

La Volaille

La volaille se réfère aux oiseaux domestiqués par l'homme pour leur chair et leurs oeufs et parfois pour leurs plumes. La France est le premier pays producteur en Europe, et la Bretagne et les Pays-de-Loire sont les régions où l'élevage de volaille, l'aviculture, est concentré. En cuisine on consomme surtout les blancs, les cuisses et les ailes des oiseaux.

Le poulet est la seule volaille bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée, le poulet de Bresse. Omnivore, le poulet est l'oiseau le plus répandu dans le monde, et ses oeufs sont les plus consommés. D'origine tropicale, le poulet est connu en Europe depuis au moins le VII^e siècle. En France, le poulet est la troisième viande consommée (en 2005, 25 kg par an par personne), derrière le porc (36 kg) et le boeuf (27 kg). La femelle s'appelle une poule et le mâle un coq. Les petits sont des poussins.

Le canard est originaire de Chine. On mange sa viande et ses oeufs, mais en France le canard est la source principale du foie gras. La viande de canard est relativement fragile, protégée par une couche de graisse entre la peau et la chair qui doit être gardée pour la cuisson. Le magret de canard, servi coupé en fines lamelles et parfois fumé, est très prisé. Dans le Sud-ouest, on prépare des confits de canard où les morceaux sont cuits dans leur graisse. Le confit s'ajoute souvent au cassoulet. Le canard est le mâle tandis que la femelle s'appelle la cane et le petit le caneton.

La dinde est arrivée en Europe du Nouveau monde, rapportée par Christophe Colomb. Puisque Colomb était à la recherche des Indes, on appelait cet animal la «poule d'Inde» qui, par la suite, s'est transformé en «dinde». La dinde est devenue le plat de préférence pour les réveillons de Noël lorsqu'on la farcit de marrons. La dinde est la femelle, et le mâle s'appelle le dindon. Les petits sont les dindonneaux.

L'oie, apparentée au canard mais bien plus grande, est un oiseau migratoire végétarien à l'état sauvage. Dans la mythologie l'oie représente l'oiseau solaire. C'est un oiseau domestiqué depuis des siècles qui est aussi considéré une des viandes traditionnelles pour le réveillon de Noël. On gavage aussi les oies pour produire le foie gras, mais aujourd'hui la majorité du foie gras provient du canard. La graisse d'oie est très prisée dans la cuisine française. On peut l'acheter en commerce, et elle donne des pommes de terre sautées succulentes. L'oie est la femelle. Le mâle s'appelle le jars et le petit l'oison.

La pintade est un oiseau originaire d'Afrique. Elle a des plumes foncées avec des pointes de blanc et se nourrit essentiellement de graines. C'est un oiseau terrestre, et la France est le premier pays producteur et consommateur de la pintade.

D'autres oiseaux utilisés en cuisine en France, mais plus rarement, sont la caille, le faisan et le pigeon. On voit de temps en temps les oeufs de caille, minuscules, dans des salades composées. Le faisan est proche de la poule et peut même se croiser avec une poule. Les faisans sont souvent lâchés pour la chasse en France. Le pigeon se trouve sur tous les continents et est parfois considéré une nuisance, mais les pigeons d'élevage sont appréciés.

L'oiseau découvert le plus récemment par la cuisine française est l'autruche. On en trouve à l'état sauvage en Afrique et en Australie. Le plus grand des oiseaux, il ne vole pas et donne naturellement les plus grands oeufs. La viande d'élevage est de plus en plus servie dans les restaurants. Les grandes plumes sont utilisées, et on produit du cuir d'autruche.

L'élevage et la consommation de volaille en France et en Europe ont été sévèrement touchés par la menace de la grippe aviaire.

Exercices sur le texte

1. Quelle est la définition de la volaille?
2. Quelle volaille est la plus commune?
3. Quelle volaille est originaire d'Amérique? De Chine? D'Afrique?
4. Quelle(s) volaille(s) ne vole(nt) pas?
5. De quelle volaille fait-on du cuir? Pourquoi pas les autres?
6. Quelle volaille est entrée la plus récemment dans la cuisine française?
7. Quelles régions françaises produisent le plus de volaille?
8. De quelles volailles fait-on le foie gras?
9. Quelles volailles de celles qui sont mentionnées sont les moins consommées?
10. Comparez la taille de chaque oiseau à celle du poulet.