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 « Confit d'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) 2026/1267 de la Commission du 4 juin 2026 concernant l'enregistrement de l'indication géographique « Confit d'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 la dénomination « Confit d'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 « Confit d'oie du Sud-Ouest » par publication au Journal officiel de l'Union européenne en date du 11 juin 2026, du règlement d'exécution (UE) 2026/1267 de la Commission du 4 juin 2026
Annule et remplace le cahier des charges de la dénomination « Confit d'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 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.)

Demande d'enregistrement en IGP de la dénomination « Confit d'Oie du Sud-Ouest » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 16 octobre 2024

1) DENOMINATION DU PRODUIT

« Confit d'oie du Sud-Ouest »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

L'indication géographique protégée « Confit d'oie du Sud-Ouest » s'applique respectivement aux confits d'ailes et/ou de cuisses d'« Oie du Sud-Ouest » IGP.

Le « Confit d'oie du Sud-Ouest » est obtenu par la cuisson dans la graisse d'oie exclusivement, de cuisses et/ou d'ailes (définies comme le manchon et le magret solidaires), préalablement salées au sel sec.
Le confisage repose sur une cuisson douce dans une marmite sans utilisation de pression ce qui permet à l'eau des pièces de viande de s'évaporer. La graisse de cuisson imprègne alors lentement la viande, sans la griller. Ainsi, le taux de jus de viande exsudé est inférieur à 8%.

Le confisage permet également de conserver leur forme initiale aux cuisses et aux ailes confites.

Les cuisses et ailes confites sont présentées conditionnées recouvertes de la graisse d'oie de confisage.

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

A l'ouverture, les conditionnements :
- ne contiennent pas plus de :
    - 8 % de gelée et de jus exsudé, en masse par rapport à la masse nette totale (pour les produits conditionnés en conserve),
    - 1 % d'esquilles d'os en masse par rapport à la masse nette totale
- les cuisses et les ailes sont entières avec la peau recouvrant les muscles,
- la couleur de la graisse varie du blanc au jaune, sans signe de rancidité.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Le « Confit d'oie du Sud-Ouest » est élaboré, conditionné et stabilisé thermiquement 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 « confit 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) LES ELEMENTS PROUVANT QUE LES PRODUITS SONT ORIGINAIRES DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4-1 Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'IGP « Confit 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 « Confit 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 « Confit 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 pièces de découpes d'« Oie du Sud-Ouest » IGP réceptionnés,
- La date de réception,
- La date et l'heure de mise en maturation,
- La date et l'heure de mise en cuisson,
- La date de surgélation/congélation,
- La date de conditionnement/étiquetage,
- Nombre et/ou poids des pièces de découpes d'« Oie du Sud-Ouest » IGP mises en œuvre,
- Nature et nombre de « Confit d'oie du Sud-Ouest » fabriqués,
- Nature et nombre de « Confit d'oie du Sud-Ouest » stockés,
- Nature et nombre de « Confit d'oie du Sud-Ouest » commercialisés.
- Nature et nombre de « Confit d'oie du Sud-Ouest » surgelés,
- Nature et nombre de « Confit d'oie du Sud-Ouest » surgelés stockés,
- Nature et nombre de « Confit d'oie du Sud-Ouest » surgelés et commercialisées.
- 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 de « Confit 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

Le « Confit d'oie du Sud-Ouest » est préparé à partir des seules découpes d'« Oie du Sud-Ouest » IGP suivantes : ailes et/ou cuisses. Ces pièces présentent un état d'engraissement qui résulte d'un mode d'élevage et d'alimentation des oies spécifique basé sur une conduite progressive de l'engraissement par gavage de ces palmipèdes. Les oies issues de cette finition traditionnelle présentent un état d'engraissement important, qui permet d'obtenir la quantité de graisse nécessaire au confisage des pièces de viandes.

Les cuisses sont définies comme l'ensemble des pièces de viandes, de peau et de graisse enveloppant le fémur, le tibia et le péroné. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.

Les ailes sont définies comme l'ensemble des pièces de viande, de peau et de graisse du manchon et de son magret solidaires. Les découpes doivent être pratiquées aux articulations.

Les cuisses et/ou ailes d' « Oie du Sud-Ouest » crues sont réceptionnées à l'état frais, congelé ou surgelé.

5-2 Salage

Les cuisses et/ou ailes sont salées au sel sec uniquement. Le saumurage est interdit comme méthode de

salage.
Le salage est réalisé après décongélation au froid positif des cuisses et/ou ailes le cas échéant.

5-3 Maturation

Les cuisses et/ou ailes ainsi salées sont maintenues au froid positif au minimum 12 heures.

5-4 Assaisonnement

Aucun arôme ni additif ne peut être utilisé.
Seul du poivre peut-être ajouté avant ou après cuisson.

5-5 Cuisson dans la graisse ou confisage

Les cuisses et/ou ailes sont cuites en marmite (ou autre dispositif équivalent) dans de la graisse d'oie, pendant 30 min minimum afin d'assurer une cuisson douce et homogène.
Les cuisses et/ou ailes ne doivent pas être saisies rapidement. La cuisson sous pression est interdite.
Seule la graisse issue de la fonte des produits d'oies destinées à la production sous IGP est autorisée.

5-6 Égouttage - Finition

Les cuisses et/ou ailes confites sont égouttées.
Les cuisses et/ou ailes confites sont soumises à l'opération de finition destinée à éliminer les sicots ou plumes restant sur la peau. Cette opération permet de réduire le nombre de sicots et de défauts de plumage à maximum 3 par pièce en moyenne par unité de vente consommateur.

5-7 Conditionnement

Les cuisses et/ou ailes confites sont conditionnées dans leur contenant final.
Elles doivent avoir conservées leur forme.
Un morceau supplémentaire non désossé, de même nature anatomique que la pièce de viande (cuisse ou aile), est admis pour respecter la masse égouttée de viande. Les os sans viande ne sont pas autorisés.

Le conditionnement dans l'aire géographique fait partie intégrante du process de fabrication des confits, ces produits nécessitent en effet un traitement de stabilisation après conditionnement (réfrigération, pasteurisation, stérilisation ou surgélation). Le confisage dans la graisse, associé à la teneur en lipide élevée (état d'engraissement important) des cuisses et des ailes d'« Oie du Sud-Ouest » les rendent sensibles à l'oxydation sous l'effet de l'air. Cette oxydation peut être à l'origine de rancissement qui modifie la qualité des confits.

Le conditionnement dans l'aire géographique permet le maintien de la qualité du « Confit d'oie du Sud-Ouest » et facilite sa traçabilité et son contrôle.

A l'exception des emballages souples, lors du conditionnement, un jutage est réalisé : les cuisses et/ou ailes confites sont recouvertes de graisse d'oie tempérée avant fermeture afin de protéger les confits de l'oxydation.
Dans ce cas, la graisse de cuisson est utilisée après filtration et élimination du jus exsudé, des esquilles d'os et autres fragments de viande.
Seule la graisse issue de la fonte des produits d'oies destinées à la production sous IGP est autorisée.

Les cuisses et/ou ailes confites conditionnées subissent l'un des traitements de stabilisation suivants : réfrigération, pasteurisation, stérilisation ou surgélation.

A l'ouverture, les conditionnements ne contiennent pas plus de :

- 8 % de gelée et de jus exsudé, en masse par rapport à la masse nette totale (pour les produits conditionnés en conserve),
- 1 % d'esquilles d'os en masse par rapport à la masse nette totale,
- les cuisses et les ailes sont entières avec la peau recouvrant les muscles,
- la couleur de la graisse varie du blanc au jaune, sans signe de rancidité.

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

Le lien à l'origine du « Confit d'oie du Sud-Ouest » est basé sur sa réputation, issue de la reconnaissance de la gastronomie de cette région du Sud-Ouest, dont il est un des emblèmes. Le « Confit d'oie du Sud-Ouest » est un pur produit de l'économie circulaire paysanne : «*L'oie se substituait au porc dans beaucoup de maisons et donnait, par sa chair et sa graisse, un gros appoint culinaire dans les fermes et les ménages urbains* » » - Vie à la Campagne du 14 avril 1929 « Race d'oies pour le foie, la chair et la graisse ». Le confit permet de conserver cette viande et devient un élément constitutif des réserves de viande. Il se distingue par la spécificité des pièces de viande utilisées et par les savoir-faire mise en œuvre pour leur préparation et leur cuisson, notamment: le confisage.

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.

b) 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.

L'introduction du maïs dans la région au cours du XVII^{ème} siècle a bouleversé l'élevage des animaux de basse-cour.

La paysannerie du Sud-Ouest depuis le Moyen-Age est marquée par la prédominance de petites exploitations et le recours au métayage. La présence de palmipèdes à engraisser dans la basse-cour est toutefois, dès cette époque, une caractéristique propre aux exploitations du Sud-Ouest.

L'élevage de palmipèdes est alors un moyen non négligeable d'assurer l'alimentation de l'agriculteur et de sa famille.

La production des oies s'accompagne, à partir du XVII^{ème} siècle, du développement dans les fermes du Sud-Ouest d'un mode de conservation spécifique des pièces de viandes d'oie cuites dans la graisse d'oie

: le confit. Les savoir-faire de confisage décrits au XVIII^{ème} sont toujours pratiqués. Le salage se fait exclusivement au sel sec et est suivi d'une période de maturation avant cuisson.

« *On coupe le tout en quatre quartiers, dont chacun fait une aile ou une cuisse. On les sale un peu, et on les laisse prendre sel pendant deux jours : on les fait cuire ensuite dans une chaudière avec la graisse même des oyes* » L'agronome, dictionnaire portatif du cultivateur, T2 1764 de P.A Alletz.

Une fois cuits, les morceaux sont égouttés, conditionnés et recouverts de graisse d'oie tempérée pour les protéger de l'oxydation. C'est l'opération dite de jutage.

« *Les membres de l'oie sont conservés dans des vases de grès recouverts d'une épaisse et blanche couche de graisse fournie par l'oiseau lui-même. C'est le confit*. » Le commerce des oies gasconnes de P.Joseph Lacoste – Le Figaro -1924

Le confit est un produit typique du Sud-Ouest.

Renée Valéri en 1977 dans son ouvrage « Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest », précise d'ailleurs que la *préparation existant dans le Sud-Ouest à laquelle on donne le nom de confit, c'est-à-dire une conserve faite de morceaux de viande mis dans leur propre graisse, n'a pas de parallèle en France* et qu'*Elle n'est pas non plus connue dans d'autres régions européennes*.

Il est intéressant de noter que dans le Sud-Ouest jusque récemment, la production pour la consommation familiale était aussi importante que celle destinée à la vente (cf. statistiques agricoles de 1968 : 3230 tonnes d'oies grasses sans foies étaient produites pour la consommation familiale contre 3415 tonnes pour la vente).

Le Sud-Ouest, est une fédération de bassins traditionnels réputés comme le Périgord, les Landes, le Gers, ou le Quercy, qui se distingue par des préparations spécifiques à base d'oies grasses.

Avec le développement des techniques de conservation et l'essor vers la fin du XIX^{ème} siècle de l'industrie métallurgique fondée sur la confection et le commerce de la boîte à conserve, le confit trouve de nouveaux marchés à l'extérieur du Sud-Ouest. Les professionnels de transformation des viandes en confit sont d'ailleurs dénommés « conserveurs ».

6.2 Spécificité du produit

La spécificité du « Confit d'oie du Sud-Ouest » réside dans le fort état d'engraissement de la viande d'« Oie du Sud-Ouest » qui résulte d'un mode d'élevage et d'alimentation spécifique basé sur une conduite progressive de l'engraissement par gavage de ces palmipèdes.

Les cuisses et les ailes d'« Oie du Sud-Ouest » issues de cette finition traditionnelle permettent d'obtenir la quantité de graisse nécessaire au confisage de ces pièces de viandes.

Le confisage repose sur une cuisson douce en marmite des ailes et des cuisses d'oie préalablement salées au sel sec. Cette cuisson nécessite une réelle maitrise et savoir-faire, elle est réalisée sans utilisation de pression permettant ainsi à l'eau de s'évaporer des pièces de viande. La graisse de cuisson imprègne alors lentement la viande, sans la griller. Le confisage permet également de conserver leur forme initiale aux cuisses et aux ailes confites.

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 des oies. Cet élevage permet d'obtenir des animaux bien développés et présentant un état d'engraissement important.

Cet état d'engraissement important permet ainsi le confisage et la conservation des viandes d'oie dans leur propre graisse.

« *Les carcasses d'oie du Sud-Ouest correctement engraissées, présentant une proportion quartier/graisse permettant de couvrir largement les premiers au moyen de la seconde lors de la cuisson, il ne fut jamais nécessaire d'adjoindre une autre graisse que celle fournie par les oiseaux eux-mêmes pour les confire parfaitement* » F.Duhart « De confit en foie gras » 2009

La réputation du « Confit d'oie du Sud-Ouest » s'est développée grâce à l'amélioration des techniques de conservation et à l'expansion des moyens de transport qui ont favorisé l'épanouissement des circuits de commercialisation régionaux, nationaux et internationaux.

Renée Valéri en 1977 dans son ouvrage « Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest », note que dans son « Traité des aliments de 1755 », Leméry décrit le confit tel qu'il est élaboré aujourd'hui et souligne qu'au XVIII^{ème} siècle le commerce des oies grasses et des viandes salées était important dans le Sud-Ouest ; quant au confit lui-même, elle indique qu'*au milieu du XVIII^{ème} siècle celui-ci était déjà devenu si commun qu'il faisait l'objet d'un commerce assez considérable et il était en train de devenir connu dans toute la France.*

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 explique que pour le confit : « À ces circuits commerciaux qui assurent la diffusion et la valorisation des cuisses d'oie du Sud-Ouest sur de vastes échelles s'ajoutent des réseaux privés et politiques. Ainsi, les cuisses d'oie font souvent l'objet de cadeaux. ».

Le lexique culinaire de Ferrandi - Flammarion. (2016) le présente comme un « Plat traditionnel du Sud-Ouest»

Au XIX^{ème} siècle la réputation du « Confit d'oie du Sud-Ouest » dépasse ledit Sud-Ouest et la France avec des exportations en Angleterre, en Belgique, en Hollande, en Prusse, dans les villes hanséatiques et même en Amérique du Nord comme le confirme J.De Brevans dans *Le pain et la viande*, éditeur J-B. Baillère et fils, Paris, 1892, « *Cette conserve remplace souvent le porc salé et le lard, il en fait une assez grande exportation en Angleterre, en Belgique, en Hollande, en Prusse et dans l'Amérique du Nord*. ».

Le « Confit d'oie du Sud-Ouest » est un plat qui peut prêt consommé simplement (réchauffé avec une garniture) : comme pour les frères Cornet, (2017) dans « Carrément à l'ouest ». Éditions Stock : « Confit d'Oie du Sud-Ouest accompagné de ses pommes de terre Natal finement rissolées dans la graisse de la même oie ».
C'est aussi un ingrédient de choix des plats régionaux comme la garbure qui est une potée dont la recette figure dans le livre « Les recettes incontournables de la cuisine familiale française » : « *la garbure étant un plat traditionnel du Béarn, nous vous conseillons d'utiliser des haricots tarbais et du confit d'oie du Sud-Ouest* ». Anthony Poujouanine et Isabelle Jervaise (2020) p16.

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 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 obligatoirement :

- le symbole IGP de l'Union européenne,
- la dénomination enregistrée « Confit d'oie du Sud-Ouest » complétée du nom de la/les pièce(s) anatomique(s) suivante(s) : « Cuisses », « Ailes », « Cuisses et ailes » ou « Ailes et cuisses ». La dénomination enregistrée et le nom des pièces anatomiques sont inscrits dans la même taille, police et style de caractères.

Il est admis l'utilisation d'une mention géographique complémentaire pour les confits d'oies élaborés à partir de cuisses et/ou ailes crues 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 « Confit 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 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 confits d'oie élaborés à partir de cuisses et/ou ailes crues 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 géographique (« Sud-Ouest ») éventuellement complétée des mentions géographiques complémentaires (« Gers », « Landes », « Périgord » ou « Quercy ») sont autorisées sur l'étiquetage. En dehors de références à l'origine nationale et du bloc adresse, toute mention 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

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	METHODE EVALUATION

Localisation de l'atelier de transformation	Visuelle et Documentaire
Origine des cuisses et/ou ailes crues d'« oie du Sud-Ouest »	Visuelle - Documentaire
Salage au sel sec	Visuelle et documentaire
Durée de maturation	Visuelle et documentaire
Cuisson en marmite (ou autre dispositif équivalent) ; cuisson sous pression interdite	Visuelle
Durée minimale de cuisson	Visuelle et documentaire
Critères qualité des confits (taux de jus exsudé, taux d'esquille, nombre de sicots maximum, forme des morceaux)	Visuelle, documentaire et analytique