



16 OCTOBRE • JOURNÉE NATIONALE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LA DURABILITÉ SOCIALE DE LA FILIÈRE VOLAILLE EUROPÉENNE

Préservation de la santé et du bien-être des animaux • Rationalisation des soins médicamenteux

- *Traçabilité et respect de normes européenne strictes • Sécurité alimentaire et réduction du gaspillage alimentaire*
- *Un produit nutritif propice à une alimentation équilibrée.*

Nous disons qu'une chose est socialement durable lorsqu'elle est respectueuse de la société, des animaux et se soucie du bien-être et de la santé. C'est pourquoi la durabilité sociale de la filière Volaille Européenne est liée à la sécurité alimentaire, au bien-être des animaux, aux avantages nutritionnels et au caractère abordable des produits alimentaires qui en sont issus.

LES 5 PILIERS D'ENGAGEMENT DE LA FILIÈRE VOLAILLE EUROPÉENNE.

1. PRÉSERVATION DE LA SANTÉ ET DU BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

Les normes européennes garantissent que l'aviculture répond aux mêmes exigences minimales dans tous les États membres. En outre, des technologies innovantes permettent aux éleveurs de surveiller et de réguler les conditions de température en temps réel, ainsi que la gestion de la quantité des aliments, le poids des animaux et l'éclairage. Le secteur est également en mesure de proposer de la viande produite selon des normes plus strictes en matière de bien-être animal, afin de satisfaire les consommateurs plus sensibles à cette question et prêts à payer plus cher pour l'obtenir.

2. RATIONALISATION DES SOINS

Des progrès significatifs ont déjà été réalisés, et d'autres aspirations sont décrites dans la stratégie « **de la ferme à la table** », qui vise à réduire de 50% les ventes d'antimicrobiens pour les animaux d'élevage d'ici 2030. Essentiels pour garantir la santé et le bien-être des animaux, leur recours au sein du secteur avicole de l'UE est engagé uniquement en faveur d'une utilisation responsable et rationnelle.

3. TRAÇABILITÉ ET RESPECT DE NORMES EUROPÉENNES STRICTES

La viande de volaille* européenne est connue dans le monde entier pour ses normes de haute qualité et une utilisation efficace des ressources. Le secteur européen ne cesse d'améliorer la transparence et l'innovation : **des normes élevées en matière de santé et de bien-être des animaux sont garanties tout au long de la chaîne de production, de la ferme à la table, ce qui a un impact positif sur la qualité du produit fini.**

4. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Alors qu'environ 20%** de la nourriture produite dans l'Union Européenne est perdue ou gaspillée, près de 33 millions de personnes n'ont pas les moyens de s'offrir un repas de qualité (comprenant de la viande, du poisson ou un équivalent végétarien). Assurer un niveau de production suffisant pour nourrir les citoyens européens et la population mondiale avec de la viande de volaille de qualité est la priorité de la filière volaille européenne. Au niveau de la transformation, toutes les parties de la volaille sont utilisées et les déchets sont réduits au niveau le plus bas possible. La campagne est également réalisée pour informer par des conseils aux consommateurs sur la façon dont ils peuvent minimiser les déchets de viande de volaille en adoptant de bonnes pratiques.

5. UN PRODUIT NUTRITIF PROPICE À UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE

La viande de volaille est naturellement riche en protéines et contribue ainsi au maintien de la masse musculaire et d'une ossature normale. Selon les Food-Based Dietary Guidelines (FBDG), la viande blanche est recommandée dans tous les États membres dans le cadre d'une alimentation saine et équilibrée, en alternance avec le poisson, les œufs et les aliments d'origine végétale.

AU MENU DU 16 OCTOBRE

JOURNÉE NATIONALE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Que faire des restes d'une dinde rôtie au four ? Prenez une baguette bien fraîche, coupez quelques légumes de saison en lamelles, le tour est joué pour une délicieuse baguette à la cuisse de dinde effilochée pour le déjeuner !

RECETTE ANTI-GASPI

BAGUETTE À LA CUISSE DE DINDE EFFILOCHÉE

Temps de préparation : 30 min - **Temps de cuisson :** 2h30 min

INGRÉDIENTS

- 2 Baguettes
- 1 Petite cuisse de dinde
- 75 g De sauce barbecue
- 1 Boîte de pulpe de tomates
- 3 Cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 2 Oignons rouge
- 1 Courgette
- 2 Carottes
- 2 Oignons « cébette »
- Quelques jeunes pousses d'épinard
- Huile d'olive

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 160°C.
2. Préparez la marinade : dans un saladier, mélangez la sauce barbecue, la pulpe de tomates et le vinaigre balsamique. Salez et poivrez.
3. Coupez 1 oignon 1/2 en lamelles épaisses.
4. Placez la cuisse de dinde dans une cocotte allant au four avec un peu d'huile d'olive. Disposez la préparation à la tomate et les oignons par-dessus.
5. Recouvrez la cocotte avec son couvercle et enfournez pour 2h30.
6. À l'aide d'un économiseur ou d'une mandoline, taillez de fines lamelles de carottes et de courgettes. Coupez les oignons « cébette » en fines rondelles.
7. Effilochez la cuisse en grattant la viande avec une fourchette.
8. Coupez les baguettes en deux puis entaillez chaque moitié dans le sens de la largeur.
9. Disposez généreusement la dinde effilochée puis quelques pousses d'épinard, des lamelles de légumes, les oignons rouges restants et enfin la cébette.



Pour en savoir plus sur la durabilité du secteur européen de la viande de volaille :

Rendez-vous sur le site [EUROPEAN POULTRY](https://www.europeanpoultry.com)

et les réseaux sociaux    @jaimelavolaille



SERVICE PRESSE

Gulfstream Influence : Élodie Coin - ecoin@gs-com.fr - Tél. 06 03 51 57 65

* Le terme « volaille » désigne la viande de poulet et de dinde en général. ** Source : l'ONU.

Source valeurs nutritionnelles : ciqual.anses.fr

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 l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union Européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables. Pour des conseils sur une alimentation saine et équilibrée, veuillez consulter l'avis relatif à la révision des alimentaires pour les adultes du futur Programme national nutrition santé 2017-2021 :

https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspa20170216_reperesalimentairesactua2017.pdf