



FAF SAS
Route de St Affrique
12380 St Sernin sur Rance
Tel : 05 65 99 62 40

PRECIS SUR LE GAVAGE

On peut définir le gavage en quatre phases :

- le choix des canards
- le pré-gavage
- le gavage proprement dit

I) Le choix des canards

La première chose à faire est de choisir la race des canards à gaver. Les races de canards les plus utilisées pour le gavage sont les Barbaries et les Mulards. Cependant, les canards Barbaries ont besoin d'une salle de gavage peu éclairée et d'une vitesse de gavage moins rapide que les mulards. Ils sont donc un peu plus délicat à gaver que ces derniers.

Il est important que les canards aient au moins 12 à 14 semaines pour être gavés. Ils doivent atteindre un poids de 4 kg minimum.

Pour les particuliers qui gavent pour leur consommation personnelle, le gavage pourra commencer à partir de 16 semaines (la viande sera meilleure).

Seul les canards mâles doivent être gavés.

II) Le pré-gavage

Le pré gavage consiste à habituer le canard à manger une grosse quantité en une seule fois.

Les canards doivent être mis en intérieur, sans nourriture. Le soir donnez-leur une grande quantité de maïs (360 g/ canard) pendant 1 heure puis retirez-la.

Répéter cette opération pendant 1 mois jusqu'à l'entrée en gavage.

Ne pas oublier de mettre l'eau à volonté.

Il est conseillé pendant cette période de vermifuger les canards.

Le pré gavage n'est pas obligatoire mais il facilite le début du gavage.

III) Le gavage

1) La cuisson du maïs

Il existe 2 possibilités pour cuire le maïs :

- Faire bouillir de l'eau, puis l'arrêter et y plonger le maïs. Le laisser gonfler dans l'eau toute la nuit (ou toute la journée pour le gavage du soir) couvert.
- Mettre le maïs dans de l'eau froide, porter l'eau à 68 °C, l'éteindre puis laisser gonfler couvert pendant 2 heures.

Un maïs bien cuit doit être tendre, on doit pouvoir y passer l'ongle à travers. Il ne doit surtout pas s'écraser (être en bouillie).

2) Période de gavage

Le gavage dure de 9 à 11 jours (un petit peu plus pour les particuliers)

Il ne faut pas gaver plus de 14 jours car sinon le foie diminuera à la cuisson.

Les canards devront être gavés matin et soir.

3) Quantité et qualité du maïs

Le maïs utilisé pour le gavage doit être propre, sans résidus ni cassures. Il doit être entier et si possible de l'année.

Les doses de maïs évoluent suivant la période de gavage (voir tableau ci-dessous).

Un maïs cuit ne pèse pas le même poids que le maïs cru. Pour utiliser la courbe de gavage jointe, nous vous conseillons lors de la cuisson du maïs de mettre dans un collant 1Kg de maïs. Lorsque la cuisson est finie, repesez le maïs dans le collant.

Un maïs bien cuit doit être : 1 kg de maïs cru => 1.4 kg de maïs cuit

Tableau de gavage

Jour	Gavage	Quantité de maïs cuit (g)
1	1	200
	2	300
2	3	300
	4	300
3	5	325
	6	350
4	7	375
	8	400
5	9	425
	10	450
6	11	475
	12	500
7	13	525
	14	550
8	15	575
	16	600
9	17	625
	18	650
10	19	675
	20	700
11	21	700
	22	650
12	23	650
	24	650