

CONSEIL WALLON DU BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

Chaussée de Louvain 14
5000 Namur
+32 (0)81 649 796
bruno.cardinal@spw.wallonie.be

Avis du Conseil wallon du bien-être des animaux

Établi à la demande du Conseil wallon du Bien-être des animaux du 27 janvier 2016, portant les perspectives pour la production de foie gras en Wallonie.

Approuvé le 02/02/2017

Le Conseil wallon du bien-être des animaux (CWBEA) a créé un groupe de travail chargé d'envisager les perspectives pour la production de foie gras en Wallonie. Ce groupe de travail s'est réuni 4 fois entre mai et novembre 2016 et a rendu ses conclusions sur base d'un consensus entre ses membres. Ces conclusions se trouvent en annexe de cet avis.

Le CWBEA a pris connaissance des travaux du groupe de travail qui se sont basés sur les différents documents de référence sur le sujet et qui représentent les différentes positions des parties.

Le CWBEA approuve ces conclusions qui proposent à Monsieur le Ministre d'investir dans la recherche permettant de faire évoluer la production de foie gras en Wallonie.

Conclusions du groupe de travail portant les perspectives pour la production de foie gras en Wallonie

La composition du groupe de travail (GT) se trouve en annexe des conclusions.

Pour rendre ses conclusions, le GT a pris connaissance de divers documents dont plus particulièrement :

- le rapport du Comité scientifique sur la santé animale et le bien-être animal de la Commission européenne « welfare aspects of the production of foie gras in ducks and geese » adopté le 16 décembre 1998 ;
- la Recommandation du Conseil de l'Europe « 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 » adoptée le 22 juin 1999 ;
- l'article scientifique : A. Flament, V. Delleur, A. Poulipoulis & D. Marlier: Comparison of corticosterone, cortisol, triglycerides, aspartate aminotransferase and uric acid plasma concentrations during a foie gras production period in male mule ducks (Anas platyrhynchos X Cairina moschata), British Poultry Science, 53:4, 408-414. 2012 ;
- l'avis du Conseil fédéral du bien-être des animaux (7/11/2014) ;
- le rapport du Professeur Donald Broom et du Docteur Irene Rochlitz « The welfare of ducks during Foie gras production » du 14 septembre 2015.

En Wallonie en 2016, il y a 9 exploitants qui produisent environ 12,5 tonnes de foie gras cru par an en élevant plus ou moins 25.000 canards. Il n'y a pas d'oies élevées pour cette production qui représente 0,05% de la production mondiale, elle-même estimée à 25.600 tonnes en 2014. La Flandre compte un seul producteur. La Belgique est le 4ème pays consommateur de foie gras (ce qui correspond à 3,7% de la consommation mondiale) sans être autosuffisante pour la production. Cette consommation exprimée par habitant place la Belgique en seconde position. D'après les chiffres obtenus par le GT (source Euro Foie Gras), en 2015 la Belgique a importé 933 tonnes de foie gras sur les 958 consommées. Les coûts élevés de production locale expliquent pour partie le différentiel. Le poids moyen des foies produit s'élève à 450 grammes.

Le GT propose que la production de foie gras en utilisant des méthodes alternatives à l'alimentation forcée soit un objectif à atteindre lorsque celles-ci seront envisageables.

La Recommandation du Conseil de l'Europe 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* ». Le GT regrette que la Belgique et, depuis juillet 2014, la Wallonie n'aient pas encore encouragé d'études portant sur la production de foie gras en utilisant des méthodes alternatives au gavage.

Actuellement, il n'existe qu'une étude¹ française sur ce sujet et bien que les résultats obtenus soient encourageants, d'une part, elle concerne des oies, et d'autre part, la très grande variation individuelle des résultats ainsi que l'augmentation de la durée de production ne permettent pas une mise en pratique de la technique. De même, le GT a envisagé toutes les autres possibilités de recherches actuelles. Il ressort des discussions que différentes pistes existent pour provoquer une hyperphagie chez le canard, telles que l'altération des centres de satiété, des modifications génétiques et des traitements hormonaux ou immunologiques. Les membres du GT ont toutefois conclu que ces possibilités de recherches, à l'exception des méthodes immunologiques du point de vue des scientifiques, ne sont pas éthiquement souhaitables ou ne correspondent pas aux attentes de la société européenne et n'offrent donc pas une alternative à la production de foie gras.

¹ Guy G, Fortun-Lamothe L, Bénard G and Fernandez X (2013) Natural induction of spontaneous liver steatosis in Greylag Landaise geese. Journal of Animal Science 91 (1): 455-464

CONSEIL WALLON DU BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

Chaussée de Louvain 14
5000 Namur
+32 (0)81 649 796
bruno.cardinal@spw.wallonie.be

Par contre, le GT constate que, sur le marché, il existe différents produits en provenance d'animaux qui n'ont pas été gavés. Ces différentes productions cherchent à se positionner au plus près des caractéristiques organoleptiques du foie gras. Il s'agit de produits composés à partir de foies de canards mélangés à différents ingrédients et ne pouvant pas porter l'appellation foie gras. En effet, le Règlement 543/2008/CE sur les normes de commercialisation de la viande de volaille définit le foie gras comme suit : « *Les foies 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 peser au moins 300 g pour le canard et au moins 400 g pour les oies* ».

Au vu de ces conclusions et de l'état des discussions :

- Les membres du GT représentant le secteur ainsi qu'une partie des scientifiques proposent que la Wallonie s'investisse dans la recherche permettant la production de foie gras obtenu sans gavage et respectant la définition du Règlement 543/2008/CE.
- Les membres du GT représentant la protection des animaux ainsi qu'une partie des scientifiques proposent que la Wallonie s'investisse dans le développement des produits alternatifs.

Ces conclusions ont été approuvées par le GT le 14/12/2016.

Annexe 1

1. José Wavreille	- Coordinateur du groupe de travail et membre du bureau scientifique du Conseil wallon du bien-être des animaux
2. J-M Montegnies	- Membre du Conseil wallon du bien-être des Animaux représentant la protection animale (Animaux en péril)
3. Ann De Greef	- Membre du Conseil wallon du bien-être des Animaux représentant la protection animale (GAIA)
4. Emilie Guillaume	- Représentant le secteur agricole (FUGEA)
5. Catherine Colot	- Services Opérationnels du Collège des producteurs(SoCoPro) pour le secteur avicole - Cunicole
6. Ana Granados	- Membre du Conseil wallon du bien-être des Animaux représentant la profession agricole (FWA)
7. Didier Marlier	- Professeur à la Faculté de Médecine vétérinaire de Liège, Médecine aviaire
8. Nadia Everaert	- Professeur à Gembloux Agro-Bio Tech, Département AgroBioChem, Elevage de Précision et Nutrition
9. Yvan Beck	- Vétérinaire actif dans l'environnement et président de l'asbl Planète Vie