RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture, de
l'agroalimentaire et de la forêt

AVIS D'EXTENSION DE REGLES INTERPROFESSIONNELLES PAR ARRETE INTERMINISTERIEL

L'accord interprofessionnel conclu le 13 février 2014 dans le cadre du Comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras (CIFOG) relatif à la dénomination de vente des foies gras crus destinés au consommateur final, qui figure en annexe du présent avis, est étendu par arrêté du 25 mars 2015 publié au JORF du 4 avril 2015.

ACCORD INTERPROFESSIONNEL RELATIF À LA DÉNOMINATION DE VENTE DES FOIES GRAS CRUS DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Adopté par le conseil d'administration du 13 février 2014

Exposé des motifs :

Le foie gras est encore très majoritairement consommé sous forme de conserves ou semi-conserves dont les dénominations répondent aux dispositions du décret du 9 août 1993 ; toutefois on enregistre depuis quelques années un développement de la vente au consommateur final de foie gras cru réfrigéré à préparer, et ceci y compris en dehors des zones traditionnelles de production et de consommation.

En l'absence de règles harmonisées relatives à la dénomination de vente des foies gras crus se sont développées des appellations "non contrôlées" pouvant nuire à la bonne information des consommateurs, et en particulier de ceux n'étant pas familiers de ce produit.

Dans ces conditions, et à l'instigation de la DGCCRF, la profession a élaboré une grille permettant de segmenter l'offre des foies gras crus.

Une telle classification est très largement perfectible, dans la mesure où la plupart des caractéristiques qualitatives d'un foie gras cru ne sont pas aisément mesurables (texture, fermeté, grain, couleur ...). A contrario les effets de seuil dus aux limites de poids fixées dans les dispositions qui suivent ont nécessairement un caractère arbitraire qu'il convient de prendre en compte.

Ces dispositions devraient malgré tout permettre d'harmoniser les dénominations utilisées, pour une plus grande lisibilité de l'offre.

ARTICLE 1 : OBJET

L'objet du présent accord est de définir trois niveaux de qualité pour les foies gras crus d'oie et de canard vendus au consommateur final, et d'associer à chaque catégorie une dénomination de vente, de manière à faciliter l'acte d'achat.

ARTICLE 2 : CHAMP D'APPLICATION

Le présent accord s'applique aux foies gras crus d'oie et de canard, commercialisés en frais, sur le territoire français en vue d'une vente au consommateur final. Il ne concerne ni les foies gras crus exportés, ni ceux vendus à des professionnels en vue d'une transformation du produit.

ARTICLE 3 : DURÉE

Le présent accord est conclu pour une durée de deux ans à compter de sa date d'adoption.

ARTICLE 4 : DÉFINITION

4.1.- Foie gras cru de canard

- ***Catégorie "extra"***
  Pour répondre à la mention "extra" le foie gras doit :

  - être présenté entier (2 lobes), un parage superficiel pouvant être réalisé
  - avoir une couleur homogène, sans présenter d'hématomes ou d'autre coloration indésirable,
  - être exempt de marque de fiel,
  - avoir une texture souple et ferme, sans granulosité,
  - avoir un poids compris entre 300 et 700 grammes,
  - être assorti, pour les produits frais réfrigérés, d'une date limite de consommation (DLC) inférieure ou égale à 14 jours date de d'expédition, lorsqu'il est conditionné sous vide ou sous atmosphère contrôlée et inférieure ou égale à 5 jours dans les autres cas. Ces valeurs correspondent à des maxima et n'exonèrent pas les fabricants de leurs responsabilités concernant la fixation de la DLC, à l'issue d'un protocole garantissant le respect des normes sanitaires en vigueur.

- ***Catégorie "premier choix"***
  Pour répondre à la mention "premier choix", le foie gras doit :

  - être présenté entier (2 lobes), un parage superficiel pouvant être réalisé
  - avoir une couleur homogène mais pouvant présenter quelques pigmentations, taches ou hématomes,
  - être exempt de marque de fiel,
  - avoir un poids compris entre 300 et 800 grammes.

- ***Catégorie "standard" ou "tout venant"***
  Les foies crus ne satisfaisant pas aux exigences mentionnées ci-dessus, mais conformes à la réglementation, devront obligatoirement porter une mention telle que "standard" ou "tout venant".

4.2.- Foie gras cru d'oie

Les mêmes exigences s'appliquent, à l'exception des limites pondérales fixées, pour le foie gras d'oie, à :

→ 400 – 1000 grammes pour la catégorie "extra",
→ 400 – 1200 grammes pour la catégorie "premier choix"

ARTICLE 5 :

Le présent accord sera porté à la connaissance des opérateurs, en particulier par les fédérations membres du CIFOG concernées par la commercialisation des foies gras crus.

Il sera également transmis, pour information, aux administrations.

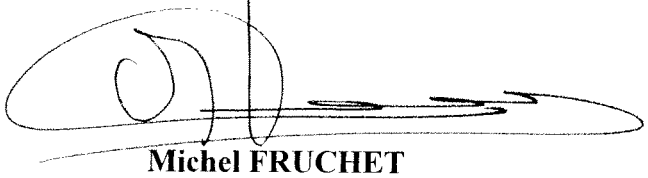
CONFEDERATION FRANCAISE DE L'AVICULTURE

Michel PRUGUE

FEDERATION NATIONALE DES PRODUCTEURS DE PALMIPEDES ET FOIE GRAS

Philippe BARON

FEDERATION NATIONALE DES DECOUPEURS DE PALMIPEDES GRAS

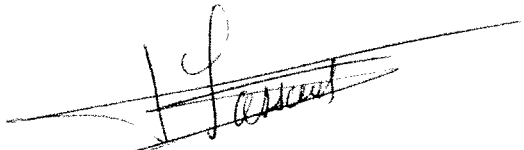


Michel FRUCHET

SYNDICAT NATIONAL DES ACCOUVEURS

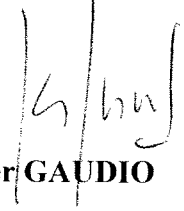
Louis PERRAULT

ASSOCIATION INTER-REGIONALE DES ARTISANS CONSERVEURS DU SUD-OUEST



Pierre PLASSARD

FEDERATION FRANCAISE DES INDUSTRIES D'ALIMENTS CONSERVES



Xavier GAUDIO