



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

foie gras

Question écrite n° 54141

Texte de la question

M. Éric Raoult attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité sur la protection et le devenir du foie gras français. En effet, le foie gras représente un élément emblématique de notre gastronomie et de notre culture française. Cette production ancestrale et traditionnelle a longtemps été une base de l'alimentation des paysans dans le Sud-Ouest de la France. Elle s'est depuis fortement développée. Longtemps synonyme de luxe, il est désormais consommé par le plus grand nombre. Pour autant, il s'agit encore d'une particularité française. Notre pays produit 85 % du foie gras mondial et en consomme plus de 90 %. Au même titre que le vin ou le fromage, le foie gras exprime l'exception culturelle française. Il est un des premiers produits à être pris pour cible lors de conflits commerciaux. Mais d'autres menaces, beaucoup plus pernicieuses mais bien réelles, pèsent sur le foie gras. Sous la pression de groupes défendant le bien-être animal et depuis une dizaine d'années, tour à tour, le gavage des oies et des canards a été interdit en Italie, au Danemark, au Royaume-Uni, en Pologne, ou encore en Allemagne et risque de l'être en Israël, pourtant quatrième producteur mondial. Par ailleurs, la récente décision du gouverneur de Californie, Arnold Schwarzenegger, de réprimer à terme par 1 000 dollars d'amende tout consommateur de foie gras revient à en interdire la consommation dans cet État américain. En Europe, une directive communautaire sur la protection des animaux datant de 1998 stipule dans son article 14 : « Les animaux reçoivent une alimentation saine, adaptée à leur âge et à leur espèce et qui leur est fournie en quantité suffisante pour les maintenir en bonne santé et pour satisfaire leurs besoins nutritionnels. » Toute la filière vit donc sous la menace d'une interdiction du gavage. Or, sans gavage, pas de foie gras. Ce danger doit être écarté et le foie gras défendu. Au-delà des 30 000 emplois directs et des 100 000 emplois indirects concernés par cette question, ce sont tous nos compatriotes qui ne comprendraient pas d'être un jour privés de la consommation d'une des pépites de notre gastronomie. Il lui demande donc quelles actions il compte mener pour défendre le foie gras français.

Texte de la réponse

La France s'est dotée depuis de nombreuses années d'un arsenal législatif et réglementaire spécifique en matière de protection animale, notamment sur le fondement de deux articles du code rural (loi du 10 juillet 1976) : l'article L. 214-1, qui considère l'animal comme un être sensible, et l'article L. 214-3, qui prescrit l'interdiction de mauvais traitements envers les animaux domestiques ou sauvages, apprivoisés ou tenus en captivité. Les réglementations ayant trait à la protection des animaux de ferme sont désormais en grande partie harmonisées et relèvent donc essentiellement de dispositions communautaires. La directive 98/58/CE du 20 juillet 1998 relative à la protection des animaux dans les élevages s'applique à tous les animaux élevés pour la production d'aliments ou à d'autres fins agricoles. Elle a pour objectif essentiel de permettre une application uniforme de la convention du Conseil de l'Europe sur la protection des animaux dans les élevages. La production de foie gras en France est issue d'une longue tradition et bénéficie d'un savoir-faire qui justifie pleinement la reconnaissance de la qualité des produits. Interdire la production de foie gras reviendrait à faire disparaître toute une filière et toute une richesse culturelle avec des risques évidents de délocalisation vers des pays pour lesquels la protection animale ne suscite pas le même intérêt qu'en France. En ce qui concerne plus particulièrement les

palmpieds gras, les recommandations du Conseil de l'Europe ont été adoptées en juin 1999. Elles ne prescrivent pas d'interdiction du gavage, mais préconisent notamment des conditions de confort des animaux, aussi bien pendant leur élevage proprement dit que pendant la période du gavage (une quinzaine de jours au maximum), où ils sont confinés. Pour répondre à ces recommandations, la France a financé un certain nombre d'études scientifiques relatives à la pratique du gavage et aux conditions d'élevage des canards y afférentes. Aussi, à la lumière des expérimentations en cours, les services du ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité travaillent, en concertation étroite avec les représentants de la filière « foie gras », à l'amélioration des conditions d'entretien des animaux pendant la période de gavage. Dans le même temps, des réflexions vont être menées pour préserver la pratique du gavage en conférant au foie gras la reconnaissance juridique d'un produit issu de la tradition culturelle et gastronomique française.

Données clés

Auteur : [M. Éric Raoult](#)

Circonscription : Seine-Saint-Denis (12^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 54141

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : agriculture, alimentation et pêche

Ministère attributaire : agriculture, alimentation et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 21 décembre 2004, page 10135

Réponse publiée le : 8 février 2005, page 1314