

Made in France

INNOVATION TRADITION PERFECTION



Fleur Pellerin, ministre déléguée aux PME, à l'Innovation et à l'Économie numérique

INTERVIEW
Fleur Pellerin French Tech, PME et numérique :
« Passer du "start" au "up" »

Bijouterie et joaillerie : de mille feux... le bijou français



Cette fable qui gave les éleveurs...

« Espagne : une exploitation "éthique" produit du foie gras sans gavage », titrait l'un de nos confrères à trois jours de la dernière Saint-Sylvestre. L'exploitation, c'est celle du Señor Eduardo Sousa, qui, nous apprend l'article, produit du foie gras « éthique » car il « ne sait faire que ça ». Et comment fait-il ? Eh bien, l'homme, pour être « éthique » n'en « rechigne » pas moins « à dévoiler ses secrets » ; et se contente de nous livrer l'art d'un abattage en douceur : les oies sont subrepticement enlevées au son d'une clarine par une nuit sans lune, après avoir été hypnotisées à coups de led...

Cela vous fait sourire ? Eh bien les éleveurs, et avec eux les 30 000 personnes qui en France vivent de la filière « foie gras » s'en amusent beaucoup moins. « L'ennui, c'est que nous sommes dans un contexte où notre métier fait l'objet d'interrogations sur la condition animale et se heurte à une opposition extrémiste de la part des vegans et antisépécistes. Que des déclarations comme celles de Monsieur Sousa puissent être reprises dans les médias, cela constitue un véritable tremplin pour ces opposants ! Ils vont pouvoir dire : "vous voyez, les Espagnols y arrivent" », analyse Christophe Barriailh, éleveur et Président de la FDESA des Landes.



PHOTO: CIRQUE PHASSET ADCCOM

Jolie fable

Et l'éleveur de relever les étranges de la méthode Sousa : « c'est formidable, les oies restent de leur plein gré, ou n'effectuent qu'une sorte de semi-migration, et reviennent bien engraisées. En résumé, c'est une jolie fable ».

Retour aux choses sérieuses, donc : les éleveurs français explorent depuis quatre ans avec l'Institut national de

recherche agronomique (Inra) des pistes alternatives au gavage. Et pour l'heure, les alternatives économiquement viables sont introuvables. Directeur de l'unité « Génétique Physiologie et Systèmes d'élevage » au laboratoire Inra de Toulouse, Xavier Fernandez résume ses travaux : « Nous travaillons sur les méthodes permettant de déclencher un engraissement spontané chez

Un foie gras sans gavage, incroyable mais... faux, très probablement. Et quand la presse française relaye les déclarations d'un agriculteur espagnol prétendant l'inverse, les éleveurs français grincent des dents.

Poie. Ce que l'on sait, c'est que cela est possible en intérieur, en simulant des conditions pré-migratoires au niveau des températures et de la lumière. » Bref, si les oies migrent en automne, leur faire croire que l'automne arrive. « Cela stimule la consommation d'aliments, et si l'on donne du maïs aux oies, elles vont en consommer davantage, et l'on peut, après plusieurs semaines, constater un engraissement. Cela étant, premièrement la variabilité de cet engraissement est trois fois supérieure à celle que l'on obtient avec le gavage : le foie de certaines oies s'engraisse, celui de certaines autres, non. Deuxièmement, la performance est moitié moindre qu'avec le gavage : là où un foie issu du gavage va peser 900 grammes en moyenne, il n'atteint que 500 grammes en moyenne dans ces conditions recréées. Enfin, troisièmement, les oies ont avalé 2,5 fois plus de maïs qu'elles ne l'auraient fait avec un gavage classique. »

Dans ces conditions, Xavier Fernandez peine à formuler un avis sur la façon de procéder d'Eduardo Sousa : « Nous n'avons aucune information sur la façon dont les animaux sont conduits et nourris, aucune information sur les performances de sa méthode, et personne ne peut acheter le produit puisque le foie gras de Monsieur Sousa semble difficilement disponible à la commande. Ce qu'il décrit ne ressemble que de très loin à nos expérimentations, puisqu'il n'y a pas ni claustration, ni reproduction des conditions pré-migratoires. Cela me paraît très



Les canards de la ferme d'En Castéra à Castelnau-Barbazan.

loin de pouvoir être une alternative viable au gavage. »

Dernier détail : le foie gras de Monsieur Sousa, quand par hasard il serait disponible, coûterait la bagatelle de 900 euros le kilo. Qui a dit que le Made in France coûtait cher? ■■

100 millions d'euros :

c'est le budget pour la ferme France de la mise aux normes des exploitations en matière de bien-être animal.

38 millions d'euros :

c'est la contribution positive des exportations de foie gras à la balance des paiements (83 millions d'euros d'exportation contre 44 millions d'euros d'importation de foie gras).

B.-A.-BA : qu'est-ce que le gavage ?

Le canard est un animal à croissance rapide, qui fait ses plumes en quelque 15 jours - 3 semaines. Dans une exploitation, il passe cette première période dans un bâtiment fermé, chauffé. Il est ensuite, pendant une dizaine de semaines, élevé en extérieur dans des conditions encadrées par la législation européenne - c'est ainsi que l'obtention de l'IGP « foie gras du Sud-Ouest » suppose le respect d'une surface minimale de parcours pour les animaux.

Le gavage ne commence

qu'après ces 13 semaines et va durer 10 à 12 jours. Les animaux sont pris sur les parcours et installés dans des logements collectifs - conformément à la législation sur le bien-être animal.

Les animaux sont alors gavés deux fois par jour (soit pour 20 à 25 repas au total). Le gavage se fait en embucquant l'animal - c'est-à-dire en lui enfonçant un tube dans la gorge pendant 4 à 5 secondes. « Rien ne laisse penser que cette opération peut être douloureuse pour les oies et

les canards, explique Xavier Fernandez, chercheur à l'Inra. Ces animaux n'ont pas de glotte et ont un œsophage souple dont le volume peut augmenter - c'est le jabot. C'est ainsi qu'ils peuvent gober des proies très grosses, comme des poissons entiers. Naturellement, il faut que cela soit fait par un professionnel qui maîtrise le geste, l'opère dans une ambiance saine et administre une juste quantité de nourriture. Ce sont des sujets sur lesquels il y a maintenant eu d'abondants travaux. »