



LA WALLONIE,
TERRE NOURRICIÈRE DE NOS

VOLAILLES



SOMMAIRE

L'élevage de poulets de chair en Wallonie	3
Qu'entend-on par poulet de type standard ?	5
Qu'entend-on par poulet de type alternatif ?	6
Quelques chiffres	7
Poulet sortant à l'extérieur	8
Poulet biologique	9
Nutrition	10
Recettes :	
• Suprêmes de poularde forestiers	11
• Soupe de poulet au citron	12
• Cordon bleu maison	13
• Poulet rôti au four, what else ?	14
• Blanquette de poulet	15



L'ÉLEVAGE DE POULETS DE CHAIR EN WALLONIE

En Wallonie, le poulet représente seulement **18 % de la production belge**, mais par contre **¾ de la production nationale** de poulets « alternatifs ».

Ça veut dire que les éleveurs choisissent de suivre ce que l'on appelle un cahier des charges spécifique, autre que celui qui concerne le poulet standard, qui reprend les règles et les critères à respecter pour assurer une production cohérente, de qualité et conforme aux normes éthiques et réglementaires. On retrouve entre autres les cahiers des charges de qualité et biologique.

Plus de 95% de la production de poulets biologiques sont en Wallonie.

Rappelons que l'élevage en Wallonie, quelle que soit la spéculation, est fortement lié au sol. Les **éleveurs de poulets standards** principalement **valorisent en circuit court** leur propre production de céréales dans l'alimentation des volailles. Les fermes sont de type familiale, on retrouve +/- 30.000 poulets par exploitation, loin par rapport à d'autres pays européens ou hors Union Européenne.

En Wallonie, nous consommons près de deux fois plus de poulets que nous n'en produisons. Et nous consommons près de deux fois plus d'œufs.



SUIVI STRICT DES EXPLOITATIONS

L'élevage de poulets de chair, quel qu'il soit, est régi par des règles européennes très strictes.

Par ailleurs, l'adéquation des conditions de production avec le respect du bien-être animal est strictement contrôlé par l'AFSCA (délégation des contrôles à l'AFSCA par le Service Public de Wallonie, aujourd'hui compétent au niveau du bien-être animal).

Les fermes sont fréquemment contrôlées et doivent répondre à toute une série d'exigences de la législation relatives au bien-être du poulet de chair (Arrêté royal du 13 juin 2010 fixant des règles minimales relatives à la protection des poulets destinés à la production de viande). Les éleveurs de poulets standards adhèrent également au cahier des charges *Belplume* qui repose sur un système de qualité sur toute la chaîne de production.





QU'ENTEND-ON PAR POULET DE TYPE STANDARD ?



EN 2022, LE BELGE A ACHETÉ
9,4 kg DE VIANDE DE VOLAILLE/HABITANT/AN
(source : Observatoire de la consommation - données GFK)

Les estimations indiquent une tendance de consommation autour de **95% pour le poulet standard** et de plus ou moins **5 % pour les poulets alternatifs**. La consommation de viande, toutes viandes confondues, variera forcément au cours des prochaines années.

Le poulet standard n'est **pas élevé en batterie, ni en cage**, comme encore trop souvent mentionné dans les médias, **mais bien en liberté dans un poulailler**, sur une litière friable pour lui permettre d'exprimer ses différents comportements.

Son alimentation est composée au moins à 70% de céréales (graines de maïs, graines de froment, ...), de protéines végétales issues de la production d'huiles, essentiellement des tourteaux de soja mais aussi des oligo-éléments, des minéraux et des vitamines.

L'élevage en production standard correspond à max 20 poulets/m².

Il est important de garder à l'esprit que ces volailles restent deux fois moins longtemps dans le poulailler. Ce type de poulet atteint le poids idéal rapidement entre 35 à 41 jours, à partir d'une quantité d'aliment consommé plus faible que pour le poulet élevé en système alternatif. Sa chair est plus tendre.

Les animaux sont donc loin d'occuper tout l'espace disponible pendant presque toute la période de croissance ; il a une croissance très rapide. Les 20 poulets/m² constituent un maximum qui ne sera atteint que très ponctuellement.



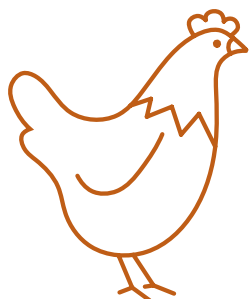


QU'ENTEND-ON PAR POULET DE TYPE ALTERNATIF ?

Les poulets alternatifs peuvent être sous cahiers des charges de qualité. Ils sont représentés par des **volailles plus rustiques**, à croissance plus lente, souvent au plumage coloré, avec un accès à un parcours extérieur, ainsi que des durées d'élevage supérieures et des densités animales inférieures. Le plus souvent également, les tailles d'exploitation sont plus réduites. De cette manière, ces modèles de production répondent, tant dans leur mode d'élevage que dans la source de leur alimentation, aux exigences de cahiers des charges précis et contrôlés.

Les densités d'élevage en production de **poulet fermier (maximum 12 poulets/m²)** et le **poulet biologique (maximum 9 poulets/m² ou 21 kg de poids vif/m²)**.





95 %

**DE LA PRODUCTION DE POULETS
BIOLOGIQUES SONT EN WALLONIE**



EN 2022, LE BELGE A CONSOMMÉ

248 g

(source : Observatoire de la
consommation - données GFK)

DE VIANDE DE VOLAILLE BIO/HABITANT/AN



7

POULET SORTANT À L'EXTÉRIEUR

13 poulets/m² maximum, minimum 56 jours de durée d'élevage, 70% de céréales minimum dans l'alimentation, 1m² minimum de parcours extérieur par volaille.



13 POULETS/M²
MAXIMUM



70 % DE CÉRÉALES
minimum dans l'alimentation

POULET FERMIER ÉLEVÉ EN PLEIN AIR

(peu de développement en Wallonie pour l'instant)

12 poulets/m² maximum, minimum 81 jours de durée d'élevage, 70% de céréales minimum dans l'alimentation, 2m² minimum de parcours extérieur par volaille, pas plus de 4 800 poules par poulailler.



12 POULETS/M²
MAXIMUM



70 % DE CÉRÉALES
minimum dans l'alimentation

8



POULET BIOLOGIQUE

9 poulets/m² maximum, 81 jours de durée d'élevage minimum, avec possibilité de 70 jours si recours à une souche à croissance lente, une alimentation sans OGM, 100 % végétal et surtout composée de céréales et 4 m² minimum de parcours extérieur par volaille, pas plus de 4 800 poulets par poulailler, avec, en surplus, des bâtiment à lumière naturelle. L'origine régionale des matières premières doit être garantie à concurrence d'un certain pourcentage.



9 POULETS/M²
MAXIMUM



100 %
VÉGÉTALES

surtout composée de céréales
et de matières premières
protéagineuses elles-mêmes
directement issues de
l'agriculture biologique



9

NUTRITION

Le poulet est une excellente source de protéines de haute qualité, ce qui en fait un aliment nutritif pour la croissance, la réparation des tissus et le maintien de la masse musculaire.

En plus des protéines, le poulet offre également d'autres nutriments importants. En termes de valeurs nutritionnelles, elles peuvent varier en fonction de la partie du poulet consommée (poitrine, cuisse, aile, etc.) et de la méthode de préparation.

Très riche en protéines et faible en matières grasses, par rapport à d'autres viandes, le poulet est une viande maigre.

On y retrouve de nombreux nutriments qui ont un rôle à jouer sur le bon fonctionnement de notre métabolisme (santé cardiaque, santé osseuse, santé de la peau, fonction cérébrale, système immunitaire et autres processus physiologiques) comme des vitamines B, B6 et B3, des minéraux comme le sélénium, le phosphore et le zinc mais aussi de la choline.





SUPRÊMES DE POULARDE FORESTIERS

Temps de préparation : moyen | Temps de cuisson : 20 min | Difficulté : ☆

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 suprêmes de poularde *de chez nous*
- 700 g de champignons : chanterelles, girolles, trompettes de la mort
- 1 kg de pommes de terre vitelotte
- 170 g de beurre
- 2 c à s de fond de volaille
- 25 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 30 g de noisettes
- 1 c à s d'huile
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

1. Cuisez les pommes de terre en chemise 25 min à l'eau bouillante salée. Pelez-les et écrasez-les en purée. Incorporez 120 g de beurre et le lait. Salez et poivrez.
2. Faites dorer les suprêmes avec l'huile et 30 g de beurre dans une sauteuse. Salez et poivrez. Saupoudrez d'1 c à s de fond de volaille sur les suprêmes, versez de l'eau à niveau. Cuisez 20 min à couvert, à feu doux.
3. Coupez les bouts des pieds des champignons, nettoyez-les avec un linge humide. Poêlez-les 10 min à feu vif dans le reste du beurre. Salez et poivrez. Versez la crème, saupoudrez du reste de fond de volaille. Faites mijoter 5 min à feu doux.
4. Ajoutez les noisettes hachées à la purée réchauffée. Servez les suprêmes sur la crème aux champignons et la purée de vitelotte présentée en quenelles.





SOUPE DE POULET AU CITRON

Temps de préparation : moyen | Temps de cuisson : 45 min | Difficulté : 🌟

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 poulet *de chez nous*
- 500 g de pommes de terre
- 2 citrons
- 2 l de bouillon de volaille
- 1 céleri blanc
- 3 gros navets
- Coriandre fraîche
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

1. Découpez le poulet en morceaux.
2. Dans une cocotte, amenez le bouillon de volaille à ébullition.
3. Émincez les légumes et les pommes de terre et ajoutez au bouillon, laissez cuire à couvert 15 min à feu moyen.
4. Salez, poivrez et ajoutez le poulet et le jus des citrons pressés. Laissez cuire la soupe 30 min. Au moment de servir, ajoutez la coriandre fraîche concassée.





CORDON BLEU MAISON

Temps de préparation : minimum | Temps de cuisson : 6 min | Difficulté : ☆

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 filets de poulet *de chez nous*
- 4 tranches de jambon
- 8 tranches de fromage (type fromage de Chimay)
- 2 œufs
- Farine
- Chapelure
- Paprika fumé
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

1. Dans un mixeur, déposez les filets de poulet avec une pincée de sel et de poivre. Mixez jusqu'à obtenir une texture homogène.
2. Étalez la viande mixée entre deux feuilles de film alimentaire et aplatissez avec un rouleau à pâtisserie pour former la base de vos cordons bleus. Disposez une tranche de jambon et deux tranches de fromage sur chaque base. Repliez en utilisant le film alimentaire pour aider, afin de former un cordon bleu. Pour une meilleure tenue, placez-les 30 min au congélateur.
3. Dans trois assiettes creuses, placez : la farine assaisonnée d'une pointe de sel et de paprika fumé, les œufs battus et la chapelure. Déposez chaque cordon bleu successivement dans la farine, les œufs battus, puis la chapelure.
4. Dans une poêle chaude, dorez chaque cordon bleu 5-6 min de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants.





POULET RÔTI AU FOUR WHAT ELSE ?

Temps de préparation : minimum | Temps de cuisson : 1 heure 55 | Difficulté : ☆

Ingrédients pour 8 personnes

- 1 poulet *de chez nous* de +/- 1,8 kg
- 3 gousses d'ail
- 1 poignée de tomates cerise
- 2 oignons frais
- 1 cl de jus de citron
- 1 bouillon de volaille dilué dans un verre d'eau
- 1 poignée de gros sel
- 4 feuilles de laurier
- Gros sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C. Placez à l'intérieur du poulet trois gousses d'ail et les feuilles de laurier.
2. Préparez la sauce en mélangeant le jus de citron et le verre de bouillon de volaille. Arrosez copieusement le poulet et versez le reste du jus dans le plat.
3. Saupoudrez le gros sel sur le poulet. Ajoutez les oignons coupés en quatre et les tomates cerise.

4. Mettez le poulet au four durant environ 1 h 40 à 200 °C. Au bout de 20 min de cuisson, retournez le poulet et laissez cuire 20 min, puis replacez-le à l'endroit pour la suite de la cuisson.

Attention : Arrosez le poulet avec son jus le plus souvent possible durant la cuisson (ajoutez de l'eau si nécessaire). Le poulet n'en sera que plus moelleux !

5. Récupérez le jus à la fin de la cuisson, avec les tomates et les oignons, dans un bol, et placez-le sur la table, avec une belle salade verte et une poêlée, par exemple, de plates de Florenville IGP.





BLANQUETTE DE POULET

Temps de préparation : moyen | Temps de cuisson : 1 heure | Difficulté : ☆

Ingrédients pour 8 personnes

- 1 poulet fermier de +/- 1 kg
- 75 g de lardons
- 600 g de champignons de Paris
- 75 g de beurre de ferme
- 300 g oignons frais
- 45 g de farine
- 1,5 l de bouillon de volaille
- Citron
- Ciboulette
- 1 jaune d'œuf
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

1. Dans une grande casserole, portez à ébullition 1,5 l d'eau salée avec la tablette de bouillon de volaille. Quand l'eau commence à bouillir, mettez-y les morceaux de poulet et laissez cuire 15 min.
2. Dans une cocotte faites fondre 20 g de beurre, ajoutez les oignons et les lardons, laissez mijoter lentement.
3. Retirez le poulet du feu, ajoutez les morceaux dans la cocotte et réservez le jus.
4. Dans une casserole faites fondre le reste du beurre, ajoutez la farine et remuez 2 min puis ajoutez petit à petit la moitié du jus de cuisson du poulet pour obtenir une sauce onctueuse. Terminez en ajoutant le jaune d'œuf.
5. Versez la sauce dans la cocotte, ajoutez les champignons de Paris puis salez et poivrez. Laissez mijoter à feu doux pendant 30 min.
6. Pour servir, égouttez les légumes et le poulet avec une écumoire, disposez-les dans un plat de service chaud. Gardez la sauce dans la cocotte et mélangez 1 min à feu doux puis nappez le plat avec cette sauce. Parsemez de ciboulette et servez aussitôt.



OÙ TROUVER **PLUS D'INFOS** ?

On peut estimer à plus de **300** le nombre d'éleveurs en Wallonie.



Apaq-W

info@apaqw.be

www.apaqw.be



**Agence wallonne pour la Promotion
d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W)**

Avenue Comte de Smet de Nayer 14
5000 Namur

