



## Dénominations exactes pour les viandes courantes

Français	Allemand	Italien
Poussin	Mistchratzerli (Stubenküken)	Pollo Novello
Coquelet	Poulet	Pollo
Poularde	Poularde	Pollastro da ingrasso
Coq	Hahn	Gallo

Un coquelet pèse entre 450 et 600 grammes. En Suisse alémanique, on l'appelle aussi «Güggeli» ou «Stubenhockerli», «Stubenküken» dans le sud de la région alémanique et «galletto» dans la région italophone. Seul le poussin est encore plus petit.

Entre 650 grammes et 1 kilo, un coq est appelé «poulet». On entend par «poularde» un coq d'engraissement jeune et charnu, élevé en plein air selon la tradition française. Le «Pollo ruspante» italien est un poulet élevé en plein air.

La viande du coq s'utilise presque exclusivement pour la préparation du plat traditionnel français, le «coq au vin».

Français	Allemand	Italien
Veau	Kalb	Vitello
Bœuf/Génisse	Rind	Manzo
Bœuf	Ochse	Buè

Un veau est un bovin de moins de cinq mois environ. Issu de la détention bio, il est un peu plus âgé car sa croissance est plus lente.

A partir de dix mois jusqu'à l'âge de deux ans et demi, on l'appelle «génisse» s'il s'agit d'une femelle, et «bœuf» s'il s'agit d'un mâle. La viande de taureau (que l'on appelle également «bœuf» en français et «Buè» en italien) provient de bovins mâles castrés.

Français	Allemand	Italien
Cabri	Gitzi	Capretto

Ist die Bezeichnung für eine junge Ziege, die zwischen drei und vier Monaten alt ist.

Français	Allemand	Italien
Agneau	Lamm	Agnello

Désigne un jeune ovin âgé d'un an maximum.

---

<b>Français</b>	<b>Allemand</b>	<b>Italien</b>
<b>Agnelet</b>	<b>Milchlamm</b>	<b>Abbacchio</b>

Un agnelet s'est nourri principalement de lait et d'un peu de fourrage grossier, et est âgé d'environ quatre mois. Contrairement à l'agneau élevé en herbage, il a passé moins de temps sur les pâturages.

---

<b>Français</b>	<b>Allemand</b>	<b>Italien</b>
<b>Porc</b>	<b>Schwein</b>	<b>Porco</b>

Un porc est abattu à l'âge de quatre mois, pour un poids de 100 kilos.

---

<b>Français</b>	<b>Allemand</b>	<b>Italien</b>
<b>Cochon de lait</b>	<b>Spanferkel</b>	<b>Porcellino di latte</b>

Abattu à deux mois environ.

---

Nous vous souhaitons une saison des plus savoureuses!

[www.viandesuisse.ch](http://www.viandesuisse.ch)