

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou »

homologué par XXX du 202X,

JORF du Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire
et de la forêt n°

Avertissement :

Ce cahier des charges 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.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les ajouts proposés apparaissent ci-dessous en caractères **gras XXXX**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~.

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Fermiers du Val de Loire
Boulevard Pasteur
B.P. 50262 – 44158 – ANCENIS Cedex.
Tél. : (33) (0)2 40 98 82 52
Courriel : fermiersduvalde Loire@terrena.fr

Composition :

Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement prévues par le cahier des charges de l'IGP « Oie d'Anjou ».

1) NOM DU PRODUIT

« Oie d'Anjou »

LES FERMIERS
— DU VAL — DE LOIRE —

I.G.P. OIE D'ANJOU
Juillet 2009
révision : 1

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

LES FERMIERS
— DU VAL — DE LOIRE —

Association

Siège : Boulevard PASTEUR

44150 ANCENIS FRANCE

TEL : 02 40 98 82 52 – FAX : 02 40 83 15 00

OIE D'ANJOU



Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

SOMMAIRE :

~~1 Le Demandeur~~

~~2 Nom du produit~~

~~3 Type de produit~~

~~4 Description du produit~~

~~5 Délimitation de l'Aire géographique~~

~~6 Preuve de l'origine traçabilité~~

~~7 Méthode d'obtention~~

~~8 Lien avec l'origine géographique~~

~~9 Structure de Contrôle~~

~~10 Etiquetage~~

~~11 Exigences nationales~~

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

1. Le Demandeur

Eléments Généraux:

L'association ~~les Fermiers du Val de Loire~~ a été créée le 17 juillet 2007
N° de siret : 414 515 734 00013
Son siège social est situé ~~Boulevard Pasteur B.P. 262 44158 ANCENIS Cedex.~~

OBJET. Extrait des statuts

Article 2 – OBJET

~~1 En vue de faciliter et de développer l'activité de ses membres, d'améliorer ou d'accroître les résultats de cette activité, l'association a pour objet de conduire les missions suivantes dans le cadre de la détention des S.I.Q.O.¹ (Signes d'identification de l'origine et de la qualité) correspondant au périmètre de produits suivants: volailles et œufs:~~

- ~~.-Elaboration des projets de cahiers des charges des S.I.Q.O.~~
- ~~.-Contribution au suivi du respect des cahiers des charges par l'ensemble des membres engagés dans les certifications correspondantes aux S.I.Q.O.~~
- ~~.-Participation aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur. Au titre de la valorisation du produit, du nom, du terroir, l'association peut entreprendre toute action de promotion et de communication qu'elle juge utiles~~
- ~~.-Mise en œuvre des décisions du comité national qui le concerne.~~

- ~~.-Proposition à l'I.N.A.O. de l'organisme qui sera chargé du contrôle des cahiers des charges conformément aux dispositions relatives aux organismes de contrôle.~~
- ~~.-Elaboration conjointement avec l'organisme de contrôle des plans de contrôle.~~
- ~~.-Communication à l'I.N.A.O., sur sa demande, de toute information collectée dans le cadre de ses missions.~~

~~2 L'association se donne également pour objet d'assurer des missions suivantes dans le cadre de la détention de Cahiers des charges en dehors des S.I.Q.O. dans le périmètre de produits suivants : (volailles, œufs, lapins)~~

- ~~.-Elaboration des projets de cahiers des charges.~~
- ~~.-Contribution au suivi du respect des cahiers des charges par l'ensemble des membres engagés dans les activités correspondantes à ces cahiers des charges~~

Entreprises membres de l'Association Les Fermiers du Val de Loire:

Toutes les entreprises engagées dans l'élaboration des produits concernés par le périmètre des cahiers des charges détenus par les Fermiers du Val de Loire sont membres de l'association ~~les Fermiers du Val de Loire.~~

~~Le périmètre d'élaboration des produits inclut les entreprises produisant des jeunes volailles d'un jour (activité de production des œufs de reproduction et d'accoupage), les entreprises de nutrition animale mettant au point et fabriquant les aliments destinés aux volailles, les entreprises groupements de producteurs en charge de la~~

¹ Labels Rouges , I.G.P. (Indication Géographique Protégée)

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~planification de la production et d'encadrement technique des productions de volailles et enfin, les entreprises en charge des abattages / de conditionnement et de commercialisation des volailles.~~

~~Les groupements de producteurs ont pour adhérents les producteurs engagés dans les productions objet des cahiers des charges détenus par les Fermiers du Val de Loire.~~

~~L'association Les Fermiers du Val de Loire disposent de moyens humains, financiers (budget de fonctionnement et de communication) ainsi que de moyens informatiques importants pour conduire les missions citées en objet.~~

~~S'agissant du produit concerné par la demande d'enregistrement I.G.P. OIE d'ANJOU, toutes les entreprises engagées dans l'élaboration du produit OIE d'ANJOU sont ainsi membres des Fermiers du Val de Loire.~~

SUIVI de l'I.G.P. Oie d'ANJOU :

~~Afin de suivre particulièrement les dossiers I.G.P. (Indication Géographique Protégée) en vue de leur enregistrement, leur suivi, la défense des IGP enregistrés et celle de ses opérateurs, une section OIE D'ANJOU est constituée. Elle est en charge de toutes les questions afférentes à l'I.G.P. Oie d'ANJOU.~~

~~Cette section Oie d'ANJOU en charge de toutes questions relatives aux I.G.P. est composé des représentants de toute la filière (covois, usines de nutrition animale, producteurs, abattoirs).~~

~~Un des membres au moins représentant la filière siège au Conseil d'administration de l'association les Fermiers du Val de Loire.~~

Article 6 — ADMISSIONS (EXTRAITS DES STATUTS)

Critères d'admission :

~~**Tout opérateur, personne physique ou morale peut être membre de l'Association** sous réserve :~~

~~— qu'il exerce une activité économique l'habilitant à faire partie de l' Association correspondant à l'objet défini à l'article 2. — point 1.².~~

~~— que son activité en tant qu'opérateur se situe dans le périmètre opérateurs correspondant aux activités de production , de transformation ou d'élaboration des produits bénéficiant d'un S.I.Q.O.~~

~~S'agissant de produits volailles et œufs, le périmètre des opérateurs membres correspond au champ suivant :~~

~~— Covois fournisseurs d'intrants jeunes animaux~~

~~— Usines de Nutrition animale fournisseurs d'aliment destiné aux élevages des producteurs~~

~~— Producteurs individuels~~

~~— Groupement de Producteurs regroupant en tant que membres, des producteurs impliqués dans les activités des produits correspondant aux S.I.Q.O.~~

~~— Abattoirs, conditionneurs, sites de transformation et d'élaboration~~

Admission :

~~Le conseil d'administration est informée de toute demande d'admission transmise à l'association.~~

~~Dans la mesure où l'opérateur satisfait aux critères ci dessus, et s'agissant des labels rouges, du mode de production biologique est habilité³ par l'organisme certificateur en charge de la certification des produits, l'admission est prononcée.~~

~~Cas des Groupements de producteurs regroupant des producteurs impliqués dans les activités des produits correspondant aux S.I.Q.O.~~

~~a. Lors de la demande d'admission à l'association, le groupement de producteurs doit fournir les preuves de la qualité de membres des producteurs⁴ à sa propre structure.~~

² — Les opérateurs correspondant aux missions du point 2 de l'article 2 — Objet ne sont pas membres de l'Association

³ — ou qualifié — aux regard de sa capacité à satisfaire aux critères des cahiers des charges — par l'ODG s'agissant des producteurs dans le cadre des labels rouges volailles de chair

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~b. Il doit s'engager à relayer auprès de ses producteurs membres, toute information et dans les délais décidés par l'Association.~~

~~Dans la mesure où l'opérateur satisfait aux critères et aux points a et b ci-dessus, et s'agissant des labels rouges, est habilité par l'organisme certificateur en charge de la certification des produits, l'admission est prononcée.~~

L'admission n'est pas subordonnée au versement d'un droit d'entrée.

~~**N.B.** Le demandeur de l'I.G.P. n'est en aucun cas propriétaire de l'I.G.P. Il est seulement utilisateur. L'enregistrement de l'I.G.P. réserve l'utilisation de la dénomination aux producteurs situés dans l'aire géographique délimitée et respectant les conditions de production décrites dans le cahier des charges. L'utilisation de la dénomination n'est pas en conséquence réservée au demandeur. Tout producteur respectant le cahier des charges I.G.P. peut être utilisateur de la dénomination qu'il soit ou non membre de l'Association Les Fermiers du Val de Loire.~~

2- Nom du produit

~~« OIE d'ANJOU »~~

~~Produits entiers.~~

~~Présentation : Prête à Cuire (P.A.C.) ou Effilée.~~

~~Définition du GRAND LAROUSSE UNIVERSEL :~~

~~OIE : "Gros oiseau à silhouette massive, cou allongé, bec large, pattes palmées, plumage brun ou gris, herbivore, migrateur, répandu dans tout l'hémisphère Nord, et formant avec les cygnes, les canards siffleurs, et les bernaches, la tribu des ansérinés (famille des anatidés)"~~

~~Dans les oies domestiques, certaines espèces (oie du RHIN) ont un plumage blanc.~~

~~Les oies sont herbivores.~~

3- Type du produit

~~Classe 1.1 : « Viande (et abats) » frais »~~

4- Description du produit.

Caractéristiques physiques du produit :

Conditions d'élevage :

~~durée d'élevage :~~

~~Oie d'un âge minimum de 175 jours (espace temps entre le jour d'éclosion et le jour de l'abattage)~~

~~Durée de pacage:~~

~~92 jours minimum de pacage en plein air.~~

⁴ L'admission du groupement de producteurs ne dispense pas chaque producteur membre de ce groupement de producteurs de satisfaire aux critères de qualification relatifs à la certification produit.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Productions végétales à disposition des oies durant la période de pacage :

Parcours extérieur pour 1000 oies :

2,5 hectares de prairies minimum et/ou 1,25 hectares de prairies temporaires, cultures dérobées (blé, seigle) et, dans tous les cas 1,25 hectare minimum de maïs.

Description du produit en vif sur pied avant l'abattage :

Le lot est constitué d'animaux homogènes :

Cette appréciation est visuelle et objectivée par des pesées en vif de 2 % des animaux chaque semaine dans 6 dernières semaines d'élevage.

Le lot doit être constitué d'animaux bien engraisés :

La qualité de l'engraissement des animaux en vif s'apprécie de façon visuelle et au toucher (palpation des animaux).

Appréciation visuelle :

Une oie est engraisée quand physiquement sur pied, on peut observer **une poche de graisse** qui descend entre les pattes et qui traduit le dépôt de graisse sous cutanée des filets et de l'abdomen.



L'évolution d'une position plutôt cambrée pendant l'élevage vers une position de dos horizontal en fin d'engraissement traduit une bonne évolution d'engraissement du animal. Cette évolution signe le développement des masses musculaires pectorales antérieures qui abaisse le centre de gravité de l'animal vers l'avant.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024



La palpation des animaux :

Appréciation des masses musculaires pectorales avant : on ne doit sentir aucune saillance de l'os du bréchet.
Appréciation de la noix de graisse sous l'aile : l'importance de cette noix est le reflet de l'importance de l'engraissement de l'oie.

Le plumage et les pattes doivent être propres.

Appréciation visuelle.

~~Ces éléments sont importants pour une bonne maîtrise des conditions bactériologiques dans lesquelles s'effectueront l'abattage des animaux et pour la présentation des animaux une fois abattus : présentation avec les pattes des animaux.~~



Description du produit en mort.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Produit fini répondant aux critères Classe A de la réglementation générale

Poids mort minimum :

~~Poids Prêt à Cuire (PAC) : 2,5 Kg minimum~~

~~Poids Effilé: 2,8 Kg minimum~~

Présentation du produit fini:

~~Conformation : Carcasse ronde avec du " coffre " et large : niveau des filets au minimum à hauteur du bréchet.~~

~~Consistance : Chair ferme~~

~~Autre caractéristique de présentation du produit: absence de sicots, carcasse parfaitement plumée.~~

~~Etat d'engraissement de la peau : la peau doit être souple, suffisamment grasse au toucher mais sans excès.~~

~~Couleur de la peau: jaune liée à la forte consommation de végétaux et de céréales.~~

~~Engraisement :~~

~~Dépôts de graisse : dépôts de graisse sous cutanés sous la peau des filets et abdominale, faibles sur le dos et inexistantes sur les cuisses.~~

~~Présence de la noix de graisse ferme sous l'aile : traditionnellement les volaillers sur les marchés palpaient cette noix pour juger de l'état d'engraissement de l'oie.~~

Caractéristiques chimiques du produit :

~~Résultats des analyses — recherche des résidus pesticides effectués sur le produit mort : résultats < aux LMR / molécule recherchée.~~

~~Résultats des analyses — recherche des résidus médicamenteux effectués sur le produit mort : absence de résidus.~~

Caractéristiques bactériologiques du produit :

~~Résultats des analyses bactériologiques — recherche des salmonelles sur le produit mort : Absence de sérotypes salmonelles S.E./S.T. (Salmonella Entéritidis / Salmonella Typhimurium)~~

Caractéristiques sensorielles du produit :

~~L'oie d'Anjou se distingue sur les caractéristiques sensorielles suivantes à cru.~~

~~Qualité de la conformation de l'animal~~

~~Qualité de sa peau : couleur~~

~~L'oie d'Anjou se distingue sur les caractéristiques sensorielles suivantes à cuit :~~

~~Odeur agréable : odeur marquée des muscles blancs.~~

~~Texture, moelleux, fermeté et goût agréables.~~

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

L'« Oie d'Anjou » est un oiseau de l'ordre des ansériformes et de l'espèce oie blanche du Rhin, mâle ou femelle.

Elle est élevée en plein air, en pacage sur des parcours herbeux et des cultures **fourragères**. Ce mode d'élevage permet à l'oie d'Anjou d'exprimer sa capacité naturelle à digérer la cellulose des végétaux en consommant des fourrages sur pieds et en limitant ainsi l'apport de matières protéiques extérieures.

	I.G.P. OIE D'ANJOU Juillet 2009 révision : †
---	--

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Les oies d'Anjou sont commercialisées :

- Fraîches **ou, selon les présentations, surgelées**
- Carcasses de Classe A
- Entières « prête à cuire » (PAC : **volailles plumées, éviscérées, sans tête avec ou sans tarse, effilées (volailles plumées, éviscérées, avec tête, avec ou sans pattes et abats) ou pleines (volailles plumées, non éviscérées, avec tête, avec ou sans pattes) ;**
- **Morceaux de découpe frais et surgelés de classe A provenant de carcasse dont le poids minimal ne peut être inférieur à 90% des poids définis pour les oies entières, désossés ou non, avec ou sans peau.**

Les caractéristiques des produits finis sont les suivantes :

Présentation carcasse	Poids minimum	Surgélation possible
Prête à cuire (PAC)	2,5 2,7 kg	oui
Effilée	2,8 3,1 kg	non
Oie pleine	3,4 kg	non

L'« Oie d'Anjou » présente une conformation de carcasse ronde avec du " coffre " (large) : niveau des filets au minimum à hauteur du bréchet.

La peau est souple. Une poche de graisse descend entre les pattes avec des dépôts de graisse sous cutanés au niveau des filets et de l'abdomen. Une noix de graisse ferme est présente sous l'aile.

3-Type de produit.

~~Classe 1.1 : viandes (et abats) frais.~~

5-Délimitation de l'aire géographique.

~~La délimitation de l'Aire géographique ANJOU s'appuie sur les bases suivantes :~~

~~1- des bases historiques de la province d'ANJOU~~

~~La référence utilisée est la carte dressée par Marc LECLERC en 1939 — Carte comparative des limites actuelles du département du Maine et Loire avec celles des différentes divisions administratives, judiciaires, et militaires de l'ANJOU et du Saumurois (Bas ANJOU et Haut ANJOU) en 1789.~~

~~2- des bases historiques recueillies de production ou d'activité concernant l'oie d'ANJOU.~~

~~Les cotations recueillies des marchés de l'ANJOU déterminent des zones d'activité concernant l'oie~~

~~Le relevé des cotations⁵ montre l'activité de nombreux marchés en ANJOU avec une cotation des oies. 1892 à 1912 :~~

~~Sud Loire Ouest : Cotations à CHEMILLE, CHOLET, MONTREVAULT, CHALONNES.~~

⁵ :

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~Sud Loire Est : Cotations à SAUMUR, DOUE la FONTAINE, THOUARCE, CHALONNES, BRISSAC QUINCE, (Le marché de BRISSAC QUINCE est toujours très actif en oies),VIHIERS~~
Centre : ANGERS

~~Nord Loire Ouest : Cotations à CANDE, SEGRE, POUANCE, Le LOUROUX BECONNAIS, CHATEAU GONTIER (Le marché de CHATEAU GONTIER est toujours très actif en oies).~~

~~Nord Loire Est : Cotations à BEAUFORT en Vallée, LONGUE, VERNANTES, BAUGE, SEICHES, SABLE S/SARTHE, LA FLECHE.~~

~~1923 : CHATEAUNEUF S/SARTHE ; 1938. CHATEAU LA VALLIERE~~

~~Le recensement de la production d'oies par commune détermine des zones d'activité de production concernant l'oie~~

~~NB les états de recensement pour le département des Deux Sèvres n'ont pu être retrouvés.~~

~~3 des bases de production actuelles de l'oie : localisation des élevages au 1^{er} janvier 2003~~

~~**Sur ces bases, les Oies d'Anjou sont nées, élevées et abattues dans l'aire géographique figurant sur la carte ci-jointe :**~~

LES FERMIERS DU VAL DE LOIRE

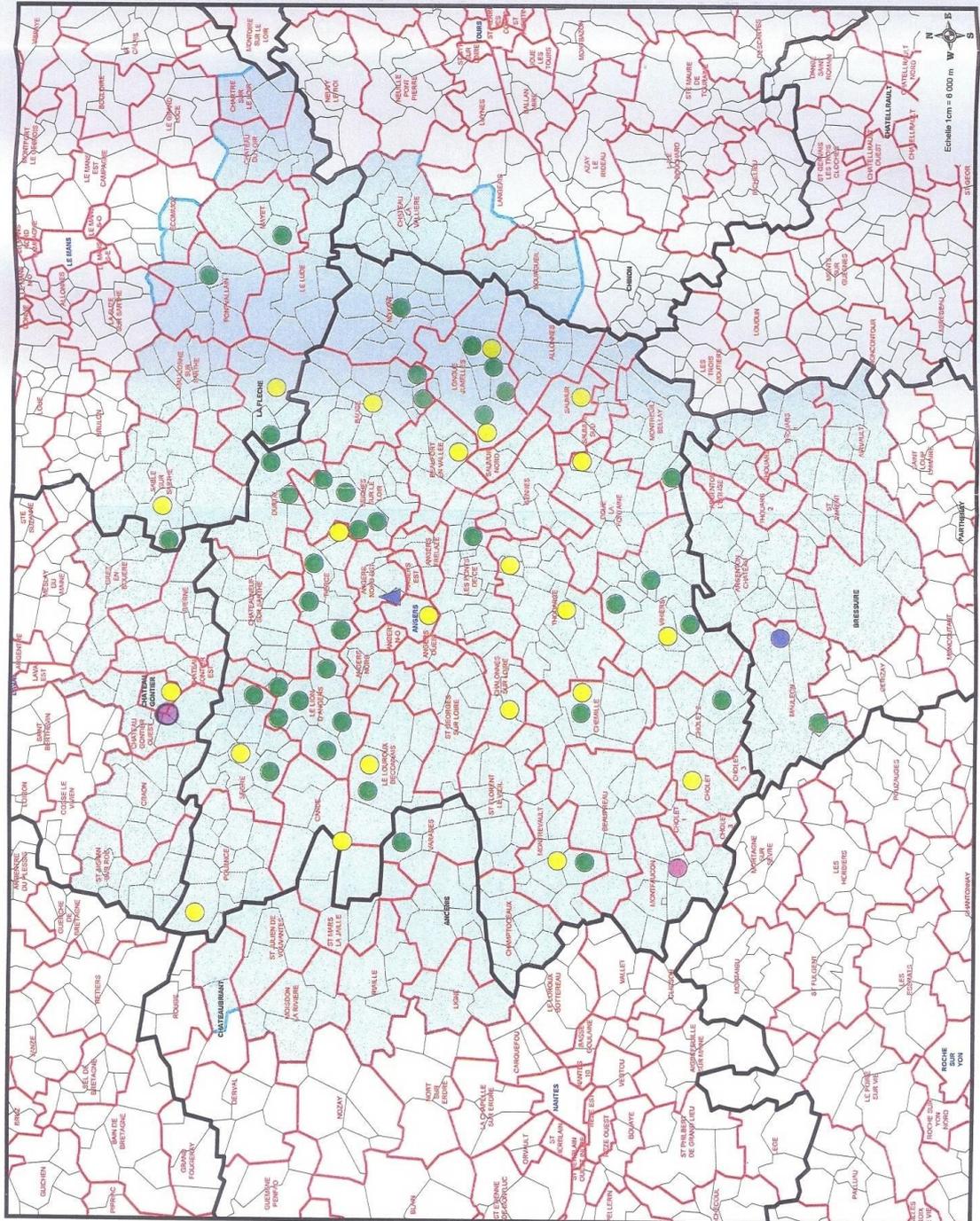
I.G.P. OIE D'ANJOU
Juillet 2009
révision : 1

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024



LEGENDE :

- PREFECTURE
- SOUS-PREFECTURE
- CHEF LIEU DE CANTON
- LIMITE DE DEPARTEMENT
- LIMITE DE CANTON
- LIMITE DE COMMUNE
- LIMITE DE LAIRE DELIMITÉ ANJOU
- MARCHÉS
- COULIRS
- PRODUCTEURS
- ▲ BASE DE NUTRITION ANIMALE
- ABSTORS



Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Département du Maine et Loire en totalité.

Département de l'Indre et Loire :

Canton de Château la Vallière en partie : communes de : Château la Vallière, Rille, Hommes, Savigné sur Lathan, Channay sur Lathan, Coucelles de Touraine, Souvigné, Couesmes, Brèches, Villers au Bouin, Braye sur Maulne, Marcilly sur Maulne, Luble, St Laurent de Lin.

Canton de Bourgueil en partie: communes de : Benais, Bourgueil, St Nicholas de Bourgueil, Restignes, Continvoir, Gizeux.

Canton de Langeais en partie: commune de : Avrillé les Ponceaux

Département de Loire Atlantique : cantons de Ligné, Ancenis, Varades, Riaillé, St Mars la Jaille, Moisdon la Rivière, St Julien de Vouvantes,

Canton de Chateaubriant en partie: communes de : Chateaubriant, Soudan

Département de la Mayenne : cantons de St Aignan Sur Roe, Craon, Château Gontier, Château Gontier est, Château Gontier ouest, Bierne, Grez en Bouère.

Département de la Sarthe : cantons de Sablé Sur Sarthe, La Flèche, Malicorne Sur Sarthe, Pontvallin, Le Lude, Mayet

Canton de la Suze sur Sarthe en partie: commune de: Parigné le Pôlin

Canton d'Ecommoy en partie: communes de : Ecommoy, Saint Biez en Belin, Saint Ouen en Belin

Canton de Château du Loir en partie: communes de : Château du Loir, Beaumont Pied de Bœuf, Dissay sous Courcillon, Flée, Luceau, Montabon, Nogent sur Loir, St Pierre de Chevillé, Thoiré sur Dinan, Vouvray sur Loir

Canton de la Chartre sur le Loir en partie: communes de : La Chartre sur le Loir, Beaumont sur Dême, Chahaignes, Lhomme, Marçon

Département des Deux Sèvres : cantons de Mauléon, Argenton l'Eglise, Argenton Château, Thouars, Thouars 1, Thouars 2, Airvault, St Varent, Bressuire.

Précisions sur la carte :

— Seuls les élevages d'oies à rôtir, les couvoirs et les abattoirs situés dans cette aire délimitée peuvent produire livrer des oisons et abattre des oies d'ANJOU.

— La localisation des opérateurs actuels (couvoirs, usine de nutrition animale, producteurs) ainsi que les marchés ci dessus évoqués figurent sur cette carte.

3) DELIMITATION DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE

L'« oie d'Anjou » est élevée de l'âge d'un jour jusqu'à l'enlèvement pour l'abattage. Les élevages, bâtiments et parcours, sont situés dans l'aire géographique de l'IGP « Oie d'Anjou » dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique (COG) de l'année 2024 :

Indre et Loire (37) :

Communes entières

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Avrillé-les-Ponceaux, Benais, Bourgueil, Braye-sur-Maulne, Brèches, Channay-sur-Lathan, Château-la-Vallière, Continvoir, Couesmes, Courcelles-de-Touraine, Gizeux, Hommes, Lublé, Marcilly-sur-Maulne, Restigné, Rillé, Saint-Laurent-de-Lin, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Savigné-sur-Lathan, Souvigné, Villiers-au-Bouin,

Loire -Atlantique (44) :

Communes entières

Ancenis-Saint-Géréon, Châteaubriant, Couffé, Erbray, Grand-Auverné, Issé, Joué-sur-Erdre, Juigné-des-Moutiers, La Chapelle-Blain, La Meilleraye-de-Bretagne, La Roche-Blanche, Le Cellier, Le Pin, Ligné, Loireauxence, Louisfert, Mésanger, Moisdon-la-Rivière, Montrelais, Mouzeil, Oudon, Pannecé, Petit-Auverné, Pouillé-les-Côteaux, Riaillé, Saint-Julien-de-Vouvantes, Soudan, Teillé, Trans-sur-Erdre, Vair-sur-Loire, Vallons-de-l'Erdre,

Maine et Loire (49) : département dans son intégralité

Mayenne (53) :

Communes entières

Athée, Ballots, Beaumont-Pied-de-Bœuf, Bierné-les-Villages, Bouchamps-lès-Craon, Bouère, Bouessay, Brains-sur-les-Marches, Château-Gontier-sur-Mayenne, Châtelain, Chemazé, Chérancé, Congrier, Coudray, Craon, Daon, Denazé, Fontaine-Couverte, Fromentières, Gennes-Longuefuye, Grez-en-Bouère, Houssay, La Boissière, La Roche-Neuville, La Roë, La Rouaudière, La Selle-Craonnaise, Le Buret, Livré-la-Touche, Marigné-Peuton, Mée, Ménil, Niaffes, Pommerieux, Préaux, Prée-d'Anjou, Renazé, Ruillé-Froid-Fonds, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Brice, Saint-Charles-la-Forêt, Saint-Denis-d'Anjou, Saint-Erblon, Saint-Loup-du-Dorat, Saint-Martin-du-Limet, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Quentin-les-Anges, Saint-Saturnin-du-Limet, Senonnes, Val-du-Maine, Villiers-Charlemagne,

Sarthe (72) :

Communes entières

Arthézé, Asnières-sur-Vègre, Aubigné-Racan, Auvers-le-Hamon, Avoise, Bazouges Cré sur Loir, Beaumont-Pied-de-Bœuf, Beaumont-sur-Dême, Bousse, Cérans-Foulletourte, Chahaignes, Château-l'Hermitage, Chenu, Clermont-Créans, Coulongé, Courcelles-la-Forêt, Courtiliers, Crosnières, Dissay-sous-Courcillon, Dureil, Écommoy, Flée, Juigné-sur-Sarthe, La Bruère-sur-Loir, La Chapelle-aux-Choux, La Chapelle-d'Aligné, La Chartre-sur-le-Loir, La Flèche, La Fontaine-Saint-Martin, Lavernat, Le Bailleul, Le Lude, Lhomme, Ligron, Louailles, Luceau, Luché-Pringé, Malicorne-sur-Sarthe, Mansigné, Marçon, Mareil-sur-Loir, Mayet, Mézeray, Montval-sur-Loir, Nogent-sur-Loir, Notre-Dame-du-Pé, Noyen-sur-Sarthe, Oizé, Parcé-sur-Sarthe, Parigné-le-Pôlin, Pincé, Pontvallain, Précigné, Requeil, Sablé-sur-Sarthe, Saint-Biez-en-Belin, Saint-Germain-d'Arcé, Saint-Jean-de-la-Motte, Saint-Jean-du-Bois, Saint-Ouen-en-Belin, Saint-Pierre-de-Chevillé, Sarcé, Savigné-sous-le-Lude, Solesmes, Souvigné-sur-Sarthe, Thoiré-sur-Dinan, Thorée-les-Pins, Vaas, Verneil-le-Chétif, Villaines-sous-Malicorne, Vion, Yvré-le-Pôlin,

Deux-Sèvres (79) :

Communes entières :

Argentonnay, Availles-Thouarsais, Boismé, Boussais, Bressuire, Brion-près-Thouet, Chiché, Coulonges-Thouarsais, Faye-l'Abbesse, Geay, Genneton, Glénay, Irais, La Petite-Boissière,

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Loretz-d'Argenton, Louzy, Luché-Thouarsais, Luzay, Marnes, Mauléon, Nueil-les-Aubiers, Pas-de-Jeu, Pierrefitte, Plaine-et-Vallées, Saint Maurice Étusson, Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-Aubin-du-Plain, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Gemme, Sainte-Verge, Saint-Généroux, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Saint-Pierre-des-Échaubrognes, Saint-Varent, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes, Voulmentin.

Communes en partie

Airvault (ancien territoire de la commune d'Airvault)

Présentation géographique succincte de l'aire :

L'aire géographique de l'IGP « Oie d'Anjou » se positionne sur le bassin terminal de la Loire, centrée sur le département du Maine et Loire qu'elle couvre en totalité et se déployant en périphérie sur un certain nombre de communes des départements des Deux Sèvres, de l'Indre et Loire, de la Loire Atlantique, de la Mayenne et de la Sarthe.

Elle est drainée par un réseau dense de rivières affluents de la Loire avec la Mayenne au Nord, la Sarthe et le Loir à l'Est et le Thouet au Sud.

La carte représentant l'aire géographique est consultable sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

6 – Preuve de l'origine – Traçabilité

~~La maîtrise de l'origine géographique des produits bénéficiant de la protection géographique est sous la responsabilité du demandeur – les Fermiers du Val de Loire.~~

~~Cette maîtrise s'appuie sur les points suivants :~~

~~1 – Vérification de l'éligibilité des élevages de production d'œufs à couver, des couvoirs et des élevages de production d'oies à rôtir au regard de l'aire délimitée relative à l'Indication Géographique Protégée – Oie d'ANJOU. Saisies des élevages d'œufs à couver dans un fichier informatisé après vérification des durées de convoyage des œufs à couver entre les élevages et les couvoirs et la localisation effective des élevages d'oies d'ANJOU dans l'aire délimitée.~~

~~2 – Saisie informatisée des DONNEES ENTREE PRODUCTION suivantes :~~

~~– déclarations des données de codes troupeaux d'oies reproductrices, adresse des producteurs d'oies reproductrices adressées par les couvoirs.~~

~~– déclarations des certificats d'origine des oisons livrés dans les élevages qualifiés avec l'adresse du producteur, le nombre livré, le croisement livré.~~

~~3 – Saisie informatisée des DONNEES SORTIE PRODUCTION suivantes :~~

~~– déclarations des abattoirs – déclarations hebdomadaires des abattages par producteur avec adresse producteur, date d'enlèvement et d'abattage, nombres enlevés, saisis, déclassés.~~

~~– déclarations des étiquettes numérotées apposées sur les oies.~~

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~□ Les Fermiers du Val de Loire sont ainsi capables, à partir de chaque étiquette numérotée apposée sur l'oie dénomination OIE D'ANJOU et de la gestion informatisée des informations DONNEES d'ENTREE / DONNES SORTIE PRODUCTION de :~~

~~1 Retracer l'historique complet de l'élaboration du produit : **traçabilité montante**~~

- ~~- le numéro spécifique apposée sur chaque étiquette est lié à la codification du lot abattu affecté par l'abattoir à chaque abattage de lot.~~
- ~~- la codification du lot abattu est liée au document d'abattage de chaque lot~~
- ~~- le document d'abattage de chaque lot permet l'identification de l'élevage et sa localisation.~~
- ~~- l'identification de l'élevage et du bâtiment concerné est lié au certificat d'origine et au bon de livraison des oisons établis par le couvoir.~~
- ~~- le certificat d'origine de livraison permet l'identification du troupeau reproducteur concerné et sa localisation~~
- ~~- l'identification de l'élevage, du bâtiment, des éléments de traçabilité tenus par l'élevage permettent d'identifier les dates de livraison des aliments et d'identifier les dates de fabrication de ces derniers.~~

~~2 De conduire ensuite, au regard de toute réclamation éventuelle des clients, l'analyse des causes et la mise en place d'actions correctives appropriées.~~

~~3 Retrouver la traçabilité de toutes les oies abattues et des magasins à qui elles ont été expédiées.~~
Traçabilité descendante

~~□ Chaque abattoir met en place des dispositions internes de traçabilité "descendante", afin d'être constamment en mesure de "rappeler" les produits dans les magasins livrés en direct ou les produits encore stockés en plates formes dans le cas de livraisons effectuées sur plates formes de distribution ou grossistes.~~

Etape d'élaboration distribution du produit	Documents détenus	Exploitation
<u>Abattoir</u>	<ul style="list-style-type: none"> Liste de codification des lots abattus (1 numéro/lot) Déclaration des n° d'étiquettes par lot codifié Listing informatique des clients auxquels les produits du lot concerné ont été adressés avec le jour d'expédition 	<ul style="list-style-type: none"> Apposition n° de lot sur l'étiquetage poids/prix Apposition du n° de lot sur le colisage des produits (chaque colis du lot concerné) L'abattoir est ainsi en mesure : <ul style="list-style-type: none"> 1/ d'informer les clients distributeurs à partir du listing informatique pour un rappel des produits. Les clients distributeurs identifient les produits concernés avec le n° du lot sur colisage ou sur l'étiquette poids/prix 2/ d'informer le cas échéant les clients consommateurs sur le n° de

	I.G.P. OIE D'ANJOU Juillet 2009 révision : 1
---	--

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

		lot concerné. Ces derniers peuvent identifier les produits concernés avec le numéro de lot figurant sur l'étiquetage poids/prix
--	--	--

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE

Identification des opérateurs :

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation.

Les opérateurs tiennent à jour des documents permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante du produit et le respect de la méthode d'obtention de l'IGP.

Les enregistrements relatifs à la traçabilité sont les suivants :

Etape	Information suivie	Document associé	Enregistrement relatif au suivi et au contrôle
Elevage	Quantité d'oisons livrés Coordonnées de l'éleveur Données journalières par lot (poids, mortalité, aliment, traitements)	Bon de livraison oisons Certificat d'origine Fiche d'élevage Bon de livraison aliment Ordonnance vétérinaire	N° de BL des oisons Certificat d'origine N° de lot Bon de livraison aliment N° d'ordonnance vétérinaire
Enlèvement	Quantité enlevée Coordonnées de l'éleveur, du transporteur et de l'abattoir	Bon d'enlèvement Fiche ICA (information sur la chaîne alimentaire)	N° de lot Nombre annoncé à l'abattoir Poids vif moyen estimé à l'abattage. Age d'abattage minimum
Réception abattoir	Quantité à l'abattoir Coordonnées de l'éleveur, du transporteur et de l'abattoir	Bon d'enlèvement Ticket de pesée Lettre de cointure	N° de lot 24 mois Nombre abattu Poids vif Durée de transport Nom de l'éleveur et numéro de bâtiment Nom de l'éleveur et numéro de bâtiment

	I.G.P. OIE D'ANJOU Juillet 2009 révision : †
---	---

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Abattage	Quantité abattue Coordonnées de l'éleveur, du transporteur et de l'abattoir	Bon d'enlèvement Fiche d'identification des lots abattus	N° de lot Nombre abattu Poids abattu Nombre de déclassé par lot
Conditionnement des oies entières	Quantité conditionnée	Etiquette chariot (non conservée) Fiche d'identification des lots abattus	N° de lot Nombre d'oies conditionnées
Découpe	Quantité découpée	Fiche de suivi de production Fiche d'identification des lots abattus Document de transfert (en cas de transfert)	N° de lot d'origine N° de lot de fabrication Poids entrée Poids sortie
Surgélation	Quantité surgelée	Bon de livraison individuel Certificat de transfert Fiche de suivi de production	N° de lot d'origine N° de lot de fabrication Poids entrée Poids sortie

La durée de conservation des documents est de 24 mois.

 <p>LES FERMIERS DU VAL DE LOIRE</p>	<p>I.G.P. OIE D'ANJOU Juillet 2009 révision : 1</p>
--	---

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

7- Méthode d'obtention du produit.

SHEMA de VIE Oie d'ANJOU	COMMENTAIRES concernant L'Oie d'ANJOU IGP	Commentaires comparatifs avec une oie non IGP
--------------------------	---	---

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

<p>Les Couvoirs situés dans l'aire géographique ANJOU</p> <p>Répartition des élevages d'oies reproductrices autour des couvoirs</p>	<p>Les couvoirs sont situés dans l'aire géographique ANJOU</p>	<p>Aucune exigence relative à la localisation des couvoirs.</p>
<p>Contrôle des lieux des couvoirs et troupeaux reproducteurs</p>	<p>les lieux d'élevage des reproducteurs sont à une durée maximum d'1 H 45 de convoyage des œufs entre élevage et couvoir.</p>	<p>Aucune exigence de durée maximum de convoyage des œufs à couvoir entre élevage et couvoir</p>
<p>Fréquence ramassage des œufs / 1 fois / semaine / durée de stockage œufs : 7 jours maxi / durée de livraison des oisons aux élevages : 1H45 maxi</p>	<p>Les lieux d'élevage des reproducteurs et des couvoirs livrant les oisons aux élevages sont répertoriés : vérification pour les couvoirs de la localisation dans l'aire et vérification des durées de convoyage pour les troupeaux reproducteurs.</p>	<p>Aucune exigence de fréquence de ramassage / de durée de stockage / de durée maximum de livraison entre couvoir et élevage</p>
<p>Lieux d'élevages des oies d'ANJOU situés dans l'aire géographique ANJOU</p>	<p>Les lieux d'élevage de l'OIE D'ANJOU sont situés dans l'aire géographique ANJOU.</p>	<p>Aucune exigence de localisation des élevages</p>
<p>Contrôle des lieux d'élevage oies</p>	<p>La localisation des lieux d'élevage dans la zone géographique est contrôlée</p>	
<p>Sortie précoce des oisons en plein air au plus tard le 28ème jour d'âge des oisons.</p>	<p>Exigence de sortie précoce dans le cahier des charges I.G.P. Oie d'ANJOU. Objectifs : les habituer le plus tôt possible aux conditions de l'élevage en plein air / renforcer l'ossification des oisons.</p>	<p>Aucune exigence de sortie précoce des oisons Sortie imposée à partir de 6 semaines et permanent à partir de 7 semaines</p>
<p>Densités dans le bâtiment d'élevage.</p>	<p>10 / mètre carré maximum : de 0 à 3 semaines 7 / mètre carré au cours des 4^{ème} et 5^{ème} sem. 5 / mètre carré ensuite.</p>	<p>10/m2 : de 0 à 6 sem. 5/m2 ensuite</p>
<p>Surface de parcours extérieur herbeux.</p>	<p>2,5 hectares de prairies naturelles et /ou 1,25 hectares de prairies temporaires, cultures dérobées (blé, seigle) et 1,25 hectares de maïs à consommer sur pied par les oies / 1000 oies. (soit au minimum 2,50 hectares /1000 oies).</p>	<p>La surface du parcours herbeux doit être de 10 m2 / oie soit 1 hectare pour 1000 oies au minimum</p>
<p>Exigence de fourrages notamment maïs pour les</p>	<p>Exigence de fourrages (voir ci-dessus)</p>	<p>Aucune exigence de fourrages et de maïs</p>

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

	Exigence de distribution à volonté de céréales produites sur l'exploitation.	Aucune exigence
Exigence de distribution de céréales durant la période d'entretien de la sortie permanente à la période finition	1 plumaison minimum exigée en cours d'élevage pour éviter l'abattage en pleine mue et les problèmes de présentation liés à une mauvaise plumaison lors de l'abattage.	Aucune exigence de plumaison durant la période d'élevage.
Exigence de plumaison des oies	8 semaines de finition des oies avec aire d'exercice paillée, jointive au bâtiment d'élevage. 2 mètres linéaires de mangeoires et abreuvoirs minimum pour 100 oies.	3 semaines en claustration possibles. Aucune exigence minimale de matériel d'alimentation et d'abreuvement.
Durée de la période de finition des oies et conditions	175 jours minimum entre la date d'éclosion de l'oison et la date d'abattage des oies.	140 jours minimum de durée d'élevage.
Conditions d'enlèvement des oies aux élevages	Durée de convoyage maximum entre abattoir et élevage fixée à 3 heures	Aucune exigence Aucune exigence formalisée.
Conditions d'abattage des oies : précisions sur les Températures des bains de eire	Exigences relatives aux conditions d'enlèvement, de prises des oies, de convoyage à l'abattoir. Exigences de températures entre 51°C et 55°C	Aucune exigence formalisée. Aucune exigence formalisée.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Souche utilisée

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Les souches utilisées sont des souches de type « Oie blanche du RHIN », **croisement à plumage majoritairement blanc aux yeux bleus et paupière et bec orange**. Les oies, mâles ou femelles, sont adaptées à une durée d'élevage longue et à l'élevage en plein air et en pacage.

5.2. Mode d'élevage

La durée d'élevage minimum de l'oie d'ANJOU est de 175 jours (durée entre la date d'éclosion et la date d'abattage des oies). **Elles sont mises en place de mars à juin et abattues au dernier trimestre.**

Les oies d'Anjou sont élevées en plein air et en pacage 92 jours minimum : elles ont accès au parcours au plus tard à 28 jours d'âge jusqu'à leur mise en finition **à partir du 1^{er} novembre**. Sur le parcours, elles pâturent en consommant du fourrage sur pied.

Pendant toute la durée d'élevage, elles ont accès à la nourriture en continu dans un bâtiment paillé, aéré, toujours accessible en journée et sur le parcours en période de pacage.

Une attention particulière est portée par les éleveurs à l'accueil des oisons ; le responsable de l'élevage est alors présent.

5.3. Bâtiments et parcours

L'ensemble des lots d'une exploitation respecte les conditions de production de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou ».

- 5.3.1 Bâtiments

Les oies disposent d'une surface de bâtiment permettant une densité maximale de 10 oies/m² jusqu'à **3 5 semaines**, de 7 oies/m² durant la 4^{ème} et la 5^{ème} semaine, puis 5 oies/m² à 6 semaines. **L'effectif d'un lot d'oies par bâtiment est de 2500 oies maximum. Il ne peut y avoir que deux lots d'oies par site d'élevage.**

Les bâtiments sont clairs, équipés d'éclairage durant les **6-5** premières semaines d'élevage. **Ils sont chauffés pour l'accueil des oisons et bien ventilés.** Ils disposent de trappes de sortie pour l'accès au parcours.

Les oies disposent d'une aire d'exercice sous filets et paillée, attenante au bâtiment d'élevage. La densité maximum des animaux y est de **3 2 oies / mètre carré**.

Les oies ont accès aux points d'alimentation et d'abreuvement de l'aire d'exercice et du bâtiment :

- Mangeoires, 2 mètres minimum pour 100 oies
- Abreuvoirs, 2 mètres minimum pour 100 oies.

Des points d'eau peuvent également être présents sur le parcours.

La litière du bâtiment et de l'aire d'exercice doit être entretenue, propre, **damée et plate pour limiter le risque de pattes cassées** et de plumage souillé.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Description de la méthode d'obtention:

Le croisement de souche est le suivant :

Mâle oie blanche du RHIN croisé avec Femelle oie blanche du RHIN

Seules les femelles sont livrées.

La localisation des couvoirs : aire géographique ANJOU

La localisation des troupeaux reproducteurs autour des couvoirs : la localisation des troupeaux reproducteurs autour des couvoirs doit s'inscrire dans une durée de convoyage des œufs à couver collectés par le couvoir d'1heure 45 maximum.

La durée de stockage des œufs à couver collectés avant mise en incubation : 7 jours maximum

La durée de livraison des oisons éclos du couvoir à l'élevage : 1Heure 45 maximum

~~Outre les durées de convoyage et de stockage, les dispositions suivantes spécifiques relatives aux process incubation et éclosion sont prises par les couvoirs:~~

incubation:

~~L'entreprise justifie des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation d'œufs à couver de poids homogènes: dispositions qui restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs.~~

Eclosion:

~~Tous les oisons sont triés avant la livraison chez les producteurs : les oisons petits, (poids inférieurs à 60 grammes) sont écartés de la livraison ainsi que les oisons mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé.~~

~~Les oisons livrés aux élevages doivent être indemnes de salmonelles des sérotypes suivants (S. Enteritidis et Typhimurium)~~

~~Exigences relatives concernant l'alimentation des oisons et des oies.~~

5.3.2 Parcours

Les oies ont accès à des parcours de **15 m2 minimum par oie**. Les éleveurs réalisent un pâturage tournant en mettant à disposition alternée des parcelles de parcours herbeux et de cultures dérobées à destination fourragère. **L'assolement doit être de 3 cultures différentes minimum. La surface minimale d'enclos de pâturage est de 2 m2 par oie. Les oies disposent ainsi d'un fourrage à consommer sur pied durant toute la période de pacage.**

En période de finition, à **partir du 1^{er} novembre**, les oies sont rentrées dans l'aire d'exercice paillée, **décrite au paragraphe 5.3.1.**

5.4 Alimentation

L'oie a la capacité à digérer la cellulose des végétaux. Des fourrages consommés sur pieds dès la sortie sur parcours à 28 jours jusqu'à la mise en finition sur l'aire d'exercice paillé complètent ainsi l'alimentation distribué.

Durant toute la durée d'élevage, on distingue 4 phases d'alimentation durant lesquelles les oies ont à leur disposition l'alimentation à volonté :

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Aliment distribué au lot	
Aliment démarrage (50 % de céréales et dérivés de céréales)	0-10 jours oisons
Aliment croissance (75 –70 % de céréales et dérivés de céréales)	De 10 jours jusqu'à ce que les oies atteignent le poids moyen de 4,2 kg
Céréales en grains	Dès que les oies atteignent le poids moyen de 4,2 kg et jusqu'au 1^{er} novembre minimum.
Aliment finition (80 –70 % de céréales et dérivés de céréales)	A partir du 1^{er} octobre au plus tôt l'aliment finition est intégré aux céréales en grains jusqu'à l'abattage.

La distribution de céréales en grains représente **au minimum 20 kg** par oie. Elles proviennent **au moins à 90%** de l'exploitation.

Des phases de transition entre aliments sont pratiquées afin d'introduire progressivement l'aliment suivant.

Les fourrages sont apportés par pâturage tournant dès 28 jours.

Un apport de paille à volonté est réalisé pendant la période de finition.

Du grit est apporté pour faciliter la digestion.

Caractéristiques de l'aliment composé :

Les différentes catégories de matières premières composant l'aliment sont :

- Grains de céréales et produits dérivés de céréales ;
- Graines ou fruits oléagineux et **produits dérivés ; à l'exception des produits dérivés de palme et palmiste qui sont exclus. Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées;**
- **Graines de légumineuses et produits dérivés ;**
- **Tubercules et racines, et produits dérivés ;**
- **Autres graines et fruits et produits dérivés ;**
- Fourrages, fourrages grossiers et **produits dérivés ;**
- **Autres plantes, algues et produits dérivés ;**
- Minéraux et **produits dérivés**
- **(Sous) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bières inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal ;**
- **Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes ;**

	I.G.P. OIE D'ANJOU Juillet 2009 révision : 1
---	--

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

- Produits d'animaux terrestres et produits dérivés : les invertébrés uniquement.

Les exigences suivantes sont appliquées par période d'élevage :

Période	Exigences à respecter pour la période
Période de démarrage de 0 à 10 jours	Distribution d'un aliment composé dont les caractéristiques sont précisés dans le tableau suivant. Exigence de présentation de l'aliment en miettes
Période de croissance 11 jours à 56 Jours	Distribution d'un aliment composé dont les caractéristiques sont précisés dans le tableau suivant. Exigence de présentation de l'aliment en miettes. Distribution de céréales produites sur l'exploitation (blé) à compter de la 7 ^{ème} semaine
Période d'entretien : De la 8 ^{ème} semaine à 8 semaines avant abattage	Distribution à volonté aux oies de céréales produites sur l'exploitation. Les surfaces et les productions végétales suivantes sont prévues : Chaque producteur en ANJOU prévoit ainsi au minimum pour 1000 oies : 2,5 hectares de prairies naturelles et /ou 1,25 hectares de prairies temporaires, cultures dérobées (blé, seigle) et 1,25 hectares de maïs à consommer sur pied par les oies. Exigences complémentaires: Concernant les cultures dérobées, les producteurs réalisent un pâturage "tournant" (mise à disposition alternée des parcelles concernées aux oies). Concernant les maïs, les producteurs sèment 3 variétés avec 3 niveaux de précocité différente de façon à assurer un maïs vert du 1 ^{er} aout au 1 ^{er} octobre. La densité de semis par ailleurs est de 130 à 140000 pieds / hectare.
Période de finition : 8 semaines avant l'abattage	15 premiers jours : céréales produites sur l'exploitation à volonté. 15 jours suivants : céréales produites sur l'exploitation et un aliment composé. contenant 80 % de céréales à volonté. 4 dernières semaines : aliment composé contenant 80 % de céréales à volonté.

Les exigences nutritionnelles concernant l'aliment composé sont les suivantes :

- En sus des céréales, seuls peuvent être utilisés :

- ~~TOURTEAUX de SOYA, de TOURNESOL, de COLZA.~~
- ~~GRAINES d'OLEAGINEUX.~~
- ~~GRAINES de PROTEAGINEUX.~~
- ~~HUILES VEGETALES SONT AUTORISEES AVEC UNE LIMITE D'ACIDITE DE 5 %.~~
- ~~FARINES de LUZERNE et leurs dérivés.~~
- ~~MELASSES.~~
- ~~LES PHYTASES, conformément à la réglementation~~
- ~~LES COMPLEMENTS MINERAUX.~~
- ~~Le COLZA est limité à 5 % maximum dans toutes ses formes.~~

~~Les limites d'incorporation des matières premières principales sont les suivantes par type d'aliment composé sont les suivantes :~~

	Aliment démarrage Minimum 50% de céréales - Durée de distribution : 0 à 10 Jours :	Aliment croissance Minimum 75% de céréales -	<u>Aliment finition</u> minimum de 80% de céréales - Durée de distribution :
Familles de matières premières/ matière première			

	I.G.P. OIE D'ANJOU Juillet 2009 révision : 1
---	--

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

	Minima : 50 % céréales	Durée de distribution : 11 à 56 Jours : Minima : 75 % céréales	6 dernières semaines : Minima : 80 % céréales
BLE MAIS ORGE	10 à 50 % 0 à 40 % 0 à 10 %	25 à 50 % 15 à 40 % 0 à 10 %	25 à 50 % 15 à 40 % 0 à 10 %
TOURTEAUX : SOJA COLZA TOURNESOL	0 à 30 % 0 à 3 % 0 à 5 %	0 à 30 % 0 à 5 % 0 à 8 %	0 à 30 % 0 à 5 % 0 à 10 %
GRAINES OLEAGINEUSES : Graines de colza Graines soja extrudées	0 à 2 % 0 à 5 %	0 à 3 % 0 à 5 %	0 à 5 % 0 à 10 %
HUILES VEGETALES : Huile de colza :	0 à 1 %	0 à 1 %	0 à 1 %
MELASSES :	1 à 1 %	0 à 2 %	1 à 2 %
COMPLEMENTES MINERAUX : Carbonate de Ca Phosphate bicalcique	<= à 2 % <= à 2 %	<= à 2 % <= à 2 %	<= à 2 % <= à 2 %
ACIDES AMINES DE SYNTHESE :	0 à 2 %	0 à 2 %	0 à 2 %
PREMIX VITAMINES :	1 à 1 %	1 à 1 %	1 à 1 %

A côté des fourrages et des céréales produits sur l'exploitation et distribués pendant la période d'entretien et la période de finition de l'Oie d'Anjou, seule la fraction « aliment composé » distribuée en phase de démarrage et de croissance ou encore en phase de finition est achetée par les exploitations agricoles et peut dans ce cas ne pas provenir de l'aire IGP.

Cette fraction représente en poids de nourriture ingérée par l'oie durant sa vie tout au plus une consommation de 10 kgs par oie sur un total d'environ 125 kgs, soit 8 % de l'alimentation globale de l'oie.

Exigences relatives aux conditions d'élevage des oies.

Les producteurs et les élevages élevant les oisons de l'âge d'un jour à l'enlèvement des oies pour l'abattage sont situés dans l'aire géographique de l'I.G.P.

Durant la période démarrage de 0 à 10 jours.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~L'exigence de densité dans le bâtiment d'élevage est de 10 oisons / mètre carré.~~

~~Durant la période de croissance : de 11 jours à 56 jours.~~

~~L'exigence de densité dans le bâtiment d'élevage est de :~~

- ~~- 10 oisons / mètre carré jusqu'à 3 semaines maximum.~~
- ~~- 7 oisons / mètre carré durant la 4^{ème} et la 5^{ème} semaine maximum.~~
- ~~- 5 oisons / mètre carré ensuite.~~

~~L'exigence d'accès précoce à un parcours herbeux : le 28^{ème} jour au plus tard.~~

~~Durant la période d'entretien : de 56 jours à 8 semaines avant l'abattage.~~

~~L'objectif de poids vif à 8 semaines avant l'abattage est de 5kgs et d'obtenir un lot homogène.~~

~~Le contrôle de la croissance des oisons doit être effectué au minimum tous les 15 jours sur un échantillon minimum de 2% du lot.~~

~~1 plumaison minimum des oies est réalisée durant cette période.~~

~~La planification de la date plumaison s'appuie sur la date d'abattage des oies.~~

~~La date de plumaison est fixée à date d'abattage moins 12 semaines. Si une 2^{ème} plumaison est effectuée, elle est réalisée à date d'abattage moins 6 semaines.~~

~~Durant la période de finition des oies : les 8 semaines précédant l'abattage~~

~~**L'espace donné aux oies :** les oies ont une aire d'exercice paillée, jointive au bâtiment d'élevage. La densité maximum des animaux est de 3 oies / mètre carré.~~

~~**L'accès aux points d'alimentation et d'abreuvement :** les exigences sont les suivantes:~~

~~2 mètres de mangeoires minimum pour 100 oies.~~

~~2 mètres d'abreuvoirs minimum pour 100 oies.~~

~~Une grande attention est portée au **positionnement des abreuvoirs et mangeoires** afin d'éviter les chocs contre le matériel qui conduiraient à des hématomes.~~

~~Enfin, une grande attention est portée à la qualité du paillage dans le bâtiment d'élevage et sur l'aire d'exercice jointive au bâtiment. La litière doit être propre et les oies ne doivent en aucun cas avoir le plumage souillé~~

~~Les exigences concernant le suivi de l'évolution de l'engraissement sont les suivantes :~~

~~Les producteurs suivent l'évolution progressive des oies sur les bases suivantes :~~

~~- Durant cette période de 2 mois, le producteur pèse les oies chaque semaine afin de contrôler l'évolution du gain de poids final.~~

~~- le constat visuel de l'attitude des oies.~~

~~L'évolution d'une position plutôt cambrée à une position de dos horizontal traduit une bonne évolution d'engraissement du lot.~~

~~L'existence de la poche de graisse entre les pattes de l'oie~~

~~- la palpation des animaux: Appréciation des masses musculaires pectorales avant: on ne doit sentir aucune saillance de l'os du bréchet. Appréciation de la noix de graisse sous l'aile: l'importance de cette noix est le reflet de l'importance de l'engraissement de l'oie.~~

la durée d'élevage minimum de l'oie d'ANJOU est de 175 jours (durée entre la date d'éclosion et la date d'abattage des oies).

5.5 Suivi de la croissance des oies

Les pesées permettent de suivre la croissance des oies et **d'adapter le plan d'alimentation autant que nécessaire pour atteindre le poids attendu à l'abattage.**

	I.G.P. OIE D'ANJOU Juillet 2009 révision : 1
---	--

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Périodes
0 - 56 63 jours : 1 pesée hebdomadaire (2% du lot)
A 18 semaines une pesée obligatoire sur un échantillon de 100 oies
Dans le mois précédent l'abattage : 1 pesée hebdomadaire (20 oies minimum)

5.6 Caractéristiques des animaux vivants avant enlèvement :

Le lot doit être constitué d'animaux engraisés, appréciés visuellement et par palpation avant leur enlèvement :

Une oie est engraisée quand physiquement sur pied, on peut observer une poche de graisse qui descend entre les pattes et une noix grasseuse sous l'aile.

L'état d'engraissement est aussi observé lors des pesées hebdomadaires le mois précédant l'abattage.

5.7 Conditions d'enlèvement, de transport et d'attente avant abattage :

Les conditions suivantes sont respectées :

- Le temps de mise à jeun **de 8 heures** minimum avant l'enlèvement;
- Le temps de transport de 3 heures maximum entre l'élevage et l'abattoir ;
- Le temps d'attente à l'arrivée à l'abattoir de 60 minutes minimum avant abattage
- La durée maximale de ~~10h~~ **12 heures** entre l'heure de ~~début~~ **fin** d'enlèvement et l'heure d'abattage.

~~Exigences relatives aux conditions de chargement, de transport de convoyage des animaux du lieu d'élevage à l'abattoir.~~

~~L'abattoir s'assure en permanence de la propreté des camions, des caisses ou des conteneurs avant l'enlèvement des volailles. Une instruction de travail doit préciser les responsabilités et les conditions de contrôle visuel des matériels chaque jour avant les enlèvements. Une instruction de travail précise les conditions de nettoyage des camions.~~

Ordonnancement :

~~L'ABATTOIR MET TOUT EN ŒUVRE POUR ENLEVER LES LOTS EN UNE SEULE FOIS.~~

~~Tout fractionnement des lots est préjudiciable à la qualité des lots, compte tenu du stress occasionné par l'enlèvement sur les animaux restant en élevage.~~

~~L'abattoir doit respecter les horaires d'enlèvement transmis préalablement aux producteurs de façon à respecter les temps de mises à jeun et à minorer le stress des volailles.~~

~~La durée de convoyage maximum entre abattoir et élevage est fixée à 3 heures.~~

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Les conditions de prise des animaux à l'élevage.

~~Les producteurs sont tenus de respecter les instructions de travail transmises par l'abattoir concernant l'enlèvement (approche des camions, nombre de personnes à l'enlèvement).~~

La prise des animaux se fait par le cou, sans brutalité.

~~La mise en place dans les tiroirs des conteneurs est effectuée par des personnes parfaitement habituées à cette opération : les volailles ne sont pas poussées brutalement au fond des tiroirs des conteneurs. Il est veillé à ce qu'aucune volaille déposée dans les conteneurs ne demeure sur le dos.~~

~~Dans le cas de transport par caisses, la manipulation des caisses pleines s'effectue sans brutalité.~~

~~TOUT EST MIS EN OEUVRE POUR GENERER LE MOINS DE STRESS POSSIBLE AUX VOLAILLES ENLEVEES, PREJUDICIABLE A LA QUALITE FINALE DES PRODUITS.~~

~~ON EVITE LE BRUIT, LES ENTASSEMENTS EXCESSIFS DES VOLAILLES AINSI QUE LES MANIPULATIONS BRUTALES DES VOLAILLES LORS DU CHARGEMENT.~~

Conditions de transport

~~Une instruction de travail est transmise par l'abattoir aux chauffeurs. Cette instruction de travail doit préciser l'intérêt de minorer le stress des animaux, les conditions de chargement des volailles, les consignes pour assurer une conduite souple et sans à coups de l'élevage à l'abattoir.~~

~~Densité < à 95 kgs/m² en caisses ou conteneurs.~~

~~Le respect des consignes liées à une conduite souple permet une maîtrise du stress.~~

Le camion doit être bâché pendant le convoyage des oies à l'abattoir.

~~Une instruction de travail précise les responsabilités et les conditions du contrôle visuel des volailles convoyées à l'arrivée à l'abattoir.~~

~~Un enregistrement des mortalités en conteneurs ou en caisses est tenu par lot.~~

Exigences relatives aux conditions d'abattage des oies.

~~Les oies doivent être abattues, en priorité et en début de journée.~~

~~Afin de donner un temps de récupération aux oies à la suite du transport, l'ordonnancement des abattages doit veiller à réserver une attente de 60 minutes minimum avant l'abattage des oies.~~

~~La durée maximale entre l'heure de début d'enlèvement et l'heure d'abattage ne peut excéder 10 heures.~~

~~Tout est mis en oeuvre pour octroyer des conditions d'attente satisfaisantes aux volailles sur l'aire d'attente en fonction des conditions climatiques : protection contre la pluie et les vents dominants, le froid.~~

QUAI D'ABATTAGE :

~~Les installations et les conditions de travail sur le quai d'abattage doivent concourir à minorer le STRESS des oies. La luminosité vive sur le quai d'abattage est à proscrire. La luminosité faible sur le quai de déchargement, au poste d'accrochage, au poste d'anesthésie, minore le stress des oies.~~

~~Les installations permettent de manipuler caisses et conteneurs avec le maximum de douceur en évitant les CHOCS et le BRUIT au maximum. L'accrochage des oies sur la chaîne s'effectue sans brutalité.~~

ANESTHESIE :

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~Elle est réalisée avec soin, dans une ambiance calme et sous lumière tamisée et selon la réglementation en vigueur. L'anesthésie ne doit pas aboutir à la mort.
L'anesthésie doit être réalisée au maximum 1 minute après l'accrochage afin de limiter le stress des animaux.~~

SAIGNEE :

~~Un espace temps de 10 secondes minimum, en fonction de la vitesse de chaîne, séparent le poste anesthésie du poste saignée. La saignée doit être complète, réalisée dans un temps minimum de 2,50 minutes.~~

PLUMAISSON :

~~La plumaison doit être COMPLETE, sans érosion de la peau.~~

~~L'ABATTOIR EST TENU DE JUSTIFIER, DES DISPOSITIONS PRISES RELATIVES AU REGLAGE DES MACHINES, A LEUR NETTOYAGE ET A LA MAINTENANCE (CHANGEMENTS DES DOIGTS DE PLUMEUSES)~~

IMMERSION DANS BAIN DE CIRE EN FUSION

Une grande attention est portée à la température du bain de cire. Cette température doit être à 53°C avec une tolérance entre 51°C et 55°C.

REFROIDISSEMENT DES CARCASSES

~~Immersion dans un bain d'eau froide à 2°C~~

~~La maîtrise des 2°C compte tenu de l'immersion de carcasses avec de la cire encore chaude est obtenue selon les process soit par l'adjonction en continue d'eau réfrigérée ou de glace.~~

PROCESS ABATTAGE :

~~L'éviscération doit être complète, à l'exception des reins dont la présence est tolérée.~~

~~Le process d'abattage doit permettre, en fin de process, d'assurer un égouttage des carcasses.~~

~~LES OIES DOIVENT ETRE EGOUTTEES AU MOMENT DE LEUR ENTREE EN SALLE DE RESSUYAGE.~~

5.8 Conditions d'abattage :

La plumaison est complète, sans érosion de la peau, **excepté pour l'oie effilée et l'oie pleine qui conservent la tête avec la collerette de plumes pour la commercialisation.**

L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage des oies sur la chaîne d'abattage.

La descente de température à cœur doit être progressive : une durée minimale de 3 heures doit être respectée.

CONDITIONS DE TRI, CLASSEMENT

~~SEULES LES CARCASSES de CLASSE A SONT RETENUES, bien conformées, rondes, larges, avec du "coffre" et un engraissement optimum.~~

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~Les caractéristiques des carcasses A sont précisées dans le Règlement CEE N° 1538/91 du 05/05/1991 portant modalités d'application du Règlement CEE N° 1906/90 du 26/06/1990 établissant les normes de commercialisation pour la volaille.~~

~~Dans ce cadre, des instructions de travail sont mises en place pour le personnel en charge des opérations de déclassement précisant de façon claire les critères de déclassement et les conditions d'isolement et d'identification des carcasses d'oies non conformes.~~

DECLASSEMENT POIDS

~~Seules les carcasses présentées éviscérées d'un poids minimum de 2,5 Kg sont retenues.~~

~~Seules les carcasses présentées effilées d'un poids minimum de 2,8 Kg sont retenues.~~

~~Dans ce cadre, l'abattoir justifie des dispositions prises en matière de calibrage permettant l'isolement et l'identification des carcasses non conformes.~~

BRIDAGE

~~Le bridage des oies est assuré avec soin, sans décalage latéral ou en hauteur des cuisses notamment.~~

~~La pose des oies bridées sur les chariots de ressuyage s'effectue avec soin, en ne serrant pas les carcasses de façon à éviter le décalage latéral ou en hauteur des cuisses.~~

5.9 : Présentation des carcasses :

Le bridage des oies est assuré sans décalage latéral ou en hauteur des cuisses.

5.10 Découpe

Le délai entre l'abattage et la mise en découpe est de 4 jours maximum.

5.11 Surgélation

Le délai entre l'abattage et la mise en surgélation est de 3 jours maximum. La surgélation ne concerne que l'oie PAC et les morceaux de découpe d'oie.

RESSUYAGE DES OIES

~~L'entrée en ressuyage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage des volailles.~~

~~La réfrigération par trempage est interdite.~~

~~Le ressuyage par refroidissement à l'air, seul procédé autorisé, doit être réalisé dans une salle ventilée.~~

~~Les installations et les caractéristiques du froid généré doivent permettre aux carcasses d'oies fermières de descendre de façon progressive et ce, dans la limite maximum de 6 heures à une température à coeur entre 0°C et + 4°C. En aucun cas, la descente de température à coeur ne doit être brutale. Une durée minimale de 3 heures est donc fixée.~~

CONDITIONNEMENT

~~L'ABATTOIR DOIT JUSTIFIER DES DISPOSITIONS ET CONTROLES MIS EN PLACE PERMETTANT DE S'ASSURER QUE LES CARCASSES PRELEVEES DANS LES SALLES DE RESSUYAGE SONT BIEN A TEMPERATURE A COEUR (ENTRE 0°C et + 4°C).~~

~~L'ABATTOIR DOIT JUSTIFIER DES DISPOSITIONS ET CONTROLES MIS EN PLACE PERMETTANT DE S'ASSURER QUE LA PRESENTATION DES OIES CONDITIONNEES EST EN ADEQUATION AVEC~~

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~LA PRESENTATION ATTENDUE D'UN PRODUIT DE CLASSE A ET QUE LA DUREE DE LA D.L.C. APPOSEE EST CONFORME.~~

~~Dans ce cadre, des instructions de travail avec fiches présentation des produits sont mises à disposition du personnel intéressé.~~

~~Le délai limite de consommation est le 17ème jour après le jour d'abattage.~~

~~L'abattoir justifie de la durée de vie du produit.~~

~~La température des locaux de stockage avant expédition doit être comprise entre 0 et + 4°C.~~

~~Le transport doit s'effectuer à une température maximale de + 4°C.~~

~~Avant tout chargement, la température des caissons frigorifiques des camions doit être vérifiée.~~

~~La non conformité de la température du camion conduit au refus du chargement.~~

~~L'abattoir est tenu de justifier des dispositions prises, des contrôles effectués concernant la maîtrise des conditions de froid assurés dans ses propres camions ou dans les camions des transporteurs sous traitants et des actions correctives en cas de non conformités.~~

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

L'IGP « oie d'Anjou » se fonde sur sa réputation et sa qualité. La production d'oie d'Anjou et l'obtention de la volaille à rôtir commercialisée aujourd'hui sont le résultat du développement de cette production, au bénéfice d'un climat doux et océanique, d'une économie locale qui s'est adaptée au cours du temps et d'un savoir-faire ancestral des éleveurs qui ont su mettre à profit ces conditions climatiques et qui ont fait évoluer la production, tout en s'appuyant sur la tradition d'élevage.

~~8 Lien avec l'aire géographique.~~

8.1- 6.1 Spécificité de l'aire géographique

6.1.1 Facteurs naturels

Climat

L'aire géographique se situe dans le bassin terminal de la Loire. L'influence de la Loire et des entrées maritimes associées repoussent la zone de transition entre climat océanique et climat océanique plus ou moins altéré aux limites est de l'Anjou.

L'importance de la pluviométrie et la clémence des températures, permettent non seulement la pousse de l'herbe rapidement au printemps, mais induisent également des conditions favorables pour une production végétale très diversifiée.

Réseau hydrologique

La densité du réseau hydrologique qui "irrigue" toute l'aire géographique participe à son unité climatique. La pénétration du flux d'air doux et humide maritime à l'intérieur de l'aire géographique,

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

grâce à la Loire qui sépare l'aire géographique en deux, est ensuite relayée par les affluents de ses rives gauche et droite.

8.1.1 les facteurs naturels

a/ Un climat particulièrement océanique

L'aire géographique se situe dans le bassin terminal de la Loire. L'influence de la Loire et des entrées maritimes associées repoussent la zone de transition entre climat océanique et climat océanique plus ou moins altéré aux limites est de l'Anjou, comme le montre la carte tirée de l'Atlas climatique de la France de R.Arlery⁶. Sur un axe ouest-est, les relevés climatiques de météo France sur une période de 29 ans (1961-1990) illustrent le caractère plus doux du climat de l'aire géographique.⁷

Michel Le Mené dans son ouvrage "Les campagnes angevines à la fin du moyen âge" paru en 1982 apporte les précisions suivantes à propos du climat de l'Anjou: "L'Anjou doit aux formes de son relief et à la proximité de l'océan cette situation assez privilégiée par rapport aux provinces voisines. Le souffle tiède des vents d'ouest qui s'infiltrent par la gouttière de la Loire, règlent le climat du bassin. L'homo thermic de la mer rend les hivers plus doux et les étés moins chauds. La pluie se répartit surtout dans le semestre frais; les fortes chutes d'automne aident à reconstituer les réserves du sous sol; juillet, août et septembre généralement ensoleillés et secs, sont bénéfiques aux blés et favorables aux vignes. Ces effets typiquement océaniques se ressentent au moins jusqu'à Blois, mais sont modifiés en Anjou par des influences Aquitaines, qui percent notamment par le seuil du Poitou, inondent le Saumurois, et s'infiltrent dans la vallée jusqu'aux portes d'Angers, imposant une relative sécheresse, une grande luminosité et un nombre de jours de gelées moins important qu'en Touraine...Un tel climat convient parfaitement aux céréales, à l'élevage et à la viticulture..."

Ce caractère doux et humide du climat de l'aire géographique est réputé.

La "douceur angevine", expression qu'on doit à Joachim du Bellay⁸ est une référence littéraire très connue. D'autres références littéraires⁹ attestent également de cette douceur climatique.

Cette douceur est très propice au développement de la végétation.

L'importance de la pluviométrie et la clémence des températures, permettent non seulement la pousse de l'herbe rapidement au printemps, mais induisent des conditions favorables pour une production végétale très diversifiée. "Tout pousse ici, sauf l'olivier. Et encore n'a-t-on pas essayé" a-t-on coutume de dire en Anjou.

b/ Un réseau hydrographique dense.

La carte extraite de la vie quotidienne en ANJOU au XVIIIème siècle par A.BENDGEBAR illustre la densité du réseau hydrographique¹⁰.

⁶ Annexe 2: Carte tirée de l'Atlas climatique de la France de R.Arléry.

⁷ Annexe 3: Relevés climatiques Météo France (1961-1990)

⁸ "la douceur angevine" (J. DU BELLAY né à LYRE en Anjou (1522-1560) - Poème Les Regrets-1588)

⁹ Le bassin fluvial terminal de la Loire induit des entrées de flux d'air chargés d'humidité en provenance de l'Océan Atlantique.

Extrait de "PAYSAGES ET PAYS D'ANJOU" RENE BAZIN - CALMAN LEVY - PARIS, 1926:

"Tous ceux qui habitent les bords de Loire peuvent en témoigner, ceux d'ANGERS et de TOURS (.....): le vent de la marée est sur nous, à toute heure. On le reconnaît à son souffle, à son parfum, à son goût de sel nouveau: mais surtout à la couleur du ciel, à la douceur qui descend de là sur tout être vivant. Rien n'est mieux établi: le climat de la vallée est dans l'obéissance de la mer (.....)"

	<p>I.G.P. OIE D'ANJOU Juillet 2009 révision : 1</p>
---	---

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~La densité de ce réseau qui " irrigue " toute l'aire géographique participe à son unité climatique. La pénétration du flux d'air doux et humide maritime à l'intérieur de l'aire géographique grâce à la Loire qui sépare l'aire géographique en deux est ensuite relayée par les affluents de ses rives gauche et droite.~~

~~On ne peut que souligner la parfaite adéquation entre les facteurs naturels de l'aire géographique et les caractéristiques physiologiques de l'oie en matière d'alimentation (l'oie est herbivore) et en matière de reproduction (l'oie s'accouple préférentiellement sur l'eau).~~

6.1.2 Facteurs humains

S'appuyant sur les facteurs naturels, les hommes ont développé sur l'aire géographique une production végétale diversifiée, notamment fourragère et céréalière, qui a permis le déploiement des activités d'élevage dont la production d'oies.

Au fil des années, les éleveurs ont acquis un savoir-faire en matière de conduite d'élevage : une maîtrise de la vigueur des oisons au démarrage, des conditions de leur croissance par la suite avec une longue période de pacage avec un pâturage tournant, une gestion de l'alimentation sans compétition, une disponibilité et une diversité fourragère mise à disposition, un travail de finition.

8.1.2 les facteurs humains

~~S'appuyant sur ces facteurs naturels, les hommes ont développé sur l'aire géographique une production végétale diversifiée sur 541000 ha de surface agricole utile.~~

~~L'Anjou est au 1er rang national pour les plantes médicinales, au 2ème pour les pépinières, au 3ème pour les pommes, au 4ème pour la production de semences notamment les semences de maïs —segment de production sur lequel l'Anjou est parmi les régions leaders sur le plan national.~~

~~Les hommes ont su développer également à partir d'une production fourragère et céréalière, une activité d'élevage très significative sur l'aire géographique.~~

~~L'Anjou, pays d'herbe, a vu se développer une production bovine importante (l'Anjou est au second rang national en production de viandes de gros bovins), notamment à partir de l'AOC Maine Anjou.~~

~~La production de canards en Anjou se situe au second rang national.~~

~~La production d'oies à rôtir en Anjou tient, elle, le premier rang national¹⁰.~~

~~Le département du Maine et Loire constitue le premier département pour la production d'oies à rôtir. Dans ce département, la production d'oies sous signe de qualité ne cesse de progresser. En 2000, cette production représentait 24 % des oies fermières en France; en 2006, elle représentait 44 %. En 2007, 45000 oies fermières ont été mises en place dans l'aire géographique de l'Oie d'Anjou, ce qui représente 49 % des mises en place d'oies à rôtir sous signe de qualité en France.~~

¹⁰ Annexe 4: Carte hydrographique de l'Anjou d' A. BENDGEBAR

¹¹ Annexe 5: Document ITAVI

 <p>LES FERMIER DU VAL DE LOIRE</p>	<p>I.G.P. OIE D'ANJOU Juillet 2009 révision : 1</p>
--	---

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Cette place importante de l'oie à rôtir en Anjou s'explique par la présence historique des élevages d'oies dès le XV^{ème} siècle dans cette région, impliquant des pratiques d'élevage anciennes qui ont contribué à un véritable savoir faire des éleveurs aujourd'hui.

La place importante de l'oie à rôtir en Anjou s'explique par la présence historique des élevages d'oies dès le XV^{ème} siècle dans cette région, impliquant des pratiques d'élevage anciennes qui ont contribué à un véritable savoir faire des éleveurs aujourd'hui.

La présence de l'oie était répandue partout en Anjou : elle était telle que beaucoup de villages et lieux-dits tirent leurs noms de l'oie ou ses dérivés, comme en témoigne le dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine et Loire – Célestin Port– publié en 1878 revu, mis à jour par André Sarrazin et Pascal Tellier.

L'oie fait ainsi partie du patrimoine historique agricole de l'Anjou comme en témoigne la célèbre foire aux oies de Brissac Quincé, dont l'origine remonte à 1450, foire toujours active de nos jours, ainsi que les mercuriales relatives aux oies concernant de nombreux marchés en Anjou. A cette époque les oies faisaient partie des redevances annuelles des paysans aux seigneurs, et étaient déjà importantes dans la vie quotidienne des habitants de l'Anjou, notamment au travers de l'utilisation de la plume et du duvet.

Les hommes, et surtout les femmes (car les hommes étaient surtout mobilisés par la production bovine), se sont impliquées particulièrement dans la production de l'oie à partir du milieu du XIX^{ème} siècle et jusqu'en 1980 pour approvisionner notamment le marché alors florissant du tannage des peaux d'oies. Ce marché a progressivement décliné pour s'éteindre dans la décennie 1980-1990.

La production d'oies en Anjou s'est poursuivie pour approvisionner **exclusivement un autre le** marché de l'oie à rôtir.

6.2. Spécificité du produit

L'« oie d'Anjou » bénéficie d'un mode d'élevage fermier en plein air. Cette production longue d'une durée de 175 jours minimum, se déroule principalement sur un parcours auquel les oies ont accès au plus tard le 28^{ème} jour. Celui-ci constitue une aire de sortie pour les oies mais aussi une aire d'alimentation à partir du fourrage qui y est cultivé : c'est le pacage caractéristique de la production de l'« oie d'Anjou ».

L'alimentation de l'« oie d'Anjou » est composée de **70 %** de céréales et dérivés de céréales. Des céréales en grains sont distribués en complément pour assurer l'engraissement et la conformité de la carcasse.

En effet, l'« oie d'Anjou » se caractérise par la conformation de sa carcasse avec un large coffre et une qualité d'engraissement spécifique :

- Poche de graisse entre les pattes
- Noix de graisse sous l'aile
- Dépôts de graisse sous la peau des filets et en partie abdominale

 <p>LES FERMIERS DU VAL DE LOIRE</p>	<p>I.G.P. OIE D'ANJOU Juillet 2009 révision : 1</p>
---	---

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

6.3. Lien causal

Afin d'obtenir le produit Oie d'Anjou avec ses caractéristiques propres, la production se déroule en mettant en œuvre des dispositions spécifiques à son élevage.

- Les éleveurs mettent tout en œuvre pour accueillir les oisons dans les meilleures conditions. Ils savent que l'oison a besoin de repères dans son aire de vie et qu'il doit se familiariser rapidement avec la personne qui s'en occupe. **Ainsi, l'accueil des oisons par l'éleveur est primordial, il est important de leur parler dès leur arrivée à l'élevage. La proximité entre l'éleveur et ses oies est aussi permise par une taille de cheptel limitée à deux lots de 2500 oies par exploitation.**
- La mise à disposition du parcours précocement, et au plus tard à 28 jours, permet à l'oie de consommer très tôt de l'herbe et ainsi d'initier son comportement herbivore. Les fibres permettent une meilleure assimilation des éléments nutritifs à la fois de l'herbe mais aussi de l'aliment composé qui lui est attribué **avant les céréales en grains introduites lorsqu'un poids moyen de 4,2 kg est atteint.**
- Ces pratiques sont en lien avec le climat océanique, doux et humide qui facilite à la fois la sortie précoce des oisons sur les parcours herbeux et la pousse rapide de l'herbe en début de printemps.

Le développement du "coffre", sa largeur, sont acquis ~~au terme de~~ **durant** la période de pacage où l'oie pâture du fourrage sur pied.

~~Ce point~~ **Le pâturage des oies lié au savoir-faire fourrager de l'éleveur** est déterminant dans l'obtention d'une bonne conformation et pour préparer l'oie à consommer des quantités importantes de céréales et d'aliment composé durant la période de finition.

- Une période de finition déterminante
La période de finition consiste à faire consommer un maximum de matière végétale pour un engraissement rapide et à mobiliser partiellement les graisses pour développer la masse musculaire et notamment les filets.
Durant cette période, de la paille destinée à être consommée est mise à volonté à disposition des oies.
Il est en effet nécessaire de continuer à donner une alimentation végétale pour le ralentissement du transit intestinal, la bonne assimilation des céréales et de l'aliment composé.

Le savoir-faire développé lors de l'élevage d'Oie d'Anjou permet d'obtenir un produit dont la qualité est reconnue. Des chefs de renom comme Pascal Favre d'Anne, chef cuisinier à Angers, ont mis en avant cette production en la sublimant dans l'assiette aux travers de recettes originales : Ballotine d'oie d'Anjou à la duxelles de champignons, Magret rosé d'oie d'Anjou et champignons de Saumur, Tartare de magret d'oie d'Anjou sur champignon à la vinaigrette à l'huile de truffe.

 <p>LES FERMIERS DU VAL DE LOIRE</p>	<p>I.G.P. OIE D'ANJOU Juillet 2009 révision : 1</p>
---	---

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

L'oie fait partie depuis le Moyen -âge de la basse -cour des fermes d'Anjou. Elle est reconnue depuis lors pour ses qualités gustatives, faisant la joie de tous pour les fêtes de fin d'année.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

a/ Une présence historique des élevages d'oies.

Dans la traduction nouvelle des auteurs latins — par M.X.Rousselot, M. T. Varron — de l'économie rurale liv III — de re Rustica Lib III — mentionne que *l'élevage des oies était déjà pratiqué par les romains* et note que *"c'est presque toujours sur l'eau qu'à lieu l'accouplement ; ainsi une rivière ou un réservoir doit alors être à leur disposition"*. L'Anjou offre à ce titre tout un réseau hydrographique particulièrement dense, sans compter les mares présentes dans presque toutes les exploitations agricoles, très favorables à la reproduction des oies.

Dans son "Etat actuel de l'agriculture dans le département de Maine et Loire" dressé en 1856, M. P.A. Millet souligne d'ailleurs qu' *"Une grande partie des oies de ce département se montrait autrefois sur les communs voisins des rivières, comme on en rencontre encore quelquefois sur ceux de Cantenay Epinard où ces oiseaux vivent en paissant l'herbe conjointement avec les vaches des usagers."*

Les références relatives à la présence historique de l'oie en Anjou sont nombreuses¹².

Elles témoignent de sa présence au XV^{ème} siècle ou elle faisait partie des redevances annuelles des paysans aux seigneurs, comme de son importance dans la vie quotidienne des habitants de l'Anjou, notamment au travers de la plume et du duvet.

L'oie fait partie du patrimoine historique agricole de l'Anjou comme en témoigne la célèbre foire aux oies de Brissac Quincé dont l'origine remonte à 1450, foire toujours active de nos jours ainsi que les mercuriales relatives aux oies concernant de nombreux marchés en Anjou.

Les références gastronomiques en Anjou font référence à l'oie¹³

Citons notamment la référence à l'oie en Anjou dans le livre de René Bazin paru en 1828 — Ma Tante Giron — où l'auteur évoque un repas pris à Marans (Commune près de Segré en Anjou), et notamment une oie rôtie, farcie de marrons et de pruneaux.

La présence de l'oie était répandue partout en Anjou.

¹² Michel Le Mené dans son ouvrage " Les campagnes angevines à la fin du moyen âge" Guillaume TUAL, receveur de Jean BOURRE, fait l'inventaire dans son ouvrage "La vie privée en ANJOU" au XV^{ème} siècle des biens d'un riche métayer en ANJOU. Il cite ses oies.

Dans son livre "les paysans des MAUGES au XVIII^{ème} siècle" ANDREWS, confirme que l'oie faisait partie des redevances dues aux seigneurs.

Mémoire de maîtrise de P.DEBARD 1987 — université de POITIERS intitulé "Un bourg angevin au XVIII^{ème} siècle", on retrouve la description d'un intérieur bourgeois de Sieur Mathurin DOUBLET, bourgeois de la paroisse de ST NICHOLAS de VIHIERS avec de très nombreuses références à l'oie : *oreiller de coutil rayé rempli de plumes d'oies, traversier de coutil rayé gris de plumes d'oies, couette de coutil rose remplie de plumes d'oies...*

¹³ L'oie à rôtir en Anjou fait l'objet de recettes mentionnées dans les guides culinaires :

"La cuisine en Val de Loire" de Bernard et Nina TARDIF — C.L.D. mentionne la recette de l'OIE à l'ANCIENNE en Anjou. — et cite la région de SEGRE...

La cuisine de l'Anjou de A à Z — GREA — Edition BONNETON mentionne également la recette de l'OIE à l'ancienne et indique que dans "la région de SEGRE, c'était l'oïsele qui avait la faveur des gourmets, farcie aux marrons et aux échalotes (grises de préférence) avec de la poitrine de porc fraîche". Recette de l'oie, oïsele farcie précisées dans cette édition.

"CUISINE et VINS de France" — CURNONSKY — Préface de Pierre TROIS GROS — EDITION LAROUSSE — La recette page 306 de l'OISELLE EN COCOTTE DE SEGRE est détaillée (SEGRE : ville du Nord Ouest du département de Maine & Loire).

Dans la "FRANCE GASTRONOMIQUE" — GUIDE des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises — L'ANJOU de CURNONSKY & Marcel ROUFF, la région de SEGRE est associée à l'OIE dans la carte GASTRONOMIQUE de l'Anjou.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~Sa présence était telle que beaucoup de villages et lieux dit tirent leurs noms de l'oie ou ses dérivés, comme en témoigne le dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine et Loire¹⁴ — Célestin Port — publié en 1878 revu, mis à jour par André Sarrazin et Pascal Tellier.~~

~~Ce dictionnaire relève l'ensemble des noms de villages en Maine et Loire.~~

~~On note dans cette liste un nombre important de villages dont le nom comporte une référence à l'oie : *Noms de villages : Oie blanche — Oie pelée — Oie Rouge — Oiselleries — Oisonnaie — Oisonnière — Oisillons — Pirois (petits jars) — Pironnaie — Pironnières.... (.....)*~~

b/ — Impliquant des pratiques d'élevage anciennes

~~**Les hommes et surtout les femmes (car les hommes étaient surtout mobilisés par la production bovine)¹⁵ se sont impliquées particulièrement dans la production de l'oie à partir du milieu du XIX^{ème} siècle et jusqu'en 1980 pour approvisionner notamment le marché alors florissant du tannage des peaux d'oies¹⁶.**~~

~~Les pratiques d'élevage des fermières étaient alors les suivantes¹⁷:~~

~~Les oisons étaient produits sur les exploitations agricoles.~~

~~"On comptait un jars pour 4,5 oies. On appelait cela un "harnais". Les harnais étaient gardés de 3 à 8 ans. "Les oies commençaient à pondre au 15 février. Pour certains élevages, la ponte était un peu plus tardive : fin février/début mars. Pendant les hivers doux, les oies pondaient plus tôt. Plus le temps était doux et ensoleillé, plus elles pondaient. Au fur et à mesure que les oies pondaient (un œuf tous les 2 jours), on leur retirait les œufs, on indiquait la date dessus et on les conservait dans un endroit frais et obscur en attendant qu'il y en ait une quantité suffisante (environ 12 œufs par oie), ce qui demandait un mois, avant de les mettre à couver. Les premiers œufs ne donnaient pas toujours de résultat."~~

~~L'alimentation était composé d'herbe et de maïs.~~

~~"Tout de suite après leur naissance, les oisons mangeaient de l'herbe. Ils restaient près de la mère: il fallait qu'ils aient le chant de la mère. A trois semaines / un mois, on leur donnait du blé à volonté. Jusqu'à leur départ, les oies se promenaient sur un parcours herbeux et mangeaient tout ce qu'elles voulaient. Il fallait environ 3 ha pour 120 oies. Il y avait souvent désaccord entre les agriculteurs et leurs conjointes car les oies salissaient les pâtures. Il ne fallait pas que l'herbe soit trop haute pour les oisons mais aussi pour les oies car elles l'auraient couchée et souillée. On sacrifiait un champ de maïs sur pied, plante entière, pour les oies. Lorsque le maïs était bon à battre, on l'aplatissait. Les grains étaient séchés et concassés pour la nourriture en fin de bande. Il faut de la nourriture pour l'oie car quand il y a une oie qui mange, il faut que toutes mangent. Les oies se finissaient d'elles mêmes ; elles n'avaient pas de régime particulier pour la finition"~~

~~La vente pour la peau et le duvet:~~

~~"Les marchés de Château Gontier et de Vihiers étaient les plus importants. La vente commençait à la Toussaint pour se terminer à la fin décembre. Il fallait des oies blanches et si par hasard, il y en avait des grises dans le lot, il ne fallait surtout pas les mettre. Plus l'oie était grosse, plus le marchand était satisfait, car plus la peau était épaisse et la bête large. Ils voulaient des oies avec des plumes propres. C'était important d'avoir des mares ou une rivière pour les oies, pour la propreté des plumes"~~

¹⁴ Annexe 6: Dictionnaire historique géographique et biographique de Maine et Loire par M. C PORT 1878 (extraits)

¹⁵ Annexe 7: Film du marché de Vihiers en 1952 (marché aux oies et aux bovins)

¹⁶ Approvisionnement des tanneries situées à CHATELLERAULT, POITIERS

¹⁷ Annexe 8: Compte rendu d'une rencontre avec d'anciennes éleveuses d'oies en Anjou le 21 mars 2002 à St Martin du Bois

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Le film tourné en 1952 à Vihiers sur le marché aux oies montre l'attention des acheteurs à la qualité de la plume et du duvet.

Le marché du tannage des peaux d'oies a progressivement décliné pour s'éteindre dans la décennie 1980-1990.

La production d'oies en Anjou s'est poursuivie pour approvisionner un autre marché, celui de l'oie à rôtir. Cette production s'est appuyée dès le début sur une fourniture d'oisons par les couvoirs de l'aire géographique et a repris des bases de conduite d'élevage anciennes dans l'aire géographique. La qualité de cette production a été reconnue par l'octroi du label rouge en France en 1993. Cette production sur la base de la spécificité du produit a répondu aux attentes du marché comme l'atteste son développement rapide entre 1990 et 1996 (+ 78%)

e/ – Contribuant à un véritable savoir-faire des éleveurs aujourd'hui

Le savoir faire des éleveurs d'oies d'Anjou est en lien avec les observations et les pratiques du passé, qu'il s'agisse de la conduite d'élevage des oies par une maîtrise de la vigueur des oisons au démarrage, des conditions de leur croissance par la suite avec une longue période de pacage, une gestion de l'alimentation sans compétition, une disponibilité et une diversité fourragère mise à disposition, conditions importantes pour l'homogénéité et la conformation des oies, mais aussi du travail de finition des éleveurs pour garantir un engraissement optimum des oies.

L'ensemble des pratiques actuelles des éleveurs, qui fondent ainsi le présent cahier des charges, est explicité dans le paragraphe suivant pour illustrer précisément l'impact de ces pratiques sur les caractéristiques particulières et la qualité déterminée de l'oie d'Anjou.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) 2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits, dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

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

- la dénomination enregistrée du produit « Oie d'Anjou »,
- le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

82- Spécificité du produit

Le produit se caractérise par:

- 1- L'homogénéité de la production sur pieds en vif.
- 2- La conformation de sa carcasse en vif et en mort.
- 3- Son engraissement en vif et en mort.

8.2.1- L'homogénéité de la production sur pieds en vif.

Le critère d'appréciation est visuel, objectivé par des pesées tout au long de la vie de l'oie et particulièrement dans les 8 dernières semaines d'élevage.

Les points de savoir faire mis en œuvre pour atteindre cette homogénéité sont les suivants:

a/ des dispositions de maîtrise des livraisons d'œufs aux couvoirs

La durée de convoyage des œufs entre les élevages et le couvoir:

Plus les temps de transport et les distances associées sont importantes, plus le risque de micro-fêlures des œufs augmente, préjudiciables à la viabilité, la vigueur, l'homogénéité des futurs oisons.

En conséquence, les durées de convoyage chaque semaine des œufs entre les élevages reproducteurs et le couvoir en charge des opérations d'incubation des œufs, d'éclosion sont limitées : La localisation des élevages des reproducteurs doit permettre une durée de collecte entre les élevages reproducteurs et le couvoir n'excédant pas 1 heure⁴⁵¹⁸

b/ des dispositions de maîtrise du stockage des œufs et des livraisons d'oisons aux élevages

Durée de stockage des œufs:

Une durée longue de stockage des œufs au couvoir entre leur arrivée en provenance de l'élevage et la mise en incubation des œufs se traduit par une perte de poids de l'œuf et par conséquent du poids du futur oison avec une vigueur de celui-ci altérée.

La durée de stockage ne doit donc pas excéder 1 semaine, entre la réception au couvoir et la mise en incubation des œufs.

Durée de convoyage des oisons du couvoir aux élevages:

Il est important de limiter la durée de convoyage afin de limiter la déshydratation des oisons et d'assurer une livraison d'oisons vigoureux.

La durée de convoyage des oisons éclos entre le couvoir et l'élevage n'excède pas 1 heure⁴⁵

Les couvoirs sont dans l'aire géographique. Cette proximité permet d'assurer des livraisons dans le maximum des cas en début d'après-midi. Ceci permet aux producteurs d'assurer une présence, une attention et une surveillance accrues des oisons avant la nuit; il importe en effet que les oisons prennent leurs repères très vite

¹⁸

- Ce qui correspond au temps de convoyage entre deux points opposés de l'aire géographique ANJOU

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

concernant leur environnement (points d'alimentation en eau, en aliment, zone de chauffe...) et aient le temps de s'habituer avant la première nuit à la présence de l'éleveur.

Ces points de maîtrise des producteurs d'oie d'Anjou à l'amont de leurs élevages sont spécifiques à la production d'oie d'Anjou. Les deux couvoirs concernés situés en Anjou, les plus importants en France pour la production d'oisons à rôtir peuvent attester de ces spécificités.

Durant la période de démarrage, les producteurs ont pour objectif de limiter au maximum la mortalité des jeunes oisons et d'obtenir à 10 jours un "lot démarré" c'est à dire des oisons vigoureux et homogènes en poids. Le savoir faire des producteurs s'exprime dans ces premiers jours par la constante attention apportée aux oisons et la qualité des soins prodigués aux animaux en terme de confort thermique, de mise à volonté aux oisons d'un aliment et d'une eau d'excellente qualité accessibles à tous tout en veillant à ce que les oisons aient suffisamment d'espace. Il est fondamental que les oisons durant cette période s'habituent à la présence de l'éleveur. Ces conditions de confort des animaux sont formalisées et figurent dans un guide d'élevage.

e/ Les surfaces de parcours extérieur et la culture de fourrages

L'oie est une grande consommatrice d'herbe et de végétaux.

Le parcours herbeux doit constamment être en mesure de fournir une masse végétale permettant aux oies d'être **dans des conditions de non compétition** et ce notamment lors des périodes de soudure comme la fin du printemps ou le début d'automne.

Toute situation de compétition vis à vis des fourrages se traduirait, notamment durant la période estivale par de l'hétérogénéité importante et rapide dans le lot d'oies.

Les dispositions de maîtrise retenues sont donc d'offrir une surface de parcours herbeux importante et de mettre en place sur ce parcours le cas échéant, des cultures de blé/seigle et **systématiquement** une culture de maïs.

La surface des parcours extérieurs et la mise en place d'une culture de maïs:

Chaque producteur en Anjou prévoit ainsi au minimum pour 1000 oies :

2,5 hectares de prairies naturelles et /ou 1,25 hectares de prairies temporaires, cultures dérobées (blé, seigle) et systématiquement 1,25 hectares de maïs à consommer sur pied par les oies.

L'importance de la surface de parcours herbeux et la systématisation de la culture de maïs pour être consommé sur pied par les oies sont spécifiques à la production de l'oie d'Anjou.

La surface de parcours herbeux octroyé aux oies à rôtir est de 1 Ha pour 1000 oies pour notamment toutes les productions d'oies fermières à rôtir en France et sans culture de maïs destinée à être consommé sur pied par les oies.

d/ La maîtrise de la période de finition des oies pendant 8 semaines

L'oie est un animal de plein air. Elle a vécu d'avril à la mi octobre sur les parcours herbeux: il est important de continuer de lui donner, durant la période de finition, l'accès au plein air, ceci pour ne pas la perturber et risquer de générer une sous consommation alimentaire.

Durant ces 8 semaines, le point de maîtrise est donc d'offrir aux oies une aire d'exercice paillée, en plein air, jointive au bâtiment d'élevage.

La densité maximum des animaux est de 3 oies / mètre carré.

Afin d'éviter la compétition des oies pour l'accès aux points d'alimentation et d'abreuvement, préjudiciable à l'homogénéité du lot, les producteurs mettent à disposition des oies :

2 mètres de mangeoires minimum pour 100 oies.

2 mètres d'abreuvoirs minimum pour 100 oies.

Durant cette période de 2 mois, le producteur pèse les oies chaque semaine afin de contrôler l'évolution du gain de poids final et apprécier l'homogénéité du lot.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~L'octroi d'une aire d'exercice en plein air jointive au bâtiment d'élevage est une pratique de finition spécifique des oies en Anjou
La pratique de finition couramment utilisée pour la finition des oies est pratiquée en bâtiment.~~

8.2.2- La conformation de sa carcasse en vif et en mort.

Les critères d'appréciation en vif sont visuels:

En période de finition, la position de l'oie passe d'une position cambrée à une position du dos à l'horizontal. Cette évolution traduit le développement des masses musculaires en avant de l'os du bréchet. Le développement de ces masses musculaires abaisse le centre de gravité de l'oie vers l'avant. A la palpation des oies, on ne doit sentir en partie ventrale aucune saillance de l'os du bréchet.

Les critères d'appréciation en mort sont visuels:

La carcasse des oies doit être large, avec un "coffre" développé et des filets au minima à hauteur de l'os du bréchet.

~~Le savoir faire mis en œuvre pour l'obtention d'une bonne conformation s'appuie sur la prise en compte du comportement alimentaire herbivore de l'oie et des éléments mis en œuvre:~~

~~a/ Comportement alimentaire herbivore de l'oie:~~

~~L'oie a besoin de consommer très tôt de l'herbe. Les fibres ainsi ingérées ralentissent le transit digestif, permettent une meilleure assimilation des éléments nutritifs à la fois de l'herbe mais aussi de l'aliment composé qui lui est attribué durant ses 8 premières semaines.~~

~~L'oie a besoin également de consommer une masse de végétaux importante pour développer son tractus digestif et une grande capacité d'encombrement durant la période de pacage. Le développement du "coffre", sa largeur, sont acquises au terme de la période de pacage.~~

~~Ce point est déterminant dans l'obtention d'une bonne conformation et pour préparer l'oie à consommer des quantités importantes de céréales durant la période de finition, pour "finir" les oies. Plus son tractus digestif sera développé au terme de sa période de pacage, plus l'oie sera en mesure de consommer quotidiennement des quantités de céréales importantes en période de finition.~~

~~Cette consommation de végétaux importante, nécessite une durée de pacage longue, une qualité des végétaux consommés, et la mise à disposition d'une masse végétale en adéquation avec les besoins des oies.~~

~~Points du savoir faire mis en œuvre:~~

~~**b/ Un accès au parcours herbeux précoce:**~~

~~Au terme des 8 premières semaines de la vie, l'oie doit atteindre un poids vif de 4 kgs, soit les 2/3 de son poids terminal.~~

~~Sa croissance pondérale est très rapide. C'est une période cruciale dans la vie de l'oie.~~

~~Ceci nécessite une alimentation équilibrée très bien assimilée, des conditions optimales d'élevage, une surveillance constante du gain de poids semaine par semaine durant cette période.~~

~~L'accès au parcours au plus tard au 28ème jour et la consommation de l'herbe permet à l'oie une bonne assimilation de l'alimentation composée mise à sa disposition et d'initier tôt son comportement herbivore.~~

~~Le conditions d'élevage suivantes par ailleurs sont mises en œuvre durant cette période:~~

~~L'espace offert aux oies dans le bâtiment d'élevage au cours de cette période permet de respecter au minimum les densités suivantes:~~

~~10 oisons / Mètre carré durant les 3 premières semaines de vie de vie des oisons.~~

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~7 oisons / Mètre carré durant la 4^{ème} et 5^{ème} semaine de vie des oisons
5 oies / Mètre carré ensuite.~~

~~Le bâtiment est éclairé jusqu'à 6 semaines notamment la nuit. Ensuite la lumière est éteinte.~~

~~Les producteurs veillent à ce que les premières nuits d'extinction coïncident avec une période de pleine lune ceci afin de ne pas placer les oisons dans un noir absolu de façon brutale.~~

~~Les producteurs pèsent donc chaque semaine 2% des oies et enregistrent les résultats des pesées.~~

La précocité d'accès au parcours est une caractéristique en Anjou. L'âge d'accès au parcours couramment pratiqué dans les autres régions productrices d'oies à rôtir se situe à 6 semaines d'âge.

e/ Une durée d'élevage et de pacage longues:

~~La durée minimale d'élevage retenue dans la méthode d'obtention du produit est de 175 jours, soit 35 jours de plus que la durée minimale de la notice technique nationale Française de l'oie fermière Label fixée à 140 jours.~~

~~En réalité, la durée d'élevage moyenne de l'oie à rôtir d'Anjou est de 222 jours environ.~~

~~Cette durée d'élevage longue est un choix des producteurs d'oie d'Anjou afin de permettre une durée de pacage longue aux oies.~~

~~Cette durée de pacage est de 92 jours minimale.~~

~~En réalité elle est en moyenne de 138 jours.~~

~~Au terme de cette période, l'objectif de poids vif des oies est de 5 Kgs avant d'aborder la période finition.~~

~~Durant cette période, du blé produit sur l'exploitation est distribué à volonté aux oies.~~

~~Cette longue durée de pacage est nécessaire à l'oie pour développer progressivement son tractus digestif à l'optimum, son "coffre" abdominal et la largeur de celui-ci.~~

~~Durant cette période, à partir de la 9^{ème} semaine d'âge, du blé produit sur l'exploitation est distribué à volonté aux oies.~~

~~Les producteurs pèsent toutes les 2 semaines, 2% des oies et enregistrent les résultats des pesées.~~

d/ Une qualité des végétaux consommés : la pratique du pâturage " tournant ".

~~Il est fondamental d'offrir aux oies un fourrage non souillé par leurs propres déjections, non foulé par les pattes du troupeau d'oies et un fourrage toujours appétant.~~

~~Les producteurs réalisent en conséquence, un pâturage "tournant" (mise à disposition alternée des parcelles concernées aux oies).~~

~~Ceci permet aussi de favoriser la "repousse" sur les parcelles déjà mises à disposition aux oies et de maximiser la production végétale sur l'ensemble du parcours herbeux mis à disposition.~~

La mise à disposition d'une masse végétale importante : la culture systématisée du maïs destinée à être consommée sur pieds par les oies.

~~Afin de maximiser la production végétale, les dispositions suivantes sont mises en œuvre par les producteurs:~~

~~Les producteurs sèment 3 variétés de maïs avec 3 niveaux de précocité différente de façon à assurer en permanence un maïs vert du 1^{er} août au 1^{er} octobre.~~

~~La densité de semis est de 130 à 140000 pieds / hectare (densité normale : 90000 pieds/ hectare) ceci pour obtenir:~~

~~—des tiges moins grosses donc plus facilement "couchables" par les oies (l'oie couche la tige avec son bec)~~

~~—plus de volume de fourrage en vert~~

~~—un fourrage plus facile à manger par les oies car moins ligneux.~~

~~L'accès des oies au maïs sur pied est effectué par parcelle, en fonction des niveaux de précocité ci dessus évoqués.~~

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~Les points de savoir faire mis en œuvre visant à maximiser la consommation de fourrages par les oies permettent de faire consommer durant la période de pacage des oies en Anjou environ 85 kgs de fourrages vert par oie (35 kgs d'herbe et 50 kgs de maïs en vert)~~

~~Ce niveau de consommation de fourrages en vert est tout à fait spécifique à l'oie en ANJOU.~~

~~Elle est à minima le double de la consommation de fourrages en vert pratiquée dans les autres régions de production.~~



8.2.3 L'engraissement optimal en vif et en mort.

Les critères d'appréciation en vif sont visuels:

Poche de graisse descendue entre les pattes

Appréciation de la noix de graisse sous l'aile

Les critères d'appréciation en mort sont visuels:

Existence de dépôts de graisse sous la peau des filets et en partie abdominale, faibles sur le dos et inexistantes sur les cuisses / présence de la noix de graisse sous les ailes.

~~Les oies ayant développé leur tractus digestif, un coffre abdominal et une largeur de carcasse au terme de la période de pacage, tout le savoir faire des éleveurs va consister durant les 8 semaines de période de finition à leur faire consommer un maximum de céréales et notamment rapidement un maximum de céréales durant les 2 premières semaines de finition.~~

~~L'objectif est de conduire un engraissement rapide de l'oie au cours des 2 premières semaines.~~

~~La consommation de céréales durant ces 2 semaines doit être au minimum de 350 g / jour.~~

~~Les 15 jours suivants, les oies sont alimentées avec des céréales et un aliment composé (contenant 80 % de céréales). La consommation durant ces 2 semaines doit être au minimum de 300 g / jour~~

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~Les 4 dernières semaines, les oies sont alimentées uniquement avec un aliment composé de 80 % de céréales. La consommation durant ces 2 semaines doit être au minimum de 250 g / jour~~
~~Au cours de ces 6 semaines, l'oie va mobiliser partiellement ses graisses pour développer sa masse musculaire et notamment ses filets.~~

~~Durant cette période, de la paille destinée à être consommée est mise à volonté à disposition des oies. Il est en effet nécessaire de continuer à donner une alimentation végétale pour le ralentissement du transit intestinal, la bonne assimilation des céréales et de l'aliment composé. Cet équilibre digestif permet par ailleurs, d'avoir des oies aux pattes propres et au plumage propre, non souillé, point important pour la vente.~~

~~L'objectif est d'atteindre au terme de la période de finition le poids vif de 6kgs/oie~~

~~Les producteurs suivent l'évolution progressive des oies durant la période de finition sur les bases suivantes : le producteur pèse les oies chaque semaine afin de contrôler l'évolution du gain de poids final, apprécie visuellement l'évolution de ses oies.~~

La durée de la période de finition (8 semaines) est spécifique à l'Oie d'Anjou. La durée de finition couramment pratiquée dans les autres régions de production est de 3 semaines.



83- Lien causal entre les spécificités du produit et l'aire géographique.

~~Les spécificités du produit Oie d'Anjou sont tirées des nombreux points de maîtrise et de savoir faire des éleveurs en relation avec les pratiques anciennes d'élevage des oies en Anjou, tirant déjà profit des facteurs naturels notamment climatiques de l'aire géographique.~~

8.3.1 Concernant l'homogénéité du produit:

~~Les dispositions de stockage des œufs et celles relatives aux conditions de livraison peuvent directement être mise en relation avec la difficulté, les aléas rencontrés par les fermières pour produire leurs oisons en Anjou dans le passé.~~

~~A défaut de produire soi-même ses oisons sur l'exploitation, ce qui n'est plus possible aujourd'hui compte tenu de la taille des troupeaux d'oisons nécessaires, les éleveurs d'oies d'Anjou ont en mémoire les difficultés du passé, la~~

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

fragilité et la cherté de l'oison et privilégient les circuits courts à l'amont du couvoir et entre ce dernier et leurs élevages.

La limitation de la durée de stockage des œufs est directement en lien avec les observations des fermières produisant leurs œufs sur leurs fermes dans le passé: avant de les mettre à couvrir, les œufs étaient conservés "*les premiers œufs ne donnaient pas toujours de résultat*"

Les éleveurs d'aujourd'hui mettent tout en œuvre pour accueillir les oisons dans les meilleures conditions. Ils savent que l'oison a besoin de repères très rapidement dans son aire de vie et qu'il doit se familiariser rapidement avec la personne qui s'en occupe. Comme le notait les anciennes éleveuses: "*Ils restaient près de la mère: il fallait qu'ils aient le chant de la mère*". A défaut de la présence de leurs mères, les oisons ont besoin d'être totalement en confiance avec la personne qui va les élever. A ce propos, il est important de leur parler dès leur arrivée à l'élevage.

Les dispositions actuelles relatives à la surface du parcours extérieur, la culture de fourrages, la distribution de céréales à volonté, les conditions de non-compétition vis à vis de la nourriture, bien qu'elles aient été aménagées aujourd'hui, sont en résonance avec les pratiques et observations du passé.

"*Il faut de la nourriture pour les oies: quand une oie mange, il faut que toutes mangent*" notaient les anciennes éleveuses: d'où les dispositions de non-compétition prises déjà dans le passé: "

La surface de pacage: "*Il fallait environ 3 Ha pour 120 oies*". Cette surface importante n'était pas cependant uniquement réservée au pacage des oies car comme le souligne cette remarque des anciennes éleveuses: "*il y avait souvent désaccord entre les agriculteurs et leurs conjointes car les oies salissaient les pâtures*". (les bovins devant partager la surface de pacage avec les oies)

La culture du maïs:

"*On sacrifiait un champ de maïs sur pied, plante entière pour les oies*"

La pratique de distribution de céréales:

"*A trois semaines / un mois, on leur donnait du blé à volonté*"

Les dispositions relatives à la finition des oies en vigueur aujourd'hui, elles, ne sont pas en relation avec les pratiques du passé:

"*Les oies se finissaient d'elles mêmes; elles n'avaient pas de régime particulier pour la finition*".

Les anciennes éleveuses indiquent néanmoins: "*lorsque le maïs était bon à battre, on l'aplatissait. Les grains étaient séchés, concassés, pour la nourriture en fin d'élevage*"

S'il n'y avait pas de finition formelle, structurée dans le passé, l'utilisation de céréales était une pratique qui est reprise, aujourd'hui, dans la finition des oies en Anjou.

Il faut noter également une préoccupation identique, même si les marchés étaient différents, celle relative à la propreté de la plume. "*Ils (les marchands) voulaient des oies avec des plumes propres*"

C'est également une exigence aujourd'hui: les plumes et les pattes doivent être propres. L'utilisation des aires d'exercice paillées et la consommation de paille en partie terminale pour l'équilibre alimentaire des oies sont les dispositions permettant de satisfaire à cette exigence.

8.3.2 Concernant la conformation et l'engraissement de la carcasse.

L'accès à un parcours herbeux précoce aujourd'hui (au 28ème jour d'âge au plus tard) était pratiqué dans le passé:

"*tout de suite après leur naissance, les oisons mangeaient de l'herbe*"

Cette pratique est en lien avec le climat océanique, doux et humide qui facilite à la fois la sortie précoce des oisons sur les parcours herbeux et la pousse rapide de l'herbe en début de printemps.

	I.G.P. OIE D'ANJOU Juillet 2009 révision : 1
---	--

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~Les dispositions relatives à la pratique du pâturage tournant aujourd'hui s'appuient sur la même préoccupation, le même constat dressé dans le passé: " il ne fallait pas que l'herbe soit trop haute, pour les oisons mais aussi pour les oies, car elles l'auraient couchée et souillée "~~

~~Un même souci partagé de ne pas gaspiller l'herbe et d'offrir aux oies une alimentation appétante.~~

~~La durée d'élevage longue est une constante dans l'élevage des oies en Anjou.~~

~~Le marché de la plume et du duvet dans le passé se déroulait de la Toussaint à la fin décembre.~~

~~Des informations précises sur l'éclosion des oisons dans le passé nous sont données par les témoignages des anciennes fermières qui géraient la reproduction de leurs oies:~~

~~"Elles commençaient à pondre au 15 février. Pour certains élevages, la ponte était un peu plus tardive: fin février / début mars". " Au fur et à mesure que les oies pondaient... on leur retirait leurs œufs... en attendant qu'il y ait une quantité suffisante (environ 12 œufs / oie), ce qui demandait un mois"~~

~~Les œufs étaient mis à couvrir (oies couveuses) et éclosaient 35 jours après soit la troisième semaine d'avril.~~

~~On peut dès lors estimer la durée d'élevage dans le passé à 224 jours en moyenne, pour une vente en moyenne au 1er décembre, à rapprocher des 222 jours de durée moyenne d'élevage aujourd'hui.~~

~~Les producteurs d'oies d'Anjou ont besoin d'une longue durée de pacage car elle est nécessaire à l'oie pour développer progressivement son tractus digestif à l'optimum, son "coffre" abdominal et la largeur de celui-ci.~~

~~Cette longue durée de pacage est liée à la durée d'élevage. Les producteurs d'oies en Anjou réservent donc les oisons des premières pontes des 2 couvoirs, comme en témoignent leurs responsables.¹⁹ afin de démarrer leurs oisons au plus tôt dans l'année et de permettre ainsi à leurs oies une durée de pacage longue.~~

~~On note ici, bien que les marchés soient différents le même objectif commun entre aujourd'hui et le passé: L'obtention d'oies grosses, large de carcasses:~~

~~" Plus l'oie était grosse, plus le marchand était satisfait car plus la peau était épaisse et la bête large "~~

~~Beaucoup de dispositions de maîtrise en place aujourd'hui conduisant à la spécificité du produit sont donc en adéquation avec des pratiques ou des observations de l'élevage des oies en Anjou dans le passé.~~

~~Ce qui ressort avec le plus de force, c'est la prise en compte spécifique en Anjou du comportement alimentaire herbivore de l'oie, exploité à l'optimum au travers des dispositions et savoir faire mis en œuvre pour conduire à la spécificité du produit. On ne peut s'empêcher d'évoquer plus globalement une savoir faire d'élevage herbivore en Anjou. Sans cesse, sur le plan historique, l'oie croise la production bovine en Anjou. Aujourd'hui, dans beaucoup d'exploitations agricoles en Anjou, la production d'oies côtoie la production bovine. Les dispositions prises de consacrer des surfaces de pacage importantes pour l'oie, de mettre en place des cultures spécifiques pour l'oie, comme celle de finir les oies sur des aires d'exercice paillées qui ne sont pas sans rappeler les conditions identiques d'engraissement des bovins, sont à mettre en relation avec cette tradition d'élevage. Une tradition d'élevage qui s'appuie également sur des facteurs naturels climatiques en Anjou, propices à celle-ci.~~

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Etape	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
élevage	Elevage dans l'aire géographique définie	Contrôle documentaire

¹⁹

Annexe 9: Lettres des responsables des couvoirs ECLOSION et FRANCE CANARD

	I.G.P. OIE D'ANJOU Juillet 2009 révision : 1
---	--

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

élevage	Souches de type « Oie blanche du Rhin »	Contrôle documentaire
élevage	Elevé en plein air et en pacage	Contrôle visuel
élevage	Alimentation avec 70% minimum de céréales et dérivés de céréales durant la période d'engraissement. La distribution de céréales en grains représente au minimum 20 kg /oie.	Contrôle documentaire
élevage	Pesées	Contrôle documentaire
élevage	Caractéristiques des animaux vivants avant enlèvement	Contrôle visuel
abattage	Age minimum à l'abattage	Contrôle documentaire

9 - Structure de contrôle.

La structure de contrôle accréditée à la norme EN 45011 est :

Qualité France S.A.S.
Le Guillaumet
92046 PARIS la Défense Cedex

Tel : 01 41 97 00 74

Fax : 01 41 97 08 32

10 - Etiquetage.

Sur toutes les étiquettes d'oies est apposée une étiquette comportant notamment les mentions suivantes :

1- La dénomination de vente : Oie fermière associée à l'IGP Oie d'ANJOU et le symbole communautaire.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~2- Un numéro individuel à l'étiquette permettant au Groupement I.G.P., à partir de réclamations éventuelles d'établir la traçabilité descendante du produit concerné et ainsi de conduire l'analyse des causes.~~

~~NB : L'abattoir qui a abattu les volailles est identifié soit sur l'étiquette informative (nom adresse estampille CEE) soit sur l'étiquetage Poids/Prix apposé sur le packaging à côté de l'étiquetage informatif.~~

~~11- Exigences nationales.~~

Point à contrôler		Valeurs références	Méthode d'évaluation
CC/ Page	Libellé		
14	Localisation des couvoirs	Aire géographique	Examen documentaire
15	Localisation des troupeaux reproducteurs	A 1 h45 max de convoyage de collecte des œufs (soit l'équivalent de distance entre les 2 points les plus éloignés de l'aire géographique	Examen documentaire
15	Fréquence des collectes d'œufs à couvrir	Hebdomadaire	Examen documentaire
32	Réservation des oisons / commandes aux couvoirs	oisons des premières pontes par les producteurs d'oies d'ANJOU	Examen documentaire
15	Durée de stockage maximum des œufs à couvrir	1 semaine	Examen documentaire
11	Localisation des élevages d'oies d'ANJOU	Aire géographique	Examen documentaire
16	Respect du plan d'alimentation / période d'élevage	Durées du CC page 15	Examen

	I.G.P. OIE D'ANJOU Juillet 2009 révision : 1
---	--

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

			documentaire et/ou examen visuel et/ou mesure
14	Accès au parcours herbeux au plus tard	28 ^{ème} jour	Examen visuel
18	Contrôle de la croissance tout au long de l'élevage	Fréquence hebdo (sauf période 56 j à 8 semaines avant l'abattage : Tous les 15 jours)	Examen documentaire
16	Distribution de céréales à volonté	A partir de 9 semaines (blé produit sur l'exploitation)	Examen visuel
18	Contrôle de la croissance dans les 8 dernières semaines précédant l'abattage	Fréquence hebdo	Examen documentaire
18	Observation de l'évolution des oies durant la période de finition	Existence de la poche de graisse entre les pattes – évolution d'une position cambrée à un dos horizontal	Examen visuel
19	Durée d'élevage minimum de l'oie d'anjou	175 jours	Examen documentaire
8	Caractéristiques sensorielles du produit	Texture, moelleux, fermeté et goût agréable	Examen analytique

Annexes:

Annexe 1: Cotations anciennes des oies sur les marchés de l'aire géographique

Annexe 2 : Carte tirée de l'Atlas climatique de la France de R.ARLERY

Annexe 3 : Relevés climatiques METEO – FRANCE (1961 – 1990)

Annexe 4 : Carte hydrographique de l'ANJOU : A BENDGEBARR

Annexe 5 : Documents ITAVI (Institut Technique de l'Aviculture)

Annexe 6 : Dictionnaire historique géographique et bio-graphique du Maine et Loire par M.C.PORT 1878 (extraits)

Annexe 7 : Film sur le marché de VIHIERS en 1952 (marché aux oies et aux bovins)

 <p>LES FERMIERS DU VAL DE LOIRE</p>	<p>I.G.P. OIE D'ANJOU Juillet 2009 révision : 1</p>
---	---

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~Annexe 8 : Compte rendu d'une rencontre avec des anciennes éleveuses d'oies en Anjou le 21 mars 2002 à St Martin du bois.~~

~~Annexe 9: Lettres des responsables des couvoirs ECLOSION et FRANCE CANARD (couvoirs situés dans l'aire géographique)~~