

# LA CHARTE DU FOIE GRAS FRANÇAIS



Cette Charte est réalisée à l'initiative des 8 familles professionnelles rassemblées dans le Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras, CIFOG, reconnue par les Pouvoirs Publics le 15/09/1987.

Ce Comité est constitué par le Syndicat National des Accouveurs, la Confédération Française de l'Aviculture, la Fédération Nationale des Producteurs de Palmipèdes à Foie Gras, la Fédération Nationale des Découpeurs de Palmipèdes gras, la Chambre Syndicale Nationale des Industries de la Conserve, la Fédération Nationale des Conserveries Coopératives et SICA, l'Association inter-régionale des Artisans Conserveurs du grand Sud-Ouest et l'Association Impofoie.

Cette Charte témoigne de la volonté des signataires de respecter l'éthique de leur Profession ancestrale, qui se doit de rester attachée à la production parfaite d'un mets d'exception, typiquement français, consommé lors de moments exceptionnels : le Foie Gras.

C'est ainsi que, dans le respect dû à l'animal d'élevage et dans le souci de proposer aux consommateurs des produits de qualité, est affirmée, au travers du maintien de la tradition, l'observation de la réglementation, conduisant à l'obtention de productions de noble spécificité définies par des Appellations.

## LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

### ARTICLE I

#### DES PALMIPÈDES SELON LA TRADITION FRANÇAISE

Afin de rester en harmonie avec les traditions régionales françaises, les palmipèdes élevés dans le but de produire du Foie Gras sont des oies (Anser-anser), des canards de Barbarie (Cairina moschata) ou des canards mulards, issus du croisement de canes Pékin Communes (Anas platyrhynchos) avec des canards de Barbarie.

Lorsqu'il s'agit de canard, seuls les Foies Gras obtenus à partir d'animaux mâles peuvent être commercialisés, afin de conserver la tradition et maintenir la qualité française.

### ARTICLE II

#### DES ANIMAUX D'ÉLEVAGE EN NOMBRE CONTRÔLÉ

Ainsi que l'expérience l'a montré, il importe de rechercher un développement harmonieux des animaux dans le respect de l'environnement et de la capacité réglementée du site d'accueil.

### ARTICLE III

#### DES JEUNES SUJETS EN PROVENANCE DE COUVAINS AGRÉÉS

Seuls des canetons et oisons, en provenance de couvains agréés et contrôlés par les autorités sanitaires compétentes, sont accueillis dans des bâtiments aux normes, ayant fait l'objet d'un plan sanitaire.

### ARTICLE IV

#### UN ESPACE VITAL INDIVIDUEL IMPORTANT

Les jeunes reçoivent quotidiennement des soins attentifs et font l'objet d'un suivi sanitaire et prophylactique. Ils vivent dans le confort d'espaces vastes et rigoureusement entretenus, bénéficiant d'aération, d'une hygrométrie contrôlée, de lumière, de chaleur et de calme ; alimentation et eau leur sont distribuées en abondance.

### ARTICLE V

#### L'ACCÈS À UN PARCOURS EXTÉRIEUR

A tous les stades de leur croissance, le bien-être des animaux est strictement observé et, lorsque leurs plumes protectrices ont poussé, ils ont droit à un parcours extérieur, bien entretenu et spacieux.

Ils sont protégés contre les prédateurs et peuvent disposer d'abris contre les intempéries.

### ARTICLE VI

#### DES SOINS VÉTÉRINAIRES SCRUPULEUX

Le strict respect de la législation constitue un gage de bonne santé des animaux et donc des produits de qualité pour les consommateurs. Tout éleveur de palmipèdes à foie gras se doit d'observer scrupuleusement la réglementation en matière de soins vétérinaires ; il n'utilise que des substances autorisées.

### ARTICLE VII

#### UNE NOURRITURE SAINNE ET NATURELLE

Les animaux sont nourris à base de céréales et de protéagineux pouvant être produits sur l'exploitation ; lorsque l'éleveur fait appel à un fournisseur extérieur, il doit s'assurer auprès de celui-ci de la composition exacte des aliments qui lui sont livrés.

### ARTICLE VIII

#### DES ANIMAUX SAINS ET ROBUSTES

Les animaux adultes, sains et robustes sont admis, vers l'âge de 3 mois, à l'emplacement pour la production de Foie Gras de qualité. Ils y sont préparés progressivement, dès l'âge de 9 semaines.

### ARTICLE IX

#### DES ÉLÉVEURS EXPÉRIMENTÉS EN NOMBRE SUFFISANT

Le décret 95-625 du 6 mai 1995 fixe un seuil, par exploitant, de 1000 places de gavage, au-delà

desquelles il est obligatoire d'obtenir une autorisation des Pouvoirs Publics.

Pour un bon suivi, l'interprofession recommande de s'en tenir à un nombre raisonnable d'animaux par personne responsable.

### ARTICLE X

#### LE GAVAGE : UNE ALIMENTATION PROGRESSIVE

Cet usage est né de l'observation ancestrale du comportement des animaux avant la migration. Dans le respect de la physiologie de l'animal, l'expérience et la tradition confirment que, pendant la période d'engraissement, il est primordial d'observer une courbe très progressive d'apports en nourriture.

### ARTICLE XI

#### POUR OBTENIR UN BON FOIE GRAS, DU MAÏS DE PREMIÈRE QUALITÉ

Du maïs est distribué, afin d'obtenir en 2 semaines environ selon l'espèce, un beau Foie Gras, dont la coloration variera en fonction

de la pigmentation du maïs consommé.

Conformément à la réglementation, toute administration de substances médicamenteuses est strictement interdite pendant cette période.

### ARTICLE XII

#### DES SOINS ET UNE SURVEILLANCE ATTENTIVE

Dans des locaux impeccables, bien éclairés et bien ventilés, l'alimentation est donnée avec douceur et dextérité par l'éleveur qui, tout au long de cette période, à raison de 2 ou 3 repas par 24 heures, selon les espèces, observe scrupuleusement et individuellement les animaux afin de s'assurer qu'ils vivent dans de bonnes conditions.

### ARTICLE XIII

#### LE TRANSPORT DES ANIMAUX VIVANTS

Toutes les manipulations liées aux transferts des animaux sont réalisées calmement par les responsables. Pour le transport, les animaux sont placés dans des véhi-

cules parfaitement ventilés et équipés de séparations afin qu'ils ne s'entassent pas.

### ARTICLE XIV

#### TRACABILITÉ : IDENTITÉ, FEUILLE DE ROUTE ET ACCUEIL DES ANIMAUX

Lors du transfert, chaque groupe d'animaux est accompagné d'un bordereau précisant le lieu de production, l'effectif, la semaine de mise en élevage, le numéro du lot d'élevage, etc.

À l'arrivée, les animaux sont regroupés sur un site propre et correctement aéré.

### ARTICLE XV

#### UN ABATTAGE SUIVANT DES RÈGLES STRICTES

L'abattage est réalisé dans des abattoirs, ou à la ferme, possédant un agrément CEE. L'anesthésie, par électroanesthésie avant saignée des animaux, est obligatoire. Elle doit être réalisée à l'aide d'un appareil agréé par le Comité Technique d'Agrément des Matériels d'Abattage, et faisant l'objet d'un entretien rigoureux.

## LE RESPECT DES CONSOMMATEURS

### ARTICLE XVI

#### A TOUTS LES STADES, UNE HYGIÈNE RIGoureuse

Tout au long du processus de préparation, de finition et de transformation, qui est réalisé avec la plus grande attention et le plus grand soin par des professionnels, les protocoles d'hygiène applicables aux personnels et aux équipements, locaux et installations diverses sont scrupuleusement observés. En particulier, le respect attentif de la chaîne du froid conformément à la réglementation.

### ARTICLE XVII

#### TRANSFORMATION : CAHIER DES CHARGES RIGoureux ET TRACABILITÉ DES LOTS

Les Foies Gras doivent être conformes à un certain nombre de

spécifications stipulées par les normes légales, et complétées par un cahier des charges fixe en commun par le fabricant et ses fournisseurs.

Une fiche d'accompagnement est affectée à chaque lot et permet de vérifier, en permanence, la relation entre l'origine des Foies Gras et le produit fini. Cette fiche comporte au minimum des éléments d'identification, les dates des différentes opérations (parage, dévissage, assaisonnement, pochage...), ainsi que les conditions de traitement thermique.

### ARTICLE XVIII

#### EUROPE : LA RECONNAISSANCE DU FOIE GRAS FRANÇAIS

Par décision de l'Union Européenne, en 1995, le poids minimum de commercialisation

des Foies Gras crus est de 300 g pour le Foie Gras de canard et de 400 g pour le Foie Gras d'oie.

### ARTICLE XIX

#### DES APPELLATIONS FOIE GRAS RÉGLEMENTÉES

Un décret de 1993 fixe que seules peuvent porter l'appellation gastronomique "Foie Gras", les préparations contenant uniquement du Foie Gras : le Foie Gras entier (Foie Gras entier ou un ou plusieurs lobes de Foie Gras), le Foie Gras (morceaux de lobes agglomérés) et le bloc de Foie Gras (Foies Gras reconstitués pouvant comporter des morceaux de lobes).

L'appellation Foie Gras truffé garantit un pourcentage de truffes d'au moins 3%.

### ARTICLE XX

#### CRU, PASTEURISÉ OU APPERTISÉ

Le Foie Gras cru est généralement présenté sous-vide. Au toucher, il est à la fois ferme et souple, et présente une belle couleur de beige/ivoire à jaune ocre. Il doit être conservé à une température comprise entre 0 et 4°C.

Le Foie Gras frais a subi une cuisson légère. Il doit être conservé au maximum 30 jours entre 0 et 4°C.

Le Foie Gras mi-cuit ou semi-conservé a été pasteurisé. Il doit être conservé à une température comprise entre 0 et 4°C.

Le Foie Gras appertisé (conservé) a reçu un traitement thermique. On peut le conserver plusieurs années dans un endroit frais et sec.

Toutes ces préparations obéissent à un dispositif très strict de fabrication.

### ARTICLE XXI

#### UN ÉTIQUETAGE LOYAL POUR DES PRODUITS LOYAUX

Les différentes préparations portant l'appellation "Foie Gras" sont offertes sous des formes traditionnelles ou actuelles de présentation : bocaux, terrines, boîtes métal, barquettes, conditionnements transparents sous-vide, etc.

Leurs étiquettes mentionnent l'appellation exacte ainsi que le

poids, la liste des ingrédients, épices et aromates, la date limite de conservation (DLC) pour les produits crus et les semi-conservés ou la date limite d'utilisation optimale (DLUO) pour les conserves appertisées, la température de conservation, l'identification du lot, l'agrément sanitaire et les coordonnées de l'emballer.

### ARTICLE XXII

#### LES AUTRES PRÉPARATIONS COMPORTANT DU FOIE GRAS

Il existe différentes préparations dont la teneur en Foie Gras peut varier : par exemple, le parfait de foie d'oie ou de canard contient 75 % minimum de Foie Gras, les mousses de foie d'oie ou de canard comportent 50 % minimum de Foie Gras.

### ARTICLE XXIII

#### LE CIFOG SE PORTERA PARTI CIVILE

Le CIFOG se portera parti civile si des partenaires ou des membres de la filière ne respectaient pas la réglementation et les usages rappelés dans les articles de la présente Charte.

## QU'EST-CE QUE LE FOIE GRAS ?

Reproduisant une tendance naturelle qu'ont certains animaux, les palmipèdes, en particulier, à se suralimenter afin de supporter l'hiver ou de pouvoir accomplir les longs trajets migratoires, de très lointains ancêtres ont inventé le Foie Gras.

Le Foie Gras est un mets traditionnellement obtenu, génération après génération,

par des personnes vivant en harmonie avec la nature et les animaux, maillons d'une chaîne écologique qu'ils respectent.

La tradition du Foie Gras s'est perpétuée et affirmée dans certaines régions comme l'Alsace ou bien le Sud-Ouest où la conservation des aliments par la technique du confit était base vitale d'alimentation de la population.

En France, plus de 30.000 familles vivent de cette tradition. Elles ont à cœur d'assurer le bien-être des animaux ; seuls, en effet, des oies ou des canards, sains et robustes, donneront de bons Foies Gras.

Un Foie Gras est obligatoirement le foie sain d'un animal adulte, élevé en plein air.

A noter que le foie d'un palmipède qui retourne dans son pré retrouve tout aussi progressivement son poids de départ sans aucune modification de ses fonctions physiologiques (étude sur la réversibilité - INRA 1994).

Il arrive de penser que ce qui est appelé le gavage est un long moment d'élevage ; en fait, il ne dure que 2 semaines environ, il est constitué d'une alimentation progressive à base de maïs 2 ou 3 fois par 24 heures selon l'espèce.

Ce geste ne stresse pas les animaux, comme le démontre une récente étude - INRA 1995.

LA CHARTE DU FOIE GRAS FRANÇAIS A ÉTÉ SIGNÉE PAR :

Syndicat National des Accouveurs

Le Président

André Cuisset

Confédération Française de l'Aviculture

Le Président

Eugène Schaeffer

Fédération Nationale des Producteurs de Palmipèdes et Foie Gras

Le Président

Marcel Saint Cricq

Fédération Nationale des Découpeurs de Palmipèdes Gras

Le Président

François Salzmann

Le CIFOG, Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras

Le Président

Jacques Castaing

Chambre Nationale Syndicale des Industries de la Conserve

Le Président

André Bizac

Fédération Nationale des Conserveries Coopératives

Le Président

Joël Bernard

Association inter-régionale des Artisans Conserveurs du Sud-Ouest

Le Président

Roger Crouzet

Association Impofoie

Le Président

Jean Claude Duveau



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES PALMIPÈDES À FOIE GRAS