



**C'EST DE LA  
DINDE!**

**DE LA DINDE DE QUALITÉ,  
DE NOS RÉGIONS, GARANTIE PAR  
LES NORMES EUROPÉENNES**



LE CONTENU DE CETTE CAMPAGNE DE PROMOTION REFLÈTE UNIQUEMENT LA POSITION DE L'AUTEUR ET RELÈVE DE SA SEULE RESPONSABILITÉ. LA COMMISSION EUROPÉENNE ET L'AGENCE EXECUTIVE POUR LES CONSOMMATEURS, LA SANTE, L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION (CHARFED) DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ QUANT À TOUTE UTILISATION QUI POURRAIT ÊTRE FAITE DES INFORMATIONS Y CONTENUES.

**Saveur et nutrition** – riche en protéines et vitamines, faible en calories, la dinde est l'alliée d'une alimentation équilibrée  
**Traçabilité 100% française** – de la dinde née, élevée et préparée en France : moi je dis Oui !



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE



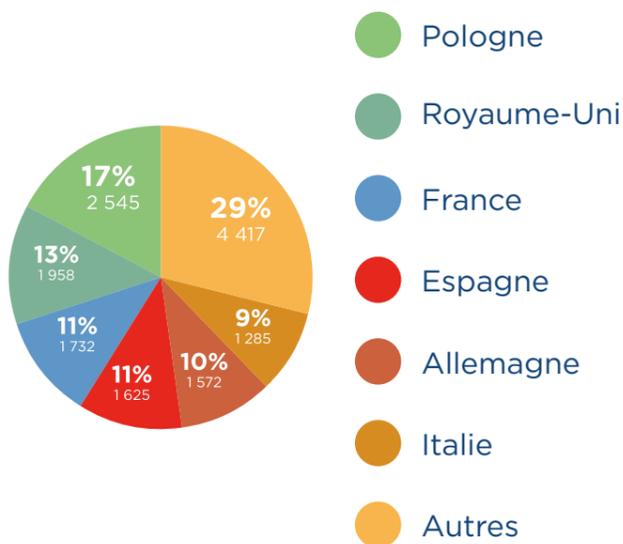


### Courte introduction sur la filière en Europe

La volaille tient une place importante dans les habitudes alimentaires des Européens. Au cours des dix dernières années, la consommation de viande de volaille européenne a augmenté de 23% pour atteindre 23,5 kgs par habitant et par an. De plus, les experts prédisent que cette consommation continuera à croître au cours de la prochaine décennie. La demande pour cette source de protéines abordable augmente dans le monde entier et l'Europe est un acteur reconnu et réputé qui peut participer à répondre à cette forte demande. L'augmentation croissante entraînera nécessairement une nouvelle augmentation de la production en Europe dans les années à venir.

### Principaux producteurs européens en 2019

Source : Eurostat en MTEC



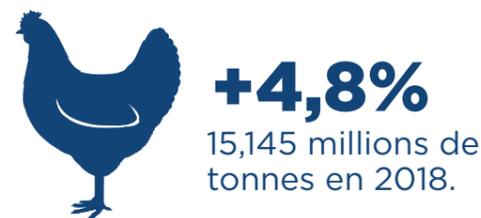
### Coopération entre les pays de l'UE

Les autorités de l'UE et les associations européennes et nationales du secteur avicole travaillent main dans la main pour garantir des normes élevées tout au long de la chaîne de production. Quel que soit le pays de l'UE d'où provient la viande de volaille, les consommateurs peuvent toujours être sûrs qu'ils achètent de la viande de volaille conforme aux standards de qualité européens, produite selon des normes européennes renforcées. La grande majorité de la production de volaille européenne est consommée dans l'Union européenne elle-même. Grâce à de solides chaînes d'approvisionnement intracommunautaires, l'UE peut couvrir sa propre demande de volaille et ne dépend pas des importations en provenance d'autres pays.

### Origine et courte introduction sur la filière AVEC

L'AVEC représente la « voix » du secteur européen de la viande de volaille. Il facilite la communication et les échanges entre les organisations internationales et les décideurs, et se concentre sur des domaines clés tels que la santé et le bien-être des animaux, la sécurité et la qualité des aliments, le commerce et le développement durable. L'AVEC s'engage à améliorer les connaissances, l'innovation et la transparence dans le secteur européen de la viande de volaille. L'objectif est de faire en sorte que chaque consommateur et professionnel de l'alimentation puisse avoir confiance en la viande de volaille européenne nutritive et de bonne qualité. Les membres de l'AVEC s'engagent à réduire l'utilisation d'antibiotiques et à respecter des normes de sécurité alimentaire toujours plus élevées grâce à l'innovation. Les membres de l'AVEC veillent à l'amélioration des normes de sécurité sanitaire des aliments grâce à l'innovation scientifique et technologique tout en conciliant les piliers de la politique environnementale, économique et sociale.

### Production de volaille européenne



**TOTAL UE**

### La volaille à l'échelle européenne en chiffres

L'Europe est le  
**3e**  
producteur de volaille au monde  
après les États-Unis et la Chine

**25,3Kg**  
Est la consommation de volaille par habitant en 2019  
(+ 23% depuis 2010)

**1,7**  
Millions de tonnes de viande  
de volaille exportée en 2019

Principales destinations d'exportation de la viande de volaille européenne : l'Asie de l'Est, d'autres pays européens non-membres de l'UE ou d'Afrique

### La production de volaille en Europe c'est

**15,8 millions**  
de tonnes en 2019 dont :

La production européenne de volaille représente **370 000** emplois direct et compte **25 000** entreprises familiales

**13**  
Millions de tonnes de poulet  
(soit 82% de la part de production de volaille)

**2,1**  
Millions de tonnes de dinde  
(soit 13% de la part de production de volaille)

**550 000**  
Tonnes de viande de canard (soit 3,5% de la part de production de volaille)



### Des chiffres clés sur l'élevage de la volaille en France

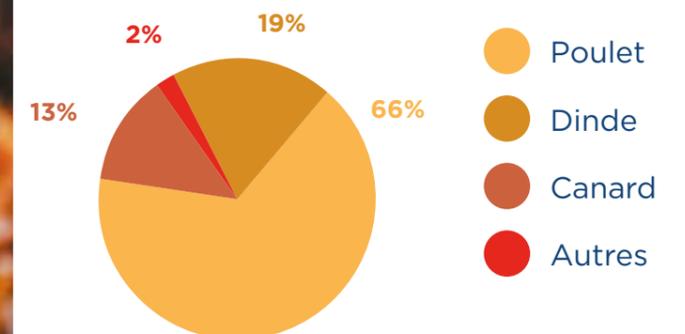
- 14000 éleveurs
- 15 millions de m<sup>2</sup> de bâtiments d'élevage
- 4000 emplois
- 2400 m<sup>2</sup> de surface moyenne des exploitations avicoles françaises en 2018

### Consommation de volaille en France :

En moyenne, les français consomment 23kgs de viande de volaille par an. La France est le 3ème consommateur européen de volailles avec 1,86 millions de tonnes en 2019.

### Répartition de la production de volaille en France :

Source : ITAVI d'après SSP



La France est le 3ème producteur de volaille en Europe, derrière la Pologne et le Royaume-Uni.

# LA FILIÈRE DINDE EN FRANCE, UN SYMBOLE DE L'EXCELLENCE EUROPÉENNE

## Les différents types d'élevage de dinde et l'importance d'une bonne nutrition.

Il existe différents types d'élevage de dinde

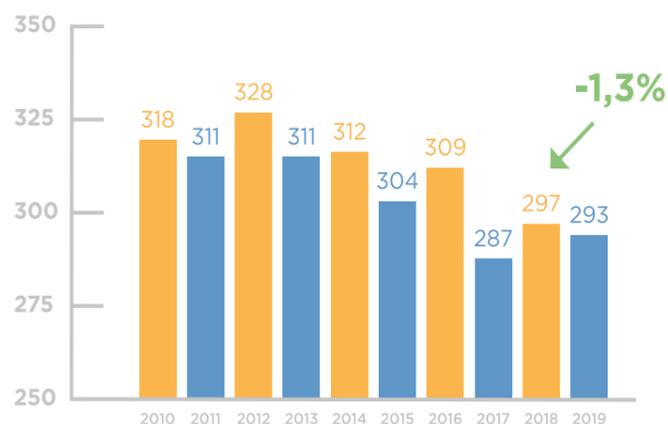
• **Elevage standard et certifié :** Il répond à des cahiers des charges spécifiques, des règles sanitaires et des normes d'hygiène, d'élevage et d'abattage. Les dindes sont élevées dans des poulaillers modernes, dans lesquels les volatiles sont élevés au sol avec à leur disposition, nourriture et abreuvement à volonté.

• **Elevage fermier Label Rouge :** Le Label rouge est la certification officielle de qualité supérieure. Elle se base sur un cahier des charges très strict incluant un mode d'élevage extensif et le respect du bien-être animal. L'ensemble est contrôlé et certifié par un organisme certificateur. Les dindes label rouge ont accès à un vaste parcours herbeux où les pesticides sont le plus souvent interdits.

• **Elevage Biologique :** Comparables aux élevages Label Rouge, les élevages Biologiques relèvent d'un cahier des charges calqué sur celui des dindes fermières Label Rouge. Leur spécificité provient de leur alimentation exclusivement composée de produits issus de l'agriculture biologique.

## Consommation de viande de dinde (MTEC)

Source : Agreste



La viande de dinde consommée en France provient essentiellement de la production nationale issue des terroirs locaux.

## Consommation de dinde par habitant en France en 2019 :

4,6kgs de dinde pour 29,7kgs de volaille

## Côté alimentation :

Dans la plupart des élevages, chaque dinde mange quotidiennement, en fonction de son âge, de 25 à 350 g d'un mélange composé de – 60 à 70 % de céréales – 30 % de protéines végétales (tournesol, soja, colza, pois) – 10 % d'oligo-éléments et de vitamines (pour le calcium et la consolidation des os).

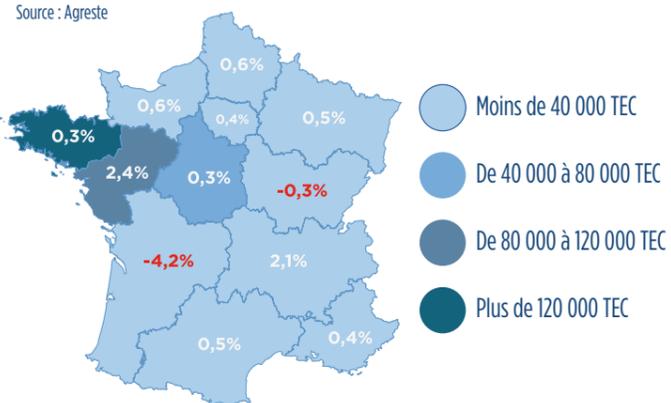
## Aucun additif, antibiotique ou autre hormone de croissance n'entre dans l'alimentation des dindes.

Ces produits sont strictement interdits dans l'Union Européenne. Et depuis l'interdiction des farines animales, constituées à base de sous-produits de volaille et de porc, c'est le soja qui remplace cet apport protéique. Il s'agit de soja OGM ou tracé non OGM dans le cas des dindes Label Rouge, de certaines fermières et des dindes Bio. L'alimentation de ces dernières est composée à 100 % de céréales et végétaux d'origine biologique.

## Production estimée de dinde

En 2018, la Bretagne est la région française où la dinde est la plus produite avec plus de 18 milliers de têtes

Source : Agreste



Région	2018 en TEC*
Auvergne-Rhône-Alpes	15 096
Bourgogne Franche-Comté	3 012
Bretagne	150 529
Centre-Val de Loire	56 705
Corse	4
Grand Est	3 573
Hauts de France	17 230
Ile de France	243
Occitanie	2 605
Normandie	12 314
Nouvelle Aquitaine	25 584
Pays de la Loire	88 925
Provence-Alpes-Côte d'Azur	255
France (Metrop.)	376 075

\*TEC = Tonne Equivalent Carcasse

# LA VOLAILLE FRANÇAISE RÉPOND À SES DÉTRACTEURS

L'alimentation consciente et responsable est devenue une priorité pour la plupart des consommateurs. Les consommateurs veulent désormais connaître la provenance des produits alimentaires qu'ils consomment pour s'assurer qu'ils sont sains, ce qui est une bonne chose. Cependant certaines idées reçues persistent concernant l'élevage de volaille européenne.

## Fait 1 : En Europe, toutes les volailles sont élevées au sol

Au sein de l'UE, toutes les volailles sont élevées au sol, dans des bâtiments aux conditions d'hygiène contrôlées, où elles disposent de l'espace nécessaire pour circuler librement. Les volailles ont un accès constant à de l'eau fraîche et à des aliments qui concourent à une croissance harmonieuse. Elles bénéficient d'un environnement optimal en termes de lumière et d'humidité par exemple.

Les volailles fermières européennes issues de l'Agriculture Biologique ont accès à des espaces en plein air dès que l'emplumement le permet.

## Fait 2 : La volaille européenne n'est pas traitée aux hormones

L'utilisation d'hormones de croissance dans l'élevage de volaille européenne est interdite. Les autorités européennes et nationales s'assurent que cette loi est bien respectée dans des milliers d'exploitations à travers l'Europe.

Les producteurs utilisent désormais une méthode beaucoup plus respectueuse des animaux en sélectionnant des souches de volailles contemporaines, robustes et saines. Une alimentation équilibrée et des conditions environnementales optimales permettent aux éleveurs de produire de la viande de grande qualité à des prix toujours abordables.

## Fait 3 : Les antibiotiques ne sont prescrits qu'en cas de maladies

Dans les élevages de volailles en Europe, les antibiotiques ne sont jamais employés de manière préventive. Ils sont toujours soumis à prescription médicale et visent à favoriser le bien-être des animaux. De plus, les éleveurs ont l'obligation de respecter une période de retrait assurant que tout résidu est totalement éliminé par l'animal

avant sa mise sur le marché.

Ces dernières années, des mesures ont permis de limiter l'usage d'antibiotiques permettant ainsi l'amélioration de la biosécurité, la sélection de souches de bonne qualité, une alimentation optimisée et une gestion correcte de l'élevage (température, etc.).

Enfin, la volaille fait l'objet de divers contrôles effectués par les services vétérinaires officiels, qui confirment la qualité et la salubrité de la viande.

## Fait 4 : La volaille européenne est sans eau ajoutée

La viande de volaille commercialisée en Europe est garantie sans eau ajoutée. Les préparations de viande de volaille, comme la viande marinée, peuvent contenir de l'eau, en plus des épices et d'autres ingrédients. Tous les additifs doivent être notés sur l'étiquette. Bien sûr, les préparations de viande de volaille sont également régulièrement soumises à des contrôles stricts.

## Fait 5 : La volaille ne doit pas être rincée avant la préparation.

La plupart des recettes de volaille recommandent de rincer la viande crue avant la préparation. Du point de vue de l'hygiène, cela n'est pas vraiment nécessaire car les aliments crus dont la viande de volaille comportent naturellement des micro-organismes qu'un court rinçage à l'eau ne pourra pas enlever.

En revanche, le lavage à l'eau peut provoquer le transfert de ces micro-organismes à d'autres aliments destinés à être consommés crus. Il est donc recommandé de toujours bien cuire la viande de volaille (assez longtemps et à des températures suffisamment élevées) et de bien laver tous les ustensiles de cuisine avant et après leur utilisation.



**LA VIANDE DE DINDE**



**VOUS VOULEZ CHANGER VOTRE ALIMENTATION ? MISEZ SUR LA VOLAILLE ET SUR SES QUALITÉS NUTRITIONNELLES !**

**Courte introduction sur la dinde française**

En France nous avons la chance d'avoir des règles très strictes et uniformes à propos de la viande de volaille. Les législations européennes ont été mises en place afin de respecter au mieux les principes tels que le bien-être animal, la sécurité alimentaire et la production durable afin que les consommateurs soient sûrs d'acheter des produits de volaille de qualité supérieure. A propos des différentes espèces de viande de volaille, la dinde est l'une des viandes les moins caloriques. Grâce à la dinde, il est possible de préparer différentes recettes qui intègrent de façon quotidienne l'alimentation des français.

La France respecte les législations européennes et est même allée encore plus loin en mettant en place le logo Volaille Française. C'est un véritable signe d'un savoir-faire reconnu. Ce logo présent sur tous les packagings de viande de dinde française garantit bien leur origine française, le goût du travail bien fait, le respect des droits des salariés et l'assurance de bonnes pratiques. Ce logo est le meilleur moyen de mettre en lumière l'origine de la viande de dinde de façon claire et lisible.

Il est la preuve d'un savoir-faire, d'une qualité et d'une traçabilité totale, de compétences et de techniques.

Il est garant de chartes de bonnes pratiques, de sécurité alimentaire, de contrôles rigoureux.



Il est le signe d'une appartenance à une filière et le respect du droit du travail français.

Il participe au pacte de confiance entre les acteurs des filières animales françaises et les consommateurs établis dans le cadre de la démarche **VIANDES DE FRANCE**.

**Quelles sont les qualités gustatives de la dinde?**

La dinde s'apprécie en toutes circonstances : au déjeuner ou au dîner, en famille ou entre amis, à l'apéritif, en brochette, en pique-nique et même en sandwich ! Entière ou en découpes (aileron, pilon, filet, aiguillette, escalope), la dinde vous propose un grand choix de morceaux à déguster. Elle offre ainsi une très large gamme de produits, pour toutes les occasions et tous les budgets. Variée et de qualité, la dinde est bonne pour les papilles... et la santé !

**Différentes manières de préparer la viande de dinde**

Morceaux	Manières de préparer
Dinde entière	▶ Dinde rôtie et braisée
Cuisse de dinde (haut et bas de la cuisse)	▶ Dinde braisée, ragout de dinde
Poitrine de dinde	▶ Dinde entière farcie, braisée, rôtie ou en escalope

La société est de plus en plus sensible à la composition des produits alimentaires et à leurs valeurs nutritionnelles. La viande n'échappant pas à ce phénomène, les consommateurs sont en attente d'informations claires, démonstratives et détaillées qui les rassurent sur les atouts « santé » de celle-ci. Dans ce contexte, la filière a souhaité développer des messages positifs autour de la viande de volaille en s'appuyant sur ses qualités nutritionnelles : apports en protéines, faible teneur en lipides et ses apports en acides gras poly insaturés de type oméga 3.

En France, la viande de volailles est la troisième viande consommée, avec près de 24 kg par an et par habitant, derrière le porc et le boeuf. Le système de production avicole français permet d'offrir une large gamme de produits aux consommateurs, qui peuvent choisir entre une dinde standard, label rouge, certifiée conforme, biologique ou encore d'Appellation d'Origine Contrôlée.

Parmi ces différents signes officiels de qualité, le label rouge est prédominant et la part de volailles produit sous agriculture biologique ne cesse d'augmenter, traduisant une nouvelle demande de la population, désireuse de se rapprocher de méthodes d'élevage traditionnelles. La viande de dinde permet un apport protéique intéressant pour une teneur faible en matières grasses.

Les viandes de volailles sont naturellement pauvres en graisses, une partie importante se situe dans la peau il est donc facile de l'enlever. C'est la dinde qui est la viande la moins calorique avec en moyenne une teneur de 451 kJ pour 100 g de viande crue. Le filet de dinde est la partie de la dinde qui contient le plus de potassium, de quoi couvrir 36% des apports journaliers préconisés. La viande de dinde est l'une des viandes de volaille qui apporte le plus d'apports en protéine.



- Contient les vitamines B1, B2, B3, B6, B12, E, C et sélénium
- Riche en protéine : 29g/100g de viande
- Faible en sel : 49mg/100g de viande
- 23% des besoins quotidiens en protéines
- Riche en fer : 1,24mg/100g de viande
- Pauvre en lipides : 1,6g/100g de viande



## LA PRÉPARATION DE LA VOLAILLE : CONSEILS GÉNÉRAUX

### 1. Bien choisir la viande de volaille en magasin : Faire attention à la fraîcheur et à l'origine européenne certifiée des produits.

#### Qualité européenne fiable

En Europe nous avons la chance d'avoir des règles très strictes et uniformes à propos des aliments. Concernant le secteur de la volaille, cela signifie que les producteurs de tous les États membres respectent des réglementations strictes en matière de bien-être animal, de sécurité alimentaire et de production durable afin que les consommateurs soient sûrs d'acheter des produits de volaille de qualité supérieure.

#### Critères de fraîcheur

La viande de volaille fraîche est facilement identifiable dans les supermarchés et dans les rayons frais. Pour identifier une volaille de bonne qualité, il faut que la chair ne soit pas sèche, de couleur rose lumineuse et humide. En outre, l'odeur ne doit pas être désagréable.

La viande congelée ne doit pas être recouverte d'une couche de glace et, dans le cas de viande fraîche préemballée, l'emballage ne doit pas être gonflé. Si la viande de volaille passe ces tests, il n'y a rien à craindre. Il ne vous reste plus qu'à récupérer votre achat congelé ou surgelé et le mettre le plus rapidement possible au frais en le transportant dans un sac isotherme afin de ne pas interrompre la chaîne de réfrigération.

### 2. Stockage de la viande de volaille - Bien refroidir, bien fermer

#### Il faut que la viande reste au frais et soit consommée rapidement

À la maison, il est préférable de déballer immédiatement toute viande de volaille achetée au rayon frais ou traditionnel de votre commerçant, de la placer dans un récipient, de la recouvrir d'un film alimentaire et de la manger le plus tôt possible, c'est-à-dire dans les deux à trois jours suivant l'achat. Pour les produits disponibles en rayon, une date de consommation est indiquée sur l'emballage qui doit être scrupuleusement respectée.

Au lieu de la poser dans un récipient hermétiquement fermé, la viande de volaille peut être placée dans une marinade d'huile, d'herbes et d'épices qui la protège de l'oxydation tout en l'aromatisant.

#### Dans le réfrigérateur

La température de stockage optimale se situe entre 0 ° C et 4 ° C, généralement dans la section inférieure du réfrigérateur (même si l'endroit le plus approprié peut varier selon le réfrigérateur utilisé). La viande de volaille crue ne doit pas être stockée directement à côté des aliments qui doivent être consommés crus. La viande de volaille cuite peut être conservée au réfrigérateur pendant un ou deux jours si elle est bien refroidie et de préférence dans un récipient hermétique.

#### Congélation et décongélation

La viande de volaille congelée doit être conservée au congélateur à -18 ° C et être consommée avant la date de péremption. Il est conseillé d'emballer vos produits de volaille dans des sacs de congélation avant de les congeler. Avec cette méthode de congélation, il est possible de consommer la viande sous 10 mois.

La viande de volaille ne doit jamais être décongelée à température ambiante. Idéalement, la décongélation doit être effectuée lentement au réfrigérateur dans un tamis au-dessus d'un bol afin que le liquide de décongélation puisse s'égoutter. Pour 500 grammes de viande de volaille, cela prend environ cinq heures afin que le produit soit décongelé correctement. Pour un poulet entier ou une dinde, vous devez prévoir 24 bonnes heures de décongélation. Une autre alternative est possible : le dégivrage à l'eau froide. Cependant, la viande doit être bien emballée et les volailles entières doivent être placées poitrine vers le bas dans le bol d'eau froide.

Pour information, si vous faites décongeler une volaille au micro-ondes, celle-ci doit être cuite immédiatement après.

#### Il faut bien se laver les mains et bien rincer la viande avant la préparation.

Les bactéries se trouvent sur tous les aliments naturels et non transformés. Les normes d'hygiène élevées de l'UE à toutes les étapes de la production jusqu'à la commercialisation garantissent que nous pouvons consommer de la viande de volaille en toute sécurité. D'autres pays en dehors de l'UE ont une approche totalement différente : les normes d'hygiène pendant tout le processus de production sont beaucoup moins strictes et la sécurité n'est obtenue qu'en traitant le produit final avec des solutions chimiques, telles que le chlore, ce qui est impensable (et bien sûr interdit) pour les producteurs européens.

Si les normes d'hygiène sont correctement respectées, les germes naturels ne sont pas transférés vers d'autres aliments qui sont ensuite consommés crus. Concrètement, cela signifie qu'il faut se laver les mains avant et après le contact avec la viande et utiliser des planches à découper et des couteaux différents pour la viande de volaille et pour les autres aliments crus.

#### Il ne faut surtout pas laver de la viande de volaille crue avant de la cuisiner

En effet, c'est totalement contre-productif car ça ne détruit pas les germes naturels. Au contraire, le lavage crée un risque de transmission de bactéries à d'autres aliments crus.

Il est beaucoup plus important de bien cuire la viande. La volaille est « bien cuite » lorsque la couleur de la viande a viré au blanc, que le jus de viande incolore s'échappe ou lorsque la température centrale est à 70 ° C pendant deux bonnes minutes lorsqu'elle est percée dans la partie la plus épaisse.



## GRATIN DE MACARONIS, BROCOLIS ET DINDE FUMÉE

#### Ingrédients

- 300 G DE MACARONIS
- 200 G DE DINDE FUMÉE
- 100 G DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE
- 1 OEUF
- 100 G DE GRUYÈRE RÂPÉ
- MUSCADE
- SEL, POIVRE DU MOULIN



POUR 4 PERSONNES

#### Préparation

1. Lavez le brocoli et découpez les fleurettes. Détaillez la dinde fumée en morceaux.
2. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Plongez-y les pâtes et faites-les cuire le temps indiqué sur le paquet.
3. Ajoutez les fleurettes de brocoli 5 minutes avant la fin de la cuisson.
4. Pendant ce temps, préchauffez le four à 240°C (th 8).
5. Battez la crème fraîche avec l'œuf entier, ajoutez un peu de muscade, salez et poivrez.
6. Égouttez les macaronis et mélangez-les à la préparation à la crème fraîche puis ajoutez la dinde fumée.
7. Versez le tout dans le plat à gratin et recouvrez de gruyère râpé.
8. Enfournez et faites cuire jusqu'à ce que le gratin soit bien doré, soit environ 10 minutes.
9. Servez dès la sortie du four.



## BOUCHÉES CROUSTILLANTES DE DINDE AU PESTO

### Ingrédients

- 2 FILETS DE DINDE
- 100 G DE PESTO
- 50 G DE PIGNONS DE PIN
- 1 PINCÉE DE SEL
- 1 PINCÉE DE POIVRE



**POUR 4 PERSONNES**

### Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7).
2. Déposez les filets de dinde sur du film alimentaire.
3. Avec un rouleau à pâtisserie, aplatissez les filets de dinde.
4. Badigeonnez les filets de dinde de pesto puis les rouler dans le sens de la longueur, en vous aidant du film alimentaire.
5. Concassez les pignons de pin.
6. Roulez les « boudins » de dinde dans les pignons puis coupez en rondelles assez épaisses.
7. Déposez sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez 12 minutes. Servez aussitôt.



**RETROUVEZ LA DINDE  
TOUTE L'ANNÉE**

### LORS D'ÉVÉNEMENTS B2B ET B2C:

Les qualités culinaires de la viande de dinde seront mises à l'honneur grâce à un partenariat avec un chef ambassadeur : Mallory Gabsi (demi-finaliste de la saison 11 de Top Chef), dans le cadre d'événements grand public, professionnels et influenceurs en septembre et octobre prochain, à travers des workshop, des masterclass et dégustations.

### TOUTE L'ANNÉE WEB ET RESEAUX SOCIAUX





**POUR EN SAVOIR PLUS SUR  
LA VOLAILLE EUROPÉENNE :  
EU-POULTRY.EU**

