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

homologué par arrêté du 15 octobre 2024 du, JORF n°0252 du 23 octobre 2024

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaires n°2024-44

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 Volailles Fermières des Landes (AVFL)
Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX
Tél : (33) (0)5.58.85.45.05
Fax : (33) (0)5.58.85.45.31
Courriel : qualite@landes.chambagri.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 « Volailles des Landes ».

1) NOM DU PRODUIT

« Volailles des Landes »

2) DESCRIPTION DES PRODUITS

Les « Volailles des Landes » sont des oiseaux de l'ordre des galliformes. Elles appartiennent à différentes familles et comptent plusieurs types d'animaux :

- Poulet, Chapon, Mini-chapon, Poularde
- Pintade, Chapon de pintade
- Caille
- Dinde

Elles sont issues de souches rustiques à croissance lente adaptées à une longue durée d'élevage qui permettent un abattage à la limite de la maturité sexuelle assurant une qualité de produit optimale.
Elles sont élevées en plein air ou en liberté (poulets) sur des parcours arborés.

Ces conditions d'élevage, associées à une alimentation à base de céréales et notamment de maïs, permettent d'obtenir des volailles à chair ferme (pour les volailles crues), couvertes (dont le gras sous-cutané est bien réparti) et charnues (masse musculaire développée et engraissement équilibré), dont les caractéristiques correspondent aux critères définis ci-dessous.

Produit fini	Poids minimum effilé	Poids minimum éviscéré sans abats	Couleur de la peau / chair	Couleur des pattes
Poulets	1,3 kg	1 kg	Jaune ou blanc	Jaune, blanc ou noir
Chapon de poulet	2,9 kg	2,5 kg	Jaune ou blanc	Jaune, blanc ou noir
Mini-Chapon	2 kg	1,7 kg	Jaune ou blanc	Jaune, blanc ou noir

Poularde	1,95 kg	1,65 kg	Jaune ou blanc	Jaune, blanc ou noir
Pintade	1,1 kg	0,85 kg	Beige	Noir
Chapon de Pintade	1,8 kg	1,4 kg	Beige	Noir
Dinde	2,7 kg	2,3 kg	Jaune ou blanc	Noir
Caille	_	Avec tête : 150 g Sans tête : 140 g	Jaune	Gris

Les pièces entières sont issues de carcasses de classe A.

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

Les pièces entières sont présentées :

- « prête à cuire » (PAC) (volaille plumée, éviscérée, sans tête, avec ou sans tarse),

- « effilée » (volaille plumée, éviscérée, avec tête, pattes et abats)

Les pièces de découpe sont présentées comme suit :

- morceaux de découpe issues de la carcasse

- abats (cœur, gésier et foie)

Les pièces entières, les pièces de découpe et les abats sont commercialisées en frais ou en surgelé.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'élevage des "Volailles des Landes" a lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire suivant sur la base du code officiel géographique (COG) de l'année 2023 :

Département du Gers :
Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Aurensan, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Bascous, Bernède, Bétous, Bourrouillan, Bretagne-d'Armagnac, Campagne-d'Armagnac, Castelnau d'Auzan Labarrère, Castex-d'Armagnac, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Cazaubon, Cazeneuve, Corneillan, Courrensan, Cravencères, Dému, Eauze, Espas, Estang, Fourcès, Gée-Rivière, Gondrin, Le Houga, Labarthète, Lagraulet-du-Gers, Lanne-Soubiran, Lannemaignan, Lannepax, Lannux, Larée, Larroque-sur-l'Osse, Laujuzan, Lauraët, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Loubédat, Luppé-Violles, Magnan, Manciet, Marguestau, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson-Laguian, Maupas, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Montréal, Mormès, Mourède, Nogaro, Noulens, Panjas, Perchède, Projan, Ramouzens, Réans, Sainte-Christie-d'Armagnac, Saint-Germé, Saint-Grède, Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Mont, Salles-d'Armagnac, Séailles, Ségos, Sion, Sorbets, Tarsac, Toujouse, Urgosse, Vergoignan, Verlus, Viella et la partie de la commune de Riscle correspondant à la commune de Riscle avant sa fusion avec la commune de Cannet au 1er janvier 2019.

Département de la Gironde :
Andernos-les-Bains, Arbanats, Arcachon, Arcins, Arès, Arsac, Aubiac, Audenge, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Balizac, Le Barp, Barsac, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Belin-Béliet, Bernos-Beaulac, Berthez, Biganos, Birac, Blaignan-Prignac, Blanquefort, Bommes, Bordeaux, Bourideys, Le Bouscat, Brach, Brannens, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Captieux, Carcans, Castelnau-de-Médoc, Castres-Gironde, Cauvignac, Cazalis, Cazats, Cérons, Cestas, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Coimères, Couquèques, Cours-les-Bains, Cudos, Cussac-Fort-Médoc, Escaudes, Eysines, Fargues, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Gans, Giscos, Goualade, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grignols, Guillos, Gujan-Mestras, Le Haillan, Hostens, Hourtin, Illats, Isle-Saint-Georges, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Labescau, Lacanau, Lados, Lamarque, Landiras, Langon, Lanton, Lartigue, Lavazan, Lège-Cap-Ferret, Léogeats, Léognan, Lerm-et-Musset, Lesparre-Médoc, Lignan-de-Bazas, Listrac-Médoc, Louchats, Lucmau, Ludon-Médoc, Lugos, Macau, Marcheprime, Margaux-Cantenac, Marimbault, Marions, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Masseilles, Mazères, Mérignac, Mios, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Le Nizan, Noaillan, Ordonnac, Origne, Parempuyre, Pauillac, Pessac, Le Pian-Médoc, Podensac, Pompéjac, Le Porge, Portets, Préchac, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Queyrac, Roaillan, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Côme, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léger-de-Balson, Saint-Magne, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Castelnau, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Sauveur, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Symphorien, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Salles, Saucats, Saumos,

Sauternes, Sauviac, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Talence, Le Teich, Le Temple, La Teste-de-Buch, Toulenne, Le Tuzan, Uzeste, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer, Vertheuil, Villandraut, Villenave-d'Ornon, Virelade.

Département des Landes : en entier.

Département du Lot-et-Garonne :
Allons, Ambrus, Antagnac, Anzex, Barbaste, Beauziac, Boussès, Casteljaloux, Caubeyres, Damazan, Durance, Fargues-sur-Ourbise, Houeillès, Labastide-Castel-Amouroux, Lavardac, Leyritz-Moncassin, Mézin, Montgaillard-en-Albret, Pindères, Pompiey, Pompogne, Poudenas, Poussignac, Réaup-Lisse, La Réunion, Saint-Léon, Saint-Martin-Curton, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Saint-Pierre-de-Buzet, Sauméjan, Sos, Villefranche-du-Queyran, Xaintrailles.

Département des Pyrénées-Atlantiques :
Arancou, Argagnon, Arget, Arnos, Arthez-de-Béarn, Artix, Arzacq-Arraziguet, Aubous, Auterrive, Aydie, Ayherre, Baigts-de-Béarn, Balansun, Baliracq-Maumusson, Bardos, La Bastide-Clairence, Bayonne, Bellocq, Bérenx, Bergouey-Viellenave, Bidache, Bonnut, Boucau, Boueilh-Boueilho-Lasque, Bouillon, Boumourt, Briscous, Burosse-Mendousse, Cabidos, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Casteide-Cami, Casteide-Candau, Castétis, Castetpugon, Castillon (Canton d'Arthez-de-Béarn), Cescau, Conchez-de-Béarn, Coublucq, Diusse, Doazon, Escos, Fichous-Riumayou, Garlin, Garos, Géus-d'Arzacq, Guiche, Hagetaubin, Isturits, Labastide-Cézéracq, Labastide-Monréjeau, Labastide-Villefranche, Labeyrie, Lacadée, Lacq, Lahonce, Lahontan, Lanneplaà, Larreule, Léren, Lonçon, Louvigny, Malaussanne, Mascaraàs-Haron, Mazerolles, Méracq, Mesplède, Mialos, Moncla, Mont-Disse, Montagut, Morlanne, Mouguerre, Mouhous, Orthez, Piets-Plasence-Moustrou, Pomps, Portet, Poursiugues-Boucoue, Puyoô, Ramous, Ribarrouy, Saint-Boès, Saint-Dos, Saint-Girons-en-Béarn, Saint-Jean-Poudge, Saint-Médard, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pierre-d'Irube, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sallespisse, Sames, Sault-de-Navailles, Séby, Serres-Sainte-Marie, Tadousse-Ussau, Taron-Sadirac-Viellenave, Urcuit, Urdès, Urt, Uzan, Vialer, Viellenave-d'Arthez, Vignes, Villefranque.

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

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

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'IGP « Volailles des Landes » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation avant le début de l'activité concernée.

Les opérateurs tiennent à jour des documents permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante du produit et le respect de la méthode d'obtention de l'indication géographique protégée « Volailles des Landes ».

La durée de conservation des documents est de 24 mois minimum.

Etape	Information suivie	Document associé
ELEVAGE	Livraison : quantité et type d'oisillons Références de l'éleveur N° de lot Données de la Fiche d'élevage (mortalité, date d'accès au parcours, poids nature et quantité d'aliment) Durée du vide sanitaire.	Bon de livraison des oisillons Certificat d'origine (CO) Fiche d'élevage Bon de livraison aliment
ENLEVEMENT	Quantité et type de volailles enlevées Age des volailles (nombre de jours) N° de lot Coordonnées de l'éleveur, du transporteur et de l'abattoir Heure de départ élevage/ heure d'arrivée abattoir	Bon d'enlèvement (Partiel le cas échéant) Certificat d'origine
ABATTOIR	Quantité et type de volailles abattues N° de lot Poids des volailles abattues Nombre de volailles déclassées et saisie par lot Coordonnées de l'éleveur	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage (identification des lots abattus)

Etape	Information suivie	Document associé
CONDITIONNEMENT DES ABATS	Quantité et type d'abats conditionnés N° de lot	Fiche d'identification des lots abattus
CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES	Quantité et type de volailles conditionnées N° de lot Etiquette utilisée	Fiche d'identification des lots abattus
CONDITIONNEMENT DES DECOUPE	Quantité et type de volailles découpées N° de lot Etiquette utilisée Délai entre abattage et découpe	Fiche d'identification des lots abattus Certificat de cession (en cas de transfert)
SURGELATION	Quantité et type de produit surgelé N° de lot Délai entre abattage et surgélation Coordonnées de l'atelier de surgélation	Certificat de cession (en cas de transfert) Fiche de surgélation

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Sélection

Les croisements de souches utilisés permettent l'obtention, dans les conditions d'élevage et d'alimentation précisées dans ce cahier des charges, de volailles à chair ferme et bien couvertes.

Les souches utilisées sont rustiques et à croissance lente.

Les souches retenues pour la production de « Volailles des Landes » permettent d'obtenir des volailles présentant les phénotypes suivants :

Production	*Phénotype*
Poulet, chapon, mini-chapon, poularde jaune	Plumage roux, pattes et peau jaunes
Poulet, chapon, mini-chapon, poularde blanc	Plumage roux, pattes et peau blanches
Poulet, chapon, mini-chapon, poularde noir	Plumage noir, pattes noires et peau blanche
Pintade, chapon de pintade	Plumage gris barré à noir ; Tarses plus ou moins foncés, peau jaune
Dinde	Plume noire, peau blanche
Caille	Plume grise, peau jaune

5.2. Mode d'élevage

5.2.1 Mode de conduite

Les volailles sont mises en place dans un bâtiment fixe ou déplaçable, qui les abritera depuis leur arrivée jusqu'à leur enlèvement. Elles ont accès en permanence à l'eau et à l'alimentation.

Les volailles ayant toutes accès à un parcours extérieur, les bâtiments sont équipés de trappes. Les parcours sont, pendant la période de sortie des animaux, exclusivement réservés aux volailles et aisément accessibles aux volailles dans leur intégralité. Les parcours comportent au moins 1 arbre ou arbuste pour 250 volailles avec un minimum de 20 arbres par parcours (à l'exception des sites en volière) pour les poulets élevés en liberté, et 20 arbres minimum pour les autres volailles.

Les poulets sont exclusivement élevés en liberté.

Les autres volailles sont élevées en plein air.

Lorsque l'élevage a lieu avec volière (pintade, caille), celle-ci est d'une hauteur de 2 mètres minimum. Le bâtiment est équipé de perchoirs.

5.2.2 Sites d'élevage et bâtiments

Les volailles sont logées dans des bâtiments qui, en plus des trappes d'accès au parcours, comportent des ouvertures translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment.

La taille maximale de chaque bâtiment est fixée à 400 m² pour les bâtiments fixes et 150 m² pour les bâtiments déplaçables. La surface maximale des bâtiments d'élevage des volailles ne peut dépasser 1600m² par site d'élevage. Toute exploitation dispose au maximum de :
- deux sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles,
- quatre sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun) ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.
Un site d'élevage est un ensemble de bâtiments et parcours attenant.

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

Tableau 2 : Conditions d'habitat et de parcours

	Effectif maximal par bâtiment	**Densité maximale dans les bâtiments**	**Age minimal de mise en parcours**	**Type de parcours**
Poulet	1650 ou 3000 Surface du bâtiment limité à 150 m²	11 poulets au m² ou 20 poulets au m² lorsque les bâtiments sont déplacés après chaque utilisation	6 semaines	Parcours extérieur illimité
Chapon	1650 Puis 1250 après 81 jours Surface du bâtiment limité à 150 m²	Identique poulets jusqu'à 81 jours. 6.25 chapons au m² après 81 jours.	6 semaines	Parcours extérieur illimité jusqu'à 81 jours Puis 4 m² après 81 jours Claustration de finition après le 129ème jour
Poularde	1650 Puis 1250 après 81 jours Surface du bâtiment limité à 150 m²	Identique poulets jusqu'à 81 jours 9 poulardes au m² après 81 jours	6 semaines	Parcours extérieur illimité jusqu'à 81 jours Puis 3 m² après 81 jours Claustration de finition après le 99ème jour
Pintade	5200 avec parcours ou volière	13 pintades au m²	Entre 6 et 8 semaines	Volière dont la surface est double de celle du bâtiment ou parcours 2 m² par pintade
Dinde	4000 Puis 2500 à partir de 8 semaine	10 dindes au m² jusqu'à 7 semaines. 6.25 dindes au m² à partir de 8 semaines	8 semaines	6m²/dinde
Caille	25 000	62,5 cailles au m²	30 jours	Volière dont la surface est égale à celle du bâtiment.
Chapon de Pintade	5200 Puis 4000 après détassage avec parcours ou volière	13 au m² Du jour de détassage à l'âge d'abattage 10 sujets au m²	8 semaines	Volière dont la surface est double de celle du bâtiment ou parcours 2m² Puis du jour de l'enlèvement partiel 3m² Claustration de finition après le 129ème jour
Mini-Chapon	4400 ou 3000 Puis 3600 après enlèvement partiel	11 sujets/m² ou 20 sujets au m² lorsque les bâtiments sont déplacés après chaque utilisation De l'enlèvement partiel à l'abattage, 9 sujets/m²	6 semaines	2m² jusqu'à 91 jours puis 3m² minimum / sujet Claustration de finition après le 129ème jour

5.2.3. Alimentation et conduite alimentaire

Les matières premières constitutives de l'aliment des « Volailles des Landes » sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, dont le maïs est non OGM, des produits laitiers et des minéraux.

Les catégories de matières premières autorisées composant l'aliment sont :

- Grains de céréales et produits dérivés ;
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés ;
- Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées;
- Graines de légumineuses et produits dérivés ;
- Tubercules et racines et produits dérivés ;
- Autres graines et fruits et produits dérivés ;
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés ;
- Autres plantes, algues et produits dérivés ;
- Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum ;
- Minéraux et produits dérivés ;
- Sous-produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal ;
- Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes ;
- Produits d'animaux terrestres et produits dérivés : uniquement les invertébrés terrestres.

Pendant la période d'engraissement, les volailles reçoivent une alimentation contenant au minimum 70% de céréales dont au moins :

- 50 % de maïs pour les poulets, poulardes, chapons, mini-chapons et cailles,
- 30 % de maïs pour les pintades et chapons de pintade,
- 20 % de maïs pour les dindes.

Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne peut dépasser 15% du poids total de la formule d'aliment.

Cette période débute pour :

- poulets, chapons, chapons de pintade, mini-chapons, poulardes : à partir du 29e jour,

- pintades, dindes : à partir du 64e jour,

- cailles : à partir du 15e jour.

Les chapons, mini-chapons, chapons de pintade et poulardes reçoivent, durant les 21 derniers jours avant abattage, une alimentation enrichie en produits laitiers représentant au moins 5% en poids de la formule d'aliments.

5.3. Conditions d'enlèvement et de transport des volailles

Une mise à jeun des animaux de 5 heures minimum est réalisée préalablement à l'enlèvement des volailles du site d'élevage pour assurer une bonne vidange de leur tube digestif, sauf pour les cailles.
La durée de transport entre le site d'élevage et l'abattoir n'excède pas 3 heures ou 100 km afin de garantir le bien-être de l'animal.

5.4 Attente avant abattage

Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, un temps d'attente de 30 minutes minimum est respecté.

5.3 Abattage, découpe élaboration et surgélation

	Poulet	Chapon	Poularde	Pintade	Dinde	Caille	Chapon de Pintade	Mini-Chapon
Age minimal d'abattage	81 jours	150 jours	120 jours	94 jours	150 jours	42 jours	154 jours	150 jours
Poids minimum effilé	1,3 kg	2,9 kg	1,95 kg	1,1 kg	2,7 kg	_	1,8 kg	2 kg
Poids minimum	1 kg	2,5 kg	1,65 kg	0,85 kg	2,3 kg	Avec tête : 150 g	1,4 kg	1,7 kg

	Poulet	Chapon	Poularde	Pintade	Dinde	Caille	Chapon de Pintade	Mini-Chapon
éviscéré sans abats						Sans tête : 140 g		

Les carcasses sont classées après ressuyage.

Découpe : Le délai entre abattage et mise en découpe est de 96 heures maximum.

Abats : Les abats sont issus de volailles abattues en IGP, ils sont nettoyés et mis en ressuage au plus tard 1 heure après la fin de l'éviscération des volailles. Ils sont refroidis à une température inférieure à 4°C.
Les foies sont dépourvus de bile, la couleur est homogène et les lobes sont intacts.
Les cœurs sont parés, leur couleur est franche.
Les gésiers sont dépourvus des cuticules et proventricules, ils sont entiers ou en morceaux mais non déchiquetés.
S'ils sont surgelés, la mise en surgélation des abats doit être réalisée dans les 96 heures maximum après l'abattage des volailles.

Surgélation : Le délai d'attente maximum entre abattage et mise en surgélation est de 96 heures maximum

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

L'IGP « Volailles des Landes » repose sur une réputation et des caractéristiques liées à leur alimentation à base de maïs et un mode d'élevage privilégiant l'accès à un parcours illimité.
L'aire géographique se distingue par un climat propice à l'élevage avec de vastes espaces et le savoir-faire des hommes autour de cette production. C'est à partir de ces éléments que s'est construite la réputation des « Volailles des Landes ».

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'IGP « Volailles des Landes » fait référence à la fois au département des Landes qui en constitue le cœur et au territoire des Landes de Gascogne qui en constitue les contours. Elle recouvre un vaste territoire, composante du bassin aquitain, en forme de triangle s'ouvrant sur l'océan Atlantique avec à sa base la vallée du Gave de Pau et à son sommet la pointe de Grave à l'extrémité de l'estuaire de la Gironde.

Elle s'étend essentiellement sur des dépôts éoliens de l'ère quaternaire formés de sable. Les terres sableuses sont souvent marécageuses avec une végétation de lande. A partir de la fin du XVIII^{ème}, la pinède est implantée sur ce territoire afin de fixer les dunes et assainir les zones marécageuses.
Les landes sont clairsemées d'exploitations forestières ou agricoles dont les constructions s'organisent sous forme d'airial (vaste espace de pelouse sans clôture sur lequel se dressent quelques arbres, une clairière au cœur du massif forestier, regroupant quelques maisons et leurs dépendances (grange, bergerie, poulailler)).
Au sud, la Chalosse avec une géologie d'origine détritique due à l'érosion des Pyrénées offre un paysage collinaire. L'agriculture est diversifiée, notamment de type polyculture-élevage associant souvent maïs et élevage de volailles.

Le climat à dominante océanique présente des températures douces, un vent faible, une faible amplitude thermique ainsi que des précipitations relativement abondantes et bien réparties au cours de l'année.

Facteurs humains

Jusqu'au XIXème siècle, l'agriculture landaise repose sur une économie de subsistance. L'élevage des volailles est alors une composante importante de l'économie paysanne : les volailles sont avec le porc les seules sources de produits carnés de la famille. Jusque dans les années 1950, les volailles sont une affaire de femmes, une activité secondaire dans la vie de la ferme.

Après la deuxième guerre mondiale, les exploitations forestières des Landes sont victimes d'un gigantesque incendie en 1949 et de la dévalorisation de la résine de pin. La production de volailles apparait alors comme un atout du territoire avec un cycle de production relativement court qui permet des rentrées plus fréquentes d'argent.

La production reste traditionnelle alors que de nouvelles techniques d'élevage se développent. Les éleveurs landais se regroupent dans un syndicat et font le choix de ne pas s'engager dans la voie de l'élevage intensif et de la qualité tout en rationnalisant les méthodes d'élevage traditionnelles. C'est ainsi que le premier label rouge est obtenu en 1965 pour le poulet jaune. Les autres suivront.

La production de volailles n'aurait pu s'installer et se développer sans l'essor de la culture du maïs qui est une des caractéristiques de l'alimentation des « Volailles des Landes ».
Cette céréale a été introduite, pour la première fois en France, dans le sud des Landes, en Chalosse avant 1600 [d'après J.P Lescarret, Bull, Soc de Borda, 1983*]*. En 1785, Parmentier écrivait à propos du maïs : « il *n'y a rien que les volailles aiment autant et qui leur profite davantage que ce grain dont elles sont friandes (…). Leur chair est fine, tendre et délicate (…). Enfin, on ne voit pas un animal pour lequel le maïs de soit pas un manger délicieux* » [Parmentier, le maïs ou blé de Turquie*, p. 114*].

L'organisation de l'habitat en airial avec de larges espaces inoccupés a permis aux volailles de bénéficier de parcours sous couvert arboré. Les volailles des airials de la lande ou des fermes de Chalosse profitent tout au long de la journée, entre le moment d'ouverture du poulailler et celui de sa fermeture, d'une totale liberté dans le choix des espaces qu'elles peuvent parcourir.

L'élevage se pratique encore souvent en petits bâtiments mobiles déplacés après chaque utilisation de manière à permettre une régénérescence des parcours et favoriser ainsi leur exploration par les volailles.

Spécificités du produit

Les « Volailles des Landes » sont issues de souches rustiques à croissance lente adaptées à une longue durée d'élevage sur des parcours arborés à de faible densité**.**
Ces conditions d'élevage, associées à une alimentation à base de céréales et notamment de maïs, permettent d'obtenir des volailles à chair ferme (pour les volailles crues), couvertes (dont le gras sous-cutané est bien réparti) et charnues (masse musculaire développée et engraissement équilibré),

Lien causal
L'aire géographique des « Volailles des Landes » bénéficie de conditions climatiques exceptionnelles favorables à l'élevage des volailles. La présence d'un important massif forestier a un effet tampon sur les variations de températures, d'humidité, d'intensité des vents et constitue ainsi un environnement idéal pour l'élevage des volailles.

Les caractéristiques d'occupation humaine de ce territoire et le développement de la maïsiculture ont permis le maintien d'un élevage traditionnel avec une alimentation marquée par les céréales dont le maïs représente au moins la moitié de la ration. Elles ont aussi favorisé un habitat en poulailler, souvent simples cabanes, ouvertes le jour pour donner accès au parcours et dont l'utilité se limite à protéger les volailles de l'humidité ou des gelées matinales et des prédateurs.

Les souches à croissance lente ont besoin de plus de temps que les autres pour développer leurs musculatures de façon naturelle. L'élevage en liberté ou en plein air permet aux « Volailles des Landes » de développer leurs caractéristiques : masse musculaire et chair ferme, quand l'alimentation au maïs, céréale riche en amidon, vient lui apporter la ration énergétique nécessaire à une couverture complète de la volaille (gras sous-cutané bien réparti).

Le respect des traditions liées au territoire et l'adaptation raisonnée des méthodes d'élevages aux exigences modernes de la production ont permis de conserver une qualité toujours appréciée : le poulet jaune des Landes (sous diverses marques) a obtenu la médaille d'or au Concours Général de Paris à plusieurs reprise (en 2022 notamment).

Des chefs étoilés parlent du poulet des Landes comme par exemple Philippe LAGRAULA qui aime cuisiner la volaille. « Le poulet jaune des Landes a de la tenue, un goût incomparable, de la souplesse, de la tendresse de chair, sans comparaison avec les autres volailles. » [D'après Sabine DARRE, magasine A table, Dauphiné Libéré, 2023], ou encore le chef Hélène DARROZE « Le goût du poulet rôti, c'est ma madeleine de Proust à moi car c'est le plat de mon enfance dans les Landes. On se retrouvait le dimanche soir en famille à Villeneuve-de-Marsan autour de mon grand-père pour manger un poulet rôti au four accompagné de grosses frites cuites dans la graisse de canard. C'était une volaille des Landes très grasse, nourrie au maïs et qui courait autour de la ferme. » [D'après Jacky DURAND, Libération, octobre 2008]. Les volailles des Landes sont également chères au chef Michel GUERARD pour qui « le meilleur poulet du monde est celui des Landes ». [D'après Audrey LUDWIG, Hors-série Côté Landes, Alfred Editions, juin 2022].

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 « Volailles des Landes » et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

L'étiquetage comporte une plage informative destinée à renseigner le consommateur sur les caractéristiques du produit : mode d'élevage, durée d'élevage et alimentation.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

POINT A CONTROLER	VALEURS CIBLE	METHODE D'EVALUATION
Elevage	Elevage dans l'aire géographique définie	Documentaire et visuelle
Elevage	Effectifs par bâtiment	Documentaire
Elevage	Age d'accès au parcours	Documentaire et visuelle
Elevage	Surface du parcours	Documentaire et mesure
Alimentation	Pourcentage de céréales (dont maïs)	Documentaire
Abattage	Age d'abattage	Documentaire
Abattage	Caractéristiques minimales des carcasses, découpes et abats	Documentaire et visuelle