



# Foie gras :

## Acheter un produit de qualité

Mets de fête apprécié des petits comme des grands, le foie gras fait partie du patrimoine culturel et gastronomique de la France. Mais connaissez-vous ses différentes appellations ? Pour acheter en toute confiance, reportez-vous aux étiquettes !

### Qu'est-ce que le foie gras ?

La définition des préparations à base de foie gras est fixée par le [décret n° 93-999 du 9 août 1993](#) relatif aux préparations à base de foie gras. Les dispositions qui y figurent renforcent la protection des consommateurs contre d'éventuelles tromperies et garantissent la loyauté des transactions.

Le foie gras doit provenir exclusivement d'oies ou de canards engraisés(e)s par gavage de façon à provoquer, chez l'animal, une accumulation de triglycérides au niveau des cellules du foie (appelée stéatose hépatique).

**Appellations des produits dont l'unique matière première est le foie gras**

- ▶ « **Foie gras entier** » préparations composées d'un foie gras entier ou d'un ou plusieurs lobes de foie gras et d'un assaisonnement ;
- ▶ « **Foie gras** » préparations composées de morceaux de lobes de foie gras agglomérés et d'un assaisonnement ;
- ▶ « **Bloc de foie gras** » préparations composées de foie gras reconstitué et d'un assaisonnement.

### Bon à savoir

La fabrication du bloc s'effectue par des procédés mécaniques (ou cutterage) et consiste à émulsionner un mélange de foie gras et d'eau. Les quantités d'eau ajoutées directement et indirectement (par assaisonnement) ne peuvent excéder 10 % de la quantité finale de préparation. Lorsque le bloc contient des morceaux de foie gras, ces derniers doivent représenter au moins 30 % du poids du produit. Le « bloc avec morceaux » est plus qualitatif que le « bloc de foie gras ».

## Appellations des produits à base de foie gras et d'autres matières premières

Dans ces préparations sont incorporées d'autres matières premières que le foie gras. C'est pourquoi la référence au « foie gras » n'est pas autorisée dans la dénomination de vente. Elle peut néanmoins la compléter, à condition que le pourcentage de foie gras soit indiqué :

- ▶ **préparation contenant plus de 50 % de foie gras :**
  - « **Parfaits de foie d'oie ou de canard** » préparations contenant au moins 75 % de foie gras auxquelles sont ajoutés du foie maigre d'oie ou de canard et un assaisonnement ;
  - « **Médillons ou pâtés de foie d'oie ou de canard** » préparations contenant au moins 50 % de foie gras ou de bloc de foie gras et un assaisonnement ; elles sont présentées en noyau entouré d'une farce ;
  - « **Galantines de foie d'oie ou de canard** » préparations contenant au moins 50 % de foie gras ou de bloc de foie gras mélangé à une farce et un assaisonnement.

- « **Mousses de foie d'oie ou de canard** » préparations contenant au moins 50 % de foie gras mélangés à une farce et un assaisonnement. Le produit possède la texture caractéristique de sa dénomination.

- ▶ **préparations contenant plus de 20 % de foie gras. Pour ces produits,** la dénomination de vente est complétée par les termes « **au foie d'oie** » ou « **au foie de canard** ». On y trouve notamment les « **pâtés au foie d'oie ou de canard** ».

### À noter

L'indication géographique protégée (IGP) « **Canard à foie gras du Sud-Ouest** » est née en juin 2000. Depuis le 11 octobre 1995, le poids du foie gras de canard doit être obligatoirement supérieur à 300 g, au lieu de 250 g auparavant (réglementation européenne). Un décret du 21 décembre 2000 modifiant le décret du 9 août 1993 a introduit une clause de reconnaissance mutuelle. Les préparations à base de foie gras fabriquées ou commercialisées et conformes aux usages loyaux dans d'autres États membres peuvent être commercialisées en tant que telles, en France, sous réserve que leur composition et leur procédé de fabrication soient proches des préparations à base de foie gras telles que définies dans le décret précité.

## Les contrôles de la DGCCRF

Les produits contenant du foie gras font l'objet de contrôles réguliers, aux stades de la production et de la distribution. Ces contrôles portent notamment sur la composition des blocs de foie gras et des préparations contenant du foie gras, tels les pâtés, mousses, galantines et autres spécialités au foie de canard ou d'oie.

### Texte de référence

[décret n° 93-999 du 9 août 1993 modifié par le décret du 21 décembre 2000](#) relatif aux préparations à base de foie gras

*Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.*



**Vous avez rencontré un problème en tant que consommateur ?**

**Signalez-le sur [www.signal.conso.gouv.fr](http://www.signal.conso.gouv.fr), le site de la DGCCRF**

**Crédit photo : ©Fotolia**