

NEWSLETTER

2 - JUIN 2026

ÉDITO

“ On ne peut pas vivre dans un monde où l'on croit que l'élégance exquise du plumage de la pintade est inutile.

Ceci est tout à fait à part. J'ai eu envie de le dire, je l'ai dit.”

Ainsi écrivait Jean Giono dans « un roi sans divertissement ».

Dans un monde de plus en plus uniformisé et poulet-isé, la pintade sort du lot et sait se distinguer en tant que met gastronomique.

Le goût suprême de son suprême en fait une viande blanche d'exception, pas seulement pour sa saveur mais aussi pour ses valeurs nutritionnelles.

Faisons (re)découvrir cet oiseau qui gagne à être (re)connu !

LA PINTADE SORT DU LOT
ET SAIT SE DISTINGUER
EN TANT QUE MET
GASTRONOMIQUE

SOMMAIRE

P01 ÉDITO

P02 QUELLES SONT LES
DIFFÉRENCES ET POURQUOI
CHOISIR LA PINTADE ?

P03 LA PINTADE DANS
LE MONDE

CONTE SWAHILI

P04 LA PINTADE, Y'A PAS PLUS
BIOLOGIQUE !

LE SAVIEZ-VOUS ?

EVENTS



Eric MEUNIER
Directeur commercial export



Bernard ONILLON,
Responsable Activité Pintade
et Sites Sélection Canards


GRIMAUD FRÈRES
Prendre soin de la vie

 **GROUPE GRIMAUD**
Prendre soin de la vie

PINTADE OU POULET :

QUELLES SONT LES DIFFÉRENCES ET POURQUOI CHOISIR LA PINTADE ?



Découvrez les différences entre la pintade et le poulet

La pintade et le poulet sont deux volailles couramment consommées, mais elles présentent des différences notables en termes d'origine, de caractéristiques et de saveurs. Connaître ces différences peut vous aider à faire un choix éclairé pour vos repas. Cet article explore les distinctions entre la pintade et le poulet et explique pourquoi vous pourriez préférer la pintade.

Origine et histoire

La pintade est originaire d'Afrique, où elle était déjà domestiquée par les anciens Égyptiens et Grecs. Introduite en Europe au XVI^e siècle, elle est devenue une volaille de choix pour sa viande savoureuse. Les poulets, quant à eux, descendent du coq sauvage rouge et sont originaires d'Asie du Sud-Est. Domestiqués il y a plus de 7 000 ans, les poulets se sont répandus dans le monde entier, devenant l'une des espèces de volaille les plus consommées.

Caractéristiques physiques

Les pintades sont généralement plus petites que les poulets, avec un plumage tacheté de noir et de blanc qui leur donne un aspect sauvage. Elles ont un cou plus long et des pattes plus robustes. Les poulets, quant à eux, ont un plumage qui varie selon la race, allant du blanc au rouge en passant par le noir. Ils sont souvent plus dodus, avec une poitrine plus large.

Comportement et élevage

Les pintades sont plus indépendantes et souvent plus actives que les poulets. Elles préfèrent les espaces ouverts, mais peuvent également être élevées dans des bâtiments d'élevage, et sont plus résistantes aux maladies. Les poulets, en revanche, s'adaptent bien à diverses méthodes d'élevage, de l'élevage en plein air à l'élevage industriel.

Avantages nutritionnels

La pintade est riche en protéines, avec environ 25 grammes pour 100 grammes (contre environ 23 grammes pour 100 grammes pour le poulet), et contient moins de matières grasses que le poulet. Elle est également une bonne source de vitamines B, en particulier B6 et B12, ainsi que de fer et de zinc. Elle est particulièrement recommandée pour les personnes qui surveillent leur apport calorique ou qui cherchent à augmenter leur consommation de protéines sans ajouter trop de matières grasses. Les nutritionnistes soulignent également ses bienfaits pour la santé cardiovasculaire.

Bienfaits pour la santé

La consommation de pintade peut contribuer à réduire le risque de maladies cardiovasculaires grâce à sa faible teneur en graisses et à ses acides gras insaturés. Sa teneur élevée en vitamine B est bénéfique pour le métabolisme énergétique et la santé cognitive. Le poulet est également bénéfique pour la santé cardiaque, grâce à sa faible teneur en graisses saturées, et contribue à la santé osseuse grâce à sa teneur en phosphore.

Goût et texture

La pintade a un goût plus prononcé et plus giboyeux que le poulet, avec une texture légèrement plus ferme. Elle est souvent décrite comme se situant entre le poulet et le gibier. Le poulet a un goût plus doux et une texture plus tendre, ce qui le rend polyvalent pour de nombreuses recettes.

Avantages culinaires

La pintade est souvent préférée par les chefs et les gourmets pour ses qualités gustatives. Sa saveur distinctive permet de créer des plats raffinés et originaux. De plus, elle se prête bien à divers modes de cuisson, tels que le rôtissage, le grillage et même le tajine.

En choisissant la pintade, vous pouvez diversifier vos repas avec une volaille qui offre une saveur unique et des avantages nutritionnels distincts. Que vous soyez un amateur de cuisine ou un chef professionnel, la pintade peut ajouter une nouvelle dimension à vos plats.

Essayez la pintade et découvrez ses bienfaits

La prochaine fois que vous chercherez une alternative au poulet, essayez la pintade. Vous apprécierez non seulement son goût riche et savoureux, mais aussi ses nombreux bienfaits pour la santé. N'attendez plus pour découvrir cette volaille exceptionnelle et l'intégrer à votre alimentation quotidienne.



En résumé, la pintade et le poulet sont deux types de volaille qui ont chacun leurs mérites. La pintade se distingue par son goût unique, sa texture ferme et ses bienfaits nutritionnels. Si vous cherchez à diversifier vos repas et à explorer de nouvelles saveurs tout en dégustant une viande saine, la pintade est un excellent choix. N'hésitez pas à l'essayer dans vos prochaines recettes et à apprécier les nuances qu'elle apporte à vos plats.

LA PINTADE DANS LE MONDE

Bonjour, je m'appelle Mamadou Diallo et je suis le dirigeant de GeoTraining Mali, une entreprise avicole née d'une histoire familiale et portée par une ambition régionale forte.



Franco-malien, j'ai effectué mes études en France avant de faire le choix de revenir au Mali pour investir dans l'agriculture et contribuer, à mon échelle, au développement des filières locales. La ferme familiale existait déjà depuis de nombreuses années lorsque j'ai repris l'activité. À l'origine, c'est ma mère qui a posé les premières bases, en développant de manière artisanale mais structurée l'élevage de poules pondeuses et de poulets de chair, avec des volumes significatifs et un savoir-faire acquis sur le terrain.

À mon retour, j'ai souhaité capitaliser sur cet héritage tout en modernisant les pratiques. Les premières évolutions ont porté sur l'organisation des installations, avec la mise en place progressive d'un système d'élevage en batteries, permettant une meilleure maîtrise des cycles de production, de l'hygiène et des performances techniques. Cette étape a marqué un tournant vers une aviculture plus professionnelle et plus durable.

Dans une logique de diversification et d'adaptation aux opportunités du marché, GeoTraining Mali a ensuite

développé l'élevage de pintades de chair, une espèce bien connue et appréciée dans la sous-région. Rapidement, la demande ne s'est pas limitée à la production de viande : de nombreux éleveurs ont exprimé un besoin croissant en pintadeaux de qualité. GeoTraining Mali s'est alors positionnée comme fournisseur de pintadeaux, accompagnant aujourd'hui des fermiers aussi bien au Mali qu'au Sénégal.

Cette dynamique de croissance nous a naturellement conduits à élargir notre présence géographique. Une nouvelle ferme a ainsi été ouverte au Sénégal, où les installations sont actuellement en cours de finalisation. L'objectif est clair : développer un élevage de pintadeaux à grande échelle afin de répondre au potentiel important du marché sénégalais, tout en sécurisant l'approvisionnement local et en structurant durablement la filière.

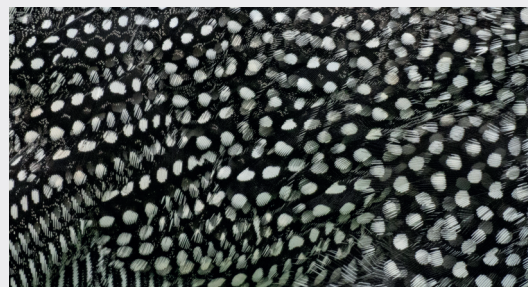
Aujourd'hui, GeoTraining Mali s'inscrit dans une vision de long terme : valoriser l'expérience familiale, intégrer les standards modernes de production avicole et contribuer activement au développement de la pintade en Afrique de l'Ouest. Notre ambition est de continuer à accompagner les éleveurs, à renforcer les capacités locales et à bâtir des partenariats solides pour faire grandir la filière.



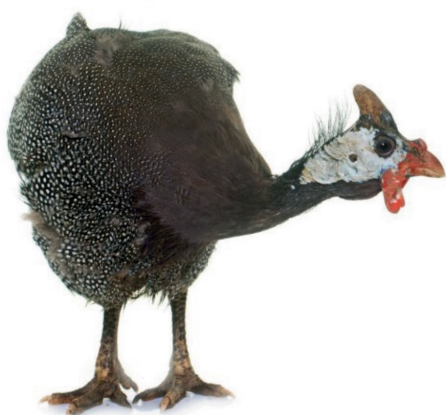
IL EXISTE UN CONTE SWAHILI QUI EXPLIQUE COMMENT LES PINTADES ONT OBTENU LEURS TACHES

L'origine des taches blanches des pintades fait l'objet d'une légende swahili fascinante. Elle raconte comment une vache et une pintade sont devenues amies et se protégeaient mutuellement de leur ennemi commun, le lion.

La pintade mangeait pendant que la vache surveillait l'arrivée du lion, et lorsque celui-ci arrivait pendant que la vache mangeait, la pintade le distrayait. La vache était si reconnaissante qu'elle versa du lait sur la pintade, provoquant l'apparition de taches blanches qui cachèrent sa compagne afin que le lion affamé ne puisse pas la voir.



LA PINTADE, Y'A PAS PLUS BIOLOGIQUE !



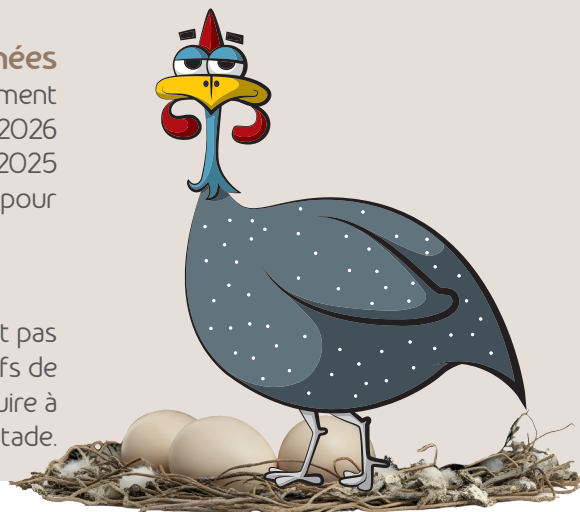
Les pintades sont utilisées pour lutter contre les tiques et les insectes tels que les sauterelles, les mouches et les grillons. Elles peuvent réduire le risque de maladie de Lyme pour les éleveurs en consommant les tiques porteuses de cette maladie. Les pintades se nourrissent également de limaces, et il est arrivé que des volées s'attaquent à des serpents.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nos pintades blanches spécifiques à l'art prédictif sont sélectionnées sur les domaines de l'ARGENT et de l'AMOUR, mais pas seulement puisqu'elles ont également démontré toute leur pertinence lors de la CAN 2026 (Coupe d'Afrique des Nations de football qui s'est déroulée du 25 décembre 2025 au 18 janvier 2026). Nous travaillons plus précisément sur le trait SPORT pour affiner encore les résultats.

Qu'est-ce qui rend les pintades si spéciales ?

Leurs œufs contiennent plus de jaune que les œufs de poule et ne présentent pas beaucoup de chalazes (particules blanches filandreuses présentes dans les œufs de poule) ni les taches rouges que l'on trouve dans les œufs de poule frais. Les cuire à point permet de faire ressortir toute la saveur caractéristique des œufs de pintade.



EVENTS



Rennes, FRANCE
Du 15 au 17 Septembre 2026



Clermont-Ferrand, FRANCE
Du 6 au 9 Octobre 2026



La Roche-sur-Yon, FRANCE
Du 17 au 19 Novembre 2026