



Boucherie-Volaille

Une vague de nouveautés festives pour la fin d'année

Plaisir, authenticité et praticité reviennent en force

La fin d'année est une occasion privilégiée pour mettre à l'honneur les plaisirs de la table. Plus du quart du budget des foyers à Noël est consacré aux repas. Sur fond de retour à une inflation modérée, le rayon boucherie-volaille revêt ses habits de fêtes grâce à une série de nouveautés, répondant aux envies de gastronomie, mais aussi de praticité, grâce à des saveurs authentiques voire traditionnelles, agrémentées d'un zeste d'originalité. Notre sélection.

1 La truffe, ingrédient star du désir premium

L'ancrage de l'incertitude politique dans l'état d'esprit des Français accroît la recherche de plaisir, à travers des produits que l'on s'autorise premiumiser à l'occasion des fêtes. En guise de réassurance, l'heure est aux valeurs sûres et à des saveurs qui font office de marqueurs à l'instar des champignons et des marrons, omniprésents dans les nouveautés des industriels.

« La truffe est un produit d'exception qui plaît aux consommateurs et une saveur incontournable des fêtes », souligne Stéphanie Cabagnols, cheffe de produits GMS pour Socopa. La filiale du groupe Bigard a procédé à une

substitution dans sa gamme de pavés de rumsteck x 2 (300 g). La référence roquefort et noix est arrêtée au profit d'une nouveauté sauce à la truffe aromatisée.

Selon des données de WiseGuyReports transmises par Loeul & Piriou, le taux de croissance annuel du marché mondial des produits à base de truffe, sur la période 2025-2032, est estimé à plus de 6 %. Fort de constat, le numéro un du lapin lance pour les fêtes trois nouveaux marinés saveur truffe. La gamme comprend des gigolettes (520 g), un produit prêt-à-cuire, et des morceaux de râbles découpés (360 g), une découpe facile à préparer. Des grammages adaptés aux petits foyers. Pour varier les plaisirs, le numéro un du lapin prévoit aussi des barquettes rassemblant des quarts de râbles et quatre gigolettes (815 g).

« Notre gamme de farces accueille une référence indispensable au moment des fêtes », annonce pour sa part Clémence Pitiot, chargée de mission marketing pour Les Brasérades. La marque d'Occitane Plats Cuisinés met sur le marché une farce de porc à la truffe de St Jean 1,1 % en formats 1 kg et 400 g. Celle-ci complète une gamme déjà pourvue de quatre références de farces festives en gros hachage. La présentation artisanale est associée à des marquants : morilles, marrons, foie gras et cèpes.

2 Toujours de la praticité

La période inflationniste n'a pas seulement accru la sensibilité des Français au prix, elle les a aussi incités à revenir à des ingrédients moins transformés dans une logique de fait à la maison. Une tendance toujours présente, mais le retour à une inflation plus modérée esquisse la réémergence de l'attente pour des produits tout prêts ou facilitant la cuisine. Dans les modes de préparation envisagés, les friteuses électriques sans huile, type air fryer, deviennent incontournables.

Pour compléter son offre de volailles entières et déjà farcies, Douce France compte allier gourmandise et praticité. La marque de la coopérative Galliance donne un coup de pouce à la tendance « do it yourself » avec une farce de volaille façon bouchère (380 g). Parée de gros grains et de marquants visibles, la nouveauté se décline selon deux recettes : marrons et raisins blancs, forestière avec des cèpes.

À l'occasion des fêtes de fin d'année, Maître Coq (LDC) vise également les consommateurs en quête de praticité, sans compromis sur la gourmandise. Au sein de la gamme Cuisson Express, ses nouveaux Délices de Volaille marinés, cuits en seulement 20 minutes, comprennent un cœur au bloc de foie gras, en substitution de la farce. Les deux recettes (bolets et chutney de figues, épices de Noël)



Pour jouer la carte de la gastronomie, les ingrédients premium sont privilégiés, la truffe en tête.



Viandes marinées, sauces et farces « do it yourself » apportent des gains de praticité.

sont proposées en format deux pièces individuelles (400 g) pour un service à l'assiette soigné. La gamme s'enrichit également d'une canette farcie aux morilles et au vieux armagnac (1,5 kg) et d'un rôti de dinde farci aux figues et monbazillac (700 g).

Faire gagner du temps dans la préparation du repas. C'est aussi l'objectif de Charal qui renouvelle son offre festive avec une sauce porto (145 g) en format une personne. Cette réduction aux notes de cassis et de fruits rouges est en effet une recette longue à réaliser soi-même. La marque de Bigard apporte ainsi une valeur ajoutée au consommateur en termes de praticité.

L'attente de praticité et la réduction du temps de préparation prévaut aussi au rayon trad. Maison Giffaud lance de nouveaux rôti de volaille désossés. La gamme comprend un rôti de chapon au foie gras ainsi que du poulet (850 g) décliné en trois recettes : forestier, marrons-raisons et foie gras. L'entreprise vendéenne lance aussi des semi-désossés : un chapon foie gras forestier (2,7 kg), une pintade foie gras forestière (1,7 kg), et une recette festive (1,7 kg), ainsi que trois recettes de farces de poulet (2 kg), foie gras, forestière, marrons-raisons.

3 Des saveurs originales et locales

Réjouir les convives au moment des fêtes demande aussi de les surprendre. Pégase BVS joue la carte des alliances de saveurs sucrées et salées. Le spécialiste des viandes premium en grande distribution crée deux nouvelles références : des rôti de bœuf black angus marinés à l'oignon et agrémentés de fruits (oranges confites ou cranberries séchées). « La collection Le Verger Enchanté

a reçu un excellent accueil l'an passé. L'idée est de proposer des produits festifs, forts en émotions, très faciles à préparer, ne nécessitant pas de connaissances particulières en cuisine », explique Célia Debras, responsable marketing.

Le Gaulois se distingue aussi avec une recette agrumes et baies de Sichuan pour ses médaillons de poulet, complétée par une référence cèpes. La marque de LDC a aussi revu intégralement sa gamme de farces grâce à des recettes aux saveurs intenses et dotées de marquants généreux et visibles : foie gras-figues, marrons, morilles-armagnac ou encore cèpes.

Prémuni de l'influenza aviaire, le canard fait son grand retour sur les tables. L'occasion pour Maître Jacques de miser sur des saveurs originales avec un rôti de canard au piment d'Espelette. La filiale d'Agrial mise elle aussi sur l'alliance sucré-salé pour ses autres nouveautés, à l'instar d'un dôme de canard décliné en deux recettes : marrons-orange et figue-foie gras. À noter aussi, le lancement d'une caille farcie marrons et raisins.

Le local apparaît aussi comme une voie de différenciation. Du côté de Tradival, deux de ses nouveautés incluent du bleu d'Auvergne. La marque de la coopérative Sicarev mise sur cet ingrédient pour des saucisses de porc x 4 (400 g) et la farce de son nouveau rôti de porc (700 g).

Quant à Bigard, l'offre se démarque grâce à... la pomme de terre. La gamme de l'industriel breton Délices de pomme de terre s'élargit avec deux recettes farcies à la viande de porc en version festive (560 g) : pruneaux-cognac et noisettes-cèpes. ● Pierre Christen



Pour surprendre ses invités, les marques misent sur des saveurs originales et le sucré-salé.