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

homologué par l'arrêté du 31 mars 2023, *JORF* du 5 avril 2023
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°17

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association Avicole du Gers (AVIGERS)
Route d'Auch - 32300 MIRANDE
Tél : (33) (0)5 62 66 51 91
Courriel : avigers@avigers.com

Forme juridique : Association

Composition :

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

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1.1. Viandes (et abats) frais

1. NOM DU PRODUIT

« Volailles du Gers »

2. DESCRIPTION DES PRODUITS

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 Poulet blanc Poulet noir Poulet gris	1 kg 1 kg 1 kg 1,150 kg	Jaune Blanche Blanche Jaune	Jaunes Blanches Noires 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	

Les « Volailles du Gers » répondent aux critères de qualité suivants :
- pour les carcasses : classe A et poids minimal ;
- pour les découpes: 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 surgelés.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'élevage des « Volailles du Gers » a lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire suivant sur la base du code officiel géographique (COG) de l'année 2022.

- Département du Gers en intégralité.

- Département de la Haute-Garonne :

Agassac, Ambax, Anan, Beaufort, Bellegarde-Sainte-Marie, Bellesserre, Bérat, Blajan, Boissède, Bonrepos-sur-Aussonnelle, Boulogne-sur-Gesse, Bragayrac, Brax, Brignemont, Cabanac-Séguenville, Cadours, Cambernard, Cardeilhac, Castelgaillard, Castelnau-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, Lévignac, 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, Puysségur, 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-Balerme, 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, Vialer.

- Département des Hautes-Pyrénées :

Ansost, Antin, Aries-Espénan, 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, Lustar, 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.

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

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

Identification des opérateurs : tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation.

Suivi et documents mis en place pour garantir l'origine et la traçabilité

Etape	Information suivie	Document associé
Elevage	- Coordonnées de l'éleveur - Quantité et type d'oisillons mis en élevage - Suivi de la bande en élevage - Alimentation distribuée (nature, % en fonction des stades..)	- Identification de l'élevage - Bon de livraison oisillons - Fiche d'élevage - Bon de livraison aliment - Ordonnance vétérinaire
Enlèvement	- Coordonnées de l'éleveur - Quantité et type de volailles enlevées - Coordonnées de l'abattoir	- Bon d'enlèvement ou lettre de voiture avec le numéro de la bande

		- Fiche ICA (information sur la chaine alimentaire) - Fiche d'élevage
Abattage	- Coordonnées de l'abattoir - Coordonnées de l'éleveur - Quantité et type de volailles abattues	- Identification de l'abattoir - Bon d'enlèvement ou lettre de voiture avec le numéro de la bande - Ticket de pesée - Fiche de lot avec déclassement et saisi
Conditionnement des volailles entières	- Quantité et type de volailles entières conditionnées	- Identification des chariots - Fiche de lot
Découpe et conditionnement des pièces de découpe	- Quantité et type de volailles découpées - Quantité et type de pièces de découpe conditionnées	- Identification des lots abattus - Fiche de suivi production
Surgélation	- Coordonnées de l'atelier de surgélation - Quantité et type de volailles surgelées - Délai entre abattage et surgélation	- Identification de l'abattoir - Bon de livraison ou certificat de transfert - Fiche de suivi production - Fiche de suivi production

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Souches utilisées

Les souches utilisées pour la production des « Volailles du Gers » sont des souches rustiques et à croissance lente. Les volailles sont ainsi adaptées à une durée d'élevage longue, à l'élevage en plein-air et elles utilisent les parcours.
Les souches retenues permettent d'obtenir des volailles présentant les phénotypes et les caractéristiques suivants :

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

5.2 La densité en bâtiment

La densité d'occupation en bâtiment n'excède pas les valeurs suivantes :

	Nombre maximum d'animaux / m² en bâtiment	Poids vif maximum / m² en bâtiment	Nombre maximum d'animaux en bâtiment
Poulet	11 sujets / m²	25 kg de poids vif / m²	4 400 sujets / bâtiment
Chapon	11 sujets / m² jusqu'à 81 jours 6,25 sujets / m² de 82 jours à l'abattage	25 kg de poids vif / m² 35 kg de poids vif / m²	4 400 sujets / bâtiment 2 500 sujets / bâtiment

Pintade	13 sujets / m²	23 kg de poids vif / m²	5 200 sujets / bâtiment
Dinde	10 sujets / m² jusqu'à 49 jours 6,25 sujets / m² de 50 jours à l'abattage	35 kg de poids vif / m²	4 000 sujets / bâtiment 2 500 sujets / bâtiment
Poularde	11 sujets / m² jusqu'à 81 jours 9 sujets / m² de 82 jours à l'abattage	25 kg de poids vif / m² 35 kg de poids vif / m²	4 400 sujets / bâtiment 3 600 sujets / bâtiment
Chapon de pintade	13 sujets / m² jusqu'à 94 jours 10 sujets / m² de 95 jours à l'abattage	25 kg de poids vif / m² 35 kg de poids vif / m²	5 200 sujets / bâtiment 4 000 sujets / bâtiment
Canard de barbarie	8 sujets mâles / m² 10 sujets femelles / m²	35 kg de poids vif / m² 25 kg de poids vif / m²	3 200 mâles / bâtiment 4 000 femelles / bâtiment

5.3 Site d'élevage et bâtiments

La surface utilisable totale de l'élevage avicole par site d'élevage n'excède pas 1600 m², soit 4 bâtiments de 400 m².

Le bâtiment est muni de trappes de sortie sur parcours d'une longueur d'au moins 4 m pour 100 m² de surface du bâtiment.

En cas d'élevages en volière pour les pintades et chapons de pintade :
– Les bâtiments sont munis d'une volière extérieure, d'une surface au moins double de celle du bâtiment et d'une hauteur supérieure à 2 m.
– Les bâtiments ou les volières sont pourvus de perchoirs d'une longueur au moins égale à 100 m pour 1 000 oiseaux.

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

5.4 Parcours

Les volailles ont accès quotidiennement, de 9h du matin à la tombée de la nuit, à un parcours extérieur, herbeux et ombragé, selon les conditions suivantes :

	Age maximum d'accès au parcours	Surface minimale du parcours
Poulet	6 semaines	2 m² / sujet
Chapon	6 semaines	2 m² / sujet jusqu'à 91 j 4 m² / sujet à partir du 92ème j
Pintade	8 semaines	2 m² / sujet
Dinde	7 semaines	6 m² / sujet
Poularde	6 semaines	2 m² / sujet jusqu'à 91 j 3 m² / sujet à partir du 92ème j
Chapon de pintade	8 semaines	2 m² / sujet jusqu'à 104 j 3 m² / sujet à partir du 105ème j
Canard de barbarie	Entre 6 et 8 semaines	2 m² / sujet

Le parcours est recouvert de 20 arbres ou arbustes minimum pour 400 m² de bâtiment d'élevage**.**

5.5 Alimentation des volailles

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.

Les pourcentages minimums de céréales pour chaque espèce de volaille, et pour chaque phase d'alimentation sont :

	Pourcentage minimum de céréales en phase de démarrage	Pourcentage minimum de céréales en phase d'engraissement
Poulet, chapon, poularde	De 0 à 28 jours : 50%	A partir du 29ème jour : 80%
Pintade, chapon de pintade	De 0 à 28 jours : 50%	A partir du 29ème jour : 70%
Dinde	De 0 à 28 jours : 50% De 29 à 63 jours : 55%	A partir du 64ème jour : 80%
Canard de barbarie	De 0 à 35 jours : 50%	A partir du 36ème jour : 75%

5.6 Durée d'élevage

Les âges minimums d'abattage pour chaque volaille sont les suivants :

Poulet jaune, blanc, ou noir	81 jours
Poulet gris	100 jours
Chapon	150 jours
Pintade	94 jours
Dinde	150 jours
Poularde	120 jours
Chapon de pintade	154 jours
Canard de barbarie	Mâles : 84 jours Femelles : 77 jours

5.7 Conditions d'enlèvement et de transport des volailles

Une mise à jeun des volailles, de 5h minimum, est réalisée préalablement à l'enlèvement des volailles en élevage.

La durée de transport entre le site d'élevage et l'abattoir n'excède pas 3h, et le délai entre la fin de l'enlèvement et le début d'abattage des volailles n'excède pas 12h, afin de garantir le bien-être de l'animal.

Lors de l'attente avant abattage, les volailles sont protégées des températures excessives (chaudes ou froides) et des intempéries. Les quais d'attente sont couverts et bardés ou munis de protections contre le mauvais temps. Ils sont également équipés d'un système de ventilation et de brumisation.
Les conditions de confort (ventilation/brumisation) sont adaptées en fonction de l'état des volailles et du temps d'attente.

5.8 Production des abats

Les abats sont issus de volailles 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.

5.9 Surgélation

Seule la surgélation est autorisée. La congélation est interdite.
L'attente maximale entre abattage (N) et surgélation est de 3 jours maximum (N+3) après abattage**.**

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU 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.

6.1 Spécificité de l'aire géographique

6.1.1 Facteurs naturels

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.

6.1.2 Facteurs humains

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 entrainant 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 assisté de ces productions a ainsi doublé.

6.2 Spécificité du produit

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.

6.3 Lien causal

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)).

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 : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Téléphone : 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.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

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

- La dénomination enregistrée du produit « Volailles du Gers »,
- Le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9. EXIGENCES NATIONALES

Etape	*Principaux point à contrôler*	*Méthode d'évaluation*
Elevage	Elevage dans l'aire géographique définie	Contrôle documentaire et visuel
Elevage	Présence de souches rustiques à croissance lente	Contrôle documentaire
Elevage	Densité d'occupation en bâtiment	Contrôle documentaire
Elevage	Elevé en plein air avec accès à un parcours	Contrôle documentaire et visuel
Elevage	Surface du parcours	Contrôle documentaire et visuel
Composition des aliments	Alimentation 100% végétale, minéraux et vitamines dont : - 80% minimum de céréales et dérivés de céréales pour le poulet, le chapon, la poularde et la dinde, - 70% pour la pintade et le chapon de pintade, - 75% pour le canard de barbarie	Contrôle documentaire
Durée d'élevage	Age minimum à l'abattage	Contrôle documentaire