

Éditorial

Quel niveau de qualité avez-vous choisi d'offrir à vos convives ?

À l'heure où l'on supprime les distributeurs de sucreries dans les établissements scolaires, où l'on applique la première norme de service «NF. Restauration Scolaire», où l'importance de «bien manger» fait débat, **la filière volailles fermières Label Rouge réaffirme ses positions en terme de qualité.**

Éthique d'élevage fermier (en plein air ou en liberté), origines de production avec 31 IGP « Indication Géographique Protégée » et qualité supérieure garantie officiellement par le Ministère de l'Agriculture sont les valeurs fondamentales d'un secteur qui se bat depuis 40 ans pour une assiette de qualité.

Vos valeurs étant proches des nôtres, nous sommes convaincus qu'il est important que vous disposiez d'un maximum d'informations sur notre filière et nos produits. C'est l'objectif de ce **Guide dédié à la Restauration** composé de fiches thématiques avec des informations pratiques et détaillées pour vous aider au quotidien à faire le choix de produits et de services de qualité.

*Éric Cachan Président du SYNALAF
Agnès Laszczyk Directrice du SYNALAF*

Parce que bien manger sera toujours source de plaisir.



Sommaire

Profitez des atouts des volailles fermières Label Rouge

- 1.1 L'élevage fermier Label Rouge : une éthique de production
- 1.2 Label Rouge : une garantie officielle de qualité supérieure
- 1.3 Des filières collectives régionales - IGP
- 1.4 Des qualités organoleptiques et culinaires
- 1.5 Des qualités nutritionnelles

Optimisez vos budgets et vos appels d'offre

- 2.1 Un large choix de produits
- 2.2 Volailles fermières Label Rouge et budget : comment optimiser
- 2.3 Volailles fermières Label Rouge dans votre appel d'offre

Contactez vos fournisseurs

- 3.1 à 3.3 Répertoire des entreprises

Cuisinez les volailles fermières Label Rouge

- 4.1 Cuisse de poulet fermier Label Rouge à la provençale
- Canette fermière Label Rouge aux noisettes et cassis
- 4.2 Pintade fermière Label Rouge des sous-bois
- Poulet fermier Label Rouge au citron

Grâce à un élevage extensif en plein air, les agriculteurs respectent le bien être de l'animal et l'environnement pour produire des volailles de haute qualité.

L'élevage fermier Label Rouge : une éthique de production

POURQUOI FAIRE LE CHOIX D'UN ÉLEVAGE LABEL ROUGE PLUTÔT QUE D'UNE AUTRE PRODUCTION ?

Bernard TAUZIA, éleveur de poulets fermiers à
Campagne (40)

« C'est le choix de la qualité du produit. J'aime ce métier proche de la nature avec une qualité d'élevage en totale liberté qui est unique. Mon exploitation est dans une région où l'on a toujours fait des poulets de ferme qui ont du goût et de la saveur. Je prolonge la tradition familiale avec une production de poulets fermiers, valorisée par le Label Rouge qui apporte en plus une traçabilité totale. »



Les 5 grands principes des volailles fermières Label Rouge

- **Des races rustiques**, sélectionnées pour leur croissance lente et leurs qualités de chair.
- **Un élevage fermier** en plein air ou en liberté, par petits groupes, dans de grands espaces herbeux et ombragés.
- **Une alimentation à base de céréales** (70 à 80% minimum selon les espèces) complétée par des protéines végétales (pois, soja, colza...).
- **Une durée d'élevage nettement plus longue** (environ le double de celle de la majorité des volailles standard) qui garantit une chair ferme, plus goûteuse et peu grasse.
- **Une sécurité sanitaire** avec des conditions d'hygiène systématiquement contrôlées à toutes les étapes de production.

Les différents modes de production – Exemple du poulet

	POULET FERMIER LABEL ROUGE (1)	POULET CERTIFIÉ (2)	POULET STANDARD 100 % VÉGÉTAL (2)	POULET STANDARD AUTRE (2)
ORIGINE DE L'ÉLEVAGE	Régionale	Française	Française	Pas d'origine mentionnée
SOUCHE	Rustique à croissance lente	Croissance intermédiaire	Croissance rapide	Croissance rapide
ALIMENTATION	100 % végétale dont 75 % de céréales minimum	100 % végétale dont 65 % de céréales	100 % végétale	Normes CE
TAILLE DU POULAILLER	400 m ² maximum	Pas de normes	Pas de normes	Pas de normes (jusqu'à 2000 m ²)
DENSITÉ	11 poulets/m ² maximum	18 poulets/m ²	20-25 poulets/m ²	20-25 poulets/m ²
ESPACE EN PLEIN AIR	Minimum 2 m ² par poulet (soit 1 ha par poulailler de 400 m ²)	Aucun : claustration en poulailler	Aucun : claustration en poulailler	Aucun : claustration en poulailler
ÂGE D'ABATTAGE MINIMUM	81 jours minimum	56 jours	35 à 40 jours	35 à 40 jours

(1) : normes minimales obligatoires

(2) : pratiques courantes indicatives

Venez visiter nos élevages

Les producteurs vous invitent à venir découvrir concrètement la démarche Label Rouge.

N'hésitez pas à contacter vos fournisseurs pour visiter l'un de nos élevages ou à consulter le site internet du Synalaf : www.synalaf.com ou www.volaillelabelrouge.com.

Adopter les volailles fermières Label Rouge dans ses menus, c'est un choix éthique vers une société plus durable.



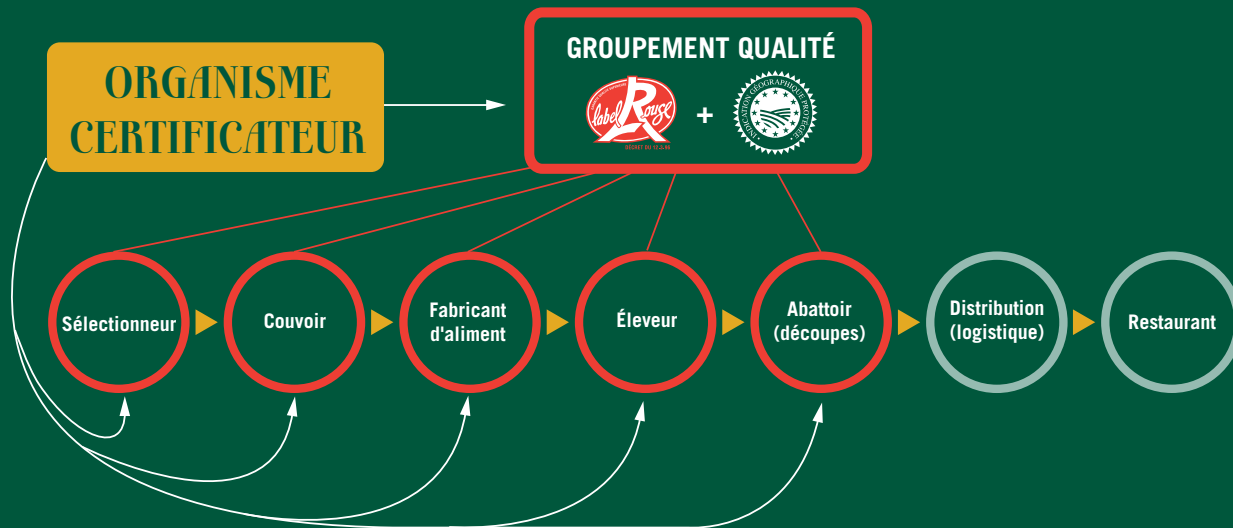
Label Rouge : une garantie officielle de qualité supérieure

Une filière régionale contrôlée par un organisme certificateur

Le Label Rouge a été créé en 1965 à l'initiative d'aviculteurs soucieux de développer un élevage respectant la tradition et apportant une garantie de qualité au consommateur.

Cette garantie est **le seul signe officiel qui atteste un niveau de qualité supérieure**. L'État attribue le label à un groupement qualité, regroupant toute une filière collective.

Le Label Rouge implique le respect d'un **cahier des charges homologué par les Pouvoirs publics français**, portant sur toutes les étapes de la production avec des critères précis et contrôlés. En volailles, cela va de la sélection des poussins jusqu'aux produits finis.



Profitez des atouts des volailles fermières Label Rouge

La fiabilité du Label Rouge suppose le respect, par l'ensemble de la filière, des critères fixés dans le cahier des charges.

Les contrôles portent sur :

- le mode de production,
- les produits finis.

Ils se font à 3 niveaux :

- **en interne,**
- **par le groupement qualité** dans tous les élevages et entreprises,
- **par un organisme certificateur** indépendant, agréé par les Pouvoirs publics.

Les tests de dégustation sont obligatoires pour obtenir le Label Rouge et le conserver. Ils sont effectués à l'aveugle par un jury qualifié dans des laboratoires accrédités :

- **des profils sensoriels** pour caractériser les différences du produit labellisé par rapport au standard ;
- **des tests hédoniques** pour vérifier la préférence des consommateurs.

- Le numéro d'homologation du label attribué par le Ministère de l'Agriculture

- Méthode d'élevage proche de la tradition et qui donne la priorité au bien-être des animaux

- L'indication géographique (IGP)

- Type d'alimentation

- L'organisme certificateur



- La garantie unique de la qualité supérieure

- Le numéro individuel d'identification qui permet de retracer toute la vie de l'animal

- Âge d'abattage

- Garanties d'hygiène et de fraîcheur du produit

- L'abattoir

Un étiquetage informatif réglementé

La traçabilité est inhérente à la démarche Label Rouge. Elle suppose une habilitation de tous les opérateurs intervenant dans la chaîne. Elle se traduit par **un numéro individuel d'identification**, présent sur chaque étiquette, permettant de retrouver l'histoire de la volaille, de sa naissance à sa consommation.

Cette étiquette est un précieux document à conserver, notamment en cas de litige. C'est une véritable carte d'identité.

Vérifier la présence de l'étiquette informative numérotée, seule garante du Label Rouge et du mode d'élevage fermier.



Des filières collectives régionales - IGP

En volailles, le Label Rouge est une démarche collective et régionale de toute une filière (producteurs et entreprises) au sein d'un bassin de production.

Pour renforcer des traditions fermières régionales, les volailles fermières Label Rouge sont majoritairement identifiées par une IGP (Indication Géographique Protégée)⁽¹⁾, 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.

1. Réglementation européenne du 14 Juillet 1992

2. Modes d'élevage définis dans le règlement CE N°1538/91 sur les normes de commercialisation des volailles

Lien entre Fermier, IGP et Label Rouge

- Pour être Label Rouge, les volailles sont obligatoirement fermières « élevées en plein air ou en liberté »⁽²⁾
- Les volailles Label Rouge ont toutes une origine régionale bien limitée, pouvant être indiquée sur l'étiquette.
- On ne peut trouver ni volaille « fermière », ni volaille avec une indication géographique en dehors du Label Rouge ou de l'agriculture biologique (exceptée la vente locale ou directe par un petit producteur).



Choisir des volailles fermières Label Rouge, c'est opter pour **des produits organoleptiquement supérieurs** avec des caractéristiques sensorielles régulièrement contrôlées : goût, aspect, couleur de la peau, etc.

Des qualités organoleptiques et culinaires

- La chair est ferme, goûteuse et d'une couleur attirante (les muscles rouges sont suffisamment foncés).
- Les os sont plus durs et la forme de la carcasse est plus allongée.
- Les volailles fermières ne présentent pas de mauvaise odeur à cru.
- Elles sont peu grasses, notamment au niveau abdominal.



POURQUOI AVOIR FAIT LE CHOIX

DES VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE ET QUELLES SONT LEURS QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES ET CULINAIRES ? ?

Patrick Bouchot, Responsable Secteur Rhône Alpes SODEXHO

« Le plus des volailles fermières Label Rouge c'est leurs qualités gustatives indéniables. Ce sont des produits valorisants, même pour des enfants qui retrouvent un vrai produit. Nous nous devons de leur apporter de la qualité pour qu'ils trouvent du plaisir à manger.

Le poulet fermier Label Rouge est un poulet qui perd nettement moins d'eau à la cuisson que le poulet standard. Quand on donnait une cuisse entière d'un poulet standard de 160 g (cru), nous obtenions 80 g de viande alors qu'un haut de cuisse d'un poulet Label Rouge de 160 g (cru) permet d'arriver à 90-100 g de produit final cuit. Le poulet Label Rouge est généralement plus ferme à manger. Le filet étant un peu plus dur à mâcher pour les enfants, nous contournerons ce phénomène en éminçant plus fin les filets. »

Les volailles fermières Label Rouge perdent moins d'eau à la cuisson que les volailles standard. La sélection de souches rustiques à croissance lente donne une qualité de chair plus ferme et moins riche en eau. La cuisson est donc un peu plus longue par rapport aux volailles standard, mais le rendement après cuisson est bien meilleur. Il faut en **tenir compte pour le calcul du poids d'une portion.**

L'odeur à la cuisson est agréable grâce à leur gras sous-cutané, d'épaisseur raisonnable. Ainsi, il est **possible de consommer la peau grillée des volailles fermières.**

UNE VOLAILLE FERMIÈRE LABEL ROUGE DOIT ÊTRE CUITE UN PEU PLUS LONGTEMPS

- *Pour un poulet entier de 1,3 kg : compter environ 1h15 soit 15 minutes de plus que pour un poulet standard.*
 - *Cuisses et hauts de cuisses seront cuits 45 minutes maximum au four.*
 - *Les filets ne doivent pas cuire trop longtemps, au risque de les dessécher.*
- Un conseil : ajoutez de la vapeur en fin de cuisson pour assurer plus de tendreté.



Bien se nourrir, c'est aussi prendre du plaisir à manger

Les viandes de volailles sont importantes dans l'alimentation de l'homme (3^e viande consommée des français après le porc et le bœuf selon l'étude de l'OFIVAL en 2004).

Des qualités nutritionnelles

Les volailles fermières ont donc toute leur place dans une alimentation variée, saine et équilibrée.

Du fait de leurs souches spécifiques, de leur âge, de leur alimentation riche en céréales et de leur mode d'élevage, les qualités nutritionnelles des volailles fermières Label Rouge sont différentes.

QUELLES SONT LES ATOUTS NUTRITIONNELS DES VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE ?

Chloé Martin, diététicienne répond :

« Les volailles fermières Label Rouge ont une alimentation à base de céréales, apportant ainsi des protéines de meilleure qualité. Elles sont plus goûteuses et ont une meilleure qualité nutritionnelle au niveau de l'apport lipidique et des apports en vitamines (E et B) et en minéraux (potassium et phosphore). Elles apportent également autant de fer que le poisson. Enfin, il est recommandé de consommer de la volaille 3 à 4 fois par semaine. »



Elles contiennent ainsi :

- **plus de protéines**
- **moins d'eau**
- **moins de lipides et donc peu de graisses**
- **un bon équilibre en acides gras** avec une teneur en acides gras polyinsaturés* plus importante (60 % d'insaturés et 30 % de saturés).
- **des minéraux** avec :
 - **une teneur en potassium importante**, surtout dans le filet de dinde
 - **du phosphore également présent en grande quantité**, surtout dans le filet de dinde
 - **une faible teneur en sodium** (en moyenne 70mg / 100g) ce qui fait de la viande de volaille un aliment intéressant lors d'un régime hyposodé
- **des vitamines** avec :
 - **la vitamine B3 qui est la plus abondamment représentée**
 - les vitamines B1 et B6 (teneurs faibles dans le poulet et la dinde. La pintade est légèrement plus riche en vitamine B1).

* Les acides gras polyinsaturés sont considérés comme de véritables « acides gras santé » aux champs d'application tant préventifs que curatifs.

Dans tous les cas, il est important de se référer aux quantités minimales recommandées dans la Circulaire de L'Écolier (juin 2001).

Chaque espèce apporte ses atouts nutritionnels et gustatifs : poulet, pintade, canard, dinde, caille...Varier les volailles fermières dans vos menus, vous permet de proposer une diversité de goûts mais aussi de varier les apports nutritionnels de vos convives.



En choisissant la garantie de qualité Label Rouge

- vous optimisez la **satisfaction gustative** et le **plaisir** du repas
- vous limitez fortement la non-consommation et favorisez l'**équilibre** du repas.



Valeurs nutritionnelles et énergétiques de quelques volailles fermières Label Rouge

	VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G			VALEURS ÉNERGÉTIQUES POUR 100 G
	Protéines	Lipides	Glucides	
POULET FERMIER ÉVISCÉRÉ	22 g	3,4 g	< 0,1 g	117 Kcal 495 Kj
PINTADE FERMIERE ÉVISCÉRÉE	23,7 g	0,9 g	1,4 g	108 Kcal 459 Kj
SAUTÉ DE DINDE FERMIERE SANS OS, SANS PEAU	21,2 g	0,4 g	1,7 g	95 kcal 404 Kj

Bien se nourrir, c'est aussi prendre du plaisir à manger.



Un large choix de produits

Les volailles fermières Label Rouge offrent une diversité d'espèces et de races, sélectionnées pour leur qualité de viande et leur croissance lente.

Cette variété de souches donne des saveurs différentes avec une même garantie.

Pour répondre à vos besoins professionnels, les volailles fermières sont disponibles entières ou en découpes pour de multiples utilisations.

Les découpes se font manuellement (ou assistées manuellement). Les morceaux sont parés avec soin. Elles ont la même garantie de qualité supérieure que les volailles entières.

13 espèces de volailles fermières Label Rouge

ESPÈCE	PRODUIT	POIDS	DISPONIBLE PAR CALIBRE + OU - DE
TOUTE L'ANNÉE :			
POULET FERMIER BLANC JAUNE NOIR	Entier PAC*	1,1 à 1,8 kg	50 à 100 g
	Cuisse déjointée	200 à 320 g	40 g
	Haut de cuisse déjointée	100 à 200 g	-
	Pilon	70 à 160 g	-
	Suprême** avec peau	140 à 240 g	40 g
	Filet sans peau	120 à 200 g	40 g
	Morceaux de cuisse sans os et sans peau (Sauté)	30 à 60 g	-
PINTADE FERMIERE	Entière PAC*	1 à 1,6 kg	-
	Cuisse déjointée	150 à 220 g	-
	Suprême** avec peau	150 à 220 g	-
CANETTE FERMIERE	Entière PAC*	1,2 à 1,7 kg	-
	Filet avec peau	150 à 220 g	-
	Cuisse	150 à 220 g	-
CANARD FERMIER	Entier PAC*	3 à 4,5 kg	-
	Filet avec peau	300 à 400 g	-
	Cuisse	300 à 400 g	-
CAILLE	Entière PAC* sans tête	170 à 250 g	-
POUR LES FÊTES :			
CHAPON FERMIER	Entier PAC*	2,5 à 3,5 kg	-
POULARDE FERMIERE	Entier PAC*	1,8 à 2,5 kg	-
OIE À RÔTIR FERMIERE	Entier PAC*	2,5 à 3,5 kg	-
DINDE DE NOËL FERMIERE	Entier PAC*	2,5 à 3,5 kg	-
CHAPON DE PINTADE FERMIER	Entier PAC*	1,7 à 2,2 kg	-

* PAC : Prêt à cuire

** Suprême : filet avec peau et avec la première partie de l'aile

Gamme complémentaire (selon les fournisseurs)

ESPÈCE	PRODUIT	POIDS	DISPONIBLE PAR CALIBRE + OU - DE
TOUTE L'ANNÉE :			
DÉCOUPE DE DINDE FERMIÈRE	Escalope	70 à 150 g	20 g
	Sauté sans os et sans peau	50 à 90 g	20 g
PALMIPÈDES GRAS (CANARD ET OIE FERMIERS)	Magret	300 à 400 g	
	Aiguillette	30 à 60 g	
	Cuisse	300 à 400 g	
POULE FERMIÈRE	Entière PAC	1 à 1,4 kg	

Remarques concernant la technique de conservation :

Tous ces produits peuvent être proposés en frais ou en surgelé.

- **Frais** : la conservation se fait à 0/+4°C avec une DLC résiduelle à la livraison, variable selon les espèces et les modes de présentation.

* En entier : sous film ou nu en vrac

* En découpes : nu en vrac ou en poche sous vide

- **Surgelé** : la conservation se fait à -18°C et les volailles fermières Label Rouge sont obligatoirement surgelées le jour de l'abattage et à sec.

* En entier : sous film

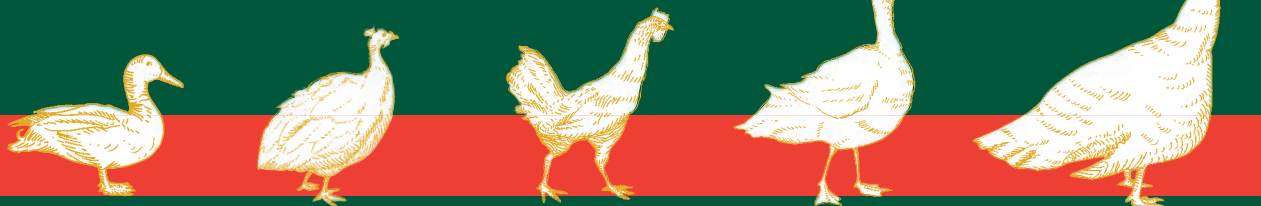
* En découpes : IQF (surgélation individuelle avec disposition vrac) ou Layer Pack (surgélation par couches séparées).

Remarques concernant les saisons :

- Les volailles festives sont mises en élevage spécifiquement pour être consommées en période de fêtes : dindes de Noël, chapons, chapons de pintades, oies et poulardes.

- Certaines volailles élevées toute l'année sont aussi appréciées pendant les fêtes : pintades, caillies, canards et canettes dont la production double pour décembre.

- Le printemps et l'été restent les saisons les plus productrices en poulets fermiers Label Rouge.



Volailles fermières Label Rouge et budget, comment optimiser

Des suggestions pour maîtriser votre budget

COMMENT AVEZ-VOUS OPTIMISÉ VOS COMMANDES DE VOLAILLES LABEL ROUGE?

Patrick BOUCHOT, responsable secteur Rhône-Alpes SODEXO

« C'est notre fournisseur de volailles fermières Label Rouge qui nous a aidé dans cette démarche afin d'optimiser nos achats : nous avons travaillé ensemble sur les découpes afin d'avoir des morceaux adaptés aux enfants. Nous achetions ainsi des poulets Label Rouge entiers et frais, mais découpés à cru selon un modèle propre à notre cuisine centrale. Chaque cuisse était découpée en deux pour obtenir un haut de cuisse de 160 g et un pilon de 100 g. Quant aux filets, ils étaient émincés en 3 ou 4 afin d'obtenir des morceaux cuits d'environ 80 g. Pour optimiser nos coûts, notre fournisseur se réservait les ailes à cause d'une très bonne valorisation des manchons via d'autres réseaux. »

1. Les découpes de volailles fermières Label Rouge

- Adaptez vos grammages par rapport à vos convives pour éviter les surcoûts et réduire les restes
- Profitez du large choix de morceaux en Label Rouge pour satisfaire tous les goûts à des prix raisonnables : filets, cuisses, hauts de cuisse, pilons
- Utilisez la variété d'espèces : poulet, pintade, dinde, canard ...
- Offrez des morceaux aux présentations diverses (morceaux sans os et /ou sans peau, calibrés et piécés, pour des services aux coûts portions étudiés)

- Équilibrez vos commandes de morceaux (cuisse-escalope ou cuisse coupée en deux : pilon/haut de cuisse ou sauté-filet ...).



2. Les volailles entières fermières Label Rouge

- Un coût raisonnable ramené à la portion
- Des pièces entières pour des cuissons traditionnelles appréciées par les petits et les grands : le poulet fermier rôti !
- Des volailles entières coupées en plusieurs morceaux (4, 6 ou 8 suivant les grammages souhaités, en fonction des espèces et des goûts de vos convives), de la viande rouge ou blanche, plus ou moins goûteuse, avec ou sans peau croustillante...
- Un choix de volailles pour satisfaire tous les goûts et tous les budgets (poulet, canard, pintade et pour les fêtes : chapon, dinde ...)

- De l'entier pour valoriser tous les morceaux. Le rendement en découpes d'un poulet fermier entier est d'environ 60%. Pour réduire son coût d'achat, il faut utiliser tous les morceaux issus de la découpe en destinant les morceaux de façon différente selon le type de convives ou en utilisant différents poids de poulets entiers.

3. Raisonner en quantité consommée

- Les qualités gustatives des volailles fermières Label Rouge (entières ou morceaux) permettent de réduire les pertes dans les assiettes (environ 40%)
- Il est donc judicieux de calculer en prix au Kilo consommé et non en prix au Kilo acheté
- Affinez les grammages par rapport au rendement après cuisson
- Adaptez vos grammages suivant la typologie de vos convives.

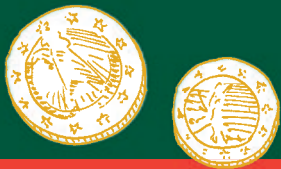
4. Intégrez la saisonnalité des produits

Les meilleures offres sont en fonction de la demande saisonnière des ménages (2/3 des débouchés). En poulet et en dinde, les prix à la restauration sont moins élevés d'avril à septembre pour les viandes blanches (type filets ou suprêmes), et d'octobre à mars, pour les viandes rouges de volaille (type cuisses ou sautés).

Proposée toute l'année, la pintade bénéficie d'une demande très soutenue en période de fête, ce qui la rend beaucoup plus attractive en prix aux autres périodes.

5. Équilibrez les morceaux dans une commande de découpes

Pour diminuer le surcoût lié à l'achat de découpes, il faut acheter si possible autant de viande blanche (type filets) que de viande rouge (type cuisses) ou autant de hauts de cuisses que de pilons.



Offrir des repas de qualité, évite le gaspillage.



Volailles fermières Label Rouge dans votre appel d'offre

La restauration collective publique doit se conformer au Code des Marchés Publics (CMP).

L'objectif est de déterminer l'offre économiquement la plus avantageuse avec une libre concurrence entre les fournisseurs. Néanmoins, les acheteurs sont en droit d'exiger des volailles de qualité comme le Label Rouge.

Quelques conseils pour intégrer des volailles fermières Label Rouge dans votre appel d'offre :

Bien définir vos besoins avec des critères de choix objectifs

- **les types de produits avicoles souhaités** : espèces, carcasses ou découpes avec leurs grammages appropriés (cf. tableau en fiche 2.1). Un nouveau GPEM/DA volailles est en préparation (publication prévue en 2006/07)
- **le mode d'élevage des volailles** : les modes d'élevage « fermier-élevé en plein air » et/ou « fermier-élevé en liberté », définis au niveau européen, peuvent être utilisés comme référence. En France, seules les volailles sous Label Rouge, bio ou AOC peuvent y prétendre. D'autres critères d'élevage comme l'accès à un parcours extérieur, l'alimentation, l'âge à l'abattage, la densité dans le bâtiment peuvent être aussi précisés.
- **la qualité des produits** : vous pouvez indiquer dans votre cahier des charges « Label Rouge ou équivalent » afin que cela ne soit pas reconnu comme facteur de discrimination. Mais attention, la certification de conformité (CCP) n'est pas équivalente au Label Rouge ! Le mode d'élevage et la garantie officielle sont très différents. Seul le Label Rouge apporte une garantie officielle de qualité supérieure sur les produits finis.

**SUR UN APPEL D'OFFRE,
IL EST DONC POSSIBLE D'INDIQUER¹ :**

- « poulet fermier élevé en plein air ou en liberté »,
- « poulet sous IGP »,
- « poulet avec Label Rouge ou équivalent ».

Sachant qu'il n'existe pas d'équivalent significatif de ces démarches en Europe, vous serez sûr de demander des volailles fermières Label Rouge françaises, tout en étant conforme aux exigences de mise en concurrence.

1. Valable pour toutes les espèces de volailles

• **L'origine des volailles** : vous pouvez exiger une « volaille avec IGP ». Toutes les volailles IGP étant sous Label Rouge, vous aurez ainsi de la part des entreprises une proposition de volailles label avec l'origine précisée. En revanche, demander une origine particulière ou une marque n'est pas conforme au code des marchés.

Créer des lots homogènes

Les entreprises qui pourront répondre au mieux à votre demande de volailles fermières Label Rouge ne sont pas systématiquement les mêmes que pour les autres catégories de volailles. N'hésitez pas à créer des lots séparés pour les volailles « fermières élevées en plein air ou en liberté ». Vous pourrez ainsi bénéficier des marchés à procédure adaptée (MAPA) apportant plus de souplesse pour le cahier des charges et la mise en concurrence.

Estimer le montant du marché pour définir la procédure

Rédaction d'un appel d'offres :

- marché > 150 000 € H.T. pour l'État
- marché > 230 000 € H.T. pour les collectivités territoriales

Marché à procédure adaptée (MAPA) :

- marché < 150 000 € H.T. pour l'État
- marché < 230 000 € H.T. pour les collectivités territoriales

Pour la publicité du marché :

- marché < 90 000 € H.T. : l'acheteur détermine les modalités de publicité adaptée (envoi d'un fax à plusieurs entreprises par exemple)
- marché > 90 000 € H.T. : le code fixe les modalités de publicité (BOAMP ou Journal d'annonces légales).

Les MAPA sont particulièrement adaptés pour des lots spécifiques de volailles Label Rouge.

**« Fermier - élevé en plein air ou en liberté » ou « IGP » ou « Label Rouge »,
c'est choisir la qualité dans son appel d'offre**



Essayer les volailles fermières Label Rouge

- avec des variantes par rapport au cahier des charges (Art. 50 du CMP) : en demandant aux fournisseurs candidats de faire figurer, en plus de l'offre de base, des variantes pouvant porter sur différents niveaux de qualité.
- avec la fourniture d'échantillons de produits (Art. 49 du CMP) : c'est une occasion pour les responsables de restauration de découvrir l'atout gustatif des VFLR et de le faire partager aux différentes personnes impliquées dans le choix.
- avec un marché de gré à gré ou occasionnel (Art. 71 du CMP) : en cours de marché, en faisant éventuellement appel au titulaire ou à d'autres fournisseurs (montant < 10 000 euros HT et 1% total marché).



C'est une occasion de tester les volailles fermières Label Rouge auprès des convives.

La plupart des fournisseurs (cf. répertoire) disposent de volailles fermières Label Rouge dans leur gamme de volailles. Elles peuvent donc faire partie du marché, soit au sein du lot des produits volailles, soit dans un lot réservé aux volailles de qualité, soit en achats occasionnels.

En choisissant ces possibilités, vous permettez à des entreprises orientées sur les produits de qualité, de répondre à votre demande.

RÉGLEMENTATIONS

Trois textes font référence pour les volailles fermières Label Rouge

- **Les règlements CEE 1906/90 et 1538/91** : ils établissent les normes de commercialisation des volailles et les seuls modes d'élevage pouvant être indiqués sur l'étiquetage.
- **L'article L. 640-4 du code rural français (2001)** : il réserve les modes d'élevage « fermier – élevé en plein air » et « fermier – élevé en liberté » aux volailles Label Rouge, AOC, ou issues de l'agriculture biologique.
- **Les articles 643-1 à 643-8 du code rural français (1999)** : ils définissent les principes des labels agricoles en terme de qualité, d'organisation des opérateurs et de modalités d'obtention.

*« Fermier-élevé en plein air ou en liberté » ou « IGP » ou « Label Rouge »,
c'est choisir la qualité dans son appel d'offre*



SA ALLIER VOLAILLES

Principales espèces commercialisées

- poulet
- pintade
- chapon
- dinde

IGP (Indication Géographique Protégée)

- volailles fermières d'Auvergne

Isabelle PRUGNE

Rue David et Perot - 03 110 Ecurolles

Tél. : 04 70 90 50 33 - Fax : 04 70 90 55 96

Mail : client@allier-volailles.fr - Site : www.allier-volailles.fr

ARRIVE RESTAURATION

Principales espèces commercialisées

- poulet
- pintade
- canard

IGP (Indication Géographique Protégée)

- volailles fermières d'Auvergne
- volailles fermières de Vendée
- volailles fermières de Challans
- volailles fermières des Landes

Autres marques

- volailles fermières de Saint Sever

Patrick HUMEAU

SA Arrivé - BP n°1 - 85 250 Saint-Fulgent

Tél. : 02 51 44 24 24 - Fax : 02 51 44 24 76
06 08 26 18 40

Mail : patrick.humeau@arrive.fr

BLASON D'OR SA

Principales espèces commercialisées

- poulet
- pintade
- chapon
- dinde

Marques

- volailles fermières du Sud-Ouest
- volailles fermières du Périgord

Emmanuel de TAFFIN

Route de Bordeaux - 24 100 St Laurent des Vignes

Tél. : 05 53 74 54 54 - Fax : 05 53 74 25 25

Mail : contact@blasondor.fr

CAPAG

(Coopérative agricole des producteurs associés de la Galaure et ses environs)

Principales espèces commercialisées

- poulet
- pintadeau

IGP (Indication Géographique Protégée)

- pintadeau fermier de la Drôme

Autres marques

- volailles fermières Capagou (poulet cou-nu à pattes bleues)

Vincent POUSSE

26 330 Châteauneuf de Galaure

Tél. : 04 75 68 62 73 - Fax : 04 75 68 69 19

Mail : capag@wanadoo.fr



DANGOUMAU SAS

Principales espèces commercialisées

- poulet (jaune-blanc-noir)
- pintade
- chapon
- poularde
- dinde

IGP (Indication Géographique Protégée)

- volailles fermières des Landes

Autres marques

- volailles fermières du Sud-Ouest
- Dangoumau

Bernard SOULAT

675 Route de Pomarez - 40 180 Clermont

Tél. : 05 58 89 80 19 - Fax : 05 58 89 81 37

Mail : contact@dangoumau.fr - Site : www.dangoumau.fr

FERMIERS LANDAIS SA

Principales espèces commercialisées

- poulet
- pintade
- caille
- découpes de poulet
- volailles festives

IGP (Indication Géographique Protégée)

- volailles fermières des Landes

Autres marques

- volailles fermières du Sud Ouest

Loïc PERCHER

BP 26 - ZI - 40 502 Saint Sever cedex

Tél. : 05 58 76 42 22 - Fax : 05 58 76 42 20

Mail : l.percher@fermiers-landais.fr - Site : www.fermiers-landais.fr

GASTRONOME Condom

Principales espèces commercialisées

- poulet (jaune-blanc)
- pintade

IGP (Indication Géographique Protégée)

- volailles fermières du Gers

Michel THORE

Domaine de Maridan - 32 100 Condom

Tél. : 05 62 28 26 88 - Fax : 05 62 28 19 00

Mail : mthore@gastronome.fr

GASTRONOME DISTRIBUTION

Principales espèces commercialisées

- poulet (blanc-jaune-noir)
- pintade
- canette
- chapon
- dinde
- poularde
- chapon de pintade

IGP (Indication Géographique Protégée)

- volailles fermières d'Ancenis
- volailles fermières du Gers

Autres marques

- volailles fermières Grand Domaine
- Touraine
- Saint Alous

Bernard FERJOUX

Le Quaireau - BP 5 - 79 250 Nueil Les Aubiers

Tél. : 05 49 65 78 76 - Fax : 05 49 65 44 05

Mail : nchauve@gastronome.fr - bferjoux@gastronome.fr



GROUPE DOUX

Principales espèces commercialisées

- poulet (blanc-jaune-noir) et ses découpes
- pintade
- volailles festives :
 - chapon - dinde - poularde
 - chapon de pintade

IGP (Indication Géographique Protégée)

- volailles fermières de Janzé
- volailles fermières d'Auvergne
- volailles fermières du Berry

Autres marques

- volailles fermières de Malvoisine
- volailles fermières Haut de France

Jean-Luc ROUDAUT

La Vraie Croix - BP 24 - 56 250 Elven

Tél. : 02 97 67 23 70 - Fax : 02 97 67 29 23

Mail : commercial@doux.com - Site : www.doux.com

GUILLET - LDC Restauration

Principales espèces commercialisées

- poulet
- pintade
- poule
- canard
- découpes de dinde
- canette entière et découpes
- volailles festives :
 - chapon - chapon de pintade - oie
 - poularde - dinde

IGP (Indication Géographique Protégée)

- volailles fermières de Loué
- volailles fermières du Maine
- volailles fermières des Landes

Autres marques

- volailles fermières du Sud-Ouest

Christophe BESNARD

ZA Le Grand Clos - 49 640 Daumeray

Tél. : 02 41 32 56 65 - Fax : 02 41 32 57 05

Mail : christophe.besnard@ldc.fr - Site : www.ldc.fr

GUILLOT COBRED A

Principales espèces commercialisées

- poulet
- pintade
- poule
- canard
- découpes de dinde
- canette entière et découpes
- volailles festives :
 - chapon - oie - poularde - dinde
 - chapon de pintade

IGP (Indication Géographique Protégée)

- volailles fermières de Bourgogne
- volailles fermières de Loué

Jean-Marc MELIN

Route de Chalon - 71 290 Cuisery

Tél. : 03 85 27 06 06 - Fax : 03 85 27 06 14

Mail : guillot.cobreda@ldc.fr ou jean-marc.melin@ldc.fr

LDC Bourgogne

Principales espèces commercialisées

- poulet
- pintade
- poule
- canard
- découpes de dinde
- canette entière et découpes
- volailles festives :
 - chapon - chapon de pintade - oie
 - dinde - poularde

IGP (Indication Géographique Protégée)

- volailles fermières de Bourgogne
- volailles fermières de Loué

Autres marques

- volailles fermières d'Ardèche

Gilles PIEAU

BP 109 - 71 500 Louhans

Tél. : 03 85 75 14 23 - Fax : 03 85 75 52 51

Mail : maryse.humbey@ldc.fr - Site : www.ldc.fr



LDC Bretagne

Principales espèces commercialisées

- poulet • pintade • poule
- découpes de dinde • canard
- canette entière et découpes
- volailles festives :
 - chapon - chapon de pintade - oie
 - poularde - dinde

IGP (Indication Géographique Protégée)

- volailles fermières de Bretagne
- volailles fermières de Loué
- volailles fermières du Maine

Autres marques

- volailles fermières d'Argoat

Jean-Luc DELALANDRE ou Gaëlle CHANCEREUL

ZA La Lande de la Forge Lanfains - BP 256 - 22 800 Quintin

Tél. : 02 96 74 85 75 - Fax : 02 96 74 05 42

www ldc.fr - Mail : regine.auzolles@ldc.fr

LIONOR

Principales espèces commercialisées

- poulet

Marques

- Le Villageois
- Fermier des Lys
- Le Terroir

Yves VANDEVOORDE

Quartier de la Gare - 59 189 Steenbecque

Tél. : 03 28 43 60 55 - Fax : 03 28 43 68 15

Mail : contact@lionor.com - Site : www.lionor.com

SOCIÉTÉ LES VOLAILLES DU PÉRIGORD

Principales espèces commercialisées

- poulet (jaune-blanc)
- pintade • dinde
- chapon (jaune-blanc)
- poulet surgelé (jaune-blanc) et ses découpes

Marques

- volailles fermières du Périgord
- volailles fermières du Sud-Ouest
- Le Croquant

Antoine GAYE

1 Route du Périgord - 24 121 Terrasson Lavedieu en Périgord

Tél. : 05 53 51 72 30 - Fax : 05 53 50 16 29

Mail : info@volailles-du-perigord.fr

RONCARD

Principales espèces commercialisées

- poulet • pintade

IGP (Indication Géographique Protégée)

- volailles fermières des Landes
- volailles fermières de l'Orléanais

Autres marques

- volailles fermières du Sud-Ouest
- Chant au Vert

Philippe FONTAINE

18 rue de l'Industrie - 56 500 Bignan

Tél. : 02 97 60 06 11 - Fax : 02 97 60 50 44

Mail : ronsard.grossiste@wanadoo.fr



S.N.V.

Principales espèces commercialisées

- poulet • pintade • poule
- découpes de dinde • canard
- canette entière et découpes
- volailles festives :
 - chapon - chapon de pintade - oie
 - poularde - dinde

IGP (Indication Géographique Protégée)

- volailles fermières de Normandie
- volailles fermières d'Alsace
- volailles fermières de Loué
- volailles fermières du Maine

Vincent CHAZAL

ZA des Fourmis - 61 140 La Chapelle d'Andaine

Tél. : 02 33 30 34 25 - Fax : 02 33 30 34 60

Mail : vincent.chazal@ldc.fr - Site : www.ldc.fr

SAVIDOC

Principales espèces commercialisées

- poulet • pintade
- chapon • dinde

IGP (Indication Géographique Protégée)

- volailles fermières du Lauragais

Autres marques

- volailles fermières du Sud-Ouest
- Poulet des Capitelles
- Le Roudaire
- Occian

Alain SABLAYROLLES

Chemin de la Poterie - 31 250 Revel

Tél. : 05 62 71 31 31 - Fax : 05 62 71 31 39

Mail : savidoc.31@wanadoo.fr

SOVOL

Principales espèces commercialisées

- poulet • pintade
- chapon • dinde
- poularde
- chapon de pintade

IGP (Indication Géographique Protégée)

- volailles fermières des Landes

Autres marques

- Saint-Alous
- Lou Coursayre
- volailles fermières du Sud-Ouest

Denis CHANEL

945 Route de Pion - 40 465 Pontonx sur L'Adour

Tél. : 05 58 56 56 56 - Fax : 05 58 57 22 80

Mail : sovol@gastronome.fr

VOLAILLES Gérard BERNARD S.A.S.

Principales espèces commercialisées

- poulet (noir-blanc-jaune)
- pintade
- volailles festives:
 - chapon - poularde
 - chapon de pintade
 - oie - canette

IGP (Indication Géographique Protégée)

- volailles fermières de Challans

Pierre-Marie LOISEAU

58 La Brenauderie - BP 4 - 85 140 Saint Martin des Noyers

Tél. : 02 51 07 82 08 - Fax : 02 51 07 84 96

Mail : pierre-marie.loiseau@arrive.fr

julien.durandet@arrive.fr







Cuisse de poulet fermier Label Rouge à la provençale



Progression

Trier, éplucher, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les échalotes et les tomates. Ciseler les échalotes, détailler les tomates en cubes, réserver.

Colorer dans la matière grasse frémissante les cuisses de poulet assaisonnées, en commençant par le côté peau. Ajouter les échalotes ciselées et les herbes de Provence, suer 5 minutes. Déglacer au vin blanc (à l'eau pour les enfants), réduire à sec. Incorporer les cubes de tomates et la pulpe d'ail. Cuire à couvert 25 minutes environ. Ajouter le persil, rectifier l'assaisonnement, réserver au chaud (+ 63°C) jusqu'au moment du service.

Conseil

En scolaire municipal, donnez les hauts de cuisses aux enfants du primaire et les pilons à ceux de maternelles.

Ingrédients pour 100 adultes

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UG
Cuisse de poulet fraîche Label Rouge	29,000	KG
Huile d'olive vierge extra	0,400	LT
Échalote vrac	0,700	KG
Herbes de Provence	0,008	KG
Vin blanc	0,600	LT
Tomate ronde	2,500	KG
Pulpe d'ail	0,100	KG
Persil haché	0,060	KG
Sel fin	0,045	KG
Poivre gris/noir moulu	0,010	KG

COÛT PAR PORTION DE 265 G	1,602 €
APPORT CALORIQUE	556 Kcal
RAPPORT PROTIDE/LIPIDE	1,45

Progression

Éplucher, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les échalotes. Ciseler, réserver.

Concasser les cous et les ailerons des canettes en menus morceaux.

Canette fermière Label Rouge aux noisettes et cassis

Plaquer les canettes dans des gastronomes pleins, assaisonner de sel fin et de poivre. Disposer autour les abatis concassés, ajouter sur chaque canette une noix de beurre. Cuire à four chaud (180/200°C) 45 minutes environ, arroser fréquemment avec le beurre de cuisson et la graisse des canettes. Retourner les canettes en cours de cuisson pour obtenir une coloration uniforme. Incorporer les échalotes ciselées 5 minutes avant la fin de cuisson. Débarrasser les canettes, réserver au chaud (+ 63°C).

Caraméliser les sucs de cuisson, dégraisser, déglacer au vin rouge (à l'eau pour les enfants). Réunir le bouillon dans une sauteuse, réduire de moitié. Ajouter le fond brun de veau lié délayé au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire. Porter à ébullition, cuire 3 minutes. Incorporer le cognac (sauf pour les enfants), les cassis et les noisettes préalablement grillées et concassées. Mijoter 3 à 4 minutes, rectifier l'assaisonnement, réserver au bain-marie (+ 63°C) jusqu'au moment du service.

Dresser les canettes détaillées en morceaux, accompagner de sauce au départ.



Ingrédients pour 100 adultes

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UG
Canette Label Rouge fraîche	25,000	KG
Beurre doux	0,350	KG
Échalote vrac	0,800	KG
Vin rouge	0,700	LT
Eau pour mémoire	3,000	LT
Fond brun de veau lié	0,240	KG
Cognac	0,100	LT
Cassis égrappé surgelé	0,700	KG
Noisette entière émondée	0,600	KG
Sel fin	0,050	KG
Poivre noir moulu	0,010	KG



COÛT PAR PORTION DE 190 G	1,586 €
APPORT CALORIQUE	653 Kcal
RAPPORT PROTIDE/LIPIDE	0,93



Progression

Éplucher, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les légumes. Émincer les oignons, détailler les carottes en cubes, réserver.

Concasser les cous et les ailerons des pintades en menus morceaux.

Pintade fermière Label Rouge des sous-bois

Plaquer les pintades dans des gastronormes pleins, arroser d'un filet d'huile, assaisonner de sel fin et de poivre. Disposer autour les abatis concassés, les oignons émincés, les cubes de carottes et les gousses d'ail. Cuire à four chaud (180/200°C) 30 minutes environ, arroser fréquemment avec la graisse de cuisson. Retourner les pintades en cours de cuisson pour obtenir une coloration uniforme. Débarrasser les pintades, réserver au chaud (+ 63°C).

Dégraissier les plaques de cuisson, déglacer vin rouge (à l'eau pour les enfants). Passer le bouillon au chinois, porter à ébullition, réduire. Incorporer le cognac (sauf pour les enfants), cuire 3 minutes, réserver.

Sauter dans la matière grasse frémissante le mélange de champignons forestiers. Assaisonner, parsemer de persil haché. Mouiller du bouillon, mijoter 2 à 3 minutes, rectifier l'assaisonnement. Réserver au bain-marie (+ 63°C) jusqu'au moment du service.

Dresser les pintades détaillées en morceaux, accompagner de la garniture au départ.

Ingrédients pour 100 adultes



INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UG
Pintade PAC fermière Label Rouge fraîche	25,000	KG
Huile de tournesol	0,300	LT
Oignon jaune moyen	1,500	KG
Carottes fraîches sac	1,000	KG
Ail vrac	0,200	KG
Vin rouge	0,700	LT
Cognac	0,120	LT
Beurre doux	0,210	KG
Champignons forestiers (mélange) surgelé	2,000	KG
Persil haché	0,060	KG
Sel fin	0,050	KG

COÛT PAR PORTION DE 190 G	1,505 €
APPORT CALORIQUE	438 Kcal
RAPPORT PROTIDE/LIPIDE	2,83

Progression

Trier, éplucher, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les légumes. Émincer les poireaux et le céleri branche, piquer les oignons de clous de girofle, ciseler la ciboulette, réserver.

Concasser les cous et les ailerons des poulets en menus morceaux.

Poulet fermier Label Rouge au citron

Suer dans la matière grasse frémissante les poireaux et le céleri branche émincés avec les abatis de poulet. Mouiller de la quantité d'eau nécessaire. Ajouter les oignons, les carottes et le bouquet garni. Porter à ébullition, cuire 30 minutes. Incorporer les poulets, assaisonner, cuire à couvert 40 minutes environ. Débarrasser les poulets, détailler en morceaux, réserver au chaud (+ 63°C).

Confectionner un roux blanc, mouiller du bouillon de cuisson filtré. Porter à ébullition, cuire 10 à 12 minutes. Ajouter le jus de citron, la cannelle et les morceaux de poulet. Mijoter 4 à 5 minutes, rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud (+ 63°C) jusqu'au moment du service.

Dresser, parsemer de ciboulette ciselée au départ.



Ingrédients pour 100 adultes

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UG
Poulet fermier PAC Label Rouge frais	24,000	KG
Poireau frais	0,800	KG
Céleri branche frais	0,450	KG
Eau pour mémoire	7,000	LT
Oignon jaune moyen	0,800	KG
Clou de girofle	0,008	KG
Carottes fraîches sac	1,000	KG
Bouquet garni	2,000	UN
Beurre doux	0,300	KG
Farine ménagère T 55	0,300	KG
Jus de citron concentré	0,300	LT
Cannelle moulue	0,010	KG
Sel fin	0,080	KG
Poivre gris/noir moulu	0,010	KG
Ciboulette botte	2,000	UN

COÛT PAR PORTION DE 240 G 1,15 €

APPORT CALORIQUE 340 KCAL

RAPPORT PROTIDE/LIPIDE 4,43

