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

homologué par arrêté du 3 mars 2025, *JORF* n°0056 du 6 mars 2025

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2025-12

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

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

Composition :

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

1) NOM DU PRODUIT

« Oie d'Anjou »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

L'« Oie d'Anjou » est un oiseau de l'ordre des ansériformes et de l'espèce oie blanche du Rhin, mâle ou femelle.
Elle est élevée en plein air, en pacage sur des parcours herbeux et des cultures fourragères. Ce mode d'élevage permet à l'oie d'Anjou d'exprimer sa capacité naturelle à digérer la cellulose des végétaux en consommant des fourrages sur pieds et en limitant ainsi l'apport de matières protéiques extérieures.

Les oies d'Anjou sont commercialisées :

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

Les caractéristiques des produits finis sont les suivantes :

Présentation carcasse	Poids minimum	Surgélation possible
Prête à cuire (PAC)	2,7 kg	Oui
Effilée	3,1 kg	Non
Oie pleine	3,4 kg	Non

L'« Oie d'Anjou » présente une conformation de carcasse ronde avec du " coffre " (large) : niveau des filets au minimum à hauteur du bréchet.
La peau est souple. Une poche de graisse descend entre les pattes avec des dépôts de graisse sous cutanés au niveau des filets et de l'abdomen. Une noix de graisse ferme est présente sous l'aile.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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

Maine et Loire (49) : département dans son intégralité

Indre et Loire (37) :

Communes entières

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

Loire -Atlantique (44) :

Communes entières

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

Mayenne (53) :

Communes entières

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

Sarthe (72) :

Communes entières

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

Deux-Sèvres (79) :

Communes entières :

Argentonnay, Availles-Thouarsais, Boismé, Boussais, Bressuire, Brion-près-Thouet, Chiché, Coulonges-Thouarsais, Faye-l'Abbesse, Geay, Genneton, Glénay, Irais, La Petite-Boissière, Loretz-d'Argenton, Louzy, Luché-Thouarsais, Luzay, Marnes, Mauléon, Nueil-les-Aubiers, Pas-de-Jeu, Pierrefitte, Plaine-et-Vallées, Saint Maurice Étusson, Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-Aubin-du-Plain,Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Gemme, Sainte-Verge, Saint-Généroux, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Saint-Pierre-des-Échaubrognes, Saint-Varent, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes, Voulmentin.

Communes en partie

Airvault (ancien territoire de la commune d'Airvault)

Présentation géographique succincte de l'aire :

L'aire géographique de l'IGP « Oie d'Anjou » se positionne sur le bassin terminal de la Loire, centrée sur le département du Maine et Loire qu'elle couvre en totalité et se déployant en périphérie sur un certain nombre de communes des départements des Deux Sèvres, de l'Indre et Loire, de la Loire Atlantique, de la Mayenne et de la Sarthe.
Elle est drainée par un réseau dense de rivières affluents de la Loire avec la Mayenne au Nord, la Sarthe et le Loir à l'Est et le Thouet au Sud.

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

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

Identification des opérateurs :
Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « Oie d'Anjou » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation.
Les opérateurs tiennent à jour des documents permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante du produit et le respect de la méthode d'obtention de l'IGP.

Les enregistrements relatifs à la traçabilité sont les suivants :

Etape	**Information suivie**	**Document associé**	**Enregistrement relatif au suivi et au contrôle**
Elevage	Quantité d'oisons livrés Souche Coordonnées de l'éleveur Données journalières par lot (poids, mortalité, aliment, traitements)	Bon de livraison oisons Certificat d'origine Fiche d'élevage Bon de livraison aliment Ordonnance vétérinaire	N° de BL des oisons Certificat d'origine N° de lot Bon de livraison aliment N° d'ordonnance vétérinaire
Enlèvement	Quantité enlevée Coordonnées de l'éleveur, du transporteur et de l'abattoir	Bon d'enlèvement Fiche ICA (information sur la chaine alimentaire)	N° de lot Nombre annoncé à l'abattoir Poids vif moyen estimé à l'abattage Age d'abattage minimum
Réception abattoir	Quantité à abattre Coordonnées de l'éleveur, du transporteur et de l'abattoir	Bon d'enlèvement Ticket de pesée Lettre de voiture	N° de lot Nombre abattu Poids vif Durée de transport Nom de l'éleveur et numéro de bâtiment
Abattage	Quantité abattue Coordonnées de l'éleveur, du transporteur et de l'abattoir	Bon d'enlèvement Fiche identification des lots abattus	N° de lot Nombre abattu Poids abattu Nombre de déclassé par lot
Conditionnement des oies entières	Quantité conditionnée	Etiquette chariot (non conservée) Fiche d'identification des lots abattus	N° de lot Nombre d'oies conditionnées
Découpe	Quantité découpée	Fiche de suivi de production Fiche d'identification des lots abattus Document de transfert (en cas de transfert)	N° de lot d'origine N° de lot de fabrication Poids entrée Poids sortie
Surgélation	Quantité surgelée	Bon de livraison individuel Certificat de transfert Fiche de suivi de production	N° de lot d'origine N° de lot de fabrication Poids entrée Poids sortie

La durée de conservation des documents est de 24 mois.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Souche utilisée

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

5.2. Mode d'élevage

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

Les oies d'Anjou sont élevées en plein air et en pacage 92 jours minimum : elles ont accès au parcours au plus tard à 28 jours d'âge jusqu'à leur mise en finition à partir du 1er novembre. Sur le parcours, elles pâturent en consommant du fourrage sur pied.
Pendant toute la durée d'élevage, elles ont accès à la nourriture en continu dans un bâtiment paillé, aéré, toujours accessible en journée et sur le parcours en période de pacage.

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

5.3. Bâtiments et parcours

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

5.3.1 Bâtiments

Les oies disposent d'une surface de bâtiment permettant une densité maximale de 10 oies/m^2 jusqu'à 5 semaines puis 5 oies/m^2 à 6 semaines. L'effectif d'un lot d'oies par bâtiment est de 2500 oies maximum. Il ne peut y avoir que deux lots d'oies par site d'élevage.

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

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

Les oies ont accès aux points d'alimentation et d'abreuvement de l'aire d'exercice et du bâtiment :
- Mangeoires, 2 mètres minimum pour 100 oies
- Abreuvoirs, 2 mètres minimum pour 100 oies.

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

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

5.3.2 Parcours

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

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

5. 4 Alimentation

L'oie a la capacité à digérer la cellulose des végétaux. Des fourrages consommés sur pieds dès la sortie sur parcours à 28 jours jusqu'à la mise en finition sur l'aire d'exercice paillée complètent ainsi l'alimentation distribuée.
Durant toute la durée d'élevage, on distingue 4 phases d'alimentation durant lesquelles les oies ont à leur disposition l'alimentation à volonté :

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

La distribution de céréales en grains représente au minimum 20 kg par oie. Elles proviennent au moins à 90% de l'exploitation.
Des phases de transition entre aliments sont pratiquées afin d'introduire progressivement l'aliment suivant.
Les fourrages sont apportés par pâturage tournant dès 28 jours.

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

Du grit est apporté pour faciliter la digestion.

Caractéristiques de l'aliment composé :
Les différentes catégories de matières premières composant l'aliment sont :
- Grains de céréales et produits dérivés de céréales ;
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et palmiste qui sont exclus. Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées ;
- Graines de légumineuses et produits dérivés ;
- Tubercules et racines, et produits dérivés ;
- Autres graines et fruits et produits dérivés ;
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés ;

- Autres plantes, algues et produits dérivés ;
- Minéraux et produits dérivés
- (Sous) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bières inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal ;
- Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes ;
- Produits d'animaux terrestres et produits dérivés : les invertébrés uniquement.

5.5 Suivi de la croissance des oies

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

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

5.6 Caractéristiques des animaux vivants avant enlèvement

Le lot doit être constitué d'animaux engraissés, appréciés visuellement et par palpation avant leur enlèvement :
Une oie est engraissée quand physiquement sur pied, on peut observer une poche de graisse qui descend entre les pattes et une noix graisseuse sous l'aile. L'état d'engraissement est aussi observé lors des pesées hebdomadaires le mois précédant l'abattage.

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

Les conditions suivantes sont respectées :

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

5.8 Conditions d'abattage

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

L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage des oies sur la chaîne d'abattage.
La descente de température à cœur doit être progressive : une durée minimale de 3 heures doit être respectée.

5.9 Présentation des carcasses

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

5.10 Découpe

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

5.11 Surgélation

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

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

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

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1 Facteurs naturels

Climat

L'aire géographique se situe dans le bassin terminal de la Loire. L'influence de la Loire et des entrées maritimes associées repoussent la zone de transition entre climat océanique et climat océanique plus ou moins altéré aux limites est de l'Anjou.
L'importance de la pluviométrie et la clémence des températures, permettent non seulement la pousse de l'herbe rapidement au printemps, mais induisent également des conditions favorables pour une production végétale très diversifiée.

Réseau hydrologique

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

6.1.2 Facteurs humains

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

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

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

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

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

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

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

6.2. Spécificité du produit

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

L'alimentation de l'« Oie d'Anjou » est composé de 70 % de céréales et dérivés de céréales. Des céréales en grains sont distribuées en complément pour assurer l'engraissement et la conformité de la carcasse. En effet, l'« Oie d'Anjou » se caractérise par la conformation de sa carcasse avec un large coffre et une qualité d'engraissement spécifique :

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

6.3. Lien causal

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

- Les éleveurs mettent tout en œuvre pour accueillir les oisons dans les meilleures conditions. Ils savent que l'oison a besoin de repères dans son aire de vie et qu'il doit se familiariser rapidement avec la personne qui s'en occupe. Ainsi, l'accueil des oisons par l'éleveur est primordial, il est important de leur parler dès leur arrivée à l'élevage. La proximité entre l'éleveur et ses oies est aussi permise par une taille de cheptel limitée à deux lots de 2500 oies par exploitation.

- La mise à disposition du parcours précocement, et au plus tard à 28 jours, permet à l'oie de consommer très tôt de l'herbe et ainsi d'initier son comportement herbivore. Les fibres permettent une meilleure assimilation des éléments nutritifs à la fois de l'herbe mais aussi de l'aliment composé qui lui est attribué avant les céréales en grains introduites lorsqu'un poids moyen de 4,2 kg est atteint. Ces pratiques sont en lien avec le climat océanique, doux et humide qui facilite à la fois la sortie précoce des oisons sur les parcours herbeux et la pousse rapide de l'herbe en début de printemps.

- Une durée de pacage longue
  Le développement du "coffre", sa largeur, sont acquis durant la période de pacage où l'oie pâture du fourrage sur pied.
  Le pâturage des oies lié au savoir-faire fourrager de l'éleveur est déterminant dans l'obtention d'une bonne conformation, en préparant l'oie à consommer des quantités importantes durant la période de finition.

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

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

L'« Oie d'Anjou » fait désormais partie du patrimoine gastronomique de la région angevine comme en témoigne la revue Gastronomica en 2013 *« L'oie d'Anjou, un patrimoine gastronomique local ! Une fois abattue, l'oie est préparée à la main et demande trois fois plus de travail qu'un canard. Il faut compter environ 60 € pour une belle oie de 4,5 kilos, qui fera le bonheur de 8 à 10 convives. Et quel plaisir de remettre au menu de fin d'année ce noble volatile. Pascal Favre d'Anne, chef renommé à Angers, ne s'y est pas trompé. Il met à sa carte l'oie d'Anjou pour les Fêtes »*

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

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

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

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : (33) (0)1 44 97 17 17
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

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

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte :
- la dénomination enregistrée du produit « Oie d'Anjou »,
- le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Etape	**Principaux points à contrôler**	**Méthode d'évaluation**
élevage	Elevage dans l'aire géographique définie	Contrôle documentaire
élevage	Souches de type « Oie blanche du Rhin »	Contrôle documentaire
élevage	Elevé en plein air et en pacage	Contrôle visuel
élevage	Alimentation avec 70% minimum de céréales et dérivés de céréales durant la période d'engraissement. La distribution de céréales en grains représente au minimum 20 kg /oie.	Contrôle documentaire
élevage	Pesées	Contrôle documentaire
élevage	Caractéristiques des animaux vivants avant enlèvement	Contrôle visuel
abattage	Durée minimale d'élevage	Contrôle documentaire