



Bruxelles, le 31 juillet 2012

Monsieur le Président de la République,

Le 28 juillet, vous avez visité une ferme du Sud-Ouest produisant du foie gras. Durant cette visite, on vous aura épargné la vue du gavage forcé des oiseaux - sans doute à cause de la présence des nombreuses caméras qui auraient pu en diffuser les images. En effet, un rapport européen¹ expose les atteintes à la santé des oies et des canards imputables au gavage : défaillance du foie, stress thermique, diarrhées et halètements, risque de lésions de l'œsophage ou d'éclatement du jabot.... Il établit que, chez les canards gavés, la stéatose hépatique provoque six à vingt fois plus de morts que chez des oiseaux non gavés.

Mais tout problème a sa solution ! Aussi, je suis très heureux de vous offrir une boîte de Faux Gras de GAIA, une succulente alternative végétale cuisinée à la truffe et au champagne, et que la plupart des supermarchés de Belgique distribuent à hauteur de 160 000 pots par an. Je vous recommande de le servir avec l'un de ces bon vin liquoreux dont la France a le secret, et de le goûter accompagné d'un confit d'oignon. Vous verrez : c'est délicieux, et les canards épargnés le plébiscitent !

J'en profite pour vous rappeler qu'une Recommandation européenne² interdit les méthodes d'alimentation qui "*sont source de lésions, d'angoisse ou de maladie pour les canards*". Les pays producteurs de foie gras, dont la France en premier lieu, bénéficient cependant d'un sursis à condition d'engager des recherches pour remplacer le gavage par d'autres méthodes d'engraissement. A ce jour, la France n'a pas répondu à cette exigence et n'a développé aucune alternative au gavage. Sachez cependant qu'en Belgique, l'ancien Ministre wallon de l'Agriculture Benoit Lutgen a appelé l'an dernier les Universités et les écoles de cuisine à élaborer des projets, et le plus intéressant sera financé.

Mais tout n'est pas perdu et ça tombe bien ! Qui mieux que la France, dont la créativité gastronomique est mondialement reconnue, pourrait développer ce nouveau produit, débarrassé des méthodes douloureuses du passé, et réaffirmant la place de votre beau pays en tête de l'innovation culinaire en mariant les exigences morales d'aujourd'hui et le plaisir du goût ?

Je vous souhaite de relever ce défi et, en attendant, de savourer chaque bouchée de notre Faux gras de GAIA avec une pensée pour les oiseaux épargnés.

¹ Rapport du Comité scientifique de la Commission Européenne de la santé et du bien-être des animaux : <http://www.stopgavage.com/rapport.php>

² Recommandation concernant les canards de Barbarie et les hybrides de canards de Barbarie et de canards domestiques : <http://www.stopgavage.com/recommandation.php>

Je vous prie de croire, Monsieur le Président de la République, à l'assurance de ma considération.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Michel Vandebosch', enclosed within a large, loopy oval flourish.

Michel Vandebosch,
Président de GAIA