

■ LES VOLAILLES ■

Définition

Ce qu'il faut retenir.



Le terme volaille :

Désigne tous les animaux de basse-cour vivants à l'état domestique ainsi que des oiseaux des espèces gibiers (cailles, pigeons...) nés et élevés en captivité...

- Les volailles sont classées d'après la couleur de leur chair, à chair blanche (poussins, coquelets, poulets et poulardes, coqs à rôtir et chapons, poules et coqs, dindes et dindonneaux...), à chair brune (canards, oies, pintades, pigeons, cailles... Il existe également une classification affinée pour les poulets d'après leurs poids (calibres 1 à 4).
- Les volailles bénéficient de signes de qualité, A.O.C., labels rouges et labels rouges fermiers, agriculture biologique, I.G. P...
- Les volailles sont présentées non vidées, saignées et plumées (toléré), effilées, prêtes à cuire, découpées en morceaux...
- L'étiquetage est variable selon qu'il s'agit d'un poulet industriel, labellisé ou A.O.C. comme la volaille de Bresse, il doit donner un maximum d'informations et de garanties au consommateur (étiquette de salubrité, classe, calibre, présentation, marque commerciale, conservation, origine, dénomination du produit, abattoir, date limite de vente, labels, bagues et scellés pour les volailles A.O. C...). Il existe trois classes de qualité A, B, C, la dernière est réservée à la transformation. L'estampille sanitaire atteste de la qualité sanitaire contrôlée par les services vétérinaires...



Les micro-organismes :

sont invisibles à l'œil nu, ils sont utiles, inoffensifs ou dangereux, ils ont besoin pour la plupart de conditions de vie idéales : chaleur (entre + 10 °C et + 60 °C), nourriture, oxygène, acidité faible. Ils se multiplient très rapidement sous ces conditions. Ils sont présents dans notre alimentation, les plus dangereux, sources d'intoxications alimentaires sont la salmonelle, la listéria, les staphylocoques, le clostridium botulinum.

