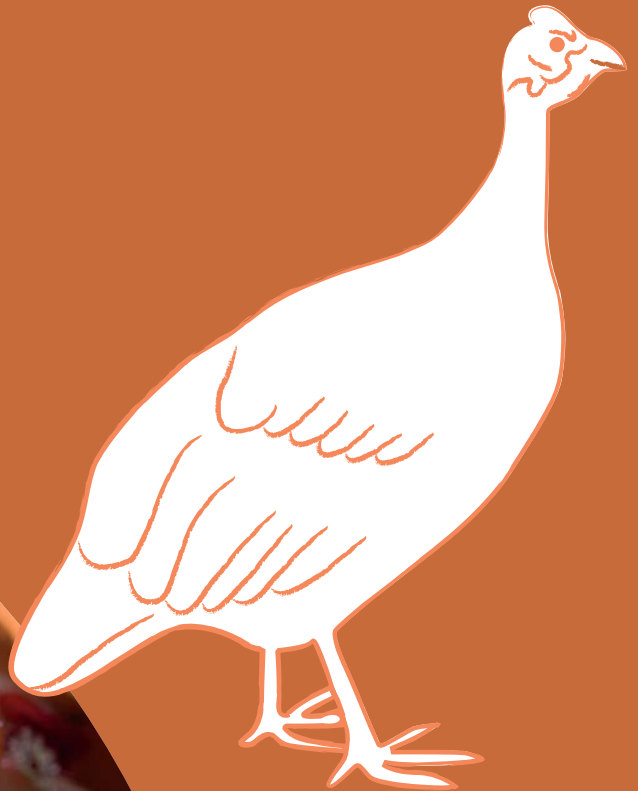




Dossier de presse pintade - 2008

La pintade fermière Label Rouge,
une volaille capricieuse
et si séduisante...





Les français apprécient cette volaille de caractère

Farouche, batailleuse et crierde, la pintade est connue pour ses humeurs capricieuses au cœur de la basse-cour. Son succès auprès des consommateurs, elle le doit à sa chair tendre et à son goût giboyeux, des atouts qui font qu'on l'éleve et la consomme depuis plus de 2000 ans !

Avec 40 millions de pintadeaux en 2007, la France élève près de 72% de la production de pintades en Europe. Un chiffre éloquent qui fait de **la France le premier pays producteur, consommateur et exportateur de pintades en Europe et dans le monde. La France est véritablement la spécialiste de cette volaille atypique.**

Cette position de leader mondial est le fruit de nombreux efforts techniques et du désir de faire de la pintade un des fleurons de la gastronomie française.



Où et comment bien consommer une Pintade fermière Label Rouge ?

Entière, en découpe, surgelée ou prête à cuire, retrouvez la pintade fermière Label Rouge **toute l'année, en GMS, chez le boucher, le volailler ou sur les étales de marché.**

Quelques repères

- Une volaille idéale pour 4 personnes - poids moyen en prêt à cuire : 1,2 à 1,7 kg
- Cuisson : au four th. 6 (180°) 1h à 1h15 en arrosant 2 à 3 fois au cours de la cuisson et en retournant la volaille à mi-cuisson
- Prix moyen d'une pintade fermière Label Rouge : 6 à 8 euros le kg



Une viande nutritionnellement intéressante

La pintade est une viande équilibrée, riche en protéines, en vitamines et en minéraux (magnésium, calcium, fer). Elle est également un allié pour la forme car faible en cholestérol et très peu calorique (134 kcal pour 100g).



Simples & 2 idées de recettes

Sa chair ferme et colorée dont la saveur s'apparente légèrement à celle du gibier apprécie les mariages simples aux notes sucrées ou salées.

Au four

Pintade fermière Label Rouge

aux citrons confits,
fenouil et ail



Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes environ

Cuisson : 1 heure environ au four

1 pintade fermière Label Rouge
en morceaux
2 citrons confits
3 bulbes de fenouil
1 tête d'ail
150 g d'olives violettes
1 c. à s. de miel d'acacia
1/2 c. à c. de quatre-épices
2 pincées de gingembre en poudre
1 c. à c. de poivre concassé
1 c. à s. d'huile d'olive
10 brins de coriandre
sel

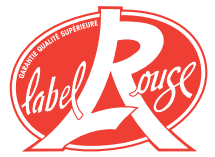
- Allumez le four à 200°C. Coupez les citrons confits en quartiers, hachez-en 4 en petits cubes et réservez les autres.
- Versez le miel dans un bol, ajoutez les épices, les cubes de citron confit, 1 dl d'eau et mélangez.
- Huilez un plat à four, posez-y les morceaux de pintade, versez dessus le miel épicé et tournez-les.
- Glissez au four et laissez cuire 25 à 30 minutes en tournant les morceaux de pintade de temps en temps.
- Nettoyez 2 bulbes de fenouil et coupez-les en quartiers ; détachez la tête d'ail en gousses, lavez et ciselez les brins de coriandre.
- Au bout de 30 minutes, baissez le four à 180°C. Ajoutez les olives, les quartiers de fenouil, l'ail, 1 dl d'eau si la sauce est trop courte, mélangez et laissez cuire encore 20 minutes en tournant de temps en temps.
- Coupez le dernier bulbe de fenouil en fines lamelles (sur une râpe à chips), mettez-les dans un bol, arrosez-les d'huile d'olive, salez et tournez.
- Lorsque les morceaux de pintade sont dorés, retirez le plat du four et ajoutez la coriandre ciselée.

Servez chaud accompagné de fenouil cru.

Vous pouvez préparer ce plat à l'avance et le faire chauffer à feu doux, après avoir ajouté deux cuillères à soupe d'eau.

Parfumées

faciles et savoureuses



Tout simplement rôtie au four ou en cocotte, simplement parfumée d'une épice, d'un condiment ou d'un arôme, sa préparation est très rapide et promet un met savoureux.

À la cocotte

Pintade fermière Label Rouge

rôtie à la bière blonde
aux échalotes
et au genièvre



Pour 4 personnes

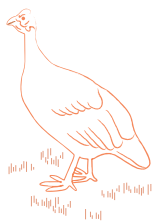
Préparation : 10 minutes environ

Cuisson : 1 heure 15 environ en cocotte

1 pintade fermière Label Rouge
1/2 litre de bière blonde
8 grosses échalotes
150 g de fines tranches de poitrine
fumée
1 c. à s. de baies de genièvre
6 petites feuilles de laurier
1 c. à s. d'huile d'olive
sel
poivre

- Coupez les tranches de poitrine en deux.
- Faites chauffer l'huile dans une cocotte, posez-y la pintade et faites-la dorer sur toutes les faces à feu modéré.
- Lorsqu'elle est bien dorée, retirez-la de la cocotte, jetez le gras de cuisson, remettez-la dans la cocotte, ajoutez la poitrine, le laurier, le genièvre, salez, poivrez et versez dessus la bière.
- Posez la cocotte sur feu vif, portez à ébullition, baissez le feu et laissez cuire 35 minutes en retournant la pintade de temps en temps.
- Pendant ce temps, pelez les échalotes. Au bout de 40 minutes de cuisson, ajoutez-les dans la cocotte et laissez cuire encore 30 minutes environ en tournant de temps en temps la pintade. Au bout de ce temps, la sauce doit être caramélisée.

Servez la pintade coupée en morceaux, accompagnée des échalotes dorées et parsemée de baies de genièvre.





La pintade oui... mais fermière Label Rouge !

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

A cette notion gustative supérieure du Label désormais connue et reconnue, il est important d'ajouter que le Label Rouge est issu d'un mode d'agriculture durable, soucieux de l'environnement et du bien-être animal. Des valeurs moins connues des consommateurs devenues très importantes de nos jours.



L'élevage fermier, ça change tout... surtout pour la pintade

Ce volatile est resté très proche de l'état sauvage lui conférant une véritable nature à vivre dehors, en totale liberté. Ainsi, la pintade est particulièrement adaptée à l'élevage en plein air pratiqué par les éleveurs Label Rouge. Ce mode de production lui garantit une viande goûteuse et charnue.

Critères	Pintade Fermière Label Rouge	Pintade Standard*
Souche	Rustique à croissance lente	Sélectionnée pour la production standard
Age d'abattage	94 jours minimum	74 à 79 jours
Type d'élevage	En plein air ou en volière	En claustration uniquement
Taille du poulailler	Lumière naturelle - 400 m ² maximum ou 150 m ² maximum si élevage sous volière - Elles n'y rentrent que la nuit	Le plus souvent entre 600 et 1200 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	Végétale, conformément à la réglementation
Espace en plein air	- 2 m ² minimum par pintade soit 1 hectare par poulailler - ou volière extérieure de 300 m ² min	Pas d'accès à l'extérieur
Garantie de qualité supérieure de volaille	Des qualités vérifiées à l'aveugle tous les ans par des experts et des panels de consommateurs	Respect de la réglementation
Contrôle tiers	Organisme certificateur agréé	Pas d'obligation

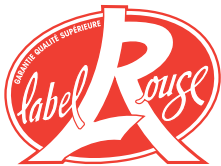
*Normes indicatives



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

www.volaillelabelrouge.com
www.pintade.com





L'élevage fermier en volailles, ça change tout ...

Pour...

- **Le respect de l'environnement** : grâce à une agriculture durable pratiquée par les éleveurs de volailles Label Rouge, un élevage de proximité ancré dans les régions françaises.
- **Le bien-être animal** : nos volailles sont heureuses et vivent en plein air tout au long de la journée.
- **Le goût** : des qualités gustatives supérieures vérifiées à l'aveugle et garanties officiellement par le logo Label Rouge.
- **La garantie** : assurée par des contrôles à tous les niveaux de la production et par une étiquette numérotée affichant la traçabilité.
- **L'alimentation** : nos volailles sont nourries de céréales complétées de protéines végétales. Une alimentation naturelle et équilibrée.

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

Service de presse Volailles Fermières Label Rouge : Via Nova Ankea

Céline Chanvin & Séverine Bernard

Tél : 01 53 32 28 71 - severine.bernard@groupe-vianova.com

43 rue Taitbout - 75009 paris