Trois produits d’oie reconnus en IGP : Oie, Confit d’oie et Foie gras d’oie du Sud-Ouest

Les dénominations « Oie du Sud-Ouest », « Confit d’oie du Sud-Ouest » et « Foie gras d’oie du Sud-Ouest » sont désormais officiellement reconnues en Indication Géographique Protégée (IGP), à la suite de la publication du règlement d’exécution au Journal officiel de l’Union européenne du 11 juin 2026.

> Cette reconnaissance officielle des trois spécialités emblématiques du Sud-Ouest vient consacrer des savoir-faire historiques profondément ancrés dans ses territoires, ainsi qu’une organisation de filière fondée sur la transmission, la transformation et la valorisation complète de l’animal.

« Oie du Sud-Ouest »

L’« Oie du Sud-Ouest » est une oie engraissée par gavage permettant la production de viandes, de confit et de foie gras. Elle est issue d’un élevage historiquement implanté dans le Sud-Ouest, où la culture du maïs et les conditions climatiques douces ont favorisé le développement de ces pratiques.

Dès le Moyen Âge, l’élevage d’oies constitue une spécificité locale, renforcée au XVII^{e} siècle par l’introduction du maïs, qui structure les savoir-faire d’engraissement. Le territoire devient progressivement le berceau des « marchés au gras », qui participent à l’identité gastronomique régionale.

Toutes les étapes de production sont réalisées dans l’aire géographique définie, qui s’étend sur une large partie du Sud-Ouest.

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

IGP "Oie du Sud-Ouest" © Studio Prigent

IGP "Confit d'oie du Sud-Ouest" © Studio Prigent

« Confit d’oie du Sud-Ouest »

Le « Confit d’oie du Sud-Ouest » est obtenu à partir d’ailes et/ou de cuisses d’« Oie du Sud-Ouest », salées puis cuites lentement dans leur propre graisse.

Ce savoir-faire, développé dès le XVII^{e} siècle dans les fermes du Sud-Ouest, repose sur une méthode traditionnelle de conservation par la graisse. Le confit permettait historiquement de conserver la viande et de valoriser l’ensemble de la production.

Avec l’essor des techniques de conservation au XIX^{e} siècle, le confit s’est diffusé au-delà de son territoire d’origine, tout en conservant ses méthodes de fabrication traditionnelles.

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

« Foie gras d’oie du Sud-Ouest »

Le « Foie gras d’oie du Sud-Ouest » est issu de foies crus provenant exclusivement de l’« Oie du Sud-Ouest ».

Il se distingue par la qualité des foies sélectionnés, répondant à des critères précis de poids et d’aptitude à la transformation. Il est commercialisé sous différentes formes : foie gras entier, foie gras et bloc de foie gras, avec ou sans morceaux.

Sa réputation s’est construite à partir du développement des marchés au gras, puis de l’essor des circuits de commercialisation au XX^{e} siècle, contribuant à structurer une filière agroalimentaire fortement identifiée au Sud-Ouest.

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

IGP "Foie gras d'oie du Sud-Ouest" © Studio Prigent

Une filière entièrement ancrée dans son territoire

Les productions « Oie du Sud-Ouest », « Confit d'oie du Sud-Ouest » et « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » sont réalisées dans une aire géographique couvrant une large partie du Sud-Ouest, incluant notamment les départements de la Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Gers, Pyrénées-Atlantiques, ainsi que plusieurs départements limitrophes. Toutes les étapes - de l'élevage à la transformation et au conditionnement - sont réalisées dans cette zone, garantissant le lien étroit entre les produits et leur origine.

Tournesols © Studio Prigent

Les dénominations peuvent être complétées par des mentions géographiques telles que « Gers

», « Landes », « Périgord » ou « Quercy », qui reflètent la diversité des identités locales au sein de la filière.
Ces nouvelles reconnaissances témoignent de la transmission de savoir-faire traditionnels et de la structuration de filières complètes, valorisant chaque étape de production et le lien entre produit et territoire.

À propos de l'Indication géographique protégée (IGP)

L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Au moins une étape parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. L'IGP garantit au produit une protection à l'échelle nationale comme européenne. Le respect du cahier des charges de l'IGP est régulièrement contrôlé par des organismes indépendants accrédités et supervisés par l'État.
En savoir plus sur l'IGP

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/odg-3-produits-igp-oie-confit-foiegras-sudouest*

List of links present in page
1. https://www.inao.gouv.fr/produit/oie-du-sud-ouest-21891
2. https://www.inao.gouv.fr/produit/confit-doie-du-sud-ouest-17960
3. https://www.inao.gouv.fr/produit/foie-gras-doie-du-sud-ouest-21892
4. https://www.inao.gouv.fr/igp-indication-geographique-protegee
5. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance