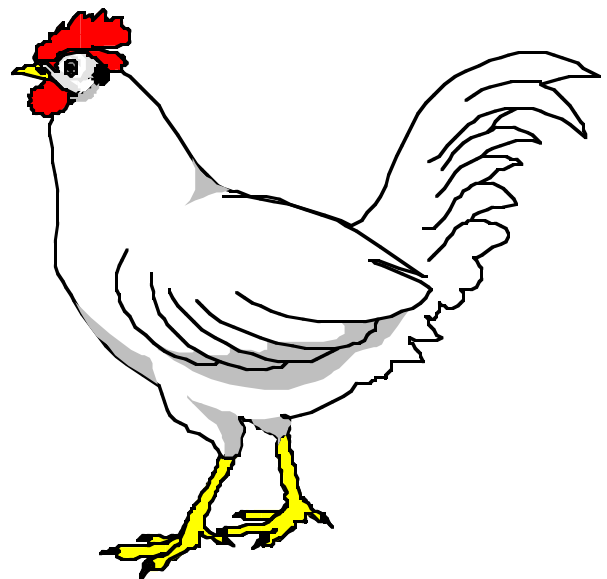
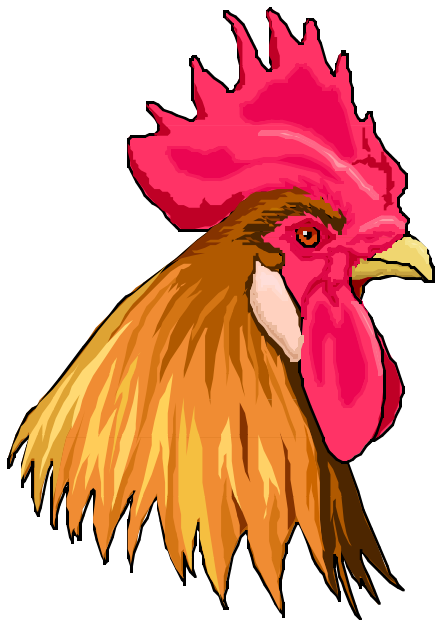


Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

Sous chapitre 2.5.2

Les volailles





LES VOLAILLES

DEFINITION :

➤ Le terme " volaille " englobe tous les animaux (oiseaux) dits de basse-cour vivant à l'état domestique y compris les oiseaux de même espèce que le gibier s'ils sont nés et élevés en captivité

CLASSIFICATION



Volailles à chair blanche

*Coquelet, poulet, poularde,
coq, poule, dinde, etc.*

Volailles à chair brune

*Canard, oie, pintade,
pigeon, etc.*

Le lapin domestique, animal de basse-cour, est généralement rattaché à la classification des volailles

LES CLASSES DE QUALITE

Le classement est effectué par l'abatteur, sous sa responsabilité, trois classes " A " B " C ". Le classement repose sur l'examen de l'aspect extérieur de la carcasse.

CLASSE A

- L'animal est bien conformé ;les masses musculaires sont importantes, une mince couche de graisse apparaît sous la peau.
- L'animal effilé est dépourvu de plumes à l'exception de la collerette, des jarrets et du bout des ailes. Quelques siccots et filoplumes sont tolérés.
- L'animal éviscéré est complètement dépourvu de plumes, siccots et de filoplumes. Quelle que soit la présentation, l'animal doit être exempt de fractures, déchirures, ecchymoses.

CLASSE B

- L'animal peut présenter un certain nombre de déformations peu accusées (bréchet incurvé, dos arrondi). Les masses musculaires doivent être suffisamment importantes.
- L'engraissement peut être insuffisant ou excessif à condition qu'il n'affecte pas la présentation.
- L'animal effilé est dépourvu de plumes à l'exception de la collerette, des jarrets et du bout des ailes. Quelques siccots et filoplumes sont tolérés.
- L'animal éviscéré est complètement dépourvu de plumes, siccots et de filoplumes.
- Deux déboîtages ou fractures non ouvertes ainsi que les ecchymoses sont admis dans la mesure où la partie atteinte a été reconnue apte à la consommation.

CLASSE C

- Cette catégorie regroupe tous les animaux exclus des classe A et B. Ils ne peuvent être livrés en l'état à la consommation et doivent être réservés à l'industrie de transformation : (potages, bouillons, fonds déshydratés)



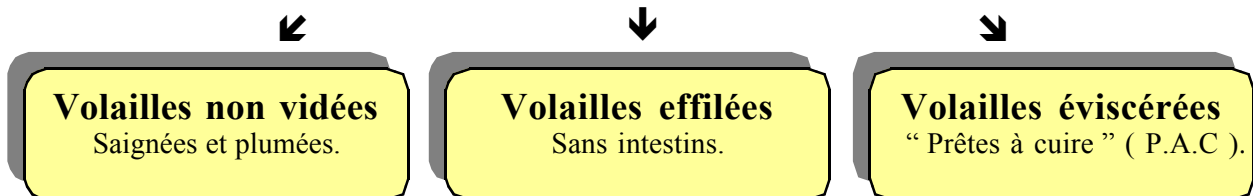
COMMERCIALISATION

➤ **Volailles de Bresse** : Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C), de race “ Bresse ” blanches et élevées dans la région de Bresse (Ain, Jura, Saône et Loire), en totale liberté 10m2 par bête, abattues au moins à 4 mois.

➤ **Label rouge fermier** : Volailles de 1^{er} choix, âgées d'au moins 3 mois, dont la moitié en plein air, alimentation composée d'au moins 70 % de céréales.

➤ **Label rouge** : Volailles âgées d'au moins 3 mois, alimentation composée d'au moins 70 % de céréales.

PRESENTATION COMMERCIALE



HABILLAGE ➤

- 1) Flamber
- 2) Vider
- 3) Parer
- 4) Brider
- 5) Détailler

Mode de cuisson

MODE	VOLAILLES
Sauter	Coquelet, poulet, pintadeau, pigeonneau, etc.
Rôtir	Poulet, pigeonneau, pintadeau, etc.
Griller	Coquelet, pigeonneau, poulet, etc.
Poêler	Pintade, caneton, chapon, oie, etc.
Pocher	Poule, poularde, dinde, etc.
Ragoût	Coq, poule, dinde, oie, etc.