

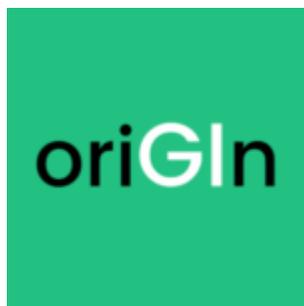
Caractéristiques	Poulet blanc	Poulet jaune	Poulet noir
◆ type de label	AOP, IGP ou Label Rouge	IGP ou Label Rouge	IGP ou Label Rouge
◆ couleur de la peau	blanche	jaune	blanche
◆ couleur de la chair	blanche	dorée	blanche
◆ couleur des pattes	blanches ou bleues [AOP poulet de Bresse]	jaunes	noires
◆ couleur 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](mailto:contact@originfood.info)

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