



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 la future proposition législative relative 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 grasseuse 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>

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 grasseuse 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 μm^2 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 engraisé, c'est à dire lorsque l'engraissement touche toutes les cellules, tous ses hépatocytes ont une taille supérieure à 250 μm^2 . Seuls les foies dont les poids sont supérieurs à 300 g présentent au moins 80% des hépatocytes engraisés* ». Au contraire, pour les foies de moins de 300 g, une proportion importante d'hépatocytes n'est pas engraisée 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 flaveur 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'avèrerait 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 engraisés 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 dans l'annexe 3 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 intrinsèques**. 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 inexistante 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 la future proposition législative 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.

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/>

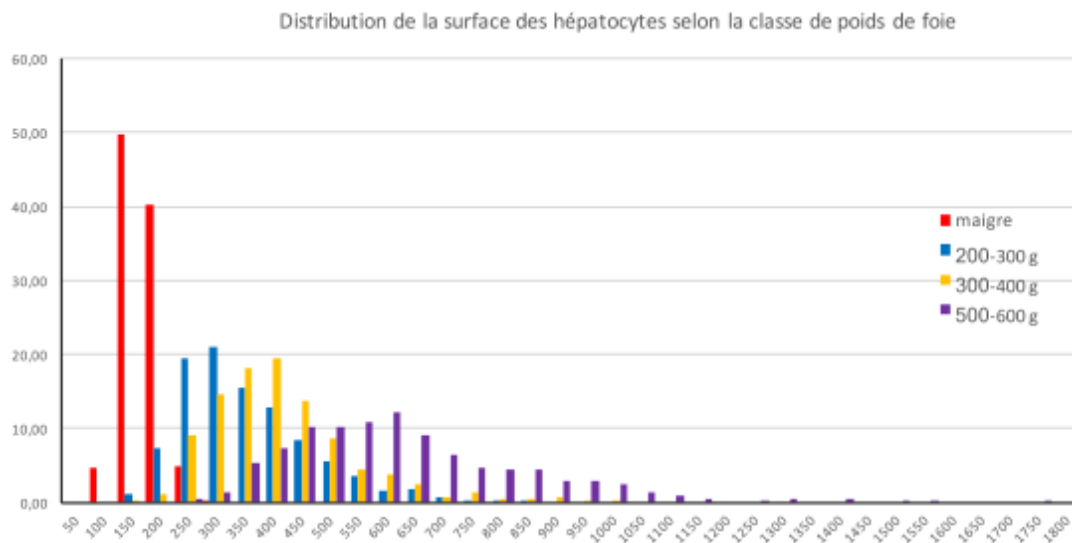
En attendant, **la vidéo accessible sur ce lien** vous fera découvrir la production de foie gras dans une ferme en France :

<https://www.youtube.com/watch?v=b62QedS2BsE>

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.

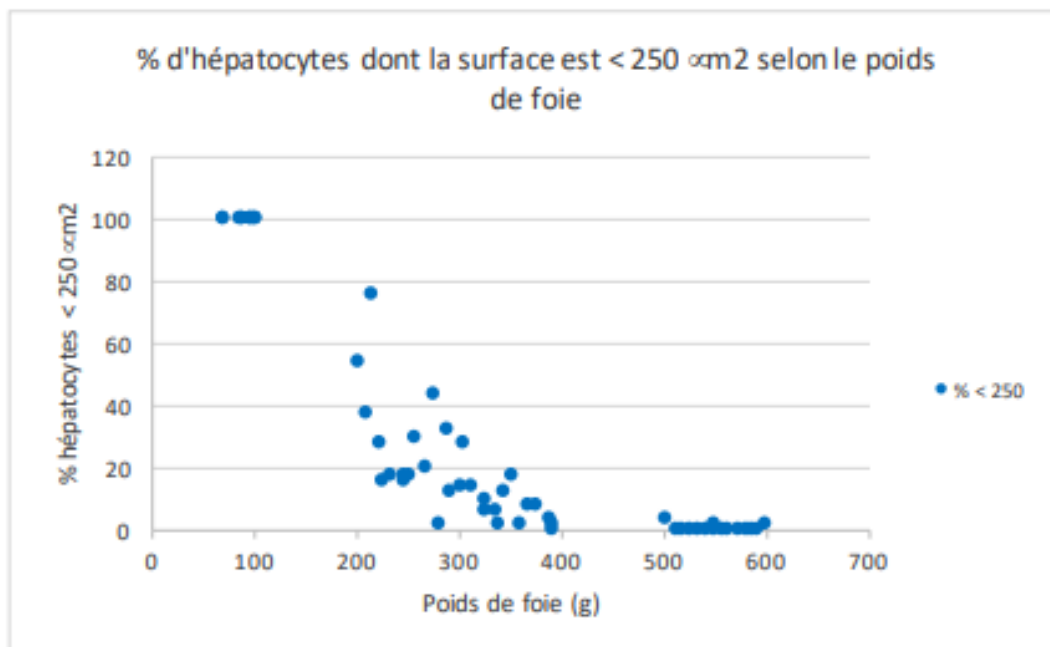
Mars 2022

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 $250 \mu\text{m}^2$, selon le poids de foie (Etude NormoFoie)



« Les résultats ci-dessus indiquent clairement que chez les animaux non engraisés, aucun hépatocyte n'a une surface dépassant $250 \mu\text{m}^2$. Dans le groupe des foies de poids élevés, nous observons les résultats inverses puisque le pourcentage d'hépatocytes présentant une taille $< 250 \mu\text{m}^2$ 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 engraisé



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