



RENDEZ-VOUS JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE  
POUR LA SEMAINE DE LA VOLAILLE EUROPÉENNE

## « FAITES LE BON CHOIX, GOÛTEZ LA VOLAILLE EUROPÉENNE »

Coup de projecteur sur la « Semaine de la Volaille Européenne », organisée à Paris et dans 3 autres régions de France, grâce à la mobilisation de restaurateurs fiers de se mobiliser sous la devise  
« La Volaille Européenne, durablement bon pour vous et la planète ».



### OBJECTIF DE LA SEMAINE DE LA VOLAILLE EUROPÉENNE

Renforcer la confiance des consommateurs, en affichant fièrement à table les raisons pour lesquelles les restaurateurs font le choix de la Volaille Européenne !

« Pour donner l'opportunité de goûter les produits de volaille issus de l'agriculture durable de l'Union Européenne, nous organisons en cette fin d'année la « semaine de la Volaille Européenne » dans 5 restaurants partenaires en France, dans les grandes villes comme les plus petites. L'idée est de sensibiliser les consommateurs aux méthodes de production durables et aux normes de qualité de la filière européenne, tout en passant un moment convivial, autour d'une belle assiette de volaille. »

Dominique GRASSET, Président du CIPC

### LE BON CHOIX POUR LA PLANÈTE

Sensibiliser les clients des restaurants, qu'à ces tables, ils consomment une viande qui ne vient pas du bout du monde, contribuant ainsi à réduire les émissions de gaz à effet de serre et à protéger la planète.

### LE BON CHOIX POUR L'ÉCONOMIE

Informé qu'en faisant le choix d'un plat à base de Volaille Européenne, on contribue au maintien d'une production de viande de qualité, à des prix abordables, tout en favorisant la création d'emplois en zones rurales comme en villes.

### LE BON CHOIX POUR VOUS

Rappeler que pour les petits comme pour les grands, la viande de volaille\* est naturellement riche en protéines, qui contribuent notamment au maintien de la masse musculaire. C'est également une viande maigre en matières grasses, idéale pour un régime alimentaire équilibré.



# RENDEZ-VOUS JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2022 DANS LES RESTAURANTS PARTENAIRES DE LA SEMAINE DE LA VOLAILLE EUROPÉENNE :

**L'Auberge du Pressoir,**  
2 rue de Paris à Igoville (27)

**Chez ta Mère,**  
11 rue Meuris à Nantes (44)

**Café sur Cour,**  
9 place Louis Daubenton à Nantes (44)

**La Belle Quille,**  
24 rue de Milan à Paris (75)

**La Bulle,**  
4 place Dugast Mafieux à Montaigne (85)

**L'OPÉRATION SERA RENOUVELÉE  
AU COURS DE L'ANNÉE 2023.**



Pour en savoir plus sur la durabilité du secteur européen  
de la viande de volaille :

Rendez-vous sur le site [EUROPEAN POULTRY](https://www.europeanpoultry.com)

et les réseaux sociaux    @jaimelavolaille



## SERVICE PRESSE

Gulfstream Influence :

Élodie Coin - [ecoin@gs-com.fr](mailto:ecoin@gs-com.fr) - Tél. 06 03 51 57 65

Mélissa Ouakrat - [mouakrat@gs-com.fr](mailto:mouakrat@gs-com.fr) - Tél. 06 86 06 16 09

\*Le terme « volaille » désigne la viande de poulet et de dinde en général.

Source valeurs nutritionnelles : [ciqual.anses.fr](https://ciqual.anses.fr)

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.

Pour des conseils sur une alimentation saine et équilibrée, veuillez consulter l'avis relatif à la révision des alimentaires pour les adultes du futur Programme national nutrition santé 2017-2021 : [https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspa20170216\\_reperesalimentairesactua2017.pdf](https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspa20170216_reperesalimentairesactua2017.pdf)