



La confection du foie gras se fait au sein d'usines de production où des milliers d'animaux sont gavés industriellement par des machines provoquant d'atroces souffrances. Cette méthode est condamnée dans un rapport de la Commission Européenne, et internationalement contestée et interdite dans de nombreux pays\*.

**27 animaux par secondes sont utilisés pour le gavage en France.**

\* Allemagne, Autriche, Pays-Bas, Danemark, Finlande, Luxembourg, Suisse, Norvège, République tchèque, Suède, Argentine



La confection du foie gras se fait au sein d'usines de production où des milliers d'animaux sont gavés industriellement par des machines provoquant d'atroces souffrances. Cette méthode est condamnée dans un rapport de la Commission Européenne, et internationalement contestée et interdite dans de nombreux pays\*.

**27 animaux par secondes sont utilisés pour le gavage en France.**

\* Allemagne, Autriche, Pays-Bas, Danemark, Finlande, Luxembourg, Suisse, Norvège, République tchèque, Suède, Argentine



## La naissance

Le foie gras est produit uniquement à partir des oies et canards. L'utilisation des femelles est interdite depuis 1996 car leur foie serait trop nerve. Des millions de femelles sont ainsi tuées chaque année à la naissance. Le procédé est ignoble : les animaux sont placés vivants sur un tapis roulant qui les amène jusqu'à un broyeur ! Dès l'âge d'un jour, les canetons sont envoyés dans un centre de gavage où ils seront exploités vers 80 jours.

## Le gavage

Le gavage consiste à administrer de force à l'aide d'un tuyau enfoncé de la gorge à l'estomac de l'animal des aliments très énergétiques et déséquilibrés dans d'énormes quantités. Les palmipèdes sont ainsi engraisés avec environ 800 g par jour de maïs pendant 2 à 3 semaines, dont la moitié leur est injecté en 3 à 5 secondes à l'aide de systèmes électro-pneumatiques. Suite au choc du gavage, l'animal est immédiatement pris de diarrhées et de halètements. En outre, les dimensions de son foie hypertrophié (atteignant presque 10 fois son volume normal) rendent sa respiration difficile et ses déplacements pénibles. De nombreuses maladies, lésions, infections secondaires surviennent après le gavage d'un animal. Pour les abattre, les animaux sont suspendus par les pattes puis plongés dans un bain d'eau électrifiée (entraînant de multiples convulsions) puis égorgés.



## Le foie gras illégal !

Le foie gras **est illégal selon la réglementation française et européenne**. En effet, ces dernières indiquent : « Les animaux reçoivent une alimentation saine, adaptée à leur âge et à leur espèce »<sup>1</sup>, « Aucun animal n'est alimenté ou abreuvé de telle sorte qu'il en résulte des souffrances ou des dommages inutiles »<sup>2</sup>, « Les méthodes d'alimentation et les additifs alimentaires qui sont source de lésions, d'angoisse ou de maladie pour les canards ou qui peuvent aboutir au développement de conditions physiques ou physiologiques portant atteinte à leur santé et au bien-être ne doivent pas être autorisés »<sup>3</sup>.



<sup>1</sup> Arrêté ministériel du 30 mars 2000 - <sup>2</sup> Directive européenne sur la protection des animaux dans les élevages, <sup>3</sup> Recommandation européenne concernant les canards utilisés pour produire du foie gras

## Un rapport de la Commission Européenne épingle le foie gras

Un rapport du Comité scientifique pour la santé et le bien-être des animaux de la Commission européenne de 1998 a conclu que **le gavage est néfaste pour le bien être des animaux**.

Il provoque anxiété, stress et douleur chez l'animal. Le nombre de fractures est très important (30 à 70 %) et le taux de mortalité bien supérieur à la normale (entre 2 et 4 % mais pouvant atteindre 15 %).

## [ Ce que vous pouvez faire ]

- Ne consommez plus de foie gras
- Informer votre entourage sur l'horreur de l'industrie du foie gras
- Signez les pétitions demandant l'abolition du foie gras

## La naissance

Le foie gras est produit uniquement à partir des oies et canards. L'utilisation des femelles est interdite depuis 1996 car leur foie serait trop nerve. Des millions de femelles sont ainsi tuées chaque année à la naissance. Le procédé est ignoble : les animaux sont placés vivants sur un tapis roulant qui les amène jusqu'à un broyeur ! Dès l'âge d'un jour, les canetons sont envoyés dans un centre de gavage où ils seront exploités vers 80 jours.

## Le gavage

Le gavage consiste à administrer de force à l'aide d'un tuyau enfoncé de la gorge à l'estomac de l'animal des aliments très énergétiques et déséquilibrés dans d'énormes quantités. Les palmipèdes sont ainsi engraisés avec environ 800 g par jour de maïs pendant 2 à 3 semaines, dont la moitié leur est injecté en 3 à 5 secondes à l'aide de systèmes électro-pneumatiques. Suite au choc du gavage, l'animal est immédiatement pris de diarrhées et de halètements. En outre, les dimensions de son foie hypertrophié (atteignant presque 10 fois son volume normal) rendent sa respiration difficile et ses déplacements pénibles. De nombreuses maladies, lésions, infections secondaires surviennent après le gavage d'un animal. Pour les abattre, les animaux sont suspendus par les pattes puis plongés dans un bain d'eau électrifiée (entraînant de multiples convulsions) puis égorgés.



## Le foie gras illégal !

Le foie gras **est illégal selon la réglementation française et européenne**. En effet, ces dernières indiquent : « Les animaux reçoivent une alimentation saine, adaptée à leur âge et à leur espèce »<sup>1</sup>, « Aucun animal n'est alimenté ou abreuvé de telle sorte qu'il en résulte des souffrances ou des dommages inutiles »<sup>2</sup>, « Les méthodes d'alimentation et les additifs alimentaires qui sont source de lésions, d'angoisse ou de maladie pour les canards ou qui peuvent aboutir au développement de conditions physiques ou physiologiques portant atteinte à leur santé et au bien-être ne doivent pas être autorisés »<sup>3</sup>.



<sup>1</sup> Arrêté ministériel du 30 mars 2000 - <sup>2</sup> Directive européenne sur la protection des animaux dans les élevages, <sup>3</sup> Recommandation européenne concernant les canards utilisés pour produire du foie gras

## Un rapport de la Commission Européenne épingle le foie gras

Un rapport du Comité scientifique pour la santé et le bien-être des animaux de la Commission européenne de 1998 a conclu que **le gavage est néfaste pour le bien être des animaux**.

Il provoque anxiété, stress et douleur chez l'animal. Le nombre de fractures est très important (30 à 70 %) et le taux de mortalité bien supérieur à la normale (entre 2 et 4 % mais pouvant atteindre 15 %).

## [ Ce que vous pouvez faire ]

- Ne consommez plus de foie gras
- Informer votre entourage sur l'horreur de l'industrie du foie gras
- Signez les pétitions demandant l'abolition du foie gras