

## DOCUMENT UNIQUE

« Foie gras d'oie du Sud-Ouest »

N° UE: [réservé UE]

AOP ( )

IGP (X)

### 1. DENOMINATION

« Foie gras d'oie du Sud-Ouest »

### 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

#### 3.1. Type de produit

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

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

Le « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » concerne le foie gras d'oie entier, le foie gras d'oie et le bloc de foie gras d'oie avec ou sans morceau.

Le foie gras d'oie entier est une préparation composée d'un foie gras entier ou d'un ou de plusieurs lobes de foie gras cru et d'un assaisonnement.

Le foie gras d'oie est une préparation composée de morceaux de lobes de foie gras cru agglomérés et d'un assaisonnement.

Ils se distinguent par un taux de fonte réduit. Ils sont sans inclusion veineuse ou grasseuse importantes.

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

Le bloc de foie gras d'oie est sans inclusion de graisse importante ni marbrure, sa masse est de couleur homogène.

Le « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » peut être commercialisé sous forme de portions issues d'une découpe secondaire (\*).

(\*): *Processus de tranchage permettant d'obtenir une portion du produit initial.*

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

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

Le « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » est préparé à partir de foies gras crus d'« Oie du Sud-Ouest » IGP. Ce foie gras est spécifique de par le fort taux d'engraissement de l'« Oie du Sud-Ouest » IGP qui résulte d'un mode d'élevage et d'alimentation spécifique basé sur une conduite progressive de l'engraissement par gavage de ces palmipèdes.

Le bloc de foie gras d'oie (avec ou sans morceaux) est préparé à partir de foies gras crus d'« Oie du Sud-Ouest » IGP et éventuellement de foie gras d'oie entier et/ou de foie gras d'oie transformés conformément aux présentes conditions de production.

Les morceaux de foies incorporés dans les blocs de foie gras d'oie avec morceaux sont issus de foies gras d'« Oie du Sud-Ouest » IGP crus ou pochés.

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

Le « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » est élaboré et conditionné dans l'aire géographique.

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

Le conditionnement est réalisé dans l'aire géographique. Il fait partie intégrante du processus de fabrication des foies gras qui sont des produits cuits ou mi-cuits, c'est une étape préalable au traitement de stabilisation thermique (pasteurisation ou stérilisation).

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

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

- le symbole IGP de l'Union européenne,
- la dénomination « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » éventuellement complétée des éléments précisant le type du produit le cas échéant:
  - o « entier » placé après la dénomination « Foie gras d'oie du Sud-Ouest »,
  - o « bloc » placé avant la dénomination « Foie gras d'oie du Sud-Ouest ».

La dénomination « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » et les éléments précisant le nom du produit sont inscrits dans la même taille, police et style de caractères.

Il est admis l'utilisation d'une mention géographique complémentaire pour les foies gras d'oies élaborés à partir de foies gras crus d'oie bénéficiant de la même mention géographique complémentaire et transformés dans l'aire correspondante :

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

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

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

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

#### **4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

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

Région Nouvelle-Aquitaine :

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

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

Région Occitanie:

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

Les communes suivantes du département de l'Aude: Airoux, Baraigne, Belflou, Belpech, Les Brunels, Cahuzac, Carlipa, Les Cassés, Castelnaudary, Cenne-Monestiés, Cumiès, Fajac-la-Rellenque, Fendeille, Gourvieille, Issel, Labastide-d'Anjou, Labécède-Lauragais, Lafage, Lasbordes, Laurabuc, La Louvière-Lauragais, Marquein, Mas-Saintes-Puelles, Mayreville, Mézerville, Mireval-Lauragais, Molandier, Molleville, Montauriol, Montferrand, Montmaur, Payra-sur-l'Hers, Pécharic-et-le-Py, Pech-Luna, Pexiora, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens, Plaigne, La Pomarède, Puginier, Ricaud, Saint-Amans, Sainte-Camelle, Saint-Martin-Lalande, Saint-Michel-de-Lanès, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Sernin, Salles-sur-l'Hers, Souilhanel, Souilhe, Soupex, Tréville, Verdun-en-Lauragais, Villautou, Villemagne, Villeneuve-la-Comptal, Villepinte et Villespy.

#### **5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

Le lien à l'origine de « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » est basé sur sa réputation liée à la spécificité des foies gras utilisés et à leur mode de préparation.

Le « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » est un produit cuit (ou mi-cuit), préparé à partir de foies gras crus IGP « Oie du Sud-Ouest ». Il couvre les préparations de foie gras d'oie entier, foie gras d'oie et bloc de foie gras d'oie avec ou sans morceaux.

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

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

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

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

Dans les petites exploitations les paysans misent sur la présence de basses-cours de taille importante. Elles sont la principale source de viande et de graisse pour ces populations. L'introduction du maïs dans la région au cours du XVII<sup>ème</sup> siècle a bouleversé l'élevage des animaux de basse-cour. L'augmentation de la part de maïs dans leur alimentation et l'observation de ses effets sur l'engraissement des oies participent au développement des techniques de gavage à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle. La polyculture vivrière sort de son autarcie familiale pour vendre le surplus sur les marchés qui deviennent de véritables marchés au gras spécialisés.

*« Dans les régions du Sud-Ouest de la France, où se pratique plus spécialement l'industrie des foies gras, les éleveurs emploient la méthode du gavage pour l'engraissement rapide des oies et des canards. »*

*« Tandis que les confits constituent la provision de chaque ménage, les Foies sont le plus souvent apportés au marché, où la grande quantité est achetée par les commissionnaires et les acheteurs de fabricants de conserves [...] Il n'est pas un petit hôtel du Sud-Ouest qui ne puisse servir des pâtés de foies de sa fabrication. »*

(Revue pratique "La vie à la campagne" du 15 avril 1930)

Seuls les plus beaux foies sont amenés sur les marchés au gras pour y être commercialisés. Un tri minutieux se développe alors pour les choisir et décider de leur mise en œuvre dans telle ou telle préparation. Ce savoir-faire difficilement codifiable se transmet d'ouvrier en ouvrier chez tous les conserveurs du Sud-Ouest et vise à anticiper le taux de fonte du foie gras après transformation.

L'éveinage est également une étape importante dans la présentation du foie gras d'oie entier et du foie gras d'oie. Cette pratique consiste à enlever manuellement la veine centrale du foie ainsi que les veines latérales en respectant la structure des lobes et vise à éviter d'avoir dans le produit fini des résidus de veine ou de sang.

Le foie gras est ensuite assaisonné et mis à maturer avant sa transformation.

C'est en 1954 qu'apparaît le bloc de foie gras, cette préparation devient rapidement un succès parmi les conserveurs. Elle se distingue très nettement d'autres produits comme la mousse, par sa composition à base de foie gras uniquement.

La spécificité du « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » réside dans la qualité des foies gras crus d' « Oie du Sud-Ouest » qui présentent un poids minimum et une aptitude à leur transformation en foie gras d'oie entier, foie gras d'oie et bloc de foie gras d'oie.

Le foie gras d'oie entier est une préparation composée d'un foie gras entier ou d'un ou de plusieurs lobes de foie gras cru et d'un assaisonnement.

Le foie gras d'oie est une préparation composée de morceaux de lobes de foie gras cru agglomérés et d'un assaisonnement.

Ils se distinguent par un taux de fonte réduit. Ils sont sans inclusion veineuse ou grasseuse importantes.

Le bloc de foie gras d'oie (avec ou sans morceaux) est une préparation composée de foie gras reconstitué uniquement et d'un assaisonnement plus adjonction éventuelle de morceaux de foie gras d'oies.

Il est sans inclusion de graisse importante ni marbrure, sa masse est de couleur homogène.

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

La culture du maïs a permis aux éleveurs de développer des savoir-faire techniques basés sur la distribution intensive de cette céréale et la gestion progressive de l'engraissement par

gavage. Cet engraissement associé à un élevage en plein air, rendu possible par le climat doux et tempéré présent tout au long de l'année, permet d'obtenir des oies bien engraisées et donc des foies gras crus présentant un taux d'engraissement important.

J.Rengade dans « Les besoins de la vie et les éléments du bien-être : traité pratique de la vie matérielle et morale de l'homme » en 1887 explique : « *Enormément amplifié par l'engraissement, le foie de l'oie et du canard est le morceau de choix de ces succulentes volailles. D'une haute valeur commerciale et gastronomique, il n'est guère employé qu'à la confection des terrines et pâtés d'une exquise saveur.* ».

Les marchés au gras sont toujours actifs. Il s'agit véritablement d'une tradition commerciale faisant partie de la culture du Sud-Ouest. On trouve encore ces marchés dans tout le Sud-Ouest comme dans le Gers avec le marché de Samatan, dans les Landes avec le marché de Peyrehorade, dans le Périgord avec le marché de Périgueux et enfin dans le Quercy avec le marché de Cahors. Ces marchés ont aussi un rôle important dans l'approvisionnement des professionnels de la filière (transformateurs-conservateurs) et des restaurateurs.

Jusqu'en 1968 les statistiques agricoles démontrent que sur l'aire traditionnelle « Sud-Ouest », une faible proportion du tonnage de foie gras d'oie (135 tonnes) est autoconsommée mais la majorité (477 tonnes) est commercialisée, démontrant ainsi l'importance du négoce des foies gras sur les marchés servant à approvisionner les conserveries locales.

La réputation du « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » s'est développée grâce à l'amélioration des techniques de conservation (l'appertisation) et à l'expansion des moyens de transport (école des ponts et chaussées/ chemin de fer) qui ont favorisé l'épanouissement des circuits régionaux, nationaux et internationaux de commercialisation.

Les savoir-faire des conservateurs dans le choix des foies et leur préparation impactent la qualité de la présentation en foie gras ou en bloc, le « Foie gras du Sud-Ouest » est ainsi sans inclusion de graisse importante.

Au cours du XX<sup>ème</sup> siècle, certaines maisons de production de foie gras sont devenues les vitrines de la gastronomie du Sud-Ouest fondant par là même une filière agroalimentaire régionale.

Le foie gras d'oie du Sud-Ouest fait partie des mets festifs et a une place d'honneur au menu des repas des grandes occasions comme par exemple pour le réveillon de Noël « *Pendant que Pierre tartine les tranches de pain aux figues avec un foie gras d'oie du Sud-Ouest, le propriétaire dresse la table du salon avec une décoration raffinée rouge et or* » (« *Harcèlement en héritage* » de Dominique PAJIAN -2018).

---

## Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCD CFGOieSOCN2310.pdf>