



Note de position

Pour une protection du foie gras renforcée et des consommateurs plus éclairés

Réunis au sein de la Fédération européenne du foie gras, les cinq pays européens producteurs de foie gras – Belgique, Bulgarie, Espagne, France et Hongrie – sont soucieux d'offrir aux consommateurs et restaurateurs européens une **qualité de produit** à la hauteur du mets d'exception que constitue le foie gras, un héritage culturel et gastronomique européen.

L'actuelle définition du foie gras telle qu'édictée par le règlement n°543/2008¹ donne une protection imparfaite au produit « foie gras » entendu en sens large : foie gras cru et foie gras transformé. Attaché à ce que **les consommateurs fassent des choix éclairés et ne soient pas victimes de pratiques frauduleuses**, Euro Foie Gras demande de :

- **Maintenir la définition du foie gras cru** dans le futur acte délégué relatif aux normes de commercialisation
- Compléter ce texte avec **l'insertion de la définition du foie gras transformé**.

Il en va de l'exigence d'exactitude de l'information fournie aux consommateurs et de la protection d'un mode de production authentique.

Adoptant une approche progressiste, Euro Foie Gras poursuivra également sur la voie de la transparence en continuant à ouvrir ses fermes à toutes celles et à tous ceux qui souhaitent venir voir la réalité de la production.

Une protection efficace pour le foie gras cru qui doit être maintenue



Le foie gras cru est défini à l'article 1 *in fine* du règlement européen sur les normes de commercialisation pour la viande de volaille en ces termes :

Traduction de la version anglaise du texte

« *Les foies d'oies ou de canards de l'espèce Cairina muschata x Anas platyrhynchos qui ont été nourris de telle sorte à produire l'hypertrophie cellulaire graisseuse du foie. Les sujets sur lesquels de tels foies ont été prélevés doivent avoir été complètement saignés. Les foies doivent présenter une couleur uniforme.*

¹ RÈGLEMENT (CE) No 543/2008 DE LA COMMISSION du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:157:0046:0087:FR:PDF>

FÉDÉRATION EUROPÉENNE DU FOIE GRAS - EURO FOIE GRAS ASBL

11, Rue de l'Industrie - B-1000 BRUXELLES

<http://www.eurofoiegras.com/en/>

Pour plus d'informations :

Mélanie LAMAISSON, Cynthia BENITES, AliénorEU

melanie.lamaison@alienoreu.com; cynthia.benites@alienoreu.com

Les foies doivent présenter le poids ci-après:
- les foies de canard doivent avoir un poids net d'au moins 300 grammes
- les foies d'oie doivent avoir un poids net d'au moins 400 grammes. »

L'alinéa 5 des considérants donne la justification à cette introduction : « *la valeur élevée du produit et le risque de pratiques frauduleuses créé par celle-ci imposent la définition de normes de commercialisation minimales précises* ». **Bien que les poids inscrits soient en-dessous de la moyenne des poids de foies gras crus produits et commercialisés sur le marché, le secteur européen du foie gras défend avec vigueur et conviction le maintien de cette définition dans toutes ses composantes** et cela pour plusieurs raisons :

- **Le foie gras reste un produit prestigieux et à haute valeur.** Sa consommation forte à des moments bien spécifiques de l'année ainsi que son prix relativement élevé le montrent. De plus, en France il est reconnu comme « *Patrimoine gastronomique et culturel protégé* » et en Hongrie, il a reçu une reconnaissance en tant que spécialité « *hungaricum* ». Il s'agit d'un produit du terroir par excellence, faisant appel à un savoir-faire ancestral et qui est devenu au fil des siècles un ambassadeur incontournable de la gastronomie européenne.
- **Les palmipèdes doivent avoir été nourris de manière à provoquer une hypertrophie cellulaire graisseuse du foie. Les poids des foies - 300 g pour les canards et 400 g pour les oies – doivent être conservés et cela dans l'intérêt des consommateurs. Ces poids sont basés sur plusieurs études scientifiques** dont une récente appelée « NormoFoie »² qui a identifié la taille des hépatocytes (ou cellules du foie) comme un indicateur du niveau d'engraissement. Ainsi, le seuil minimum de 250 µm² peut être considéré comme un marqueur de l'état d'engraissement des hépatocytes pour les canards. Cette étude conclut que « *Lorsque le foie est correctement engrangé, c'est à dire lorsque l'engraissement touche toutes les cellules, tous ses hépatocytes ont une taille supérieure à 250 µm². Seuls les foies dont les poids sont supérieurs à 300 g présentent au moins 80% des hépatocytes engrangés* ». Au contraire, pour les foies de moins de 300 g, une proportion importante d'hépatocytes ne sont pas engrangés ce qui signifie que l'engraissement est incomplet. Cette étude démontre également que les poids réglementaires actuels sont minimalistes au regard de la qualité attendue pour un bon foie gras, pour lequel la présence suffisante de différents acides gras détermine une texture optimum et une saveur incomparable. Ainsi, le poids des foies de canard devrait passer à 400 g pour qu'ils soient considérés comme totalement gras et ainsi garantir leur authenticité.

Il s'avèrera par conséquent mensonger, trompeur et déceptif pour les consommateurs de diminuer les poids minimums des foies de canard et d'oie puisque des foies d'un poids inférieur à celui actuellement fixé par les règles européennes de commercialisation ne seraient pas suffisamment engrangés pour être goûteux et savoureux. L'influence du poids des foies dans les préférences des consommateurs a d'ailleurs été prouvée par l'étude NormoFoie. En effet, les tests

² Rapport NormoFoie, INRA UMR GenPhySE, 2018.

sensoriels et hédoniques réalisés auprès d'un panel de consommateurs ont montré qu'il existe « une préférence pour la gamme de poids de 420-520 g par rapport aux foies légers ». Cette différence d'engraissement et donc de qualité est également visible à l'œil nu, notamment au niveau de la couleur qui n'est pas uniforme comme stipulé dans l'actuelle réglementation (Voir photos de foies à différents poids ci-dessous). En outre, ces poids minimums sont également le seul moyen dont disposent les autorités européennes et nationales pour contrôler de façon simple le produit. Le supprimer serait la porte ouverte à toute fraude et tromperie, comme cela a pu être malheureusement le cas dans le passé.

Concernant la présence sur le marché depuis de nombreuses années d'autres produits issus de palmipèdes comme la mousse de foie ou le foie fin, **Euro Foie Gras soutient qu'il serait trompeur pour le consommateur de faire croire qu'un produit autre que le foie gras puisse avoir les mêmes caractéristiques intrinseqes**. Euro Foie Gras insiste sur le fait que la diminution des poids de foie ne créerait aucune nouvelle opportunité commerciale pour les éleveurs et acteurs du secteur puisque, comme indiqué précédemment, ces produits existent déjà sur le marché. Si ces produits ont leur place, il est important de répondre aux besoins des consommateurs qui veulent faire des choix éclairés et avoir confiance en l'appellation « foie gras ».

Une protection inexistant pour le foie gras transformé à laquelle il faut pallier



Le foie gras transformé n'est pas défini par la réglementation européenne en vigueur. **Ce vide juridique signifie que les consommateurs ne sont pas protégés contre les fraudes sur ce produit qui représente 80% du foie gras vendu aux consommateurs finaux.** Cela est d'autant plus vrai que ces derniers n'ont généralement pas les connaissances suffisantes pour faire la distinction entre du foie gras transformé et d'autres produits. La directive européenne n°2005/29/CE relative aux pratiques commerciales déloyales des entreprises vis-à-vis des consommateurs dans le marché intérieur³ permet certes de porter plainte contre tout acteur économique exerçant des pratiques commerciales trompeuses. Néanmoins, cette possibilité est insatisfaisante et en aucun cas protectrice des consommateurs puisqu'il est très difficile, voire impossible, pour un secteur comme le foie gras de mener ce type d'actions de manière suivie et répétée.

Il est également important de souligner que le marché européen est le plus exposé aux fraudes puisque 75% du foie gras est consommé par l'Union européenne qui est donc de loin le premier consommateur de foie gras au monde.

En outre, même si les pays européens représentent 95% de la production mondiale de foie gras, **de nouveaux pays producteurs hors Union européenne émergent et ainsi, le risque potentiel de concurrence s'accroît sur le marché intérieur.** Cela rend par conséquent nécessaire l'établissement d'un standard européen.

Au vu de ces éléments, **Euro Foie Gras demande l'intégration de la définition du**

³ Directive disponible ici : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX:32005L0029>

foie gras transformé dans le futur acte délégué sur les normes de commercialisation selon les termes suivants :

Foie gras entier : *il est fait d'un ou plusieurs lobes de foies entiers d'oie ou de canard cuits, mi-cuits ou frais, pour lesquels la graisse exsudée n'excède pas 30%. Une partie de lobe de foie gras est autorisée pour atteindre le poids.*

Bloc de foie gras d'oie, bloc de foie gras de canard : *il est élaboré à partir d'un mélange mécanique de plusieurs foies gras d'oie ou foies gras de canard, cuits ou mi-cuits avec assaisonnement et eau ajoutés. Le rapport entre l'humidité et le produit dégraissé ne doit pas dépasser 82%. S'il est étiqueté «avec morceaux», il doit contenir au moins 30% de morceaux de foie gras.*

Seule cette définition permettra d'apporter une protection totale aux consommateurs européens si friands de ce produit. Euro Foie Gras tient à préciser qu'une telle inclusion n'aurait aucun impact sur le prix final du produit et qu'elle n'engendrerait pas de contraintes administratives supplémentaires puisque des méthodes simples d'analyse et de contrôle existent déjà, notamment en France.

La production de foie gras répond aux attentes des consommateurs sur le sujet du bien-être animal



Même si l'acte délégué sur les normes de commercialisation n'a pas vocation à traiter du sujet relatif au bien-être animal, il nous paraît important d'aborder cette thématique qui importe tant aux consommateurs qu'aux producteurs.

La production européenne de foie gras est légale, strictement règlementée et contrôlée.

En effet, une recommandation⁴ de 1999 du Conseil de l'Europe l'autorise dans les pays où elle était déjà pratiquée. De plus, les éleveurs doivent respecter la législation de l'Union européenne en matière de protection des animaux dans les élevages⁵.

Le secteur du foie gras est proactif dans le domaine du bien-être animal

Les producteurs européens de foie gras ont décidé d'aller au-delà du cadre juridique exigé en adoptant une Charte européenne pour la production de palmipèdes gras⁶. Cette Charte énonce les engagements de la filière qui doivent régir l'élevage d'oies et de canards pour la production de foie gras (alimentation, abreuvement, logement, abattage etc.). Au niveau national, cette approche volontariste se décline de différentes manières. Ainsi, en Belgique, l'Arrêté royal de 1994 modifié en 2010⁷ et contrôlé par les autorités publiques, édicte des obligations spécifiques relatives au

⁴ Recommandation disponible ici :

https://search.coe.int/cm/Pages/result_details.aspx?ObjectID=090000168052fac6

⁵ La production de foie gras est réglementée par la directive 98/58/CE concernant la protection des animaux dans les élevages. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex%3A31998L0058>

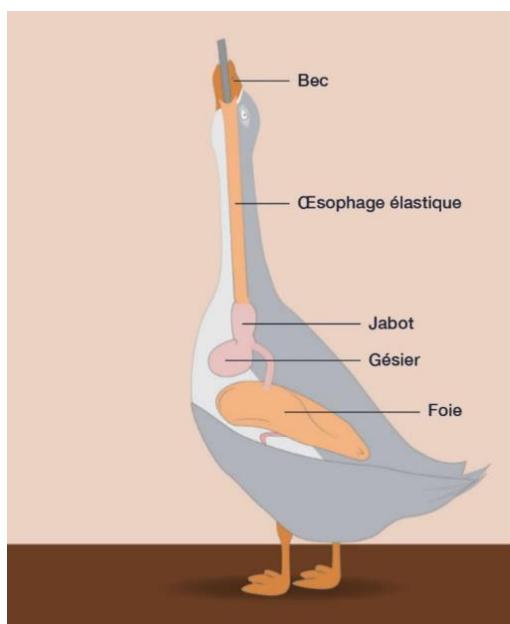
⁶ Charte disponible ici : http://www.eurofoiegras.com/fr/page/bien-etre-animal_p172/

⁷ Arrêté royal de 1994 relatif à la protection et au bien-être des animaux modifié en 2010 : <http://environnement.wallonie.be/legis/bienetreanimal/bienetre045.html>

logement des palmipèdes gras, à la durée de la phase d'engraissement etc. En France, la démarche volontaire « *PalmiGconfiance* »⁸ lancée en 2014 et menée par le secteur, vise à garantir et certifier les bonnes pratiques des éleveurs notamment en matière de bien-être animal (les engagements couvrent par exemple l'alimentation, le confort, la santé ou encore l'hygiène de l'animal). Avec un cahier des charges contrôlé par un organisme indépendant, cette démarche s'inscrit dans une logique d'éthique professionnelle au travers de laquelle les éleveurs affirment leur volonté de transparence et d'amélioration continue. En Hongrie, le Conseil hongrois de la volaille s'est doté en 2011 d'un Code de bonnes pratiques pour le secteur des palmipèdes gras.

La production est adaptée à l'anatomie et à la physiologie des canards et des oies

Les caractéristiques anatomiques de ces animaux - absence de glotte et œsophage élastique qui peut se distendre facilement sans aucune souffrance à la manière de celui d'un serpent – leur permettent d'avaler de grosses proies comme les poissons ou grenouilles. Ces caractéristiques sont bien présentes chez les espèces les plus aptes à l'alimentation assistée (canard mulard et canard de Barbarie) bien qu'elles n'effectuent pas de migrations. Par conséquent, comme l'ont démontré des études scientifiques⁹, la phase d'engraissement ne génère pas de souffrance. Euro Foie Gras souligne que les progrès réalisés, grâce notamment aux travaux de recherche sur la préparation des animaux en élevage et aux travaux de sélection des souches, ont permis de réduire de moitié la durée de la phase d'engraissement en 25 ans.



⁸ La démarche « *PalmiGconfiance* », qui est dans sa phase de mise en œuvre, réunit 15 organisations représentant près de 90% de la filière.

<http://elevage-gavage.fr/le-foie-gras/les-engagements>

⁹ Les travaux scientifiques ont été synthétisés par les chercheurs français Gérard Guy (Institut national de la recherche agronomique - INRA) et Xavier Fernandez (Ecole nationale supérieure agronomique de Toulouse - ENSAT) dans une note écrite en octobre 2013.

La production de foie gras est née de l'observation d'un phénomène naturel
Les oiseaux migrateurs stockent naturellement des graisses dans leur foie avant leur voyage. L'engraissement des oies et des canards pour la production de foie gras n'est que la reproduction de cette aptitude physiologique naturelle, non-pathologique et totalement réversible, aptitude que les animaux élevés pour la production de foie gras ont conservée. Ceci a été démontré par des études scientifiques, notamment de l'INRA¹⁰.

Le foie gras est un produit sain, issu d'un mode de production extensif

Le foie gras provient d'un palmipède en bonne santé élevé en plein air pendant 90% de son existence puis engrassé de façon progressive et contrôlée. Au cours de la phase d'alimentation assistée, deux repas par jour sont distribués pendant une période allant de 10 à 12 jours, après vérification que le repas précédent ait bien été digéré. Bien que l'engraissement par alimentation assistée respecte le rythme de digestion des animaux, le Comité Permanent du Conseil de l'Europe a demandé, dans sa recommandation de 1999 susmentionnée, que des recherches pour des méthodes alternatives soient conduites. Les résultats des recherches menées en France sont jusqu'à présent peu concluants :

- **Les expérimentations sur des alternatives néfastes pour le bien-être animal et la santé animale telles que la destruction du centre de satiété ont été abandonnées.**
- Dans une note de synthèse écrite par les chercheurs Gérard Guy (INRA) et Xavier Fernandez (ENSAT)¹¹, il est expliqué qu'une « *expérimentation visant à engrasser le foie des canards mulards sans avoir recours au gavage a été entreprise en 2006 (Guy et al) avec le soutien de l'interprofession CIFOG. Globalement les résultats indiquent que sous l'effet d'une séquence rationnement alimentaire-relâchement les canards mulards sont capables de surconsommer et d'engraisser leur foie spontanément. Le canard mulard possède de bonnes capacités de régulation de son ingéré énergétique (Guy et al 1997), la surconsommation est alors transitoire et l'engraissement effectif des foies reste modéré (le foie passe de 60g à 150g) de sorte qu'en l'état actuel des connaissances, cette technique ne peut se concevoir que pour un pré-engraissement permettant de raccourcir la durée du gavage.* »
- Une autre alternative a été étudiée : « *exploiter les possibles comportements d'hyperphagie correspondant à la période prémigratoire des palmipèdes qui doivent constituer des réserves énergétiques pour les vols de migration. L'espèce cible retenue est l'oie landaise (...). L'expérimentation consiste à simuler la survenue de la période automnale dans un bâtiment obscur afin de déclencher une hyperphagie chez les oies (...)* » Les premiers résultats ne sont pas totalement concluants car ils montrent une très grande hétérogénéité du poids des foies ainsi qu'une très forte augmentation des quantités d'aliment nécessaire. Dans ce cas, les animaux restent dans un bâtiment pendant toute la durée de l'élevage alors

¹⁰ Etude d'Elisabeth Baeza, INRA Prod. Anim, 2013, 26 (5), 403-414.

¹¹ Note de synthèse écrite par Gérard Guy et Xavier Fernandez, INRA, Octobre 2013 : « Impact du gavage sur le bien-être et état d'avancement des travaux sur les alternatives au gavage »

que, pour rappel, les canards et les oies vivent actuellement 90% de leur existence en parcours extérieur.

De nouvelles études sont en cours, notamment sur les bactéries du microbiote intestinal qui pourraient provoquer un engrangissement naturel du foie chez les oies. Néanmoins, aucune des études scientifiques en cours n'est concluante.

En outre, Euro Foie Gras ne croit pas en la véracité du produit nommé Foie Gras Ethique commercialisé par le producteur espagnol La Patéria de Sousa - Labourdette à partir d'oies sauvages prétendument nourries avec des glands. Les analyses réalisées¹² sur le produit commercialisé montrent qu'il ne s'agit pas de foie gras correctement engrangé. De plus, de nombreux manquements ont été relevés. Ainsi, la Pateria n'est pas répertoriée dans le registre général des élevages, ne dispose pas d'abattoir autorisé, n'a aucune autorisation lui permettant d'exporter de la volaille aux Etats-Unis et n'a pas publié ses comptes au registre du commerce depuis 2017 en violation de la loi. En outre, son agrément sanitaire lui a été retiré par les autorités régionales d'Estrémadure en raison des carences et des non-conformités importantes constatées mettant en péril la sécurité alimentaire des consommateurs.

Euro Foie Gras souligne que si, dans le futur, une méthode de production alternative est trouvée, il est important qu'elle respecte le bien-être des animaux, qu'elle garantisse au produit des caractéristiques identiques et une qualité égale et qu'elle soit viable pour les éleveurs.

Euro Foie Gras veut donner l'assurance aux consommateurs et restaurateurs européens que le produit qu'ils achètent est bel et bien du foie gras et non un produit différent et donc trompeur. Seul l'acte délégué sur les normes de commercialisation peut donner une telle assurance en définissant les caractéristiques tant du foie gras cru que transformé.

Si vous souhaitez visiter une ferme productrice de foie gras et ainsi avoir une expérience de terrain, n'hésitez pas à nous contacter :
<https://www.eurofoiegras.com/fr/qui-sommes-nous/>

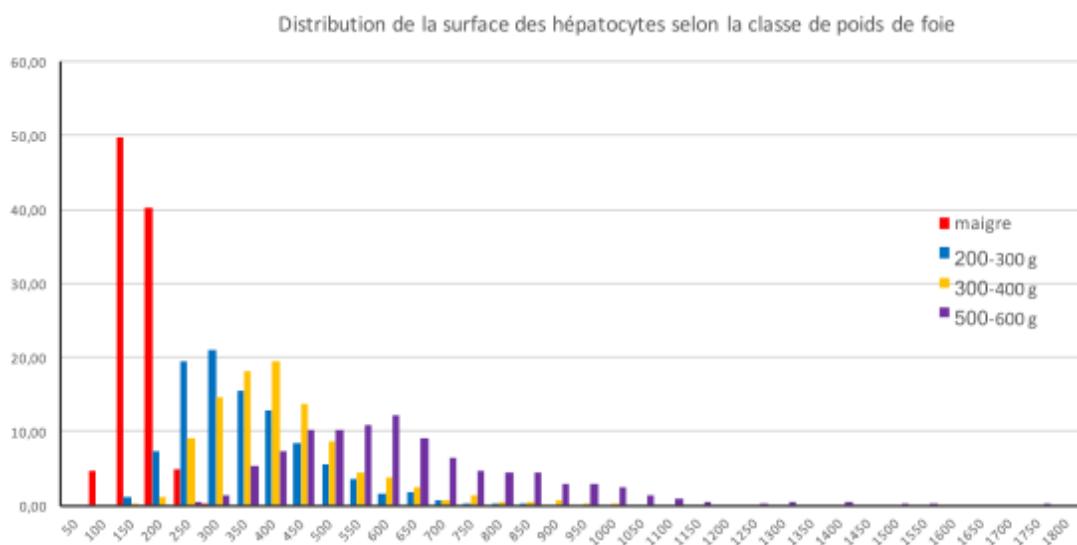
En attendant, les vidéos suivantes vous feront découvrir la production de foie gras dans une ferme en Belgique : <https://www.youtube.com/watch?v=Dki60-IN8Ug> - ou en France : https://www.youtube.com/watch?v=FY_JSw_VgHo

Créée en 2008, Euro Foie Gras, la Fédération européenne du foie gras, rassemble les fédérations de producteurs de Belgique, Bulgarie, Espagne, Hongrie et France. Ses objectifs sont d'instaurer un échange continu de bonnes pratiques et de savoir-faire, de développer des réflexions communes et de promouvoir le métier de producteur de foie gras.

Décembre 2020

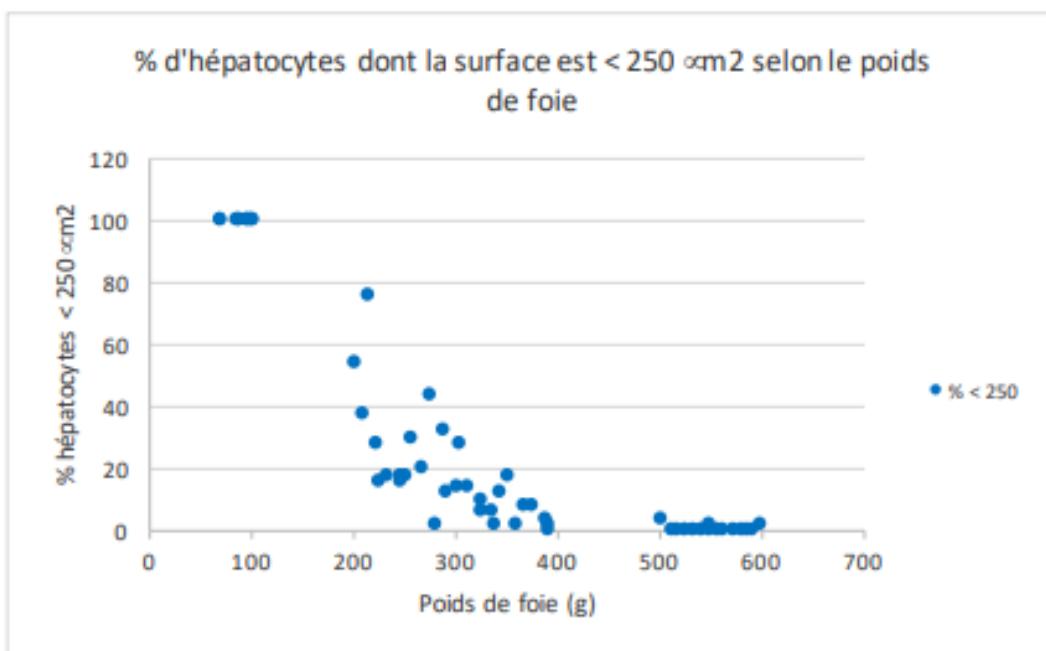
¹² Analyse réalisée par le laboratoire Cofrac portant le numéro 16.12.0061A.001.

Annexe 1 : Distribution de la surface des hépatocytes (en μm^2) selon la classe de poids de foie (Etude NormoFoie)



« L'observation graphique de la distribution de la taille des hépatocytes (= cellules du foie) selon la classe de poids permet de mieux appréhender la variabilité du niveau d'engraissement dans chacune des classes. »

Annexe 2 : Pourcentage d'hépatocytes dont la surface est inférieure à 250 μm^2 , selon le poids de foie (Etude NormoFoie)



« Les résultats ci-dessus indiquent clairement que chez les animaux non gavés, aucun hépatocyte n'a une surface dépassant 250 μm^2 . Dans le groupe des foies de poids élevés, nous observons les résultats inverses puisque le pourcentage d'hépatocytes présentant une taille < 250 μm^2 est proche de zéro. »

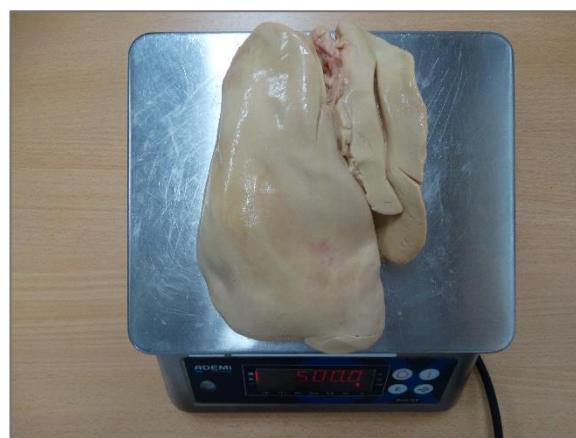
Annexe 3 : Photos de foies à différents poids



Foie de 102 grammes :
foie maigre, encore rouge



Foie de 304 grammes :
foie gras selon la définition légale / dans
la réalité foie un peu plus engraissé



Foie de 500 grammes :
foie gras : taille optimale, couleur claire, texture souple