RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



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@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/poulet-du-perigord-25278*

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