



Zone de production

#### France

Région Midi-Pyrénées, départements : Ariège, Haute-Garonne, Gers et Hautes-Pyrénées

#### Producteurs



Association "La Poule Gasconne"  
Animatrice Institut Saint-Christophe  
Sylvie Blagny  
32 140 Masseube  
Tél. : + 33 (0)5 62 66 98 25



# Poule Gasconne

L'association internationale Slow Food, qui regroupe plus de 100.000 personnes dans 153 pays des cinq continents, fait la promotion de l'éducation au goût, oeuvre à la préservation de la biodiversité agrolimentaire, organise des manifestations et publie des livres et des revues.

Les **Sentinelles** sont des projets de Slow Food, créés pour accompagner les petits producteurs et sauver les productions artisanales de qualité. Leur objectif est de garantir un futur aux communautés locales en organisant les producteurs, en cherchant des nouvelles voies de commercialisation et en valorisant saveurs et terroirs.

La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** (organisation à but non lucratif) soutient plus de 300 Sentinelles sur cinq continents et dans 42 nations du monde.

Imprimé sur papier recyclé



FR0092008 - Photo Slow Food Archive

Sentinelle soutenue par



Coordinateur de la Sentinelle

Anne-Claire Branelllec  
Convivium Bigorre

Tél. : + 33 (0)5 62 51 71 52 - ac.branelllec@cacg.fr

[www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)



Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità  
ONLUS



## Le fleuron des basses-cours et des tables gasconnes

Élégante dans sa robe noire et avec ses tarses bleu ardoise, rustique et bonne pondeuse, réputée pour la finesse et l'abondance de sa chair, la Poule Gasconne tient depuis toujours une place de choix parmi les volailles des basses-cours du Sud-Ouest.

Mais à partir des années 50, avec l'industrialisation de l'aviculture, elle connaît le sort commun des races rustiques autochtones. S'accommodant mal de l'élevage en claustration, elle est progressivement abandonnée par les éleveurs au profit de volailles hybrides plus productives. Menacée d'extinction, elle ne doit son salut qu'à une poignée d'irréductibles, qui conservent quelques spécimens. En 2003, ces amateurs et professionnels (éleveurs et transformateurs) se regroupent au sein de l'association « La Poule Gasconne ». Appuyés par le Conservatoire du Patrimoine Biologique de Midi-Pyrénées, ils initient un travail de conservation visant à retrouver les standards de la race dans sa version lourde d'origine. Ils s'appliquent aussi à en faire la promotion auprès des éleveurs et des



consommateurs.

Les productions sont variées, mais toujours qualitatives : poulets (150 jours d'élevage en plein air minimum), poulardes (jeunes poules abattues avant l'entrée en ponte), coqs vierges (mâles castrés dont les caractères sexuels secondaires se manifestent à nouveau ; moins gras qu'un chapon et plus charnus qu'un coq). Sans oublier les œufs, et bien sûr le prestigieux chapon gascon, plumé à sec dans le souci du respect du produit, célèbre pour sa chair dense et persillée et sa saveur exceptionnelle.

La Sentinelle réunit une vingtaine de producteurs, qui produisent environ 4000 volailles dont 1800 chapons par an.

A table, la volaille gasconne se conjugue à tous les goûts : la poule au pot, la gasconnade de coq vierge, la poularde en croûte de sel ou le chapon gascon rôti... Presque sacrifiée sur l'autel de la productivité, la Poule Gasconne fait son retour dans les fermes gasconnes, au bonheur des amoureux de la race et des gastronomes avertis.

## La Sentinelle

En complément du travail de conservation (sélection génétique) encore en cours, le projet Sentinelle a pour objet d'appuyer la filière dans son développement, en contribuant notamment à sa promotion à l'intérieur et à l'extérieur des frontières de son territoire.

Sur le plan technique, se dessine un premier enjeu : parvenir à définir avec les producteurs, un mode d'élevage des volailles qui permette la pleine expression de leurs qualités gustatives, qui soit compatible avec les exigences économiques et humaines d'une production agricole moderne, et qui respecte la spécificité de l'animal. En effet, à l'instar d'autres races méditerranéennes, la poule gasconne est très vive et alerte, sait fort bien courir à travers les champs pour se procurer une partie appréciable de sa nourriture et doit bénéficier de vastes étendues. Depuis 2010, l'Association des éleveurs collabore avec le Centre de Sélection de Béchanne (volaille de Bresse) pour professionnaliser la conservation, la maîtrise génétique des lignées de la race ainsi que l'amélioration et l'homogénéisation de quelques caractères de production.

