

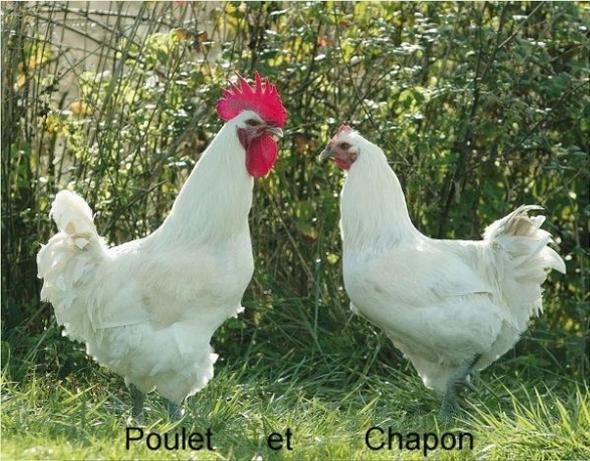
## Précisions sur les viandes et volailles

### Barèges Gavarnie

Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations
<ul style="list-style-type: none"> <li>Viande de               <ul style="list-style-type: none"> <li>brebis de boucherie de 2 à 6 ans ayant estivées au moins 2 fois</li> <li>doublons (mâles castrés de plus de 18 mois) qui ont pâturé au minimum 2 fois en haute montagne (périodes d'estives)</li> </ul> </li> <li>Ovin de race barègeoise</li> <li>Elevage selon saison : bergerie l'hiver, pâtures en moyenne montagne le printemps et l'automne, pâtures en altitude l'été</li> <li>Un bélier de race pour 50 brebis et minimum 20 % de doublons</li> <li>Alimentation : pâtures, foin et regain (herbe qui pousse après la fenaison) principalement (sauf en estives non autorisés).</li> <li>Viande tendre et juteuse, fondante, absence de goût de suint (goût fort du mouton), rouge vif</li> </ul>	Canton de Luz Saint Sauveur , 18 communes des Hautes Pyrénées (65)	AOC : obtenue en oct. 2008 AOP
Pour en savoir plus : <a href="http://www.inao.gov.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUI=4266">http://www.inao.gov.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUI=4266</a> <a href="http://www.aoc-bareges-gavarnie.com">http://www.aoc-bareges-gavarnie.com</a>		

### Bœuf de Charolles

Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations
<ul style="list-style-type: none"> <li>Concerne la viande de bœuf réfrigérée               <ul style="list-style-type: none"> <li>de génisses âgées d'au moins 28 mois ;</li> <li>de vaches âgées de moins de 8 ans ;</li> <li>de bœufs âgés d'au moins 30 mois.</li> </ul> </li> <li>Bovin de type « racial 38 » charolaise.</li> <li>Castration des bœufs avant 15 mois</li> <li>Alimentation et élevage selon saison :               <ul style="list-style-type: none"> <li>Été : pâturages sur prés d'engraissement</li> <li>Hiver : prés d'engraissement au minimum 30 jours consécutifs et étable (fourrage constitué de foin de 1<sup>ère</sup> catégorie)</li> </ul> </li> <li>Viande de texture « très fine » à « normale » , forte capacité de maturation, à la cuisson grande tendreté, jutosité importante, faible élasticité, peu de nerfs, grande intensité aromatique, saveur faiblement acidulée.</li> </ul>	Saône et Loire (71) pour la majorité, Loire (42) puis Nièvre (58) et 1 commune du Rhône (69)	AOC : obtenue en août 2010
Pour en savoir plus : <a href="http://www.inao.gov.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUI=4187">http://www.inao.gov.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUI=4187</a> <a href="http://www.boeufdecharolles.fr">http://www.boeufdecharolles.fr</a>		

Volailles ou Poulet de Bresse, Chapon de Bresse, Poularde de Bresse		
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations
<ul style="list-style-type: none"> <li>« volailles de Bresse » de race Gallus ou Gauloise ou Bresse de variété blanche</li> <li>- caractéristiques principales: plumage blanc y compris le cou, peu fine et chair blanche</li> <li>Commercialisées sous la forme « effilée »</li> <li>Elevage : maximum 35 jours en bâtiment au démarrage puis en plein air pour la croissance. Puis finition en épinette.(cage en bois)</li> <li>-poulet : 110 jours minimum</li> <li>-poularde : 140 jours minimum</li> <li>-chapon : 224 jours minimum</li> <li>Alimentation : céréales de l'aire géographique. principe d'alimentation :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- création d'une carence protéique durant la phase de croissance. La volaille va s'alimenter sur les parcours herbeux, avec effet une croissance très lente créant un apport énergétique trop important que la volaille va stocker sous forme de graisse.</li> </ul> </li> <li>Abattage avec saignée manuelle, roulage en dehors du cou dans une toile d'origine végétale (emmaillotage), bridage. Vendue démaillotée ou emmaillotée.</li> <li>Chair blanche, fondante et persillée</li> </ul>	Ain (01), Saône et Loire (71) et une partie du Jura (39)	AOC : obtenue en août 1957 (précisions 2009) AOP
		
	 <p>Poulet et Chapon</p>	
	<p><a href="http://gw4.geneanet.org">http://gw4.geneanet.org</a></p>	
Pour en savoir plus : <a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4207">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4207</a> <a href="http://www.pouletbresse.com">http://www.pouletbresse.com</a>		

AOC Dinde de Bresse		
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations
<ul style="list-style-type: none"> <li>« Dinde de Bresse » : mâles et femelles, plumage noir, peau et chairs blanches, pattes noires et caroncules rouges, âgés de 28 semaines minimum</li> <li>principe d'alimentation :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- création d'une carence protéique durant la phase de croissance. La volaille va s'alimenter sur les parcours herbeux, avec effet une croissance très lente créant un apport énergétique trop important que la volaille va stocker sous forme de graisse.</li> </ul> </li> <li>Chair blanche, fondante et persillée</li> </ul>	Même aire géographique que la « volaille de Bresse »	AOC : obtenue en 1976 AOP
		
	<p><a href="http://www.domainedelaperouse.com">http://www.domainedelaperouse.com</a></p>	
Pour en savoir plus : <a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4208">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4208</a>		

## Précisions sur les viandes et volailles

Fin gras du Mézenc ou fin gras		
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concerne la viande de bœuf réfrigérée               <ul style="list-style-type: none"> <li>- de génisses âgées d'au moins 24 mois minimum ;</li> <li>- de mâles castrés âgés d'au moins 30 mois.</li> </ul> </li> <li>• Bovin de type « Aubrac », « Salers », « Charolais », « Limousin ». Croisements autorisés.</li> <li>• Castration des mâles avant 15 mois</li> <li>• Alimentation : pâturages (zone de 0,7 hectare par bovin) du 21 juin au 21 septembre minimum. Foin l'hiver, en étable du 30 novembre au 30 mars.</li> <li>• Période d'abattage entre le 1<sup>er</sup> février et le 31 mai.</li> <li>• Viande de couleur rouge franc à pourpre, persillée, tendre à très tendre, un gras externe blanc à blanc crème.</li> </ul>	<p>Ardèche (07), Drôme (26), Haute-Loire (43) puis 9 communes de Lozère(48) – Zone d'abattage, d'élevage, et engraissement limitée à 13 communes du 07 et 15 du 43</p>	<p>AOC : obtenue en sept. 2006</p>
	 <p>Le Fin Gras du Mézenc</p>	
<p>Pour en savoir plus :</p> <p><a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3522">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3522</a></p> <p><a href="http://www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com">http://www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com</a></p>		

Maine d'Anjou		
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concerne la viande bovine réfrigérée               <ul style="list-style-type: none"> <li>- de vaches âgées de moins de 10 ans et ayant au moins vêlées 1 fois ;</li> <li>- de mâles castrés âgés d'au moins 30 mois.</li> </ul> </li> <li>• Bovin de type « Rouge des Prés ».</li> <li>• Castration des mâles avant 15 mois</li> <li>• Alimentation : pâturages en majorité période minimum du 15 mars au 15 novembre (pâturage de 0,7 hectare minimum par mâle castré). Foin l'hiver, en étable du 30 novembre au 30 mars.</li> <li>• viande de couleur rouge intense légèrement orangée, une bonne tendreté, dépôts suffisants de gras intramusculaire, jutosité élevée.</li> </ul>	<p>Principalement sur le Maine et Loire(49), la Mayenne (53), La Loire Atlantique (44), Sarthe (72), mais aussi Vendée (85), Deux Sèvres (79), Ile et Vilaine (35) sur 10 communes, Orne (61) 1 commune</p>	<p>AOC : obtenue en mai 2011</p>
		
<p>Pour en savoir plus :</p> <p><a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3479">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3479</a></p> <p><a href="http://www.maine-anjou.fr/">http://www.maine-anjou.fr/</a></p>		

## Précisions sur les viandes et volailles

### Prés-salés de la Baie de Somme

Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Animaux nés, élevés et abattus sur l'aire géographique</li> <li>• Viande d'agneaux de moins de 12 mois</li> <li>• Ovin de race : Suffolk, Hampshire, Roussin, Ile de France, Rouge de l'ouest, Boulonnais, Vendéen</li> <li>• Deux zones définies :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zone de pâturage maritime : marais salés</li> <li>- Zone d'élevage : secteur de production végétale et bergeries</li> </ul> </li> <li>• Alimentation et élevage : la période d'élevage est au minimum de 135 jours avant abattage.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Au lait maternel pendant la période postnatal pendant une période de 60 à 90 jours maximum</li> <li>- Pâturages maritimes de 75 jours minimum</li> </ul> </li> </ul>	Principalement sur l'Oise (60), Pas de Calais (62), Seine Maritime (76), et de La Somme (80)	AOC : obtenue en mai 2008
	 <p><a href="http://www.baie-mont-saint-michel.fr">http://www.baie-mont-saint-michel.fr</a></p>	

Pour en savoir plus :

[http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID\\_PRODUIIT=3534](http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3534)

[http://www.agneaupresale.org/vie\\_de\\_l\\_association.ws](http://www.agneaupresale.org/vie_de_l_association.ws)

### Prés-salés du Mont-Saint-Michel

Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Animaux nés, élevés et abattus sur l'aire géographique</li> <li>• Viande d'agneaux de moins de 12 mois</li> <li>• Ovin de race : « Suffolk, Roussin, Rouge de l'Ouest, Vendéen, Cotentin, Avranchin, Charollais » ou de mères issues d'exploitations autorisées</li> <li>• Deux zones définies :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zone de pâturage maritime : marais salés du Mont Saint Michel et des havres du Cotentin</li> <li>- Zone d'élevage : secteur où naissent et croissent les agneaux, zone de production végétale (alimentation complémentaire) et bergeries</li> </ul> </li> <li>• Alimentation et élevage :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- présence sur le marais salé représentant au moins 50 % de la durée de vie pour au moins 80 % des agneaux revendiquant l'appellation d'origine (à partir de janvier 2013).</li> <li>- alimentation principale : pâturage du marais salé</li> </ul> </li> <li>• Viande rosée, persillée, avec une jutosité élevée à la cuisson et des arômes intenses persistants à la mastication.</li> </ul>	98 cantons de la Manche (50), Ille et Vilaine(35), Calvados(14), Côtes d'Armor (22) et Mayenne (53)	AOC : obtenue en oct.2009
		

Pour en savoir plus :

[http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID\\_PRODUIIT=4196](http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4196)

<http://www.baie-mont-saint-michel.fr/fr/le-mouton-de-pre-sale.php>

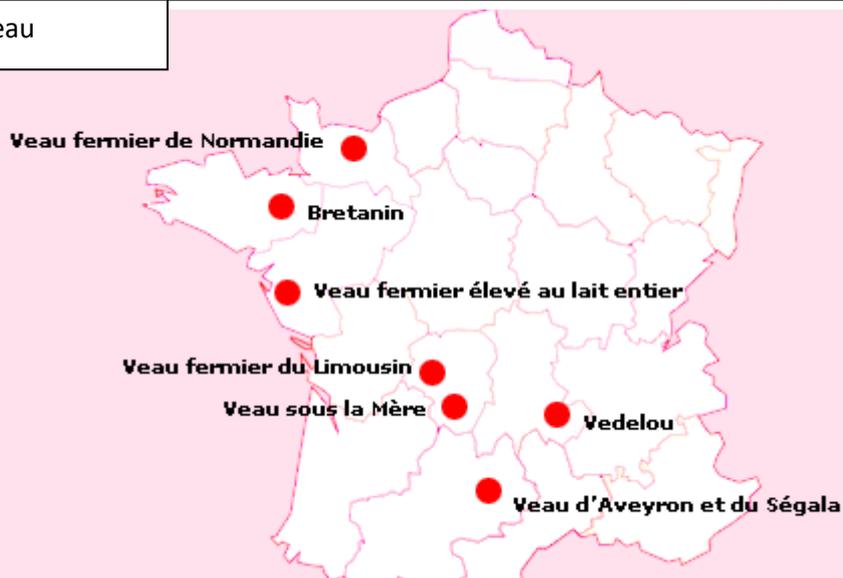
AOC Taureau de Camargue		
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Animaux nés, élevés et abattus sur l'aire géographique de 18 mois minimum</li> <li>• Bovin mâle ou femelle de type « dite de combat » et « raço di bioù » ou croisement des deux races</li> <li>• Zone d'élevage dite humide avec des terrains plats et marqués par la présence plus ou moins accentuée de sel où les animaux doivent séjournés au moins 6 mois entre avril et novembre sans affouragement</li> <li>• Alimentation : pâtures et en période d'hiver complément de foin issu de la zone géographique</li> <li>• Viande rouge intense, tendre et peu grasse</li> </ul>	Bouche du Rhône (13), Gard (30), Hérault (34)  	AOC : obtenue en 1996 AOP
Pour en savoir plus : <a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4537">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4537</a> <a href="http://www.net-provence.com/taureaux-camargue.htm">http://www.net-provence.com/taureaux-camargue.htm</a>		

Sandrine

Boeuf



Veau



Agneau



Carte des viandes  
bénéficiant du  
Label Rouge

<http://www.label-viande.com>

## Précisions sur les viandes et volailles

<b>Produits bénéficiant d'une Indication Géographique Protégée</b>	<b>Pour en savoir plus</b>
Agneau de l'Aveyron	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3390">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3390</a>
Agneau de Lozère	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4134">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4134</a>
Agneau de Pauillac	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3471">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3471</a>
Agneau de Sisteron	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3530">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3530</a>
Agneau du Bourbonnais	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3460">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3460</a>
Agneau du Limousin	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3392">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3392</a>
Agneau du Périgord	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4132">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4132</a>
Agneau du Poitou-Charentes	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3472">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3472</a>
Agneau du Quercy	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3393">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3393</a>
Bœuf Charolais du Bourbonnais	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3461">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3461</a>
Bœuf de Bazas	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4148">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4148</a>
Bœuf de Chalosse	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3396">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3396</a>
Bœuf de Vendée	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4143">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4143</a>
Bœuf du Maine	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3397">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3397</a>
Canard à foie gras du Sud-Ouest	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3399">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3399</a>
Génisse Fleur d'Aubrac	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4147">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4147</a>
Oie d'Anjou	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4165">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4165</a>
Pintadeau de la Drôme	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4182">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4182</a>
Porc d'Auvergne	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4137">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4137</a>
Porc de Franche-Comté	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4185">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4185</a>
Porc de la Sarthe	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3414">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3414</a>
Porc de Normandie	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3415">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3415</a>
Porc de Vendée	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3416">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3416</a>

## Précisions sur les viandes et volailles

Porc du Limousin	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3417">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3417</a>
------------------	---

Porc du Sud-Ouest	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4166">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4166</a>
Veau de l'Aveyron et du Ségala	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3422">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3422</a>
Veau du Limousin	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3423">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3423</a>
Volailles de Bourgogne	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3456">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3456</a>
Volailles de Bretagne	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3427">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3427</a>
Volailles de Challans	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3428">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3428</a>
Volailles de Cholet	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3429">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3429</a>
Volailles de Gascogne	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3430">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3430</a>
Volailles de Houdan	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3431">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3431</a>
Volailles de Janzé	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3432">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3432</a>
Volailles de l'Ain	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3457">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3457</a>
Volailles de la Champagne	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3433">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3433</a>
Volailles de la Drôme	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3434">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3434</a>
Volailles de Licques	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3435">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3435</a>
Volailles de Loué	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3437">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3437</a>
Volailles de l'Orléanais	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3436">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3436</a>
Volailles de Normandie	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3453">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3453</a>
Volailles de Vendée	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3438">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3438</a>
Volailles des Landes	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3439">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3439</a>
Volailles du Béarn	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3440">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3440</a>
Volailles du Berry	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3441">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3441</a>
Volailles du Charolais	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3454">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3454</a>
Volailles du Forez	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3455">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3455</a>
Volailles du Gâtinais	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3443">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3443</a>

## Précisions sur les viandes et volailles

Volailles du Gers	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3462">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3462</a>
Volailles du Languedoc	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3442">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3442</a>
Volailles du Lauragais	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3444">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3444</a>
Volailles du Maine	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3445">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3445</a>
Volailles du plateau de Langres	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3446">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3446</a>
Volailles du Val de Sèvres	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3447">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3447</a>
Volailles du Velay	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3448">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3448</a>
Volailles d'Alsace	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3424">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3424</a>
Volailles d'Ancenis	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3425">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3425</a>
Volailles d'Auvergne	<a href="http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3426">http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3426</a>