



Quelques mots sur le foie gras et les produits de découpe, les conditionnements, les appellations, les principes de cuisson du foie gras mi-cuit

Les foies gras doivent avoir un poids minimum de 300 g, conformément à la législation en vigueur (Règlement (CEE) n°2390/95 du 11/10/95 modifiant le règlement (CEE) n° 1538/91 du 5/6/91, portant modalités d'application du règlement (CEE) n°1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour les volailles)

Le foie, qui possède deux lobes, doit avoir l'apparence suivante :

- consistance : ferme et souple au toucher.
- couleur claire, de manière uniforme, absence de taches et d'anomalies d'aspect, de quelque nature que ce soit.
- Les foies gras et morceaux de découpe sont conservés au froid (0°C à +3°C maxi) depuis la récolte jusqu'à l'utilisation finale.

Conditionnement des foies gras crus : sous vide (conservation 12 jours), autres conditionnements (conservation 5 jours enveloppés dans un torchon). Le foie gras frais est un foie gras cru n'ayant subi aucune cuisson. Cette appellation est souvent improprement appliquée aux produits mi-cuits.

Conditionnement des foies gras mi-cuits et cuits :

- Foie gras mi-cuit : cette mention s'applique aux produits ayant subi des traitements thermiques de l'ordre de 65 -75°C qui permettent une durée de vie de 3 semaines à 2 mois à 4-5°C. Conditionnement en barquette, verrine, poches sous vide ou « pains » roulés dans du papier aluminium vendus à la coupe.
- Le foie gras en conserve est une pratique peu courante chez nous. Dans ce cas, le foie gras a subi une stérilisation en autoclave à températures très élevées, de l'ordre de 108°C. Conservation de longue durée, de l'ordre de quelques années.
- Le foie gras en semi-conserve a subi une pasteurisation à des températures plus basses, entre 70 et 80°C, permettant une conservation de l'ordre d'un an pour un entreposage entre 0 et 4°C.

Conditionnement des produits de découpe :

- Sous film : conservation 10 jours
- Sous vide : conservation 14 jours