

Gavage ou pas : Foies gras ou pas foies gras telle est la question

A l'assemblée, le sénateur Montaugé apporte sa réponse



Gavage ou pas : Foies gras ou pas foies gras telle est la question

Le député LREM, Loïc Dombreval a déposé à l'Assemblée nationale le 21 décembre dernier une proposition de loi visant à élargir l'appellation « foie gras » aux productions de foie gras réalisées sans prise forcée d'aliments. Cette initiative parlementaire consiste à modifier l'article L. 654-27-1 du code rural et de la pêche maritime qui définit juridiquement le terme « foie gras », Le texte tient en un article. Il propose de modifier le code rural en remplaçant tout simplement les mots « par gavage » par la mention « avec ou sans gavage ». Autrement dit, à permettre à des éleveurs qui ne gavent pas leurs volatiles de vendre leur production sous l'étiquette « foie gras ».

La fabrication du foie gras implique en effet de sur-alimenter des canards ou des oies de manière forcée, en leur faisant ingérer de grandes quantités de nourriture. Si la violence du gavage varie d'un élevage à l'autre, d'une exploitation industrielle à un éleveur fermier, le processus est régulièrement dénoncé par les associations de défense des animaux, comme L214. mais, toujours selon le sénateur ; "La motivation de ce texte législatif se fonde sur des positions militantes développées dans un argumentaire qui ignore la réalité de la production de foie gras."

"Face à ces discours partiaux, il semble nécessaire de rappeler qu'un foie gras est le foie sain d'un canard (ou d'une oie) adulte. L'élevage de ces animaux se déroule en plusieurs phases sur 14 semaines en moyenne, délai dans lequel le gavage progressif en fin de cycle ne dure que deux semaines" souligne Franck Montaugé qui précise : "Alors que la législation en vigueur permet de lutter contre les pratiques frauduleuses et d'éviter la concurrence déloyale avec des produits moins qualitatifs, la reconnaissance officielle des méthodes (encore expérimentales et aléatoires) « sans gavage » conduirait à déréglementer le cahier des charges de production du foie gras. Cette dérégulation laisserait le champ libre à des produits à base de foie non gavés, souvent maigres. La garantie d'un produit respectant certaines modalités d'abattage, des normes de poids du foie et plus largement de qualité risquerait de ne plus être assurée, empêchant le consommateur de faire un choix éclairé."

Pour ces différentes raisons, le sénateur Montaugé s'oppose foncièrement à la proposition du député Dombreval et de ses collègues car elle représenterait aussi une menace pour toute la filière et les savoir-faire ancestraux dont les éleveurs du Gers notamment sont les dépositaires et les ambassadeurs.

On reparlera de cette proposition en décembre prochain puisque d'ici là le calendrier des parlementaires risque d'être trop chargé pour ses messieurs