



LES BELGES INVENTENT UN FOIE GRAS NON-VIOLENT

Sous la pression des associations de défense des animaux et de la législation européenne, le foie gras voit son avenir compromis. Une alternative au gavage est-elle possible? Réponses en Belgique et en Espagne.

Par Alexandre Pasche, directeur d'Eco&co, communication environnement et développement durable

Vous avez vu une de ces publicités pour le foie gras. On y retrouve un monde de luxe et de raffinement un peu vieillot, sorti du manque d'imagination des publicitaires. Une belle femme ondule dans une robe fourreau vers une table soigneusement mise. On devine, à la taille de la table, à la vaste cheminée et aux imposants chandeliers que nous sommes dans un château. Notre héroïne étale une épaisse tranche de foie gras sur un toast. Elle déguste les yeux fermés. Plus qu'un simple rite gastronomique, il s'agit d'une ode au plaisir sensuel.

Volupté cruelle

Cette sensualité n'est pas partagée par les 35 millions de canards et les 700 000 oies qui servent à confectionner le foie gras français¹. Rappelons que le principe de la confection du foie gras est de provoquer une saturation en graisse de l'animal (stéatose) par son gavage :

- Un tube, relié à une pompe, est enfoncé dans l'œsophage des volatiles, il remplit directement leur estomac avec une quantité importante de purée de maïs².

Les cellules graisseuses s'accumulent et augmentent de dix fois la taille du foie. Pour les défenseurs des animaux, le procédé est cruel³. Ce constat est partagé par des institutions européennes. Depuis 1998, le Comité scientifique pour la santé et le bien-être animal (SCAHAW) a conclu que « le gavage, tel qu'il est actuellement pratiqué, porte préjudice au bien-être des oiseaux ».

C'est l'appréciation aussi de l'Organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). La pratique pourrait disparaître en Europe. De récentes directives européennes entrent

en contradiction avec la pratique du gavage⁴. Déjà, le foie gras est interdit en Israël et en Californie depuis 2011. Coop, la 1^{re} chaîne de distribution italienne, cesse de proposer du foie gras à sa clientèle. Plusieurs États européens, comme la Pologne, ont décidé de proscrire le gavage.

Affrontements

Le 16 et 17 octobre 2012, une opération de séduction des professionnels du foie gras s'est déroulée au Parlement européen à l'initiative de la délégation socialiste française. En réaction, un groupe de députés a appelé ■■■

INNOVATION ESPAGNOLE

En 2006, le Salon international de l'alimentation (Paris) décerne son Prix coup de cœur à un éleveur espagnol d'Estrémadure, Pateria de Sousa, pour un foie gras d'oie. L'éleveur a façonné son produit sans recours au gavage mécanique et en respectant les normes d'élevage de la législation européenne.

Élevées en liberté, les oies s'alimentent elles-mêmes à partir de légumineuses, de glands, d'olives, de figues, etc. Puis, leur alimentation est enrichie avec des céréales produites par l'éleveur. Le résultat ? Un foie gras savoureux, produit en quantité limitée : environ 2 000 bêtes par an. Ses qualités gustatives en ont fait un produit haut de gamme.

■■■ la Commission européenne à légiférer pour mettre un terme à la pratique du gavage en Europe. Plusieurs associations de protection des animaux ont présenté une plainte contre la France et la Hongrie, pour non-respect de la réglementation protégeant les canards en élevage.

Les producteurs, distributeurs et quelques gastronomes amateurs de foie gras s'indignent de ce nouvel ostracisme. Ne supprimet-on pas un fleuron de notre art de vivre? La façon dont sont traités les volatiles qui fournissent les œufs pour la restauration rapide n'est-elle pas pire que celle dont sont traitées les oies du Périgord⁵?

Réaction molle

Les professionnels du foie gras s'affairent, principalement à empêcher les évolutions de la législation.

- Certains s'engagent dans le développement durable en travaillant sur la traçabilité, sur des emballages plus écologiques, sur les économies d'énergie (Rougié, Labeyrie);
- D'autres affirment prendre en compte les animaux mais sans autre engagement concret que

de leur offrir un « habitat correct » (Excel) ou « être reconnu pour leurs bons traitements » (Labeyrie Petits Producteurs).

S'occupent-ils de développer des méthodes alternatives moins cruelles comme le souhaite le député écologiste français Yves Cochet? Pas vraiment. Pour eux, si des pratiques barbares existent (notamment les pompes pneumatiques de gavage), il existe également de « bons producteurs » qui travaillent de façon artisanale, avec des souffrances plus modérées pour les animaux⁶.

Mais on reste loin de procédés permettant un vrai bien-être de l'animal.

L'innovation vient de Belgique

Paradoxalement la véritable innovation est venue de l'organisation écologiste belge Gaïa. Elle a créé Faux gras⁷, une alternative au foie gras sans souffrance animale.

- Ce produit, végétal et biologique, est rehaussé de truffe et de champagne.

Il est soutenu par le célèbre interprète de James Bond, Roger Moore!

En Belgique, pendant la période de fêtes, plusieurs supermarchés

et magasins d'alimentation naturelle proposent Faux Gras. L'institut Ipsos a réalisé en 2011 un sondage à son sujet:

- Un Belge sur trois connaît la marque;
- 3% des Belges l'ont déjà goûté;
- Un Belge sur deux envisage d'en acheter.

1 La Hongrie est également un important pays producteur.

2 Les sociétés agro-alimentaires rémunèrent des paysans indépendants auxquels elles livrent des animaux « prêts à gaver ». Beaucoup de paysans élèvent aussi des canards pour le compte de grandes coopératives agricoles, détentrices de célèbres marques. Restent quelques rares éleveurs qui pratiquent l'élevage et le gavage traditionnels des palmipèdes, à partir de céréales de qualité qu'ils produisent et d'animaux qu'ils élèvent. Ce qui ne règle pas leur souffrance.

3 Voir : cdurable.info/foie-gras-la-verite-sur-le-gavage,732.html

4 La législation européenne interdit depuis janvier 2011 de maintenir les canards dans des cages individuelles, mais c'est encore le cas dans la plupart des élevages français. La directive 98/58/CE du Conseil concernant la protection des animaux de ferme impose aux États Membres de s'assurer que les animaux sont élevés et détenus avec respect de leurs besoins physiologiques et éthologiques, et qu'aucun animal ne soit alimenté ou abreuvé « de telle sorte qu'il en résulte des souffrances ou des dommages inutiles ».

5 <http://www.youtube.com/watch?v=HgJzoammHaA>

6 Ils évoquent une technique qui permettrait de diffuser de manière diluée des quantités de maïs, à plusieurs reprises dans la journée.

7 La marque est déposée.

LA FILIÈRE PEUT-ELLE ÉVOLUER?

Le vent mauvais gagnera-t-il le marché du foie gras? Il se peut que les législations obligent cette filière, très contrôlée par les groupes agro-alimentaires, à évoluer. Pour ce, encore faudrait-il que les consommateurs aient accès à des produits ne provoquant pas de souffrance animale!

Les exemples du producteur espagnol et de Faux gras (environ 200 000 boîtes vendues) démontrent que des alternatives sont possibles. Cependant, produire de la qualité comme Pateria de Sousa, impose de grandes surfaces. Quant à Faux gras, c'est une solution végétale, que l'on voit mal compenser les intérêts du marché actuel. Mais, sait-on? Pourrait-il exister des filières courtes de production et de distribution, type Pateria de Sousa et Faux gras? Il suffit qu'un groupe de pression, un mouvement de consommateurs, existent pour installer ces nouvelles approches.