



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 16 juin 2026

Quatre produits du patrimoine alimentaire français rejoignent la grande famille des SIQO

Judi 11 juin 2026, la Commission européenne a enregistré quatre nouveaux produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : l'AOP « Mothais sur feuille », et les IGP « Oie du Sud-Ouest », « Confit d'oie du Sud-Ouest » et « Foie gras d'oie du Sud-Ouest ». Ces reconnaissances officielles valorisent les terroirs, territoires et savoir-faire des acteurs de ces filières emblématiques de notre patrimoine alimentaire, et garantissent aux produits une protection à l'échelle européenne.

AOP « Mothais sur feuille » : un fromage de chèvre au lait cru issu du terroir du Poitou méridional

Le « Mothais sur feuille » est un fromage à pâte molle en forme de cylindre plat, fabriqué avec du lait de chèvre frais, entier et cru. Il est séché et affiné sur une feuille de châtaignier, trait caractéristique du produit. Production historique du Poitou méridional, territoire culturel caprin, l'aire géographique de l'AOP « Mothais sur feuille » s'étend sur 237 communes situées sur 5 départements : la Charente, la Charente-Maritime, les Deux-Sèvres, la Vendée et la Vienne. La filière comprend 13 producteurs fermiers, quatre producteurs de lait, quatre artisans, une laiterie. 148 tonnes de « Mothais sur feuille » étaient commercialisées en 2025, dont 100 tonnes fermier.

- [Consulter plus d'information sur l'AOP « Mothais sur feuille »](#)
- [Découvrir le produit en vidéo](#)

IGP « Oie du Sud-Ouest », « Confit d'oie du Sud-Ouest », « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » : une valorisation des produits patrimoniaux du Sud-Ouest

L'élevage d'oies se développe dès le Moyen-Âge dans le Sud-Ouest. L'introduction du maïs dans la région au XVIIème siècle a instauré une polyculture et bouleversé l'élevage de ces animaux. La reconnaissance de ces trois spécialités emblématiques du Sud-Ouest vient consacrer des savoir-faire historiques ancrés dans ses territoires, ainsi qu'une organisation de filière fondée sur la transmission, la transformation et la valorisation complète des oies grasses. Toutes les étapes de production de « l'Oie du Sud-Ouest », du « Confit d'oie du Sud-Ouest » et du « Foie gras du Sud-Ouest », de la mise en élevage, à la découpe et jusqu'au conditionnement sont réalisées dans l'aire géographique qui couvre les départements de la Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn, Tarn et-Garonne et quelques communes de Haute-Vienne et de l'Aude. Entre 120 000 et 150 000 oies sont élevées par an. La production de confit est d'environ 45 tonnes par an et celle du foie gras entre 40 et 60 tonnes par an.

- [Consulter plus d'information sur les IGP « Oie du Sud-Ouest », « Confit d'oie du Sud-Ouest », « Foie gras d'oie du Sud-Ouest »](#)
- [Découvrir les produits en vidéo](#)

« Quelle joie de voir l'AOP « Mothais sur feuille » et les IGP « Oie du Sud-Ouest », « Confit d'oie du Sud-Ouest » et « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » entrer dans la grande famille des SIQO. C'est une reconnaissance de l'excellence de ces produits qui témoignent de savoir-faire historiques ancrés sur leur territoire et leur terroir. Nos SIQO sont une fierté française : en tant que patriotes alimentaires, nous devons les préserver et les valoriser ».

Annie Genevard, ministre de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire

« Cette publication est l'aboutissement d'un long processus, porté par la volonté de groupements professionnels, fiers de leur histoire et de leurs produits qui ont su dialoguer entre eux, appuyés par les professionnels sous SIQO d'autres régions tout comme les agents de l'institut national de l'origine et de la qualité et des Ministères, pour aboutir à un cahier des charges validé par l'Union européenne, garant de l'identité de leurs produits désormais protégés. »

Carole Ly, directrice de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

L'Appellation d'origine protégée (AOP) et l'Indication géographique protégée (IGP)

L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. Le terroir est un des socles historiques des AOP. L'Indication géographique protégée (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.



Contacts

Service de presse d'Annie Genevard
Tél : 01 49 55 59 74
cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr

Service de presse du ministère
Tél : 01 49 55 60 11
ministere.presse@agriculture.gouv.fr

Service Communication INAO
Nadia Michaud / Raphaël Bitton
Tél : 01 73 30 38 78 / 01 73 30 38 39
n.michaud@inao.gouv.fr / r.bitton@inao.gouv.fr