



FOIS GRAS D'OIE ET FOIE GRAS DE CANARD

Les Egyptiens Les Grecs et les Romains s'étaient rendus compte que les oies sauvages s'autogavaient, ils les domestiquèrent et les gavèrent avec des figues des céréales et du miel ou de la bouillie de froment. Dès 1493 le maïs, est cultivé en Espagne et en France, il devient l'aliment du gavage..

Après avoir été élevés 3 mois, les oies ou les canards sont gavés sur une période allant de 15 jours (*canards*) à 3 semaines (*oies*). Lors de ce gavage forcé, les bêtes sont mises dans des enclos plus ou moins grands ou elles ne peuvent pas trop se dépenser, elles sont gavées 2 à 3 fois par jour, et absorbent de **12 à 17 kilo** de maïs durant cette période. En fin de gavage le foie est hypertrophié, il atteint 5 à 6 fois son poids initial (*soit 400 à 600 gr pour les canards, et 800 à 1 kilo pour les oies*).

Remarque :

Le foie gras de canard séduit par ses saveurs plus prononcées. Le foie gras d'oie est plus fin, plus doux il a aussi ses amateurs. Le **magret de canard** provient d'un canard gras, sinon il s'appelle **filet de canard**.

 <p>Foie gras frais</p>	 <p>CONSERVE COMTESSE DU BARRY 48,90 €/310 g 157,45 €/kg</p> <p>MI-CUIT PIERRE CHAMPION 48,05 €/340 g 141,27 €/kg</p>
 <p>Foie gras en semi-conserve ou mi-cuit</p>	

Principales régions productrices en France :

- Sud-ouest (90 % de la production française),
- Alsace (7% de la production française),
- Bretagne (3% de la production française),

Autres pays producteurs :

- Hongrie,
- Pologne,
- Israël.

I CATEGORIES DE FOIE GRAS :

Appellation : "FOIE GRAS FRAIS" :



Le prix du foie gras de canard frais varie sur les lieux de production entre 25 à 40 €/ le kilo
Le prix du foie gras d'oie entre 35 à 55 €/ le kilo

Appellation : FOIE GRAS ENTIER, D'OIE OU DE CANARD.

C'est le haut de gamme du foie gras : il composé d'un ou plusieurs lobes de foie gras assaisonnés,
Le foie gras entier est préparé de deux manières.

1° En conserve: le foie est appertisé, stérilisé, (110°C) et se conserve plusieurs années. La date limite d'utilisation optimale (DLUO) doit correspondre à un temps de vieillissement d'environ quatre ans.

2° En semi-conserve ou mi-cuit : le foie est pasteurisé (environ 85°C]. L'emballage porte la mention "semi-conserve", une date limite de consommation (DLC), et la température de conservation.

Un tel foie se conserve au frais (0 à -4° C) un an dans sa boîte en métal ou dans son bocal, et quelques semaines seulement lorsqu'il est présenté sous vide.

Appellation : "FOIE GRAS" :

Il s'agit d'une préparation de morceaux de lobes de foie gras agglomérés et d'un assaisonnement.

Appellation : "BLOC DE FOIE GRAS" :

Dans ce cas, le foie gras est reconstitué et assaisonné. Si le bloc est dit "avec morceaux" de foie gras, ceux-ci doivent représenter au moins 30 % de la masse du produit.

Hormis ces 3 appellations, il existe des préparations à base de foie gras d'oie ou de canard

Le parfait de foie gras est composé au minimum de 75% de foie gras.

Les pâtés, les mousses ou galantines au foie gras qui contiennent au minimum 50% de foie gras.

II LA REGLEMENTATION :

Etiquetage :

Pour les différentes catégories de foie gras [oie, canard) non mélangé, l'étiquette porte:

- le nom du producteur,
- le nom et la catégorie du produit (foie entier, bloc, etc.),
- éventuellement un label de qualité : Label rouge ou IGP
- la date limite de consommation (DLC)
- ou la date limite d'utilisation optimale (DLUO),




Deux signes de qualité indiquent l'origine du foie:

- **L'indication géographique protégée (IGP) :**
"canard à foie gras du Sud- Ouest"
 (régions Aquitaine, Limousin, Midi, Pyrénées;)
- **le label Rouge "Foie gras des Landes",**
 (conditions de production plus strictes que l'IGP.)



ZONES DE PRODUCTION

Exemples de prix 2007

	Foie Gras de canard entier mi-cuit	113 €/ Kg
	Bloc de Foie Gras de Canard	97 €/ Kg
	Foie Gras Cru (DLC 10 jours) : 400 à 600 gr pour les foies de canards 800gr à 1 kg pour les foies d'oies	63 €/ Kg

ACCORDS METS ET VINS	SERVICE ET PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT
<p>un vin blanc liquoreux : AOC Sauternes, AOC Loupiac, AOC Monbazillac AOC Alsace Gewurztraminer Vendanges Tardives</p> <p>un VDN blanc AOC Muscat de Rivesaltes, de Frontignanl, de Lunel....</p> <p>un grand vin blanc sec et corsé AOC Puligny-Montrachet, AOC Condrieu, Meursault ou à un vin rouge corsé AOC Cahors, AOC Buzet, AOC Madiran dans le cas du foie gras de canard.</p> <p>AOC St-Emilion (avec une préparation truffée), Champagne brut ou rosé...</p>	<p>Le foie gras doit se servir frais mais pas glacé. Il faut savoir que le foie gras se brise facilement donc pour réaliser la découpe du foie gras, utilisez une lame fine que vous trempez dans de l'eau chaude. Ensuite vous pouvez découper délicatement le foie gras après avoir essuyé la lame.</p> <p>Produits d'accompagnements : Le foie gras est généralement consommé avec des toasts de pain de mie, cependant de plus en plus de consommateur préfèrent des pains spéciaux (campagne, aux céréales)</p> <p>Le foie gras peut être également accompagné de compotée d'oignons, de chutney de fruits secs, figues fraîches, fleurs de sel, etc.</p> <p>Ne proposez pas de beurre,</p>

Quel vin consommez vous avec un foie gras d'alsace (2)

Gewurztraminer vendange tardive, ou sélection de grain noble (Moelleux)

Quel vin consommez vous avec un foie gras sud ouest : (3)

AOC Monbazillac (Moelleux) , AOC Jurançon moelleux, AOC Pacherenc du Vic Bilh liquoreux, AOC Floc de Gascogne (VDL)

Quel vin consommez vous avec un foie gras dans la région du Bordelais (2)

AOC Sauternes (Moelleux) , AOC Céron (Moelleux) , AOC Loupiac (Moelleux) , AOC Barsac (Moelleux)

Quel vin consommez vous avec un foie gras dans le Languedoc Roussillon (3)

AOC Muscat de Frontignan (VDN), AOC Muscat de Lunel (VDN), AOC Rivesaltes (VDN), ,

Quel vin consommez vous avec un foie gras dans la région Rhône - Alpes (2)

AOC Meursault, AOC Puligny-Montrachet, AOC Muscat de Beaume de Venise (Moelleux) , AOC Condrieu

conserves

COMTESSE DU BARRY 14/20



48,90 €/310 g **☆☆**
157,45 €/kg
Belle couleur du foie et de la graisse, appétissant. Bonne odeur de foie gras, notes de noix et de figue sèche. Texture granuleuse, plutôt ferme. Bouche savoureuse, sans excès d'assaisonnement, note de noisette. Bonne conserve, agréable et sapide.

ROGER JUNCA 13,5/20



27,50 €/200 g **☆☆**
137,50 €/kg
Aspect engageant, lobes distincts, jolie couleur de gras. Odeur franche, notes de noisette et de truffe. Texture ferme, sans excès. Bouche agréable, bien assaisonnée, légèrement trop salée. Bon produit.

TRADITION DU PÉRIGORD 11/20



44 €/300 g **☆**
146,52 €/kg
Bon aspect : lobes gris clair marbrés de graisse jaune. Odeur discrète, légère note métallique. Faible consistance en bouche, grain sec et farineux, peu de goût, manque d'assaisonnement. Moyen, pas de personnalité.

VALETTE 8/20



36,50 €/320 g **○**
113,88 €/kg
Aspect correct, manque de graisse. Nez sans intérêt, proche d'un pâté de foie industriel. Texture pâteuse et collante. Bouche plate et banale. Sans intérêt, médiocre.

DELPEYRAT 6,5/20



26,60 €/300 g **○○**
88,57 €/kg
Rose crémeux, inhabituel pour une conserve. Nez discret, désagréable, notes de gras et de plume mouillée. Texture granuleuse. Bouche désagréable, notes de poulet et de gibier. Mauvais produit.

ROUGIÉ 4,5/20



25,36 €/200 g **○○○**
126,80 €/kg
Forme bizarrement plate pour un foie, graisse orangée. Nez de plume, de fer blanc, d'alcool. Bouche molle et granuleuse. Bouche piquante, salée, rance et amère. Très mauvais produit.

mi-cuits

PIERRE CHAMPION 13/20



48,05 €/340 g **☆☆**
141,27 €/kg
Bel aspect, couleur franche, présence de graisse bien jaune. Bonne odeur de canard, légère note métallique. Bouche de bonne consistance, légèrement granuleuse, bien poivrée, mais excès de sel et d'assaisonnement. Bon produit, sans défauts.

LABEYRIE 12/20



17,96 €/180 g **☆**
99,68 €/kg
Belle couleur, sans oxydation, mais un trou au beau milieu du lobe. Puissante et agréable odeur de foie gras. Consistance moyenne, sans excès fermeté. Saveur agréable, assaisonnement judicieux, un peu trop de poivre. Bon produit, malgré l'excès de poivre.

DUCS DE GASCogne 11,5/20



44,80 €/290 g **☆**
154,11 €/kg
Couleur grise, peu engageante, jolies traces de gras. Nez agréable. Consistance ferme, produit trop cuit. Bouche harmonieuse, mais banale, arrière goût piquant. Convenable, mais ressemble plus à une conserve qu'à du mi-cuit.

TRADITION DU PÉRIGORD 11/20



44,80 €/300 g **☆**
149,18 €/kg
Belle couleur rose. Nez discret, agréable, mais dominé par l'alcool. Texture ferme, légèrement granuleuse. Bouche fine et discrète, sans grande longueur, dominée par le porto. Acceptable, mais trop d'alcool.

COMTESSE DU BARRY 10/20



28,90 €/180 g **☆**
158 €/kg
Aspect convenable, coupe appétissante. Nez faible, peu typique du foie gras. Texture granuleuse, pâteuse, manque de fermeté, excès de cuisson. Bouche discrète, plutôt agréable, trop salée. Produit moyen.

DUBERNET 8/20



28,05 €/200 g **○**
140 €/kg
Aspect convenable, fonte de graisse excessive. Odeur agréable, peu intense. Texture molle et granuleuse, se délite à la coupe. Bouche fade, peu intense, note de bouillon. Sans intérêt, très moyen.

Retenez les grandes marques commerciales (qui ne sont pas forcément les mieux notées)

LABEYRIE
COMTESSE DU BARRY
DELPEYRAT

Notez 6 observations qualitatives positives :

Notez 6 observations qualitatives négatives :

Nom **classe**

Comment gavage t'on les oies : temps ? nourriture ? quantité?

Quelle différences entre foie gras de canard et foie gras d'oie ?

Qu'est ce qu'un magret de canard ?

Le foie gras se commercialise sous différentes formes : nature, cuit, cuisiné.....sitez en 8

|

Quel est le prix initial pour un kg de Foie Gras de canard entier :

Quelles régions françaises et quels pays CEE produisent du foie gras :

Citez une appellation IGP :
une appellation label rouge :

Quel vin consommez vous avec un foie gras d'alsace (2)

Quel vin consommez vous avec un foie gras sud ouest : (3)

Quel vin consommez vous avec un foie gras dans la région du Bordelais (2)

Quel vin consommez vous avec un foie gras dans le Languedoc Roussillon (3)

Quel vin consommez vous avec un foie gras dans la région Rhône - Alpes (2)

Quels produits d'accompagnement pourriez vous mettre à la disposition de vos clients pour consommer du foie gras

Quel produit éviteriez vous de donner