

éthique
& animaux



L214

www.L214.com

**M. Ducasse,
acceptez-vous cela ?**



Les coulisses du foie gras servi sur les tables d'Alain Ducasse

Une partie du foie gras servi sur les tables du Meurice (3 étoiles) et du Jules Verne (Tour Eiffel), deux établissements sous la houlette d'Alain Ducasse, provient de l'entreprise vendéenne Ernest Soulard. **L214 a enquêté dans six élevages différents** sous contrat exclusif avec cette entreprise. Vous pouvez voir cette enquête sur

⇒ www.stopgavage.com/foie-gras-grands-chefs

En période de gavage, les canards sont bloqués nuit et jour dans des cages individuelles métalliques, immobilisés, sans possibilité de se retourner ni même d'étendre une aile.

Gavés à la chaîne, à la pompe hydraulique, les animaux peinent à respirer, certains souffrent d'infections ou agonisent. Tous souffrent de stéatose hépatique provoquée par la suralimentation forcée.



Suite à cette enquête, Joël Robuchon et Gordon Ramsay ont stoppé leurs approvisionnements auprès de l'entreprise Ernest Soulard. Le chef danois Thomas Rode a quant à lui totalement renoncé au foie gras.

Et vous, M. Ducasse ? Approuvez-vous le gavage à la pompe hydraulique des canards en cages de batterie ?

⇒ www.L214.com
⇒ www.stopgavage.com

L214 est une association de protection animale qui réalise des enquêtes de terrain, principalement dans les élevages représentatifs des pratiques actuelles. Stop Gavage est la campagne contre le gavage de L214.

