



Zone de production

### France

Départements Ariège, Haute-Garonne, Gers et Hautes-Pyrénées, Région Midi-Pyrénées

### Producteurs



Sylvie Blagny  
Association La Poule Gasconne  
Institut Saint-Christophe  
32 140 MASSEUBE  
Tél.+ 33 (0)562 669 825



# Poule Gasconne

L'association internationale Slow Food, qui regroupe plus de 80.000 personnes dans 104 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 Branellec  
Convivium Bigorre  
Tél. + 33 (0)562 517 152 - ac.branellec@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 (à l'opposé des petits animaux de concours ornithologiques). 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.

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, et doit bénéficier de vastes étendues. Slow Food s'efforcera de conseiller les meilleures solutions aux éleveurs.

