



> Édito :

Le mois de février a été marqué par la **61^e édition du Salon de l'Agriculture**, un événement incontournable qui a rassemblé les acteurs du secteur autour de nombreux échanges, rencontres et mises en avant des savoir-faire agricoles français. Un temps fort qui témoigne, une fois de plus, de la richesse et du dynamisme de notre filière !

Pour rester dans cette dynamique, l'APVF a reconduit, en mars, **le Mois de la Volaille Française**. Nous espérons installer durablement cet événement en mars, d'année en année, pour en faire un rendez-vous attendu avec une ampleur grandissante. Nous réfléchissons avec l'ANVOL à mobiliser l'ensemble des acteurs de la filière, pour permettre aux consommateurs de la découvrir plus en détail ! Ce temps fort met à l'honneur la richesse et la diversité de notre filière, tout en offrant une occasion unique de renforcer les liens entre consommateurs et professionnels. Un véritable moment fédérateur pour célébrer l'exceptionnelle qualité et le savoir-faire de notre patrimoine culinaire ! Nous vous invitons à communiquer vous aussi sur ce temps fort !

Sébastien Verdier

Président de l'APVF

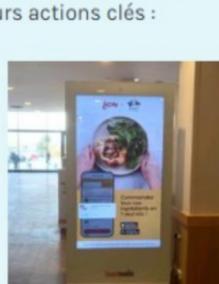
Le Mois de la Volaille Française est lancé !



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

Depuis le 1er mars, le savoir-faire de nos éleveurs français et la diversité des volailles françaises et de leurs morceaux sont valorisés à travers plusieurs actions clés :

- **En magasins**, chez les artisans bouchers et chez les volaillers avec des affiches et des fiches-recettes mises à disposition, [à retrouver ici](#).
- **Sur l'application et les réseaux sociaux JOW**, allié du quotidien pour les inspirations recettes, qui propose des recettes clé en main autour du poulet Label Rouge, de la dinde, de la pintade et du canard. Les recettes sont également diffusées en DOOH (Digital Out-of-home) via des panneaux publicitaires digitaux installés dans des centres commerciaux partout en France !
- **À la télévision** en SVOD, sur Prime Vidéo et Netflix, avec ce spot de 20 secondes imaginé autour d'un concept de micro-trottoir de dégustations de bouchées à l'aveugle.
- **Sur les réseaux sociaux**, avec une campagne d'influence et l'animation des comptes Instagram et Facebook de la Volaille Française. [Découvrez dès à présent les vidéos micro-trottoir réalisées en partenariat avec l'influenceur Florian OnAir !](#)



Un moment fédérateur pour célébrer un savoir-faire d'exception !

[> Lire le communiqué de presse](#)

La Volaille Française de retour à la télévision dans Tous en Cuisine sur M6 !

Le mercredi 19 et le mardi 25 mars à 20h20 sur M6 dans Tous en Cuisine, les téléspectateurs ont (re)découvert deux recettes imaginées par Cyril Lignac : Rôti de dinde à la moutarde et au miel avec pommes boulangères & Pintade au four, endives confites à l'orange et aux poires.



[> \(Re\)découvrir les recettes du partenariat](#)



La Volaille Française à l'honneur à l'Institut Paul Bocuse !

Le lundi 31 mars, la Volaille Française sera mise à l'honneur lors d'une masterclass exclusive à l'Institut Paul Bocuse (Institut Lyfe). Près de 50 étudiants en Arts Culinaires auront l'opportunité d'enrichir leurs connaissances et savoir-faire en découvrant les techniques de découpe et les différentes méthodes de cuisson de la volaille !

Un moment de transmission et de partage qui célèbre l'excellence gastronomique française. Restez connectés pour ne rien manquer de cet événement et en découvrir davantage sur les coulisses de cette expérience unique !

[> Suivre l'APVF sur LinkedIn](#)



Félicitations aux éleveurs des 38 produits médaillés !

Salon de l'Agriculture : les Volailles Françaises, la fierté du terroir !

Poulet Label Rouge, canard fermier, chapon, pintade... Les volailles françaises ont encore brillé lors du Concours Général Agricole 2025, mettant en avant leur excellence et leur diversité. Cette reconnaissance souligne une fois de plus le savoir-faire des éleveurs engagés au quotidien pour offrir des volailles de qualité, issues d'élevages respectueux des traditions et du bien-être animal. Une belle mise en lumière pour toute la filière !

[> En savoir plus](#)

Plan de communication 2025

(Re)découvrez le planning de communication 2025 de la Volaille Française ! Événements, temps forts, outils, rencontres... Une multitude d'actions stratégiques pour renforcer la visibilité des Volailles Françaises auprès du grand public et des professionnels. Ne passez pas à côté, consultez-le dès maintenant !

[> Découvrir](#)



ACTUS FILIÈRE



> ANVOL : le bulletin interfilière est disponible

Retrouvez les actualités et les chiffres clés de la filière grâce au dernier bulletin d'informations ANVOL.

[> Lire le bulletin](#)



> SYNALAF : retour sur la table ronde RHD organisée à Marseille dans le cadre de sa campagne européenne. Des experts et décideurs de la restauration collective locale se sont réunis pour échanger sur les défis d'une alimentation durable, en mettant en avant le rôle des volailles fermières et des œufs Label Rouge, ainsi que l'importance de la formation et du soutien des institutions locales.

[> En savoir plus](#)



> Le Comité Interprofessionnel de la Pintade chez Ferrandi Paris

Le 27 mars prochain, Ferrandi Paris accueillera un événement presse : une conférence suivie de la grande finale du Trophée Pintade des Jeunes Talents sur le thème « La pintade autour du monde ».

[> En savoir plus](#)

[S'INSCRIRE À LA NEWSLETTER](#)

www.volaille-francaise.fr

