

## FORMATION EN PRODUCTION DE FOIE GRAS ET ENGRAISSEMENT DES CANARDS

### Contexte de la production wallonne et opportunités de diversification

La Wallonie compte seulement une poignée de producteurs de foie gras pour une production évaluée à 12 tonnes de foie gras ou 25 000 canards par an.

Le secteur wallon répond pourtant à une forte demande locale. La consommation belge est en effet la plus élevée au monde, après la France et la production régionale ne pourvoit qu'en toute petite partie à cette demande.

Une diversification donc porteuse pour de jeunes agriculteurs ! Pour éviter les intermédiaires et permettre une juste rémunération de leur travail, les producteurs se sont installés en circuits courts. Ils élèvent, engrangent, transforment et commercialisent eux-mêmes leurs produits. Dans le canard, tout est bon !

La production de foie gras est une activité agricole née de l'observation d'un phénomène naturel de stockage des graisses dans le foie chez les oiseaux migrateurs. Après avoir passé **90 % de leur temps de vie en liberté** dans des prés, les animaux sont engrangés pendant 10 à 14 jours avec deux repas par jour, et après avoir vérifié que l'animal a correctement digéré son repas précédent. L'engraissement du foie obtenu par ce procédé est un état non-pathologique et totalement réversible.

La Belgique a instauré un cadre strict de bien-être animal pour pouvoir produire du foie gras ; ce ? depuis 1994 (Arrêté Royal du 25 avril 1994 relatif à la protection et au bien-être des animaux). Dans cet arrêté, l'obligation de suivre une formation en production de foie gras et engrangement des palmipèdes y est inscrite. Elle doit être organisée par un organisme reconnu par le Service Public de Wallonie-Direction de la Qualité et du Bien-être animal. Le Collège des Producteurs est agréé à ce titre.

### Objectifs de la formation

- Connaître le cadre général dans lequel s'inscrit l'activité
- Connaître la législation Bien-être animal
- Acquérir la capacité de réaliser l'engraissement, en appréhendant en amont la phase d'élevage
- Adopter les bonnes pratiques de mise à mort d'un animal malade ou blessé

### Dates et lieu

Les 2 et 3 avril 2026, à la ferme de la Sauvenière à Hemptinne-lez-Florennes

### Programme

Horaire	Thématiques traitées	Intervenants
<b>JOUR 1 2 avril</b>		
9h00- 9h30	<b>Présentation du secteur :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Production mondiale, européenne, belge et wallonne,</li> <li>- Historique du secteur en Belgique,</li> <li>- Modèle de production</li> </ul>	C.Colot – Ir agronome, chargée de mission aviculture-cuniculture (asbl SOCOPRO)
9h30- 10h00	<b>Modalités pratiques du stage</b> qui suivra la partie théorique de cette formation	C.Colot (asbl SOCOPRO)



10h00- 10h15	<b>PAUSE-CAFE</b>	
10h15- 12h15	<b>L'élevage du canard à foie gras</b> : espèces utilisées, bonnes pratiques d'élevage et soins aux animaux depuis l'arrivée du caneton jusqu'au stade de pré-engraissement, alimentation	Bénédicte Pennanguer (formatrice avicole à l'ITAVI/France)
12h15- 12h45	<b>PAUSE-MIDI</b>	
12h45- 14h45	<b>L'engraissement du canard à foie gras</b> : logements, ventilation, préparation du maïs, techniques d'engraissement et équipement, qualités de l'éleveur requises	Bénédicte Pennanguer (formatrice avicole à l'ITAVI/France)
14h45- 15h00	<b>PAUSE-CAFE</b>	
15h00- 17h30	<p><b>Obligations légales en termes de Bien-être animal et de définition du foie gras et magret :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arrêté Royal du 25/04/1994, modifié par l'AR du 8/10/2010</li> <li>- Décret du 4/10/2018 relatif au code wallon du bien-être animal</li> <li>- Règlement 543/2008 portant sur les normes de commercialisation des volailles de chair</li> <li>- Recommandation du Conseil de l'Europe du 22 juin 1999 portant sur les canards de Barbarie et les hybrides de canards de Barbarie et canards domestiques</li> <li>- Règlement 1099/2009 relatif à la protection des animaux au moment de la mise à mort.</li> <li>- Arrêté du Gouvernement wallon du 8/07/2021 relatif à la protection des animaux au moment de la mise à mort. <b>Point focal sur les bonnes pratiques à respecter pour la mise à mort de l'animal</b></li> <li>- Règlement 1/2005 relatif à la protection des animaux pendant le transport et opérations annexes</li> </ul>	C.Colot (SOCOPRO) ou SPW-Direction de la Qualité et du Bien-être animal (DQBEA)
<b>JOUR 2 3avril</b>		
9h00- 11h00	<p><b>Visite de l'élevage</b> (abattoir, atelier de découpe, atelier de transformation ? élevage, engrangement)</p> <p>Par cette visite, les stagiaires seront mis en situation pratique par rapport à la première journée théorique sur les parties élevage et engrangement.</p> <p>Restitution en salle pour le rappel des bonnes pratiques à respecter et sur les obligations légales.</p>	Valérie Van Wynsberghe (ferme de la Sauvenière) et C.Colot (asbl SOCOPRO)
11h00- 12h30	<b>Suivi vétérinaire :</b> Anatomie des canards, maladies et leur prévention, mise à mort des animaux	Steve Thibaut-vétérinaire (moulin Hick)
12h30- 13h00	<b>PAUSE-MIDI</b>	



	<b>Conseils à l'installation :</b>	
13h00- 13h30	<b>INSTALLATION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Permis d'environnement : comment l'introduire (classes, démarches, délais, ...)</li> </ul>	C.Colot (asbl SOCOPRO) ou SPW-Direction des Permis et Autorisations (DPA)
13h30- 15h00	<b>SANITAIRE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les obligations en matière d'identification et de traçabilité pour les volailles</li> <li>- Présentation de Farmfit (volailles)- Farmfit est une application de suivi d'exploitation pour les vétérinaires et les éleveurs</li> <li>- Obligations dans le cadre de la lutte contre les salmonelles- programme d'encadrement de l'Arsia</li> </ul>	Dr Ludivine Tillière, responsable cellule Identification (ARSIA)
15h00- 15h15	<b>PAUSE-CAFE</b>	
15h15- 17h15	<b>TRANSFORMATION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglementations abattoir, salle de découpe, salle de transformation, autocontrôle, HACCP</li> </ul>	Ir Sybille Di Tanna, Pôle Qualité et Hygiène alimentaire (Diversiferm)
17h15- 17h30	<b>Clôture des 2 journées par un verre de l'amitié</b>	

### Modalités pratiques

- Formulaire de demande d'inscription et de motivation  
Pour s'inscrire à la formation, veuillez compléter le formulaire mis en ligne sur le site du Collège des Producteurs et y développer les éléments qui sous-tendent vos motivations pour suivre cette formation. Ce formulaire est à envoyer à [catherine.colot@collegedesproducteurs.be](mailto:catherine.colot@collegedesproducteurs.be). GSM C.Colot pour tout info complémentaire : 0478/30 22 16.

La priorité sera donnée également aux candidats travaillant déjà dans une exploitation et/ou potentiellement repreneur d'une exploitation.

- Stage suivant la formation  
Un stage obligatoire sera réalisé après les deux journées théoriques, à la date qui conviendra le mieux au stagiaire et à l'exploitation où sera réalisé le stage (sur minimum 24 repas et 12 jours d'engraissement des canards). La possibilité sera donnée au stagiaire de le réaliser chez un éleveur en Wallonie ou en France (la liste des éleveurs sera communiquée en formation)
- Prix : 100 euros/participant. Un minimum de 8 inscrits sera requis pour ouvrir la formation.