

Le secteur du canard gras en Wallonie

Les bonnes adresses en Wallonie

- 1 Le Foie gras de Floumont**
Floumont, 112
6983 ORTHO (La Roche-en-Ardenne)
- 2 Au Canard Gourmand**
Rue de la Ferme, 4
4140 SPRIMONT
- 3 Ferme Louis Legrand**
Rue Nechin, 78
7520 TEMPLEUVE
- 4 Monsieur Daniel MALOTAUX**
Rue de Liernu, 3
5081 LA BRUYERE (MEUX)
- 5 La Canardière**
Levée de Limbourg, 13
4837 BAELEN
- 6 Ferme de la Sauvenière**
Chemin de Philippeville, 9
5620 HEMPTINNE-Lez-Florennes
- 7 Ferme du Bijard**
Rue de Bijard, 15
5070 SART-ST-LAURENT
- 8 Ferme aux Plumes**
Timonheid, 1
4910 THEUX
- 9 Ferme Le Paysan des Collines**
Rue du Marais, 3
7912 FRASNES-LES-ANVAING

Cette liste reprend les exploitations qui élèvent et gavent leurs animaux.

Editeur responsable : Marc Gielen, Avenue Comte de Smet de Nayer 14 - 5000 Namur - Hungryminds.be



Le foie gras de canard,
l'ingrédient d'un repas mémorable toute l'année



Notre Région a du bon!



Agence Wallonne pour la Promotion
d'une Agriculture de Qualité

La production

La production belge de foie gras de canards s'est structurée à partir de 1985, principalement en Wallonie. Dès 1994, des règles contraignantes de bien-être animal spécifiques aux palmipèdes gras ont été instaurées, faisant de la Belgique le seul pays à bénéficier d'un cadre légal strict. Plus récemment, en 2012, un pas de plus a été franchi en appliquant les nouvelles règles européennes privilégiant l'engraissement des canards dans des parcs collectifs, plutôt que dans des cages individuelles. Durant la période d'élevage, le canard passe une grande partie de son temps en plein air, avant d'être placé pendant maximum 14 jours dans une salle appropriée afin d'assurer l'engraissement du foie, soit 12% de la vie de l'animal. Le Belge, avec 110 grammes de foie gras cru par habitant, est le deuxième plus grand consommateur de foie gras au monde.

Le produit

En quelques minutes, un grand moment de gastronomie sur votre table...

Le foie est soigneusement déveiné et assaisonné. Les producteurs wallons attachent un soin tout particulier à la préparation de leur produit. Ils cuisent le foie à moindre température et moins longtemps que les conserves habituelles. Le foie gras garde ainsi toutes ses qualités d'origine et la richesse de ses saveurs.

Le foie gras de canard ou d'oie frais

Foie gras cru n'ayant subi aucune cuisson.

Le foie gras de canard ou d'oie

Préparation composée de morceaux de lobes de foie gras agglomérés et d'un assaisonnement.

Le foie gras de canard ou d'oie entier

Préparation composée d'un foie gras entier ou d'un ou plusieurs lobes de foie gras et d'un assaisonnement. La graisse exsudée ne peut dépasser 30% du produit.

Le bloc de foie gras de canard ou d'oie

Préparation composée de foie gras reconstitué avec un assaisonnement. La reconstitution s'effectue à partir d'un processus mécanique par une émulsion entre plusieurs morceaux de foie gras. Ceci pour donner un goût homogène à la préparation. Le bloc de foie gras avec morceaux doit comprendre au moins 30% de morceaux de foie gras.

Les producteurs

En Wallonie, le secteur réunit une dizaine de producteurs, installés en circuits courts à partir d'un modèle de production artisanal. Les producteurs élèvent de petits lots d'animaux, transforment et commercialisent eux-mêmes leurs produits très diversifiés (foie gras cru, entier mi-cuit, cuisses confites, magrets fumés, rillettes, boudins, tourtes, ...). Ils ont recours à un abattoir agréé.

Il s'agit donc d'un petit secteur qui se maintient grâce au dynamisme de ses producteurs, à la passion pour leurs animaux, à un savoir-faire exceptionnel dans la préparation des produits et un contact direct avec leurs clients. Cette vente directe assure la meilleure promotion possible pour leurs produits. Dans ce sens, le foie gras belge se différencie particulièrement des autres produits importés par leur confection artisanale mettant à l'honneur le foie gras mi-cuit privilégié par le consommateur belge.

Le saviez-vous ?

- Le magret est un filet issu d'un canard gavé.
- Le poids minimal légal du foie gras de canard est de 300 grammes et d'oie de 400 grammes.

Le foie gras en conserve (spécialité française)

Le foie a été cuit et stérilisé en autoclave à une température supérieure à 100°C, permettant une conservation pendant plusieurs années à température ambiante.

Le foie gras mi-cuit

Produit ayant subi des températures plus faibles, de l'ordre de 60°C à 70°C, assurant une conservation de 3 semaines à 2 mois au réfrigérateur à 4°C. Conditionnement en barquettes, poches sous vide ou plains roulés.

Le foie gras de canard, l'ingrédient d'un repas mémorable...

