

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Poulet du Périgord »
homologué par Arrêté du 19 mai 2026, paru au *JORF* du 29 mai 2026
**Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté
alimentaire n°2026-23 du 4 juin 2026**

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association Le Poulet du Périgord
Siège Social : Cré@vallée Nord
CS 10250 24750 Périgueux Cedex 9
Tél. : 05 53 05 79 90
<https://lepouletdupericord.fr>
contact@lepouletdupericord.fr

Composition :

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

1) NOM DU PRODUIT

« Poulet du Périgord »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Poulet du Périgord » est un poulet issu de souches rustiques à croissance lente, dont la peau et les pattes sont de couleur blanche ou jaune.

Le « Poulet du Périgord » est un sujet jeune, dont la pointe du sternum est encore flexible. Elevé pendant une durée minimale de 81 jours, il offre une carcasse entière d'un poids minimum de 1,3 kg pour la version effilée, 1,1 kg pour la version « métifet » et 1,0 kg pour la version « prête à cuire », dont la présentation est de classe A.

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.

Présentation des produits commercialisés

Le « Poulet du Périgord » est commercialisé en carcasse, ou sous forme de découpes, en frais ou surgelé. Il est présenté à la vente nu ou conditionné sous emballage de protection.

Les abats du « Poulet du Périgord » sont commercialisés frais ou surgelés.

Les carcasses de « Poulet du Périgord » se présentent sous forme de :

- carcasse effilée (poulet plumé, éviscéré, avec tête, pattes et abats),
- carcasse "prête à cuire" (PAC) (poulet plumé, éviscéré, sans tête, avec ou sans tarse),
- carcasse "métifet" ou « méti-fait » (poulet plumé, éviscéré, avec ou sans tarse, et avec tête repliée sous l'aile).

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

Les carcasses et morceaux de découpe du « Poulet du Périgord » respectent les critères de présentation suivants :

- Les carcasses commercialisées entières sont de classe A.
- Les découpes peuvent provenir de carcasses de classe A ou présentent de légers défauts, dont le poids minimum est de 90% des carcasses éviscérées sans abats.
- Les découpes sont conformes aux critères de présentation de la classe A.
- Les abats de poulets (cœur, foie, gésier) peuvent être commercialisés sous la dénomination « Poulet du Périgord ».

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'élevage, ainsi que l'abattage, la découpe et le conditionnement du « Poulet du Périgord » ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 21 mai 2015.

Les abattoirs périgourdiens 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.

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

Le périmètre de l'aire géographique, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2025 :

Région Nouvelle-Aquitaine :

Département de la Dordogne : toutes les communes ;

Département de la Charente :

Communes retenues en entier : Aubeterre-sur-Dronne, Bardenac, Bazac, Bellon, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisé-La Tude, Bonnes, Bors (Canton de Tude-et-Lavalette), Brie-sous-Chalais, Chalais, Charras, , Cherves-Châtelars, Combiers, Courgeac, Courlac, Curac, Deviat, Dignac, Ecuras, Edon, Eymouthiers, Feuillade, Fouquebrune, , Grassac, Gurat, Juignac, , Laprade, Le Lindois, Les Essards, Lésignac-Durand, Magnac-lès-Gardes, Mainzac, Marthon, Massignac, Mazerolles, Médillac, Montboyer, Montbron, Montemboeuf, Montignac-le-Coq, Montmoreau, Mouzon, Nabinaud, Nonac, Orgedeuil, Orival, Palluau, Pillac, Poullignac, Rioux-Martin, Ronsenac, Rouffiac, Rognac, Roussines, Rouzède, Saint-Adjutory, , Saint-Avit, , Saint-Germain-de-Montbron, , Saint-Martial, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Séverin, Saint-Sornin, Salles-Lavalette, Sauvagnac, Sers, Souffrignac, Torsac, Vaux-Lavalette, Verneuil, Villebois-Lavalette, Vitrac-Saint-Vincent, Vouthon, Yviers ;

Département de la Charente-Maritime :

Communes retenues en entier : Bourses-et-Martron, Boscamnant, Cercoux, Clérac, La Barde, La Clotte, La Genétouze, Le Fouilloux, Montguyon, Neuvicq, Saint-Aigulin, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Pierre-du-Palais ;

Département de la Corrèze :

Communes retenues en entier : Affieux, Albignac, Albussac, Allassac, Arnac-Pompadour, Astaillac, Aubazines, Ayen, Bar, Beaulieu-sur-Dordogne, Beaumont, Benayes, Beynat, Beyssac, Beyssenac, Billac, Branceilles, Brignac-la-Plaine, Brive-la-Gaillarde, , Chabrignac, Chamberet, Chamboulive, Chameyrat, Champagnac-la-Noaille, Chanac-les-Mines, Chanteix, Chapelle-Spinasse, Charrier-Ferrière, Chasteaux, Chauffour-sur-Vell, Chaumeil, Chenailler-Mascheix, Collonges-la-Rouge, Concèze, Condat-sSur-Ganaveix, Cornil, Corrèze, Cosnac, Cublac, Curemonte, Dampniat, Donzenac, Egletons, Espartignac, Estivals, Estivaux, Eyburie, Eyrein, Favars, Forgès, Gimel-les-Cascades, Jugeals-Nazareth, Juillac, La Chapelle-aux-Brocs, La Chapelle-aux-Saints, Lacelle, Ladignac-sur-Rondelles, Lagarde-Marc-la-Tour, Lagleygeolle, Lagraulière, Laguenne-sur-Avalouze, Lamongerie, Lanteuil, Larche, Lascaux, Le Chastang, Le Lonzac, Le Pescher, L'Eglise-aux-Bois, Les Angles-sur-Corrèze, Les Trois-Saints, Ligneyrac, Liourdres, Lissac-sur-Couze, Lostanges, Louignac, Lubersac, Madranges, Malemort-, Mansac, Marcillac-la-Croze, Masseret, Meilhards, Mémoire, Meyrignac-l'Eglise, Meyssac, Monceaux-sur-Dordogne, Montaignac-sur-Doustre, Montgibaud, Moustier-Ventadour, Naves, Nespouls, Neuville, Noailhac, Noailles, Nonards, Objat, Orgnac-sur-Vezère, Orliac-de-Bar, Palazinges, Pandrignes, Perpezac-le-Blanc, Perpezac-le-Noir, Peyrissac, Pierrefitte, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Rilhac-Treignac, Rosiers-d'Egletons, Rosiers-de-Juillac, Sadroc, Saillac, Saint-Augustin, Saint-Aulaire, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint-Bonnet-Elvert, Saint-Bonnet-la-Rivière, Saint-Bonnet-l'Enfantier, Saint-Cernin-de-Larche, Saint-Chamant, Saint-Clément, Saint-Cyprien, Saint-Cyr-la-Roche, Sainte-Féréole, Sainte-Fortunade, Saint-Eloy-les-Tuileries, Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Hilaire-les-Courbes, Saint-Hilaire-Peyroux, Saint-Hilaire-Taurieux, Saint-Jal, Saint-Julien-le-Vendômois, Saint-Julien-Maumont, Saint-Martial-de-Gimel, Saint-Martial-Entraygues, Saint-Mexant, Saint-Pantaléon-de-Larche, Saint-Pardoux-l'Ortigier, Saint-Priest-de-Gimel, Saint-Robert, Saint-Salvador, Saint-Solve, Saint-Sornin-Lavolps, Saint-Sylvain, Saint-Viance, Saint-Yrieix-le-Déjalat, Salon-la-Tour, Sarran, Segonzac, Ségur-le-Château, Seilhac, Sérilhac, Sioniac, Soudaine-Lavinadière, Treignac, Troche, Tudeils, Tulle, Turenne, Ussac, Uzerche, Varetz, Vars-sur-Roseix, Végennes, Veix, Vigeois, Vignols, Vitrac-sur-Montane, Voutezac, Yssandon ;

Commune retenue en partie : Argentat-sur-Dordogne pour le seul territoire de la commune déléguée d'Argentat ;

Département de la Gironde :

Communes retenues en entier : Abzac, Belvès-de-Castillon, Bossugan, Camps-sur-l'Isle, Caplong, Castillon-la-Bataille, Chamadelle, Civrac-Sur-Dordogne, Coubeyrac, Coutras, Doulezon, Eynesse, Flaujagues, Francs, Gardégan-et-Tourtirac, Gensac, Gours, Juillac, La Roquille, Le Fieu, Les Artigues-de-Lussac, Les Eglisottes-et-Chalaires, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles-de-Castillon, Ligueux, Lussac, Margueron, Montagne, Mouliets-et-Villemartin, Néac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Pineuilh, Porchères, Puisseguin, Pujols, Puynormand, Rauzan, Riocaud, Saint-André-et-Appelles, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Sainte-Colombe, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Vincent-de-Pertignas, Tayac, Vignonet ;

Département de la Haute-Vienne :

Communes retenues en entier : Aix-sur-Vienne, Ambazac, Augne, Aureil, Beaumont-du-Lac, Bersac-sur-Rivalier, Beynac, Boisseuil, Bonnac-la-Côte, Bosmie-l'Aiguille, Bujaleuf, Burgnac, Bussière-Galant, Chaillac-sur-Vienne, Châlus, Champagnac-la-Rivière, Champnétery, Champsac, Chaptelat, Château-Chervix, Châteauneuf-la-Forêt, Cheissoux, Chéronnac, Cognac-la-Forêt, Condat-sur-Vienne, Coussac-Bonneval, Couzeix, Cussac, Doms, Dournazac, Eybouleuf, Eyjeaux, Eymoutiers, Feytiat, Flavignac, Glandon, Glanges, Gorre, Isle, Jabreilles-les-Bordes, Janailhac, Javerdat, Jourgnac, La Chapelle-Montbrandeix, La Croisille-sur-Briance, La Geneytouse, La Jonchère-Saint-Maurice, La Meyze, La Porcherie, La Roche-l'Abeille, Ladignac-le-Long, Laurière, Lavignac, Le Chalard, Le Châtenet-en-Dognon, Le Palais-sur-Vienne, Le Vigen, Les Billanges, Les Cars, Les Salles-Lavauguyon, Limoges, Linards, Magnac-Bourg, Maisonnais-sur-Tardoire, Marval, Masléon, Meilhac, Meuzac, Moissannes, Nedde, Neuvic-

Entier, Nexon, Nieul, Oradour-sur-Glane, Oradour-sur-Vayres, Pageas, Panazol, Pensol, Peyrat-le-Château, Peyrilhac, Pierre-Buffière, Rempnat, Rilhac-Lastours, Rilhac-Rancon, Rochechouart, Royères, Roziers-Saint-Georges, Saillat-sur-Vienne, Saint-Amand-le-Petit, Saint-Auvent, Saint-Bazile, Saint-Bonnet-Briance, Saint-Brice-sur-Vienne, Saint-Cyr, Saint-Denis-des-Murs, Sainte-Anne-Saint-Priest, Sainte-Marie-de-Vaux, Saint-Gence, Saint-Genest-sur-Roselle, Saint-Germain-les-Belles, Saint-Gilles-les-Forêts, Saint-Hilaire-Bonneval, Saint-Hilaire-les-Places, Saint-Jean-Ligoure, Saint-Jouvent, Saint-Julien-le-Petit, Saint-Junien, Saint-Just-le-Martel, Saint-Laurent-les-Eglises, Saint-Laurent-sur-Gorre, Saint-Léger-la-Montagne, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Martin-de-Jussac, Saint-Martin-le-Vieux, Saint-Martin-Terressus, Saint-Mathieu, Saint-Maurice-les-Brousses, Saint-Méard, Saint-Paul, Saint-Priest-Ligoure, Saint-Priest-sous-Aixe, Saint-Priest-Taurion, Saint-Sulpice-Laurière, Saint-Sylvestre, Saint-Victorien, Saint-Vitte-sur-Briance, Saint-Yrieix-la-Perche, Saint-Yrieix-sous-Aixe, Sauviat-sur-Vige, Séreilhac, Solignac, Surdoux, Sussac, Vayres, Verneuil-sur-Vienne, Veyrac, Vicq-sur-Breuilh, Videix ;

Département du Lot-et-Garonne :

Communes retenues en entier : Agmé, Agnac, Allemans-du-Dropt, Allez-et-Cazeneuve, Anthé, Armillac, Auriac-sur-Dropt, Baleyssagues, Beaugas, Beaupuy, Bias, Birac-sur-Trec, Blanquefort-sur-Briolance, Boudy-de-Beauregard, Bourgougnague, Boulens, Bournel, Brugnac, Cahuzac, Calonges, Cambes, Cancon, Casseneuil, Castelmoron-sur-Lot, Castelnaud-de-Gratecambe, Castelnau-sur-Gupie, Castillonès, Caubon-Saint-Sauveur, Caumont-sur-Garonne, Cavarc, Cazideroque, Clairac, Condezaygues, Coulx, Courbiac, Cuzorn, Dévillac, Dolmayrac, Doudrac, Douzains, Duras, Escassefort, Esclottes, Fauguerolles, Fauillet, Ferrensac, Fongrave, Fourques-sur-Garonne, Fumel, Gavaudun, Gontaud-de-Nogaret, Grateloup-Saint-Gayrand, Hautesvignes, La Sauvetat-du-Dropt, La Sauvetat-sur-Lède, Labretonie, Lacapelle-Biron, Lacaussade, Lachapelle, Lafitte-sur-Lot, Lagruère, Lagupie, Lalandusse, Laparade, Laperche, Laussou, Lauzun, Lavergne, Le Mas-d'Agenais, Le Temple-sur-Lot, Lédat, Lévigac-de-Guyenne, Longueville, Loubès-Bernac, Lougratte, Marmande, Masquières, Mauvezin-sur-Gupie, Mazières-Naresse, Miramont-de-Guyenne, Monbahus, Monclar, Monflanquin, Monségur, Monsempron-Libos, Montagnac-sur-Lède, Montastruc, Montauriol, Montaut, Montayral, Monteton, Montignac-de-Lauzun, Montignac-Toupinerie, Monviel, Moulinet, Moustier, Pailloles, Pardaillan, Parranquet, Paulhiac, Peyrière, Pinel-Hauterive, Pujols, Puymiclan, Puysserampion, Rayet, Rives, Roumagne, Saint-Antoine-de-Ficalba, Saint-Astier, Saint-Aubin, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-d'Agenais, Saint-Colomb-de-Lauzun, Sainte-Bazeille, Sainte-Colombe-de-Duras, Sainte-Colombe-de-Villeneuve, Sainte-Livrade-sur-Lot, Sainte-Marthe, Saint-Étienne-de-Fougères, Saint-Étienne-de-Villeréal, Saint-Eutrope-de-Born, Saint-Front-sur-Lémance, Saint-Georges, Saint-Géraud, Saint-Jean-de-Duras, Saint-Martin-de-Villeréal, Saint-Martin-Petit, Saint-Maurice-de-Lestapel, Saint-Pardoux-du-Breuil, Saint-Pardoux-Isaac, Saint-Pastour, Saint-Pierre-sur-Dropt, Saint-Quentin-du-Dropt, Saint-Sernin, Saint-Vite, Salles, Samazan, Sauveterre-la-Lémance, Savignac-de-Duras, Savignac-sur-Leyze, Ségalas, Sembas, Sénestis, Sérignac-Péboudou, Seyches, Soumensac, Taillebourg, Thézac, Tombeboeuf, Tonneins, Tourliac, Tournon-d'Agenais, Tourtrès, Varès, Verteuil-d'Agenais, Villebramar, Villeneuve-de-Duras, Villeneuve-sur-Lot, Villeréal, Villeton, Virazeil

Région Occitanie :

Département du Lot :

Communes retenues en entier : Albas, Albiac, Alvignac, Anglars, Anglars-Juillac, Anglars-Nozac, Arcambal, Assier, Aujols, Autoire, Aynac, Bach, Baladou, Bannes, Barguelonne-en-Quercy, Beauregard, Bélaise, Belfort-du-Quercy, Bellefont-La Rauze, Belmont-Bretenoux, Belmont-Sainte-Foi, Berganty, Bétaille, Biars-sur-Cère, Bio, Blars, Boissières, Boussac, Bouziès, Brengues, Bretenoux, Cabrerets, Cadrieu, Cahors, Cahus, Caillac, Cajarc, Calamane, Calès, Calvignac, Cambayrac, Cambes, Caniac-du-Causse, Carayac, Cardaillac, Carennac, Carlucet, Carnac-Rouffiac, Cassagnes, Castelfrac, Castelnau-Montratié, Catus, Cavagnac, Cazals, Cénevières, Cézac, Cieurac, Cœur de Causse, Concorès, Concots, Condat, Corn, Cornac, Couzou, Cras, Crayssac, Crégols, Cremps, Cressensac-Sarrazac, Creysse, Cuzance, Dégagnac, Douelle, Duravel, Durbans, Escamps, Esclauzels, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espédaillac, Espère, Espeyroux, Estal, Fajoles, Flaujac-Gare, Flaujac-Poujols, Floirac, Floressas, Fontanes, Francoulès, Frayssinet, Frayssinet-le-Gélat, Frayssinhes, Frontenac, Gagnac-sur-Cère, Gignac, Gigouzac, Gindou, Ginouillac, Gintrac, Girac, Glanes, Goujounac, Gourdon, Gramat, Gréalou, Grézels, Grèzes, Issendolus, Issepts, Labastide-du-Vert, Labastide-Marnhac, Labastide-Murat, Labathude, Laburgade, Lacapelle-Cabanac, Lacapelle-Marival, Lacave, Lachapelle-Auzac, Lagardelle, Lalbenque, Lamagdelaine, Lamothe-Cassel, Lamothe-Fénélon,

Lanzac, Laramière, Larnagol, Larroque-Toirac, Latouille-Lentillac, Lauzès, Laval-de-Cère, Lavercaillère, Lavergne, Le Bastit, Le Bourg, Le Bouyssou, Le Montat, Le Roc, Le Vigan-en-Quercy, Le Vignon-en-Quercy, Lendou-en-Quercy, Lentillac-du-Causse, Léobard, Les Arques, Les Junies, Les Pechs du Ver, Leyme, Lherm, Limogne-en-Quercy, Livernon, Loubressac, Loupiac, Lugagnac, Lunegarde, Luzech, Marcilhac-sur-Célé, Marminiac, Martel, Masclat, Mauroux, Maxou, Mayrac, Mayrinhac-Lentour, Mechmont, Mercuès, Meyronne, Miers, Milhac, Molières, Montamel, Montbrun, Montcabrier, Montcléra, Montcuq-en-Quercy-Blanc, Montdoumerc, Montfaucon, Montgesty, Montlauzun, Montvalent, Nadaillac-de-Rouge, Nadillac, Nuzéjous, Orniac, Padirac, Parnac, Payrac, Payrignac, Pern-Lhospitalet, Pescadoires, Peyrilles, Pinsac, Pomarède, Pontcirq, Porte-du-Quercy, Pradines, Prayssac, Promilhanes, Prudhomat, Puybrun, Puyjourdes, Puy-l'Evêque, Quissac-en-Quercy, Rampoux, Reilhac, Reilhaguet, Reyrevignes, Rignac, Rocamadour, Rouffilhac, Rudelle, Rueyres, Sabadel-Lauzès, Saignes, Saillac, Saint Géry-Vers, Saint-Bressou, Saint-Caprais, Saint-Céré, Saint-Chamarand, Saint-Chels, Saint-Cirq-Lapopie, Saint-Cirq-Madelon, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Denis-Catus, Saint-Denis-lès-Martel, Sainte-Colombe, Saint-Germain-du-Bel-Air, Saint-Jean-de-Laur, Saint-Jean-Lagineste, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Laurent-les-Tours, Saint-Martin-Labouval, Saint-Martin-le-Redon, Saint-Maurice-en-Quercy, Saint-Médard, Saint-Médard-de-Presque, Saint-Michel-de-Bannières, Saint-Michel-Loubéjou, Saint-Paul-de-Vern, Saint-Paul-Flaunac, Saint-Pierre-Lafeuille, Saint-Pierre-Toirac, Saint-Projet, Saint-Simon, Saint-Sozy, Saint-Sulpice, Saint-Vincent-du-Pendit, Saint-Vincent-Rive-d'Olt, Salviac, Sarrazac, Sauliac-sur-Célé, Sauzet, Sénailiac-Lauzès, Sènièrgues, Sérignac, Sonac, Soturac, Soucirac, Souillac, Soulomès, Strenquels, Tauriac, Teyssieu, Thédillac, Thégra, Thémines, Théminettes, Tour-de-Faure, Touzac, Trespoux-Rassiels, Ussel, Uzech, Varaire, Vaylats, Vayrac, Vidaillac, Villesèque, Vire-sur-Lot.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

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

4.1. Généralités

L'origine géographique des produits est garantie par l'identification et la traçabilité des animaux vivants et des produits à chacune des étapes de production et d'élaboration.

Tous les opérateurs doivent définir, en fonction de leurs process, leurs équipements et leur niveau de maîtrise, leur propre moyen d'identification et de traçabilité permettant la maîtrise et le contrôle de l'origine des produits.

Chaque opérateur devra tenir à disposition des agents chargés du contrôle, un bilan de comptabilité matière des produits mettant en rapport, par site, et à chaque étape, les quantités IGP mises en place sur la zone, et les quantités livrées, abattues, découpées, conditionnées et vendues.

Le tableau suivant, intitulé « système de traçabilité », précise, pour chaque étape, la nature des informations à enregistrer, ainsi que le type de document d'enregistrement (cf. § 4.2).

A chaque étape les animaux et les produits sont identifiés par un numéro de lot permettant de faire le lien entre l'étape précédente et la suivante.

Tous les documents d'enregistrement utilisés doivent comporter le nom de l'IGP, en toute lettre. Ils doivent être conservés durant un an, à compter de la date de fin de l'étape considérée.

N.B. : les titres des documents d'enregistrement sont indicatifs ; certains d'entre eux pourront selon les entreprises et les étapes être regroupés ou fractionnés. Leur archivage peut être réalisé sur support papier ou informatique.

4.2. Schéma de traçabilité

SYSTEME de TRAÇABILITE

ETAPE	ELEMENTS D'IDENTIFICATION	Enregistrements documentaires
<p><u>ACCOUVAGE</u> Livraison à l'éleveur</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ identification du sélectionneur ✓ identification du couvoir ✓ parquets de ponte ✓ éleveur destinataire ✓ date d'éclosion ✓ type et souche ✓ date et heure de livraison ✓ nombre total de poussins livrés ✓ nombre de poussins morts à l'arrivée ✓ N° de lot 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ registre de ponte ⇒ registre d'éclosion ⇒ certificat d'origine (2ex) ⇒ bon de livraison des poussins (2ex)
<p><u>ELEVAGE</u> Réception poussins et mise en élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ identification de l'éleveur ✓ N° de lot et N° CO ✓ nombre total de poussins mis en élevage ✓ date de mise en élevage ✓ type et souche ✓ N° bâtiment âge d'accès au parcours ✓ aliment ✓ mortalité en élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ bon de livraison des poussins ⇒ certificat d'origine (CO) ⇒ fiche d'élevage ⇒ bon de livraison de l'aliment
<p>Enlèvement pour transport vers l'abattage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ N° de lot et N° CO ✓ date d'enlèvement ✓ heure de départ de l'élevage ✓ nombre total de poulets enlevés/ lot ✓ enlèvement total ou partiel ✓ identification de l'éleveur ✓ identification de l'abatteur destinataire ✓ identification du transporteur 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ fiche d'élevage ⇒ fiche Identification Chaîne Alimentaire ⇒ bon d'enlèvement (2ex)

SYSTEME de TRACABILITE

ETAPE	ELEMENTS D'IDENTIFICATION	Enregistrements documentaires
<p><u>ABATTAGE-EVISCERATION</u> Réception des poulets</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ N° lot livré ✓ identification de l'éleveur / lot ✓ identification du transporteur ✓ date et heure d'arrivée à l'abattoir ✓ nombre total de poulets livrés/lot ✓ poids total des poulets livrés / lot ✓ nombre total de poulets morts / lot ✓ identification du lot d'abattage 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ bon d'enlèvement ⇒ fiche Identification Chaîne Alimentaire ⇒ fiche d'abattage ⇒ planning d'abattage
<p><u>ABATS</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ identification du lot d'abattage ✓ date d'abattage ✓ quantité de foies, cœur et gésiers 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ étiquette bacs
<p><u>RESSUAGE – STOCKAGE FRIGO</u> Carcasses entières éviscérées</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ identification du lot d'abattage ✓ date d'abattage ✓ nombre total de carcasses classées/ lot ✓ nombre total de carcasses déclassées/ lot 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ étiquette chariots
<p><u>DECOUPE</u> Réception des poulets</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ date de découpe ✓ identification du lot d'abattage ✓ poids et/ou nombre de pièces/carcasses entières ✓ poids et/ou nombre de pièces/carcasses découpées ✓ poids et/ou nombre de pièces découpées classées/catégorie ✓ poids et/ou nombre de pièces découpées déclassées/catégorie 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ étiquette bacs et chariots ⇒ registre de découpe

SYSTEME de TRACABILITE		
ETAPE	ELEMENTS D'IDENTIFICATION	Enregistrements documentaires
<p><u>CONDITIONNEMENT</u> Produits (entiers et découpés)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ les informations indiquées sur le conditionnement permettent de retrouver la séance d'abattage (N° lot d'abattage) ✓ poids et/ou nombre de pièces de découpe ou carcasses entières conditionnées/catégorie (classées/déclassées) 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ étiquette sur produits finis ⇒ registre des étiquettes ⇒ registre de découpe
<p><u>SURGELATION</u> Produits (entiers et découpés)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ identification du lot d'abattage ✓ séance de surgélation ✓ identification des séances (date entrée – date sortie) 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ étiquette sur produits finis ⇒ registre des étiquettes ⇒ registre de surgélation

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Elevage

5.1.1. Mise en place

A réception les poussins mis en élevage sont issus de souches rustiques à croissance lente, dont la peau et les pattes sont de couleur blanche ou jaune, et présentent les caractéristiques suivantes :

- duvet soyeux, uniformément réparti sur le corps (à l'exception du bec et des pattes, ainsi que du cou pour les seules volailles de race cou nu),
- œil vif, bec droit et fermé,
- démarche assurée, poussins solides sur leurs pattes, attentifs, attirés par tout objet brillant.

Les poussins sont mis en place sur une litière souple, propre, dans un bâtiment préchauffé. Dès leur arrivée, ils ont accès à des points d'eau et d'alimentation.

Par convention, le jour de mise en place, les animaux ont 1 jour d'âge.

5.1.2. Alimentation et conduite alimentaire

Pendant toute la durée d'élevage, les aliments distribués respectent les critères suivants.

Parmi les végétaux, sont obligatoirement présents dans le mélange :

- le maïs, en taux variable selon l'âge des animaux ;
- au moins une autre céréale, parmi notamment blé, orge, triticales, sorgho, avoine ;
- des oléagineux et leurs dérivés pour équilibrer la ration ;
- L'huile de palme est interdite.

L'aliment est distribué sous forme de miettes, farine ou granulés ; les céréales peuvent être rajoutées en grain entier ou aplatis. Les sous-produits de céréales provenant d'une première transformation des grains entiers peuvent entrer dans la composition de l'aliment et ne peuvent représenter plus de 15% du poids de la formule d'aliment.

Durant la période d'élevage il convient de distinguer 2 phases correspondant à des besoins physiologiques différents pour les animaux :

- la phase de démarrage, du 1^{er} jour au 28^{ème} jour,
- la phase de croissance-engraissement, du 29^{ème} jour, à l'âge d'enlèvement des poulets, soit 81 jours minimum.

5.1.2.1. Phase de démarrage : du 1^{er} jour au 28^{ème} jour

L'aliment démarrage est composé (en poids) au minimum de 50% de céréales en mélange (céréales et sous-produits de céréales). Parmi les céréales sont présents obligatoirement le maïs ET AU MOINS une autre céréale à paille (blé, orge, triticales, avoine) ou le sorgho.

Dans ce mélange de céréales le taux minimal de maïs (en poids) est fixé à 25% pour le poulet jaune, et 15% pour le poulet blanc.

5.1.2.2. Phase de croissance-engraissement : du 29^{ème} jour à l'âge d'enlèvement des poulets, soit 81 jours minimum

L'aliment croissance-engraissement est composé (en poids) au minimum de 70% de céréales en mélange (céréales et sous-produits de céréales) en moyenne pondérée.

Parmi les céréales sont présents obligatoirement le maïs ET AU MOINS une autre céréale à paille (blé, orge, triticales, avoine) ou le sorgho.

Dans ce mélange de céréales le taux minimal de maïs (en poids) est fixé à 30% pour le poulet jaune et 15% pour le poulet blanc.

5.1.2.3. Usage de la bentonite

La complémentation, avec de l'argile (bentonite), est systématique dans chaque type d'aliment dès la phase de démarrage. Son niveau d'incorporation dans l'aliment est fixé à 2 kg / tonne au minimum.

5.1.2.4. Traitement

Tout traitement antibiotique est limité aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles au cours des 10 derniers jours avant abattage.

5.1.3. Mode de conduite

Le « Poulet du Périgord » est élevé en plein air ce qui signifie qu'il a obligatoirement accès à l'extérieur du bâtiment. Les animaux sont mis en place dans un bâtiment fixe ou déplaçable présentant des fenêtres pour laisser passer la lumière naturelle, et des trappes pour permettre l'accès des volailles sur le parcours. La taille maximale de chaque bâtiment est fixée à 400m² pour les bâtiments fixes et 150 m² pour les bâtiments déplaçables.

Dès que les conditions météorologiques sont favorables (temps ensoleillé, absence de vent fort ou de neige) les jeunes volailles sont incitées à sortir sur les parcours. Ceux-ci sont attenants au bâtiment d'élevage et permettent un accès libre et un va et vient constant entre le bâtiment et l'extérieur. L'éleveur assure alors une surveillance pour éviter tout refroidissement ; en cas de forte pluie ou de température très basse (inférieure ou égale à - 5°C), il intervient pour rentrer les jeunes volailles à l'intérieur du bâtiment.

Au cours de la visite quotidienne de surveillance du lot, l'éleveur distribue quelques poignées de céréales en grains entiers, sur la litière, dans le bâtiment.

Les poulets sont alimentés à volonté, dans des mangeoires et abreuvoirs, à leur hauteur.

5.1.3.1. Âge minimal d'accès au parcours

L'accès au parcours devient effectif et quotidien au plus tard le 42^{ème} jour, sauf conditions climatiques extrêmes (neige, vent et fortes pluies) ne permettant pas d'assurer les conditions de bien-être animal.

5.1.3.2. Densité dans les bâtiments et sur parcours

Les densités maximales en bâtiments sont fixées pour le « Poulet du Périgord » de l'âge de 1 jour à l'enlèvement :

- 11 poulets / m² en bâtiments fixes
- 20 poulets /m² en bâtiments mobiles restant ouverts la nuit et de moins de 150 m² de plancher, et n'excédant pas 40 kg de poids vif à l'âge minimal d'abattage défini dans le cahier des charges,

La superficie minimale du parcours est fixée à 2 m² / sujet dès l'âge d'accès au parcours.

5.1.3.3. Typologie du parcours

Le parcours proposé au « Poulet du Périgord » doit lui permettre de trouver un espace de vie agréable correspondant à ses besoins. Il se situe en zone pentue et/ou en sol sain, exempt de zones humides. Il se compose d'une zone arborée permettant aux animaux de se mettre à couvert et d'un espace ouvert avec une couverture végétale limitant la formation de boue. Le parcours se compose à minima de 1 arbre ou arbuste pour 150 poulets.

5.1.3.4. Durée minimale du vide sanitaire en bâtiment et sur parcours

Dès que les volailles ont quitté l'élevage, les bâtiments sont nettoyés et désinfectés dans un délai de 7 jours ouvrables. Un vide sanitaire, après nettoyage et désinfection, est effectué avant de remettre des animaux dans le bâtiment ; la durée de ce vide sanitaire est fixée à 14 jours au minimum, délai calculé depuis le

lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des poussins, toutefois la durée peut être ramenée à 12 jours sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires soit supérieur à 42 jours.

En l'absence des animaux, on procède à l'entretien des parcours afin de les maintenir dans les meilleures conditions possibles. Un vide sanitaire des parcours de 7 semaines minimum est effectué pour permettre une bonne restauration de toutes leurs caractéristiques.

5.2. Conditions d'enlèvement et de transport vers l'abattoir

Au cours de la journée précédant l'enlèvement, l'éleveur procède à une mise à jeun préalable des volailles pour assurer une bonne vidange de leur tube digestif. Au cours de l'attrapage, exécuté dans la pénombre, les poulets sont manipulés dans le calme.

La phase de transport est organisée pour réduire au minimum le temps de transport des volailles dans les camions et diminuer les effets de stress et d'inconfort.

La durée de transport n'excède pas 3h. Un soin particulier est apporté à l'aération dans les véhicules de transport.

L'abattage est réalisé dans un délai maximal de 12h après la fin de l'enlèvement des animaux sur le site d'élevage.

5.3. Abattage et préparation des produits

5.3.1. Attente avant abattage

A leur arrivée à l'abattoir, les animaux disposent d'une aire abritée à luminosité réduite et aération suffisante. Cette phase d'attente avant accrochage dure au minimum 30 minutes.

5.3.2. Accrochage

L'accrochage des animaux avant abattage est réalisé dans une zone abritée et maintenue dans la pénombre pour limiter au mieux le stress des animaux.

5.3.3. Anesthésie et saignée

L'anesthésie avant abattage est réalisée dans une ambiance calme. Elle doit permettre un endormissement rapide des volailles jusqu'à obtention d'une détente complète des muscles. La saignée peut être pratiquée, indifféremment, par le cou ou le bec. Dans tous les cas, l'incision doit favoriser un égouttage rapide et complet.

5.3.4. Echaudage et plumaison

L'échaudage, destiné à faciliter la plumaison, est réalisé dans une eau dont la température est maîtrisée et ajustée afin de permettre une bonne qualité de plumaison, et éviter les brûlures. La plumaison et la finition doivent être complètes.

En ce qui concerne les poulets présentés « PAC méti-fait », les opérations d'éviscération et finition sont réalisées manuellement.

5.3.5. Eviscération - effilage

Cette étape permet l'obtention de poulets :

- effilés : les viscères sont éliminés ;
- prêts à cuire (P.A.C.) : la tête, le cou, les viscères, les pattes et les abats sont enlevés ;
- prêts à cuire "métifet" ou « méti-fait » : les viscères et les abats sont enlevés, la tête et le cou sont conservés.

5.3.6. Classement des carcasses avant ressuage

Cette première sélection permet de trier les carcasses sur les défauts apparents, selon les critères réglementaires de la classe A.

5.3.7. Bridage

Cette étape a pour but d'attacher les poulets afin de leur donner une présentation pour la vente :

- effilés : poulet sur le ventre, ailes repliées, pattes pliées ;
- prêts à cuire (P.A.C.) : poulet sur le dos, ailes pliées, cuisses repliées et attachées par la bride, (si les tarsi sont présents, ils sont repliés dans l'abdomen) ;
- prêts à cuire « méti-fait » ou « métifet » : poulet sur le dos, ailes pliées, cuisses repliées et attachées par la bride, tête et cou repliés sous l'aile, (si les tarsi sont présents, ils sont repliés dans l'abdomen).

5.3.8. Ressuage

Les poulets sont placés en chambre froide de ressuage aussitôt après les étapes de préparation des carcasses (éviscération et bridage) de manière à faire descendre, progressivement et le plus rapidement possible, la température à cœur du produit à moins de 4°C. Le délai entre le début de l'abattage (phase d'accrochage des carcasses) et la mise au ressuage ne peut excéder 60 minutes.

Au cours de cette phase, les abatteurs veillent à ce que la peau des volailles soit suffisamment asséchée pour garantir une conservation optimale jusqu'à la date limite de consommation (D.L.C.). A partir de ce stade, tous les produits réfrigérés sont maintenus à une température maximale de 4°C.

A l'issue du ressuage un second examen est réalisé, selon les critères définis au chapitre classement des carcasses avant ressuage. Ce second tri permet d'orienter les carcasses en fonction des différents circuits : carcasses effilées ou PAC, et produits de découpe. Seules les carcasses sans défaut sont commercialisées effilées, PAC ou « PAC méti-fait ».

5.4. Production des abats

Les foies et les cœurs sont lavés et mis en ressuage au plus tard 1 heure après la fin de l'éviscération.

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

Les cœurs sont parés, la couleur est franche (absence d'aspect marbré).

Les gésiers sont :

- soit lavés et mis en ressuage dans un délai de 1 heure après la fin de l'éviscération,
- soit nettoyés et mis en ressuage dans un délai de 2 heures après la fin de l'éviscération.

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

Les abats sont propres et refroidis à une température à cœur inférieure ou égale à 4°C.

5.5. Découpe des produits et présentation des produits de découpe

La découpe est réalisée dans un délai maximal de 4 jours après l'abattage.

Seules les carcasses ayant atteint la température de ressuage (4°C) peuvent être découpées. L'entassement des carcasses est interdit.

La sélection des pièces de découpe se fait lors de l'étape de découpe selon les critères réglementaires de la classe A.

5.6. Conditionnement et présentation des produits frais

Le « Poulet du Périgord » est présenté nu ou conditionné sous emballage de protection.

5.7. Surgélation des produits

Seules les carcasses, les découpes et les abats respectant les critères établis pour les produits frais, peuvent être surgelés à l'exception des carcasses effilées. La surgélation intervient dans un délai maximum de 4 jours heures après abattage.

La surgélation se fait à sec, à l'aide d'un tunnel de surgélation ou d'une cellule de surgélation dont la température est inférieure ou égale à -35°C. L'équipement doit permettre une descente en température à cœur des volailles inférieure ou égale à -18°C.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Le lien à l'origine du « Poulet du Périgord » est lié à sa réputation et à la qualité du produit grâce à son mode d'élevage et au savoir-faire des éleveurs par la distribution de céréales entières sur la litière et surtout une alimentation basée sur une ration composée obligatoirement de 2 céréales et un complément en argile (bentonite).

6.1. 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 XIV^{ème} siècle que s'est développé de façon notable l'élevage des volailles en Périgord.

C'est seulement au cours du XIX^{ème} 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 complétée en bentonite, argile bien connue en Périgord pour ses vertus digestives chez les volailles, et présente dans les gisements miniers de la zone.

6.2. Spécificité du produit

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.

6.3. Lien causal

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 dont la culture est prépondérante, 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 engraisées avec du maïs ».

La réputation du « Poulet du Périgord » est également prouvée dès le XIX^{ème} 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 :

- Poulet entier : or (2005-2010), argent (2004-2005-2010), bronze (2006) ;
- Filet de poulet : or (2010), bronze (2005-2006) ;
- Cuisse de poulet : or (2003-2007), argent (2009), bronze (2004-2010).

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, 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 réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit « Poulet du Périgord » et le symbole IGP de l'Union Européenne dans le même champ visuel.

Les étiquettes peuvent comporter le logo commun, ci-dessous, mis à la disposition de tous les opérateurs respectant le cahier des charges par le groupement.



9) EXIGENCES NATIONALES

Les principaux points du cahier des charges à contrôler sont décrits ci-après :

CRITERES du CAHIER des CHARGES IGP à CONTRÔLER		
ETAPE	PRINCIPAUX POINTS à CONTRÔLER	Méthodes d'évaluation
<u>ELEVAGE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Localisation géographique du site d'élevage - Souche à croissance lente - Complémentation des aliments en bentonite - Composition des aliments : maïs + autre céréale - Distribution de céréales entières sur litière - Parcours arboré 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ contrôles documentaires ⇒ contrôles documentaire et visuel ⇒ contrôles documentaires ⇒ contrôles documentaires ⇒ contrôles visuels ⇒ contrôles documentaire et visuel
<u>ABATTAGE</u>	-Age minimum d'abattage	⇒ contrôles documentaires