



C/2023/389

20.10.2023

Publication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée dans le secteur des produits agricoles et des denrées alimentaires, visée à l'article 6 ter, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission

(C/2023/389)

La présente communication est publiée conformément à l'article 6 ter, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD DU CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE ÉMANANT D'UN ÉTAT MEMBRE

[Règlement (UE) no 1151/2012]

«Volailles de Gascogne»

N°UE: PGI-FR-0175-AM01 — 31.7.2023

AOP () IGP (X)

1. Dénomination du produit

«Volailles de Gascogne»

2. État membre dont fait partie la zone géographique

France

3. Autorité de l'État membre communiquant la modification standard

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

—

4. Description de la ou des modification(s) approuvée(s)

1. Service compétent de l'état membre

La rubrique « Service compétent de l'état membre » est ajouté avec les coordonnées de l'institut national de la qualité et de l'origine (INAO) en tant que service compétent de l'Etat membre, conformément au règlement (UE) n°1151/2012.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

2. Groupement demandeur

La rubrique « Groupement demandeur » est modifiée pour se limiter aux coordonnées du groupement, sa forme juridique et sa composition.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

3. Type de produit

La rubrique « Type de produit » est mise à jour conformément à la nomenclature en vigueur.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. Nom du produit

La rubrique « Nom du produit » est limitée au nom de l'IGP « Volailles de Gascogne ». Les produits couverts par la dénomination sont listés dans la partie description.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

⁽¹⁾ JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.

5. Description du produit

La rubrique « Description du produit » est modifiée pour ajouter dans la liste des volailles concernées la poularde et le chapon de pintade ainsi que les abats.

Il convient de noter que dans le cahier des charges en vigueur la poularde ne figure ni dans la liste des produits couverts par l'IGP ni dans la description, cependant elle apparaît dans le tableau reprenant les conditions d'habitat et de parcours. Elle est donc formellement rajoutée à la liste des produits couverts par l'IGP.

Le chapon de pintade vient compléter de la gamme des produits festifs des « Volailles de Gascogne ».

Les abats concernés sont le foie, le gésier et le cœur. Ils sont issus des carcasses de volailles sélectionnées en IGP. Ils peuvent être commercialisés seuls en IGP.

Un tableau reprenant pour les différentes volailles, leur couleur, leur durée d'élevage minimum et le poids minimum des carcasses vient compléter la description.

Le poids du chapon qui dans le cahier des charges en vigueur est un poids vif, est converti en poids carcasse.

La liste des pièces de découpe est supprimée, celle-ci étant définie dans le règlement (CE) N° 543/2008 relatif aux normes de commercialisation pour la viande de volaille.

Il est ajouté que 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.

Il est également ajouté à la description des carcasses qu'elles sont de classe A.

La commercialisation sous forme surgelée des carcasses entières, découpes et abats est prévue.

La description est revue pour décrire les caractéristiques des volailles : des volailles charnues, avec une masse musculaire bien développée, un état d'engraissement suffisant, une peau fine, et une fermeté de la chair.

La modification a une incidence sur le document unique.

6. Délimitation de l'aire géographique

La rubrique « Délimitation de l'aire géographique » a été modifiée dans sa rédaction mais l'aire géographique n'est pas modifiée. Les listes des communes, cantons limitrophes ou arrondissement mentionnés initialement ont été remplacées par la liste des communes en vigueur dans le cahier des charges.

La modification a une incidence sur le document unique.

7. Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

La rubrique « Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique » est modifiée. Est ajoutée une obligation d'identification préalable des opérateurs nécessaire pour la réalisation des opérations de contrôle. Les éléments de traçabilité (étape/information suivie/document associé) sont repris dans un tableau.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

8. Méthode de production

La rubrique « Méthode de production » est modifiée sur les points suivants :

— « Mise en place »

Est ajouté un tableau avec les phénotypes des souches retenues pour la production en IGP, précisant le plumage, les couleurs de peau et de pattes.

Des exigences à la livraison des poussins 36 heures maximum après éclosion sont également ajoutées.

— « Habitat et parcours »

Les conditions d'élevage en bâtiments mobiles sont complétées.

Des dispositions concernant la dimension des trappes (4 m linéaires /100 m²) et des plages d'ouvertures sont ajoutées.

La description des parcours est modifiée. La notion « d'ombragé » est remplacé par « arboré » et un nombre d'arbres ou arbustes précis en fonction du nombre d'animaux sur le parcours est ajouté.

Pour l'élevage de pintades ou chapons de pintades, la taille des volières est ajoutée et l'obligation de disposer de perchoirs est ajoutée.

La durée de vide sanitaire est complétée d'une règle de calcul.

— « Durée et mode d'élevage »

Le tableau récapitulatif des conditions d'habitat et de parcours et l'âge d'abattage pour les différentes volailles est mis à jour et modifié pour :

- Supprimer la colonne « effectif maximal par bâtiment » qui est une autre façon d'exprimer la colonne « densité maximale par bâtiment »,
- Ajouter la superficie des parcours pour les poulets selon le mode d'élevage,
- Modifier les dates charnières pour les chapons et poulardes qui passent de 81 jours à 91 jours afin d'avoir la possibilité de maintenir les poulets quelques jours supplémentaires,
- Supprimer l'obligation de finition en claustration de la poularde à partir du 105^{ème} jour,
- Augmenter la densité en bâtiments qui passe de 6,25 poulardes au m² après 81 jours à 9 poulardes au m² après 91 jours,
- Supprimer l'obligation de finition en claustration de la pintade à partir du 105^{ème} jour,
- Augmenter la densité sur parcours pour les dindes qui passe de 20 m² à 6 m² par dinde,
- Ajouter les règles relatives au chapon de pintade.

— « Alimentation »

Une liste positive des catégories de matières premières autorisées est ajoutée. Il est prévu l'interdiction d'utilisation d'huile de palme et de maïs OGM.

Le taux de de céréales est modifié, il passe de 75 % minimum à 70 % minimum. L'abaissement du taux de céréales permettra d'utiliser plus facilement d'autres protéagineux que le soja importé. Comme ils sont moins riches en protéines, une augmentation de leur pourcentage dans la ration au détriment des céréales permettra de compenser le déficit d'apport protéique.

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

Le cahier des charges est complété par un tableau qui reprend les périodes d'engraissement et de finition et précise le taux de maïs minimum pour chaque type de volailles.

Pour les volailles à chair jaune (poulet, chapon, poularde) la proportion de maïs fixée à 50 % au stade de l'engraissement est conservée ; en revanche l'obligation d'approvisionnement en maïs provenant essentiellement de l'aire géographique est remplacée par l'obligation d'utilisation de maïs non OGM.

Pour les volailles à chair blanche, une proportion de maïs est ajoutée et fixée à 20 %.

La période de finition des dindes à partir du 64^{ème} jour est maintenue, elle est supprimée pour les pintades.

— « Condition d'enlèvement et de transport et d'abattage »

Des dispositions sont ajoutées au cahier des charges afin de préciser les conditions d'enlèvement, la durée maximale entre la fin de l'enlèvement et l'abattage, le temps de transport maximum et un temps de récupération avant abattage.

— « Abattage – découpe »

Des dispositions sont ajoutées au cahier des charges relatives au délai entre l'abattage et l'entrée en ressuage et sur la température maximale des carcasses.

Le cahier des charges est complété pour ajouter que :

— 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, elles doivent toutefois être conformes aux critères de présentation de la classe A.

— Surgélation

Il est ajouté que la mise en surgélation a lieu dans les 3 jours après l'abattage. La congélation est interdite.

— « Production des abats »

Concernant les abats, des dispositions spécifiques sont ajoutées pour le traitement et la qualification des abats en IGP.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

9. *Lien*

La rubrique « Lien » est réorganisée en trois parties permettant de distinguer les spécificités de l'aire géographique, du produit et le lien causal.

La modification a une incidence sur le document unique.

10. *Structure de contrôle*

La rubrique « Structure de contrôle », en application des consignes en vigueur au niveau national visant à harmoniser la rédaction des cahiers des charges, est modifiée pour se limiter au nom et coordonnées des autorités nationales compétentes (INAO et DGCCRF).

Le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont consultables auprès de l'INAO.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

11. *Etiquetage*

La rubrique « Etiquetage » est modifiée en application des consignes en vigueur au niveau national visant à harmoniser la rédaction des cahiers des charges, le paragraphe actuel est supprimé et remplacé par une phrase indiquant les éléments réglementaires obligatoires.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

12. *Exigences nationales*

La rubrique « Exigences nationales » est modifiée en application des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique est présentée sous forme d'un tableau des principaux points à contrôler et de leur méthode d'évaluation.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Volailles de Gascogne»

N°UE: PGI-FR-0175-AM01 - 31.7.2023

AOP () IGP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Volailles de Gascogne»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. *Type de produit [voir annexe XI]*

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

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	1,950 Kg
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

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

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 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.

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 %.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les « Volailles de Gascogne » sont élevées dans l'aire géographique délimitée à compter de leur mise en place et jusqu'à leur enlèvement.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

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.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique est composée

- des départements: Gers (32), Lot-et-Garonne (47), Hautes-Pyrénées(65), Landes (40), Pyrénées-Atlantiques (64) dans leur intégralité
- des 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, Blagnac, Blasimon, Bommès, Bourdelles, Bourideys, Brannens, Brouqueyran, Camiran, Captieux, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Castets et Castillon, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cazalis, Cazats, Cazaugiat, 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-Benauges, Préchac, Le Puy, Puybarban, La Réole, Rimons, Roaillac, 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, Soullignac, Soussac, Taillecavat, Targon, Toulence, Le Tuzan, Uzeste, Verdelaix, Villandraut.

Département du Tarn-et-Garonne (82):

Belvèze, Bourg-de-Visa, Brassac, Castelsagrat, Espalais, Fauroux, Gasques, Golfech, Goudourville, Lacour, Lamagistère, Miramont-de-Quercy, Montaignu-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.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien à l'origine de l'IGP « Volailles de Gascogne » repose sur une réputation acquise de longue 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 ».

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 Xe 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 XVIème siècle, sous le règne d'Henri IV, l'agriculture connaît 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.

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.

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.

Référence à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-df9d655a-57ab-48b5-9fbe-1cba5d056f5e
