

Chez Bernard et Odile Moubèche à Roz-sur-Couesnon (35) Le foie gras "artisanal" fait la fierté des éleveurs



Les 60 canards gavés chaque semaine reçoivent, matin et soir, un menu à la carte composé de maïs grain cuit, pendant 12 jours.

La maîtrise de la phase d'élevage permet d'obtenir des produits de qualité. Après la tuerie, tous les morceaux du canard sont valorisés en frais ou cuisinés.



■ Gaver les canards, les cuisiner avec leur touche personnelle, et vendre les produits : c'est l'univers quotidien de Bernard et Odile, au contact des clients.

Créer une activité de foie gras en Bretagne, c'était un défi dans les années 1980. "On manquait de repères pour cette production", explique Bernard Moubèche. Vingt-sept ans plus tard, le pari est largement gagné pour Odile et Bernard. Ils ont opté pour une diversification de leur exploitation et la production de foie gras, en 1983, après avoir été confrontés aux quotas laitiers et à l'impossibilité de se développer. La coopérative de Ducey avait mis en place un atelier de transformation. Odile y est allé pendant 3 ans pour cuisiner les produits issus des oies.

C'est un gavage "artisanal" avec du maïs cuit, salé et graissé. Il est réalisé à horaires fixes, 7 jours sur 7. "Je l'effectue seul ; c'est un menu à la carte, il faut avoir l'œil sur chaque canard et adapter la dose en fonction de la digestion du repas précédent", précise Bernard. Un canard consomme de 11 à 15 kg de maïs sur 12 jours, pour produire un foie de 400 à 600 g. Quelles sont les clés de la réussite d'un bon gavage ? "Les canards ne doivent pas être dérangés. Le stress peut bloquer la digestion, d'où le minimum de visites", précise Bernard. Ils sont nourris avec un maïs bien trié. "Il faut observer en perma-

doit garder son goût". Le foie gras s'est "démocratisé". Désormais, on le déguste toute l'année, mais, il reste encore un produit de fête. 90 % de la production est vendue dans le magasin de vente directe et le reste sur les marchés à la ferme de Saint Méloir des Ondes et de Cancale ou les marchés de Noël de Plestan et Cancale. En novembre-décembre, Odile et Bernard réalisent 40 % de leur chiffre d'affaires. Dès septembre, ils commencent à préparer les fêtes de fin d'année car le foie gras se conserve bien en bocal. Le foie gras torchon est réalisé à la dernière minute.

Foie gras et accueil

Quelques années plus tard, ils ont créé leur propre laboratoire sur l'exploitation, et la production de foie gras s'est développée progressivement. "Nous avons arrêté le lait en 1987 et nous n'avons conservé que 7 ha sur les 37 ha, afin de produire le maïs-grain nécessaire au gavage". Pendant 10 ans, Odile et Bernard ont produit des oies, avant d'opter pour les canards. "Ce dernier est plus goûté, plus facile à gaver (2 fois par jour au lieu de trois) et à cuisiner. Il coûte aussi moins cher à produire, car tout est valorisable".

L'exploitation est située sur une route passagère (Pontorson-Mont Saint Michel) avec ses bâtiments en pierre, bien fleuris en été. "Ces atouts nous ont permis d'aménager un magasin de vente directe, en 1992. La même année, nous avons transformé les bâtiments de l'exploitation en chambre d'hôtes (5) et en gîtes (8 personnes)". L'élevage des canards, la transformation, la vente directe et l'accueil se complètent et occupent Bernard et Odile toute l'année.

Un menu à la carte

"Chaque semaine, on reçoit 60 canards, élevés en plein air chez des agriculteurs voisins. Je les gave matin et soir, pendant 12 jours au maïs-grain entier".

“ La clientèle est exigeante, nous n'avons pas droit à l'erreur ”

nence les animaux et se remettre en cause, en cas de problèmes. Même après 27 ans de gavage, on apprend tous les jours. Nous sommes très vigilants à l'hygiène".

Tout est valorisé

La semaine est bien planifiée. Elle démarre le lundi par la tuerie des 60 canards et leur éviscération. Le mardi et le mercredi, il faut ensuite cuisiner. "Nous produisons du foie gras entier et mi-cuit, des pâtés (50 % de foie) et des terrines au poivre vert et au Calvados, des confits, du magret frais et fumé, des aiguillettes, des gésiers... Le reste de la viande est transformé en rillettes". Chaque producteur ajoute sa touche personnelle à ses produits, pour satisfaire sa clientèle.

"Un foie gras doit être souple au toucher, de couleur ivoire, sans tâches de sang", souligne Odile. La maîtrise de la phase d'élevage permet d'obtenir cette qualité, ainsi que le tour de main dans la façon de cuisiner. "La cuisson se fait au degré et à la minute près, car le foie gras

La clientèle est majoritairement locale. Ils expédient des foies gras dans toute la France et l'été, ils satisfont également la demande des vacanciers. "Nous pourrions augmenter les volumes, mais nous préférons produire de manière artisanale, en visant la qualité plutôt que la quantité". Notre clientèle s'est faite petit à petit par le bouche-à-oreille. "Il faut passer du temps avec les clients. Certains viennent chez nous depuis 25 ans, et maintenant, ce sont leurs enfants".

Ce métier est contraignant. "Il demande une présence 7 jours sur 7, du matin au soir, 11 mois sur 12, (fermeture en janvier)". La crise va-t-elle affecter les achats en 2009 ? "Nous préparons nos produits comme d'habitude", répond Bernard. "Nous avons une clientèle plutôt aisée qui se fait plaisir". Une nouvelle tendance semble se dessiner : faire la fête entre amis, chez soi, plutôt que de sortir. Le foie gras pourrait séduire de nouveaux clients.

Patrick Bégos

Le foie gras poêlé à la poire

Ingrédients pour 4 personnes : 350 g de foie frais, 4 poires, 5 échalottes, 25 gr de sucre. Préparation : Eplucher les poires et les couper en dés. Ajouter le sucre et laisser cuire pendant 10 minutes. Découper 8 tranches dans le foie gras et les faire revenir dans une poêle chaude (2 minutes pour chaque face). Couper des tranches pas trop épaisses pour une meilleure cuisson du foie. Déposer la "compote" de poire dans l'assiette et dresser une escalope sur la compote, entourer d'un trait de jus de cuisson des poires et servir rapidement, avec des toasts briochés.

>>> Pratique

Bernard Moubèche sera présent aux marchés de Noël à Plestan (13 et 20 décembre) et à Cancale (19 et 20 décembre). Contact : 02.99.80.22.05



A Roz-sur-Couesnon, Odile et Bernard Moubèche produisent du foie gras depuis 27 ans.



Le foie gras entier mi-cuit, les pâtés, terrines au poivre vert et au Calvados, confits, magrets frais et fumés, les aiguillettes, les gésiers, les rillettes... sont vendus au magasin de vente directe de la ferme.