

ET LES CHEFS NE S'Y TROMPENT PAS !

« J'aime cuisiner les volailles Fermières d'Auvergne lors de mes prestations car j'ai à cœur d'utiliser des produits locaux, bons et sains dont je connais la provenance. Le label rouge me garantit une qualité constante et une viande peu grasse tout en respectant les budgets de mes clients ».

clémence moulinou, chef auvergnate à domicile

étoilés ou pas, de la région Auvergne ou des 4 coins de France, nombreux sont les chefs qui font le choix des volailles Fermières d'Auvergne dans leurs recettes. Entre qualité irréprochable des produits, saveur incomparable et aspect santé indéniable, les caractéristiques principales des volailles Fermières d'Auvergne leur permettent de prendre un réel plaisir à les travailler au quotidien !

« La qualité est omniprésente, à la cuisson la chair se tient et offre un moelleux incomparable. Les clients sont plus que satisfaits et cela nous permet en outre de valoriser notre beau terroir. »

marlène chaussemy, La table de marlène à vichy



communiqué de presse ♦ Juin 2014

LES VOLAILLES FERMIÈRES D'AUVERGNE, NUTRITION- NELLEMENT BONNES !

Réputées pour leur qualité et leur saveur, Les volailles Fermières d'Auvergne trouvent naturellement leur place dans une alimentation saine, équilibrée et variée.

Du fait de leurs souches spécifiques, de leur âge, de leur alimentation riche en céréales et de leur mode d'élevage, les qualités nutritionnelles des volailles Fermières d'Auvergne Label rouge sont nombreuses.



CONTACT PRESSE

Agence qui plus est
04 73 74 62 35
Anne-cécile Runavot
06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplussest.com
véronique tixier
06 43 11 59 12
veronique.tixier@quiplussest.com

SYVOFA

78 rue de Paris - 03200 VICHY

WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM
www.facebook.com/volaillesfermieresauvergne



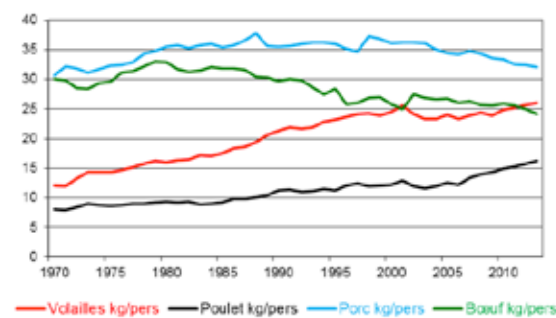
conception-rédaction : www.quiplussest.com
crédits photos : Pierre Soisson

En conjuguant équilibre et saveur, la viande de volailles est de plus en plus plébiscitée par les ménages français (2^{ème} viande la plus consommée des français devant la viande bovine, bœuf et veau réunis et derrière le porc).

Les nutritionnistes conseillent, par ailleurs, d'en consommer 3 à 4 fois par semaine, pour une alimentation saine et équilibrée.

*Élaboration ITAVI d'après SSP

Consommation des viandes en kg/hab/an en France*



Bénéficiant d'un Label Rouge, seul signe officiel attestant d'un niveau de qualité supérieur et d'une Indication Géographique Protégée, les Volailles Fermières d'Auvergne présentent, en effet, de nombreux atouts nutritionnels et gustatifs.

Elles contiennent ainsi:

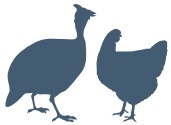
- ♦ **plus de protéines:** avec une teneur en protéines élevée (+ de 20%*), la viande de volailles fait partie des aliments les plus riches en protéines. *source Nutrifizz - février 2013
- ♦ **moins d'eau** que les volailles classiques ou les autres viandes.
- ♦ **moins de lipides** que les volailles classiques ou les autres viandes, donc peu de graisses.
- ♦ **un bon équilibre en acides gras** avec une teneur en acides gras polyinsaturés plus importante (60 % d'insaturés et 30 % de saturés). ces acides gras polyinsaturés sont considérés comme de véritables «acides gras santé» aux champs d'application tant préventifs que curatifs.

- ♦ **des minéraux** avec:
 - une teneur en potassium importante.
 - du phosphore également présent en grande quantité.
 - une faible teneur en sodium (en moyenne 70 mg / 100 g) ce qui fait des volailles fermières d'Auvergne un aliment intéressant lors d'un régime hyposodé.
- ♦ **des vitamines** avec:
 - la vitamine B3 qui est la plus abondamment représentée.
 - les vitamines B1 et B6.

choisir des volailles fermières d'Auvergne, c'est donc opter pour des produits gustativement supérieurs avec des caractéristiques uniques et remarquables:

- une chair ferme, gouteuse et plus adhérente à l'os ;
- des saveurs plus intenses et diversifiées ;
- une couleur attirante ;
- des os plus durs ;
- peu grasses, notamment au niveau abdominal.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ÉNERGÉTIQUES DES POULETS ET PINTADES FERMIERES D'Auvergne

	valeurs nutritionnelles pour 100 g	valeurs nutritionnelles pour 100 g			valeurs énergétiques pour 100 gr
		Protéines	Lipides	glucides	
 Poulet Fermier d'Auvergne	22 g	3,4 g	< 0,1 g	117 kcal 495 kJ	
Pintade Fermière d'Auvergne	23,7 g	0,9 g	1,4 g	108 kcal 459 kJ	

EMINCÉ DE POULET FERMIER D'Auvergne ET TIAN DE LÉGUMES



PRÉPARATION

LE POULET

saler les suprêmes de poulet. chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive, marquer les suprêmes côté peau en premier, puis côté chair. terminer la cuisson au four à 120°C pendant 12 mn. Les poivrer en sortie de four, puis les émincer en fines tranches.

LE TIAN

Laver et tailler en fines rondelles la courgette et l'aubergine, les cuire à l'eau bouillante salée et les rafraîchir. Les égoutter sur un papier absorbant.

monder les tomates, les couper en quartiers, les épépiner et tailler ces quartiers en rondelles à l'aide d'un emporte-pièce rond.

monter ces légumes en rosaces sur trois couches, saler entre chacune de celles-ci avec de la fleur de sel. réchauffer à la vapeur.



INGRÉDIENTS

- ♦ 2 suprêmes de poulet fermier d'Auvergne
- ♦ 2 cl d'huile d'olive
- ♦ sel fin et poivre du moulin

LE TIAN

- ♦ 1 courgette de taille moyenne
- ♦ 1 aubergine de taille moyenne
- ♦ 4 tomates de taille moyenne
- ♦ fleur de sel de Guérande

LA SAUCE

- ♦ 2 cuillères à soupe de mélange d'huile d'olive / colza
- ♦ 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- ♦ 1 cuillère à soupe d'estragon ciselé finement
- ♦ 1 cuillère à soupe de zeste de citron blanchi
- ♦ 1 cuillère à soupe de chair de tomates concassées (récupérées dans le taillage des tomates du tian)
- ♦ sel fin et poivre du moulin

LA SAUCE

confectionner une vinaigrette avec le mélange d'huile et le vinaigre balsamique. Ajouter l'estragon, les zestes de citron et la tomate, assaisonner.

recette proposée par Pierre-Yves Lorgeoux du pylpyl à vichy