

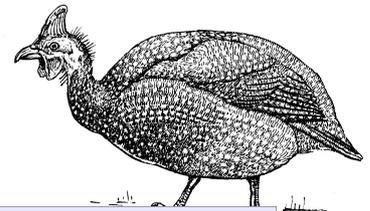
Les Volailles (Synthèse)



Définition : Les volailles sont des oiseaux de basse cour, élevés par l'homme. On inclus parfois dans cette catégorie le lapin.

Classification

VOLAILLES



Volailles à chair blanche

Volailles à chair brune

Jeunes :
 Poussin
 Coquelet
 Poulet
 Chapon

Plus âgés :
 Coq
 Poule
 Poularde

Jeunes :
 Pigeonneau
 Pintadeau
 Caneton
 Oison

Plus âgés :
 Pigeon
 Pintade
 Canard
 Oie

Qualité : Elle dépend de plusieurs paramètres

La nourriture :
 céréales, granulés,
 farines...

L'âge :
 de 4 semaines à 1 an

Volaille jeune :
 ergots peu développés
 peau fine
 pattes peu écailleuses
 bréchet mou

La race :
 Bresse, faverolles,
 Rhod-wyandotte, Géline
 de touraine ...

Le mode d'élevage :
 en plein air, en batterie ...

**Les conditions
 d'abattage
 et de transport**

Qualité
 odeur agréable
 correctement plumée
 bonne conformation
 pas de blessures

**Le mode de
 conservation :**
 frais, surgelé...

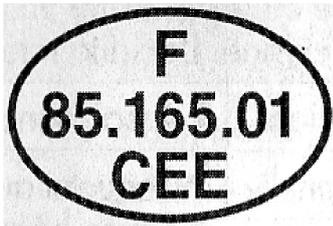
En fonction de leur aspect extérieur les volailles sont classées en 3 Classes :
CLASSE A : pas de blessures ou coups visibles.
CLASSE B : quelques blessures ou bleus.
CLASSE C : Ne peut être vendu au public utilisé par l'agro-alimentaire (fonds, gelées, potages, volaille reconstituée...)



Estampillage sanitaire

L'estampillage sanitaire des volailles est le même que pour les viandes de boucherie

Estampille européenne



F= France 85 = département
165 N° INSEE de la commune
01 = N° d'abattoir

Estampille nationale



F= France 31 = département
555 N° INSEE de la commune
052 = N° d'abattoir



Commercialisation

VOLAILLES

ENTIERES

P.A.C :
(prêt à cuire)
eviscérés et bridés

EFFILEES :
débarassées de l'intestin mais
il reste les abatis
(tête et cou, coeur, gésier,
ailerons, pâtes, foie..)
qui seront retirés et nettoyés
lors de l'habillage
(Flamber, vider, parer, brider ou découper)

DECOUPEES :
escalopes
cuisses
etc...

MODES DE CONSERVATION :

Refrigérés, sous vide, surgelés

EN SAVOIR PLUS / SOURCES RESSOURCES ET LIENS

Images Wikimedia Common Scott Foresman, A. O. Hume, Public Domain
<http://www.volaille-francaise.fr/>
<http://fr.wikipedia.org/wiki/Volailles>
<http://volaillepoultry.pagesperso-orange.fr/index1.html>
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000017846972&dateTexte=>