

Jean-Pierre Coffe présente

"Ce que vous devez savoir sur la dinde"

Par Delphine Germain **aux éditions Plon**



"Est-ce bien nécessaire de savoir ? Et puis savoir quoi sur l'œuf, la dinde, la pomme de terre ou le beurre ? Savoir pour apprendre, découvrir, s'intéresser. Comprendre la naissance d'un produit, son pays d'origine, son parcours jusqu'à chez nous, son évolution, son acclimatation, sa transformation. Pourquoi le mange-t-on ? Depuis quand ? Quels sont ses effets sur la santé, notre santé, notre bien le plus précieux ? Non seulement le consommateur a le droit de savoir mais c'est son devoir. Pour lui-même et pour ses enfants. Nous savons tous – ou subodorons – nos carences dans la connaissance de ce que nous mangeons. Ce livre a pour objectif de combler

ces lacunes, et de transmettre l'histoire et les histoires passionnantes de ces produits."

Pendant longtemps la dinde n'a été qu'une volaille festive, liée aux agapes de fin d'année, réservée à une élite aisée. Depuis quelques années, elle s'est installée dans l'alimentation quotidienne de tous. Est-ce le même volatile ? Quelles sont ses réelles qualités nutritionnelles ? Dans quelles conditions les dindes sont-elles élevées ?

Voici l'occasion de trouver toutes les réponses aux questions légitimes que chacun se pose ainsi que quelques recettes originales."

LA DINDE EN ACTION : UNE FILIÈRE AU SERVICE DES CONSOMMATEURS

"Tout ce que vous devez savoir sur la dinde", et notamment sur **l'histoire de son élevage, l'organisation de sa filière**, est retracé dans cet ouvrage.

De sa "difficile éclosion" à sa "spectaculaire envolée" en passant par "l'âge de raison", le parcours de cet oiseau venu du Nouveau Monde en Europe est passionnant !

Ainsi, sous l'égide de l'interprofession Cidef, la filière dinde française a mis en place toute une série d'outils axés sur **l'innovation, la sécurité sanitaire et la diversité des produits**.

La dinde s'inscrit dans la tradition et la modernité.

Tradition pour sa forte identité culturelle parfois oubliée, car la dinde est avant tout **un aliment qui possède une histoire...** Brillat Savarin disait à son propos qu'elle était "certainement un des plus beaux cadeaux que le Nouveau Monde ait fait à

l'Ancien". "Sitôt débarquée du Nouveau monde, elle a su parfaitement s'intégrer au corpus alimentaire de la vieille Europe. À tel point que, dès l'Ancien Régime, elle se dote d'une réputation gourmande qui fait d'elle une viande noble et la renommée de quelques terroirs".

Modernité, car après avoir été pendant des siècles "oiseau princier et festif", la dinde s'est transformée en viande de volaille appréciée partout dans le monde pour sa praticité et sa capacité à marier ses saveurs... En effet, **cette volaille s'adapte à toutes les tendances culinaires...** La dinde est présentée sous différents morceaux et préparations permettant d'élaborer des recettes aussi variées que gourmandes et diététiques !

"Tout ce que vous devez savoir sur la dinde" vous donnera la possibilité de découvrir la filière rassemblée autour de l'interprofession Cidef, ainsi que la panoplie des actions entreprises depuis plus de 30 ans en faveur de cette volaille renommée...

Remerciements

L'interprofession Cidef remercie Jean-Pierre Coffe d'avoir jeté son dévolu sur la dinde, en la choisissant parmi les tout premiers sujets de sa nouvelle collection. Pour les professionnels de cette filière avicole, cet ouvrage vient à point nommé pour démystifier les idées reçues qui circulent sur cette volaille. Une tâche dont s'est parfaitement acquitté

l'auteur, Delphine GERMAIN, journaliste de presse et de radio. Elle a su en effet retracer avec beaucoup de pertinence les hauts faits de la dinde depuis son Mexique natal jusqu'à notre table, tout en soulignant ses atouts nutritionnels et le plaisir culinaire qu'elle procure à toutes les générations de consommateurs.

Contact Presse : Emilie Massard

Agence SPRIM

Tél. : 01 44 18 70 07 - Fax : 01 44 18 91 07

emilie.massard@sprim.com