

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Place au foie gras, à table ou sous le sapin,  
pour des fêtes de fin d'année réussies !**



**Moment de partage par excellence, Noël se décline de multiples façons à travers le monde. Ce qui sera toutefois commun à tous, la convivialité, l'amour, les couleurs mais aussi les plaisirs de bouche, dont le foie gras demeure une valeur sûre !**

Pour les plus exigeants, il y a certainement, près de chez vous, un producteur ravi de partager son savoir-faire, sa passion du métier et sa recherche de la qualité.

Nos producteurs locaux de canard sont soumis à un **cadre strict de travail**, unique au niveau mondial. Ils suivent un modèle artisanal d'élevage et de production qui favorise le savoir-faire local et le circuit court. Aussi, ils sont fiers de pouvoir proposer des **produits de qualité supérieure** à leur clientèle.

Que vous aimiez le foie gras en terrine, mi-cuit, au torchon ou encore poêlé, nature ou accompagné, il existe **une multitude de préparations** de ce met délicat et fort apprécié des Belges. Nos compatriotes se placent tout de même au **deuxième rang de la consommation mondiale avec 100 gr/habitant/an**.

Qu'il fasse partie de votre repas de fête ou non, le foie gras n'attend plus qu'à combler vos proches. Et les producteurs de notre région sont prêts à prendre vos commandes de paniers, débordant de foie gras mais aussi de préparations gourmandes autour du canard de chez nous !

## Trouvez un producteur près de chez vous...

### [Le Foie gras de Floumont](#)

Floumont 112  
6983 Ortho

### [Au Canard Gourmand](#)

Rue de la Ferme 4  
4140 Sprimont

### [Ferme Louis Legrand](#)

Rue Nechin 78  
7520 Templeuve

### **Daniel Malotaux**

Rue de Liernu 3  
5081 La Bruyere (Meux)

### **La Canardière**

Levée de Limbourg 13  
4837 Baelen

### [Ferme de la Sauvenière](#)

Chemin de Philippeville 9  
5620 Hemptinne-Les-Florennes

### [Ferme aux Plumes](#)

Timonheid 1  
4910 Theux

### **Ferme Le Paysan des Collines**

Rue du Marais 3  
7912 Frasnes-Les-Anvaing

## Le saviez-vous ?



- La production de foie gras en Belgique est strictement réglementée et contrôlée par les **autorités publiques**. Outre le règlement européen n°98/58, qui définit les normes d'élevage, l'Arrêté Royal du 25 avril 1994, modifié par l'Arrêté Royal du 8 décembre 2010, rend **obligatoire une formation**

à **l'alimentation assistée** et édicte des normes supplémentaires. Ces normes sont contrôlées par le Service Bien-être animal de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement du Service Public de Wallonie qui certifie des conditions de bien-être optimales dans l'intégralité des sites de production et à chaque étape de l'élevage selon une grille d'évaluation détaillée.

- **L'alimentation assistée est la reproduction d'un phénomène naturel** de stockage des graisses dans le foie chez certains oiseaux avant leur migration. Les Egyptiens ont été les premiers à recourir à cette méthode il y a plus de 3000 ans av. J.-C.

- **Un canard**, contrairement à un homme, **ne possède pas de glotte**. Ce qui lui permet, dans la nature, d'avaler des proies importantes. Son œsophage étant très souple, comme pour la famille des reptiles, il ne ressent aucune douleur en avalant.

- **Les canards à foie gras sont élevés au maïs et en plein air pendant 10 semaines, soit durant 90% de leur vie**. L'alimentation assistée a lieu en fin d'élevage pendant 5 secondes, 2 fois par jour (toutes les 12h), et cela durant 14 jours maximum avant d'aller à l'abattoir. C'est un geste réalisé par des spécialistes qualifiés et adapté à chaque animal, avec vérification que le repas antérieur ait été bien digéré.

- **Les Belges ne produisent que du foie gras de canard**. Une question de tradition ! Alors que le foie gras d'oie est traditionnel dans d'autres pays producteurs de l'Union européenne, notamment en Hongrie.



**Vanessa Poncelet**

Service Presse ApaQ-W

Gsm 0472 84 56 82

[v.poncelet@apaqw.be](mailto:v.poncelet@apaqw.be)

**Amandine Vandeputte**

Promotion Elevage et viandes

Gsm 0475 35 54 17

[a.vandeputte@apaqw.be](mailto:a.vandeputte@apaqw.be)

**Agence wallonne pour la Promotion  
d'une Agriculture de Qualité**

Avenue Comte de Smet de Nayer 14

5000 Namur

[www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)