



DU 9 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE 2024 :

## LE MOIS DE LA VOLAILLE FRANÇAISE

### LA VOLAILLE FRANÇAISE SE MOBILISE AUX CÔTÉS DES CONSOMMATEURS POUR UNE RENTRÉE RÉUSSIE

Après les vacances et avec la reprise de l'activité, la rentrée est souvent une période où le pouvoir d'achat des ménages est tendu. C'est pourquoi la Volaille Française a décidé de remettre en perspective ses nombreux avantages grâce au « **Mois de la Volaille Française** ». L'occasion de valoriser la **variété des espèces**, une viande équilibrée, savoureuse et facile à cuisiner. C'est aussi l'occasion de mettre à l'honneur toute une filière qui s'engage à proposer **des volailles de qualité, bien élevées, pour tous les budgets**. En effet, les prix des produits en libre-service ont baissé de 4% entre 2022 et 2023\*.

**Poulet, dinde, canard, pintade, caille ou pigeon, la Volaille Française, elle a tout bon en cette rentrée !**

#### POURQUOI CHOISIR LES VOLAILLES FRANÇAISES ?

Faire le choix de la Volaille Française, c'est l'assurance d'une viande 100% origine France, d'un savoir-faire reconnu de la production à transformation, d'agriculteurs engagés dans de bonnes pratiques d'élevage et environnementales, respectueux d'une démarche sanitaire rigoureuse. Mettre la Volaille Française au menu, c'est également s'offrir le plaisir de cuisiner de mille et une manières. Grillée, rôtie, mijotée ou poêlée, elle permet de varier les repas à prix modéré. C'est aussi soutenir l'activité agricole sur notre territoire, permettre la juste rémunération de nos éleveurs, favoriser les circuits courts et préserver les emplois locaux.

#### LA FILIÈRE AVICOLE FRANÇAISE EN QUELQUES CHIFFRES

**9 507**

élevages de volailles de chair

**21 517**

poulaillers

**100 000**

emplois directs

#### UN MOIS POUR (RE)DÉCOUVRIR LES DIFFÉRENTES ESPÈCES !

Poulet, dinde, canard, pintade, pigeon ou encore caille : la Volaille Française offre une diversité d'espèces unique au monde avec différents modes de production : élevage classique, certifié conforme, fermier Label Rouge, fermier biologique ou encore IGP. Idéal pour répondre aux attentes de chaque consommateur.

La Volaille Française, c'est également une large variété de goûts et de saveurs, une multiplicité de recettes qui plaisent autant aux petits qu'aux grands. Que ce soit pour les repas du quotidien ou pour les occasions spéciales, en famille ou entre amis, c'est l'assurance d'un repas ou d'un moment de consommation réussi.

**+ 3.6%**

progression  
de la consommation\*\*

**2<sup>e</sup> viande**

la plus consommée  
en France\*\*



## QUALITÉ ET DIVERSITÉ DES ESPÈCES

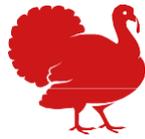
28,8  
KG

Consommation  
française en 2023  
par habitant



### LE POULET

incontestablement la star des tables grâce à sa chair tendre et à son goût délicat. Il est apprécié par tous et se décline dans une multitude de recettes. **79,8% de la consommation de volaille** 23 kg de consommation par habitant



### LA DINDE

qui se marie facilement aux légumes de saison et féculents. Elle reste très facile à cuisiner, idéale pour le quotidien ! **12,2% de la consommation de volaille** 3,5 kg de consommation par habitant



### LE CANARD

avec son goût inimitable et la tendreté de sa chair qui en font une des icônes de la gastronomie française. **6,6% de la consommation de volaille** 1,9 kg de consommation par habitant



### LA PINTADE

une volaille reconnue pour sa chair à la fois fine, moelleuse et fondante. Avec elle, c'est facile de sortir des sentiers battus. **85 % de la production mondiale**



### LA CAILLE

volaille idéale pour des portions individuelles. Sa chair fine et délicate ravivera les papilles de ceux qui la dégusteront.



### LE PIGEON

peu commune mais facile à cuisiner en rôti, braisé ou en cocotte.

DU 9 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE 2024

## LE MOIS DE LA VOLAILLE FRANÇAISE



Pour célébrer la Volaille Française, l'APVF\* lance « Le Mois de la Volaille Française » ! Un mois pour valoriser la diversité des espèces, la variété des morceaux... et surtout les garanties que nous apporte la filière. Plusieurs actions sont prévues pendant ce temps fort :



En magasins, chez les artisans bouchers et chez les Volailleurs : des affiches et fiche-recettes mises à disposition.

**jow**

Sur l'appli et les réseaux sociaux **JOW** allié du quotidien pour les inspirations recettes : des recettes clé en main, à retrouver dès le 9 septembre, autour du poulet, de la dinde, de la pintade et du canard.

6

À la télévision, dans l'émission « Tous en Cuisine » sur M6 : chaque semaine, une nouvelle recette inédite imaginée par le Chef Cyril Lignac. RDV tous les jeudis du 12 septembre au 3 octobre !



En radio : des spots mettant à l'honneur la Volaille Française durant 3 semaines, sur les radios musicales **NRJ, Fun Radio et RTL2**, du 11 septembre au 5 octobre !

# À TABLE AVEC LA VOLAILLE FRANÇAISE !

PLACE À LA DÉGUSTATION AVEC LES RECETTES **jow** \*\*  
DÉVOILÉES EN AVANT-PREMIÈRE !

Toutes les infos sur [jaimelavolaille.fr](http://jaimelavolaille.fr)

\*Association de Promotion de la Volaille Française

\*\* L'application qui fait vos courses [jow.fr](http://jow.fr)



Poulet  
Français



## Filet de poulet Label Rouge, tomates cerises & olives

 4 PERS.

 10 MIN.

 27 MIN.

### INGRÉDIENTS

- 4 escalopes de poulet Label Rouge
- 400 g de tagliatelles
- 400 g de tomates cerises
- 4 cuillères à café de concentré de tomates
- 2 gousses d'ail
- 60 g d'olives noires dénoyautées
- 4 cuillères à soupe de crème liquide
- Basilic frais

### PRÉPARATION

- Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet. En fin de cuisson, réservez une petite louche d'eau de cuisson, puis égouttez les pâtes.
- Pendant ce temps, ciselez finement le basilic.
- Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et ajoutez-y le poulet. Salez, poivrez et laissez cuire 4 à 5 minutes sur chaque face. Réservez.
- Dans la même poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive, sur feu moyen. Ajoutez le concentré de tomate et l'ail râpé et faites revenir sur feu moyen pendant 2 minutes tout en remuant.
- Ajoutez les tomates cerises et les olives. Poivrez et faites-les revenir 2 à 3 minutes, en remuant.
- Versez l'eau de cuisson des pâtes et la crème dans la poêle, puis ajoutez-y le basilic ciselé. Mélangez et laissez cuire 2 à 3 minutes supplémentaires. Ajoutez vos pâtes et mélangez à nouveau.
- Dans une assiette, servez les tagliatelles aux tomates cerises et aux olives avec le filet de poulet préalablement tranché. Garnissez de feuilles de basilic s'il vous en reste.

En partenariat avec

**jow**





F Dince  
rançaise



## Sautj de Dinde Française au miel curry & riz

 4 PERS.

 24 MIN.

 13 MIN.

### INGRÉDIENTS

- 4 escalopes de dinde Française
- 280 g de riz
- 1 oignon jaune
- 400 g de tomates cerises
- 4 cuillères à café curry
- 4 cuillères à café de crème fraîche
- 2 cuillères à café de miel liquide

### PRÉPARATION

- Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire le riz selon les instructions du paquet. Égouttez-le en fin de cuisson.
- Pendant ce temps, épluchez puis coupez l'oignon en fines lamelles.
- Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez-y les oignons et faites-les revenir 2 à 3 minutes, sur feu moyen, en remuant.
- Ajoutez les escalopes de dinde et faites-le revenir 3 à 4 minutes sur feu moyen.
- Ajoutez le curry et les tomates cerises dans la poêle et mélangez.
- Déglacez avec un filet d'eau puis ajoutez la crème fraîche. Salez et poivrez. Couvrez puis laissez mijoter 4 à 5 minutes sur feu doux.
- Vérifiez la cuisson de la dinde puis ajoutez un filet de miel.
- Dans une assiette creuse, servez le curry de dinde avec le riz.

En partenariat avec

**jow**





Canard  
Français

# Canard Français au miel & sauce soja

 4 PERS.

 15 MIN.

 33 MIN.

## INGRÉDIENTS

- 12 aiguillettes de canard Français
- 280 g de riz
- 2 courgettes
- 1 oignon jaune
- 8 cuillères à café de sauce soja salée
- 4 cuillères à café de miel liquide
- 2 cuillères à café de graines de sésame (facultatif)

## PRÉPARATION

- Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire le riz selon les instructions du paquet. Égouttez-le en fin de cuisson et réservez au chaud.
- Pendant ce temps, lavez puis coupez les courgettes dans le sens de la longueur puis en demi-lune.
- Épluchez et émincez finement l'oignon.
- Préparez la marinade. Dans un bol, mélangez : la sauce soja avec le miel.
- Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle, sur feu moyen. Ajoutez les aiguillettes de canard. Salez, poivrez et faites-les cuire 4 à 5 minutes de chaque côté.
- Versez la sauce miel/soja sur le canard, puis poursuivez la cuisson 2 minutes.
- Dans une seconde poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive, sur feu moyen. Ajoutez les courgettes et les oignons. Salez, poivrez et faites-les revenir 7 à 8 minutes.
- Dans une assiette, servez le riz avec la poêlée de courgette et les aiguillettes de canard. Parsemez de graines de sésame, si vous en avez, c'est prêt !

En partenariat avec  






© Jow

← Pintade Française

## Pintade Française rôtie au citron et olives

 4 PERS.

 30 MIN.

 50 MIN.

### INGRÉDIENTS

- 1 pintade Française
- 80 g d'olives vertes dénoyautées
- 1/2 citron
- 600 g de pommes de terre
- 1 oignon jaune
- 1 pincée de thym
- 80 g de beurre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

### PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 200°C. Lavez puis coupez les pommes de terre en quartiers.
- Épluchez et coupez les oignons en quartiers.
- Équeutez le thym et émincez-le.
- Préparez la marinade. Dans un bol, mélangez : l'huile d'olive, le thym, le zeste et le jus de citron. Salez et poivrez.
- Salez, poivrez l'intérieur de la pintade et ajoutez-y les citrons précédemment utilisés.
- Déposez le beurre en morceaux dans le fond d'un grand plat allant au four, puis ajoutez-y la pintade, ainsi que les quartiers de pommes de terre et d'oignons.
- Badigeonnez la pintade et les légumes avec la marinade. Enfourez 40 minutes à 200°C.
- A la fin de la cuisson, sortez le plat du four et ajoutez les olives vertes. Enfourez à nouveau 10 minutes à 200°C.
- Dans une assiette, servez la pintade avec les légumes rôtis.

En partenariat avec

**jow**





## A PROPOS DE L'ASSOCIATION DE PROMOTION DE LA VOLAILLE FRANÇAISE (APVF)

Depuis 2008, les différentes organisations interprofessionnelles du secteur de la volaille de chair se sont associées pour mener des actions communes sur le marché intérieur français, afin d'informer les consommateurs sur la filière en termes de traçabilité, de niveaux de qualité et d'exigences sanitaires.

### Cette association répond à plusieurs objectifs :

- Contribuer à mieux valoriser les productions auprès des consommateurs.
- Répondre aux enjeux environnementaux.
- Améliorer la performance économique des exploitations afin de pérenniser leurs activités et les emplois qui en dépendent.

### La communication est confiée à l'Association pour la Promotion de la Volaille Française (APVF), dont les 3 grandes missions sont de :

- Représenter l'ensemble des acteurs du secteur (tous les métiers, toutes les filières).
- Informer le consommateur, ainsi que les publics professionnels et institutionnels, sur les produits de la filière avicole française.
- Associer les clients de la filière à la démarche de valorisation de la Volaille Française.

### L'APVF est une association présidée par Mr. Sébastien Verdier, comptant 15 filières :

**FIA** (Fédération des Industries Avicoles)

**CFA** (Confédération Française de l'Aviculture)

**CIDEF** (Comité Interprofessionnel de la Dinde Française)

**CIPC** (Comité Interprofessionnel du Poulet de Chair)

**CICAR** (Comité Interprofessionnel du Canard à Rôtir)

**CIP** (Comité Interprofessionnel de la Pintade)

**SYNALAF** (Syndicat National des Labels Avicoles de France)

**CNPO** (Comité National des Industriels et Professionnels de l'Œuf) **FENSCOPA** (Fédération des Syndicats de Commerce en Gros de Produits Avicoles)

**CNADEV** (Comité National des Abattoirs et Ateliers de Découpe de Volailles, Lapins et Chevreaux)

**SNA** (Syndicat National des Accouveurs)

**SNIA** (Syndicat National des Industriels de la Nutrition Animale)

**COOP DE FRANCE AVICULTURE**

**COOP DE FRANCE NUTRITION ANIMALE**