



Volailles
FERMIÈRES
D'Auvergne

communiqué de presse ♦ septembre 2018

LA POULARDE FERMIÈRE D'Auvergne EN HABITS DE FÊTE !

La poularde est une jeune poule qui n'a jamais pondue, engraisée et spécialement élevée pour les fêtes de fin d'année.

Elle offre une chair fine, savoureuse et légèrement nacrée qui en fait un mets des plus délicats. À l'instar de son cousin, le chapon fermier d'Auvergne, la poularde fermière d'Auvergne est élevée longuement (+ de 120 jours) et chouchoutée dans les règles de l'art pour régaler les papilles. son petit format (environ 1,8 kg) en fait par ailleurs le complice idéal des tablées plus petites (6 à 8 personnes).

côté cuisine, on l'apprécie juste rôtie ou cuite à l'étouffée pour préserver la finesse de ses arômes et la tendreté de sa chair persillée.

La poularde fermière d'Auvergne, assurément, la starlette de Noël et des réveillons !



En Auvergne, des volailles festives bien élevées

Les Poulardes Fermières d'Auvergne bénéficient d'un élevage en plein air, particulièrement long, de 120 jours minimum.

un mode d'élevage plein air, soucieux du bien-être animal

Les poulardes fermières d'Auvergne sont issues de poussins à croissance lente de souche Label rouge. Les poussins, au nombre de 4 400 soit 11 sujets / m², arrivent sur l'exploitation le lendemain de leur naissance. Le bâtiment est préalablement chauffé autour de 28°C pour préserver une atmosphère de couveuse.

Dès qu'elles ont atteint leur 42^e jour, une fois assez emplumées, les poulardes peuvent aller et venir à leur guise entre intérieur et extérieur du bâtiment et se promener en toute liberté sur des parcours ombragés et herbeux. Les trappes sont ouvertes tous les matins au lever du jour et sont refermées le soir avant la tombée de la nuit. toute la journée, elles peuvent profiter d'un parcours extérieur clôturé et arboré de 8800 m² au minimum soit 2 m² par volaille.

entre le 8^e et le 88^e jours, 1800 poulardes sont retirées pour n'en laisser dans le bâtiment que 2600, soit 6,5 poulardes au m² dans le poulailler. Elles continuent de disposer librement du parc de 8 800 m².

15 jours avant l'abattage, elles sont claustrées dans le bâtiment pour finir de s'engraisser doucement et leur permettre d'obtenir un beau gras de couverture.

une alimentation 100% végétale

qualité et goût des volailles dépendent essentiellement de leur alimentation. c'est pourquoi les poulardes fermières d'Auvergne bénéficient d'une alimentation saine d'origine française 100% végétale composée à 75 % minimum de céréales (blé, maïs, orge, triticale) et garantie sans ogm.

pour obtenir un beau persillage, elles ne seront pas rationnées et pourront se sustenter à volonté.





DES POULARDES BEN

Les poulardes fermières d'Auvergne sont élevées selon un cahier des charges basé sur des soins préventifs à base de plantes : ail, thym et romarin. Ces poulardes appelées BEN pour bien-être naturel sont ainsi garanties élevées sans traitement antibiotique ni molécule chimique de synthèse. En effet, les plantes sous forme d'huiles essentielles sont distillées dans l'eau de boisson des poulardes et administrées en préventif pour renforcer leurs défenses immunitaires et les aider à lutter contre les parasites.

A noter qu'en 2017, 20 800 poulardes fermières d'Auvergne ont été mises en place soit 12,5% de plus qu'en 2016. Cet engouement s'explique par le fait que ce produit de haute qualité est idéalement adapté aux modes de consommation actuelle (tablées plus petites) et offre un prix qui reste très attractif par rapport aux autres volailles festives (chapons ou dindes).

En pratique

Pour 4 à 6 personnes
Environ 1,8 kg
de 8€ à 10€ le kg

disponibles en grandes surfaces :
prête-à-cuire,
sans abats,
sous film protecteur



FRANCK LUSTRIAT, UN ÉLEVEUR AUX PETITS OIGNONS

C'est au Monnetay sur Loire, petit village situé aux confins de l'Allier que se trouve l'exploitation de Franck Lustriat, éleveur de volailles fermières d'Auvergne.

En plus de ses 4 poulaillers Label rouge, il gère 45 hectares de terres sur lesquelles il cultive des céréales et garde des animaux en pension.

Il a fait le choix des volailles de qualité qui plus est BEN (mode de production favorisant la prévention par l'utilisation de plantes et huiles essentielles pour supprimer l'usage des antibiotiques), avant tout par respect du bien-être animal et soucieux de répondre aux attentes des consommateurs. « nous avons vocation de par notre métier de fournir aux consommateurs des produits sains, respectueux de l'environnement et de qualité. c'est ce que nous faisons en élevant des volailles fermières d'Auvergne et j'en suis très fier ! ».

L'an passé, pour la première fois, il a élevé un lot de 1 800 poulets et 2 600 poulardes qu'il a réceptionné le 10 août à 1 jour. pendant 130 jours, il a veillé sur leur confort et leur bien-être. en termes d'alimentation, l'élevage de poulardes est plus simple que l'élevage de pintades ou de poulets car « il n'y a pas à se soucier de leur poids. il faut qu'elles profitent bien de ce qu'on leur donne à manger. La poularde est par ailleurs, une volaille facile à élever, très docile à condition de lui fournir une belle litière ! ».

CUISINER LA POULARDE FERMIERE D'AUVERGNE COMME UN CHEF !

La Poularde Fermière d'Auvergne est un mets délicat qu'il convient de cuire à la perfection pour qu'elle révèle toute ses saveurs. Stéphane Ranieri, chef de l'En-But, le restaurant panoramique et gastronomique du Stade Marcel Michelin à Clermont-Ferrand nous livre quelques conseils et astuces.

comment cuire une poularde fermière d'Auvergne ?

S.R. : À la différence d'un poulet ou d'une pintade, la poularde est une volaille grasse. C'est ce gras qui va permettre de nourrir la chair à la cuisson et lui éviter de se dessécher.

nous restaurateurs avons généralement l'habitude de la cuire en séparant les filets des cuisses. En effet, la difficulté dans le cas d'une poularde entière est de cuire parfaitement à la fois les cuisses et les filets qui ne demandent pas le même temps de cuisson.

pour cuire vite et bien les filets, il faut procéder à une cuisson à l'étouffé dans une poêle ou une sauteuse. on commence par colorer les filets sur la peau puis on les retourne. on verse un peu de liquide (vin blanc, vin rouge, eau...) et on cuit à l'étouffé par absorption. cette cuisson va permettre de garder tout le moelleux des filets.

pour une cuisson rôtie au four, il faut respecter certaines règles :

- mettre le four à préchauffer à 180°
- sortir la poularde du frigo et la laisser une dizaine de minutes à température ambiante
- badigeonner la poularde d'un peu de matière grasse (huile d'olive, beurre...)
- La saler (ne surtout pas la poivrer à cru !)
- La farcir d'ail, de thym, de laurier ou de romarin pour la parfumer
- La mettre dans le four à chaleur tournante les pattes vers le haut
- A mi-cuisson (environ 30 mn), retourner la poularde pour finir la cuisson filets vers le haut
- L'arroser régulièrement avec son jus de cuisson
- Finir la cuisson (15 dernières minutes) en augmentant un peu la température du four
- Poivrer en fin de cuisson si nécessaire

enfin, dernier conseil, on peut également contiser, c'est-à-dire glisser sous la peau, la poularde avec des lamelles de chorizo, un pesto ou encore un beurre d'herbes (au choix), qui vont nourrir la chair pendant la cuisson (four ou poêle).

comment savoir si la poularde est bien cuite ?

S.R. : trois techniques s'offrent à nous. La première consiste à piquer les cuisses à la jointure à l'aide d'un couteau et de vérifier qu'il n'y a plus de sang. La seconde, dite technique de la sonde, consiste à planter pendant une trentaine de secondes la lame d'un couteau dans la chair de la volaille. on sort le couteau et on dépose la lame sur les lèvres ou sur l'intérieur du bras. si le couteau est chaud (pas tiède), alors la volaille est cuite.

enfin, si on possède une sonde, la juste température d'une volaille cuite à cœur est de 63°C.

quels vins servir avec une poularde fermière d'Auvergne ?

S.R. : un vin d'Auvergne ! dans le cas d'une recette festive avec une farce fine au foie gras, un côtes d'Auvergne blanc élevé en barriques sera le compagnon idéal. sinon, un cru de chateaugay rouge sera parfait pour une cuisson rôtie au four.

ZOOM SUR STÉPHANE RANIERI

Après avoir fait ses gammes dans de grands restaurants étoilés (dont le château de Bagnols et château de Codignat avec Stéphane Dupuy, Mof 2004...), Stéphane Ranieri a profité de son sens aigu de la pédagogie et de la communication pour devenir chef de cuisine à l'Atelier des Chefs de Lyon. Auteur d'un livre de recettes en 2007, il a également co-animé des émissions culinaires à la télévision.

Depuis 2012, il officie aux pianos du restaurant l'En-But, le restaurant panoramique ouvert par l'ASM, le club de rugby clermontois, installé au cœur des tribunes de l'emblématique stade Marcel-Michelin.



POULARDE FERMIÈRE D'AUVERGNE AU CIDRE ET AU POMMES

UNE CUISSON LENTE DANS LE CIDRE ET EN
COCOTTE POUR UNE POULARDE À LA CHAIRE
EXTRÊMEMENT TENDRE ET JUTEUSE. UN PLAT
SUCRÉ SALÉ QUI SE PRÉPARE FACILEMENT ET
AVEC PEU D'INGRÉDIENTS.

POUR 6
PERSONNES



LE MARCHÉ

1 Poularde Fermière
d'Auvergne

1 gros oignon jaune

1,5 litre de cidre brut

6 pommes

6 cuillères à soupe
d'ailles

beurre, huile

sel, poivre

dans une cocotte, faire fondre
1 cuillère à soupe de beurre
et d'huile. ♦ faire dorer la
poularde sur toutes ces faces.
♦ retirer et réserver la
poularde. ♦ éplucher et
émincer un oignon et le
faire suer dans les sucs de
la volaille. ♦ une fois les
oignons dorés, replacer la
volaille dans la cocotte.
saler et poivrer. ♦ mouiller
avec le cidre. ♦ éplucher les
pommes et retirer le trognon.

♦ commencer à cuire la poularde, couvercle fermé. Au
bout d'une heure, ajouter les pommes entières autour
de la volaille. Finir de cuire couvercle fermé. ♦ une fois
la poularde cuite, la retirer de la cocotte et la placer
dans un plat de présentation avec les pommes autour.
À l'aide d'une petite cuillère insérer des ailles dans
le trou de la pomme. ♦ rectifier l'assaisonnement si
nécessaire. ♦ servir aussitôt.



POULARDE FERMIÈRE D'Auvergne CONTISÉE AU BEURRE D'HERBES ET PANAIS RÔTIS

À LA MANIÈRE DES GRANDS CHEFS, LA POULARDE EST CONTISÉE SOUS LA PEAU, POUR UNE CHAIRE NOURRIE, SAVOUREUSE ET PLEINE DE SAVEURS. VOUS POUVEZ RÉALISER VOTRE BEURRE AVEC LES HERBES ET ÉPICES DE VOTRE CHOIX ! LA POULARDE EST ACCOMPAGNÉE D'UNE POËLÉ DE GIROLLES AU PERSIL ET DE PANAIS FONDANTS RÔTIS ET CUITS DANS LE JUS DE CUISSON !

POUR 6
PERSONNES



LE MARCHÉ

- 1 Poularde fermière d'Auvergne
- 250 grammes de girolles
- un peu de persil
- 1 gousse d'ail
- 4 panais
- sel
- Pour le beurre d'herbe :
 - 100 grammes de beurre salé
 - 1 petit bouquet d'origan et de persil
 - 1 gousse d'ail écrasée

La veille ou quelques heures avant, préparer le beurre d'herbe : dans un bol mélanger le beurre mou, les herbes hachées et la gousse d'ail écrasée. ♦ Transvaser la mixture obtenue dans une petite poche à douille. Réserver au frigo jusqu'à ce que le beurre durcisse un peu. ♦ Sortir le beurre d'herbes quelques minutes à l'avance du frigo. ♦ À l'aide d'un couteau à bout pointu, créer plusieurs petites entailles dans la peau de la poularde.

Écartier un peu la peau. ♦ À l'aide d'une poche à douille, insérer le beurre sur la peau. ♦ À la main, malaxer la poularde pour bien répartir le beurre sous l'ensemble de la peau de la volaille. ♦ Placer la poularde dans un plat allant au four. ♦ Éplucher et découper les panais en gros dés. ♦ Les placer tout autour de la volaille. saler. ♦ cuire au four environ

1h30. ♦ Arroser régulièrement avec le jus de cuisson et retourner les légumes. ♦ Juste avant de servir, émincer une gousse d'ail et hacher finement quelques brins de persil. ♦ Faire revenir les girolles dans une cuillère à soupe de beurre et dans l'ail émincé. ♦ Au dernier moment, ajouter le persil haché. rectifier l'assaisonnement si nécessaire. ♦ servir immédiatement.



POULARDE FERMIÈRE D'Auvergne EN CROÛTE DE PAIN ET ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE

LA CUISSON EN CROÛTE DE PAIN PERMET À LA POULARDE DE DÉGAGER TOUS SES ARÔMES. LA VIANDE RESTE MOELLEUSE ET PARFUMÉE ET CONSERVE TOUTE SA CHALEUR GRÂCE AU PAIN QUI ASSURE UN RÔLE HERMÉTIQUE. UN PLAT DIVIN ET SPECTACULAIRE À DÉGUSTER EN TOUTE SIMPLICITÉ !

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION 20 mn

CUISSON 1h30

LE MARCHÉ

1 Poularde Fermière d'Auvergne

1 kg de pâte à pain de tradition (commandée chez votre boulanger)

sauge

20g de beurre

1 cs d'huile

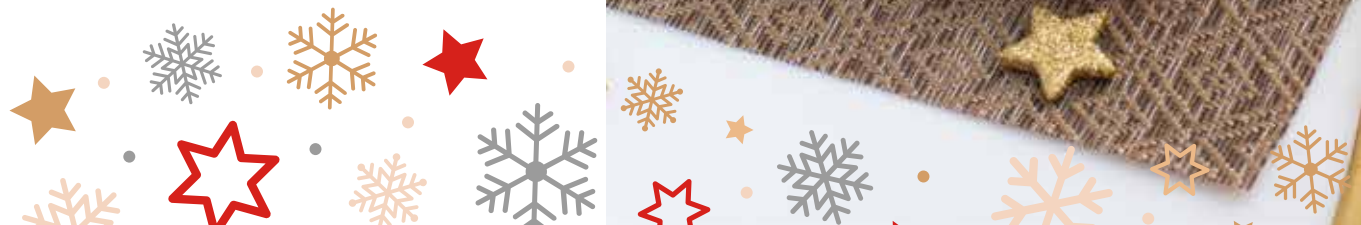
1 kg de pommes de terre

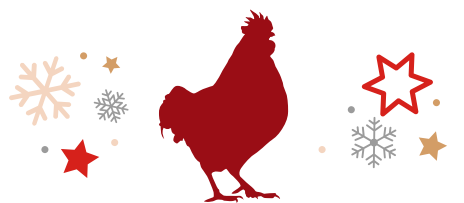
3 cs d'huile parfumée à la truffe

sel, poivre

Faire fondre le beurre avec l'huile dans une cocotte. ♦ faire revenir la poularde à feu moyen, sur toutes ses faces. Elle doit prendre une légère coloration. La poser sur une grille et la laisser refroidir. ♦ étaler la pâte à pain sur le plan de travail, en un rectangle assez grand pour recouvrir la poularde. ♦ saler et poivrer la poularde. ♦ disposer une petite branche de sauge au centre de la pâte. envelopper la pintade dans la pâte à pain, en plaçant la fermeture dessous. enlever l'excédent de pâte. ♦ déposer la pintade

ainsi préparée sur une plaque cuisson et la laisser reposer pendant 1 heure. ♦ Préchauffer le four à 220°C. déposer un plat d'eau au bas du four pour créer de la vapeur. ♦ humidifier la pâte à pain et enfourner pendant environ 1 heure. recouvrir d'une feuille d'aluminium, si la pâte dore trop vite. ♦ pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes. ♦ Les éplucher et les écraser en purée. ♦ Assaisonner et ajouter l'huile de truffe. mélanger. ♦ Laisser la pintade reposer hors du feu pendant 10/15 minutes avant de servir. ♦ accompagner la dégustation de la pâte à pain.





LES VOLAILLES FERMIERES D'AUVERGNE

UN LABEL ROUGE
ELEVE AU VERT



depuis 1967, les volailles fermières d'Auvergne arborent fièrement le Label rouge seul signe officiel qui atteste un niveau de qualité supérieure. elles bénéficient également de l'IGP Auvergne qui garantit aux consommateurs leur origine de terroir.

toutefois, pour répondre davantage aux attentes sociétales voire les devancer en termes de bien-être animal, transparence, respect de l'environnement et même bien-être des éleveurs, le SYVOFA (syndicat de défense des volailles fermières d'Auvergne) a mis en place de nombreux projets, allant bien au-delà du Label rouge, ces 5 dernières années :

- La démedicalisation en production animale pour lutter contre l'antibiorésistance,
- L'utilisation de plantes et d'huiles essentielles en préventif pour renforcer la bonne santé des volailles fermières d'Auvergne,
- La traçabilité par l'image,
- La reforestation des parcours avec des arbres, arbustes et plantes mellifères pour améliorer le bien-être des volailles sur les parcours mais également œuvrer à la préservation des abeilles,
- une alimentation à base de céréales et soja français pour s'affranchir de toutes importations, encourager

LA FILIÈRE EN CHIFFRES

8,7 MILLIONS

de volailles fermières d'Auvergne commercialisées

360 éleveurs

7 accoueurs

3 fabricants d'aliments

3 organismes de production

4 abattoirs régionaux



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

