

# Le foie gras invité à Bruxelles : deux jours pour convaincre

*A l'initiative de Françoise CASTEX, Députée Européenne originaire du Gers, une opération de sensibilisation et d'explication de la production de foie gras auprès des eurodéputés et commissaires européens a été organisée les 16 et 17 octobre derniers à Bruxelles.*

Pour les représentants de la filière foie gras l'objectif de ces deux journées était clairement de nouer des contacts utiles pour la défense de la production et d'apporter des éléments contradictoires aux arguments proposés par les «antigayes».

Pour le volet dégustation de produits indispensable à ce type d'événement, André DAGUIN a apporté son concours par sa présence et son savoir faire avec les chefs d'Eurotoques pour préparer les foies gras offerts par la Profession, l'accompagnement des vins étant assuré par les Producteurs Plaimont.

## LE BIEN ÊTRE ANIMAL AU COEUR DU DÉBAT

L'actualité nous rappelle que la production de foie gras reste une cible privilégiée pour les associations de protection des animaux, surtout à l'approche des fêtes de fin d'année.

L'interdiction du foie gras en Californie continue de faire débat et sur internet une vidéo récente réalisée dans le Périgord et commentée par Roger Moore montre comment détourner des images à son profit.

Ces associations qui sont animées essentiellement par des végétariens et végétaliens militent en fait contre toute forme d'élevage. Par conséquent ils sont de facto réfractaires à tous les arguments que peut fournir la Profession.

C'est pourquoi il était important de nouer des liens directs avec les eurodéputés et d'organiser des

conférences pour présenter les éléments techniques et scientifiques qui démontrent que les professionnels sont attentifs aux recommandations de l'Europe et respectueux du bien être animal.

Xavier FERNANDEZ, Directeur de recherches à l'INRA de Toulouse, a apporté cet éclairage scientifique en présentant les résultats des nombreuses études réalisées ces dernières années dans ce domaine et en explicitant les spécificités génétiques et physiologiques des oies et des canards sélectionnés pour la production de foie gras.

Sur le dossier californien, Maître Mickaël Tenenbaum a présenté la démarche engagée contre l'Etat fédéral par les professionnels américains du foie gras qu'il représente.

Xavier GAUDIO, Président du Cifog, Jean SCHEWBEL, Président d'Euro-foie gras et Philippe BARON au titre du Palso ont développé les évolutions importantes de cette filière qui se concrétisent de différentes façons : des méthodes de production toujours plus respectueuses du bien être animal, le basculement total en logement collectif pour 2016, une charte européenne qui engage les producteurs,...

Ils ont précisé que la filière respectait tous les règlements européens notamment en matière de législation sanitaire et de mise en marché de produits sains.

## LE FOIE GRAS DU SUD OUEST : 1<sup>ÈRE</sup> IGP EN EUROPE

Ce fut l'occasion pour les repré-



sentants du PALSQ de développer le volet qualité et promotion associé aux signes officiels de qualité et notamment à l'IGP qui rappelons le est un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine européen au même titre que l'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

L'IGP Canard à Foie Gras du Sud Ouest est un exemple en matière de fixation d'activité économique sur un territoire avec près de 60 % de la production française réalisée dans la région qui génère 25 000 emplois directs et indirects.

Son chiffre d'affaires «consommateur» estimé à 450 millions d'euros la situe à la première place des IGP en Europe au plan avicole.

«Les outils européens sont des facteurs de développement des territoires lorsque l'on veut bien se les approprier» dira Philippe BARON en conclusion de cette manifestation.