




## Les volailles

### Définition

Une volaille est un oiseau domestique appartenant généralement aux gallinacés ou aux palmipèdes. Elle est élevée pour sa chair ou ses œufs, soit en basse-cour traditionnelle, soit en élevage industriel. Les pigeons et les cailles sont considérés comme des volailles s'ils sont nés et élevés en captivité.



### 1. Classification

 <b>Les volailles à chair blanche</b>		 <b>Les volailles à chair brune</b>	
<b>Coquelet</b>	0,600 kg	<b>Oie</b>	3 à 12 kg blanche ou cendrée
<b>Poulet</b>	1,200 à 1,800 kg Qui n'a pas atteint la maturité sexuelle.	<b>Caille et pigeon</b>	0,300 à 0,500 kg
<b>Poularde</b>	Supérieur à 2 kg Qui n'a pas atteint la maturité sexuelle et engraisée.	<b>Canard</b>	2 à 3 kg De Barbarie, Nantais ou Rouennais Mulard : croisement entre le Rouennais et le Barbarie.
<b>Chapon</b>	Supérieur à 2,500 kg Animal castré et gavé à 4 mois.	<b>Pintade et pintadeau</b>	0,900 à 1,500 kg
<b>Poule et coq</b>	2 à 5 kg Qui a atteint la maturité sexuelle.	 <b>Lapin</b>	
<b>Dinde et dindonneau</b>	3,500 à 5 kg On parle de dindonneau jusqu'à 25 semaines puis on l'appelle dinde ensuite.	Il est généralement rattaché à la classification des volailles car il vit dans la basse-cour.	

## 2. Commercialisation

### a. Trois classes

CLASSE <b>A</b> .....	Sans défaut apparent (fractures, ecchymoses...), corps bien musclé, mince couche de graisse.
CLASSE <b>B</b> .....	Quelques défauts, corps suffisamment musclé. L'état d'engraissement ne doit pas affecter la présentation.
CLASSE <b>C</b> .....	Ne peut être vendu en l'état. Transformé en produits dérivés.



### b. Présentations commerciales

Les volailles <b>éviscérées</b> .....	Ablation totale des viscères et du cou. Elles peuvent être présentées avec ou sans abattis. « PAC » signifie « Prêtes À Cuire ».
Les volailles <b>effilées</b> .....	Seul l'intestin est retiré. Les abattis, les viscères sont encore présents, la tête et les pattes ne sont pas coupées.
Les volailles <b>découpées</b> .....	Découpées et conditionnées dans les ateliers agréés (cuisses, ailes...).

### c. Types d'élevage

- ▶ industriel



- ▶ labellisé (label rouge)



- ▶ IGP (poulet des Landes)



- ▶ AOC (uniquement de Bresse)



### d. L'étiquetage et la conservation

- Les estampilles

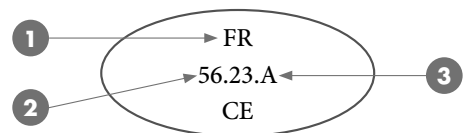
Il existe deux sortes d'estampilles qui correspondent aux normes sanitaires en vigueur. L'estampillage est effectué par les exploitants d'abattoirs sous le contrôle des services vétérinaires.

- ▶ **Estampille rouge et ovale** satisfaisant aux normes de la **CE** .....

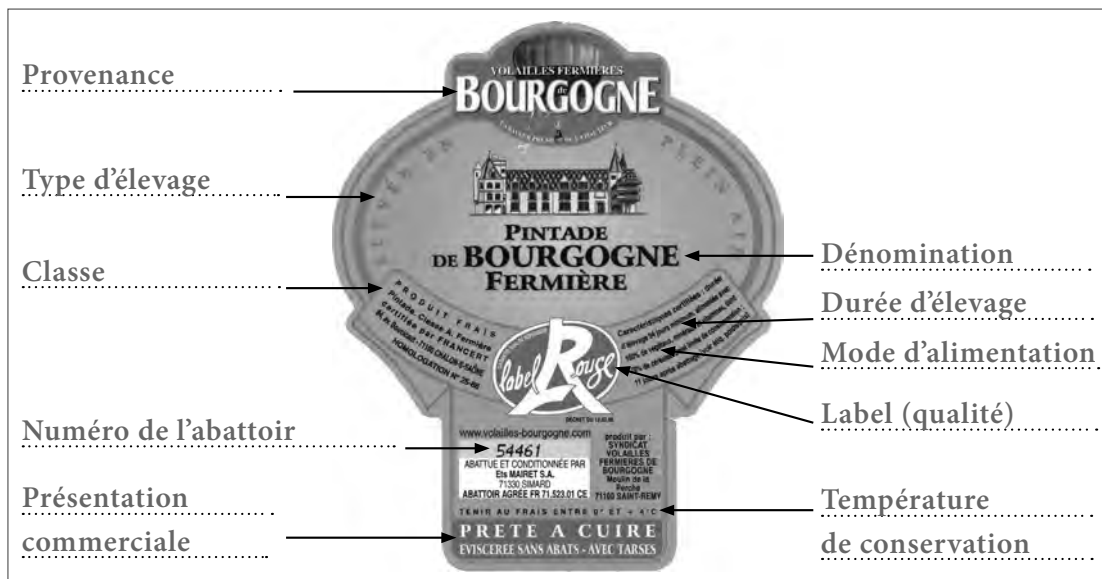
**1** : Pays d'origine .....

**2** : Département ..... et numéro de l'abattoir

**3** : Classe .....



• L'étiquetage commercial

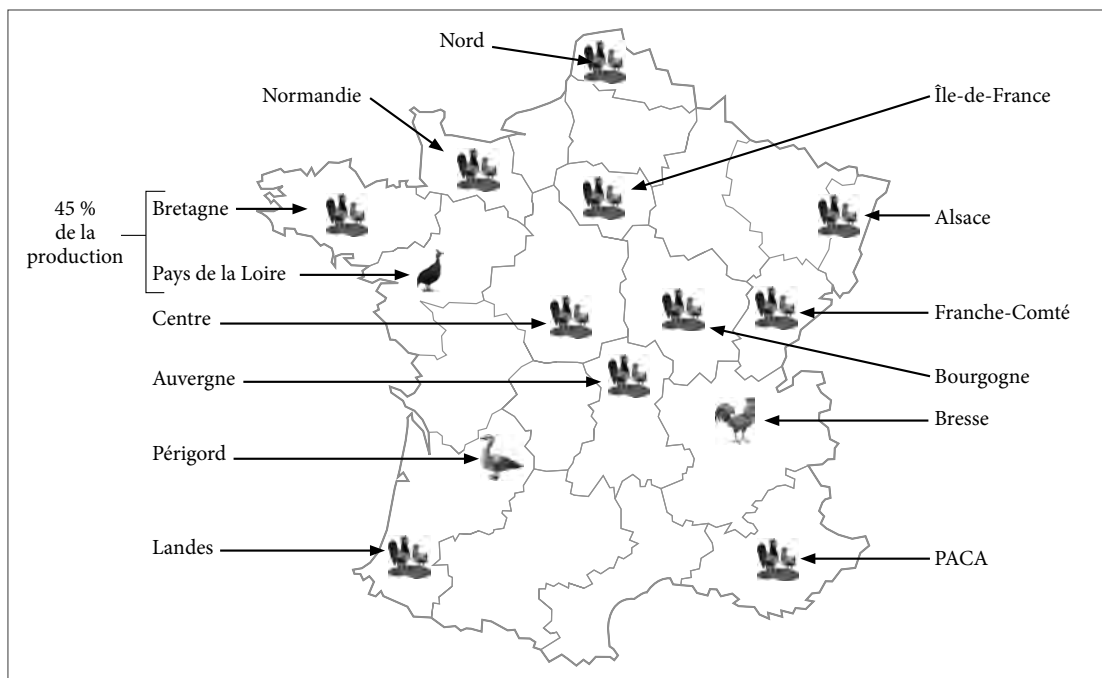


• La conservation



Les volailles doivent être conservées entre 0 et + 4 °C en milieu réfrigéré (comporte une DLC) et - 18 °C en milieu surgelé (comporte une DLUO).

### 3. Les régions de productions françaises



## 4. Utilisations culinaires

Volailles	Cuissons	Exemples
<b>Caille</b>	Rôtir, poêler, braiser	Caille farcie et poêlée aux raisins, rôtie au miel...
<b>Canard</b>	Rôtir, poêler, sauter, braiser	Canard à l'orange, aux navets, au sang
<b>Coquelet</b>	Rôtir, griller, poêler	Coquelet en crapaudine, à l'américaine...
<b>Coq</b>	En ragoût, braiser	Coq au vin, à la bière...
<b>Chapon</b>	Rôtir, poêler	Chapon braisé au chou, rôti de Noël
<b>Dinde</b>	Sauter, rôtir	Dinde farcie de Noël rôtie, escalopes...
<b>Lapereau</b>	Sauter, rôtir	Lapereau à la moutarde, aux olives, aux pruneaux...
<b>Lapin</b>	Rôtir, sauter, braiser, en ragoût	Lapin à la moutarde, en trois cuissons...
<b>Oie</b>	Rôtir, poêler, sauter, braiser	Civet d'oie, oie au vin rouge, oie rôtie, rillettes...
<b>Pintade</b>	Rôtir, poêler, braiser	Chartreuse de pintade, en salmis, au chou...
<b>Pintadeau</b>	Rôtir, poêler	Rôti, sur canapé...
<b>Poularde</b>	Pocher, poêler	Poularde pochée sauce suprême, demi-deuil
<b>Poule</b>	Pocher	Poule au pot, poule au riz, farcie...
<b>Poulet</b>	Rôtir, griller, poêler, pocher, sauter	Poulet sauté chasseur, grillé à l'américaine, chaud-froid de poulet en crapaudine, à l'américaine

