# LE FOIE GRAS, LE MAGRET, LE CONFIT

## TOUT CE QUE NOUS AVONS TOUJOURS VOULU SAVOIR !



PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP




### Cher(e)s ami(e)s journalistes,

**Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le Foie Gras et ses compagnons le Magret et le Confit se trouve dans ce magazine.**

**Les premiers chapitres se rapportent à l'élevage et au respect des animaux, les suivants à la consommation, au marché, à la gastronomie, et bien sûr à la Profession représentée sur le terrain par 30 000 familles et 100 000 emplois directs et indirects.**

**Le CIFOG (Comité Interprofessionnel des palmipèdes à Foie Gras) représente cette Profession.**

### Retrouvez-nous sur les sites du Foie Gras :

**lefoiegras.fr**
**leblogdufoiegras.com**
**et du Magret et du Confit :**
**lemagret.fr**

## À DÉCOUVRIR DANS LE PRÉSENT DOSSIER :


**Le Foie Gras, depuis plus de 4 500 ans d'histoire connue !** ..... **p.2**
**Qu'est-ce que le Foie Gras ?** ..... **p.7**
**Un logo Origine France, pour affirmer ses racines** ..... **p.8**
**Et le Magret, d'où vient-il ?** ..... **p.10**
**Le Confit, si on en parlait ?** ..... **p.12**
**Zones rurales = Tourisme et emplois** ..... **p.13**
**Une charte pour l'éthique professionnelle** (1ère partie) Le bien-être des animaux ..... **p.14**
**Comment obtient-on un bon Foie Gras ?** ..... **p.16**
**Bien connaître les 3 Appellations réglementées du Foie Gras** ..... **p.18**
**Un Foie Gras ne présente aucune pathologie :** les études scientifiques ..... **p.20**
**La charte de la profession** (2e partie) Le respect des consommateurs ..... **p.21**
**Le Foie Gras, le Magret, le Confit ?** Des chiffres et des marchés ..... **p.23**
**Nutrition, Foie Gras et Magret**, par le Dr Laurence Plumey ..... **p.24**
**Les règles et gentils commandements du Cercle des Amoureux du Foie Gras** ..... **p.29**
**Pour en savoir plus :** le Cifog, reflet et ciment de la profession ..... **p.30**
**Petit glossaire de la Profession** ..... **p.37**

# LE FOIE GRAS
## depuis plus de 4 500 ans d'histoire connue !

### L'HISTOIRE D'UNE ACTIVITÉ QUI A TRAVERSÉ LES SIÈCLES

*En des temps immémoriaux, lorsque les hommes commencèrent à se sédentariser, abandonnant peu à peu leurs activités de cueillette et de chasse, ils entreprirent alors la domestication, puis l'élevage d'animaux pour se nourrir.*

Depuis la nuit des temps, les palmipèdes : oies, canards, cygnes sont élevés sous toutes les latitudes ; des auteurs anciens et des artistes, des peintres et des sculpteurs tout particulièrement, célèbrent dans leurs œuvres cette relation homme-animal.

L'essor de l'élevage et du gavage des palmipèdes a toujours oscillé entre art culinaire et besoin vital. La graisse produite par les canards et les oies était, en effet, le moyen pour les paysans de se nourrir tout au long de l'année et, grâce à sa conservation aisée (le confisage), de faire des provisions en prévision de disettes et autres famines.

### DES MILLIERS D'ANNÉES D'HISTOIRES GOURMANDES

Un mets aussi apprécié que le Foie Gras, devenu quasiment **« mythique »**, donne forcément naissance à quelques légendes ou vérités approximatives.

**Quoi qu'il en soit, une chose est certaine :** le monde antique a bel et bien accueilli des élevages de palmipèdes où les oies étaient engraissées, il y a de cela plus de 6 000 ans ! Reste à savoir comment les délices du foie des oies furent découverts…

PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP



### MERCI AUX PALMIPÈDES !

**Reproduisant donc une tendance naturelle qu'ont certains animaux, les palmipèdes en particulier, à se suralimenter afin de supporter l'hiver ou pour pouvoir accomplir de longs trajets migratoires, de très lointains ancêtres ont découvert le FOIE GRAS.**

**En effet, les oiseaux migrateurs, en particulier, se suralimentent spontanément pour effectuer de longs parcours et font ainsi des stocks de graisse dans leur foie. C'est de l'observation de cette pratique et de son aboutissement, l'obtention d'un foie délicieux… qu'est née, il y a plusieurs millénaires, la tradition de consommer des foies engraissés*.**

***À noter : la consommation du foie présente des vertus très symboliques dans toutes les sociétés anciennes.**

## ENTRE LÉGENDES ET RÉALITÉ : NOS ANCÊTRES LES GOURMETS

D'après le célèbre encyclopédiste et historien Roger Caratini et de nombreux confrères, la « découverte » des vertus gustatives du « Foie Gras » serait liée à la pratique de la divination*, répandue dans de nombreuses civilisations antiques. La pratique divinatoire consiste à « lire » dans les entrailles des animaux sacrifiés aux dieux. À l'issue de ces rites ancestraux, il y a, bien sûr, une suite « pratique » et même « gastronomique », puisque les plus nobles morceaux des animaux sacrifiés sont voués à la dégustation… Le Foie Gras fait alors évidemment partie des mets les plus recherchés.

Nos lointains ancêtres, après avoir découvert la délicieuse saveur du Foie Gras des oies sauvages, venues passer l'hiver au pays de Sumer, entre le Tigre et l'Euphrate (on trouve des décorations murales sur lesquelles figurent des oies à Ninive en Mésopotamie) ou près du delta du Nil, veulent en savoir plus à son sujet…



Pour voir la vidéo historique : flashez-nous ou allez sur **http://tinyurl.com/oqpvm5x**

## DE L'OBSERVATION DU COMPORTEMENT DES MIGRATEURS

Gourmands et curieux de connaître les secrets de ce foie imposant et délicieux, les Égyptiens (entre autres) décident d'observer le comportement du volatile migrateur. Leur patience est récompensée lorsqu'ils constatent que les oies, pour faire le « plein d'énergie » et se préparer à ce long périple qu'est la migration, se gavent de nourriture, beaucoup plus qu'à l'ordinaire… (le poids de certains migrateurs va même jusqu'à augmenter de 50 %).

Les Égyptiens comprennent alors que les oies créent le « Foie Gras » en accumulant la graisse dans ce fameux organe, un véritable « carburant » pour leur long voyage ! Voilà donc comment les mystères du Foie Gras auraient été découverts !

Nos ancêtres méditerranéens ne se doutaient sans doute pas que, des millénaires plus tard, les gourmets du monde entier continueraient d'apprécier ce mets délicieux et que le Foie Gras ferait partie du patrimoine culturel gastronomique français !

* Les haruspices

### DÈS L'ANCIEN EMPIRE (ÉGYPTE, 2815-2400 AV. J.-C.) :

**« Au musée du Louvre à Paris se trouve la reproduction de cette véritable bande dessinée : sous les yeux d'un défunt et de son fils défile la basse-cour :**

**Oies, canards montrent comment on gave ces canards et ces oies… et même des grues : assis par terre, deux valets préparent une pâte dans une marmite au fond bombé, posée sur un trépied. L'un des garçons tient un entonnoir (…). Son compagnon roule la pâte entre ses mains et forme de petits boudins réguliers.**

**Passons à une autre vue :**
**Les boudins de pâte ont été bien arrangés dans une coupe, il ne reste qu'à les prendre au fur et à mesure pour les enfoncer dans le bec de l'oiseau. D'un mouvement des doigts autour du cou de l'oie, comme en un massage, on aide à la déglutition. À côté des gaveurs, des récipients contiennent un liquide, peut-être de l'huile pour faire mieux glisser la nourriture ? Tout un peuple d'oies et de canards, un peu plus loin, semble attendre avec impatience ce festin. Certains tendent déjà le cou. D'autres battent des ailes. Ou bien boivent, visiblement repus. »**

**In : *L'Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Maguelonne Toussaint-Samat, éditions Bordas 1987.**

LE FOIE GRAS
Produit du
Patrimoine Culturel et Gastronomique Français
PATRIMOINE PROTÉGÉ
CODE RURAL : ARTICLE 654-27-1



## PREMIERS ÉLEVAGES : UNE BD GRAVÉE DANS LA PIERRE

Évidemment, pour être certains de tenir ces incroyables mets à portée de main, les palmipèdes sont, petit à petit, domestiqués. Témoignages de l'élevage et du gavage pratiqués, par exemple en Égypte (ancien empire 2845-2400 ans av. J-C.), les archéologues ont découvert de nombreux bas-reliefs contant ces procédés à Gizeh. À Saqqarah, près de l'actuelle ville du Caire, des tombeaux de vizirs révèlent l'activité des élevages des oiseaux d'eau. Par exemple, des scènes présentent une méthode d'engraissemet parfaitement au point.

Ensuite, ce sont probablement les Grecs qui transmettront aux Romains le goût du Foie Gras.

Plus tard, les Hébreux ont perpétué la tradition d'élevage et d'engraissement de leurs anciens maîtres égyptiens. Venus de Palestine, après avoir franchi la mer rouge, ils se disperseront plus tard en Europe, notamment en Hongrie, Bulgarie, Pologne et France.

### DÈS 23 AP. J.-C., PLINE L'ANCIEN A CHERCHÉ À IDENTIFIER L'INVENTEUR DU FOIE GRAS : UNE SI BONNE RECETTE !

**Ce naturaliste latin a alors avancé deux noms : Scipion Metellus et Marcus Seius, des hommes qui s'étaient illustrés au siècle précédent dans l'art d'engraisser les oies.**

**Pétrone dans son « Satiricon », Martial, poète latin, Juvenal avec ses « satires », Apicius dans « l'art culinaire »... tous ces auteurs latins du Ier siècle av. J.-C. s'étonnent de l'excellence des foies gras. Apicius a même inventé une recette précise, très élaborée, pour préparer le Foie Gras, proposée dans son livre « de Re Coquinaria ».**
**D'autres auteurs, comme Caton, Varron, Celse ou Palladio, vont même jusqu'a fournir des conseils d'engraissement.**
**Le géographe Strabon fait référence aux gardiens gaveurs d'oies d'Aquilé qu'il avait même surnommé les « hommes oies » : les « Anserarii ».**

## C'EST LA FIGUE QUI A DONNÉ SON NOM AU FOIE...

Le foie ainsi engraissé deviendra en latin Jecur Ficatum **(le foie dû aux figues)** et nos ancêtres latinisés, pour qui le foie était le Foie Gras par excellence, abandonnèrent paradoxalement Jecur pour ne conserver que Ficatum (figue).

Ficatum - figue donne la forme Figido au VIIe siècle, puis Fedie, Feie au VIIIe siècle et enfin Foie.

Il en est ainsi dans tout le bassin méditerranéen avec le mot contemporain Higado (Espagne) et Fegato (Italie)...

Autrement dit, c'est de la figue dont on engraissait les oies, que vient le terme anatomique **« Foie »**...!

La consommation d'animaux engraissés et de foies gras en particulier a été constante depuis des millénaires à nos jours, cependant, le Foie Gras continue d'osciller entre ses deux identités : nourriture régionale et mets royal.

PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP



# GRANDS DE CE MONDE, ILS AIMAIENT LE FOIE GRAS !

En 1774, **Casanova**, de passage à Ancône, loge chez un marchand juif, y voyant l'occasion de déguster du foie gras. Comme son hôte ne le satisfait pas dès le premier soir, il le rappelle à l'ordre : « je le préviens que j'ai trouvé le souper maigre fort bon, mais qu'ayant le privilège de manger gras et maigre tous les jours, je le priais de ne pas oublier les foies d'oies. » Le lendemain, Casanova fût comblé lors d'un dîner accompagné de vin de chypre, pris en tête-a-tête avec la charmante Lia, la fille de la maison, aussi sensuelle que gourmande dont la « belle gorge » suscita d'autres appétits chez le séducteur...

Vers 1778, **Clause**, chef des cuisiniers du Maréchal de Contades, découvre le pâté de Foie Gras. Cette invention primordiale est née lorsque, un jour, le Maréchal lui dit *« demain, j'attends des hôtes de marque, je ne veux pas voir sur ma table du lapin aux nouilles et les éternels knefs alsaciens, je veux de la cuisine française. »* Après une nuit d'insomnie, Clause a l'idée de confectionner une croûte en forme de caisse ronde qu'il bourre de foies gras entiers et il y ajoute une farce de veau et de lard finement hachés. Pour la cuisson, il a recouvert le tout de la même croûte. Le lard a lentement fondu et les foies ont continué à cuire.

Pour un premier essai, c'est un coup de Maître ! Les convives trouvent ce nouveau mets délicieux, et le Maréchal convoque même Clause devant ses invités pour le féliciter. Dès le lendemain, le Maréchal, courtisan, fait envoyer au Roi, à Versailles, l'un de ces fameux pâtés. Louis XVI, lui aussi, apprécie particulièrement cette recette et octroie même une terre en Picardie au Maréchal et 20 pistoles pour l'inventeur du **pâté en croûte**, le cuisinier Clause.

À la fin du XVIII[e], **Frederic II de Prusse** « Le Grand » avertit toujours lui-même, par courrier, le prince de Brunswick de l'arrivée du « Pâté de Périgueux » et affirme qu'il ne l'entamera point avant sa venue.

Pendant la révolution, **Nicolas-François Doyen**, invente le pâté aux truffes. Doyen ayant perdu son travail de cuisinier auprès du Président du Parlement de Bordeaux, a entamé un tour de France pour retrouver du travail. À Strasbourg, il rencontre Clause et lui suggère d'utiliser la truffe, dont on ne savait se passer dans le sud-ouest d'où il venait. Clause truffa donc son pâté à la Contades et Doyen ouvrit sa propre boutique où il vendait un pâté de Foie Gras identique !

Sources : *Histoire de la cuisine française*, Henriette Pariente et Genevieve de Ternant, éditions la Martiniere, 1997. *La grande histoire du Foie Gras de Silvano Serventi*, éd. Flammarion 1993

À retrouver d'autres histoires sur le site lefoiegras.fr, onglet « Les Origines »

PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP





PHOTOS CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP



# L'ALSACE, LE SUD-OUEST ET D'AUTRES RÉGIONS FRANÇAISES : DE NOUVELLES CULTURES

Au XVII^e^ et au XVIII^e^ siècles, le développement démographique des campagnes françaises conduit le Sud-Ouest de la France, entre autres, à entreprendre des cultures nouvelles : maïs, pommes de terre… qui, de plus, n'étaient pas taxées ; l'élevage des palmipèdes prend alors une réelle importance économique, ainsi qu'en attestent de nombreux livres d'agriculture et d'économie domestique rurale.

**De tous temps, les produits provenant de palmipèdes gras constituaient l'alimentation des paysans de l'Est (Alsace) et du Sud-Ouest :** tout particulièrement la graisse, la viande et le Foie Gras étaient conservés dans des pots de grès, afin de faire face aux besoins de l'hiver.

Les méthodes d'élevage des oies et des canards verront ensuite l'invention de l'embuc (entonnoir à piston).

Le Foie Gras commencera à être vendu sur les marchés, procurant une source de revenus aux paysans. C'est à cette période que le renouveau de l'art culinaire, associé au Foie Gras, se précise. Strasbourg et Toulouse se disputent alors le titre de Capitale du Foie Gras.

**Au XIX^e^ siècle, se développent les grandes « maisons » de Foie Gras.** De nombreuses villes du Sud-Ouest deviennent des centres importants de ce que l'on appelle les « **Marchés au Gras** » et certains marchés célèbres existent encore de nos jours : **Samatan, Brive, Pomarez, Gimont, Périgueux, Sarlat,** etc. Ils ont toujours une très grande renommée.

Le Sud-Ouest et l'Alsace sont les régions connues du monde entier pour la haute tradition de qualité de leurs Foies Gras, entre autres.

Partout sur notre continent et bien sûr en France, l'oie était élevée en abondance **(Poitou, Vendée, Normandie, Picardie etc.).**

Certaines de ces régions ont tout naturellement intégré, au fil du temps, avec rigueur et succès, les méthodes traditionnelles de production de Foies Gras.

Actuellement, de nombreux pays européens à l'Est disposent également d'élevages de palmipèdes à Foie Gras.

Sources : L*a grande histoire du Foie Gras de Silvano Serventi*, éd. Flammarion 1993 et *L'oie* (titre original : l'Oca) ed. Könemann, 1998

# Qu'est-ce que
# LE FOIE GRAS ?

## TOUJOURS ET UNIQUEMENT ISSU D'UN PALMIPÈDE ROBUSTE ET SAIN

**Le Foie Gras est le foie sain d'un palmipède adulte (oie ou canard), robuste et en bonne santé.**

PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP



Un Foie Gras n'est pas un foie malade ainsi que l'a démontré le Professeur Labie et, à sa suite, les scientifiques qui ont réalisé les études sur la réversibilité de l'engraissement du foie d'un palmipède.

Un Foie Gras ne peut provenir que d'une oie ou d'un canard en excellente santé qui, à l'âge adulte, après une période d'alimentation à volonté, très abondante, recevra vers trois mois environ, deux fois par jour, pendant environ deux semaines, une ration progressive de maïs cuit, assaisonné de sel et de graisse. L'engraissement ne stresse pas l'animal qui s'habitue progressivement à recevoir la nourriture qui lui procure l'état de satiété.

En effet, c'est en favorisant une tendance naturelle qu'ont certains animaux (les palmipèdes en particulier) à se suralimenter afin de supporter l'hiver et la migration, que, nous l'avons vu au chapitre précédent, de très lointains ancêtres ont découvert le Foie Gras.

En effet, les palmipèdes sont de gros mangeurs ; à certaines périodes, ils deviennent boulimiques. À l'observation, on les voit de longues heures assoupis,se baignant et allant fréquemment manger en cycles répétés. Par exemple, les canards de Barbarie, parents des fameux mulards*, se comportent dans la nature de manière très vorace et omnivore.

Ce sont des animaux très placides qui aiment la tranquillité, l'ombre et le calme ; ils peuvent rester de longues heures immobiles**.Comme certains oiseaux, leur bec, gosier et œsophage se dilatent pour engloutir indifféremment poissons, oiseaux, batraciens... qu'ils happent littéralement, avec une détente du cou aussi rapide qu'efficace.

* Ce sont les «mulards» issus de Barbarie et de cane Pékin que l'on voit déambuler dans le film Le Bonheur est dans le pré. Seul le canard mâle peut servir à la production de Foie Gras de canard.
** Konrad Lorenz.

## IMPORTANT À SAVOIR :

Si l'on remet une oie ou un canard engraissé hors du circuit de gavage, son foie, gras mais sain, reviendra à son poids de départ en quelques jours, comme cela se produit dans la nature lorsque l'oiseau a épuisé ses ressources après un long voyage migratoire.

À l'issue de l'engraissement, les foies atteignent le poids requis pour la commercialisation. Le poids des Foies Gras d'oie ou de canard est fixé par l'Union européenne. Le Foie Gras d'oie doit peser au moins 400 g et le Foie Gras de canard 300 g.

De nos jours, le Foie Gras de canard est le plus consommé, son goût affirmé plaît beaucoup ; il représente plus de 90 % de la production française. Le Foie Gras d'oie, pour sa part, est d'une finesse inégalée ; de très nombreux inconditionnels ne voient que par lui.

Un beau Foie Gras est lisse, souple et ferme au toucher, d'une belle couleur variant selon la pigmentation du maïs que l'oie ou le canard aura consommé.

### EN RÉSUMÉ :

**Précisons que le Foie Gras est l'organe sain d'un palmipède adulte, robuste et en bonne santé, élevé en plein air, qui, à l'issue d'une période d'environ 12 jours (pour le canard), aura reçu, pendant ce temps, dans de bonnes conditions, 24 repas progressivement dosés (2 par 24 heures), chacun prenant quelques secondes grâce aux nourrisseurs modernes qui facilitent le travail de l'éleveur et ne stressent pas l'animal.**

1. Étude INRA – 1995
2. Étude sur la réversibilité – Professeurs P. Bénard, T. Bengone, G. Bénard, D. Prehn, J. Tanguy, R. Babilé, F. Grimm - ENSA, Env. – Toulouse 1994.

**En images :**

Flashez-nous ou allez sur
http://tinyurl.com/h9x2ybt

# UN LOGO ORIGINE FRANCE

## pour affirmer ses racines



### UNE ÉTAPE HISTORIQUE : L'IDENTIFICATION COLLECTIVE DE L'ORIGINE FRANCE

93 % des Français jugent même l'origine française du Foie Gras primordiale lors de leur achat et 83 % reconnaissent que le Magret est une viande typiquement française.* En réponse à ces attentes, la filière a décidé de leur donner un point de repère clair et fiable pour identifier l'origine française des produits de l'Hexagone, en complément de l'Identification Géographique Protégée** (IGP) des Canards à Foie Gras du Sud-Ouest. C'est pourquoi le CIFOG annonce le lancement officiel de ses logos « Foie Gras de France », « Magret de France » et « Confit de France », trois produits qui sont uniques et spécifiques à cette filière.

Cette démarche d'identification collective visant à garantir l'origine française des produits de la filière constitue une étape historique. Pour la première fois, des logos communs à toute la profession garantissent l'origine 100 % française des produits et leur traçabilité totale : **nés, élevés, engraissés et préparés en France.**

### TOUS LES MAILLONS DE LA FILIÈRE ENGAGÉS POUR GARANTIR L'ORIGINE DE L'ACCOUVAGE À LA TRANSFORMATION EN FRANCE

La démarche d'identification de l'origine des produits issus des palmipèdes à Foie Gras s'appuie sur le respect de la traçabilité à tous les maillons de la filière : couvoirs, élevages, ateliers d'engraissement, abattoirs, ateliers de découpes et de transformation. Les logos Foie Gras, Magret et Confit de France garantissent que **toutes les étapes de production ont lieu en France et que les professionnels concernés en assurent la traçabilité, de l'éclosion des œufs jusqu'à l'étiquetage des produits**.

### TROIS NIVEAUX DE CONTRÔLES POUR UNE SURVEILLANCE ÉTROITE

Les entreprises engagées dans la démarche « Origine France » doivent se plier à trois niveaux de contrôle permettant de s'assurer du respect de leurs engagements :

- **Premier niveau** : auto-contrôles réguliers réalisés par l'opérateur lui-même,
- **Deuxième niveau** : contrôle réalisé chaque année par un organisme de contrôle tiers indépendant,
- **Troisième niveau** : contrôle correspondant à la visite d'un tiers déclenchée par le CIFOG, en tant que détenteur de la démarche « Origine France ».

* CIFOG / CSA novembre 2019
** Signe de qualité européen

# UNE CHARTE D'ENGAGEMENT EN RESTAURATION

En soutien à la démarche de l'interprofession du Foie Gras visant à valoriser l'origine française du Foie Gras en restauration traditionnelle, huit organisations, représentant plus de 10 000 Chefs, ont signé une Charte d'engagement à ce sujet en octobre 2019 . Elles appellent l'ensemble de leurs chefs adhérents à indiquer de manière volontaire l'origine française des Foies Gras servis à leurs clients sur les cartes de leurs restaurants.

Les 8 associations et groupements signataires de la Charte d'engagement pour promouvoir l'origine France du Foie gras en restauration traditionnelle.



FOIE GRAS DE FRANCE

**CHARTE D'ENGAGEMENT**

**pour promouvoir l'origine France du Foie Gras en restauration traditionnelle**

**Préambule**

Patrimoine culturel et gastronomique de la France depuis 2006, le Foie Gras n'a jamais cessé d'être mis à l'honneur par tous les grands chefs français sur le territoire national, comme dans les restaurants français à l'étranger.

Selon une enquête CSA de 2018, plus de 9 Français sur 10 estiment que ce mets d'exception, symbole de l'art de vivre à la française, se doit d'être d'origine hexagonale. 88 % de nos compatriotes considèrent que le Foie Gras est un ambassadeur de notre gastronomie qui participe au rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique française dans le Monde.

**Engagement**

À ce titre, les associations et groupements signataires soutiennent la démarche de l'interprofession du Foie Gras pour valoriser l'origine France du Foie Gras en restauration traditionnelle et appellent l'ensemble de leurs chefs adhérents à indiquer de manière volontaire l'origine française des Foies Gras servis à leurs clients sur les cartes de leurs restaurants.

Guillaume GOMEZ & Michel ROTH
Co-Présidents d'Euro-Toques

Guillaume GOMEZ
Président des Cuisiniers de la République Française

Xavier ALBERTI
Président des Collectionneurs

Christian TÉTEDOIE
Président des Maîtres Cuisiniers de France

Laurent FRÉCHET
Président de la branche des Restaurants du GNI

Fabrice PROCHASSON
Président de l'Académie Culinaire de France

Francis ATTRAZIC
Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

Marie SAUCE
Présidente des Toques Françaises



# ET LE MAGRET,
## d'où vient-il ?

PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP



*Retrouvez en vidéo l'interview d'André Daguin concernant la découverte du Magret, sur le site lemagret.fr, onglet « Les Chefs en parlent ».*



Dans les années 1960, le chef André Daguin propose à sa carte une nouvelle viande rouge quasiment uniquement consommée dans le Sud-Ouest : normal puisque seuls des canards et des oies ayant donné leur Foie Gras peuvent l'offrir... Elle est alors dénommée « maigret ».

Or, l'écrivain journaliste Robert Daley... Bob Daley, grand auteur de romans à succès et fin gourmet, passe par l'Hôtel de France d'André Daguin à Auch, attiré par sa renommée. De retour à New York après cette étape, Bob Daley écrit un article dithyrambique dans le New York Times sur le restaurant évidemment, mais il précise également : « j'ai découvert une nouvelle viande : le Magret ».

C'était en 1970, et depuis nous connaissons le succès que rencontre le Magret, cette viande savoureuse et si typiquement française !

## LE MAGRET, UN METS PROTÉGÉ PAR UNE LÉGISLATION

Le Magret est forcement issu d'un palmipède à Foie Gras ce qui n'est pas le cas du filet ou de l'aiguillette (sous le Magret), qui provient quant à lui d'un canard ou d'une oie standard.

Le Magret possède des caractéristiques uniques qui le rendent incontournable sur toutes les bonnes tables. Sa dénomination, qui a été définie précisément par le décret 86-226 du 18 février 1986 a ensuite été intégrée dans le règlement européen CE 2891/93 du 21 octobre 1993 portant sur les normes de commercialisation de volailles.

Ainsi, la dénomination « Magret » ou « Maigret » est réservée aux muscles de la masse pectorale prélevés sur un canard ou une oie engraissé en vue de la production de Foie Gras.

## COMMENT RECONNAÎT-ON UN MAGRET ?

- **Un bon Magret cru se repère facilement : posé à plat, la peau avec sa couche de graisse doit parfaitement adhérer à la chair.**
- **La chair du Magret doit être d'un rouge bien franc.**
- **Le Magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette et doit être présenté avec sa peau et sa graisse sous-cutanée.**

Il est important de savoir que si le Magret, plat préféré des Français*, présente l'aspect d'une viande rouge, il possède les qualités nutritionnelles d'une volaille.
> Le Magret est également proposé séché ou fumé, présenté sous-vide, soit entier, soit tranché.

* Top 10 des plats préférés des Français selon l'étude Opinionway pour l'Agence de voyage Expedia.fr - Octobre 2016.



PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP

67 % des consommateurs de Magret en savourent au moins 2 fois par an

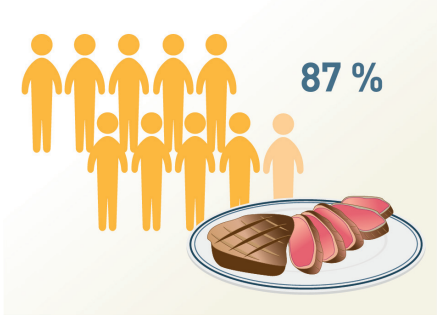


Source : CIFOG / CSA novembre 2019

## MAGRET : CONSOMMÉ PAR PLUS DE 8 FRANÇAIS SUR 10

La dernière enquête CSA/CIFOG montre que le Magret de canard connaît un succès grandissant auprès des consommateurs. En alliant l'aspect de la viande rouge et les qualités de la volaille, le Magret de canard est de plus en plus apprécié des Français. Ils sont 87 % à en consommer, contre 82 % un an auparavant. 67 % en savourent plus de deux fois par an, contre 63 % en 2018.

Près de 9 Français sur 10 consomment du Magret

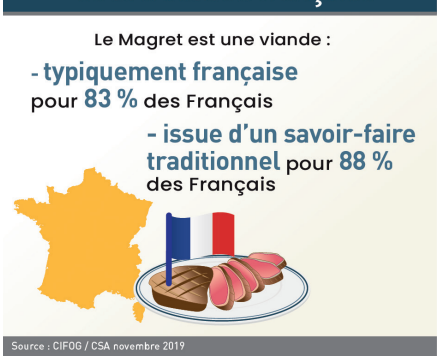



Source : CIFOG / CSA novembre 2019

## MAGRET : UNE VIANDE GOÛTEUSE DÉCOUVERTE DANS LE SUD-OUEST ET DEVENUE UNE TRADITION FRANÇAISE

Pour les Français, le Magret est fortement lié à la gastronomie française. Ils sont ainsi 83 % à reconnaître qu'il s'agit d'une viande typiquement française et même 88 % à estimer qu'elle est issue d'un savoir-faire traditionnel à préserver.

Le Magret : le goût de la tradition française




Source : CIFOG / CSA novembre 2019

PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP



# LE CONFIT,
## si on en parlait ?

### LE CONFIT : UNE VIANDE ORIGINALE ET FACILE À PRÉPARER

- En effet, pour les Confits que nous trouvons dans le commerce, il s'agit d'une recette prête à consommer qu'il suffit de réchauffer au four, à la poêle ou même à la plancha, sans préparation particulière, et à accompagner de petits légumes ou de pommes de terre.
- Les plus créatifs pourront aussi préparer le Confit sous forme d'effiloché à intégrer dans un parmentier, une salade composée ou même dans de délicieux sandwichs !

### LE CONFIT, DE BONNES GRAISSES ET DES QUALITÉS NUTRITIONNELLES

- Le Confit de canard et d'oie contient de bonnes graisses monoinsaturées et, bon à savoir, pour 100 g de Confit nous avons 30,7 g de protéines, pas de glucides, 10,5 g de lipides et 217 calories.
- Notre jolie photo d'illustration présente des compositions intégrant des fruits, des légumes et des effilochés de Confit de canard.
- Pour des recettes nutritionnellement équilibrées, retrouvez d'autres suggestions de recettes de Confit sur le site lemagret.fr, onglet « Nos recettes ».

Confit, deux syllabes qui évoquent un mets savoureux. Il s'agit de l'une des plus anciennes techniques de conservation des aliments qui s'applique aux viandes, aux fruits et aux condiments.

Le confit est une méthode idéale de conservation, la graisse empêchant le passage de l'oxygène et donc la dégradation des aliments. Les Confits d'oies et de canards sont des spécialités du Sud-Ouest de la France. Le Confit que nous trouvons dans le commerce répond à des normes strictes, définies par décrets. La règlementation française est en effet très précise à ce sujet : « La dénomination Confit d'oie ou Confit de canard est réservée aux produits (...) d'oies ou de canards engraissés par gavage », à distinguer des produits tels « cuisse de volaille confite » qui ne proviennent pas des oies et canards à Foie Gras.

## DES OIES ET DES CANARDS

Le Confit de canard et d'oie est principalement réalisé à partir des cuisses, ailes, cous et manchons. Dans le commerce, nous trouvons ces confits en bocaux de verre et boîtes métal, mais également en sachets sous vide à conserver au frais ou en surgelé. Le décret en fixe même le nombre de pièces selon les conditionnements.

Le Confit de canard ou d'oie est l'une des viandes incontournables dans certaines recettes du Sud-Ouest comme la fameuse garbure ou le célèbre cassoulet. Une compétition du meilleur cassoulet se déroule d'ailleurs périodiquement et même récemment aux États-Unis avec le grand chef du Sud-Ouest Christian Constant, arbitrée par Ariane Daguin.

## LE CONFIT : UN VRAI SAVOIR-FAIRE !

La viande d'oie ou de canard gras est d'abord découpée en morceaux, tout en réservant le gras que l'on va utiliser pour confire la viande. La viande est ensuite salée et assaisonnée. Après avoir retiré le sel qui a servi à absorber l'eau, celle-ci est cuite à cœur (décret) lentement dans sa graisse. Refroidie, elle peut ainsi se conserver de longs mois dans sa graisse une fois conditionnée et stérilisée en bocal ou autres formes de conditionnements. Il s'agit d'une pratique très minutieuse qui demande un vrai savoir-faire, en particulier pour adapter le temps de cuisson selon les morceaux à confire.



# Zones rurales =
# TOURISME ET EMPLOIS

**Grâce au naturaliste Buffon, c'est aussi au Siècle des Lumières que le terme Foie Gras sera vraiment défini comme étant uniquement approprié aux foies engraissés des oies et des canards, excluant tout autre volatile de cette terminologie.**

**TRADITIONNELLEMENT,**
**Les marchés au gras se concentrent dans le Sud-Ouest de la France.**

**Voici les principaux :**

- **Pomarez (40) le lundi matin**
- **Samatan (32) le lundi matin toute l'année**
- **Fleurance (32) le mardi matin du 15 octobre au 31 mars**
- **Condom le mardi matin et le samedi matin du 15 octobre au 31 mars**
- **Gimont (32) le mercredi matin toute l'année, dimanche matin du 1er novembre au 31 mars**
- **Seissan (32) le vendredi matin toute l'année**
- **Mirande (32) le lundi matin du 15 octobre au 15 avril**
- **Eauze (32) le jeudi matin toute l'année**
- **Ribérac (24) le vendredi matin, Thiviers (24) en Périgord le samedi matin d'octobre à mars**
- **Périgueux (24) le mercredi et le samedi matin**
- **Sarlat (24) le samedi matin**
- **Thenon, Excideuil, Terrasson, Vergt, Bergerac... (24)**
- **Orthez (64), Saint-Palais (64), Brive (19)...**

**Hors Sud-Ouest, plusieurs municipalités organisent des marchés généralement à l'approche des fêtes de fin d'année, comme en Normandie, etc.**

Le Foie Gras et ses compagnons, Magrets, Confits, font vivre en France directement plus de trente mille familles. Cette activité a, pour certaines régions, freiné l'exode rural.

Il est intéressant de constater que certaines de ces familles participent, en outre, de façon importante, et dans l'esprit de la tradition du terroir, à l'essor du tourisme vert et gastronomique.

Les exploitations sont majoritairement artisanales et familiales (fermes, petites entreprises, etc.). Elles sont, bien évidemment, tenues de respecter les normes européennes en matière d'hygiène. La production de Foie Gras est, par exemple, dans l'Est, en Alsace ou dans le Grand Ouest, Sud-Ouest, traditionnelle et même ancestrale. Elle s'appuie sur la tradition du confit comme technique de conservation des aliments.

**La production du Foie Gras et ses corollaires : accueil à la ferme, Marchés au Gras, spécialités gastronomiques régionales, dégustation de vins, tourisme vert,** ne sont évidemment pas étrangers à cet engouement pour une forme d'authenticité préservée. Des jeunes ont pu s'installer dans le Grand Ouest en choisissant cette activité. Ils essayent d'offrir aux visiteurs : **« Le bonheur est dans le Pré* » .**

Quelle que soit la taille de leur exploitation, tous ont investi. C'est par centaines que visiteurs étrangers et familles françaises vont désormais passer leurs vacances dans des départements autrefois moins ou pas du tout fréquentés.

## LA PROFESSION : 30 000 FAMILLES, PRÈS DE 100 000 EMPLOIS DIRECTS ET INDIRECTS

Les palmipèdes à Foie Gras donnent également d'autres savoureux produits : le magret, le confit, les manchons, les gésiers et les aiguillettes.

La France est le premier producteur mondial de Foie Gras, en France, comme nous l'avons vu précédemment, les familles, principalement installées en zones rurales, vivent directement de la production du Foie Gras, du Magret et du Confit, tous trois issus de palmipèdes gras. Cette activité de l'élevage à la commercialisation des produits représente, dans son ensemble, environ 100 000 emplois directs ou indirects.

PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP



# UNE CHARTE
## pour l'éthique professionnelle

### LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX, UNE PRÉOCCUPATION CONSTANTE DES ÉLEVEURS

**Le CIFOG (Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras), très soucieux du bien-être des animaux, a édicté, sous forme de Charte, les règles issues de l'expérience qui régissent cette activité d'élevage spécifique. Il faut savoir aussi que l'intérêt de l'éleveur est étroitement lié à la santé, donc au bien-être des animaux dont il a la charge, ce qui facilite l'observation des principes réunis dans les 22 articles de cette Charte qui a été signée par les familles professionnelles adhérentes au CIFOG.**

Le CIFOG se porterait partie civile en cas de manquement de la part de l'un des acteurs de la filière, au respect de la réglementation et des usages de la Charte.

Cette Charte, en accord et complément des réglementations de l'Union européenne, est l'aboutissement d'avancées obtenues par le CIFOG pour le maintien de la tradition, comme par exemple :

- La réservation de l'appellation **« Foie Gras »** de canard aux seuls Foies Gras issus de canards mâles gavés, afin de conserver la tradition, mais aussi de préserver la qualité (1995).
- La fixation d'un seuil d'autorisation à 1 000 places pour la création d'ateliers de gavage (1995).

Cette Charte témoigne de la volonté des familles professionnelles de respecter l'éthique de leur Profession ancestrale, qui se doit de rester attachée à la production parfaite d'un mets d'exception, reconnu par l'article 654-27-1 du code rural comme « partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France ». On entend par Foie Gras, le foie d'un canard ou d'une oie spécialement engraissé par gavage.

C'est ainsi que, dans le respect dû à l'animal d'élevage et dans le souci de proposer aux consommateurs des produits de qualité, est affirmée, au travers du maintien de la tradition, l'observation de la réglementation, conduisant à l'obtention de productions de noble spécificité définies par des Appellations.



LA CHARTE DU FOIE GRAS FRANÇAIS

*Cette Charte est réalisée à l'initiative des 8 familles professionnelles rassemblées dans le Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras, CIFOG, reconnue par les Pouvoirs Publics le 15/09/1987.*

*Ce Comité est constitué par le Syndicat National des Accouveurs, la Confédération Française de l'Aviculture, la Fédération Nationale des Producteurs de Palmipèdes à Foie Gras, la Fédération Nationale des Découpeurs de Palmipèdes gras, la Chambre Syndicale Nationale des Industries de la Conserve, la Fédération Nationale des Conserveries Coopératives et SICA, l'Association inter-régionale des Artisans Conserveurs du grand Sud-Ouest et l'Association Intafoie.*

*Cette Charte témoigne de la volonté des signataires de respecter l'éthique de leur Profession ancestrale, qui se doit de rester attachée à la production parfaite d'un mets d'exception, typiquement français, consommé lors de moments exceptionnels : le Foie Gras.*

*C'est ainsi que, dans le respect dû à l'animal d'élevage et dans le souci de proposer aux consommateurs des produits de qualité, est affirmée, au travers du maintien de la tradition, l'observation de la réglementation, conduisant à l'obtention de productions de noble spécificité définies par des Appellations.*

LE BIEN-ETRE DES ANIMAUX

ARTICLE I
DES PALMIPÈDES SELON LA TRADITION FRANÇAISE
Afin de rester en harmonie avec les traditions régionales françaises, les palmipèdes élevés dans le but de produire du Foie Gras sont des oies (Anser-anser), des canards de Barbarie (Cairina Moschata) ou des canards mulards, issus du croisement de canes Pékin Communes (Anas platyrhyncos) avec des canards de Barbarie.
Lorsqu'il s'agit de canard, seuls

ARTICLE III
DES JEUNES SUJETS EN PROVENANCE DE COUVOIRS AGRÉÉS
Seuls des canetons et oisons, en provenance de couvoirs agréés et contrôlés par les autorités sanitaires compétentes, sont accueillis dans des bâtiments aux normes, ayant fait l'objet d'un plan sanitaire

ARTICLE IV
UN ESPACE VITAL INDIVIDUEL IMPORTANT

ARTICLE V
L'ACCÈS À UN PARCOURS EXTÉRIEUR
A tous les stades de leur croissance, le bien-être des animaux est strictement observé et, lorsque leurs plumes protectrices ont poussé, ils ont droit à un parcours extérieur, bien entretenu et spacieux.
Ils sont protégés contre les prédateurs et peuvent disposer d'abris contre les intempéries.

ARTICLE VI

ARTICLE VII
UNE NOURRITURE SAINE ET NATURELLE
Les animaux sont nourris à base de céréales et de protéagineux pouvant être produits sur l'exploitation ; lorsque l'éleveur fait appel à un fournisseur extérieur, il doit s'assurer auprès de celui-ci de la composition exacte des aliments qui lui sont livrés.

ARTICLE VIII
DES ANIMAUX SAINS ET ROBUSTES

desquelles il est obligatoire d'obtenir une autorisation des Pouvoirs Publics.
Pour un bon suivi, l'Interprofession recommande de s'en tenir à un nombre raisonnable d'animaux par personne responsable.

ARTICLE X
LE GAVAGE : UNE ALIMENTATION PROGRESSIVE
Cet usage est né de l'observation ancestrale du comportement des animaux avant la migration.
Dans le respect de la physiologie de l'animal, l'expérience et la

tion de la pigmentation du maïs consommé.
Conformément à la réglementation, toute administration de substances médicamenteuses est radicalement interdite pendant cette période.

ARTICLE XII
DES SOINS ET UNE SURVEILLANCE ATTENTIVE
Dans des locaux impeccables, bien éclairés et bien ventilés, l'alimentation est donnée avec doigté et dextérité par l'éleveur qui, tout au long de cette période, a rai-

cules parfaitement ventilés et équipés de séparations afin qu'ils ne s'entassent pas

ARTICLE XIV
TRAÇABILITÉ : IDENTITÉ, FEUILLE DE ROUTE ET ACCUEIL DES ANIMAUX
Lors du transfert, chaque groupe d'animaux est accompagné d'un bordereau précisant le lieu de production, l'effectif, la semaine de mise en élevage, le numéro du lot d'élevage, etc...
A l'arrivée, les animaux sont regroupés sur un site propre et

# EN DÉTAIL, LES QUINZE ARTICLES DE LA CHARTE CONSACRÉS À L'ÉLEVAGE SPÉCIFIQUE DES PALMIPÈDES GRAS (1ère partie)

## ARTICLE I

### DES PALMIPÈDES SELON LA TRADITION FRANÇAISE

Afin de rester en harmonie avec les traditions régionales françaises, les palmipèdes élevés dans le but de produire du Foie Gras sont des oies (Anser-anser), des canards de Barbarie (Cairina Moschata) ou des canards mulards, issus du croisement de canes Pékin Communes (Anas platyrhyncos) avec des canards de Barbarie.

## ARTICLE II

### DES ANIMAUX D'ÉLEVAGE EN NOMBRE CONTRÔLÉ

Ainsi que l'expérience l'a montré, il importe de rechercher un développement harmonieux des animaux, dans le respect de l'environnement et de la capacité réglementée du site d'accueil.

## ARTICLE III

### DES JEUNES SUJETS EN PROVENANCE DE COUVOIRS AGRÉÉS

Seul des canetons et oisons, en provenance de couvoirs agrées et contrôlés par les autorités sanitaires compétentes, sont accueillis dans des bâtiments aux normes, ayant fait l'objet d'un plan sanitaire.

## ARTICLE IV

### UN ESPACE VITAL INDIVIDUEL IMPORTANT

Les jeunes reçoivent quotidiennement des soins attentifs et fond l'objet d'un suivi sanitaire et prophylactique. Ils vivent dans le confort d'espaces vastes rigoureusement entretenus, bénéficiant d'aération, de lumière, de chaleur et de calme ; alimentation et eau leur sont distribuées en abondance

## ARTICLE V

### L'ACCÈS À UN PARCOURS EXTÉRIEUR

À tous les stades de leur croissance, le bien-être des animaux est strictement observé et, lorsque leurs plumes protectrices ont poussé, ils ont droit à un parcours extérieur, bien entretenu et spacieux. Ils sont protégés contre les prédateurs et peuvent disposer d'abris contre les intempéries.

## ARTICLE VI

### DES SOINS VÉTÉRINAIRES SCRUPULEUX

Le strict respect de la législation constitue un gage de bonne santé des animaux et donc des produits de qualité pour les consommateurs. Tout éleveur de palmipèdes à Foie Gras se doit de porter soin à ses animaux et, en cas de nécessité administre un traitement dûment prescrit par un vétérinaire, dans le respect de la réglementation.

## ARTICLE VII

### UNE NOURRITURE SAINE ET NATURELLE

Les animaux sont nourris à base de céréales et de protéagineux pouvant être produits sur l'exploitation ; lorsque l'éleveur fait appel à un fournisseur extérieur, il doit s'assurer auprès de celui-ci de la composition exacte des aliments qui lui sont livrés.

## ARTICLE VIII

### DES ANIMAUX SAINS ET ROBUSTES

Les animaux adultes, sains et robustes sont admis, vers l'âge de 3 mois, à l'engraissement pour la production de Foie Gras de qualité. Ils y sont préparés progressivement, dès l'age de 9 semaines.

## ARTICLE IX

### DES ÉLEVEURS EXPÉRIMENTÉS AUX NOMBRE SUFFISANT

Le décret 95-625 du 6 mai 1995 fixe un seuil, par exploitant, de 1 000 places de gavage, au-delà desquelles il est obligatoire d'obtenir une autorisation des Pouvoirs Publics. Pour un bon suivi du bien-être des animaux, l'Interprofession recommande de s'en tenir à un nombre raisonnable d'animaux par personne responsable.

## ARTICLE X

### L'ENGRAISSEMENT : UNE ALIMENTATION PROGRESSIVE

Cet usage est né de l'observation ancestrale du comportement des animaux avant la migration. Dans le respect de la physiologie de l'animal, l'expérience et la tradition confirment que, pendant la période d'engraissement, il est primordiale d'observer une courbe très progressive d'apports en nourriture.

## ARTICLE XI

### POUR OBTENIR UN BON FOIE GRAS, DU MAÏS DE PREMIÈRE QUALITÉ

Du maïs est distribué, afin d'obtenir en 2 semaines environ, selon l'espèce, un beau Foie Gras dont la coloration variera en fonction de la pigmentation du maïs consommé.

## ARTICLE XII

### UNE SURVEILLANCE ATTENTIVE

Dans des locaux propres, bien éclairés et bien ventilés, l'alimentation est donnée avec attention et dextérité par l'éleveur qui, aura reçu une formation préalable. Au long de cette période, à raison de 2 ou 3 repas par jour selon les espèces, il observe scrupuleusement et individuellement les animaux afin de s'assurer qu'ils vivent dans de bonnes conditions.

## ARTICLE XIII

### LE TRANSPORT DES ANIMAUX VIVANTS

Toutes les manipulations liées aux transferts des animaux sont réalisées calmement par les responsables. Pour le transport, les animaux sont placés dans des véhicules parfaitement ventilés.

## ARTICLE XIV

### TRAÇABILITÉ : IDENTITÉ, FEUILLE DE ROUTE ET ACCUEIL DES ANIMAUX

Lors du transfert, chaque groupe d'animaux est accompagné d'un bordereau précisant le lieu de production, l'effectif, le semaine de mise en élevage, le numéro du lot d'élevage, etc. Sur le lieu d'arrivée, les animaux sont regroupés dans un lieu correctement aéré.

## ARTICLE XV

### UN ABATTAGE SUIVANT DES RÈGLES STRICTES

L'abattage est réalisé dans des abattoirs, ou à la ferme, possédant un agrément européen. L'anesthésie, avant saignée des animaux, est obligatoire. Elle doit être réalisée à l'aide d'un appareil régulièrement contrôlé.

## ARTICLE XXIII

### LE CIFOG SE PORTERAIT PARTIE CIVILE

Le CIFOG se porterait partie civile si des partenaires ou des membre de la filière ne respecteraient pas la réglementation et les usages rappelés dans les articles de la présente Charte.

**Les articles XVI à XXII sont relatifs au respect du consommateur. Nous les développerons dans la 2e partie de ce dossier de presse, au chapitre VII p.17.**

**Le Foie Gras,**
une Charte Professionnelle
de bonnes pratiques
**http://tinyurl.com/hwntlwb**

# Comment obtient-on un bon FOIE GRAS ?

## LES OIES ET LES CANARDS, GRANDS CONSOMMATEURS DE CÉRÉALES FRANÇAISES

PHOTO CIFOG / J.L. ROGER / ADOCOM-RP



**Nous l'avons vu précédemment, la suralimentation est, pour les palmipèdes, une tendance naturelle que l'homme a observée et appliquée à son tour depuis plus de 4 000 ans.**

De nos jours, l'engraissement, ne représente que 10 % du cycle de production. Il est d'environ 2 semaines pour les canards (90 % de la production) et environ 3 semaines pour les oies. Il s'agit d'un acte de nourrissage pratiqué avec savoir-faire et dextérité par des personnes dont c'est le métier, qui font preuve de psychologie animale. Le souci premier de l'éleveur est de maintenir en excellente forme ses pensionnaires.

## SUR LES PARCOURS HERBEUX



Il faut savoir qu'avant de placer les oiseaux à l'engraissement, une longue période d'adaptation aura été observée ; en effet, les canetons et oisons sortiront en parcours herbeux lorsque leurs plumes protectrices auront poussé. Vers la 9e semaine, les plus beaux oiseaux recevront une alimentation à volonté, progressive et adaptée, les préparant au à l'engraissement pratiqué à l'âge adulte. Le gavage intervient à la 12e semaine, lorsque le canard pèse environ 4 kg et à la 14e semaine pour l'oie pendant en moyenne, 2 à 3 semaines.

## UNE SURALIMENTATION CONTRÔLÉE

Pour les canards, une durée de 12 jours, en moyenne, a été retenue, ce qui correspond aux meilleurs critères physiologiques permettant de conserver les sujets dans des conditions aussi optimales que possible. Ce régime peut être adapté à chaque animal car, ainsi que précédemment annoncé, il n'y a pas, pour l'éleveur, avantage à provoquer une saturation.

L'engraissement est progressif et pratiqué 2 fois par jour (pour le canard), avec des rations allant de 250 g en début de gavage, à 450 g par repas, d'un maïs (riche en amidon), entier ou concassé, cru ou cuit. Il reçoit sa ration toutes les 12 heures.

Sa digestion durant environ 6 à 7 heures, il dispose d'une période de repos de 4 à 5 heures avant son deuxième repas journalier.Le canard en bon état sanitaire est placé en bonnes conditions d'engraissement, lui évitant une déperdition calorique par un exercice en totale liberté.

### À PROPOS DE L'ENGRAISSEMENT, UN PEU D'HISTOIRE ANCIENNE

**Au début de notre ère, les Gaulois engraissaient leurs oies avec de l'orge, de la farine sèche et de la bouillie de figues sèches. Galien, un médecin grec, qualifie de gourmandise «le foie d'animaux nourri aux figues», un peu plus tard, au IVe siècle, Palladius, dans son «traité d'agriculture», traite de la production de Foie Gras pendant l'antiquité romaine : «on roulera en petites boulettes des figues sèches, broyées et trempées dans l'eau et on leur en donnera au bout de 30 jours d'engrais, et cela pendant 20 jours consécutifs.»**

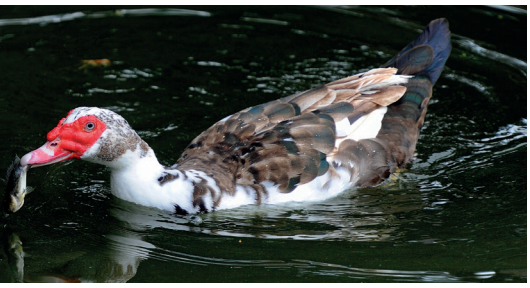
**Il parait même qu'Alaric II, roi des Wisigoths, faisait du Foie Gras son régime habituel !**

# LES RECOMMANDATIONS DE L'INTERPROFESSION CIFOG

**La Profession recommande de limiter la taille d'un élevage à un nombre d'animaux compatible avec les soins que peut leur prodiguer une seule personne dans une journée.**

PHOTOS CIFOG / P. MORIN / ADOCOM-RP





## EN CONCLUSION,

**au strict plan économique, il est important de préciser que l'intérêt de l'éleveur est directement lié à la «bonne vitalité» de l'animal.**

**Obtenir une production satisfaisante en quantité et en qualité garantira sa juste rémunération ; l'éleveur a donc intérêt à ce que les animaux confiés à ses soins restent, pendant l'engraissement, sains et robustes !**

**Aucun exploitant ne peut économiquement perdre un animal adulte de trois mois, c'est pourquoi les canards et les oies sont très protégés pendant toute la période d'élevage ! Le taux de mortalité se situe autour de 2 %.**

* En effet, le taux de corticostérone mesuré en période d'élevage au sol, alors que les animaux ne sont pas encore manipulés, est bien plus élevé que lors de la mise en cage ou en début de gavage en cage individuelle. L'acte de gavage ne serait donc pas plus stressant que l'acte d'attrapage des animaux en élevage, opération indispensable dans un cycle de production. Au-delà du premier jour de gavage, la corticostéronémie après manipulation ou gavage ne progresse pas et même diminue. L'acte de gavage ne serait donc pas ressenti comme une manipulation stressante par l'animal.

S'agissant d'un mets réputé, le Foie Gras ne saurait être produit selon des méthodes intensives ; seules les pratiques nées de la tradition sont observées, ce qui n'exclut pas de faire appel à des procédés modernes d'alimentation, dès lors qu'ils favorisent le confort et le bien-être des animaux

C'est ainsi que les salles d'engraissement font l'objet, entre autres équipements, de systèmes de ventilation avec régulation thermique, car les canards n'apprécient pas une chaleur excessive.

Les procédés modernes d'alimentation des palmipèdes gras facilitent le travail de la personne qui en est chargée et influencent, par conséquent, positivement, la qualité des soins prodigués à l'animal.

Le distributeur s'arrête devant les animaux, le professionnel introduit alors prestement l'embuc dans le bec du palmipède et distribue rapidement une ration parfaitement ajustée. Ce geste ne dure que 4 à 6 secondes par animal.

Il est important de savoir que le cou (œsophage) d'un canard peut tripler de volume pour engloutir une proie convoitée.

Cette attitude s'observe aussi chez les oiseaux, lorsque des oisillons engloutissent littéralement le bec des parents nourrisseurs, lors de la becquée.

L'engraissement n'est pas douloureux, car il consiste à remplir le jabot sans descendre jusqu'au système digestif, qui commence au gésier et non au bec. L'oie ou le canard n'est pas stressé par l'engraissement ; diverses études très poussées ont été menées*, les conclusions sont nettes : l'engraissement ne stresse pas plus ces animaux que le fait de les attraper ou de les amener à s'abriter, ce qui arrive dans tout élevage, car aucun oiseau n'aime être tenu.

Pendant le gavage, si un animal est blessé ou malade, il est retiré et soigné, car le processus d'engraissement ne peut s'effectuer alors dans de bonnes conditions.

## LES PALMIPÈDES GRAS, GRANDS CONSOMMATEURS DE MAÏS

**La principale céréale entrant dans le menu quotidien d'une oie ou d'un canard gras est – outre ce que l'animal peut glaner en pâturage tout au long de son existence à l'extérieurs – le maïs.**

Le maïs est une céréale merveilleuse, très nutritive, qui a été développée en France principalement par les paysans du Sud-Ouest dès le XVI$^{e}$ siècle.

Peu à peu, les petits lopins individuels de subsistance ont laissé la place à de grandes productions de maïs, qui ont donné naissance à des entreprises importantes et très compétitives, que des entrepreneurs extrêmement dynamiques ont su implanter dans cette région qui produit à elle seule près de 30 % de la production française. Chaque année la France produit près de 15 millions de tonnes de maïs en grain.
Globalement, l'élevage des volailles, en France, consomme annuellement des milliers de tonnes de maïs, dont plusieurs centaines de milliers de tonnes pour les canards et les oies.

Les oies et les canards destinés à produire du Foie Gras, Magret, Confit, etc. consomment à certains stades de leur croissance du maïs entier, concassé, en semoule etc. proposé, entre autres, par les entreprises de nutrition animale ou bien par la fabrication à la ferme.

# Bien connaître les 3 Appellations réglementées
# DU FOIE GRAS

## POUR LE CONSOMMATEUR, COMMENT SE PRÉSENTE LE FOIE GRAS ?

**Les Foies Gras sont achetés crus directement auprès des éleveurs, en magasins ou sur les fameux marchés au gras, lesquels ont largement contribué à créer l'image d'authenticité des Foies Gras français.**

### LE FOIE GRAS : UNE TRADITION CULINAIRE

**De nos jours, après la redécouverte de la cuisine régionale dans la gastronomie, la consommation des produits des palmipèdes gras et, en particulier, du Foie Gras s'est imposée comme une constante en France lors des périodes festives, mais aussi de plus en plus en cours d'année pour fêter un événement.**

### AU XIXe : UNE VRAIE RECONNAISSANCE QUI ANNONCE NOS MODERNES RÉGLEMENTATIONS

**C'est au XIXe siècle de Rossini, compositeur italien et grand amateur de Foie Gras, que l'on arrive progressivement à identifier les caractéristiques du Foie Gras, avec une précision importante : il doit être d'oie ou de canard, il faut en exclure les préparations des autres foies de volailles. Quelques décennies plus tard, cela aboutit à la reconnaissance légale de sa singularité : loi sur la répression des fraudes (parlement français 1901) qui établit que les « conserves de Foie Gras doivent être préparées exclusivement avec des foies d'oies et de canards d'excellente qualité. »**

**Le Foie Gras cru** est présenté tel quel ou bien sous-vide (frais ou surgelé). Au toucher, il est à la fois ferme et souple, sa couleur est belle, dans les tons beige/ivoire.
Cru, enveloppé dans un torchon, on le conserve au réfrigérateur environ 7 jours, à une température oscillant entre 0 et 4°C.

**Le Foie Gras mi-cuit ou semi-conserve a été pasteurisé.** On le conserve de 0 à 4°C, durant quelques semaines pour le sous-vide, jusqu'à plusieurs mois pour la boîte métal ou le bocal verre. La date limite de consommation est indiquée sur le conditionnement.

**Le Foie Gras appertisé*** a reçu une stérilisation. On peut le conserver plusieurs années dans un endroit frais et sec, il se bonifiera en vieillissant.

* de Nicolas Appert, l'inventeur au XIXe siècle de la conserve.



PHOTO CIFOG / V. GRÉMILLET / ADOCOM-RP

## 3 APPELLATIONS RÉGLEMENTÉES POUR LE FOIE GRAS PRÊT-À-CONSOMMER

**En complément des règles générales s'appliquant à l'ensemble des denrées alimentaires, la commercialisation du Foie Gras est soumise à une réglementation spécifique ; un décret de 1993 en promulgue les particularités.**

**La dénomination Foie Gras est réservée aux produits qui ne contiennent que du Foie Gras.**

C'est pourquoi l'étiquette du Foie Gras que l'on achète doit comporter, entre autres, sa dénomination selon des appellations clairement définies : **«Foie Gras entier», «Foie Gras» et «Bloc de Foie Gras»** et la liste des ingrédients, épices et aromates, la date limite de consommation (DLC) pour les semi-conserves, ou la date limite d'utilisation optimale (DLUO) pour les conserves, l'identification du lot, le poids, le numéro sanitaire, l'adresse du fabricant, la température de conservation, etc. complètent l'information consommateur.

Conformément à la réglementation aucun colorant n'est ajouté dans le Foie Gras.

# 3 APPELLATIONS RIGOUREUSES, POUR 3 VRAIS FOIES GRAS

Décret n°93-999 du 9 août 1993

## 1. FOIE GRAS ENTIER :

**Il s'agit d'une préparation composée d'un Foie Gras entier ou d'un ou plusieurs lobes entiers de Foie Gras et d'un assaisonnement.**

À la coupe, il présente une belle coloration uniforme. Les assaisonnements autorisés sont le sel, le sucre, les épices et plantes aromatiques, les eaux de vie, les vins de liqueur et les vins.



PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP

## 2. FOIE GRAS :

**(sans autre qualificatif):**

**C'est une préparation composée de morceaux de lobes de Foie Gras assemblés pouvant provenir d'animaux différents et d'un assaisonnement**.

Il présente un aspect marbré esthétique très recherché au tranchage.



PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP

## 3. BLOC DE FOIE GRAS :

**Il s'agit d'une préparation composée de Foies Gras émulsionnés et d'un assaisonnement.**

Lorsqu'on y inclut des morceaux de lobes de Foie Gras, il devient « Bloc de Foie Gras avec morceaux » et présente alors une belle tranche où les morceaux sont bien visibles.



PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP

**QUE CHOISIR ?**

**On peut préférer par goût, l'une ou l'autre des présentations de ces 3 authentiques Foies Gras sous appellation réglementée. Ensuite intervient le mode de cuisson : pasteurisé (mi-cuit), appertisé, etc. et, bien sûr, les secrets d'assaisonnement de chaque Marques ou de cuisiniers.**

# POUR LA COMMERCIALISATION DU FOIE GRAS, DIFFÉRENTS CONDITIONNEMENTS :

**Tous ces produits sont proposés selon les formes traditionnelles ou nouvelles de présentations : bocaux, terrines, boîtes métal, barquettes, conditionnements transparents sous-vide, etc.**

**En conclusion, 3 Appellations pour du vrai Foie Gras de toutes façons ; sinon, il y a contrefaçon !**

- **Foie Gras entier**
- **Foie Gras (sans autre qualificatif)**
- **Bloc de Foie Gras (avec ou sans morceaux)**

**La Charte du CIFOG précise également les règles à observer vis-à-vis des consommateurs en matière d'appellations sur les conditionnements et la publicité.**

## TOUTEFOIS, D'AUTRES PRÉPARATIONS CULINAIRES COMPORTENT DU FOIE GRAS :

**Dans ce cas, la teneur en Foie Gras peut varier, mais ces préparations n'ont pas droit à l'appellation Foie Gras dans leurs dénominations commerciales.**

**Elles ne doivent utiliser que la dénomination Foie d'oie ou Foie de canard sur l'étiquette (à l'exclusion de la mention "Foie Gras").**

**Le parfait de foie d'oie ou de canard : 75 % minimum de Foie Gras.**

**Les médaillons, pâtés, mousses, galantines de foie d'oie ou de canard : 50 % minimum de Foie Gras.**

**Le Foie Gras Truffé : la dénomination "foie gras truffé" garantit un taux de truffe (tuber melanosporum exclusivement) d'au moins 3 %. Entre 1 % et 3 %, le taux est indiqué dans l'appellation.**

# Un Foie Gras ne présente
# AUCUNE PATHOLOGIE

## LES ÉTUDES SCIENTIFIQUES SUR LA RÉVERSIBILITÉ ET LE STRESS



PHOTOS CIFOG / SOTOVEN / ADOCOM-RP

*N'étant donc pas pathologique, le foie d'un palmipède engraissé que l'on remet dans son pré retrouve progressivement son poids de départ sans aucune modification de ses fonctions physiologiques*.*

* Du grec steos = graisse.
** Professeur Ch. Labie – Ecole Vétérinaire de Toulouse.

**Le Foie Gras est un mets traditionnellement obtenu, génération après génération, par des personnes vivant en harmonie avec la nature et les animaux, maillons d'une chaîne écologique.**

Un Foie Gras n'est pas le foie d'un animal présentant une maladie, **c'est le foie d'un animal sain, élevé en plein air et qui, arrivé à l'âge adulte, a reçu une alimentation très abondante, progressive et contrôlée**. Il n'y a pas d'intérêt pour l'éleveur à outrepasser une suralimentation parfaitement calculée et rationnée.

Ainsi, il s'agit d'un palmipède qui par alimentation abondante (à base de glucides), va présenter un état de surcharge lipidique (stéatose*) sans signe de dégénérescence, car il n'y a pas d'intoxication.

Les études sur les préparations histologiques démontrent la progressivité de l'engraissement des cellules : après un état de préstéatose, les lipides de réserve sont stockés, progressivement et simultanément dans les divers lobules du foie.

L'étude de la structure d'un lobule hépatique sain présente des cellules dont le noyau est centré, alors que les cellules d'un foie malade sont reconnaissables car très différentes**.

**Le Foie Gras n'est pas non plus un foie d'hépatite ou de cirrhose,** il s'agit d'un foie qui, dans le cas d'un déséquilibre entre l'excès de production et la capacité d'élimination des lipides, va jouer un rôle de stockage accentué. C'est ce processus qui entraîne le développement d'un Foie dit Gras

## « LE FOIE GRAS EST UNE STÉATOSE* HÉPATIQUE, RÉVERSIBLE, NON PATHOLOGIQUE »

**Professeur Ch. LABIE :**

En effet, à l'arrêt du gavage, le palmipède va rééquilibrer ses réserves dans lesquelles il va d'abord puiser, passant par une période de jeûne relatif avant de reprendre une alimentation normale ; tout ceci est fonction de la durée du gavage.

A la lumière des observations faites par divers groupes de chercheurs de l'INRA et de l'Ecole Vétérinaire de Toulouse, le CIFOG, soucieux d'en savoir davantage sur la réversibilité des Foies Gras et sur le stress, a déclenché un processus d'études.

**En vidéo :**
La bonne santé des animaux : la préoccupation quotidienne des éleveurs
**http://tinyurl.com/oflmpwq**

web

# FOIE GRAS, ENGRAISSEMENT ET BIEN-ÊTRE ANIMAL : *VERS UN PEU D'OBJECTIVITÉ...*

Extrait d'une publication de Guémené D.1, Guy G.2, Faure J-M.1 (IMRA)

## LE POINT SUR L'ÉVOLUTION DES PRATIQUES DE PRODUCTION ET LES ACQUIS DE LA RECHERCHE

1 INRA, Centre de Tours-Nouzilly, Station de Recherches Avicoles, F-37380 Nouzilly.
2 INRA, Unité Expérimentale des Palmipèdes à Foie Gras, Artiguères, F-40280 Benquet.

**Résumé : Le gavage est a priori considéré comme étant à l'origine d'un état pathologique, de stress et de souffrances par des associations de protection animale. Pour répondre à l'attente de ces mouvements, les membres du Conseil de l'Europe ont adopté deux textes réglementaires en 1999, spécifiques à cette production (T-AP 95/20 & 95/5). Bien que la production de foie gras n'y soit pas remise en cause, il y est expressément mentionné que le gavage ne peut plus être pratiqué que dans les zones où il l'est actuellement. (...) C'est dans ce contexte que des chercheurs de plusieurs organismes de recherche ou instituts français (INRA, ITAVI, ADAESO, ENVT, ENSAT) ont conduit des travaux destinés à fournir des données objectives au débat. Parallèlement, les professionnels de la filière regroupés au sein d'une interprofession, le CIFOG, ont adopté une charte de bonnes pratiques et fait évoluer les génotypes utilisés, ainsi que leurs pratiques et outils de production. L'évolution des pratiques du terrain est bénéfique en termes de respect du bien-être et que de surcroît les résultats scientifiques ne corroborent nullement à l'ensemble des critiques adressées à cette production. (...)**

* Etude sur la réversibilité : Professeurs P. Bénard, T. Bengone, G. Bénard, D. Prehn, J. Tanguy,R. Babilé, F. Grimm. – ENSA, Env. – Toulouse 1994.

## DES RECHERCHES SCIENTIFIQUES DYNAMIQUES

**La profession doit s'appuyer sur des éléments incontestables dans ses informations. Le CIFOG déploie donc, chaque année, d'importants moyens pour accompagner la Recherche.**

PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP



**Les recherches pour démontrer la légitimité de la production du Foie Gras ont notamment mis au jour :**

**La réversibilité de l'engraissement du foie chez l'oie et chez le canard, sans séquelle physiologique.**

- **L'aptitude naturelle de certaines espèces à produire du Foie Gras**
- **Que le stress en gavage est inférieur à celui dû à une simple capture et qu'il est limité dans le temps, car il disparaît après 2 ou 3 jours de gavage...**

**Chaque année, le CIFOG définit les axes prioritaires qu'il souhaite confier aux Services de Recherches.**

**Voici quelques thèmes d'études menées :**

- **Développement et optimisation des logements collectifs.**
- **L'amélioration des techniques de production (réduction du coût alimentaire, respect de l'environnement...).**
- **L'amélioration des techniques de transformation.**
- **Etc.**

# LA CHARTE
## de la Profession

## LE RESPECT DES CONSOMMATEURS *(2e partie)*

**À ce stade de notre information, il est important de préciser que la Charte du CIFOG compte en seconde partie l'énumération des différentes règles protégeant le consommateur, à découvrir ci-après :**

### ARTICLE XVI

**À TOUT LES STADES,
UNE HYGIÈNE RIGOUREUSE.**

Tout au long du processus de préparation, de finition et de transformation, qui est réalisé avec la plus grande attention et le plus grand soin par des professionnels, les protocoles d'hygiène applicables aux personnels et aux équipements, locaux et installations diverses sont scrupuleusement observés, en particulier, le respect attentif de la chaîne du froid conformément à la réglementation.

### ARTICLE XIX

**DES APPELLATION
FOIE GRAS RÉGLEMENTÉES**

Le décret 93-999 du 9 août 1993 fixe que seules peuvent porter l'Appellation gastronomique "Foie Gras", les préparations contenant uniquement du Foie Gras :

**Le Foie Gras entier** (Foie Gras entier ou un ou plusieurs lobes de Foie Gras),**le Foie Gras** (morceaux de lobes agglomérés) et **le bloc de Foie Gras** (Foie Gras reconstitués pouvant comporter des morceaux de lobes).
**L'Appellation Foie Gras truffé** garantit un taux de truffes d'au moins 3 %

### ARTICLE XXII

**LES AUTRES PRÉPARATIONS
COMPORTANT DU FOIE GRAS**

Il existe différentes préparations dont la teneur en Foie Gras peut varier, par exemple, le parfait de foie d'oie ou de canard : 75 % minimum de Foie Gras. Les médaillons, les pâtés, les mousses et galantines de foie d'oie ou de canard comportent 50 % minimum de Foie Gras. Dans la dénomination de ces préparations, le terme Foie Gras ne peut être utilisé.

### ARTICLE XVII

**TRANSFORMATION :
CAHIER DES CHARGES RIGOUREUX
ET TRAÇABILITÉ DES LOTS**

Les Foies Gras doivent être conformes à un certain nombre de spécifications stipulées par les normes légales, et complétées par un cahier des charges fixé en commun par le fabricant et ses fournisseurs.
Une fiche d'accompagnement est affectée à chaque lot et permet de vérifier, en permanence, la relation entre l'origine des Foies Gras et le produit fini. Cette fiche comporte au minimum des éléments d'identification, les dates des différentes opérations (partage, déveinage, assaisonnement, pochage...), ainsi que les conditions de cuisson.

### ARTICLE XX

**CRU, PASTEURISÉ OU APPERTISÉ**

**Le Foie Gras cru** est généralement présenté sous-vide. Au toucher, il est à la fois ferme et souple, et présente une belle couleur de beige/ivoire à jaune/ocré. Il doit être conservé à une température comprise entre 0 et 4°C

**Le Foie Gras frais** a subi une cuisson légère. Il doit être conservé au maximum 30 jours entre 0 et 4°C

**Le Foie Gras mi-cuit ou semi-conserve** a été pasteurisé. Il doit être conservé à une température comprise entre 0 et 4°C.

**Le Foie Gras appertisé (conserve)** a reçu un traitement thermique plus élevé. Stérilisé, on peut le conserver plusieurs années dans un endroit frais et sec.

Toutes ces préparations obéissent à un dispositif très strict de fabrication.

### ARTICLE XVIII

**UNE DÉFINITION EUROPÉENNE
DU FOIE GRAS.**

Par décision de l'Union Européenne, en 1995, le poids minimum de commercialisation des Foies Gras crus est de **300 g pour le Foie Gras de canard et de 400 g pour le Foie Gras d'oie.**

### ARTICLE XXI

**UN ÉTIQUETAGE LOYAL
POUR DES PRODUITS LOYAUX**

Les différentes préparations portant l'Appellation **"Foie Gras"** sont offertes sous des formes traditionnelles ou actuelles de présentation : bocaux, terrines, boîtes métal, barquettes, conditionnements transparents sous-vide, etc.

Leurs étiquettes mentionnent l'Appellation exacte, ainsi que le poids, la liste des ingrédients, épices et aromates, la date limite de conservation (DLC) pour les produits crus et les semi-conserves ou la date optimal (DLUO) pour les conserves appertisées, la température de conservation, l'identification du lot, l'agrément sanitaire et les coordonnées de l'emballeur.

### ARTICLE XXIII

**LE CIFOG
SE PORTERAIT PARTIE CIVILE**

Le CIFOG se porterait partie civile si des partenaires ou des membres de la filière ne respectaient pas la réglementation et les usages rappelés dans les articles de la présente Chartes

# Le Foie Gras, le Magret, le Confit : DES CHIFFRES ET DES MARCHÉS

PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP



## POUR LES QUANTITÉS PRODUITES, LE SUD-OUEST CARACOLE EN TÊTE DU PELOTON !

**La Nouvelle-Aquitaine, avec, notamment, la Dordogne (Périgord), les Landes et les Pyrénées Atlantiques, est la première région productrice de Foies Gras, Magrets, Confits. Viennent ensuite l'Occitanie (Gers...) puis la Bretagne et les Pays de la Loire (Vendée...). Pour sa part, l'Alsace, grâce à sa tradition, contribue toujours très activement à la renommée culinaire internationale du Foie Gras. Ces dernières années, les Alsaciens voient d'ailleurs d'un très bon œil la réintroduction d'élevages d'oies sur leurs terres chargées d'une haute tradition gastronomique.**

**Pour résumer, les 5 grands bassins français de production de Foie Gras, Magret, Confit sont donc : la Nouvelle-Aquitaine, l'Occitanie, la Bretagne, les Pays de Loire, l'Alsace.**

## LA PRODUCTION DE FOIE GRAS EN FRANCE

**La production mondiale de Foie Gras cru est estimée à environ 16 400 tonnes pour 2019.** Premier pays producteur et transformateur, la France est historiquement **territoire de tradition du Foie Gras.**

## DES ENQUÊTES MONTRENT QUE LES FRANÇAIS SOUTIENNENT LE FOIE GRAS

Les Français sont attachés au Foie Gras. Ils sont **77%** à le considérer comme incontournable des repas de fêtes, loin devant ses produits concurrents. Ils sont **95%** à estimer qu'il fait partie du patrimoine gastronomique français. **9 Français sur 10** estiment que le Foie Gras est un produit « festif » **(92%)**, « à partager » **(92%)** et « traditionnel » **(95%)** : les caractéristiques idéales d'un mets à savourer pour fêter les retrouvailles annuelles en famille ou entre amis ! (Source : Enquête CSA pour le CIFOG menée en novembre 2019).

Pas étonnant que la France soit le pays le plus grand producteur et le plus gros consommateur de Foie Gras au monde !

Le Foie Gras, typiquement « Terroirs de France », est le plus beau fleuron de la meilleure et de la plus prestigieuse gastronomie reconnue par le monde entier : **la Cuisine Française**.

Cette position dominante impose évidemment au Foie Gras des obligations de qualité gustative et qualitative.

PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP



# NUTRITION,
## Foie Gras et Magret

## QUE CONTIENNENT 100 G DE FOIE GRAS ? DE BONS LIPIDES...

**Les découvertes des chercheurs* ont mis en lumière les qualités des lipides poly et mono-insaturés du Foie Gras, que l'on sait bénéfiques sur les coronaires.**

À découvrir, donc : le Foie Gras est riche en acides oléiques, **25,2 g d'acides mono-insaturés et 4,8 d'acides gras poly-insaturés, pour seulement 12 g d'acides saturés (pour 100 g).**

Le professeur Serge Renaud est à l'origine, dans les années 70, de la découverte du rôle des acides gras mono et poly-insaturés présents dans l'huile d'olive, de colza, les graisses d'oie et de canard, lesquelles comportent aussi des acides oléiques inhibant l'agrégation plaquettaire.

*Professeur Serge RENAUD – INSERM Toulouse et étude Monica - Le Régime Santé chez Odile Jacob.

### L'HISTOIRE D'UNE DÉCOUVERTE

Dès les années 60, le professeur Serge Renaud se consacre à l'étude et à la prévention de la maladie coronarienne. En 1978, il découvre l'importance de certains acides gras insaturés pour inhiber l'agrégation plaquettaire. Puis, il poursuit ses recherches et nous fait découvrir le régime crétois ; il met alors en évidence le remarquable effet protecteur du régime méditerranéen : c'est le début de la voie du « paradoxe français ». Un article consacré à ses travaux fera connaître au monde entier le paradoxe français.

Lors du CITEF 87 « Salon International des Techniques et Énergie du futur », selon une étude nutritionnelle réalisée par les docteurs Douste-Blazy, Cambou et Ruidavets, de l'INSERM 101 de Toulouse, dans le cadre du projet « Monica », lancé par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) dans 41 centres répartis dans 21 pays, dont trois en France (Lille, Strasbourg, Toulouse), il est signalé que la graisse d'oie présente une teneur de 10,1 % d'acides gras poly-insaturés protecteurs de l'organisme.

Les auteurs pensent qu'il est préférable de consommer ce type de graisses et démontrent également que les graisses végétales sont mieux tolérées par l'organisme.

Le Professeur Pons, Président de l'Observatoire de la Santé de Midi-Pyrénées (ORSMIP) annonce alors que, pour la première fois, une enquête effectue une analyse clinique liée à la consommation de graisses d'oie et de canard. **Les résultats de celle-ci figurent désormais dans les tables de conversion internationale.**

### GRAISSES D'OIE OU DE CANARD : CE QU'EN DIT LE PROFESSEUR SERGE RENAUD

*Le Professeur Serge Renaud dans son livre* **Le Régime Santé**, *Éd. Odile Jacob, évoque le rôle de différentes graisses dont celles de volailles, canards et oies ; en voici quelques extraits qui incitent à lire ce passionnant ouvrage dans son entier.*

**Page 28 :** «... On trouve ensuite les graisses de volailles, **poulet et canard, moitié moins riches en graisses saturées** que les produits laitiers. Que la graisse de canard soit presque liquide à température ambiante est une bonne indication de sa faible teneur en graisses saturées et de son niveau relativement élevé d'acides oléique, linoléique et linolénique. **Par ailleurs, le Gers, la Haute-Garonne et les départements limitrophes, grands consommateurs de graisse de canard, de foie gras et de confit, jouissent en France d'une mortalité coronarienne parmi les plus faibles et de la meilleure espérance de vie (Renaud, de Lorgeril, 1994)...».**

**Page 34 : «... citons encore le foie gras dont 70 % des acides gras en position 2 sont fournis par l'acide oléique, et seulement 20 %** par les acides gras saturés. L'aliment favori du Gers apporte donc à l'organisme une importante quantité d'acide oléique directement uti-

PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP



lisable, sans effet néfaste sur les coronaires. Les traditions du Sud-Ouest rejoignent à leur façon celles de la Crète et des pays méditerranéens pour inciter à une consommation de graisses particulièrement favorable...».

**Pages 108/109** : «... C'est pourquoi le projet MONICA a entrepris de comparer les habitudes alimentaires à Lille, à Strasbourg et à Toulouse. On a pu ainsi préciser leur rôle éventuel dans la protection exceptionnelle des Toulousains et, plus encore, des Toulousaines qui ont presque la meilleure espérance de vie au monde. Comparée aux deux autres villes, on consomme à Toulouse plus de pain, de légumes, de fruits, de fromage et de graisse végétale, davantage de vin mais moins de beurre. Les habitudes alimentaires sont donc proches de celles d'un régime méditerranéen. Certes, l'huile d'olive y est peu utilisée ; on lui préfère en particulier les graisses d'oie ou de canard. Mais la graisse de canard ou le foie gras sont riches en acide oléique et, donc, plus proches de l'huile d'olive que d'une graisse animale comme le beurre ou le saindoux. Il est d'ailleurs difficile d'attribuer à ces graisses un effet néfaste sur la santé puisque les départements où leur consommation est la plus forte, le Gers et le Lot, comptent parmi ceux où la mortalité totale est la plus faible...

## QUE CONTIENNENT 100 GRAMMES DE FOIE GRAS ?

| TENEURS POUR 100 G* | | | |
|---|---|---|---|
| Energie STD (kcal) | 448 | Phosphore (mg) | 190 |
| Energie STD (kj) | 1851 | Potassium (mg) | 170 |
| Eau (g) | 42 | Calcium (mg) | 10 |
| Protéines (g) | 10 | Fer (mg) | 6,4 |
| Glucides disponibles (g) | 3 | Rétinol (µg) | 950 |
| Glucides dispon. (g mono) | 3,3 | Eau. µ-Carotène (µg) | n.d. |
| Sucres (g) | n.d. | Vitamine D (µg) | n.d. |
| Amidon (g) | n.d. | Vitamine E (mg) | 0,35 |
| Fibres (g) | 0 | Vitamine C (mg) | 2 |
| Lipides (g) | 44 | Thiamine (mg) | 0,03 |
| AG saturés (g) | 12 | Riboflavine (mg) | 0,6 |
| AG mono-insaturés (g) | 25,2 | Niacine (mg) | n.d. |
| AG poly-insaturés (g) | 4,8 | Acide pantothénique (mg) | n.d. |
| Cholestérol (mg) | 380 | Vitamine B6 (mg) | n.d. |
| Alcool (g) | 0 | Vitamine B12 (µg) | n.d. |
| Sodium (mg) | 740 | Folates (µg) | 566 |
| Magnésium (mg) | 15 | Proposition comestible | 1 |

* Table de composition REGAL (Version 1995).

**Jean-Claude Favier**
Institut Français de Recherche Scientifique pour le Développement en Coopération (ORSTOM)
Centre Informatique sur la Qualité des Aliments (CNEVA-CIQUAL)

**Carole Toque**
Centre National d'Études Vétérinaires et Alimentaires (CNEVA)
Centre Informatique sur la Qualité des Aliments (CNEVA-CIQUAL)

**Jayne Ireland-Ripert**
Centre National d'Études Vétérinaires et Alimentaires (CNEVA)
Centre Informatique sur la Qualité des Aliments (CNEVA-CIQUAL)
Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)

**Max Feinberg**
Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)
Institut National Agronomique (INA-PG)

# NOS BESOINS EN LIPIDES, ET PLUS PRÉCISÉMENT EN LIPIDES MONO-INSATURÉS

**Idéalement, la contribution des lipides à l'apport énergétique total doit tendre vers 30% (avec 10% d'acides gras saturés, 10% d'acides gras mono-insaturés et 10% d'acides gras poly-insaturés).**
**Les graisses, ou lipides, contiennent des acides gras, qualifiés de saturés ou d'insaturés, selon qu'ils renferment ou non des doubles liaisons chimiques. Les calories apportées par ces acides gras sont transformées en énergie, nécessaire au fonctionnement de nos cellules. Certains (les acides gras essentiels) sont également indispensables à la formation de nos organes.**

Les graisses insaturées, présentes dans les huiles végétales, le poisson et les graisses de volaille – oie et canard – diminuent le cholestérol LDL.
Il existe trois types d'acides gras pouvant se lier à la molécule de glycérol pour former les triglycérides, familles de lipides distinctes du cholestérol : les saturés, les mono-insaturés et les poly-insaturés.

- **Les saturés** (beurre, saindoux), lorsqu'ils sont consommés en trop grande quantité, augmentent, tout comme le mauvais cholestérol, le risque cardio-vasculaire.
  A l'inverse, les régimes riches en acides gras mono et poly-insaturés ont un effet préventif.
  Parmi les acides gras poly-insaturés, on distingue les omégas 6, dérivés de l'acide linoléique, acide gras dit essentiel car, non synthétisé par l'organisme, il ne peut être fourni que par l'alimentation, et les omégas 3, dérivés de l'acide alpha linolénique, deuxième acide gras essentiel.
- **Les acides gras essentiels** jouent un rôle très important dans la croissance, les défenses immunitaires, la fluidité du sang.
- Si tous les lipides sont équivalents quant à leur apport calorique (9 kcal/g), ils diffèrent quant à leurs conséquences métaboliques. Les graisses animales, qui comportent des acides gras saturés, doivent être largement réduites, si l'on ne veut pas grossir.



PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP

- **Les acides gras mono-insaturés,** et notamment l'acide oléique, sont principalement apportés par l'huile d'olive, la graisse de volaille (oies et canards) ou de poissons !
  Contrairement aux acides gras saturés, les mono-insaturés ont un impact bénéfique sur le profil lipidique (maintien ou augmentation du HDL, le bon cholestérol). En outre, ils potentialisent les bénéfices de la réduction pondérale sur la tolérance glucidique, par le biais d'une amélioration de l'insulino-sensibilité et de l'insulino-sécrétion. A noter aussi leur action anti-thrombotique (le sang plus fluide ne forme pas de caillot).
- **Les acides gras poly-insaturés** ont également des effets positifs sur le profil lipidique. Ceux de la famille n-3, dont le chef de file est l'acide alpha-linolénique, induisent une baisse des triglycérides, des VLDL et des LDL, et ont un effet anti-athérogène (dépôt de graisse sur les parois vasculaires).

**En conclusion, pour la cuisson, il est recommandé d'utiliser des graisses d'oie ou de canard, ou bien de l'huile d'olive. Les Landais, les Gersois et les Périgourdins cuisinent beaucoup à la graisse d'oie ou de canard et présentent un faible taux de mortalité coronarienne ; 50% inférieur en particulier à celui des Français du Nord. Toutefois, on peut bénéficier partout en France de leurs effets bénéfiques cardioprotecteurs, en consommant les graisses d'oie ou de canard qui comportent, en majorité, des acides gras mono-insaturés, commercialisées par les producteurs français.**

**Au X^e Siècle, sous Constantin VI, empereur de Byzance, un traite d'agronomie «les géoponiques» résume et améliore l'art d'engraisser les oies et les canards.**

**Fin XII^e, début XIII^e, dans le « livre de l'agriculture », les auteurs arabes dévoilent le « secret » pour faire grossir les foies de canard : des pâtons à base de sésame grillé et de plantes potagères.**

**A partir du XIV^e siècle, en occident, on commence à distinguer les foies d'oies et de canards de ceux des autres volailles. Michèle Savonarola (médecin padouan) juge « les foies d'oies plus tendres et de meilleur goût que ceux des autres volailles (...), spécialement s'ils ont été engraissés avec du millet cuit ou sa farine non blutée, mélangée avec du lait. »**

**Coté recettes, vers 1474, Bartolomeo Sachi, dit « Palatine », humaniste et bibliothécaire au palais pontifical, explique que le foie de l'oie est « excellent, surtout s'il a macéré dans du lait ou en eau miellée. »**

Réf. Cahiers de nutrition et diététique (septembre 1996).

# LE MAGRET : UNE VIANDE MOELLEUSE, TENDRE ET JUTEUSE RICHE EN QUALITÉS NUTRITIONNELLES !

**Par Dr Laurence PLUMEY. Médecin Nutritionniste.**

***Praticien Hospitalier et Professeur de Nutrition.***

### Le Magret : une viande à part

Le magret de canard correspond au muscle de la poitrine du canard, d'où son nom « Pectoralis Major ». C'est un muscle très riche en fibres musculaires rouges idéales pour des efforts prolongés (le cas des oiseaux migrateurs) et donc très vascularisées car elles ont besoin d'oxygène. C'est pour cela que la chair du canard est de couleur foncée (beaucoup de globules rouges) et donc riche en fer. De plus, ces fibres musculaires dites « rouges » ont un diamètre plus petit que celui des fibres dites « blanches », plus nombreuses dans la chair de poulet. Elles sont donc rassemblées entre elles et serrées de façon très compacte, rendant cette viande très dense et particulièrement rassasiante, ce d'autant qu'elle est très riche en protéines (entre 25 et 30%). En cela, le magret est une viande de volaille tout à fait à part.

### Du bon gras au service d'une saveur typique

Le magret provient d'un canard engraissé ; son alimentation abondante et riche en maïs favorise le développement, non seulement d'un foie gras, mais aussi d'une graisse surtout sous cutanée. C'est ainsi que le magret est une viande maigre recouverte d'une couche de gras qui va toutefois fondre à la cuisson.

Néanmoins, cette graisse peut également être consommée en tant que matière grasse alimentaire, la graisse de canard ou d'oie étant connue pour être composée en majorité de graisses insaturées utiles en prévention des maladies cardio-vasculaires, surtout de type Oméga 9 (graisses mono insaturées).

À noter qu'il en reste en quantités variables dans le magret de canard selon la durée et le mode de cuisson, car elle fond dans la poêle lors d'une cuisson bien conduite.

Finalement, le magret de canard (ou d'oie) cuit à la poêle contient environ 8 à 10 % de lipides dont 25 à 30 % de graisses saturées – 30 à 40 % d'Oméga 9 (graisses mono insaturées) et 15 % d'Acides gras polyinsaturés, le reste en phospholipides qui donnent à la chair du canard sa saveur particulière.




### Du fer en quantité

Le magret de canard est encore plus riche en fer héminique que la viande rouge. Il contient en effet près de 5 mg de fer/100g vs 2 à 4 mg de fer dans la viande rouge. Cela en fait une excellente alternative à la viande de boeuf.

En effet, on constate que beaucoup de femmes délaissent la viande rouge au profit de la viande blanche ; or, jusqu'à la ménopause, leurs besoins en fer sont plus élevés que ceux des hommes (16 mg/jour vs 9 mg/jour) ; elles sont donc particulièrement concernées par le manque de fer (alimentation pauvre en fer, menstruations abondantes, fréquents problèmes de fibrome) et devraient augmenter leur consommation d'aliments riches en fer héminique (mieux absorbé que le fer d'origine végétale).

Le magret de canard s'ajoute ainsi à la liste du foie, boudin noir, moules et huîtres. Une part de 150g de magret apporte 7 mg de fer soit 40% du besoin en fer d'une femme (et 80% de celui d'un homme !

PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP





PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP

## BON À SAVOIR

Les vitamines du Groupe B participent à la formation des globules rouges, à la régénération des cellules de l'organisme, contribuent à réduire la fatigue et aident au maintien du bon fonctionnement des neurones (maintient les fonctions neurologiques et psychologiques normales).

**Le plein de vitamines du groupe B !**

Ces vitamines sont très impliquées dans le métabolisme énergétique et oxydatif. Il est donc logique que dans une viande riche en fibres rouges et en mitochondries, il y ait beaucoup de vitamines de groupe B (B1, B2, B3, B5, B6 et B12).

C'est le cas avec le magret puisqu'en moyenne une portion de 150g de magret de canard couvre au minimum 50% des Valeurs Nutritionnelles Recommandées (VNR) en la plupart des vitamines du groupe B, voire même 200% pour la vitamine B12 (impliquée dans la division cellulaire).

**Beaucoup d'oligoéléments**

Le magret contient également beaucoup de sélénium et de zinc, deux oligoéléments aux propriétés anti oxydantes. Une portion de 150 g de magret, couvre respectivement 30 % et 90% du besoin quotidien en zinc et sélénium.

**Une viande à recommander à tous et à tout âge**

À partir de l'âge de 1 an, un jeune enfant peut commencer à manger du magret (20 g au déjeuner), ce d'autant qu'entre 1 et 3 ans, les enfants manquent souvent de fer et qu'il est bon de varier les viandes.

Ensuite, le magret peut être consommé aussi bien par les enfants, les adolescents que les adultes (particulièrement les femmes en manque de fer) et les sujets âgés. Il représente un intérêt tout particulier pour les sportifs, car il a tout pour plaire : riche en protéines, pauvre en graisses saturées et riche en graisses insaturées, riche en fer et en oligoéléments anti oxydants ainsi qu'en vitamines du groupe B ; c'est exactement ce que recherche un sportif de haut niveau.

Quant aux sujets âgés, trop souvent confrontés aux multiples carences, le magret est intéressant, car c'est une viande tendre et de belle densité nutritionnelle.

PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP



PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP



# LES RÈGLES & gentils COMMANDEMENTS du parfait dégustateur de Foie Gras

**Ces suggestions s'appuyant sur les pratiques et les traditions ont été faites par les Personnalités membres du Cercle des Amoureux du Foie Gras à l'occasion de leurs réunions de travail, les voici :**

PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP



## LE COIN DU GASTRONOME EN QUELQUES RÈGLES SIMPLES À PROPOS DU FOIE GRAS

- Sortir le Foie Gras de son contenant (et/ou du réfrigérateur) environ 40 à 60 minutes avant le repas.
- Pour faciliter le démoulage, plonger très rapidement le contenant du Foie Gras dans de l'eau chaude.
- Passer le couteau sous l'eau chaude pour un tranchage parfait du Foie Gras.
- Une fois démoulé, ne pas retirer toute la graisse, elle est délicieuse.
- Préserver les papilles : à l'apéritif, par exemple, pas d'alcools forts, d'olives ou de cacahuètes. Le vin prévu pour accompagner le Foie Gras en entrée, est le bienvenu pour ce moment-là.
- Ne pas tartiner le Foie Gras. Le déposer sur un morceau de pain ou le "cueillir" tout simplement à la fourchette...

## QUELQUES « COMMANDEMENTS » DU PARFAIT DÉGUSTATEUR DE FOIE GRAS édictés par le Cercle des Amoureux du Foie Gras :

- **« Selon tes goûts et traditions, avec le pain de ton choix, mais toujours toasté, le Foie Gras dégusteras ».**
- **« Selon qu'il est servi chaud ou froid, en début ou en milieu de repas, avec le Foie Gras, de grands vins blancs, mais aussi de grands vins rouges, serviras ».**
- **« Avec le Foie Gras, l'accompagnement selon tes goûts choisiras, mais toujours nature le Foie Gras préféreras ».**
- **« Avec le Foie Gras, aucun mets ou boisson acide ou amère ne serviras ».**
- **« Si fête il y a, Foie Gras dégusteras, sinon belle fête inventeras ».**
- **« Foie Gras de canard ou d'oie, pour ton plus grand plaisir les deux choisiras ».**

# POUR EN SAVOIR PLUS :
## le CIFOG, reflet et ciment de la profession

Le Comité National Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras (CIFOG) est opérationnel depuis 1990. L'interprofession a été créée par les professionnels de la filière pour défendre leurs produits et mettre en œuvre des actions dans l'intérêt général de la profession.

**En images :**
À la rencontre des producteurs de Foie Gras

## LES MISSIONS DU CIFOG

*Le CIFOG représente les six familles professionnelles de la filière des Palmipèdes à Foie Gras :*

**Son rôle est de défendre les produits et de mettre en œuvre des actions proposées par les Professionnels de la filière, dans l'intérêt général de la profession. Créé sous la forme d'une association de type Loi 1901 et regroupant les syndicats représentatifs des différents maillons de la filière, le CIFOG a été officiellement reconnu en tant qu'interprofession en 1987. Opérationnel depuis 1990, ses principales missions sont les suivantes :**

- Réunir l'ensemble des acteurs de la filière des palmipèdes à Foie Gras afin d'établir des accords interprofessionnels pour fixer les « règles du jeu » relatives aux normes, aux techniques, aux appellations...
- Améliorer la connaissance du marché et en informer la filière.
- Promouvoir et défendre collectivement le Foie Gras et les produits des palmipèdes à Foie Gras.
- Participer au financement de programmes de recherches collectifs prioritaires pour la profession (techniques de production, bien-être des animaux, connaissance des matières premières, technologie de la transformation).
- Syndicat National des Accouveurs
- Fédération Nationale des Syndicats Producteurs de Palmipèdes Gras
- Confédération Française de l'Aviculture
- Fédération Nationale des Découpeurs de Palmipèdes Gras
- Fédération Française des Industries des Aliments Conservés
- Association inter-régionale des Artisans Conserveurs du Grand Sud-Ouest

**Si certains projets ont pu être menés à bien, cela est, bien sûr, dû au mérite et à la ténacité de ceux qui les ont initiés. Mais, la présence et le bon fonctionnement de l'interprofession auront été primordiaux dans l'aboutissement de certaines démarches. Grâce au CIFOG, des avancées importantes ont déjà été obtenues :**

- La reconnaissance européenne des produits français : fixation d'un poids minimum, de commercialisation du Foie Gras cru et définition du Magret par l'Union européenne en 1993.
- La normalisation des produits finis avec la définition, par décret, en 1993, des différents types de préparations pouvant porter l'appellation Foie Gras et, en 1994, des méthodes officielles d'analyse et de contrôle.
- Le maintien d'une tradition avec : la réservation de l'appellation «Foie Gras» aux seuls Foies Gras issus de canards mâles gavés, pour conserver la tradition, et améliorer la qualité (1995) : la fixation d'un seuil d'autorisation à 1 000 places pour la création d'ateliers de gavage en 1995 ; le maintien de la possibilité d'abattre à la ferme et de vendre sur les marchés, sous réserve d'une mise aux normes.
- La mise en place d'un centre d'informations pour la filière : l'instauration d'indicateurs précis de prévision et de suivi du marché : mise en place de reproducteurs et de canetons, suivi de la consommation, du commerce extérieur, des prix pratiqués et des stocks...
- La promotion des produits par des campagnes de communication publicitaire dans un premier temps, pour stimuler les ventes de fin d'année, puis en période pascale pour ouvrir de nouveaux marchés etc.

## DES CADRES RÉGLEMENTAIRES

**Pour défendre la profession et son savoir-faire, le CIFOG a été à l'initiative de nombreuses réglementations. Ces règles, qui régissent la filière sont essentielles pour l'image et le statut des produits proposés à la consommation.**

## UNE PRODUCTION À TAILLE HUMAINE

**Pour garder un caractère humain à la production de Foie Gras, la profession s'est imposée une taille maximale d'ateliers de gavage.**

**En avril 1996, un décret fixe le seuil à 1 000 places de gavage par exploitant.**

**Un seuil garant d'un savoir-faire maîtrisé tout en préservant une marge pour l'innovation. Ce décret a ensuite été étendu aux ateliers de canards prêts à gaver avec un seuil de capacité de 36 000 têtes par an.**

## CONNAÎTRE ET SUIVRE LE MARCHÉ

**Les membres de la filière ont tous besoin d'indicateurs pour orienter leurs décisions.**

**Connaître et tenter de prédire l'évolution du marché constitue donc, logiquement, l'une des missions du CIFOG.**





# UNE RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE

**Pour mettre en place une première règle commune entre les pays fournisseurs de Foie Gras cru, il fallait, avant tout, définir précisément la matière première.**

À partir du 1er juillet 1991, sont seulement considérés comme Foie Gras, des foies issus d'oies et de canards mulards ou de barbarie spécialement engraissés pour provoquer une hypertrophie des cellules hépatiques : 250 g pour le canard et 400 g pour l'oie.

C'est en octobre 1993 que l'Europe définit également que le Magret doit provenir d'un animal engraissé par gavage pour la production de Foie Gras.

PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP



# LE FOIE GRAS : UNE RECONNAISSANCE OFFICIELLE

Le Foie Gras est reconnu par l'article 654-27-1 du code rural comme « partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France » et défini comme étant un foie d'un canard ou d'une oie spécialement engraissé par gavage.

En effet, le Foie Gras, spécificité culinaire française, est un produit du terroir par excellence. Ancré dans les traditions locales, il symbolise tout un art de vivre et il est devenu, au fil des siècles un ambassadeur incontournable de la gastronomie française, cuisiné par les plus Grands Chefs du monde entier. Le Foie Gras est un patrimoine précieux auquel sont attachés les Français et qui participe largement au rayonnement gastronomique de l'Hexagone.

LE FOIE GRAS
Produit du Patrimoine Culturel et Gastronomique Français
PATRIMOINE PROTÉGÉ
CODE RURAL : ARTICLE 654-27-1

## L'ÉTHIQUE DE LA PROFESSION : LA CHARTE* SUR LA PRODUCTION DE FOIE GRAS

Dans les années 1990, les Professionnels du Foie Gras sont très sensibilisés aux risques de dérive médiatique qu'encourt la filière face aux lobbies des détracteurs du gavage. Ils décident donc de coucher noir sur blanc les principes ancestraux qui régissent la production du Foie Gras dans le respect de l'animal.

Une Charte de 23 articles décrit les « fondamentaux » à suivre tout au long de la chaîne de production, tels que l'accès à un parcours extérieur en élevage, une alimentation progressive, etc.

Ce document est un véritable pilier pour la Profession et prévoit, dans son article 23, qu'elle « se porterait partie civile contre tout opérateur de la filière qui ne respecterait pas cette Charte ».

*Lancement 1996

## UN BAROMÈTRE D'IMAGE

Le CIFOG a mis en place, en 2000, un « **baromètre d'image** ». Il permet de suivre chaque année le comportement des Français vis-à-vis du Foie Gras en termes de consommation, d'achats, d'image et de connaître leur attitude concernant les conditions de production.

## UN JOURNAL D'INFORMATION INTERNE À LA FILIÈRE

Le CIFOG remet périodiquement à ses adhérents l'ensemble de ces informations dans son journal Foie Gras Info.

Voir le site internet du CIFOG : www.lefoiegras.fr

PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP



## UN TABLEAU DE BORD QUANTITATIF

**Un suivi officiel des cours sur les marchés et des prix "sortie salle de découpe" par le Service des Nouvelles du Marché est mis en place par le ministère de l'Agriculture.**

**Des outils statistiques sont créés pour mieux suivre le marché : suivi des ventes de reproducteurs, de canetons mis en place, des fabrications, de l'état des stocks et des achats des ménages (panel Sécodip Consoscan...).**

**Dernièrement deux nouveaux panels ont enrichi ce tableau de bord : un panel "restauration" pour suivre les achats de Foie Gras dans la "restauration hors domicile" et un panel "distribution" pour suivre les ventes de Foie Gras en GMS.**

**Toutes les informations récoltées sont diffusées dans un Rapport Économique Annuel auprès des professionnels. De plus, aujourd'hui, l'établissement et la synthèse de ces éléments techniques et économiques sur la filière palmipèdes gras font du CIFOG un formidable Centre d'Informations Générales, auquel font appel de multiples intervenants : journalistes, entreprises, particuliers...**

## UNE DIFFUSION NUMÉRIQUE

**Toutes les données sur la vie de la filière sont actualisées en temps réel sur une plateforme sécurisée dédiée aux professionnels.**

# LE CIFOG : UNE COMMUNICATION PERMANENTE

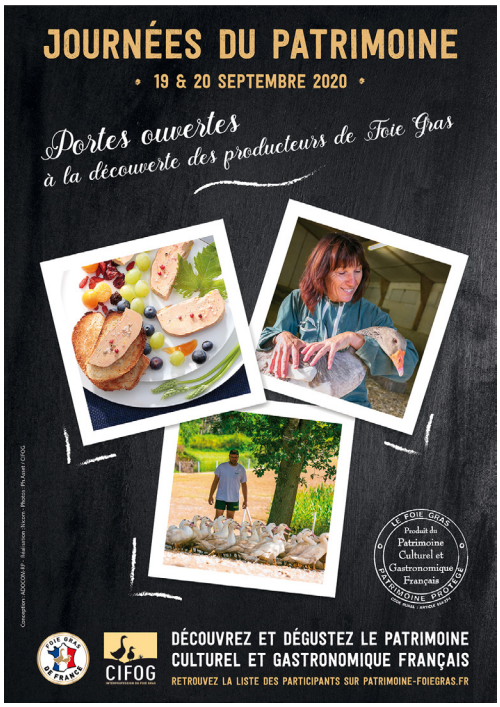
**Le CIFOG développe une communication en faveur du Foie Gras, du Magret et du Confit, ainsi que de la filière,s'appuyant sur des outils de communication adaptés aux cibles à informer avec :**

- De la publicité en radio, télévision, dans la presse écrite, une activité intense sur les réseaux sociaux
- Des **relations presse** institutionnelles et produits en faveur du Foie Gras, Magret, Confit, et autres produits de l'oie et du canard gras, en direction des médias professionnels, spécialisés et grand-public
  avec des visuels adaptés aux circonstances de consommation.
- Des relations publiques et événementielles :
  **« Le Cercle des Amoureux du Foie Gras »**
  réunissant des personnalités du monde des arts, lettres, sciences, médias...

Le Cercle des Amoureux du Foie Gras

- Des informations produits, évènements, etc. toute l'année et pour la grande période festive de fin d'année*.
- Un site Internet grand public : **lefoiegras.fr.**
- Un blog : **leblogdufoiegras.com**
- Une chaîne Youtube : **youtube.com/leblogdufoiegras avec ses vidéos et Stop Motions**
- Une présence sur les réseaux sociaux **Twitter, Instagram et Facebook**
- Des outils d'information interne : Foie Gras Info, Le Grand Livre des Ambassadeurs du Foie Gras. Et le présent document : **« Tout ce que nous avons toujours voulu savoir sur le Foie Gras »**
- L'information par dossiers spéciaux et ciblés des institutionnels :
  France, Europe, et leaders d'opinion.
- **Des outils d'édition :** livrets d'informations, affiches, fiches recettes, pins logo, vitrauphanie...
- Mais aussi **le blog du « Magret.fr », Twitter « @LeMagret » et I love Magret** sur instagram et les diverses opérations relationnelles en faveur du Magret et désormais aussi du Confit.
- Et de grands événements annuels : le Concours des Jeunes futurs cuisiniers et cuisinières **« Le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires »**, la Semaine du Foie Gras, les Journées Portes Ouvertes lors des journées du Patrimoine, et bien d'autres actions...

* En faveur du Foie Gras, Magret, Confit, au fil des ans...

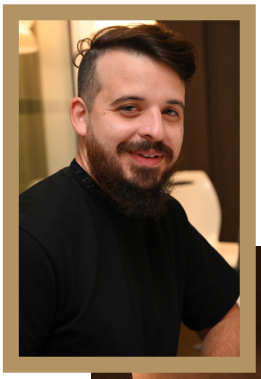





# LES ÉVÈNEMENTS MARQUANTS DE CES DERNIÈRES ANNÉES

- En 2001 : L'opération grand public **« Pain, Amour et Foie Gras, Saint-Valentin »**, avec un concours de poésie
- En 2005 : Lancement du Concours **« Challenge des Jeunes Créateurs Culinaires »,** ouverts aux jeunes de 16 à 24 ans.
- En 2009 : Les Professionnels proposent aux Français de redécouvrir une belle fête paysanne et gourmande en novembre : **« À la Saint-Martin, le Foie Gras revient »** car c'est la fête avant les fêtes !
- En 2010 : Les fêtes de la Saint Martin battent leur plein… jusqu'à la Saint Valentin !
- En 2011 : Les fêtes gourmandes de la Saint Martin sont à l'honneur dans toute la France en novembre !
- En 2012 : Les tartines gourmandes de Foie Gras de la Saint Martin.
- En 2013 : **« Déclinaisons de Foie Gras et Magret pour Apéros gourmets »**
- En 2014 : Accompagnement, la tendance fooding c'est **« Le Foie Gras au bout des doigts, mini bouchées, tapas etc. »**
- En 2015 : Avec le Foie Gras : c'est la fête tout l'année ! Avec le Challenge des jeunes créateurs culinaires sur le thème : **« Le Foie Gras aux Saveurs du Monde »** au Ministère des Affaires Étrangères.
- En 2016 : Le palmarès du 12e Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires sur le thème : **« Le Foie Gras, faites-en tout un plat… »**
- En 2017 : La 13e édition du Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires sur le thème : **« Foie Gras et Magret, l'accord parfait »**
- En 2018 : Le lancement de la Semaine du Foie Gras dans les restaurants et la 14e édition du Challenge sur le thème **« Le Foie Gras et le Magret font *leur chaud !* »**
- En 2019 : La 15e édition du Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires, sur le thème : « Street Food Foie Gras & Magret, ça matche ! »
- En 2020 : Le lancement des Portes Ouvertes à la découverte des producteurs de Foie Gras, lors des Journées du Patrimoine, et le Challenge Foie Gras 2020 sur le thème « Magret, Confit, Foie Gras, Faites-en tout un plat ! »
- Mais aussi des participations dans les **foires**, les **expositions** et les colloques en **France** et en **Europe**, etc.





## LE JURY PRESTIGIEUX DU CHALLENGE FOIE GRAS 2020, ANIMÉ PAR LE CHEF ADRIEN CHACHOT, LE JEUNE FINALISTE VEDETTE TOP CHEF 2020



› Adrien Cachot (Chef, Finaliste Top Chef 2020, Ambassadeur du Foie Gras, Magret et Confit de France), Nicole Renaud (Journaliste Cuisine Actuelle et Écrivain culinaire), Michèle Carles (Journaliste Madame Figaro & Écrivain culinaire), Guy Legay (MOF, Ex Chef du Ritz, etc…), Eric Dumas (CIFOG), Nicolas Carro (Chef du cuisine étoilé Restaurant Nicolas Carro à l'Hôtel de Carantec****, 1er Prix Challenge Foie Gras en 2006)

## LES FINALISTES DU CONCOURS 2020 SUR LE THÈME : « MAGRET, CONFIT, FOIE GRAS, *FAITES EN TOUT UN PLAT !* »



# LES JEUNES ET TALENTUEUX GAGNANTS DU CONCOURS 2020 SUR LE THÈME : « MAGRET, CONFIT, FOIE GRAS, *FAITES EN TOUT UN PLAT !* »



## 1ER PRIX DU CHALLENGE 2020 : ALIX ANDRÉ

(48 - Montrodat) **25 ans**

*Avec sa recette : « Le canard en 3 façons : Foie Gras poêlé, Magret laqué et Confit de Canard version roulé »*





## 2E PRIX : DORYAN STEVENARD

(45 - Amilly) **17 ans**

*Avec sa recette : « Demi-tourte de Magret et Foie Gras et sa caillette de Confit de Canard »*





## 3E PRIX : LUCAS POTIER

(50 - Cherbourg) **20 ans**

*Avec sa recette : « Magret poêlé, Confit de Canard au jus végétal corsé, céleri et cèpes, Foie Gras mi-cuit, poire et poivre de Timut »*





## 4E PRIX EX ÆQUO : ANNETTE AZAMBRE

(38 - Méaudre) **19 ans**

*Avec sa recette : « Magret en plusieurs saveurs, Foie Gras poêlé et Confit de Canard à la pomme »*





## 4E PRIX EX ÆQUO : ANDREAS SCHIEFER

(78 - Versailles) **21 ans**

*Avec sa recette : « Plaisir de 3 instants : Confit de Canard et son cassoulet truffé accompagné d'un Magret de Canard en harmonie avec carotte et orange à côté d'un Foie Gras poêlé sur son lit de poire et navet »*





## 4E PRIX EX ÆQUO : JEFFREY NG CHEONG WONG

(33 - Bordeaux) **22 ans**

*Avec sa recette : « Foie Gras, Magret de Canard et Confit de Canard aux saveurs de mes origines sino-mauriciennes »*



# PETIT GLOSSAIRE
## de la profession

| | |
|---|---|
| **ACCOUVAGE :** | Technique qui consiste à provoquer la fécondation et contrôler l'éclosion des œufs en couveuse artificielle. |
| **ACIDE GRAS :** | Les acides gras peuvent être mono-insaturés, poly-insaturés ou saturés. La distinction correspond à la structure des acides gras. Dans la nature, tout corps gras contient les 3 types d'acides gras en quantité variable. |
| **ALIMENTS COMPOSES :** | Associations de différentes composantes nutritionnelles : végétales, céréalières, protidiques présentées sous forme de semoules et granulés par exemple. |
| **ANATIDE :** | Les anatidés forment une famille d'oiseaux qui comprend les canards, les oies et les cygnes. Les anatidés ont les doigts des pattes réunies par une palmure, un bec pourvu de lamelles cornées, large, plat et arrondi à l'extrémité. |
| **ANTHROPOCENTRISME :** | Philosophie qui fait de l'homme le centre du monde, et du bien de l'humanité la cause finale de toutes choses. |
| **ANTHROPOMORPHISME :** | Tendance à décrire un phénomène comme s'il était humain, à attribuer aux êtres animés et aux choses des réactions humaines. |
| **APPERTISATION :** | Procédé de conservation, inventé par Nicolas Appert au XIXe siècle.<br>Les « conserves » ont subi le procédé de la stérilisation. |
| **CARCASSE :** | Terme de métier : un palmipède (qui a donné son foie gras, par exemple). |
| **CARONCULE :** | Excroissance charnue située près du bec de certains oiseaux<br>(les canards de barbarie par exemple) |
| **CIRRHOSE :** | Maladie dégénérative humaine dont le nom vient du grec kirros, jaunâtre. Il s'agit d'une altération du foie humain caractérisée par la présence, dans le tissu hépatique, de granulations de couleur rousse. C'est une maladie qui peut prendre diverses formes et qui, bien que caractérisée du point de vue anatomique par la sclérose diffuse du foie, peut aboutir soit à l'atrophie, soit à l'hypertrophie de celui-ci. |
| **CONFIT :** | Viande d'oie, de canards, de porc, etc., que l'on a fait cuire et que l 'on conserve dans sa graisse. |
| **ELECTRONARCOSE :** | Court sommeil provoqué par le passage d'un léger courant électrique à travers le cerveau. |
| **EMBUC :** | Ce mot vient de bec. Il s'agit du tube de nourrissage, placé dans le bec du palmipède, permettant le gavage. |
| **ETHOLOGIE :** | Étude du comportement animal. |
| **EVISCERATION** | Sortie des viscères hors de l'abdomen. |
| **GAVAGE :** | (1877) issu de gaver. Acte de suralimenter un palmipède pendant 6 secondes environ à l'aide d'un nourrisseur automatique. |
| **GAVER :** | (1642) De l'ancien mot picard gave : jabot gosier (XIIe s.) v. 1295 gaive issu d'un pré roman (gaba) gava – gorge – gosier peut être d'origine gauloise - faire manger quelqu'un à l'excès. Acte de nourrir un palmipède à l'aide d'un distributeur. |
| **GAVEUR- GAVEUSE :** | (1870) La personne qui gave mais aussi pour machine à gaver (1889). |

| | |
|---|---|
| **HEPATIQUE :** | Qui a rapport au foie. |
| **JABOT :** | Le tube digestif des oiseaux comprend deux organes remarquables : le jabot et le gésier. Le jabot est une poche, réservoir à nourriture qui précède le gésier. Il fait partie de l'œsophage. |
| **LIPOGENESE :** | Formation de lipides, c'est-à-dire de corps gras dans l'organisme. |
| **MAGRET :** | Le muscle pectoral d'un palmipède à foie gras – le magret a toutes les qualités de la chair de la volaille et aussi celles de la viande rouge. |
| **NOURRISSEUR :** | Synonyme de distributeur automatique d'aliments. |
| **PAVLOV (REFLEXE DE PAVLOV) :** | Le réflexe pavlovien correspond à un réflexe conditionné, automatique. Pavlov : médecin et physiologiste russe (1849-1936). |
| **PALETOT :** | Le dos d'un palmipède (gras). |
| **PARC :** | Petit enclos dans lequel sont réunis des oies ou des canards afin d'y être gavés. |
| **PHYTOTHERAPIE :** | Traitement de certaines maladies ou dysfonctionnementspar les plantes. C'est l'une des méthodes thérapeutiques les plus anciennes. |
| **SOIGNEUR :** | L'homme qui s'occupe des animaux – synonyme de gaveur dans la profession. |
| **STEATOSE :** | Terme donné à une surcharge en graisse : de steos, graisse en grec. Il ne s'agit nullement d'une maladie. La stéatose hépatique est l'accumulation de graisse appelée triglycéride, dans la cellule hépatique elle-même. L'une des formes connues de stéatoses est le foie gras. Le gavage des palmipèdes pour la production de foie gras utilise leur capacité naturelle de synthèse et de stockage de lipides dans le foie. Ce phénomène réversible porte le nom de stéatose. |

**Sources : le Littré – larousse – Robert historique**



PHOTO CIFOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP

## À suivre sur Internet et sur les réseaux sociaux

### Le Foie Gras

- **leblogdufoiegras.com** : un blog entièrement dédié au Foie Gras : recettes, actualités, vidéos, etc.
- **lefoiegras.fr** : pour percer les secrets d'un patrimoine culinaire ancestral, de son origine à nos assiettes.
- **@BlogFoieGras** : actus, conseils, recettes, infos pratiques, etc.
- **@FilièreFoieGras** : informations sur la production de Foie Gras et les actualités de la filière.
- **@FandeFoieGras** : chaque semaine des recettes, actus, conseils, etc.
- **instagram.com/FoieGrasFrancais** : de magnifiques photos créatives et originales.
- **facebook.com/FandeFoieGras** : page officielle des fans de Foie Gras.
  Pour découvrir chaque semaine des recettes, conseils, actualités, évènements, etc.
- **youtube.com/lebogdufoiegras** : des vidéos informatives et des recettes.
- **Linkedin CIFOG** : actualités de la filière

### Le Magret

- **lemagret.fr** : un blog entièrement dédié au Magret : recettes, actualités, vidéos, etc.
- **@LeMagret** : actus, conseils, recettes, infos pratiques, etc.
- **facebook.com/IloveMagret** : page officielle des fans de Magret.
  Pour découvrir chaque semaine des recettes, conseils, actualités, évènements, etc.
- **instagram.com/I_love_magret :** de magnifiques photos de recettes Magret !

FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

ADOCOM®-RP

**SERVICE DE PRESSE-RP DU CIFOG**
**- vous remercie de votre attention -**
**11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris Tél : 01.48.05.19.00 - Fax. : 01.43.55.35.08 - adocom@adocom.fr**
**Qualification : Agence Certifiée OPQCM**