

Toulouse, 27 novembre 2007

# Le Gras

*Maître de conférences en Géographie à l'IUFM de Midi-Pyrénées, Alain Cazenave-Piarrot est membre du laboratoire Dynamiques Rurales à l'Université de Toulouse-Le Mirail, où ses recherches portent sur les productions agroalimentaires et les territoires ruraux.*

*Pierre Dubarry a longtemps dirigé les Ducs de Gascogne, une entreprise familiale créée en 1953 à Gimont (Gers), bien connue pour la production et la vente de ses produits de gras et d'épicerie fine.*

*Ce café géo associe donc un chercheur et un professionnel pour présenter la filière du gras.*

## LE GRAS DANS TOUS SES ETATS

**Oies, canards, gras, foies gras. C'est la fête !**

Pour tout le monde, surtout dans notre Sud Ouest, le foie gras est synonyme de réjouissance qu'il s'agisse d'un repas, d'un cocktail ou d'un apéritif. Mais au delà du décor festif ainsi planté que l'on juge des chemins parcourus par ce met délicieux, pour arriver ici et maintenant, à Toulouse et fin 2007 !

► Par un premier chemin nous quittons un enclos, un coin de hangar, où pataugent nos joyeux palmipèdes, avec boue, battements d'ailes et la signature olfactive forte que nous connaissons. Pour arriver au foie gras entier, sorti de sa terrine, servi dans un plat de fine porcelaine ou de métal précieux, pains grillés à proximité, verre de vin blanc moelleux, sucré ou autre en arrière plan, papilles en attente, narines frémissantes...

► Par un autre chemin nous partons d'une activité dérobée, une activité de femmes, le plus souvent âgées, pour aboutir aujourd'hui à une filière agroalimentaire intégrée, paysage de zone industrielle, capitaux importants et parfois allogènes, plus values rondelettes, secteur économique porteur, au même titre que l'Airbus 380, le moteurs d'hélico de Turboméca et les vins de Bordeaux.

► Le troisième chemin part des tables bourgeoises et nobles pour arriver à celles de (presque) tout le monde. Originellement, le foie gras est un met rare, apprécié par des consommateurs de standing. Bien sûr on continue de le déguster dans le registre du plat rare et délicat mais on y associe de plus en plus souvent des recettes gourmandes.

► Le quatrième chemin qui converge à notre carrefour ramène avec lui tous les espaces, territoires, paysages, noms de lieux traversés. D'où provenaient, il y a un siècle, les boîtes en fer serties et les bocaux à caoutchouc qui arrivaient à l'office des maisons bourgeoises toulousaines, bordelaises ou parisiennes ? Aujourd'hui, on localise sans restriction, et même

avec exagération bucolique : AOC, Label rouge, IGP, AOP, chaque boîte de foies gras est dorénavant bardée d'indications et de renseignements.

Le carrefour routier imaginaire ainsi mis en place me permet de questionner **la formidable inversion spatiale, économique et culturelle** que je viens d'évoquer pour en voir les conséquences en termes d'**agro filières, de bataille des normes et des réglementations, de construction de territoires** qui conditionnent dorénavant la production et la consommation du foies gras.

## **1. Une agro filière structurée, tirée par les productions de foies gras, aux circuits de commercialisation diversifiés, mais dont les débouchés peinent à sortir de leur aire culturelle.**

### **1.1. Des productions palmipèdes tirées par celles du foie gras.**

- ▶ L'essentiel de la production est fournie par la Chalosse, le Tursan, « pays » au Sud du département des Landes, par le « Pays de Rivière » au carrefour des Landes, des Pyrénées Atlantiques et du Gers. Au delà de ces trois bassins de productions principaux qui fournissent les 2/3 de la production française, on trouve le Périgord noir autour de Sarlat, l'Alsace (sur le déclin) et l'Ouest, nouveau venu dans cette configuration.
- ▶ Les produits dérivés du canard et de l'oie sont multiples. Le vocable « foie gras » recouvre lui même plusieurs produits dont les noms sont eux mêmes porteurs de représentations toutes positives : foie entier, morceaux de foies entiers, bloc de foie gras à la solidité trompeuse puisqu'il s'agit d'éléments émulsifiés, assaisonnés et reconstitués en un bloc homogène.
- ▶ Mais on peut en consommer les cuisses, les manchons, les gésiers, les pâtés, les mousses. Le tout est présenté sous emballages thermo formés, en terrines, en boîtes, bocaux, mi cuits ou appertisés, séchés, fumés, on peut même trouver sur les marchés les carcasses, à faire griller...
- ▶ On peut manger tout cela en garbure, en entrée, en plat, grillé, en salade. Mais en haut de l'étagère, le foie gras sert toujours de repère.

### **1.2. Les circuits de commercialisation vont du long au très court.**

- ▶ **Les grands groupes agro-industriels** sont à l'origine des coopératives agricoles et sont au nombre de trois. Il s'agit de Maisadour, Euralis et Vivadour. Ils étendent leurs activités sur toute la Gascogne au sens large et le Gras ne constitue qu'une partie de leur champ d'activité. Leurs usines marquent les paysages aux sorties de Mont de Marsan, Saint Sever, Vic-Fezensac, Maubourguet. Ici l'affaire Foie gras rapporte gros. Des capitaux extérieurs à la région s'y intéressent, parfois avec des échecs, le plus souvent avec succès : SOFINCO, GMF, La Hénin, Financière de Suez. Les rachats sont nombreux depuis 10 ans. Mais on veut conserver le côté vieille maison et c'est pour cautionner la dimension « Sud Ouest » sur ses boîtes que Delpeyrat de Sarlat et Sarrade d'Aire sur Adour ont été rachetés par Maisadour.

► **Les coopérateurs** reçoivent les animaux petits, l'aliment parfois, élèvent et gavent avant de renvoyer l'animal à abattre.

► **Les conserveries industrielles** se placent dans une niche économique située entre circuits courts et grands groupes (Dubernet à Saint Sever, Montaut à Mugron, Lafitte à Montfort, Laguillon et Biraben à Nay, Labeyrie à Saint Geours de Maremme, « La Comtesse » à Gimont). Ces entreprises qui préexistaient à l'actuelle expansion des productions de Gras, occupent un créneau économique précaire et sont convoitées par les grands groupes agro-industriels, toujours à la recherche d'étiquettes nouvelles pour commercialiser leur production. Ils s'approvisionnent soit sur les marchés du gras, soit directement chez des producteurs, soit auprès des centres d'abattage des grands groupes.

► **Les marchés du Gras** permettent d'écouler entre 10 et 12% de la production, le premier marché est celui des foies gras, le second celui des carcasses entières ou découpées. Les principaux se situent dans les Landes et dans le Gers (voir carte). Il s'agit des places de Saint-Sever, de Montfort, et d'Hagetmau dans les Landes, de Samatan, de Condom et de Seyssan dans le Gers, de Vic-Bigorre et de Tarbes dans les Hautes-Pyrénées, d'Orthez et de Pau dans les Pyrénées-Atlantiques. Les agriculteurs vendeurs y sont confrontés aux conserveurs, volaillers, charcutiers, restaurateurs, mais aussi à des particuliers qui font leurs propres conserves ou en vendent sur les circuits parallèles.

► **Parlons des circuits parallèles.** Ils sont à la marge système, restant parfois en partie dans la légalité. De nombreux agriculteurs gavent puis abattent sans toujours posséder d'installations ni de véhicule aux normes, et ne déclarent pas leurs pratiques. Ils ne déclarent pas toujours la totalité de leurs pratiques. Des particuliers font des conserves qu'ils écoulent eux-mêmes dans leurs réseaux familiaux ou professionnels. Leur clientèle est privée, mais pas toujours (restaurateurs). Tous ces flux échappent aux statistiques et ne peuvent être quantifiées. Pourtant, comme les paiements se font en liquide et alimentent une importante économie souterraine, cet apport d'argent frais procure de « salutaires » bouffées d'oxygène à de nombreux exploitants agricoles des Pays de l'Adour et du Sud-ouest au sens large.

### **1.3. Une filière qui peine à sortir de son aire culturelle.**

La plupart des vendeurs viennent des Pays de l'Adour, plus largement de la Gascogne au sens large. La plupart des chalands viennent des Pays de l'Adour, des campagnes, des bourgs voisins mais aussi de villes comme Pau, Tarbes, Lourdes, Bayonne, voire Toulouse ou Bordeaux. Une bonne partie de la production (25 %) est consommée à Paris et dans la Région parisienne, première ville gasconne du pays (pour Paris et la Région Ile de France), soit la même part que celle du Sud-Ouest.

Les habitudes alimentaires sont longues à changer, les stratégies de conquête des marchés passent par de longs efforts de promotion, à destination des autres régions françaises mais aussi de l'Europe du Nord (Belgique, Allemagne, GB, Scandinavie) et de l'Asie où existent de bonnes perspectives de développement.

## **2. Une féroce bataille des normes et une réglementation toujours plus prégnante, pour résoudre**

## **le dilemme entre production de masse et production de qualité.**

### **2.1. La recherche de la qualité passe principalement par une course pour l'obtention de normes, le plus souvent imposées par l'Union Européenne.**

Toutes les activités de la filière Gras sont enserrées dans le filet de certifications délivrées par des organismes indépendants qui vérifient si les différents stades correspondent bien aux critères édictés par la Commission de Bruxelles. Ces normes sont surtout recherchées par les grands groupes agro-industriels et les conserveurs. Elles laissent de côté les agriculteurs du circuit court.

Si l'obtention de ces certifications assure une meilleure traçabilité des productions de la filière et constitue un gage de sérieux face aux errements d'autres filières comme celles du gros élevage ou du vin, elle sert aussi d'argument publicitaire fort. Le Label Rouge concerne l'élevage. Le cahier des charges, très précis, suivi aussi par des éleveurs de volailles, concerne l'alimentation des palmipèdes et en particulier la qualité du maïs qu'ils mangent, les conditions d'hébergement avec de la place et sur de la paille, la taille des terrains de parcours, la taille des bandes. L'obtention de l'IGP (Indication Géographique Protégée) « Palmipèdes à foies gras, origine certifiée Sud-Ouest », fait partie de la même démarche. Label et certification s'avèrent difficiles à obtenir et même les grands groupes agro-industriels ne les garantissent pas pour toutes leurs productions, en particulier celle des blocs de foie gras. Dans tous les cas l'Europe joue un rôle d'aiguillon.

### **2.2. On ne peut manquer de se poser la question de la création d'une Appellation d'Origine contrôlée pour le foie gras.**

Si l'Appellation devait s'appuyer sur la seule Chalosse, berceau géographique et culturel de l'activité, cela porterait en germe toute une cascade de problèmes qui pourraient contrarier l'actuelle croissance des productions. Si l'Appellation englobait un espace plus vaste, elle diluerait la production dans un ensemble beaucoup plus flou, au détriment d'une identification forte. En attendant, la mise en place d'une IGP- LR (Indication Géographique Protégée/ Label rouge) « Palmipèdes à foies gras du Sud Ouest. Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy », étend l'aire de production dans un ensemble aux limites certes plus floues, mais qui s'avèrent acceptables dès que l'on s'éloigne du Sud Ouest. Et c'est là l'important.

### **2.3. Des problèmes récurrents.**

Ils concernent le marché parallèle, les importations, les préventions hygiénistes et celles de défense des animaux :

- ▶ Le marché parallèle : problèmes de qualité, d'hygiène, de traçabilité, de contrôle financier et donc de citoyenneté.
- ▶ Les importations peuvent venir : soit des autres régions françaises, en particulier de l'Ouest où les filières agro alimentaires sont efficaces , mais où n'existe pas une « culture Sud Ouest » qui porterait l'image du foies gras et des produits dérivés soit de certains pays d'Europe. En 2004 : France : 17 945 t, Hongrie : 2 600 t, Bulgarie : 2 000 t, Israël : 500 t (production

interdite depuis 2005), Espagne : 500 t, Autres : 570 t, Des importations existent, mais sont elles largement fantasmées par les acteurs toujours inquiets d'une filière souvent nerveuse.

- ▶ Les préventions hygiénistes viennent surtout des Etats Unis contre les foies mi-cuits.
- ▶ Les lobbies de protection des animaux. Il est activiste. Quelques titres glanés sur le web : « Le foie gras bientôt illégal en Europe ? », « Protection mondiale des animaux de ferme », « Manifeste pour l'abolition du foie gras en Europe : le foie gras est le foie malade d'un oiseau atteint de stéatose hépatique ». Avec des ripostes aussi, comme celle-ci : « Les protecteurs des oies nous gavent ».

### **3. Les territoires du foies gras se construisent en ondes depuis le cœur du Sud Ouest jusqu'à des limes lointains, incertains, parfois à l'autre bout du monde.**

#### **3.1. Au pays du foie gras.**

La production et la consommation du foie gras ont leur épice centre dans les pays de l'Adour depuis le 18ème siècle, sont l'expression d'une aire culturelle « Sud Ouest ». Cette aire couvre tout le triangle du Bassin aquitain. Ici le foie gras et ses dérivés - production comme consommation- se connotent avec les vins et alcools locaux (Madiran, Vic-Bilh, Tursan, Irouléguay et surtout Jurançon), avec l'Armagnac. On notera le lien souvent fort avec le producteur et le consommateur. Mais il se connote aussi avec le rugby, la pelote, les quilles, les courses de vaches, la corrida, la chasse aux palombes, les chants polyphoniques, les interjections et ponctuations verbales de fin de phrase en gascon, basque ou français, la façon de porter le béret ou de jeter la veste sur l'épaule. Mais cette aire culturelle peut aussi assimiler des apports externes, comme le montre le succès croissant de Jazz in Marciac et, bien avant, l'implantation du rugby.

Il y a toujours autour du foie gras une dimension intellectuelle, épicurienne, sensuelle, gourmande qui se retrouve dans les guides gastronomiques, les émissions TV, les sites Internet. Pierre Laguillon, conserveur à Nay, n'a-t-il pas installé un très beau « Musée du foie gras » à côté de son usine et de son magasin de vente directe ?

La production/diffusion du foie gras commence dans la seconde moitié du 19ème siècle. Elle est autant rurale qu'urbaine dans le Sud Ouest. Des campagnes des Pays de l'Adour, le processus passe par les bourgs, les bastides, les petites villes, diffuse dans les villes moyennes (Pau, Bayonne, Agen, Montauban, Mont de Marsan, Périgueux, Dax), atteint très vite les grandes villes Bordeaux et Toulouse.

#### **2.2. Au-delà, une consommation essentiellement urbaine et bourgeoise.**

- ▶ Paris pour commencer, même si c'est avec les relais gascons que sont les notables gascons ayant un pied à Paris ( de Montesquiou, Joseph de Pesquidoux, Mauriac, Peyret, ), les notables parisiens venus dans le Sud Ouest, en cure thermale ou en villégiature d'hiver à Pau ; les fonctionnaires, cheminots, travailleurs « montés » à Paris, les mandataires aux Halles-

restaurant/ brasseries/ hôtels- épicerie/ charcuteries/ boucheries fines de quartiers. Malgré la concurrence à partir de 1919 du foie gras alsacien, le Sud ouest l'emporte.

► Les autres grandes villes françaises, surtout celles du Nord et de l'Est. Par imitation du modèle parisien d'abord. Puis par développement de la VPC (dès 1936 pour la Comtesse du Barry), augmentation du niveau de vie qui entraîne une démocratisation des nourritures et actuellement influence du modèle télévisuel et explosion de l'Internet.

### **2.3. Au delà encore, le foie gras est regroupé avec d'autres produits dans des ambassades agro-alimentaires françaises.**

Il ne s'agit plus de larges territoires mais d'archipels : « Ilots » de cuisine française où le foie gras n'est jamais seul : vont avec vins, fromages, alcools ; « foires » aux produits des terroirs français ; actions de quelques commerçants du Sud Ouest, comme la fille d'André Daguin à New York ; consommation par des « yuppies » de la côte Est des Etats-Unis, par les japonais, scandinaves et britanniques branchés. C'est là que portent les efforts prospectifs.

### **Conclusion**

Nous retrouvons en conclusion les quatre chemins de notre introduction :

- Une production à la fois très enracinée donc solide, mais fragile car de luxe et saisonnière (Noël, Pâques, Communions, mariages) ;
- Une filière très rémunératrice, mais nerveuse, sensible au moindre changement de conjoncture (Virus H5N1) ;
- Des pratiques alimentaires qui ont su sortir de leur Sud Ouest d'origine tout en conservant une bonne part de la culture de cette région, mais qui peinent à trouver de nouveaux marchés.
- Enfin toutes les angoisses de voir un met festif, rare et délicat se transformer en une nourriture banalisée.

**Alain CAZENAVE-PIARROT**

## **DEBAT**

**Pierre Dubarry** Moi, je peux vous apporter mon expérience et mon ressenti dans cette profession que je pratique depuis plus de 40 ans, de l'élevage jusqu'à la commercialisation.

*1. J'ai lu récemment un travail fait par un historien sur Toulouse au XVIIIème siècle qui développe tout l'aspect alimentaire et la consommation des Toulousains les plus riches. Mais nulle part je ne trouve trace du foie gras. Quand le foie gras arrive-t-il sur les tables ?*

**P. D.** Le foie gras a démarré en Égypte puis est passé en Grèce, mais ce sont surtout les Juifs Séfarades d'Afrique du Nord qui l'ont amené en Europe Centrale. Le foie gras est entré en France par Strasbourg à la fin du XIXème s. Il avait complètement disparu des tables françaises depuis l'Antiquité, depuis l'époque gallo-romaine. Pourquoi ? Mon interprétation,

c'est qu'au Moyen-Âge, on pratiquait ce que l'on appelle la « chaîne de l'être ». C'est une vision du monde verticale qui permet d'aller toujours plus haut, d'aller vers Dieu. On ne dégustait que les fruits les plus hauts perchés dans les branches, que les oiseaux royaux, ceux qui volaient très haut, ceux qui étaient très esthétiques. Le canard et l'oie étaient considérés, à l'époque, comme des oiseaux de basse-cour, par rapport aux autres qui étaient des oiseaux de haute-cour. Tout ce qui était enterré dans le sol, la truffe, par exemple, ne se mangeait pas. C'est ce qui explique en grande partie la disparition du foie gras au Moyen-Âge. Ce n'est qu'au début du XIX<sup>ème</sup> siècle que le foie gras rentre en France par Strasbourg et qu'il revient sur les tables.

*2. Dans le Sud-Ouest, la culture du maïs, qui va devenir essentielle pour le gavage des palmipèdes, se développe au cours du XVII<sup>ème</sup> et surtout du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Le maïs est donné comme alimentation pour les animaux et les hommes et on gardait le blé pour qu'il soit vendu dans d'autres régions. Il y a donc une forte production de maïs au XVIII<sup>ème</sup> siècle...*

**Alain Cazenave-Piarrot :** On a trouvé des textes disant que les Égyptiens et les Romains faisaient du foie gras en gavant leurs oies avec des figues macérées. Le maïs, qui s'appelait en gascon « bla d'Espagne » (le blé d'Espagne), parce qu'il est arrivé de l'Amérique par le pays basque, a représenté une aubaine pour le Sud-Ouest et a permis d'éviter les disettes. Là, on est dans une économie de registre en dessous. On va valoriser le maïs en gavant des canards. Ce sont les femmes qui le font, toujours en dérobée. Ça va donner un foie qui va avoir une grosse valeur ajoutée par rapport à un canard ordinaire et va être vendu aux gens qui peuvent payer, c'est-à-dire aux riches, les nobles d'abord, les bourgeois après, quand ils ont pris le pouvoir au XIX<sup>ème</sup> siècle. Ces savoir-faire, qui sont bien sûr tous empiriques, sont transmis par les femmes avec des techniques qui passent de mère en fille. Il y a ce côté de la filiation et ce côté en dessous, c'est pour ça que ce n'est pas officiel. Il n'y a pas de texte là-dessus. C'est transmis oralement. L'historien ne peut pas travailler, sauf sur des traces.

**P. D. :** Quand le blé d'Inde est arrivé du Mexique, on a eu la chance qu'il trouve un terroir particulièrement seyant. Les marécages du Sud-Ouest, les terres humides ont permis de développer ces maïs : d'une part, le maïs de Gascogne, celui qu'on appelle le blanc de Gascogne qui est fait pour les boubènes et d'autre part le maïs jaune qu'on trouve dans les Landes, qui fait la couleur de la graisse et qui correspond tout à fait aux terrains sablonneux. Le canard a trouvé aussi un terrain de prédilection, que ce soit le canard qui arrive du Mexique, et notamment celui de Barbarie, un canard agrippeur qui dort dans les arbres, ou que ce soit le canard mulard qui est un canard barboteur. De même qu'à l'époque, les dindons allaient se saouler dans les vignes, les canards ou les oies faisaient de l'auto-gavage. C'est peut-être comme ça qu'on a redécouvert la pratique du gavage, d'abord en famille avant de la développer.

*3. Je pense que le foie gras a dû apparaître au début du XIX<sup>ème</sup>. Un travail très approfondi sur les recettes culinaires montrerait l'usage du confit qui est évidemment lié au canard gras et à l'oie grasse. Quand on voit la place que tiennent le confit de canard et le foie dans l'Aude occidentale, on comprend mieux pourquoi il y a une résurgence de la production aujourd'hui dans cette contrée-là où elle avait pratiquement disparu depuis la seconde Guerre Mondiale. Pourtant c'était très enraciné. Aujourd'hui, l'importante coopérative de Castelnaudary, autrefois du Lauragais, aujourd'hui Coopérative occitane, a créé un centre à Castres qui vend, sous sa marque « Les fermiers de l'Occitan », une production qui commence à devenir très importante.*

**P. D. :** Vous savez que le confit est fait de gras, que chaque région a ses coutumes. En Normandie, c'est le beurre, ailleurs c'est le suif, ailleurs c'est le gras de porc, l'huile d'olive. Ici, dans le Sud-Ouest, c'était la graisse de canard et les confits, c'est-à-dire le salé qu'on recouvrait d'une couche de graisse qui permettait de le garder dans des cruches ou des pots de terre pendant les mois d'hiver.

*4. Je sais qu'on fait du foie gras à Madagascar, en Hongrie, ici... Qu'est-ce qui fait la différence entre tous ces foies ? Des filières qualité ? Les types de canards ou d'oies ?*

**P. D. :** On fait du foie gras partout où il y a du maïs. Je crois qu'à Madagascar la production s'y prête parfaitement parce qu'il y a un climat de mousson, beaucoup de pluie à un moment donné. Je me souviens être allé à Madagascar à une époque où un certain Bordelais avait doublé le Cap de Bonne Espérance avec une centaine d'oies, s'était installé là-bas et avait développé une entreprise dans laquelle les gens de Madagascar gavaient, et il arrivait à faire une ou deux tonnes de foie gras par an.

En Europe Centrale et en Israël, bien sûr, on va retrouver les Séfarades. Aujourd'hui, les productions dans ces pays sont très faibles. En France, la production existe parce que la consommation est surtout franco-française, que le Sud-Ouest est un pays qui se prête bien à la culture du maïs et on trouve surtout le foie gras dans cette région.

*5. Je reviens justement de Madagascar où je connais 4 entreprises qui font du foie gras. J'en ai goûté, une première fois poêlé, très bien préparé. Ensuite j'ai mangé du foie gras cuit en terrine et là je me suis aperçu que ce sont des foies qui font à peine 250 grammes, qui ont un goût franchement banal. Quand on commercialise du foie gras comme ça, ça ne fait pas une bonne publicité pour les étrangers qui vont en manger, par exemple, à Madagascar en pensant acheter un foie français qui lui, doit être à 350 grammes. Seconde question : je sais que Delpeyrat a acheté il y a 2-3 ans une entreprise en Chine. Qu'est ce que le foie gras va devenir si on nous le vend au prix du pâté de foie de porc ?*

**P. D. :** Pour la Chine, ça m'étonnerait qu'ils gardent les prix bas du passé. C'est un pays qui monte et qui est obligé d'augmenter ses prix. En ce qui concerne les productions, il y a certainement d'énormes possibilités, mais dans un marché il faut avoir aussi de la demande et à l'heure actuelle, elle n'est pas exponentielle. C'est une demande régulière, généralement franco-française et les clients en France demandent de plus en plus de qualité parce qu'ils se sont petit à petit aguerris au goût et à la qualité du foie gras. Par rapport au bloc, qui a fait le bonheur des années 1970-80-90, aujourd'hui c'est le foie entier qui marche bien. C'est un foie naturel, prélevé dans l'oie ou le canard et mis en boîte. Aujourd'hui, pour faire du bon foie entier avec du canard, il ne faut pas que le poids dépasse 500 grammes. Il est souhaitable d'avoir un prélèvement au plus près de la vie du canard pour mettre le foie très frais en boîte. Sinon, le foie gras se décompose en graisse. Un foie qui a deux heures va fondre par exemple de 5%, le même foie à 5 heures de l'après-midi va fondre à 10%, le lendemain de 20-25% et le lendemain soir, il sera à 35%. Les foies gras achetés dans les marchés ou chez les charcutiers sont à J+2 ou J+3 et perdent 40%. C'est intéressant pour les cuisiner à la poêle parce que finalement il n'y a que de la graisse, mais quand on fait de la conserve, on doit être en mesure de garantir aujourd'hui une fonte minimum qui est de l'ordre de 15%, alors que la norme tolère 30%.

Quant à la question de la qualité dans un pays comme Madagascar, il est certain qu'on ne suit pas du tout le même système normatif qu'en France. Ils ont leurs règles et une approche du marché en amont, de la préparation et de l'élevage, complètement différente. Il est très



possible que dans ces foies gras, il y ait des foies de canettes qui font moins de 300 grammes. Ils sont un peu veinés et ont moins de goût que ceux des mulards par exemple. Donc une qualité moins bonne. C'est une consommation qui se fait plutôt sur l'Île Maurice puis sur l'Île de la Réunion à 70-80%. Les acheteurs français, que ce soit la grande distribution ou les grands systèmes, sont très près des normes de qualité. On ne peut pas faire n'importe quoi, on veut de la traçabilité, il faut être ISO 14001, 22000...

*6. Ma première question concerne la qualité. Quels sont les grands critères qui sont en débat et ceux qui sont établis aujourd'hui du point de vue de la qualité de l'alimentation, jusqu'à la mise en conserve ? Ensuite, Pierre Dubarry j'aimerais vous entendre en relation avec la conclusion d'Alain Cazenave sur la façon dont votre entreprise fait face aux 4 défis de cette filière. Enfin, j'ai une toute petite question sur les OGM. Le Gers est évidemment producteur de foies gras, mais aussi le premier producteur de maïs transgénique. Comment s'assure-t-on de la non-contamination de ces maïs ?*

**P. D. :** Notre société s'inscrit dans un système artisanal parce que le foie gras, ce sont des personnes qui font quotidiennement les mêmes gestes : le dénervage, le tri et le salage des foies, leur mise en boîte. Tout cela est très simple. L'important est la garantie d'avoir des foies extrêmement frais, qui ont été abattus le matin et qui sont mis avant 14 h en conserve. Là, on enferme tous les bons parfums, tous les bons goûts. C'est très important de travailler aussi avec des épices fraîches, un mélange de poivre du Pendjab, de Madagascar, du Cameroun. On a des mélanges très sophistiqués pour essayer de porter cette qualité au maximum. On est donc porteur d'une culture, de gestes traditionnels et on n'est pas du tout des industriels.

Nous allons plus vers des fabrications de foies entiers, qui sont de plus en plus artisanales, et non vers des transformations de blocs de foie gras. On fait 120 tonnes de foies gras dans l'année dont 115 de foies de canards. Il faut savoir qu'en 1973, il y avait une production nationale de 700 tonnes de foies d'oies et de 1000 tonnes de foies de canards et qu'en 2005, nous sommes toujours à 700 tonnes de foies d'oies et nous sommes passés à 18 000 tonnes de foies de canards. Pourquoi ? Tout simplement parce que dans le canard, on utilise tout : le foie gras qui est quand même moins cher, les chairs (le magret), le confit. Surtout, un canard est beaucoup plus facile à élever qu'une oie. C'est de la volaille. L'oie, ça relève du cheptel. Le comportement de l'oie n'a strictement rien à voir avec celui du canard.

En ce qui concerne les OGM, à l'heure actuelle la production du foie gras ne se fait pas avec ce type de maïs. On n'a ni envie, ni intérêt à le faire. C'est complètement exclu pour l'instant, on est très vigilant sur la chose. Ce qui nous inquiète plus, c'est la concurrence espagnole. Mais le foie gras vient d'être classé comme élément du patrimoine, donc on est un peu plus tranquille de ce côté-là pour un certain temps. Le très gros risque peut venir essentiellement de la grippe aviaire. C'est ce qui nous fait, tous, terriblement peur parce que la consommation de volailles s'arrête alors d'un jour à l'autre. J'espère qu'il y aura des gens suffisamment actifs pour mettre des barrières qui nous permettront de ne pas tomber là-dedans.

Le foie gras est un produit franco-français, et à l'étranger, c'est un peu comme l'Arlésienne : tout le monde en parle mais personne ne le voit. En tout cas, les conserves se vendent très peu. Celles qui se vendent le plus, ce sont les foies d'oies, grâce aux gens de Strasbourg, à ces séfarades qui sont rentrés par le nord de la France, qui avaient une clientèle dans le monde et qui avaient pénétré le marché uniquement avec du foie d'oie. Le canard est un moyen moderne de développer cela. On vend très peu de foie gras dans les épiceries fines parce que les gens n'ont pas cette culture et dans la boîte, ça coûte très cher et ça ne dit pas grand chose.

Ce n'est pas très représentatif. La seule chose qui se développe depuis 3-4 ans maintenant, ce sont les escalopes de foies gras surgelées. Ils sont très frais, on les travaille, on les conserve par la surgélation et on les envoie dans les grands restaurants dans le monde. Mais la production de foie gras traditionnel, tel qu'on le consomme en France, est plutôt stagnante. Pourtant, elle est mieux organisée qu'autrefois. Au niveau de la qualité, elle est bien meilleure et plus homogène, il y a eu des efforts très importants faits à tous les niveaux de la filière. Quand on fait du foie entier, on ne peut pas tricher. On est obligé d'avoir des normes très serrées en terme de fraîcheur, de poids et de pâte (la pâte, c'est l'onctuosité du produit).

*7. Ma première question porte sur l'influence du gras sur la durée de vie. Il paraît que les Gersois vivent plus longtemps. Je voulais savoir si c'était quelque chose d'avéré. L'autre question est sur la qualité. Entre le foie d'oie et le foie de canard, j'ai l'impression que le foie d'oie reste un produit de plus grand standing que celui de canard et que ce dernier est rentré depuis quelques années dans un processus de vulgarisation et d'expansion. Le foie gras d'oie garde, lui, sa noblesse et l'idée de luxe.*

**P. D. :** On a tous entendu parler du french paradox. C'est un peu comme l'huile d'olive... Il paraît que ça fait du bien aux artères et prévient de nombreuses maladies. Mais je ne suis pas suffisamment spécialisé pour vous en dire davantage.

Si l'on rentre dans les différences gustatives qui existent entre le foie gras de canard et le foie d'oie, il faut d'abord se mettre d'accord sur le canard dont on parle, du moins en conserve, puisqu'il existe d'un côté le canard de Barbarie et de l'autre le mulard, un croisement entre le Barbarie et la cane de Pékin. Le mulard, comme son nom l'indique, ne se reproduit pas. C'est lui qui fait le foie qui fond le moins à la cuisson, celui qui rend le moins de graisse. Par contre en terme de chair, il vaut mieux du Barbarie qui a un muscle beaucoup plus maigre que le mulard. Donc, si je veux faire des confits, je vais acheter de la chair de Barbarie. Si je veux faire du foie gras, je vais acheter du mulard parce qu'il fond entre 20 et 25% de moins que le Barbarie.

L'oie est un produit qui ne fond pas beaucoup, sauf si on prépare des foies gras qui font 1 kg - 1,2 kg. Il y a des foies gras qui font 1,8 kg - 2kg. C'est énorme. Dans ce cas, c'est plus pour faire de la marge commerciale que pour faire du bon produit. Les bons foies gras d'oies font entre 700 et 900 grammes. Il faut un produit très frais. La pâte de l'oie est très onctueuse, très fine au toucher. Au goût, elle laisse une petite amertume très sympathique mais seulement en fin de parcours de goût. C'est un produit complètement différent du foie gras de canard, qui, lui, qu'il soit de Barbarie ou de mulard, en dehors du rendement qui peut être meilleur chez l'un que chez l'autre, a un goût plus fruité, toujours à condition qu'il soit très frais. Si vous laissez traîner un foie d'oie ou de canard trop longtemps dans votre frigo, vous perdez plus de 50% du goût, ça s'évente très vite. Il faut le saisir le plus frais possible et pour cela être en relation avec des producteurs à la campagne et dire : « Quand tuez-vous ? Puis-je venir demain matin ? ». Vous repartez alors avec vos foies chauds et là vous aurez de bons résultats en goût, en rendement, en onctuosité. Il n'y a pas d'autres méthodes que celle-là.

**A. C.-P. :** *Je peux ajouter quelque chose sur le côté médical de la consommation de foie gras. Le directeur de la maison de Beaumont-de-Lomagne (82), où on rééduque les gens qui ont subi des interventions chirurgicales au cœur, recommande de consommer du foie gras. Il l'a écrit dans son livre « Histoire de cœur » où il propose d'intégrer le foie gras dans ces régimes méditerranéens qui assurent une plus grande longévité.*

**8.** *Quand on est un industriel du foie gras, on cherche toujours de nouveaux marchés. Est-ce qu'il y a un marché du gras casher et un marché halal ?*

**P. D. :** Oui, ça existe déjà mais ce sont de petits marchés et dès qu'on franchit les frontières, on se retrouve sur de très petites quantités. Notre société, par exemple, n'arrive pas à dépasser 7% de son chiffre d'affaires à l'exportation. Les plus grands pays consommateurs aujourd'hui sont d'abord en Europe : le premier est l'Espagne, ensuite ce sont les pays francophones (Belgique, Suisse, Luxembourg). Mais ce sont des petits pays. Après, plus on monte vers le nord, plus c'est : « Ah ! Le foie gras ! Vous faites souffrir les animaux ! ». C'est pour ça qu'on ne peut pas imaginer un marché en pleine expansion dans les années qui viennent. Il peut y avoir un coup de Trafalgar de la Chine, pourquoi pas ? Mais on n'en est pas encore là.

**9.** *Dans l'archipel du foie gras qu'évoquait Alain Cazenave, je signale qu'on gave au Vietnam, pas beaucoup, une demi-tonne, mais c'est certainement un héritage de la période coloniale. De jeunes entrepreneurs francophones mais aussi locaux ont essayé de mettre en place un label de marché qui n'a aucune existence juridique. C'est le label Tonkin.*

*Dans le cadre de la mondialisation du foie gras, on est aussi dans des formes de métissage gastronomique. Des cuisiniers l'adaptent et il m'est arrivé de manger des nems au foie gras. Est-ce que le marché ne sortirait pas renforcé de tous ces métissages gastronomiques ? Est-ce qu'il n'y a pas des formes à réinventer pour le marché de consommation du foie gras alors qu'on est très largement tourné vers le traditionnel, vers les vieilles recettes ?*

**P. D. :** Je crois qu'en ce qui concerne le métissage, il y a énormément de possibilités avec le foie gras dans le sens où c'est un support qui permet des tas d'associations : les fruits de mer, le sucré, le salé. Dès qu'un produit est un peu neutre, le foie gras peut le soutenir (avec des pâtes, avec de la farine de riz, sous forme croustillante ou plus molle). Il y a plein de possibilités mais en ce qui concerne le marché vietnamien, s'ils font 500 kg-1 tonne, il leur faudra beaucoup de temps pour se développer et les seuls consommateurs qui mettront le prix à cette dégustation seront des Français, essayant de retrouver des traces de leur culture. Mais tant qu'il n'y aura pas 30 ou 40 millions de Français dans un pays, ce sera difficile. En tout cas, aujourd'hui, c'est ce qu'on remarque.

**A. C.-P. :** Je peux dire qu'à New York, la maison Daguin marche bien et fait une grosse partie de son chiffre d'affaires sur la vente de foie gras. Il y a une imprégnation culturelle très européenne sur la côte est des États-Unis et cela passe par la consommation de foie gras pour les gens branchés, bien sûr. La maison Daguin pensait même quitter New York pour s'établir dans d'autres villes de la mégalopolis (Boston...).

**10.** *Au sujet du paradoxe français, ou du paradoxe du Sud-Ouest, il fallait trouver un critère. D'abord, il y a eu le paradoxe crétois. Pendant longtemps, on a cru que c'était l'huile d'olive mais à elle seule, elle ne fait pas que les gens vivent plus vieux. C'est toute une façon de vivre. Donc dire que le Sud-Ouest vit plus longtemps, c'est peut-être plus dû à la façon de vivre qu'au fait de manger de la graisse. C'est facile quand on fait une étude de regarder ce qui est différent d'ailleurs. Tandis que de regarder s'ils font un peu plus de sport dans le Sud-Ouest ou s'ils ont une hygiène différente, c'est beaucoup plus compliqué.*

*Je pense qu'il faut dissocier le foie gras et le confit parce que le confit c'est une façon de conserver la viande. Dans les années 1950 à la campagne, j'ai mangé du confit de porc. On conservait aussi le porc dans la graisse, avant le frigo. Donc je pense que le retour du foie gras est à dissocier de l'utilisation du confit.*

*Au sujet des labels... Il y a le label rouge, qui, à mon avis, est différent du label « IGP sud-ouest » (Indication Géographique Protégée) et j'aimerais savoir, dans l'« IGP Sud-Ouest » qui est très répandue maintenant, quels sont les critères de certification ?*

**A. C.-P. :** Pour les producteurs, le problème est de conserver les produits alimentaires. Effectivement, le confit permettait de conserver plus longtemps et rentrait dans la catégorie des aliments comme le fromage ou la choucroute, c'est-à-dire des produits mis de côté pour les mauvais jours. Pour ce qui est du foie gras, il y a une invention, c'est l'appertisation, la stérilisation qui a permis au XIX<sup>ème</sup> siècle de conserver plus longtemps. Depuis le début du XX<sup>ème</sup> siècle, c'est la chaîne du froid qui aide beaucoup et il faut tenir en compte dans les facteurs de l'expansion du foie gras. Ce n'est pas un marché exponentiel mais c'est un marché bien assuré, et cela grâce aux frigos.

**P. D. :** Il y a plusieurs IGP. Nous, nous sommes dans l'IGP Gascogne parce que ma marque commerciale s'appelle « Ducs de Gascogne » et je ne peux vendre que des produits émanant de la Gascogne, c'est-à-dire du Gers et des Landes. On n'a pas le droit d'utiliser l'appellation Sud-Ouest, ni Périgord ou autres. Les canards que nous utilisons sont nés et ont été élevés sur le territoire de la Gascogne, nourris et gavés avec du maïs de Gascogne. Toute la filière et toute la chaîne doivent être garantie à ce niveau. C'est un peu comme dans le vin les AOC, il fallait trouver une réglementation extrêmement précise.

Je parlais tout à l'heure des maïs de boulbènes et des maïs sablonneux, il y a toute une partie du Gers (Rivière basse) qui a les pieds dans le sable. On y fait du très bon bas armagnac et du maïs jaune. Quand on est sur les territoires de Seissan, de Gimont, de Samatan, on se retrouve avec le blanc de Gascogne, c'est-à-dire un maïs élevé sur les boulbènes.

**11. Ma première question est sur l'interdiction de la production depuis 2005 en Israël. Est-ce pour des raisons agro-sanitaires ou est-ce lié à des questions de culture et donc de défiance vis à vis du foie gras ?**

*Ma deuxième question serait en terme de recherches scientifiques. Y a-t-il des recherches dans le domaine du foie gras avec les écoles et universités qui travaillent sur l'agro-alimentaire, le bio, etc. Est-ce que, vous, industriels ou producteurs, utilisez ces recherches ?*

*Et une petite anecdote. Une connaissance, lotoise d'origine, qui était diplomate à l'ONU à New York a organisé, il y a 45 ans, un repas avec des gens de la meilleure société new-yorkaise. Elle avait prévu du foie gras pour faire un repas français. Les foies sont repartis intacts, à peine entamés. Le même repas, 30 ans plus tard et tous les foies ont été mangés.*

**P. D. :** Si on répond à la dernière question, ça tient aussi du métissage. Aujourd'hui tout peut se faire en terme de gastronomie. Les gens sont curieux, ouverts. On est sorti un peu de nos consommations culturelles ou, en tout cas, on sait faire la différence entre ce que l'on a l'habitude de manger culturellement et ce que l'on souhaite découvrir. Ça ne veut pas dire pour autant que les Américains sont de gros consommateurs de foie gras. Melle Daguin à New-York se fait parfois beaucoup de souci quand elle a 150 ou 200 défenseurs des animaux devant sa porte. Sur la côte ouest, ils ont siégé pendant 15 jours devant un restaurant français, qui a été obligé de fermer. Ça ne permet pas de se développer sur un marché. Les Américains consomment du foie gras par curiosité, par sens de la découverte, mais pas par goût, comme nous Français, pour qui ça fait partie de notre patrimoine.

Israël a beaucoup gavé à un moment donné mais ça n'a jamais fait des quantités importantes : à peine 1000 tonnes par an contre 18000 tonnes en France. Le coût de production revenait plus cher. Il y avait 2-3 abattoirs surtout portés sur le foie d'oie. Or, la production de foie d'oie est en pleine stagnation et c'est un peu la raison pour laquelle ils n'ont pas poursuivi.

En ce qui concerne la R & D dont vous parlez avec les universités... moi j'ai travaillé beaucoup avec des écoles hôtelières. On peut faire connaître le produit et en retour, ce sont des gens qui peuvent travailler sur des recettes. On lance des thématiques à partir du canard ou de l'oie et on a de bons échanges mais ça ne va pas plus loin, parce que finalement l'amont, en terme de production, de qualité de matière a fait d'énormes progrès par rapport à une certaine époque où c'était complètement hétérogène. Aujourd'hui on peut dire qu'en France, on a une production d'oies et de canards très au-dessus de la moyenne et en tout cas, qui n'a rien à voir avec autrefois. En ce qui concerne la transformation, que ce soit du bloc de foie gras ou du foie entier, tout ça c'est connu. Après ce sont des dérivés d'une multitude de petites recettes. Il n'y a pas de secret : on fait du foie gras avec du bon poivre et du bon sel. Le foie gras aux figues, qui plaît beaucoup aujourd'hui, représente que 2-3% de la transformation. On est obligé d'avoir quelques produits innovants comme ça chaque année mais ce n'est pas ce qui fait le développement de notre société.

**A. C.-P. :** J'ajouterais qu'il ne faut pas se cantonner au foie gras, qui est la partie noble. Il y a tout le reste : les magrets (les filets), les cuisses, tous les produits fumés. Cela permet à la filière de valoriser toutes les carcasses et de maintenir une activité annuelle. Manger du canard sous forme de magret est entré dans les mœurs, ça fait partie des habitudes alimentaires, non pas du Sud-Ouest mais de l'ensemble de l'hexagone et des voisins apparemment.

**P. D. :** A ce sujet, je vous recommande de vous habituer à consommer du magret. C'est une des meilleures viandes rouges à condition de bien la faire cuire. Ce sont des viandes très goûteuses puisqu'elles ne sont élevées qu'au maïs. Les aliments de base pour les petits canetons sont faits aussi à base de maïs et d'autres céréales. Ensuite, l'engraissement se fait uniquement au maïs. C'est un goût extraordinaire et c'est moins cher que le filet de bœuf.

**12.** *Vous avez parlé tout à l'heure d'innovation. Sur la place du Capitole, un glacier fait de la glace au foie gras.*

*Quant au foie gras mis en boîte, on dit à Toulouse que le cuisinier Tivolier, patron du grand hôtel de Toulouse, rue de Metz, à la fin du XIXème a été l'inventeur du foie gras mis en boîte par sertissage.*

*S'agissant des IGP, c'est très complexe. Le foie, le canard ne s'achètent pas toujours en boîte. Comme on trouve du vin en vrac, sans étiquette, sans notion d'AOC ou de VDQS, on peut acheter quelques canards, quelques foies à un producteur qui n'affiche aucune mention d'IGP. Et nous, acheteurs, cela nous est égal. On connaît la qualité du produit. Le reste ! De fait, la notion d'IGP ne peut s'appliquer que dans le cadre de systèmes organisés de production avec la mise en place du nom.*

*Je veux terminer par une chose qui, à nous géographes, pose problème et qui nous montre combien les choses peuvent changer vite. En 20 ans, le marché traditionnel s'est effondré. A Seissan (bourgade au sud d'Auch dans le Gers), en 1987, c'était fabuleux. Des camions venaient de toute la France, le vendredi. En 10 minutes, des centaines et des centaines de canards, de foies partaient vers Paris, Lyon, Marseille ou quelque part chez un conservateur du*

*coin. Aujourd'hui, c'est fini. La plupart des marchés traditionnels se sont effondrés même les petits marchés comme ceux de l'Isle Jourdain, où il y avait 30 producteurs avec 5 kg de foie chacun. C'est toute une organisation géographique des bourgs, des gros villages qui a disparu en peu de temps. Les producteurs, pour l'essentiel, passent des contrats avec les conserveries ou coopératives. En peu d'années, le système s'est complètement modifié.*

*Enfin je ne comprends pas pourquoi le canard n'est pas davantage consommé. C'est très bon marché. Je suis étonné que les gens qui ont des difficultés financières n'en achètent pas parce qu'avec 15 euros, ils ont un très gros canard à manger. Il y a une réticence parce que c'est compliqué : il faut le couper en morceaux...*

**A. C.-P. :** Je voudrais te répondre sur la fin des marchés. L'organisation de la filière gras a structuré ces espaces du Sud-Ouest intérieur, de la Gascogne intérieure et a maintenu quand même des activités. Relisons les bouquins de Le Lannou des années 1960... Ces espaces étaient des angles morts. Il disait qu'il n'y avait personne et que c'était en train de mourir. Maintenant, dans les pays de l'Adour, on voit les couvoirs, les centres d'abattage, les usines de conserverie, les gens qui viennent y bosser. Je sais qu'ils bossent mal, qu'il y a beaucoup d'emplois saisonniers, d'emplois féminins sous-payés, mais ils sont là. Le réseau routier a été refait pour que les camions puissent aller aux usines et même chez les éleveurs pour porter les produits et venir les chercher. Donc d'une façon diffuse et globale, on a eu une ré-irrigation d'un espace rural qui était en train de mourir. Qui parlait de la Chalosse ? Il y avait une émission à la télévision, il y a une quinzaine d'années « Vie en Chalosse » sur fond de métayers misérables, qui était absolument pitoyable. Maintenant, c'est quand même autre chose. Bien sûr, Seissan a baissé mais il faut le remettre dans le contexte de la baisse de tous les marchés ruraux hebdomadaires, dans tout l'espace français, de la Bretagne au Sud-Ouest. On préfère passer par d'autres circuits pour s'approvisionner. On va au supermarché. Le marché rural maintenant c'est devenu le Leclerc.

**P. D. :** Il y a d'autres explications aussi. La qualité a énormément avancé. On a mis en place un chemin d'hygiène à partir de la ferme. Aujourd'hui, dans une ferme, il y a une petite salle d'abattage, un frigo (avant il n'y en avait pas). Ensuite, on va vendre au marché les foies dans de petits conteneurs en plastique blanc. Mais cela se perd parce que, parallèlement, il y a des gens qui ont signé des contrats, des partenariats avec des coopératives qui permettent aujourd'hui de saigner très rapidement le matin pour transformer tout aussi rapidement derrière. La logistique traditionnelle qui a été pratiquée pendant des années avant que le frigo n'arrive, n'existe plus aujourd'hui. Quand je vais acheter un foie gras sur le marché, je sais que j'y vais pour mon plaisir, pour faire un foie gras poêlé mais pas pour mettre en boîte parce qu'il va fondre beaucoup plus que si je l'achète par les circuits nouveaux. Plus c'est rapide, plus c'est hygiénique, meilleur c'est. C'est embêtant pour la tradition de perdre un peu ces choses-là. Au marché aujourd'hui, on va acheter la viande, les carcasses entières. Pour 15 euros, vous avez un canard et vous pouvez le découper et faire un bon rôti de magret, du confit, des fritons, du cou farci. Vous pouvez tout utiliser. Et griller les demoiselles !

**13.** *Au sujet des marchés, la Chambre d'Agriculture du Gers est en train de remettre en place les marchés de Samatan, Seissan, Gimont. Le problème dernièrement, ce sont les contraintes vétérinaires. L'Europe impose certaines contraintes que les agriculteurs ont du mal à suivre, parce qu'il n'y avait pas de logistique sur le marché. Le palmipède, avec la Chambre d'Agriculture, est en train de mettre en place une éviscération sur le marché pour permettre de redévelopper ces lieux.*

*Pour ce qui est de l'IGP, mises à part les contraintes géographiques de terroir qui sont imposées aux agriculteurs, il y a aussi quelques contraintes, surtout hygiéniques, sur le processus de découpe. En Périgord, on oblige les gens à découper sans appuyer la bête sur une table. Dans les Landes, on leur impose de refroidir les canards pleins, donc le foie sort froid de la bête.*

**P. D. :** *C'est surtout les réglementations vétérinaires qui sont contraignantes. Je ne connais qu'un marché où l'éviscération est pratiquée, c'est celui de Gimont, le dimanche matin. C'est bien dommage parce que souvent on voit des producteurs repartir avec les carcasses entières parce que les éventuels acheteurs ne savent qu'en faire. S'ils vendaient en pièces détachées, ils pourraient acheter des cuisses, des magrets, etc. Ce serait beaucoup plus simple et ça partirait mieux. Mais pour des raisons vétérinaires, aujourd'hui ça n'est pas autorisé.*

**14. Quels sont les critères qui me permettront de choisir un foie correct au marché de Gimont ?**

**P. D. :** Que voulez-vous faire de votre foie ? Faire une terrine ? Le faire à la poêle ? Si c'est pour le faire à la poêle, vous avez beaucoup plus de possibilités. Vous pouvez acheter un foie gras de 600 grammes à condition qu'il soit frais. On le reconnaît par les traces de sang rouge vermillon (donc oxygéné) qui sont sur les veines extérieures. Si le sang est plus noir, il ne faut pas acheter, c'est un foie gras qui a déjà 5 ou 6 jours. Après, il faut le tâter un peu et voir si sa pâte est onctueuse. Si c'est un foie de canard, il faut faire la différence entre le mulard et celui de Barbarie. Au niveau du goût, ils sont pareils mais le canard de Barbarie fond à 30% et le mulard peut ne fondre qu'à 10%. Les deux foies gras l'un à côté de l'autre sont pratiquement identiques. On les reconnaît grâce au grand lobe du foie : celui du mulard a un lobe en forme de haricot, de faux, alors que le foie de Barbarie a un grand lobe droit.

**15. Il y en a qui disent que la sardine devient meilleure en vieillissant en boîte et que les meilleures sont celles qui ont été 10-15 ans en boîte, ou même 25 ans. Des grands restaurateurs jouent là-dessus. J'ai aussi entendu que le foie gras était meilleur au bout de quelques années en boîte plutôt que tout de suite ou au bout d'un an. Est-ce une légende ?**

**P. D. :** Pour moi, c'est faux. Un bon foie gras, c'est un an, un an et demi, peut-être deux, mais après, ça a plutôt tendance à descendre. Surtout pas 15 ans ! On obtient le meilleur goût sur les mi-cuits, sur des pasteurisations entre 70° et 90°. Vous avez les pasteurisations courtes, moyennes, longues jusqu'à la stérilisation. Vous pouvez également faire très peu cuire le foie gras, le mettre en bocal et pour le conserver longtemps, le mettre en hibernation au congélateur puis le consommer un an après, à peu près au même goût. A l'inverse, un foie gras frais, mis dans ces papiers plastiques, rancit au bout de 2-3 mois et ne donne pas du tout la même satisfaction gustative.

**A. C.-P. :** Pour ma part, je répondrai que chez nous, on n'a jamais gardé les foies gras plus de six mois.

Compte-rendu du débat établi par **Catherine ARMANET**

Revu par **ALAIN CAZENAVE-PIARROT** et **PIERRE DUBARRY**