

## 28 juillet 10h – Le foie gras (Clem, L214)

Notes prises par Mata'i – [matai@matai.fr](mailto:matai@matai.fr)

L214 est née en 2008 à partir de « Stop Gavage », association créée en 2003. Elle remet en cause l'exploitation des animaux en général.

Différents types d'actions : des enquêtes filmées, des actions de sensibilisation, des actions politiques et juridiques.

Définition juridique du foie gras : « 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. » (article L654-27-1 du code rural, 2005).

Il n'y a qu'en France qu'existe une loi d'exception qui protège ainsi le gavage.

Les produits du foie-gras

Il existe des sous-produits, pour utiliser les restes des corps des canards.

### Chiffres donnés par la filière (2013)

Production mondiale : 26 800 tonnes ; production européenne : 25 300 tonnes ; française : 19 190 tonnes c'est-à-dire 75 % de la production mondiale. 97 % de canards, et non d'oies, comme on le dit couramment.

En Europe, France, Espagne, Bulgarie et Hongrie produisent du foie gras. Dans les autres pays, on n'en fait pas, et il est d'ailleurs explicitement interdit en Italie, en Allemagne, au Royaume-Uni.

En ce qui concerne la consommation, la France est aussi le plus gros consommateur : 75 % de la consommation mondiale. En moyenne, chaque Français consomme 280 g de foie gras par an.

La consommation diminue un peu en France, en Espagne, au Portugal, en Suisse, ce que la filière attribue à la conjoncture économique et non à une prise de conscience des consommateurs.

L214 a effectué un sondage en novembre 2013 : 44 % des sondés étaient pour l'interdiction du gavage.

**Vidéo :** On voit comment les canards sont élevés, gavés et tués. Comment ils évitent le gavage. Comment ils manifestent leur douleur, halètent...

### Le processus

On fait naître 80 millions de canetons chaque année en couvoir. On élimine les femelles.

À 80 jours, on enferme au moins 60 % des mâles dans des cages individuelles si petites qu'ils ne peuvent ni se lever, ni se retourner, ni étendre les ailes (le reste : cages collectives, parcs). La cage

collective n'est pas un progrès : le haut de la cage s'abaisse sur les têtes des oiseaux, dans n'importe quel sens, et ils sont toujours très serrés.

On les gave deux fois par jour pendant 10 à 12 jours à la pompe hydraulique ou pneumatique avec des quantités que les oiseaux n'ingèreraient pas spontanément (maladie : stéatose hépatique).

À partir de 43 jours, les canards peuvent sortir dans des parcs sur lesquels la filière communique. Ceci permet aux canards de prendre des forces pour affronter les dix à douze jours de gavage qui les attend (au-delà de 12 jours ils meurent tous spontanément).

1 million de canards meurent par an en cours de gavage, c'est une mortalité 10 à 20 fois supérieure par rapport à la même période sans gavage. Leur état est critique en fin de gavage.

L'étourdissement des canards se fait avec un minimum d'intensité afin de préserver le foie. De nombreux oiseaux reprennent conscience à la saignée.

### **Les études scientifiques**

Rapport du comité scientifique pour la Commission européenne en 1998 : il montre que les canards souffrent et suggère l'abolition du gavage. Cela a débouché sur la recommandation du Conseil de l'Europe en 1999 anti-gavage.

En France, les études conduites sont produites par des scientifiques en situation de conflit d'intérêts : leurs financements viennent en partie des filières d'élevage.

En 2004, l'INRA a produit un rapport défendant le foie gras dont la méthode est malhonnête de bout en bout, comme expliqué dans *L'INRA au secours du foie gras* d'Antoine Comiti. Par exemple, ils affirment qu'il n'y a pas de réaction d'évitement des canards à l'égard du gaveur en regardant ce qui se passe quand le gaveur rentre sans allumer la machine à gaver et prendre dans la main l'outil de gavage.

Le CIFOG, comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras, a confié à SOPEXA sa communication depuis 2009. Le budget de leur campagne en 2013 s'élevait à 1 504 927 €. De plus, les producteurs communiquent également à titre individuel : 2 millions pour Labeyrie en 2013, Euralis et Maisadour communiquent aussi abondamment.

Ce n'est bien sûr pas le budget de L214 pour réagir à cette communication.

La filière ne parle pas de gavage mais d'« alimentation progressive et contrôlée ». Elle ne parle pas de cages mais d'« élevages en plein air ». Ses mots : tradition, convivialité, partage, plaisir, paysannerie, luxe, finesse, gastronomie, savoir-faire, magie, variété, fêtes. Leurs slogans : « un produit qui ne connaît pas la crise », « l'incontournable des fêtes », « instants magiques ».

Ils essaient de désaisonnaliser le foie gras : la Saint-Martin, le 11 novembre, est le jour du foie gras, pour « créer le réflexe foie gras » jusqu'à la fin de l'année.

À côté, les associations de protection animale ont des budgets insignifiants.

Quelques légendes (cf. diapos) :

- « les canards sont des migrateurs, ils se gavent naturellement » : Aujourd'hui dans les élevages les canards et oies n'ont pas cet instinct. Les canards de Barbarie n'ont jamais été migrateurs. Les canards gavés sont incapables de voler. Les migrateurs stockent leurs graisses dans les tissus périphériques et non dans le foie.
- « les canards en redemandent » : Les canards se nourrissent toute la journée et non deux fois par jour. Si on arrête le gavage, les oies gavées refusent de se nourrir pendant 15 jours. Les canards évitent le gaveur, ce n'est pas pour rien qu'on les met dans des cages.
- « le foie gras n'est pas le foie d'un animal malade » : seules les maladies mortelles seraient des maladies ? Et que faire des canards morts en cours ou après la période de gavage ? Le rapport remis à la Commission européenne expliquait bien que le foie gras est un état pathologique du foie. Il y a aussi le problème des carences, des diarrhées, de l'insalubrité, de la soif, de l'ennui...
- « les oiseaux sont élevés en liberté » : les bâtiments contiennent entre 3 200 et 15 000 oiseaux, seul le prégavage se fait des dans parcs.

Comment agir contre le foie gras ?

- tract « tu préfères être broyé petit ou gavé plus tard ? » ;
- contre-analyse de l'étude de l'INRA ;
- film ;
- numéro 8 du mag L214 ;
- affiches ;
- brochure ;
- enquêtes : Soulard en novembre 2013 (qui alimente le Fouquet's et autres grands restaurants) ;
- pétition stopgavage.com ;
- actions dans la rue comme la « haie de déshonneur » ;
- dépôt de plaintes.

Le 21 novembre 2013, a été lancée la première journée mondiale contre le foie gras, devant les ambassades françaises.

Quelques résultats :

- la presse a parfois bien relayé les enquêtes de L214 ;
- Gordon Ramsay et Joël Robuchon ont suspendu leur approvisionnement ;
- plus de foie gras dans les supermarchés danois depuis janvier 2014 ;
- plus de foie gras sur Amazon UK ;
- l'importation est interdite en Inde depuis le 3 juillet 2014 ;
- depuis 2012 il est interdit à la production et à la vente en Californie.

La loi : on ne doit pas alimenter les animaux « de telle sorte qu'il en résulte des souffrances ou des dommages inutiles ». Le gavage est donc jugé utile.