A+ A-

Comment choisir un foie gras ?

Par **Bercy Infos < https://economie.gouv.fr/entreprises/bercy-infos-qui-sommes-nous> **, le 24/11/2022 - **Consommation Conseils aux consommateurs**

Les fêtes de fin d'année arrivent à grand pas. Les cadeaux sous le sapin, les festins qui durent... Et comme plus de 70 % des Français, vous aurez peut-être du foie-gras dans votre assiette. Savez-vous comment bien le choisir ? On vous explique.

Foie gras : quelle est la réglementation ?

La définition des préparations à base de foie gras est soumise à des règles strictes qui conditionnent l'utilisation de l'appellation « foie gras ».

Le **décret n°1993-999 du 9 août 1993 < https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000006082509> **relatif aux préparations à base de foie gras réunit ainsi plusieurs dispositions qui renforcent la protection des consommateurs contre d'éventuelles tromperies et garantissent la loyauté des transactions.

À savoir

La **Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)** contrôle chaque année, aux stades de production et de distribution, la qualité des blocs de foie gras fabriqués et la qualité des préparations contenant du foie gras (pâtés, mousses, galantines etc.).

Ce site utilise des cookies et vous donne le contrôle sur ce que vous souhaitez activer

Tout accepter

Tout refuser

Personnaliser mes choix

Comment comparer la composition des préparations au foie gras ?

Les produits dont l'unique matière première est le foie gras

- **le foie gras entier** : préparation composée d'un foie gras entier ou d'un ou plusieurs lobes de foie gras et d'un assaisonnement
- **le foie gras** : préparation composée de morceaux de lobes de foie gras agglomérés et d'un assaisonnement
- **le bloc de foie gras** : préparation composée de foie gras reconstitué et d'un assaisonnement. Lorsque le bloc contient des morceaux de foie gras, ces derniers doivent représenter au moins 30 % du poids du produit. Le « bloc avec morceaux » constitue le haut de gamme du « bloc de foie gras ».

Les produits à base de foie gras et d'autres matières premières

Puisque ces préparations contiennent d'autres matières premières que le foie gras, la référence au « foie gras » n'est pas autorisée dans la dénomination de vente. La référence au foie gras peut néanmoins apparaître, en indiquant le pourcentage de foie gras utilisé dans la composition notamment :

- le **parfait de foie d'oie ou de canard** pour les préparations contenant **au moins 75 % de foie gras**
- les **médaillon, pâté, galantine ou mousse de foie d'oie ou de canard** pour les préparations contenant **au moins 50 % de foie gras**
- une **dénomination de vente complétée par les termes « au foie d'oie ou de canard »** (« pâté au foie d'oie » par exemple) pour les préparations contenant **au moins 20 % de foie gras**.

À savoir

Ce site utilise des cookies et vous donne le contrôle sur ce que vous souhaitez activer

L'**indication géographique protégée (IGP)** « canard à foie gras du Sud-Ouest » garantit l'origine géographique du foie gras pour toutes les étapes de sa fabrication: élevage, abattage et transformation.

Ces contenus peuvent aussi vous intéresser

Quelles sont les mentions à vérifier sur les étiquettes des bouteilles de vin ?

AOP-AOC, IGP, AB... : les labels de qualité dans l'alimentation

Chocolat au lait, gianduja, chocolat noir... comment bien choisir son chocolat ?

En savoir plus sur le foie gras

Le foie gras : acheter un produit de qualité *sur le site de la DGCCRF*

Thématiques : **Consommation** | **Conseils aux consommateurs**

Ce sujet vous intéresse ? Chaque mardi avec la lettre Bercy infos Particuliers, ne manquez aucune info pratique sur vos droits et obligations en matière de fiscalité, épargne, consommation ...

exemple : nom.prenom@domaine.com Je m'abonne

Ce site utilise des cookies et vous donne le contrôle sur ce que vous souhaitez activer

Je consens à ce que mon adresse email soit utilisée afin de recevoir les lettres de Bercy infos. Consulter notre politique de confidentialité

Partager la page

Ce site utilise des cookies et vous donne le contrôle sur ce que vous souhaitez activer