

Tradition et
créativité

avec les Volailles Fermières





Pour les réveillons,
servir une volaille constitue
une véritable tradition.

**Pour autant, rien n'interdit
de l'embellir un peu !**

La chair savoureuse des
Volailles Fermières **Label Rouge**,
élevées selon des méthodes
traditionnelles, se prête à quantité
d'interprétations modernes
et délicieuses qui feront le succès
de vos repas de fêtes.

Sortez des sentiers battus.
Tentez les mélanges de saveurs,
l'emploi des épices,
les fruits venus d'ailleurs,
les associations sucré-salé...

Osez la créativité!

Délice et qualité garantis

Les Volailles Fermières **Label Rouge** réveillent sur toutes les tables pour des festins de qualité



DES VOLAILLES SPÉCIALEMENT ÉLEVÉES POUR NOS RÉVEILLONS



Aviez-vous réalisé que les volailles festives sont les seuls produits qu'on ne trouve qu'en fin d'année? Du foie gras, des huîtres, du saumon, il y en a tout le temps !

Mais **chapons, poulardes, dindes de Noël, oies et chapons de pintade**, font l'objet d'une production attentive et bien spécifique pour arriver dans nos assiettes tout juste à la période des fêtes. Une bonne raison pour profiter à plein de ces **délices éphémères**, en prenant soin d'exiger des Volailles Fermières **Label Rouge**.

OPTEZ POUR LA DIFFÉRENCE



Choisir une Volaille Fermière **Label Rouge**, c'est opter pour l'authenticité, la qualité et le goût, à travers :

- ♥ un élevage fermier selon des méthodes traditionnelles, soucieux du bien-être animal
- ♥ des volailles rustiques, à croissance lente
- ♥ élevées en plein air ou en liberté
- ♥ une durée d'élevage longue
- ♥ une alimentation naturelle et équilibrée à base de céréales, complétée par des protéines végétales, des minéraux et des vitamines
- ♥ des élevages de proximité, ancrés dans les différentes régions françaises et qui perpétuent une tradition fermière
- ♥ le respect de l'environnement grâce à une agriculture durable, attachée au maintien de la biodiversité et des paysages ruraux
- ♥ un contrôle minutieux de l'application des exigences de production, à toutes les étapes, par un organisme certificateur indépendant et agréé
- ♥ une traçabilité irréprochable du produit

Chaque volaille est l'objet d'un mode d'élevage rigoureux et adapté qui apporte une véritable différence en matière de qualité et offre une saveur d'exception à la volaille !

LES EXIGENCES DU LABEL ROUGE



Toutes les Volailles Fermières **Label Rouge** sont élevées selon un mode d'élevage fermier, **durable et respectueux du bien-être animal** : elles vivent dans de grands espaces en plein air toute la journée et bénéficient d'une alimentation naturelle, composée de céréales.

Les éleveurs ont un savoir-faire reconnu et respectent un **cahier des charges strict** qui définit l'alimentation des volailles, leur durée d'élevage ou encore la traçabilité des produits. Des contrôles réguliers de toutes les étapes de production, réalisés en interne et aussi en externe par un organisme certificateur indépendant, garantissent le respect de ces normes. C'est pourquoi le **Label Rouge** est un **véritable gage de qualité supérieure** et d'une **éthique de production**.

LE PLAISIR DE L'EXCELLENCE



Faites plaisir à vos convives en choisissant une Volaille Fermière **Label Rouge**. Ils apprécieront sa chair à la fois dense et moelleuse, ses parfums savoureux, longs en bouche. **Un goût authentique** que l'on retrouve avec bonheur.

Pour vous, c'est l'assurance de leur servir **une viande saine et d'excellente qualité** qui garde une très bonne tenue à la cuisson et dont les qualités organoleptiques et nutritionnelles sont reconnues.

POUR UN BUDGET DE FÊTES ÉQUILIBRÉ



Le coût des Volailles Fermières **Label Rouge** est très raisonnable :

- ♥ Comptez entre 4 et 5 € pour une part de chapon
- ♥ De 3 à 4 € pour une part de poularde
- ♥ Entre 5 et 6 € pour une portion de dinde

Pour les fêtes, elles vous permettront de régaler vos convives en leur offrant **un plat traditionnel raffiné et de qualité pour un budget maîtrisé**.

Qui dit mieux ?

Plus que jamais, les Volailles Fermières **LABEL ROUGE** seront les vedettes de nos tables de Noël et du Jour de l'An. Authentiques, saines, accessibles et surtout savoureuses, elles sont les meilleures alliées de ces jolis moments de partage et de convivialité.



Un choix gourmand

Coup de projecteur sur 3 volailles **Label Rouge** d'excellence

LE CHAPON FERMIER LABEL ROUGE



Cette volaille emblématique est particulièrement appréciée des connaisseurs pour sa chair persillée, moelleuse et fine. Ce jeune coq castré est élevé avec soin pendant au moins 5 mois, avec un accès à de grands espaces herbeux.

Son alimentation se compose essentiellement de céréales et peut être complétée lors des dernières semaines par des produits laitiers, ce qui lui donne ce goût si raffiné.

- Poids moyen : de 2,5 kg à 3,5 kg pour 6 à 8 personnes
- De 9 à 11 € le kilo

LA POULARDE FERMIERE LABEL ROUGE



C'est une jeune poule qui n'a jamais pondue. Elevée 120 jours au minimum avec une alimentation spécifique, à base de céréales, elle se caractérise par la délicatesse de sa chair nacrée et tendre et son goût subtil. Elle convient à un repas raffiné en petit comité.

- Poids moyen en prêt-à-cuire : de 1,7 kg à 2,1 kg pour 4 à 6 personnes
- De 7 à 8 € le kilo

LE CHAPON DE PINTADE FERMIER LABEL ROUGE



C'est l'équivalent du chapon de poulet : une pintade mâle castrée, élevée selon les mêmes critères. Sa chair fondante présente la saveur légèrement giboyeuse propre à la pintade. Moins classique, le chapon de pintade apporte une touche d'originalité. C'est une volaille festive abordable et de plus en plus demandée.

- Poids moyen en prêt-à-cuire : de 2,2 kg à 2,8 kg pour 4 ou 6 personnes
- De 12 à 14 € le kilo

MAIS N'oubliez PAS D'INVITER AUSSI À VOS RÉVEILLONS :

L'OIE FERMIERE LABEL ROUGE



Avec sa chair brune si moelleuse et sa saveur pleine de caractère, on redécouvre cette volaille généreuse et agréablement typée. Accompagnez-la de pommes-fruités ou de choucroute pour un réveillon «terroir chic», gourmand et convivial.

- Poids moyen en prêt-à-cuire : de 3 kg à 4 kg pour 8 personnes
- De 11 à 12 € le kilo

LA DINDE DE NOËL FERMIERE LABEL ROUGE



C'est la volaille traditionnelle des fêtes de fin d'année et aussi la championne des grandes tablées. Sa chair dense et sa saveur peu typée plaisent aux petits comme aux grands. Généreuse par sa taille, familiale et festive, elle se prête à une infinité de recettes.

- Poids moyen en prêt-à-cuire : de 2,7 kg à 3,5 kg pour 6 à 8 personnes
- De 9 à 11 € le kilo

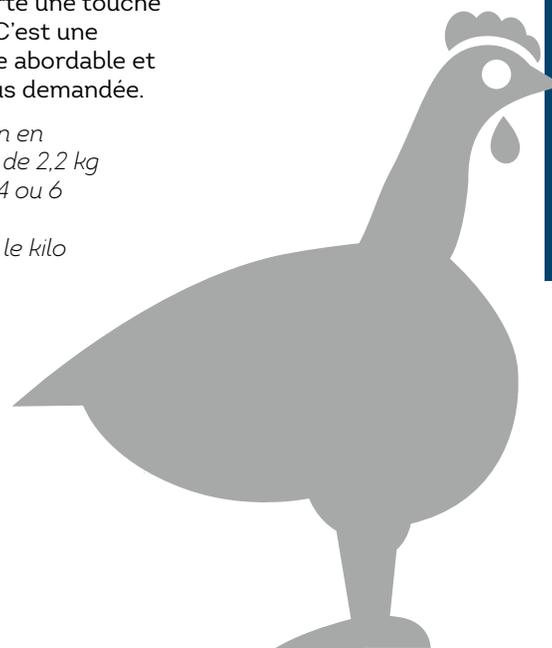


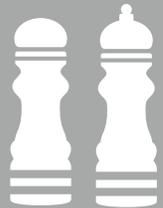
PETITE OU GRANDE TABLÉE, RÉUSSITE ASSURÉE ! IL EXISTE UNE VOLAILLE FESTIVE **LABEL ROUGE** ADAPTÉE AU STYLE DE VOTRE RÉVEILLON ET AU NOMBRE DE VOS CONVIVES.



OÙ TROUVER VOTRE VOLAILLE FERMIERE LABEL ROUGE ?

- **En grandes surfaces :** proposée en «prête-à-cuire» (PAC) sous film protecteur portant l'étiquette **Label Rouge**. Retirez le film, roulez-la dans un linge et conservez-la dans le bac du réfrigérateur avant de la préparer.
- **Chez le boucher ou le volailler :** sous forme PAC ou effilée, portant l'étiquette **Label Rouge**. Par précaution, pensez à la commander quelques jours à l'avance.





ASTUCE DE CHEF

POUR UNE VOLAILLE AU FOUR INRATABLE, SUIVEZ LA RÈGLE DES TROIS TIERS.

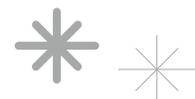
Oubliez tout ce qu'on vous a appris et suivez cette méthode ultra-simple pour cuire au four votre Volaille Fermière **Label Rouge** :

Commencez par la laisser 1 ou 2 h à température ambiante et préchauffez votre four. Notez que le temps et la température de cuisson varient suivant les recettes ! Divisez en 3 le temps de cuisson estimé et procédez comme suit :

- **1^{er} temps** : cuisez la volaille sur un côté, cuisse et aile au contact du plat
- **2^e temps** : retournez-la sur l'autre côté et arrosez avec 1/2 verre d'eau
- **3^e temps** : posez la volaille sur le dos et terminez la cuisson

Important : toutes les 10 min, arrosez copieusement avec le jus du plat.

Voilà le meilleur moyen d'obtenir une volaille bien dorée, une cuisson homogène et un parfait moelleux.



Place à la créativité

Pour les fêtes, laissez-vous tenter par 3 recettes raffinées et pleines d'imagination qui font appel à des notes originales et exotiques :
cranberries, cannelle, badiane, gingembre, chutney de mangue...

Pour étonner et régaler vos convives !





Suprêmes de Chapon fermier Label Rouge, chutney de mangue, petits légumes glacés



Pour 6 convives

Préparation : 30 min

Cuisson de la volaille : 20 min

Ingrédients :

- 3 suprêmes de Chapon fermier **Label Rouge**
- 1 mangue
- 1 pincée de cumin
- 1 pincée de gingembre moulu
- 1 pincée de piment de cayenne
- 150 g de sucre en poudre

- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 botte de carottes fanes
- 1 botte de radis
- 1 botte de navets
- 1 échalote
- 80 g beurre
- 10 cl de vin blanc sec

Préparation des suprêmes : Dans une poêle, faites fondre 20 g de beurre. Quand il est moussieux, posez les suprêmes côté peau. Faites dorer quelques minutes en contrôlant la coloration. Retournez les suprêmes et baissez le feu. Continuez à cuire 10 à 15 min en surveillant.

Salez, poivrez. Otez-les de la poêle et réservez dans un plat couvert de papier aluminium.

Jetez l'excès de gras de la poêle et remettez-la sur le feu. Hachez l'échalote et faites-la fondre dans la poêle. Déglacez avec le vin blanc en décollant les sucs. Remettez les suprêmes dans la poêle et réchauffez-les quelques instants à feu doux en les nappant de sauce.

Réalisation du chutney : Pelez les mangues et découpez la chair en cubes. Versez dans une petite casserole, ajoutez le cumin, le gingembre et le piment. Versez 100 g de sucre, 1 pincée de sel et le vinaigre. Portez à ébullition, puis faites cuire 30 min à feu très doux.

Les légumes : Découpez les carottes en 2 dans le sens de la longueur puis en 2 dans l'autre sens. Coupez les navets en 4 et les radis en 2.

Placez les carottes dans une casserole suffisamment grande pour qu'elles ne se chevauchent pas.

Ajoutez 20 g de beurre, 1 cuillère à soupe de sucre en poudre et une pincée de sel. Couvrez à hauteur avec de l'eau.

Cuisez à feu doux pendant 10 min environ. Contrôlez en piquant avec un couteau.

Si la cuisson est atteinte et qu'il reste du liquide, faites évaporer à feu vif. Le mélange du beurre, du sucre et de l'eau donne la brillance du glaçage.

Procédez de la même façon pour les navets et les radis en les cuisant séparément pour que chacun conserve son goût et sa couleur.

Présentez les suprêmes entourés des légumes et le chutney à part.



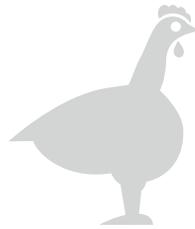


Poularde fermière Label Rouge, aux cranberries, risotto crémeux et noix de pécan

Pour 6 convives

Préparation : 40 min

Cuisson de la volaille : 1h30 environ



Ingrédients :

- 1 poularde fermière **Label Rouge** d'environ 1,8 kg
- 300 g de riz arborio ou carnaroli
- 1 échalote
- 80 g de beurre
- 150 g de cranberries déshydratées
- 50 g de sucre
- ½ cuillère à café de cannelle moulue

- ½ cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 verre de vin blanc sec
- 1,5 l de bouillon de légumes
- 30 g de mascarpone
- 3 cuillères à soupe de parmesan fraîchement râpé
- 50 g de noix de pécan

Cuisson de la poularde fermière label Rouge :

Sortez la poularde et le beurre 30 min à l'avance.

Beurrez un grand plat à four. Beurrez généreusement la poularde à l'aide d'un pinceau. Salez et poivrez l'extérieur et l'intérieur de la volaille.

Préchauffez le four th. 4 (120°) et enfournez la poularde.

Au cours de la cuisson, retournez la volaille sur chaque face et arrosez-la toutes les 10 min avec le jus du plat.

Sortez la volaille du four et vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, le jus doit être clair.

Hors du four, recouvrez la poularde d'une double feuille de papier aluminium et laissez reposer 10 à 15 min pour détendre les chairs avant de la découper.

La sauce : Récupérez le jus de cuisson dans un grand verre. Laissez-le reposer 5 min pour que le gras remonte à la surface. Jetez un

maximum de gras et versez dans une petite casserole. Faites chauffer en ajoutant le vinaigre et la sauce aux cranberries, salez et poivrez.

Réalisation de la sauce aux cranberries :

Dans une petite casserole, faites fondre le sucre dans 1 verre 1/2 d'eau. Portez à ébullition. Ajoutez la cannelle, la vanille et les baies et cuisez à petit feu pendant 10 min.

Réalisation du risotto crémeux : Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive et faire revenir l'échalote hachée pendant 2 min. Ajoutez le riz et mélangez bien jusqu'à ce qu'il soit translucide. Versez le vin et laissez évaporer complètement.

Ajoutez une louche de bouillon de légumes, attendez qu'il s'évapore avant de verser une autre louche tout en mélangeant régulièrement. Procédez ainsi jusqu'à la fin de la cuisson, 15 à 20 min environ. Le riz doit rester al dente. Hors du feu, incorporez le mascarpone et le parmesan et parsemez de noix de pécan hachées.





Chapon de Pintade fermier Label Rouge aux épices, gratin de céleri aux noisettes



Pour 6 convives

Préparation : 35 min

Cuisson de la volaille : 1h40 environ

Ingrédients :

- 1 chapon de pintade fermier
- **Label Rouge** d'environ 2,4 kg
- 100 g de beurre
- 2 cuillères à café de mélange 4 épices
- 1 bâton de cannelle
- 1 étoile de badiane
- 1 gros céleri rave
- 50 cl de lait entier
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 2 pincées de muscade râpée
- 50 g de noisettes

Réalisation du gratin de céleri (peut être préparé à l'avance, il n'en sera que meilleur) :
Préchauffez le four à 190° (Th. 6-7).

Épluchez le céleri. A l'aide d'une mandoline ou d'un couteau, réalisez des tranches de 2 mm environ et coupez-les en 4. Faites bouillir le lait et ajoutez-y la crème fraîche, le sel, le poivre et la muscade.

Beurrez un plat à gratin et disposez le céleri en couches. Versez le mélange lait-crème et parsemez de petits morceaux de beurre. Mettez au four pendant 1h15. Vérifiez régulièrement la coloration et parsemez de noisettes hachées 5 min avant la fin.

Cuisson du chapon de pintade Label Rouge :
Sortez le chapon de pintade et le beurre 30 min à l'avance.

Préchauffez le four th. 6-7 (190°).
Dans un bol, malaxez le beurre ramolli

avec le mélange 4 épices. A l'aide d'un pinceau, beurrez généreusement un grand plat à four et toutes les faces du chapon de pintade. Salez et poivrez.

Enfournez. Au cours de la cuisson, retournez la volaille sur chaque face et arrosez-la toutes les 10 min avec le jus du plat. En fin de cuisson piquez la peau avec la pointe d'un couteau ; le jus doit être clair.

Hors du four, recouvrez le chapon de pintade d'une double feuille de papier aluminium et laissez reposer 10 à 15 min pour détendre les chairs avant de le découper.

La sauce : Pendant ce temps de repos, grattez les sucs du plat et récupérez le jus de cuisson. Jetez un maximum de gras et remettez le jus dans une petite casserole. Ajoutez le bâton de cannelle et l'étoile de badiane et faites mijoter à très petit feu jusqu'au moment de servir.



PLUS D'INFORMATIONS
SUR
www.volaillelabelrouge.com

Idées de recettes,
vidéo sur l'élevage
de Volailles Fermières
Label Rouge,
astuces pour cuisiner
et découper sa volaille...



Synalaf

Syndicat National
des Labels Avicoles de France

CONTACTS

Service de presse des Volailles Fermières Label Rouge - Agence Vianova
Véronique Delfau - 01 53 32 28 33 - veronique.delfau@vianova-rp.com
Marine Babion - 01 53 32 28 55 - babion@vianova-rp.com