

# DOCUMENT UNIQUE

«Volailles du Gers»

N° UE: [réservé UE]

[Cocher la case appropriée] **AOP** ( )

**IGP** (X)

**1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]**

« Volailles du Gers »

**2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France

**3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

**3.1. Type de produit [voir annexe XI]**

Classe 1.1. : Viandes (et abats) frais

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

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

- Poulet, chapon, et poularde ;
- Pintade et chapon de pintade,
- Dinde.

Les « Volailles du Gers » comprennent également des palmipèdes :

- Canard de barbarie.

Elles sont issues de souches à croissance lente, avec une durée d'élevage longue et un âge d'abattage proche de la maturité sexuelle. Elles sont élevées en plein-air sur des parcours enherbés et arborés, et elles sont nourries avec une alimentation composée à 100% de végétaux, minéraux, et vitamines dont un minimum de céréales et produits dérivés de céréales en phase d'engraissement.

Ces moyens de production, permettent l'obtention de volailles qui se caractérisent par :

- une carcasse ronde avec des filets rebondis et des cuisses charnues,
- une fermeté de la chair,
- une finesse de la peau.

Les « Volailles du Gers » présentent les caractéristiques suivantes :

	Poids minimum éviscéré sans abat	Couleur de peau	Couleur des pattes
Poulet jaune	1 kg	Jaune	Jaunes
Poulet blanc	1 kg	Blanche	Blanches
Poulet noir	1 kg	Blanche	Noires
Poulet gris	1,150 kg	Jaune	Jaunes
Chapon	2,500 kg	Jaune	Jaunes
Poularde	1,800 kg	Jaune	Jaunes
Pintade	0,850 kg	Jaune	Noires
Chapon de pintade	1,400 kg	Jaune	Noires
Dinde	2,300 kg	Blanche à Jaune	Noires
Canard de barbarie	Mâles : 2,300 kg Femelles : 1,250 kg	Blanche à Jaune	

### **3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

L'alimentation des « Volailles du Gers » est composée de 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont une part importante de céréales.

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%.

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

- Graines de céréales et produits dérivés ;
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés ;
- Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées à l'exception des produits dérivés de palme et palmistes qui sont exclus ;
- 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 ;
- Minéraux et produits dérivés.

### **3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

Les « Volailles du Gers » sont élevées dans l'aire géographique délimitée de l'âge d'un jour jusqu'à leur enlèvement pour l'abattage.

### **3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

Les « Volailles du Gers » sont présentées en pièces entières, carcasses de classe A uniquement, ou en découpes de classe A et issus de carcasses respectant le poids minimal.

Les pièces entières sont présentées :

- « prête à cuire » (PAC : volaille plumée, éviscérée, sans tête avec ou sans tarse),
- « effilée » (volaille plumée, éviscérée, avec tête, pattes et abats).

Les pièces entières et les découpes, sont commercialisées fraîches, surgelées, ou cuites.

Les abats des volailles (cœur, gésier, et foie) sont commercialisés en frais ou surgelé.

### **3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

Sans objet

## **4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE**

L'aire géographique de l'IGP « Volailles du Gers » est composée du département et des communes suivantes, conformes au code officiel géographique 2022:

- Département du Gers en intégralité.
- Département de la Haute-Garonne :

Agassac, Ambax, Anan, Beaufort, Bellegarde-Sainte-Marie, Belleserre, Bérat, Blajan, Boissède, Bonrepos-sur-Aussonnelle, Boulogne-sur-Gesse, Bragayrac, Brax, Brignemont, Cabanac-Séguenville, Cadours, Cambernard, Cardeilhac, Castelgaillard, Castelnaud-Picampeau, Le Castéra, Castéra-Vignoles, Casties-Labrande, Caubiac, Cazac, Charlas, Ciadoux, Coueilles, Cox, Drudas, Empeaux, Escanecrabe, Fabas, Fonsorbes, Fontenilles, Forgues, Le Fousseret, Frontignan-Savès, Fustignac, Garac, Gensac-de-Boulogne, Goudex, Gratens, Le Grès, L'Isle-en-Dodon, Labastide-Clermont, Labastide-Paumès, Lafitte-Vigordane, Lagraulet-Saint-Nicolas, Lahage, Lamasquère, Laréole, Larroque, Lasserre-Pradère, Lautignac, Léguevin, Lespugue, Lévigac, Lilhac, Lussan-Adeilhac, Marignac-Lasclares, Martisserre, Mauvezin, Mérenvielle, Mirambeau, Molas, Mondilhan, Monès, Montastruc-Savès, Montbernard, Montégut-Bourjac, Montesquieu-Guittaut, Montgaillard-sur-Save, Montgras, Montmaurin, Montoussin, Nénigan, Nizan-Gesse, Péguilhan, Pelleport, Pibrac, Le Pin-Murelet, Plagnole, Plaisance-du-Touch, Polastron, Poucharramet, Pouy-de-Touges, Puymaurin, Puysségu, Rieumes, Riolas, Sabonnères, Saiguède, Saint-Araille, Sainte-Foy-de-Peyrolières, Sainte-Livrade, Saint-Élix-le-Château, Saint-Ferréol-de-Comminges, Saint-Frajou, Saint-Lary-Boujean, Saint-Laurent, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Lys, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Thomas, Sajas, Salerm, La Salvetat-Saint-Gilles, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Savères, Sénarens, Vignaux.

- Département des Landes :

Aire-sur-l'Adour, Artassenx, Arthez-d'Armagnac, Arue, Arx, Bahus-Soubiran, Bascons, Baudignan, Betbezer-d'Armagnac, Bordères-et-Lamensans, Bourdalat, Bourriot-Bergonce, Buanes, Cachen, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Créon-d'Armagnac, Duhort-Bachen, Escalans, Estigarde, Eugénie-les-Bains, Le Frêche, Gabarret, Grenade-sur-l'Adour, Herré, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy, Lagrange, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lencouacq, Losse, Lubbon, Lussagnet, Maillas, Maurrin, Mauvezin-d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Pouydesseaux, Pujo-le-Plan, Renung, Retjons, Rimbez-et-Baudiets, Roquefort, Saint-Agnet, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Foy, Saint-Gein, Saint-Gor, Saint-

Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Saint-Loubouer, Saint-Maurice-sur-Adour, Sarbazan, Sarron, Vielle-Soubiran, Vielle-Tursan, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan.

- Département du Lot-et-Garonne :

Astaffort, Aubiac, Brax, Caudecoste, Cuq, Estillac, Fals, Fieux, Francescas, Lamontjoie, Lannes, Laplume, Lasserre, Layrac, Marmont-Pachas, Mézin, Moirax, Moncrabeau, Nomdieu, Poudenas, Réaup-Lisse, Roquefort, Sainte-Colombe-en-Bruilhois, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Nicolas-de-la-Balermie, Saint-Pé-Saint-Simon, Saint-Sixte, Saint-Vincent-de-Lamontjoie, Sauveterre-Saint-Denis, Sérignac-sur-Garonne, Sos.

- Département des Pyrénées-Atlantiques :

Aubous, Aydie, Baliracq-Maumusson, Boueilh-Boueilho-Lasque, Burosse-Mendousse, Castetpugon, Conchez-de-Béarn, Diusse, Garlin, Mascaraàs-Haron, Moncla, Mont-Disse, Mouhous, Portet, Ribarrouy, Saint-Jean-Poudge, Tadousse-Ussau, Taron-Sadirac-Viellenave, Valier.

- Département des Hautes-Pyrénées :

Ansost, Antin, Aries-Espéan, Arné, Auriébat, Barbachen, Barthe, Bazillac, Bazordan, Bernadets-Debat, Betbèze, Betpouy, Bonnefont, Bouilh-Devant, Bugard, Buzon, Campuzan, Castelnau-Magnoac, Castelnau-Rivière-Basse, Casterets, Caubous, Caussade-Rivière, Cizos, Devèze, Escondeaux, Estampures, Estirac, Fontrailles, Fréchède, Gaussan, Gensac, Guizerix, Hachan, Hagedet, Hères, Labatut-Rivière, Lacassagne, Lafitole, Lahitte-Toupière, Lalanne, Lalanne-Trie, Lamarque-Rustaing, Laméac, Lapeyre, Laran, Larreule, Larroque, Lascazères, Lassales, Lescurry, Liac, Lubret-Saint-Luc, Luby-Betmont, Lustrar, Madiran, Mansan, Maubourguet, Mazerolles, Mingot, Monfaucon, Monléon-Magnoac, Monlong, Moumoulous, Organ, Osmets, Peyret-Saint-André, Peyrun, Pouy, Puntous, Puydarrieux, Rabastens-de-Bigorre, Sadournin, Saint-Lanne, Saint-Sever-de-Rustan, Sariac-Magnoac, Sarriac-Bigorre, Sauveterre, Ségalas, Sénac, Sère-Rustaing, Sombrun, Soublecause, Thermes-Magnoac, Tostat, Tournous-Darré, Trie-sur-Baïse, Trouley-Labarthe, Ugnouas, Vidou, Vidouze, Vieuzos, Villefranque, Villembits, Villemur

- Département du Tarn-et-Garonne :

Asques, Auterive, Auvillar, Balignac, Bardigues, Beaumont-de-Lomagne, Belbèze-en-Lomagne, Castéra-Bouzet, Le Causé, Cumont, Donzac, Dunes, Escazeaux, Esparsac, Faudoas, Gariès, Gensac, Gimat, Glatens, Goas, Gramont, Lachapelle, Lamothe-Cumont, Larrazet, Lavit, Mansonville, Marignac, Marsac, Maubec, Maumusson, Merles, Montgaillard, Le Pin, Poupas, Puygaillard-de-Lomagne, Saint-Cirice, Saint-Jean-du-Bouzet, Saint-Loup, Saint-Michel, Sérignac, Sistels, Vigueron.

## 5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

Le lien à l'origine des « Volailles du Gers » repose sur leur mode de production traditionnel associant une durée d'élevage longue en plein air et une alimentation avec un pourcentage élevé de céréales. Ces éléments sont à l'origine de la spécificité des produits et ont contribué à la réputation des « Volailles du Gers » qui s'est consolidée au cours du temps.

L'aire géographique se situe dans le sud-ouest, entre Atlantique et Méditerranée, Pyrénées et Garonne, centrée sur le département du Gers. Elle se présente sous la forme d'un vaste plateau sédimentaire découpé par une série de cours d'eau qui naissent pour la plupart au pied des plateaux pré-pyrénéens. Ce plateau a une inclinaison générale sud-nord, des Pyrénées vers la Garonne, avec des altitudes aux alentours de 300 m au sud et qui décline progressivement vers le nord jusqu'à 80 mètres.

L'aire géographique se caractérise par une alternance de coteaux plus ou moins accidentés et de vallées plus ou moins larges.

D'un point de vue climatologique, il s'agit d'une zone de contact et de transition climatique, où différentes influences se croisent et influencent la végétation : atlantique, continentale et pyrénéenne, ainsi que méditerranéenne.

Le climat à dominante atlantique se caractérise par des hivers et printemps plutôt doux et humides, des étés chauds et très secs, des automnes doux et secs, avec un gradient décroissant d'humidité d'ouest en est et de douceur du nord au sud.

Cette zone est caractérisée par la polyculture - élevage, et en particulier, par l'élevage avicole.

Jusque dans les années 1950, c'est un élevage très diversifié, non spécialisé, constitué de quelques poules pondeuses, poulets de chair, lapins, oies et canards destinés aux besoins de la famille.

Progressivement, ces élevages vont se développer entraînant quelques surplus de production que les agriculteurs vont écouler sur les marchés locaux de Fleurance, Seissan, Samatan, Mirande, et Gimont.

Puis cette aviculture fermière traditionnelle s'est organisée et rationalisée. Les élevages vont augmenter en taille et se spécialiser tout en conservant le caractère fermier de la production.

Dans les années 1960, les premiers groupements de producteurs font leur apparition, afin notamment de développer la commercialisation et la promotion de ces productions avicoles

En 1975, les différents groupements de producteurs créent une Association avec les abattoirs, dans le but d'assurer une meilleure coordination technique, mais surtout un débouché commercial plus sûr à toutes ces volailles en communiquant autour de leur origine et de leur qualité. C'est à partir de cette date que se développe la réputation des « Volailles du Gers ».

Entre 1988 et 1993, la notoriété spontanée ou assistée de ces productions a ainsi doublé.

Les « Volailles du Gers » sont élevées en plein-air, avec un accès permanent pendant la journée à un parcours extérieur. Le choix de souches à croissance lente permet une sortie précoce mais aussi une utilisation optimale du parcours par les volailles.

Les « Volailles de Gers » se caractérisent par la qualité de leur viande et leur présentation:

- une carcasse ronde avec des filets rebondis et des cuisses charnues,
- une fermeté de la chair,
- une finesse de la peau.

Dans l'aire géographique, les sols et le climat ont depuis plusieurs décennies permis d'avoir des productions agricoles importantes et diversifiées notamment en oléagineux et en céréales.

Ces céréales ont été à la base du développement de l'élevage avicole et de l'alimentation des volailles même si aujourd'hui les « Volailles du Gers » ne sont plus nécessairement alimentées avec les céréales locales. Ainsi l'alimentation est composée au minimum de 80% de céréales pour le poulet, le chapon, la poularde, et la dinde. Ce taux particulièrement élevé ainsi qu'une durée d'élevage longue participe aux caractéristiques de la viande de ces volailles.

Le climat est par ailleurs particulièrement propice à un élevage en plein-air, avec un accès permanent pendant la journée à un parcours extérieur herbeux et arboré. Les arbres permettent aux volailles de s'abriter et favorisent l'exploration des parcours. Très actives naturellement, elles expriment leurs besoins de grattage et de picorage sur les parcours herbeux et ombragés mis à leur disposition

Cette activité extérieure participe également aux caractéristiques des « Volailles du Gers » et à leur conformation charnue et rebondie.

Les « Volailles du Gers » bénéficient d'une réputation de longue date comme en atteste plusieurs références : « *Cette année les grossistes en volailles avaient choisi le chapon du Gers avec sa parure traditionnelle comme ambassadeur et symbole de la gastronomie française en produits avicoles* » (Filières Avicole – Pour la table de Jacques Chirac. Un chapon du Gers à l'Elysée - septembre 1998) ; « *Si les poulets du Gers sont les meilleurs au monde, c'est parce que ce sont les plus heureux* »... « *Ici, depuis toujours, on a su élever les volailles.* » (LSA –« Volailles Fermières : Dans la grande tradition gastronomique du Gers citation André Daguin avril 1990 ), « *très beau calibre bien proportionné, cuisses de belle taille, chair tendre et onctueuse, juteuse, parfumée et savoureuse, très croustillant, odeur agréable, bon équilibre en gras* » (Cuisine et Vins de France – février mars 2012 : « Banc d'essai les poulets fermiers – Poulet jaune fermier Gers (17/20)).

---

### **Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCIGPVolGers.pdf>