

**POUR 4
PERSONNES**

INGRÉDIENTS

1 barquette 10 morceaux
poulet Fermier d'Auvergne BEN
30g de beurre
3 cuillères à soupe d'huile
3 échalotes
1 cube de fond de volaille
sel, poivre

FRICASSÉE DE POULET FERMIER D'Auvergne BEN

PROGRESSION :

dans une cocotte en fonte, faites bien revenir les morceaux de poulet dans un mélange beurre et huile avec 2 ou 3 échalotes coupées grossièrement. quand les échalotes sont transparentes et le poulet bien doré sur toutes ses faces, ajouter dans la cocotte un cube de fond de volailles et un verre d'eau. déglacer bien le fond de la cocotte. saler, poivrer, couvrir et laisser cuire 20 minutes à feu doux.

VARIANTES :

- ♦ À l'oriental: remplacer le verre d'eau par le jus d'un citron et ajouter des olives vertes dénoyautées.
- ♦ Façon poulet chasseur: faites revenir des champignons de paris avec le poulet et remplacer le verre d'eau par le jus de cuisson des champignons poêlés. rajouter également deux cuillères à soupe de crème fraîche.
- ♦ façon basquaise: rajouter des poivrons coupés en lamelles, trois tomates mondées et quelques olives noires dans la cocotte.
- ♦ À la réunionnaise: remplacer le verre d'eau par une brique de lait de coco. rajouter une cuillère à café de concentré de tomates, un poivron rouge coupé en fines lamelles et quelques pincées de curcuma.



SYVOFA

78 rue de Paris - 03200 VICHY

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



conception-rédaction: www.quiplussest.com
crédits photos: Jérôme chabanne, Ludovic combe



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

communiqué de presse ♦ octobre 2014

L'IN(DIX)SPENSABLE DE LA RENTRÉE, LE POULET BEN DÉCOUPÉ EN 10 MORCEAUX!

En quête de solutions simples et de qualité pour cuisiner? Les volailles Fermières d'Auvergne proposent, en ce début d'automne, un produit unique sur le marché, à la fois **sain et pratique, respectueux de l'environnement et du bien-être animal: le poulet BEN découpé en 10 morceaux.**

Initié par Arrivé Auvergne, le poulet BEN 10 morceaux est un poulet Fermier d'Auvergne, Label rouge et IGP, entièrement découpé, vendu en barquette de 10 morceaux composée de: **2 pilons, 2 hauts de cuisse, 2 ailes et 4 filets sur os.**

Distribué en GMS, ce nouveau produit prêt à l'emploi se prépare en cocotte ou sauteuse et permet de réaliser une multitude de recettes, poulet basquaise, tajines de poulet et bien d'autres, en toute simplicité! La seule limite? celle de votre imagination!

- Ainsi: ♦ pas de souci de brûlure en manipulant le poulet dans le four,
♦ pas d'éclaboussure en coupant la bride pour le découper,
♦ pas de difficultés pour découper le poulet,
♦ un poulet bien cuit sur toutes ses faces,
♦ pas de gaspillage,
♦ pas de nettoyage du four.

une innovation majeure à découvrir au rayon volailles!





LE POULET BEN, UN POULET FERMIER D'Auvergne MAIS PAS QUE!



Ce nouveau cahier des charges interdit ainsi l'usage de substances médicamenteuses (antibiotiques et anticoccidiens de synthèse) aux Volailles Fermières d'Auvergne. Santé, bien-être et qualité des volailles sont ainsi assurés en privilégiant les conditions d'élevage, la qualité de l'alimentation, la prophylaxie préventive et l'utilisation de méthodes alternatives naturelles telle que la phytothérapie ou l'homéopathie.



Avec 2 signes officiels de qualité, Label Rouge et IGP, les volailles fermières d'Auvergne offrent l'assurance d'un produit de qualité supérieure répondant à des conditions de production fixées dans un cahier des charges strict.

Le poulet fermier d'Auvergne BEN, c'est encore plus que ça...

depuis de nombreuses années, le SYVOFA, syndicat de défense des volailles fermières d'Auvergne, encourage la **démédicalisation en production animale**. ses résultats en production de volailles

fermières bio l'ont amené à étendre les contraintes liées à l'absence d'OGM et des produits chimiques de synthèse, dont les antibiotiques utilisés en médecine humaine, à sa production de poulets fermiers d'Auvergne Label Rouge. La volonté du SYVOFA est de fournir aux clients distributeurs et consommateurs, des poulets fermiers élevés en plein air en Auvergne, frais, respectueux de l'environnement et du bien-être des animaux et des éleveurs.

Pour cela, la SYVOFA a mis en place un **nouveau cahier des charges**, imaginé et écrit par Arrivé Auvergne, innovant et précurseur en termes de bien-être naturel (BEN), dans lequel **démédicalisation en production animale, qualité de l'alimentation et conditions d'élevage** sont les principales mesures qu'elle applique et fait appliquer à ses partenaires.

ces nouvelles conditions d'élevage concernent actuellement 150 éleveurs mais dans un avenir proche pourraient être étendues à l'intégralité des éleveurs de la filière (315). Elle font par ailleurs écho au plan national de réduction des risques d'antibiorésistance en médecine vétérinaire mis en œuvre par le ministre

de l'Agriculture qui a pour objectif, d'ici à 2017, de réduire de 25 % le recours aux antibiotiques dans les filières de production animales en développant des alternatives permettant de préserver la santé animale.

LE POULET BEN, DE NOMBREUX ATOUPS

volailles en parfaite santé, bonnes performances techniques dans les élevages, respect de l'environnement... autant de caractéristiques relatives au poulet BEN et d'objectifs prioritaires pour tous les acteurs de la filière, du couvoir aux éleveurs via les vétérinaires conseils et laboratoires.

Pour cela, le SYVOFA s'engage à former et sensibiliser tous les hommes et femmes qui composent la filière avicole auvergnate et à limiter les distances d'approvisionnement des céréales à l'Auvergne et ses régions limitrophes.

En résumé, le poulet BEN c'est:

- ♦ un mode d'élevage en plein air et respectueux du bien-être animal,
- ♦ des volailles moins vulnérables,
- ♦ une alimentation contrôlée et équilibrée sans molécule issue de chimie de synthèse et sans OGM (<0,9 %),
- ♦ une valorisation des céréales de la région ou des régions limitrophes,
- ♦ La priorité à la prévention avec un accompagnement phytothérapique ou homéopathique pour éviter le recours aux traitements allopathiques,
- ♦ une image de renom renforcée pour la région Auvergne,
- ♦ une réduction de l'impact sur l'environnement (impact positif).



Témoignage de Sandra Szygula, éleveuse engagée!

Installée avec son mari, Sandra Szygula élève des Poulets Fermiers BEN depuis 1 an et demi au cœur de son exploitation située à proximité de Vichy. C'est en faisant des animations grand public pour le SYVOFA que cette ancienne agent de voyage, a décidé de se lancer dans la production de Poulets Fermiers Label Rouge élevés sans antibiotique. Soucieuse du bien-être animal et consciente de la plus-value pour les consommateurs, elle s'est engagée dans ce nouveau mode de production favorisant la prévention, l'alimentation équilibrée sans OGM et l'utilisation de plantes et huiles essentielles pour supprimer l'usage des antibiotiques. « Pour le consommateur, c'est un vrai plus. Ils sont de plus en plus concernés par l'origine des produits et les modes d'élevage, ça les rassure de voir une filière qui se mobilise pour trouver des méthodes naturelles et alternatives ! ».



forts de ce mode de production, les poulets fermiers BEN affichent des qualités organoleptiques remarquables:

- ♦ une chair ferme et plus goûteuse
- ♦ des os plus fermes
- ♦ moins de perte d'eau à la cuisson

tout est ainsi mis en œuvre pour garantir au consommateur, un produit de qualité supérieure en tout point irréprochable!



Informations pratiques

1 barquette 10 morceaux: 2 pilons, 2 hauts de cuisse, 2 ailes et 4 filets sur os.

disponibilité: 1^{er} octobre 2014 en GMS

prix conseillé: 10,95€ la barquette

Gamme BEN:

- ♦ poulet fermier d'Auvergne blanc et jaune
- ♦ Filet de poulet fermier d'Auvergne x2 blanc et jaune
- ♦ cuisse de poulet fermier d'Auvergne x2 blanc et jaune
- ♦ poulet fermier d'Auvergne découpé en 10 morceaux blanc et jaune

