



## THANKSGIVING 23.11.2023 TOP DÉPART DE LA PRÉPARATION DES FÊTES EN CUISINE POUR UN PLAT DE FÊTE DURABLEMENT BON POUR VOUS ET LA PLANÈTE, ADOPTEZ LE RÉFLEXE VOLAILLE EUROPÉENNE !

*L'origine française comme l'origine européenne de la viande est une garantie de qualité. Quel que soit le pays européen d'où provient la viande de volaille, les consommateurs français et européens peuvent toujours compter sur sa sécurité alimentaire, la protection de l'environnement et le bien-être des animaux. Un message de réassurance qu'il est bon de rappeler à l'heure où les consommateurs s'apprêtent à dresser leurs listes de courses pour leurs menus de Noël...*

### POUR BIEN CHOISIR VOTRE VOLAILLE FESTIVE, ADOPTEZ LES BONS RÉFLEXES !

Si vous achetez de la viande préemballée dans un supermarché ou un magasin, vérifiez l'étiquette d'origine et voyez si elle provient d'un pays de l'UE.

Si vous achetez de la viande dans une boucherie, demandez au personnel l'origine de la viande de volaille. Une fois que vous savez qu'elle provient de l'UE, vous avez la garantie que votre viande est durable, dans la mesure où sa production ne compromet pas le développement économique des zones rurales et des villes ainsi que l'emploi des territoires dont elle est issue.

### LA VOLAILLE EUROPÉENNE UNE VOLAILLE DE QUALITÉ, GARANTIE PAR DES NORMES EUROPÉENNES

Le secteur européen de la volaille contribue à une économie circulaire dans laquelle chacun - hommes et femmes, zones rurales et villes - a les mêmes chances de s'assurer un avenir prospère.

Outre leurs efforts continus pour améliorer l'impact sur les ressources naturelles en développant des techniques et des méthodes de production qui réduisent leur utilisation, cette économie circulaire est la raison pour laquelle les aviculteurs européens se concentrent sur la production d'une viande de qualité à un prix abordable ainsi que sur la réduction des déchets.

- Environ 370 000 personnes dans l'UE vivent directement du secteur de la volaille.
- La Volaille Européenne représente 12,5% de la production agricole et animale totale de l'UE.

Source : <https://eu-poultry.eu/fr/>

# POUR UN PLAT DIGNE DE THANKSGIVING M-1 AVANT NOËL

## CONFIT DE CUISSE DE DINDE, MIEL, MOUTARDE ET CITRON

**Temps de préparation :** 1 heure - **Portions :** 2 Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 Petite cuisse de dinde
- 4 Cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 3 Cuillères à soupe de miel
- ½ Bouquet de thym
- 4 Carottes
- 1 Citron
- Huile d'olive
- Sel et poivre

### INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre four à 180° C.
2. Dans un bol, mélangez la moutarde, le miel et le thym effeuillé. Salez et poivrez. Épluchez les carottes et coupez les citrons en tranches.
3. Disposez la cuisse de dinde dans un plat à gratin, avec les carottes et les citrons autour. Badigeonnez la viande du mélange miel / moutarde et arrosez le tout d'huile d'olive.
4. Enfournerez pour 45 minutes. A mi-cuisson, couvrez le plat avec du papier aluminium pour éviter que le mélange au miel ne brûle.



Suivez notre tuto-vidéo pour une recette guidée pas à pas !



Ces informations vous sont délivrées dans le cadre du programme d'information et de promotion volaille européenne « **LA VOLAILLE EUROPÉENNE, UN CHOIX MALIN** » déployé simultanément en France, en Allemagne et en Espagne sur deux ans, grâce à la coopération des associations interprofessionnelles française, allemande et espagnole de la viande de volaille - CIPC, BVG et AVIANZA - soutenues par l'AVEC, l'organisation représentative de la filière à l'échelle de l'Europe.

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

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

et les réseaux sociaux    @jaimelavolaille



### SERVICE PRESSE

Gulfstream Influence : Élodie Coin - [ecoin@gs-com.fr](mailto:ecoin@gs-com.fr) - Tél. 06 03 51 57 65

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

Source valeurs nutritionnelles : [ciqua.anses.fr](https://ciqua.anses.fr)

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union Européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables. Pour des conseils sur une alimentation saine et équilibrée, veuillez consulter l'avis relatif à la révision des alimentaires pour les adultes du futur Programme national nutrition santé 2017-2021 :

[https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspa20170216\\_reperesalimentairesactua2017.pdf](https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspa20170216_reperesalimentairesactua2017.pdf)