

**Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Volailles de Gascogne »
homologué par arrêté du XXX
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, et de la souveraineté alimentaire n°**

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les modifications apparaissent ci-dessous en caractères **gras** ;
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~.

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

SEQUOIA
681 route de Tartifume
47 260 COULX
Tél : (33) (0)5.53.88.91.92
Fax : (33) (0)5.53.88.92.59
Courriel : info@se-quoia.fr

Composition:

Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement prévues par le cahier des charges de l'IGP « Volailles du Gascogne ».

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1.1. Viandes (et abats) frais

1/ PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR

FICHE D'IDENTITE DEL ASSOCIATION

~~1.1 Nom : ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES~~

~~Nature: Association – loi du 1er juillet 1901 – Date de création: 14 mai 1981~~

~~Date de récépissé de déclaration : 21 mai 1981 – n° 2336 S/ préfecture de LIBOURNE~~

~~Arrêté de reconnaissance par le ministère de l'Agriculture n° 47 – 63 – 259 du 7 juillet 1981 – Siège Social : "Tartifume" – COULX – 47260 CASTELMORON SUR LOT – Téléphone 53.88.91.92~~

~~Nature des opérations : Production et mise en marché de poulets produits pour lesquels la reconnaissance est obtenue~~

VOLAILLES DE CHAIR LABELS

~~Circoscription territoriale de l'arrêté de reconnaissance :~~

~~Départements de la GIRONDE, DORDOGNE, LOT ET GARONNE, et des LANDES – Cantons limitrophes du département des LANDES – situés dans le département du GERS.~~

1.2 Composition du Conseil d'Administration :

~~PRESIDENT..... : Monsieur VASINIAC William~~

~~VICE PRESIDENT..... : Monsieur JAYAT Raymond~~

~~SECRETAIRE..... : Monsieur PASQUET Claude~~

~~TRESORIER..... : Madame DUPRE Annie~~

~~Nombre d'adhérent : 220~~

~~Quantité hebdomadaire de volailles Fermières mises en production : 42 000 – Commercialisation assurée par six Abattoirs :~~

~~ETS LAFAGE GASCOGNE A AIGUILLON GERS-
VOLAILLES A CONDOM
GAYE A TERRASSON
PERIGORD AVICOLE A SALIGNAC RUDELLE A-
BRIVE
BRUN A ETAULIERS~~

Illustration supprimée

~~ENTREPRISE D'ABATTAGE ET DE COMMERCIALISATION~~

~~LAFAGE GASCOGNE-
Vinzelles route de Villeneuve 47190 AIGUILLON~~

~~Autre membre de la filière :~~

~~Trois entreprises d'accoupages
Quatre fournisseurs d'aliments composés~~

~~1.3 VOLUME DE PRODUCTION:~~

~~Volailles labellisés en 1992 :~~

~~Poulets jaunes de gascogne
Poulets blancs de gascogne
Poulets noirs de gascogne~~

~~TOTAL = 279 789~~

~~Chapons de gascogne = 3000 Dindes-
fermières = 20002/-~~

~~DENOMINATION ET TYPES DE
PRODUIT~~

1) NOM DU PRODUIT

« Volailles de Gascogne »

2) DESCRIPTION DES PRODUITS

Les produits pouvant bénéficier de l'Indication Géographique "Volailles de Gascogne" sont les suivants :

~~- Poulet de Gascogne : - poulet jaune de Gascogne
- poulet blanc de Gascogne
- poulet noir de Gascogne~~

~~- Chapon de Gascogne
- Pintade de Gascogne
- Dinde de Gascogne~~

Ces produits sont du type défini dans l'annexe II du traité de Rome Chapitre 2 : "Viandes et abats comestibles".

Les « Volailles de Gascogne » sont des oiseaux de l'ordre des galliformes. Elles appartiennent à différentes familles et comptent plusieurs types d'animaux :

- poulet, **poularde**, chapon ;
- pintade, **chapon de pintade** ;
- dinde

Les « Volailles de Gascogne » sont issues de souches **rustiques** à croissance lente adaptées à **une longue durée d'élevage et à un élevage sur des espaces arborés et/ou herbeux, en plein air, ou en liberté.**

Associé à une alimentation à base de céréales, ces conditions d'élevages permettent d'obtenir des volailles charnues, avec une masse musculaire bien développée, un état d'engraissement suffisant, une peau fine, et une fermeté de la chair.

Produit	Couleur de la peau	Durée d'élevage minimum	Poids mini des carcasses entières à la vente	
			PAC	Effilé
Poulet	Jaune ou blanche	81 jours	1Kg	1,3Kg
Chapon	Jaune ou blanche	150 jours	2,5 kg poids vif 1,7 Kg	2,0 kg
Poularde	Jaune ou blanche	120 jours	1,650 Kg	1,950Kg
Pintade	Brune	94 jours	0,850 Kg	1,1 Kg
Chapon de pintade	Brune	150 jours	1,4 Kg	1,8 Kg

Dinde	Jaune pâle ou blanche	140 jours	2,3 Kg	2,7 Kg
-------	-----------------------	-----------	--------	--------

Présentation à la vente :

Les volailles sont présentées à la vente sous l'une des formes suivantes :

- Carcasses entières partiellement éviscérées (effilées)
- Carcasses éviscérées avec ou sans abats, avec ou sans tête (PAC)
- Morceaux de découpe
- **Abats : foies, cœur, gésiers**

Les volailles entières, les découpes **et les abats** sont commercialisées, en frais **ou en surgelé**.

Les carcasses et morceaux de découpe de « Volailles de Gascogne » respectent les critères de présentations suivants :

Les pièces entières sont issues de carcasses de classe A.

Les découpes peuvent provenir de carcasses de classe A ou présentant de légers défauts. Les carcasses d'où sont issues les pièces de découpe respectent le poids minimal des carcasses éviscérées sans abats. Les découpes sont conformes aux critères de présentation de la classe A.

3/ LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

"LA GASCOGNE"

Duché Français qui s'étendait entre les Pyrénées, l'Atlantique, et la Garonne, en amont de Toulouse (Petit Larousse).

La Gascogne, région souvent associée à la Guyenne qui est limitée au sud, par la barrière des Pyrénées, à l'ouest par l'océan Atlantique, au nord par les collines bordant la vallée de la Garonne.

"Collines au sommet desquelles sans cesse l'horizon est repoussé"...

Cette vaste étendue peut se diviser en trois parties :

—une immense plaine sableuse, en forme de triangle, tournée en pente douce vers l'Atlantique, ce sont les Landes (dites Landes de Gascogne).

—des pieds des Pyrénées au nord de l'Agenais en passant par l'Armagnac, un éventail de rivières tout autour desquelles moutonnent des collines appelées également "Côteaux de Gascogne",

—une large vallée, celle de la Garonne qui draine des eaux des Pyrénées et du Massif

Central, par ses deux affluents, le Lot et le Tarn. En aval de Toulouse, une ample vallée dont les versants sont couverts de vergers, de vignobles et de prairies.

LA GASCOGNE : pays de tradition et d'élevage où il fait bon vivre. Un climat océanique, caractérisé par de faibles écarts de températures, entre des hivers relativement doux, et des étés modérément chaud.

Ici, l'élevage et la culture du maïs ont trouvé comme nulle part ailleurs un rythme climatique à leur convenance. Une région fortement convoitée où de tout temps, les hommes, attirés par la douceur climatique et la diversité géographique s'en disputèrent le partage.

Déjà, au temps des Bituriges Vivisques premiers occupants nommément connus du large pourtour de l'estuaire de la Gironde, la "basse cour" était la plus réputée de ce qui sera mille ans plus tard la terre de France. Les Bituriges adoptèrent le goût de luxe et de la civilisation, bien avant que César ne s'avisât de franchir le Rubicon.

Une Gascogne qui s'étend jusqu'aux abords de la Loire du temps des Mérovingiens (CH1). Sans cesse envahie au VIII^{ème} siècle par des peuples venus du sud (peuple Arabe ou ibérique), qui amenèrent avec eux des races de volailles issues d'un métissage maure ou espagnol.

Du X^{ème} au XVI^{ème} siècle, de conquêtes en défaites, l'on voit successivement le duché de Guyenne s'étendre largement au sud de la Garonne, et celui de Gascogne réduit au comté d'Armagnac et seigneurie d'Albret (CH2).

Au XVI^{ème} siècle, sous le règne d'Henri IV, l'agriculture prit son véritable essor. La généralisation du métayage permit une exploitation plus intensive des sols. La volaille faisait partie de la redevance payée aux propriétaires (poulardes et chapons).

Ce roi, fils de notre région qui aimait bombance et bonne chair, nous légua entre autres, la célèbre recette de la "poule au pôt".

La Gascogne au XVIII^{ème} siècle s'illustra par son corps d'armée, les "Cadets de Gascogne", célèbre pour leurs goûts à guerroyer et festoyer : d'un caractère "Gascogne", connu et reconnu sur tout le territoire.

L'introduction du maïs venu d'Espagne sous le nom de "Bled d'Inde" appelé aussi en Agenais "Blat d'Espagne", est facilitée par la douceur climatique. Cette céréale de printemps devient rapidement la base de l'alimentation des volailles. Ces dernières, d'abord réservées à l'usage familial, servent de monnaie d'échange contre divers services. Un article de presse relate en l'an 1893 Je fait suivant : un médecin, guérisseur à ses heures, sis à Casteljalous, berceau des Cadets de Gascogne, demande pour acquitter de ses services, qu'on lui apporte volailles et chapons issuent de la basse cour familiale (PHI).

Au début du siècle, tout chef lieu de canton, village ou même bourgade, se prévalait de son marché fermier. Exemple du village de Villeréal, bastide renommée du nord de l'Agenais, qui décidait lors de son conseil municipal du 12 janvier 1930, le principe de la construction d'un marché couvert, emplacement choisi "Place de la Volaille". Marché d'autant plus actif que le type d'exploitation de cette région se prêtait à ce genre de productions fermières. Petites termes de faible importance dispersées au gré des vallons boisés

et verdoyants (CH3).

Dans les années cinquante, devant une demande sans cesse croissante, cette production traditionnelle commence à se structurer. La basse-cour cède le pas à une production fermière organisée. Apparaissent alors les premières constructions ou aménagements de bâtiment à cet effet (PH2)

On y trouve un métissage de souches vieilles de près de cent cinquante ans. Croisement de souches plus ou moins volontaires toujours de haute qualité. Ainsi on a vu apparaître des croisements de poules de Houdan, la Sussex, la Leghorn, l'Espagnole, la Nagasaki, la Faverolles (son coq est le modèle du coq gaulois) celle de la Flèche, l'Australope, la Cochinchinoise. Mais c'est surtout la célèbre race GASCONNE qui a permis de développer le marché de la volaille à l'échelon régional. Originaire de la Vallée de la Garonne, en pleine Gascogne, cette poule autochtone ressemblant à la Gauloise, de taille moyenne, aux formes assez arrondies possède un plumage noir. Elle est inscrite à l'inventaire des races domestiques (Nathan). Les marchés ont longtemps été approvisionnés en poulets issus de cette race.

Quelques temps après l'apparition du Label Rouge en France, les professionnels estimant que ce poulet était digne de figurer parmi les produits reconnus de qualité supérieure, mettaient en place une première filière avicole organisée.

En 1974, sur le site d'Aiguillon, dans la vallée de la Garonne est spécialement construit une entreprise d'abattage et de commercialisation s'appuyant sur la renommée de la race, elle oriente son activité sur les productions spécifiquement fermières et prend naturellement le nom de: "Fermiers de Gascogne".

Dès 1976, les premiers poulets sous label "Label Gascogne" étaient mis en production et certifiés par le Syndicat Univolailles.

Ainsi, cas exceptionnel dans les annales, une race spécifique d'une région imposait la renommée de son nom, la Gascogne, à une entreprise.

La renommée de cette race est indiscutablement associée à l'alimentation essentiellement constituée de maïs lui conférant une saveur particulière.

Ce n'est pas le fruit du hasard, si trois organismes certificateurs exercent sous l'indication géographique citée en référence, ou sous d'autres appellations faisant référence à d'autres spécificités géographiques.

Trois organismes certificateurs différents pour des sensibilités et des traits de caractères différents, mais tous néanmoins Gascons.

En 1982, quarante-cinq éleveurs se partagent la production annuelle de 700 000 poulets.

Ils sont désormais trois "les poulets de Gascogne", l'un est Noir, l'autre est Jaune, et le troisième est Blanc. Ils ont du panache, le caractère d'un terroir connu pour la qualité de ses produits : ce sont des poulets fermiers élevés par des producteurs Gascons, qui savent ce que poulet veut dire, car ils sont du pays où l'élevage est une tradition.

Plusieurs années durant, cette production fut la renommée régionale et participa au maintien d'une agriculture traditionnelle et familiale. Aujourd'hui dans un esprit de solidarité et de confiance en l'avenir le groupe coopératif TERRE DU SUD et le groupement de producteurs

A.S.S.O. Unissent leurs efforts au sein de la S.A.R.L "LAFAGE GASCOGNE" pour commercialiser et promouvoir plus de cinq cent mille volailles fermières. Une gamme allant du poulet noir à chair blanche, poulet blanc à chair blanche, poulet cou nu roux à chair jaune, chapons, dindes, et pintades.

Sérieux, traditions, savoir faire, dans un environnement privilégié qu'est la Gascogne, berceau de l'élevage de volailles fermières et de la production de maïs :

Graphique supprimé

4/ CAHIER DES CHARGES

4.1 DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1.1 Définition du produit

Les définitions de Poulet, Chapon, Pintade et Dinde respectent celles du règlement (CEE) n° 1906/90 soit :

POULET (*Gallus domesticus*) : sujet dont la pointe du sternum est flexible.

CHAPON : Poulet mâle castré chirurgicalement avant d'avoir atteint la maturité sexuelle. PINTADES (*numida meleagris domesticus*) : sujets dont la pointe du sternum est flexible. DINDE (*meleagris gallopavo domesticus*) : sujets dont la pointe du sternum est flexible.

4.1.2 Croisements de souches

Les croisements de souches utilisés permettent l'obtention, dans les conditions d'élevage et d'alimentation précisées au paragraphe 4.4, de volailles à chair ferme, couvertes et à peau fine.

Ils sont précisés dans les règlements techniques des labels homologués cités au paragraphe (exigences communautaires et nationales).

Ces croisements de souches sont à croissance lente et sont issus d'une sélection généalogique adaptée aux méthodes d'obtentions définies au paragraphe 4.4.

Ces croisements de souches permettent l'obtention de viandes fortement appréciées par les consommateurs et dont la qualité organoleptique est vérifiée par des analyses sensorielles régulièrement réalisées par l'organisme de contrôle.

4.1.3 Age d'abattage

Les âges minimum d'abattage sont les suivants :

- 81 jours pour les poulets,
- 150 jours pour les chapons,
- 94 jours pour les pintades
- 140 jours pour les dindes

4.1.4 Présentation

Les volailles sont commercialisées en carcasses entières ou en découpe.

Les carcasses de volailles doivent être présentées à la vente sous l'une des formes suivantes : règlement (CEE) 1538/91 :

- partiellement éviscérées (effilées),
- éviscérées avec abat,
- éviscérées sans abat.

Parmi les découpes définies par le règlement (CEE) n° 1538/91 sont autorisés:

- ~~a) demi ou moitié de poulet : moitié d'une carcasse résultant d'une découpe longitudinale dans le plan formé par le bréchet et l'échine ;~~
- ~~b) poitrine blanc ou filet sur os : le bréchet et les côtes, en totalité ou non, réparties de chaque côté avec la masse musculaire les enveloppant. La poitrine peut être présente en entier ou divisée en deux ;~~
- ~~c) cuisse : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations ;~~
- ~~d) haut de cuisse : le fémur avec la masse musculaire l'enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations ;~~
- ~~e) pilon : le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations ;~~
- ~~f) filet de poitrine, blanc, filet, noix : la poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est à dire sans le bréchet ni les côtes.~~

Sont également autorisés :

- ~~g) poulet entier découpé : carcasses entières découpée à la scie ou à la feuille (au moins quatre morceaux) ;~~
- ~~h) demi poulet découpé : demi carcasse découpée à la scie ou à la feuille (au moins deux morceaux) ;~~
- ~~i) aiguillette: muscle pectoral profond, paré;~~
- ~~j) escalope : tranche ou muscle pectoral superficiel, sans peau, paré, proportionné ;~~
- ~~k) suprême de poulet (blanc avec aile) : muscle pectoral rattaché à l'aile sectionné au niveau du poignet (fouet exclu) avec peau, paré;~~
- ~~l) cuisse désarticulée ou éjointée : obtenu par désarticulation au niveau de l'articulation coxofémorale.~~

4.1.5 Caractéristiques des carcasses:

Les carcasses et découpes en volailles doivent être de classe A telle qu'elle est définie dans le règlement (CEE) n° 1538/91. Pour être commercialisées sous l'indication géographique Volailles Fermières de Gascogne les carcasses doivent répondre aux critères de poids suivants :

poulet	poids minimum éviscéré sans abat	1 000 g
	poids minimum effilé	1300 g
chapon	poids minimum vif	2500 g
pintade	poids minimum éviscéré sans abat	850 g
	poids minimum effilé	1100 g
dinde	poids minimum éviscéré sans abat	2300 g
	poids minimum effilé	2700 g

4.2 DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire de production des Volailles de Gascogne est définie comme étant le lieu de l'élevage des animaux; elle comporte :

Les départements des Pyrénées Atlantique, des Hautes Pyrénées, du Gers, des Landes, du Lot et Garonne. L'arrondissement de Langon dans le département de la Gironde limitrophe au Lot et Garonne.

En Dordogne, les cantons limitrophes au Lot et Garonne de Sigoules, Eymet, Issigeac, Beaumont, Montpazier, et Villefranche.

Dans le Tarn et Garonne, les cantons limitrophes au Lot et Garonne de Valence, Bourg de Visa et Montaigu du Quercy.

Carte supprimée

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les « Volailles de Gascogne » sont à compter de leur mise en place et jusqu'à leur enlèvement, élevées dans le territoire:

- des départements: Gers (32), Lot-et-Garonne (47), Hautes-Pyrénées(65), Landes (40), Pyrénées-Atlantiques (64) dans leur intégralité
- dans les communes des départements suivants sur la base du code officiel géographique (COG) au 1er janvier 2022 :

Département de la Dordogne (24) :

Bardou, Bayac, Beaumontois en Périgord, Besse, Biron, Boisse, Bouniagues, Bourniquel, Campagnac-lès-Quercy, Capdrot, Colombier, Conne-de-Labarde, Cunèges, Eymet, Faurilles, Faux, Fonroque, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Gaugeac, Issigeac, Lamonzie-Saint-Martin, Lavalade, Lavaur, Lolme, Loubejac, Marsalès, Mazeyrolles, Mescoules, Monbazillac, Monestier, Monmadalès, Monmarvès, Montpazier, Monsac, Monsaguel, Montaut, Montferrand-du-Périgord, Naussannes, Orliac, Plaisance, Pomport, Prats-du-Périgord, Rampieux, Razac-d'Eymet, Razac-de-Saussignac, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Sadillac, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Avit-Rivière, Saint-Avit-Sénieur, Saint-Capraille-d'Eymet, Saint-Cassien, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Cernin-de-l'Herm, Sainte-Croix, Saint-Julien-Innocence-Eulalie, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Marcory, Saint-Perdoux, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-de-Montpazier, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès-et-Flaugeac, Singleyrac, Soulaures, Thénac, Vergt-de-Biron, Villefranche-du-Périgord.

Département de la Gironde (33):

Aillas, Aubiac, Auriolles, Auros, Bagas, Baigneaux, Balizac, Barie, Bassanne, Bazas, Bellebat, Bellefond, Bernos-Beaulac, Berthez, Bieujac, Birac, Blaignac, Blasimon, Bommès, Bourdelles, Bourideys, Brannens, Brouqueyran, Camiran, Captieux, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelvieu, Castets et Castillon, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cazalis, Cazats, Cazaugitat, Cessac, Cleyrac, Coimères, Coirac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutures, Cudos, Daubèze, Dieulivol, Escaudes, Escoussans, Les Esseintes, Faleyras, Fargues, Floudès, Fontet, Fossès-et-Baleyssac, Frontenac, Gajac, Gans, Gironde-sur-Dropt, Giscos, Gornac, Goulade, Grignols, Hostens, Hure, Labescau, Ladaux, Lados, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Langon, Lartigue, Lavazan, Léogéats, Lerm-et-Musset, Lignan-de-Bazas, Lustrac-de-Durèze, Loubens, Louchats, Loupiac-de-la-Réole, Lucmau, Lugasson, Marimbault, Marions, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mérignas, Mesterrieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Morizès, Mourens, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Origne, Pellegrue, Le Pian-sur-Garonne, Pompéjac, Pondaurat, Porte-de-Benauges,

Préchac, Le Puy, Puybarban, La Réole, Rimons, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Saint-André-du-Bois, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Brice, Saint-Côme, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léger-de-Balson, Saint-Loubert, Saint-Macaire, Saint-Maixant, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Castelnau, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Symphorien, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soullignac, Soussac, Taillecat, Targon, Toulence, Le Tuzan, Uzeste, Verdelaïs, Villandraut.

Département du Tarn-et-Garonne (82):

Belvèze, Bourg-de-Visa, Brassac, Castelsagrat, Espalais, Fauroux, Gasques, Golfech, Goudourville, Lacour, Lamagistère, Miramont-de-Quercy, Montaigu-de-Quercy, Montjoi, Perville, Pommévic, Roquecor, Saint-Amans-du-Pech, Saint-Beauzeil, Saint-Clair, Saint-Nazaire-de-Valentane, Touffailles, Valeilles, Valence.

La carte représentant l'aire géographique est consultable sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4.3 ELEMENTS PROUVANTS L'ORIGINE-TRACABILITE

~~Chaque produit (carcasse ou découpe) est identifié par une étiquette numérotée dont le numéro permet de retrouver l'ensemble des opérateurs ayant participé à l'obtention du produit abattoir et atelier de découpe, éleveur, couvoir ayant fourni les poussins. Il est ainsi possible, pour chaque produit commercialisé, de vérifier son origine, c'est à dire si l'élevage dans lequel a été élevée la volaille est bien située dans la zone géographique définie en paragraphe 4.2.~~

~~Les mesures permettant l'identification et l'enregistrement des produits à tous les stades de la production sont mises en oeuvre par les différents opérateurs sous le contrôle de l'organisme de contrôle. Ces mesures sont précisées dans le tableau suivant.~~

Tableau supprimé

~~Les documents d'enregistrement suivants, Certificat d'origine (suivi des lots en élevage), Bon d'Enlèvement (suivi des lots durant l'abattage), Certificat de Comptabilités Etiquettes hebdomadaires (carcasses entières et découpés) sont centralisés par l'organisme de contrôle et enregistrés dans une base de donnée informatique qui permet, pour chaque produit commercialisé, de présenter, à partir du numéro d'étiquettes, les informations suivantes :~~

~~— nom et adresse de l'élevage où a été élevée la volaille,~~

~~— référence du produit,~~

~~— référence du couvoir,~~

~~— croisement de souche utilisé,~~

~~— date de naissance,~~

~~— date d'abattage,~~

~~— référence de l'abattoir,~~

~~— référence de l'atelier de découpe.~~

~~Le logiciel de gestion de cette base de donnée permet, entre autres, le contrôle systématique pour chaque lot de volaille les points suivants :~~

~~— vérification du lieu géographique d'élevage,~~

~~— cohérence planification mise en place réalisation des mises en place dans les élevages ;~~

~~— état de rapprochement nombre de volailles mise en place moins mortalité — nombre de volailles enlevées pour l'abattage ;~~

~~— état de rapprochement nombre de volailles ahallues — nombre de carcasses entières étiquetées plus nombre de volailles découpées ;~~

~~— état de rapprochement nombres de volaille.1 découpées nombre de morceaux réalisés ;~~

~~— état de rapprochement nombre de morceaux découpés nombre d'étiquettes utilisées ;~~

~~— vérification de l'âge d'abattage.~~

~~La tenue des enregistrements et la mise en oeuvre des mesures citées dans le tableau précédent sont vérifiées par l'organisme de contrôle au cours de visites inopinées dans les élevages (une par lot d'élevage) et chez les abattoirs et ateliers de découpe (une fois par mois) ou au cours de visites motivées par un contrôle informatique.~~

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

Tout opérateur intervenant dans la production de l'IGP « Volailles de Gascogne » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation laquelle doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

Les opérateurs tiennent à jour les documents permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante des produits couverts par l'indication géographique protégée « Volailles de Gascogne » ainsi que le contrôle des conditions de production.

Les titres des documents d'enregistrement sont indicatifs. Leur archivage est réalisé sur support papier ou informatique.

Les registres et tous les documents d'enregistrement et de suivi sont tenus sur place à disposition des agents chargés du contrôle.

La durée de conservation des documents est de 24 mois.

Etape	Information suivie	Enregistrement relatif au suivi et au contrôle
Elevage	Mise en place des oisillons : N° de lot Type et quantités Date et heure de naissance Date et heure de livraison Coordonnées du couvoir Données d'élevage : N° de lot Mortalité Date d'accès au parcours Poids/type/quantité d'aliments distribués/période de distribution Date de nettoyage et désinfection Durée vide sanitaire	Bon de livraison des oisillons Registre d'élevage Fiche d'élevage Bons de livraison aliments (type et quantités) Bons de livraison aliments
Enlèvement	N° de lot Quantité et type de volailles enlevées Coordonné de l'abattoir Age des volailles (nombre de jours) Date et heure d'enlèvement	Bon d'enlèvement
Abattage	N° de lot Quantité et type de volailles réceptionnées Coordonnées de l'éleveur Date et Heure de réception Date et Heure d'abattage Heure de ressuyage Nombre abattu Poids abattu Nombre de déclassés Nombre de saisies	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage
Conditionnement des abats	N° de lot Quantité et type d'abats conditionnés	Fiche d'identification des lots abattus
Conditionnement des carcasses entières	N° de lot Quantité et type de volailles classées / conditionnées	Fiche d'identification des lots entrés au conditionnement
Conditionnement des morceaux de découpe	N° de lot Quantité et type de volailles découpées	Fiche d'identification des lots entrés en découpe
Surgélation	N° de lot Quantité et type de produit surgelé date et heure de surgélation	Fiche de surgélation

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

4.4 METHODES D'OBTENTION

4.4.1 Conditions Générales

Les méthodes d'obtention des Volailles de Gascogne se caractérisent par des modes d'élevages particuliers (habitat, parcours, alimentation) outre les critères de croisement de souches déjà précisés au paragraphe 4.1.2.

En tout état de cause, les méthodes d'obtention des produits sous Identification Géographique Volailles de Gascogne devront respecter les notices techniques approuvées et règlements techniques homologués précisés au paragraphe 4.5.

Les caractéristiques de transports et d'abattages des animaux, découpe et conditionnement des carcasses ou morceaux doivent respecter les réglementations nationales et communautaires. L'abattage et la découpe des volailles sont réalisés dans les installations agréées CEE. Les Volailles de Gascogne étant des produits de qualité, une attention particulière est portée au travail des carcasses en abattoir.

4.4.2 Caractéristiques des élevages

Les animaux sont élevés dans des élevages référencés par l'organisme de contrôle : chaque bâtiment d'élevage *et* chaque parcours sont vérifiés et référencés par l'organisme de contrôle avant le démarrage de l'élevage. Les éleveurs s'engagent à travers une convention à respecter les conditions d'élevage, les modes d'alimentation et les règles sanitaires.

La surface maximale des bâtiments d'élevages des Volailles sous Indications Géographiques ne peut dépasser 1 600 m² par exploitation individuelle ou par site d'élevage dans le cas d'exploitation collective : dans ce dernier cas, le nombre de sites d'élevages est limité à deux.

4.4.3 Modes d'élevages – Habitat et parcours

Le mode d'élevage est de type Fermier Elevé en Plein Air, tel qu'il est défini dans le règlement CEE n° 1906/90.

Les conditions d'élevages et de parcours sont décrites dans le tableau.

Les volailles sont logées dans des bâtiments clairs à ventilation statique réalisée grâce à de nombreuses ouvertures.

Les volailles ayant toutes accès à un parcours extérieur, une attention particulière est apportée à l'implantation des bâtiments qui privilégie le respect de l'environnement tout en veillant au bien être des animaux.

Les parcours sont pendant la période de sortie des animaux exclusivement réservés aux volailles : ils doivent être herbeux ou ombragés et aisément accessibles aux volailles dans leur intégralité.

Lorsque l'élevage a lieu avec volière (pintade) celle-ci est d'une hauteur de 2 mètres minimum.

Avant tout démarrage d'élevage de volailles, la qualité de l'implantation des bâtiments et des parcours est vérifiée par l'organisme de contrôle.

Un vide sanitaire de 14 jours minimum entre désinfection des bâtiments suite à l'enlèvement d'un lot de volailles pour abattage et la mise en place du lot suivant est systématiquement réalisé : le respect de ce vide sanitaire est vérifié par l'organisme de contrôle au cours de visites inopinées dans les élevages et à l'aide des documents d'enregistrements Certificat d'Origine et Bon d'Enlèvement.

Tableau 2 : Conditions d'habitat et de parcours

5.1. Mode d'élevage :

- Mise en place :

Les croisements de souches utilisés sont **rustiques** à croissance lente et **présentent les phénotypes suivants**

Produit	Couleur des plumes	Couleur de pattes	Couleur de la peau
Poulet	Colorées : rousses, grises et blanches, noires	Jaunes, Blanches ou noires	Jaune ou blanche
Chapon	Colorées : rousses, grises et blanches, noires	Jaunes, blanches, noires	Jaune ou blanche
Poularde	Colorées ou noires	Jaunes, blanches ou noires	Jaune ou blanche
Pintade	Grises bleutées, noires avec des points blancs	Grises/noires	Brune
Chapon de pintade	Grises bleutées, noires avec des points blancs	Grises/noires	Brune
Dinde	Noires ou bronzées	Noires	Jaune pâle ou blanche

Les poussins sont mis en place dans les élevages au plus tard 36 heures après éclosion.

Les poussins présentent les caractéristiques suivantes :

- vivacité,
- aspect du duvet : soyeux et lisse,
- absence de tare constitutionnelle,
- ombilic cicatrisé,
- absence de signe pathologique.

- Habitat et parcours :

La surface utilisable maximale des bâtiments d'élevage ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage. Un site d'élevage est un ensemble de bâtiments et parcours attenants.

La surface utilisable d'un bâtiment est limitée à 400 m² maximum. Pour les bâtiments mobiles, la surface maximale du bâtiment ne peut excéder 150 m² avec une largeur de 9 m maximum. Les bâtiments mobiles sont déplacés après chaque utilisation.

Les bâtiments sont clairs et aérés par une ventilation statique pouvant être complétée par une ventilation mécanique pour une amélioration du bien-être animal notamment lors de fortes chaleurs. Les bâtiments sont munis de trappes permettant aux volailles, dès l'apparition de leurs plumes d'adulte, un libre accès à un parcours arborés et/ou herbeux situé face aux trappes. Pour favoriser l'accès des volailles à l'extérieur, les trappes sont au minimum de 4 mètres linéaires pour 100 m² de surface.

Le parcours comporte au moins 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles afin d'assurer le bien-être des volailles en leur apportant une protection contre les prédateurs, le vent et le soleil.

Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.

Les trappes sont ouvertes au plus tard à 9 heures et jusqu'au crépuscule, toutefois en cas de température excessivement basse (< -5°C), la durée d'accès au parcours peut être diminuée.

Pour l'élevage de pintades ou chapons de pintades, le parcours peut être remplacé par une volière. Dans ce cas sa superficie sera au minimum 2 fois celle du bâtiment et aura une hauteur minimale de 2 mètres. Ces volières sont complétées par des perchoirs (100 mètres pour 1000 volailles).

Une fois l'enlèvement des volailles réalisé, les bâtiments sont nettoyés et désinfectés. Un vide sanitaire minimum de 14 jours est effectué après nettoyage et désinfection, qui peut être ramené à 12 jours sous réserve que le total des 3 derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours.

Durée et mode d'élevage:

Les poulets sont élevés en plein air ou en liberté.

Les chapons, poulardes, pintades, chapons de pintades et dindes sont élevés en plein air.

Conditions d'habitat et de parcours et durée minimale d'élevage

	Densité maximale dans les bâtiments	Age minimal de mise en parcours	Surface du parcours	Durée d'élevage minimum
Poulet	11 poulets au m ² sans dépasser 25 Kg de poids vif/m ² ou Dans le cas d'élevage en bâtiment mobile et restant ouvert la nuit, 20 poulets au m ² sans dépasser 40 Kg de poids vifs/m ² ,	6 semaines	en plein air : 2 m ² /sujet minimum, en liberté : sur parcours illimité avec une superficie minimale 4m ² /sujets minimum	81 jours
Chapon	Identique poulets avant 81-91 jours. 6.25 chapons au m ² après 81-91 jours.	6 semaines	Identique poulets avant 81-91 jours. 4 m ² par chapon après 81-91 jours.	150 jours
Poularde	Identique poulets avant 81-91 jours, puis 6.25 9 poulardes au m ² après 81-91 jours.	6 semaines	Identique poulets jusqu'à 105-jours avant 91 jours, puis 3 m ² /poularde après 91 jours Claustration de finition après le 105 ^{ème} jour	120 jours
Pintade	13 pintades au m ²	8 semaines	en plein air : 2 m ² /sujet minimum ou liberté en Volière : la surface est double de celle du bâtiment + perchoirs de 100 m pour 1000 volailles Claustration de finition après le 105 ^{ème} jour	94 jours
Chapon de Pintade	Identique à la pintade avant le 101 ^{ème} jour maxi, puis 10 sujets au m ² après 101 ^{ème} jour	8 semaines	Identique pintade avant le 101 ^{ème} jours puis 3 m ² En volière : la surface est double de celle du bâtiment + perchoirs de 100 m pour 1000 volailles	150 jours
Dinde	10 dindes au m ² jusqu'à 7 semaines. 6,25 dindes au m ² à partir de 8 semaines.	8 semaines	en plein air —20 6 m ² /dinde	140 jours

4.4.4 Alimentation

~~L'alimentation des Volailles de Gascogne, durant la période d'engraissement, est caractérisée par une formulation à base de céréales, principalement du maïs provenant essentiellement de la zone géographique correspondant à l'indication géographique.~~

~~Toutes les volailles de Gascogne recevront une alimentation, durant la plus grande partie de la période d'engraissement contenant au minimum 75 % de céréales de la formule d'aliment qui ne peut contenir, conformément au règlement CEE n° 1538/90 portant modalité d'application du règlement CEE n° 1906/90 établissant les normes de commercialisation pour les volailles, plus de 15 % de sous-produits de céréales ; les âges à partir desquels cette formulation doit être respectée sont les suivants :~~

- ~~—poulets, chapons, à partir du 29^{ème} jour,~~
- ~~—pintades, dindes : à partir du 64^{ème} jour.~~

~~La qualité gustative des Volailles de Gascogne, est en partie la conséquence d'une alimentation riche en maïs. Exepté pour les volailles à chair blanche qui supportent mal un pourcentage de maïs trop élevé, les volailles jaunes de Gascogne reçoivent une alimentation, pendant les périodes d'engraissement très définies contenant au moins 50% de maïs.~~

~~La vérification de la composition de l'alimentation des volailles est rélisée par l'organisme de contrôle:~~

- ~~—au cours de visites de contrôle chez les fabricants d'aliments deux fois par an (vérification des états de fabrication, vérification des formulations);~~
- ~~—à l'aide d'analyse de la composition des aliments prélevé dans les élevages ou chez les fabricants d'aliments à raison de une analyse au moins par an, par formule et par fabricant d'aliment.~~

- Alimentation des volailles de Gascogne

Les volailles reçoivent durant toute leur vie un régime alimentaire adapté à leurs besoins physiologiques en fonction de leur âge. Cette alimentation est composée principalement de céréales, dont le maïs **est non OGM**. La part de maïs est particulièrement importante dans l'alimentation des volailles de Gascogne et pour les volailles à chair jaune représente 50% minimum de la part des céréales.

Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux.

Lorsque des matières premières sont précisées, seules celles-ci ou leurs produits dérivés sont autorisés dans la catégorie concernée. Sans précision, toute la catégorie est autorisée.

- Grains de céréales et produits dérivés ;
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés ;
- Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées, l'huile de palme est interdite ;
- Graines de légumineuses et produits dérivés ;
- Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave et produits dérivés, pomme de terre et produits dérivés ;
- Autres graines et fruits et produits dérivés : produits dérivés de raisins, produits dérivés de pommes, produits dérivés de châtaignes, sarrasin et produits dérivés de sarrasin ;
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et produits dérivés, fibre de chanvre, paille de lin ;
- Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre de canne, lignocellulose, algues et produits dérivés ;
- Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum ;
- Minéraux et produits dérivés
- (Sous-)produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal ;
- Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.

Les volailles reçoivent dès la période d'engraissement une alimentation contenant au moins **70%** de céréales de la formule d'aliment en moyenne pondérée. Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne peut dépasser 15% du poids total de la formule d'aliment.

Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.

	Démarrage 0-28 Jours	Engraissement A partir du 29 ^{ème} jour	Finition	Taux de Maïs minimum (en %/taux céréales) à partir du
Poulet	50%	75% 70% minimum		à partir du 29 ^{ème} jour Jaune 50% Blanc 20% Noir 20%
Chapon	50%	75% 70% minimum		à partir du 29 ^{ème} jour Jaune 50% Blanc 20% Noir 20%
Poularde	50%	75% 70% minimum		à partir du 29 ^{ème} jour Jaune 50% Blanc 20% Noir 20%
Pintade	50%	75% 70% minimum à partir du 64 ^{ème} jour		à partir du 29 ^{ème} jour 30%
Chapon de Pintade	50%	75% 70% minimum		à partir du 29 ^{ème} jour 30%
Dinde	30%	50%	75% 70% minimum à partir du 64 ^{ème} jour	à partir du 64 ^{ème} jour 30%

5.2 Conditions d'enlèvements des volailles et transport vers l'abattoir :

L'enlèvement s'effectue dans la nuit ou à la pénombre, dans le calme, les volailles sont manipulées avec précaution. Le transport est organisé pour réduire au maximum le temps dans les camions et de ce fait le stress des volailles, les volailles sont protégées des températures excessives et des intempéries.

Le temps entre la fin de l'enlèvement et l'abattage est inférieur à 12h et le temps de transport ne peut excéder 3 heures de route. Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente de 30 minutes minimum est respectée avant abattage.

5.3 Abattage-découpe :

L'entrée en ressuage s'effectue au maximum 1 heure après le début de l'abattage. Cette étape permet d'obtenir des carcasses à une température inférieure ou égale à 4°C.

Les volailles dont l'âge et le poids ne sont pas conformes au minimum requis ne sont pas classées en IGP « Volailles de Gascogne »

Les carcasses conditionnées sous IGP « Volailles de Gascogne » respectent les critères de présentation de la classe A.

Les découpes sont issues de carcasses respectant le poids minimum et pouvant présenter de légers défauts, ils doivent toutefois être conformes aux critères de présentation de la classe A.

5.4 Surgélation:

Les volailles entières ou découpées et les abats sont surgelés. La congélation est interdite. Pour garantir leur qualité, la mise en surgélation a lieu au plus tard 3 jours après abattage.

5.5 Production des abats:

Les abats sont nettoyés et mis en ressuage au plus tard 1 heure après la fin de l'éviscération.

Les foies sont dépourvus de bile, la couleur est homogène et les lobes non déchiquetés.

Les cœurs sont parés, la couleur est franche (absence d'aspect marbré)

Les gésiers sont dépourvus des cuticules et proventricules, le gésier est entier ou en morceaux, non déchiqueté.

Les abats sont propres et refroidis à une température inférieure à 4°C.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien à l'origine de l'IGP « Volailles de Gascogne » repose sur une réputation acquise de longue date pour la qualité des volailles produites dans l'aire et des facteurs naturels et humains à l'origine du développement de cette production sur le territoire de Gascogne. Le mode d'élevage, l'utilisation de races rustiques à croissance lente et une alimentation riche en maïs favorisent un développement lent de volailles à chair ferme et sont à l'origine de la réputation des « Volailles de Gascogne ».

6.1 Spécificité de l'aire géographique:

La Gascogne est limitée au sud par la barrière des Pyrénées, à l'ouest par le Golfe de Gascogne, au nord par les collines bordant la vallée de la Garonne. La Gascogne est le nom d'un ancien duché qui, étendu à la Guyenne vers le X^e siècle, couvrait le même territoire du Sud-Ouest de la France avant la Révolution.

Cette vaste étendue peut se diviser en trois parties :

- une immense plaine sableuse, en forme de triangle, tournée en pente douce vers l'Océan Atlantique et couverte de landes (dites Landes de Gascogne),
- du piémont des Pyrénées au nord de l'Agenais en passant par l'Armagnac, un réseau hydrographique dense a creusé des vallées avec un relief de collines appelé «Coteaux de Gascogne»
- la large vallée de la Garonne qui draine les eaux des Pyrénées et du Massif Central par ses deux affluents, le Lot et le Tarn et dont les versants sont couverts de vergers, de vignobles et de prairies.

La Gascogne bénéficie d'un climat océanique tempéré, caractérisé par de faibles écarts de températures avec des hivers relativement doux et des étés modérément chauds.

Les vallées fortement irriguées et la douceur climatique sont à l'origine du développement des cultures de céréales, et notamment du maïs, base de l'alimentation des « Volailles de Gascogne ».

Cette céréale venue d'Espagne sous le nom de « Blé d'Inde », est rapidement devenue une culture importante dans la région. Ses bienfaits sur les volailles sont relatés dans le traité d'agriculture de l'abbé Rozier dès 1787 « Les volailles de toutes espèces profitent à vue d'œil, nourries avec du maïs cru ou cuit, en farine ou en boulette, elles prennent beaucoup de graisse et leur viande acquiert un goût fin et délicat, aussi les plus estimées viennent-elles des endroits où ce grain est cultivé en grand ».

Au XVI^{ème} siècle, sous le règne d'Henri IV, l'agriculture connaît un véritable essor et la généralisation du métayage permet une exploitation plus intensive des sols. La volaille sert alors à payer les redevances aux propriétaires.

La basse-cour est gérée principalement par les femmes et les volailles constituent une monnaie d'échange pour de nombreux services. A partir de là, l'élevage des volailles se développe pour devenir une réelle source de revenu grâce aux ventes directes sur les marchés locaux.

En 1960 la loi d'orientation agricole crée en France un signe de qualité officiel : le label rouge. Sous l'impulsion de quelques agriculteurs se met en place la première filière avicole professionnelle dans la région.

Des bâtiments spécifiques réservés aux volailles sont construits, et approvisionnent plusieurs abattoirs dont « Les fermiers de Gascogne » qui obtient la reconnaissance dès 1971 du label rouge pour la qualité de ses poulets. Les « Volailles de Gascogne » obtiennent la reconnaissance en IGP en 1996.

La gamme des volailles sous signe de qualité va se développer et s'étoffer pour réunir aujourd'hui poulet, poularde, chapon, pintade, chapon de pintade et dinde.

Aujourd'hui comme par le passé, les volailles ont conservé leur caractère rustique et leur mode d'élevage en plein air. Elles sont toujours nourries avec des céréales qui représentent au minimum 70% de leur alimentation avec une forte proportion de maïs. Cette alimentation est disponible en permanence dans le bâtiment pour que les volailles, libres d'aller et venir, puissent ainsi s'alimenter selon leur besoin.

6.2 Spécificité du produit:

Les « Volailles de Gascogne » sont des volailles issues de souches rustiques à croissance lente, élevées sur des parcours arborés et/ou herbeux en plein air ou en liberté.

Elles sont charnues, avec une masse musculaire bien développée, un état d'engraissement suffisant, une peau fine et une chair ferme.

6.3 Lien causal:

Par sa douceur climatique et son réseau hydrographique dense, la Gascogne est devenue un territoire de polyculture-élevage. Les terres fertiles dans les plaines sont cultivées en céréales ou en maraichage et les coteaux trop pentus laissés en prairies ou boisés et utilisés pour le développement de l'élevage, notamment de volailles en plein air et/ou en liberté.

La douceur climatique a permis

- l'implantation du maïs qui est devenu un élément incontournable de l'alimentation des « Volailles de Gascogne ». Le maïs apporte à la volaille une partie importante de son énergie et favorise le développement musculaire et l'aspect charnu des « Volailles de Gascogne ».

- l'élevage sur des parcours arborés qui permet aux volailles de satisfaire leur besoin naturel d'exploration et de grattage, tout en étant protégées du soleil et des prédateurs. Cette activité favorise le développement de la masse musculaire et la fermeté de la chair de ces volailles à croissance lente.

Les élevages de « Volailles de Gascogne » se sont modernisés en maintenant le savoir-faire de cette polyculture-élevage bien adaptée à la géographie de la Gascogne. L'alimentation riche en maïs, le mode d'élevage en plein air et/ou en liberté sur des parcours arborés confère aux volailles leur spécificité et leur qualité reconnue par de nombreux bouchers ou restaurateurs.

Le site « Gault et Millau *l'expert gourmand* » cite les « Volailles de Gascogne » comme un grand classique pour les restaurants. « *Escargots, saumon, foie gras, cabillaud poêlé, entrecôte persillée frites ou volaille de Gascogne, rien ne sert de rechercher à tout prix l'originalité mais traitons avec plaisir et savoir-faire ces grands classiques toujours redemandés* ».

C'est une reconnaissance de la réputation des « Volailles de Gascogne » qui prouve leur qualité et leur régularité.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

4.5 CONTROLES

4.5.1 Structures de contrôle

L'origine, les caractéristiques et les conditions d'obtention des volailles de Gascogne précédemment citées sont contrôlés par les organismes de contrôle suivants :

Syndicat Univolailles

35, Avenue du Maréchal Joffre 47200 MARMANDE

4.5.2 Plan minimum de contrôle

Il est réalisé par les organismes de contrôle sur la base des fréquences présentées dans le tableau n° 3.

Tableau supprimé

4.6 ETIQUETAGE

Les produits bénéficiant de l'indication Géographique Protégée "Volailles de Gascogne" sont étiquetés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur. En particulier les mentions relatives aux modes d'élevages devront respecter les règles spécifiées dans le règlement CEE n° 1538/90 portant modalité d'application du règlement CEE n° 1906/90 établissant les normes de commercialisation pour les volailles. L'indication géographique sera signalée sur l'étiquette par la mention "Gascogne" précédée de la dénomination du produit.

L'étiquetage doit comporter une plage informatique destinée à renseigner le consommateur sur les caractéristiques du produit ; le contenu de cette plage informatique doit respecter les règles définies par les notices techniques et les règlements techniques des labels précisés au paragraphe 4.7.

En tout état de cause, la totalité de l'étiquetage devra être soumis à l'avis de la commission nationale des labels et de la Certification de Conformité.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte :

- la dénomination enregistrée « Volailles de Gascogne »
- le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel

4.7 7 EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES

Outre les exigences présentées dans ce cahier des charges, les volailles sous indication géographique Volailles de Gascogne doivent respecter les exigences suivantes:

– Exigences en vertu de dispositions communautaires :

– règlement CEE n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement CEE n° 1906/90 établissant les modalités de commercialisation des volailles.

– directive du 19 novembre 1991 relative à la protection des animaux en cours de transport et modifiant les directives 90/425/CEE et 91/496/CEE

– Exigences en vertu de dispositions françaises :

– notices techniques définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label

– « poulet de chair »

– « chapon »

– « dinde »

– « découpe de poulet de chair »

– « pintade »

– Règlement techniques homologués par les ministères de l'Agriculture et de l'économie :

n° 07.71 "poulet noir fermier"

n° 01.78 "poulet jaune fermier"

n° 09.82 "poulet blanc fermier"

n° **31.88** "chapon fermier"

n° **53.88** "poulet blanc fermier 91 jours"

n° **15.93** "dinde fermière"

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Étape	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
Elevage	Elevage dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et visuel
	Souche rustique à croissance lente	Contrôle documentaire et visuel
	Effectif en bâtiment	Contrôle documentaire
	Age d'accès au parcours, surface du parcours	Contrôle documentaire et visuel
	Taux minimum de céréales et pourcentage de maïs	Contrôle documentaire
	Durée d'élevage	Contrôle documentaire
Transport	Durée du transport	Contrôle documentaire
Abattage	Age minimal d'abattage	Contrôle documentaire
Caractéristiques des produits	Caractéristiques des carcasses, découpes, abats	Contrôle visuel et documentaire