

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2016/C 228/03)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIQUE

«POULARDE DU PÉRIGORD»

N° UE: FR-PGI-0005-01373 — 24.9.2015

AOP ( ) IGP (X)

**1. Dénomination**

«Poularde du Périgord»

**2. État membre ou pays tiers**

France

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire****3.1. Type de produit**

Classe 1.1.Viande (et abats) frais

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

La «Poularde du Périgord» est une poularde jaune issue de souches à croissance lente de type cou nu.

Elevée pendant 120 jours minimum, la «Poularde du Périgord» est une jeune poule engraisée. Il s'agit d'une volaille festive dodue avec des masses musculaires très développées et rebondies sur un squelette fin. La peau très fine, de couleur jaune intense et uniforme, laisse paraître un état d'engraissement sous cutané très important. L'ensemble des masses musculaires présente un état d'engraissement intramusculaire appelé «persillé».

Elle peut être commercialisée en carcasse ou sous forme de découpes, en frais ou surgelé. Elle peut être conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

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

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

Les carcasses ont un poids minimum de 1,7 kilogramme en PAC ou 2 kilogrammes en effilée.

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

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

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

Durant la période d'élevage, il convient de distinguer quatre phases correspondant à des besoins physiologiques différents auxquels sont associés des taux de céréales différents:

- la phase de démarrage, du 1<sup>er</sup> jour au 28<sup>e</sup> 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 %;

- la phase de croissance, du 29<sup>e</sup> jour au 52<sup>e</sup> 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 %;

- la phase de finition, du 53<sup>e</sup> jour au 81<sup>e</sup> jour:

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 %;

- la phase d'engraissement jusqu'à 120 jours minimum:

L'aliment est composé (en poids) au minimum de 40 % de maïs.

La complémentation avec de l'argile (bentonite) est systématique dans chaque type d'aliment. Son niveau d'incorporation dans l'aliment est fixé à 2 kilogrammes par tonne au minimum.

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

L'élevage ainsi que l'abattage de la «Poularde du Périgord» s'effectuent dans l'aire géographique.

Les abattoirs périgourdins ont en effet développé et conservé des savoir-faire spécifiques pour la sélection des carcasses qui contribuent à la réputation du produit et à la qualité finale de la présentation des produits.

Les opérations d'échaudage et de plumaison, d'éviscération, de bridage et de ressuage doivent être menées avec le plus grand soin car seules les carcasses sans défauts sont commercialisées entières. Dans cet objectif, deux tris ont lieu avant bridage et après ressuage.

En ce qui concerne les poulardes «métifet» ou «métifait», les opérations d'éviscération et de finition sont réalisées manuellement.

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

La découpe et le conditionnement ont lieu sur le site d'abattage. Cela permet l'enchaînement des opérations et évite une altération de la qualité des viandes au contact de l'air. Les viandes fraîches et surgelées devant toutes les deux être présentées sans défaut, les manipulations doivent être limitées, d'autant plus que la «Poularde du Périgord» présente une peau très fine. La surgélation doit intervenir dans un délai maximum de 24 heures après abattage. Ces divers éléments imposent un conditionnement rapide, sa réalisation dans l'aire permet de s'assurer du respect des critères de présentation.

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

L'étiquetage comporte la dénomination de l'IGP «Poularde du Périgord».

Les étiquettes et documents de vente comportent obligatoirement le logo commun:



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

L'aire géographique s'étend sur les départements de:

- la Charente, limitée aux cantons de: Aubeterre-sur-Dronne, Chalais, Montbron, Montembœuf, Montmoreau-Saint-Cybard, Villebois-Lavalette,
- la Charente-Maritime, limitée au canton de Montguyon,
- la Corrèze, limitée aux cantons de: Argentat, Ayen, Beaulieu-sur-Dordogne, Beynat, Brive-la-Gaillarde-Centre, Brive-la-Gaillarde-Nord-Est, Brive-la-Gaillarde-Nord-Ouest, Brive-la-Gaillarde-Sud-Est, Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouest, Corrèze, Donzenac, Égletons, Juillac, Larche, Lubersac, Malemort-sur-Corrèze, Meyssac, Seilhac, Treignac, Tulle-Campagne-Nord, Tulle-Campagne-Sud, Tulle-Urbain-Nord, Tulle-Urbain-Sud, Uzerche, Vigeois,
- la Dordogne;
- la Gironde, limitée aux cantons de: Castillon-la-Bataille, Coutras, Lussac, Pujols, Sainte-Foy-la-Grande;
- la Haute-Vienne, limitée aux cantons de: Aix-sur-Vienne, Ambazac, Châlus, Châteauneuf-la-Forêt, Eymoutiers, Laurière, Limoges-Beaupuy, Limoges-Isle, Limoges-Landouge, Limoges-Couzeix, Limoges-Cité, Limoges-Le Palais, Limoges-Condât, Limoges-Panazol, Limoges-Corgnac, Limoges-Puy-las-Rodas, Limoges-Grand-Treuil, Limoges-Vigenal, Limoges-Émailleurs, Limoges-Carnot, Limoges-Centre, Limoges-La Bastide, Nexon, Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pierre-Bufferière, Rochechouart, Saint-Germain-les-Belles, Saint-Junien-Est, Saint-Junien-Ouest, Saint-Laurent-sur-Gorre, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Yrieix-la-Perche;
- du Lot, limité aux cantons de: Bretenoux, Cahors-Nord-Est, Cahors-Nord-Ouest, Cahors-Sud, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Cazals, Gourdon, Gramat, Labastide-Murat, Lacapelle-Marival, Lalbenque, Lauzès, Limogne-en-Quercy, Livernon, Luzech, Martel, Montcuq, Payrac, Puy-l'Évêque, Saint-Céré, Saint-Germain-du-Bel-Air, Saint-Géry, Salviac, Souillac, Vayrac;
- du Lot-et-Garonne, limité aux cantons de: Cancon, Castelmoron-sur-Lot, Castillonès, Duras, Fumel, Lauzun, Marmande-Est, Marmande-Ouest, Monclar, Monflanquin, Sainte-Livrade-sur-Lot, Seyches, Tonneins, Tournon-d'Agenais, Villeneuve-sur-Lot-Sud, Villeréal, Le Mas-d'Agenais

### 5. Lien avec l'aire géographique

#### Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique est située dans le quart Sud-Ouest de la France, centrée sur le département de la Dordogne.

Le Périgord ainsi défini correspond à une vaste zone de piémont globalement inclinée selon une pente nord-est sud-ouest. Les nombreux cours d'eau, en traversant les roches de résistance contrastée de cette zone, ont formé un réseau de petites vallées, orientées et profilées diversement, mais qui constitue un des éléments majeurs et structurants du relief périgourdin. Seules les vallées, riches en alluvions, sont réellement propices à la culture des céréales. Les coteaux, souvent pentus et arborés, sont plutôt dédiés à l'élevage.

La complexité géologique a favorisé la présence de nombreux gisements miniers (fer, or, calcaire, kaolin). Parmi eux, certains sont exploités pour la production d'argile smectique, de type bentonite et montmorillonite, aux propriétés spécifiques.

Le climat de l'aire géographique est globalement tempéré, de type «océanique dégradé», c'est-à-dire soumis au système climatique du nord de l'océan atlantique, mais avec des influences marquées, à la fois de type continental et de type méditerranéen.

La culture du maïs est très présente sur toute l'aire géographique. Les céréales à paille sont largement cultivées; le blé tendre et le triticale prédominent.

S'agissant des facteurs humains, c'est à partir du XIV<sup>e</sup> siècle que s'est développé de façon notable l'élevage des volailles en Périgord.

C'est seulement au cours du XIX<sup>e</sup> siècle que le Périgord devient une terre de production avicole à part entière, dont la production conserve toutefois son caractère traditionnel, de type familial.

Le premier «Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord» est né en 1953. Dans son règlement technique de l'époque, il définit la façon d'élever les volailles «selon la méthode fermière en usage dans le Périgord».

Le développement et la notoriété acquise sur le poulet incitent les aviculteurs périgourdiens à développer une production de volailles festives sur les bases des savoir-faire traditionnels conservés en Périgord.

L'élevage de poulardes se développe à partir des mêmes pratiques que celles de l'élevage de poulets. Les savoir-faire en matière d'alimentation s'avèrent particulièrement adaptés à l'allongement de l'élevage de ces poules et à leur engraissement. Comme autrefois, l'éleveur périgourdin distribue chaque jour quelques poignées de céréales en grain entier sur la litière du bâtiment. Il complète en outre la ration de céréales en bentonite, argile bien connue en Périgord pour ses vertus digestives chez les volailles.

#### *Spécificité du produit*

La «Poularde du Périgord» est une volaille festive dodue, avec des masses musculaires très développées et rebondies. L'ensemble des masses musculaires présente un état d'engraissement intramusculaire appelé «persillé» et un état d'engraissement sous cutané très important.

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

Ces spécificités confèrent à la «Poularde du Périgord» une solide réputation.

#### *Lien causal*

Le lien à l'origine de la «Poularde du Périgord» est basé sur la qualité et la réputation.

L'aire géographique, du fait de la douceur de son climat océanique et de son altitude faible à moyenne, constitue un endroit propice à l'élevage des volailles.

Les vallées, riches en alluvions, sont utilisées pour la culture des céréales et les coteaux, souvent pentus et arborés, pour les parcours des volailles.

L'association de ces céréales dans la ration alimentaire repose sur leur présence régulière et avérée depuis très longtemps dans les assolements des exploitations périgourdines et présente un profil nutritionnel spécifique et particulièrement bien équilibré pour le développement et l'engraissement des volailles.

Parmi les céréales utilisées, le maïs dont la culture est prépondérante, occupe une place privilégiée: l'absence de tégument sur le grain lui confère une meilleure digestibilité et donc une meilleure qualité d'assimilation; son taux élevé de matières grasses et d'amidon en fait une céréale particulièrement énergisante pour l'engraissement des poulardes.

La complémentation de la ration alimentaire de façon systématique avec de l'argile (la bentonite) assure un très bon état sanitaire et de meilleures conditions d'ambiance en bâtiment ce qui favorise une croissance plus harmonieuse et régulière des volailles. Ce choix des éleveurs périgourdiens se révèle particulièrement important et justifié pour le développement des masses musculaires et l'engraissement de la «Poularde du Périgord» et ce d'autant qu'il s'agit de volailles issues de souche à croissance lente, dont la durée d'élevage est particulièrement longue.

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 de «Poularde du Périgord» présentent une répartition équilibrée entre gras abdominal, gras sous-cutané et gras intramusculaire.

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.

Cette habitude quotidienne de grattage et retournement de la litière s'avère particulièrement importante pour les poulardes compte tenu de la longue durée d'élevage de ces volailles festives qui s'achève par une période de clausuration. En effet, la présence des poulardes à l'intérieur du bâtiment sur une litière très propre, en fin de période d'engraissement, favorise un très bon état d'emplumement. Celui-ci se traduit par une plus grande facilité de plumaison, et donc une qualité impeccable de la présentation des carcasses entières, notamment dans sa version traditionnelle locale dite «méti-fait».

L'élevage en plein air sur des parcours souvent pentus et arborés, a également un impact sur les spécificités de la «Poularde du Périgord»: il se traduit par une ossature plus solide qui autorise un développement plus important des masses musculaires (filets et cuisses).

Le gras intramusculaire qui donne à la viande de «Poularde du Périgord» une texture spécifique, dite «persillée» est, quant à lui, constitué pendant la phase finale d'engraissement réalisée en bâtiment.

L'ensemble de ces éléments ont été mis en lumière en 1929 par La Mazille, célèbre cuisinière de la région, dans son recueil de recettes locales: «Une des raisons principales de l'excellence des volailles en Périgord s'explique par la façon dont elles sont nourries et engraisées avec du maïs.»

La réputation de la «Poularde du Périgord» est également prouvée dès le XIX<sup>e</sup> 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 périgourdiens. Par ses qualités gustatives de volailles festives de type traditionnel, la «Poularde du Périgord» voit sa réputation s'élargir aujourd'hui.

#### **Référence à la publication du cahier des charges**

(Article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-15f16403-8e36-4a51-876e-f644ae3d7e36](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-15f16403-8e36-4a51-876e-f644ae3d7e36)

---