

DE GANS,
DE EEND,

'Foie Gras'



Een verhaal van mensen, eenden, ganzen en ambachtelijke traditie...

Foie Gras, Meer dan 4500 jaar gastronomische geschiedenis

In lang vervlogen tijden, wanneer de jager-verzamelaar zijn gekende levensstijl opgaf om zich sedimentair te vestigen, werden ook de eerste dieren gedomesticeerd en gekweekt om de mens te voeden. Zo worden reeds sinds de oudheid verschillende soorten gevogelte (waaronder eenden en ganzen) gekweekt door de mens.



Onze verre voorvaders hebben 'Foie Gras' ontdekt door het gadeslaan van de natuurlijke neiging van bepaalde dieren (en gevogelte in het bijzonder) om vetreserves aan te leggen als voorbereiding op de winter en op verre trektochten.

Alles wat u altijd al

Wat is dat nu precies 'Foie Gras'?

Een 'Foie Gras' is een per definitie gezonde lever van een volwassen eend of gans. De dieren verkeren steeds in goede gezondheid en worden gekweekt volgens de aloude tradities, en volgens de wettelijke Europese en Franse reglementering ter zake.

'Foie Gras', een product strikt gedefinieerd en gereguleerd door de Europese Unie

Volgens de Europese regelgeving ter zake kunnen we enkel spreken van 'Foie Gras' wanneer de ganzen of eenden werden gekweekt volgens de speciale voedingstechniek van 'gavage'. Een 'Foie Gras' moet tevens een minimum gewicht hebben van 400 gram voor een ganzenlever of 300 gram voor een eendenlever.

'Foie Gras', Frans cultureel en gastronomisch erfgoed



'Foie Gras' is in Frankrijk officieel erkend als zijnde « deel uitmakend van het cultureel erfgoed en gastronomisch beschermd in Frankrijk » (artikel 654-27-1 van de Franse code rural). En inderdaad, 'Foie Gras' wordt reeds sinds jaar en dag erkend als een Franse culinaire specialiteit en als artisanal landbouwproduct 'par excellence'. Door de eeuwen heen heeft 'Foie Gras' zich tevens opgeworpen als een wereldwijde ambassadeur van de Franse gastronomie. Trouwens, met meer dan 75% van de wereldwijde productie is Frankrijk de onbetwistbare marktleider voor 'Foie Gras'.

Het kweken van gevogelte... met dagelijkse zorgzaamheid.

Vanaf de eerste dag dat de gansjes en eendjes aankomen op de boerderij, en dit enkel uit boerderijen erkend door het Ministerie van Landbouw, tot het moment dat deze zijn uitgegroeid tot volwassen dieren, krijgen zij een speciaal aangepaste voeding en worden zij van nabij gevolgd door de producent. Inderdaad, de dagelijks verstrekte zorg, met inachtneming van de strenge gezondheidsreglementering, draagt bij tot het welzijn en het comfort van de dieren en is het belangrijkste aandachtspunt van de producent.

wou weten over 'Foie Gras'...

De cruciale periode van grootbrenging en kweek

Direct na hun geboorte worden de jonge dieren naar de kweker gebracht, waar ze worden geplaatst in een verwarmd gebouw met water en voedsel. Van zodra de jonge diertjes dekveren hebben ontwikkeld, worden ze buitengelaten in een afgesloten omgeving met gras. Naar hun negende week toe krijgen de diertjes aangepaste voeding dewelke hen voorbereid om later te worden gevoed volgens de techniek van 'gavage'. De voedingstechniek 'gavage' wordt enkel toegepast op volwassen dieren (vanaf 3 maanden oud) en dit in een buitenomgeving waar steeds water ter beschikking is. De vereniging van professionele 'Foie Gras' kwekers raadt dan ook steeds aan dat een kweker slechts zoveel dieren houdt dan dewelke hij met de nodige zorg kan grootbrengen.



Het lexicon van de 'Foie Gras'...

Het decreet van 09 augustus 1993 regelt nauwgezet de 3 officiële benamingen en termen dewelke gebruikt worden bij 'Foie Gras'.

- **De Foie Gras "entier"**: bestaat uitsluitend uit één of meerdere delen van de vette lever en een kruiding.
- **'Foie Gras' (zonder enige andere extra benaming)**: bestaat uit het samenvoegen van stukken van meerdere verschillende vette levers en een kruiding.
- **Een blok 'Foie Gras'**: samengesteld uit fijngesneden stukjes van de lever, gekruid en samengevoegd. Kan tevens stukken van de volledige 'Foie Gras' bevatten.

Een economische activiteit van cruciaal belang voor bepaalde landelijke gebieden

De sector van de 'Foie Gras' voorziet 30 000 families van een inkomen en genereert daarnaast nog ongeveer 100 000 indirecte arbeidsplaatsen in Frankrijk (voornamelijk in het zuidwesten, het westen en het oosten van Frankrijk). Deze activiteit heeft bijgedragen tot het afremmen van de leegloop van het platteland en deze families van kwekers zijn van vitaal belang voor het instandhouden van de ambachtelijke tradities en voor het uitbouwen van het eco-tourisme en gastronomisch toerisme in ons land. Rondleidingen op de boerderij, lokale markten, regionale gastronomische specialiteiten, wijnproeverijen, hoefvetoerisme, kookcursussen, etc. zijn hier maar enkele voorbeelden van.

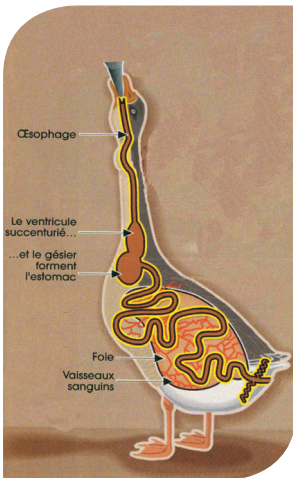


Wat is nu precies 'gavage' ?

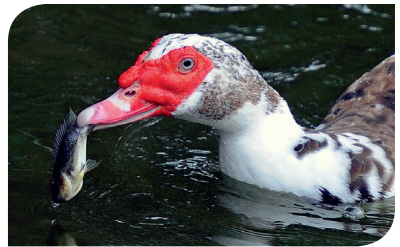
Eénmaal ze hiervoor klaar zijn, worden de volwassen dieren in speciaal daartoe voorziene installaties geplaatst om te worden gevoederd. 'Gavage' is het proces van voeding ondersteund door de kennis en vaardigheid van de professionele kweker. Gevogelte zijn van nature grote eters, en in welbepaalde periodes worden ze zelfs boulemisch. Zoals veel van hun soortgenoten hebben ze een bek en een keel dewelke zich kan uitzetten om hun prooi in te slikken. Enkel gezonde, volwassen eenden en ganzen (tussen de 10 à 15 weken) krijgen, na een periode waarin ze constant voedsel te beschikking hadden, 2 maal per 24u een rantsoen voeding hetwelke stelselmatig wordt opgebouwd om hun keelzak te vullen. Eenden worden ongeveer 12 dagen op deze manier gevoederd, terwijl dit 16 dagen is voor ganzen. Deze voedingsmethode leidt niet tot stress bij de dieren aangezien gevogelte zich makkelijk aanpast aan de stelselmatige opbouw van voedsel hetwelke hen een verzadigd gevoel geeft*. De fase van 'gavage' vertegenwoordigt ongeveer 10% van de totale kwekingsperiode van het dier.

* Diverse studies door INRA, de la Ferme de l'Oie, onder andere door onderzoeker Pr Labie.

Een anatomie ontworpen voor vetopslag



Ganzen en eenden hebben een speciale anatomie: hun kop en hun nek vormen één doorlopende lijn. De dieren hebben geen strottenhoofd en hun elastisch kraakbeen en slokdarm maken het mogelijk om de voedingsbuis in te brengen zonder enig ongemak voor het dier. Een dieet rijk aan zetmeel (maïs) en de omzetting van suikers in vetzuren zorgt voor een natuurlijk proces van vetopslag in de lever.



Het vetmesten is een omkeerbaar proces

Eens de vetgemeste ganzen terug worden losgelaten in het veld, neemt hun lever na enkele dagen haar oorspronkelijke gewicht terug aan, en dit zonder enige verandering in het functioneren van de lever.

Dit omkeerbaar proces van vetmesting* kunnen we tevens vaststellen in de vrije natuur wanneer eenden en ganzen hun reserves hebben opgebruikt na de jaarlijkse migratie.

* Studie omtrent de omkeerbaarheid - professor P.Bénard, Geneviève Bénard - T.Bengone, D.Prehn, J.Tanguy, R.Babilé, F.Grimm - ENVN - ENSAT - universiteit Ludwig-Maximilians, Munich

Enkel speciaal geselecteerde en daartoe gekweekte soorten ganzen en eenden

Enkel speciaal daartoe geselecteerde soorten ganzen en eenden worden gebruikt voor de productie van 'Foie Gras'. Aanvankelijk werden enkel ganzen gebruikt, maar vanaf de 20ste eeuw werd ontdekt dat ook de 'Barbarie' eend uiterst geschikt is voor de productie van een excellente 'Foie Gras'. Vandaag wordt voor de overgrote meerderheid van de productie gebruik gemaakt van de 'Mulard' eend; een kruising tussen de 'Barbarie' eend en de 'Peking' eend.

De excellente voedingswaarde van 'Foie Gras'.

Recente onderzoeken hebben aan het licht gebracht dat de poly- en mono-onverzadigde vetten in 'Foie Gras' een positief effect hebben op onze gezondheid. Per 100 gram bevat 'Foie Gras' 30 gram mono- of poly-onverzadigde vetten en slechts 12 gram verzadigde vetzuren.



November; 'Foie Gras' op Sint Maarten om de feestperiode aan te vatten!



Sinds jaar en dag doet de 'Foie Gras' zijn wederoptreden op de markten in de maand november, en dit ter gelegenheid van het begin van de eindejaarsfeesten!

Sint Maarten:

De eerste 'Foie Gras' wordt terug verkrijgbaar op de markten

Nadat de ganzen hun eieren hebben gelegd in de lente en de jonge gansjes werden grootgebracht in de zomer, worden de diertjes vetgemest met het binnenhalen van de maïs. De eerste 'Foie Gras' van het seizoen is dan beschikbaar net op tijd voor Sint Maarten, midden november.

Sint Maarten:

Een diepgewortelde traditie

Het feest van Sint Maarten past in onze streken in de traditie van landbouwfeesten en rituelen onder invloed van het ritme van de seizoenen. Vroeger was dit de periode waarop de boeren hun pacht dienden te betalen en waarop aan de landeigenaars een "vette gans" werd gegeven.





Het gastronomisch boekje

Enkele basisregels voor een perfecte degustatie:

- Haal de 'Foie Gras' uit zijn verpakking (en/of uit de koelkast) ongeveer 10 tot 20 minuten alvorens op te dienen voor een middelgrote 'Foie Gras' en ongeveer 20 tot 30 minuten wanneer de 'Foie Gras' wordt bewaard in een conservenblik
- Om de verpakking gemakkelijk te verwijderen, dompel de 'Foie Gras' met verpakking even kort onder warm water.
- Spoel het mes eerst af met warm water alvorens de 'Foie Gras' in perfecte reepjes te snijden
- Eens uit de verpakking, verwijder niet al het vet van de 'Foie Gras'. Het vet is een ware delicatessie
- Verwen uw smaakpapillen: geen sterke alcohol bij het aperitief, noch olijven of nootjes. Het best geschikt voor dit moment is wijn speciaal geselecteerd om bij 'Foie Gras' te worden geserveerd.
- Smeer de 'Foie Gras' niet uit, maar leg het stukje gewoon op het brood of simpelweg op uw vork...

Lijst met verenigingen van kwekers om de regionale diversiteit van 'Foie Gras' te ontdekken

- Association des producteurs de Foie Gras du Périgord (www.foiegras-perigord.com)
- Association Gersoise pour la promotion du Foie Gras (www.foie-gras-gers.com)
- Association des producteurs à la ferme des Landes (www.qualitelandes.com/canard-landais.html)
- Association des producteurs de Foie Gras Normand à Caen (www.fermiers-des-becs.com)
- Association des producteurs de Foie Gras d'Alsace (www.alsacefoiegras.fr)
- IGP Sud-Ouest (www.foiegrasdu sudouest.fr)
- www.elevation-gavage.fr

De vereniging van 'Foie Gras' kwekers en hun partners stellen u een veelheid aan recepten en lekkere ideeën voor op de volgende websites:

www.lefoiegras.fr
www.leblogdufoiegras.com
www.lefoiegrasdelasaintmartin.fr