

DOSSIER DE PRESSE

LA PINTADE PRÊTE À REVENIR DANS LES ASSIETTES DES FRANÇAIS À LA MAISON ET AU RESTAURANT !

Avec sa chair tendre et juteuse, associée à un subtil parfum de gibier, la pintade est une petite volaille singulière très appréciée des Français. Ils sont même près de 7 sur 10 à déclarer en consommer (68 %). Ils pourraient être encore plus nombreux puisque 42 % des non-consommateurs confient tout simplement ne pas y penser et 25 % ne pas en trouver facilement ¹ ! Bonne nouvelle : après 3 ans d'influenza aviaire, tous les maillons de cette petite filière sont fin prêts à répondre à leurs attentes. De la dernière entreprise de sélection de pintades au monde jusqu'aux 1 200 élevages du territoire, tous les passionnés sont en ordre de marche pour redémarrer cette production particulière, au cycle de production long.



De la ponte de l'œuf jusqu'à la pintade prête à consommer, plus de 3 mois sont en effet nécessaires en élevage classique et jusqu'à 6 mois pour un chapon de pintade Label Rouge. La filière souhaite rappeler cette réalité aux acheteurs de la distribution et de la restauration, car leurs commandes sont un signal indispensable pour lancer la production. Elle les appelle ainsi à décider de leurs approvisionnements le plus tôt possible pour que les professionnels puissent répondre à leurs demandes. Pour profiter de ces petites volailles en fin d'année, période qui représente 20 % de la production annuelle, il faut ainsi enclencher le cycle dès septembre, voire dès juin s'il s'agit de Label Rouge !

La conjoncture du premier semestre 2023 et les délais de production de la filière n'ont ainsi pas permis à la pintade de reprendre son envol dès 2023 en France. En répercussion de l'influenza aviaire, la production de pintades a enregistré un recul de -4,8 % vs 2022. Un manque de disponibilité qui a entraîné un repli des achats des ménages de -7,9 % sur l'année.

En 2024, la filière se mobilise pour que les consommateurs puissent se faire plaisir avec cette petite volaille pas comme les autres, que ce soit chez eux ou en restauration. Elle conduit des actions en France et en Europe pour rappeler les multiples qualités de la pintade, ce produit local par excellence, à la fois riche en protéines et peu calorique, parfaitement adaptée aux envies du moment ! L'enjeu est de taille pour la France mais aussi pour le reste du monde. La France est en effet l'unique gardienne de l'espèce destinée aux élevages professionnels puisqu'elle a réussi à préserver l'ultime entreprise de sélection capable de leur fournir des pintadeaux pour leurs activités commerciales.

¹ Source : enquête menée par l'Institut CSA pour le Comité Interprofessionnel de la Pintade (CIP) menée du 4 au 11 juillet 2023 auprès d'un échantillon national représentatif de 1 008 individus âgés de 18 et plus, représentatifs de la population française.



La pintade sur le devant de la scène en France et en Europe

Le Comité Interprofessionnel de la Pintade (CIP) s'inscrit dans un puissant programme européen d'information sur 3 ans pour accroître la présence de la pintade dans les assiettes. Les actions débutées l'an passé se poursuivent cette année, que ce soit auprès des professionnels comme des consommateurs, via le web, les réseaux sociaux, les salons, les boucheries, etc. Les cuisiniers de demain sont également invités à donner leur version de ce produit caractéristique du patrimoine gastronomique français. Plus de 50 candidats de toute la France ont répondu à l'appel du CIP pour participer au 1er « Trophée Pintade des Jeunes talents » sur le thème de la Street Food. Quatre finalistes ont été retenus pour la Grande Finale du concours et réaliser leurs recettes ce mercredi 27 mars, soumises à un jury d'experts, présidé par le Chef Meilleur Ouvrier de France Guy Legay, notamment ex 2 étoiles du Ritz-Paris.

Une petite filière dynamique reconnue dans le monde entier

Grâce à son savoir-faire exemplaire historique, la petite filière des pintades françaises a tout d'une grande ! La France représente 85 % de la production européenne et mondiale et fait partie des trois seuls pays du monde à posséder une production de pintades organisée à vocation exportatrice, aux côtés de l'Italie et, récemment, de la Pologne. La filière française de la pintade se distingue en couvrant l'intégralité de la demande du marché national, exportant même son savoir-faire à l'international. Cette filière singulière est ainsi un précieux atout pour la souveraineté alimentaire du pays et de l'Europe. Malgré les difficultés, tous les maillons de la filière française affichent ainsi une balance commerciale excédentaire en 2023, que ce soit pour les exportations de reproductrices, d'œufs à couver ou de pintadeaux. Du côté de la viande de pintade, la France enregistre un excédent de 4 700 tonnes et de près de 26 millions d'euros.

La pintade : une petite volaille au goût des Français !

Volaille typique du patrimoine français, la pintade est très appréciée des consommateurs qui souhaiteraient avoir davantage de choix en magasins. 74 % des consommateurs confient ainsi qu'ils en achèteraient plus souvent s'il elle était davantage disponible en découpes (cuisses, suprêmes, filets, aiguillettes...) sur les lieux de vente où ils en achètent. S'ils souhaitent pouvoir en consommer davantage chez eux, les Français attendent également le retour des pintades dans les cuisines des Chefs ! Ils sont ainsi 58 % à déclarer en attendre plus souvent à la carte des restaurants français pour lesquels elle est un atout différenciant.

La pintade est en effet une bonne idée pour varier les menus, quelle que soit la période de l'année. D'ailleurs, ce sont les consommateurs eux-mêmes qui le disent : la pintade est une volaille qui s'adapte à toutes les périodes de l'année. 54 % estiment qu'il n'existe pas de période privilégiée pour consommer de la pintade. Au moment où arrivent les beaux jours et les envies d'apporter une pincée de légèreté aux repas, la pintade s'impose comme une volaille de choix ! À la fois riche en protéines et contenant peu de matière grasse, la viande de pintade apporte des vitamines du groupe B, du fer et du zinc en quantité intéressante ce qui permet à cette petite volaille pas comme les autres de s'inscrire parfaitement dans les tendances flexitariennes de consommation du moment !



SOMMAIRE

P-I-N-T-A-D-E :

LES 7 BONNES RAISONS SE LAISSER TENTER !..... P.4

MARCHÉ

**LES ACHATS DE PINTADES DES FRANÇAIS LIMITÉS
PAR UNE VISIBILITÉ RÉDUITE..... P.5**

SAVOIR-FAIRE

**LA PRODUCTION FRANÇAISE DE PINTADES :
UN PATRIMOINE UNIQUE AU MONDE
POUR UNE PETITE VOLAILLE AU CYCLE LONG..... P. 9**

INITIATIVE

**1^{ER} TROPHÉE PINTADE DES JEUNES TALENTS :
LA PINTADE SILLONNE LA « STREET FOOD »
SOUS L'IMPULSION DES CUISINIERS DE DEMAIN !..... P. 14**

INFORMATION

DES ACTIONS D'INFORMATION EN FRANCE ET EN EUROPE..... P. 18

GASTRONOMIE

**LA PINTADE : LA PETITE VOLAILLE QUI SE CUISINE
À TOUTES LES SAUCES !..... P. 20**

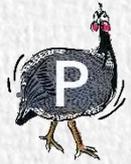
IDÉES-RECETTES

**LA PINTADE, C'EST SIMPLE ET ÇA CHANGE TOUT :
6 IDÉES RECETTES POUR DES REPAS PAS ORDINAIRES..... P. 22**



P-I-N-T-A-D-E :

LES 7 BONNES RAISONS SE LAISSER TENTER !



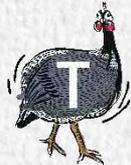
Patrimoine : La France est à la fois n°1 de la consommation et de la production dans le monde. De tous les élevages de pintades du globe. Un savoir-faire unique dont sont conscients les Français : 83 % d'entre eux considèrent ainsi que la pintade est issue d'un savoir-faire traditionnel à préserver. La fin de la filière en France signerait la disparition des élevages commerciaux de pintades dans le monde entier.



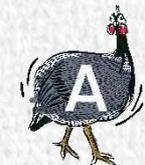
Intensité : la pintade a un goût unique en son genre pour partager des moments gourmands. Sous une peau fine et légèrement bleutée, sa chair tendre et juteuse au subtil et délicat parfum de gibier, la pintade se positionne de façon singulière pour varier les plaisirs.



Nutrition : la pintade constitue un bon moyen de bénéficier de protéines animales, puisqu'avec 21 à 25 g de protéines dans 100 g de pintade (CIQUAL 2020), une simple cuisse ou un filet de pintade de 150 g permet de couvrir au moins la moitié des besoins en protéines de la journée et de fournir les acides aminés dits essentiels (lysine et leucine plus particulièrement) que l'organisme n'est pas capable de synthétiser. D'après le Plan National Nutrition Santé, 10 à 20 % des apports caloriques journaliers doivent être couverts par des protéines, dont 50 % d'origine animale et 50 % d'origine végétale.



Tradition : la pintade d'élevage conserve une grande similitude génétique avec ses congénères sauvages africaines. Compte-tenu de sa croissance lente, qui nécessite entre 3,5 et 5 mois et du fait que c'est un animal grégaire au comportement craintif, les éleveurs prennent en compte ses besoins spécifiques et installent de perchoirs en bois dans les poulaillers pour que les pintades puissent se percher et se sentir en sécurité, comme elles le font dans la nature pour se protéger des prédateurs.



Audace : La pintade se décline à l'envi avec de nombreux ingrédients sucrés ou salés, classiques ou plus exotiques, pour offrir de savoureux instants aux convives. Une seule limite : l'imagination ! La preuve, les cuisiniers de demain ont même réinventé la pintade façon Street Food » pour participer au « Trophée Pintade des Jeunes Talents ». Dans une cuisine en perpétuel mouvement, la pintade apporte de l'originalité et permet de varier les plaisirs.



Diversité : la pintade participe à la biodiversité de la production avicole en diversifiant les espèces de volailles proposées en France. Pour les éleveurs de pintades, il s'agit souvent d'un complément à leur activité principale, qui leur permet de préserver la biodiversité des espèces de volailles et d'assouvir leur passion de l'élevage.



Élégante : le nom pintade vient de Pintado : « bien fardée » en espagnol. Une référence à son plumage à pois, son casque bleu en pointe sur la tête et les deux barbillons rouges entourant son bec. Cette volaille atypique se distingue également par sa peau légèrement bleutée qui la différencie très nettement de celle d'un poulet.

MARCHÉ

LES ACHATS DE PINTADES DES FRANÇAIS LIMITÉS PAR UNE VISIBILITÉ RÉDUITE

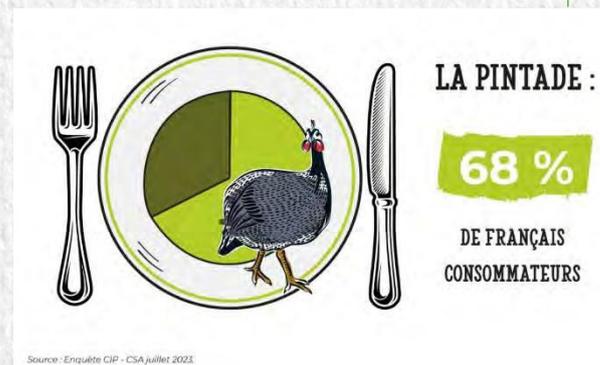


Enquête :

Près de 7 Français sur 10 consommateurs

La pintade est une volaille qui fait partie des habitudes de consommation d'une majorité de Français. Ils sont en effet 68 % à déclarer en consommer. Parmi eux, 41 % en savourent au moins trois fois dans l'année, dont 18 % plus de cinq fois et même 4 % une fois par mois.

Source : enquête menée par l'Institut CSA pour le Comité Interprofessionnel de la Pintade (CIP) - juillet 2023 - auprès d'un échantillon national représentatif de 1 008 individus âgés de 18 et plus.



2023 : manque de surface de production et frilosité des distributeurs entraînent une contraction de la consommation

Après le covid-19 qui avait déjà déstabilisé le marché et entraîné une diminution des ventes de pintades, la filière n'a pas pu reprendre sa production en 2023 malgré la fin de l'épisode d'influenza aviaire. La filière a en effet été confrontée en début d'année à un manque de surfaces disponibles dans les zones traditionnelles d'élevages touchées par l'influenza aviaire. Elle a ensuite subi les conséquences de la frilosité des acheteurs en milieu d'année, qui se sont recentrés sur des produits plus basiques en raison de l'inflation. Les consommateurs n'ont donc pas pu acheter de pintades pour les fêtes en magasins faute d'offre.

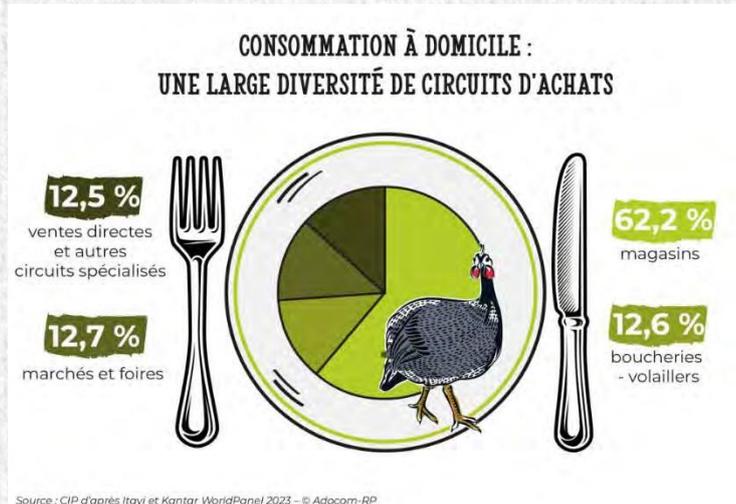
La production de pintades a ainsi reculé de -4,8 % en 2023 vs 2022, pour s'établir à 22 325 tec (tonnes équivalent carcasse). En conséquence, faute de disponibilité et de visibilité en rayon, les ménages ont diminué leurs achats en magasins de -7,9 % en volume par rapport à 2022. (Source : FranceAgrimer, d'après Kantar World panel)



Une majorité d'achats dans les magasins

(Source : CIP d'après Itavi et Kantar WorldPanel)

Les foyers français achètent leurs pintades auprès d'une large variété de circuits de distribution. Si les achats en magasins sont majoritaires avec 62,2 % du volume des pintades vendues aux consommateurs en 2023, les autres circuits se partagent près de 38 % des ventes. Un cas particulier puisque cette proportion se situe en moyenne à moins de 13 % pour l'ensemble des volailles. Hors grande distribution, les Français achètent leurs pintades auprès des bouchers-volaillers, des marchés en à part quasi égale, près de 13 % pour chaque circuit.



Enquête :

Les pintades jugées plus faciles à trouver dans les commerces traditionnels comme les boucheries

Lorsqu'ils achètent de la pintade, les consommateurs estiment qu'il est plus facile d'en trouver dans les commerces traditionnels qu'en grande distribution ou sur les marchés. En effet, les consommateurs-acheteurs sont 71 % à s'accorder à dire qu'ils trouvent facilement de la pintade dans les commerces traditionnels, contre 65 % en grande distribution et 52 % sur les étals des marchés. (Source : CIP/CSA 2023)

Peu de ventes de découpes de pintades en magasins

(Source : FranceAgrimer, d'après Kantar World panel)

La pintade se différencie des autres volailles par sa faible part vendue en découpes. Tous circuits confondus, en 2023, seuls 20 % des achats des ménages ont eu lieu sous forme de découpes (cuisses, suprêmes, filets, aiguillettes...) alors que cette proportion est de 76 % pour les poulets. Pourtant, il s'agit également d'une attente des acheteurs de pintades, davantage satisfaite en boucherie, où 29 % des volumes sont achetés en morceaux et davantage encore sur les marchés, où les découpes concernent 40 % des achats.



Enquête :

Davantage de pintade en morceaux pour davantage de ventes

Ce type d'offre en morceaux est pourtant attendue des consommateurs, qui sont 74 % à déclarer qu'ils achèteraient plus souvent de la pintade s'il elle était disponible en découpes.

(Source : CIP/CSA 2023)

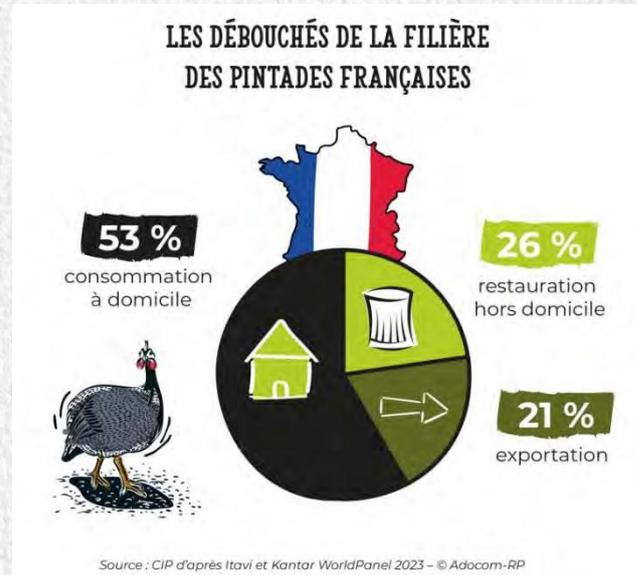


La pintade à la reconquête de sa place en Restauration Hors Domicile

(Source : CIP d'après Itavi et Kantar WorldPanel)

Si les **achats des ménages** représentent **53 %** des débouchés de la filière française de la pintade, la part de la restauration hors domicile et des ventes à l'international jouent également un rôle déterminant. Le débouché de la **restauration hors domicile** représente en effet **26 % (+3 pts vs 2022)** du marché et les **exportations 21 %**.

Si l'on observe uniquement le marché intérieur, la consommation à domicile représente 67 % des ventes et la restauration hors domicile 33 %. Une situation qui s'est inversée depuis la pandémie. **En 2019, la restauration hors domicile représentait la majorité du marché domestique : 52 % des ventes.**



Enquête : la pintade attendue en rayon comme à la carte !

La pintade a une belle place à tenir sur les tables des restaurants français. Les Français sont notamment **58 %** à en attendre plus souvent à la carte des restaurants français.

(Source : CIP/CSA 2023)



Succès des pintades françaises à l'international une balance commerciale excédentaire !

Au cours des 20 dernières années, selon le Bilan Annuel fourni par les services statistiques du ministère de l'Agriculture, le taux d'autosuffisance de la filière pintade est passé de 111 à 130 %, témoignant du succès de la pintade française à l'export et du dynamisme des entreprises concernées.

La pintade réussit ainsi, malgré ses difficultés, à contribuer à la souveraineté alimentaire de la France. En 2023, la balance commerciale de la pintade française est restée excédentaire en volume et en valeur : 4 700 tonnes et près de 26 millions d'euros. La France exporte ses pintades vers la Belgique (1 242 tonnes), l'Allemagne (1061 tonnes) et le Royaume-Uni (882 tonnes).

De plus, la France exporte également 22,4 % de ses reproductrices, 3 % des œufs à couver, soit plus d'1 million d'œufs, et 8,4 % de ses pintadeaux. Tous les maillons de la filière des pintades françaises enregistrent un excédent de leur balance commerciale,



SAVOIR-FAIRE

LA PRODUCTION FRANÇAISE DE PINTADES : UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE AU MONDE POUR UNE PETITE VOLAILLE AU CYCLE LONG



La France abrite les deux tiers des élevages européens

La France possède un savoir-faire unique au monde en matière d'élevage de pintades, aussi appelé *méléagriculture*. Elle fait partie de la filière pintades européenne, qui est la plus grande filière de pintades structurée au monde. Seuls trois pays européens ont une production de pintades organisée à vocation exportatrice : la France, l'Italie et, de façon plus récente, la Pologne. Pays majeur dans le domaine, la France abrite les 2/3 des 1 500 élevages d'Europe et, surtout, le **dernier sélectionneur de pintades d'élevages du monde**.

En 2019, avant la période atypique du Covid puis des ravages de l'influenza aviaire, la filière avait mis en place environ 29 millions de pintades, soit 85 % de la production européenne. Si la pintade est une volaille qui peut se consommer tout au long de l'année, en toutes occasions, son caractère festif se traduit par la concentration de 20 % des volumes en décembre, avec 4 fois plus de volumes qu'en été.



Enquête :

Origine et signe de qualité : déterminants dans le choix

Lorsqu'ils achètent une pintade, les consommateurs sont en premier lieu guidés par son origine française : 86 % des consommateurs en font un critère de choix. Ils sont également 78 % à se fier à la présence d'un label, d'un signe de qualité. 70 % s'appuient sur l'indication d'une production régionale. Enfin, ils sont 66 % à s'attacher à la présence de la mention « élevée avec accès extérieur ».

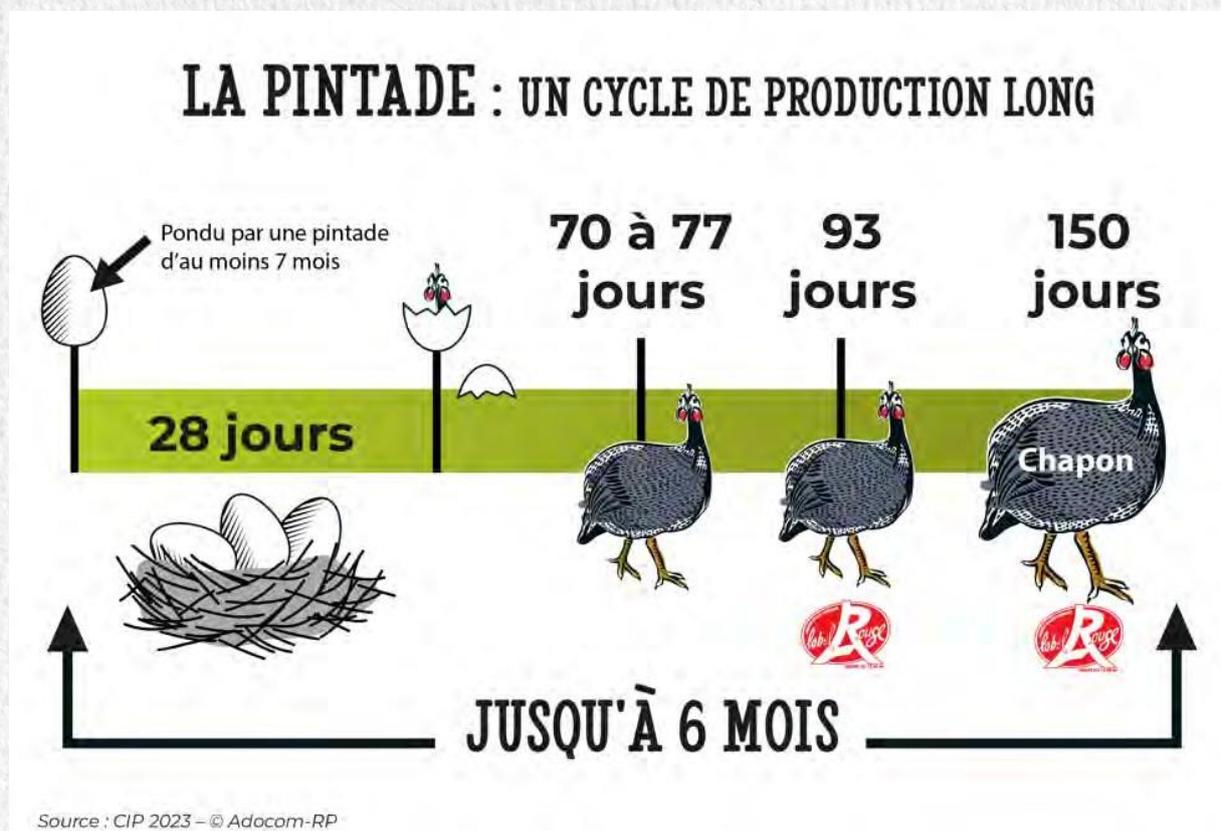
Source : enquête menée par l'Institut CSA pour le Comité Interprofessionnel de la Pintade (CIP) - juillet 2023 - auprès d'un échantillon national représentatif de 1 008 individus âgés de 18 et plus.



Jusqu'à 6 mois entre l'œuf et la pintade : un cycle de production long qui demande de l'anticipation

Avant d'arriver sur le marché, la pintade a un cycle de production particulièrement long, qui peut aller jusqu'à 6 mois pour les chapons de pintades Label Rouge. Ainsi, pour proposer un chapon de pintade Label Rouge aux consommateurs le 15 décembre, le cycle de production doit débuter dès le 15 juin et s'il s'agit d'une pintade standard, il faut débuter le processus début septembre.

En effet, une fois l'œuf pondu par une reproductrice (qui doit être âgée de 7 mois), 4 semaines d'incubation sont nécessaires avant l'éclosion d'un pintadeau. La durée de l'élevage de la pintade dépend ensuite de son mode de production : de 70 à 77 jours pour une pintade standard, 93 jours pour une pintade Label Rouge et jusqu'à 150 jours pour un chapon Label Rouge, soit un cycle de production entre 100 et 180 jours, soit au minimum plus de 3 mois et jusqu'à 6 mois pour le chapon.



Le dernier sélectionneur de pintades au monde est français

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 France est en effet le seul pays au monde à avoir engagé un travail de sélection de la pintade pour en améliorer les qualités de ponte des reproductrices, l'indice de consommation et la conformation des pintades de chair, l'homogénéité des lots, la résistance aux maladies... tout en préservant ses spécificités et notamment le goût de sa chair, à mi-chemin entre celui des autres volailles et du gibier. Ce travail permet aujourd'hui d'élever les pintades dans les meilleures conditions possibles à un coût permettant à chacun d'en profiter.

En chiffres : en 2023, la filière des pintades a commercialisé près de 247 000 reproductrices, soit environ -8,2 % vs 2022. Elle en a exporté 22,4 %, soit environ 55 000 animaux.

La France : principal fournisseur d'œufs à couver et de pintadeaux

La France abrite sur son territoire 4 couvoirs, qui assurent la production d'œufs à couver et leur incubation pour fournir des pintadeaux. Ces produits sont proposés aux éleveurs français ou exportés vers d'autres pays européens (Belgique, Pologne, mais aussi Roumanie, Hongrie et DOM-TOM) ainsi qu'en Afrique pour les Pays-Tiers.

En chiffres : en 2023, 36,7 millions d'œufs à couver ont été produits en France (+4,2 %/2022) et 1,1 million exporté. La France a également exporté près de 1,9 million de pintadeaux, un chiffre stable à -1 % par rapport à 2022.

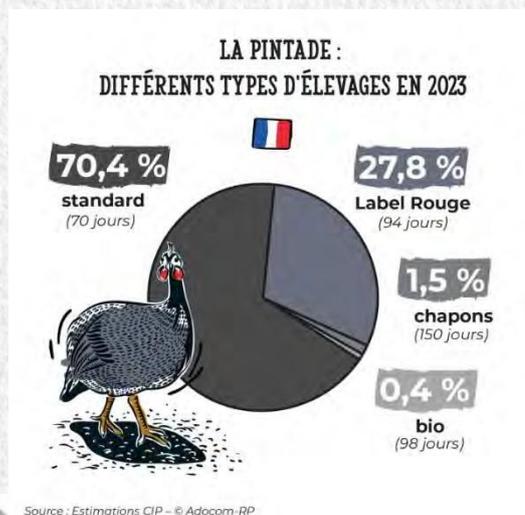


Des modes d'élevages distincts

Quel que soit le type de production, les pintadeaux sont accueillis dans des élevages dont la température ambiante avoisine les 34°C, au sol couvert de litière naturelle, et ils ont immédiatement accès à de l'eau fraîche et de la nourriture adaptée à leurs besoins alimentaires, composée de matières premières d'origine végétale, de minéraux et de vitamines.

La pintade standard vit ensuite dans des élevages équipés de perchoirs pendant un minimum de 70 jours. La pintade fermière Label Rouge est élevée pendant 94 jours minimum dans des élevages de 400 m² maximum permettant l'accès à un parcours extérieur. La pintade bio est une pintade fermière dont l'alimentation est certifiée bio et qui est élevée pendant 98 jours minimum. Enfin, le chapon de pintade est élevé pendant un minimum de 150 jours.

En chiffres : En 2023, les mises en place de pintadeaux dans le cadre d'organisations de type label rouge ont été de 6,3 millions de pintadeaux (y compris les chapons de pintade). Par rapport à 2022, les mises en place de Pintades Label Rouge et de Pintades chaponnées sont en baisse respectivement de 8 % et de 6%.



Source : Estimations CIP - © Adocom RP

| | Durée d'élevage en jours | Densité d'élevage Pintade au m ² | Caractéristiques du mode d'hébergement des animaux | Alimentation |
|---|--------------------------|---|--|---|
| PINTADE COEUR DE GAMME | 70 à 77 | 16 à 18 | Poulaillers dont la surface est recouverte de litière et aménagés avec des perchoirs | 100% végétale, minérale et vitamines |
| PINTADE BIO   | 98 | 10 | Poulailler de 400 m ² maximum avec lumière naturelle donnant accès à un parcours de 4 m ² mini par animal, le parcours est conduit selon le principe de l'agriculture biologique | 100% végétale, minérale et vitamines, dont 75% de céréales minimum et 95% des matières premières issues de l'agriculture biologique |
| CHAPON DE PINTADE FERMIER LABEL ROUGE  | 150 | 10 | Poulailler de 400 m ² maximum avec lumière naturelle donnant accès à un parcours de • 2 m ² par sujet jusqu'à 100 jours • 3 m ² par sujet à partir du 101 ^e jour | 100% végétale, minérale et vitamines, dont 75% de céréales minimum Selon cahier des charges, finition avec 5% de lait entier |



Une filière au service de la biodiversité et de la complémentarité des systèmes de production

Lors du dernier recensement agricole de 2020, près de 1200 élevages ayant élevé plus de 500 pintades avaient été comptabilisés. Avec ce faible nombre d'élevages, qui sont souvent non spécialisés, la filière des pintades fait figure de petite filière. Pour les éleveurs de pintades, il s'agit souvent d'un complément à leur activité principale, qui leur permet de préserver la biodiversité des espèces de volailles et d'assouvir leur passion de l'élevage ! Le plus souvent, ce sont des éleveurs de poulets qui alternent avec un ou plusieurs lots de pintades dans l'année.

Des pratiques d'élevages adaptées au bien-être des pintades

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 exigences spécifiques sont prises en compte 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.



INITIATIVE

1^{ER} TROPHÉE PINTADE DES JEUNES TALENTS : LA PINTADE SILLONNE LA « STREET FOOD » SOUS L'IMPULSION DES CUISINIERS DE DEMAIN !

La Street Food est très appréciée en France. Elle a même dépassé le simple coin de la rue pour s'inviter à la table des plus grands Chefs ! Ils se sont approprié ses codes pour l'ériger au rang de gastronomie. La Street Food française a donc désormais acquis ses lettres de noblesse, donnant envie à tous les gourmets de goûter à ces petits plats typiques de la cuisine nomade, si faciles à savourer. La Street Food est donc tout naturellement le thème qu'a choisi le Comité Interprofessionnel de la Pintade (CIP) pour lancer son premier « Trophée Pintade des Jeunes Talents » ! La pintade a en effet toute sa place à tenir au cœur de cette tendance gourmande : facile à découper, la petite volaille apporte son goût inimitable pour rehausser les plus simples recettes avec originalité !



Plus de 50 candidats de toute la France

Ouvert aux jeunes âgés de 16 à 24 ans, le « Trophée Pintade des jeunes talents » s'adresse aux futurs cuisinier(e)s, futurs charcutier(e)s, futurs traiteurs, etc. en écoles, en apprentissage ou aux personnes suivant une formation de cuisine en candidats libres. Une cinquantaine de candidats de toute la France se sont inscrits à cette première édition. Une liste restreinte de 4 finalistes a été sélectionnée pour réaliser et présenter leurs recettes devant un jury d'experts ce mercredi 27 mars 2024 au sein de la prestigieuse École Ferrandi-Paris.





La pintade en vedette d'une Street Food équilibrée

Les candidats ont imaginé et créé des recettes inspirées de la « Street-Food » (gastronomie nomade), avec la Pintade en vedette, au centre de leur création, dans une présentation pratique et tendance. Leur technique de cuisson ainsi que leurs accompagnements étaient laissés à leur libre interprétation, mais devaient être nutritionnellement équilibrés : légumes actuels, oubliés ou anciens, féculents, céréales, pains

spéciaux, fruits, sauces, coulis, etc. La recette créée devait être proposée dans des contenants individuels au libre choix du candidat : panier, bento, lunch box, cornet, barquette, bol...

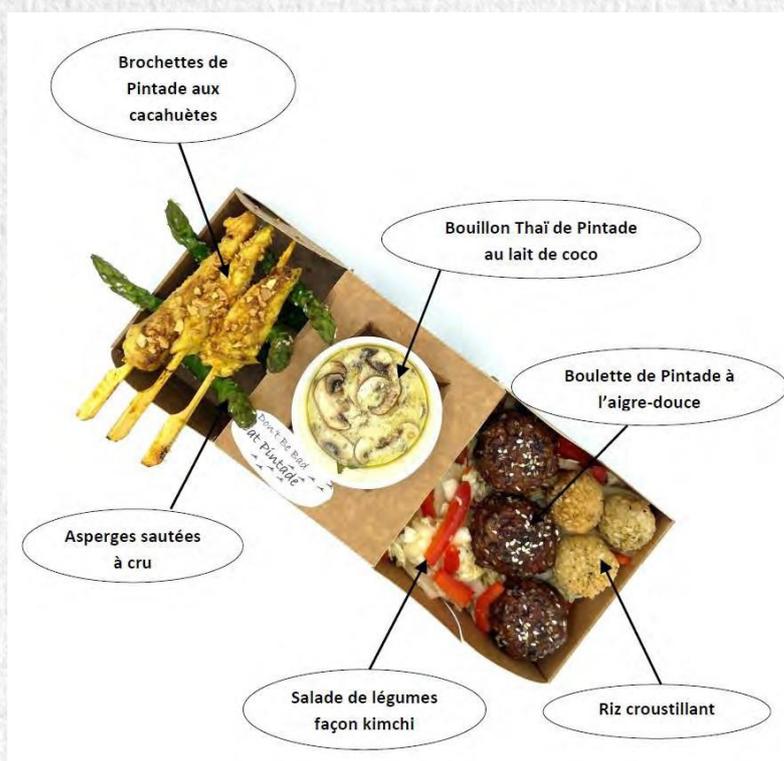
4 candidats sélectionnés pour la finale à Paris

Les 4 finalistes ont été sélectionnés sur dossier par le chef Guy Legay, Meilleur Ouvrier de France et ancien chef 2 étoiles du Ritz. Ce mercredi 27 mars, ces jeunes talents qui ont entre 16 et 22 ans, ont donc 1h30 pour réaliser leur recette en 4 exemplaires et tenter de séduire le jury !

Anaëlle Boizard, benjamine du concours, réalisera un « bento de Pintade » aux saveurs thaïlandaises, présenté dans un contenant nomade spécialement pensé pour l'occasion.

La pintade, vedette de la recette, sera travaillée en plusieurs façons : brochettes, bouillon et boulettes.

Anaëlle, 16 ans, est originaire de Corvol l'Orgueilleux dans la Nièvre (58). Elle est actuellement en 1ère MRH (Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration) au Lycée Professionnel François Mitterrand, à Château-Chinon (58). La jeune femme a déjà réalisé plusieurs stages dans des restaurants de la région, notamment les restaurants La Bourgogne et Dr Wine à Dijon ou encore le restaurant le Vieux Morvan à Château-Chinon.



Elle prépare la finale depuis plusieurs semaines avec son professeur, Mathieu Baudry.



Sandra Adèle Mbouh Njoh, 22 ans, proposera au jury une revisite d'un cornet de glace version salé à travers une recette originale intitulée : « Ice cream de Pintade ».

Ce cornet renfermera des aiguillettes de pintade cuites dans une réduction de jus de pintade, les légumes panés à l'anglaise ainsi que du fromage.

Sandra, originaire de Dammarie Les Lys (77) est actuellement en 2^e année de Bac Pro cuisine à l'UTEC AVON en Seine-et-Marne (77). Elle effectue son stage à l'Ecole des Officiers de la Gendarmerie de Melun (77).

La jeune cheffe est coachée par son professeur Stéphane MOULIÈRES, de l'UTEC AVON.



Antonin Delamarre, 18 ans, tentera de convaincre le jury avec son « Lotus Pintade Roll » aux saveurs japonaises ! Antonin a choisi de revisiter l'okonomiyaki, sorte de crêpe japonaise classique de la gastronomie street food nippone en mettant à l'honneur la pintade dans sa version.

Originaire de Taverny dans le Val d'Oise (95), Antonin est en terminale bac pro cuisine à l'école hôtelière Médéric à Paris (17^e). Le jeune chef effectue son apprentissage au Moulin de la Galette à Sannois dans le Val d'Oise.



Maëva Le Duigou, 20 ans, présentera quant à elle un « Burger street Pintade laqué » aux membres du Jury. S'il reprend les codes du burger, Maeva a choisi de remplacer le pain par une galette de pomme de terre frite. La pintade sera l'élément principal de la recette, accompagnée de garnitures originales comme de la faisselle, du vinaigre floral ou encore un condiment chicorée ail noir et sauce soja.



Maëva est originaire de Lille dans le Nord (59). Elle est actuellement en 1ERE année de BTS MHR au Lycée Baudimont à Arras (62). La jeune cheffe est également en apprentissage au restaurant Club Marot à Lille (59).

Un jury d'experts

Un jury d'experts a pour mission de départager ces 4 candidats en se basant sur différents critères : respect du thème, originalité de la recette, esthétique de la présentation, accord des saveurs, équilibre nutritionnel de la recette. Une attention particulière sera également portée à l'anti-gaspillage, au respect des règles d'hygiène en cuisine, au respect du temps, etc.

Ce jury est composé de : Maeva DESTOMBES, journaliste culinaire, David KOLSKI Animateur France Bleu Ile-de-France, Guy LEGAY Chef MOF, ancien chef étoilé du Ritz, Benoit NICOLAS Meilleur Ouvrier de France et professeur chez Ferrandi-Paris, Jean-Charles SCHAMBERGER, Directeur des rédactions Zepros Resto, Snack, Collective et Distributeurs RHD, Sandrine SEGAUD, membre du CIP Pintade et élèveuse et de Jean-Louis ZWICK, Président du CIP-Pintade.



INFORMATION

DES ACTIONS D'INFORMATION EN FRANCE ET EN EUROPE

Le nouveau programme d'actions et d'information proposé par le CIP s'adresse aussi bien aux professionnels de la restauration hors domicile qu'aux consommateurs, en France, en Belgique, en Allemagne et aux Pays-Bas. Il s'agit de leur permettre d'identifier la pintade comme un produit européen dans l'air du temps qui contribue à une alimentation durable, saine et diversifiée, dont les modes de production intègrent le bien-être animal comme la préservation de l'environnement tout en contribuant au dynamisme économique des territoires et la souveraineté alimentaire de l'Europe. L'accent sera plus particulièrement mis sur les atouts sensoriels et nutritionnels de la viande de pintade dans un régime flexitarien, qui faisant la part belle aux légumes et aux protéines végétales, permet, tout en se faisant plaisir, de contribuer à atténuer le réchauffement climatique et préserver la planète. Les actions reposent notamment sur internet et les réseaux ainsi que sur des contacts directs avec les professionnels et les consommateurs.

Une présence sur internet et les réseaux sociaux en plusieurs langues

Le système digital du programme est conçu pour toucher professionnels et consommateurs des 4 pays européens ciblés : France, Belgique, Allemagne et Pays-Bas. Il est notamment composé du site internet lapintade.eu mis aux couleurs de la nouvelle campagne en 4 langues et régulièrement actualisé avec des informations sur la filière, des conseils, des recettes, des vidéos, etc. La pintade est également très visible sur les réseaux sociaux comme Facebook, Instagram, LinkedIn. Des posts sont publiés toutes les semaines et traduits en 3 langues pour informer les utilisateurs plusieurs fois par mois. De plus, la pintade développe un partenariat avec Tokster, média social d'actualité des professionnels de la restauration afin de leurs fournir des informations adaptées.

Des actions sur le terrain

Cette année encore, la pintade accompagnera les professionnels de la restauration en participant à de nombreux salons européens. Après avoir été présente au Serbotel de Nantes en octobre dernier et à l'Internorga de Hambourg au mois de mars. On pourra retrouver la pintade au Gastrij de Rotterdam en septembre et au Sirha de Lyon en janvier 2025.

Cette année, l'Interprofession a lancé le 1er Trophée Pintade des Jeunes Talents auprès des futurs Chefs aujourd'hui étudiants et apprentis autour du thème « la pintade inspire la street food »



De plus, en France et en Belgique, des actions sont aussi directement organisées auprès des consommateurs, en collaboration avec les lieux de vente. La pintade a aussi bénéficié d'une mise en avant dans 3 800 boucheries françaises grâce à des kits recettes. Les consommateurs la retrouveront également lors d'événements organisés dans les grandes et moyennes surfaces belges durant les périodes de Pâques et de Noël 2025, au total 50 jours d'animations accompagnés de nombreuses promotions.



Kit avec des recettes à retrouver dans de nombreuses boucheries françaises



Le stand de la pintade au Salon Serbotel



GASTRONOMIE :

LA PINTADE : LA PETITE VOLAILLE QUI SE CUISINE À TOUTES LES SAUCES !

Entre gibier et volaille : des saveurs singulières à cuisiner selon ses envies !

Goûteuse et savoureuse, à mi-chemin entre la saveur subtile des gibiers et des autres volailles, la pintade a la chair tendre et délicate. Elle se décline au gré de toutes les envies et adopte de multiples cuissons : traditionnelle, à la vapeur, au wok, en papillotes, à la plancha, en poêlées ou au barbecue. Elle convient à tous : en famille ou en amoureux, des gourmets amateurs de cuisine élaborée aux jeunes actifs à la recherche de simplicité.



Enquête :

La pintade au four : la préférée des consommateurs

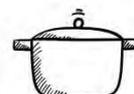
S'il existe une multitude de possibilités de cuisiner et cuire la pintade, 66 % des consommateurs préfèrent la cuisson traditionnelle au four. La cocotte arrive en deuxième position, particulièrement appréciée par 22 % des consommateurs. Loin derrière, 5 % des consommateurs penchent pour la poêle, 3 % pour la plancha à égalité avec le barbecue et seulement 1 % disent préféré la cuisson de la pintade à la vapeur. Les Français ont donc encore de nombreuses possibilités de cuisson à explorer !

LA PINTADE AU FOUR : MODE DE CUISSON FAVORI



66 %

au four



22 %

en cocotte



5 %

à la poêle



© CIP-Pintade



La pintade se met en quatre en toutes situations !

Avec sa taille parfaite pour un repas de 4 convives, la pintade se découpe aisément, et le plus fréquemment elle est présentée sous la forme de 2 cuisses (haut de cuisse et pilon) et 2 suprêmes (filet avec peau et premier manchon de l'aile). Chacun des morceaux correspond à une portion individuelle, soit environ 150 à 250 gr pour la cuisse et 140 à 240 gr pour le suprême. Vendue fraîche ou congelée, essentiellement entière pour la consommation à domicile ou en morceaux pour les restaurateurs (filets, suprêmes, cuisses, aiguillettes, haut de cuisse, pilon, aile, paletot, sauté), la pintade s'adapte à toutes les situations !

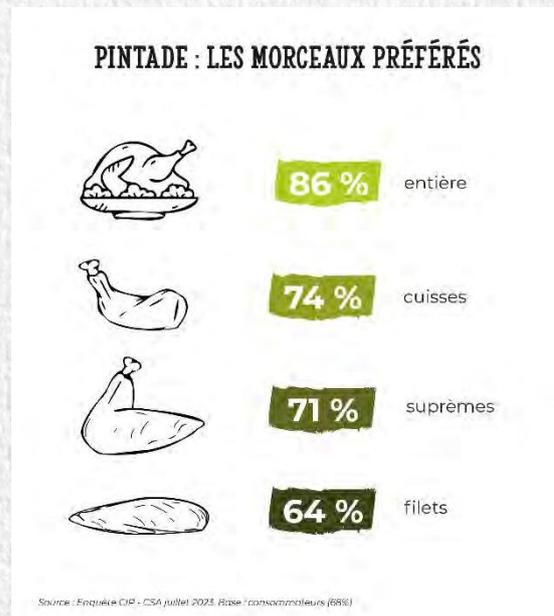


Enquête : Entière ou en morceaux : à chacun sa pintade

La pintade est une petite volaille qui peut aussi bien se savourer entière qu'en morceaux, selon les envies, les occasions, le nombre de convives...

En France, 86 % des consommateurs la préfèrent entière. Ils sont également 74 % à déclarer privilégier les cuisses, 71 % les suprêmes (filet + aiguillette + manchon et peau) et 67 % les filets.

Source : enquête menée par l'Institut CSA pour le Comité Interprofessionnel de la Pintade (CIP) - juillet 2023 - auprès d'un échantillon national représentatif de 1 008 individus âgés de 18 et plus.



L'alliée du fait-maison pour varier les plaisirs

La pintade constitue un véritable atout pour les nombreux Français qui ont envie de repasser derrière les fourneaux pour se concocter de délicieux plats fait-maison qui changent de leurs habitudes ! Avec elle, ils peuvent donner libre cours à toutes leurs envies de réalisations culinaires, qu'il s'agisse d'idées classiques ou créatives.

Pour trouver l'inspiration culinaire, plus d'une centaine d'idées recettes sont proposées sur le site :

lapintade.eu/fr/toutes-nos-recettes



IDÉES-RECETTES : LA PINTADE, C'EST SIMPLE ET ÇA CHANGE TOUT : 6 IDÉES RECETTES POUR DES REPAS PAS ORDINAIRES



- Pintade miel moutarde et pointes d'asperge
- Pintade aux petits raisins
- Pintade à la crème par le Chef Nicolas Conraux
- Pastilla de Pintade
- Suprême de Pintade moutarde Estragon
- Tajine de Pintade aux figues



Pintade miel moutarde et pointes d'asperge

Temps de cuisson : environ 2 h

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 pintade
- 2 càs de miel
- 4 càs de moutarde
- 120 g d'amandes
- Une quinzaine d'oignons grelots
- 500 g d'asperges
- Huile d'olive
- Sel et poivre selon le goût



© CIP-Pintade

Préparation

Dans un bol, ajouter le miel, la moutarde, sel et poivre.

Napper la pintade de ce mélange.

Enfourner 1h40 dans une cocotte fermée à 180°C.

À mi-cuisson, glacer les oignons et les asperges : les faire cuire dans une noisette de beurre avec de la fleur de sel et 1 cuillère à soupe de miel. Mouiller d'eau à hauteur et faire cuire pendant ¼ d'heure (jusqu'à coloration souhaitée). Réserver.

Sortir la pintade du four et dresser avec les légumes.

Concasser grossièrement les amandes, les ajouter sur la pintade et les légumes.

✓ Servir.

✓ **La cuisson de la pintade est à adapter en fonction de son poids.**

Pintade aux petits raisins

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1 h 30

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 pintade
- 3 oignons
- 1 bouteille de cidre brut
- 100 g de raisins secs
- 200 g de lardons fumés
- 1 bouillon de volaille
- 1 morceau de beurre
- Sel, poivre

Préparation

Laisser gonfler les raisins dans un bol avec un peu de cidre.

Pendant ce temps, faire revenir les lardons dans un faitout. Y ajouter les oignons émincés, puis la pintade coupée en morceaux. Laisser cuire environ 20 min à couvert en retournant la pintade de temps en temps afin qu'elle soit bien dorée. Pour les gourmands, ajouter une noix de beurre et laisser colorer le tout.

Quand la pintade est bien dorée, ajouter les raisins, ½ bouteille de cidre, le bouillon de volaille, le sel et le poivre.

Laisser mijoter à couvert pendant une heure. Retourner régulièrement la pintade et ajouter le cidre petit à petit pour qu'il y ait toujours de la sauce.



© Les fermes de Janzé

Le p'tit conseil

Sur cette recette de pintade à la crème, l'essentiel est de garder les légumes croquants. Pour cela, il faut faire une cuisson assez courte. Bon appétit !

Pintade à la crème par le Chef Nicolas Couvraux

Ingrédients

- Filet de pintade
- Petits pois écossés
- Haricots verts
- Crème liquide
- Bouillon de volaille (ou de légumes)
- Poivre
- Fleur de sel
- Beurre manié (50 % beurre, 50 % farine)



© CIP-Pintade

Préparation

Porter le bouillon à ébullition.

Y plonger le filet en baissant au minimum la puissance de chauffe.

Rajouter les petits pois et les haricots.

Après cuisson, réserver le filet et les légumes et remettre le bouillon à ébullition.

Incorporer le beurre manié en fouettant.

Attendre les premiers bouillons et ajouter la crème, le sel et le poivre.

Conseil de chef

« Sur cette recette de pintade à la crème, l'essentiel est de garder les légumes croquants. Pour cela, il faut faire une cuisson assez courte. Bon appétit ! »



Temps de préparation : environ 1 h 45

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Pintade coupée en morceaux
- 1 poignée de pignons de pin
- 2 oignons blancs
- 1 bâton de cannelle
- 1 cuillère à soupe cannelle en poudre
- 2 cuillères à soupe miel liquide
- 1 bouquet de coriandre
- 4 feuilles de pâte à filo ou feuilles de brick
- 1 noisette de beurre
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- 600 g de patate douce
- 16 cl de crème liquide



© CIP-Pintade

Préparation

Peler et émincer les oignons. Dans une cocotte, les faire revenir 10 min dans l'huile d'olive à feu doux. Ajouter les morceaux de pintade, poursuivre la cuisson 30 min. Retirer les morceaux de pintade, enlever la peau, récupérer la chair et la couper en petits morceaux.

Remettre la chair de la pintade dans la cocotte avec les oignons sur feu doux. Ajouter le miel, les pignons, la cannelle, saler, poivrer et bien mélanger. Verser 10 cl d'eau puis faire cuire 25 min à feu moyen. Parsemer de coriandre ciselée, bien mélanger le tout.

Mettre une petite quantité d'eau dans le fond d'une cocotte et éplucher les patates douces. Les couper en petits morceaux. Les faire cuire à la vapeur pendant 15/20 min.

Préchauffer le four à (200°C). Faire fondre doucement le beurre, en badigeonner sur 6 feuilles de filo en les disposant en rosace. Déposer la préparation à la pintade dans le moule. Déposer par-dessus les deux dernières feuilles de brick et replier ensuite celles qui dépassent vers le centre. Retourner le tout dans un moule à tarte. Badigeonner avec le beurre fondu restant.

Enfourner 15 min.

Passer les patates cuites au mixeur puis mélanger avec la crème liquide et un filet d'huile d'olive.

Servir dès la sortie du four avec de la purée.



Suprême de Pintade moutarde Estragon

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 Suprêmes de Pintade
- 4 échalotes
- 100 ml de vin blanc sec
- 500 ml de bouillon
- 200 ml de crème fraîche
- 80 g de moutarde forte
- 15 g d'estragon frais



© CIP-Pintade

Préparation

Dans une poêle, faire revenir les suprêmes de pintade avec un peu d'huile 5 min de chaque côté, à feu vif. Lorsqu'ils sont bien dorés, réduire le feu et couvrir. Laisser cuire environ 10 à 15 min selon leur épaisseur. Réserver au chaud.

Faire revenir les échalotes finement émincées jusqu'à ce qu'elles soient fondues et légèrement dorées.

Verser le vin blanc et baisser le feu jusqu'à réduction du liquide. Verser ensuite le bouillon et laisser mijoter 5 à 10 min.

Maintenant que la sauce a pris une belle consistance, la filtrer dans une casserole propre. Y ajouter la crème et laisser mijoter 5 min.

Incorporer la moutarde, saler et poivrer. Hacher l'estragon et en saupoudrer la sauce, à la dernière minute. Servir les filets de pintade dans un plat, napper de sauce et déguster !

Tajine de Pintade aux figues

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1h30

Ingrédients pour 2 personnes

- 2 cuisses de pintade
- 1 feuille de blette
- 6 figues sèches
- 2 oignons
- 1/2 bouquet de coriandre
- 1 dose de safran
- ½ cuillère à café de paprika
- 1/2 cuillère à café de piment doux
- 1 citron
- Huile d'olive
- 200 g de freekeh
- Sel
- Poivre



© CIP-Pintade

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Découper les cuisses de pintade. Peler et émincer les oignons et laver la feuille de blette, la tailler en biseaux.

Assaisonner la feuille de blette de jus de citron, de fleur de sel, de poivre et d'un filet d'huile d'olive et réserver.

Dans un plat à tajine ou une cocotte, faire dorer les cuisses de pintade avec un peu d'huile d'olive. Une fois dorées, les retirer et ajouter les oignons.

Réduire le feu et faire suer les oignons en décollant les sucs de cuisson. Lorsque les oignons sont devenus translucides, remettre les morceaux de pintade et ajouter les figues sèches.

Verser 25 cl d'eau, ajouter les épices, couvrir et enfourner pour 1h30, en surveillant. Pendant ce temps, faire cuire le freekeh dans l'eau bouillante.

Après 1h30 de cuisson de la pintade, dresser dans une assiette la cuisse, le freekeh, les figues, arroser de jus de cuisson et décorer avec les morceaux de blette précédemment préparés en garniture.

Parsemer de feuilles de coriandre et servir.





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 ».

