

## Volailles : acheter un produit de qualité

18/11/2024

Dindes, chapon, pintade... laquelle de ces volailles sera sur votre table lors des fêtes de fin d'année ? Et surtout, comment choisir un produit de qualité ?



### L'essentiel

- Recherchez les labels tels que l'AOP, l'IGP ou le label rouge, qui attestent du respect de normes de production et garantissent l'authenticité et la qualité des produits.
- Les logos et informations sur l'étiquetage, tels que le logo européen pour l'agriculture biologique ou le numéro d'homologation pour le label rouge vous fournissent des indications claires sur l'origine et la qualité des volailles.

### Quelle volaille choisir ?

La **poularde** est une jeune poule, abattue avant d'entrer en ponte. Elle est élevée et engraisée pendant au moins 120 jours et nourrie à partir de produits laitiers et de céréales (du maïs, la plupart du temps). Sa chair est blanche et onctueuse, elle pèse entre 2 kg et 2,5 kg.

**Bon à savoir : choisissez votre poularde avec une chair blanche et bien souple et veillez à ce que la couche de graisse ne soit pas trop épaisse, ce qui garantit la qualité de la volaille.**

Le **chapon** est un jeune mâle castré, ce qui implique que ses caractères sexuels (comme la crête) ne se sont pas développés autant que pour un coq. Il est engraisé pendant plusieurs mois au grand air (77 jours). Il ne peut être abattu avant 140 jours. Sa chair, particulièrement fine et fondante, le démarque des autres volailles. Il pèse entre 2,5 kg et 4 kg.

**Important :** vendu exclusivement à l'occasion des fêtes, le chapon de Bresse AOP est souvent présenté enveloppé dans un linge blanc, avec le cou encore plumé. Il peut être commercialisé bagué. Vérifiez qu'il a la peau très lisse et qu'il a été nourri avec au moins 75 % de céréales. Achetez-le avec la tête.

La **pintade** est originaire d'Afrique. Elle était très appréciée des Egyptiens dès l'Antiquité. Sa viande blanche et juteuse est assez ferme et très maigre, avec seulement 5 % de matières grasses. Elle pèse entre 1,7 kg et 2,3 kg.

L'**oie** est la plus grosse des volailles (de 3 kg à 6 kg) ! Elle est assez grasse, ce qui la rend particulièrement gouteuse. Plat typique des fêtes dans les pays d'Europe du Nord, elle est plus rare sur les tables françaises.

### **Optez pour un produit disposant d'un signe officiel de la qualité**

Certaines volailles bénéficient d'une Appellation d'origine protégée (AOP), d'une Indication Géographique Protégée (IGP) et/ou d'un label rouge.

Les dénominations « Volailles de Bresse » (poulet, poularde, chapon), « Dinde de Bresse » et « Poulet du Bourbonnais » représentent les seules AOP de France en volailles.

La poularde du Périgord, quant à elle, bénéficie d'une Indication géographique protégée (IGP).

L'étiquetage des volailles Label Rouge contient un numéro individuel d'identification qui permet de retracer toute la vie du produit, depuis son élevage jusqu'à nos assiettes.

Délivrés par [l'Institut national de l'origine et de la qualité \(INAO\)](#), les signes officiels de qualité vous permettent d'identifier les produits qui ont bénéficié de conditions de production strictes, validées par l'État, et de contrôles de conformité réguliers.

### **À noter**

**La bonne utilisation de ces signes de qualité est garantie par :**

- **les organismes certificateurs qui contrôlent le bon respect des règles définissant une qualité particulière dans un cahier des charges homologué par les pouvoirs publics ;**
- **l'INAO qui agréé les organismes de contrôle dans le domaine alimentaire ;**
- **la DGCCRF qui exerce à la fois un contrôle sur les organismes certificateurs, pour s'assurer de la qualité et de la réalité de leur prestation (compétence, impartialité, efficacité), et sur les produits, pour vérifier leur conformité aux règles qui leur sont applicables ainsi que la loyauté de la communication.**

En France , plusieurs organismes certificateurs sont agréés par l'INAO, parmi lesquels : Ecocert (FR-BIO-01), Agrocet (FR-BIO-07), Certipaq (FR-BIO-09), Bureau Veritas Certification France SAS (FR-BIO-10), SGC (FR-BIO-11), Certisud (FR-BIO-12), Certis (FR-BIO-13), Bureau Alpes Contrôles (FR-BIO-15) et Qualisud (FR- BIO-16), BIOTEK Agriculture (FR-BIO-17).

**L'Appellation d'origine protégée (AOP)** désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un sigle européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP repose sur la notion de savoir-faire. Il est possible en IGP que toutes les étapes de production n'aient pas lieu dans la zone géographique de production.



**Le label rouge (LR) atteste** que la volaille possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure à un produit courant similaire. Les volailles respectent les conditions de production définies par un cahier des charges reconnu et contrôlé.



**La certification de conformité** est délivrée à un opérateur qui respecte les exigences posées par les règles de production, transformation et de conditionnement du produit.



**L'agriculture biologique** est un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal, réglementé par des textes communautaires (les conditions d'élevage : l'animal doit être nourri à partir d'aliments certifiés biologiques sans OGM, surfaces de logement pour l'animal, accès au plein air).



## **Quel étiquetage pour ces produits ?**

Le consommateur reconnaît que le produit bénéficie d'une AOP ou d'une IGP grâce à la présence obligatoire sur l'étiquetage du logo européen, accompagné de la dénomination protégée placée dans le même champ visuel.

Le consommateur identifie les volailles issues de l'agriculture biologique grâce au logo européen « euro feuille », obligatoire depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2010, sur les produits préemballés.

Pour les produits concernés par le logo Label Rouge, l'étiquetage doit faire apparaître, outre le logo, le numéro d'homologation et les principales caractéristiques certifiées qui portent sur les conditions de production du produit et son goût.

## **Les contrôles de la DGCCRF**

Les services de la DGCCRF réalisent des contrôles de second niveau et au stade de la commercialisation (tromperie, fraude, publicité de nature à induire en erreur, certification, etc.).

## **Liens utiles**

### **Ce que dit la loi :**

- [Règlement \(CE\) n° 543 /2008](#) portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille

### **Pour en savoir plus :**

- [Institut national de l'origine et de la qualité \(INAO\)](#)