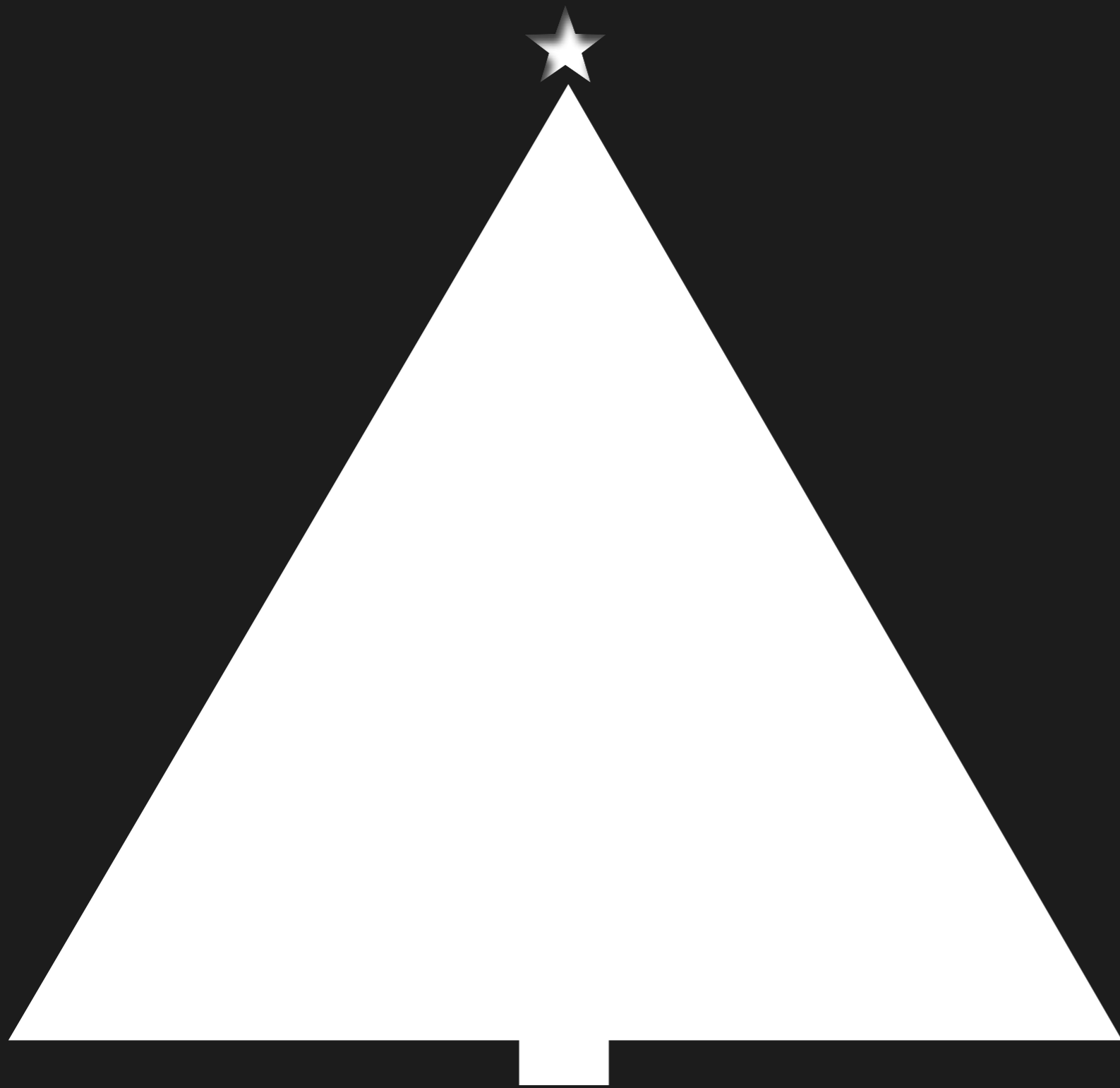


*Volailles  
En Habits  
de Fêtes!*

DOSSIER DE PRESSE • FÊTES • 2016





Une histoire écrite par  
LES VOLAILLES FERMÈRES

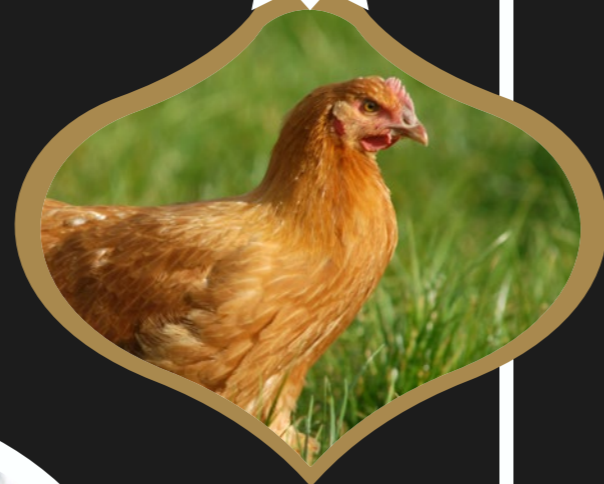


*Volailles  
En Habits  
de Fêtes!*





*Le Chapon de Pintade*



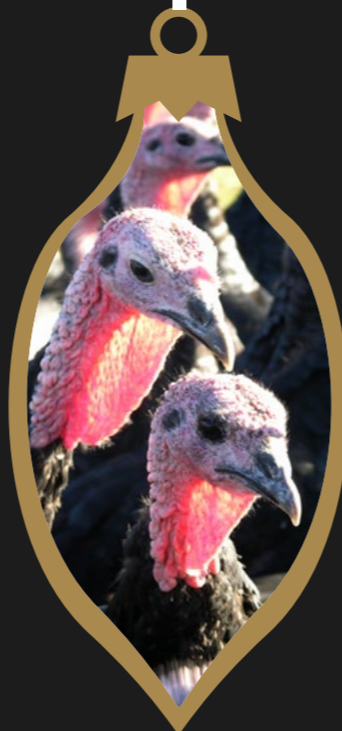
*La Poularde*



*L'Oie*



*Le Chapon*



*La Dinde*

# *Les volailles fermières*

## HÉROÏNES INCONTOURNABLES DES *réveillons*



*D*écembre est déjà là. Les rues sont parées d'étoiles lumineuses, les vitrines recèlent de trésors, les enfants songent à tous les cadeaux qu'ils ont commandés tout en décorant un sapin odorant. La cuisine embaume. La maison est un cocon plus chaleureux que jamais... Et l'on se met à rêver de repas de fêtes et de réveillons raffinés. Au centre de la table, dressée en noir et or, une volaille fermière Label Rouge attire tous les regards et met en appétit.

Poulardes, chapons, dindes mais aussi oies et chapons de pintade, les volailles fermières Label Rouge sont les héroïnes de ce conte de Noël. Symboles de convivialité, de qualité et de bon goût, elles sont les incontournables des repas de fête. Elevées uniquement pour les réveillons, et les seules à être élevées en plein air ou en liberté, par des éleveurs engagés et selon des méthodes traditionnelles, elles ont une chair goûteuse et fondante, une saveur exceptionnelle, qui plait aux petits et aux grands. Les volailles fermières Label Rouge sont des mets à cuisiner en famille et à offrir aux convives, cuisinées dans les règles de la gastronomie française ou avec une touche personnelle et créative. Elles se prêtent à toutes les envies. Il suffit de laisser agir la magie de Noël.



# <sup>1<sup>er</sup></sup> CHAPITRE *Une histoire* **DE TRADITION**

Vaisselle raffinée, bougies, paillettes étoilées... En ce mois de décembre, la table est en fête. Dans ce décor de rêve, pas question de faire l'impasse sur la qualité des mets. Les volailles fermières Label Rouge ont tous les atouts pour demeurer les vedettes des réveillons.

*C'est*  
**MAINTENANT !**

Les volailles fermières Label Rouge n'entrent en scène qu'en fin d'année et sont élevées pour magnifier les réveillons. C'est pourquoi on les attend avec impatience ! A moment unique, produit unique !

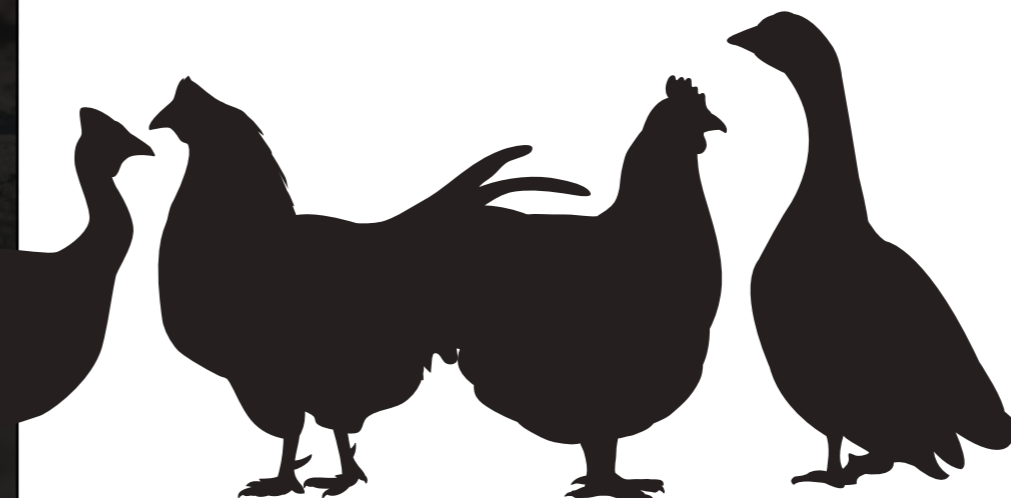
## *En toute* **AUTHENTICITÉ**

Les volailles fermières Label Rouge ne cachent pas leurs origines. Elles sont élevées dans les belles régions françaises, selon des méthodes traditionnelles et dans le cadre d'une agriculture durable, attachée au maintien des paysages ruraux et de la biodiversité, au respect de l'environnement et du bien-être animal. Ces volailles rustiques à croissance lente grandissent en plein air ou en liberté, dans de vastes espaces herbeux ou arborés. Elles bénéficient d'une alimentation naturelle et équilibrée, majoritairement à base de céréales, complétée par des protéines végétales, des minéraux, des vitamines et parfois des produits laitiers qui leur confèrent une certaine tendreté.

Pour s'assurer du maintien d'une qualité irréprochable, chaque étape de la production de ces volailles est contrôlée par plusieurs structures dont un organisme certificateur indépendant et agréé.

## *Le Label Rouge,* **UN ACCESSOIRE ESSENTIEL**

Pour les fêtes, une volaille fermière se doit d'arborer son logo Label Rouge, gage d'excellence et de plaisir. Il est la garantie d'un niveau de qualité quasiment inégalé dans le monde. Les cahiers des charges stricts définissent l'alimentation, la durée de vie et le cadre d'élevage adaptés à chaque volaille. La traçabilité est également assurée tout au long des étapes de la production. Toute cette démarche est essentielle pour maintenir une éthique de production et proposer des volailles de qualité supérieure.





2<sup>ème</sup> CHAPITRE  
*Des héros  
 pas comme  
 LES AUTRES*

Ils tiennent le haut de l'affiche lors des repas de Noël et du Jour de l'an... Et ce n'est pas pour rien.

*Le Chapon  
 Fermier Label Rouge,  
 LA VEDETTE*

C'est un peu le roi de la fête. Emblématique de cette période de fin d'année, ce jeune coq castré est élevé dès le début de l'été pendant au moins 5 mois.

Dès l'apparition de ses premières plumes, il évolue sur un vaste parcours herbeux et ombragé. Nourri aux céréales, son alimentation peut être complétée lors des dernières semaines par des produits laitiers.

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



*La poularde  
 fermière Label Rouge,  
 LA JEUNE PREMIÈRE*

Cette jeune poule qui n'a jamais pondu a tout pour plaire aux gourmets, notamment en petit comité. Elevée dès le mois d'août durant au moins 120 jours, elle consomme des céréales et des produits laitiers. Le secret de sa chair nacrée et tendre, au goût subtil.

.....  
*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*

*Is sont aussi  
 À L'AFFICHE*

*Le Chapon de Pintade  
 Fermier Label Rouge* a tout pour plaire. Cette pintade mâle castrée est élevée selon les mêmes critères que le chapon. Moins classique que ce dernier, le Chapon de Pintade a une chair fondante et légèrement giboyeuse. Il mettra de l'originalité au menu du réveillon !

*La dinde de Noël  
 fermière Label Rouge,  
 LA DIVA INCONTOURNABLE*

Tout le monde l'aime ! Petits et grands apprécient sa chair dense et sa saveur à peine typée. Généreuse, familiale, elle régale les grandes tablées et se prêtent à de nombreuses recettes. C'est la grande star des réveillons.

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

*L'oie fermière Label Rouge* est généreuse et typée. Née au printemps, elle grandit en plein air jusqu'à Noël. Avec cette volaille de caractère, aux belles mensurations, à la chair brune et moelleuse et à la saveur musquée, on peut voir grand !



# 3<sup>ème</sup> CHAPITRE *Les recettes* **DU BONHEUR**

Exquises et bien élevées, les volailles fermières Label Rouge sont synonymes de plaisir à tous points de vue.

*De bonnes*  
**VOLAILLES**

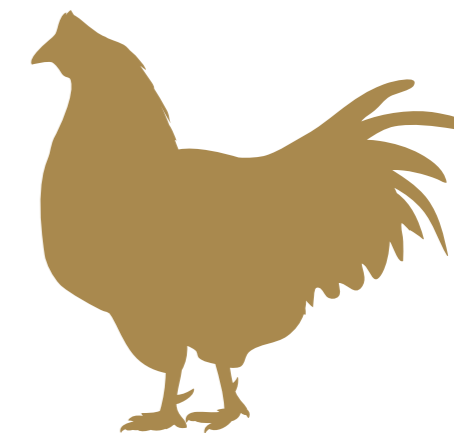
On aime leurs saveurs variées, leur chair toujours tendre... Si elles nous régalaient, les volailles fermières Label Rouge sont aussi très bonnes d'un point de vue nutritionnel. Grâce à leur mode d'élevage, elles contiennent plus de minéraux, de protéines et moins d'eau qu'une volaille conventionnelle.

Riche en vitamines B3, B1 et B6, elles ont, en revanche, une faible teneur en sel. Autre atout incontournable en cette période d'agapes : un meilleur équilibre en acides gras polyinsaturés. De quoi se faire plaisir sans culpabiliser !



## *Le plaisir* **À TOUT PRIX**

Grandes tablées et réveillons à répétition ont un impact sur le budget. Les Volailles Fermières Label Rouge sont la garantie d'un rassurant rapport qualité-prix. Ainsi, servir un chapon ou une poularde Label Rouge revient à environ 4€ par personne et il faut compter 5€ pour une portion de dinde. Pour se régaler sans compter !



## *La créativité* **AU MENU**

Classiques ou modernes mais toujours festives, les Volailles Fermières Label Rouge se déclinent en plats savoureux et étonnants. Servis entiers, Chapons, Poulardes ou Dindes peuvent même être spectaculaires.

Pour continuer à écrire la belle histoire des Volailles Fermières Label Rouge, il suffit de se mettre aux fourneaux avec ces trois recettes de fête exclusives.

# DINDE LABEL ROUGE FARCIE AU RISOTTO, aux morilles et aux carottes glacées

Temps de Préparation : 30 min

Temps de Cuisson : 3h

Pour 8 personnes



## Ingredients

1 Dinde Label Rouge d'environ 3.5 kg  
2 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin

### Pour la farce :

40 g de morilles séchées  
400 g de riz rond (arborio ou carnaroli)  
20 cl de bouillon de légumes  
2 échalotes  
½ citron jaune  
10 cl de vin blanc sec  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 brin de persil

### Pour les carottes glacées :

400 g de mini-carottes  
1 cuillère à soupe de jus de citron jaune  
2 cuillères à soupe de sirop d'érable  
1 cuillère à soupe d'huile de pépins de raisin  
1 pincée de fleur de sel

## PRÉPARATION

1. *Préparez la farce* : faites tremper les morilles séchées dans l'eau tiède pendant 1h. Couvrez d'une assiette pour les maintenir dans l'eau. Égouttez-les et conservez 20 cl d'eau de trempage. Épluchez et hachez les échalotes. Ciselez finement le persil. Coupez le citron en petits morceaux. Préchauffez le four à 160°C.



2. *Dans une sauteuse*, faites revenir les échalotes hachées et les morilles avec l'huile d'olive. Ajoutez le riz et remuez bien. Déglacez avec le vin blanc sans cesser de remuer jusqu'à évaporation du liquide. Versez le bouillon de légumes et l'eau de morille petit à petit, salez et poivrez. Laissez cuire pendant 20 min à feu doux. Hors du feu, ajoutez et mélangez les morceaux de citron et le persil ciselé.

3. *Farcissez la dinde* de cette préparation.





4. *Fermez soigneusement la cavité* avec un cure-dent, croisez et ficelez les cuisses.



5. *Mettez la dinde dans un plat creux.* Salez et poivrez. Arrosez d'huile. Enfourez et laissez cuire pendant 20 min. Retournez la dinde sur l'autre côté, arrosez et laissez cuire à nouveau 20 min. Passez-la sur le dos, arrosez et enfourez 20 min. Laissez cuire pendant 2h environ et arrosez fréquemment avec le jus durant la cuisson. Pendant ce temps, préparez les garnitures : épluchez les mini-carottes. Dans une sauteuse faites-les revenir avec l'huile, la fleur de sel et le sirop d'érable. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau et le jus de citron. Laissez cuire jusqu'à évaporation du liquide.

Pour bien vérifier la cuisson de sa volaille, il faut la piquer avec un couteau : tant que du jus rouge s'écoule c'est que la cuisson n'est pas encore terminée.

*Suggestion d'accompagnement :  
sucrines et trévises braisées.*







# CHAPON LABEL ROUGE RÔTI AU VINAIGRE BALSAMIQUE,

*figues et betteraves rôties  
au sirop de grenadine*



## PRÉPARATION

Temps de Préparation : 30 min

Temps de Cuisson : 3.5h

Pour 8 personnes

*Préchauffez le four à 160°C.*

Dans un petit bol, mélangez le vinaigre balsamique et le miel. Mettez le chapon dans un plat creux. Salez et poivrez. Arrosez le d'huile. Ajoutez les herbes. Enfourez et laissez cuire pendant 3.5h environ sans oublier de retourner le chapon sur ses côtés toutes les 20 min pendant la première heure de cuisson. Arrosez fréquemment avec le jus durant la cuisson.

## *Ingrédients*

1 chapon Label Rouge d'environ 3.5 kg  
8 figues  
400 g de betteraves crues  
4 clémentines non traitées  
2 cuillères à soupe de graines de grenadine  
1 cuillère à soupe de noisettes  
1 cuillère à soupe de pignons de pin  
4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
3 cuillères à soupe de miel d'acacia  
1 cuillère à soupe de sirop de grenadine  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
1 brin de romarin  
1 brin de thym  
1 cuillère à soupe d'huile végétale  
Sel, poivre

30 min avant la fin de la cuisson, étalez la sauce à l'aide d'un pinceau en recommençant 3 à 4 fois l'opération.

Pendant ce temps, préparez les garnitures : enveloppez les betteraves crues dans du papier aluminium. Faites-les cuire au four pendant 60 minutes environ à 160°. Pelez et coupez en quatre, ainsi que les clémentines.

Dans un bol, ajoutez et mélangez les betteraves, les clémentines, le sirop de grenadine, le jus de citron, le sel et le poivre.

Lorsque le chapon est cuit sortez-le du plat, parsemez-le de graines de grenadine, de noisettes et de pignons de pin.

# POULARDE LABEL ROUGE TRUFFÉE SOUS LA PEAU

*et poêlée de champignons  
forestiers*

Temps de Préparation : 30 min

Temps de Cuisson : 2h

Pour 6 personnes

## *Ingrédients*

1 poularde Label Rouge de 2kg environ  
25 g de morceaux de truffes noires  
2 échalotes  
600 g de champignons (girolles, cèpes,  
morilles, shiitaké, etc)  
1 brin de persil  
1 cuillère à soupe d'huile de pépins de raisin  
Sel, poivre

## PRÉPARATION

*Préchauffez le four à 180°C.*

Coupez les morceaux de truffes en fines lamelles. Glissez délicatement un doigt entre la peau et la chair et décollez la peau sur toute la surface supérieure, sans la déchirer, puis glissez les lamelles de truffes.

Mettez la poularde dans un plat creux. Salez et poivrez. Arrosez d'huile. Enfouissez et laissez cuire pendant 2h environ en baissant la température à 160°C et retournez la poularde sur ses côtés durant la première heure de cuisson.

Pendant ce temps, préparez les garnitures : Nettoyez les champignons, épluchez et hachez les échalotes. Ciselez finement le persil.

Dans une poêle, faites revenir l'échalote hachée avec un peu d'huile, ajoutez les champignons. Hors du feu, salez et poivrez et parsemez de persil ciselé.

*Suggestion d'accompagnement :  
purée de céleri-rave à la truffe.*



*Plus d'informations sur*

[www.volaillelabelrouge.com](http://www.volaillelabelrouge.com)

Idées de recette,

Vidéos sur le mode d'élevage fermier

Vidéos sur les bons gestes de découpe...

**Synalaf**

Syndicat National  
des Labels Avicoles de France



Contact presse : Agence Vianova

Veronique Delfau : [veronique.delfau@vianova-rp.com](mailto:veronique.delfau@vianova-rp.com) / 01 53 32 28 33

Marion Effray : [effray@vianova-rp.com](mailto:effray@vianova-rp.com) / 01 53 32 28 46