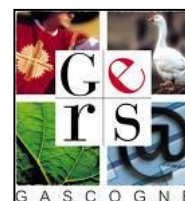




Document technique Noire d'Astarac-Bigorre





CONTEXTE

La volaille de race gasconne est une volaille locale, rustique, à croissance lente. Elle est depuis toujours présente sur le territoire du Gers et des Hautes-Pyrénées. Après avoir failli disparaître dans les années 70-80, elle est aujourd'hui en pleine relance grâce à la détermination de quelques passionnés.

Suite à une phase de relance et de sauvegarde de la race gasconne durant laquelle l'association la Poule Gasconne a été créée (en 2003), les éleveurs et différents acteurs de la filière ont souhaité structurer leur organisation en développant la production et la commercialisation. Cela s'est traduit, dans un 1^{er} temps, par le dépôt de la marque "Noire d'Astarac-Bigorre" en 2012 puis par la création d'une structure commerciale, la SICA Noire d'Astarac-Bigorre, en 2016.

DONNEES ACTUELLES

Zone de production (éleveurs, couvoir, abattoirs) : Gers et Hautes-Pyrénées

6 éleveurs de volailles reproductrices pour un troupeau total d'environ 500 poules

15 éleveurs de chair (pour une vingtaine de bâtiments de 60 m²)

1 couvoir

1 abattoir en plumage à l'eau toute l'année dans les Hautes-Pyrénées

1 abattoir en plumage à sec pour les volailles festives dans le Gers

En 2020, environ 22 000 poussins ont été mis en place dans les élevages.

10 000 volailles ont été vendues collectivement et 3 000 ont été vendues en direct par les éleveurs.

Produits commercialisés : poulet et poulette à rôtir, poule pour le pot, poularde et chapon, conserves (rillettes, poulet en gelée, coq au vin, confit)

L'élevage de volailles "Noire d'Astarac-Bigorre" est, dans la majorité des cas, un atelier complémentaire sur les exploitations.

L'objectif est de doubler la production d'ici 3 ans.

ORGANISATION DE LA FILIERE

L'association la Poule Gasconne a pour missions la sauvegarde et la conservation de la race, l'appui aux éleveurs, ainsi que la promotion de la marque. Elle compte une quarantaine d'adhérents.

La SICA Noire d'Astarac-Bigorre a pour objectif la vente des volailles de ses éleveurs (poules vivantes, volailles fraîches, conserves...). Un planning de production collectif est mis en place chaque année afin de pouvoir proposer des produits toute l'année.

En 2020, le président de l'Association la Poule Gasconne est Thierry Dubarry, éleveur à Puydarrieux (65) et le président de la SICA Noire d'Astarac-Bigorre est Jean-Paul Beuste, éleveur à L'Isle de Noé (32).

Une démarche est en cours pour l'obtention d'un signe officiel de qualité (AOP) avec un cahier des charges déjà appliqué.

CARACTERISTIQUES DE LA RACE :



- Plumage noir, reflets verdâtres,
- Oreillons rouges
- Allure vive
- Crête simple, droite chez le coq
- Barbillons rouge-bistre développés
- Poitrine assez large et, bien en chair
- Queue moyenne,
- Tarses bleu ardoise, lisses, et pattes avec 4 doigts sans plume
- Poids moyen à l'âge adulte : coq de 2,7 à 3 kg ; femelle de 2 à 2,5 kg
- Très beaux poulets à 5 mois, gras mais sans excès. Poids moyen vif de 2,2 à 2,5 kg
- Ponte : bonne, 200 œufs par an, de 60 à 65 g, œuf blanc crème
- Couve bien mais peu souvent
- Éleve bien ses poussins (précoces et vigoureux) mais les abandonne vite
- Très vive, alerte et sait fort bien courir à travers champs pour se procurer une partie appréciable de sa nourriture.
- Doit disposer de grands parcours.
- Chair rosée de bonne qualité (ferme et goûteuse)

Interdiction de vente de coqs vifs hors association

Œufs (pas de vente d'œufs fécondés)

Tout produit « Noire d'Astarac-Bigorre » doit être bagué.

L'ELEVAGE DES VOLAILLES DE CHAIR

Tous les éleveurs doivent tenir à jour un registre d'élevage (cf annexe. fiche élevage).
Les lots sont cloisonnés et identifiés par lot.

Une déclaration de mise en place des volailles (poussins et volailles démarrées) est à faire dans les 7 jours qui suivent leur entrée en élevage. L'animatrice de l'association peut le faire pour le compte des éleveurs en lui fournissant les données suivantes :

- Nom et adresse de l'éleveur
- N° SIRET de l'exploitation
- Numéro INUAV du bâtiment
- Nombre de poussins
- Date de mise en place

PHASE DE DEMARRAGE DES POUSSINS

Les poussins sont issus :

- du couvoir de la filière : dans ce cas, les poussins sont à récupérer au couvoir à Ibos par l'éleveur qui démarre selon le planning fixé en début d'année et précisé par le responsable du couvoir (Laurent Bajac : 07.83.30.63.14)
- et/ou du centre de sélection de Béchanne : les poussins vaccinés et bagués sont livrés par transporteur chez l'éleveur.

Les poussins doivent avoir un duvet lisse et soyeux, une vigueur apparente, une bonne locomotion, ne pas boiter et leur ombilic doit être cicatrisé.

Les poussins avec des défauts apparents bec croisé, cou tordu, couleur du duvet, tarsi jaunes, ... devront être éliminés.

Ceux de moins de 35 grammes ne peuvent être mis en élevage.

Les poussins doivent être transportés dans des caisses adaptées, désinfectées pour chaque utilisation.

Des recommandations techniques pour les éleveurs sont données à la récupération des poussins sur les conditions de protection de l'élevage.

Bâtiments :

Disposer d'un poulailler sain et spacieux (20 à 25 poussins/m²), convenablement aéré et fermé (à l'abri des prédateurs.)

Ce sont le plus souvent des granges aménagées ou des cabanes mobiles.

Les volailles sont élevées au sol sur paille broyée (quantité minimum 5 kg/m²) ou copeaux (quantité minimum 4 kg/m²).

Interdiction d'élevage sur caillebotis.

Les bâtiments d'élevage ont une taille maximale de 150 m²/bâtiment.

Limite maximale d'élevage 600 m² de bâtiment par site d'élevage (soit 4 bâtiments)

Pour le démarrage, l'utilisation de la lumière artificielle est nécessaire.

Il faut chauffer le bâtiment 48 heures avant l'arrivée des poussins.

Prévoir 1 radiateur de 3500 kcal pour 500 poussins.

Température ambiante de 28°C et sous radiateur de 32°C.



Parcours :

Dès que le temps le permet et au plus tard à partir de 6 semaines, les animaux ont accès à un parcours extérieur. Il est conseillé aux éleveurs de couvrir les parcours jusqu'à 8 à 10 semaines (pies, corbeaux, buses).

Le parcours doit être obligatoirement clôturé, électrifié et vérifié régulièrement.

Le parcours doit être ombragé. Arbres ou haies sont fortement conseillés.

Un conseiller de la Chambre d'Agriculture 65 (Philippe Péré) peut vous accompagner dans ce projet d'implantation, en lien avec les associations « Arbres et Paysages 65 » et « Arbres et Paysages 32 ».

Prophylaxie et traitements :

La rusticité de la race permet de limiter la prophylaxie.

Cependant, des mesures sanitaires sont prévues par un plan approuvé par la Direction des Services Vétérinaires.

Les traitements sanitaires sont limités aux prescriptions vétérinaires.

L'emploi de médicaments n'est autorisé que sur prescription vétérinaire.

Une liste des matières actives autorisées est disponible auprès du vétérinaire conseil.

La vaccination contre la maladie de Marek et Gumboro est obligatoire à 1 jour. Ces vaccins sont fournis et payés par l'association (dans bonbonne d'azote).

Plan de prophylaxie conseillé :

AGE	PRODUIT	POSOLOGIE	OBJECTIF	DELAI D'ATTENTE
J1	BIH120	Pulvérisation de la solution vaccinale 1 x 1 000 doses / 1 000 poulets	Vaccin contre la Bronchite Infectieuse	NUL
J1	PARACOX 5	Pulvérisation : suivre les fiches techniques de vaccination	Vaccin contre la coccidiose	NUL
J1 à J2	HYDRALAC	1 comprimé / 300 L d'eau	Réhydratant	NUL
J1 à J6	GERMICIDAN	1 comprimé / 500 L d'eau pendant 6 jours	Sanitation de l'eau	NUL
J8 à J11	DELTASENOL	1 ml / L d'eau pendant 3 jours	Apport Vit E, Sélénium	NUL
J21	CEVAC IBIRD ou NOBILIS IB 4-91 (rappel BI)	Pulvérisation de la solution vaccinale 1 x 1 000 doses / 1 000 poulets	Vaccin contre la Bronchite Infectieuse	NUL
A partir de J27	ANTIGERM AQUA	0,3 ml / L d'eau pendant 3 jours A chaque transition alimentaire	Acidifiant digestif et régulateur de la flore	NUL

Autres interventions sur les animaux :

Ejointage d'un côté à 1 jour (si poussins issus d'œufs blancs, faire éjointage de l'autre côté)

Epointage et baguage à l'aile entre 4 et 6 semaines d'âge

Des désaileurs et débecqueur appartenant à l'association peuvent être prêtés à l'éleveur.

Les bagues sont fournies et payées par l'association.

Alimentation :

Qualité de l'eau de boisson :

Normes de potabilité selon prescription DSV

- eau de réseau d'eau potable
- eau de forage, de source ou de puits : analyse bactériologique et chimique (1 fois/an conseillé)

Eau renouvelée plusieurs fois par jour (4 à 5 fois) dans les abreuvoirs de démarrage (Cloches ou mini drink).

Plan d'alimentation préconisé :

L'utilisation d'aliments complets est indispensable dans le cas des volailles pour répondre à leurs besoins nutritifs.

L'alimentation est ajustée en fonction de leur croissance, suivant un plan d'alimentation qui peut être étudié par un fabricant d'aliment du bétail.

Aliment obligatoirement sans OGM.

Provenance des matières premières : Sud Ouest (sauf aléas climatiques)

Support alimentation : papier gaufré, alvéoles ou plateaux.

Aliment démarrage :

Aliment présenté en miettes ou farine.

De 0 à 6 semaines, l'alimentation des animaux est composée de :

- 50 à 70% de céréales (énergie)
- De 30 à 46% de protéines végétales
- De 1 à 4% de minéraux et vitamines

Les animaux peuvent recevoir des aliments de démarrage concentrés et complets issus du commerce. Ceux-ci seront choisis chez un fabricant local ou régional s'engageant à respecter nos exigences sur la qualité et la provenance des matières premières.

Cas de la fabrication d'aliment à la ferme : plan d'alimentation identique au plan ci-dessus.

L'aliment est fabriqué avec des céréales (maïs, blé ...) provenant de l'exploitation ou de producteurs locaux et identifiés.

Les antibiotiques, les substances de croissance, les régulateurs de flore ne sont pas utilisés dans l'alimentation.

La présence d'un anticoccidien est autorisée, selon prescription vétérinaire.

Apport de GRIT dès le 7^{ème} jour (apport de Ca et favorise la digestion).

Nettoyage/désinfection/Vide sanitaire :

Le nettoyage, la désinfection et la désinsectisation des bâtiments doivent être obligatoirement effectués après chaque bande.

Ces interventions doivent être réalisées sitôt les animaux partis.

L'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection est recommandé et sous le contrôle du vétérinaire conseil. (Produits du commerce : voir liste des produits auprès du vétérinaire conseil).

Un vide sanitaire de 21 jours pour les bâtiments et de 35 jours pour les parcours est obligatoire après nettoyage pour limiter le développement microbien.

La dératisation est permanente sur l'année et ajustée selon la présence des nuisibles.

Un point de lavage des caisses avec présence de désinfectant est indispensable.

En effet, les caisses doivent être lavées et désinfectées après toutes opérations et manipulations d'animaux (transport, pesées, chaponnage, transfert, ...).

PHASE DE CROISSANCE ET DE FINITION DES VOLAILLES

Le mélange de volailles de race et d'âge différents au sein d'une même bande est interdit dans le bâtiment et sur le parcours.

Les lots sont cloisonnés et identifiés par lot.

L'âge d'arrivée des animaux sur l'exploitation est d'environ :

- 5 semaines pour les poulettes (après sexage par l'éleveur qui démarre)
- 6 semaines soit une semaine minimum après le chaponnage effectué par l'éleveur qui démarre.

Les volailles sont à récupérer par l'éleveur chez l'éleveur qui les a démarrées, selon le planning collectif fixé en début d'année.

Cas des « rouges » : ce sont des mâles qui ont été castrés mais qui ont des caractéristiques mâles qui ressortent. Ils doivent être impérativement séparés des autres volailles dès l'observation de cas.

L'effectif par exploitation est de 8 000 volailles de chair maximum par an.

L'effectif par exploitation est de 4 000 volailles festives (chapon et/ou poulardes) maximum par an (cycle de production de 8 à 9 mois soit 1 bande par an de mars à fin novembre mi décembre).

Exemple de la poulette si l'éleveur ne démarre pas le lot :

Nombre de bandes par an : 1,6 (calcul : 30 sem d'élevage + 3 sem de Vide Sanitaire + 19 sem d'élevage)

Exemple de la poulette si l'éleveur démarre le lot :

Nombre de bandes par an : 1,4 (35 sem d'élevage + 3 sem de vide sanitaire + 14 sem d'élevage)

Ces conditions de production pourront être revues selon l'évolution des marchés et des ventes.

Bâtiments :

Disposer d'un poulailler sain spacieux (11 poulettes et poules pour le pot/m² maximum et 9 chapons et poulets/m² maximum), convenablement aéré et fermé (à l'abri des prédateurs).

Ce sont le plus souvent des granges aménagées ou des cabanes mobiles.

Les volailles sont élevées au sol sur paille ou copeaux (quantité minimum 4 kg/m²).

Interdiction d'élevage sur caillebottis.

Les bâtiments d'élevage ont une taille maximale de 150 m²/bâtiment.

Limite maximale d'élevage 600 m² de bâtiment par site d'élevage (soit 4 bâtiments).

L'utilisation de la lumière artificielle est tolérée.

Parcours :

Dès que le temps le permet et au plus tard à partir de 6 semaines, les animaux ont accès à un parcours extérieur (au moins 4 m² par volaille à partir de 12 semaines)

Il est conseillé aux éleveurs de couvrir les parcours jusqu'à 8 à 10 semaines (pies, corbeaux, buses).
Le parcours doit être obligatoirement clôturé, électrifié et vérifié régulièrement.

Le parcours doit être ombragé. Arbres ou haies sont fortement conseillés.

Un conseiller de la Chambre d'Agriculture 65 (Philippe Péré) peut vous accompagner dans ce projet d'implantation, en lien avec les associations « Arbres et Paysages 65 » et « Arbres et Paysages 32 ».

Un système d'apport de verdure ou produits frais (céréales germées, cultures fourragères, etc ...) peut être mis en place si le parcours est dégradé ou mal enherbé.

Un vide sanitaire de 5 semaines pour les parcours est obligatoire.

Une désinfection des abords des bâtiments à la chaux est préconisée (4 kg/10 m²).

Densité d'élevage :

Dans le bâtiment, la densité maximale est de 11 poulettes et poules pour le pot/m² maximum et 9 chapons et poulets/m² en élevage de chair et fonction du type de production (chapon, poulet, poulette): voir fiche spécifique tableau dans « conseils et normes techniques » en fin de document.

Pour les parcours les densités à respecter sont :

- Poulet de chair >10 m²
- Poulette >8 m²
- Chapon >10 m²
- Coq vierge >8 m²

Prophylaxie et traitements :

La rusticité de la race permet de limiter la prophylaxie.

Cependant, des mesures sanitaires sont prévues par un plan approuvé par la Direction des Services Vétérinaires.

Les traitements sanitaires sont limités aux prescriptions vétérinaires.

L'emploi de médicaments n'est autorisé que sur prescription vétérinaire.

Une liste des matières actives autorisées est disponible auprès du vétérinaire conseil.

L'éleveur respecte les délais d'attente avant l'abattage prévus par la réglementation sur l'emploi des produits médicamenteux.

A partir du moment où les animaux ont accès au parcours, faire un vermifuge 1 fois / mois :

- Biaminthic (4 ml / 10 kg de poids vif sur 1 jour – délai d'attente de 3 jours)
- D'autres produits existent (à base d'huiles essentielles...) : se rapprocher de votre vétérinaire ou du vétérinaire de Sosca à Mirande

Surveiller également la présence de poux et traiter avec :

- Baymite en pulvérisation sur animaux et litière
- Nor-mite, bi-protoc, ou terres de Diatomées...

Alimentation :

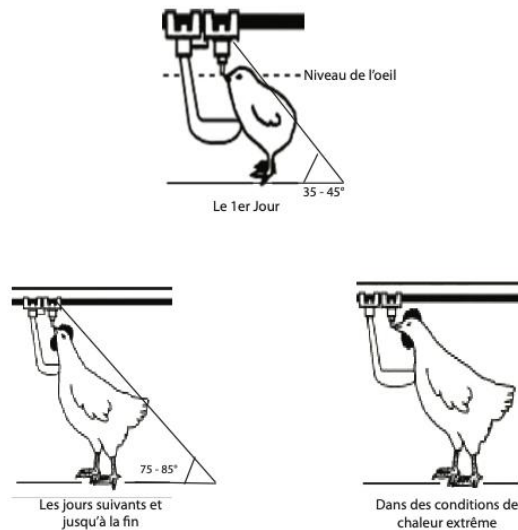
Qualité de l'eau de boisson :

Normes de potabilité selon prescription DSV

- eau de réseau d'eau potable
- eau de forage, de source ou de puits : analyse bactériologique et chimique (1 fois/an conseillé)

1 plasson (abreuvoir adulte) pour 100 sujets

Positions des volailles par rapport à la ligne



Plan d'alimentation préconisé :

1 assiette adulte pour 80 sujets.

L'utilisation d'aliments complets est indispensable dans le cas des volailles pour répondre à leurs besoins nutritifs.

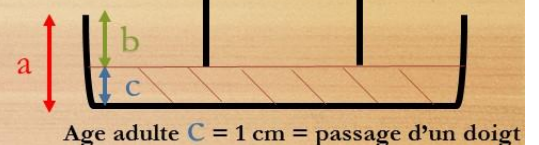
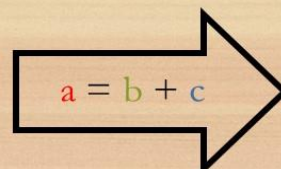
L'alimentation est ajustée en fonction de leur croissance, suivant un plan d'alimentation qui peut être étudié par un fabricant d'aliment du bétail. (Cf modèle détaillé en Annexe 6)

Provenance des matières premières : Sud Ouest (sauf aléas climatiques)

Aliment obligatoirement sans OGM.

Recommandation installation de l'assiette d'alimentation

- Haut de l'assiette au niveau du dos des animaux
- Si farine : ≥ 1 vide par semaine
- 1 assiette de 40 cm \rightarrow 80 sujets
- 1 plasson \rightarrow 100 sujets



Aliment croissance :

De 35 jours jusqu'à 100 jours, l'alimentation est composée de 75% de céréales minimum.

Il est conseillé de disposer d'herbe ou autres végétaux à volonté.

Composition : Tourteaux, Graines germées, Vitamines et minéraux.

Une incorporation de graines concassées, entières ou aplaties (blé, orge, maïs, ...) doit être effectuée.

Aliment finition :

Après 100 jours :

L'alimentation est composée de 75% de céréales minimum.

Un apport de graines entières (blé, orge, maïs, ...) doit être effectué.

Une alimentation de finition à base de lait et de pain est conseillée aux chapons 4 semaines avant l'abattage.

Une alimentation de finition à base de lait et de pain est conseillée aux poulardes 4 semaines avant l'abattage.

L'utilisation de maïs blanc pour la finition des animaux est conseillée.

Apport de GRIT dès le 7^{ème} jour (apport de Ca et favorise la digestion)

L'aliment complet sera choisi chez un fabricant local ou régional s'engageant à respecter nos exigences sur la qualité et la provenance des matières premières.

Les antibiotiques, les substances de croissance, les régulateurs de flore ne sont pas utilisés dans l'alimentation.

La présence d'un anticoccidien est autorisée, selon prescription vétérinaire.


Cas de la fabrication d'aliment a la ferme : Plan d'alimentation identique au plan ci-dessus.

L'aliment est fabriqué avec des céréales (maïs, blé ...) provenant de producteurs locaux et identifiés.

Propositions de formules :

Formule de type 1	6-35 jours	36-77 jours	78-120 jours	121-140 jours	141-160 jours poulettes
Maïs (en %)	38	46	49,5	57	54,5
Blé/Triticale (en %)	20	20	20	20	20
Mélange (60 % soja toasté, 25% tourteau colza, 15 % tourteau tournesol) (en %)	35	30	27	20	20
Min + vit + additifs (en %)	4	4	3,5	3	3 + 2,5 CaCO ₃
Gluten de maïs (en %)	3				

Formule de type 2	0-35 jours	36-77 jours	78-140 jours	141-160 jours poulettes
Maïs (en %)	26,9	36,95	45	42,5
Blé/Triticale (en %)	24,9	24,9	24,9	24,9
Mélange (50% soja toasté, 25% tourteau colza, 25% tourteau tournesol) (en %)	45	35	27	27
Min + vit + additifs (en %)	3,2	3,15	3,1	3,1 + 2,5 CaCO ₃



Nettoyage/désinfection/Vide sanitaire :

Le nettoyage, la désinfection et la désinsectisation des bâtiments doivent être obligatoirement effectués après chaque bande.

Ces interventions doivent être réalisées sitôt les animaux partis.

L'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection est recommandé et sous le contrôle du vétérinaire conseil. (Produits du commerce : voir liste des produits auprès du vétérinaire conseil)

Un vide sanitaire de 21 jours est obligatoire après nettoyage pour limiter le développement microbien.

La dératisation est permanente sur l'année et ajustée selon la présence des nuisibles.

Un point de lavage des caisses avec présence de désinfectant est indispensable.

En effet, les caisses doivent être lavées et désinfectées après toutes opérations et manipulations d'animaux : transport, pesées, chaponnage, transfert, ...).

LES CARACTERISTIQUES DES PRODUITS COMMERCIALISABLES

	Poulette	Poulet	Chapon plumé à sec	Chapon plumé à l'eau	Poule pour le pot	Poularde	Coq	Coq « vierge »
Age d'abattage mini	130 jours	130 jours	180 jours	180 jours	180 jours	150 jours	150 jours	130 jours
Poids vif minimum	1,8 kg	2,000 kg	2,800 kg	2,800 kg	1,800 kg	2,000 kg	2,200 kg	2,000 kg
Poids effilé minimum (rendement 87%)	1,5 kg	1,700 kg	2,400 kg	2,400 kg	1,500 kg	1,700 kg	1,900 kg	1,700 kg
Poids prêt à cuire minimum (rendement 70%)	1,2 kg	1,400 kg	1,900 kg	1,900 kg	1,200 kg	1,400 kg	1,500 kg	1,400 kg
Présentation	Etiquette & Pastille papier	Etiquette & Pastille papier	Torchon Etiquette & Pastille papier Avec ou sans parures	Etiquette & Pastille papier	Etiquette & Pastille papier	Etiquette & Pastille papier	Etiquette & Pastille papier	Etiquette & Pastille papier
Méthode de plumaison	A l'eau	A l'eau	A sec	A l'eau	A l'eau	A l'eau	A l'eau	A l'eau
D.L.C. en jours	PAC : 10 j Effilé : 15 j	PAC : 10 j Effilé : 15 j	PAC : 21 j Effilé : 28 j	PAC : 10 j Effilé : 15 j	PAC : 10 j Effilé : 15 j	PAC : 10 j Effilé : 15 j	PAC : 10 j Effilé : 15	PAC : 10 j Effilé : 15

ŒUF DE CONSOMMATION:

Poids minimum commercialisable

50g

Couleur :

blanc saumoné

Conditionnement :

vrac ou alvéoles



Conseils et Normes techniques



CONSEILS TECHNIQUES :

EJOINTAGE :

Sur un seul côté, fortement recommandé ; réalisable à 1 jour

EPOINTAGE :

En cas de picage, réagir TRES rapidement.

GRITT :

Dès le 7^{ème} jour (apport de Ca et favorise la digestion)

PICAGE :

Mettre en place des ampoules de couleur rouge ; en effet cela calme les animaux.

LITIERE :

Paille broyée 5 kg/m2 (blé tendre fortement conseillé)

Copeaux 4 kg/m2 (copeaux de bois dur)

CHAUFFAGE :

Chauffer le bâtiment 48 heures avant l'arrivée des poussins

Température ambiante : 28°C

Température sous radiant : 32°C

1 radiant de 3500 kcal pour 500 sujets

ABREUUREMENT :

1 pipette pour 15 sujets

1 plasson (abreuvoir adulte) pour 100 sujets

Eau renouvelée plusieurs fois par jour (4 à 5 fois) dans les abreuvoirs de démarrage (Cloches ou mini drink)

ALIMENTATION :

Mettre papier gaufré, alvéole, ou plateau, pour favoriser l'accessibilité de l'alimentation les 5 premiers jours.

1 assiette adulte pour 80 sujets

Pour l'abreuvement et l'alimentation extérieure, respecter les normes en vigueur (cas des épizooties type grippe aviaire)

Normes techniques d'élevage (récapitulatif)

	Poulette / poularde	Chapon	Poulet	Poule pour le pot
Densité nombre de volailles /m²	11 /m ²	9 /m ²	9 /m ²	11 / m ²
Surface parcours/sujet	>8 m ²	>10 m ²	>10 m ²	>8 m ²
Surface bâtiment	< 150 m ²			
Surface élevage maxi hors parcours	< 600 m ²			
Age d'accès au parcours	< 6 semaines			
Age d'arrivée sur site	Après sexage	Après chaponnage	Après chaponnage	Après sexage
Age d'abattage mini	130 jours	180 jours	130 jours	1 an
Vide sanitaire bâtiment	3 semaines minimum			
Vide sanitaire parcours	5 semaines mini			
Nombre de lot par an	1,6	1	1,4	1
Taux de saisies	< 1%			
Taux de déclassés	< 5% (Attention à la qualité des parcours, animal sensible aux ampoules de bréchet)			
% mortalité	< 5 % (Mortalité faible au démarrage – attention surtout aux prédateurs)			
Alimentation	Mini 70% céréales, vitamines et minéraux Parcours enherbé conseillé - Apport de verdure ou produits frais si nécessaire (céréales germées, cultures fourragères,...)			
Lumière	Lumière naturelle préconisée			



Protocole : Vaccination des poussins à 1 jour



Objectifs

Vacciner les poussins contre la maladie de Marek et la maladie de Gumboro.

Matériel

Matériel contenu dans le « kit vaccination » :

- ✓ bonbonne d'azote contenant les 2 ampoules de vaccin :
 - **Marek Rispens, 2 000 doses** : Marek Rispens est un vaccin contre le virus de la maladie de Marek
 - **Vaxxitek (Gumboro et une autre souche de Marek), 2 000 doses** : Vaxxitek HVT+IBD est un vaccin recombinant destiné à être utilisé contre le virus de la bursite infectieuse aviaire (également appelé maladie de Gumboro) et la maladie de Marek
- ✓ poche de solvant 400 mL
- ✓ traceur bleu (à conserver au réfrigérateur)
- ✓ seringue automatique et boîte d'aiguilles
- ✓ seringue à usage unique de 10mL

Matériel à fournir par l'éleveur :

- ✓ eau de Javel
- ✓ paire de gants type « jardin »
- ✓ lunettes de protection
- ✓ récipient en plastique blanc
- ✓ essuie-tout

Précautions :

- Pour éviter tous les risques liés à la manipulation de l'azote liquide et/ou à l'explosion des ampoules en verre il est indispensable de porter des gants, des lunettes de protection et **des vêtements couvrant la peau** (short et manches courtes sont à proscrire).
- Lors de la vaccination, toujours **s'assurer que l'on n'injecte pas d'air** (surveiller la formation de bulles d'air dans le tuyau).

Dilution :

1 ampoule de Marek Rispens 2000 doses + 1 ampoule de Vaxxitek 2000 doses dans 1 poche de solvant de 400 mL.

Injection de **0,2 mL / poussin.**

En résumé pour vacciner + de 1000 poussins :

**1 ampoule de Marek Rispens 2000 doses + 1 ampoule de Vaxxitek 2000 doses
+ 1 poche de solvant de 400 ml.**

Mode opératoire :

- Retirer les 2 ampoules de vaccin de l'azote liquide et les placer dans un **réceptacle contenant de l'eau tiède** (température entre 12°C et 22°C).
- **Décongeler les vaccins** en tournant les ampoules avec précaution. Puis, retirer l'eau et sécher les ampoules. Les vaccins décongelés doivent être utilisés immédiatement.
- Casser une ampoule et en **retirer totalement le contenu à l'aide d'une seringue à usage unique** de 10 ml.
- **Aspirer doucement 8 ml de solvant dans la seringue** et tourner la seringue 5 à 10 fois pour bien mélanger le contenu.
- **Transférer lentement un petit volume du mélange dans l'ampoule vide** afin de retirer les derniers éléments de vaccin restant **et l'aspirer dans la seringue.**
- **Transférer doucement le contenu de la seringue dans la poche de solvant** afin de bien mélanger les éléments.
- Refaire la manipulation pour la seconde ampoule.
- Injecter **0,5 ml de traceur** dans la poche de solvant et **jeter la seringue à usage unique.**
- Equiper la seringue automatique d'une **aiguille** après s'être assuré que celle-ci n'était **pas bouchée** (utiliser un des fils métalliques prévu à cet effet et rangé dans la boîte d'aiguilles)
- Réaliser un **circuit clos** : insérer l'aiguille et l'extrémité du tube en plastique relié à la seringue dans la poche de solvant.
- Régler la capacité d'injection de la seringue automatique au maximum et pomper assez longtemps pour bien mélanger le solvant et le vaccin.
- Régler la **capacité d'injection de la seringue automatique sur 0,2 ml.**
- Le vaccin est maintenant prêt et doit être **utilisé dans les 2 heures.**

REMARQUE:

**Le vaccin Marek une fois en solution ne dure qu'1 heure
d'où la difficulté de passer 2000 animaux en si peu de temps.
Il faut un piqueur pour trois qui tiennent.**

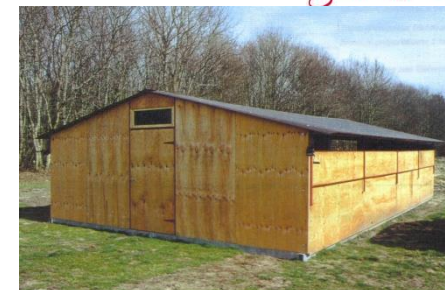
Après la vaccination :

- Régler la capacité d'injection de la seringue au maximum.
- Bien **rincer la seringue** automatique en pompant de l'**eau**. La désinfecter ensuite en pompant de l'**eau de Javel diluée**. Rincer une seconde fois à l'**eau**.
- Démonter l'aiguille.
- Replacer le **traceur au réfrigérateur.**

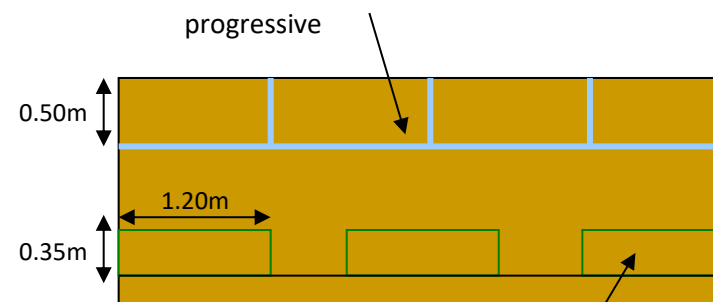
**SI DU MATERIEL VIENT A MANQUER, MERCI DE LE SIGNALER RAPIDEMENT A Elodie MENVIELLE
(06.74.77.56.92)**

Mon élevage

Densité: 10 volailles / m²



Trappes d'aération pouvant coulisser verticalement pour une ventilation progressive



Trappes coulissant verticalement ou latéralement et donnant accès au parcours

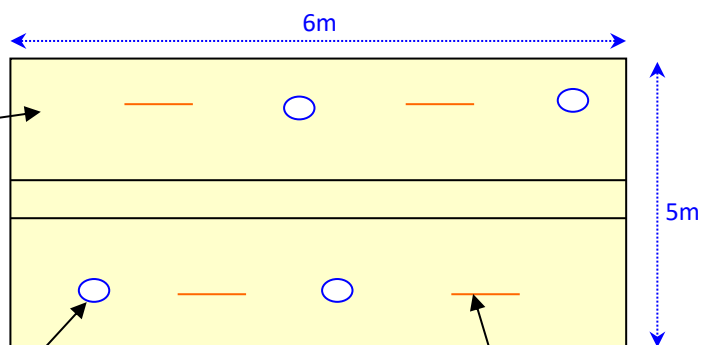
Le parcours est essentiel. Il faut compter 6 m² par volaille au minimum. Il doit être couvert de végétation, la présence de taillis n'est pas gênante les poules aiment s'y cacher.

Le parcours doit être délimité par une clôture d'environ 3m de haut, hauteur à partir de laquelle elles ne peuvent plus passer par dessus pour s'échapper.

Les poules peuvent préférer les arbres au bâtiment il faut donc veiller à ce qu'elles ne puissent pas s'y percher.



Une litière renouvelée régulièrement limite le risque et la propagation des maladies



Mangeoire linéaire 40cm

L'alimentation constituée essentiellement de céréales doit être distribuée à volonté. Aussi, la poule complète elle-même son alimentation avec le parcours.



Abandonner le sol souillé, elle pourrait être vecteur de maladies.

LISTING ELEVEURS

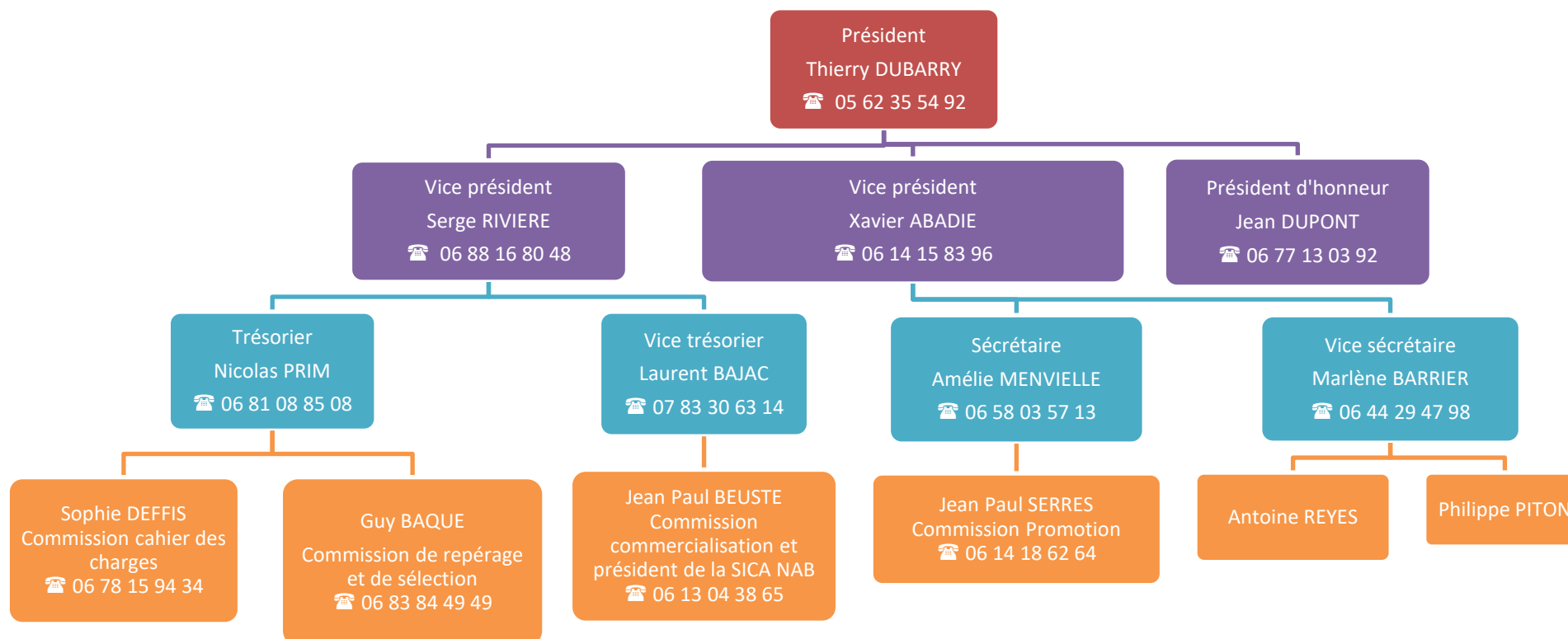
Eleveurs chair

ENTREPRISE	NOM	Prenom	CP	Village	Rue	Tél.Fixe	Tél.Portable	Mail
	ABADIE	Pierre	65230	CASTELNAU MAGNO	12 bis route du Comminges		06.08.13.52.94	pierre.abadie65@orange.fr
EARL LEYAUTOU	BAJAC	Laurent	65420	IBOS	Imp grange de gaillet	05.62.90.18.61	07.83.30.63.14	bajacl@free.fr
	BEGUE	David	32170	CASTEX	route de Trie sur Baise		06.47.61.35.55	coteauxgersois@gmail.com
	BEUSTE	Jean Paul	32300	L'ISLE DE NOE	le Vidalies	05.62.64.17.02	06.13.04.38.65	jpbeustefermeduvidalies@gmail.com
EARL BOURNAZEL	BOURNAZEL	Gilles	65700	LABATUT RIVIERE	6 chemin de Louis	-	06.21.11.04.05	bournazel.gilles@orange.fr
	CLAVERIE	Jean-Yves					06.27.31.67.27	
GAEC DES DEUX CAP	MENVIELLE	Amélie	65320	GARDERES	19 bis route de Tarbes	05.62.32.51.30	06.58.03.57.13	gaec2cap@gmail.com
EARL LAS SEGUES	CRESSON	Jean-François	32350	BARRAN	Labrana		06.35.96.43.81	tomcresson@yahoo.fr
EARL DES FRENES	DEFFIS	Sophie	65220	PUYDARRIEUX	26 chemin Domenget	05.62.35.59.83	06.78.15.94.34	deffis.sophie@wanadoo.fr
	DIEUZEIDE	Gérard	32230	LADEVEZE RIVIERE	Le village	06.62.03.87.11	06.43.15.44.00	odette.plane@orange.fr
	DUBARRY	Thierry	65220	PUYDARRIEUX	41 route de Castelnaud	05.62.35.54.92	06.80.44.72.96	dubarry_thierry@orange.fr
EARL DE LA MOUSSE	DUFFARD	Isabelle	32300	SAINT MARTIN	La Mousse	05.62.66.53.10	06.23.19.80.08	iduffard@hotmail.com volaillesdesaintmartin@yahoo.fr
	DUPUY	Stéphane	65350	AUBAREDE	34 cami dous esquerre	05.62.35.47.79	06.74.63.98.10	dupuystephane65@gmail.com
	LOISEAU	Olivier	65100	JARRET	lieu dit Gerps	-	06 30 15 03 90	olivierloiseau@outlook.fr
SCEA SAINT CHRISTOPHE	LACZ	Sophie	32140	MASSEUBE	Domaine de Belliard	05.62.66.98.25	06.81.28.08.95	s.lacz@institut-st-christophe.com
EARL D'OURDAN	RIVIERE	Serge	32300	BERDOUES	Ourdan	05.62.59.01.80	06.88.16.80.48	earl_ourdan@orange.fr

Eleveurs repro

ENTREPRISE	NOM	Prenom	CP	Village	Rue	Tél.Fixe	Tél.Portable	Mail
	ABADIE	Vincent	65140	BOUILH DEVANT	Quartier carretes	-	06.81.38.45.95	vincent.abadie@wanadoo.fr
SARL la vieille étable	COMAGEILLE	Mickael	32300	SAINT MEDARD	A Bajon	05.62.66.60.38		
	SERRES	Jean Paul	65290	JUILLAN	14 rue de la fontaine	05.62.32.99.95	06.14.18.62.64	jpj_serres@orange.fr
	LECHNER	Guy/Michèle	32120	SAINTE GEMME	Au Moulin - Le Double		06.36.66.91.56	lechner.guy@orange.fr
	CLAVERIE	Jean-Yves					06.27.31.67.27	
GAEC DES DEUX CAP	MENVIELLE	Amélie	65320	GARDERES	19 bis route de Tarbes	05.62.32.51.30	06.58.03.57.13	gaec2cap@gmail.com
	PAILHE	Julien	65140	SEGALAS	5 cami de Sarriac		06.73.29.94.77	julien.pailhe@orange.fr

CONSEIL D'ADMINISTRATION ASSOCIATION POULE GASCONNE - 2019





COMMISSIONS DE TRAVAIL



1. CAHIER DES CHARGES ET ALIMENTATION

Sophie DEFFIS, Guy BAQUE, Arnaud BROQUERE, Isabelle DUFFARD, Jean Paul BEUSTE

2. GESTION DE LA RACE

Guy BAQUE, Jean Paul SERRES, Jean DUPONT, Vincent ABADIE, Arnaud BROQUERE

3. PRODUCTION / COMMERCIALISATION

Jean Paul BEUSTE, Serge RIVIERE, Stéphane DUPUY, Sophie DEFFIS, Thierry DUBARRY, Isabelle DUFFARD, Laurent BAJAC

4. PROMOTION

Jean-Paul SERRES, Xavier ABADIE, Jean DUPONT, Nicolas PRIM, Marlène BARRIER

5. COUVOIR

Amélie MENVIELLE, Jean-Paul SERRES, Laurent BAJAC, Thierry DUBARRY

6. HISTOIRE DE LA RACE

Jean-Paul SERRES, Albert MENVIELLE, Guy CASSAGNET

SUIVI TECHNIQUE ASSURE PAR

SOCSA Mirande : partie sanitaire

Secopalm Philippe OLIVIER (06.82.66.98.73) : alimentation

ANIMATION ASSUREE PAR

Chambre d'Agriculture 65 Elodie MENVIELLE : 06.74.77.56.92 / e.menvielle@hautes-pyrenees.chambagri.fr



HISTORIQUE DE LA POULE GASCONNE.

De 4000 avant J.C. à 2000 après !

Depuis le début de l'histoire de l'agriculture, il y a 6000 ans, l'Homme a choisi d'élever quelques animaux convenant le mieux à ses besoins alimentaires. Depuis ce temps, les volailles ont accompagné le développement de nombreuses civilisations. Nous les retrouvons fréquemment dans l'histoire de l'humanité et aussi dans les mythes et légendes.

On dit que notre pays fut baptisé « la Gaule » par les Romains en raison des grandes quantités de Gallinacés (Gallus Gallus) qui y étaient élevées.

N'est-ce pas le fier coq Gaulois qui est encore aujourd'hui le symbole de la nation : sur nos stades, nos clochers et nos girouettes !

Plus près de nous, au XVI^e siècle, M. De Serres, ministre de l'agriculture, encouragea le développement de l'élevage. En 1591, l'histoire du Sud-Ouest de la France s'enorgueillit ainsi de la fameuse poule au pot d'Henri IV, le plat national du dimanche. Alors la poule au pot, c'était bien elle !

Notre Petite Poule Noire entrait dans l'Histoire de France par la Grande Porte ! !

À notre connaissance, les premiers documents relatifs à cette race datent de 1860. En parlant des plus beaux spécimens, P. Gally cite le Gers, la Haute-Garonne, le Tarn et Garonne où la production y est très importante. À cette date, il donne une description précise de cette volaille noire. Mais déjà avant lui, F. Granié y avait travaillé.

Au tout début du XX^e siècle, V. Sébastien, dans son ouvrage pédagogique sur l'agriculture moderne, décrit la race de Gascogne, appelée encore Landaise, Béarnaise ou de Caussade, comme une volaille qui se développe rapidement, très rustique et bonne pondeuse. Le type le plus répandu a le plumage noir, la crête simple, les pattes courtes d'un gris bleuté.

En 1907, le standard n°1 s'instaura grâce à la fédération des Aviculteurs du Midi.

En 1912, le standard n°2 était établi par le Gascogne Club (Syndicat des éleveurs de Poules Gasconnes) et homologué par la fédération.

En 1920 et 1921, dans plusieurs concours, la Poule Gasconne se classait première des races françaises pondeuses avec 203 œufs (un record à l'époque). Dans la revue avicole, Bulletin de la Société Centrale d'Aviculture de France, un éleveur du Nord répondit à la question :

« Quelle est la meilleure race de poules pondeuses française ? »

« À tout seigneur, tout honneur ! c'est la Gasconne ! » s'écria t'il. « Loin devant toutes les autres, cette jolie poule noire s'impose autant pour la grosseur et le nombre de ses œufs que pour la finesse et l'abondance de sa chair... » . À Marseille, un record mondial est établi par une poule Gasconne expatriée : 303 œufs ! ! !

La Société Centrale d'Aviculture de France, répondant à notre courrier concernant les standards de la race, nous indique qu'en 1938, M. Castaing signalait que ses poules Gasconne pondaient jusqu'à



Gasconne, fière et gourmande

270 œufs. Il indiquait également une grande rusticité : 0,2% de perte alors qu'avec des Rhode Island ou des Faveroles, il arrivait à 5%.

En 1946, Monsieur François DE LA SERVE, ingénieur agricole Gersois va enfin concrétiser toutes les données et connaissances de l'époque, en publiant son ouvrage : « la Poule Gasconne et l'Élevage à la ferme ». Ouvrage qui fait toujours référence en 2000 !

Merci, cher Monsieur. Votre travail nous a beaucoup aidé pour bâtir notre projet de relance. Vous y citez le territoire Gersois où s'épanouissaient cet élevage et ses marchés : Mirande, Simorre, Masseube, Fleurance, Gimont, Vic-Fezensac, l'Isle-Jourdain, Auch, Nogaro, sans oublier Samatan. Pour entreprendre maintenant une démarche d'identité territoriale chère à nos amis consommateurs, nous avons de quoi argumenter nos dossiers !!

Monsieur de La Serve, retraité très alerte, toujours aussi passionné et militant en faveur de notre chère petite poule, a été membre du comité de pilotage de notre projet. Il est décédé début janvier 2007.

Il faut préciser que ces cinquante dernières années, l'aviculture axa son développement sur la productivité. C'était nécessaire et cela a permis à cette profession d'émerger économiquement, socialement et de répondre surtout aux besoins des consommateurs. Notre département fit le bon choix en mettant en valeur notre Identité sur un produit de qualité : Le Poulet fermier du Gers, élevé en plein air, élevé en plein GERS !

Notre poule résista bien quelque temps dans la cour des fermes des coteaux de la Gascogne et sur les marchés locaux. Mais de nouvelles souches ou races plus performantes, venues d'ailleurs, eurent vite raison de ses modestes résultats en matière de productivité.

Heureusement quelques passionnés, souvent réunis en associations, ont réussi à porter cette race rustique jusqu'à aujourd'hui. Par des concours, des expositions et autres fêtes de la poule ou du coq, les standards de cette race ont été minutieusement préservés. Merci à tous les anonymes qui l'ont sauvé par passion et souvent par conviction, avec des arguments qui ont retrouvé toute leur valeur pour un nombre grandissant de consommateurs.

Sous la houlette du Conseil Régional et d'Annick AUDIOT de l'INRA, le Conservatoire du Patrimoine Biologique Régional Midi-Pyrénées animé par Serge CHEVROLET, a su prendre des initiatives pour la protéger.

Dans les dossiers des archives départementales du Gers, nous avons retrouvé les noms de nombreux éleveurs primés par des juges bénévoles et passionnés. Lors de concours organisés pendant les manifestations festives des bourgs gersois, on en profite souvent pour mettre en valeur son Identité culturelle et son patrimoine local : La Poule Gasconne est toujours de la partie ! Et tout cela se terminant autour d'une bonne table comme il est de coutume chez nous, en Gascogne !

Jugez-en par vous-même :

Menu servi au Grand Concours annuel Régional Avicole de Mirande, le 5 décembre 1954.

Monsieur le Préfet, Monsieur le Président du Conseil Général et 80 convives notables y participèrent.

Ce fut un menu plantureux et spécifiquement Gascon ! Nous prenons au hasard :



Association
Consommé d'Artagnan
Hors d'œuvre Gascons

- Poule au pot « Noste Henric »



Gasconne, fière et gourmande

Rien que pour le plaisir, je vous amène jusqu'au bout !

- Foies d'Oie
- Cèpes de l'Abbaye de Berdoues
- Dinde de l'Astarac à la broche
- Salade de l'Estanque
- Crêpes flambées à l'Armagnac

Et le tout arrosé de Pacherenc sec, doux, et de Madiran.

Pour conclure, une Fine de derrière les fagots, cru de Samalens.

Avouez que, comme nous, vous en avez l'eau à la bouche !

Et oui, c'est bien ça, la Gascogne !

Revenons-en à notre poule ...

Quelques résultats des concours annuels : catégorie Poule Gasconne.

- 🏆 1948 à Ponte d'Urt 64 : M. Casses, école de Beaulieu (Gers)
- 🏆 1953 concours itinérant : M. Marius Dambielle de Lombez
- 🏆 1954 à Auch : Mme Daujan de Castelnau d'Angles
- 🏆 1955 à Mirande : M. Jean-Marie Brocas de Sauveterre
- 🏆 1956 à Mirande : Mme Marie Thérèse Dutrey de Berdoues
- 🏆 1957 à Mirande : Mme Lébé d'Ordan Larroque
- 🏆 2000 à Condom : M. Bernard Candelon de Flamarens

Pour débiter la première production en mai 2000, sur le site de l'Institut Saint Christophe et dans un cadre pédagogique, les élèves de troisième technologique ont mis en incubation des œufs (une cinquantaine) provenant de plusieurs fermes gersoises :

- Chez Francis DURRIEU à Savignac Mona
- Chez Yves DRUILHET à Razengues
- Chez Jocelyne AMBLARD à Sabaillan
- Chez Maurice CABANDE à Bézéril

Nous ne pouvons citer ici tous les détenteurs de cette race, environ 150 sur Midi-Pyrénées et Aquitaine, mais nous devons dire un grand merci à tous. Grâce à vous, notre poule est là, prête à reprendre son envol.

Elle reprend son essor dans nos petites fermes gasconnes, sur le marché et sur nos tables, mais pas n'importe comment : nous allons d'abord réapprendre à la connaître afin de créer un cahier des charges adapté à ses exigences.

Ce cahier des charges, lié à son identité territoriale, l'accompagnera dans son développement ; ce fut le cas pour le Roquefort, le Champagne, le Bordeaux, ou bien sa cousine de Bresse ou la Bourbonnaise.



L'association « La Poule Gasconne », constituée d'amateurs et de professionnels (éleveurs, collectionneurs, transformateurs...) a été créée en octobre 2003.



Gasconne, fière et gourmande

Cette association a pour objet :

- la conservation et la protection de la race
- l'étude de ses potentialités
- le développement de sa production
- la promotion auprès des éleveurs, des commerçants, des artisans de la filière et des consommateurs

Un programme de sauvegarde et de développement de la race a été lancé.