



NOTE N° 2

LABEL ROUGE POULTRY FROM THE SOUTH-WEST



1

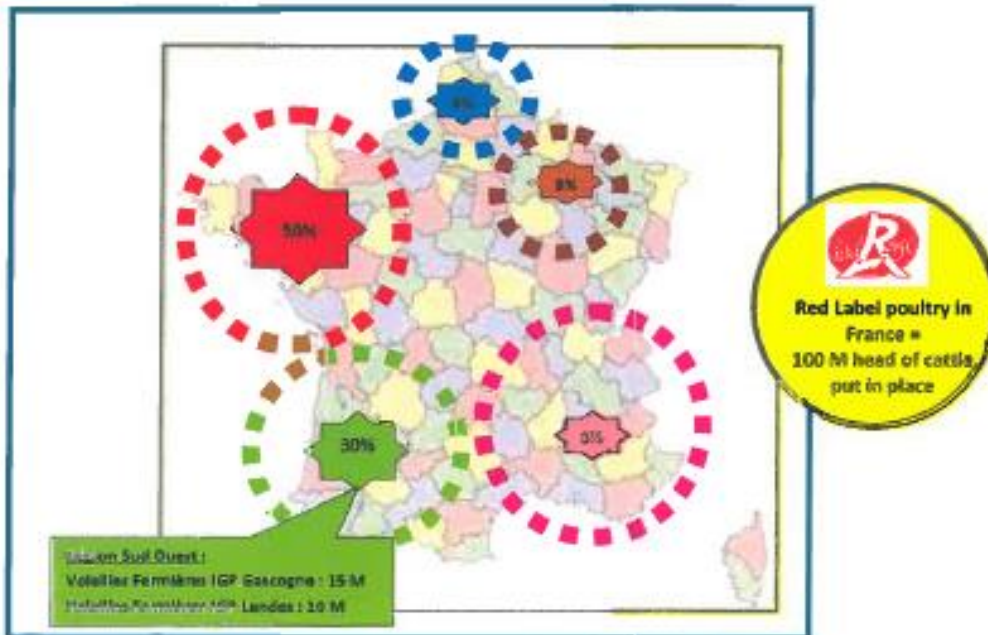
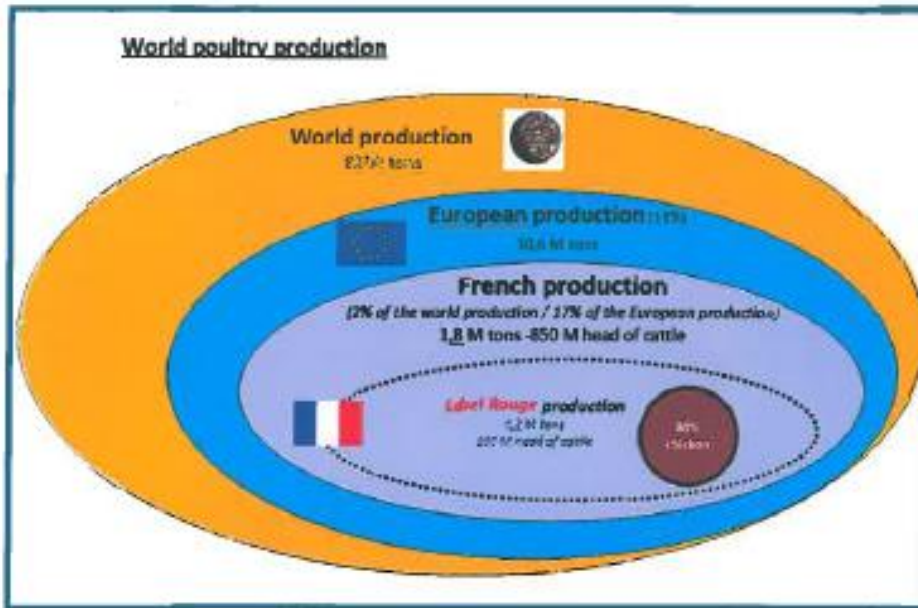
-Production- -Location-



Lycée Agricole et Forestier
2 avenue de la République - 33430 BAZAS
Tél : 05 58 25 00 58
Fax : 05 58 25 21 08
Email : lega.bazas@ekzagri.fr

Programme Européen- Erasmus Plus
« Partenariats stratégiques » 2014-2016



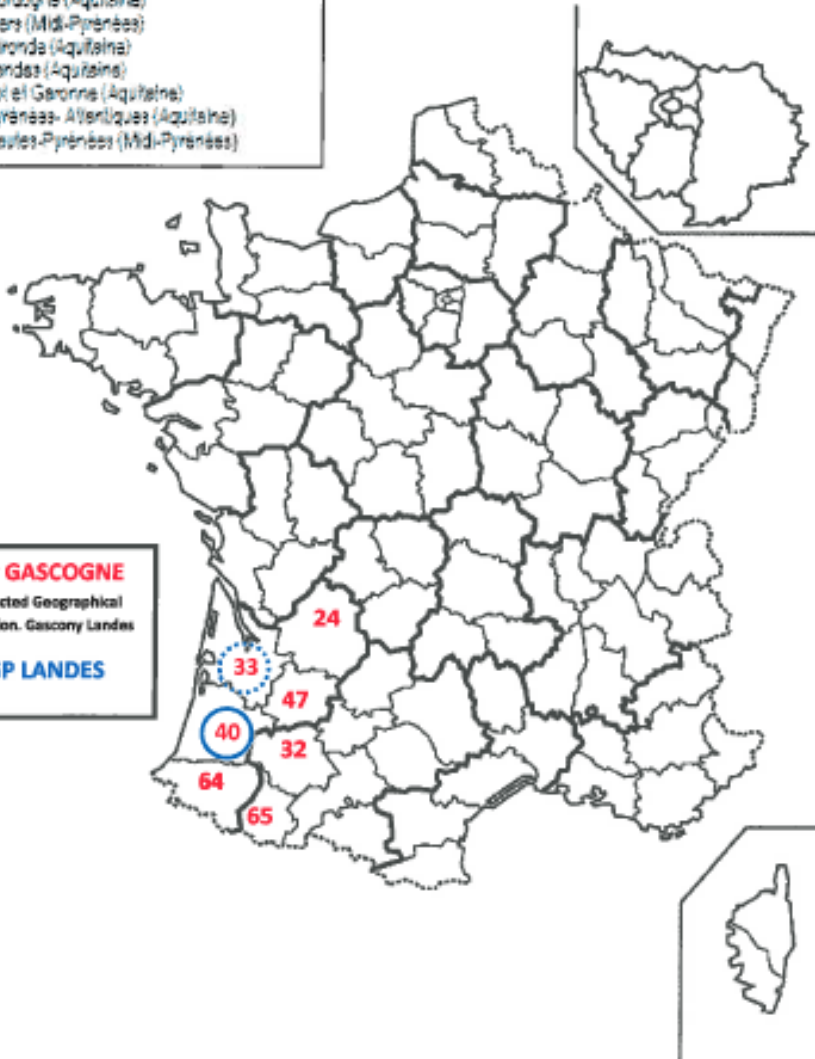


Production areas

- 24 : Dordogne (Aquitaine)
- 32 : Gers (Midi-Pyrénées)
- 33 : Gironde (Aquitaine)
- 40 : Landes (Aquitaine)
- 47 : Lot et Garonne (Aquitaine)
- 64 : Pyrénées-Atlantiques (Aquitaine)
- 65 : Hautes-Pyrénées (Midi-Pyrénées)

IGP GASCOGNE
Protected Geographical
Indication, Gascony Landes

IGP LANDES



2 Breeding characteristics



Lycée Agricole et Forestier
2 avenue de la République - 33430 BAZAS
Tél : 05 56 25 00 99
Fax : 05 56 25 21 00
Email : lyga.bazas@educagri.fr

Programme Européen- Erasmus Plus
« Partenariats stratégiques » 2014-2016





Requirements	IGP Gascogne/Gascony	IGP Landes
FOOD	100 % vegetable mineral and vitamins 80 % minimum of cereals 50 % of maize Non GMO (genetically modified organism) (PCR <0) No anticoccidien in the food	100 % vegetable mineral and vitamins 80 % minimum of cereals 50 % of maize Non GMO (genetically modified organism) (PCR <0) No anticoccidien in the food
BUILDINGS SURFACE	Proper Noun : <= 400 m² 4 buildings by site maximum 2 breeding sites maximum Collective : <= 400 m² 4 buildings by site maximum 4 breeding sites maximum	< or = 150 m² From 4 to 16 60 m² sheds
PATH SURFACE	2 m² by head minimum Example : for 1 400 m ² building , you will need: 0.68 ha for chicken 1.04 ha for guinea fowl Outdoor fenced path	4 m² by head cattle minimum Example : pour 16,60 m ² sheds you will need : 6.72 ha minimum « Free » path with no fences
HUSBANDRY	81 days minimum	81 days minimum
BUILDINGS DENSITY	11 chickens per m² (4 400 animals per shed) 13 guinea fowls per m² (5 200 animals per shed)	Mobile shed <= 60 m² 17.5 chickens per m² (1 050 animals per shed) Non mobile shed 11 chickens per m²
FALLOWING	16 days minimum after disinfection	16 jours minimum after disinfection
NUMBER OF BANDS	Sanitary measures : Sheds are held empty between 16 and 20 days Slaughter age : between 81 et 84 jours days old Number of bands : between 3.2 and 3.5	Sanitary measures : Sheds are held empty between 16 and 20 days Slaughter age : between 84 et 88 jours days old Number of bands : 3
INDEPENDENT CONTROL		
<i>Internal control</i>	By technicians : once a year and per species (on average, technicians visit the batch twice during the breeding)	
<i>Independent external monitoring</i>	By a control organisation : Once a year	
<i>Management organisation</i>	SEQUOIA	AFVL
<i>Control bodies</i>	AGROCERT	QUALISUD

3
-Uses-
-Consumption-












L'AVENIR PAR NATURE
TERRES de GASCogne
Unité Agricole et Forestière
2 avenue de la République - 33430 BAZAS
Tél. : 05 56 25 00 59
Fax : 05 56 25 21 00
Email : info.bazas@ecpagn.fr

Programme Européen- Erasmus Plus
« Partenariats stratégiques » 2014-2016



RED LABEL POULTRY PRODUCTION

	<ul style="list-style-type: none"> A unique process throughout the world Red label production : <ul style="list-style-type: none"> -0.3 M tons -100 millions animals -80% of chicken
	<ul style="list-style-type: none"> Landes poultry : 2° producer of poultry (Landes) <ul style="list-style-type: none"> -1.10 millions of poultry a year Poultry from the South-West : 2° producer of poultry of the South-West <ul style="list-style-type: none"> -3.5 millions of poultry a year Poultry from Sud Ouest : 2° producer of guinea fowls (Landes) <ul style="list-style-type: none"> - 500 millions of poultry a year Festive (capons, fattened chickens, turkey, capons of guinea fowls) : 100 thousand poultry for Christmas
	<p>Slaughter :</p> <ul style="list-style-type: none"> LDC (Bazas, Gironde, 33) : 95 % = <ul style="list-style-type: none"> -French leader of the poultry market -n°1 in label -n°1 in duck -n°1 in turkey -n°1 in derive products Others slaughterhouses : 5%
	<p>Packaging :</p> <ul style="list-style-type: none"> Pac either whole or cut
	
	<ul style="list-style-type: none"> Sold in fresh food supermarket departements Through direct selling by the breeders
	<p>Cool preservation : 4-5 days – Possible freezing</p>



4
« Let's try it » !...





POULET RÔTI À L'AIL ET AUX POMMES DE TERRE

Ingrédients / pour 4 personnes

- 1 poulet fermier d'environ 1,5 kg
- 1 kg de pommes de terre nouvelles ratées
- 2 têtes d'ail
- 1 oignon
- 100 g de beurre
- 1 cube de bouillon de volaille
- 3 brins de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre du moulin



- Préchauffer le four thermostat 7 (210°).
- Selon son goût, brosser les pommes de terre sous l'eau froide et les égoutter, ou les éplucher, les laver et les égoutter.
- Éplucher les gousses d'une tête d'ail et les écraser au presse-ail. Détacher les gousses de la deuxième tête d'ail mais ne pas les éplucher. Peler et émincer l'oignon.
- Mélanger le beurre, le thym effeuillé et l'ail écrasé.
- Saler et poivrer.
- Placer la moitié de cette préparation à l'intérieur du poulet et badigeonner l'autre moitié sur la peau du poulet.
- Mettre le poulet au centre d'un plat à four.
- Disposer tout autour les pommes de terre, l'oignon et l'ail en chemise.
- Porter 25 cl d'eau à ébullition dans une casserole avec le cube de bouillon de volaille. Le verser dans le fond du plat.
- Poser la feuille de laurier sur le poulet puis enfourner pour 1 h 15 en arrosant régulièrement et en retournant les pommes de terre. Découper le poulet rôti et le servir bien chaud avec sa garniture de légumes.