

Le foie gras - L'engraissement des canards reprend progressivement au fil de l'automne, dans la perspective des fêtes de fin d'année puis, ultérieurement, de Pâques.

Exploitation(s) agricole(s) de référence

Joël et Marc Tardieu

Bérengou - 11410 MEZERVILLE

Tél : 04 68 60 33 11 / 06 62 93 75 53 - mail : gaec.berengou@wanadoo.fr

Marielle et Thierry Vidal

Malvezy Le Haut - 11410 SALLES SUR L'HERS

Tél : 04 68 60 34 88 / 06 82 91 58 53 - mail : earlvidal@wanadoo.fr

Bernadette et Nathalie Carrière

Le Bénès - 11410 SAINTE CAMELLE

Tél : 04 68 60 35 52 - mail : nathaliecarriere@orange.fr

Elian Géraud

Domaine de Gris - 11400 CASTELNAUDARY

Tél : 04 68 60 03 19 / 06 80 53 54 04

Fabienne Luzeux

Domaine Timasi - 11600 SALLELES CABARDES

Tél : 04 68 47 37 05 / 06 88 75 56 43 - mail : luzeux-fabienne@orange.fr

Joëlle et André Pauthe

Ferme avicole de la Sauze - 81290 ESCOUSSENS

Tél : 05 63 50 36 42 / 06 81 67 21 67

Ferme de Janou - Jean Prior

11190 BUGARACH

Tél : 04 68 69 81 69 - mail : fermedejanou@fermedejanou.com

La production de canard gras revêt un caractère très ancien dans tout le Sud-Ouest de la France. Elle est notamment très présente dans la partie occidentale du département de l'Aude (Piège, Lauragais). Les fermiers débutent l'élevage des canetons dès l'éclosion des oeufs (1 jour). Les canards sont élevés dans le respect des rythmes naturels, en plein air, jusqu'à l'âge de 18 semaines ; ils consomment alors du blé (tendre), des pois (source de protéines) et du maïs jaune. Lors de la période d'engraissement qui suit (15 jours), ils reçoivent des grains de maïs blanc entiers et pré-cuits.



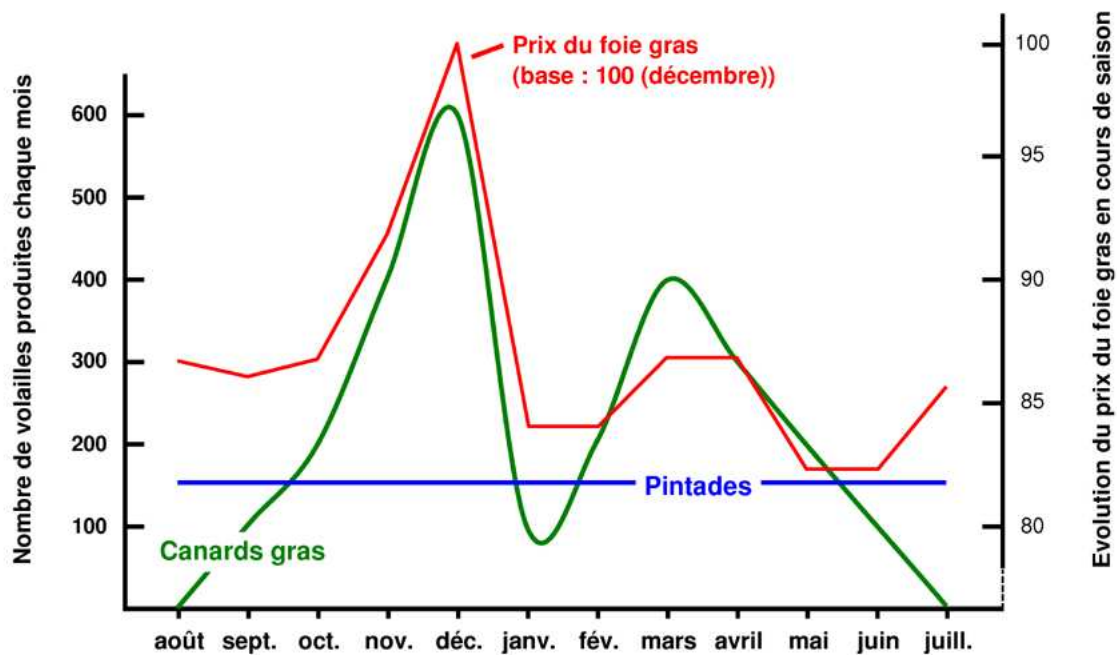
Au fil de l'élevage, plusieurs facteurs contribuent nettement à la production de foies gras de qualité. Le caractère peu intensif de l'engraissement aboutit à l'obtention de foies dont le poids moyen n'excède pas 450 grammes ; dès lors, le phénomène dit "de fonte" (libération de graisse à la cuisson) est très peu marqué. L'alimentation à base de maïs blanc permet d'obtenir des foies naturellement clairs. Lors de la préparation, le savoir-faire des fermiers garantit une texture agréable et un assaisonnement équilibré (sel et poivre).

Canards et oies ont toujours été une source de protéines et de lipides pour l'alimentation humaine. En 1600, Olivier de Serres signalait la remarquable aptitude à l'engraissement des palmipèdes et des suidés : " Engraisser les oies est la dernière peine qu'elles donnent, (aussi est-ce la moisson de cette semence) étant comme des porceaux ; desquels avec soin l'on fait achever la vie par bonne chère. De ces deux animaux dit-on, que le manger les nourrit et que le trop manger les engraisse. " (Théâtre d'agriculture et mesnage des champs). Olivier de Serres situe le début de l'engraissement des palmipèdes au début de l'automne ("à la mi-octobre").



Dans les exploitations agricoles audoises, le calendrier de production n'a guère changé ; l'engraissement des canards s'effectue essentiellement de l'automne jusqu'au milieu du printemps. Ce calendrier est dicté tout à la fois par l'observance de bonnes pratiques (à de nombreux égards, le froid est propice) et par le caractère saisonnier de la consommation (fêtes, en raison de la rareté du produit qui lui confère un vrai sens symbolique). Voici, à titre d'illustration, la répartition annuelle de la production de canards gras à la ferme de Bérengou :

Saisonnalité de la production de canards gras à la ferme de Bérengou (Piège - Lauragais)



— Nombre de canards gras et de pintades produits en moyenne chaque mois (source : Marc Tardieu - Ferme de Bérengou - 11410 Mézerville)

— Evolution saisonnière du prix du foie gras frais (échelle à droite) (source : FranceAgriMer - campagne 2008 /2009)

La courbe indicative des prix (voir ci-dessus) reflète la saisonnalité de la demande ; cette courbe peut permettre aux consommateurs désireux de préparer eux-mêmes le foie gras de situer les meilleures périodes d'achat.

Sources bibliographiques :

- "Dégustation du foie gras - Grilles et guide pratique pour optimiser l'évaluation sensorielle" (CTCPA) ;
- "Les palmipèdes gras en 2008-2009 – Bilan de campagne" (FranceAgriMer);
- "Histoire des palmipèdes" (Chambre d'Agriculture des Landes) ;
- "La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local" de Jean-Robert Pitte.