RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Canard à foie gras du Sud-Ouest (IG/06/95)

autres produits à base de viande

LE PRODUIT

Le Sud-Ouest, fédération de territoires de production traditionnellement réputés (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord et Quercy), est devenu le berceau du canard à foie gras depuis le 16ème siècle grâce à l'introduction du maïs, utilisé pour l'engraissement des oies et des canards. Les produits bénéficiant de l'IGP sont la viande de canard dont le magret, le foie gras cru ou transformé, le confit et le magret séché et/ou fumé.

ARÔMES ET SAVEURS

La spécificité du canard à foie gras du Sud-Ouest réside dans son taux d'engraissement et dans la maturité de ses viandes et abats qui résultent d'un mode d'élevage sur parcours et d'un engraissement progressif au maïs du Sud-Ouest. La technique du confisage, mode de cuisson et conservation des viandes, typique et inventée dans le Sud-Ouest, apporte aux viandes un goût et un fondant incomparable.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Sud-Ouest correspond globalement à l'entité géologique du bassin de la Garonne. Il est limité à l'ouest par l'océan Atlantique et au sud par les Pyrénées. Il se caractérise par la douceur de son climat semi-océanique, une succession de plaines et de côteaux cultivables, irrigués par la Garonne et ses affluents, et qui permettent la culture du maïs.

UN PRODUIT RECONNU

La réputation des produits du canard à foie gras du Sud-Ouest, basée sur le savoir-faire unique des producteurs et des conserveurs du Sud-Ouest, s'est développée grâce à des méthodes originales de conservation des produits (confisage et appertisation) qui ont permis la commercialisation des produits en dehors du Sud-Ouest. L'IGP a été reconnue en juin 2000 par l'Union européenne.

Le saviez-vous

Il y a plus de 4 000 ans, les Égyptiens établirent une relation entre la qualité et la saveur des palmipèdes et leurs habitudes alimentaires. L'introduction du maïs par Christophe Collomb, l'invention du confisage puis de l'appertisation au XIXème siècle et la mise en valeur du foie gras par les grands cuisiniers ont été à l'origine de l'essor de la réputation de la gastronomie du Sud-Ouest.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Les canards à foie gras du Sud-Ouest sont élevés, gavés, abattus, et le cas échéant découpés et transformés dans l’aire géographique. Ils sont aussi conditionnés et étiquetés dans l’aire géographique.

Afin de pouvoir bénéficier sur l'étiquetage d'une référence à une zone géographique plus restreinte et contenue dans le Sud-Ouest, les produits devront être issus de canards, élevés, gavés, découpés, transformés, conditionnés et étiquetés 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.

Le SUD-OUEST est composé des régions, départements et/ou cantons suivants :
- Aquitaine (Dordogne, Gironde, Landes, Lot et Garonne, Pyrénées Atlantiques),
- Midi-Pyrénées (Lot, Tarn et Garonne, Gers, Hautes Pyrénées, Haute Garonne, Ariège, Tarn, Aveyron),
- Limousin : Corrèze et cantons limitrophes de la Haute Vienne : Saint Mathieu, Chalus, Saint Yrieix-la-Perche,
- Aude : cantons de Castelnaudary Sud et Nord, Salles, Belpech, Fanjeaux

La CHALOSSE est composée des cantons des Landes suivants : Pouillon, Montfort, Amou, Hagetmau, Saint Sever.

La GASCOGNE est composée des départements du Gers, des Landes, des Hautes Pyrénées et l'arrondissement de Saint-Gaudens (Haute Garonne).

Le GERS correspond au département administratif du Gers.

Les LANDES correspondent au département administratif des Landes.

Le PERIGORD est composé du département de la Dordogne, et des cantons limitrophes de la Haute Vienne (Saint- Mathieu, Chalus, Saint Yrieix-la-Perche), de la Corrèze (Lubersac, Juillac, Ayen, Larche, Brive la Gaillarde), du Lot (Souillac, Payrac, Gourdon, Salviac, Cazals, Puy-l'Eveque) et du Lot et Garonne (Fumel, Monflanquin, Villereal, Castillonnes, Lauzun, Duras).

Le QUERCY est composé du département du Lot et des cantons du Tarn et Garonne suivants : Montaigu de Quercy, Bourg de Visa, Moissac, Lauzerte, Molières, Lafrançaise, Montauban, Montpezat de Quercy, Caussade, Négrepelisse, Monclar de Quercy, Villebrumier, Caylus et Saint Antonin Noble Val.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association pour la Promotion et la Défense de Produits de Palmipèdes à Foie Gras du Sud-Ouest (PALSO)

Cité Mondiale
6, Parvis des Chartrons
33075 BORDEAUX

N°SIRET : 39744049600016
Contact : Agnès LOTH
Tél. : 05 56 48 80 35
Fax : 05 56 79 03 86

Mél. : contact@foiegrasdusudouest.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Bordeaux

Bât A, 3ème étage
1 quai Wilson
33130 BEGLES
Portes de Bègles

N°SIRET : 13000270200343
Tél. : 05 56 01 73 44
Fax : 05 56 01 05 74
Mél. : INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/canard-foie-gras-du-sud-ouest-12949*

List of links present in page

1. mailto:contact@foiegrasdusudouest.fr
2. mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr
3. mailto:contact@qualisud.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr