

VI] LES VOLAILLES



1.] GENERALITES ET RAPPELS DE CONNAISSANCES

	Noms	poids	Modes de cuisson	Appellations Culinaires
VOLAILLE A CHAIR BLANCHE		0.6 kg		américaine crapaudine à la broche - cocotte
		1.2 0à 1.4 kg		américaine crapaudine en croûte de sel ou argile
		2.5 kg		coq au vin
		1.8 à 2 kg		suprême chaud froid
		jeune coq castré gavé 2.5 <4 à 5 kg		en croûte de sel
		dindonneau -9 mois adulte 5 à 7 kg		farcié ou non
VOLAILLE A CHAIR BRUNE		mâle 2.2kg femelle 1.6 à 1.8kg		à l'orange...
		1.5 à 1.8 kg le canard n'est pas saigné mais étouffé		au sang
		élevé pour la production du foie gras		magret
		2.à 3 kg		aux choux
		6 à 7 kg		farcié
		de 4 à 5 semaines 0.300 à 0.600kg		crapaudine
		0.8 à 1.4 kg		en salmis

2.] LA CLASSIFICATION DES VOLAILLES

Le poids :

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

I = poids < à	III =
II = poids =	IV = >

La qualité dépend de plusieurs facteurs :

-
-
-
-
-

Comment reconnaître la qualité d'une bonne volaille ?

-
-
-
-

Comment définir la conformation musculaire ?

Classe A	
Classe B	
Classe C	

Les différentes présentations commerciales (volailles entières) :

Présentation Commerciale	Caractéristiques
	Volaille ayant subi l'ablation des intestins par l'orifice cloacal sans enlèvement des autres viscères ni des abattis (pattes, tête et cou).
	Volaille entièrement vidée, saignées, plumées
	Les abattis sont réintroduits dans la volaille. Ils comprennent le foie (dépourvue de vésicule biliaire), le gésier (déhoussé et dépourvu de revêtement corné), le cœur (dépourvu de membranes péricardiques) et éventuellement la tête et le cou.

Quelques présentations commerciales « produits issus de la découpe de volaille » :

POULETS

CANARDS

POULES

- Cuisses de Canards
- Filets de Canards
- Rôtis de Canards
- Abatis de canard
- Foie gras de canard

- Filets de Poules
- Cuisses de Poules

PINTADES

- Cuisses de Pintades
- Filets de Pintades
- Suprêmes de Pintades

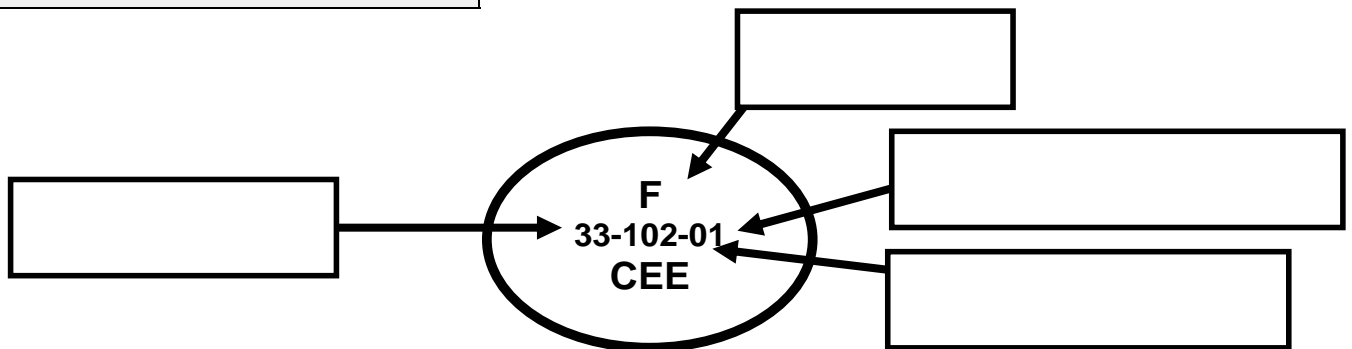
DINDES

- Filets de Dindes
- Escalopes de Dindes
- Cuisses de Dindes
- Rôtis de Dindes
- Gésiers de dinde confits

LAPINS

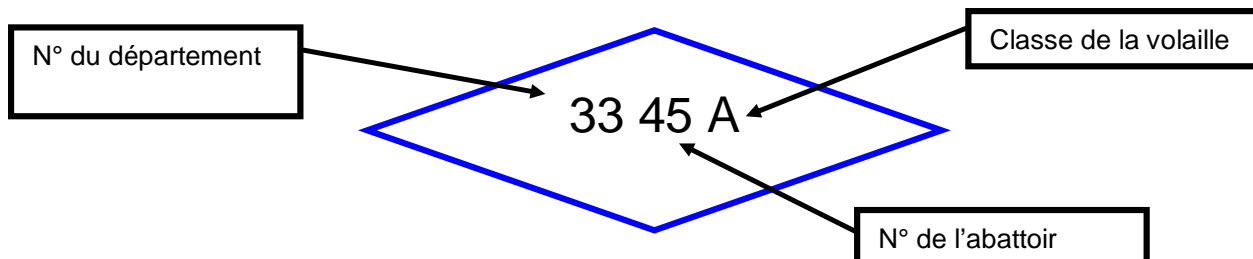
- Barons de Lapins
- Avants de lapins
- Râbles de lapin

ESTAMPILLE COMMUNAUTAIRE



ESTAMPILLE NATIONALE

(Estampille Bleue sur Fond blanc)



Quelques Signes de qualité



Les volailles Françaises (labellisées) IGP recensées auprès de



de



La seule volaille à bénéficier d'une A.O.C ...



Les mentions présentes sur l'étiquette :

Mentions de l'étiquette	Informations :
Classe du poulet	
Dénomination de vente	
N° d'agrément de l'abattoir	
Date limite de consommation	
Durée d'élevage	
N° d'identification	
Présentation commerciale	
Provenance	
Mode alimentaire	
Conservation du produit	
Qualité spécifique & organisme certificateur	

Abattoir agréé 26-121-85

Poids net : 1.428 kg abattu le 11/10/2003
Prix net : 09.13 € prix / kg = 06,40 €