

# DOCUMENT UNIQUE

« Volailles de Gascogne »

N° UE: [réservé UE]

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

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

« Volailles de Gascogne »

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

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

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

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

Produit	Couleur de la peau	Durée d'élevage minimum	Poids mini des carcasses entières à la vente	
			PAC	Effilé
Poulet	Jaune ou blanche	81 jours	1Kg	1,3Kg
Chapon	Jaune ou blanche	150 jours	1,7 Kg	2,0 kg

Poularde	Jaune ou blanche	120 jours	1,650 Kg	1,950Kg
Pintade	Brune	94 jours	0,850 Kg	1,1 Kg
Chapon de pintade	Brune	150 jours	1,4 Kg	1,8 Kg
Dinde	Jaune pâle ou blanche	140 jours	2,3 Kg	2,7 Kg

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

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

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

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

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

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

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

Les « Volailles de Gascogne » sont élevées dans l'aire géographique délimitée à compter de leur mise en place et jusqu'à leur enlèvement.

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

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

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

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

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

Les pièces entières sont issues de carcasses de classe A.

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

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

Sans objet

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

L'aire géographique couvre :

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

Département de la Dordogne (24) :

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

Montguyard, Sigoulès-et-Flaugeac, Singleyrac, Soulaures, Thénac, Vergt-de-Biron, Villefranche-du-Périgord.

Département de la Gironde (33):

Aillas, Aubiac, Auriolles, Auros, Bagas, Baigneaux, Balizac, Barie, Bassanne, Bazas, Bellebat, Bellefond, Bernos-Beaulac, Berthez, Bieujac, Birac, Blaignac, Blasimon, Bommès, Bourdelles, Bourideys, Brannens, Brouqueyran, Camiran, Captieux, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Castets et Castillon, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cazalis, Cazats, Cazaugitat, Cessac, Cleyrac, Coimères, Coirac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutures, Cudos, Daubèze, Dieulivol, Escaudes, Escoussans, Les Esseintes, Faleyras, Fargues, Floudès, Fontet, Fossès-et-Baleyssac, Frontenac, Gajac, Gans, Gironde-sur-Dropt, Giscos, Gornac, Goulade, Grignols, Hostens, Hure, Labescau, Ladaux, Lados, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Langon, Lartigue, Lavazan, Léogeats, Lerm-et-Musset, Lignan-de-Bazas, Lustrac-de-Durèze, Loubens, Louchats, Loupiac-de-la-Réole, Lucmau, Lugasson, Marimbault, Marions, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mérignas, Mesterieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Morizès, Mourens, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Origine, Pellegrue, Le Pian-sur-Garonne, Pompéjac, Pondaurat, Porte-de-Benauges, Préchac, Le Puy, Puybarban, La Réole, Rimons, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Saint-André-du-Bois, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Brice, Saint-Côme, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léger-de-Balson, Saint-Loubert, Saint-Macaire, Saint-Maixant, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Castelnau, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Symphorien, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soullignac, Soussac, Taillecavat, Targon, Toulence, Le Tuzan, Uzeste, Verdelaïs, Villandraut.

Département du Tarn-et-Garonne (82):

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

## **5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUES**

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

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

Cette vaste étendue peut se diviser en trois parties :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La douceur climatique a permis

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

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

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

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

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

---

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

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

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