

Fiches pratiques



Dindes : Faites le bon choix !

Star de Noël, la dinde doit être choisie avec soin si vous voulez régaler vos convives. Faut-il choisir tel label plutôt qu'un autre ? Conseils pour ne pas se tromper.

Un peu d'histoire

C'est à Christophe Colomb que l'on doit l'arrivée de cette volaille dans nos basses-cours et sur nos tables. Lorsqu'il arrive en Amérique et qu'il découvre cet étrange volatile, il décide de le ramener en Europe. Il le baptise « Poule d'Inde », croyant avoir accosté sur les côtes orientales. Dès le 17^e siècle, la dinde commence à être consommée régulièrement et ne quittera plus nos tables.

Quelle variété choisir ?

La qualité de la dinde dépend en grande partie de sa race :

- ▶ la « **dinde noire** » est l'une des plus fines. Chez votre volailler, vous la reconnaîtrez à la couleur de ses pattes ainsi qu'aux quelques plumes noires qui lui sont conservées. Son poids varie de 3 kg à 5 kg. Elle constitue le gros bataillon des « dindes fermières » ;

- ▶ la « **dinde à pattes blanches** » est beaucoup plus charnue. Elle peut atteindre jusqu'à 15 kg. Son rendement élevé en viande favorise son élevage intensif. On la trouve en découpe sous forme de rôtis de dindonneau, de cuisses de dindes, etc. ;
- ▶ la « **dinde de Noël fermière** » est commercialisée à l'occasion des fêtes de fin d'année. C'est le [règlement \(CE\) n° 543/2008](#) et les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « volailles fermières de chair » qui définissent ses conditions de production :
 - en label rouge, la dinde doit être élevée dans des bâtiments hébergeant moins de 2 500 sujets maximum et dont la densité est limitée à 10 sujets par m² jusqu'à 7 semaines et à 6,25 sujets par m² au-delà, et n'excédant pas 35 kg par m² à l'âge minimal d'abattage ;

- à partir de 8 semaines, elle doit bénéficier d'un accès permanent à des parcours recouverts en majeure partie de végétation représentant au moins 6 m² par dinde ;
- elle doit être nourrie au stade de l'engraissement avec une quantité d'aliments contenant au minimum 75 % de céréales et produits dérivés de céréales ;
- elle ne peut être abattue qu'après 140 jours minimum d'élevage (4 mois et 20 jours).

Bon à savoir

Une dinde peut peser jusqu'à 20 kg mais ce n'est pas elle qui entrera dans votre four car elle est destinée à la découpe. Celle que vous cuisinerez pour Noël n'excèdera pas 4 kg.

Faut-il privilégier un label ?

Délivrés par [l'Institut national de l'origine et de la qualité \(INAO\)](#), les signes officiels de qualité vous permettent d'identifier les produits qui ont bénéficié de conditions de production strictes, validées par l'État, et de contrôles de conformité réguliers.

À retenir

La bonne utilisation de ces signes de qualité est garantie par :

- ▶ les organismes certificateurs¹ qui contrôlent le bon respect des règles définissant une qualité particulière dans un cahier des charges le plus souvent homologué par les pouvoirs publics ;
- ▶ l'INAO qui agrée les organismes de contrôle dans le domaine alimentaire ;
- ▶ la DGCCRF qui exerce à la fois un contrôle sur les organismes certificateurs, pour s'assurer de la qualité et de la réalité de leur prestation (compétence, impartialité, efficacité), et sur les produits, pour vérifier leur conformité aux règles qui leur sont applicables ainsi que la loyauté de la communication.

¹ En France, plusieurs organismes certificateurs sont agréés par l'INAO, parmi lesquels : Ecocert (FR-BIO-01), Agrocet (FR-BIO-07), Certipaq (FR-BIO-09), Bureau Veritas Certification France SAS (FR-BIO-10), SGC (FR-

L'Appellation d'origine protégée (AOP) garantit un lien très fort du produit avec son terroir (milieu naturel et savoir-faire des hommes) et impose que toutes les étapes aient lieu dans la zone définie ;



L'indication géographique protégée (IGP) garantit un lien avec un territoire et une certaine notoriété quand bien même toutes les étapes de production n'ont pas lieu dans la zone géographique donnée ;



Le label rouge (LR) atteste que la volaille possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure à un produit courant similaire. Les volailles respectent les conditions de production définies par un cahier des charges reconnu et contrôlé ;



BIO-11), Certisud (FR-BIO-12), Certis (FR-BIO-13), Bureau Alpes Contrôles (FR-BIO-15) et Qualisud (FR-BIO-16), BIOTEK Agriculture (FR-BIO-17).

La certification de conformité est délivrée à un opérateur qui respecte les exigences posées par les règles de production, transformation et de conditionnement du produit ;



L'agriculture biologique est un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal, réglementé par des textes communautaires (conditions d'élevage : l'animal doit être nourri à partir d'aliments certifiés biologiques sans OGM, surfaces de logement pour l'animal, accès au plein air).



Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.



Vous avez rencontré un problème en tant que consommateur ?

Signalez-le sur www.signal.conso.gouv.fr, le site de la DGCCRF

Crédit photo : ©Pixabay

Texte de référence

[Règlement \(CE\) n° 543 /2008](#) portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille

Lien utile

[Institut national de l'origine et de la qualité organisme certificateur \(INAO\)](#)