



CENTRE DE RESSOURCES NATIONALES

Hôtellerie Restauration



www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr

Parcours de formation

Première année Baccalauréat Professionnel Restauration

« Les volailles »



Par Jérôme Muzard

Sommaire :

Les volailles – Généralités et rappel des connaissances

Fiche produit - Les volailles labellisées

Fiche produit - Les volailles AOC

Contrôle – Jeu de mots mêlés

Fiche – Pour aller plus loin

Lien- [Diaporama en ligne sur les volailles](#)

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

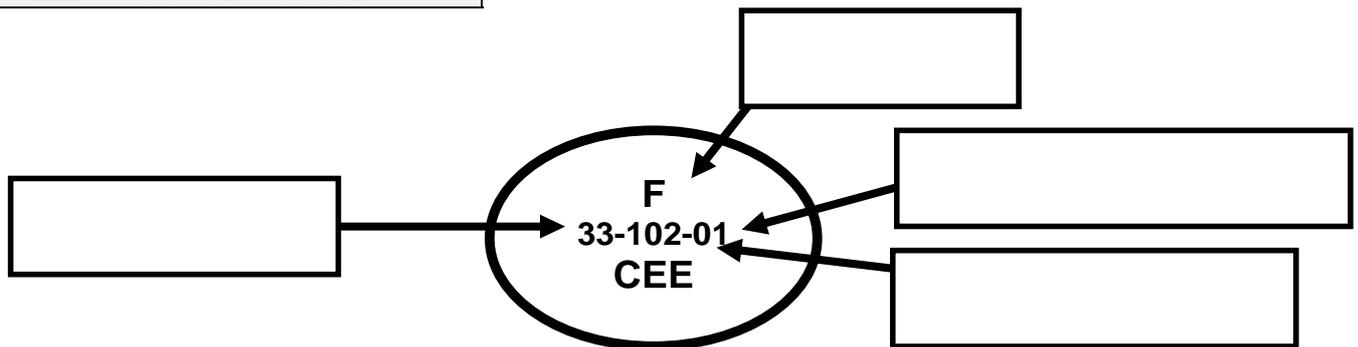
DINDES

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

LAPINS

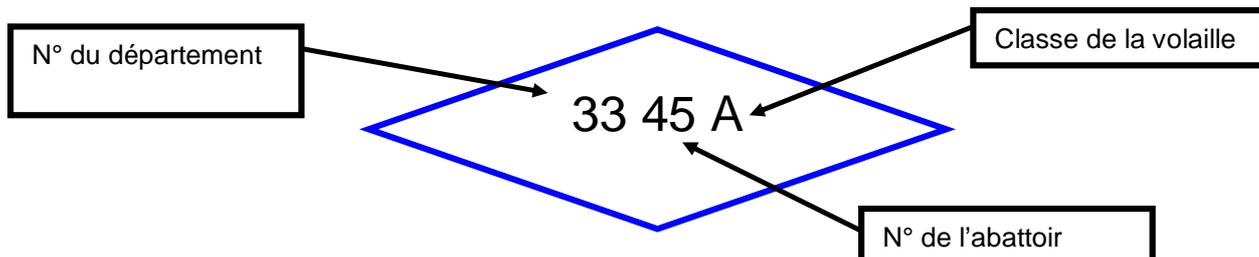
- Barons de Lapins
- Avants de lapins
- Râbles de lapin

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 €

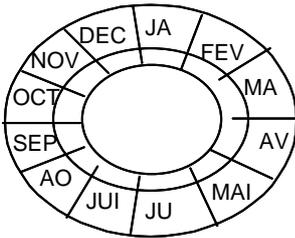
FICHE PRODUIT VOLAILLE

NOM : VOLAILLE LABELLISEE

CRITERES D'ASPECT

A
 B
 C

SAISONS



VALEUR NUTRITIONNELLE 100G

Protides	18 g
Lipides	18 g
Glucides	0
Eau	42 g
Valeur énergétique	990 Kj

Présentations	Commercialisation	Applications Type de restauration	Exemples
EFFILEES	Frais <input type="checkbox"/> Surg <input type="checkbox"/> S/V <input type="checkbox"/>		
EVICEREES (ou PAC)	Frais <input type="checkbox"/> Surg <input type="checkbox"/> S/V <input type="checkbox"/>		
AILES + CUISSES	Frais <input type="checkbox"/> Surg <input type="checkbox"/> S/V <input type="checkbox"/>		
SUPREMES	Frais <input type="checkbox"/> Surg <input type="checkbox"/> S/V <input type="checkbox"/>		
RESTRUCTUREES	Frais <input type="checkbox"/> Surg <input type="checkbox"/> S/V <input type="checkbox"/>		
	Frais <input type="checkbox"/> Surg <input type="checkbox"/> S/V <input type="checkbox"/>		

FICHE PRODUIT VOLAILLE

NOM : VOLAILLE A.O.C.

CRITERES D'ASPECT

A
 B
 C



SAISONS

JANV FEV MAR AVR MAI JUI JUIL AOU SEP OCT NOV DEC

VALEUR NUTRITIONNELLE 100G

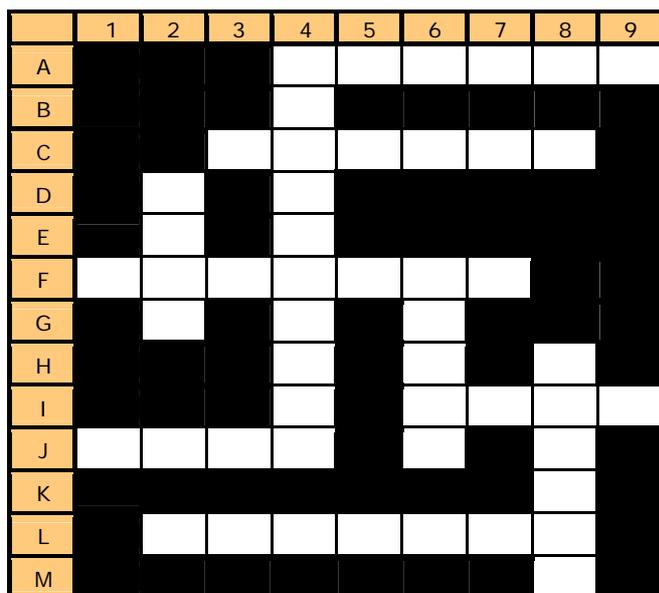
Protides	18 g
Lipides	18 g
Glucides	0 g
Eau	42 g
Valeur énergétique	990 Kj

Présentations	Commercialisation	Application Type de restauration	Exemples de recettes
EFFILEES	Frais <input type="checkbox"/> Surg <input type="checkbox"/> S/V <input type="checkbox"/>		
EVICEREES (ou PAC)	Frais <input type="checkbox"/> Surg <input type="checkbox"/> S/V <input type="checkbox"/>		
AILES + CUISSES	Frais <input type="checkbox"/> Surg <input type="checkbox"/> S/V <input type="checkbox"/>		
SUPREMES	Frais <input type="checkbox"/> Surg <input type="checkbox"/> S/V <input type="checkbox"/>		
RESTRUCTUREES	Frais <input type="checkbox"/> Surg <input type="checkbox"/> S/V <input type="checkbox"/>		
	Frais <input type="checkbox"/> Surg <input type="checkbox"/> S/V <input type="checkbox"/>		



Références / Sources :

mots croisés "volaille"



Horizontalement :

A4 : Seules les volailles de ce terroir peuvent prétendre à l'A.O.C.

C3 : Préparation culinaire apprécié pour le canard

F1 : Je suis une présentation commerciale mais également un moyen de conservation.

I6 : Je suis l'organisme qui délivre les A.O.C

J1 : Très développé chez le canard mulard engraisé, je deviens un plat de fête

L2 : Blanc de volaille que l'on prépare en chaud-froid

Verticalement :

2D : Je suis une IGP, un label rouge bien connu, et un village de la Sarthe (72)

4A : Je suis un type d'agriculture, et à ce titre je suis soumis à un cahier des charges très strict.

6F : Je fais partie des volailles sans avoir de plumes pour autant...

8H : Morceau de viande apprécié, filet de canard mulard

Si vous voulez aller plus loin : Quelques liens sur la volaille

Recherche:	volaille de Bresse / volaille	Date:	04/01/2004
1.	http://www.pouletbresse.com/ POULET de BRESSE : le seul poulet au MONDE bénéficiant d'une A.O.C. Site officiel du Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse. Tél. : 03 85 75 10 07 - Fax 03 85 75 28 99		
2.	http://perso.wanadoo.fr/volaillepoultry/ Site sur les volailles : coqs et poules, canards, oies, faisans, palmipèdes d'ornement, cailles, pintades, dindons... ; livres sur la basse-cour, organisation de l'aviculture, etc.		
3.	http://www.licques-volailles.com/ Située au coeur d'une région d'élevage, la Sica de Volailles de Licques élève et commercialise diverses espèces fermières qui bénéficient du label rouge. Découvrez en vidéo la fête locale de la dinde.		
4.	http://www.volaillesdechallans.com/ Découvrez les éleveurs et la gamme label rouge des volailles fermières de Challans: poulardes, canards, cailles, dindes, chapons, poulet, etc. Retrouvez la charte qualité et la boutique des produits dérivés.		
5.	http://jmdvolaille.lesite.biz/ Recette volaille. JMD. Spécialiste volailles, gibiers, foie gras, truffes. Grossiste en volaille, en foie gras et en produits du terroir. ...		
6.	http://www.volaillesdalbret.fr/ L'association de défense des volailles fermières du Pays d'Albret présente aux consommateurs les conditions et caractéristiques d'élevage, la tradition historique en Pays d'Albret, le cahier des charges, les contrôles stricts et la traçabilité des volailles, garantissant la qualité des poulets blancs, des poulets jaunes et des chapons portant le label rouge.		
7.	http://www.canardsdulacbrome.com/ Les canards du lac Brome est une entreprise qui commercialise différents produits mettant en vedette cette volaille réputée dans le monde entier. Son site présente son historique et ses produits en plus de donner accès à des recettes.		
8.	http://membres.lycos.fr/olivettes/ Une petite ferme au coeur des Cévennes. Animaux en semi-liberté, goûters, repas champêtres, vente de volailles, visite idéale pour les enfants et les parents.		
9.	http://gastronomie.philagora.org/volaille Les plats de volaille. - Abatis de volaille au riz. - Aspic de foie gras ...		
10.	http://membres.lycos.fr/elevagethierry/ Si vous voulez manger de bonnes volailles ou simplement faire connaissance avec les gallinacés.		
11.	http://www.loue.fr/ Découvrez les fermiers de Loué et leurs garanties de qualité sur leurs produits: poulets, dindes, pintades, etc.		
12.	http://www.lapreference.com/ Distribution de produits de volaille fraîche, IQF, Tray-pack et autres sous produits.		
13.	http://www.oopartners.com/ouverture_certifirme/ Entreprise référente en matière de sécurité alimentaire.		
14.	http://www.e-sante.fr/francais/article.asp Site sur l'alimentation assez bien construit, à voir...		
15.	http://www.lanckriet.com Site sur les Etablissements Lanckriet, qui ont pour activité l'élevage de volaille: poule pondeuse, poulet de chair et pintade.		
16.	http://www.volaille-lionor.com Site sur une entreprise de commercialisation de volailles découpées.		
17.	http://www.central-bernard.com/ Distributeur Québécois de produits de volailles, frais et surgelés de Saint-Laurent. Les spécialités incluent les poitrines de poulet désossées ainsi que les cuisses de poulet. A voir pour la curiosité...		
18.	http://www.cotecuisine.com/rec_list.php3 Quelques recettes intéressantes.		

Si vous voulez aller plus loin : Quelques liens sur la volaille