

VOLAILLES FESTIVES LABEL ROUGE : LE BON GOÛT DE L'EXCEPTION FRANÇAISE POUR TOUS LES BUDGETS !

- **UNE DIVERSITÉ D'EXCEPTION** : un nombre d'espèces unique au monde
- **UN GOÛT D'EXCEPTION** : le seul signe officiel de qualité à garantir les qualités gustatives
- **UNE OFFRE D'EXCEPTION ACCESSIBLE** : 5,70 euros environ la part de chapon fermier Label Rouge

Partout en France, les producteurs de volailles festives fermières Label Rouge sont à pied d'œuvre depuis l'été pour préparer les fêtes de fin d'année. Ils ont prévu près de **2,2 millions de chapons, poulardes, dindes, pintades, oies et cailles**. De quoi nous régaler durant la période des réveillons, véritable parenthèse de convivialité et de gourmandise tant attendue.

Pour que ces moments privilégiés soient réussis, les Français peuvent compter sur les volailles festives Label Rouge. Ce sont des valeurs sûres, qui permettent de disposer d'une **délicieuse viande, issue des terroirs du pays, adaptée à tous les budgets**.

En effet, ce signe officiel de qualité typiquement français est le seul à garantir des produits aux **qualités gustatives supérieures**. Véritables exceptions françaises, les volailles festives Label Rouge ont également la particularité de couvrir une **diversité d'espèces** unique au monde, élevées selon des pratiques de **plein air** et des cycles particulièrement longs : jusqu'à 150 jours pour les chapons de poulet et de pintade.

Quelle que soit la taille des tablées, il existe une volaille festive Label Rouge pour donner du goût aux repas festifs, pour un prix adapté : depuis le traditionnel chapon à moins de 5,70 euros la part, en passant par le chapon de pintade à 4,70 euros la portion¹. Les Français ne s'y trompent pas.

Le chapon fermier Label Rouge représente ainsi **plus de la moitié des chapons** commercialisés au moment des fêtes, magasins et restaurants confondus²! En grande distribution, **48 % des volailles festives** vendues entières sont Label Rouge³. Il faut dire que ce label est le point de repère alimentaire le plus connu des Français : son taux de notoriété assistée atteint 97 %.⁴



¹Source : prix repère. Estimation à la part basée sur le prix de vente moyen constaté au kg en magasin en 2025 d'après MyWorldpanel.
Base : chapon : 429 g la part et chapon de pintade : 455 g.

²Source : Itavi – volailles labellisées Label Rouge en sortie d'abattoir.

³Source : MyWorldpanel

⁴Source : Circana 2024 – Notoriété assistée – étude menée en ligne auprès de 715 acheteurs, cible représentative des acheteurs de la population française

Pour continuer à les informer sur ce signe de qualité et les caractéristiques de son cahier des charges, le Syndicat National des Labels Avicoles de France (SYNALAF) reconduit cette année sa campagne soutenue par l'Union européenne. Volailles et œufs Label Rouge sont ainsi présents auprès des consommateurs depuis le 7 octobre à la radio et jusqu'au 31 octobre en affichage numérique dans les centres commerciaux et les gares. 200 millions de contacts sont attendus pour l'année 2 de ce programme, également visible en Belgique et en Allemagne. De plus, en décembre, l'Association de Promotion de la Volaille Française (APVF) proposera des actions dédiées aux volailles festives. Pour accompagner leurs préparatifs, les consommateurs disposeront de nombreux conseils et idées de recettes diffusés via les réseaux sociaux, des podcasts, des opérations en magasin, etc. et sur le site internet : volailles-festives.fr.

Des temps d'élevage longs : jusqu'à 150 jours pour les chapons Label Rouge

Les saveurs remarquables des volailles festives Label Rouge, garanties par des tests de dégustation, résultent de l'engagement quotidien des éleveurs volontairement engagés dans la labellisation. Les éleveurs Label Rouge s'imposent en effet une application stricte de cahiers des charges rigoureux, encadrés par l'État, élaborés dans le respect du bien-être animal et de l'environnement. Ces volailles festives sont issues de souches rustiques, adaptées au plein air. Elles sont élevées en plein air durant des cycles longs – jusqu'à 150 jours pour les chapons – et nourries à base d'aliments 100 % végétaux dont une majorité de céréales, souvent produites sur place.

Des éleveurs engagés pour la biodiversité et l'environnement

Ces éleveurs responsables contribuent à la vitalité des campagnes françaises et au maintien d'un modèle de ferme familiale, héritage de l'histoire agricole du pays. Ils permettent de préserver des fermes à taille humaine, associant polyculture et petits élevages, dont la taille est limitée à quatre poulaillers de 400 m² maximum pour les volailles fermières Label Rouge. Les volailles ont accès à des parcours en plein air, herbeux et ombragés, aménagés avec des arbres et des haies.



Zoom sur les pintades fermières Label Rouge : un savoir-faire français aux saveurs singulières

La pintade et le chapon de pintade Label Rouge incarnent un savoir-faire typiquement français. La France abrite en effet la dernière entreprise de sélection de pintades au monde. Originaires d'Afrique et rustiques, la pintade apporte une touche d'originalité aux réveillons. Elle se distingue par une chair ferme et savoureuse, au goût affirmé et légèrement giboyeux. Le chapon de pintade associe ce caractère à une chair plus tendre et moelleuse, particulièrement adaptée aux repas de fête.



SOMMAIRE

CÔTÉ POULAILLERS.....p.5

PRÈS DE 2,2 MILLIONS DE VOLAILLES FESTIVES FERMÈRES LABEL ROUGE POUR LES RÉVEILLONS 2026 !.....p.6

- Label Rouge : le signe de qualité le plus représenté au sein des volailles françaises
- Une large diversité de volailles festives Label Rouge prévues pour les fêtes

JUSQU'À 150 JOURS D'ÉLEVAGE POUR LES VOLAILLES FESTIVES LABEL ROUGE : DES MISES EN PLACE ANTICIPÉES DÈS L'ÉTÉ !.....p.8

- Zoom sur les pintades fermières Label Rouge : la France ultime gardienne des élevages dans le monde
- Chapons, poulardes, dindes, oies et cailles fermières Label Rouge : points de repère sur des élevages qui ne manquent pas d'air !

LES PRODUCTEURS DE VOLAILLES FESTIVES LABEL ROUGE : DES FEMMES ET DES HOMMES ANIMÉS PAR DES VALEURS COMMUNES.....p.17

- Un élevage fermier de plein air dans le respect du bien-être animal, du paysage et de l'environnement
- Un élevage fermier qui favorise la biodiversité et la qualité
- Un élevage fermier qui soutient les fermes familiales et favorise la polyculture

CÔTÉ CUISINE.....p.18

VOLAILLES FESTIVES LABEL ROUGE : LE REPÈRE DES RÉVEILLONS HAUTS EN GOÛT !.....P.19

- Un label français historique à la transparence totale
- La qualité gustative supérieure garantie

VOLAILLES FESTIVES LABEL ROUGE : LE GOÛT DES FÊTES ACCESSIBLE À TOUTES LES TABLÉES !.....P.21

- Pour les grandes tablées de 6 à 10 convives
- Pour les tablées de 4 à 6 convives
- Pour les petites tablées de 2 à 4 convives

PAROLE DE CHEF : LES TRUCS ET ASTUCES POUR RÉUSSIR SES VOLAILLES FESTIVES LABEL ROUGE !.....P.24

SEPT IDÉES RECETTES DE FÊTES AVEC LES VOLAILLES FERMÈRES LABEL ROUGE.....P.26

CÔTÉ COMMUNICATION.....p.37

OCTOBRE : UNE CAMPAGNE LABEL ROUGE QUI NE MANQUE PAS D'« R » P.38

DÉCEMBRE : VOLAILLES FESTIVES : L'APVF DÉPLOIE UN DISPOSITIF 360° P.39



CÔTÉ **POULAILLERS**



PRÈS DE 2,2 MILLIONS DE VOLAILLES FESTIVES FERMILIÈRES LABEL ROUGE POUR LES RÉVEILLONS 2026 !

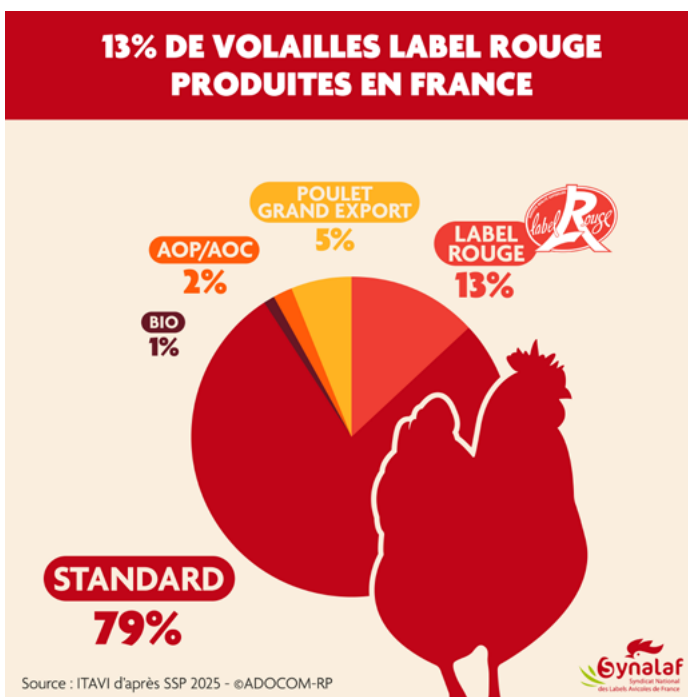
Label Rouge : le signe de qualité le plus représenté au sein des volailles

(Source : Synalaf – ITAVI d'après SSP 2025)

Le Label Rouge est le signe de qualité le plus représenté parmi les volailles produites en France. En 2025, 113 millions de volailles fermières Label Rouge ont été mises en place dans les élevages.

Toutes espèces confondues, elles ont représenté 13 % des volailles françaises. Une proportion qui reste stable depuis 2023.

Loin derrière, en deuxième position, les Appellations d'Origine Contrôlée / Protégée (AOC/AOP) concernent 2 % des volailles produites en France et le bio environ 1 %.



VOLAILLES BIO : une démarche éthique globale

Les 5 grands principes de l'élevage de volailles bio :

- Des races rustiques, sélectionnées pour leur adaptation à l'élevage en plein air. En volailles de chair, la croissance lente des souches (particularité française) garantit la qualité de leur chair.
- Un élevage fermier, en plein air ou en liberté, par petits groupes, dans de grands espaces herbeux et ombragés. Les poulaillers sont uniquement au sol, et pas à étages comme dans d'autres pays.
- Une alimentation végétale issue de l'agriculture biologique conformément à la réglementation, sans OGM ni intrants chimiques de synthèse.
- Les soins des animaux par phytothérapie ou homéopathie en priorité.
- Un lien au sol, avec des aliments provenant principalement de l'exploitation ou d'autres exploitations bio de la même région, et l'épandage des effluents sur des terres bio.

Les volailles bio évoluent en plein air ou en liberté, par petits groupes, dans de grands espaces herbeux et ombragés, sur des parcours, conduits selon les principes de l'agriculture biologique. En bio, les volailles bénéficient d'une alimentation végétale issue de l'agriculture biologique conformément à la réglementation, sans OGM ni intrants chimiques de synthèse.

Une large diversité de volailles festives fermières Label Rouge prévues pour les fêtes

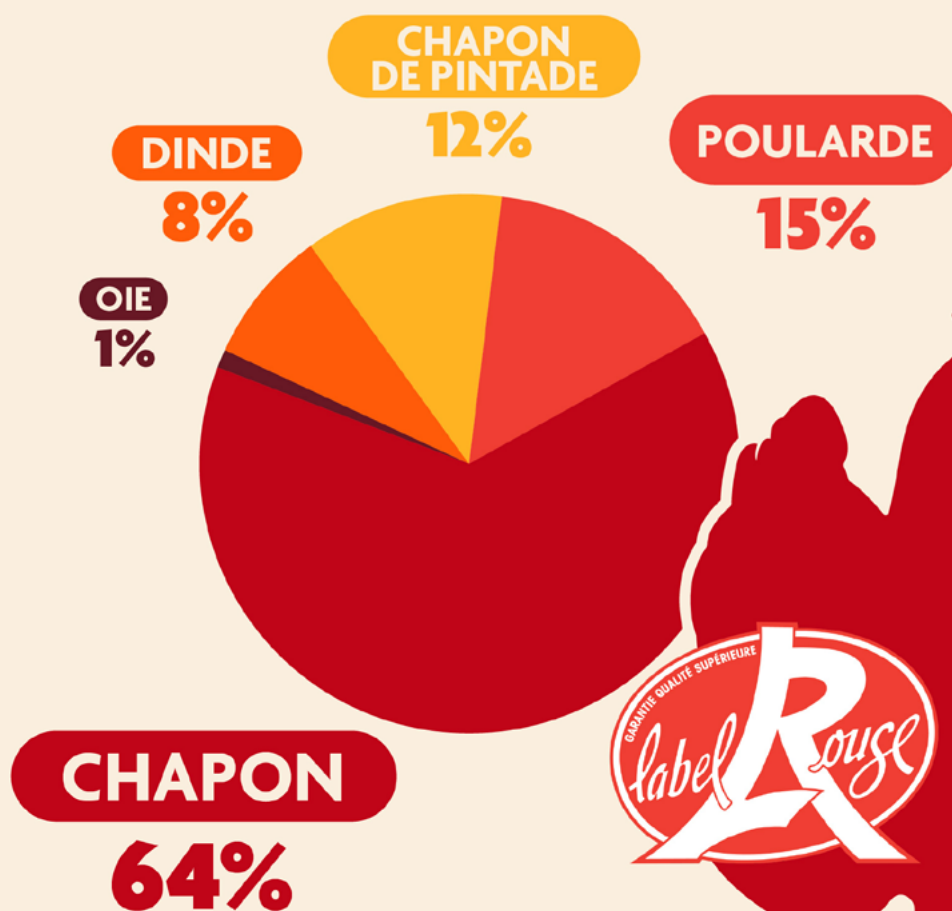
(Source : Synalaf – mises en place à septembre 2026)

Cette année, la filière Label Rouge prévoit de produire près de 2,2 millions de volailles festives pour les fêtes de fin d'année.

Si les mises en place dans les élevages restent dominées par les chapons, qui représentent les 2/3 des volailles festives élevées sous Label Rouge (64 %), l'offre est beaucoup plus large.

Elle concerne également les poulardes fermières (15 %), les chapons de pintade fermiers (12 %), les dindes fermières (8 %), l'oie (1 %) et, dans une moindre mesure, les cailles fermières.

LABEL ROUGE : un large éventail de volailles festives dominé par les chapons

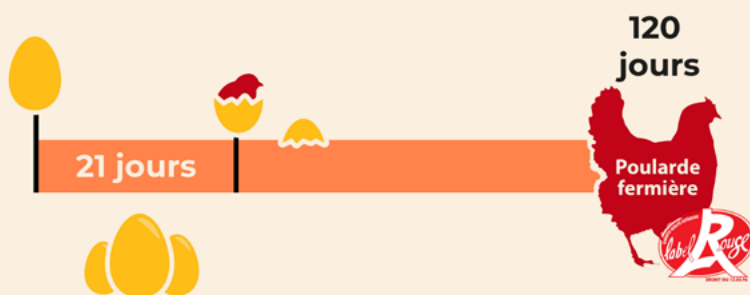
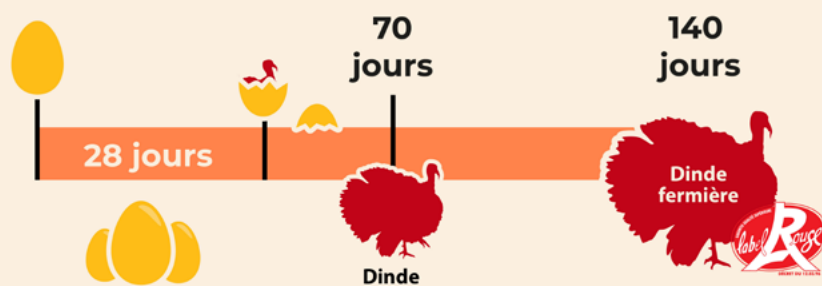
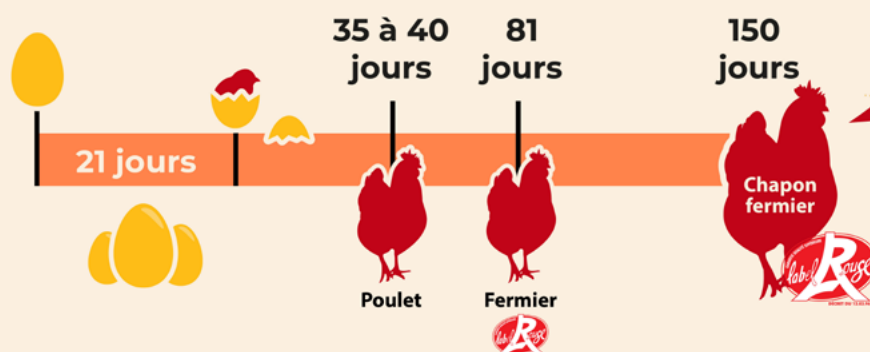
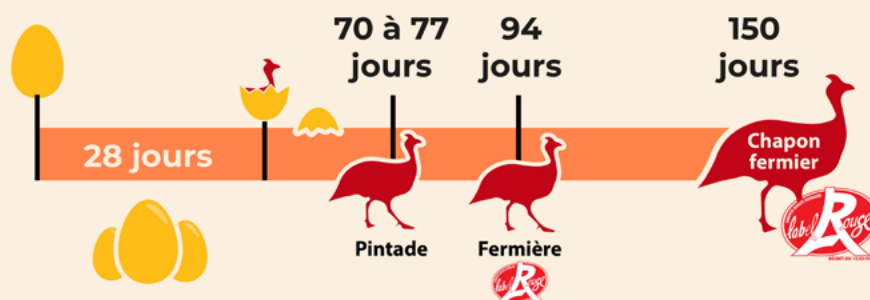


Source : Synalaf – mises en place septembre 2026 - ©ADOCOM-RP

Synalaf
Syndicat National
des Labels Avicoles de France

JUSQU'À 150 JOURS D'ÉLEVAGE POUR LES VOLAILLES FESTIVES LABEL ROUGE : DES MISES EN PLACE ANTICIPÉES DÈS L'ÉTÉ !

VOLAILLES FESTIVES FERMIERES LABEL ROUGE : des cycles de production longs !



Source : Synamaf ©ADOCOM-RP

Synamaf
Syndicat National
des Labels Avicoles de France

ZOOM SUR LES PINTADES FERMIERES LABEL ROUGE : LA FRANCE ULTIME GARDIENNE DES ÉLEVAGES DANS LE MONDE

La pintade de la fête !

(Source : enquête Comité Interprofessionnel de la Pintade (CIP) Institut CSA – 2023)

Une majorité de Français estime que la pintade a un beau rôle à tenir durant la période des réveillons. 80 % de la population s'accorde en effet à dire qu'il s'agit d'une viande qui se prête bien aux fêtes de fin d'année. Cette proportion monte même à 84 % lorsqu'il s'agit des consommateurs de pintade.

Un savoir-faire français unique au monde

Aujourd'hui, il ne reste dans le monde qu'une seule entreprise de sélection avicole impliquée dans le travail de sélection de la pintade et elle est française. La filière française est donc l'unique gardienne de cette espèce pour tous les élevages du globe. L'Hexagone abrite en effet la dernière entreprise de sélection de pintades au monde. Avec 1 200 producteurs et 23 428 tec⁵ produites en 2025, la filière est largement souveraine. Autosuffisante à plus de 120 %, elle séduit aussi à l'international !⁶

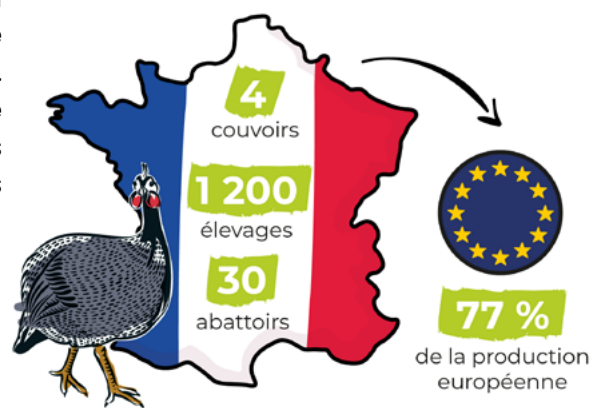
La France : n°1 de la pintade en Europe et dans le monde

Seuls deux autres pays européens ont une production de pintades organisée à vocation exportatrice comme la France : l'Italie et, de façon plus récente, la Pologne. La France reste cependant n°1 dans le domaine puisqu'elle abrite les 4/5 des 1 500 élevages d'Europe et le dernier sélectionneur de pintades d'élevage au monde.

Des pratiques d'élevage adaptées aux spécificités comportementales de l'espèce

Le patrimoine génétique de la pintade d'élevage est resté très proche de ses congénères que l'on peut encore trouver à l'état sauvage en Afrique. C'est un oiseau à l'instinct grégaire prononcé et dont la croissance est lente. Ainsi, des adaptations spécifiques sont mises en œuvre dans les élevages, que ce soit en matière de respect des besoins physiologiques (température, hygrométrie...), du bien-être, ou de la prise en compte de son comportement naturel et de son tempérament farouche. À titre d'exemple, lorsqu'elles ont un peu plus d'un mois, les éleveurs installent dans les élevages des perchoirs en bois, car la pintade, comme sa congénère sauvage, se sent davantage en sécurité en hauteur.

LA FRANCE CHAMPIONNE DE LA PINTADE



Source : CIP Chiffres 2025



⁵Tec : tonne équivalent carcasse

⁶Source : CIP – Comité Interprofessionnel de la Pintade 2025

Patience et anticipation pour un temps d'élevage long

La pintade d'élevage conserve une grande similitude génétique avec ses congénères sauvages africaines.

Sa croissance lente nécessite une longue période d'élevage. Pour proposer un chapon de pintade Label Rouge aux consommateurs le 15 décembre, le cycle de production doit débuter dès le 15 juin. En effet, une fois l'œuf pondu par une reproductrice, 4 semaines d'incubation sont nécessaires avant l'éclosion d'un pintadeau. La durée de l'élevage est ensuite de 94 jours pour une pintade Label Rouge et de 150 jours pour un chapon de pintade Label Rouge, soit un cycle de production de 180 jours.



Le chapon de pintade fermier Label Rouge : 6 mois de l'œuf à la table

Les chapons de pintade sont élevés par petites bandes dans des poulaillers ouverts à la lumière naturelle et de petite taille (400 m² maximum), dans lesquels la densité maximale est de 10 chapons par m². Ils ont accès dès leur emplumement à un vaste parcours herbeux et/ou ombragé (3 m² minimum par chapon) ou à une volière.

Le chaponnage se fait avant 13 semaines, sous la responsabilité d'un professionnel expérimenté et sous contrôle de l'organisme certificateur.

Alimentation : Leur alimentation contient au moins 70 % de céréales, ou produits issus de céréales, pendant leur période de croissance. Les deux dernières semaines de l'élevage ont lieu dans le poulailler, avec une alimentation composée à 80 % de céréales minimum, pouvant être complétée de produits laitiers.

Durée d'élevage : les chapons de pintade fermiers Label Rouge sont élevés 150 jours minimum.



Pintade fermière Label Rouge : un élevage au sommet !

Les pintades sont élevées par petites bandes dans des poulaillers clairs, à lumière naturelle et de petite taille (400 m² maximum), dans lesquels la densité maximale est de 13 pintades par m².

Elles sont élevées en plein air :

- soit sur un parcours herbeux et/ou ombragé (2 m² minimum par pintade soit environ 1 hectare par poulailler),
- soit en volière de surface au moins double de celle du poulailler et d'une hauteur supérieure à 2 m.

Alimentation : Leur alimentation contient au moins 70 % de céréales, ou de produits issus de céréales, pendant leur période de croissance.

Durée d'élevage : les pintades fermières Label Rouge sont élevées 94 jours minimum.

CHAPONS, POULARDES, DINDES, OIES ET CAILLES FERMIÈRES LABEL ROUGE : POINTS DE REPÈRE SUR DES ÉLEVAGES QUI NE MANQUENT PAS D'AIR !

Chapon fermier Label Rouge : 150 jours d'élevage

Le chapon est le produit festif par excellence. Recherché pour sa chair moelleuse et sa saveur incomparable, le chapon fermier Label Rouge est un poulet mâle castré suivant une méthode traditionnelle et élevé avec grand soin pendant au moins 5 mois.

Origine : Races rustiques sélectionnées pour leur qualité de viande et leur croissance lente. Selon les races, les chapons comme les poulets peuvent être :

- à chair : blanche ou jaune,
- à plumage : roux, noir ou blanc,
- à pattes : jaunes, noires ou bleues,
- à cou : emplumé ou nu.

Élevage : Les chapons sont élevés par petites bandes dans des poulaillers ouverts à la lumière naturelle et de petite taille (400 m² maximum), dans lesquels la densité maximale est de 6,25 chapons par m².

Ils ont accès, dès leur emplumement, à un vaste parcours herbeux et/ou ombragé (4 m² minimum par animal).

Le chaponnage se fait avant 9 semaines, sous la responsabilité d'un professionnel expérimenté et sous contrôle de l'organisme certificateur.

Alimentation : Leur alimentation contient au moins 75 % de céréales, ou produits issus de céréales, pendant leur période de croissance. Les deux dernières semaines de l'élevage ont lieu dans le poulailler, avec une alimentation composée à 80 % de céréales minimum, pouvant être complétée de produits laitiers.

Durée d'élevage : Les chapons fermiers Label Rouge sont élevés 150 jours minimum.



Poularde fermière Label Rouge : 120 jours d'élevage

La poularde est une jeune poule qui n'a jamais pondu. Très appréciée pour les fêtes de fin d'année, la poularde fermière Label Rouge est élevée fidèlement selon la tradition. Sa chair, moelleuse et goûteuse, se prête aux mets les plus raffinés.

Origine : Races rustiques sélectionnées pour leur qualité de viande et leur croissance lente. Selon les races, les poulardes comme les poulets peuvent être :

- à chair : blanche ou jaune,
- à plumage : roux, noir ou blanc,
- à pattes : jaunes, noires ou bleues,
- à cou : emplumé ou nu.

Élevage : Les poulardes sont élevées par petites bandes dans des poulaillers ouverts à la lumière naturelle et de petite taille (400 m² maximum), dans lesquels la densité maximale est de 9 poulardes par m². Elles ont accès, dès leur emplumement, à un vaste parcours herbeux et/ou ombragé (3 m² minimum par poularde).

Alimentation : Leur alimentation contient au moins 75 % de céréales et produits issus de céréales pendant leur période de croissance. Les 2 dernières semaines de l'élevage ont lieu dans le poulailler, avec une alimentation composée à 80 % de céréales minimum, pouvant être complétée de produits laitiers.

Durée d'élevage : Les poulardes fermières Label Rouge sont élevées 120 jours minimum.



Dinde fermière Label Rouge de Noël : 140 jours d'élevage

La dinde fermière Label Rouge est hautement appréciée pour sa chair tendre, résultat d'un élevage traditionnel exceptionnellement long et en plein air. Cuisinée rôtie ou farcie, elle permet de régaler 8 convives.

Origine : Races rustiques, de couleur noire ou bronzée, sélectionnées pour leur qualité de viande et leur croissance lente.

Élevage : Les dindes sont élevées par petites bandes dans des poulaillers ouverts à la lumière naturelle et de petite taille (400 à 500 m² maximum), dans lesquels la densité maximale est de 6,25 dindes par m². Elles sont élevées en plein air sur un parcours herbeux et/ou ombragé (6 m² minimum par dinde).

Alimentation : Leur alimentation contient au moins 75 % de céréales et produits issus de céréales pendant leur période de croissance.

Durée d'élevage : Les dindes fermières Label Rouge sont élevées 140 jours minimum, soit 2 fois plus tard qu'une dinde standard.



Oie fermière Label Rouge : 140 jours d'élevage

L'oie fermière à rôtir Label Rouge est un plat traditionnel de fêtes de fin d'année dans certaines régions d'Europe. Sa chair très moelleuse, brune et agréablement typée, sa saveur pleine de caractère ainsi que son format généreux sont très appréciés pour les grandes tablées.

Origine : Races rustiques sélectionnées pour leur qualité de viande et leur croissance lente. L'oie à rôtir présente un plumage blanc.

Élevage : Les oies sont élevées par petites bandes dans des poulaillers ouverts à la lumière naturelle et de petite taille (400 à 500 m² maximum), dans lesquels la densité maximale est de 5 oies par m². Elles sont élevées en plein air sur un parcours herbeux et/ou ombragé (10 m² minimum par oie).

Alimentation : Leur alimentation contient au moins 75 % de céréales et de produits issus de céréales pendant leur période de croissance.

Durée d'élevage : Les oies fermières Label Rouge sont élevées 140 jours minimum.



Caille fermière Label Rouge : 42 jours d'élevage

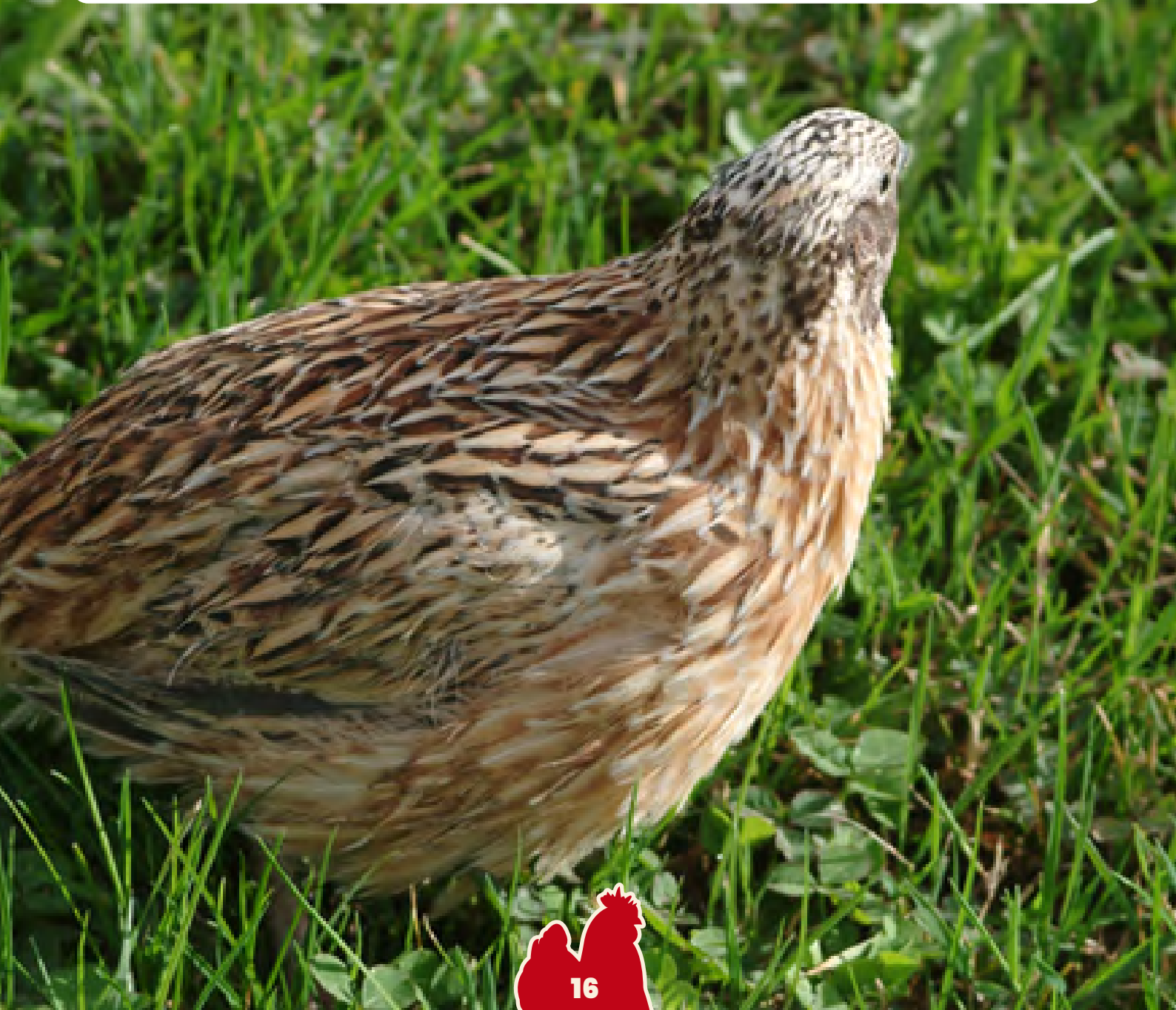
Petit animal rustique et produit festif original, la caille fermière Label Rouge est dégustée selon des traditions culinaires régionales. Grâce à des conditions d'élevage particulières sous volière, le consommateur peut également en apprécier la saveur tout au long de l'année.

Origine : Races sélectionnées pour leur qualité de viande. Elles ont un plumage coloré gris type « sauvage ».

Élevage : Les cailles sont élevées dans des poulaillers ouverts à la lumière naturelle de petite taille (400 m² maximum), avec accès à un parcours sous volière au plus tard à l'âge de 30 jours. La volière a une superficie de 100 m² minimum et une hauteur au moins égale à 2 m. La densité maximale dans le poulailler est de 62,5 cailles par m².

Alimentation : Leur alimentation contient au moins 70 % de céréales pendant leur période de croissance.

Durée d'élevage : Les cailles fermières Label Rouge sont élevées 42 jours minimum.



LES PRODUCTEURS DES VOLAILLES FESTIVES LABEL ROUGE : DES FEMMES ET DES HOMMES ANIMÉS PAR DES VALEURS COMMUNES

Les éleveurs de volailles fermières Label Rouge sont des professionnels responsables, participant à la vitalité des campagnes et engagés pour le bien-être animal, l'environnement, la biodiversité ainsi que pour le maintien d'un modèle d'agriculture traditionnel et familial.

Un élevage fermier de plein air dans le respect du bien-être animal, du paysage et de l'environnement

Les volailles fermières Label Rouge vivent en plein air tout au long de la journée, voire pour certaines en totale liberté. Les volailles fermières Label Rouge sont élevées dans des exploitations de taille limitée, en harmonie avec le paysage environnant : poulaillers isolés, plantations d'arbres et de haies sur le parcours, fumier naturel, alimentation à base de céréales produites localement. Un mode d'élevage extensif, moins exigeant en énergie (chauffage, ventilation et lumière naturelles) qui respecte la nature.



Un élevage fermier qui favorise la biodiversité et la qualité

Les éleveurs de volailles fermières Label Rouge contribuent à maintenir la sélection de races rustiques choisies pour leur croissance lente, leur adaptation à l'élevage en plein air et la qualité de leur chair. Les labels ont ainsi permis la sauvegarde d'anciennes races locales.

Un élevage fermier qui soutient les fermes familiales et favorise la polyculture

Les éleveurs de volailles fermières Label Rouge sont souvent à la tête de petites exploitations agricoles associant polyculture et élevage. Ainsi, les éleveurs sont généralement des agriculteurs qui cultivent les céréales composant l'alimentation de leurs volailles. Cette polyvalence agricole au cœur d'une même exploitation limite le transport des matières premières et les nuisances qui en découlent.



CÔTÉ **CUISINE**

VOLAILLES FESTIVES LABEL ROUGE : LE REPÈRE DES RÉVEILLONS HAUTS EN GOÛT !

Un label français historique à la transparence totale

Le Label Rouge est un signe de qualité officiel français, qui a vu le jour en 1960 à l'initiative de producteurs de poulets. Les premiers ont ainsi été labellisés en 1965 et les premiers œufs en 1998.



Comme tous les produits Label Rouge, les volailles fermières répondent aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.

Les conditions d'élevage spécifiques au Label Rouge sont strictement et régulièrement contrôlées, notamment par des organismes externes indépendants accrédités, qui interviennent sur les fermes de façon inopinée pour une transparence totale de la part des éleveurs. Ces conditions offrent aux produits Label Rouge la garantie d'une qualité gustative supérieure, reconnue par des tests organoleptiques réguliers.

La qualité gustative supérieure garantie

Le Label Rouge est le seul signe officiel de qualité garantissant une qualité supérieure (art. L.641-1 du code rural). C'est-à-dire qu'en achetant des volailles fermières et des œufs Label Rouge, les consommateurs sont assurés de bénéficier d'une qualité supérieure à celle des produits similaires habituellement commercialisés.

Les cahiers des charges du Label Rouge exigent notamment que les produits soient meilleurs au goût que les produits standards. Cette supériorité est vérifiée par des tests organoleptiques à l'aveugle, réalisés chaque année auprès de panels de consommateurs et des experts.

Pour obtenir le Label Rouge et le conserver, des analyses sensorielles sont réalisées chaque année par des laboratoires accrédités. Il en existe deux types en volailles fermières Label Rouge :

- **Les analyses hédoniques** : elles permettent de vérifier si les consommateurs préfèrent les produits Label Rouge aux produits standards. Elles sont réalisées par des consommateurs qui notent à l'aveugle plusieurs produits Label Rouge et un produit standard, selon certains critères (aspect, goût, texture...) sur une échelle définie.
- **Les profils sensoriels** : réalisés par un jury d'experts entraînés, ils permettent de mettre en avant les spécificités des produits Label Rouge par rapport aux produits standards.

« Le Label Rouge atteste que des denrées alimentaires ou des produits agricoles non alimentaires et non transformés possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure, résultant notamment de leurs conditions particulières de production ou de fabrication et conformes à un cahier des charges, qui les distinguent des denrées et produits similaires habituellement commercialisés » (art. L.641-1 du code rural).



VOLAILLES FESTIVES LABEL ROUGE : LE GOÛT DES FÊTES ACCESSIBLE À TOUTES LES TABLÉES !

POUR LES GRANDES TABLÉES DE 6 À 10 CONVIVES

Chapon fermier Label Rouge : le roi des tables de fêtes !

Produit uniquement pour les fêtes de fin d'année, le chapon est la volaille française incontournable du réveillon. Élevé en plein air selon le cahier des charges Label Rouge, il offre une texture fondante et un goût fin, délicat et savoureux. Il se cuisine le plus souvent entier, accompagné d'une bonne sauce ou d'une farce. Il se trouve en magasin ou chez le boucher, effilé, prêt à cuire ou en découpes.

Poids moyen de 2,5 à 3,5 kg prêt à cuire

Convives : 6 à 8

Repère de prix par portion : moins de 5,70 € (base : 429 g / 7 convives)

La dinde fermière Label Rouge de Noël : la générosité des grandes tablées

Volaille des fêtes par excellence, la dinde fermière Label Rouge séduit par sa chair tendre et son goût très doux, qui plaît à toutes les générations. Elle doit cette tendreté à un élevage traditionnel exceptionnellement long, en plein air. Rôtie ou farcie, déclinable à l'infini et souvent servie avec une sauce, elle est idéale pour les grandes tablées familiales. Elle est proposée effilée ou prête à cuire.

Poids moyen : de 4 à 5 kg prêt à cuire

Convives : 9

Repère de prix par portion : environ 7,30 € (base : 500 g / 9 convives)



POUR LES TABLÉES DE 4 À 6 CONVIVES

L'oie fermière Label Rouge : pour de grands réveillons de caractère

Plat traditionnel des fêtes de fin d'année dans certaines régions d'Europe, l'oie fermière à rôtir Label Rouge est une volaille qui a du caractère. Historiquement très présente sur les tables de fête, elle peut aujourd'hui encore créer la surprise. Sa chair très moelleuse, brune et agréablement typée, sa saveur riche et pleine de caractère et son format généreux en font la volaille idéale pour les grandes tablées. Elle est élevée selon le cahier des charges Label Rouge, en plein air, sur un vaste parcours herbeux et/ou ombragé de 10 m² minimum par oie, et abattue à 140 jours minimum. Rôtie, confite ou en cocotte, elle s'accompagne à merveille de marrons, de pommes de terre ou de légumes racines. Elle se trouve en magasin ou chez le boucher, effilée ou prête à cuire.

Poids moyen : de 2,5 à 3,5 kg prêt à cuire

Convives : 6-7

Repère de prix par portion : moins de 8,20 € (base : 545 g / 5-6 convives)

La poularde fermière Label Rouge : un réveillon en douceur

Chargée d'histoire, la poularde trône depuis toujours sur les tables et les banquets de fête. Sa viande moelleuse et juteuse, son goût subtil et sa qualité en font un plat d'un grand raffinement. Rôtie ou en cocotte, elle se marie à merveille avec les herbes et les légumes d'hiver. Elle est disponible effilée, prête à cuire ou en découpes.

Poids moyen : environ 1,8 kg prêt à cuire,

Convives : 4 à 5

Repère de prix par portion : moins de 4,45 €
(base : 444 g pour 4-5 convives)

Le chapon de pintade fermier Label Rouge : audacieux et tendre

Il réunit la tendreté du chapon de poulet et le goût relevé de la pintade. Sa chair, au caractère affirmé qui rappelle légèrement le gibier, est bien plus moelleuse que celle d'une pintade classique, grâce à une longue vie en plein air : il est généralement abattu à 150 jours. Produit festif par excellence, il séduit les amateurs de saveurs affirmées. Il cuit en outre plus vite que le chapon de poulet, ce qui le rend plus simple à réussir. Il se partage effilé, prêt à cuire ou en découpes.

Poids moyen : de 2,2 à 2,8 kg prêt à cuire,

Convives : 5 à 6 convives

Repère de prix par portion : environ 4,70 €
(base : 455 g pour 4-5 convives)



La pintade fermière Label Rouge : typique et originale

Typiquement française, la pintade est une spécialité que la France est la seule à produire en Europe. Le cahier des charges Label Rouge lui garantit une intensité de goût plus forte que le produit courant et une chair jaune plus foncée. Abattue à 94 jours après un élevage en plein air, elle offre une viande de caractère, à la fois ferme et savoureuse, avec une note de gibier qui la distingue des autres volailles. Elle perd peu d'eau à la cuisson, ce qui préserve sa jutosité et sa tendreté. Rôtie ou en cocotte, elle se marie aux saveurs herbacées ou au vin rouge. Elle se décline effilée, prête à cuire ou en découpes.

Poids moyen : de 1 à 1,4 kg prêt à cuire

Convives : 4

Repère de prix par portion : environ 4,5 €

La caille fermière Label Rouge : le petit format qui surprend

Petit animal rustique et produit festif original, la caille est dégustée selon des traditions culinaires régionales. Grâce à des conditions d'élevage particulières sous volière, on peut en apprécier la saveur tout au long de l'année. Sa chair fine et délicate prend facilement le goût de ses accompagnements : elle s'associe aussi bien aux herbes aromatiques qu'aux recettes sucrées-salées, et invite à la création pour les fêtes. Elle se présente effilée ou prête à cuire.

Poids moyen : 150 g prêt à cuire

Convives : 1



PAROLE DE CHEF : LES TRUCS ET ASTUCES POUR RÉUSSIR SES VOLAILLES FESTIVES LABEL ROUGE !

Simon Horwitz,
chef du restaurant ELMER :
« Pour cuire une volaille festive,
il faut prendre son temps »

Après une formation à l'Ecole Ferrandi et des passages dans différents restaurants de renoms partout en France, le chef Simon Horwitz réalise des escales à travers le monde : Australie, Amérique Latine, Asie... De ses voyages, il rapporte une richesse culturelle, une inspiration et des influences culinaires. Il rentre à Paris et s'établit chez ELMER, en 2015, où le produit prime au cœur de ce qu'il appelle la « belle cuisine ». Grand amateur de volailles, il privilégie les volailles fermières Label Rouge et les festives seront à sa carte en fin d'année. L'expert confie quelques trucs et astuces pour les réussir à coup sûr !



©Alban Couturier

Quelle place pour les volailles festives Label Rouge durant les fêtes de fin d'année ?

Évidemment, la volaille festive Label Rouge trouve aisément sa place sur les tables de fêtes de fin d'année. Nous avons d'ailleurs prévu de mettre des volailles festives à la carte du restaurant pour cette période. Personnellement, j'ai une préférence pour la poularde mais toutes les volailles festives ont leur place pour les réveillons, selon les goûts de chacun !

Quels accompagnements conseillez-vous avec une volaille festive fermière Label Rouge ?

La volaille se marie avec beaucoup de légumes, car c'est une viande blanche douce et facile à accommoder. Il ne faut pas avoir peur d'aller vers le panais, les courges ou les autres légumes racines : avec une belle poularde, ils peuvent être absolument délicieux. On peut, par exemple, cuire un potimarron au four et l'arroser avec le jus de cuisson de la volaille.

On peut aussi rester très simple, avec quelques carottes, des navets ou des légumes de pot-au-feu et des herbes aromatiques. Les champignons fonctionnent également très bien, et pourquoi pas la truffe pour un repas encore plus festif.

Au-delà des fêtes, la volaille occupe une place importante dans votre cuisine. Qu'appréciez-vous dans cette viande ?

La volaille, c'est avant tout un produit que j'aime manger. C'est une viande aux mille facettes, accessible, consensuelle qui me permet de m'amuser et de la transformer à ma guise, de l'associer très facilement à toute une palette de saveurs et de textures.

Et puis il y a tellement de manières de la cuisiner : entière, en morceaux, chaude ou froide, à la rôtisserie ou au barbecue, au beurre, à l'huile... En tant que chef, elle permet aussi de limiter les pertes lorsque l'on travaille l'animal entier et c'est un aspect auquel on essaie de faire attention chez ELMER. Bref, la volaille est aussi bonne que polyvalente.

Pourquoi privilégiez-vous les volailles Label Rouge ?

Nous travaillons autant que possible avec des volailles Label Rouge car ce signe de qualité garantit un élevage d'au moins 90 jours et un cahier des charges exigeant. Pour garantir la traçabilité et la qualité, mes équipes et moi avons besoin de connaître l'éleveur qui se trouve derrière le produit. J'aime rencontrer les producteurs, goûter leurs produits et comprendre leur manière de travailler. Pour moi, comprendre l'histoire de la volaille et le travail de l'éleveur est essentiel. Selon l'alimentation, la durée d'élevage ou les méthodes de production, on obtient des profils très différents. C'est ce qui est passionnant : il existe des centaines, voire des milliers de volailles différentes, que l'on peut utiliser de plein de façons.



10 IDÉES RECETTES

**DE FÊTES AVEC
LES VOLAILLES FERMIÈRES
LABEL ROUGE**



CHAPON DE PINTADE FERMIER LABEL ROUGE AUX ÉPICES, gratin de céleri aux noisettes

Pour 6 convives

Préparation : 35 min

Cuisson : 1h40

- **1 chapon de pintade fermier Label Rouge d'environ 2,4 kg**
- 100 g de beurre
- 2 cuillères à café de mélange 4 épices
- 1 bâton de cannelle
- 1 étoile de badiane
- 1 gros céleri rave
- 50 cl de lait entier
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 2 pincées de muscade râpée
- 50 g de noisettes



Réalisation du gratin de céleri (peut être préparé à l'avance, il n'en sera que meilleur) :

1. Préchauffer le four à 190°C (Th. 6-7).
2. Éplucher le céleri. À l'aide d'une mandoline ou d'un couteau, réaliser des tranches de 2 mm environ et les couper en 4.
3. Faire bouillir le lait et ajouter la crème fraîche, le sel, le poivre et la muscade.
4. Beurrer un plat à gratin et disposer le céleri en couches. Verser le mélange lait-crème et parsemer de petits morceaux de beurre.
5. Mettre au four pendant 1h15. Vérifier régulièrement la coloration et parsemer de noisettes hachées 5 min avant la fin.

Cuisson du chapon de pintade Label Rouge :

1. Sortir le chapon de pintade et le beurre 30 min à l'avance.
2. Préchauffer le four th. 6-7 (190°C).
3. Dans un bol, malaxer le beurre ramolli avec le mélange 4 épices. À l'aide d'un pinceau, beurrer généreusement un grand plat à four et toutes les faces du chapon de pintade. Saler et poivrer.
4. Enfourner. Au cours de la cuisson, retourner la volaille sur chaque face et l'arroser toutes les 10 min avec le jus du plat. En fin de cuisson piquer la peau avec la pointe d'un couteau ; le jus doit être clair.
5. Hors du four, recouvrir le chapon de pintade d'une double feuille de papier aluminium et laisser reposer 10 à 15 min pour détendre les chairs avant de le découper.

La sauce :

1. Pendant ce temps de repos, gratter les sucs du plat et récupérer le jus de cuisson. Jeter un maximum de gras et remettre le jus dans une petite casserole.
2. Ajouter le bâton de cannelle et l'étoile de badiane et faire mijoter à très petit feu jusqu'au moment de servir.

CHAPON DE PINTADE FERMIER LABEL ROUGE

miel épices céleri-rave

Pour 6 convives • Préparation : 20 min • Cuisson : 1h

- **1 chapon fermier Label Rouge**
- 100 g de miel de fleurs
- 10 g de poivre noir concassé
- 1 pincée de cumin en graines
- 1 pincée de curry
- 1 g de fleur de sel
- 1 jus d'orange
- 1 citron
- 1 boule de céleri-rave



Recette :

1. Mélanger et chauffer dans une casserole le miel avec le poivre noir concassé, le cumin en graines, le curry et la fleur de sel. Déglacer avec le jus d'orange et l'écorce râpée d'un citron.
2. Badigeonner la volaille fermière Label Rouge avec la sauce et mettre au four 45 min à 180°C. Lever les 2 filets du chapon et les cuisses, les déposer sur une plaque allant au four. Les arroser au jus de cuisson et cuire 15 min supplémentaires. Laisser reposer.
3. Éplucher le céleri-rave, le tailler en 4, puis le ciseler finement à la mandoline afin d'obtenir des lamelles régulières. Les cuire 20 s dans l'eau bouillante salée et refroidir en glace. Égoutter et réaliser une rosace avec les lamelles de céleri.

Pour le dressage :

Placer la rosace de céleri au cœur d'une assiette. Positionner les suprêmes et les filets à côté, arroser de jus de cuisson.

CHAPON FERMIER LABEL ROUGE RÔTI

soufflé de pommes de terre à l'ail doux confit

Pour 4 convives • Préparation : 20 min • Cuisson : 45 min

- **1 chapon fermier Label Rouge**
- 500 g de pommes de terre + 4 unités
- 3 œufs Label Rouge
- 200 g de mascarpone
- 120 g lait froid
- 30 g fécule pommes de terre
- 30 g de graisse de canard
- 20 g de beurre
- 20 g d'ail confit à la graisse de canard
- 1 bouquet de thym
- 20 g de sel fin
- Huile de tournesol
- Sel, poivre



Recette :

1. Cuire les pommes de terre à l'eau bouillante 10/15 min puis les passer au presse-purée. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige, bien fermes.
2. Mélanger au batteur tous les ingrédients dans l'ordre : purée de pommes de terre, ail confit, lait froid, jaunes d'œuf, sel, fécule de pomme de terre et graisse de canard fondue. Ajouter à la fin les blancs en neige et mélanger délicatement. Déposer l'appareil obtenu dans des moules antiadhésifs individuels et mettre 30 min au four ventilé à 160°C.
3. Éplucher les 4 pommes de terre restantes et les tailler à la mandoline fine. Les faire sauter dans 20 g de beurre et disposer les tranches en rosace sur une plaque allant au four et en déposer une autre par-dessus. Cuire 15 min à 160°C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
4. Cuire le chapon entier dans une cocotte pour le colorer, côté peau pendant 6 min à feu moyen avec 10 g d'huile de tournesol. Le retourner et le laisser cuire 40 min à feu doux.

Pour le dressage :

Présenter le chapon dans la cocotte, les soufflés de pomme de terre et les rosaces sur un plat à part.

CUISSES DE POULARDE FERMIÈRE LABEL ROUGE AU VIN JAUNE, morilles et polenta

Pour 6 convives

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Pour les cuisses de poularde

- **6 cuisses de poularde Label Rouge**
- 3 échalotes
- 250 g de morilles déshydratées
- 2 verres de vin jaune
- 600 ml de crème liquide
- 4 cuillères à soupe de farine
- 30 g de beurre
- 1 feuille de laurier
- 4 branches de thym
- Sel, poivre du moulin

Pour la polenta

- 300 g de polenta
- 1 litre d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 150 ml de crème fraîche épaisse
- 50 g de beurre doux



Recette :

1. Commencer par faire tremper les morilles 30 minutes dans de l'eau chaude en les tournant de temps en temps pour faire tomber tout le sable. Les récupérer délicatement et les égoutter, puis prélever 2 louches de jus de morilles en surface et réserver.
2. Dans une cocotte, faire revenir les cuisses de poularde fermière Label Rouge dans du beurre. Lorsqu'elles ont pris une jolie couleur, les retirer de la cocotte et laisser de côté.
3. Éplucher puis émincer les échalotes et les faire revenir dans la cocotte jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Déglacer ensuite avec la moitié du vin jaune, bien mélanger puis passer cette sauce au chinois. Ajouter le jus de morilles et le reste du vin jaune et mélanger le tout.
4. Déposer les cuisses de poularde dans la cocotte, ajouter le jus précédent, le laurier et le thym et laisser cuire à couvert pendant 20 minutes environ.
5. Pendant ce temps, faire bouillir l'eau avec le cube de bouillon de volaille puis verser la polenta en pluie, en remuant à l'aide d'une spatule pendant quelques minutes. Quand la polenta commence à se décoller de la casserole, retirer du feu et ajouter la crème fraîche et le beurre. Replacer sur le feu 2 minutes supplémentaires tout en mélangeant énergiquement puis saler et poivrer.
6. Lorsque les cuisses sont cuites, retirer de la cocotte et ajouter la farine. Faire cuire l'ensemble quelques minutes jusqu'à épaississement puis ajouter la crème liquide et les morilles. Rectifier l'assaisonnement et bien mélanger. Replacer les cuisses de poularde dans la cocotte puis napper de sauce.
7. Servir avec la polenta crémeuse.

DINDE FERMIERE LABEL ROUGE

aux champignons et parmesan
purée de carottes, brocolis grillés

Pour 12 convives

Préparation : 1h30

Cuisson : 1h50

- **1 dinde fermière Label Rouge**
- 2 kg de brocolis
- 2 kg de carottes
- 750 g de champignons de Paris
- 150 g de chapelure
- 150 g de beurre
- 100 g de parmesan râpé
- 0,5 L de crème fraîche
- 3 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 1/2 botte de persil
- 1 feuille de laurier
- 2 c. à s. de pickles de graines de moutarde
- Sel, poivre



Recette :

1. Hacher le persil, émincer l'ail, réserver. Émincer très finement les champignons de Paris et les cuire à feu doux jusqu'à évaporation de toute l'eau. Émincer les échalotes puis les faire suer dans une large poêle avec 20 g de beurre puis y ajouter les champignons, le persil haché et l'ail. Laisser refroidir, puis ajouter le parmesan râpé, 60 g de beurre et la chapelure. Réserver à température ambiante. Contiser la volaille en décollant délicatement la peau de la chair en passant la main entre les deux. Remplir cet espace avec la farce de manière uniforme.
2. Cuire la dinde fermière Label Rouge au four 1h à 150°C dans un plat à rôtir avec un fond d'eau. Puis sortir la volaille et augmenter la température du four jusqu'à son maximum. La remettre au four jusqu'à obtention d'une belle coloration caramélisée et d'une peau croustillante (environ 20 minutes). Réduire la crème fraîche avec le laurier en la chauffant à feu moyen-doux jusqu'à obtention d'une couleur brune-noisette. Retirer le laurier et ajouter les pickles de graines de moutarde.
3. Éplucher les carottes et les découper en fines rondelles à la mandoline. Les cuire dans un faitout avec 40 g de beurre à feu moyen, jusqu'à ce qu'elles ramollissent, les transvaser dans un blender et mixer, ajouter 40 g de beurre froid. Prélever les grosses sommités des brocolis, les blanchir quelques secondes dans l'eau bouillante salée puis les plonger dans l'eau froide pour stopper la cuisson. Les couper en moitié puis les faire griller à la poêle avec le restant de beurre, saler et poivrer.
4. Dresser la dinde fermière Label Rouge dans un grand plat arrosée de son jus de cuisson, verser la purée de carottes et les brocolis dans des plats séparés.

DINDE FERMIERE LABEL ROUGE

farcie aux foies de volailles,
gésiers et cognac

Pour 8 convives

Préparation : 30 min

Cuisson : 2h30

Pour la dinde

- **Une dinde Label Rouge d'environ 3 kg**
- 200 g de foies de volaille
- 200 g de gésiers
- Une botte de persil plat
- Une dizaine de brins de cerfeuil
- 5 tranches de pain de mie sans croûte
- 4 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 pincées de noix de muscade
- 6 cuillères à soupe de cognac
- 50 g de beurre doux
- 2 œufs
- Sel, poivre du moulin

Pour le gratin de céleri

- 50 g de pignons de pin
- Un gros céleri rave
- 50 cl de lait entier
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 2 pincées de muscade râpée



Recette :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Éplucher les gousses d'ail et les échalotes puis émincer finement. Laver et ciseler le persil et le cerfeuil puis découper les foies et les gésiers en petits morceaux.
3. Faire revenir l'ail et les échalotes pendant 5 minutes dans une poêle avec un peu de beurre. Ajouter les morceaux de foie et de gésiers et laisser cuire 3 minutes.
4. Verser le tout dans un grand récipient puis ajouter le cognac, les herbes, le pain de mie, la noix de muscade, les œufs, le sel et le poivre.
5. Mélanger bien le tout afin d'obtenir une préparation homogène.
6. Remplir délicatement la dinde fermière Label Rouge avec la farce et refermer l'ouverture avec de la ficelle de cuisine.
7. Déposer la dinde dans un plat et enfourner pour 2h30 de cuisson. Penser à l'arroser régulièrement avec son jus de cuisson afin qu'elle conserve toute sa tendresse.
8. Pour le gratin : éplucher et découper le céleri en lamelles d'environ 2 mm d'épaisseur. Verser le lait et la crème dans une casserole et faire bouillir le tout. Ajouter le sel, le poivre et la noix de muscade puis mélanger.
9. Beurrer généreusement les petits plats à gratin puis répartir les tranches de céleri en couches. Ajouter le mélange de crème et de lait et parsemer de petits morceaux de beurre.
10. Lorsque la dinde a déjà cuit 1h30, déposer les petits gratins dans le four (sur la plaque inférieure) et les faire cuire 1h.
11. En fin de cuisson, faire torréfier les pignons de pin dans une poêle et les disperser sur les petits gratins. Déguster la dinde et les gratins de céleri bien chauds.

DINDE FERMIERE LABEL ROUGE

pochée au laurier crème de châtaignes et salsifis

Pour 6 à 8 convives

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

- **1 dinde fermière Label Rouge**
- 1 L d'eau
- 12 salsifis
- 200 g de châtaignes
- 200 g de crème liquide
- 10 feuilles de laurier
- 10 g de thym
- 10 g de beurre
- Sel, poivre

Recette :

1. Faire cuire la dinde entière au four, préalablement badigeonnée d'huile d'olive et de beurre, pendant 2 h à 180°C. Arroser régulièrement. Réserver le jus de cuisson. Faire chauffer 1 L d'eau avec les feuilles de laurier, le thym et le sel.
2. Lever les suprêmes de la dinde et terminer leur cuisson dans le bouillon hors du feu. La volaille est cuite quand le bouillon est tiède.
3. Éplucher les salsifis, les cuire dans de l'eau bouillante salée 3 min, égoutter et faire dorer à la poêle avec le beurre pendant 2 min. Mixer les châtaignes déjà cuites en purée avec la crème liquide et un peu de bouillon au laurier, faire réchauffer doucement.

Pour le dressage :

Découper les suprêmes en 3 portions, les déposer dans une assiette. Disposer les salsifis sur la volaille, faire une quenelle de purée de châtaignes et nacer le tout d'un peu de jus de cuisson réduit de la dinde cuite au four.



PINTADE FERMIÈRE LABEL ROUGE CHAPONNÉE

crème au pain grillé et légumes de saison rôtis

Pour 4 convives • Préparation : 15 min • Cuisson : 1h05

Pour la pintade et légumes de saisons

- **1 pintade fermière chaponnée Label Rouge**
- Courge, Topinambour, Châtaignes, Panais... au gré des envies !
- Beurre
- Sel, poivre

Pour la crème au pain grillé

- 50 cl de crème liquide
- 100 g Pain rassis



Pour la pintade fermière chaponnée et les légumes

1. Disposer la pintade fermière entière avec les légumes autour dans un plat allant au four.
2. Saler, poivrer et beurrer généreusement.
3. Dans un four chaud à 150°C en mode chaleur tournante, enfourner la pintade chaponnée pour 45 min. Ensuite, passer le four en mode grill à 200°C pour 20 min supplémentaires. Pendant tout le temps de la cuisson, arroser régulièrement la pintade fermière chaponnée avec le jus de cuisson. Enfin, laisser reposer au moins 30 min dans le four, légèrement entrouvert.

Pour la crème au pain grillé

1. Faire griller le pain détaillé en morceaux au four à 200°C, dans un plat à part en même temps que la pintade fermière chaponnée. Pendant 5/6 minutes, jusqu'à obtenir une coloration bien dorée volontairement poussée.
2. Recouvrir le pain grillé de la crème liquide, laisser ramollir et passer au mixer plongeant.
3. Pour le dressage : découper la pintade fermière et la servir sur les légumes bien arrosée de la crème de pain grillé et de l'herbe qu'il vous plaira : estragon, ciboulette, persil !

POULARDE FERMIERE LABEL ROUGE

rôtie au chou-fleur et au brocoli

Pour 4 convives • Préparation : 15 min • Cuisson : 45 min

- **1 Poularde fermière Label Rouge**
- 1 brocoli
- 1 chou-fleur
- 1 citron jaune
- 10 g de beurre
- 40 g d'huile d'olive
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel, sel, poivre



Recette :

1. Faire revenir la poularde dans une cocotte avec le beurre et 10 g d'huile olive, d'abord 5 min côté peau à feu moyen, puis cuire 30 min de plus et réserver.
2. Cuire 1 brocoli à l'eau bouillante salée pendant 5 min puis le mixer avec 30 g d'huile d'olive, une pincée de sel fin et de piment d'Espelette afin d'obtenir une consistance lisse.
3. Détacher des bouquets du chou-fleur, les couper en tranches puis les colorer de chaque côté dans une poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 5 min à feu moyen, puis réserver.
4. Râper quelques bouquets de chou-fleur à la mandoline le plus fin possible et les assaisonner avec un filet d'huile d'olive, une pincée de fleur de sel et l'écorce râpée d'un demi citron jaune.

Pour le dressage :

Lever les filets et les suprêmes de la poularde, les placer dans l'assiette, déposer une quenelle de purée de brocoli, puis les tranches de choux cuits et crus, arroser délicatement du jus de cuisson de la poularde.

POULARDE FERMIERE LABEL ROUGE

bisque de homard, salade de chou & pommes sautées

Pour 6 à 8 convives • Préparation : 45 min • Cuisson : 1h30

- **1 poularde fermière Label Rouge**
- 20 cl de bisque de homard (ou d'écrevisse)
- 1/2 chou blanc ou rouge (dans tous les cas rien ne bouge)
- 2 kg de pommes de terre à chair ferme
- 4 gousses d'ail
- Thym, romarin, laurier
- 1 bouquet garni
- Huile d'olive ou autre matière grasse
- 2 c. à s. de vinaigre de vin
- 1 c. à s. de moutarde
- 4 c. à s. d'huile neutre



Recette :

1. Assaisonner généreusement la poularde fermière Label Rouge de sel et la masser pour bien faire rentrer l'assaisonnement. On peut la laisser reposer ainsi toute une nuit.
2. Préchauffer votre four à 180 °C, disposer la volaille dans un plat à rôtir avec un fond d'eau ou de vin blanc sec et des aromates de votre choix (bouquet garni, oignon, ail, citron etc). Cuire la volaille pendant 20 minutes par kilo puis la laisser reposer dans le four chaud autant de temps que la cuisson.
3. Laver les pommes de terre puis les mettre dans une casserole d'eau froide salée, porter à ébullition puis cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient fondantes mais pas trop. Les égoutter puis les couper en rondelles, diamants, cubes ou toute autre forme de votre choix. Cuire dans un sautoir très chaud avec un peu de matière grasse afin de les faire caraméliser ou bien au four avec de l'huile d'olive.
4. Couper le chou en quarts et l'émincer finement à la mandoline ou au couteau. Former une vinaigrette avec l'huile, la moutarde, le vinaigre et un peu de sel et de poivre. En assaisonner le chou et servir.
5. Ne pas oublier de réchauffer la bisque avant de servir, on peut la monter avec une noix de beurre et une cuillère de crème crue fermière afin de lui donner une texture plus crémeuse.



CÔTÉ

COMMUNICATION



Une campagne Label Rouge qui ne manque pas d'« R » : près de 200 millions de contacts visés en France

La nouvelle campagne du Synalaf, déployée avec le soutien de l'Union européenne, a débuté le 7 octobre en France et s'étendra jusqu'à la fin du mois. Dans un premier temps, c'est à la **radio** que les volailles se font entendre jusqu'au 17 octobre.

Ensuite, du 21 au 31 octobre, la campagne donnera toute sa place au grand « R » du Label Rouge dans les **centres commerciaux** et les gares par affichage numérique. Au total, ce plan média France vise près de **200 millions de contacts**. Il s'agit de l'année 2 de ce dispositif prévu pour 3 ans. L'an passé, il a déjà généré **226 millions de contacts** en France, pour 117 millions visés.

Visible en France, en Belgique et en Allemagne, ce programme vise à soutenir la consommation en rappelant aux consommateurs et aux professionnels les fondamentaux du Label Rouge.

GOÛTEZ À LA QUALITÉ EUROPÉENNE

Nos poulets ne manquent pas d' mais ils sont bien élevés.



ÉLEVAGE FERMIER EN PLEIN AIR GARANT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

ENJOY IT'S FROM EUROPE

FINANÇÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE. COFINANÇÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE. LES POSITIONS ET OPINIONS EXPIMÉES APPARTIENNENT AUX AUTEURS ET NE REPRÉSENTENT PAS NÉCESSAIREMENT CELLES DE L'UNION EUROPÉENNE OU DE FRANCE. AUCUNE GARANTIE N'EST DONNÉE EN L'ABSENCE DE LA GARANTIE DE L'UNION EUROPÉENNE. POUR OBTENIR DES INFORMATIONS SUR UNE ALIMENTATION Saine et Équilibrée, veuillez consulter www.mangerbouger.fr

COFINANÇÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE

GOÛTEZ À LA QUALITÉ EUROPÉENNE

Nos œufs ont toutes les raisons de prendre un petit  supérieur.



ÉLEVAGE EN PLEIN AIR GARANT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

ENJOY IT'S FROM EUROPE

FINANÇÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE. COFINANÇÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE. LES POSITIONS ET OPINIONS EXPIMÉES APPARTIENNENT AUX AUTEURS ET NE REPRÉSENTENT PAS NÉCESSAIREMENT CELLES DE L'UNION EUROPÉENNE OU DE FRANCE. AUCUNE GARANTIE N'EST DONNÉE EN L'ABSENCE DE LA GARANTIE DE L'UNION EUROPÉENNE. POUR OBTENIR DES INFORMATIONS SUR UNE ALIMENTATION Saine et Équilibrée, veuillez consulter www.mangerbouger.fr

COFINANÇÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE

GOÛTEZ À LA QUALITÉ EUROPÉENNE

Nos poulets ont le goût du grand .



ÉLEVAGE FERMIER EN PLEIN AIR GARANT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

ENJOY IT'S FROM EUROPE

FINANÇÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE. COFINANÇÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE. LES POSITIONS ET OPINIONS EXPIMÉES APPARTIENNENT AUX AUTEURS ET NE REPRÉSENTENT PAS NÉCESSAIREMENT CELLES DE L'UNION EUROPÉENNE OU DE FRANCE. AUCUNE GARANTIE N'EST DONNÉE EN L'ABSENCE DE LA GARANTIE DE L'UNION EUROPÉENNE. POUR OBTENIR DES INFORMATIONS SUR UNE ALIMENTATION Saine et Équilibrée, veuillez consulter www.mangerbouger.fr

COFINANÇÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE

Volailles festives : l'APVF déploie un dispositif 360° pour faire rayonner les volailles françaises tout au long de décembre

La nouvelle campagne de l'Association de Promotion de la Volaille Française (APVF) sera déployée tout au long du mois de décembre 2026, pour accompagner les fêtes de fin d'année en France. Ce programme vise à soutenir la consommation en rappelant aux consommateurs et aux professionnels la diversité des espèces et le savoir-faire de la filière, sous le logo « Volaille Française », connu de 90 % des consommateurs. Dans un premier temps, c'est en **point de vente** que les volailles festives se mettent en scène : affiches, fiches recettes, encarts catalogue et bannières digitales sont mis à disposition des professionnels pour animer le **rayon**, tandis que la 2^e édition du concours de la plus belle vitrine mobilisera les professionnels des comptoirs des **boucheries traditionnelles** des grandes surfaces.

En parallèle, la campagne donnera toute sa place au **digital** : un dispositif audio digital en partenariat avec plusieurs podcasts, une présence renforcée sur **Facebook**, **Instagram** et **LinkedIn**, ainsi qu'une campagne d'influence nationale avec des recettes inspirantes relayées par des comptes d'**influenceurs culinaires**.

VOLAILLES FESTIVES

MILLE & UNE FAÇONS
DE VOUS FAIRE PLAISIR
LES JOURS DE FÊTES !

Chapon
Dinde
Pintade
Chapon de pintade
Canard
Poularde
Canette
Caille
Pigeonneau
Oie

VOLAILLE FRANÇAISE

PLEIN D'IDÉES RECETTES SUR : JAIMELAVOLAILLE.FR

À PROPOS DU SYNALAF



Organisation interprofessionnelle créée en 1967, le SYNALAF, Syndicat National des Labels Avicoles de France, représente les organisations régionales de production de volailles fermières et œufs sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : Label Rouge, Indication géographique protégée (IGP) et Agriculture biologiques. L'ensemble de la filière de production concerne : les sélectionneurs, les accoueurs, les éleveurs, les fabricants d'aliments et les nutritionnistes, les abatteurs et transformateurs, les centres d'emballage d'œufs.



Cofinancé par
l'Union européenne



FINANCÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE. CEPENDANT, LES POSITIONS ET OPINIONS EXPRIMÉES APPARTIENNENT AUX AUTEURS ET NE REFLÈTENT PAS NÉCESSAIREMENT CELLES DE L'UNION EUROPÉENNE OU DE FRANCEAGRIMER. NI L'UNION EUROPÉENNE NI L'AUTORITÉ CHARGÉE DE L'OCTROI NE SAURAIENT EN ÊTRE TENUES POUR RESPONSABLES.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

