

Ce plaidoyer pour le Foie Gras Entier n'a pas pour but de discréditer l'appellation Bloc De Foie Gras, mais de faire prendre conscience de la réelle valeur du Foie Gras Entier.

DOSSIER DE PRESSE



31 rue Principale 68116 Guewenheim
Le 15 Novembre 2007

LE FOIE GRAS BERNARD BRINGEL DU FOIE GRAS ENTIER EXCLUSIVEMENT

POURQUOI ?

Du fait même d'utiliser l'appellation foie gras entier, strictement réglementée (par le décret n°93-999 du 9 août 1993 relatif aux préparations à base de foie gras) garantit aux consommateurs un foie gras préparé avec un foie d'excellente qualité et fait artisanalement par l'exigence, entre autres, de l'étape du déveinage, afin de correspondre à la rigueur de la législation de cette appellation. Ce qui le positionne à un niveau de gamme nettement plus haut que le bloc de foie gras. Deux appellations mal différenciées par le grand public qui ne distingue que vaguement une probable différence de qualité, dont beaucoup nomment carrément tout article de foie gras « bloc » à cause de sa forme.

Ces appellations mal connues portant même à confusion, Bernard Bringel fabricant de foie gras entier exclusivement, vous propose de vous les clarifier. Et, de vous expliquer pourquoi certains fabricants de foie gras et bloc de foie gras n'ont pas intérêt à faire clairement comprendre la différence entre ces appellations, et par là même, nous voulons vous démontrer que Bernard Bringel pousse les rigueurs de la réglementation du foie gras entier à son extrême, ce qui explique sa renommée dans ce domaine.

-Contact: Eric Schemoul -Tel: 03 89 82 85 67 -E-mail: Bernard.bringel@free.fr

-Site web Bernard Bringel: www.traiteur-bernard-bringel.com

-Boutique en ligne Foie Gras Entier Bernard Bringel : www.foie-gras-bernard-bringel.com

Sommaire

Explications claires et détaillées des 3 premières appellations du foie gras en parallèle avec son texte de loi.

Quel intérêt à ne pas être clair sur les appellations du foie gras entier et bloc de foie gras ?

En quoi Bernard Bringel pousse à l'extrême la législation sur l'appellation du foie gras entier sur le sien.

Où se situent les secrets dans les étapes de fabrication du Foie Gras Entier Bernard Bringel, qui lui donne un onctueux, un goût, et une longueur en bouche très appréciés de ses clients se déplaçant depuis la Suisse et l'Allemagne pour l'avoir. Mais, disponible maintenant sur toute la France depuis notre boutique en ligne www.foie-gras-bernard-bringel.com

Historique Maison Bringel et sur son éthique dans la qualité de ses produits.

Notre philosophie fondamentale qui a motivé ce dossier de presse.

Les 4 photos en pièces jointes.

-Explications claires et détaillées des 3 premières appellations du foie gras en parallèle avec son texte de loi :

Décret no 93-999 du 9 août 1993 relatif aux préparations à base de foie gras

NOR : ECOC9300089D

Le Premier ministre, Sur le rapport du ministre d'Etat, garde des sceaux, ministre de la justice, du ministre de l'économie et du ministre de l'agriculture et de la pêche, Vu le [code de la consommation](#), et notamment ses articles L.214-1 et L.214-2; Vu le décret no 84-1147 du 7 décembre 1984 modifié portant application de la loi du 1^{er} août 1905 susvisée en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires; Vu le décret no 89-674 du 18 décembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine; Le Conseil d'Etat (section des finances) entendu,

Décrète:

Art. 1^{er}. - Il est interdit de détenir en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit sous les dénominations visées à l'article 2 des préparations à base de foie gras qui ne sont pas conformes aux dispositions du présent décret.

Art. 2. - Au sens du présent décret, on entend par: **1o Foie gras d'oie entier, foie gras de canard entier**: les préparations composées d'un foie gras entier ou d'un ou plusieurs lobes de foie gras, d'oie ou de canard selon le cas, et d'un assaisonnement; **2o Foie gras d'oie, foie gras de canard**: les préparations composées de morceaux de lobes de foie gras, d'oie ou de canard selon le cas, agglomérés et d'un assaisonnement; **3o Bloc de foie gras d'oie, bloc de foie gras de canard**: les préparations composées de foie gras, d'oie ou de canard selon le cas, reconstitué et d'un assaisonnement; **4o Parfait de foie d'oie, parfait de foie de canard, parfait de foie d'oie et de canard, parfait de foie de canard et d'oie**: les préparations composées d'au moins 75 p. 100 de foie gras traité par des moyens mécaniques, auquel est ajouté du foie maigre d'oie ou de canard et un assaisonnement; **5o Médaillon ou pâté de foie d'oie, médaillon ou pâté de foie de canard, médaillon ou pâté de foie d'oie et de canard, médaillon ou pâté de foie de canard et d'oie**: les préparations composées d'au moins 50 p. 100 de foie gras ou de bloc de foie gras, présenté en noyau entouré d'une farce, et assaisonnées; **6o Galantine de foie d'oie, galantine de foie de canard, galantine de foie d'oie et de canard,**

Dans cette colonne, éclaircissement de ce décret en isolant les définitions des appellations, et les articles concernés en les réunissant pour faciliter la compréhension.

(cette colonne-ci, perd donc sa valeur juridique en éliminant toutes les répétitions et réagence le texte de loi, pour tenter de donner à ce décret un langage parlé compréhensible par tout le monde. Et, nous nous limiterons aux appellations du foie gras entier du foie gras et du bloc de foie gras)

-Dans ce texte de loi (colonnes de gauche) nous avons mis intentionnellement en **gras** ou en *gras et italique* certains mots et n° lorsque ces termes seront renommés dans ce même texte, afin de les retrouver plus rapidement pour en faciliter sa lecture.

-Certains termes dans cette colonne-ci, seront accompagnés d'un astérisque numéroté pour indiquer qu'ils seront définis plus bas et reconnaissables par l'astérisque du même numéro mais soulignés.

-Les 1o(de l'art.2), 2o(de l'art.2), 3o(de l'art.2) ... sont des définitions nécessaires à la compréhension de l'article 3 du foie gras entier, de l'article 4 du foie gras et de l'article 5 du bloc de foie gras.

Art. 1^{er}. - Il est interdit de détenir en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit sous les dénominations visées à l'article 2 des préparations à base de foie gras qui ne sont pas conformes aux dispositions du présent décret :

Art. 2. - Au sens du présent décret, on entend par:

1o(de l'art.2) Foie gras d'oie ou de canard entier: les préparations composées d'un foie gras entier ou d'un ou plusieurs lobes de foie gras*¹, d'oie ou de canard selon le cas, et d'un assaisonnement*²;

(De l'Art. 3) - Les foies gras entiers définis à l'article 2 (peuvent être additionnés de truffes, de gelée d'enrobage, de sel nitrité*³, d'acide ascorbique*⁴ ou d'ascorbate de sodium*⁵. Ils ne doivent pas comporter plus de 30 % de graisse exsudée*⁶. Lorsqu'ils sont préemballés, l'emballage peut ne renfermer qu'un seul morceau de lobe, si la masse nette est inférieure ou égale à 250 grammes. La présence d'un fragment de lobe supplémentaire est

galantine de foie de canard et d'oie: les préparations composées d'au moins 50 p. 100 de foie gras ou de bloc de foie gras mêlé à une farce et assaisonnées; **7o** Mousse de foie d'oie, mousse de foie de canard, mousse de foie d'oie et de canard, mousse de foie de canard et d'oie: les préparations composées d'au moins 50 p. 100 de foie gras mêlé à une farce de façon à donner au produit la texture caractéristique de sa dénomination et assaisonnées; **8o** Assaisonnement: le sel, le sucre, les épices et plantes aromatiques, les eaux-de-vie, les vins de liqueur, les vins; **9o Morceau de lobe**: tout morceau de foie gras dont la masse, constatée dans le produit fini, est au moins égale à 20 grammes; **10o Morceau**: tout fragment de foie gras dont la masse, constatée dans le produit fini, est au moins égale à 10 grammes; **11o Homogénat**: l'ensemble constitué par la partie de foie gras qui n'a pas gardé la texture de morceau après agglomération des morceaux et les fragments de masse inférieure à 20 grammes; **12o** Graisse de pochage: la graisse exsudée du foie gras lors de sa transformation; **13o** Parures de déveinage: les produits provenant du parage des foies gras; **14o** Farce: produit élaboré à partir d'un ou plusieurs des ingrédients suivants: maigre ou gras de porc, de veau ou de volaille, foie de porc, foie de volailles, parures de déveinage, graisse de pochage, oeufs, lait, lactoprotéines, farine, amidon.

Art. 3. - **Les foies gras entiers** définis à *l'article 2* peuvent être additionnés de truffes, de gelée d'enrobage, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium. Ils ne doivent pas comporter plus de 30 p. 100 de graisse exsudée. Lorsqu'ils sont préemballés, l'emballage peut ne renfermer qu'un seul morceau de lobe, si la masse nette est inférieure ou égale à 250 grammes. La présence d'un fragment de lobe supplémentaire est admise pour compléter la masse.

Art. 4. - **Les foies gras** définis à l'article 2 peuvent être additionnés de truffes, de gelée d'enrobage, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium. La proportion totale de graisse exsudée et *d'homogénat* ne doit pas dépasser 30 p. 100 du produit fini.

Art. 5. - **Les blocs de foie gras** définis à *l'article 2* peuvent être additionnés de truffes, de gelée d'enrobage, d'eau, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium. La quantité d'eau ajoutée et la quantité d'eau apportée par les assaisonnements ne doivent pas, au total, excéder 10 p. 100 de la masse de la préparation. Le taux d'humidité rapporté au produit délipidé ne doit pas dépasser 82 p. 100. Lorsque l'étiquetage indique la présence de morceaux, la masse totale des morceaux doit représenter au moins 30 p. 100 du produit fini.

admise pour compléter la masse.

2o(de l'art.2) Foie gras d'oie ou de canard: les préparations composées de **morceaux de lobes***⁷ de foie gras, d'oie ou de canard selon le cas, **agglomérés** et d'un assaisonnement;

(De l'Art. 4) - **Les foies gras** définis à l'article 2 (peuvent être additionnés de truffes, de gelée d'enrobage, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium.) La proportion totale de graisse exsudée et **d'homogénat***⁸ ne doit pas dépasser 30% du produit fini.

3o(de l'art.2) Bloc de foie gras d'oie ou de canard: les préparations composées de foie gras, d'oie ou de canard selon le cas, reconstitué et d'un assaisonnement;

(De l'Art. 5) - **Les blocs de foie gras** définis à *l'article 2* (peuvent être additionnés de truffes, de gelée d'enrobage, d'eau, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium). La quantité d'eau ajoutée et la quantité d'eau apportée par les assaisonnements ne doivent pas, au total, excéder 10% de la masse de la préparation. Le taux d'humidité rapporté au produit délipidé ne doit pas dépasser 82 %. Lorsque l'étiquetage indique la présence de **morceaux***⁹, la masse totale des morceaux doit représenter au moins 30% du produit fini.

8o(de l'art.2) Assaisonnement*²: le sel, le sucre, les épices et plantes aromatiques, les eaux-de-vie, les vins de liqueur, les vins;

9o(de l'art.2) Morceau de lobe*⁷: tout morceau de foie gras dont la masse, constatée dans le produit fini, est au moins égale à 20 grammes;

10o(de l'art.2) Morceau*⁸: tout fragment de foie gras dont la masse, constatée dans le produit fini, est au moins égale à 10 grammes;

11o(de l'art.2) Homogénat*⁹: l'ensemble constitué par la partie de foie gras qui n'a pas gardé la texture de morceau après agglomération des morceaux et les fragments de masse inférieure à 20 grammes;

13o(de l'art.2) Parures de déveinage: les produits provenant du parage*¹⁰ des foies gras;

Définitions supplémentaires :

Lobe de foie gras*¹ :

Un foie est composé de deux lobes dont l'un est plus gros que l'autre.



Fin de la partie du texte nous intéressant pour différencier le foie gras entier, le foie gras et le bloc de foie gras, la suite est présente ci-après par respect pour l'intégrité de ce décret. (note B.Bringel)

Art. 6. - Les parfaits définis à l'article 2 peuvent être additionnés de truffes, de gelée, d'eau, de graisse de pochage, de parures de déveinage, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium. La graisse de pochage et les parures ne sont pas comptées dans le pourcentage de foie gras. Le taux d'humidité rapporté au produit délipidé ne doit pas dépasser 82 p. 100.

Art. 7. - Les médaillons et les pâtés définis à l'article 2 peuvent être additionnés de truffes, de gelée, d'eau, de graisse de pochage, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium. Le taux d'humidité rapporté au produit délipidé et désamidonné ne doit pas dépasser 80 p. 100.

Art. 8. - Les galantines et les mousses définies à l'article 2 peuvent être additionnées de truffes, de gelée, de barde, d'eau, de graisse de pochage, de parures de dénervage ou de déveinage, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium. La graisse de pochage et les parures ne sont pas comptées dans le pourcentage de foie gras. Le taux d'humidité rapporté au produit délipidé et désamidonné ne doit pas dépasser 80 p. 100. Le foie gras des galantines reconstitué ou non, visible à la coupe, doit représenter au moins 35 p. 100 de la masse du produit fini, débarrassé, le cas échéant, de sa barde et de sa gelée d'enrobage. Le bardage des galantines n'est autorisé qu'au moyen de bardes de porc non reconstituées et dans la limite de 10 p. 100 de la masse des préparations de 250 grammes ou plus et de 13 p. 100 de la masse des préparations de moins de 250 grammes.

Art. 9. - La dénomination de vente ne peut faire référence à la présence de truffes que s'il s'agit de *Tuber melanosporum* et que si le taux de truffes garanti est au minimum de 3 p. 100. Pour les médaillons, galantines, mousses et produits de charcuterie, le taux de truffes garanti peut être compris entre 1 et 3 p. 100; dans ce cas, la dénomination de vente est complétée par la mention: <<truffé à x p. 100>>. Le pourcentage est calculé par rapport à la masse de la préparation débarrassée de la graisse, de la barde ou de la gelée de couverture. L'utilisation des brisures ou de pelures de truffes n'est pas autorisée.

Sel nitrité *³:

sel auquel est ajouté du nitrite de sodium. Le nitrite de sodium est un agent de conservation.

Acide ascorbique*⁴ :

De la vitamine C, qui sert d'antioxydant.

Ascorbate de sodium*⁵:

Terme connexe : Vitamine C

Graisse exsudée*⁶:

La graisse du foie gras lors de sa transformation.

C'est ce résultat de 30% maximum de graisse exsudée pour le foie gras entier, **qui démontre qu'il ne peut être fait qu'avec du foie gras de 1^{ère} qualité.** Ce qui n'est pas demandé pour le bloc de foie gras et qui laisse une porte ouverte à l'utilisation de toute catégorie de foie gras pour la transformation de ce dernier.

Le parage*¹⁰ :

L'étape où est inclus le déveinage, une étape complexe mais cruciale. Elle demande du savoir-faire et de l'expérience, le déveinage conditionne fortement la réussite d'un **foie gras entier de qualité.** Elle consiste à extraire la plus grosse partie du réseau veineux en évitant au maximum d'abîmer le foie. Etape qui ne peut être faite que manuellement.

Art. 10. - La dénomination de vente est complétée par l'indication <<en gelée>> si la préparation est enrobée de gelée. Le pourcentage de gelée est limité à 20 p. 100 pour les préparations de masse inférieure à 250 grammes et à 15 p. 100 pour les autres préparations. L'addition de gélatine destinée à absorber le jus d'exsudation est admise à l'emboîtement dans la limite de 1 p. 100.

Art. 11. - Les farces ne doivent pas renfermer plus de 2 p. 100 de liant protéique, ni plus de 3 p. 100 de liant amylicé, exprimés en matière sèche.

Art. 12. - Les préparations de foie gras désignées à l'article 2 ne doivent pas contenir plus de 2 grammes de saccharose par kilogramme de préparation. L'assaisonnement est limité à 4 p. 100 de la masse de la préparation.

Art. 13. - La dénomination de vente des produits de charcuterie peut faire référence au foie gras, si la proportion de foie gras mis en oeuvre est d'au moins 20 p. 100. Dans ce cas, la dénomination de vente est complétée par les termes <<au foie d'oie>> ou <<au foie de canard>>.

Art. 14. - Sont abrogés le 1o et le 2o de l'article 9 du décret du 15 avril 1912 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et spécialement les viandes, produits de la charcuterie, fruits, légumes, poissons et conserves.

Art. 15. - Le présent décret entrera en vigueur le 1er janvier 1994.

Art. 16. - Le ministre d'Etat, garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de l'économie et le ministre de l'agriculture et de la pêche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 9 août 1993.

EDOUARD BALLADUR Par le Premier ministre: Le ministre de l'économie, EDMOND ALPHANDERY
Le ministre d'Etat, garde des sceaux, ministre de la justice, PIERRE MEHAIGNERIE Le ministre de l'agriculture et de la pêche, JEAN PUECH

-Quel intérêt à ne pas être clair sur les appellations du foie gras entier et bloc de foie gras ?

Beaucoup de fabricants de foie gras qui produisent le foie gras entier produisent aussi le foie gras et le bloc de foie gras. Ils ne peuvent pas vraiment se permettre d'expliquer clairement au grand public la différence, car cela discréditerait la plus importante et la plus rentable de leur production : le bloc de foie gras. Avec celui-ci on peut économiser l'étape du déveinage qui ne peut se faire que manuellement et, n'étant pas soumis au lobe entier, mais simplement à un mélange mixé de foie gras et des morceaux min. 10 g. pouvant être mentionnés s'il y en a min.30% du produit fini, lié par la quantité d'eau ajoutée autorisée en forme de bloc.

Autrement dit:

Le foie gras entier est constitué d'un seul morceau de lobe si l'emballage est inférieur à 250g.

Alors que,

Le bloc de foie gras est constitué de foie gras mixé, et de morceaux min. 10 g. pouvant être mentionnés s'il y en a min.30% du produit fini, le tout lié par la quantité d'eau ajoutée autorisée, et aggloméré en bloc.

Cette différence est importante car un foie gras de qualité moyenne, n'a pas besoin d'avoir la « tenue » que l'on attend d'un lobe de foie gras entier, puisqu'il est mixé et lié pour le bloc de foie gras.

Car, ce qu'il faut savoir, c'est qu'un lobe de foie gras entier ne peut pas être de moyenne qualité car il n'aurait aucune tenue et tomberait en charpie et aurait bien plus que 30% de graisse exsudée donc, ne répondrait plus aux exigences de ce décret art.3 concernant le foie gras entier.

Pourrait-on dire ?

le bloc de foie gras est au foie gras entier,
ce que la viande hachée est au rumsteck, ou
ce que la planche agglomérée est au chêne massif.

Depuis janvier 2006 le foie gras fait partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France, (voir cet article [L654-27-1](#) en suivant ce lien :

<http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnArticleDeCode?commun=CRURAL&art=L654-27-1>)

Par fierté et respect de cela, ne sommes-nous pas dans le devoir, de faire connaître ce qu'est réellement le foie gras entier sans lequel, aucune autre de ces appellations « foie gras » n'aurait jamais existé et n'aurait été protégé.

-En quoi Bernard Bringel pousse à l'extrême la législation sur l'appellation du foie gras entier sur le sien.

Bernard Bringel choisit les meilleures qualités de foie gras, et grâce aux secrets de sa cuisson nous garantit seulement au maximum 10% de graisse exsudée au lieu de 30% autorisée par la réglementation, au grand plaisir de sa clientèle.

-Où se situent les secrets dans les étapes de fabrication du Foie Gras Entier Bernard Bringel, qui lui donne un onctueux, un goût, et une longueur en bouche très appréciés de ses clients se déplaçant depuis la Suisse et l'Allemagne pour l'avoir. Mais, disponible maintenant sur toute la France depuis notre boutique en ligne www.foie-gras-bernard-bringel.com :

Sur ce point, c'est tout d'abord la tradition Alsacienne d'où il est issu qui domine la saveur de son foie gras entier. Comme dit plus haut il sélectionne avec rigueur la qualité des lobes qu'il va choisir. Ensuite, c'est dans son assaisonnement que les épices choisies vont donner cette saveur. Puis, la cuisson joue un rôle bien particulier et va participer à lui donner cet onctueux très recherché.

Et enfin, sur ce point il ne s'agit plus de secret de cuisson de dosage ou d'épices, mais tout simplement d'une lignée de trois générations de gastronomes enracinés en la Maison Bringel et concentrée en lui. Ainsi, Bernard vous fait partager dans chacune de ses recettes des saveurs uniques développées et améliorées au fil du temps.

Cependant, ce qui importe pour Bernard Bringel, c'est que le Foie Gras d'Alsace, le Foie Gras du Périgord ou le Foie Gras du Gers ou bien le Foie Gras du Sud-ouest soit ENTIER et non une émulsion.

-Historique Maison Bringel et son éthique dans la qualité de ses produits.

La Maison Bringel située à Guewenheim dans le sud de l'Alsace existe depuis 1911. Au départ boucher charcutier, en 1961 traiteur organisateur de réception, et en 1984 Bernard Bringel développe son activité Foie Gras avec le succès de ses recettes. Actuellement toutes ces activités sont menées de front, alliant aussi bien tradition et nouvelles tendances. C'est pour cela que dans la transformation de son foie gras Bernard Bringel n'a jamais voulu faire que de l'Entier, ainsi il ne peut pas y avoir d'ambiguïté à condition que le large public soit conscient et comprenne bien ses détails techniques expliqués plus haut.

Notre philosophie fondamentale qui a motivé ce dossier de presse :

Toute appellation règlementée est restreinte à des règlements de qualité qui donnent toujours malgré tout, certaines tolérances qualitatives, car bien sûr, nul n'atteint la perfection dans tous ses produits.

Il y en a qui cherchent à augmenter leur qualité vers le meilleur de la tolérance acceptée par le règlement de l'appellation règlementée qu'ils utilisent et se battent pour l'excellence de leur produit.

D'autres qui, pour le maximum de profit, utilisent des appellations règlementées en se spécialisant dans la recherche de son utilisation au niveau le plus bas de sa tolérance qualitative acceptée par son règlement en vue d'un maximum de profit. Ces derniers utilisent des appellations règlementées à une frontière si mince, des mêmes produits qui n'ont pas le droit à cette appellation, qu'ils finissent par représenter une « fraude légale » de l'utilisation de l'appellation règlementée utilisée. Et par là même, représentent une injustice envers ceux qui utilisent leur appellation règlementée pour les rehausser vers l'excellence de leurs produits dont ils méritent vraiment d'utiliser cette appellation. C'est par conséquent, ces producteurs de l'excellence qui ne seront pas « compétitifs » pour voir leurs produits passer le filtre économique de la grande distribution, cette dernière ouvrant par contre leurs portes à certains utilisateurs des mêmes appellations règlementées qui n'ont de l'appellation que le nom !

Mr Bernard Bringel

La Maison Bringel



La boîte de luxe et le Foie Gras Entier Bernard Bringel

