



N° 5186

ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

QUINZIÈME LÉGISLATURE

Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 17 mars 2022.

PROPOSITION DE RÉSOLUTION EUROPÉENNE

*invitant le Gouvernement à engager des négociations
auprès de la Commission européenne afin de distinguer
le foie gras cru du foie gras transformé dans
un objectif de protection des consommateurs*

présentée par Mesdames et Messieurs

Jean-Pierre CUBERTAFON, Erwan BALANANT, Géraldine BANNIER, Jean-Noël BARROT, Justine BENIN, Philippe BERTA, Christophe BLANCHET, Philippe BOLO, Jean-Louis BOURLANGES, Blandine BROCARD, Vincent BRU, Pascale CESAR, David CORCEIRO, Yolaine de COURSON, Michèle CROUZET, Marguerite DEPREZ-AUDEBERT, Bruno DUVERGÉ, Nadia ESSAYAN, Michel FANGET, Isabelle FLORENNES, Pascale FONTENEL-PERSONNE, Bruno FUCHS, Maud GATEL, Luc GEISMAR, Perrine GOULET, Brahim HAMMOUCHE, Cyrille ISAAC-SIBILLE, Élodie JACQUIER-LAFORGE, Christophe JERRETIE, Bruno JONCOUR, Sandrine JOSSO, Jean-Luc LAGLEIZE, Fabien LAINÉ, Mohamed LAQHILA, Florence LASSERRE, Philippe LATOMBE, Patrick LOISEAU, Aude LUQUET, Max MATHIASIN, Jean-Paul MATTEI, Sophie METTE, Philippe MICHEL-KLEISBAUER, Patrick MIGNOLA, Bruno MILLIENNE, Jimmy PAHUN, Frédéric PETIT, Maud PETIT, Josy POUHEYTO,

François PUPPONI, Richard RAMOS, Sabine THILLAYE, Frédérique TUFFNELL, Michèle de VAUCOULEURS, Laurence VICHNIEVSKY, Philippe VIGIER, Sylvain WASERMAN, Daniel LABARONNE, Carole BUREAU-BONNARD, Martine LEGUILLE-BALLOY, Jeanine DUBIÉ, Stéphane TRAVERT, Sereine MAUBORGNE, André VILLIERS, Martine WONNER, Sophie BEAUDOUIN-HUBIÈRE, Michel DELPON, Mireille ROBERT, Olivier DAMAISIN, Jean-Luc REITZER, Jacqueline DUBOIS, députés.

EXPOSÉ DES MOTIFS

MESDAMES, MESSIEURS,

Mets gastronomique d'exception participant pleinement de l'identité gastronomique française, **le foie gras est aujourd'hui** un secteur décisif de l'économie de notre pays générant près de **100 000 emplois directs et indirects sur notre territoire.**

Si la France représente environ 80 % de la production mondiale de foie gras, ce dernier est aujourd'hui **au cœur de l'économie européenne** à double titre.

D'un point de vue de la production, **quatre pays membres de l'Union européenne se sont graduellement affirmés comme étant des producteurs de premier ordre** aux côtés de la France. La **Belgique, la Bulgarie, l'Espagne et la Hongrie** sont aujourd'hui des terres de production de foie gras faisant de celle-ci un secteur économique pleinement européen. Ainsi, **95 % du foie gras produit dans le monde serait d'origine européenne.** Par «*foie gras*» on entend alors aujourd'hui des produits distincts *i.e.* le foie gras cru d'une part et le foie gras transformé d'autre part.

Les habitants de l'Union européenne sont les premiers consommateurs de foie gras à l'échelle internationale en consommant près de 75 % de la production mondiale. Dans cette perspective, leur protection, leur information et la mise en œuvre de garanties sanitaires et qualitatives relatives aux produits qualifiés de «*foie gras*» revêtent une importance cruciale.

C'est donc à ce double titre que la protection du foie gras doit être appréhendée comme un enjeu majeur tant pour les producteurs que pour les consommateurs européens.

Héritage culturel et gastronomique européen, le foie gras est ainsi qualifié de «*patrimoine gastronomique et culturel protégé*» par les dispositions de **l'article L. 654-27-1 du code rural et de la pêche maritime** en droit français, mais est également reconnu par la **Hongrie** comme une **spécialité *hungaricum***, protection dénuée de portée normative permettant néanmoins la labellisation de produits gastronomiques hongrois. **C'est un produit emblématique de la gastronomie européenne.**

S'il est **défini en droit français** comme « *le foie d'un canard ou d'une oie spécialement engraisé par gavage* » par la disposition précitée du code rural et de la pêche maritime suite à l'entrée en vigueur de l'article 74 de la **loi n° 2006-11 du 5 janvier 2006 d'orientation agricole**, le foie gras bénéficie d'une définition approfondie à l'échelle européenne. Ainsi, **le point 3 de l'article premier du règlement européen n° 543/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille qualifie le foie gras** comme » *Les foies d'oies ou de canards des espèces Cairina muschata ou Cairina muschata x Anas platyrhynchos gavés de façon à produire l'hypertrophie cellulaire graisseuse du foie.* » et dispose que « *Les sujets sur lesquels de tels foies ont été prélevés doivent avoir été complètement saignés. Les foies doivent présenter une couleur uniforme.* ». **Le règlement ajoute un critère décisif de poids** finalisant la qualification : « *Les foies doivent présenter le poids ci-après : les foies de canard doivent avoir un poids net d'au moins 300 grammes, les foies d'oie doivent avoir un poids net d'au moins 400 grammes.* ».

Le critère du poids minimum est primordial afin de contrôler la mise sur le marché européen du foie gras et permet de lutter contre les pratiques frauduleuses et la concurrence déloyale ; **mais cette protection ne distingue pas le foie gras cru du foie gras transformé.** Ainsi, si l'article premier dudit règlement dessine les contours de la qualification des produits pouvant recevoir l'appellation de « *foie gras* », il n'opère pas cette distinction. **L'absence de cette dernière est susceptible d'induire en erreur le consommateur de foie gras transformé persuadé de consommer du foie gras cru.** Près de 80 % du foie gras vendu aux consommateurs finaux sur le territoire français relèverait ainsi en réalité du foie gras transformé selon les chiffres de l'interprofession du secteur, le comité interprofessionnel du foie gras (CIFOG), disponibles en ligne.

La **directive européenne n° 2005/29/CE relative aux pratiques commerciales déloyales** des entreprises vis-à-vis des consommateurs dans le marché intérieur ouvre une voie de recours contre toute pratique commerciale trompeuse, elle **n'offre pas la possibilité de lutter en amont contre ces pratiques.**

La **protection des consommateurs** étant au cœur des droits primaire et dérivé, la présente proposition pose les fondations d'une consolidation du cadre juridique de droit dérivé relatif au foie gras en

proposant de qualifier *ad hoc* le foie gras transformé en droit, tout en maintenant la définition actuelle du foie gras contenue dans le règlement n° 543/2008 dans le cadre d'une qualification du foie gras cru.

L'insertion d'une telle disposition permettra de **mieux protéger les consommateurs**, de **les informer** et de **garantir une meilleure labellisation des produits** disponibles sur le marché. En parallèle, elle est indispensable pour **garantir la qualité** des produits et **éviter le développement de foies gras peu engraisés** ne correspondant pas aux exigences européennes.

Cette qualification constituera un **nouvel outil dans la lutte contre les pratiques malveillantes**, n'aura **pas d'impact sur le prix** des produits, **n'engendrera pas d'obligations déclaratives supplémentaires** et ne fera donc pas peser de contraintes administratives sur les producteurs. *A contrario*, elle **permettra une meilleure protection des producteurs de foie gras cru** qui verront le fruit de leur travail être reconnu et distingué des foies gras transformés.

En conclusion, cette proposition de résolution invite le Gouvernement à entamer des négociations afin de mieux protéger les consommateurs européens de foie gras tout en reconnaissant juridiquement l'existence d'une dichotomie entre foie gras cru et foie gras transformé octroyant ainsi *ipso facto* une protection renforcée aux producteurs de foie gras cru.

PROPOSITION DE RÉSOLUTION

Article unique

- ① L'Assemblée nationale,
- ② Vu l'article 88-4 de la Constitution,
- ③ Vu l'article 151-5 du Règlement de l'Assemblée nationale,
- ④ Vu le règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille,
- ⑤ Vu la directive (CE) n° 2005/29 du Parlement européen et du Conseil du 11 mai 2005 relative aux pratiques commerciales déloyales des entreprises vis-à-vis des consommateurs dans le marché intérieur,
- ⑥ Considérant que le 3) de l'article premier du règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille dispose que le foie gras est défini de la manière suivante : « *Les foies d'oies ou de canards des espèces Cairina muschata ou Cairina muschata x Anas platyrhynchos gavés de façon à produire l'hypertrophie cellulaire graisseuse du foie. Les sujets sur lesquels de tels foies ont été prélevés doivent avoir été complètement saignés. Les foies doivent présenter une couleur uniforme.* »
- ⑦ Considérant qu'en application du paragraphe 3 du 3) de l'article premier du règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille, la qualification « foie gras » d'un produit n'est possible que si est respecté le critère du poids :
- ⑧ « *– les foies de canard doivent avoir un poids net d'au moins 300 grammes,*
- ⑨ « *– les foies d'oie doivent avoir un poids net d'au moins 400 grammes.* »

- ⑩ Considérant que la présente définition ne distingue pas le foie gras cru du foie gras transformé et ne permet pas d'opérer juridiquement une distinction entre ces deux produits qui sont manifestement distincts.
- ⑪ Considérant que cette absence de distinction peut légitimement léser les consommateurs et les producteurs de foie gras cru.
- ⑫ 1. Estime nécessaire que le 3) de l'article premier du règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille soit complété par une définition du foie gras transformé comprenant notamment le « *foie gras entier* » et les « *blocs de foie gras d'oie ou de canard* ».
- ⑬ 2. Propose que le 3) de l'article premier du règlement précité soit subdivisé en deux paragraphes. Le premier paragraphe intitulé « *Foie gras cru* » disposera que sont des foies gras crus les : « *foies d'oies ou de canards des espèces Cairina muschata ou Cairina muschata x Anas platyrhynchos gavés de façon à produire l'hypertrophie cellulaire graisseuse du foie.*
- ⑭ « *Les sujets sur lesquels de tels foies ont été prélevés doivent avoir été complètement saignés. Les foies doivent présenter une couleur uniforme.*
- ⑮ « *Les foies doivent présenter le poids ci-après :*
- ⑯ « *– les foies de canard doivent avoir un poids net d'au moins 300 grammes,*
- ⑰ « *– les foies d'oie doivent avoir un poids net d'au moins 400 grammes. »*
- ⑱ 3. Le second paragraphe intitulé « *Foie gras transformé* » disposera la qualification suivante « *Constitue un foie gras transformé :*
- ⑲ « *– le foie gras entier est fait d'un ou plusieurs lobes de foies entiers d'oie ou de canard cuits, mi-cuits ou frais, pour lesquels la graisse exsudée n'excède pas 30 %. Une partie de lobe de foie gras est autorisée pour atteindre le poids.*
- ⑳ « *– Le bloc de foie gras est élaboré à partir d'un mélange mécanique de plusieurs foies gras d'oie ou foies gras de canard, cuits ou mi-cuits avec assaisonnement et eau ajoutés. « Le rapport entre l'humidité et le produit*

dégraissé ne doit pas dépasser 82 %. S'il est étiqueté « avec morceaux », il doit contenir au moins 30 % de morceaux de foie gras. »

- ②1 4. Invite le Gouvernement à engager des négociations avec la Commission européenne afin de modifier le règlement précité de la Commission européenne en ce sens, afin de mieux informer les consommateurs de foie gras tout en protégeant le travail des producteurs de foie gras cru.