

Coquelet

Coquelet, jaune ou blanc, prêt à cuire (PAC), surgelé, pièce de 450 à 650 g.

Le coquelet se cuisine rôti au four. Il est généralement nappé de jus et accompagné de pommes sautées ou frites.

Parmi notre sélection, le poids des coquelets varie entre 450 et 650 g, ce qui est conforme à la réglementation² puisque le terme « coquelet » ne peut s'appliquer qu'à un jeune poulet n'excédant pas les 650 g (coquelet PAC, sans abats, sans tête, sans patte). Ce volatile, qui n'est donc pas une espèce spécifique mais bien un jeune coq n'ayant pas encore atteint sa maturité, voit donc son nombre de jours d'élevage réduit pour ne pas dépasser ce poids. Concernant notre sélection, il est de 24 jours pour les coquelets issus de souches à croissance rapide ou mixte et de 30 jours pour ceux à croissance lente. Par ailleurs, on constate que tous les industriels proposent de la viande française. Si cette indication n'a pas toujours été obligatoire sur l'étiquetage, elle l'est devenue depuis le 1^{er} avril 2015 pour le pays d'élevage et d'abattage, mais pas pour celui de naissance³. Côté cuisine, la perte moyenne d'un coquelet à la cuisson est d'environ 20 %, ce qui nous

donne une fois cuits, des coquelets pesant entre 360 et 520 g environ. Si l'on se réfère aux grammages recommandés par le GEMRCN pour les volailles cuites servies avec os (cuisse, haut de cuisse, pilon), les portions à servir devront être, à +/- 10 %, de 100 g pour les maternelles et le dîner des personnes âgées, 140 g pour les élémentaires et le déjeuner des personnes âgées et 140 à 180 g pour les adolescents et adultes. Il ne sera donc pas toujours aisé d'obtenir ces grammages et vous devrez, en fonction du calibre de vos coquelets, opter pour une découpe en 2, 3, 4 voire 5 portions. Pour information, l'ossature et la peau représentent environ 30 % du coquelet cuit. Ainsi, le poids total de viande nette à consommer peut varier de 250 à 365 g en fonction de nos offres.

² Règlement (CE) n°543/2008 de la commission du 16 juin 2008, art. 1^{er}.

³ Règlement (UE) n°1337/2013 de la commission du 13 décembre 2013 portant modalités d'application du règlement (UE) n°1169/2011.

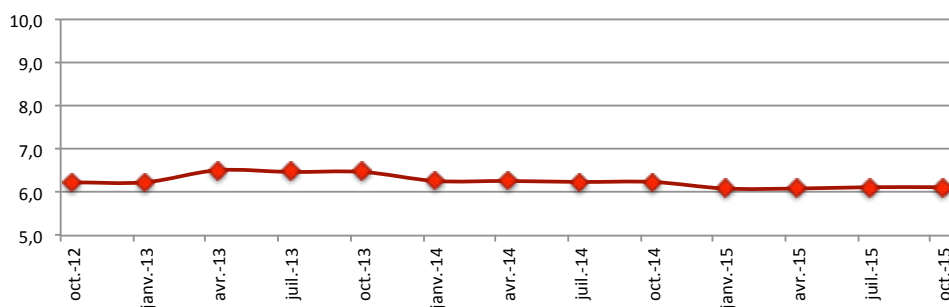


Question d'un acheteur

Que signifie classe A pour une volaille ?

La classe A est plus ou moins un signe de qualité qui correspond à la présentation du produit : volaille bien formée, avec une bonne proportion de graisse et de muscle, sans déchirure au niveau de la peau, sans hématome, sans reste de plume. Si l'un de ces critères n'est pas respecté, la volaille passe alors en classe B.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour plus de parfum, badigeonnez vos coquelets d'une marinade à base d'huile d'olive, de tapenade et de romarin.

THÈMES & RECETTES

Le goût : Coquelet à la réglisse

L'automne : Coquelet aux marrons

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BRAKE	33690	150 kcal	20,5 %	< 0,2 %	7,4 %	2,1 %	0,20 g	2,77	SAVEL NC
DAVIGEL	1681679	102 kcal	21,5 %	/	1,8 %	0,5 %	0,20 g	11,94	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	111690	156 kcal	21,2 %	< 0,1 %	8,6 %	1,8 %	0,20 g	2,46	SAVEL P'tit Duc
PASSION FROID	17029	199 kcal	20,0 %	0,2 %	13,0 %	3,5 %	0,15 g	1,53	ARRIVE RESTAURATION NC
RELAIS D'OR MIKO	452402	199 kcal	20,0 %	0,4 %	13,0 %	3,5 %	0,15 g	1,53	ARRIVE RESTAURATION Maître Coq
TRANSGOURMET	447995	150 kcal	20,5 %	< 0,2 %	7,4 %	2,1 %	0,20 g	2,77	SAVEL P'tit Duc

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Classe	Nombre de jours d'élevage	Origine matière première	Industriels Marque
BRAKE	33690	entier, cru, bridé, PAC	coquelet jaune 100 %, issu de souche à croissance lente	A	+/- 30	né, élevé et abattu en France	SAVEL NC
DAVIGEL	1681679	entier, cru, bridé, PAC	coquelet jaune 100 %, issu de souche à croissance lente	A	+/- 30	né, élevé et abattu en France	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	111690	entier, cru, bridé, PAC	coquelet blanc 100 %, issu de souche à croissance lente	A	+/- 30	né, élevé et abattu en France	SAVEL P'tit Duc
PASSION FROID	17029	entier, cru, bridé, PAC	coquelet blanc 100 %, issu de souche à croissance rapide	A	+/- 24	né, élevé et abattu en France	ARRIVE RESTAURATION NC
RELAIS D'OR MIKO	452402	entier, cru, bridé, PAC	coquelet blanc ou jaune 100 %, issu de souche à croissance rapide ou mixte	A	+/- 24	né, élevé et abattu en France	ARRIVE RESTAURATION Maître Coq
TRANSFOURMET	447995	entier, cru, bridé, PAC	coquelet jaune 100 %, issu de souche à croissance lente	A	+/- 30	né, élevé et abattu en France	SAVEL P'tit Duc

	Référence	Mode d'emploi	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	33690	sans décongélation, four 180 °C 20 à 30 min	24 mois	congelé, IQF, pièce de 500/600 g conditionné nu, vrac en sac plastique bleu PEMD, carton 5 à 6 kg de 10 pièces	SAVEL NC
DAVIGEL	1681679	avec décongélation	24 mois	surgelé, IQF, pièce de 450/500 g, barquette filmée de 2 pièces, carton 9 kg	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	111690	four 210 °C 25 à 30 min	24 mois	congelé, IQF, pièce de 450/500 g, barquette filmée de 1 ou 2 pièces, carton 8 kg	SAVEL P'tit Duc
PASSION FROID	17029	sans décongélation, four chaleur sèche 250/280 °C jusqu'à coloration, finition en suite culinaire ou four mixte 150/175 °C	18 mois	congelé, pièce de 500/600 g, carton 11 kg de 20 pièces	ARRIVE RESTAURATION NC
RELAIS D'OR MIKO	452402	avec décongélation, four 175 °C, 1 heure par kg	24 mois	congelé, pièce de 500/550 g, barquette filmée individuelle, carton 10 kg de +/- 20 pièces	ARRIVE RESTAURATION Maître Coq
TRANSFOURMET	447995	25 à 30 min, four 210 °C, ou cocotte feu moyen, ou grill feu fort, ou wok feu fort, ou barbecue/plancha	24 mois	surgelé, pièce de 550/650 g, barquette filmée de 2 pièces, carton 11 kg	SAVEL P'tit Duc

Références

La volaille française ça se défend : Dossier de presse, février 2014. APVF, Association pour la Promotion de la Volaille Française.

<http://www.volaille-francaise.fr/wp-content/uploads/2013/02/Dossier-de-presse-VOLAILLE-FRANCAISE-HD.pdf>

La volaille fait des élaborés sa priorité : Article de presse, 6 mai 2015, source : Kantar Worldpanel Source, LSA Commerce et Consommation.

<http://www.lsa-conso.fr/la-volaille-fait-des-elabores-sa-priorite,208987>

Définition manchon et aileron : APVF, Association pour la Promotion de la Volaille Française.

<http://www.volaille-francaise.fr/la-volaille-francaise/diversite-des-morceaux/>

Poulet standard, certifié ou labellisé : Quelles volailles choisir, CIWF France (Compassion in World Farming)

<https://www.ciwf.fr/alimentation/quelles-volailles-choisir/>

Réglementation concernant les coquelets et la volaille : Règlement (CE) n°543/2008 de la commission du 16 juin 2008,

art. 1^{er} et règlement d'exécution UE n° 1337/20.

<http://www.wk-hsqe.fr/Recherche/Document/506231951/Popup>

<http://www.civ-viande.org/2014/01/02/reglement-dexecution-ue-n-13372013-etiquetage-de-lorigine-des-viandes-des-animaux-des-especes-porcine-ovine-caprine-et-des-volailles/>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015

Base de données AIDOMENU, Evolutions tarifaires SARA, Panel d'acheteurs de collectivités