

DOCUMENT UNIQUE

Règles typographiques matérialisant les modifications apportées :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte en **caractères gras ou italiques et bleu**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés et bleu

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires *

« **Canard à Foie Gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)** »

N° CE:

IGP (X) AOP ()

1. DENOMINATION

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 DENREE 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

Le canard à foie gras du Sud-Ouest est issu d'un canard de barbarie mâle ou d'un canard mulard mâle.

Le canard à foie gras du Sud-Ouest est élevé en plein air puis mis en gavage à partir de 81 jours pour les canards mulards et 82 jours pour les canards de barbarie.

Le canard à foie gras du Sud-Ouest est gavé pendant 10 jours minimum et 20 repas minimum.

Il est ensuite abattu et le cas échéant découpé et transformé.

Le canard à foie gras du Sud-Ouest présente une peau et un gras de couleur blanc cassé à jaune.

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Les différents produits issus du canard à foie gras du Sud-Ouest sont les suivants :

- **Viandes et abats frais** : Canard entier (avec ou sans foie) et carcasse éviscérée, foie gras, magret, cuisse, aiguillette, cœur, manchon, gésier.

Le canard entier avec foie correspond au canard entier abattu, plumé et non éviscéré.

Le canard entier sans foie correspond au canard entier abattu, plumé, non éviscéré, mais ayant subi l'ablation du foie.

La carcasse éviscérée correspond au canard entier, abattu, plumé et entièrement éviscéré.

Les foies gras crus doivent être souples et de couleur homogène et ne présentent pas de lésions. Ils pèsent au minimum 350 grammes et peuvent être présentés assaisonnés.

Les magrets correspondent aux filets prélevés dans la masse pectorale (ils ne comprennent pas le muscle de l'aiguillette). Chaque magret pèse au minimum 300 grammes et est 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 %. Les magrets sont complètement plumés et soigneusement parés. Le parage doit être régulier, en couronne, avec une faible proportion de gras visible, côté viande.

Les cuisses correspondent à l'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'hématomes ni de griffures. Elles sont complètement plumées, soigneusement parées et les sicots sont correctement éliminés.

Les aiguillettes correspondent à la partie interne du muscle pectoral attaché à la carcasse. Elles ne présentent pas d'hématomes et sont présentées entières.

Le cœur est présenté entier, sans coupure et débarrassé de l'aorte.

Le manchon correspond à la première phalange de l'aile. Il est présenté correctement paré, sans fracture, esquille ou hématome.

Le gésier correspond à la deuxième poche digestive du canard constituée d'un muscle épais, est comestible. Il doit être correctement pelé intérieurement, dégraissé extérieurement et ne doit pas comporter de morceau d'œsophage.

Ces produits peuvent être vendus au consommateur, frais, congelés ou surgelés.

Ils peuvent être présentés sous forme de découpe à l'exception du canard entier et des carcasses.

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

Le foie gras entier correspond à une préparation composée d'un foie gras entier ou d'un ou de plusieurs lobes de foie gras et d'un assaisonnement.

Le **foie gras** correspond à une préparation composée 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.

Le **bloc de foie gras (avec ou sans morceaux)** correspond à une préparation composée de foie gras reconstitué et d'un assaisonnement plus adjonction éventuelle de morceaux de foie gras.

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

Les **confits** correspondent à des 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 (magret et manchon attaché), le magret, le manchon et le gésier.

Ces produits peuvent être vendus au consommateur, en conserves, semi-conserves (ou mi-cuits), congelés ou surgelés. Ils peuvent être présentés sous forme de découpe secondaire.

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 IGP.

Les magrets séchés (ou séchés et fumés) doivent être réalisés à partir de magrets IGP.

Les confits sont préparées à partir de pièces de viande IGP préalablement salées au sel sec et cuites dans **de** la graisse de canard ~~exclusivement~~.

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

L'alimentation des canards en élevage est composée d'au moins 50% de **graines de** céréales **ou de leurs produits dérivés**, ~~issues de céréales~~ et **de graines de** légumineuses jusqu'à 42 jours. Elle est ensuite, jusqu'à la mise en gavage, composée d'au moins 70% de **graines de** céréales **ou leurs produits dérivés**, ~~issues de céréales~~ et **de graines de** légumineuses avec un minimum de 15 % de maïs et un maximum de 40% de blé.

La ration de gavage est constituée de 95 % minimum de maïs récolté dans l'aire géographique du Sud-Ouest. Les canards sont gavés pendant 10 jours minimum et 20 repas minimum avec du maïs entier ou broyé.

Cette pratique est fondée sur les usages. L'introduction puis la culture du maïs dans le Sud-Ouest **sontest** 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.

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

Les canards à foie gras du Sud-Ouest sont élevés, gavés, abattus, et le cas échéant découpés et transformés dans l'aire géographique.

~~Tous les opérateurs sont au préalable habilités par l'organisme de contrôle et leur localisation dans l'aire vérifiée.~~

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

~~Les produits issus du canard à foie gras du Sud Ouest sont conditionnés et étiquetés dans l'aire géographique. Le conditionnement dans l'aire géographique permet de maintenir les caractéristiques des produits.~~

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

~~Pour les foies gras transformés et les produits confits, le conditionnement fait partie intégrante du process de fabrication, ces produits subissant un traitement thermique final de stabilisation après conditionnement.~~

~~Le conditionnement dans l'aire géographique permet enfin de faciliter la traçabilité et le contrôle des produits.~~

~~Le conditionnement et l'étiquetage dans la zone permettent aux opérateurs de la filière d'assurer une bonne information au consommateur.~~

~~La protection des termes géographiques impliquent une information claire, non approximative et vérifiée des mentions liées à l'indication géographique protégée.~~

~~Ces exigences de conditionnement et d'étiquetage permettent de :~~

~~– Maintenir les caractéristiques des produits :~~

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage du produit commercialisé comprend obligatoirement :

- ~~La~~ dénomination « Canard à foie gras du Sud-Ouest », complétée éventuellement du nom de la petite zone dans le cas où le canard est élevé, gavé, découpé, transformé ~~et~~ conditionné ~~et étiqueté~~ 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 ou Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord ou Quercy) ;
- ~~Le~~ terme géographique dans la dénomination de vente, il doit être au minimum aussi grand que les autres termes de cette dénomination ;
- ~~La~~ vignette informative et les éléments collectifs d'étiquetage selon la charte collective en vigueur établie par le groupement.

4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

~~Le SUD-OUEST~~ **l'aire géographique** est composée des régions, départements et/ou cantons suivants :

- Aquitaine (Dordogne, Gironde, Landes, Lot et Garonne, Pyrénées Atlantiques),
- Midi-Pyrénées (Lot, Tarn et Garonne, Gers, Hautes Pyrénées, Haute Garonne, Ariège, Tarn, Aveyron),
- Limousin : Corrèze et cantons limitrophes de la Haute Vienne : Saint Mathieu, Chalus, Saint Yrieix-la-Perche,
- Aude : cantons de Castelnaudary Sud et Nord, Salles, Belpech, Fanjeaux

La CHALOSSE est composée des cantons des Landes suivants : Pouillon, Montfort, Amou, Hagetmau, Saint Sever.

La GASCOGNE est composée des départements du Gers, des Landes, des Hautes Pyrénées et l'arrondissement de Saint-Gaudens (Haute Garonne).

Le GERS correspond au département administratif du Gers.

Les LANDES correspondent au département administratif des Landes.

Le PERIGORD est composé du département de la Dordogne, et des cantons limitrophes de la Haute Vienne (Saint- Mathieu, Chalus, Saint Yrieix-la-Perche), de la Corrèze (Lubersac, Juillac, Ayen, Larche, Brive la Gaillarde), du Lot (Souillac, Payrac, Gourdon, Salviac, Cazals, Puy-l'Eveque) et du Lot et Garonne (Fumel, Monflanquin, Villereal, Castillonnes, Lauzun, Duras).

Le QUERCY est composé du département du Lot et des cantons du Tarn et Garonne suivants : Montaigu de Quercy, Bourg de Visa, Moissac, Lauzerte, Molières, Lafrançaise, Montauban, Montpezat de Quercy, Caussade, Négrepelisse, Monclar de Quercy, Villebrumier, Caylus et Saint Antonin Noble Val.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'histoire du canard à foie gras du Sud-Ouest ne saurait se comprendre sans une rapide analyse ethnologique de la paysannerie du Sud-Ouest depuis le Moyen Âge 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 majeurs 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* ».

Les conditions climatiques du Sud-Ouest et la nature des sols ont permis son adaptation rapide dans les pratiques culturales de la zone.

Dans les bastides, villes fortes du Sud-Ouest bâties selon un plan situant la place du marché en leur centre, le canard à foie gras est très tôt commercialisé lors des « marchés au gras ». Ces derniers qui furent le premier outil de commercialisation perdurent encore dans de nombreuses cités du grand Sud-Ouest.

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 canard à foie gras du Sud-Ouest.a)

Facteurs naturels

L'aire géographique correspond globalement à l'entité géologique du bassin aquitain, vaste bassin sédimentaire formé à l'aire 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 Castelnau-dary et au Nord par les limites administratives de la région Poitou-Charentes.

Elle se caractérise par une succession de plaines et de coteaux cultivables ainsi que par la douceur de son climat de nature semi-océanique.

Les températures sont élevées et des précipitations significatives sont constatées au cours de l'été. On observe des précipitations dans tous les cas supérieures à 900 mm en moyenne dans l'aire géographique (Source : Météo France pour la période 1981-2010).

De par ces conditions climatiques, l'aire géographique est historiquement une terre propice à la culture du maïs : « *C'est le maïs qu'on cultive principalement en seconde céréale, parce qu'il n'exige d'eau qu'un peu plus tard. Le sud-ouest est la région privilégiée de ce grain [...]. Le maïs ne trouve en effet que là [...] les conditions de chaleur et d'humidité qui lui sont nécessaires* » (DE LAVERGNE, M.L. (1860) *Economie rurale de la France depuis 1789*. Paris : Guillaumin et C^{ie} et Librairie agricole de la maison rustique).

La somme des températures moyennes journalières et les quantités d'eau nécessaires pour passer du semis au stade de remplissage optimum des grains sont correspond correspond ainsi atteints chaque année dans cette région.

La culture de maïs dans l'aire géographique représente un peu plus de 30 % des surfaces nationales de maïs grain. Cette culture domine également dans l'assolement de l'aire géographique puisque 12 % de la SAU est consacrée au maïs grain, contre moins de 5 % dans les autres départements français (Source : Agreste 2009).

b) Facteurs humains

L'élevage traditionnel du canard à foie gras du Sud-Ouest dans l'aire géographique

La paysannerie du Sud-Ouest depuis le Moyen-Age est marquée par la prédominance de petites exploitations et le recours au métayage. Ces structures agricoles étaient composées de quelques terres cultivées en vignes, blé, maïs ou prairie et d'un peu d'élevage permettant d'assurer la subsistance familiale (cochon, vache laitière, volailles) ou le travail de la terre (chevaux ou bœufs de trait). 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. Il présente de plus, dès le XVIème siècle, la particularité d'être basé sur la distribution de maïs qui remplace, très tôt, dès son introduction dans le Sud-Ouest au XVIème siècle, le millet et le panic dans l'alimentation des animaux puis des hommes de la région.

Jusqu'à la fin du XVIIème siècle les canards s'engraissent eux-mêmes en mangeant du maïs présenté à volonté dans une pièce sombre. Le développement de la technique du gavage vers la fin du XVIIIème siècle, va modifier le mode d'engraissement des animaux avec la distribution plus intensive de maïs cru ou cuit sous forme de farine ou en boulette. Ce mode d'alimentation a peu évolué puisque l'on nourri toujours les animaux avec du maïs administré sous forme de grains entiers et/ou broyés.

Une commercialisation ancienne du canard à foie gras du Sud-Ouest et des produits qui en sont issus.

Ce mode d'élevage caractéristique s'accompagne, à partir du XVIIème siècle, du développement dans les fermes du Sud-Ouest d'un mode de conservation spécifique des pièces de viandes et des abats de canards cuits dans la graisse : le confit.

A partir de la fin du XVIIIème siècle la vente des canards gras entiers ou éviscérées et des foies gras crus se développe dans le cadre de marchés au gras, consacrés exclusivement à la commercialisation directe de ces produits, organisés entre la fin de l'automne et le début du printemps.

Le commerce des produits issus du canard à foie gras du Sud-Ouest connaît un développement encore plus significatif à la fin du XVIIIème siècle, grâce à l'invention de l'appertisation par Nicolas Appert qui permet de rationaliser la commercialisation des produits transformés issus du canard (foies gras et confits plus particulièrement), sous forme de conserves, et d'accéder à de nouveaux débouchés au delà des frontières du Sud-Ouest.

C'est ainsi qu'à la fin du XIXème siècle de nombreuses entreprises, encore présentes aujourd'hui dans le Sud-Ouest, s'installent et développent une importante activité

économique autour du canard à foie gras du Sud-Ouest et des produits qui en sont issus dont les produits transformés tout particulièrement.

Ces entreprises s'approvisionnent alors sur les marchés au gras qui prennent ainsi de l'ampleur jusqu'à devenir de véritables institutions et un marqueur fort de la culture régionale. A ce titre, –Frédéric Duhart dans son livre « *De confit en foies gras-une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest* » indique que « *Dans tous les cas, les carcasses entières se retrouvaient au final pleinement engagées dans le jeu de l'échange monétarisé. A la fin de l'Ancien Régime, la vente des carcasses des oies et des canards méthodiquement engraisés constituait une branche saisonnière du commerce ordinaire des palmipèdes [...]* ».

Aujourd'hui, ces marchés au gras perdurent dans de nombreuses villes du Sud-Ouest comme Samatan (Gers), Seissan (Gers), Périgueux (Périgord), Mont de Marsan (Landes), Cahors (Quercy) ou Monfort-en-Chalosse (Chalosse). Ces marchés traditionnels proposent aux producteurs de vendre en direct, aux particuliers, restaurateurs, artisans et transformateurs-; des canards entiers (avec ou sans foie), des carcasses éviscérées ainsi que toutes les pièces de découpes du canard et des abats tels que les foies gras crus, les gésiers et les cœurs. Le grand public peut également faire découper les carcasses sur place. On estime à près de 125 271 le nombre de canards (entier avec ou sans foie et carcasses) échangés sur les seuls marchés au gras du Gers sur la saison 2011-2012 (octobre 2011 à mars 2012).

En parallèle, la cuisine des viandes et des abats en frais débute dans les années 1960, lorsque les chefs, souhaitant renouveler la cuisine du terroir, s'emparent d'abord du magret et posent les bases d'une cuisine du gras frais. André Daguin est le premier restaurateur à servir un magret frais dans l' « Hôtel de France » en 1963.

Depuis le début des années 1980, la grande distribution organise également des « foires au gras » dès le mois de novembre lors desquelles les consommateurs retrouvent les mêmes produits que ceux commercialisés dans les marchés au gras traditionnels.

Grâce au développement de ce commerce, l'élevage des palmipèdes devient la principale production et source de revenus de nombreuses exploitations agricoles à partir de la seconde moitié du XX^{ème} siècle.

5.2. Spécificité du produit

~~Le canard à foie gras du Sud-Ouest qui était au départ un des moyens de subsistance du monde rural du Sud-Ouest va devenir à partir de la seconde moitié de notre siècle, une des spéculations à part entière des exploitations avec la production de foie gras et des produits secondaires (confits et viandes).~~

~~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 ».~~ La spécificité du canard à foie gras du Sud-Ouest réside

dans son fort taux d'engraissement qui résulte d'un mode d'élevage et d'alimentation spécifique basé sur une conduite progressive de l'engraissement des animaux.

A l'issue d'un long élevage sur parcours extérieurs pendant au minimum 81 jours, le canard à foie gras du Sud-Ouest est engraisé progressivement au moins 10 jours avec une ration constituée d'au moins 95 % de maïs.

Les carcasses issues de cette finition traditionnelle présentent une peau et un gras de couleur blanc cassé à jaune ainsi qu'un taux d'engraissement important qui s'observe sur l'ensemble des pièces du canard et se traduit notamment par un taux d'engraissement des magrets de 25 à 45 %; ainsi que par une bonne conformation des animaux qui présentent des pièces de découpes d'un poids significatif, par exemple le poids minimum des magrets est de 300 g et celui des foies gras de 350 g.

D'autre part, on assista dès le XVIII^{ème} siècle à une prise de conscience de la spécificité des foies gras de palmipèdes par les cuisiniers qui donneront toute sa renommée aux foies gras.

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

~~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. Le canard à foie gras du Sud-Ouest bénéficie également d'une grande réputation acquise de longue date qui dépasse largement les frontières du Sud-Ouest et même de la France.~~

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

~~La réputation et la localisation de la production et de la transformation de canard 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 engraisement 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).~~

~~La notoriété du canard à foie gras est associée au Sud-Ouest et aux régions qu'il englobe. La place tenue par la région Sud-Ouest dans les activités liées au gras est incontestable tant du point de vue historique que dans ces aspects quantitatifs et qualitatifs.~~

Le lien à l'origine du canard à foie gras du Sud-Ouest est essentiellement basé sur la réputation du canard à foie gras du Sud-Ouest et de ses produits.

Cette réputation est tout d'abord liée à l'utilisation locale et traditionnelle du maïs pour l'engraissement des palmipèdes.

Du fait de conditions climatiques propices, le maïs a été cultivé dans l'aire géographique dès le XVIème siècle et s'est rapidement imposé comme la principale céréale pour l'engraissement des volailles en général et des canards en particulier. De nombreux ouvrages font d'ailleurs, de longue date, le lien entre cette pratique d'alimentation et la réputation du produit : « *les foies de canards si renommés dans toute l'Europe ne doivent leurs avantages qu'à ce grain* » (PARMENTIER, M. (1785) *Mémoire couronné le 25 août 1784 par l'Académie Royale des sciences, belles lettres et arts de Bordeaux*. Bordeaux : Arnaud-Antoine PALLANDRE). L'Abbé ROZIER évoque également ce lien dans son traité d'Agriculture en 1787 : « *les volailles de toutes espèces [...] 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* ».

La culture du maïs a permis aux producteurs de spécialiser l'élevage de palmipèdes gras et de développer des savoir-faire basés sur la distribution intensive de cette céréale et la gestion progressive de l'engraissement. Ces savoir-faire, associés à un élevage long en extérieur, rendu possible par le climat doux et tempéré présent tout au long de l'année, permettent d'obtenir des animaux bien développés et présentant un taux d'engraissement important. La distribution du maïs durant la phase d'engraissement détermine la couleur de la peau et du gras selon la nature du maïs distribué (maïs blanc ou maïs jaune).

La réputation du Canard à foie gras du Sud-Ouest et des produits qui en sont issus s'est ensuite développée grâce à l'utilisation de techniques originales de conservation des produits et au développement de circuits de commercialisation régionaux et nationaux.

En effet ils ont parallèlement développé des pratiques de conservation par cuisson des viandes dans la graisse des canards : le confisage. Cette nouvelle pratique, couplée au développement de l'appertisation, a permis dès le XVIIIème siècle, la commercialisation des produits en dehors du Sud-Ouest.

De nombreuses maisons de négoce (Maison Guillaume Bizac fondée en 1825 dans le Périgord, la Comtesse du Barry fondée en 1908 dans le Gers ou la maison Sarrade fondée en 1843 dans les Landes) vont ainsi contribuer, localement puis à l'échelle nationale, au développement de la réputation des produits issus du canard à foie gras du Sud-Ouest.

Certaines de ces maisons de négoce sont aujourd'hui devenues des groupes nationaux (Labeyrie, Delpeyrat, Monfort ...) qui sont des vecteurs majeurs de la réputation de ces produits en France et à l'export.

A ce titre, la réputation du foie gras est attestée, de longue date, par de nombreux ouvrages tels que *L'histoire de la vie privée des français* d'Aussy, publié en 1787, qui précise que la réputation de Toulouse est fondée sur le foie gras de canard ou le *Larousse Ménager* de 1926 qui précise que « *les foies gras servent surtout à la confection de pâtés et de terrine, dont certaines régions ont la spécialité. [...] Les pâtés de Toulouse sont au foie de canard et font de la concurrence aux pâtés de Strasbourg* ».

Par ailleurs, les marchés au gras, installés dès la fin du XVIIIème siècle dans l'aire géographique et qui perdurent aujourd'hui, constituent une véritable preuve de l'ancrage culturel de la production et de la commercialisation de l'ensemble des

produits, du canard entier que l'on cuisinera soi-même, aux pièces de découpes et abats déjà préparés.

Ce type de commercialisation est également perpétué depuis les années 1980 par la grande distribution à travers les « foires au gras ».

Aujourd'hui les restaurateurs du Sud-Ouest contribuent également activement à la promotion du canard à foie gras du Sud-Ouest tel qu'André Daguin, ancien chef 2 étoiles au guide Michelin ou plus récemment Hélène Darroze, chef 2 étoiles au guide michelin, qui propose des produits issus de canard à foie gras du Sud-Ouest à la carte de ses établissements de Paris, Londres et Moscou. Ces chefs de renom sont de véritables ambassadeurs de la réputation du Canard à foie gras du Sud-Ouest au delà de ses frontières de production.

De nombreuses opérations de promotions en partenariats avec des chefs cuisiniers (opération Noël des Gascons en 2009, duos gourmands en 2010, canard exquis en 2011 etc., pour les plus récentes) ou des publications dans des ouvrages spécialisés ou grand public (par exemple le livre Canard exquis du Sud-Ouest publié aux éditions Menu Fretin, signé par Philippe Boé et illustré par Pierre-Emmanuel Rastoin, regroupant 32 recettes de 8 chefs français, ou l'article « Oui, Mon canard » de Madame Figaro du 15 octobre 2011 consacré à l'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest) contribuent également à entretenir et développer cette réputation.

En 2011, les quelques 2 200 éleveurs impliqués dans la filière du canard à foie gras du Sud-Ouest ont produit plus de 20,5 millions de canards gras sous IGP, soit 57 % de la production nationale de canard gras, pour un chiffre d'affaire de plus de 1,2 milliards d'euros. Près de 5 % de cette production est exportée (Source : observatoire économique du PALSQ). L'importance économique de cette filière est ainsi une nouvelle preuve de la réputation du Canard à foie gras du Sud-Ouest.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPCanardafogiegrasduSudOuest.pdf>

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.