Cahier des charges de la dénomination « Foie gras d'oie du Sud-Ouest »
Homologué par arrêté du 11 avril 2024 relatif à l'homologation du cahier des charges concernant la dénomination « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée, JORF n°0092 du 19 avril 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, et de la souveraineté alimentaire n° 2024-17

SERVICE COMPÉTENT DE L'ETAT MEMBRE

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

Association pour la promotion et la défense des produits de palmipèdes à foie gras du Sud-Ouest dite PALSO
Cité Mondiale
6, parvis des Chartrons
33000 BORDEAUX
Tel : 05 56 48 80 35
Courriel : contact@foiegrasdusudouest.fr

Composition :
Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de transformation, d'élaboration ou de conditionnement prévues par le présent cahier des charges.

TYPE DE PRODUIT

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

1) DENOMINATION DES PRODUITS

« Foie gras d'Oie du Sud-Ouest »

2) DESCRIPTION DES PRODUITS

L'indication géographique protégée « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » s'applique au foie gras d'oie entier, au foie gras d'oie et au bloc de foie gras d'oie avec ou sans morceau.

Le « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » est un produit cuit ou mi-cuit, préparé à partir de foies gras d'« Oie du Sud-Ouest » IGP.

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 graisseuse 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) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Le « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » est élaboré et conditionné dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des départements et des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2023.

Région Nouvelle-Aquitaine :
Départements de la Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques et les communes suivantes du département de la Haute-Vienne : Bussière-Galant, Les Cars, Le Chalard, Châlus, La Chapelle-Montbrandeix, Coussac-Bonneval, Dournazac, Flavignac, Glandon, Ladignac-le-Long, Lavignac, Maisonnais-sur-Tardoire, Marval, Pageas, Pensol, Saint-Mathieu et Saint-Yrieix-la-Perche.

Région Occitanie:
Départements de l'Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn, Tarn-et-Garonne et les communes suivantes du département de l'Aude: Airoux, Baraigne, Belflou, Belpech, Les Brunels, Cahuzac, Carlipa, Les Cassés, Castelnaudary, Cenne-Monestiés, Cumiès, Fajac-la-Relenque, 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, Souilhanels, Souilhe, Soupex, Tréville, Verdun-en-Lauragais, Villautou, Villemagne, Villeneuve-la-Comptal, Villepinte et Villespy.

Le Sud-Ouest est une fédération d'aires de production traditionnellement réputées : Périgord, Landes, Gers, Quercy qui ensemble, font la réputation du « Foie gras d'oie du Sud-Ouest ».

Pour la mention géographique complémentaire « Gers », toutes les étapes d'élaboration et de conditionnement sont réalisées dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire du département du Gers, sur la base du code officiel géographique de 2023.

Pour la mention géographique complémentaire « Landes », toutes les étapes d'élaboration et de conditionnement sont réalisées dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire du département des Landes, sur la base du code officiel géographique de 2023.

Pour la mention géographique complémentaire « Quercy », toutes les étapes d'élaboration et de conditionnement sont réalisées dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire du département du Lot et les communes suivantes du département du Tarn-et-Garonne sur la base du code officiel géographique de 2023 : Albias, Auty, Belvèze, Bioule, Boudou, Bouloc-en-Quercy, Bourg-de-Visa, Brassac, Bruniquel, Castanet, Caussade, Caylus, Cayrac, Cayriech, Cazals, Cazes-Mondenard, Corbarieu, Durfort-Lacapelette, Espinas, Fauroux, Féneyrols, Génébrières, Ginals, L'Honor-de-Cos, Labarthe, Labastide-de-Penne, Lacapelle-Livron, Lacour, Lafrançaise, Laguépie, Lamothe-Capdeville, Lapenche, Lauzerte, Lavaurette, Léojac, Lizac, Loze, Malause, Mirabel, Miramont-de-Quercy, Moissac, Molières, Monclar-de-Quercy, Montagudet, Montaigu-de-Quercy, Montalzat, Montastruc, Montauban, Montbarla, Monteils, Montesquieu, Montfermier, Montpezat-de-Quercy, Montricoux, Mouillac, Nègrepelisse, Parisot, Piquecos, Puycornet, Puygaillard-de-Quercy, Puylagarde, Puylaroque, Réalville, Reyniès, Roquecor, Saint-Amans-de-Pellagal, Saint-Amans-du-Pech, Saint-Antonin-Noble-Val, Saint-Beauzeil, Saint-Cirq, Saint-Étienne-de-Tulmont, Saint-Georges, Sainte-Juliette, Saint-Nauphary, Saint-Nazaire-de-Valentane, Saint-Paul-d'Espis, Saint-Projet, Saint-Vincent-d'Autéjac, Saint-Vincent-Lespinasse, La Salvetat-Belmontet, Sauveterre, Septfonds, Touffailles, Tréjouls, Vaïssac, Valeilles, Varen, Varennes, Vazerac, Verfeil, Verlhac-Tescou, Villebrumier, Villemade.

Pour la mention géographique complémentaire « Périgord », toutes les étapes d'élaboration et de conditionnement sont réalisées dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire du département de la Dordogne et les communes suivantes par département sur la base du code officiel géographique de 2023 :
Corrèze : Arnac-Pompadour, Ayen, Benayes, Beyssac, Beyssenac, Brignac-la-Plaine, Brive-la-Gaillarde, Chabrignac, Chartrier-Ferrière, Chasteaux, Concèze, Cosnac, Cublac, Estivals, Jugeals-Nazareth, Juillac, Larche, Lascaux, Lissac-sur-Couze, Louignac, Lubersac, Mansac, Montgibaud, Nespouls, Noailles, Objat, Perpezac-le-Blanc, Rosiers-de-Juillac, Saint-Aulaire, Saint-Bonnet-la-Rivière, Saint-Cernin-de-Larche, Saint-Cyprien, Saint-Cyr-la-Roche, Saint-Éloy-les-Tuileries, Saint-Julien-le-Vendômois, Saint-Martin-Sepert, Saint-Pantaléon-de-Larche, Saint-Pardoux-Corbier, Saint-Robert, Saint-Solve, Saint-Sornin-Lavolps, Segonzac, Ségur-le-Château, Vars-sur-Roseix, Vignols, Voutezac, Yssandon.

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

Lot : Anglars-Nozac, Les Arques, Calès, Cassagnes, Cazals, Dégagnac, Duravel, Fajoles, Floressas, Frayssinet-le-Gélat, Gignac, Gindou, Goujounac, Gourdon, Grézels, Lacapelle-Cabanac, Lacave, Lachapelle-Auzac, Lagardelle, Lamothe-Fénelon, Lanzac, Lavercantière, Léobard, Loupiac,

Marminiac, Masclat, Mauroux, Mayrac, Meyronne, Milhac, Montcabrier, Montcléra, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Payrignac, Pescadoires, Pinsac, Pomarède, Prayssac, Puy-l'Évêque, Rampoux, Reilhaguet, Le Roc, Rouffilhac, Saint-Caprais, Saint-Cirq-Madelon, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Martin-le-Redon, Saint-Projet, Saint-Sozy, Salviac, Sérignac, Soturac, Souillac, Thédirac, Touzac, Le Vigan, Vire-sur-Lot.

Lot-et-Garonne : Agnac, Allemans-du-Dropt, Armillac, Auriac-sur-Dropt, Baleyssagues, Blanquefort-sur-Briolance, Bourgougnague, Bournel, Cahuzac, Castillonnès, Cavarc, Condezaygues, Cuzorn, Dévillac, Doudrac, Douzains, Duras, Esclottes, Ferrensac, Fumel, Gavaudun, Lacapelle-Biron, Lacaussade, Lalandusse, Laperche, Laussou, Lauzun, Lavergne, Loubès-Bernac, Lougratte, Mazières-Naresse, Miramont-de-Guyenne, Monflanquin, Monségur, Monsempron-Libos, Montagnac-sur-Lède, Montauriol, Montaut, Montignac-de-Lauzun, Moustier, Pardaillan, Parranquet, Paulhiac, Peyrière, Puysserampion, Rayet, Rives, Roumagne, Saint-Astier, Saint-Aubin, Saint-Colomb-de-Lauzun, Sainte-Colombe-de-Duras, Saint-Étienne-de-Villeréal, Saint-Eutrope-de-Born, Saint-Front-sur-Lémance, Saint-Jean-de-Duras, Saint-Martin-de-Villeréal, Saint-Pardoux-Isaac, Saint-Quentin-du-Dropt, Saint-Sernin, Salles, La Sauvetat-du-Dropt, La Sauvetat-sur-Lède, Sauveterre-la-Lémance, Savignac-de-Duras, Savignac-sur-Leyze, Ségalas, Sérignac-Péboudou, Soumensac, Tourliac, Villeneuve-de-Duras, Villeréal.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LES PRODUITS SONT ORIGINAIRES DE L'AIRE GEOGRPAHIQUE

4-1 Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'IGP « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation laquelle doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

4-2 Tenues de registres et traçabilité des produits

Les opérateurs tiennent à jour les documents permettant d'assurer le respect de la méthode d'obtention de l'IGP « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » et la traçabilité ascendante et descendante du produit.

Chaque opérateur doit être en mesure de fournir les éléments permettant d'établir un bilan de comptabilité matière totale du site (produits IGP et non IGP).

Les titres des documents d'enregistrement sont indicatifs ; de même, certains de ces documents peuvent être regroupés ou fractionnés selon les entreprises et les étapes de fabrication considérées. Leur archivage peut être réalisé sur support papier ou informatique.
Les registres et tous les documents d'enregistrement et de suivi sont tenus sur place à disposition des agents chargés du contrôle.

A minima, toutes les factures et les bons de livraison (ou bons de transfert) qui accompagnent les produits au cours du process depuis l'abattage jusqu'à la dernière étape avant la mise sur le marché au consommateur final, qu'ils soient sur support informatique ou papier portent la mention IGP « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » en toutes lettres.

Cette mention peut être complétée de la mention géographique complémentaire en toute lettre ou de son code : « P » pour Périgord, « G » pour Gers, « L » pour Landes et « Q » pour Quercy.

Les opérateurs enregistrent et conservent les données suivantes:

- Identification des lots de foies gras crus d' « Oie du Sud-Ouest » IGP réceptionnés,
- La date de réception,
- La date et l'heure de mise en maturation,
- Nombre et/ou poids des foies gras d'« Oie du Sud-Ouest » IGP mises en œuvre,
- Enregistrements des paramètres de fabrication notamment l'assaisonnement et les paramètres de traitements thermiques,
- Nature et nombre des unités de « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » fabriqués,
- La date de surgélation/congélation,
- Nature et nombre des unités de « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » stockés,
- Nature et nombre des unités de « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » commercialisés.
- Nature et nombre des unités de « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » surgelés,
- Nature et nombre des unités de « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » surgelés stockés,
- Nature et nombre des unités de « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » surgelés et commercialisées.
- La date de conditionnement/étiquetage,
- Nombre de conditionnements par lot,
- Volume de produits commercialisées conditionnés/étiquetés.

4-3 Obligations déclaratives

4-3-1 Etiquetage

Les opérateurs transmettent au groupement les modèles d'étiquetage préalablement à leur impression.

4-3-2 Volumes de production

Les opérateurs déclarent au groupement les volumes « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » IGP commercialisés au cours de l'année civile considérée.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DES PRODUITS

5-1-Matières premières

5-1-1 Définition des matières premières

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.

5-1-2 Réception des matières premières

Les foies gras crus peuvent être réceptionnés éveinés, assaisonnés réfrigérés ou surgelés.
La mise en œuvre des foies gras crus surgelés ne s'effectue pas au-delà de 12 mois de surgélation.
Les foies gras crus sont triés manuellement et orientés en fonction de leur aspect et de leur texture.

5-2- Etapes spécifiques à l'élaboration des foies gras et foies gras entiers d'oies du Sud-Ouest

5-2-1 Eveinage

L'éveinage est obligatoire.

L'éveinage consiste à enlever manuellement la veine centrale du foie ainsi que les veines latérales en respectant la structure des lobes.

5-2-2 Assaisonnement des foies gras crus

Sont autorisés : le sel, le sucre, les épices et plantes aromatiques, les eaux-de-vie, les vins de liqueur, les vins. L'assaisonnement est limité à 4% de la masse de la préparation.
Ils ne contiennent pas plus de 2g de saccharose par kg de foie gras.
Les additifs sont interdits.

Les foies gras peuvent être additionnés de truffes (Tuber melanosporum) et/ou de gelée d'enrobage :

- Gelée d'enrobage : son pourcentage est limité à 20 % pour les préparations de masse inférieure à 250 g et à 15 % pour les autres préparations. L'addition de gélatine destinée à absorber le jus d'exsudation est admise à l'emboîtage dans la limite de 1 %. La dénomination de vente est alors complétée de la mention « en gelée »
- La mention des truffes (Tuber melanosporum) dans la dénomination de vente n'est admise que si le taux garanti est au minimum de 3 %.

Les foies gras crus assaisonnés peuvent être placés en enceinte réfrigérée pendant une période de maturation qui ne doit pas dépasser 24 heures.
Les foies gras crus assaisonnés peuvent être stockés surgelés. Leur mise en œuvre ne s'effectue pas au-delà de 12 mois de surgélation.

5-2-3 Cuisson au Torchon

La cuisson au torchon consiste à mettre le foie gras en forme dans un torchon ou entouré de toutes autres matières poreuses textiles assimilées, puis de le cuire dans un bouillon.

Le bouillon est défini comme une « préparation obtenue par cuisson dans l'eau de certains des éléments de base suivants : peaux, os, coproduits de découpe de palmipèdes gras et de volailles maigres, légumes, éventuellement accompagnés d'épices, plantes aromatiques, vins, alcools, liqueurs, condiments et de tous les ingrédients autorisés dans le produit auquel il est incorporé. »
Les bouillons achetés sous forme déshydratée ou concentrée sont reconstitués avant leur utilisation pour la cuisson.

Ce mode de cuisson est obligatoire pour bénéficier de la mention « Au torchon » dans la dénomination de vente.

5-2-4 Conditionnement

Les foies gras crus assaisonnés et/ou cuits au torchon sont placés manuellement dans leur

conditionnement final de sorte à limiter au maximum la présence d'air.

Pour le foie gras d'oie entier :

- Seuls des lobes entiers sont autorisés, il est admis la présence d'un morceau de lobe supplémentaire pour compléter la masse du conditionnement.
- Si le conditionnement a une masse nette inférieure ou égale à 250g, il ne peut renfermer qu'un seul morceau de lobe.

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

5-3- Etapes spécifiques à l'élaboration du bloc de foie gras avec ou sans morceaux

5-3-1 Pochage

Les foies gras crus destinés aux morceaux, peuvent faire l'objet, d'un pochage (*traitement thermique en phase humide, soit par immersion dans l'eau, soit par vapeur d'eau)*. Avant pochage, les foies gras crus sont conditionnés dans un emballage provisoire.

5-3-2 Cutterage

Le cutterage permet la réalisation de l'émulsion des blocs de foie gras d'oie. Il est réalisé après la décongélation des foies gras crus stockés au froid négatif le cas échéant.

L'émulsion, est constituée d'un mélange :

- de plusieurs foies gras crus ,
- d'un assaisonnement : le sel, le sucre, les épices et plantes aromatiques, les eaux-de-vie, les vins de liqueur, les vins.
- d'eau,
- et éventuellement de foie gras d'oie entier et/ou de foie gras d'oie transformés conformément aux présentes conditions de production. Ces derniers, ne représentent pas plus de 10 % de l'émulsion.

En matière d'assaisonnement, sont autorisés : le sel, le sucre, les épices et plantes aromatiques, les eaux-de-vie, les vins de liqueur, les vins. L'assaisonnement est limité à 4% de la masse de la préparation.
Ils ne contiennent pas plus de 2g de saccharose par kg de foie gras.
Les additifs sont interdits.

Les blocs de foies gras peuvent être additionnés de truffes (Tuber melanosporum) et/ou de gelée d'enrobage :

- Gelée d'enrobage : son pourcentage est limité à 20 % pour les préparations de masse inférieure à 250 g et à 15 % pour les autres préparations. L'addition de gélatine destinée à absorber le jus d'exsudation est admise à l'emboîtage dans la limite de 1 %. La dénomination de vente est alors complétée de la mention « en gelée »
- Le mention des truffes (Tuber melanosporum) dans la dénomination de vente n'est admise que si le taux garanti est au minimum de 3 %.

La quantité d'eau ajoutée et la quantité d'eau apportée par les assaisonnements ne doivent pas au total, excéder 10 % de la masse de la préparation.

5-3-3 Conditionnement

Pour le bloc de foie gras d'oie avec morceaux, l'incorporation des morceaux se fait simultanément avec l'émulsion afin d'homogénéiser au maximum leur répartition dans le conditionnement.
Un morceau correspond à tout fragment de foie gras dont la masse, constatée dans le produit fini, est au moins égale à 10 g. La masse totale des morceaux doit représenter au moins 30 % du produit fini.

Le conditionnement est réalisé dans l'aire géographique. Il fait partie intégrante du process de fabrication des blocs de foies gras, c'est une étape préalable au traitement de stabilisation thermique (pasteurisation ou stérilisation).

5-4 Stabilisation par traitement thermique (pasteurisation ou stérilisation).

Les produits conditionnés subissent un traitement thermique de pasteurisation ou de stérilisation.

Le foie gras entier et les foie gras d'oie ne présentent pas un taux de fonte (graisse et jus exsudés) supérieur à :

- 20 %, pour les mi-cuits,
- 30 % pour les autres.

5-5 Déconditionnement/reconditionnement

Les foies gras d'oie entiers, foies gras d'oie ou bloc de foie gras d'oie peuvent être déconditionnés en vue de subir une découpe secondaire (processus de tranchage permettant d'obtenir une portion du produit initial).

Les découpes secondaires obtenues sont conditionnées avant d'être commercialisées au consommateur final.

5-6 Surgélation

Les foies gras d'oie entiers, foies gras d'oie ou bloc de foie gras d'oie peuvent être surgelés :

- Après le traitement thermique de stabilisation,
- Ou après le conditionnement des découpes secondaires.

6) LES ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE 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.

6.1 Spécificité de l'aire

a) Facteurs naturels

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.

a) Facteurs humains

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^{ème} 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^{ème} 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'apparait 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.

6.2 Spécificité du produit

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 graisseuse 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.

6.3 Lien causal

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 engraissées 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-conserveurs) 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 conserveurs 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^{ème} 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).

7) LES REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

- **Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)**
  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)**
  59 Boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
  Téléphone : (33) (0)1 44 97 17 17
  Fax : (33) (0)1 44 97 30 37
  La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur la marchés, est assuré 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 LIES À L'IGP

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 enregistrée « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » éventuellement complétée des éléments précisant le type du produit le cas échéant:
  - « entier » placé après la dénomination enregistrée,
  - « bloc » placé avant la dénomination enregistrée.

  La dénomination enregistrée 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 enregistrée « 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 enregistrée.

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 :

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

Seule la dénomination enregistrée (« 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.

Les aires des mentions géographiques complémentaires « Gers », « Landes », « Périgord », ou « Quercy » sont décrites au chapitre III relatif à la délimitation de l'aire géographique.

9) EXIGENCES NATIONALES

ETAPES	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	METHODE EVALUATION
Transformation	Localisation de l'atelier de transformation	Visuelle et Documentaire
	Origine des foies gras crus	Documentaire
	Eveinage obligatoire et manuel pour les foies gras et foies gras entier	Visuelle
	Respect de l'assaisonnement (Sans additif, 4% maximum)	Visuelle et Documentaire
	Critères foie gras/foie gras entier d'oie (taux de fonte)	Documentaire et Analytique
	Critères bloc de foie gras d'oie (% eau, % de morceaux)	Documentaire et Analytique