

LES VOLAILLES FERMIÈRES D'Auvergne REINES DES FÊTES

Fêtes de fin d'année riment avec mets d'exception ! Dinde, poularde, pintade, chapon... cette année encore, les Volailles Fermières d'Auvergne seront les prestigieuses convives des repas de fête. Strictement élevées dans le respect de l'environnement et de l'animal, en plein air et alimentées en céréales françaises sans OGM, les Volailles Fermières d'Auvergne (Label Rouge et IGP Auvergne) allient qualité et goût.

Cette année, zoom sur le Chapon de Pintade fermier d'Auvergne, une volaille de choix qui saura ravir de sa chair savoureuse les palais les plus fins.



UNE GAMME FESTIVE DE HAUTE VOLÉE



Dinde Fermière d'Auvergne

Véritable icône des réveillons, la Dinde fermière d'Auvergne est une volaille traditionnelle née au plus tard en juin et élevée en plein air. Elle est hautement appréciée pour sa chair tendre de qualité, due à un élevage exceptionnellement long de minimum 20 semaines. Cette race rustique et généreuse, est idéale pour les grandes tablées et charmera tous les palais.

Infos : pour 8 à 10 personnes – entre 2,8 et 3,5 kg – de 14 à 16€/Kg

Pintade Fermière d'Auvergne

Sous sa robe foncée, la Pintade fermière d'Auvergne cache une chair ferme et colorée, rappelant la douce saveur du gibier. Volaille restée proche de l'état sauvage elle apprécie les grands espaces, caractérisant son mode d'élevage en plein air. Elle possède également de nombreuses qualités nutritionnelles : peu calorique, riche en protéines, fer, zinc, vitamines et pauvre en matières grasses.

Infos : pour 4 personnes – entre 1,2 et 1,6 kg – de 8 à 10 €/kg



Poularde fermière d'Auvergne

Jeune poule n'ayant jamais pondu, la Poularde fermière d'Auvergne offre une chair moelleuse et gouteuse, se prêtant aux plats les plus raffinés. Elle est de plus en plus appréciée pour son petit format, lui permettant de s'adapter aux modes de consommation actuels et aux petites tables.

Infos : pour 4 à 6 personnes – environ 1,8 kg – de 10 à 12 €/kg

Chapon Fermier d'Auvergne

Volaille festive par excellence, le Chapon Fermier d'Auvergne est un coq castré élevé durant 5 mois minimum. Il est engraisé aux céréales, durant les dernières semaines, permettant alors de parfaire sa chair si moelleuse, à la saveur incomparable. Une volaille prisée des plus fins gourmets. Dans la production auvergnate, il existe des chapons blancs et des chapons jaunes.

Infos : pour 6 à 10 personnes – entre 2,8 et 4 kg – de 11 à 13€/Kg



ZOOM SUR LE CHAPON DE PINTADE FERMIER D'Auvergne

Autrefois servi lors des repas de fêtes, le Chapon de Pintade avait quelque peu disparu des tables. Réintroduit par les éleveurs de Volailles Fermières d'Auvergne, il ne cesse de faire l'unanimité auprès des plus fins gourmets. Originaire d'une race rustique, il est sélectionné pour sa qualité de viande et sa croissance lente. Les futurs chapons sont élevés

durant 150 jours dans des bâtiments clairs à lumière naturelle. Pour gambader librement, ils ont accès dès leur emplumement à un vaste parcours herbeux et ombragé. Durant sa croissance, le Chapon de Pintade fermier d'Auvergne dispose d'une alimentation contenant au moins 75% de céréales. Il est castré avant la fin du premier semestre afin que sa chair devienne encore davantage tendre. En bouche, cette volaille festive se distingue par sa chair persillée, son goût délicat et son parfum proche de celui du gibier.

Infos : pour 5 à 6 personnes - entre 1,8 et 2 kg – de 16 à 18€/Kg

SIMON CLÉMENT, éleveur de Chapons de Pintade fermiers d'Auvergne à Saint-Palais (Allier)



Installé depuis 2015 en GAEC avec son frère Pierre, Simon élève des Chapons de Pintade fermiers d'Auvergne depuis 2022 : « La filière m'a proposé d'essayer cette production et j'ai tout de suite accepté. C'était une découverte totale et surtout un challenge ! ». En effet, l'élevage de cette volaille festive nécessite une grande attention et une technique au cordeau : « La pintade classique est déjà difficile à élever car plus fragile que les autres. De par sa castration, un chapon de pintade l'est encore davantage. C'est un véritable savoir-faire qui exige beaucoup de rigueur. »

Et en cuisine ? « Le chapon de pintade est gros, gras et donc savoureux ! C'est un mets raffiné et convivial qui se prête très bien aux repas festifs. L'année dernière nous avons eu le plaisir d'en déguster en famille et l'avis était unanime. Je l'aime particulièrement lorsqu'il est simplement assaisonné de sel, de poivre et d'huile d'olive. C'est une bonne façon de la sublimer tout en gardant son goût si caractéristique. Un classique qui met tout le monde d'accord ! »

Découvrez la dernière newsletter recettes festives des Volailles Fermières d'Auvergne

+d'infos ici



DES VOLAILLES FESTIVES AUVERGNATES ENGAGÉES et BIEN ÉLEVÉES

Qui dit volailles d'exception dit volailles choyées. Pour cela, les Volailles Fermières d'Auvergne s'engagent pour le bien-être animal avec un élevage en plein air, une alimentation de céréales et soja 100 français, sans OGM ainsi qu'un traitement sans antibiotique, par les huiles essentielles. La biodiversité s'inscrit également dans l'ADN de la filière qui offre un espace extérieur herbeux et arboré à ses volailles mais également aux abeilles qui ont été installées par les éleveurs sur les parcours. Enfin, dans un souci de qualité et de transparence, chaque Volaille Fermière d'Auvergne est traçable par le biais d'un QR code inscrit sur l'emballage qui remonte directement à l'éleveur.

BEE NATUREL

L'ensemble de ces démarches s'inscrivent dans le cadre de la charte de qualité et de bonnes pratiques de la filière avicole auvergnate, Bee Naturel. Lancé en 2022, ce programme s'articule autour de 4 piliers majeurs qui viennent illustrer les engagements des Volailles Fermières d'Auvergne : le bien-être animal, la lutte contre l'antibiorésistance, la traçabilité et la biodiversité.



CONTACTS PRESSE

AGENCE QUI PLUS EST

04 73 74 62 35

Anne-Cécile Runavot

06 34 87 35 87 - anne-cecile.runavot@quipluslest.com

Lucie Lefèvre

07 50 56 35 48 - lucie.lefevre@quipluslest.com



SYVOFA

78 rue de Paris - 03200 VICHY

WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM

www.facebook.com/VolaillesFermieresAuvergne

