

La Pintade : un véritable atout à la carte pour fêter la réouverture des restaurants !

Tendre, juteuse, originale, légère... mais aussi très simple à travailler et étonnamment économique : la Pintade a tout pour plaire aux restaurateurs et à leurs clients !

Très appréciée des consommateurs pour ses nombreuses qualités, (72% des consommateurs interrogés en France déclarent l'offre insuffisante au restaurant*), il ne fait aucun doute qu'ils seront ravis de retrouver cette volaille originale au menu de leurs restaurants préférés ! Issue d'un véritable savoir-faire des éleveurs, la pintade est en effet une alternative de choix pour permettre aux restaurateurs de diversifier leur carte tout en se différenciant pour séduire les clients et réussir leur - tant attendue - réouverture !

Sur place ou à emporter : la pintade se décline sous toutes ses formes !

Disponible toute l'année, la pintade se présente sous toutes les formes : entière ou à la découpe, en frais, sous vide ou en surgelé, mais aussi sous plusieurs signes de qualité : certifiée, Label Rouge ou bio. Elle se travaille aussi facilement que le poulet et se prête à de multiples cuissons : traditionnelle, à la vapeur, au wok, en papillotes, à la plancha, en poêlées ou encore au barbecue... De plus sa chair tendre et juteuse et ses subtiles saveurs entre gibier et volaille se



mariement aussi bien avec des ingrédients sucrés que salés : de quoi permettre aux chefs d'exprimer pleinement leur créativité !

Idéale pour une cuisine sur place ou à emporter, la pintade offre en effet la possibilité aux restaurateurs d'animer leur carte et de régaler leurs clients avec un produit qui sort de l'ordinaire, tout en s'adaptant à une cuisine de tous les jours et aux besoins des chefs.

* Enquête quantitative menée en 2018 pour le CIP par le Cabinet Vallemayre auprès de 1 800 consommateurs de pintades en GMS.



La pintade : une viande compétitive et anti-gaspi

Malgré les idées reçues, la pintade présente un autre avantage non négligeable pour les restaurateurs en cette sortie de crise : elle est très compétitive et anti-gaspi ! En effet, comme sa viande contient peu de matières grasses et très peu d'eau, elle offre de meilleurs rendements après cuisson. Ce qui contribue également à son goût unique, incomparable !

Par exemple, pour un suprême, le rendement après cuisson est de 75%, avec un coût compris entre 1,6 et 2,4 € pour une portion individuelle de 180 à 220g, et pour les aiguillettes, leur rendement après cuisson est de 90%, pour un coût compris entre 1,10 à 1,4 € pour une portion individuelle de 160 à 180 g.



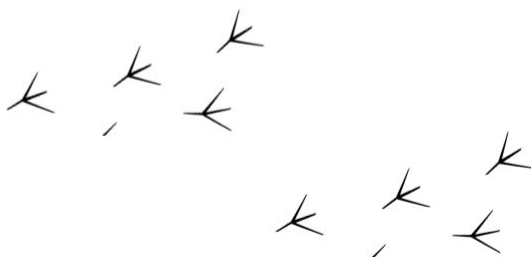
De plus, chez la pintade aussi, les morceaux ne générant aucun déchet dans l'assiette comme le filet, le sauté ou les aiguillettes sont disponibles, ce qui en fait un vrai allié anti-gaspi ! Cuisses, suprêmes, sautés, aiguillettes, filets ou encore entière... de quoi assurer une diversité de recettes pour toutes les saisons et toutes les envies !

Une production durable, respectueuse et 100% locale

La qualité d'un aliment est aujourd'hui totalement liée dans l'esprit du consommateur à son mode de production. Le bien-être animal et la prise en compte des enjeux environnementaux dans les conditions d'élevage sont des éléments cruciaux de réassurance et sont la garantie d'un vrai plaisir dans l'assiette. Et ça tombe bien pour la pintade qui a plus d'un argument à faire valoir dans ce domaine !

Ancrée dans notre patrimoine gastronomique, l'élevage de la pintade est une spécificité vraiment Européenne : dans le monde, seules la France, l'Italie et la Pologne en produisent régulièrement et la France assure à elle seule près de 90% de l'approvisionnement intra-européen en Pintade. Cette filière de production participe au maintien d'une agriculture locale qui s'adapte au comportement naturel de cette volaille à l'instinct grégaire aimant se percher tout en contribuant à la biodiversité.

Un savoir-faire local donc, pour un produit local. Un circuit-court vertueux que les consommateurs d'aujourd'hui plébiscitent de plus en plus et cherchent à soutenir.



La pintade : l'équilibre nutritionnel au menu

Aujourd'hui plus que jamais, les consommateurs cherchent à se faire plaisir tout en étant conscients qu'une bonne partie de leur santé passe par l'assiette. Et ça tombe bien, car, côté nutrition, la pintade est loin d'être en reste ! Il s'agit en effet de l'une des viandes blanches les plus maigres. Avec en moyenne 110 à 120 Kcal pour 100g, l'apport calorique de la pintade se situe au même niveau que celui du poisson ou des œufs. Et ce n'est pas tout ! Non seulement la viande de pintade



contient du fer en quantité intéressante, mais elle est aussi riche en protéines et en vitamines du groupe B, ce qui en fait un plat aux qualités nutritionnelles hors pair, adapté à tous les âges et à tous les régimes.

La pintade est en effet un condensé de bonnes choses qui répond aux demandes actuelles des amateurs de viande. De quoi leur faire plaisir avec ce produit singulier, entier ou prêt à l'emploi, qui se décline facilement pour tous les goûts et pour toutes les occasions !

Un webinaire pour tout savoir sur la pintade en restauration

Les professionnels de la filière Pintade Française organisent le **mercredi 9 juin prochain de 14h30 à 16h30** le 1^{er} webinaire professionnel entièrement dédié à « La petite volaille qui a tout bon ! ».

Cet évènement sera l'occasion de vous faire découvrir tous les atouts de la Pintade en restauration pour accompagner vos clients dans la réouverture de leurs établissements, avec :

- l'analyse des nouvelles tendances de consommation alimentaire des Français, par Eric Birlouez, sociologue de l'alimentation,
- les qualités nutritionnelles exceptionnelles de la viande de Pintade, par le Docteur Laurence Plumey (Médecin nutritionniste),
- le témoignage de Nicolas Conraux, chef étoilé du restaurant La butte, à Plouider dans le Finistère sur les multiples utilisations de la Pintade en cuisine,
- et bien d'autres témoignages de professionnels

Inscrivez-vous dès maintenant via le lien suivant : <https://pti.click/webinaire-pintade-RHD>

*La Pintade : un véritable atout à la carte
pour fêter la réouverture des restaurants !*

À propos du CIP

Créé en 1997, le **Comité Interprofessionnel de la Pintade** (CIP) est le comité de la pintade française. Le CIP est membre de l'interprofession nationale des volailles de chair (ANVOL), reconnue par les pouvoirs publics. Le CIP regroupe 1 000 éleveurs, 30 abattoirs, les accoueurs et les sélectionneurs, les fabricants d'aliments et la distribution alimentaire (Grandes surfaces alimentaires et Intermédiaires de commerces). Son principal objectif est de (re) dynamiser la filière française de la pintade et de veiller à la qualité du produit tout en développant « le goût du bon ».

L'Équipe ADOCOM-RP, Service de Presse du CIP PINTADE vous remercie de votre attention Tél : 01 48 05 19 00 – Courriel : adocom@adocom.fr

The logo for ADOCOM-RP features a stylized red bird icon to the left of the text "ADOCOM®-RP".

