

Dossier de presse 2014

Les Volailles Fermières Label Rouge

• *Invitées de marque pour tables de fête* •





Le goût de la qualité


Incontournables, inégalables, indétrônables, les Volailles Fermières Festives Label Rouge seront cette année encore le point d'orgue de vos menus de Noël et du Nouvel An.

Pourquoi on y tient tant ? Pour leur mode d'élevage durable et soucieux du bien-être animal, pratiqué par des éleveurs responsables dans les régions françaises. Dans l'assiette, ça fait toute la différence : **une chair goûteuse et fondante, une saveur exceptionnelle** qui ravit les papilles des petits et des grands. Elevées uniquement pour les fêtes de fin d'année, les **Volailles Fermières Label Rouge** sont la quintessence d'un moment de partage unique, généreux et convivial.

Oies, chapons, poulardes, dindes, pintades et chapons de pintade, si chaque espèce a ses spécificités, toutes ont un point commun : **une qualité irréprochable**, garantie depuis 1965 par un signe officiel de qualité, le fameux **Label Rouge**.

Cette année, place à toutes les envies ! Selon l'inspiration, on décline les **Volailles Fermières Label Rouge** pour perpétuer la tradition ou au contraire surprendre les palais curieux : menu aux accents du terroir, ambiance exotique inspirée des quatre coins du monde...

*Suivez le guide avec nos 3 recettes inédites.
À la clé, régal assuré pour un réveillon inoubliable.*



Le Label Rouge, des valeurs et un engagement

À l'heure où le « bien manger » fait débat, demander une **Volaille Fermière Label Rouge**, c'est faire le choix du goût, mais aussi d'une démarche responsable et respectueuse de l'environnement, qui reflète le savoir-faire des éleveurs. Du champ à l'assiette, une même exigence de qualité et de respect.

Ethique

Un élevage fermier soucieux du bien-être animal

Les **Volailles Fermières Label Rouge** vivent en plein air dans de vastes espaces tout au long de la journée. Elles bénéficient d'une alimentation naturelle, à base de céréales complétées de protéines végétales (soja, colza, pois, tournesol...), de minéraux et de vitamines.

Ecologique

Un élevage qui respecte l'environnement

Ancrées dans les régions françaises, les exploitations sont à taille humaine, imaginées en harmonie avec le paysage : poulaillers isolés, plantations d'arbres et de haies sur les parcours, mode d'élevage moins exigeant en énergie (ventilation et lumière naturelles).

Durable

Un élevage qui favorise la biodiversité

Les éleveurs de **Volailles Fermières Label Rouge** sélectionnent des races rustiques choisies pour leur croissance lente, leur adaptation à l'élevage en plein air et la qualité de leur chair.

Une garantie irréprochable depuis 50 ans

Vous êtes en quête du meilleur ? Ne cherchez plus : créé en 1965, le Label Rouge est le seul signe officiel qui atteste un niveau de qualité supérieur à celle des produits courants de même nature. Le fameux logo rouge et blanc se mérite !

Des contrôles stricts

L'obtention du Label Rouge suppose le respect, par l'ensemble de la filière, de critères fixés par un cahier des charges exigeant. De la production au produit fini en magasin, toutes les étapes sont vérifiées minutieusement et de façon inopinée, en interne par l'organisme qui détient les cahiers des charges, et en externe par un organisme certificateur indépendant. Au total, ce sont plus de 30 000 contrôles effectués par an, du sélectionneur de volailles aux magasins.

Une transparence totale

Chaque Volaille Fermière Label Rouge est dotée d'une étiquette présentant un numéro individuel d'identification, élément-clé de la traçabilité permettant de retrouver toute l'histoire de l'animal, depuis sa naissance jusqu'au magasin. La carte d'identité de votre volaille !

Les Volailles Fermières Label Rouge ont la cote !



Les connaisseurs ne s'y trompent pas : exiger la qualité, c'est la garantie d'un repas de fête **imoubliable**. Prisées par les amateurs de goût et d'authenticité, leur cote ne cesse d'augmenter. Ces vingt dernières années, leur consommation a doublé !

Les raisons du succès ? Un mode d'élevage éthique, durable, naturel, privilégié par des consommateurs de plus en plus tournés vers un savoir-faire exigeant et une production responsable, estampillés Label Rouge. Des volailles savoureuses qui feront le bonheur des petits comme des grands, fins gourmets et grands gourmands.

Les volailles fermières Label Rouge

Des qualités gustatives exceptionnelles

Outre l'attention constante dont elles bénéficient, notamment au niveau de l'alimentation, leur durée d'élevage est nettement plus longue, entre trois et six mois selon les espèces (soit environ le double des volailles standard), ce qui leur confère une viande plus savoureuse et ferme.

Un véritable atout nutritionnel

Les **Volailles Fermières Label Rouge** sont très bonnes d'un point de vue nutritionnel. Grâce à leur mode d'élevage, elles contiennent plus de protéines, moins d'eau, davantage de minéraux (potassium et phosphore), une faible teneur en sodium (intéressant pour les régimes sans sel !) et un apport en vitamines B3, B1 et B6.

Un allié minceur

Bon à savoir en période d'agapes : les Volailles Fermières Label Rouge sont peu grasses, notamment au niveau abdominal. De plus, elles présentent un meilleur équilibre en acides gras polyinsaturés, ces fameux facteurs de bonne santé.

Un délice accessible

Régaler ses convives, oui, vider son porte-monnaie, non ! Avec les Volailles Fermières Label Rouge, on peut profiter de la fête en toute gourmandise et en maîtrisant son budget. De par leur composition, elles perdent moins d'eau à la cuisson que les volailles standards (qui perdent jusqu'à 20 % de leur poids). Résultat : pas de mauvaises surprises, la quantité est au rendez-vous. Servir un chapon ou une dinde Label Rouge revient à 4 € par personne, une part de pintade à 3 €. Qui dit mieux ?



Pratique

Pour 6 à 8 convives, poids moyen en prêt-à-cuire de 2,5 à 3,5 kg, prix de 9 à 11 € le kg.

Cuisson : au four th.5 (150°C), 20 mn par 500 g (si farci, compter 15 mn supplémentaires), puis th.6 (180°C) pendant 30mn.

Le Chapon Fermier Label Rouge

L'incontournable des repas d'exception

C'est le produit festif par excellence. Son goût fin et sa chair persillée sont très recherchés par les connaisseurs, qui l'associent à des produits nobles : truffes, foie gras, cèpes, porto, figues...

Le Chapon Fermier Label Rouge est un jeune coq castré, élevé avec le plus grand soin dès le début de l'été, pendant au moins cinq mois. A l'arrivée de ses premières plumes, il a accès à un vaste parcours herbeux et ombragé dans des conditions qui respectent l'environnement et le bien-être animal.

Nourri aux céréales, il a droit à un traitement de faveur lors des dernières semaines, son alimentation pouvant être complétée avec des produits laitiers, d'où ce goût en bouche si délicat.

Attention, à bien acheter un chapon portant l'étiquette Label Rouge, seule garantie que ces règles de production sont respectées, et à ne pas confondre avec un chapon « standard ». En effet, d'après une étude consommateur IPSOS réalisée en octobre 2012 pour le Synalaf, pour 44% des acheteurs, le chapon, même s'il ne porte pas l'étiquette du Label Rouge, est systématiquement élevé en plein air, ce qui n'est pas le cas.



La Poularde Fermière Label Rouge

L'invitée des réveillons raffinés

Avec sa chair nacrée aux grains fins et soyeux, elle est la volaille idéale des repas festifs en petit comité. Moelleuse et tendre, les gourmets lui associent les mets les plus raffinés.

La Poularde Fermière Label Rouge est une jeune poule qui n'a jamais pondu, ce qui lui confère sa chair si fine. Son élevage débute dès le mois d'août pour une période de quatre mois minimum. Son alimentation contient au moins 75 % de céréales pendant sa période de croissance. Lors des deux dernières semaines d'élevage, elle bénéficie de repas composés de à 80% de céréales minimum, pouvant être complétés par des produits laitiers.

Pratique

Pour 4 à 6 convives, poids moyen en prêt-à-cuire de 1,8 kg, prix de 7 à 8 € le kg.

Cuisson : au four th.5 (150°C), 20 mn par 500 g (si farcie, compter 15 mn supplémentaires).



Pratique

Pour 8 convives, poids moyen en prêt-à-cuire de 3 à 4 kg, prix de 11 à 12 € le kg.

Cuisson : au four th.5 (150°C), 20 mn par 500 g (si farcie, compter 15 mn supplémentaires).

L'Oie Fermière Label Rouge

La nouvelle star des réveillons !

Avec sa chair très moelleuse, brune au grain serré et dense, sa saveur musquée et son format généreux, elle est parfaite pour éblouir les grandes tablées. A redécouvrir pour apporter la touche d'originalité qui fera la différence.

L'Oie Fermière Label Rouge naît au printemps et grandit en liberté jusqu'à Noël. Elevée en plein air, elle bénéficie d'une alimentation à base de céréales (au moins 75 %) pendant sa période de croissance.

Plat traditionnel de l'Est de la France, cette volaille de caractère revient sur le devant de la scène. Le must ? sublimer sa personnalité avec des associations de saveurs originales (comme le chocolat) ou des mariages exotiques (épices, salé-sucré). Idéal pour les amateurs de voyage culinaire ! Vous préférez un menu « terroir chic » plus traditionnel ? Optez pour une garniture de pommes fruits, dont la légère acidité mettra en valeur sa chair agréablement typée. Ou mariez-la avec un accompagnement de chou blanc ou rouge. Dans tous les cas, le régal est au rendez-vous !

La diversité au menu

Les Volailles Fermières Festives Label Rouge proposent une variété d'espèces et de races, sélectionnées pour la qualité de leur chair et leur croissance lente. Cette variété de souches offre des saveurs différentes, mais la garantie est la même pour toutes : issues de filières locales ancrées dans les régions françaises, elles offrent **un goût inégalable et une éthique de production irréprochable.**

Contrairement aux autres produits consommés lors des réveillons (huîtres, foie gras, saumon), elles ne se retrouvent dans le commerce qu'à partir de la mi décembre et pour une très courte période. Autant de raisons d'en profiter !

Quel que soit le style de votre réveillon et le nombre d'invités qui partagent votre table, il existe forcément une Volaille Festive Label Rouge adaptée à votre repas... A vous de jouer !

La Pintade Fermière Label Rouge

Très abordable, elle présente une chair goûteuse, ferme et colorée qui évoque les notes du gibier. Idéale pour un repas intime, vous l'accommoderez avec des épices douces. Comme d'autres volailles Label Rouge, la pintade est disponible tout au long de l'année.

Pratique : pour 4 convives, poids moyen en prêt-à-cuire de 1,2 à 1,4 kg, prix de 7 à 8 € le kg.

La Dinde Fermière Label Rouge

Parfaite pour les tablées familiales grâce à son format généreux, sa chair dense et son goût peu typé feront l'unanimité chez toutes les générations !

Pratique : pour 8 à 10 convives, poids moyen en prêt-à-cuire de 3 à 3,5 le kg, prix de 9 à 11 € le kg.

Le Chapon de Pintade Fermier Label Rouge

Cette pintade mâle castrée, à la chair fondante et persillée, présente une délicate saveur de gibier. Noble et peu commune, c'est une volaille de plus en plus demandée.

Pratique : pour 6 convives, poids moyen en prêt-à-cuire de 2,2 kg à 2,8 kg, prix de 12 à 14 € le kg.

Petit guide pour grands gourmets



Où trouver votre Volaille Fermière Label Rouge ?

- **En grandes et moyennes surfaces :** elle est proposée « prête-à-cuire », sans ses abats, portant l'étiquette Label Rouge sous un film protecteur. Pour une conservation optimale, retirez-la de son emballage, roulez-la dans un linge et conservez-la dans le bac réfrigérateur, entre 0 et 4°C.
- **Chez votre boucher :** vous trouverez une volaille effilée, portant le Label Rouge, que le boucher terminera de préparer devant vous. Demandez-lui de vous mettre de côté le foie, le gésier et le cœur pour réaliser une farce. Pensez à commander votre volaille quelques jours à l'avance, notamment si vous souhaitez une préparation particulière, une catégorie ou un poids précis.

Astuces de chefs

- Laissez votre volaille à température ambiante pendant 1 à 2 heures avant de la mettre dans un four préchauffé à 150°C (th.5).
- Pensez à l'arroser régulièrement avec le gras rendu pour obtenir une peau bien croustillante. Si besoin, ajoutez ½ verre d'eau aux 2/3 de la cuisson.
- Pour une cuisson harmonieuse, commencez par poser la volaille sur chacun des côtés car les cuisses sont plus longues à cuire.
- En fin de cuisson, couvrez-la de papier aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes sur la porte du four pour détendre les chairs avant de découper.



Oie Fermière Label Rouge laquée aux épices, clémentines caramélisées et fruits exotiques



Ingrédients (pour 8 personnes)

1 oie Fermière Label Rouge (3,5 kg environ)
4 clémentines non traitées
1 ananas
2 mangues mûres
6 navets
½ grenade
1 cuillère à soupe d'huile de végétale
1 cuillère à soupe de poivre du Sichuan,
1,5 cuillère à soupe de cardamome verte
Sel

Pour la sauce

4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
1 cuillère à café de sauce soja
3 cuillères à soupe de miel d'acacia
Le jus d'une clémentine

- Préchauffez le four à 150°C.
- Préparez la sauce : dans un bol mettez tous les ingrédients et mélangez.
- Coupez les clémentines en deux.
- Mettez l'oie dans un plat creux. Parsemez-la de poivre du Sichuan et de cardamome. Salez, arrosez d'huile et ajoutez les clémentines.
- Enfourez et laissez cuire pendant 3h45 minutes environ. Arrosez régulièrement de jus durant la cuisson. Étalez la sauce à l'aide d'un pinceau 3 à 4 fois 30 min avant la fin de la cuisson
- Pendant ce temps, préparez les garnitures : épluchez l'ananas et coupez-le en lamelles de 2 cm d'épaisseur. Coupez les mangues et les navets en quartiers de 2 cm d'épaisseur.
- Posez les fruits et les navets dans le plat à four avec l'oie 20 min avant la fin de la cuisson
- Lorsque l'oie est cuite, sortez-la du plat et parsemez-la de grenade.



Chapon rôti à la New-Yorkaise



Ingrédients (pour 8 personnes)

Pour le chapon farci

1 chapon Fermier Label Rouge (3,5 kg environ)
400 g de châtaignes cuites
1 pomme
2 branches de céleri
1 poireau
2 cuillères à soupe de raisins secs
6 tranches de pain de mie
3 cuillères à soupe de beurre fondu
10 cl de crème liquide
Sel, poivre
1 cuillère à soupe de persil haché

Pour les oignons rouges farcis

4 oignons rouges
4 oignons
100 g de châtaignes cuites
1 cuillère à soupe de cranberries sèches
1 cuillère à soupe de raisins secs
1 pomme
1 branche de céleri
Sel, poivre
1 cuillère à soupe de persil haché

Pour la sauce

150 g de cranberries sèches
1 cuillère à soupe de sucre canne

- Faites griller les tranches de pain de mie. Coupez-les en dés puis laissez-les sécher pendant une demi-journée.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Préparez la farce : coupez la châtaigne, la pomme et le céleri en dés. Emincez le poireau. Dans une poêle, faites revenir avec 1 cuillère à soupe de beurre fondu, le poireau et le céleri. Placez-les dans un grand bol, ajoutez et mélangez la châtaigne, la pomme, le raisin sec, le pain de mie, le beurre fondu, la crème liquide et le persil haché puis salez et poivrez. Farcissez-en le chapon.
- Mettez le chapon dans un plat creux. Salez, poivrez et arrosez d'huile. Enfourez et laissez cuire pendant 2h50 environ. Arrosez régulièrement avec le jus et vérifiez la cuisson en piquant le chapon avec une fourchette.
- Pendant ce temps, préparez les garnitures et la sauce : pelez les oignons, tranchez-les aux 3/4, évidez-les, réservez la pulpe et hachez-la. Coupez la châtaigne, la pomme et le céleri en petits dés.
- Dans une poêle, faites revenir dans un peu d'huile la pulpe de l'oignon, la châtaigne, la pomme et le céleri, puis ajoutez les cranberries sèches et les raisins secs. Salez et poivrez. Farcissez les oignons de ce mélange.
- Placez les oignons dans le plat du four avec le chapon 30 min avant la fin de la cuisson et passez le four à 180°C pour bien faire griller la peau.
- Dans une casserole, mettez les cranberries sèches, le sucre et 25 cl d'eau. Portez à ébullition et laissez réduire de moitié.
- Servez le chapon avec les oignons farcis, nappez de sauce aux cranberries et présentez le reste de sauce à table.

Poularde rôtie à la Japonaise, saké, sauce teriyaki et yuzu

Ingrédients (pour 6 personnes)

1 Poularde Fermière Label Rouge
découpée en morceaux (1,8 kg environ)
3 poireaux
12 champignons Shiitake
3 oignons
500 g de haricots plats
3 cuillères à soupe de zeste de yuzu

Pour la sauce teriyaki

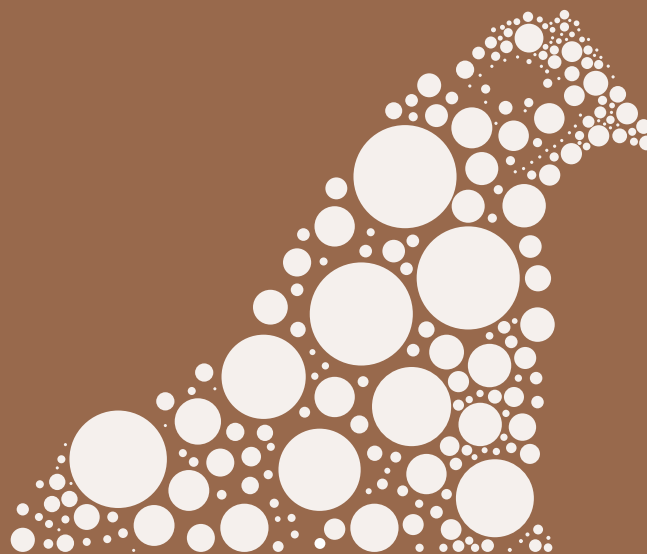
30 cl de sauce soja
75 g de sucre canne
2 cuillères à soupe de saké
1 cuillère à soupe de mirin (saké doux)

- Préchauffez le four à 150°C.
- Préparez la sauce teriyaki : mettez tous les ingrédients dans une casserole et portez-les à ébullition. Laissez réduire de moitié.
- Mettez les morceaux de poularde dans un plat creux. Salez, poivrez et arrosez d'huile.
- Enfourez et laissez cuire pendant 1h environ. Arrosez régulièrement avec le jus durant la cuisson. Étalez 3 à 4 fois la sauce à l'aide d'un pinceau 30 min avant la fin de la cuisson.
- Pendant ce temps, préparez les garnitures : faites blanchir les haricots plats dans l'eau bouillante salée pendant 3 min puis égouttez-les dans l'eau froide. Coupez les poireaux en

tronçons de 4 cm de longueur. Supprimez la base des champignons shiitake et nettoyez-les avec un papier absorbant humide. Coupez les pieds des champignons et partagez-les en deux verticalement avant de pratiquer une entaille en X sur leurs chapeaux.

- Dans une poêle sur feu vif, avec un peu d'huile, faites griller les poireaux les champignons shiitake et réservez-les dans une assiette.
- Une fois cuits, sortez les morceaux de poularde et servez-les avec les légumes. Nappez le tout avec le reste de la sauce et parsemez de zestes de yuzu.





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



Service de presse des Volailles Fermières Label Rouge - Agence Vianova
Véronique Delfau - 01 53 32 28 33 - veronique.delfau@vianova-rp.com
Déborah Jaoui - 01 53 32 28 46 - jaoui@vianova-rp.com