



EURO FOIE GRAS
FÉDÉRATION EUROPÉENNE DU FOIE GRAS



Who are we ?

Qui sommes-nous ?

Euro Foie Gras is the European federation of foie gras producers. EFG was created in 2008 and officially registered at the Brussels commercial court as an ASBL in June 2009. EFG is gathering the federations of Belgian, Bulgarian, French, Hungarian and Spanish producers. Although each federation remains independent, EFG enables permanent exchanges of experiences and know-how.

Foie gras is a traditional gastronomic delicacy and its production is closely linked to the national culinary identity of these countries. Our federation defends the values of quality and tradition which are specific for the products we offer to the world.

Euro Foie Gras est la fédération européenne des producteurs de foie gras. EFG a été créée en 2008 et a été officiellement inscrite au greffe du tribunal de commerce de Bruxelles le 6 juin 2009 sous la forme d'une ASBL. Elle regroupe les fédérations de producteurs de Belgique, Bulgarie, Espagne, France et Hongrie. Tout en gardant leurs spécificités, elles instaurent entre elles un échange continu d'expériences et de savoir-faire.

Le foie gras est un produit gastronomique traditionnel, dont la production est étroitement liée à l'identité culinaire nationale de ces pays. Notre fédération s'attache donc à défendre ces valeurs de qualité et de tradition qui font la spécificité de nos produits.

Our commitments

Nos engagements

Euro Foie Gras, willing to respect animal welfare principles, has published a Charter on the commitments of the profession. This Charter on the breeding of palmipeds for foie gras is linked to the European level Welfare Quality Project and its 12 principles.

It must be noted that this Charter was written on the basis of the producers long term experience knowing that their own interest is closely linked to the good health and respect of their animals' welfare.

In addition, the foie gras profession is progressively implementing the European legislation on animal collective housing. These improvements regarding animal welfare are one of our top priorities.

Euro Foie Gras, soucieux du respect du bien-être des animaux, a édité sous forme de Charte les engagements qui doivent régir cette activité d'élevage. Cette Charte pour la production des palmipèdes gras s'inscrit directement dans l'esprit des 12 principes retenus dans le cadre du « Welfare Quality Project » initié au niveau européen.

En outre, cette Charte a été rédigée en se basant sur l'expérience des éleveurs, puisque leur intérêt est étroitement lié au maintien en bonne santé et au respect du bien-être de leurs animaux.

En parallèle, la filière foie gras met en œuvre la réglementation européenne sur les logements collectifs des animaux. Ces améliorations relatives au bien-être des animaux sont une de nos priorités.

Our activities at the European level

Nos activités au niveau européen

Euro Foie Gras wishes to become the official representative of the European industry. Through a constructive dialogue with various European Union institutions – officials from the European Commission or elected Members of the European Parliament – the aim is to improve the general understanding of the characteristics and specificity of our production.



La volonté d'Euro Foie Gras est de se positionner comme un interlocuteur officiel et représentatif de la filière européenne.

Par ce dialogue constructif avec différents interlocuteurs au niveau de l'Union Européenne, que ce soit des fonctionnaires de la Commission ou du Parlement européen, il s'agit d'améliorer la compréhension des caractéristiques et des spécificités de cette production.

Euro Foie Gras has two main goals

Euro Foie Gras a deux objectifs principaux

- > First, continuously improving and harmonising the production and processing methods of the foie gras profession.
 - > Second, providing better information to the general public, markets and policy-makers regarding the specificity of our production methods.
- > Tout d'abord, améliorer et harmoniser de manière continue les pratiques de l'ensemble de la filière impliquée dans la production et la transformation du foie gras.*
- > Ensuite, améliorer l'information sur la spécificité des modes de production vis-à-vis des citoyens, des marchés et des décideurs politiques.*



What is "gavage"?

Qu'est-ce que le gavage ?

Once they have been prepared, the adult animals are placed in specialised installations to be fattened. "Gavage" consists in feeding them with know-how and dexterity by qualified professionals.

Palmipeds are big eaters, with a voracious appetite at certain periods. Like numerous birds, they have a beak, a gullet and oesophagus which expand to swallow all kinds of prey, as can be observed in the natural world.

Only healthy adult ducks and geese (from 10 to 15 weeks), will receive 2 to 3 times every 24 hours a progressive ration which consists in filling their crop. This phase lasts approximately 12 days for ducks and 16 days for geese, which represents 10% of the animal's rearing cycle.

Various scientific studies have demonstrated that this phenomenon is reversible and that this feeding method does not stress or harm these animals.

Une fois préparés, les animaux adultes sont placés dans des installations spécialisées pour être engraisés. Le gavage consiste à les alimenter avec savoir-faire et dextérité par des professionnels qualifiés.

Les palmipèdes sont de gros mangeurs avec un comportement très glouton à certaines périodes. Comme de nombreux oiseaux, ils ont un bec, un gosier et un œsophage qui se dilatent pour engloutir des proies de toutes sortes, comme on peut l'observer dans la nature.

Seule une oie ou un canard adulte de 10 à 15 semaines, en bonne santé, recevra 2 à 3 fois par 24 h une ration progressive qui consiste à remplir son jabot. Cette phase dure 12 jours environ pour les canards et 16 jours environ pour les oies, soit 10 % de la vie de l'animal. Ceci conduit naturellement à l'engraissement du foie. Le foie gras est un organe sain.

Différentes études scientifiques ont démontré que ce phénomène est réversible et que cette façon de l'alimenter ne le stresse pas et ne lui procure pas de douleur.



The foie gras profession in a few figures

La filière foie gras en quelques chiffres

- > About 25,000t of foie gras were produced in the EU in 2013 (23,000t of duck foie gras, and 2,000t of goose foie gras).
 - > The profession generates more than 50,000 direct jobs across the EU, with a 4 billion euros turnover.
 - > The EU produces about 90% of the world foie gras production. The other main producers are China, the United-States and Canada.
 - > In 2013, exchanges within the EU reached 143 million euros. Exports outside the EU were worth 68 million euros; the main clients being Japan, Switzerland, Hong Kong and Israel, +11% compared to 2012.
- > Environ 25 000 tonnes de foie gras ont été produites au sein de l'UE en 2013 (23 000 tonnes de foie gras de canard et 2000 tonnes de foie gras d'oie).
- > La filière génère plus de 50 000 emplois directs dans l'UE, avec un chiffre d'affaires de 4 milliards d'euros.
- > L'Union européenne produit environ 90 % du foie gras au niveau mondial. Les autres principaux producteurs sont la Chine, les Etats-Unis et le Canada.
- > En 2013, les échanges intracommunautaires se sont élevés à 143 millions d'euros. Les exportations hors UE se montaient à 68 millions d'euros en 2013 (le Japon, la Suisse, Hong Kong et Israël étant les pays acheteurs de foie gras), en progression de 11 % par rapport à 2012.



The foie gras production process

Les étapes de la production de foie gras

Foie gras production is a specific poultry activity, based on the observation that migrating birds naturally stock fat in their livers. It is noteworthy to underline that only a few species of selected palmipeds are fit for foie gras production.

In addition, these birds have a peculiar morphology (head and neck alignment thanks to the absence of cartilaginous glottis, elasticity of the oesophagus wall, etc) which allows them to rapidly swallow big preys, such as fishes or frogs. This predisposes the palmipeds for the fattening phase for foie gras production.

In the European Union, the breeding of waterfowls leading to foie gras is done in two phases:

- > The breeding phase: from hatching to full adult size of the waterfowl, depending on the species this open air breeding mainly made by families and farmers lasts between 9 and 15 weeks. At the end of the breeding phase the animals are adapted to the fattening by receiving regular meals at precised moments.
- > The fattening phase: is happening after the breeding during 10 up to 20 days depending on the species.

After the slaughtering the Foie gras and the meat are treated by highly specialised firms. Through very carefully preserved recipes, based on ancient traditions they offer the world excellent gourmet products appreciated by humanity by thousands of years!

La production de palmipèdes gras est une activité avicole particulière, née de l'observation d'un phénomène naturel de stockage des graisses dans le foie chez les oiseaux migrateurs.

Il faut savoir que seules quelques races ou lignées de palmipèdes sélectionnées sont aptes à produire du foie gras. De plus, les palmipèdes présentent des caractéristiques anatomiques particulières (alignement possible du bec et du cou grâce à l'absence de glotte cartilagineuse, élasticité des parois de l'œsophage ...) qui leur permet d'avaler rapidement de grandes quantités de nourriture comme de gros poissons ou grenouilles, qui les prédisposent à la phase d'engraissement lors de la production de foie gras.

Ainsi, dans l'Union Européenne, le mode d'élevage permettant la production de foie gras s'appuie sur deux phases successives :

- > La phase d'élevage : s'étendant de l'éclosion à la fin de la croissance des palmipèdes, elle concerne la plus grande partie du cycle d'élevage, soit 9 à 15 semaines selon l'espèce. Cette phase se déroule avec un accès systématique des palmipèdes à un parcours extérieur.
- > La phase d'engraissement : elle intervient en fin d'élevage et s'étend sur une période de 10 à 20 jours selon l'espèce. Afin de préparer les animaux à l'engraissement, une phase de transition permet d'habituer l'animal à se nourrir par repas, développant ainsi son aptitude à l'engraissement.

Une fois prélevés, les foies gras et autres morceaux des carcasses de palmipèdes sont mis en œuvre dans des entreprises très spécialisées, qui, par leurs recettes soigneusement préservées, offrent aux consommateurs d'excellents produits qui ravissent les papilles des plus gourmets !