



Dossier

Vos avis

Je ne mange pas de foie gras, car je n'aime pas manger ce qui vient de l'intérieur des animaux, leurs organes. Je ne comprends pas comment on peut faire souffrir et faire vivre une horreur pareille à des animaux juste pour notre plaisir.

Alanis, 13 ans 1/2



Moi, j'aime bien le foie gras sur des tartines grillées. Mais je n'ai pas trop envie de savoir comment c'est fait. De toute façon, même les usines de jambon et de chocolat, ça dégoûte !

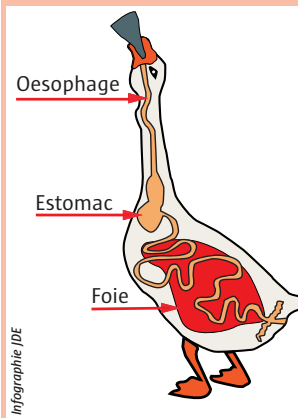
Éléonore, 10 ans 1/2

J'aime bien le goût, la texture du foie gras. Je n'en mange qu'à Noël. Je pense que le gavage est une méthode cruelle. Mais pourquoi l'interdire alors que l'on n'interdit pas l'élevage des poules en batterie (en cage) ?

Gautier, 14 ans

À savoir

- Le foie gras est un mets très fin et une spécialité française.
- C'est le foie d'une oie ou d'un canard qu'on a engraisé par gavage. Son foie stocke les graisses et grossit. Il devient 10 fois plus gros et plus lourd.
- Le gavage se fait à l'aide d'un embuc, tuyau de 20 cm enfoncé dans le bec de l'animal. A priori sans lui faire mal, puisque son œsophage est élastique, sa tête et son cou s'alignent parfaitement.



Infographie IDE

Pas de repas de fête sans foie gras ! C'est une tradition. Mais cette spécialité bien française est très critiquée, car sa fabrication ferait souffrir les oies et les canards.

Le foie gras est la spécialité française des fêtes de Noël. 80 % des ventes se font à cette période. Jusqu'à dans les années 1980, c'était un mets de luxe. Aujourd'hui, on en mange 8 fois plus ! C'est un produit de grande consommation, qu'on achète au supermarché.

Comme à l'usine

Les producteurs ont dû s'adapter à cette forte demande. Pour faire face à la concurrence (bulgare, polonaise...), pour produire plus en moins de temps et pour se faciliter la tâche, ils ont industrialisé le gavage. Coincé seul dans une cage, le canard est nourri à la chaîne, à l'aide d'un tuyau. Des associations ont dénoncé cette pratique cruelle. Au nom du respect animal, plusieurs pays ont interdit le gavage et la production de foie gras sur leur sol. « On est peut-être allé trop loin », avouent aujourd'hui les gaveurs. D'ailleurs, ils vont supprimer les cages en 2016, pour les remplacer par des parcs.



(Photos Jean-François Frey - AFP/Rémy Gabalda - DR - dessins Christian Maucler)

Pour fabriquer du foie gras de canard industriel, il faut :

PRENDRE UN CANARD MÂLE. CHOISIR UN "MULARD" : CETTE RACE CROISÉE A LA FACULTÉ DE STOCKER LES GRAISSES DANS SON FOIE.

NOURRIR LE CANETON DANS UN BÂTIMENT CHAUFFÉ ET FERMÉ. POUS LE LÂCHER EN PLEIN AIR QUAND IL A DES PLUMES.

TROIS MOIS PLUS TARD, RENTRER LE CANARD DANS UNE CAGE OÙ IL NE PEUT PLUS NI SE RETOURNER NI ÉTENDRE UNE AILE.

PENDANT 12 JOURS LE GAVER 2 FOIS PAR JOUR. LUI DONNER UNE PÂTÉE DE MAÏS, FARINE ET EAU À L'AIDE D'UN TUYAU ENFONCÉ DANS L'ŒSOPHAGE.

LE CANARD ENGRAISSE ET SON FOIE GROSSIT. IL PEUT TOMBER MALADE... ALORS IL EST SOIGNÉ AVEC DES MÉDICAMENTS. PARFOIS AUSSI, IL PEUT MOURIR.

LE FOIE GAVÉ DOIT PESER 500 G EN MOYENNE POUR FAIRE DU FOIE GRAS CONTRE 60 G POUR UN FOIE MAIGRE.

Faut-il manger du foie gras à Noël ?

« Le gavage doit être interdit »

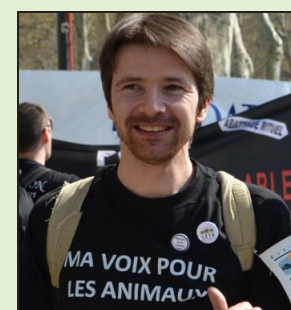
Sébastien Arsac fait partie de l'association L214 qui demande la fin du gavage des oies et des canards.

Que reprochez-vous au foie gras ?

La production de foie gras est la seule qui force les animaux à l'alimentation. Ce qui nous dérange le plus, c'est cette suralimentation, qui est déclenchée par le gavage. Le gavage doit être interdit. Plusieurs pays l'ont déjà interdit, en respect des lois de protection animale.

Mais le foie du canard peut grossir naturellement...

C'est une maladie qui fait grossir son foie : la stéatose hépatique. Son volume est multiplié par 10 !



Il compresse et déplace les autres organes. Le canard a du mal à marcher, à respirer... Il halète pour évacuer la chaleur. Et puis, lors du gavage, l'enfoncement de l'embuc [le tuyau] provoque des blessures sur l'œsophage.

Le canard peut mourir ?

Oui, la mortalité est 6 fois plus importante lors du gavage. Comme son foie est surchargé de graisses, il ne joue plus son rôle (nettoyer et filtrer le sang). Donc, le canard s'empoisonne. Tout ça entraîne un état de l'animal qui est très dégradé.

Peut-on choisir un foie gras respectueux de l'animal ?

Il n'y a pas d'étiquetage obligatoire qui indique le mode d'élevage. C'est un souci. Alors la seule façon de le savoir, c'est d'aller directement à la ferme, chez le producteur, en jetant un coup d'œil à son exploitation.

Propos recueillis par Anne Ducellier

Du foie gras sans cage et sans gavage ?

Ça existe ! Un Espagnol produit du foie gras sans gavage. Ses oies sont en liberté dans la forêt. Il leur donne des aliments naturels très riches (comme des figues). Il les tue au bout d'un an, lorsque leur foie pèse 500 g (au lieu de 800 g avec le gavage). Ce serait le meilleur foie gras du monde. Mais il est rare et très cher : 460 €/kg (au lieu de 70 €/kg en moyenne).



« Le gavage se fait dans le respect de l'animal »

Marie-Pierre Pé est productrice de foie gras et porte-parole de la profession.

Les canards souffrent-ils pendant le gavage ?

Non ! L'alimentation se fait dans le respect de l'animal. On ne gavage pas un canard qui n'a pas digéré. Le foie gras n'est pas une maladie. Si on arrête le gavage, il reprend sa taille normale.

Pourtant des canards ont des médicaments...

S'il y a des animaux malades, le devoir d'un éleveur est de le soigner. Mais seul un vétérinaire peut prescrire des antibiotiques. Ensuite, il y a un délai d'attente pour pouvoir consommer ces



animaux. On ne mange pas de viande aux antibiotiques !

Les canards en cage font pitié quand même.

La société change ! Il y a 20-30 ans, on ne se souciait pas du bien-être animal. On est en train

de changer nos installations : en janvier 2016, les cages individuelles seront interdites. Les canards seront dans des parcs, où ils pourront marcher, battre des ailes, faire leur toilette.

Le producteur qui gavage 1000 canards fait-il un bon foie gras ?

On croit que seul le paysan en sabot, qui vit avec 3 canards dans sa maison, fait de bons produits. C'est faux ! On ne souhaite à personne de revenir à ce temps-là. Nous aussi, on veut avoir accès à la vie moderne. Mais la modernisation du métier reste mal vue.

Repères



Il y a 4500 ans, les Égyptiens gavaient les animaux à la main, avec des boulettes, pour les engraisser.

Mais le foie gras est apparu bien plus tard en France, il y a 150 ans.

Comme tous les migrateurs, les oies et les canards ont la faculté de s'engraisser avant d'accomplir de longs voyages. On a constaté que leur foie pouvait stocker les graisses.

Mais pour les défenseurs des animaux, le gavage est une barbarie. Plusieurs pays l'ont interdit : Israël, Allemagne, Suisse, Californie (États-Unis)...

En Europe, 5 pays l'autorisent encore :
- la France
- l'Espagne
- la Belgique
- la Hongrie
- la Bulgarie

Le gavage n'est pas le seul problème. Pour 40 millions de canetons mâles gavés chaque année en France, presque 40 millions d'autres sont tués dès la naissance : ce sont les bébés femelles. Leur foie est trop dur à préparer, alors... COUC !