Cahier des charges de la dénomination « Poulet du Périgord »

homologué par arrêté du 14 août 2015, *JORF du 29 août 2015*
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°37-2015

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR
Association Le Poulet du Périgord
35 avenue Benoît Frachon BP-31 Boulazac
24 751 Trélissac cedex
Tél. : 05 53 05 79 90
Fax : 05 53 05 79 94

Composition : producteurs/abattoirs

TYPE DE PRODUIT : classe 1.1 Viandes (et Abats) frais

1) NOM DU PRODUIT

« Poulet du Périgord »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

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).

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 et 1,0 kg pour la version « prête à cuire », dont la présentation est homogène, sans tache, ni hématome, ni déchirure ou autre défaut extérieur.

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 » 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 (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 est particulièrement soignée et ne présente aucun défaut.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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.

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.

Liste des communes composant l'aire géographique :

Dordogne : Abjat-Sur-Bandiat - Agonac - Ajat - Allas-Les-Mines - Allemans - Alles-Sur-Dordogne - Angoisse - Anlhiac - Annesse-Et-Beaulieu - Antonne-Et-Trigonant - Archignac - Atur - Aubas - Audrix - Augignac - Auriac-Du-Perigord - Azerat - Badefols-D'ans - Badefols-Sur-Dordogne - Baneuil - Bardou - Bars - Bassilac - Bayac - Beaumont - Beaupouyet - Beauregard-De-Terrasson - Beauregard-Et-Bassac - Beauronne - Beaussac - Beleymas - Belves - Berbiguieres - Bergerac - Bertric-Buree - Besse - Beynac-Et-Cazenac - Bezenac - Biras - Biron - Blis-Et-Born - Boisse - Boisseuilh - Bonneville-Et-Saint-Avit-De-Fumadieres - Borreze - Bosset - Bouillac - Boulazac - Bouniagues - Bourdeilles - Bourg-Des-Maisons - Bourg-Du-Bost - Bourgnac - Bourniquel - Bourrou - Bouteilles-Saint-Sebastien - Bouzic - Brantome - Breuilh - Brouchaud - Bussac - Busserolles - Bussiere-Badil - Cales - Calviac-En-Perigord - Campagnac-Les-Quercy - Campagne - Campsegret - Cantillac - Capdrot - Carlux - Carsac-Aillac - Carsac-De-Gurson - Carves - Castelnaud-La-Chapelle - Castels - Cause-De-Clerans - Cazoules - Celles - Cenac-Et-Saint-Julien - Cendrieux - Cercles - Chalagnac - Chaleix - Champagnac-De-Belair - Champagne-Et-Fontaine - Champcevinel - Champeaux-Et-La-Chapelle-Pommier - Champniers-Et-Reilhac - Champs-Romain - Chancelade - Chanterac - Chapdeuil - Chassaignes - Chateau-L'eveque - Chatres - Chavagnac - Chenaud - Cherval - Cherveix-Cubas - Chourgnac - Cladech - Clermont-De-Beauregard - Clermont-D'excideuil - Colombier - Coly - Comberanche-Et-Epeluche - Condat-Sur-Trincou - Condat-Sur-Vezere - Conne-De-Labarde - Connezac - Corgnac-Sur-L'isle - Cornille - Coubjours - Coulaures - Coulounieix-Chamiers - Coursac - Cours-De-Pile - Coutures - Coux-Et-Bigaroque - Couze-Et-Saint-Front - Creyssac - Creysse - Creyssensac-Et-Pissot - Cubjac - Cuneges - Daglan - Doissat - Domme - Douchapt - Douville - Douzillac - Dussac - Echourgnac - Eglise-Neuve-De-Vergt - Eglise-Neuve-D'issac - Escoire - Etouars - Excideuil - Eygurande-Et-Gardedeuil - Eyliac - Eymet - Eyvirat - Eyzerac - Fanlac - Faurilles - Faux - Festalemps - Firbeix - Flaugeac - Fleurac - Florimont-Gaumier - Fonroque - Fossemagne - Fougueyrolles - Fouleix - Fraisse - Gabillou - Gageac-Et-Rouillac - Gardonne - Gaugeac - Genis - Ginestet - Gout-Rossignol - Grand-Brassac - Granges-D'ans - Grezes - Grignols - Grives - Grolejac - Grun-Bordas - Hautefaye -

Hautefort - Issac - Issigeac - Jaure - Javerlhac-Et-La-Chapelle-Saint-Robert - Jayac - Journiac - Jumilhac-Le-Grand - La Bachellerie - La Boissiere-D'ans - La Cassagne - La Chapelle-Aubareil - La Chapelle-Faucher - La Chapelle-Gonaguet - La Chapelle-Gresignac - La Chapelle-Montabourlet - La Chapelle-Montmoreau - La Chapelle-Saint-Jean - La Coquille - La Dornac - La Douze - La Feuillade - La Force - La Gonterie-Boulouneix - La Jemaye - La Rochebeaucourt-Et-Argentine - La Roche-Chalais - La Roque-Gageac - La Tour-Blanche - Labouquerie - Lacropte - Lalinde - Lamonzie-Montastruc - Lamonzie-Saint-Martin - Lamothe-Montravel - Lanouaille - Lanquais - Larzac - Lavalade - Lavaur - Laveyssiere - Le Bourdeix - Le Bugue - Le Buisson-De-Cadouin - Le Change - Le Fleix - Le Lardin-Saint-Lazare - Le Pizou - Leguillac-De-Cercles - Leguillac-De-L'auche - Lembras - Lempzours - Les - Eyzies-De-Tayac-Sireuil - Les - Farges - Les - Graulges - Les - Leches - Ligueux - Limeuil - Limeyrat - Liorac-Sur-Louyre - Lisle - Lolme - Loubejac - Lunas - Lusignac - Lussas-Et-Nontronneau - Manaurie - Manzac-Sur-Vern - Marcillac-Saint-Quentin - Mareuil - Marnac - Marquay - Marsac-Sur-L'isle - Marsales - Marsaneix - Maurens - Mauzac-Et-Grand-Castang - Mauzens-Et-Miremont - Mayac - Mazeyrolles - Menesplet - Mensignac - Mescoules - Meyrals - Mialet - Milhac-D'auberoche - Milhac-De-Nontron - Minzac - Molieres - Monbazillac - Monestier - Monfaucon - Monmadales - Monmarves - Monpazier - Monplaisant - Monsac - Monsaguel - Monsec - Montagnac-D'auberoche - Montagnac-La-Crempse - Montagrier - Montaut - Montazeau - Montcaret - Montferrand-Du-Perigord - Montignac - Montpeyroux - Montpon-Menesterol - Montrem - Mouleydier - Moulin-Neuf - Mouzens - Mussidan - Nabirat - Nadaillac - Nailhac - Nanteuil-Auriac-De-Bourzac - Nantheuil - Nanthiat - Nastringues - Naussannes - Negrondes - Neuvic - Nojals-Et-Clotte - Nontron - Notre-Dame-De-Sanilhac - Orliac - Orliaguet - Parcoul - Paulin - Paunat - Paussac-Et-Saint-Vivien - Payzac - Pazayac - Perigueux - Petit-Bersac - Peyrignac - Peyrillac-Et-Millac - Peyzac-Le-Moustier - Pezuls - Piegut-Pluviers - Plaisance - Plazac - Pomport - Ponteyraud - Pontours - Port-Sainte-Foy-Et-Ponchapt - Prats-De-Carlux - Prats-Du-Perigord - Pressignac-Vicq - Preyssac-D'excideuil - Prigonrieux - Proissans - Puymangou - Puyrenier - Queyssac - Quinsac - Rampieux - Razac-De-Saussignac - Razac-D'eymet - Razac-Sur-L'isle - Ribagnac - Riberac - Rouffignac-De-Sigoules - Rouffignac-Saint-Cernin-De-Reilhac - Rudeau-Ladosse - Sadillac - Sagelat - Saint-Agne - Saint-Amand-De-Belves - Saint-Amand-De-Coly - Saint-Amand-De-Vergt - Saint-Andre-D'allas - Saint-Andre-De-Double - Saint-Antoine-Cumond - Saint-Antoine-D'auberoche - Saint-Antoine-De-Breuilh - Saint-Aquilin - Saint-Astier - Saint-Aubin-De-Cadelech - Saint-Aubin-De-Lanquais - Saint-Aubin-De-Nabirat - Saint-Aulaye - Saint-Avit-De-Vialard - Saint-Avit-Riviere - Saint-Avit-Senieur - Saint-Barthelemy-De-Bellegarde - Saint-Barthelemy-De-Bussiere - Saint-Capraise-De-Lalinde - Saint-Capraise-D'eymet - Saint-Cassien - Saint-Cernin-De-Labarde - Saint-Cernin-De-L'herm - Saint-Chamassy - Saint-Cirq - Saint-Crepin-D'auberoche - Saint-Crepin-De-Richemont - Saint-Crepin-Et-Carlucet - Saint-Cybranet - Saint-Cyprien - Saint-Cyr-Les-Champagnes - Sainte-Alvere - Sainte-Croix - Sainte-Croix-De-Mareuil - Sainte-Eulalie-D'ans - Sainte-Eulalie-D'eymet - Sainte-Foy-De-Belves - Sainte-Foy-De-Longas - Sainte-Innocence - Sainte-Marie-De-Chignac - Sainte-Mondane - Sainte-Nathalene - Sainte-Orse - Sainte-Radegonde - Sainte-Sabine-Born - Saint-Estephe - Saint-Etienne-De-Puycorbier - Sainte-Trie - Saint-Felix-De-Bourdeilles - Saint-Felix-De-Reillac-Et-Mortemart - Saint-Felix-De-Villadeix - Saint-Front-D'alemps - Saint-Front-De-Pradoux - Saint-Front-La-Riviere - Saint-Front-Sur-Nizonne - Saint-Genies - Saint-Georges-Blancaneix - Saint-Georges-De-Montclard - Saint-Geraud-De-Corps - Saint-Germain-De-Belves - Saint-Germain-Des-Pres - Saint-Germain-Du-Salembre - Saint-Germain-Et-Mons - Saint-Gery - Saint-Geyrac - Saint-Hilaire-D'estissac - Saint-Jean-D'ataux - Saint-Jean-De-Cole - Saint-Jean-D'estissac - Saint-Jean-D'eyraud - Saint-Jory-De-Chalais - Saint-Jory-Las-Bloux - Saint-Julien-De-Bourdeilles - Saint-Julien-De-Crempse - Saint-Julien-De-Lampon - Saint-Julien-D'eymet - Saint-Just - Saint-Laurent-Des-Batons - Saint-Laurent-Des-Hommes - Saint-Laurent-Des-Vignes - Saint-Laurent-La-Vallee - Saint-Laurent-Sur-Manoire - Saint-Leon-D'issigeac - Saint-Leon-Sur-L'isle - Saint-Leon-Sur-Vezere - Saint-Louis-En-L'isle - Saint-Maime-De-Pereyrol - Saint-Marcel-Du-Perigord - Saint-Marcory - Saint-Martial-D'albarede - Saint-Martial-D'artenset - Saint-Martial-De-Nabirat - Saint-Martial-De-Valette - Saint-Martial-Viveyrol - Saint-Martin-De-Fressengeas - Saint-Martin-De-Gurson - Saint-Martin-De-Riberac - Saint-Martin-Des-Combes - Saint-Martin-L'astier - Saint-Martin-Le-Pin - Saint-Meard-De-Drone - Saint-

Meard-De-Gurcon - Saint-Medard-De-Mussidan - Saint-Medard-D'excideuil - Saint-Mesmin - Saint-Michel-De-Double - Saint-Michel-De-Montaigne - Saint-Michel-De-Villadeix - Saint-Nexans - Saint-Pancrace - Saint-Pantaly-D'ans - Saint-Pantaly-D'excideuil - Saint-Pardoux-De-Drone - Saint-Pardoux-Et-Vielvic - Saint-Pardoux-La-Riviere - Saint-Paul-De-Serre - Saint-Paul-La-Roche - Saint-Paul-Lizonne - Saint-Perdoux - Saint-Pierre-De-Chignac - Saint-Pierre-De-Cole - Saint-Pierre-De-Frugie - Saint-Pierre-D'eyraud - Saint-Pompont - Saint-Priest-Les-Fougeres - Saint-Privat-Des-Pres - Saint-Rabier - Saint-Raphael - Saint-Remy - Saint-Romain-De-Monpazier - Saint-Romain-Et-Saint-Clement - Saint-Saud-Lacoussiere - Saint-Sauveur - Saint-Sauveur-Lalande - Saint-Seurin-De-Prats - Saint-Severin-D'estissac - Saint-Sulpice-De-Mareuil - Saint-Sulpice-De-Roumagnac - Saint-Sulpice-D'excideuil - Saint-Victor - Saint-Vincent-De-Connezac - Saint-Vincent-De-Cosse - Saint-Vincent-Jalmoutiers - Saint-Vincent-Le-Paluel - Saint-Vincent-Sur-L'isle - Saint-Vivien - Salagnac - Salignac-Eyvignes - Salles-De-Belves - Salon - Sarlande - Sarlat-La-Caneda - Sarliac-Sur-L'isle - Sarrazac - Saussignac - Savignac-De-Miremont - Savignac-De-Nontron - Savignac-Ledrier - Savignac-Les-Eglises - Sceau-Saint-Angel - Segonzac - Sencenac-Puy-De-Fourches - Sergeac - Serres-Et-Montguyard - Servanches - Sigoules - Simeyrols - Singleyrac - Siorac-De-Riberac - Siorac-En-Perigord - Sorges - Soudat - Soulaures - Sourzac - Tamnies - Teillots - Temple-Laguyon - Terrasson-Lavilledieu - Teyjat - Thenac - Thenon - Thiviers - Thonac - Tocane-Saint-Apre - Tourtoirac - Trelissac - Tremolat - Tursac - Urval - Valeuil - Vallereuil - Valojoulx - Vanxains - Varaignes - Varennes - Vaunac - Velines - Vendoire - Verdon - Vergt - Vergt-De-Biron - Verteillac - Veyrignac - Veyrines-De-Domme - Veyrines-De-Vergt - Vezac - Vieux-Mareuil - Villac - Villamblard - Villars - Villefranche-De-Lonchat - Villefranche-Du-Perigord - Villetoureix - Vitrac

Gironde : Abzac - Belves-De-Castillon - Bossugan - Camps-Sur-L'isle - Caplong - Castillon-La-Bataille - Chamadelle - Civrac-Sur-Dordogne - Coubeyrac - Coutras - Doulezon - Eynesse - Flaujagues - Francs - Gardegan-Et-Tourtirac - Gensac - Gours - Juillac - La Roquille - Le Fieu - Les Artigues-De-Lussac - Les Eglisottes-Et-Chalaures - Les Leves-Et-Thoumeyragues - Les Peintures - Les Salles-De-Castillon - Ligueux - Lussac - Margueron - Montagne - Mouliets-Et-Villemartin - Neac - Pessac-Sur-Dordogne - Petit-Palais-Et-Cornemps - Pineuilh - Porcheres - Puisseguin - Pujols - Puynormand - Rauzan - Riocaud - Saint-Andre-Et-Appelles - Saint-Antoine-Sur-L'isle - Saint-Avit-De-Soulege - 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-Genes-De-Castillon - Saint-Hippolyte - Saint-Jean-De-Blaignac - Saint-Laurent-Des-Combes - Saint-Magne-De-Castillon - Saint-Medard-De-Guizieres - 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

Charente Maritime : Boresse-Et-Martron - Boscamnant - Cercoux - Clerac - La Barde - La Clotte - La Genetouze - Le Fouilloux - Montguyon - Neuvicq - Saint-Aigulin - Saint-Martin-D'ary - Saint-Martin-De-Coux - Saint-Pierre-Du-Palais

Charente : Aignes-Et-Puyperoux - Aubeterre-Sur-Dronne - Bardenac - Bazac - Bellon - Blanzaguet-Saint-Cybard - Bonnes - Bors - Brie-Sous-Chalais - Chalais - Charmant - Charras - Chavenat - Cherves-Chatelars - Combiers - Courgeac - Courlac - Curac - Deviat - Dignac - Ecuras - Edon - Eymouthiers - Feuillade - Fouquebrune - Gardes-Le-Pontaroux - Grassac - Gurat - Juignac - Juillaguet - Laprade - Le Lindois - Les Essards - Lesignac-Durand - Magnac-Lavalette-Villars - Mainzac - Marthon - Massignac - Mazerolles - Medillac - Montboyer - Montbron - Montemboeuf - Montignac-Le-Coq - Montmoreau-Saint-Cybard - Mouzon - Nabinaud - Nonac - Orgedeuil - Orival - Palluaud - Pillac - Poullignac - Rioux-Martin - Ronsenac - Rouffiac - Rougnac - Roussines - Rouzede - Saint-Adjutory - Saint-Amant - Saint-Avit - Saint-Eutropesaint-Germain-De-Montbron - Saint-Laurent-De-Belzagot - Saint-Martial - Saint-Quentin-De-Chalais - Saint-Romain - Saint-Severin - Saint-Sornin - Salles-Lavalette - Sauvagnac - Sers -

Souffrignac - Torsac - Vaux-Lavalette - Verneuil - Villebois-Lavalette - Vitrac-Saint-Vincent - Vouthon - Yviers -

Haute-Vienne : Aixe-Sur-Vienne - Ambazac - Augne - Aureil - Beaumont-Du-Lac - Bersac-Sur-Rivalier - Beynac - Boisseuil - Bonnac-La-Cote - Bosmie-L'aiguille - Bujaleuf - Burgnac - Bussiere-Galant - Chaillac-Sur-Vienne - Chalus - Champagnac-La-Riviere - Champnetery - Champsac - Chaptelat - Chateau-Chervix - Chateauneuf-La-Foret - Cheissoux - Cheronnac - Cognac-La-Foret - Condat-Sur-Vienne - Coussac-Bonneval - Couzeix - Cussac - Domps - 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 Jonchere-Saint-Maurice - La Meyze - La Porcherie - La Roche-L'abeille - Ladignac-Le-Long - Lauriere - Lavignac - Le Chalard - Le Chatenet-En-Dognon - Le Palais-Sur-Vienne - Le Vigen - Les Billanges - Les Cars - Les Salles-Lavauguyon - Limoges - Linards - Magnac-Bourg - Maisonnais-Sur-Tardoire - Marval - Masleon - Meilhac - Meuzac - Moissannes - Nedde - Neuvic-Entier - Nexon - Nieul - Oradour-Sur-Glane - Oradour-Sur-Vayres - Pageas - Panazol - Pensol - Peyrat-Le-Chateau - Peyrilhac - Pierre-Buffiere - Rempnat - Rilhac-Lastours - Rilhac-Rancon - Rochechouart - Royeres - 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-Forets - 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-Leger-La-Montagne - Saint-Leonard-De-Noblat - Saint-Martin-De-Jussac - Saint-Martin-Le-Vieux - Saint-Martin-Terressus - Saint-Mathieu - Saint-Maurice-Les-Brousses - Saint-Meard - Saint-Paul - Saint-Priest-Ligoure - Saint-Priest-Sous-Aixe - Saint-Priest-Taurion - Saint-Sulpice-Lauriere - Saint-Sylvestre - Saint-Victurnien - Saint-Vitte-Sur-Briance - Saint-Yrieix-La-Perche - Saint-Yrieix-Sous-Aixe - Sauviat-Sur-Vige - Sereilhac - Solignac - Surdoux - Sussac - Vayres - Verneuil-Sur-Vienne - Veyrac - Vicq-Sur-Breuilh - Videix

Corrèze : Affieux - Albignac - Albussac - Allassac - Argentat - Arnac-Pompadour - Astaillac - Aubazines - Ayen - Bar - Beaulieu-Sur-Dordogne - Beaumont - Benayes - Beynat - Beyssac - Beyssenac - Billac - Branceilles - Brignac-La-Plaine - Brive-La-Gaillarde - Brivezac - Chabrignac - Chamberet - Chamboulive - Chameyrat - Champagnac-La-Noaille - Chanac-Les-Mines - Chanteix - Chapelle-Spinasse - Chartrier-Ferriere - Chasteaux - Chauffour-Sur-Vell - Chaumeil - Chenailler-Mascheix - Collonges-La-Rouge - Conceze - Condat-Sur-Ganaveix - Cornil - Correze - Cosnac - Cublac - Curemonte - Dampniat - Donzenac - Egletons - Espartignac - Estivals - Estivaux - Eyburie - Eyrein - Favars - Forges - Gimel-Les-Cascades - Jugeals-Nazareth - Juillac - La Chapelle-Aux-Brocs - La Chapelle-Aux-Saints - Lacelle - Ladignac-Sur-Rondelles - Lagarde-Enval - Lagleygeolle - Lagrauliere - Laguenne - Lamongerie - Lanteuil - Larche - Lascaux - Le Chastang - Le Jardin - Le Lonzac - Le Pescher - L'eglise-Aux-Bois - Les Angles-Sur-Correze - Ligneyrac - Liourdres - Lissac-Sur-Couze - Lostanges - Louignac - Lubersac - Madranges - Malemort-Sur-Correze - Mansac - Marcillac-La-Croze - Marc-La-Tour - Masseret - Meilhards - Menoire - Meyrignac-L'eglise - Meyssac - Monceaux-Sur-Dordogne - Montaignac-Saint-Hippolyte - Montgibaud - Moustier-Ventadour - Naves - Nespouls - Neuville - Noailhac - Noailles - Nonards - Objat - Orgnac-Sur-Vezere - 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-Avalouze - Saint-Bonnet-Elvert - Saint-Bonnet-La-Riviere - Saint-Bonnet-L'enfantier - Saint-Cernin-De-Larche - Saint-Chamant - Saint-Clement - Saint-Cyprien - Saint-Cyr-La-Roche - Sainte-Fereole - 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-Vendomois - Saint-Julien-Maumont - Saint-Martial-De-Gimel - Saint-Martial-Entraygues - Saint-Martin-Sepert - Saint-Mexant - Saint-Pantaleon-De-Larche - Saint-Pardoux-Corbier - Saint-Pardoux-L'ortigier - Saint-Priest-De-Gimel - Saint-

Robert - Saint-Salvadour - Saint-Solve - Saint-Sornin-Lavolps - Saint-Sylvain - Saint-Viance - Saint-Ybard - Saint-Yrieix-Le-Dejalat - Salon-La-Tour - Sarran - Segonzac - Segur-Le-Chateau - Seilhac - Serilhac - Sioniac - Soudaine-Lavinadiere - Treignac - Troche - Tudeils - Tulle - Turenne - Ussac - Uzerche - Varetz - Vars-Sur-Roseix - Vegennes - Veix - Venarsal - Vigeois - Vignols - Vitrac-Sur-Montane - Voutezac - Yssandon -

Lot : Albas Albiac Alvignac Anglars Anglars-Juillac Anglars-Nozac - Arcambal - Assier - Aujols - Autoire - Aynac - Bach - Bagat-En-Quercy - Baladou - Bannes - Beaumat - Beauregard - Belaye - Belfort-Du-Quercy - Belmont-Bretenoux - Belmontet - Belmont-Sainte-Foi - Berganty - Betaille - Biars-Sur-Cere - Bio - Blars - Boissieres - Boussac - Bouzies - Brengues - Bretenoux - Cabrerets - Cadrieu - Cahors - Cahus - Caillac - Cajarc - Calamane - Cales - Calvignac - Cambayrac - Cambes - Caniac-Du-Causse - Carayac - Cardaillac - Carennac - Carlucet - Carnac-Rouffiac - Cassagnes - Castelfranc - Castelnau-Montratier - Catus - Cavagnac - Cazals - Cazillac - Cenevieres - Cezac - Cieurac - Concores - Concots - Condat - Corncornac - Cours - Couzou - Cras - Crayssac - Cregols - Cremps - Cressensac - Creysse - Cuzance - Degagnac - Douelle - Duravel - Durbans - Escamps - Esclauzels - Espagnac-Sainte-Eulalie - Espedaillac - Espere - Espeyroux - Estal - Fajoles - Fargues - Flaugnac - Flaujac-Gare - Flaujac-Poujols - Floirac - Floressas - Fontanes - Fontanes-Du-Causse - Francoules - Frayssinet - Frayssinet-Le-Gelat - Frayssinhes - Frontenac - Gagnac-Sur-Cere - Gignac - Gigouzac - Gindou - Ginouillac - Gintrac - Girac - Glanes - Goujounac - Gourdon - Gramat - Grealou - Grezels - Grezes - Issendolus - Issepts - Labastide-Du-Vert - Labastide-Marnhac - Labastide-Murat - Labathude - Laburgade - Lacapelle-Cabanac - Lacapelle-Marival - Lacave - Lachapelle-Auzac - Lagardelle - Lalbenque - Lamagdelaine - Lamothe-Cassel - Lamothe-Fenelon - Lanzac - Laramiere - Larnagol - Laroque-Des-Arcs - Larroque-Toirac - Lascabanes - Latouille-Lentillac - Lauzes - Laval-De-Cere - Lavercantiere - Lavergne - Le - Bastit - Le - Boulve - Le - Bourg - Le - Bouyssou - Le - Montat - Le - Roc - Le - Vigan - Lebreil - Lentillac-Du-Causse - Leobard - Les - Arques - Les - Junies - Les - Quatre-Routes-Du-Lot - Leyme - Lherm - Lhospitalet - Limogne-En-Quercy - Livernon - Loubressac - Loupiac - Lugagnac - Lunegarde - Luzech - Marcilhac-Sur-Cele - Marminiac - Martel - Masclat - Mauroux - Maxou - Mayrac - Mayrinhac-Lentour - Mechmont - Mercues - Meyronne - Miers - Milhac - Molieres - Montamel - Montbrun - Montcabrier - Montclera - Montcuq - Montdoumerc - Montfaucon - Montgesty - Montlauzun - Montvalent - Nadaillac-De-Rouge - Nadillac - Nuzejouls - Orniac - Padirac - Parnac - Payrac - Payrignac - Pern - Pescadoires - Peyrilles - Pinsac - Pomarede - Pontcirq - Pradines - Prayssac - Promilhanes - Prudhomat - Puybrun - Puyjourdes - Puy-L'eveque - Quissac - Rampoux - Reilhac - Reilhaguet - Reyrevignesrignac - Rocamadour - Rouffilhac - Rudelle - Rueyres - Sabadel-Lauzes - Saignes - Saillac - Saint-Bressou - Saint-Caprais - Saint-Cere - Saint-Cernin - Saint-Chamarand - Saint-Chels - Saint-Cirq-Lapopie - Saint-Cirq-Madelon - Saint-Cirq-Souillaguet - Saint-Clair - Saint-Cyprien - Saint-Daunes - Saint-Denis-Catus - Saint-Denis-Les-Martel - Sainte-Alauzie - Sainte-Colombe - Sainte-Croix - Saint-Germain-Du-Bel-Air - Saint-Gery - Saint-Jean-De-Laur - Saint-Jean-Lagineste - Saint-Jean-Lespinasse - Saint-Laurent-Les-Tours - Saint-Laurent-Lolmie - Saint-Martin-De-Vers - Saint-Martin-Labouval - Saint-Martin-Le-Redon - Saint-Matre - Saint-Maurice-En-Quercy - Saint-Medard - Saint-Medard-De-Presque - Saint-Michel-De-Bannieres - Saint-Michel-Loubejou - Saint-Pantaleon - Saint-Paul-De-Loubressac - Saint-Paul-De-Vern - Saint-Pierre-Lafeuille - Saint-Pierre-Toirac - Saint-Projet - Saint-Sauveur-La-Vallee - Saint-Simon - Saint-Sozy - Saint-Sulpice - Saint-Vincent-Du-Pendit - Saint-Vincent-Rive-D'olt - Salviac - Sarrazac - Sauliac-Sur-Cele - Saux - Sauzet - Senaillac-Lauzes - Seniergues - Serignac - Sonac - Soturac - Soucirac - Souillac - Soulomes - Strenquels - Tauriac - Teyssieu - Thedirac - Thegra - Themines - Theminettes - Tour-De-Faure - Touzac - Trespoux-Rassiels - Ussel - Uzech - Vaillac - Valprionde - Valroufie - Varaire - Vaylats - Vayrac - Vers - Vidaillac - Villeseque - Vire-Sur-Lot

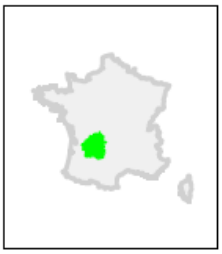
Lot et Garonne : Agmé, Agnac, Allemans-du-Dropt, Allez-et-Cazeneuve, Anthé, Armillac, Auriac-sur-Dropt, Baleyssagues, Beaugas, Beaupuy, Bias, Birac-sur-Trec, Blanquefort-sur-Briolance, Boudy-de-Beauregard, Bourgougnague, Bourlens, Bournel, Brugnac, Cahuzac, Calonges, Cambes, Cancon,

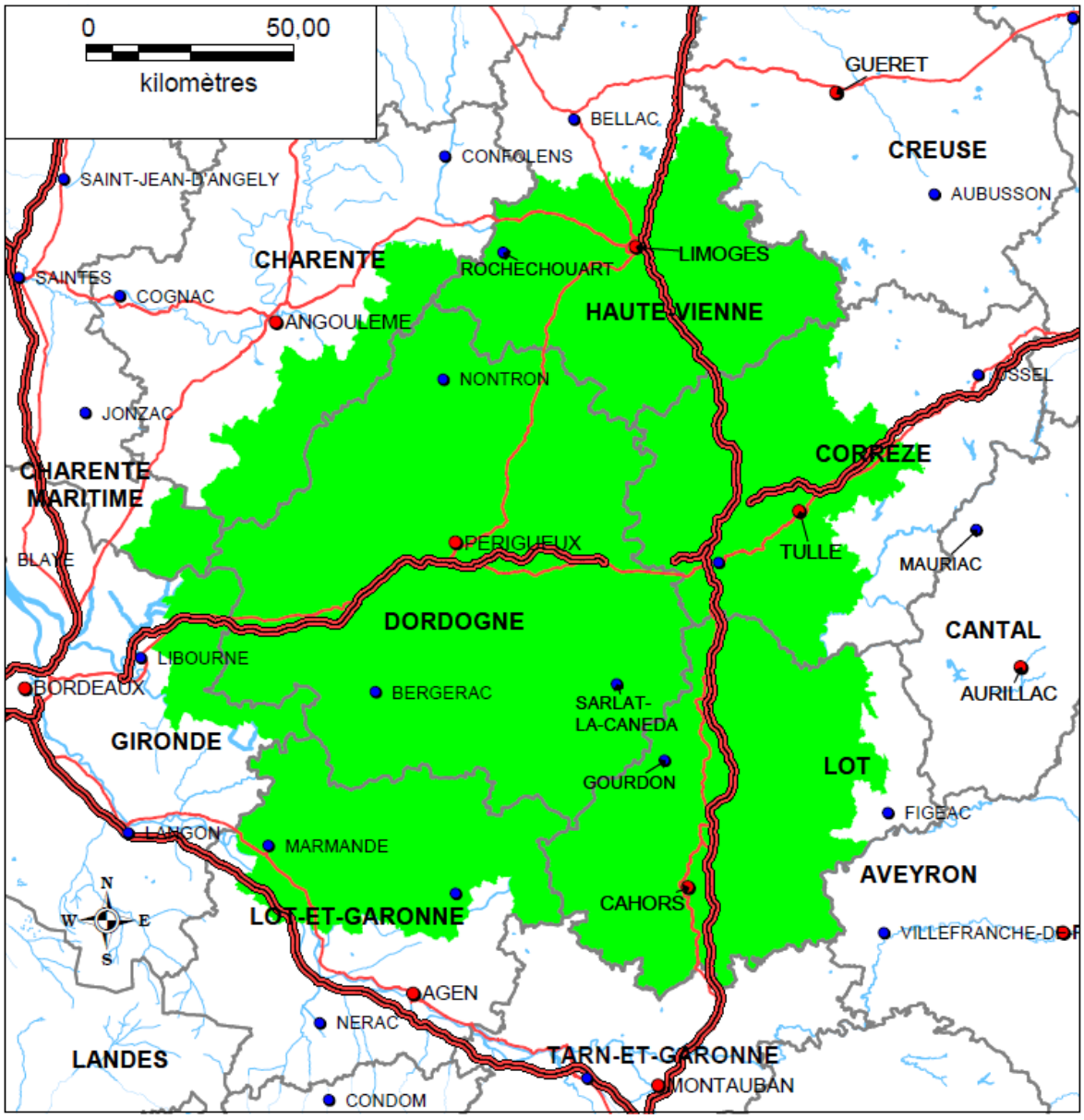
Casseneuil, Castelmoron-sur-Lot, Castelnaud-de-Gratecambe, Castelnau-sur-Gupie, Castillonnès, Caubon-Saint-Sauveur, Caumont-sur-Garonne, Cavarc, Cazideroque, Clairac, Condezaygues, Coulx, Courbiac, Cuzorn, Dévillac, Dolmayrac, Doudrac, Douzains, Duras, Escassefort, Esclottes, Fauguerolles, Fauillet, Ferrensac, Fongrave, Fourques-sur-Garonne, Fumel, Gavaudun, Gontaud-de-Nogaret, Grateloup-Saint-Gayrand, Hautesvignes, Labretonie, Lacapelle-Biron, Lacaussade, Lachapelle, Lafitte-sur-Lot, Lagruère, Lagupie, Lalandusse, Laparade, Laperche, Laussou, Lauzun, Lavergne, Lédat, Lévignac-de-Guyenne, Longueville, Loubès-Bernac, Lougratte, Marmande, (Le)Mas-d'Agenais, 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, (La)Sauvetat-du-Dropt, (La)Sauvetat-sur-Lède, Sauveterre-la-Lémance, Savignac-de-Duras, Savignac-sur-Leyze, Ségalas, Sembas, Sénestis, Sérignac-Péboudou, Seyches, Soumensac, Taillebourg, (Le)Temple-sur-Lot, Thézac, Tombeboeuf, Tonneins, Tourliac, Tournon-d'Agenais, Tourtrès, Varès, Verteuil-d'Agenais, Villebramar, Villeneuve-de-Duras, Villeneuve-sur-Lot, Villeréal, Villeton, Virazeil

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE

AIRE GEOGRAPHIQUE
IGP POULET DU PERIGORD

Localisation





4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE 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 schéma de traçabilité ci-dessous (cf. § 4.2) récapitule l'ensemble du dispositif de traçabilité.

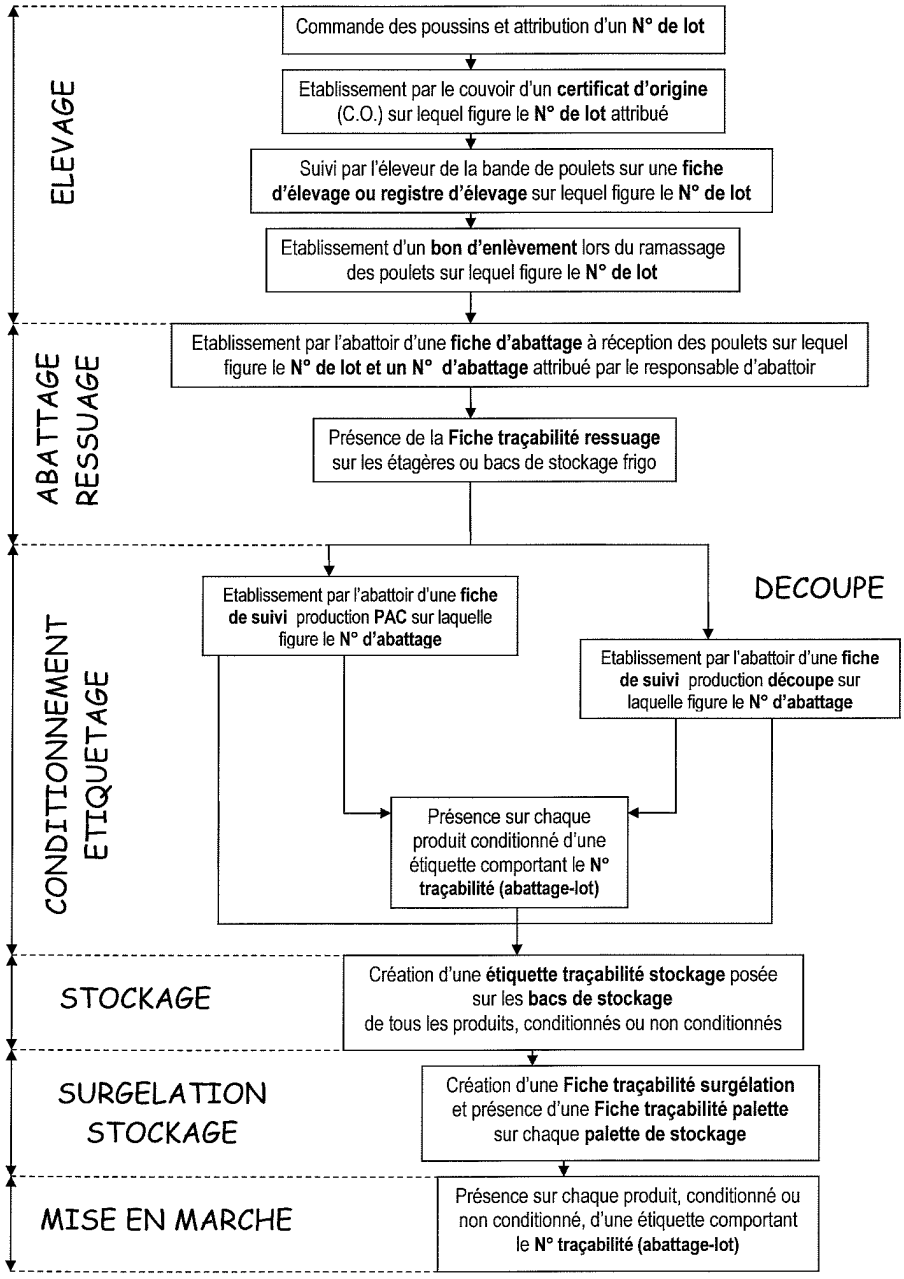
Le tableau suivant, intitulé « système de traçabilité », précise, pour chaque étape, la nature des informations à enregistrer, ainsi que le type de document d'enregistrement (cf. § 4.2).

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



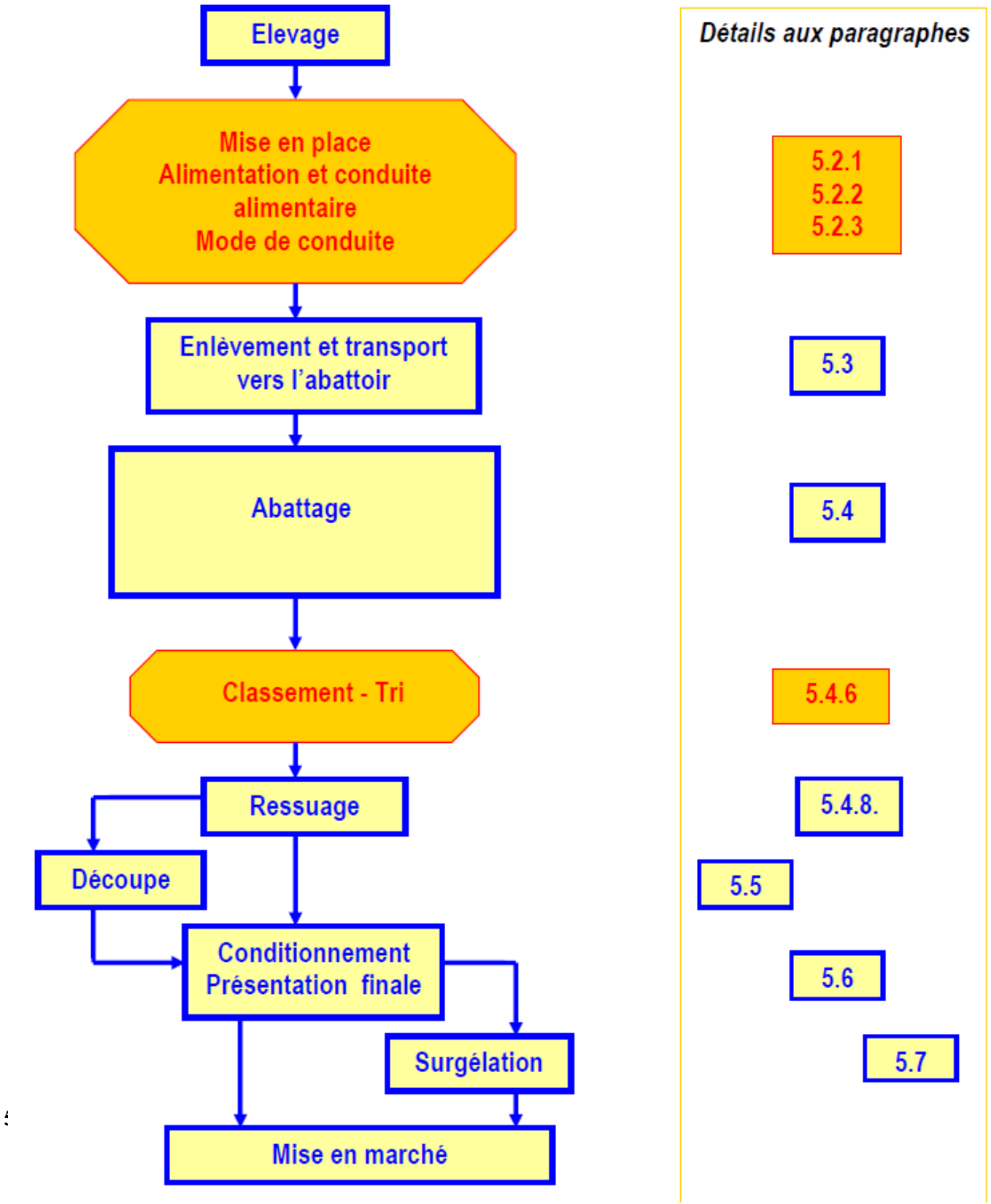
SYSTEME de TRAÇABILITE		
ETAPE	**ELEMENTS D'IDENTIFICATION**	**Enregistrements documentaires**
<u>ACCOUVAGE</u> Livraison à l'éleveur	✓ identification du sélectionneur ✓ identification du couvoir ✓ parquets de ponte ✓ éleveur destinataire ✓ date d'éclosion ✓ type et souche ✓ date et heure de livraison ✓ nombre total de poussins livrés ✓ nombre de poussins morts à l'arrivée ✓ N° de lot	⇨ registre de ponte ⇨ registre d'éclosion ⇨ certificat d'origine (2ex) ⇨ bon de livraison des poussins (2ex)
<u>ELEVAGE</u> Réception poussins et mise en élevage	✓ 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 ✓ mortalité en élevage	⇨ bon de livraison des poussins ⇨ certificat d'origine (CO) ⇨ fiche d'élevage
Enlèvement pour transport vers l'abattage	✓ N° de lot et N° CO ✓ nombre total de poulets enlevés/ lot ✓ enlèvement total ou partiel ✓ identification de l'éleveur ✓ identification de l'abatteur destinataire ✓ identification du transporteur ✓ date et heure d'enlèvement pour abattage ✓ signature de l'éleveur ✓ signature du transporteur	⇨ fiche d'élevage ⇨ fiche Identification Chaîne Alimentaire ⇨ bon d'enlèvement (2ex)

SYSTEME de TRACABILITE		
ETAPE	**ELEMENTS D'IDENTIFICATION**	**Enregistrements documentaires**
ABATTAGE-EVISCERATION Réception des poulardes	✓ N° lot livré ✓ identification de l'éleveur / lot ✓ identification du transporteur ✓ date et heure d'arrivée à l'abattoir ✓ nombre total de poulardes livrées/lot ✓ poids total des poulardes livrées / lot ✓ nombre total de poulardes mortes / lot ✓ identification du lot d'abattage	⇨ bon d'enlèvement ⇨ fiche Identification Chaîne Alimentaire ⇨ fiche d'abattage ⇨ planning d'abattage
RESSUAGE – STOCKAGE FRIGO Carcasses entières éviscérées	✓ identification du lot d'abattage ✓ date d'abattage ✓ nombre total de carcasses classées/ lot ✓ nombre total de carcasses déclassées/ lot	⇨ étiquette chariots
DECOUPE Réception des poulardes	✓ 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	⇨ étiquette bacs et chariots ⇨ registre de découpe

SYSTEME de TRACABILITE		
ETAPE	**ELEMENTS D'IDENTIFICATION**	**Enregistrements documentaires**
CONDITIONNEMENT Produits (entiers et découpés)	✓ 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)	⇨ étiquette sur produits finis ⇨ registre des étiquettes ⇨ registre de découpe
SURGELATION Produits (entiers et découpés)	✓ identification du lot d'abattage ✓ séance de surgélation ✓ identification des séances (date entrée – date sortie)	⇨ étiquette sur produits finis ⇨ registre des étiquettes ⇨ registre de surgélation

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie du produit



5.2.1. Mise en place

A réception les poussins mis en élevage 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.

Le choix des souches retenues pour la production du « Poulet du Périgord », est arrêté par le groupement, par délibération du Conseil d'administration.

Les critères définis pour le choix de la souche ou du croisement de souches sont ainsi définis :

- La seule espèce de volaille autorisée est l'espèce *Gallus gallus domesticus* ;
- Les croisements de parentaux (souches) utilisés pour la fourniture des poussins destinés à la production du « Poulet du Périgord » sont des souches rustiques, à croissance lente ;
- Les souches retenues pour la production du « Poulet du Périgord » à chair jaune sont de type cou nu ;
- Le choix de la souche ou du croisement de souches doit permettre, dans les conditions d'élevage, d'alimentation et de conduite définies ci-dessus, l'obtention de poulets à chair ferme, bien couverts, avec des masses musculaires suffisamment développées et bien réparties, pour atteindre les poids de carcasses fixés comme objectifs à l'âge minimal d'abattage. Une attention particulière est portée à l'homogénéité des caractéristiques de format et à l'état d'engraissement des carcasses et la qualité de leur présentation.

L'ensemble des souches retenues est consigné dans une liste établie par le groupement et vérifiée par l'organisme de contrôle.

Cette liste est transmise à tous les opérateurs de la filière concernés (sélectionneurs, accouveurs, éleveurs, groupement de production et abatteurs) ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités compétentes. Chaque modification de la liste fait l'objet d'une réactualisation dans le mois suivant.

La liste des souches autorisées à la date de reconnaissance de l'IGP est la suivante :

Couleur chair	**Jaune**		**Blanche**	
Sélectionneurs	SASSO	HUBBARD	SASSO	HUBBARD
Croisements Cou Nu	**T 451 N** **T 44N x SA 51** Cou nu roux sous plumage foncé / clair	**S 757 N** **S 77N x JA 57** Cou nu roux sous plumage foncé et clair	**T 551 N** **T 55 N x SA 51** Cou nu roux sous plumage clair	
Croisements Non Cou Nu			**T 551** **T 55 x SA 51** non cou nu roux sous plumage clair	**I 657** **I 66 x JA 57** non cou nu roux sous plumage clair

5.2.2. Alimentation et conduite alimentaire

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

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.

Durant la période d'élevage il convient de distinguer 3 phases correspondant à des besoins physiologiques différents pour les animaux :

- 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 j minimum,

5.2.2.1. Phase de démarrage **:** du 1er jour au 28ème 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, triticale, 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.

5.2.2.2. Phase de croissance : du 29ème jour au 52ème jour

L'aliment croissance est composé (en poids) au minimum de 70% 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, triticale, 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.

5.2.2.3. Phase de finition : du 53ème jour à l'âge d'enlèvement pour les poulets, soit 81 j minimum

Les poulets profitent au maximum du parcours.
L'aliment finition est composé (en poids) au minimum de 80% 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, triticale, 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.

5.2.2.4. 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.

5.2.3. 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, qui les abritera depuis leur arrivée jusqu'à leur enlèvement. 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, 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.

5.2.3.1. Âge minimal d'accès au parcours

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

5.2.3.2. Densité dans les bâtiments et sur parcours

Les densités 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.

5.2.3.3. 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.

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

Dès que les volailles ont quitté l'élevage, les bâtiments sont nettoyés et désinfectés. 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.

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

5.3. 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 de préférence la nuit ou 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.

5.4. Abattage et préparation des produits

5.4.1. Attente avant abattage

A leur arrivée à l'abattoir, les animaux disposent d'une aire abritée à luminosité réduite et aération suffisante pour se détendre avant l'abattage. Cette phase d'attente avant accrochage dure au minimum 30 minutes et au maximum 6 heures.

5.4.2. 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.

5.4.3. 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.

5.4.4. 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.

5.4.5. 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.

5.4.6. 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.

5.4.7. 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 tarses 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 tarses sont présents, ils sont repliés dans l'abdomen).

5.4.8. 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 mêmes critères que précédemment (cf. § 5.4.6). 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 ».

5.5. Découpe des produits et présentation des produits de découpe

La découpe doit être réalisée dans un délai maximal de 72 heures après l'abattage, et dans un délai minimal de 6 heures après la mise en ressuage.
Seules les carcasses ayant atteint la température de ressuage (4°C) peuvent être découpées. Ensuite les produits de découpe ne doivent pas subir de rupture de la chaîne du froid. 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 » peut être conditionné sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

5.7. Surgélation des produits

Seuls les poulets 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 24 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 dans un délai maximum de :

- 6 heures pour les pièces entières dont le poids est inférieur à 1.6 kg
- 8 heures pour les pièces entières dont le poids est supérieur à 1.6 kg et inférieur à 2.2 kg
- 12 heures pour les pièces entières dont le poids est supérieur ou égal à 2.2 kg
- 1 heure 30 pour les pièces découpées dont le poids est inférieur à 1.6 kg
- 2 heures pour les pièces découpées dont le poids est supérieur ou égal à 1.6 kg

En tout état de cause, la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) des produits surgelés ne peut excéder 12 mois pour le « Poulet du Périgord ».

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

La zone Périgord définie pour le « Poulet du Périgord » est située dans le quart Sud Ouest de la France, centrée sur le département de la Dordogne. Ses limites touchent les pays Girondins et Charentais à l'ouest, le Limousin et le Quercy à l'est et l'Agenais au sud. Positionnée au nord est de la région Aquitaine, cette zone déborde sur les régions Poitou-Charentes, Limousin et Midi-Pyrénées.

6.1.1. Les facteurs naturels

Le Périgord ainsi défini correspond à une vaste zone de piémont globalement inclinée selon une pente nord-est sud-ouest, creusée par 6 rivières (Dronne, Isle, Vézère, Corrèze, Dordogne et Lot) et leurs nombreux affluents, qui permet de passer graduellement du Plateau des Millevaches en Limousin (alt 480 m) aux basses vallées de la Dordogne (alt 8 m) et du Lot (alt 12 m). Comme dans toutes zones de

piémont, la géologie y est variée et contrastée. Les nombreux cours d'eau, en traversant ces roches de résistance contrastée, 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 Périgord se présente aussi comme un « carrefour climatique ». Le climat périgourdin 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. Les demi-saisons présentent une très grande variabilité annuelle. Le climat périgourdin est perçu comme changeant et irrégulier et influe en particulier sur la répartition de la végétation naturelle (boisements, landes) et l'usage des sols.

La culture du maïs est présente sur toute la zone Périgord, malgré les exigences spécifiques de cette céréale de printemps en température et en eau. La carte du zonage des possibilités d'implantations des variétés de maïs révèle la concordance presque complète entre la zone de production du « Poulet du Périgord » et celle de la production de maïs. Les céréales à paille sont largement cultivées ; le blé tendre et le triticale prédominent.

6.1.2. Les facteurs humains

C'est seulement à partir du 14ème siècle, et avec la fin de la guerre de Cent Ans, que se développe de façon notable l'élevage des volailles en Périgord. [1]
Pendant tout l'Ancien Régime, la volaille assure non seulement sa fonction d'approvisionnement en œufs et viande de la maisonnée mais aussi un rôle social : celui de monnaie. En effet, dès le 16ème siècle, les volailles servent à acquitter les redevances auprès du clergé (dîme) et des propriétaires. Cette pratique de paiement en nature perdurera jusqu'au début du 19ème siècle dans les régimes de baux entre métayers et propriétaires. [2].

Au cours du 19ème siècle, l'agriculture périgourdine connaît une embellie économique certaine. Les initiatives se multiplient pour développer et rationaliser l'aviculture en particulier sous l'impulsion de la Société d'Agriculture du Département de la Dordogne. A la même époque, les concours agricoles s'ouvrent aux animaux de la basse-cour et récompensent les meilleurs sujets, mâles ou femelles, par un premier prix dépassant la valeur de vente de l'animal lui-même. Ces concours, organisés d'abord en Dordogne (1862) puis dans tous les départements limitrophes (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866), favorisent le développement d'un élevage de qualité en stimulant l'émulation entre les participants. En à peine un quart de siècle (1880- 1910), le Périgord devient une terre de production avicole à part entière, dont la renommé s'est élargie au niveau national. [3]

La production conserve toutefois son caractère traditionnel, de type familial. Par la vente sur les marchés, cette activité permet aux femmes d'assurer la petite trésorerie hebdomadaire qui fait vivre la famille au quotidien et qui constitue une source de revenu non négligeable pour la majorité des petites exploitations.

---

[1] « Jacquou le Croquant », Eugène Sue, 1896

[2] « Les Comtes du Périgord et leurs domaines » R. Avezou. Bulletin de la Sté d'Hist. et Archit. de Périgueux.
« Bail de ferme de prieuré du Chalard en 1776 ». Bulletin de la Sté d'Hist. et Archit. de Périgueux.
Annales de la Sté d'Agriculture, Sciences et Arts du département de la Dordogne. Mr. Barral, 1862

[3] Adolphe Joanne. Département de la Dordogne, monographie. 1877

Elles vendent poulets, chapons et autres volailles vivantes auprès des « régatiers » [4] qui les revendent vivantes ou abattues, plumées et vidées, auprès des bouchers locaux.[5] En 1929, l'enquête agricole nationale confirme l'implantation majeure de l'élevage des volailles en Périgord, puisqu'elle place le département de la Dordogne parmi les 12 plus gros départements de production avicole en France.

La seconde guerre mondiale vient porter un coup de frein à ce développement. Après guerre, l'économie avicole reprend son essor mais toujours sous sa forme la plus traditionnelle, en conservant son caractère familial et autarcique. La plupart des éleveurs sont installés sur de petites exploitations, souvent morcelées, et recherchent une activité capable de fournir un complément de revenu, en utilisant les céréales (maïs et céréales à paille) produites localement et en valorisant les surfaces peu aptes à la culture par la mise en place de parcours d'élevage.

Alors que démarre en France le processus d'industrialisation de la production avicole (produire du poulet en quantité, à prix abordable, pour approvisionner le marché national de la viande), les petits producteurs périgourdins, compte tenu des résultats techniques peu convaincants au regard des investissements engagés, s'engagent dans un mouvement pour la défense du poulet fermier du Périgord, élevé " à l'ancienne ".

Les éleveurs périgourdins décident de traduire cette idée de production traditionnelle et familiale par la création du premier Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord, en 1953, à St Nexans. Dans son règlement technique, le syndicat reprend ainsi les pratiques partagées par les éleveurs.

Le système avicole périgourdin est organisé autour de deux types de volailles :

- l'une à chair blanche au plumage dense et réparti sur tout le corps,
- l'autre à chair jaune dite « cou nu » en raison d'un plumage absent au niveau du cou et peu dense sur le reste du corps.

Les souches à chair blanche non « cou nu » sont privilégiées dans les conditions climatiques plus froides du nord de la zone Périgord, celles à chair jaune de type « cou nu » sont plutôt réservées aux conditions climatiques plus tempérées rencontrées au sud de la zone Périgord.

Les souches dites « rustiques à croissance lente » issues des races traditionnelles sont particulièrement adaptées à une conduite en plein air qui reproduit les conditions d'élevage d'autrefois. Le « Poulet du Périgord » a accès à un parcours extérieur attenant au bâtiment, constitué en partie d'une zone arborée sous laquelle les volailles peuvent facilement se mettre à l'abri du soleil ou des intempéries et à couvert des prédateurs volants.

Comme autrefois, l'éleveur périgourdin distribue chaque jour quelques poignées de céréales en grain entier sur la litière du bâtiment. Il complémente en outre la ration de céréales en bentonite, argile bien connue en Périgord pour ses vertus digestives chez les volailles en raison de la présence de plusieurs gisements miniers de ce type dans la zone.

Durant cette période, les effectifs abattus en Périgord sont en forte augmentation ; les abatteurs vantent la spécificité de leurs produits et sa qualité. Les grands marchés parisiens reconnaissent ce mode de production traditionnel et le réclament car les consommateurs apprécient cette marchandise même à un prix plus élevé, comme l'indique le courrier d'un grossiste approvisionnant les halles de Paris (1959).
La production de « Poulet du Périgord » poursuit sa croissance et constitue dorénavant un élément important de l'activité économique sur la zone qui se définit par la zone de collecte de ses abattoirs.

[4] « Régatiers » : commerçants locaux achetant sur les marchés les produits de la basse cour : volailles, œufs, lapins,...
[5] Archives départementales de la Dordogne, 8M25

6.2. Spécificité du produit

Le « Poulet du Périgord » est une volaille issue de souches à croissance lente, élevée en plein air et nourries selon des savoir-faire locaux. Grâce à une alimentation basée sur une ration composée obligatoirement de deux céréales dont le maïs fait obligatoirement partie, et un complément en argile (bentonite), le « Poulet du Périgord » présente une conformation particulière : il 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.

6.3. Lien causal

Naturellement le territoire du Périgord, 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 qui y trouvent des conditions d'habitat favorable. Au fil du temps les éleveurs de poulets ont opéré des choix pour s'adapter aux contraintes géographiques, agronomiques et humaines, propres à la zone Périgord. Ces choix ont donné lieu à des pratiques conservées et transmises. Elles sont marquées par le poids d'une longue tradition d'autarcie qui pousse à valoriser au mieux les ressources locales, directement disponibles sur l'exploitation ou dans son environnement immédiat et à utiliser l'espace en fonction de ses caractéristiques. 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 poulets charnus.

Sur la zone Périgord, tous les aliments destinés au « Poulet du Périgord » sont complémentés de façon systématique avec de l'argile (la bentonite). Son pouvoir d'absorption des liquides améliore la digestibilité des rations riches en maïs et céréales distribuées en Périgord. L'usage systématique de la bentonite a pour effet de prévenir les risques de diarrhées, notamment lors des transitions alimentaires et de maintenir la litière plus sèche, plus longtemps. Cette pratique assure un très bon état sanitaire et de meilleures conditions d'ambiance en bâtiment ce qui favorise une croissance plus harmonieuse et régulière des poulets. Ce choix des éleveurs périgourdins se révèle particulièrement important et justifié pour le développement des masses musculaires et l'élevage de poulets issus 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 des « Poulet du Périgord » 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 issues de souches à croissance lente. 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 terre du Périgord convient à cette culture. Dans les métairies, on a l'habitude de ne pas épargner aux habitants de la basse-cour les beaux épis dorés qui les engraissent et leur font une chair si savoureuse. [.....]*[6].

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 (SIA Paris[7]) 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)

Aujourd'hui, les poulets jaunes sont plutôt appréciés dans le Sud-Ouest et les poulets blancs par les acheteurs parisiens. L'un et l'autre, par leurs qualités gustatives de volailles de type traditionnel ont forgé la réputation du « Poulet du Périgord ».

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-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
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
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

[6] « La bonne cuisine du Périgord », La Mazille, Bibliothèque culinaire, éd Flammarion, 1929
[7] SIA Paris : Salon International de l'Agriculture, organisé à Paris annuellement

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

Tous les produits commercialisés sont vendus avec la dénomination de vente :

« Poulet du Périgord »

Les étiquettes et documents de vente comportent obligatoirement 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**
ELEVAGE	- 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 - Durée d'élevage	⇨ contrôles documentaires ⇨ contrôles documentaire et visuel ⇨ contrôles documentaires ⇨ contrôles documentaires ⇨ contrôles visuels ⇨ contrôles documentaire et visuel ⇨ contrôles documentaires
TRANSPORT vers ABATTOIR	- Durée du transport site élevage - abattage	⇨ contrôles documentaires
ABATTAGE-EVISCERATION	- Localisation géographique du site d'abattage - Qualité de présentation des carcasses	⇨ contrôles documentaires ⇨ contrôles visuels
RESSUAGE	- Durée du ressuage	⇨ contrôles documentaires
ORIGINE DU PRODUIT	- Traçabilité	⇨ contrôles documentaires