



EURO FOIE GRAS

FÉDÉRATION EUROPÉENNE DU FOIE GRAS





QUI SOMMES-NOUS ?

Euro Foie Gras est la Fédération européenne du foie gras. Créée en 2008, elle regroupe les fédérations de **Belgique, Bulgarie, Espagne, France et Hongrie**.

Ces pays ont un échange continu d'expériences, de savoir-faire et développent des actions ainsi que des réflexions communes. Cette proactivité de notre secteur au niveau européen permet de répondre aux nombreux défis qui peuvent se poser tant au niveau national qu'international.

Le foie gras est un produit gastronomique traditionnel, dont la production est étroitement liée à l'identité gastronomique des cinq pays producteurs et contribue au rayonnement culinaire européen dans le monde. Notre fédération promeut donc ces valeurs de **qualité et de tradition** qui font la spécificité de nos produits et la richesse de nos territoires.



NOS ENGAGEMENTS

- ▶ **Qualité du produit** : offrir aux consommateurs un produit de qualité reste l'une de nos préoccupations premières. Dans la lignée d'une tradition ancestrale, nos producteurs peuvent se prévaloir d'un savoir-faire d'excellence !
- ▶ **Bien-être** : le bien-être de nos animaux étant fondamental, nous avons édité sous forme de Charte les engagements qui doivent régir notre activité d'élevage.
Cette **Charte pour la production des palmipèdes gras** s'inscrit directement dans l'esprit des 12 principes retenus dans le cadre du « *Welfare Quality Project* » initié au niveau européen.
- ▶ **Santé** : proactifs, nous nous engageons quotidiennement pour la santé de nos animaux et pour l'application de mesures fortes de biosécurité tout en appelant à maintenir le plein air, caractéristique fondamentale de la production.
- ▶ **Ouverture et transparence** : soucieux de montrer la réalité de leur production, les fermes de nos producteurs sont ouvertes aux visites afin de permettre à toutes et tous de découvrir par eux-mêmes tous les aspects de la profession.



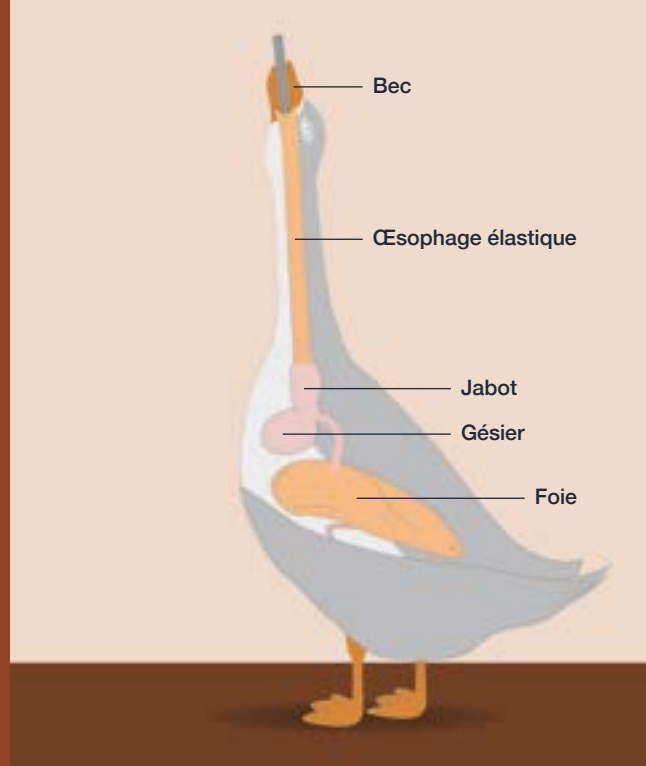
LES ÉTAPES DE LA PRODUCTION DE FOIE GRAS

La production de palmipèdes gras est une activité avicole particulière, née de l'observation depuis l'Égypte antique d'un phénomène naturel de stockage des graisses dans le foie chez les oiseaux migrateurs.

La production de foie gras dans l'Union européenne est divisée en deux phases :

- ▶ **La phase d'élevage** : d'une durée entre 10 et 15 semaines selon l'espèce, les palmipèdes ont accès à un **parcours extérieur** et peuvent ainsi librement aller et venir du bâtiment aux parcours.
- ▶ **La phase d'engraissement** : d'une durée entre 9 et 12 jours pour les canards et de 12 à 15 jours pour les oies en moyenne, les palmipèdes se trouvent alors dans des logements collectifs dans un bâtiment.

Avec 90% de la vie de l'animal passée en parcours extérieurs, la production européenne de foie gras est extensive et essentiellement de plein-air. Nos éleveurs sont particulièrement attachés à ces spécificités et répondent ainsi à une demande des consommateurs en matière de volaille de qualité.



QU'EST-CE QUE L'ALIMENTATION ASSISTÉE ?

Les palmipèdes sont de gros mangeurs avec un comportement très glouton à certaines périodes. De plus, ils présentent des caractéristiques anatomiques particulières : alignement possible du bec et du cou grâce à l'absence de glotte cartilagineuse, élasticité des parois de l'œsophage ... Cela leur permet d'avaler rapidement de grandes quantités de nourriture comme de gros poissons ou grenouilles et les prédispose à la phase d'engraissement lors de la production de foie gras.

Seules quelques races ou lignées de palmipèdes sélectionnées sont aptes à produire du foie gras.

- ▶ Une fois préparés à la phase d'engraissement, les animaux adultes sont placés dans des logements collectifs pour être engraisés. Ces logements répondent à l'ensemble des exigences édictées par la Recommandation du Conseil de l'Europe de 1999.
- ▶ L'alimentation assistée consiste à nourrir les palmipèdes avec **savoir-faire et dextérité par des professionnels qualifiés**. Seul un canard ou une oie adulte en bonne santé recevra respectivement 2 à 3 fois par jour une ration progressive qui consiste à remplir son jabot (poche que les oiseaux ont dans la gorge et dans laquelle la nourriture qu'ils prennent est d'abord reçue avant de passer dans l'estomac).

Ceci conduit naturellement à l'engraissement du foie, un phénomène non-pathologique et entièrement réversible ! Un foie gras est un organe sain.



LA FILIÈRE EUROPÉENNE DU FOIE GRAS EN QUELQUES CHIFFRES

- ▶ **17 260 tonnes** de foie gras en 2017 dans l'UE, soit :
 - ▶ 16 144 tonnes de foie gras de canard
 - ▶ 1 116 tonnes de foie gras d'oie
- ▶ **50 000 emplois directs** dans l'UE, avec un chiffre d'affaires de 4 milliards d'euros.
- ▶ **90 % du foie gras mondial** ; les autres principaux producteurs sont la Chine, les Etats-Unis et le Canada.
- ▶ **192 millions d'euros** d'échanges intracommunautaires.
- ▶ **52 millions d'euros** d'exportations hors UE en 2017, principalement vers le Japon, la Suisse, Hong Kong et Israël.



DIFFÉRENTS PRODUITS DE QUALITÉ

Du foie gras, oui, mais pas seulement !

Le saviez-vous ? Différents produits sont issus de la production de palmipèdes gras :

- ▶ **Le foie gras** : il peut être acheté cru pour les préparations ou transformé « *prêt-à-consommer* ». Trois appellations existent pour les produits transformés : **Foie Gras entier**, **Foie Gras et Bloc de Foie Gras**.
- ▶ **Le magret** : cuit ou fumé, le magret provient exclusivement d'un canard ou d'une oie engraisé pour la production de foie gras.
- ▶ **Le confit** : méthode de conservation traditionnelle des viandes d'oie et de canard, le confit est également issu d'animaux engraisés pour la production de foie gras.

Tous ces produits peuvent être dégustés seuls mais peuvent également venir agréablement agrémenter plats, salades, apéritifs, et même desserts, pour le plus grand plaisir de vos papilles.

En bref, tout est bon dans le palmipède à foie gras !



Le foie gras européen c'est ...

- ▷ *Proximité et convivialité*
- ▷ *Gourmand et festif*
- ▷ *Gage de qualité*