

TOUT CE QU'IL FAUT SAVOIR A PROPOS DU FOIE GRAS

2005

Cher(e)s ami(e)s journalistes,

Objet : En douze chapitres, nous souhaitons vous apporter des réponses aux questions que vous vous posez à propos du Foie Gras et de ses « associés gourmands » : le Magret et le Confit.

Les Six premiers chapitres se rapportent à l'élevage et au respect des animaux, les Six suivants aux consommateurs, au marché, à la gastronomie et, pour la touche finale, à la Profession, représentée par le Cifog (Comité Interprofessionnel des palmipèdes à Foie Gras).

A DECOUVRIR DANS LE PRESENT DOSSIER :

I	Le Foie Gras, depuis plus de 4000 ans	p. 2
II	Qu'est-ce que le Foie Gras ?	p. 7
III	Zones rurales, Magrets, Confits, Foie Gras = tourisme et emplois.	p. 9
IV	Une charte pour l'éthique professionnelle : 1^{ère} partie	
	Le bien-être des animaux	p.12
V	Comment obtient-on un bon Foie Gras ?	p.15
VI	Bien connaître les appellations réglementées du foie gras, en savoir plus sur l'IGP et les Labels	p.19
VII	Le Foie Gras ne présente aucune pathologie, les études scientifiques	p.23
VIII	La charte de la profession : 2^e partie	
	Le respect des consommateurs	p.32
IX	Le Foie Gras, le Magret, le Confit ? des chiffres et des marchés.	p.34
X	Le Foie Gras et la santé	p.39
XI	Les règles et commandements du parfait dégustateur de Foie Gras	p.44
XII	Pour en savoir plus : le Cifog, reflet et ciment de la profession ..	p.46
XIII	Petit glossaire de la Profession	p.53

1/55

**ADOCOM**

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

- 11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00. - Fax. : 01.43.55.35.08 -

e-mail : adocom@adocom.fr - site : www.adocom.fr

Agence Certifiée OPQCM

I – LE FOIE GRAS DEPUIS PLUS DE 4.000 ANS...

L'HISTOIRE D'UNE ACTIVITE QUI A TRAVERSE LES SIECLES

En des temps immémoriaux, lorsque les hommes commencèrent à se sédentariser, abandonnant peu à peu leurs activités de cueillette et de chasse, ils entreprirent alors la domestication, puis l'élevage d'animaux pour se nourrir.

Depuis la nuit des temps, les palmipèdes : oies, canards, cygnes sont élevés sous toutes les latitudes ; des auteurs anciens et des artistes, des peintres et des sculpteurs tout particulièrement, célèbrent dans leurs œuvres cette relation homme-animal.

L'essor de l'élevage et du gavage des palmipèdes a toujours oscillé entre art culinaire et besoin vital. La graisse produite par les canards et les oies était, en effet, le moyen pour les paysans de se nourrir tout au long de l'année et, grâce à sa conservation aisée (le confisage), de faire des provisions en prévision de disettes et autres famines.

Des milliers d'années d'histoires gourmandes

Un mets aussi apprécié que le Foie gras, devenu quasiment "mythique", donne forcément naissance à quelques légendes ou vérités approximatives.

Quoi qu'il en soit, une chose est certaine : le monde antique a bel et bien accueilli des élevages de palmipèdes ou les oies étaient engraisées, il y a de cela plus de 6 000 ans ! ... reste à savoir comment les délices du foie des oies, furent découverts...



Merci aux palmipèdes !

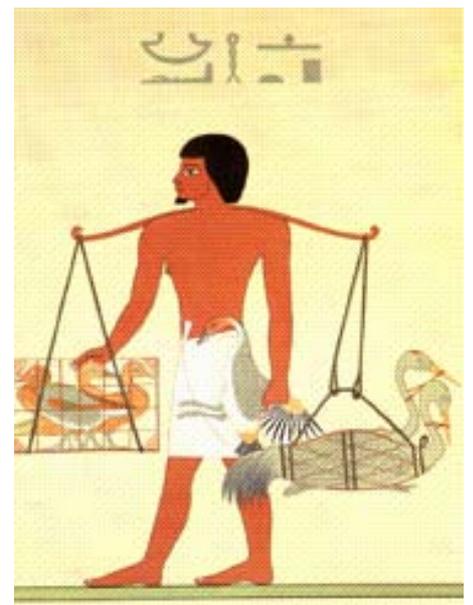
Reproduisant donc une tendance naturelle qu'ont certains animaux, les palmipèdes en particulier, à se suralimenter afin de supporter l'hiver ou pour pouvoir accomplir de longs trajets migratoires, de très lointains ancêtres ont découvert le FOIE GRAS.

En effet, les oiseaux migrateurs, en particulier, se suralimentent spontanément pour effectuer de longs parcours et font ainsi des stocks de graisse dans leur foie. C'est de l'observation de cette pratique et de son aboutissement, l'obtention d'un foie délicieux... qu'est née, il y a plusieurs millénaires, la tradition de consommer des foies engraisés.*

Entre légendes et réalités : nos ancêtres les gourmets

D'après le célèbre encyclopédiste et historien, Roger Caratini, la "découverte" des vertus culinaires du "Foie gras" serait liée à la pratique de la divination, répandue dans de nombreuses civilisations antiques. La technique divinatoire consiste à "lire" dans les entrailles des animaux sacrifiés aux dieux. Après ces rites ancestraux, il y a, bien sur, une suite "pratique" et même "gastronomique", puisque les plus nobles morceaux des animaux sacrifiés sont voués à être dégustés... le Foie gras fait alors évidemment partie des mets les plus recherchés.

Nos lointains ancêtres, après avoir découvert la délicieuse saveur du gras des oies sauvages, venues passer l'hiver au pays de Sumer, entre le Tigre et l'Euphrate (on trouve des décorations murales sur lesquelles figurent des oies à Ninive en Mésopotamie) ou près du delta du Nil, veulent en savoir plus à son sujet... Gourmands et curieux de connaître les secrets de ce foie imposant et délicieux, les égyptiens (entre autres) décident d'observer le comportement du volatile migrateur. Leur patience paye lorsqu'ils découvrent que les oies, pour faire le "plein d'énergie" et se préparer à ce long périple qu'est la migration, se gavent de nourriture, beaucoup plus qu'à l'ordinaire... (le poids de certains migrateurs va même jusqu'à augmenter de 50 %).



* A noter : la consommation du foie présente des vertus très symboliques dans toutes les sociétés anciennes.

Les Egyptiens comprennent alors que les oies créent le "Foie gras" en accumulant la graisse dans ce fameux organe, un véritable "carburant" pour leur long voyage !

Voilà donc comment les mystères du Foie gras auraient été mis au jour ! Nos ancêtres méditerranéens ne se doutaient sans doute pas que, des millénaires plus tard, les gourmets du monde entier continueraient d'apprécier ce mets délicieux et que le Foie Gras ferait partie du patrimoine culturel gastronomique français !

Premiers élevages : une BD gravée dans la pierre

Evidemment, pour être certains de tenir ces incroyables mets à portée de main, les palmipèdes sont, petit à petit, domestiqués. Témoignages de l'élevage et du gavage pratiqués, par exemple en Egypte (ancien empire 2845-2400 ans av. J.-C.), les archéologues ont découvert de nombreux bas-reliefs contant ces procédés à Gizeh. A Saqqarah, près de l'actuelle ville du Caire, des tombeaux de vizirs révèlent l'activité des élevages des oiseaux d'eau. Par exemple, des scènes présentent une méthode de gavage parfaitement au point.

Ensuite, ce sont probablement les grecs qui transmettront aux romains le goût du Foie Gras.

Plus tard, les Hébreux ont perpétué la tradition d'élevage et de gavage de leurs anciens maîtres égyptiens. Venus de Palestine, après avoir franchi la mer rouge, ils se disperseront plus tard en Europe, notamment en Hongrie, Bulgarie, Pologne et France.

Dès l'ancien Empire (Egypte, 2815-2400 av. J.-C.) : "On trouve au Louvre la reproduction de cette véritable bande dessinée : sous les yeux du défunt et de son fils défile la basse-cour : oies, canards (les poules n'existent pas encore sur les fermes). [Une] image (...) montre comment on gava ces canards et ces oies... et même des grues : assis par terre, deux valets préparent une pâte dans une marmite au fond bombé, posée sur un trépied. L'un des garçons tient un entonnoir (...). Son compagnon roule la pâte entre ses mains et forme de petits boudins réguliers. Passons à un autre dessin : les boudins de pâte ont été bien arrangés dans une coupe et l'on n'a qu'à les prendre au fur et à mesure pour les enfoncer dans le bec avide de l'oiseau. D'un mouvement des doigts serrés autour du cou de l'oie, comme en un massage, on aide à la déglutition. A côté des gaveurs, des récipients contiennent un liquide, peut-être de l'huile pour faire mieux glisser la nourriture ? Tout un peuple d'oies et de canards, un peu plus loin, semble attendre avec impatience ce festin. Certains tendent déjà le cou. D'autres battent des ailes. Ou bien boivent, visiblement repus."

in Histoire naturelle et morale de la nourriture, Maguelonne Toussaint-Samat, éditions Bordas 1987.

C'EST LA FIGUE QUI A DONNE SON NOM AU FOIE...

Le foie ainsi engraisé deviendra en latin *Jecur Ficatum* (le foie dû aux figues) et nos ancêtres latinisés, pour qui le foie était le Foie Gras par excellence, abandonnèrent paradoxalement *Jecur* pour ne conserver que *Ficatum* (figue), lequel donna la forme *Figido* au VII^e siècle, puis *Fedie*, *Feie* au VIII^e siècle et enfin *Foie* ; il en est ainsi dans tout le bassin méditerranéen avec le mot contemporain *Higado* (Espagne) et *Fegato* (Italie).



Autrement dit, c'est de la figue dont on engraisait les oies, que vient le terme anatomique "Foie".

La consommation d'animaux engraisés et de foies gras en particulier a été constante depuis des millénaires à nos jours. Cependant, le Foie Gras continue d'osciller entre ses deux identités : nourriture régionale et mets royal.

LE MAÏS, L'ALSACE ET LE SUD-OUEST

Au XVII^e et au XVIII^e siècles, le développement démographique des campagnes françaises conduit le Sud-Ouest de la France, entre autres, à entreprendre des cultures nouvelles : maïs, pommes de terre... qui, de plus, n'étaient pas taxées ; l'élevage des palmipèdes prend alors une réelle importance économique, ainsi qu'en attestent de nombreux livres d'agriculture et d'économie domestique rurale.

De tous temps, les produits provenant de palmipèdes gras constituaient l'alimentation des paysans de l'Est (Alsace) et du Sud-Ouest : tout particulièrement la graisse, la viande et le Foie Gras étaient conservés dans des pots de grès, afin de faire face aux besoins de l'hiver.



Les méthodes d'élevage des oies et des canards verront ensuite l'invention de l'embuc, entonnoir à piston.

Le Foie Gras commencera à être vendu sur les marchés, procurant une source de revenus aux paysans. C'est à cette période que le renouveau de l'art culinaire, associé au Foie Gras, se précise. Strasbourg et Toulouse se disputent alors le titre de Capitale du Foie Gras.

TOUT CE QU'IL FAUT SAVOIR A PROPOS DU FOIE GRAS

Au XIX^e siècle, se développent les grandes "maisons" de Foie Gras. De nombreuses villes du Sud-Ouest deviennent des centres importants de ce que l'on appelle les "marchés au gras" et certains marchés célèbres existent encore de nos jours : Samatan, Brive, Pomarez, Gimont, Périgueux, Sarlat etc. Ils ont une très grande renommée.

Le Sud-Ouest et l'Alsace sont les régions connues du monde entier pour la haute tradition de qualité de leurs Foies Gras, entre autres.

Partout en France, l'oie était élevée en abondance (Poitou, Vendée, Normandie, Picardie etc.) ; certaines de ces régions ont tout naturellement intégré, avec rigueur et succès, les méthodes traditionnelles de production de Foies Gras.

Actuellement, de nombreux pays européens à l'Est disposent d'élevages de palmipèdes à Foie Gras, et le retour en Israël de populations juives, après la dernière guerre mondiale, y a vu le démarrage d'une production de Foie Gras. C'est, d'ailleurs, en Israël qu'ont été mis au point les premiers nourrisseurs.

Dès 23 av. J.-C., Pline l'Ancien a cherché à identifier l'inventeur du foie gras : une si bonne recette ! Ce naturaliste latin a alors avancé deux noms : Scipion Metellus et Marcus Seius, des hommes qui s'étaient illustrés au siècle précédent dans l'art d'engraisser les oies.

Pétrone dans son "Satiricon", Martial, poète latin, Juvenal avec ses "satires", Apicius dans "l'art culinaire"... tous ces auteurs latins du 1er siècle av. J.-C. s'étonnent de l'excellence des foies gras. Apicius a même inventé une recette précise, très élaborée, pour préparer le Foie Gras, proposée dans son livre "de Re Coquinaria".

D'autres auteurs, comme Caton, Varron, Celse ou Palladio, vont même jusqu'à fournir des conseils d'engraissement.

Le géographe Strabon fait référence aux gardiens gaveurs d'oies d'Aquilé qu'il avait même surnommé les "hommes oies" : les "Anserarii".

Sources : [la grande histoire du foie gras](#) de Silvano Serventi, éd. Flammarion 1993 et [l'oie](#) (titre original : [l'Oca](#)) ed. Könemann, 1998



II – QU'EST-CE QUE LE FOIE GRAS ?

TOUJOURS ET UNIQUEMENT ISSU D'UN PALMIPÈDE ROBUSTE ET SAIN

Le Foie Gras est le foie sain d'un palmipède adulte (oie ou canard), robuste et en bonne santé.

Un Foie Gras n'est pas un foie malade ainsi que l'a démontré Monsieur le Professeur Labie et, à sa suite, les scientifiques qui ont réalisé **les études sur la réversibilité de l'engraissement du foie d'un palmipède.**

C'est en favorisant une tendance naturelle qu'ont certains animaux (les palmipèdes en particulier) à se suralimenter afin de supporter l'hiver et la migration, que, nous l'avons vu au chapitre précédent, de très lointains ancêtres ont découvert le Foie Gras.

En effet, les palmipèdes sont de gros mangeurs ; à certaines périodes, ils deviennent boulimiques. A l'observation, on les voit de longues heures assoupis, se baignant et allant fréquemment manger en cycles répétitifs.

Par exemple, les canards de Barbarie, parents des fameux mulards*, se comportent dans la nature de manière très vorace et omnivore.

Ce sont des animaux très placides qui aiment la tranquillité, l'ombre et le calme ; ils peuvent rester de longues heures immobiles**.

Comme certains oiseaux, leur bec, gosier et œsophage se dilatent pour englober indifféremment poissons, oiseaux, batraciens... qu'ils happent littéralement, avec une détente du cou aussi rapide qu'efficace.



Un Foie Gras ne peut provenir que d'une oie ou d'un canard en excellente santé qui, à l'âge adulte, après une période d'alimentation à volonté, très abondante, recevra vers trois mois environ, deux fois par jour, pendant environ deux semaines, une ration progressive de maïs cuit, assaisonné de sel et de graisse.

* Ce sont les "mulards" issus de Barbarie et de cane Pékin que l'on voit déambuler dans le film *Le Bonheur* est dans le pré. Seul le canard mâle peut servir à la production de Foie Gras de canard.

** Konrad Lorenz.

L'acte de gaver ne stresse pas l'animal qui s'habitue progressivement à recevoir la nourriture qui lui procure l'état de satiété¹.

Si l'on remet une oie ou un canard engraisé hors du circuit de gavage, son foie, gras mais sain, reviendra à son poids de départ en quelques jours, comme cela se produit dans la nature lorsque l'oiseau a épuisé ses ressources après un long voyage migratoire².



A l'issue de cet engraissement, les foies atteignent le poids requis pour la commercialisation.

Le poids des Foies Gras d'oie ou de canard est fixé par l'Union européenne. Le Foie Gras d'oie doit peser au moins 400 g et le Foie Gras de canard 300 g.

De nos jours, le Foie Gras de canard est le plus consommé, son goût affirmé plaît beaucoup ; il représente plus de 90% de la production française. Le Foie Gras d'oie, pour sa part, est d'une finesse inégalée ; de très nombreux inconditionnels ne voient que par lui.

Un beau Foie Gras est lisse, souple et ferme au toucher, d'une belle couleur variant selon la pigmentation du maïs que l'oie ou le canard aura consommé.

En résumé, précisons que le Foie Gras est l'organe sain d'un palmipède adulte, robuste et en bonne santé, élevé en plein air, qui, à l'issue d'une période d'environ 12 jours (pour le canard), aura reçu, pendant ce temps, dans de bonnes conditions 24 repas progressivement dosés (2 par 24 heures), chacun prenant quelques secondes grâce aux nourrisseurs modernes qui facilitent le travail de l'éleveur et ne stressent pas l'animal.

¹ Etude INRA - 1995

² Etude sur la réversibilité - Professeurs P. Bénard, T. Bengone, G. Bénard, D. Prehn, J. Tanguy, R. Babilé, F. Grimm - ENSA, Env. - Toulouse 1994.

III – ZONES RURALES, MAGRETS, CONFITS, FOIE GRAS = TOURISME ET EMPLOIS

Le Foie Gras et ses compagnons, magrets, confits, font vivre en France directement plus de trente mille familles. Cette activité a, pour certaines régions, freiné l'exode rural.

Il est intéressant de constater que certaines de ces familles participent, en outre, de façon importante, et dans l'esprit de la tradition du terroir, à l'essor du tourisme vert et gastronomique.

Les exploitations sont majoritairement artisanales et familiales (fermes, petites entreprises, etc.). Elles sont, bien évidemment, tenues de respecter les normes européennes en matière d'hygiène. La production de Foie Gras est, par exemple, dans l'Est en Alsace ou dans le Grand Ouest, Sud-Ouest, traditionnelle et même ancestrale. Elle s'appuie sur la tradition du confit comme technique de conservation des aliments.



La production du Foie Gras et ses corollaires : **accueil à la ferme, Marchés au Gras, spécialités gastronomiques régionales, dégustation de vins, tourisme vert**, ne sont évidemment pas étrangers à cet engouement pour une forme d'authenticité préservée.

Des jeunes ont pu s'installer dans le Grand Ouest en choisissant cette activité. Ils essaient d'offrir aux visiteurs : « Le bonheur est dans le Pré » ¹.



Quelle que soit la taille de leur exploitation, tous ont investi. C'est par centaines que visiteurs étrangers et familles françaises vont désormais passer leurs vacances dans des départements autrefois moins ou pas du tout fréquentés, beaucoup s'y installent d'ailleurs, venant de toute l'Europe.

¹ Titre d'une poésie de Paul Fort, d'un livre de Pierre Bonte et aussi d'un film sympathique d'Etienne Chatiliez.

Grâce au naturaliste Buffon, c'est aussi au Siècle des Lumières que le terme Foie Gras sera vraiment défini comme étant uniquement approprié aux foies engraisés des oies et des canards, excluant tout autre volatile de cette terminologie.



LES CHIFFRES DE LA PROFESSION 30000 FAMILLES, PRES DE 100 000 EMPLOIS DIRECTS ET INDIRECTS

En 2003, la production française de Foie Gras a été d'environ 16 400 tonnes.

Pour leur part, **Magrets et Confits**, qui ne peuvent provenir que de palmipèdes engraisés*, représentent respectivement des productions de 21 000 tonnes pour le magret et 13 000 tonnes pour le confit, sans oublier les manchons, les gésiers et les aiguillettes, soit globalement près de 38 000 tonnes.

La France est le premier producteur mondial de Foie Gras

En France, comme nous l'avons vu précédemment, les familles, principalement installées en zones rurales, vivent directement de la production du Foie Gras, du Magret et du Confit, tous trois issus de palmipèdes gras.

Cette activité de l'élevage à la commercialisation des produits représente, dans son ensemble, environ 100 000 emplois directs ou indirects.



TRADITIONNELLEMENT LES MARCHES AU GRAS SE CONCENTRENT DANS LE SUD-OUEST DE LA FRANCE. VOICI LES PRINCIPAUX :

- Pomarez (40) le lundi matin
- Samatan (32) le lundi matin toute l'année
- Fleurance (32) le mardi matin du 15 octobre au 31 mars
- Condom le mardi matin et le samedi matin du 15 octobre au 31 mars
- Gimont (32) le mercredi matin toute l'année, dimanche matin du 1^{er} novembre au 31 mars
- Seissan (32) le vendredi matin toute l'année
- Mirande (32) le lundi matin du 15 octobre au 15 avril
- Eauze (32) le jeudi matin toute l'année
- Ribérac (24) le vendredi matin, Thiviers (24) en Périgord le samedi matin d'octobre à mars
- Périgueux (24) le mercredi et le samedi matin
- Sarlat (24) le samedi matin
- Thenon, Excideuil, Terrasson, Vergt, Bergerac... (24)
- Orthez (64), Saint-Palais (64), Brive (19)...

Hors Sud-Ouest, plusieurs municipalités organisent des marchés généralement à l'approche des fêtes de fin d'année, comme en Normandie, etc.

* Dont les critères ont été fixés en 1993 par l'Union Européenne.

IV – UNE CHARTE POUR L'ETHIQUE PROFESSIONNELLE : 1^{ère} PARTIE

LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

UNE PREOCCUPATION CONSTANTE DES ELEVEURS

Le CIFOG*, très soucieux du bien-être des animaux, a édicté, sous forme de **Charte**, les règles issues de l'expérience qui régissent cette activité d'élevage spécifique. Il faut savoir aussi que l'intérêt de l'éleveur est étroitement lié à la santé, donc au bien-être des animaux dont il a la charge, ce qui facilite l'observation des principes réunis dans les 22 articles de cette Charte qui a été signée par les familles professionnelles adhérentes au CIFOG.

LE CIFOG se porterait partie civile en cas de manquement de la part de l'un des acteurs de la filière, au respect de la réglementation et des usages de la Charte.

Cette Charte, en accord et complément des réglementations de l'Union européenne, est l'aboutissement d'avancées obtenues par le CIFOG pour le maintien de la tradition, comme par exemple :

- La réservation de l'appellation "Foie Gras" de canard aux seuls Foies Gras issus de canards mâles gavés, afin de conserver la tradition mais aussi d'améliorer la qualité (1995).
- La fixation d'un seuil d'autorisation à 1 000 places pour la création d'ateliers de gavage (1995) et à 36 000 canards en élevage par an.

Cette Charte témoigne de la volonté des sept familles professionnelles de respecter l'éthique de leur profession ancestrale, qui se doit de rester attachée à la production parfaite d'un mets d'exception, typiquement français, consommé lors de moments exceptionnels : le *Foie Gras*.

C'est ainsi que, dans le respect dû à l'animal d'élevage et dans le souci de proposer aux consommateurs des produits de qualité, est affirmée, au travers du maintien de la tradition, l'observation de la réglementation, conduisant à l'obtention de productions de noble spécificité définies par des Appellations.

* Interprofession française regroupant les Professionnels du Foie Gras.

EN DETAIL, LES QUINZE ARTICLES DE LA CHARTE CONSACRES A L'ELEVAGE SPECIFIQUE DES PALMIPEDES GRAS (1^{ère} PARTIE)

Article I – Des palmipèdes selon la tradition française

Afin de rester en harmonie avec les traditions régionales françaises, les palmipèdes élevés dans le but de produire du Foie Gras sont des oies (*Anser-anser*), des canards de Barbarie (*Cairina Moschata*) ou des canards mulards, issus du croisement de canes Pékin communes (*Anas platyrhynchos*) avec des canards de Barbarie.

Article II – Des animaux d'élevage en nombre contrôlé

Ainsi que l'expérience l'a montré, il importe de rechercher un développement harmonieux des animaux, dans le respect de l'environnement et de la capacité réglementée du site d'accueil.

Article III – Des jeunes sujets en provenance de couvoirs agréés

Seuls des canetons et oisons, en provenance de couvoirs agréés et contrôlés par les autorités sanitaires compétentes, sont accueillis dans des bâtiments aux normes, ayant fait l'objet d'un plan sanitaire.

Article IV – Un espace vital individuel important

Les jeunes reçoivent quotidiennement des soins attentifs et font l'objet d'un suivi sanitaire et prophylactique. Ils vivent dans le confort d'espaces vastes rigoureusement entretenus, bénéficiant d'aération, d'une hygrométrie contrôlée, de lumière, de chaleur et de calme ; alimentation et eau leur sont distribuées en abondance.

Article V – L'accès à un parcours extérieur

A tous les stades de leur croissance, le bien-être des animaux est strictement observé et, lorsque leurs plumes protectrices ont poussé, ils ont droit à un parcours extérieur, bien entretenu et spacieux.

Ils sont protégés contre les prédateurs et peuvent disposer d'abris contre les intempéries.

Article VI – Des soins vétérinaires scrupuleux

Le strict respect de la législation constitue un gage de bonne santé des animaux et donc des produits de qualité pour les consommateurs.

Tout éleveur de palmipèdes à foie gras se doit d'observer scrupuleusement la réglementation en matière de soins vétérinaires ; il n'utilise que des substances autorisées.

Article VII – Une nourriture saine et naturelle

Les animaux sont nourris à base de céréales et de protéagineux pouvant être produits sur l'exploitation ; lorsque l'éleveur fait appel à un fournisseur extérieur, il doit s'assurer auprès de celui-ci de la composition exacte des aliments qui lui sont livrés.

Article VIII – Des animaux sains et robustes

Les animaux adultes, sains et robustes, sont admis vers l'âge de 3 mois, à l'engraissement pour la production de Foie Gras de qualité. Ils y sont préparés progressivement, dès l'âge de 9 semaines.

Article IX – Des éleveurs expérimentés en nombre suffisant

Le décret 95-625 du 6 mai 1995 fixe un seuil, par exploitant, de 1 000 places de gavage, au-delà desquelles il est obligatoire d'obtenir une autorisation des Pouvoirs Publics. Pour un bon suivi, l'Interprofession recommande de s'en tenir à un nombre raisonnable d'animaux par personne responsable.

Article X – Le gavage : une alimentation progressive

Cet usage est né de l'observation ancestrale du comportement des animaux avant la migration.

Dans le respect de la physiologie de l'animal, l'expérience et la tradition confirment que, pendant la période d'engraissement, il est primordial d'observer une courbe très progressive d'apports en nourriture.

Article XI – Pour obtenir un bon Foie Gras, du maïs de première qualité

Du maïs est distribué, afin d'obtenir en deux semaines environ, selon l'espèce, un beau Foie Gras dont la coloration variera en fonction de la pigmentation du maïs consommé. Conformément à la réglementation, toute administration de substances médicamenteuses est radicalement interdite pendant cette période.

Article XII – Des soins et une surveillance attentive

Dans des locaux impeccables, bien éclairés et bien ventilés, l'alimentation est donnée avec douceur et dextérité par l'éleveur qui, tout au long de cette période, à raison de 2 ou 3 repas par 24 heures selon les espèces, observe scrupuleusement et individuellement les animaux afin de s'assurer qu'ils vivent dans de bonnes conditions.

Article XIII – Le transport des animaux vivants

Toutes les manipulations liées aux transferts des animaux sont réalisées calmement par les responsables. Pour le transport, les animaux sont placés dans des véhicules parfaitement ventilés et équipés de séparations afin qu'ils ne s'entassent pas.

Article XIV – Traçabilité : identité, feuille de route et accueil des animaux

Lors du transfert, chaque groupe d'animaux est accompagné d'un bordereau précisant le lieu de production, l'effectif, la semaine de mise en élevage, le numéro du lot d'élevage, etc.

A leur arrivée, les animaux sont regroupés dans un lieu propre et correctement aéré.

Article XV – Un abattage suivant des règles strictes

L'abattage est réalisé dans des abattoirs, ou à la ferme, possédant un agrément CEE. L'anesthésie, par électronarcose avant saignée des animaux, est obligatoire. Elle doit être réalisée à l'aide d'un appareil agréé par le Comité Technique d'Agrément des Matériels d'Abattage, faisant l'objet d'un entretien rigoureux.

Les articles XVI à XXII sont relatifs au respect du consommateur, nous les développerons dans la 2^{ème} partie de ce dossier de presse, au chapitre VII p. 32.

Article XXIII – Le CIFOG se porterait partie civile

Le CIFOG se porterait partie civile si des partenaires ou des membres de la filière ne respectaient pas la réglementation et les usages rappelés dans les articles de la présente Charte.

V- COMMENT OBTIENT-ON UN BON FOIE GRAS ?

LES OIES ET LES CANARDS, GRANDS CONSOMMATEURS DE CEREALES FRANÇAISES

Nous l'avons vu précédemment, la suralimentation est, pour les palmipèdes, une tendance naturelle que l'homme a observée et appliquée à son tour depuis plus de 4 000 ans.

De nos jours, le gavage*, nom que nous donnons à l'acte d'alimenter les oies et les canards pour les engraisser, n'est pas un long moment d'élevage ; **il dure environ deux semaines pour les canards (90% de la production)** et environ trois semaines pour les oies.

Il s'agit d'un acte de nourrissage pratiqué avec savoir-faire et dextérité par des personnes dont c'est le métier, qui font preuve de psychologie animale. **Le souci premier de l'éleveur est de maintenir en excellente forme ses pensionnaires.**



Il faut savoir qu'avant de placer les oiseaux à l'engraissement, une longue période d'adaptation aura été observée ; en effet, les canetons et oisons ne sortiront en parcours herbeux, que lorsque leurs plumes protectrices auront poussé, un espace suffisant leur étant réservé.

Vers la 9^e semaine, les plus beaux oiseaux recevront une alimentation à volonté, progressive et adaptée, les préparant au gavage qui ne se pratiquera qu'à l'âge adulte.

C'est à la 12^e semaine, lorsque le canard pèse environ 4 kg et à la 14^e semaine lorsque l'oie pèse environ 6 kg que, pendant respectivement, en moyenne, deux à trois semaines, les palmipèdes feront l'objet du gavage.

* *Gavage* : (1642) de l'ancien mot picard *gave* : *jabot gosier* (XII^e siècle). V. 1295 *gaive* issu d'un pré roman (*gaba*) *gava* - *gorge* - *gosier*, peut être d'origine gauloise : faire manger quelqu'un à l'excès. Acte de nourrir un palmipède à l'aide d'un distributeur de maïs en grains.

Pour les canards, une durée de 12 jours, en moyenne, a été retenue, ce qui correspond aux meilleurs critères physiologiques permettant de conserver les sujets dans des conditions aussi optimales que possible.

A propos du gavage, un peu d'histoire ancienne.

Au début de notre ère, les Gaulois gavaient leurs oies avec de l'orge, de la farine sèche et de la bouillie de figes sèches. Galien, un médecin grec, qualifie de gourmandise "le foie d'animaux nourri aux figes." un peu plus tard, au IVème siècle, Palladius, dans son "traite d'agriculture", traite de la production de foie gras pendant l'antiquité romaine : "on roulera en petites boulettes des figes sèches, broyées et trempées dans l'eau et on leur en donnera au bout de 30 jours d'engrais, et cela pendant 20 jours consécutifs." Il paraît même qu'Alaric II, roi des wisigoths, faisait du foie gras son régime habituel !

Ce régime peut d'ailleurs être adapté à chaque animal car, ainsi que précédemment annoncé, il n'y a pas, pour l'éleveur, avantage à provoquer une saturation.

Le gavage se fait progressivement et se pratique deux fois par jour (pour le canard), avec des rations allant de 250 g en début de gavage, à 450 g par repas, d'un maïs (riche en amidon), entier ou concassé, cru ou cuit.

Le canard est en bon état sanitaire et placé en bonnes conditions de gavage, lui évitant une déperdition calorifique par un exercice en totale liberté. ***Il reçoit sa ration toutes les douze heures.***

Sa digestion durant environ 6 à 7 heures, il dispose d'une période de repos de 4 à 5 heures avant son deuxième repas journalier qu'il attend souvent avec impatience.

La profession recommande de limiter la taille d'un élevage à un nombre d'animaux compatible avec les soins que peut leur prodiguer une seule personne dans une journée.

S'agissant d'un mets réputé, le Foie Gras ne saurait être produit selon des méthodes intensives ; seules les pratiques nées de la tradition sont observées, ce qui n'exclut pas de faire appel à des procédés modernes d'alimentation, dès lors qu'ils favorisent le confort et le bien-être des animaux. C'est ainsi que les salles de gavage font l'objet, entre autres équipements, de systèmes de ventilation avec régulation thermique, car les canards n'apprécient pas une chaleur excessive.

Les procédés modernes d'alimentation des palmipèdes gras facilitent le travail de la personne qui en est chargée et influencent, par conséquent, positivement, la qualité des soins prodigués à l'animal. Le distributeur s'arrête devant les animaux, le gaveur introduit alors prestement l'embuc dans le bec du palmipède et distribue rapidement une ration parfaitement ajustée. Ce geste ne dure que 4 à 6 secondes par animal.

Il est important de savoir que le cou (œsophage) d'un canard peut tripler de volume pour engloutir une proie convoitée.

Cette attitude s'observe aussi chez les oiseaux, lorsque des oisillons engloutissent littéralement le bec des parents nourrisseurs, lors de la becquée.

Le gavage n'est pas douloureux, car il consiste à remplir le jabot sans aller jusqu'au système digestif, qui commence au gésier et non au bec. L'oie ou le canard n'est pas stressé par le gavage ; diverses études très poussées ont été entreprises *, les conclusions sont nettes : le gavage ne stresse pas plus ces animaux que le fait de les attraper ou de les amener à s'abriter, ce qui arrive dans tout élevage, car aucun oiseau n'aime être tenu en mains.

Pendant le gavage, si un animal est blessé ou malade, il est retiré et soigné, car le processus d'engraissement ne peut s'effectuer alors dans de bonnes conditions.

Aucun exploitant ne peut économiquement perdre un animal adulte de trois mois, c'est pourquoi les canards et les oies sont très protégés pendant toute la période d'élevage ! Le taux de mortalité se situe autour de 2%, comme dans d'autres élevages avicoles.

En conclusion, au strict plan économique, il est important de préciser que l'intérêt de l'éleveur est directement lié à la "bonne vitalité" de l'animal.

Obtenir une production satisfaisante en quantité et en qualité garantira sa juste rémunération ; l'éleveur a donc intérêt à ce que les animaux confiés à ses soins restent, pendant le gavage, sains et robustes !

LES PALMIPÈDES GRAS,

* En effet, le taux de corticostérone mesuré en période d'élevage au sol, alors que les animaux ne sont pas encore manipulés, est bien plus élevé que lors de la mise en cage ou en début de gavage en cage individuelle. L'acte de gavage ne serait donc pas plus stressant que l'acte d'attrapage des animaux en élevage, opération indispensable dans un cycle de production. Au-delà du premier jour de gavage, la corticostéronémie après manipulation ou gavage ne progresse pas et même diminue. L'acte de gavage ne serait donc pas ressenti comme une manipulation stressante par l'animal.

GRANDS CONSOMMATEURS DE MAÏS

La principale céréale entrant dans le menu quotidien d'une oie ou d'un canard est - outre ce que l'animal peut glaner en pâturage tout au long de son existence - le maïs.



Le maïs est une céréale merveilleuse, très nutritive, qui a été développée en France principalement par les paysans du Sud-Ouest dès le XVI^e siècle.

Peu à peu, les petits lopins individuels de subsistance ont laissé la place à de grandes productions de maïs, qui ont donné naissance à des entreprises importantes et très compétitives, que des entrepreneurs extrêmement dynamiques ont su implanter dans cette région qui produit à elle seule près de 30% de la production française.

Actuellement, la production française de maïs est proche de 15 millions de tonnes.

Globalement, l'élevage des volailles, en France, consomme annuellement des milliers de tonnes de maïs, dont près de 680 000 tonnes par les canards et les oies.

Les oies et les canards destinés à produire du Foie Gras, Magret, Confit, etc. consomment à certains stades de leur croissance du maïs entier, concassé, en semoule etc. proposé, entre autres, par l'industrie de la nutrition animale ou bien par la fabrication à la ferme.

* Sources chiffres : Ass. glé des producteurs de mois - AGPM -

VI- BIEN CONNAÎTRE LES APPELLATIONS RÉGLEMENTÉES DU FOIE GRAS

Le foie gras : une tradition culinaire

De nos jours, après la redécouverte de la cuisine régionale dans la gastronomie, la consommation des produits des palmipèdes gras et, en particulier, du Foie Gras s'est imposée comme une constante en France lors des périodes festives, mais aussi de plus en plus en cours d'année pour fêter un événement.



Pour le consommateur, comment se présente le foie gras ?

Les foies gras sont achetés crus directement auprès des éleveurs ou sur les fameux marchés au gras, lesquels ont largement contribué à créer l'image d'authenticité des foies gras français.

Le Foie Gras cru est présenté tel quel ou bien sous-vide (frais ou surgelé). Au toucher, il est à la fois ferme et souple, sa couleur est belle, dans les tons beige/ivoire.

Cru, enveloppé dans un torchon, on le conserve au réfrigérateur environ 7 jours, à une température oscillant entre 0 et 4°C.

Le Foie Gras mi-cuit ou semi-conservé a été pasteurisé. On le conserve de 0 à 4°C, durant quelques semaines pour le sous-vide, jusqu'à plusieurs mois pour la boîte métal ou le bocal verre. La date limite de consommation est indiquée sur le conditionnement.

Le Foie Gras appertisé a reçu une stérilisation.* On peut le conserver plusieurs années dans un endroit frais et sec, il se bonifiera en vieillissant.

Au XIXe : Une vraie reconnaissance qui annonce nos modernes réglementations

C'est au XIXe, siècle de Rossini, compositeur italien et grand amateur de Foie Gras, que l'on arrive progressivement à identifier les caractéristiques du Foie Gras, avec une précision de taille : il doit être d'oie ou de canard, il faut en exclure les préparations des autres foies de volailles. Quelques décennies plus tard, cela aboutit à la reconnaissance légale de sa singularité : loi sur la répression des fraudes (parlement français 1901) qui établit que les "conserves de Foie Gras doivent être préparées exclusivement avec des foies d'oies et de canards d'excellente qualité."

* de Nicolas Appert, l'inventeur au XIX^e siècle de la conserve.

TROIS APPELLATION REGLEMENTEES POUR LE FOIE GRAS PRET-A-CONSOMMER

En complément des règles générales s'appliquant à l'ensemble des denrées alimentaires, la commercialisation du Foie Gras est soumise à une réglementation spécifique ; un décret de 1993 en promulgue les particularités.

La dénomination Foie Gras est réservée aux produits qui ne contiennent que du Foie Gras.

C'est pourquoi l'étiquette du Foie Gras que l'on achète doit comporter, entre autres, sa dénomination selon des appellations clairement définies : "Foie Gras entier", "Foie Gras" et "Bloc de Foie Gras" et la liste des ingrédients, épices et aromates, la date limite de consommation (DLC) pour les semi-conserves, ou la date limite d'utilisation optimale (DLUO) pour les conserves, l'identification du lot, le poids, le numéro sanitaire, l'adresse du fabricant, la température de conservation, etc. complètent l'information consommateur.

Conformément à la réglementation aucun colorant n'est ajouté dans le Foie Gras.

Trois appellations rigoureuses pour trois vrais foies gras

Décret n°93-999 du 9 août 1993

Foie Gras entier : " Les préparations composées d'un foie gras entier, ou d'un ou plusieurs lobes de foie gras et d'un assaisonnement".

Il s'agit d'une préparation composée du Foie Gras complet d'une oie ou d'un canard. *A la coupe, il présente une coloration uniforme.*

Foie Gras (sans autre qualificatif) : " Préparations composées de morceaux de lobes de Foie Gras agglomérés et d'un assaisonnement".

Cette préparation est composée de morceaux de lobes de Foie Gras assemblés, pouvant provenir d'animaux différents (soit des oies, soit des canards). *Présente un aspect marbré esthétique, très recherché au tranchage.*

Bloc de Foie Gras : " Les préparations composées de Foie Gras reconstituées d'un assaisonnement ".



Cette préparation est composée de Foie Gras d'oie ou de canard, finement découpé, puis assaisonné et émulsionné. Lorsqu'on y inclut des morceaux de lobes de Foie Gras, il devient "Bloc de Foie Gras avec morceaux" et présente alors une *belle tranche où les morceaux sont bien visibles*.

On peut préférer par goût, l'une ou l'autre des présentations de ces trois authentiques Foies Gras.

Ensuite intervient le mode de cuisson : pasteurisé (mi-cuit), appertisé, etc. et, bien sûr, les secrets d'assaisonnement de chaque fabricant.

Toutefois, d'autres préparations culinaires comportent du Foie Gras :

Dans ce cas, la teneur en Foie Gras peut varier, mais ces préparations **n'ont pas droit à l'appellation Foie Gras dans leurs dénominations commerciales**.

Elles ne doivent utiliser que la dénomination Foie d'oie ou Foie de canard sur l'étiquette (à l'exclusion de la mention "Foie Gras").

Le parfait de foie d'oie ou de canard : 75% minimum de Foie Gras.

Les médaillons, pâtés, mousses, galantines de foie d'oie ou de canard : 50% minimum de Foie Gras.

Le Foie Gras Truffé : la dénomination "foie gras truffé" garantit un taux de truffe (*tuber melanosporum* exclusivement) d'au moins 3%. Entre 1 et 3%, le taux est indiqué dans l'appellation.

Pour la commercialisation du Foie Gras, plusieurs conditionnements

Tous ces produits sont offerts selon les formes traditionnelles ou nouvelles de présentations : bocaux, terrines, boîtes métal, barquettes, conditionnements transparents sous-vide, etc.

En conclusion, 3 appellations pour du vrai Foie Gras de toutes façons ; sinon, il y a contrefaçon !

- Foie gras entier
- Foie gras (sans autre qualificatif)
- Bloc de foie gras (avec ou sans morceaux)

La Charte du CIFOG précise également les règles à observer vis-à-vis des consommateurs en matière d'appellations sur les conditionnements et la publicité.

GRANDS DE CE MONDE, ILS AIMAIENT LE FOIE GRAS !



En 1774, *Casanova*, de passage à Ancône, loge chez un marchand juif, y voyant l'occasion de déguster du foie gras. Comme son ôte ne le satisfait pas des le premier soir, il le rappelle a l'ordre : "je le préviens que j'ai trouvé le souper maigre fort bon, mais qu'ayant le privilège de manger gras et maigre tous les jours, je le priais de ne pas oublier les foies d'oies." le lendemain, *Casanova* fut comblé lors d'un dîner accompagné de vin de chypre, pris en tête-a-tête avec la charmante *Lia*, la fille de la maison, aussi sensuelle que gourmande dont la "belle gorge" suscita d'autres appétits chez le séducteur...

Vers 1778, *Clause*, chef des cuisiniers du Maréchal de Contades, découvre le **pâté de Foie Gras**. Cette invention primordiale est née lorsque, un jour, le Maréchal lui dit "demain, j'attends des hôtes de marque, je ne veux pas voir sur ma table du lapin aux nouilles et les éternels knefs alsaciens, je veux de la cuisine française." Après une nuit d'insomnie, *Clause* a l'idée de confectionner une croûte en forme de caisse ronde qu'il bourre de foies gras entiers et il y ajoute une farce de veau et de lard finement hachés. Pour la cuisson, il a recouvert le tout de la même croûte. Le lard a lentement fondu et les foies ont continue a cuire.

Pour un premier essai, c'est un coup de Maître ! Les convives trouvent ce nouveau mets délicieux, et, le Maréchal convoque même *Clause* devant ses invites pour le féliciter. Des le lendemain, le Maréchal, courtisan, fait envoyer au roi, a Versailles, l'un de ces fameux pâtés. Louis XVI, lui aussi, apprécie particulièrement cette recette et octroie même une terre en Picardie au Maréchal et 20 pistoles pour l'inventeur du pâté en croûte, le cuisinier *Clause*.

A la fin du XVIIIe, *Frederic II de Prusse "Le Grand"* avertit toujours lui-même, par courrier, le prince de Brunswick de l'arrivée du pâté de Périgueux et affirme qu'il ne l'entamera point avant sa venue.

Pendant la révolution, *Nicolas-François Doyen*, invente le pâté aux truffes. *Doyen* ayant perdu son travail de cuisinier auprès du président du parlement de bordeaux, a entamé un tour de France pour retrouver du travail. A Strasbourg, il rencontre *Clause* et lui suggère d'utiliser la truffe, dont on ne savait se passer dans le sud-ouest d'où il venait. *Clause* truffa donc son pâté à la Contades et *Doyen* ouvrit sa propre boutique ou il vendait un pâté de Foie Gras identique !

Sources : Histoire de la cuisine française, Henriette Pariente et Genevieve de Ternant, éditions la Martiniere, 1997. La grande histoire du Foie Gras de Silvano Serventi, éd. Flammarion 1993

VII – LE FOIE GRAS NE PRÉSENTE AUCUNE PATHOLOGIE

LES ETUDES SCIENTIFIQUES SUR LA REVERSIBILITE ET LE STRESS

Le Foie Gras est un mets traditionnellement obtenu, génération après génération, par des personnes vivant en harmonie avec la nature et les animaux, maillons d'une chaîne écologique.

Un Foie Gras n'est pas le foie d'un animal présentant une maladie, c'est le foie d'un animal sain, élevé en plein air et qui, arrivé à l'âge adulte, a reçu une alimentation très abondante, progressive et contrôlée. Il n'y a pas d'intérêt pour l'éleveur à outrepasser une suralimentation parfaitement calculée et rationnée.



Ainsi, il s'agit d'un palmipède qui par alimentation abondante (à base de glucides), va présenter un état de surcharge lipidique (stéatose*) sans signe de dégénérescence, car il n'y a pas d'intoxication.

Les études sur préparations histologiques démontrent la progressivité de l'engraissement des cellules : après un état de préstéatose, les lipides de réserve sont stockés, progressivement et simultanément dans les divers lobules du foie.

L'étude de la structure d'un lobule hépatique sain présente des cellules dont le noyau est centré, alors que les cellules d'un foie malade sont reconnaissables car très différentes**.

Le Foie Gras n'est pas non plus un foie d'hépatite ou de cirrhose, il s'agit d'un foie qui, dans le cas d'un déséquilibre entre l'excès de production et la capacité d'élimination des lipides, va jouer un rôle de stockage accentué. C'est ce processus qui entraîne le développement d'un Foie dit Gras.

* Du grec *steos* = graisse.

** Professeur Ch. Labie - Ecole Vétérinaire de Toulouse.

Professeur Ch. LABIE :

***"Le Foie Gras est une stéatose*
hépatique, réversible, non pathologique »***

N'étant donc pas pathologique, le foie d'un palmipède engraisé que l'on remet dans son pré retrouve progressivement son poids de départ sans aucune modification de ses fonctions physiologiques*.

En effet, à l'arrêt du gavage, le palmipède va rééquilibrer ses réserves dans lesquelles il va d'abord puiser, passant par une période de jeûne relatif avant de reprendre une alimentation normale ; tout ceci est fonction de la durée du gavage.

A la lumière des observations faites par divers groupes de chercheurs de l'INRA et de l'Ecole Vétérinaire de Toulouse, le CIFOG, soucieux d'en savoir davantage sur la réversibilité des Foies Gras et sur le stress, a déclenché un processus d'études que nous développons dans le présent dossier et dans les textes, avec mention des différents intervenants.

* Etude sur la réversibilité : Professeurs P. Bénard, T. Bengone, G. Bénard, D. Prehn, J. Tanguy, R. Babilé, F. Grimm. - ENSA, Env. - Toulouse 1994.

Foie Gras, Gavage et Bien-être animal : vers un peu d'objectivité !

Extrait d'une publication de Guémené D.¹, Guy G.², Faure J-M.¹

Le point sur l'évolution des pratiques de production et les acquis de la recherche

¹ INRA, Centre de Tours-Nouzilly, Station de Recherches Avicoles, F-37380 Nouzilly.

² INRA, Unité Expérimentale des Palmipèdes à Foie Gras, Artiguères, F-40280 Benquet.

Résumé : Le gavage est *a priori* considéré comme étant à l'origine d'un état pathologique, de stress et de souffrances par des associations de protection animale. Pour répondre à l'attente de ces mouvements, les membres du Conseil de l'Europe ont adopté deux textes réglementaires en 1999, spécifiques à cette production (T-AP 95/20 & 95/5). Bien que la production de foie gras n'y soit pas remise en cause, il y est expressément mentionné que le gavage ne peut plus être pratiqué que dans les zones où il l'est actuellement. (...) C'est dans ce contexte que des chercheurs de plusieurs organismes de recherche ou instituts français (INRA, ITAVI, ADAESO, ENVT, ENSAT) ont conduit des travaux destinés à fournir des données objectives au débat. Parallèlement, les professionnels de la filière regroupés au sein d'une interprofession, le CIFOG, ont adopté une charte de bonnes pratiques et fait évoluer les génotypes utilisés, ainsi que leurs pratiques et outils de production. Il faut admettre que l'évolution des pratiques du terrain est bénéfique en termes de respect du bien-être et que de surcroît les résultats scientifiques ne corroborent pas l'ensemble des critiques adressées à cette production. (...)

I – Introduction

(...) Des chercheurs ont, au cours de la dernière décennie, pris en considération les différentes critiques adressées à cette production et se sont efforcés d'en examiner la pertinence, par des approches expérimentales variées. Ces travaux scientifiques ont eu en particulier pour objectif d'apprécier l'adaptation des espèces à cette production, la réversibilité de la stéatose induite, les capacités d'ingestion spontanée ainsi que les réponses comportementales et physiologiques (stress et douleur). Les principaux enseignements que nous pouvons en tirer sont évoqués successivement ci-après.

II – L'évolution des pratiques de production

La remise en cause actuelle des systèmes de production au sein de notre société est justifiée par une demande sociale se rapportant à de nouveaux attributs pour les productions animales, en l'occurrence une exigence pour la fourniture de produits sains, de bonne qualité organoleptique, issus d'une agriculture durable respectueuse de l'environnement et du bien-être animal (Larrère, 2003).

Pour répondre à cette demande sociale les professionnels, les scientifiques, les législateurs se mobilisent pour faire évoluer les pratiques existantes. En effet, il est communément considéré que les conditions d'élevages actuelles, par construction plus intensives, ne peuvent qu'avoir un impact négatif sur ces différents attributs et en particulier le bien-être animal. Bien qu'il soit loin d'être systématiquement justifié, ce cliché ou image d'Epinal de l'âge d'or de l'élevage extensif d'autrefois et de ses pratiques respectueuses du bien-être animal est largement partagé au sein de la société y compris au sein de la production agricole, entre des agriculteurs optant pour une production sous signes de qualité et les autres producteurs.

La production de foie gras n'échappe évidemment pas à cette dualité, avec des producteurs d'origines géographiques variées, produisant du foie gras de canards ou d'oie, utilisant des cages individuelles, collectives ou des parcs au sol, gavant au maïs-grains ou à la pâtée avec une gaveuse plus ou moins automatisée, etc.

(...) Les professionnels soucieux de l'image et du devenir de leur filière, ont perçu la nécessité d'adopter en 1996, une charte relative à cette production du foie gras. Celle-ci comporte 23 articles, se rapportant d'une part aux conditions d'élevage qui se doivent d'être compatibles avec le respect du bien-être animal et d'autre part à la qualité du produit destiné au consommateur. Le 23^{ème} article de cette charte prévoit que le CIFOG se porterait partie civile en cas de non-respect de cette charte. Outre cet acte dont la symbolique est forte, les professionnels ont volontairement limité la taille des bandes d'élevage (4000 sujets /36000 canards par an) et de gavage (1000 sujets) ainsi que fait évoluer les conditions d'élevage. Ainsi, en 2002, ont-ils défini, dans le cadre d'un accord interprofessionnel applicable pour une période de 3 ans, des conditions minimales de production des canards gras impliquant par exemple, un âge minimal de 11 semaines à la mise en gavage, un accès à un parcours extérieur durant cette période d'élevage et l'obligation d'une durée minimale de gavage avec du maïs de 10 jours soit 19 repas minimum. Parallèlement, les producteurs s'inscrivant dans l'aire de production et le cadre de l'IGP Foie gras du Sud-Ouest (50% en 2001) s'engagent depuis l'an 2000 à faire expertiser leur processus de production de foie gras par un organisme indépendant.

Encore plus récemment, le CIFOG a, lors de son Assemblée Générale du 25 juin 2004, annoncé que les producteurs renonceraient à l'usage de la cage individuelle comme le stipule la recommandation (T-AP [95/20]).

Les professionnels s'engagent aussi à utiliser les animaux les mieux adaptés à ce type de production et parallèlement l'évolution des génotypes par sélection génétique a aussi pour objet de renforcer l'adaptation au gavage. Des observations récentes du terrain indiquent par contre que les génotypes actuels de canards mulards sont sujets à l'expression de réactions de peur. Ces observations sont cohérentes avec des données expérimentales récentes qui suggèrent qu'ils sont relativement émotifs et sans doute très sociaux (Guémené *et al.*, 2004) ; deux traits comportementaux qui d'après des travaux conduits chez l'espèce caille (Faure *et al.*, 1996) sont plutôt défavorables à l'élevage en groupe de taille importante. Concernant les conditions d'élevage, en particulier pour la période de gavage, leur évolution a, comme pour les autres productions avicoles, été rapide et spectaculaire depuis les années 50. Ainsi, dans un objectif de rationalisation et d'efficacité, les canards ont progressivement été placés en cages individuelles au lieu de parcs collectifs. Le principal avantage de ce type de logement réside dans le fait que les manipulations (identification, repositionnement de l'animal, capture, insertion de l'embuc) liées à la pratique de l'acte de gavage sont facilitées ; l'animal ne pouvant s'échapper, se retourner ou être confondu. En termes de bien-être, ce mode d'hébergement permet donc de minimiser les stress aigus et chroniques (Guémené *et al.*, 1999 ; Guémené et Guy, 2004) mais empêche par ailleurs, l'animal de se retourner et d'exprimer certains comportements (étirement des ailes, interactions sociales) pendant la période de gavage. Afin de pallier les défauts de certains modèles, qui occasionnaient des lésions (ailes, pattes, bréchet), les fabricants de cage en avaient fait évoluer la conception et les matériaux.

Parallèlement, la gaveuse manuelle à vis sans fin a été fortement concurrencée par la gaveuse pneumatique et la gaveuse hydraulique dont les modèles récents incorporent par exemple un mélangeur et un contrôle de la dose d'aliment distribuée ainsi qu'une avance automatisée. Les producteurs ont parallèlement mis en place des programmes d'alimentation adaptés pour la préparation au gavage (le pré-gavage) (Guy et Guémené, 2004) ; programme permettant d'adapter l'animal au gavage et d'en raccourcir notablement la durée. Ainsi, elle a été réduite de plus de 2,5 jours en une dizaine d'années sur le terrain (13,4 vs. 15,9 en 1989) et de bons résultats ont été obtenus expérimentalement chez le canard (Robin *et al.*, 2002) et l'oie (Données non publiées) avec des durées de 10 jours. L'aménagement de salles de gavage dans des bâtiments dédiés a parallèlement permis d'optimiser les conditions d'ambiance (température, hygrométrie, renouvellement d'air).

Cette évolution a profondément modifié les pratiques et permis d'accroître les cadences de gavage, tout en contribuant à l'obtention de meilleurs résultats zootechniques (Chinzi et Koehl, 1998) dont une moindre mortalité et fréquence des lésions, des indicateurs parmi d'autres de l'amélioration du bien-être. La diminution des objectifs de production consécutive à une révision des grilles de paiement explique sans doute en partie de l'importante baisse de la mortalité observée en 2002 (2,7% vs. 4,3 en 2001).

L'évolution des conditions d'élevage est normalement un processus d'intégration relativement continu entrecoupé de quelques ruptures brutales intervenant normalement suite à l'intégration d'innovations majeures. Dans le cas présent, c'est une contrainte légale qui confronte les éleveurs à un challenge majeur. En effet les conditions d'hébergement actuelles devront être totalement remises en cause puisque l'usage de la cage individuelle sera officiellement interdit à l'échéance de 2010 et même du 31 décembre 2004 pour les nouvelles installations (T-AP [95/20]).

Cette remise en cause implique la définition d'un nouveau concept de cage collective et des travaux de recherches destinés à estimer des optimums pour les tailles de groupe et densité ont déjà été engagés (Mirabito *et al.*, 2002a,b,c) (...). Parallèlement, il est indispensable de faire évoluer les génotypes actuels pour que la pratique de l'acte de gavage en cage collective soit réalisable dans des conditions satisfaisantes tant pour l'animal en terme de bien-être que pour l'éleveur. Il importe maintenant de poursuivre la conception et l'adaptation de modules qui soient techniquement et économiquement compatibles avec une amélioration du bien-être animal et les conditions de travail des gaveurs.

III – Les travaux de recherche :

Quelles conclusions en termes de bien-être ?

3-1 Des palmipèdes "adaptés" à la production de foie gras.

De nombreuses espèces d'animaux ont la capacité de se suralimenter et d'accumuler des réserves afin de pallier leurs besoins énergétiques dans des situations particulières comme l'incubation, la migration ou l'hibernation.

Cette adaptation physiologique a été mise à profit par l'homme, pour la production de foie gras chez les palmipèdes. Seules des souches (oie landaise, canard de barbarie) ou des hybrides (canard mulard) adaptés pourront toutefois être utilisés avec profit car l'intensité de la stéatose hépatique, qui reste un processus extraphysiologique, varie selon le génotype (Hermier *et al.*, 1999). Les génotypes destinés à la production de viande, comme l'oie polonaise, développent des stéatoses plus réduites (Hermier *et al.*, 1996 ; Fournier *et al.*, 1997). Il a été démontré que c'est un «défaut» de transport des lipides par les VLDL (*Very Low Density Lipoproteine*) qui limite leur transfert vers les sites de stockage périphériques (Blum, 1990). La sélection a donc bien permis l'obtention de génotypes mieux adaptés à cette production.

3-2 Caractéristiques de la stéatose hépatique de gavage

Dans la majorité des cas, en particulier chez les mammifères, la stéatose hépatique résulte d'un état pathologique et beaucoup considère qu'il en est de même pour un foie gras. Ainsi, on peut lire sur des sites Internet que "Le gavage des oies et canards est destiné à produire une dégénérescence cirrhotique stéatosique de leur foie" (www.pmaf.org/docs).

Il est important de rappeler que le foie est le site majeur de synthèse et de stockage des lipides chez les oiseaux, alors que cette fonction est assurée par le tissu adipeux chez les mammifères. La méconnaissance de cette particularité physiologique des oiseaux engendre fréquemment la confusion, en particulier auprès des acteurs des secteurs vétérinaires et médicaux, qui ce réfèrent aux mammifères. L'hypertrophie de gavage n'a pas les mêmes caractéristiques histologiques que les stéatoses pathologiques (Bénard *et al.*, 1996 ; Bénard

et Labie, 1998). Les deux états de stéatose se distinguent sur plusieurs critères. Ainsi, des études histologiques montrent que les cellules hépatiques lors d'une stéatose pathologique sont dégénérantes et déstructurées alors que l'hypertrophie de gavage ne touche que les hépatocytes avec préservation de l'intégrité structurelle. En outre, la surcharge lipidique qui en résulte est d'abord périphérique (Zone periportale) puis centrolobulaire alors qu'elle est initialement centrale dans les cas pathologiques. Enfin, un bon foie gras ne présente normalement pas de lésions macroscopiques, de zone de nécrose ou hémorragiques. La trame conjonctive est distendue, mais la capsule de Glisson qui entoure le foie reste intacte. Un foie gras obtenu par gavage n'est donc en aucun cas un organe malade, résultant d'une hépatonécrose mortelle.

3-3 La stéatose hépatique de gavage est un état réversible

Lors de stéatoses pathologiques, les cellules du foie comportent des lésions dégénératives généralement irréversibles. Pendant la période de gavage, les capacités métaboliques du foie sont modifiées toutefois, l'intégrité fonctionnelle des cellules est préservée y compris après plusieurs cycles successifs et l'hypertrophie cellulaire totalement réversible (Babilé *et al.*, 1996, 1998 ; Bénard *et al.*, 1996, 1998 ; Bénard *et al.*, 1998).

Ainsi, des animaux soumis à trois cycles successifs de gavage d'une durée de 2 semaines chacun, à 4 semaines d'intervalles, présentent des caractéristiques comparables à celles de canards du même âge mais n'ayant pas été soumis aux cycles de gavage successifs. Globalement, les constituants chimiques hépatiques, les paramètres plasmatiques et le poids de foie recouvrent des valeurs équivalentes à celles de canards non gavés, dans un délai d'environ 15 jours après interruption du gavage.

La stéatose hépatique de gavage est donc bien un processus non pathologique totalement réversible qui d'ailleurs était autrefois mis à profit pour sélectionner les futurs reproducteurs.

3-4 Quantification de la capacité d'ingestion des palmipèdes

Des chiffres assez fantaisistes circulent à propos des quantités d'aliment qui sont distribuées aux palmipèdes lors du gavage et, outre le fait que les quantités indiquées sont surestimées par rapport à la pratique, cette allégation est pour le moins critiquable. Que dire de la capacité d'ingestion quotidienne d'une tique qui peut consommer un volume de sang correspondant à 100 fois son propre poids, si ce n'est que ces comparaisons entre espèces sont sans objet ? La question est donc bien de savoir si les quantités d'aliment administrées sont compatibles avec les capacités d'ingestion spontanée des palmipèdes ? Lorsqu'un aliment est proposé à volonté à des canards préalablement alimentés par repas, leur consommation spontanée peut transitoirement atteindre entre 600 et 750g (Guy *et al.*, 1998). Les quantités quotidiennes maximales en fin de période de gavage peuvent atteindre 950 à 1000g. Incidemment, il a aussi été observé que des oies pouvaient consommer quotidiennement plus de 3kg de carottes pendant plusieurs jours (Données non publiées). Le canard mulard mâle et l'oie sont donc capables d'ingérer spontanément des quantités d'aliment comparables voir supérieures à celles qui leur sont imposées lors du gavage.

Cette aptitude à surconsommer n'est cependant pas suffisante pour proposer une alternative au gavage, en revanche si elle est optimisée, elle peut permettre de réduire la durée d'alimentation forcée pour un objectif de production inchangé

3-5 La relation entre l'éleveur-gaveur et les palmipèdes

Pour tester une possible aversion à l'acte de gavage (Faure *et al.*, 1998 ; Faure *et al.*, 2001), deux types de tests comportementaux ont été réalisés. Leur principe repose sur l'hypothèse qu'un évitement vis-à-vis des stimuli associés (gavage, gaveur) doit être observé si celui-ci est aversif. Après une période d'apprentissage, les oies continuent de se déplacer spontanément et dans les mêmes délais depuis une loge d'élevage vers une loge

d'alimentation pour y recevoir une ration d'aliment par gavage. Chez les canards mulards, la réponse est moins homogène puisque la sortie spontanée de la loge d'élevage n'est pas systématique (Faure *et al.*, 1998 ; Faure *et al.*, 2001). Chez cette espèce, indépendamment du fait de les gaver, des perturbations, comme un changement d'expérimentateur, restant pourtant invisible, ou d'horaires, ont toutefois eu des conséquences plus importantes sur ces paramètres de déplacements. Une grande sensibilité comportementale du canard mulard a donc été mise en évidence. Par contre, leur distance de recul à l'approche du gaveur décroît pendant la période de gavage et est moindre que vis-à-vis d'un étranger (Faure *et al.*, 2001).

La familiarisation à l'homme favorise la relation homme-animal, puisqu'elle limite l'amplitude des réponses physiologiques (corticostéronémie) à des stress (Servière *et al.*, 2000 ; Guémené *et al.*, 2002) et les réactions comportementales de peur (Guémené *et al.*, 2002).

Les palmipèdes gavés ne développent donc pas de réactions d'évitement vis-à-vis du gaveur et la familiarisation à l'homme a des effets apaisants bénéfiques.

3-6 L'acte de gavage est-il perçu comme un stress ?

La pratique de l'acte de gavage, à laquelle le canard ou l'oie sera soumis est considérée a priori comme une source de stress aigu et sa répétition 2 ou 3 fois par jour selon les espèces, devrait induire une chronicité. Un stress aigu induit l'activation de l'axe cortico-surrénalien qui peut-être mis en évidence, par mesure de la corticostéronémie chez les oiseaux.

Les résultats expérimentaux acquis, au cours de plusieurs essais indépendants montrent que, sauf à de rares exceptions (Mirabito *et al.*, 2002), l'acte de gavage n'induit pas d'augmentation de la corticostéronémie chez le canard mulard mâle lorsqu'il est placé en cage individuelle (Faure *et al.*, 1996 ; Guémené *et al.*, 1996, 1998, 1999, 2001). Cette absence d'effet physiologique n'est pas due à une inactivation de l'axe corticotrope au niveau central puisque le canard reste sensible à des stimulations pharmacologiques (injection d'ACTH) et à des actes physiques stressants comme la capture et la contention (Guémené *et al.*, 1998, 1999). Par contre, lorsque les canards sont placés en cages collectives et en parquets collectifs au sol, une élévation de la corticostéronémie est le plus souvent mesurée après la pratique du premier gavage (Guémené *et al.*, 1999 ; Mirabito *et al.*, 2002). En outre, les réponses surrénales mesurées après injection d'ACTH chez les canards placés dans ces environnements ont pu suggérer un état de stress chronique (Guémené *et al.*, 1999). Chez l'oie, le gavage d'animaux placés en parcs collectifs induit également des élévations de la corticostéronémie lors des premières pratiques. Une accoutumance rapide est également observée. Ces résultats indiquent donc bien que l'acte de gavage n'est pas une source majeure de stress aigu ou chronique chez le canard mulard mâle lorsqu'il est placé en cage individuelle. Des conditions d'élevage impliquant la capture préalable à la réalisation de l'acte de gavage et la contention apparaissent par contre comme étant potentiellement à l'origine de stress aigus et/ou chronique.

3-7 L'acte de gavage est-il douloureux ?

Les associations de protection animale considèrent que l'acte de gavage est la cause de souffrance comme l'atteste cette interrogation : "Que peut-on faire pour faire cesser ces souffrances ?" (www.pmaf.org). En fait, les notions de douleur et de souffrance impliquant une composante psychologique et il est préférable de leur substituer celle de nociception qu'il est alors possible d'appréhender expérimentalement. Dans le cas du gavage, les différents stimuli imposés (embucquages répétés, risque d'érosion des muqueuses, distension des parois de l'œsophage et du pro-ventricule, stéatose hépatique avec compression des viscères) pourraient induire des signaux nociceptifs d'origine viscérale (tractus digestif). Expérimentalement, l'application d'une stimulation irritante sur les parois de l'œsophage de canards préalablement anesthésiés induit une extravasation plasmatique,

alors qu'en fin de période de gavage une telle manifestation n'apparaît qu'occasionnellement et avec une amplitude très limitée (Servière *et al.*, 2000, 2002).

Une approche quantitative en cours de réalisation suggère même une diminution de cette réponse d'extravasation pendant la période de gavage. L'extravasation sera par contre très marquée dans le cas de blessures accidentelles ou d'atteintes pathologiques (candidose) (Servière *et al.*, 2000, 2002). L'activation des neurones spécifiques est importante après application d'une stimulation irritante et le nombre de cellules réactives est beaucoup moins élevé après réalisation de l'acte de gavage (Servière *et al.*, 2000, 2002).

Dans un contexte normal, c'est-à-dire en l'absence de blessure ou d'atteintes pathologiques des canards, le gavage n'apparaît pas comme étant un générateur important d'informations nociceptives.

(...)

IV - Conclusion

Le bien-être correspond à un état d'harmonie de l'animal dans son milieu d'élevage et dépend de la façon dont il perçoit la situation à laquelle il est confronté. Dans ce contexte, les associations de protection des animaux considèrent que le foie gras ne peut-être produit qu'au prix de terribles souffrances et que le gavage ne peut donc être que préjudiciable à leur bien-être. Basé sur l'exploitation extrême d'un phénomène d'engraissement naturel, le foie gras est un organe sain ne résultant pas d'une stéatose pathologique.

Il a été démontré que les indicateurs physiologiques de stress, ou de nociception et les réponses comportementales n'étaient pas ou très modérément affectées par la procédure de gavage. Les résultats de différentes études comportementales et physiologiques rapportés dans cette synthèse ne valident donc pas les critiques virulentes adressées à cette production. De surcroît, même si des progrès peuvent encore être faits, les professionnels font évoluer leurs pratiques et surtout se fixent entre autres, dans le cadre d'une charte et d'un accord interprofessionnel, un ensemble de règles devant permettre de limiter certaines dérives qui pourraient être inhérentes à l'évolution des conditions de production au sein de filières professionnelles. D'autres programmes de recherches sont également en cours de réalisation dans plusieurs domaines, tels que l'adaptation génétique des animaux, la réduction des rejets pour préserver l'environnement, l'optimisation des conditions d'élevage et d'hébergement. Dans leur ensemble ces résultats devraient encore contribuer à améliorer les conditions générales de production du foie gras et à le placer dans un contexte de durabilité. (...)

Remerciements : L'ensemble des résultats expérimentaux présentés dans cette synthèse n'aurait pu être obtenu sans la contribution financière du Bureau de la Protection Animale de la DGAL au Ministère de l'Agriculture et les professionnels de la filière par l'entremise du CIFOG et de l'implication concertée de nombreux chercheurs de plusieurs organismes de recherche ou instituts français (INRA, ITAVI, ADAESO, ENVT, ENSAT, Lycée de Périgueux, etc...), ainsi que de leur personnel technique respectif.

Références Bibliographiques

- Babilé R., Auvergne A., Andrade V., Héraut F., Bénard G., Bouillier-Oudot M. & Manse H., 1996. 2èmes Journées de la Recherche sur les Palmipèdes à Foie Gras. Bordeaux, France. Proc. 107-110.
- Babilé R., Auvergne A., Dubois JP., Bénard G. & Manse H., 1998. 3èmes Journées de la Recherche sur les Palmipèdes à Foie Gras. Bordeaux, France. Proc. 45-46. Bénard G.,
- Bénard P., Prehn D., Bengone T., Jouglar J.Y. & Durand S., 1998. 3èmes Journées de la Recherche sur les Palmipèdes à Foie Gras. Bordeaux, France. Proc. 49-52.
- Bénard P., Bénard G., Mesplède A. & Jouglar J.Y., 1998. 3èmes Journées de la Recherche sur les Palmipèdes à Foie Gras. Bordeaux, France. Proc. 53-57.
- Bénard P., Bengone T., Bénard G., Prehn D., Tanguy J., Babilé R. & Grim F., 1996 2èmes Journées de la Recherche sur les Palmipèdes à Foie Gras. Bordeaux, France. Proc. 45-48.
- Bénard G. & Labie C., 1998. 3èmes Journées de la Recherche sur les Palmipèdes à Foie Gras. Bordeaux, France. Proc. 31-35.
- Blum JC., 1990. Session ITAVI. Dax, 15 Novembre.

VIII – LA CHARTE DE LA PROFESSION : 2^e PARTIE, LE RESPECT DES CONSOMMATEURS

A ce stade de notre information, il est important de préciser que la Charte du CIFOG compte en seconde partie l'énumération des différentes règles protégeant le consommateur, à découvrir ci-après :

La charte de la profession, 2e partie : les consommateurs

Article XVI- A tous les stades, une hygiène rigoureuse

Tout au long du processus de préparation, de finition et de transformation, qui est réalisé avec la plus grande attention et le plus grand soin par des professionnels, les protocoles d'hygiène applicables aux personnels et aux équipements, locaux et installations diverses, sont scrupuleusement observés. En particulier, le respect attentif de la chaîne du froid conformément à la réglementation.

Article XVII – Transformation : cahier des charges rigoureux et traçabilité des lots

Les Foies Gras doivent être conformes à un certain nombre de spécifications stipulées par les normes légales, et complétées par un cahier des charges fixé en commun par le fabricant et ses fournisseurs. Une fiche d'accompagnement est affectée à chaque lot et permet de vérifier, en permanence, la relation entre l'origine des Foies Gras et le produit fini. Cette fiche comporte au minimum des éléments d'identification, les dates des différentes opérations (parage, éveinage, assaisonnement, pochage...), ainsi que les conditions de traitement thermique.

Article XVIII – Europe : la reconnaissance du Foie Gras français

Par décision de l'Union européenne, en 1995, le poids minimum de commercialisation des Foies Gras crus est de 300 g pour le Foie Gras de canard et de 400 g pour le Foie Gras d'oie.

Lorsqu'il s'agit de canards, seuls les Foies Gras obtenus à partir d'animaux mâles peuvent être commercialisés, afin de conserver la tradition et maintenir la qualité française.

Article XIX – Des appellations "Foie Gras" réglementées

Un décret de 1993 fixe que seules peuvent porter l'appellation gastronomique "Foie Gras", les préparations contenant uniquement du Foie Gras : le Foie Gras entier (Foie Gras entier ou un ou plusieurs lobes de Foie Gras), le Foie Gras (morceaux de lobes agglomérés) et le bloc de Foie Gras (Foies Gras reconstitués pouvant comporter des morceaux de lobes).

L'appellation "Foie Gras truffé" garantit un taux de truffes d'au moins 3%.

Article XX- Cru, pasteurisé ou appertisé

Le Foie Gras cru est généralement présenté sous-vide. Au toucher, il est à la fois ferme et souple, et présente une belle couleur de beige/ivoire à jaune ocré. Il doit être conservé à une température comprise entre 0 et 4°C.

Le Foie Gras frais a subi une cuisson légère. Il doit être conservé au maximum 30 jours entre 0 et 4°C.

Le Foie Gras mi-cuit ou semi-conservé a été pasteurisé. Il doit être conservé à une température comprise entre 0 et 4° C.

Le Foie Gras appertisé (conservé) a reçu un traitement thermique. On peut le conserver plusieurs années dans un endroit frais et sec.

Toutes ces préparations obéissent à un dispositif très strict de fabrication.

Article XXI – Un étiquetage loyal pour des produits loyaux

Les différentes préparations portant l'appellation "Foie Gras" sont offertes sous des formes traditionnelles ou actuelles de présentation : bocaux, terrines, boîtes métal, barquettes, conditionnements transparents, sous-vide etc.

Leurs étiquettes mentionnent l'appellation exacte, ainsi que le poids, la liste des ingrédients, épices et aromates, la date limite de conservation (DLC) pour les produits crus et les semi-conserves ou la date optimale (DLUO) pour les conserves appertisées, la température de conservation, l'identification du lot, l'agrément sanitaire et les coordonnées de l'emballleur.

Article XXII – Les autres préparations comportant du Foie Gras

Il existe différentes préparations dont la teneur en Foie Gras peut varier, par exemple : le parfait de foie d'oie ou de canard : 75% minimum de Foie Gras. Les médaillons, les pâtés, les mousses et galantines de foie d'oie ou de canard comportent 50% minimum de Foie Gras. Dans la dénomination de ces préparations, le terme "Foie Gras" ne peut être utilisé.

Article XXIII – LE CIFOG se porterait partie civile

Le CIFOG se porterait partie civile si des partenaires ou des membres de la filière ne respectaient pas la réglementation et les usages rappelés dans les articles de la présente Charte.

IX- LE FOIE GRAS, LE MAGRET, LE CONFIT ? DES CHIFFRES ET DES MARCHÉS

La production mondiale de Foie Gras cru

Cette production est évaluée environ à 21 000 tonnes en 2003. La France, avec près de 16 400 tonnes, représente près de 78 % de la production mondiale.

D'autres bassins de production existent en Europe Centrale (Hongrie), en Bulgarie, en Israël etc. Ils approvisionnent, en particulier, les marchés internationaux de la restauration, ainsi que les transformateurs français à hauteur de 15%.

La production en France

Premier producteur et transformateur, la France, historiquement pays de tradition du Foie Gras, a produit en 2003, 16 400 tonnes de Foie Gras, avec une nette prédominance de Foie Gras de canard (96 %) pour un ensemble de 32 millions de palmipèdes élevés.

Les exportations de Foie Gras français représentent en 2003, 1700 tonnes de Foie Gras cru et 850 tonnes de Foie Gras prêt à consommer.

Les principaux pays destinataires sont : la Belgique, le Luxembourg, la Suisse, le Japon, l'Espagne, l'Allemagne, les Etats-Unis, l'Italie, le Royaume-Uni, etc.

Pour les quantités produites, le Sud-Ouest caracole en tête du peloton ! L'Aquitaine, avec, notamment, la Dordogne (Périgord), les Landes et les Pyrénées Atlantiques, est la première région productrice de Foies Gras, Magrets, Confits. Viennent ensuite le Midi-Pyrénées (Gers...) puis la Bretagne et les Pays de la Loire (Vendée...). Pour sa part, l'Alsace, grâce à sa tradition, contribue toujours très activement à la renommée culinaire internationale du Foie Gras. Ces dernières années, les Alsaciens voient d'ailleurs d'un très bon œil la réintroduction d'élevages d'oies sur leurs terres chargées d'une haute tradition gastronomique. Pour résumer, en ce début de 3ème millénaire, les 5 grands bassins français de production de Foie Gras, Magret, Confit sont donc : l'Aquitaine, le Midi-Pyrénées, la Bretagne, les Pays de Loire, l'Alsace.

Des enquêtes montrent que les Français soutiennent le Foie Gras :

Les Français se disent très attachés au Foie Gras. Pour eux, il s'agit d'un mets typique de la gastronomie française (note : 8,5/10). Le Foie Gras est un emblème culinaire auquel ils font confiance, puisqu'ils estiment qu'il est élaboré dans le respect de la tradition (note : 7,1/10). C'est un produit qu'ils apprécient tout particulièrement : plus de 8 Français sur 10 ont consommé du Foie Gras en 2002* !



Pas étonnant que la France soit le pays le plus grand producteur et le plus gros consommateur de Foie Gras au monde !

Le Foie Gras, typiquement "Terroirs de France", est le plus beau fleuron de la meilleure et de la plus prestigieuse gastronomie reconnue par le monde entier** : la Cuisine Française.

Cette position dominante impose évidemment au Foie Gras des obligations de qualité gustative et qualitative.

Les chiffres clés de la consommation

Les achats des ménages pour leur consommation à domicile enregistrent un développement de près de 6% par an depuis 1995. Après un fort développement à l'occasion des fêtes de changement de siècle et de millénaire, les achats des ménages marquèrent le pas en 2001 et 2002 pour reprendre en 2003 (+ 3%).

Quand achète-t-on du Foie Gras ?

70% des achats de Foie Gras sont réalisés, en France, pendant la période festive qui va de la Saint-Martin (mi-novembre) à la Saint-Valentin (mi-février), en passant par Noël, la Saint-Sylvestre et les Rois.

* Source : baromètre SOFRES 2003

** Le Chef Joël Robuchon reconnu "Cuisinier du Siècle", le Chef Alain Ducasse "le plus Grand Chef du Monde", le célèbre Paul Bocuse et tous les autres grands chefs, amoureux du Foie Gras, comme Christian Le Squer, Christian Constant, Christophe Foulquier, Michel Guérard, Antoine Westermann, Emile Jung, Hélène Darroze, Ariane Daguin, etc.

On enregistre, depuis quelques années, une tendance à la consommation lors d'autres moments importants, de rencontres familiales ou amicales, tout au long de l'année.

- Près de 37 % des ménages français, tous âges confondus, achètent du Foie Gras une fois par an, mais plus de 85 % en consomment.
- Le "prêt-à-consommer" représente 80% des achats des consommateurs.
- La restauration hors foyer représente une très grande vitrine pour le Foie Gras.

Qu'achète-t-on comme Foie Gras ?

Parmi les trois appellations réglementées, le *Foie Gras entier* et le *Foie Gras* sans autre dénomination représentent 35% des ventes. Le *bloc de Foie Gras*, avec ou sans morceaux, représente quant à lui environ 65 % des ventes.

La boîte métal est la présentation préférée, en raison de sa praticité avec plus de 50 % des achats, puis les présentations telles que le bocal verre avec 15 %.

On note, aussi, la rapide progression du Foie Gras prêt-à-consommer sous-vide, environ 18% et de la barquette plastique 10%.

Autour du Foie Gras

En dehors de la production de Foie Gras, il existe une production de viande crue issue des palmipèdes à Foie Gras, pour un volume d'environ 38 000 tonnes qui se répartissent comme indiqué ci-dessous :

- 21 000 tonnes de magrets
- 13 000 tonnes de confits
- 1 600 tonnes de rillettes
- 1 000 tonnes de gésiers
- 1 200 tonnes de graisses
- 1 600 tonnes de magrets séchés, salés, fumés.

Le Magret* et le Confit** sont aussi protégés par une législation que nous allons découvrir.

* Lancé dans le monde entier par le Chef André Daguin.

** L'un des plats préférés des Français.

Le magret, un mets protégé par une législation

Le décret de loi du 18/02/1986 définit ce qu'est un Magret :

« La dénomination "Magret" ou "Maigret", est réservée aux muscles de la masse pectorale, prélevés sur un canard ou une oie engraisé en vue de la production de Foie Gras. »

Le Magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette, et doit être présenté à la vente avec sa peau et sa graisse.

La dénomination "Magret" ou "Maigret" doit être complétée par le nom de l'espèce animale, oie ou canard.

Cette définition a été reprise dans le règlement CEE n°2891/93 du 28 octobre 1993 et s'applique ainsi à tout produit vendu dans l'Union européenne.

Sur l'étiquette, doivent obligatoirement figurer : le poids, la date d'emballage, la date limite de consommation et une estampille sanitaire.

Certains Magrets sont commercialisés sous l'étiquette "Label Rouge". Ils proviennent d'animaux qui ont été élevés selon un cahier des charges spécifique.

Comment reconnaît-on un magret ?

- Un bon magret cru se repère facilement : posé à plat, la peau avec sa couche de graisse doit parfaitement adhérer à la chair.
- La chair du Magret doit être d'un rouge bien franc.
- Le Magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette et doit être présenté avec sa peau et sa graisse sous-cutanée.

Il est important de savoir que si le Magret présente l'aspect d'une viande rouge, il possède les qualités nutritionnelles d'une volaille ; le Magret est, en effet, uniquement prélevé sur des canards ou des oies engraisés en vue de la production de Foie Gras.

Un Magret est spécifique et ne doit pas être confondu avec l'aiguillette (qui se trouve sous le Magret) ni avec le filet issu d'un canard standard.

⇒ Le Magret est également proposé séché ou fumé, présenté sous-vide, soit entier, soit tranché.

Le confit : tradition du Sud-Ouest de la France

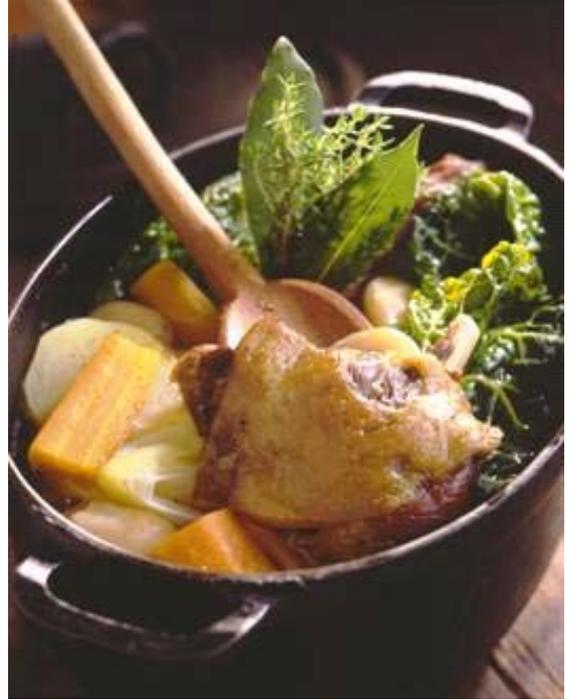


Qu'est-ce que le confit ?

Le Confit est issu d'une méthode de conservation des viandes d'oie ou de canard, par la technique de la cuisson dans leur graisse. Il s'agit d'une préparation culinaire citée lors d'une récente enquête parmi les douze premiers plats préférés des Français*.

Le Confit est préparé avec des viandes d'oie ou de canard qui ont été engraisés pour la production du Foie Gras.

Le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) en précise, dans un texte réglementaire de 1997, les définitions et spécifications (voir ci-après).



Depuis le XVIII^e iècle, à partir du mois d'octobre dans de nombreuses villes : Brive, Gimont, Samatan, Seissan, Pomarez, Périgueux, Sarlat etc. se déroulent les pittoresques "**Marchés au Gras**" ou "**Foires Grasses**" où des éleveurs proposent leurs canards, leurs oies et leurs Foies Gras.

C'est là que les familles, les chefs des restaurants de la région, génération après génération, viennent chercher oies et canards dont ils vont cuisiner les cuisses et les ailes selon la tradition du Confit.

C'est ainsi que de nombreux fabricants artisanaux et toutes les grandes marques françaises proposent du Confit dans leur gamme que l'on peut se procurer en boutique, en vente par correspondance ou en G.M.S. - en boîtes ou en bocaux -.

* *Enquête Cuisine et Vins de France - 1997.*

X – LE FOIE GRAS et LA SANTÉ,

LES BONS LIPIDES ET LES AUTRES QUE CONTIENNENT 100G DE FOIE GRAS ?

La santé :

Les découvertes récentes des chercheurs * ont mis en lumière les qualités des lipides poly et mono-insaturés du Foie Gras, que l'on sait bénéfiques sur les coronaires.

A découvrir, donc : le Foie Gras est riche en acides oléiques, 25,2 g d'acides mono-insaturés et 4,8 d'acides gras poly-insaturés, pour seulement 12 g d'acides saturés (pour 100 g).

Le professeur Serge Renaud est à l'origine, dans les années 70, de la découverte du rôle des acides gras mono et poly-insaturés présents dans l'huile d'olive, de colza, les graisses d'oie et de canard, lesquelles comportent aussi des acides oléiques inhibant l'agrégation plaquettaire.

L'histoire d'une découverte

Dès les années 60, le professeur Serge Renaud se consacre à l'étude et à la prévention de la maladie coronarienne. En 1978, il découvre l'importance de certains acides gras insaturés pour inhiber l'agrégation plaquettaire. Puis, il poursuit ses recherches et nous fait découvrir le régime crétois ; il met alors en évidence le remarquable effet protecteur du régime méditerranéen : c'est le début de la voie du "paradoxe français". Un article consacré à ses travaux fera connaître au monde entier le paradoxe français.

En septembre 1987, au CITEF "Salon International des Techniques et Energie du futur", selon une étude nutritionnelle réalisée par les docteurs Douste-Blazy, Cambou et Ruidavets, de l'INSERM 101 de Toulouse, dans le cadre du projet "Monica", lancé par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) dans 41 centres répartis dans 21 pays, dont trois en France (Lille, Strasbourg, Toulouse), il est signalé que la graisse d'oie présente une teneur de 10,1% d'acides gras poly-insaturés protecteurs de l'organisme.

Les auteurs pensent qu'il est préférable de consommer ce type de graisses et démontrent aussi que les graisses végétales sont mieux tolérées par l'organisme.

* Professeur Serge RENAUD - INSERM Toulouse et étude Monica - *Le Régime Santé* chez Odile Jacob.

Le professeur Pons, président de l'Observatoire de la Santé de Midi-Pyrénées (ORSMIP) annonce alors que, pour la première fois, une enquête effectuée a analysé cliniquement la consommation de graisses d'oie et de canard. Les résultats de celle-ci figurent désormais dans les tables de conversion internationale.

Graisses d'oie ou de canard : ce qu'en dit le professeur Serge Renaud

Le professeur Serge Renaud dans son livre *Le Régime Santé*, Ed. Odile Jacob, est amené à évoquer le rôle de différentes graisses dont celles de volailles, canards et oies ; en voici quelques extraits qui incitent à lire ce passionnant ouvrage dans son entier.

Page 28 : "... On trouve ensuite les graisses de volailles, poulet et canard, moitié moins riches en graisses saturées que les produits laitiers. Que la graisse de canard soit presque liquide à température ambiante est une bonne indication de sa faible teneur en graisses saturées et de son niveau relativement élevé d'acides oléique, linoléique et linoléique. Par ailleurs, le Gers, la Haute-Garonne et les départements limitrophes, grands consommateurs de graisse de canard, de foie gras et de confit, jouissent en France d'une mortalité coronarienne parmi les plus faibles et de la meilleure espérance de vie (Renaud, de Lorgeril, 1994)...".

Page 34 : "... citons encore le foie gras dont 70% des acides gras en position 2 sont fournis par l'acide oléique, et seulement 20% par les acides gras saturés. L'aliment favori du Gers apporte donc à l'organisme une importante quantité d'acide oléique directement utilisable, sans effet néfaste sur les coronaires. Les traditions du Sud-Ouest rejoignent à leur façon celles de la Crète et des pays méditerranéens pour inciter à une consommation de graisses particulièrement favorable...".

Pages 108/109 : "... C'est pourquoi le projet MONICA a entrepris de comparer les habitudes alimentaires à Lille, à Strasbourg et à Toulouse. On a pu ainsi préciser leur rôle éventuel dans la protection exceptionnelle des Toulousains et, plus encore, des Toulousaines qui ont presque la meilleure espérance de vie au monde. Comparée aux deux autres villes, on consomme à Toulouse plus de pain, de légumes, de fruits, de fromage et de graisse végétale, davantage de vin mais moins de beurre. Les habitudes alimentaires sont donc proches de celles d'un régime méditerranéen. Certes, l'huile d'olive y est peu utilisée ; on lui préfère en particulier les graisses d'oie ou de canard. Mais la graisse de canard ou le foie gras sont riches en acide oléique et, donc, plus proches de l'huile d'olive que d'une graisse animale comme le beurre ou le saindoux. Il est d'ailleurs difficile d'attribuer à ces graisses un effet néfaste sur la santé puisque les départements où leur consommation est la plus forte, le Gers et le Lot, comptent parmi ceux où la mortalité totale est la plus faible...".

QUE CONTIENNENT 100 GRAMMES DE FOIE GRAS ?

Teneurs pour 100 g*			
Energie STD (kcal)	448	Phosphore (mg)	190
Energie STD (kj)	1851	Potassium (mg)	170
Eau (g)	42	Calcium (mg)	10
Protéines (g)	10	Fer (mg)	6,4
Glucides disponibles (g)	3	Rétinol (µg)	950
Glucides dispon. (g mono)	3,3	Equ. β-Carotène (µg)	n.d.
- Sucres (g)	n.d.	Vitamine D (µg)	n.d.
- Amidon (g)	n.d.	Vitamine E (mg)	0,35
Fibres (g)	0	Vitamine C (mg)	2
Lipides (g)	44	Thiamine (mg)	0,03
- AG saturés (g)	12	Riboflavine (mg)	0,6
- AG mono-insaturés (g)	25,2	Niacine (mg)	n.d.
- AG poly-insaturés (g)	4,8	Acide pantothénique (mg)	n.d.
Cholestérol (mg)	380	Vitamine B6 (mg)	n.d.
Alcool (g)	0	Vitamine B12 (µg)	n.d.
Sodium (mg)	740	Folates (µg)	566
Magnésium (mg)	15	Proposition comestible	1

* Table de composition REGAL (Version 1995).

Jean-Claude Favier

*Institut Français de Recherche Scientifique pour le Développement en Coopération (ORSTOM)
Centre Informatique sur la Qualité des Aliments (CNEVA-CIQUAL)*

Jayne Ireland-Ripert

*Centre National d'Etudes Vétérinaires et Alimentaires (CNEVA)
Centre Informatique sur la Qualité des Aliments (CNEVA-CIQUAL)
Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)*

Carole Toque

*Centre National d'Etudes Vétérinaires et Alimentaires (CNEVA)
Centre Informatique sur la Qualité des Aliments (CNEVA-CIQUAL)*

Max Feinberg

*Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)
Institut National Agronomique (INA-PG)*

Nos besoins en lipides et plus précisément en lipides mono-insaturés

Idéalement, la contribution des lipides à l'apport énergétique total doit tendre vers 30% (avec 10% d'acides gras saturés, 10% d'acides gras mono-insaturés et 10 % d'acides gras poly-insaturés).

Les graisses, ou lipides, contiennent des acides gras, qualifiés de saturés ou d'insaturés, selon qu'ils renferment ou non des doubles liaisons chimiques. Les calories apportées par ces acides gras sont transformées en énergie, nécessaire au fonctionnement de nos cellules. Certains (les acides gras essentiels) sont également indispensables à la formation de nos organes.

Les acides gras saturés ont l'inconvénient d'élever le taux de cholestérol, et en particulier de cholestérol LDL, le "*mauvais cholestérol*".

Au contraire, les graisses insaturées, présentes dans les huiles végétales, le poisson et les graisses de volaille - oie et canard - diminuent le cholestérol LDL.

Il existe trois types d'acides gras pouvant se lier à la molécule de glycérol pour former les triglycérides, familles de lipides distinctes du cholestérol : les saturés, les mono-insaturés et les poly-insaturés.

- ***Les saturés*** (beurre, saindoux), lorsqu'ils sont consommés en trop grande quantité, augmentent, tout comme le mauvais cholestérol, le risque cardiovasculaire.

A l'inverse, les régimes riches en acides gras mono et poly-insaturés ont un effet préventif.

Parmi les acides gras poly-insaturés, on distingue les omégas 6, dérivés de l'acide linoléique, acide gras dit essentiel car, non synthétisé par l'organisme, il ne peut être fourni que par l'alimentation, et les omégas 3, dérivés de l'acide alpha linoléique, deuxième acide gras essentiel.

Les acides gras essentiels jouent un rôle très important dans la croissance, les défenses immunitaires, la fluidité du sang.

Si tous les lipides sont équivalents quant à leur apport calorique (9 kcal/g), ils diffèrent quant à leurs conséquences métaboliques. Les graisses animales, qui comportent des acides gras saturés, doivent être largement réduites, si l'on ne veut pas grossir.

- **Les acides gras mono-insaturés**, et notamment l'acide oléique, sont principalement apportés par l'huile d'olive, la graisse de volaille (oies et canards) ou de poissons !

Contrairement aux acides gras saturés, les mono-insaturés ont un impact bénéfique sur le profil lipidique (maintien ou augmentation du DHL, le bon cholestérol). En outre, ils potentialisent les bénéfices de la réduction pondérale sur la tolérance glucidique, par le biais d'une amélioration de l'insulino-sensibilité et de l'insulino-sécrétion. A noter aussi leur action anti-thrombotique (le sang plus fluide ne forme pas de caillot).

- **Les acides gras poly-insaturés** ont également des effets positifs sur le profil lipidique. Ceux de la famille n-3, dont le chef de file est l'acide alpha-linolénique, induisent une baisse des triglycérides, des VLDL et des LDL, et ont un effet anti-athérogène (dépôt de graisse sur les parois vasculaires).

En conclusion, pour la cuisson, il est préférable d'utiliser des graisses d'oie ou de canard, ou bien de l'huile d'olive.

Les Landais, les Gersois et les Périgourains cuisinent beaucoup à la graisse d'oie ou de canard et présentent un faible taux de mortalité coronarienne ; 50% inférieur en particulier à celui des Français du Nord.

Toutefois, on peut bénéficier partout en France de leurs effets bénéfiques cardioprotecteurs, en consommant les graisses d'oie ou de canard qui comportent, en majorité, des acides gras mono-insaturés, commercialisées par les producteurs français.

***Le goût, c'est le gras !
De tout temps : les bonnes graisses,
de formidables révélateurs de goûts.***

Au X^{me} Siècle, sous Constantin VI, empereur de Byzance, un traité d'agronomie "les géoponiques" résume et améliore l'art d'engraisser les oies et les canards.

Fin XII^e, début XIII^e, dans le "livre de l'agriculture", les auteurs arabes dévoilent le "secret" pour faire grossir les foies de canard : des pâtons à base de sésame grille et de plantes potagères.

A partir du XIV^e siècle, en occident, on commence à distinguer les foies d'oies et de canards de ceux des autres volailles. Michèle Savonarola (médecin padouan) juge "les foies d'oies plus tendres et de meilleur goût que ceux des autres volailles (...), spécialement s'ils ont été engraisés avec du millet cuit ou sa farine non blutée, mélangée avec du lait."

Coté recettes, vers 1474, Bartolomeo Sachi, dit "Palatine", humaniste et bibliothécaire au palais pontifical, explique que le foie de l'oie est "excellent, surtout s'il a macère dans du lait ou en eau miellée."

Réf. Cahiers de nutrition et diététique (septembre 1996).

XI – LES RÈGLES ET COMMANDEMENTS DU PARFAIT DÉGUSTATEUR DE FOIE GRAS

Ces suggestions s'appuyant sur les pratiques et les traditions ont été faites par les Personnalités membres du Cercle des Amoureux du Foie Gras à l'occasion de leurs réunions de travail, les voici :



LE COIN DU GASTRONOME EN QUELQUES RÈGLES SIMPLES A PROPOS DU FOIE GRAS

- Sortir le Foie Gras de son contenant (et/ou du réfrigérateur) environ 40 à 60 minutes avant le repas.
- Pour faciliter le démoulage, plonger très rapidement le contenant du Foie Gras dans de l'eau chaude.
- Passer le couteau sous l'eau chaude pour un tranchage parfait du Foie Gras.
- Une fois démoulé, ne pas retirer toute la graisse, elle est délicieuse.
- Préserver les papilles : à l'apéritif, par exemple, pas d'alcools forts, d'olives ou de cacahuètes. Le vin prévu pour accompagner le Foie Gras en entrée, est le bienvenu pour ce moment-là.
- Ne pas tartiner le Foie Gras. Le déposer sur un morceau de pain ou le "cueillir" tout simplement à la fourchette.

...

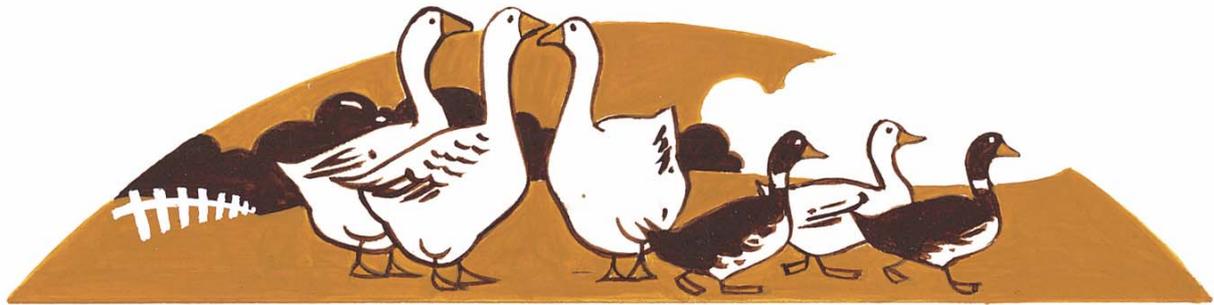
**QUELQUES « COMMANDEMENTS » DU PARFAIT
DEGUSTATEUR DE FOIE GRAS EDICTES PAR
LE CERCLE DES AMOUREUX DU FOIE GRAS :**



- "Selon tes goûts et traditions, avec le pain de ton choix, mais toujours toasté, le Foie Gras dégusteras".
- "Selon qu'il est servi chaud ou froid, en début ou en milieu de repas, avec le Foie Gras, de grands vins blancs, mais aussi de grands vins rouges, serviras".
- "Avec le Foie Gras, l'accompagnement selon tes goûts choisiras, mais toujours nature le Foie Gras préféreras".
- "Avec le Foie Gras, aucun mets ou boisson acide ou amère ne serviras".
- "Si fête il y a, Foie Gras dégusteras, sinon belle fête inventeras".
- "Foie Gras de canard ou d'oie, pour ton plus grand plaisir les deux choisiras".

*Et toujours se souvenir que : "Le Foie Gras c'est quand on veut,
comme on veut, où on veut, avec qui on veut" !*

XII- POUR EN SAVOIR PLUS : LE CIFOG, REFLET ET CIMENT DE LA PROFESSION



Le Comité National Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras (CIFOG) est opérationnel depuis 1990. L'interprofession a été créée par les professionnels de la filière pour défendre leurs produits et mettre en œuvre des actions dans l'intérêt général de la profession.

LES MISSIONS DU CIFOG

Le **CIFOG** représente les sept familles professionnelles de la filière des Palmipèdes à Foie Gras :

- Syndicat National des Accouveurs
- Fédération Nationale des Syndicats Producteurs de Palmipèdes Gras
- Confédération Française de l'Aviculture
- Fédération Nationale des Découpeurs de Palmipèdes Gras
- Fédération Française des Industries des Aliments Conservés
- Fédération Nationale des Coopératives de Conservation
- Association inter-régionale des Artisans Conserveurs du Grand Sud-Ouest

Son rôle est de défendre les produits et de mettre en œuvre des actions proposées par les Professionnels de la filière, dans l'intérêt général de la profession. Créé sous la forme d'une association de type Loi 1901 et regroupant les syndicats représentatifs des différents maillons de la filière, le **CIFOG** a été officiellement reconnu en tant qu'interprofession en 1987. Opérationnel depuis 1990, ses principales missions sont les suivantes :

- Réunir l'ensemble des acteurs de la filière des palmipèdes à Foie Gras afin d'établir des accords interprofessionnels pour fixer les "règles du jeu" relatives aux normes, aux techniques, aux appellations...
- Améliorer la connaissance du marché et en informer la filière.

- Promouvoir et défendre collectivement le Foie Gras et les produits des palmipèdes à Foie Gras.
- Participer au financement de programmes de recherches collectifs prioritaires pour la profession (techniques de production, bien-être des animaux, connaissance des matières premières, technologie de la transformation...).

Si certains projets ont pu être menés à bien, cela est, bien sûr, dû au mérite et à la ténacité de ceux qui les ont initiés. Mais, la présence et le bon fonctionnement de l'interprofession auront été primordiaux dans l'aboutissement de certaines démarches. Grâce au **CIFOG**, des avancées importantes ont déjà été obtenues :

- La reconnaissance européenne des produits français : fixation d'un poids minimum, de commercialisation du Foie Gras cru et définition du Magret par l'Union européenne en 1993.
- La normalisation des produits finis avec la définition, par décret, en 1993, des différents types de préparations pouvant porter l'appellation Foie Gras et, en 1994, des méthodes officielles d'analyse et de contrôle.
- Le maintien d'une tradition avec : la réservation de l'appellation "Foie Gras" aux seuls Foies Gras issus de canards mâles gavés, pour conserver la tradition, et améliorer la qualité (1995) : la fixation d'un seuil d'autorisation à 1 000 places pour la création d'ateliers de gavage en 1995 ; le maintien de la possibilité d'abattre à la ferme et de vendre sur les marchés, sous réserve d'une mise aux normes.
- La mise en place d'un centre d'informations pour la filière : l'instauration d'indicateurs précis de prévision et de suivi du marché : mise en place de reproducteurs et de canetons, suivi de la consommation, du commerce extérieur, des prix pratiqués et des stocks...
- La promotion des produits par des campagnes de communication publicitaire dans un premier temps, pour stimuler les ventes de fin d'année, puis en période pascale pour ouvrir de nouveaux marchés etc.

DES CADRES REGLEMENTAIRES

Pour défendre la profession et son savoir-faire, le CIFOG a été à l'initiative de nombreuses réglementations. Ces règles, qui régissent la filière sont essentielles pour l'image et le statut des produits proposés à la consommation.

Une réglementation européenne

Pour mettre en place une première règle commune entre les pays fournisseurs de Foie Gras cru, il fallait, avant tout, définir précisément la matière première.

A partir du 1^{er} juillet 1991, sont seulement considérés comme Foie Gras, des foies issus d'oies et de canards mulards ou de barbarie spécialement engraisés pour provoquer une hypertrophie des cellules hépatiques : 250 g pour le canard et 400 g pour l'oie.

C'est en octobre 1993 que l'Europe définit également que le Magret doit provenir d'un animal engraisé par gavage pour la production de Foie Gras.

Des accords sur les normes de production

La forte demande du marché avait créé un appel de production important, à l'origine du gavage de canards mulards femelles.

Mais, début 1995, le marché est engorgé, la profession décide de réagir en renforçant le niveau de qualité des matières premières.

En mai 1995, le **CIFOG**, à la demande de professionnels français, adopte un accord interprofessionnel pour réserver l'appellation Foie Gras de canard aux seuls foies issus de canards mâles gavés.

En octobre 1995, à la demande de la France, l'Europe porte le poids minimum des Foies Gras crus de canards de 250 g à 300 g mais refuse d'en exclure les femelles.

En avril 2002, le **CIFOG** a adopté un accord interprofessionnel définissant les conditions de production des canards, étendu par les Pouvoirs Publics pour 3 ans, le 5 octobre 2002.

Une production à taille humaine

Pour garder un caractère humain à la production de Foie Gras, la profession s'est imposée une taille maximale d'ateliers de gavage.

En avril 1996, un décret fixe le seuil à 1000 places de gavage par exploitant. Un seuil garant d'un savoir-faire maîtrisé tout en préservant une marge pour l'innovation. Ce décret a ensuite été étendu aux ateliers de canards prêts à gaver avec un seuil de capacité de 36 000 têtes par an.

L'accord de régulation 2002

En septembre 2002, le **CIFOG** a adopté un accord de régulation du marché limitant la création des nouveaux ateliers imposant la réduction de 5% de la production, en excluant de la mesure les petits producteurs. Cet accord interprofessionnel de régulation du marché a été étendu par arrêté ministériel le 13 janvier 2003.

L'éthique de la profession : La Charte sur la Production de Foie Gras

En 1996, les professionnels du Foie Gras sont très sensibilisés aux risques de dérive médiatique qu'encourt la filière face aux lobbies des détracteurs du gavage. Ils décident donc de coucher noir sur blanc les principes ancestraux qui régissent la production du Foie Gras dans le respect de l'animal.

Une Charte de 23 articles décrit les "fondamentaux" à suivre tout au long de la chaîne de production, tels que l'accès à un parcours extérieur en élevage, une alimentation progressive, etc.

Ce document est un véritable pilier pour la profession et prévoit, dans son article 23, qu'elle "*se porterait partie civile contre tout opérateur de la filière qui ne respecterait pas cette Charte*".

CONNAITRE ET SUIVRE LE MARCHE

Les membres de la filière ont tous besoin d'indicateurs pour orienter leurs décisions.

Connaître et tenter de prédire l'évolution du marché constitue donc, logiquement, l'une des missions du CIFOG.

Un tableau de bord quantitatif

Un suivi officiel des cours sur les marchés et des prix "sortie salle de découpe" par le Service des Nouvelles du Marché est mis en place par le ministère de l'Agriculture.

Des outils statistiques sont créés pour mieux suivre le marché : suivi des ventes de reproducteurs, de canetons mis en place, des fabrications, de l'état des stocks et des achats des ménages (panel Sécodip Consoscan...).

Dernièrement deux nouveaux panels ont enrichi ce tableau de bord : un panel "restauration" pour suivre les achats de Foie Gras dans la "restauration hors domicile" et un panel "distribution" pour suivre les ventes de Foie Gras en GMS.

Toutes les informations récoltées sont diffusées dans un Rapport Economique Annuel auprès des professionnels. De plus, aujourd'hui, l'établissement et la synthèse de ces éléments techniques et économiques sur la filière palmipèdes gras font du **CIFOG** un formidable Centre d'Informations Générales, auquel font appel de multiples intervenants : journalistes, entreprises, particuliers...

Un baromètre d'image

Le **CIFOG** a mis en place, en 2000, un "baromètre d'image". Il permet de suivre le comportement des Français vis-à-vis du Foie Gras en termes de consommation, d'achats, d'image et de connaître leur attitude concernant les conditions de production.

Un journal d'information interne à la filière

Le **CIFOG** remet périodiquement à ses adhérents l'ensemble de ces informations dans son journal *Foie Gras Info*.

Une diffusion électronique

Les éléments les plus actuels du marché sont diffusés en temps réel par voie électronique. Pour en être destinataires, les professionnels en font la demande à l'adresse : cifog@wanadoo.fr.

LE CIFOG : UNE COMMUNICATION PERMANENTE ET ADAPTEE

Le CIFOG développe une communication en faveur du Foie Gras et de la filière, s'appuyant sur des outils de communication adaptés aux cibles à informer et à stimuler avec :

- De la publicité en faveur du Foie Gras en radio, télévision et dans la presse écrite.
- Des relations presse institutionnelles, et produits en faveur du Foie Gras, Magret, Confit, en direction des médias professionnels, spécialisés et grand public avec des visuels adaptés aux circonstances de consommation.
- Des relations publiques et événementielles :
 - "Le Cercle des Amoureux du Foie Gras".
 - L'opération grand public "Pain, Amour et Foie Gras, Saint-Valentin".
 - Les lancements de saisons festives.
- Des participations dans les foires, les expositions et les colloques en France et en Europe.
- Des outils d'édition : plaquettes, affiches, etc.
- Un site Internet grand public : www.lefoiegras.fr.
- Des outils d'information interne : *Foie Gras Info, Le Grand Livre des Ambassadeurs du Foie Gras*.
- L'information par dossiers spéciaux et ciblés des institutionnels : France, Europe, et leaders d'opinion (dossiers sensibles, etc.)
- **En 2005, le lancement du Concours « Challenge des jeunes créateurs culinaires », ouverts aux jeunes de 14 à 25 ans.**



DES RECHERCHES SCIENTIFIQUES DYNAMIQUES

La défense de la profession doit s'appuyer sur des éléments incontestables. Le CIFOG déploie donc, chaque année, d'importants moyens pour accompagner la Recherche.

Les recherches pour démontrer la légitimité de la production du Foie Gras ont notamment mis au jour :

- La réversibilité de l'engraissement du foie chez l'oie et chez le canard, sans séquelle physiologique.
- L'aptitude naturelle de certaines espèces à produire du Foie Gras
- Que le stress en gavage est inférieur à celui dû à une simple capture et qu'il est limité dans le temps, car il disparaît après 2 ou 3 jours de gavage...

Chaque année, le **CIFOG** définit les axes prioritaires qu'il souhaite confier aux Services de Recherches.

Voici quelques thèmes d'études menées :

- Le bien-être des animaux et la validation d'arguments en faveur de l'activité.
- L'amélioration des techniques de production (réduction du coût alimentaire, respect de l'environnement...).
- L'amélioration des techniques de transformation.
- Etc.

XIII – PETIT GLOSSAIRE DE LA PROFESSION

- ACCOUVAGE :** *Technique qui consiste à provoquer la fécondation et contrôler l'éclosion des œufs en couveuse artificielle.*
- ACIDE GRAS :** *Les acides gras peuvent être **mono-insaturés**, **poly-insaturés** ou **saturés**. La distinction correspond à la structure des acides gras. Dans la nature, tout corps gras contient les 3 types d'acides gras en quantité variable.*
- ALIMENTS COMPOSES :** *Associations de différentes composantes nutritionnelles : végétales, céréalières, protidiques présentées sous forme de semoules et granulés par exemple.*
- ANATIDE :** *Les anatidés forment une famille d'oiseaux qui comprend les canards, les oies et les cygnes. Les anatidés ont les doigts des pattes réunies par une palmure, un bec pourvu de lamelles cornées, large, plat et arrondi à l'extrémité.*
- ANTHROPOCENTRISME** *Philosophie qui fait de l'homme le centre du monde, et du bien de l'humanité la cause finale de toutes choses.*
- ANTHROPOMORPHISME :** *Tendance à décrire un phénomène comme s'il était humain, à attribuer aux êtres et aux choses des réactions humaines.*
- APPERTISATION :** *Procédé de conservation, inventé par Nicolas Appert au 19^{ème} siècle. Les « conserves » ont subi le procédé de la stérilisation.*
- CARCASSE :** *Le corps d'un palmipède (qui a donné son foie gras, par exemple).*
- CARONCULE:** *Excroissance charnue située près du bec de certains oiseaux.*
- CIRRHOSE :** *Maladie dégénérative humaine dont le nom vient du grec kirros, jaunâtre. Il s'agit d'une altération du foie humain caractérisée par la présence, dans le tissu hépatique, de granulations de couleur rousse. C'est une maladie qui peut prendre diverses formes et qui, bien que caractérisée du point de vue anatomique par la sclérose diffuse du foie, peut aboutir soit à l'atrophie, soit à l'hypertrophie de celui-ci.*

TOUT CE QU'IL FAUT SAVOIR A PROPOS DU FOIE GRAS

CONFIT :	<i>Viande d'oie, de porc, etc., que l'on a fait cuire et que l'on conserve dans sa graisse.</i>
ELECTRONARCOSE :	<i>Court sommeil provoqué par le passage d'un léger courant électrique à travers le cerveau.</i>
EMBUC :	<i>Vient de bec. Il s'agit du tube de nourrissage, placé dans le bec du palmipède, permettant le gavage.</i>
ETHOLOGIE :	<i>Etude du comportement animal.</i>
EVISCERATION	<i>Sortie des viscères hors de l'abdomen.</i>
GAVAGE :	<i>(1877) issu de gaver. Acte de suralimenter un palmipède pendant 6 secondes environ à l'aide d'un nourrisseur automatique.</i>
GAVER :	<i>(1642) de l'ancien mot picard gave : jabot gosier (XII^e s.) v. 1295 gaive issu d'un pré roman (gaba) gava - gorge - gosier peut être d'origine gauloise - faire manger quelqu'un à l'excès. Acte de nourrir un palmipède à l'aide d'un distributeur de maïs en grains.</i>
GAVEUR- GAVEUSE :	<i>(1870) la personne qui gave mais aussi pour machine à gaver (1889).</i>
HEPATIQUE :	<i>Qui a rapport au foie.</i>
JABOT	<i>Le tube digestif des oiseaux comprend deux organes remarquables : le jabot et le gésier. Le jabot est une poche, réservoir à nourriture qui précède le gésier. Il fait partie de l'œsophage.</i>
LIPOGENESE	<i>Formation de lipides, c'est-à-dire de corps gras dans l'organisme.</i>
MAGRET :	<i>Le muscle pectoral d'un palmipède à foie gras - le magret a toutes les qualités de la chair de la volaille et aussi celles de la viande rouge.</i>
NOURRISSEUR :	<i>Synonyme de distributeur automatique d'aliments.</i>
PAVLOV (REFLEXE DE PAVLOV)	<i>Le réflexe pavlovien correspond à un réflexe conditionné, automatique. Pavlov : médecin et physiologiste russe (1849-1936).</i>
PALETOT :	<i>Le dos d'un palmipède (gras).</i>

TOUT CE QU'IL FAUT SAVOIR A PROPOS DU FOIE GRAS

- PARC :** *Petit enclos dans lequel sont réunis des oies ou des canards afin d'y être gavés.*
- PHYTOTHERAPIE** *Traitement de certaines maladies ou dysfonctionnements par les plantes. C'est l'une des méthodes thérapeutiques les plus anciennes.*
- SOIGNEUR :** *L'homme qui s'occupe des animaux - synonyme de gaveur dans la profession.*
- STEATOSE :** *Terme donné à une surcharge en graisse : de steos, graisse en grec. Il ne s'agit nullement d'une maladie. La stéatose hépatique est l'accumulation de graisse appelée triglycéride, dans la cellule hépatique elle-même. L'une des formes connues de stéatoses est le foie gras.
Le gavage des palmipèdes pour la production de foie gras utilise leur capacité naturelle de synthèse et de stockage de lipides dans le foie. Ce phénomène réversible porte le nom de stéatose.*

SOURCES : LE LITTRE - LAROUSSE - ROBERT HISTORIQUE

*Pour le CIFOG,
L'équipe Adocom RP, Arnault, Monique, Irène, Bruno, Dyna,
vous remercient de votre attention.*

© PHOTOS : PHILIPPE ASSET/MARIANNE PAQUIN/SOTOVEN/ADOCOM