

La startup Gourmey énerve les producteurs de foie gras

Les producteurs de foie gras préviennent que l'appellation est réservée aux produits issus du gavage des oies et canards, ce qui éviterait que la startup Gourmey puisse l'utiliser pour ses produits de laboratoire.

Temps de lecture : minute

27 juillet 2021

Les répliques de foie gras mises au point en laboratoire à partir de cellules de canard ne pourront pas s'appeler "foie gras" , prévient lundi l'interprofession Cifog, alors que la startup française Gourmey s'est lancée sur ce créneau. "*Des expérimentations en laboratoire sont actuellement menées en France pour obtenir un produit de synthèse formulé à partir de la manipulation de cellules de canard et voulant s'apparenter au foie gras*" , écrit l'interprofession Cifog dans un communiqué. "*Dans ce contexte, la filière du foie gras de France rappelle que l'appellation foie gras est strictement encadrée par une réglementation précise, tant aux niveaux français qu'europpéen*" , ajoute-t-elle.



À lire aussi

9 alternatives alimentaires françaises et végétariennes à mettre dans nos assiettes

Cette appellation n'est "autorisée que pour définir un foie issu d'un canard, ou d'une oie, engraisé par gavage" , poursuit le Cifog. "Il est donc interdit de l'utiliser pour un produit qui n'est pas issu de ce procédé" , insiste l'interprofession. La startup Gourmey travaille depuis deux ans à reproduire ce met gastronomique en cultivant des cellules de canard en laboratoire.

Cette levée de boucliers n'est pas sans rappeler celle des éleveurs français et leurs syndicats contre la viande dite végétale. Dans un récent article, Le Monde rappelle que la puissante association professionnelle Interbev, l'Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes, a assigné, aux côtés d'Inaporc et Anvol (spécialisée dans la volaille), Les Nouveaux Fermiers en justice. En cause, l'utilisation par la startup des mots " fermiers " et " viande " dans ces alternatives végétariennes aux protéines animales, explique le quotidien,

"Il y a un besoin très fort pour un produit alternatif au foie gras

conventionnel, produit controversé qui va devoir se réinventer" , a récemment déclaré à l'AFP l'un des fondateurs de Gourmey, Nicolas Morin-Forest. Les conditions d'élevage des canards et des oies, notamment leur gavage nécessaire pour obtenir du foie gras, font l'objet de polémiques. La vente de ce produit est désormais bannie dans certains endroits du monde comme en Californie et le sera à partir de 2022 à New York.

Grâce à une levée de fonds de 10 millions de dollars, Gourmey va installer dès cette année un atelier de production de 1000 m² en plein Paris.

"Notre conviction est que l'immense majorité des Français n'a pas envie de consommer des produits artificiels, des produits chimiques de synthèse issus de manipulations cellulaires effectuées dans des laboratoires (...) un ersatz de foie gras" , soutient le Cifog. La filière émet aussi *"des doutes sur le goût des produits se revendiquant équivalents au foie gras"* .

Maddyness avec AFP

Article écrit par Maddyness avec AFP