

Oie du Sud-Ouest

autres produits à base de viande

LE PRODUIT

L'« Oie du Sud-Ouest » est une oie engraissée par gavage afin d'obtenir de la graisse, des viandes destinées au confisage ainsi que des foies gras. Cette production d'oies grasses constitue une spécificité du Sud-Ouest, contrairement aux oies à rôtir qui sont élevées dans l'ensemble des régions françaises. Son élevage repose sur des savoir-faire développés depuis plusieurs siècles autour de l'utilisation du maïs et de la gestion progressive de l'engraissement.

ARÔMES ET SAVEURS

L'« Oie du Sud-Ouest » est reconnue pour fournir une viande riche et une graisse de qualité, servant à l'élaboration de spécialités emblématiques du Sud-Ouest telles que le confit et le foie gras.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'élevage des oies est profondément ancré dans le Sud-Ouest depuis le Moyen Âge.

L’introduction du maïs au XVIIe siècle a permis le développement de savoir-faire spécifiques fondés sur cette céréale. Le climat aux températures douces et à la pluviométrie régulière offre des conditions idéales pour l’élevage en plein air des oies et la culture du maïs, deux activités étroitement liées. Toutes les étapes de production sont réalisées dans l’aire géographique de l’IGP couvrant notamment le Gers, les Landes, le Périgord et le Quercy.

UN PRODUIT RECONNU

Dès le XVIIIe siècle, les marchés du Sud-Ouest se spécialisent dans le commerce des produits gras et deviennent de véritables « marchés au gras ». Cette tradition commerciale contribue à la réputation de l’« Oie du Sud-Ouest » et participe encore aujourd’hui au patrimoine gastronomique régional.

Le saviez-vous

Entre 120 000 et 150 000 oies sont élevées chaque année dans le Sud-Ouest, faisant de cette région le principal territoire français de production d’oies grasses.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

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
Président(e) : BRETHES 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@qualisud.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@qualisud.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@qualisud.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/oie-du-sud-ouest-21891*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/PNT_OieDuSudOuest_G_042024.pdf
2. mailto:contact@foiegrasdusudouest.fr
3. mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.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
9. mailto:contact@qualisud.fr