



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

CAHIER DES CHARGES
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

CANARD A FOIE GRAS
DU SUD-OUEST

*(Chalosse, Gascogne, Gers, Landes,
Périgord, Quercy)*

Juin 2011

Association pour la promotion et la défense des produits de palmipèdes à foie gras du Sud-Ouest

Cité Mondiale

6 parvis des Chartrons

33000 BORDEAUX

Tél : 05 56 48 80 35

Fax : 05 56 79 03 86

<u>I.</u>	<u>LE GROUPEMENT DEMANDEUR</u>	<u>4</u>
<u>II.</u>	<u>NOM DU PRODUIT</u>	<u>4</u>
<u>III.</u>	<u>TYPE DE PRODUIT</u>	<u>4</u>
<u>IV.</u>	<u>DESCRIPTION DES PRODUITS</u>	<u>4</u>
4.1	VIANDES ET ABATS FRAIS ET PREPARATIONS DE VIANDE :	5
4.2	PRODUITS A BASE DE VIANDE	7
<u>V.</u>	<u>DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE</u>	<u>9</u>
<u>VI.</u>	<u>LES ELEMENTS PROUVANT QUE LES PRODUITS SONT ORIGINAIRES DE LA ZONE GEOGRAPHIQUE</u>	<u>18</u>
<u>VII.</u>	<u>DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DES PRODUITS</u>	<u>27</u>
7.1	ACCOUVAGE	29
7.2	ELEVAGE	29
▶ 7.2.1	Mise en place	29
▶ 7.2.2	Mise en parcours	30
▶ 7.2.3	Densité d'élevage et vides sanitaires	30
▶ 7.2.4	Alimentation en élevage	30
7.3	GAVAGE	31
▶ 7.3.1	Mise en gavage	31
▶ 7.3.2	Exigences sanitaires	32
▶ 7.3.3	Alimentation en gavage	32
7.4	TRANSPORT DES ANIMAUX VIVANTS	32
7.5	ABATTAGE	33
▶ 7.5.1	Attente avant abattage	33
▶ 7.5.2	Anesthésie	33
▶ 7.5.3	Saignée	33
▶ 7.5.4	Trempage	33
▶ 7.5.5	Plumaison - Finition	33
7.6	EVISCERATION	33
▶ 7.6.1	Eviscération à froid	33
▶ 7.6.2	Eviscération à chaud	33
▶ 7.6.3	Conditions particulières au foie gras	34
▶ 7.6.4	Surgélation et Congélation des foies gras	34
7.7	DECOUPE	34
7.8	TRANSFORMATION DES FOIES GRAS ET DES PIÈCES DE DECOUPE	35
▶ 7.8.1	Dispositions relatives à la transformation des foies gras	35
▶ 7.8.2	Dispositions relatives aux produits à base de viande	37
▶ 7.8.3	Congélation Surgélation	40
7.9	CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE DES PRODUITS FINIS	40

<u>VIII. LES ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE</u>	41
- PREAMBULE -	41
8.1 SPECIFICITES DE L' AIRE	41
8.1.1 L' économie rurale et familiale du Sud-Ouest et les structures agricoles du Sud-Ouest	42
8.1.2 L' introduction du maïs au bled de Turquie	43
8.1.3 Le développement des marchés au gras et la reconnaissance de la spécificité du foie gras	43
8.1.4 La découverte de Nicolas Appert et le développement des entreprises	46
8.2 SPECIFICITES DU PRODUIT	47
8.2.1 Intérêts des palmipèdes	47
8.2.2 Le confit ou la cuisine du « gras »	50
8.2.3 Le foie gras : spécialité culinaire - redécouverte	50
8.2.4 La réputation actuelle	51
8.3 LIEN CAUSAL ENTRE L' AIRE GEOGRAPHIQUE ET UN QUALITE SPECIFIQUE, LA REPUTATION OU UNE AUTRE CARACTERISTIQUES DU PRODUIT.	61
<u>IX. LES REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE</u>	63
<u>X. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L' ETIQUETAGE LIES A L' IGP</u>	64
<u>XI. EXIGENCES NATIONALES</u>	65
<u>XII. DEFINITIONS</u>	66

I. Le Groupement Demandeur

L'association pour la promotion et la défense des produits du palmipède à foie gras du Sud-Ouest

Adresse

CITE MONDIALE

6 parvis des Chartrons

33000 BORDEAUX

Tel : 05 56 48 80 35 - fax 05 56 79 03 86

II. Nom du Produit

Canard à foie gras du Sud-Ouest

(Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)

III. Type de Produit

Classe 1.1 Viandes (et abats) frais (préparations de viandes)

Classe 1.2 Produits à base de viandes (cuits, salés, fumés, etc.)

IV. Description des produits

Les seules espèces de canards autorisées, dans le cadre de ce dossier, sont les espèces Cairina Moschata (Canard de Barbarie) ou le croisement des espèces Cairina Moschata x Anas Plathyrinchos (male Barbarie x cane commune) dit canard mulard.

Seuls les canards mâles sont autorisés pour la production de produits IGP.

L'Indication Géographique Protégée "Sud-Ouest" s'applique aux produits suivants, issus de canards à foie gras définis ci-dessus :

4.1 Viandes et abats frais et préparations de viande :

1. Champ d'application

- Foie gras
- Magret
- Cuisse
- Aiguillette
- Cœurs
- Manchons
- Gésiers
- Canard entier (avec ou sans foie) et carcasse éviscérée

2. Modes de Présentation

Les viandes et abats frais cités ci-dessus, peuvent être vendus au consommateur et entre professionnels sous forme de découpe (Processus de tranchage permettant d'obtenir une portion du produit initial), à l'exception du canard entier (avec ou sans foie) et des carcasses éviscérées et :

- frais ;
- ou
- congelés, surgelés. A l'exception des produits décongelés qui ne sont pas commercialisés auprès du consommateur final, mais uniquement cédés entre professionnels pour transformation.

Par ailleurs, le foie gras peut également être vendu au consommateur et entre professionnels, assaisonné, sans modification de la structure à cœur.

3. Description des produits de découpe (viandes et abats frais) destinés au consommateur final

Foie gras cru : foie de canards gavés de façon à produire l'hypertrophie cellulaire grasseuse du foie.

- Le foie gras cru doit présenter un poids minimum de 350 g.
- Il doit être souple et de couleur homogène et ne pas présenter de lésion.
- Les hématomes et tâches superficiels sont susceptibles d'être éliminés par parage.
- Il peut être éveiné.

Pour les foies gras crus assaisonnés, l'assaisonnement autorisé est : Le sel, le sel nitrité, le sucre, les épices et plantes aromatiques, les eaux-de-vie, les vins de liqueur, les vins, les truffes (*Tuber melanosporum*), l'acide ascorbique ou ascorbate de sodium. L'assaisonnement est limité à 4 % de la masse de la préparation, dont maximum 2 g de saccharose par kg de préparation.

Magrets : on désigne sous le nom de magret de canard le muscle de la masse pectorale constituant le filet prélevé sur un canard engraisé par gavage en vue de la production de foie gras.

- Le magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette,
- Il doit être présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée le recouvrant.
- Le taux d'engraissement (graisse + peau/poids total) est compris entre 25 % et 45 %.
- Le poids minimum des magrets ou maigrets est fixé à 300 grammes.
- Les magrets sont complètement plumés et soigneusement parés. Le parage doit être régulier, en couronne, avec une faible proportion de gras visible, côté viande.



Aiguillettes : on désigne sous le nom d'aiguillettes la partie interne du muscle pectoral attaché à la carcasse.

- Elles ne présentent pas d'hématomes,
- Elles sont présentées entières.

Cuisses : ensemble des pièces de viandes, de peau et de graisse enveloppant le fémur, le tibia et le péroné. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.

- Elles ne doivent pas présenter d'hématome ni de griffure.
- Elles sont complètement plumées, et les sicots correctement éliminés.
- Les cuisses sont soigneusement parées.

Manchon : le manchon désigne la première phalange de l'aile.

Il est présenté correctement paré, sans fracture, esquille ou hématome.

Cœur : le cœur doit être présenté entier, sans coupure et débarrassé de l'aorte.

Gésier : deuxième poche digestive du canard constituée d'un muscle épais, comestible.

Il doit être correctement pelé intérieurement, dégraissé extérieurement et ne doit pas comporter de morceau d'œsophage.

Canard entier avec foie : canard entier abattu et plumé mais non éviscéré.

Il doit être complètement plumé, les sicots correctement éliminés, ne pas présenter de lésions (hématomes, griffures...).

Canard entier sans foie : canard entier abattu, plumé, non éviscéré, mais ayant subi l'ablation du foie.

Il doit être complètement plumé, les sicots correctement éliminés, ne pas présenter de lésions (hématomes, griffures...).

Carcasse éviscérée : canard entier abattu, plumé et entièrement éviscéré.

Elle doit être complètement plumée, les sicots correctement éliminés, ne pas présenter de lésions (hématomes, griffures...).

4.2 Produits à base de viande

1. Champ d'application

- Foie gras entier
- Foie gras
- Bloc de foie gras (avec ou sans morceaux)
- Magret séché (ou séché et fumé)
- Confit (ailes, cuisses, magrets, manchons, gésiers)

2. Modes de présentation

Les produits à base de viande cités ci-dessus, peuvent être vendus au consommateur et entre professionnels sous forme de découpe (Processus de tranchage permettant d'obtenir une portion du produit initial) et :

- En conserves,
ou
- En semi-conserves (ou mi-cuits),
ou
- Congelés, surgelés. A l'exception des produits décongelés qui ne sont pas commercialisés auprès du consommateur final, mais uniquement cédés entre professionnels pour transformation.

3. Description des Produits à base de viande destinés au consommateur final

Les produits à base de viande ne peuvent être réalisés qu'à partir de produits bénéficiant de l'IGP, tels que définis dans le présent cahier des charges.

Foie gras entier et foie gras

On entend par :

- Foie gras entier : les préparations composées d'un foie gras entier ou d'un ou de plusieurs lobes de foie gras et d'un assaisonnement.
- Foie gras : les préparations composées de morceaux de lobes de foie gras (tout morceau de lobes de foie gras dont la masse, constatée dans le produit fini, est au moins égale à 20 g) agglomérés et d'un assaisonnement.

Bloc de Foie Gras :

On entend par bloc de foie gras les préparations composées de foie gras reconstitué et d'un assaisonnement plus adjonction éventuelle de foie gras.

Confits :

On entend par confits les préparations issues de la cuisson de pièces de viande de canard à foie gras, salées au sel sec, dans la graisse de canard exclusivement. Les seules parties de l'animal pouvant être utilisées sont la cuisse, l'aile, le magret, le manchon, et le gésier, à l'exclusion de la carcasse, de la tête et du cou, du foie, des ailerons, des pattes...



Pour confits d'ailes et/ou de cuisses, la dénomination de vente doit comporter les mots Confit de Canard.

Pour les autres morceaux, la dénomination de vente prendra la forme « confit de « X » de canard », « X » étant le nom de la pièce anatomique contenue dans l'emballage.

Magrets séchés (ou séchés et fumés) :

Ils sont préparés à partir de magrets, traités en salaison au sel sec et séchés (ou séchés et fumés), auxquels ont été éventuellement ajoutés des ingrédients.

Les seuls ingrédients autorisés sont :

le sel, le sel nitrité (E250), acide ascorbique (E300), l'ascorbate de sodium (E301), les ferments lactiques, les aromates (ou plantes aromatiques), le sucre, les condiments et les épices à l'exclusion des arômes et de tout autre additif.

V. Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de production, de transformation, d'élaboration, de conditionnement et d'étiquetage des produits du canard à foie gras est le Sud-Ouest comprenant les régions françaises Aquitaine, Midi-Pyrénées et Limousin, composées des départements suivants :

1. AQUITAINE : Dordogne, Gironde, Landes, Lot et Garonne et Pyrénées-Atlantiques.
2. MIDI-PYRENEES : Aveyron, Ariège, Gers, Lot, Haute Garonne, Hautes Pyrénées, Tarn et Tarn et Garonne.
3. LIMOUSIN : Corrèze, et les communes suivantes de la Haute Vienne (Bussière-Galant, Cars (Les), Chalard (Le), Chalus, Chapelle Montbrandeix (La), Coussac Bonneval, Dournazac, Flavignac, Glandon, Ladignac le Long, Lavignac, Maisonnais sur Tardoire, Marval, Pageas, Pensol, Saint Mathieu, Saint Yriex la Perche)
4. Communes suivantes de l'AUDE : Airoux, Baraigne, Belflou, Belpech, Brunels , Les), Cahuzac, Carlipa, Cassés (Les), Castelnaudary, Cenne Monestiés, Cumiès, Fajac la Relenque, Fendeille, Gourvieille, Issel, Labastide d'Anjou, Labécède Lauragais, Lafage, Lasbordes, Laurabuc, Louvière Lauragais (La), Marquein, Mas Saintes Puelles, Mayreville, Mézerville, Mireval Lauragais, Molandier, Molleville, Montauriol, Montferrand, Montmaur, Payra sur l'Hers, Pécharic et le Py, Pech Luna, Pexiora, Peyrefitte sur l'Hers, Peyrens, Plaigne, Pomarède (La), Puginier, Ricaud, Saint Amans, Sainte Camelle, Saint martin Lalande, Saint Michel de Lanés, Saint Papoul, Saint Paulet, Saint Sernin, Salles sur l'Hers, Souilhanel, Souilhe, Soupex, Tréville, Verdun en Lauragais, Villautou, Villemagne, Villeneuve la Comptal, Villepinte, Villespy.

Ces exigences de conditionnement et d'étiquetage permettent de :

– Maintenir les caractéristiques des produits :

Les abats et les viandes de canard crus sont des produits fragiles qui ont tendance à s'oxyder sous l'effet de l'air. Le conditionnement dans l'aire constitue donc un moyen d'éviter l'altération des produits.

Pour les produits à base de viande, le conditionnement fait partie intégrante du processus de fabrication. Ces produits subissent un traitement thermique après conditionnement.

– Protéger l'image des produits et éviter les impacts négatifs sur le consommateur :

L'apposition d'un code sanitaire pour un conditionnement qui serait hors Sud-Ouest sur un produit IGP « canard à foie gras du Sud-Ouest » engendrerait un impact négatif en terme d'image et serait source de confusion pour le consommateur, notamment au regard de l'origine traditionnelle du produit.

– Garantir l'authenticité et protéger la réputation du produit et de son origine :

Il est difficile de reconnaître visuellement, pour des non spécialistes, les produits de l'IGP « canard à foie gras du Sud-Ouest » non conditionnés et étiquetés. Seule l'apposition des éléments spécifiques de l'étiquetage prévus dans le cahier des charges, sont les garants d'un produit IGP « canard à foie gras du Sud-Ouest » dans la mesure où cet étiquetage ne peut être apposé que sur des produits pouvant en bénéficier.

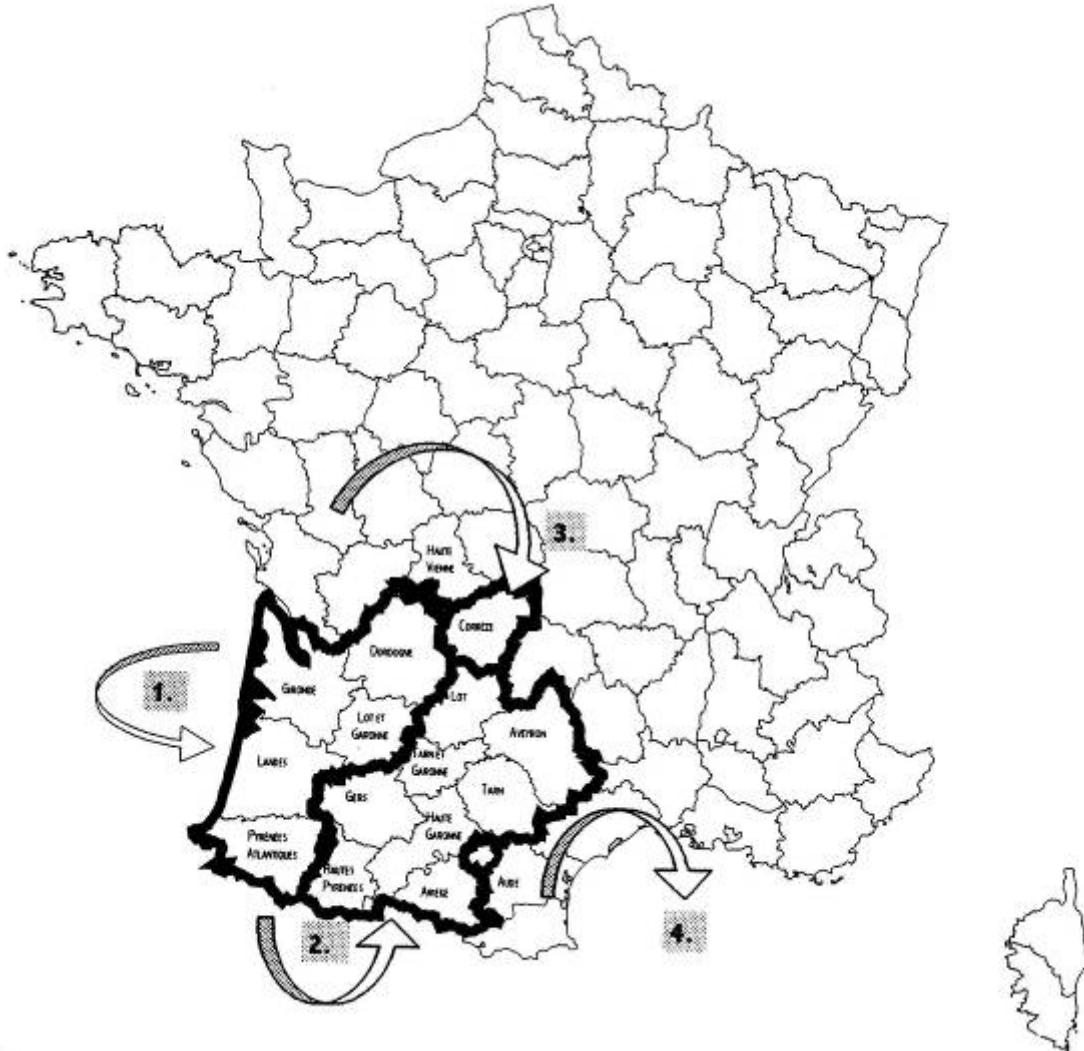
– Maîtriser les contrôles en garantissant la traçabilité et la comptabilité matière par site :

Le contrôle du respect du cahier des charges et notamment du conditionnement et de l'étiquetage se fait de manière systématique chez les opérateurs habilités en IGP (en même temps que la traçabilité et la comptabilité matière par site des produits IGP), alors qu'en dehors de la zone ou dans la zone chez des opérateurs non habilités, seuls les contrôles des services compétents au niveau national par échantillons ou sur dénonciation sont susceptibles de mettre à jour une erreur.



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

Ces exigences ne s'appliquent pas aux opérations de tranchage et de reconditionnement devant le consommateur final (détaillant, etc...).



Dans cette aire géographique un certain nombre de bassin de production sont recensés conformément au chapitre II.

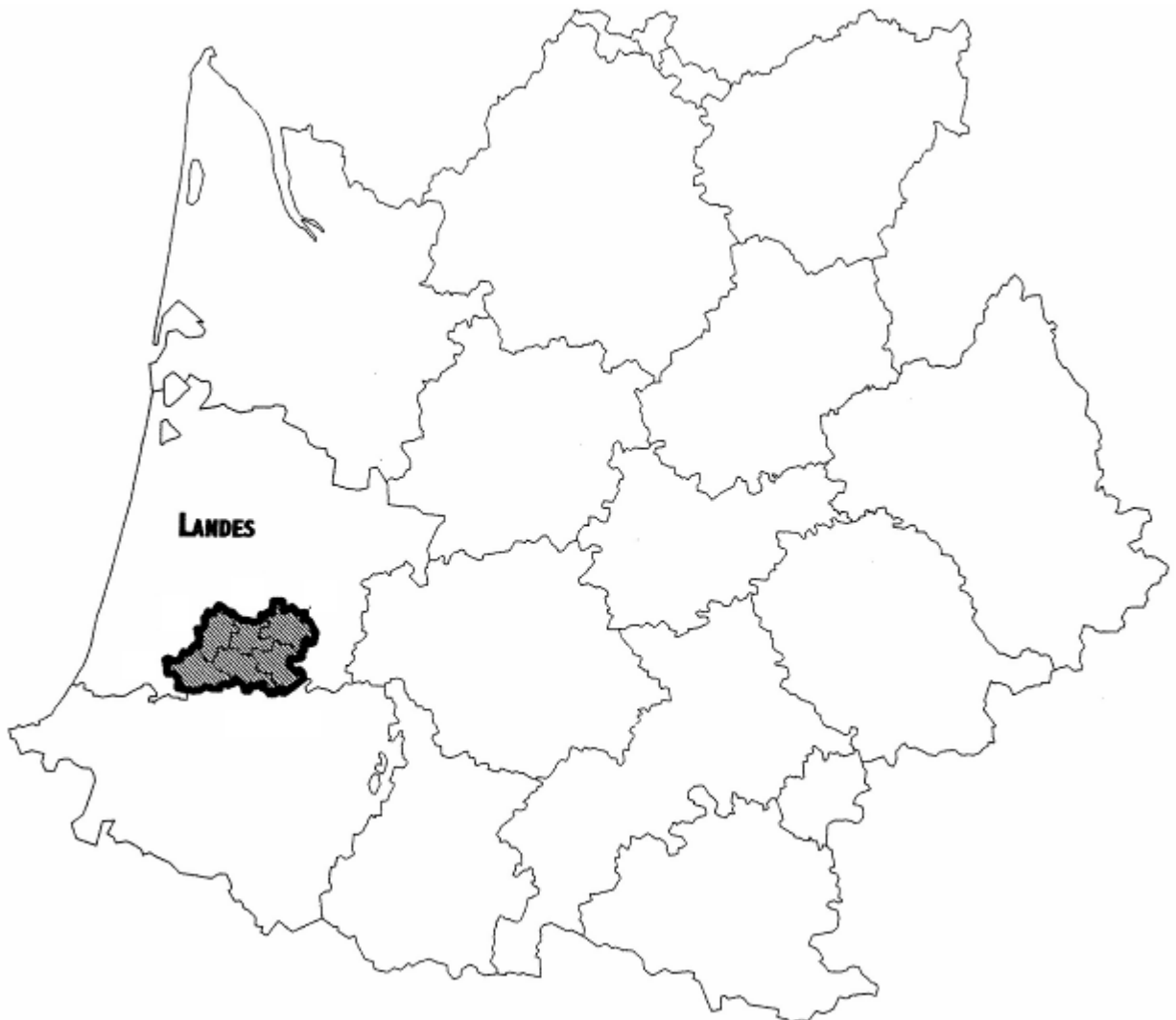
1. Liste des termes désignant des bassins de production qui ont contribué à la réputation ancienne et actuelle du Sud Ouest comme en atteste les travaux de M. SERVENTI (cf. chapitre VIII) et Mme Renée VALERI (chapitre VIII et notamment carte des marchés au gras traditionnel p 45)

Chalosse	p 11
Gascogne	p 12
Gers	p 13
Landes	p 14
Périgord	p 15
Quercy	p 17



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

La Chalosse – Composée des communes des Landes suivantes : AMOU, ARGELOS, ARSAGUE, AUBAGNAN, AUDIGNON, AURICE, BAIGTS, BANOS, BAS-MAUCO, BASSERCLES, BASTENNES, BERGOUHEY, BEYRIES, BONNEGARDE, BRASSEMPOUY, CAGNOTTE, CASSEN, CASTAIGNOS-SOUSLENS, CASTELNAU-CHALOSSE, CASTELNER, CASTEL-SARRAZIN, CAUNA, CAUPENNE, CAZALIS, CLERMONT, COUDURES, DOAZIT, DONZACQ, DUMES, ESTIBEAUX, EYRES-MONCUBE, FARGUES, GAAS, GAMARDE-LES-BAINS, GARREY, GAUJACQ, GIBRET, GOOS, GOUSSE, HABAS, HAGETMAU, HAURIET, HINX, HORSARRIEU, LABASTIDE-CHALOSSE, LABATUT, LACRABE, LAHOSSE, LARBHEY, LAUREDE, LOUER, LOURQUEN, MANT, MARPAPS, MAYLIS, MIMBASTE, MISSON, MOMUY, MONGET, MONSEGUR, MONTAUT, MONTFORT-EN-CHALOSSE, MONTGAILLARD, MONTSOUE, MORGANX, MOUSCARDES, MUGRON, NASSIET, NERBIS, NOUSSE, ONARD, OSSAGES, OZOURT, PEYRE, POMAREZ, POUDEX, POUILLON, POYANNE, POYARTIN, PRECHACQ-LES-BAINS, SAINT-AUBIN, SAINT-CRICQ-CHALOSSE, SAINTE-COLOMBE, SAINT-GEOURS-D'AURIBAT, SAINT-JEAN-DE-LIER, SAINT-SEVER, SARRAZIET, SERRES-GASTON, SERRESLOUS-ET-ARRIBANS, SORT-EN-CHALOSSE, TILH, TOULOUZETTE, VICQ-D'AURIBAT

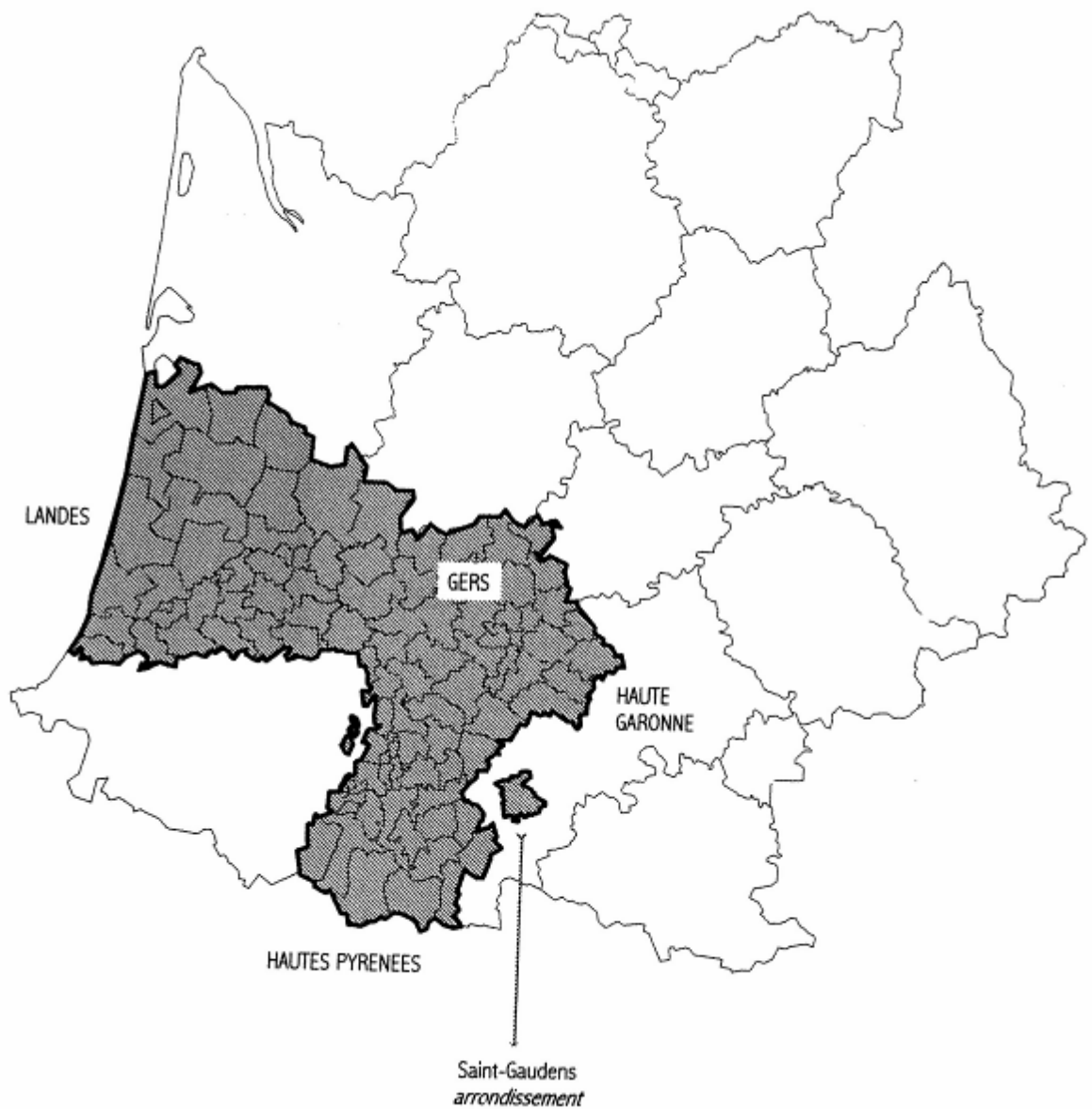




Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

La Gascogne – comprenant les départements :

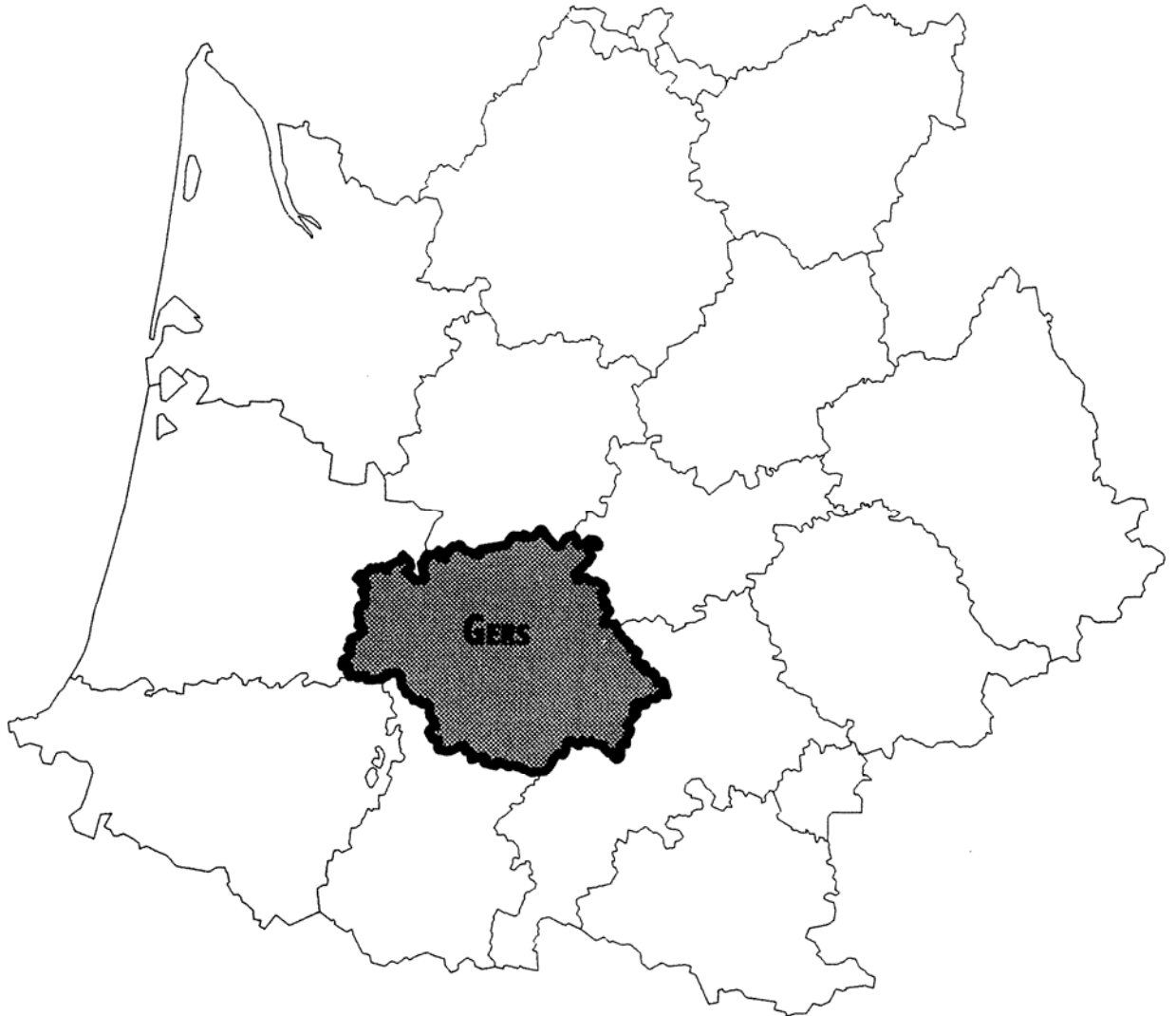
Du Gers, des Landes, des Hautes Pyrénées et les communes de l'arrondissement de Saint Gaudens (Haute Garonne) suivantes (ASPRET-SARRAT, ESTANCARBON, LABARTHE-INARD, LABARTHE-RIVIERE, LALOURET-LAFFITEAU, LANDORTHE, LARCAN, LESPITEAU, LODES, MIRAMONT-DE-COMMINGES, POINTIS-INARD, REGADES, RIEUCAZE, SAINT-GAUDENS, SAINT-IGNAN, SAINT-MARCET, SAUX-ET-POMAREDE, SAVARTHES, VALENTINE,





Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

Le Gers





Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

Les Landes





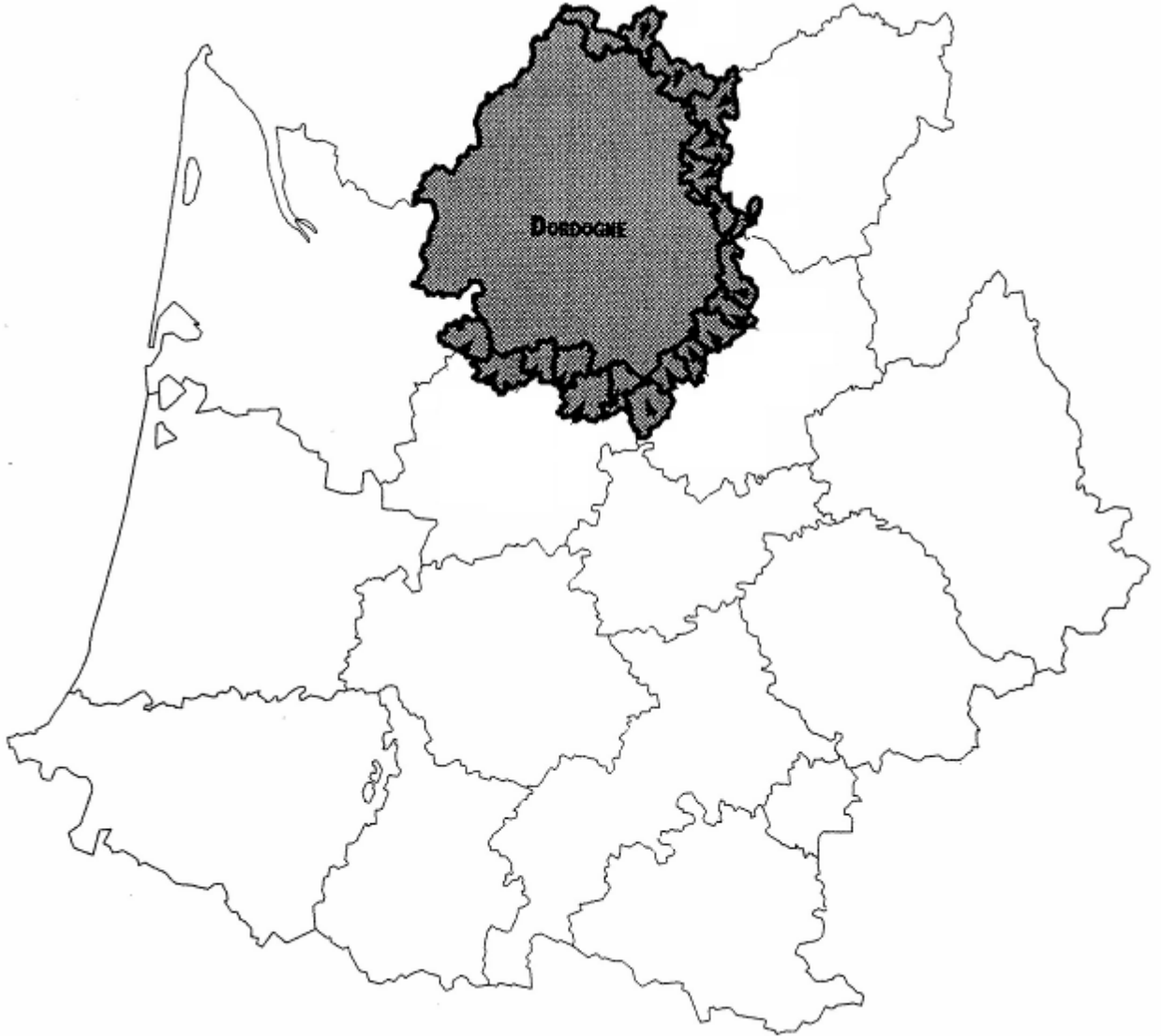
Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

Le Périgord – comprenant le département de la Dordogne et les communes suivantes :

- de la Haute Vienne (BUSSIERE-GALANT, LES CARS, LE CHALARD, CHALUS, LA CHAPELLE MONTBRANDEIX, COUSSAC BONNEVAL, DOURNAZAC, FLAVIGNAC, GLANDON, LADIGNAC LE LONG, LAVIGNAC, MAISONNAIS SUR TARDOIRE, MARVAL, PAGEAS, PENSOL, SAINT MATHIEU, SAINT YRIEX LA PERCHE),
- de la Corrèze (ARNAC-POMPADOUR, AYEN, BENAYES, BEYSSAC, BEYSSENAC, BRIGNAC-LA-PLAINE, BRIVE-LA-GAILLARDE, CHABRIGNAC, CHARTRIER-FERRIERE, CHASTEАUX, CONCEZE, COSNAC, CUBLAC, ESTIVALS, JUGEALS-NAZARETH, JUILLAC, LARCHE, LASCAUX, LISSAC-SUR-COUZE, LOUIGNAC, LUBERSAC, MANSAC, MONTGIBAUD, NESPOULS, NOAILLES, OBJAT, PERPEZAC-LE-BLANC, ROSIERS-DE-JUILLAC, SAINT-AULAIRE, SAINT-BONNET-LA-RIVIERE, SAINT-CERNIN-DE-LARCHE, SAINT-CYPRIEN, SAINT-CYR-LA-ROCHE, SAINT-ELOY-LES-TUILERIES, SAINT-JULIEN-LE-VENDOMOIS, SAINT-MARTIN-SEPERT, SAINT-PANTALEON-DE-LARCHE, SAINT-PARDOUX-CORBIER, SAINT-ROBERT, SAINT-SOLVE, SAINT-SORNIN-LAVOLPS, SEGONZAC, SEGUR-LE-CHATEAU, VARS-SUR-ROSEIX, VIGNOLS, VOUTEZAC, YSSANDON),
- du Lot (ANGLARS-NOZAC, ARQUES (LES), CALES, CASSAGNES, CAZALS, DEGAGNAC, DURAVEL, FAJOLES, FLORESSAS, FRAYSSINET-LE-GELAT, GIGNAC, GINDOU, GOUJOUNAC, GOURDON, GREZELS, LACAPELLE-CABANAC, LACAVE, LACHAPELLE-AUZAC, LAGARDELLE, LAMOTHE-FENELON, LANZAC, LAVERCANTIERE, LEOBARD, LOUPIAC, MARMINIAC, MASCLAT, MAUROUX, MEYRONNE, MILHAC, MONTCABRIER, MONTCLERA, NADAILLAC-DE-ROUGE, PAYRAC, PAYRIGNAC, PESCADOIRES, PINSAC, POMAREDE, PRAYSSAC, PUY-L'EVEQUE, RAMPOUX, REILHAGUET, ROC (LE), ROUFFILHAC, SAINT-CAPRAIS, SAINT-CIRQ-MADELON, SAINT-CIRQ-SOULLAGUET, SAINT-CLAIR, SAINT-MARTIN-LE-REDON, SAINT-PROJET, SAINT-SOZY, SALVIAC, SERIGNAC, SOTURAC, SOUILLAC, THEDIRAC, TOUZAC, VIGAN (LE), VIRE-SUR-LOT, MAYRAC)
- et du Lot et Garonne (AGNAC, ALLEMANS-DU-DROPT, ARMILLAC, AURIAC-SUR-DROPT, BALEYSSAGUES, BLANQUEFORT-SUR-BRIOLANCE, BOURGOUGNAGUE, BOURNEL, CAHUZAC, CASTILLONNES, CAVARC, CONDEZAYGUES, CUZORN, DEVILLAC, DOUDRAC, DOUZAINS, DURAS, ESCLOTTES, FERRENSAC, FUMEL, GAVAUDUN, LACAPELLE-BIRON, LACAUSSADE, LALANDUSSE, LAPERCHE, LAUSSOU, LAUZUN, LAVERGNE, LOUBES-BERNAC, LOUGRATTE, MAZIERES-NARESSE, MIRAMONT-DE-GUYENNE, MONFLANQUIN, MONSEGUR, MONSEMPRON-LIBOS, MONTAGNAC-SUR-LEDE, MONTAURIOL, MONTAUT, MONTIGNAC-DE-LAUZUN, MOUSTIER, PARDAILLAN, PARRANQUET, PAULHIAC, PEYRIERE, PUYSSERAMPION, RAYET, RIVES, ROUMAGNE, SAINT-ASTIER, SAINT-AUBIN, SAINT-COLOMB-DE-LAUZUN, SAINTE-COLOMBE-DE-DURAS, SAINT-ETIENNE-DEVILLEREAL, SAINT-EUTROPE-DE-BORN, SAINT-FRONT-SUR-LEMANCE, SAINT-JEAN-DE-DURAS, SAINT-MARTIN-DEVILLEREAL, SAINT-PARDOUX-ISAAC, SAINT-QUENTIN-DU-DROPT, SAINT-SERNIN, SALLES, SAUVETAT-DU-DROPT (LA), SAUVETAT-SUR-LEDE (LA), SAUVETERRE-LA-LEMANCE, SAVIGNAC-DE-DURAS, SAVIGNAC-SUR-LEYZE, SEGALAS, SERIGNAC-PEBOUDOU, SOUMENSAC, TOURLIAC, VILLENEUVE-DE-DURAS, VILLEREAL).



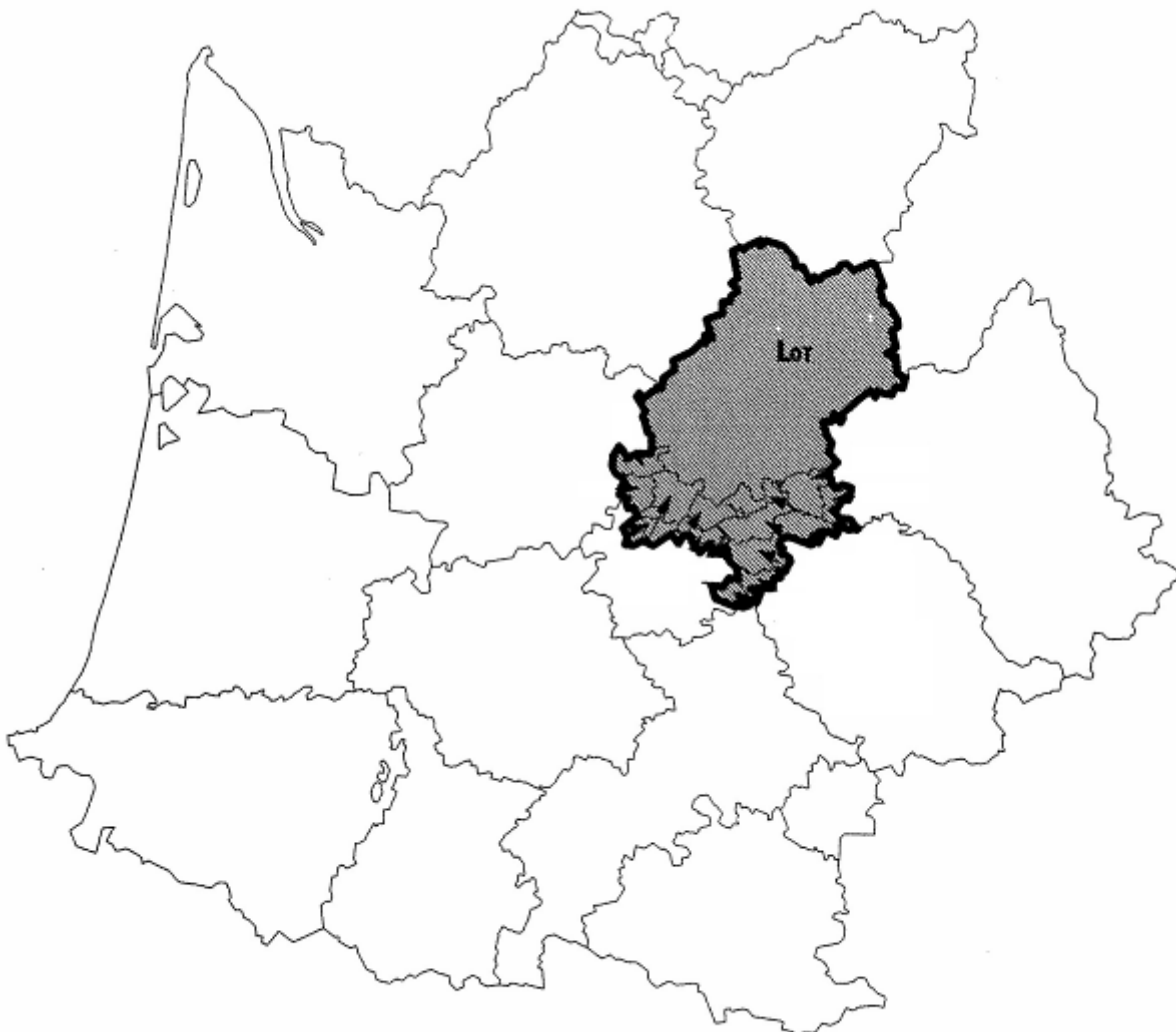
Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST





Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

Le Quercy – Composé du département du Lot et des communes suivantes du Tarn et Garonne : ALBIAS, AUTY, BELVEZE, BIOULE, BOUDOU, BOULOC, BOURG-DE-VISA, BRASSAC, BRUNIQUEL, CASTANET, CAUSSADE, CAYLUS, CAYRAC, CAYRIECH, CAZALS, CAZES-MONDENARD, CORBARIEU, DURFORT-LACAPELETTE, ESPINAS, FAUROUX, FENEYROLS, GENEBIERES, GINALS, HONOR-DE-COS (L'), LABARTHE, LABASTIDE-DE-PENNE, LACAPELLE-LIVRON, LACOUR, LAFRANCAISE, LAGUEPIE, LAMOTHE-CAPDEVILLE, LAPENCHE, LAUZERTE, LAVAURETTE, LEJAC, LIZAC, LOZE, MALAUSE, MIRABEL, MIRAMONT-DE-QUERCY, MOISSAC, MOLIERES, MONCLAR-DE-QUERCY, MONTAGUDET, MONTAIGU-DE-QUERCY, MONTALZAT, MONTASTRUC, MONTAUBAN, MONTBARLA, MONTEILS, MONTESQUIEU, MONTFERMIER, MONTPEZAT-DE-QUERCY, MONTRICOUX, MOUILLAC, NEGREPELISSE, PARISOT, PIQUECOS, PUYCORNET, PUYGAILLARD-DE-QUERCY, PUYLAGARDE, PUYLAROQUE, REALVILLE, REYNIES, ROQUECOR, SAINT-AMANS-DE-PELLAGAL, SAINT-AMANS-DU-PECH, SAINT-ANTONIN-NOBLE-VAL, SAINT-BEAUZEIL, SAINT-CIRQ, SAINTE-JULIETTE, SAINT-ETIENNE-DE-TULMONT, SAINT-GEORGES, SAINT-NAUPHARY, SAINT-NAZAIRE-DE-VALENTANE, SAINT-PAUL-D'ESPIS, SAINT-PROJET, SAINT-VINCENT, SAINT-VINCENT-LESPINASSE, SALVETAT-BELMONTET (LA), SAUVETERRE, SEPTFONDS, TOUFFAILLES, TREJOULS, VAISSAC, VALEILLES, VAREN, VARENNES, VAZERAC, VERFEIL,





Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

VI. Les éléments prouvant que les produits sont originaires de la zone géographique

– Identification et traçabilité

L'origine est garantie par l'identification et la traçabilité des animaux et des produits à chacune des étapes de production.

Tous les opérateurs doivent définir, en fonction de leurs process, leurs équipements et leur niveau de maîtrise, leurs propres moyens d'identification et de traçabilité permettant la maîtrise et le contrôle de l'origine des produits.

Chaque opérateur doit tenir un bilan de comptabilité matière totale du site (produits IGP et non IGP).

Les tableaux suivants présentent le système mis en place par l'association permettant de prouver que les produits bénéficiant de l'IGP proviennent bien de canards gras élevés, gavés, découpés, transformés, conditionnés et étiquetés dans le Sud Ouest ou dans l'une des régions incluses dans le Sud Ouest, énoncées dans le chapitre II et définies dans le chapitre V Délimitation de l'aire géographique.

Les titres des documents d'enregistrement sont indicatifs ; de même, certains de ces documents peuvent être regroupés ou fractionnés selon les entreprises et les étapes de fabrication considérées. Leur archivage peut être réalisé sur support papier ou informatique.

Tout document d'enregistrement (informatique ou papier) doit porter la mention IGP Canard à Foie Gras du Sud-Ouest, en toute lettre.

Le tableau récapitulatif suivant présente la nature et les informations devant figurer sur ces documents à chaque étape :



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI ou VALEURS CIBLES	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
ACCOUVAGE	Identification et traçabilité Le couvoir tient une comptabilité matière attestant à tout instant : <ul style="list-style-type: none">• de l'origine des lots (souches mâles et femelles, sélectionneur)• du nombre d'œufs placés en incubation• du nombre de canetons obtenus• du nombre de mâles sélectionnés• de la date d'éclosion	Comptabilité matière Couvoir
Lots de canetons livrés éleveur	Lors de la livraison des canetons à l'éleveur, le couvoir établit un certificat d'origine contenant : <ul style="list-style-type: none">• Coordonnées du couvoir• Coordonnées de l'éleveur• la date de livraison• la date de l'éclosion• la souche ou le croisement de souche• le nombre total de canetons livrés	Certificat d'origine
TRACABILITE : parquet – lot de canetons livrés éleveur	Pour chaque parquet de reproducteurs retrouver les : <ul style="list-style-type: none">• Lots de canetons issus et leur identification• Performances éclosion Pour chaque lot de canetons retrouver : <ul style="list-style-type: none">• Les parquets et leur identification• Couvoir• Eleveur destinataire• Croisement• Ecart d'âge des femelles	

ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI ou VALEURS CIBLES Identification et traçabilité	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
ELEVAGE DES PRÊTS-A-GAVER		
Mise en place de la bande canetons livrés éleveur	Lors de la mise en place des canetons, l'éleveur reçoit du couvoir le certificat d'origine établi par le couvoir permettant l'identification de la bande de canetons livrés éleveur Une bande peut être répartie dans plusieurs bâtiments. Chaque bâtiment correspond à un lot.	Certificat d'origine
Elevage : suivi des lots canetons livrés éleveur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage 2. Dans le cadre de changement d'exploitation, dans la phase d'élevage, l'éleveur de la deuxième exploitation reçoit de l'éleveur précédent le certificat d'origine établi par le couvoir, il renseigne la fiche d'élevage et enregistre les informations relatives à l'identification de la bande de canetons livrés éleveur et celles relatives à l'élevage. 	Fiche d'élevage Certificat d'origine Fiche d'élevage
Enlèvement pour mise en gavage : identification des PAG	Lors de l'enlèvement des canards prêts à gaver, l'éleveur établit un bon d'enlèvement pour mise en gavage contenant : <ul style="list-style-type: none"> • coordonnées de l'éleveur • coordonnées du gaveur • date d'enlèvement • nombre de canards enlevés pour mise en gavage • identification de la bande canetons livrés éleveur • âge des PAG Pas de mélange de lots de PAG : IGP et non IGP	Bon d'enlèvement pour mise en gavage
TRACABILITE : lots canetons – lots PAG	Pour chaque bande de canetons livrés éleveur retrouver les lots de PAG issus et leur identification. Pour chaque lot PAG retrouver la bande de canetons livrée éleveur et son identification.	
Comptabilité matière	Contrôle cohérence comptabilité matière : nombre canetons IGP entrés ≥ nombre PAG IGP sortis	Bon de livraison et bon d'enlèvement Factures fournisseurs et factures clients



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI ou VALEURS CIBLES Identification et traçabilité	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
<p>GAVAGE</p> <p>Mise en gavage : identification lot gavage</p> <p>Suivi du lot gavage : Conduite sanitaire</p> <p>Sortie gavage : identification lots canards gavés</p> <p>TRACABILITE : lots canards gavés — lots PAG</p> <p>Comptabilité matière</p> <p>Alimentation en gavage Maïs origine Sud-Ouest</p>	<p>Lors de la mise en gavage, le gaveur dispose du bon d'enlèvement de canards pour mise en gavage établi par l'éleveur et permettant l'identification des lots PAG.</p> <p>Sont enregistrées sur la fiche de gavage : mortalité, alimentation, nombre de repas, date de nettoyage et désinfection.</p> <p>Lors de l'enlèvement des canards gavés à destination de l'abattoir, le gaveur établit un bon d'enlèvement pour abattage contenant entre autres les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • identification des lots PAG • Coordonnées gaveur • coordonnées abattoir • date d'enlèvement pour abattage • nombre de canards enlevés • date de mise en gavage • date du dernier gavage • nombre de repas <p>Pour chaque lot canards gavés retrouver les lots PAG et leur identification</p> <p>Pour chaque lot de PAG retrouver les lots de canards gavés et leur identification</p> <p>Pas de mélange de lots gavés : IGP et non IGP</p> <p>Contrôle cohérence compta matière : nombre PAG IGP entrés ≥ nombre canards gavés IGP sortis</p> <p>Origine et traçabilité du maïs.</p>	<p>Bon d'enlèvement pour mise en gavage</p> <p>Fiche de gavage</p> <p>Bon d'enlèvement ou de réception de palmipèdes gras</p> <p>Bon de réception et bon d'enlèvement Factures fournisseurs et factures clients</p> <p>Justificatifs d'achats Registre de fabrication (Fabrication industrielle) Fiche de gavage, justificatif surface de maïs dans le cas de fabrication à la ferme.</p>



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI ou VALEURS CIBLES Identification et traçabilité	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
<p>ABATTAGE</p> <p>Réception des canards vivants</p> <p>Identification des lots abattage (chaîne + ressuage) = lots de canards entiers.</p> <p>Cession carcasses vers ateliers éviscération/découpe différent de l'abattoir</p> <p>TRACABILITE : lots canards gavés/livrés – lots canards entiers</p> <p>Comptabilité matière</p>	<p>Les lots de canards vivants sont accompagnés du bon d'enlèvement pour abattage établi par le gaveur et permettant l'identification lots de canards gavés</p> <p>L'abattoir établit une fiche d'accompagnement du lot comprenant à l'issu de l'abattage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Série entière du lot de canards gavés livrés • Heure et date d'abattage (ou autre moyen équivalent) • nombre de canards entiers abattus. <p>Chaque lot de canard est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage.</p> <p>En cas de cession des canards abattus à un atelier d'éviscération-découpe extérieur, le lot de canards est accompagné d'un document comprenant les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • identification lot canards entiers • coordonnées de l'abattoir • nombre de canards entiers abattus cédés. <p>Pour chaque lot de canards entiers retrouver le lot canards gavés/livrés et son identification</p> <p>Pour chaque lot canards gavés/livrés retrouver le lot canards entiers et son identification</p> <p>Contrôle cohérence comptabilité matière : nombre canards gavés/livrés IGP entrés ≥ nombre canards entiers IGP sortis</p>	<p>Bon d'enlèvement pour abattage</p> <p>Fiche d'accompagnement des lots en abattage</p> <p>Document d'accompagnement de canards abattus</p> <p>Bon de réception et bon d'accompagnement canards abattus</p> <p>Factures fournisseurs et factures clients</p>



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI ou VALEURS CIBLES Identification et traçabilité	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
<p>Eviscération - DECOUPE</p> <p>Eviscération — classement : identification séance éviscération</p> <p>TRACABILITE : lots canards entiers — séance éviscération</p> <p>- Identification lots foies classés</p> <p>TRACABILITE : lots foies classés - séances éviscération</p> <p>Comptabilité matière</p>	<p>les résultats du classement et de la pesée sont enregistrés sur une fiche de classement contenant les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximum une journée • Identification des lots canards entiers • date d'éviscération (ou autre moyen équivalent) • quantité et/ou poids des foies par catégorie • nombre et/ou poids des carcasses éviscérées. <p>- Pour chaque séance d'éviscération retrouver les lots canards entiers et leur identification</p> <p>- Pour chaque lot canards entiers retrouver les séances d'éviscération et leur identification</p> <p>L'identification des lots de foies classés comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identification des séances d'éviscération • Poids des foies classés <p>Pas de mélange de lots foies classés : IGP et non IGP</p> <p>- Pour chaque séance éviscération retrouver les lots de foies classés et leur identification</p> <p>- Pour chaque lot de foies classés retrouver les séances d'éviscération et leur identification</p> <p>Contrôle cohérence comptabilité matière : nombre de canards entiers IGP entrés doit être \geq équivalent foies classés IGP</p>	<p>Fiche de classement à l'issue de l'éviscération</p> <p>Fiche de classement</p> <p>Bon de réception et fiche de classement Factures fournisseurs et factures clients</p>

ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI ou VALEURS CIBLES Identification et traçabilité	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
DECOUPE (suite)		
Identification des lots découpe Découpe des carcasses éviscérées	<p>Les carcasses éviscérées sont découpées en prenant toutes les précautions pour qu'il n'y ait pas de mélange entre viandes IGP et viandes non IGP. La découpe donne lieu à la tenue d'une comptabilité matière contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Séance découpe : maximum une journée • identification de la séance de découpe • date de découpe (ou autre moyen équivalent) • référence des lots de canards d'origine • poids et/ou nombre total de carcasses éviscérées découpées • nombre et/ou poids de pièces de viandes découpées et classées 	Fiche découpe
TRACABILITE : lots découpe — lots carcasses	<p>Pour chaque lot découpe retrouver les lots canards entiers et leur identification - Pour chaque lot de canards entiers retrouver les lots découpe et leur identification</p>	
Comptabilité matière	<p>Contrôle cohérence comptabilité matière : nombre canards entiers IGP entrées ≥ équivalent pièces découpes IGP classées</p>	<p>Comptabilité matière découpe Bon de réception et fiche de découpe Factures fournisseurs et factures clients</p>
Conditionnement et identification des produits	<p>Les informations indiquées sur le conditionnement permettent de retrouver la séance d'éviscération (foie) ou le lot découpe (viande).</p>	
Stockage des produits frais et congelés/surgelés : identification des lots stock (froid positif ou négatif)	<p>Les produits sont stockés dans des lieux clairement identifiés où il ne peut y avoir de mélange entre viande IGP et non IGP. Les produits sont identifiés par une fiche de stock contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identification des lots de foies classés • Identification des lots de découpe. 	<p>Fiche de stock produits frais — produits congelés ou produits surgelés</p>
Livraison de produits frais, congelés ou surgelés à un atelier de transformation	<p>Les matières premières (foies gras, pièces de découpe) sont accompagnées d'un bon de livraison contenant les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la date de découpe ou d'éviscération • la DLUO (si congelé ou surgelé) • la date de livraison • la nature, le poids et la quantité de foies ou de produits de découpe livrés. • Coordonnées atelier de transformation • Identification des lots de foies classés • Identification des lots de découpe 	<p>Bon de livraison pour la transformation</p>



ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI ou VALEURS CIBLES Identification et traçabilité	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
<p>TRANSFORMATION</p> <p>Réception et contrôle des matières premières : identification lots matières premières</p> <p>TRACABILITE : lot matières premières — lots découpe et/ou lots foies classés et/ ou lots produits conditionnés</p> <p>Identification lots fabrication</p> <p>TRACABILITE : produits conditionnés</p>	<p>Les matières premières sont accompagnées du bon de livraison contenant entre autres les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • identification des produits conditionnés • Identification des séances éviscération pour foie • Identification des lots découpe pour viande • Coordonnées atelier de transformation <p>Pas de mélange de lots matières premières : IGP et non IGP</p> <p>Pour chaque lot Matière première retrouver les lots de découpe et/ou les lots foies classés et/ou lots produits conditionnés et leur identification - Pour chaque lot de découpe et chaque lot foies classés et chaque lot de produits conditionnés retrouver les lots Matière première et leur identification</p> <p>La fabrication est réalisée par lots de fabrication clairement identifiés. Pas de mélange entre lots de fabrication IGP et non IGP</p> <p>Chaque lot de fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche de fabrication contenant entre autre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • date de fabrication • identification des lots de matières premières • nature, poids et/ou nombre de matières premières utilisées • nature, poids et/ou nombre de produits finis obtenus <p>Pour chaque lot de produits conditionnés retrouver le lot de fabrication et la date de conditionnement</p> <p>L'opération de déconditionnement / reconditionnement donne lieu à l'enregistrement d'une comptabilité matière.</p>	<p>Bon de livraison pour la transformation</p> <p>Fiche de fabrication</p> <p>Comptabilité matière de déconditionnement / reconditionnement</p>



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI ou VALEURS CIBLES	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
<p>TRACABILITE : lot fabrication - lot matières premières</p> <p>Identification des produits finis en stock et livrés étiquetés</p> <p>TRACABILITE : lot Fabrication - produits finis (stock ou livrés étiquetés)</p> <p>Comptabilité matière</p>	<p align="center">Identification et traçabilité</p> <p>Pour chaque lot Matières 1ères retrouver les lots de Fabrication et leur identification - Pour chaque lot Fabrication retrouver les lots Matière 1ères et leur identification</p> <p>identification lot de fabrication</p> <p>Pas de mélange de produits finis en stock ou livrés étiquetés : - IGP et non IGP</p> <p>- Pour chaque lot de fabrication retrouver les produits finis et leur identification - Pour chaque produit fini retrouver le lot de fabrication et son identification</p> <p>Contrôle cohérence comptabilité matière : quantité et/ou nombre matières 1ères IGP entrées \geq quantité et/ou nombre produits finis IGP + quantités et/ou nombre produits IGP en stocks Chaque opérateur doit tenir une comptabilité matière sortie de ses produits.</p>	<p align="center">Fiche de stock</p> <p align="center">Bon de réception et fiche de fabrication Factures fournisseurs et factures clients</p> <p align="center">Comptabilité matière sortie</p>



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

VII. Description de la méthode d'obtention des produits

Pour obtenir les produits visés dans ce cahier des charges, la production, la transformation, le conditionnement et l'étiquetage des produits de canards à foie gras du Sud-Ouest doivent avoir lieu dans la zone Sud-Ouest et sont réalisés selon les étapes décrites ci-après.

Toutefois, afin de pouvoir bénéficier sur l'étiquetage d'une référence à une zone géographique plus restreinte et contenue dans le Sud-Ouest, les produits devront être issus de canards, élevés, gavés, découpés, transformés, conditionnés et étiquetés dans la zone géographique concernée. Cette zone géographique pourra être soit la Chalosse, soit la Gascogne, soit le Gers, soit les Landes, soit le Périgord, soit le Quercy.

Les délimitations géographiques de ces zones sont définies au chapitre V.

Tout non respect (dûment constaté par les autorités compétentes ou les organismes de contrôles) de la législation alimentaire, au sens de l'article 3 du règlement 178/2002, entraînera de fait la non habilitation et/ou la suspension d'habilitation de l'opérateur pour produire et commercialiser des produits conformes au Cahier des Charges IGP Canard à Foie Gras du Sud-Ouest.



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

– **Schéma des étapes de fabrications et des opérateurs**

OPERATEURS		OPERATIONS								
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Elevageur/gaveur</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Gaveur</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Elevageur</div> </div>	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Abatteur</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Abatteur/ Eviscérateur</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Abatteur/Eviscérateur/ Découpeur/Conditionneur/Etiqueteur</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Abatteur/Eviscérateur/ Découpeur/conservateur /Conditionneur/Etiqueteur</div> </div>	Elevage								
		<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Eviscérateur/Découpeur/ Conditionneur/ Etiqueteur</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Découpeur/ Conditionneur/ Etiqueteur</div> </div>	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Découpeur/Conservateur/Conditionneur/Etiqueteurs</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Conservateur (Transformateur) / Conditionneur/Etiqueteur</div> </div>	Gavage						
				<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Producteur fermier</div> </div>	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Abattage</div> </div>	Abattage				
						<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Eviscération</div> </div>	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Découpe (Conditionnement, étiquetage)</div> </div>	Eviscération		
								<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Transformation (Conditionnement, étiquetage)</div> </div>	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Producteur fermier</div> </div>	Découpe (Conditionnement, étiquetage)
										<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Producteur fermier</div> </div>

7.1 Accoupage

Les canards sont des canards mâles, des espèces *Cairina moschata* dit canard de Barbarie ou de croisement des espèces *Cairina moschata* × *Anas Platyrhynchos* (mâle Barbarie × cane commune) dit canard mulard.

Les parentaux utilisés pour les croisements doivent être sélectionnés selon le référentiel établi par le SYSAAF.

Une bande de canetons est définie comme un ensemble de canetons provenant d'un même couvoir (cf. annexe définitions) et issus du croisement entre des femelles de même souche, et des mâles de même souche.

Les canetons sont livrés en élevage au plus tard le lendemain de l'éclosion.

7.2 Elevage

Les canetons doivent être placés dans un élevage qui respecte toutes les exigences prévues dans ce présent chapitre, de l'âge de un jour jusqu'à la mise en gavage.

► 7.2.1 Mise en place

Chaque livraison de canetons correspond à une bande et donne lieu à la délivrance d'un Certificat d'Origine.

Une bande peut être répartie sur plusieurs bâtiments. A chaque bâtiment correspond un lot d'élevage issu d'une seule et même bande.

L'écart minimum d'âge entre deux bandes de canetons est au minimum de 14 jours.

Par convention, le jour de leur mise en place en élevage, les animaux ont 1 jour d'âge.

Sur une même exploitation, il n'est pas toléré simultanément en élevage, d'autre production de canards ne répondant pas au minimum aux exigences du présent cahier des charges.

La production est limitée à 36 000 canards élevés par exploitant (cf. XII Définitions) et par an et 72 000 canards par exploitation (entendue comme entité juridique). Dans le cadre d'exploitation produisant des canards ayant moins de 42 jours, ces chiffres sont multipliés par 2.

Pour le calcul du seuil par exploitation en élevage, tous les canards (IGP et non IGP) de l'exploitation sont pris en compte et ce seuil doit être au maximum celui défini dans le présent cahier des charges.

Animaux démarrés

Avant l'âge de 42 jours, les canetons peuvent être transférés dans une autre exploitation en élevage sous réserve que :

- les conditions d'élevage définies dans le présent cahier des charges soient respectées intégralement, avant et après transfert,
- les conditions de transport des canards respectent intégralement les exigences définies au chapitre 7.4 du présent cahier des charges,
- le système documentaire de traçabilité tienne compte de l'étape supplémentaire éventuelle de transport.

Après 42 jours, mais avant leur mise en gavage, les canetons peuvent être transférés sur le site d'élevage d'un gaveur sous réserve que son exploitation respecte les conditions suivantes :

- production de canards gras inférieure à 10 000 canards par an,
- et nombre de canards gavés simultanément inférieur à 600.



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

- Les conditions d'élevage respecteront les exigences du chapitre 7.2 du présent cahier des charges.

Le repos des parcours sera consécutif au départ des animaux en gavage. Sa durée sera conforme aux exigences du chapitre 7.2.2 du présent cahier des charges.

► 7.2.2 Mise en parcours

Dans tous les cas, les canards ont accès à un parcours non bétonné en plein air comportant soit une zone herbeuse, soit une zone de chaumes, soit un couvert forestier.

L'accès au parcours devra avoir lieu obligatoirement dès le 43ème jour.

► 7.2.3 Densité d'élevage et vides sanitaires

- Les densités maximales en bâtiment sont fixées à :
 - 15 canards par m² jusqu'à l'âge de 21 jours,
 - 10 canards par m² du 22ème au 42ème jour d'âge,
 - à partir du 43ème jour au plus tard et jusqu'à l'âge de mise en gavage, la densité maximale en bâtiment est de :
 - 10 canards par m² avec l'accès obligatoire à un parcours de 5 m² minimum par canard. Dans le cas d'une utilisation fractionnée du parcours, la surface disponible instantanée est de 2,5 m² par canard minimum.

ou bien,

- 7,5 canards par m² avec l'accès obligatoire à un parcours de 3 m² minimum par canard. Dans le cas d'une utilisation fractionnée du parcours, la surface disponible instantanée est de 1,5 m² par canard minimum.
- Dans le cas d'élevage en plein air à partir du 43ème jour, avec ou sans abri, la densité en parcours est au minimum de 5 m² par canard. Dans le cas d'une utilisation fractionnée du parcours, la surface disponible instantanée est de 2,5 m² par canard minimum.
- Vide sanitaire des bâtiments et abris :
 - Entre deux lots, le vide sanitaire du bâtiment utilisé pendant toute la durée de l'élevage est de 14 jours minimum après nettoyage et désinfection immédiate.
 - Entre deux lots, le vide sanitaire du bâtiment ou abri utilisé pendant une partie de l'élevage est de 7 jours minimum après nettoyage et désinfection immédiate.
- Repos des parcours (période sans présence d'animaux) :
 - Un lot d'élevage peut utiliser un ou plusieurs parcours en respectant les densités prévues aux paragraphes précédents.
 - La durée totale cumulée du repos des parcours doit être au minimum de 168 jours par année civile.

► 7.2.4 Alimentation en élevage

L'alimentation doit permettre un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

Matières premières utilisées

- De 1 à 42 jours d'âge, la ration alimentaire est composée d'au moins 50 % de :



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

- céréales,
- issues de céréales,
- légumineuses.
- De 43 jours d'âge à la mise en gavage, la ration alimentaire est composée d'au moins 70 % minimum de :
 - Céréales,
 - Issues de céréales,
 - légumineuses.

La formulation de l'alimentation à partir du 43^{ème} jour, doit faire apparaître

- Un minimum de 15 % d'incorporation de maïs,
- Un maximum de 40 % d'incorporation de blé (hors issues de blé),
- et un maximum de 20 % d'issues de céréales.

7.3 Gavage

► 7.3.1 Mise en gavage

Les canards sont mis en gavage au plus tôt à 81 jours d'âge pour le canard mulard et 82 jours d'âge pour le canard de Barbarie. Ils doivent être correctement emplumés.

Le poids moyen des animaux composant le lot au moment de la mise en gavage : doit être (en élevage et à jeun) de 3,5 kg de poids vif minimum pour le canard mulard et 3,7 kg de poids vif minimum pour le canard de Barbarie, les canards mulards de moins de 3,2 kg et les canards barbaries de moins de 3,4 kg sont exclus du lot.

Dans une salle de gavage, les animaux entrés le même jour doivent constituer un lot de gavage unique, identifié.

Le nombre de places maximum de gavage par exploitant (cf. XII définitions) est limité à 1 000 canards, dans le cadre d'exploitation (entendue comme entité juridique) regroupant plusieurs associés le nombre de places est limité à 3 000 canards.

Seuls les producteurs réalisant l'abattage (à la ferme ou en abattoir) dans le but de commercialiser eux-mêmes leurs canards gras et les produits qui en sont issus et respectant les conditions suivantes, sont autorisés à procéder au gavage en bandes continues (lot de canards d'âges différents présents simultanément dans la même salle de gavage) :

- Atelier de gavage : au maximum 600 canards gavés simultanément et 5 000 animaux gavés par an et par exploitant et 10 000 animaux gavés par an et par exploitation.
- L'écart entre les entrées des lots en gavage est fixé à 2 jours minimum.
- Tous les lots de gavage présents simultanément dans la même salle de gavage, sont clairement identifiés.

Les locaux de gavage doivent être conçus et aménagés de manière à placer les animaux dans d'excellentes conditions de confort et permettre un nettoyage efficace. Une bonne ambiance doit être assurée (ventilation, température, hygrométrie, luminosité).

Les densités maximales retenues sont fixées à :

- gavage au sol : 5 canards au m²
- parcs sur caillebotis au sol : 7 canards au m²
- modules collectifs ou cages individuelles : au minimum 1 000 cm² par canard.



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

Sur une même exploitation, il est possible de gaver des canards de statuts différents (IGP et non IGP) mais dans des salles de gavage différentes (les salles différentes doivent avoir au minimum des systèmes d'évacuation de lisiers indépendants).

Pour le calcul du seuil par exploitation en gavage, tous les canards (IGP et non IGP) de l'exploitation sont pris en compte et ce seuil doit être au maximum celui défini dans le présent cahier des charges.

► 7.3.2 Exigences sanitaires

- Le bâtiment de gavage est au maximum divisé en trois parties séparées ne permettant aucune diffusion de contaminations ou de maladies directes ou indirectes ; dans le cas de bâtiments de type semi-ouverts, les ouvertures sur l'extérieur sont suffisamment espacées entre chacune des salles pour atteindre cet objectif.
- Une propreté rigoureuse doit régner dans les locaux. Les locaux sont nettoyés et désinfectés sitôt l'enlèvement des animaux selon un programme de nettoyage et de désinfection préétabli.
- Entre chaque lot, un vide sanitaire est effectué après réalisation systématique d'un nettoyage/désinfection selon les dispositions suivantes : si JA est défini comme le jour de sortie des animaux d'un lot de gavage, alors le lot suivant peut être mise en place au plus tôt le jour JC.

De plus, un vide sanitaire annuel de 14 jours consécutifs sur l'ensemble du bâtiment de gavage est obligatoire, après nettoyage et désinfection.

- Dans le cas d'atelier procédant au gavage en bandes continues, le gaveur doit :
 - soit réaliser un vide sanitaire annuel de 60 jours consécutifs ;
 - soit réaliser un vide sanitaire cumulé de 60 jours, en deux périodes, dont la plus courte dure au moins 7 jours ;
 - soit définir un protocole de vides sanitaires et le valider selon une méthode de type HACCP.
- Tout traitement vétérinaire est interdit durant le gavage.

► 7.3.3 Alimentation en gavage

Les canards sont gavés pendant 10 jours minimum et 20 repas minimum.

Les matières premières utilisées sont les suivantes :

- 95 % de la matière sèche en extrait sec de l'alimentation durant le gavage doit être du maïs sans résidu de maïs ;
- ce maïs doit être originaire du Sud-Ouest. (zone définie au chapitre V) ;
- Le maïs peut être administré sous forme de grains entiers et/ou broyés ;
- En sus du maïs et dans la limite de 5 %, d'autres matières premières peuvent être ajoutées dont les céréales, la graisse de canard ou d'oie, les huiles végétales, le sel.

7.4 Transport des animaux vivants

Toutes les précautions sont prises pour que le transport se réalise dans les meilleures conditions entre les exploitations et vers l'abattoir.

- un soin tout particulier est apporté à la ventilation ou à l'aération dans les véhicules de transport.

7.5 Abattage

▶ 7.5.1 Attente avant abattage

Avant abattage, les canards font l'objet d'un repos sur une aire abritée à luminosité réduite et aération suffisante. Des précautions sont prises pour éviter toute élévation anormale de la température.

Les canards abattus sont âgés au minimum de 91 jours pour les canards mulards et 92 jours pour les canards de Barbarie.

▶ 7.5.2 Anesthésie

L'anesthésie des animaux avant la saignée est conforme à la réglementation.

▶ 7.5.3 Saignée

L'opération peut se réaliser, indifféremment, au cou ou par le bec.

Dans tous les cas, la qualité de l'incision doit favoriser un égouttage rapide, le temps d'égouttage doit être inférieur à 6 minutes.

▶ 7.5.4 Trempage

Le trempage, destiné à faciliter la plumaison des canards, est réalisé dans une eau dont la température est contrôlée pour éviter toute brûlure de l'épiderme.

▶ 7.5.5 Plumaison - Finition

La plumaison et la finition doivent être complètes. Elles conditionnent la présentation des viandes issues de la découpe.

7.6 Eviscération

▶ 7.6.1 Eviscération à froid

(Eviscération réalisée après refroidissement de la carcasse.)

Les produits issus de l'éviscération à froid sont placés en enceinte réfrigérée ou chambre froide.

Le fiel devra être retiré lors de l'éviscération.

▶ 7.6.2 Eviscération à chaud

(Eviscération réalisée après l'abattage, avant refroidissement de la carcasse.)

Les foies issus de l'éviscération à chaud sont soit :

- placés dans une enceinte réfrigérée ou chambre froide
- éveinés.

Le fiel devra être retiré lors de l'éviscération.

Les carcasses éviscérées issues de l'éviscération à chaud sont soit :

- placées dans une enceinte réfrigérée ou chambre froide.
- découpées, puis mis en œuvre en suivant ou placées dans une enceinte réfrigérée ou chambre froide



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

► 7.6.3 Conditions particulières au foie gras

Les foies gras ne peuvent pas être stockés avant le tri. Le tri s'effectue immédiatement après l'éviscération.

Le classement doit être réalisé en fonction de critères définis (aspects et poids) et de la destination technologique (vente en cru, transformation).

Parage

Le parage consiste à éliminer les parties du foie présentant un traumatisme ou un défaut pouvant nuire à la présentation du produit fini cru vendu au consommateur final.

Eveinage

L'éveinage consiste à enlever la veine centrale du foie ainsi que les veines latérales.

Les foies éveinés sont soit :

- mis en œuvre,
- mis au froid dans un enceinte réfrigérée ou en chambre froide.

Assaisonnement des foies gras crus

Seuls sont autorisés les ingrédients suivants : Le sel, le sel nitrité, le sucre, les épices et plantes aromatiques, les eaux-de-vie, les vins de liqueur, les vins, les truffes (*Tuber melanosporum*), l'acide ascorbique ou ascorbate de sodium. L'assaisonnement est limité à 4 % de la masse de la préparation, dont maximum 2 g de saccharose par kg de préparation.

► 7.6.4 Surgélation et Congélation des foies gras

Les foies gras peuvent être congelés ou surgelés : entiers et/ou assaisonnés et/ou éveinés.

La commercialisation sous forme décongelée des foies gras est interdite à l'exception des produits destinés à la transformation.

7.7 Découpe

Découpe

L'entassement des carcasses est interdit.

Les produits de découpe sont placés dans les meilleurs délais en enceinte réfrigérée ou chambre froide.

Le classement des pièces de découpe

Les pièces de découpe sont conformes aux exigences décrites au chapitre 4.1 du présent cahier des charges.

Les pièces de découpe présentant des défauts (brûlures, hématomes, fractures...) sont retirées et ne peuvent, en aucun cas, bénéficier de l'IGP.

Surgélation et Congélation des viandes et autres abats

Les viandes et autres abats peuvent être congelés ou surgelés.

La commercialisation sous forme décongelée des viandes et autres abats est interdite à l'exception des produits destinés à la transformation.

7.8 Transformation des foies gras et des pièces de découpe

► 7.8.1 Dispositions relatives à la transformation des foies gras

a) Exigences générales

Définition des matières premières :

Les foies gras crus destinés à la transformation peuvent être livrés :

- entiers,
- éveinés,
- tranchés,
- assaisonnés.

et sous l'un des trois états de conservation suivants : réfrigérés, congelés ou surgelés.

Foie gras congelé ou surgelé

La mise en œuvre des foies congelés ou surgelés pour fabrication ne doit pas être effectuée au-delà de 8 mois après congélation ou surgélation. Au-delà de ce délai, les foies gras congelés ou surgelés ne peuvent plus bénéficier de l'IGP.

Préalablement aux opérations de classement, les foies gras sont décongelés dans une chambre froide, ou par toute autre technique autorisée.

Ces produits, s'ils ne sont pas mis en œuvre immédiatement, sont placés dans une enceinte réfrigérée.

Après décongélation, un classement peut être effectué en fonction de la destination des produits.

Tout au long des différentes étapes de la fabrication, tout doit être mis en œuvre pour éviter toute élévation de température des produits.

Classement

Foie gras réfrigéré

Le tri des foies gras réfrigérés est réalisé dans une salle climatisée à température réglementaire.

Parage

Le parage consiste à éliminer les parties du foie présentant un traumatisme ou un défaut.

Eveinage

L'éveinage consiste à enlever la veine centrale du foie ainsi que les veines latérales.

Les foies déveinés sont mis en œuvres aussitôt après cette intervention. Ils ne sont plus stockés.

Assaisonnement

Seuls sont autorisés : Le sel, le sel nitré, le sucre, les épices et plantes aromatiques, les eaux-de-vie, les vins de liqueur, les vins, les truffes (*Tuber melanosporum*), l'acide ascorbique ou ascorbate de sodium. L'assaisonnement est limité à 4 % de la masse de la préparation, dont maximum 2 g de saccharose par kg de préparation.

Après assaisonnement, les foies gras peuvent être placés en bac, en chambre froide pendant une période qui ne doit pas dépasser 24 heures.

Ce délai peut être porté à 72 heures si les produits sont mis sous-vide.

Pochage



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

Les foies gras peuvent faire l'objet, avant mise en œuvre, d'un pochage (traitement thermique en phase humide, soit par immersion dans l'eau, soit par la vapeur d'eau). Pour le pochage, les foies gras sont conditionnés dans un emballage provisoire.

Le tri est réalisé au fur et à mesure du déconditionnement.

Les foies pochés sont mis en œuvre immédiatement après le tri (conditionnement en boîtes, bocal...).

Cuisson au torchon

Les préparations de foies gras « au torchon » sont cuites au contact d'un bouillon, défini ainsi : « préparation obtenue par cuisson dans l'eau de certains des éléments de base suivants : couennes, os, co-produits de découpe, légumes, éventuellement accompagnés d'épices, plantes aromatiques, vins, alcools, liqueurs, condiments et de tous les ingrédients et additifs autorisés dans le produit auquel il est incorporé. Il peut être commercialisé sous forme déshydratée ou concentrée ».

Traitement thermique final

Le traitement thermique est réalisé aussitôt après le conditionnement des produits.

Le temps maximum d'attente, entre le conditionnement et le traitement thermique est déterminé en fonction de la nature du produit et du type d'emballage.

Les barèmes de traitement thermique doivent être établis par conditionnement et par produit.

Le cycle de refroidissement doit être surveillé afin que le barème temps - température soit respecté au cœur du conditionnement.

La contre-pression doit être maîtrisée et établie de la même manière que les barèmes temps - température pour éviter les contraintes trop importantes au niveau du système de fermeture (microfuites, déformations...).

Mise sous vide

Les produits préemballés sous vide, et destinés à la vente en l'état, doivent satisfaire aux prescriptions ci-dessous.

Les foies gras entiers cuits, mis sous-vide ou destinés à la cuisson sous-vide, le sont dans les conditions d'hygiène réglementaires.

La graisse exsudée provenant des produits déconditionnés n'est pas réutilisée dans les produits IGP.

b) Recommandations propres au foie gras entier et au foie gras

Foie gras destiné à la transformation en foie gras entier et foie gras :

- Le foie gras cru doit présenter un poids minimum de 350 g.
- Il doit être souple et de couleur homogène et ne pas présenter de lésion.
- Il fait l'objet d'un éveinage.
- Les hématomes et les tâches doivent être enlevés au parage.

Exigences particulières :

- Les foies gras crus utilisés dans ces préparations sont conformes aux exigences définies ci-dessus.
- Pour les semi-conserves ou mi-cuits, les foies gras entiers et les foies gras ne doivent pas présenter un taux de graisse exsudée et d'homogénéat supérieur à 20 %.
- Pour les conserves, les foies gras entiers et les foies gras ne doivent pas présenter un taux de graisse exsudée et d'homogénéat supérieur à 30 % du produit fini. Si le conditionnement a une masse nette inférieure ou égale à 250 g, il peut ne renfermer qu'un seul morceau de lobe. La présence d'un fragment de lobe supplémentaire est admise pour compléter la masse.



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

- Gelée d'enrobage : son pourcentage est limitée à 20 % pour les préparations de masse inférieure à 250 g et à 15 % pour les autres préparations. L'addition de gélatine destinée à absorber le jus d'exsudation est admise à l'emboîtement dans la limite de 1 %.
- La mention des truffes (*tuber melanosporum*) dans la dénomination de vente n'est admise que si le taux garanti est au minimum de 3 %.

Le remplissage est réalisé en prenant toute précaution pour que la quantité nette à l'emballage corresponde à la masse nette indiquée sur l'étiquetage.

c) Recommandations propres au bloc de foie gras (avec ou sans morceaux)

Foie gras destiné à la transformation en bloc de foie gras (avec ou sans morceaux) :

- Le foie gras cru doit présenter un poids minimum de 350 g.
- les hématomes profonds et les défauts importants de pigmentation doivent être enlevés au parage.

Exigences particulières :

- Le bloc de foie gras est réalisé à partir de foie gras cru tel que défini ci-dessus, complété éventuellement de foies gras cuits IGP.
- Les foies gras cuits utilisés doivent représenter maximum 10 % de l'émulsion du bloc de Foie Gras.
- La masse et la couleur doivent être homogènes sans inclusion de graisse importante ni marbrure.
- La quantité d'eau ajoutée et la quantité d'eau apportée par les assaisonnements ne doivent pas, au total, excéder 10 % de la masse de la préparation.
- Lorsque l'étiquetage indique la présence de morceaux (tout fragment de foie gras dont la masse, constatée dans le produit fini, est au moins égale à 10 g), la masse totale des morceaux doit représenter au moins 30 % du produit fini.
- Gelée d'enrobage : son pourcentage est limitée à 20 % pour les préparations de masse inférieure à 250 g et à 15 % pour les autres préparations. L'addition de gélatine destinée à absorber le jus d'exsudation est admise à l'emboîtement dans la limite de 1 %.
- La mention des truffes (*tuber melanosporum*) dans la dénomination de vente n'est admise que si le taux garanti est au minimum de 3 %.

Cutterage et autres moyens mécaniques

Les opérations de cutterage se font immédiatement après le parage, la maturation ou la décongélation.

Mélange des ingrédients

Le remplissage est réalisé en prenant toute précaution pour que la quantité nette à l'emballage corresponde à la masse nette indiquée sur l'étiquetage.

La répartition et la taille des morceaux de foie gras sont calculées de manière à garantir les pourcentages annoncés dans l'étiquetage.

▶ 7.8.2 Dispositions relatives aux produits à base de viande

a) Exigences générales

Les pièces de viandes crues peuvent être livrées fraîches, congelées ou surgelées

Salage et assaisonnement

Les viandes destinées à la transformation (confites, séchées, séchées et fumées) sont préalablement salées et, éventuellement, assaisonnées. Seul le sel sec est autorisé à l'exclusion de tout autre mode de salage. Le salage par saumurage est interdit.

Maturation - Etuvage

Les viandes salées peuvent subir :

- une maturation en chambre froide (0 + 4°C)
- un étuvage à une température minimale de 20°C.

b) Exigences relatives au confit

Les seules parties de l'animal pouvant être utilisées sont la cuisse, le magret, le manchon, et le gésier tels que définis au chapitre 4.1 ainsi que l'aile, définie comme le manchon et magret associés et respectant les critères suivants :

- Les découpes doivent être pratiquées aux articulations.
- Elles doivent être complètement plumées,
- Les sicots correctement éliminés,
- Elles ne doivent pas présenter de lésions (hématomes, griffures...).

Cuisson dans la graisse (confits 1ère cuisson)

Les pièces de viande préalablement salées sont cuites une première fois en marmite ouverte (ou autre dispositif ouvert équivalent) dans la graisse de canard.

Cette graisse est obtenue par fonte des produits du canard.

Afin d'obtenir une cuisson homogène des pièces de viande, l'opérateur s'assurera d'une agitation régulière de l'ensemble des pièces de viandes pendant toute l'opération et optimisera la taille des lots en cuisson.

Cette cuisson est complète à cœur pour les confits dont les conditionnements ne font pas l'objet d'une stabilisation thermique (emballage souple notamment ou confits vrac).

Égouttage - Finition

Les pièces de viande confites sont égouttées et rapidement soumises à l'opération de finition destinée à éliminer les sicots ou plumes restant sur la peau. Les pièces de viande sont éventuellement calibrées avant conditionnement final.

Emboîtage - Jutage - Fermeture des conditionnements

Les viandes confites, sont conditionnées dans le contenu final.

Toutes les mesures sont prises pour assurer un remplissage convenable, notamment en ce qui concerne le respect du poids net total et du poids net de viande.

Graisse de couverture

La graisse de cuisson est utilisée après filtration et élimination du jus exsudé, des esquilles d'os et autres déchets (fragments de viande par exemple). Cette graisse est utilisée en couverture.

Les viandes confites sont recouvertes complètement de graisse de canard tempérée (à l'exception des emballages souples et des viandes en vrac).

La graisse de couverture peut être de couleur variant du blanc au jaune : elle doit être de bonne qualité.

Stabilisation par traitement thermique (confits 2ème cuisson)



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

Elle ne concerne que les conditionnements pour lesquels elle est techniquement possible (métal, verre...).

Le délai d'attente entre la fermeture des conditionnements et le dernier traitement thermique est réduit au minimum.

Les barèmes de traitement thermique doivent être établis par conditionnement et par produit.

Critères

- A l'ouverture, les conditionnements ne doivent pas contenir plus de :
 - 8 % de gelée et de jus exsudé, en masse par rapport à la masse nette totale (pour les produits conditionnés en conserve)
 - 1 % d'esquilles d'os en masse par rapport à la masse nette totale
 - 3 sicots et défauts de plumage en nombre moyen par pièce dans le contenant.
- Le poids net total du contenu doit correspondre au minimum à 90 % de la capacité du contenant exprimée en poids d'eau.
- Le poids net de la viande, non désossée, ou de gésiers, trouvé à l'ouverture du récipient, doit représenter au minimum 50 % de la capacité de celui-ci exprimé en poids d'eau. Cette prescription ne s'applique toutefois pas aux produits présentés reconditionnés sous-vide en emballages souples ou semi-rigides.
- Pour les confits d'ailes et/ou de cuisses, la dénomination de vente doit comporter les mots Confit de Canard. Pour les autres morceaux, la dénomination de vente prendra la forme « confit de « X » de canard », « X » étant le nom de la pièce anatomique contenue dans l'emballage.
- Pour les pièces entières (cuisse, aile, magret), un morceau supplémentaire non désossé, de même nature anatomique, est admis pour respecter la masse égouttée de viande. Les os sans viande ne sont pas comptabilisés.
- Les morceaux de chair et les gésiers entiers doivent avoir conservés leur forme, être tendres et exempts de dépôt sanguin notable.

c) Exigences relatives aux magrets séchés (ou séchés et fumés)

Les magrets séchés (ou séchés et fumés) sont préparés à partir de magrets de canard IGP, traités en salaison au sel sec, et séchés (ou séchés et fumés), auxquels ont été éventuellement ajoutés les seuls ingrédients cités ci-dessous (à l'exclusion des arômes et de tout autre additif) :

- le sel,
- le sel nitrité (E250),
- acide ascorbique (E300),
- l'ascorbate de sodium (E301),
- les ferments lactiques,
- les aromates (ou plantes aromatiques),
- le sucre,
- les condiments,
- les épices.

Séchage

Les opérations de séchage s'effectuent en enceinte close pour permettre l'abaissement du taux d'humidité.

Fumage

Les opérations de fumage s'effectuent en enceinte close pour permettre l'abaissement du taux d'humidité. Le fumage a lieu par combustion de sciure de bois ou par friction de bûche de bois.



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

L'utilisation d'arômes ou d'un procédé tel que le douchage, le trempage ou l'aspersion de fumée liquide est strictement interdite.

Refroidissement - Tranchage - Parage

Les viandes fumées et les viandes séchées sont refroidies dans un local permettant de stabiliser les produits à une température comprise entre 0 et 4°C.

Elles sont ensuite parées et/ou tranchées.

▶ 7.8.3 Congélation Surgélation

Les produits peuvent être commercialisés sous forme congelée ou surgelée.

7.9 Conditionnement et étiquetage des produits finis

Conditionnement

Lors de leur conditionnement, les produits crus frais ou les semi-conserves portent, au minimum, une date limite de consommation et un numéro de lot.

Le conditionnement est conforme aux exigences propres à chaque produit et décrites aux paragraphes 7.8.1 pour les préparations de foie gras et 7.8.2 pour les produits à base de viandes.

Entreposage

Les produits crus frais sont stockés en chambre froide ou enceinte réfrigérée après conditionnement et étiquetage.

Les conserves sont stockées dans un local destiné à cet effet.

Ce local doit être sec et ventilé pour éviter tout problème de corrosion.

Lors des manutentions, toutes précautions sont prises pour éviter des chocs ou déformations des boîtes (stockage en cartons ou palettes...).

Les semi-conserves sont stockées en chambres froides ou enceinte réfrigérée dès leur sortie de l'autoclave et après refroidissement.

Étiquetage et transfert de produits

Tous les produits doivent être clairement identifiés en cas de transfert vers un site de stockage et/ou de préparation de commande et, dans tous les cas tous les produits doivent être étiquetés avant leur remise directe au consommateur final conformément aux exigences du chapitre X.



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

VIII. Les Eléments justifiant le lien avec l'origine géographique

- PREAMBULE -

Les premières traces d'existence du foie gras remontent à l'époque des pharaons, aux temps des pyramides, il y a plus de 4 000 ans. Les Egyptiens furent les premiers à établir une relation entre la qualité et la saveur des palmipèdes et leurs habitudes alimentaires.

En effet, en qualité d'oiseaux migrateurs, pour supporter l'effort de leur voyage, ces oiseaux d'eau s'adonnent à l'hyperphagie, générant ainsi un excédent de graisse qui s'accumule dans le foie, constituant ainsi des réserves.

A partir de cette observation, les Egyptiens inventèrent le gavage qui devint une pratique courante (cf. les fresques sur le Mastaba -monument funéraire- d'Akhihetep au Musée du Louvres). D'autres fresques décorant la sépulture de Ti (2500 ans avant Jésus Christ), haut fonctionnaire de l'Egypte Ancienne, décrivent les scènes de gavage d'oies et de canards.

Plus tard, les Hébreux, esclaves en Egypte, imitèrent les Egyptiens et en fonction de leurs escales et de leurs exils diffusèrent les techniques de gavage. De plus, la viande et la graisse de volaille leur fournissaient une alternative aux produits du porc qui leur était interdit. Cette diffusion se fera dans le monde gréco-romain, puis l'Europe centrale.

Athénée (II^{ème} siècle après Jésus Christ), et plusieurs auteurs du théâtre grec, rapportent dans leurs écrits des propos qui confirment que les Grecs pratiquaient l'engraissement des palmipèdes au moyen de froment écrasé dans l'eau. Ce sont les Grecs qui ont probablement transmis aux Romains leur goût pour le foie gras. D'ailleurs, *l'expression latine "jecur ficatum" est un calque du grec "Hepar sukôtom"* (Silvano Serventi : la grande histoire du foie gras).

Pline (I^{er} siècle après Jésus Christ) puis Palladius (IV^{ème} siècle après Jésus Christ), dans un traité d'agriculture, expliqueront les méthodes de gavage des oies à partir de petites boulettes de figes sèches broyées et trempées dans l'eau.

Du V^{ème} siècle après Jésus Christ jusqu'au XVI^{ème} siècle de notre ère, on ne trouve qu'épisodiquement trace du foie gras et de ces méthodes de production.

A la fin du XII^{ème} siècle, Ibnal Awram, agronome sevillan, dans un *Livre de l'agriculture*, dévoile le secret pour faire grossir les foies de canard avec des pâtons à base de sésame grillé et de plantes potagères (source Silvano Serventi).

La réputation historique du canard à foie gras en Sud-Ouest ne saurait se comprendre sans une rapide analyse ethnologique de la paysannerie du Sud-Ouest depuis le Moyen Age et sans prendre en compte deux faits majeurs qui contribuèrent largement au développement de la filière : l'introduction du maïs dès le XVI^{ème} siècle et la création d'un système de conservation des produits par Nicolas Appert.

8.1 Spécificités de l'aire



8.1.1 L'économie rurale et familiale du Sud-Ouest et les structures agricoles du Sud-Ouest

L'ouvrage intitulé *Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest de la France* et réalisé par Renée VALERI, décrit et explique précisément l'organisation de l'économie rurale dans le Sud-Ouest de la France. Ce livre est paru durant l'année 1977, après plusieurs années d'études et a été le prolongement d'une thèse du 3^{ème} cycle présenté à l'université de Lund en Suède.

L'originalité de cette étude est qu'elle fait un état des lieux assez complet de l'environnement global du produit confit. C'est une étude ethnologique à laquelle se livre l'auteur.

Dans toute société l'alimentation ne vise pas seulement à la satisfaction d'un besoin physiologique mais elle est aussi une forme de communication, l'objet d'échanges et d'actes ostentatoires et constitue un ensemble de symboles avec lequel les groupes s'identifient et dans lequel ils se reconnaissent.

Les choix alimentaires sont déterminés par un code culturel.

Donc l'alimentation est en quelque sorte le miroir de l'évolution dans le temps des caractéristiques d'un groupe, d'une société, d'un lieu, d'une région ou d'un pays.

Toute la première partie du travail de Renée Valéri décrit donc *les bases économiques du Sud-Ouest* à l'époque de l'étude et leurs évolutions historiques, quand les données le permettent, depuis la Renaissance.

Par l'étude de l'aspect économique, nous entendons l'étude des rapports entre système alimentaire et système de production, structures agricoles et commerces, précise l'auteur.

Le système d'exploitation du sol se répartissait entre ceux qui possédaient la terre : *les propriétaires cultivateurs aux propriétaires fonciers* et ceux qui exploitaient celles des autres : *les fermiers, métayers (appelé aussi bordier ou faisandier) et les maîtres valets*. Le système est assez bien décrit par Dralet en 1801 ainsi que son fonctionnement à propos d'observations dans le Gers : *chaque métayer élève une certaine quantité de poules, des oies, quelques poules, dindes et quelques canards... Le maïs est le seul grain que l'on emploie le plus communément pour les engraisser*. L'on peut prendre une idée de la quantité de volaille qui s'élève dans nos campagnes, si l'on sait qu'un propriétaire... reçoit aussi annuellement de son bordier environ six paires d'oies, pareilles quantités de poules, de poulardes, de chapons. Il reçoit aussi des dindons et des canards. Ces différentes quantités forment à peu près la moitié de volailles qui s'élève dans une métairie de trois paires de bœufs de labourage.

La moyenne des surfaces des métairies semble être entre 5 et 10 hectares, avec des systèmes de polyculture élevage avicoles et palmipèdes.

La volaille et les palmipèdes représentaient dans ce type d'exploitation le seul moyen d'assurer la nourriture de l'agriculteur. L'auteur cite Demangeon, en 1946, qui précise *Porcs et volailles sont une autre fortune pour la multitude des petites exploitations, incapables de pratiquer en grand l'élevage des bovins et ovins... Nulle part en France, cet élevage de la volaille n'appartient plus étroitement à l'économie paysanne. Non seulement il fournit avec la viande de porc l'alimentation carnée, mais encore il représente pour la ferme une source de revenu immédiat.*

De ce fait, la répartition des rôles sur l'exploitation était la suivante : l'homme cultivait la terre et s'occupait des gros travaux, la femme s'occupait de la production des animaux de la basse-cour et des porcs.

Il y a donc d'un côté l'économie de l'homme dont les revenus sont utilisés pour payer les charges et les instruments de production ; et de l'autre côté, l'économie de la femme - car l'élevage de la basse-cour est le domaine de la femme – qui sert à l'entretien de la famille et de la maison.

Plusieurs raisons expliquent la présence importante des animaux de la basse-cour sur les exploitations du Sud-Ouest ; la première est, nous l'avons vu, la faiblesse relative de la taille des exploitations ; la seconde est que tous les produits de l'oie sont intéressants. L'Abbé Rozier (auteur d'un traité d'agriculture en 1785) précise les avantages de l'élevage des oies : *une nombreuse éducation d'oies, lorsque les circonstances le permettent, assure un bon revenu ; on vend les grandes plumes des ailes, leur duvet, l'animal jeune et l'animal confit ; ainsi rien n'est perdu.*

L'auteur ajoute que l'élevage des oies est un trait caractéristique du Sud-Ouest *car pendant la saison froide, chaque animal était engraisé avant d'être tué.*

L'intérêt du confit réside dans la facilité d'élaboration d'une méthode de conservation de la viande compte tenu des méthodes disponibles à l'époque.

8.1.2 L'introduction du maïs au bled de Turquie

L'autre élément qui a rendu possible le développement des animaux de basse-cour dans les métairies du Sud-Ouest est indiscutablement l'introduction du maïs. La taille des exploitations ne permettait pas d'obtenir de la viande à partir des bovins pour les paysans.

Seule la volaille était la source de consommation de protéines. Mais, celle-ci a besoin d'alimentation.

L'introduction du maïs au début du XVI^{ème} siècle contribuera largement à renforcer le poids économique des animaux de basse-cour dans l'économie de l'exploitation. Le maïs connaîtra un développement rapide.

C'est Christophe Colomb qui ramena le maïs en Europe. Très vite, dans le Sud-Ouest, le maïs remplaça le millet (*Panicum Miliaceum*) et le Panic (*Panicum Italicum*) dès la fin du XVI^{ème} siècle.

Le succès du maïs est expliqué par l'Abbé Rozier (dans son traité d'agriculture en 1787) : *La fécondité du maïs ne saurait être comparée à celle des autres grains de la même famille et si la récolte n'est pas toujours aussi riche, rarement manque-t-elle tout à fait ; pour semer un arpent, il ne fait que la huitième partie de la semence nécessaire pour l'ensemencer en blé, et cet arpent rapporte communément plus que le double de ce grain, sans compter les haricots, les fèves et autres végétaux que l'on plante dans les espaces vides, laissés entre chaque pied.*

De plus, les conditions climatiques du Sud-Ouest et la nature des sols ont permis son adaptation rapide dans les pratiques culturales. Le maïs servait aussi bien à la nourriture des animaux que celle des hommes. Le maïs a été la base de la subsistance de la famille.

8.1.3 Le développement des marchés au gras et la reconnaissance de la spécificité du foie gras

Au XIX^{ème} siècle, se développent des maisons de foies gras dans de nombreuses villes du Sud-Ouest qui deviennent ainsi des centres importants de ce que l'on nomme le marché au gras.

Dans les bastides, villes fortes du Sud-Ouest bâties selon un plan situant la place du marché en leur centre, le canard à foie gras est très tôt commercialisé.

Ardoin-Dumazet note qu'à la même époque, à *Saint-Sever* et à *Aire*, plusieurs maisons centralisent les achats des foies gras d'oie et de canards mulards pour alimenter les magasins de comestibles des grandes villes ou les fabriques de conserves et de pâtés.

Ces derniers qui furent le premier outil de commercialisation perdurent encore dans de nombreuses cités du grand Sud-Ouest (cf. carte p 45 marchés au gras réalisé par Renée VALERI en 1972).

L'élevage se développe ; il est le fait des petits fermiers et métayers, pour lesquels il est une source de revenus appréciable. C'est à cette époque que s'amplifie le commerce régulier du foie gras sur les marchés parisiens, car les communications sont devenues assez rapides pour permettre l'acheminement depuis le Sud-Ouest.

Frédéric Duhart dans son livre "de confits en foies gras - une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest" indique dans son chapitre consacré au négoce du gras "dans tous les cas, les carcasses entières se retrouvaient au final pleinement engagées dans le jeu de l'échange monétarisé.[...] A la fin de l'Ancien Régime, la vente des carcasses des oies et des canards méthodiquement engraisés constituait une branche saisonnière du commerce ordinaire des palmipèdes et de celui des oiseaux de basse cour en général. [...]"

Enfin, il précise que jusqu'en 2003-2004 plus de 171 200 carcasses de canards furent mises en vente sur les marchés au gras du Gers (Seissan et Samatan principalement).

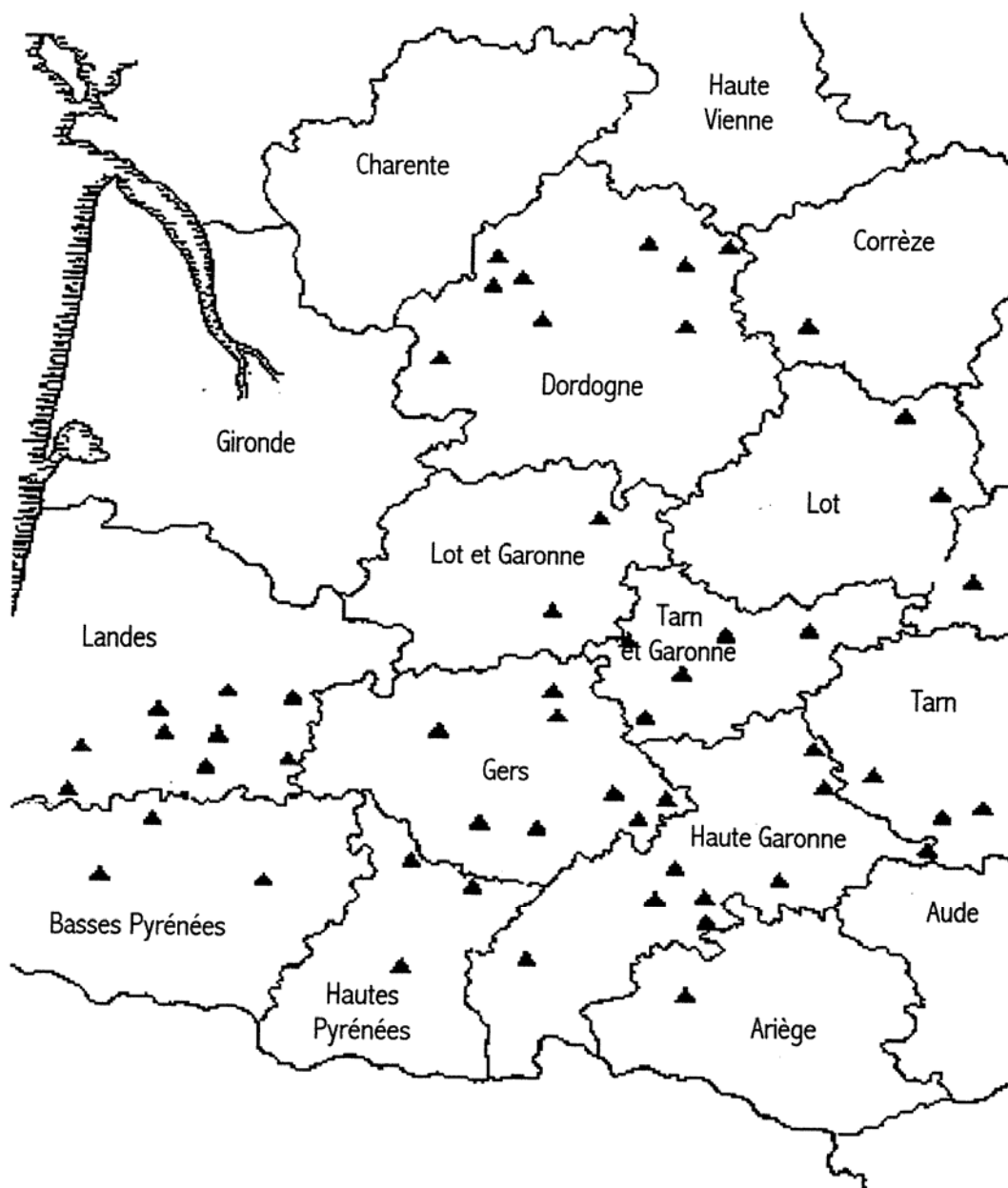


Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

Marchés au gras traditionnel 1968 - 1970

Renée VALERI, 1972

Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest



8.1.4 La découverte de Nicolas Appert et le développement des entreprises

L'invention de l'appertisation offre un débouché à l'élevage, en permettant une rationalisation de la commercialisation.

A la fin du XVIII^{ème} siècle, Nicolas Appert inventa un procédé de conservation des aliments par la chaleur. L'appertisation consiste à fermer hermétiquement les aliments dans des boîtes de fer blanc et à les stériliser à l'eau bouillante. Par cette avancée fondamentale dans les mesures d'hygiène, l'industrie de la conserve alimentaire put prendre son essor.

Ces transformations et innovations permirent de rationaliser de manière systématique et contrôlée une production nécessaire aux nouvelles demandes.

Un rapide tour sur l'historique de certaines des multiples entreprises du Sud-Ouest nous confirme l'association foie gras – région du Sud-Ouest.

En 1825, en Périgord, Guillaume Bizac, fils d'un agriculteur du Périgord, met en application l'invention de Nicolas Appert, en ouvrant un atelier de mise en conserve à Souillac. Il peut ainsi commercialiser truffes et foies gras. Cinquante ans plus tard, l'ouverture d'un deuxième atelier à Brive donne naissance à une véritable entreprise. Axant son développement sur la valorisation des produits gastronomiques du Périgord et du Quercy, l'entreprise ne cessera de croître, aidée en cela par une direction qui se perpétue de génération en génération.

En 1843, à Eauze, dans le Gers, la Maison Sarrade décide d'associer un local destiné au commerce du foie gras à une activité de boucherie déjà florissante. Cette nouvelle entreprise familiale va progressivement se concentrer exclusivement sur la commercialisation de foies gras auprès d'une clientèle parisienne huppée.

A partir de 1925, un véritable outil moderne de conserverie permet à l'entreprise de saisir les opportunités de développement qui s'offrent à elle. Etablie sur les berges de l'Adour après la seconde guerre mondiale, elle s'associe peu à peu à des producteurs regroupés en coopératives, et s'assure tant la pérennité de son développement que les moyens de garantie d'un produit de qualité.

L'entreprise Comtesse du Barry, quant à elle, prend naissance à Gimont, près de Toulouse, en 1908. Joseph Dubarry Ferblantier et son épouse, charcutière, créent l'entreprise.

En 1936, leur gendre, Henri Lacroix innove en lançant la vente de foie gras par correspondance. Treize ans plus tard, leur fille inaugure les premiers plats fins cuisinés appertisés. L'entreprise ne cesse d'évoluer dans le domaine de la transformation et celui de la commercialisation.

André Grimaud, Maître cuisinier qui officiait chez Drouant, s'installe en 1920 à Maubourguet (Haute Pyrénées).

Membre fondateur de la Mutuelle des Cuisiniers et des Maîtres d'Hôtels de Paris, il s'appuie sur de nombreux collègues de la haute restauration afin de développer une cuisine créative aux couleurs du Sud-Ouest.

Son fils Jacques, membre de l'Académie Culinaire de France, fut, dès 1945, l'un des tous premiers ambassadeurs du foie gras dans les cercles gastronomiques français et étrangers.

Une histoire riche pour une tradition sans cesse perpétuée, même si aujourd'hui la taille de l'entreprise dépasse largement la dimension familiale.

Un jeune *enfant du foie gras*, né dans les Landes, ouvre après des études de droit un magasin aux Halles de Bordeaux. Lorsque vers 1950, Robert Labeyrie crée un petit atelier de transformation dans les Landes à Saint-Geours-de-Mareme, il n'imagine pas que sa maison deviendra la première entreprise de foie gras. Deux décennies décideront de cette ascension fulgurante : la décennie 70 avec



la création du secteur conserves et semi-conserves ; la décennie 80, par la création de la SARL et l'augmentation des moyens de production et de commercialisation.

Plus récemment, l'entreprise Muller, à Hagetmau, créée en 1978, prouve ses qualités innovatrices dans la mise en valeur d'une qualité Sud-Ouest.

8.2 Spécificités du produit

8.2.1 Intérêts des palmipèdes

Le foie gras, morceau noble du palmipède à foie gras a une image forte de luxe et de fête, image à laquelle contribuèrent tous les cuisiniers depuis le XVIème siècle. L'invention de Nicolas Appert et la révolution des moyens de communication du XIXème siècle contribueront encore davantage à diffuser les produits du canard à foie gras du Sud-Ouest.

Ces produits qui étaient au départ un des moyens de subsistance du monde rural du midi occidental vont devenir à partir de la seconde moitié de notre siècle, des spéculations à part entière sur les exploitations. Dès lors le canard qui présente l'avantage d'être moins fragile et plus facile à engraisser prendra le pas sur l'oie pour la production de foie gras et des produits secondaires (confits et viandes).



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

M É M O I R E
COURONNÉ LE 25 AOUT 1784,
PAR L'ACADÉMIE ROYALE
DES SCIENCES,
BELLES LETTRES ET ARTS
DE BORDEAUX,
SUR CETTE QUESTION:

QUEL seroit le meilleur procédé pour conserver, le plus long-temps possible, ou en grain ou en farine, le *Maïs* ou *Blé de Turquie*, plus connu dans la Guienne sous le nom de *Blé d'Espagne*? Et quels seroient les différens moyens d'en tirer parti, dans les années abondantes, indépendamment des usages connus & ordinaires dans cette Province?

PAR M. PARMENTIER, Censeur Royal, &c.

AUGMENTÉ par l'Auteur, de tout ce qui regarde l'Histoire Naturelle & la culture de ce grain.

« Si mon œuvre n'est pas en elle-même un modèle,
« J'ai du moins ouvert le chemin :
« D'autres pourront y mettre une dernière main. »
LA FONTAINE.

S.
641.
1-C.



A B O R D E A U X,
Chez ARNAUD-ANTOINE PALLANDRE l'aîné, Place Saint-Projet,
AU GRAND MONTENQUIEU.

M. D C C. L X X V.



140 M É M O I R E S U R L E M A Ï S.

Mais pour l'engrais des Volailles.

La volaille profite à vue d'œil nourrie avec du *Mais*, cru ou cuit, en farine ou en boulette. Les Chapons de la Bresse, les caillots d'oies, les foies de canards, si renommés dans toute l'Europe, ne doivent leurs avantages qu'à ce grain.

Mais en ouvrant les Traités d'économie rurale & rustique, on verra suffisamment que le *Mais* est une nourriture excellente, & la plus propre à engraisser toutes sortes d'animaux. Ces Ouvrages enseignent également tout ce qu'on peut désirer sur la manière de leur administrer ce grain, comme engrais, & comme nourriture, sans qu'il soit nécessaire d'insister ici sur ces détails.

A R T. V.

Emploi du Mais en bouillie.

Me voici parvenu aux usages les plus ordinaires du *Mais*, dans quelque pays que ce soit. Car il ne nous reste plus qu'à considérer ce grain relativement à l'emploi qu'on en fait sous forme de galette ou de pain. Mon Traité seroit incomplet, si je ne donnois à ces différens objets une attention particulière; d'autant mieux que nulle part ils ne sont présentés du côté de l'utilité générale.

La bouillie de *Mais* porte différens noms. On l'appelle *Polenta* dans les pays chauds de l'Europe, *Millassé*, *Cruchado* dans nos Provinces Méridionales, & *Gandés* en Franche-Comté & en Bourgogne: mais c'est toujours la farine de ce grain, plus ou moins divisée & purgée de son, délayée & cuite avec de l'eau, du lait, ou de la crème, & relevée par différens assaisonnemens, dont il résulte une bouillie plus ou moins épaisse, que l'on mange chaude ou refroidie, grillée ou frite.

De la Polenta.

Le *Mais* est l'aliment des habitans de la campagne dans la Lombardie, dans le Royaume de Naples, dans les États de Venise, & dans beaucoup d'autres

8.2.2 Le confit ou la cuisine du « gras »

La conservation dans la graisse qu'on appelle confit fait l'objet d'une définition dans le Larousse du XX^{ème} siècle :

Procédure de conservation par enrobage dans leur graisse fondue de l'oie, du canard, de la dinde, ... découpés en morceaux... après une macération de 24 heures dans le sel, les morceaux sont plongés dans une marmite contenant de la graisse fondue dans laquelle on les fait cuire pendant trois ou quatre heures. On dispose les morceaux cuits dans des pots de grès et on les recouvre complètement de graisse chaude.

L'auteur précise que *la préparation existante dans le Sud-Ouest à laquelle on donne le nom de confit... n'a pas de parallèle en France et qu'elle n'est pas non plus connue dans d'autres régions européennes.* Des méthodes ressemblantes existent mais pas identiques à celles du Sud-Ouest français.

L'intérêt du confit réside dans la facilité d'élaboration d'une méthode de conservation de la viande compte tenu des méthodes disponibles à l'époque. L'intérêt de l'oie était donc le fait qu'elle fournissait une abondante couverture de graisse. Pour réaliser des conserves, il fallait beaucoup de graisse, de plus la tradition et l'habitude faisaient que la graisse d'oie était indispensable pour faire la cuisine. Dans les régions d'élevage bovin, on avait le beurre, le Sud-Est avait l'huile d'olive, dans le Sud-Ouest, c'était le saindoux et la graisse d'oie.

8.2.3 Le foie gras : spécialité culinaire - redécouverte

Le lien entre l'origine et la transformation des produits du canard à foie gras est matérialisé par une réalité économique. L'ensemble des entreprises qui fabriquent du foie gras est à ce jour situé dans le Sud-Ouest.

Leur existence est relativement récente. Elle résulte de la révolution industrielle des moyens de communication de la fin du XIX^{ème} siècle et de l'invention de la méthode de conservation par Nicolas Appert.

D'autre part, on assista à une prise de conscience des cuisiniers dès le XVIII^{ème} siècle de la spécificité des foies gras de palmipèdes. Buffon le précisera largement et les écrits en attestent fortement. Ce sont véritablement les cuisiniers qui donneront toute sa renommée aux foies gras. D'ailleurs, l'art culinaire précise les préparations du foie gras sans pour autant en spécifier l'origine (canard ou oie).

Ainsi, en 1756, Pierre de La Lune, dans *Le Cuisinier donne la recette du « Foye Gras à la Broche »*. Casanova, en 1774, note qu'il a dégusté *un prodigieux pâté de foie gras* à l'occasion d'une étape dans le Sud-Ouest.

En 1747, *le Cuisinier Gascon* donne la première recette de pâté de foie gras en croûte. L'auteur anonyme, que l'on suppose être Louis Auguste de Bourbon, avait souvent cuisiné pour Louis XV. Buffon emploiera à cette époque le terme foie gras en faisant allusion directement au foie gras tel qu'on l'évoque aujourd'hui, à savoir un plat gourmand : *Souvent une oie engraisée aura le foie plus gras que toutes les autres viscères ensemble ; et ces foies gras que nos gourmands recherchent étaient aussi du goût des Apicius Romain* (Buffon : Histoire naturelle des oiseaux- 1778).

C'est à cette époque qu'apparaît la distinction entre les foies de palmipèdes engraisés et les foies des autres volailles engraisées (poulardes, chapons, dindes...). Dans le livre *La Cuisinière Bourgeoise*, Menon, en 1746, précise que *les gras des poulardes, chapons, dindons et gras poulets servent à mettre dans beaucoup de ragôts et à faire des entremets particuliers.*

Cette distinction sera encore plus affirmée lorsque, à partir du XIX^{ème} siècle, les pâtés de foie gras de Strasbourg et Toulouse commencèrent à se diffuser à grande échelle.

Ainsi, en 1830, Lorein, dans un traité de la préparation des substances alimentaires précise :

Foies gras : on peut considérer comme foies, que ceux des chapons et des poulardes, des oies et des canards engraisés. Ces foies sont très délicats et très recherchés ; ceux des poulets, chapons et poulardes entrent dans tous les ragoûts ; ceux des oies et canards, qui proviennent d'animaux engraisés ont souvent un volume énorme ; on en fait des pâtés aussi indigestes qu'ils sont agréables à manger.

A cette époque, une autre distinction dans les traditions régionales va apparaître car ces foies gras que Lorein évoque (palmipèdes) servent à réaliser deux pâtés de foie gras différents et déjà célèbres à l'époque : le pâté de foie gras d'oie de Strasbourg et le pâté de foie gras de canard de Toulouse.

Cette distinction est confirmée au début du siècle puisqu'en 1926, dans le Larousse Ménager (dictionnaire illustré de la vie domestique) on écrit : *les foies gras servent surtout à la confection de pâtés et de terrines, dont certaines régions ont la spécialité. Les pâtés de Strasbourg sont confectionnés avec du foie gras d'oie, cuit dans le saindoux, et largement parfumé de truffe. Ils sont expédiés en terrine. Les pâtés de Toulouse sont au foie de canard et font concurrence aux pâtés de Strasbourg.*

En 1787, dans *L'histoire de la vie privée des Français*, Toulouse est citée par d'Aussy comme ayant fondé sa réputation sur le foie gras de canard.

8.2.4 La réputation actuelle

De nos jours, la notoriété du Sud-Ouest et des petites régions qui le composent est indissociablement liée à la production des canards à foie gras.

Les entreprises situées dans le périmètre Sud-Ouest communiquent abondamment sur leur appartenance à ce terroir vis-à-vis du consommateur. De nombreuses initiatives ont d'ailleurs vu le jour depuis quelques années, matérialisant cette donnée essentielle que les véritables produits du canard à foie gras sont d'origine Sud-Ouest :

Au niveau de la production

Dans le cadre des relations entre l'Etat français et la production des canards à foie gras, après la création des offices en 1981, seules trois régions françaises ont pu mettre en place des associations régionales chargées de représenter les intérêts des producteurs :

- ◆ l'Aquitaine au travers de l'ARPALM : association type loi de 1901
- ◆ Midi-Pyrénées au travers de l'ARFAMIP : association type loi de 1901
- ◆ Le Limousin au travers de l'ARDEPAL : association type loi de 1901.

Ces associations établissent les politiques d'orientations de la filière avec les pouvoirs publics et les collectivités et sont chargées de les mettre en œuvre.

Au niveau des entreprises

Toutes les entreprises importantes du Sud-Ouest font apparaître sur leur étiquetage, leur appartenance aux terroirs. Depuis quelques années, elles précisent même sur l'étiquetage de leurs produits, l'origine de la matière première.

Cette notoriété est si porteuse en termes d'image vis-à-vis du consommateur qu'à l'heure actuelle il n'est pas une entreprise qui ne revendique pas dans ses argumentaires commerciaux sa localisation dans les régions traditionnelles de production du canard à foie gras.

C'est d'ailleurs la rançon du succès qui permet à certain de revendiquer abusivement cette appartenance qui motive entre autre la démarche d'indication géographique protégée.

Certaines entreprises avaient décidé, dès le début des années 1990, de se regrouper pour défendre le foie gras du Sud-Ouest. Celles-ci se sont engagées à respecter des règles d'éthique en matière de production et de transformation.

Elles ont créé le Comité Renaissance, en octobre 1992, avec la participation de plusieurs grands chefs cuisiniers originaires du Sud-Ouest et attachés à une tradition de qualité du foie gras Michel Guérard, Alain Dutournier et Alain Senderens.

Le Comité Renaissance a publié un résumé synthétique pour le public contribuant à renforcer la notoriété actuelle du Sud-Ouest en matière de produits du canard à foie gras.

Quelques exemples d'étiquettes utilisées par les entreprises illustrent le rappel permanent à l'origine du Sud-Ouest de la production des canards à foie gras.

Au niveau touristique et culturel

Les productions du canard à foie gras représentent une tradition agricole et culinaire importante dans l'histoire *du Midi Occidental* de la France.

Tous les ouvrages récents parus dans la littérature ces dernières années attestent du lien au Sud-Ouest. L'ouvrage de référence sur le foie gras qui atteste du lien de la production du foie gras avec le Sud-Ouest est à ce jour le livre de Silvano Serventi *La grande histoire du foie gras* parue chez Flammarion. Ce livre retrace l'histoire du foie gras depuis le début des temps et démontre la réputation, la notoriété du Sud-Ouest et d'autres régions (Alsace) en matière de production de canards à foie gras. Ce livre prolonge une recherche sur l'histoire du foie gras réalisée à l'Université de Paris VIII° en 1990 par Silvano Serventi pour l'obtention d'une maîtrise sous la direction du professeur Jean-Louis Flandrin. Beaucoup de références historiques citées dans ce dossier sont tirées de l'étude réalisée par M. Silvano Serventi.

Un autre aspect contribue à la réputation de la production des canards à foie gras dans le Sud-Ouest. C'est le maintien d'un certain nombre de marchés alors que les conditions de commercialisation actuelle ont largement diminué leur rôle dans la relation entre la production et les entreprises de

transformation agricole. Les principaux marchés qui restent, contribuent à la notoriété et à la dimension culturelle liée au foie.

Les principaux marchés au gras sont :

Dans les Landes

Montfort en Chalosse
Hagetmau

Pomarez
Villeneuve de Marsan

Aire sur Adour

Dans le Gers

Samatan
Mirande
Riscle

Gimont
Fleurance

Seissan
Eauze

En Dordogne

Ribérac
Tocane Saint Apre.

Thiviers en Périgord

Périgueux

Enfin, l'élément qui permet de justifier au mieux la réputation actuelle des produits du canard à foie gras du Sud-Ouest reste le poids économique de la filière palmipèdes à foie gras du Sud-Ouest par rapport à la filière nationale.

Le poids économique de la filière palmipèdes à foie gras du Sud-Ouest est très important. Quelques tableaux peuvent illustrer la réalité de la filière Sud-Ouest par rapport à la filière française.

◆ Au niveau de la production de canards gras

Les évolutions récentes de la production de canards à foie gras montrent un développement important dans les autres régions que le Sud-Ouest.

Toutefois une part importante est toujours produite dans le Sud-Ouest ainsi que l'illustre les tableaux suivants :

Tableau 1

Evolution de la production de canards Gras

Dans le Sud-Ouest et les autres régions – en milliers de têtes –

		1980		1985		1990	
		Têtes	%	Têtes	%	Têtes	%
Sud-Ouest	Aquitaine	2 450	65	4 318	69	7 600	69
	- dont Landes	1900		3450		5400	
	-dont Pyrénées	203		375		1250	
	Atlantiques						
	Midi-Pyrénées	1 154	31	1 730	28	2 685	24
Autres régions		153	4	175	3	757	7
Total		3 757	100	6 223	100	11 042	100
<i>S o u r c e : S C E E S - I T A V I</i>							

Tableau 2

Répartition départementale de la production de canards gras en 1993

	Canards - nombre de têtes -	%
Limousin	49 000	0.30
Dordogne	500 000	
Gironde	125 000	
Landes	5 600 000	
Lot et Garonne	550 000	
Pyrénées Atlantiques	1 950 000	
Aquitaine	8 725 000	57.62
Ariège	69 000	
Aveyron	130 000	
Haute Garonne	350 000	
Gers	2 050 000	
Lot	310 000	
Hautes Pyrénées	290 000	
Tarn	165 000	
Tarn et Garonne	400 000	
Midi-Pyrénées	3 764 000	24.86
Sud-Ouest	12 538 000	82.78
Loire Atlantiques	250 000	
Maine et Loire	240 000	
Mayenne	16 000	
Sarthe	130 000	
Vendée	1 100 000	
Pays de Loire	1 736 000	11.46
Côtes d'Armor	90 000	
Finistère	260 000	
Ile et Vilaine	26 000	
Morbihan	79 000	
Bretagne	455 000	3.00
Autres Régions		2.76
Languedoc	105 000	
Poitou Charentes	92 000	
Auvergne	60 000	
Rhône Alpes	27 000	
Basse Normandie	24 000	
Picardie	21 000	
Haute Normandie	19 000	
Alsace	18 000	
Autres régions	45 000	
Total France	15 140 000	100

En 1993, la production de canards gras du Sud-Ouest (Aquitaine, Midi-Pyrénées et Limousin) dépassait les 80 % de la production française.

En 1980, le Sud Ouest représentait 96 % du cheptel (cf. tableau 1).

Aquitaine, Midi-Pyrénées,
Limousin, Sud-Ouest
= 12 538 000

Tableau 3

Production de foie gras de canard par département - en tonnes -

		Foie gras de canard 1992	Foie gras de canard 1993
Sud-Ouest	Aquitaine, dont	4 580	4 664
	- Dordogne	235	244
	- Gironde	63	63
	- Landes	3 132	3 080
	- Lot et Garonne	275	303
	- Pyrénées Atlantiques	875	975
	Midi Pyrénées, dont	1 627	1 771
	- Ariège	28	28
	- Aveyron	73	65
	- Haute Garonne	132	135
	- Gers	926	1005
	- Lot	113	140
	- Hautes Pyrénées	113	145
	- Tarn	62	66
	- Tarn et Garonne	180	188
	Sud-Ouest	6 207	6 435
	Finistère	90	130
	Loire Atlantique	85	121
	Maine et Loire	93	83
Morbihan	36	36	
Vendée	437	539	
Sarthe	18	65	
Total France (rappel)	7 171	7 629	
<i>Chiffres provisoires et arrondis</i>			

La production de foie gras est essentiellement réalisée en Sud-Ouest (Aquitaine et Midi Pyrénées) :

- ◆ 6 207 tonnes en 1992, soit 86,60 % de la production nationale
- ◆ 6 435 tonnes en 1993, soit 84,35 % de la production nationale

◆ **Au niveau des entreprises d'amont et d'aval : situées essentiellement dans le Sud-Ouest.**

Les principaux acteurs de la filière palmipèdes à foie gras sont situés dans le Sud-Ouest. Le CIFOG a réalisé dans son rapport économique une sorte de photographie de la filière (cf. tableau CIFOG).

De ce rapport, il ressort que :

- ◆ **Au niveau des sélectionneurs** cf. page 56
2 organismes sur 3 sont dans les Landes
- ◆ **Au niveau de l'accoupage** cf. page 56
9 entreprises sur 19 sont dans le Sud-Ouest
- ◆ **Au niveau des abattoirs principaux** cf. page 57
18 abattoirs sur 26 sont dans le Sud-Ouest
- ◆ **Au niveau des découpeurs principaux** cf. page 57
11 découpeurs sur 12 sont dans le Sud-Ouest
- ◆ **Au niveau des conserveries** cf. page 58
14 conserveries sur 15 parmi les plus importantes sont situées en Sud-Ouest.

Cette liste n'est pas exhaustive et ne tient pas compte de toute la filière conserves à la ferme et artisans.

- ◆ Les principaux acteurs de la filière foie gras (source : CIFOG Inter – profession française)

Sélectionneurs

En cane Pékin, mère à mulard, trois souches principales :

- ◆ La cane Cherry Valley SL2 (Couvoir du Moulin Brulé à Saint Branchs – 37 -)
- ◆ La cane Option (sté Option à Morcenx –40-)
- ◆ La cane FI (SICA SEPALM à Souprosse –40-)

Marché de 350 000 à 380 000 mères.

Accoupage

Les principaux couvoirs de canetons mulards sont, par ordre alphabétique

- ◆ AVIBOCAGE aux Epesses – 85 –
- ◆ BLANCHARD à Cerisay – 79 –
- ◆ BREHERET LECHAT à La Poitevinière – 49 –
- ◆ COUTTIERE à Cangey – 37 –
- ◆ COUVOIR DE L'ARMAGNAC à Magnan – 32 –
- ◆ COUVOIR DU SAISON à Lichos – 64 –
- ◆ COUVOIR DE LA CONQUESTE à Carrère – 64 –
- ◆ COUVOIR DES MOUSQUETAIRES (SA) à Saint Germé – 32 –
- ◆ CROISE à Largeasse – 79 –
- ◆ DUBOIS CHARLOUX à Meslay du Maine – 35 –
- ◆ GRIMAUD à Roussay – 49 –



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

- ◆ HOURQUEBIE à Hinx – 40 –
- ◆ LATRY à Arsague – 40 –
- ◆ LAVIGNE à Bastennes – 40 –
- ◆ MENUET GOURDIN à Sallertaine – 85 –
- ◆ MOULIN BRULE à Saint Branchs – 37 –
- ◆ PAGOT à Saint Jean de Monts – 85 -
- ◆ PALMIDOR à Carcarès Sainte Croix – 40 -
- ◆ SOCAM à Audignon – 40 –

Les principaux abattoirs, par ordre alphabétique – liste non exhaustive –

- ◆ CAPEL à Gramat – 46 –
- ◆ CARC à Saint Macaire en Mauge – 49 –
- ◆ CEDEPAL à Objat – 19 –
- ◆ DELMOND à Vézac – 24 –
- ◆ DUCKS de Retz à Bouaye – 44 –
- ◆ EXCEL FOIE GRAS à Gibret – 40 –
- ◆ DANGOUMAU à Clermont – 40 –
- ◆ DE FESENSAC à Vic Fesensac – 32 –
- ◆ DOYENNE DE LANVAUX à Péaule – 56 –
- ◆ FOIE GRAS DU MAINE à Noyen sur Sarthe – 72 –
- ◆ GRIMAUD à Aignan – 32 –
- ◆ FLEURANCE FOIE GRAS à Fleurance – 32 –
- ◆ LABEYRIE à Saint Geours de Marenne – 40 –
- ◆ LAFITTE à Montaut – 40 –
- ◆ PALMIDOR à Bergerac – 24 –
- ◆ PALMIFIN à Lignol – 56 –
- ◆ PALDMILOR aux Herbiers – 85 –
- ◆ PALMI SERVICES à Montaut – 40 –
- ◆ PROGALIM à Chappes – 63 –
- ◆ REDOULES à Nojals et Clotte – 24 –
- ◆ SAMATAN FOIE GRAS à Samatan – 32 –
- ◆ SARL PERIGOURDINE D'ABATTAGE à Nontron – 24 –
- ◆ SARRADE à Saint Sever – 40 – et à Mirande – 32 –
- ◆ SICA HARAGUY à Came – 64 –
- ◆ SOPADEV à la Pommeraie sur Sèvre – 85 –
- ◆ VOLAILLES DU VIC BILH à Garlin – 64 –

Les découpeurs, par ordre alphabétique

Le nombre d'entreprises de découpe de palmipèdes à foie gras avoisine la centaine.

En 1993, les principales entreprises sont :

- ◆ 500 000 têtes
 - ◇ DELPEYPAT à Saint Pierre du Mont – 40 –
 - ◇ LABEYRIE à Saint Geours de Marenne – 40 –
 - ◇ PALMILORD aux Herbiers – 85 –
 - ◇ SARRADE à Aires sur Adour – 40 –



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

- ◆ 200 000 têtes et < 500 000 têtes
 - ◇ LA CAPEL à Gramat – 46 –
 - ◇ DOMAINE D’AUZAN à Castelnau d’Auzan – 32 –
 - ◇ ETS DELMOND à Vézac – 24 –
 - ◇ ETS GRIMAUD à Aignan – 32 –
 - ◇ LANDES FOIE GRAS à Montfort en Chalosse – 40 –
 - ◇ ETS LAFITTE à Montaut – 40 –
 - ◇ ETS MULLER à Hagetmau – 40 –
 - ◇ ETS PARIS à Pomarez – 40 –

Les conserveries, par ordre alphabétique

Les principales entreprises sont, par ordre alphabétique :

- ◆ AUGUSTE CYPRIEN à Saint Cyprien – 24 –
 - ◆ BIZAC à Brive – 19 –
 - ◆ BESSE à Prayssac – 46 –
 - ◆ CHAMPION à Périgueux – 24 –
 - ◆ COMTESSE DU BARRY à Gimont – 32 –
 - ◆ DOMAINE D’AUZAN à Castelnau d’Auzan – 32 –
 - ◆ DELPEYRAT à Saint Pierre du Mont – 40 –
 - ◆ FEYEL ARTZNER à Schiltigheim – 67 –
 - ◆ GRIMAUD à Maubourguet – 65 –
 - ◆ LABEYRIE à Saint Geours de Marenne – 40 –
 - ◆ LARNAUDIE à Figeac – 46 –
 - ◆ ETS LAFITTE à Montaut – 40 –
 - ◆ ROUGIE à Sarlat – 24 –
 - ◆ SARRADE à Aire sur Adour – 40 –
 - ◆ VALETTE à Gourdon – 46 –
- 400 à 700 T : 4 entreprises
200 à 400 T : 4 entreprises
100 à 200 T : 7 entreprises.

Poids économique de l’association pour la défense et la promotion du palmipède à foie gras du sud-ouest par rapport à la filière foie gras du Sud-Ouest (chiffres non exhaustifs)



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

Tableau récapitulatif des caractéristiques des opérateurs économiques adhérent à l'Association pour la promotion et la défense du canard à foie gras du Sud-Ouest

Département	NOM DE L'ENTREPRISE	CA 1993 EN KF	Nombre gaveurs apporteurs	Abattage découpe	Transformation	Nombre de salariés
64	LUR BERRI	20 000	90	X		3
40	CANADOUR	26 40	135			5
40	SARL AVIPALM		130			5
32	PRODUCTEURS GASCONS	68 000	150			8
82	Asso DEVELOPPEMENT PALMIPEDES		46			
40	SA SARRADE	400 000	350	X	X	240
32	ASSOCIATION FOIE GRAS		(500)			5
32	GASCOGNE FOIE GRAS		100			
46	CAPEL QUERCYNOISE		120			60
40	SA JUNCA	33 000	10	X	X	50
	SARL DIAGAL	8 000	20	X	X	10
32	GERSICA	44 000	90			44
12	UNICOR	9 500	42			4
40	SA DUPERIER	21 300			X	19
32	LA COMTESSE DU BARRY	256 000			X	200
64	CONSERVIERIES CHATEAU BELLEVUE	13 000	3	X	X	32
40	SA LAFITTE	103 000	100	X	X	45
64	SA BIRABEN	28 000	30	X	X	31
40	SALBDG	43 000	80	X		21
24	PERIGORD BETAÏL		30			23
24	PALMIGORD	11 000	85	X		35
40	LA GOURMANDIERE	18 000				17
40	SA CASTAING	38 000	25	X	X	35
40	SA LA CHALOSSAISE	9 500	5	X	X	7
40	SOCADOUR	400 000	350	X	X	240
81	L'OCCITAN	8 000	57			2
40	COPPAC		150			2
40	CICLA	24 000	40			
65	DRIMAUD MONTFORT FOIE GRAS	240 000	150	X	X	113
40	MULLER	140 000	150	X	X	120
40	LABEYRIE	350 000	500	X	X	320
32	DUCS DE GASCOGNE	100 000			X	113
40	EXCEL	35 000	15	X		35
46	GODARD	40 000			X	60
TOTAL ESTIME		2 466 700	3 053			1 904

Le tableau ci-dessus décrit le poids économique des opérateurs de l'association.

L'association représente, à ce jour :

- un chiffre d'affaires supérieur à 2 milliards de francs,
- un total supérieur à 2 700 exploitations,
- un nombre d'emplois directs supérieur à 1 500 personnes dans les entreprises.

Ces chiffres ne tiennent pas compte des emplois indirects liés à l'activité palmipèdes gras, les emplois de l'industrie d'alimentation animale et les emplois liés à toutes les autres consommations intermédiaires.

Il est difficile à l'heure actuelle de préciser le poids économique de des exploitations agricoles produisant du canard à foie gras.

Toutefois, si l'on considère qu'il y a deux personnes sur l'exploitation, cela signifie que 5 500 personnes au minimum vivent de cette production.

◆ **Estimation de la production, représentée par l'association par rapport à la production Sud-Ouest**

Un rapide calcul permet de concrétiser la réalité de la démarche.

Si l'on considère que chaque exploitation possède en moyenne des ateliers de gavage et travaille 12 bandes dans l'année en moyenne, on arrive à un total de 8 112 000 canards :

$250 \text{ places} \times 12 \text{ bandes} \times 2\,704 \text{ exploitations} = 8\,112\,000 \text{ canards}$.

Dans cette approche, ne sont pas pris en compte :

- les artisans conserveurs (estimation 500 sur le Sud-Ouest, représentés au travers de la chambre régionale des Métiers),
- la filière courte conserves à la ferme (estimation 600 sur le Sud-Ouest).

Les deux filières sont en train de se structurer pour adhérer à l'association.

8 112 000 canards représentent :

- 53,60 % de la production française,
- 65,00 % de la production du Sud-Ouest (Aquitaine, Midi-Pyrénées, Limousin).

Ces chiffres ne sont donc qu'une hypothèse basse.

Deux entreprises à elles seules représentant plus de 2,5 millions de canards :

- Labeyrie SA : 1,5 millions de canards,
- Sarrade SA : 1 million de canards.

8.3 Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit.

Au travers de ces différents éléments, on explique largement la réputation du Sud-Ouest en matière de production de canards à foie gras.

Si la production de palmipèdes à foie gras s'est développée dans le Sud-Ouest, c'est parce qu'elle y a trouvé des facteurs favorables :

- ◆ Un système d'économie rurale et familiale dans la paysannerie du Sud-Ouest,
- ◆ Des conditions pédoclimatiques favorables au développement *du bled de Turquie*, au maïs dès lors qu'il fut introduit en France au début du XVI^{ème} siècle.

Les avantages du maïs sont nombreux et aussi bien l'Abbé Rozier que Parmentier en témoignent :

- L'Abbé Rozier (Traité d'Agriculture 1787)

Les volailles de toute espèce profitent à vue d'œil, nourries avec du maïs cru ou cuit, en farine ou en boulette, elles prennent beaucoup de graisse et leur viande acquiert un goût fin et délicat ; aussi les plus estimées viennent-elles des endroits où ce grain est cultivé en grand.

- Parmentier, dans son mémoire sur le maïs, couronné le 25 août 1784, répondait à la question « *Quel feroit le meilleur procédé pour conferver, le plus long-temps possible, ou en grain ou en farine, le Maïs ou Blé de Turquie, plus connu dans la Guienne sous le nom de Blé d'Espagne ? Et quels feroient les différents moyens d'en tirer parti, dans les années abondantes, indépendamment des usages connus & ordinaires dans cette Province ?* (cf. annexe p 48-49).

Page 140 de ce mémoire, il précise le rôle du maïs dans l'engraissement des volailles :

Maïs pour l'engrais des volailles

La volaille profite à vue d'œil nourrie avec du maïs cru ou cuit, en farine ou en boulette. Les chapons de la Bresse, les cuisses d'oie, les foies de canards, si renommés dans toute l'Europe, ne doivent leurs avantages qu'à ce grain. Mais, en ouvrant les traités d'économie rurale et rustique, on verra suffisamment que le maïs est une nourriture excellente et la plus propre à engraisser toute sorte d'animaux. Ces ouvrages enseignent également tout ce qu'on peut désirer sur la manière de leur administrer ce grain, comme engrais et comme nourriture, sans qu'il soit nécessaire d'insister au vu de ces détails.

On note également que le développement des palmipèdes à foies gras dans le Sud-Ouest est étroitement lié aux techniques de conservation :

- ◆ Salaison combinée avec du séchage,
- ◆ Conservation dans la graisse,
- ◆ Conservation en bocaux ou en conserve selon la méthode Appert.

C'est parce que *les cuisiniers français ont créé un art culinaire qui va porter le foie gras au sommet de la gastronomie* que ce produit connaîtra le succès au XIX^{ème} siècle, dès lors que les innovations technologiques permettront son transport.

La consommation, et dans certains cas, la fabrication des produits du gras se développent dans les couches sociales élevées du Sud-Ouest.



On sait que les artisans toulousains accaparaient la quasi-totalité des foies gras disponibles sur les marchés de la ville, lorsqu'à partir de novembre les marchandises affluaient des départements environnants, Gers, Tarn et Garonne...

Ils mettaient le prix pour acquérir la matière première et les rares spécimens qui leur échappaient étaient vendus aux bourgeois de la ville.

Theron de Montaugé souligne l'effervescence qui régnait durant les mois d'hiver chez *les familles riches, où la maîtresse de maison ne dédaigne pas de participer à la confection de ses terrines de foie gras, pour lesquelles elle accepte avec une satisfaction qui ne cherche pas à se dissimuler, les félicitations de ses convives.*

Au début de notre siècle, en 1912, dans le cadre de l'application de la loi 1905 sur la répression des fraudes et falsifications, concernant les denrées alimentaires, le foie gras est désormais défini. Il est stipulé que *les conserves de foie gras doivent être préparées exclusivement avec des foies d'oie ou de canard de parfaite qualité...*

La notoriété du foie gras est associée au Sud-Ouest et aux régions qu'il englobe. Par la place tenue par la région Sud-Ouest dans les activités liées au gras, tant du point de vue historique que dans ces aspects quantitatifs et qualitatifs, on comprend mieux la conclusion de Silvano Serventi au terme de ses trois premiers chapitres de la partie intitulée « La France, pays du foie gras », de son ouvrage *La Grande Histoire du Foie Gras* :

« De ferme en marché, de ville en village, on n'en finit pas avec les étapes gourmandes dans ces terroirs du Sud-Ouest où le foie gras a élu domicile. Qu'il suive les méandres de la Dronne, de Ribérac à Brantôme, ou qu'il flâne sur les routes des Landes, du Lot ou du Gers, l'amateur de foie gras est ici en pays de cocagne ».

Hormis les noms des régions et des départements de l'Aquitaine, du Midi-Pyrénées et du Limousin, les terroirs qui se trouvent fédérés sous le terme générique de *Sud-Ouest* sont encore nommés ou Gascogne, Guyenne, Périgord, Rouergue, Pays de l'Adour, Béarn, Pays Basque, Quercy, Tursan, Bigorre, ou Nestes et Gascogne. Autant de noms divers pour désigner les riches nuances qui se retrouvent dans les savoir-faire gastronomiques régionaux dont le foie gras reste l'emblème majeur.



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

IX. Les Références concernant les structures de contrôle

QUALISUD

15 avenue de Bayonne
40500 SAINT SEVER
Tel : 05 58 06 15 21
Fax : 05 58 75 13 36

QUALITE France SAS

Immeuble le Guillaumet
60 avenue du G^{al} De Gaulle
92046 PARIS LA DEFENSE Cedex
Tel : 01 41 97 00 74

X. Eléments spécifiques de l'étiquetage liés à l'IGP

L'usage d'un terme géographique sur l'étiquetage et/ou le conditionnement, ne peut se faire que dans le cas où le produit final est issu d'un canard élevé, gavé, abattu et découpé dans la zone géographique mentionnée.

De même l'élaboration, le conditionnement et l'étiquetage du produit final doit avoir eu lieu dans la zone citée.

L'étiquetage du produit comprend :

- la dénomination : Canard à foie gras du Sud-Ouest,

Dans le cas où les produits sont issus de canards élevés, gavés, abattus, découpés, transformés, conditionnés et étiquetés dans une des petites zones géographiques définies aux chapitres II et V, l'étiquetage doit faire apparaître la mention Canard à foie gras du Sud-Ouest, complétée du nom de cette petite zone (par exemple : Périgord, Landes, Chalosse...).

Liste des dénominations possibles :

- Canard à foie gras du Sud-Ouest
- Canard à foie gras du Sud-Ouest - Chalosse
- Canard à foie gras du Sud-Ouest - Gascogne
- Canard à foie gras du Sud-Ouest - Gers
- Canard à foie gras du Sud-Ouest - Landes
- Canard à foie gras du Sud-Ouest - Quercy
- Canard à foie gras du Sud-Ouest - Périgord

- La caractéristique liée à l'origine : « canards élevés et préparés dans » la mention de la zone géographique choisie,

Sud-Ouest ou :

- ♦ Chalosse
- ♦ Gascogne
- ♦ Gers
- ♦ Landes
- ♦ Périgord
- ♦ Quercy

- Le terme géographique dans la dénomination de vente : il doit être au minimum aussi grand que les autres termes de cette dénomination.
- La vignette informative et les éléments collectifs d'étiquetage selon la charte collective en vigueur établie par le groupement.



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

XI. Exigences Nationales

ETAPES	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	METHODE EVALUATION
Accoupage	Canards mâles	Documentaire
Elevage	Zone géographique du bâtiment et du parcours d'élevage	Visuelle - Documentaire
	Age d'accès à un parcours, Densités en parcours	Visuelle - Documentaire
	Pourcentage de céréales	Documentaire - Analytique
Gavage	Zone géographique de l'atelier de gavage	Visuelle - Documentaire
	Origine des canards	Visuelle - Documentaire
	Age de mise en gavage	Documentaire
	Durée du gavage	Documentaire
	Pourcentage et Origine du maïs	Documentaire - Analytique
Abattage	Zone géographique de l'abattoir	Documentaire
	Origine des canards	Visuelle - Documentaire
	Age abattage	Documentaire
Découpe	Zone géographique de l'atelier de découpe	Documentaire
	Critères de sélection des produits de découpes (foie gras et viandes)	Visuelle – Documentaire
	Comptabilité matière du site	Documentaire
	Etiquetage	Visuelle - Documentaire
Transformation	Zone géographique de l'atelier de transformation	Documentaire
	Origine et nature des matières premières	Visuelle - Documentaire
	Conformité des produits finis	Documentaire – Analytique – Visuelle
	Comptabilité matière du site	Documentaire
	Etiquetage	Visuelle - Documentaire

XII. DEFINITIONS

Additifs :	Substances ou préparations contenant des substances autres que les pré-mélanges qui, incorporées aux aliments pour animaux, sont susceptibles d'agir sur les caractéristiques de ces aliments ou sur la production animale (décret n° 73-1101 modifié).
Aiguillettes :	Désigne la partie interne du muscle pectoral attaché à la carcasse.
Ailes:	Désigne l'ensemble des pièces de viande, de peau et de graisse enveloppant l'humérus, le radius et le cubitus. Les découpes doivent être pratiquées aux articulations.
Bande de Canetons en couvoir :	L'ensemble de canetons provenant d'un même couvoir et issus du croisement entre des femelles de même souche avec des mâles de même souche.
Bouillon :	Préparation obtenue par cuisson dans l'eau de certains des éléments de base suivants : couennes, os, coproduits de découpe, légumes, éventuellement accompagnés d'épices, plantes aromatiques, vins, alcools, liqueurs, condiments et de tous les ingrédients et additifs autorisés dans le produit auquel il est incorporé. Il peut être commercialisé sous forme déshydratée ou concentrée. (Réf. : Code la charcuterie, édition 1997, fiche 2.3.2, page 2,353 ½)
Canard Gras ou Canard à foie gras :	Canard élevé et gavé de façon à produire l'hypertrophie cellulaire graisseuse du foie.
Carcasse :	Désigne la carcasse avec les aiguillettes, avec ou sans le cou, avec ou sans le croupion.
Cœur :	Muscle cardiaque du Canard.
Conditionnement :	Opération qui consiste à protéger le produit par l'application d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant.
Contrôle :	Activités telles que mesurer, examiner, essayer ou passer au calibre une ou plusieurs caractéristiques d'une entité, et comparer les résultats aux exigences spécifiées en vue de déterminer si la conformité est obtenue pour chacune de ces caractéristiques (ISO 8402).
Couvoir :	Entité juridique procédant à l'incubation des œufs de canetons.
Cuisses :	Le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.
Cutterage :	Broyage et mélange des viandes et autres ingrédients dans un cutter.
Déchet :	Produit ou coproduit impropre à la consommation humaine.
Découpe secondaire :	Processus de tranchage permettant d'obtenir une portion du produit initial.
Densité d'élevage :	Il s'agit du nombre d'animaux rapportés au m ² utilisable.
DLC :	Date Limite de consommation.
DLUO :	Date Limite d'Utilisation Optimum.



Eleveur de PAG :	Eleveur de canard de l'âge de 1 jour à la mise en gavage.
Eveinage :	Opération qui consiste à dévasculariser le foie gras cru.
Emulsion :	Désigne le mélange foie gras + assaisonnement + eau, sans les morceaux.
Exploitant :	Est considéré comme exploitant une personne physique répondant à l'un des statuts suivants : <ol style="list-style-type: none">1. Affiliée à la MSA en tant que :<ul style="list-style-type: none">- personne physique non salariée ayant le statut d'exploitant.- OU conjoint collaborateur qui participe effectivement et habituellement à l'activité non salariée agricole de son conjoint (concubin, pacsé ou marié).- OU associé d'exploitation, personne non salariée âgée de 18 ans révolus et de moins de 35 ans qui, descendant, frère, sœur ou allié au même degré (gendre, belle-fille, beau-frère, belle-sœur, etc) du chef d'exploitation ou de son conjoint, a pour activité principale la participation à la mise en valeur de l'exploitation.- OU aide familiale, ascendant et, à partir de 16 ans descendant, frère, sœur ou allié au même degré du chef d'exploitation ou d'entreprise, ou de son conjoint, vivant sur l'exploitation ou l'entreprise et participant à sa mise en valeur, sans y avoir la qualité de salarié.2. Conjoint(e) salarié(e) de l'exploitant (concubin(e), pacsé(e) ou marié(e)).3. Actionnaire, personne physique détenteur de parts d'une société d'exploitation agricole. Les seuils définis dans le présent cahier des charges s'apprécient par exploitant en prenant en compte l'ensemble des ateliers produisant de l'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest que celui-ci exploite personnellement ainsi que les sociétés agricoles produisant de l'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest dans lesquelles : il participe aux travaux, il est détenteur de parts ou qu'il contrôle directement ou indirectement. Les exploitants, ainsi définis, peuvent apparaître au maximum dans 3 sociétés agricoles de production d'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest.
Ferments :	Micro-organismes cultivés en culture pure ou en mélange, adaptés au milieu carné et présentant un intérêt technologique.
Fumage :	Traitement visant l'imprégnation du produit par la fumée.
Gésier :	Deuxième poche de l'estomac du canard, constituée d'un muscle épais, comestible.
Habilitation :	Reconnaissance par l'organisme certificateur de l'aptitude d'un opérateur à satisfaire aux exigences du cahier de charges et à le respecter, et de son engagement à appliquer le cahier des charges.
HACCP :	"Analyse des Risques, Points critiques pour la maîtrise" : Démarche conduisant à identifier le ou les dangers significatifs par rapport à la salubrité, spécifique à un produit alimentaire, à les évaluer et à établir les mesures préventives permettant de les maîtriser (Alinorm 95/13A, Codex Alimentarius).
Homogénéat :	L'ensemble constitué par la partie de foie gras qui n'a pas gardé la texture de morceau après agglomération des morceaux et les fragments de masse inférieure à 20 grammes (Décret n° 93-999).



- Magret :** Il est défini comme étant le muscle de masse pectorale constituant le filet (prélevé sur un canard engraisé par gavage en vue de la production de foie gras). Le magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette et doit être présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée le recouvrant.
- Manchon :** Désigne la première phalange de l'aile.
- PAG ou Canards Prêts à Gaver :** Canards dont le développement est suffisant pour permettre le gavage.
- Parage :** Opération qui consiste à éliminer les parties présentant un traumatisme ou un défaut important pouvant nuire à la présentation du produit fini.
- Pochage :** Traitement thermique rapide des foies gras ayant pour objet de retirer l'excédent de graisse.
- Salaison au sel sec :** contact prolongé de la viande avec le sel (chlorure de sodium) et généralement des additifs de salaison (nitrate de sodium ou de potassium et/ou sel nitrité associés à l'acide ascorbique, l'acide érythorbique et leur sels), à l'exclusion de toute addition de saumure.
- Séchage :** Il s'agit d'un traitement appliqué aux produits susceptibles de provoquer, au cours d'une réduction lente et graduelle de l'humidité, l'évolution de processus fermentatifs ou enzymatiques naturels, comportant dans le temps des modifications qui confèrent au produit des caractéristiques organoleptiques typiques et en garantissant la conservation et la salubrité des conditions normales de température ambiante.
- Trempage :** Opération qui consiste à plonger dans de l'eau chaude les canards abattus et saignés, afin de faciliter leur plumaison.
- Vide sanitaire :** Délai d'attente observé entre la fin du nettoyage/désinfection des bâtiments et du matériel, après l'enlèvement d'un lot, et la mise en élevage d'un autre lot dans le même bâtiment.