

LES VOLAILLES

DEFINITION

Le nom "volaille" désigne l'ensemble des oiseaux de basse cour, et le lapin

CLASSIFICATION

La filière volailles est classée selon trois critères fondamentaux: le poids, la conformation musculaire et la couleur de la chair.

Le poids :

Les calibres varient de 1 à 4 selon le poids de la volaille.

(I = poids inférieur à 1,1 kg; II = 1,1 à 1,4 kg; III = 1,4 à 1,8 kg; IV = poids supérieur à 1,8 kg.)

La conformation musculaire :

- La classe A pour les volailles ayant une bonne conformation musculaire, sans ecchymose ni traces de choc. Les masses musculaires sont importantes, le corps est bien musclé. La volaille est dépourvue de plumes et de siccots.
- La classe B pour les volailles possédant quelques défauts intervenus au cours de l'abattage, du transport ou du conditionnement (chocs, coups, blessures, entorses). L'animal peut présenter un certain nombre de déformations peu accentuées. L'engraissement peut être insuffisant. Deux déboîtages ou fractures sont tolérés.
- La classe C pour des volailles de conformation musculaire non réglementaire à la vente au détail. Elles sont réservées à l'industrie agroalimentaire. Cette catégorie de volaille ne peut être livrée en l'état. Elle est réservée aux transformations (fonds, bouillons de volaille, steaks hachés de volaille, farces diverses...).

La couleur de la chair

Elle permet de distinguer les volailles à chair blanche et celles à chair brune.

Couleur de la chair	Volailles	Poids moyen en kilogrammes	Calibre
A chair blanche	N'ayant pas atteint leur maturité sexuelle		
	Poussin	moins de 0,650 kg	I
	Coquelet	plus de 0,650 kg	I
	Poulet	1,200 kg	II
	Poulet reine	1,600 kg	III
	Poularde	2,500 kg	IV
	Chapon	2,500 kg	IV
	Ayant atteint leur maturité sexuelle		
	Poule	2 kg	IV
	Coq	2,5 kg	IV
	Dindonneau	plus de 3 kg	IV
	Dinde	plus de 3,5 kg	IV
A chair Brune	Canard	2 kg	IV
	Oie	3,5kg	IV
	Pintadeau	0,800 kg	I
	Pintade	1,2 kg	II
	Pigeonneau	0,300 kg	I
	Pigeon	0,500 kg	I
	Caille	0250 kg	I

LA LEGISLATION

Les arrêtés du 9 mai 95 et du 29 septembre 97 déterminent les températures de conservation des volailles :

- En réfrigération de 0 à +4°C
- En surgélation à - 18°C min

La date limite de vente est de 7 jours pour les poulets frais réfrigérés, 9 jours pour les canards et les pintades et 14 jours pour les dindes.

L'ETIQUETAGE

Il est obligatoire. L'étiquette permet de renseigner le client ou le professionnel sur la qualité et la traçabilité du produit grâce aux éléments suivants :

- La classe de volaille: A ou B
- La dénomination de vente : fermier, industriel
- La présentation commerciale : Pac, effilé
- Le mode d'alimentation appliqué : céréales
- Le poids net
- La date limite de consommation
- La durée d'élevage: 81 jours, 90 jours, 110 jours, 140 jours.
- Le numéro d'identification de l'étiquette ou du produit
- L'identification de l'organisme certificateur et de l'organisme contrôleur
- L'identification de l'abattoir agréé
- Les estampilles sanitaires communautaire et national.

ESTAMPILLAGE DES VOLAILLES



Estampille communautaire d'abattoir



Estampille nationale

PRESENTATION COMMERCIALE

LES VOLAILLES NON VIDEES	LES VOLAILLES EFFILEES	LES VOLAILLES EVISCERES OU P.A.C.
<ul style="list-style-type: none"> • Saignées et plumées. <p>Cette présentation n'offre aucune garantie du point de vue sanitaire et ne représente actuellement qu'une tolérance de la part des services vétérinaires. L'union européenne ne les tolère pas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saignées et plumées. • Ablation des intestins par l'orifice cloacal • Foie, gésier, coeur, poumons, non retirés • Les abatis sont conservés (cou, tête, pattes....) <p>C'est le type de volaille le plus utilisé en restauration</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saignées et plumées. • Ablation totale de tous les viscères par ouverture de la volaille • Elles doivent être prêtes à cuire <p>C'est le type de volaille le plus vendu, elles peuvent l'être avec ou sans abattis.</p>

LES VOLAILLES INDUSTRIELLES	LES VOLAILLES LABELLISEES	LES VOLAILLES A.O.C.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Marque de salubrité 2. Classe A ou B 3. Marque commerciale 4. Présentées effilées ou PAC 5. Réfrigérée, congelée, ou surgelée 6. Indication du pays d'origine 7. Aucune indication du mode d'élevage 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Marque de salubrité 2. Classe A uniquement 3. Dénomination du produit avec numéro d'homologation plus nom et adresse du label 4. Identification de l'abattoir 5. Date limite de vente 7 jours après l'abattage 6. Durée d'élevage 81 jours minimum 7. Présentées effilées ou PAC 8. Nom et adresse de l'organisme contrôleur 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Marque de salubrité 2. Classe A uniquement 3. Bague métallique à la patte gauche 4. Scellé tricolore à la base du cou 5. Uniquement poulet de Bresse 6. Uniquement effilées

AUTRE PRESENTATION COMMERCIALE

Tous ces produits sont des exemples et ont tendance à ce développé très rapidement, vu la demande de la clientèle qui ne désire plus vider les volailles ni la découper avant ou après la cuisson

LES PRODUITS DECOUPES	LES PRODUITS TRANSFORMES	LES PRODUITS RECONSTITUEES
<ul style="list-style-type: none"> Escalopes de volailles Cuisses ou ailes de volailles Morceaux de lapin Blanc de volailles Blanquette de dindonneau 	<ul style="list-style-type: none"> Paupiettes de volailles Charcuterie de volailles (rillettes de canard, terrine de volailles) 	<ul style="list-style-type: none"> Les rôtis de dindonneau Steak de volailles et boeuf associé Steak de volaille et fromage pané

CRITERES DE QUALITE ET DE FRAICHEUR DES VOLAILLES

Critères généraux	Aspect visuel	Aspect au toucher
Etiquetage et estampillage réglementaires. Adéquation entre la classification et le produit	Couleur uniforme et franche. Pas de chocs ou d'ecchymoses. Pas de déformation musculaire.	Volaille lourde Bréchet flexible dans sa partie inférieure. Poitrine bombée et ferme Rigidité générale

PREPARATION DES VOLAILLES AVANT CUISSON

1. ETIRAGE	4. VIDAGE
2. FLAMBAGE	5. BRIDAGE OU DECOUPAGE A CRU
3. PARAGE DES ABATIS	6. PREPARATION DES ABATIS

APPLICATIONS CULINAIRES

A) *Volailles à chair blanche*

VOLAILLES	REMARQUES	CUISSON	APPLICATIONS CULINAIRES
POUSSIN OU COQUELET	Poulets âgés de 5 à 6 semaines	Griller, rôti, sauter	
POULET DE GRAIN	Poulets élevés exclusivement au grain	Griller, rôti, sauter, poêler	
POULET REINE	Poulet de grain ayant subi un début d'engraissement	Griller, rôti, sauter, poêler	
POULARDE	Jeune poule engraisée par gavage	Pochée	
POULE	Femelle de 18 mois à 2 ans	Pochée	
CHAPON	Jeune coq castré avant d'être gavé	Rôti, poêler	
COQ	Mâle de la poule, chair assez coriace	Ragoût	
DINDONNEAU DINDE DINDON	Porte de nom de dindonneau jusqu'à 9 mois, la chair de la femelle est plus recherchée que celle du mâle	Rôti Sauté Poêlé Poché Ragoût	
LAPIN LAPEREAU	Jeune il porte le nom de lapereau. Chair assez fade et filandreuse	Sauté Rôti Ragoût	

B) Volailles à chair brune

VOLAILLES	REMARQUES	CUISSON	APPLICATIONS CULINAIRES
CANARD NANTAIS	Chair fine et savoureuse	Rôti Poêlé	
CANARD DE BARBARIE	Chair fine au goût musquée	Rôti Poêlé	
CANARD ROUENNAIS	Chair rouge, il est étouffé et rappelle le goût du gibier	Rôti Poêlé	
OIE	Elle est tendre jusqu'à 14 mois, elle est assez peu utilisée en cuisine	Rôti Poêlé	
PIGEON PIGEONNEAU	Porte le nom de pigeonneau jusqu'à 6 à 7 mois, généralement servi pour 2 personnes	Griller Rôti	
PINTADE PINTADEAU	Porte le nom de pintadeau jusqu'à 3 mois	Rôti Poêler	