



ALLIANCE ANIMALE SUISSE
Beethovenstrasse 7
8002 Zürich
www.alliance-animale.ch
luc.fournier@alliance-animale.ch



www.initiative-furrure.ch
www.initiative-foie-gras.ch



Zurich le 25 janvier 2023

Précisions concernant la motion 20.3021 « Interdire l'importation du foie gras »

Mesdames les Conseillères aux Etats,
Messieurs les Conseillers aux Etats,

Vous trouverez ci-dessous une information qui nous l'espérons vous sera utile concernant l'objet cité en titre.

En vous souhaitant bonne réception de la présente, nous vous adressons nos meilleures salutations

Luc Fournier
Responsable pour la Suisse romande
079 919 57 10

Aux membres de la Commission de la science, de l'éducation et de la culture CE (CSEC-CE)

Les fêtes de fin d'année ont été l'occasion pour plusieurs médias romands de traiter de la question du foie gras, notamment en lien avec la motion Haab « Interdire l'importation du foie gras » (1), actuellement en cours de traitement au sein de votre commission, et de l'initiative populaire fédérale « Oui à l'interdiction d'importer du foie gras » (2) lancée le 28 juin 2022.

A ces occasions, des élu-e-s du Parlement se sont prononcé-e-s contre la motion et l'initiative. Les principales objections étaient les suivantes :

- L'Etat n'a pas à décider à la place du citoyen de ce qu'il peut ou non consommer en fixant des interdictions ;
- la consommation de foie gras est une tradition culinaire en Suisse romande. La majorité (alémanique) ne doit pas imposer son choix à la minorité (romande). Il est aussi possible de consommer du foie gras bio et sans que les animaux ne soient gavés de force.

Explication sur les arguments énoncés :

1) L'Etat n'a pas à décider à la place du citoyen de ce qu'il peut ou non consommer

La législation en vigueur fixe déjà des interdictions quant à la consommation de certaines espèces ou parties d'un animal. C'est notamment le cas de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (3). Par exemple, le commerce de la viande de chien et chat est interdite en Suisse, de même que sa consommation dans les restaurants. Concernant le foie gras, il faut préciser que ni la motion Haab ni l'initiative ne demandent l'interdiction des produits à base de foie, mais uniquement ceux qui proviennent du gavage forcé des animaux. C'est ainsi une méthode de production qui est visée, pas le produit lui-même.

2) La consommation de foie gras est une tradition en Suisse romande. Il est possible de consommer du foie gras bio et sans que les animaux ne soient gavés de force

Il semble y avoir une confusion sur l'appellation foie gras et les produits à base de foie.

L'appellation « foie gras » est strictement protégée et ne peut s'appliquer qu'aux produits issus du gavage forcé des animaux.



Les autres produits, qui n'ont pas nécessité de gavage ou sont labellisés bio (les normes interdisent le gavage) ne peuvent pas être vendus sous l'appellation « foie gras ». C'est par exemple le cas de la marque française Labeyrie, grande distributrice en Suisse romande de foie gras, mais qui y distribue aussi un produit de foie similaire mais sous le nom de « foie fin » (4), car composé de foie issu d'animaux non gavés.

Le gavage : une pratique obligatoire pour obtenir l'appellation « foie gras »

L'obligation de recourir au gavage pour obtenir l'appellation foie gras est précisée dans la législation française (5), mais aussi dans la législation européenne (6), qui dispose que l'appellation s'applique aux foies de canards et d'oies « gavés de façon à produire l'hypertrophie cellulaire grasseuse du foie ». Le règlement UE fixe également un poids minimal pour les foies, lesquels ne peuvent être atteints que par le gavage forcé, en tous cas pour les canards.

Cela étant, il est possible de produire des foies gras sans recourir au gavage. Les éleveurs font appel au processus naturel de suralimentation que les oies et canards développent avant les migrations. Mais ces foies étant de tailles plus petites et issus d'animaux non gavés, ils ne peuvent s'appeler « foie gras ».

Le média français Brut a notamment publié (7) le 22 décembre passé un reportage sur un producteur de foie gras alsacien, qui élève et engraisse des oies sans gavage et qui obtient un produit équivalent en terme gustatif et de textures aux foies gras issus du gavage. Il y explique ses démarches pour faire évoluer la législation française afin de permettre le développement de ce type d'élevages. Car actuellement, sans pouvoir obtenir l'appellation foie gras, une commercialisation à grande échelle n'est économiquement pas possible.

Dès lors, dans la mesure où la motion Haab ne vise que l'interdiction d'importation du « foie gras » issus d'animaux gavés, ce qui apparaît clairement dans le texte de la motion, il sera toujours possible pour les consommateurs romands et à ceux qui le désirent, de consommer des produits identiques mais issus d'animaux non gavés. Sauf que ces produits ne bénéficieront pas de l'appellation « foie gras », du moins tant que la législation européenne n'aura pas été modifiée.

Autre avantage à soutenir la motion : Du foie gras sans gavage, aussi pour nos producteurs.

Bien que notre pays interdise le gavage depuis plus de 40 ans pour des questions de maltraitance envers les animaux, nous importons environ 200 tonnes de foie gras chaque année et nous positionnons comme l'un des principaux importateurs de ce produit.

Une interdiction d'importation de foies issus d'animaux gavés ouvre la voie à une production sans gavage économiquement rentable, au vu des volumes possibles de consommation.

En soutenant la motion Haab, vous soutenez aussi le développement d'une production possible en Suisse.

Le gavage des animaux n'est pas durable : stop au gaspillage

Le gavage forcé a aussi l'inconvénient de produire des animaux surgras, devenus inconsommables au moment de l'abattage. Seul le foie est commercialisé, ainsi que dans une plus faible quantité le magret et la graisse. Ce qui signifie que la majeure partie de l'animal n'est pas consommée et finit généralement incinérée. Avec un engraissement naturel, l'entier de l'animal reste commercialisable pour la consommation humaine.

Sources :

- 1) <https://www.parlament.ch/fr/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaefte?AffairId=20203021>
- 2) <https://stopfleber-initiative.ch/>
- 3) <https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/152/fr>
- 4) <https://www.migros.ch/fr/product/mo/3339765>
- 5) https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000006584967/
Article de loi L654-27-1 du Code rural et de la pêche maritime français : « On entend par foie gras, le foie d'un canard ou d'une oie spécialement engraisé par gavage ».

- 6) <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj/fra>
Règlement (CE) No 543/2008, article premier :
Les produits visés à l'article 121, point e), point ii), du règlement (CE) no 1234/2007 sont définis comme suit. 3) Foie gras : Les foies d'oies ou de canards (...) gavés de façon à produire l'hypertrophie cellulaire grasseuse du foie.
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.
- 7) <https://fb.watch/hkqNuodmAg/>