

NOS VOLAILLES :

ON LES AIME, ON LES PARTAGE

VOUS ÊTES SÉDUITS PAR LES VOLAILLES DE NOTRE RÉGION,
FAITES LE SAVOIR ! COMMENT ?



En vous rendant sur le site avinormandie.fr
et en le promouvant. Vous y trouverez notamment :



La présentation de notre démarche



Les points de vente de la volaille en Normandie



Les restaurateurs proposant de la volaille de notre région
dans leurs assiettes



Des idées recettes



En ajoutant votre établissement à l'annuaire

des entreprises et restaurateurs qui sont engagés dans la démarche
de promotion de la volaille normande.



En demandant votre kit de communication

pour porter hauts les couleurs de la volaille de notre région : *un adhésif
« vitrine », une affiche pour marquer votre engagement sur votre
devanture.*

AVI Normandie

Chambre régionale d'agriculture de Normandie
6 rue des roquemonts
14000 CAEN - 02 31 47 22 47



Les membres d'AVI Normandie

Fabricants d'aliments : AGRIAL, HUTTEPAIN Aliments, Ets Michel, NOVIAL, SANDERS Ouest

Accouveurs et multiplicateurs : Couvoir Hubert

Organisations de producteurs : Fermiers du Bocage (AGRIAL), SYVOR, NORVOLAILLES,
GAEVOL, Normandie Lapin, Syprolap

Abbateurs : Volailles Adrien Labrouche, SNV (Société Normande de Volaille)

Organisme de Défense et de Gestion : APVN

Organisation Agricoles Représentatives : CRAN, FNSEA

Producteurs indépendants et conditionneurs d'œufs : GAEC de la Cordée (50), SARL La Perdrière (14)



VOULOIR
LE CHANGEMENT
EN TANT QUE CITOYEN,
C'EST D'ABORD CHOISIR
LE BON FOURNISSEUR
LOCAL.

avinormandie.fr



LA VOLAILLE NORMANDE, UN DÉLICIEUX PARI !

Si la volaille est la viande la plus consommée dans le monde - et la deuxième en France - ce n'est pas un hasard. Son coût avantageux, ses qualités gustatives et nutritionnelles en font un produit d'exception. Dans ce contexte, la filière normande possède de beaux atouts à faire valoir.

EN CHIFFRES

UNE FILIÈRE EN PLEINE CROISSANCE

LA PRODUCTION ENTRE 2000 - 2016



en Normandie



en France



52 700 t

de viande de volailles
produites (2014)



814

exploitations
professionnelles

UNE AMBITION CONQUÉRANTE

Si la production de volailles progresse en Normandie, le potentiel de développement se révèle encore très important. Ainsi, la production locale s'avère encore insuffisante pour satisfaire le marché local.



La volaille normande aujourd'hui, c'est :

UNE FILIÈRE STRUCTURÉE ET ORGANISÉE

DES ÉLEVEURS PASSIONNÉS ET QUALIFIÉS

UN SAVOIR-FAIRE RECONNU

AVI NORMANDIE DÉFEND ET PORTE LA VOLAILLE DE NOTRE RÉGION

Depuis plus de 25 ans, l'association interprofessionnelle normande défend, protège les intérêts des acteurs et représente la filière avicole régionale. Elle fédère, autour d'actions collectives, éleveurs, producteurs, transformateurs qui œuvrent au sein des filières volailles, œufs et lapins de Normandie.

FAIRE LE CHOIX

DE LA VOLAILLE NORMANDE, C'EST...

PRIVILÉGIER LA PROXIMITÉ :

vous tissez des relations de confiance avec des éleveurs de la région.

FAIRE LE CHOIX DE LA QUALITÉ :

vous travaillez avec des producteurs régionaux qualifiés et soucieux du travail bien fait.

S'ASSURER DE LA TRAÇABILITÉ :

vous rassurez vos clients sur la provenance des produits que vous proposez.

OPTER POUR LE GOÛT :

reconnues pour leurs qualités gustatives et nutritionnelles, les volailles normandes vont vous faire découvrir une palette de saveurs insoupçonnées.



MILLE FAÇONS DE CUISINER LA VOLAILLE DE NORMANDIE :

retrouvez des idées recette sur le site
avinormandie.fr