CAMPAGNE FINANCÉE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE

LA PINTADE : LA PETITE VOLAILLE QUI CHANGE DU QUOTIDIEN REPREND SON ENVOL POUR LE PLUS GRAND PLAISIR DES FRANÇAIS !

- **68 %** des Français sont **consommateurs** de pintades
- **74 %** en achèteraient **plus souvent** en morceaux
- **58 %** en attendent davantage **au restaurant**

Après trois années de tourmente, entre covid, influenza aviaire et inflation, la filière française de la pintade est en ordre de marche pour remettre sa petite volaille pas comme les autres sur le devant de la scène ! Une mobilisation qui est attendue des consommateurs, comme le prouve la récente enquête inédite réalisée par l'Institut CSA pour le Comité Interprofessionnel de la Pintade (CIP)[1]. La pintade réunit en effet 68 % de Français consommateurs et ceux qui n'en consomment pas confient tout simplement ne pas y penser (42 %), ne pas en trouver facilement (25 %) ou ne pas savoir la cuisiner (22 %). Trois leviers que les professionnels comptent bien actionner, notamment en hissant la pintade en haut de l'affiche pour 3 ans dans le cadre d'un puissant programme européen d'information. Dès ce mois de septembre, la pintade tient ainsi la vedette chez les bouchers et invite les cuisiniers de demain à s'inspirer de la Street Food à l'occasion du lancement du 1er « Trophée Pintade des Jeunes Talents ». Tout est mis en œuvre pour que la pintade reprenne son envol : de quoi ravir les 74 % de consommateurs qui en achèteraient plus souvent si elle était davantage proposée en morceaux et les 58 % de Français qui aimeraient en voir davantage sur les cartes des restaurants !

La filière mobilisée pour redémarrer la production

Pour accroître sa présence sur le marché, la filière est en cours de redémarrage après la baisse des mises en place de pintades de -9 % en 2022 par rapport à 2021 dans le contexte de l'influenza aviaire. Les pintades font ainsi progressivement leur retour dans les élevages : les mises en place sont en hausse de +2 % sur les sept premiers de l'année, comparé à la même période en 2022. L'Itavi projette même une production en hausse de +7,5 % sur l'année 2023 comparé à 2022. De plus, la tension sur les coûts de production faiblit, ce qui devrait se répercuter sur les prix de vente aux consommateurs. De quoi enthousiasmer les Français qui sont nombreux à attendre de la pintade sur leurs tables de fêtes, mais pas seulement. En effet, si 80 % de la population pense qu'elle se prête aux fêtes de fin d'année, 54 % estime aussi qu'il n'existe pas de période privilégiée pour en consommer ! Il faut dire qu'aux yeux des Français cette petite volaille, pas comme les autres, multiplie les qualités.

[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.

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR UNE GRANDE VARIÉTÉ DE PRODUITS AGRICOLES.
ENJOY IT'S FROM EUROPE

Des qualités gourmandes et nutritionnelles

Les Français sont tout d'abord 89 % à s'accorder à dire que la pintade est une volaille qui change des autres volailles et ils ont raison ! Avec sa chair tendre et juteuse, associée à un subtil et délicieux goût de gibier, elle se positionne en effet de façon singulière pour varier les plaisirs. Les Français ne s'y trompent pas, ils sont même 85 % à la qualifier de savoureuse et goûteuse et autant à affirmer qu'il s'agit d'une viande qui fait plaisir. Au-delà de son aspect gourmand, la pintade est également reconnue pour ses grandes qualités nutritionnelles par 84 % des Français. Laurence Plumey, médecin-nutritionniste, souligne : « Peu calorique, car ayant une chair surtout riche en protéines et pauvre en matières grasses, elle est également riche en fer, en zinc et en de nombreuses vitamines du groupe B. ». Des caractéristiques qui permettent à la pintade de s'inscrire parfaitement dans la tendance de consommation flexitarienne du moment !

Un emblème de biodiversité et de souveraineté alimentaire

En parfait accord avec les nouvelles attentes des consommateurs, la pintade a également la particularité d'être une volaille typiquement locale et dont la viande, comme celle des autres volailles, est l'une des moins polluantes en termes d'émission de CO2 par kg de protéines produit. Une bonne nouvelle pour les 86 % de consommateurs qui font de son origine française un critère de sélection. La filière française de la pintade se distingue en effet en couvrant l'intégralité de la demande du marché national, exportant même son savoir-faire à l'international. La balance commerciale de la France a enregistré un excédent de 4,8 millions de tonnes et 25 millions d'euros en 2022. La filière française des pintades contribue ainsi à la souveraineté alimentaire du pays et représente même 85 % de la production européenne et mondiale. Il faut dire que la France est le seul pays à avoir engagé un travail de sélection de la pintade, dont l'objectif principal est de préserver les caractéristiques rustiques de l'animal sauvage. L'Hexagone abrite même la dernière entreprise de sélection de pintades d'élevages du monde, dont dépendent tous les élevages de pintades du globe. Inscrite au cœur du patrimoine français, la pintade participe à la biodiversité de la production avicole en diversifiant les espèces de volailles proposées. Avec plus de 1 000 éleveurs répartis dans toutes les régions françaises, elle contribue au dynamisme des territoires ruraux. Des particularités dont sont conscients les Français : 83 % d'entre eux considèrent ainsi que la pintade est issue d'un savoir-faire traditionnel à préserver.

Une campagne d'information en France et en Europe

Le CIP s'inscrit dans un puissant programme européen d'information sur 3 ans pour accroître la présence de la pintade dans les assiettes des Français. Les premières actions sont lancées dès ce mois de septembre. On retrouvera ainsi la pintade chez 5 000 bouchers cet automne. De leur côté, les écoles de cuisine reçoivent actuellement les invitations à participer au 1er « Trophée Pintade des Jeunes talents » conviant leurs étudiants à créer des recettes sur le thème de la Street Food. Les actions vont ensuite s'enchaîner en France, en Belgique, en Allemagne et aux Pays-Bas avec des présences sur les salons de la restauration hors domicile, un site internet actualisé, de nombreuses publications sur les réseaux sociaux, etc.

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE

SOMMAIRE

ENQUETE
LA PINTADE : LA VOLAILLE QUI FAIT LA DIFFERENCE AUPRES DES FRANÇAIS ! p.4

CONSOMMATION
MANQUE DE DISPONIBILITE ET INFLATION PESENT SUR LE MARCHE DE LA PINTADE p.11

FILIERE
REPRISE DE LA PRODUCTION FRANÇAISE : UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE AU MONDE p.13

INFORMATION
LA FILIERE EN CAMPAGNE EN FRANCE ET EN EUROPE p.17

CONCOURS
1ER TROPHEE PINTADE DES JEUNES TALENTS : LES CUISINIERS DE DEMAIN INVENTENT LA PINTADE « STREET FOOD » p.18

NUTRITION
PINTADE ET FLEXITARISME : UN DUO QUI A TOUT BON p.19

DISTRIBUTION
EN RAYON OU A LA CARTE : LA PINTADE A TOUT POUR PLAIRE p.22

CUISINE
LA PINTADE : UNE AUTRE IDEE DES REPAS QUOTIDIENS p.24

RECETTES
LA PINTADE EN FETE ! p.26

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE

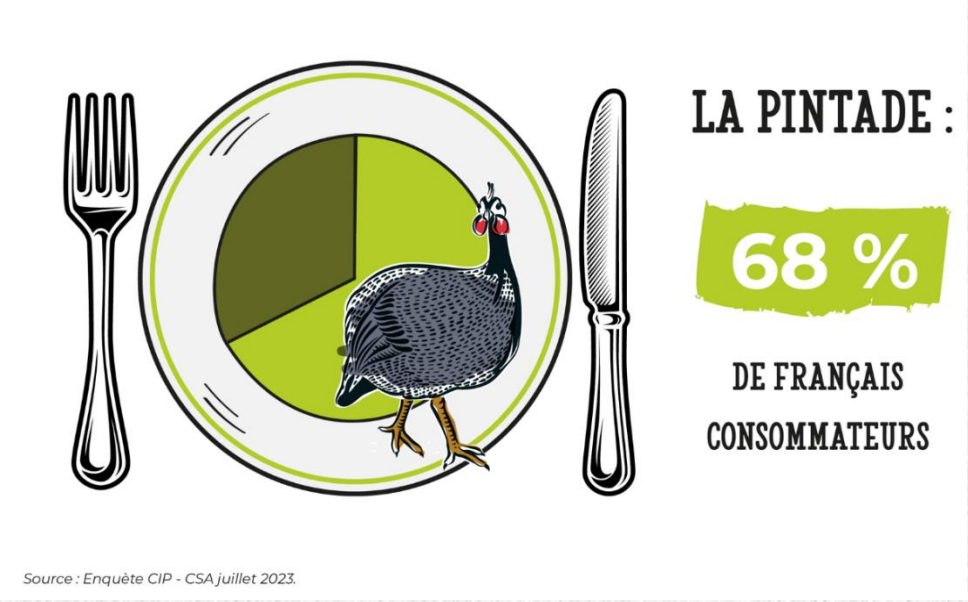
ENQUETE

LA PINTADE : LA VOLAILLE QUI FAIT LA DIFFERENCE AUPRES DES FRANÇAIS !

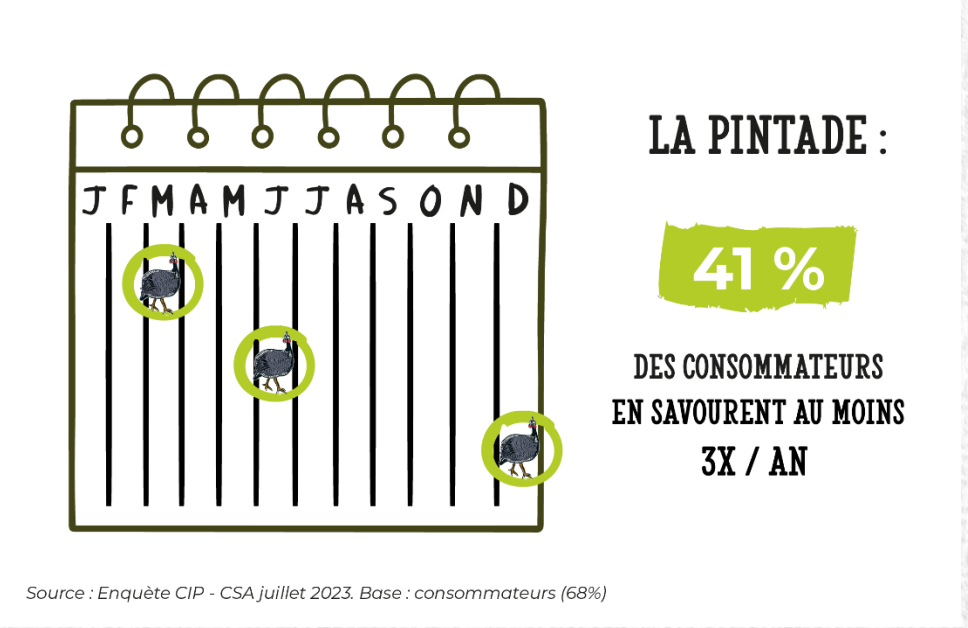
Source : enquête menée par l'Institut CSA pour le Comité Interprofessionnel de la Pintade (CIP) menée du 4 au 11 juillet 2023 auprès d'un échantillon national représentatif de 1 008 individus âgés de 18 et plus, représentatifs de la population française.

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.



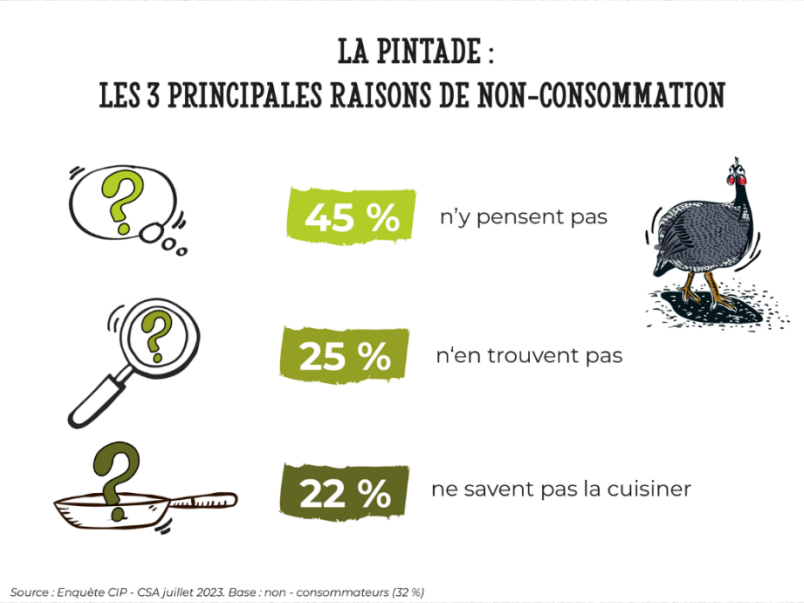
Source : Enquête CIP - CSA juillet 2023.



Source : Enquête CIP - CSA juillet 2023. Base : consommateurs (68%)

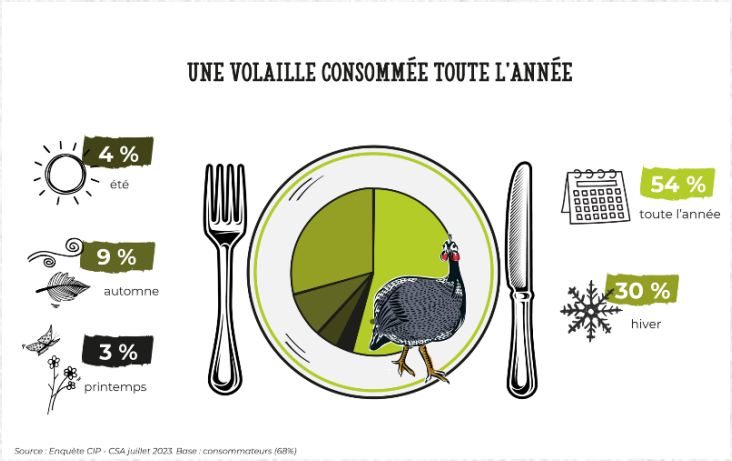
Présence à l'esprit, disponibilité et idées : la recette du succès !

Si les Français sont 68 % à consommer de la pintade, ils pourraient être encore plus nombreux ! En effet, parmi ceux qui déclarent ne pas en consommer, 42 % confient tout simplement ne pas y penser ! Parmi les autres raisons de non-consommation évoquées, la difficulté d'en trouver facilement (25 %) figure en deuxième position. Enfin, en troisième place, les Français non-consommateurs mentionnent le manque de connaissance pour la cuisiner : « Je ne sais pas la cuisiner. » (22 %).



Une volaille attendue toute l'année

La pintade est une volaille qui s'adapte à toutes les périodes de l'année, comme s'accorde à la dire une majorité de consommateurs. Ils sont en effet 54 % à estimer qu'il n'existe pas de période privilégiée pour consommer de la pintade. Pour ceux qui pensent qu'il existe une période appropriée pour la consommer, 30 % estiment qu'il s'agit d'une volaille d'hiver. Seuls 9 % pensent qu'il s'agit davantage d'une volaille d'automne, 4 % d'été et 3 % de printemps.



Ainsi, logiquement, si 40 % des consommateurs disent en consommer au moment des fêtes de fin d'année, ils sont également 38 % à en consommer sans occasion particulière.

La pintade : aussi de la fête !

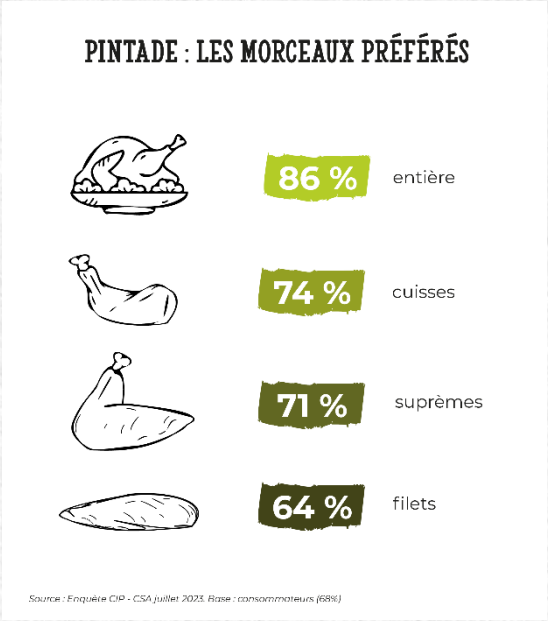
Une majorité de Français estime que la pintade a un beau rôle à tenir durant la période des réveillons. 80 % de la population s'accorde en effet à dire qu'il s'agit d'une viande qui se prête bien aux fêtes de fin d'année. Cette proportion monte même à 84 % lorsqu'il s'agit des consommateurs de pintade.

Source : Enquête CIP - CSA juillet 2023.

Entière ou en morceaux : à chacun sa pintade

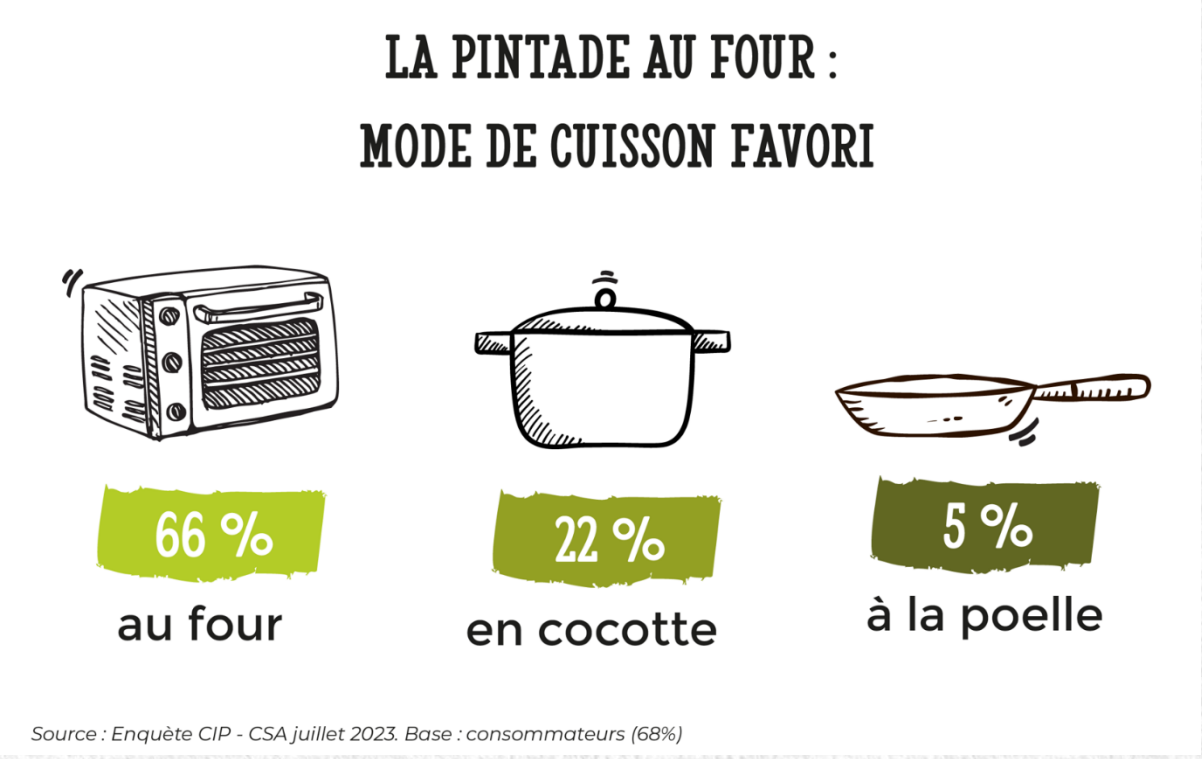
La pintade est une petite volaille qui peut aussi bien se savourer entière qu'en morceaux, selon les envies, les occasions, le nombre de convives…

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.



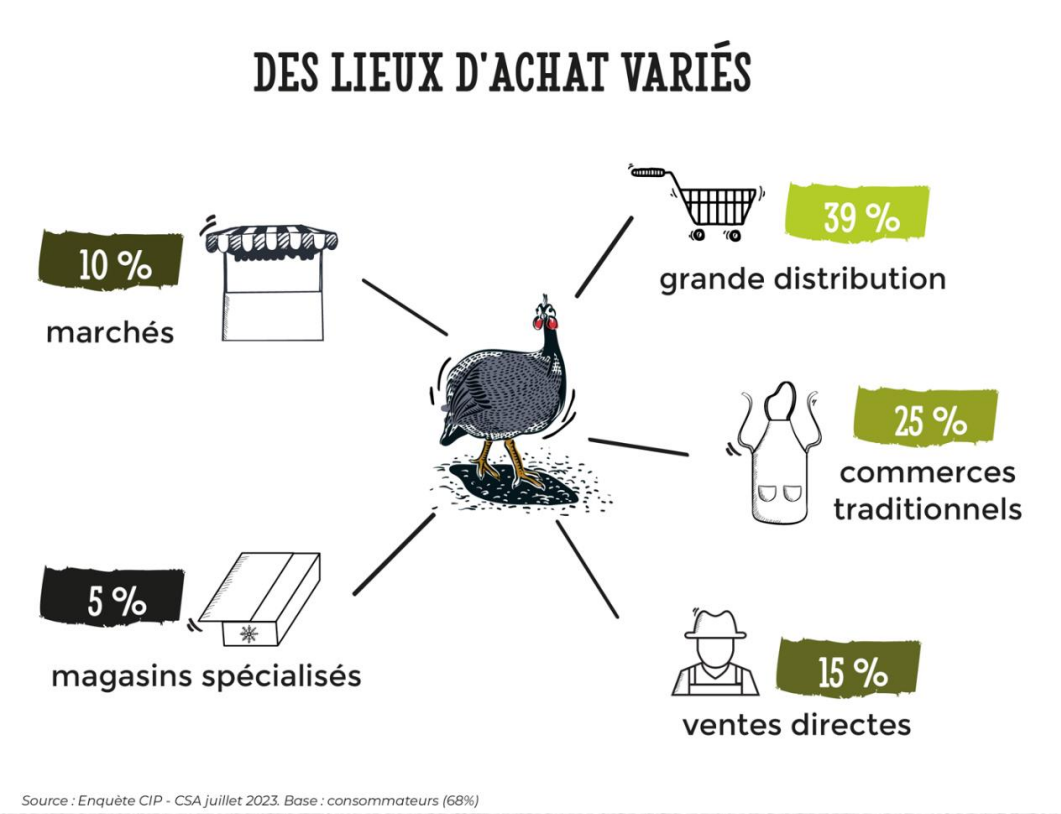
La pintade au four : la préférée des consommateurs

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 grande distribution : lieu d'achat privilégié

Les consommateurs de pintades s'approvisionnent avant tout en **grande distribution**, à 39 %. Ils sont ensuite 25 % à se déplacer le plus souvent dans les **commerces traditionnels** (épicerie, boucherie, boucherie-volailler, traiteur) pour choisir cette volaille. Ils sont également 15 % à préférer se rendre **directement chez les producteurs** eux-mêmes. 10 % préfèrent aller sur les marchés et 5 % sont adeptes des magasins spécialisés (produits frais, surgelés) pour acheter leur pintade.



Source : Enquête CIP - CSA juillet 2023. Base : consommateurs (68%)

Une meilleure disponibilité dans les commerces traditionnels

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.

Origine et signe de qualité : déterminants dans le choix

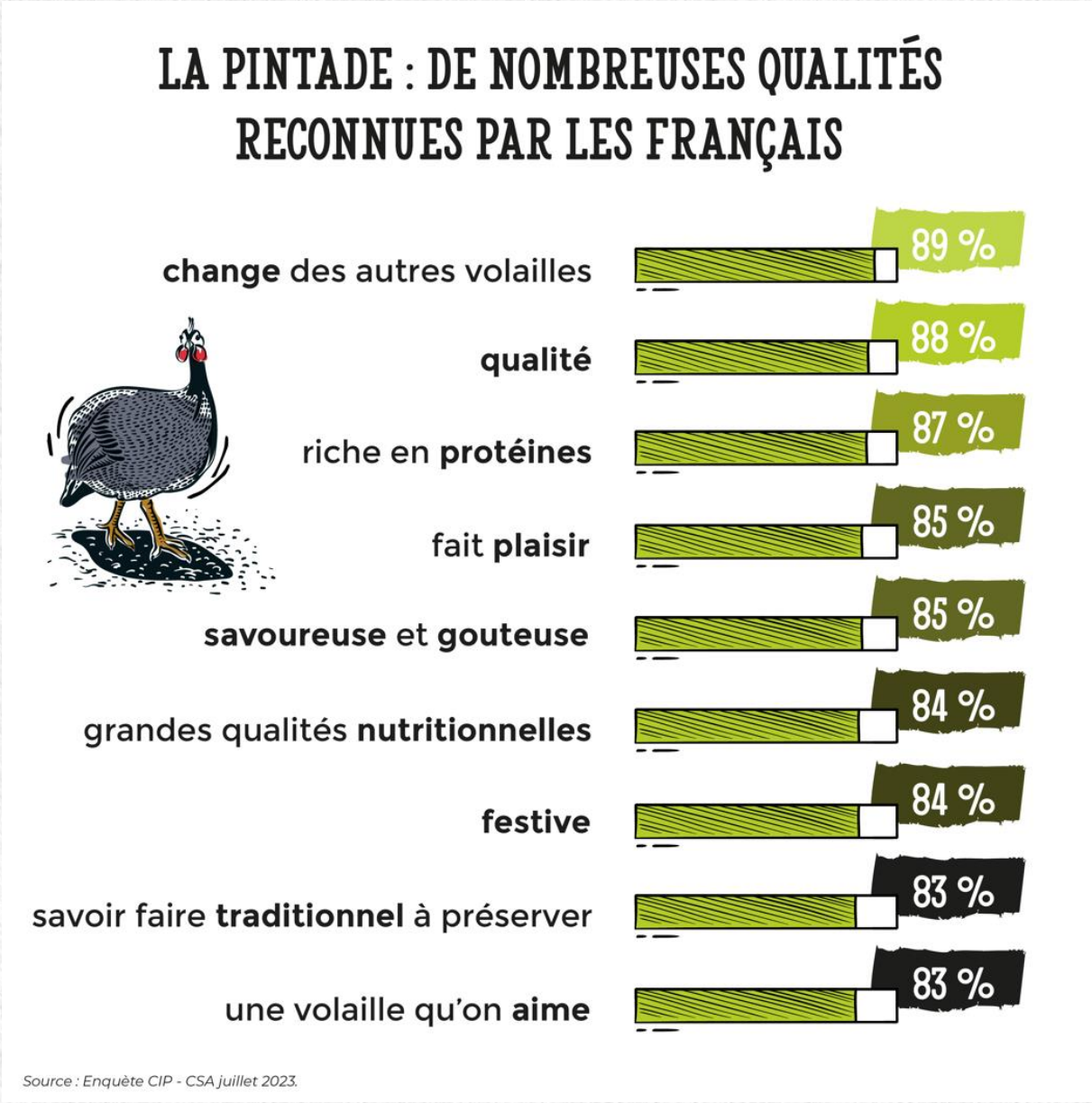
Lorsqu'ils achètent une pintade, les consommateurs sont en premier lieu guidés par son origine française : 86 % des consommateurs en font un critère de choix. Ils sont également 78 % à se fier à la présence d'un label, d'un signe de qualité. 70 % s'appuient sur l'indication d'une production régionale.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

La pintade : des qualités qui font la différence

Les Français sont conscients des nombreuses qualités de la pintade. Ils sont une majorité, près de 9 sur 10 (89 %), à estimer qu'il s'agit d'une volaille différente, qui change des autres volailles ! Ils sont quasiment autant (88 %) à la qualifier de volaille « de qualité » et à reconnaître qu'elle est « riche en protéines » (87 %).

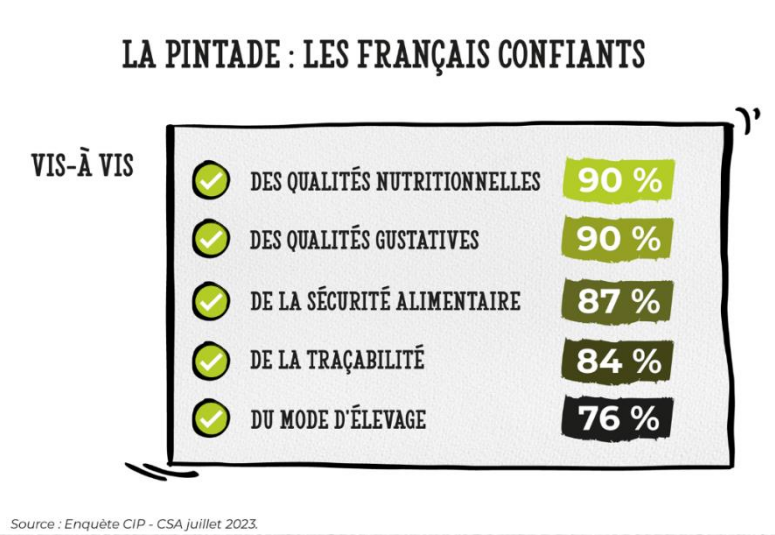
Ils sont également plus de 8 sur 10 à estimer qu'elle fait plaisir (85 %), à la qualifier de savoureuse et goûteuse (85 %), à s'accorder sur ses grandes qualités nutritionnelles (84 %) et à l'estimer festive (84 %).

Ils sont aussi plus de 8 sur 10 à penser que la pintade est issue d'un savoir-faire traditionnel à préserver (83 %) et qu'il s'agit tout simplement d'une volaille qu'ils aiment (83 %).



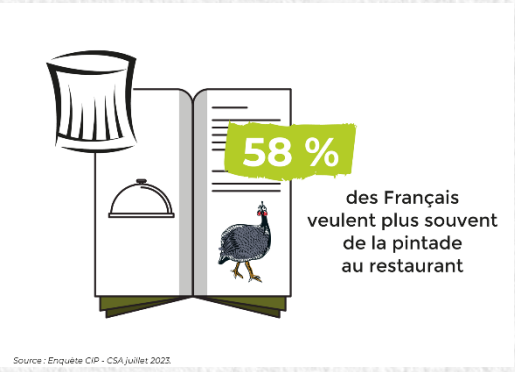
Une volaille de confiance

La pintade est une volaille qui inspire largement confiance aux Français. 90 % d'entre eux disent avoir confiance dans ses qualités nutritionnelles et autant dans ses qualités gustatives. Ils sont également 87 % à confier faire confiance à sa sécurité alimentaire, 84 % à sa traçabilité et 76 % à son mode d'élevage.



Source : Enquête CIP - CSA juillet 2023.

La pintade : une volaille d'avenir !



Source : Enquête CIP - CSA juillet 2023.

La pintade a une place promise dans les assiettes des Français. Ils sont notamment 58 % à en attendre plus souvent à la carte des restaurants français.

Source : Enquête CIP - CSA juillet 2023.

De plus, sur les lieux de vente où ils en achètent pour leur consommation à domicile, 74 % des consommateurs confient qu'ils achèteraient plus souvent de la pintade s'il elle était davantage disponible en découpes (cuisses, suprêmes, filets, aiguillettes…).

Au global, les consommateurs de pintade sont 83 % à prévoir de maintenir, voire même augmenter (17 %) leur consommation à l'avenir. Seuls 2 % envisagent de réduire leur consommation de pintade et 15 % n'ont pas pris de décision.

CONSOMMATION

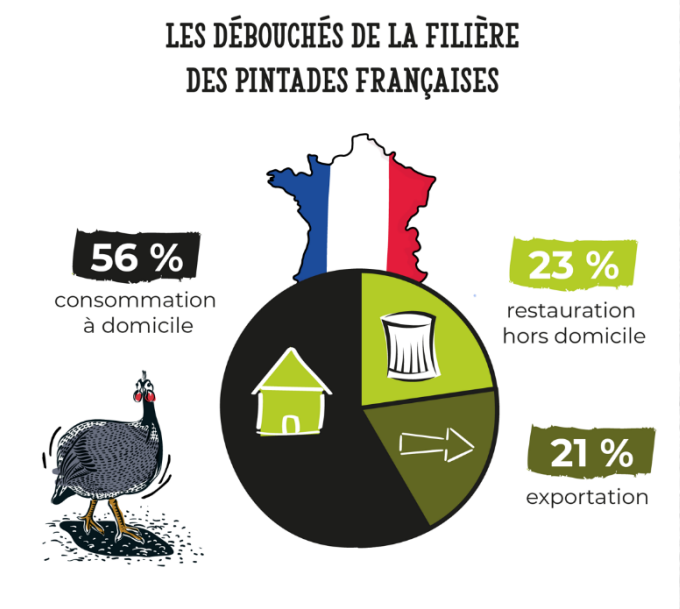
MANQUE DE DISPONIBILITE ET INFLATION PESENT SUR LE MARCHE DE LA PINTADE

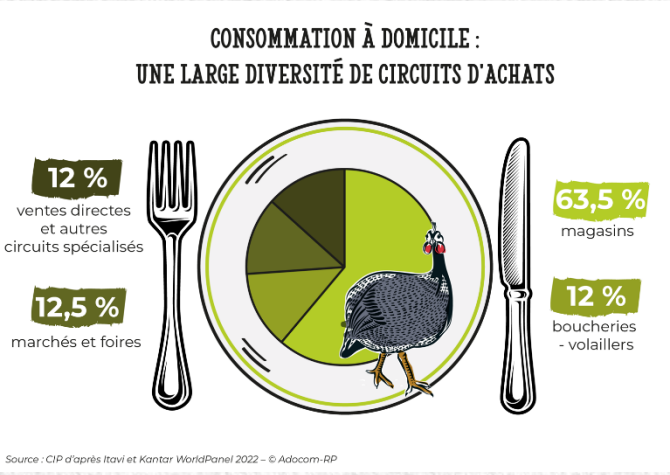
La pintade n'a pas retrouvé sa place en Restauration Hors Domicile

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

Si les **achats des ménages** représentent **56 %** 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 **23 %** du marché et les **exportations 21 %.**

Si l'on observe uniquement le marché intérieur, la consommation à domicile représente 70 % des ventes et la restauration hors domicile 30 %. Une situation qui s'est inversée depuis la pandémie. **En 2019, la restauration hors domicile représentait la majorité du marché domestique : 52 % des ventes.**





De multiples lieux d'achat

(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 63,5 % du volume des pintades vendues aux consommateurs en 2022, les autres circuits se partagent 36,5 % des ventes. Un cas particulier puisque cette proportion se situe en moyenne à seulement 20 % pour l'ensemble des volailles.

Hors grande distribution, les Français achètent leurs pintades auprès des bouchers-volaillers, des marchés et en à part quasi égale, environ 12 % pour chaque circuit.

Les achats des ménages handicapés par la raréfaction de l'offre et l'inflation

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

Après le covid-19 qui avait déjà déstabilisé le marché et entraîné une diminution des ventes de pintades, la filière a vu son offre chuter en raison de la survenue d'un épisode d'influenza inédit. À ce manque de disponibilité des pintades sur le marché est venue s'ajouter une hausse sans précédent des coûts de production qui a fait augmenter les prix de vente aux consommateurs.

En **2022**, les achats des ménages ont ainsi diminué de -13,4 % par rapport en 2021, entre raréfaction des pintades en rayons (-7,6 % de pintades produites en France) et augmentation des prix (+11,4 %).

Sur les 7 premiers mois **2023**, la déconsommation se poursuit, avec une baisse de -14,5 % des achats des ménages par rapport à la même période en 2022. Cependant, la production est actuellement en cours de redémarrage pour réapprovisionner le marché et le coût de l'aliment commence à moins peser dans les coûts de production, ce qui pourrait entraîner une diminution des prix de vente aux consommateurs.

Les pintades peu vendues en découpes

(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 2022, seuls 20 % des achats des ménages ont eu lieu sous forme de découpes (cuisses, suprêmes, filets, aiguillettes…). Cependant, cette proportion est plus élevée pour les achats effectués en boucheries (29 %) et encore davantage sur les marchés (41 %).

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)

Ventes à l'international : excédent de la balance commerciale

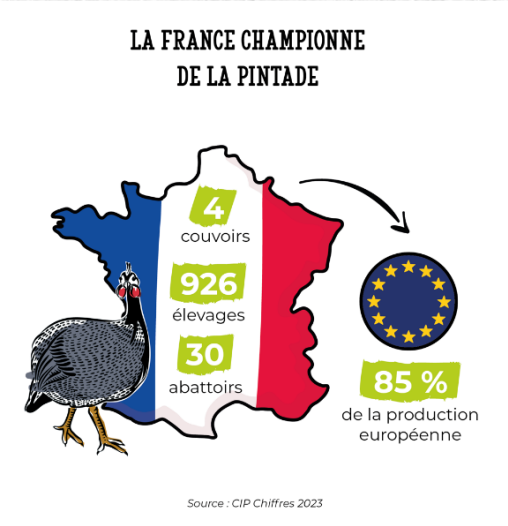
Au cours des 20 dernières années, selon le Bilan Annuel fourni par les services statistiques du ministère de l'Agriculture, le taux d'autosuffisance de la filière pintade est passé de 111 à 120 %, témoignant du succès de la pintade française à l'export et du dynamisme des entreprises concernées.

La pintade réussit ainsi, malgré ses difficultés, à contribuer à la souveraineté alimentaire de la France. En 2022, la balance commerciale de la pintade française était ainsi excédentaire en volume et en valeur : 4 800 tonnes et 25 millions d'euros.

Sur les 7 premiers mois de l'année, les exportations résistent à -5,2 % en volume et gagnent +11,7 % en valeur. Dans le classement des destinations les plus significatives en Europe et dans les pays tiers, figurent par ordre croissant : la Belgique avec 536 tonnes sur 7 mois (-13,5 % vs 7 mois 2022), l'Allemagne (520 tonnes / -1,4 %), le Royaume-Uni (422 tonnes / +21,6 %), les Pays-Bas (133 tonnes / -2,5 %) et la Suisse (118 tonnes / +3,8 %). Le Royaume-Uni et la Suisse se distinguent par une hausse des volumes. Du côté de l'Allemagne, 2e pays client, les exportations sur la période sont supérieures à celles d'avant-covid.

PATRIMOINE

REPRISE DE LA PRODUCTION FRANÇAISE DE PINTADES : UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE AU MONDE



La France : 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.

Reprise de la production après trois années tourmentées

L'année 2023 marque la reprise de la production de pintades en France après l'influenza aviaire. L'Itavi projette ainsi une hausse de la production de +7,5 % en 2023 vs 2022. En effet, déjà sur les 7 premiers mois de l'année, le nombre de pintades mises en place est en hausse de +2 % comparé à 7 mois 2022. Cependant, ce chiffre reste en recul de -23 % par rapport à la même période en 2019. En 2022, la France avait mis en place environ 22 millions de pintades, soit -9 % par rapport à 2021 et -24 % comparé à 2019.

En effet, la production de pintade a été fortement impactée par l'épizootie d'influenza aviaire qui a touché des élevages de reproducteurs de pintades et rendu impossibles les mises en place dans les régions traditionnellement productrices.

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE

Le dernier sélectionneur de pintades 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 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 2022, la filière des pintades a commercialisé près de 269 000 reproductrices, soit environ +2 % vs 2021. Elle en a exporté 23 %, soit 63 765 animaux.

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

La France compte 926 élevages de pintades, répartis sur tout le territoire. Avec moins d'un millier 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

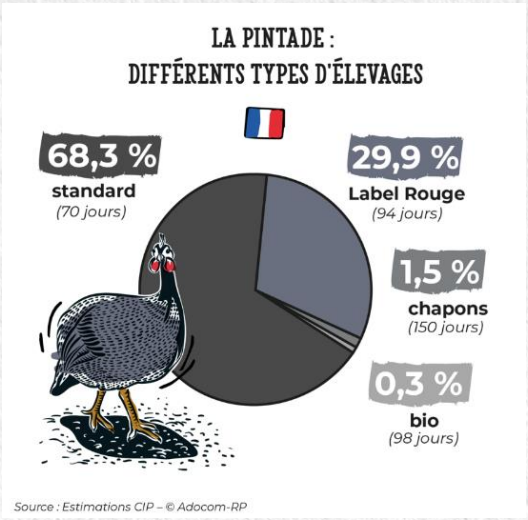
Le patrimoine génétique de la pintade d'élevage est resté très proche de ces congénères que l'on peut encore trouver à l'état sauvage en Afrique. C'est un oiseau à l'instinct grégaire prononcé et dont la croissance est lente. Ainsi, des exigences spécifiques sont prises en compte dans les élevages, que 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.

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 m^2 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 2022, les mises en place dans le cadre d'organisations de type Label Rouge ont été de 6,9 millions de pintadeaux (y compris chapons de pintade). Par rapport à 2021, les mises en place de Pintades Label Rouge et de chapons de pintades sont en baisse respectivement de -10 % et de -6%.



	Durée d'élevage en jours	Densité d'élevage Pintade au m²	Caractéristiques du mode d'hébergement des animaux	Alimentation
PINTADE CŒUR 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 m² maximum avec lumière naturelle donnant accès à un parcours de 4 m² 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 m² maximum avec lumière naturelle donnant accès à un parcours de • 2 m² par sujet jusqu'à 100 jours • 3 m² par sujet à partir du 101e jour	100 % végétale, minérale et vitamines, dont 75 % de céréales minimum Selon cahier des charges, finition avec 5 % de lait entier

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 **2022**, 34,9 millions d'œufs à couver ont été produits en France (-12,2%/2021) et 849 000 exportés (-44,8%/2021). La France a également exporté près de 2,2 de pintadeaux, un chiffre stable à -1 % par rapport à 2021.

INFORMATION

LA FILIERE EN CAMPAGNE 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, Belgique, Allemagne et 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 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 seront régulièrement publiés 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

La pintade accompagne les professionnels de la restauration en participant à de nombreux salons. Elle sera notamment présente au Serbotel de Nantes en octobre prochain, à l'Internorga de Hambourg en mars 2024, au Gastrij de Rotterdam en 2024 et au Sirha de Lyon en octobre 2024. L'Interprofession lance également le 1er Trophée Pintade des Jeunes Talents auprès des futurs Chefs aujourd'hui étudiants et apprentis (voir page suivante).

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 va ainsi bénéficier d'une mise en avant dans 5 000 boucheries françaises dès cet automne. Les consommateurs la retrouveront également lors d'événements organisés dans les grandes et moyennes surfaces belges durant les périodes de Pâques et de Noël 2024.

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE

CONCOURS

1ER TROPHEE PINTADE DES JEUNES TALENTS : LES CUISINIERS DE DEMAIN INVENTENT LA PINTADE « STREET FOOD »

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 ce mois de septembre 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 !

Un concours culinaire ouvert aux talents de la cuisine de demain

Le Trophée Pintade des jeunes talents est ouvert aux jeunes âgés de 16 à 24 ans : 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. Les candidats ont **jusqu'au 15 décembre 2023** pour s'inscrire : anais@adocom.fr. Les candidats inscrits seront ensuite invités à envoyer leurs idées de recettes puis une liste restreinte de 4 finalistes sera sélectionnée pour réaliser et présenter ses recettes devant un jury d'experts dans un prestigieux établissement à Paris.

La pintade en vedette d'une Street Food équilibrée

Les candidats doivent imaginer et créer une recette inspirée 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 sont laissés à la libre interprétation du candidat, mais devront être nutritionnellement équilibrés : *légumes actuels, oubliés ou anciens, féculents, céréales, pains spéciaux, fruits, sauces, coulis, etc.* La recette créée sera proposée dans des contenants individuels au libre choix du candidat *: panier, bento, lunch box, cornet, barquette, bol…*

Fiche d'inscription et règlement complet disponibles sur demande par mail à l'adresse : anais@adocom.fr

NUTRITION

PINTADE ET FLEXITARISME : UN DUO QUI A TOUT BON

Les Français sont de plus en plus nombreux à se dire adeptes du flexitarisme, c'est-à-dire à préférer mieux sélectionner la viande qu'ils consomment moins souvent. La pintade répond à leur envie de se faire plaisir avec une viande de qualité, qui change de l'ordinaire. Son origine locale correspond même à leurs attentes de manger français et de réduire leur empreinte carbone.

Et, d'un point de vue nutritionnel, la pintade a tout pour plaire aux flexitariens : à la fois riche en protéines et avec peu de matière grasse, la viande de pintade apporte des vitamines du groupe B, du fer et du zinc en quantité intéressante.

Cette petite volaille pas comme les autres s'inscrit ainsi parfaitement dans les tendances de consommation flexitarienne du moment pour le plus grand plaisir de toute la famille !

Texte de Dr Laurence Plumey. Médecin Nutritionniste :

« La pintade est une volaille qui mérite d'être davantage connue de tous, car, indépendamment d'un goût savoureux et typique, elle possède de grandes qualités nutritionnelles. Peu calorique, car ayant une chair surtout riche en protéines et pauvre en matières grasses, elle est également riche en **fer**, en **zinc** et en de **nombreuses vitamines du groupe B**.

Une volaille peu calorique

La pintade est une volaille peu calorique. À raison d'une moyenne de 110 à 120 kcal/100g, savourer une cuisse ou un filet de pintade (compter 150 g de portion) ne nous apporte que 160 à 180 kcal, en raison de la faible teneur en matière grasse de la pintade. Un apport calorique tout à fait raisonnable puisqu'il ne représente que 8 à 10 % du besoin énergétique d'une femme (1800 à 2000 kcal par jour) et 6 à 7 % de celui d'un homme (2300 à 2500 kcal par jour). Raison pour laquelle manger régulièrement de la pintade non seulement ne fait pas grossir – mais s'intègre même parfaitement dans une alimentation contrôlée en calories à visée amaigrissante. Pour comparaison, l'apport calorique de la pintade se situe au même niveau que celui des viandes maigres, du poisson et des œufs.

Juste ce qu'il faut de gras …

Le gras d'une viande est aussi la garantie qu'elle soit savoureuse, car les molécules qui véhiculent le goût sont lipophiles, c'est-à-dire solubles dans les lipides (graisses). Toutefois point trop n'en faut. C'est le cas de la pintade qui en a la juste dose. Elle en contient en moyenne entre 2,5 et 3g/100g, et se situe donc dans la catégorie des viandes maigres. Il s'agit d'une moyenne sachant que la cuisse est naturellement un peu plus grasse (3 à 4g/100g) que le filet (0,7 à 1g/100g). En somme, qu'il s'agisse du filet ou de la cuisse, une part de pintade (150g) ne nous apporte que 4 à 6g de lipides, ce qui est bien peu au regard des 80 à 100g de lipides quotidiens prévus dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Au demeurant, dans le gras de la pintade, les graisses saturées sont très minoritaires (moins de 25 %) au profit des graisses mono-insaturées (les Oméga 9), bonnes graisses recommandées en prévention des maladies cardio-vasculaires. En somme, peu de gras et surtout du bon gras.

Beaucoup de protéines …

La pintade remplit bien son rôle de source de protéines animales. Elle en contient en moyenne entre 21 et 25g de protéines/100g de pintade, soit près de 30 à 35g par portion de 150g. Un apport important qui représente près de 50% de notre besoin en protéines, de la journée – ce d'autant que ces protéines sont d'excellente valeur nutritionnelle. Ces protéines sont des fibres musculaires qui donnent toute sa densité à la chair de la pintade. Cette richesse naturelle en protéines est utile aux enfants et adolescents en pleine croissance, aux adultes pour entretenir leur masse musculaire, aux sportifs pour la développer et aux seniors et sujets âgés pour la préserver au mieux.

Une bonne source de fer, très utile pour les femmes

Le fer est un composant de l'hémoglobine des globules rouges ; il contribue à oxygéner les cellules et à stimuler les défenses immunitaires. Le manque de fer provoque une fatigue physique et mentale et augmente la sensibilité aux infections. Or, les femmes sont particulièrement sujettes au manque de fer ; il concerne pratiquement une femme sur deux, et ce en raison d'un besoin quotidien élevé (16 mg/jour, soit le double de celui d'un homme) et d'une trop faible consommation de fer. En effet, les femmes ne sont attirées ni par la viande rouge, ni par le foie, ni par le boudin noir, aliments les plus riches en fer. Or, la chair de la pintade contient du fer en quantités très intéressantes, surtout au niveau des cuisses, à raison de 2,5 mg/100g – valeur supérieure à la plupart des autres volailles. De plus, le fer de la pintade est, comme toutes les sources de fer d'origine animale, sous une forme héminique qui le prédispose à être 4 fois mieux absorbé au niveau intestinal que le fer d'origine végétale. En somme, voilà donc une volaille particulièrement intéressante pour les femmes et toutes les personnes prédisposées au manque de fer comme les jeunes enfants, les adolescentes, les femmes enceintes et allaitantes.

Mais aussi du zinc et des vitamines …

La viande de la pintade contient beaucoup de zinc. À raison d'une moyenne de 1,5 mg/100g, la part de pintade nous apporte près de 2,2 mg de zinc soit 25% de notre besoin quotidien en zinc. C'est une qualité assez rare, que l'on trouve surtout dans les poissons et fruits de mer. Le zinc est précieux, car c'est un oligo-élément anti oxydant qui, de plus, est très recherché pour stimuler les défenses immunitaires. La pintade contient également des vitamines du groupe B. Manger de la pintade revient à nous fournir 25 à 40% du besoin quotidien en vitamines B5, B6 et B12 – et 100% du besoin quotidien en vitamine B3. Ces vitamines aident à transformer en énergie ce que nous mangeons. En manquer augmente le risque de fatigue.

La pintade : compatible avec les régimes

En raison de ses nombreuses qualités, la pintade peut être consommée en de multiples contextes pathologiques nécessitant un régime spécifique, dont entre autres :

- Pour perdre du poids : la pintade a cette grande qualité d'être riche en protéines et pauvre en matières grasses – tout en apportant minéraux, oligoéléments et vitamines. Elle est donc rassasiante, contribue à limiter la perte musculaire, et limite les risques de carence en fer, zinc et vitamines du groupe B, carences fréquentes dans les régimes mal conçus.
- Pour gérer un excès de mauvais cholestérol : la pintade est pauvre en matières grasses et au demeurant particulièrement pauvre en graisses saturées. En revanche, elle contient un peu d'Oméga 9. Un profil lipidique tout à fait compatible avec les recommandations données dans ce contexte et visant à contrôler les apports de graisses saturées et à augmenter la consommation d'Oméga 9 (olive, amandes) et Oméga 3 (poissons gras, colza, noix, lin). »

Sources : Anses - Ciqual 2020. Répertoire Général des Aliments

DISTRIBUTION

EN RAYON OU A LA CARTE : LA PINTADE A TOUT POUR PLAIRE

La pintade : une offre diversifiée adaptée à la **restauration hors domicile**

Les professionnels de la filière pintade répondent toute l'année aux différents besoins des acteurs de la restauration. Aux beaux jours, la pintade se cuisine en brochettes ou en marinés. En hiver, ses farcis réchauffent les papilles. Et, au moment des fêtes de fin d'année, le Chapon de pintade s'invite sur les tables festives !

Pour faciliter la vie des cuisiniers, la pintade est proposée entière ainsi que dans une large diversité de morceaux, disponibles frais ou surgelés et conditionnés en carton vrac, sous vide, en petites poches ou en grandes poches spécifiques à la restauration collective.

La pintade se réceptionne en cuisine en pièce entière Prête À Cuire, en paletot idéal à farcir, déjà découpée en filets avec ou sans peau, en aiguillettes, en cuisses déjointées, en cuisses échinées… Ses incontournables suprêmes s'illustrent en restauration commerciale, en se prêtant à merveille aux recettes des Chefs. Avec les sautés ou les cuisses sans crosse, elles s'adaptent aux besoins spécifiques de la restauration sociale.

La pintade se prête ainsi à toutes sortes de recettes, avec l'avantage de présenter un rendement après cuisson optimisé grâce à sa faible teneur en eau et en graisse. Cuisses et suprêmes affichent un rendement à 75 % après cuisson. Aiguillettes et sautés atteignent quant à eux un rendement de 85 à 90 % après cuisson.

Le coût à l'assiette de la pintade est parfaitement maîtrisé et chaque morceau a sa cible. Le coût à la portion va de 1,75 euro pour une cuisse déjointée jusqu'à 2,75 euros pour un suprême.

En rayon ou en traiteur : les nombreuses possibilités de la pintade **en magasin**

En magasin, la pintade fait toute la différence ! En permettant aux acheteurs d'accéder à cette offre, les distributeurs ont la possibilité d'élargir leur choix de volailles à une espèce typiquement française. Elle permet aux magasins d'afficher un produit local proposé sous de nombreuses marques régionales, au plus proche de leurs zones d'implantation : une spécificité à valoriser auprès des clients.

Produit de proximité, la pintade est également un produit de confiance. 90 % des Français ont ainsi confiance dans ses qualités nutritionnelles et autant dans ses qualités gustatives. Ils sont également 87 % à faire confiance à sa sécurité alimentaire, 84 % à sa traçabilité et 76 % à son mode d'élevage. (Source : enquête CIP/CSA 2023)

Pourtant, aujourd'hui, au rayon traditionnel, seulement 4 Grandes et Moyennes Surfaces sur 10 proposent de la pintade.

L'assortiment préconisé d'un rayon traditionnel pintade est composé de produits Label Rouge ou standard : pintade entière prête à cuire et parfois effilé (fin d'année), de cuisses de pintade déjointée, de filets de pintade avec peau, de suprêmes de pintade, de brochettes de pintade artisanales.

Proposée entière ou élaborée, si la pintade est incontournable de la période de Noël en rayon, elle connaît également un grand succès auprès des acheteurs au printemps, au moment de Pâques, et peut se proposer tout au long de l'année, en particulier avec des recettes de marinades et de brochettes en été.

En fin d'année, les pintades entières prêtes à cuire se distinguent avec des emballages festifs et les entreprises proposent des produits élaborés spécifiques à la période : découpes farcies, marinées ou accompagnées de sauces, association avec des ingrédients typiques de la saison festive, comme les cèpes ou le Foie Gras.

Et, au-delà du rayon traditionnel, la pintade a également une belle place à tenir dans **l'offre traiteur** des magasins ! Les distributeurs ont en effet la possibilité de farcir sur place les paletots de pintade ou les pintades entières, de proposer des brochettes ou des pintades rôties… pour enrichir leur offre de « fait maison ».

CUISINE

LA PINTADE : UNE AUTRE IDEE DES REPAS QUOTIDIENS

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.

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.

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 !

Pour trouver l'inspiration culinaire, plus de 70 idées recettes sont proposées sur le site :

lapintade.eu/fr/toutes-nos-recettes

Le chapon de pintade : le roi de la fête !

La Chapon de pintade est une volaille de haute qualité gastronomique reconnue pour sa tendreté. Son goût unique et incomparable est recherché des meilleures tables et ravira les papilles de vos convives ! Il peut être présenté sous diverses formes. Prêt à cuire (sans abats), effilé (avec abats, têtes et pattes) ou sous des formes plus traditionnelles : parées avec ses plumes pour mettre en scène votre plat. Un vrai régal, tant pour les yeux que pour le palais.

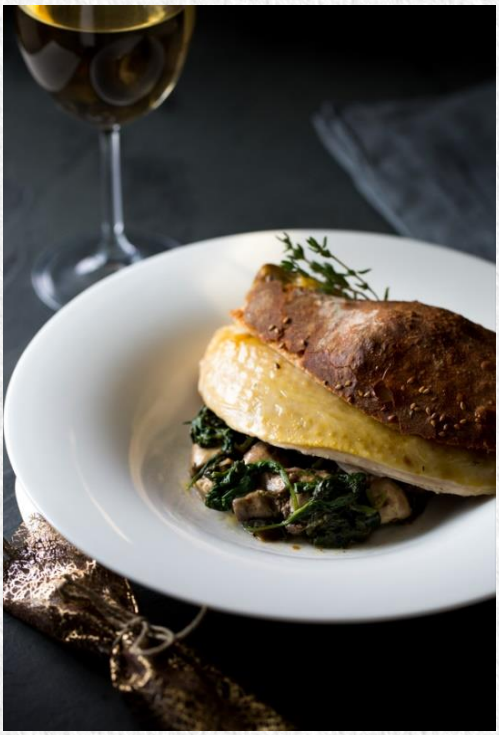
RECETTES

LA PINTADE EN FETE !

Pintade farcie en croûte

Pour 4 personnes

Temps de préparation :
20 minutes
Temps de cuisson :
50 minutes



Julien Mota

Ingrédients

- 1 pintade
- 400 g de pâte à pain de boulanger
- 1 petit-suisse
- 250 g de champignons de Paris
- 150 g de pousses d'épinards
- 25 g de noix
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- 1 cuillère à soupe de 5 baies
- 1 bouquet de Thym
- Sel et Poivre

Préparation

Rincer les pousses d'épinards et les faire étuver cinq minutes dans une poêle antiadhésive. Réserver.

Nettoyer les champignons, couper le pied terreux et couper les plus gros en deux.

Casser les noix et récupérer les cerneaux.

Mélanger dans une jatte les épinards, les champignons, les noix puis ajouter le petit-suisse.

Assaisonner de baies mélangées écrasées et de sel.

Farcir la pintade de cette préparation et ajouter le thym.

Préchauffer le four th. 7 (210 °C).

Envelopper la pintade dans la pâte à pain, souder bien les bords. Parsemer la pâte de graines de sésame. Poser la pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour 50 min.

Laisser reposer avant de servir accompagné d'une poêlée de champignons de Paris.

Astuce : Mettre un plat avec de l'eau pendant la cuisson pour avoir une belle coloration de la pâte.

Pintade farcie aux dattes et poires à la cannelle

Pour 4 personnes

Temps de préparation :
15 minutes
Temps de cuisson :
40 minutes

Ingrédients

- 1 pintade
- 4 échalotes
- 3 poires
- De la cannelle en poudre
- 1 citron

Farce :

- 6 dattes
- 1 petit-suisse
- 1 pincée de noix muscade
- 1 cuillère à soupe de cognac
- 1 cuillère à soupe de pistaches
- 2 tranches de pain d'épice
- tuyau de cannelle et 1 clou de girofle

Sauce :

- 1 tranche de pain d'épice
- 2 pincées de cannelle
- 1 zeste de citron
- Jus de cuisson et échalotes

Préchauffer le four à 210°/th 7.

Préparation de la farce

Couper les dattes en petits morceaux (après les avoir dénoyautées).
Dans une jatte, mettre le petit-suisse, les dattes, un peu de noix muscade râpée, le cognac et le sel.
Mixer les pistaches, le clou de girofle, et le pain d'épices et mélanger le tout.
Introduire la farce à l'intérieur de la pintade à l'aide d'une petite cuillère. Terminer par le bâton de cannelle.

Préparation des poires

Couper les poires en deux, les éplucher et ôter le cœur.
Presser le jus de citron dans une jatte, mettre de l'eau froide et tremper les poires afin qu'elles ne noircissent pas. Il est alors temps de….

Préparation de la pintade

Badigeonner la pintade de beurre fondu.
Éplucher les échalotes en les coupant grossièrement au fond d'un plat, disposer la pintade au-dessus.
Faire cuire au four chaud pendant 40 minutes au total.
Tourner la pintade toutes les 10 minutes.
Après 20 minutes de cuisson, ajouter un verre d'eau chaude au fond du plat. Baisser alors la température à 180°/th 6.
Ajouter également les poires égouttées sur lesquelles on met une pincée de cannelle.

Préparation de la sauce

Mixer le pain d'épices, le zeste d'un citron, la cannelle en poudre, le sel.
Au dernier moment, ajouter le jus de la pintade, les échalotes et mixer le tout.

CIP

Chapon de pintade fermier aux pommes, noix de pécan et sirop d'érable

Pour 6 personnes

Temps de préparation :
20 minutes
Temps de cuisson :
1 heure

Ingrédients

- 1 chapon de pintade fermier Label Rouge découpé en morceaux
- 4 pommes
- 3 échalotes
- 50g de noix de pécan
- 15cl de sirop d'érable
- 10cl de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 bâton de cannelle
- 2 étoiles de badiane
- 1 noix de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre au moulin

Synalaf

Préparation

Préchauffer votre four à 180°C.
Verser les noix de pécan dans un bol, arroser avec 3 cuillères à soupe de sirop d'érable.
Ajouter le sucre et une grosse pincée de sel.
Mélanger bien et verser sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
Étaler les noix en une couche et enfourner pour 10 minutes de cuisson.
Sortir du four et laisser refroidir.
Mettre votre cocotte à chauffer avec l'huile d'olive.
Faire dorer vos découpes de pintade sur toutes les faces.
Une fois dorés, remettre tous les morceaux dans la cocotte.
Saler, poivrer et ajouter les échalotes pelées et coupées en quatre.
Arroser de bouillon, ajouter la cannelle et les étoiles de badiane, couvrir et laisser mijoter 30 minutes.
Pendant ce temps, couper les pommes en quartiers et les faire dorer à la poêle dans du beurre. Réserver.
Ouvrir la cocotte, arroser avec le reste du sirop d'érable, mélanger.
Ajouter les pommes, couvrir et prolonger la cuisson 15 minutes.
Servir votre chapon de pintade avec les noix de pécan caramélisées et les pommes.

Chapon de Pintade fermier aux épices, gratin de céleri aux noisettes

Pour 6 personnes

Temps de préparation :
35 minutes
Temps de cuisson :
1 heure 40 minutes environ

Synalaf

Ingrédients

- 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
- Pincées de muscade râpée
- 50 g de noisettes

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

Préchauffer le four à 190° (Th. 6-7).

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. Faire bouillir le lait et y ajouter la crème fraîche, le sel, le poivre et la muscade. Beurrer un plat à gratin et disposer le céleri en couches. Verser le mélange lait-crème et parsemer de petits morceaux de beurre. Mettre au four pendant 1h15. Vérifier régulièrement la coloration et parsemer de noisettes hachées 5 minutes avant la fin.

Préparation du chapon de pintade Label Rouge

Sortir le chapon de pintade et le beurre 30 minutes à l'avance. Préchauffer le four th. 6-7 (190°). 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. Enfourner. Au cours de la cuisson, retourner la volaille sur chaque face et l'arroser toutes les 10 minutes avec le jus du plat. En fin de cuisson piquer la peau avec la pointe d'un couteau, le jus doit être clair. Hors du four, recouvrir le chapon de pintade d'une double feuille de papier aluminium et laisser reposer 10 à 15 minutes pour détendre les chairs avant de le découper.

Préparation de la sauce

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. Ajouter le bâton de cannelle et l'étoile de badiane et faire mijoter à très petit feu jusqu'au moment de servir.

Pintade fermière farcie au pain d'épices et garnies de fruits d'hiver

Pour 4 ou 5 personnes

Temps de préparation :
30 minutes
Temps de cuisson :
1 heure 30 minutes

Ingrédients

- 1 Pintade Fermière Label Rouge d'environ 1,5 kg
- 250 g de chair fine
- 1 gros oignon
- 15 g de gingembre frais
- 1 pomme
- 5 poires
- 10 dattes
- 1 œuf
- 40 g de beurre
- 3 tranches de pain d'épices
- 50 cl de vin blanc sec
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 pincée de 4 épices
- 1 bâton de cannelle
- Sel, poivre

Préparation

Peler l'oignon, la pomme et le gingembre. Hacher l'oignon, râper le gingembre, découper la pomme en petits cubes.

Dans une casserole, faire chauffer doucement le beurre. Ajouter l'oignon, le gingembre et la pomme, les laisser fondre doucement.

Découper le pain d'épices en dés minuscules.

Dans un saladier réunir la chair fine avec les dés de pain d'épices et le contenu de la casserole. Joindre l'œuf, saler et poivrer puis mélanger à la fourchette.

Glisser la farce dans la pintade et la ficeler bien serrée. La déposer dans un plat à rôtir. Verser 10 cl d'eau chaude dans le fond du plat.

Préchauffer le four thermostat à 180°C. Enfourner la volaille pendant 1 heure 30 minutes en l'arrosant souvent avec le jus qui s'écoule dans le fond du plat.

Pour la garniture, verser le vin dans une casserole, ajouter la même quantité d'eau, la cannelle, les 4 épices et le miel, laisser frémir 10 minutes.
Peler les poires et les plonger dans le liquide parfumé avec les dattes.

Couvrir et laisser pocher pendant 20 minutes.

CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

Pour servir, mettre la pintade sur un grand plat et disposer autour les fruits égouttés. Servir le jus de cuisson de la volaille à part dans un bol ou une saucière.

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE

Chapon de pintade aux raisins et abricots

Fermiers de Janzé

Pour 4 personnes

Temps de préparation :
25 minutes
Temps de cuisson :
1 heure

Ingrédients

- 1 chapon de pintade de Janzé
- 300 g de raisins secs golden
- 1 boite d'abricots au sirop 850 g
- 25 cl de vin blanc sec
- Sel, poivre

Préparation

La veille, faire macérer les raisins dans le vin blanc.

Le jour J, saler l'équivalent d'une cuillère à café

à l'intérieur du chapon de pintade, arroser d'un filet d'huile d'olive et mettre à rôtir avec un peu d'eau au four.

Pendant ce temps, dans une cocotte en fonte, faire chauffer les raisins préalablement macérés dans le vin blanc.

Y ajouter les abricots égouttés. Laisser mijoter le tout.

Une fois le chapon de pintade cuit, enlever les abricots et les raisins de la cocotte.

Placer le chapon de pintade entier dans la cocotte et remettre les abricots et raisins par-dessus.

Si besoin rajouter du vin blanc.

Assaisonner au goût.

Laisser mijoter à couvert doucement, juste pour que le chapon de pintade devienne moelleux.

Servir bien chaud et déguster !

Le p'tit conseil

Il est possible de servir cette recette avec des champignons poêlés, accompagnés d'un gratin de pommes de terre. Un délice !

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE

Pintade à l'orange et au Cognac

Fermiers de Janzé

Pour 6 personnes

Temps de préparation :
40 minutes
Temps de cuisson :
1 heure 30 minutes

Ingrédients

- 1 pintade de Janzé
- 1 oignon
- 1 échalote
- 4 oranges
- 1 grappe de raisins blancs
- 1 verre de Cognac
- Sel, Poivre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation

Dans une cocotte, faire dorer la pintade sur toutes ses faces ainsi que l'oignon et l'échalote émincés dans l'huile chaude.

Flamber ensuite tout le cognac puis gratter les suces de cuisson.

Saler et poivrer. Couvrir et faire cuire 1 heure à feu doux. Ajouter un filet d'eau si besoin.

Peler deux oranges et détacher les quartiers.

Presser 2 autres oranges et conserver leur jus. Enfin, récupérer le zeste de la dernière orange pressée.

Éplucher les grains de raisins et les épépiner.

Quand la pintade est cuite, la retirer de la cocotte et réserver au chaud.

Verser le jus d'orange dans la cocotte avec le jus de cuisson. Bien mélanger et porter à ébullition.

Servir la pintade avec les quartiers d'orange et les raisins blancs.

Arroser de jus et parsemer de zeste d'orange.

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE

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 accouveurs 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 ».*

Financé par l'Union Européenne. Cependant, les positions et opinions appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union Européenne ou de France-Agrimer. Ni l'Union Européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenus pour responsables.

L'Équipe ADOCOM-RP, Service de Presse du CIP
vous remercie de votre attention
Tél : 01 48 05 19 00 – 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

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR UNE GRANDE VARIÉTÉ DE PRODUITS AGRICOLES.
ENJOY IT'S FROM EUROPE