



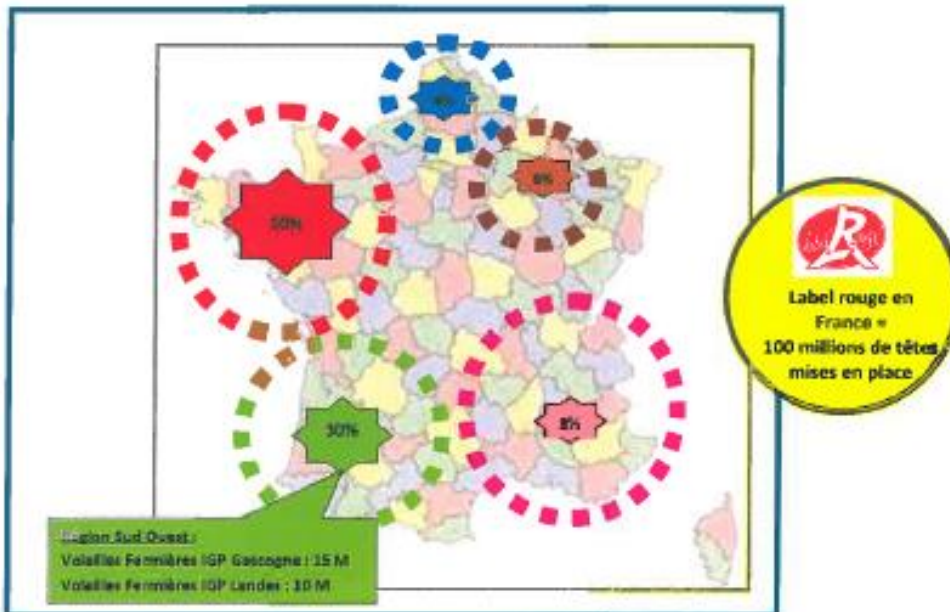
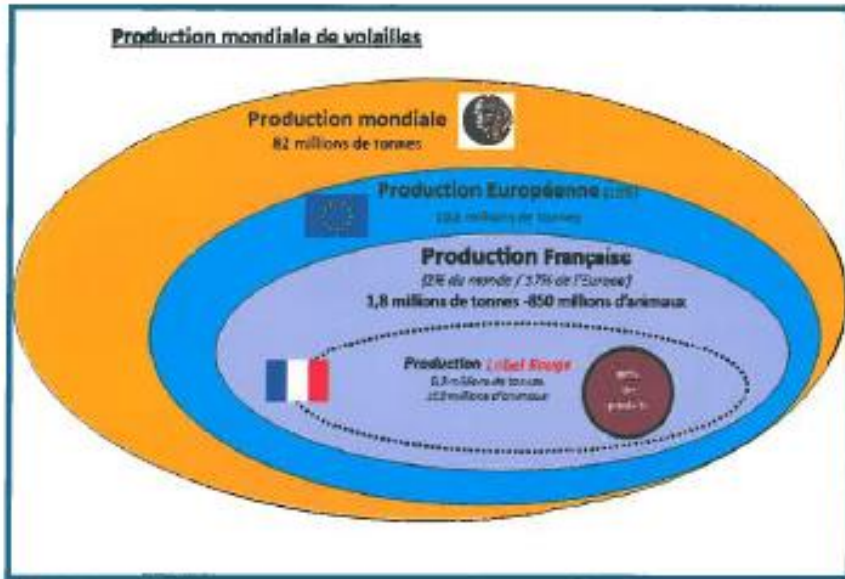
NOTE N° 2

VOLAILLES LABEL ROUGE DU SUD-OUEST



1.
-Production-
-Localisation-

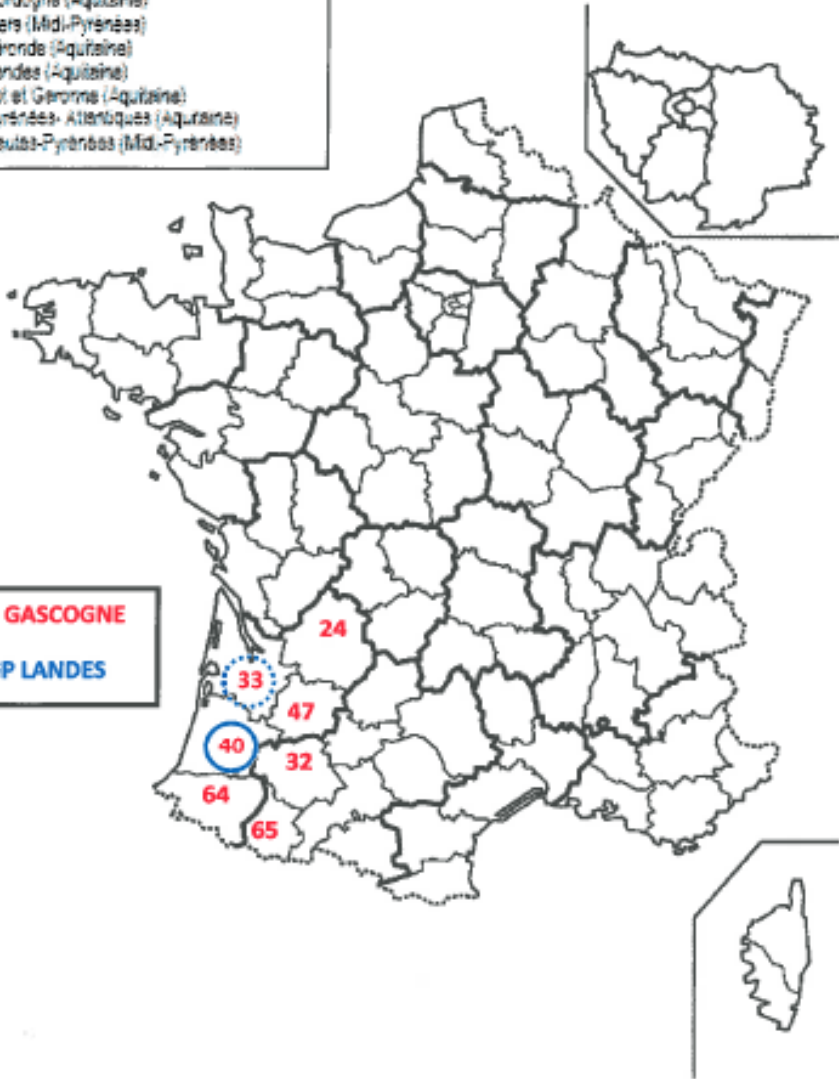




Les zones de production

- 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
IGP LANDES



2

Caractéristiques d'élevage













Exigences	IGP Gascogne	IGP Landes
ALIMENTATION	100 % végétales minérales et vitamines 80 % minimum de céréales 50 % de maïs Non OGM (PCR <0) Pas d'anticoagulant dans l'aliment	100 % végétales minérales et vitamines 80 % minimum de céréales 50 % de maïs Non OGM (PCR <0) Pas d'anticoagulant dans l'aliment
SURFACES BATIMENTS	Nom propre : <= 400 m ² 4 bâtiments par site maximum 2 sites d'élevage maximum Collectif : <= 400 m ² 4 bâtiments maximum par site 4 sites maximum d'élevage	< ou = à 150 m ² De 4 à 16 cabanes de 60 m ²
SURFACES PARCOURS	2 m ² par tête mini <u>Exemple</u> : pour 1 bât de 400 m ² , il vous faudra : 0.88 ha pour du poulet 1.04 ha pour de la pintade Parcours « plein air » clôturé	4 m ² par tête mini <u>Exemple</u> : pour 16 cabanes de 60 m ² il vous faudra : 6.72 ha minimum Parcours « liberté » sans clôture
DUREE D'ELEVAGE	81 jours au minimum	81 jours au minimum
DENSITE EN BATIMENT	11 poulets au m ² (4 400 animaux par bâtiment) 13 pintades au m ² (5 200 animaux par bâtiment)	Cabane mobile <= à 60 m ² 17.5 poulets au m ² (1 050 animaux par bâtiment) Bâtiment fixe 11 poulets au m ²
VIDE SANITAIRE	16 jours après désinfection minimum	16 jours après désinfection minimum
NOMBRE DE BANDES	Vide sanitaire : entre 16 et 20 jours Age d'abattage : entre 81 et 84 jours Nbre de bandes : entre 3.2 et 3.5	Vide sanitaire : entre 16 et 20 jours Age d'abattage : entre 84 et 88 jours Nbre de bandes : 3 bandes
CONTROLES INDEPENDANTS		
<i>Contrôle interne</i>	<u>Par les techniciens</u> : 1 fois par an et par espèce (Les techniciens passent en moyenne 2 fois par lot dans les élevages)	
<i>Contrôle Externe Indépendant</i>	<u>Organisme de Contrôle</u> : 1 fois par an	
<i>Organisme De Gestion</i>	SEQUOIA	AFVL
<i>Organisme de Contrôles</i>	AGROCERT	QUALISUD

3

**-Utilisation-
-Consommation-**



FILIERE VOLAILLES LABEL ROUGE

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unique au monde ▪ Production Label rouge = <ul style="list-style-type: none"> -0,3 millions de tonnes -100 millions d'animaux -80% de produits
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Volailles des Landes : 2^e producteur de Volailles des Landes : 1.10 millions de volailles par an ▪ Volailles du Sud Ouest : 2^e producteur de Volailles du Sud Ouest - 3.5 millions de volailles par an ▪ Volailles du Sud Ouest : 2^e producteur de Pintades des Landes - 500 milles volailles par an ▪ Festifs (chapons, poulardes, dindes, chapons de pintade) : 100 milles volailles à Noël.
	<p>Abattage :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ LDC (Bazas, Gironde, 33) : 95 % <p>LDC en France =</p> <ul style="list-style-type: none"> -Leader français de la volaille -n°1 en label -n°1 en canard -n°1 en dinde -n°1 en produits élaborés de volailles ▪ Autres abattoirs : 5%
	<p>Conditionnement au choix :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pecs entiers ▪ Pecs découpés
	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vendu au rayon frais dans les supermarchés ▪ Vendu en vente directe par les éleveurs
	<p>Conservation au frais : 4-5 jours</p>



4
« A Table » !...



Lycée Agricole et Forestier
2 avenue de la République - 33430 BAZAS
Tél. : 05 56 25 00 58
Fax : 05 56 25 21 00
Email : lygla.bazas@educagri.fr

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





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.
- Mélangier 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.