



## La Volaille Européenne partenaire du Marathon de La Rochelle

Pour la première fois, la filière Volaille Européenne chausse ses baskets pour devenir partenaire officiel du Marathon de La Rochelle.

La filière accompagnera tous les coureurs, débutants comme confirmés et leur donne **rendez-vous le dimanche 24 novembre.**



Le secteur européen de la volaille a eu une approche globale de la durabilité, depuis la manière dont il investit l'environnement et son écosystème jusqu'à la manière dont le bien-être animal est lié à la santé de la planète et ses habitants. L'innovation et les améliorations continues sur le terrain, ainsi que le respect des normes européennes exigeantes, permettent de produire une viande de haute qualité, de respecter le bien-être des animaux, de protéger l'environnement et d'assurer la sécurité alimentaire. Le 24 novembre à La Rochelle, **la Volaille Européenne sera présente aux côtés des coureurs** en partageant ses engagements envers une alimentation durable, des valeurs fortes partagées par les passionnés de course à pied.

Dinde, canard, pintade, poulet... **la volaille regorge d'atouts nutritionnels essentiels pour les sportifs.** C'est une viande **riche en protéines**, qui contribue à **augmenter la masse musculaire.** Par ailleurs, sa **faible teneur en graisses saturées** la rend idéale dans le cadre d'une **alimentation équilibrée.** De quoi combler les besoins de tous les sportifs!



**La Volaille  
Européenne :  
un choix**

**DURABLE**

## 5 raisons qui prouvent que la Volaille Européenne est un choix durable :

- **Réduction de l'impact environnemental de 50% en 50 ans\***. Cela passe par une meilleure alimentation pour les volailles et une diversité de races élevées avec des pratiques plus raisonnées.
- **Utilisation des technologies vertes et des outils numériques les plus récents dans les fermes pour une efficacité maximale** : installations de biogaz et utilisation de l'énergie solaire.
- **Production circulaire minimisant les déchets et maximisant les économies** : les déchets issus de la production et de la transformation, tels que les sous-produits et les pertes alimentaires, ont une nouvelle vie dans le même secteur ou dans un autre.
- **Engagement en faveur du bien-être des animaux et des communautés**. Pour les animaux, cela consiste en une meilleure qualité de vie qui induit une meilleure résistance à l'environnement et un meilleur rendement en viande. Pour les communautés, il s'agit de garantir un modèle inclusif et la sécurité alimentaire des consommateurs.
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire de la ferme à la table** grâce à un système alimentaire durable et la promotion de nouvelles habitudes de consommation pour les consommateurs, visant à encourager une consommation raisonnée.

## La Volaille Européenne, un choix durable pour les coureurs du Marathon de La Rochelle !

Pour mettre en avant ses atouts et engagements, la filière a choisi de participer à l'un des marathons français les plus importants, comptant plus de 15 000 participants, afin de véhiculer ses messages et engagements. Dès le vendredi 22 novembre de 15h à 20h, **un stand sera déployé sur le village du marathon**, il se prolongera jusqu'au samedi 23 novembre de 9h à 20h30. Sur place, une ambiance ultra festive! **Plusieurs animations seront disponibles sur le stand pendant la durée du Village Marathon : un quiz sur une borne de jeu pour tenter de remporter des cadeaux, un photobooth pour immortaliser ce moment et une mascotte Volaille Européenne déambulera dans le Village pour distribuer des cadeaux.** De nombreux goodies aux couleurs de la campagne seront distribués : tote-bags, tee-shirts, gourdes, planches à découper, tatouages et livrets recettes.

Sur les 42,195 km du parcours qui entrainera les coureurs au cœur des quartiers de La Rochelle, la filière assurera une présence avec des banderoles et une arche aux couleurs de la volaille européenne.

Le secteur avicole européen a une approche globale de la durabilité. En effet, il sait s'adapter aux enjeux de notre société pour investir l'environnement et son écosystème. Par ailleurs, il réussit à lier le bien-être animal à la santé de la planète et de ses habitants. L'innovation et les améliorations continues sur le terrain, ainsi que le respect des normes européennes exigeantes, permettent de produire une viande de haute qualité, de respecter le bien-être des animaux, de protéger l'environnement et d'assurer la sécurité alimentaire. Ses trois piliers fondateurs sont donc la durabilité économique, la durabilité environnementale et la durabilité sociale.

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

Rendez-vous sur le site [volailledurable.eu](http://volailledurable.eu) et les réseaux sociaux   @volailledurable.



### Service de presse : Gulfstream Influence

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

Kevyne Grah - [kgrah@gs-com.fr](mailto:kgrah@gs-com.fr) - 06 86 06 18 26

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 obtenir des conseils sur les régimes alimentaires équilibrés et sains, veuillez consulter les Lignes directrices nationales en matière d'alimentation et de diététique : [https://knowledgepolicy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway/food-based-dietary-guidelines-europe-table-8\\_en](https://knowledgepolicy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway/food-based-dietary-guidelines-europe-table-8_en)  
\*Source : Ibid. p 22, Associazione Carni Sostenibili. Cette publication est rédigée conformément à l'annexe du règlement n° 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires. Sources valeurs nutritionnelles et recommandations alimentaires : [ciqual.anses.fr](http://ciqual.anses.fr), [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr), [www.fao.org/nutrition/education-nutritionnelle/food-dietary-guidelines/regions/france/fr/](http://www.fao.org/nutrition/education-nutritionnelle/food-dietary-guidelines/regions/france/fr/)