



Poulet de l'Ardèche ou Chapon de l'Ardèche

Volaille

LE PRODUIT

Les Poulets et Chapons de l'Ardèche IGP sont élevés en plein air, en zone de montagne ou de piémont, avec un accès libre à un parcours arboré, naturellement recouvert de gravillons. Ils sont nourris avec une alimentation composée d'au moins 50 à 80% de céréales suivant l'âge. Les souches utilisées sont rustiques et à croissance lente, ce qui permet une durée d'élevage longue : 81 jours minimum pour les poulets et 150 jours pour les chapons. ☐ ☐

ARÔMES ET SAVEURS

Le goût intense, la fermeté et le caractère peu gras de la viande des poulets et des chapons de l'Ardèche permettent de l'apprécier à travers une multitude de recettes adaptées soit à la

carcasse entière, soit aux différents morceaux issus de la découpe. □

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique où sont élevés les Poulets ou Chapons de l'Ardèche est centrée sur le massif montagneux d'Ardèche (les Monts du Vivarais) dans le centre-est du Massif Central. □ Elle est exclusivement constituée de communes situées en zone de montagne ou de piémont. □

UN PRODUIT RECONNU

Le développement de cette production remonte aux années 60 dans le nord Ardèche : dans des exploitations familiales de petite taille s'est développée une production de volailles traditionnelles de qualité qui était adaptée à la valorisation de ces terres difficiles et à leurs ambitions de qualité de produit. □

Le saviez-vous

Les animaux ont libre accès au plein air à partir du 42ème jour d'élevage sur des terrains arborés qui comprennent en particulier au moins 30 arbres d'essences locales pour 400 m2 de bâtiment. Ces arbres permettent d'assurer l'abri des volailles contre le soleil en été et limitent la force du vent. Ils favorisent ainsi la sortie des animaux et leur bonne santé.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Carte

[Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes](#)

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Groupement qualité des volailles fermières de l'Ardèche (GQVFA)

Z.A. Le Flacher

07340 FELINES

Contact : Stéphanie MANDARON
Tél. : 04 75 34 59 06
Mél. : stephanie.mandaron@ldc.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Valence

Z.I. des Auréats
17 rue Jacquard
26000 VALENCE

N°SIRET : 13000270200269
Tél. : 04 75 41 06 37
Mél. : INAO-VALENCE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZA de Champgrand
26270 LORIOL-SUR-DROME
BP 68

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : 04 75 61 13 00
Fax : 04 75 85 62 12
Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZAC Atalante Champeaux
1-3 rue Maillaird de la Gournerie
35039 RENNES CEDEX
CS 63901

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : (33) (0)2 99 23 39 39 / 02 99 23 30 38
Fax : (33) (0)2 23 46 73 52
Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/poulet-de-lardeche-ou-chapon-de-lardeche-20011>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Pouletouchapon delArdeche_G_201610.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Pouletouchapon delArdeche_A_201610.pdf
3. <mailto:stephanie.mandaron@ldc.fr>
4. <mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.fr>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
6. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
7. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>