C/2026/421

22.1.2026

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2026/421)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Oie du Sud-Ouest»

EU No: PGI-FR-03229 — 30.4.2024

PDO ( ) PGI (X)

1. **Dénomination(s)**

«Oie du Sud-Ouest»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

Code de nomenclature combinée

02 — VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

3.2. *Description du produit auquel se réfère la dénomination visée au point 1)*

L'«Oie du Sud-Ouest» est issue d'oies grises de l'espèce Anser anser mâles et femelles destinées à la production de foies gras. Elle est élevée en plein air puis engraissée par gavage à partir de 91 jours minimum pour une période de 12 jours minimum.

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

1- «Oie du Sud-Ouest» entière

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

Elle pèse au minimum:

— 7kg entière avec foie (oie abattue, plumée, non éviscérée).

— 6kg entière sans foie (oie abattue, plumée, non éviscérée mais ayant subi l'ablation du foie).

— 4kg entière éviscérée (oie entière abattue, plumée et entièrement éviscérée).

L'oie entière ne peut être commercialisée entière que sous l'état «frais»

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

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

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

Les pièces de découpe et les abats peuvent être commercialisés à l'état frais ou surgelés.

Seules les cuisses et les ailes destinées à la production de confit peuvent être congelées.

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

Pour être commercialisé au consommateur final les abats respectent les caractéristiques suivantes:

Foie gras cru: foie d'oies gavées de façon à produire un engraissement du foie.

— Le foie gras cru pèse au minimum 500 g,

— La texture: sont exclus les foies présentant une texture granuleuse,

— Il peut être éveiné ou non,

— Il peut être assaisonné ou non.

Gésier: entier, parfaitement nettoyé, pelé intérieurement, dégraissé extérieurement. Il ne doit pas comporter de morceaux d'œsophage.

Cœur: il ne présente pas de coupure et il est débarrassé de l'aorte.

Les pièces de découpe sont complètement plumées, les sicots correctement éliminés et ne présentent pas de défauts (brûlures, hématomes, griffures ou fractures).

Pour être commercialisés au consommateur final, le paletot et le magret respectent les caractéristiques suivantes:

Paletot (ou manteau): ensemble des pièces de viandes reliées entre elles par la peau et le gras sous cutané.

Magrets (ou maigrets): le muscle de la masse pectorale constituant le filet prélevé sur une oie engraissée par gavage en vue de la production de foie gras.

— Le magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette,

— Il est présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée le recouvrant.

— Il est parfaitement plumé et soigneusement paré. Le parage doit être régulier, en couronne, avec une faible proportion de gras visible, côté viande.

— Le magret pèse au minimum 300 grammes.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'alimentation des oies est garantie:

— sans OGM,

— sans huile de palme et ses dérivés.

Les oies ont accès à de l'eau en permanence et à volonté.

L'alimentation est organisée en 2 phases distinctes: l'élevage et l'engraissement par gavage.

En fin d'élevage, une phase de préparation à l'engraissement de sept jours minimum permet de préparer les oies à une alimentation par repas.

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

95 % de la matière sèche en extrait sec de l'alimentation durant l'engraissement est du maïs sans produits dérivés de maïs. Il s'agit de maïs denté originaire de l'aire géographique, bassin historique de culture de ce grain riche en amidon et idéal pour l'engraissement des oies.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans la zone géographique délimitée*

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

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

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

— le symbole IGP de l'Union européenne,

— la dénomination «Oie du Sud-Ouest» pouvant être complétée des éléments suivants afin de préciser le type du produit commercialisé:

  — Pour l'oie entière: «entière avec foie», «entière sans foie» ou «éviscérée» placé après la dénomination «Oie du Sud-Ouest»,

  — Pour les découpes et abats: le nom de la pièce de découpe ou de l'abat placé avant la dénomination «Oie du Sud-Ouest».

La dénomination «Oie du Sud-Ouest» et les éléments précisant le nom du produit sont inscrits dans la même taille, police et style de caractères.

Il est admis l'utilisation d'une mention géographique complémentaire pour les oies élevées, gavées, abattues et découpées dans l'aire correspondante:

— elle est inscrite obligatoirement au-dessus ou au-dessous de la dénomination «Oie du Sud-Ouest», sans aucun autre élément les séparant,

— elle est inscrite entièrement en majuscules,

— elle apparaît dans la même hauteur de capitale et la même police.

Il est également admis l'utilisation de la mention «Oies élevées et préparées dans le SudOuest». Cette mention peut être déclinée en remplaçant le terme «Sud-Ouest» par la mention géographique complémentaire pour les oies élevées, gavées, abattues et découpées dans l'aire correspondante:

— «Oies élevées et préparées dans le Gers»,

— «Oies élevées et préparées dans les Landes»,

— «Oies élevées et préparées en Périgord»,

— «Oies élevées et préparées en Quercy».

Seule la dénomination géographique («Sud-Ouest») éventuellement complétée des mentions géographiques complémentaires («Gers», «Landes», «Périgord» ou «Quercy») sont autorisées sur l'étiquetage. En dehors de références à l'origine nationale et du bloc adresse, toute dénomination de provenance est interdite sur l'étiquetage.

4. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

L'aire géographique englobe le territoire des départements et des communes suivantes:

Région Nouvelle-Aquitaine:

Départements de la Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, PyrénéesAtlantiques

Les communes suivantes du département de la Haute-Vienne: Bussière-Galant, Les Cars, Le Chalard, Châlus, La Chapelle-Montbrandeix, Coussac-Bonneval, Dournazac, Flavignac,Glandon, Ladignac-le-Long, Lavignac, Maisonnais-sur-Tardoire, Marval, Pageas, Pensol, Saint-Mathieu et Saint-Yrieix-la-Perche.

Région Occitanie:

Départements de l'Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn, Tarn et-Garonne

Les communes suivantes du département de l'Aude: Airoux, Baraigne, Belflou, Belpech, Les Brunels, Cahuzac, Carlipa, Les Cassés, Castelnaudary, Cenne-Monestiés, Cumiès, Fajac-laRelenque, Fendeille, Gourvieille, Issel, Labastide-d'Anjou, Labécède-Lauragais, Lafage, Lasbordes, Laurabuc, La Louvière-Lauragais, Marquein, Mas-Saintes-Puelles, Mayreville, Mézerville, Mireval-Lauragais, Molandier, Molleville, Montauriol, Montferrand, Montmaur, Payra-sur-l'Hers, Pécharic-et-le-Py, Pech-Luna, Pexiora, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens, Plaigne, La Pomarède, Puginier, Ricaud, Saint-Amans, Sainte-Camelle, Saint-Martin-Lalande, Saint-Michel-de-Lanès, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Sernin, Salles-sur-l'Hers,Souilhanels, Souilhe, Soupex, Tréville, Verdun-en-Lauragais, Villautou, Villemagne, Villeneuve-la-Comptal, Villepinte et Villespy

5. **Lien avec la zone géographique**

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

L'aire géographique correspond globalement à l'entité géologique du bassin aquitain, vaste bassin sédimentaire formé à l'ère secondaire, qui occupe une grande partie du Sud-Ouest de la France. Elle est limitée à l'ouest par l'océan Atlantique, au sud par la chaîne des Pyrénées, à l'est par une ligne entre le Massif central et la ville de Castelnaudary et au nord par les limites administratives des départements de Gironde et de Dordogne.

Elle se caractérise par une succession de plaines, de coteaux et de plateaux cultivables où alternent des zones de prairies et pelouses ou de forêts et landes assorties de terres arables. Elle présente ainsi de vastes étendues de prairies ponctuées de mares et d'étangs et irriguées par de nombreux cours d'eau.

Le climat de l'aire géographique, avec sa large ouverture sur l'océan Atlantique, est un climat océanique tempéré avec des températures douces et des précipitations supérieures à 900 mm en moyenne bien réparties tout au long de l'année.

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

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

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

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

Dans les petites exploitations les paysans misent sur la présence de basses-cours de taille importante. Elles sont la principale source de viande et de graisse pour ces populations. Cette polyculture vivrière sort de son autarcie familiale pour vendre le surplus sur les marchés qui deviennent de véritables marchés au gras spécialisés. Les oies sont proposées entières aux clients, c'est-à-dire la carcasse avec le foie ou alors la carcasse d'un côté et le foie gras de l'autre.

Il s'agit véritablement d'une tradition commerciale faisant partie de la culture du Sud-Ouest.

On trouve encore ces marchés dans tout le Sud-Ouest comme dans le Gers avec le marché de Samatan, dans les Landes avec le marché de Peyrehorade, dans le Périgord avec le marché de Périgueux et enfin dans le Quercy avec le marché de Cahors. Ces marchés ont aussi un rôle important dans l'approvisionnement des professionnels de la filière (transformateurs-conserveurs) et des restaurateurs.

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

Les statistiques agricoles de 1968 recensent des oies grasses uniquement dans le Sud-Ouest et, à l'inverse, des oies à rôtir produites dans toutes les régions de France.

La production se concentre aujourd'hui sur quelques noyaux correspondant aux mentions géographiques complémentaires (Gers, Landes, Périgord et Quercy) où se tiennent encore des marchés au gras traditionnels.

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

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

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

Le climat du Sud-Ouest aux températures douces et à la pluviométrie régulière offre les conditions idéales à l'élevage des oies en plein air. L'aire géographique se compose de:

— zones de prairies et pelouses ou de forêts et landes favorables à la mise en place des parcours pour les oies,

— terres arables permettant la culture du maïs utilisé dans l'alimentation mais surtout dans l'engraissement par gavage des oies.

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

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

Grâce à l'amélioration des techniques de conservation (appertisation) et à l'expansion des moyens de transport qui ont favorisé l'épanouissement des circuits de commercialisation régionaux, nationaux et internationaux, certaines maisons de négoce sont devenues les vitrines de la gastronomie du Sud-Ouest en commercialisant les produits de l'oie au niveau national et international.

Les marchés au gras installés courant XIXème siècle, continuent aujourd'hui leurs activités commerciales et touristiques. Véritable témoignage de ce patrimoine, les marchés au gras font partie de la culture du Sud-Ouest.

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

De nombreux articles de presse ou reportages télévisuels, se font l'écho chaque saison de l'ouverture des marchés au gras. («Le marché au gras revient depuis près de 30 ans.»Journal La Dépêche, 8 novembre 2023 – ou le site France Sud-Ouest – culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France - «Les marchés au gras»).

De même les foires locales comme «Thiv'Oie» à Thiviers ou Fest'Oie à Sarlat (dont la douzième édition s'est tenue les 2 et 3 mars 2024 – Journal Sud-Ouest du 03 mars 2024) contribuent également à entretenir et développer cette réputation.

En 2018, les AFAMES (association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux) a publié un livre de recettes entièrement consacrées à l'Oie du Sud-Ouest sous le titre «Il était une foie dans le Sud-Ouest» dans lequel l'oie est ainsi présentée: «Créer des recettes qui mettent en avant l'Oie du Sud-Ouest, un des fleurons de la gastronomie de notre belle région, est un régal tant les possibilités sont variées; foie, magret, cou, gésiers, manchons, cuisses, carcasse, tout se travaille avec un égal bonheur.»

Référence de la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-399e8dd8-25c6-4bf7-845d-4b335c533f74