

## « Chapon et poulet des Cévennes : Une volaille des Cévennes dans les assiettes »



**a**GRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
ARDÈCHE

**Auteur** : LA TRIBUNE ARDECHE / CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'ARDECHE  
**Date de parution** : 7 décembre 2017

# vivre en ardèche

Retrouvez les infos de votre région sur e-tribune.fr



Crédit photo : Chambres d'agriculture de Rhône-Alpes

## CHAPON ET POULET DES CÉVENNES

# Une volaille des Cévennes dans les assiettes

**C'**est une IGP ardéchoise que l'on ne connaît pas encore bien mais qui gagne définitivement à être connue : l'« IGP poulet ou chapon des Cévennes ».

*Et si pour Noël, vous serviez à vos convives une volaille cévenole ? Un poulet ou un chapon des Cévennes, fier détenteur de son IGP ? Une viande de qualité, ferme et goûteuse résultat d'un élevage au grand air, d'une alimentation soignée et d'un dévouement des éleveurs. Découvrez l'IGP Poulet des Cévennes et Chapon des Cévennes.*

Sa reconnaissance est relativement récente, fin 2013. Le règlement européen enregistrant l'indication géographique protégée « poulet des Cévennes » ou « chapon des Cévennes » a en effet été publié au journal officiel de l'Union européenne le 6 novembre 2013.

L'aire de production concerne 426 communes sur quatre départements (Gard, Ardèche, Lozère et Hérault). Elle repose sur l'alimentation, le mode d'élevage dans un cadre naturel précis. Par exemple, la durée d'élevage du poulet des Cévennes est de 84 jours minimum, celle du chapon des Cévennes est de 150 jours minimum.

Cette IGP vient affirmer la qualité de production du poulet cévenol reconnue depuis plus d'un siècle. Dans les années 1900, de nom-

breux concours avicoles et comices reconnaissent, en la primant, la qualité des volailles des Cévennes. Déjà, à l'époque, à côté des basses-cours fermières et familiales, il existait quelques élevages spécialisés avec une production artisanale destinée à la vente sur les marchés.

Dans les années 1950, la production indus-



A Vagnas, Gilles Sauvadet a repris l'exploitation de M. Jacques en janvier 2017. Il élève 15 300 poules. Un vrai choix de reconversion pour cet éleveur qui arrive du Puy de Dôme où il avait un élevage de 54 000 poules pondeuses. Son exploitation se compose de trois bâtiments avec chacun un terrain de parcours de 8 800 m<sup>2</sup>, rocailleux, enherbé et arboré.

trielle de volailles se développe. Les années passent et cette production ne donne pas satisfaction au consommateur cévenol qui ne s'y retrouve pas : il veut retrouver le goût d'un poulet authentique. Les éleveurs cévenols font alors le choix de la souche cou-nu : une volaille bien campée sur ses pattes, bien adaptée à la géographie des lieux. Cette volaille, dégustée en poulet ou en chapon, est bonne ; elle connaît un franc succès.

De leur côté, les éleveurs cévenols ont souhaité très tôt se regrouper et s'inscrire dans une démarche de différenciation de leurs produits. La spécificité du produit « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes » repose sur la réputation de cette production ainsi que sur une caractéristique du mode d'élevage : les parcours cévenols.

### Au grand air

Les poulets des Cévennes ou chapons des Cévennes IGP ont accès à des parcours rocailleux, enherbés et arborés, tout à fait singuliers puisqu'ils découlent directement de la géologie, de l'hydrographie, de la climatologie et du couvert végétal des Cévennes.

Ces parcours, modelés par la nature cévenole et entretenus par les hommes, sont typiques et uniques, garantissant ainsi le lien au territoire du produit IGP.

Ils permettent à la volaille de trouver des compléments de nourriture en sus de l'alimentation de qualité qui lui est apportée : herbe, thym, bruyère, lavande sauvage, pourpier, renouée des oiseaux, espèces végétales des prairies naturelles (dactyle, fétuque, luzerne, trèfle...), jeunes pousses d'arbre, baies, fruits (pommiers, cerisiers), insectes... Il est indéniable que cela participe à rendre la chair goûteuse.

L'alimentation de ces volailles est composée au minimum de 3 céréales et l'utilisation du maïs et du sorgho participe naturellement à la coloration des poulets jaunes. La durée d'élevage longue permet d'obtenir une viande plus ferme et plus goûteuse.

En 2015, le volume de production s'est élevé à 253 000 poulets labellisés et 4 400 chapons labellisés. Face à l'augmentation de la demande, le groupement lance un appel aux éleveurs qui souhaiteraient se lancer dans l'aventure.

Contact Dominique Maréchal, 06 14 27 25 44