



GROUPEMENT DES FERMIERES D'ARGOAT

Espace Keraïa – 18 rue du Sabot

22440 PLOUFRAGAN

Téléphone : 02 96 765 865

Télécopie : 02 96 765 864

Ploufragan, le 16 avril 2020

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le poulet fermier noir des Fermiers d'Argoat dans Top Chef

Mercredi 22 avril à 22h30, le poulet fermier noir de la filière label rouge des Fermiers d'Argoat sera le sujet de création culinaire proposé à deux anciens candidats de Top Chef au cours de l'émission « Top Chef : les grands duels ».

Mercredi 22 avril, deux anciens candidats de Top Chef s'affronteront au cours de l'émission « Top Chef : les grands duels » autour du poulet fermier noir issu de la filière label rouge Fermiers d'Argoat. Dès 22h30 sur M6, ils seront accompagnés par Isabelle Clément, éleveuse de volailles fermières label rouge, pour imaginer des recettes originales.

Adhérente au groupement des Fermiers d'Argoat

Isabelle Clément est adhérente au groupement des Fermiers d'Argoat, installée dans les Côtes-d'Armor. Elle a particulièrement apprécié de découvrir l'envers du décor d'un tournage télévisé et de pouvoir le partager avec les chefs. « *Ils ont été séduits par ce produit d'exception* », assure-t-elle. Il faut dire que, grâce à son savoir-faire, l'éleveuse a su mettre en avant ce poulet de qualité et riche en goût. Elle en a même perdu sa voix !

Un poulet élevé selon des règles strictes

Le poulet fermier noir label rouge de la filière volailles des Fermiers d'Argoat est élevé en plein air. De race rustique, il explore un parcours arboré été comme hiver. Il est le reflet d'un savoir-faire local mis en œuvre par 150 éleveurs bretons passionnés. Le poulet fermier noir label rouge dévoile toutes ses qualités gustatives à la cuisson : une chair goûteuse qui a de la mâche pour satisfaire tous les palais.

Cuisinez comme un chef

Pendant la période de confinement, nombreux sont les Français qui se remettent aux fourneaux. Après le pain maison et les gâteaux, le groupement des Fermiers d'Argoat invite les téléspectateurs à reproduire la recette de poulet fermier noir breton gagnante et à la partager sur leur page facebook.

Le groupement des Fermiers d'Argoat est un organisme de défense et de gestion (ODG) qui rassemble 315 adhérents éleveurs et entreprises autour de 5 filières label rouge : œufs, volailles, porcs, lapins et charcuterie. Leur objectif : proposer aux consommateurs des produits de qualité et locaux. Créé en 1975, le groupement des Fermiers d'Argoat est basé à Ploufragan (22) et rassemble des éleveurs et entreprises sur toute la Bretagne. Acheter des produits issus de nos 24 cahiers des charges et de notre IGP Volailles de Bretagne c'est s'assurer d'un goût, d'une qualité et d'une proximité uniques.

Téléchargez les photos d'Isabelle Clément et ses volailles [via ce lien](#)

Contact :

Magalie CORRE – animatrice et coordinatrice des Fermiers d'Argoat

02.96.76.58.65 / mcorre.fermiersdargoat@orange.fr

Fermiers d'Argoat :

18 A rue du Sabot 22440 Ploufragan – 02.96.76.58.65

www.fermiers-dargoat.bzh / <https://www.facebook.com/FermiersdArgoat/>