



Fiche de révision 4

publié le 14/09/2010

La filière volaille

- ▶ Des différentes familles de volailles (chair blanche, brune...)
- ▶ Les présentations commerciales (entières, effilées, vidée, pac, découpées).
- ▶ Les labels de qualité et appellation d'origine.
- ▶ Un tableau récapitulatif sur les modes de cuissons adaptés à chaque famille de volaille.

Document joint



[la_filiere_volaille_vierge](#) (Word de 36 ko)

Document J.Clément



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.