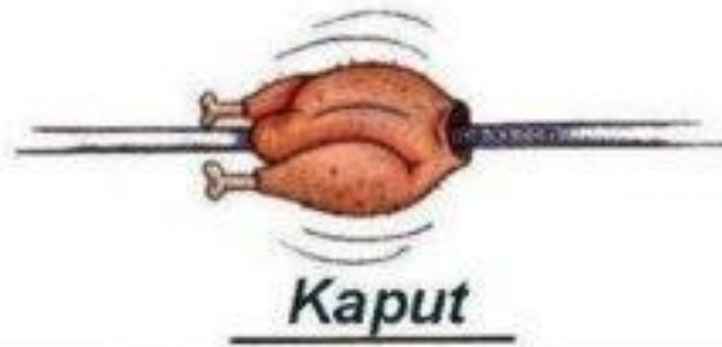
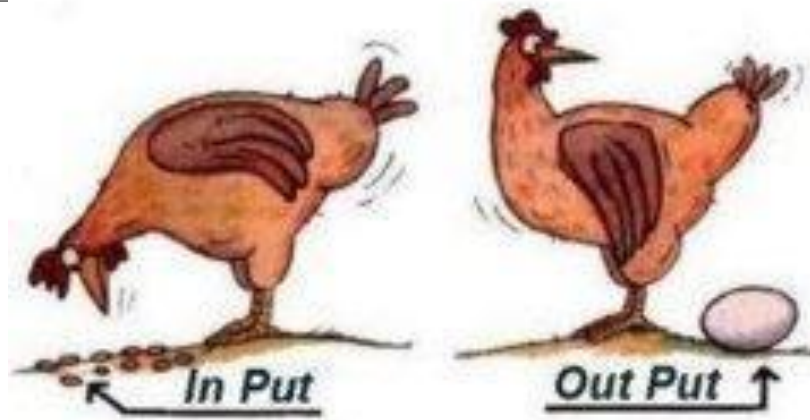


La viande de poule de réforme





Contenu

- Les chiffres
- Qualité de la viande
- Carcasse de la poule de réforme
- Sécurité alimentaire



Quelques chiffres



intensif

	Jours	kg PV	kg PM	Rendement d'abattage
Coquelet	21	0.9	0.6	66%
Poulet entier	30	1.6	1.1	69%
Découpe	36	2.1	1.5	72%
Plein air	56 (-60)	1.8	1.25	68%
Bio	63	1.8	1.2	67%
	81	2.3	1.6	73%
Deux fin	63	1.7	1.1	64%
	81	2.2	1.58	71%
Coq frère	63	1.0	0.6	55%
	81	1.5	0.8	58%
Poule de réforme	480	1.9	1.0	52%

extensif



PV = Poids vif

PM = Poids mort

Rendement d'abattage

Rendement d'abattage = poids mort en pourcent du poids vif

Poids mort = poule de réforme prête à griller...

sans sang, plumes, tête, pattes et intestins

sans parties comestibles comme le cou, gésier, cœur et foie



Parties musculaires de la poule

Musculature des ailes (partie supérieure et inférieure)

Dos (sot-l'y-laisse)

Musculature de la cuisse (supérieure et inférieure)

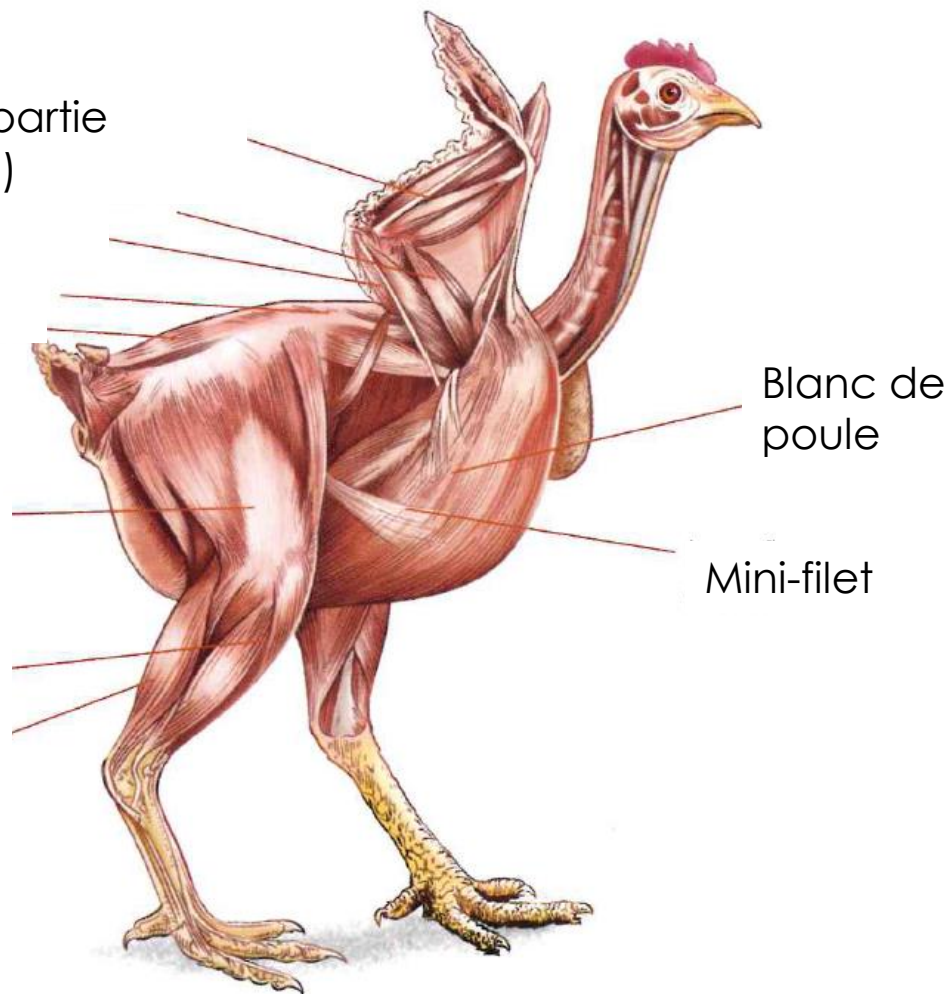
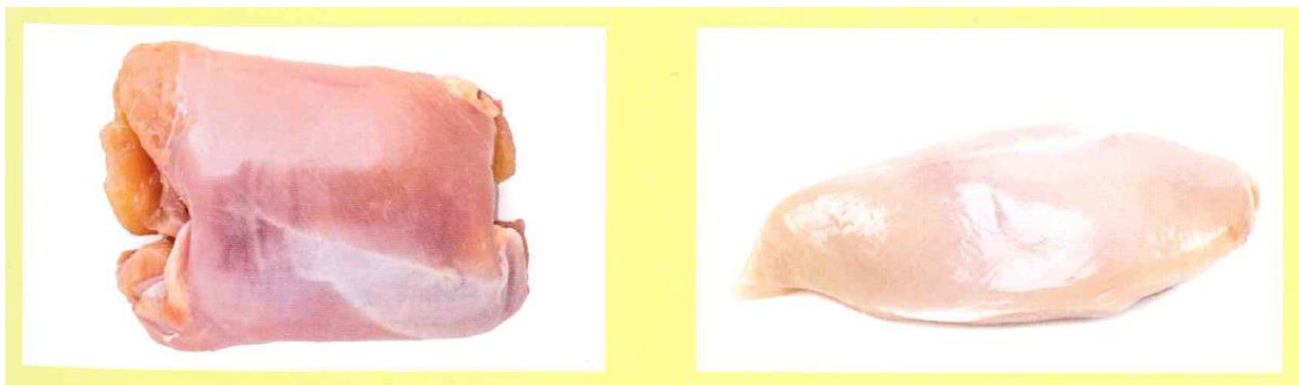
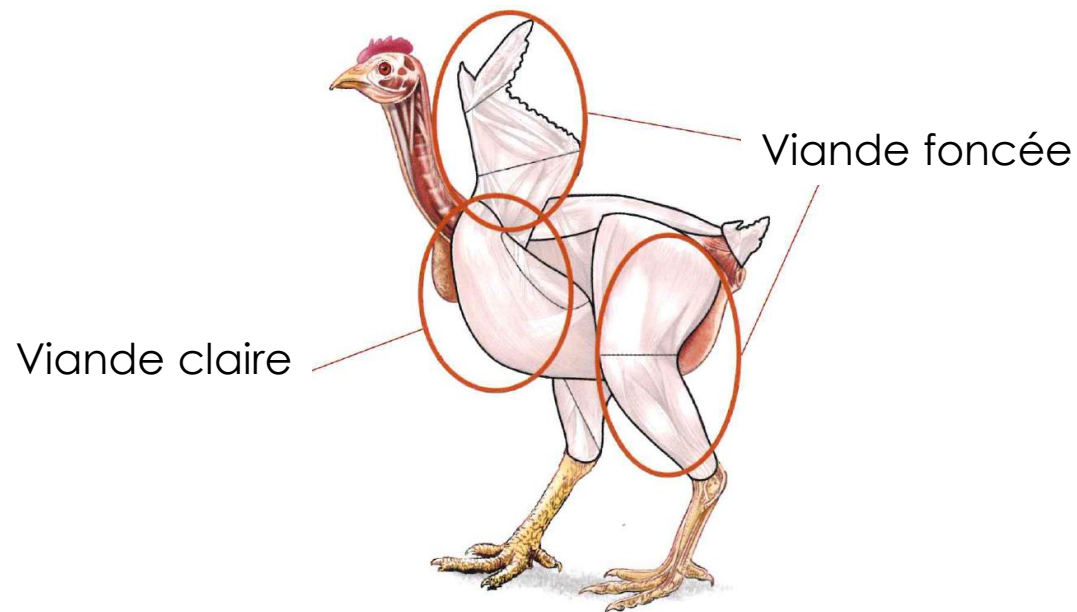


Image: Broiler Meat Signals



Viande claire/foncée



Qualité de la viande - caractéristiques sensorielles

- Apparence, couleur/luminosité
- Tendreté (force de cisaillement)
- Jutosité
- Capacité de rétention du jus, perte à la cuisson
- Odeur, goût, arôme
- Teneur en graisses/consistance des graisses (graisses dans l'alimentation)



Viande de poule

- Pour chaque poule de réforme, on peut obtenir environ 350 g de viande de transformation par découpe manuelle

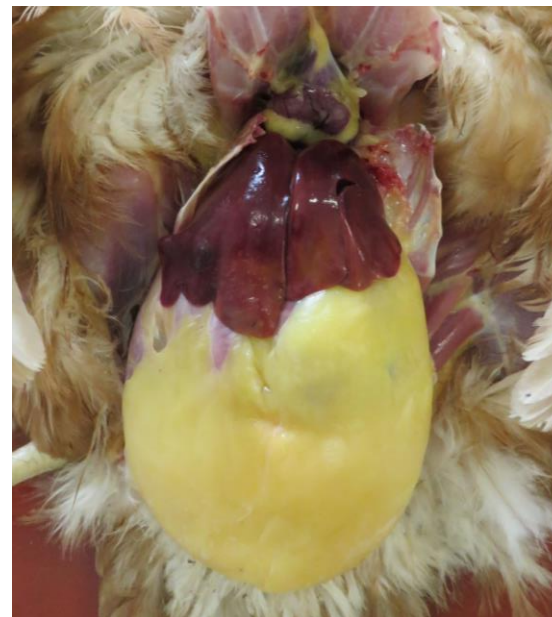
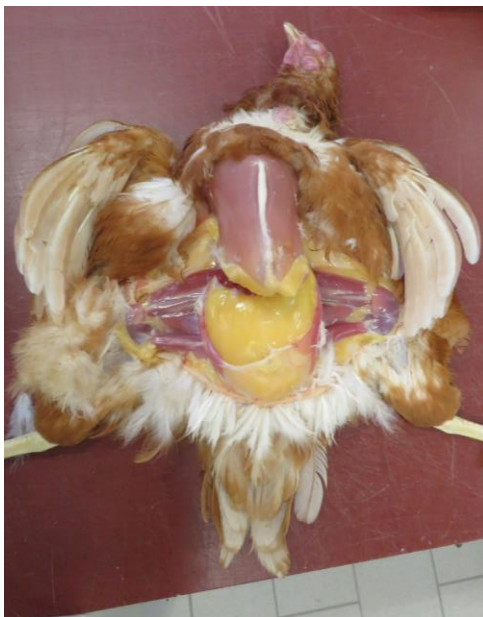


- Pour 1 kg de viande, il faut 3 poules



La graisse à la carcasse

- Très peu de graisse dans le muscle, mais dépôts dans la cavité abdominale, sous la peau et entre les tendons et les parties musculaires (surtout cuisse)



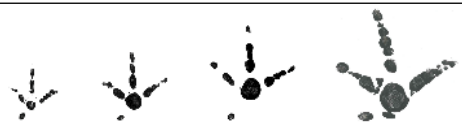
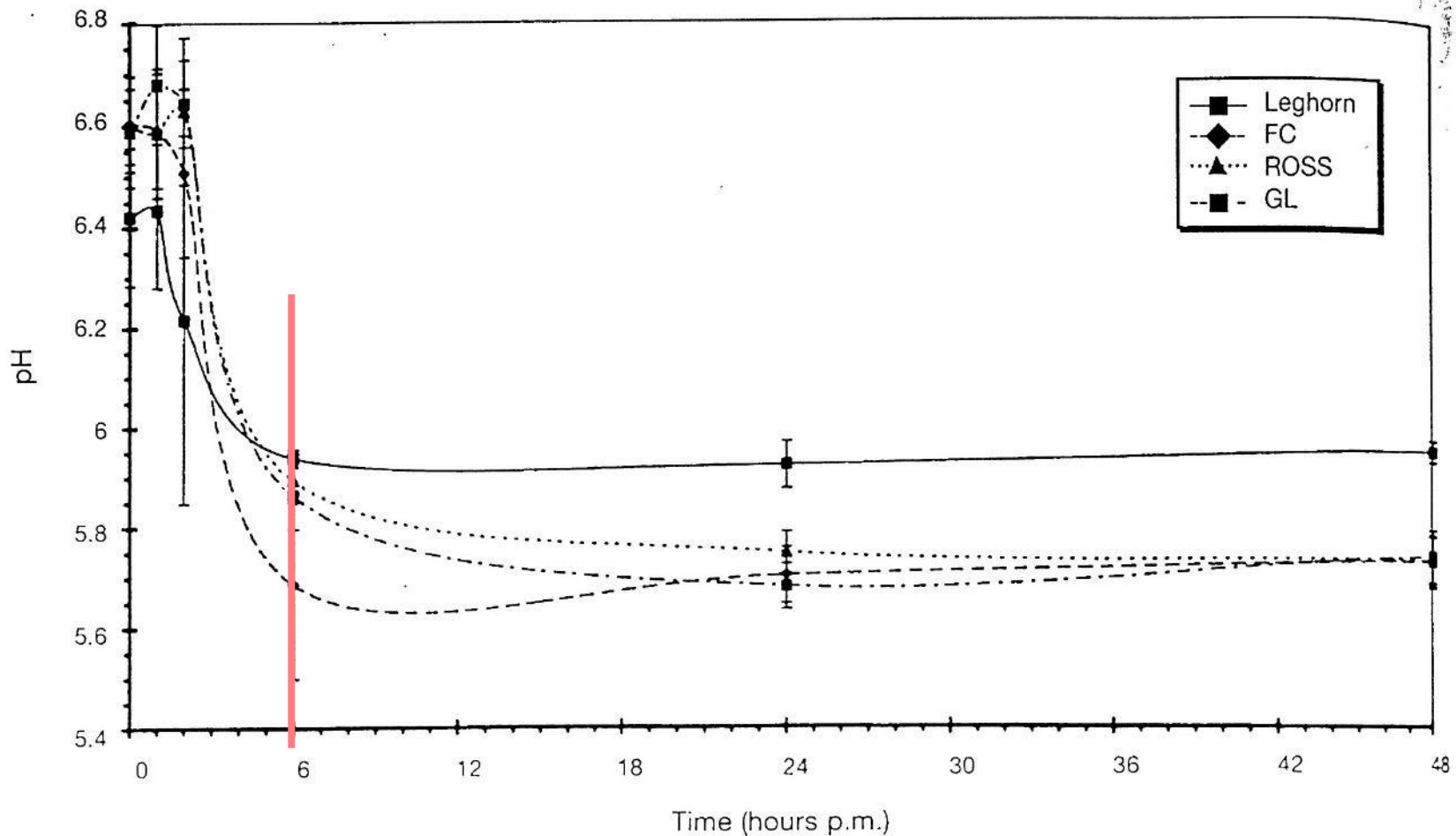
Viande de poule

- Composition pour 100 g de poitrine (sans peau)
 - 1 g de graisse
 - 24.6 g de protéines
 - 72.7 g d'eau

- Composition pour 100 g de cuisses
 - 10.2 g de graisse
 - 17.9 g de protéines
 - 68.9 g d'eau



Maturation de la viande de volaille (valeur pH)



Composition de la carcasse



	Lohmann Brown	Lohmann Dual	Poule Suisse	Poule de Malines
Poitrine	18%	24%	18%	19%
Cuisse	35%	32%	35%	36%
Graisse abdominale	4%	3%	15%	17%



Qualité de la viande de poitrine



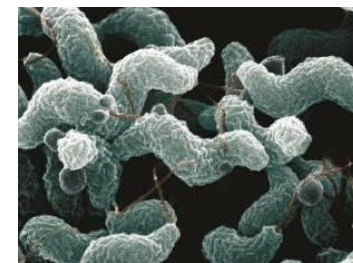
	Lohmann Brown	Lohmann Dual	Poule Suisse	Poule de Malines
pH	5.7	5.7	5.8	5.7
Tendreté	19 N	14 N	19 N	18 N

Poulet conventionell: 9 N

Poulet bio: 11 N

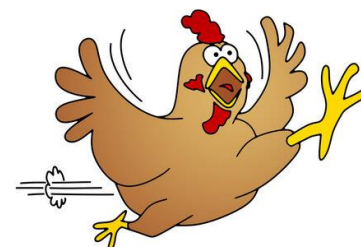


Sécurité alimentaire de la viande de volaille



Campylobacter

- Les campylobacters sont présents dans l'environnement
- La volaille est souvent infectées par le Campylobacter - sans symptômes
- Taux d'infestation élevé chez les poules (100%)



Campylobacter

Pourquoi la viande de volaille est-elle plus contaminée par campylobacter que les autres types de viande ?

- L'intestin des volailles constitue un réservoir naturel pour les bactéries Campylobacter.
- Lors de l'abattage, les agents pathogènes peuvent survivre sur la carcasse, en raison du milieu humide.



Campylobacter

Comment les consommateurs peuvent-il se protéger contre une maladie?

- Une bonne hygiène de cuisine est indispensable

573662

RICHTIG WASCHEN • BIEN LAVER
Geschirr und Hände gründlich reinigen. Bien se laver les mains et nettoyer soigneusement la vaisselle utilisée.

RICHTIG TRENNEN • BIEN SEPARER
Packung sorgfältig entfernen und wegwerfen. Tropfsaft weggiessen. Rohes Geflügelfleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen.
Retirer délicatement l'emballage et le jeter. Jeter le jus. Ne pas mettre la viande de volaille crue en contact avec d'autres aliments.

RICHTIG ERHITZEN • BIEN FAIRE CHAUFFER
Wichtig: Geflügelprodukte immer durchgaren!
Important: toujours bien faire cuire produits à base de volaille!

RICHTIG KÜHLEN • BIEN REFRIGERER
Bei höchstens 5°C aufbewahren.
Conserver à 5°C au maximum.

Weitere Hinweise unter: www.bell.ch/hygiene
Retrouvez d'autres consignes d'hygiène sur: www.bell.ch/hygiene

- Le risque est effectivement moindre avec la viande congelée



C vs. S

- Campylobactériose

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Déclarations de cas											
	7648	6961	8109	7221	7673	7282	6169	6739	7643	6687	791

- Salmonellose

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Déclarations de cas											
	1236	1373	1507	1831	1478	1541	1254	1493	1832	1842	81



Viande de Cemani

