

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES	
I.G.P. « Canard à foie gras du Sud-Ouest »	
<i>Demande de modification du cahier des charges IGP Rapport d'étape de la Commission d'Enquête Opportunité de lancement d'une PNO</i>	
2011-113	DATE : 10 mars 2011

<p>DEMANDEUR : PALSO (Association pour la promotion et la défense des produits de palmipèdes à foie gras du Sud-Ouest) CITE MONDIALE 6 parvis des Chartrons 33000 BORDEAUX Tel : 05 56 48 80 35 - fax 05 56 79 03 86 Président : Marcel SAINT-CRICQ</p>
<p>COMMISSION D'ENQUETE : Date de nomination : 4 juin 2009 (activation le 2 juin 2010) Composition : Monsieur LEUTRAT, Madame VUCHER Missions : prendre connaissance du dossier et en faire une analyse au regard des orientations du comité national. La commission d'enquête devra garder à l'esprit que l'instruction doit être menée en visant à réduire le plus possible le nombre et l'ampleur des modifications demandées. Secrétaire de la commission d'enquête : Catherine OGGERO - UT Sud-Ouest - Bordeaux</p>

I – FICHE DE SUIVI SIMPLIFIÉE

Phase ou évènement	Date	Réf¹	Observation
JOUE	<i>27/06/2000</i>	<i>R(CE) 1338/2000 de la Com du 26/06/2000</i>	Enregistrement en IGP
Date de réception du dossier de demande de modification	<i>16/10/2007</i>		Demande suspendue ensuite par l'ODG pour complément
Nouvelle version du CDC	<i>24/03/2009</i>		Demande suspendue ensuite par l'ODG pour complément

¹ Réf : n° de la note de présentation au Comité national

Phase ou évènement	Date	Réf ¹	Observation
Nouvelle version du CDC	26/05/2009		
Courrier PALSO	29/05/2009		Demande l'examen de leur demande de modification par la CP avec pour objectif sa transmission à la Commission européenne en 2010 Courrier à la demande du CA du 14 mai 2009
COMITE NATIONAL	04/06/2009	2009-QD5	Nomination d'une CE sous réserve de l'avis favorable du lancement de l'instruction de la CP Composition de la CE : M.LEUTRAT et Mme VUCHER
Réunion INAO/PALSO	06/08/2009		Réunion de travail sur les modifications demandées.
Nouvelle version du CDC	10/08/2009		
JORF	25/08/2009		Arrêté du 30 juillet associant le label 12/89 à l'IGP
Commission permanente	30/09/2009	2009-cp1006	Avis défavorable au démarrage de l'instruction de la demande par la commission d'enquête qui a été nommée sur ce dossier lors du comité national de juin 2009. Le groupement doit revoir sa demande de modification : <ul style="list-style-type: none"> ➤ mieux caractériser son produit IGP en se posant la question : <ul style="list-style-type: none"> • de la nécessité d'élaborer une liste aussi détaillée de produits dans le cahier des charges • de la nécessité d'en définir toutes les formes de commercialisation dans le cahier des charges ➤ définir ce qui peut être précisé dans le cahier des charges. ➤ expertiser, pour chacune des pièces ajoutées, l'impact sur le lien avec l'aire géographique, afin de déterminer si cet impact ne risque pas de remettre en cause l'IGP elle même.
Nouvelle version du CDC	02/12/2009		
Réunion INAO/PALSO	22/03/2010 et 02/04/2010		Réunion de travail sur les modifications demandées
Nouvelle version du CDC	09/04/2010		
Commission permanente	01/06/2010	2010-cp610	La commission permanente a accepté d'activer la commission d'enquête nommée par le comité national IGP-LR-STG en sa séance du 4 juin 2009 et composée de M. LEUTRAT et Mme VUCHER. La commission d'enquête devra examiner en particulier les points suivants : <ul style="list-style-type: none"> - L'opportunité de demander une modification des quotas par exploitation, - L'opportunité d'intégrer le canard entier dans la liste des produits alors que toutes ses pièces de découpe y figurent par ailleurs et que le nom de l'IGP porte sur le canard entier : le canard entier n'est-il pas sous entendu?, -La motivation de l'ODG à imposer

Phase ou évènement	Date	Réf ¹	Observation
			l'étiquetage/conditionnement dans chaque petite zone géographique, -La présence de la référence au logo IGP dans la partie étiquetage du cahier des charges et du document unique. La commission d'enquête devra garder à l'esprit que l'instruction doit être menée en visant à réduire au maximum le nombre et l'ampleur des modifications demandées. La commission d'enquête devra rendre un rapport au plus tard le 30 septembre 2011.
Courrier de décision CN	30/06/2010		
Déplacement de la CE	19 et 20/10/2010		Les échanges avec les représentants de l'ODG ont permis de prendre la mesure de la filière et de ses attentes. La CE note que parmi les différentes propositions de modifications toutes n'ont pas le même fondement, elle a attiré l'attention de l'ODG sur celles qui apparaissent purement économiques et de nature à remettre en cause l'identité de l'IGP. Elle a souhaité que l'ODG s'interroge sur le bien fondé de chaque modification au regard de l'IGP.
Courrier de la CE à l'ODG	21/12/2010		La Commission d'enquête a pris acte d'un certain nombre de modifications mais demande toutefois des compléments pour certaines. Pour les autres points listés, la Commission d'enquête attend des précisions.
Réponse de l'ODG et nouvelle version du CDC	20/01/2011		
Réunion INAO/PALSO	27/01/2011		
Réunion téléphonique de la CE	01/02/2011		Examen des réponses

II – TRAVAUX DE LA COMMISSION D'ENQUÊTE

La commission d'enquête s'est déplacée les 19 et 20 octobre 2010 à Fleurance dans le Gers. Ce déplacement a permis de prendre la mesure de la filière et de ses attentes en termes de modification du cahier des charges, notamment à l'occasion des différentes visites.

La commission d'enquête a noté que parmi les différentes propositions de modifications, toutes n'avaient pas le même fondement ; elle a attiré l'attention de l'ODG sur celles qui apparaissent comme purement économiques et de nature à remettre en cause l'identité de l'IGP.

La Commission d'enquête a donc souhaité que l'ODG s'interroge sur le bien-fondé de chaque modification au regard de l'IGP.

L'ODG a fait part de ses réponses par courrier en date du 20 janvier 2011. Il convient de noter que l'ODG a abandonné un certain nombre de ses demandes de modifications initiales et a développé un argumentaire visant à justifier les demandes de modifications qu'il maintenait.

Les principales modifications, dont certaines consistent en réalité en une consolidation du cahier des charges de l'IGP à partir des éléments de la CCP, concernent :

- l'ajout du canard entier (avec ou sans foie) et carcasse éviscérée.

La commission permanente avait demandé à la commission d'enquête d'examiner l'opportunité d'intégrer le canard entier avec la question de savoir s'il n'était pas déjà sous-entendu dans le nom de l'IGP.

Cette approche au regard du contenu du cahier des charges et de la fiche résumé semble difficile, puisqu'il est en général fait référence dans ces documents aux « produits issus du canard à foie gras » avec une liste les précisant dont le canard entier ne fait pas partie.

De plus, le canard entier n'apparaît à aucun moment dans la partie lien.

En outre, aucun canard entier n'a jamais été commercialisé en IGP.

En conséquence, la commission d'enquête a considéré qu'il s'agirait d'un nouveau produit et que cet ajout était nécessaire si le groupement veut effectivement pouvoir commercialiser le canard entier sous IGP.

- la présentation sous forme de découpe secondaire pour tous les autres produits ;
- la présentation sous forme assaisonné du foie gras cru seulement ;
- l'introduction de la possibilité d'avoir des animaux « démarrés » en élevage qui était prévue en CCP ;
- la possibilité d'avoir un fractionnement et une rotation des parcours ;
- l'introduction du gavage en continu pour les producteurs fermiers ;
- La diminution de la durée de gavage en nombre de jours (passage de 12 à 10 minimum) et en nombre de repas (passage de 24 à 20 minimum) ;
- l'indication de la possibilité d'utiliser le maïs en grain ou broyé (pâtée) ;
- l'introduction d'un âge minimal à l'abattage de 91 jours pour le canard mulard et 92 jours pour le canard de Barbarie. Cet âge minimal correspond à la somme de la durée minimale d'élevage (81 ou 82 jours) et de la durée minimale de gavage (10 jours) ;
- suppression du délai entre éviscération et découpe (24h) et entre abattage et congélation ou surgélation (48h) ;
- l'assaisonnement est défini et limité à 4% de la masse de la préparation ;
- l'introduction de la cuisson au torchon pour le foie gras ;
- l'utilisation de foies gras IGP déjà transformés et cuits dans le bloc de foie gras à hauteur de 10% maximum de l'émulsion ;
- l'interdiction d'utilisation du salage par saumurage pour les viandes transformées ;
- l'introduction de précision sur le séchage et l'interdiction d'utilisation pour le magret fumé d'arômes ou de procédés tels que le douchage, le trempage ou l'aspersion de fumée liquide ;

Concernant l'obligation de conditionnement et d'étiquetage dans la zone, l'ODG précise que ces éléments figurent déjà dans le cahier des charges enregistré. Il a cependant fourni à la demande de la commission permanente un argumentaire de justification du conditionnement et de l'étiquetage dans l'aire en s'appuyant sur des éléments issus de la jurisprudence communautaire et complété son cahier des charges.

Le cahier des charges fait par ailleurs l'objet de modifications de forme pour être mis en conformité avec le guide du demandeur IGP et d'une consolidation avec les cahiers des charges label rouge et CCP.

La commission d'enquête a validé les modifications demandées et n'a pas formulé d'observations particulières, si ce n'est une interrogation sur la nécessité et l'opportunité de modifier le chapitre « lien » du fait de l'ajout du canard entier dans le champ d'application de l'IGP.

L'ODG a en outre fait parvenir un courrier dans lequel il demande à bénéficier de la mise en œuvre de la protection nationale transitoire pendant le temps d'instruction de la demande de modification de l'IGP par la Commission européenne.

III – REMARQUES DES SERVICES DE L'INAO

Les services de l'INAO ont formulé les remarques suivantes concernant le cahier des charges modifié de l'IGP « canard à foie gras du Sud-Ouest » et le document unique :

- le cahier des charges comporte de nombreuses obligations de nature réglementaire (respect de la législation alimentaire – article 3 du règlement (CE) n°178/2002). Leur maintien dans le cahier des charges est possible, mais l'attention de l'ODG a été appelée sur les obligations qui découlent de ces dispositions en matière de contrôle. L'ODG souhaite le maintien de ces dispositions afin d'en renforcer le contrôle ;
- dans le paragraphe « description du produit », il semble opportun de remplacer les mentions du « magret fumé » par des mentions du « magret séché et fumé » afin de mieux traduire la réalité comme cela est détaillé dans le rapport de la commission d'enquête ;
- le paragraphe qui est dans la partie « délimitation de l'aire géographique » indiquant que le tranchage/reconditionnement devant le consommateur est exclu du cahier des charges doit être reformulé : il est nécessaire d'indiquer à la place que « les exigences de conditionnement et d'étiquetage dans l'aire géographique ne s'appliquent pas aux opérations de tranchage et reconditionnement devant le consommateur (détaillant, rayon traiteur, etc.) qui peuvent être réalisées hors de l'aire » ;
- Dans la partie « étiquetage », il est indiqué que tous les étiquetages sont validés par le PALS0 avant impression et utilisation : d'après le service juridique de l'INAO, le groupement ne peut pas faire figurer une telle exigence dans son cahier des charges.

Ces remarques devront être prises en compte d'ici le lancement de la procédure nationale d'opposition.

De même, des remarques formulées par la DGCCRF (fournies en séance) concernant le cahier des charges devront être prises en compte d'ici le lancement de la procédure nationale d'opposition.

IV – QUESTIONS POSÉES AU COMITÉ NATIONAL

Le comité national est invité :

- **à prendre connaissance du rapport de la commission d'enquête et du projet de cahier des charges joints ;**
- **à se prononcer sur les critères sur lesquels la commission d'enquête a pris position et qu'elle expose dans son rapport, en particulier la nécessité d'ajouter le canard entier pour pouvoir le commercialiser sous IGP ;**
- **à répondre à la question posée par la commission d'enquête de l'opportunité de modifier le chapitre « lien » du fait de l'ajout du canard entier dans le champ d'application de l'IGP ;**
- **à se prononcer sur l'opportunité de lancement d'une PNO sur le projet de cahier des charges joint et sur la demande de protection nationale transitoire, sous réserve que soient prises en compte les remarques sur le cahier des charges et le document unique transmises par ailleurs au groupement par les services de l'INAO et la DGCCRF.**



IGP « canard à foie gras du Sud-Ouest »

Demande de modification

Rapport d'étape de la commission d'enquête

Opportunité de lancement d'une PNO

Membres de la Commission

M. Bernard LEUTRAT

Signature

Mme Nathalie VUCHER

Secrétaire de la Commission : C.OGGERO

Responsable de projet : L.FIDELE

Sommaire

Introduction.....	3
1. Le porteur de projet	4
2. Le nom du produit	4
3. Type de produit.....	4
4. La description du produit.....	5
5. La délimitation de l'aire géographique.....	6
6. La preuve de l'origine.....	8
7. La méthode d'obtention	8
a) En élevage	8
b) En gavage	9
c) Abattage	9
d) Assaisonnement des foies gras cru	10
e) Transformation des foies gras	10
f) Transformation des viandes	11
8. Le lien avec l'aire géographique.....	11
9. La structure de contrôle	11
10. L'étiquetage	12
11. Les exigences éventuelles	12

Introduction

Lors de sa séance du 4 juin 2009, le comité national des IGP-LR-STG a désigné monsieur Leutrat (président) et Mme Vucher comme membres de la commission d'enquête chargée de l'instruction du dossier de demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest » « sous réserve de l'avis favorable du lancement de l'instruction par la commission permanente » (extrait du RDP, réf. 2009-QD5).

La commission permanente a examiné une première fois cette demande en septembre 2009 et a rendu un avis favorable au démarrage de l'instruction lors de sa séance du 1^{er} juin 2010.

La commission permanente a souhaité que la commission d'enquête garde à l'esprit que l'instruction soit menée en visant à réduire le plus possible le nombre et l'ampleur des modifications, considérant que cette IGP, enregistrée en 2000, bénéficie de plusieurs dérogations aux principes exigés par la Commission européenne.

Elle a demandé que la Commission d'enquête examine plus particulièrement :

- L'opportunité de demander une modification des quotas par exploitation,
- L'opportunité d'intégrer le canard entier dans la liste des produits alors que toutes ses pièces de découpe y figurent par ailleurs et que le nom de l'IGP porte sur le canard entier : n'est-il pas déjà sous-entendu que le canard entier est compris dans le champ d'application de l'IGP ?
- La motivation de l'ODG à imposer l'étiquetage/conditionnement dans chaque petite zone géographique,
- La présence de la référence au logo IGP dans la partie étiquetage du cahier des charges et du document unique

La commission d'enquête s'est déplacée les 19 et 20 octobre 2010 à Fleurance dans le Gers. Ce déplacement a permis de prendre la mesure de la filière et de ses attentes en termes de modification du cahier des charges, notamment à l'occasion des différentes visites.

L'ODG compte 2 200 producteurs et 100 transformateurs de tailles très différentes.

L'ODG est également titulaire d'un label (LA 12/89) et d'une CCP (CCP 04/95) qui servent de base à la production, cette dernière représentant le socle de la production en IGP.

L'ODG a indiqué que ses demandes de modifications visaient à modifier les erreurs dues à l'inexpérience lors de la rédaction du cahier des charges IGP mais surtout à faire de l'IGP un signe à part entière. Interrogé sur le devenir de la CCP dans cette perspective, l'ODG a indiqué que la CCP subsistera par la volonté de certains opérateurs de continuer à l'utiliser, elle devra néanmoins rester conforme à l'IGP.

L'ODG a souligné qu'il n'avait jamais communiqué sur la CCP mais fait porter tous ses efforts sur l'origine. Il précise d'ailleurs que selon une étude, l'origine est le premier critère d'attente des consommateurs en matière de foie gras, devant le prix.

L'ODG a également tenu à rappeler que l'IGP avait parfaitement rempli sa fonction de protection contre les usurpations qui, à l'époque concernaient des produits importés. L'ODG indique qu'aujourd'hui les principales usurpations se rencontrent sur internet.

L'IGP a eu un effet structurant en terme de développement local, la production est passée de 9 millions à 19 millions de canards commercialisés sous IGP sur un total de 35 millions de canards actuellement produits en France, ce qui représente 20 000 tonnes de produits IGP dont 6 000 tonnes de foie gras (cru et transformé).

L'ODG a enfin précisé que ses demandes n'avaient pas soulevé d'opposition, au contraire, elles sont attendues par les producteurs de la filière courte (production – transformation - vente par le même opérateur) pour intégrer la démarche IGP.

La commission d'enquête a noté que parmi les différentes propositions de modifications, toutes n'avaient pas le même fondement ; elle a attiré l'attention de l'ODG sur celles qui apparaissent comme purement économiques et de nature à remettre en cause l'identité de l'IGP. La Commission d'enquête a donc souhaité que l'ODG s'interroge sur le bien-fondé de chaque modification au regard de l'IGP.

L'ODG a fait part de ses réponses par courrier en date du 20 janvier 2011 (copie jointe).

Les différentes demandes de modifications examinées sont reprises ci-dessous. Le cahier des charges fait par ailleurs l'objet de modification de forme pour être mis en conformité avec le guide du demandeur IGP et d'une consolidation avec les cahiers des charges label rouge et CCP.

L'ODG a par ailleurs fait parvenir un courrier dans lequel il demande à bénéficier de la mise en œuvre de la protection nationale transitoire pendant le temps d'instruction de la demande de modification de l'IGP par la Commission européenne.

1. Le porteur de projet

Les modifications sont purement formelles :

- Mise en conformité du nom du groupement demandeur avec celui de l'ODG tel que reconnu
- Suppression des parties rédigées pour ne conserver que le nom et l'adresse (cf. guide du demandeur)

2. Le nom du produit

L'IGP a été enregistré sous le nom « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) »

Les modifications sont purement formelles :

- Suppression des parties rédigées pour ne conserver que le nom sous la forme ci-dessus correspondant à l'enregistrement en IGP.

3. Type de produit

Cette partie a été modifiée formellement pour reprendre la terminologie des classes de produit du Règlement (CE) n° 1898/2006 de la Commission annexe II.

Cette IGP avait été enregistrée avec un cahier des charges visant deux classes de produits : « viandes et abats comestibles » et « préparations de viandes » selon la terminologie du cahier des charges enregistré.

Cette présentation n'est plus admise aujourd'hui par la Commission européenne pour les nouvelles demandes, pour lesquelles elle exige un dossier par produit (traitements technologiques différents d'une même matière première provenant d'une même aire) ou au minimum un dossier par classe de produit.

La Commission européenne a cependant indiqué lors d'une réunion avec les autorités françaises que pour la demande de modification à venir de l'IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest », sans préjuger de l'instruction qui sera faite par la Commission européenne de la demande de modification, il semble plus pragmatique de rester sur la présentation actuelle (un seul cahier des charges pour un très grand nombre de dénominations si on combine les types de produits couverts par l'IGP avec les origines géographiques incluses dans l'IGP), tout en soulignant que celle-ci ne serait plus acceptable aujourd'hui.

Le cahier des charges modifié conserve donc les deux catégories de produits pour cette IGP, mises à jour selon la nouvelle terminologie :

- classe 1.1 « viande (et abats) frais (préparations de viande) »
- classe 1.2 « produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.) »

4. La description du produit

La demande visait initialement à un élargissement :

- De la gamme des produits couverts, avec l'ajout :
 - o en viandes et abats frais, du canard entier (avec ou sans foie) et carcasse éviscérée
 - o en produits à base de viande, du cœur confit et du magret séché et fumé
- des modes de présentation avec l'ajout :
 - o en viandes et abats frais, des produits assaisonnés (sans modification à cœur) et découpés (tranchage / portion par découpe secondaire)
 - o en produits à base de viande, des produits découpés (découpe secondaire)

Après échanges avec la commission d'enquête, la demande est aujourd'hui réduite à :

- l'ajout du canard entier (avec ou sans foie) et carcasse éviscérée ;
- la présentation sous forme de découpe secondaire pour tous les autres produits ;
- la présentation sous forme assaisonné du foie gras cru seulement.

Concernant l'ajout du canard entier, l'ODG fait valoir qu'il s'agit d'un oubli et que ce produit bénéficie du même lien à l'origine que les autres produits. Le canard entier (avec ou sans foie) et la carcasse éviscérée sont principalement vendus sur les marchés au gras dont la tradition perdure aujourd'hui dans le Sud-Ouest.

La commission permanente a demandé à la commission d'enquête d'examiner l'opportunité d'intégrer le canard entier avec la question de savoir s'il n'était pas déjà sous-entendu dans le nom de l'IGP. Cette

approche au regard du contenu du cahier des charges et de la fiche résumé semble difficile, puisqu'il est en général fait référence dans ces documents aux « produits issus du canard à foie gras » avec une liste les précisant. Le canard entier n'apparaît à aucun moment dans la partie lien. En outre, aucun canard entier n'a jamais été commercialisé en IGP.

La commission d'enquête est favorable à cet ajout qui apparaît cohérent avec la construction de cette IGP qui concerne notamment des produits crus issus de la découpe du canard dont les conditions d'élevage sont définies dans le cahier des charges.

Concernant les magrets séchés et fumés, il s'agit non pas d'un ajout mais d'un éclaircissement. Si l'on fait exception de la présentation en frais, tout magret est séché, il peut être en plus fumé. L'ajout du magret de canard séché et fumé n'est donc pas maintenu en temps que modification de l'IGP, cependant la rédaction du cahier des charges est clarifiée sur ce point dans la méthode d'obtention.

Concernant les modes de présentation, l'ODG a retiré sa demande de présentation sous forme assaisonnée de tous les produits crus pour la limiter au seul foie gras cru. Il s'agit dans ce cas de proposer un produit « prêt à cuire ». L'ODG souligne dans ce cas que le foie gras cru commercialisé correspond au produit tel qu'il est préparé avant sa transformation ultérieure dans le cadre de ce cahier des charges.

L'assaisonnement est défini de façon identique en produit cru ou transformé :

*« 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. ».*

Concernant la découpe secondaire, il s'agit de permettre la vente de portion au consommateur final. Son ajout est donc demandé pour tous les produits.

La commission d'enquête est favorable à ces demandes qui ne sont pas de nature à remettre en cause l'IGP.

5. La délimitation de l'aire géographique

La zone n'est pas modifiée mais sa présentation : la liste des cantons est remplacé par la liste des communes correspondantes.

Toutes les opérations de l'élevage à l'étiquetage doivent avoir lieu dans la zone. C'était déjà le cas implicitement selon la version du cahier des charges en vigueur. L'obligation du conditionnement et de l'étiquetage dans l'aire sont ajoutés explicitement.

L'ODG a indiqué à la commission d'enquête qu'il souhaite maîtriser l'étiquetage notamment pour la découpe secondaire ou le tranchage afin de s'assurer de la bonne utilisation de l'IGP. Il rappelle qu'il valide déjà tous les étiquetages.

L'ODG précise que ces éléments figurent déjà dans le cahier des charges enregistré :

- page 34, « tous les produits sont étiquetés avant leur expédition » ce qui revient également à localiser cette opération.
- page 34, « les viandes confites sont conditionnés dans le contenu final »
- page 32 et 34, la mise sous vide des magrets et des foies gras est prévue
- page 32, le traitement thermique final des préparations de foie gras se fait après le conditionnement

L'ODG a cependant fourni à la demande de la commission permanente un argumentaire de justification du conditionnement et de l'étiquetage dans l'aire en s'appuyant sur des éléments issus de la jurisprudence communautaire (voir sa réponse jointe).

Il a également complété son cahier des charges des éléments suivants :

Ces exigences de conditionnement et d'étiquetage permettent de :

- ***Maintenir les caractéristiques des produits : le foie gras frais (cru) est un produit fragile qui a tendance à s'oxyder sous l'effet de l'air. Même après cuisson le produit reste fragile, pour preuve les conseils de préparations et de présentations des produits, mentionnés sur les étiquettes et qui prévoient notamment de ne pas ouvrir trop à l'avance le produit, afin d'éviter ces phénomènes d'oxydation. Il en va de même pour les viandes de canard, également sensibles à l'oxydation.***
- ***Protéger l'image des produits et éviter les impacts négatifs sur le consommateur : l'apposition d'un code sanitaire issu d'un département hors Sud-Ouest sur un produit IGP Sud-Ouest, engendrerait un impact négatif et serait source de confusion pour le consommateur, notamment au regard de l'image et de l'origine traditionnelles 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 du canard à foie gras du Sud-Ouest non préemballés. Seule l'apposition d'une « marque d'authenticité » sur l'étiquetage et le contrôle de la traçabilité associée, sont les garants d'un produit d'origine Sud-Ouest,***
- ***Maîtriser les contrôles en garantissant la traçabilité et la comptabilité matière par site : les contrôles d'étiquetage et de conditionnement se font de manière systématique chez les opérateurs engagés 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 engagés, seuls les contrôles nationaux par échantillons ou sur dénonciation sont susceptibles de mettre à jour une erreur.***

La commission d'enquête propose de retenir ces éléments comme éléments justificatifs à transmettre à la Commission européenne.

6. La preuve de l'origine

Il est ajouté l'obligation d'avoir une comptabilité matière par site (cf. article 6 paragraphe 2 du Règlement (CE) n°1898/2006 de la Commission européenne)

La commission d'enquête n'a pas d'observation particulière sur ce chapitre.

7. La méthode d'obtention

Cette partie fait l'objet de nombreuses modifications de forme et de fond.

Sur la forme, il s'agit notamment de rendre plus lisible la partie relative aux produits transformés.

Les modifications correspondent d'une part à la reprise d'éléments de la CCP ou du label (en italique) et d'autre part des ajouts ou modifications (en gras). En surligné apparaissent des éléments déplacés.

Les principales modifications concernent :

a) En élevage

- l'introduction de la possibilité d'avoir des animaux « démarrés » en élevage qui était prévu en CCP,
- pour la définition des densités en bâtiment et sur parcours, la suppression de la distinction entre animaux placés dans le même bâtiment pendant toute la durée de l'élevage et animaux déplacés,
- l'introduction de la notion d'utilisation fractionnée des parcours pour une meilleure gestion de la qualité de ces parcours en limitant la formation de boue et ses effets sur le développement de l'animal (voir la réponse de l'ODG jointe). Ce fractionnement est limité par la définition d'une surface instantanée disponible par canard selon les mêmes termes que le label, ce qui revient à admettre un parcours fractionné par moitié.

Ce fractionnement peut être associé à la rotation des parcours (nouveau) qui vise à permettre l'utilisation, pour les mêmes raisons, d'un autre parcours.

Ces modifications sont associées à la modification du temps de repos des parcours entre 2 bandes (12 semaines) et son remplacement par une durée totale cumulée de repos des parcours par année civile de 168 jours.

- la définition de la ration alimentaire avant 42 jours est reprise de la CCP et du label.

La commission d'enquête estime que ces modifications relèvent de la consolidation sauf pour la partie rotation des parcours.

La modification de la formule alimentaire après 43 jours qui était initialement demandée, notamment pour la part de blé (50 % au lieu de 40 % – fixation d'un pourcentage maximum d'issues de blé) a été abandonnée.

Concernant la modification des quotas en élevage et gavage qui était initialement demandée, l'ODG après discussion avec la commission d'enquête a renoncé à sa demande qui prévoyait une augmentation des quotas individuels annuels en conservant le même quota annuel par exploitation :

En élevage 55 000 au lieu de 36 000 par exploitant, 72 000 par exploitation

En gavage, 2 000 au lieu de 1000 par exploitant, 3 000 par exploitation

L'ODG propose donc le maintien des quotas existants en précisant toutefois les notions d'exploitant et d'exploitation ce qui lui permet de façon différente, de répondre à la problématique de l'évolution sociologique dans l'organisation des exploitations (Voir sa réponse jointe).

La commission d'enquête propose donc de retenir cette alternative à la modification des quotas.

b) En gavage

- l'introduction d'un poids minimal pour les animaux mis en gavage en complément du poids moyen.
- l'introduction du gavage en continu pour les producteurs fermiers : c'est-à-dire le gavage de canards d'âge différents simultanément.
- l'introduction d'exigences sanitaires au niveau du gavage (nettoyage, désinfection, vide sanitaire) reprises de la CCP.
- La diminution de la durée de gavage en nombre de jours (passage de 12 à 10 minimum) et en nombre de repas (passage de 24 à 20 minimum).

L'ODG indique que les diverses améliorations scientifiques et techniques en sélection, élevage et gavage le permettent sans remettre en cause le poids du foie.

L'ODG indique que l'objectif qualitatif notamment en termes de taux de fonte est d'avoir un foie autour de 550 g. Ce poids est aujourd'hui atteint voire dépassé entre 10 et 12 jours. L'ODG souhaite donc pouvoir raccourcir la durée de gavage afin de donner la possibilité aux opérateurs de maîtriser la taille des foies. Il souligne que seule la durée de gavage est modifiée, la durée d'élevage ne l'est pas et le poids du foie reste inchangé à 350 g.

- l'indication de la possibilité d'utiliser le maïs en grain ou broyé (pâtée) ;

La commission d'enquête est favorable à ces demandes de modification : l'introduction du gavage en continu permettra à un certain nombre de petits opérateurs de rejoindre la filière et d'avoir accès à l'IGP, la diminution de la durée de gavage semble sans incidence sur les caractéristiques du produit.

c) Abattage

- L'introduction de la possibilité d'un abattage hallal ou cascher par la modification de la disposition relative à l'anesthésie et le renvoi à la réglementation.
- l'introduction d'un âge minimal à l'abattage de 91 jours pour le canard mulard et 92 jours pour le canard de Barbarie. Cet âge minimal correspond à la somme de la durée minimale d'élevage (81 ou 82 jours) et de la durée minimale de gavage (10 jours).
- suppression du délai entre éviscération et découpe (24h) et entre abattage et congélation ou surgélation (48h). L'ODG renvoie au plan de maîtrise sanitaire des différents opérateurs pour la fixation de ces délais.

La commission d'enquête est favorable à ces demandes de modification

d) Assaisonnement des foies gras crus

- L'assaisonnement des foies gras crus est défini et limité à 4% de la masse de la préparation

La commission d'enquête estime qu'il s'agit d'une précision utile.

e) Transformation des foies gras

- 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.

- l'assaisonnement est défini et limité à 4% de la masse de la préparation
- l'introduction de la cuisson au torchon pour le foie gras
- l'introduction de précision sur le foie gras entier ou le foie gras : possibilité de ne contenir qu'un seul lobe dans un conditionnement de masse nette inférieure ou égale à 250g, composition de la gelée d'enrobage, taux de truffe minimum pour pouvoir mentionner cet ingrédient dans la dénomination de vente.
- l'utilisation de foies gras IGP déjà transformés et cuits dans le bloc de foie gras à hauteur de 10% maximum de l'émulsion. L'ODG fait valoir que cette pratique est courante.

- l'introduction de précision sur le bloc de foie gras : conditions nécessaires pour pouvoir indiquer sur l'étiquetage la présence de morceaux, composition de la gelée d'enrobage, taux de truffe minimum pour pouvoir mentionner cet ingrédient dans la dénomination de vente.

La commission d'enquête est favorable à ces demandes de modification

f) Transformation des viandes

- l'interdiction d'utilisation du salage par saumurage pour les viandes transformées
- l'introduction d'une définition du salage au sel sec
- l'introduction de la nécessité :
 - ☞ d'une cuisson complète à cœur dans le cas du conditionnement sous vide du confit ou du vrac
 - ☞ pour les autres conditionnements, d'un second traitement thermique de stabilisation dans le conditionnement final
- l'introduction d'une liste positive d'ingrédients pour les magrets séchés et fumés
- l'introduction de précision sur le séchage et l'interdiction d'utilisation pour le magret fumé d'arômes ou de procédé tel que le douchage, le trempage ou l'aspersion de fumée liquide.
- les produits peuvent être entreposés en enceinte réfrigérée et non plus seulement en chambre froide.

La commission d'enquête est favorable à ces demandes de modification

8. Le lien avec l'aire géographique

Le chapitre Lien a été réaménagé pour respecter le plan type pour autant il n'a été ni complété ni modifié.

La commission d'enquête s'interroge sur la nécessité et l'opportunité de modifier ce chapitre du fait de l'ajout du canard entier.

9. La structure de contrôle

Les OC n'étaient pas précédemment désignés dans le cahier des charges mais dans la fiche résumé, y figuraient :

- Qualité France
- BVQI -France
- Qualisud

Le cahier des charges modifié désigne Qualisud et Qualité France.

La commission d'enquête n'a pas d'observation particulière sur ce chapitre.

10. L'étiquetage

Le cahier des charges IGP prévoit l'utilisation de la mention « canard à foie gras du Sud-Ouest » complétée de Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, ou Quercy si le produit final est élaboré à partir d'un canard élevé, gavé, abattu, découpé, transformé dans la zone géographique dont le nom est utilisé.

En cohérence avec la partie V, il est ajouté « conditionné et étiqueté ».

Il est également ajouté que le terme géographique utilisé dans la dénomination de vente doit être au minimum aussi grand que les autres termes de la dénomination ainsi que la vignette du Palso selon la charte graphique en vigueur.

La CE a interrogé l'ODG sur l'obligation du logo IGP dans l'étiquetage.

L'ODG a indiqué que la charte graphique prévoyait l'obligation de la mention IGP dans tous les cas mais que le logo était facultatif car les petits conditionnements ne permettaient pas de respecter la taille minimale définie au niveau communautaire.

Il est aussi précisé que les étiquetages sont soumis pour validation à l'ODG

Le nom de l'OC est par contre supprimé de l'étiquetage.

La commission d'enquête est favorable à ces demandes de modification

11. Les exigences éventuelles

Un tableau des principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation est prévu.

A noter qu'un plan de contrôle propre à l'IGP est en cours d'élaboration.

L'ODG a souhaité par ailleurs introduire au point VII – Description de la méthode d'obtention une disposition prévoyant :

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 (CE) n°178/2002, entrainera 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.

La commission d'enquête n'a pas d'observation particulière sur ce chapitre si ce n'est une réserve d'usage sur sa cohérence avec le plan de contrôle en cours d'élaboration.

Conclusion

La commission d'enquête souhaite que le comité national examine ces éléments et se prononce sur les modifications du cahier des charges

La commission d'enquête propose que le comité national se prononce favorablement sur la mise en PNO du projet de cahier des charges joint.

CAHIER DES CHARGES INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

CANARD A FOIE GRAS DU SUD-OUEST

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

Février 2011

Légende :
Consolidation
Modifications demandées
Suppression
Paragraphe déplacés

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



Sommaire 1/2

<u>I.</u>	<u>LE GROUPEMENT DEMANDEUR</u>	<u>4</u>
<u>II.</u>	<u>NOM DU PRODUIT</u>	<u>8</u>
<u>III.</u>	<u>TYPE DE PRODUIT</u>	<u>10</u>
<u>IV.</u>	<u>DESCRIPTION DES PRODUITS</u>	<u>11</u>
4.1	PRODUITS CRUS VIANDES ET ABATS FRAIS ET PRÉPARATIONS DE VIANDE :	11
4.2	PRODUITS TRANSFORMÉS PRODUITS À BASE DE VIANDE	13
<u>V.</u>	<u>DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE</u>	<u>16</u>
<u>VI.</u>	<u>LES ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LES PRODUITS SONT ORIGINAIRES DE LA ZONE GÉOGRAPHIQUE</u>	<u>25</u>
<u>VII.</u>	<u>DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DES PRODUITS</u>	<u>35</u>
7.1	ACCOUVAGE	37
7.2	ELEVAGE	37
7.2.1	Mise en place	37
7.2.2	Mise en parcours	38
7.2.3	7.2.2 Densité d'élevage et vides sanitaires	38
7.2.4	Alimentation en élevage	39
7.3	GAVAGE	40
7.3.1	Mise en gavage	40
7.3.2	Exigences sanitaires	41
7.3.3	Alimentation en gavage	41
7.4	TRANSPORT DES ANIMAUX VIVANTS	42
7.5	ABATTAGE	42
7.5.1	Attente avant abattage	42
7.5.2	Anesthésie	42
7.5.3	Saignée	42
7.5.4	Trempage	42
7.5.5	Plumaison - Finition	42
7.6	EVISCÉRATION – DÉCOUPE	43
7.6.1	Eviscération à froid	43
7.6.2	Eviscération à chaud	43
7.6.3	Conditions particulières au foie gras	43
7.6.4	Surgélation et Congélation des foies gras	44
7.7	DÉCOUPE	44
7.8	TRANSFORMATION DES FOIES GRAS ET DES PIÈCES DE DÉCOUPE	45
7.8.1	Dispositions relatives à la transformation des foies gras	45

7.8.2	Dispositions relatives aux produits à base de viande pièces de viande	48
7.8.3	Congélation Surgélation	51
7.98	CONDITIONEMENT ET ÉTIQUETAGE DES PRODUITS FINIS	51
<u>VIII. LES ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE</u>		53
- PRÉAMBULE -		53
8.1	SPÉCIFICITÉS DE L' AIRE	54
8.1.1	L'économie rurale et familiale du Sud-Ouest et les structures agricoles du Sud-Ouest	54
8.1.2	L'introduction du maïs au bled de Turquie	55
8.1.3	Le développement des marchés au gras et la reconnaissance de la spécificité du foie gras	55
8.1.4	La découverte de Nicolas Appert et le développement des entreprises	57
8.2	SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT	58
8.2.1	Intérêts des palmipèdes	58
8.2.2	Le confit ou la cuisine du « gras »	61
8.2.3	Le foie gras : spécialité culinaire - redécouverte	61
8.2.4	La réputation actuelle	62
8.3	LIEN CAUSAL ENTRE L' AIRE GÉOGRAPHIQUE ET UN QUALITÉ SPÉCIFIQUE, LA RÉPUTATION OU UNE AUTRE CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.	72
<u>IX. LES RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE</u>		74
<u>X. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE LIÉS À L'IGP</u>		75
<u>XI. EXIGENCES NATIONALES</u>		76
<u>XII. DEFINITIONS</u>		77



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

I. Le Groupement Demandeur

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

~~Association loi de 1901 dont les statuts ont été déposés le 26.08.1992 à la Préfecture du département des Landes et modifiés les 26.07.1993,~~

Adresse

~~CHAMBRE D'AGRICULTURE DES LANDES
Cité Galliane BP 279
40005 MONT DE MARSAN cedex
☎ 05 58 85 45 00~~

CITE MONDIALE

**6 parvis des Chartrons
33000 BORDEAUX
Tel : 05 56 48 80 35 - fax 05 56 79 03 86**

Objet

~~L'association a pour objet la promotion et la défense des produits issus des Palmipèdes à Foie Gras du Sud-Ouest dans le cadre d'une Indication Géographique Protégée.~~

Composition

~~L'association est composée de membres actifs et associés, personnes physiques ou personnes morales, qui sont répartis en trois collèges :~~

~~◆ Collège des producteurs de Palmipèdes à Foie Gras du Sud-Ouest~~

~~Organisation d'éleveurs et de gavageurs~~

~~Les groupements de producteurs, les associations de producteurs représentant la filière courte (vente à la ferme par exemple) et la filière longue (groupement de producteurs ayant contractualisé avec une entreprise d'aval).~~

~~Collège des entreprises transformant et commercialisant les produits de Palmipèdes à Foie du Sud-Ouest~~

~~Entreprises ou organisations d'entreprises industrielles ou artisanales.~~

~~◆ Collège des Chambres Consulaires du Sud-Ouest~~

~~— Chambre d'Agriculture, de Commerce et de Métiers.~~



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Liste des adhérents au 1^{er} octobre 1998

Ardépat	Grimaud (SA)
Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras	Junca (SA)
Association Foie Gras des Landes	Label du Gourmet (SA)
Association Foie Gras	Labeyrie
Association Foie Gras du Périgord	Lafitte Alain
Association de développement de la filière Foie Gras, Pyrénées Atlantiques	La Gourmandière
Association de Palmipèdes Gras du Tarn et Garonne	Laguilhon (SA)
Aux Ducs de Gascogne	La Périgourdine d'abattage
AVI Plateau Central (RAGT)	Larnaudie Jean (ETS)
Avipalm	Les Délices d'Auzan
Biraben Joan	Les Fleurons du Pays de Gascogne
Bizac	Le Foie Gras des Landes Gascogne et Pyrénées (SCA)
Canadour	Les Paysans de Chalosse
Capel La Quercynoise	Les Producteurs Gascons
Castaingt (Ets)	Lur Borri
Chambre d'Agriculture de la Dordogne	Maison Bordas
Chambre d'Agriculture des Landes	Muller (SA)
Chambre d'Agriculture des Pyrénées Atlantiques	Palmi Découpe Foie Gras
Chambre d'Agriculture des Hautes Pyrénées	Palmidor (SA)
Chambre Régionale des Métiers d'Aquitaine	Paris (Ets)
Chambre Régionale d'Agriculture de Midi-Pyrénées	Pech de Clary (SARL)
Comtesse du Barry	Quercy Périgord Fermier
Conserverie du Château Bellevue	Sarrade Foie Gras
Conserverie Périgourdine	SCA Landes Foie Gras
Coop de Pau	SCA Périgord Quercy Foies Gras
Coppac	SICA SPE
Coopérative Occitane	Sicla
Delpoyrat	Tradition des Pays Landais
Diagal (SARL)	Unicor
Dupérior et Fils (SA)	Valotto (SA)
Excel (SARL)	
Gascogne Foie Gras	
Gersica (SA)	
GIE SO n°1	
Godard	

Cette association présente un caractère interprofessionnel, elle réunit les partenaires de l'amont et de l'aval de la filière palmipèdes gras. La liste des adhérents n'est pas exhaustive ; les adhésions continuent.



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Motivation du groupement

Défendre et valoriser les images de terroirs associées à la production de canards à foie gras

~~C'est le point essentiel de la motivation des membres de l'association. Depuis le début des années 1980, la filière palmipèdes gras a connu un développement important et des mutations rapides. Les entreprises familiales sont devenues des entreprises industrielles et la production de canard gras sur les exploitations agricoles est devenue une composante importante du revenu de l'agriculteur.~~

~~Les récentes évolutions de la Politique Agricole Commune et les conséquences des négociations du GATT, font que la production de palmipèdes à foie gras est devenue un élément de diversification pour l'agriculture française. Simultanément, le développement de la production a été accompagné par un développement des marchés et spécialement celui de la grande distribution.~~

~~La compétition entre les entreprises et les régions de productions a très vite abouti à des pratiques qui sont génératrices de désordre et de confusions dans la filière. Ainsi, traditionnellement, les productions de palmipèdes à foie gras étaient associées aux images Sud Ouest et aux appellations des petites régions qui composent le Sud Ouest (Périgord, Gers, Landes, Quercy, Béarn, Gascogne...).~~

~~94 % des volumes de foie gras mis sur le marché sont traités par des entreprises situées en Aquitaine, Midi Pyrénées et Limousin (régions composant le Sud Ouest - source CIFOG) qui utilisent ces images et ces appellations Sud Ouest.~~

~~Dans l'esprit du consommateur, l'utilisation de ces termes signifie que le foie gras provient d'un canard qui a été élevé, gavé dans le Sud Ouest. Or, la montée en puissance des nouveaux opérateurs au niveau national et les importations de foie de canard à des prix très compétitifs, font que le consommateur croit déguster du foie gras du Sud Ouest alors qu'il est parfois originaire de Hongrie, de Vendée ou d'ailleurs.~~

~~Il n'existait pas avant 1992 de moyens réglementaires qui permettaient de certifier l'origine des produits qui soient adaptés à la filière. Or, c'était la nécessité par rapport à des produits dont l'image est traditionnellement liée dans l'esprit du consommateur à un terroir du Sud Ouest.~~

~~Pour les producteurs, la revendication de l'appartenance à ces terroirs est très forte car les traditions de production et de savoir faire en matière de palmipèdes gras sont issues du Sud Ouest. Or, on assiste depuis plusieurs années à une utilisation abusive des termes géographiques qui composent le Sud Ouest par des opérateurs économiques soucieux de conquérir des parts de marchés avec une politique d'achat de matières premières au moindre coût. D'où le recours à des schémas industriels de production délocalisés des zones traditionnelles, mais le consommateur ne le sait pas.~~

~~Le risque est grand dans cette approche car on assisterait alors à une délocalisation progressive de la production de palmipèdes à foie gras, ce qui entraînerait des conséquences graves en termes d'aménagement du territoire et d'occupation de l'espace et des conséquences importantes pour les opérateurs économiques.~~

~~En effet, comment pourraient elles continuer à utiliser les images traditionnelles du foie gras liées au territoire du Sud Ouest alors que leur approvisionnement viendrait d'autres régions françaises ou européennes.~~

Ce sont toutes ces raisons qui ont motivé les partenaires de la filière du Sud-Ouest, à partir de 1990, pour entamer cette démarche de certification de l'origine, seul moyen de garantir au consommateur qu'un foie gras fabriqué au Sud-Ouest, au Périgord ou dans les Landes, provient bien d'une exploitation du Sud-Ouest, ou du Périgord, ou des Landes.

Améliorer le niveau réel des produits et des entreprises

- *Qualité sanitaire des produits et des lieux d'élaboration des produits depuis l'accoupage jusqu'à l'élaboration du produit fini*

La mise en place de cette procédure IGP liée à la certification produit permet d'obtenir une meilleure qualité sanitaire des produits.

- *Mieux formaliser les process à l'intérieur des entreprises*

La mise en place des certifications débouche, par une meilleure formalisation des flux matières à chaque stade de la filière, et apporte une amélioration des taux de conformité des produits. C'est un élément important de la maîtrise des coûts qui est mis en place dans les entreprises, leur permettant ainsi d'améliorer leur compétitivité et leur valeur ajoutée. La filière foie gras du Sud-Ouest a connu une croissance rapide puisqu'elle est passée de 3 604 000 têtes en 1980 à 10 285 000 têtes en 1990 et 11 324 000 têtes en 1992.

Dans ces conditions, les innovations sont nombreuses et nécessitent la mise en place d'éléments de mesure. Les approches qualité (certification produit ou entreprises) permettent l'élaboration de ces éléments de mesures qui évaluent les coûts de la *non-qualité* dans les entreprises.

II. Nom du Produit

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

~~La réputation du nom Sud-Ouest est indissociable de noms de régions incluses dans le Sud-Ouest et qui contribuent à sa réputation ancienne ou actuelle. Le terme Sud-Ouest peut être associé au nom de ces régions dont la liste suit et qui bénéficient de la même protection que le terme Sud-Ouest pour les produits du canard à foie gras.~~

~~L'usage d'un terme géographique sur l'étiquetage ne peut se faire que dans le cas où le produit final est issu d'un canard élevé, gavé, abattu, découpé, dans la zone géographique mentionnée. De même l'élaboration du produit final doit avoir eu lieu dans la zone citée. Cette disposition s'applique à l'utilisation des noms des régions précisées dans la liste suivante.~~

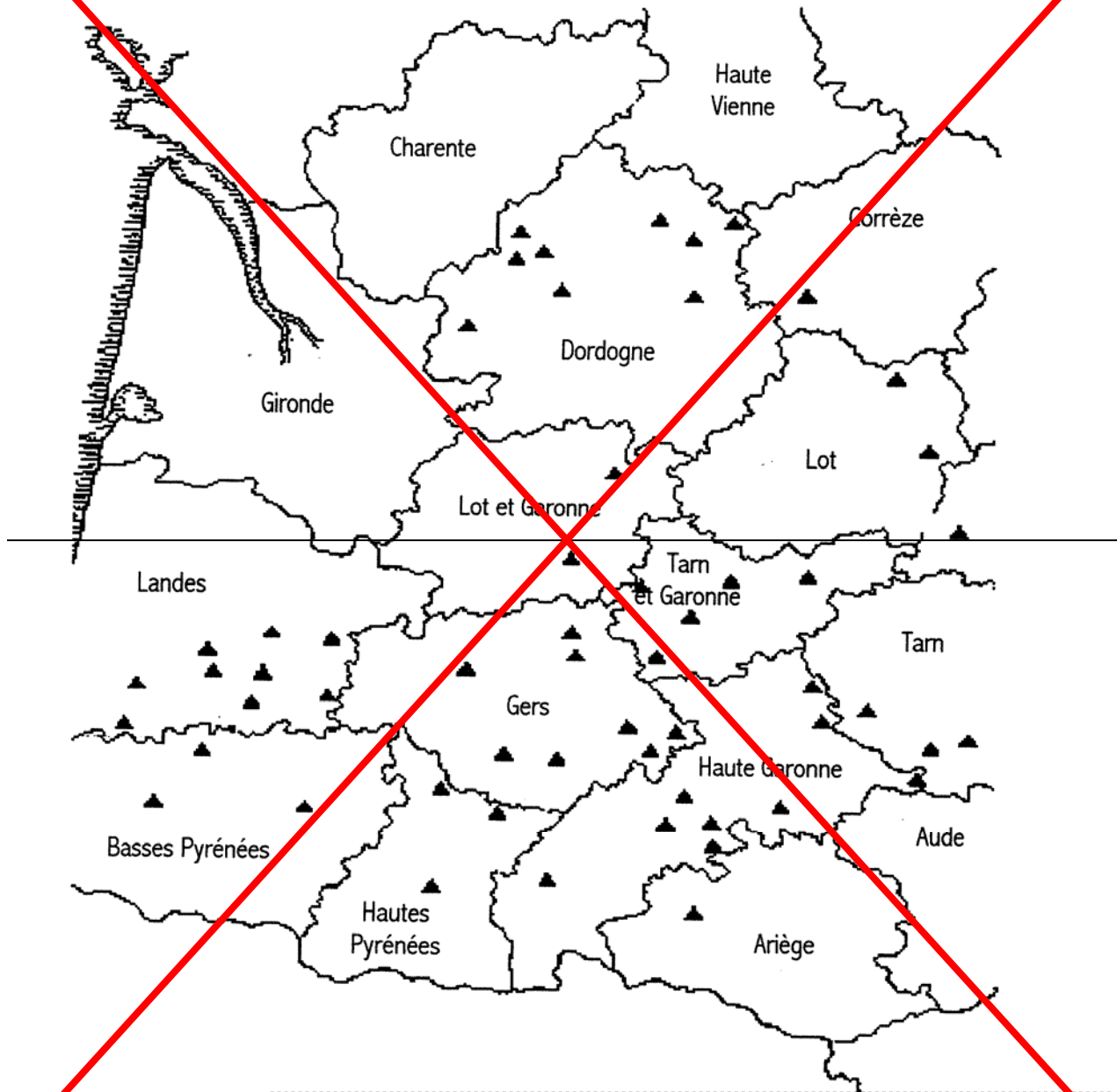
~~Liste des termes dont la protection est demandée :~~

- ~~1. 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 – Périgord
Canard à foie gras du Sud-Ouest – Quercy~~

~~2. Liste des termes 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 traditionnels p6).~~

~~Chalosse
Gascogne
Gers
Landes
Périgord
Quercy~~

Marchés au gras traditionnel 1968 - 1970



Renée VALERI, 1972

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

III. Type de Produit

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

~~(chapitre II de l'annexe II du Traité de Rome)~~

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

~~(chapitre XVI de l'annexe II du Traité de Rome).~~

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 ~~Produits crus~~ 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 eviscérée**

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.**

- ◆ *Frais*

- ◆ **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 ~~uniformément claire~~ **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.

~~(définition décret du 18.02.86)~~ 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 ~~parfaitement~~ **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 transformés Produits à base de viande

① Champ d'application

- ◆ Foie gras entier
- ◆ Foie gras
- ◆ Bloc de foie gras (avec ou sans morceaux conformément à la réglementation)
- ◆ Magret séché (ou 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)**
- ◆ En conserves,
- ◆ En semi-conserves (ou mi-cuits),
- ◆ 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 transformés à base de viande destinés au consommateur final

Les produits transformés à base de viande ne peuvent être réalisés qu'à partir de produits crus bénéficiant de l'IGP, tels que définis au chapitre 4.1.1 dans le présent cahier des charges.

Foie gras entier et foie gras

Conformément à la réglementation, 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.

Les foies gras utilisés dans ces préparations sont conformes aux exigences du chapitre 4.1.1 :

- Foie gras présentant un poids minimum de 350 g
 - Foie gras souple de couleur uniformément clair et ne présentant pas de lésion.
- Ils font l'objet d'un dénervage et d'un parage.

Les foies gras entiers et les foies gras semi-conserves ou en mi-cuits ne doivent pas présenter un taux de graisse et d'homogénéat conformément à la réglementation en vigueur

Bloc de Foie Gras :

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

~~Le bloc de foie gras est réalisé exclusivement à partir de foie gras cru dont le poids atteint au minimum 350g.~~

~~La masse et la couleur doivent être homogène sans inclusion de graisse importante ni marbrure.~~

~~Le rapport lipides/protides doit être conforme à la réglementation en vigueur.~~

~~Conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur, 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 préparation; le taux d'humidité rapporté au produit délipidé ne doit pas dépasser 82%~~

~~Lorsque l'étiquetage indique la présence de morceaux, la masse totale des morceaux doit représenter au moins 30% du produit fini.~~

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 ~~avec le muscle pectoral~~, 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...

~~La graisse de couverture peut être de couleur variant du blanc au jaune.~~

~~A l'ouverture, les conditionnements ne doivent pas contenir plus de :~~

- ~~• 5% de gelée et de jus exsudé, en masse par rapport à la masse nette totale,~~
- ~~• 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 exprimé en poids d'eau.~~

~~Le poids net de la viande, non désossé, ou de gésier, 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.~~

La dénomination de vente doit comporter les mots **Confit de Canard** suivis de la désignation des morceaux de viande contenus dans l'emballage.

Magrets Séchés *ou* (Fumés) ~~et/ou traités en salaison~~ :

Ils sont préparés à partir de magrets, traités en salaison au sel sec et séchés (ou 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 potassium, 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.

- ~~• Les magrets fumés, séchés et/ou traités en salaison, sont issus de magrets crus conformes aux exigences du chapitre IV 4.1.1.~~
- ~~◆ magret ayant un poids minimum de 300 g~~
- ~~◆ magret ayant un taux d'engraissement compris entre 25 % et 45 %~~
- ~~◆ absence de lésion, parfaitement plumé, sicots correctement éliminés~~

- ◆ ~~parage soigné.~~
- ◆ ~~D'autre part, les magrets, séchés et/ou traités en salaison, doivent respecter les critères suivantes :~~
- ◆ ~~la teneur en benzopyrène ne doit pas être supérieure à 1 microgramme par kilo, en référence aux produits de la salaison~~
- ◆ ~~l'activité de l'eau (aW) doit être inférieure ou égale à 0,9 (aW ≤ 0,9)~~

Congélation – Surgélation

~~Les produits visés aux paragraphes précédents peuvent être commercialisés sous forme congelée ou surgelée.~~

~~La commercialisation sous forme décongelée est interdite.~~

4.2 — Caractéristiques microbiologiques

~~Les foies gras crus, nus ou conditionnés sous vide ou non sont conformes aux critères microbiologiques conforme à la réglementation en vigueur (circulaire du 18 décembre 1990) :~~

- ◆ ~~micro organismes aérobies 30 C : 5 000 / g~~
- ◆ ~~coliformes fécaux : 500 / g~~
- ◆ ~~staphylococcus aureus : 100 / g~~
- ◆ ~~anaérobies sulfite réducteurs 46 C : 10 / g~~
- ◆ ~~salmonella: absence dans 25 g.~~

~~L'arrêté du 21 décembre 1979 précise que les conserves à base de denrées animales ou d'origine animale doivent satisfaire à des épreuves permettant de vérifier leur stabilité, et ce quelle que soit la nature de leur emballage.~~

~~Pour les semi conserves pasteurisées, les critères suivants sont fixés :~~

- ◆ ~~micro organismes aérobies 30 C : 10 000 / g~~
- ◆ ~~coliformes : absence / g~~
- ◆ ~~staphylococcus aureus : absence / g~~
- ◆ ~~anaérobies sulfite réducteurs 46 C : absence~~
- ◆ ~~salmonella : absence / 25.~~

4.3 — Caractéristiques Organoleptiques

~~La qualité organoleptique d'un produit s'apprécie par l'étude de ses caractéristiques sensorielles d'aspect, de texture et de flaveur.~~

~~Une méthode d'analyse sensorielle ayant pour objet d'identifier et d'écartier les produits non conformes a été élaborée par le groupement demandeur. Cette méthode est jointe au dossier certification de conformité français.~~

V. Délimitation de l'aire géographique

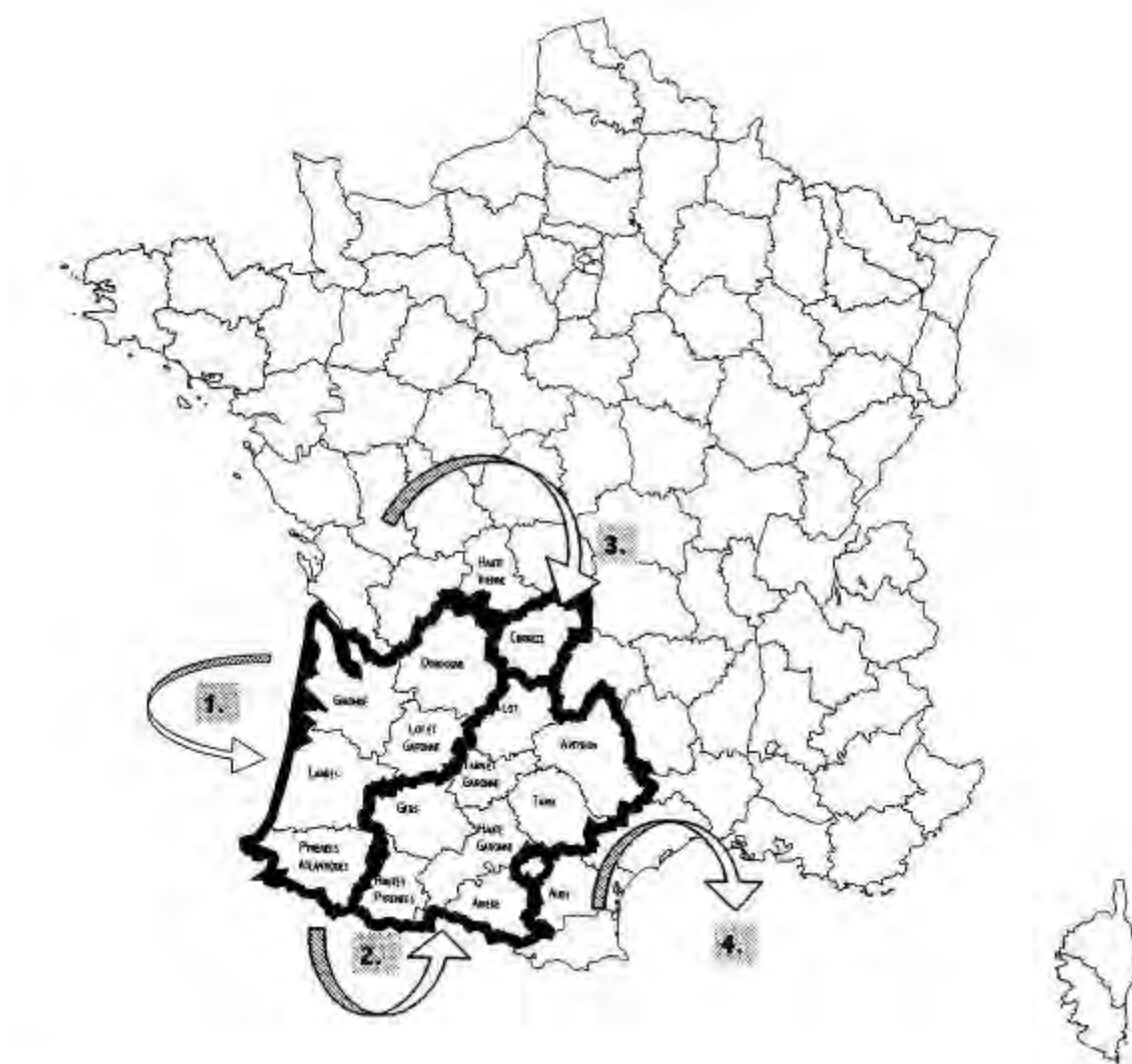
L'aire géographique de production, de transformation, ~~et~~ d'élaboration, ~~et~~ de conditionnement et d'étiquetage des produits du canard à foie gras est le Sud-Ouest comprenant les régions françaises Aquitaine, Midi-Pyrénées et Limousin, composées des départements suivants :

1. AQUITAINE : Dordogne, Gironde, Landes, Lot et Garonne et Pyrénées-Atlantiques.
2. MIDI-PYRÉNÉES : Aveyron, Ariège, Gers, Lot, Haute Garonne, Hautes Pyrénées, Tarn et Tarn et Garonne.
3. LIMOUSIN : Corrèze, ~~cantons limitrophes Haute Vienne (Saint Mathieu, Chalus et Saint Yriex la Perche)~~ 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. ~~Cantons 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 Castelnaudary Sud et Nord, Salles, Belpech et Fanjeaux.~~

Ces exigences de conditionnement et d'étiquetage permettent de :

- *Maintenir les caractéristiques des produits : le foie gras frais (cru) est un produit fragile qui a tendance à s'oxyder sous l'effet de l'air. Même après cuisson le produit reste fragile, pour preuve les conseils de préparations et de présentations des produits, mentionnés sur les étiquettes et qui prévoient notamment de ne pas ouvrir trop à l'avance le produit, afin d'éviter ces phénomènes d'oxydation. Il en va de même pour les viandes de canard, également sensibles à l'oxydation.*
- *Protéger l'image des produits et éviter les impacts négatifs sur le consommateur : l'apposition d'un code sanitaire issu d'un département hors Sud-Ouest sur un produit IGP Sud-Ouest, engendrerait un impact négatif et serait source de confusion pour le consommateur, notamment au regard de l'image et de l'origine traditionnelles 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 du canard à foie gras du Sud-Ouest non préemballés. Seule l'apposition d'une « marque d'authenticité » sur l'étiquetage et le contrôle de la traçabilité associée, sont les garants d'un produit d'origine Sud-Ouest,*
- *Maîtriser les contrôles en garantissant la traçabilité et la comptabilité matière par site : les contrôles d'étiquetage et de conditionnement se font de manière systématique chez les opérateurs engagés 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 engagés, seuls les contrôles nationaux par échantillons ou sur dénonciation sont susceptibles de mettre à jour une erreur.*

Le cas du tranchage et du reconditionnement devant le consommateur (détaillant, rayon traiteur de la grande distribution, restaurateurs, etc...) est exclu du présent cahier des charges, puisque le conditionnement initial doit pouvoir être présenté au consommateur final pour preuve de l'authenticité de l'Origine du produit.



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 9)

Chalosse	p 18
Gascogne	p 19
Gers	p 20
Landes	p 21
Périgord	p 22
Quercy	p 24

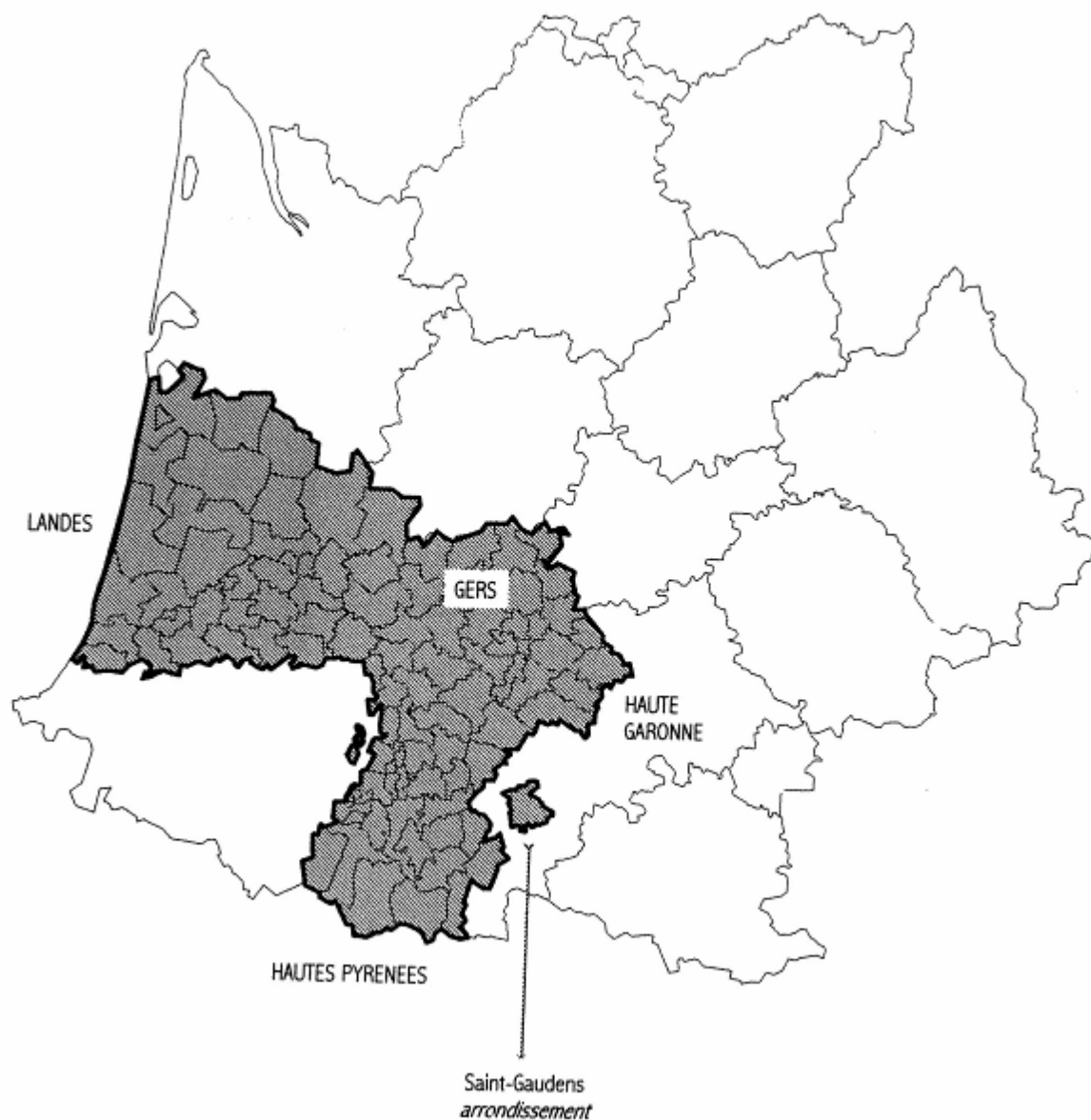
La Chalosse – Composée des ~~eantons~~ communes des Landes suivantes : AMOU, ARGELOS, ARSAGUE, AUBAGNAN, AUDIGNON, AURICE, BAIGTS, BANOS, BAS-MAUCO, BASSERCLES, BASTENNES, BERGOUHEY, BEYRIES, BONNEGARDE, BRASSEMPOUY, CAGNOTTE, CASSEN, CASTAIGNOS-SOUSLENS, CASTELNAU-CHALOSSE, CASTELNER, CASTEL-SARRAZIN, 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, LAHOSSÉ, LARBÉY, 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-CRICO-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

~~Pouillon, Montfort, Amou, Hagetmau, Saint Sever~~

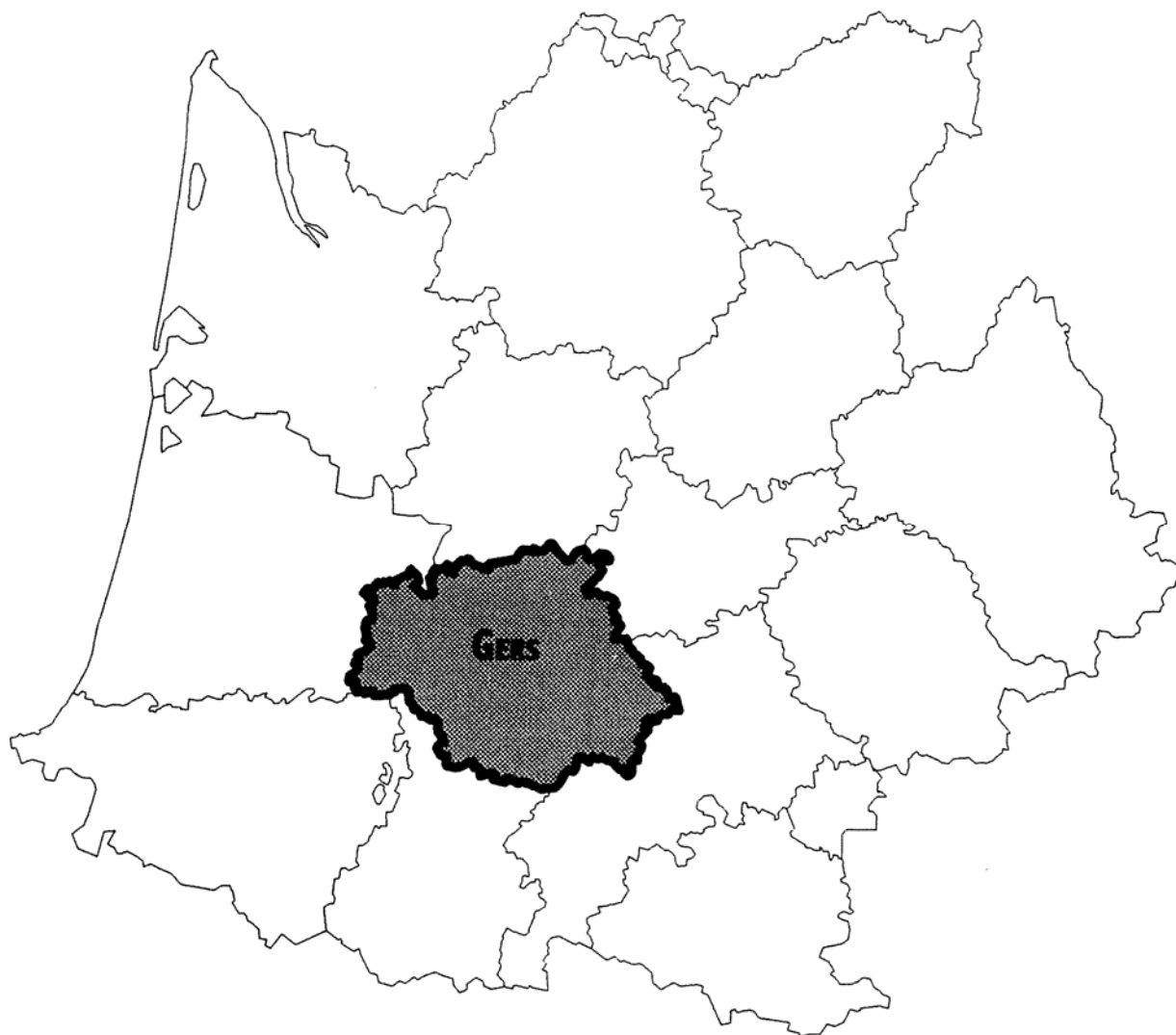


La Gascogne – comprenant les départements :

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, VILLENEUVE-DE-RIVIERE)*



Le Gers

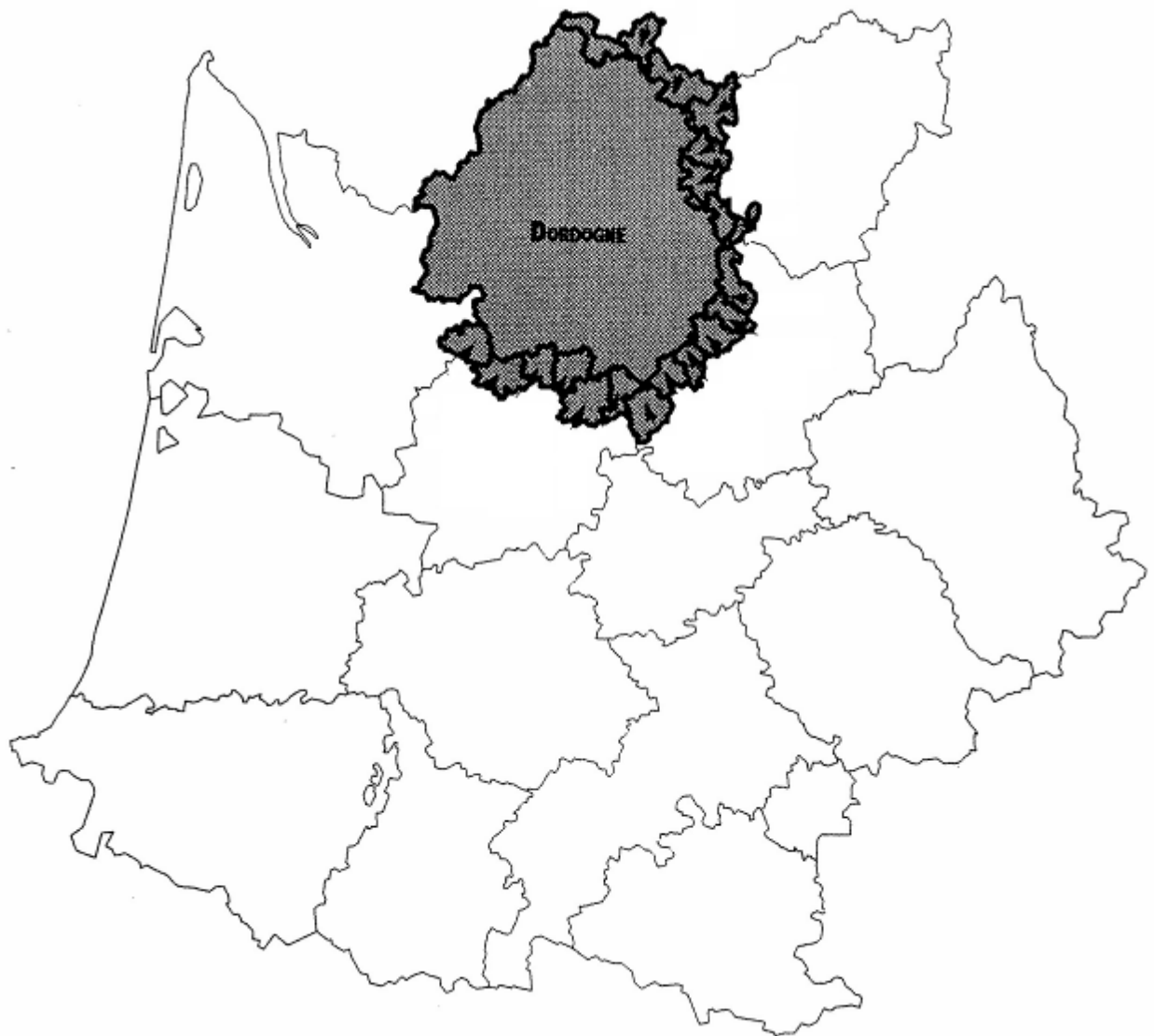


Les Landes

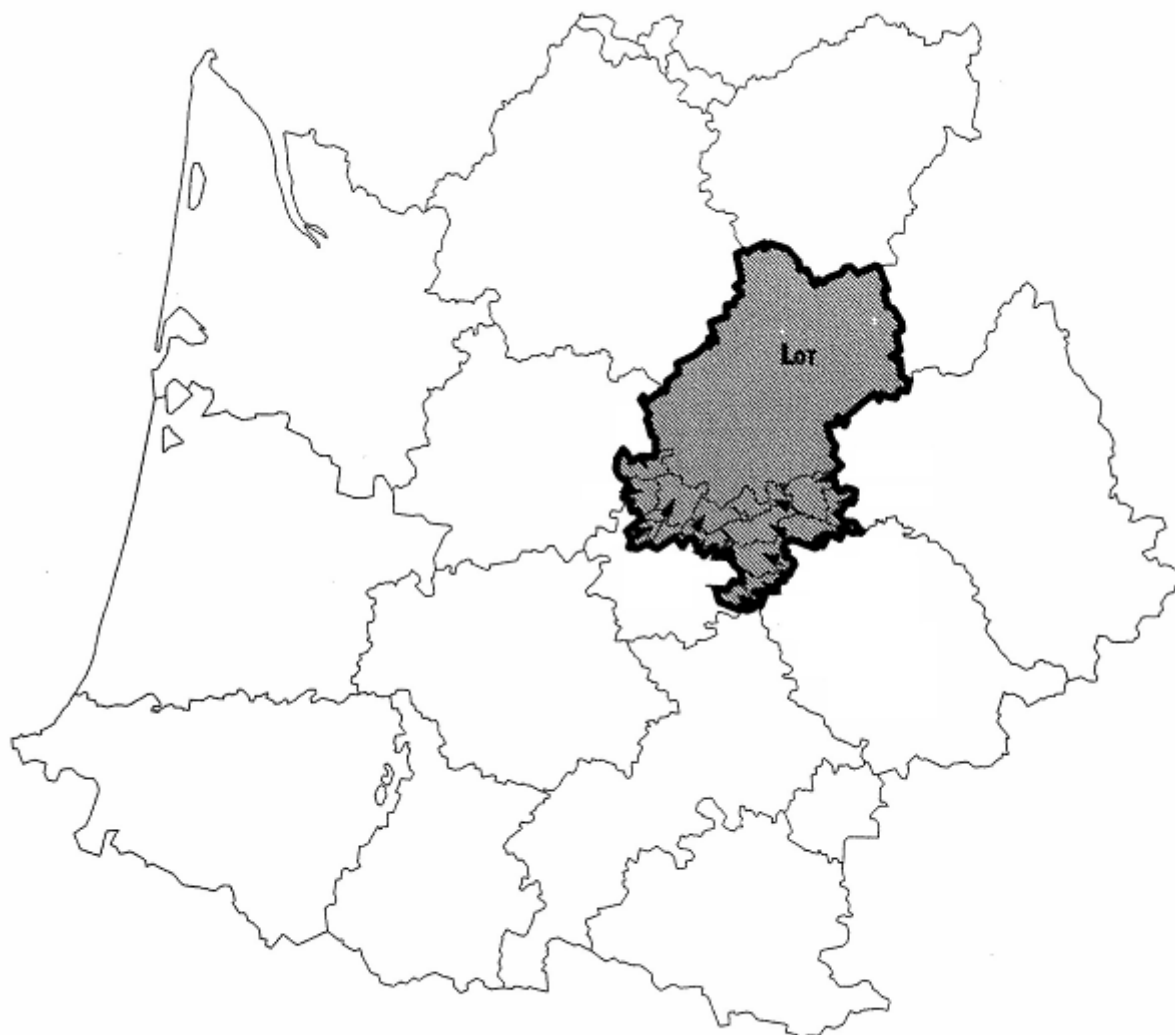


Le Périgord – comprenant le département de la Dordogne et Les *communes suivantes cantons limitrophes*

- de la Haute Vienne (*BUSSIÈRE-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, SOULLAC, 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, LACAUSSE, LALANDUSSE, LAPERCHE, LAUSSOU, LAUZUN, LAVERGNE, LOUBES-BERNAC, LOUGRATTE, MAZIERES-NARESSÉ, 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-DE-VILLEREAL, SAINT-EUTROPE-DE-BORN, SAINT-FRONT-SUR-LEMANCE, SAINT-JEAN-DE-DURAS, SAINT-MARTIN-DE-VILLEREAL, 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*).



Le Quercy – Composé du département du Lot *des communes suivantes des cantons 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, LEOJAC, 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-L, SPINASSE, SALVETAT-BELMONTET (LA), SAUVETERRE, SEPTFONDS, TOUFFAILLES, TREJOULS, VAISSAC, VALEILLES, VAREN, VARENNES, VAZERAC, VERFEIL, VERLHAC-TESCOU, VILLEBRUMIER, VILLEMADE.





INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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**, et 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 :



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI <i>ou</i> VALEURS CIBLES <i>Identification et traçabilité</i>	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
ELEVAGE DES PRÊTS-A-GAVER		
<i>Mise en place de la bande canetons livrés éleveur</i>	Lors de la mise en place des canetons, l'éleveur reçoit du couvoir le certificat d'origine établi par le couvoir <i>permettant l'identification de la bande de canetons livrés éleveur</i> <i>Une bande peut être répartie dans plusieurs bâtiments. Chaque bâtiment correspond à un lot.</i>	Certificat d'origine
<i>Elevage : suivi des lots canetons livrés éleveur</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage et enregistre entre autre la mortalité, <i>alimentation, traitements vétérinaires, N° CO.</i> 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 entre autre la mortalité <i>les informations relatives à l'identification de la bande de canetons livrés éleveur et celles relatives à l'élevage.</i> 	Fiche d'élevage Certificat d'origine Fiche d'élevage
<i>Enlèvement pour mise en gavage : identification des PAG</i>	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"> • nom et adresse de <i>coordonnées de</i> l'éleveur • <i>coordonnées</i> nom et adresse du gaveur • date d'enlèvement • date d'éclosion • nombre de canards enlevés pour mise en gavage • <i>identification de la bande canetons livrés éleveur, n° CO</i> • <i>âge des PAG</i> <p><i>Pas de mélange de lots de PAG : IGP et non IGP</i></p>	Bon d'enlèvement pour mise en gavage
TRACABILITE : lots canetons – lots PAG	Pour chaque bande de canetons livré 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 \geq nombre PAG IGP sortis	Bon de livraison et bon d'enlèvement Factures fournisseurs et factures clients



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI <i>ou</i> VALEURS CIBLES <i>Identification et traçabilité</i>	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
<p>ABATTAGE</p> <p><i>Réception des canards vivants</i></p> <p><i>Identification des lots abattage (chaîne + ressuage) = lots de canards entiers.</i></p> <p><i>Cession carcasses vers ateliers éviscération/découpe différent de l'abattoir</i></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 l'éleveur 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"> • <i>Série entière du lot de canards gavés livrés</i> • <i>Heure et date d'abattage (ou autre moyen équivalent)</i> • nom du gaveur • <i>nombre d'animaux de canards entiers abattus.</i> <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 canard est accompagné d'un document comprenant les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>identification lot canards entiers</i> • nom et adresse de coordonnées de l'abattoir • date et heure d'abattage • nom du gaveur • nom de l'éleveur • <i>nombre de canards entiers abattus cédés.</i> <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>



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI <i>ou</i> VALEURS CIBLES <i>Identification et traçabilité</i>	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
<p>EVISCERATION - DECOUPE</p> <p><i>Prise en charge des canards abattus</i></p> <p><i>Éviscération – classement : identification séance éviscération</i></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>Si les canards ont été abattus sur le même site que l'atelier éviscération découpe, les lots de canards sont identifiés par la fiche d'accompagnement des lots en abattage.</p> <p>Si les canards ont été abattus sur un site extérieur à l'atelier éviscération découpe, les lots de canards sont identifiés par le document d'accompagnement.</p> <p>Les lots sont éviscérés par série entière, le classement des foies et la pesée des foies et des paletots sont réalisés à la suite. 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"> • <i>Maximum une journée</i> • <i>Identification des lots canards entiers</i> • <i>date d'éviscération (ou autre moyen équivalent)</i> • <i>nom et adresse du gaveur</i> • <i>quantité et/ou poids des foies par catégorie</i> • <i>nombre et/ou poids des paletots carcasses éviscérés.</i> <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>⇒ Identification des séances d'éviscération</p> <p>⇒ Poids des foies classés</p> <p>Pas de mélange de lots foies classés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - IGP et non IGP <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 ≥ équivalent foies classés IGP</p>	<p>Fiche d'accompagnement des lots en abattage</p> <p>Document d'accompagnement de lots de canards abattus</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</p> <p>Factures fournisseurs et factures clients</p>



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI <i>ou</i> VALEURS CIBLES <i>Identification et traçabilité</i>	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
<p>DECOUPE (suite)</p> <p><i>Identification des lots découpe</i> Découpe des paletots carcasses éviscérées</p> <p>TRACABILITE : lots découpe – lots carcasses</p> <p>Comptabilité matière</p> <p><i>Conditionnement et identification des produits</i></p> <p><i>Stockage des produits frais et congelés/surgelés : identification des lots stock (froid positif ou négatif)</i></p>	<p>La découpe est organisée en séance de découpe dont l'unité doit être précisée : journée, lot d'éviscération...</p> <p>Les paletots carcasses éviscérées sont découpées en prenant toutes les précautions pour qu'il n'y ait pas de mélange entre viandes certifiables IGP et viandes non certifiables IGP.</p> <p>La découpe donne lieu à la tenue d'une comptabilité matière contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Séance découpe : maximum une journée • numéro de référence de <i>identification de</i> la séance de découpe • date de découpe (ou autre moyen équivalent) • référence des lots de canards d'origine • poids et/ou nombre total de paletots carcasses éviscérées découpées • nombre total de paletots découpés • nombre et/ou poids de pièces de viandes découpées et classées <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> <p>Contrôle cohérence comptabilité matière : nombre canards entiers IGP entrées \geq équivalent pièces découpes IGP classées</p> <p><i>Les informations indiquées sur le conditionnement permettent de retrouver la séance d'éviscération (foie) ou le lot découpe (viande).</i> <i>Les produits frais sont conditionnés et identifiés par la date de découpe (ou d'éviscération) et le numéro de référence de la séance découpe</i></p> <p>Les produits frais sont stockés dans des lieux clairement identifiés où il ne peut y avoir de mélange entre viande certifiable IGP et non IGP. Les produits sont identifiés par une fiche de stock contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la référence de la séance de découpe ou d'éviscération • la date de découpe ou d'éviscération • la nature, le poids et la quantité de foies ou de produits de découpe • <i>Identification des lots de foies classés</i> • <i>Identification des lots de découpe.</i> 	<p><i>Fiche découpe</i></p> <p>Comptabilité matière découpe Bon de réception et fiche de découpe Factures fournisseurs et factures clients</p> <p>Fiche de stock produits frais – <i>produits congelés ou produits surgelés</i></p>



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI <i>ou</i> VALEURS CIBLES <i>Identification et traçabilité</i>	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
<p>TRANSFORMATION</p> <p><i>Réception et contrôle des matières premières : identification lots matières premières</i></p> <p>TRACABILITE : lot matières premières – lots découpe et/ou lots foies classés et/ ou lot produits conditionnés</p> <p><i>Identification lots fabrication</i></p> <p>TRACABILITE : produits conditionnés</p>	<p>Les matières premières sont accompagnées du bon de livraison et sont contrôlées dès réception (quantité, température, DLUO....) <i>contenant entre autres les informations suivantes :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ <i>identification des produits conditionnés</i> ⇒ <i>Identification des séances éviscération pour foie</i> ⇒ <i>Identification des lots découpe pour viande</i> ⇒ <i>Coordonnées atelier de transformation</i> <p>Pas de mélange de lots matières 1ères :</p> <ul style="list-style-type: none"> - IGP et non IGP <p>Pour chaque lot Matière 1ères retrouver les lots de découpe et/ou les lots foies classés et/ou lot produits conditionnés et leur identification</p> <p>- Pour chaque lot de découpe et chaque lot foies classés et chaque lot de produits conditionnés retrouver les lots Matière 1ères et leur identification</p> <p>La fabrication est réalisée par lots de fabrication clairement identifiés.</p> <p>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 • numéro de fabrication • références identification des lots de matières premières • nature, et poids et/ou nombre quantité de matière première utilisée • nature, poids et/ou nombre quantité de produits finis obtenus • nature du conditionnement <p>nombre d'unités conditionnées</p> <p>Pour chaque lot de produits conditionnés retrouver le lot de fabrication et la date de conditionnement Chaque produit fini conditionné doit être identifié par la date de fabrication et le numéro de fabrication.</p> <p>Lors de déconditionnement et reconditionnement de produits finis (foies gras, magrets fumés, confits), les produits reconditionnés sont identifiés par la date de reconditionnement, la date de fabrication, et le numéro de fabrication.</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>



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI <i>ou</i> VALEURS CIBLES <i>Identification et traçabilité</i>	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
<p>TRACABILITE : lot fabrication - lot matières premières</p> <p><i>- Identification des produits finis en stock et livrés étiquetés</i></p> <p>- TRACABILITE : lot Fabrication ↔ produits finis (stock ou livrés étiquetés)</p> <p>Comptabilité matière</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><i>↔ identification lot de fabrication</i></p> <p><i>Pas de mélange de produits finis en stock ou livrés étiquetés :</i> <i>- IGP et non IGP</i></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 ≥ quantité et/ou nombre produits finis IGP + quantités et/ou nombre produits IGP en stocks</p> <p>Chaque opérateur doit tenir une comptabilité matière sortie de ses produits.</p>	<p><i>Fiche de stock</i></p> <p>Bon de réception et fiche de fabrication Factures fournisseurs et factures clients</p> <p>Comptabilité matière sortie</p>



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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** ~~l'élaboration~~ des produits de canards à foie gras du Sud-Ouest **doivent avoir lieu dans la zone Sud-Ouest et** sont obtenus **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.

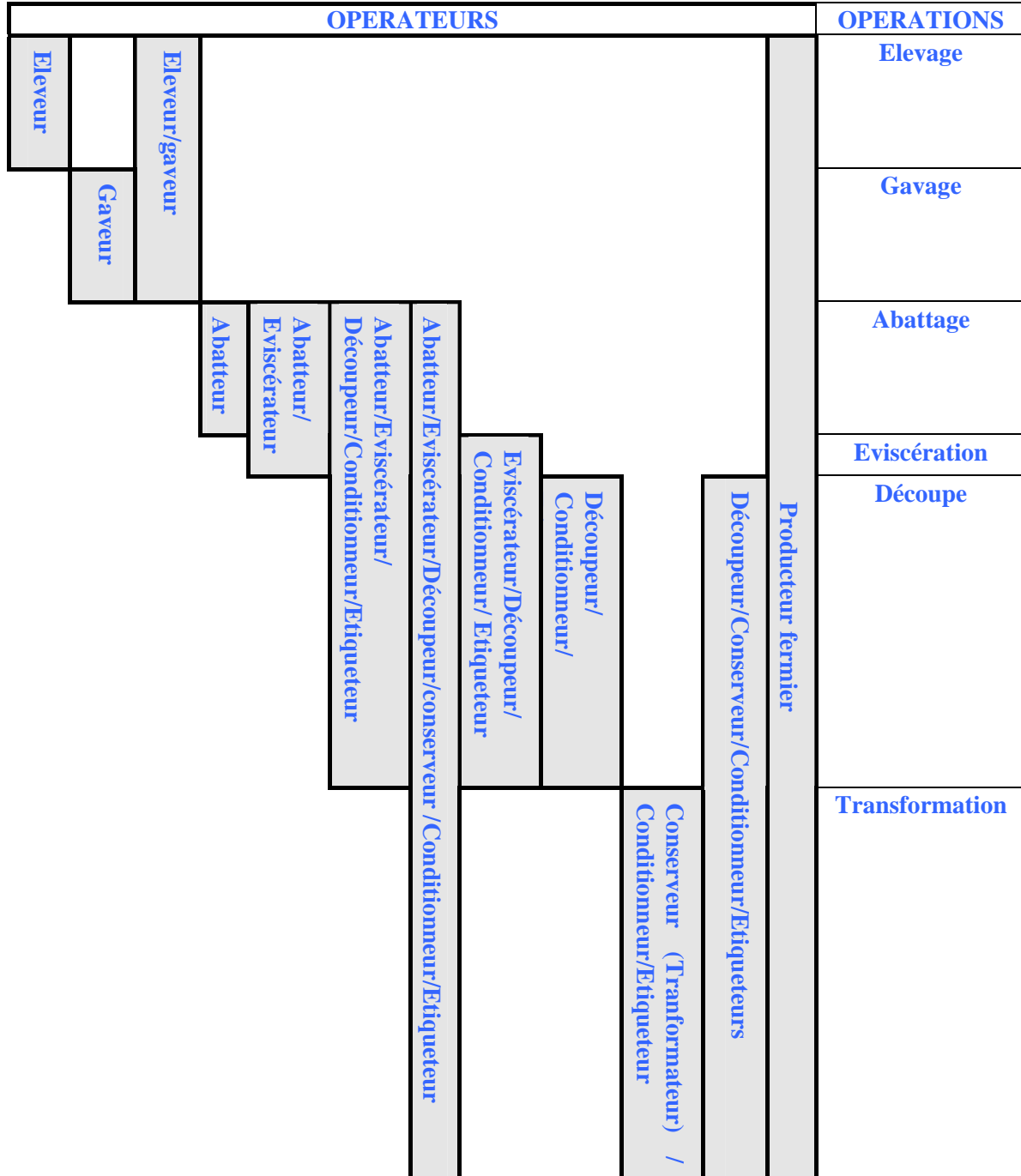
~~Dans le cadre des exploitations agricoles, produisant des canards à foie gras et pratiquant la commercialisation de produits issus de canards à foie gras qui ont été élevés, gavés, découpés et éventuellement transformés sur l'exploitation, des adaptations validées par les organismes de contrôle concernant les parcours et les bâtiments pourront être envisagées sans que soient remises en cause les densités et à la condition que les exigences sanitaires soient respectées.~~

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 (CE) n°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.



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

◆ Schéma des étapes de fabrications et des opérateurs





INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

7.1 Accoupage

Les canetons doivent provenir de couvoirs agréés, immatriculés auprès de la Direction Départementale de l'Agriculture.

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.

~~Les œufs doivent tous, dans un même lot, provenir du même couvoir. Le mélange des lots de canards n'est pas admis.~~

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

Les canetons placés en l'élevage à l'âge de un jour, ou de deux jours, ont tous la même origine.

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.

~~Sur un même site d'élevage, L'écart minimum d'âge entre deux bandes de canetons est de 2 semaines~~ **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** que celles destinés à l'obtention de produits certifiés selon le **du** présent cahier des charges.

La production est limitée à 36 000 canards élevés par exploitant (cf. XIII Définitions) et par an **et** ~~Dans le cadre des exploitations gérées par plusieurs exploitants, la production est limitée à 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.

~~Le seuil mentionné ci avant s'apprécie par exploitant en prenant en compte les ateliers que celui-ci exploite personnellement ainsi que les sociétés dans lesquelles il est associé exploitant, détenteur de parts ou qu'il contrôle directement ou indirectement.~~

Pour le calcul des seuils en élevage, tous les canards (IGP et non IGP) de l'exploitation sont pris en compte et ces seuils doivent être au maximum ceux définis dans le présent cahier des charges.



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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.**
- **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 43^{ème} jour.

▶ 7.2.3 ~~7.2.2~~ *Densité d'élevage et vides sanitaires*

~~Les densités d'élevages en bâtiment et sur parcours ainsi que les vides sanitaires entre bandes sont variables en fonction des deux conduites d'élevage suivantes :~~

~~— Animaux placés dans le même bâtiment pour toute la durée de l'élevage~~

- ~~• Les densités maximales en bâtiment sont fixées à :~~
 - ~~— élevage au sol : 7,5 canards par m²,~~
 - ~~— élevage sur caillebotis intégral : 8 canards par m².~~

~~Chaque bâtiment d'élevage ne doit pas recevoir simultanément plus de 4 000 canards. Sur parcours, chaque canard doit disposer d'une surface minimum de 3 m² non bétonnée. Le vide sanitaire du bâtiment entre deux bandes est fixé à 14 jours minimum après nettoyage et désinfection, réalisés sitôt après l'enlèvement du dernier lot. Le vide sanitaire des parcours doit être de 12 semaine minimum.~~

~~— Animaux déplacés pendant la durée de l'élevage~~

- ~~• Les densités maximales en bâtiment ou abris sont fixées à :~~
 - ~~— 15 canards par m² avant l'âge de 21 jours,~~
 - ~~— 10 canards par m² du 22^{ème} au 42^{ème} jour d'âge.~~
- ~~• Après le 42^{ème} jour au plus tard et jusqu'à l'âge de mise en gavage, la densité maximale en bâtiment ou abris est de :~~



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

- ~~10 canards par m² avec l'accès obligatoire à un parcours de 5 m² minimum par canard,~~
- ~~ou bien,~~
- ~~7,5 canards par m² avec l'accès obligatoire à un parcours de 3 m² minimum par canard.~~

Après le 42^{ème} jour, dans le cas d'élevage en plein air sans abri, la densité en parcours est au minimum de 5 m² par canard.

Le vide sanitaire du bâtiment entre deux bandes est fixé à 8 jours minimum après nettoyage et désinfection immédiate. Le vide sanitaire des parcours doit être de 12 semaines minimum.

- **Les densités maximales en bâtiment sont fixées à :**
 - 15 canards par m² jusqu'à l'âge de 21 jours,
 - 10 canards par m² du 22^{ème} au 42^{ème} jour d'âge,
 - à partir du 43^{ème} 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 43^{ème} 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 5 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 :
 - céréales,
 - issues de céréales,
 - légumineuses.
- A partir du 42^{ème} jour, 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,



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

- ~~Protéagineux~~ 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.**

~~L'incorporation d'additifs dans l'alimentation devra respecter la réglementation relative aux additifs en alimentation animale~~

~~Les aliments doivent être conformes aux réglementations en vigueur, notamment pour la flore pathogène et pour les résidus de pesticide issus des matières premières.~~

7.3 Gavage

► 7.3.1 Mise en gavage

Les canards *sont* mis en gavage ~~doivent être âgés d'au moins~~ *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 : **est fixé à 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 collectifs~~ **sur caillebotis au sol** : 7 canards au m²
- ◆ modules **collectifs** ou cages **individuelles** : au minimum 1 000 cm² par canard.



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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 des quotas en gavage tous les canards (IGP et non IGP) de l'exploitation sont pris en compte et ces quotas doivent être au maximum ceux définis 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.*
- **Si J_A 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 J_C après réalisation systématique d'un nettoyage/désinfection.**
De plus, un vide sanitaire annuel après nettoyage et désinfection de 14 jours sur l'ensemble du bâtiment de gavage est obligatoire.
- **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. Les traitements vétérinaires devront être conformes à la réglementation en vigueur.*

▶ 7.3.3 Alimentation en gavage

Les canards sont gavés pendant ~~±~~ **10** jours minimum, soit **24 et 20** repas ~~exclusivement~~ *minimum*.

Les matières premières doivent être de qualité alimentaire 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, **d'autres matières premières peuvent être ajoutées (dont les céréales, la graisse de canard ou d'oie (de bonne qualité), les huiles végétales (de qualité alimentaire), le sel...)** dans la limite de **5 %**.

~~L'incorporation d'additifs dans l'alimentation devra respecter la réglementation fixant la liste et les conditions d'incorporation des additifs aux aliments pour animaux.~~



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

7.4 Transport des animaux vivants

→ 7.4.1 Transport des animaux prêts à gaver

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

- ◆ le temps de transfert est réduit au minimum
- ◆ un soin tout particulier est apporté à la ventilation ou à l'aération dans les véhicules de transport.

Conformément à la réglementation, le poids des animaux transportés ne devra pas excéder 75 kg au m².

→ 7.4.2 Transport des animaux vers l'abattoir

Toutes précautions sont prises pour que le transport se réalise dans les meilleures conditions.

- ◆ En particulier, le temps de transfert de l'élevage à l'abattoir est réduit au minimum.
- ◆ Un soin tout particulier est apporté à la ventilation ou à l'aération dans les engins de transport.

Conformément à la réglementation, le poids des animaux transportés ne devra pas excéder 75 kg au m².

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** obligatoire.

▶ 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 parfaites **complètes**. Elles conditionnent la présentation des viandes issues de la découpe.



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

→ 7.5.6 Ressuage – Réfrigération

Les canards sont placés en chambre froide aussitôt après les opérations de finition ou, en cas d'éviscération à chaud, aussitôt après cette opération.

→ 7.5.7 Abattage à la ferme

Les animaux abattus à la ferme sont traités dans les mêmes conditions, dans des salles d'abattage autorisées.

7.6 Eviscération – Découpe

▶ 7.6.1 Eviscération à froid

(Eviscération réalisée après refroidissement de la carcasse.)

Les produits issus de l'éviscération à froid sont placés dans les meilleurs délais en salle **enceinte** réfrigérée **ou chambre froide**.

Les locaux sont maintenus à une température maximale de 10°C.

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 en salle réfrigérée **dans une enceinte réfrigérée ou chambre froide** permettant d'abaisser la température dans les meilleurs délais soit inférieure à 4°C
- **éveinés, puis mis en œuvre en suivant ou placés dans une enceinte réfrigérée ou chambre froide**

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**

▶ 7.6.3 Conditions particulières au foie gras

En ce qui concerne plus particulièrement les foies gras, le temps d'attente entre l'éviscération et le classement est réduit au minimum.

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



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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 destinés à la transformation, peuvent être préalablement congelés ou surgelés : **entiers et/ou assaisonnés et/ou éveinés**. A cet égard, ils sont conditionnés sous vide. La congélation (ou la surgélation) est réalisée au plus tard 48 heures après l'abattage de l'animal.

La mise en œuvre des foies gras ainsi traités s'opère huit mois après leur congélation ou surgélation. **Au-delà de ce délai les produits congelés ou surgelés destinés à la transformation ne peuvent plus bénéficier de l'IGP.**

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

7.7 Découpe

Découpe

La découpe des canards s'effectue dans un local maintenu à une température maximale de 10°C. *L'entassement des carcasses est interdit.*

Les carcasses issues de l'éviscération à froid sont découpées dans un délai maximum de 24 heures après cette opération.

Les carcasses issues de l'éviscération à chaud sont découpées dans un délai maximum de 24 heures après cette opération.

Les produits de découpe sont placés dans les meilleurs délais en ~~salle~~ **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.



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

7.87 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** ~~doivent~~ **peuvent** être livrés :

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

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

~~Le foie gras mis en œuvre doit provenir exclusivement de canards mulards (Cairina moschata x Anas platyrhynchos) ou de canards de barbarie (Cairina moschata) gavés de façon à produire l'hypertrophie cellulaire graisseuse du foie.~~

~~Pour bénéficier de l'IGP, les foies gras de canard doivent avoir un poids minimum d'au moins 350 g.~~

~~Réception~~ ~~Entreposage~~

Foie gras réfrigéré

~~Les foies gras sont entreposés dans des chambres froides séparées.~~

~~La température à cœur ne doit pas être supérieure à + 4° C jusqu'à la mise en œuvre.~~

Foie gras congelé ou surgelé

~~Les foies gras congelés ou surgelés sont entreposés à une température inférieure à -18° C~~

*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.***

→ ~~7.7.2 Dispositions relatives à la fabrication du foie gras~~

~~Tout au long des différentes étapes de la fabrication, tout doit être mis en œuvre pour limiter les temps d'attente entre chaque étape et éviter toute élévation de température des produits.~~

~~Classement~~ ~~Tri~~ ~~Classification~~

Foie gras réfrigéré

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

Foie gras congelé ou surgelé

~~Préalablement aux opérations de classement et classification, les foies gras sont décongelés dans une chambre froide à une température n'excédant pas +4° C, ou par toute autre technique autorisée.~~

~~Ces produits, s'ils ne sont pas mis en œuvre immédiatement, sont placés dans une enceinte réfrigérée n'excédant pas +4° C.~~

~~S'il n'est pas réalisé antérieurement~~ **Après décongélation, le tri un classement est peut être effectué en fonction de la destination des produits.** ~~aussitôt après décongélation~~



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Parage

Le parage consiste à éliminer les parties du foie présentant un traumatisme ou un défaut. ~~pouvant nuire à la présentation du produit fini.~~

Eveinage ~~Dénervage~~ ~~Dévascularisation~~

~~Le dénervage~~ **L'éveinage** consiste à enlever la veine centrale du foie ainsi que les veines latérales. Les foies ~~dénervés et dévascularisés~~ *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** ~~subir une maturation~~ en bac, en chambre froide (+4°C) pendant une période qui ne doit pas dépasser 24 heures.

Ce délai peut être porté à 72 heures si les produits sont mis ~~en maturation dans des conditionnements~~ sous-vide.

Pochage ~~Conditionnement intermédiaire~~

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**). ~~Dans ces conditions,~~ **Pour le pochage, les foies gras** sont conditionnés dans un emballage provisoire.

~~L'opération de pochage est réalisée aussitôt après conditionnement.~~

~~Le temps d'attente est réduit au minimum.~~

Tri des foies après pochage

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, bœaux...).

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 ~~boitage~~ *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...).



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Mise sous vide

Les produits préemballés sous vide à ~~base de foie gras~~, 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* les spécialités. Elle est ~~immédiatement conditionnée, identifiée, réfrigérée et/ou congelée.~~

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 ~~uniformément claire~~ **homogène** et ne pas présenter de lésion.
- Ils font l'objet d'un éveinage.
- *Les hématomes et les tâches sont susceptibles d'être enlevés au parage.*

Exigences particulières :

- Les foies gras crus utilisés dans ces préparations sont conformes aux exigences ~~du chapitre 4.1.1~~ **définies ci-dessus.**
- ◆ ~~foie gras présentant un poids minimum de 350 g~~
- ◆ ~~foie gras souple, de couleur uniformément claire et ne présentant pas de lésion.~~

~~Ils font l'objet d'un éveinage et d'un parage.~~

- 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'homogénat supérieur à 20 %.
- Pour les conserves, les foies gras entiers et les foies gras ~~transformés~~ *ne doivent pas* présenter un taux de graisse exsudée et d'homogénat *supérieur à 30 % du produit fini.* conformément à la réglementation en vigueur.
- **Si Le conditionnement a une masse nette est 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.**
- **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'emboîtage dans le limite de 1 %.**
- **La mention des truffes dans la dénomination de vente n'est admise que si le taux garanti est au minimum de 3 %.**

~~Mélange des ingrédients~~

~~Pour la fabrication des bloes de foie gras comportant des morceaux, la coupe des morceaux et la préparation de l'émulsion se font simultanément.~~

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.



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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, les défauts de pigmentation ou les autres tâches sont susceptibles d'être enlevés au parage.*

Exigences particulières :

- Le bloc de foie gras est réalisé **exclusivement** à partir de foie gras cru **dont le poids atteint au minimum 350 g 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.
- ~~Le rapport lipides / protides doit être conforme à la réglementation en vigueur.~~
- ~~Conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur~~ 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 .
- ~~le taux d'humidité rapporté au produit délipidé ne doit pas dépasser 82 %.~~
- 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 le limite de 1 %.**
- **La mention des truffes 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

~~Pour la fabrication des blocs de foie gras comportant des morceaux, la coupe des morceaux et la préparation de l'émulsion se font simultanément.~~

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 ~~pièces de viande~~

a) Exigences générales

Découpe

~~La découpe de carcasses s'effectue dans les conditions fixées au paragraphe 7.6.3 du cahier des charges.~~



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

~~Les pièces de viande prélevées sur les carcasses sont parées, c'est à dire débarrassées des excédents de peau et de graisse, conformément aux schémas de parage joints en annexe.~~

~~Les pièces de viandes crues peuvent être livrées fraîches, congelées ou surgelées. L'ensemble des pièces de viande et des parures est stocké à une température inférieure à 4°C.~~

Salage et assaisonnement

Les viandes destinées à la transformation (confites, séchées, 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.

Salage 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 nitré associés à l'acide ascorbique, l'acide érythorbique et leur sels), à l'exclusion de toute addition de saumure.

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

Exigences particulières :

- 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 **parfaitement 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 parures de découpe~~ **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 ~~est pratiquée~~ **des pièces de viandes** pendant toute l'opération **et optimisera la taille des lots en cuisson**.

Cette cuisson pourra éventuellement être complète à cœur pour les confits conditionnés sous-vide ou en vrac ; les confits conditionnés autrement qu'en sous-vide ou en vrac, devront subir un second traitement thermique de stabilisation dans leur conditionnement final.

La graisse de cuisson est utilisée ~~dans les plus brefs délais~~ 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 ~~ou conditionnée seule~~.

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.



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Emboîtage - Jutage - Fermeture des conditionnements

Les viandes confites **destinées à la stérilisation ou à la pasteurisation**, sont conditionnées dans le contenu final. Elles sont recouvertes complètement de graisse de canard tempérée (**à l'exception des emballages sous-vide souples**).

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.

Les viandes confites conditionnées en emballage sous-vide rigide et ne subissant pas de traitement thermique de stabilisation, sont recouvertes de graisse de canard tempérée.

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

Les viandes confites conditionnées en emballage sous-vide souple et vrac, peuvent ne pas être recouverte de graisse de canard tempérée.

Stabilisation par traitement thermique (confits 2ème cuisson)

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.

- La graisse de couverture peut être de couleur variant du blanc au jaune.
- 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.
- La dénomination de vente doit comporter les mots **Confit de Canard** suivis de la désignation des morceaux de viande contenus 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 fumés)

Les magrets séchés (ou fumés) sont préparés à partir de magrets de canard IGP, traités en salaison au sel sec, et séchés (ou 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,**



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

- les condiments,
- les épices.

S é c h a g e

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.

Les opérations de fumage et de séchage s'effectuent en enceinte close pour permettre l'abaissement du taux d'humidité et obtenir un a_w inférieure ou égale à 0,9.

F u m a g e

Traitement visant l'imprégnation des produits par la fumée.

Les opérations de fumage et de séchage s'effectuent en enceinte close pour permettre l'abaissement du taux d'humidité et obtenir un a_w inférieure ou égale à 0,9. Le fumage a lieu par combustion de sciure de bois ou par friction de bûche de bois générateur à vapeur surchauffée.

L'utilisation d'arômes ou d'un procédé tel que le douçage, le trempage ou l'aspersion de fumée Le fumage artificiel pratiqué à l'aide de produits liquide est strictement interdite.

R e f r o i d i s s e m e n t - T r a n c h a g e - P a r a g e

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.

~~Les produits sont conditionnés sous vide dans les meilleurs délais et placés dans une enceinte réfrigérée~~

Mise sous vide des viandes crues, fumées ou séchées

Cette opération est conduite de façon similaire aux préconisations du paragraphe 7.7.2 précédent.

► 7.8.3 Congélation Surgélation

Les produits peuvent être commercialisés sous forme congelée ou surgelée.

7.98 Conditionnement et étiquetage des produits finis

→ 7.7.4 Dispositions relatives aux

Conditionnement

Lors de leur conditionnement, les produits sous-vide portent, au minimum, une date limite de consommation.

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 viandes.



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Entreposage

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

Les conserves sont stockées dans un local ~~uniquement~~ 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 et les ~~produits sous vide~~ sont stockés en chambres froides **ou enceinte réfrigérée** réservées à cet effet n'excédant pas + 3°C dès leur sortie de l'autoclave et après refroidissement.

Les ~~semi-conserves et les~~ **produits sous-vide** sont stockés en chambres froides **ou enceinte réfrigérée** réservées à cet effet n'excédant pas + 3°C dès leur sortie de l'autoclave et après refroidissement.

Etiquetage 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 ~~expédition~~ **remise directe au consommateur final conformément aux exigences du chapitre X.**

Expédition

~~L'expédition des semi-conserves et des produits sous vide se fait dans des véhicules réfrigérés. Toutes mesures sont prises pour assurer le maintien de la chaîne du froid au cours du transport et de la distribution, notamment l'utilisation d'emballages isothermes.~~



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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

- PRÉAMBULE -

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'eaux 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 figues 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 des produits des palmipèdes 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.



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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.



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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.

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 remplace 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 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 56 marchés au gras réalisé par Renée VALERI en 1972).



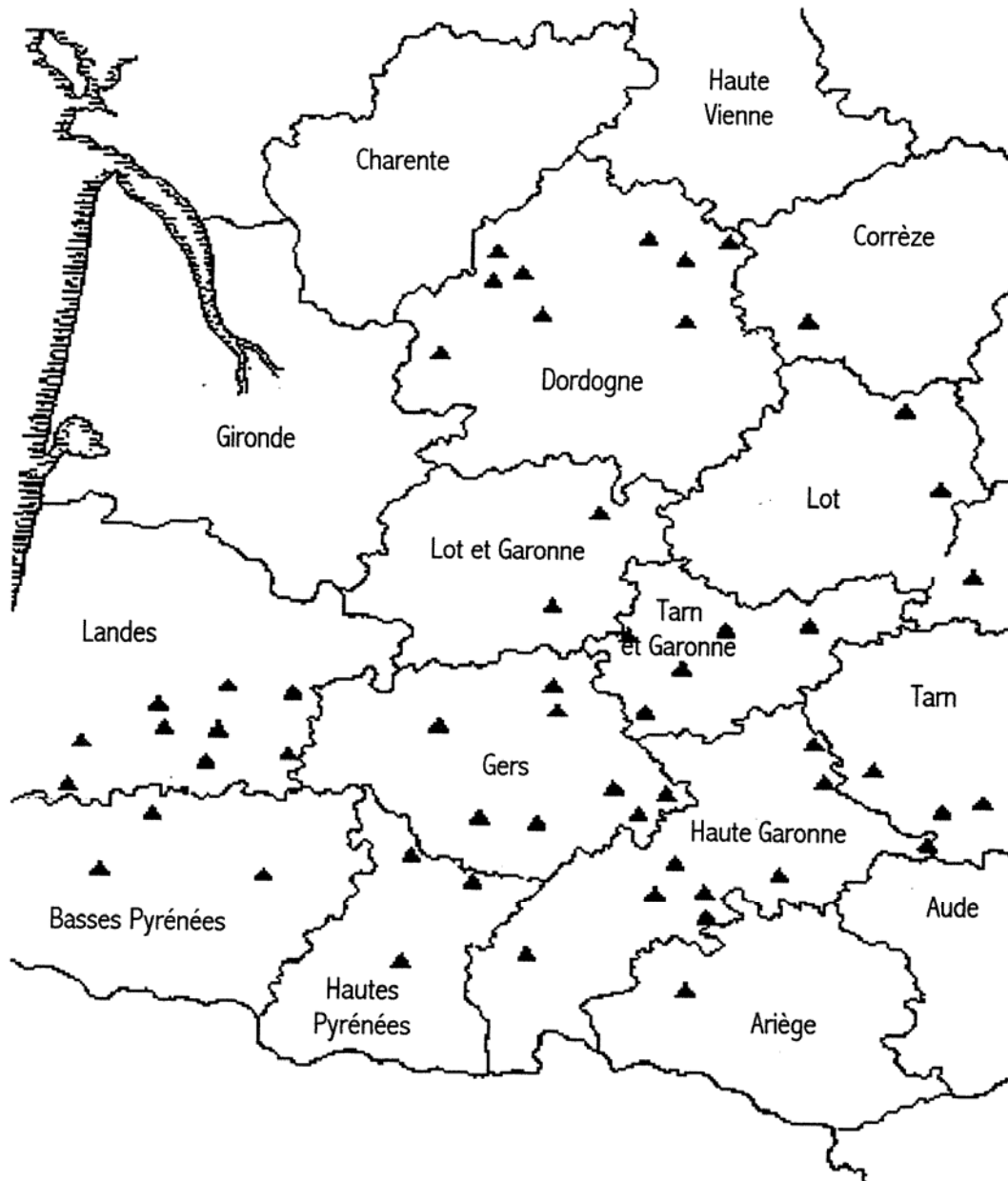
Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Marchés au gras traditionnel 1968 - 1970

Renée VALERI, 1972

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





INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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

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.



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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 *Mais* ou *Blé de Turquie*, plus connu dans la Guienne sous le nom de *Blé d'Espagne*? Et quels seroient les différents 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 ruyce n'est pas un affez bon modéle,
« 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.



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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, *Milasse*, *Cruchade* dans nos Provinces Méridionales, & *Gandes* 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



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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 (cf. plus haut – chapitre présentation du groupement demandeur).

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 Apicus 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 (poules, chapons, dindes...). Dans le livre *La Cuisinière Bourgeoise*, Menon, en 1746, précise que *les gras des poules, chapons, dindons et gras poulets servent à mettre dans beaucoup de ragôts et à faire des entremets particuliers.*



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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 foie gras sont d'origine Sud-Ouest :



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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 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. On trouvera ci-joint des exemples d'étiquetage utilisés par les entreprises.

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.

On trouvera ci-joint un résumé synthétique de la communication du Comité Renaissance vis-à-vis du 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.



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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
Risclé

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>							



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Tableau 2

Répartition départementale de la production de canards gras en 1993

	Canards - nombre de têtes -	%
Limousin	49000	0.30
Dordogne	500 000	
Gironde	125 000	
Landes	5 600 000	
Lot et Garonne	550 000	
Pyrénées	1 950 000	
Atlantiques		
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



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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	

Chiffres provisoires et arrondis

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



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

♦ 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 67
2 organismes sur 3 sont dans les Landes
- ♦ **Au niveau de l'accoupage** cf. page 67
9 entreprises sur 19 sont dans le Sud-Ouest
- ♦ **Au niveau des abattoirs principaux** cf. page 68
18 abattoirs sur 26 sont dans le Sud-Ouest
- ♦ **Au niveau des découpeurs principaux** cf. page 68
11 découpeurs sur 12 sont dans le Sud-Ouest
- ♦ **Au niveau des conserveries** cf. page 69
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

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

- ◆ 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 –



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

- ◆ 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)



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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 PALMPEDES		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	CONSERVERIES 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.



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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.



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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 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.

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.

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 59-60).

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.

C'est donc 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.

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.



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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...*

Comme on a pu le constater pour un certain nombre de raisons liées à l'économie semi-antarctique qui caractérisait les exploitations agricoles du XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècle, la basse-cour était dominée par la présence des oies. La généralisation d'une économie qui reposera sur des échanges monétaires à partir de la fin du XIX^{ème} siècle et le début du XX^{ème} siècle amènera le canard à prendre plus de place et à se substituer à l'oie dans les basses-cours dans la période qui suit la deuxième guerre mondiale.

Le foie gras, morceau noble du palmipède à foie gras ayant une image forte de luxe et de fête, image à laquelle contribuèrent tous les cuisiniers depuis le XVI^{ème} siècle. L'invention de Nicolas Appert et la révolution des moyens de communication du XIX^{ème} 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).

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.



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

IX. Les Références concernant les structures de contrôle

Les structures de contrôles, choisies par chaque opérateur, **sont conformes au point 1-2 de l'article 11 du règlement (CE) N° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006** respectent la norme EN 45011, la loi française 3 janvier 1994 relative à la reconnaissance de la qualité des produits agricoles et alimentaires sont soumises à l'avis de la Commission Nationale des Labels et des Certifications des produits agricoles et alimentaires et à l'agrément des Ministères de l'Agriculture et de la Consommation.

Organismes Certificateurs :

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



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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 mention : Canard à foie gras du Sud-Ouest,

Dans le cas où les produits sont issus de canards élevés, gavés, abattus, découpés, ~~et~~ 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 mentions 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

- ♦ ~~Le nom de l'organisme certificateur choisi~~

- ♦ La caractéristique liée à ~~la certification~~ 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 utilisé dans la dénomination de vente doit être au minimum aussi grand que les autres termes de cette dénomination.**

- ♦ **La vignette informative du PALS0 selon la chartre graphique collective en vigueur.**

L'opérateur soumet pour avis et validation tous ses étiquetages de produits IGP « Canard à Foie Gras du Sud-Ouest » avant leur impression et leur utilisation, au groupement PALS0 qui vérifie l'ensemble des éléments précités.



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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 grasseuse 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 m² utilisable.
- DLC :** Date Limite de consommation.



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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 :	<p>Est considéré comme exploitant une personne physique répondant à l'un des statuts suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Conjoint(e) salarié(e) de l'exploitant (concubin(e), pacsé(e) ou marié(e)). Actionnaire, personne physique détenteur de parts d'une société d'exploitation agricole. <p>Les seuils définis dans le présent cahier des charges s'apprécient par exploitant en prenant en compte l'ensemble des ateliers que celui-ci exploite personnellement ainsi que les sociétés agricoles dans lesquelles : il participe aux travaux, il est détenteur de parts ou qu'il contrôle directement ou indirectement.</p> <p>Les exploitants, ainsi définis, peuvent apparaître au maximum dans 3 sociétés agricoles de production de canards gras.</p>
Ferments :	Micro-organismes cultivés en culture pure ou en mélange, adaptés au milieu carné et présentant un intérêt technologique.
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).



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

- 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.
- 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.

ANNEXE I

Supprimer le texte entre crochets au moment de remplir le formulaire.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

«CANARD A FOIE GRAS DU SUD-OUEST – Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy»

N° CE: [réservé CE]

IGP AOP

1 **CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST – CHALOSSE, GASCOGNE, GERS, LANDES, PÉRIGORD, QUERCY**

2 **ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France

3 **DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

3.1 **Type de produit**

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

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

3.2 **Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

Les produits du canard à foie gras du Sud-Ouest sont issus d'un canard de barbarie mâle ou d'un canard mulard mâle. La seule céréale utilisée pendant le gavage est le maïs récolté dans l'aire géographique du Sud-Ouest.

Ce canard est élevé, gavé au maïs du Sud-Ouest, abattu et transformé dans le Sud-Ouest ou bien dans les zones définies au point 4. Les différents produits issus du canard à foie gras sont les suivants :

- Viandes (et abats) frais : foie gras, Canard entier avec ou sans foie et ses pièces de découpes (magret, cuisse, aiguillette, cœur, manchon, gésier, paletot, demi paletot avant ou arrière, aile).

Les foies gras crus doivent peser au minimum 350 grammes. Les magrets doivent peser au minimum 300 grammes.

- Produits à base de viandes : foie gras entier, foie gras, bloc de foie gras (avec ou sans morceaux), magret séché ou fumé ou séché/fumé, confit (ailes, cuisses, magrets, manchons et gésiers, coeurs).

3.3 Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les préparations à base de foie gras (foie gras entier, foie gras, bloc de foie gras avec ou sans morceaux) doivent être réalisées à partir de foies gras certifiés IGP.

Les magrets fumés, séchés et/ou traités en salaisons doivent être issus de magrets certifiés IGP.

Les confits sont définis comme des préparations issues de la cuisson de pièces de viande certifiées IGP de canard à foie gras, salées au sel sec, dans la graisse de canard exclusivement.

3.4 Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

95 % minimum de la ration de gavage est le maïs récolté dans l'aire géographiques du Sud-Ouest.

L'introduction puis la culture du maïs dans le Sud-Ouest est à la base de la mise en place de l'économie des palmipèdes gras. Cette céréale ayant des propriétés reconnues pour l'engraissement des volailles (cf. Parmentier dans un mémoire de 1784).

3.5 Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Un produit IGP « canard à foie gras du Sud-Ouest » ne peut être obtenu que par la succession des opérations suivantes, réalisées dans la zone IGP :

- Elevage des canards de la mise en élevage à la mise en gavage,
- Gavage : engraisser les canards,
- Abattage : étourdir, saigner et plumer les canards,
- Eviscération : retirer le foie, les abats (cœurs et gésiers) et les viscères de la carcasse,
- Découpe : prélever sur la carcasse les pièces de viandes (paletot, aiguillettes...) et découper et conditionner les paletots en cuisses, manchons, magrets, ailes, etc...
- Transformation : élaborer et conditionner les produits à base de viandes et d'abats (foies gras, confits, magrets séchés/fumés, etc..).

3.6 Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Conditionnement et étiquetage : conditionner le produits (sous-vide, conserves etc...) et apposer une étiquette reprenant les mentions règlementaires et obligatoires de l'IGP (logo européen, mention « IGP canard à foie gras du Sud-Ouest » etc...) prévues dans le présent référentiel.

Les produits peuvent néanmoins, être conditionnés et étiquetés (*) sur un autre site du même opérateur (**) ayant réalisé l'étape de découpe et/ou de transformation, situé dans une zone géographique différente de celle qui caractérise le produit, à condition que cette zone soit incluse dans le Sud-Ouest. Tous les sites de cet opérateur sont soumis aux exigences de résultats et de contrôles prévues dans le présent référentiel.

Le conditionnement suivi inévitablement de l'étiquetage dans la zone permet aux opérateurs de la filière de vérifier la bonne information au consommateur.

La protection des termes géographiques protégés impliquent une information claire, non approximative et règlementairement vérifiée des notions d'indication géographique protégée.

De même, le conditionnement dans la zone permet de :

- *préserver et garantir la qualité des produits (type de conditionnement adapté au produit, chaîne du froid maîtrisée par les opérateurs impliqués),*
- *garantir les délais d'utilisation aux consommateurs ou aux professionnels (DLC pour les produits frais et DLUO pour les conserves).*

Enfin, l'étiquetage dans la zone permet de :

- *harmoniser et simplifier les informations relatives à l'IGP et destinées du consommateur (mentions obligatoires décrites au chapitre X),*
- *maîtriser et garantir le suivi et la traçabilité des produits IGP à partir des seuls opérateurs habilités.*

Dans le cadre de l'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest, toutes les étiquettes des produits IGP sont vérifiées et validées simultanément par l'Association IGP foie gras du Sud-Ouest et les organismes de contrôle habilités par l'autorité compétente

3.7 Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage du produit commercialisé comprend obligatoirement :

- La mention « Canard à foie gras du Sud-Ouest », complété éventuellement du nom de la petite zone dans le cas où le canard aura été élevé, engraisé, et transformé dans cette petite zone (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy),
- La caractéristique liée à l'origine : « canards élevés et préparés dans » la mention de la zone géographique choisie (Sud-Ouest, Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord ou Quercy).

4 DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le **SUD-OUEST** est défini comme les régions administratives suivantes :

- Aquitaine,
- Midi-Pyrénées,
- 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),
- Aude (Communes suivantes : 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, SOUILHANELS, SOUILHE, SOUPEX, TRÉVILLE, VERDUN EN LAURAGAIS, VILLAUTOU, VILLEMAGNE, VILLENEUVE LA COMPTAL, VILLEPINTE, VILLESPIY).

La **CHALOSSE** composée des communes des Landes suivantes : AMOU, ARGELOS, ARSAGUE, AUBAGNAN, AUDIGNON, AURICE, BAIGTS, BANOS, BAS-MAUCO, BASSERCLES, BASTENNES, BERGOUEY, 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, LARBEY, 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

La **GASCOGNE** comprend les départements administratifs 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, VILLENEUVE-DE-RIVIERE

Le **GERS** correspond au département administratif du Gers.

Les **LANDES** correspond au département administratif des Landes.

Le **PÉRIGORD** comprend le département administratif de la Dordogne et les communes suivantes

- de la Haute Vienne : BUSSIÈRE-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, CHASTEAX, 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, SOULLAC, THEDIRAC, TOUZAC, VIGAN (LE), VIRE-SUR-LOT, MAYRAC ;
- 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, LACAUSSE, 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-DE-VILLEREAU, SAINT-EUTROPE-DE-BORN, SAINT-FRONT-SUR-LEMANCE, SAINT-JEAN-DE-DURAS, SAINT-MARTIN-DE-VILLEREAU, 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, VILLEREAU.

Le **QUERCY** est composé du département administratif 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, ROUECOR, 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-L, SPINASSE, SALVETAT-BELMONTET (LA), SAUVETERRE, SEPTFONDS, TOUFFAILLES, TREJOULS, VAISSAC, VALEILLES, VAREN, VARENNES, VAZERAC, VERFEIL, VERLHAC-TESCOUE, VILLEBRUMIER, VILLEMADÉ

5 LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

5.1 Spécificité de l'aire géographique

L'histoire des palmipèdes gras en Sud-Ouest ne saurait se comprendre sans une rapide analyse ethnologique de la paysannerie du Sud-Ouest depuis le Moyen Age qui se caractérisait essentiellement par du métayage et des petites exploitations. Ces structures agricoles ne se prêtaient quasiment qu'à la production de viandes de volailles.

Les volailles et plus particulièrement les palmipèdes ainsi élevés représentaient dans ce type d'exploitation le seul moyen d'assurer la nourriture de l'agriculteur. Cela explique également l'utilisation et le développement des techniques de confisage à partir de la graisse de palmipèdes, seul moyen de conservation des viandes dans le Sud-Ouest.

Parmi les autres faits majeur qui contribuèrent largement au développement de la filière, on retient l'introduction du maïs dès le XVI^{ème} siècle dont Parmentier, dans un mémoire couronné le 25 août 1784, fait l'éloge pour l'engraissement des volailles : « *les foies de canards si renommés dans toute l'Europe ne doivent leurs avantages qu'à ce grain* ».

Enfin, la création d'un système de conservation des produits par Nicolas Appert, et la révolution industrielle des moyens de communication de la fin du XIX^{ème} siècle, permettront à de nombreuses entreprises (encore présentes aujourd'hui dans le Sud-Ouest) de s'installer et de développer une réalité économique autour du foie gras et de la viande de canard à foie gras .

5.2 Spécificité du produit

Les produits du canard à foie gras du Sud-Ouest sont issus de canards mâles de barbarie mulard. Deux espèces particulièrement appropriée pour l'engraissement des viandes et des foies.

L'abbé Rozier dans son traité d'agriculture de 1787, évoque des des volailles qui « [...] prennent beaucoup de graisse et leur viande acquiert un goût fin et délicat ».

Ce sont véritablement les cuisiniers qui donneront toute sa renommée aux foies gras de palmipèdes en prenant conscience de leur spécificité dès le XVIII^{ème}. D'ailleurs, l'art culinaire précise les préparations du foie gras sans pour autant en spécifier l'origine.

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 ragoûts et à faire des entremets particuliers.

Plus tard, au cours du XIX^{ème}, 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.* »

5.3 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

La réputation et la localisation de la production et de la transformation de palmipèdes à foie gras dans le Sud-Ouest depuis le XVI^{ème} siècle sont le résultat de trois principaux faits majeurs :

- la tradition de l'économie paysanne du Sud-Ouest (métayage et petites exploitations qui ne permettaient que la production de viandes de volailles),
- les techniques du confit à partir de la graisse de palmipèdes qui étaient le seul moyen de conservation des viandes dans le Sud-Ouest et l'invention de la méthode de conservation par Nicolas Appert,
- le maïs (seule céréale utilisée pendant le gavage et récolté dans l'aire géographique du Sud-Ouest) qui permet un engraissement important des volailles. «*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*» (l'Abbé Rozier – Traité d'agriculture 1787).

RÉFÉRENCE À LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES

(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)



Association IGP
FOIE GRAS DU
SUD-OUEST

Bordeaux, le 31 janvier 2011

Monsieur le Président de l'INAO

A l'attention de :

Madame Catherine OGGERO

INAO Bordeaux

23 parvis des Chartrons

33000 BORDEAUX

Nos Réf : 11-AT-014

Madame, Monsieur,

Notre cahier des charges IGP canard à foie gras du Sud-Ouest en voie directe, est actuellement en cours d'instruction par vos services dans le cadre de la commission d'enquête nommée à cet effet par le comité IGP.

Conformément à la procédure, **je vous informe par la présente que nous demandons à bénéficier de la protection nationale transitoire de l'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest**, pendant la période d'instruction communautaire de la demande, conformément à l'article R. 641-12 du code rural et au paragraphe 6 de l'article 5 « demande d'enregistrement » du règlement (CE) N° 510/2006 du conseil du 20 mars 2006.

Restant à votre disposition,

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, mes sincères salutations.

Marcel SAINT-CRICQ,
Président.

PREAMBULE

Les modifications présentées dans le cahier des charges IGP canard à foie gras du Sud-Ouest sont de quatre ordres très différents :

1. **Mise en conformité de la forme du cahier des charges IGP** avec les nouvelles exigences du règlement d'application 1898/2006 et du guide du demandeur IGP établi par l'INAO – concerne notamment les parties sur le groupement demandeur (chapitre I.), le type de produit (chapitre III.), la délimitation de l'aire géographique (chapitre V.) et les éléments justifiant le lien avec l'origine géographique (chapitre VIII.),
2. **Réagencement des paragraphes** ; certains critères sont déplacés d'un chapitre vers un autre afin d'améliorer la compréhension et la lecture du cahier des charges – ces points apparaissent en **noir surligné de jaune** dans le texte du cahier des charges,
3. **Intégration des critères explicites du CC 04-95 et du LA 12-89**, afin d'établir un cahier des charges IGP « voie directe » unique – ces points sont présentés *en italique vert* dans le texte du cahier des charges IGP,
4. **Demandes de modifications** de certains critères techniques et ajout de produits au champ d'application – ces points sont présentés **en gras bleu** dans le texte du cahier des charges IGP et concerne essentiellement la description du produit (chapitre IV.) et la description de la méthode d'obtention des produits (chapitre VII.).

POINTS VALIDES

1/ Elargissement des produits couverts par l'IGP

a) Magret séché et fumé

Il s'avère en effet que dans le process de fabrication, l'ensemble des magrets sont séchés. Une partie d'entre eux est en plus fumée.

Néanmoins, les dénominations de vente utilisées pour le consommateur final sont, pour le magret séché : « magret de canard du Sud-Ouest séché » et pour le magret séché et fumé : « magret de canard du Sud-ouest fumé ».

b) Canard avec ou sans foie, carcasse éviscérée :

Ces produits ont le même historique que le foie gras ou les produits de découpes, ils sont toujours vendus sur les marchés au gras et utilisés par les artisans conserveurs ou les producteurs fermiers de la zone. Il s'agit d'ailleurs d'un oubli de rédaction, puisque le cahier des charges porte le nom de la bête entière « canard à foie gras du Sud-Ouest ».

Frédéric Duhart, dans son ouvrage fouillé et documenté « de confits en foies gras, une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest » rappelle et étaye cette tradition des « marchés au gras » qui perdure encore aujourd'hui (cf. en suivants les extraits des portails internet de Samatan et Périgueux).

**Extraits tirés de « de confits en foies gras, une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest »
(pages 161, 162 et 163)**

« Les négoce du gras

Les oies entrant par paires dans le Bordeaux médiéval suffisent à rappeler que les palmipèdes domestiques ne furent jamais des produits destinés strictement réservés à l'autoconsommation dans le Sud-Ouest de la France. S'il est impossible d'évaluer nettement les flux de palmipèdes destinés à être vendus dans les cités des temps anciens, quelques exemples presque précis suggèrent qu'ils purent être d'une importance remarquable dans certaines contrées. [...]

Dans tous les cas, les carcasses entières se retrouvaient au final pleinement engagées dans le jeu de l'échange monétarisé. [...]

L'essentiel des rencontres entre cette offre de première main et la demande de gras eurent lieu dans le cadre des marchés jusqu'au début du dernier quart du XXe siècle. 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. [...]

Le XIXe siècle vit les transactions concernant les dépouilles de palmipèdes gavés devenir un négoce à part entière et les marchés au gras prendre une place notable dans le paysage marchand du Sud-Ouest entre la fin de l'automne et le début du printemps. »

Cette tradition des marchés au gras est d'ailleurs un des éléments de justification du lien à l'Origine, puisqu'ils sont cités dans la partie « réputation historique » du cahier des charges IGP actuellement en vigueur : page 43 **Le développement des marchés au gras et la reconnaissance de la spécificité du foie gras** et page 44 avec la carte des principaux marchés au gras traditionnels 1968-1970 (Source : Renée Valéri – *le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-ouest - 1972*).

Horaire et présentation du marché au gras de Samatan dans le Gers

(<http://www.samatan-gers.com/economie-pointsforts.aspx>)

Les marchés

Le fonctionnement des marchés et déballages du bandi de la ville de Samatan est soumis au contrôle d'une commission de M. le Maire et le président de la commission des marchés désignée par le conseil municipal. Les marchés des produits gras et des volailles vivantes soustraient à toutes les obligations réglementaires en terme d'hygiène et de santé publique et de santé et protection animales.

Le Marché au gras et Le Marché de Plein Vent

Les Horaires

Du 1er lundi de novembre au dernier lundi de mars, la Halle au gras traditionnelle ouvre ses portes à :

- 9h30 pour les carcasses
- 10h30 pour les foies gras
- 10h30 pour les volailles

Horaires d'été :

- 10h00 carcasses et foies gras
- 10h30 volailles

La réputation de SAMATAN comme centre commercial n'est plus à faire. En effet, SAMATAN a toujours privilégié son marché, qui est devenu au fil des ans l'une des places les plus actives du Sud-Ouest. Aujourd'hui, le marché au gras de SAMATAN est le premier marché au Gers, le 1er marché français et le 1er marché du monde dans cette production (source : Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras).

La halle au gras traditionnelle d'une superficie de 2 400 m², communique tous les lundis de l'année une moyenne de 5 tonnes de carcasses grasses et bêtes abattées et de 500 kg de foie gras d'oie et de canards. Des records d'apports durant les mois d'octobre à décembre peuvent atteindre 20 tonnes de volailles grasses et 2 tonnes de foies gras, canards et oies combinés. La halle au gras est climatisée ce qui garantit une température de 18 °C au plus pour la période de août à octobre. Une salle de découpe est affectée aux acheteurs. Une halle agréée CEE a vu le jour en septembre 2009 pour permettre d'approvisionner la filière longue.

Le marché au gras terminé, le marché aux volailles vivantes ouvre ses portes. Les visiteurs ou acheteurs potentiels se dirigent alors vers la halle à la volaille d'une superficie de 7 500 m² où poules, poullets, lapins, pintades, canards, oies, chapons et dindes (en période de Noël) cohabitent dans une sympathique sacophonie. Ils pourront profiter ensuite du grand marché de plein vent où exposent 200 commerçants non seulement présents chaque lundi de l'année et 80 commerçants et artisans locaux.

Horaire et présentation du marché au gras de Périgueux

<http://www.perigueux.fr/pagesEdits.asp?IDPAGE=216&cnf=|D091BBC6#gras>

Les marchés au gras et aux truffes

Périgueux, capitale gourmande du Périgord, est réputée depuis le Moyen-Âge pour ses marchés au gras : oies et canards gâvés au maïs, foie gras, carcasses, magrets, abats, truffes.

La saison des marchés au gras dure de novembre à mars ; elle est plus courte pour les truffes.

La tradition, l'authenticité sont défendues et s'illustrent place Saint-Louis, au cœur du secteur sauvegardé. La qualité des produits est garantie par les producteurs.

La saison a débuté le samedi 6 novembre 2010 et se poursuivra tous les samedis et mercredis, de 8 h à 12 h30, jusqu'au samedi 19 mars 2011.

Quatre marchés au gras primés et animés

Durant la saison, quatre marchés primés et animés sont proposés, avec un thème différent à chaque fois.

Un marché au gras exceptionnel a eu lieu le 13 novembre, pendant le Salon International du Livre Gourmand, avec des animations organisées par Bouliques@Perigueux et CAPD pour un chemin des soupes (places : saint-Silvan, Hôtel de Ville, André-Maugros, Coderc, Clautre, Marché au Bois).

Sur la place Saint-Louis :

- une soupe de carcasses offerte par le restaurant Cocotte et Cie de 10h à 13h
- vente de marrons grillés, par les marrons de Villefranche - animation : western dance

Durant la saison, trois marchés primés et animés sont proposés.

Novembre : Cette année l'Office de Tourisme, du Commerce et de l'Artisanat en partenariat avec Bouliques@Perigueux, CAPD, Iniba's Chef, France Bleu Périgord et les producteurs locaux pour proposer des ateliers culinaires.

- samedi 4 décembre 2010, ateliers culinaires, animation musicale, vente de marrons grillés, avec les Marrons de Villefranche, des dégustations offertes par Bouliques@Perigueux en partenariat avec le CAPD.
- samedi 15 janvier 2011, ateliers culinaires, animation musicale, vente de marrons grillés, avec les Marrons de Villefranche, des dégustations offertes par Bouliques@Perigueux en partenariat avec le CAPD.
- samedi 26 février 2011, ateliers culinaires, animation musicale, des dégustations

2/ Méthode d'obtention : Gestion des parcours (rotation et fractionnement)

La version actuelle du cahier des charges IGP, impose aux producteurs d'effectuer un repos des parcours de 12 semaines minimum, quelle que soit la durée d'utilisation de ces derniers.

Cette obligation a contraint un grand nombre de producteurs à maintenir les canards sur des parcours parfois très dégradés, surtout pendant les périodes hivernales ou suite à de mauvaises conditions climatiques, afin de ne pas « bloquer » l'utilisation d'un second parcours du fait des 12 semaines minimum de repos imposées.

L'intérêt du parcours réside dans la qualité de son couvert, puisque cette dernière a un impact direct sur la qualité des produits (emplumement, boiteries, etc...). Il est donc contre productif de maintenir les canards sur des parcours boueux. Le cahier des charges indique d'ailleurs que les parcours doivent être couvert d'une zone herbeuse, d'une zone de chaumes ou d'un couvert forestier, mais ne doivent pas être bétonnés (cf. § 7.2.2 Mise en parcours).

Pour éviter ces situations critiques, il est important que l'éleveur puisse gérer, pour chaque lot et au jour le jour, ses parcours en fonction de la qualité de leur couvert. Le producteur doit donc être à même d'adapter sa conduite d'élevage et de proposer un nouveau parcours bien couvert aux canards présents sur le parcours initial, mais trop détérioré, sans pour autant être pénalisé par 12 semaines systématiques de repos entre deux lots même si le parcours a été utilisé peu de temps. Un certain nombre d'essais réalisés par la ferme de l'Oie en Dordogne ou le Palmipôle dans les Landes, montrent d'ailleurs que le ré-enherbement d'un parcours est lié d'une part à la sur exploitation ou non de la prairie, aux conditions météorologiques de la saison et aux espèces ensemencées. Le repos du parcours est alors raisonné sur une année complète, mais adapté à la reprise du couvert entre deux utilisations.

C'est dans ce contexte et pour permettre une gestion plus adaptée des parcours que le PALSOU souhaite permettre deux nouveaux types de conduites :

- La rotation de parcours : pour un même lot de canards le producteur peut utiliser plusieurs parcours, notamment si le premier prévu pour le lot est dégradé. Les canards sont alors déplacés sur un nouveau parcours.
- Le fractionnement des parcours : donner accès à une partie seulement du parcours (la moitié au minimum) puis à l'autre partie lorsque la première est dégradée. Cette alternance permet la repousse du couvert.

Suite à la remarque des membres de la Commission d'enquête et conformément au cahier des charges LA 12-89, le PALSOU ajoute dans le cas d'une utilisation fractionnée des parcours, une surface disponible instantanément par canard.

La nouvelle rédaction du § 7.2.3 est la suivante (consolidation avec le LA 12-89 en *italique vert*) :

- « ▶ 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 22^{ème} au 42^{ème} jour d'âge,

- à partir du 43^{ème} 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/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/canard minimum.*
- Dans le cas d'élevage en plein air à partir du 43^{ème} 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/canard minimum. »*

Dans les conditions climatiques du Sud-Ouest, les canards n'ont pas systématiquement un bâtiment à leur disposition à partir du 43^{ème} jour.

Cf. cahier des charges § 7.2.2 : « *Dans le cas d'élevage en plein air à partir du 43^{ème} 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/canard minimum.* ». C'est le propos du paragraphe précédent qui prévoit la possibilité d'élever les canards sur des parcours sans bâtiment ni abri, ou seulement avec un abri.

POINTS EN ATTENTE DE COMPLEMENTS

1/ Elargissement des produits couverts par l'IGP

a) Cœur confit

Prenant en compte la demande de la commission d'enquête de se recentrer sur les modifications essentielles à la continuité de son IGP, le PALS0 retire cette demande de modification.

b) Produits crus assaisonnés

Cas des viandes crues assaisonnées : de même que pour les cœurs confits, le PALS0 retire cette demande de modification. Les viandes du canard à foie gras du Sud-Ouest sont commercialisées en IGP crues et transformées en confit et magrets séchés/fumés, produits qui correspondent à l'histoire la plus ancienne du canard à foie gras dans le Sud-Ouest et qui ont justifié la demande d'IGP.

Cas des foies gras crus assaisonnés :

Le foie gras, après avoir été prélevé sur la carcasse est refroidi, éventuellement éveiné, puis assaisonné, avant d'être cuit. Jusqu'à présent, les foies gras étaient commercialisés soit en cru (éveiné ou non) soit en produit prêt à consommer (c'est-à-dire cuit).

Historiquement ce process de fabrication a toujours existé et notamment depuis l'invention de la conserve avec Nicolas APPERT.

Aujourd'hui, les opérateurs commercialisent le produit à une autre des étapes du processus de fabrication existant, notamment à destination des restaurateurs, et de certaines enseignes de commerce en surgelés. Ces produits pratiques (seule la cuisson reste à faire) s'inscrivent dans la tendance du « fait maison » et répondent au besoin du « fait à la demande » dans le cadre de la restauration hors foyer.

Il s'agit donc bien d'un mode de présentation du même produit, commercialisé à différent stade de son process. C'est pourquoi, le PALS0 précise que les ingrédients utilisés pour les foies gras crus assaisonnés commercialisés au consommateur final, sont les mêmes que ceux prévus pour les préparations à base de foie gras ; à savoir « 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. ».

c) Paletot

Le paletot et ses dérivés (demi paletot, arrière, etc...) ne font plus partie des demandes de modifications. Ils sont retirés de la liste des produits couverts par l'IGP pour simplifier les demandes. Le document unique n'a, en effet, pas été mis à jour par rapport à ce point, lors du dépôt de la dernière version du cahier des charges en avril 2010.

d) Liste des produits

Les seuls produits ajoutés dans le champ d'application du cahier des charges IGP canard à foie gras du Sud-Ouest sont les présentations du canard entier (canard avec ou sans foie et carcasse éviscérée), et la présentation au consommateur final du foie gras cru assaisonné prêt à cuire.

2/ Justification du conditionnement et de l'étiquetage dans la zone

a) Ce qui est prévu dans le cahier des charges actuel

i. Conditionnement

Pour les produits transformés, l'exigence de conditionnement et de l'étiquetage dans la zone est déjà prévue, puisque de fait, la dernière étape du process décrite par le cahier des charges est le conditionnement :

- Pour les confits qui font l'objet d'une double cuisson, la dernière a lieu dans le conditionnement final (cf. p 34 du cahier des charges IG 06-95 « les viandes confites sont conditionnées dans le contenu final »). De même, le cas du conditionnement des confits en emballage souple ou semi-rigides est prévu dans la description des produits (cf. p 11 du cahier des charges IG 06-95 « reconditionnés sous vide en emballages souples ou semi-rigides »).

- Les viandes fumées ou séchées sont prévues pour être mises sous vide (cf. p 34 du cahier des charges IG 06-95 « Mise sous vide des viandes fumées ou séchés : cette opération est conduite de façon similaire aux préconisations du § 7.7.2 précédent. »).
- Les préparations à base de foie gras de canard du Sud-Ouest subissent un traitement thermique final aussitôt après leur conditionnement (cf. p 32 du cahier des charges IG 06-95 « Le traitement thermique est réalisé aussitôt après le conditionnement »).

Le cas des viandes crues mises sous vide est également prévu, puisque le cahier des charges IG 06-95 indique p 34 « Mise sous vide des viandes crues : cette opération est conduite de façon similaire aux préconisations du § 7.7.2 précédent. ».

ii. Etiquetage

En ce qui concerne l'étiquetage, le § 7.7.4 « dispositions relatives aux produits finis » prévoit que tous les produits doivent être étiquetés avant leur expédition.

b) Demande de modification

La demande de la filière est donc plus, une demande de précision de l'existant et une prise en compte des modes de présentation non prévus explicitement par le texte actuellement en vigueur, comme entre autres les foies gras crus frais, les présentations sous atmosphère modifiée ou les produits présentés en portion (tranchage).

La demande porte donc sur l'ensemble des produits, frais et transformés, quel que soit leur mode de présentation pour une remise directe au consommateur final : pour porter l'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest, ces produits devront avoir été conditionnés et étiquetés dans la zone considérée.

Le PALSO souhaite également préciser la partie étiquetage en intégrant la charte graphique collective. Les mentions réglementaires sont ainsi définies et leur utilisation homogène permet une juste information du consommateur.

c) Justification

Il convient de rappeler que l'ensemble des produits bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP doivent être conformes aux exigences de l'article 29 CE du traité. Ainsi, cet article précise « *Les restrictions quantitatives à l'exportation, ainsi que toutes mesures d'effet équivalent, sont interdites entre les Etats membres.* ».

Toutefois, il est admis que des exigences de conditionnement et d'étiquetage dans la zone ne constituent pas une restriction quantitative à l'exportation, dans la mesure où elles sont de nature à préserver la réputation d'une AOP ou d'une IGP en garantissant en outre l'authenticité du produit, le maintien de ses qualités et de ses caractéristiques. (Cf. Arrêt Belgique/Espagne du 16 mai 2000 C-388/95, Rec. P. I-3123 et point 60 de l'arrêt Prosciutto di Parma).

Sources citées :

- **Arrêt de la cour européenne de justice du 20 mai 2003** : *Prosciutto di Parma contre Asda Stores Ltd + Hygrade Foods Ltd – C-108/01* : dit « arrêt Prosciutto di Parma ».
- **Arrêt de la cour européenne de justice du 20 mai 2003** : *Ravil SARL contre Bellon import SARL + Biraghi SpA – C-469/00* : dit « arrêt Grana Padano »
- **Arrêt de la cour européenne de justice du 16 mai 2000** : *Belgique contre Espagne C-388/95, Rec. P. I-3123*

i. Maintien des caractéristiques du produit

Le foie gras frais (cru) est un produit fragile qui a tendance à s'oxyder sous l'effet de l'air. Même après cuisson le produit reste fragile, pour preuve les conseils de préparations et de présentations des produits, mentionnés sur les étiquettes et qui prévoient notamment de ne pas ouvrir trop à l'avance le produit, afin d'éviter ces phénomènes d'oxydation.

Il en va de même pour les viandes de canard, également sensibles à l'oxydation.

Il est donc important de maîtriser le temps entre l'abattage et le conditionnement, afin de maintenir la meilleure qualité organoleptique et d'éviter l'altération du produit.

Point 68 de l'arrêt Prosciutto di Parma : « le tranchage et l'emballage du jambon constituent donc des opérations importantes, susceptibles de nuire à la qualité et par suite, à la réputation de l'AOP si elles sont réalisés dans des conditions aboutissant à un produit non conforme aux qualités organoleptiques associées à celui-ci. »

ii. Image du produit et impact sur le consommateur

Le PALSO invoque l'impact négatif et la confusion pour le consommateur qu'engendrerait un code sanitaire issu d'un département hors Sud-Ouest sur un produit IGP Sud-Ouest, notamment au regard de l'image et l'origine traditionnelles du produit.

Les consommateurs sont de plus en plus informés et s'habituent à décoder les étiquettes. Le code sanitaire devient une référence dans l'univers des produits carnés frais ou conserves.

Point 49 Arrêt Grana Padano : « Dans la perception du consommateur, le lien entre la réputation des producteurs et la qualité des produits dépend, en outre, de sa conviction que les produits vendus sous l'appellation d'origine sont authentiques. »

Point 80 Arrêt Prosciutto di Parma : « A cet égard, l'AOP « jambon de Parme » ne serait pas protégé d'une manière comparable par une obligation, imposée aux opérateurs établis en dehors de la région de production, d'informer les consommateurs, au moyen d'un étiquetage approprié, que le tranchage et l'emballage ont eu lieu en dehors de cette région. En effet, une atteinte à la qualité ou à l'authenticité d'un jambon tranché et emballé en dehors de la région de production, qui résulterait de la réalisation des risques liés aux opérations de tranchage et d'emballage, pourrait nuire à la réputation de l'ensemble des jambons commercialisés sous l'AOP « jambon de Parme », y compris ceux tranchés et emballés dans la région de production sous le contrôle de la collectivité bénéficiaire de l'AOP voir, dans le même sens, arrêt Espagne/Belgique, précité, points 76 et 77. »

iii. Authenticité et réputation du produit et de son origine

Par ailleurs, ces exigences de conditionnement et d'étiquetage s'expliquent par la difficulté de reconnaître visuellement, pour des non spécialistes, les produits du canard à foie gras du Sud-Ouest non préemballés. Seule l'apposition d'une « marque d'authenticité » sur l'étiquetage et le contrôle de la traçabilité associée, sont les garants d'un produit d'origine Sud-Ouest.

Dans le cas du canard à foie gras du Sud-Ouest, le marquage d'origine est l'emballage d'origine avec son estampille sanitaire et les mentions relatives à l'IGP.

Point 68 de l'arrêt Prosciutto di Parma : « Ces opérations [tranchage et emballage] sont également susceptibles de compromettre la garantie d'authenticité du produit, du fait qu'elles ont nécessairement comme conséquence l'élimination du marquage d'origine des cuisses entières utilisées. »

iv. Maîtrise des contrôles

Les contrôles d'étiquetage et de conditionnement se font de manière systématique chez les opérateurs engagés 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 engagés, seuls les contrôles nationaux par échantillons ou sur dénonciation seraient susceptibles de mettre à jour une erreur. L'étiquette étant le premier et quasiment unique vecteur d'information auprès du consommateur, il est indispensable que celle qui s'y trouve soit juste. La gestion de l'étiquetage (utilisant la charte graphique du PALS0) par les opérateurs de l'IGP sur zone est un atout de préservation de cette information conforme.

Point 75 de l'arrêt Prosciutto di Parma : « Dans ce contexte, il convient d'admettre que des contrôles effectués en dehors de la région de production donneraient moins de garanties pour la qualité et l'authenticité du produit que ceux effectués dans la région de production dans le respect de la procédure prévue par le cahier des charges (voir, dans le même sens, arrêt Belgique/Espagne, précité, point 67). En effet, d'une part, des contrôles réalisés selon cette dernière procédure présentent un caractère approfondi et systématique et sont le fait de professionnels ayant une connaissance spécialisée des caractéristiques du jambon de Parme. D'autre part, il serait difficilement envisageable que les représentants des bénéficiaires de l'AOP puissent instaurer efficacement de tels contrôles dans les autres Etats membres. »

v. Cas particulier du tranchage et du reconditionnement devant le consommateur (cas des détaillants et des restaurateurs)

Cette exigence exclue le cas du tranchage et du reconditionnement de produit devant le consommateur (rayon traiteur de la grande distribution par exemple), puisque le conditionnement initial peut ou doit être présenté au consommateur final pour preuve de l'authenticité de l'origine du produit.

Point 77 de l'arrêt Prosciutto di Parma : « Cette constatation n'est pas remis en cause par la circonstance, soulignée dans la présente affaire, que le tranchage du jambon peut être

effectué, au moins sous certaines conditions, par des détaillants et des restaurateurs en dehors de la région de production. En effet, cette opération doit être réalisée en principe, devant le consommateur, ou, à tout le moins, celui-ci peut exiger qu'elle le soit afin, notamment, de vérifier la présence du marquage d'origine sur la cuisse utilisée. Surtout, des opérations de tranchage et d'emballage effectuées en amont du stade du commerce de détail ou de la restauration constituent, en raison des quantités concernées, un risque bien plus réel pour la réputation d'une AOP, en cas de contrôle insuffisant de l'authenticité du produit et de sa qualité, que des opérations réalisées par des détaillants ou des restaurateurs. »

Conclusion : les arguments avancés par le PALS0 pour justifier du conditionnement et de l'étiquetage dans la zone par les opérateurs habilités sont donc conformes point par point à ceux cités dans les arrêts de la cour européenne de Justice concernant le Prosciutto di Parma et le Grana Padano.

3/ Méthode d'obtention

- a) Augmentation du taux maximum de blé : le PALS0 retire cette demande de modification.
- b) Durée du gavage

L'IGP s'attache à définir et maintenir des exigences de résultats, en termes de poids de foie (350 g minimum), soit 50 g au dessus de la norme qui définit ce qu'est un foie engraisé (normes de commercialisation des volailles Règlement N° 543/2008).

Il ne s'agit pas d'un poids moyen, mais bien d'un poids plancher, en dessous duquel les foies ne peuvent pas prétendre à l'IGP. Ce critère est maintenu inchangé.

Concrètement, les derniers résultats de la GTE (gestion technico-économique) montrent que le poids moyen du foie par lot se situe d'ailleurs autour de 550 g.

La GTE nous montre (Tableau 1) également que depuis 2000, le poids moyen de foie est resté stable (autour de 545 g), quand le nombre moyen de jours de gavage diminuait de 13,9 jours en moyenne en 2000, à 12,7 jours en moyenne en 2009 ; à noter que les producteurs étudiés dans le cadre de la GTE sont pour la plupart engagés dans l'IGP et sont de ce fait obligés de gaver au moins 12 jours.

Rappel : en 1995, date de dépôt du cahier des charges CCP, la durée moyenne du gavage était de 15,6 jours.

Tableau 1 : Durée de gavage et poids moyen de foie par lot

EVOLUTION DES RESULTATS MOYENS - GAVAGE CANARD MULARD																					
Unité statistique = bande																					
ANNEES	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Durée du gavage (j)	15,9	15,4	15,8	15,1	15,0	15,5	15,6	14,9	15,2	14,6	14,4	13,9	13,8	13,4	13,3	12,8	12,8	12,7	12,7	12,6	12,7
Poids des foies gras (g)	488	507	516	524	555	520	528	526	525	530	529	548	539	549	539	534	550	547	551	547	545

Source : Programme Renapalm, Résultats GTE 2009, ITAVI

On constate que le poids moyen des canards est quasiment constant depuis 20 ans, malgré la légère diminution de la durée d'élevage (Tableau 2) et la plus forte diminution de la durée de gavage. Cette dernière n'est pas pénalisante pour le poids des animaux (donc des pièces de viandes) qui est déterminé essentiellement par la durée d'élevage, maintenue à 81 jours minimum en IGP.

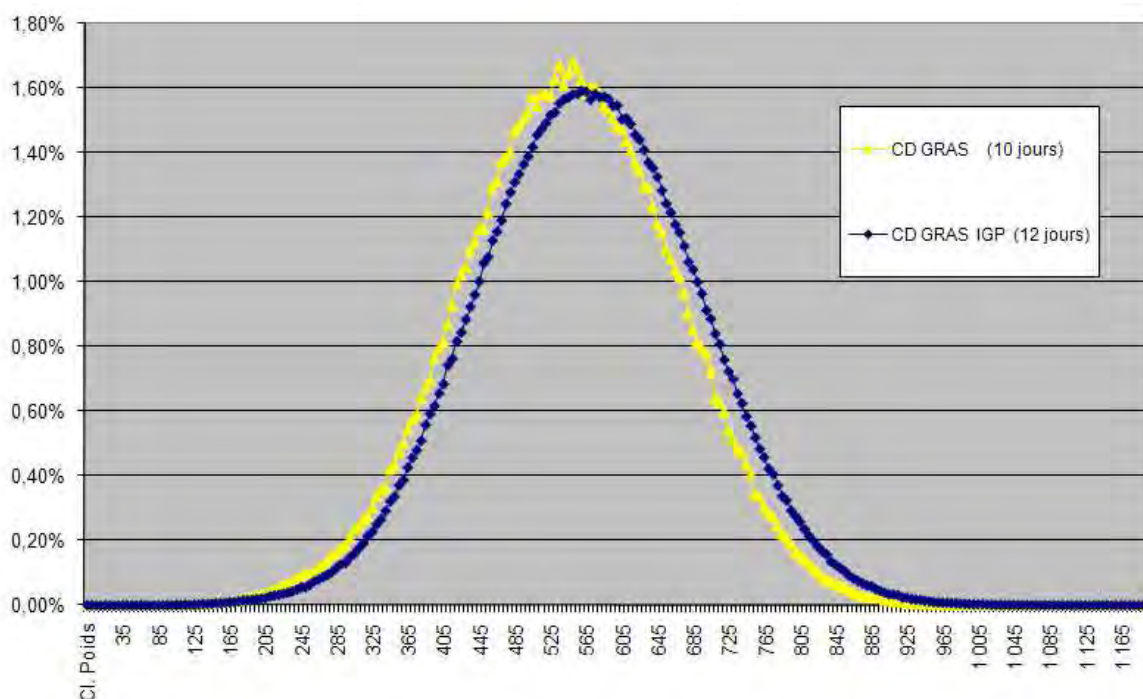
Tableau 2 : Durée d'élevage et poids moyen des animaux sortis par lot

EVOLUTION DES RESULTATS MOYENS - ELEVAGE CANARD MULARD																					
Unité statistique = bande																					
ANNEES	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Durée d'élevage (j)	91,1	90,5	89,5	87,8	87,5	89,0	89,6	90,6	89,0	91,1	87,9	89,5	89,9	89,7	88,7	89,0	89,0	89,4	87,3	88,0	87,9
Poids animaux sortis (kg)	3,92	3,91	3,99	4,30	3,99	4,07	4,11	4,14	4,12	4,14	4,04	4,06	4,07	4,10	4,13	4,19	4,27	4,21	4,20	4,14	4,13

Source : Programme Renapalm, Résultats GTE 2009, ITAVI

Par ailleurs, les données moyennes établies par nos opérateurs, montrent que le poids moyen de foie obtenu en 10 et 12 jours est sensiblement équivalent (Graphique 1). A noter également sur ce graphique, que 80 % des foies issus d'un gavage en 10 jours présentent un poids supérieur ou égal à 450 g et 80 % des foies issus d'un gavage IGP (12 jours) présentent un poids supérieur ou égal à 465 g, soit 100 à 110 g de plus que le poids planché prévu par l'IGP (350 g).

Graphique 1 : Courbe de répartition des foies en fonction de la production

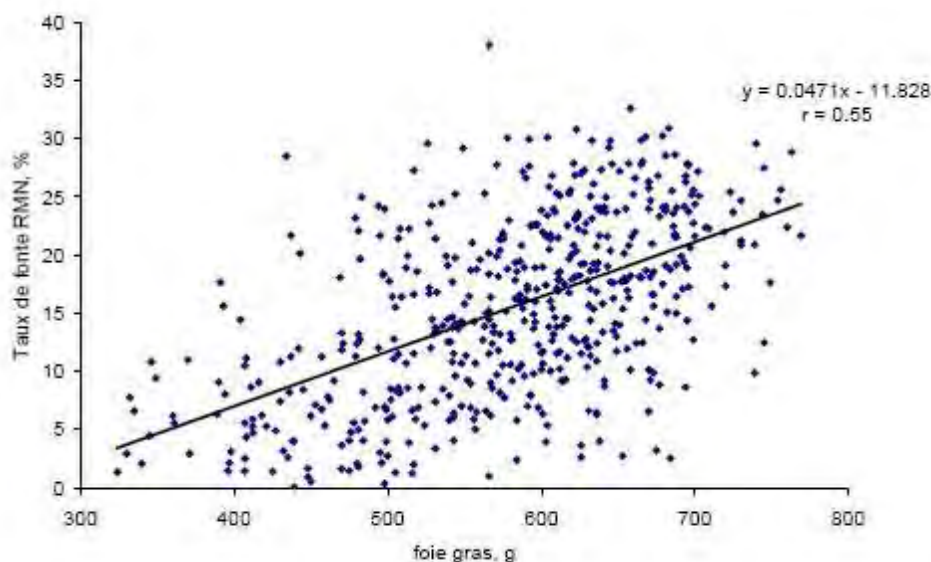


Source : opérateurs du PALSO

Compte tenu de l'amélioration de la maîtrise technique de l'élevage (meilleure technique de préparation au gavage notamment), de celle du gavage et du potentiel des souches, les producteurs en 12 jours de gavage, dépassent trop souvent les objectifs quantitatifs et qualitatifs de poids de foie à atteindre ; ce qui entraîne un taux de fonte trop important (Graphique 2).

Graphique 2 : Taux de fonte et poids de foie gras de mulard

(ADAESO : l'Association pour le Développement Agroenvironnemental du Sud-Ouest)



Source : Facteurs de production et qualité des foies gras de canards et d'oies – Robin Nathalie, Babilé R., Peyhorgue A., Dubois JP., Leprettre S.
Publiée aux 6^{ème} journées de la recherche sur les Palmipèdes à Foie Gras

Or ce critère est un point qualitatif essentiel pour le consommateur, qui accepte très mal de trouver une quantité trop importante de graisse exsudée dans les produits transformés qu'il achète.

Pour continuer de répondre à cette demande qualitative du consommateur, il est donc nécessaire d'adapter la durée moyenne de gavage.

Cette adaptation de la durée du gavage est proposée sans modifier la durée d'élevage, ni les critères de tri des produits et en maintenant uniquement le gavage des canards mâles, **trois critères différenciant les produits du canard à foie gras du Sud-Ouest des autres produits présents sur le marché**. Ces derniers respectant les seules définitions existantes au niveau européen, à savoir celles des normes de commercialisation de volailles (Règlement 543/2008) :

« Article premier

Les produits visés à l'article 121, point e), point ii), du règlement (CE) no 1234/2007 sont définis comme suit. [...]

2) Découpage de volailles

m) magret, maigret: filet de poitrine des canards et oies visés au point 3), comprenant la peau et la graisse sous-cutanée couvrant le muscle de la poitrine, sans le muscle pectoral profond; [...]

3) Foie gras

Les foies d'oies ou de canards des espèces *Cairina muschata* ou *Cairina muschata* x *Anas platyrhynchos* gavés de façon à produire l'hypertrophie cellulaire grasseuse du foie. Les sujets sur lesquels de tels foies ont été prélevés doivent avoir été complètement saignés. Les foies doivent présenter une couleur uniforme. Les foies doivent présenter le poids ci-après:

- les foies de canard doivent avoir un poids net d'au moins 300 grammes,
- les foies d'oie doivent avoir un poids net d'au moins 400 grammes. »

Cette demande de modification permet de prendre en compte l'évolution des connaissances scientifiques et techniques, conformément au paragraphe 1. De l'article 9 « approbation d'une modification du cahier des charges » du règlement 510/2006 relatif à la protection des IGP et des AOP.

c) Produits transformés

i. *Produits d'éveinage* :

Le PALS0 retire cette demande de modification et conserve la rédaction actuellement en vigueur.

ii. *Produits issus du tri de fin de fabrication* :

Le PALS0 modifie la demande initialement présentée de la façon suivante :

« § 7.8.1 Dispositions relatives à la transformation des foies gras,
c) Recommandations propres au bloc de foie gras, Exigences particulières :

- Le bloc de foie gras est réalisé ~~exclusivement~~ à partir de foie gras cru ~~dont le poids atteint au minimum 350 g~~ **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. »**

Cette utilisation de matières premières transformées, limitée à la fabrication du bloc, est une pratique courante et ancienne qui ne nuit pas à la qualité du produit fini. Elle est d'ailleurs acceptée et prise en compte par les autorités administratives, notamment dans le cadre des plans de maîtrise sanitaire qui doivent prévoir de les inclure dans les diagrammes de fabrication. (cf. 2.6 Les diagrammes de fabrication - Annexe III composition du dossier d'agrément – NS DGAL N2007_8013 du 11/01/2007).

d) Quotas

Le PALS0 retire cette demande modification et conserve la rédaction actuellement en vigueur.

e) Points supplémentaires

i. *Abattage Hallal et Cascher* :

Le PALS0 retire la demande de modification. L'anesthésie des canards devra être conforme à la réglementation qui prévoit des dérogations spécifiques en cas d'abattage rituel.

ii. *Fourchette de température de l'eau de trempage avant plumaison* :

La gestion de la température de l'eau de trempage est conforme au guide des bonnes pratiques de la profession et fait l'objet d'un suivi chez l'ensemble des opérateurs, y compris dans le cadre de leur PMS.

Par ailleurs la température de l'eau de trempage est fonction du type de process et elle est contrôlable par le biais de l'absence de brûlures sur l'épiderme et de la bonne plumaison des carcasses. Elle agit directement sur la présentation finale du produit.

iii. *Délai entre éviscération et découpe et délai entre abattage et congélation ou surgélation :*

Il s'agit de délais définis par les plans de maîtrise sanitaire (fondés sur les principes de l'HACCP) de chaque opérateur. Ces PMS sont contrôlés et validés par les services de l'état et font l'objet d'une surveillance régulière. Ces délais participent à la qualité sanitaire des produits et sont propres à chaque process et chaque opérateur.

iv. *Parage des foies crus :*

Les foies gras crus sont triés en fonction de leur destination technologique (vente en cru, transformation en entier ou en bloc...), puis parés.

Ce parage peut s'effectuer à différents moments du process, directement après le tri, ou après décongélation pour les foies à destination de la transformation par exemple.

v. *Exigences de conditionnement : ce point est à relier au paragraphe concernant la justification du conditionnement et de l'étiquetage dans la zone : cf. 2.c) du présent document.*

4/ Définition

Complément apporté par le PALSO concernant la définition de l'Exploitant :

En l'absence de définition homogène et reconnue, la filière propose d'ajouter une définition de l'exploitant pour préciser les personnes qui sont susceptibles de porter les quotas de production en IGP.

La définition proposée est la suivante :

« Exploitant :

Est considéré comme exploitant une personne physique répondant à l'un des statuts suivants :

1. Affiliée à la MSA en tant que :
 - 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 que celui-ci exploite personnellement ainsi que les sociétés agricoles 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 de canards gras. »