



Volailles  
FERMIÈRES  
D'Auvergne

communiqué de presse ♦ Août 2019

# POULARDES ET PINTADES FERMIÈRES D'Auvergne EN HABITS DE FÊTE!

Les fêtes approchent... petits plats dans les grands, mets d'exception, les préparatifs vont bon train.

Pièces de choix souvent réservées aux repas d'exception, poulardes et pintades fermières d'Auvergne, Label Rouge et IGP Auvergne, seront incontestablement les invitées de marque des tables des fêtes de fin d'année. Il faut dire qu'avec leur chair fine et savoureuse et leur petit format qui correspond davantage aux tendances de consommation actuelle, elles seront incontestablement au centre de toutes les attentions.



# POULARDE FERMIERE D'Auvergne, STARLETTE DES REVEILLONS

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 bénéficie d'un élevage en plein air, particulièrement long, de 120 jours minimum.

## UN ÉLEVAGE PLEIN-AIR DE 120 JOURS MINIMUM

Les poulardes fermières d'Auvergne sont issues de poussins à croissance lente de souche Label rouge. Les poussins, au nombre de 4400 soit 11 sujets/m<sup>2</sup>, arrivent sur l'exploitation le lendemain de leur naissance. Le poulailler est préalablement chauffé autour de 28°C pour préserver une atmosphère de couveuse. Une fois assez emplumées (aux alentours du 42<sup>e</sup> jour), les poulardes peuvent aller et venir à leur guise entre intérieur et extérieur du poulailler 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 m<sup>2</sup> au minimum soit 3 m<sup>2</sup> par poularde. Entre le 8<sup>e</sup> et le 88<sup>e</sup> jour, 1800 volailles sont retirées pour n'en laisser dans le poulailler que 2600, soit 6,5 poulardes au m<sup>2</sup>. Elles continuent de disposer librement du parc de 8800 m<sup>2</sup>. 15 jours avant l'abattage, elles sont claustrées dans le poulailler pour finir de s'engraisser doucement et leur permettre d'obtenir un beau gras de couverture.

## ZOOM SUR LE MARCHÉ DES POULARDES FERMIERES D'Auvergne

En 2018, 31200 poulardes fermières d'Auvergne ont été mises en place soit 50 % de plus qu'en 2017. 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).

## ÉLEVÉES SANS TRAITEMENT ANTIBIOTIQUE

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 et les 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.



## LA POULARDE FERMIERE D'Auvergne 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



## Rencontre avec MICHEL RIBIER, éleveur de Poularde Fermière d'Auvergne

Installé depuis 1979 sur la commune de Cressanges, à 20 km de Moulins (03), Michel Ribier élève des volailles depuis plus de trente ans. En 2007, son fils le rejoint en GAEC sur l'exploitation de 92 hectares «tout en herbe» qui accueille des bovins charolais et, actuellement dans ses poulaillers, 4400 poulets, 2600 poulardes et 2500 chapons, tous labellisés. «Le Label rouge et les volailles fermières d'Auvergne sont un gage de qualité pour le consommateur. Nous avons choisi de nous engager dans cette démarche qualité dès la construction de notre premier poulailler en 1987.», précise Michel avant de poursuivre: «Nous respectons un cahier des charges très strict. Nos poulaillers ont tous une surface de 400 m<sup>2</sup> avec 3 m<sup>2</sup> de parcours extérieur par poularde. Le temps d'élevage, il est lui aussi réglementé, à 120 jours minimum en plein air pour les poulardes. Depuis quelques années, nous avons recours à la phytothérapie pour les traitements préventifs à base de plantes, notamment d'ail.» et quand on lui demande l'avantage d'une poularde comme plat festif: «sa viande est plus moelleuse car le temps d'élevage plus long qu'un poulet Label, et les pièces plus volumineuses, pratiques pour les tablées de fêtes.»

# PINTADE FERMIÈRE D'Auvergne, VÉRITABLE METS DE CHOIX

Avec son goût unique et parfumé, la Pintade Fermière d'Auvergne est un véritable mets de choix, parfait pour les fêtes de fin d'année. Riche en magnésium, calcium, fer et protéines, elle est, par ailleurs, peu calorique. Originaires d'Afrique, cette volaille est restée très proche de l'état sauvage et apprécie de ce fait les grands espaces en plein air. La Pintade Fermière d'Auvergne est issue de souches rustiques Label rouge, sélectionnées pour leur qualité de viande et leur croissance lente.

## LE GOÛT DES GRANDS ESPACES

La pintade est avant-tout un gibier qui de ce fait a un grand besoin de liberté. Sa principale caractéristique est d'ailleurs d'occuper, en journée, toute la superficie du parcours extérieur pour y explorer les moindres recoins.

Pour satisfaire son goût élevé de liberté, les éleveurs de pintades fermières d'Auvergne lui mettent à disposition plus de 1 hectare de parcours extérieur arboré, ce qui représente 2m<sup>2</sup> par volaille. Elles peuvent en profiter toute la journée, dès l'ouverture des trappes au lever du jour et jusqu'à la tombée de la nuit. A contrario des autres volailles, elles ne craignent absolument pas la chaleur. Elles apprécient en effet tout particulièrement les atmosphères chaudes et sèches. Ce sont des volailles qui vivent essentiellement dehors et ne rentrent que pour boire ou s'alimenter.

Le soir venu, elles rentrent et dorment dans des poulaillers clairs, bénéficiant de la lumière naturelle et de petite taille (400m<sup>2</sup> maximum).

Elles profiteront de ces installations et seront élevées avec grand soin pendant au moins 94 jours. Cet élevage particulièrement long apportera saveur et fermeté à leur chair colorée.

## ZOOM SUR LE MARCHÉ DES PINTADES FERMIÈRES D'Auvergne

En 2018, 803 600 pintades fermières d'Auvergne ont été mises en place (+4,2 % par rapport à 2017).

## UNE VOLAILLE DE CHOIX POUR LES FÊTES

La qualité et le goût des pintades fermières d'Auvergne dépendent essentiellement de leur alimentation. C'est pourquoi leur alimentation comprend au moins 75 % de céréales d'origine françaises (blé, maïs, orge, triticale) et est garantie sans OGM.

La pintade est une volaille de choix pour les repas de fêtes. Cette viande très juteuse et moelleuse se cuisine à toutes les sauces : en broche, fourrée, en wok, etc. Avec son goût typé de gibier, la pintade se travaille comme un chapon avec l'assurance de limiter la facture calorique.



## LA PINTADE FERMIÈRE D'Auvergne EN PRATIQUE

Pour 4 personnes • Entre 1,2 kg et 1,5 kg  
de 7€ à 8€ le kg

disponibles chez les bouchers,  
effilées ou en grandes surfaces, prêtes-à-  
cuire, sans abats et sous film protecteur.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

La pintade signifie « oiseau peint », du portugais pintada, grand voyageur elle est apparue en Afrique, elle s'est plu à gratter dès l'antiquité au pied des pyramides qu'elle a vu s'élever vers le ciel.



## Rencontre avec VÉRONIQUE PERRIER, éleveuse de Pintade Fermière d'Auvergne

C'est sur la commune de Montaigüet-en-Forez, aux confins de l'Allier, de la Loire et de la Saône-et-Loire que se situe l'exploitation de Véronique Perrier. Installée en GAEC avec son mari, Jean-Christophe, elle gère une exploitation de 120 hectares où chacun joue sa partition. Tandis que Jean-Christophe s'occupe d'un troupeau de 85 bovins allaitants, elle veille sur 2 poulaillers de 400m<sup>2</sup> qui accueillent d'un côté, un lot de 4400 poulets fermiers d'Auvergne et de l'autre, un lot de 5200 pintades fermières d'Auvergne. Depuis de nombreuses années, elle a fait le choix d'élever ces 2 types de volailles et apprécie tout particulièrement l'élevage de pintades. Elle explique « très peu farouche et très curieuse, la pintade est un volatile des plus faciles à élever. Dès leur arrivée sur l'exploitation, à 1 jour, les pintadeaux vont très vite prendre possession des lieux et chercher de quoi manger. Absolument pas peureux, ils vont et viennent dans le poulailler et ne craignent pas notre présence. Eau, alimentation et chaleur (42° à leur arrivée dans le poulailler) sont les 3 constantes à respecter pour garantir leur bien-être. Le seul inconvénient : la pintade est un animal assez bruyant. Heureusement, nous avons de la chance d'être relativement isolés avec aucun voisinage à proximité.

Preuve de notre engouement et fierté pour cette filière de qualité, un 3<sup>e</sup> poulailler est en cours de construction. »

# POULARDE FERMIERÈRE D'Auvergne, CARAMÉLISÉE AUX ÉPICES DOUCES ET SES FRUITS CARAMÉLISÉS

POUR 6  
PERSONNES

PRÉPARATION  
20 mn

CUISSON  
1h30

## LE MARCHÉ

- 1 Poularde fermière d'Auvergne
- 4 pommes bien fermes
- 4 poires bien fermes
- 3 gousses d'ail
- 100 g de raisins secs blonds
- 10 abricots secs
- 3 cuillères à soupe de miel d'acacia
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de noix de muscade moulue
- 2 bâtons de cannelle ou 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 2 étoiles de badiane
- 1 morceau de gingembre (environ 5 cm)
- 2 feuilles de laurier
- 800 ml de fond de volaille
- 1 verre de vieux rhum brun (environ 70 ml)
- sel et poivre 5 baies
- 500 g de riz sauvage de camargue

## ACCOMPAGNEMENT:

**Fruits caramélisés et riz sauvage de camargue**  
Préchauffer le four à 180°C ♦ dans un bol, mélanger l'ensemble des épices (cannelle, laurier, badiane, gingembre haché, muscade) avec le miel d'acacia et l'huile d'olive ♦ placer la poularde sur une surface de travail et la badigeonner avec le mélange épices/ miel sur toute sa surface ♦ badigeonner aussi l'intérieur de la volaille ♦ placer la poularde dans un plat allant au four ♦ déposer dans le plat les bâtons de cannelle (si vous vous en êtes servis), les feuilles de laurier et les étoiles de badiane qui vous ont servi pour le badigeonnage de la poularde ♦ verser le fond de volaille et le verre de vieux rhum brun dans le plat ♦ saler et poivrer ♦ cuire au four pendant 1h30 en arrosant régulièrement la poularde avec le jus de cuisson ♦ 20 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les morceaux de pommes et de

poires, les abricots et les raisins secs dans le plat de cuisson ♦ Attention à ne pas les écraser pour une jolie présentation ♦ pendant ce temps, cuire le riz sauvage de camargue selon les indications sur l'emballage ♦ servir avec les fruits caramélisés et le riz ♦



# PINTADE FERMIERÈRE D'Auvergne ENTIERE CONFITE AU VIN BLANC MOELLEUX, ROMARIN ET SA FARCE AUX MARRONS

POUR 4  
PERSONNES

PRÉPARATION  
20 mn

CUISSON  
1h40

## LE MARCHÉ

- 1 Pintade fermière d'Auvergne
- 80 ml d'huile d'olive
- 750 ml de vin blanc moelleux type Montbazillac
- 1 boîte de marrons entiers
- 60 ml de vinaigre balsamique
- 3 gousses d'ail
- 3 échalotes
- 4 brins de romarin
- sel et poivre

## LA FARCE

- 50 g de lardons fumés
- 100 g de marrons entiers
- 1 gousse d'ail
- 2 clous de girofle
- 75 g de pain de mie
- 1 échalote
- 1 œuf
- 20 g de beurre

## ACCOMPAGNEMENT:

### marrons entiers

préparer la farce en mélangeant les ingrédients de la farce ♦ farcir la pintade avec cette préparation sans tasser et refermer la pintade solidement à l'aide d'un lacet à volaille ou de la ficelle de cuisson ♦ placer la pintade dans une cocotte en fonte, saler et poivrer la pintade ♦ faire dorer la pintade sur toutes les faces avec la moitié de l'huile d'olive ♦ Ajouter l'ail haché et les échalotes hachées ♦ Ajouter le reste de l'huile d'olive et le vinaigre balsamique ♦ recouvrir avec le vin blanc moelleux et ajouter les brins de romarin ♦ Laisser mijoter 1h à feu doux ♦ terminer la cuisson au four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes ♦ 5 minutes avant la fin de cuisson au four, ajouter les marrons entiers dans la

cocotte au four ♦ (Attention à ne pas les écraser, afin de les garder entiers pour une belle présentation) ♦ servir la pintade confite avec sa farce aux marrons et les marrons entiers ♦





## ASTUCES DE CHEF POUR UNE CUISSON RÉUSSIE !

- ⦿ Laisser la poularde ou pintade fermière d'Auvergne à température ambiante pendant 1 à 2 h avant une cuisson au four,
- ⦿ compter 20 minutes de cuisson par 500 g de volaille (en ajoutant 15 minutes si la volaille est farcie) pour une cuisson parfaite,
- ⦿ faire cuire la volaille sur un des 2 côtés et la retourner à mi-cuisson,
- ⦿ L'arroser régulièrement avec le jus de cuisson,
- ⦿ Au besoin, elle peut réclamer un demi verre d'eau au 2/3 de la cuisson,
- ⦿ En fin de cuisson, la couvrir de papier aluminium et la laisser reposer 10 minutes dans le four éteint (porte ouverte) pour détendre les chairs avant de la découper et de la servir.



### CONTACT PRESSE

Agence qui Plus est  
04 73 74 62 35  
Anne-cécile runavot  
06 34 87 35 87  
anne-cecile.runavot@quiplussest.com



**SYVOFA**  
78 rue de Paris - 03200 VICHY  
[WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM](http://WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM)  
[www.facebook.com/volaillesfermieresauvergne](https://www.facebook.com/volaillesfermieresauvergne)

