Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles

Corinne Marache, Philippe Meyzie

▶ **To cite this version:**

Corinne Marache, Philippe Meyzie. Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles. Annales de l'Académie Polonaise des Sciences. , 2016, 18, pp.207-224. hal-02264332

HAL Id: hal-02264332
https://hal.science/hal-02264332

Submitted on 7 Aug 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVI^e^-XXI^e^ siècles

Corinne MARACHE et Philippe MEYZIE

(version auteur)

« Cet oiseau est d'un grand rapport, & l'on en tire plusieurs marchandises pour le Commerce, outre le profit qu'il fait pour la cuisine lorsqu'on l'engraisse. […] Les cuisses d'oie salées qu'on tire de Bayonne et d'Auch et qui sont forts estimées sont une troisième marchandise que fournissent ces oiseaux [après le duvet et les plumes] »[1].
Au milieu du XVIII^e^ siècle, dans un dictionnaire qui sert de référence aux milieux marchands, les cuisses d'oie de Gascogne sont donc clairement identifiées et constituent la première forme de valorisation alimentaire de cette volaille dans cette province. Or, aujourd'hui, si l'on observe la place de l'oie dans le Sud-Ouest, on constate qu'elle est avant tout un emblème pour des manifestations festives situées plutôt en Périgord, mais que sa production, son commerce et sa consommation ne sont plus que marginaux. Comment comprendre la trajectoire originale de cette oie du Sud-Ouest de la France et l'évolution de son lien au territoire régional ?
À l'heure actuelle, d'un point de vue culturel et économique, la situation de l'oie dans le Sud-Ouest est tout à fait intéressante car, malgré son déclin, elle n'en reste pas moins une référence largement mobilisée. L'histoire est alors sollicitée pour inscrire ce produit dans une sorte de permanence historique. De nombreux mythes et légendes sont donc élaborés et entretenus autour de ce produit pour en asseoir l'ancrage territorial et la place au sein de la gastronomie du Sud-Ouest, au risque bien évidemment de gommer la profondeur historique et surtout d'effacer des évolutions notables. L'histoire d'un produit est loin d'être linéaire et l'oie du Sud-Ouest en fournir un bon exemple.
Nous nous proposons donc de remonter le temps jusqu'au XVI^e^ siècle pour comprendre, entre mémoire et histoire, la place de l'oie du Sud-Ouest dans la production, les consommations, mais aussi dans l'imaginaire gourmand de cette province. Comment la trajectoire de ce produit s'inscrit-elle dans les transformations des pratiques agricoles ? Quelles en sont les formes de valorisation selon les époques ? Comment l'oie est-elle associée à un territoire, entre réalité historique et mythe du terroir ?

L'oie du Sud-Ouest au XXI^e^ siècle : Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse[2]

L'oie : un produit noble et festif, qui séduit les touristes et nourrit l'imaginaire

L'oie est la volaille qui fait l'objet du plus grand nombre de fêtes en France. On en dénombre à ce jour huit, dont trois dans le Sud-Ouest, toutes situées en Dordogne.

[1] Jacques Savary des Bruslons, *Dictionnaire universel de commerce*, Genève, 1742.
[2] Recherches menées avec l'aide de Lucas Sandré, étudiant en Master HMMC de l'Université Bordeaux Montaigne, employé par le programme de recherche de la Région Aquitaine *Vivalter*.

Tableau 1 : Les fêtes de l'oie en France[3]

Département	Commune	Nom	Date de la manifestation	Date de création
Charente-Maritime	Courcoury	Fête de l'oie	15 août	1994
Dordogne	Coulaures	Fête de l'oie	15 août	2008
Dordogne	Sarlat-la-Canéda	Sarlat Fest'oie	Février ou mars (date mobile)	2009
Dordogne	Thiviers	Thiv'oie	Premier dimanche de juillet	1992
Ile-et-Vilaine	Sougéal	Fête de l'oie	Dernier dimanche de juillet	1987
Loiret	Villemoutiers	Fête à l'oie	Septembre	1993
Meurthe-et-Moselle	Dommartin-lès-Toul	Fête de l'oie	14 juillet	1997
Sologne	Souvigny		Premier dimanche de mai	

Ceci n'a rien de surprenant. La production française d'oie et de ses dérivés est aujourd'hui un fait aquitain et la Dordogne, qui occupe le second rang dans la production d'oies grasses, est un département hautement touristique qui mise beaucoup sur son tourisme gastronomique. Ces nombreuses fêtes viennent donc célébrer la place qu'occupe actuellement l'oie dans l'économie périgourdine, mais aussi et surtout dans l'imaginaire gastronomique et patrimonial français, alors que sa production est bien inférieure aux autres espèces. Et, de fait, les fêtes célébrant, en France, le canard et les autres volailles sont moins nombreuses (7 pour le canard, 2 pour la dinde, 7 pour la poule et 2 pour le chapon) [4].

Les communes qui ont choisi de mettre l'oie à l'honneur, mettent en avant la noblesse du produit et son intérêt économique potentiel. Les organisateurs de la fête de Coulaures (24) expliquent qu'il fallait « dynamiser Coulaures, apporter un nouveau souffle, car comme beaucoup de communes rurales nous avons des difficultés à être attractifs. Cette fête de l'oie nous permet de redonner des couleurs à Coulaures… »[5]. À Sarlat, « l'objectif premier de Fest'Oie est de valoriser l'ensemble de la filière à tous les stades de la production en s'appuyant sur la dynamique initiée par le Pôle d'Excellence Rurale "Foie Gras du Périgord", mais aussi d'encourager la démarche de certification de l'origine engagée (IGP) ».[6]

Thiviers, qui se revendique comme la capitale du foie gras en Périgord vert, a choisi de mettre l'oie en avant dans le folklore local, en créant Thiv'oie en 1992, alors que, les organisateurs en ont bien conscience, « les trois dernières décennies ont vu l'abandon de production de l'oie

[3] Source : Recherche internet.
[4] Source : Recherche internet.
[5] *Sud-Ouest*, 14 août 2012.
[6] http://www.aquitaineonline.com/actualites-en-aquitaine/dordogne/2389-sarlat-festoie-perigord.html, consulté le 18 juillet 2014.

(élevage, transformation) au profit du canard »[7]. Mais, selon eux, « on ne peut pour autant dissocier l'OIE du foie gras, et encore moins l'OIE du Périgord ». En effet, historiquement et dans l'imaginaire populaire, c'est l'oie qui est directement associée au foie gras[8]. Symbole prestigieux de la filière gras, la fête de l'oie est clairement présentée comme « une manifestation à caractère touristique, économique, et professionnel ; un outil de promotion de la filière »[9].
Et lorsque les départements producteurs de foie gras organisent des fêtes dédiées au foie gras en général et non à un palmipède en particulier, ce sont les oies qui sont mises en avant dans les outils de communication, bien plus souvent que les canards. C'est le cas à Samatan (Gers), capitale du foie gras, qui dispose du plus important marché de foie gras de France et d'un musée dédié au foie gras. Sur les 90 producteurs du département, un seul produit de l'oie et c'est pourtant une oie qui trône sur le panneau à l'entrée de la ville. Cette surreprésentation folklorique et patrimoniale de l'oie ne correspond pourtant pas à la réalité économique.

La place réelle de l'oie dans la production de volaille et dans la filière gras

La production européenne représente aujourd'hui 95% de la production mondiale de foie gras dont 73% est assurée par la France. La production de canards domine très largement (92%), tandis que l'oie ne se maintient, mais très timidement, qu'en France et en Hongrie[10]… L'essentiel de la production française d'oies se situe dans l'Ouest et notamment dans le Sud-Ouest[11], l'Aquitaine représentant à elle seule, en 2011, 56%[12]. Cette production n'a cessé de décroître depuis les années 1980 (-34% entre 1980 et 2006), tandis que celle du canard augmente de manière continue (+747%)[13]. Dans le Gers, on passe de 578 oies pour 1000 canards en 1980 à 28 en 2003, en Dordogne, pour les mêmes années, on passe de 937 oies pour 1000 canards en 1980 à 58 en 2006 et dans les Landes de 170 à 12 ! En 2011, c'est le département des Landes qui occupe la première place des effectifs d'oies aquitains avec 46% (72000 têtes), la Dordogne le second rang avec (24%), puis viennent les Pyrénnées Atlantiques avec 23%[14]. Cette situation qui fait de l'oie un produit rare en France trouve-t-elle une résonnance dans la gastronomie française ?

Un symbole gastronomique du passé ?

Si l'oie est une production résiduelle, sa consommation dans le Sud-Ouest est elle aussi limitée. L'oie entière, généralement rôtie, est avant tout un plat festif servi notamment en fin d'année. La graisse d'oie n'est guère utilisée en cuisine au quotidien dans le Sud-Ouest. Seul le foie gras et les cuisses insérées dans des préparations confites ou dans des cassoulets

---

[7] http://thiviers.fr/?p=5097, consulté le 19 septembre 2014.
[8] http://thiviers.fr/?p=5097, consulté le 19 septembre 2014.
[9] *Ibid.*
[10] *Regards et prospectives. Une filière* européenne *dynamique*, Plaquette réalisée par la chambre d'agriculture de la Dordogne, décembre 2012.
http://www.dordogne.chambagri.fr/fileadmin/documents_ca24/Internet/Fiches_filieres/filVolGrasses.pdf, consulté le 30 octobre 2014.
[11] http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Gaf08p114-133.pdf Consulté le 16/07/2014.
[12] *Regards et prospectives*, *op. cit*, consulté le 30 octobre 2014.
[13] Chiffres obtenus à partir des données trouvées dans http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Gaf08p114-133.pdf Consulté le 16/07/2014.
[14] Source : Agreste - Statistique Agricole Annuelle

parviennent à subsister, mais là-encore loin derrière le canard[15]. La valorisation de l'oie par le commerce et la restauration est aujourd'hui restreinte. Les entreprises de conserverie implantées dans le Sud-Ouest continuent de proposer dans leur catalogue de l'oie, essentiellement du foie gras entier en conserve comme chez Delpeyrat, Lafitte ou Labeyrie. Mais l'oie est bien moins présente que le canard plus adapté à une production industrielle. Par ailleurs, ce dernier a aussi largement supplanté l'oie dans les cartes des restaurants et dans les livres de cuisine des chefs aquitains. Si en 1971 dans *La cuisine, sa technique, ses secrets*, le chef Raymond Oliver, originaire de Langon, proposait 11 recettes à base d'oie dont du foie gras à la gelée ou de l'oie rôtie à la sauge, les oies semblent moins mises en valeur à quelques exceptions près parmi les chefs actuels. Michel Guérard, par exemple, se veut un défenseur de l'oie et participe notamment à la publication d'un ouvrage ancien sur la manière d'engraisser les oies[16]. Jean-Pierre Xiradakis, propriétaire du restaurant *La Tupina* à Bordeaux, propose dans son Établissement des frites à la graisse d'oie. Mais, de manière générale, l'oie est quasiment absente dans la restauration et dans la haute-cuisine. Seul le foie gras d'oie parvient à conserver sa place et figure même lors des occasions les plus solennelles ; le 5 avril 2004 lors d'un dîner d'État à l'Élysée en l'honneur de la Reine d'Angleterre est ainsi proposé un foie gras d'oie à la gelée de Sauternes et sa brioche mousseline[17].
L'identification géographique de l'oie n'est guère non plus très affirmée. Contrairement au canard, il n'existe pas à l'heure actuelle d'Identification Géographique Protégée pour l'oie. Seule une marque collective Oie du Périgord a été mise en place en 2011 pour valoriser la production du département de la Dordogne. L'oie apparaît donc comme un marché de niche représenté essentiellement par le foie gras et une consommation festive saisonnière. Le recul observé depuis les années 1970 s'explique en partie par la valorisation du frais dans la haute-cuisine et la gastronomie alors que la diffusion de l'oie, pour les périodes antérieures notamment aux XIX^{e} et XX^{e} siècles, s'était largement appuyée sur la conserve.
Il convient donc de revenir sur l'histoire de ce produit pour mieux comprendre le décalage qui existe aujourd'hui entre la place de choix que connaît l'oie dans l'imaginaire populaire et la faiblesse de son poids économique et de sa place dans la gastronomie.

L'oie du Sud-Ouest aux XIX^{e} et XX^{e} siècles : produit de luxe ou produit ordinaire ?

D'une production familiale et artisanale…

L'élevage et l'engraissement des oies contribuent pleinement à la polyculture vivrière pratiquée dans la majorité des exploitations du Sud-Ouest jusque dans la première moitié du XX^{e} siècle. Au début du XIX^{e} siècle, de nombreuses fermes possèdent des oies, cependant leur répartition dépend de la disponibilité de terres humides offrant une herbe grasse et abondante, de la possibilité de leur fournir les céréales nécessaires (ce qui n'est pas évident pour les familles les plus modestes qui produisent à peine assez de millet ou de maïs pour leur propre consommation), mais aussi de choix commerciaux[18]. Les oies du Sud-Ouest sont généralement des oies blanches, privilégiées pour la chair (oie de Bresse ou de Touraine) et des oies grises (oie de Toulouse ou oie grise des Landes), beaucoup plus grosses et plus

[15] Isabelle Teychouères, « C'est pas gras le confit » ou la cuisine du canard gras à la maison : observations dans le sud-ouest », dans *Faire la cuisine. Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité,* Les Cahiers de l'OCHA, n° 11, Paris, 2006, p. 140-151.
[16] Michel Guérard, *Le Jeu De L'oie Et Du Canard. Détails Des Procédés Usités En Gascogne Pour Engraisser Et Pour Confire Les Oyes, Les Canards, Les Dindes*, Compagnie Fermière et Thermale, 1998.
[17] Bernard Lachaise, « Une reine à la table du « château » : Elisabeth II à l'Elysée 1957-2014 », *A la table des châteaux*, textes réunis par Anne-Marie Cocula et Michel Combet, Bordeaux, Ausonius, 2015, p. 258-267.
[18] Frédéric Duhart, *De confits en foies gras. Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest*, Bayonne, Eskar, 2009, p. 22.

adaptées à l'engraissement. Si l'on croise à l'occasion de grands troupeaux de 50 à 100 têtes, l'effectif moyen se situe autour de 15 à 25 têtes. Un peu à l'instar des dindons, les oies, plus chères, plus fragiles et plus capricieuses que les autres volailles, sont gardées en troupeaux et font l'objet d'un soin particulier, d'autant qu'elles fournissent quantité de viande pour la consommation courante ou le commerce et que la valeur ajoutée que leur confère l'engraissement en fait un animal important dans l'économie paysanne vivrière des campagnes du Sud-Ouest[19]. De fait, si les oies, sont peu nombreuses, ce sont elles qui, grâce à la vente de la viande confite (les cuisses notamment), puis des foies gras, procurent les plus gros bénéfices. L'engraissement des oies et des canards est déjà très largement pratiqué au début du XIX^e^ siècle dans l'ensemble du Sud-Ouest, notamment dans les Landes, les Pyrénées Atlantiques, en Dordogne, dans le Gers ou la région toulousaine. La généralisation de la production du foie gras, qui n'accompagne pas systématiquement l'engraissement des animaux, s'opère entre la fin du XVIII^e^ siècle et la première moitié du XIX^e^ siècle, tandis que la culture du maïs se développe ; car seul le gavage au maïs provoque la réaction physiologique permettant de donner le foie gras. Ce sont donc les régions dans lesquelles la culture de cette plante se généralise le plus tôt qui sont pionnières dans pratique du gavage au maïs et dans le savoir-faire autour du foie gras : Gers, Chalosse… Ce sont elles qui participent, à partir du XIX^e^ siècle, à la progressive renommée de ce nouveau produit qui vient peu à peu détrôner les célèbres cuisses d'oie confites. Ainsi, dans l'arrondissement de Lectoure (Gers) en 1866, « canards et oies […] fournissent annuellement d'énormes quantités de foie gras, appréciés dans les terrines de Nérac, d'Auch et Toulouse »[20]. Canards et oies sont engraissés et transformés dans les fermes du sud-ouest selon les mêmes procédés, mais l'oie bénéficie d'un plus grand prestige grâce à la renommée acquise sur les marchés au fil des siècles avec les cuisses, puis avec le foie gras, les autres parties de l'animal étant généralement consommées à la ferme. Contrairement aux oies d'autres régions, la réputation de celle du Sud-Ouest s'est donc forgée sur quelques morceaux seulement.

… À une production de plus en plus concurrencée et qui peine à s'industrialiser

Depuis le XIX^e^ siècle et encore de nos jours, les oies grasses sont, pour l'essentiel, vendues sur les marchés hebdomadaires qui animent chaque semaine, de novembre à mars, la plupart des chefs-lieux de canton (60 % de la production landaise y sont commercialisés en 1969)[21]. Les animaux gras y sont vendus entiers, non ouverts, ce qui, avant le développement des transports réfrigérés, limitait le rayon des ventes, pour des raisons évidentes de conservation. Une autre partie de la production est mise en conserve et vendue sur d'autres circuits. Si la part de la production familiale demeure longtemps largement majoritaire, la transformation des animaux gras se modernise peu à peu à partir de la fin du XIX^e^ siècle et surtout de la première moitié du XX^e^ siècle. En effet, si le savoir-faire concernant le foie gras se met en place au tournant des XVIII^e^ et XIX^e^ siècles, c'est bien la révolution industrielle qui lui offre les clés de sa commercialisation et de sa renommée. L'invention de l'appertisation en 1805 et son corollaire, le bocal hermétique, constituent, pour le foie gras et les pâtés, une étape décisive, renforcée par l'arrivée du chemin de fer qui participe à la baisse des coûts de transport. On voit alors naître des conserveries dans la plupart des villes du Sud-Ouest. Ces entreprises dirigées par des artisans-transformateurs améliorent la qualité sanitaire des produits transformés et facilitent encore leur commercialisation. Elles jouent un rôle clé dans l'essor du commerce et la renommée des foies gras du Sud-Ouest. Parmi les plus connus,

[19] Francis Darrieulat, *Le foie gras dans le département des Landes*, Maîtrise de géographie, Bordeaux, 1969, dactyl., p. 13.
[20] Ed. Bischoff, *Voyage en Gascogne d'Agen à Auch*, Auch, Ed. Icard, 1866, p. 115.
[21] Francis Darrieulat, *Le foie gras dans le département des Landes*, *op. cit.*, p. 24.

évoquons l'exemple de Pierre Delpeyrat, qui crée une conserverie à Sarlat en 1890. Conscients de l'importance de l'image véhiculée par leurs produits, ces artisans apportent un soin particulier à leurs publicités et emballages. Les symboles choisis pour présenter le foie gras d'oie associent le produit au luxe. Ainsi, une carte postale publicitaire des foies gras Tivollier (hôtelier et conserverie) à Toulouse, réalisée vers 1900, représente Cyrano de Bergerac, habillé comme Henri IV, des oies et un cuisinier, avec le blason de Toulouse[22]. Le produit s'inscrit ainsi non seulement dans un long héritage et un savoir-faire ancien mais aussi dans un univers élitaire.

Dans la première moitié du XX^e^ siècle, et notamment pendant la crise des années 1930, la filière gras apparaît comme un secteur d'activité lucratif : tandis que la valeur des productions agricoles diminue en moyenne de 75% (œufs, vin…), celle des oies ne baisse que de 40%. La filière est alors particulièrement soutenue et encouragée dans le Sud-Ouest par les différentes autorités agricoles. Un comité interprofessionnel est créé en 1936 pour gérer les intérêts professionnels des industriels, des commerçants, des agriculteurs, réorganiser le marché des foies gras et produits dérivés[23]. Des concours sont organisés pour encourager la production et en améliorer la qualité. Ces premiers encouragements s'opèrent dans un contexte extrêmement concurrentiel, qui profite aux pays d'Europe Centrale[24]. Au cours du XX^e^ siècle, la profession poursuit ses efforts pour faire face à la concurrence : des stations expérimentales travaillent sur les problèmes concernant l'élevage des palmipèdes producteurs de foie gras (sélection des races, amélioration des techniques d'élevage et des conditions sanitaires…), à l'instar du domaine expérimental d'Artiguère (Benquet, Landes) créé en 1949 ; des marchés permanents (Dax) voient le jour, offrant des débouchés à l'année aux agriculteurs[25]. Ces efforts payent. Dans la seconde moitié du siècle, l'élevage des palmipèdes connaît un essor réel et la production de foie gras explose : en 1966, le département des Landes produit environ 200 tonnes de foie gras par an, soit à peu près la moitié de la production française[26]. Ces résultats sont dus à l'abandon progressif de techniques de production traditionnelles au profit de techniques plus modernes, adoptées dans un certain nombre d'exploitations. Des agriculteurs tentent alors d'élever et de gaver 200 à 400 oies par an au lieu des cinquante que l'on élevait alors dans les plus gros élevages familiaux. Des infrastructures de type industriel voient le jour : des centres de conditionnement sont créés pour stocker et accueillir la viande dans les meilleures conditions sanitaires, à l'instar des Établissements Lebrun à Saint-Sever (1964) ; l'usine des conserveries de l'Adour voit le jour en 1972.

Mais le choix de l'oie s'avère bien plus complexe que celui du canard. L'animal est lourd, nerveux et surtout son gavage est très délicat et aléatoire : l'oie doit être gavée plus souvent que le canard, plus longtemps et la durée du gavage varie d'un individu à l'autre, ce qui implique un étalement de l'abattage. Enfin le foie de l'oie a tendance à fondre plus à la cuisson que celui du canard. Ceci explique qu'à l'heure où la production et le gavage des canards entrent dans l'ère industrielle, l'oie subit un recul généralisé dans le Sud-Ouest dans les dernières décennies du XX^e^ siècle, puisqu'elle diminue à peu près de moitié sur l'ensemble des départements aquitains et midi-pyrénéens, avec de profondes disparités départementales.

Si le XIX^e^ siècle et la première moitié du XX^e^ siècle ont marqué un essor et une modernisation de la production et de sa vocation, les cinquante dernières années ont sonné le

---

[22] Archives municipales de Toulouse, 9 Fi 6172, carte postale publicitaire, *Pâtés foie gras Tivollier*. Avant 1904.

[23] Archives départementales des Landes (ADL), 7 M 295, article de presse, 1936.

[24] ADL, 7 M 295, *Situation de l'élevage des oies dans les Landes*, Rapport du Ministère de l'agriculture, 1936.

[25] Catherine Cazalet, « La production du foie gras. Exemple d'un marché : Pau », in *Etudes rurales, n° 78-80, 1980, Foires et marchés ruraux en rance, p. 277-288.*

[26] Office Radio Télévision France (Coll. Magazine agricole), *L'oie capitale des Landes,* 1966, INA, Ref. 00154. http://fresques.ina.fr/landes/fiche-media/Landes00154/l-oie-capitale-des-landes.html. Consulté le 1er novembre 2014.

glas de tout espoir d'une production à grande échelle de l'oie du Sud-Ouest, qui n'a pas su ou pas pu s'adapter aux exigences de l'agriculture industrielle. Pourtant, son image n'en a pas pâti, bien au contraire, c'est dire si la renommée et le prestige du produit, notamment des foies gras et des cuisses d'oie, s'inscrivent dans un solide et long héritage.

XVI^{e}-XVIII^{e} siècles. Des cuisses d'oie de Gascogne au foie gras

À l'époque moderne, l'oie représente une production significative clairement identifiée à la Gascogne à travers le commerce des cuisses d'oie confites. L'oie occupe alors une place importante dans les campagnes du Sud-Ouest. À la fin du XVIII^{e} siècle, l'apparition du foie gras ouvre une nouvelle voie de valorisation alors que le statut gastronomique de l'oie a évolué et que le canard commence à devenir une concurrence de plus en plus forte.

L'oie, une base de la culture alimentaire du Sud-Ouest

Depuis le Moyen-Âge, l'oie est intégrée au système de polyculture que l'on retrouve un peu partout dans le Sud-Ouest. Les contrats de métayage font souvent mention en Agenais, par exemple, d'élevage d'oies aux côtés de chapons et de poules. Les inventaires après décès dans la vallée de la Garonne, en Chalosse, en Condomois, en Béarn, dans le Midi Toulousain ou en Quercy mentionnent couramment quelques oies, bien plus présentes que les canards jusqu'à la fin du XVIII^{e} siècle[27]. Lors de son passage en Chalosse au cours de l'été 1767, Malesherbes remarque ainsi : « on ne voit dans les campagnes qu'oye et cochons »[28]. En revanche, l'oie semble moins présente à la même époque en Périgord et en Bordelais. L'engraissement des oies apparaît aussi comme une technique diffusée dans le Sud-Ouest. En 1600, dans son *Théâtre d'agriculture*, Olivier de Serres évoque la maîtrise de cet élevage en Gascogne :

> « Mais avec moins de mystère engraisse-t-on les oyes, selon la pratique de la Gascogne, où ce mesnage est familier. À la mi-Ocotbre, les oyes destinées à engraisser sont légèrement esplumées entre les jambes et les cuisses, puis enfermées en lieu estroict : auquel comme prisonnières, elles ne puisent beaucoup cheminer : pour laquelle cause aussi, sera-il-choisi obscur, dont seront-elles contraintes séjourner tous-jours en un mesme lieu. À faute de lieu obscur, l'on crève les yeux des oyes : lesquelles quoi-qu'aveugles, le laissent de manger et prendre d'elles mesmes la viande (…) Leur viande à engraisser est le seul millet, ou l'avoine bouillie dans l'eau. Veulent avoit toujours de la viande et du bruvage abondamment. Pourveu que le temps favorise ce mesnage, qu'à cela l'on le désire froid et sec, dans quinze jours ou trois semaines, les oyes deviendront grasses en perfection.[29] »

Basée sur l'utilisation de millet ou de maïs, l'engraissement des oies est un savoir-faire reconnu et bien identifié à la région. Cet usage n'est pas cependant une spécificité locale puisqu'on la retrouve dans d'autres régions européennes qui ont pu inspirer l'adoption de techniques nouvelles. En 1768, le *Journal économique* présente ainsi la manière dont l'engraissement des oies est pratiqué en Pologne.

> « Manière d'engraisser les Oies en usage en Pologne, tiré des Voyages de M. Pingeron
>
> L'Oie est un animal domestique, extrêmement vorace & glouton ; il fait peu de cas de sa liberté pourvu qu'on prenne soin de lui fournir à manger. Les Polonois défoncent donc un pot de terre dans

[27] Philippe Meyzie, *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850),* PUR, Rennes, 2007.
[28] Pierre Tucoo-Chala, *Voyages de M. de Malesherbes dans le Sud-Ouest*, éditions Cairn, 2013.
[29] Olivier de Serres, *Le Théatre d'agriculture et mesnage des champs* (1ère édition en 1600), Actes Sud, Arles, 2001.

> lequel ils font entre l'Oie encore jeune ; elle ne se peut remuer en aucune manière ; on lui donne à manger autant qu'elle le désire. Le pot est disposé dans la cage de manière que les excrémens de l'oiseau n'y restent point. À peine les Oies ont-elles passé quinze jours dans une pareille retraite, qu'elles deviennent prodigieusement grasses & grosses. On brise le pot pour les en tirer, elles sont alors un mets délicieux. On nourrit ces oiseaux avec de la farine de maïs mêlée avec des raves bouillies pour la plus grande économie[30]. »

Ce compte-rendu présenté par Pingeron, ancien colonel au service de la Pologne, témoigne de la circulation des savoir-faire agricoles dans l'Europe des Lumières et de l'intérêt pour l'élevage des oies.

Même si elle s'avère délicate à repérer dans les sources, la consommation d'oie semble assez largement répandue dans le Sud-Ouest. Salée ou conservée dans la graisse, l'oie est un produit de longue conservation bien adapté aux rythmes alimentaires dans les campagnes, mais aussi à une diffusion à une échelle plus vaste dans l'alimentation urbaine. Au début du XVI^{e} siècle, Joseph Du Chesne souligne toute l'importance de cette volaille dans la culture alimentaire locale : « L'usage de l'oie domestique est fort commun en Gascogne [...]. Elles s'engraissent de sorte qu'elles ont plus de deux doigts de graisse. On les fend par la moitié et les sale-t-on, on s'en sert étant fraîchement salées aux meilleures tables et les fait même rôtir par quartiers ; mais l'ordinaire est de les manger bouillies avec la moutarde »[31]. Des réserves de graisse ou de cuisses d'oie confites figurent dans les inventaires après décès de la paysannerie aisée au XVIII^{e} siècle. Les pensions viagères en Béarn font également mention de cuisses d'oie[32]. Cette volaille se retrouve aussi dans les comptes des hôpitaux de Mont-de-Marsan et d'Auch ou dans les réserves de l'abbaye de Flaran[33]. Il s'agit donc bien d'un aliment répandu, y compris dans les milieux populaires, qui permet notamment de consommer de la viande au cours de l'hiver. En revanche, aux XVII^{e} et XVIII^{e} siècles, l'oie est en net recul dans les consommations festives des élites. Si, au XVI^{e} siècle, les oies rôties sont servies à la table des Capitouls de Toulouse, des États de Navarre ou lors des repas des confréries bordelaises[34], sa présence est beaucoup plus rare par la suite, sans doute à cause de la concurrence de la dinde qui devient une volaille à la mode et conduit à une sorte de déclassement de l'oie dans la hiérarchie des mets[35].

Les cuisses d'oie, fondement de la renommée de l'oie de Gascogne

Le commerce des cuisses d'oie représente au XVIII^{e} siècle un secteur économique à part entière. Les dictionnaires de commerce de l'époque associent d'ailleurs clairement ce produit à la Gascogne[36]. Les charcutiers bordelais notamment prennent en charge la vente des cuisses d'oie en barils destinés en particulier au marché colonial (Antilles), aux exportations et à l'avitaillement des navires. Plusieurs annonces parues dans la seconde moitié du XVIII^{e} siècle montrent qu'un réseau commercial s'est mis en place entre Bordeaux et plusieurs zones d'approvisionnement comme le Béarn et la Gascogne. Ces cuisses d'oie sont également

---

[30] *Journal d'économie*, 1768.

[31] Joseph Du Chesne, *Le Pourtrait de Santé*, Paris, 1606.

[32] Christian Desplat, *Pau et le Béarn au XVIII^{e} siècle*, Biarritz, 1992.

[33] ADL, H 140 ; H 71.

[34] *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV^{e} congrès d'études régionales de la FHSO, Pessac, 2002.

[35] Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Armand Colin, Paris, 2010 (Version polonaise sous le titre *Kuchnia w Europie nowozytnej. Jesc i pic XVI-XIX wiek*, Mowia Wieki, Warszawa, 2012).

[36] Philippe Meyzie, « Valorisation des produits et territoire dans la littérature commerciale du XVIII^{e} siècle », dans Patrick Harismendy et Jean-Yves Andrieux dir., *L'assiette du touriste. Une quête de l'authentique*, Presses Universitaires François Rabelais/Presses Universitaires de Rennes, Tours-Rennes, 2013, p. 23-38.

disponibles à Paris par la vente par correspondance. Le *Gazetin du Comestible* en propose en 1763. Sur le marché parisien, elles apparaissent comme un produit de luxe, d'une qualité sans doute supérieure aux cuisses d'oie diffusées dans les campagnes du Sud-Ouest. On les retrouve donc dans les dépenses de bouche des élites parisiennes comme Charles-Alexandre de Calonne dans les années 1780[37].
À ces circuits commerciaux qui assurent la diffusion et la valorisation des cuisses d'oie du Sud-Ouest sur de vastes échelles s'ajoutent des réseaux privés et politiques. Ainsi, les cuisses d'oie font souvent l'objet de cadeaux. Au début du XVIII[e] siècle, le bordelais Labat de Savignac offre des cuisses d'oie à ses collègues parlementaires[38]. Le marquis de Poyanne expédie aussi à son fils au collège de Vendôme à Paris des confits d'oie, sans doute pour lui rappeler les saveurs de sa Gascogne natale[39]. Les autorités locales participent aussi à la construction de la renommée des cuisses d'oie du Sud-Ouest par des présents honorifiques fréquents à des personnages importants, comme le contrôleur général des finances, les ministres en charge de la province ou les intendants à la tête des généralités[40]. Au XVIII[e] siècle, les édiles de Bayonne, d'Auch ou de Mont-de-Marsan cherchent à obtenir la faveur du pouvoir royal en leur envoyant chaque année au moment des étrennes des barils de cuisses d'oie, contribuant ainsi à les faire connaître à Bordeaux, Paris et à Versailles. Dans une lettre du 8 février 1751, de Monscrif, lecteur de la reine Marie Leszczynska, évoque les cuisses d'oie de Gascogne qu'il partage avec ses hôtes à Versailles[41].

Un emblème de la gastronomie du Sud-Ouest

Dès lors, il reste donc à savoir quel lien unit finalement, dans l'imaginaire gourmand, l'oie et la Gascogne au XVIII[e] siècle. S'agit-il d'un produit clairement associé à un territoire bien identifié et valorisé par rapport à son origine ? Il est nécessaire pour cela de s'intéresser aux regards portés sur la gastronomie locale par les voyageurs ou la littérature culinaire du temps.
Dans la littérature de voyage, les cuisses d'oie semblent être un mets généralement apprécié. En 1701, par exemple, Duché de Vanci, qui accompagne Philippe d'Anjou vers l'Espagne, évoque ainsi l'oie lors de son passage à travers les landes : « On fait ici (Tartas) et à Dax des cuisses d'oies salées et assaisonnées dans des pots, qui sont excellentes : on les fait griller quant on veut les manger »[42]. À la fin du siècle, le voyageur allemand Christian August Fischer continue de faire l'éloge de ce produit local qu'il déguste dans une auberge landaise : « Un mets du pays se compose d'ailes et de cuisses d'oie cuites dans leur propre graisse »[43]. L'évocation récurrente des cuisses d'oie dans les récits de voyage contribue à renforcer leur réputation et le lien qui les unit à la Gascogne.
Les livres de cuisine font aussi état de cette origine géographique valorisée. Dans les *Dons de Comus*, la recette des ailes et cuisses d'oie présentée débute par une référence à cette province : « Elles viennent de Gascogne quand elles sont bien nouvelles, on peut les employer

[37] Archives nationales, T 261/1-3, dépenses de cuisine, 1783-1786.
[38] Caroline Le Mao, *Chronique du Bordelais au crépuscule du Grand Siècle. Le Mémorial de Savignac (1708-1720),* Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, Bibliophiles de Guyenne, 2004.
[39] Michel Figeac, « Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale à la fin du règne de Louis XIV: l'exemple de la Guyenne », *XVII[e] siècle*, n°4, octobre-décembre 2002, p. 641-654.
[40] Philippe Meyzie, « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII[e] siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », revue *Histoire, Economie, Société*, janvier-mars 2006, p. 33-50.
[41] « La renommée des oies de Gascogne au XVIII[e] siècle », *Revue de Gascogne*, 1924, p. 227-233.
[42] *Lettres inédites de Duché de Vanci, contenant la relation historique du voyage de Philippe d'Anjou, ainsi que des ducs de Bourgogne et de Berry, ses frères en 1700*, Paris, 1830, p. 102.
[43] Alain Ruiz, *D'Allemagne outre-Pyrénées en bateau et sur les routes d'Aquitaine. Choses vues, rêvées et lues par Christian August Fischer vers 1800,* Éditions du Pin à crochets, 2004, p. 72.

à plusieurs sauces différentes »[44]. L'auteur présente ensuite la manière de faire confire les morceaux d'oie et de les conserver dans la graisse. La littérature gastronomique qui nait au début du XIX^e^ siècle continue de pratiquer cette association entre les cuisses d'oie et le Sud-Ouest. Sur la carte de la France gastronomique présentée par Cadet de Gassicourt en 1809, les barils de cuisse d'oie sont représentés associés à Bayonne et à la Gascogne ; nulle mention n'est faîte de foie gras pour cette région[45]. Ce dernier étant alors plutôt associé à Strasbourg et à l'Alsace[46].

Du XVI^e^ au XVIII^e^ siècle, si l'oie rôtie tend à reculer dans la haute-cuisine et sur les tables princières concurrencée par la dinde, les cuisses d'oie salées et confites apparaissent comme un mets recherché et largement diffusé à Paris, aux Antilles ou en Europe du Nord. La Gascogne est clairement associée à ces cuisses d'oie, production importante au plan local, notamment à Mont-de-Marsan, et valorisée dans les circuits commerciaux. Ces cuisses d'oie apparaissent comme un produit adapté aux conditions de transports de l'époque moderne (longue conservation, denrée peu fragile) mais aussi aux goûts du temps. Avec le développement du chemin de fer et l'appertisation au XIX^e^ siècle, les cuisses d'oie de Gascogne perdent peu à peu cet avantage comparatif, changent de statut et d'aliment « moderne » deviennent un aliment « rustique » moins recherché.

L'oie du Sud-ouest a donc connu des trajectoires multiples depuis l'époque moderne. La valorisation des cuisses d'oie confites avec le développement de l'engraissement des oies, puis du foie gras avec l'arrivée du maïs à la fin de l'Ancien Régime, ont contribué à augmenter et diversifier la renommée de ces produits transformés, mais pas de l'animal en tant que tel, largement concurrencé par la dinde depuis le XVI^e^ siècle. À partir du milieu du XIX^e^ siècle, avec le développement des transports, l'invention de l'appertisation et la généralisation du gavage au maïs, les cuisses d'oie perdent leur place en termes de commerce et de réputation, au profit du foie gras. Devant la forte valeur ajoutée des volailles grasses, les tentatives se multiplient au XX^e^ siècle pour en moderniser leur production dans la région. Mais si le canard gras s'y prête parfaitement, l'impossible industrialisation de l'élevage et du gavage des oies entraîne une chute vertigineuse de cette production. Phases d'ouverture et de repli se succèdent donc au fil des siècles, avec des modes de valorisation différents selon les époques, des adaptations réussies pour certaines, tandis que d'autres ont échoué. Ces tournants, ces ruptures reflètent les relations étroites et l'interdépendance qui se nouent entre les transformations économiques et agricoles et l'évolution des habitudes de consommation. Ce déclin économique n'a pas pour autant sonné le glas de l'oie du Sud-Ouest dans l'imaginaire collectif, bien au contraire. Son élevage, aujourd'hui résiduel et familial, renforce plus que jamais l'image ancienne d'un produit de luxe. Cette raréfaction offre un support idéal à sa patrimonialisation qui sert l'image de l'ensemble la filière gras, y compris de la production de canard gras industriel.

Contrairement à d'autres volailles, l'oie du Sud-Ouest ne bénéficie, depuis toujours, que d'une identification faible et ce pour plusieurs raisons. D'une part, au-delà des évolutions opérées, seuls certains morceaux ont été valorisés et ont bénéficié d'une réelle renommée. D'autre part, l'oie du Sud-Ouest, éloignée des grands centres urbains et notamment de Paris a souffert, du moins jusqu'à la révolution des transports, de son éloignement géographique en

---

[44] *Les Dons de Comus ou l'art de la cuisine réduit en pratique*, Paris, édition de 1753.

[45] Charles-Louis Cadet de Gassicourt, *Cours gastronomiques ou les dîners de Manant-Ville. Ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire,* 2^e^ édition dédiée à la Société épicurienne du caveau moderne séante au Rocher de Cancale, Paris, 1809.

[46] Silvano Serventi, *La grande histoire du foie gras,* Paris, Flammarion, 1993.

regard des volailles de Bresse par exemple. De plus, l'identification territoriale des cuisses d'oies confites, puis du foie gras du Sud-Ouest a été mouvante dans le temps, puisque les principaux territoires de production se sont progressivement déplacés de la Gascogne vers les Landes, puis le Périgord.

On comprend mieux, dès lors, à quelle mémoire et à quel passé renvoient les fêtes aujourd'hui consacrées à l'oie en Périgord. Cette étude du produit sur le long terme et selon une acception large (de la production à la consommation et la renommée), montre combien l'oie apparaît comme l'emblème de luxe, volontiers fantasmé, d'une filière bien plus importante et moins reluisante, la filière gras. Force est donc de constater, à la lumière de cet exemple, l'inadéquation évidente qui existe entre la représentation que consommateurs et touristes se font de ce produit en regard de sa place réelle dans la gastronomie et l'économie régionale.