

Tu préfères être

BROYÉ

petit

OU

GAVÉ

plus tard ?



Que savez-vous sur le foie gras ?



Aujourd'hui en France...

- 19 300 tonnes de foie gras, 75% de la production mondiale

Nombre de canards :

- accoupage : 40 millions de canetons mâles et autant de canetons femelles éliminés
- âge de mise au gavage : 80 jours
- durée du gavage : 10 à 12 jours
- cages individuelles : entre 75 % et 85 %
- abattage : 35 millions canards gras abattus en France

Nombres d'oies :

- accoupage : 700 000 oisons à gaver (France et export)

Sources

- Antoine Comiti, *L'INRA au secours du foie gras - Enquête sur une expertise publique sous contrôle de l'industrie*, Éditions Sentience, 2006. Ouvrage téléchargeable sur <http://www.stopgavage.com/inra/>
- Directive 98/58/CE du Conseil de l'Union européenne du 20 juillet 1998 concernant la protection des animaux dans les élevages
- *Recommandation concernant les canards de Barbarie et les hybrides de canards de Barbarie et de canards domestiques*, et *Recommandation concernant les oies domestiques et leurs croisements* adoptées par le Comité permanent de la Convention européenne sur la protection des animaux dans les élevages, le 22 juin 1999
- Comité scientifique de la santé et du bien-être des animaux de la Commission européenne, *Les aspects de bien-être des canards et oies dans la production de foie gras*, 1998
- Agreste, <http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/>
- *Contexte, structure et perspectives d'évolution du secteur français du foie gras*, étude réalisée par l'ITAVI et le CIFOG pour le compte de l'OFIVAL, juin 2003
- Comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras (CIFOG), *Rapport économique 2007*, 2008
- Office national interprofessionnel des viandes, de l'élevage et de l'aviculture (OFIVAL), *Le marché des produits laitiers, carnés et avicoles en 2007 - Le marché des produits avicoles en France*, février 2008, <http://www.office-elevage.fr/publications/marche2007/Volaille/VOL-FR.pdf>
- Office national interprofessionnel des viandes, de l'élevage et de l'aviculture (OFIVAL), *Le marché des produits laitiers, carnés et avicoles en 2008 - Le marché des produits avicoles en France*, décembre 2008, <http://www.office-elevage.fr/publications/marche2008/Volaille/VOL-FR.pdf>
- Institut technique de l'aviculture, *Résultats technico-économiques des éleveurs et gaveurs de palmipèdes gras - résultats 2006, 2007*

Pour plus d'information, contacter L214,
contact@L214.com

Magique ou tragique ?

Chaque année, en France, plus de 35 millions d'oiseaux – canards et oies – sont gavés pour produire du foie gras. Le grand nombre d'animaux concernés – plus que le nombre de bovins ou de cochons abattus pour la viande – et le poids économique et symbolique de cette production, en font une question de première importance.

La filière foie gras s'évertue à justifier l'injustifiable face à l'évidente violation des principes les plus élémentaires de protection des animaux. Le Comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras (CIFOG) s'est adjoint les services d'une agence de communication dont la stratégie est claire : éviter soigneusement toute référence au gavage et à l'animal, et entourer le foie gras d'une aura de luxe et de magie.

La plupart des consommateurs ignorent ainsi qu'un million d'oiseaux meurent en gavage chaque année, que la quasi-totalité du foie gras provient de canards enfermés en cages de batterie, que des dizaines de millions de canetons femelles sont gazés ou broyés. Les porte-parole de la profession sont passés maîtres dans l'apaisement de la conscience des consommateurs, à grand renfort de fausses vérités et d'un lexique soigneusement choisi (sur son site, le CIFOG ne parle pas de gavage mais « *d'alimentation progressive et contrôlée* »). Les études, réalisées sur commande et sous financement des producteurs, passent sous silence des faits accablants.



Cette brochure est le résumé d'un travail d'enquête mené aussi bien dans les élevages et les abattoirs que sur les écrits des représentants de la filière ou des chercheurs spécialisés dans la production de foie gras.



La production de foie gras

La production de foie gras implique la naissance d'environ 90 millions de canetons et de 700 000 oisons par an.

Les canetons et oisons naissent dans un couvoir : les œufs sont placés pendant une trentaine de jours sur des chariots dans des armoires à incubation.



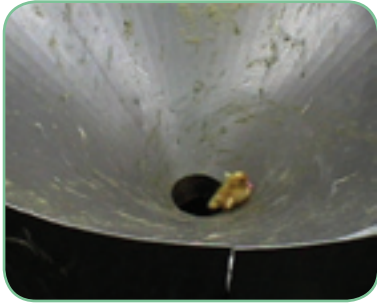
Le canard mulard est issu du croisement entre un canard de Barbarie et une cane Pékin.

En France, seuls les canards mâles sont gavés ; l'utilisation des femelles est interdite car leur foie est plus veineux.

Les oisillons sont donc triés par sexe dès leur sortie de l'œuf.

Il existe deux techniques pour le faire, soit par autosexage (pour certaines souches, la sélection génétique permet de différencier mâles et femelles par une tâche noire sur la tête et récemment par la couleur des yeux), soit par retournement du cloaque. Les femelles mulardes sont généralement éliminées (par broyage ou gazage).





Les mâles sont immédiatement expédiés dans les élevages.



Les canards et les oies sont élevés en grands groupes. Tous naissent, sont élevés, gavés et abattus en même temps.

Voici les densités autorisées par le Label Rouge Canards à Foie Gras du Sud-Ouest (conditions plus favorables que dans la majorité des élevages) :

Dans chaque bâtiment :

* 3200 sujets maximum si présents sur toute la durée de l'élevage et 12800 canards maximum présents simultanément,

* 15 canards par m² avant 21 jours d'âge,

* 10 canards par m² du 22^e au 42^e jour d'âge,

* 7,5 canards par m² à partir du 43^e jour d'âge.

Les canards ont accès à un parcours extérieur (5 m² par canard minimum) à partir du 43^e jour.



Pendant cette période, les canards prennent des forces. Ils en ont besoin pour résister à la phase suivante. À partir de leur 80^e jour, les canards entrent en période de gavage.



En France, en période de gavage, au moins 75%¹ des canards sont enfermés dans des cages de batterie individuelles où ils ne peuvent ni se lever correctement, ni se retourner, ni étendre leurs ailes.



Une Recommandation du Conseil de l'Europe de 1999 interdit l'usage des cages individuelles. La France ne respecte pas cette Recommandation.



D'autres canards sont maintenus en enclos, généralement de 3 m² pour une quinzaine d'animaux, ou en cages collectives.

La cage collective se développe dans les élevages alors qu'elle ne répond pas aux exigences de la Recommandation.

Les oies sont enfermées dans des enclos de 1 m² pour 3 animaux ou de 3 m² pour 9 animaux.

Les grillages et caillebotis utilisés pour les sols occasionnent des blessures et des infections aux pattes.



Le gavage consiste à administrer de force, à l'aide d'un tuyau enfoncé de la gorge à l'estomac de l'animal, une grande quantité d'aliments très énergétiques et déséquilibrés à base de maïs en pâte ou en grain. Cette opération prend 45 à 60 secondes avec la méthode artisanale. Elle ne dure que 2 à 3 secondes avec la méthode industrielle (largement

prédominante) de gavage à la pompe hydraulique ou pneumatique. Les canards sont gavés deux fois par jour. Les quantités administrées par repas augmentent progressivement de 400 g en début de gavage à 900 g en fin de gavage.

1. Chiffres 2007



Suite au choc du gavage, l'animal est pris de diarrhées et de halètements.

Le fonctionnement du foie est perturbé, l'animal a du mal à réguler la température de son corps. Il développe une maladie appelée stéatose hépatique. Les dimensions de son foie hypertrophié, qui atteindra jusqu'à 10 fois son volume normal, rendent sa respiration difficile et ses déplacements pénibles. Les sacs pulmonaires sont comprimés, le centre de gravité de l'animal est déplacé.

Outre la longue liste des maladies et le mal-être général des animaux gavés et encagés, les statistiques de mortalité trahissent l'état de santé des oiseaux suralimentés. Le rapport de 1998 du Comité scientifique mandaté par la Commission européenne mentionne des taux de mortalité 10 à 20 fois plus élevés en gavage qu'en élevage. D'autres sources statistiques, émanant de la filière elle-même, font apparaître un taux de mortalité 6 fois plus élevé en gavage qu'en élevage.



Au bout d'une douzaine de jours de gavage, les oiseaux sont conduits à l'abattoir dans des caisses où ils sont entassés.

Canards et oies sont étourdis par électronarcose, suspendus par les pattes puis saignés au couteau.

Il arrive fréquemment que les oiseaux se réveillent avant ou en cours de saignée.



Les oiseaux sont ensuite plumés, éventrés et vidés. Leur foie est prélevé et conditionné pour être consommable.

Le reste de leur corps est vendu sous les appellations « magret » ou « confit ».



Les arguments de la filière

«*Le gavage est un phénomène naturel que l'éleveur ne fait que reproduire. En effet, à l'état sauvage, les oies et les canards sont des oiseaux migrateurs qui pratiquent l'autogavage pour stocker de la nourriture avant de partir en migration.*»

Les oies et la plupart des canards sont effectivement migrateurs à l'état sauvage, mais Gérard Guy, directeur de la station expérimentale des palmipèdes à foie gras de l'INRA, rappelle que «*les oies et les canards d'élevage, aujourd'hui, ont perdu leur instinct migratoire*»¹. Les canards de Barbarie n'ont même jamais été migrateurs.

Migrateurs ou pas, de toutes façons, à la fin de la période de gavage, la plupart d'entre eux ont même déjà bien du mal à se déplacer en marchant. Ils ont aussi du mal à respirer et sont incapables de fournir le moindre effort soutenu. En 12 jours, le poids d'un canard gavé passe de 4 à 6 kg.

Contrairement à ce qu'on lui impose en période de gavage, l'engraissement naturel d'un oiseau avant une migration reste modéré afin de ne pas trop l'alourdir et le garder en bonne santé pour le vol.

De plus, chez les palmipèdes qui s'engraissent naturellement avant la migration, le stockage des graisses s'effectue pour l'essentiel dans les tissus périphériques (sous la peau, dont une bonne partie au niveau de la poitrine), et non pas dans le foie. Chez les animaux gavés, si les graisses s'accumulent dans le foie, c'est que les quantités ingérées de force sont telles que les graisses produites par le foie ne peuvent plus être acheminées vers les tissus périphériques par les mécanismes naturels de transport.



1. *La Dépêche du Midi* du 5 octobre 2003



«Le canard est un animal naturellement glouton. De manière naturelle, il mange toute la nourriture qu'on met à sa disposition. Il s'habitue donc très bien au gavage et manifeste son excitation impatiente lorsque le gaveur est de retour.»

Lorsqu'il n'est pas tenu en captivité, le canard se nourrit effectivement tout au long de la journée (contrairement au rythme imposé des deux repas par jour en gavage forcé).

De là à dire que son corps peut ingérer n'importe quelle quantité de nourriture...

Les quantités ingérées en gavage sont telles que si on arrête de le forcer à manger, *« l'animal refuse simplement de s'alimenter pendant une quinzaine de jours¹. »*



Au sujet du supposé plaisir qu'aurait le canard ou l'oie à voir le gaveur revenir avec l'embuc de la machine à gaver, le Rapport du Comité scientifique de la Commission européenne sur la santé et le bien-être des animaux rappelle en sa conclusion que *« les membres du Comité ont observé qu'avant une séance de gavage, les canards et les oies font preuve d'un comportement d'évitement qui indique de l'aversion envers la personne qui les nourrit et la procédure de gavage. Après une courte période, les oiseaux qui peuvent le faire [c'est-à-dire ceux qui ne sont pas cloîtrés dans une cage] s'éloignent de la personne qui les a gavés. »*

1. J.C. Blum (INRA), « Caractéristiques anatomiques, physiologiques et biochimiques en relation avec la formation du foie gras chez les palmipèdes » dans *Le point sur les facteurs de réussite du gavage*, ITAVI (Institut Technique de l'Aviculture), 1993



« Si on arrêta le gavage de l'animal, son foie retrouverait sa taille normale. Le foie gras n'est donc pas le foie d'un animal malade. »

On apprend qu'une maladie se définit par son caractère d'irréversibilité ! N'est pas malade celui qui recouvrera la santé ! Imaginez que vous ayez la grippe. Votre système immunitaire active les défenses qui vous permettent de vous rétablir. Si vous vous en sortez, c'est que vous n'étiez pas vraiment malade, votre imagination vous jouait des tours !

Le rapport du Comité scientifique de la Commission européenne explique que non seulement le foie est dans un état pathologique, mais que l'animal meurt du gavage si on le poursuit pendant quelques jours encore, certains meurent même en cas d'arrêt du gavage car, *« après un gavage prolongé (15 à 21 jours), la récupération n'est plus possible, le foie gras de l'animal conservé vivant évolue vers la cirrhose'.* » Beaucoup sont même déjà morts en cours de gavage (cf. point suivant).

En quelque sorte, l'argument des défenseurs du gavage, c'est que l'on peut en ressortir vivant à condition de ne pas en mourir.

« Le taux de mortalité pendant le gavage se situe entre 2 et 5%, chiffre classique dans tout élevage de volailles. »

C'est ainsi que l'Institut Technique de l'Aviculture (ITAVI), dans son document « le foie gras : ses quatre vérités », veut nous persuader que le gavage est une opération anodine pour les animaux.

Mais si l'on y regarde d'un peu plus près, ces données signifient qu'en réalité, après seulement 12 jours de gavage, il est déjà mort autant d'animaux qu'il en meurt en plusieurs mois d'élevage...

Le rapport du Comité scientifique précise même que *« le taux de mortalité en gavage varie entre 2% et 4% en deux semaines comparé à un taux d'environ 0,2% pour un élevage de canards non gavés. »* Autrement dit, le taux de mortalité en période de gavage est en vérité multiplié par 10 ou même 20 !



1. J.C. Blum (INRA), « Caractéristiques anatomiques, physiologiques et biochimiques en relation avec la formation du foie gras chez les palmipèdes », *op. cit.*

« *Le gavage ne dure que deux ou trois semaines...* »

Prétendre que le gavage n'est pas un mauvais traitement envers les animaux est tellement peu convaincant que les défenseurs du foie gras se sentent obligés d'ajouter que le gavage ne dure pas trop longtemps. Bel aveu...

En fin de gavage, un canard mulard (dont le poids est passé de 4 à 6 kg du fait de la suralimentation) est forcé d'avaler jusqu'à 2 kg de pâte de maïs par jour. Quand il y a des intérêts économiques, il n'y a pas de limite à ce qu'il est permis de faire au corps des autres.



Comme le précise le rapport du Comité scientifique de la Commission européenne, si le gavage ne dure pas plus longtemps encore, c'est parce que « *les producteurs sont attentifs [...] à ne pas poursuivre le gavage quelques jours de trop parce que s'ils le font, cela peut déclencher une très haute mortalité* » et « *si le gavage est poursuivi encore, après trois ou quatre jours les dommages aux tissus [du foie] augmentent significativement.* »

Ainsi, le gavage ne dure « *que deux à trois semaines* », parce que s'il était poursuivi, les animaux mourraient du gavage un par un et leur foie serait impropre à la consommation.

« *Aucun élément scientifique ne permet de dire que cette opération est source de mal-être animal.* »

Pour soutenir que les oiseaux ne souffrent pas d'être suralimentés de force, le CIFOG invoque des études de l'INRA qui montreraient que le gavage n'est pas préjudiciable aux animaux qui le subissent. Ce qu'il ne dit pas, c'est qu'il commande et cofinance lui-même ces études de l'INRA. Son objectif avoué est d'ailleurs « *l'élaboration d'un argumentaire scientifique en faveur de la production du foie gras*¹. » En privé, les chercheurs concernés reconnaissent que des questions - embarrassantes pour la filière - comme les causes de la surmortalité en gavage ne sont pas étudiées faute de financement des producteurs. Le rapport du Comité scientifique de la Commission européenne conclut quant à lui que le gavage « *est préjudiciable au bien-être des oiseaux* ». L'association Stop Gavage a publié un rapport² exposant les conflits d'intérêts des chercheurs de l'INRA qui soutiennent la pratique du gavage dans le débat public.

1. Gérard Le Boucher, « Palmipèdes : les scientifiques au secours du foie gras », *Filières Avicoles*, novembre 2004, page 8

2. Antoine Comiti, *L'INRA au secours du foie gras - Enquête sur une expertise publique sous contrôle de l'industrie*, Éditions Sentience, 2006. Ouvrage téléchargeable sur <http://www.stopgavage.com/inra/>



Illégalité du gavage

L'illégalité du gavage découle de la Directive européenne du 20 juillet 1998



concernant la protection des animaux dans les élevages : *« les animaux reçoivent une alimentation saine, adaptée à leur âge et à leur espèce, et qui leur est fournie en quantité suffisante pour les maintenir en bonne santé et pour satisfaire leurs besoins nutritionnels. Aucun animal n'est alimenté ou abreuvé de telle sorte qu'il en résulte des souffrances ou des dommages inutiles. »*

L'article 16 de la Recommandation européenne du 22 juin 1999 concernant les canards utilisés pour produire du foie gras est aussi très clair : *« 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. »*

Le Comité permanent de la Convention européenne sur la protection des animaux dans les élevages a rédigé cette Recommandation sur la base d'un rapport scientifique sur la santé et le bien-être des canards et des oies gavés. Ce rapport est accablant pour la filière foie gras.

La production du foie gras est la seule activité d'élevage qui recourt à l'ingestion forcée d'aliments. Le foie gras est le foie malade d'un oiseau atteint de stéatose hépatique. Diarrhées, halètement, déplacements pénibles, lésions et inflammations du cou... sont la réalité quotidienne du gavage. La production de foie gras est incompatible avec la protection, aussi minimale soit-elle, que notre société a décidé d'accorder aux animaux.



Une disposition supplémentaire de la Recommandation de 1999 (article 24) interdit la production de foie gras, mais accorde néanmoins un sursis aux régions déjà productrices (« *la production de foie gras ne doit être pratiquée que là où elle existe actuellement* »), conditionné par l'obligation de « *recherche de méthodes alternatives n'impliquant pas la prise forcée d'aliments.* »

Depuis le 31 décembre 2004, les cages individuelles où sont enfermés la plupart des canards gavés sont interdites pour les nouvelles installations (ou lorsque les installations existantes sont remplacées).



Elles auraient dû disparaître de toutes les exploitations avant le 31 décembre 2010 (article 10).

Toutes ces dispositions s'appliquent à la France qui a été partie prenante à leur élaboration.

Mais... les pouvoirs publics ont choisi de soutenir activement la filière du foie gras dans son effort pour empêcher leur entrée en vigueur, au mépris des engagements européens de la France. Des chercheurs de l'INRA ont été mobilisés pour produire des conclusions contredisant le rapport du Comité scientifique de la Commission européenne. Les professionnels du foie gras ont refusé d'utiliser les délais impartis pour remplacer les cages individuelles par d'autres équipements, et ont finalement obtenu du gouvernement français qu'il reporte la date d'application de l'interdiction de ces cages. Ils ont également obtenu en 2005 que le gouvernement fasse approuver par le Parlement une loi protégeant la production de foie gras par gavage :

Art. L. 654-27-1. du Code rural - Le foie gras fait partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France. On entend par foie gras, le foie d'un canard ou d'une oie spécialement engraisé par gavage.

La France est ainsi le seul pays au monde où la suralimentation forcée de millions d'oiseaux encagés a été proclamée « patrimoine culturel » par la loi.



Le gavage en France et dans le monde

Le gavage est interdit dans plusieurs pays¹, dont certains étaient encore récemment producteurs de foie gras (Israël, Italie). Les rares pays où le gavage est encore toléré et pratiqué sont ainsi de plus en plus isolés.

La production se partage entre la France (76%), la Hongrie (9%), la Bulgarie (8%), l'Espagne (4%), suivies par les États-Unis, la Chine et le Québec². Quelques autres pays ont une production marginale. À noter que des industriels français sont en train d'exporter « *notre savoir-faire* » vers la Chine qui augmente sa production d'année en année même si celle-ci ne représente encore « que » 1% de la production mondiale.

En France, trois grands groupes dominent le marché : Euralis Gastronomie (Montfort, Rougié, Bizac), Delpeyrat et Labeyrie. La plupart des éleveurs travaillent sous contrat avec l'un de ces groupes, tandis que les producteurs indépendants ne réalisent que 12% de la production.

Les intérêts des producteurs de foie gras sont défendus par le Comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras (CIFOG). Depuis 1998, la quasi-totalité des études favorables au gavage sont cofinancées par les producteurs eux-mêmes.

La France consomme à elle seule 75% de la production mondiale de foie gras. En 2008, pour la première fois depuis 10 ans, la consommation en volume a baissé et le pourcentage de ménages acheteurs a reculé³. La filière française du foie gras s'emploie depuis plusieurs années à développer ses exportations et à étendre la période de consommation.

Parallèlement, on constate une mobilisation croissante pour faire cesser la vente de foie gras aux États-Unis et au sein de l'Union européenne (Royaume-Uni, Allemagne, Suède, Belgique...).

Inquiets de cette contestation de plus en plus présente, les producteurs de 5 pays européens ont créé en juin 2008 la Fédération européenne du foie gras (Euro Foie Gras) afin de promouvoir leur produit dans le monde entier et de mener des actions de lobbying auprès des institutions européennes⁴.

Moi ?

Du foie gras ?



Ca va pas la tête !

1. cf. <http://www.stopgavage.com/monde.php>

2. Chiffres 2007

3. ITAVI, « Situation de la production et du marché du foie gras », avril 2009, http://www.itavi.asso.fr/economie/eco_filiere/NoteConjoncturePalmipedesGras.pdf

4. <http://charlesmyber.over-blog.com/article-21074257.html>



L'interdiction du foie gras : vers une éthique de l'alimentation

Chacun de nous peut exprimer son refus du gavage et du foie gras en signant la déclaration suivante disponible sur <http://stopgavage.com/manifeste.php>

Constatant que la production du foie gras nécessite de mépriser les intérêts de l'animal qu'on utilise pour le produire :

- nous demandons à ceux qui gavent les oies et canards de cesser de pratiquer ces actes de maltraitance. Qu'ils n'aient aucune intention cruelle envers les animaux gavés ne diminue en rien la souffrance qu'ils provoquent ;
- nous demandons à ceux qui tirent profit du foie gras, sans aucune considération éthique, de mettre fin à leur participation à ce commerce malsain ;
- nous demandons aux autorités scientifiques et vétérinaires sincèrement préoccupées du bien-être des animaux, d'avoir le courage, malgré les pressions politiques et économiques, de dénoncer les méthodes de production du foie gras pour ce qu'elles sont ;
- nous demandons à la justice de rappeler que les lois et règlements imposent une limite à la souffrance que l'on peut infliger à un être sensible, et que la production de foie gras est par conséquent illégale ;
- nous demandons à nos représentants de légiférer pour interdire définitivement cette pratique.

En tant que consommateurs déterminés à mettre de l'éthique dans notre assiette, et constatant que ces souffrances n'existent que pour procurer du plaisir à notre palais, nous refusons d'acheter et de consommer ces foies malades d'animaux torturés.





Chaque année en France, **80 millions de canetons** naissent pour le foie gras.



Leur orifice génital est **retourné** pour différencier les mâles des femelles.



Seuls les mâles sont gavés. Les femelles sont généralement **gazées** ou **broyées**.



Les canards sont élevés en semi-liberté de **leur 40e à leur 80e jour**.



Puis, environ 85% d'entre eux sont **enfermés en cage de batterie**.



Ils ne peuvent **ni se lever, ni se retourner, ni étendre leurs ailes**.



Pendant **12 jours**, ils sont **gavés** au moyen d'un **tube de métal de 25 cm**.



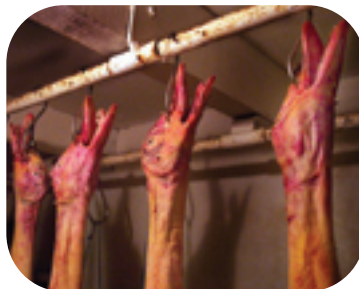
La **suralimentation forcée** provoque des **blessures** et des **maladies**.



1 million de canards **meurent** chaque année en **période de gavage**.



À l'**abattoir**, ils sont étourdis par électrochoc puis **égorgés**.



On extrait de leur **cadavre un foie stéatosé de 6 à 10 fois sa taille normale**.



Le foie gras, c'est pas si chic que ça...

Ethique



L214
ANIMAUX

1 foie gras acheté = 1 canard gavé !
Refusez le foie gras !

www.L214.com
www.stopgavage.com

