

Communiqué de presse

Tout savoir sur l'élevage des canards à foie gras

Qu'on l'apprécie ou non, le foie gras est un mets de luxe, qui reste ancré dans les traditions de consommation d'une certaine partie de la population belge, principalement au moment des fêtes de fin d'année. Après la France, la Belgique est en effet le deuxième pays plus gros consommateur mondial, avec en 2018 une moyenne de 105 grammes par habitant par an. Ceci en fait le deuxième plus grand pays importateur de foie gras cru (non-transformé), avec plus de 1942 tonnes importées (2018, source Eurostat). Si la production de foie gras reste méconnue, voire décriée, il convient de rappeler quelques fondamentaux de cet élevage, en respect de la législation et des normes élevées en termes de bien-être animal.

Quelques indispensables à savoir sur la production de foie gras

- Un canard, contrairement à un homme, n'a pas de glotte !
- N'est pas éleveur n'importe qui : une formation spécifique est obligatoire
- La production de foie gras est strictement contrôlée et réglementée
- Les canards à foie gras sont une volaille de luxe, élevés notamment au maïs et en plein air pendant 10 semaines minimum
- Les canards passent 90% de leur temps de vie en liberté dans les prés
- L'engraissement est une méthode brève : elle dure seulement 10 à 14 jours, avec deux repas par jour
- L'éleveur vérifie avec soin, avant chaque nouveau repas, que l'animal a bien digéré
- Les magrets de canard sont issus de la filière « canard à foie gras »

Les palmipèdes, naturellement aptes à l'engraissement du foie

Les oiseaux se distinguent par le fait que le foie constitue le site unique de la lipogénèse (production de cellules graisseuses), alors que pour les mammifères, il s'agit du tissu adipeux, et dans une moindre mesure le foie. Certains palmipèdes sont plus aptes à l'engraissement parce que leur système a des difficultés à élaborer des transporteurs d'acides gras (VLDL = very low density lipoproteins), ce qui les rend plus aptes à l'engraissement du foie.

Produire du foie gras, une activité ancestrale reproduisant un phénomène naturel

La production de foie gras est une activité agricole née de l'observation d'un phénomène naturel de stockage des graisses dans le foie chez les oiseaux migrateurs. Les premières observations remontent à l'époque des Egyptiens avec la découverte de fresques datées de 2 500 ans avant Jésus-Christ. Le peuple romain utilisait quant à lui des figues pour engraisser les oies (100 ans avant JC). C'est de là que vient la dénomination latine « jecur ficatum » signifiant « foie gras », lui-même à l'origine du terme « foie ».

En Wallonie, une production agricole locale qui favorise le circuit-court

Avec 8 producteurs-éleveurs de canards à foie gras situés en Wallonie et 25 tonnes de production annuelle, la Belgique est aussi une des principales régions productrices de ce produit. Le décret flamand adopté le 13 mars dernier prévoit d'interdire au plus tard le 1^{er} décembre 2023 la production de foie gras, entraînant la fermeture de l'élevage principal belge, avec 12 tonnes de

production. Pour autant, il reste 8 producteurs wallons spécialisés dans cette activité, dans l'optique d'une agriculture familiale, avec une dimension locale qui favorise le circuit-court et les métiers artisanaux, en travaillant en direct avec les restaurateurs. Dans une perspective pédagogique, les producteurs wallons ouvrent régulièrement les portes des fermes aux écoles et aux citoyens.

- Pour des informations plus techniques : consultez le dossier en annexe
- Contact presse : 0472 987635 – marie.poncin@collegedesproducteurs.be
- A propos de www.celagri.be
CELAGRI, c'est la première source d'informations adaptées à la Wallonie, basée sur l'expertise scientifique et la parole d'agriculteurs, pour prendre part aux débats suscités par les pratiques agricoles.