles seront également mises à l'honneur par des influenceurs spécialistes de la cuisine, notamment les blogs, Facebook et Instagram de Papilles & Pupilles, @Dorian Cuisine et sur le compte Instagram de @yumiaouss avec une recette en vidéo.



Une page dédiée aux Volailles Festives sur : jaimelavolaille.fr

Le site web de la Volaille Française s'enrichit en décembre d'une nouvelle page entièrement dédiée à la période des fêtes de fin d'année. Les consommateurs pourront y retrouver l'intégralité des 8 épisodes de la web-série « Faites la fête avec les Volailles Festives » ainsi que de nombreuses recettes spéciales fêtes et des tutos pour bien préparer sa volaille pour les réveillons.



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](#)

Sandra & l'équipe ADOCOM-RP, Service de Presse de ANVOL,
vous remercient de votre attention.

Tél. : 01.48.05.19.00 - Courriel : adocom@adocom.fr

 **ADOCOM®-RP**

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax : 01.43.55.35.08

e-mail : adocom@adocom.fr - site : www.adocom.fr

Qualification : Agence Certifiée OPQCM

