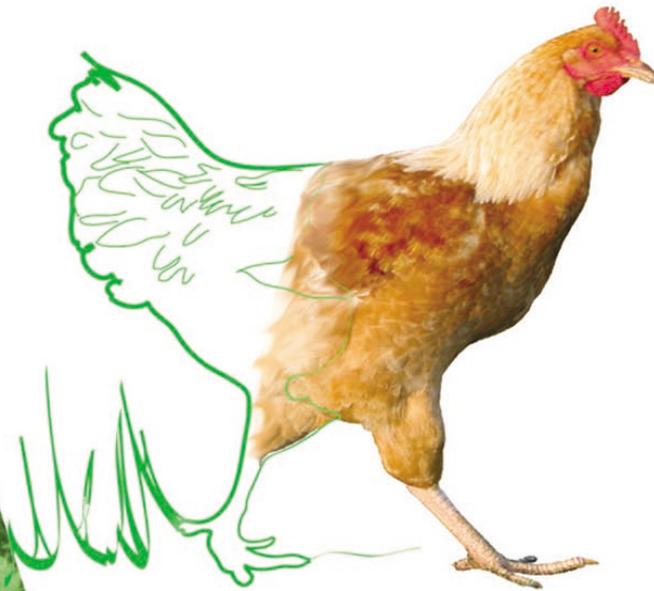




Les volailles fermières Label Rouge en restauration



Synalaf
Syndicat National
des Labels Avicoles de France



Au menu : diversité, saveur et qualité supérieures

Aujourd'hui, les consommateurs sont exigeants en matière de goût et de sécurité alimentaire, aussi bien chez eux qu'à l'extérieur.



Soucieux d'offrir la meilleure qualité à leurs convives, les professionnels de la restauration sont directement concernés par ces attentes. Pour y répondre, les volailles fermières Label Rouge, gage de confiance et de saveur authentique, leur garantissent plaisir gustatif et sécurité.

Les volailles fermières Label Rouge s'invitent aussi dans les restaurants d'entreprise, scolaires, de l'armée, des maisons de retraite, des hôpitaux et des cliniques ... Pour retrouver goût, diversité et qualité en dehors de la maison !



Les Volailles Fermières Label Rouge à l'école : éducation et plaisir gustatif

Le témoignage de Joël Georges, Directeur de la restauration municipale de la ville d'Allonnes (72), en charge de 1 000 repas par jour, notamment dans 7 écoles maternelles et primaires.

Le choix de la qualité

" Je sers désormais de la volaille fermière une fois par semaine. En effet, nous avons fait le choix d'améliorer la qualité des plats servis et de diminuer les quantités, évitant ainsi un gaspillage idiot dans nos cantines. La viande que l'on sert aux enfants est de grande qualité, plus savoureuse et moins grasse.

Un grammage adapté

Réduire le grammage ne nuit en rien à la bonne alimentation des élèves. Les quantités sont adaptées en fonction de l'âge des enfants. Je choisis par exemple des cuisses et hauts de cuisse de 240 à 280g, que je découpe en 2 morceaux après cuisson. Le pilon régale les maternelles, alors que la hanche satisfait l'appétit des primaires !

Une mission d'éducation

Dans une démarche d'éducation du goût, nous sensibilisons les enfants à ce qu'ils ont dans leur assiette et rassurons du même coup les parents.

Bien manger, ça s'apprend ! "



Le Label Rouge,
une garantie officielle
de **QUALITÉ
SUPÉRIEURE**

Le Label Rouge, propriété du Ministère de l'Agriculture, n'est pas une marque mais une garantie. Il assure le respect d'un cahier des charges strict, pour une qualité irréprochable et surtout un meilleur goût.



Les 5 grands principes des volailles fermières Label Rouge



- **Une sélection de races rustiques** à croissance lente pour une qualité de viande exceptionnelle.
- **Un élevage fermier en plein air ou en liberté**, dans de grands espaces, par petits groupes avec un parcours herbeux et ombragé.
- **Une alimentation à base de céréales** (70 à 80% minimum selon les espèces), sans farine ni graisse animale et sans antibiotiques de croissance.
- **Une durée d'élevage plus longue** (environ le double de celle de la majorité des volailles standard) garantit une peau fine et une chair ferme, goûteuse et peu grasse.
- **Une sécurité sanitaire**, avec des conditions d'hygiène systématiquement contrôlées à toutes les étapes de la production, qui garantit une fraîcheur irréprochable.

Un mode d'élevage de qualité

Méthode d'élevage Exemple du poulet	Poulet Label Rouge Fermier élevé en plein air ou en liberté (1)	Poulet certifié (2)	Poulet standard (2)
Souches	Races sélectionnées pour leur croissance lente	Croissance intermédiaire	Races à croissance rapide
Alimentation	100% végétaux dont 75% de céréales minimum	100% végétaux dont 65% de céréales	Pas de normes
Taille du poulailler	400 m ² max.	Pas de normes	Pas de normes (jusqu'à 2000 m ²)
Densité	11 poulets/m ² max.	18 poulets/m ²	20-25 poulets/m ²
Espace en plein air	Minimum 2 m ² par poulet (soit 1 ha par poulailler de 400m ²)	Aucun	Aucun
Age d'abattage minimum	81 jours	56 jours	40 jours

(1) Normes courantes indicatives
(2) Pratiques courantes indicatives

Une démarche

**COLLECTIVE
RÉGIONALE**

- Le Label Rouge est une démarche collective de toute une filière (producteurs et entreprises) au sein d'un bassin de production et recouvre des marques régionales.
- N'hésitez pas à contacter le groupement Label le plus proche de vous. Pour le connaître, consultez le site Internet du Sinalaf : www.sinalaf.com, ou www.volaillelabelrouge.com



Petit guide pour reconnaître une volaille labellisée



- Pour être Label Rouge, les volailles doivent être obligatoirement fermières - élevées en plein air ou en liberté.
- Seules les volailles portant le logo Label Rouge sont labellisées.
- Toutes les découpes Label Rouge répondent au même cahier des charges que les volailles entières.
- Chaque unité de vente porte une étiquette Label Rouge avec un numéro individuel garantissant sa traçabilité.
- Cuisses plus longues et grain de peau plus prononcé permettent d'identifier visuellement une volaille fermière Label Rouge.
- Et bien sûr, les yeux fermés, vous la reconnaîtrez à son parfum plus intense, sa chair plus ferme et sa saveur unique !



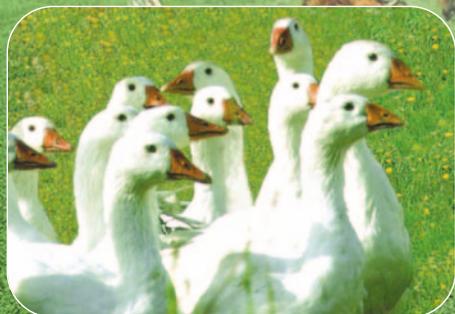
Toute une gamme de Volailles Fermières Label Rouge

Pour varier les saveurs, une diversité d'espèces et de produits adaptés à la restauration.



Toute l'année	Volaille entière	Découpes	Frais	Surgelé*
Poulet	1,1 à 1,7 kg	Escalopes - Filets Blancs+Ailes - Cuisses Hauts de cuisse - Pilons Demi-poulets Entiers pré-découpés	●	●
Pintade	1 à 1,4 kg	Demi-pintades - Cuisses Filets - Suprêmes	●	●
Découpe de Dinde		Cuisses entières Escalopes - Filets Steaks - Sautés Rôtis de filet	●	
Canette	1,4 à 1,8 kg	Filets avec peau Filets sans peau Cuisses - Sautés	●	●
Canard	2,3 à 3 kg	Filets avec peau Filets sans peau Cuisses - Sautés	●	●
Caille	150 g environ		●	
Palmipède Gras		Foies gras - Magrets Aiguillettes - Cuisses Manchons	●	
Poule	1,3 kg		●	●

Et pour les fêtes...	Poids Moyen	Frais	Surgelé*
Chapon	2,5 à 3,5 kg	●	●
Poularde	1,8 à 2,5 kg	●	●
Oies à Rôtir	2,5 à 3,5 kg	●	
Dinde de Noël	2,5 à 3,5 kg	●	●
Chapon de pintade	1,7 à 2,2 kg	●	



* Disponible pour certains labels



Les Volailles Fermières Label Rouge dans vos menus

Mode d'emploi

Pourquoi choisir les volailles fermières Label Rouge ?

Pour donner la priorité au goût

- Leurs qualités gustatives supérieures séduisent les consommateurs.*
- Leur viande à chair plus ferme se tient mieux à la cuisson.

* Une préférence scientifiquement prouvée lors des tests de dégustation à l'aveugle.

Pour la garantie Label Rouge

- Une garantie de traçabilité des volailles de la naissance à leur consommation.
- Un système de contrôle rigoureux, avec des équipements performants répondant aux normes HACCP.

Pour valoriser son restaurant ou sa collectivité dans une démarche éthique

- Un mode d'élevage respectueux du bien-être de l'animal et du consommateur.
- Une démarche de qualité pour des menus sains et goûteux.
- Une opportunité de valoriser cette démarche de qualité auprès de vos convives.

Comment optimiser le coût des volailles fermières Label Rouge dans vos menus ?

Prix et qualité

- Un coût portion très raisonnable par rapport à d'autres aliments (poisson ou bœuf).

Equilibrer les morceaux

- L'équilibre des morceaux (filets et cuisses) dans une commande permet de réduire les coûts.

Affiner son grammage

- Diminuer les quantités par personne, car les volailles fermières Label Rouge perdent moins d'eau à la cuisson que les volailles standard.
- Adapter les morceaux servis aux convives (grammage réduit pour les enfants par exemple) pour compenser la différence de prix.

Jouer sur la saisonnalité

- Désaisonnaliser certaines volailles pour réduire le prix de sa commande. Pour le poulet et la dinde par exemple, proposer de la viande blanche en été et rouge en hiver.



Comment intégrer les volailles fermières Label Rouge dans un appel d'offre ?

- Bien différencier les catégories de produits dans le cahier des charges et préciser les critères de qualités exigés.
- Mentionner par exemple les volailles " fermières - élevées en plein air " ou " fermières - élevées en liberté ".

Les produits volailles fermières Label Rouge sont-ils adaptés à la restauration collective ?

- Une variété d'espèces (poulet, pintade, dinde, canard...), de pièces (carcasse entière, cuisse, suprême, escalope, émincé, sauté...) et de présentation (frais, surgelé, cuit sous vide...) répond aux besoins de la restauration.

Les volailles fermières Label Rouge ont-elles une saisonnalité particulière ?

- Non, à l'exception des volailles festives (chapon, poularde, oie, dinde de Noël)

Quelles sont les garanties offertes concernant les délais de commande ?

- Il est conseillé de passer sa commande de volailles fermières Label Rouge une à deux semaines avant la date de livraison pour s'assurer du respect des délais et des calibres/poids.



Conseils de préparation et d'intégration dans les *Menus*



Une volaille fermière Label Rouge doit être cuite un peu plus longtemps. Pour un poulet entier (carcasse d'environ 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. Attention à ne pas cuire les filets trop longtemps au risque de les dessécher.



L'astuce du chef : ajouter de la vapeur en fin de cuisson, tendreté assurée !

Volailles fermières et équilibre nutritionnel

Les volailles fermières Label Rouge ont toute leur place dans une alimentation variée, saine et équilibrée. Meilleures au goût, elles contiennent également plus de protéines et de matière sèche que les volailles standard.

Pauvres en lipides, elles apportent des protéines de bonne qualité, avec un bon équilibre en acides gras (60% insaturés et 30% saturés) ainsi qu'un taux de cholestérol très bas (environ 75mg/100g).

Sodium (mg/100g)	102
Magnésium (mg/100g)	29,87
Phosphore (mg/100g)	12
Potassium (mg/100g)	274
Calcium (mg/100g)	10
Fer (mg/100g)	0,86

Minéralisation du poulet fermier Label Rouge (viande et peau, cru, blanc et cuisse)*



Quelques exemples de volailles

Valeurs nutritionnelles pour 100g*

Valeurs énergétiques pour 100g*

	Valeurs nutritionnelles pour 100g*			Valeurs énergétiques pour 100g*
	Protéines	Lipides	Glucides	
Poulet Fermier Label Rouge éviscéré	22g	3,4g	<0,1g	117 Kcal 495 KJ
Pintade Fermière Label Rouge éviscérée	23,7g	0,9g	1,4g	108 Kcal 459 KJ
Sauté de Dinde Fermière Label Rouge sans os sans peau	21,2g	0,4g	1,7g	95 Kcal 404 KJ

* Ces données indicatives peuvent varier selon les labels.