



# VOLAILLES FESTIVES



## ELLES FONT LEUR GRAND RETOUR !

Célébrons la tradition et le savoir-faire français.  
Cette année plus que jamais, pas de tables de fêtes réussies sans Volailles Festives.

### 3 BONNES RAISONS DE LES CHOISIR

Découvrez tous les atouts des Volailles Festives :

#### 1 Elles se vendent très bien en décembre

Avec des produits qu'on ne trouve qu'à cette période de l'année, comme le chapon.

#### 2 Il y en a pour tous les goûts, tous les budgets et toutes les tablées

Les volailles offrent une grande diversité d'espèces et de morceaux  
et plusieurs modes de production pour répondre à tous.

#### 3 Qualité et volume de produits sont au rendez-vous cette année

N'hésitez pas, passez vos commandes sans attendre !

### LES DIFFÉRENTS MODES D'ÉLEVAGE POUR RÉPONDRE À TOUTES LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS

Les exigences sanitaires et les conditions d'élevage varient selon  
les espèces de volailles et leurs modes de production :

• Volailles  
classiques

• Volailles  
certifiées  
conformes



• Volailles  
Fermières  
Label Rouge



• Volailles  
issues de  
l'Agriculture  
Biologique



• Volailles  
AOP



Retrouvez toutes  
les infos sur  
[jaimelavolaille.fr](http://jaimelavolaille.fr)



DÉCOUVREZ  
toutes les espèces  
sur la page suivante





# VOLAILLES FESTIVES



## POUR LES GRANDES TABLES DE 6 À 10 PERSONNES

### LE CHAPON



Produit uniquement pour les fêtes de fin d'année, c'est LA Volaille Française incontournable pour les fêtes ! Texture fondante au goût fin, délicat et savoureux, le chapon se cuisine souvent entier accompagné d'une bonne sauce ou d'une farce.

### LA DINDE



Volaille des fêtes par excellence, sa chair délicate et son goût très doux qui plaît à tous, en font LA Volaille idéale pour les grandes tablées familiales ! Déclinable à l'infini, la dinde est souvent servie avec une sauce ou farcie pour lui donner encore plus de goût.

### L'OIE



Historiquement très présente sur les tables de fête, l'oie peut créer la surprise ! Réputée pour son goût riche et savoureux, elle se cuisine rôtie, confite ou en cocotte. Parfaite accompagnée de marrons, pommes de terre ou légumes racines.

### LE CHAPON DE PINTADE



Cette volaille allie le goût de la pintade à l'onctuosité du chapon. Souvent farci et rôti au four, il peut aussi être préparé en fricassée. Et avec le jus de cuisson, rien de tel qu'une bonne sauce pour le servir qu'elle soit classique à base de crème ou de vin, ou plus exotiques à base de lait de coco et d'épices.



## POUR LES TABLES DE 4 À 6 PERSONNES

### LA PINTADE



Volaille appréciée pour sa chair tendre aux nuances ambrées et au subtil parfum de gibier. Rôtie ou en cocotte, idéale pour des alliances sucré-salé ou simplement accompagnée de champignons, elle surprendra toujours vos invités.

### LE CANARD



Viande rosée appréciée pour ses notes prononcées et complexes. Son gras apporte une saveur riche et une tendreté particulière. Il assure gourmandise et réconfort pour les repas de fête ! Rôti, confit, grillé, ou en sauce, il se marie très bien aux saveurs sucrées !

### LA CANETTE



Plus petite que le canard, la canette est très appréciée pour sa viande juteuse, rosée et goûteuse. Rôtie, confite, ou en sauce, elle se marie très bien avec les fruits rouges, les agrumes, les épices ou les herbes aromatiques.

### LA POULARDE



Chargée d'histoire, cette volaille a toujours trôné sur les tables et les banquets de fête ! La poularde offre une viande moelleuse et juteuse. Sa qualité et son goût subtil en font un plat très raffiné ! Rôtie ou en cocotte, elle se marie bien aux herbes ou légumes d'hiver.



## PORTION INDIVIDUELLE À ADAPTER SELON LE NOMBRE DE CONVIVES

### LE PIGEON



Connu pour son goût original, cette volaille peu commune peut créer la surprise aux repas de fête. Facile à cuisiner, rôti, braisé, ou en cocotte, il se marie bien avec les fruits rouges, les légumes et les sauces un peu corsées.

### LA CAILLE



Autre volaille très originale, la caille invite à la création pour les fêtes ! Sa chair fine et délicate prend facilement le goût de ses accompagnements. Elle se marie bien avec les herbes aromatiques, ou encore en recette sucrée-salée.





Découvrez le plan d'actions prévu par l'**Association de Promotion de la Volaille Française** pour soutenir les Volailles Festives **durant tout le mois de décembre 2024** !  
Des actions complémentaires en points de vente et sur le web.

## OUTILS D'AIDE À LA VENTE

- Des **outils pratiques** pour animer le rayon



Affiche

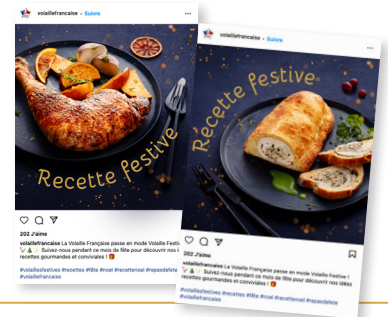


Fiches recettes



- Des **encarts catalogue ou bannières digitales**

- Des **posts génériques pour les réseaux sociaux**



## RÉSEAUX SOCIAUX & INFLUENCE

### RÉSEAUX SOCIAUX

- Une **présence boostée** de la Volaille Française sur :



### INFLUENCE

- Une **campagne d'influence nationale** avec la création de recettes inspirationnelles, diffusées sur plusieurs comptes d'influenceurs food



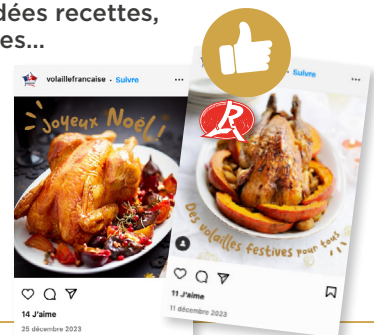
## CAMPAGNE MEDIA

- Un **dispositif** regroupant les 3 canaux de diffusion :



- Un **ciblage** par centre d'intérêt et affinité : cuisine, idées recettes, tables de fête, volailles...

- Une **campagne** mettant en avant la gourmandise avec des idées recettes et des bannières dédiées aux Festives



## RELATIONS PRESSE

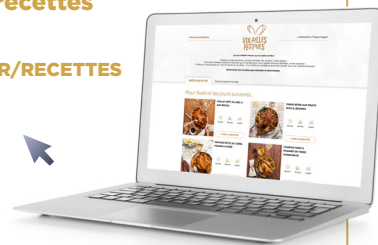
- Un **communiqué de presse** réunissant les meilleures recettes festives, pour valoriser la **diversité des espèces et le savoir-faire de la filière française**, auprès des cibles presse Grand Public, food et art de vivre
- Une **conférence de presse dédiée**



## SITE WEB

- Toujours **plus de recettes** disponibles sur :

**VOLAILLES-FESTIVES.FR/RECETTES**



Pour tous renseignements : **jaimelavolaille.fr**