

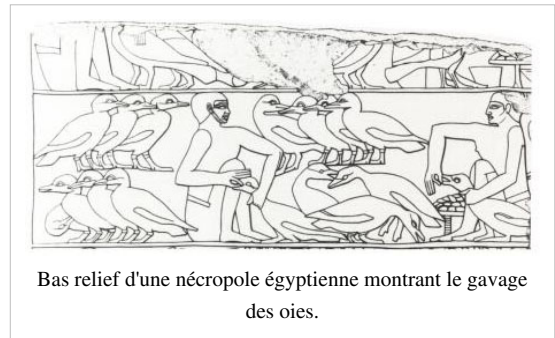
Gavage des oies et des canards

🔗 Pour les articles homonymes, voir Gaver.

Le **gavage des oies et des canards** est une technique d'élevage qui consiste à alimenter abondamment et de force ces animaux afin de les engraisser. Pratiquée depuis l'Égypte ancienne, elle est encore utilisée de nos jours dans le but de produire du magret, du confit et du foie gras. Cette pratique est controversée, notamment par ceux qui dénoncent les effets du gavage sur le bien-être des volatiles, et elle est interdite dans plusieurs pays. Des tentatives sont faites pour produire du foie gras par des techniques alternatives qui n'impliquent pas de gavage, mais ces techniques restent coûteuses et peu communes.

Histoire

Son histoire remonte à l'Égypte ancienne (fresques de tombes vieilles de 4 500 ans à Saqqarah). Les Égyptiens gavaient plusieurs espèces d'oiseaux palmipèdes, dont des oies, à l'aide d'une pâte à pain bouillie. Ce gavage était destiné à obtenir des animaux bien gras, qui étaient ensuite rôtis sur un brasier de plein air. Les abats (cœur, gésier et foie) étaient selon les données connues replacés dans le corps des volatiles. Plus tard la pratique s'étendit dans toute la région méditerranéenne. Le poète grec Cratinos l'évoque au V^e siècle av. J.-C.



Bas-relief d'une nécropole égyptienne montrant le gavage des oies.

La pratique s'est poursuivie sous l'Empire romain. Pline l'Ancien évoque le gavage d'oies à l'aide de figes séchées, alors que Caton l'Ancien décrit le gavage des poules et des oies avec des pâtons de fleurs de farine humidifiés^[1]. Au IV^e siècle, le *De re coquinaria* d'Apicius donne sa première recette de foie gras. Le foie produit s'appelait *Jecur ficatum*, que l'on traduit littéralement par « foie aux figes ». Les anciens ne conservèrent que le terme *ficatum* ou figue pour sa dénomination, ce qui donna la forme *figido* au VIII^e siècle, puis *fedie*, *feie* au XII^e et finalement « foie ». Cette racine se retrouve dans les langues romanes, comme le français, italien, portugais, espagnol et le roumain.

La pratique s'est perpétuée après la chute de l'Empire romain en Europe centrale, dans les communautés juives. Les juifs utilisaient fréquemment la graisse d'oise pour la cuisson, car le beurre avec la viande et le saindoux leur étaient interdits. De plus, les huiles d'olive et de sésame étaient difficiles à obtenir en Europe centrale et de l'ouest.

Le maïs étant originaire d'Amérique centrale, le gavage au maïs est arrivé tardivement. Le gavage aux figes appartient désormais à l'Histoire...

Mécanisme biologique

La technique du gavage tire parti d'un mécanisme naturel qui, avant la migration ou en prévision de disette alimentaire, pousse les oiseaux à accumuler le plus de graisse possible. Le foie sert ainsi de réserve énergétique sous forme de glycogène.

Cependant, selon quelques ornithologues spécialistes des oiseaux migrateurs comme M. Alain Tamisier (Centre d'écologie fonctionnelle et évolutive, CNRS, Montpellier), une autre explication est possible : chez les migrateurs tels que le canard col-vert et l'oie sauvage, l'accumulation d'énergie sous forme de graisses, si elle est présente en faible quantité "autour" des viscères dont le foie, se fait essentiellement sous la peau, et principalement au niveau de la poitrine, assurant ainsi une protection contre le froid, une distribution équilibrée de la surcharge pondérale, et une utilisation rapide des réserves énergétiques par les muscles lors du vol.

Le canard d'élevage le plus fréquemment gavé est le « mulard », issu du croisement d'un canard de Barbarie (non migrateur) et d'une cane domestique. Il présente le caractère génétique non migratoire du mâle, et ne développerait

donc pas d'accumulation de graisses en vue d'une migration. Mais comme tout animal a plus ou moins la faculté d'emmagasiner en vue d'un manque de nourriture prolongé, cette fonction reste bien présente pour cet oiseau et est encouragée par la sélection, mais surtout le mode d'élevage.

Le gavage



Comment utiliser le bâton et l'entonnoir du gavoier pour embuquer l'oie

Les oiseaux ne mâchent pas leur nourriture et ont un gosier très élastique qui leur permet d'en stocker de grandes quantités dans l'œsophage en attendant d'être digérées dans l'estomac (un poisson entier, par exemple).

Les oies et canards destinés à la production de foie gras sont d'abord nourris d'herbe, qui durcit l'œsophage, puis d'un régime à base d'amidon qui amène le foie à la moitié de sa taille finale. Enfin vient la *finition d'engraissement*, lors de laquelle on enfonce la nourriture, du maïs essentiellement, à l'aide d'un tube dans la gorge de l'animal, plusieurs fois par jour. La période de gavage se déroule sur douze jours, au cours desquels le foie peut atteindre jusqu'à dix fois sa taille habituelle. Les animaux sont ensuite conduits à l'abattoir pour y être tués et transformés en foies gras ou autres produits de gastronomie.

Jusque dans les années 1920-1930, on utilisait un gorgoir constitué d'un simple entonnoir avec un tuyau assez long et une tige de bois dont la forme permettait de pousser les grains de maïs vers l'estomac. On procédait avec délicatesse, le corps de l'animal étant tenu entre les jambes pour éviter qu'il ne gigote. On ajoutait au maïs, de temps en temps, de l'eau pour en faciliter la digestion.

Après 1930, les gavoiers à manivelle et vis sans fin, plus efficaces, plus rapides, plus pratiques ont majoritairement éliminé l'entonnoir simple.

De nos jours, les gavoises sont munies d'un mécanisme électrique, ce qui rend le gavage beaucoup plus facile ; en effet, les préposés au gavage devaient posséder un tour de main pour apprivoiser l'animal, l'amadouer, obtenir une forme de coopération passive sans laquelle l'agitation et le stress auraient conduit à des blessures de l'œsophage, à un rendement amoindri et à une absence de résultat satisfaisant.

Les alternatives au gavage

L'article 24 des recommandations concernant les hybrides de canards de Barbarie du Comité Permanent de la Convention européenne sur la

protection des animaux dans les élevages, précise que « Les pays autorisant la production de foie gras doivent encourager les études portant sur les aspects de bien-être et la recherche de méthodes alternatives n'impliquant pas la prise forcée d'aliments. ».

Des éleveurs, comme en Espagne', au Québec, et aux États-Unis', tout en pratiquant un élevage en semi-liberté, ont mis au point des

techniques alternatives élaborées qui leur permettent de produire et de commercialiser un foie plus gras que le foie naturel, obtenu sans gavage, par un système d'engraissement libre. Ces techniques, considérées comme "éthiques", tirent partie de la « gourmandise » et du réflexe atavique des oies qui se gavent naturellement en prévision de la migration d'hiver. Une de ces techniques consiste à les nourrir avec du grain à volonté dès la naissance, et de bouillie de maïs roulée dans la mélasse un à deux mois avant l'abattage. Cette nourriture, dont ces animaux « raffolent », est servie en petites quantités à la fois, ce qui déclenche chez eux une certaine peur de manquer et les incite à s'alimenter davantage.

Récompenses et médiatisation

En 2006, Eduardo Sousa (en), éleveur dans l'Estrémadure (sud-ouest de l'Espagne), adepte de l'élevage en semi-liberté et de l'engraissement naturel, s'est vu décerner le prix « Coups de Cœur » 2006 du Salon international de l'alimentation de Paris pour son foie gras « éthique ». En 2008, il a fait l'objet d'une Conférence TED élogieuse, par le chef américain Dan Barber (en).

Controverses et interdictions

Opposants à cette pratique

Les opposants au gavage sont en général des défenseurs du bien-être animal tels que, en Belgique l'association de défense des animaux Gaia, et en France, l'association « L214 Éthique & Animaux » à l'origine de la campagne de sensibilisation « Stop Gavage ». Les opposants au gavage peuvent tirer argument d'une législation existante (telle que des directives européennes sur le bien être animal) ou de lois traditionnelles (telle que la loi juive qui interdit cette pratique pour cause de douleur faite à un animal). En 2003, la Cour suprême israélienne a interdit le gavage des oies.

Effets dénoncés

Selon des experts de la Commission européenne (le Comité scientifique sur la santé animale et le bien-être des animaux), les volatiles soumis au gavage peuvent souffrir de divers maux dû à la compression des organes jouxtant le foie, ainsi que des problèmes de régulation thermique, de halètement, de fatigue, ou de dysenterie. D'autres pathologies pourraient se développer, comme des maladies dues à l'engorgement du foie, de la déminéralisation des os, auxquelles peuvent s'ajouter des blessures dues au passage de l'embuc. La mortalité des animaux soumis au gavage est ainsi six fois plus élevée que durant la période d'élevage'.



Embuc utilisé pour le gavage pneumatique industriel des canards



Manifestation de militants israéliens opposés au gavage



Le gavage et l'élevage en batterie, tel que le documente le groupe de défense des animaux Gaia.

La Directive européenne du 20 juillet 1998 dispose en effet qu'« aucun animal n'est alimenté ou abreuvé de telle sorte qu'il en résulte des souffrances ou des dommages inutiles » ; alors que selon le rapport du Comité scientifique de la Commission Européenne de la santé et du bien-être des animaux (16 décembre 1998), constatant que le taux de mortalité en cours de gavage serait multiplié par dix ou vingt, que le « niveau de stéatose (obtenu) pourrait être considéré pathologique » et que la « quantité importante d'aliments intubés rapidement au cours du procédé de gavage provoquerait une distension de l'œsophage, une augmentation de la production thermique et du halètement, et l'excrétion de matières fécales semi-liquides », conclut que « le gavage, comme il est pratiqué aujourd'hui, est préjudiciable au bien-être des oiseaux ».

Les associations qui s'opposent au gavage des volatiles affirment que le foie gras est l'organe malade d'une oie ou d'un canard et entendent dénoncer la stratégie de la filière : entourer le foie gras d'une aura de luxe et de magie, éviter méticuleusement toute référence au gavage et aux souffrances qui y seraient liées. D'ailleurs, selon un sondage « CSA / SNDA (Société nationale pour la défense des animaux) et Stop gavage (L214) » des 9 et 10 novembre 2009, 44 % des français sont contre le gavage des oies et des canards et 63,2 % pensent que cette pratique est cause de souffrance pour ces animaux.

Position des éleveurs et producteurs

En France, les éleveurs-producteurs et industriels du foie gras réunis en comité, le CIFOG, et soutenus par des études qu'ils financent en partie (de l'INRA notamment), affirment que le gavage n'est pas une procédure cruelle. Ils s'appuient également sur les études de la Ferme de l'Oie qu'ils financent en partie^[2], qui mesure le stress des animaux via la production d'une molécule, la corticostérone : plus la corticostéronémie est élevée, plus l'animal est stressé. Or le gavage n'aurait pas entraîné, dans les conditions de l'expérience, de stress significatif.^[réf. nécessaire]

Le CIFOG milite pour que le gavage soit protégé au titre de l'exception culturelle.

Selon les travaux menés par l'INRA, et à la différence des mammifères, le foie est un organe majeur de synthèse et d'accumulation des lipides chez les oiseaux. Pour ce motif, la stéatose hépatique qui résulte du gavage n'est pas de nature pathologique et est réversible ; ainsi, une oie qu'on cesse de gaver perd les graisses accumulées jusqu'à retrouver son poids initial. Un autre argument est le fait que les oiseaux sont sélectionnés et élevés spécialement pour être gavés.^[réf. nécessaire]

Face aux réclamations de défenseurs des animaux et à d'autres attentes du public, certains éleveurs-producteurs de foie gras ont décidé la mise en place de labels assurant un meilleur respect du bien-être de leurs bêtes (mise à disposition des oiseaux d'un parcours pour se dégourdir les pattes, élevage des oiseaux en communauté et non plus en cages individuelles, etc.) et répondant à diverses attentes du consommateur (par exemple pour un foie gras IGP du Sud Ouest, l'animal doit être gavé avec du maïs récolté dans le Sud Ouest).

Interdiction du gavage dans le monde

Contrairement à l'engraissement naturel qui est autorisé partout dans le monde, le gavage lui est interdit dans plusieurs pays, soit en vertu des lois générales de protection animale, soit du fait d'interdictions spécifiques. Il est notamment interdit en Argentine^[3], Californie (États-Unis), Israël, Norvège^[4], Suisse^[5], Turquie, ainsi que dans la plupart des pays de l'Union européenne, où il n'est plus pratiqué que dans cinq pays (France, Hongrie, Bulgarie, Espagne et Belgique).

Aux États-Unis, où les importations de foie gras en 2011 ont été « quasi nulles », la situation est mitigée mais peu ambiguë, il existe d'ailleurs une production de foie gras sans gavage. Le 30 septembre 2004, suite à la pression d'associations de défense des animaux, le Parlement de Californie a voté une loi d'interdiction de production et de commercialisation du foie gras obtenu par gavage des oies et des canards avec effet au 1^{er} juillet 2012. Cette loi, signée par l'ancien gouverneur Arnold Schwarzenegger, qui invoque « le traitement « inhumain » réservé aux canards et aux oies durant la période de gavage », laissait sept ans aux producteurs pour trouver une alternative au gavage. Une législation du même type est à l'étude dans l'État de New York. Pendant deux ans, à compter du 22 août 2006, la



vente du foie gras a été illégale à Chicago. Toutefois, l'interdiction a été levée le 14 mai 2008. Depuis 2009, une taxe de 100 % est instaurée sur le foie gras français en représailles contre l'embargo européen sur la viande de bœuf américaine élevé aux hormones de croissance.

Annexes

Notes et références

- [1] "de l'agriculture" page 67, édition les Belles Lettres, 1975
- [2] la Ferme de l'Oie est une station d'expérimentation appliquée et de démonstration sur l'oie de Coulaures, gérée par ASSELDOR, une association d'éleveurs financée en partie par le CIFOG (source) (<http://www.cepso.chambagri.fr/la-ferme-de-loie.html>)
- [3] Texte de la résolution 413/2003 (<http://www.senasa.gov.ar/contenido.php?to=n&in=1033&io=5369>)
- [4] Loi norvégienne sur le bien-être animal (<http://www.regjeringen.no/en/doc/laws/Acts/animal-welfare-act.html?id=571188>)
- [5] Loi suisse sur le bien-être animal (<http://www.animallaw.info/nonus/statutes/stchapa1978.htm>)

Liens internes

- Gavage
- Foie gras, Alternatives au foie gras
- Magret, Confit de canard
- Aviculture
- Élevage en batterie, Élevage intensif
-  Portail de l'agriculture et l'agronomie
-  Portail de l'élevage

Sources et contributeurs de l'article

Gavage des oies et des canards *Source*: <https://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=103730438> *Contributeurs*: Akeron, Asavaa, Azurfrog, Ben23, CommonsDelinker, D.Hofbauer, Dfeldmann, Econobre, El Caro, Frakir, Geacke632004, Golfestro, Gzen92, Hautbois, Ironie, JeanBono, Jules78120, Kagaoua, Le Beau Lot, Lomita, Manuguf, Restefond, Reychstan, Romanc19s, Rome2, Superjuju10, Tibauty, Tonymainaki, Uketenci, Vlaam, 25 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Image:Disambig colour.svg *Source*: https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Disambig_colour.svg *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Bub's

Image:Egyptiangeseefeeding.jpg *Source*: <https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Egyptiangeseefeeding.jpg> *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Ecemaml, Mdd, Ministry of Truth, Pitke, 1 modifications anonymes

Image:Pour-embuquer.jpg *Source*: <https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Pour-embuquer.jpg> *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs*: Original uploader was Auriol at fr.wikipedia

Image:Foie gras - gavage in Rocamadour, France.jpg *Source*: https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Foie_gras_-_gavage_in_Rocamadour,_France.jpg *Licence*: Creative Commons Attribution 2.0 *Contributeurs*: Jérôme S. from Paris, France

File:Embuc utilisé pour le gavage industriel des canards.jpg *Source*: https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Embuc_utilisé_pour_le_gavage_industriel_des_canards.jpg *Licence*: Creative Commons Attribution 3.0 *Contributeurs*: Ethique & Animaux L214]

Fichier:Défilé de militants du groupe de défense des animaux israélien « Anonymous for Animal Rights ».jpeg *Source*: https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Défilé_de_militants_du_groupe_de_défense_des_animaux_israélien_«_Anonymous_for_Animal_Rights_».jpeg *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs*: Econobre, Pitke

Fichier:Foiegras4.jpg *Source*: <https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Foiegras4.jpg> *Licence*: Creative Commons Attribution 3.0 *Contributeurs*: Credit L214 - Éthique & animaux

Fichier:Tractor icon.svg *Source*: https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tractor_icon.svg *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs*: Spedona

Fichier:Vache NB.svg *Source*: https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Vache_NB.svg *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Martin_Nathusius_Veröffentlichung.JPG: Martin von Nathusius derivative work: Frédéric (talk)

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)