

Chapon du Périgord

Volaille

LE PRODUIT

Le Chapon du Périgord est une volaille élevée en plein air sur des parcours souvent pentus et arborés. Ce mode d'élevage est à la source de son importante masse musculaire. Cette volaille plus grosse est généralement consommée et appréciée lors des fêtes de fin d'année, d'où son nom de volaille festive.

ARÔMES ET SAVEURS

Elevé en plein air et nourri, entre autres, de maïs, le Chapon du Périgord est une volaille dodue, aux masses musculaires très développées et rebondies. Le gras intramusculaire, constitué pendant la phase d'engraissement, donne à la viande une texture spécifique, dite "persillée". Ces qualités gustatives ont forgé la réputation de ces volailles festives.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone définie pour le Chapon 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

Le Chapon du Périgord a obtenu l'IGP en 2016. La production de ces volailles périgourdines possède un caractère traditionnel et familial. Face au processus d'industrialisation de la production nationale, les producteurs se sont engagés dans un mouvement pour la défense du poulet fermier du Périgord, élevé à l'ancienne. Cette démarche a permis l'essor d'une production de volailles festives, plus grosses.

Le saviez-vous

Tous les aliments destinés au Chapon du Périgord sont complétés avec de l'argile: la bentonite. Son pouvoir d'absorption des liquides améliore la digestion des rations riches en maïs et céréales. Cette assimilation favorise un meilleur développement de tous les tissus, notamment les muscles. Il est à l'origine de la répartition bien équilibrée de la graisse.

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/chapon-du-perigord-25214*

List of links present in page

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