



Poulet du Périgord

Volaille

LE PRODUIT

Le Poulet du Périgord est une volaille qui se présente avec une peau de couleur uniforme. Il est issu de races rustiques à croissance lente et il est élevé au minimum 81 jours. □ C'est également un poulet bien en chair. Ces masses musculaires et fermes sont développées au cours de son élevage en plein air sur des parcours pentus.

ARÔMES ET SAVEURS

L'alimentation à base de maïs favorise cette chair si savoureuse, riche en protéines et très peu calorique. Son élevage en plein air pendant 81 jours minimum, lui permet d'être un poulet charnu, à la viande ferme et juteuse.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone définie pour le Poulet du Périgord est située dans le quart sud-ouest de la France. Elle est centrée sur le département de la Dordogne et ses départements limitrophes.

UN PRODUIT RECONNU

C'est à la fin de la guerre de Cent Ans que s'est développé l'élevage des volailles en Périgord. Au fil du temps, les éleveurs ont opéré des choix pour s'adapter aux contraintes du territoire. □ La méthode d'élevage et l'alimentation à base de maïs (et un complément en argile) ont favorisé la réputation du Poulet du Périgord, qui a obtenu l'IGP en 2016.

Le saviez-vous

La distribution quotidienne de quelques poignées de céréales en grain au sol est une tradition ancestrale. Elle permettait autrefois à la fermière de rassembler ses volailles et permet encore aujourd'hui de renforcer le lien entre l'éleveur et ses volailles, de stimuler l'instinct picoreur chez les poussins et de faciliter ensuite l'exploration des parcours.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association Le Poulet du Périgord

210 allée du Tacot

24750 TRELISSAC

Président(e) : LIABASTE Pascal

Tél. : 05.53.05.79.90

Fax : 05.53.05.79.94.

Mél. : Karine@lepouletduperigord.org

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Bordeaux

Bât A, 3ème étage

1 quai Wilson

33130 BEGLES

Portes de Bègles

N°SIRET : 13000270200343

Tél. : 05 56 01 73 44

Fax : 05 56 01 05 74

Mél. : INAO-BORDEAUX@inso.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@quallsud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/poulet-du-perigord-4555>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_PouletduPerigord_G_201412.pdf
2. <mailto:Karine@lepouletduperigord.org>
3. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>