

Histoire du foie gras

Deux régions françaises, l'Alsace et le Sud-ouest se disputent l'origine du foie gras. Elle remonte à l'antiquité, dans des pays surprenants.

L'Égypte ancienne où on gardait plusieurs espèces de palmipèdes, dont les oies avec des granulés de grains rôtis et humidifiés.

De nombreux peuples ont pratiqué le garage depuis 4500 ans en Chine, autour du bassin méditerranéen et jusqu'au XIX siècle dans le sud-ouest, mais pour faire "des animaux gras", et extraire la graisse pour la conservation des aliments, la cuisine, l'éclairage...

Chez les Romains on gardait à la figue sèche. Première recette de foie gras "jegur ficatum" puis d'figido, fedi, feie et enfin foie.

Le maïs arrivé d'Amérique centrale au XVIème siècle a permis un garage plus important et plus récent.

De nos jours, on produit et fabrique du foie gras dans de nombreuses régions françaises et certaines comme le sud-ouest possèdent des labels IGP.

Le foie gras est un produit du patrimoine culturel et gastronomique.

Cependant des voix s'élèvent contre la méthode "barbare" que constitue le garage et la souffrance des animaux malgré les assurances d'amélioration des conditions actuelles. Un foie gras éthique, sans garage forcé, un garage naturel à base de glands, d'herbe avec des animaux en liberté est possible et déjà expérimenté.