

Classification des poulets	Description
Classe A	poulet ayant la meilleure conformation [85 % de la consommation française], masse musculaire importante, corps ferme et bien musclé, pas de plume, ni de sicot
Classe B	poulet présentant un ou deux défauts, dont déformations, engraissement insuffisant, déboîtages et fractures tolérés
Classe C	tous les autres poulets, dont la qualité hygiénique est satisfaisante, et qui sont destinés aux industries alimentaires de transformation

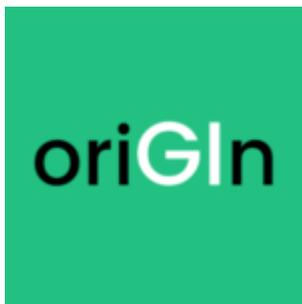
Tableau comparatif des classifications qualitatives des poulets en France

La classification d'élevage est également un critère à prendre en compte pour choisir un poulet. Les poulets, et plus généralement les volailles, sont réparties en trois classes [A,B,C], en tenant compte de :

- de la masse musculaire,
- de l'état d'engraissement,
- de la présence de plumes, de duvets, de sicots,
- des défauts avant et après l'abattage, ou intervenus au cours du stockage [fractures, blessures]

Tableau gratuit à télécharger au format PDF sur [oriGIn](http://www.originfood.info) [www.originfood.info]

Retrouvez notre article complet sur la comparaison de la qualité des poulets : [comment choisir des poulets de qualité](https://www.originfood.info/choisir-poulet-qualite/)
[https://www.originfood.info/choisir-poulet-qualite/]



oriGIn - Nature's most precious gift

E : contact@originfood.info

W : www.originfood.info