

Production de foie gras



Rapport scientifique

CONSEIL DU BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX
DE BELGIQUE
2014



federale overheidsdienst
**VOLKSGEZONDHEID,
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
EN LEEFMILIEU**

Place Victor Horta 40
1060 Bruxelles
<http://www.health.fgov.be>

.be

Production de foie gras

**Rapport scientifique réalisé
à la demande du
CONSEIL DU BIEN-ETRE DES ANIMAUX
DE BELGIQUE**

2014

Production de foie gras

1.	INTRODUCTION.....	4
2.	LE FOIE GRAS	4
2.1	Production.....	5
2.2	Contexte législatif.....	7
2.2.1	Législation Bien-être animal.....	7
2.2.2	Législation « produit ».....	10
2.2.3	Charte des producteurs	10
2.2.4	En Europe	10
3.	BIEN-ÊTRE DES CANARDS	11
3.1	Période d'élevage	11
3.2	Période de gavage	12
3.2.1	L'acte de gavage proprement dit.....	12
3.2.2	Morbidité et mortalité pendant le gavage	13
3.2.3	Logement et manutention pendant le gavage.....	14
4.	MÉTHODES ALTERNATIVES	14
5.	CONCLUSIONS	15
6.	BIBLIOGRAPHIE.....	17

1. INTRODUCTION

L'élevage d'oies et de canards pour la production de foie gras et la pratique du gavage qui y est liée est une tradition très ancienne, originaire d'Egypte, dont les traces remontent à plusieurs milliers d'années avant JC. Elle avait pour objectif d'exploiter la capacité de certains oiseaux à constituer des réserves énergétiques importantes en un temps court pour disposer d'un aliment très riche. Si les bas-reliefs datant de l'ancien empire égyptien attestent de la pratique du gavage, il n'existe pas de preuves que les égyptiens consommaient le foie gras ou s'ils recherchaient la viande et la graisse. Ces preuves sont apparues pour la première fois dans l'empire romain. Les romains gavaient les animaux avec des figues et pour eux le foie constituait le morceau de choix. Le nom de jecur ficatum, signifiant « foie d'un animal gavé aux figues », est ainsi à l'origine du mot foie en français. La production de foie gras s'est développée dans le Sud-ouest et l'Est de la France aux XVIIe et XVIIIe siècles avec le développement de la culture du maïs et l'apparition de l'entonnoir à piston. Le foie gras est aujourd'hui un mets inscrit au patrimoine culturel et gastronomique français (article L. 654-27-1 du code rural défini par la Loi d'Orientation Agricole de 2006).

Cette production est régulièrement dénoncée par les associations de protection animale qui mettent en avant les arguments suivants :

- Le principe de l'alimentation forcée est non-éthique
- La pratique induit une maladie du foie (stéatose hépatique)
- Les animaux sont hébergés dans des conditions qui ne respectent pas leur bien-être
- Le taux de mortalité des animaux est plus élevé que dans les autres élevages
- Le produit « foie gras » est un produit de luxe qui n'est pas indispensable
- Il existe des sondages qui montrent que la majorité des citoyens est contre une telle pratique
- Il existe une recommandation européenne qui interdit le gavage partout où il n'est pas déjà pratiqué et de ce fait il n'y a que 5 pays de l'UE (Belgique, Bulgarie, Espagne, France et Hongrie) qui produisent actuellement du foie gras.

C'est dans ce contexte que le cabinet de Madame la Ministre Onkelinx a demandé au Conseil du bien-être animal de réaliser un état des lieux de la situation en matière de production de foie gras en Belgique.

2. LE FOIE GRAS

Les oiseaux migrateurs ont une tendance à stocker de la matière grasse dans l'organisme avant la migration. Chez les races de canards et d'oies migrateurs, cette accumulation se fait essentiellement dans le foie par l'induction d'une stéatose hépatique qui provoque une hypertrophie du foie. Il s'agit d'une surcharge cellulaire réversible en triglycérides, riches en acides gras mono insaturés. Son mécanisme associe une stimulation intense de la lipogenèse hépatique à une sécrétion insuffisante des lipides synthétisés sous forme de lipoprotéines. La sensibilité à la stéatose hépatique présente une composante génétique qui induit des prédispositions plus ou moins fortes en fonction des races. C'est cette prédisposition qui sera utilisée pour produire le foie gras en alimentant les palmipèdes par gavage avec un régime riche en hydrate de carbone et pauvre en choline (nutriment qui participe au métabolisme des graisses).

Le foie gras a été traditionnellement produit à partir d'oies mais ces dernières années c'est surtout les canards qui sont utilisés et ce principalement pour des raisons financières.

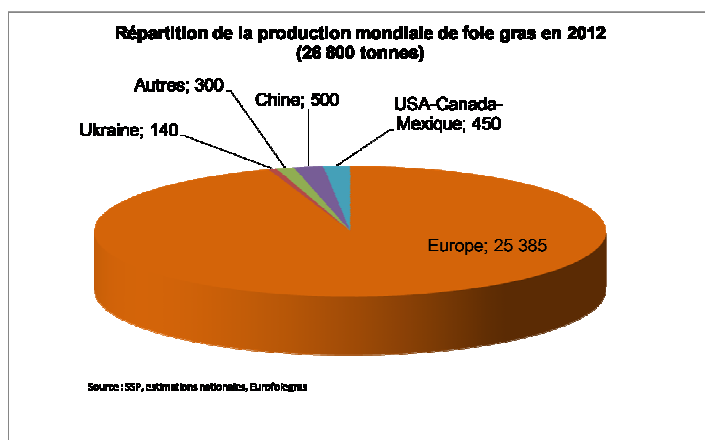
Le canard mulard élevé pour produire du foie gras est obtenu après le croisement d'un canard de Barbarie (*Cairina muschata*) avec une canne de Pékin (*Anas platyrhynchos*). Cet hybride stérile se révèle en effet

bien prédisposé à la production du foie gras par gavage. Bien que le canard de Barbarie ne soit pas un migrateur, il est également capable de produire du foie gras. C'est un animal rustique en élevage, boulimique et facile à gaver.

2.1 Production

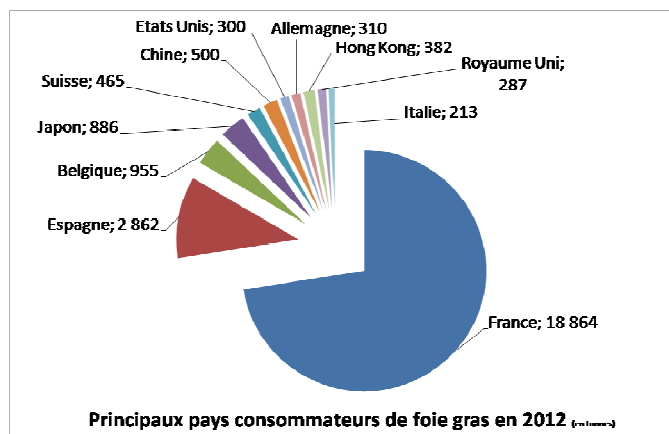
En Belgique, il y a 13 exploitants qui produisent environ 25 tonnes de foie gras cru par an en élevant plus ou moins 50 000 canards. Cela représente 0,09% de la production mondiale qui était estimée à 26800 tonnes en 2012.

Le tableau 1 représente la répartition de la production mondiale :



- 92% de cette production se fait à partir de canards, le reste à partir d'oies.
- L'Union européenne produit environ 90 % du foie gras au niveau mondial. Les autres principaux producteurs sont la Chine, les Etats-Unis et le Canada.
- Selon Eurostat, les échanges en provenance et au sein de l'Union européenne ont atteint 216 millions d'euros en 2012, en baisse de 3 % par rapport à 2011. Ils concernent du foie gras cru pour 158 millions d'euros et 9 293 tonnes et des préparations à base de foie gras (< et > 75 % de foie gras) pour 58 millions d'euros et 3 470 tonnes.
- La baisse des échanges concerne principalement la baisse des échanges intracommunautaires de foie gras cru, les exportations hors UE progressant de 370 tonnes en cru et de 69 tonnes de préparations. Le Japon, la Suisse, Hong Kong et Israël sont les principaux pays importateurs de foie gras hors-UE.
- La filière génère plus de 50 000 emplois directs dans l'UE, avec un chiffre d'affaires de 4 milliards d'euros.

Le tableau 2 représente la répartition de la consommation mondiale :



Notre pays est donc un grand consommateur de foie gras sans être un grand producteur. On peut expliquer les faibles volumes produits en Belgique par les coûts élevés de production (voir tableau 3).

Tableau 3. Etude sur l'organisation et analyse de compétitivité des filières foie gras belge, bulgare, espagnole, française et hongroise – Madrange P. et al. (ITAVI, 2012)

Simulation du coût de production					
	Belgique	Bulgarie	Espagne	France	Hongrie
Productivité du travail (animaux gras produits par UTH)	12 100	12 100	12 100	12 100	12 100
Coût du travail 2011	103,3	9,9	53,5	100,0	21,2
(France base 100)					
Coût alimentaire 2011	13,0	7,4	7,7	6,7	7,4
Coût du caneton 2011 (€ / canard)	2,8	2,3	2,0	2,0	2,3

2.2 Contexte législatif

2.2.1 Législation Bien-être animal

- ✓ En Belgique, la **Loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux** interdit de nourrir de force un animal.

Art36. « Sans préjudice de l'application éventuelle des peines plus sévères par le Code pénal, est puni d'une amende de 52 euros à 2.000 euros celui qui:

.....

10° nourrit ou abreuve de force un animal, sauf pour des raisons médicales ou pour des expériences réalisées suivant le chapitre VIII ou dans des élevages spécialisés déterminés par le Roi et aux conditions qu'il fixe ; »

- ✓ L'**Arrêté royal du 25 avril 1994 portant exécution de l'article 36, 10°, de la loi du 14 août 1986** stipule (annexe 1) :

*Art1. « Les exploitations où des oies ou des canards sont alimentés de force (gavage), et pour autant qu'il soit satisfait aux dispositions du présent arrêté et de son annexe, constituent des **élevages spécialisés** visés à l'article 36, 10°, de la loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux. »*

Cet AR impose au producteur de faire une déclaration au service compétent, de tenir un registre, d'être formé ainsi que toute une série de normes d'élevage à respecter (annexe 1).
On peut relever les articles suivant :

*Art. 4. Le responsable d'une exploitation où se pratique le gavage doit désigner **un vétérinaire agréé** qui est chargé de la surveillance régulière de la santé et du bien-être des animaux. Ce vétérinaire contrôle aussi le registre visé à l'article 3 et signale immédiatement à l'unité provinciale de contrôle concernée de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire toute irrégularité.*

*Art. 5. Les personnes qui procèdent au gavage chez des canards ou des oies, doivent **disposer d'un certificat** attestant de leur formation auprès d'un organe reconnu par le ministre qui a le Bien-être des animaux dans ses attributions. Ce certificat n'est pas exigé pour les personnes qui lors de l'entrée en vigueur du présent arrêté ont déjà une expérience pratique de deux ans ou plus.*

- ✓ Le 16 décembre 1998, le “Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare” (Comité consultatif de la Commission européenne) a adopté un rapport concernant les aspects Bien-être animal de la production de foie gras (« **welfare aspects of the production of foie gras in ducks and geese** »). Ce rapport très détaillé se trouve en annexe (annexe 2).
- ✓ Le 22 Juin 1999, le Conseil de l'Europe via son Comité Permanent de la Convention européenne sur la protection des animaux dans les élevages (T-AP) a adopté 2 recommandations : « **Recommandation concernant les Canards de Barbarie et les hybrides de Canards de Barbarie et de Canards domestiques et Recommandation concernant les oies domestiques et leurs croisements** ». Ces recommandations se trouvent en annexe (annexe 3 et 4).

Le T-AP a adopté, à l’unanimité des voix exprimées, ces recommandations. Toutefois, les représentants de la Suisse, des Pays-Bas et le représentant du Royaume Uni se sont abstenus et ont fait des déclarations qui figurent en annexe au présent rapport (annexe 5). Ces représentants estiment que la pratique du gavage est inacceptable et que la recommandation ne va pas assez loin dans la défense du Bien-être animal.

Ces documents proposent toute une série de recommandations notamment au sujet de:

- L’entretien et l’inspection
- L’enclos, les bâtiments et l’équipement
- La conduite de l’exploitation
- Les changements de génotype ou de phénotype
- La mise à mort

On peut mettre en évidence la disposition suivante :

Article 24

1. Les pays autorisant la production de foie gras doivent **encourager les études portant sur les aspects de bien-être et la recherche de méthodes alternatives n'impliquant pas la prise forcée d'aliments.**

2. Jusqu'à l'obtention de nouveaux résultats scientifiques sur les méthodes alternatives et leurs aspects de bien-être, la production de foie gras ne doit être pratiquée que là où elle existe actuellement, et ce uniquement suivant les normes prévues dans la législation nationale.

Dans tous les cas, les autorités compétentes doivent surveiller ce type de production afin d'assurer le respect des dispositions de la Recommandation.

3. Le Comité permanent doit être annuellement informé des résultats obtenus et des mesures prises pour améliorer les procédures d'hébergement et de conduite d'élevage, et le contrôle de la production.

- ✓ Suite à ces recommandations, l'**Arrêté royal du 8 décembre 2010** modifie celui du 25 avril 1994 (portant exécution de l'article 36, 10°, de la loi du 14 août 1986) (annexe 1).

Cet AR ajoute une interdiction de l'utilisation des cages individuelles et impose l'utilisation de cages collectives de 3 canards minimum ou le logement en groupe (point 10 du cadre ci-dessous). Les normes d'élevage en vigueur actuellement en Belgique sont donc :

1. Les animaux qui sont gavés doivent être indemnes de symptômes cliniques de maladies et de malformations.
2. Les animaux doivent être préparés au gavage en augmentant progressivement la quantité de nourriture mise à leur disposition durant le 15 jours précédant le gavage.
3. L'augmentation de la quantité de nourriture administrée pendant la période de gavage doit se faire de façon progressive.
4. La période de gavage ne peut excéder :
 - 14 jours pour les canards;
 - 21 jours pour les oies.
5. Les aliments ne peuvent, ni par leur composition, ni par leur structure, causer de dommage aux animaux;
6. Les appareils servant au gavage doivent être conçus et utilisés de telle manière qu'ils ne provoquent pas de lésion ou de douleur aux animaux.
7. Les animaux doivent disposer à tout moment d'un abreuvoir avec de l'eau en suffisance. Pour les canards, l'abreuvoir a une profondeur minimale de 75 mm et une largeur minimale de 65 mm, permettant aux animaux de plonger la tête sous l'eau.
8. La forme et le type du matériel de contention, ainsi que le modèle et les caractéristiques des cages, doivent être de nature à empêcher toutes lésions aux animaux.
9. Le fonds des cages dans lesquelles sont détenues les animaux doit être stable, solide et plat, mais sans aspérité, afin d'éviter que les animaux ne se blessent.
10. **Les animaux ne sont pas détenus dans des cages individuelles.**

Sauf au moment de l'acte de gavage, les animaux sont détenus :

 - soit dans des cages collectives comprenant au minimum trois canards par cage et dont la superficie au sol est d'au moins 1200 cm² par canard.

Pour des raisons vétérinaires, moins de trois canards peuvent être détenus par cage à condition que la superficie totale de la cage ne soit pas inférieure à 3600 cm².

Si la partie supérieure des cages est fermée, les canards peuvent néanmoins se tenir debout dans une posture normale et étirer leurs ailes;

- soit dans des logements en groupe comprenant au maximum six canards ou trois oies par mètre carré.

11. Au moyen de l'isolation, du chauffage et de la ventilation du bâtiment, il faut veiller à ce que la vitesse de l'air, la température et les concentrations en gaz soient maintenues dans des limites telles qu'elles ne soient pas nocives aux animaux. Si la température du local où séjournent les animaux dépasse les 25°C, une ventilation dynamique est utilisée.

12. Si l'état de santé des animaux laisse à désirer, ainsi que s'il se produit des modifications dans leur comportement, on doit en établir la cause et prendre les mesures nécessaires - c'est-à-dire traiter ou abattre les animaux. Si ces phénomènes sont dus à l'atmosphère du local et qu'il n'est pas d'une importance essentielle d'intervenir immédiatement, ces mesures seront prises après l'évacuation de tous les animaux et avant la mise en place de nouveaux animaux.

2.2.2 Législation « produit »

Dans le Règlement 543/2008 (CE) du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement 1234/2007 (CE) du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille, les termes «foie gras» désignent :

«Les foies gras d'oies ou de canards des espèces *Cairina muschata* ou *Cairina muschata* x *Anas platyrhynchos* gavés de façon 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.

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. »

2.2.3 Charte des producteurs

La fédération européenne des producteurs de foie gras (Euro Foie Gras) constituée en 2008 à Strasbourg, regroupe les fédérations de producteurs de Belgique, Bulgarie, Espagne, France et Hongrie. Elle a édicté en juin 2008 une Charte européenne pour la production de palmipèdes gras ayant pour objectif de défendre le métier de producteur de foie gras en prenant des engagements en faveur du Bien-être animal (annexe 6).

2.2.4 En Europe

La production de foie gras est explicitement autorisée en Belgique, Bulgarie, Espagne, France et Hongrie.

Le gavage est explicitement interdit dans les états membres suivants :

- Autriche :

La législation de six des neuf provinces interdit explicitement le gavage d'animaux « sauf s'il est nécessaire pour des raisons de santé ».

- Finlande :

« Les animaux ne doivent pas être nourris de force dans le but de les engraisser ou d'accroître leur production » (Loi de protection animale du 4 avril 1996, chapitre 2, article 11).

- Italie :

« À partir du 1er janvier 2004, le gavage des canards et des oies et le plumage d'oiseaux vivants sont interdits » (transposition de la directive européenne 98/58 sur la protection des animaux dans les élevages dans le décret législatif du 26 mars 2001, n. 146, article 2, sous-section 1, point b et alinéa 19 de l'annexe).

- Luxembourg :

« Il est interdit de gaver un animal ou de le nourrir de force à moins que son état de santé n'exige cette mesure » (Loi du 15 mars 1983 sur la protection de la vie et le bien-être des animaux, Chapitre VIII, Art. 20, alinéa 6).

- Pays-Bas :

La pratique du gavage est interdite par la réglementation générale sur la protection des animaux (Loi de 1992 sur la santé et le bien-être des animaux, articles 36.1 et 37).

- Pologne :

« L'animal, étant une créature vivante, capable de souffrir, n'est pas un objet. L'homme doit le respecter, le protéger et prendre soin de lui » (Loi de protection animale d'août 1997). « Il est interdit d'engraisser les oies et les canards de façon à obtenir une dégénérescence graisseuse de leur foie » (chapitre 3, article 12.7). Suite à cette législation, aucun nouvel élevage pour le foie gras ne fut autorisé et les établissements déjà existants devaient fermer pour le 1er janvier 1999. La Pologne était auparavant au 5e rang mondial des pays producteurs de foie gras.

- République tchèque :

Lois sur la protection des animaux des 19 mai 1993, No. 162 et 27 septembre 1994, No. 193. La section 4, point P interdit de gaver des animaux.

3. BIEN-ÊTRE DES CANARDS

L'élevage de canards pour la production de foie gras comporte une période d'élevage de 12 semaines et une période de gavage de 10 à 14 jours.

3.1 Période d'élevage

La période d'élevage dure depuis l'éclosion jusqu'à l'âge de 12 semaines.

Les canetons sont d'abord élevés en groupe. Ils sont alimentés à volonté le plus souvent sur une aire paillée dans un bâtiment chauffé.

Dès l'âge de 4 semaines, ils ont accès à un parcours extérieur et disposent alors individuellement d'une surface de 3 à 5 m².

Les 4 dernières semaines, la nourriture est fournie à volonté puis par repas en quantité limitée sous forme d'une purée composée d'un mélange spécialement conçu pour cette période. Les canards ont toujours un accès à l'extérieur et les quantités sont progressivement augmentées au cours de la dernière semaine. Ce régime permet de préparer le canard au gavage, en stimulant la consommation volontaire, en induisant

une distension de l'œsophage, ainsi qu'un début de stéatose hépatique. Cette période qui est une obligation légale prépare les canards à la période de confinement et de suralimentation qu'est le gavage. Cette période ne pose apparemment aucun problème du point de vue du bien-être.

3.2 Période de gavage

La période de gavage débute dès l'âge de 12 semaines et dure environ 12 jours (ne peut excéder 14 jours).

3.2.1 L'acte de gavage proprement dit

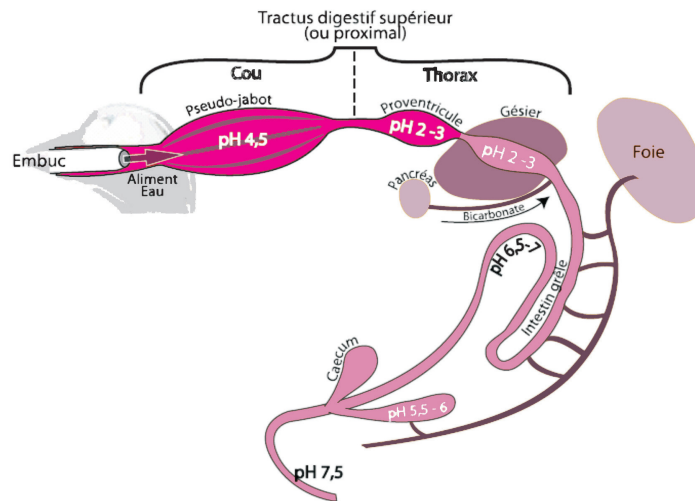
Le gavage est un acte qui consiste à introduire un tube (embuc) d'une 20aine de cm dans l'œsophage du canard pour y déposer de l'aliment en quantité croissante. Les quantités de nourriture sont donc progressivement augmentées. De 250 grammes le premier jour, les quantités maximales par repas peuvent atteindre 450 grammes et ce 2 fois par jour.

Sans atteindre de telles quantités, les canards sont capables d'avaler naturellement de grandes quantités de nourriture. Ainsi une consommation spontanée de 600 grammes d'aliments par jour par canard a déjà été mesurée suite à une période de restriction (*Guy et al., 2013*).

Bien qu'il soit fort décrié, le degré d'inconfort dû à ce système d'alimentation reste relativement peu étudié :

- Au niveau du stress, seule une étude montre que cet acte n'induit généralement pas d'augmentation de la corticostéronémie chez le canard mulard (*Guémené et al 2001*). C'est plutôt la contention nécessaire au gavage qui semble stressante pour les animaux et pour diminuer ce stress, il est conseillé que le gavage soit réalisé toujours par la même personne et dans les mêmes conditions (*Faure et al., 2001*).
- Au niveau de la douleur, l'insertion rapide du tube de gavage augmente les risques d'inflammation voire de blessures de l'œsophage (*Servière et al., 2002*) et la pratique demande donc une grande expérience. Il faut signaler (*figure 1*) que le tube digestif supérieur des oiseaux, contrairement à celui des mammifères, présente un orifice dégagé (ouverture trachéale au milieu de la langue permettant un alignement possible du bec et du cou en raison de l'absence de glotte cartilagineuse) et des parois souples. Au niveau du cou, le jabot des palmipèdes est une poche fusiforme de stockage dont les parois avec replis longitudinaux sont extensibles et recouvertes d'une couche kératinisée assurant une protection mécanique. Ces spécificités permettant à certaines espèces d'avaler des aliments de grande taille tels que des grosses proies (poissons et grenouilles) ou des matières végétales en volume important. Ces aliments sont alors libérés progressivement dans le proventricule, puis le gésier. En dépit de ces caractéristiques anatomiques, nous ne pouvons totalement exclure que les stimuli associés aux embucquages répétés puissent déclencher des foyers inflammatoires, avec augmentation de la perméabilité des parois vasculaires et extravasation, favorisant l'émission de signaux nociceptifs viscéraux (*Guémené et al., 2007*).

Figure 1. Représentation schématique du tractus digestif du canard (Guémené et al., 2007)



- Au niveau du processus de l'alimentation forcée, bien que sous certaines conditions, les canards ingurgitent de grandes quantités de nourriture, on remarque que si l'on arrête le processus de gavage en fin de période, les animaux restent volontairement à jeun pendant plusieurs jours (Guémené et al., 2007). On peut donc en conclure que le gavage force les canards à s'alimenter au-delà de leur niveau naturel de satiété.

Ces études sont régulièrement remise en cause par des associations militantes anti-foie gras notamment par l'ouvrage intitulé : « *L'INRA au secours du foie gras (Enquête sur une expertise publique sous contrôle de l'industrie)* » qui met en doute l'honnêteté scientifique de l'INRA (Institut national de la recherche agronomique français).

3.2.2 Morbidité et mortalité pendant le gavage

Pendant la période de gavage, le foie va augmenter progressivement de taille et de poids pour arriver en fin de période à faire jusqu'à 7 à 10 fois sa taille d'origine. Ce foie « engraisé » sera composé alors de plus de 50% de lipides (Babile et al., 1998).

Table 1: Mean weight and composition of the liver from force fed and not-force fed geese (Babile et al., 1998)

	Force fed	Not force fed
Liver weight (g)	982	76
Water content (%)	34.3	70.4
Protein content (%)	7.6	20.7
Lipid content (%)	55.8	6.6

Les producteurs cherchent à obtenir des foies calibrés entre 450 et 550 grammes. Des foies plus lourds ne présentent pas de bonnes caractéristiques organoleptiques après cuisson.

En fin de gavage, on remarque une diminution de la fonction hépatique qui pourrait entraîner la mort de l'animal si le gavage était continué (*Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare, 1998*). Il est à remarquer également que cette situation critique est totalement réversible en cas d'arrêt de la suralimentation (*Berradi et al., 2004*).

L'augmentation du poids du foie est accompagnée d'une augmentation du poids vif total de l'animal allant jusqu'à 85% par rapport au poids en début de période (*ITAVI, 2004*). Cette « obésité » influence le comportement des canards qui sont moins actifs et passent de plus en plus de temps couchés.

On peut également remarquer que les canards vont augmenter les halètements afin d'évacuer le surplus de chaleur due à la digestion de la charge énergétique nutritive (*Servière et al., 2002*). Il faut remarquer que les canards ne possèdent pas de glandes sudoripares et évacuent l'extra-chaleur par le halètement.

On a également remarqué que certains individus présentaient des déviations des membres lors de la marche (*Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare, 1998*).

Les études concernant le taux de mortalité des canards en période de gavage sont limitées et surtout elles sont difficilement comparables en termes de race, d'âge, de logement et de durée de gavage (*AVMA, 2007*). Pendant les 2 semaines de la période de gavage, il est évoqué un taux de mortalité de 2 à 4% (*Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare, 1998*) ce qui équivaut au taux de mortalité semblable à celui de la période d'élevage qui dure, elle, 12 semaines.

3.2.3 Logement et manutention pendant le gavage

En Belgique, pendant la période de gavage, les canards sont logés soit dans des cages collectives de 3 canards minimum soit en groupe. Le logement en groupe offre plus de possibilités pour les interactions sociales entre les animaux mais il est suggéré que les efforts supplémentaires requis pour capturer les canards avant le repas induisent un stress plus grand.

On peut également faire remarquer que si les blessures et mortalités arrivent dans tous les types de production de volailles, les canards mulards gras sont plus sensibles au stress thermique et présentent un taux plus important de fractures dues à la manipulation au cours du transport et à l'abattoir (*Bénard, 1992*).

4. MÉTHODES ALTERNATIVES

Par méthodes alternatives, on entend un système d'élevage de canards/d'oies produisant du foie gras sans utiliser la technique du gavage et qui améliore le bien-être des animaux. Il est important de souligner qu'il faut entendre ici par « foie gras » un produit équivalent ou présenté comme équivalent au produit obtenu par la méthode du gavage. Actuellement, il n'y a pas de consensus au sujet d'une méthode alternative permettant de fournir un produit correspondant à la définition donnée par le Règlement 543/2008/CE (voir point 2.2.2).

Dans les années 1970, certaines recherches ont été effectuées afin d'interrompre la transmission du signal de satiété chez le canard sans jamais donner de résultats exploitables au niveau de l'élevage. De plus ces méthodes tels que la destruction de la zone de satiété au niveau de l'hypothalamus ou encore l'injection de dopamine au niveau intracérébral n'apporte aucun bénéfice en terme de bien-être animal.

Actuellement, les recherches concernent plutôt l'alimentation « ad libitum » des animaux en utilisant des aliments appétents, riches en glycogène et permettant le développement d'une stéatose hépatique sous certaines conditions d'élevage spécifique favorisant l'apparition d'une hyperphagie spontanée. Ainsi,

dans une étude récente, certains chercheurs ont obtenu une augmentation du foie d'oies landaises en diminuant progressivement la durée de luminosité afin de mimer la période précédant la migration (Guy *et al.*, 2013). Certaines oies ont vu leur foie augmenter de poids en passant de 95 grammes à l'âge de 19 semaines jusqu'à 514 grammes (maximum) à l'âge de 31 semaines tout en ayant un taux de lipides de plus de 50%. Malgré la très grande variation individuelle des résultats, il est intéressant de remarquer que 20 foies sur les 30 produits à l'âge de 31 semaines atteignaient un poids supérieur à 400 grammes qui est la limite légale pour porter l'appellation « foie gras » (Règlement 543/2008/CE). Cette stéatose hépatique spontanée donne des taux de lipides (+/- 50%) très proches de ceux obtenus lors de la production de foie gras par gavage. La recherche doit être poursuivie avant d'envisager une mise en production commerciale au vu de la durée et donc du coût de la production ainsi que des variations individuelles ne permettant pas une reproduction fiable de ces résultats.

En pratique, il existe des productions de foie gras d'oie via l'élevage d'animaux recevant une alimentation ad libitum donc sans pratique du gavage forcé. Ces foies ont un poids et un taux de lipides inférieur au foie gras et doivent être complété par l'ajout de graisses extérieures. Différentes recettes et préparations existent, se voulant toutes être les plus proches de la demande des consommateurs en la matière. Les succès sont divers mais on peut signaler qu'un produit a obtenu le « prix coup de cœur » au Salon International de l'agroalimentaire de Paris en 2006. Pour ce prix, le jury sélectionne les produits des exposants pour leur caractère novateur.

Il n'y a pas de méthodes alternatives connues utilisant des canards.

Il existe également de nombreux produits imitant le foie gras à partir de recettes comprenant parfois uniquement des ingrédients végétaux. Ces produits ayant plus ou moins de succès auprès des consommateurs.

5. CONCLUSIONS

La Recommandation du Conseil de l'Europe (concernant les Canards de Barbarie et les hybrides de Canards de Barbarie et de Canards domestiques) datant de 1999 précise dans son Article 24 que :

- Les pays autorisant la production de foie gras doivent encourager les études portant sur les aspects de bien-être et la recherche de méthodes alternatives n'impliquant pas la prise forcée d'aliments.

Ce faisant, le Conseil de l'Europe demandait expressément que la Belgique notamment s'investisse dans la recherche de méthodes alternatives.

A ce jour, la Belgique n'a encouragé aucune étude portant sur la recherche de méthodes alternatives au gavage et les seules études scientifiques concernant le bien-être des animaux dans la production du foie gras sont d'initiative française. Par contre, la Belgique a adopté en 2010 une modification de l'Arrêté Royal de 1994 qui interdit l'utilisation des cages individuelles et impose l'utilisation de cages collectives de 3 canards minimum ou le logement en groupe. Cette législation est unique en Europe et bien respectée d'après les chiffres des services d'inspections.

Concernant le bien-être des canards produisant du foie gras en Belgique, il faut distinguer 2 axes de réflexion:

1. Le principe de l'alimentation forcée. Ce principe est une question d'ordre éthique qui inclut la responsabilité de la société vis-à-vis de ses animaux. Mais ce principe doit être

jugé en parallèle avec les autres pratiques de l'élevage intensif des animaux ainsi qu'avec la durée de la période de gavage (maximum 14 jours).

2. Les problèmes de bien-être recensés dans ce rapport et qui sont dus essentiellement à la surcharge énergétique alimentaire permettant d'obtenir un foie ayant le poids et la teneur en lipides du foie gras. Cette surcharge provoque une obésité entraînant un inconfort dans les derniers jours de la période de gavage. A ce jour, il n'y a pas de données objectives prouvant un inconfort provoqué par l'acte de gavage en lui-même.

Les méthodes alternatives produisant un foie de même poids induisent donc le même type de risques vis-à-vis du bien-être des canards mais l'utilisation de telles méthodes (absence de gavage forcé) permettrait une avancée dans le débat éthique et peut-être d'améliorer l'image de la production.

A l'heure actuelle, il n'existe pas d'étude validant une méthode alternative de production de foie gras sans alimentation forcée et ce bien que différents produits se présentent sur le marché avec cette image. Il ne faut pas sous-estimer l'opportunité commerciale que représente un foie gras (ou assimilé) ayant été produit sans gavage auprès du consommateur et il est impossible dans un rapport de type scientifique de porter un jugement objectif sur l'aspect gustatif de ces différents produits.

Selon une étude datant de 2013, du foie gras d'oie sans gavage forcé a pu être produit (*Guy et al., 2013*) mais elle montre aussi que l'on est encore loin d'une possibilité d'utilisation sur le terrain au vu de la durée et donc du coût de la production ainsi que des variations individuelles ne permettant pas une reproduction fiable de ces résultats. De plus, cette étude unique en son genre a montré que les oies développaient des foies parfois de même taille et consistance que lors du gavage forcé.

Au vu de ces conclusions, on ne peut que souhaiter que la Belgique encourage les études portant sur les aspects de bien-être et la recherche de méthodes alternatives n'impliquant pas la prise forcée d'aliments comme demandé par le Conseil de l'Europe. Mais le secteur en Belgique est très petit et il n'y a pas actuellement de centre de recherche qui montre un intérêt pour ce type d'étude.

Dès lors, il faudra également continuer à suivre avec intérêt les avancées scientifiques étrangères dans le domaine.

6. BIBLIOGRAPHIE

- American Veterinary Medical Association's Animal Welfare Division. *Position paper : Welfare Implications of Foie Gras Production* ; 2007 ; september 24.
- Bénard G, *Contribution à l'optimisation des productions de palmipèdes gras* [thesis]. Toulouse, France: Institut National Polytechnique; 1992.
- Berradi H, Guy G, Rideau H. *A glucokinase-like enzyme induced in Mule duck livers by overfeeding*. Poult Sci 2004;83(2):161-8.
- Faure J-M, Guemene D, Guy G. *Is there avoidance of the force feeding procedure in ducks and geese?* Anim Res 2001;50:157-164.
- Gabarrou JF, Salichon MR, Guy G, et al. *Hybrid ducks overfed with boiled corn develop an acute hepatic steatosis with decreased choline and polyunsaturated fatty acid level in phospholipids*. Reprod Nutr Dev 1996;36(5):473-484.
- Glass J. *Foie gras makers struggle to please critics and chefs*. The New York Times. April 25, 2007. Available at: <http://www.nytimes.com/2007/04/25/dining/25foie.html?ex=1335153600&en=27f934ad68e569d0&ei=5124&partner=permalink&exprod=permalink>.
- Guémené D, Guy G, Mirabito L, Servièrre J, Faure JM. *Bien-être et élevage des palmipèdes*. INRA Prod. Anim. 2007; 20(1), 53-58.
- Guémené D, Guy G, Noirault J, et al. *Force-feeding procedure and physiological indicators of stress in male mule ducks*. Br Poult Sci 2001;42:650-657.
- Guémené D, Gérard G, Servièrre V, et al. *Force feeding: an examination of available scientific evidence*. [Artisan Farmers Alliance Web site]. Available at: http://www.artisanfarmers.org/images/Foie_Gras_Study_by_Dr_Guemene.pdf.
- Guy G, Faure JM, Guémené D. 1998. *Capacité d'ingestion chez le canard mulard mâle*. 3èmes Journ. Rech. Palm. Foie Gras, 59-62.
- Guy G, Fortun-Lamothe L, Bénard G, Fernandez X. *Natural induction of spontaneous liver steatosis in Greylag Landaise geese (Anser anser)*. J. Anim. Sci. 2013; 91, 455-464.
- ITAVI (Institut Technique d'Aviculture). *Le foie gras: ses quatre vérités*. Archived version available at: <http://web.archive.org/web/20040603122008/http://www.itavi.asso.fr/4verite.htm>.
- Servièrre J, Bernadet MD, Guy G, et al. *Données neurophysiologiques sur la nociception potentiellement associée à l'ingestion forcée chez le canard mulard*, in Proceedings. 5èmes Journées de la Recherche sur les Palmipèdes a Foie Gras 2002;70-75.
-

