

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 19^{ème} 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@lepouletdupergord.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

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

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@qualisud.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@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

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

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/poularde-du-perigord-13460>

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>