http://www.lemonde.fr/idees/article/2011/12/30/foie-gras-pour-retablir-la-verite-sur-une-part-essentielle-du-patrimoine-gastronomique-francais_1624469_3232.html

Foie gras : pour rétablir la vérité sur une part essentielle du patrimoine gastronomique français

Point de vue | LEMONDE.FR | 30.12.11 | 15h58

par Claude Laberdesque, agriculteur et président de l'association des producteurs de canards d'Euralis et ses agriculteurs-adhérents

En 2005, l'Assemblée nationale déclarait, à l'unanimité, le foie gras *"patrimoine culturel et gastronomique"* français, jugeant qu'il remplissait *"tous les critères objectifs qui permettent de le placer de façon incontestable dans le patrimoine national"*. Ce moment fut pour tous les éleveurs et producteurs un moment de fierté et de reconnaissance du travail accompli chaque jour.

Cette déclaration s'accompagnait d'une préoccupation partagée par ceux qui, chaque jour, vivent au contact des animaux : *"il convient de préserver [ce] patrimoine culturel, culinaire et social"*, tout en veillant au *"respect du bien-être animal"*. L'engraissement des canards et des oies est un métier noble, ancestral, s'appuyant à la fois sur un savoir-faire séculaire et des techniques en perpétuelle modernisation.

Nous sommes 400 agriculteurs réunis au sein de la première coopérative du Sud-Ouest, à travers laquelle nous avons largement contribué à la promotion de la démarche IGP (indication géographique protégée) : elle atteste que les foies gras sont issus de canards élevés et engraissés dans une ferme du Sud-Ouest, abattus et transformés dans la région.

Aujourd'hui, certains laissent entendre que nous exerçons notre métier de façon irresponsable. C'est notre rôle que d'affirmer nos vérités sur notre métier.

On nous accuse de gaver les canards à trop haute dose. Dire que cela nous indigne est un euphémisme ! Oui, les images que l'on montre à la télévision peuvent déplaire ; nous le comprenons. Ce que nos détracteurs ignorent, c'est que ce procédé est la reproduction d'un phénomène naturel et que nous déterminons par notre savoir-faire la quantité de nourriture que le canard est en mesure de supporter.

On nous accuse de leur administrer des antibiotiques sans discernement, massivement. Quelle méconnaissance ! L'administration d'antibiotiques est tout à fait exceptionnelle, elle ne se fait qu'après intervention vétérinaire et délivrance d'une ordonnance, en toute légalité.

On nous accuse de ne pas respecter la réglementation en matière de logements et de continuer à utiliser illégalement des cages individuelles empêchant les canards de se mouvoir. Quelle ignorance de la situation ! Toutes les nouvelles installations depuis le 1er janvier 2010 sont construites en logements collectifs et 100% des logements individuels présents sur nos sites de production seront remplacés d'ici 2015, conformément aux prescriptions du ministère de l'agriculture.

Chaque jour, nous nous battons pour défendre une filière dont nous sommes fiers, pour que notre produit, auquel nous sommes si attachés, comme tant de Français, perdure. Nous, agriculteurs, ne voulons plus d'une controverse truffée d'imprécisions, d'attaques, de préjugés. Si débat il doit y avoir, nous le voulons rigoureux et éclairé.