

Retrouvez les fiches produits sur **YPAREO** dans la rubrique **Pédagogie puis document de liaison**,
et sur le site du CFA : <https://www.cfaregionalhotelierdenice.com/>

Le Foie Gras

Généralités



Tout savoir sur le foie gras,

Cliquez sur le lien ci-dessous :

Source :

[Le Foie Gras - Magazine officiel du Foie Gras](#)

Un Foie Gras est le foie (appelé Lobe) sain d'un canard (ou d'une oie) adulte, robuste et en bonne santé, élevé(e) selon la tradition : les animaux de 1 jour sont placés en poussinière jusqu'à 4-5 semaines.

Dès que les plumes assurent une protection suffisante, les animaux ont accès à des parcours extérieurs et passent donc environ 2 mois et demi en liberté totale. En fin d'élevage, à 12 semaines environ, les palmipèdes adultes reçoivent une alimentation progressive et contrôlée. Cette phase dure 2 semaines maximum. C'est ainsi que naît le Foie Gras.

De nos jours, le Foie Gras de canard est le plus consommé, son goût affirmé plaît énormément. Le Foie Gras d'oie, pour sa part, est plus fin, plus délicat et attire également de nombreux inconditionnels.

Un Foie Gras d'oie cru pèse généralement entre 600g et 700g et un Foie Gras de canard cru, le plus souvent entre 450g et 600g. Toutefois, pour avoir la dénomination Foie Gras, un poids minimum est à respecter : 400g pour un Foie Gras d'oie et 300g pour un Foie Gras de canard.

Sa couleur doit être uniforme et sans tache, sa texture régulière et fine, et au toucher il doit être ferme sans être dur.



L'Aquitaine, avec, notamment la Dordogne (Périgord), les Landes et les Pyrénées Atlantiques est la première région productrice de foie gras.

Viennent ensuite, la région Midi-Pyrénées (Gers), les Pays de la Loire, du Poitou et de la Bretagne.

La production de foie gras en Alsace est un peu plus confidentielle, mais la tradition gastronomique alsacienne contribue largement à la renommée internationale du foie gras français.

Le Foie Gras cru :

C'est le lobe de Foie Gras cru qui sera cuisiner : on peut acheter le pour en faire **des terrines maison** ou **des recettes chaudes** élaborées présente alors sous vide ou sans conditionnement spécifique, dans le Foie Gras, typiques du Sud-Ouest par exemple



Lobe de foie gras cru



Lobe de foie gras cru sous

Le Foie Gras prêt à consommer :

Il comporte trois Appellations réglementées :

Foie Gras entier

Foie Gras

Bloc de Foie Gras

Le Foie Gras entier

Il s'agit d'une préparation composée d'un Foie Gras entier ou d'un lobe entier de Foie Gras et d'un assaisonnement. A la coupe, il présente une coloration uniforme. Les assaisonnements autorisés sont le sel, le poivre, les épices et plantes aromatiques, les eaux de vie, les vins de liqueur et les liqueurs.

Le Foie Gras

C'est une préparation composée de morceaux de lobes de Foie Gras et d'un assaisonnement. Il peut provenir d'animaux différents et d'un assaisonnement. Il présente un aspect marbré esthétique très recherché au tranchage.

Le Bloc de Foie Gras

Il s'agit d'une préparation composée de Foie Gras reconstitué et d'un assaisonnement. Lorsqu'on y inclut des morceaux de lobes de Foie Gras, le Bloc de Foie Gras devient "Bloc de Foie Gras avec morceaux" et présente alors une belle apparence où les morceaux sont bien visibles.

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.

LE PRIX du foie gras cru :

De 50 à 115 euros en moyenne le kilo selon sa provenance et sa qualité.

Le foie gras d'oie est plus cher que le foie gras de canard, tout simplement parce que l'élevage de l'oie est plus technique et beaucoup plus contraignant. « Il faut la gaver* entre trois et quatre fois par jour, contre deux fois pour le canard.

Conservation

Entre 0 et 4°C

Le gavage :

Le **gavage** des oies et canards est une technique d'élevage qui consiste à engraisser des animaux par une alimentation calorique surabondante. Cette pratique, utilisée de nos jours en Égypte ancienne, sert à produire du magret et du foie gras.

Pour plus de renseignements :

[Visiter le site ci-dessous](#)

<https://lefoiegras.fr/>



Le Foie Gras cru
est préparé. Il se
trouve sur les Marchés

Le Foie Gras
est préparé.

Le Foie Gras
est préparé avec
du sucre, les
herbes et les vins.

Le Foie Gras aggloméré
est préparé avec un

Le Foie Gras
est préparé, il
est une tranche où

Le Foie Gras

Le Foie Gras. Les

Préparation:
à 4°C

Le Foie Gras est
préparé avec
des herbes et
du sucre. Elle est encore
préparée dans le but
de faire du confit.