Cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) »

Cette version du cahier des charges est applicable depuis l'entrée en vigueur du règlement (UE) n° 2015/816 de la Commission européenne du 22 mai 2015. Elle est associée à l'avis publié au JORF du 19 juin 2015. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée à l'arrêté du 27 mars 2012.

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 26-2015

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tel : (33) (0)1 73 30 38 00 Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association pour la promotion et la défense des produits de palmipèdes à foie gras du Sud-Ouest (PALSO)
Cité Mondiale
6 parvis des Chartrons
33000 Bordeaux
Tél : 05 56 48 80 35
Fax : 05 56 79 03 86

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.1 Viandes (et abats) frais (préparation à base de viandes)
Classe 1.2 Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc)

1) NOM DU PRODUIT

« Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Les seules espèces de canards autorisées, dans le cadre de ce dossier, sont les espèces Cairina Moschata (Canard de Barbarie) ou le croisement des espèces Cairina Moschata x Anas Plathyrinchos (male Barbarie x cane commune) dit canard mulard.

Seuls les canards mâles sont autorisés pour la production de produits IGP.

L'Indication Géographique Protégée concerne les produits suivants, issus de canards à foie gras définis ci-dessus :

2.1. Viandes et abats frais et préparations de viande :

2.1.1. Champ d'application

- Foie gras
- Magret
- Cuisse
- Aiguillette
- Cœurs
- Manchons
- Gésiers
- Canard entier (avec ou sans foie) et carcasse eviscérée

2.1.2. Modes de Présentation

Les viandes et abats frais cités ci-dessus, peuvent être vendus au consommateur et entre professionnels sous forme de découpe (Processus de tranchage permettant d'obtenir une portion du produit initial), à l'exception du canard entier (avec ou sans foie) et des carcasses éviscérées et :

- frais ;

ou

- congelés, surgelés. A l'exception des produits décongelés qui ne sont pas commercialisés auprès du consommateur final, mais uniquement cédés entre professionnels pour transformation.

Par ailleurs, le foie gras peut également être vendu au consommateur et entre professionnels, assaisonné, sans modification de la structure à cœur.

2.1.3. Description des produits de découpe (viandes et abats frais) destinés au consommateur final

Foie gras cru : foie de canards gavés de façon à produire l'hypertrophie cellulaire graisseuse du foie.

- Le foie gras cru doit présenter un poids minimum de 350 g.
- Il doit être souple et de couleur homogène et ne pas présenter de lésion.
- Les hématomes et tâches superficiels sont susceptibles d'être éliminés par parage.
- Il peut être éveiné.

Pour les foies gras crus assaisonnés, l'assaisonnement autorisé est : le sel, le sel nitrité, le sucre, les épices et plantes aromatiques, les eaux-de-vie, les vins de liqueur, les vins, les truffes (*Tuber melanosporum*), l'acide ascorbique ou ascorbate de sodium. L'assaisonnement est limité à 4 % de la masse de la préparation, dont maximum 2 g de saccharose par kg de préparation.

Magrets : on désigne sous le nom de magret de canard le muscle de la masse pectorale constituant le filet prélevé sur un canard engraissé par gavage en vue de la production de foie gras.

- Le magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette.
- Il doit être présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée le recouvrant.
- Le taux d'engraissement (graisse + peau/poids total) est compris entre 25 % et 45 %.
- Le poids minimum des magrets ou maigrets est fixé à 300 grammes.
- Les magrets sont complétement plumés et soigneusement parés. Le parage doit être régulier, en couronne, avec une faible proportion de gras visible, côté viande.

Aiguillettes : on désigne sous le nom d'aiguillettes la partie interne du muscle pectoral attaché à la carcasse.

- Elles ne présentent pas d'hématomes.
- Elles sont présentées entières.

Cuisses : 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.

- Elles ne doivent pas présenter d'hématome ni de griffure.
- Elles sont complètement plumées, et les sicots correctement éliminés.
- Les cuisses sont soigneusement parées.

Manchon : le manchon désigne la première phalange de l'aile.
Il est présenté correctement paré, sans fracture, esquille ou hématome.

Cœur : le cœur doit être présenté entier, sans coupure et débarrassé de l'aorte.

Gésier : deuxième poche digestive du canard constituée d'un muscle épais, comestible.
Il doit être correctement pelé intérieurement, dégraissé extérieurement et ne doit pas comporter de morceau d'œsophage.

Canard entier avec foie : canard entier abattu et plumé mais non éviscéré.
Il doit être complètement plumé, les sicots correctement éliminés, ne pas présenter de lésions (hématomes, griffures…).

Canard entier sans foie : canard entier abattu, plumé, non éviscéré, mais ayant subi l'ablation du foie.
Il doit être complètement plumé, les sicots correctement éliminés, ne pas présenter de lésions (hématomes, griffures…).

Carcasse éviscérée : canard entier abattu, plumé et entièrement éviscéré.
Elle doit être complètement plumée, les sicots correctement éliminés, ne pas présenter de lésions (hématomes, griffures…).

Le canard à foie gras du Sud-Ouest présente une peau et un gras de couleur blanc cassé à jaune.

2.2. Produits à base de viande

2.2.1. Champ d'application

- Foie gras entier
- Foie gras
- Bloc de foie gras (avec ou sans morceaux)
- Magret séché (ou séché et fumé)
- Confit (ailes, cuisses, magrets, manchons, gésiers)

2.2.2. Modes de présentation

Les produits à base de viande cités ci-dessus, peuvent être vendus au consommateur et entre professionnels sous forme de découpe (Processus de tranchage permettant d'obtenir une portion du produit initial) et :

- En conserves,
  ou
- En semi-conserves (ou mi-cuits),

ou

- Congelés, surgelés. A l'exception des produits décongelés qui ne sont pas commercialisés auprès du consommateur final, mais uniquement cédés entre professionnels pour transformation.

2.2.3. Description des produits à base de viande destinés au consommateur final

Les produits à base de viande ne peuvent être réalisés qu'à partir de produits bénéficiant de l'IGP, tels que définis dans le présent cahier des charges.

Foie gras entier et foie gras
On entend par :

- Foie gras entier : les préparations composées d'un foie gras entier ou d'un ou de plusieurs lobes de foie gras et d'un assaisonnement.

- Foie gras : les préparations composées de morceaux de lobes de foie gras (tout morceau de lobes de foie gras dont la masse, constatée dans le produit fini, est au moins égale à 20 g) agglomérés et d'un assaisonnement.

Bloc de foie Gras
On entend par bloc de foie gras les préparations composées de foie gras reconstitué et d'un assaisonnement plus adjonction éventuelle de foie gras.

Confits
On entend par confits les préparations issues de la cuisson de pièces de viande de canard à foie gras, salées au sel sec, dans de la graisse de canard. Les seules parties de l'animal pouvant être utilisées sont la cuisse, l'aile, le magret, le manchon, et le gésier, à l'exclusion de la carcasse, de la tête et du cou, du foie, des ailerons, des pattes...

Pour confits d'ailes et/ou de cuisses, la dénomination de vente doit comporter les mots Confit de Canard.
Pour les autres morceaux, la dénomination de vente prendra la forme « confit de « X » de canard », « X » étant le nom de la pièce anatomique contenue dans l'emballage.

Magrets séchés (ou séchés et fumés) :
Ils sont préparés à partir de magrets, traités en salaison au sel sec et séchés (ou séchés et fumés), auxquels ont été éventuellement ajoutés des ingrédients.

Les seuls ingrédients autorisés sont :
- le sel;
- le sel nitrité (E250);
- l'acide ascorbique (E300);
- l'ascorbate de sodium (E301);
- les ferments lactiques;
- les aromates (ou plantes aromatiques);
- le sucre;
- les condiments;
- les épices à l'exclusion des arômes et de tout autre additif.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production, de transformation, d'élaboration et de conditionnement du « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) » est constituée des départements suivants des régions françaises Aquitaine, Midi-Pyrénées et Limousin :

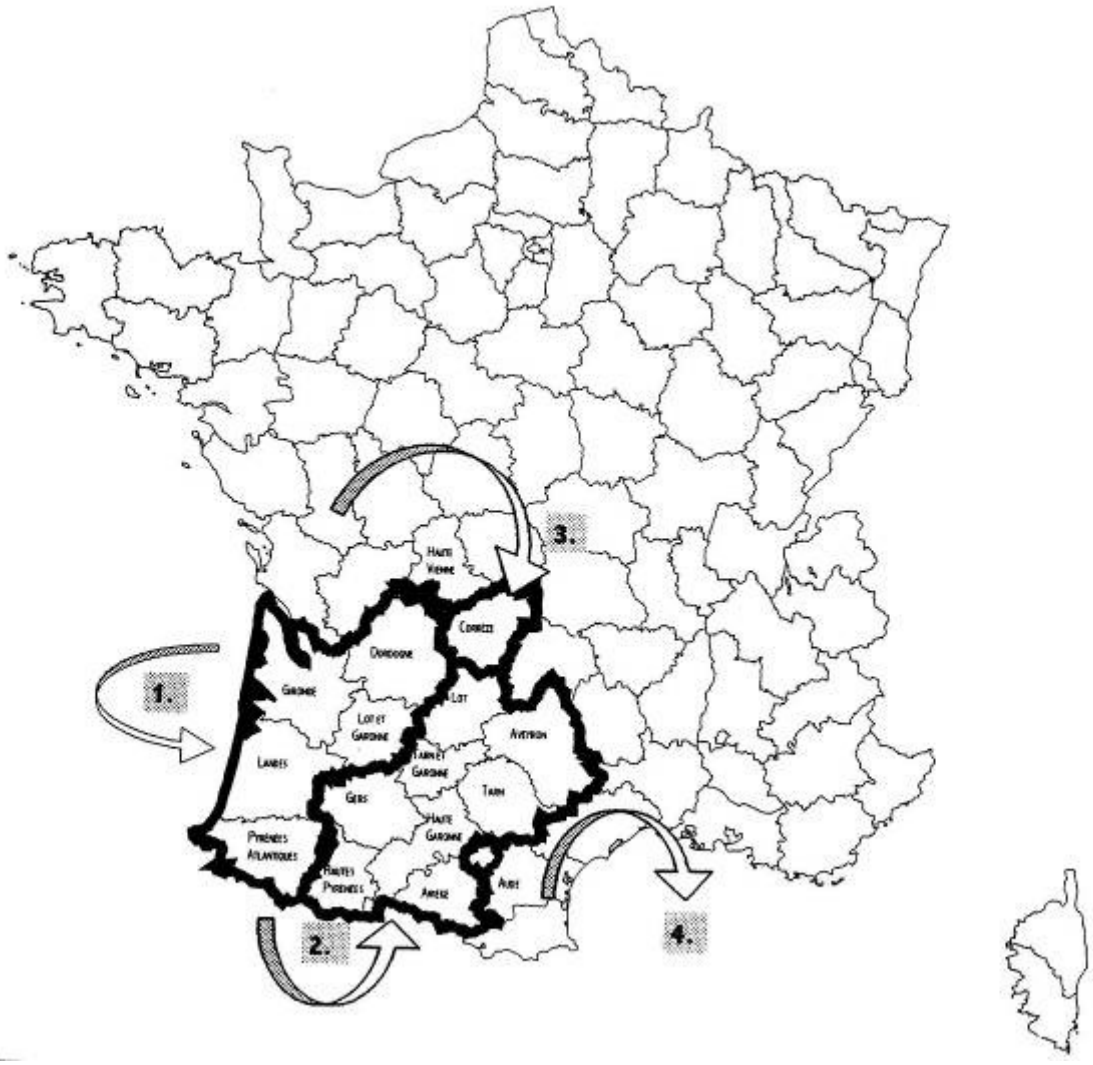
1. AQUITAINE : Dordogne, Gironde, Landes, Lot et Garonne et Pyrénées-Atlantiques.
2. MIDI-PYRÉNÉES : Aveyron, Ariège, Gers, Lot, Haute-Garonne, Hautes Pyrénées, Tarn et Tarn et Garonne.
3. LIMOUSIN : Corrèze, et les communes suivantes de la Haute Vienne (Bussière-Galant, Cars (Les), Chalard (Le), Chalus, Chapelle Montbrandeix (La), Coussac Bonneval, Dournazac, Flavignac, Glandon, Ladignac le Long, Lavignac, Maisonnais sur Tardoire, Marval, Pageas, Pensol, Saint Mathieu, Saint Yriex la Perche)
4. Communes suivantes de l'AUDE : Airoux, Baraigne, Belflou, Belpech, Brunels , Les), Cahuzac, Carlipa, Cassés (Les), Castelnaudary, Cenne Monestiés, Cumiès, Fajac la Relenque, Fendeille, Gourvieille, Issel, Labastide d'Anjou, Labécède Lauragais, Lafage, Lasbordes, Laurabuc, Louvière Lauragais (La), 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, Pomarède (La), Puginier, Ricaud, Saint Amans, Sainte Camelle, Saint martin Lalande, Saint Michel de Lanés, Saint Papoul, Saint Paulet, Saint Sernin, Salles sur l'Hers, Souilhanels, Souilhe, Soupex, Tréville, Verdun en Lauragais, Villautou, Villemagne, Villeneuve la Comptal, Villepinte, Villespy.

Le conditionnement dans l'aire géographique permet de maintenir les caractéristiques des produits.

Les abats et les viandes de canard sont des produits fragiles qui ont tendance à s'oxyder sous l'effet de l'air. Le conditionnement dans l'aire géographique réduit le temps entre l'élaboration et le conditionnement et constitue donc un moyen d'éviter l'altération de ces produits.

Pour les foies gras transformés et les produits confits, le conditionnement fait partie intégrante du process de fabrication, ces produits subissant un traitement thermique final de stabilisation après conditionnement.

Le conditionnement dans l'aire géographique permet enfin de faciliter la traçabilité et le contrôle des produits.



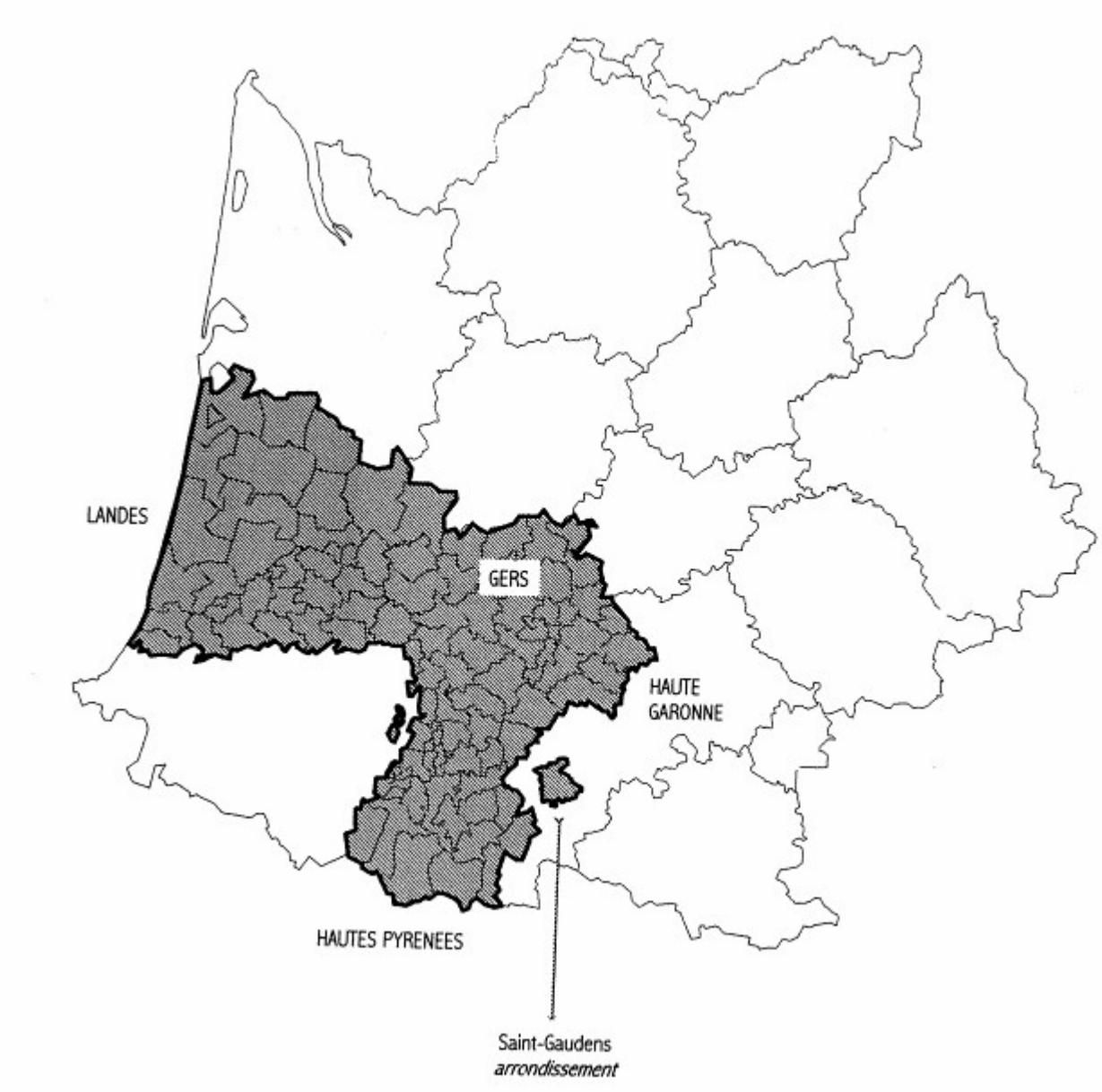
Dans cette aire géographique un certain nombre de bassin de production sont recensés conformément au chapitre 1.

1. Liste des termes désignant des bassins de production qui ont contribué à la réputation ancienne et actuelle du Sud Ouest comme en atteste les travaux de M. SERVENTI et de Mme Renée VALERI (chapitre 6 et notamment carte des marchés au gras traditionnels, Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)

La Chalosse – Composée des communes des Landes suivantes : AMOU, ARGELOS, ARSAGUE, AUBAGNAN, AUDIGNON, AURICE, BAIGTS, BANOS, BAS-MAUCO, BASSERCLES, BASTENNES, BERGOUEY, BEYRIES, BONNEGARDE, BRASSEMPOUY, CAGNOTTE, CASSEN, CASTAIGNOS-SOUSLENS, CASTELNAU-CHALOSSE, CASTELNER, CASTEL-SARRAZIN, CAUNA, CAUPENNE, CAZALIS, CLERMONT, COUDURES, DOAZIT, DONZACQ, DUMES, ESTIBEAUX, EYRES-MONCUBE, FARGUES, GAAS, GAMARDE-LES-BAINS, GARREY, GAUJACQ, GIBRET, GOOS, GOUSSE, HABAS, HAGETMAU, HAURIET, HINX, HORSARRIEU, LABASTIDE-CHALOSSE, LABATUT, LACRABE, LAHOSSE, LARBEY, LAUREDE, LOUER, LOURQUEN, MANT, MARPAPS, MAYLIS, MIMBASTE, MISSON, MOMUY, MONGET, MONSEGUR, MONTAUT, MONTFORT-EN-CHALOSSE, MONTGAILLARD, MONTSOUE, MORGANX, MOUSCARDES, MUGRON, NASSIET, NERBIS, NOUSSE, ONARD, OSSAGES, OZOURT, PEYRE, POMAREZ, POUDENX, POUILLON, POYANNE, POYARTIN, PRECHACQ-LES-BAINS, SAINT-AUBIN, SAINT-CRICQ-CHALOSSE, SAINTE-COLOMBE, SAINT-GEOURS-D'AURIBAT, SAINT-JEAN-DE-LIER, SAINT-SEVER, SARRAZIET, SERRES-GASTON, SERRESLOUS-ET-ARRIBANS, SORT-EN-CHALOSSE, TILH, TOULOUZETTE, VICQ-D'AURIBAT



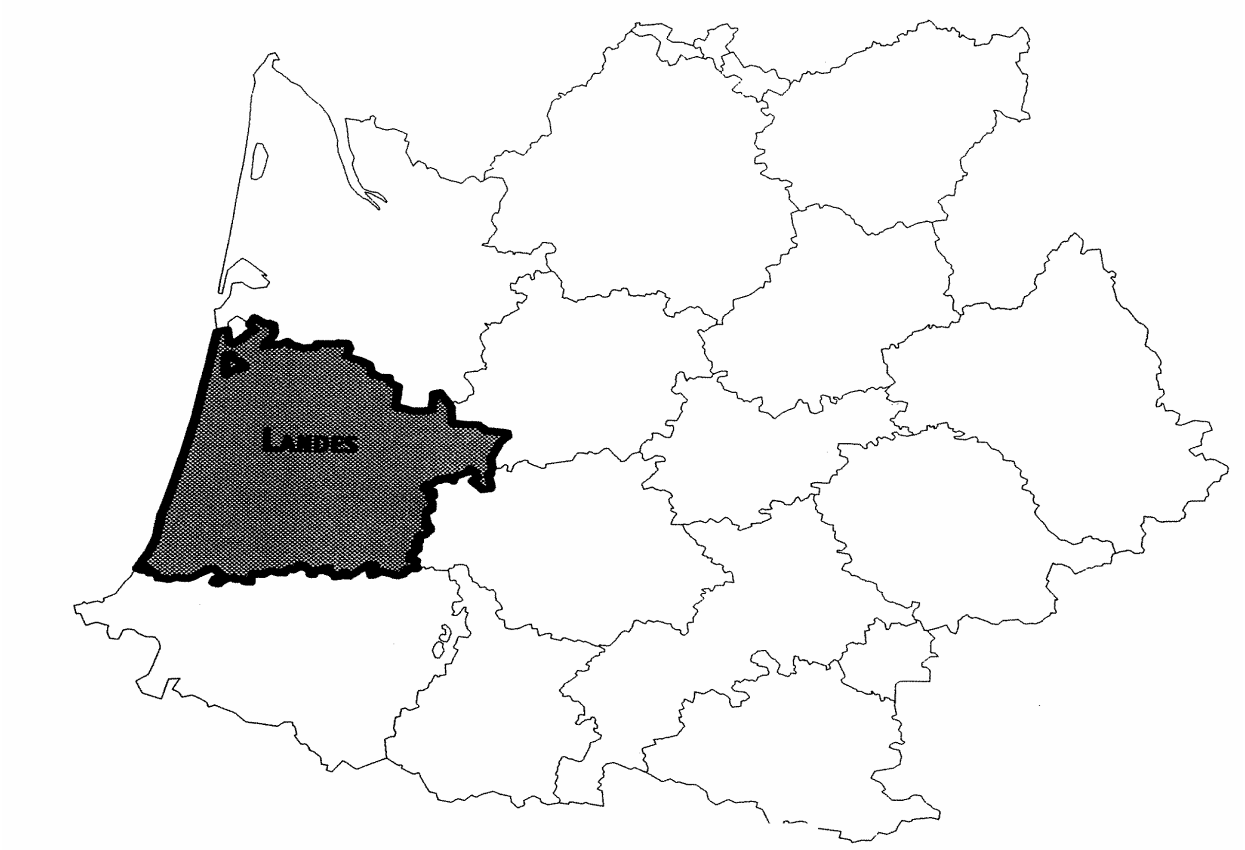
La Gascogne – comprenant les départements :
Du Gers, des Landes, des Hautes Pyrénées et les communes de l'arrondissement de Saint Gaudens (Haute Garonne) suivantes (ASPRET-SARRAT, ESTANCARBON, LABARTHE-INARD, LABARTHE-RIVIERE, LALOURET-LAFFITEAU, LANDORTHE, LARCAN, LESPITEAU, LODES, MIRAMONT-DE-COMMINGES, POINTIS-INARD, REGADES, RIEUCAZE, SAINT-GAUDENS, SAINT-IGNAN, SAINT-MARCET, SAUX-ET-POMAREDE, SAVARTHES, VALENTINE, VILLENEUVE-DE-RIVIERE)



Le Gers

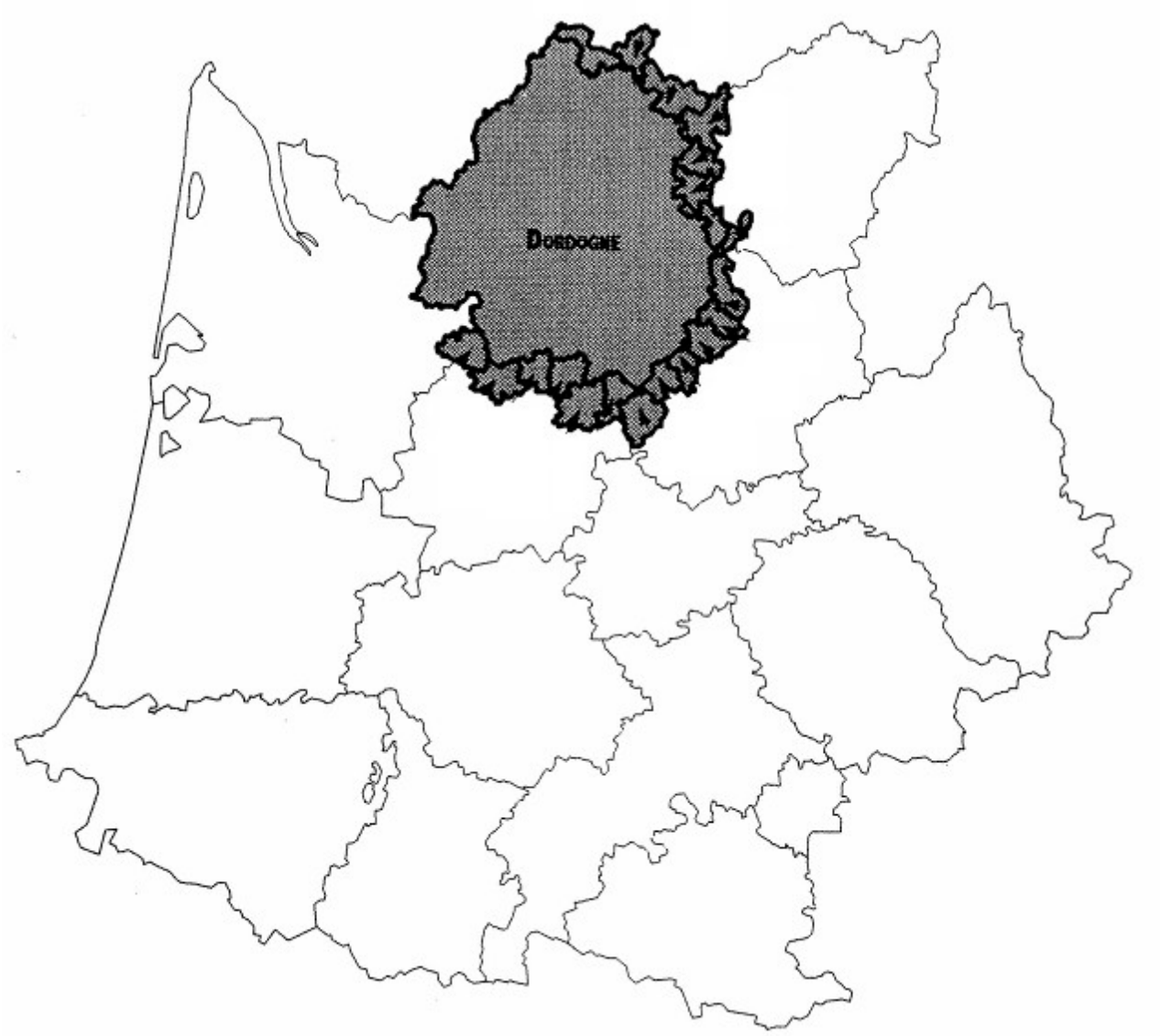


Les Landes

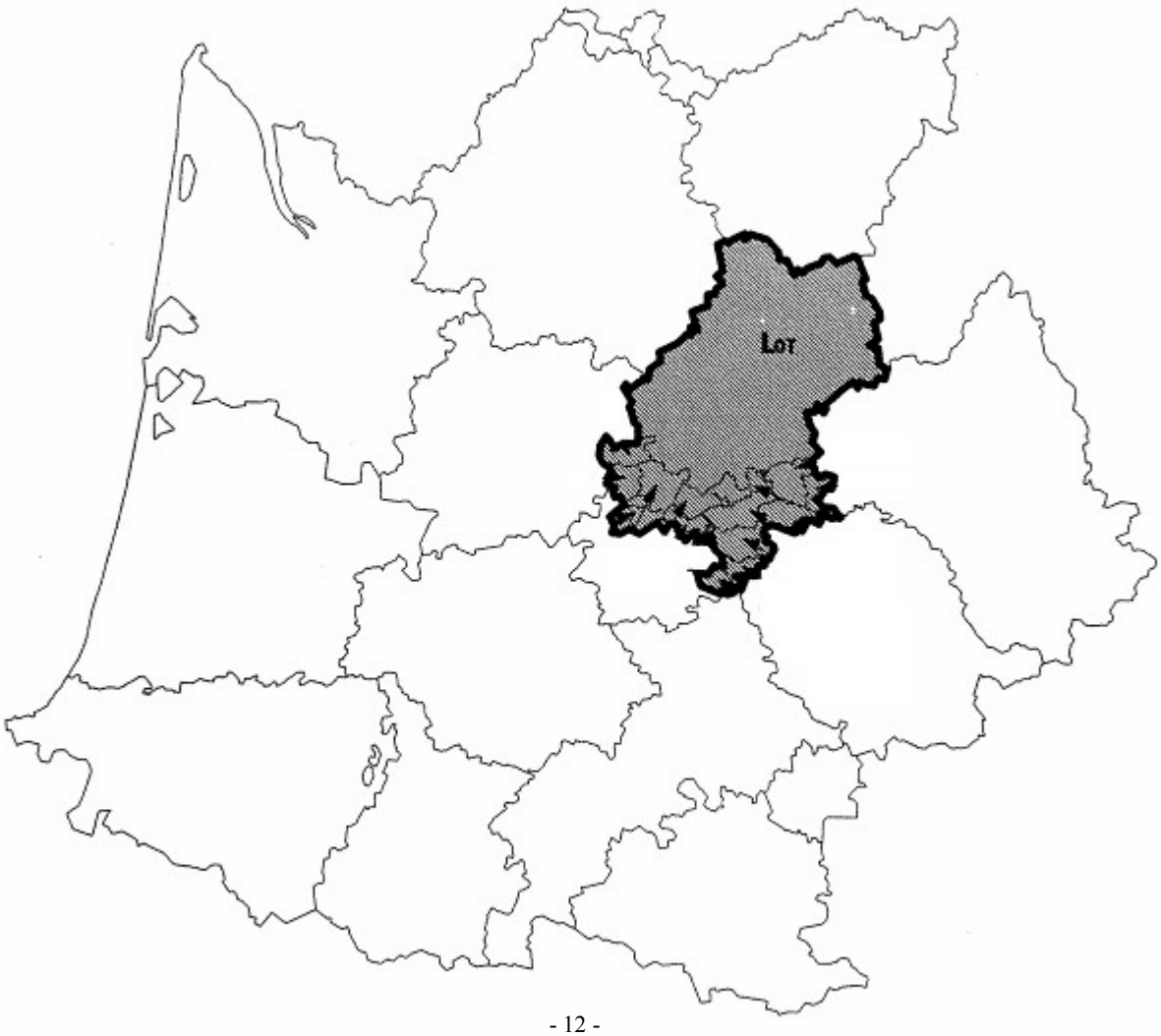


Le Périgord – comprenant le département de la Dordogne et les communes suivantes :

1. de la Haute Vienne (BUSSIERE-GALANT, LES CARS, LE CHALARD, CHALUS, LA CHAPELLE MONTBRANDEIX, COUSSAC BONNEVAL, DOURNAZAC, FLAVIGNAC, GLANDON, LADIGNAC LE LONG, LAVIGNAC, MAISONNAIS SUR TARDOIRE, MARVAL, PAGEAS, PENSOL, SAINT MATHIEU, SAINT YRIEX LA PERCHE),
2. de la Corrèze (ARNAC-POMPADOUR, AYEN, BENAYES, BEYSSAC, BEYSSENAC, BRIGNAC-LA-PLAINE, BRIVE-LA-GAILLARDE, CHABRIGNAC, CHARTRIER-FERRIERE, CHASTEAUX, CONCEZE, 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-RIVIERE, SAINT-CERNIN-DE-LARCHE, SAINT-CYPRIEN, SAINT-CYR-LA-ROCHE, SAINT-ELOY-LES-TUILERIES, SAINT-JULIEN-LE-VENDOMOIS, SAINT-MARTIN-SEPERT, SAINT-PANTALEON-DE-LARCHE, SAINT-PARDOUX-CORBIER, SAINT-ROBERT, SAINT-SOLVE, SAINT-SORNIN-LAVOLPS, SEGONZAC, SEGUR-LE-CHATEAU, VARS-SUR-ROSEIX, VIGNOLS, VOUTEZAC, YSSANDON),
3. du Lot (ANGLARS-NOZAC, ARQUES (LES), CALES, CASSAGNES, CAZALS, DEGAGNAC, DURAVEL, FAJOLES, FLORESSAS, FRAYSSINET-LE-GELAT, GIGNAC, GINDOU, GOUJOUNAC, GOURDON, GREZELS, LACAPELLE-CABANAC, LACAVE, LACHAPELLE-AUZAC, LAGARDELLE, LAMOTHE-FENELON, LANZAC, LAVERCANTIERE, LEOBARD, LOUPIAC, MARMINIAC, MASCLAT, MAUROUX, MEYRONNE, MILHAC, MONTCABRIER, MONTCLERA, NADAILLAC-DE-ROUGE, PAYRAC, PAYRIGNAC, PESCADOIRES, PINSAC, POMAREDE, PRAYSSAC, PUY-L'EVEQUE, RAMPOUX, REILHAGUET, ROC (LE), ROUFFILHAC, SAINT-CAPRAIS, SAINT-CIRQ-MADELON, SAINT-CIRQ-SOUILLAGUET, SAINT-CLAIR, SAINT-MARTIN-LE-REDON, SAINT-PROJET, SAINT-SOZY, SALVIAC, SERIGNAC, SOTURAC, SOUILLAC, THEDIRAC, TOUZAC, VIGAN (LE), VIRE-SUR-LOT, MAYRAC)
4. et du Lot et Garonne (AGNAC, ALLEMANS-DU-DROPT, ARMILLAC, AURIAC-SUR-DROPT, BALEYSSAGUES, BLANQUEFORT-SUR-BRIOLANCE, BOURGOUGNAGUE, BOURNEL, CAHUZAC, CASTILLONNES, CAVARC, CONDEZAYGUES, CUZORN, DEVILLAC, DOUDRAC, DOUZAINS, DURAS, ESCLOTTES, FERRENSAC, FUMEL, GAVAUDUN, LACAPELLE-BIRON, LACAUSSADE, LALANDUSSE, LAPERCHE, LAUSSOU, LAUZUN, LAVERGNE, LOUBES-BERNAC, LOUGRATTE, MAZIERES-NARESSE, MIRAMONT-DE-GUYENNE, MONFLANQUIN, MONSEGUR, MONSEMPRON-LIBOS, MONTAGNAC-SUR-LEDE, MONTAURIOL, MONTAUT, MONTIGNAC-DE-LAUZUN, MOUSTIER, PARDAILLAN, PARRANQUET, PAULHIAC, PEYRIERE, PUYSSERAMPION, RAYET, RIVES, ROUMAGNE, SAINT-ASTIER, SAINT-AUBIN, SAINT-COLOMB-DE-LAUZUN, SAINTE-COLOMBE-DE-DURAS, SAINT-ETIENNE-DE-VILLEREAL, SAINT-EUTROPE-


DORDOGNE

Le Quercy – Composé du département du Lot des communes suivantes du Tarn et Garonne : ALBIAS, AUTY, BELVEZE, BIOULE, BOUDOU, BOULOC, BOURG-DE-VISA, BRASSAC, BRUNIQUEL, CASTANET, CAUSSADE, CAYLUS, CAYRAC, CAYRIECH, CAZALS, CAZES-MONDENARD, CORBARIEU, DURFORT-LACAPELETTE, ESPINAS, FAUROUX, FENEYROLS, GENEBRIERES, GINALS, HONOR-DE-COS (L'), LABARTHE, LABASTIDE-DE-PENNE, LACAPELLE-LIVRON, LACOUR, LAFRANCAISE, LAGUEPIE, LAMOTHE-CAPDEVILLE, LAPENCHE, LAUZERTE, LAVAURETTE, LEOJAC, LIZAC, LOZE, MALAUSE, MIRABEL, MIRAMONT-DE-QUERCY, MOISSAC, MOLIERES, MONCLAR-DE-QUERCY, MONTAGUDET, MONTAIGU-DE-QUERCY, MONTALZAT, MONTASTRUC, MONTAUBAN, MONTBARLA, MONTEILS, MONTESQUIEU, MONTFERMIER, MONTPEZAT-DE-QUERCY, MONTRICOUX, MOUILLAC, NEGREPELISSE, PARISOT, PIQUECOS, PUYCORNET, PUYGAILLARD-DE-QUERCY, PUYLAGARDE, PUYLAROQUE, REALVILLE, REYNIES, ROQUECOR, SAINT-AMANS-DE-PELLAGAL, SAINT-AMANS-DU-PECH, SAINT-ANTONIN-NOBLE-VAL, SAINT-BEAUZEIL, SAINT-CIRQ, SAINTE-JULIETTE, SAINT-ETIENNE-DE-TULMONT, SAINT-GEORGES, SAINT-NAUPHARY, SAINT-NAZAIRE-DE-VALENTANE, SAINT-PAUL-D'ESPIS, SAINT-PROJET, SAINT-VINCENT, SAINT-VINCENT-LESPINASSE, SALVETAT-BELMONTET (LA), SAUVETERRE, SEPTFONDS, TOUFFAILLES, TREJOULS, VAISSAC, VALEILLES, VAREN, VARENNES, VAZERAC, VERFEIL, VERLHAC-TESCOU, VILLEBRUMIER, VILLEMADE.



4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

- Identification et traçabilité

L'origine est garantie par l'identification et la traçabilité des animaux et des produits à chacune des étapes de production.

Tous les opérateurs doivent définir, en fonction de leurs process, leurs équipements et leur niveau de maîtrise, leurs propres moyens d'identification et de traçabilité permettant la maîtrise et le contrôle de l'origine des produits.

Chaque opérateur doit tenir un bilan de comptabilité matière totale du site (produits IGP et non IGP).

Les tableaux suivants présentent le système mis en place par le PALSO permettant de prouver que les produits bénéficiant de l'IGP proviennent bien de canards gras élevés, gavés, découpés, transformés et conditionnés dans l'aire géographique ou dans l'une des régions incluses dans l'aire géographique, énoncées dans le chapitre 1 et définies dans le chapitre 3 Délimitation de l'aire géographique.

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.

Tout document d'enregistrement (informatique ou papier) doit porter la mention IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) », en toute lettre.

Le tableau récapitulatif suivant présente la nature et les informations devant figurer sur ces documents à chaque étape :

ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI ou VALEURS CIBLES Identification et traçabilité	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
ACCOUVAGE	Le couvoir tient une comptabilité matière attestant à tout instant : • de l'origine des lots (souches mâles et femelles, sélectionneur) • du nombre d'œufs placés en incubation • du nombre de canetons obtenus • du nombre de mâles sélectionnés • de la date d'éclosion	Comptabilité matière Couvoir
Lots de canetons livrés éleveur	Lors de la livraison des canetons à l'éleveur, le couvoir établit un certificat d'origine contenant : • Coordonnées du couvoir • Coordonnées de l'éleveur	Certificat d'origine

TRACABILITE : parquet – lot de canetons livrés éleveur	• la date de livraison • la date de l'éclosion • la souche ou le croisement de souche • le nombre total de canetons livrés Pour chaque parquet de reproducteurs retrouver les : • Lots de canetons issus et leur identification • Performances éclosion Pour chaque lot de canetons retrouver : • Les parquets et leur identification • Couvoir • Éleveur destinataire • croisement • Écart d'âge des femelles	
ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI ou VALEURS CIBLES Identification et traçabilité	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
ELEVAGE DES PRÊTS-A-GAVER		
Mise en place de la bande canetons livrés éleveur	Lors de la mise en place des canetons, l'éleveur reçoit du couvoir le certificat d'origine établi par le couvoir permettant l'identification de la bande de canetons livrés éleveur Une bande peut être répartie dans plusieurs bâtiments. Chaque bâtiment correspond à un lot.	Certificat d'origine
Élevage : suivi des lots canetons livrés éleveur	1. Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage 2. Dans le cadre de changement d'exploitation, dans la phase d'élevage, l'éleveur de la deuxième exploitation reçoit de l'éleveur précédent le certificat d'origine établi par le couvoir, il renseigne la fiche d'élevage et enregistre les informations relatives à l'identification de la bande de canetons livrés éleveur et celles relatives à l'élevage.	Fiche d'élevage Certificat d'origine Fiche d'élevage
Enlèvement pour mise en gavage : identification des PAG	Lors de l'enlèvement des canards prêts à gaver, l'éleveur établit un bon d'enlèvement pour mise en gavage contenant : • coordonnées de l'éleveur • coordonnées du gaveur • date d'enlèvement • nombre de canards enlevés pour mise en gavage	Bon d'enlèvement pour mise en gavage

TRACABILITE : lots canetons – lots PAG Comptabilité matière	• identification de la bande canetons livrés éleveur • âge des PAG Pas de mélange de lots de PAG : IGP et non IGP Pour chaque bande de canetons livré éleveur retrouver les lots de PAG issus et leur identification. Pour chaque lot PAG retrouver la bande de canetons livrée éleveur et son identification. Contrôle cohérence comptabilité matière : nombre canetons IGP entrés ≥ nombre PAG IGP sortis	Bon de livraison et bon d'enlèvement Factures fournisseurs et factures clients
ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI ou VALEURS CIBLES Identification et traçabilité	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
GAVAGE Mise en gavage : identification lot gavage	Lors de la mise en gavage, le gaveur dispose du bon d'enlèvement de canards pour mise en gavage établi par l'éleveur et permettant l'identification des lots PAG.	Bon d'enlèvement pour mise en gavage
Suivi du lot gavage : Conduite sanitaire	Sont enregistrées sur la fiche de gavage : mortalité, alimentation, nombre de repas, date de nettoyage et désinfection.	Fiche de gavage
Sortie gavage : identification lots canards gavés	Lors de l'enlèvement des canards gavés à destination de l'abattoir, le gaveur établit un bon d'enlèvement pour abattage contenant entre autres les informations suivantes : • identification des lots PAG • Coordonnées gaveur • coordonnées abattoir • date d'enlèvement par abattage • nombre de canards enlevés • date de mise en gavage • date du dernier gavage • nombre de repas	Bon d'enlèvement ou de réception de palmipèdes gras
TRACABILITE : lots canards gavés – lots PAG	Pour chaque lot canards gavés retrouver les lots PAG et leur identification Pour chaque lot de PAG retrouver les lots de canards gavés et leur identification	Bon de réception et bon d'enlèvement

Comptabilité matière Alimentation en gavage Maïs origine Sud-Ouest	Pas de mélange de lots gavés : IGP et non IGP Contrôle cohérence compta matière : nombre PAG IGP entrés ≥ nombre canards gavés IGP sortis Origine et traçabilité du maïs.	Factures fournisseurs et factures clients Justificatifs d'achats Registre de fabrication (Fabrication industrielle) Fiche de gavage, justificatif surface de maïs dans le cas de fabrication à la ferme.
ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI ou VALEURS CIBLES Identification et traçabilité	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
ABATTAGE		
Réception des canards vivants	Les lots de canards vivants sont accompagnés du bon d'enlèvement pour abattage établi par le gaveur et permettant l'identification lots de canards gavés	Bon d'enlèvement pour abattage
Identification des lots abattage (chaîne + ressuage) = lots de canards entiers.	L'abattoir établit une fiche d'accompagnement du lot comprenant à l'issu de l'abattage : • Série entière du lot de canards gavés livrés • Heure et date d'abattage (ou autre moyen équivalent) • nombre de canards entiers abattus. Chaque lot de canard est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage.	Fiche d'accompagnement des lots en abattage
Cession carcasses vers ateliers éviscération/découpe différent de l'abattoir	En cas de cession des canards abattus à un atelier d'éviscération-découpe extérieur, le lot de canard est accompagné d'un document comprenant les informations suivantes : • identification lot canards entiers • coordonnées de l'abattoir • nombre de canards entiers abattus cédés.	Document d'accompagnement de canards abattus
TRACABILITE : lots canards gavés/livrés – lots canards entiers	Pour chaque lot de canards entiers retrouver le lot canards gavés/livrés et son identification Pour chaque lot canards gavés/livrés retrouver le lot canards entiers et son identification	Bon de réception et bon d'accompagnement canards abattus Factures fournisseurs et factures clients

Comptabilité matière	Contrôle cohérence comptabilité matière : nombre canards gavés/livrés IGP entrés ≥ nombre canards entiers IGP sortis	
ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI ou VALEURS CIBLES Identification et traçabilité	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
EVISCERATION - DECOUPE Éviscération – classement : identification séance éviscération	Les résultats du classement et de la pesée sont enregistrés sur une fiche de classement contenant les informations suivantes : • Maximum une journée • Identification des lots canards entiers • date d'éviscération (ou autre moyen équivalent) • quantité et/ou poids des foies par catégorie • nombre et/ou poids des carcasses éviscérés.	Fiche de classement à l'issue de l'éviscération
TRACABILITE : lots canards entiers – séance éviscération - Identification lots foies classés	- Pour chaque séance d'éviscération retrouver les lots canards entiers et leur identification - Pour chaque lot canards entiers retrouver les séances d'éviscération et leur identification • Identification des séances d'éviscération • Poids des foies classés Pas de mélange de lots foies classés : IGP et non IGP	Fiche de classement Bon de réception et fiche de classement
TRACABILITE : lots foies classés - séances éviscération	- Pour chaque séance éviscération retrouver les lots de foies classés et leur identification - Pour chaque lot de foies classés retrouver les séances d'éviscération et leur identification	Factures fournisseurs et factures clients
Comptabilité matière	Contrôle cohérence comptabilité matière : nombre de canards entiers IGP entrés doit être ≥ équivalent foies classés IGP	
ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI ou VALEURS CIBLES Identification et traçabilité	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
DECOUPE (suite) Identification des lots découpe Découpe des carcasses éviscérées	Les carcasses éviscérées sont découpées en prenant toutes les précautions pour qu'il n'y ait pas de mélange entre viandes IGP et viandes non IGP.	Fiche découpe

	La découpe donne lieu à la tenue d'une comptabilité matière contenant : • Séance découpe : maximum une journée • identification de la séance de découpe • date de découpe (ou autre moyen équivalent) • référence des lots de canards d'origine • poids et/ou nombre total de carcasses éviscérées découpées • nombre et/ou poids de pièces de viandes découpées et classées	Comptabilité matière découpe
TRACABILITE : lots découpe – lots carcasses	Pour chaque lot découpe retrouver les lots canards entiers et leur identification - Pour chaque lot de canards entiers retrouver les lots découpe et leur identification	Bon de réception et fiche de découpe Factures fournisseurs et factures clients
Comptabilité matière	Contrôle cohérence comptabilité matière : nombre canards entiers IGP entrées ≥ équivalent pièces découpes IGP classées	
Conditionnement et identification des produits	Les informations indiquées sur le conditionnement permettent de retrouver la séance d'éviscération (foie) ou le lot découpe (viande).	Fiche de stock produits frais – produits congelés ou produits surgelés
Stockage des produits frais et congelés/surgelés : identification des lots stock (froid positif ou négatif)	Les produits sont stockés dans des lieux clairement identifiés où il ne peut y avoir de mélange entre viande IGP et non IGP. Les produits sont identifiés par une fiche de stock contenant : • Identification des lots de foies classés • Identification des lots de découpe.	
Livraison de produits frais, congelés ou surgelés à un atelier de transformation	Les matières premières (foies gras, pièces de découpe) sont accompagnées d'un bon de livraison contenant les informations suivantes : • la date de découpe ou d'éviscération • la DLUO (si congelé ou surgelé) • la date de livraison • la nature, le poids et la quantité de foies ou de produits de découpe livrés. • Coordonnées atelier de transformation • Identification des lots de foies classés • Identification des lots de découpe	Bon de livraison pour la transformation

ETAPES	ELEMENTS DE SUIVI ou VALEURS CIBLES Identification et traçabilité	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
TRANSFORMATION		
Réception et contrôle des matières premières : identification lots matières premières	Les matières premières sont accompagnées du bon de livraison contenant entre autres les informations suivantes : • identification des produits conditionnés • Identification des séances éviscération pour foie • Identification des lots découpe pour viande • Coordonnées atelier de transformation	Bon de livraison pour la transformation
TRACABILITE : lot matières premières – lots découpe et/ou lots foies classés et/ ou lot produits conditionnés	Pas de mélange de lots matières 1ères : IGP et non IGP Pour chaque lot Matières 1ères retrouver les lots de découpe et/ou les lots foies classés et/ou lot produits conditionnés et leur identification - Pour chaque lot de découpe et chaque lot foies classés et chaque lot de produits conditionnés retrouver les lots Matière 1ères et leur identification	Fiche de fabrication
Identification lots fabrication	La fabrication est réalisée par lots de fabrication clairement identifiés. Pas de mélange entre lots de fabrication IGP et non IGP Chaque lot de fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche de fabrication contenant entre autre : • date de fabrication • identification des lots de matières premières • nature, poids et/ou nombre de matière première utilisée • nature, poids et/ou nombre de produits finis obtenus	Comptabilité matière de déconditionnement / reconditionnement
TRACABILITE : produits conditionnés	Pour chaque lot de produits conditionnés retrouver le lot de fabrication et la date de conditionnement L'opération de déconditionnement / reconditionnement donne lieu à l'enregistrement d'une comptabilité matière.	
TRACABILITE : lot fabrication - lot matières premières	Pour chaque lot Matières 1ères retrouver les lots de fabrication et leur identification - Pour chaque lot Fabrication retrouver les lots Matière 1ères et leur identification	

Identification des produits finis en stock et livrés étiquetés	Identification lot de fabrication Pas de mélange de produits finis en stock ou livrés étiquetés : - IGP et non IGP	Fiche de stock
TRACABILITE : lot Fabrication ⇦⇨ produits finis (stock ou livrés étiquetés)	- Pour chaque lot de fabrication retrouver les produits finis et leur identification - Pour chaque produit fini retrouver le lot de fabrication et son identification	Bon de réception et fiche de fabrication Factures fournisseurs et factures clients
Comptabilité matière	Contrôle cohérence comptabilité matière : quantité et/ou nombre matières 1ères IGP entrées ≥ quantité et/ou nombre produits finis IGP + quantités et/ou nombre produits IGP en stocks Chaque opérateur doit tenir une comptabilité matière sortie de ses produits.	Comptabilité matière sortie

5) <u>DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION</u>

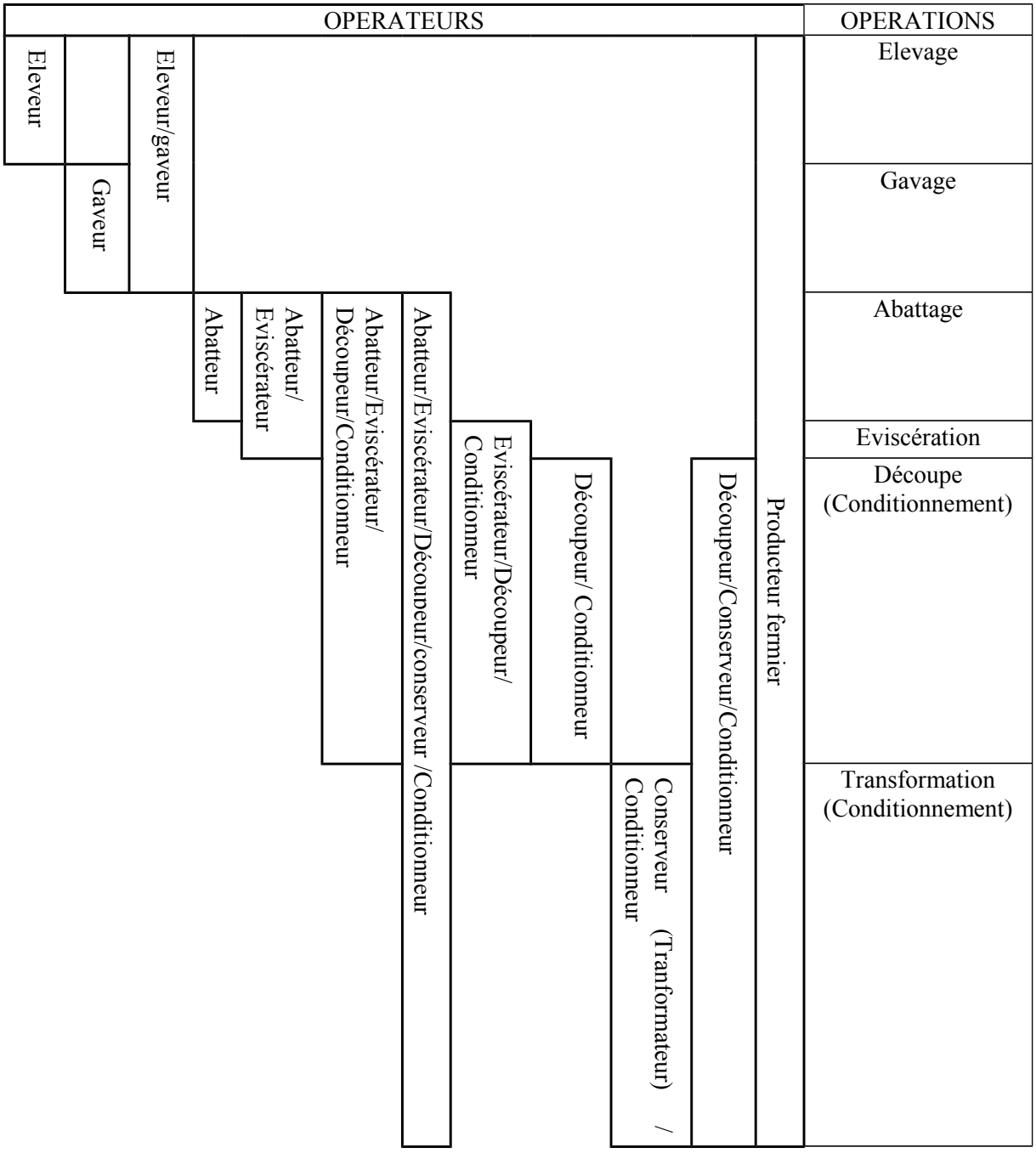
Pour obtenir les produits visés dans ce cahier des charges, la production, la transformation et le conditionnement des produits de canards à foie gras du Sud-Ouest doivent avoir lieu dans l'aire géographique et sont réalisés selon les étapes décrites ci-après.

Toutefois, afin de pouvoir bénéficier sur l'étiquetage d'une référence à une zone géographique plus restreinte et contenue dans l'aire géographique, les produits devront être issus de canards, élevés, gavés, découpés, transformés et conditionnés dans la zone géographique concernée. Cette zone géographique pourra être soit la Chalosse, soit la Gascogne, soit le Gers, soit les Landes, soit le Périgord, soit le Quercy.

Les délimitations géographiques de ces zones sont définies au chapitre 3.

Tout non respect (dûment constaté par les autorités compétentes ou les organismes de contrôles) de la législation alimentaire, au sens de l'article 3 du règlement 178/2002, entrainera de fait la non habilitation et/ou la suspension d'habilitation de l'opérateur pour produire et commercialiser des produits conformes au cahier des charges de l'IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) ».

Schéma des étapes de fabrications et des opérateurs



5.1. Accouvage

Les canards sont des canards mâles, des espèces Cairina moschata dit canard de Barbarie ou de croisement des espèces Cairina moschata × Anas Platyrhinchos (mâle Barbarie × cane commune) dit canard mulard.
Les parentaux utilisés pour les croisements doivent être sélectionnés selon le référentiel établi par le SYSAAF.
Une bande de canetons est définie comme un ensemble de canetons provenant d'un même couvoir (cf. Définitions) et issus du croisement entre des femelles de même souche, et des mâles de même souche.
Les canetons sont livrés en élevage au plus tard le lendemain de l'éclosion.

5.2. Élevage

Les canetons doivent être placés dans un élevage qui respecte toutes les exigences prévues dans ce présent chapitre, de l'âge de un jour jusqu'à la mise en gavage.

5.2.1. Mise en place

Chaque livraison de canetons correspond à une bande et donne lieu à la délivrance d'un Certificat d'Origine.
Une bande peut être répartie sur plusieurs bâtiments. A chaque bâtiment correspond un lot d'élevage issu d'une seule et même bande.
L'écart minimum d'âge entre deux bandes de canetons est au minimum de 14 jours.

Par convention, le jour de leur mise en place en élevage, les animaux ont 1 jour d'âge.

Sur une même exploitation, il n'est pas toléré simultanément en élevage, d'autre production de canards ne répondant pas au minimum aux exigences du présent cahier des charges.

La production est limitée à 36 000 canards élevés par exploitant (cf. Définitions) et par an et 72 000 canards par exploitation (entendue comme entité juridique). Dans le cadre d'exploitation produisant des canards ayant moins de 42 jours, ces chiffres sont multipliés par 2.
Pour le calcul du seuil par exploitation en élevage, tous les canards (IGP et non IGP) de l'exploitation sont pris en compte et ce seuil doit être au maximum celui défini dans le présent cahier des charges.

Animaux démarrés
Avant l'âge de 42 jours, les canetons peuvent être transférés dans une autre exploitation en élevage sous réserve que :

- les conditions d'élevage définies dans le présent cahier des charges soient respectées intégralement, avant et après transfert,
- les conditions de transport des canards respectent intégralement les exigences définies au chapitre 5.4 du présent cahier des charges,
- le système documentaire de traçabilité tienne compte de l'étape supplémentaire éventuelle de transport.

Après 42 jours, mais avant leur mise en gavage, les canetons peuvent être transférés sur le site d'élevage d'un gaveur sous réserve que son exploitation respecte les conditions suivantes :

- production de canards gras inférieure à 10 000 canards par an,

- et nombre de canards gavés simultanément inférieur à 600.
- les conditions d'élevage respecteront les exigences du chapitre 5.2 du présent cahier des charges.

Le repos des parcours sera consécutif au départ des animaux en gavage. Sa durée sera conforme aux exigences du chapitre 5.2.2 du présent cahier des charges.

5.2.2. Mise en parcours

Dans tous les cas, les canards ont accès à un parcours non bétonné en plein air comportant soit une zone herbeuse, soit une zone de chaumes, soit un couvert forestier.

L'accès au parcours devra avoir lieu obligatoirement dès le 43ème jour.

5.2.3. Densité d'élevage et vides sanitaires

- Les densités maximales en bâtiment sont fixées à :
  - 15 canards par m² jusqu'à l'âge de 21 jours,
  - 10 canards par m² du 22ème au 42ème jour d'âge,
  - à partir du 43ème jour au plus tard et jusqu'à l'âge de mise en gavage, la densité maximale en bâtiment est de :
    - 10 canards par m² avec l'accès obligatoire à un parcours de 5 m² minimum par canard. Dans le cas d'une utilisation fractionnée du parcours, la surface disponible instantanée est de 2,5 m² par canard minimum.

ou bien,

    - 7,5 canards par m² avec l'accès obligatoire à un parcours de 3 m² minimum par canard. Dans le cas d'une utilisation fractionnée du parcours, la surface disponible instantanée est de 1,5 m² par canard minimum.

- Dans le cas d'élevage en plein air à partir du 43ème jour, avec ou sans abri, la densité en parcours est au minimum de 5 m² par canard. Dans le cas d'une utilisation fractionnée du parcours, la surface disponible instantanée est de 2,5 m² par canard minimum.

- Vide sanitaire des bâtiments et abris :
  - Entre deux lots, le vide sanitaire du bâtiment utilisé pendant toute la durée de l'élevage est de 14 jours minimum après nettoyage et désinfection immédiate.
  - Entre deux lots, le vide sanitaire du bâtiment ou abri utilisé pendant une partie de l'élevage est de 7 jours minimum après nettoyage et désinfection immédiate.

- Repos des parcours (période sans présence d'animaux) :
  - Un lot d'élevage peut utiliser un ou plusieurs parcours en respectant les densités prévues aux paragraphes précédents.
  - La durée totale cumulée du repos des parcours doit être au minimum de 168 jours par année civile.

5.2.4. Alimentation en élevage

L'alimentation doit permettre un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

Matières premières utilisées

- De 1 à 42 jours d'âge, la ration alimentaire est composée d'au moins 50 % de :
    - Grains de céréales et produits dérivés,
    - graines de légumineuses.
- De 43 jours d'âge à la mise en gavage, la ration alimentaire est composée d'au moins 70 % minimum de :
    - Grains de céréales et produits dérivés,
    - Graines de légumineuses.

La formulation de l'alimentation à partir du 43ème jour, doit faire apparaître

- Un minimum de 15 % d'incorporation de maïs,
- Un maximum de 40 % d'incorporation de blé (hors issues de blé),
- et un maximum de 20 % de produits dérivés de grains de céréales.

5.3. Gavage

5.3.1. Mise en gavage

Les canards sont mis en gavage au plus tôt à 81 jours d'âge pour le canard mulard et 82 jours d'âge pour le canard de Barbarie. Ils doivent être correctement emplumés.

Le poids moyen des animaux composant le lot au moment de la mise en gavage : doit être (en élevage et à jeun) de 3,5 kg de poids vif minimum pour le canard mulard et 3,7 kg de poids vif minimum pour le canard de Barbarie, les canards mulards de moins de 3,2 kg et les canards barbaries de moins de 3,4 kg sont exclus du lot.

Dans une salle de gavage, les animaux entrés le même jour doivent constituer un lot de gavage unique, identifié.

Le nombre de places maximum de gavage par exploitant (cf. Définitions) est limité à 1 000 canards, dans le cadre d'exploitation (entendue comme entité juridique) regroupant plusieurs associés le nombre de places est limité à 3 000 canards.

Seuls les producteurs réalisant l'abattage (à la ferme ou en abattoir) dans le but de commercialiser eux-mêmes leurs canards gras et les produits qui en sont issus et respectant les conditions suivantes, sont autorisés à procéder au gavage en bandes continues (lot de canards d'âges différents présents simultanément dans la même salle de gavage):

- Atelier de gavage : au maximum 600 canards gavés simultanément et 5 000 animaux gavés par an et par exploitant et 10 000 animaux gavés par an et par exploitation.
- L'écart entre les entrées des lots en gavage est fixé à 2 jours minimum.
- Tous les lots de gavage présents simultanément dans la même salle de gavage, sont clairement identifiés.

Les locaux de gavage doivent être conçus et aménagés de manière à placer les animaux dans d'excellentes conditions de confort et permettre un nettoyage efficace. Une bonne ambiance doit être assurée (ventilation, température, hygrométrie, luminosité).

Les densités retenues sont fixées à :

- Gavage collectif au sol : 5 canards au m2;
- parcs collectifs sur caillebotis au sol : 7 canards au m2;

- autres types de logements : réglementation en vigueur. Pour ces autres logements installés avant le 26 juillet 2011 : au minimum 1 000 cm2 par canard.

Sur une même exploitation, il est possible de gaver des canards de statuts différents (IGP et non IGP) mais dans des salles de gavage différentes (les salles différentes doivent avoir au minimum des systèmes d'évacuation de lisiers indépendants).

Pour le calcul du seuil par exploitation en gavage, tous les canards (IGP et non IGP) de l'exploitation sont pris en compte et ce seuil doit être au maximum celui défini dans le présent cahier des charges.

5.3.2. Exigences sanitaires

- Le bâtiment de gavage est au maximum divisé en trois parties séparées ne permettant aucune diffusion de contaminations ou de maladies directes ou indirectes ; dans le cas de bâtiments de type semi-ouverts, les ouvertures sur l'extérieur sont suffisamment espacées entre chacune des salles pour atteindre cet objectif.
- Une propreté rigoureuse doit régner dans les locaux. Les locaux sont nettoyés et désinfectés sitôt l'enlèvement des animaux selon un programme de nettoyage et de désinfection préétabli.
- Entre chaque lot, un vide sanitaire est effectué après réalisation systématique d'un nettoyage/désinfection selon les dispositions suivantes : si JA est défini comme le jour de sortie des animaux d'un lot de gavage, alors le lot suivant peut être mise en place au plus tôt le jour JC.

De plus, un vide sanitaire annuel de 14 jours consécutifs sur l'ensemble du bâtiment de gavage est obligatoire, après nettoyage et désinfection.

- Dans le cas d'atelier procédant au gavage en bandes continues, le gaveur doit :
    - soit réaliser un vide sanitaire annuel de 60 jours consécutifs,
    - soit réaliser un vide sanitaire cumulé de 60 jours, en deux périodes, dont la plus courte dure au moins 7 jours.
    - soit définir un protocole de vides sanitaires et le valider selon une méthode de type HACCP, T
- Tout traitement vétérinaire est interdit durant le gavage.

5.3.3. Alimentation en gavage

Les canards sont gavés pendant 10 jours minimum et 20 repas minimum.

<u>Les matières premières utilisées sont les suivantes</u> :

- 95 % de la matière sèche en extrait sec de l'alimentation durant le gavage doit être du maïs sans résidu de maïs;
- ce maïs doit être originaire du Sud-Ouest. (zone définie au chapitre 3)
- Le maïs peut être 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 grains de céréales, la graisse de canard ou d'oie, les huiles végétales, le sel.

5.4. <u>Transport des animaux vivants</u>

Toutes les précautions sont prises pour que le transport se réalise dans les meilleures conditions entre les exploitations et vers l'abattoir.

- un soin tout particulier est apporté à la ventilation ou à l'aération dans les véhicules de transport.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Avant abattage, les canards font l'objet d'un repos sur une aire abritée à luminosité réduite et aération suffisante. Des précautions sont prises pour éviter toute élévation anormale de la température.

Les canards abattus sont âgés au minimum de 91 jours pour les canards mulards et 92 jours pour les canards de Barbarie.

5.5.2. Étourdissement

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

5.5.3. Saignée

L'opération peut se réaliser, indifféremment, au cou ou par le bec.

Dans tous les cas, la qualité de l'incision doit favoriser un égouttage rapide, le temps d'égouttage doit être inférieur à 6 minutes.

5.5.4. Trempage

Le trempage, destiné à faciliter la plumaison des canards, est réalisé dans une eau dont la température est contrôlée pour éviter toute brûlure de l'épiderme.

5.5.5. Plumaison – Finition

La plumaison et la finition doivent être complètes. Elles conditionnent la présentation des viandes issues de la découpe.

5.6. Eviscération

5.6.1. Éviscération à froid

(Éviscération réalisée après refroidissement de la carcasse.)
Les produits issus de l'éviscération à froid sont placés en enceinte réfrigérée ou chambre froide.
Le fiel devra être retiré lors de l'éviscération.

5.6.2. Eviscération à chaud

(Éviscération réalisée après l'abattage, avant refroidissement de la carcasse.)
Les foies issus de l'éviscération à chaud sont soit :

- placés dans une enceinte réfrigérée ou chambre froide
- éveinés.

Le fiel devra être retiré lors de l'éviscération.

Les carcasses éviscérées issues de l'éviscération à chaud sont soit :

- placées dans une enceinte réfrigérée ou chambre froide.

- découpées, puis mises en œuvre en suivant ou placées dans une enceinte réfrigérée ou chambre froide

5.6.3. Conditions particulières au foie gras

Les foies gras ne peuvent pas être stockés avant le tri. Le tri s'effectue immédiatement après l'éviscération.
Le classement doit être réalisé en fonction de critères définis (aspects et poids) et de la destination technologique (vente en cru, transformation).

Parage
Le parage consiste à éliminer les parties du foie présentant un traumatisme ou un défaut pouvant nuire à la présentation du produit fini cru vendu au consommateur final.

Eveinage
L'éveinage consiste à enlever la veine centrale du foie ainsi que les veines latérales.
Les foies éveinés sont soit :
- mis en œuvre,
- mis au froid dans un enceinte réfrigéré ou en chambre froide.

Assaisonnement des foies gras crus
Seuls sont autorisés les ingrédients suivants : Le sel, le sel nitrité, le sucre, les épices et plantes aromatiques, les eaux-de-vie, les vins de liqueur, les vins, les truffes (Tuber melanosporum), l'acide ascorbique ou ascorbate de sodium. L'assaisonnement est limité à 4 % de la masse de la préparation, dont maximum 2 g de saccharose par kg de préparation.

5.6.4. Surgélation et Congélation des foies gras

Les foies gras peuvent être congelés ou surgelés : entiers et/ou assaisonnés et/ou éveinés.

La commercialisation sous forme décongelée des foies gras est interdite à l'exception des produits destinés à la transformation.

5.7. Découpe

Découpe
L'entassement des carcasses est interdit.
Les produits de découpe sont placés dans les meilleurs délais en enceinte réfrigérée ou chambre froide.

Le classement des pièces de découpe
Les pièces de découpe sont conformes aux exigences décrites au chapitre 2.1 du présent cahier des charges.
Les pièces de découpe présentant des défauts (brûlures, hématomes, fractures...) sont retirées et ne peuvent, en aucun cas, bénéficier de l'IGP.

Surgélation et Congélation des viandes et autres abats
Les viandes et autres abats peuvent être congelés ou surgelés.
La commercialisation sous forme décongelée des viandes et autres abats est interdite à l'exception des produits destinés à la transformation.

5.8. Transformation des foies gras et des pièces de découpe

5.8.1. Dispositions relatives à la transformation des foies gras

a) Exigences générales

Définition des matières premières :
Les foies gras crus destinés à la transformation peuvent être livrés :

- entiers,
- éveinés,
- tranchés,
- assaisonnés.

et sous l'un des trois états de conservation suivants : réfrigérés, congelés ou surgelés.

Foie gras congelé ou surgelé
La mise en œuvre des foies congelés ou surgelés pour fabrication ne doit pas être effectuée au-delà de 8 mois après congélation ou surgélation. Au-delà de ce délai, les foies gras congelés ou surgelés ne peuvent plus bénéficier de l'IGP.
Préalablement aux opérations de classement, les foies gras sont décongelés dans une chambre froide, ou par toute autre technique autorisée.
Ces produits, s'ils ne sont pas mis en œuvre immédiatement, sont placés dans une enceinte réfrigérée.
Après décongélation, un classement peut être effectué en fonction de la destination des produits.

Tout au long des différentes étapes de la fabrication, tout doit être mis en œuvre pour éviter toute élévation de température des produits.

Classement
Foie gras réfrigéré
Le tri des foies gras réfrigérés est réalisé dans une salle climatisée à température réglementaire.

Parage
Le parage consiste à éliminer les parties du foie présentant un traumatisme ou un défaut.

Eveinage
L'éveinage consiste à enlever la veine centrale du foie ainsi que les veines latérales.
Les foies déveinés sont mis en œuvre aussitôt après cette intervention. Ils ne sont plus stockés.

Assaisonnement
Seuls sont autorisés : le sel, le sel nitrité, le sucre, les épices et plantes aromatiques, les eaux-de-vie, les vins de liqueur, les vins, les truffes (Tuber melanosporum), l'acide ascorbique ou ascorbate de sodium.
L'assaisonnement est limité à 4 % de la masse de la préparation, dont maximum 2 g de saccharose par kg de préparation.

Après assaisonnement, les foies gras peuvent être placés en bac, en chambre froide pendant une période qui ne doit pas dépasser 24 heures.
Ce délai peut être porté à 72 heures si les produits sont mis sous-vide.

Pochage

Les foies gras peuvent faire l'objet, avant mise en œuvre, d'un pochage (traitement thermique en phase humide, soit par immersion dans l'eau, soit par la vapeur d'eau). Pour le pochage, les foies gras sont conditionnés dans un emballage provisoire.
Le tri est réalisé au fur et à mesure du déconditionnement.
Les foies pochés sont mis en œuvre immédiatement après le tri (conditionnement en boîtes, bocaux...).

Cuisson au torchon

Les préparations de foies gras « au torchon » sont cuites au contact d'un bouillon, défini ainsi :
« préparation obtenue par cuisson dans l'eau de certains des éléments de base suivants : couennes, os, co-produits de découpe, légumes, éventuellement accompagnés d'épices, plantes aromatiques, vins, alcools, liqueurs, condiments et de tous les ingrédients et additifs autorisés dans le produit auquel il est incorporé. Il peut être commercialisé sous forme déshydratée ou concentrée. ».

Traitement thermique final

Le traitement thermique est réalisé aussitôt après le conditionnement des produits.
Le temps maximum d'attente, entre le conditionnement et le traitement thermique est déterminé en fonction de la nature du produit et du type d'emballage.
Les barèmes de traitement thermique doivent être établis par conditionnement et par produit.

Le cycle de refroidissement doit être surveillé afin que le barème temps - température soit respecté au cœur du conditionnement.
La contre-pression doit être maîtrisée et établie de la même manière que les barèmes temps - température pour éviter les contraintes trop importantes au niveau du système de fermeture (microfuites, déformations...).

Mise sous vide

Les produits préemballés sous vide, et destinés à la vente en l'état, doivent satisfaire aux prescriptions ci-dessous.
Les foies gras entiers cuits, mis sous-vide ou destinés à la cuisson sous-vide, le sont dans les conditions d'hygiène réglementaires.
La graisse exsudée provenant des produits déconditionnés n'est pas réutilisée dans les produits IGP.

b) Recommandations propres au foie gras entier et au foie gras

Foie gras destiné à la transformation en foie gras entier et foie gras :

- Le foie gras cru doit présenter un poids minimum de 350 g.
- Il doit être souple et de couleur homogène et ne pas présenter de lésion.
- Il fait l'objet d'un éveinage.
- Les hématomes et les tâches doivent être enlevés au parage.

Exigences particulières :

- Les foies gras crus utilisés dans ces préparations sont conformes aux exigences définies ci-dessus.
- Pour les semi-conserves ou mi-cuits, les foies gras entiers et les foies gras ne doivent pas présenter un taux de graisse exsudée et d'homogénat supérieur à 20 %.
- Pour les conserves, les foies gras entiers et les foies gras ne doivent pas présenter un taux de graisse exsudée et d'homogénat supérieur à 30 % du produit fini. Si le conditionnement a une masse nette inférieure ou égale à 250 g, il peut ne renfermer qu'un seul morceau de lobe. La présence d'un fragment de lobe supplémentaire est admise pour compléter la masse.

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

Le remplissage est réalisé en prenant toute précaution pour que la quantité nette à l'emballage corresponde à la masse nette indiquée sur l'étiquetage.

c) Recommandations propres au bloc de foie gras (avec ou sans morceaux)

Foie gras destiné à la transformation en bloc de foie gras (avec ou sans morceaux) :

- Le foie gras cru doit présenter un poids minimum de 350 g.
- les hématomes profonds et les défauts importants de pigmentation doivent être enlevés au parage.

Exigences particulières :

- Le bloc de foie gras est réalisé à partir de foie gras cru tel que défini ci-dessus, complété éventuellement de foies gras cuits IGP.
- Les foies gras cuits utilisés doivent représenter maximum 10 % de l'émulsion du bloc de foie gras.
- La masse et la couleur doivent être homogènes sans inclusion de graisse importante ni marbrure.
- La quantité d'eau ajoutée et la quantité d'eau apportée par les assaisonnements ne doivent pas, au total, excéder 10 % de la masse de la préparation.
- Lorsque l'étiquetage indique la présence de morceaux (tout fragment de foie gras dont la masse, constatée dans le produit fini, est au moins égale à 10 g), la masse totale des morceaux doit représenter au moins 30 % du produit fini.
- Gelée d'enrobage : son pourcentage est limitée à 20 % pour les préparations de masse inférieure à 250 g et à 15 % pour les autres préparations. L'addition de gélatine destinée à absorber le jus d'exsudation est admise à l'emboîtage dans le limite de 1 %.
- La mention des truffes (tuber melanosporum) dans la dénomination de vente n'est admise que si le taux garanti est au minimum de 3 %.

Cutterage et autres moyens mécaniques

Les opérations de cutterage se font immédiatement après le parage, la maturation ou la décongélation.

Mélange des ingrédients

Le remplissage est réalisé en prenant toute précaution pour que la quantité nette à l'emballage corresponde à la masse nette indiquée sur l'étiquetage.

La répartition et la taille des morceaux de foie gras sont calculées de manière à garantir les pourcentages annoncés dans l'étiquetage.

5.8.2. Dispositions relatives aux produits à base de viande

a) Exigences générales

Les pièces de viandes crues peuvent être livrées fraîches, congelées ou surgelées

Salage et assaisonnement
Les viandes destinées à la transformation (confites, séchées, séchées et fumées) sont préalablement salées et, éventuellement, assaisonnées. Seul le sel sec est autorisé à l'exclusion de tout autre mode de salage. Le salage par saumurage est interdit.

Maturation - Etuvage
Les viandes salées peuvent subir :

- une maturation en chambre froide (0 + 4°C)
- un étuvage à une température minimale de 20°C.

b) Exigences relatives au confit

Les seules parties de l'animal pouvant être utilisées sont la cuisse, le magret, le manchon, et le gésier tels que définis au chapitre 2.1 ainsi que l'aile, définie comme le manchon et magret associés et respectant les critères suivants :

- Les découpes doivent être pratiquées aux articulations.
- Elles doivent être complètement plumées,
- Les sicots correctement éliminés,
- Elles ne doivent pas présenter de lésions (hématomes, griffures…).

Cuisson dans la graisse (confits 1ère cuisson)
Les pièces de viande préalablement salées sont cuites une première fois en marmite ouverte (ou autre dispositif ouvert équivalent) dans de la graisse de canard.
Cette graisse est obtenue par fonte des produits du canard.
Afin d'obtenir une cuisson homogène des pièces de viande, l'opérateur s'assurera d'une agitation régulière de l'ensemble des pièces de viandes pendant toute l'opération et optimisera la taille des lots en cuisson.

Cette cuisson est complète à cœur pour les confits dont les conditionnements ne font pas l'objet d'une stabilisation thermique (emballage souple notamment ou confits vrac).

Égouttage - Finition
Les pièces de viande confites sont égouttées et rapidement soumises à l'opération de finition destinée à éliminer les sicots ou plumes restant sur la peau. Les pièces de viande sont éventuellement calibrées avant conditionnement final.

Emboîtage - Jutage - Fermeture des conditionnements
Les viandes confites, sont conditionnées dans le contenu final.
Toutes les mesures sont prises pour assurer un remplissage convenable, notamment en ce qui concerne le respect du poids net total et du poids net de viande.

Graisse de couverture
La graisse de cuisson est utilisée après filtration et élimination du jus exsudé, des esquilles d'os et autres déchets (fragments de viande par exemple). Cette graisse est utilisée en couverture.
Les viandes confites sont recouvertes complétement de graisse de canard tempérée (à l'exception des emballages souples et des viandes en vrac).
La graisse de couverture peut être de couleur variant du blanc au jaune : elle doit être de bonne qualité.

Stabilisation par traitement thermique (confits 2ème cuisson)
Elle ne concerne que les conditionnements pour lesquels elle est techniquement possible (métal, verre…).
Le délai d'attente entre la fermeture des conditionnements et le dernier traitement thermique est réduit au minimum.
Les barèmes de traitement thermique doivent être établis par conditionnement et par produit.

Critères

- A l'ouverture, les conditionnements ne doivent pas contenir 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
    - 3 sicots et défauts de plumage en nombre moyen par pièce dans le contenant.
- Le poids net total du contenu doit correspondre au minimum à 90 % de la capacité du contenant exprimée en poids d'eau.
- Le poids net de la viande, non désossée, ou de gésiers, trouvé à l'ouverture du récipient, doit représenter au minimum 50 % de la capacité de celui-ci exprimé en poids d'eau. Cette prescription ne s'applique toutefois pas aux produits présentés reconditionnés sous-vide en emballages souples ou semi-rigides.
- Pour les confits d'ailes et/ou de cuisses, la dénomination de vente doit comporter les mots Confit de Canard. Pour les autres morceaux, la dénomination de vente prendra la forme « confit de « X » de canard », « X » étant le nom de la pièce anatomique contenue dans l'emballage.
- Pour les pièces entières (cuisse, aile, magret), un morceau supplémentaire non désossé, de même nature anatomique, est admis pour respecter la masse égouttée de viande. Les os sans viande ne sont pas comptabilisés.
- Les morceaux de chair et les gésiers entiers doivent avoir conservés leur forme, être tendres et exempts de dépôt sanguin notable.

c) Exigences relatives aux magrets séchés (ou séchés et fumés)

Les magrets séchés (ou séchés et fumés) sont préparés à partir de magrets de canard IGP, traités en salaison au sel sec, et séchés (ou séchés et fumés), auxquels ont été éventuellement ajoutés les seuls ingrédients cités ci-dessous (à l'exclusion des arômes et de tout autre additif) :

- le sel,
- le sel nitrité (E250),
- l'acide ascorbique (E300),
- l'ascorbate de sodium (E301),
- les ferments lactiques,
- les aromates (ou plantes aromatiques),
- le sucre,
- les condiments,
- les épices.

Séchage
Les opérations de séchage s'effectuent en enceinte close pour permettre l'abaissement du taux d'humidité.

Fumage
Les opérations de fumage s'effectuent en enceinte close pour permettre l'abaissement du taux d'humidité. Le fumage a lieu par combustion de sciure de bois ou par friction de bûche de bois.
L'utilisation d'arômes ou d'un procédé tel que le douchage, le trempage ou l'aspersion de fumée liquide est strictement interdite.

Refroidissement - Tranchage - Parage
Les viandes fumées et les viandes séchées sont refroidies dans un local permettant de stabiliser les produits à une température comprise entre 0 et 4°C.
Elles sont ensuite parées et/ou tranchées.

5.8.3. Congélation Surgélation

Les produits peuvent être commercialisés sous forme congelée ou surgelée.

5.9. Conditionnement des produits finis

Conditionnement
Lors de leur conditionnement, les produits crus frais ou les semi-conserves portent, au minimum, une date limite de consommation et un numéro de lot.
Le conditionnement est conforme aux exigences propres à chaque produit et décrites aux paragraphes 5.8.1 pour les préparations de foie gras et 5.8.2 pour les produits à base de viandes.

Entreposage
Les produits crus frais sont stockés en chambre froide ou enceinte réfrigérée après conditionnement.

Les conserves sont stockées dans un local destiné à cet effet.
Ce local doit être sec et ventilé pour éviter tout problème de corrosion.
Lors des manutentions, toutes précautions sont prises pour éviter des chocs ou déformations des boîtes (stockage en cartons ou palettes...).

Les semi-conserves sont stockées en chambres froides ou enceinte réfrigérée dès leur sortie de l'autoclave et après refroidissement.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

Il y a plus de 4 000 ans, les Égyptiens furent les premiers à établir une relation entre la qualité et la saveur des palmipèdes et leurs habitudes alimentaires. En effet, en qualité d'oiseaux migrateurs, pour supporter l'effort de leur voyage, ces oiseaux d'eaux s'adonnent à l'hyperphagie, générant ainsi un excédent de graisse qui s'accumule dans le foie, constituant ainsi des réserves.

À partir de cette observation, les Égyptiens inventèrent le gavage qui devint une pratique courante (cf. les fresques sur le Mastaba sur le monument funéraire d'Akhihetep au Musée du Louvre). D'autres fresques décorant la sépulture de Ti (2 500 ans avant Jésus Christ), haut fonctionnaire de l'Egypte Ancienne, décrivent les scènes de gavage d'oies et de canards.

Plus tard, les Hébreux, pour qui la viande et la graisse de volaille étaient une alternative aux produits du porc qui leur était interdit, imitèrent les Egyptiens et diffusèrent les techniques de gavage dans le monde gréco-romain, puis en Europe centrale.

Athénée (IIème siècle après Jésus-Christ) et plusieurs auteurs du théâtre grec rapportent, dans leurs écrits, des propos qui confirment que les Grecs pratiquaient l'engraissement des palmipèdes au moyen de froment écrasé dans l'eau. Ce sont les Grecs qui ont probablement transmis aux Romains leur goût pour le foie gras. D'ailleurs, l'expression latine *"jecur ficatum"* traduction latine du foie gras qui signifie littéralement *« foie aux figues »* est un calque du grec *"Hepar sukôtom"* (Silvano Serventi : la grande histoire du foie gras).

Pline (Ier siècle après Jésus Christ) puis Palladius (IVème siècle après Jésus Christ), dans un traité d'agriculture, expliqueront les méthodes de gavage des oies à partir de petites boulettes de figues sèches broyées et trempées dans l'eau.

A la fin du XIIème siècle, Ibnal Awram, agronome sevillan, dans un *Livre de l'agriculture*, dévoile « *le secret pour faire grossir les foies de canard »* avec des pâtons à base de sésame grillé et de plantes potagères (Source : Silvano Serventi).

Dès le Moyen Âge, la production de palmipèdes gras se développe dans le Sud-Ouest de la France.

La réputation historique du canard à foie gras en Sud-Ouest ne saurait se comprendre sans une rapide analyse ethnologique de la paysannerie régionale et sans prendre en compte deux faits majeurs qui contribuèrent largement au développement de la filière : l'introduction du maïs dès le XVIème siècle, puis le développement à partir du XVIIIème siècle de l'appertisation.

6.1. <u>Spécificités de l'aire</u>

6.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique correspond globalement à l'entité géologique du bassin aquitain, vaste bassin sédimentaire formé à l'aire 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 de la région Poitou-Charentes.

Elle se caractérise par une succession de plaines et de coteaux cultivables ainsi que par la douceur de son climat de nature semi-océanique.

Les températures sont élevées et des précipitations significatives sont constatées au cours de l'été. On observe des précipitations dans tous les cas supérieures à 900 mm en moyenne dans l'aire géographique (Source : Météo France pour la période 1981-2010).

De par ces conditions climatiques, l'aire géographique est historiquement une terre propice à la culture du maïs : « C'est le maïs qu'on cultive principalement en seconde céréale, parce qu'il n'exige d'eau qu'un peu plus tard. Le sud-ouest est la région privilégiée de ce grain […]. Le maïs ne trouve en effet que là […] les conditions de chaleur et d'humidité qui lui sont nécessaires » (DE LAVERGNE, M.L. (1860). *Economie rurale de la France depuis 1789*. Paris : Guillaumin et Cie et Librairie agricole de la maison rustique).

La somme des températures moyennes journalières et les quantités d'eau nécessaires pour passer du semis au stade de remplissage optimum des grains sont ainsi atteints chaque année dans cette région.

La culture de maïs dans l'aire géographique représente un peu plus de 30 % des surfaces nationales de maïs grain. Cette culture domine également dans l'assolement de l'aire géographique puisque 12 % de la SAU

est consacrée au maïs grain, contre moins de 5 % dans les autres départements français (Source : Agreste 2009).

6.1.2. Facteurs humains

L'économie rurale et familiale du Sud-Ouest et les structures agricoles du Sud-Ouest

L'ouvrage de Renée VALERI intitulé « *Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest de la France »* décrit précisément l'organisation de l'économie rurale dans le Sud-Ouest de la France. Dans cet ouvrage l'auteur se livre à une véritable étude ethnologique de l'alimentation du Sud-Ouest en réalisant notamment un état des lieux assez complet de l'environnement global du *produit confit*.

La première partie de l'ouvrage décrit les bases économiques du Sud-Ouest à l'époque de l'étude et leurs évolutions historiques, quand les données le permettent, depuis la Renaissance.

Le système d'exploitation du sol se répartissait entre ceux qui possédaient la terre : *les propriétaires cultivateurs aux propriétaires fonciers* et ceux qui exploitaient celles des autres : *les fermiers, métayers (appelé aussi bordier ou faisandier) et les maîtres valets.* Le système est assez bien décrit par Dralet en 1801 ainsi que son fonctionnement à propos d'observations dans le Gers : « *chaque métayer élève une certaine quantité de poules, des oies, quelques poules, dindes et quelques canards […]. Le maïs est le seul grain que l'on emploie le plus communément pour les engraisser.* »

La volaille et les palmipèdes représentaient dans ces exploitations de type polyculture élevage la principale source de protéines animales des paysans. Demangeon, en 1946, précise que « *Porcs et volailles sont une autre fortune pour la multitude des petites exploitations, incapables de pratiquer en grand l'élevage des bovins et ovins […]. Nulle part en France, cet élevage de la volaille n'appartient plus étroitement à l'économie paysanne. Non seulement il fournit avec la viande de porc l'alimentation carnée, mais encore il représente pour la ferme une source de revenu immédiat. »*

La présence importante des animaux de la basse-cour sur les exploitations du Sud-Ouest s'explique par la faiblesse relative de la taille des exploitations (5 à 10 hectares pour l'essentiel vraisemblablement), qui ne permettait pas d'élever des bovins, et la possibilité de valoriser toutes les pièces des palmipèdes.

La répartition des rôles sur l'exploitation était la suivante : l'homme cultivait la terre et s'occupait des gros travaux pour assurer la pérennité de l'exploitation et la femme s'occupait de la production des animaux de la basse-cour et des porcs pour entretenir la famille et la maison.

L'introduction du maïs et l'acquisition d'un savoir faire spécifique d'élevage

L'autre élément qui a rendu possible le développement de l'élevage des animaux de basse-cour dans les métairies du Sud-Ouest est indiscutablement l'introduction du maïs au début du XVIème siècle.

Compte tenu des conditions climatiques propices à sa culture, cette céréale, ramenée en Europe par Christophe Colomb, remplaça très vite et dès la fin du XVI^{ème} siècle le millet (Panicum Mihacum) et le panic (Panicum Itolicum) dans le Sud-Ouest.

Le succès du maïs est expliqué par l'Abbé Rozier dans son traité d'agriculture datant de 1787 *:*

" *La fécondité du maïs ne saurait être comparée à celle des autres grains de la même famille et si la récolte n'est pas toujours aussi riche, rarement manque-t-elle tout à fait; pour semer un arpent, il ne fait que la huitième partie de la semence nécessaire pour l'ensemencer en blé, et cet arpent rapporte communément plus que le double de ce grain, sans compter les haricots, les fèves et autres végétaux que l'on plante dans les espaces vides, laissés entre chaque pied.* "

Jusqu'à la fin du XVIIème siècle, les canards s'engraissaient eux-même en mangeant du maïs présenté à volonté dans une pièce sombre.

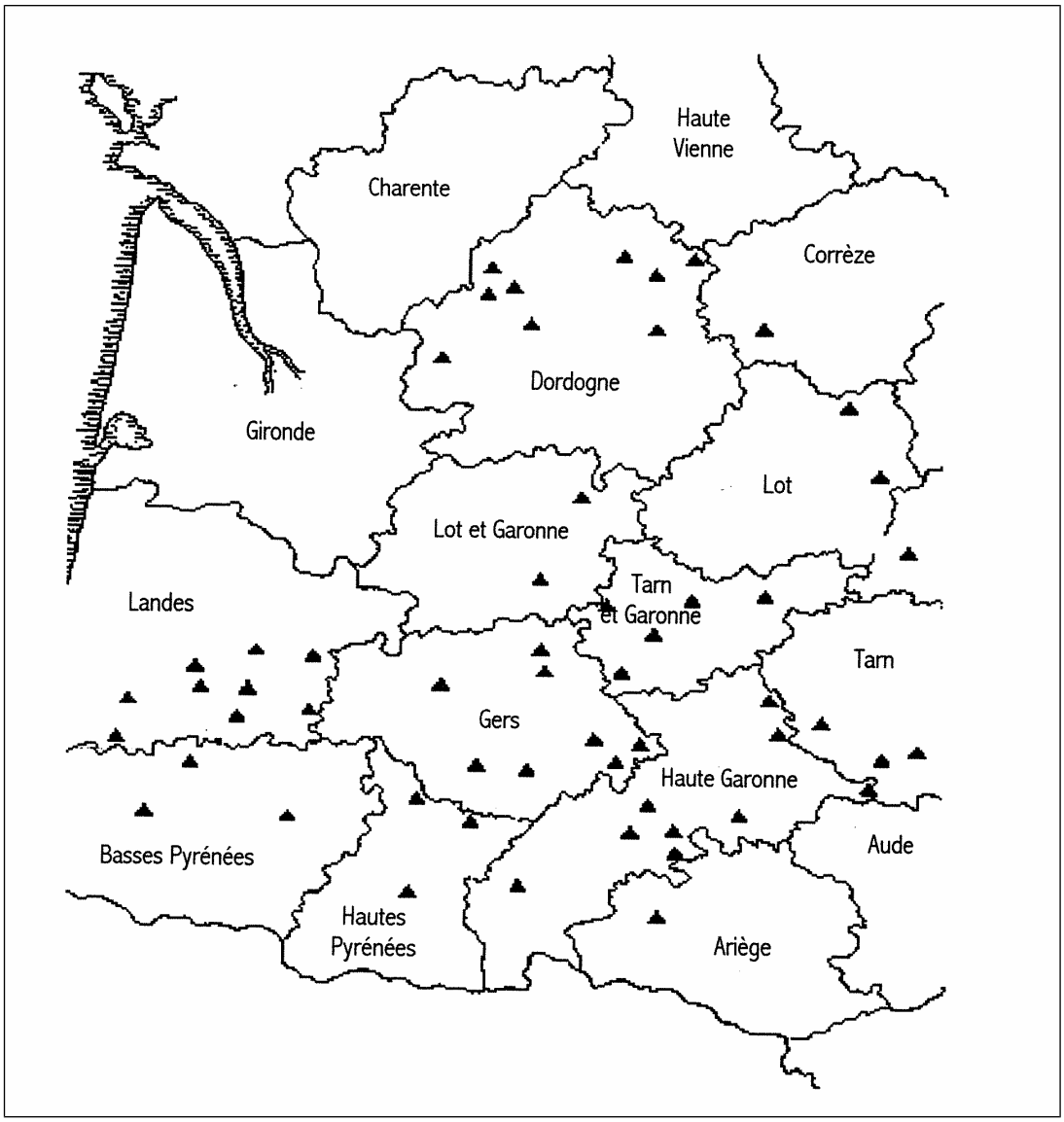
Le développement de la technique du gavage vers la fin du XVIIIème siècle va modifier le mode d'engraissement des animaux avec la distribution plus intensive de maïs cru ou cuit sous forme de farine ou en boulette. Ce mode d'alimentation a peu évolué puisque l'on nourrit toujours les animaux avec du maïs administré sous forme de grains entiers et/ou broyés.
Ce mode d'élevage caractéristique s'accompagne, à partir du XVIIème siècle, du développement dans les fermes du Sud-Ouest d'un mode de conservation spécifique des pièces de viandes et des gésiers de canards cuits dans la graisse : le confit.

Le développement des marchés au gras

Dans les bastides, villes fortes du Sud-Ouest bâties selon un plan situant la place du marché en leur centre, le canard à foie gras est très tôt commercialisé. Ardoin-Dumazet note qu'à la même époque : « *à Saint-Sever et à Aire*, *plusieurs maisons centralisent les achats des foies gras d'oie et de canards mulards pour alimenter les magasins de comestibles des grandes villes ou les fabriques de conserves et de pâtés. »*

Au XIXème siècle, se développent des marchés dédiés à la commercialisation des produits issus des palmipèdes gras dans de nombreuses villes du Sud-Ouest.

Ces « marchés au gras » qui furent le premier outil de commercialisation perdurent encore dans de nombreuses cités du grand Sud-Ouest et sont devenus de véritables institutions où s'approvisionnent les particuliers comme les professionnels de la restauration et de la transformation (cf. carte ci-dessous).



Marchés au gras traditionnels 1968-1970
(Source : Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest, A. VALERI, 1972)

L'élevage se développe à travers des petits fermiers et métayers, pour lesquels il est une source de revenus appréciable. C'est à cette époque que s'amplifie le commerce régulier du foie gras sur les marchés parisiens, car les moyens de communications sont devenus assez rapides pour permettre l'acheminement depuis le Sud-Ouest.

Frédéric Duhart indique dans le chapitre consacré au négoce du gras de son livre ***De confits en foies gras - une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest*** **que "*dans tous les cas, les carcasses entières se retrouvaient au final pleinement engagées dans le jeu de l'échange monétarisé [...]. A la fin de l'Ancien Régime, la vente des carcasses des oies et des canards méthodiquement engraissés constituait une***

branche saisonnière du commerce ordinaire des palmipèdes et de celui des oiseaux de basse cour en général. [...]"

Enfin, il précise que jusqu'en 2003-2004 plus de 171 200 carcasses de canards furent mises en vente sur les marchés au gras du Gers (Seissan et Samatan principalement). Durant la saison 2011-2012, 125 271 carcasses de canars furent vendues sur ces mêmes marchés, preuve du maintien de leur importance.

Le développement des entreprises de transformation et de conservation

À la fin du XVIIIème siècle, Nicolas Appert inventa un procédé de conservation des aliments par la chaleur, nommé l'appertisation, qui consiste à fermer hermétiquement les aliments dans des boîtes de fer blanc et à les stériliser à l'eau bouillante. Par cette avancée fondamentale dans les mesures d'hygiène, l'industrie de la conserve alimentaire put prendre son essor.

Ces transformations et innovations permirent de rationaliser de manière systématique et contrôlée la production offrant ainsi un nouveau débouché à l'élevage de palmipèdes et permettant l'essor de nombreuses entreprises de commercialisation de produits issus du canard à foie gras du Sud-Ouest.

En 1825, Guillaume Bizac, fils d'un agriculteur du Périgord, met en application cette invention en ouvrant un atelier de mise en conserve de foies gras à Souillac dans le Périgord. Cinquante ans plus tard, l'ouverture d'un deuxième atelier à Brive donne naissance à une véritable entreprise qui se développa en misant sur la valorisation des produits gastronomiques du Périgord et du Quercy.

En 1843, à Eauze, dans le Gers, la Maison Sarrade décide d'associer un local destiné au commerce du foie gras à une activité de boucherie déjà florissante. Cette nouvelle entreprise familiale va progressivement se concentrer exclusivement sur la commercialisation de foies gras auprès d'une clientèle parisienne huppée, en se dotant notamment, à partir de 1925, d'un outil de moderne conserverie qui lui permet de se développer. Etablie sur les berges de l'Adour après la seconde guerre mondiale, elle s'associe peu à peu à des producteurs regroupés en coopératives, et s'assure tant la pérennité de son développement que les moyens de garantie d'un produit de qualité.

L'entreprise Comtesse du Barry, quant à elle, fut crée en 1908 par Joseph Dubarry Ferblantier et son épouse à Gimont, près de Toulouse. En 1936, leur gendre, Henri Lacroix innove en lançant la vente de foie gras par correspondance.

André Grimaud, Maître cuisinier qui officiait chez Drouant, s'installe en 1920 à Maubourguet dans les Haute Pyrénées. Membre fondateur de la Mutuelle des Cuisiniers et des Maîtres d'Hôtels de Paris, il s'appuie sur de nombreux confrères de la haute restauration pour développer une cuisine créative aux couleurs du Sud-Ouest. Son fils Jacques, membre de l'Académie Culinaire de France, fut, dès 1945, l'un des tous premiers ambassadeurs du foie gras dans les cercles gastronomiques français et étrangers. Aujourd'hui la taille de l'entreprise dépasse largement la dimension familiale.

Un jeune « *enfant du foie gras* », né dans les Landes, ouvre après des études de droit un magasin aux Halles de Bordeaux. Lorsque vers 1950, Robert Labeyrie crée un petit atelier de transformation dans les Landes à Saint-Geours-de-Maremne, il n'imagine pas que sa maison deviendra la première entreprise de foie gras. Deux décennies décideront de cette ascension fulgurante : la décennie 70 avec la création du secteur conserves et semi-conserves; la décennie 80 par la création de la SARL et l'augmentation des moyens de production et de commercialisation.

Plus récemment, l'entreprise Muller, à Hagetmau, créée en 1978, prouve ses qualités innovatrices dans la mise en valeur d'une qualité Sud-Ouest.

Le foie gras : une spécialité culinaire emblématique du Sud-Ouest

La majorité des entreprises qui fabriquent du foie gras est à ce jour située dans le Sud-Ouest. Cette réalité économique est le résultat d'une longue tradition qui trouve son origine dans les pratiques des cuisiniers qui ont pris conscience des spécificités des foies gras de palmipèdes dès le XVIII^{ème} siècle. Buffon le précisera largement et les écrits en attestent fortement. Ce sont véritablement les cuisiniers qui donneront toute sa renommée aux foies gras et plus tardivement à d'autres pièces de découpe.

Ainsi, en 1756, Pierre da Lune, dans *Le Cuisinier donne la recette du « Foye Gras à la Broche »*. Casanova, en 1774, note qu'il a dégusté *un prodigieux pâté de foie gras* à l'occasion d'une étape dans le Sud-Ouest.

En 1747, *Le Cuisinier Gascon* donne la première recette de pâté de foie gras en croûte. L'auteur anonyme, que l'on suppose être Louis Auguste de Bourbon, avait souvent cuisiné pour Louis XV. Buffon emploiera à cette époque le terme foie gras en faisant allusion directement au foie gras tel qu'on l'évoque aujourd'hui, à savoir un plat gourmand : *Souvent une oie engraissée aura le foie plus gras que toutes les autres viscères ensemble* ; *et ces foies gras que nos gourmands recherchent étaient aussi du goût des Apicus Romain* (Buffon : *Histoire naturelle des oiseaux*.1778).

C'est à cette époque qu'apparaît la distinction entre les foies de palmipèdes engraissés et les foies des autres volailles engraissées (poulardes, chapons, dindes…). Cette distinction sera encore plus affirmée lorsque, à partir du XIX^{ème} siècle, les pâtés de foie gras de Strasbourg et Toulouse commencèrent à se diffuser à grande échelle.

A cette époque, une autre distinction dans les traditions régionales va apparaître car ces foies gras que Lorein évoque (palmipèdes) servent à réaliser deux pâtés de foie gras différents et déjà célèbres à l'époque : le pâté de foie gras d'oie de Strasbourg et le pâté de foie gras de canard de Toulouse. *Le Larousse Ménager (dictionnaire illustré de la vie domestique)* de 1926, consigne d'ailleurs cette distinction en écrivant : « *les foies gras servent surtout à la confection de pâtés et de terrines, dont certaines régions ont la spécialité. Les pâtés de Strasbourg sont confectionnés avec du foie gras d'oie, cuit dans le saindoux, et largement parfumé de truffe. Ils sont expédiés en terrine. Les pâtés de Toulouse sont au foie de canard et font concurrence aux pâtés de Strasbourg ».*

En 1787, dans *L'histoire de la vie privée des Français*, Toulouse est citée par d'Aussy comme ayant fondé sa réputation sur le foie gras de canard.

Une filière qui concentre la majorité des opérateurs à l'échelle nationale

Le poids économique de la filière du canard à foie gras du Sud-Ouest est très important comme en atteste les quelques statistiques suivantes.

L'aire géographique regroupait au début des années 1990 plus de 3 000 exploitations qui produisaient prés de 10 millions de canards à foie gras pour un chiffre d'affaire d'environ 2,5 milliards de francs. A cette même époque, le PALSO regroupait déjà 2 700 exploitations qui produisaient plus de 8 millions de canards à foie gras pour un chiffre d'affaires d'environ 2 milliards de francs.

La production de l'aire géographique représentait environ 65 % de la production française de canards à foie gras et la production des adhérents au PALSO en représentaient environ 54 %.

A cette même époque l'aire géographique regroupait, à elle seule, 66 % des sélectionneurs, 47 % des accouveurs, 69 % des abatteurs et plus de 90 % des découpeurs et des conserveries à l'échelle nationale. (Source CIFOG)

En 2011, d'après les données économiques du PALSO, la production de canard à foie gras du sud Ouest IGP s'élevait à 20,5 millions de canards soit une progression de plus de 50 % depuis 1999. Cette production, réalisée par les quelques 2 200 éleveurs adhérents au PALSO, représente 57 % de la production nationale et génère un chiffre d'affaires de plus d'1,2 milliards d'euros.

6.2. Spécificités du produit

La spécificité du canard à foie gras du Sud-Ouest réside dans son fort taux d'engraissement qui résulte d'un mode d'élevage et d'alimentation spécifique basé sur une conduite progressive de l'engraissement des animaux.

A l'issue d'un long élevage sur parcours extérieurs pendant au minimum 81 jours, le canard à foie gras du Sud-Ouest est engraissé progressivement au moins 10 jours avec une ration constituée d'au moins 95 % de maïs.

Les carcasses issues de cette finition traditionnelle présentent une peau et un gras de couleur blanc cassé à jaune ainsi qu'un taux d'engraissement important qui s'observe sur l'ensemble des pièces du canard et se traduit notamment par un taux d'engraissement des magrets de 25 à 45 % ; ainsi que par une bonne conformation des animaux qui présentent des pièces de découpes d'un poids significatif, par exemple le poids minimum des magrets est de 300 g et celui des foies gras de 350 g.

D'autre part, on assista dès le XVIIIème siècle à une prise de conscience de la spécificité des foies gras de palmipèdes par les cuisiniers qui donneront toute sa renommée aux foies gras.

Plus tard, au cours du XIXème siècle, Lorein, dans un traité de la préparation des substances alimentaires précise : « *Foies gras : on peut considérer comme foies, que ceux des chapons et des poulardes, des oies et des canards engraissés. Ces foies sont très délicats et très recherchés ; ceux des poulets, chapons et poulardes entrent dans tous les ragoûts ; ceux des oies et canards, qui proviennent d'animaux engraissés ont souvent un volume énorme ; on en fait des pâtés aussi indigestes qu'ils sont agréables à manger.* »

Le canard à foie gras du Sud-Ouest bénéficie également d'une grande réputation acquise de longue date qui dépasse largement les frontières du Sud-Ouest et même de la France.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et un qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristiques du produit.

Le lien à l'origine du canard à foie gras du Sud-Ouest est essentiellement basé sur la réputation du canard à foie gras du Sud-Ouest et de ses produits.

Cette réputation est tout d'abord liée à l'utilisation locale et traditionnelle du maïs pour l'engraissement des palmipèdes.

Du fait de conditions climatiques propices, le maïs a été cultivé dans l'aire géographique dés le XVIème siècle et s'est rapidement imposé comme la principale céréale pour l'engraissement des volailles en général et des canards en particulier. De nombreux ouvrages font d'ailleurs, de longue date, le lien entre cette pratique d'alimentation et la réputation du produit. : « *les foies de canards si renommés dans toute l'Europe ne doivent leurs avantages qu'à ce grain* » (PARMENTIER, M. (1785) *Mémoire couronné le 25 août 1784 par l'Académie Royale des sciences*, belles lettres et arts de Bordeaux. Bordeaux : Arnaud-

Antoine PALLANDRE). L'Abbé ROZIER évoque également ce lien dans son traité d'Agriculture en 1787 : *«[les canards] prennent beaucoup de graisse et leur viande acquiert un goût fin et délicat, aussi les plus estimées viennent-elles des endroits où ce grain est cultivé en grand* ».

La culture du maïs a permis aux producteurs d'intensifier l'élevage de palmipèdes gras et de développer des savoir-faire basés sur la distribution intensive de cette céréale et la gestion progressive de l'engraissement. Ces savoir-faire, associés à un élevage long en extérieur, rendu possible par le climat doux et tempéré présent tout au long de l'année, permettent d'obtenir des animaux bien développés et présentant un taux d'engraissement important. La distribution du maïs durant la phase d'engraissement détermine la couleur de la peau et du gras selon la nature du maïs distribué (maïs blanc ou maïs jaune).

La réputation du Canard à foie gras du Sud-Ouest et des produits qui en sont issus s'est ensuite développée grâce à l'utilisation de techniques originales de conservation des produits et au développement de circuits de commercialisation régionaux et nationaux.

En effet, ils ont parallèlement développé des pratiques de conservation par cuisson des viandes dans la graisse des canards : le confisage. Cette nouvelle pratique, couplée au développement de l'appertisation, a permis dès le XVIIIème siècle, la commercialisation des produits en dehors du Sud-Ouest.

De nombreuses maisons de négoces (Maison Guillaume Bizac fondée en 1825 dans le Périgord, la Comtesse du Barry fondée en 1908 dans le Gers ou la maison Sarrade fondée en 1843 dans les Landes) vont ainsi contribuer, localement puis à l'échelle nationale, au développement de la réputation des produits issus du canard à foie gras du Sud-Ouest.

Certaines de ces maisons de négoces sont aujourd'hui devenues des groupes nationaux (Labeyrie, Delpeyrat, Monfort …) qui sont des vecteurs majeurs de la réputation de ces produits en France et à l'export.

A ce titre, la réputation du foie gras est attestée de longue date par de nombreux ouvrages tels que *L'histoire de la vie privée des français* d'Aussy, publié en 1787, qui précise que la réputation de Toulouse est fondée sur le foie gras de canard ou le Larousse Ménager de 1926 qui indique que « les foies gras servent surtout à la confection de pâtés et de terrine, dont certaines régions ont la spécialité. […] Les pâtés de Toulouse sont au foie de canard et font de la concurrence aux pâtés de Strasbourg ».

Par ailleurs, les marchés au gras, installés dès la fin du XVIIIème siècle dans l'aire géographique et qui perdurent aujourd'hui, constituent une véritable preuve de l'ancrage culturel de la production et de la commercialisation de l'ensemble des produits, du canard entier, que l'on cuisinera soit même, aux pièces de découpes et abats déjà préparés.

Ce type de commercialisation est également perpétué depuis les années 1980 par la grande distribution à travers les « foires au gras ».

Aujourd'hui les restaurateurs du Sud-Ouest contribuent également activement à la promotion du canard à foie gras du Sud-Ouest tel qu'André Daguin, ancien chef 2 étoiles au guide Michelin ou plus récemment Hélène Darroze, chef 2 étoiles au guide Michelin, qui propose des produits issus de canard à foie gras du Sud-Ouest à la carte de ses établissements de Paris, Londres et Moscou. Ces chefs de renom sont de véritables ambassadeurs de la réputation du Canard à foie gras du Sud-Ouest au delà de ses frontières de production. On pourrait également citer l'implication des chefs locaux tels que Michel Guérard, Alain Dutournier et Alain Senderens qui ont participé à la création du Comité Renaissance en octobre 1992 sous

l'impulsion d'entreprises qui souhaitaient défendre le foie gras de canard du Sud-Ouest et contribuer à la diffusion de règles d'éthique en matière de production et de transformation.

De nombreuses opérations de promotions en partenariats avec des chefs cuisiners (opération noël des Gascons en 2009, duos gourmands en 2010, canard exquis en 2011 etc., pour les plus récentes) ou des publications dans des ouvrages spécialisés ou grand public (par exemple le livre Canard exquis du Sud-Ouest publié aux éditions Menu Fretin, signé par Philippe Boé et illustré par Pierre-Emmanuel Rastoin, regroupant 32 recettes de 8 chefs français, ou l'article « Oui, Mon canard » de Madame Figaro du 15 octobre 2011 consacré à l'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest) contribuent également à entretenir et développer cette réputation.

En 2011, les quelque 2 200 éleveurs impliqués dans la filière du canard à foie gras du Sud-Ouest ont produit plus de 20,5 millions de canards gras sous IGP, soit 57 % de la production nationale de canard gras, pour un chiffre d'affaire de plus de 1,2 milliards d'euros. Prés de 5 % de cette production est exportée. L'importance économique de cette filière est ainsi une nouvelle preuve de la réputation du Canard à foie gras du Sud-Ouest.

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Les organismes chargés du contrôle de l'IGP sont :

QUALISUD
15 avenue de Bayonne
40500 SAINT SEVER
Tel : 05 58 06 15 21
Fax : 05 58 75 13 36

BUREAU VERITAS CERTIFICATION SAS
Immeuble le Guillaumet
60 avenue du G^{al} De Gaulle
92046 PARIS LA DEFENSE Cedex
Tel : 01 41 97 00 74

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage du produit comprend :

- la dénomination : « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) »,

- la désignation des produits définis dans le présent cahier des charges au chapitre 2 (Description des produits) comme pouvant bénéficier de l'IGP, complétée par l'un des termes géographiques suivants : Sud-Ouest, Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord ou Quercy. Dans ce cas, le produit final est issu d'un canard élevé, gavé, abattu, découpé, élaboré et conditionné dans les bassins de production définis au chapitre 3 (Délimitation de l'aire géographique).

- Les éléments collectifs d'étiquetage selon la charte collective en vigueur établie par le groupement et mise à disposition de tous les opérateurs. Toute modification fait l'objet d'une diffusion à tous les opérateurs, ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités de contrôle compétentes.

9) EXIGENCES NATIONALES

ETAPES	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	METHODE EVALUATION
Accouvage	Canards mâles	Documentaire
Élevage	Zone géographique du bâtiment et du parcours d'élevage	Visuelle - Documentaire
	Age d'accès à un parcours, Densités en parcours	Visuelle - Documentaire
	Pourcentage de céréales	Documentaire - Analytique
Gavage	Zone géographique de l'atelier de gavage	Visuelle - Documentaire
	Origine des canards	Visuelle - Documentaire
	Age de mise en gavage	Documentaire
	Durée du gavage	Documentaire
	Pourcentage et Origine du maïs	Documentaire - Analytique
Abattage	Zone géographique de l'abattoir	Documentaire
	Origine des canards	Visuelle - Documentaire
	Age abattage	Documentaire
Découpe	Zone géographique de l'atelier de découpe	Documentaire
	Critères de sélection des produits de découpes (foie gras et viandes)	Visuelle – Documentaire
	Comptabilité matière du site	Documentaire
Transformation	Zone géographique de l'atelier de transformation	Documentaire
	Origine et nature des matières premières	Visuelle - Documentaire
	Conformité des produits finis	Documentaire – Analytique – Visuelle
	Comptabilité matière du site	Documentaire

10) DEFINITIONS

Additifs :	Substances ou préparations contenant des substances autres que les pré-mélanges qui, incorporées aux aliments pour animaux, sont susceptibles d'agir sur les caractéristiques de ces aliments ou sur la production animale (décret n° 73-1101 modifié).
Aiguillettes :	Désigne la partie interne du muscle pectoral attaché à la carcasse.
Ailes:	Désigne l'ensemble des pièces de viande, de peau et de graisse enveloppant l'humérus, le radius et le cubitus. Les découpes doivent être pratiquées aux articulations.
Bande de Canetons en couvoir :	L'ensemble de canetons provenant d'un même couvoir et issus du croisement entre des femelles de même souche avec des mâles de même souche.
Bouillon :	Préparation obtenue par cuisson dans l'eau de certains des éléments de base suivants : couennes, os, coproduits de découpe, légumes, éventuellement accompagnés d'épices, plantes aromatiques, vins, alcools, liqueurs, condiments et de tous les ingrédients et additifs autorisés dans le produit auquel il est incorporé. Il peut être commercialisé sous forme déshydratée ou concentrée. (Réf. : Code la charcuterie, édition 1997, fiche 2.3.2, page 2,353 ½)
Canard Gras ou Canard à foie gras :	Canard élevé et gavé de façon à produire l'hypertrophie cellulaire graisseuse du foie.
Carcasse :	Désigne la carcasse avec les aiguillettes, avec ou sans le cou, avec ou sans le croupion.
Cœur :	Muscle cardiaque du Canard.
Conditionnement :	Opération qui consiste à protéger le produit par l'application d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant.
Contrôle :	Activités telles que mesurer, examiner, essayer ou passer au calibre une ou plusieurs caractéristiques d'une entité, et comparer les résultats aux exigences spécifiées en vue de déterminer si la conformité est obtenue pour chacune de ces caractéristiques (ISO 8402).
Couvoir :	Entité juridique procédant à l'incubation des œufs de canetons.
Cuisses :	Le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.
Cutterage :	Broyage et mélange des viandes et autres ingrédients dans un cutter.
Déchet :	Produit ou coproduit impropre à la consommation humaine.
Découpe secondaire :	Processus de tranchage permettant d'obtenir une portion du produit initial.
Densité d'élevage :	Il s'agit du nombre d'animaux rapportés au m² utilisable.
DLC :	Date Limite de consommation.
DLUO :	Date Limite d'Utilisation Optimum.

Eleveur de PAG : Eleveur de canard de l'âge de 1 jour à la mise en gavage.

Eveinage : Opération qui consiste à dévasculariser le foie gras cru.

Emulsion : Désigne le mélange foie gras + assaisonnement + eau, sans les morceaux.

Exploitant : Est considéré comme exploitant une personne physique répondant à l'un des statuts suivants :

1. Affiliée à la MSA en tant que :

- personne physique non salariée ayant le statut d'exploitant.

- OU conjoint collaborateur qui participe effectivement et habituellement à l'activité non salariée agricole de son conjoint (concubin, pacsé ou marié).

- OU associé d'exploitation, personne non salariée âgée de 18 ans révolus et de moins de 35 ans qui, descendant, frère, sœur ou allié au même degré (gendre, belle-fille, beau-frère belle-sœur, etc) du chef d'exploitation ou de son conjoint, a pour activité principale la participation à la mise en valeur de l'exploitation.

- OU aide familiale, ascendant et, à partir de 16 ans descendant, frère, sœur ou allié au même degré du chef d'exploitation ou d'entreprise, ou de son conjoint, vivant sur l'exploitation ou l'entreprise et participant à sa mise en valeur, sans y avoir la qualité de salarié.

2. Conjoint(e) salarié(e) de l'exploitant (concubin(e), pacsé(e) ou marié(e)).

3. Actionnaire, personne physique détenteur de parts d'une société d'exploitation agricole.

Les seuils définis dans le présent cahier des charges s'apprécient par exploitant en prenant en compte l'ensemble des ateliers produisant de l'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest que celui-ci exploite personnellement ainsi que les sociétés agricoles produisant de l'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest dans lesquelles : il participe aux travaux, il est détenteur de parts ou qu'il contrôle directement ou indirectement.
Les exploitants, ainsi définis, peuvent apparaître au maximum dans 3 sociétés agricoles de production d'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest.

Ferments : Micro-organismes cultivés en culture pure ou en mélange, adaptés au milieu carné et présentant un intérêt technologique.

Fumage : Traitement visant l'imprégnation du produit par la fumée.

Gésier : Deuxième poche de l'estomac du canard, constituée d'un muscle épais, comestible.

Habilitation :	Reconnaissance par l'organisme certificateur de l'aptitude d'un opérateur à satisfaire aux exigences du cahier de charges et à le respecter, et de son engagement à appliquer le cahier des charges.
HACCP :	"Analyse des Risques, Points critiques pour la maîtrise" : Démarche conduisant à identifier le ou les dangers significatifs par rapport à la salubrité, spécifique à un produit alimentaire, à les évaluer et à établir les mesures préventives permettant de les maîtriser (Alinorm 95/13A, Codex Alimentarius).
Homogénat :	L'ensemble constitué par la partie de foie gras qui n'a pas gardé la texture de morceau après agglomération des morceaux et les fragments de masse inférieure à 20 grammes (Décret n° 93-999).
Magret :	Il est défini comme étant le muscle de masse pectorale constituant le filet (prélevé sur un canard engraissé par gavage en vue de la production de foie gras). Le magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette et doit être présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée le recouvrant.
Manchon :	Désigne la première phalange de l'aile.
PAG ou Canards Prêts à Gaver :	Canards dont le développement est suffisant pour permettre le gavage.
Parage :	Opération qui consiste à éliminer les parties présentant un traumatisme ou un défaut important pouvant nuire à la présentation du produit fini.
Pochage :	Traitement thermique rapide des foies gras ayant pour objet de retirer l'excédent de graisse.
Salaison au sel sec :	contact prolongé de la viande avec le sel (chlorure de sodium) et généralement des additifs de salaison (nitrate de sodium ou de potassium et/ou sel nitrité associés à l'acide ascorbique, l'acide érythorbique et leur sels), à l'exclusion de toute addition de saumure.
Séchage :	Il s'agit d'un traitement appliqué aux produits susceptibles de provoquer, au cours d'une réduction lente et graduelle de l'humidité, l'évolution de processus fermentatifs ou enzymatiques naturels, comportant dans le temps des modifications qui confèrent au produit des caractéristiques organoleptiques typiques et en garantissant la conservation et la salubrité des conditions normales de température ambiante.
Trempage :	Opération qui consiste à plonger dans de l'eau chaude les canards abattus et saignés, afin de faciliter leur plumaison.
Vide sanitaire :	Délai d'attente observé entre la fin du nettoyage/désinfection des bâtiments et du matériel, après l'enlèvement d'un lot, et la mise en élevage d'un autre lot dans le même bâtiment.