

Caractéristiques	Poulet blanc	Poulet jaune	Poulet noir
♦ type de label	AOP, IGP ou Label Rouge	IGP ou Label Rouge	IGP ou Label Rouge
♦ couleur de la peau	blanche	jaune	blanche
♦ couleur de la chair	blanche	dorée	blanche
♦ couleur des pattes	blanches ou bleues [AOP poulet de Bresse]	jaunes	noires
♦ couleur du plumage	roux	roux	noir
♦ nature de l'alimentation	75 à 80 % de céréales	75 à 80 % de céréales, dont majoritairement du maïs, ce qui lui confère sa belle couleur dorée, en raison des caroténoïdes contenus dans le maïs	75 à 80 % de céréales
♦ spécificité	adapté à la découpe	goût particulier développé par le maïs	chair assez fine
♦ localisation géographique	régions nord et centre de la France	Landes, et plus généralement la région sud ouest de la France	Bretagne, Bourgogne, Vendée

Tableau comparatif des différents types de poulets en France

Blanc, jaune ou noir, quel est votre poulet préféré ? Outre l'aspect esthétique, quelles différences caractérisent ces volailles labellisées ?

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