

Un petit mot au préalable pour démystifier l'image du foie gras au niveau nutritionnel, longtemps décrié, à l'instar de l'œuf. On peut cependant l'associer à un aliment santé, du moins s'il est consommé en respectant les apports caloriques recommandés.

Qualité nutritive du foie gras



Si après gavage, le foie est très riche en lipide (60.5 %), et donc en énergie (440 g cal/100 g de foie gras), au détriment des protéines (6.9 %), de l'eau (28.5 %) et des minéraux (0.6 %), il faut surtout se préoccuper de la qualité des graisses :

- Les acides gras saturés augmentent généralement le « mauvais » cholestérol LDL et diminuent le bon cholestérol HDL
- Les acides monoinsaturés (ex. : huile d'olive) sont des protecteurs : ils font baisser le cholestérol LDL sans affecter le HDL, surtout en les rendant moins sensibles à l'oxydation. Or, il est prouvé que le foie gras apporte une quantité importante d'acides gras **monoinsaturés (56g/100g)** par **absorption**

intestinale des acides gras en position 2 au niveau des triglycérides Les acides gras en position 1 et 3 (surtout acides gras saturés pour le foie gras) sont **éliminés** par l'organisme en formant des savons avec le calcium alimentaire.

Un autre indicateur de santé du foie gras concerne sa richesse en vitamines du groupe B (B6, B9 et B12). Celles-ci permettent de recycler l'homocystéine en méthionine. Le foie gras contribue dès lors à maintenir à un bas niveau le taux d'homocystéine. Cet acide aminé soufré est à l'origine de maladies cardio-vasculaires, de malformations du fœtus, de troubles cognitifs, de dépression et même de maladie d'Alzheimer.

La Wallonie est-elle associée à la production de foie gras ? Bien sûr ! Mais quelle est l'histoire du foie gras en Région wallonne et sa place aujourd'hui ?

Le contexte wallon

En Wallonie, les premières initiatives ont démarré dans les années 1980 par la création de la société Duc de Gascogne Belgique, qui fit rapidement faillite. Le relais fut assuré par la société Upignac qui se lança dans l'élevage et la production pour arriver en 1993 à la création d'un abattoir agréé par l'inspection vétérinaire, puis CEE. L'abattoir est pourvu également d'un atelier de découpe et de transformation. A partir de 1987, d'autres productions de foie gras se mettent en place, toutes avec le même souci de qualité. Cette volonté commune se formalise rapidement par la mise en place de l'Association des Producteurs de Palmipèdes Gras, l'APPaG.

Face à la montée des attaques contre le gavage, le secteur s'est activement mobilisé en 1993, au travers de l'APPaG, afin de préserver le métier de gaveur et l'existence de ce produit d'excellence, le foie gras. Aidés par des scientifiques et des hommes politiques, les producteurs belges sont parvenus à maintenir leur profession grâce à la création d'un Arrêté Royal (25/04/1994) précisant les conditions pour pouvoir gaver (voir cet Arrêté via le lien <http://www.facw.be/catalogue3/page3.html>). Il est intéressant de noter que la Belgique est le seul pays à s'être doté d'une législation stricte en matière de gavage. Au 1^{er} janvier 2011, cet Arrêté Royal sera modifié pour exiger le gavage en logement collectif plutôt qu'en cage individuelle, afin de permettre aux canards d'assurer leur comportement naturel.

Actuellement, une quinzaine de producteurs de foie gras (élevage, gavage et/ou transformation) sont recensés en Wallonie (voir liste des producteurs wallons via le lien <http://www.facw.be/mapage1/index.html>). La plupart de ceux-ci produisent pour un marché de proximité. En effet, le secteur du foie gras se prête particulièrement à la commercialisation en vente directe. La production belge de foie gras se situe aux alentours des 25 tonnes et plus de 45 000 canards gavés par an.

Ces faibles chiffres de production en Belgique peuvent cependant être opposés à la consommation du foie gras sans cesse en progression chez le Belge : de 50 grammes par habitant et par an dans les années 80, cette consommation a plus que triplé aujourd'hui et est encore capable d'augmenter considérablement (par comparaison, en France, la consommation s'élève à 700 grammes par habitant et par an). Avec le Japon, la Belgique constitue le troisième pays le plus consommateur de foie gras (1 330 tonnes en 2009), après la France et l'Espagne.

(source : Assemblée Générale de Euro Foie Gras 2 juillet 2010, d'après Eurostat)

Ce développement de la consommation est entre autres favorisé par l'installation de petits producteurs faisant connaître les produits du canard gras grâce à un circuit de proximité. En effet, les chiffres de la FACW qui organise depuis 10 ans la formation annuelle en production de foie gras, montrent que sur la douzaine de producteurs officiellement recensés, la moitié s'est installée ces dernières années.

Une opportunité de diversification ou d'installation en tant qu'activité principale est donc observée pour les circuits courts de commercialisation où une valeur ajoutée supérieure est possible, par rapport aux circuits longs où la concurrence des plus grands producteurs de foie gras constitue une réelle faiblesse pour développer les élevages chez nous.

Par ailleurs, la Belgique constitue le deuxième importateur de foie gras cru et transformé (pour une valeur de près de 16 millions €), après l'Espagne (33 millions €) et avant le Japon (13 millions €).

(Source : estimations du CIFOG 2008 (*), d'après les statistiques du commerce extérieur – Assemblée Générale du 26 juin 2009)

Comment le foie gras wallon évolue-t-il au sein du contexte international ? Le bien-être des canards gavés constitue également une priorité européenne.

International

- Pays producteurs recensés : France, Hongrie, Bulgarie, Espagne, Belgique, Ukraine, USA, Canada, Chine, Madagascar, Sénégal, Brésil ; interdiction récente en Israël
- Production mondiale évaluée à 25 600 To en 2009, dont 24 600 tonnes au niveau européen
(Source 9èmes journées de la Recherche sur les Palmipèdes à Foie Gras – 7 et 8 octobre Bordeaux)

Européen

- La préoccupation majeure de l'Europe pour ce secteur concerne le bien-être des canards à foie gras (Recommandation européenne du 22/06/99), avec l'interdiction dès 2005 pour les nouveaux producteurs d'utiliser la cage individuelle en gavage (échéance fixée à 2011 pour les producteurs installés avant 2005). La raison qui sous-tend cette décision repose sur le fait que dans une cage individuelle, l'animal ne peut effectuer ses mouvements naturels (battre des ailes, lisser ses plumes, se retourner, ...). Cette Recommandation européenne induira inéluctablement une augmentation du temps de gavage par canard. Par ailleurs, au niveau européen, une répercussion sur la taille des ateliers sera certainement observée, entraînant à terme un besoin plus important de gaveurs et une augmentation du prix du foie gras.
- Création en juin 2008 d'une association européenne de défense du métier de gaveur, Euro Foie Gras. L'association est constituée des pays suivants : Belgique, Espagne, Bulgarie, Hongrie, France
- Production de foie gras (2009) :
 - France : 18 905 tonnes
 - Hongrie : 2 550 tonnes
 - Bulgarie : 2 300 tonnes
 - Espagne : 830 tonnes
 - Belgique : 23 tonnes

(Source 9èmes journées de la Recherche sur les Palmipèdes à Foie Gras – 7 et 8 octobre Bordeaux)

(*) CIFOG : Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras