

DOCUMENT UNIQUE

« Confit d'oie du Sud-Ouest »

N° UE: [réservé UE]

AOP ()

IGP (X)

Avertissement

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente **procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés** du document unique.

Cette version du document unique ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Règles typographiques :

- Les modifications proposées sont affichées en caractères gras;
- Les dispositions proposées à la suppression sont affichées en caractères barrés.

1. DÉNOMINATION

« Confit d'oie du Sud-Ouest »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

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

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

Le « Confit d'oie du Sud-Ouest » est obtenu par la cuisson dans la graisse d'oie exclusivement, de cuisses et/ou d'ailes (définies comme le manchon et le magret solidaires), préalablement salées au sel sec.

Le confisage repose sur une cuisson douce dans une marmite sans utilisation de pression ce qui permet à l'eau des pièces de viande de s'évaporer. La graisse de cuisson imprègne alors lentement la viande, sans la griller. Ainsi, le taux de jus de viande exsudé est inférieur à 8%.

Le confisage permet également de conserver leur forme initiale aux cuisses et aux ailes confites.

Les cuisses et ailes confites sont présentées conditionnées recouvertes de la graisse d'oie de confisage.

Le « Confit d'oie du Sud-Ouest » est commercialisé pasteurisé, en conserve, réfrigéré ou surgelé.

A l'ouverture, les conditionnements :

- **ne contiennent pas 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,**
- **les cuisses et les ailes sont entières avec la peau recouvrant les muscles,**
- **la couleur de la graisse varie du blanc au jaune, sans signe de rancidité.**

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le « Confit d'oie du Sud-Ouest » est préparé à partir des seules découpes d'« Oie du Sud-Ouest » IGP suivantes : ailes et/ou cuisses. Ces pièces présentent un ~~fort taux état~~ d'engraissement **important** qui résulte d'un mode d'élevage et d'alimentation des oies spécifique basé sur une conduite progressive de l'engraissement par gavage de ces palmipèdes. ~~Les oies issues de cette finition traditionnelle présentent un taux d'engraissement important, qui permet d'obtenir la quantité de graisse nécessaire au confisage des pièces de viandes.~~

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Le « Confit d'oie du Sud-Ouest » est élaboré, ~~et~~ conditionné **et stabilisé thermiquement** dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le conditionnement, dans l'aire géographique, fait partie intégrante du process de fabrication des confits, ces produits nécessitent en effet un traitement de stabilisation après conditionnement (réfrigération, pasteurisation, stérilisation ou surgélation). Le confisage dans la graisse, associé à la teneur en lipide élevée (~~taux état~~ d'engraissement important) des cuisses et des ailes d' « Oie du Sud-Ouest » les rendent sensibles à l'oxydation sous l'effet de l'air. Cette oxydation peut être à l'origine de rancissement qui modifie la qualité des confits.

Le conditionnement dans l'aire géographique permet le maintien de la qualité du « Confit d'oie du Sud-Ouest » et facilite sa traçabilité et son contrôle.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte obligatoirement :

- le symbole IGP de l'Union européenne,
- la dénomination « Confit d'oie du Sud-Ouest » complétée du nom de la/les pièce(s) anatomique(s) suivante(s) : « Cuisses », « Ailes », « Cuisses et ailes » ou « Ailes et cuisses ».

La dénomination « Confit d'oie du Sud-Ouest » et le nom des pièces anatomiques sont inscrits dans la même taille, police et style de caractères.

Il est admis l'utilisation d'une mention géographique complémentaire pour les confits d'oies élaborés à partir de cuisses et/ou ailes crues d'oie bénéficiant de la même mention géographique complémentaire et transformés dans l'aire correspondante :

- elle est inscrite obligatoirement au-dessus ou au-dessous de la dénomination « Confit d'oie du Sud-Ouest » sans aucun autre élément les séparant,
- elle est inscrite entièrement en majuscules,
- elle apparaît dans la même hauteur de capitale et même police que la dénomination « Confit d'oie du Sud-Ouest ».

Il est également admis la mention « Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest ». Cette mention peut être déclinée en remplaçant le terme « Sud-Ouest » par la mention géographique complémentaire pour les confits d'oie élaborés à partir de cuisses et/ou ailes crues d'oie bénéficiant de la même mention géographique complémentaire et transformés dans l'aire correspondante :

- « Oies élevées et préparées dans le Gers »,
- « Oies élevées et préparées dans les Landes »,
- « Oies élevées et préparées en Périgord »,
- « Oies élevées et préparées en Quercy ».

Seule la dénomination géographique (« Sud-Ouest ») éventuellement complétée des mentions géographiques complémentaires (« Gers », « Landes », « Périgord » ou « Quercy ») sont autorisées sur l'étiquetage. En dehors de références à l'origine nationale et du bloc adresse, toute mention de provenance est interdite sur l'étiquetage.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique englobe le territoire des départements et des communes suivantes :

Région Nouvelle-Aquitaine :

Départements de la Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques

Les communes suivantes du département de la Haute-Vienne : Bussière-Galant, Les Cars, Le Chalard, Châlus, La Chapelle-Montbrandeix, Coussac-Bonneval, Dournazac, Flavignac, Glandon, Ladignac-le-Long, Lavignac, Maisonnais-sur-Tardoire, Marval, Pageas, Pensol, Saint-Mathieu et Saint-Yrieix-la-Perche.

Région Occitanie:

Départements de l'Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn, Tarn-et-Garonne

Les communes suivantes du département de l'Aude: Airoux, Baraigne, Belflou, Belpech, Les Brunels, Cahuzac, Carlipa, Les Cassés, Castelnaudary, Cenne-Monestiés, Cumiès, Fajac-la-Rellenque, Fendeille, Gourvieille, Issel, Labastide-d'Anjou, Labécède-Lauragais, Lafage, Lasbordes, Laurabuc, La Louvière-Lauragais, 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, La Pomarède, Puginier, Ricaud, Saint-Amans, Sainte-Camelle, Saint-Martin-Lalande, Saint-Michel-de-Lanès, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Sernin, Salles-sur-l'Hers,

Souilhanel, Souilhe, Soupex, Tréville, Verdun-en-Lauragais, Villautou, Villemagne, Villeneuve-la-Comptal, Villepinte et Villespy.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

Le lien à l'origine du « Confit d'oie du Sud-Ouest » est basé sur sa réputation, **issue de liée à la reconnaissance de la gastronomie de cette région du Sud-Ouest, dont il est un des emblèmes. Le « Confit d'oie du Sud-Ouest » est un pur produit de l'économie circulaire paysanne : « L'oie se substituait au porc dans beaucoup de maisons et donnait, par sa chair et sa graisse, un gros appoint culinaire dans les fermes et les ménages urbains » - Vie à la Campagne du 14 avril 1929 « Race d'oies pour le foie, la chair et la graisse ». Le confit permet de conserver cette viande et devient un élément constitutif des réserves de viande. Il se distingue par la spécificité des pièces de viande utilisées et à leur mode par les savoir-faire mis en œuvre pour leur préparation et de leur cuisson, notamment particulier: le confisage.**

L'aire géographique correspond globalement à l'entité géologique du bassin aquitain ~~vaste bassin sédimentaire formé à l'ère secondaire~~ qui occupe une grande partie du Sud-Ouest de la France. Elle est limitée à l'ouest par l'océan Atlantique, au sud par la chaîne des Pyrénées, à l'est par une ligne entre le Massif central et la ville de Castelnaudary et au nord par les limites administratives des départements de Gironde et de Dordogne.

Elle se caractérise par une succession de plaines, de coteaux et de plateaux cultivables où alternent des zones de prairies et pelouses ou de forêts et landes assorties de terres arables. ~~L'ensemble est drainé par un réseau hydrographique dense~~ Elle présente ainsi de vastes étendues de prairies ponctuées de mares et d'étangs et irriguées par de nombreux cours d'eau.

Le climat de l'aire géographique, avec sa large ouverture sur l'océan Atlantique, est un climat océanique tempéré avec des températures douces et des précipitations supérieures à 900 mm en moyenne bien réparties tout au long de l'année.

Dans le Sud-Ouest, l'élevage de palmipèdes en général et d'oies en particulier, se développe dès le Moyen-Age dans le cadre des systèmes ancestraux de polyculture-élevage.

L'introduction du maïs dans la région au cours du XVII^{ème} siècle a bouleversé l'élevage des animaux de basse-cour.

La paysannerie du Sud-Ouest depuis le Moyen-Age est marquée par la prédominance de petites exploitations et le recours au métayage. La présence de palmipèdes à engraisser dans la basse-cour est toutefois, dès cette époque, une caractéristique propre aux exploitations du Sud-Ouest.

L'élevage de palmipèdes est alors un moyen non négligeable d'assurer l'alimentation de l'agriculteur et de sa famille.

La production des oies s'accompagne, à partir du XVII^{ème} siècle, du développement dans les fermes du Sud-Ouest d'un mode de conservation spécifique des pièces de viandes d'oie cuites dans la graisse d'oie : le confit. ~~La méthode~~ **Les savoir-faire** de confisage décrits au XVIII^{ème} **est sont** toujours pratiqués. Le salage se fait exclusivement au sel sec et est suivi d'une période de maturation avant cuisson.

« On coupe le tout en quatre quartiers, dont chacun fait une aile ou une cuisse. On les sale un peu, et on les laisse prendre sel pendant deux jours : on les fait cuire ensuite dans une chaudière avec la graisse même des oyes » L'agronome, dictionnaire portatif du cultivateur, T2 1764 de P.A Alletz.

Une fois cuits, les morceaux sont égouttés, conditionnés et recouverts de graisse d'oie tempérée pour les protéger de l'oxydation. C'est l'opération dite de jutage.

« Les membres de l'oie sont conservés dans des vases de grès recouverts d'une épaisse et blanche couche de graisse fournie par l'oiseau lui-même. C'est le confit. » Le commerce des oies gasconnes de P.Joseph Lacoste – Le Figaro -1924

Le confit est un ~~exemple produit~~ typique ~~économie circulaire paysanne~~ du Sud-Ouest.

Renée Valéri en 1977 dans son ouvrage « Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest », précise d'ailleurs que la *préparation existant dans le Sud-Ouest à laquelle on donne le nom de confit, c'est-à-dire une conserve faite de morceaux de viande mis dans leur propre graisse, n'a pas de parallèle en France et qu'Elle n'est pas non plus connue dans d'autres régions européennes.*

Il est intéressant de noter que dans le Sud-Ouest jusque récemment, la production pour la consommation familiale était aussi importante que celle destinée à la vente (cf. statistiques agricoles de 1968 : 3230 tonnes d'oies grasses sans foies étaient produites pour la consommation familiale contre 3415 tonnes pour la vente).

Le Sud-Ouest, est une fédération de bassins traditionnels réputés comme le Périgord, les Landes, le Gers, ou le Quercy, qui se distingue par des préparations spécifiques à base d'oies grasses. ~~La réputation des confits d'oies de ces bassins traditionnels contribue à la reconnaissance d'une gastronomie du Sud-Ouest basée sur la culture du gras.~~ Avec le développement des techniques de conservation et l'essor vers la fin du XIX^{ème} siècle de l'industrie métallurgique fondée sur la confection et le commerce de la boîte à conserve, le confit trouve de nouveaux marchés à l'extérieur du Sud-Ouest. Les professionnels de transformation des viandes en confit sont d'ailleurs dénommés « conserveurs ».

La spécificité du « Confit d'oie du Sud-Ouest » réside dans le fort ~~taux~~ **état** d'engraissement de la viande d'« Oie du Sud-Ouest » qui résulte d'un mode d'élevage et d'alimentation spécifique basé sur une conduite progressive de l'engraissement par gavage de ces palmipèdes.

Les cuisses et les ailes d'« Oie du Sud-Ouest » issues de cette finition traditionnelle permettent d'obtenir la quantité de graisse nécessaire au confisage de ces pièces de viandes.

Le confisage repose sur une cuisson douce en marmite des ailes et des cuisses d'oie préalablement salées au sel sec. ~~La~~ **Cette** cuisson **nécessite une réelle maîtrise et savoir-faire, elle** est réalisée sans utilisation de pression permettant ainsi à l'eau de s'évaporer des pièces de viande. La graisse de cuisson imprègne alors lentement la viande, sans la griller. Le confisage permet également de conserver leur forme initiale aux cuisses et aux ailes confites.

Le climat du Sud-Ouest aux températures douces et à la pluviométrie régulière offre les conditions idéales à l'élevage des oies en plein air.

La culture du maïs a permis aux éleveurs de développer des savoir-faire techniques basés sur la distribution intensive de cette céréale et la gestion progressive de l'engraissement par gavage des oies. Cet élevage permet d'obtenir des animaux bien développés et présentant un ~~taux~~ **état** d'engraissement important.

~~s-taux d-~~ **Cet état** d'engraissement important permet ainsi le confisage et la conservation des viandes d'oie dans leur propre graisse.

« Les carcasses d'oie du Sud-Ouest correctement engraisées, présentant une proportion quartier/graisse permettant de couvrir largement les premiers au moyen de la seconde lors de la cuisson, il ne fut jamais nécessaire d'adjoindre une autre graisse que celle fournie par

les oiseaux eux-mêmes pour les confire parfaitement » F.Duhart « De confit en foie gras » 2009.

La réputation du « Confit d'oie du Sud-Ouest » s'est développée grâce à l'amélioration des techniques de conservation et à l'expansion des moyens de transport qui ont favorisé l'épanouissement des circuits de commercialisation régionaux, nationaux et internationaux.

Renée Valéri en 1977 dans son ouvrage « Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest », note que dans son « Traité des aliments de 1755 », Leméry décrit le confit tel qu'il est élaboré aujourd'hui et souligne qu'au XVIII^{ème} siècle le commerce des oies grasses et des viandes salées était important dans le Sud-Ouest ; quant au confit lui-même, elle indique *qu'au milieu du XVIII^{ème} siècle celui-ci était déjà devenu si commun qu'il faisait l'objet d'un commerce assez considérable et il était en train de devenir connu dans toute la France.*

Dans « Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVI^e-XXI^e siècles. » (Annales de l'Académie Polonaise des Sciences, vol. 18, 2016) C. Marache et P. Meyzie explique que pour le confit : « À ces circuits commerciaux qui assurent la diffusion et la valorisation des cuisses d'oie du Sud-Ouest sur de vastes échelles s'ajoutent des réseaux privés et politiques. Ainsi, les cuisses d'oie font souvent l'objet de cadeaux. ».

Le lexique culinaire de Ferrandi - Flammarion. (2016) le présente comme un « Plat traditionnel du Sud-Ouest»

~~C'est ainsi qu'a~~ Au XIX^{ème} siècle la réputation du « Confit d'oie du Sud-Ouest » dépasse ledit Sud-Ouest et la France avec des exportations en Angleterre, en Belgique, en Hollande, en Prusse, dans les villes hanséatiques et même en Amérique du Nord comme le confirme J.De Brevans dans Le pain et la viande, éditeur J-B. Baillère et fils, Paris, 1892, « *Cette conserve remplace souvent le porc salé et le lard, il en fait une assez grande exportation en Angleterre, en Belgique, en Hollande, en Prusse et dans l'Amérique du Nord.* ».

Le « Confit d'oie du Sud-Ouest » est un plat qui peut être consommé simplement (réchauffé avec une garniture) : **comme pour les frères Cornet, (2017) dans « Carrément à l'ouest ». Éditions Stock : « Confit d'Oie du Sud-Ouest accompagné de ses pommes de terre Natal finement rissolées dans la graisse de la même oie ».**

~~mais il~~ C'est aussi un ingrédient de choix des plats régionaux comme la garbure qui est une potée dont la recette figure dans le livre « Les recettes incontournables de la cuisine familiale française » : « *la garbure étant un plat traditionnel du Béarn, nous vous conseillons d'utiliser des haricots tarbais et du confit d'oie du Sud-Ouest* ». Anthony Poujouanine et Isabelle Jervaise (2020) p16.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)