

COMMUNIQUÉ

Le « Poulet du Périgord », le « Chapon du Périgord » et la « Poularde du Périgord » sur la voie de l'IGP



Le Comité national des Indications géographiques protégées a approuvé la reconnaissance en IGP des produits « Poulet du Périgord », « Chapon du Périgord » et « Poularde du Périgord » en vue de leur enregistrement par la Commission européenne.

Les volailles du Périgord, issues de souches rustiques à croissance lente, sont élevées en plein air au sein de l'aire géographique (identique pour les 3 produits) qui est délimitée par la zone Périgord et située dans le département de la Dordogne.

Le Périgord se présente comme un « carrefour climatique » **marqué par un climat à la fois continental et méditerranéen**. La culture du **maïs** – exigeante en température et en eau – y est présente. Cette céréale, ainsi qu'un complément en argile (bentonite), compose la base de l'alimentation des volailles du Périgord.

Les abattoirs périgourdins ont développé et conservé **des savoir-faire spécifiques de sélection des carcasses**, notamment celles faisant l'objet **d'une présentation en « méti-fait »** (volaille plumée, éviscérée, avec ou sans tarse, et avec tête repliée sous l'aile), qui contribuent à la réputation et à la qualité finale de présentation de leurs produits. Enfin, la qualité de présentation des volailles du Périgord entières est particulièrement soignée et ne présente aucun défaut.

Le « **Poulet du Périgord** » est élevé pendant une durée minimale de 81 jours. Charnu, il présente des masses musculaires bien développées et fermes. Sa peau fine, de couleur uniforme (jaune ou blanche), recouvre un gras sous cutané suffisant, mais sans excès.

Le « **Chapon du Périgord** » et la « **Poularde du Périgord** » sont des volailles festives dodues à la peau très fine et comportant des masses musculaires très développées et rebondies sur un squelette fin.

Le **Chapon** est élevé pendant 150 jours minimum. Sa peau, de couleur intense (jaune ou blanche) et uniforme, laisse paraître un état d'engraissement sous cutané très important.

La **Poularde** est une jeune poule engraisée et élevée pendant 120 jours minimum. Sa peau, de couleur jaune intense et uniforme, laisse paraître un état d'engraissement sous cutané très important.

Données chiffrées (2014) enregistrées dans l'aire géographique :

- Production :

Poulets : **6,2 millions** dont **77%** jaunes et **23%** blancs

Chapons : **80 200 têtes** dont **79%** jaunes et **21%** blancs

Poules : **7 000 têtes**

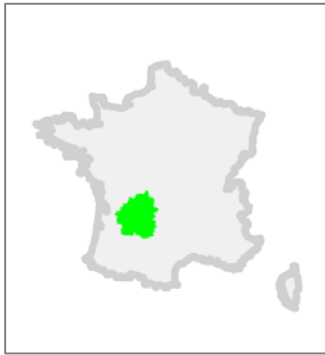
- 283 sites d'élevage recensés

Les opérateurs adhérents à l'association Le Poulet du Périgord représentent environ **90%** des volumes des **6,2 millions** de poulets produits. Ces volumes sont répartis entre deux établissements d'abattage : Blason d'Or et les Fermiers du Périgord, auxquels il convient de rajouter le potentiel d'un troisième établissement, estimé à **400 000 têtes**.

Crédit photo : association Le Poulet du Périgord

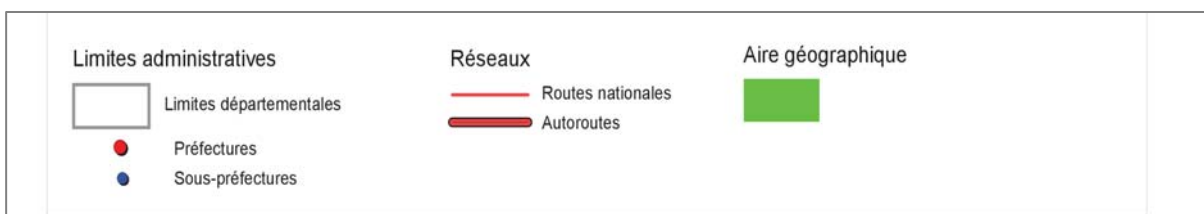
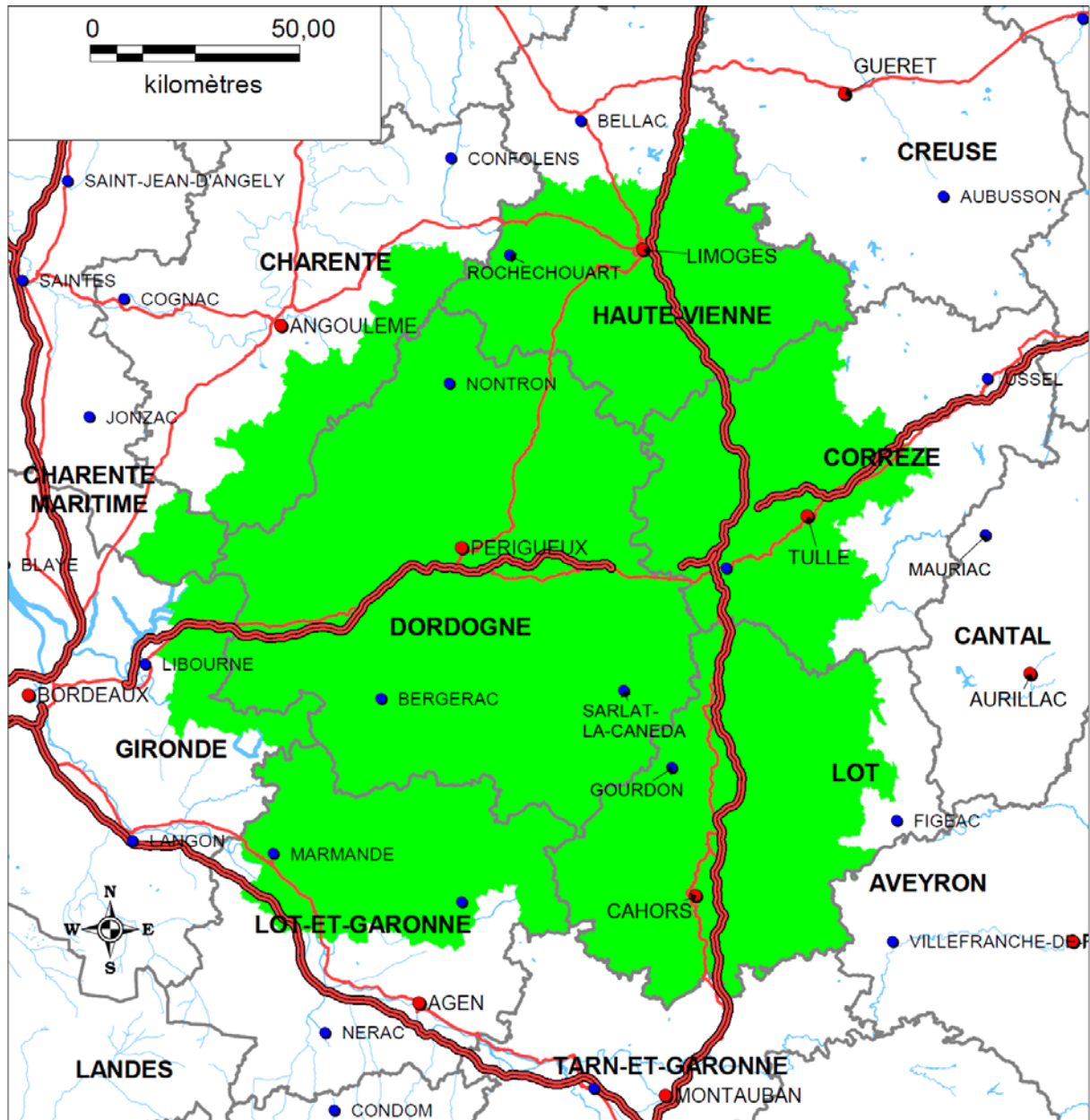
Contacts Presse :

Nadia Michaud 01 73 30 38 78 / Noham Bekhikh 01 73 30 38 14



Aire géographique des IGP
« Poulet du Périgord », « Chapon du Périgord » la
« Poularde du Périgord »

Sources : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, 12/2014



Contacts Presse :

Nadia Michaud 01 73 30 38 78 / Noham Bekhikh 01 73 30 38 14