



Avec l'Association de Promotion de la Volaille Française (APVF), les Volailles Festives se préparent à nous régaler pour Noël et le Nouvel An !

À l'approche des fêtes de fin d'année, l'Association de Promotion de la Volaille Française (APVF) se mobilise aux côtés des producteurs de Volailles Festives – chapon, dinde, poularde, canard, pintade, oie, canette, caille, pigeon, etc. – pour que la diversité des élevages français et des modes de préparation de volailles égaye les repas de Fêtes, des plus simples aux plus raffinés.

Des Volailles Festives et Françaises De toutes les tailles et pour toutes les tablées !

Les volailles sont l'un des produits les plus prisés au moment des fêtes de fin d'année. Alors une nouvelle fois, faisons honneur au bon goût des Français, et invitons-les à se tourner vers les volailles... Festives et Françaises !

De la poularde au chapon, sans oublier la baby dinde, en petit ou en grand comités, les Volailles Festives sauront trouver leur place lors du réveillon de Noël des Français, mais pas seulement. Cailles et pigeons régaleront les repas solo ou duo ! Pintades, chapons de pintades, canettes et poulardes feront le bonheur des familles de 4 à 6 ! Chapons, oies et dindes inviteront la générosité à table et seront plus que parfaits pour des lendemains en toute praticité.

Entières ou découpées, avec son large choix d'espèces à rôtir, à farcir, à griller ou à poêler, la diversité des Volailles Festives est assez large pour s'adapter à toutes les situations et tous les goûts, au moment des réveillons de Noël, du Nouvel An.

Rendez-vous sur le site Volailles-Festives.fr ! Pour découvrir la web-série « Faites la fête avec les Volailles Festives »

Parce que derrière des fêtes de fin d'année réussies, il y a avant tout des hommes et des femmes investis et engagés... Durant tout le mois de décembre, les Français sont invités à écouter, regarder et découvrir, à travers 8 épisodes de 2 minutes, les témoignages de celles et ceux qui, chaque année, se mobilisent pour nous régaler :

- Un **éleveur de pintades** et un **éleveur de poulardes** pour s'immerger au cœur de leur savoir-faire.
- Un **boucher-détaillant** et un **boucher présent en grande surface** pour tout savoir des différentes espèces, des découpes et des cuissons possibles pour bien préparer ses repas de fêtes.
- **Quatre chefs** pour proposer des recettes festives et leurs déclinaisons possibles, autour de la dinde, du chapon, de la canette et de la caille.

L'intégralité de cette websérie, ainsi que de nouvelles recettes festives et des tutos sont à retrouver dès à présent sur le site volailles-festives.fr et la page Facebook **Volailles Festives** associée.

Oui aux Volailles Festives ! Quand vient l'heure de passer en cuisine...

Au déjeuner, au dîner, à l'apéritif, en brochettes, quel que soit son budget, son niveau et son temps en cuisine, place à la diversité dans les assiettes de Fêtes avec les Volailles Festives ! Entières ou en découpées, en filets, aiguillettes ou pilons, avec

leur large choix d'espèces à rôtir, à farcir, à griller ou à poêler, les Volailles Festives se cuisinent de plus d'une façon alors, cette année encore, « Oui à la Volaille Française » pour tous nos repas de Fêtes !

OUI A LA VOLAILLE FESTIVE AVEC LE CHAPON « VOLAILLE FRANCAISE »

Le chapon est le produit festif par excellence. Recherché pour sa chair moelleuse et sa saveur incomparable, le chapon fermier est élevé avec grand soin pendant au moins 5 mois ! Entier ou découpé, le chapon est une volaille incontournable des fêtes de fin d'année.



Chapon à la New-Yorkaise



Chapon Label Rouge rôti au vinaigre balsamique, figues et betteraves



Chapon fermier Label Rouge aux marrons et potimarron



Bouillon de chapon et tortellini au jambon cru



Blanquette de chapon



Suprêmes de chapon Label Rouge, chutney de mangue, légumes glacés

AVEC LA DINDE « VOLAILLE FRANCAISE »

La dinde est particulièrement appréciée au moment des fêtes. Cette volaille festive à la chair tendre est un produit d'exception pour les repas de fin d'année. Entière, la dinde peut facilement nourrir 6 à 8 convives, ou moins si l'on souhaite se faire plaisir et en garder pour le lendemain ! Préparer une dinde pour Noël c'est facile ! Cuisinée rôtie ou farcie, elle fait toujours l'unanimité.



Dinde fermière Label Rouge farcie à la mangue, au foie gras et au pain d'épices



Dinde Label Rouge farcie au risotto



Dinde fermière Label Rouge rôtie à la sauge et croquettes de pommes de terre aux marrons



Duo de brochettes de dinde orange et épices tandoori



Tempuras de dinde et soupe de nouilles



Roulade de dinde aux légumes et pommes de terre rôties

AVEC LA POULARDE « VOLAILLE FRANCAISE »

La poularde est une volaille très appréciée pour les fêtes de fin d'année. Elle se prête aux mets les plus raffinés avec sa chair moelleuse et goûteuse. Découvrez quelques idées recettes à partager !



Cuisses de poularde fermière Label Rouge au vin jaune, morilles et polenta



Suprêmes de poularde fermière Label Rouge aux poires et sirop d'érable



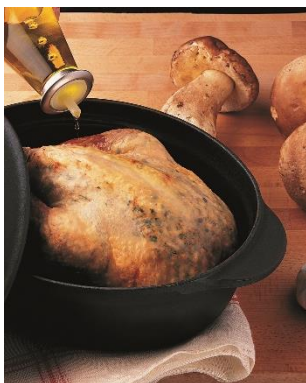
Poularde rôtie aux fruits d'hiver petite salade de Noël



Poularde aux marrons et potimarron

AVEC LA PINTADE « VOLAILLE FRANCAISE »

Le chapon de pintade ou la pintade - plus petite - sont de bons compromis pour varier de la dinde ou du chapon. Cette volaille offre une chair ferme et colorée, qui rappelle le goût subtil du gibier et ravit, à coup sûr, les papilles des convives.



Pintade truffée de beurre cru aux cèpes et persil en cocotte



Pintade de Noël du bout du monde



Chapon de pintade fermier Label Rouge aux épices



Chapon de pintade Label Rouge rôti aux cèpes, parfumé à l'orange

AVEC LE CANARD ET LA CANETTE « VOLAILLE FRANCAISE »

Le canard et la canette Français sont des produits nobles et conviviaux. Ces produits au caractère unique sont particulièrement appréciés pour leur chair et leur saveur originale. Cette volaille rouge a toute sa place sur les tables de fin d'année pour proposer un repas aussi généreux que festif.



Cuisse de canard nappée sauce aux fruits rouges et petits légumes



Filet de canard au jus, chutney et galettes de pomme de terre



Petits parmentiers de canard



Filet de canette à l'écrasée de pommes de terre truffée

AVEC L'OIE « VOLAILLE FRANÇAISE »

L'oie à rôtir est un plat traditionnel de fêtes de fin d'année, principalement dans certaines régions d'Europe.

Sa chair très moelleuse, brune et agréablement typée, sa saveur pleine de caractère et son format généreux, sont très appréciés pour les grandes tablées.

AVEC LA CAILLE OU LE PIGEON « VOLAILLE FRANÇAISE »

La caille et le pigeon sont les deux plus petites volailles, ce qui en font des mets appréciés des petites tablées !

Leur chair délicate et savoureuse se prête aux recettes traditionnelles régionales des tables de Fêtes.



Oie fermière Label Rouge farcie au pain d'épices, miel et lard



Oie fermière Label Rouge laquée aux épices



Cailles fermières Label Rouge farcies aux noix, noisettes, crème au porto et échalotes



Pigeonneau rôti à l'ail et au thym

VISUELS HD (@VolailleFrançaise) & DEROULES RECETTES, [TELECHARGEABLES ICI](#)

A l'heure des Fêtes de fin d'année, dites « Oui aux Volailles Festives ! »

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

Cette Association répond à plusieurs objectifs : contribuer à mieux valoriser les productions auprès des consommateurs, répondre aux enjeux environnementaux, améliorer la performance économique des exploitations afin de pérenniser leurs activités et les emplois qui en dépendent.

Plus d'informations sur : www.jaimelavolaille.fr - Facebook [@LAVOLAILLEFRANCAISE](https://www.facebook.com/LAVOLAILLEFRANCAISE)



CONTACT PRESSE

GULFSTREAM COMMUNICATION

Laura Gayoux & Mélissa Ouakrat

lgayoux@gs-com.fr – 06 77 17 75 68

mouakrat@gs-com.fr – 06 86 06 16 09

