

Foie gras : "le consommateur se souvient qu'il l'aime."

Le Gers, avec 2 500 tonnes par an, est le troisième département français producteur de foie gras derrière les Landes et les Pyrénées-Atlantiques.



Foie gras : "le consommateur se souvient qu'il l'aime."

80 % du foie gras en France est consommé entre la mi-décembre et le Jour de l'An. Dans notre pays, entre 17 000 et 18 000 tonnes de foie gras sont produites chaque année. Responsable du Pôle élevage aviculture à la Chambre d'Agriculture du Gers depuis une vingtaine d'années, Philip Everlet nous dresse le portrait du secteur foie gras gersois, alors que nous entrons dans la période de l'année où ce produit noble trône sur nos tables.

L'aviculture était, dans la ferme Gers, jusqu'à il y a peu de temps encore, la deuxième production après les céréales. Maintenant la viticulture est passée un petit peu devant, mais l'aviculture (foie gras et volaille de chair) représente quand même 15 % du chiffre d'affaires de la ferme Gers

- Philip Everlet, par rapport aux années précédentes, comment se porte le marché du foie gras dans le Gers ?

- Evidemment, après deux années de crises liées à l'influenza aviaire où notre département a beaucoup souffert. Mais là on retrouve un peu d'oxygène, ça se passe plutôt bien aujourd'hui. Grâce aussi aux producteurs qui ont beaucoup investi dans la bio-sécurité, que ce soit dans le matériel ou les méthodes de fonctionnement. Sans oublier les partenaires de la filière, c'est-à-dire les transporteurs. Donc, aujourd'hui on a une situation sur le terrain qui est saine... Et le consommateur se souvient de nous et il aime le foie gras. Plus de 80 % des Français consommeront du foie gras pour les Fêtes de fin d'année.

- Combien le Gers compte d'éleveurs de palmipèdes foie gras ?

- On a 900 éleveurs qui sont concernés par la production de foie gras... Notre particularité, c'est notre filière courte, c'est-à-dire de vente directe aux consommateurs, qui représente entre 20 et 25 % des volumes de production... Cette filière courte représente environ la moitié des producteurs.

- Le nombre de producteurs de foies gras, par rapport aux années précédentes, baisse-t-il ou se maintient-il ?

- Le nombre baisse comme baisse celui de la population agricole. On était à 12 000 agriculteurs dans le Gers il y a une douzaine d'années, aujourd'hui il y en a 6 500. Là, je vous ai cité 900 producteurs pour aujourd'hui, mais il y en avait entre 2 000 et 2 500 il y a douze ans.

- Chaque année, pour le département du Gers, combien de volailles sont destinées pour la production de foie gras ?

- Nous produisons 5 millions de canards gras par an. Et à côté, il reste aussi une spécificité gersoise : les fameuses oies. C'est le foie gras originel, avant le canard il y avait l'oie. 30 000 oies sont élevées chaque année pour le foie gras. Puis à côté de ça, dans l'aviculture il y a aussi les volailles de chair, avec 6 millions par an : le poulet Label Rouge, le poulet conventionnel et les volailles festives que sont le chapon et la dinde qui représentent environ 1 million de volailles.

- Depuis quelques temps, des groupes « ultra » végans s'attaquent à cette filière. Y-a-t-il des répercussions chez des éleveurs gersois ?

- Oui, bien sûr. On a des producteurs, sur certaines communes, qui se font taguer leurs enseignes de bord de route. C'est ce genre de dégradations, sans aller physiquement chez les gens. On regrette que des minorités veuillent imposer leur mode de penser et leur mode de vie... On est attentif... Côté bien-être de l'animal, on a fait des efforts conséquents et ça se renforce encore avec de nouvelles réglementations.

- Chez les jeunes agriculteurs gersois qui se lancent, la filière de l'aviculture attire-t-elle ?

- Sur la soixantaine d'agriculteurs qui se lancent chaque année dans notre département, il y a environ une douzaine qui choisissent l'aviculture. Et sur ces douze, c'est moitié-moitié entre la volaille de chair et les palmipèdes à foie gras. Et sur cette demi-douzaine qui choisit la production de foie gras, la moitié choisira le circuit long en contrat avec une entreprise et l'autre moitié préférera faire de la vente directe à la ferme.

- Le foie gras bio n'existe pas ?

- Non parce que la réglementation européenne considère que le gavage n'est pas une alimentation libre mais forcée. Par contre, en amont, vous avez des producteurs qui utilisent du maïs et autres céréales bio.

- Vous avez fait un clip vidéo pour la promotion du foie gras gersois que l'on peut voir sur internet...

- Avec l'Association Gersoise pour la promotion du Foie Gras, présidée par Philippe Baron, un support visuel a été réalisé pour qu'il soit exploitable et utilisable par les gens du métier à destination du grand public, quand on est à des Salons, des Foires ou une boutique de vente à la ferme. Ce clip présente la production de foie gras sous toutes ses facettes dans le département du Gers. C'est une balade gourmande, d'où le titre Sur la route du foie gras dans le Gers.



Philippe Everlet dans son bureau de la Chambre d'Agriculture du Gers.



Chaque année dans le Gers, 5 000 000 de canards sont destinés à la production de foie gras.



Bien moins nombreuses que les canards, les oies, avec 30 000 unités, ont leur mot à dire sur le marché du foie gras gersois. Le Label Rouge : produit d'excellence.