Poularde du Périgord

Volaille

LE PRODUIT

La Poularde du Périgord est une jeune poule à chair jaune, issue de races rustiques à croissance lente, et élevée en plein air sur des parcours souvent pentus et arborés. Elle se présente comme une volaille dodue, avec des masses musculaires très développées. Plus petite que le chapon, elle est généralement produite et consommée pour les fêtes, d'où sa désignation de volaille festive.

ARÔMES ET SAVEURS

Cette poularde est élevée en plein air pendant au moins 120 jours et nourrie par au moins deux céréales dont le maïs. L'ensemble des masses musculaires présente un état d'engraissement appelé "persillé" qui donne à la viande une texture particulièrement fondante et moelleuse.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone définie pour la Poularde du Périgord est située dans le quart sud ouest de la France, centrée sur le département de la Dordogne et ses départements limitrophes. Positionnée au centre de la région Nouvelle-Aquitaine, cette zone déborde sur la région Occitanie.

UN PRODUIT RECONNU

Au cours du 19ème siècle, l'agriculture périgourdine connaît une embellie économique. Le Périgord devient une terre de production de volailles à la renommée nationale. Le développement et la notoriété acquise par le poulet incitent les aviculteurs à développer une production de volailles festives sur les bases des savoir-faire traditionnels du Périgord. La Poularde du Périgord a obtenu l'IGP en 2016.

Le saviez-vous

L'indication géographique protégée a été attribuée à deux autres volailles périgourdines : l'IGP Poulet du Périgord et l'IGP Chapon du Périgord (reconnue également en 2016).

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@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

N°SIRET : 31500291500124
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

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

N°SIRET : 31500291500173
Président(e) :
Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140
Président(e) :
Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

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

N°SIRET : 31500291500132
Président(e) :
Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165
Président(e) :
Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/poularde-du-perigord-25213*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_PoulardeduPerigord_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