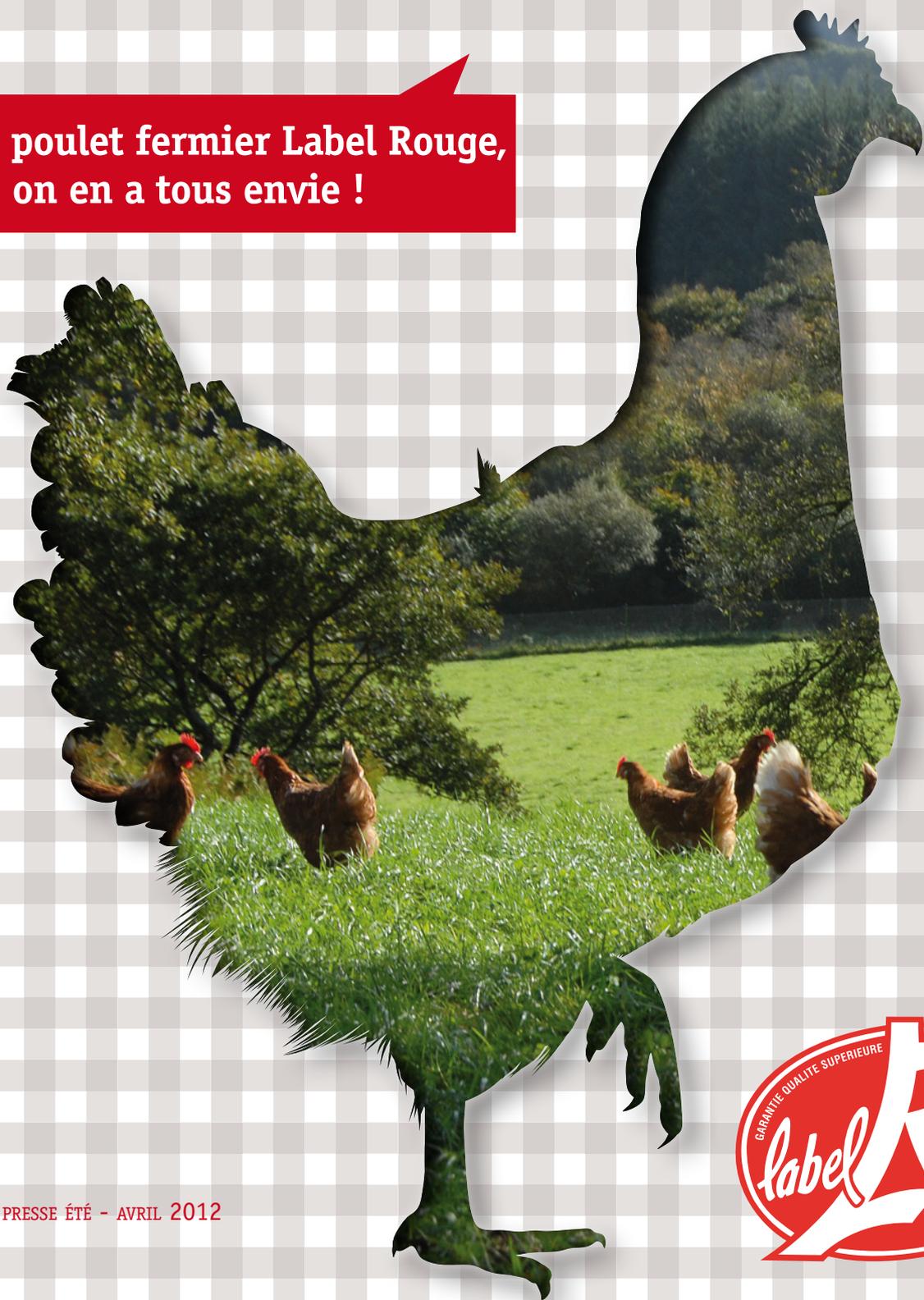


Un bon poulet fermier Label Rouge,
on en a tous envie !



AU MENU

- P.4** LE POULET FERMIER LABEL ROUGE
----- LA VÉRITÉ EN QUELQUES CHIFFRES
- P.5** LE POULET FERMIER LABEL ROUGE
----- 6 BONNES RAISONS D'Y PENSER
- P.6** LE POULET FERMIER LABEL ROUGE
----- UNE GARANTIE OFFICIELLE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
- P.8** LE POULET FERMIER LABEL ROUGE
----- CÔTÉ CONSOMMATEURS
- P.10** RECETTE 1
----- POULET RÔTI FRAÎCHEUR DE LÉGUMES NOUVEAUX
- P.12** RECETTE 2
----- SALADE FAÇON THAÏ
-



**On ne le dira jamais assez, un bon poulet
c'est un poulet fermier Label Rouge.**

Oui mais pourquoi ?

Parce que sa chair ferme, fine et goûteuse ravit
le palais des petits comme des grands.

Ensuite parce qu'à l'achat, le poulet fermier Label Rouge
est une viande abordable qui respecte l'équilibre
budgétaire familial.

Parce que côté diététique il a tout bon, chaque morceau
regorge de bienfaits nutritionnels pour satisfaire jeunes
actifs, enfants ou grands sportifs
(protéines, acides aminés, vitamines...).

Et enfin parce que choisir un poulet fermier Label Rouge,
c'est opter pour LA garantie de qualité
supérieure Française : acheter un poulet fermier
Label Rouge c'est exiger le meilleur !





Actu

La vérité en quelques chiffres

Une étude réalisée pour CIWF en janvier 2012 révèle la sensibilité des Français aux conditions d'élevage des animaux.

Lorsqu'ils procèdent à l'achat d'un produit d'alimentation comme la volaille, les œufs, la viande ou le lait, les Français y sont attentifs.

Pour **73%** d'entre eux, il s'agit d'un critère de choix et **85%** accordent de l'importance à l'information concernant les conditions d'élevage des animaux.

Pour son goût

C'est bon pour
la santé

C'est facile

Il fait toujours
plaisir

**Le poulet
fermier
Label Rouge**
**6 bonnes raisons
d'y penser**

C'est rapide

C'est une
viande bon
marché



**Le Label Rouge est le seul signe officiel
qui atteste du niveau de qualité
supérieure de votre poulet**

Il implique

- Le respect d'un cahier des charges très exigeant homologué par les pouvoirs publics français.
- Des contrôles à toutes les étapes de la production, effectués par un organisme certificateur indépendant.
- La vérification de la qualité supérieure par des analyses sensorielles régulières à l'aveugle.



Le poulet fermier Label Rouge

Une garantie officielle de qualité supérieure

UN MODE D'ÉLEVAGE FERMIER QUI CHANGE TOUT

Leur parcours

Les poulets fermiers Label Rouge sont élevés deux fois plus longtemps que les poulets standards et tout est fait pour favoriser leur bien-être. Ils vivent en plein air ou en liberté tout au long de la journée. La différence ? En plein air, le parcours extérieur est clôturé avec un espace d'au moins 2m² par volaille, soit environ 1 hectare pour un poulailler. En liberté, le parcours est illimité et sans clôture.

Leur alimentation

Les poulets fermiers Label Rouge bénéficient d'une alimentation 100% végétale, minérale et source de vitamines (75% minimum de céréales).

UNE ORIGINE GARANTIE

Tous les poulets fermiers Label Rouge sont élevés dans des régions françaises proches de chez vous. Certains bénéficient d'une IGP (Identification Géographique Protégée) qui certifie officiellement leur origine.

De plus, les poulets fermiers Label Rouge offrent une garantie de traçabilité : chaque poussin dès sa naissance est identifié par un certificat d'origine mentionnant les coordonnées de son éleveur, son alimentation et son lieu d'abattage.



Le poulet fermier Label Rouge Côté consommateurs



L'ÉTIQUETAGE, UN REPÈRE POUR TOUS !

L'étiquetage des poulets fermiers Label Rouge est une véritable garantie.

Alors, que voit-on sur l'étiquette ?

- **Le logo Label Rouge**
Il certifie la qualité d'un poulet fermier.
Le saviez-vous ? Il n'y a pas de Label Rouge sans fermier.
- **Le numéro individuel d'identification**
Véritable fiche d'identité, ce numéro permet de retracer la vie du poulet (du couvoir à l'abattoir, en passant par le mode d'élevage).
- **La durée de l'élevage**
Au minimum 81 jours, elle peut aller jusqu'à 110 jours.
- **La date limite de conservation**
- **La région d'origine**
- **L'abattoir**

LES PETITS BUDGETS L'ADORENT

Pour un repas en famille, le poulet fermier Label Rouge est une des viandes les moins chères du marché. Entier ou découpé, chaud ou froid, il s'agrément de mille et une façons et permet de varier les plaisirs sans se ruiner. C'est le repas du dimanche idéal pour les petits budgets.

Prix moyen d'un poulet fermier Label Rouge : 7 € (5,50 €/Kg)



Du goût, du goût, du goût !

Les qualités organoleptiques du poulet fermier Label Rouge sont remarquables. Fermez les yeux et rappelez-vous, sentez ce bon poulet qui sort du four, goûtez cette peau croustillante et cette chair ferme et subtile, tendre et juteuse. De quoi mettre l'eau à la bouche et passer à table en un temps record !

POINT DE VUE NUTRITIONNEL

Le poulet fermier Label Rouge a toute sa place pour une alimentation variée, saine et équilibrée. Il convient à toute la famille.

- Il est riche en protéines de qualité, indispensable notamment à l'équilibre et à la bonne croissance des enfants.
- Il offre un apport important en vitamines et oligo-éléments.
- Il garantit un bon équilibre en acides gras.
- Lors de sa cuisson, rien n'est à ajouter pour qu'il soit savoureux.

POUR AMATEURS OU FINS GOURMETS

A une époque où le « fait-maison » revient en force côté cuisine, où les dîners chez soi remplacent les dîners « out-door », le poulet occupe une place de choix. Que l'on soit débutant ou cordon bleu, pressé ou prêt à passer des heures aux fourneaux, il y a en toute circonstance LA recette de poulet fermier Label Rouge qu'il vous faut.



POUR TOUTE LA FAMILLE

Entier ou à la découpe, le poulet fermier Label Rouge offre un large choix de préparation et fait l'unanimité autour de la table. Le dimanche, rôti et doré à souhait, il ravira toute la famille. Frites ou purée, les enfants l'adorent et peuvent enfin manger avec les doigts.

Recette

facile

©Volailles Fermières Label Rouge - Synalaf/B. Radvaner

Le poulet fermier Label Rouge



Poulet rôti, fraîcheur de légumes nouveaux



Un plat facile, raffiné et convivial

INGRÉDIENTS

- 1 poulet fermier Label Rouge de 1,3 kg environ
- 500 g de carottes nouvelles
- 500 g de navets nouveaux
- 12 petits oignons grelots
- 300 g de pois gourmands
- 12 pointes d'asperges vertes
- 3 gousses d'ail écrasées
- 1 branche de thym
- huile d'olive, sel, poivre blanc
- 1 bouquet de cerfeuil

Pour 4/6 personnes

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson :

- poulet : 1h15 mn

- légumes seuls : 5 à 15 mn

PRÉPARATION

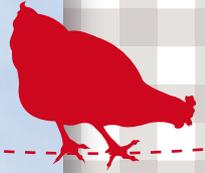
Préchauffer le four 10 mn à 200°C (th.7). Huiler et saler le poulet, le disposer dans un très grand plat à rebord et enfourner. Dès qu'il commence à bien dorer, baisser la température à 180°C (th.6), ajouter l'ail, le thym et ½ verre d'eau. Arroser toutes les 10 mn environ.

Pendant ce temps, éplucher les légumes et les cuire à la vapeur en 2 temps : d'abord les carottes et les navets pendant 5 mn puis ajouter les autres légumes. Arrêter lorsqu'ils sont encore croquants.

Après cuisson, laisser reposer le poulet dans son plat 10 mn avant de le découper.

Recette

facile



Le poulet fermier Label Rouge



Salade de poulet façon thaï

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 15 mn

Un parfum d'Asie et beaucoup de légèreté

INGRÉDIENTS

- 2 blancs de poulet fermier Label Rouge
- 2 cuillers à café de poudre de curry
- 100 g de vermicelles ou nouilles asiatiques
- 1/3 de concombre
- 1 petit oignon rouge
- 2 tiges de menthe
- 10 brins de coriandre
- feuilles de salade (romaine, sucrine, iceberg)
- 1 cuiller à soupe de cacahuètes salées

POUR LA SAUCE

- 1 cuiller à soupe d'huile (sésame ou tournesol)
- 1 cuiller à soupe de sauce poisson (nuoc môm)
- 2 cuillers à soupe de sauce soja
- 2 cuillers à café de jus de citron
- 1 cuiller à café de sucre en poudre

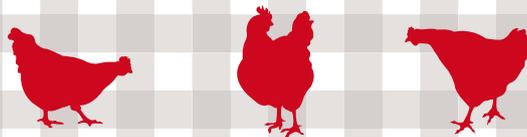
PRÉPARATION

Faire revenir les blancs de poulet à la poêle dans deux cuillers à soupe d'huile neutre. Lorsqu'ils sont saisis, parsemer chaque côté de poudre de curry. Terminer la cuisson à feu doux en couvrant et en ajoutant 2 cuillers à soupe d'eau. Laisser reposer et découper en tranches épaisses.

Pendant ce temps, cuire les vermicelles dans de l'eau bouillante salée, les égoutter.

Dans un saladier, mélanger les ingrédients de la sauce. Ajouter les vermicelles, le concombre en bâtonnets, l'oignon émincé et les herbes ciselées. Remuer délicatement.

Disposer ce mélange sur les feuilles de salade, ajouter les tranches de poulet et saupoudrer de cacahuètes hachées.



Service de presse des Volailles Fermières Label Rouge
Agence Vianova - contacts : Véronique Delfau & Julie Neto
Tél : 01 53 32 28 33 - veronique.delfau@vianova-rp.com