



Le foie gras

« Le foie gras fait partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France. On entend par foie gras, le foie d'un canard ou d'une oie spécialement engraisé par gavage. »

Article L654-27-1 du Code rural



1. Quelques chiffres

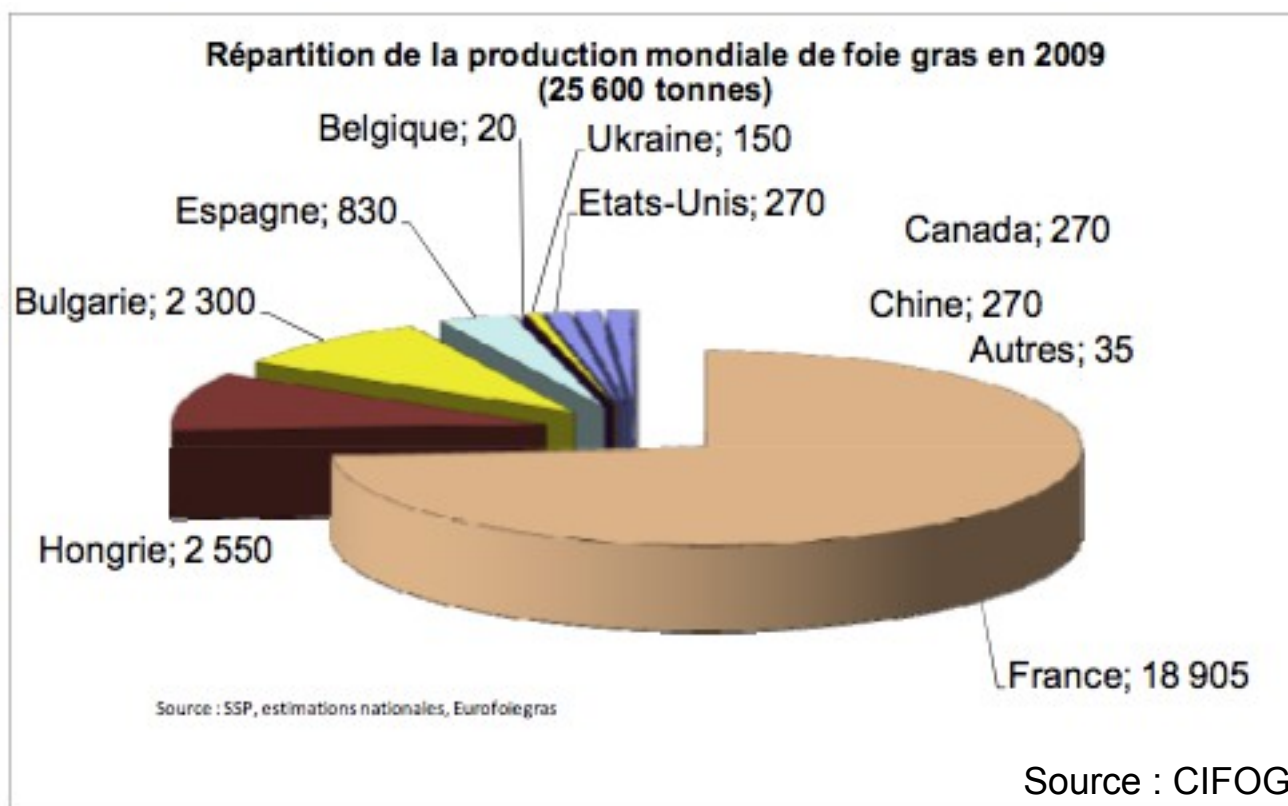
Production

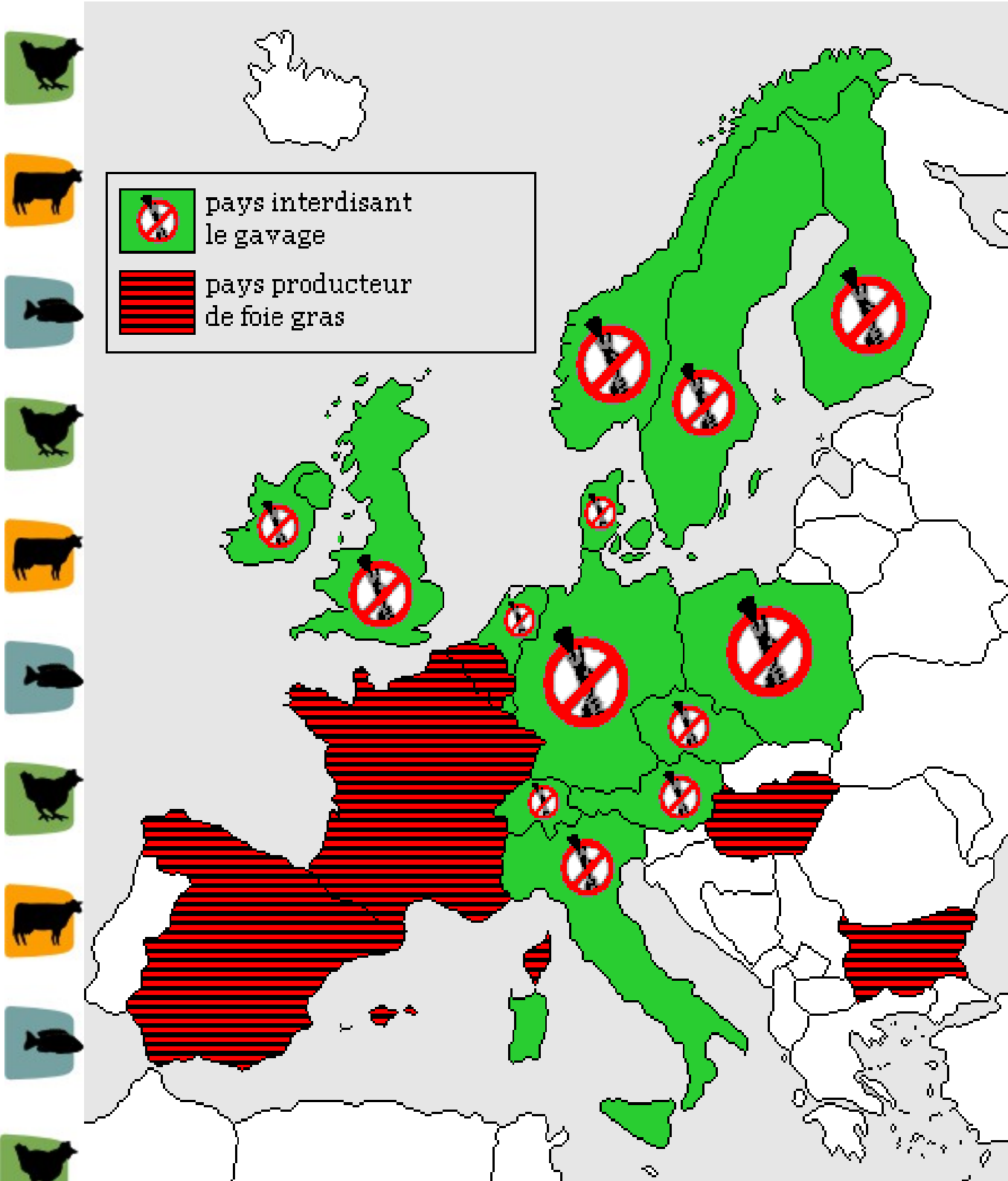
Production mondiale 25 600 T (dont 24 600 T en Europe)

Production France 18 900 T (75% prod. mond.)

-> en vente directe 1 000T

97% de foie gras de canards, 3% de foie gras d'oies





Le gavage est interdit dans la plupart des pays.

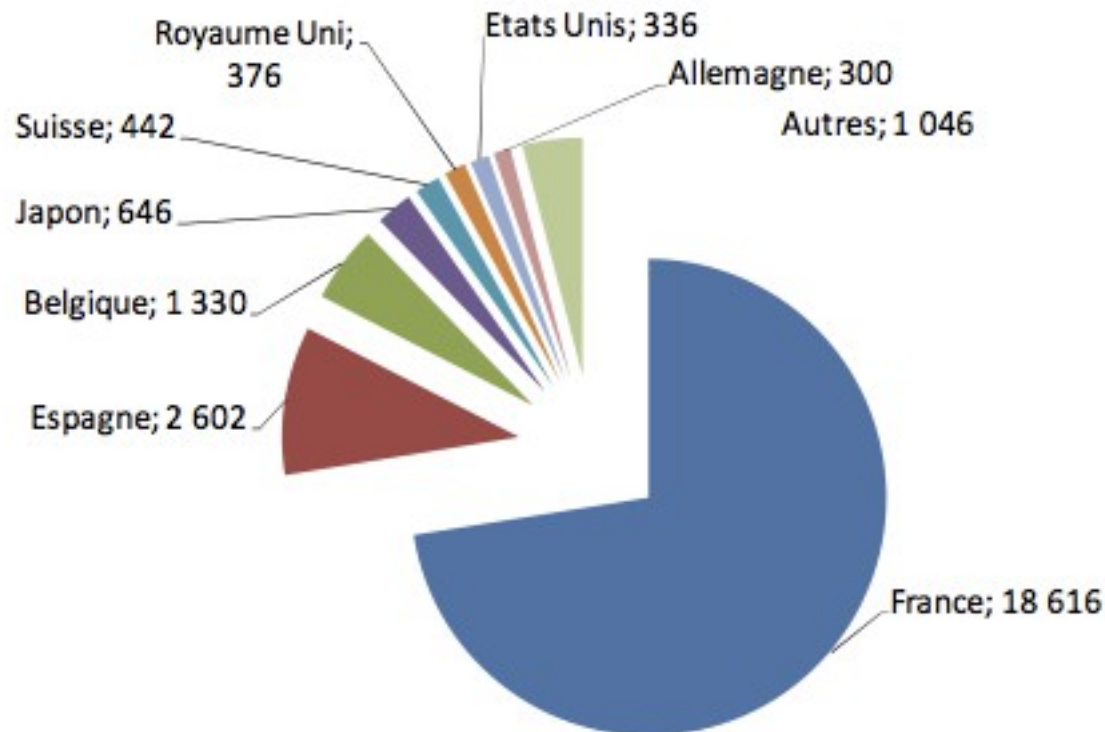
En Europe, il est toléré là où il est pratiqué. Il reste 5 pays européens producteurs de foie gras. Recommandation 1999.

Israël -> 2003
 Pologne -> 1999 (alors qu'elle était 5e prod. mondial)



Consommation

- consommation française 18 616 T (75% conso. mondiale)
dont conso à domicile 8801T,
- moins de 50% de ménages acheteurs, 1,88 achat / ménage
- baisse de 11,2% sur les 10 premiers mois de 2013



Source : CIFO

Principaux pays consommateurs de foie gras (en tonnes)





Opinion – décembre 2009

44% des personnes interrogées étaient pour l'interdiction du gavage.
(à plus de 50% pour les femmes et les moins de 35 ans)

63,2% des personnes interrogées pensent que les animaux souffrent du gavage.

18,7% refusent d'acheter foie gras pour raisons éthiques

12,9% refusent d'en consommer lorsqu'ils sont invités

Sondage CSA/SNDA/Stop Gavage réalisé par téléphone les 9 et 10 novembre 2009.

Echantillon national représentatif de 1000 adultes 18 ans et plus. La représentativité de l'échantillon a été assurée par la méthode des quotas : sexe, âge, CSP du chef de famille, région et taille d'agglomération.



2. Produire du foie gras

Vidéo : le gavage en question






En résumé, pour produire du foie gras :




- on fait naître plus de **80 millions de canetons** chaque année en couvoir et on **élimine les femelles** à la sortie de l'oeuf



- on fait naître 700 000 oies (3%)



- à 80 jours, on enferme au moins **70% des mâles dans des cages individuelles** si petites qu'ils ne peuvent ni se lever, ni se retourner, ni étendre les ailes (autres : cages collectives, parcs) oies dans des parcs



- on les **gave 2 fois par jour** pendant 10 à 12 jours à la pompe hydraulique ou pneumatique avec des quantités que les oiseaux n'ingéreraient pas spontanément -> stéatose hépatique



- il en meurt 1 million par an en cours de gavage -> mortalité x10 à 20 comparée à la même période sans gavage



- leur état est critique en fin de gavage



- leur étourdissement se fait avec un minimum d'intensité, de nombreux oiseaux reprennent conscience à la saignée



Etudes scientifiques ?

- rapport du comité scientifique pour la Commission européenne en 1998
- les études conduites en France sont produites par des scientifiques en situation de conflit d'intérêts : leurs financements viennent en partie des filières d'élevage.
- « Dans l'ensemble, les participants non français avaient une très mauvaise image de ce type de production [...] Nous n'avons pas complètement réussi à gommer ce sentiment négatif [...] »



Légende de migrateur

Les canards sont des migrateurs, ils se gavent naturellement

- les canards et les oies aujourd'hui dans les élevages n'ont plus cet instinct

- les canards de Barbarie n'ont jamais été migrateurs

- les canards gavés sont incapables de voler

- stockage des graisses dans les tissus périphériques des migrateurs, pas dans le foie



Les canards en redemandent

Le canard est un animal naturellement glouton

- les canards se nourrissent toute la journée, pas deux fois par jour
- les oies gavées refusent de se nourrir pendant 15 jours si on arrête le gavage
- comportement d'évitement (ce n'est pas pour rien qu'on les met dans des cages)



Les oiseaux ne sont pas malades

Le foie gras n'est pas le foie d'un animal malade

- issu d'une étude de l'INRA : « Si on arrêta le gavage de l'animal, son foie retrouverait sa taille normale.

Le foie gras n'est donc pas le foie d'un animal malade. »

(Donc, seules les maladies mortelles sont des maladies.

Dans cette étude de l'INRA, les canards morts en cours de gavage ou après la période de gavage n'ont pas été pris en compte).

- le rapport scientifique de la Commission européenne conclut quant à lui que le foie gras est un état pathologique du foie d'une oie ou d'un canard.



Les canards sont élevés en liberté.

Elevage

Bâtiment contenant 3 200 à 12 000 sujets (en Label Rouge)
Sortie à l'extérieur à partir du 43e jour.

Gavage

Claustration en cages individuelles, cages collectives ou parcs.
A noter que les épinettes sont interdites depuis le 1er janvier 2011
mais sont encore massivement utilisées en France avec l'aval du gvt.

« Aujourd'hui, seules 15% des exploitations ont appliqué
les nouvelles exigences, reconnaît Marie-Pierre Pé,
secrétaire générale du Comité interprofessionnel du foie gras (Cifog)[...] »
(*Le Monde*, 16 juillet 2011)



Une communication bien rodée



Image contrôlée

Gavage = alimentation progressive et contrôlée



Elevage plein air



Stratégie marketing



St Martin, St patron du foie gras pour booster les ventes

L'aura de luxe cache des animaux en piteux état



Millions investis en publicité



Refus des alternatives au gavage



La recherche ne progresse pas en France
sur les alternatives au gavage



Espoir...

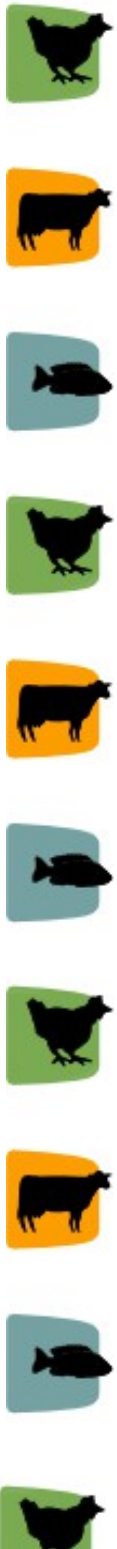
La réalité choque même les Français pourvu qu'ils puissent la voir.

Des moyens financiers gigantesque pour la pub.

11% de baisse sur le début de 2013.

Depuis quelques années, le débat sur la question animale prend de l'ampleur.





Le foie gras

C'est pas si chic que ça...



Merci.

