

« La Poule Gasconne »

Contact :

Association « La Poule Gasconne »
Institut Saint Christophe
32140 MASSEUBE
Téléphone : 05 62 66 98 25 (Sylvie Blagny)
Mobile : 06 78 00 32 34 (Florian Cérézuela)
Mail : f.cerezuela@hautes-pyrenees.chambagri.fr

L'association « La Poule Gasconne » a été créée en octobre 2003. C'est une **organisation interprofessionnelle** constituée d'amateurs et de professionnels (éleveurs, collectionneurs, transformateurs, restaurateurs...).

Ses objectifs sont :

- La **conservation** de la race
- L'**étude** de ses potentialités
- Le **développement** de sa production
- La **promotion** auprès des éleveurs, des commerçants et artisans de la filière et des consommateurs.

Nous ne pouvons utiliser le nom Poule Gasconne pour l'AOC parce qu'il désigne la race. Tous à vos plumes, faites nous part de vos idées par mail à m.scherrier@cacg.fr



Unique, rustique et si bonne qu'elle régale tous les gastronomes

Nos partenaires

Comme les années passées, l'Institut Saint Christophe et la Compagnie d'Aménagement des Coteaux de Gascogne continuent de participer au développement de la filière. De plus, les Chambres d'Agriculture des Hautes-Pyrénées et du Gers mettent à disposition de l'association un technicien avicole. Le technicien de la Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées est d'ailleurs passé de 50 jours de mise à disposition en 2008 à 70 jours cette année.

Le Conseil Régional Midi-Pyrénées, le Conservatoire du Patrimoine Biologique de Midi-Pyrénées et les Conseils Généraux du Gers et des Hautes-Pyrénées apportent aussi un soutien financier précieux.



Juin 2009

Numéro 1

Dans ce numéro :

Les commissions.....	2
L'élevage.....	2
La production.....	2
Prospection et commercialisation...	3
Les outils de promotion.....	3
Démarche Slow Food.....	3

En bref :

- La production est en croissance et de nouveaux produits sont mis sur le marché
- La presse s'intéresse à la poule gasconne
- De nouveaux restaurateurs mettent le produit à la carte jusqu'à Paris.



Bulletin d'information de l'association La Poule Gasconne



Le Cocorico Gascon

Edito



Voilà cinq ans que notre chère poule refait surface mais cela je l'espère n'est qu'un début. Nous progressons lentement mais sûrement. Nos poules sont de plus en plus belles avec de vraies formes, et commencent même à mettre des rondeurs, que cela continue.

Quant aux maîtres de la basse cour, on s'aperçoit qu'ils ont de plus en plus de prestance et fière allure ; ils se doutent certainement qu'ils sont repartis à la reconquête de leur territoire.

Mais tout cela ne s'est pas fait sans effort. C'est pour ça que je remercie toutes les personnes engagées dans notre association, que ce soit les éleveurs, les collectionneurs, les bénévoles, les artisans, nos techniciens(-nes), et les organismes qui nous soutiennent, et nous font confiance.

Continuons sur cette voie et merci à tous et à toutes.

Cordialement,

Jean Dupont, Président de l'association.



Cocorico gascon

Sauvée de la disparition grâce aux efforts du lycée agricole de Masseube (Gers) et du Conservatoire du patrimoine biologique de Midi-Pyrénées, la poule gasconne part à l'assaut des tables parisiennes. Avec l'aide de la chambre d'agriculture des Hautes-Pyrénées, cette race de gallinacées noires à reflets bleutés et à la crête rouge, désormais produite par 18 éleveurs, sera à la carte de 25 restaurateurs de la capitale.

Article paru dans L'EXPRESS du 7 mai 2009

Reportage France 3 sur http://info.francetelevisions.fr/video-info/player_html/ rubriques Journaux, Edition régionale, Midi-Pyrénées, 19/20, 13/05/09

Les éleveurs Charly Montardon, Gilles Bournazel, Stéphan Dupuy, Vincent Bottes, Guillaume Lacoste et Laurent Bajac ont rejoint cette année l'association. **Nous leur souhaitons à tous la bienvenue.**

Le travail de l'association

L'association est organisée en quatre commissions ayant chacune ses propres missions et objectifs.

Commission 1 : Rédaction du cahier des charges et du règlement intérieur.

Le cahier des charges de l'AOC a été déposé à l'INAO avec le soutien d'IR-QUALIM. Il s'agit à présent d'élaborer le règlement intérieur avant fin 2009.

Commission 2 : Protection de la Race.

La Commission de Sélection, Contrôle et Repérage (CSCR) poursuit son objectif de préserver le standard de la race. Passage sur tous les lots de poulardes pour les pesées et obtenir des références de poids.



Coq Gascon

Commission 3 : Rentabilité de la production et commercialisation.

Un travail de prospection a été initié auprès de restaurateurs, bouchers, grossistes et traiteurs. La commission contacte divers prestataires afin d'optimiser la logistique.

Commission 4 : Travailler ensemble et chacun pour le groupe.

Elle assure les relations entre les commissions et s'efforce de faire connaître la filière (outils de promotion, participation à des manifestations).

L'élevage et la production

Année 2008

Mises en place :

- 1927 chapons
- 2090 femelles

Nombre d'éleveurs : 14

Nouveau produit : la poularde

L'Institut Saint Christophe à Masseube et le lycée d'Auzeville à Toulouse ont en charge la **sélection** et la **généalogie**.

Les couvoirs Amblard Dommain à Sabailan et Daujan à Montau s'occupent de l'**incubation** des œufs en provenance des élevages de reproducteurs.

M. Xavier Abadie de Tradition des Coteaux et M. Philippe Vincent De Lestrade de Maison Garbay abattent et commercialisent la majorité des chapons. Les poulets et poulardes sont abattus chez Escalière à Tarbes ou à la Coopérative des Gaves à Lourdes.

Courant 2009, une étude de la mise en place d'un troupeau de poules gasconnes destinées à la **production d'œufs de consommation** sera réalisée. Cette étude comprendra également la recherche de partenaires potentiels auprès des pâtisseries et restaurateurs.



Poule Gasconne

L'objectif de production : 100 poulets et poulardes par semaine tout au long de l'année.

6 éleveurs de reproducteurs
4 éleveurs de chapons
6 éleveurs de poulardes
3 de poulets/poulardes

Prospection et commercialisation

Un travail important de **recherche de débouchés** commerciaux a été initié en 2008 et se poursuit en 2009. Environ soixante dix opérateurs (restaurateurs, bouchers et grossistes) ont déjà été contactés en région Midi-Pyrénées ainsi que sur Paris.

Un **partenariat** a été conclu avec la société du Porc Noir de Bigorre pour expédier nos produits sur le territoire national et à l'étranger. Le développement des ventes nécessitera à terme la création d'une **structure de commercialisation**.

En 2009, un effort **marketing** est prévu, avec notamment la création d'étiquettes pour le poulet (étiquette poularde déjà en service).

Une étude de vieillissement réalisée par le laboratoire A bio C à Tarbes a démontré une date **limite de consommation** de 10 jours.

Nouveautés 2009, la fabrication de conserves : poule au pot, coq au vin, chapon en gelé et pâté de volaille. Rien de tel pour nous présenter dans les foires et salons.

Les outils de promotion



Cérémonie du 1er mai, mairie de Paris

L'association se fait connaître au travers des **manifestations** professionnelles et grand public. La Poule Gasconne est ainsi présente aux salons de l'agriculture de Tarbes et de Paris, à Gascogne Expo à Auch, à la SISQA à Toulouse, à la Ronde du Mais à Clermont-Pouyguillès, à la Chaponnade du Rugby à Mirande...

D'autres opérations de **restauration collective** avec animation pédagogique sont prévues dans des établissements scolaires.



Opération « Cantines Gourmandes » à l'école primaire de Mirande

Démarche Slow Food

La filière sera présente au salon international du goût, **Euro Gusto**, qui se déroulera à Tours en novembre 2009.

Des **voyages d'études** seront organisés dans le but de connaître d'autres filières avicoles (Volailles de Bresse, Poule Noire du Berry, Gallina de Sobrarde...).

Une **analyse sensorielle** permettra de mieux connaître les caractéristiques de nos produits pour mieux les valoriser.

Marie Scherrier a été recrutée en tant que **stagiaire** pour une durée de 6 mois (mai à octobre) afin de favoriser la structuration de la filière.