



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Campagne anti-foie gras menée par plusieurs municipalités écologistes

Question écrite n° 43002

Texte de la question

Mme Catherine Pujol interroge M. le Premier ministre sur le bannissement du foie gras des réceptions officielles dans plusieurs grandes villes françaises. Cette semaine, la municipalité écologiste de Lyon a confirmé une décision de 2020 consistant à ne plus servir de foie gras lors des événements officiels, buffets et réceptions. Cette décision fait suite à celle de la mairie de Strasbourg qui avait déclaré en 2020 que le foie gras ne sera plus servi à l'avenir lors des événements officiels. Les mêmes décisions ont récemment été prises dans plusieurs communes administrées par les écologistes comme Villeurbanne ou Grenoble. L'association Peta à l'origine d'une pétition appelant à faire pression sur les municipalités pour faire interdire le foie gras de toute réception officielle, prône l'arrêt de l'élevage et diabolise toute une filière agricole. La filière du foie gras préserve un savoir-faire historique reconnu par 87 % des Français qui estiment que le foie gras est issu d'un savoir-faire à préserver. Le foie gras représente en France environ 100 000 emplois directs ou indirects pour la plupart en zone rurale. La filière participe ainsi au dynamisme économique de territoires économiquement fragiles. Il s'agit d'un véritable emblème de la gastronomie française. La France est le premier producteur et consommateur de foie gras au monde. Les Français y sont particulièrement attachés puisque 91 % d'entre eux consomment du foie gras et 93 % d'entre eux déclarent qu'il fait partie du patrimoine national. Le code rural dans son article 27-1 le reconnaît comme « partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France ». Elle lui demande quelles mesures concrètes le Gouvernement entend prendre pour mettre fin à cette campagne anti-foie gras qui est une offense au travail de tous les producteurs français qui élèvent leurs animaux avec passion dans le plus strict respect du bien-être animal.

Texte de la réponse

Le foie gras est un produit traditionnel et patrimonial, culturel et gastronomique reconnu par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Sa production fait l'objet d'évolutions permanentes dans le sens d'une amélioration du bien-être animal de la part des pouvoirs publics et des professionnels. À ce titre, depuis 2011, une charte européenne pour la production de palmipèdes a été adoptée. Par ailleurs, depuis 2016 la réglementation a évolué pour améliorer l'environnement des palmipèdes destinés à la production de foie gras afin qu'ils soient élevés en groupe (minimum 3 par logement) marquant ainsi la fin de l'utilisation des épinettes. En France, la démarche Palmi G confiance, développée par les professionnels, incite les éleveurs de la filière à s'engager au respect de 7 composantes essentielles de l'élevage, telles que la formation au bien-être animal, le confort de l'animal dans l'élevage, l'alimentation et la relation entre l'éleveur et les animaux. Un organisme indépendant est chargé de contrôler dans les élevages adhérents, le bon respect de cette charte qui a pour but principal l'évaluation et l'amélioration continue des pratiques des éleveurs. Depuis le 1er janvier 2022, la réglementation a également évolué en imposant la désignation dans tous les élevages d'une personne référente en matière de bien-être animal qui aura l'obligation d'avoir suivi une formation, dans les élevages avicoles, dont les palmipèdes, et porcins. En cohérence avec la politique en faveur du bien-être animal mise en œuvre en France, le ministère chargé de l'agriculture soutient financièrement par convention avec l'institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) des travaux de recherches, dont un projet

concerne la recherche d'alternatives au gavage. Ce projet nommé OCTRA'palm (optimisation et caractérisation de l'engraissement spontané chez les palmipèdes) a pour objectif de déterminer la possibilité physiologique des palmipèdes à produire un foie gras « alternatif » par auto-gavage naturel qui pourrait alors être produit sans gavage forcé. Les résultats de ces travaux ne sont pas encore disponibles. L'attachement de la France au foie gras, qui fait partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France selon les termes de l'article L. 654-27-1 du code rural et de la pêche maritime, est permanent et les autorités françaises le portent chaque fois que cela s'avère utile et nécessaire.

Données clés

Auteur : [Mme Catherine Pujol](#)

Circonscription : Pyrénées-Orientales (2^e circonscription) - Non inscrit

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 43002

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : [Premier ministre](#)

Ministère attributaire : [Agriculture et alimentation](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [14 décembre 2021](#), page 8763

Réponse publiée au JO le : [19 avril 2022](#), page 2500