

Le savez-vous ?

**Choisir une volaille fermière
Label Rouge, c'est faire le choix
d'une consommation citoyenne.**



www.volaillelabelrouge.com





Sommaire

Actualité	P 3
C'est dans l'air.....	P 4
Qu'est-ce qu'une Volaille Fermière Label Rouge ?... P 5	
Le Poulet fermier	P 6
La Pintade fermière	P 7
Le Canard fermier	P 8
La Dinde fermière	P 9
Le Chapon fermier	P 10
La Poularde fermière	P 11
Le Chapon de pintade fermier	P 12
L'Oie fermière	P 13
La Caille fermière	P 14
Vos contacts	P 15



En 1960, des éleveurs décident de créer des modes de production alternatifs en opposition au boom industriel de l'époque. **C'est le début de la politique Label Rouge, initiée et créée par la filière avicole française.** Ces éleveurs se sont regroupés dans une démarche collective pour proposer des volailles de qualité issues d'un mode d'élevage respectant un cahier des charges strict.

En 2008, la notoriété du Label Rouge n'est plus à faire, ce signe officiel a su devenir un **réfèrent de qualité pour les consommateurs.**

Il est évident aujourd'hui que faire le choix du Label Rouge en volailles, c'est bien sûr s'assurer d'un produit de qualité supérieure, mais c'est aussi indirectement favoriser un mode d'agriculture durable, soucieux de l'environnement et du bien-être animal, des valeurs moins connues des consommateurs et importantes pour notre avenir.

A l'occasion de la semaine du Développement Durable où tout le monde se dit prêt à favoriser la consommation de produits garantissant de meilleures conditions sociales et environnementales de production, **les Volailles Fermières Label Rouge rappellent la philosophie du Label qui partage depuis toujours des valeurs communes à celles du Développement Durable.**

Aussi, choisir une volaille fermière Label Rouge, c'est faire le choix d'une consommation citoyenne

Aujourd'hui, l'offre alimentaire est telle que les Français ont le choix de la qualité de leur assiette, mais aussi du devenir de notre planète. C'est pourquoi il est important pour les consommateurs de connaître les conséquences de tout acte d'achat et de repérer les filières engagées. Car tout acte d'achat est un acte citoyen qui oriente l'agriculture de demain.

Dans ce contexte, les Volailles Fermières Label Rouge se mobilisent pour rappeler leurs valeurs.

Un élevage fermier en plein air ou en liberté soucieux du bien-être animal



Les volailles fermières Label Rouge vivent en plein air tout au long de la journée voire même pour certaines en totale liberté. En plein air, le parcours extérieur est clôturé avec un espace minimum de 2 m² par volaille. En liberté, le parcours est illimité, sans clôture. Tout au long de la journée, les volailles évoluent dans des espaces herbeux ou forestiers. Elles rentrent à la nuit tombée et dorment dans des bâtiments confortables de faible densité respectueuse du bien-être animal.

Un élevage fermier qui respecte le paysage et l'environnement



Les volailles fermières Label Rouge sont produites dans des exploitations de taille limitée, en harmonie avec le paysage environnant : poulaillers isolés, plantations d'arbres et de haies sur le parcours, fumier naturel, alimentation à base de céréales produites localement. Un mode d'élevage extensif, moins exigeant en énergie (chauffage, ventilation et lumière naturelles) qui respecte la nature.

Un élevage fermier qui favorise la biodiversité génétique et la qualité



Les éleveurs de volailles fermières Label Rouge contribuent à maintenir la sélection génétique de races rustiques choisies pour leur croissance lente, leur adaptation à l'élevage en plein air et la qualité de leur chair. Les labels ont ainsi permis le sauvetage d'anciennes souches locales.

Un élevage fermier de proximité qui maintient une agriculture traditionnelle dans les régions françaises



Le Label Rouge associé à une IGP (Indication Géographique Protégée) représente la démarche collective de toute une filière (couvoirs, éleveurs, abattoirs, fabricants d'aliments) évoluant au cœur d'un même bassin de production. Ce mode d'élevage dit « fermier » permet le développement durable de nombreux territoires agricoles défavorisés, par le maintien d'un tissu rural riche d'exploitations à taille humaine.

Un élevage fermier qui soutient les petites exploitations et favorise la polyculture



Les éleveurs de volailles sont souvent à la tête de petites exploitations agricoles associant polyculture et élevage. Ainsi, les éleveurs sont généralement des agriculteurs qui cultivent les céréales composant l'alimentation de leurs volailles. Cette polyvalence agricole au cœur d'une même exploitation limite le transport des matières premières et les nuisances qui en découlent.

Les signes officiels



Le Label Rouge

Le Label Rouge est le seul signe officiel qui garantit la qualité supérieure d'un produit agricole ou alimentaire. Ce logo appartient au Ministère de l'Agriculture. C'est l'État, par le biais de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), qui attribue le label à l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion), après étude et validation de son cahier des charges. L'ODG regroupe tous les producteurs impliqués dans le cahier des charges du produit. L'INAO agréé un organisme certificateur indépendant qui contrôle le respect du cahier des charges et la qualité supérieure du produit.



Indication Géographique Protégée

Les volailles fermières Label Rouge sont majoritairement identifiées par une IGP (Identification Géographique Protégée) déposée et protégée au niveau européen. Actuellement, il existe 31 IGP en volailles. Elles apportent une proximité et une garantie d'origine rassurantes pour les convives mais aussi des saveurs spécifiques en fonction des terroirs.

Le lien entre Fermier, Label Rouge et l'Origine (IGP) est une composante forte de la filière avicole française

- Les volailles Label Rouge ont une origine régionale bien limitée, pouvant être indiquée sur l'étiquette.
- Pour bénéficier du Label Rouge, les volailles sont obligatoirement « fermières - élevées en plein air » ou « fermières - élevées en liberté ».

Les chiffres clés des volailles fermières Label Rouge

Production totale en 2007 : 105 millions de volailles Label Rouge, soit 10 % de la production de volailles françaises en volume.

Consommation de poulets en 2007 :

Le poulet fermier Label Rouge représente 33 % des achats par les ménages français, toutes formes de présentation confondues, mais 2 poulets sur 3 achetés sont Label Rouge.

Photographie de la filière avicole en 2007

- 22 organisations Label reconnues par l'INAO en organismes de défense et de gestion (ODG) répartis dans les différentes régions de France,
- environ 6000 éleveurs de volailles de chair,
- environ 250 entreprises (couvoirs, fabricants d'aliments, abattoirs, ateliers de transformation).



Le Poulet fermier

Côté basse-cour

Le poulet fermier est à l'origine de la création des labels agricoles en 1960. Ce sont les éleveurs de volailles qui se sont regroupés pour proposer un produit de qualité supérieure, garanti par le logo Label Rouge.

Adopté comme emblème national, le coq gaulois doit sans doute son origine à un jeu de mot sur le latin « gallus » qui veut dire à la fois coq et gaulois.

Critères	Poulet Fermier Label Rouge	Poulet Standard	Poulet Certifié
Souche	Rustique à croissance lente	Croissance rapide	Croissance intermédiaire
Age d'abattage	81 jours minimum	35 à 40 jours	56 jours minimum
Type d'élevage	En plein air ou en liberté	En claustration	En claustration
Taille du poulailler	Lumière naturelle - 400 m ² maximum	Pas de norme (jusqu'à 2 000 m ²)	Pas de norme
Densité du poulailler	11 poulets par m ² maximum	20 à 25 poulets par m ²	18 poulets par m ²
Alimentation	100% végétaux, minéraux et vitamines dont 75% minimum de céréales	Pas d'exigence	100% végétaux, minéraux et vitamines dont 65% minimum de céréales
Espace en plein air	2 m ² minimum par poulet en appellation « plein air » soit 1 ha environ par poulailler-espace illimité en appellation « liberté »	-	-
Garantie de qualité supérieure de volaille	Contrôle régulier par des analyses sensorielles	-	-
Contrôle tiers	Organisme certificateur agréé	-	Organisme certificateur agréé



Côté cuisine

Informations consommation

C'est, on le sait, la volaille la plus connue et la plus achetée. Une chair moelleuse et un goût qui plaisent à tous, petits et grands. Présenté en découpes, le poulet se prête à des recettes simples, inventives et savoureuses. Entier et rôti, il symbolise la convivialité des repas en famille ou entre amis.

Saison : toute l'année

Où : en GMS, chez le boucher, le volailler ou sur le marché

Présentation : en découpes : filets, escalopes, cuisses - entier : effilé ou prêt à cuire

Votre marché : pour 4 à 6 personnes - poids moyen en prêt à cuire : 1,2 à 1,7 kg

Cuisson : au four th.6 (180°) 1 h pour 1,2 kg - 1h15 pour 1,7 kg - Arroser régulièrement et retourner à mi-cuisson

Idées-recettes

Avec les découpes, laissez parler votre imagination : filets et escalopes délicatement poêlés en panure de poudre d'amandes. Plus diététiques, marinés dans du citron vert puis grillés et saupoudrés de sésame. Ou encore en papillote aux herbes, fenouil et oignon. Cuisses et arrière-cuisses marinées dans un mélange de moutarde et de concentré de tomate puis passées au grill ou au barbecue. Morceaux sautés avec une sauce pesto, accompagnés de tagliatelles.

Et avec le poulet entier rôti ?

Sortez des fameux poulet-frites et poulet-purée, néanmoins excellents et évocateurs des dimanches de notre enfance. Optez pour la version niçoise, entouré et farci de gousses d'ail en chemise, servi avec un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et aux olives noires hachées. Etonnez vos convives avec un poulet en croûte de sel que vous aurez farci de petits suisses et d'herbes : moelleux garanti !



La Pintade fermière

Côté basse-cour

Son caractère sauvage et farouche, son humeur batailleuse font de la pintade une volaille très indépendante qui apprécie les grands espaces que lui offre l'élevage fermier. Arborant des plumes grises tachetées de blanc, la pintade originaire d'Afrique s'observe encore aujourd'hui au cœur de vastes plaines ou perchée dans les arbres !

Critères	Pintade Fermière Label Rouge	Pintade Standard
Souche	Rustique à croissance lente	-
Age d'abattage	94 jours minimum	74 à 79 jours
Type d'élevage	En plein air ou en volière	En claustration
Taille du poulailler	Lumière naturelle - 400 m ² maximum ou 150 m ² maximum si élevage sous volière	Pas de norme (jusqu'à 2 000 m ²)
Densité du poulailler	13 pintades maximum par m ²	16 à 17 pintades par m ²
Alimentation	100% végétaux dont 70% minimum de céréales	Pas d'exigence
Espace en plein air	- 2 m ² minimum par pintade soit 1 hectare par poulailler - ou volière extérieure de 300 m ² min	-
Garantie de qualité supérieure de volaille	Contrôle régulier par des analyses sensorielles	-
Contrôle tiers	Organisme certificateur agréé	-



Côté cuisine

Informations consommation

Une chair ferme et colorée dont la saveur s'apparente légèrement au gibier. Une volaille particulière que l'on prendra plaisir à interpréter selon de multiples inspirations.

Saison : toute l'année

Où : en GMS, chez le boucher, le volailler ou sur le marché

Présentation : entière effilée ou prête à cuire - en découpes : filets, cuisses

Votre marché : pour 4 personnes - poids moyen en prêt à cuire : 1,2 à 1,7 kg

Cuisson : au four th.6 (180°) 1h à 1h15 - arroser 2 ou 3 fois et retourner à mi-cuisson

Idées-recettes

Soulignez son goût particulier par des préparations exotiques : entière, farcissez-la de couscous et de fruits secs, garnie d'une sauce aux abricots.

Préparez les cuisses en tagine aux pruneaux et amandes. Et les filets en papillote relevée d'épices.

Ou encore, selon une recette mexicaine, cuisinez-la dans une sauce chocolat à base de cacao et accompagnez de quinoa.



Le Canard fermier

Côté basse-cour

Le canard fermier est de loin l'espèce avicole la plus rustique et la volaille la mieux adaptée à un mode d'élevage extensif. Le canard fermier et sa femelle, la canette, sont aujourd'hui élevés dans des régions de tradition.

Jusqu'à l'introduction du canard de Barbarie au XVIème siècle en provenance de l'Amérique du Sud, tous les canards étaient issus de Colvert. Aujourd'hui, le canard de Barbarie est devenu une vraie spécificité française reconnaissable à son plumage gris barré ou blanc.

Critères	Canard Fermier Label Rouge	Canard Standard
Souche	Canard de Barbarie	-
Age d'abattage	Canards mâles : 84 jours Canettes : 74 jours	Canards mâles : 80 jours Canettes : 68 à 70 jours
Type d'élevage	En plein air	En claustration sur caillebotis
Taille du poulailler	Lumière naturelle 400 m ² maximum	Pas de norme (jusqu'à 2 000 m ²)
Densité du poulailler	8 canards mâles par m ² maximum 10 canettes par m ² maximum	11 à 15 volailles par m ²
Alimentation	100% végétaux dont 75% minimum de céréales	Pas d'exigence
Espace en plein air	2 m ² minimum par canard	-
Garantie de qualité supérieure de volaille	Contrôle régulier par des analyses sensorielles	-
Contrôle tiers	Organisme certificateur agréé	-



Côté cuisine

Informations consommation

On connaît le canard et sa chair brune particulièrement goûteuse. Or, il se présente le plus souvent sous forme de découpes. En réalité, c'est la canette, plus petite, qui se déguste entière. Deux types de présentation qui font l'unanimité chez les amateurs de cette savoureuse volaille.

Saison : toute l'année

Où : en GMS, chez le boucher, le volailler ou sur le marché

Présentation : canette, effilée ou prête à cuire - découpes de canard : filets, cuisses

Votre marché : canette : pour 4 personnes - poids moyen en prêt à cuire : 1,2 à 1,7 kg

Cuisson : Canette : au four th.6 (180°) 1 h environ - arroser régulièrement

Filets : à la poêle : 6 mn côté peau et 4 mn côté chair

Idées-recettes

Juste rôti, servez votre canard avec des petits navets, petites carottes nouvelles et pois gourmands, parsemés de coriandre. Version chinoise, recouvrez-le, avant et pendant toute la cuisson, d'un mélange miel sauce soja et épices, pour un aspect laqué. Avec l'orange, il forme un mariage idéal. Posez les quartiers à mi-cuisson dans le plat du four et arrosez souvent en ajoutant une pointe de cumin ou de gingembre.

Quant aux filets, une fois poêlés, déglacez-les avec du vinaigre balsamique ou accompagnez-les d'une compote d'ananas et d'un riz blanc.



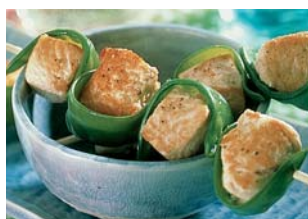
La Dinde fermière

Côté basse-cour

Selon la petite histoire, ce serait les conquistadores espagnols qui auraient découvert la dinde au Mexique, alors qu'ils se croyaient aux Indes, d'où sa première appellation de « poulet d'Inde ».

A la différence de la dinde standard, la dinde fermière label Rouge est petite, très rustique et son plumage s'apparente à un manteau noir et bronzé. Viande festive par excellence, la dinde fermière est élevée dès l'été pour devenir la reine des fêtes en décembre.

Critères	Dinde Fermière Label Rouge	Dinde Standard
Souche	Petite dinde à plumage noir ou bronzé croissance lente	Dinde à plumage blanc croissance rapide
Age d'abattage	140 jours minimum	85 à 100 jours
Type d'élevage	En plein air sur un parcours herbeux et/ ou ombragé	En claustration croissance rapide
Taille du poulailler	Lumière naturelle - 400 m ² maximum	Pas de norme (jusqu'à 2 000 m ²)
Densité du poulailler	6 dindes maximum par m ²	7 à 8 dindes par m ²
Alimentation	100% végétaux dont 75% minimum de céréales	Pas d'exigence
Espace en plein air	6 m ² minimum par dinde	-
Garantie de qualité supérieure de volaille	Contrôle régulier par des analyses sensorielles	-
Contrôle tiers	Organisme certificateur agréé	-



Côté cuisine

Informations consommation

Très appréciée pour la qualité de sa chair et son goût peu typé, la Dinde Fermière Label Rouge se prête à quantité de recettes savoureuses. Avantage non négligeable, elle se situe parmi les viandes les moins grasses, très recommandée en cas de régime.

La dinde Fermière Label Rouge, élevée uniquement à l'occasion de fêtes de fin d'année, constitue la volaille festive et conviviale par excellence.

Saison : fêtes de fin d'année

Où : en GMS, chez le boucher, le volailler ou sur le marché

Présentation : entière : effilée ou prête à cuire

Votre marché : volaille entière pour 6 à 8 personnes - poids moyen en prêt à cuire : 2,5 à 3,5 kg

Cuisson : au four th.6 (180°), 20 mn par 500 g - si farci + 15 mn - arroser régulièrement ; au besoin, ajouter ½ verre d'eau aux 2/3 de la cuisson

Idées-recettes

Pour un repas de fête, servez la dinde entière farcie et accompagnée d'un mélange forestier et de pommes fruits poêlées, ou encore de marrons et d'une gelée d'airelles. Ne pas hésiter à créer des farces originales salées ou sucrées pour sublimer votre recette.



Le Chapon fermier

Côté basse-cour

Le chapon est un jeune coq castré et engraisé. Ce sont les Romains qui ont inventé l'art de « chaponner ». Les habitants de Rome ont d'abord appris à engraisser les volailles à l'intérieur des maisons. Le succès des volailles grasses fut tel que rapidement, tout le monde voulut engraisser ses volailles. Ceci obligea alors le consul à prendre un décret obligeant les Romains à les élever dans la rue par mesure d'hygiène. Mais les poulets en plein air ne s'engraissant pas, un vétérinaire romain imagina de les castrer. Le chapon était né. Réhabilité sur les tables françaises depuis quelques années, le chapon est le produit festif par excellence.

Critères	Chapon Fermier Label Rouge	Chapon Standard
Souche	Rustique à croissance lente	Croissance rapide
Age d'abattage	160 jours minimum	140 jours
Type d'élevage	En plein air	En claustration
Taille du poulailler	Lumière naturelle - 400 m ² maximum	Pas de norme
Densité du poulailler	6 chapons par m ² maximum	10 à 11 chapons par m ²
Alimentation	75% de céréales puis 80% minimum de céréales en finition, pouvant être complété de produits laitiers	Pas d'exigence
Espace en plein air	4 m ² minimum par chapon	-
Garantie de qualité supérieure de volaille	Contrôle régulier par des analyses sensorielles	-
Contrôle tiers	Organisme certificateur agréé	-



Côté cuisine

Informations consommation

Ce jeune coq castré est une volaille généreuse et goûteuse, à cuire avec délicatesse. La finesse de sa chair persillée est renommée. Les gourmets l'associent traditionnellement à un repas de Réveillon raffiné.

Saison : fêtes de fin d'année

Où : chez le boucher, le volailler ou sur le marché

Présentation : effilé ou prêt à cuire

Votre marché : pour 6 à 8 personnes - poids moyen en prêt à cuire : 2,5 à 3,5 kg

Cuisson : au four th.6 (180°), 20 mn par 500 g - si farci + 15 mn. Arroser régulièrement ; au besoin, ajouter ½ verre d'eau aux 2/3 de la cuisson. Pour plus de moelleux encore, pocher le chapon 10 mn dans un bouillon avant de le rôtir

Conseil : évitez de le griller ou de le braiser car il perdrait sa graisse

Idées-recettes

On pense évidemment à le marier avec des produits nobles.

Truffes, foie gras, cèpes ... sont les ingrédients dédiés pour exalter sa saveur naturelle. Pour un accompagnement traditionnel prévoyez une purée de céleri et des marrons fondus aux échalotes. Plus simplement, sa finesse de goût s'accommode bien avec des légumes oubliés : topinambours, crosnes, courge muscade, panais, saupoudrés de cerfeuil et proposés avec le jus de la volaille.



La Pouarde fermière

Côté basse-cour

La pouarde est une jeune poule qui n'a jamais pondu. Très appréciée pour les fêtes de fin d'année, la pouarde fermière Label Rouge est élevée fidèlement selon la tradition et engraisée pour obtenir cette chair, moelleuse et goûteuse, tant appréciée des gourmets.

Critères	Pouarde Fermière Label Rouge	Pouarde Standard
Souche	Rustique à croissance lente	-
Age d'abattage	120 jours minimum	100 jours
Type d'élevage	En plein air	En claustration
Taille du poulailler	Lumière naturelle - 400 m ² maximum	Pas de norme
Densité du poulailler	9 pouardes maximum par m ²	11 à 13 pouardes par m ²
Alimentation	75% de céréales puis 80% minimum de céréales en finition, pouvant être complété de produits laitiers	Pas d'exigence
Espace en plein air	3 m ² minimum par pouarde	-
Garantie de qualité supérieure de volaille	Contrôle régulier par des analyses sensorielles	-
Contrôle tiers	Organisme certificateur agréé	-



Côté cuisine

Informations consommation

Cette jeune poule qui n'a jamais pondu présente une viande d'une grande délicatesse en bouche. Les gourmets apprécient sa chair nacrée au grain fin et soyeux, si tendre et si moelleuse.

Saison : fêtes de fin d'année

Où : chez le boucher, le volailler ou sur le marché

Présentation : effilée ou prête à cuire

Votre marché : pour 4 à 6 personnes - poids moyen en prêt à cuire : 1,8 kg

Cuisson : au four th.6 (180°), 20 mn par 500 g - si farcie + 15 mn.

Conseil : arroser régulièrement ; au besoin, ajouter ½ verre d'eau aux 2/3 de la cuisson pour qu'elle garde son moelleux.

Idées-recettes

Pensez à la farcir, par exemple avec un mélange de mie de pain, boudin noir et boudin blanc, bien poivré. Servez avec des mini-toasts au foie gras et des purées de légumes : haricots verts, céleri, carottes. Pour un repas d'exception, glissez des lamelles de truffe sous la peau ou ajoutez des brisures de truffe à la farce et à la sauce.



Le Chapon de Pintade fermier

Côté basse-cour

Autrefois servi lors des repas de fêtes, le chapon de pintade avait quelque peu disparu. Ce sont les éleveurs de volailles fermières Label Rouge qui l'ont réintroduit voici quelques années pour les fêtes de fin d'année. Depuis, ce pintadeau castré ne cesse de faire l'unanimité auprès des plus fins gourmets.

Critères	Chapon de Pintade Fermier Label Rouge
Souche	Rustique à croissance lente
Age d'abattage	150 jours minimum
Type d'élevage	En plein air
Taille du poulailler	Lumière naturelle - 400 m ² maximum
Densité du poulailler	10 sujets par m ² maximum
Alimentation	70% de céréales puis 80% minimum de céréales en finition, pouvant être complété de produits laitiers
Espace en plein air	3 m ² minimum par chapon de pintade
Garantie de qualité supérieure de volaille	Contrôle régulier par des analyses sensorielles



Côté cuisine

Informations consommation

Une volaille de haute qualité gastronomique, remise à l'honneur sur les tables de fête. Sa chair persillée et son goût giboyeux le situent entre ceux de la pintade et du chapon de poulet.

Saison : fêtes de fin d'année

Où : chez le boucher, le volailler ou sur le marché

Présentation : effilé ou prêt à cuire

Votre marché : pour 4 à 6 personnes - poids moyen en prêt à cuire : 1,7 kg

Cuisson : au four th.6 (180°), 15 mn par 500 g. Arroser régulièrement, au besoin, ajouter ½ verre d'eau aux 2/3 de la cuisson. Pour plus de moelleux encore, pocher le chapon de pintade 10 mn dans un bouillon avant de le rôti.

Conseil : évitez de le griller ou de le braiser car il perdrait sa graisse

Idées-recettes

Pour un dîner de fête, servez-le simplement rôti, marié aux saveurs d'une purée d'artichauts au jus de truffes. Ou faites-le cuire entouré de figues fraîches en ajoutant un verre de porto en fin de cuisson.

Son goût légèrement prononcé s'harmonise à merveille avec les notes exotiques : accompagnez-le d'un sauté de mangues à peine relevé de piment d'Espelette et d'une purée de patates douces.



L'Oie fermière

Côté basse-cour

Majestueuse, élégante avec son manteau blanc, l'oie fermière est très appréciée pour son foie, et également pour sa chair moelleuse et goûteuse. Connue pour ses cris perçants, cet animal apprécie et recherche les grands espaces et les vastes prairies pour satisfaire ses importants besoins herbivores.

Critères	Oie Fermière Label Rouge
Souche	Oie blanche du Rhin
Age d'abattage	140 jours minimum
Type d'élevage	En plein air
Taille du poulailler	Lumière naturelle - 400 m ² maximum
Densité du poulailler	5 oies par m ² maximum
Alimentation	100% végétaux
Espace en plein air	10 m ² minimum par oie soit au moins 2 ha par poulailler
Garantie de qualité supérieure de volaille	Contrôle régulier par des analyses sensorielles
Contrôle tiers	Organisme certificateur agréé

Côté cuisine

Informations consommation

Traditionnellement très appréciée dans certaines de nos régions, l'oie offre une chair brune, serrée, au goût légèrement prononcé.

Saison : fêtes de fin d'année

Où : chez le boucher, le volailler ou sur le marché

Présentation : effilée ou prête à cuire

Votre marché : pour 8 personnes - poids moyen en prêt à cuire : 2,5 à 3,5 kg

Cuisson : au four th.7 (210°) pendant 30 mn puis th.6, 15 à 20 mn par 500 g - si farcie + 12 mn. Arroser régulièrement ; au besoin, ajouter ½ verre d'eau aux 2/3 de la cuisson

Idées-recettes

Cette volaille de caractère mérite des associations originales et stimulantes pour les papilles telles qu'une choucroute au vin blanc-genièvre ou des pommes fruits sautées. Ou encore une sauce aigre-douce (ananas, tomates vinaigre) pour en souligner toute la saveur.



La Caille fermière

Côté basse-cour

Surnommée « la petite exquise », la caille est un animal de la famille des Phasianidés, originaire d'Extrême-Orient. D'ailleurs, au Japon, cet oiseau est reconnu comme symbole d'amour et de fidélité. Voilà certainement pourquoi on la déguste volontiers en amoureux.

Petit gallinacé, la caille est considérée comme un gibier à plumes. En France, elle devient très rare à l'état sauvage. Élevée pour sa chair délicate et savoureuse, la caille contente les palais les plus fins. La couleur de son plumage est brun fauve avec une tête rayée.

Critères	Caille Fermière Label Rouge	Caille Standard
Souche	Rustique avec plumage coloré gris type « sauvage »	Pas d'exigence
Age d'abattage	42 jours minimum	35 jours
Type d'élevage	En plein air sous volière	En claustration
Taille du poulailler	Lumière naturelle - 400 m ² maximum	Pas de norme (jusqu'à 2 000 m ²)
Densité du poulailler	62 cailles maximum par m ²	80 à 100 par m ²
Alimentation	100% végétaux dont 70 % minimum de céréales	Pas d'exigence
Espace en plein air	Accès à un parcours sous une vaste volière. (100 m ² et 2 m de haut minimum)	-
Garantie de qualité supérieure de volaille	Contrôle régulier par des analyses sensorielles	-
Contrôle tiers	Organisme certificateur agréé	

Côté cuisine

Informations consommation

Ce délicat volatile ajoutera, à peu de frais, une note festive à votre quotidien. Sa chair tendre et fine se prête à de nombreuses préparations. Son petit format permet une cuisson rapide et en fait la volaille individuelle par excellence.

Saison : toute l'année

Où : en GMS, chez le boucher, le volailler ou sur le marché

Présentation : effilée ou prête à cuire

Votre marché : 1 pièce par personne - poids moyen en prêt à cuire : 150 g

Cuisson : 20 mn au four th.6 (180°)

Idées-recettes

Des cailles entourées de fines tranches de lard fumé, déglacer la cocotte au vin blanc pour une sauce courte et un parfait moelleux. Version asiatique : marinées dans un mélange sauce soja, miel et gingembre, puis rôties arrosées de cette sauce et servies avec un riz thaï.

Plus classiquement, des cailles farcies au foie gras sur des toasts, accompagnées de céleris braisés, pour un repas de fête.

Synalaf

Syndicat National
des Labels Avicoles de France

Syndicat National des Labels Avicoles de France

Agnès LASZCZYK – Directrice du Synalaf

Tél : 01 45 69 69 00

www.synalaf.com

contact@synalaf.com

Service de Presse :

Agence Via Nova Ankea

Céline Chanvin & Séverine Bernard

Tél : 01 53 32 28 71

severine.bernard@groupe-vianova.com





www.volaillelabelrouge.com

Choisir une volaille fermière Label Rouge, c'est bon pour moi et pour la nature.