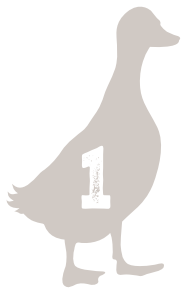


# 7 RÉALITÉS AU SUJET DU FOIE GRAS

- 1. Les canards ne savent pas voler**
- 2. Les jeunes sont broyés ou mutilés**
- 3. Le gavage : l'équivalent de 20kg de spaghettis par jour**
- 4. La pratique du gavage est condamnée par les scientifiques**
- 5. 17 pays dans le monde interdisent le gavage**
- 6. Le foie fin : un foie gras produit sans gavage**
- 7. Les alternatives sans souffrance existent**





## Les canards ne savent pas voler

Appelé « canard mulard » ou « canard gras », cette espèce de canard hybride est uniquement destinée à produire du foie gras. L'espérance de vie des canards utilisés pour la production de foie gras est de 20 ans mais leur vie dans les élevages est généralement interrompue à l'âge de **trois mois** seulement.

D'un point de vue physique, le canard mulard est **stérile, muet**, et contrairement aux idées reçues, il ne sait pas voler et n'est donc pas capable de migrer. Ceci réfute d'ailleurs l'affirmation que le gavage des canards est une utilisation de leur propension à s'engraisser naturellement.



## Les jeunes sont broyés ou mutilés

Une fois les œufs éclos, seuls les individus mâles sont retenus pour la production de foie gras. Le foie des femelles est trop veineux et donc inapte à la consommation en tant que foie gras. Les oisillons sont donc généralement **triés selon leur sexe** à la naissance.

Des millions d'individus femelles sont généralement éliminées par broyage ou gazage. Les mâles sont quant à eux immédiatement expédiés dans les élevages. Cependant, afin d'éviter les comportements agressifs dans des environnements souvent stressants, y compris les blessures qui en résultent, les professionnels de la plupart des filières avicoles leur coupent une partie du **bec et/ou des griffes**. Routinière dans la filière du foie gras, cette pratique est pourtant contraire aux recommandations européennes.



## Le gavage : l'équivalent de 20kg de spaghettis par jour

Chaque année en Belgique, des **dizaines de milliers de canards** sont entassés puis gavés et rendus malades pour la production de foie gras. Deux fois par jour, les oiseaux sont forcés d'avalier une bouillie de maïs projetée par une pompe pneumatique jusqu'à l'apparition d'un **état pathologique du foie** : la stéatose hépatique. Pour ce faire, le gaveur saisit le cou de l'animal et y introduit un long tube métallique jusqu'à l'œsophage. La quantité de nourriture alors ingérée par canard correspond à un quart de son poids corporel et équivaldrait à faire avaler de force 20 kilos de spaghettis par jour à un sujet humain pesant 80 kilos.

A la fin de la période de gavage, le foie des animaux a atteint un **volume dix fois supérieur** à la normale. Les canards peinent à se déplacer et halètent pour réguler leur température corporelle perturbée. Bon nombre d'entre eux subissent des reflux gastriques et des diarrhées. On remarque aussi très souvent chez les oiseaux des lésions au cou, des inflammations et des infections. Enfin, sur les 12 jours qui marquent la période de gavage, le **taux de mortalité** des oiseaux est de 10 à 20 fois plus élevé que dans des élevages de canards de chair.



## La pratique du gavage est condamnée par les scientifiques

Dans sa dernière étude scientifique sur la production de foie gras (2015), la prestigieuse **Université de Cambridge** au Royaume-Uni a examiné les implications que peut entraîner le gavage sur le bien-être des canards. Ce travail, dirigé par le Professeur Donald M. Broom et le Docteur Irene Rochlitz s'appuie sur la littérature scientifique la plus récente. Les résultats obtenus relatifs au bien-être des canards sont d'ailleurs claires et formelles. La pratique du gavage prive le canard de la maîtrise d'un aspect de sa vie, qui est crucial à sa survie : l'ingestion d'une nourriture adaptée en quantités adaptées. La perte de cette maîtrise engendre une très forte dégradation de son bien-être.



Un rapport détaillé publié en 1998 par le **Comité scientifique de la Commission européenne** pour la santé et le bien-être des animaux, conclut que «le gavage, tel qu'il est pratiqué aujourd'hui, est préjudiciable au bien-être des oiseaux.» Le rapport indique notamment que les producteurs sont forcés de limiter fortement la période de gavage pour éviter une mortalité trop élevée. Ce même rapport souligne également que les oiseaux gavés sont atteints de candidose, une affection douloureuse apparaissant à la suite de lésions de l'œsophage dues au gavage.



### **17 pays dans le monde interdisent le gavage**

12 pays de l'Union européenne interdisent formellement le gavage ou interprètent les lois de protection animale comme condamnant de facto cette pratique. Seuls 5 pays de l'UE produisent du foie gras (France, Espagne, Bulgarie, Hongrie, Belgique). Le gavage est également interdit en Israël, Suisse, Norvège, Argentine, Turquie et même dans l'Etat de Californie aux Etats-Unis.

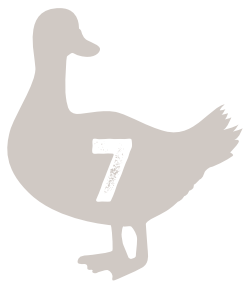
**En Belgique**, même si on n'en est pas encore à une interdiction au niveau régional ou fédéral, de nombreuses institutions régionales et provinciales ont pris des mesures symboliques de retirer le foie gras de leur menus. La loi belge interdit de nourrir de force un animal (art. 36 de la loi du 14 août 1986) mais prévoit une **exception pour les «élevages spécialisés»**. La Directive européenne concernant la protection des animaux dans les élevages interdit également d'alimenter un animal «de telle sorte qu'il en résulte des souffrances ou des dommages inutiles».



### **Le foie fin : un foie gras produit sans gavage**

Il est en effet possible de produire du foie gras sans recourir au gavage des palmipèdes, en ajoutant des ingrédients au foie sain, après l'abattage. Cette méthode de production, aujourd'hui peu répandue, a au moins le mérite d'éviter la pratique très controversée du gavage. Seules les marques Labeyrie et possiblement Rougié commercialisent à ce jour ce produit.

Contactée au début de l'année 2015, la Fédération Horeca de Wallonie s'est montrée plutôt ouverte à une évolution positive du secteur, consciente de l'attention croissante des consommateurs à l'égard du bien-être animal. Le président de la Fédération, Thierry Neyens, a ainsi indiqué à GAIA qu'il était favorable à une **sensibilisation du secteur de la restauration** au sein d'un groupe de travail, qui permettrait par exemple de réaliser des essais en vue de l'utilisation d'un foie gras qui ne serait pas le résultat du gavage. La Fédération Horeca de Flandre partage ce point de vue tout en ajoutant leur souhait de voir aboutir ce dialogue afin d'encourager des méthodes de production de foie gras sans gavage.



### **Les alternatives sans souffrance existent**

De nombreuses alternatives sans souffrance et festives existent. C'est dans cette optique que, depuis 2008, GAIA invite les consommateurs à tout simplement remplacer le foie gras par du **Faux Gras® de GAIA**. Une alternative 100% végétale et respectueuse des animaux. En 2014, il s'est d'ailleurs vendu plus de 185 000 boîtes de Faux Gras® de GAIA dans les magasins Carrefour, Champion, Colruyt, Cora, Delhaize, Intermarché, Lidl, Makro, Match et dans de nombreux magasins d'alimentation naturelle et en ligne.

Un sondage réalisé par l'institut IPSOS en 2013 pour GAIA indique que la plupart des gens ne mangent du foie gras qu'une fois par an, à savoir à Noël, ou uniquement quand on leur en propose. Parce que continuer à consommer du foie gras une fois sur l'année n'altère en rien le fait que les animaux continuent à être gavés, GAIA invite les consommateurs à **abandonner l'habitude de consommer du foie gras, y compris pendant les fêtes**.