Cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP)
« Volailles de Gascogne »
homologué par arrêté du 29 juin 2023, publié au *JORF* du 5 juillet 2023 relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Volailles de Gascogne »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°30-2023

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

SEQUOIA
681 route de Tartifume
47 260 COULX
Tél : (33) (0)5.53.88.91.92
Fax : (33) (0)5.53.88.92.59
Courriel : info@se-quoia.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 du Gascogne ».

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1.1. Viandes (et abats) frais

1) NOM DU PRODUIT

« Volailles de Gascogne »

2) DESCRIPTION DES PRODUITS

Les « Volailles de Gascogne » sont des oiseaux de l'ordre des galliformes. Elles appartiennent à différentes familles et comptent plusieurs types d'animaux :
- poulet, poularde, chapon ;
- pintade, chapon de pintade ;
- dinde

Les « Volailles de Gascogne » sont issues de souches rustiques à croissance lente adaptées à une longue durée d'élevage et à un élevage sur des espaces arborés et/ou herbeux, en plein air, ou en liberté.
Associé à une alimentation à base de céréales, ces conditions d'élevages permettent d'obtenir des volailles charnues, avec une masse musculaire bien développée, un état d'engraissement suffisant, une peau fine, et une fermeté de la chair.

Produit	Couleur de la peau	Durée d'élevage minimum	Poids mini des carcasses entières à la vente	
			PAC	Effilé
Poulet	Jaune ou blanche	81 jours	1Kg	1,3Kg
Chapon	Jaune ou blanche	150 jours	1,7 Kg	2,0 kg
Poularde	Jaune ou blanche	120 jours	1,650 Kg	1,950Kg
Pintade	Brune	94 jours	0,850 Kg	1,1 Kg
Chapon de pintade	Brune	150 jours	1,4 Kg	1,8 Kg
Dinde	Jaune pâle ou blanche	140 jours	2,3 Kg	2,7 Kg

Présentation à la vente :

Les volailles sont présentées à la vente sous l'une des formes suivantes :
- Carcasses entières partiellement éviscérées (effilées)
- Carcasses éviscérées avec ou sans abats, avec ou sans tête (PAC)
- Morceaux de découpe
- Abats : foies, cœur, gésiers

Les volailles entières, les découpes et les abats sont commercialisées, en frais ou en surgelé**.**

Les carcasses et morceaux de découpe de « Volailles de Gascogne » respectent les critères de présentations suivants :
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.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les « Volailles de Gascogne » sont à compter de leur mise en place et jusqu'à leur enlèvement, élevées dans le territoire:

- des départements: Gers (32), Lot-et-Garonne (47), Hautes-Pyrénées(65), Landes (40), Pyrénées-Atlantiques (64) dans leur intégralité
- dans les communes des départements suivants sur la base du code officiel géographique (COG) au 1er janvier 2022 :

Département de la Dordogne (24) :
Bardou, Bayac, Beaumontois en Périgord, Besse, Biron, Boisse, Bouniagues, Bourniquel, Campagnac-lès-Quercy, Capdrot, Colombier, Conne-de-Labarde, Cunèges, Eymet, Faurilles, Faux, Fonroque, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Gaugeac, Issigeac, Lamonzie-Saint-Martin, Lavalade, Lavaur, Lolme, Loubejac, Marsalès, Mazeyrolles, Mescoules, Monbazillac, Monestier, Monmadalès, Monmarvès, Monpazier, Monsac, Monsaguel, Montaut, Montferrand-du-Périgord, Naussannes, Orliac, Plaisance, Pomport, Prats-du-Périgord, Rampieux, Razac-d'Eymet, Razac-de-Saussignac, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Sadillac, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Avit-Rivière, Saint-Avit-Sénieur, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cassien, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Cernin-de-l'Herm, Sainte-Croix, Saint-Julien-Innocence-Eulalie, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Marcory, Saint-Perdoux, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-de-Monpazier, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès-et-Flaugeac, Singleyrac, Soulaures, Thénac, Vergt-de-Biron, Villefranche-du-Périgord.

Département de la Gironde (33):
Aillas, Aubiac, Auriolles, Auros, Bagas, Baigneaux, Balizac, Barie, Bassanne, Bazas, Bellebat, Bellefond, Bernos-Beaulac, Berthez, Bieujac, Birac, Blaignac, Blasimon, Bommes, Bourdelles, Bourideys, Brannens, Brouqueyran, Camiran, Captieux, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Castets et Castillon, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cazalis, Cazats, Cazaugitat, Cessac, Cleyrac, Coimères, Coirac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutures, Cudos, Daubèze, Dieulivol, Escaudes, Escoussans, Les Esseintes, Faleyras, Fargues, Floudès, Fontet, Fossès-et-Baleyssac, Frontenac, Gajac, Gans, Gironde-sur-Dropt, Giscos, Gornac, Goualade, Grignols, Hostens, Hure, Labescau, Ladaux, Lados, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Langon, Lartigue, Lavazan, Léogeats, Lerm-et-Musset, Lignan-de-Bazas, Listrac-de-Durèze, Loubens, Louchats, Loupiac-de-la-Réole, Lucmau, Lugasson, Marimbault, Marions, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mérignas, Mesterrieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Morizès, Mourens, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Origne, Pellegrue, Le Pian-sur-Garonne, Pompéjac, Pondaurat, Porte-de-Benauge, Préchac, Le Puy, Puybarban, La Réole, Rimons, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Saint-André-du-Bois, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Brice, Saint-Côme, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léger-de-Balson, Saint-Loubert, Saint-Macaire, Saint-Maixant, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Castelnau, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Symphorien, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulignac, Soussac, Taillecavat, Targon, Toulenne, Le Tuzan, Uzeste, Verdelais, Villandraut.

Département du Tarn-et-Garonne (82):
Belvèze, Bourg-de-Visa, Brassac, Castelsagrat, Espalais, Fauroux, Gasques, Golfech, Goudourville, Lacour, Lamagistère, Miramont-de-Quercy, Montaigu-de-Quercy, Montjoi, Perville, Pommevic, Roquecor, Saint-Amans-du-Pech, Saint-Beauzeil, Saint-Clair, Saint-Nazaire-de-Valentane, Touffailles, Valeilles, Valence.

La carte représentant l'aire géographique est consultable 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 la production de l'IGP « Volailles de Gascogne » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation laquelle doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

Les opérateurs tiennent à jour les documents permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante des produits couverts par l'indication géographique protégée « Volailles de Gascogne » ainsi que le contrôle des conditions de production.

Les titres des documents d'enregistrement sont indicatifs. Leur archivage est réalisé sur support papier ou informatique.

Les registres et tous les documents d'enregistrement et de suivi sont tenus sur place à disposition des agents chargés du contrôle.

La durée de conservation des documents est de 24 mois.

Etape	Information suivie	Enregistrement relatif au suivi et au contrôle
Elevage	Mise en place des oisillons : N° de lot Type et quantités Date et heure de naissance Date et heure de livraison Coordonnées du couvoir Données d'élevage : N° de lot Mortalité Date d'accès au parcours Poids/type/quantité d'aliments distribués/période de distribution Date de nettoyage et désinfection Durée vide sanitaire	Bon de livraison des oisillons Registre d'élevage Fiche d'élevage Bons de livraison aliments (type et quantités) Bons de livraison aliments
Enlèvement	N° de lot Quantité et type de volailles enlevées Coordonné de l'abattoir Age des volailles (nombre de jours) Date et heure d'enlèvement	Bon d'enlèvement
Abattage	N° de lot Quantité et type de volailles réceptionnées Coordonnées de l'éleveur Date et Heure de réception Date et Heure d'abattage Heure de ressuyage Nombre abattu Poids abattu Nombre de déclassés Nombre de saisies	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage
Conditionnement des abats	N° de lot Quantité et type d'abats conditionnés	Fiche d'identification des lots abattus
Conditionnement des carcasses entières	N° de lot Quantité et type de volailles classées / conditionnées	Fiche d'identification des lots entrés au conditionnement
Conditionnement des morceaux de découpe	N° de lot Quantité et type de volailles découpées	Fiche d'identification des lots entrés en découpe
Surgélation	N° de lot Quantité et type de produit surgelé date et heure de surgélation	Fiche de surgélation

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Mode d'élevage :

- Mise en place :

Les croisements de souches utilisés sont rustiques à croissance lente et présentent les phénotypes suivants

Produit	Couleur des plumes	Couleur de pattes	Couleur de la peau
Poulet	Colorées : rousses, grises et blanches, noires	Jaunes, Blanches ou noires	Jaune ou blanche
Chapon	Colorées : rousses, grises et blanches, noires	Jaunes, blanches, noires	Jaune ou blanche
Poularde	Colorées ou noires	Jaunes, blanches ou noires	Jaune ou blanche
Pintade	Grises bleutées, noires avec des points blancs	Grises/noires	Brune
Chapon de pintade	Grises bleutées, noires avec des points blancs	Grises/noires	Brune
Dinde	Noires ou bronzées	Noires	Jaune pâle ou blanche

Les poussins sont mis en place dans les élevages au plus tard 36 heures après éclosion.

Les poussins présentent les caractéristiques suivantes :

- vivacité,
- aspect du duvet : soyeux et lisse,
- absence de tare constitutionnelle,
- ombilic cicatrisé,
- absence de signe pathologique.

- Habitat et parcours :

La surface utilisable maximale des bâtiments d'élevage ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage. Un site d'élevage est un ensemble de bâtiments et parcours attenant.

La surface utilisable d'un bâtiment est limitée à 400 m² maximum. Pour les bâtiments mobiles, la surface maximale du bâtiment ne peut excéder 150 m² avec une largeur de 9 m maximum. Les bâtiments mobiles sont déplacés après chaque utilisation.

Les bâtiments sont clairs et aérés par une ventilation statique pouvant être complétée par une ventilation mécanique pour une amélioration du bien-être animal notamment lors de fortes chaleurs. Les bâtiments sont munis de trappes permettant aux volailles, dès l'apparition de leurs plumes d'adulte, un libre accès à un parcours arborés et/ou herbeux situé face aux trappes. Pour favoriser l'accès des volailles à l'extérieur, les trappes sont au minimum de 4 mètres linéaires pour 100 m² de surface.

Le parcours comporte au moins 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles afin d'assurer le bien-être des volailles en leur apportant une protection contre les prédateurs, le vent et le soleil.

Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.

Les trappes sont ouvertes au plus tard à 9 heures et jusqu'au crépuscule, toutefois en cas de température excessivement basse (< -5°C), la durée d'accès au parcours peut être diminuée.

Pour l'élevage de pintades ou chapons de pintades, le parcours peut être remplacé par une volière. Dans ce cas sa superficie sera au minimum 2 fois celle du bâtiment et aura une hauteur minimale de 2 mètres. Ces volières sont complétées par des perchoirs (100 mètres pour 1000 volailles).

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

Durée et mode d'élevage:

Les poulets sont élevés en plein air ou en liberté.

Les chapons, poulardes, pintades, chapons de pintades et dindes sont élevés en plein air.

Conditions d'habitat et de parcours et durée minimale d'élevage

	Densité maximale dans les bâtiments	Age minimal de mise en parcours	Surface du parcours	Durée d'élevage minimum
Poulet	11 poulets au m² sans dépasser 25 Kg de poids vif/m² ou Dans le cas d'élevage en bâtiment mobile et restant ouvert la nuit, 20 poulets au m² sans dépasser 40 Kg de poids vifs/m²,	6 semaines	en plein air : 2 m² /sujet minimum, en liberté : sur parcours illimité avec une superficie minimale 4m²/sujets minimum	81 jours
Chapon	Identique poulets avant 91 jours. 6.25 chapons au m² après 91 jours.	6 semaines	Identique poulets avant 91 jours. 4 m² par chapon après 91 jours.	150 jours
Poularde	Identique poulets avant 91 jours, puis 9 poulardes au m² après 91 jours.	6 semaines	Identique poulets avant 91 jours, puis 3 m² /poularde après 91 jours	120 jours
Pintade	13 pintades au m²	8 semaines	en plein air : 2 m² /sujet minimum en Volière : la surface est double de celle du bâtiment + perchoirs de 100 m pour 1000 volailles	94 jours
Chapon de Pintade	Identique à la pintade avant le 101ème jour maxi, puis 10 sujets au m² après 101ème jour	8 semaines	Identique pintade avant le 101éme jours puis 3 m² En volière : la surface est double de celle du bâtiment + perchoirs de 100 m pour 1000 volailles	150 jours
Dinde	10 dindes au m² jusqu'à 7 semaines. 6,25 dindes au m² à partir de 8 semaines.	8 semaines	en plein air 6 m²/dinde	140 jours

- Alimentation des volailles de Gascogne

Les volailles reçoivent durant toute leur vie un régime alimentaire adapté à leurs besoins physiologiques en fonction de leur âge. Cette alimentation est composée principalement de céréales, dont le maïs est non OGM. La part de maïs est particulièrement importante dans l'alimentation des volailles de Gascogne et pour les volailles à chair jaune représente 50% minimum de la part des céréales.

Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux.

Lorsque des matières premières sont précisées, seules celles-ci ou leurs produits dérivés sont autorisés dans la catégorie concernée. Sans précision, toute la catégorie est autorisée.

- 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, l'huile de palme est interdite ;
- Graines de légumineuses et produits dérivés ;
- Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave et produits dérivés, pomme de terre et produits dérivés ;
- Autres graines et fruits et produits dérivés : produits dérivés de raisins, produits dérivés de pommes, produits dérivés de châtaignes, sarrasin et produits dérivés de sarrasin ;
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et produits dérivés, fibre de chanvre, paille de lin ;
- Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre de canne, lignocellulose, 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.

Les volailles reçoivent dès la période d'engraissement une alimentation contenant au moins 70% de céréales de la formule d'aliment en moyenne pondérée. Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne peut dépasser 15% du poids total de la formule d'aliment.

Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.

	Démarrage 0-28 Jours	Engraissement A partir du 29ème jour	Finition	Taux de Maïs minimum (en %/taux céréales) à partir du
Poulet	50%	70% minimum		à partir du 29ème jour Jaune 50% Blanc 20% Noir 20%
Chapon	50%	70% minimum		à partir du 29ème jour Jaune 50% Blanc 20% Noir 20%
Poularde	50%	70% minimum		à partir du 29ème jour Jaune 50% Blanc 20% Noir 20%
Pintade	50%	70% minimum		à partir du 29ème jour 30%
Chapon de Pintade	50%	70% minimum		à partir du 29ème jour 30%
Dinde	30%	50%	70% minimum à partir du 64ème jour	à partir du 64ème jour 30%

5.2 Conditions d'enlèvements des volailles et transport vers l'abattoir :

L'enlèvement s'effectue dans la nuit ou à la pénombre, dans le calme, les volailles sont manipulées avec précaution. Le transport est organisé pour réduire au maximum le temps dans les camions et de ce fait le stress des volailles, les volailles sont protégées des températures excessives et des intempéries.

Le temps entre la fin de l'enlèvement et l'abattage est inférieur à 12h et le temps de transport ne peut excéder 3 heures de route.

Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente de 30 minutes minimum est respectée avant abattage.

5.3 Abattage-découpe :

L'entrée en ressuage s'effectue au maximum 1 heure après le début de l'abattage. Cette étape permet d'obtenir des carcasses à une température inférieure ou égale à 4°C.

Les volailles dont l'âge et le poids ne sont pas conformes au minimum requis ne sont pas classées en IGP « Volailles de Gascogne »

Les carcasses conditionnées sous IGP « Volailles de Gascogne » respectent les critères de présentation de la classe A.

Les découpes sont issues de carcasses respectant le poids minimum et pouvant présenter de légers défauts, ils doivent toutefois être conformes aux critères de présentation de la classe A.

5.4 Surgélation:

Les volailles entières ou découpées et les abats sont surgelés. La congélation est interdite. Pour garantir leur qualité, la mise en surgélation a lieu au plus tard 3 jours après abattage.

5.5 Production des abats:

Les abats sont nettoyés et mis en ressuage au plus tard 1 heure après la fin de l'éviscération.

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

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

Les gésiers sont dépourvus des cuticules et proventricules, le gésier est entier ou en morceaux, non déchiqueté.

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

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien à l'origine de l'IGP « Volailles de Gascogne » repose sur une réputation acquise de longue de date pour la qualité des volailles produites dans l'aire et des facteurs naturels et humains à l'origine du développement de cette production sur le territoire de Gascogne. Le mode d'élevage, l'utilisation de races rustiques à croissance lente et une alimentation riche en maïs favorisent un développement lent de volailles à chair ferme et sont à l'origine de la réputation des « Volailles de Gascogne ».

6.1 Spécificité de l'aire géographique:

La Gascogne est limitée au sud par la barrière des Pyrénées, à l'ouest par le Golfe de Gascogne, au nord par les collines bordant la vallée de la Garonne. La Gascogne est le nom d'un ancien duché qui, étendu à la Guyenne vers le X^{e} siècle, couvrait le même territoire du Sud-Ouest de la France avant la Révolution.

Cette vaste étendue peut se diviser en trois parties :

- une immense plaine sableuse, en forme de triangle, tournée en pente douce vers l'Océan Atlantique et couverte de landes (dites Landes de Gascogne),
- du piémont des Pyrénées au nord de l'Agenais en passant par l'Armagnac, un réseau hydrographique dense a creusé des vallées avec un relief de collines appelé «Coteaux de Gascogne»
- la large vallée de la Garonne qui draine les eaux des Pyrénées et du Massif Central par ses deux affluents, le Lot et le Tarn et dont les versants sont couverts de vergers, de vignobles et de prairies.

La Gascogne bénéficie d'un climat océanique tempéré, caractérisé par de faibles écarts de températures avec des hivers relativement doux et des étés modérément chauds.

Les vallées fortement irriguées et la douceur climatique sont à l'origine du développement des cultures de céréales, et notamment du maïs, base de l'alimentation des « Volailles de Gascogne ».

Cette céréale venue d'Espagne sous le nom de « Blé d'Inde », est rapidement devenue une culture importante dans la région. Ses bienfaits sur les volailles sont relatés dans le traité d'agriculture de l'abbé Rozier dès 1787 « Les volailles de toutes espèces profitent à vue d'œil, nourries avec du maïs cru ou cuit, en farine ou en boulette, elles prennent beaucoup de graisse et leur viande acquiert un goût fin et délicat, aussi les plus estimées viennent-elles des endroits où ce grain est cultivé en grand ».

Au XVI^{ème} siècle, sous le règne d'Henri IV, l'agriculture connait un véritable essor et la généralisation du métayage permet une exploitation plus intensive des sols. La volaille sert alors à payer les redevances aux propriétaires.
La basse-cour est gérée principalement par les femmes et les volailles constituent une monnaie d'échange pour de nombreux services. A partir de là, l'élevage des volailles se développe pour devenir une réelle source de revenu grâce aux ventes directes sur les marchés locaux.

En 1960 la loi d'orientation agricole crée en France un signe de qualité officiel : le label rouge. Sous l'impulsion de quelques agriculteurs se met en place la première filière avicole professionnelle dans la région.
Des bâtiments spécifiques réservés aux volailles sont construits, et approvisionnent plusieurs abattoirs dont « Les fermiers de Gascogne » qui obtient la reconnaissance dès 1971 du label rouge pour la qualité de ses poulets. Les « Volailles de Gascogne » obtiennent la reconnaissance en IGP en 1996.

La gamme des volailles sous signe de qualité va se développer et s'étoffer pour réunir aujourd'hui poulet, poularde, chapon, pintade, chapon de pintade et dinde.

Aujourd'hui comme par le passé, les volailles ont conservé leur caractère rustique et leur mode d'élevage en plein air. Elles sont toujours nourries avec des céréales qui représentent au minimum 70% de leur alimentation avec une forte proportion de maïs. Cette alimentation est disponible en permanence dans le bâtiment pour que les volailles, libres d'aller et venir, puissent ainsi s'alimenter selon leur besoin.

6.2 Spécificité du produit:

Les « Volailles de Gascogne » sont des volailles issues de souches rustiques à croissance lente, élevées sur des parcours arborés et/ou herbeux en plein air ou en liberté.
Elles sont charnues, avec une masse musculaire bien développée, un état d'engraissement suffisant, une peau fine et une chair ferme.

6.3 Lien causal:

Par sa douceur climatique et son réseau hydrographique dense, la Gascogne est devenue un territoire de polyculture-élevage. Les terres fertiles dans les plaines sont cultivées en céréales ou en maraichage et les coteaux trop pentus laissés en prairies ou boisés et utilisés pour le développement de l'élevage, notamment de volailles en plein air et/ou en liberté.

La douceur climatique a permis

- l'implantation du maïs qui est devenu un élément incontournable de l'alimentation des « Volailles de Gascogne ». Le maïs apporte à la volaille une partie importante de son énergie et favorise le développement musculaire et l'aspect charnu des « Volailles de Gascogne ».
- l'élevage sur des parcours arborés qui permet aux volailles de satisfaire leur besoin naturel d'exploration et de grattage, tout en étant protégées du soleil et des prédateurs. Cette activité favorise le développement de la masse musculaire et la fermeté de la chair de ces volailles à croissance lente.

Les élevages de « Volailles de Gascogne » se sont modernisés en maintenant le savoir-faire de cette polyculture-élevage bien adaptée à la géographie de la Gascogne. L'alimentation riche en maïs, le mode d'élevage en plein air et/ou en liberté sur des parcours arborés confère aux volailles leur spécificité et leur qualité reconnue par de nombreux bouchers ou restaurateurs.

Le site « Gault et Millau *l'expert gourmand* » cite les « Volailles de Gascogne » comme un grand classique pour les restaurants. « *Escargots, saumon, foie gras, cabillaud poêlé, entrecôte persillée frites ou volaille de Gascogne, rien ne sert de rechercher à tout prix l'originalité mais traitons avec plaisir et savoir-faire ces grands classiques toujours redemandés* ».

C'est une reconnaissance de la réputation des « Volailles de Gascogne » qui prouve leur qualité et leur régularité.

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

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

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

- la dénomination enregistrée « Volailles de Gascogne »
- le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Etape	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
Elevage	Elevage dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et visuel
	Souche rustique à croissance lente	Contrôle documentaire et visuel
	Effectif en bâtiment	Contrôle documentaire
	Age d'accès au parcours, surface du parcours	Contrôle documentaire et visuel
	Taux minimum de céréales et pourcentage de maïs	Contrôle documentaire
	Durée d'élevage	Contrôle documentaire
Transport	Durée du transport	Contrôle documentaire
Abattage	Age minimal d'abattage	Contrôle documentaire
Caractéristiques des produits	Caractéristiques des carcasses, découpes, abats	Contrôle visuel et documentaire