

# LES VOLAILLES

## Définition

Ce sont les animaux qui font partie de la basse-cour, les oiseaux des espèces gibiers nés et élevés en captivité sont rattachés à ce groupe (cailles, pigeons, canards...), le lapin domestique est commercialisé avec les volailles. L'appellation volaille lorsqu'elle est utilisée en cuisine ne s'applique qu'aux préparations à base de poulet (fricassée de volaille à l'ancienne)...



## 2 CLASSIFICATION

Les volailles sont classées d'après la couleur de leur chair qui est blanche ou rouge

### On distingue :

### Les volailles à chair blanche :

- ▶ Poussins, coquelets : poids est inférieur ou égal à 0.800kg.
- ▶ Poulets et poulardes (avant maturité sexuelle) dont le poids est supérieur à 0.800kg.
- ▶ Coqs à rôtir et chapons
- ▶ Poules et coqs
- ▶ Dindes et dindonneaux

### Les volailles à chair brune :

- ▶ Canards
- ▶ Oies
- ▶ Pintades
- ▶ Pigeons
- ▶ Cailles d'élevage

La réglementation nationale retient une classification plus affinée pour les poulets :

DIFFERENTES APPELLATIONS	CALIBRES	VIF	EFFILE	EVICERE avec abattis	EVICERE sans abattis
<b>POUSSIN</b>		0.800 kg maxi	0.650 kg	0.550 kg	0.500 kg
<b>POULET PETIT</b>	1	<input type="checkbox"/> 1.300 kg	<input type="checkbox"/> 1.100 kg	<input type="checkbox"/> 0.900 kg	<input type="checkbox"/> 0.850 kg
<b>POULET MOYEN</b>	2	> 1.300 kg <input type="checkbox"/> 1.700 kg	> 1.100 kg <input type="checkbox"/> 1.400 kg	> 0.900 kg <input type="checkbox"/> 1.200 kg	> 0.850 kg <input type="checkbox"/> 1.100 kg
<b>POULET GROS</b>	3	> 1.700 kg <input type="checkbox"/> 2.200 kg	> 1.400 kg <input type="checkbox"/> 1.800 kg	> 1.200 kg <input type="checkbox"/> 1.500 kg	> 1.100 kg <input type="checkbox"/> 1.400 kg
<b>POULET Très gros</b>	4	> 2.200 kg	> 1.800 kg	> 1.500 kg	> 1.400 kg



## Remarque

La dénomination coquelet est admise pour une volaille de consommation pesant de

- ▶ 0.6 kg à 0.9 kg pour les effilées
- ▶ 0.5 kg à 0.8 kg pour les éviscérées avec abattis
- ▶ 0.4 kg à 0.7 kg pour les éviscérées sans abattis.

## 3 LES PRINCIPALES REGIONS PRODUCTRICES



La France est le premier producteur de volaille de la C.E.E. De nombreuses régions françaises produisent des volailles avec des niveaux différents de qualité (Bresse), le quart ouest de la France produit environ la moitié de la production française.

## 4 LES DIFFERENTS TYPES D'ELEVAGE

TYPES D'ELEVAGE	SOUCHES	NOMBRE D'ANIMAUX PAR BATIMENTS	ALIMENTATIONS	ESPACES PARCOURS	AGE D'ABATTAGE
<b>INDUSTRIEL</b> Claustration complète	Croissance <b>rapide</b>	Jusqu'à 20000	<b>Aliments industriels</b> Antibiotiques		6 à 8 semaines
<b>LABEL ROUGE</b> Claustration	croissance <b>lente</b>	jusqu'à 6000	<b>Aliments industriels</b> au départ puis 70 % minimum de céréales	Bâtiments à fenêtres	81 jours minimum
<b>LABEL ROUGE FERMIER</b> (semi-liberté)	Croissance <b>lente</b>	Jusqu'à 4000	<b>Aliments naturels</b> 70 % minimum de céréales	Parcours herbeux	81 jours minimum
<b>A O C</b> (Liberté totale)	Croissance <b>lente</b>	Abri bois de 500 à 1000	<b>Aliments naturels.</b> Finition en épinettes durant 15 jours.	Liberté totale	16 semaines



## 5 LES CLASSES ET LES SIGNES DE QUALITES

### a) Les classes de qualités (A B C)

**CLASSE A :** Animal bien conformé, masses musculaires importantes, corps bien musclés, pas de plumes et de siccots.

**CLASSE B :** Quelques déformations, engraissement insuffisant, déboîtages et fractures tolérées.

**CLASSE C :** Ne peut être livrée en l'état, réservée à la transformation (industries agro-alimentaires)



### b) L'estampille sanitaire

L'estampillage des carcasses est effectué dans les centres d'abattage sous le contrôle des services vétérinaires, il garantit la qualité sanitaire des produits et facilite la traçabilité, de forme ovale, elle apporte les mêmes indications que pour les viandes de boucherie (revoir le cours correspondant).

### c) Les signes de qualités

- ▶ **L'appellation d'origine contrôlée (A.O.C.) :** Elle garantit l'origine du produit, le terroir, le savoir-faire d'une région, (poulet de Bresse). Elle est accordée par l'I.N.A.O.



- ▶ **Les Labels Rouges agricoles :** Qualité supérieure déterminée par des conditions de production précises.



- ▶ **Les Labels régionaux :** Ils indiquent que les produits possèdent les caractéristiques spécifiques d'une région. Ils peuvent bénéficier d'une indication géographique protégée (I.G.P.).

### d) Comment reconnaître la qualité d'une bonne volaille ?

#### e)

- ▶ Vérifier l'étiquetage (commercial, Label rouge, A.O.C., estampille).
- ▶ Correctement plumée, sans hématome, sans déchirure.
- ▶ Odeur douce et agréable



**La poule :** se reconnaît aisément aux caractéristiques suivantes :

- Pattes maigres, recouvertes d'écailles, ergot développé.
- Bréchet ossifié et ferme.
- La peau est rugueuse.
- La chair est plus flasque que celle du poulet (retirer la poche à œufs).



**Le caneton** de qualité se reconnaît de la façon suivante :

- Les mandibules du bec sont souples.
- Les filets sont développés, larges et épais.
- La peau est recouverte d'un fin duvet.
- L'extrémité des ailerons et du bréchet doit être souple.



La jeunesse du **lapereau** vivant se reconnaît :

- A la largeur et à l'épaisseur du râble.
- Le cou doit être court.
- Flexibilité des pattes avant.
- Fragilité des oreilles.
- Dents longues, blanches et pointues.



## 6 PRESENTATION COMMERCIALE

**Les volailles sont présentées :**

- ▶ **Non vidées, saignées et plumées :**  
Elles proviennent de petites fermes. Sans garantie sanitaire. Tolérées.
- ▶ **Efilées, saignées et plumées :**  
Ablation des intestins. Les autres viscères restent à l'intérieur. Pattes, têtes et cou sont conservés. Réservée aux volailles de qualité, les abattis sont utilisés.
- ▶ **Eviscérées ou prêtes à cuire, saignées et plumées :**  
Ablation totale des viscères. Présentées avec abattis, sans abattis. (Cette présentation n'est pas synonyme de qualité industrielle).
- ▶ **Découpées en morceaux :**  
Découpées et conditionnées dans des ateliers agréés. Morceaux présentés crus, précuits ou cuits, ils sont réfrigérés ou surgelés.



# 7 LES DIFFERENTES INDICATIONS PORTEES SUR LES ETIQUETTES

## a) Poulets industriels

- ▶ Marque de salubrité ou estampille sanitaire
- ▶ Classe A ou B
- ▶ Calibre de poids
- ▶ Marque commerciale
- ▶ Présentations : effilés, P A C
- ▶ Procédés de conservation
- ▶ Pays d'origine des volailles importées



## Remarque

Les volailles présentées sans indication de mode de conservation sont considérées comme fraîches et réfrigérées.

## b) 2 Poulets labellisés

- Marque de salubrité
- Classe A seulement
- Dénomination du produit
- N°d'homologation
- Identification de l'abattoir
- Présentation
- Date limite de vente
- Origine (région) et durée d'élevage (81 jours minimum)
- Mode d'alimentation
- La mention tenir au frais pour les poulets réfrigérés
- Identification du lot par le n°de contrôle
- Nom et adresse de l'organisme contrôleur
- Pour des poulets pré-emballés : poids, prix au kg, prix.

## c) Poulet de Bresse A.O.C.

- Marque de salubrité
- Classe A seulement
- Bague métallique inviolable posée par l'éleveur à la patte gauche
- Etiquette commune du comité interprofessionnel de la volaille de Bresse
- Scellé tricolore apposé à la base du coup (nom de l'expéditeur ayant préparé et vendu la volaille)
- La présentation des volailles de Bresse PAC est admise à condition que les membres ne soient pas amputés (Sauf les doigts).



## 8 LES PREPARATIONS PRELIMINAIRES

L'habillage des volailles impose des conditions d'hygiène rigoureuses en particulier lorsque les volailles sont achetées effilées, l'intérieur des carcasses est riche en germes. Cette tâche doit être accomplie à l'écart de tous les autres travaux et de préférence dans un local réfrigéré, le matériel utilisé ainsi que les mains doivent faire l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection soignés.

**Etirer, flamber** (élimination des derniers duvets et essuyage), **parer, vider** (retirer après décollage les viscères de la cavité thoracique et abdominale sans les poser sur la planche), **brider et découper à cru, préparer les abattis** (le cou et les ailerons sont concassés, les pattes peuvent être flambées ou blanchies, débarrassées de leurs peaux écailleuses et des ongles. Le foie est défiélé, le gésier déhousé.

## 9 LES MODES DE CUISSON ET LES UTILISATIONS CULINAIRES

### Les volailles à chair blanche

CATEGORIE	MODE DE CUISSON	UTILISATIONS CULINAIRES
POUSSIN <b>COQUELET</b>	Rôtir Griller	A la broche, au four... En crapaudine, à l'américaine...
POULET	Rôtir Poêler Sauter à blanc Sauter à brun Braisier	Au four, à la broche, en croûte de sel ou d'argile Poulet cocotte grand-mère Fricassé de volaille à l'ancienne Poulet sauté basquaise Jambonnettes de volaille braisées
COQ A ROTIR	Rôtir	Rôti lentement au four
POULARDE	Pocher	Poularde pochée sauce suprême
CHAPON	Rôtir Poêler	Sauce aux morilles, aux asperges



CATEGORIE	MODES DE CUISSON	UTILISATIONS CULINAIRES
COQ AU VIN	En ragoût après marinade	Coq au vin au Chambertin, au Riesling, au vin jaune
POULE	Pocher	Poule au pot
DINDONNEAU ET DINDE	Rôtir ou poêler (Farcir ou non)	Aux marrons
DINDE DE DECOUPE Cuisse Filet Escalopes Morceaux (cubes)	Rôtir Griller Sauter Pocher/ Ragoût à blanc	A la moutarde, aux herbes...  Viennoise à la crème... Blanquette/ Fricassée

CATEGORIES	MODES DE CUISSON	UTILISATIONS CULINAIRES
CANARD	Rôtir pour les canetons Poêler pour les canards Griller (suprêmes ou filets) Sauter (suprêmes ou filets) Pocher (cuisses saumurées) Confire (manteau)	Au sang A l'orange Sauce au poivre Sauce au cassis Pot au feu de canard Confit de canard pommes sarladaises
OIE Petite	Rôtir Ragoût pour les oies âgées	Farcie ou non. Civet
OIE Grosse TOULOUSAINE	Confire Saler et sécher Saler et fumer En terrine, au torchon	Confit d'oie, gésiers confits Magrets d'oie (salades composées) Foie gras d'oie
PINTADEAU PINTADE	Rôtir Poêler Braisier (sujets âgés)	Sur canapés, en salmis Aux champignons Aux choux
PIGEONNEAU	Rôtir (farcir ou non)  Griller Poêler	En salmis  En crapaudine Bonne femme
CAILLE	Braisier (sujets âgés) Rôtir (farcir ou non)	Aux choux Au nid, aux raisins
LAPIN DOMESTIQUE	Rôtir  En ragoût	A la moutarde Blanquette, gibelotte, aux pruneaux Rillettes ou pâtés pour les sujets âgés

