



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

LES VOLAILLES



Objectifs

► **Pratiquer l'évaluation sensorielle** sur les viandes de volailles ► **Appréhender les pratiques** des opérateurs ► **Utiliser un vocabulaire** professionnel ► **Apprécier les critères de qualité** des volailles.

Contenu

La filière volaille en France (AOP, IGP Label Rouge, Bio et production standard). Présentation générale, histoire, poids économique, organisation.

Zoom sur l'Appellation d'Origine Protégée Volaille de Bresse. Conditions de production, milieu géographique et lien au terroir.

Les qualités particulières de la Volaille de Bresse. Système d'élevage et pratiques locales en lien avec la qualité organoleptique des volailles. Visite d'une exploitation et d'un abattoir de volailles. Echanges avec les professionnels pour comprendre leur démarche qualité.

Méthodologie d'évaluation sensorielle. Examen à cru des volailles, critères de classement, modes de cuisson et d'alimentation, conditions de dégustation, caractères types sensoriels des viandes de volaille.

Travaux pratiques d'évaluation sensorielle appliqués à la Volaille de Bresse. Exercice de dégustation comparative. Travail sur les descripteurs. Préparation culinaire aux côtés d'un chef cuisinier pour une mise en valeur des qualités gustatives de la volaille.

Pour qui ?

► **Professionnels de la distribution, de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme** ► **agents des collectivités territoriales et des organismes consulaires** ► **Professionnels de la filière avicole** ► **Toute personne souhaitant approfondir ses connaissances sur ce sujet.**

Pédagogie

► **De nombreuses séances de dégustation** pour concrétiser les exposés théoriques ► **Visites commentées d'un élevage et d'une structure d'abattage de Volailles de Bresse** ► **Echanges avec des producteurs** de volailles ► **Travaux pratiques de préparation culinaire** en présence d'un chef cuisinier ► **repas d'application**