

Volailles fermières des Landes | Sur le parking d'un supermarché près de Bordeaux ou dans les assiettes des jeunes montois, le poulet fermier des Landes affiche son unicité et sa saveur.

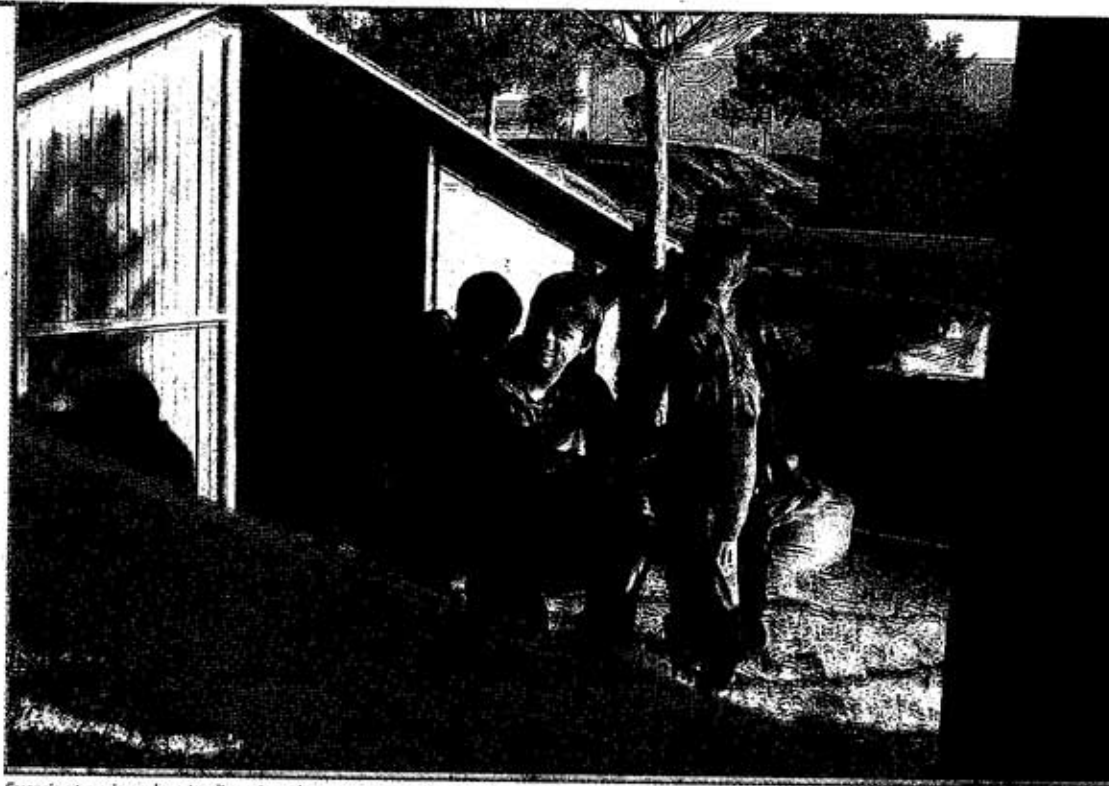
À la conquête des citadins

Pour la « semaine du goût » et le « mois de l'origine », les éleveurs de volailles fermières des Landes se sont mobilisés. Et cette année plus que jamais, suite au passage de la tempête Klaus qui a détruit une partie de leurs élevages. Ils veulent maintenant faire savoir que cabanes et parcours sont en partie reconstruits et que la production est relancée pour que leurs poulets élevés en liberté soient toujours prêts à séduire les papilles.

Ainsi, le week-end dernier, l'association des volailles fermières des Landes relevait le défi du concours « le mois de l'origine ». Pour cela, les producteurs, aux côtés des responsables du magasin Auchan à Bouillac en Gironde, ont mis en fête le poulet jaune des Landes.

Un couple producteur/magasin

Pour rappel, l'objectif du concours est de mettre en valeur les produits bénéficiant d'un signe officiel d'identification de la qualité ou de l'origine, ainsi que la meilleure promotion de ces concepts, dans le cadre d'animations en surface de vente. Celles-ci doivent à la fois donner au consommateur l'envie de découvrir et d'acheter les produits labellisés, mais également faire connaître la démarche ayant permis d'obtenir ce signe. Le concours récompense un couple producteur-produit/magasin.



Surpris et curieux, les citadins girondins ont apprécié la présence des poulets landais installés sur le parking de leur supermarché.

Photo
Volaille d'Albret

Sur le parking du supermarché, les éleveurs ont donc théâtralisé un espace, avec maren sine et poulets vivants, afin de rencontrer les consommateurs et de leur expliquer leur mode d'élevage très spécifique, leur travail et leurs engagements au quotidien. Des rencontres avec le consommateur qui se

poursuivaient dans les rayons. « Les clients du supermarché ont été surpris de voir la ferme Landes venir à eux, sur leur lieu de course. Il y avait beaucoup de monde. Certains ont avoué qu'ils ne pensaient pas trouver en supermarché des poulets de cette qualité, élevés en liberté » relate Luc Berginiat, directeur

du groupement des éleveurs volailles d'Albret. À n'en pas en douter, même si le poulet fermier des Landes est référencé à l'année dans les magasins, cette opération de visibilité ponctuelle mettra en avant tout le savoir-faire spécifique des éleveurs, pour un produit de grande qualité. D. M.

2009

La semaine du goût



« Oui, la qualité certifiée par un label rouge, peut entrer dans les cantines scolaires ! La preuve, avec le poulet fermier des Landes »
Le mardi 13 octobre, 1 000 poulets fermiers des Landes entiers et 2 600 hauts de cuisses ont été proposés aux 2 300 élèves scolarisés sur Mont-de-Marsan. Pour accompagner cette volaille haut de gamme rôtie, les cuisines municipales ont préparé et servi un menu du terroir spécifique. Autant dire que mardi, il ne restait rien dans les assiettes des enfants. « Il est important de donner le goût des bonnes choses dès le plus jeune âge. Ce sont nos consommateurs de demain ! De plus, nous savons portionner, grammer pour satisfaire la demande des cantines mais aussi des restaurants » rappelle Bernard Tauzia, président de l'AVFL.