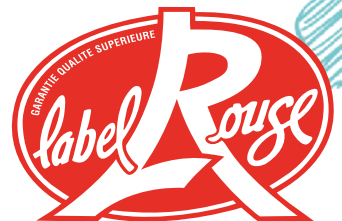


DOSSIER
DE PRESSE

MARS 2016

EMBARQUEMENT POUR
UN VOYAGE CULINAIRE

avec le Poulet Fermier





Poulets Fermiers Label Rouge, des poulets qui font la différence

Aujourd'hui, il est plus que jamais important de savoir ce que nous mettons dans nos assiettes. Notre poulet, on le veut excellent. Alors, pas d'hésitation, on le choisit fermier et portant le logo Label Rouge, reconnaissance d'une qualité qui fait toute la différence !

Un mode d'élevage fermier

Les Poulets Fermiers Label Rouge proviennent de différentes régions françaises. Ils bénéficient de conditions d'élevage spécifiques et offrent une **totale garantie de traçabilité**.

- **ils sont rustiques, adaptés à un élevage en plein air et élevés deux fois plus longtemps que les poulets standards** : minimum 81 jours,
- **tout est fait pour favoriser leur bien-être** : ils vivent en petits groupes, en plein air ou en liberté, dans de grands espaces herbeux et ombragés bien aménagés où ils courent et picorent librement,
- **ils bénéficient d'une alimentation parfaitement saine**, composée de céréales et autres végétaux tels que des oléo-protéagineux, de vitamines et de minéraux.

Cette production volaillière est l'une des plus contrôlées. Chaque étape de la production depuis le couvoir jusqu'à l'abattoir est inspectée inopinément par un organisme certificateur indépendant et accrédité. Chaque poulet est soumis à un contrôle au moins une fois en élevage. Pour en savoir plus sur les conditions très strictes d'élevage, propres aux Poulets Fermiers Label Rouge et en apprendre davantage sur leur mode de production, rendez-vous sur www.volaillelabelrouge.com

Une étiquette qui en dit long

Examinez l'étiquette de votre Poulet Fermier Label Rouge. Elle constitue une véritable garantie car elle affiche notamment :

- le logo Label Rouge
 - le numéro individuel d'identification qui permet une traçabilité totale de la vie du poulet, de sa naissance à sa vente aux consommateurs
 - la durée d'élevage : minimum 81 jours
 - très souvent : la région d'origine en France
 - et bien d'autres choses encore !
- Vous voilà donc en toute confiance.

Le Label Rouge, un gage de qualité supérieure

Le Label Rouge est le seul signe officiel qui garantit la qualité supérieure d'un produit.

Pour les volailles, il témoigne d'un mode d'élevage fermier en plein air ou en liberté. Il s'accompagne la plupart du temps d'une identification géographique protégée (IGP) qui apporte une proximité avec nos régions françaises, mais aussi des saveurs spécifiques en fonction des terroirs.

Pour avoir un poulet de qualité, assurez-vous bien qu'il porte le logo Label Rouge !

Une chair et un goût authentique très appréciés

Le Poulet Fermier Label Rouge possède des **qualités gustatives et nutritionnelles supérieures**. Elles sont liées à l'âge, à l'alimentation et au mode d'élevage fermier en plein air.

On apprécie sa saveur si authentique, sa chair ferme et goûteuse. Ces qualités sont attestées par des analyses sensorielles, réalisées à l'aveugle chaque année par des experts et des consommateurs, dans des laboratoires accrédités. La croissance lente des poulets donne une chair moins riche en eau, ce qui implique moins de pertes à la cuisson.

Sa **viande saine**, particulièrement **digeste**, est très **nourrissante** car riche en protéines de qualité. Elle offre un apport important en vitamines et oligo-éléments ainsi qu'un bon équilibre en acides gras, parfait pour la santé des petits et des grands.

Intransigeants sur la qualité ?

Avec le Poulet Fermier Label Rouge, vous avez l'assurance d'un **excellent produit, abordable et tellement savoureux**. Régalez-vous !

*source : Synalaf, Ministère de l'Agriculture, Kantar Worldpanel



La France, pays de gastronomie, n°1 sur la qualité en Europe

100 millions de Poulets Fermiers Label Rouge sont produits chaque année par environ 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.*



Le poulet, un produit universel

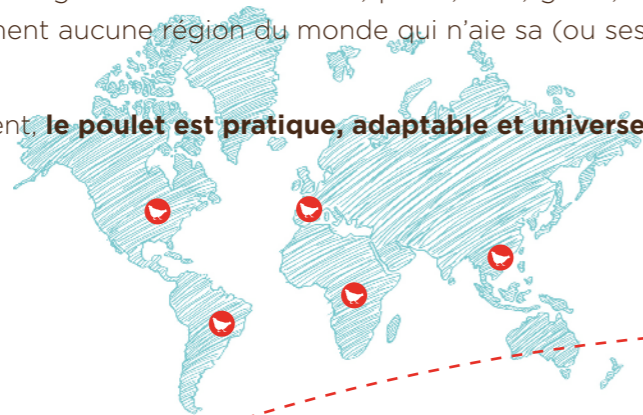
C'est un fait, le poulet est une viande largement présente dans la plupart des cuisines des quatre coins du monde : américaine, africaine, européenne, asiatique, antillaise...

Le poulet est présent dans tous les pays si l'on en juge par l'infinité de plats traditionnels qui existent à travers le globe, d'autant qu'il ne craint aucun interdit religieux ou culturel.

Entier, en découpe, émincé, haché, en boulette, en brochette...

On le pare d'**épices savoureuses**, de **fruits** et de **légumes** à l'exotisme flamboyant, de céréales diverses. On le cuit à l'étouffée, au four, sous la braise, sur le grill... on le fait mariner, paner, rôtir, griller, braiser... Il n'y a pratiquement aucune région du monde qui n'aie sa (ou ses) recette(s) de poulet.

Décidément, **le poulet est pratique, adaptable et universel.**



Pour un voyage culinaire

En France, nous avons le **Poulet Fermier Label Rouge**. Lui aussi ne demande qu'à s'accomoder de mille et une manières.

Alors pourquoi ne pas le faire voyager ?

Voilà notre bon poulet embarquant pour des destinations et des préparations aussi délicieuses que variées...

Avec des saveurs venues d'ici et d'ailleurs



S'inspirer des cuisines du monde, une tendance forte que l'on retrouve de plus en plus chez nos Chefs et dans toute la restauration : traditionnelle, food-trucks, blogs, émissions TV...

Avec pour conséquence, un boom des produits du monde entier qui deviennent de plus en plus accessibles et entrent dans notre quotidien.

Découvrir ou retrouver des saveurs qui évoquent un pays, ses produits et sa culture culinaire, voilà qui parle à notre curiosité et à nos papilles.

Des recettes choisies sur 5 continents

Sélectionnées spécialement pour vous, voici 5 recettes, chacune emblématique d'un continent, qui mettent **le Poulet Fermier Label Rouge à l'honneur**.

Ancrées dans l'air du temps, elles sont simples à réaliser. Pas de panique, vous pourrez trouver facilement au supermarché ou dans votre épicerie fine les ingrédients qui entrent dans leur composition.

Bien sûr, pour les confectionner, vous choisirez le **Poulet Fermier Label Rouge**, une garantie absolue de saveur et de qualité.

Conviviales, ces préparations invitent au partage et à l'échange intergénérationnel. Elles vous assureront un vrai succès auprès de vos convives.

A TRAVERS CES RECETTES,
VOICI DES FAÇONS ORIGINALES D'ACCOMMODER
VOTRE **POULET FERMIER LABEL ROUGE**, ENTIER OU EN MORCEAUX,
EN LE PARANT DE COULEURS CHALEUREUSES,
POUR UN PLAT TENDANCE ET GOURMAND.

EMBARQUEMENT IMMÉDIAT !



ingrédients

- 1 poulet fermier Label Rouge de 1,2 kg environ
- 12 petites pommes de terre
- 2 citrons jaunes
- Huile d'olive, sel, poivre
- 3 gousses d'ail
- 200 g de haricots verts
- 200 g de tomates cerise
- 1 brin de thym
- 1 brin de romarin

Credit photo: ©SYNALAF/Poulet Fermier Label Rouge

Europe


POULET FERMIER LABEL ROUGE RÔTI AU CITRON, HERBES ET LÉGUMES D'ÉTÉ

POUR 4 PERSONNES • PRÉPARATION 15 MN • TEMPS DE CUISSON 1H20

- Sortez le poulet du réfrigérateur 1h avant la cuisson.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez les pommes de terre en deux et le citron jaune en rondelle.
- Disposez le poulet dans le plat à four creux. Huilez, salez et poivrez, puis couvrez-le de tranches de citron jaune. Mettez les pommes de terre et les gousses d'ail autour du poulet.
- Cuisez au four pendant 1h20 environ, arrosez avec la sauce régulièrement. Pendant ce temps, enlevez les extrémités des haricots verts. Faites-les blanchir dans l'eau bouillante salée pendant 3 min. Mettez les tomates cerise, le thym, le romarin et les haricots verts autour du poulet 20 min avant la fin de la cuisson.





Credit photo : ©SYNALA/Poulet Fermier Label Rouge



POULET FERMIER LABEL ROUGE CROUSTILLANT À L'AMÉRICAIN

POUR 4 PERSONNES • PRÉPARATION 20 MN • TEMPS DE CUISSON 8 À 10 MN

- Épluchez et émincez l'oignon et les gousses d'ail.
- Dans un bol, mettez les morceaux de poulets, l'oignon, les gousses d'ail, le piment.
- Salez et poivrez, puis versez du bouillon de poule.
- Malaxez à la main et laissez mariner pendant 10 à 15 min.
- Egouttez les poulets, puis roulez-les dans la fécule de maïs, en retirant le surplus.
- Faites frire à 160°C environ 4 minutes chaque côté.
- Egouttez sur une grille ou du papier absorbant.
- Servez avec du ketchup et de la mayonnaise. Accompagnez de frites de pomme de terre et patates douces.



ingrédients

- 1 kg de morceaux de poulet fermier Label Rouge
- ½ oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de piment
- Sel, poivre
- 20 cl de bouillon de poule
- 5 cuillères à soupe de fécule de maïs
- Huile de friture



Credit photo : ©SYNALA/Poulet Fermier Label Rouge



POULET FERMIER LABEL ROUGE LAQUÉ AU MIEL, GINGEMBRE ET CINQ ÉPICES

POUR 4 PERSONNES • PRÉPARATION 15 MN • TEMPS DE CUISSON 1H20

- Sortez le poulet du réfrigérateur 1h avant la cuisson.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Épluchez les échalotes et les gousses d'ail.
- Dans un bol, mélangez le miel, la sauce soja, le saké et les épices.
- Disposez le poulet, les échalotes, les gousses d'ail, le gingembre dans un grand plat à four creux. Huilez et salez-le. Cuisez au four pendant 1h environ, arrosez avec la sauce régulièrement.
- Dès qu'il commence à dorer, baissez la température à 160°C, étalez la sauce à l'aide d'un pinceau.
- Versez 10 cl d'eau chaude dans le fond du plat. Remettez au four 20 min environ. Étalez la sauce sur le poulet 2 à 3 fois durant la cuisson. Servez avec du chou chinois et des nouilles sautées.

ingrédients

- 1 poulet fermier Label Rouge de 1,2 kg environ
- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de saké
- 5 épices (anis, cannelle, poivre, clous de girofle, fenouil)
- 1 morceau de gingembre
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- Sel, poivre





Credit photo : ©SYNLAB/Poulet Fermier Label Rouge

ingrédients

- 4 blancs de poulet fermier Label Rouge
- 1 poivron rouge
- 1 oignon rouge
- Quelques feuilles de salade verte
- 2 tomates
- 1 mini concombre
- 2 citrons verts
- 2 avocats
- Sel, poivre
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 8 galettes de maïs
- 1 brin de coriandre frais



POULET FERMIER LABEL ROUGE GRILLÉ FAÇON FAJITA

POUR 4 PERSONNES • PRÉPARATION 20 MN • TEMPS DE CUISSON 5 MN

- Emincez le poivron rouge, l'oignon rouge et les feuilles de salade verte.
- Coupez les tomates et le concombre en petits cubes, pressez les citrons verts.
- Pelez et dénoyautez les avocats et écrasez-les à l'aide d'une fourchette.
- Arrosez-les d'une cuillère à soupe de jus de citron, salez et poivrez.
- Réservez chacun de ces légumes dans une coupelle différente.
- Emincez les poulets, mettez-les dans un bol, mélangez avec le reste du citron, le piment d'Espelette, salez et poivrez, laissez reposer au moins 15 min.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle, faites revenir les poulets pendant 5 min environ à feu vif.
- Disposez le poulet sur les galettes de maïs, parsemez-les de feuilles de coriandre. Garnissez les galettes de légumes selon vos envies.



Credit photo : ©SYNLAB/Poulet Fermier Label Rouge

ingrédients

- 4 cuisses de poulet fermier Label Rouge
- 2 gousses d'ail
- 6 citrons verts
- Sel, poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 6 oignons
- 40 cl de bouillon de poule



POULET FERMIER LABEL ROUGE FAÇON YASSA

POUR 4 PERSONNES • PRÉPARATION 20 MN • TEMPS DE CUISSON 1H20

- Découpez les cuisses de poulet en morceaux.
- Épluchez et émincez les oignons. Épluchez les gousses d'ail.
- Pressez les citrons. Récupérez les zestes.
- Dans un bol, mettez les morceaux de poulets et 2 cuillères à soupe de jus de citron, salez et poivrez, laissez mariner au moins 30 min.
- Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile dans une cocotte. Faites dorer les cuisses de poulets, salez et poivrez. Retirez-les et réservez dans une assiette. Ajoutez les oignons dans la cocotte. Faites-les revenir avec une cuillère à soupe d'huile pendant 10 min. Remettez les morceaux de poulet, versez le bouillon de poule et le reste du jus de citron, puis ajoutez les gousses d'ail et les zestes de citron. Laissez mijoter pendant 1h.
- Servez avec du riz et des bananes plantains frites.





Synalaf
Syndicat National
des Labels Avicoles de France

Plus d'informations sur www.volaillelabelrouge.com

Contacts presse 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

