

Les volailles

CLASSIFICATION DES VOLAILLES

La filière d'approvisionnement des animaux de basse-cour classe les volailles selon trois critères fondamentaux :

- la conformation,
- la qualité physique et bactériologique de l'animal,
- la couleur de la chair.

LA COULEUR DE LA CHAIR DES VOLAILLES

Les animaux de basse-cour sont classés en fonction de la couleur de leur chair.

Volailles à chair blanche	Volailles à chair brune
Poussin, coquelet, poulet, poule, poularde, chapon, coq, dinde, lapin domestique.	Canard, oie, pintade, pigeon, caille d'élevage, canette, caneton.

LES CRITÈRES DE QUALITÉ DES VOLAILLES

À la réception de la marchandise, le chef de cuisine vérifie la qualité et la fraîcheur d'une volaille par :

- la certification de l'animal (labels, A.O.C.),
- l'observation de l'état physique du volatile.

CLASSES DE QUALITÉ DES VOLAILLES

Classes de qualité	Critères physiques
Classe A	Aucun défaut physique et masse musculaire importante.
Classe B	Quelques défauts morphologiques ou physiques qui ne posent pas problème lors de la présentation et de la conservation.
Classe C	Défauts physiques trop importants pour être commercialisée malgré l'absence de défauts bactériologiques. Volailles transformées avant commercialisation.

EXEMPLE DE CLASSEMENT DE QUALITÉ

Dénomination	Poulet 1	Poulet 2	Poulet 3
Poids	1,253 kg	1,356 kg	1,275 kg
Ecchymoses visibles	Oui	Non	Oui
Déchirures de la chair	Oui	Non	Oui
Déboîtement des articulations	Non	Non	Oui
Conformation	Moyenne	Importante	Moyenne
Commercialisation en l'état	Oui	Oui	Non
Classe de qualité	B	A	C

SIGLES OFFICIELS DE QUALITÉ

Les sigles officiels de qualité renseignent les professionnels sur la qualité de la volaille. Le sigle « Label Rouge » garantit un élevage fermier compris entre 81 et 110 jours et une alimentation végétale à 100%. Le sigle « Agriculture Biologique » (A.B.) garantit à l'acheteur un animal nourri à partir de produits issus à 95% de l'agriculture biologique, sans produit chimique, et issu d'un élevage respectueux de l'environnement.

Le poulet de Bresse, seule volaille de France à bénéficier d'une A.O.C., se caractérise par ses plumes blanches, sa crête rouge et ses pattes bleues. Son alimentation principale est le maïs. La qualité de sa chair fait la réputation de cette volaille.

Toutes ces volailles peuvent bénéficier de la mention « poulet fermier élevé en plein air », un complément commercial aux sigles officiels de qualité. Le sigle « CQC » (critères qualité certifiés) désigne une qualité intermédiaire entre la volaille bénéficiant d'un label et la volaille standard.

LES CRITÈRES DE FRAÎCHEUR

Plusieurs éléments permettent de vérifier la fraîcheur d'une volaille.

Sens	Critères de fraîcheur
La vue	- Crête rouge vif, - aucune blessure apparente, - membres proportionnés (masse musculaire satisfaisante), - yeux vifs.
L'odorat	Odeur agréable.
Le toucher	- Peau à grain épais sans petites plumes ni duvet, - volaille froide au contact de la main.

LA MAÎTRISE DE LA CONSERVATION

Les conditions de stockage influencent la qualité finale du produit. Il s'agit de mettre en œuvre les bonnes pratiques afin de le respecter.

Je réceptionne...	Je déconditionne?	Je stocke...
3 cartons de 12 poulets «Label Rouge» réfrigérés.	Oui : les volailles fraîches sont stockées dans des bacs en plastique.	Dans une armoire réfrigérée réservée aux produits carnés.
2 cartons de 50 cuisses de canard congelées.	Non : les produits congelés sont stockés dans leur emballage d'origine.	Dans une chambre froide négative.

DIFFÉRENTES PRÉSENTATIONS COMMERCIALES

L'abattoir est l'une des dernières étapes avant la commercialisation. Dans le respect des normes de bien-être de l'animal et des règles sanitaires, les volailles sont insensibilisées, saignées puis plumées. Elles peuvent être partiellement vidées (intestins) : on parle alors de volailles effilées. Elles peuvent aussi être éviscérées, c'est-à-dire complètement vidées (volailles PAC). Elles sont parfois découpées en cuisses, en suprêmes et commercialisées dans les brasseries et en restauration collective. Les produits transformés à base de volaille sont divers et variés : les cordons bleus, les saucisses ou encore les terrines.

L'estampillage sanitaire garantit le respect des normes d'hygiène dans les abattoirs. À cet effet, l'estampille est automatiquement apposée, après abattage, sur toutes les pièces, quelle que soit leur origine. Il existe deux types d'estampille :

- **l'estampille ronde nationale** pour les volailles abattues dans des locaux répondant aux normes françaises,
- **l'estampille ovale communautaire** destinée aux volailles abattues dans des bâtiments respectant les normes européennes.

PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES POUR LES VOLAILLES ENTIÈRES

Voir tableau ci-dessous.

Habiller	Étirer, maintenir la volaille par la tête, les ailes et les pattes, puis la flamber pour retirer les résidus de duvet ou de plumes.
Parer	Sectionner les doigts, la pointe du petit aileron, inciser la peau du cou et la décoller en maintenant le cou dans la main. Le sectionner ainsi que la tête. Couper la bague anale sans agrandir l'orifice.
Vider	À l'aide d'un doigt, débarrasser les viscères thoraciques, le cœur et les poumons puis les viscères abdominaux. Vérifier la qualité de l'intérieur de la volaille avant de continuer à la préparer.
Brider	Saler et poivrer l'intérieur de la volaille. La trusser pour en améliorer la présentation : fermer l'orifice thoracique, replier les ailerons, inciser les tendons des pattes. Pratiquer une incision dans la peau sous la pointe du bréchet pour y glisser les pattes et les maintenir. Rassembler les différentes parties du poulet puis, à l'aide d'une aiguille à brider et d'environ 75cm de ficelle, piquer la volaille de part en part : - au niveau de la jointure entre le gras de la cuisse et le pilon, - après avoir rabattu la peau du cou, les ailes, faire un nœud et couper le fil, - après avoir sectionné les tendons pour pouvoir maintenir les pattes, l'autre extrémité du gras de la cuisse, - à l'arrière, au niveau du cartilage du flanc puis passer derrière les pattes pour relier les extrémités du fil ensemble et faire un nœud.
Découper à cru	- Placer la volaille sur le flanc puis tirer sur l'aile et la détacher du flanc en coupant au travers de l'articulation, entre les deux morceaux de cartilage. - Pour détacher la cuisse, la tirer vers l'extérieur et couper la peau en suivant le contour du haut de cuisse. Une fois la peau découpée, repousser la cuisse vers l'extérieur pour la déboîter au niveau de l'articulation du fémur. Découper alors la chair tout le long du haut de cuisse et au travers de l'articulation pour détacher la cuisse, en prenant soin de ne pas oublier le sot-l'y-laisse. Répéter ces 2 étapes pour l'autre moitié de la volaille.