

Bonjour à vous tous,

Depuis plusieurs années, je suis venu dans votre amap vous livrer des produits de la ferme de porcs noirs gascons... que j'ai créé en 2001. J'avais décidé à l'époque de faire cette activité une quinzaine d'année et puis de faire autre chose... Il y a deux ans, je décidé de changer et de me lancer dans la production de « canards dits gras ». Je me suis formé pendant ces deux ans en allant rencontrer, discuter et travailler chez des producteurs installés dans le Tarn...

En choisissant ce type de production, je savais (et je le sais encore plus aujourd'hui) que le travail de gavage d'un animal peut choquer certaines personnes. Je sais aussi tout les débats que cette production peut amener au sein des amaps, parce que beaucoup de ses adhérents y sont adhérents pour y trouver une relation avec des producteurs en certification bio. Et que par définition, le gavage ne respectant pas le bien être de l'animal, un « canard gras » ne peut être certifié bio.... Ceci étant écrit, j'aimerais amener qq réponses aux courriers d'ania (courrier qui m'a été transféré pour information avant votre ag) et autres questions de vos amapiens...

Je suis aujourd'hui gaveur de canard de race barbarie et je pense pouvoir écrire que je pratique un « gavage doux » à ces canards. Je m'explique :

Au printemps dernier j'ai commencé cette production avec des canards de race « mulard » n'ayant pas trouvé de canards de race barbarie à ce moment là. J'ai gavé comme je gave aujourd'hui à ceci prêt que la durée de gavage de ces canards mulards est de 14 jours pour 10kg de Maïs sec ingéré... Ce canard mulard est fait pour du gavage industriel avec au 14ème jour de gavage un foie gras en moyenne de 680/700gr... et une carcasse avec des magrets d'environ 320/350gr. Le gavage de ce canard mulard est pour un gavage industriel en cage fermée et non comme je le fais moi, sur paille, en groupe de 12 à 15 canards libre de leur mouvement... A la fin de ce gavage des canards mulards, j'ai eu beaucoup de mal à voir ces canards ayant du mal à marcher, à se mouvoir... le foie surdimensionné par rapport à la carcasse provoquant chez certains, des difficultés à respirer...

Je me suis mis en recherche très active à ce moment là pour trouver des canards de race barbarie... Aujourd'hui je ne gave et ne travaille que des canards de race barbarie. Pourquoi :

1 - L'animal d'abord : La différence entre ces deux canards est le poids final du canard et l'équilibre entre la carcasse et le foie.... Un canard de barbarie à un poids à l'abattage d'environ 8 kg et un foie gras en moyenne autour de 480/500gr, un canard mulard à un poids de 6kg et un foie d'environ 650/700gr... et en plus, un canard mulard est un canard qui se gave en 14 jours alors que le barbarie en 21/25 jours pour un même quantité de Mais sec (environ 10kg).... D'où un canard barbarie qui jusqu'au bout est debout, se déplace normalement, respire normalement...

2 – Ma méthode de gavage : j'achète des canards de barbarie à un éleveur qui les élève en plein air en plein champ jusqu'à 5 mois d'âge. A ma ferme, ils sont mis dans un bâtiment sur paille... chaque matin et soir à 12 h d'intervalle, je les gave « à l'ancienne », c'est à dire que je les attrape un à un, leur tâte le jabot et si le canard à digérer le repas d'avant, je le gave (en lui remplissant le jabot) sans vouloir le remplir jusqu'à en forçant... A la différence du gavage industriel ou les canards sont en cage et ne sont jamais palper par le gaveur, moi je ne gave pas un canard qui n'a pas digérer son dernier repas... j'insiste sur ce point c'est la très grande différence entre l'industriel et le traditionnel.

3 – la transformation du canard : je conçois mon travail de paysan d'aujourd'hui comme celui d'hier avec les porcs noirs gascons, à savoir que je recherche au travers de l'animal une qualité de viande, de carcasse propre pour pouvoir obtenir après transformation des produits de qualité... et le canard de barbarie me donne cela. Pour gaver le canard, il faut cuire le Maïs et je le cuit au petit lait (le même petit lait avec lequel on abreuve les porcs noirs) et je rajoute de la figue sèche à ce maïs... au total dans ma ferme un canard reçoit en gavage 8/8,5 kg de maïs et 1,5/2 kg de figue... Ceci me donne une qualité de viande à transformer. Dans mon système, un canard ne se résume pas à avoir le plus gros foie gras mais bien un équilibre corps du canard et son foie pour avoir des magrets frais de 500gr, des cuisses de canard qui se tiennent après cuisson, ect....

Pour conclure, je suis éleveur de canard gras comme j'ai été éleveur de porcs noirs gascons. C'est exactement le même esprit qui me guide.... Je suis paysan, je vie une agriculture paysanne au

quotidien... je me tiens à votre disposition pour toute info complémentaire et vous invite à venir me voir à la ferme..., me voir gaver.
A bientôt, François LE CLERC.