

SAVOU
REUX
REPAS
DE
FÊTES



avec les Volailles
Fermières Label Rouge



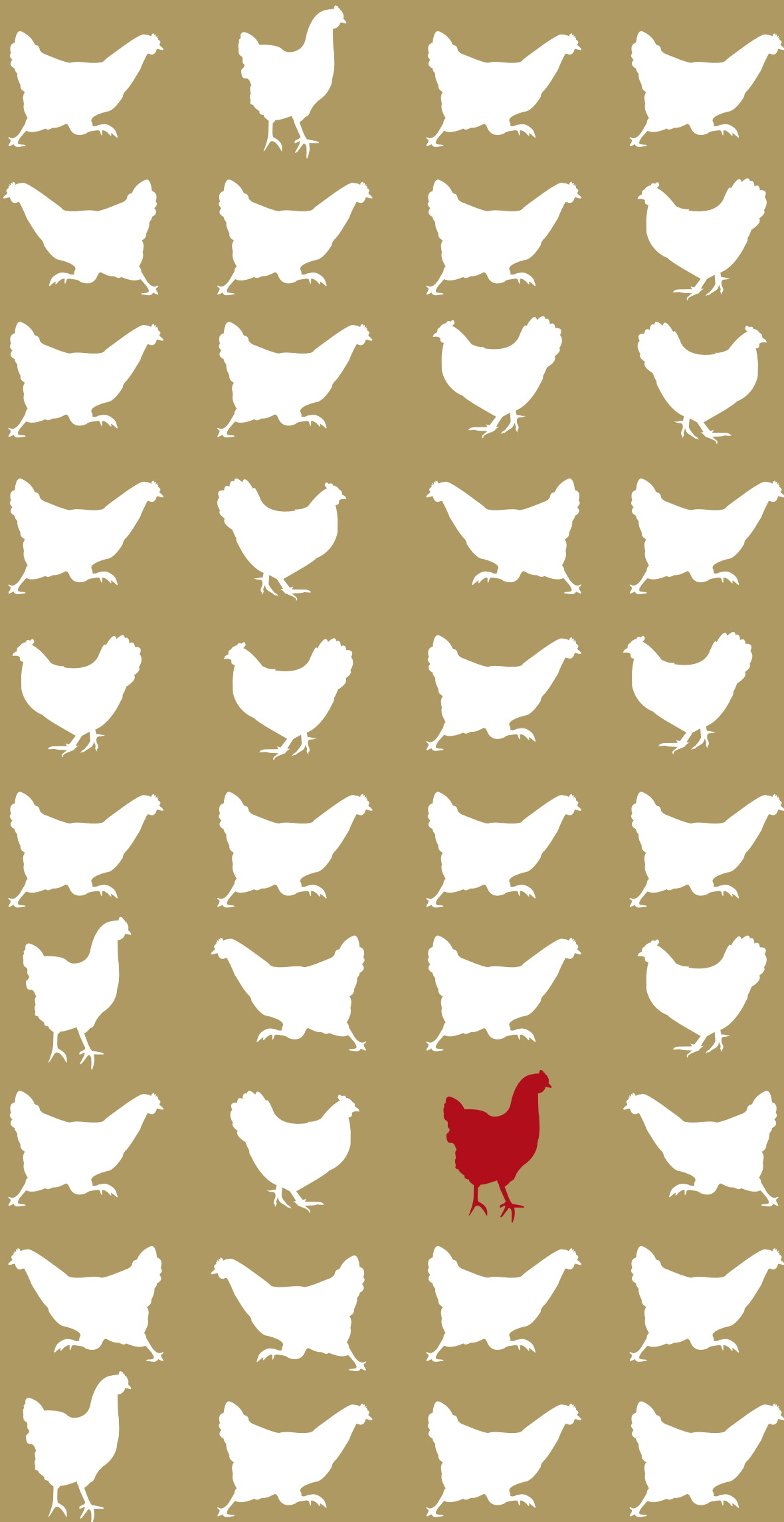
Des invités de choix

Incontournables des tables festives, les Volailles Fermières Label Rouge seront une fois de plus les invités de marque de cette fin d'année. Convivialité, partage et bonheur gourmand assurés.

Dinde, chapon, chapon de pintade, pintade, poularde, oie, quel que soit le style de votre réveillon, votre budget et le nombre de vos convives, vous trouverez la volaille festive Label Rouge adaptée à votre repas.

Gros plan sur nos deux favoris du moment : le Chapon Fermier Label Rouge, champion incontesté des volailles festives, et sur son outsider de charme, la Pintade Fermière Label Rouge.





Le Chapon Fermier Label Rouge, la référence festive !

Il arrive en n° 1 dans le classement des volailles de fêtes. C'est un mets de choix dont la chair fine et persillée appelle une belle recette classique et respectueuse de sa saveur unique. Une volaille qui inspire et qui nécessite une cuisine lente et tout en délicatesse.

Il s'agit d'un jeune coq castré, élevé avec le plus grand soin. Il est engraisé avec une nourriture spécifique, entièrement naturelle, composée de céréales et pouvant être complétée de produits laitiers, jusqu'à son 5^{ème} mois au minimum. Ce mode d'élevage particulier confère au Chapon Fermier Label Rouge une chair persillée très recherchée par les connaisseurs.

ON L'AIME POUR

- sa réputation de volaille gastronomique et raffinée
- la finesse de sa chair et son goût délicat
- et parce qu'elle n'apparaît que pour les fêtes

INFORMATIONS PRATIQUES

Pour 6 à 8 personnes

Poids moyen en prêt-à-cuire : 2,5 à 3,5 kg

Prix : de 9 à 11 € le kg

au four th.6 (180°C) à raison d'une heure par kilo.

ASTUCE DE CHEF

S'il est farci, ajoutez 15 mn de cuisson par 500 g et pour encore plus de moelleux, pensez à le pocher 10 mn dans un bouillon avant de le rôtir. Cela rendra sa parure parfaitement dorée encore plus lisse, encore plus belle !



Chapon Fermier rôti aux parfums d'agrumes & d'anis



Préparation : 30 min - Cuisson : 3 h - Pour 8 personnes

INGRÉDIENTS

1 Chapon Fermier Label Rouge d'environ 3 kg
4 bulbes de fenouil
4 gousses d'ail
1 orange non traitée

1 citron non traité
3 étoiles de badiane
400 g de petit épeautre mondé
4 c. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre moulu

Sortez le Chapon Fermier Label Rouge du réfrigérateur un peu à l'avance. Préchauffez le four thermostat à 180°C.

Prélevez le zeste des 2 agrumes à l'aide d'un couteau économe. Concassez grossièrement les étoiles de badiane. Glissez à l'intérieur de la volaille les rubans de zeste, les gousses d'ail non pelées et la badiane. Salez et poivrez. Ficelez bien serré le chapon avec de la ficelle de cuisine.

Déposez la volaille sur un grand plat à rôtir ou à défaut dans la lèche frite du four. Versez 10 cl d'eau bouillante dans le fond du plat. Enfournez pendant 3 h en prenant soin d'arroser régulièrement la volaille avec le jus parfumé qui s'écoule dans le plat.

Tout en surveillant la cuisson du chapon, préparez la garniture : faites cuire pendant 30 min les grains d'épeautre dans une grande quantité d'eau bouillante et salée.

Pelez l'extérieur des fenouils avec un économe pour éliminer les fils. Rincez-les et essorez-les soigneusement. Découpez-les en tranches dans le sens de la hauteur. Dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive, ajoutez les fenouils et la moitié du jus de citron. Laissez cuire durant 15 mn à feu moyen en mélangeant souvent. Salez et poivrez.

Au moment de servir égouttez l'épeautre et assaisonnez-le avec un peu du jus de cuisson du chapon. Présentez le chapon entouré de ses garnitures de fenouil sauté et d'épeautre.

Attention, il y a chapon... et Chapon Fermier Label Rouge !

Aussi festive soit-elle et comme on pourrait facilement le penser, cette volaille de circonstance n'est pas forcément fermière et garantie de qualité en s'appellant tout simplement « chapon » !

Seul le Chapon dont l'étiquette porte le logo Label Rouge est garanti de qualité supérieure et issu « d'un élevage fermier en plein air » respectueux pour l'environnement et le bien-être animal.
Une volaille irréprochable et d'excellence en somme !



Chapon Fermier Label Rouge et chapon standard

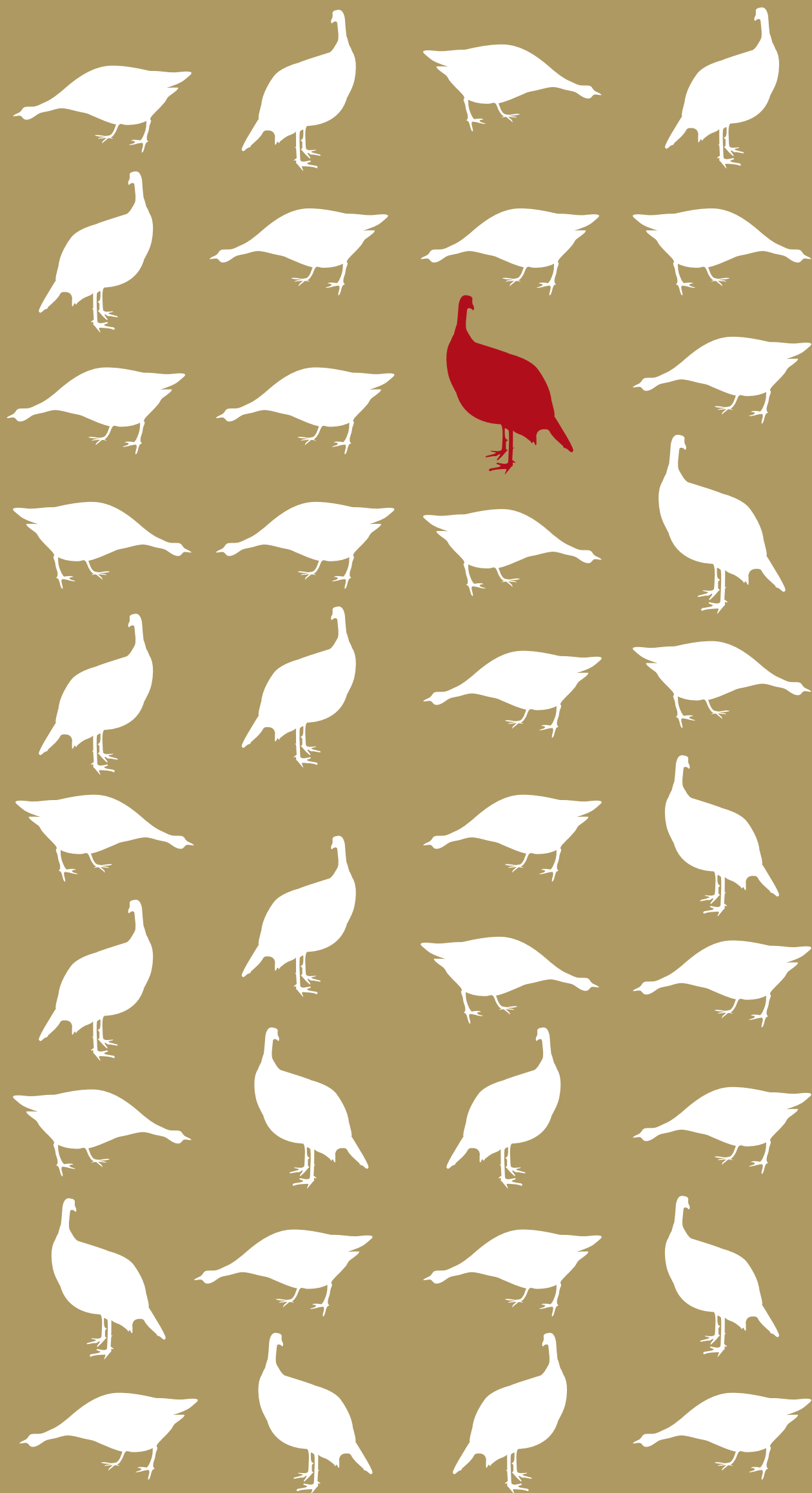
Critères	Chapon Fermier Label Rouge (1) 	chapon standard (2)
Souche	Poulet mâle castré issu d'une souche rustique à croissance lente	Poulet mâle castré. Pas d'exigence de souche
Age d'abattage	150 jours minimum	140 jours minimum
Espace en plein air	En plein air dans de vastes espaces herbeux et / ou ombragés (4 m ² min par sujet)	Pas d'exigence (élevage en claustration généralement)
Taille du poulailler	Lumière naturelle – 400 m ² maximum	Pas d'exigence
Densité du poulailler	6 chapons par m ² au maximum	Pas d'exigence
Alimentation	Alimentation à base de céréales 75% min puis 80% min en finition, pouvant être complétée de produits laitiers	Durée d'engraissement de 77 jours après castration. Pas d'exigence sur le type d'alimentation
Garantie de qualité supérieure de volaille	Contrôle régulier par des analyses sensorielles	-
Contrôle tiers	Organisme certificateur agréé	-

(1) cahier des charges du Label Rouge

(2) définition de la réglementation européenne



Ne vous trompez plus, suivez le guide et faites confiance au Label Rouge !



La Pintade Fermière Label Rouge, la plus originale !

Avec sa chair goûteuse, ferme et colorée qui rappelle les accents du gibier, cette volaille à petit prix a toute sa place dans un repas de fête. Elle vous permettra de jouer sur le registre de l'originalité.

Volaille atypique d'Afrique, la Pintade française est restée très proche de l'état sauvage, aimant beaucoup bouger et se percher, elle est particulièrement adaptée à l'élevage en plein air pratiqué par les éleveurs Label Rouge. Ce mode de production, ajouté à une nourriture naturelle à base de céréales, lui garantit une viande savoureuse et typée.

ON L'AIME POUR

- sa chair légèrement giboyeuse
- les mariages gourmands aux notes exotiques, aigres-douces ou sucrées-salées que sa saveur offre
- son petit format, son prix mini et sa facilité de préparation
- ses qualités nutritionnelles, riche en protéines et peu grasse

INFORMATIONS PRATIQUES

Pour 4 à 5 personnes

Poids moyen en prêt-à-cuire : 1.2 à 1.6 kg

Prix : de 7 à 8 € le kg

Préparation : pour une cuisson au four, compter 1h à 1h30 à th.6 (180°).

ASTUCE DE CHEF

Cuire une pintade c'est facile et rapide... mais il faut bien l'arroser avec son jus.



Pintade Fermière farcie au pain d'épices et garnie de fruits d'hiver



Préparation : 30 min - Cuisson : 1 h 30 min - Pour 4 ou 5 personnes

INGRÉDIENTS

1 Pintade Fermière Label Rouge d'environ 1,5 kg	1 œuf
250 g de chair fine	40 g de beurre
1 gros oignon	3 tranches de pain d'épices
15 g de gingembre frais	50 cl de vin blanc sec
1 pomme	2 c. à soupe de miel
5 poires	1 pincée de 4 épices
10 dattes	1 bâton de cannelle
	Sel, poivre moulu

Pelez l'oignon, la pomme et le gingembre. Hachez l'oignon, râpez le gingembre, découpez la pomme en petits cubes. Dans une casserole, faites chauffer doucement le beurre. Ajoutez l'oignon, le gingembre et la pomme, laissez-les fondre doucement.

Découpez le pain d'épices en dés minuscules.

Dans un saladier réunissez la chair fine avec les dés de pain d'épices et le contenu de la casserole. Joignez l'œuf, salez et poivrez puis mélangez à la fourchette.

Glissez la farce dans la pintade et ficelez-la bien serrée. Déposez-la dans un plat à rôtir. Versez 10 cl d'eau chaude dans le fond du plat.

Préchauffez le four thermostat à 180°C. Enfournez la volaille pendant 1 h 30 en l'arrosant souvent avec le jus qui s'écoule dans le fond du plat.

Pour la garniture, versez le vin dans une casserole, ajoutez la même quantité d'eau, la cannelle, les 4 épices et le miel, laissez frémir 10 min.

Pelez les poires et plongez-les dans le liquide parfumé avec les dattes. Couvrez et laissez pocher pendant 20 min.

Pour servir disposez la pintade sur un grand plat, disposez autour les fruits égouttés. Servez le jus de cuisson de la volaille à part dans un bol ou une saucière.

Pourquoi choisir une volaille fermière Label Rouge ?

L'élevage fermier, ça change tout.

Les Volailles Fermières Label Rouge sont le produit de toute une filière nationale, soucieuse d'une aviculture durable pratiquée par des éleveurs responsables dans les régions françaises. On y développe un mode d'élevage respectueux du bien-être animal et de l'environnement.

Chaque volaille évolue librement en plein air dans de vastes espaces. Elle bénéficie d'une alimentation naturelle, à base de céréales complétées par des protéines végétales, des minéraux et des vitamines. Tous les critères d'élevage sont rigoureusement déterminés par le cahier des charges du Label Rouge et sont contrôlés par un organisme certificateur indépendant. Le Label Rouge est la seule garantie officielle de qualité supérieure.

Comment la reconnaître ?

Une volaille Fermière Label Rouge est reconnaissable par son étiquette qui porte le logo rouge et blanc du Label et un numéro individuel d'identification qui apporte la traçabilité de l'animal. Quelle que soit sa région, le Label Rouge est votre garantie de qualité supérieure ! Vous la trouverez chez le volailler, le boucher ou dans les grandes et moyennes surfaces.



Dans mon assiette...

Choisir une Volaille Fermière Label Rouge est un gage essentiel pour les amateurs d'une nourriture saine et d'excellente qualité avec :

- une chair dense et ferme au toucher qui réduit peu et garde une très bonne tenue
- des qualités gustatives évidentes : une volaille moelleuse avec des parfums longs en bouche, un goût authentique que l'on retrouve avec plaisir

Un atout nutrition...

Plus de protéines, moins d'eau, peu de sodium (ce n'est plus un secret, la bonne volaille est l'amie des régimes minceur !) et surtout une teneur plus importante en acides gras polyinsaturés, ces fameux facteurs de bonne santé.

Comment la conserver ?

Au réfrigérateur entre 0 et 4°C.

Si elle est emballée, retirez le film et roulez-la dans un torchon.

Les autres stars des Réveillons



Dinde de Noël Fermière Label Rouge

C'est la volaille traditionnelle par excellence. Sa chair est dense et son goût peu typé convient à tous et son format généreux la rend idéal pour les tablées familiales. **Pour 8 à 10 convives • Poids moyen prêt-à-cuire : de 3 à 3,5 kg • De 9 à 11 € le Kg**

Oie Fermière Label Rouge

Une volaille à la chair très moelleuse, brune et agréablement typée. Sa saveur est pleine de caractère et son format très généreux. **Pour 8 convives • Poids moyen prêt-à-cuire : de 3 à 4 kg De 11 à 12 € le Kg**

Chapon de pintade Fermier Label Rouge

Il s'agit d'une pintade mâle, castrée, à la chair fondante et persillée avec une délicate saveur de gibier. Une volaille très noble et peu commune. **Pour 6 convives • Poids moyen prêt-à-cuire : de 2,2 à 2,8 kg • De 12 à 14 € le Kg**

Poularde Fermière Label Rouge

Une jeune poule qui n'a jamais pondue. Une volaille raffinée idéale pour les petits comités. Elle a une chair nacrée tendre et délicate. **Pour 4 convives • Poids moyen prêt-à-cuire : de 1,2 à 1,4 kg De 7 à 8 € le Kg**

Exiger une Volaille Fermière Label Rouge, c'est avoir l'assurance d'un produit sûr et sain, aux qualités organoleptiques reconnues. Et, c'est avant tout se régaler, tout simplement !





Synalaf
Syndicat National
des Labels Avicoles de France


FranceAgriMer



CIP
Comité Interprofessionnel de la Pintade

www.volaillelabelrouge.com

Agence Vianova
Véronique Delfau - Julie Neto : 01 53 32 28 33
veronique.delfau@vianova-rp.com . julie.neto@vianova-rp.com