

PÂQUES : LA VOLAILLE FRANÇAISE APPELLE À LA SOLIDARITÉ GOURMANDE DES FRANÇAIS !

La filière Volaille de Chair, représentant les producteurs de poulets, dindes, pintades, canards, cailles et pigeons, se mobilise chaque jour pour assurer la continuité alimentaire des Français. Sur le terrain, les professionnels du secteur et leurs partenaires font un travail remarquable et leur implication permet de répondre à la hausse de la demande des consommateurs durant cette période inédite.

Cependant, la situation n'est pas la même pour toutes les volailles, car le marché avicole est fortement déstabilisé, notamment en raison de l'arrêt des activités de restauration. Certains professionnels sont ainsi confrontés à de grandes difficultés suite à la chute drastique de leurs commandes, voire leur interruption totale. En effet, les restaurants, où les Français étaient habitués à savourer canards, pintades, cailles et pigeons, sont fermés jusqu'à nouvel ordre, privant de débouchés des centaines d'éleveurs en France.

C'est pourquoi la filière, représentée par l'ANVOL, invite les français à (re)découvrir ces volailles chez eux au moment de Pâques. Les consommateurs pourront facilement repérer ces volailles dans les rayons grâce au logo Volaille Française.

Dans quelques jours, cette première fête du printemps sera en effet l'occasion de rompre avec le quotidien et de s'offrir une pause festive bien méritée même en confinement. C'est le moment d'en profiter pour se faire plaisir et changer les habitudes en savourant, chez soi, ces délicieuses volailles que l'on voit habituellement à la carte des plus grands Chefs. Cette année, c'est dans les magasins que les consommateurs vont les retrouver, pour les cuisiner eux-mêmes ! Les commerçants vont en effet mettre en avant ces produits de tradition gastronomique dans leurs rayons, en particulier la pintade et le canard et parfois même la caille et le pigeon.

Une bonne occasion, pour les nombreux Français qui se remettent à cuisiner, de faire facilement la démonstration de leurs talents culinaires à leur famille !

Ces volailles de tradition ont en effet tout pour plaire et répondent parfaitement aux attentes d'authenticité des consommateurs. Avec leur subtil goût de gibier, elles se prêtent aussi bien aux recettes les plus classiques qu'aux créations les plus audacieuses !

Déguster des volailles inédites chez soi : l'occasion de se faire plaisir tout en soutenant l'agriculture française et ses éleveurs !



En savoir plus sur :

La pintade

Cette volaille à la chair tendre et savoureuse, au goût subtil de gibier, est devenue la spécialité de l'Hexagone. La pintade se décline au gré de toutes les envies : traditionnelle, à la vapeur, au wok, en papillotes, à la plancha, en poêlées ou au barbecue. Entière ou découpée, fraîche ou congelée, elle convient à tous : en famille ou en amoureux, des gourmets amateurs de cuisine élaborée aux jeunes actifs à la recherche de simplicité.

Le canard

Produit noble et convivial, le canard hérite du meilleur de la volaille et du gibier. La qualité de sa chair et sa saveur originale singulière en font un produit au caractère unique. Il s'agit d'une volaille rouge qui s'adapte à toutes les occasions. Pour un repas festif entre amis, un déjeuner en famille, un dîner en amoureux ou encore un simple dîner au cours de la semaine, le canard saura toujours surprendre !

La caille

Élevée pour sa chair délicate et savoureuse, la caille régale les palais les plus fins. Souvent dégustée selon des traditions culinaires régionales, c'est un mets rustique et original. La caille se prépare de multiples façons : sous forme de cuisse et de filet, farcie ou enrobée d'aromates au barbecue.

Le pigeon

Le pigeon a la particularité d'être une viande rouge et maigre, à la chair fine et pauvre en graisse. Il se consomme adulte ou jeune ; il s'agit alors du pigeonneau et sa chair moelleuse se cuisine rapidement grâce à un temps de cuisson raccourci. Pigeon et pigeonneau sont simples et rapides à cuisiner : à la broche, farcis, en tourte, en cocotte, flambés, etc.

Vous pouvez retrouver plus d'informations sur chacune de ces volailles ainsi que de nombreuses idées de recettes et des informations nutritionnelles sur :

<https://www.volaille-francaise.fr/>

À propos de l'Interprofession ANVOL :

ANVOL est l'interprofession volaille de chair. Créée dans la dynamique des États Généraux de l'Alimentation, ANVOL a été officiellement reconnue par arrêté en septembre 2018. Elle réunit 20 organisations représentatives de l'ensemble des maillons de la filière de la volaille de chair : depuis l'accoupage jusqu'à la distribution et la restauration.

La filière Volaille de Chair représente environ 100 000 emplois en France, dont 34 000 dans les élevages, pour un chiffre d'affaires d'environ 6,8 milliards d'euros en sortie abattoirs.

ANVOL pilote un plan de filière ambitieux dont l'objectif majeur est la reconquête du marché national, tout en prolongeant les actions en faveur du bien-être animal et la préservation de l'environnement.

L'équipe ADOCOM-RP vous remercie de votre attention.

Tél. : Sandra 06.48.55.25.06 / Arnault 06.11.21.67.67

Courriel : adocom@adocom.fr

ADOCOM®-RP

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax : 01.43.55.35.08

e-mail : adocom@adocom.fr - site : www.adocom.fr

Qualification : Agence Certifiée OPQCM

