

El foie no está para fiestas

El foie, sinónimo de celebración, afronta con temor las fiestas navideñas marcadas por la pandemia de covid-19, que puede traducirse en una crítica caída de las ventas en un sector muy afectado por otras amenazas.

Efeagro

El foie, sinónimo de celebración, afronta con temor las fiestas navideñas marcadas por la pandemia de [covid-19](#), que puede traducirse en una crítica caída de las ventas en un sector muy afectado por otras amenazas.

Difícil encontrar en Francia una cena navideña en la que no figure el foie entre los manjares de la mesa. El sector, que efectúa tres cuartos de sus ventas entre noviembre y diciembre, teme que en este atípico 2020 las cosas no sean tan felices.

El foie no está para fiestas

Sobre todo porque ya han recibido un golpe de gracia: los restaurantes, que dan salida a la mitad de las ventas en estos tiempos, permanecen cerrados por decisión gubernamental, lo que ha colocado al sector en estado de emergencia.



Una tienda especializada en foie llamada [Foie Gras & Co](#) en París, Francia. Efeagro/ Luis Miguel Pascual

A ello se suma el desierto de turistas, muchos de los cuales volvían a sus países con un taco de foie entre los productos más representativos del país, y el freno total de las exportaciones.

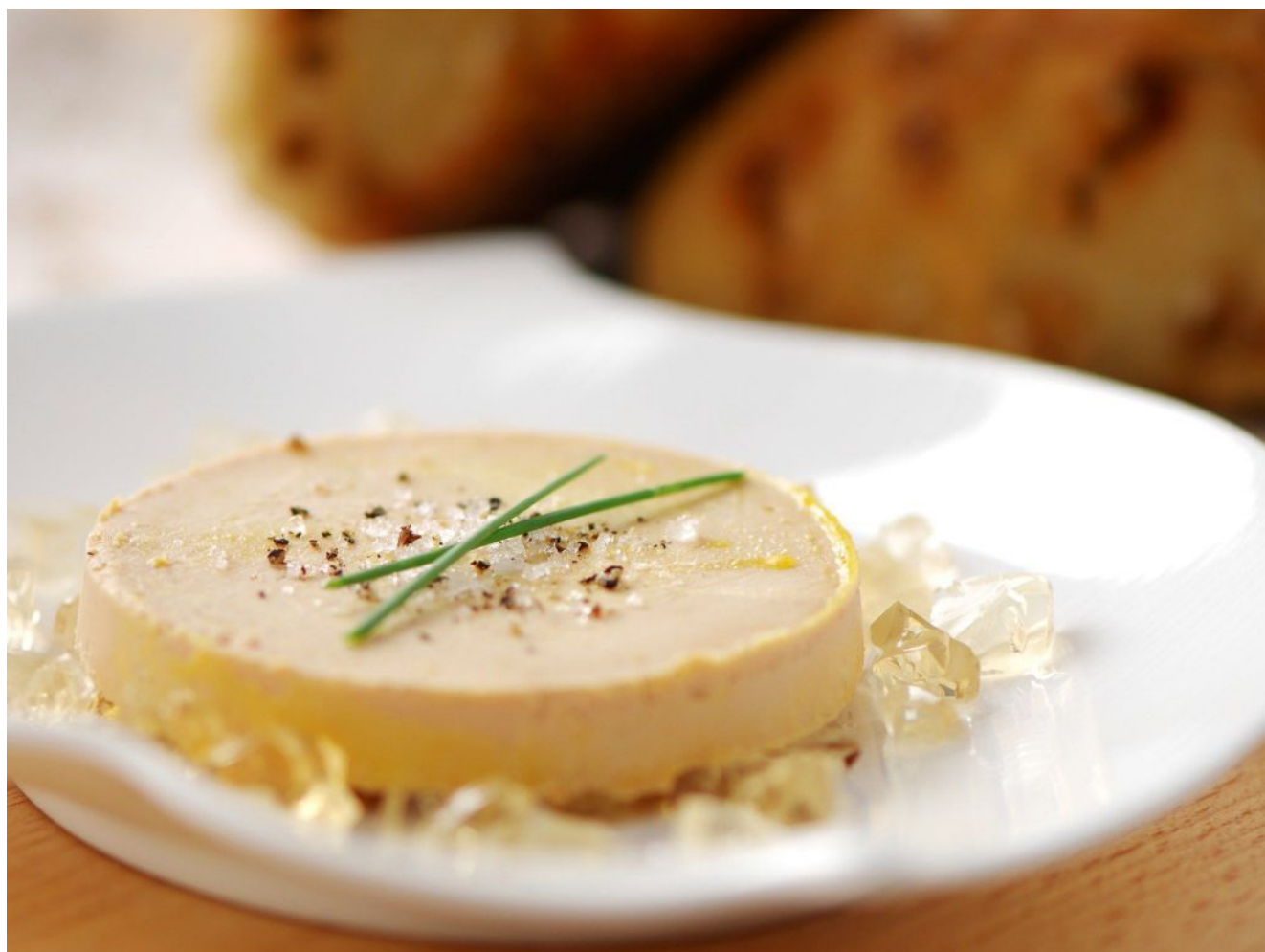
"Las amenazas vienen de varios sitios, tenemos que saber afrontarlas. Las ayudas oficiales nos parecen imprescindibles", asegura a Efe la directora del Comité Interprofesional del Foie Gras (CIFOG), Marie-Pierre Pé.

Medidas especiales de promoción

La reacción no se ha hecho esperar. En tiendas especializadas y grandes superficies, los productores ofrecen ahora porciones más pequeñas que los tradicionales bloques, sabores de que las recomendaciones del Ejecutivo francés establecen grupos reducidos en las mesas de las grandes fiestas navideñas y de fin de año.

A eso se suma que el Ejecutivo ha levantado algo las

restricciones de hacer promociones, una medida oficial destinada a favorecer a los productores agrícolas y ganaderos pero que en el caso del foie, que tiene muy concentradas sus ventas en el tiempo, genera un problema que la interprofesional combate desde hace tiempo.



Golpe de gracia: los restaurantes, que dan salida a la mitad de las ventas

Con medidas de ese tipo esperan compensar algo la caída de las ventas que se anuncia y que llega en un momento delicado.

Porque la covid-19 ha golpeado a un sector que estaba sacando la cabeza del agua tras unos años complicados a causa de la gripe aviar y de las restricciones impuestas a la importación en algunos de sus mercados más emblemáticos.

Entre 2016 y 2018, el sector calculó en 540 millones de euros las pérdidas sufridas por la gripe aviar, que obligó a sacrificar explotaciones completas de patos, a lo que se

sumaron importantes inversiones para adaptar los corrales a nuevas oleadas de esa enfermedad animal, que aunque no afecta al hombre, merma a las aves.



La gripe aviar ha vuelto a golpear

La gripe aviar ha vuelto a golpear esta temporada, pero por ahora de forma muy limitada, y las lecciones de la crisis de 2016 les han enseñado a actuar de forma expeditiva y reducir los daños.

“Contra la gripe aviar sabemos actuar, los daños son menores, tenemos armas que no teníamos”, resume Pé, aunque reconoce que los focos detectados tampoco ayudan.

Una imagen criticada

El foie tiene, además, otra batalla pendiente, la de la imagen, muy comprometida en algunos países, donde las imágenes de los patos forzados a atrofiar su hígado para incrementar el rendimiento generan un profundo rechazo.



La tienda de alimentación Le Comptoir de la Gastronomie, en la que se vende foie en París, Francia. Efeagro/Luis Miguel Pascual

De esta forma, el producto que hace sentir orgullo en Francia ha visto cómo se le cierran las puertas de mercados tan emblemáticos como Nueva York o Japón, el más importante que tenían fuera de Europa.

“La pandemia ha venido a sumarse a un conjunto de obstáculos que han puesto al sector bajo presión”, señala Pé.

Igual que los criadores de patos, defiende el modo de producción francés del foie y rechaza el sambenito que se les cuelga de maltratadores de animales.

Al contrario. El gremio del foie cree que un ave bien cuidada genera un producto de mayor calidad y esgrimen informes científicos que desvinculan su cría del estrés al que les acusan de someter a las aves las asociaciones de defensa de los animales.