

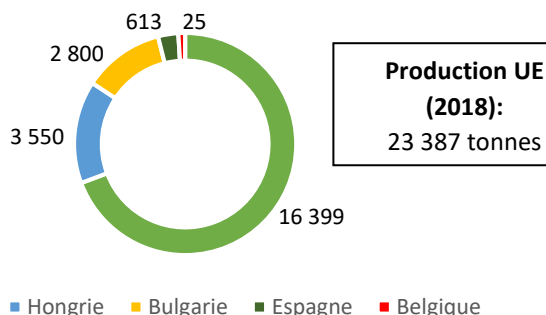


Découvrez le foie gras belge !

Qualité, terroir et savoir-faire



Production de foie gras en Europe en 2018



**Production belge
(2018):
25 tonnes**

**Production UE
(2018):
23 387 tonnes**



2^e consommateur mondial par habitant en 2018

105 grammes/hab./an après la France (280 grammes) et devant l'Espagne (80 grammes)

2^e plus grand pays importateur au monde de foie gras cru (non-transformé) avec 1 156 tonnes

Qualité, production artisanale et circuits courts : telles sont les caractéristiques du foie gras belge ! Si la Belgique ne bénéficie pas des économies d'échelle nécessaires pour pouvoir concurrencer le foie gras d'importation au niveau du prix, ses spécificités sont très appréciées des consommateurs belges soucieux de consommer de bons produits locaux.

De par leur activité, les producteurs belges contribuent au **maintien d'un tissu d'activités rurales**. Leur production est **extensive, familiale et intégrée** : ils élèvent, engraisent, abattent, transforment et vendent leurs produits en vente directe à la ferme et aux restaurateurs, dans des boutiques spécialisées dans les grandes villes et dans les rayons « produits locaux » des supermarchés.

La production belge de 25 tonnes par an étant largement insuffisante pour répondre à la forte demande des consommateurs, le **développement de la production locale** est un objectif soutenu par les autorités wallonnes dans le cadre du Plan stratégique pour la filière avicole 2018-2027. C'est notamment dans cette optique que la marque belge de foie gras Upignac a récemment pris la décision de relocaliser sa production en Belgique.

Des producteurs fiers de leur savoir-faire

1. Le Foie gras de Floumont
Floumont, 112
6983 ORTHO

2. Au Canard Gourmand
Rue de la Ferme, 4
4140 SPRIMONT
www.aucanardgourmand.be

3. Ferme Louis Legrand
Rue Nechin, 78
7520 TEMPLEUVE
www.fermelouislegrand.be

4. Daniel Malotiaux
Rue de Liernu, 3
5081 LA BRUYERE (MEUX)



5. Ferme de la Sauvenière
Chemin de Philippeville, 9
5620 HEMPTINNE-Lez-Florennes
www.foie-gras-de-la-sauveniere.be

6. Ferme aux Plumes
Timonheid, 1
4910 THEUX
www.lafermeauxplumes.be

7. Ferme Le Paysan des Collines
Rue du Marais, 3
7912 FRASNES-LES-ANVAING

8. Kwekerij Filip Callemeyn
Doornhoekstraat, 59
8480 BEKEGEM
www.bekegemsefoiegras.be



Découvrez le foie gras belge !

Qualité, terroir et savoir-faire



Tartines de foie gras mi-cuit, confiture de fruits d'automne

Le foie gras mi-cuit (le préféré des Belges)

Produit ayant subi des températures plus faibles que le foie gras en conserve, assurant une conservation de 3 semaines à 2 mois au réfrigérateur.

Plus d'informations ? Consultez notre page Facebook - [@FoieGrasWallon](https://www.facebook.com/FoieGrasWallon) - ou contacter le Collège des producteurs à l'adresse suivante : catherine.colot@collegedesproducteurs.be

Saviez-vous que nos fermes sont ouvertes au public ? Contactez-nous pour organiser votre visite !

Le saviez-vous ?

- **Un canard, ce n'est pas comme un homme** : il n'a pas de glotte ! Ceci lui permet dans la nature d'avaler des proies importantes, comme cette grenouille sur la photo. Son œsophage étant très souple, comme la famille des reptiles, il ne ressent pas de douleur en avalant.
- **L'alimentation assistée est la reproduction d'un phénomène naturel** de stockage des graisses dans le foie chez certains oiseaux avant leur migration. Les Egyptiens ont été les premiers à utiliser cette méthode il y a plus de 3 000 ans av. J.-C.
- **Un foie gras est un organe sain** d'un canard robuste et en bonne santé. L'engraissement du foie constitue un processus non-pathologique et entièrement réversible.
- **Les canards à foie gras sont élevés au maïs et en plein air pendant 10 semaines, soit 90% de leur vie.** L'alimentation assistée a lieu en fin d'élevage pendant 5 secondes 2 fois par jour (toutes les 12h) et cela durant 14 jours maximum avant d'aller à l'abattoir. C'est un geste réalisé par des spécialistes qualifiés et adapté à chaque animal, en vérifiant que le repas antérieur soit bien digéré.
- **La production de foie gras en Belgique est strictement réglementée et contrôlée par les autorités publiques.** Outre le règlement européen n°98/58 qui définit les normes d'élevage, l'Arrêté Royal du 25 avril 1994, modifié par l'Arrêté Royal du 8 décembre 2010, rend obligatoire une formation à l'alimentation assistée et édicte des normes supplémentaires. Ces normes sont contrôlées par le Service Bien-être animal de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement du Service Public de Wallonie qui certifie des conditions de bien-être optimales dans l'intégralité des sites de production et à chaque étape de l'élevage selon une grille d'évaluation détaillée.
- **Les Belges ne produisent que du foie gras de canard.** Une question de tradition: le foie gras d'oie est traditionnel dans d'autres pays producteurs de l'Union européenne, notamment en Hongrie.
- **Fiers de nos produits** : Foie gras, foie gras entier et bloc de foie gras, foie gras cru, mi-cuit ou en conserve, consommer du foie gras belge c'est garantir des emplois dans nos régions, le maintien d'un savoir-faire traditionnel et soutenir les produits locaux qui vous garantissent une traçabilité de la ferme à la fourchette.

