



Bœuf de Chalosse, Canards et Poulets fermiers des Landes : pour un été riche en saveurs

A l'approche des beaux jours, les apéritifs dînatoires et autres cocktails champêtres offrent toute leur place au bœuf de Chalosse, au canard et au poulet fermiers des Landes. Sous forme de bouchées ou en brochettes, ces viandes, tendres et savoureuses, raviront tous les palais. Ces produits ont en commun des méthodes d'élevage respectueuses offrant ainsi le meilleur des Landes.

Un savoir faire entre tradition et modernité, gages de qualité

Il faut savoir que l'appellation « **Bœuf de Chalosse** » ne consacre pas une race mais le **territoire** et le **savoir faire des éleveurs**. Soit près de 400 personnes impliquées dans un même but : offrir une viande de qualité, Label Rouge et Indication Géographique Protégée.

C'est sur les côteaux enherbés de la Chalosse que pâturent les animaux tout au long de l'année. Le travail et l'engagement des hommes, à chacun des maillons de la filière, permettent d'offrir une viande de qualité, appréciée par les plus fins connaisseurs.

La **traçabilité** des animaux est assurée de leur naissance jusqu'à l'étal de la boucherie traditionnelle. En effet, afin de veiller à la bonne préparation de la viande, des artisans bouchers ont soigneusement été sélectionnés afin d'en assurer la distribution exclusive. Ils portent le blason « Bœuf de Chalosse ».

Un savoir faire traditionnel, un suivi rigoureux des animaux, un terroir naturel unique font des **canards fermiers des Landes** des produits d'une exceptionnelle finesse.

Pendant 102 jours, les canards profitent des bienfaits de l'**élevage en plein air**. Ils sont ensuite nourris au maïs en grain entier, provenant de la production régionale. Le respect d'un cahier des charges strict et de méthodes d'élevage ancestrales sont gages de produits de haute qualité.

La filière rassemble plus de 2000 producteurs, en charge de 7 millions de têtes par an, et représente ainsi 25% de la production française de canards gras.

Qualité Landes : la tradition comme source de qualité et de modernité.

Asperge des Landes, Canard fermier des Landes, Bœuf de Chalosse, Poulet fermier des Landes, Kiwi de l'Adour, Vins de Tursan, Armagnac et Floc de Gascogne... autant de produits gourmands, regroupés au sein de l'Association Qualité Landes. L'ambition de Qualité Landes est de mettre en valeur tous ces produits en montrant qu'il existe divers terroirs correspondants aux diverses productions, toutes dotées d'un signe officiel de qualité et d'origine. Ces produits participent à une tradition gastronomique et un savoir-faire; ils se déclinent dans les assiettes tout au long de l'année et se prêtent à toute les inspirations ou inventions culinaires quotidiennes ou festives.

La forêt des Landes offre aux éleveurs de **poulets fermiers des Landes** un espace considérable. Leur mode d'élevage **en totale liberté**, autour des petites cabanes mobiles qu'ils déplacent en forêt est unique. Les volailles sont nourries exclusivement de matières végétales, dont 80% de maïs des Landes, ce qui leur garantit une viande goûteuse, ferme et moelleuse d'une saveur incomparable. Cela a permis d'obtenir, dès 1965, le premier Label Rouge de France associé depuis 1998 à l'IGP (Indication Géographique Protégée), symboles de qualité et d'origine.

Aujourd'hui, le département des Landes est le deuxième bassin de production Label Rouge avec 14,5 millions de volailles pour 600 éleveurs.

Poulets, chapons, dindes, pintades, poulardes et cailles, il y en a pour tous les goûts, à déguster en grand comité ou à deux !

Le goût, fin et fondant

Le **bœuf de Chalosse** propose une viande, au rouge intense et à la **chair tendre et juteuse**, et livre toutes ses saveurs en suivant quelques conseils :

- sortir la viande du réfrigérateur 30 minutes avant sa préparation,
- ne pas saler, ni piquer la viande avant de la cuire,
- une fois cuite, l'envelopper dans du papier d'aluminium et la laisser reposer à l'entrée du four.

La gamme des produits de **canard fermier de Landes** est large et s'adapte à toutes les envies. En rayon frais, des **magrets**, des **aiguillettes**, des **cuisses et des manchons**, une offre qui se complète avec une gamme de produits en conserve ou semi conserves. **Foie gras entier et confit** (cuisses, manchons, ailes et gésiers). Un large choix pour des papilles qui ne s'y trompent pas.

Disponibles en circuit traditionnel ou auprès des grandes et moyennes surfaces, la **qualité** est garantie par un Label Rouge sur les produits frais depuis 1997 et un second Label Rouge sur les produits en conserve depuis 2003. L'IGP garantit l'origine Landes.

Les **poulets fermiers des Landes** offrent une viande **pauvre en calories et riche en protéines**. Ainsi, la saveur inégalée et le **moelleux** de leur chair séduit tous les amateurs des mets les plus fins.

Poulets, pintades et cailles sont autant de moyens de s'évader au cœur des Landes.

Enfin pour une saveur idéale, la viande des poulets fermiers des Landes doit être cuite à cœur, juste à point.

Pour encore plus d'astuces culinaires connectez-vous sur qualitelandes.com !

Bouchées de poulet des Landes, magret de canard & boeuf de Chalosse roulées aux aubergines grillées

Pour 4 personnes

Préparation: 20mn Cuisson: 15mn

Ingrédients

200gr de blancs de volaille des Landes
1 magret de canard des Landes
250gr d'onglet (ou rumsteack) de boeuf de Chalosse
2 aubergines
1 cuillère à soupe de graines de sésame
1 cuillère à café de miel
5cl d'huile d'olive
2 carottes



- Tailler les aubergines en tranches fines, les cuire sur un grill en les badigeonnant d'huile d'olive avec un pinceau pendant la cuisson.
- Tailler les carottes en juliennes, les faire cuire 2mn dans une poêle dans deux cuillères d'huile d'olive, assaisonner.
- Tailler les blancs de volaille des Landes en morceaux, les faire dorer dans une poêle dans deux cuillères d'huile d'olive. Ajoutez le miel, assaisonner, caraméliser.
- Dégraisser puis tailler le magret de canard des Landes en morceaux, les faire dorer 2mn dans une poêle, assaisonner.
- Tailler l'onglet de Bœuf de Chalosse en morceaux, les faire griller 2mn, assaisonner. Envelopper chaque morceau de viande avec un morceau d'aubergine grillée et un peu de julienne de carotte.
- Parsemer de graines de sésame; passer les 2 à 3mn sous le grill du four très chaud au moment de servir. A accompagner avec une sauce soja par exemple ...

Contact presse Qualité Landes

Martine Farré : 05 58 85 43 93 - martine.farre@landes.chambagri.fr

Retrouvez toutes les saveurs des Landes sur www.qualitelandes.com