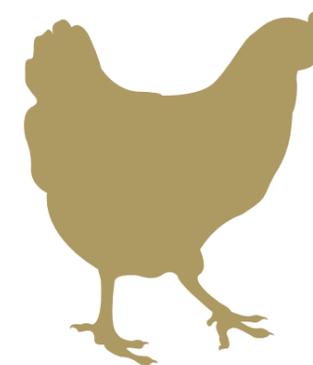


Délices de Fêtes



**LES VOLAILLES FERMIERES
LABEL ROUGE
FESTIVES PAR NATURE**



Plus d'informations sur
www.volaillelabelrouge.com

Idées de recette,
vidéo sur le mode d'élevage fermier,
vidéo sur les bons gestes de découpe...

Synalaf
Syndicat National
des Labels Avicoles de France


FranceAgriMer

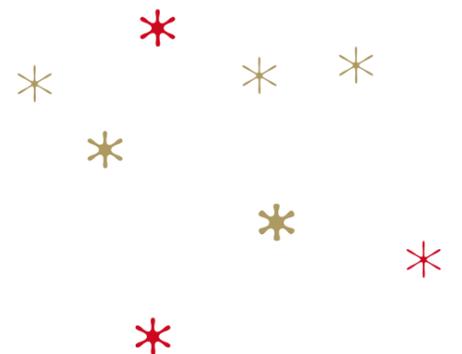


Noël Traditionnel



En famille au pied du sapin, pour un réveillon chic et moderne ou un repas plus décontracté le Jour de l'An... les Volailles Fermières Festives Label Rouge seront de toutes vos tablées.

Poulardes, dindes, oies, chapons et chapons de pintade sont les incontournables de ces périodes de fin d'année, car élevés exclusivement pour les fêtes de Noël. Régal consensuel, symbole de partage et de tradition ou point de départ de recettes plus originales, les Volailles Fermières Festives Label Rouge sont le gage d'un menu pleinement réussi. ✨





*Les Volailles Fermières
Festives Label Rouge
ne connaissent pas
la crise.*

Recherchées par les amateurs de qualité et de goût, elles ont vraiment la cote. D'année en année, leur consommation ne cesse de progresser.

En 2012, 2,4 millions de Volailles Fermières Festives Label Rouge ont été vendues, soit une augmentation de 50% en 20 ans (1992).

Un succès qui s'explique : désireux de bien manger mais aussi de privilégier un mode d'élevage éthique et empreint de naturalité, les consommateurs se tournent de plus en plus vers une production fermière, estampillée par le Label Rouge, seule garantie officielle de qualité supérieure.



L'ÉLEVAGE FERMIER, ÇA CHANGE TOUT !

Les Volailles Fermières Label Rouge sont les produits issus de toute une filière nationale, soucieuse d'une aviculture durable, pratiquée par des éleveurs responsables ancrés dans les régions françaises.

On y développe un mode d'élevage respectueux du bien-être animal et de l'environnement.

Les volailles évoluent librement en **plein air** dans de vastes espaces herbeux et ombragés. Elles bénéficient d'une alimentation **naturelle**, à base de céréales complétées par des protéines végétales. Leur mode et leur durée d'élevage sont déterminés par un cahier des charges spécifique et rigoureux en terme de durée d'élevage, d'alimentation et de bien-être animal.

L'ensemble de ces critères est garanti par le Label Rouge (dépendant du Ministère de l'Agriculture) symbole de qualité supérieure.

Exiger une Volaille Fermière Festive Label Rouge, c'est avoir l'assurance d'un produit sûr, aux qualités organoleptiques reconnues et étiqueté d'un numéro individuel d'identification qui apporte la traçabilité de l'animal.

QUALITÉ ET SAVEUR

L'élevage des Volailles Fermières Label Rouge se situe au top de la filière avicole française et apporte une véritable différenciation en termes de qualité et de goût :

- **une chair dense et ferme** qui, une fois cuite, réduit peu et garde une très bonne tenue.
- **des qualités gustatives évidentes** : une volaille moelleuse avec des parfums savoureux et longs en bouche, un goût authentique que l'on retrouve avec plaisir. Autant de gages essentiels pour les amateurs de saveur et d'excellence.

LES FRANÇAIS PLÉBISCITENT LE LABEL ROUGE

- **83%** des Français font attention au caractère naturel des produits qu'ils achètent et pour près de la moitié des Français, un produit labellisé est un gage de naturalité !
- **81%** des Français connaissent le Label Rouge.
- Enfin, **72%** des Français associent les produits fermiers à des produits naturels.



.....
UNE PRODUCTION SPÉCIFIQUEMENT DÉDIÉE
À LA PÉRIODE DES FÊTES
.....



Le saviez-vous ?

Tout comme la galette des rois, spécialité uniquement proposée pour l'Épiphanie, les Volailles Festives sont les seules espèces à être exclusivement produites pour la fin d'année.

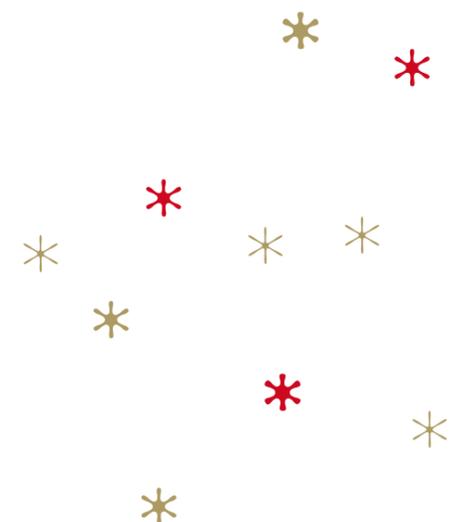
Contrairement aux autres produits consommés lors des réveillons - huîtres, foie gras, saumon... - que l'on trouve toute l'année, le chapon, la dinde fermière, la poularde, l'oie et le chapon de pintade ne se retrouvent dans le commerce qu'à la mi-décembre et pour une très courte période. Une raison de plus pour les mettre largement à l'honneur pour vos repas de Noël et du Jour de l'An !

Au menu de vos réveillons

Poularde et Chapon

version 2013 !

Poularde ou chapon, leurs noms seuls suffisent à évoquer les plaisirs conviviaux des tables de réveillon et le bonheur de déguster un plat gourmand et raffiné. Cette année, pour varier des recettes traditionnelles, on les cuisinera avec des fruits rouges et des pommes, ou bien on les mariera avec des parfums exotiques comme de la noix de coco et de la citronnelle. Succès assuré auprès de vos convives !



Gros plan

sur deux incontournables



LA POULARDE FERMIÈRE LABEL ROUGE

A ne pas confondre avec le poulet, la poularde est une jeune poule qui n'a jamais pondu et qui est élevée spécialement pour les fêtes de fin d'année.

Issue de souches rustiques sélectionnées pour leur qualité de viande et leur croissance lente, l'élevage de la Poule Fermière Label Rouge débute dès le mois d'août pour une période minimum de 4 mois.

Son alimentation fait l'objet d'une attention toute particulière : 75 % de céréales minimum pendant la période de son engraissement passant à 80 % minimum ; les 2 dernières semaines pouvant être complétées par des produits laitiers.

Ces particularités lui confèrent une chair nacrée, tendre et délicate, particulièrement appréciée des gourmets.

- préparation : au four th.6 (180°C) à raison de 20 mn par 500 g et si farcie compter 15 mn supplémentaires
- convient pour 4 à 6 convives
- poids moyen en prêt à cuire : 1,8 kg
- compter de 7 à 8 € le kg



LE CHAPON FERMIER LABEL ROUGE

En tête du classement des volailles de fête, c'est un mets de choix à cuisiner pour un repas d'exception.

Il s'agit d'un jeune coq castré, élevé avec le plus grand soin. Il est engraisé

avec une nourriture spécifique, composée de céréales et parfois complétée de produits laitiers. Son élevage démarre dès le début de l'été pour une période de 5 mois minimum. Dès l'arrivée de ses plumes il se retrouve en plein air pour la journée dans de grands espaces herbeux. Son mode d'élevage fermier, sa lente croissance et son alimentation font de lui un Chapon Fermier Label Rouge, à la différence du chapon standard. On le reconnaît à sa chair persillée et son goût en bouche est délicat.

On l'apprécie pour sa réputation de volaille hautement gastronomique, preuve d'un repas raffiné.

- préparation : au four th.6 (180°C) à raison de 20 mn par 500 g ou découpé en cocotte dans une sauce fine (cuisson 1 heure environ).
- convient pour 6 à 8 convives
- poids moyen en prêt à cuire : 2,5 à 3,5 kg
- compter de 9 à 11 € le kg

.....
A INVITER ÉGALEMENT SANS MODÉRATION
SUR VOS TABLES DE FÊTES
LES VOLAILLES FESTIVES ÉLEVÉES
EXCLUSIVEMENT POUR NOËL
.....



La Dinde fermière Label Rouge : c'est la volaille festive traditionnelle par excellence ; sa chair dense et son goût peu typé conviennent à tous et son format généreux est idéal pour les grandes tablées familiales - pour 8 à 10 convives - poids moyen en prêt à cuire de 3 à 3,5 kg - prix de 9 à 11 € le kg.

Le Chapon de pintade fermier Label Rouge : une pintade mâle castrée à chair fondante et persillée avec une délicate saveur de gibier. Une volaille noble et peu commune - pour 6 convives - poids moyen en prêt à cuire de 2,2 à 2,8 kg - prix de 12 à 14 € le kg.

L'Oie fermière Label Rouge : on apprécie sa chair très moelleuse, brune et agréablement typée, sa saveur pleine de caractère et son format généreux - pour 8 convives - poids moyen en prêt à cuire de 3 à 4 kg - prix de 11 à 12 € le kg.

Reconnaître une Volaille Fermière Label Rouge

Vous l'identifierez grâce à son étiquette qui porte le fameux logo rouge et blanc du Label - seule garantie officielle de qualité supérieure - et par un numéro individuel d'identification, gage de sa traçabilité, du couvoir jusqu'au point de vente.

Vous la trouverez chez votre volailler, votre boucher et dans les grandes et moyennes surfaces.

.....
Faites le bon choix

Une volaille festive, bien sûr,
mais pas n'importe laquelle.

Exigez une Volaille Fermière
Label Rouge !

.....





Crédit photo Volailles Fermières Label Rouge / B. Radvaner



POULARDE FERMIÈRE LABEL ROUGE

FARCIE, POMMES RÔTIES ET GROSEILLES

La finesse de la poularde s'accommode avec brio d'une garniture où dominent les notes fruitées : pommes et fruits rouges apportent le contraste de leur délicieuse acidité.

.....
Préparation : 15 mn
.....
Cuisson : 1h30
.....

Ingrédients

Pour 6 convives

Pour la poularde
1 Poularde Fermière Label Rouge de 1,8 kg
2 c. à s. d'huile végétale
sel, poivre du moulin

Pour la farce
6 tranches de pain d'épices
6 figes sèches
80 g de pistaches
3 pruneaux
2 échalotes
100 g de porc haché (ou de lardons)
1 œuf
2 c. à s. de vin blanc
liqueureux

Pour l'accompagnement
6 pommes
50 cl de jus de fruits rouges
200 g de sucre en poudre
2 barquettes de groseilles

PRÉPARATION

.....

- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire griller les tranches de pain d'épices, les hacher avec les figes sèches, les pistaches, les pruneaux et les échalotes. Mélanger le tout dans un bol avec le porc haché, l'œuf, le vin blanc, le sel et le poivre.
- Farcir la poularde, la disposer dans un plat creux, l'enduire d'huile, saler, poivrer.
- Enfourner pendant 1 h 30 environ. A mi-cuisson, ajouter 1/3 de verre d'eau et arroser régulièrement.
- Pendant ce temps, préparer les pommes : verser le jus de fruits rouges dans une casserole, ajouter le sucre et porter à ébullition. Plonger les pommes pelées dans ce sirop et les laisser pocher environ 20 mn.
- Egoutter les pommes et les ajouter dans le plat avec les groseilles 15 mn avant la fin de la cuisson de la poularde.

FINITION

.....

Servir la volaille entourée des fruits et présenter la sauce à part.



Crédit photo Volailles Fermières Label Rouge / B. Radwaner

COCOTTE DE CHAPON FERMIER LABEL ROUGE

A LA CITRONNELLE ET LAIT
DE COCO

On aime à servir un beau chapon entier, mais il est tout aussi délicieux en morceaux dans une recette originale. Étonnez vos convives en le mariant aux saveurs exotiques du lait de coco et de la citronnelle.

.....
Préparation : 20 mn
.....

.....
Cuisson : 50 mn
.....

Ingrédients

Pour 6 à 8 convives

1 Chapon Fermier Label Rouge
1 oignon
3 gousses d'ail
1 mangue bien mûre
1 bâton de citronnelle
2 tomates
20 cl de bouillon de volaille
30 cl de lait de coco
1 citron vert
1 bouquet de coriandre
2 c à soupe de noix de coco râpée
3 c à soupe d'huile d'olive
sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

- Éplucher et émincer l'oignon. Peler et hacher l'ail. Peler la mangue, la détailler en cubes et la réduire en purée. Émincer la partie tendre de la citronnelle. Couper les tomates en quartiers.
- Préalablement, demander à son boucher de découper la volaille en morceaux ou découpez-la en 6 à 8 morceaux.
- Dans une cocotte, chauffer 3 c à soupe d'huile d'olive et faire revenir les morceaux de chapon à feu assez vif pendant 10 mn en les retournant régulièrement. Ajouter l'ail et l'oignon, bien mélanger et laisser cuire à feu moyen pendant 5 mn.
- Ajouter la purée de mangue, le bouillon, le lait de coco, la citronnelle et les tomates. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter 35 mn.

FINITION

Au moment de servir, déposer les morceaux de chapon dans un plat. Ôter l'excédent de graisse en surface de la sauce, ajouter le jus de citron, saler, poivrer, mélanger et verser sur la viande. Saupoudrer de pluches de coriandre et de noix de coco râpée. Servir aussitôt.