

Les différents types de volaille en France



On a souvent tendance à réduire la volaille au poulet rôti, alors qu'en fait le marché de la volaille est beaucoup plus complexe.

En France, le marché de la volaille se décompose en 2 grandes familles :

- La Volaille, avec la volaille entière et les découpes de volaille
- Le Traiteur, qui regroupe l'ensemble des produits élaborés type produits panés (nuggets, cordons bleus, etc.)



La viande de volaille est la deuxième viande la plus consommée en France. Elle recouvre une grande diversité d'espèces, de races et de souches.

Le coq et la poule sont les formes adultes, le poulet et la poulette sont plus jeunes (entre 50 et 80 jours). Ces derniers sont plus tendres, leur chair est blanche ou légèrement jaune et ils sont évidemment plus petits. On trouve également dans le commerce des petits poulets sous le nom de coquelets.

Le chapon est un coq castré et la poularde est une poule qui n'a jamais pondu et dont on a ôté les ovaires. Destinés à l'engraissement, ils sont plus gros (environ 2kg pour un chapon) et leur chair est plus tendre, très blanche, mais aussi plus grasse. Ils sont abattus à un âge minimal de 140 jours.

La viande de volaille répond donc à un large panel de préférences et de demandes des consommateurs. Le meilleur produit n'existe pas en tant que tel, tous les produits sont différents et répondent à des attentes diverses de la part des consommateurs.



Comment s'y retrouver parmi les labels ?



Au rayon Volaille, on trouve plusieurs types de volaille classées principalement selon leurs modes d'élevage : volaille standard ou "classique", volaille certifiée, volaille Label, volaille Bio, etc.

Si l'on considère la vente, en France, de volailles entières et de découpes de volailles, les volailles "classiques" représentent 52% des ventes de poulet quand le Label pèse 33% des ventes. En revanche, si l'on considère le poulet entier spécifiquement, la volaille classique représente 30% des ventes contre 70% pour le Label.

Quels sont les différents types de volaille ?

Les volailles certifiées sont élevées au sol à l'intérieur d'un bâtiment. Les caractéristiques certifiées sont variables selon les cahiers des charges .

Les volailles dites «classiques» ou standard sont élevées au sol, sur une litière de paille ou de copeaux, à l'intérieur d'un bâtiment et leur alimentation est 100 % végétale et enrichie en vitamines et minéraux (96% de végétaux comprenant 65% de céréales, 31% de soja et 4% de vitamines et minéraux).



la certification peut avoir lien avec l'alimentation, l'âge minimum d'abattage, ou encore la souche. Ces caractéristiques sont généralement intermédiaires entre le standard et les labels. Les contrôles de ces caractéristiques sont effectués par un organisme certificateur agréé.

L'élevage des volailles fermières Label rouge suit un cahier des charges spécifique, le même dans toutes les régions. Elles sont élevées dans le même type de bâtiments mais peuvent sortir à l'extérieur en plein air (généralement dans un pré) pendant un nombre réglementé d'heures dans la journée. En dehors de ces plages horaires elles sont dans le bâtiment clos. Leur alimentation est également 100% végétale avec 70 à 80 % de céréales. Les souches de poulet sont dites « à croissance lente » et les poulets ont au minimum 81 jours lorsqu'ils sont abattus. Les contrôles sont assurés par un organisme certificateur agréé. Les volailles fermières Label Rouge sont généralement identifiées par une marque collective régionale (I.G.P.).

L'élevage des volailles AOC (appellation d'origine contrôlée) est caractérisé par une typicité liée à leur mode de production et notamment par une alimentation légèrement différente de celle des autres volailles d'élevage. Seules les volailles de Bresse (poulets, chapons, poulardes et dindes de Bresse) bénéficient d'une A.O.C.

Les volailles biologiques (AB) proviennent d'un élevage sans produits chimiques de synthèse. Elles bénéficient également d'une alimentation 100% végétale mais dont 90% au moins est issue de l'agriculture biologique. Elles sont élevées au sol mais doivent disposer d'un accès à un parcours herbeux extérieur (50 % de la durée de vie). Comme les volailles Label Rouge, elles sont de souche rustique, à croissance lente et leur durée d'élevage est de 81 jours minimum.

Les volailles sont abattues à des âges différents selon le mode d'élevage : autour de 50 jours pour les volailles standards ou "classiques", 56 jours minimum pour les volailles certifiées, 81 jours minimum pour les volailles Label Rouge et Bio.

Cependant, la qualité intrinsèque des volailles ne dépend pas de l'âge d'abattage mais du mode d'élevage et de la manière dont l'éleveur élève ses volailles. L'âge influence néanmoins les caractéristiques organoleptiques des poulets. Par exemple, les muscles sont plus tendres et plus juteux chez les poulets classiques plus jeunes que chez les poulets Label.



Gout de la volaille ou goûts des volailles ?



La viande de volaille est l'une des viandes préférées des Français qui en consomment plus de 20 kilogrammes par an en moyenne. Et ce n'est pas un hasard puisque le goût de la volaille est inimitable et apprécié des grands comme des petits.

En fonction de l'espèce (poulet, dinde, chapon, poularde...), de la race ou de la souche qui sera retenue, en fonction des conditions d'élevage et de l'âge d'abattage, on trouvera une chair différente, adaptée à des attentes et des besoins spécifiques. La durée d'élevage a une influence sur la tendreté ou la fermeté du produit fini commercialisé. Une croissance lente et le fait de se déplacer sur de plus grandes distances donnera une viande au goût plus marqué et une texture plus ferme. Alors qu'à l'opposé une croissance plus rapide (liée à une alimentation plus protéinée) donnera une chair plus moelleuse et un goût plus doux. L'ajout de maïs dans l'alimentation comme on le fait pour les poulets dits « jaunes » colore la peau et peut donner un goût un peu différent à la chair.

En fonction du morceau choisi, les 'blancs' ou masse pectorale, les cuisses ou les ailes, on trouvera une chair différente encore.

Et bien sûr en fonction de la préparation et de la recette, de la cuisson et du talent du cuisinier, on trouvera encore une variété infinie de goûts...

Chacun peut trouver avec la viande de volaille le produit qui correspond le mieux à son goût. Tous offrent dans tous les cas de véritables qualités nutritionnelles.



Les qualités nutritionnelles de la volaille



Faible en lipides et naturellement riche en vitamines et en minéraux, la viande de volaille est l'une des viandes les plus équilibrées sur le plan nutritionnel et associe parfaitement cet équilibre à la notion de plaisir gustatif.

C'est particulièrement vrai, lorsque la peau de la viande est ôtée puisque c'est elle qui concentre l'essentiel des graisses et du cholestérol, alors que ceux-ci sont plus diffus dans l'ensemble des tissus pour les autres viandes. Dans ces conditions, la chair de volaille est même moins calorique que bon nombre de poissons. Autre vertu, en particulier des blancs de volaille, la viande de volaille est rassasiante, parce que sa chair est très serrée, ce qui évite bien sûr le grignotage et la prise de portions déraisonnables.



Et ce n'est pas tout : les volailles sont riches en protéines et en acides aminés essentiels, nécessaires à la croissance des muscles notamment pour l'enfant et l'adolescent et au maintien de la masse musculaire pour les aînés. On trouve aussi un assortiment complet de minéraux : en moyenne 30 mg de magnésium, 12 mg de phosphore, 274 mg de potassium et 10 mg de calcium pour 100 grammes de poulet.

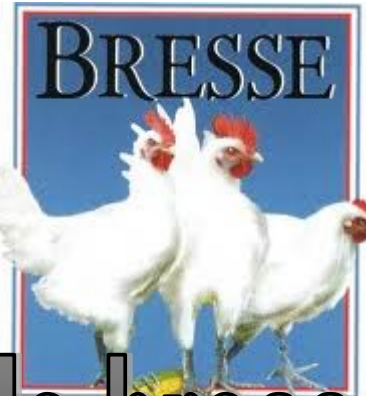
Excellente pour la santé, la viande de volaille fait l'objet d'une grande attention de la part de l'ensemble des acteurs de la chaîne, de l'éleveur au producteur, jusqu'au rayon du volailler ou de votre supermarché. Le mode d'élevage n'a aucun impact sur la santé humaine, tous les modes d'élevage y compris celui des volailles élevées dans un bâtiment d'élevage respectent des critères élevés en matière de contrôle sanitaire et de qualité.



Poulet jaune



Poulet de bresse



Dinde



Coquelet