



Une initiative de :



Communiqué
Pour diffusion immédiate

Un des trois bancs d'essai au Québec Le poulet s'est réinventé en Chaudière-Appalaches

Lévis, le 10 décembre 2012. – Le 27 novembre dernier se tenait le premier banc d'essai sur le poulet du Québec au Centre de formation professionnelle (CFP) L'Envolée de Montmagny. Réunissant trois chefs de la région, l'objectif du banc d'essai, initié par les Éleveurs de volailles du Québec, visait à revaloriser l'utilisation du poulet dans les restaurants « nappes blanches » que ce soit par l'utilisation de coupes de poulet novatrices, les amalgames avec les produits régionaux ou les techniques de cuisson. En plus des chefs, une vingtaine d'étudiants et le boucher du CFP ont mis la main à la pâte.

Une des particularités de ce banc d'essai est sa couleur régionale. La sélection des chefs et les produits avec lesquels ils travaillaient ont été pensés pour valoriser le poulet tout en mettant de l'avant notre terroir. Les chefs Gaston Couillard (Domaine de l'Oie Toquée – Lotbinière), Michel Doyon (Passions Gourmandes – La Nouvelle-Beauce) et Donald Labillois (CFP L'Envolée – Montmagny) ont travaillé plusieurs harmonies avec des alcools de la région, des produits maraîchers, le poulet bien sûr et autres produits de la région. Voici les recettes élaborées :

- Ballotins de poulet au basilic frais et fromage doré-mi en chemise de prosciutto, fondue de poireaux au cidre de pomme et huile de chanvre.
- Osso pollo de poulet et sa gremolata sur riz basmati et tomate en persillade.
- Rôti de pilon de poulet en manchon, porto et oignons caramélisés, sur effiloché de chou et pilons
- Paupiettes de poulet Fermier et son confit, au Coureur des bois sur endives braisées au miel, jus de gadelles au Portageur, foie de poulet séché, fumé au cerisier et compote de pommes

La Table Agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches (TACA), coordonatrice régionale de l'activité, est persuadée d'avoir semé pour l'avenir. Elle estime que le partage de connaissances entre les chefs et les étudiants ainsi que la découverte de différents produits de la région sont une occasion enrichissante de valoriser de façon novatrice le poulet. C'est également une excellente façon de faire vivre les terroirs de la Chaudière-Appalaches par l'utilisation du poulet ainsi que des produits de la région.

Au terme de la journée, quatre recettes ont été réalisées (disponibles en annexe). Trois bancs d'essais distincts sont organisés au Québec : à Longueuil, dans le Centre-du-Québec et en Chaudière-Appalaches. Le promoteur, les Éleveurs de volailles de Québec, rendra public un rapport au terme des trois bancs d'essai.

Rappelons que les Éleveurs de volailles du Québec totalisent 822 éleveurs de poulet et de dindon. En 2011, ils comptaient 760 éleveurs de poulet, dont la part de marché canadienne était de 27,1 %, générant des recettes à la ferme de 609 millions de dollars par année. Les 137 éleveurs de dindon québécois, quant à eux, généraient des revenus à la ferme de près de 70 millions de dollars par année et produisaient environ 21,6 % de la production canadienne. Depuis 2004, rappelons que le poulet est la viande la plus consommée au Canada. Les Canadiens consomment en moyenne 31,2 kilogrammes de poulet par année.

Rappelons également que la TACA a pour mission de favoriser le développement agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches par la concertation des acteurs régionaux et la coordination des actions mises en œuvre dans un cadre de pérennité de l'agriculture, d'occupation du territoire et de développement durable.

-30-

Source : Sébastien Béchard,
Conseiller en communication
TACA

Pour information :

Céline Bellevue
Agente de projet
TACA

418 837-9008, p. 247
c.bellevue@taca.qc.ca

Monique Daigneault, DT.P.
Agente de publicité et de promotion
Les Éleveurs de volailles du Québec

450 679-0540 poste 8328
mdaigneault@upa.qc.ca