C/2025/2451

24.4.2025

Publication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique, visée à l'article 4, paragraphe 4, et à l'article 5, paragraphe 2, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission

(C/2025/2451)

La présente communication est publiée conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 ([1]) de la Commission.

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Volailles des Landes»

PGI-FR-0163-AM01 — 4.2.2025

1. **Dénomination du produit**

«Volailles des Landes»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

■ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

■ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

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

La demande de modification de l'IGP «Volailles des Landes» 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'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».

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

1. *Service compétent de l'état membre*

La rubrique «Service compétent de l'état membre» est ajouté avec les coordonnées de l'institut national de la qualité et de l'origine (INAO) en tant que service compétent de l'Etat membre, conformément au règlement (UE) n°2024/1143.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

([1]) OJ L, 2025/27 du 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj.

2. *Groupement demandeur*

La rubrique «Groupement demandeur» est modifiée pour se limiter aux coordonnées du groupement et sa composition.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

3. *Type de produit*

La rubrique «Type de produit» est mise à jour conformément à la nomenclature en vigueur.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. *Nom du produit*

La rubrique «Nom du produit» est limitée au nom de l'IGP «Volailles des Landes». Les produits couverts par la dénomination sont listés dans la partie description.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5. *Description du produit*

La rubrique «Description du produit» est modifiée pour ajouter dans la liste des volailles concernées le chapon de pintade, le mini-chapon ainsi que les abats.

Le chapon de pintade et le mini-chapon viennent compléter de la gamme des produits festifs des «Volailles des Landes».

Les abats concernés sont le foie, le gésier et le cœur. Ils sont issus des carcasses de volailles abattues en IGP. Ils peuvent être commercialisés seuls en IGP

Un tableau reprenant pour les différentes volailles, leur couleur et le poids minimum des carcasses vient compléter la description.

Le poids du chapon et de la poularde qui dans le cahier des charges en vigueur sont exprimés en poids vif, sont modifiés pour être exprimés en poids carcasse comme pour les autres volailles.

La liste des pièces de découpe est supprimée, celle-ci étant définie dans le règlement (CE) N° 543/2008 relatif aux normes de commercialisation pour la viande de volaille.

Il est ajouté que les découpes peuvent provenir de carcasses de classe A ou présentant de légers défauts. Les carcasses d'où sont issues les pièces de découpe respectent le poids minimal des carcasses éviscérées sans abats. Les découpes sont conformes aux critères de présentation de la classe A.

La commercialisation sous forme surgelée des carcasses entières, découpes et abats est ajoutée.

La description des caractéristiques des volailles est également revue pour préciser les notions de volailles à chair ferme (pour les volailles crues), de volailles couvertes (dont le gras sous-cutané est bien réparti) et de volailles charnues (masse musculaire développée et engraissement équilibré).

La modification a une incidence sur le document unique.

6. *Délimitation de l'aire géographique*

La rubrique «Délimitation de l'aire géographique» a été modifiée dans sa rédaction mais l'aire géographique n'est pas modifiée. La liste des cantons mentionnée initialement a été remplacée par la liste des communes correspondantes dans le cahier des charges.

La modification a une incidence sur le document unique.

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

La rubrique «Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» est modifiée. Est ajoutée une obligation d'identification préalable des opérateurs nécessaire pour la réalisation des opérations de contrôle. Le tableau des éléments de traçabilité (étape/information suivie/document associé) est mis à jour.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

8. *Méthode de production*

La rubrique «Méthode de production» est modifiée sur les points suivants:

— «Sélection»

Est ajouté un tableau avec les phénotypes des souches retenues pour la production en IGP, précisant le plumage, les couleurs de peau et de pattes.

— «Mode d'élevage»

Les conditions d'élevage sont précisées: les volailles sont mises en place dans un bâtiment fixe ou déplaçable dont la taille maximale est définie (400 m^2 pour les bâtiments fixes et 150 m^2 pour les bâtiments déplaçables). Elles ont accès en permanence à l'eau et à l'alimentation.

Une description des bâtiments (trappe, ouverture) est ajoutée pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment.

La description des parcours est modifiée. La notion «d'ombragé» est remplacé par un nombre d'arbres ou arbustes précis en fonction du nombre d'animaux sur le parcours.

Pour l'élevage de pintades ou chapons de pintades, est ajoutée l'obligation de disposer de perchoirs.

La durée de vide sanitaire est complétée d'une règle de calcul.

Le tableau récapitulatif des conditions d'habitat et de parcours pour les différentes volailles est mis à jour et en cohérence avec les modifications précitées notamment du fait de l'ajout du chapon de pintade et du mini-chapon.

— «Alimentation»

Une liste positive des catégories de matières premières autorisées est ajoutée. Il est prévu une alimentation des volailles sans maïs OGM.

Il y a également une modification du taux de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement qui passe de 75 % minimum à 70 % minimum.

Concernant le taux des produits dérivés de céréales, il est ajouté que le pourcentage de produits dérivés de céréales ne peut dépasser 15 % du poids total de la formule d'aliment.

La part de maïs dans l'alimentation est fixée à 50 % pour les poulets, chapons et poulardes jaunes et blancs et pour les cailles.

Les proportions pour la pintade et le chapon de pintade sont fixées à 30 %, 20 % et celle pour la dinde.

Les chapons de pintade et mini-chapons sont ajoutés à la disposition prévoyant pour les chapons et poulardes, une alimentation enrichie en produits laitiers représentant au moins 5 % en poids de la formule d'aliments. La durée de cette alimentation pour les chapons passe des 25 derniers jours aux 21 derniers jours, durée qui devient commune à toutes les volailles festives.

— «Condition d'enlèvement et de transport et d'abattage»

Des dispositions sont ajoutées au cahier des charges afin de rendre obligatoire une mise à jeun et préciser la durée maximale entre la fin de l'enlèvement et l'abattage, le temps de transport maximum et un temps de récupération avant abattage.

— «Abattage – découpe»

Des dispositions sont ajoutées au cahier des charges relatives au délai entre l'abattage et la mise en découpe et/ou en surgélation (96 h maximum).

Le cahier des charges est complété pour ajouter les critères de tri des abats.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

9. *Lien*

La rubrique «Lien» est réorganisée en trois parties permettant de distinguer les spécificités de l'aire géographique, du produit et le lien causal.

La modification a une incidence sur le document unique.

10. *Structure de contrôle*

La rubrique «Structure de contrôle», en application des consignes en vigueur au niveau national visant à harmoniser la rédaction des cahiers des charges, est modifiée pour se limiter au nom et coordonnées des autorités nationales compétentes (INAO et DGCCRF).

Le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont consultables auprès de l'INAO.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

11. *Etiquetage*

La rubrique «Etiquetage» est modifié en application des consignes en vigueur au niveau national visant à harmoniser la rédaction des cahiers des charges, le paragraphe actuel est supprimé et remplacé par une phrase indiquant les éléments règlementaires obligatoires.

La modification a une incidence sur le document unique.

12. *Exigences nationales*

La rubrique «Exigences nationales» est modifié en application des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique est présentée sous forme d'un tableau des principaux points à contrôler et de leur méthode d'évaluation.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

1. **Dénomination(s)**

«Volailles des Landes»

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*

Les «Volailles des Landes» sont des oiseaux de l'ordre des galliformes. Elles appartiennent à différentes familles et comptent plusieurs types d'animaux:

Poulet, Chapon, Mini-chapon, Poularde

Pintade, Chapon de pintade

Caille

Dinde

Elles sont issues de souches rustiques à croissance lente adaptées à une longue durée d'élevage qui permettent un abattage à la limite de la maturité sexuelle assurant une qualité de produit optimale.

Elles sont élevées en plein air ou en liberté (poulets) sur des parcours arborés.

Ces conditions d'élevage, associées à une alimentation à base de céréales et notamment de maïs, permettent d'obtenir des volailles à chair ferme (pour les volailles crues), couvertes (dont le gras sous-cutané est bien réparti) et charnues (masse musculaire développée et engraissement équilibré), dont les caractéristiques correspondent aux critères définis ci-dessous.

Produit fini	Poids minimum effilé	Poids minimum éviscéré sans abats	Couleur de la peau / chair	Couleur des pattes
Poulets	1,3 kg	1 kg	Jaune ou blanc	Jaune, blanc ou noir
Chapon de poulet	2,9 kg	2,5 kg	Jaune ou blanc	Jaune, blanc ou noir
Mini-Chapon	2 kg	1,7 kg	Jaune ou blanc	Jaune, blanc ou noir
Poularde	1,95 kg	1,65 kg	Jaune ou blanc	Jaune, blanc ou noir
Pintade	1,1 kg	0,85 kg	Beige	Noir
Chapon de Pintade	1,8 kg	1,4 kg	Beige	Noir
Dinde	2,7 kg	2,3 kg	Jaune ou blanc	Noir
Caille	–	Avec tête: 150 g Sans tête: 140 g	Jaune	Gris

Les pièces entières, les pièces de découpe et les abats (coeur, gésier et foie) sont commercialisées en frais ou en surgelé.

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)*

Les matières premières constitutives de l'aliment des «Volailles des Landes» sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux.

L'alimentation des volailles est sans maïs OGM.

Pendant la période d'engraissement, les volailles reçoivent une alimentation contenant au minimum 70 % de céréales dont au moins:

— 50 % de maïs pour les poulets, poulardes, chapons, mini-chapons et cailles,

— 30 % de maïs pour les pintades et chapons de pintade,

— 20 % de maïs pour les dindes.

Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne peut dépasser 15 % du poids total de la formule d'aliment.

Cette période débute pour:

— poulets, chapons, chapons de pintade, mini-chapons, poulardes: à partir du 29e jour,

— pintades, dindes: à partir du 64e jour,

— cailles: à partir du 15e jour.

Les chapons, mini-chapons, chapons de pintade et poulardes reçoivent, durant les 21 derniers jours avant abattage, une alimentation enrichie en produits laitiers représentant au moins 5 % en poids de la formule d'aliments.

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

Les «Volailles des Landes» sont élevées dans l'aire géographique délimitée à compter de leur mise en place et jusqu'à leur enlèvement.

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

Les volailles entières sont issues de carcasses de classe A.

Les découpes peuvent provenir de carcasses de classe A ou présentant de légers défauts. Les carcasses d'où sont issues les pièces de découpe respectent le poids minimal des carcasses éviscérées sans abats. Les découpes sont conformes aux critères de présentation de la classe A.

Les volailles entières sont présentées:

— «prête à cuire» (PAC) (volaille plumée, éviscérée, sans tête, avec ou sans tarse),

— «effilée» (volaille plumée, éviscérée, avec tête, pattes et abats)

Les pièces de découpe sont présentées comme suit:

— morceaux de découpe issues de la carcasse

— abats (cœur, gésier et foie)

Les pièces entières, les pièces de découpe et les abats sont commercialisées en frais ou en surgelé.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage comporte une plage informative destinée à renseigner le consommateur sur les caractéristiques du produit: mode d'élevage, durée d'élevage et alimentation

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

L'aire géographique couvre:

Département du Gers:

Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Aurensan, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Bascous, Bernède, Bétous, Bourrouillan, Bretagne-d'Armagnac, Campagne-d'Armagnac, Castelnau d'Auzan Labarrère, Castex-d'Armagnac, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Cazaubon, Cazeneuve, Corneillan, Courrensan, Cravencères, Dému, Eauze, Espas, Estang, Fourcès, Gée-Rivière, Gondrin, Le Houga, Labarthète, Lagraulet-du-Gers, Lanne-Soubiran, Lannemaignan, Lannepax, Lannux, Larée, Larroque-sur-l'Osse, Laujuzan, Lauraët, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Loubédat, Luppé-Violles,

Magnan, Manciet, Marguestau, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson-Laguian, Maupas, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Montréal, Mormès, Mourède, Nogaro, Noulens, Panjas, Perchède, Projan, Ramouzens, Réans, Sainte-Christie-d'Armagnac, Saint-Germé, Saint-Griède, Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Mont, Salles-d'Armagnac, Séailles, Ségos, Sion, Sorbets, Tarsac, Toujouse, Urgosse, Vergoignan, Verlus, Viella et la partie de la commune de Riscle correspondant à la commune de Riscle avant sa fusion avec la commune de Cannet au 1er janvier 2019.

Département de la Gironde:

Andernos-les-Bains, Arbanats, Arcachon, Arcins, Arès, Arsac, Aubiac, Audenge, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Balizac, Le Barp, Barsac, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Belin-Béliet, Bernos-Beaulac, Berthez, Biganos, Birac, Blaignan-Prignac, Blanquefort, Bommes, Bordeaux, Bourideys, Le Bouscat, Brach, Brannens, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Captieux, Carcans, Castelnau-de-Médoc, Castres-Gironde, Cauvignac, Cazalis, Cazats, Cérons, Cestas, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Coimères, Couquèques, Cours-les-Bains, Cudos, Cussac-Fort-Médoc, Escaudes, Eysines, Fargues, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Gans, Giscos, Goualade, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grignols, Guillos, Gujan-Mestras, Le Haillan, Hostens, Hourtin, Illats, Isle-Saint-Georges, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Labescau, Lacanau, Lados, Lamarque, Landiras, Langon, Lanton, Lartigue, Lavazan, Lège-Cap-Ferret, Léogeats, Léognan, Lerm-et-Musset, Lesparre-Médoc, Lignan-de-Bazas, Listrac-Médoc, Louchats, Lucmau, Ludon-Médoc, Lugos, Macau, Marcheprime, Margaux-Cantenac, Marimbault, Marions, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Masseilles, Mazères, Mérignac, Mios, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Le Nizan, Noaillan, Ordonnac, Origne, Parempuyre, Pauillac, Pessac, Le Pian-Médoc, Podensac, Pompéjac, Le Porge, Portets, Préchac, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Queyrac, Roaillan, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Côme, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léger-de-Balson, Saint-Magne, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Castelnau, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Sauveur, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Symphorien, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Salles, Saucats, Saumos, Sauternes, Sauviac, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Talence, Le Teich, Le Temple, La Teste-de-Buch, Toulenne, Le Tuzan, Uzeste, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer, Vertheuil, Villandraut, Villenave-d'Ornon, Virelade.

Département des Landes: en entier.

Département du Lot-et-Garonne:

Allons, Ambrus, Antagnac, Anzex, Barbaste, Beauziac, Boussès, Casteljaloux, Caubeyres, Damazan, Durance, Fargues-sur-Ourbise, Houeillès, Labastide-Castel-Amouroux, Lavardac, Leyritz-Moncassin, Mézin, Montgaillard-en-Albret, Pindères, Pompiey, Pompogne, Poudenas, Poussignac, Réaup-Lisse, La Réunion, Saint-Léon, Saint-Martin-Curton, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Saint-Pierre-de-Buzet, Sauméjan, Sos, Villefranche-du-Queyran, Xaintrailles.

Département des Pyrénées-Atlantiques:

Arancou, Argagnon, Arget, Arnos, Arthez-de-Béarn, Artix, Arzacq-Arraziguet, Aubous, Auterrive, Aydie, Ayherre, Baigts-de-Béarn, Balansun, Baliracq-Maumusson, Bardos, La Bastide-Clairence, Bayonne, Bellocq, Bérenx, Bergouey-Viellenave, Bidache, Bonnut, Boucau, Boueilh-Boueilho-Lasque, Bouillon, Boumourt, Briscous, Burosse-Mendousse, Cabidos, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Casteide-Cami, Casteide-Candau, Castétis, Castetpugon, Castillon (Canton d'Arthez-de-Béarn), Cescau, Conchez-de-Béarn, Coublucq, Diusse, Doazon, Escos, Fichous-Riumayou, Garlin, Garos, Géus-d'Arzacq, Guiche, Hagetaubin, Isturits, Labastide-Cézéracq, Labastide-Monréjeau, Labastide-Villefranche, Labeyrie, Lacadée, Lacq, Lahonce, Lahontan, Lanneplaà, Larreule, Léren, Lonçon, Louvigny, Malaussanne, Mascaraàs-Haron, Mazerolles, Méracq, Mesplède, Mialos, Moncla, Mont-Disse, Montagut, Morlanne, Mouguerre, Mouhous, Orthez, Piets-Plasence-Moustrou, Pomps, Portet, Poursiugues-Boucoue, Puyoô, Ramous, Ribarrouy, Saint-Boès, Saint-Dos, Saint-Girons-en-Béarn, Saint-Jean-Poudge, Saint-Médard, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pierre-d'Irube, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sallespisse, Sames, Sault-de-Navailles, Séby, Serres-Sainte-Marie, Tadousse-Ussau, Taron-Sadirac-Viellenave, Urcuit, Urdès, Urt, Uzan, Vialer, Viellenave-d'Arthez, Vignes, Villefranque.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

6. **Lien avec l'aire géographique**

L'IGP «Volailles des Landes» repose sur une réputation et des caractéristiques liées à leur alimentation à base de maïs et un mode d'élevage privilégiant l'accès à un parcours arboré.

L'aire géographique se distingue par un climat propice à l'élevage avec de vastes espaces et le savoir-faire des hommes autour de cette production. C'est à partir de ces éléments que s'est construite la réputation des «Volailles des Landes».

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'IGP «Volailles des Landes» fait référence à la fois au département des Landes qui en constitue le cœur et au territoire des Landes de Gascogne qui en constitue les contours. Elle recouvre un vaste territoire, composante du bassin aquitain, en forme de triangle s'ouvrant sur l'océan Atlantique avec à sa base la vallée du Gave de Pau et à son sommet la pointe de Grave à l'extrémité de l'estuaire de la Gironde.

Elle s'étend essentiellement sur des dépôts éoliens de l'ère quaternaire formés de sable. Les terres sableuses sont souvent marécageuses avec une végétation de lande. A partir de la fin du XVIIIème, la pinède est implantée sur ce territoire afin de fixer les dunes et assainir les zones marécageuses.

Les landes sont clairsemées d'exploitations forestières ou agricoles dont les constructions s'organisent sous forme d'airial (vaste espace de pelouse sans clôture sur lequel se dressent quelques arbres, une clairière au cœur du massif forestier, regroupant quelques maisons et leurs dépendances (grange, bergerie, poulailler)).

Au sud, la Chalosse avec une géologie d'origine détritique due à l'érosion des Pyrénées offre un paysage collinaire. L'agriculture est diversifiée, notamment de type polyculture-élevage associant souvent maïs et élevage de volailles.

Le climat à dominante océanique présente des températures douces, un vent faible, une faible amplitude thermique ainsi que des précipitations relativement abondantes et bien réparties au cours de l'année.

Facteurs humains

Jusqu'au XIXème siècle, l'agriculture landaise repose sur une économie de subsistance. L'élevage des volailles est alors une composante importante de l'économie paysanne: les volailles sont avec le porc les seules sources de produits carnés de la famille. Jusque dans les années 1950, les volailles sont une affaire de femmes, une activité secondaire dans la vie de la ferme.

Après la deuxième guerre mondiale, les exploitations forestières des Landes sont victimes d'un gigantesque incendie en 1949 et de la dévalorisation de la résine de pin. La production de volailles apparait alors comme un atout du territoire avec un cycle de production relativement court qui permet des rentrées plus fréquentes d'argent.

La production reste traditionnelle alors que de nouvelles techniques d'élevage se développent. Les éleveurs landais se regroupent dans un syndicat et font le choix de ne pas s'engager dans la voie de l'élevage intensif et de la qualité tout en rationnalisant les méthodes d'élevage traditionnelles. C'est ainsi que le premier label rouge est obtenu en 1965 pour le poulet jaune. Les autres suivront.

La production de volailles n'aurait pu s'installer et se développer sans l'essor de la culture du maïs qui est une des caractéristiques de l'alimentation des «Volailles des Landes».

Cette céréale a été introduite, pour la première fois en France, dans le sud des Landes, en Chalosse avant 1600 [d'après J.P Lescarret, Bull, Soc de Borda, 1983]. En 1785, Parmentier écrivait à propos du maïs: «il n'y a rien que les volailles aiment autant et qui leur profite davantage que ce grain dont elles sont friandes (…). Leur chair est fine, tendre et délicate (…). Enfin, on ne voit pas un animal pour lequel le maïs de soit pas un manger délicieux» [Parmentier, le maïs ou blé de Turquie, p. 114].

L'organisation de l'habitat en airial avec de larges espaces inoccupés a permis aux volailles de bénéficier de parcours sous couvert arboré. Les volailles des airials de la lande ou des fermes de Chalosse profitent tout au long de la journée, entre le moment d'ouverture du poulailler et celui de sa fermeture, d'une totale liberté dans le choix des espaces qu'elles peuvent parcourir.

L'élevage se pratique encore souvent en petits bâtiments mobiles déplacés après chaque utilisation de manière à permettre une régénérescence des parcours et favoriser ainsi leur exploration par les volailles.

Spécificités du produit

Les «Volailles des Landes» sont issues de souches rustiques à croissance lente adaptées à une longue durée d'élevage sur des parcours arborés à de faible densité.

Ces conditions d'élevage, associées à une alimentation à base de céréales et notamment de maïs, permettent d'obtenir des volailles à chair ferme (pour les volailles crues), couvertes (dont le gras sous-cutané est bien réparti) et charnues (masse musculaire développée et engraissement équilibré),

Lien causal

L'aire géographique des «Volailles des Landes» bénéficie de conditions climatiques exceptionnelles favorables à l'élevage des volailles. La présence d'un important massif forestier a un effet tampon sur les variations de températures, d'humidité, d'intensité des vents et constitue ainsi un environnement idéal pour l'élevage des volailles.

Les caractéristiques d'occupation humaine de ce territoire et le développement de la maïsiculture ont permis le maintien d'un élevage traditionnel avec une alimentation marquée par les céréales dont le maïs représente au moins la moitié de la ration. Elles ont aussi favorisé un habitat en poulailler, souvent simples cabanes, ouvertes le jour pour donner accès au parcours et dont l'utilité se limite à protéger les volailles de l'humidité ou des gelées matinales et des prédateurs.

Les souches à croissance lente ont besoin de plus de temps que les autres pour développer leurs musculatures de façon naturelle. L'élevage en liberté ou en plein air permet aux «Volailles des Landes» de développer leurs caractéristiques: masse musculaire et chair ferme, quand l'alimentation au maïs, céréale riche en amidon, vient lui apporter la ration énergétique nécessaire à une couverture complète de la volaille (gras sous-cutané bien réparti).

Le respect des traditions liées au territoire et l'adaptation raisonnée des méthodes d'élevages aux exigences modernes de la production ont permis de conserver une qualité toujours appréciée: le poulet jaune des Landes (sous diverses marques) a obtenu la médaille d'or au Concours Général de Paris à plusieurs reprise (en 2022 notamment).

Des chefs étoilés parlent du poulet des Landes comme par exemple Philippe LAGRAULA qui aime cuisiner la volaille. «Le poulet jaune des Landes a de la tenue, un goût incomparable, de la souplesse, de la tendresse de chair, sans comparaison avec les autres volailles.» [d'après Sabine DARRE, magasine A table, Dauphiné Libéré, 2023], ou encore le chef Hélène DARROZE «Le goût du poulet rôti, c'est ma madeleine de Proust à moi car c'est le plat de mon enfance dans les Landes. On se retrouvait le dimanche soir en famille à Villeneuve-de-Marsan autour de mon grand-père pour manger un poulet rôti au four accompagné de grosses frites cuites dans la graisse de canard. C'était une volaille des Landes très grasse, nourrie au maïs et qui courait autour de la ferme.» [d'après Jacky DURAND, Libération, octobre 2008]. Les volailles des Landes sont également chères au chef Michel GUERARD pour qui «le meilleur poulet du monde est celui des Landes». [d'après Audrey LUDWIG, Hors série Côté Landes, Alfred Editions, juin 2022].

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-adbcc949-fc76-4495-a764-229800b37dda