RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire
et de la souveraineté alimentaire

Avis relatif à l'enregistrement en indication géographique protégée par la Commission européenne de la dénomination « Oie du Sud-Ouest »

Le présent avis porte à la connaissance du public la publication au Journal officiel de l'Union européenne en date du 11 juin 2026, du règlement d'exécution (UE) 2026/1274 de la Commission du 4 juin 2026 concernant l'enregistrement de l'indication géographique « Oie du Sud-Ouest » (IGP) dans le registre de l'Union des indications géographiques conformément au règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil.

La version consolidée du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de de la dénomination « Oie du Sud-Ouest » associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire n°2026-37** suite à l'enregistrement en indication géographique protégée de la dénomination « Oie du Sud-Ouest » par publication au Journal officiel de l'Union européenne en date du 11 juin 2026, du règlement d'exécution (UE) 2026/1274 de la Commission du 4 juin 2026

Annule et remplace le cahier des charges de la dénomination « Oie du Sud-Ouest » publié au BO-Agri n°2024-15

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 production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement prévues par le présent cahier des charges.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.1 - Viandes (et abats) frais

1) NOM DU PRODUIT

« Oie du Sud-Ouest »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

L'« Oie du Sud-Ouest » est issue d'oies grises de l'espèce *Anser anser* mâles et femelles destinées à la production de foies gras. Elle est élevée en plein air puis engraissée par gavage à partir de 91 jours minimum pour une période de 12 jours minimum.
L'« Oie du Sud-Ouest » issue de cette finition traditionnelle présente une bonne conformation avec un état d'engraissement important qui s'observe sur l'ensemble de ses pièces, une peau et un gras (sous-cutané et abdominal) de couleur blanc cassé à jaune.

1-« Oie du Sud-Ouest » entière

L'« Oie du Sud-Ouest » commercialisée entière est complètement plumée, les sicots correctement éliminés et ne présente pas de lésions (brûlures, hématomes, griffures ou fractures).
Elle pèse au minimum :

- 7kg entière avec foie (oie abattue, plumée, non éviscérée).
- 6kg entière sans foie (oie abattue, plumée, non éviscérée mais ayant subi l'ablation du foie).
- 4kg entière éviscérée (oie entière abattue, plumée et entièrement éviscérée).

L'« Oie du Sud-Ouest » ne peut être commercialisée entière que sous l'état « frais ».

2- Pièces de découpe et abats d'« Oie du Sud-Ouest »

Les pièces de découpe et les abats sont issus de carcasses triées sur leur conformation hors critère de poids.

Les pièces de découpe et les abats peuvent être commercialisés à l'état frais ou surgelés. Seules les cuisses et les ailes destinées à la production de confit peuvent être congelées.

Les pièces de découpes et les abats peuvent être commercialisés sous forme de portions issues d'une découpe secondaire (processus de tranchage permettant d'obtenir une portion du produit initial).

Pour être commercialisé au consommateur final les abats respectent les caractéristiques suivantes :
Foie gras cru : foie d'oies gavées de façon à produire un engraissement du foie.

- Le foie gras cru pèse au minimum 500 g,
- La texture : sont exclus les foies présentant une texture granuleuse,
- Il peut être éveiné ou non,
- Il peut être assaisonné ou non.

Gésier : entier, parfaitement nettoyé, pelé intérieurement, dégraissé extérieurement. Il ne doit pas comporter de morceaux d'œsophage.
Cœur : il ne présente pas de coupure et il est débarrasé de l'aorte.

Les pièces de découpe sont complètement plumées, les sicots correctement éliminés et ne présentent pas de défauts (brûlures, hématomes, griffures ou fractures).
Pour être commercialisés au consommateur final, le paletot et le magret respectent les caractéristiques suivantes :
Paletot (ou manteau) : ensemble des pièces de viandes reliées entre elles par la peau et le gras sous cutané.
Magrets (ou maigrets): le muscle de la masse pectorale constituant le filet prélevé sur une oie engraissée par gavage en vue de la production de foie gras.

- Le magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette,
- Il est présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée le recouvrant.

- Il est parfaitement plumé et soigneusement paré. Le parage doit être régulier, en couronne, avec une faible proportion de gras visible, côté viande.
- Le magret pèse au minimum 300 grammes.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Toutes les étapes de production de l'« Oie du Sud-Ouest » de la mise en élevage à l'abattage-éviscération-découpe sont réalisées 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 de l'« Oie du Sud-Ouest ».

Pour la mention géographique complémentaire « Gers », toutes les étapes de production de la mise en élevage à l'abattage- éviscération-découpe 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 de production de la mise en élevage à l'abattage- éviscération-découpe 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 de production de la mise en élevage à l'abattage- éviscération-découpe 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 de production de la mise en élevage à l'abattage- éviscération-découpe 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 LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4-1 Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'IGP « 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 du produit

Les opérateurs tiennent à jour les documents permettant d'assurer le respect de la méthode d'obtention de l'IGP « 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 « 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.

4.2.1 Accouvage

Les opérateurs enregistrent les données suivantes pour chaque lot mis à couver :

- L'identification des parquets de reproducteurs (adresse élevage de reproducteurs, souches femelles et mâles, date de ponte)
- L'espèce *Anser anser* répondant au phénotype de l'oie grise,
- Le nombre d'œufs mis à couver,
- La date d'éclosion et le nombre d'oisons éclos,
- La date de livraison, le nombre total d'oisons livrés, le destinataire.

4.2.2 Elevage

Les opérateurs enregistrent et conservent :

- Identification des lots d'oisons réceptionnés,
- Le bon et la date de livraison des oisons,
- Le nombre d'oisons mis en élevage,
- Les caractéristiques et les quantités d'aliments entrant dans les rations alimentaires,
- Les dates de changement d'alimentation en fonction des phases (démarrage, croissance, préparation à l'engraissement),
- Les dates de sorties sur la zone de transit et le parcours,

Les opérateurs enregistrent et transmettent pour l'engraissement une facture/bon d'enlèvement/fiche ICA reprenant, a minima :

- Nombre d'oies enlevées pour engraissement
- Identification du destinataire
- Date d'enlèvement pour engraissement
- Âge des oies le jour de l'enlèvement

4.2.3 Engraissement par Gavage

Les opérateurs enregistrent et conservent :
- Identification des bandes d'oies PAG réceptionnées,
- La date de livraison des oies PAG,
- Le nombre d'oies mises en engraissement,
- L'origine et les quantités de maïs distribué,
- Le nombre de repas distribués par jour.

Dans le cadre d'un engraissement en bande continue, l'opérateur identifie visuellement les bandes de la même salle et enregistre les données de manières distinctes pour chaque bande.

Les opérateurs enregistrent et transmettent pour l'abattage une facture/bon d'enlèvement/fiche ICA reprenant, a minima :
- Le nombre d'oies gavées enlevées pour abattage,
- L'identification du destinataire,
- La date et l'heure d'enlèvement pour abattage,
- La durée de l'engraissement.

4.2.4 Fabrication d'aliments

Les opérateurs enregistrent et conservent les données suivantes :
- Formules d'aliments,
- Registres de fabrication ou journaux de dosage.

Les opérateurs enregistrent et transmettent pour l'élevage ou le gavage une facture/bon de livraison reprenant, a minima :
- L'identification du destinataire,
- L'identification de la formule d'aliments,
- La quantité livrée.

4.2.5 Abattage

Les opérateurs enregistrent et conservent les données suivantes :
- Identification des oies vivantes réceptionnées,
- La date d'abattage des oies,
- Le nombre d'oies abattues,
- Le nombre d'oies abattues classées IGP,
- Le nombre et poids d'oies entières avec foie IGP destinées au consommateur.

Les opérateurs enregistrent et transmettent pour l'éviscération une facture/bon de cession reprenant, a minima :
- L'identification du destinataire,
- Le nombre d'oies abattues classées IGP cédées,
- La date de cession pour éviscération.

4.2.6 Eviscération

Les opérateurs enregistrent et conservent les données suivantes :
- Identification des oies abattues classées IGP réceptionnées,
- La date d'éviscération,
- Nombre et poids des foies classés en IGP,

- Nombre d'abats classés en IGP,
- Nombre et poids d'oies entières sans foie IGP destinées au consommateur,
- Nombre et poids d'oies éviscérées IGP destinées au consommateur.

Les opérateurs enregistrent et transmettent pour la découpe une facture/bon de cession reprenant, a minima :
- L'identification du destinataire,
- Le nombre d'oies éviscérées IGP cédées pour découpe,
- La date de cession pour découpe.

Les opérateurs enregistrent et transmettent pour la surgélation/congélation une facture/bon de cession reprenant, a minima :
- Identification des lots de foies gras et/ou abats d'oies IGP,
- L'identification du destinataire,
- La date de cession pour surgélation/congélation.

4.2.7 Découpe

Les opérateurs enregistrent et conservent les données suivantes :
- Identification des oies éviscérées IGP réceptionnées,
- La date de découpe,
- Le nombre d'oies éviscérées IGP découpées,
- Nombre et/ou poids des pièces de découpe d'oies classées en IGP.

Les opérateurs enregistrent et transmettent pour la surgélation/congélation une facture/bon de cession reprenant, a minima :
- Identification des lots de pièces de découpe d'oies IGP,
- Identification du destinataire,
- La date de cession pour surgélation/congélation.

4.2.8 Surgélation/congélation

Les opérateurs enregistrent et conservent les donnes suivantes :
- Identification des lots de foies gras, d'abats et pièces de découpe IGP réceptionnés,
- La date de surgélation/congélation,
- Nombre et/ou poids des foies gras et des abats surgelés,
- Nombre et/ou poids des pièces de découpe IGP surgelés/congelés,
- Nombre et/ou poids des foies gras et des abats surgelés commercialisés,
- Nombre et/ou poids des pièces de découpes IGP surgelés/congelés commercialisés.

4.2.9 Conditionnement/étiquetage

Les opérateurs enregistrent et conservent les donnes suivantes :
- Identification des lots de foies gras, d'abats et pièces de découpe IGP réceptionnés,
- 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 d'oisons éclos au cours de l'année civile considérée,
- Les volumes d'oies élevées au cours de l'année civile considérée,
- Les volumes d'oies engraissées au cours de l'année civile considérée,
- Les volumes d'« Oie du Sud-Ouest » IGP éviscérées au cours de l'année civile considérée,
- Les volumes de pièces de découpe et abats d'« Oie du Sud-Ouest » IGP commercialisés au cours de l'année civile considérée.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5-1-Accouvage

L'« Oie du Sud-Ouest » est issue d'oies grises mâles ou femelles de l'espèce *Anser anser* et répondant au phénotype suivant :

- Dos : Large
- Poitrine : large, ronde, bien développée
- Cuisses : moyennes à fortes
- Coloris du plumage : tête, cou, arrière du dos et ailes gris foncé ; poitrine gris cendré à gris clair ; ventre et parties arrière blancs.

Ce phénotype doit permettre l'obtention, dans les conditions d'élevage, d'engraissement et d'alimentation définies ci-après d'oies à chair ferme, bien couvertes, avec des magrets suffisamment développés et des foies correctement engraissés.

Un couvoir est défini comme un ensemble d'entités d'accouvage soumises à un même plan de maîtrise sanitaire (« plan d'ensemble » au sens de la règlementation française en vigueur).

Les oisons sont livrés en élevage au plus tard 2 jours après l'éclosion.

5-2-Elevage

Sur un même site d'exploitation (entendue comme une entité juridique), il n'est pas toléré simultanément d'autre production d'oies ne répondant pas au minimum aux exigences du présent cahier des charges, à l'exception des oies destinées à la multiplication et des oies à rôtir.

5-2-1-Mise en place

La constitution d'un lot en élevage dans un même bâtiment peut se faire à partir de 2 livraisons maximum issues du même couvoir et s'étaler sur 8 jours consécutifs maximum.

Par convention, les oisons d'un même lot ont tous 1 jour d'âge, le jour de mise en élevage des derniers oisons constituant ce lot : il s'agit de l'âge théorique du lot.

5-2-2-Bâtiments

Les bâtiments sont propres. L'aménagement des bâtiments facilite l'entretien et le nettoyage/désinfection.

La litière est sèche et protégée des projections d'eau.

Les bâtiments comportent des ouvertures, permettant d'assurer une bonne ventilation et aération, d'éviter les condensations et de fournir un éclairement naturel de l'intérieur. Ils sont implantés de façon à favoriser la sortie des oies (exposition, orientation par rapport au vent).

Les bâtiments sont conçus de façon à s'insérer dans l'environnement. Les toitures photovoltaïques sont autorisées.

Les densités maximales en bâtiments, sont fixées à :

- 10 oies par m² et 4 000 oies maximum par bâtiment jusqu'à l'âge de 21 jours,
- 7,5 oies par m² et 3 000 oies maximum par bâtiment du 22ème au 42ème jour d'âge,
- 5 oies par m² et 2 000 oies maximum par bâtiment après le 43ème jour d'âge,

Entre deux lots, le vide sanitaire du bâtiment est de 14 jours minimum après nettoyage et désinfection.

5-2-3-Parcours

Entre le 43ème jour et le 57ème jour, les animaux ont accès :

- À une zone de transit (non bétonné entièrement) dont la surface est au minimum égale à celle du bâtiment et dont le vide sanitaire est identique à celui du bâtiment,

Ou

- Directement au parcours dans les conditions définies ci-après.

A partir du 57ème jour, les oies ont obligatoirement accès à un parcours.

La surface totale du parcours disponible en permanence est de 6 m² minimum par oie.
Dans le cas de l'utilisation fractionnée du parcours (conduite au fil), la surface minimum disponible à l'instant T est de 3 m² par oie. La ou les fractions de parcours précédemment utilisées peuvent l'être à nouveau au cours de la période d'élevage du même lot. Ce fractionnement permet à l'opérateur de déplacer le troupeau en fonction de la qualité du parcours.

Le parcours est majoritairement végétalisé (herbes/chaumes/couvert forestier) et n'est pas bétonné.
Le parcours apporte de l'ombrage aux oies notamment grâce à un minimum par hectare de :

- 20 arbres ou arbustes

Ou

- 10 arbres ou arbustes, complétés de 30 mètres linéaires de haies comprenant une ou plusieurs strates de ligneux, buissons, arbustes, arbrisseaux ou arbres.

Le repos de l'ensemble du parcours débute à compter du dernier enlèvement du lot. Le temps de repos entre chaque utilisation est de 56 jours minimum.

5-2-4-Alimentation

L'alimentation des oies est garantie :

- sans OGM,
- sans huile de palme et ses dérivés.

Les oies ont accès à de l'eau en permanence et à volonté durant toute la durée de l'élevage.

Phases d'alimentation :

- En phase de démarrage (de 1 à 42 jours d'âge), la ration alimentaire est composée d'au moins 50 % de :
  - Grains de céréales et produits dérivés,
  - Graines d'oléagineux.
- En phase de croissance (de 43 jours d'âge à l'entrée en engraissement), la ration alimentaire est composée d'au moins 70 % de :
  - Grains de céréales et produits dérivés,
  - Graines oléagineux et produits dérivés.

  La formulation de l'alimentation à partir du 43ème jour, fait apparaître :
  - Un minimum de 15 % d'incorporation de maïs (calculée sur la part totale de l'alimentation en croissance),
  - Un maximum de 15% de produits dérivés de grains de céréales (calculée sur la part totale de l'alimentation en croissance).

La phase de croissance inclut en fin d'élevage une phase de préparation à l'engraissement par gavage de sept jours minimum. Elle permet de préparer les oies à une alimentation par repas.

5-3-Engraissement par gavage

5-3-1-Mise en engraissement

Les oies prêtes à être engraissées sont correctement emplumées. Le poids moyen de la bande entrée en engraissement est de 4,5 kg minimum.
Les oies sont engraissées au plus tôt à 91 jours d'âge.

① Dans le cas de l'engraissement en bande unique, les oies entrées les jours J et J+1 constituent une bande de gavage unique identifiée.
Le nombre de jour d'engraissement est comptabilisé à partir du dernier jour d'entrée des oies constituant la bande.

② Seuls les petits producteurs réalisant l'abattage (à la ferme ou en abattoir) dans le but de commercialiser eux-mêmes tout ou partie de leurs oies et les produits qui en sont issus et respectant les conditions suivantes, sont autorisés à procéder à l'engraissement en bande continue (bande d'oies d'âges différents présents simultanément) :

- au maximum 600 oies engraissées simultanément et 10 000 oies engraissées par an et par exploitation.
- l'écart entre les entrées des bandes est au minimum de 2 jours.
- Toutes les bandes présentes simultanément sont clairement identifiées.

5-3-2-Bâtiment

Les bâtiments d'engraissement sont conçus et aménagés de manière à permettre un nettoyage efficace et des conditions de confort et d'ambiance pour les oies (ventilation, température, hygrométrie, luminosité). Un cycle jour/nuit (naturel ou artificiel) est appliqué dans la salle pendant toute la durée d'engraissement.

Densité :

- 5 oies maximum/m² et 40 kg maximum de poids vif / m² en parc collectif au sol,
- 4 oies maximum/m² et 32 kg maximum de poids vif/m² en logement collectif.

En cas d'engraissement sur litière :

- le sol du local doit être bétonné pour permettre un nettoyage facile ainsi qu'une évacuation rapide des déjections et avoir une pente adéquate pour l'évacuation des eaux de nettoyage,
- la litière doit être propre et sèche de façon à assurer un confort maximal aux oies.

En cas d'engraissement sur caillebotis :

- le sol doit permettre une évacuation rapide des déjections ainsi qu'un nettoyage et une désinfection faciles ;

① Dans le cas de l'engraissement en bande unique : J1 étant le jour de sortie des animaux d'une bande, la bande suivante est mise en place au plus tôt le jour J3, après réalisation systématique d'un nettoyage/désinfection.
De plus, un vide sanitaire annuel après nettoyage et désinfection de 14 jours sur l'ensemble du bâtiment de gavage est obligatoire.

② Dans le cas d'atelier procédant à l'engraissement en bande continue, le cumul annuel des durées des vides sanitaires est de 60 jours minimum, réalisés en une ou plusieurs périodes, dont la plus courte dure au moins 14 jours.

5-3-3-Alimentation

L'engraissement par gavage consiste à distribuer de manière individuelle à chaque oie, une quantité de maïs adaptée à son stade d'engraissement et à sa capacité physiologique.
La bande d'oies est gavée pendant une durée minimale de 12 jours, 3 fois par jour minimum à l'exception du premier et du dernier jour.

Les matières premières utilisées :

- L'alimentation des oies est garantie sans OGM
- 95 % de la matière sèche en extrait sec de l'alimentation durant l'engraissement est du maïs sans produits dérivés de maïs ;
- Ce maïs denté est originaire de l'aire géographique, bassin historique de culture de ce grain riche en amidon et idéal pour l'engraissement des oies.
- Le maïs est administré sous forme de grains entiers et/ou broyés.
- En sus du maïs et dans la limite de 5 %, d'autres matières premières peuvent être ajoutées dont les céréales, la graisse de canard ou d'oie, les huiles végétales (hors huile de palme), le sel.

Les oies ont accès à de l'eau en permanence et à volonté durant toute la durée de l'engraissement.

En cas de traitement antibiotique pendant la période d'engraissement, les oies sont exclues du bénéfice de l'IGP.

5-4-Enlèvement/transport

L'enlèvement pour abattage des oies engraissées est organisé de telle manière que la durée de transport et d'attente est limitée à 5 heures.

Lors de l'attente avant abattage, les oies sont protégées des températures excessives (chaudes et froides). Les conditions de confort (aire abritée à luminosité réduite, aération suffisante) sont adaptées au temps d'attente.

5-5-Abattage

L'abattage des oies a lieu dans l'aire géographique car les opérateurs de la zone disposent d'un savoir-faire dans le classement des carcasses basé principalement sur l'appréciation de la conformation, l'état d'engraissement et la couleur de la peau et du gras et dans le prélèvement du foie réalisé à la main afin de préserver toutes les caractéristiques de texture du foie gras.

5-5-1-Étourdissement

L'étourdissement des oies avant la saignée est conforme à la règlementation.

5-5-2-Saignée

L'opération est réalisée, indifféremment, au cou ou par le bec.
Dans tous les cas, la qualité de l'incision favorise un égouttage rapide et complet. Le temps d'égouttage est inférieur à 6 minutes.

5-5-3-Trempage - plumaison

Le trempage, destiné à faciliter la plumaison des oies, est réalisé dans une eau dont la température est maîtrisée pour éviter toute brûlure de l'épiderme.
La plumaison est complète. Cette finition conditionne la présentation de la carcasse et des viandes issues de la découpe.

5-5-4-Classement des oies

Seules les oies qui présentent une bonne conformation avec un ~~taux~~ état d'engraissement important et une peau et un gras de couleur blanc cassé à jaune sont retenues.

5-5-5-Ressuage-Réfrigération

Les oies sont placées en enceinte réfrigérée après les opérations de finition ou, en cas d'éviscération à chaud, après cette opération.

5-6-Eviscération-Découpe

5-6-1-Conditions d'ablation du foie gras et/ou d'éviscération

L'éviscération est obligatoirement manuelle.
Le fiel est retiré lors de l'éviscération.
Les foies qu'ils soient issus de l'éviscération à chaud[1] ou à froid[2] sont soit :

- Placés dans une enceinte réfrigérée permettant d'abaisser la température dans les meilleurs délais,
- Éveinés, puis mis en œuvre en suivant ou placés dans une enceinte réfrigérée permettant d'abaisser la température dans les meilleurs délais.

[1]Eviscération à chaud : l'éviscération est réalisée au plus tôt après l'abattage, avant refroidissement des oies abattues.
[2]Eviscération à froid : l'éviscération est réalisée après refroidissement des carcasses. Le délai entre l'abattage et l'éviscération à froid est de 2 jours maximum.

Classement des foies gras
Le classement des foies est effectué à la main, il est réalisé 12 heures maximum après l'éviscération sur la base notamment des critères suivants :

- Le poids : 500g minimum,
- La texture : sont exclus les foies présentant une texture granuleuse.

Parage
Le foie gras peut faire l'objet d'un parage afin d'éliminer les parties présentant un défaut (traces de sang ou de fiel…).
Ce parage est strictement superficiel pour les foies gras cru commercialisés au consommateur final.

Eveinage

Le foie gras cru peut être commercialisé éveiné.
L'éveinage consiste à enlever manuellement la veine centrale du foie ainsi que les veines latérales en respectant la structure des lobes.

Assaisonnement
Le foie gras cru peut être présenté assaisonné.
Dans ce cas, le foie gras mis en œuvre n'a jamais été congelé ou surgelé.

Sont autorisés au titre de l'assaisonnement : 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.

En plus de l'assaisonnement, les foie gras d'« Oie du Sud-Ouest », peuvent être additionnés de truffes (tuber melanosporum).

5-6-2-Classement des abats

Le classement des abats (cœur et gésier) est effectué selon les critères suivants :

- Gésier : il est entier, parfaitement nettoyé c'est-à-dire pelé intérieurement, dégraissé extérieurement. Il ne doit pas comporter de morceaux d'œsophage.
- Cœur : il ne présente pas de coupure et il est débarrasé de l'aorte.

5-6-3-Classement des carcasses entières

Pour être commercialisés entières au consommateur final, les carcasses sont complètement plumées, les sicots correctement éliminés et ne présentent pas de lésions (brûlures, hématomes, griffures ou fractures).

Elles pèsent au minimum :

- 7kg entière avec foie (oie abattue, plumée, non éviscérée).
- 6kg entière sans foie (oie abattue, plumée, non éviscérée mais ayant subi l'ablation du foie.)
- 4kg entière éviscérée (oie entière abattue, plumée et entièrement éviscérée).

5-6-4-Conditions de découpe

La découpe est manuelle.
Les carcasses retenues sont découpées après ressuage. Le délai entre l'abattage et la découpe est de 3 jours maximum.
Les produits de découpe sont ensuite placés dans une enceinte réfrigérée ou en chambre froide.

Le classement des pièces de découpe
Les pièces de découpe sont complètement plumées, les sicots correctement éliminés et ne présentent pas de défauts (brûlures, hématomes, griffures ou fractures).
La découpe du paletot (ou manteau) sont réalisés de manière à obtenir l'ensemble des pièces de viandes (magrets, manchons, cuisses) reliées entre elles par la peau et le gras sous cutané.

Le classement des magrets, est réalisé en fonction des critères de forme, d'aspects et de poids définis ci-après :

- Il ne comprend pas le muscle de l'aiguillette,
- Il est présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée le recouvrant,
- Le poids minimum est fixé à 300 grammes,

- Le parage doit être régulier, en couronne, avec une faible proportion de gras visible, côté viande.

5-7-Surgélation et congélation des découpes et abats

Les découpes et abats destinés à la commercialisation au consommateur final peuvent être surgelés. Le délai entre l'abattage et la surgélation est de 3 jours maximum.

Seules les cuisses et les ailes destinées à la production de confit peuvent être congelées sous réserve d'avoir été conditionnées sous vide au préalable. Le délai entre l'abattage et la congélation est de 6 jours maximum.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien à l'origine de l'« Oie du Sud-Ouest » est basé sur sa réputation et la spécificité de l'« Oie du Sud-Ouest » qui réside dans son état d'engraissement important en lien avec son mode d'élevage et d'alimentation spécifique basé sur une conduite progressive de l'engraissement par gavage des palmipèdes grâce au maïs denté originaire de l'aire géographique riche en amidon.

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. 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

Les oies élevées dans le Sud-Ouest sont issues de l'oie cendrée sauvage (*Anser anser*) migrant du cercle polaire arctique vers la péninsule arabique dont la domestication et l'engraissement sont attestés depuis l'Antiquité.

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

L'introduction du maïs dans la région au cours du XVII^{ème} siècle a bouleversé l'élevage des animaux de basse-cour. Dans le Sud-Ouest, l'oie et le maïs sont indissociables. Ils sont le débouché l'un de l'autre.

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 savoir-faire de gavage à la fin du XVIII^{ème} siècle. Ce mode d'alimentation a peu évolué puisque l'on engraisse toujours les oies avec du maïs administré sous forme de grains entiers et/ou broyés. En effet, pauvre en cellulose et riche en amidon farineux, les grains de maïs denté déssèchent facilement et permettent la réalisation des farines d'engraissement. A partir des années 60, les rendements du maïs s'améliorent permettant aux producteurs de sélectionner le maïs denté, variété tardive à l'amidon farineux bien adapté au climat doux et humide du Sud-Ouest, pour le gavage des oies.

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. Cette polyculture vivrière sort de son autarcie familiale pour vendre le surplus sur les marchés qui deviennent de véritables marchés au gras spécialisés. Les oies sont proposées entières aux clients, c'est-à-dire la carcasse avec le foie ou alors la carcasse d'un côté et le foie gras de l'autre.

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.

Au XIX ^{ème} siècle, la révolution industrielle donne naissance à des réseaux de transport permettant l'approvisionnement des marchés parisiens en produits du Sud-Ouest via le chemin de fer (Compagnie du Midi) comme en témoigne en 1949 Baque dans son ouvrage « En Gascogne gersoise : deux siècles d'histoire économique 1750-1949 » « *Dans les chefs-lieux de canton pourvus d'une gare sont des commerçants qui courent les marchés voisins pour centraliser d'abord, expédier ensuite à Bordeaux, Paris ou en Angleterre des caisses d'œufs, des volailles ou des foies gras*. ».

Les statistiques agricoles de 1968 recensent des oies grasses uniquement dans le Sud-Ouest et, à l'inverse, des oies à rôtir produites dans toutes les régions de France.
La production se concentre aujourd'hui sur quelques noyaux correspondant aux mentions géographiques complémentaires (Gers, Landes, Périgord et Quercy) où se tiennent encore des marchés au gras traditionnels

6.2 Spécificité du produit

L'« Oie du Sud-Ouest » se différencie des autres productions d'oie : ce n'est pas une oie à rôtir mais une oie engraissée par gavage de manière à obtenir de la graisse, des viandes pour le confisage et des foies gras.

L'« Oie du Sud-Ouest » présente une bonne conformation avec un état d'engraissement important qui s'observe sur l'ensemble de ses pièces, une peau et un gras (sous-cutané et abdominal) de couleur blanc cassé à jaune.

Cet engraissement s'observe sur l'ensemble des pièces de l'« Oie du Sud-Ouest », les magrets et les foies gras présentent un poids significatif.

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. L'aire géographique se compose de :

- Zones de prairies et pelouses ou de forêts et landes favorables à la mise en place des parcours pour les oies,
- Terres arables permettant la culture du maïs utilisé dans l'alimentation mais surtout dans l'engraissement par gavage des oies.

La culture du maïs a permis aux éleveurs de développer des savoir-faire techniques basés sur la distribution intensive de cette céréale et la gestion progressive de l'engraissement par gavage des oies. L'engraissement par gavage consiste à distribuer de manière individuelle à chaque oie, une quantité de maïs adaptée à son stade d'engraissement et à sa capacité physiologique plusieurs fois par jour pendant plusieurs jours. Le savoir-faire des gaveurs permet d'obtenir des animaux bien développés et présentant un état d'engraissement important.

La réputation de l'« Oie du Sud-Ouest » s'est aussi développée au travers des marchés au gras, source d'approvisionnement pour l'ensemble des particuliers et des conserveurs du Sud-Ouest.

Grâce à l'amélioration des techniques de conservation (appertisation) et à l'expansion des moyens de transport qui ont favorisé l'épanouissement des circuits de commercialisation régionaux, nationaux et internationaux, certaines maisons de négoce sont devenues les vitrines de la gastronomie du Sud-Ouest en commercialisant les produits de l'oie au niveau national et international.
Les marchés au gras installés courant XIX^{ème} siècle, continuent aujourd'hui leurs activités commerciales et touristiques. Véritable témoignage de ce patrimoine, les marchés au gras font partie de la culture du Sud-Ouest.

Dans son ouvrage « De confit en foie gras – Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest » (2009- Edition elkar –terres et gens) F.Duhart parle d'une « culture du gras attachée au Sud-Ouest » et consacre une partie de son ouvrage aux « Oies du Sud-Ouest ». Dans « Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles. » (Annales de l'Académie Polonaise des Sciences, vol. 18, 2016) C.Marache et P.Meyzie consacre un chapitre à « L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle : Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse».

De nombreux articles de presse ou reportages télévisuels, se font l'écho chaque saison de l'ouverture des marchés au gras ("Le marché au gras revient depuis près de 30 ans."Journal La Dépêche, 8 novembre 2023 – ou le site France Sud-Ouest – culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France - "Les marchés au gras.").
De même les foires locales comme « Thiv'Oie » à Thiviers ou « Fest'Oie » à Sarlat (dont la douzième édition s'est tenue les 2 et 3 mars 2024 – Journal Sud-Ouest du 03 mars 2024) contribuent également à entretenir et développer cette réputation.
En 2018, les AFAMES (association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux) a publié un livre de recettes entièrement consacrées à l'Oie du Sud-Ouest sous le titre « Il était une f'oie dans le Sud-Ouest » dans lequel l'oie est ainsi présentée : « *Créer des recettes qui mettent en avant l'Oie du Sud-Ouest, un des fleurons de la gastronomie de notre belle région, est un régal tant les possibilités sont variées ; foie, magret, cou, gésiers, manchons, cuisses, carcasse, tout se travaille avec un égal bonheur. ».*

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE 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 39 du règlement (UE) 2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur les marchés, 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

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

- le symbole IGP de l'Union européenne,
- la dénomination enregistrée « Oie du Sud-Ouest » pouvant être complétée des éléments suivants afin de préciser le type du produit commercialisé :
    - Pour l'oie entière : « entière avec foie », « entière sans foie » ou « éviscérée » placé après la dénomination enregistrée,
    - Pour les découpes et abats : le nom de la pièce de découpe ou de l'abat 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 oies élevées, gavées, abattues et découpées dans l'aire correspondante :

- elle est inscrite obligatoirement au-dessus ou au-dessous de la dénomination enregistrée « 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 oies élevées, gavées, abattues et découpées dans l'aire correspondante :

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

Seule la dénomination géographique 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

POINT A CONTROLER	VALEURS CIBLE	METHODE EVALUATION
Elevage	Localisation de l'élevage	Visuelle et Documentaire
	Accès à un parcours	Visuelle et Documentaire
Engraissement par gavage	Localisation de l'atelier d'engraissement	Visuelle et Documentaire
	Âge de mise en engraissement	Documentaire
	Durée minimum d'engraissement	Documentaire
	Engraissement au maïs	Visuelle et Documentaire
	Origine du maïs	Documentaire
Abattage	Localisation de l'atelier d'abattage	Visuelle et Documentaire
	Classement des carcasses	Visuelle, Documentaire et Mesure
Eviscération	Localisation de l'atelier d'éviscération	Visuelle et Documentaire
	Eviscération manuelle	Visuelle et Documentaire
	Classement manuel des foies gras	Visuelle et Documentaire
	Critères de classement des foies gras	Visuelle, Documentaire et Mesure
	Classement des abats	Visuelle et Documentaire
	Classement des carcasses	Visuelle, Documentaire et Mesure
Découpe	Localisation de l'atelier de découpe	Visuelle et Documentaire
	Découpe manuelle	Visuelle et Documentaire
	Classement des découpes	Visuelle et Documentaire