

## LA VIANDE DE VOLAILLE EUROPÉENNE, STAR DES TABLES DE FÊTES

Bruxelles, le 22 décembre 2020 – Dinde, chapon, canard, poulet fermier, et bien d'autres encore, la viande de volaille fait partie de nos traditions culinaires festives. Opter pour de la viande européenne est gage de sécurité alimentaire mais aussi de qualité et d'engagements en termes de durabilité et de bien-être animal. Ajoutons à cela de sérieux atouts nutritionnels et l'on comprend pourquoi la viande de volaille garde une place de choix dans les assiettes.

### Les atouts de la viande de volaille

Bien que la consommation de viande soit globalement en baisse en Belgique, la consommation de viande de volaille a augmenté de 6% dans notre pays entre 2018 et 2019<sup>1</sup>. Plusieurs raisons peuvent expliquer ce succès : la diversité des morceaux (filets, escalopes, abats, cuisses, avec ou sans peau), la rapidité et les différents modes de préparation (grill, poêle, barbecue, ragoût) mais aussi, ses atouts nutritionnels qui lui confèrent une place de choix dans une alimentation équilibrée. En effet, la viande de volaille<sup>2</sup> est naturellement riche en protéines, tout en étant pauvre en matières grasses (2.8%)<sup>3</sup> et notamment pauvre en graisses saturées (0.6%)<sup>3</sup>, comparée à d'autres types de viande tels que la viande rouge. La volaille est aussi source de vitamines et minéraux : vitamines B3, B5, B6, B12, zinc, phosphore et sélénium.

Ses atouts font donc de la viande de volaille une option de choix sur les tables de fêtes de nombreux Belges : la traditionnelle dinde mais aussi le chapon, le canard ou un poulet fermier, agrémentés aux saveurs des fêtes (marrons, compotées de fruits, farces, etc.).

Par ailleurs, opter pour de la volaille locale, ou du moins européenne, c'est bénéficier de réels engagements en termes de qualité, de sécurité alimentaire, de durabilité et de bien-être animal.

### La viande de volaille européenne, des normes strictes pour une qualité garantie

Avec un volume de 15,8 millions de tonnes en 2019, l'Europe reste le troisième producteur de viande de volaille au monde. Les acteurs de la filière se sont engagés à améliorer et à respecter de façon permanente les bonnes pratiques d'élevage et la préservation des territoires. De nombreux progrès ont été réalisés à ce sujet et les normes actuelles qui s'appliquent à la viande de volaille européenne font partie des réglementations les plus strictes au monde.

Aussi, le secteur s'est fixé 3 priorités : le bien-être animal (qualité de vie, densité des élevages, accès à l'eau et à la nourriture, éclairage, juste utilisation des antibiotiques), la durabilité tout au long de la chaîne de production (préservation des ressources naturelles telles que l'eau, le sol et la qualité de l'air et contrôle des émissions environnementales) et la qualité de la viande (respect des normes européennes dans tous les états membres).

Choisir une viande de volaille européenne, c'est donc bénéficier de tous les engagements pris par les acteurs de la filière tout au long de la chaîne de valeur.

Mais encore faut-il bien choisir sa viande !

<sup>1</sup> STATBEL, Bilan d'approvisionnement Viande 2010-2019, <https://statbel.fgov.be/fr/themes/agriculture-peche/bilans-dapprovisionnement#news>

<sup>2</sup> Le terme "volaille" désigne la viande de poulet et de dinde en général

<sup>3</sup> Table de composition nutritionnelle du CIQUAL

## Quelques astuces pour un choix parfait

Premier conseil : choisir une viande certifiée d'origine européenne. Ensuite, en ce qui concerne la fraîcheur et la qualité de la viande, l'aspect visuel va déjà apporter plusieurs garanties : la chair ne doit pas paraître sèche, la couleur doit être rose, lumineuse, et la viande doit être humide. En outre, l'odeur ne doit pas être désagréable. Si on opte pour une viande congelée, elle ne doit pas être recouverte d'une couche de glace. Pour les viandes fraîches préemballées, l'emballage ne doit pas être gonflé.

Si la viande de volaille passe ces tests, il est tout aussi important de la mettre le plus rapidement possible au frais après l'achat, en la transportant dans un sac isotherme afin de ne pas interrompre la chaîne de réfrigération. Ne reste alors plus qu'à la préparer et la déguster !

## Une campagne de communication européenne

C'est sous la devise « This is our Poultry ! High-quality poultry with European guarantee » qu'une campagne de communication d'une durée de 2 ans a été lancée par les fédérations de producteurs de volaille allemande, française, polonaise, néerlandaise et italienne, accompagnées de l'AVEC (Association de l'Aviculture, de l'Industrie et du Commerce de Volailles dans les pays de l'Union Européenne). L'objectif de cette campagne, soutenue par l'Union Européenne, est de renforcer la confiance des consommateurs et des professionnels dans la qualité de la volaille européenne. L'accent est mis sur l'importance des normes européennes qui garantissent un niveau élevé de bien-être animal, de durabilité et de sécurité alimentaire.

Plus d'informations sur le projet disponibles ici : <https://eu-poultry.eu/>.

Et pour découvrir toutes nos délicieuses recettes cliquez [ici](#) !

---

## Pour toute information complémentaire

SOPEXA Belgium  
Laurence EVRARD  
Téléphone: +32 2 546 11 81  
[laurence.evrard@sopexa.com](mailto:laurence.evrard@sopexa.com)

AVEC Secretariat  
Federica CHIARELLA  
Téléphone: +32 2 238 10 81  
[fc@avec-poultry.eu](mailto:fc@avec-poultry.eu)

Le contenu de cette campagne de promotion ne représente que les opinions de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive "Consommateurs, santé, agriculture et alimentation" (CHAFEA) n'assument aucune responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.