

« La transformation des canards gras »



Présentation sommaire

Identification :

Transformation et conservation des canards gras

Personne(s) rencontrée(s) :

Christian Ducassou et Maryse Ducassou

Localisation (région, département, municipalité) :

Aquitaine, Pyrénées-Atlantiques, Morlanne

Indexation :

112142, 313111, 313211,313511, 313611, 314110, 314120, 314211, 314213, 314220, 314260, 314270, 314290, 314421, 315200

(A) Identification et localisation :

Nom et rôle et/ou fonction de la personne rencontrée :

Christian Ducassou et Maryse Ducassou préparent les conserves familiales de canards depuis de nombreuses années

Municipalité, vallée, pays, communauté de communes, lieu-dit... :

Morlanne

Adresse :

Ville :

Code postal :

Téléphone :

Adresse de courriel :

Site Web :

(B) Description

Description :

La préparation du canard gras (viande et foie gras) est une pratique familiale qui, jusque dans les années 1980-90 selon les familles, était liée à une économie d'autosuffisance. Sa préparation en milieu domestique implique de nombreuses étapes et se fait sur deux jours. La famille Ducassou n'éleve pas les canards, ne les gave pas, ne les tue pas, elle les achète entiers et déplumés à un producteur. Aujourd'hui c'est une tendance qui se généralise : on achète des canards prêts à être préparé. Quant aux familles qui assuraient la chaîne complète de l'élevage du caneton jusqu'à sa transformation, uniquement pour une consommation familiale, elles sont assez rares ou elles ont basculées vers la commercialisation de produits fermiers. Généralement, chez les petits producteurs, les canards sont gavés l'hiver pour qu'ils ne souffrent pas de la chaleur. Dans les grandes productions, des installations ventilées permettent de gaver les canards toute l'année. Compte tenu du temps demandé pour la préparation d'un seul canard, il vaut mieux en préparer plusieurs en même temps.

La première journée est réservée à la découpe des différents morceaux et à la salaison des pièces. Il faut donc commencer par ouvrir le palmipède. Les canards qui sont déjà refroidis sont placés sur le dos. La première étape consiste à enlever les ailes et le bec, puis à couper le cou. Il faut ensuite retirer le tube digestif du canard. Pour ce faire, il faut ouvrir la cage thoracique du palmipède et retirer l'ensemble du système interne. Les intestins, entourés de gras, doivent être minutieusement retirés pour éviter de les percer. Généralement, cette étape est effectuée par les femmes. Tout le gras est récupéré puisqu'il sera fondu plus tard et utilisé pour la cuisson des pièces. Le précieux foie gras est placé dans l'eau salée pour enlever le sang qui peut s'y trouver. Une fois cette étape



terminée, le foie est épongé puis les deux lobes sont séparés afin d'être dénervés. Enfin, il est salé et poivré. Il peut ensuite être cuisiné. Il peut également être placé mi cuit dans des bocaux stérilisés qui seront rangés au réfrigérateur. La préparation du foie est cruciale, elle requiert minutie dans le conditionnement et un juste équilibre dans la salaison, il va à la fois du goût et de la conservation. Les différents morceaux du canard sont mis de côté comme les gésiers et les cœurs. Ensuite, tous les canards sont découpés en quatre morceaux : deux magrets et deux cuisses. Ces pièces sont salées puis elles sont posées dans une caisse en bois avec un fond en paille. Le sel fait couler l'eau de la viande du canard. La paille permet donc d'absorber ce surplus

d'eau. Les pièces y sont laissées plusieurs heures.



La deuxième journée est réservée à la cuisson des pièces de canard. Cette cuisson est particulière puisque les pièces sont entièrement cuites dans le gras. Par conséquent, la première étape consiste à faire fondre tout le gras des canards dans une grande chaudière. Les morceaux qui étaient préalablement en salaison sont lavés puis plongés dans la chaudière. Ils sont cuits quant, à l'aide d'une fourchette, on vérifie qu'il ne reste plus de sang près de l'os de la cuisse ou de l'aile. Ensuite, les morceaux sont placés dans des bocaux qui seront couverts de

graisse de canard puis stérilisés. Certaines pièces sont placées dans un pot en grès puis couverte de gras de canard. Une autre couche de gras de porc scellera le pot en grès, cette dernière graisse étant plus imperméable que celle du canard, elle ne laisse pas passer l'air et ainsi favorise la conservation des pièces de viande. Ces dernières sont destinées à une consommation plus rapide que celles entreposées dans des bocaux stérilisés.

La préparation des canards implique également la confection de rillettes qui portent également le nom de graisserons. Les graisserons sont des « débris » de viande décrochés des morceaux de canard en train de confire que l'on récupère au fond de la chaudière une fois la cuisson terminée. On fait également du pâté. Ce dernier contient des pièces de canard, du magret, de la mie de pain, du sel, du poivre, de l'ail et de la graisse de canard.

Éléments matériels constitutifs de la pratique :

Matériaux (origine, fournisseurs, exploitation, difficultés d'approvisionnement) :

Outils (origine, fournisseurs, exploitation, difficultés d'approvisionnement) :

- Chaudière héritée de son père
- Palette pour touiller
- Sécateur
- Couteaux
- Bocaux
- Pot en grès

Machines (origine, fournisseurs, exploitation, difficultés d'approvisionnement) :

Produits réalisés :

Pâtés, rillettes, cuisses de canard confites, magrets, gésiers, etc.

Lieu d'exercice :

La famille Ducassou procède à la préparation des différentes conserves dans leur maison. Ils sont installés dans leur garage qui fait office de « salle de découpe ». Cependant, les canards ne sont pas élevés chez les Ducassou.

Apprentissage et Transmission :

Les connaissances concernant la préparation du canard se sont passées, dans la famille Ducassou, de générations en générations. Maryse Ducassou spécifie d'ailleurs que sa famille préparait également le canard mais qu'elle a acquis son savoir-faire de son beau-père Ducassou. Chez les Ducassou, seulement deux fils ont repris les techniques. Il s'agit donc d'un choix, pour Christian Ducassou, de perpétuer les savoir-faire acquis de son père.

(C) Historique

Historique général :

Le canard est très important dans le sud-ouest français. D'ailleurs, cette région se dispute son origine avec l'Alsace, bien que l'existence du foie gras ou, à tout le moins, les attestations de gavage de palmipèdes remontent à l'Égypte ancienne.

Dans une économie d'autosubsistance, le gavage des canards comme des oies était une source de revenue non négligeable pour les maîtresses de maison : les foies étaient vendus alors que la viande était transformée en conserves pour la maisonnée. Le gavage des canards, par troupeaux de

10 à 25, s'effectuait en saison froide, de décembre à mars. La transformation de la viande rentrait donc dans le cycle culinaire saisonnier des cuisines d'hiver avec la *pelèra*¹ (tue cochon). Ces deux catégories d'animaux assuraient d'ailleurs les conserves en viande pour l'année. A bien des égards le travail demandé pour la préparation des canards ressemble à celui demandé pour la préparation du cochon : au moins trois à quatre jours de travail qui rassemble les maitresses de maison du voisinage, car gavage et transformation de la viande sont essentiellement des affaires de femmes : celle qui convoque les voisines sera jugée sur son travail et réciproquement. Le premier jour il y a l'abattage des bêtes, leur plumage et leur lavage, puis elles sont accrochées à une poutre dans une pièce froide et ventilée, un auvent ou une grange. Les plumes étant une autre source de revenu, elles étaient soigneusement conservées : on séparait le duvet de la plume, on les lavaient, on les séchaient, on les ventilaient puis soit on les vendait à un chiffonnier, soit on s'en servaient pour remplacer ou confectionner des pièces de literie (oreillers, traversins et édredons). Le second jour se déroule l'extraction des foies, le découpage des pièces de viande et leur mise au sel. Le soir, bien souvent la maitresse de maison exposait les foies sur un lit de paille recouvert d'un beau linge de lin brodé aux regards concupiscent des voisines. Enfin le troisième jour était réservé aux conserves proprement dites, confits, pâtés et transformation des foies (si ils n'étaient pas vendus). Ainsi les familles moins aisées vendaient systématiquement tous les foies pour pouvoir mettre de l'argent de côté. D'autres n'en vendaient que quelques-uns pour couvrir les dépenses liées au gavage. Les familles les plus fortunées pouvaient conserver tous les foies gras. Cependant ce met n'était servi qu'aux grandes occasions comme les baptêmes, les communions et les fiançailles mais aussi annuellement lors de la fête du village, à Noël et au Nouvel An.

Historique particulier de l'entreprise, de la personne ou de l'organisme, de la forme d'expression ou de l'espace culturel faisant l'objet de la fiche :

Aussi loin qu'il s'en souvienne, Christian Ducassou a vu la préparation du canard à la maison. Quand il était enfant, sa mère gavait les canards dans la cour de la maison familiale. Les canards étaient achetés petits puis ils étaient gavés. Désormais, Christian Ducassou achète ses canards, entre dix et quinze, entiers et déplumés. Il les prépare à la maison. La première journée, quand les canards ont été découpés et mis en salaison, la famille se réserve le plus petit foie gras qu'ils consommeront le soir même.

(D) Intérêt patrimonial et mise en valeur

Modes de valorisation

Dans le cas précis de la pratique familiale, il n'y a pas d'action de valorisation du produit. Cependant au niveau des pratiques industrielles, de l'éleveur au conserveur, pour des entreprises de plus ou moins grande taille et de plusieurs types allant de la chaîne complète à la spécialisation sur certaines étapes (élevage, engraissement, transformation, commercialisation) il existe plusieurs modes de valorisation

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Plaquette | <input checked="" type="checkbox"/> Site internet |
| <input checked="" type="checkbox"/> Guide | <input checked="" type="checkbox"/> Boutique |
| <input checked="" type="checkbox"/> Portes-ouvertes | <input type="checkbox"/> Show-room/galerie |
| <input type="checkbox"/> Exposition | <input checked="" type="checkbox"/> Foire/salon |
| <input type="checkbox"/> Festival | <input checked="" type="checkbox"/> Label |
| <input type="checkbox"/> Routes des MA | <input type="checkbox"/> Pôle des MA |
| <input type="checkbox"/> Résidences d'artistes | <input type="checkbox"/> Réseau de professionnels |
| <input type="checkbox"/> Autre : | |

¹ Voir fiche *pelèra*

Actions de valorisation :

Dans le cas précis de la pratique familiale, il n'y a pas d'action de valorisation du produit. Cependant au niveau des pratiques industrielles, de l'éleveur au conserveur, pour des entreprises de plus ou moins grande taille et de plusieurs types allant de la chaîne complète à la spécialisation sur certaines étapes (élevage, engraissement, transformation, commercialisation) il existe plusieurs actions de valorisation : Visite des entreprises qui peuvent avoir de petits musées ou expositions sur le foie gras, visite des fermes mais aussi comme dans le Gers, le Périgord et la Dordogne on peut relever des « **Routes du foie gras** »

Modes de reconnaissance publique (niveaux local, national, international) :

Le foie gras est un élément du patrimoine culturel et gastronomique français. Par conséquent, il y a donc une reconnaissance de ce produit essentiellement dans les départements du sud-ouest et de l'est de la France.

Le **label IGP** certifie l'origine des canards (foie gras du sud-ouest) et le respect de normes IGP à chaque stade : élevage dans le sud-ouest, gavage au maïs, transformations garanties de qualité et d'authenticité. Ce label couvre les treize départements du grand sud-ouest.

Label Rouge « Canard fermier des Landes » obtenu en 1960 par l'Association Label Foie Gras des Landes, composée de 9 entreprises landaises. Ce label garantit un gavage au maïs grain entier et au moins 102 jours d'élevage dont 90 jours en plein air.

A noter le **label Gänzeliesel** qui regroupe des éleveurs-gaveurs de foies gras alsaciens. Ils prennent en charge tout le processus de production, depuis l'élevage des palmipèdes à la transformation des foies gras et magrets.

Documentation / éléments bibliographiques/inventaires déjà réalisés :

Bats Cécile. *Le foie gras, produit de luxe ? : Le conserveries, quels enjeux ? Mémoire de Maîtrise*. Economie Université de Pau et des Pays de l'Adour, 1994.

Cazamayou Marie Luce. *La célébration du foie gras*. Lyon : La manufacture, 1989

Filippi Maryline, Triboulet Pierre. « Stratégie des acteurs et ancrage territorial : l'exemple de l'IGP « canard à foie gras du Sud-Ouest » in *Globalisation, systèmes productifs et dynamiques territoriales : regards croisés au Québec et dans le Sud-Ouest français*. Paris : L'harmattan, 2005, pp. 293-319.

Gaye Véronique. *Foie gras développement local et nouvelles territorialités*. Mémoire de Maîtrise, IUP Aménagement, Université de Pau et des Pays de l'Adour, 1994.

Lille Larroucau Claude. *Foie gras et développement territorial en Astarac : entre tradition et modernité, vers une reconquête de l'identité locale...* Mémoire de Maîtrise, IUP Aménagement, Université de Pau et des Pays de l'Adour, 1997.

Miss Xavier. *Etude Historique et patrimoniale du foie gras des Landes en vue de l'établissement d'un Site Remarquable du Goût par le Comité Départemental du Tourisme*, Mémoire Master 1 Valorisation des patrimoines, Université de Pau et des Pays de l'Adour, 2007.

Mourthe Marie. *Oies et canards*. Paris : Dargaud, 1979.

Pouységur Céline. *La gestion des approvisionnements dans la filière canard à foie gras : le cas des Landes*. Mémoire de DESS, EGSAA Université de Pau et des Pays de l'Adour, 1997.

Salichon Yves. *Elevage et gavage des palmipèdes pour la production de foie gras*. Paris : A Colin, 1991.

Selle Bruno. *D'une production artisanale vers la maturité économique : l'intervention des grands groupes dans la filière foie gras*. Mémoire de DESS, EGSAA, Université de Pau et des Pays de l'Adour, 1992.

Videau Céline. *Projet d'entreprise : développement d'un atelier de transformation du foie gras géré par un groupe de producteurs*. Mémoire de DESS, EGSAA, Université de Pau et des Pays de l'Adour, 1995.

(E) Mesures de sauvegarde

(F) Données techniques

Dates et lieu(x) de l'enquête : 19 et 21 mars 2012, 15 juin 2012, Morlanne

Date de la fiche d'inventaire : 20 juin 2012

Nom de l'enquêteur ou des enquêteurs : Mathilde Lamothe, Laboratoire ITEM, EA 3002, UPPA.

Nom du rédacteur de la fiche : Anne-Florence Bisson, Chaire de recherche du Canada en patrimoine ethnologique, Laboratoire LEEM, Université Laval (Québec) et Patricia Heiniger-Casteret, Laboratoire ITEM, EA 3002 programme de recherches « Inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel en Aquitaine », Université de Pau et des Pays de l'Adour.