

Mode de conditionnement	Description
volaille découpée en morceaux	découpée et conditionnée dans des ateliers certifiés morceaux présentés crus, précuits ou cuits, ils sont réfrigérés ou surgelés
volaille éviscérée ou prête à cuire [PAC], saignée et plumée	ablation totale des viscères présentée avec ou sans abattis [abats]
volaille effilée, saignée et plumée	ablation des intestins les autres viscères restent à l'intérieur pattes, tête et cou sont conservés réservée aux volailles de qualité, les abattis peuvent être utilisés
volaille non vidée, saignée et plumée	issue de petites exploitations sans garantie sanitaire

Tableau comparatif des modes de conditionnement des volailles en France

Les volailles sont disponibles à l'achat sous différents conditionnements, mais à quoi correspondent ils ? Certains sont ils réservés à la volaille de qualité ?

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