

## Société | Leçon de gavage à la Ferme aux Canards du Bois Bareirou



**Ah! le Périgord... ses forêts, ses châteaux, ses grottes préhistoriques... et son foie gras. Impossible d'y couper. Ici, c'est presque une religion. Mais qui dit foie gras, dit aussi gavage, un procédé souvent dénoncé par les défenseurs des animaux comme une torture. Leur dernière victoire : l'interdiction du foie gras français le 1er juillet dernier en Californie, signant l'entrée en vigueur d'une loi votée en 2004. Mais qu'en est-il vraiment ? Pour en savoir plus, Aqui! est donc allé prendre, entre deux concerts au Festival du Périgord Noir, une leçon de gavage avec Patrick Catinel, dont l'élevage est situé à quelques kilomètres de Montignac.**

Éleveur depuis trente ans, Patrick Catinel défend son métier avec passion. Il fait partie de ces petits producteurs qui résistent coûte que coûte à l'influence des grandes industries alimentaires avec leurs élevages en batterie. Il peste aussi contre l'image désastreuse qu'a sa profession dans les médias à cause du gavage. Aussi, avant de commencer la démonstration, il tient à mettre les points sur les i. A la ferme aux canards du bois Bareirou, on aime les animaux. Pour preuve, ils ont 7 ha de champs à leur disposition (c'est-à-dire 12 mètres carrés par canard ou oie), et sont nourris exclusivement avec du maïs produit et séché naturellement à la ferme. Ce qui leur garantit, selon l'éleveur, de pouvoir grandir, sans avoir recours à des produits vétérinaires. C'est dans ces conditions qu'ils atteignent quatre mois, âge auquel ils sont désormais adultes, et peuvent passer à la phase suivante, le gavage proprement dit.

**« Le canard ne doit pas souffrir sinon c'est la qualité du foie qui en pâtit »**

Alors, qu'est ce le gavage ? « C'est une surcharge alimentaire, qui n'est ni une maladie, ni une cyrrhose, martèle l'énergique éleveur de quarante-neuf ans. Ca n'a d'ailleurs pas été inventé par l'homme puisque cela fait partie des dispositions génétiques du canard ou de l'oie ». Les oies sauvages multiplient ainsi la taille de leur foie par sept ou huit en y stockant de l'énergie, avant d'entreprendre leur migration. « Le problème, ajoute-t-il, c'est que l'on a tendance à se comparer à l'animal alors que nous n'avons rien en commun ». Ne possédant pas d'estomac, le canard stocke en effet les aliments bruts dans son jabot, qui sont par la suite broyés par les gésiers. C'est dans ce réceptacle qu'il va donc déposer, à l'aide d'une machine terminée par un long tube qui pénètre dans le cou du canard jusqu'au jabot, le maïs. Comme le précise Patrick Catinel, « le canard ne doit pas souffrir, sinon c'est la

qualité du foie qui en pâtit ». Il palpe donc, tout au long du gavage qui dure quelques dizaines de secondes seulement, le jabot pour arrêter au bon moment. Après avoir reçu sa ration, le canard s'ébroue, et reprend le cours de son existence, comme si de rien n'était. Il aura le droit à ce traitement deux fois par jour (trois fois pour les oies) pendant quatorze jours, avant d'être abattu et transformé en confits, foie gras, saucissons, et autres alléchants plats cuisinés.

Et pour ceux chez qui resterait un peu d'inquiétude, les volatiles gavés se lancent ensuite dans une frénétique « danse des canards », ainsi que la nomme avec humour Patrick Catinel. De quoi relativiser un peu la prochaine fois que l'on se retrouvera face à face avec une appétissante tranche de foie gras.



Bérénice Robert

*Crédit Photo : Christelle Pire, tous droits réservés*

*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 12/08/2012*

*[Url de cet article](#)*