

ASSEMBLEE NATIONALE

5 octobre 2005

LOI D'ORIENTATION AGRICOLE - (n° 2341)

Commission	
Gouvernement	

AMENDEMENT

N° 1001

présenté par

MM. Roumegoux, Hamelin, Amouroux, Auclair, Mme Besse, M. Bignon, Mme Bourragué, MM. Loïc Bouvard, Bray, Briat, Bur, Caillaud, Calvet, Carayon, Chassain, Courtial, Dassault, de Charette, Decool, Deniaud, Depierre, Dubrac, Ferrand, Ferry, Folliot, Francina, Garrigue, Gatignol, Gest, Gilles, Godfrain, Grand, Guilloteau, Herbillon, Hériaud, Jacques Le Guen, Mallié, Mariani, Marleix, Marsaud, Merly, Merville, Meslot, Paillé, Mme Pavy, MM. Philip, Proriol, Quentin, Raoult, Régère, Remiller, Richard, Jean-Marie Rolland, Roques, Roubaud, Santini, Sauvadet, Schneider, Schreiner, Taugourdeau, Vitel et Michel Voisin

ARTICLE ADDITIONNEL

APRES L'ARTICLE 23, insérer l'article suivant:

Après l'article L. 654-27 du code rural, il est inséré un article additionnel L. 654-27-1 ainsi rédigé :

« *Art. L. 654-27-1.* – Le foie gras fait partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France. On entend par foie gras, le foie d'un canard ou d'une oie spécialement engraisé par gavage. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Les conclusions du Comité permanent de coordination des inspections remises au Ministre de l'Agriculture au mois de juin 2005, viennent appuyer très utilement notre stratégie de défense de la production du foie gras français tant au plan national que communautaire.

Le respect du bien-être animal constitue une préoccupation importante pour nos concitoyens. Il convient d'y veiller, d'une manière objective, étayée scientifiquement, et de préserver notre patrimoine culturel, culinaire et social.

Du point de vue scientifique, l'état des recherches permet de répondre de manière incontestable aux idées reçues sur le bien-être des palmipèdes gras en période de gavage.

Le foie d'un palmipède gavé n'est pas pathologique, il s'agit d'un stockage de graisse physiologique qui n'est possible qu'en dehors de tout stress ou souffrance de l'animal, d'un phénomène réversible, et non d'une lésion hépatique.

Il n'existe pas encore d'alternative naturelle au gavage (durée 10 jours) pour produire du foie gras, mais la recherche continue.

Du point de vue culturel, il est bien établi que le foie gras remplit tous les critères objectifs qui permettent de le placer de façon incontestable dans le patrimoine national.

Le foie gras illustre parfaitement l'appartenance au patrimoine et le lien au terroir qui caractérisent l'originalité du modèle alimentaire français.