

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](mailto:contact@originfood.info)

W : [www.originfood.info](http://www.originfood.info)