

IGP canard à foie gras du Sud Ouest – Gers

Souvenons nous des années 90 où les foies gras crus d'importation étaient allègrement rebaptisés Sud Ouest, Périgord, Gers... une fois transformés dans la région. Rappelons nous qu'en 1990 les Pays de Loire ne produisaient aucun canard et qu'en 2000 ils en produisaient autant que Midi Pyrénées. La seule solution possible et réglementaire pour préserver la production et la transformation dans le Sud Ouest était de protéger l'origine au travers d'un signe officiel de qualité comme l'IGP.

Le challenge a été relevé aujourd'hui deux canards sur trois produits en France sont sous la certification IGP et que les principaux centres de décision sont restés dans le Sud Ouest. Le revers de la médaille était que le cahier des charges initial ne prenait pas en compte certaines méthodes traditionnelles de production, bloquant ainsi l'accès à l'IGP à certains opérateurs du domaine fermier ou artisanal et par delà au droit d'utiliser un terme géographique protégé sur l'étiquetage et la communication. Le Gers a été en première ligne pour faire évoluer le référentiel dans le bon sens afin que tous nos ressortissants puissent enfin être en capacité d'afficher légalement le terme GERS. Gers Foie Gras est l'outil qui permet d'accompagner les nouveaux candidats à l'IGP tant dans le domaine de la certification que de la promotion spécifique sur le terme Gers dont la forte notoriété se doit d'être pérennisée.

Philippe BARON, Président de GERS FOIE GRAS

L'historique de la démarche IGP

- En 1990 :** Importation de foie gras des pays de l'Est, vendus avec la mention «Sud Ouest»
- En 1992 :** Création de l'Association PALSO (Foie Gras du Sud Ouest) par les professionnels du foie gras du sud ouest pour travailler ensemble à une protection du terme géographique.
- Juin 2000 :** Validation du dossier IGP à Bruxelles, en application depuis cette date.
- Depuis la validation,** les professionnels travaillent à des modifications du cahier des charges afin de répondre au mieux aux évolutions du métier.
- Avril 2012 :** Approbation des modifications du cahier des charges par l'INAO.

Les grands principes de l'IGP

L'IGP distingue un produit qui bénéficie d'un lien à un territoire et d'une notoriété. La relation entre le produit et son origine confère une caractéristique ou une réputation suffisante pour le faire bénéficier de l'IGP. L'IGP canard à foie gras du Sud Ouest, protège aujourd'hui les termes géographiques suivants : Sud Ouest, Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord et Quercy.

Ainsi, pour pouvoir utiliser un des termes géographique protégé, les canards doivent être élevés, gavés, abattus, découpés, transformés, conditionnés et étiquetés dans la zone définie dans le cahier des charges. Voici la liste des produits pouvant être certifiés :
Produits crus
 • Foie gras, magret, cuisse, aiguillette, coeur, manchon, gésier, canard entier (avec

ou sans foie) et carcasse éviscérée
Produits à base de viande
 • Foie gras entier, foie gras, bloc de foie gras (avec ou sans morceaux),
 • Magret séché (ou séché et fumé),
 • Confits: magret, cuisse, aile, manchon, gésier.
 Ces produits peuvent être présentés frais, congelés ou surgelés, conserves ou semi-conserves.

Les principaux critères de production modifiés

Le cahier des charges validé en avril dernier a permis de prendre en compte la demande de la profession sur les évolutions de la filière :

- Représentation des parcours d'élevage : 168 jours annuels
- Possibilité d'une utilisation fractionnée des parcours en respectant des surfaces disponibles instantanées minimales

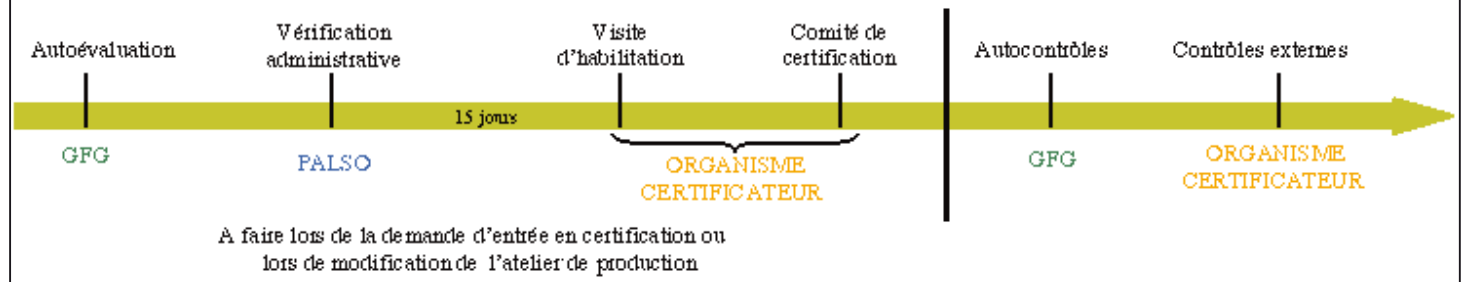
- Durée de gavage : 10 jours et 20 repas minimum
- Aménagements pour les petits opérateurs (moins de 10 000 canards gavés /an/exploitation et moins de 5 000 canards gavés /an/exploitant et moins de 600 canards gavés simultanément) :
 - déplacement des canards vers un autre site d'élevage après le 42^{ème} jour
 - gavage en continu : écart entre deux

bandes de 2 jours minimum ; identification physique des lots dans la salle de gavage ; vide sanitaire 60 jours consécutifs ou 60 jours en deux périodes dont la plus courte est de 7 jours minimum.
 Les critères réglementaires présents dans le cahier des charges validé en 2000 n'apparaissent plus désormais, tout comme les délais existants entre les différentes étapes de transformation.

Gers Foie Gras : son rôle et ses atouts

- Gers Foie Gras est une association créée pour accompagner les producteurs souhaitant entrer dans la démarche IGP, aussi bien sur le volet certification que communication. Pour la certification, Gers Foie Gras assure des missions de conseil et d'accompagnement pour :
 - l'entrée dans le signe : auto-évaluation initiale, mise à disposition d'outils de traçabilité validés, faciliter les démarches pour l'habilitation, proposition d'actions correctives pour lever les freins à l'entrée dans la certification.
 - le suivi de la certification : par le biais des auto-contrôles et des actions correctives proposées pour lever les non-conformités, permettent de diminuer la fréquence des contrôles externes de l'Organisme Certificateur.
 Pour la communication, Gers Foie Gras, par sa structure interprofessionnelle, peut mobiliser des financements régionaux et européens pour accompagner les opérateurs sur des outils collectifs de communication et des évènements (Tour de France, opération Rungis,...).

Les démarches pour rentrer dans la certification IGP



- Autoévaluation :** Visite réalisée par un agent de Gers Foie Gras sur le site de production pour vérifier si le fonctionnement en place respecte les critères de production du cahier des charges et si les enregistrements de traçabilité permettent d'assurer l'origine des matières premières. En cas de non-conformités relevées, des propositions d'actions correctives sont faites pour aider l'opérateur à respecter l'ensemble des conditions de production. Une fois le système de production validé, la demande d'identification est alors complétée et transmise au PALSO pour déclencher la suite des étapes. Le producteur s'engage alors à respecter les critères de production, à se soumettre aux contrôles.
- Habilitation :** Visite réalisée par un auditeur de l'Organisme Certificateur pour vérifier si la demande d'identification complétée avec Gers Foie Gras correspond à la réalité du fonctionnement. Tous les critères de production sont vérifiés. Si aucune non-conformité est relevée, le dossier passe en comité de certification pour recevoir un courrier officiel d'habilitation, à partir duquel la production entrant sur le site de production est certifiée.
- Auto-contrôle :** Visite réalisée par un agent de Gers Foie Gras selon les fréquences prévues dans le plan de contrôle en fonction des volumes de production du site. Contrôle en activité du système de production permettant de vérifier que la traçabilité existante permet de retracer la vie du produit, et les détails des critères de production. En cas de non-conformité relevée, l'opérateur doit mettre en place des actions correctives pour corriger l'erreur et faire en sorte qu'elle ne se reproduise pas. Les transformateurs ont en plus de ces visites d'auto-contrôle l'obligation d'effectuer des analyses physico-chimiques pour valider par exemple le taux de fonte d'un foie gras, la quantité de morceaux dans un bloc de foie gras avec morceau.
- Contrôle externe :** Visite réalisée par un auditeur de l'Organisme Certificateur selon les fréquences prévues dans le plan de contrôle. Les critères vérifiés seront les mêmes que ceux des auto-contrôles. En cas de non-conformité relevée, un barème de sanction est appliqué, prévoyant selon la gravité des sanctions différentes.

: Le nouveau référentiel est applicable

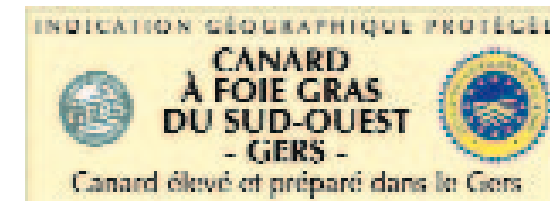


Qui est concerné par la certification ?

Les utilisateurs du terme géographique (Gers, Sud Ouest, Gascogne,...) dans la dénomination de vente des produits issus du canard, dans le nom de la marque commerciale, sur les dépliantes ou flyers, sur le site internet (définition du produit ou bien nom du référentiel du site), ou sur tout autre outil de communication. Les adhérents à des réseaux de promotion faisant référence au terme géographique (Excellence Gers,...) Les bénéficiaires de subvention (type PMBE, PER,...) qui se sont engagés à rentrer en certification lors du dépôt de la demande de subvention.

Les impératifs concernant l'étiquetage

Seuls les producteurs certifiés Gers peuvent :
 - utiliser le terme Gers dans la dénomination de vente du produit associé à la vignette officielle (exemple : Magret de canard du Gers associé à la vignette suivante)



- reprendre le terme Gers, ou Gascogne ou Sud Ouest sur leurs outils de communication (dépliant, site internet, adresse du producteur) ou bien sous forme de marque. Toutes les étiquettes doivent être validées avant utilisation sur les produits certifiés.

Les producteurs non certifiés doivent retirer de leur communication toute référence à un des termes géographique protégé.

Quelques exemples :

- Etiquetage des produits et dénomination de vente :**
 - foie gras entier du Gers : autorisé pour un produit certifié IGP Gers si l'étiquette produit intègre la vignette officielle
 • interdit pour un produit non certifié IGP Gers ou transformé dans un atelier non habilité.
 • cassoulet au confit de canard du Gers : autorisé si les ingrédients issus du canard sont IGP Gers (produit certifié et producteur habilité)
 • interdit si les ingrédients issus du canard ne sont pas certifiés IGP Gers.
- Outils de communication (flyers, dépliantes, site internet, ...)**
 - sur l'étiquette ou le flyer, l'adresse du producteur de foie gras est écrite comme suit : «EARL ABC – Route d'Auch – 32000 AUCH – GERS»
 • autorisé si le producteur est ha-

bilité dans le cadre de la certification IGP Gers
 • interdite si le producteur n'est pas habilité dans le cadre de la certification IGP Gers
 • marque utilisée pour la commercialisation du produit : Terres du Gers
 • autorisé si le producteur est habilité dans le cadre de la certification IGP Gers
 • interdite si le producteur n'est pas habilité dans le cadre de la certification IGP Gers

Le plan de contrôle

Au cahier des charges est associé un plan de contrôle qui définit les critères à vérifier lors des contrôles (auto-contrôles ou contrôles externes), les fréquences des contrôles en fonction des volumes de production (plus les volumes sont importants, plus les fréquences de contrôle sont importantes), les sanctions appliquées par l'organisme certificateur.

		Gers Foie Gras	Organisme Certificateur
Elevage	Moins de 5000 canards /an /exploitation	1 / an	1 tous les 3 ans
	Entre 5000 et 10000 canards /an /exploitation	2 / an	1 tous les 3 ans
	Plus de 10000 canards /an /exploitation	4 ou 1/ trimestre de production	1 tous les 3 ans
Gavage	Moins de 5000 canards /an /exploitation	1 / an	1 tous les 3 ans
	Entre 5000 et 10000 canards /an /exploitation	2 / an	1 tous les 3 ans
	Plus de 10000 canards /an /exploitation	4 ou 1/ trimestre de production	1 tous les 3 ans
Abattage - Transformation	Moins de 5000 canards /an /exploitation	1 + 1 analyse physico-chimique	1 tous les 3 ans
	Entre 5000 et 10000 canards /an /exploitation	2 + 2 analyses physico-chimiques	1 / an
	Entre 10000 et 50000 canards /an /exploitation	1 + 3 analyses physico-chimiques	2 / an
	Plus de 50000 canards /an /exploitation	0 + 4 analyses physico-chimiques	4 / an



Le PALSO communique

«L'IGP comme l'AOP ou l'AOC (d'ailleurs c'est le même règlement) permet de protéger un produit avec un nom géographique et de réserver l'emploi de ce terme géographique exclusivement au produit qui respecte le cahier des charges enregistré en IGP ou en AOP (cahiers des charges contrôlés par un organisme indépendant habilité par les pouvoirs publics). Ainsi grâce à l'IGP canard à foie gras du Sud Ouest Gers, un foie gras du Gers ne peut provenir que d'un canard qui a été élevé, gavé, abattu, découpé et cuisiné dans le Gers ! Le conditionnement et l'étiquetage doit aussi avoir lieu dans le Gers. Cette règle s'applique à tous, petits ou grands opérateurs comme cela se passe avec les AOC viticoles ou fromagères. L'étiquetage du terme géographique sur les documents commerciaux et les produits n'est possible que pour les opérateurs inscrits dans l'IGP ou l'AOP. Dans le cas contraire, c'est considéré comme une fraude sur la base du code de la consommation. C'est le gage de la pérennité des activités économiques liées au gras dans le Sud-Ouest ou le Gers en particulier que ce soit en termes d'emplois agricoles ou industriels et pour le consommateur c'est le gage d'un vrai produit du Gers, du caneton à la boîte !»
 «N'est pas du Gers ou du Sud-Ouest qui veut !»
 Marc ROOSE
 Directeur du PALSO

Qu'en est-il pour la production d'oies ?

Il n'y a pas à ce jour de cahier des charges IGP pour la production d'oies sur la zone Sud Ouest. Le cahier des charges Canard, par extension protège la production d'oie contre les utilisations non justifiées des termes géographiques. La profession, par le biais du Palso, travaille à la rédaction d'un cahier des charges définissant les critères de production pour officialiser la protection des termes géographiques pour la production d'oie.

Glossaire :
PALSO : association reconnue comme Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour le référentiel IGP 06/95 et le Label Rouge 12/89. Ses principales missions sont la gestion des cahiers des charges, la connaissance de la filière, la promotion des termes géographiques et la défense juridique de ces termes.
Non-conformité (NCF) : écart relevé entre les pratiques de l'opérateur et les pratiques prévues dans le cahier des charges.
Organisme Certificateur (OC) : organisme de contrôle habilité par l'INAO pour assurer le suivi et le bon fonctionnement de la certification. Dans le cadre de la certification IGP Canard à Foie Gras du Sud Ouest, deux organismes sont habilités à opérer : Qualisud ou Bureau Veritas.

Pour tout renseignement :
 Chambre d'Agriculture du Gers - Pôle Aviculture
 Emeline POUYAU - Tél. 05.62.61.77.40.