C/2026/5641

28.10.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/5641)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Poulet du Périgord»

Numéro de référence UE: PGI-FR-01374-AM01 — 1.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Poulet du Périgord»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'IGP «Poulet du Périgord» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée / l'indication géographique protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Coordonnées

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Les coordonnées de l'INAO et du groupement demandeur sont mises à jour.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Type de produit

Description

La rubrique relative au type de produit, anciennement défini par sa classe, est supprimée dans le cahier des charges.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description du produit

Description

La description du produit du cahier des charges est modifiée. Il est précisé que les souches à croissance lente dont est issu le «Poulet du Périgord» sont rustiques. Il est également ajouté des caractéristiques sur la couleur blanche ou jaune de la peau et des pattes.

La distinction des types de souches selon la couleur de la chair blanche (cou nu et non cou-nu) ou jaune (cou nu) est supprimée, l'essentiel étant de conserver l'obligation d'utiliser des souches à croissance lente.

Le poids de 1,1 kg pour la version «métifet» du poulet est intégré.

Les modes de conditionnement sont élargis pour prendre en compte les évolutions technologiques futures.

L'appartenance de carcasses et morceaux de découpe à la classe A est précisée.

Les abats (cœur, foie, gésier) frais ou surgelés sont ajoutés aux produits pouvant être commercialisés sous la dénomination «Poulet du Périgord».

Un poids minimum de 90 % des carcasses éviscérées sans abats est ajouté pour les volailles destinées à la découpe dans le but de valoriser des morceaux de découpes issus de volailles respectant le cahier des charges.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Délimitation de l'aire géographique

Description

La liste des communes est mise à jour pour être en cohérence avec le code officiel géographique de l'année 2025 sans modification de la zone de production.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Description

Le schéma de traçabilité est supprimé car il n'apporte pas d'information supplémentaire. Le tableau est suffisamment exhaustif.

Cette partie est mise en cohérence avec les modifications apportées dans le cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description de méthode d'obtention du produit

Description

— Sous rubrique 5.1 Schéma de vie du produit

Le schéma de vie du produit est supprimé car il n'apporte pas d'information supplémentaire.

— Sous rubrique 5.2 Elevage

Il est précisé que les souches utilisées sont rustiques à croissance lente. Le caractère cou-nu/non cou-nu est supprimé de même que la liste des souches utilisables et l'obligation de validation par le conseil d'administration de l'utilisation d'une souche rustique à croissance lente non citée dans le cahier des charges.

L'interdiction de l'huile de palme dans l'alimentation des poulets est ajoutée.

Les phases d'alimentation des poulets sont réduites de 3 à 2 avec la suppression des dates de transition entre la croissance et la finition permettant plus de souplesse pour adapter la formule d'aliment. Le taux de céréales moyenne dans la ration devient calculé de façon pondéré sur toute la phase de croissance-engraissement.

Il est signalé que les traitements antibiotiques sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets.

Une disposition obligeant la présence de fenêtres et de trappes sur les bâtiments est ajoutée.

Le nombre d'arbres et arbuste sur la parcours (a minima 1 pour 150 poulets) est précisé.

Un délai de 7 jours ouvrables entre l'enlèvement des volailles et le nettoyage/désinfection du bâtiment est ajouté.

Des précisions sont faites sur la durée du vide sanitaire, en indiquant notamment qu'il peut être ramené à 12 jours sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires soit supérieur à 42 jours.

— Sous rubrique 5.3 Conditions d'enlèvement et de transport vers l'abattoir

Le délai d'attente avant abattage de maximum de 6 heures est supprimé.

Une sous-rubrique 5.4 Production des abats est créée. Elle contient des dispositions sur les conditions de préparation des abats en abattoirs.

— Sous rubrique 5.5 Découpe des produits et présentation des produits de découpe

Le délai entre l'abattage et la découpe est allongé.

— Sous rubrique 5.6 Conditionnement et présentation des produits frais

Les modes de conditionnement sont élargis pour prendre en compte les évolutions technologiques futures.

— Sous rubrique 5.7 Surgélation des produits

Le délai entre l'abattage et la surgélation est allongé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

Description

Cette partie est réécrite pour prendre en compte la limite des 2 500 mots du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Eléments spécifiques de l'étiquetage

Description

Le logo du groupement est rendu facultatif pour prendre en compte la diversité de taille des emballages.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Exigences nationales

Description

Les points principaux à contrôler sont mis en cohérence avec les modifications proposées dans le cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Poulet du Périgord»

Numéro de référence UE: PGI-FR-01374-AM01 — 1.7.2026

1. **Dénomination(s)**

«Poulet du Périgord»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

02 - VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Poulet du Périgord» est un poulet issu de souches rustiques à croissance lente, dont la peau et les pattes sont de couleur blanche ou jaune.

Elevé pendant une durée minimale de 81 jours, il offre une carcasse entière d'un poids minimum de 1,3 kg pour la version effilée, 1,1 kg pour la version «métifet» et 1,0 kg pour la version «prête à cuire», dont la présentation est de classe A.

C'est un poulet charnu, avec des masses musculaires bien développées et fermes, bien réparties sur un squelette fin. La peau fine, de couleur uniforme (jaune ou blanche), recouvre un gras sous cutané suffisant, mais sans excès. L'état d'engraissement se caractérise par une répartition régulière sous la peau, sans dépôt localisé dans la cavité abdominale, ni au niveau des aisselles.

Il est commercialisé en carcasse, ou sous forme de découpes, en frais ou surgelé. Il est présenté à la vente nu ou conditionné sous emballage de protection.

Les abats (coeur, foie, gésier) sont commercialisés frais ou surgelés.

Les carcasses se présentent sous forme de:

— carcasse effilée (poulet plumé, éviscéré, avec tête, pattes et abats),

— carcasse «prête à cuire» (PAC) (poulet plumé, éviscéré, sans tête, avec ou sans tarse),

— carcasse «métifet» ou «méti-fait» (poulet plumé, éviscéré, avec ou sans tarse, et avec tête repliée sous l'aile).

La qualité de présentation des carcasses entières ou des découpes est particulièrement soignée et ne présente aucun défaut.

Les carcasses et morceaux de découpe respectent les critères de présentation suivants:

— ·Les carcasses commercialisées entières sont de classe A.

— ·Les découpes sont conformes aux critères de présentation de la classe A et peuvent provenir de carcasses de classe A ou présentent de légers défauts, dont le poids minimum est de 90 % des carcasses éviscérées sans abats.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'élevage ainsi que l'abattage ont lieu dans l'aire géographique.

Les abattoirs périgourdins ont en effet développé et conservé des savoir-faire spécifiques qui contribuent à la réputation du produit et à la qualité finale de présentation des produits, notamment la présentation méti-fait.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

La découpe et le conditionnement ont lieu sur le site d'abattage. Cela permet l'enchaînement de ces opérations et évite ainsi un impact négatif sur la qualité des viandes, lesquelles, lorsqu'elles sont commercialisées en frais, sont des produits fragiles qui s'altèrent rapidement au contact de l'air.

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union Européenne dans le même champ visuel.

Les étiquettes peuvent comporter le logo commun mis à la disposition de tous les opérateurs respectant le cahier des charges.

5. **Description succincte de l'aire géographique**

Département de la Dordogne: toutes les communes;

Département de la Charente:

Communes retenues en entier: Aubeterre-sur-Dronne, Bardenac, Bazac, Bellon, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisné-La Tude, Bonnes, Bors (Canton de Tude-et-Lavalette), Brie-sous-Chalais, Chalais, Charras, Cherves-Châtelars, Combiers, Courgeac, Courlac, Curac, Deviat, Dignac, Ecuras, Edon, Eymouthiers, Feuillade, Fouquebrune, Grassac, Gurat, Juignac, Laprade, Le Lindois, Les Essards, Lésignac-Durand, Magnac-lès-Gardes, Mainzac, Marthon, Massignac, Mazerolles, Médillac, Montboyer, Montbron, Montemboeuf, Montignac-le-Coq, Montmoreau, Mouzon, Nabinaud, Nonac, Orgedeuil, Orival, Palluaud, Pillac, Poullignac, Rioux-Martin, Ronsenac, Rouffiac, Rougnac, Roussines, Rouzède, Saint-Adjutory, Saint-Avit, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Martial, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Séverin, Saint-Sornin, Salles-Lavalette, Sauvagnac, Sers, Souffrignac, Torsac, Vaux-Lavalette, Verneuil, Villebois-Lavalette, Vitrac-Saint-Vincent, Vouthon, Yviers;

Département de la Charente-Maritime:

Communes retenues en entier: Boresse-et-Martron, Boscamnant, Cercoux, Clérac, La Barde, La Clotte, La Genétouze, Le Fouilloux, Montguyon, Neuvicq, Saint-Aigulin, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Pierre-du-Palais;

Département de la Corrèze à l'exception des communes de:

Aix, Alleyrat, Altillac, Ambrugeat, Auriac, Bassignac-le-Bas, Bassignac-le-Haut, Bellechassagne, Bonnefond, Bort-les-Orgues, Bugeat, Camps-Saint-Mathurin-Léobazel, Champagnac-la-Prune, Chavanac, Chaveroche, Chirac-Bellevue, Clergoux, Combressol, Confolent-Port-Dieu, Couffy-sur-Sarsonne, Courteix, Darazac, Darnets, Davignac, Espagnac, Eygurande, Feyt, Goulles, Gourdon-Murat, Grandsaigne, Gros-Chastang, Gumond, Hautefage, La Chapelle-Saint-Géraud, La Roche-Canillac, Lafage-sur-Sombre, Lamazière-Basse, Lamazière-Haute, Lapleau, Laroche-près-Feyt, Latronche, Laval-sur-Luzège, Lestards, Liginiac, Lignareix, Marcillac-la-Croisille, Margerides, Maussac, Mercœur, Merlines, Mestes, Meymac, Millevaches, Monestier-Merlines, Monestier-Port-Dieu, Neuvic, Palisse, Péret-Bel-Air, Pérols-sur-Vézère, Peyrelevade, Pradines, Reygade, Rilhac-Xaintrie, Roche-le-Peyroux, Saint-Angel, Saint-Bonnet-les-Tours-de-Merle, Saint-Bonnet-près-Bort, Saint-Cirgues-la-Loutre, Saint-Étienne-aux-Clos, Saint-Étienne-la-Geneste, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Geniez-ô-Merle, Saint-Germain-Lavolps, Saint-Hilaire-Foissac, Saint-Hilaire-Luc, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Julien-le-Pèlerin, Saint-Martin-la-Méanne, Saint-Merd-de-Lapleau, Saint-Merd-les-Oussines, Saint-Pantaléon-de-Lapleau, Saint-Pardoux-la-Croisille, Saint-Pardoux-le-Neuf, Saint-Pardoux-le-Vieux, Saint-Paul, Saint-Privat, Saint-Rémy, Saint-Setiers, Saint-Sulpice-les-Bois, Saint-Victour, Sainte-Marie-Lapanouze, Sarroux - Saint Julien, Sérandon, Servières-le-Château, Sexcles, Sornac, Soudeilles, Soursac, Tarnac, Thalamy, Toy-Viam, Ussel, Valiergues, Veyrières, Viam;

Ainsi qu'à l'exception de la partie de la commune d'Argentat-sur-Dordogne pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Bazile-de-la-Roche;

Département de la Gironde:

Communes retenues en entier: Abzac, Belvès-de-Castillon, Bossugan, Camps-sur-l'Isle, Caplong, Castillon-la-Bataille, Chamadelle, Civrac-Sur-Dordogne, Coubeyrac, Coutras, Doulezon, Eynesse, Flaujagues, Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Gours, Juillac, La Roquille, Le Fieu, Les Artigues-de-Lussac, Les Eglisottes-et-Chalaures, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles-de-Castillon, Ligueux, Lussac, Margueron, Montagne, Mouliets-et-Villemartin, Néac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Pineuilh, Porchères, Puisseguin, Pujols, Puynormand, Rauzan, Riocaud, Saint-André-et-Appelles, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Sainte-Colombe, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Vincent-de-Pertignas, Tayac, Vignonet;

Département de la Haute-Vienne à l'exception des communes de:

Arnac-la-Poste, Azat-le-Ris, Balledent, Bellac, Berneuil, Bessines-sur-Gartempe, Blanzac, Blond, Breuilaufa, Chamboret, Châteauponsac, Cieux, Compreignac, Cromac, Dinsac, Dompierre-les-Églises, Droux, Folles, Fromental, Gajoubert, Jouac, La Bazeuge, La Croix-sur-Gartempe, Le Buis, Le Dorat, Les Grands-Chézeaux, Lussac-les-Églises, Magnac-Laval, Mailhac-sur-Benaize, Montrol-Sénard, Mortemart, Nantiat, Nouic, Oradour-Saint-Genest, Peyrat-de-Bellac, Rancon, Razès, Saint-Amand-Magnazeix, Saint-Bonnet-de-Bellac, Saint-Georges-les-Landes, Saint-Hilaire-la-Treille, Saint-Junien-les-Combes, Saint-Léger-Magnazeix, Saint-Martial-sur-Isop, Saint-Martin-le-Mault, Saint-Ouen-sur-Gartempe, Saint-Pardoux-le-Lac, Saint-Sornin-la-Marche, Saint-Sornin-Leulac, Saint-Sulpice-les-Feuilles, Tersannes, Thouron, Val d'Issoire, Val-d'Oire-et-Gartempe, Vaulry, Verneuil-Moustiers, Villefavard

Département du Lot-et-Garonne:

Communes retenues en entier: Agmé, Agnac, Allemans-du-Dropt, Allez-et-Cazeneuve, Anthé, Armillac, Auriac-sur-Dropt, Baleyssagues, Beaugas, Beaupuy, Bias, Birac-sur-Trec, Blanquefort-sur-Briolance, Boudy-de-Beauregard, Bourgougnague, Bourlens, Bournel, Brugnac, Cahuzac, Calonges, Cambes, Cancon, Casseneuil, Castelmoron-sur-Lot, Castelnaud-de-Gratecambe, Castelnau-sur-Gupie, Castillonnès, Caubon-Saint-Sauveur, Caumont-sur-Garonne, Cavarc, Cazideroque, Clairac, Condezaygues, Coulx, Courbiac, Cuzorn, Dévillac, Dolmayrac, Doudrac, Douzains,

Duras, Escassefort, Esclottes, Fauguerolles, Fauillet, Ferrensac, Fongrave, Fourques-sur-Garonne, Fumel, Gavaudun, Gontaud-de-Nogaret, Grateloup-Saint-Gayrand, Hautesvignes, La Sauvetat-du-Dropt, La Sauvetat-sur-Lède, Labretonie, Lacapelle-Biron, Lacaussade, Lachapelle, Lafitte-sur-Lot, Lagruère, Lagupie, Lalandusse, Laparade, Laperche, Laussou, Lauzun, Lavergne, Le Mas-d'Agenais, Le Temple-sur-Lot, Lédat, Lévignac-de-Guyenne, Longueville, Loubès-Bernac, Lougratte, Marmande, Masquières, Mauvezin-sur-Gupie, Mazières-Naresse, Miramont-de-Guyenne, Monbahus, Monclar, Monflanquin, Monségur, Monsempron-Libos, Montagnac-sur-Lède, Montastruc, Montauriol, Montaut, Montayral, Monteton, Montignac-de-Lauzun, Montignac-Toupinerie, Monviel, Moulinet, Moustier, Pailloles, Pardaillan, Parranquet, Paulhiac, Peyrière, Pinel-Hauterive, Pujols, Puymiclan, Puysserampion, Rayet, Rives, Roumagne, Saint-Antoine-de-Ficalba, Saint-Astier, Saint-Aubin, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-d'Agenais, Saint-Colomb-de-Lauzun, Sainte-Bazeille, Sainte-Colombe-de-Duras, Sainte-Colombe-de-Villeneuve, Sainte-Livrade-sur-Lot, Sainte-Marthe, Saint-Étienne-de-Fougères, Saint-Étienne-de-Villeréal, Saint-Eutrope-de-Born, Saint-Front-sur-Lémance, Saint-Georges, Saint-Géraud, Saint-Jean-de-Duras, Saint-Martin-de-Villeréal, Saint-Martin-Petit, Saint-Maurice-de-Lestapel, Saint-Pardoux-du-Breuil, Saint-Pardoux-Isaac, Saint-Pastour, Saint-Pierre-sur-Dropt, Saint-Quentin-du-Dropt, Saint-Sernin, Saint-Vite, Salles, Samazan, Sauveterre-la-Lémance, Savignac-de-Duras, Savignac-sur-Leyze, Ségalas, Sembas, Sénestis, Sérignac-Péboudou, Seyches, Soumensac, Taillebourg, Thézac, Tombeboeuf, Tonneins, Tourliac, Tournon-d'Agenais, Tourtrès, Varès, Verteuil-d'Agenais, Villebramar, Villeneuve-de-Duras, Villeneuve-sur-Lot, Villeréal, Villeton, Virazeil

Département du Lot à l'exception des communes de:

Bagnac-sur-Célé, Béduer, Bessonies, Camboulit, Camburat, Capdenac, Cuzac, Faycelles, Felzins, Figeac, Fons, Fourmagnac, Gorses, Labastide-du-Haut-Mont, Ladirat, Latronquière, Lauresses, Lentillac-Saint-Blaise, Linac, Lissac-et-Mouret, Lunan, Montet-et-Bouxal, Montredon, Planioles, Prendeignes, Sabadel-Latronquière, Saint-Cirgues, Saint-Félix, Saint-Hilaire, Saint-Jean-Mirabel, Saint-Médard-Nicourby, Saint-Perdoux, Sénaillac-Latronquière, Sousceyrac-en-Quercy, Terrou, Viazac

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ réputation

☑ qualité donnée

☐ autres caractéristiques

Résumé du lien

Le lien à l'origine du «Poulet du Périgord» est lié à sa réputation et à la qualité du produit grâce à son mode d'élevage et au savoir-faire des éleveurs par la distribution de céréales entières sur la litière et surtout une alimentation basée sur une ration composée obligatoirement de 2 céréales et un complément en argile (bentonite).

Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique est située dans le quart sud-ouest de la France, centrée sur le département de la Dordogne.

Le Périgord ainsi défini correspond à une vaste zone de piémont globalement inclinée selon une pente nord-est sud-ouest. Les nombreux cours d'eau, en traversant les roches de résistance contrastée de cette zone, ont formé un réseau de petites vallées, orientées et profilées diversement, mais qui constitue un des éléments majeurs et structurants du relief périgourdin. Seules les vallées, riches en alluvions, sont réellement propices à la culture des céréales. Les coteaux, souvent pentus et arborés, sont plutôt dédiés à l'élevage.

La complexité géologique a favorisé la présence de nombreux gisements miniers (fer, or, calcaire, kaolin). Parmi eux, certains sont exploités pour la production d'argile smectique, de type bentonite et montmorillonite, aux propriétés spécifiques.

Le climat de l'aire géographique est globalement tempéré, de type «océanique dégradé», c'est à dire soumis au système climatique du nord de l'océan atlantique, mais avec des influences marquées, à la fois de type continental et de type méditerranéen.

La culture du maïs est très présente sur toute l'aire géographique. Les céréales à paille sont largement cultivées; le blé tendre et le triticale prédominent.

S'agissant des facteurs humains, c'est à partir du XIVème siècle que s'est développé de façon notable l'élevage des volailles en Périgord.

C'est seulement au cours du XIXème siècle que le Périgord devient une terre de production avicole à part entière, dont la production conserve toutefois son caractère traditionnel, de type familial.

Le premier «Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord» est né en 1953. Dans son règlement technique de l'époque, il définit la façon d'élever les volailles «selon la méthode fermière en usage dans le Périgord».

Aujourd'hui encore, le «Poulet du Périgord» est élevé en reproduisant les conditions d'élevage plus extensives d'autrefois. Ils sont élevés en plein air à partir de souches dites «rustiques à croissance lente».

La ration comprend, quel que soit l'âge des volailles, un mélange d'au moins deux céréales comprenant obligatoirement du maïs, et au moins une céréale parmi notamment blé, orge, triticale, sorgho, et avoine. L'éleveur périgourdin distribue chaque jour quelques poignées de céréales sous forme de grain entier sur la litière du bâtiment.

Cette ration est complémentée en bentonite, argile bien connue en Périgord pour ses vertus digestives chez les volailles, et présente dans les gisements miniers de la zone.

Spécificité du produit

Le «Poulet du Périgord» se présente comme un poulet dont la peau de couleur uniforme laisse apparaître des masses musculaires bien développées et fermes, bien réparties sur l'ensemble du squelette. L'état d'engraissement suffisant, mais sans excès se caractérise par une répartition régulière sous la peau et au niveau des muscles (gras interstitiel), sans dépôt localisé dans la cavité abdominale, ni au niveau des aisselles.

La qualité de présentation des carcasses entières est particulièrement soignée et ne présente aucun défaut.

Lien causal

L'aire géographique, du fait de la douceur de son climat océanique et de son altitude faible à moyenne, constitue un endroit propice à l'élevage des volailles.

Les vallées, riches en alluvions, sont utilisées pour la culture des céréales et les coteaux, souvent pentus et arborés, pour les parcours des volailles.

L'association de ces céréales dans la ration alimentaire repose sur leur présence régulière et avérée depuis très longtemps dans les assolements des exploitations périgourdines et présente un profil nutritionnel spécifique et particulièrement bien équilibré pour l'élevage des poulets.

Parmi les céréales utilisées, le maïs dont la culture est prépondérante, occupe une place privilégiée: l'absence de tégument sur le grain lui confère une meilleure digestibilité et donc une meilleure qualité d'assimilation; son taux élevé de matières grasses et d'amidon en fait une céréale particulièrement énergisante, indiquée pour obtenir des volailles charnues voire dodues.

La complémentation de la ration alimentaire de façon systématique avec de l'argile (la bentonite) assure un très bon état sanitaire et de meilleures conditions d'ambiance en bâtiment ce qui favorise une croissance plus harmonieuse et régulière des volailles. Ce choix des éleveurs périgourdins se révèle particulièrement important et justifié pour le développement des masses musculaires et l'état d'engraissement du «Poulet du Périgord» issu de souche à croissance lente.

La complémentation de tous les aliments en bentonite entraîne une meilleure assimilation de la ration durant toute la vie de l'animal. Cette meilleure assimilation favorise un meilleur développement de tous les tissus, notamment les muscles, et favorise une meilleure répartition de la graisse. De ce fait, les carcasses présentent moins d'amas graisseux dans la cavité abdominale, et moins de gras sous-cutané. La peau apparaît plus fine, d'une couleur plus uniforme sur toute la carcasse et laisse voir la masse musculaire.

Cette pratique est associée à celle héritée de la tradition de distribuer chaque jour quelques poignées de céréales en grain entier sur la litière du bâtiment. Ce geste ancestral qui permettait autrefois à la fermière de rassembler les volailles, renforce le lien entre l'éleveur et ses volailles, stimule chez les poussins leur instinct picoreur et facilite ensuite l'exploration des parcours. Ce comportement se traduit par une activité physique plus importante qui entraîne le développement d'une musculature plus importante avec une meilleure répartition de la graisse au niveau des muscles.

Il contribue également à stimuler dès le jeune âge le fonctionnement du gésier et donc participe à l'amélioration de l'assimilation des composants de la ration contribuant au développement de la masse musculaire.

Par ailleurs il favorise le grattement continu de la litière par les poussins, ce qui contribue à son aération et à la maintenir sèche plus longtemps compte tenu de la durée d'élevage de ces volailles.

Enfin, la présence à l'intérieur du bâtiment sur une litière très propre, favorise l'état d'emplumement, ce qui se traduit par une plus grande facilité de plumaison, et donc une qualité impeccable de la présentation des carcasses entières.

L'élevage en plein air sur des parcours souvent pentus et arborés, a également un impact sur les spécificités du «Poulet du Périgord»: il se traduit par une ossature plus solide qui autorise un développement plus important des masses musculaires (filets et cuisses) au détriment du gras sous cutané.

L'ensemble de ces éléments ont été mis en lumière en 1929 par La Mazille, célèbre cuisinière de la région, dans son recueil de recettes locales: «Une des raisons principales de l'excellence des volailles en Périgord s'explique par la façon dont elles sont nourries et engraissées avec du maïs».

La réputation du «Poulet du Périgord» est également prouvée dès le XIX^{ème} siècle grâce aux concours, organisés d'abord en Dordogne (1862) puis dans tous les départements limitrophes (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866), qui récompensent majoritairement les éleveurs périgourdins.

Plus récemment encore, les palmarès du concours général agricole (Salon international de l'agriculture, Paris) sur la dernière décennie confirment le très bon positionnement du «Poulet du Périgord» au niveau national, tant pour le poulet entier que pour les produits de découpe:

— Poulet entier: or (2005-2010), argent (2004-2005-2010), bronze (2006);

— Filet de poulet: or (2010), bronze (2005-2006);

— Cuisse de poulet: or (2003-2007), argent (2009), bronze (2004-2010).

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-67fbf0f1-59f4-44ac-9295-ba2e8fe01785