

OBJET DE L'EMAIL : Foie gras et normes de commercialisation

Bonjour,

Je suis éleveur de palmipèdes gras en France. Le foie gras fait partie du patrimoine culinaire français et est un produit emblématique de la gastronomie européenne. Il s'agit d'un produit de terroir, synonyme de raffinement, de partage, de convivialité et de plaisir auquel les consommateurs européens, et notamment français sont très attachés.

La définition du foie gras cru dans les normes de commercialisation protège le savoir-faire unique des éleveurs européens ainsi que les consommateurs contre tout produit frauduleux et publicité trompeuse, voire mensongère. C'est la raison pour laquelle, j'appelle la Commission européenne à maintenir cette définition. Il faudrait même aller plus loin en ajoutant la définition du foie gras transformé, très majoritairement acheté par les consommateurs.

Je suis heureux de perpétuer une tradition ancestrale tout en l'inscrivant dans la modernité et la durabilité. Fier de mon métier et du mets de qualité que je produis, je ne souhaite pas voir sur le marché des produits utiliser la dénomination prestigieuse « foie gras » alors qu'ils n'ont ni les propriétés, ni les qualités gustatives du foie gras.

J'espère dès lors pouvoir compter sur le soutien de la Commission européenne lors de la future révision des normes de commercialisation.

Cordialement,