





## **LE DINDON NOIR DE GASCogne** Historique



Le dindon noir de Gascogne était largement présent dans tout le Sud-Ouest, plus particulièrement dans les Landes mais également le Gers et le Lot-et-Garonne. Les dindons étaient menés en troupeau dans les prairies et sous-bois sous la conduite de gardiens, trouvant leur nourriture tout au long de leur parcours. Dindes et dindons étaient des volailles de choix, volontiers cuisinés en confit.

## **Morphologie**

Les animaux sont de petite taille, vifs et coureurs, au plumage entièrement noir avec des reflets brillants. La tête est couverte de volumineuses caroncules chez les deux sexes, la bavette est développée et largement flottante. Le poids des animaux est de 7 à 12 kg en moyenne.

## **Population**

Les femelles sont de bonnes pondeuses, habituées à couvrir en plein air jusqu'à deux couvées par an. Elles élèvent avec assiduité les jeunes dindonneaux, pourtant réputés très délicats, grâce à leurs bonnes qualités maternelles.

Les dindons de Gascogne offrent des produits de petite taille et de grande qualité gustative, bien différents des énormes volailles provenant des souches industrielles modernes qui malheureusement contribuent à la disparition des races fermières. A partir de souches anciennes collectées il y a une vingtaine d'années, le programme de conservation conduit en Aquitaine a permis de constituer une quinzaine d'élevages pour un effectif total d'une cinquantaine de reproducteurs.

