



Dossier de presse

LA PRODUCTION DE FOIE GRAS EN ALSACE

le mardi 10 décembre à 14 h

Dossier de presse

La production de foie gras en Alsace

Décembre 2020



Dossier de presse

LA PRODUCTION DE FOIE GRAS EN ALSACE
le mardi 10 décembre à 14 h

Le foie gras en Alsace, en France et dans le monde, les chiffres-clés

En France

La France est le 1^{er} pays producteur, transformateur et exportateur de foie gras. Avec environ 20 000 tonnes produites chaque année, elle représente environ 80 % de la production mondiale. Près de 4 000 exploitations sont spécialisées dans l'élevage de palmipèdes gras en France. La filière génère environ 100 000 emplois directs et indirects.

Les ventes de foie gras progressent régulièrement : +1,7 % entre 2018 et 2019.
L'origine française du foie gras est primordiale pour 92 % des consommateurs.

En Alsace

En Alsace, on compte environ 15 producteurs de palmipèdes gras dont une large majorité se situe dans le Bas-Rhin.

La production représente :

- 80 000 canards et environ 40 tonnes de foie gras cru,
- 6 000 oies et environ 4 tonnes de foie gras cru.

La filière représente environ 120 emplois en Alsace.

Les producteurs vendent leurs produits en circuits courts ou de proximité : vente à la ferme, magasins de producteurs, marchés, artisans, restaurateurs...



Dossier de presse

LA PRODUCTION DE FOIE GRAS EN ALSACE
le mardi 10 décembre à 14 h

L'élevage des palmipèdes

Histoire - Une tradition ancienne

Vers 2500 avant J.C., les Égyptiens seraient les premiers à gaver les palmipèdes. La pratique du gavage se répand alors autour du bassin méditerranéen sous l'influence des Romains. Après la chute de l'Empire romain, la tradition du foie gras se perpétue en Europe centrale grâce à la diaspora juive.

Il existe deux régions de tradition de production de foies gras en France : le Sud-Ouest et l'Alsace. Alors que le Sud-Ouest aurait vu arriver l'élevage du canard par le Royaume de Grenade, l'Alsace aurait vu arriver de foie gras d'oie par l'Est.

Le foie gras, tel qu'on le connaît, est né vers 1780 lorsque Jean-Pierre Clause, cuisinier du Maréchal de Contades, gouverneur de l'Alsace, met au point son fameux pâté de foie gras. Au XVIII^{ème} siècle, Strasbourg était considérée comme la capitale du foie gras. Allait naître alors toute une dynastie de pâtisseries et conserveurs qui portent aujourd'hui encore haut les couleurs du foie gras de Strasbourg.

Le foie gras est issu de l'élevage et de l'engraissement par gavage des oies et des canards. Le foie gras est reconnu comme faisant partie du « patrimoine culturel et gastronomique » de la France dans le Code rural.

La production

Il existe trois types d'exploitation :

- les éleveurs de palmipèdes dits « prêt-à-gaver »,
- les gaveurs,
- les éleveurs - gaveurs.

Les races élevées

- Pour le canard : Barbarie et Mulard.
- Pour l'oie : l'oie grise.

Le canard Mulard représente plus de 90 % de la production de foie gras en France.





Dossier de presse

LA PRODUCTION DE FOIE GRAS EN ALSACE le mardi 10 décembre à 14 h

Le cycle de vie du canard et de l'oie

Le cycle de production d'un canard ou d'une oie destinés à la production de foie gras comporte deux phases :

- Une phase d'élevage de 11 à 14 semaines, la plus longue dans la vie du canard ou de l'oie.
- Une phase de gavage de 10 à 14 jours, d'une durée très courte.

La phase d'élevage se décompose en plusieurs séquences :

- Le démarrage, de la naissance jusqu'à 3 à 4 semaines : en bâtiment avec une alimentation libre.
- La croissance, de 4 à 5 semaines : avec accès à un parcours extérieur et une alimentation libre mais limitée dans le temps.
- La préparation au gavage, de 3 à 5 semaines : alimentation libre, progressivement augmentée mais limitée dans le temps. L'aliment est composé à 75 % de céréales.

La phase d'élevage fait l'objet d'une attention particulière pour que les palmipèdes développent naturellement des aptitudes physiologiques au gavage.

Pendant la période de préparation au gavage, l'animal ne dispose de nourriture qu'une fois par jour, et grâce à son instinct glouton, il ingère spontanément de grosses quantités de maïs. Ce comportement naturel de l'animal, que l'on observe dès le plus jeune âge, va favoriser trois phénomènes, déterminants pour la production d'un bon foie gras :

- une augmentation du volume du jabot,
- une stimulation des fonctions digestives qui seront nécessaires pendant le gavage,
- un démarrage du processus de production du foie gras, avec un accroissement naturel du poids du foie.

Le maïs est une céréale particulièrement adaptée à l'élevage et au gavage des oies car elle est riche en amidon.

ET DONC ?





Dossier de presse

LA PRODUCTION DE FOIE GRAS EN ALSACE le mardi 10 décembre à 14 h

Le gavage

Une pratique très ancienne

Les Égyptiens découvrent que les oies, pour se préparer à la migration, se gavent de nourriture pour faire le plein d'énergie. Le poids des oies migratrices, va jusqu'à augmenter de 50 %. Les palmipèdes sont peu à peu domestiqués, notamment en Egypte autour de 2500 avant J.C. Ce savoir-faire s'est transmis aux Hébreux, aux Grecs et aux Romains.

Le gavage est une technique d'engraissement qui consiste à nourrir de façon abondante des canards ou des oies.

Le geste essentiel du gavage consiste à déposer dans le jabot de l'animal un mélange de maïs et d'eau. Le dépôt de ce mélange se fait par le biais d'un tube lisse, appelé embuc, adapté à l'anatomie de l'animal. Le jabot est une poche de stockage très extensible.

« L'embucquage » ne dure en moyenne qu'une dizaine de secondes par animal, avec les matériels couramment utilisés. Il est réalisé avec beaucoup de précautions.

Une technique s'appuyant sur une aptitude naturelle

Le gavage reproduit une tendance naturelle des palmipèdes qui se suralimentent l'hiver et font des stocks de graisse afin de supporter le froid et de pouvoir accomplir leurs longs trajets migratoires. En effet, chez les palmipèdes, l'ingestion d'aliments riches en amidon, comme le maïs, conduit à la transformation des glucides en lipides, dont une part importante est stockée dans le foie.

Une étape très courte dans la vie de l'animal

Le gavage est réalisé pendant 12 à 14 jours à partir de 12 semaines pour le canard et à partir de 14 semaines pour l'oie.

En 30 ans, grâce aux progrès techniques et à la sélection, la durée de la période de gavage est passée de 16 à 12 jours en moyenne.

Les animaux sont dans des parcs. Les cages individuelles sont interdites.

Un processus réversible

L'accumulation de graisse dans le foie porte le nom de stéatose. Chez les palmipèdes, il s'agit d'un processus physiologique normal. En revanche chez l'homme, la stéatose peut être le signe d'une pathologie.

Ce processus est totalement réversible et sans séquelle physiologiques. Un foie gras n'est pas un foie malade.

Depuis plus de 10 ans, plusieurs études ont été réalisées afin d'évaluer l'impact du gavage sur le bien-être des canards et des oies. Les résultats montrent que le gavage n'est pas une source significative d'inconfort et qu'il n'est pas douloureux pour les animaux.

Actuellement, il n'existe pas de technique alternative permettant d'obtenir un foie gras avec les mêmes qualités. Les travaux de recherche ouvriront peut-être de nouvelles voies.



Dossier de presse

LA PRODUCTION DE FOIE GRAS EN ALSACE
le mardi 10 décembre à 14 h

La transformation à la ferme

La transformation de produits fermiers permet d'élargir la gamme de produits et d'améliorer la valeur ajoutée. Elle répond à une demande des consommateurs qui recherchent des produits fermiers transformés de qualité avec une origine garantie.

Cette activité nécessite une formation spécifique et des installations fonctionnelles et respectant les exigences de la réglementation sanitaire.

Chaque transformateur est responsable de la qualité sanitaire des produits qu'il met sur le marché et a une obligation de résultat.





Dossier de presse

LA PRODUCTION DE FOIE GRAS EN ALSACE le mardi 10 décembre à 14 h

Annexes



L'association Gänzeliesel

Afin de pérenniser l'histoire du foie gras en Alsace, quelques producteurs ont souhaité développer cette production et engager de nouveaux jeunes dans cette voie. L'association Gänzeliesel a été créée en 2001, après plusieurs années de réflexion, pour répondre à cet objectif.

Gänzeliesel signifie « Lise, la gardienne d'oie ». Cet emblème représente les jeunes filles qui allaient faire paître les oies sur les berges des cours d'eau pour les ramener à leurs propriétaires le soir.

L'association compte actuellement 10 producteurs fermiers de foie gras en Alsace. Elle a mis en place un cahier des charges, dont les points les plus importants concernent l'origine alsacienne du produit, de l'élevage à la transformation, et la garantie d'une production fermière. Des points plus techniques sont également à respecter tels que l'alimentation à 100 % végétale, des garanties bien-être animal et le suivi sanitaire des ateliers de transformation. Un organisme certificateur contrôle le respect de ces points sur les exploitations.

Cette association a pour objet de développer et promouvoir la production, la transformation et la commercialisation de palmipèdes gras en Alsace.

Ses missions et services sont nombreux :

- la promotion du foie gras du terroir alsacien,
- le développement de la production de foie gras fermier et de l'élevage de prêts à gaver en Alsace,
- le développement de la vente directe, la communication entre agriculteurs et consommateurs et plus généralement la valorisation du métier d'agriculteur,
- la mise en place d'actions communes : formations, analyses bactériologiques de produits, achats groupés...

L'association Gänzeliesel a organisé des marchés alsaciens du foie gras à Obernai, puis Marlenheim. Elle est présente au Marché de Noël de Strasbourg depuis 2012.



Dossier de presse

LA PRODUCTION DE FOIE GRAS EN ALSACE

le mardi 10 décembre à 14 h



Bienvenue à la Ferme en Alsace

« Mangez fermier pour les fêtes de fin d'années »

Le réseau Bienvenue à la ferme compte 8 adhérents producteurs de foie gras et 9 producteurs d'escargots en Alsace.

Bienvenue à la ferme est une marque des Chambres d'agriculture créée en 1988.

Il s'agit du **premier réseau d'agriculteurs** orientés vers la vente directe et l'accueil à la ferme. Il regroupe plus de 8 000 agriculteurs en France dont près de **230 en Alsace**, organisés en association. Ces agriculteurs sont prêts à faire découvrir leurs produits et la passion de leur métier. Leur engagement : permettre à leurs clients de manger quotidiennement des produits de qualité, locaux et de saison.

De plus, en suivant la petite fleur, les consommateurs soutiennent activement l'agriculture et l'économie locale de la région ainsi que l'aménagement du territoire. De l'entrée avec du foie gras, des escargots ou des truites fumées en passant par le plat principal avec les volailles festives ou autres viandes accompagnées de légumes de saison et enfin terminer par un beau plateau de fromages, une glace au miel et un vin de dessert, **grâce à la diversité des productions des agriculteurs adhérents, les consommateurs pourront passer des fêtes inoubliables !**

Derrière chaque produit Bienvenue à la Ferme, il y a un agriculteur **engagé et passionné** qui prend du plaisir à partager son savoir-faire et faire découvrir les coulisses de sa ferme et de son métier.

Les clients sont bienvenus sur sa ferme, que ce soit dans son magasin de vente, sur rendez-vous ou lors d'une porte-ouverte !

Plus d'infos : Facebook : <https://www.facebook.com/Bienvenuealafermealsace>

Web : <https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/grandest>



**MANGEZ
VIVEZ
fermier**
VENTE DE
PRODUITS FERMIS
ET ACCUEIL À LA FERME



**MANGEZ
fermier**
VENTE DE
PRODUITS FERMIS
PRÈS DE CHEZ VOUS



**VIVEZ
fermier**
ACCUEIL À LA FERME
PARTOUT EN FRANCE



Dossier de presse

LA PRODUCTION DE FOIE GRAS EN ALSACE le mardi 10 décembre à 14 h



Savourez l'Alsace Produits du Terroir

L'association Gänzeliessel adhère à la marque « Savourez l'Alsace – Produit du Terroir ».

Née de la volonté de la profession agricole, en collaboration avec la Région Alsace, l'ARIA Alsace et Alsace Qualité, la marque « Savourez l'Alsace - Produit du terroir » met en avant l'agriculture alsacienne.

Elle permet d'identifier clairement les produits bruts ou transformés dont la matière première est alsacienne. Véritable gage de traçabilité, l'étiquetage «Savourez l'Alsace - Produit du terroir®» offre pour la première fois à la profession agricole un moyen de donner de la visibilité à ses produits quelque soit le circuit de commercialisation.

Les produits en bénéficiant répondent à un cahier des charges contrôlé par un organisme indépendant.

Autres sites : alsacefoiegras.fr ; bienvenue-a-la-ferme.com ; terroir.alsace ; alsace.chambre-agriculture.fr/territoire/circuits-courts



Dossier de presse

LA PRODUCTION DE FOIE GRAS EN ALSACE le mardi 10 décembre à 14 h

L'accompagnement Chambre d'agriculture Alsace

La Chambre d'agriculture Alsace accompagne les agriculteurs souhaitant créer ou développer une activité de transformation ou de vente en circuits courts de produits fermiers, à titre individuel ou en groupe.

Elle propose différentes prestations, adaptables selon les besoins :

- créer ou développer une activité de transformation à la ferme,
- créer ou développer une activité de vente,
- mettre en place son plan de maîtrise sanitaire,
- réaliser une étude de marché,
- bénéficier des formations spécifiques tout au long de la carrière de l'agriculteur.

Plus de 70 agriculteurs sont accompagnés chaque année par les équipes Circuits courts et Montagne. La Chambre d'agriculture Alsace propose également, chaque année, plusieurs sessions de formation sur la transformation ou la vente.

