



Canard à foie gras du Sud-Ouest Périgord (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 confitage, 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 côtes 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 XIX^{ème} 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

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@folegrasdu sudouest.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

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

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège

1017 Route de Pau

40800 Aire sur l'Adour

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

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

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/canard-foie-gras-du-sud-ouest-perigord-22676>

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>