

GOÛT

# L'interdiction du foie gras dope ses ventes

États-Unis.

De notre correspondante

Plus un produit est prohibé, plus il fait envie. En Californie, ce raisonnement se vérifie avec le foie gras, dont la production et la vente sont interdites depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2012. Motif avancé par les législateurs : sa fabrication entraîne trop de souffrances pour les animaux.

Il n'empêche, D'Artagnan, principal distributeur de foie gras outre-Atlantique, n'a « **jamais aussi bien vendu** » dans cet État. Ses ventes aux particuliers ont augmenté « **de 200 % depuis l'interdiction** », calcule la Française Ariane Daguin, qui a fondé cette entreprise florissante il y a vingt-neuf ans. « **Avant, nous vendions régulièrement à sept restaurants en Californie, et quelques particuliers, au compte-gouttes. Depuis la prohibition, nous avons en moyenne 200 clients particuliers chaque semaine** », raconte-t-elle.

## Restaurants chics

Car si la vente (en restaurant ou en boutique) et la production sont passibles de sanctions en Californie, ce n'est pas le cas de la consommation privée. Base dans le New Jersey, à côté de New York, D'Artagnan peut continuer d'envoyer ses blocs par transporteur. D'Artagnan vient même d'ouvrir un entrepôt au Texas, pour accélérer sa chaîne logistique.

« **Comme dans les années 1930 avec l'alcool, la prohibition suscite des réactions inverses. Nombre d'Américains, qui aiment avant tout la liberté, ne veulent pas qu'on leur dicte ce qu'ils ont le droit de manger ou pas** », estime Ariane Daguin.

Le même effet s'était produit à Chicago, qui a interdit le foie gras en 2006, avant de faire marche arrière deux ans plus tard. « **À l'époque, nous n'avons jamais vendu autant dans cette région** », se souvient Ariane Daguin.

L'attrait de l'interdit est sans doute la meilleure publicité qui soit pour



La prohibition du foie gras dans l'Etat de Californie profite à la société de la Française Ariane Daguin

le foie gras, lui donnant une touche subversive. D'ailleurs, certains restaurants chics en jouent, et continuent d'en servir en douce, exploitant les failles de la loi (ils le servent sans le vendre, ou suggèrent au client une « **donation** » complémentaire).

D'autres acteurs du marché, comme Hudson Valley Foie Gras, se rejouissent moins de cette situation. Ce gros producteur, qui a presque exclusivement pour clients des distributeurs et des restaurateurs, affirme que ses ventes ont plongé en Californie. Hudson Valley a lancé une

plainte en justice, au motif que cette loi entrave le libre commerce.

Un jugement d'appel du tribunal fédéral, tombé en août 2013, a maintenu l'interdiction, regrette Marcus Henley, le directeur. « **Nous espérons maintenant que la Cour suprême (plus haute juridiction aux États-Unis) va se saisir du dossier. C'est un long processus, mais nous n'allons pas lâcher.** » Foi de producteur.

Jessica GOURDON.