

Projet de marquage dindons



1. Dénomination du produit concerné

Dindons « Produit du Parc naturel régional Périgord-Limousin ® »

2. Contexte du projet de marquage

La production de volailles sur le territoire du Parc et plus généralement sur le département de la Dordogne connaît une très **forte notoriété liée à des savoir-faire traditionnels autour de produits festifs.**

Les soins particuliers pour l'élevage, une bonne maturité de la viande, le centrage sur l'animal plutôt que sur les volumes, la valorisation de l'environnement au bénéfice de l'animal sont caractéristiques de la production de volailles.

La **Fête du Dindon de Varaignes** reste un évènement incontournable du Nord Dordogne. La relance de la production sur la commune et les communes limitrophes a permis l'intégration de cette production dans le cadre de l'« **Automne Gourmand du Périgord-Limousin** » organisé par le Parc Périgord-Limousin qui permet aux restaurateurs et producteurs de travailler ensemble sur la semaine précédant une fête gastronomique par la proposition de menus à base de dinde et dindon.

Cette opération a notamment pu faire émerger un projet de produits transformés à base de dindons plus facilement utilisable par le monde de la restauration et avec une meilleure valeur ajoutée. La chambre d'agriculture de la Dordogne et le Parc naturel régional Périgord-Limousin ont donc en partenariat proposé un cycle de formation pour les producteurs actuels et futurs sur le choix des souches de production fermière, la découpe, la transformation de la viande et l'élaboration de plats cuisinés (recettes nouvelles et traditionnelles) et sur l'étude d'un regroupement collectif des producteurs et la faisabilité de la marque Parc. L'abattage et la découpe sont réalisés dans un abattoir du territoire du Parc.

L'association des **Producteurs de Dindons de Varaignes** a vu le jour le jeudi 22 février 2007 pour la promotion de cette production avec la vente pour les fêtes de fin d'année des volailles de

chair et des produits transformés (plats cuisinés, pâtés, rillettes...). Ces plats transformés ont été élaborés par le lycée agricole de Périgueux et proposés à la dégustation pour choix de cinq d'entre eux en avril 2007 par un jury composé des élus, restaurateurs, producteurs locaux ainsi que le Parc naturel régional Périgord-Limousin, lycées hôtelier et agricole de Dordogne ainsi que la Chambre d'Agriculture de Dordogne.

Cinq producteurs, tous sur le territoire du Parc, représentent une production de 500 volatiles pour cette première année.

Depuis deux ans, les producteurs ont développé une **boutique de producteurs** sur la commune de Varaignes, participent aux Marchés de Producteurs de Pays de Varaignes et Saint-Estèphe ainsi qu'aux événementiels du Parc.

La Chambre d'agriculture de la Dordogne en partenariat avec le Parc et la commune de Varaignes étudie la faisabilité de la création d'un atelier d'abattage/découpe/transformation pour les éleveurs et d'autres producteurs en vente directe sur le secteur.

3. Motivation de la filière dans le cadre du marquage

- Affirmer une appartenance forte au territoire
- Se diversifier avec un produit du terroir ancré dans la culture locale

4. Objectifs du Parc dans le cadre du marquage et modalités d'accompagnement futur du Parc

- Développer une gamme de produits "du terroir" afin de proposer toute l'année aux visiteurs des produits locaux.
- Par le biais de sa marque, communiquer sur le Parc en général
- Travailler de façon concertée avec les agriculteurs
- Animation du groupe d'éleveurs, formation, ...
- Réalisation de documents de promotion
- Relations avec la presse
- intégration sur le site Internet

5. Diagramme des plus Parc traduisant les trois valeurs (voir diagramme ci-joint)

7. Organisation :

