

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Volailles des Landes »

homologué par XXX du 20XX,

JORF du Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaires
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 ajouts proposés apparaissent ci-dessous en caractères **gras XXXX**.

- 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 : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association Volailles Fermières des Landes (AVFL)

Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX

Tél : (33) (0)5.58.85.45.05

Fax : (33) (0)5.58.85.45.31

Courriel : qualite@landes.chambagri.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 des Landes ».

~~L'Association pour la Défense et la Promotion des Volailles des Landes demande l'enregistrement d'une Indication Géographique Protégée "Volailles des Landes" dans le cadre du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.~~

~~L'Association pour la Défense et la Promotion des Volailles des Landes a élaboré ce document qui présente le groupement au sens de l'article 5 du règlement (CEE) n° 2081/92 ainsi que le cahier des charges prévu dans l'article 4 du même règlement.~~

~~Issue d'une longue tradition et ancrée très fortement dans l'économie agricole régionale, la production des "Volailles des Landes" a su depuis longtemps codifier ses méthodes d'élevage dans des cahiers des charges rigoureux, et garantir au consommateur les spécificités qu'ils contiennent grâce à un contrôle volontaire. Les "Volailles des Landes" bénéficient toutes d'un label agricole dont certains sont parmi les premiers (Poulet Jaune des Landes depuis 1965, Pintade Jaune des Landes depuis 1966).~~

La demande d'enregistrement d'une Indication Géographique Protégée "~~Volailles des Landes~~" présentée par l'Association pour la Défense et la Promotion des Volailles des Landes est l'aboutissement d'une démarche entreprise depuis plus de trente ans par toute une filière de production.

~~1 • PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR~~

La demande d'enregistrement de l'indication géographique ~~Volailles des Landes~~ est présentée par l'Association pour la Défense et la Promotion des Volailles des Landes, association régie par la loi et le décret de 1901.

Coordonnées : Association pour la Défense et la Promotion des
Volailles des Landes
Cité Galliane - 40000 Mont de Marsan
Tél. 58.75.15.02 Fax 58.06.87.08
Président : Monsieur Michel Prugue

L'association est composée des membres suivants :

Groupements de producteurs :

- Association de Défense des Volailles Fermières du Pays d'Albret
- 40240 Vielle Soubiran
- Association des Producteurs Avicoles des Landes et de
Gascogne Mairie de Losse - 40240 Losse
- Maisadour Service Production Avicole - BP 21 40501 Saint Sever Cédex
- Syndicat de la Caille Jaune des Landes - 40120 Sarbazan
- Syndicat du Poulet Jaune des Landes - BP 21 40501 Saint Sever Cédex
- Syndicat des Producteurs de Dindes des Landes - BP 21 40501 St Sever
Cx
- Syndicat des Volailles Fermières des Landes - 40400 Tartas
- Syndicats des Eleveurs de la Pintade Jaune des Landes - BP
21 40501 St Sever Cx

Entreprises :

- Société CAILLOR - 40120 Sarbazan
- Et Dangeumau 40180 Clermont
- S.A. Fermiers Landais - BP 26 40500 Saint Sever
- LOC Aquitaine - Z.I. 33430 Bazas
- SODEVA - 40240 Losse
- SOVOL - 40465 Pontonx sur Adour

Chambres consulaires :

- Chambre d'Agriculture des Landes - Cité Galliane 40000 Mont de Marsan
- Chambre de Commerce et d'industrie des Landes - 293 av. Maréchal
Foch 40000 Mont de Marsan

En 1992, 16 211 000 ~~Volailles des Landes~~ ont été élevées par les membres de l'association : ces volailles se répartissent de la façon suivante :

~~9-265-000 Poulets Jaunes des Landes~~
~~2-178-000 Poulets Blancs des Landes~~
~~528-000 Poulets Noirs des Landes~~
~~177-000 Chapens et Poulardes des Landes~~
~~1-471-000 Pintades des Landes~~
~~400-000 Dindes des Landes~~
~~2-671-000 Cailles des Landes~~

~~Ces volailles ont été produites par une filière forte de :~~

~~Carte 1 : Répartition des élevages dans la zone géographique~~

- ~~• 591 Eleveurs~~
- ~~• 7 Couvoirs~~
- ~~• 10 fabricants d'aliments~~
- ~~• 6 Abattoirs tous adhérents à l'association~~

TYPE DE PRODUIT :

~~Classe 1.1. Viandes (et abats) frais~~
~~NC 020711 ; 020712 ; 020713 ; 020714 ; 020724 ; 020725 ; 020726 ; 020727 ; 020760 ; 02089098~~

1) NOM DU PRODUIT

« Volailles des Landes »

2) DESCRIPTION DES PRODUITS

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

- Poulet, Chapon, Mini-chapon, Poularde
- Pintade, Chapon de pintade
- Caille
- Dinde

Elles sont issues de souches **rustiques** à croissance lente adaptées à **une longue durée d'élevage qui permettent un abattage à la limite de la maturité sexuelle assurant une qualité de produit optimale.** Elles sont élevées en plein air ou en liberté (poulets) sur des parcours arborés.

Ces conditions d'élevage, associées à une alimentation à base de céréales et notamment de maïs, permettent d'obtenir des volailles à chair ferme (**pour les volailles crues**), couvertes (**dont le gras sous-cutané est bien réparti**) et charnues (**masse musculaire développée et engraissement équilibré**), dont les caractéristiques correspondent aux critères définis ci-dessous.

Produit fini	Poids minimum effilé	Poids minimum éviscéré sans abats	Couleur de la peau / chair	Couleur des pattes
Poulets	1,3 kg	1 kg	Jaune ou blanc	Jaune, blanc ou noir
Chapon de poulet	2,9 kg	2,5 kg	Jaune ou blanc	Jaune, blanc ou noir
Mini-Chapon	2 kg	1,7 kg	Jaune ou blanc	Jaune, blanc ou noir
Poularde	1,95 kg	1,65 kg	Jaune ou blanc	Jaune, blanc ou noir
Pintade	1,1 kg	0,85 kg	Beige	Noir

Département de la Gironde :

Andernos-les-Bains, Arbanats, Arcachon, Arcins, Arès, Arsac, Aubiac, Audenge, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Balizac, Le Barp, Barsac, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Belin-Béliet, Bernos-Beaulac, Berthez, Biganos, Birac, Blaignan-Prignac, Blanquefort, Bommès, Bordeaux, Bourdeys, Le Bouscat, Brach, Brannens, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Captieux, Carcans, Castelnau-de-Médoc, Castres-Gironde, Cauvignac, Cazalis, Cazats, Cérons, Cestas, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Coimères, Couquèques, Cours-les-Bains, Cudos, Cussac-Fort-Médoc, Escaudes, Eysines, Fargues, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Gans, Giscos, Goualade, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grignols, Guillos, Gujan-Mestras, Le Haillan, Hostens, Hourtin, Illats, Isle-Saint-Georges, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Labescau, Lacanau, Lados, Lamarque, Landiras, Langon, Lanton, Lartigue, Lavazan, Lège-Cap-Ferret, Léogéats, Léognan, Lerm-et-Musset, Lesparre-Médoc, Lignan-de-Bazas, Lustrac-Médoc, Louchats, Lucmau, Ludon-Médoc, Lugos, Macau, Marcheprime, Margaux-Cantenac, Marimbault, Marions, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Masseilles, Mazères, Mérignac, Mios, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Le Nizan, Noaillan, Ordonnac, Origine, Parempuyre, Pauillac, Pessac, Le Pian-Médoc, Podensac, Pompéjac, Le Porge, Portets, Préchac, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Queyrac, Roaillan, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Côme, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léger-de-Balson, Saint-Magne, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Castelnau, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Sauveur, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Symphorien, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Salles, Saucats, Saumos, Sauternes, Sauviac, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Talence, Le Teich, Le Temple, La Teste-de-Buch, Toulence, Le Tuzan, Uzeste, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer, Vertheuil, Villandraut, Villenave-d'Ornon, Virelade.

Département des Landes : en entier.

Département du Lot-et-Garonne :

Allons, Ambrus, Antagnac, Anzex, Barbaste, Beauziac, Boussès, Casteljaloux, Caubeyres, Damazan, Durance, Fargues-sur-Ourbise, Houeillès, Labastide-Castel-Amouroux, Lavardac, Leyritz-Moncassin, Mézin, Montgaillard-en-Albret, Pindères, Pompiey, Pompage, Poudenas, Poussignac, Réaup-Lisse, La Réunion, Saint-Léon, Saint-Martin-Curton, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Saint-Pierre-de-Buzet, Sauméjan, Sos, Villefranche-du-Queyran, Xaintrailles.

Département des Pyrénées-Atlantiques :

Arancou, Argagnon, Arget, Arnos, Arthez-de-Béarn, Artix, Arzacq-Arraziguat, Aubous, Auterive, Aydie, Ayherre, Baigts-de-Béarn, Balansun, Baliracq-Maumusson, Bardos, La Bastide-Clairence, Bayonne, Bellocq, Bérenx, Bergouey-Viellenave, Bidache, Bonnut, Boucau, Boueilh-Boueilho-Lasque, Bouillon, Boumourt, Briscous, Burosse-Mendousse, Cabidos, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Casteide-Cami, Casteide-Candau, Castétis, Castetpugon, Castillon (Canton d'Arthez-de-Béarn), Cescou, Conchez-de-Béarn, Coublucq, Diusse, Doazon, Escos, Fichous-Riumayou, Garlin, Garos, Géus-d'Arzacq, Guiche, Hagetaubin, Isturits, Labastide-Cézéracq, Labastide-Monréjeau, Labastide-Villefranche, Labeyrie, Lacadée, Lacq, Lahonce, Lahontan, Lanneplà, Larreule, Léren, Lonçon, Louvigny, Malaussanne, Mascaraàs-Haron, Mazerolles, Méracq, Mesplède, Mialos, Moncla, Mont-Disse, Montagut, Morlanne, Mouguerre, Mouhous, Orthez, Piets-Plasence-Moustrou, Poms, Portet, Poursiugues-Boucoue, Puyoô, Ramous, Ribarrouy, Saint-Boès, Saint-Dos, Saint-Girons-en-Béarn, Saint-Jean-Poudge, Saint-Médard, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pierre-d'Irube, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sallespisse, Sames, Sault-de-Navailles, Séby, Serres-Sainte-Marie, Tadousse-Ussau, Taron-Sadirac-Viellenave, Urcuit, Urdès, Urt, Uzan, Vialer, Viellenave-d'Arthez, Vignes, Villefranque.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

III- DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

~~L'aire de production des Volailles des Landes est définie comme étant le lieu de l'élevage des animaux : elle est limitée au département des Landes et aux cantons limitrophes auquel est ajoutée la région des Landes de Gascogne définie par arrêté du 5 Novembre 1945 du Ministre de l'Agriculture, soit l'ajout des cantons ou communes suivants :~~

~~Département de la Gironde
Cantons de Bordeaux, Arcachon, Audenge, Belin, Blanquefort, Castelnau-de-~~

~~Médoc, La Brède, Pessac, Podensac, La Teste.~~

~~Canton de Langon (partie) : communes de Langon, Bommès, Fargues-de-Langon, Léonets, Mazières, Roaillan, Sauternes, Toulence.~~

~~Canton d'Auros (partie) : communes d'Auros, Berthez, Brannens, Brouqueyran, Coimères, Lados, Sigaiens.~~

~~Cantons de Bazas, Captieux, Grignols, Saint-Symphorien, Villandraut, Lesparre-Médoc, Pauillac, Saint-Laurent et Benon, Saint-Vivien et Médoc.~~

~~Département du Lot et Garonne :~~

~~Cantons de Bouglon (partie) : communes d'Antagnac, Labastide-Castel, Amoureux, Poussignac~~

~~Canton de Casteljaloux,~~

~~Canton de Damazan (partie) : communes de Damazan, Anbrus, Gaubeyres, Fargues-sur-Ourbise, Saint-Léon, Saint-Pierre-de-Buzet,~~

~~Canton d'Houeillès,~~

~~Canton Lavarsac (partie) : communes de Lavarsac, Barbaste, Montgaillard, Pompiéy, Xaintraillès,~~

~~Cantons de Mézin (partie) : communes de Mézin, Gueyze, Lisse, Meylan, Poudenas, Réaup, Saint-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos.~~

IV- LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Les illustrations ont été supprimées

DE PART ET D'AUTRE DE L'ADOUR: UN DEPARTEMENT GASCON

~~Le département des Landes, délimité par la Révolution il y a plus de deux cents ans, doit son unité au bassin de l'Adour. Si le nom du département a pour origine sa partie nord, territoire autrefois constitué essentiellement de landes désolées, ses traditions et son art de vivre résultent des efforts conjugués de l'ensemble des "landeus" : les habitants du Sud Adour et les "lanusquet" du massif forestier. Ces deux termes gascons de "landeus" et "lanusquet" désignent d'une part l'ensemble des Landais du département, d'autre part les habitants de sa partie nord. Au-delà de cette différenciation, les Landais se reconnaissent dans un ensemble de valeurs qui les ont amenés entre autres initiatives, à développer un outil économique moderne de production de volailles de qualité. On pouvait penser difficile de concilier ces deux territoires. Déjà au XIII^{ème} siècle, dans le premier "Guide du pèlerin de Saint Jacques", l'auteur anonyme s'étonne du fort contraste entre la lande hostile et désertique et les "riantes vallées" de la Chalosse. Une enquête menée en l'an 10 de l'ère révolutionnaire (dans les années 1801-1802) insiste sur la disparité entre le sud et le nord du département [Archives Départementales des Landes, M 621/622]. Cependant, à partir des années 1950, un élément fédérateur déterminant remettra fondamentalement en cause cette opposition : la généralisation de la maïsculture moderne de part et d'autre de l'Adour. Déjà soudés par l'appartenance administrative à un département landais qui avait démontré sa légitimité et sa cohérence, les acteurs économiques de l'agriculture et de l'agroalimentaire comprennent que les Landes possèdent trois richesses fondamentales : des traditions gastronomiques, de l'espace disponible et un climat propice tant à l'élevage de volailles qu'à la maïsculture. C'est à partir de ce constat qu'à compter des années 1950-1960, avec "le poulet jaune des Landes" d'abord, puis les autres volailles, s'est construite la notoriété d'un département producteur de volailles de qualité élevées au maïs.~~

UNE SOLIDE TRADITION DE PRODUCTION DE VOLAILLES AU COEUR DE L'ECONOMIE DES PAYSANS LANDAIS

UNE IMPLANTATION ANCIENNE

~~On pense que c'est à partir du VIII^{ème} siècle que la volaille, d'origine hispano-arabe s'est répandue dans la région. Les Maures, occupant la Gascogne, avaient coutume d'emporter avec eux des provisions pour leur garde-manger, ces expéditions favorisant d'heureux métissages entre volailles arabes, ibériques et finalement gasconnes. Ainsi, la poule dite "landaise", vive, alerte et bonne pondeuse, aux pattes et plumes noires mais à la chair jaune ressemble étrangement à la poule andalouse. C'est vraisemblablement par cet apport extérieur~~

~~venu d'Espagne qu'une essentielle richesse s'est développée dans les Landes.~~

~~Les statistiques agricoles ne manquent pas et montrent que la volaille est présente depuis longtemps dans les basses-cours landaises. En 1789, le nombre de volailles est dans les Landes de 387 000 ; il est de 411 000 en l'an 9, douze ans plus tard [Archives départementales des Landes, 6 M 326].~~

~~En 1862, il avait été constaté dans le canton de Saint Martin de Seignanx l'existence de 170 000 têtes de volailles [Archives départementales des Landes, Mat 90]. On estime, en 1866, dans les cantons du département, à 860 000 le nombre de têtes de volailles diverses ; la population agricole des Landes compte alors 226 620 personnes sur un total de 306 693 [Archives départementales des Landes, 6 M 664].~~

~~L'élevage de la volaille a toujours constitué l'une des plus grandes ressources du pays landais. L'enquête agricole de 1892 donne le relevé ci-après (en tête) :~~

- ~~-poules et poulets : 798 000,~~
- ~~-oies: 150 000,~~
- ~~-canards : 124 000,~~
- ~~-dindes et dindons: 37 000,~~
- ~~-pintades: 3 200,~~

~~[Archives départementales des Landes, Mat 90].~~

~~Une métairie moyenne compte une centaine de volailles en 1930 [Papy, Produits Agricoles in Papy et Prigent, Paysage et Gens des Landes, p. 152]. En 1929, les effectifs des basses-cours landaises sont de 950 000 poules et poulets, 241 150 oies, 356 000 canards, 95 100 dindes et 27 000 pintades [Monographie agricole du département des Landes, p. 38].~~

UNE PLACE IMPORTANTE DANS LA GASTRONOMIE LANDAISE

~~Jusqu'au XIX^{ème} siècle, l'agriculture landaise vit en économie de subsistance. L'élevage des volailles est une composante importante de l'économie paysanne : les volailles sont avec le porc les seules sources de produits carnés de la famille. Ainsi, une enquête de 1852 [La consommation de viande dans les Landes d'après l'enquête de 1852, Lescaudet] montre que les habitants du canton de Dax consommaient plus de 28 kg de volailles par an.~~

~~Les repas festifs à base de volailles sont, pour les familles de paysans, l'occasion de rompre la monotonie ou la frugalité de leur nourriture. Quand un mariage se préparait, les voisins portaient des poules et des poulets. En contrepartie directe ils étaient nourris. En contrepartie différée, la famille de la mariée rendait la pareille quand leurs voisins mariaient leur enfant [Ransinangue et Peaucelle, La Grande Lande dans son assiette, p. 26/27]. L'absence de poulet au menu d'un repas de nocé est de fait la preuve flagrante de l'extrême misère de toute la communauté paysanne des alentours. Par le journal de dépense ordinaire du roi de Navarre durant le mois de janvier 1584 [Archives départementales des Pyrénées Atlantiques, B74], on note que "le roy et son train" séjournant à Mont de Marsan, avec un bref passage à Roquefort ont à leur table tous les jours en moyenne "seulement" une quinzaine de poulets.~~

LA VOLAILLE REDEVANCE

~~La volaille a été pendant longtemps, particulièrement le poulet et le chapon, un moyen d'acquitter les redevances auprès du clergé ou des propriétaires. En 1671, la dîme relevée pour la cure de Geloux fait mention de volaille.~~

~~En 1646, le comptable note que "plus prend aussi la dite Eglise (Notre Dame de Mimizan) en la paroisse de Parentis en argent : 9 livres, 4 sols, 11 deniers et 10 poulets" [Archives départementales des Landes G15]. Faisandiers, métayers et fermiers landais ne doivent pas omettre de s'acquitter, en plus de loyer en nature ou en espèces d'une redevance appelée, selon le type de contrat signé "redevance de basse-cour" ou "droit d'airial". Ainsi, le 30 mars 1652, Jean de Bescay est redevable aux Bénédictins de l'Abbaye de Saint-Sever, des "Poulets de Pâques" et "Pentecôte" et "Saint-Jean" [Archives départementales des Landes, Presse, Liasse n°156]. A Benquet en 1816, un bail à faisande stipule, en plus du partage ordinaire et du prélèvement d'une "dîme" le paiement de redevances consistant en une paire de chapons, 4 paires de poulets, 5 douzaines d'oeufs, 2 paires~~

de poules (Cailluyer, Regard sur l'histoire sociale des Landes, p. 300]. En 1913 encore, dans les cantons de Mont de Marsan et Roquefort, en règle générale, les oeufs sont exigibles courant avril, les poulets en juin, les poules en juillet, les chapons au 1^{er} janvier ou au 11 novembre et les oies, dindons et canards dans les premiers jours de novembre.

LA VENTE DES VOLAILLES: DES PRODUITS TRES ESTIMES

Jusque dans les années 1950, les volailles sont une affaire de femme, une activité secondaire dans la vie de la ferme. Dans les airials de la lande (hameaux de maisons et bâtiments du nord du département) et les abords des fermes du sud de l'Adour, la basse-cour est le "royaume" de la maîtresse de maison, et les poulets particulièrement ces chers petits, "son trésor" [J. Pesquidoux, En pays gascon en 1921, p. 225]. Si l'on désigne ainsi les volailles c'est avant tout parce que le produit de leur vente lui revient entièrement et personnellement. La maîtresse de maison connaît parfaitement les dates auxquelles il lui faudra "alléger" son poulailler et dans quelle proportion. Elle a en tête la liste des redevances dues au bailleur, le calendrier des repas festifs mais aussi elle est en mesure de dire combien de fois elle se rendra au marché et combien de volailles elle sera susceptible d'y vendre. Traditionnellement, la vente des volailles s'effectuant au marché le plus proche de l'exploitation, mais cette constatation, qui date de 1951, est valable à toutes les époques quoique, semble-t-il, il y ait toujours existé des revendeurs locaux et "étrangers".

Le livre des recettes et dépenses du marché des Carmes de Dax du 1^{er} mai 1771 au 22 juillet 1790 [Archives départementales des Landes, M45], fait état d'achats de poulets avec une régularité sans faille : le 18 mai, quatre paires comptent 4 livres, 14 sols. A titre de comparaison un agneau vaut 5 livres.

En 1880, d'après Joanne [Géographie des Landes], les animaux de basse-cour tels que poulets, oies, dindons, canards, pintades, donnent des produits très estimés que l'on expédie à Bayonne et à Bordeaux. En 1882, à Ygos, entre Mont de Marsan et Morcenx, on produit 6250 poules et poulets et la valeur moyenne de l'animal est de 2 francs ; le salaire d'un journalier agricole est alors de 1,5 francs.

Vers 1900, le marché le plus important était celui de Dax, qui à la venue des chemins de fer devint au point de vue commercial le plus grand du Sud-Ouest. En 1908, le conseil municipal de Dax revendique énergiquement son droit d'instituer à Dax, pour le développement des produits régionaux, des concours : il s'agit essentiellement des jambons et des volailles [archives départementales des Landes, 8 M 66].

En 1927, la vente de la volaille est fort importante sur les marchés de Villeneuve, Saint-Sever, Tartas, Dax, Hagetmau, ... où viennent s'approvisionner les commissaires de Bordeaux, Paris et stations balnéaires du Sud-Ouest.

UNE PRODUCTION INTIMEMENT LIEE A LA CULTURE DU MAIS

La production de volailles n'aurait pu s'installer et se développer dans les Landes sans l'essor de la culture du maïs

Cette céréale appelée d'antan le "Bled d'Inde" ou le "Bled de Turquie" a été introduite, pour la première fois en France, dans le sud des Landes, en Chalosse avant 1600, d'après J.P. Lescarret, Bull. Soc de Borda, 1983.

Recensé à cette époque à Pouillon, à Serreslous et à Lacrabe, il s'est développé grâce à l'intérêt que le clergé lui a porté avec le seigle, le froment et le millet aux XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècles. Alors que les surfaces consacrées au maïs doubleront en moins d'un siècle, les rendements ne progressent pas: 1858 – 6 quintaux/ ha, 1862 – 8 à 9 quintaux/ ha et 1949 – 5 quintaux/ ha.

D'après J.P. Gay [Gay, Fabuleux maïs, P. 79 à 81], en 1628 on trouve dans les archives de la ville de Bayonne, mention de "Mayrou" nom basque de maïs, l'arthemayre et de froment d'Inde. Il est présent sur le marché de Dax en 1667 et s'est ensuite répandu très lentement dans la région. Il existait différentes variétés de maïs qui ont chacune leur spécificité. Citons les maïs

~~roux, appelé aussi roux basque, le blanc des Landes qui aime les sols secs ou argilo-siliaux et le quarantain précoce que l'on trouvait au Sud-Ouest du département. Le catalogue de la Société Andrieux, en 1914, précise que les terminologies "maïs quarantain" et "maïs à poulet", aux grains jaunes sont synonymes.~~

~~Dès 1785, Parmentier écrivait à propos du maïs : "il n'y a rien que les volailles aiment autant et qui leur profite davantage que ce grain dont elles sont friandes (...). Leur chair est fine, tendre et délicate (...). Enfin, on ne voit pas un animal pour lequel le maïs ne soit pas un manger délicieux" [Parmentier, le maïs ou blé de Turquie, p. 114]. Les uns préconisaient le maïs concassé dès le troisième jour, tandis que les autres préfèrent attendre plus longtemps et donnaient aux volailles plutôt à picorer du panis, le Steria Italica. Par temps froid, les paysans landais pouvaient donner aux volailles, sans en abuser, un peu d'avoine, de chanvre ou quelque ortie.~~

~~Mais c'est le maïs qui constitue l'essentiel de la nourriture fournie en supplément aux poulets. La volaille, cela va sans dire, était élevée dans les Landes bien avant l'introduction du maïs. Sa culture, tardivement acceptée, a cependant amené la spécialisation très nette du département des Landes vers le petit élevage.~~

~~Ainsi, l'éleveur de volailles des Landes est depuis longtemps un maïsiculteur et dans les années 1960, tout membre du Syndicat de Défense du Poulet Jaune des Landes se doit avant tout d'être un agriculteur, producteur de maïs. Les volailles des Landes sont toujours dans l'époque actuelle alimentées avec une ration à base de maïs le plus souvent produit et broyé par l'éleveur : en 1993, plus de 70 % des éleveurs de volailles des Landes fabriquent leur aliment en incorporant 70 % à 80 % de maïs broyé à des complémentaires du commerce.~~

~~UN ENVIRONNEMENT QUI PERMET DES MODES D'ELEVAGE PRIVILEGIANT L'ESPACE ET LA LIBERTE DES VOLAILLES~~

~~Vivant dans un département où ont toujours subsisté des espaces inhabités (la densité de population des Landes est encore aujourd'hui de l'ordre du tiers de la moyenne nationale), les volailles des Landes ont toujours bénéficié de vastes parcours, souvent illimités. Ceci est d'autant plus vrai dans le nord du département couvert par le plus grand massif forestier d'Europe, la Forêt des Landes de Gascogne. Constitué principalement d'une seule espèce, le pin maritime, elle fait alterner sur des dizaines de kilomètres jeunes arbres, semis et futaies entrecoupées, de vastes clairières où se cultive essentiellement le maïs. Dans ces zones immenses, la population est clairsemée. Le poulet bénéficie tout au long de la journée, entre le moment où l'on ouvre le poulailler et celui où on le ferme, d'une totale liberté dans le choix des espaces qu'il peut parcourir. Les autres volailles sont bien évidemment élevées en parcours en plein air mais elles ne font pas preuve d'un caractère aussi indépendant.~~

~~Le poulet connaît parfaitement tous les coins et recoins de l'airial. L'airial est cet espace de pelouse sans clôture, ombragé de chênes, mais aussi parfois de châtaigniers qui entourent les bâtiments d'exploitation et d'habitation. C'est "la traduction spatiale" de l'économie autarcique de substance qui régit la lande jusqu'au XIXème siècle. Cet espace sera bien évidemment plus ample et plus aéré dans la Haute Lande qu'en Chalosse.~~

~~Hormis dans la région des barthes partie inondable et inondée de la vallée de l'Adour, en aval de Mugron, où depuis le XVIIème siècle sont effectués des travaux d'aménagement pour assurer le drainage de ces plaines alluviales les volailles investissent l'essentiel du domaine. En 1894, dans le canton de Labrit, "celui dont les volailles passent sur la propriété voisine en y causant des dommages est tenu de réparer les dégâts ; celui qui les a souffert peut même tuer les volailles mais seulement sur le lieu, au moment du dégât et sans se les approprier" (Brouqueyre, Usages locaux et pratiques agricoles usuelles du canton de Labrit, p. 22).~~

~~Cet élevage de volailles en liberté est d'autant plus favorisé par un climat clément. Les données climatiques sont caractérisées par une amplitude annuelle moyenne des températures faibles (14,5 °C entre janvier et juillet) et par une amplitude diurne variant de 9° C en hiver à 12° C en été à Mont de Marsan. Les minima en première décennie de janvier + 4,8° C et un maxima en première décennie~~

d'août 20,7° C, font que les volailles bénéficient dans les Landes de températures clémentes en hiver et de conditions idéales en été. A l'exception de la bande côtière, les vitesses moyennes du vent sont faibles comparées au reste de la France avec un minimum pour le triangle Mont de Marsan, Dax, Pau. La fréquence des vents faibles, $V < 2$ m/s étant maximal à Dax (55 %). En outre, la présence d'un important massif forestier qui sous couvert a un effet tampon sur les variations de températures, d'humidité, d'intensité des vents, constitue un environnement idéal pour l'élevage plein air des volailles.

Ces conditions climatiques exceptionnelles ont également favorisé un habitat en poulaillers, souvent simples abris ou cabanes, dont l'utilité se limitait à protéger les volailles de l'humidité ou des gelées matinales et des prédateurs. "D'aucun prétendent que c'est dans la construction des poulaillers que la fantaisie des Landais se donnait libre cours. De simples perchoirs sur un arbre, ils peuvent devenir maisonnettes sur pilotis, cabanes perchées" [Toulgonat, La vie rurale et la maison de l'ancienne Lande, p. 57].

Les poulets ou volailles d'antan des airials de la Lande ou des fermes de Chalosse étaient libres d'évoluer, leurs descendants vivent dans les mêmes conditions. Les cabanes qui les abritent, la disposition des abreuvoirs à l'extérieur sont conçus de manière à ne pas inciter le poulet à rester la journée à l'intérieur. Ces petits bâtiments d'élevages, souvent assemblés par l'éleveur lui-même, sont déplacés après chaque utilisation de manière à permettre une régénérescence des parcours.

LA CONTINUATION NATURELLE D'UNE PRODUCTION TRADITIONNELLE ET LA CONQUETE D'UNE NOTORIETE NATIONALE: 1965, OBTENTION DU 1ER LABEL ROUGE

Jusque dans les années 1950, la production de volailles dans les Landes reste traditionnelle : s'il y avait de nombreux poulets en vente dans les marchés en fait, chacun en apportait peu.

Entre 1948 et 1955, de nouvelles techniques d'élevages font leur apparition en France et de nombreux éleveurs de volailles entament une spécialisation. Toutefois, refusant la logique de production industrielle, les éleveurs landais regroupés dès 1959 dans un syndicat de défense choisissent de continuer à respecter les traditions tout en améliorant les méthodes d'élevages afin d'obtenir des volailles à la qualité irréprochable.

C'est ainsi que les méthodes traditionnelles sont adaptées, avec intelligence et les volailles des Landes sont toujours aujourd'hui élevées selon les principes issus d'un savoir faire traditionnel et des caractéristiques d'une région :

- élevage en toute liberté pour le poulet et en plein air pour les autres volailles : le choix de vastes parcours sans entrave pour les animaux, aussi bien dans les forêts de la Haute Lande ou les prairies et taillis de la Chalosse, ainsi que l'utilisation de petits bâtiments d'élevages rustiques, permet aux volailles d'utiliser l'espace, toujours disponible dans ce département;
- alimentation à base de maïs grain, provenant toujours de la zone de production et encore le plus souvent récolté par l'éleveur lui-même.

Ces règles d'élevages sont dès 1960 formalisées dans un cahier des charges et contrôlées par un organisme extérieur l'AFAC Qualité France. Les volailles sont toutes commercialisées sous l'indication géographique "Landes" et des campagnes de promotion permettent d'asseoir une notoriété nationale. C'est ainsi qu'en octobre 1961, 400 kg de poulets jaunes des Landes étaient écoulés, chaque semaine sur le marché parisien ; en mars 1962, les ventes hebdomadaires sont multipliées par plus de 6 puisqu'on atteint alors 2 500 kg. Deux mois plus tard, le volume de vente est doublé. Les points de ventes de volailles des Landes à Paris au 10 septembre sont au nombre de 19 ; notons que le dépositaire du 8ème arrondissement n'était autre que Fauchon. Cette notoriété s'apprécie également par les différences de prix. En 1963, aux marchés des Capucins à Bordeaux : un poulet fermier des Landes vaut entre 5 et 7 francs, un poulet fermier de première classe entre 3,50 francs et 3,80 francs, un poulet fermier de deuxième classe entre 2,80 francs et

~~3,40 francs, et enfin, un poulet fermier de troisième classe de 2 francs à 2,80 francs.~~

~~Les efforts de qualité permettent aux éleveurs de volailles landais d'obtenir dès 1965, soit il y a presque trente ans, le premier label rouge, garantie officielle de qualité supérieure. Pour les autres volailles, les labels sont obtenus successivement en 1966 pour la pintade, 1974 pour la caille et 1977 pour la dinde. Le chapon, bien que commercialisé depuis toujours, issu de poulet des Landes élevé en liberté, sera labellisé en 1989.~~

~~L'obtention du label favorise l'augmentation des ventes et en 1966, le nombre d'éleveurs, pour faire face à la hausse de la demande, 1 350 000 volailles commercialisées, est le triple de ce qu'il était au début du syndicat. La production de volailles des Landes sous label rouge ne cessera d'augmenter et prendra une place de plus en plus importante dans l'économie du département des Landes : en 1970, les volailles des Landes sous label rouge représentent 45 % de la production avicole du département des Landes.~~

~~Des campagnes de promotion ont permis très tôt d'élargir la notoriété du produit à un public de plus en plus nombreux et en 1972, pour la première fois, un spot publicitaire est diffusé à la télévision. Les conséquences ne tardent pas à se faire sentir et les ventes augmentent de façon considérable : plus de 26 % pendant la campagne, plus de 15 % par la suite.~~

~~Au début des années 1960, quelques 65 éleveurs organisés en syndicat produisaient 4 à 5000 volailles par semaine, soit 200 000 à 300 000 volailles par an. En 1983, 450 éleveurs produisent 5 millions de volailles des Landes sous label rouge. Fin 1992, 591 éleveurs, 7 couvoirs, 10 fabricants d'aliments et 6 abattoirs permettent une production de 12 millions de poulets des Landes, 1,4 millions de pintades des Landes, 2,6 millions de cailles des Landes, 100 000 dindes des Landes et 180 000 chapons et poulardes des Landes, tous sous label rouge.~~

~~Le respect des traditions liées au terroir, l'adaptation raisonnée des méthodes d'élevages aux exigences modernes de la production, le respect des règles du label rouge ont permis de conserver une qualité toujours appréciée : en 1992 et 1993, le poulet jaune des Landes (sous la marque Saint-Sever) a obtenu la médaille d'or au Concours Général de Paris. Et tout cela, en respectant toujours les caractéristiques profondes du département des Landes : du maïs, un espace, un terroir adapté à l'élevage des volailles.~~

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

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'IGP « Volailles des Landes » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation avant le début de l'activité concernée.

Les opérateurs tiennent à jour des documents permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante du produit et le respect de la méthode d'obtention de l'indication géographique protégée « Volailles des Landes ».

La durée de conservation des documents est de 24 mois minimum.

Etape	Information suivie	Document associé
ELEVAGE	Livraison : quantité et type d'oisillons Références de l'éleveur N° de lot Données de la Fiche d'élevage (mortalité, date d'accès au parcours, poids nature et quantité d'aliment) Durée du vide sanitaire.	Bon de livraison des oisillons Certificat d'origine (CO) Fiche d'élevage Bon de livraison aliment

Etape	Information suivie	Document associé
ENLEVEMENT	Quantité et type de volailles enlevées Age des volailles (nombre de jours) N° de lot Coordonnées de l'éleveur, du transporteur et de l'abattoir Heure de départ élevage/ heure d'arrivée abattoir	Bon d'enlèvement (partiel le cas échéant) Certificat d'origine
ABATTOIR	Quantité et type de volailles abattues N° de lot Poids des volailles abattues Nombre de volailles déclassées et saisie par lot Coordonnées de l'éleveur	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage (identification des lots abattus)
CONDITIONNEMENT DES ABATS	Quantité et type d'abats conditionnés N° de lot	Fiche d'identification des lots abattus
CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES	Quantité et type de volailles conditionnées N° de lot Etiquette utilisée	Fiche d'identification des lots abattus
CONDITIONNEMENT DES DECOUPE	Quantité et type de volailles découpées N° de lot Etiquette utilisée Délai entre abattage et découpe	Fiche d'identification des lots abattus Certificat de cession (en cas de transfert)
SURGELATION	Quantité et type de produit surgelé N° de lot Délai entre abattage et surgélation Coordonnées de l'atelier de surgélation	Certificat de cession (en cas de transfert) Fiche de surgélation

~~V – CAHIER DES CHARGES~~

~~IV.1 DESCRIPTION DES PRODUITS~~

~~1) Définition des produits~~

~~Les définitions de Poulet, Chapon, Pintade et Dinde respectent les définitions du règlement (C.E.E.) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les volailles, soit :~~

- ~~– Poulet (Gallus domesticus) : sujet dont la pointe du sternum est flexible ;~~
- ~~– Chapon: Poulet mâle castré chirurgicalement avant d'avoir atteint la maturité sexuelle;~~
- ~~– Pintade (Numida meleagris domesticus) : sujet dont la pointe du sternum est flexible;~~
- ~~– Dinde (Meleagris gallopavo domesticus) : sujet dont la pointe du sternum est flexible.~~

~~La Poularde peut être définie comme une jeune poule engraisée.~~

~~La caille est d'espèce Coturnix Japonica, espèce dont la domestication est ancienne et qui n'est plus utilisée pour le repeuplement des chasses.~~

~~2) Croisements de souches utilisées~~

~~Les croisements de souches utilisés permettent l'obtention, dans les conditions d'élevage et d'alimentation précisées dans ce cahier des charges, de volailles à chair ferme, couvertes et à peau fine.~~

~~Ces croisements de souches sont à croissance lente et sont issus d'une sélection généalogique adaptée aux méthodes d'obtention définies au paragraphe V.3 - METHODES D'OBTENTION et aux conditions pédoclimatiques de la zone de production.~~

~~Les groupements de producteurs des Volailles des Landes ont participé à la création et au développement d'un centre de sélection avicole, la SASSO - 40630 SABRES, afin de définir les critères de sélection les plus appropriés et d'obtenir des croisements de souches les mieux adaptés.~~

~~Les croisements de souches utilisés sont précisés dans les règlements techniques labels homologués cités au chapitre V.6 - EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES.~~

~~Ils 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.~~

~~Par exemple, le Poulet Jaune des Landes est un poulet cou nu, à peau fine et à saveur très prononcée qui, en 1993, présenté par les Fermiers Landais, a remporté 2 médailles d'or au concours général agricole dans le cadre du Salon International de l'Agriculture de Paris Porte de Versailles.~~

3) Ages d'abattages

~~Les âges minimum d'abattage sont les suivants :~~

- ~~-81 jours pour les poulets,~~
- ~~-150 jours pour les chapons,~~
- ~~-120 jours pour les poulardes,~~
- ~~-94 jours pour les pintades,~~
- ~~-150 jours pour les dindes,~~
- ~~-42 jours pour les caillies.~~

4) Présentations à la commercialisation

~~Les volailles sont commercialisées en carcasses entières ou en découpe.~~

~~Les carcasses de volailles doivent être présentées à la vente sous l'un des formes suivantes :~~

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

~~Parmi les découpes définies dans le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les volailles 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 présentée 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~~ : carcasse entière 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 du 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~~ : obtenue par désarticulation au niveau de l'articulation coxofémorale.

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 des Landes* les carcasses doivent répondre aux critères de poids suivants :~~

~~-poulets : poids minimum éviscéré sans abat 1000 g, poids minimum effilé 1300 g;~~

~~-chapon : poids minimum vif 2500 g ;~~

~~-poularde : poids minimum vif 2200 g ;~~

~~-pintade : poids minimum éviscéré sans abat 850 g, poids minimum effilé 1100g;~~

~~-dinde : poids minimum éviscéré sans abat 2300 g , poids minimum effilé 2700 g;~~

~~-caille : poids minimum éviscéré sans abat avec tête 150g, poids minimum éviscéré sans abat sans tête 140 g.~~

~~IV.2 ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE -TRAÇABILITE~~

~~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 III • DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE.~~

~~Les mesures permettant l'identification et l'enregistrement des produits à tous les stades de la production sont mise en œuvre par les différents opérateurs sous le contrôle de l'organisme de contrôle. Ces mesures sont précisées dans le tableau 1 suivant.~~

Tableau 1 : Mesures mises en oeuvre pour garantir l'origine et assurer la traçabilité

OPERATION	MESURES DE TRACABILITE	ENREGISTREMENT
<p>ELEVAGE</p> <p>Mise en place en élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> –Référencement initial des élevages par l'organisme de contrôle. –Livraison des poussins par des couvoirs référencés et contrôlés par l'organisme de contrôle. –Elevage en âge unique : livraison des poussins d'un même lot en une seule fois. –Dans le cas où il y aurait présence simultanée de deux lots de volaille d'une même espèce, l'écart d'âge entre les deux lots devra être de 3 semaines minimum. –Planification des mises en place réalisée sous le contrôle de l'organisme de contrôle. –Tenue d'une fiche d'élevage avec enregistrement de la mortalité. 	<p>Etablissement d'un Certificat d'origine (C.O.) par le co\Noir à la mise en place qui comprend les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> –référence de l'élevage, –date de mise en place –date de naissance des volailles, –référence du produit, –croisement de souche, –référence du couvoir, –nombre d'animaux mis en place, –numéro du lot. <p>Ce document est établi en 3 exemplaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> –un exemplaire pour l'éleveur conservé durant tout l'élevage; –un exemplaire pour l'organisme de contrôle; –un exemplaire pour le couvoir.
<p>ABATTOIR</p> <p>Conditions générales</p> <p>Abattage</p>	<ul style="list-style-type: none"> Abattoir référencé et contrôle par l'organisme de contrôle. Evaluation initiale des procédures de traçabilité et de contrôle interne par l'organisme de contrôle. Abattage par série complète d'un même lot. Identification physique des débuts et fins de lot marqués sur la chaîne d'abattage. 	<p>Tenue par l'abattoir d'un Registre d'abattage qui permet la mise à jour du Bon d'Enlèvement suivant le lot avec les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> –poids vif du lot, –nombre de volailles classées, –nombre de volailles déclassées –nombre de volailles saisies.
<p>Ressuage et stockage des carcasses non conditionnées</p> <p>Conditionnement des carcasses entières</p> <p>Etiquetage</p>	<ul style="list-style-type: none"> –Lieu de stockage clairement identifié. –Identification des chariots par le numéro de lot d'élevage et par la date d'abattage. –Etiquetage sur chaîne (effilé). –Etiquetage par chariot Identifié par le numéro de lot d'élevage et par la date d'abattage (PAC). 	<p>Tenue d'une comptabilité d'utilisation des étiquettes réalisée en double sur un document hebdomadaire et sur le Bon d'Enlèvement suivant le lot d'abattage.</p> <p>Enregistrement des informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> –nombre de volailles étiquetées, –numéros et référence des étiquettes utilisées. <p>Transmission des Bons d'Enlèvement complets et de la comptabilité étiquette</p>

		hebdomadaire à l'organisme de contrôle.
<p>DECOUPE</p> <p>Conditions générales</p> <p>Stockage avant découpe</p> <p>Organisation de la découpe</p>	<p>Atelier de découpe référencé et contrôlé par l'organisme de contrôle.</p> <p>Evaluation initiale des procédures de traçabilité et de contrôle interne par l'organisme de contrôle.</p> <p>Identification des <i>lots</i> de carcasses avant découpe selon la procédure précédemment citée</p> <p>Lieu de stockage des viandes spécifiques et clairement identifiés.</p> <p>Atelier de découpe réservé aux volailles identifiées.</p> <p>Circuit de découpe évitant le croisement des viandes de produits ou de lots différents.</p>	<p>Bon d'enlèvement suivant le lot d'abattage.</p> <p>Etablissement d'un Certificat de Cession : - numéro du lot d'élevage dont sont issues les carcasses; - nombre de volailles cédées.</p> <p>Etablissement d'un Etat de Fabrication permettant l'enregistrement de la comptabilité matière : - nombre et poids des carcasses découpées ; - nombre, nature et poids des morceaux issus de la découpe; - nombre et nature d'unité de vente réalisés.</p> <p>Transmission des Certificats de Cession et des Etats de Fabrication à l'organisme de contrôle.</p>
Conditionnement et étiquetage des morceaux de découpe	Conditionnement et étiquetage réalisés dans l'atelier de découpe immédiatement après la découpe.	<p>Tenue d'une comptabilité d'utilisation des étiquettes réalisée en double sur un document hebdomadaire et sur l'Etat de Fabrication. Enregistrement des informations suivantes :</p> <p>- nombre d'unités de vente étiquetées, - numéros et référence des étiquettes utilisées.</p> <p>Transmission des Etats de Fabrication complets et de la comptabilité</p>

		étiquette hebdomadaire à l'organisme de contrôle.
--	--	--

~~Les documents d'enregistrement suivants, Certificat d'Origine (suivi des lots en élevage), Bon d'Enlèvement (suivi des lots durant l'abattage), Certificat de Cession et Etat de Fabrication (suivi des lots de volailles découpées), Comptabilités Etiquettes hebdomadaires (carcasses entières et découpes) 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 des 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 mis en place moins mortalité / nombre de volailles enlevées pour abattage;~~
- ~~- état de rapprochement nombre de volailles abattues / nombre de carcasses entières étiquetées plus nombre de volailles découpées ;~~
- ~~- état de rapprochement nombre de volailles découpées / nombre de morceaux de découpe obtenus~~
- ~~- 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 supplémentaires suite à un contrôle informatique.~~

V.3 METHODES D'OBTENTION

1) Conditions Générales

~~Les méthodes d'obtention des *Volailles des Landes* se caractérisent par des modes d'élevages particuliers (habitat, parcours, alimentation) outre les critères de croisement de souches déjà précisés au paragraphe IV.1.~~

~~En tout état de cause, les méthodes d'obtention des produits sous Indication Géographique *Volailles des Landes* devront respecter les notices techniques approuvées et les règlement techniques homologués précisés au paragraphe~~

~~V.6 - EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES.~~

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

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Sélection

Les croisements de souches utilisés permettent l'obtention, dans les conditions d'élevage et d'alimentation précisées dans ce cahier des charges, de volailles à chair ferme et bien couvertes.

Les souches utilisées sont **rustiques** et à croissance lente.

Les souches retenues pour la production de « Volailles des Landes » permettent d'obtenir des volailles présentant les phénotypes suivants :

<i>Production</i>	<i>Phénotype</i>
Poulet, chapon, mini-chapon, poularde jaune	Plumage roux, pattes et peau jaunes
Poulet, chapon, mini-chapon, poularde blanc	Plumage roux, pattes et peau blanches
Poulet, chapon, mini-chapon, poularde noir	Plumage noir, pattes noires et peau blanche
Pintade, chapon de pintade	Plumage gris barré à noir ; Tarses plus ou moins foncés, peau jaune
Dinde	Plume noire, peau blanche
Caille	Plume grise, peau jaune

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 *Volailles des Landes* ne peut dépasser 1600 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.~~

3) Modes d'élevages • Habitats et parcours

~~Les modes d'élevages sont de type Fermier Elevé en Liberté ou Fermier Elevé en Plein Air selon les cas, tels qu'ils sont définis dans le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les volailles.~~

~~Les conditions d'élevages et de parcours sont décrites dans le tableau 2.~~

~~Les volailles sont logées dans des bâtiments clairs à ventilation statique réalisée grâce à de nombreuses ouvertures. En aucun cas la surface d'un bâtiment d'élevage utilisée par les animaux ne peut dépasser 400 m².~~

~~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, caille), celle-ci est d'une hauteur de 2 mètres minimum.~~

~~Avant tout démarrage d'élevage de volaille, 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 volaille 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 Certificats d'Origine et Bon d'Enlèvement.~~

Tableau 2 : Conditions d'habitat et de parcours

	Effectif maximal par bâtiment	Densité maximale dans les bâtiments	Age minimal de mise au parcours	Type de parcours
Poulet	1650 Surface du bâtiment limitée à 150 m ²	11 poulets au m ² ou 20 poulets au m ² lorsque les bâtiments sont déplacés après chaque utilisation	6 semaines	Liberté
Chapon	1250	Identique poulets jusqu'à 81 jours 6,25 chapons au m ² après 81 jours.	6 semaines	Identique poulets avant 81 jours Plein air 4 m ² par chapon après 81 jours
Poularde	1250	Idem poulets jusqu'à 81 jours 6,25 poulardes au m ² après 81 jours	6 semaines	Liberté jusqu'au 105ème jour Claustration de finition après le 105ème jour
Pintade	2000 en volière 5200 avec parcours	13 pintades au m ²	8 semaines	Plein air Volière dont la surface est double de celle du bâtiment ou Parcours 2m ² par pintade
Dinde	2500	10 dindes au m ² Jusqu'à 7 semaines 6,25 dindes au m ² à partir de 8 semaines	8 semaines	Plein air 20 m ² par dinde
Caille	24800	62 cailles au m ²	30 jours	Plein air Volière dont la surface est égale à celle du bâtiment

5.2. Mode d'élevage

5.2.1 Mode de conduite

Les volailles sont mises en place dans un bâtiment fixe ou déplaçable, qui les abritera depuis leur arrivée jusqu'à leur enlèvement. Elles ont accès en permanence à l'eau et à l'alimentation.

Les volailles ayant toutes accès à un parcours extérieur, **les bâtiments sont équipés de trappes**. Les parcours sont, pendant la période de sortie des animaux, exclusivement réservés aux volailles et aisément accessibles aux volailles dans leur intégralité. **Les parcours comportent au moins 1 arbre ou arbuste**

pour 250 volailles avec un minimum de 20 arbres par parcours (à l'exception des sites en volière) pour les poulets élevés en liberté, et 20 arbres minimum pour les autres volailles.

Les poulets sont exclusivement élevés en liberté.

Les autres volailles sont élevées en plein air.

Lorsque l'élevage a lieu avec volière (pintade, caille), celle-ci est d'une hauteur de 2 mètres minimum. **Le bâtiment est équipé de perchoirs.**

5.2.2 Sites d'élevage et bâtiments

Les volailles sont logées dans des bâtiments **qui, en plus des trappes d'accès au parcours, comportent des ouvertures translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairage naturel de l'intérieur du bâtiment.**

La taille maximale de chaque bâtiment est fixée à 400 m² pour les bâtiments fixes et 150 m² pour les bâtiments déplaçables. La surface maximale des bâtiments d'élevage des volailles ne peut dépasser 1600m² par site d'élevage. Toute exploitation dispose au maximum de :

- deux sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles,
- quatre sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun) ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.

Un site d'élevage est un ensemble de bâtiments et parcours attenant.

Une fois l'enlèvement des volailles réalisé, 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.**

Tableau 2 : Conditions d'habitat et de parcours

	Effectif maximal par bâtiment	Densité maximale dans les bâtiments	Age minimal de mise en parcours	Type de parcours
Poulet	1650 ou 3000 Surface du bâtiment limité à 150 m ²	11 poulets au m ² ou 20 poulets au m ² lorsque les bâtiments sont déplacés après chaque utilisation	6 semaines	Parcours extérieur illimité
Chapon	1650 Puis 1250 après 81 jours Surface du bâtiment limité à 150 m ²	Identique poulets jusqu'à 81 jours. 6.25 chapons au m ² après 81 jours.	6 semaines	Parcours extérieur illimité jusqu'à 81 jours Puis 4 m ² après 81 jours Claustration de finition après le 129^{ème} jour
Poularde	1650 Puis 1250 après 81 jours Surface du bâtiment limité à 150 m ²	Identique poulets jusqu'à 81 jours 9 poulardes au m ² après 81 jours	6 semaines	Parcours extérieur illimité jusqu'à 81 jours Puis 3 m ² après 81 jours Claustration de finition après le 99 ^{ème} jour
Pintade	5200 avec parcours ou volière	13 pintades au m ²	Entre 6 et 8 semaines	Volière dont la surface est double de celle du bâtiment ou parcours 2 m ² par pintade
Dinde	4000 Puis 2500 à partir de 8 semaine	10 dindes au m ² jusqu'à 7 semaines. 6.25 dindes au m ² à partir de 8 semaines	8 semaines	6m ² /dinde
Caille	25 000	62,5 cailles au m ²	30 jours	Volière dont la surface est égale à celle du bâtiment.
Chapon de Pintade	5200 Puis 4000 après détassage	13 au m ² Du jour de détassage à l'âge d'abattage 10 sujets au m ²	8 semaines	Volière dont la surface est double de celle du bâtiment ou parcours 2m ²

	Effectif maximal par bâtiment	Densité maximale dans les bâtiments	Age minimal de mise en parcours	Type de parcours
	avec parcours ou volière			Puis du jour de l'enlèvement partiel 3m ² Claustration de finition après le 129 ^{ème} jour
Mini-Chapon	4400 ou 3000 Puis 3600 après enlèvement partiel	11 sujets/m ² ou 20 sujets au m ² lorsque les bâtiments sont déplacés après chaque utilisation De l'enlèvement partiel à l'abattage, 9 sujets/m ²	6 semaines	2m ² jusqu'à 91 jours puis 3m ² minimum / sujet Claustration de finition après le 129 ^{ème} jour

4) Alimentation

~~L'alimentation des Volailles des Landes, durant la période d'engraissement est caractérisée par une formulation à base de céréale, dont une grande partie est composée de maïs.~~

~~Toutes les volailles recevront une alimentation, durant la plus grande partie de la période d'engraissement contenant au moins 75 % de céréales de la formule d'aliment qui ne peut contenir conformément au règlement (CEE) n° 1538/90 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 établissement des 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, poulardes : à partir du 29^{ème} jour,~~
- ~~- pintades, dindes : à partir du 64^{ème} jour,~~
- ~~- cailles : à partir du 15^{ème} jour.~~

~~La qualité organoleptique des Volailles des Landes est en grande partie la conséquence d'une alimentation riche en maïs très souvent produit par les éleveurs de volailles eux-mêmes. Excepté pour le poulet blanc ou le poulet noir dont la couleur de la chair supporte mal des pourcentages de maïs trop élevés dans la ration, les Volailles des Landes reçoivent une alimentation, durant les périodes d'engraissement prédéfinies, contenant au moins 50 % de maïs grains.~~

~~Les chapons et les poulardes reçoivent durant, respectivement, les 25 et 21 derniers jours avant abattage une alimentation enrichie en produits laitiers représentant au moins 5 % en poids de la formule administrée.~~

~~La vérification de la composition de l'alimentation des volailles est réalisée 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 prélevés dans les élevages ou chez les fabricants d'aliments à raison d'une analyse au moins par an, par formule et par fabricant d'aliment.~~

5.2.3. Alimentation et conduite alimentaire

Les matières premières constitutives de l'aliment des « Volailles des Landes » sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, dont le maïs est non OGM, des produits laitiers et des minéraux.

Les catégories de matières premières autorisées composant l'aliment sont :

- **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;
- Graines de légumineuses et produits dérivés ;
- Tubercules et racines et produits dérivés ;
- Autres graines et fruits et produits dérivés ;
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés ;
- Autres plantes, 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 ;
- Produits d'animaux terrestres et produits dérivés : uniquement les invertébrés terrestres.

Pendant la période d'engraissement, les volailles reçoivent une alimentation contenant au minimum **70%** de céréales dont au moins :

- 50 % de maïs pour les poulets, poulardes, chapons, **mini-chapons** et cailles,
- **30 % de maïs pour les pintades et chapons de pintade,**
- **20 % de maïs pour les dindes.**

Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne peut dépasser 15% **du poids total de la formule d'aliment.**

Cette période débute pour :

- poulets, chapons, chapons de pintade, mini-chapons, poulardes : à partir du 29e jour,
- pintades, dindes : à partir du 64e jour,
- cailles : à partir du 15e jour.

Les chapons, **mini-chapons, chapons de pintade** et poulardes reçoivent, durant les **21** derniers jours avant abattage, une alimentation enrichie en produits laitiers représentant au moins 5% en poids de la formule d'aliments.

5.3. Conditions d'enlèvement et de transport des volailles

Une mise à jeun des animaux de 5 heures minimum est réalisée préalablement à l'enlèvement des volailles du site d'élevage pour assurer une bonne vidange de leur tube digestif, sauf pour les cailles. La durée de transport entre le site d'élevage et l'abattoir n'excède pas 3 heures ou 100 km afin de garantir le bien-être de l'animal.

5.4 Attente avant abattage

Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, un temps d'attente de 30 minutes minimum est respecté.

5.3 Abattage, découpe élaboration et et surgélation

	Poulet	Chapon	Poularde	Pintade	Dinde	Caille	Chapon de Pintade	Mini-Chapon
Age minimal d'abattage	81 jours	150 jours	120 jours	94 jours	150 jours	42 jours	154 jours	150 jours
Poids minimum effilé	1,3 kg	2,9 kg	1,95 kg	1,1 kg	2,7 kg	-	1,8 kg	2 kg
Poids minimum éviscéré sans abats	1 kg	2,5 kg	1,65 kg	0,85 kg	2,3 kg	Avec tête : 150 g Sans tête : 140 g	1,4 kg	1,7 kg

Les carcasses sont classées après ressuyage.

Découpe : Le délai entre abattage et mise en découpe est de 96 heures maximum.

Abats : Les abats sont issus de volailles abattues en IGP, ils sont nettoyés et mis en ressuage au plus tard 1 heure après la fin de l'éviscération des volailles. Ils sont refroidis à une température inférieure à 4°C.

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

Les cœurs sont parés, leur couleur est franche.

Les gésiers sont dépourvus des cuticules et proventricules, ils sont entiers ou en morceaux mais non déchiquetés.

S'ils sont surgelés, la mise en surgélation des abats doit être réalisée dans les 96 heures maximum après l'abattage des volailles.

Surgélation : Le délai d'attente maximum entre abattage et mise en surgélation est de 96 heures maximum

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

L'IGP « Volailles des Landes » repose sur une réputation et des caractéristiques liées à leur alimentation à base de maïs et un mode d'élevage privilégiant l'accès à un parcours illimité.

L'aire géographique se distingue par un climat propice à l'élevage avec de vastes espaces et le savoir-faire des hommes autour de cette production. C'est à partir de ces éléments que s'est construite la réputation des « Volailles des Landes ».

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'IGP « Volailles des Landes » fait référence à la fois au département des Landes qui en constitue le cœur et au territoire des Landes de Gascogne qui en constitue les contours. Elle recouvre un vaste territoire, composante du bassin aquitain, en forme de triangle s'ouvrant sur l'océan Atlantique avec à sa base la vallée du Gave de Pau et à son sommet la pointe de Grave à l'extrémité de l'estuaire de la Gironde.

Elle s'étend essentiellement sur des dépôts éoliens de l'ère quaternaire formés de sable. Les terres sableuses sont souvent marécageuses avec une végétation de lande. A partir de la fin du XVIII^{ème}, la pinède est implantée sur ce territoire afin de fixer les dunes et assainir les zones marécageuses.

Les landes sont clairsemées d'exploitations forestières ou agricoles dont les constructions s'organisent sous forme d'airial (vaste espace de pelouse sans clôture sur lequel se dressent quelques arbres, une clairière au cœur du massif forestier, regroupant quelques maisons et leurs dépendances (grange, bergerie, poulailler)). Au sud, la Chalosse avec une géologie d'origine détritique due à l'érosion des Pyrénées offre un paysage collinaire. L'agriculture est diversifiée, notamment de type polyculture-élevage associant souvent maïs et élevage de volailles.

Le climat à dominante océanique présente des températures douces, un vent faible, une faible amplitude thermique ainsi que des précipitations relativement abondantes et bien réparties au cours de l'année.

Facteurs humains

Jusqu'au XIX^{ème} siècle, l'agriculture landaise repose sur une économie de subsistance. L'élevage des volailles est alors une composante importante de l'économie paysanne : les volailles sont avec le porc les seules sources de produits carnés de la famille. Jusque dans les années 1950, les volailles sont une affaire de femmes, une activité secondaire dans la vie de la ferme.

Après la deuxième guerre mondiale, les exploitations forestières des Landes sont victimes d'un gigantesque incendie en 1949 et de la dévalorisation de la résine de pin. La production de volailles apparaît alors comme un atout du territoire avec un cycle de production relativement court qui permet des rentrées plus fréquentes d'argent.

La production reste traditionnelle alors que de nouvelles techniques d'élevage se développent. Les éleveurs landais se regroupent dans un syndicat et font le choix de ne pas s'engager dans la voie de l'élevage intensif et de la qualité tout en rationalisant les méthodes d'élevage traditionnelles. C'est ainsi que le premier label rouge est obtenu en 1965 pour le poulet jaune. Les autres suivront.

La production de volailles n'aurait pu s'installer et se développer sans l'essor de la culture du maïs qui est une des caractéristiques de l'alimentation des « Volailles des Landes ».

Cette céréale a été introduite, pour la première fois en France, dans le sud des Landes, en Chalosse avant 1600 [d'après J.P Lescarret, Bull, Soc de Borda, 1983]. En 1785, Parmentier écrivait à propos du maïs : « il n'y a rien que les volailles aiment autant et qui leur profite davantage que ce grain dont elles sont friandes (...). Leur chair est fine, tendre et délicate (...). Enfin, on ne voit pas un animal pour lequel le maïs de soit pas un manger délicieux » [Parmentier, le maïs ou blé de Turquie, p. 114].

L'organisation de l'habitat en arial avec de larges espaces inoccupés a permis aux volailles de bénéficier de parcours sous couvert arboré. Les volailles des arials de la lande ou des fermes de Chalosse profitent tout au long de la journée, entre le moment d'ouverture du poulailler et celui de sa fermeture, d'une totale liberté dans le choix des espaces qu'elles peuvent parcourir.

L'élevage se pratique encore souvent en petits bâtiments mobiles déplacés après chaque utilisation de manière à permettre une régénérescence des parcours et favoriser ainsi leur exploration par les volailles.

Spécificités du produit

Les « Volailles des Landes » sont issues de souches rustiques à croissance lente adaptées à une longue durée d'élevage sur des parcours arborés à de faible densité.

Ces conditions d'élevage, associées à une alimentation à base de céréales et notamment de maïs, permettent d'obtenir des volailles à chair ferme (pour les volailles crues), couvertes (dont le gras sous-cutané est bien réparti) et charnues (masse musculaire développée et engraissement équilibré),

Lien causal

L'aire géographique des « Volailles des Landes » bénéficie de conditions climatiques exceptionnelles favorables à l'élevage des volailles. La présence d'un important massif forestier a un effet tampon sur les variations de températures, d'humidité, d'intensité des vents et constitue ainsi un environnement idéal pour l'élevage des volailles.

Les caractéristiques d'occupation humaine de ce territoire et le développement de la maïsiculture ont permis le maintien d'un élevage traditionnel avec une alimentation marquée par les céréales dont le maïs représente au moins la moitié de la ration. Elles ont aussi favorisé un habitat en poulailler, souvent simples cabanes, ouvertes le jour pour donner accès au parcours et dont l'utilité se limite à protéger les volailles de l'humidité ou des gelées matinales et des prédateurs.

Les souches à croissance lente ont besoin de plus de temps que les autres pour développer leurs musculatures de façon naturelle. L'élevage en liberté ou en plein air permet aux « Volailles des Landes » de développer leurs caractéristiques : masse musculaire et chair ferme, quand l'alimentation au maïs, céréale riche en amidon, vient lui apporter la ration énergétique nécessaire à une couverture complète de la volaille (gras sous-cutané bien réparti).

Le respect des traditions liées au territoire et l'adaptation raisonnée des méthodes d'élevages aux exigences modernes de la production ont permis de conserver une qualité toujours appréciée : le poulet jaune des Landes (sous diverses marques) a obtenu la médaille d'or au Concours Général de Paris à plusieurs reprises (en 2022 notamment).

Des chefs étoilés parlent du poulet des Landes comme par exemple Philippe LAGRAULA qui aime cuisiner la volaille. « Le poulet jaune des Landes a de la tenue, un goût incomparable, de la souplesse, de la tendresse de chair, sans comparaison avec les autres volailles. » [d'après Sabine DARRE, magazine A table, Dauphiné Libéré, 2023], ou encore le chef Hélène DARROZE «Le goût du poulet rôti, c'est ma madeleine de Proust à moi car c'est le plat de mon enfance dans les Landes. On se retrouvait le dimanche soir en famille à Villeneuve-de-Marsan autour de mon grand-père pour manger un poulet rôti au four accompagné de grosses frites cuites dans la graisse de canard. C'était une volaille des Landes très grasse, nourrie au maïs et qui courait autour de la ferme. » [d'après Jacky DURAND, Libération, octobre 2008]. Les volailles des Landes sont également chères au chef Michel GUERARD pour qui « le meilleur poulet du monde est celui des Landes ». [d'après Audrey LUDWIG, Hors série Côté Landes, Alfred Editions, juin 2022].

V.4 — CONTROLES

1) Structure de contrôle

~~L'origine, les caractéristiques et les conditions d'obtention des Volailles des Landes précédemment citées sont contrôlés par les organisme de contrôle suivant:~~

~~a) LASO, Labels Agricoles du Sud-Ouest
52 avenue Nonères, 40000 Mont de Marsan
Tel. 58.06.15.21 – Fax 58.75.13.36~~

~~Par arrêté du 26 mars 1993 des ministres de l'Agriculture et de l'Economie pris sur avis de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, le LASO, Labels Agricoles du Sud-Ouest a été:~~

~~• agréé conformément à l'article 12 du règlement (CEE) n° 1538/91 de la commission du 5 juin 1991 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 du conseil, établissant des normes de commercialisation pour les volailles ;~~

~~• homologué, sous le numéro LA03, comme organisme certificateur conforme aux dispositions de l'article 2 du décret du 17 juin 1983 relatif aux labels agricoles pour les produits suivants : volailles (poulets, chapons, pintades, dindes, cailles), palmipèdes gras (oies, canards mulards), viandes (gros bovins, agneaux, porcs), charcuterie-salaisons et fruits et légumes (kiwis).~~

b) UNIVOLAILLE

35, Avenue Maréchal Joffre - 47200 MARMANDE

L'organisme UNIVOLAILLE est en cours d'homologation en tant qu'organisme certificateur conforme aux dispositions de l'article 2 du décret du 17 juin 1983 relatif aux labels agricole pour la volaille.

Ces agréments et homologations sont accordés entre autres sur la base du respect des dispositions en matière de certification et de contrôle prévues par la norme n° EN/45011.

2) Plan minimum de contrôle

Il est réalisé par l'organisme de contrôle sur la base des fréquences présentées dans le tableau 3.

Tableau 3 : fréquence des contrôles

NIVEAU D'INTERVENTION	PLAN DE CONTROLE SOUS LA RESPONSABILITE DU LASO
COUVOIR	2 visites inopinées par an et par couvoir.
ELEVAGE	1 visite inopinée par lot d'élevage
FABRICANT D'ALIMENTS	2 visites inopinées par an et par fabricant.
ANALYSE D'ALIMENTS	1 analyse par an et par formule référencée : -50 % prélevé en élevage, -50 % prélevé en usine.
ABATTOIRS	12 visites inopinées par an et par abattoir dont une réalisée en période d'abattage des chapons et des poulardes.
ANALYSES BACTERIOLOGIQUES	3 contrôles bactériologiques par trimestre et par abattoir dont un au moins réalisé par l'organisme de contrôle.
ATELIERS DE DECOUPE	12 visites inopinées par an et par atelier de découpe.
POINTS DE VENTE	1 contrôle par an et par abattoir + 1 contrôle par tranche de 100 000 volailles abattues par an avec un minimum de 6 contrôles par m et par abattoir.
TESTS ORGANOLEPTIQUES	1 test par tranche de 250 000 volailles par an avec un minimum de 4 tests par produit.

ORGANISATION DE PRODUCTION	La répartition des tests par abattoir se fait au prorata de leur volume respectif d'activité. Chapons et poulardes : 3 tests par an. 1 visite de contrôle par an.
-----------------------------------	---

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

Courriel : contact@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.

V.5 ETIQUETAGE

~~Les produits bénéficiant de l'indication Géographique Protégée "Volailles des Landes" 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° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les volailles.~~

~~L'indication géographique sera signalée sur l'étiquette par la mention "LANDES" précédée de la dénomination du produit.~~

~~L'étiquetage doit comporter une plage informative destinée à renseigner le consommateur sur les caractéristiques du produit : le contenu de cette plage informative doit respecter les règles définies par les notices techniques et règlements techniques labels précisés au chapitre IV.7-EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES.~~

~~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 des Landes » et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

L'étiquetage comporte une plage informative destinée à renseigner le consommateur sur les caractéristiques du produit : **mode d'élevage, durée d'élevage et alimentation.**

V.6 EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES

~~Outre les exigences présentées dans ce cahier des charges, les volailles sous indication géographiques *Volailles des Landes* doivent respecter les exigences suivantes:~~

~~• **Exigences en vertu de dispositions communautaires :**~~

~~— règlement (CEE) 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les 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 approuvées par les ministères de l'Agriculture et de l'Economie définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label:~~

~~— "Poulet de chair"~~

~~— "Découpe de poulet de chair"~~

~~— "Chapon"~~

~~— "Poularde"~~

~~— "Pintade"~~

~~— "Découpe de pintade"~~

~~— "Dinde"~~

~~— Règlements techniques labels homologués par les ministères de l'Agriculture et de l'Economie :~~

~~— N° 01-65 "Poulet Jaune Fermier Elevé en Liberté "~~

~~— N° 02-71 "Poulet Blanc Fermier Elevé en Liberté "~~

~~— N° 04-72 "Poulet Jaune Cou Nu Elevé en Liberté"~~

~~— N° 01-78 "Poulet Jaune fermier"~~

~~— N° 01-79 "Poulet Noir Fermier Elevé en Liberté"~~

~~— N° 09-66 "Pintade Fermière"~~

~~— N° 13-78 "Caille Jaune"~~

~~— N° 14-77 "Dinde Fermière"~~

~~— N° 14-89 "Chapon Fermier"~~

~~— N° 07-93 "Poularde Fermière"~~

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

POINT A CONTROLER	VALEURS CIBLE	METHODE D'EVALUATION
Elevage	Elevage dans l'aire géographique définie	Documentaire et visuelle
Elevage	Effectifs par bâtiment	Documentaire
Elevage	Age d'accès au parcours	Documentaire et visuelle
Elevage	Surface du parcours	Documentaire et mesure
Alimentation	Pourcentage de céréales (dont maïs)	Documentaire
Abattage	Age d'abattage	Documentaire
Abattage	Caractéristiques minimales des carcasses, découpes et abats	Documentaire et visuelle