

Interdiction du gavage en Flandre : Euro Foie Gras dénonce une prise de position démagogique des institutions flamandes

Bruxelles, le 21 mars 2019

La Fédération européenne du foie gras – Euro Foie Gras – tient à faire part de sa profonde indignation quant à l’adoption par le Parlement flamand (Belgique) mercredi 13 mars 2019 d’un décret interdisant le gavage dans le cadre de la production de foie gras.

Euro Foie Gras dénonce un vote fondé sur une méconnaissance de la production et des préjugés notamment engendrés par les idées et images erronées diffusés à dessein par les activistes animalistes.

La Belgique est un pays producteur de foie gras comptant des fermes réparties dans tout le pays. Les Belges, 2^e consommateurs de foie gras en Europe après la France avec 90 grammes par habitant et par an, apprécient ce mets de qualité. De nombreux chefs belges travaillent ce produit exceptionnel, inscrit au patrimoine gastronomique en France et en Hongrie.

Pourquoi les élus ont-ils voulu priver leurs concitoyens du choix de pouvoir consommer un produit local et de qualité alors que le foie gras est issu d’un savoir-faire traditionnel pratiqué avec maîtrise et respectueux du bien-être des animaux ? Euro Foie Gras tient à rappeler que les canards vivent 90% de leur vie en plein air avant la phase d’engraissement qui dure entre 10 et 14 jours, avec deux repas par jour. La phase d’engraissement n’est possible que parce que les palmipèdes à foie gras disposent de la capacité naturelle de stocker des graisses afin de pouvoir accomplir de longs voyages migratoires. Le repas n’est administré qu’après avoir vérifié que l’animal a bien digéré son repas précédent.

« Il est proprement scandaleux que l’argent public serve à faire arrêter une activité parfaitement légale ! Et ce uniquement dans le but de servir des ambitions politiques, comme le démontre ce timing étrangement idéal ! » s’indigne Christophe Barrailh, Président d’Euro Foie Gras.

L’idée selon laquelle la production de foie gras serait contraire au bien-être animal est par ailleurs totalement infondée. La compatibilité de cette phase avec le bien-être des palmipèdes est démontrée par une série d’études indépendantes¹, sans cesse ignorées par ceux qui se chargent de désinformer

¹ Parmi lesquelles :

- Z Erisir & al. 2009, “Effect of different housing systems on growth and welfare of Pekin ducks”, Journal of Animal and Veterinary Advances 8(2).

- MS Dawkins, 2012, “Commercial scale research and assessment of poultry welfare”, British Poultry Science

- E Baéza & collab., 2005, “Canards de Barbarie, Pékin et leurs hybrides: aptitude à l’engraissement », INRA Productions

le grand public en l'entraînant dans une perception anthropomorphique de l'animal alors que celui-ci, bien que sensible, n'en reste pas moins différent de l'être humain en raison de ses caractéristiques anatomiques particulières : absence de glotte et œsophage élastique qui peut se distendre sans aucune souffrance. Les producteurs belges font figure d'exemple en matière de bien-être animal, leurs bonnes pratiques étant certifiées par les services publics. Ils ne comprennent donc pas cet acharnement contre leur production alors que leurs animaux bénéficient d'un bien-être répondant aux critères les plus exigeants au monde.

Euro Foie Gras tient à témoigner tout son soutien à Filip Callemeyn, unique éleveur de palmipèdes gras en Flandre, et dénonce vivement cette décision qui le privera d'une activité dans laquelle lui et son épouse avaient investi leur temps et leur passion depuis plus de 20 ans. Amoureux de son métier et fier de son exploitation, Filip y organise plusieurs fois par an des visites ainsi que des événements festifs afin de faire découvrir au grand public la réalité de son travail. Son sérieux et sa rigoureuse déontologie ne l'ont hélas protégé ni des attaques diffamatoires provenant d'associations plus promptes aux actions médiatiques qu'à l'étude de la réalité du terrain, ni des initiatives démagogiques pré-électorales.

Tout en réitérant son indignation devant le récent décret flamand, Euro Foie Gras continuera à informer en toute transparence et exactitude sur le mode de production du foie gras et continuera également à promouvoir le métier de producteur de foie gras en Belgique et partout en Europe.

- P. Chartrin & collab., 2004, « Effet du génotype et du gavage sur les dépôts de lipides intramusculaires dans le filet de canard », Viandes et Produits Carnés, Hors-série des 10e Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes »