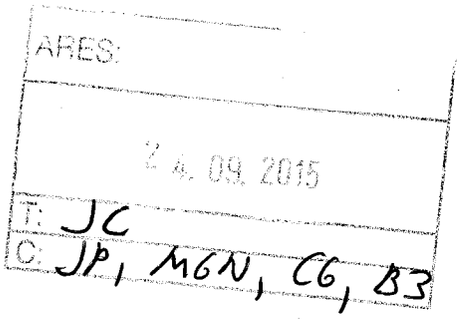
Ref. Ares(2015)3945800 - 24/09/2015

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

REPRESENTATION PERMANENTE DE LA FRANCE
AUPRES DE L'UNION EUROPEENNE

Le Délégué pour les Affaires Agricoles Européennes
N° 2015-922135/DPh/MS
AGRAP-RP/726/15

Bruxelles, le 22 septembre 2015



Monsieur le Directeur Général,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint, de la part des Autorités françaises, trois demandes d'enregistrement en indication géographique protégée (IGP) des dénominations « Poulet du Périgord », « Poularde du Périgord » et « Chapon du Périgord » au titre du règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur Général, l'assurance de ma considération distinguée.

Philippe DUCLAUD

Copie par messagerie électronique :
michael.erhart@ec.europa.eu
branka.tome@ec.europa.eu
fabienne.Segers@ec.europa.eu
agri-b3@ec.europa.eu

Monsieur Jerzy Bodgan PLEWA
Directeur Général de l'agriculture et du développement rural
COMMISSION EUROPEENNE
1049 BRUXELLES

14 Place de Louvain - 1000 BRUXELLES - TEL (322) 229 83.73 - FAX (322) 229 83.76
E-mail : agri.bruxelles-dfra@diplomatie.gouv.fr

NOTE DES AUTORITÉS FRANÇAISES À LA COMMISSION EUROPÉENNE

DG AGRI
Direction B - Unité B3 « politique de qualité »

A l'attention de Monsieur Michael ERHART

Transmission électronique à Agri-B3@ec.europa.eu

Objet : demandes d'enregistrement en indication géographique protégée (IGP) des dénominations « Poulet du Périgord », « Poularde du Périgord » et « Chapon du Périgord » au titre du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Les autorités françaises ont l'honneur de transmettre à la Commission trois demandes d'enregistrement des dénominations « Poulet du Périgord », « Poularde du Périgord » et « Chapon du Périgord » en tant qu'indications géographiques protégées (IGP) dans le cadre du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

A la suite de l'instruction des demandes au niveau national, il apparaît que ces demandes d'enregistrement remplissent les conditions du règlement (UE) n° 1151/2012. Cette note tient lieu de décision nationale favorable des autorités françaises.

Ces demandes ont fait l'objet d'une mise en consultation publique au niveau national.

Le dossier ci-joint est composé, outre la présente note :

- des documents uniques avec un lien informatique vers les cahiers des charges correspondants ;
- des arrêtés portant homologation des cahiers des charges des dénominations « Poulet du Périgord », « Poularde du Périgord » et « Chapon du Périgord ».

Le groupement demandeur est l'association Le Poulet du Périgord. Il s'agit d'une association régie par la loi du 1er juillet 1901. Elle regroupe actuellement des producteurs et des abatteurs.

DOCUMENT UNIQUE

«Chapon du Périgord»

N° UE: [réservé UE]

AOP ( ) **IGP (X)**

1. **DENOMINATION(S)**

« Chapon du Périgord »»

2. **ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France

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

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

Classe 1.1 : viande (et abats) frais

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

Le « Chapon du Périgord» est une volaille issue de souches à croissance lente de type cou nu (chapon à chair jaune) et / ou de type non cou nu (chapon à chair blanche).

Elevé pendant 150 jours minimum, le « Chapon du Périgord » est un poulet mâle, castré chirurgicalement avant d'avoir atteint la maturité sexuelle. Il s'agit d'une volaille festive dodue, avec des masses musculaires très développées et rebondies sur un squelette fin. La peau très fine, de couleur intense (jaune ou blanche) et uniforme, laisse paraître un état d'engraissement sous cutané très important. L'ensemble des masses musculaires présente un état d'engraissement intramusculaire appelé « persillé ».

Il peut être commercialisé en carcasse ou sous forme de découpes, en frais ou surgelé. Il peut être conditionné sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les carcasses de « Chapon du Périgord » se présentent sous forme de :
- carcasse effilée (volaille plumée, éviscérée, avec tête, pattes et abats),
- carcasse "prête à cuire" (PAC) (volaille plumée, éviscérée, sans tête, avec ou sans tarse),
- carcasse « métifet » ou « méti-fait » (volaille plumée, éviscérée, avec ou sans tarse, et avec tête repliée sous l'aile).

La qualité de présentation des carcasses entières est particulièrement soignée et ne présente aucun défaut.

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

Pendant toute la durée d'élevage, les aliments distribués sont composés uniquement de végétaux, minéraux et vitamines.
Parmi les végétaux, sont obligatoirement présents dans le mélange :

- le maïs, en taux variable selon l'âge;
- au moins une autre céréale, parmi notamment blé, orge, triticale, sorgho, avoine ;
- des protéagineux pour équilibrer la ration.

Durant la période d'élevage, il convient de distinguer 4 phases correspondant à des besoins physiologiques différents auxquels sont associés des taux de céréales différents:

- la phase de démarrage, du 1er jour au 28ème jour,
- la phase de croissance, du 29ème jour au 52ème jour,
- la phase de finition, du 53ème jour au 81 ème jour,
- la phase d'engraissement jusqu'à 150 jours minimum.

La complémentation avec de l'argile (bentonite), est systématique dans chaque type d'aliment. Son niveau d'incorporation dans l'aliment est fixé à 2 kg/t au minimum.

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

L'élevage ainsi que l'abattage, la découpe et le conditionnement du « Chapon du Périgord » s'effectuent dans l'aire géographique.
Les abattoirs périgourdins ont en effet développé et conservé des savoir-faire spécifiques de tri et de présentation pour la sélection des carcasses, notamment celles faisant l'objet d'une présentation en « méti-fait », qui contribuent à la réputation du produit et à la qualité finale de présentation des produits.

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

La découpe et le conditionnement ont lieu sur le site d'abattage. Cela permet l'enchainement de ces opérations et évite une altération de la qualité des viandes, lesquelles, lorsqu'elles sont commercialisées en frais, sont des produits fragiles qui s'altèrent rapidement au contact de l'air.

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

L'étiquetage comporte la dénomination de l'IGP « Chapon du Périgord ».
Les étiquettes et documents de vente comportent obligatoirement le logo commun défini dans le cahier des charges.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique s'étend sur les départements de :

- la Charente, limitée aux cantons de : Aubeterre-sur-Dronne, Chalais, Montbron, Montemboeuf, Montmoreau-Saint-Cybard, Villebois-Lavalette ;
- la Charente-Maritime, limitée au canton de Montguyon ;
- la Corrèze, limitée aux cantons de : Argentat, Ayen, Beaulieu-sur-Dordogne, Beynat, Brive-la-Gaillarde-Centre, Brive-la-Gaillarde-Nord-Est, Brive-la-Gaillarde-Nord-Est, Brive-la-Gaillarde-Sud-Est, Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouest, Corrèze, Donzenac, Égletons, Juillac, Larche, Lubersac, Malemort-

sur-Corrèze, Meyssac, Seilhac, Treignac, Tulle-Campagne-Nord, Tulle-Campagne-Sud, Tulle-Urbain-Nord, Tulle-Urbain-Sud, Uzerche, Vigeois ;

- la Dordogne ;
- la Gironde, limitée aux cantons de : Castillon-la-Bataille, Coutras, Lussac, Pujols, Sainte-Foy-la-Grande ;
- la Haute-Vienne, limitée aux cantons de : Aixe-sur-Vienne, Ambazac, Châlus, Châteauneuf-la-Forêt, Eymoutiers, Laurière, Limoges-Beaupuy, Limoges-Isle, Limoges-Landouge, Limoges-Couzeix, Limoges-Cité, Limoges-Le Palais, Limoges-Condat, Limoges-Panazol, Limoges-Corgnac, Limoges-Puy-las-Rodas, Limoges-Grand-Treuil, Limoges-Vigenal, Limoges-Émailleurs, Limoges-Carnot, Limoges-Centre, Limoges-La Bastide, Nexon, Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pierre-Buffière, Rochechouart, Saint-Germain-les-Belles, Saint-Junien-Est, Saint-Junien-Ouest, Saint-Laurent-sur-Gorre, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Yrieix-la-Perche ;
- du Lot, limité aux cantons de : Bretenoux, Cahors-Nord-Est, Cahors-Nord-Ouest, Cahors-Sud, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Cazals, Gourdon, Gramat, Labastide-Murat, Lacapelle-Marival, Lalbenque, Lauzès, Limogne-en-Quercy, Livernon, Luzech, Martel, Montcuq, Payrac, Puy-l'Évêque, Saint-Céré, Saint-Germain-du-Bel-Air, Saint-Géry, Salviac, Souillac, Vayrac ;
- du Lot-et-Garonne, limité aux cantons de : Cancon, Castelmoron-sur-Lot, Castillonnès, Duras, Fumel, Lauzun, Marmande-Est, Marmande-Ouest, Monclar, Monflanquin, Sainte-Livrade-sur-Lot, Seyches, Tonneins, Tournon-d'Agenais, Villeneuve-sur-Lot-Sud, Villeréal, Le Mas-d'Agenais

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique est située dans le quart Sud Ouest de la France, centrée sur le département de la Dordogne.

Le Périgord ainsi défini correspond à une vaste zone de piémont globalement inclinée selon une pente nord-est sud-ouest. Les nombreux cours d'eau, en traversant les roches de résistance contrastée de cette zone, ont formé un réseau de petites vallées, orientées et profilées diversement, mais qui constitue un des éléments majeurs et structurants du relief périgourdin. Seules les vallées, riches en alluvions, sont réellement propices à la culture des céréales. Les coteaux, souvent pentus et arborés, sont plutôt dédiés à l'élevage.

La complexité géologique a favorisé la présence de nombreux gisements miniers (fer, or, calcaire, kaolin). Parmi eux, certains sont exploités pour la production d'argile smectique, de type bentonite et montmorillonite, aux propriétés spécifiques.

Le climat de l'aire géographique est globalement tempéré, de type « océanique dégradé », c'est à dire soumis au système climatique du nord de l'océan atlantique, mais avec des influences marquées, à la fois de type continental et de type méditerranéen.

La culture du maïs est très présente sur toute l'aire géographique. Les céréales à paille sont largement cultivées ; le blé tendre et le triticale prédominent.

S'agissant des facteurs humains, c'est à partir du 14ème siècle que s'est développé de façon notable l'élevage des volailles en Périgord.
C'est seulement au cours du 19ème siècle que le Périgord devient une terre de production avicole à part entière, dont la production conserve toutefois son caractère traditionnel, de type familial.

Le premier « Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord » est né en 1953. Dans son règlement technique de l'époque, il définit la façon d'élever les volailles « selon la méthode fermière en usage dans le Périgord ».

Le développement et la notoriété acquise sur le poulet incitent les aviculteurs périgourdins à développer une production de volailles festives sur les bases des savoir faire traditionnels conservés en Périgord.

L'élevage de chapons se développe à partir des mêmes pratiques que celles de l'élevage de poulets : souches « rustiques à croissance lente » adaptées à une conduite en plein air qui reproduit les conditions d'élevage d'autrefois.
Les savoir-faire en matière d'alimentation s'avèrent particulièrement adaptés à l'allongement de l'élevage de ces poulets et à leur engraissement.
Ces volailles plus grosses sont généralement produites et consommées pour les fêtes d'où leur désignation de volailles festives.

Spécificité du produit

Le « Chapon du Périgord» est une volaille de conformation particulière issue de souches à croissance lente, élevée en plein air et nourrie selon des savoir-faire locaux.

Le « Chapon du Périgord » est une volaille festive dodue, avec des masses musculaires très développées et rebondies. L'ensemble des masses musculaires présente un état d'engraissement intramusculaire appelé « persillé » et un état d'engraissement sous cutané très important.

La qualité de présentation des carcasses entières est particulièrement soignée et ne présente aucun défaut.

Ces spécificités confèrent au « Chapon du Périgord » une solide réputation.

Lien causal

Le lien à l'origine du « Chapon du Périgord » est basé sur la qualité et la réputation.

L'aire géographique, du fait de la douceur de son climat océanique et de son altitude faible à moyenne, constitue un endroit propice à l'élevage des volailles.

Les vallées, riches en alluvions, sont utilisées pour la culture des céréales et les coteaux, souvent pentus et arborés, pour les parcours des volailles.

L'association de ces céréales dans la ration alimentaire repose sur leur présence régulière et avérée depuis très longtemps dans les assolements des exploitations périgourdines et présente un profil nutritionnel spécifique et particulièrement bien équilibré pour le développement et l'engraissement des volailles.

Parmi les céréales utilisées, le maïs occupe une place privilégiée : l'absence de tégument sur le grain lui confère une meilleure digestibilité et donc une meilleure qualité d'assimilation ; son taux élevé de matières grasses et d'amidon en fait une

céréale particulièrement énergisante indiquée pour obtenir des volailles charnues voire dodues.

La complémentation de la ration alimentaire de façon systématique avec de l'argile (la bentonite) assure un très bon état sanitaire et de meilleures conditions d'ambiance en bâtiment ce qui favorise une croissance plus harmonieuse et régulière des volailles. Ce choix des éleveurs périgourdins se révèle particulièrement important et justifié pour le développement des masses musculaires et l'engraissement du « Chapon du Périgord» issu de souche à croissance lente et dont la durée d'élevage est particulièrement longue.

La complémentation de tous les aliments en bentonite entraîne une meilleure assimilation de la ration durant toute la vie de l'animal. Cette meilleure assimilation favorise un meilleur développement de tous les tissus, notamment les muscles, et favorise une meilleure répartition de la graisse. De ce fait, les carcasses de « Chapon du Périgord » présentent un état d'engraissement intramusculaire appelé « persillé » et un état d'engraissement sous cutané très important.

Cette pratique est associée à celle héritée de la tradition de distribuer chaque jour quelques poignées de céréales en grain entier sur la litière du bâtiment. Ce geste ancestral qui permettait autrefois à la fermière de rassembler les volailles, renforce le lien entre l'éleveur et ses volailles, stimule chez les poussins leur instinct picoreur et facilite ensuite l'exploration des parcours. Ce comportement se traduit par une activité physique plus importante qui entraîne le développement d'une musculature plus importante avec une meilleure répartition de la graisse au niveau des muscles.

Il contribue également à stimuler dès le jeune âge le fonctionnement du gésier et donc participe à l'amélioration de l'assimilation des composants de la ration contribuant au développement de la masse musculaire.

Par ailleurs il favorise le grattement continu de la litière par les poussins, ce qui contribue à son aération et à la maintenir sèche plus longtemps compte tenu de la durée d'élevage de ces volailles.

Cette habitude quotidienne de grattage et retournement de la litière s'avère particulièrement importante pour les chapons compte tenu de la longue durée d'élevage de ces volailles festives qui s'achève par une période de claustration. En effet, la présence des chapons à l'intérieur du bâtiment sur une litière très propre, en fin de période d'engraissement, favorise un très bon état d'emplumement. Celui-ci se traduit par une plus grande facilité de plumaison, et donc une qualité impeccable de la présentation des carcasses entières, notamment dans sa version traditionnelle locale dite « méti-fait ».

L'élevage en plein air sur des parcours souvent pentus et arborés, a également un impact sur les spécificités du « Chapon du Périgord» : il se traduit par une ossature plus solide qui autorise un développement plus important des masses musculaires (filets et cuisses).

Pour le « Chapon du Périgord», la période d'engraissement en bâtiment favorise la présence d'un gras intramusculaire donnant à la viande de chapon une texture spécifique, dite « persillée ».

L'ensemble de ces éléments ont été mis en lumière en 1929 par La Mazille, célèbre cuisinière de la région, dans son recueil de recettes locales : « Une des raisons principales de l'excellence des volailles en Périgord s'explique par la façon dont elles sont nourries et engraissées avec du maïs »

La réputation du « Chapon du Périgord » est également prouvée dès le 19ème siècle grâce aux concours, organisés d'abord en Dordogne (1862) puis dans tous les départements limitrophes (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866), qui récompensent majoritairement les éleveurs périgourdins.

Référence à la publication du cahier des charges

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-9fbe6c7d-d7b1-48e8-9e9f-81929c980559

DOCUMENT UNIQUE

« Poularde du Périgord »

N° UE: [réservé UE]

AOP ( ) **IGP (X)**

1. **DENOMINATION(S)**

« Poularde du Périgord »

2. **ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France

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

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

Classe 1.1 : viande (et abats) frais

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

La « Poularde du Périgord » est une poularde jaune issue de souches à croissance lente de type cou nu.

Elevée pendant 120 jours minimum, la « Poularde du Périgord » est une jeune poule engraissée. Il s'agit d'une volaille festive dodue avec des masses musculaires très développées et rebondies sur un squelette fin. La peau très fine, de couleur jaune intense et uniforme, laisse paraître un état d'engraissement sous cutané très important. L'ensemble des masses musculaires présente un état d'engraissement intramusculaire appelé « persillé ».

Elle peut être commercialisée en carcasse ou sous forme de découpes, en frais ou surgelé. Elle peut être conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les carcasses de « Poularde du Périgord » se présentent sous forme de :
- carcasse effilée (volaille plumée, éviscérée, avec tête, pattes et abats),
- carcasse « prête à cuire » (PAC) (volaille plumée, éviscérée, sans tête, avec ou sans tarse),
- carcasse « métifet » ou « méti-fait » (volaille plumée, éviscérée, avec ou sans tarse, et avec tête repliée sous l'aile).

La qualité de présentation des carcasses entières est particulièrement soignée et ne présente aucun défaut.

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

Pendant toute la durée d'élevage, les aliments distribués sont composés uniquement de végétaux, minéraux et vitamines.
Parmi les végétaux, sont obligatoirement présents dans le mélange :

- le maïs en taux variable selon l'âge;
- au moins une autre céréale, parmi notamment blé, orge, triticale, sorgho, avoine ;
- des protéagineux pour équilibrer la ration.

Durant la période d'élevage, il convient de distinguer 4 phases correspondant à des besoins physiologiques différents auxquels sont associés des taux de céréales différents:

- la phase de démarrage, du 1er jour au 28ème jour,
- la phase de croissance, du 29ème jour au 52ème jour,
- la phase de finition, du 53ème jour au 81ème jour,
- la phase d'engraissement jusqu'à 120 jours minimum.

La complémentation avec de l'argile (bentonite), est systématique dans chaque type d'aliment. Son niveau d'incorporation dans l'aliment est fixé à 2 kg/t au minimum.

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

L'élevage ainsi que l'abattage, la découpe et le conditionnement de la « Poularde du Périgord » s'effectuent dans l'aire géographique.
Les abattoirs périgourdins ont en effet développé et conservé des savoir-faire spécifiques de tri et de présentation pour la sélection des carcasses, notamment celles faisant l'objet d'une présentation en « méti-fait », qui contribuent à la réputation du produit et à la qualité finale de présentation des produits.

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

La découpe et le conditionnement ont lieu sur le site d'abattage. Cela permet l'enchainement de ces opérations et évite une altération de la qualité des viandes, lesquelles, lorsqu'elles sont commercialisées en frais, sont des produits fragiles qui s'altèrent rapidement au contact de l'air.

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

L'étiquetage comporte la dénomination de l'IGP « Poularde du Périgord ».
Les étiquettes et documents de vente comportent obligatoirement le logo commun défini dans le cahier des charges.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique s'étend sur les départements de :

- la Charente, limitée aux cantons de : Aubeterre-sur-Dronne, Chalais, Montbron, Montemboeuf, Montmoreau-Saint-Cybard, Villebois-Lavalette ;
- la Charente-Maritime, limitée au canton de Montguyon ;
- la Corrèze, limitée aux cantons de : Argentat, Ayen, Beaulieu-sur-Dordogne, Beynat, Brive-la-Gaillarde-Centre, Brive-la-Gaillarde-Nord-Est, Brive-la-Gaillarde-Nord-Est, Brive-la-Gaillarde-Sud-Est, Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouest, Corrèze, Donzenac, Égletons, Juillac, Larche, Lubersac, Malemort-

sur-Corrèze, Meyssac, Seilhac, Treignac, Tulle-Campagne-Nord, Tulle-Campagne-Sud, Tulle-Urbain-Nord, Tulle-Urbain-Sud, Uzerche, Vigeois ;

- la Dordogne ;
- la Gironde, limitée aux cantons de : Castillon-la-Bataille, Coutras, Lussac, Pujols, Sainte-Foy-la-Grande ;
- la Haute-Vienne, limitée aux cantons de : Aixe-sur-Vienne, Ambazac, Châlus, Châteauneuf-la-Forêt, Eymoutiers, Laurière, Limoges-Beaupuy, Limoges-Isle, Limoges-Landouge, Limoges-Couzeix, Limoges-Cité, Limoges-Le Palais, Limoges-Condat, Limoges-Panazol, Limoges-Corgnac, Limoges-Puy-las-Rodas, Limoges-Grand-Treuil, Limoges-Vigenal, Limoges-Émailleurs, Limoges-Carnot, Limoges-Centre, Limoges-La Bastide, Nexon, Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pierre-Buffière, Rochechouart, Saint-Germain-les-Belles, Saint-Junien-Est, Saint-Junien-Ouest, Saint-Laurent-sur-Gorre, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Yrieix-la-Perche ;
- du Lot, limité aux cantons de : Bretenoux, Cahors-Nord-Est, Cahors-Nord-Ouest, Cahors-Sud, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Cazals, Gourdon, Gramat, Labastide-Murat, Lacapelle-Marival, Lalbenque, Lauzès, Limogne-en-Quercy, Livernon, Luzech, Martel, Montcuq, Payrac, Puy-l'Évêque, Saint-Céré, Saint-Germain-du-Bel-Air, Saint-Géry, Salviac, Souillac, Vayrac ;
- du Lot-et-Garonne, limité aux cantons de : Cancon, Castelmoron-sur-Lot, Castillonnès, Duras, Fumel, Lauzun, Marmande-Est, Marmande-Ouest, Monclar, Monflanquin, Sainte-Livrade-sur-Lot, Seyches, Tonneins, Tournon-d'Agenais, Villeneuve-sur-Lot-Sud, Villeréal, Le Mas-d'Agenais

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique est située dans le quart Sud Ouest de la France, centrée sur le département de la Dordogne.

Le Périgord ainsi défini correspond à une vaste zone de piémont globalement inclinée selon une pente nord-est sud-ouest. Les nombreux cours d'eau, en traversant les roches de résistance contrastée de cette zone, ont formé un réseau de petites vallées, orientées et profilées diversement, mais qui constitue un des éléments majeurs et structurants du relief périgourdin. Seules les vallées, riches en alluvions, sont réellement propices à la culture des céréales. Les coteaux, souvent pentus et arborés, sont plutôt dédiés à l'élevage.

La complexité géologique a favorisé la présence de nombreux gisements miniers (fer, or, calcaire, kaolin). Parmi eux, certains sont exploités pour la production d'argile smectique, de type bentonite et montmorillonite, aux propriétés spécifiques.

Le climat de l'aire géographique est globalement tempéré, de type « océanique dégradé », c'est à dire soumis au système climatique du nord de l'océan atlantique, mais avec des influences marquées, à la fois de type continental et de type méditerranéen.

La culture du maïs est très présente sur toute l'aire géographique. Les céréales à paille sont largement cultivées ; le blé tendre et le triticale prédominent.

S'agissant des facteurs humains, c'est à partir du 14ème siècle que s'est développé de façon notable l'élevage des volailles en Périgord.
C'est seulement au cours du 19ème siècle que le Périgord devient une terre de production avicole à part entière, dont la production conserve toutefois son caractère traditionnel, de type familial.

Le premier « Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord » est né en 1953. Dans son règlement technique de l'époque, il définit la façon d'élever les volailles « selon la méthode fermière en usage dans le Périgord ».

Le développement et la notoriété acquise sur le poulet incitent les aviculteurs périgourdins à développer une production de volailles festives sur les bases des savoir faire traditionnels conservés en Périgord.

L'élevage de poulardes se développe à partir des mêmes pratiques que celles de l'élevage de poulets. Les savoir-faire en matière d'alimentation s'avèrent particulièrement adaptés à l'allongement de l'élevage de ces poules et à leur engraissement. Ces volailles plus grosses sont généralement produites et consommées pour les fêtes d'où leur désignation de volailles festives.

Spécificité du produit

La « Poularde du Périgord » est une volaille de conformation particulière issue de souches à croissance lente, élevée en plein air et nourrie selon des savoirs faire locaux.

La « Poularde du Périgord » est une volaille festive dodue, avec des masses musculaires très développées et rebondies. L'ensemble des masses musculaires présente un état d'engraissement intramusculaire appelé « persillé » et un état d'engraissement sous cutané très important.

La qualité de présentation des carcasses entières est particulièrement soignée et ne présente aucun défaut.

Ces spécificités confèrent à la « Poularde du Périgord » une solide réputation.

Lien causal

Le lien à l'origine de la « Poularde du Périgord » est basé sur la qualité et la réputation.

L'aire géographique, du fait de la douceur de son climat océanique et de son altitude faible à moyenne, constitue un endroit propice à l'élevage des volailles.

Les vallées, riches en alluvions, sont utilisées pour la culture des céréales et les coteaux, souvent pentus et arborés, pour les parcours des volailles.

L'association de ces céréales dans la ration alimentaire repose sur leur présence régulière et avérée depuis très longtemps dans les assolements des exploitations périgourdines et présente un profil nutritionnel spécifique et particulièrement bien équilibré pour le développement et l'engraissement des volailles.

Parmi les céréales utilisées, le maïs occupe une place privilégiée : l'absence de tégument sur le grain lui confère une meilleure digestibilité et donc une meilleure qualité d'assimilation ; son taux élevé de matières grasses et d'amidon en fait une céréale particulièrement énergisante pour l'engraissement des poulardes.

La complémentation de la ration alimentaire de façon systématique avec de l'argile (la bentonite) assure un très bon état sanitaire et de meilleures conditions d'ambiance en bâtiment ce qui favorise une croissance plus harmonieuse et régulière des volailles. Ce choix des éleveurs périgourdins se révèle particulièrement important et justifié pour le développement des masses musculaires et l'engraissement de la « Poularde du Périgord » et ce d'autant qu'il s'agit de volailles issues de souche à croissance lente, dont la durée d'élevage est particulièrement longue.

La complémentation de tous les aliments en bentonite entraîne une meilleure assimilation de la ration durant toute la vie de l'animal. Cette meilleure assimilation favorise un meilleur développement de tous les tissus, notamment les muscles, et favorise une meilleure répartition de la graisse. De ce fait, les carcasses de « Poularde du Périgord » présentent une répartition équilibrée entre gras abdominal, gras sous-cutané et gras intramusculaire.

Cette pratique est associée à celle héritée de la tradition de distribuer chaque jour quelques poignées de céréales en grain entier sur la litière du bâtiment. Ce geste ancestral qui permettait autrefois à la fermière de rassembler les volailles, renforce le lien entre l'éleveur et ses volailles, stimule chez les poussins leur instinct picoreur et facilite ensuite l'exploration des parcours. Ce comportement se traduit par une activité physique plus importante qui entraîne le développement d'une musculature plus importante avec une meilleure répartition de la graisse au niveau des muscles.

Il contribue également à stimuler dès le jeune âge le fonctionnement du gésier et donc participe à l'amélioration de l'assimilation des composants de la ration contribuant au développement de la masse musculaire.

Par ailleurs il favorise le grattement continu de la litière par les poussins, ce qui contribue à son aération et à la maintenir sèche plus longtemps compte tenu de la durée d'élevage de ces volailles.

Cette habitude quotidienne de grattage et retournement de la litière s'avère particulièrement importante pour les poulardes compte tenu de la longue durée d'élevage de ces volailles festives qui s'achève par une période de claustration. En effet, la présence des poulardes à l'intérieur du bâtiment sur une litière très propre, en fin de période d'engraissement, favorise un très bon état d'emplumement. Celui-ci se traduit par une plus grande facilité de plumaison, et donc une qualité impeccable de la présentation des carcasses entières, notamment dans sa version traditionnelle locale dite « méti-fait ».

L'élevage en plein air sur des parcours souvent pentus et arborés, a également un impact sur les spécificités de la « Poularde du Périgord » : il se traduit par une ossature plus solide qui autorise un développement plus important des masses musculaires (filets et cuisses).

Le gras intramusculaire qui donne à la viande de « Poularde du Périgord » une texture spécifique, dite « persillée » est, quant à lui, constitué pendant la phase finale d'engraissement réalisée en bâtiment.

L'ensemble de ces éléments ont été mis en lumière en 1929 par La Mazille, célèbre cuisinière de la région, dans son recueil de recettes locales : « Une des raisons principales de l'excellence des volailles en Périgord s'explique par la façon dont elles sont nourries et engraissées avec du maïs ».

La réputation de la « Poularde du Périgord » est également prouvée dès le 19ème siècle grâce aux concours, organisés d'abord en Dordogne (1862) puis dans tous les

départements limitrophes (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866), qui récompensent majoritairement les éleveurs périgourdins.

Référence à la publication du cahier des charges

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-15f16403-8e36-4a51-876e-f644ae3d7e36

DOCUMENT UNIQUE

« Poulet du Périgord »

N° UE: [réservé UE]

AOP ( ) **IGP (X)**

1. **DENOMINATION(S)**

« Poulet du Périgord »

2. **ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France

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

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

Classe 1.1 : viande (et abats) frais

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

Le « Poulet du Périgord» est un poulet issu de souches à croissance lente de type cou nu (poulet jaune) et / ou de type non cou nu (poulet blanc).

Elevé pendant une durée minimale de 81 jours, le « Poulet du Périgord » est un poulet charnu, avec des masses musculaires bien développées et fermes, bien réparties sur un squelette fin. La peau fine, de couleur uniforme (jaune ou blanche), recouvre un gras sous cutané suffisant, mais sans excès. L'état d'engraissement se caractérise par une répartition régulière sous la peau, sans dépôt localisé dans la cavité abdominale, ni au niveau des aisselles.
Il peut être commercialisé en carcasse ou sous forme de découpes, en frais ou surgelé. Il peut être conditionné sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les carcasses de « Poulet du Périgord» se présentent sous forme de :
- carcasse effilée (volaille plumée, éviscérée, avec tête, pattes et abats),
- carcasse "prête à cuire" (PAC) (volaille plumée, éviscérée, sans tête, avec ou sans tarse),
- carcasse « métifet » ou « méti-fait » (volaille plumée, éviscérée, avec ou sans tarse, et avec tête repliée sous l'aile).

La qualité de présentation des carcasses entières est particulièrement soignée et ne présente aucun défaut.

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

Pendant toute la durée d'élevage, les aliments distribués sont composés uniquement de végétaux, minéraux et vitamines.
Parmi les végétaux, sont obligatoirement présents dans le mélange :
- le maïs, en taux variable selon l'âge;

- au moins une autre céréale, parmi notamment blé, orge, triticale, sorgho, avoine ;
- des protéagineux pour équilibrer la ration.

Durant la période d'élevage, il convient de distinguer 3 phases correspondant à des besoins physiologiques différents auxquels sont associés des taux de céréales différents:

- la phase de démarrage, du 1er jour au 28ème jour,
- la phase de croissance, du 29ème jour au 52ème jour,
- la phase de finition, du 53ème jour à l'âge d'enlèvement pour les poulets, soit 81 jours minimum.

La complémentation avec de l'argile (bentonite), est systématique dans chaque type d'aliment. Son niveau d'incorporation dans l'aliment est fixé à 2 kg/t au minimum.

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

L'élevage ainsi que l'abattage, la découpe et le conditionnement du « Poulet du Périgord» s'effectuent dans l'aire géographique.
Les abattoirs périgourdins ont en effet développé et conservé des savoir-faire spécifiques de tri et de présentation pour la sélection des carcasses, notamment celles faisant l'objet d'une présentation en « méti-fait », qui contribuent à la réputation du produit et à la qualité finale de présentation des produits.

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

La découpe et le conditionnement ont lieu sur le site d'abattage. Cela permet l'enchainement de ces opérations et évite une altération de la qualité des viandes, lesquelles, lorsqu'elles sont commercialisées en frais, sont des produits fragiles qui s'altèrent rapidement au contact de l'air.

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

L'étiquetage comporte la dénomination de l'IGP « Poulet du Périgord ».
Les étiquettes et documents de vente comportent obligatoirement le logo commun défini dans le cahier des charges.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique s'étend sur les départements de :

- la Charente, limitée aux cantons de : Aubeterre-sur-Dronne, Chalais, Montbron, Montemboeuf, Montmoreau-Saint-Cybard, Villebois-Lavalette ;
- la Charente-Maritime, limitée au canton de Montguyon ;
- la Corrèze, limitée aux cantons de : Argentat, Ayen, Beaulieu-sur-Dordogne, Beynat, Brive-la-Gaillarde-Centre, Brive-la-Gaillarde-Nord-Est, Brive-la-Gaillarde-Nord-Est, Brive-la-Gaillarde-Sud-Est, Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouest, Corrèze, Donzenac, Égletons, Juillac, Larche, Lubersac, Malemort-

sur-Corrèze, Meyssac, Seilhac, Treignac, Tulle-Campagne-Nord, Tulle-Campagne-Sud, Tulle-Urbain-Nord, Tulle-Urbain-Sud, Uzerche, Vigeois ;

- la Dordogne ;
- la Gironde, limitée aux cantons de : Castillon-la-Bataille, Coutras, Lussac, Pujols, Sainte-Foy-la-Grande ;
- la Haute-Vienne, limitée aux cantons de : Aixe-sur-Vienne, Ambazac, Châlus, Châteauneuf-la-Forêt, Eymoutiers, Laurière, Limoges-Beaupuy, Limoges-Isle, Limoges-Landouge, Limoges-Couzeix, Limoges-Cité, Limoges-Le Palais, Limoges-Condat, Limoges-Panazol, Limoges-Corgnac, Limoges-Puy-las-Rodas, Limoges-Grand-Treuil, Limoges-Vigenal, Limoges-Émailleurs, Limoges-Carnot, Limoges-Centre, Limoges-La Bastide, Nexon, Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pierre-Buffière, Rochechouart, Saint-Germain-les-Belles, Saint-Junien-Est, Saint-Junien-Ouest, Saint-Laurent-sur-Gorre, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Yrieix-la-Perche ;
- du Lot, limité aux cantons de : Bretenoux, Cahors-Nord-Est, Cahors-Nord-Ouest, Cahors-Sud, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Cazals, Gourdon, Gramat, Labastide-Murat, Lacapelle-Marival, Lalbenque, Lauzès, Limogne-en-Quercy, Livernon, Luzech, Martel, Montcuq, Payrac, Puy-l'Évêque, Saint-Céré, Saint-Germain-du-Bel-Air, Saint-Géry, Salviac, Souillac, Vayrac ;
- du Lot-et-Garonne, limité aux cantons de : Cancon, Castelmoron-sur-Lot, Castillonnès, Duras, Fumel, Lauzun, Marmande-Est, Marmande-Ouest, Monclar, Monflanquin, Sainte-Livrade-sur-Lot, Seyches, Tonneins, Tournon-d'Agenais, Villeneuve-sur-Lot-Sud, Villeréal, Le Mas-d'Agenais

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique est située dans le quart Sud Ouest de la France, centrée sur le département de la Dordogne.

Le Périgord ainsi défini correspond à une vaste zone de piémont globalement inclinée selon une pente nord-est sud-ouest. Les nombreux cours d'eau, en traversant les roches de résistance contrastée de cette zone, ont formé un réseau de petites vallées, orientées et profilées diversement, mais qui constitue un des éléments majeurs et structurants du relief périgourdin. Seules les vallées, riches en alluvions, sont réellement propices à la culture des céréales. Les coteaux, souvent pentus et arborés, sont plutôt dédiés à l'élevage.

La complexité géologique a favorisé la présence de nombreux gisements miniers (fer, or, calcaire, kaolin). Parmi eux, certains sont exploités pour la production d'argile smectique, de type bentonite et montmorillonite, aux propriétés spécifiques.

Le climat de l'aire géographique est globalement tempéré, de type « océanique dégradé », c'est à dire soumis au système climatique du nord de l'océan atlantique, mais avec des influences marquées, à la fois de type continental et de type méditerranéen.

La culture du maïs est très présente sur toute l'aire géographique. Les céréales à paille sont largement cultivées ; le blé tendre et le triticale prédominent.

S'agissant des facteurs humains, c'est à partir du 14ème siècle que s'est développé de façon notable l'élevage des volailles en Périgord.
C'est seulement au cours du 19ème siècle que le Périgord devient une terre de production avicole à part entière, dont la production conserve toutefois son caractère traditionnel, de type familial.

Le premier « Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord » est né en 1953. Dans son règlement technique de l'époque, il définit la façon d'élever les volailles « selon la méthode fermière en usage dans le Périgord ».

Aujourd'hui encore, le « Poulet du Périgord » est élevé en reproduisant les conditions d'élevage plus extensives d'autrefois. Ils sont élevés en plein air à partir de souches dites « rustiques à croissance lente ».

La ration comprend, quel que soit l'âge des volailles, un mélange d'au moins deux céréales comprenant obligatoirement du maïs, et au moins une céréale parmi notamment blé, orge, triticale, sorgho, et avoine. L'éleveur périgourdin distribue chaque jour quelques poignées de céréales sous forme de grain entier sur la litière du bâtiment.
Cette ration est complémentée en bentonite, argile bien connue en Périgord pour ses vertus digestives chez les volailles, et présente dans les gisements miniers de la zone.

Spécificité du produit

Le « Poulet du Périgord » est une volaille de conformation particulière issue de souches à croissance lente, élevée en plein air et nourrie selon des savoir-faire locaux.

Le « Poulet du Périgord » se présente comme un poulet dont la peau de couleur uniforme laisse apparaître des masses musculaires bien développées et fermes, bien réparties sur l'ensemble du squelette. L'état d'engraissement suffisant, mais sans excès se caractérise par une répartition régulière sous la peau et au niveau des muscles (gras interstitiel), sans dépôt localisé dans la cavité abdominale, ni au niveau des aisselles.

La qualité de présentation des carcasses entières est particulièrement soignée et ne présente aucun défaut.

Ces spécificités confèrent au « Poulet du Périgord » une solide réputation.

Lien causal

Le lien à l'origine du « Poulet du Périgord » est basé sur la qualité et la réputation.

L'aire géographique, du fait de la douceur de son climat océanique et de son altitude faible à moyenne, constitue un endroit propice à l'élevage des volailles.

Les vallées, riches en alluvions, sont utilisées pour la culture des céréales et les coteaux, souvent pentus et arborés, pour les parcours des volailles.

L'association de ces céréales dans la ration alimentaire repose sur leur présence régulière et avérée depuis très longtemps dans les assolements des exploitations périgourdines et présente un profil nutritionnel spécifique et particulièrement bien équilibré pour l'élevage des poulets.

Parmi les céréales utilisées, le maïs occupe une place privilégiée : l'absence de tégument sur le grain lui confère une meilleure digestibilité et donc une meilleure qualité d'assimilation ; son taux élevé de matières grasses et d'amidon en fait une céréale particulièrement énergisante, indiquée pour obtenir des volailles charnues voire dodues.

La complémentation de la ration alimentaire de façon systématique avec de l'argile (la bentonite) assure un très bon état sanitaire et de meilleures conditions d'ambiance en bâtiment ce qui favorise une croissance plus harmonieuse et régulière des volailles. Ce choix des éleveurs périgourdins se révèle particulièrement important et justifié pour le développement des masses musculaires et l'état d'engraissement du «Poulet du Périgord » issu de souche à croissance lente.

La complémentation de tous les aliments en bentonite entraîne une meilleure assimilation de la ration durant toute la vie de l'animal. Cette meilleure assimilation favorise un meilleur développement de tous les tissus, notamment les muscles, et favorise une meilleure répartition de la graisse. De ce fait, les carcasses présentent moins d'amas graisseux dans la cavité abdominale, et moins de gras sous-cutané. La peau apparaît plus fine, d'une couleur plus uniforme sur toute la carcasse et laisse voir la masse musculaire.

Cette pratique est associée à celle héritée de la tradition de distribuer chaque jour quelques poignées de céréales en grain entier sur la litière du bâtiment. Ce geste ancestral qui permettait autrefois à la fermière de rassembler les volailles, renforce le lien entre l'éleveur et ses volailles, stimule chez les poussins leur instinct picoreur et facilite ensuite l'exploration des parcours. Ce comportement se traduit par une activité physique plus importante qui entraîne le développement d'une musculature plus importante avec une meilleure répartition de la graisse au niveau des muscles.

Il contribue également à stimuler dès le jeune âge le fonctionnement du gésier et donc participe à l'amélioration de l'assimilation des composants de la ration contribuant au développement de la masse musculaire.

Par ailleurs il favorise le grattement continu de la litière par les poussins, ce qui contribue à son aération et à la maintenir sèche plus longtemps compte tenu de la durée d'élevage de ces volailles.

Enfin, la présence à l'intérieur du bâtiment sur une litière très propre, favorise l'état d'emplumement, ce qui se traduit par une plus grande facilité de plumaison, et donc une qualité impeccable de la présentation des carcasses entières.

L'élevage en plein air sur des parcours souvent pentus et arborés, a également un impact sur les spécificités du « Poulet du Périgord » : il se traduit par une ossature plus solide qui autorise un développement plus important des masses musculaires (filets et cuisses) au détriment du gras sous cutané.

L'ensemble de ces éléments ont été mis en lumière en 1929 par La Mazille, célèbre cuisinière de la région, dans son recueil de recettes locales : « Une des raisons principales de l'excellence des volailles en Périgord s'explique par la façon dont elles sont nourries et engraissées avec du maïs ».

La réputation du « Poulet du Périgord » est également prouvée dès le 19ème siècle grâce aux concours, organisés d'abord en Dordogne (1862) puis dans tous les départements limitrophes (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866), qui récompensent majoritairement les éleveurs périgourdins.

Plus récemment encore, les palmarès du concours général agricole (Salon international de l'agriculture, Paris) sur la dernière décennie confirment le très bon positionnement du « Poulet du Périgord » au niveau national, tant pour le poulet entier que pour les produits de découpe

---

Référence à la publication du cahier des charges

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7f021529-d866-4d12-9860-ec61a860a6b0