

Les élus attentifs aux arguments des gaveurs

Le Conseil d'Administration de l'Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras et de l'Aviculture présidé par Philippe BARON a organisé, le 21 janvier dernier, une rencontre à l'attention du Préfet et des élus gersois sur la thématique de la responsabilité sociétale et environnementale des producteurs de foie gras. Cette rencontre voulue par les professionnels fait suite à une fin d'année où les actions des associations anti-gavage, notamment à Samatan, et les pressions des médias pour faire des reportages polémiques sur le gavage, se sont accentuées.

Une rencontre sur le terrain pour mieux comprendre

Bien que présents sur un territoire qui vit pour une bonne partie grâce à l'activité économique de la filière foie gras, nos élus et représentants de l'Etat n'ont pas forcément les connaissances nécessaires pour défendre cette filière et répondre aux arguments souvent techniques des détracteurs du foie gras.

L'objectif de la rencontre était que les producteurs eux mêmes expliquent leur métier, montrent leur professionnalisme et délivrent leurs propres arguments dans les domaines de la protection environnementale et surtout du respect du bien être animal.

Grâce aux visites et à une démonstration de gavage chez David LORENZON, gaveur en circuit long avec Vivadour, et chez la famille PERES, exploitation en circuit court adhérente au Syndicat des producteurs à la ferme-Foie Gras du Gers,

les messages des producteurs et de la profession ont été délivrés à de nombreuses personnalités parmi lesquelles Etienne GUEPRATTE Préfet du Gers, Pierre CORON Sous Préfet de Mirande, Raymond VALL Sénateur du Gers, Christiane PIETERS Conseillère Régionale, Gérard FAUQUE et Francis DUPOUEY Conseillers Généraux.

Côté professionnel, Philippe BARON était entouré par Henri-Bernard CARTIER Président de la Chambre d'Agriculture, Christian OLIE Président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Pierre LAFARGUE Président du Syndicat des producteurs à la ferme, Gérard TETE Président du Syndicat des artisans conserveurs, Christian LAFORET Président de la Section productions animales de Vivadour, Marie-Pierre PE directrice du Comité Interprofessionnel des palmipèdes à foie gras (CIFOG).



Les élus et le Préfet, attentifs aux arguments de la profession.

Un guide pratique pour tout savoir sur le foie gras

Cette rencontre a permis de faire le point sur le bien être animal en matière de contention des animaux et de sensibiliser les visiteurs sur l'enjeu à 100 millions d'euros d'investissement que représente la conversion des cages individuelles en logements collectifs.

En conformité avec les réglementations françaises et européennes la filière fait le nécessaire pour une conversion totale à l'échéance fixée au 31 décembre 2015 ; le quart du parc national estimé à 1,6 millions de places était déjà aux normes fin 2012.

Mais le niveau d'investissement restant est tel et les soutiens financiers de l'Etat si faibles, seulement 500 000 € d'aide pour 2013 ce qui correspond au soutien de 20 ateliers pour toute la France, que le risque d'immobilisme est bien réel.

Les élus et l'Etat sont à nouveau

sensibilisés ce 21 janvier pour apporter leur soutien au CIFOG dans ses démarches d'obtention de crédits supplémentaires.

Concernant les allégations des détracteurs de la filière, relatives à la souffrance animale et à la pathologie du foie gras, Gérard GUY de l'INRA était présent à cette rencontre pour apporter les arguments scientifiques : morphologie et anatomie particulière des palmipèdes, disposition naturelle au stockage des graisses dans le foie (stéatose hépatique), réversibilité de l'engraissement, études de sensibilité au stress,...

Un guide pratique reprenant les principaux éléments à connaître en matière de production de foie gras, notamment sur les volets mis en exergue par les anti-gavage, a été remis aux visiteurs à cette occasion.

Les visites

David LORENZON : le gavage permet à un jeune de s'installer

Après des études agricoles, David LORENZON se pré-installe en 2010 sur l'exploitation familiale de 60 hectares. L'atelier laitier disposant d'un quota insuffisant et nécessitant des travaux importants est arrêté ; une activité d'élevage est cependant maintenue avec un atelier de production de veau sous la mère.

En recherche de diversification pour un revenu complémentaire, David LORENZON a porté son choix sur le gavage de canards en circuit long, en partenariat avec Vivadour.

Parmi les critères de son choix, il y a :

- le temps de travail de 4 à 5 heures par jour qui permet de dégager du temps pour le reste de l'exploitation
- l'accompagnement technique, financier et commercial proposé par Vivadour.

Le fait de piloter un outil « nouvelle génération » en conformité avec les prochaines exigences européennes sur le bien être animal.

L'atelier de gavage composé d'un bâtiment de 360 m² et équipé de 1000 places en logement collectif est opérationnel depuis le 1^{er} juin 2012.

Une fosse de 850 m³ avec une géo membrane permet le stockage du lisier et le respect de la réglementation de l'épandage sur les terres de l'exploitation.

Objectif de production pour 2013 : 25 bandes de 1000 canards. Production sous Indication Géographique Protégée (IGP) Canard à Foie Gras du Sud Ouest.



David LORENZON (à droite) présente son outil de travail aux élus et au Préfet.

Famille PERES : une ferme pilote dans le domaine environnemental

Cette exploitation de 80 hectares de céréales dont 20 en parcours pour les canards emploie 2 équivalents temps plein (ETP) familiaux et 8 ETP salariés.

Elle dispose d'une fabrique d'aliment à la ferme pour valoriser les céréales en alimentation des canards.

Innovations avec :

- La récompense du 4^{ème} prix national de l'agriculture raisonnée en 2000 (réseau FARRE) : compostage du lisier de gavage avec le fumier d'élevage, sang et plumes de l'abattoir.

- L'installation d'une station d'assainissement des eaux usées de l'atelier, de type SBR ; validée par l'Agence de l'Eau en 2007. Ce système pilote a évolué pour être transférable dans des ateliers classiques de transformation à la ferme : 4 projets en cours sur le Gers.

Elevage
30 000 canards « Prêts A Gaver » sous l'Indication Géographique Protégée « Canard à Foie Gras du Sud-Ouest - Gers » vendus à 35 agriculteurs qui recherchent un canard prêt à gaver traditionnel.

Investissement en 2012 avec financement dans le cadre du PER « Volailles de Qualité et Festives du Gers » :

- création d'une poussinière (400 m²)
- 3 bâtiments d'élevage (650 m² chacun).

Pour développer et moderniser l'élevage pour satisfaire des objectifs de 3 ordres :

- **Sanitaire** pour le confort des animaux et le confinement en cas de grippe aviaire ;
- **Environnemental** pour mieux maîtriser les déjections sur parcours et améliorer le volet paysager des parcours (haie champêtre et agroforesterie) ;

- **Economique** pour améliorer les indices de consommation, automatiser la distribution de l'aliment et le paillage.

Mise en place de 1400 m² de panneaux photovoltaïques sur les bâtiments d'exploitation.

Installation de traitement d'eau provenant du Canal de la Neste qui entraîne une diminution de 90 % de la consommation d'eau du réseau d'adduction.

Gavage
10 000 canards gavés par an.
Gavage traditionnel en parc collectif au maïs entier.

Abattage-découpe-transformation
Utilisation d'un atelier en com-

mun : la CUMA de la Bourgade sur le même site de l'exploitation, créée en 1992 par 10 agriculteurs.

10 000 canards traités par la famille PERES sur les 20 000 par an .

Accueil - Commercialisation

Chaque année, entre 3000 et 4000 touristes viennent visiter la ferme l'été essentiellement, et près de 500 étudiants ou adultes en formation.

* Volumes foie gras : 20 % vendus en frais - 80 % en conserve

* Volumes viande : 50 % vendus en frais - 50 % en conserve

Commercialisation en vente directe à la ferme 20 %, sur foires et salons (Bretagne, PACA ...) 55 %, par correspondance 10 %, à des commerces de détail (restaurateurs, épiceries fines ...) 15 %.



Les frères PERES (au centre) présentent leur ferme.