communiqué de presse • septembre 2020

VOLAILLES FERMIÈRES D'AUVERGNE EN MODE FESTIF !

chapons, dindes, pintades ou poulardes… Pièces de choix souvent réservées aux repas d'exception, les volailles Fermières d'Auvergne seront incontestablement les invitées de marque des fêtes de fin d'année.

Avec 2 signes officiels de qualité, Label Rouge et IGP, des conditions de production strictes et respectueuses de l'environnement et du bien-être animal, opter pour la gamme festive des volailles Fermières d'Auvergne, c'est choisir un produit de qualité en tout point irréprochable.

Élevées spécialement pour les fêtes de fin d'année (la mise en élevage commence dès le mois de juin), chacune est issue d'un mode de production rigoureusement déterminé (élevage en plein air, durée d'élevage longue…), qui apporte une véritable différenciation en termes de qualité et de goût.

Et côté recettes, elles ont plus d'un tour dans leur sac !

Alors, quels que soient votre budget ou vos envies, la gamme festive des volailles Fermières d'Auvergne sera assurément synonyme d'un repas réussi !

A TWITTER !

chapons, dindes, pintades ou poulardes… les @volaillesAuv passent en mode festif pour s'afficher sur les tables de fin d'année ! #Label Rouge et #IGP, elles sont nées et élevées en #Auvergne et prônent un mode d'élevage fermier. #volaillesFermieresAuvergne

DIVERSITÉ GOURMANDE

OÙ TROUVER LES VOLAILLES FERMIÈRES D'AUVERGNE ?

> **En grandes surfaces :**
Prête-à-cuire, sans abats, sous film protecteur.

> **chez le boucher :**
Préparée par ses soins, il proposera, souvent également, une volaille effilée c'est à dire avec ses abats (foie, gésier et cœur).

Parce qu'il existe une Volaille Fermière d'Auvergne festive pour chaque circonstance et adaptée aux goûts de chacun, gros plan sur les incontournables des fêtes de fin d'année !

CHAPON FERMIER D'AUVERGNE

volaille festive par excellence, le chapon Fermier d'Auvergne est un coq castré selon les méthodes traditionnelles. Élevé avec grand soin pendant au moins 5 mois, en plein air, le chapon est engraissé avec une nourriture à base de céréales, pouvant être complétée lors des dernières semaines par des produits laitiers. c'est d'ailleurs ce qui lui confère sa chair moelleuse, persillée et sa saveur incomparable. Pour cela, le chapon est une volaille très appréciée des fins gourmets. À noter qu'en Auvergne, il existe des chapons blancs et des chapons jaunes.

ON AIME : sa chair moelleuse et sa saveur incomparable
INFOS : pour 6 à 10 personnes • entre 2,8 et 4 kg • De 7,5 à 9 €/kg

DINDE FERMIERE D'AUVERGNE

« star des réveillons », la Dinde Fermière d'Auvergne est la volaille traditionnelle par excellence ! Née au plus tard au mois de juin, la qualité de sa chair est due à un élevage traditionnel en plein air exceptionnellement long, d'au moins 20 semaines. Race rustique de couleur noire ou bronzée, la Dinde Fermière d'Auvergne est sélectionnée pour la qualité de sa viande et sa croissance lente.
Avec un poids compris entre 3,5 et 4,5 kg, elle sera idéale pour les grandes tablées et plaira à tous, petits gourmands ou grands gourmets.

ON AIME : sa chair dense et son format généreux
INFOS : pour 8 à 10 personnes • entre 2,8 et 3,5 kg • De 9 à 11 €/kg

POULARDE FERMIERE D'AUVERGNE

Jeune poule n'ayant jamais pondu, la poularde est de plus en plus appréciée pour son petit format qui lui permet de s'adapter aux modes de consommation actuelle. Engraissée et spécialement élevée pour les fêtes de fin d'année, elle offre une chair fine et savoureuse, légèrement nacrée. La Poularde Fermière d'Auvergne bénéficie d'un élevage plein air, particulièrement long, de 120 jours minimum.
Les Poulardes Fermières d'Auvergne sont élevées selon un cahier des charges basé sur des soins préventifs à base de plantes et sont ainsi garanties élevées sans traitement antibiotique ni molécule chimique de synthèse.

ON AIME : sa chair exceptionnellement tendre et fine.
INFOS : Pour 4 à 6 personnes • Environ 1,8 kg • De 7 à 9 €/kg

PINTADE FERMIERE D'AUVERGNE

Restée très proche de l'état sauvage, la Pintade Fermière d'Auvergne apprécie les grands espaces en plein air, typiques de leur mode d'élevage.
Avec son goût unique et parfumé, elle est un véritable mets de choix et possède de grandes qualités nutritionnelles. Peu calorique car ayant une chair surtout riche en protéines et pauvre en matières grasses, elle est également riche en fer, en zinc et en de nombreuses vitamines du groupe B. cette volaille de qualité est aussi bonne pour la santé que dans l'assiette*.

On aime : sa chair ferme et colorée qui rappelle la saveur du gibier et son petit format pour les tablées plus petites
infos : pour 4 personnes • Entre 1,2 et 1,6 kg • De 8 à 10 €/kg

* source « Intérêt nutritionnel de la viande de pintade », réalisé par le Dr Laurence Plumey, médecin nutritionniste.

DES VOLAILLES FERMIÈRES D'AUVERGNE FESTIVES CERTES, MAIS TOUJOURS BIEN ÉLEVÉES

Nées et élevées au cœur des grands espaces auvergnats, les Volailles Fermières d'Auvergne sont minutieusement préparées par des aviculteurs soucieux de développer un élevage respectant la tradition et apportant une réelle assurance de qualité aux consommateurs.

Les volailles Fermières d'Auvergne sont des races rustiques, parfaitement adaptées à l'élevage en plein air. Leur croissance lente combinée à une longue durée d'élevage et une alimentation rigoureusement sélectionnée et 100 % naturelle leur confère des qualités organoleptiques uniques.

que ce soit le chapon, la pintade, la poularde ou la dinde, chacune de ces volailles festives affiche des propriétés gustatives uniques.
Leur point commun ? Elles arborent toutes le Label Rouge, signe officiel de qualité garantissant une qualité irréprochable et des conditions d'élevage fixées dans un cahier des charges strict.

Respect du bien-être animal et de l'environnement, alimentation à base de céréales et de soja français, prévention par les plantes, méthodes traditionnelles, engagement en faveur des abeilles... Les volailles Fermières d'Auvergne prônent un mode d'élevage fermier de proximité qui maintient une agriculture traditionnelle en région Auvergne et qui respecte le paysage avec des exploitations à la taille limitée, en harmonie avec le paysage environnant.

Parce que la présence d'un couvert végétal varié et permanent est essentielle pour le bien-être animal et environnemental, la filière avicole auvergnate impose des parcours arborés et ombragés. ce couvert végétal permet de répondre aux besoins des volailles Fermières d'Auvergne et leur permettre une exploration maximale des parcours, tout en leur offrant des abris contre les intempéries et les prédateurs.

Pour s'assurer du respect de ces conditions d'élevage et garantir ainsi une qualité absolue et une traçabilité sans faille, les volailles Fermières d'Auvergne se prêtent à des contrôles systématiques et rigoureux à tous les échelons de la production. ces contrôles sont effectués par un organisme certificateur indépendant reconnu par les pouvoirs publics : CERTIPAQ.
ces contrôles renforcés, vont permettre à chaque volaille de rencontrer au moins un contrôleur dans sa vie.

CHAPON FERMIER D'AUVERGNE FARCI,

LAQUÉ À L'ORANGE ET À LA GRENADE

POUR 6 PERSONNES — PRÉPARATION 35 mn — CUISSON 2H15

LE MARCHÉ
1 chapon Fermier d'Auvergne
2 oranges coupées en rondelles
400 ml de bouillon de volaille
1 oignon jaune en lamelles
3 branches de thym
4 branches de romarin
sel et poivre

LA FARCE
3 tranches de pain de mie ramolli dans du lait
1 œuf
100 g de lardon fumé
1 gousse d'ail
Poivre

LA SAUCE À LAQUER
250 ml de jus de grenade
100 ml de jus d'orange
40 g de sucre
150 ml de vin blanc sec
1 cuillère à café de sauce soja
1 cuillère à soupe de maïzena
40 g de beurre doux

ACCOMPAGNEMENT:
marrons entiers

Préchauffez le four à 180°c ◆ Préparez la farce : mélangez ensemble les ingrédients de la farce dans un bol ◆ Farcissez le chapon, sans tasser, avec la farce ◆ Refermez le chapon avec soit un lacet à volaille, de la ficelle, cure-dents (...) ◆ Préparez la sauce à laquer : dans une casserole versez l'ensemble des ingrédients et laissez la sauce réduire 15 mn à petits bouillons ◆ La sauce va s'épaissir comme un sirop. Retirez du feu et réservez ◆ Déposez le chapon dans un plat allant au four ◆ Ajoutez le thym, le romarin, les lamelles d'oignons, les rondelles d'orange ◆ versez le bouillon de volaille et les 2/3 de la sauce à laquer (gardez le reste pour laquer le chapon en cours de cuisson) ◆ salez et poivrez ◆ Enfournez pour 2h de cuisson selon la taille du chapon ◆ Arrosez le chapon toutes les 20 mn avec son jus et badigeonnez-le avec la sauce à laquer restante.

DINDE FERMIÈRE D'AUVERGNE

RÔTIE AU BEURRE ET À L'AIL

POUR 8 PERSONNES — PRÉPARATION 20 mn — CUISSON 2h30

LE MARCHÉ

1 dinde fermière d'auvergne
3 oignons jaunes coupés en lamelles
20 tranches de lard fumé
500 ml de bouillon de volaille

LE BEURRE D'AIL

200 g de beurre doux à température ambiante
4 gousses d'ail hachées
3 branches de thym hachées
3 feuilles de sauge hachées
1 cuillère à café de paprika
sel et poivre

ACCOMPAGNEMENT :
marrons entiers

Préchauffez le four à 180°c ◆ préparez le beurre d'ail : mélangez ensemble le beurre, l'ail, la sauge, le thym, le paprika, le sel et le poivre ◆ À l'aide d'une cuillère, enrobez entièrement la dinde avec le beurre d'ail (extérieur et cavité) ◆ Puis, placez les tranches de lard fumé autour de la dinde (cuisses et ailes comprises) ◆ Dans un plat allant au four, déposez les lamelles d'oignon au fond du plat ◆ Déposez la dinde dans le plat et ajoutez le bouillon de volaille ◆ Rôtir au four à 180°c pendant 2h30 selon la taille de la volaille ◆ Arrosez toutes les 20 minutes la dinde avec son jus de cuisson ◆ Une fois cuite, laissez la dinde au repos 10-15 mn dans le four.

POULARDE FERMIÈRE D'AUVERGNE

FARCIE AU RIZ SAUVAGE, POMMES ET CRANBERRIES

POUR 5 PERSONNES — PRÉPARATION 25 mn — CUISSON 1h30

LE MARCHÉ

1 poularde fermière d'auvergne
1 cuillère à café de moutarde de dijon
600 ml de bouillon de volaille
4 branches de thym
sel et poivre
Huile d'olive

LA FARCE RIZ SAUVAGE POMMES / AIRELLES

2 cuillères à soupe de beurre
1 oignon jaune haché
1 gousse d'ail hachée
250 g de riz sauvage de camargue cuit selon les indications sur l'emballage
100 g de pommes type gala coupée en cubes
100 g de cranberries
1 cuillère à soupe de sauge hachée
2 cuillères à soupe de thym
3 cuillères à soupe de persil plat hachée
100 g de noix
sel et poivre
Huile d'olive

ACCOMPAGNEMENT :
farce de riz pommes / cranberries et le reste de riz

Préchauffez le four à 180°c ◆ préparez la farce : faites chauffez l'huile d'olive dans une poêle ◆ Faites revenir l'oignon et l'ail. Ajoutez le riz cuit, la sauge, le persil, les cranberries et les noix. salez et poivrez ◆ Mélangez et laissez revenir 1 à 2 mn ◆ Hors du feu, rajoutez les pommes et mélangez ◆ Farcissez la poularde, sans tasser, avec une partie de la farce (gardez le reste de la préparation au riz au frais afin de le servir avec la poularde une fois cuite) ◆ Refermez la poularde avec soit un lacet à volaille, de la ficelle, cure-dents... ◆ Déposez la poularde dans un plat allant au four, puis badigeonnez-la généreusement avec un mélange d'huile d'olive et de moutarde de Dijon ◆ salez et poivrez ◆ Ajoutez le thym et le bouillon de volaille reconstitué ◆ cuisez au four pendant 1h30 en arrosant régulièrement la poularde avec le jus de cuisson.

ASTUCES DE CHEF POUR UNE CUISSON RÉUSSIE !

Stéphane Ranieri, chef du restaurant L'En-But et ambassadeur des volailles Fermières d'Auvergne, livre ses astuces pour réussir à coup sûr la cuisson des volailles festives.

- Laissez la volaille Fermière d'Auvergne à température ambiante 30 à 40 mn avant la cuisson au four (son meilleur allié !),
- comptez 20 mn de cuisson par 500 g (ajoutez 15 mn si la volaille est farcie),
- Démarrez la cuisson dans un four préchauffé à 180° (Th. 6),
- Faites cuire votre volaille sur un des 2 côtés et retournez-la à mi-cuisson,
- Arrosez-la régulièrement avec le jus de cuisson,
- Au besoin, elle peut réclamer un demi verre d'eau au 2/3 de la cuisson,
- La température de votre volaille à cœur doit être de 63°c,
- En fin de cuisson, couvrez-la de papier aluminium et laissez-la reposer 10 mn dans le four éteint (porte ouverte) pour détendre les chairs avant de la découper.

Volailles Fermières d'Auvergne

CONTACT PRESSE

Agence qui plus est
04 73 74 62 35
Anne-Cécile Runavot
06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplusest.com

SYVOFA
78 rue de Paris - 03200 Vichy
WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM
www.facebook.com/volaillesfermieresauvergne

conception-rédaction: www.quiplusest.com / **crédits photos:** Sabine Alphonsine, Pierre Soissons, Ludovic Combe, Joël Damase