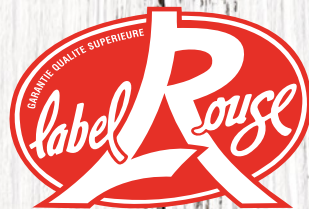


Dossier de presse - Mars 2015

Le poulet fermier Label Rouge **⇒ du dimanche ⇐**

Une tradition qui se transmet de génération en génération





De 7 à 77 ans, le dimanche, tout le monde aime le poulet fermier Label Rouge

Encore une fois, le poulet rôti est le plat préféré des Français* ! Il arrive en tête devant des plats très familiaux et populaires comme la blanquette de veau, le gratin dauphinois ou le steak-frites.



* Sondage BVA-Doméo-Pressé régionale/Janvier 2015

Chiffres clés

100 millions de poulets fermiers Label Rouge sont produits chaque année par 40 % des éleveurs de volailles en France. Ils représentent 60 % des achats de poulets entiers par les ménages. La France est la première productrice européenne de poulets de cette qualité.

On sait tout de lui !

Il y a poulet et poulet ! Aujourd'hui, plus question de fermer les yeux sur ce que l'on mange, sur les conditions d'élevage. Les garanties de qualité deviennent de vrais critères de choix. Le site www.volaillelabelrouge.com permet de s'informer sur les exigences liées à l'obtention du Label Rouge.



Une qualité supérieure garantie

Les premières volailles fermières **Label Rouge** ont été reconnues officiellement il y a 50 ans, après que le principe et les modalités d'attribution aient été introduits dans la loi d'orientation agricole de 1960.

Seul signe officiel d'une qualité supérieure, le **Label Rouge** garantit des **conditions d'élevage spécifiques**. Les poulets sont élevés pendant **81 jours minimum** (soit le double des poulets « standards »), **en plein air ou en liberté**, selon un **mode d'élevage fermier**, par petits groupes, dans de grands espaces herbeux et ombragés. Tous les poulets fermiers **Label Rouge** courent, gambadent et picorent librement.

La production de poulets fermiers **Label Rouge** respecte des **exigences officielles strictes**, permettant d'obtenir des **produits de qualité supérieure**.

Cette production est l'une des plus contrôlées. En effet, chaque étape est inspectée inopinément par un organisme certificateur accrédité. Chaque poulet est soumis à un contrôle au moins une fois en élevage.



Sur la majorité des poulets fermiers **Label Rouge** est indiquée leur **origine** grâce à l'IGP, l'**Indication Géographique Protégée**.

Selon leur lieu de production, ils seront jaunes, noirs ou blancs et vous en apprécierez d'autant plus **la nuance de goût**.

Ils sont gustativement supérieurs, comme en attestent les analyses sensorielles, réalisées à l'aveugle chaque année par des experts et des consommateurs, dans des laboratoires accrédités. Ainsi, **leur goût est authentique, leur chair moelleuse**, fine et savoureuse tout en se tenant parfaitement.

Comment le reconnaître ?

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

On y trouve :

- Le logo Label Rouge
- Le numéro individuel d'identification, qui permet de retracer la vie du poulet
- La durée d'élevage (81 jours min.)
- La région d'origine
- L'abattoir

A compter du 1^{er} avril 2015 (règlement UE 1337/2013), l'étiquetage des pays d'élevage et d'abattage de la viande fraîche (dont la volaille) deviendra obligatoire. C'est déjà le cas pour les volailles Label Rouge sous IGP dont l'origine locale est certifiée.



Aux beaux jours, le poulet fermier Label Rouge fait l'unanimité !

La cuisine embaume d'un délicieux fumet. Bientôt toute la famille se réunira autour de la table pour partager **un moment convivial et gourmand**. Les yeux des enfants brillent, ils tendent déjà leurs assiettes. Chacun pourra choisir son morceau préféré et tous se régaleront. Petits, grands, avec lui, on est sûr de faire l'unanimité.



En route pour le pique-nique !

Sur une planche, on découpe ailes, cuisses et blanc. Accompagné de mayonnaise ou de moutarde, on n'en laisse pas une miette. Et avec les doigts, c'est encore meilleur !

Chaud ou froid, le poulet du dimanche, c'est l'assurance d'un déjeuner réussi et ça fait des générations que ça dure !

Un seul impératif : choisir un poulet fermier Label Rouge.

On ne s'en lasse jamais



A chaque dimanche, sa recette de poulet fermier Label Rouge

Aucun risque de monotonie ! Du sandwich aux plats les plus sophistiqués, le poulet s'adapte au quotidien mais il nous réglera toujours.

Rôti, farci, grillé ou poêlé, au four ou à la cocotte : **on le cuit comme on aime.**

Légumes, féculents, épices, herbes : **on l'acommode selon son inspiration.**

Venues des quatre coins du monde, **les recettes de poulet sont innombrables.** Chaud ou froid, **on le mange comme on veut.**

On aime sa viande

Petits et grands en redemandent ! A la bonne heure ! Le poulet fermier Label Rouge possède des **qualités nutritionnelles supérieures**, liées à l'âge, à l'alimentation et au mode d'élevage spécifiques de ces volailles. C'est l'assurance d'un **repas équilibré** !

Excellente source de protéines, de vitamines et d'oligo-éléments, il comble une grande partie de nos besoins. Il contient également moins de sel et peu de graisses et présente un bon équilibre en acide gras, notamment polyinsaturés, **idéal pour certains régimes.**

On peut choisir son morceau

Il existe des morceaux pour tous les goûts avec **des textures et des saveurs différentes**. A chacun sa préférence !

Particulièrement maigre et facile à cuisiner, **le filet est une star des régimes minceur.** Pour les gourmets, il peut aussi se cuisiner mariné, en sauce, en tajine, en aiguillette ou bien sûr pané.

Un morceau avec os, s'il vous plaît ! Cuisse, haut de cuisse, ailes, on se régale de leur chair gourmande et on finit en rongant les os, un délice !

Sans oublier le sot l'y laisse, particulièrement réputé pour son goût et sa chair tendre.



Poulet fermier Label Rouge rôti farci au citron, ail et romarin, patates douces et petits légumes rôtis

POUR 6 PERSONNES - PRÉPARATION : 30 MINUTES - CUISSON : 1H10

Ingédients

1 poulet fermier 
 2 patates douces
 1 botte de petits navets nouveaux
 1 botte de radis
 1 botte de petits oignons blancs nouveaux
 6 gousses d'ail
 3 tiges de romarin
 1 citron jaune non traité
 Huile d'olive
 Sel, poivre

- Lavez le citron. Coupez-le en deux. Coupez une moitié en petits morceaux, l'autre moitié en quartiers. Ecrasez les gousses d'ail non épluchées. Lavez, séchez et effeuillez le romarin. Farcissez le poulet avec les morceaux de citron, de l'ail et un peu de romarin.
- Ficelez-le pour le maintenir bien fermé. Posez-le dans un plat à four. Arrosez-le généreusement d'huile d'olive, salez et poivrez. Parsemez-le du reste de romarin.
- Allumez le four th 6/7 (200°C). Enfourez le poulet dans le four froid. Faites cuire 45 minutes à 1 heure (temps de cuisson à adapter au poids de l'animal).
- Pendant ce temps, épluchez et coupez les patates douces en grosses frites. Epluchez et lavez les radis, les oignons et les navets. Mélangez tous les légumes aux gousses d'ail et aux quartiers de citron.
- A la fin du temps de cuisson, répartissez les cubes de patates douces tout autour du poulet. Salez et poivrez et mélangez-les au jus de cuisson du poulet. Enfourez à nouveau et prolongez la cuisson 25 minutes en mélangeant régulièrement les légumes.
- Servez dès la sortie du four.



Synalaf
Syndicat National
des Labels Avicoles de France

Plus d'informations sur www.volaillelabelrouge.com

Contacts presse Agence Vianova
Séverine Duez - 01 53 32 28 33 - duetz@vianova-rp.com
Déborah Jaoui - 01 53 32 28 46 - jaoui@vianova-rp.com