



Canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de découpes crus frais et magrets surgelés (LA/12/89)

Volaille

LE PRODUIT

Le Label Rouge n° LA 12/89 s'applique aux produits crus issus de canards, notamment le magret et le foie gras. Ces produits bénéficient d'une double reconnaissance : le Label Rouge, garantissant une qualité supérieure, et l'IGP "Canard à foie gras du Sud-Ouest" (Chalosse, Gascogne, Landes, Périgord et Quercy), qui témoigne du lien fort entre ces produits et les terroirs traditionnels du Sud-Ouest, où les canards sont élevés.

Les canards Label Rouge se distinguent par une chair ferme et savoureuse, ainsi que par des magrets et des foies gras généreux. Cette qualité repose sur des conditions d'élevage strictes, à commencer par une alimentation exclusivement composée de maïs grain entier, qui confère aux produits leur goût caractéristique et leur texture équilibrée. La durée d'élevage, d'au moins 102 jours, permet aux canards d'atteindre une maturité optimale, essentielle pour garantir une viande tendre et un foie gras onctueux.

Les produits issus de ces canards sont ensuite élaborés dans le respect des traditions gastronomiques du Sud-Ouest, perpétuant ainsi l'excellence et l'authenticité de la filière.

ARÔMES ET SAVEURS

Les foies gras crus Label Rouge se démarquent par leur intensité aromatique et leur longueur en bouche.

Les magrets crus Label Rouge offrent une texture ferme à cru et un fondant irrésistible après cuisson.

UN PRODUIT RECONNU

Le Label Rouge n° LA 12/89 a été reconnu en 1989. Celui-ci est associé à l'IGP "Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Lande, Périgord, Quercy" qui a été reconnue en juin 2000 par l'Union européenne.

Le saviez-vous

Les produits transformés du canard mulard gras peuvent également bénéficier du Label Rouge n°LA 19/02. Parmi ces produits, on retrouve le foie gras de canard entier du Sud-Ouest semi-conservé, le confit de canard du Sud-Ouest et le magret de canard du Sud-Ouest séché fumé.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

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

Président(e) : BRETHERS Chantal **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

N°SIRET : 31500291500124

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact** : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

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

N°SIRET : 31500291500173

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact** : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140

Président(e) :

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

N°SIRET : 31500291500132

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL:

<https://www.inao.gouv.fr/produit/canard-mulard-gave-entier-foie-gras-cru-et-produits-de-decoupes-crus-frais-et-magrets-0>

List of links present in page

1. <mailto:contact@foiegrasdu sudouest.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>