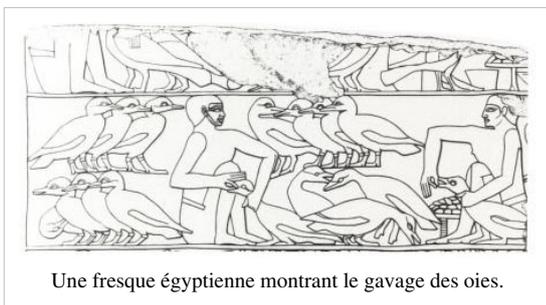


Foie gras

Foie gras	
	
Foie gras prêt à consommer	
Lieu d'origine	Égypte ancienne ^[1]
Date	- 4 500 ans
Place dans le service	Entrée, ou accessoire d'autres plats
Température de service	Froid ou chaud
Ingrédients	Foie frais issu de l'élevage puis de l'engraissement par gavage des oies et des canards
Accompagnement	Vin liquoreux, champagne
Classification	Patrimoine culturel et gastronomique protégé en France
modifier ^[2] 	

Le **foie gras** est une spécialité culinaire à base de foie frais issu de l'élevage puis de l'engraissement par gavage des oies et des canards. Signalé dès la Rome antique, il se consomme de nos jours cru, mi-cuit ou cuit, et peut être proposé sous forme de produit frais ou en conserve. Il est majoritairement produit en France.

Histoire



Représentée dans les fresques de tombes vieilles de 4 500 ans à Saqqarah, la pratique du gavage des oies remonte au moins à l'Égypte ancienne. Les Égyptiens gavaient plusieurs espèces d'oiseaux palmipèdes, dont des oies, à l'aide de granules de grains rôtis et humidifiés.

La pratique s'est poursuivie dans la Grèce antique et sous l'Empire romain. Athénée et plusieurs auteurs du théâtre grec rapportent dans leurs écrits la pratique grecque de l'engraissement des palmipèdes avec du froment écrasé dans l'eau. Pline l'Ancien évoque le gavage d'oies chez les Romains à l'aide de boulettes de figues séchées et broyées, mouillées pendant 20 jours pour les attendrir. Au IV^e siècle, le *De re coquinaria* d'Apicius donne sa première recette. Le foie produit s'appelait en latin *Jecur ficatum*, que l'on traduit littéralement par « foie aux figues ». Les anciens ne conservèrent que le terme *ficatum* ou figue pour sa dénomination, ce qui donna la forme *figido* au VIII^e siècle, puis *fedie*, *feie* au XII^e et finalement « foie ». Cette racine se retrouve dans les langues romanes, comme le français, l'italien, le portugais, l'espagnol et le roumain.

Du V^e siècle au XVI^e siècle, il existe peu de traces écrites ou iconographiques sur le foie gras et ses méthodes de production.

La tradition du foie gras s'est perpétuée après la chute de l'Empire romain en Europe centrale, dans les communautés israélites. Les Juifs utilisaient fréquemment la graisse d'oie pour la cuisson, car le beurre avec la viande et le saindoux leur étaient interdits. De plus, les huiles d'olive et de sésame étaient difficiles à obtenir en Europe centrale et de l'ouest. Les israélites répandirent l'élevage des oies, de l'Alsace jusqu'à l'Oural, et apprirent à en maîtriser le gavage, surtout dans les régions où l'on cultive le maïs (qui fut introduit au XVII^e siècle) et après le développement de l'appertisation : l'Alsace (l'invention du pâté de foie gras à Strasbourg vers 1780 par Jean-Pierre Clause, cuisinier du maréchal de Contades, est peut-être une légende, mais la recette date de cette époque) et la Hongrie.

L'origine du foie gras est très ancienne : il est toutefois défini dans la loi française comme faisant partie du patrimoine culturel et gastronomique du pays.

En France, l'industrialisation de la production a lieu à partir des années 1980 en relation avec la grande distribution, les industriels « se sont mis à produire des foies gras et du canard confit à la chaîne, promettant une consommation de masse, mais aussi une sérieuse baisse de qualité ».

Production

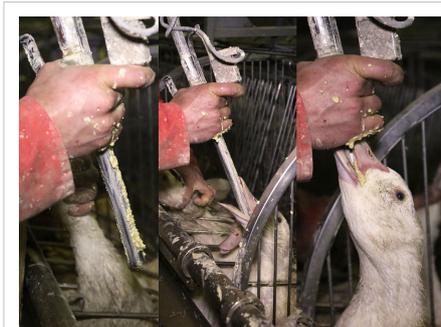
Technique d'élevage et de gavage

Article détaillé : Gavage des oies et des canards.

Le principe de base pour obtenir du foie gras est d'élever des oies ou des canards, puis de les gaver durant la période précédant l'abattage (en général, une douzaine de jours) afin d'engraisser l'animal, ce qui permet notamment de faire grossir le foie jusqu'au stade de la stéatose hépatique, et d'obtenir ainsi le foie gras cru.

Alors que l'engraissement de l'animal est essentiel à la production de foie gras, la pratique commune de l'engraissement par gavage suscite des controverses qui ont abouti, selon les pays, à l'interdiction du gavage ou à celle de la commercialisation de foie gras. L'Argentine, Israël, la Norvège, la Suisse et la Californie (États-Unis) interdisent le gavage. En Europe, l'interdiction est stipulée par un traité exceptant les pays où il s'agit d'une « pratique actuelle »^[3]. Les opposants au gavage arguant de la souffrance animale, ses partisans présentent des études visant à démontrer que certaines formes de gavage n'en provoquent pas. Par ailleurs, des tentatives sont faites pour trouver des alternatives à l'engraissement par gavage.

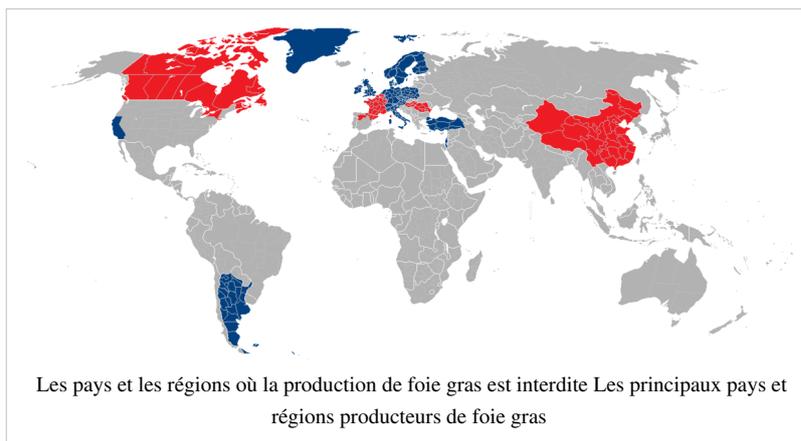
Outre le foie gras produit, les carcasses de volailles ainsi engraisées fournissent également d'autres produits agricoles comme les magrets, les cuisses ou les cous servant à l'élaboration de spécialités culinaires comme le confit de canard ou d'oie par exemple.



Gavage de canards.

Au niveau mondial

La production mondiale de foie gras est de 27 116 tonnes en 2011, dont près de 96 % est du foie de canard. Le premier producteur mondial de foie gras est la France avec 19 992 tonnes en 2011, suivi de très loin par la Bulgarie 2 660 tonnes (2011), la Hongrie 2 450 tonnes (2011), l'Espagne 850 tonnes (2011) enfin la Chine dans une moindre mesure.



En France

En 2007, les trois premières régions productrices de foie gras en part de marché sont : Aquitaine : 9 000 tonnes, Midi-Pyrénées : 3 840 tonnes, Pays-de-la-Loire : 3 500 tonnes, suivies, dans une moindre mesure, par la région Poitou-Charentes et la Bretagne (4 %). Par département, la production française se répartit comme suit : Landes : (24 %), Pyrénées-Atlantiques : (15 %), Vendée : (13 %), Gers : (11 %), Dordogne, Lot-et-Garonne, Deux-Sèvres, Hautes-Pyrénées, Lot, Loire-Atlantique.

En 2008, selon TNS Sofres, « les marchés du foie gras grand public ont perdu 8 % en volume », et selon le CIFOG, « l'effondrement des marchés du foie gras pour la restauration et l'export ont engendré une surproduction sur l'ensemble de la filière d'environ 20 % ».

En 2009, selon le CIFOG, « le contexte international défavorable, la baisse de l'activité restauration au niveau mondial et la fermeture de frontières (Japon, Russie...), ont des répercussions sur les exportations françaises de Foies Gras crus. Elles se sont élevées à 2 178 tonnes, soit une baisse de 18 % par rapport à 2008. »

En 2011, selon le CIFOG, « les ventes de foie gras ont progressé de 1,1 % en volume et de 4,8 % en valeur ».

Depuis 2012, en raison, entre autres, du gavage industriel, des conditions d'élevage, de l'action des organisations de défense du bien-être animal, et de l'entrée en vigueur en Californie le 1^{er} juillet 2012, d'une loi interdisant la production et la commercialisation de foie gras, le marché du foie gras est fragilisé.

Appellations

Les textes français définissent différentes qualités pour les produits mis en vente :

- *Foie gras entier* : maximum deux morceaux issus de deux foies différents ;
- *Foie gras* : assemblage de morceaux de foies différents ;
- *Bloc de foie gras* : plusieurs foies émulsionnés, garantissant un goût homogène ;
- *Bloc de foie gras avec morceaux* : crème de foies gras avec morceaux ajoutés après le mixage ;
- *Mousse de foie gras* : émulsion de foie gras et d'un corps gras ;
- *Pâté de foie gras* : contenant au moins 50 % de foie gras ;
- *Parfait de foie gras* : contenant au moins 75 % de foie gras.



Foie gras entier cru paré pour être cuisiné.



Foie gras entier mi-cuit en terrine.



Tranche de foie gras mi-cuit et sa compotée d'oignon.



Médailon de foie gras cuit au torchon, poires confites.

Préparation

Côté cuisine, le foie gras peut être préparé de différentes manières :

- *Cru* : produit de base de travail des cuisiniers, le foie gras cru permet tous les mariages et mises en valeur possibles du produit, c'est dans cette présentation qu'il peut être préparé avant mise en conserve ou service, il ne se garde pas longtemps. On le trouve sur de nombreux « marchés au gras » du sud de la France, ainsi que chez les producteurs de foie gras d'oie et de canard.
- *Mi cuit* : le foie gras mi-cuit a été pasteurisé à moins de 100° par une cuisson à cœur et est généralement présenté dans des terrines ou bocaux. Le foie gras mi-cuit se conserve plusieurs mois au réfrigérateur, est onctueux et conserve tous les arômes du foie fraîchement travaillé.
- *Cuit* : également appelé foie gras traditionnel, il est stérilisé en autoclave à plus de 100 °C. C'est la forme la plus traditionnelle de vente. Il peut être conservé dans un endroit frais et sec pendant plusieurs années.

Consommation

La France est de loin le premier pays consommateur de foie gras avec une consommation de 71 % des volumes mondiaux produits en 2012. Alors qu'au début des années 1980, la consommation était proche d'une cinquantaine de grammes par habitant, elle atteint vingt ans plus tard, en 2003, près de 280 grammes par personne. En Europe, le foie gras est consommé en Suisse, en Espagne, en Belgique, au Royaume-Uni, et en Allemagne. En-dehors du continent européen, le foie gras est consommé au Japon, en Chine, aux États-Unis et en Israël.

Il est consommé traditionnellement froid en entrée, le plus souvent lors des repas de fête (réveillon de Noël et de la Saint-Sylvestre par exemple). Il est également possible de le consommer chaud, seul (escalope de foie gras poêlée) ou comme ingrédient d'une recette plus élaborée (notamment dans un tournedos Rossini).

Le foie gras est accompagné le plus souvent d'un vin liquoreux, tel le Sauternes ou le Monbazillac mais certains, notamment dans le sud-ouest, l'apprécient également accompagné d'un vin rouge très tannique comme le Madiran ou un Bordeaux (Médoc par exemple).



Foie gras poêlé



Dégustation : foie gras en cocotte



: foie gras et sauternes



Fruits farcis au foie gras



Foie gras accompagnant un magret de canard

Interdiction à la vente

Depuis le 1^{er} juillet 2012 le foie gras français est interdit à la vente dans l'État de Californie à la suite de l'entrée en vigueur d'une loi votée en 2004, laquelle laissait sept ans aux producteurs pour trouver une alternative au gavage.

Alternatives au foie gras

Alternative au gavage traditionnel

Une alternative au gavage, exploitant une capacité naturelle des oies à se suralimenter et à accumuler des réserves avant la migration d'hiver, repose sur une alimentation *ad libitum*. Elle ne permet qu'un abattage par an et est commercialisée en Angleterre 60 % plus cher qu'un foie gras obtenu par gavage. Bien qu'un foie produit par cette dernière méthode ait été primé au Salon international de l'alimentation en 2006, certains auteurs mettent en doute son adéquation à l'attente des consommateurs et l'INRA indique avoir échoué à obtenir par une telle méthode un produit commercialisable en tant que foie gras

Le Faux Gras

Dans le prolongement de ses campagnes contre le gavage des palmipèdes pour la fabrication de foie gras, l'association belge de défense des droits des animaux GAIA commercialise depuis 2009 une terrine végétale présentée comme une alternative dont la texture et le goût seraient, selon l'association, proches du foie gras. Il s'agit d'un pâté végétal de fabrication allemande, produit de longue date par la société Tartex, aromatisé au champagne, à la cannelle et aux truffes, auquel est ajouté de l'huile de palmiste pour lui donner de la souplesse. En Belgique, les ventes en supermarchés de Faux Gras de GAIA sont passées de 30 000 pots en 2009 à 105 000 pots en 2010. En 2011, 160 000 pots ont été mis sur le marché. Parmi les ingrédients, GAIA met en avant la présence de truffes et de champagne, et le produit fait l'objet d'une communication soignée, incluant des spots télévisés, des actions médiatiques, et l'appui de personnalités comme Roger Moore.

Le Tofoie Gras

Invention parisienne, le Tofoie Gras est une recette végétane composée uniquement d'ingrédients d'origine végétale, principalement du tofu fumé, de la margarine, des épices, de la poudre de cèpes, du lait de soja, du vin et du cognac.

Notes et références

[1] p.372

[2] http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Foie_gras&action=edit§ion=0

[3] Les pays de la CEE produisant encore du foie gras sont la France, la Hongrie, la Bulgarie, l'Espagne et la Belgique

Annexes

Bibliographie

- Henri Deffarges, Histoire du foie gras, Imprimerie H. Virmouneix, 1953, 54 p.
- Bernard Vuatrin, La Production du foie gras (d'oie et de canard), Paris, J.-B. Baillière et fils, coll. « Bibliothèque des connaissances utiles », 1962, 19 cm, X-110 p. (notice BnF n° FRBNF33219229 (<http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb33219229s/PUBLIC>)) (ASIN B0049NO3A2)
- Hugues Robert (préf. Michel Guérard), Le Grand livre du foie gras (histoire et traditions), Toulouse, D. Briand, 1982, 117 p. (ISBN 2-903716-02-1)
- Silvano Serventi, La grande histoire du foie gras, Paris, Flammarion, 1993, 29 cm, 180 p. (ISBN 2-08-200542-9, notice BnF n° FRBNF35606841 (<http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb35606841b/PUBLIC>))
- Jean-Robert Pitte, Le foie gras, tradition juive, 2004
- Antoine Comiti et Estiva Reuss (collab.), L'INRA au secours du foie gras : enquête sur une expertise publique sous contrôle de l'industrie, Lyon, Éd. Sentience, 2006, 30 cm, 270 p. (ISBN 2-9525789-0-7, notice BnF n° FRBNF40950267 (<http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb40950267w/PUBLIC>))
- Eline Maurel, Le marché et la distribution de foie gras en France : analyse du paysage concurrentiel : perspectives de développement en 2008, Paris, Xerfi, coll. « IC Intelligence concurrentielle [sic] », 2008, 30 cm, 183 p. (notice BnF n° FRBNF41281695 (<http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb412816951/PUBLIC>))L'ouvrage comporte un code ISBN erroné, selon le Catalogue général de la BNF.
- Élise Mognard, « Les trois traditions du foie gras dans la gastronomie française », *Anthropology of food [online]*, vol. 8, 12 mai 2011 (lire en ligne (<http://aof.revues.org/6789>))
- Benoît Witz, Foie gras, Les Éditions culinaires, coll. « Facile », 2009, 22 cm, 62 p. (ISBN 978-2-84123-245-1, notice BnF n° FRBNF41457182 (<http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb41457182g/PUBLIC>))

Articles connexes

- Gavage, Gavage des oies et des canards
- Truffe (champignon), Tournedos Rossini, Terrine de foie gras au sauternes
- Graisse animale, Confit, Confit de canard
- Stéatose hépatique
- Rondes des foies gras

Liens externes

- Comment choisir le foie gras (<http://www.france.fr/gastronomie/cuit-entier-en-bloc-ou-en-mousse-comment-choisir-le-foie-gras>) sur le Site officiel de la France (<http://www.france.fr>).
- Magazine du foie gras (<http://www.lefoiegras.fr>), site du Comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras.
-  Portail de l'élevage
-  Portail de l'alimentation et de la gastronomie

Sources et contributeurs de l'article

Foie gras *Source*: <https://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=104158889> *Contributeurs*: :melusin, Aeleftherios, Akeron, Alceste, Alchemica, Alex-F, Alexandre Hubert, Alexius Manfelt, Alno, Ampon, Amstramgrampikekecolegram, AméliorationsModestes, AnhPhong, Anthere, Arnaud 25, Arnaudh, ArséniureDeGallium, Asavaa, Ash Crow, Auriol, Axel584, Bayo, Bc789, Bibitono, Bob08, Boretti, Brand, Bruno2wi, Brunodesacacias, Cath.jos, Chaoborus, Chatsam, Chouchoubidou, ChoumX, Chrono1084, Ciruveo, Coccico2345, Colette7800, Cox4, Coyau, Coyote du 86, Cruccione, Cvilou, Cymbella, CédricGravelle, Dadu, Dalandiel, Damien.b, Daniel BOUDOT, Danny-w, David Berardan, David.Monniaux, Denisg, Detedou, Deutxroy, Dfeldmann, Dheillyx, Didea, Didier Misson, DocteurCosmos, Droopy nico, Dscioscia, Econobre, Elisa, Enrevseluj, EoWinn, Esprit Fugace, F WikiEdit, Fabrice75, Fafnir, Fandecaisses, Fanny fait sa cuisine, Fapp, Feth, Fm790, Fobos92, Frakir, Francis, Franck Nardin, Fruge, Gede, Geo803, Golfestro, Grasyop, Gregoz, Guigau44, Guilhem, Gyrocompa, Gz260, Harrieta171, Hautbois, Hbbk, Hellotheworld, Her Satz, Hubertgui, Hyperfin, Hégésippe Cormier, IJKL, Inisheer, Iouri, JPS68, Jean-Jacques MILAN, Jeffdelongue, Jibi44, Jiefsourd, Jloriaux, JmCor, Jules78120, Kagaoua, Karl Vatel, Katanga, Kiliith, Koala09, Korg, Kropotkine 113, Kyro, LAGRIC, Lacivelle, Lamiot, Laurent, Laurent Jerry, Laurent Nguyen, Le grand Cricri, Le sotré, Le sourcier de la colline, Leparc, Lepsyleon, Les3corbiers, Lgd, Lilo123, Lilyu, Lithium57, Litlok, Lolarossi, Lomita, Lou old, Louis-garden, Madelgarius, Manuguf, Marc Mongenet, Mathis B, Mativoma, Matpib, Me2, Melkor73, Michel BUZE, Milhacoie, Miniscully, Mirfak, Mister Cola, Morburre, Musicaline, Mutatis mutandis, Naevus, Nataraja, Natsuo, Necrid Master, Neuromancien, Ngagebin, NicoV, Ninouchka31, Nono64, Not-Pierre, Okki, Olevy, Olivierd, Ollamh, Olmec, Orlodrim, Orthogaffe, Oscareta, Oxo, Oxy93n, Pallas4, Paternel 1, Patinier, Pautard, Petitnalain, Phe, Phido, Pic, PierreSelim, Pixeltoo, Pj44300, Ploum's, Pmx, Poete.maudit, Pontauxchats, Post-It, Ptyx, R, Rhadamante, Ritadesbois, Rodrigo Carreteiro, Romary, Rome2, Salsero35, Schoffer, Semnoz, Shakti, Sherbrooke, Skiff, Snowballa, Sopexa, Sroulik, Starus, Ste281, Superjuju10, Suprememangaka, Tarquin, Telefitou, Thanatos, Theoliane, Thib Phil, Tibauty, Tieno, Tornad, Trazfr, Ulrich utiger, Uqbar, Vargenau, Vigilance, Vincnet, Vlad, VonTasha, Vyk, W7a, Webmasterpapilles, Wikicontributeur, Woww, Xic667, Xtof OO, Yann1987, Yeshaya Dalsace, Zantastik, Zelda, Zetud, Ziron, Zouavman Le Zouave, ~Pyb, Égoïté, 279 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:Foie gras IMGP2349.jpg *Source*: https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Foie_gras_IMGP2349.jpg *License*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs*: User:Nikodem Nijaki

Image:Gtk-dialog-info.svg *Source*: <https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Gtk-dialog-info.svg> *License*: GNU Lesser General Public License *Contributeurs*: David Vignoni

Fichier:Egyptiangeeesefeeding.jpg *Source*: <https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Egyptiangeeesefeeding.jpg> *License*: Public Domain *Contributeurs*: Ecemaml, Mdd, Ministry of Truth, Pitke, 1 modifications anonymes

Fichier:Gavage-cages-collectives-France.jpg *Source*: <https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Gavage-cages-collectives-France.jpg> *License*: Creative Commons Attribution 3.0 *Contributeurs*: Asavaa

File:Foie gras ilegal Mapa.PNG *Source*: https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Foie_gras_ilegal_Map.PNG *License*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs*: User:Fobos92

Fichier:Foie gras DSC00180.jpg *Source*: https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Foie_gras_DSC00180.jpg *License*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 1.0 Generic *Contributeurs*: User:David.Monniaux

Fichier:Foie gras mi-cuit "maison".JPG *Source*: [https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Foie_gras_mi-cuit_\"maison\".JPG](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Foie_gras_mi-cuit_\) *License*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs*: User:DocteurCosmos

Fichier:Terrine foie gras.jpg *Source*: https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Terrine_foie_gras.jpg *License*: Creative Commons Attribution 2.0 *Contributeurs*: rhosoi

Fichier:Moulard Duck Foie Gras with Pickled Pear.jpg *Source*: https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Moulard_Duck_Foie_Gras_with_Pickled_Pear.jpg *License*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Contributeurs*: Luigi Anzivino

Fichier:Foiegras 20070824.jpg *Source*: https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Foiegras_20070824.jpg *License*: GNU Free Documentation License *Contributeurs*: WiNG

Fichier:Foie gras en cocotte.jpg *Source*: https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Foie_gras_en_cocotte.jpg *License*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Contributeurs*: Charles Haynes from Bangalore, India

Fichier:Foie gras with sauternes.jpg *Source*: https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Foie_gras_with_sauternes.jpg *License*: Creative Commons Attribution 2.0 *Contributeurs*: Laurent Espitallier from La Frette (Isère), France

Fichier:Fruits au foie gras de canard, marché de Brive-la-Gaillarde, France.JPG *Source*: https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Fruits_au_foie_gras_de_canard_marché_de_Brive-la-Gaillarde_France.JPG *License*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs*: Le grand Cricri

File:Magret de canard et foie gras.jpg *Source*: https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Magret_de_canard_et_foie_gras.jpg *License*: Creative Commons Attribution 3.0 *Contributeurs*: PierreSelim

Fichier:Vache NB.svg *Source*: https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Vache_NB.svg *License*: Public Domain *Contributeurs*: Martin_Nathusius_Veröffentlichung.JPG: Martin von Nathusius derivative work: Frédéric (talk)

Fichier:Foodlogo2.svg *Source*: <https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Foodlogo2.svg> *License*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs*: Seahen

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)