

Découvrez  
**le canard**  
**à rôtir**  
sous toutes  
ses formes !



**CICAR**

11 rue de Plaisance – BP 24 – 35310 Mordelles  
Tél. : 02 99 60 31 26 – Fax : 02 99 60 58 67  
Mail : [cicar@wanadoo.fr](mailto:cicar@wanadoo.fr) – Site Internet : [www.canards.fr](http://www.canards.fr)

**Agence SPRIM**

Contact Presse : Emilie MASSARD  
2, square Pétrarque – 75116 Paris  
Tél. : 01 44 18 70 07 – Fax : 01 44 18 91 07  
Mail : [e.massard@sprimbox.com](mailto:e.massard@sprimbox.com)



# sommaire



01	<b>L'éclosion du CICAR</b>	<b>03 à 04</b>
	• Le bureau du CICAR	03
	• Les moyens de communication mis en œuvre	04
	• Un événement : le concours national « canard en chef ! »	04
	• A qui s'adresse le CICAR ?	04
02	<b>Tout savoir sur le canard à rôtir</b>	<b>05 à 08</b>
	• Un peu d'histoire	05
	• Les variétés de canards à rôtir d'aujourd'hui	05
	• Les labels rouges français	07
	• Production et consommation	07 à 08
03	<b>La viande de canard à rôtir : le plaisir du goût au quotidien</b>	<b>09 à 12</b>
	• Le canard à rôtir a tout pour vous séduire	09
	• Les vertus nutritionnelles du canard à rôtir	10
	• Cuisiner le canard à rôtir : infos pratiques	11 à 12
04	<b>Les chiffres clés du canard</b>	<b>12</b>



# Découvrez le canard à rôtir sous toutes ses formes !

## Le canard à rôtir est un produit noble et convivial

souvent cuisiné pour des occasions festives.

Mais n'oublions pas que cette volaille rouge permet aussi de faire des petits plats savoureux, simples et rapides !

Nous devons donc de lui accorder **une place plus privilégiée dans notre alimentation quotidienne.**

Ses vertus gastronomiques et nutritives ainsi que ses aspects pratiques et fonctionnels sont autant d'éléments qui doivent nous inciter **à consommer du canard au gré de nos envies...**

Aujourd'hui, les consommateurs ont de plus en plus conscience du rôle de l'alimentation sur la santé. Transparence et information sont les maîtres mots des **professionnels de la filière canard, et c'est pourquoi ils ont décidé de créer le CICAR :**

**COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU CANARD À RÔTIR**



## L'éclosion du CICAR : enfin une association pour le canard à rôtir !

Créé par les différentes familles de la filière du canard, le CICAR a vu le jour le 21 avril 2005 à Rennes. L'adhésion de la plupart des groupes de production, fabricants d'aliments, accoueurs et abatteurs/découpeurs impliqués dans l'élevage et la transformation des canards à rôtir **montre bien la volonté de la filière de faire valoir leur savoir-faire.**

### Le bureau du CICAR

1ère Présidence : de 2005 à 2008

**Le Cicar est présidé par Jean Rosier**, Président des accoueurs palmipèdes

**Vice-président** : Philippe Guillet, représentant secteur abattoir

**Secrétaire** : Jean-Yves Michel, représentant fabricant aliment du bétail

**Trésorier** : Claude Martin, représentant producteur

**Membre** : Jean-Yves Ménard, représentant organisation de production

### Le CICAR : le porte parole de la filière du canard à rôtir s'est donné plusieurs objectifs :

- Promouvoir une profession et un produit de qualité
- Regrouper toutes les initiatives professionnelles en vue d'organiser et de régulariser le marché du canard à rôtir
- Développer de façon permanente les relations entre les membres
- Assurer la défense des intérêts de la filière canard à rôtir auprès des instances nationales, européennes et internationales
- Mettre en place un dispositif de collecte et d'informations statistiques
- Entreprendre les études et les essais nécessaires en matière d'élevage, de transformation et de consommation de la viande de canard

### En bref,

- Être au service de tous les acteurs de la filière
- Être au service du consommateur
- Rechercher la qualité optimale
- Respecter des principes déontologiques

**Le CICAR apparaît donc comme l'institution de référence pour obtenir toutes les informations sur le canard.**



### Les moyens de communication mis en œuvre

- Une identité visuelle :
- Un site Internet : [www.canards.fr](http://www.canards.fr)

Un journaliste, un consommateur ou un professionnel recherche des informations sérieuses et validées sur le canard ?

► Le site Internet [www.canards.fr](http://www.canards.fr) répondra à toutes vos questions grâce à une actualisation régulière pour un maximum de réactivité.

- Un bureau de presse



### Un événement : le concours national « Canard en chef ! »

Le principe du concours est de motiver de futurs chefs cuisiniers à réaliser de nouvelles recettes de canard. Le concours est ouvert à tous les élèves cuisiniers des lycées hôteliers de France.

Les participants devront proposer 4 recettes simples Été / Hiver avec les morceaux suivants :

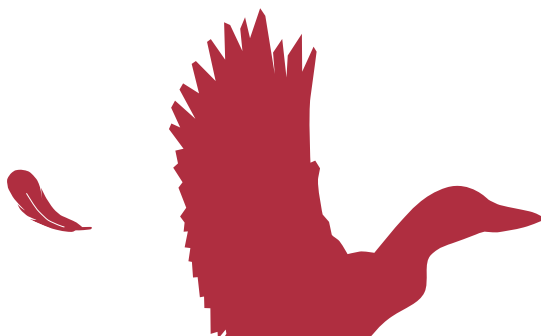
- 1 filets de canard / canette
- 2 cuisses de canard / canette
- 3 aiguillettes de canard / canette
- 4 canette entière

► Les 3 meilleures recettes par catégorie seront récompensées.

Les lauréats seront conviés à la conférence de presse « Canard en chef » et un prix leur sera attribué à cette occasion...

### A qui s'adresse le CICAR ?

- Les consommateurs, le grand public
- Les distributeurs
- La RHD
- Les journalistes
- Les professionnels de santé



### Un peu d'histoire...

Le canard fait parti de la grande famille des palmipèdes, oiseaux aquatiques aux pattes palmées. Cette famille étant disparate, elle comprend des oiseaux aussi différents que les pingouins, les albatros, les cormorans, les cygnes, les flamands ou les oies. La nouvelle classification zoologique regroupe les canards dans la famille des anatidés (animaux aquatiques aux pattes courtes et palmées) représentant environ 150 espèces au total, avec les oies et les cygnes. Le canard descend du canard sauvage. Il aurait été domestiqué par les chinois il y a environ 4000 ans. Vivant en couple et étant affecté par la mort de sa compagne, le canard a longtemps été le symbole de la fidélité conjugale en Chine. Cet animal omnivore, se retrouve à l'état sauvage dans tous les pays du monde, sédentaire dans les zones chaudes et migrateurs pour les contrées froides. A noter que le « coin-coin », chantant des canards ne provient en réalité que des femelles, le mâle étant quasiment muet. L'espèce canard de Barbarie, spécificité française, est muette aussi bien pour le mâle que pour la femelle.

### Les variétés de canards à rôtir d'aujourd'hui

Le canard de Barbarie / Le canard Mulard

Le canard de Pékin / Le canard 1/2 sauvage

Les premiers canards domestiques, appelés canards communs, sont tous issus indirectement du canard sauvage Colvert (appelé ainsi parce que la tête et le cou du mâle sont de couleur verte, avec un petit collier blanc). Puis, un travail génétique a été réalisé par l'aviculture européenne, avec une importation par l'Angleterre d'une souche de canard commun venue d'Asie, d'où le nom de canard Pékin. Ces souches sont plus lourdes, plus précoces et plus prolifiques, et également, sédentaires et blanches par rapport aux canards Colvert. Dans beaucoup de pays du monde, et en particulier en Europe, il existe une production artisanale fermière extensive et saisonnière, favorisée par le fait que le canard est de loin l'espèce avicole la plus rustique, beaucoup moins exigeante sur le plan environnemental que le poulet, la dinde, ou la pintade. Cette production traditionnelle se fait avec des souches de canards communs. Certains pays ont développé une production de canards communs souche Pékin à commencer par l'Asie (plus de 500 millions d'unité par an), mais aussi un grand nombre de pays européens (Allemagne, Angleterre, Hongrie, Hollande, Danemark, Portugal, Pologne) représentant au total près de 100 millions d'unité par an.





## Le canard de Barbarie : le plus courant, un des meilleurs...

Espèce importée d'Amérique Centrale par les espagnols. Ce canard présente un dimorphisme sexuel beaucoup plus important que le canard commun, le mâle ayant un gabarit double par rapport à celui de la femelle. Il est réputé pour son rendement et la qualité de sa viande (filet et aiguillette), pour son goût prononcé, son goût de musc, d'où le nom autrefois de canard musqué. Développée en France dans les années 70, seule la canette à rôtir était produite au début. D'un poids de 2,5 Kg, soit une carcasse de 1,5 Kg, à l'âge de 10/11 semaines, elle représentait pleinement un plat festif familial pour 4/5 personnes. L'évolution de la structure familiale a favorisé l'essor de la découpe, aujourd'hui seuls 10 % des canettes femelles produites sont réalisés en carcasse, le reste est découpé, comme les mâles, en filets, aiguillettes, cuisses et manchons. Les mâles sont abattus vers 12 semaines, aux environs de 4,5 à 5 Kg, avec un poids de carcasse de plus de 3 Kg. Croisé avec la femelle Pékin, le mâle Barbarie permet la production des Mulards mâles destinés au gavage.

La production de Canards de Barbarie par la chair est une production de qualité, en ce sens que l'âge d'abattage (environ 3 mois) n'a pas diminué au cours des 30 années de développement de l'aviculture. C'est la raison pour laquelle les labels rouges canard fermier se sont peu développés. Le bon goût de la viande du Canard de Barbarie a toujours été reconnu par rapport au canard commun et à son concurrent le Mulard à gaver.

## Le canard de Pékin

La production du canard de Pékin est peu répandue en France. Cette espèce est utilisée en gastronomie chinoise, tout particulièrement pour le canard laqué. La production française, avant tout bretonne, est en grande partie exportée sur l'Europe.

## Le canard Mulard

Appelé le « canard gras », il est le résultat du croisement entre le canard de Barbarie et la cane Pékin. Sa production a pour but la confection de foie gras par le gavage.

## Les labels rouges français

- Label rouge fermier de Challans
- Label rouge fermier de Loué
- Label rouge fermier d'Ancenis
- Label rouge de l'Agriculture Biologique

Les labels ne représentent toutefois que 2 % de la production du **CICAR**.

## Production et consommation

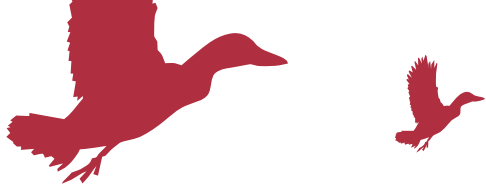
La production de canard domestique s'est développée en France dès le début du 20ème siècle dans l'ouest, en Vendée en particulier. Avant la seconde guerre mondiale, cette région produisait par an 500 000 canards, autant que de poulets. La vente se faisant sur les marchés de Machecoul et de Challans, avec des courtiers nantais pour les expéditions sur Paris, d'où l'origine de l'ancienne appellation canards Nantais.

La particularité de la France est de réaliser à elle seule une production quasi-équivalente à celle du reste de l'Europe, comprenant une petite production essentiellement Pékin pour l'exportation, une production importante de canards Mulard à gaver (foie gras, magret et cuisse à confire) et une production aussi développée de Canards Barbarie à rôtir (filet cuisse, canette à rôtir).

**Aujourd'hui, la France est la seconde nation productrice de viandes de canards, après la Chine, et la première au monde pour sa consommation annuelle par habitant : 3,5 Kg.** Soit pour chaque français, environ 10 % de sa consommation de volaille et 3 % de sa consommation de viande totale.

Cette production française se situe pour le canard à rôtir essentiellement dans le Grand Ouest (Bretagne, Pays de la Loire), pour le canard à gaver surtout dans le Sud-Ouest, mais avec un développement récent important dans l'Ouest. Pour être exhaustif, citons la production très ancienne de canard de Barbarie à rôtir dans la région de l'Ain, et aussi, héritière du passé, une petite production de canard demi sauvage (croisement Pékin - Colvert) dans la région Vendéenne, essentiellement destinée à la restauration.





### Une production en évolution

La production européenne de canard à rôtir s'élève à 470 000 tonnes en 2005, en hausse de 11 000 tonnes (+3 %) par rapport à 2004.

La France réalise plus de la moitié du total européen devant la Hongrie, l'Allemagne et le Royaume-Uni.

En France, les abattages contrôlés font état d'une production de 110.000 tonnes pour le canard à rôtir près de +3 % et de 130.000 tonnes pour le canard gras près de 5 % par rapport à 2004. Par ailleurs, il faut souligner que la production française de canards à rôtir se distingue par la souche utilisée : la France produit très majoritairement du barbare alors que les autres pays européens ont opté pour le pékin.

### Consommation

Sur le plan communautaire, la consommation de canard ne dépasse guère 1 kg/hab/an. En France, elle atteint 3,5 kg/hab/an et la viande de canard enregistre la plus forte progression sur le marché des produits carnés. Selon SECODIP, les achats des ménages ont fait un bond en avant de +10% en 2005.

### Echanges

Avec les Pays-Tiers, les échanges européens font apparaître un solde positif : l'Europe exporte environ 7 000 tonnes principalement en direction de la Russie, de la Suisse, de Hong-Kong et du Japon, et importe 5 000 tonnes principalement de Hongrie et de Bulgarie.

La France assure la moitié de la production européenne et de l'exportation.

Pour la France, l'excédent du commerce extérieur s'est amélioré en 2004, puis en 2005 en dépit d'une baisse des exportations de canards entiers (-11 % en 2004). Les découpes se comportent de mieux en mieux avec (+9 % en 2004) et (+15 % en 2005).

### L'Asie concentre les 3/4 des canards d'élevage au monde.

L'élevage de volaille en Asie a explosé pendant la décennie écoulée.

La Chine et le Vietnam recensent 78 % des canards d'élevage du monde.

Environ un milliard de canards et d'oies sont élevés sur moins de 0,5 % de la surface du globe, le plus souvent à l'extérieur.

## La viande de canard à rôtir : le plaisir du goût au quotidien...

### Le canard à rôtir a tout pour vous séduire

Plaisir, convivialité, goût fin et généreux... telles sont les sensations que procure un canard rôti à souhait. Ses atouts culinaires font du canard une viande très appréciée des gourmands et gourmets et son prix reste tout à fait abordable. Cette volaille à chair rouge s'adapte à toutes les bourses et à toutes les occasions. Pour un repas festif entre amis, un déjeuner en famille, un dîner en amoureux ou encore un simple dîner au cours de la semaine, le canard saura toujours vous surprendre !

Et n'oublions pas **la noblesse du canard** qui fait de lui **une viande d'exception**.

La qualité de sa chair et sa saveur originale si différente des autres viandes sont la marque d'un produit haute gamme au caractère unique.

**La viande de canard à rôtir répond donc à tous les critères pour accéder à une place de choix dans notre quotidien : atouts culinaires, praticité et variété. En effet, le canard à rôtir offre un large choix de préparations qui s'accordent parfaitement aux nouvelles attentes des consommateurs.**

### Le canard à rôtir sous toutes ses formes :

- filets de canard / canette
- cuisses de canard / canette
- aiguillettes de canard / canette
- canette entière

Ces découpes de canard peuvent être cuisinées de multiples façons...

Le rôtissage convient très bien au canard permettant de réduire sa teneur en graisse. Cette cuisson offre une qualité gustative et sensorielle très appréciable. Sa coloration brune et sa peau croustillante raviront les papilles gustatives...

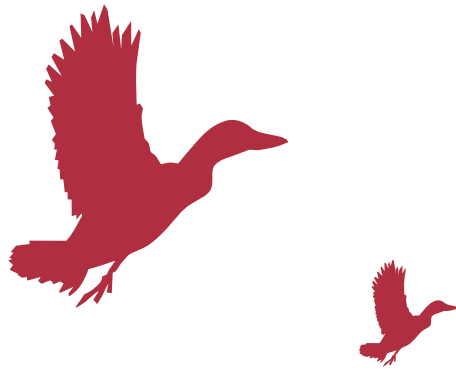
De grands restaurants tels que « La Tour d'Argent » à Paris ou « Michel Bras » à Laguiole se sont appropriés cette noble viande pour en faire une de leurs grandes spécialités.

### « La Tour d'Argent » : un haut lieu du canard :

Le grand maître Frédéric a fait du canard la spécialité de sa maison à la fin du 19ème siècle. Après avoir inventé sa fameuse recette du canard rôti « à la goutte de sang », il crée un concept qui est devenu aujourd'hui une tradition : les canards sont numérotés et une carte en fait foi.

"Si demain vous commandez un canard au sang, à l'orange, au poivre ou aux fruits de saison, il arrivera dans votre assiette accompagné d'une carte où figure son numéro. Si vous êtes quelqu'un de connu, « votre » canard deviendra une personnalité dans un livre d'or des canards célèbres".





### Au fil des saisons...

Le canard peut être consommé tout au long de l'année car il est facile d'en trouver en grandes et moyennes surfaces ainsi que sur les marchés, déjà pré-découpé, ou entier (surtout pour la canette). Le printemps est toutefois la meilleure saison, notamment en mai et juin pour le canard domestique. Concernant le canard sauvage tel que le colvert, il est disponible lorsque la chasse est ouverte d'août à février.

### Les vertus nutritionnelles du canard à rôtir

L'importance de manger sain et équilibré est aujourd'hui plus que jamais ancrée dans l'esprit de chacun.

Il est donc important de souligner que la viande de canard offre un grand nombre de qualités nutritionnelles.

Sa richesse en nutriments, vitamines, fer (2,7mg/100g), phosphore, sélénium, cuivre et acides gras monoinsaturés lui confère des atouts intéressants pour la santé au quotidien.

L'apport énergétique du canard rôti (184 kcal/100g) reste raisonnable pour une viande.

Sa teneur en lipides est de 10g/100g, cette mesure peut varier selon plusieurs paramètres : la race, la technique d'élevage, l'alimentation de l'animal, la nature du morceau et surtout la consommation ou non de la peau. Il ne faut pas négliger la méthode de cuisson qui entre naturellement en compte. Les lipides de la viande de canard sont principalement constitués d'acides gras mono-insaturés favorisant la prévention des troubles cardio-vasculaires. Ces acides gras sont donc considérés comme étant de "bonnes graisses".

Pour 100 g de viande					
Protéines	Glucides	Lipides	Calories	Fer	Zinc
23,5g	0 g	10 g (chair rôtie)	184 Kcal	2,7 mg	2,6 mg



### Cuisiner le canard à rôtir : infos pratiques

Cuisiner le canard à rôtir peut apparaître complexe, **et pourtant les producteurs se sont adaptés aux attentes des différents consommateurs en leur offrant un choix varié grâce aux découpes de canard.**

#### Comment découper un canard ?

Tout d'abord, il faut ôter les cuisses puis les ailes. Pour ce faire, enfoncez la lame du couteau profondément sur toute la longueur de la poitrine en allant du col au croupion. Introduisez vos doigts au niveau du cou et décollez les chairs de chaque côté du canard. Lorsque vous atteindrez les ailes et les cuisses, coupez les au ras de la carcasse pour qu'elles viennent naturellement avec la chair que vous êtes en train d'enlever depuis le début. Continuer à faire glisser la lame pour détacher le reste de la chair de la carcasse puis dégagez le croupion. Coupez ensuite la carcasse en deux et enlevez les abats. Une fois que la chair (« le manteau du canard ») est totalement enlevée, posez-la à plat, enlevez le croupion et coupez la chair en deux puis en quatre.

#### Canette ou canard ? Lequel choisir ?

La canette a les mêmes qualités que le canard, elle est seulement plus petite et plus facile à trouver entière. Si l'on veut cuisiner un canard rôti, il est recommandé de choisir des jeunes canards de moins de 2 mois dont la chair est plus tendre et plus fine que celle de leurs aînés.

#### Quant au caneton...

Il est beaucoup plus rare car il est à demi sauvage et ne représente qu'1 % de la production. Cependant, le caneton possède une chair d'une grande finesse. Il est pour 2 personnes et est essentiellement consommé en restauration.

#### Est-il possible de congeler son canard ?

Oui, cependant il ne faut pas oublier de le sortir 12h avant de le cuisiner en le plaçant au réfrigérateur. On peut également cuisiner les morceaux pré-découpés : cuisses, filets...

#### Combien de temps un canard se conserve t'il ?

Il se conserve 2 jours s'il a été cuisiné en sauce, sinon il peut être conservé pendant 3 à 4 jours sans oublier de le sortir de son emballage.



### Quel est le poids des différentes découpes de canard à rôtir ?

Grammage des découpes de canard de Barbarie :

	Femelle	Mâle
<b>Filet</b>	180/200 g pour 1 personne	400 g/450 g pour 2 personnes
<b>Cuisse</b>	150/200 g pour 1 personne	350 g/400 g pour 2 personnes
<b>Manchon</b>	100 g 3 à 4 par personne	200 g 2 par personne
<b>Aiguillette</b>	20 g 200 g par personne	40 g 200 g par personne
<b>Carcasse entière P.A.C (Prête à Cuire)</b>	1,5/1,6 Kg 10/15 % en entier pour 4/5 personnes	3/3,2 Kg pour 8 personnes (rarement vendu en l'état, sauf pendant les fêtes de fin d'année)

## 04

### Les chiffres clés du canard

#### (canard à rôtir et canard gras)

**1<sup>ère</sup>** : c'est la place qu'occupe la France devant la Chine concernant la consommation de canard à rôtir par habitant au niveau mondial.

**2<sup>ème</sup>** : c'est la place qu'occupe la France en tant que producteur de canard au niveau mondial.

**85 millions** : c'est le nombre de canards abattus chaque année en France.

**50 %** de la production européenne est française.

**Près de 500 000 tonnes** : c'est la production européenne de canard en 2005 soit une hausse d'environ **3 %** par rapport à 2004.

**+11,3 %** : représente l'augmentation des achats de canard des ménages en France en 2005 d'après SECODIP.

**2,7 mg/100 g** : c'est la teneur en fer contenue dans la viande de canard, cet apport couvre 30 % des apports nutritionnels conseillés pour l'homme et plus de 15 % pour la femme.

