

ASSEMBLÉE NATIONALE

13 mai 2018

EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 902)

Commission	
Gouvernement	

Non soutenu

AMENDEMENT

N° 415

présenté par

Mme Guerel, M. Batut, Mme Brulebois, M. Chalumeau, Mme Charvier, M. Claireaux, Mme De Temmerman, M. Dombreval, Mme Khedher, Mme Lazaar, M. Marilossian, Mme Pompili, M. Raphan, M. Vignal, Mme Vignon et M. Zulesi

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 13 TER, insérer l'article suivant:**

À la seconde phrase de l'article L. 654-27-1 du code rural et de la pêche maritime, après le mot : « oie », sont insérés les mots : « , qui peut être ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

L'article L. 654-27-1 du Code rural et de la pêche maritime indique « On entend par foie gras, le foie d'un canard ou d'une oie spécialement engraisé par gavage. »

Le gavage consiste à administrer de force à l'aide d'un tuyau enfoncé jusqu'au jabot de l'animal de grandes quantités d'aliments très énergétiques et déséquilibrés. Les conséquences du gavage sont préjudiciables à ces oiseaux dont le foie atteint jusqu'à 10 fois sa taille normale.

L'article L. 654-27-1 du Code rural bloque la mise sur le marché de foie gras obtenu sans gavage alors même que le règlement CEE 1538/91 de la Commission européenne ne conditionne pas l'appellation foie gras à la pratique du gavage.

En Espagne, la société La Pateria de Sousa, implantée dans les environs de Séville, a été primée au Salon international de l'alimentation 2006 pour son foie gras d'oie obtenu sans gavage. Elle le commercialise en tant que foie gras partout dans le monde mais cela lui est interdit en France. Par ailleurs, la société française Aviwell a annoncé la mise au point d'une méthode de production de « foie naturellement gras » sans passer par l'étape du gavage.

La production de foie gras française est aujourd'hui la seule qui oblige à l'alimentation forcée des animaux par gavage.