



LES VOLAILLES EN France

Le mot volaille désigne l'ensemble des oiseaux élevés pour leur chair ou leurs œufs, ou les deux (caille, canard, chapon, coq, coquelet, dinde, géline, oie, pigeon, pintade, poule et poulet), auquel on ajoute le lapin domestique. Mais le terme volaille englobe tous les animaux (oiseaux) dits de basse-cour, vivant à l'état domestique (gallinacés, palmipèdes) y compris les oiseaux de même espèce que ceux de gibier s'ils sont nés, élevés en captivité (pigeons domestiques, caille).

Dans notre pays on compte divers races de volailles, sitons les plus populaires :

- BOURGOGNE : poulet fermier Saint Saveur.
- TOURAINE : la Geline de Mareuil
- ANJOU : Pigeonneau d'Anjou

- **MARINE** : Volailles de Loué
- **MIDI-PYRENEES** : Gauloise blanche à crête pale
- **VENDEE** : Canard croisé, Canetons Vendéens, Pigeon de Vendée, Volailles de Challans, Cailles de la Montagne Noire
- **BRESSE** : volailles de Bresse, Canard de l'Huppe, poulet fermier de l'Ain

En France on compte 15.000 éleveurs de volailles, avec une particularité : la grande variété des espèces, des races régionales et des produits. Avec une consommation de 24 kg de volailles par personne et par an, les français sont des amateurs. Avec une prédilection pour les volailles fraîches, le poulet demeure toujours le grand favori, malgré des idées reçues tenaces. Mais elles ne font pas le poids face à la réalité. Ainsi, toutes les volailles élevées en France ont une alimentation 100% végétale. Par ailleurs, les traitements antibiotiques préventifs sont interdits. Le poulet aux hormones, gavé d'antibiotiques et de farines animales n'existe pas. Pas plus que les poulets « de batterie ».

LE CHOIX ET CONSOMMATION

Une volaille conditionnée pour la vente doit porter un chiffre de 1 à 4, indiquant le « calibre » de l'animal (poids, compte tenu de sa présentation : éviscéré, vidé, etc.) ; le 1 correspond à un volatile jeune, pesant au maximum 850g, prêt à cuire. En outre, une lettre A, B ou C, indique la « classe » de la volaille (degré d'engraissement, développement des muscles, conformation, la qualité de la plumaison et la présence de défauts survenant avant l'abattage au cours des opérations d'abattage ou pendant le stockage (fracture, ecchymose, déboitages, blessures, coupures...)). Seules, les classes A et B sont admises à la vente au public. La classe « C » est destinée aux transformations industrielles. Enfin, l'animal peut porter une étiquette ou un label, qui précise son origine. Exemple les volailles de Bresse bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) et d'une appellation d'origine protégée (AOP). Et d'autres bénéficient d'une indication géographique protégée (IGP) comme les volailles de la Champagne ou d'Alsace ...

Les volailles fermières bénéficient du Label Rouge et portent un numéro d'identification.

Les volailles s'achètent dans les boucheries, chez les volaillers et sur les marchés (elles sont alors présentées effilées, c'est-à-dire plumées, non emballées, avec la tête, pattes, foie et gésier).

Par contre dans la grande distribution où elles sont présentées en « prêt à cuire » (PAC), sous film protecteur. Cette préparation consiste de faire saigner, plumer, elles ont subi l'ablation de l'œsophage, du jabot et de la trachée, des viscères thoraciques et abdominaux, du cou, des pattes coupées à deux niveaux, soit à l'articulation du jarret. A savoir que les volailles éviscérées peuvent être présentées avec ou sans les abattis.

Les volailles sont vendues effilées, elles ont subi l'ablation des intestins par l'orifice cloacal, les autres viscères restent à l'intérieur de la carcasse comme le jabot, le foie, le gésier, le cœur, les poumons et les abattis sont conservés aussi (pattes, tête, cou).

ATTENTION : car la présentation commerciale n'offre pas toutes les garanties d'hygiène. Inspection sanitaire est incomplète, car les viscères restant sont souvent source et riche en germes fécaux et c'est ce qui peut entraîner une altération rapide.

Aussi la rupture des intestins lors de l'effilage entraîne inévitablement la propagation à l'intérieur de la cavité abdominale de la volaille de nombreux germes fécaux et germes pathogènes (salmonelles...).

Très important pendant l'habillage, les viscères thoraciques et abdominaux ne doivent pas être déposés sur la planche à découper. Une fois enlevé, les séparer des autres abattis sur une autre plaque à débarrasser. Puis après vérifié, paré et habiller.

Tout le matériel utilisé dans les différentes phases de l'habillage doit être lavé, désinfecté, rincé et de respecter toutes les règles d'hygiène techniques et corporelles.

COMMENT RECONNAITRE LA QUALITE D UNE VOLAILLE

A la lecture des étiquettes (AOC, label rouge ou fermière...)

A l'odeur : elle doit être douce et agréable

Au poids : une bonne volaille doit être lourde

Mais pour avoir une bonne qualité de la volaille, il faut respecter avant certain principe :

- La race : à croissance lente ou rapide
- Les conditions d'élevage soit en semi liberté, claustration, liberté total, ou parcours herbeux
- L'âge et l'abattage : pour la tendreté et doit être consommé jeune (chez les animaux sexués, la femelle est de meilleure qualité que le male)
- Le respect de la chaîne du froid tout le long de la filière de la commercialisation
- Les conditions de transport, d'abattage échaudage, de plumaison, de ressuage et de refroidissement des carcasses.
- La nourriture (céréales, produits laitiers, aliments industriels...)
- Lors de l'élevage, l'utilisation d'additif divers (antibiotique, gélifiants, antistress, stéroïde anabolisants, coccidiostatique, des œstrogènes, favorisant l'augmentation de la teneur en eau dans les tissus...)

DIETETIQUE

Les volailles contiennent autant de protéines que les viandes, mais moins de fer. Leur richesse en lipides est variable (dinde, poulet, pigeon, pintade sont assez maigres). La graisse de volaille, assez fluide et digeste, contient des acides gras mono et polyinsaturés bénéfiques à l'appareil cardio-vasculaire.

ASTUCE DU CHEF

En matière de volaille, réussir la cuisson est essentiel. Car une volaille est un mets fragile qu'il ne faut pas brusquer (cuisson à faire à basse température th 6-7, soit 80 à 100C°) démarrée à four froid, est une règle d'or. Comptez 1 h à 1h20 pour une volaille de 1.2 kg à 1.5 kg. A la fin pour une

peau croustillante, on badigeonne l'animal de beurre fondu et on passe au grill de tous les cotés. L'intérieur peut être garni de plusieurs façons : d'un citron confit coupé en quatre, avec une branche de romarin et des olives noires, ou d'un morceau de pain sec, accompagné d'ail, de thym et de laurier.

AVEC QUEL VIN ?

Sauvignon blanc ou gamay rouge ? Impossible de départager ceux du domaine de Sologne à Oisly ou le 1^{er} est minéral mais frais, avec une belle finale en bouche et le gamay rouge si délicat et suave reflète la maturité de raisins parfaits. Le vin blanc accompagne merveilleusement un poulet rôti et le rouge un beau canard préparé en cocotte. Entre Vierzon et Bourges se situe le vignoble de Quincy, AOC planté du seul cépage sauvignon qui produit de jolis vins blancs frais et fruités. **MAIS A SAVOIR**, tout dépend comment on prépare sa volaille, salé, sucré, acidulé etc., donc les vins ne seront pas les mêmes, à chaque préparation son vin ?

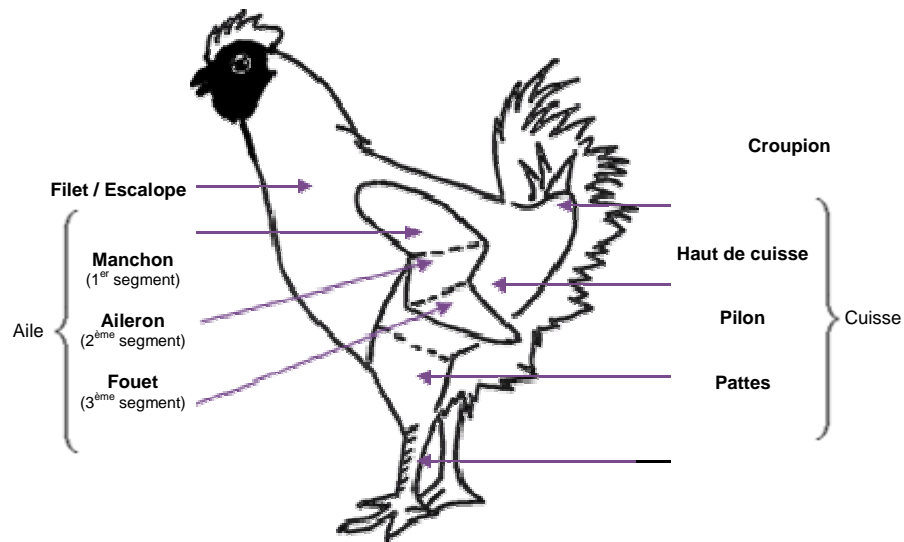
AVEC QUELS LEGUMES ?

Les grands classiques, vous les connaissez, mais avec les volailles les idées originales ne manquent pas non plus. Exemple un râpé de légumes racines : radis noir, topinambour, panais, carottes râpés crus, accompagnés d'un assaisonnement d'huile d'olive, de jus de citron, de sauce de soja, avec gingembre frais et de feuilles de coriandre.

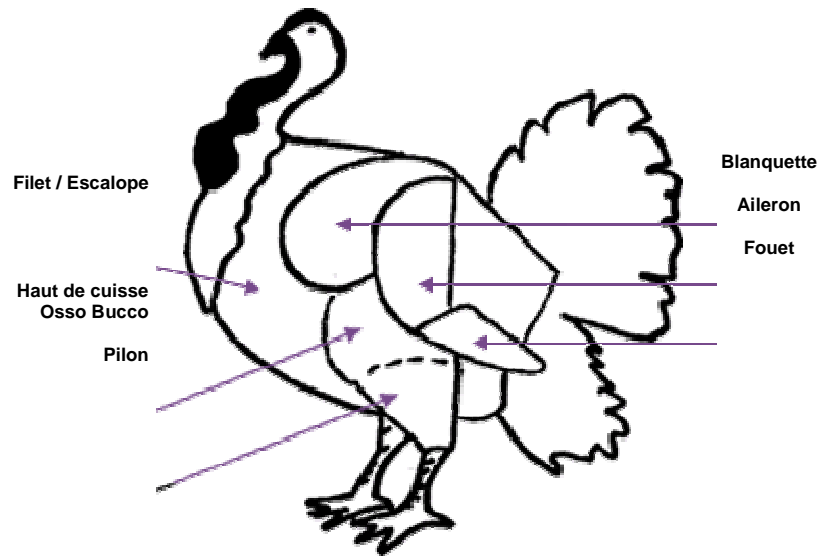
Des légumes avec l'esprit d'un condiment, qui apporteront une acidité et une texture marquées, pour un véritable engagement du goût.

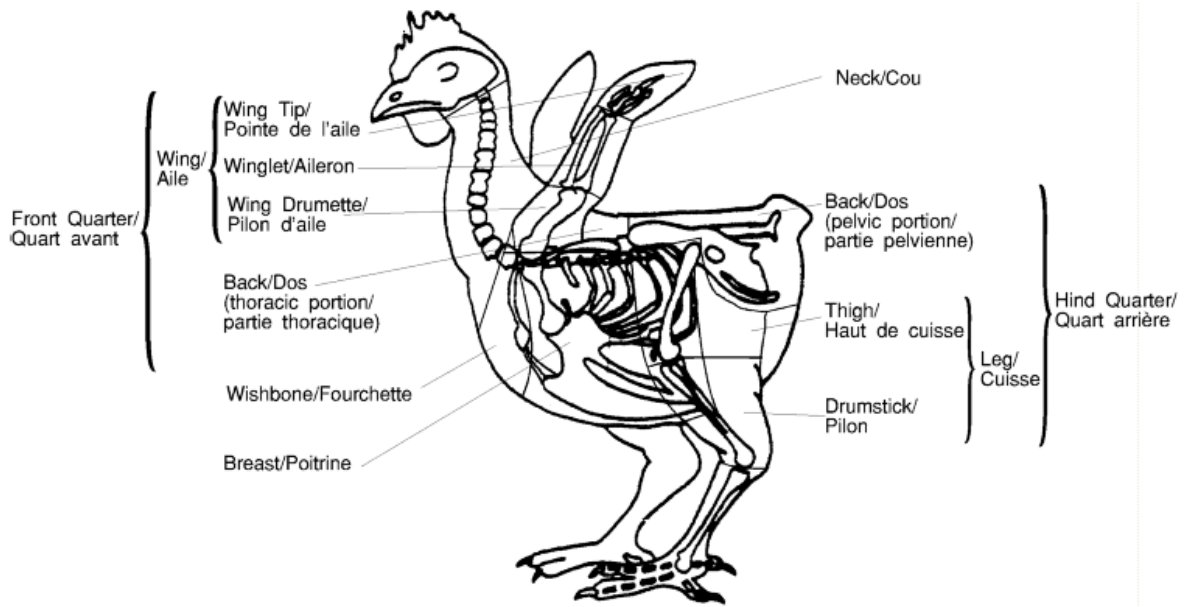
Autre exemple prenez de jeunes et fins d'oignons de printemps comme vinaigrette, avec un wok de légumes vert en accompagnement. On garde 5 cm de tige des oignons, que l'on coupe finement dans le sens de la longueur, en ajoutant de l'huile d'olive et du citron, et beaucoup de ciboulette. Ce croquant très acide se mariera avec bonheur au poulet. Pour le wok de légumes, on prendra les premiers légumes verts de printemps (fèves, petit pois, haricot vert et mange tout), que l'on fera revenir dans un wok avec de l'huile. Leur fraîcheur sera parfaite avec une volaille au goût délicat.

DECOUPE D UNE VOLAILLE



Dinde





LES DIFFÉRENTES PARTIES DE LA DINDE

