



## Fiche produit

### Le Foie Gras

#### La Ferme de l'Enco de Thérèse et Rosalie

Tout savoir sur LA PRODUCTION DE CARNARD GRAS.

José et Jean-Luc de La Ferme de l'Enco de Thérèse et Rosalie à Durban sur Arize nous révèlent les secrets de la fabrication du foie gras. Suivez les quatre étapes !!

### 1<sup>ère</sup> Etape : l'élevage

L'espèce avec laquelle travaille « L'Enco de T&R », est le Canard Barbarie, race rustique dite « musquet » en Ariège. C'est le canard de ferme, que les anciens gavaient à l'approche des fêtes de fin d'année. En raison du développement de l'industrie alimentaire, cette espèce se trouve marginalisée. Raison de plus pour la préserver. Elle n'est pas la plus représentée en France en général et en Ariège, en particulier bien qu'elle ait été prédominante dans la tradition ariégeoise. Une autre raison de son absence dans les élevages est sa fragilité. Plus difficile à élever, cette race nécessite de disposer d'un important espace et d'installations plus perfectionnées, notamment en ce que concerne le chauffage. Elle n'est pas conçue pour de l'élevage intensif et nécessite une période consacrée au gavage plus importante. Contrairement à l'autre souche, le mulard qui se prête davantage à ce type de conduite d'élevage et répond plus spécialement à une production et une distribution de masse

La viande du canard musquet présente un bon compromis poids/viande: assez peu de graisse en surface, une viande persillée et donc savoureuse, un foie moyen entre 400 et 500 grammes.

José et Jean-Luc travaillent avec un groupement de 3 producteurs de musquets de plein air garant de la qualité des canards : « Nous les accueillons lorsqu'ils ont entre 12 et 14 semaines, âge auquel ils peuvent entrer en période d'engraissement. Nous réalisons 11 bandes de canards par an et chaque bande compte environ 96 canards répartis dans 6 parcs afin de disposer d'un maximum de 16 canards par parc ». José privilégie le bien-être du canard pour obtenir ainsi un produit de qualité en limitant le nombre d'animaux par parc : « L'activité d'engraissement n'est pas complètement artificielle, et en aucun cas un acte de sauvagerie ; ceci dit pour les éventuels détracteurs. En effet, dans la nature, le canard s'auto-gave. C'est une prédisposition naturelle qu'il effectue deux fois par an au moment des périodes migratoires. Il stocke ainsi des calories dans le foie et puise son énergie dans ses réserves. Ce n'est pas une maladie. Ce n'est donc pas une cirrhose. C'est une stéatose réversible. Lorsqu'il retrouve une alimentation normale, son foie reprend sa taille normale. »

### 2<sup>ème</sup> Etape : la production

**La production intervient au moment du gavage.** C'est de l'élevage hors sol.

José et Jean-Luc ont calibré la taille de leur atelier afin de ne pas être tentés de produire davantage en passant par un réseau de distribution important qui nécessiterait automatiquement un certain rendement. : « On devrait alors nécessairement recourir à une

batterie de produits chimiques (au demeurant autorisés), destinés à limiter les pertes et assurer un rendement maximum. C'est une logique de rapidité à laquelle nous n'adhérons pas »

**L'alimentation :** La tradition ariègeoise tend vers une alimentation à base de maïs blanc pour une question de couleur car le foie devait être blanc. Mais nos grands-mères étaient obligées d'ajouter un complément nutritionnel comme des pommes de terre. Aujourd'hui, José et Pascal utilisent du maïs jaune qui a un pouvoir nutritionnel plus nourrissant et qui ne demande aucun complément chimique.

**Le gavage :** José et Jean-Luc préfèrent parler d'engraissement. En effet, pour eux, le gavage c'est « obtenir le foie le plus gros possible sans perte, avec le rendement maximum et cela passe donc souvent par l'utilisation d'antibiotiques ». Par contre l'engraissement respecte l'animal en travaillant à partir d'une courbe d'engraissement propre à chaque animal. Certains « prennent » très bien et d'autres brûlent plus vite les graisses ; comme pour les hommes, certains profitent plus que d'autres ! « C'est pour cela que l'on a seulement 45 canards chacun. On les connaît bien ».

Faire grossir le foie, oui mais pas trop vite. Généralement, le canard prend 7 à 7.5 kilos de maïs (NON O.G.M. en l'occurrence) pour un foie de 400 à 500 grammes. Quand le foie est supérieur à 500 grammes, il « crache » généralement trop à la cuisson. S'il a une belle texture, José et Jean-Luc le mettent au mi-cuit sinon au pâté. C'est aussi un foie à poêler.

L'objectif est d'obtenir des foies de 450 gr à 500 gr même si la croissance du foie dépend aussi de l'indice de cuisson du maïs. Plus le maïs est cuit, plus il libère de l'amidon, du sucre. Attention !! Un foie qui grossit trop ou trop vite voit sa membrane se déchirer ainsi que ses cellules. On obtient alors un foie qui perd son gras à la cuisson.

Les anciens ne mettaient pas les foies trop gros en terrine, mais les poêlaient avec des pommes et des figues pour assimiler le gras et « les sauver ». Il est dommage de poêler un foie de 1<sup>er</sup> choix (entre 400 et 500 gr) bien que ce soit devenu une mode culinaire.

**La technique d'« embucage »** est un geste rapide, précis et souple : « Il faut respecter l'animal car si on lui fait mal, il se bloque et il ne prend plus ». Les quantités augmentent au fur et à mesure pour atteindre en haut de la courbe d'engraissement 400 grammes de maïs par repas. L'engraissement est effectué deux fois par jour pendant quatorze jours, soit l'équivalent de 28 repas.

**L'indice d'observation** permet d'éviter tous les produits antidépresseurs, antibiotiques, antidiurétiques. José et Jean-Luc leur parlent et sont attentifs à leur attitude : « les canards travaillent pour nous. On leur dit bonjour tous les jours. On observe les fientes et l'allure. Si le haut de la queue fléchit un peu ou s'il est haletant, on passe le gavage, on ne lui demande pas plus que ce qu'il peut donner. Il faut travailler au rythme de la bête ».

### 3ème Etape : la Transformation

Différente de la production ou de la restauration, l'étape de la transformation fait appel au métier de conserveur. Selon la stérilisation, la durée de cuisson, la rapidité à laquelle on atteint le plateau de cuisson et la rapidité à laquelle il redescend, les produits obtenus sont différents.

José et Jean-Luc réalisent des plats au goût d'antan tout en respectant les normes européennes : « mêmes contraintes que la grande distribution tout en travaillant en petite production ». Pour cela, il faut réadapter les quantités, les modes de cuisson, sans antioxydant, colorants ou salpêtre, sans arômes artificiels.

Dans les villages, le savoir-faire se perd. Si les anciens achetaient le canard entier à la ferme pour une transformation familiale, la transformation chez le professionnel est devenue au fur et à mesure une obligation (foie gras, confit...). Aujourd'hui c'est une nouvelle génération de consommateurs avec une demande de plats cuisinés et de pâtés.

José et Jean-Luc confectionnent leurs plats en fonction des produits de saison grâce à leur jardin potager. Toujours dans l'esprit du goût authentique, ils n'utilisent ni pesticides, ni

insecticides, ni engrais, mais s'appuient sur des principes de base simples et efficaces, de bon sens comme l'utilisation de purin d'orties, de fougères, de soucis.

## **4ème Etape : la commercialisation**

José et Jean-Luc privilégient la vente directe à la ferme et sur les marchés. C'est une volonté de transmettre la connaissance du goût : « La désertification vers les villes a multiplié les intermédiaires pour aboutir à une ignorance du goût et à une perte du sens critique. Le manque de profondeur entraîne un achat lié à la lecture d'une étiquette et à un prix. »

La vente en direct permet d'expliquer la méthode de production, d'apporter une connaissance à un prix abordable.

Actualiser la gamme de produits est nécessaire aujourd'hui pour suivre l'évolution de la consommation. C'est pour cela que José et Jean-Luc tendent aujourd'hui vers une logique de consommation courante (selon une Date Limite de Consommation comprise entre 20 et 40 jours) et en direct (circuit court) selon des principes adaptés de la stérilisation. « On a la possibilité de prendre une place dans la consommation quotidienne jusque là réservée au domaine de la grande distribution ».

### **PORTRAIT**

José et Jean-Luc étaient des purs citadins du Var: « On ne supportait plus cette vie urbaine avec la perte des valeurs, du respect des anciens. Nous aspirions à une autre vie. Au début, nous avons pensé à des chambres et tables d'hôtes. Puis c'est au hasard d'une annonce sur SOS campagne de l'association Espace Sénonais que notre vie a changé. Notre projet leur paraissait peu viable pour faire vivre deux personnes, la saison en Ariège étant trop courte. Ils nous ont alors proposé le gavage de canard. Après deux jours de visites en octobre 2001, la décision a été rapidement prise avec une formation de 15 jours au mois de décembre. Nous sommes des passionnés du goût authentique. Même si ce changement de vie n'a pas toujours été facile, On ne regrette rien car l'Ariège, pour nous, est vraiment « Terre d'Azil »