

..... *10 questions*

pour mieux comprendre la condition animale



Le foie gras

Une gourmandise au prix de la souffrance.



La Fondation
Droit Animal
Éthique & Sciences

1

**La Fondation Droit Animal,
Éthique et Sciences (LFDA)**

Édition octobre 2019

Rédaction :

Sophie Hild et Nikita Bachelard
(2^e édition) d'après J.-C. Nouët
et T. Auffret Van Der Kemp
(1^{re} édition, 2006)

Graphisme et mise en page :

Marina Vanpoperynghe

Crédits photo :

L214 Éthique & Animaux :

pp. 7, 9, 10, 14 & 16

unsplash.com : couverture & p. 15

pixabay.com : pp. 3, 4 & 9

GAlA - www.fauxgras.be : p. 22

Impression :

Artimedia, Paris

ISBN 978-2-9512167-6-1

**Ce livret veut informer le lecteur afin
qu'il puisse faire un choix éclairé s'il
envisage d'acheter du foie gras.**

Le foie gras et les Français

Consommation

93 % des Français **consomment du foie gras**

77 % l'ont inscrit au menu des prochains **repas de fête**

Perception

93 % des Français disent qu'il est **savoureux et a bon goût**

95 % estiment que le foie gras est un **produit traditionnel**

89 % pensent qu'il « participe au rayonnement de **l'art de vivre et de la culture gastronomique française** dans le monde » (Enquête CSA novembre 2017).

Le foie gras est réputé emblématique de la gastronomie française.

Les Français en sont d'ailleurs les premiers consommateurs au monde.

Pour autant, son mode de production prête à débat et est l'objet de fortes controverses. Quelles en sont les raisons ?

Le foie gras provient de **canards et d'oies** qui ont été suralimentés par gavage, c'est-à-dire **nourris de force**, afin que leur foie accumule des graisses. La pratique du gavage en justifie la dénonciation au nom du bien-être des animaux. De plus, la majorité des oiseaux sont gavés dans des cages exiguës qui ne leur permettent pas d'exprimer leurs comportements normaux, comme voler ou se baigner.

Pour se justifier, l'industrie du foie gras cite le nombre d'emplois dans la filière et les bénéfices économiques ; elle conteste l'existence de souffrances pendant le gavage, alors que l'opinion publique réalise peu à peu que le foie gras ne peut pas être produit dans le respect des animaux.

En France, le foie gras bénéficie de la reconnaissance officielle « patrimoine culturel et gastronomique protégé » depuis 2006.



1. Qu'est-ce que le foie gras ?

« Le foie d'un canard ou d'une oie spécialement engraisé par gavage. »

Code rural (article L654-27-1)

Le gavage est donc le seul moyen d'obtenir l'appellation « foie gras », afin de répondre à des critères juridiques précis :

« Oies ou canards des espèces *Cairina muschata* (canards de Barbarie) ou *c.m. x Anas platyrhynchos* (canard mulard) gavés de façon à produire l'hypertrophie cellulaire grasseuse du foie (augmentation réversible de la masse grasseuse au niveau du foie). »

Règlement européen (CEE) n° 1538/91

Cet aliment était produit en Égypte il y a 4 500 ans. On retrouve des traités d'agronomie décrivant le gavage des oies dès la fin du XIV^e siècle en Europe.

Le foie gras est vendu sous diverses formes : foie gras entier, foie gras, bloc de foie gras, foie gras en conserve et foie gras cru. Il existe également des préparations à base de foie gras : parfait de foie, médaillon ou pâté de foie, ou encore mousse de foie.

Décret n° 93-999 du 9 août 1993 relatif aux préparations à base de foie gras.

Gaver (verbe, trans.)

« Faire manger de force et abondamment [une volaille] pour l'engraisser. »

Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales



2. De quels animaux *le foie est-il utilisé ?*

Plusieurs espèces de palmipèdes (oiseaux à « pieds palmés ») sont élevées pour produire le foie gras.

Le canard mulard

98,5 % de l'élevage français.

Il est issu du **croisement entre un canard de Barbarie et une cane domestique** (principalement cane de Pékin, race issue du colvert) par **insémination artificielle**. Il est stérile, rustique et nerveux.



Le canard de Barbarie

Utilisation rare pour le foie gras.

C'est une race qui a été **domestiquée par les Incas en Amérique du Sud**. Ses griffes acérées lui permettent le perchage. Les mâles sont agressifs entre eux.



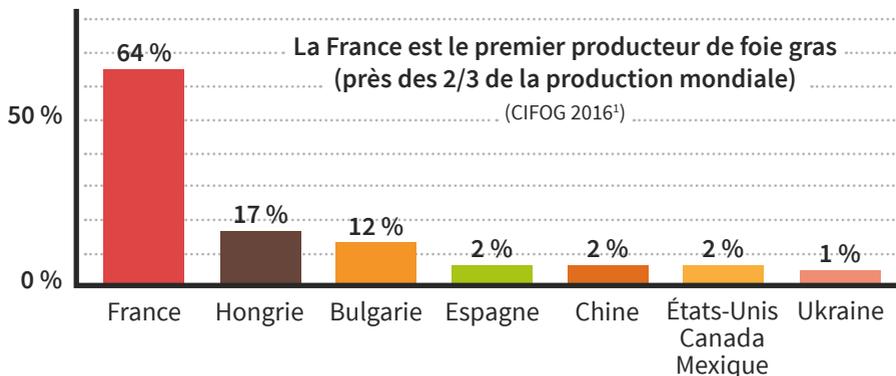
L'oie domestique

1,5 % de l'élevage français.

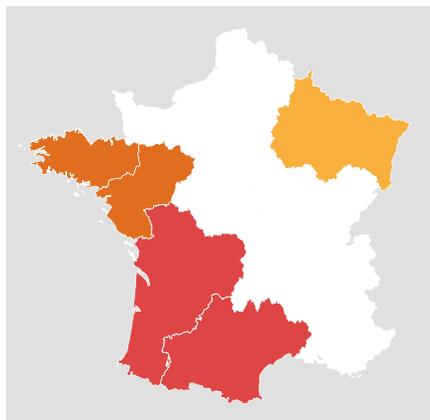
Elle a été **domestiquée en Égypte antique à partir de l'oie cendrée**. Elle est grégaire et monogame.



3. Où sont situés les élevages de palmipèdes pour produire le foie gras ?



Zones de production en France



72 % en Nouvelle-Aquitaine et Occitanie
26 % en Bretagne et Pays de la Loire
2 % dans la région Grand-Est²

Emplois

En France : 4 800 exploitations à dominante palmipèdes³
Dans l'Union européenne : 50 000 emplois, 4 milliards d'euros de chiffre d'affaires⁴

¹ Estimations du Comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras (CIFOG) pour l'année 2016 (*Institut technique de l'aviculture (ITAVI), Situation de la production et du marché du foie gras en novembre 2017.*)

² Agreste - *Statistique agricole commune* (2015).

FranceAgriMer (2015), *Les fiches de FranceAgriMer. Palmipèdes à foie gras.*

³ FranceAgri-Mer (2018), *Les fiches de FranceAgriMer. Palmipèdes à foie gras.*

⁴ Euro Foie Gras, *La production*, <https://www.eurofoiegras.com/fr/la-production/#205>

4. Quelle-est la quantité de foie gras *produite* et *consommée* ?

Production

En 2017, 18 400 tonnes de foie gras ont été produites mondialement, dont 11 630 tonnes en France, soit 23,7 millions de canards et 150 000 oies⁵.

Il est à noter qu'en raison d'une épidémie d'influenza aviaire, la production française a baissé de 40 % entre 2015 et 2017. Les principaux pays importateurs de foie gras français sont l'Espagne et la Belgique. En dehors de l'Union européenne, la France exporte du foie gras vers la Suisse, Hong-Kong, l'Afrique subsaharienne, le Japon, la Thaïlande... En 2017, la France a importé 3 750 tonnes de foie gras, principalement de Hongrie et Bulgarie⁶.

Le chiffre d'affaires de la filière est d'environ 2 milliards d'euros selon l'interprofession⁷.

Une épidémie dévastatrice

C'est « une maladie animale qui peut infecter plusieurs espèces d'oiseaux d'élevage (poulets, dindons, cailles, pintades, etc.) ainsi que les oiseaux d'ornement et les oiseaux sauvages, certaines souches entraînant un taux de mortalité élevé. » (Organisation mondiale de la santé animale).

L'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) affecte le système respiratoire ainsi que de nombreux organes et tissus des oiseaux, et peut provoquer des hémorragies internes.

Les principaux symptômes sont la prostration, le gonflement de la peau sous les yeux, la toux, des éternuements, des signes nerveux, de la diarrhée et un fort taux de mortalité.

En 2017, 20 pays d'Europe ont été touchés (489 foyers d'IAHP déclarés).

En France, 3,7 millions de canards ont été abattus en préventif, essentiellement dans le Sud-Ouest.

En élevage, la diffusion du virus peut être limitée en réduisant la densité des animaux et en respectant des règles d'hygiène très strictes, en particulier pour les animaux transportés entre élevages.

Consommation

En 2014, la consommation de foie gras en France était de 276 g par habitant et par an en moyenne, en recul par rapport à 2010 (300 g)⁸. À l'échelle mondiale, **la France est également le 1er consommateur de foie gras** (70 % de la consommation mondiale en 2017)⁹.

Pas de perte chez les palmipèdes...

Outre le foie, **la carcasse des palmipèdes est aussi valorisée** : magret, confit, cuisses... Les plumes des oies peuvent également être récoltées après l'abattage.

Des femelles indésirables...

À la naissance, les **cannetons sont triés selon leur sexe**.

Les **femelles sont éliminées peu après l'éclosion par broyage, asphyxie ou gazage**.

Le foie des canes, trop petit, veiné et nervuré, n'est pas de qualité suffisante pour faire du foie gras. Elles pourraient pourtant être élevées et vendues comme « canettes à rôtir ».



⁵ Estimation CIFOG (<https://www.ladepeche.fr/article/2018/12/28/2932011-le-foie-gras-retrouve-des-couleurs.html>)

Agreste, *Synthèses - Aviculture*, Octobre 2018, n° 2018/330.

Agreste - *Statistique agricole commune* (2017).

⁶ Agreste (2018), *Synthèses - Aviculture*, Octobre 2018, n° 2018/330.

⁷ CIFOG (2015), *Le foie gras : la star des tables de fêtes que le monde entier nous envie*.

⁸ Agreste (2015), *Synthèses - Aviculture - Foie gras*, n° 2015/272.

⁹ FranceAgri-Mer (2018), *Les fiches de FranceAgriMer. Palmipèdes à foie gras*.

5. Pourquoi et comment les palmipèdes sont-ils gavés ?

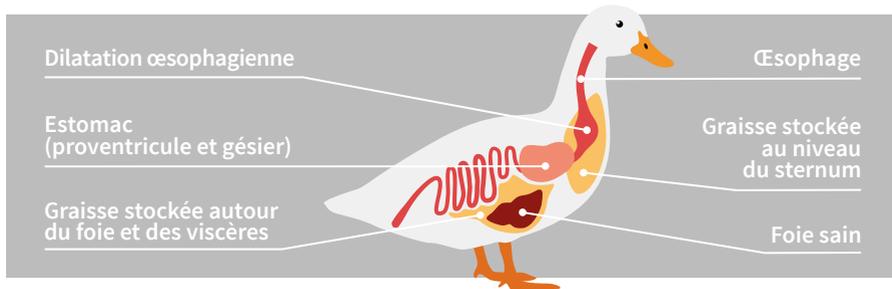
Le gavage, un phénomène naturel ?

Pour les producteurs de foie gras, le gavage reproduit un comportement naturel car les espèces utilisées seraient migratrices et feraient donc naturellement des réserves en se nourrissant abondamment avant chaque migration.

Cet argument est fallacieux :

- ▶ Les canards mulards et de Barbarie sont sédentaires : ils ne migrent pas et n'ont donc aucune motivation à se suralimenter.
- ▶ Les oies domestiques pourraient migrer, mais quand bien même un **engraissement du foie** pourrait être observé chez celles-ci avant la migration, il ne dépasserait pas un doublement de taille, alors qu'il peut être **multiplié par 10 avec le gavage**¹⁰.

Chez les oiseaux migrateurs, à l'approche du départ, l'énergie nécessaire à la migration est accumulée, sous forme de graisse, surtout au niveau de la fourche claviculaire (sternum) : cela permet non seulement de stocker le surplus à un endroit qui ne nuit pas au vol, mais cela protège également l'oiseau des grands froids.



¹⁰ Broom & Rochlitz (2015). *Le bien-être des canards pendant la production de foie gras*. Université de Cambridge.

Pour le spécialiste des palmipèdes sauvages Alain Tamisier, ex-chercheur au CNRS, le **stockage énergétique avant la migration ne se fait pas dans le foie mais autour du foie et des viscères et en très faible quantité**. Ce sont les tissus adipeux qui accumulent les graisses. De plus, une surcharge du foie déstabiliserait l'oiseau en vol.

Or, l'aliment de gavage fourni aux oiseaux, le maïs, est pauvre en nutriments tels que certains acides aminés permettant de transporter les lipides à l'extérieur du foie. Ainsi, la graisse stagne dans le foie ou y retourne¹¹.

Gavage des canards

Programme alimentaire :

● Phase 1 : « démarrage » (environ 4 semaines)

Nourriture disponible en continu.

● Phase 2 : croissance (environ 8 semaines)

Transition progressive d'un nourrissage à volonté vers une fragmentation en repas limités. Rations progressivement augmentées dans la dernière semaine (préparation au gavage).

- ▶ consommation volontaire
- ▶ distension de l'œsophage

- ▶ stimulation des sécrétions digestives
- ▶ début de stéatose hépatique¹²

● Phase 3 : gavage (12 à 15 jours)

Gavage 2 fois par jour en cages (canards) ou enclos (oies).



¹¹ Broom & Rochlitz (2015). *Le bien-être des canards pendant la production de foie gras*. Université de Cambridge.

¹² CIFOG (2016). *Guide des bonnes pratiques d'hygiène en élevage et gavage de palmipèdes à foie gras*. Thomas Autier, Christian Martin, Nicolas Boizumeau (2011), *La pratique du gavage. Référentiel métier. Condition de travail du gaveur et bien-être animal*, MSA Sud Aquitaine, Caisse Centrale de Mutualité Sociale Agricole, CIFOG. Baèza et al. (2013), *La stéatose hépatique chez les palmipèdes*. *INRA Productions Animales*, 26 (5), pp. 403-414.

Chambre d'Agriculture Dordogne - INNOV'A (2009). *Le guide pratique du gavage des oies « pour sécuriser sa production »*.

Déroulement du gavage :

Des **aliments de gavage** à base principalement de maïs en grains entiers ou broyés et d'eau sont **introduits sous pression dans l'œsophage à l'aide d'un embuc (tube)**. Des compléments minéraux et vitaminiques sont quelquefois ajoutés. La quantité de bouillie augmente progressivement et peut atteindre jusqu'à 1 kg par gavage en fin de période de gavage. **À la fin du gavage le foie du canard pèse 7 à 10 fois le poids d'un foie normal**¹³.

Gavage des oies

La technique est similaire. Le gavage démarre entre 14 et 18 semaines d'âge et dure 3 semaines ; les oies sont nourries en **3 à 5 repas quotidiens** augmentant progressivement de 600 g à environ 1100 g en fin de phase de gavage¹⁴.



¹³ Broom & Rochlitz (2015). *Le bien-être des canards pendant la production de foie gras*. Université de Cambridge.

¹⁴ CIFOG (2016). *Guide des bonnes pratiques d'hygiène en élevage et gavage de palmipèdes à foie gras*. Baèza et al. (2013), *La stéatose hépatique chez les palmipèdes*. INRA Productions Animales, 26 (5), pp. 403-414. Chambre d'Agriculture Dordogne - INNOVA (2009). *Le guide pratique du gavage des oies « pour sécuriser sa production »*.

6 • Le gavage est-il source de souffrances ?

Extrait du rapport du Comité scientifique de la santé et du bien-être animal sur la protection des palmipèdes gras, publié par la Commission européenne¹⁵ (1998) :

- 8-1-I-5 : *La quantité d'aliments administrée à chaque gavage dépasse largement la prise normale [...] beaucoup plus importante que celle qui serait consommée de manière volontaire par ces palmipèdes.*
- 8-1-I-7 : *Le gavage fait grossir le foie jusqu'à élargir l'abdomen. Il est ensuite logique que les pattes soient positionnées plus loin de la ligne médiane du corps, **ce qui rend la locomotion plus difficile**. Les palmipèdes gavés halètent plus souvent que leurs congénères non gavés.*
- 8-1-I-9 : *La quantité importante d'aliments intubés à grande vitesse au cours du procédé de gavage provoque immédiatement une distension de l'œsophage, une augmentation de la production thermique et du halètement, et l'excrétion de matières fécales semi-liquides.*
- 8-1-II-6 : *Des constats font état d'une présence de tissu cicatriciel cumulé dans l'œsophage des canards et qui serait provoqué par le gavage. L'existence d'une innervation sensorielle de cet organe indiquerait **la survenue de douleurs au cours du gavage**. Les gavageurs s'efforcent d'éviter toute blessure aux palmipèdes, car les blessures infligées à ce stade peuvent s'avérer mortelles.*
- 8-1-II-7 : *Les palmipèdes n'ont pas de jabot. La quantité de plus en plus importante d'aliments administrée fait dilater la partie inférieure de l'œsophage. Le risque de blessures au tissu distendu est plus élevé que pour tout tissu normal.*
- 8-1-III-3 : *Un pourcentage important de canards gavés logés en cage individuelle présentent **des lésions du sternum et des fractures des os**, constatées à l'abattoir.*

¹⁵ Le Neindre et al. (1998). *Welfare Aspects of the Production of Foie Gras in Ducks and Geese*. Brussels : Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare. (Le rapport a été publié uniquement en anglais par la Commission. Afin de la diffuser en France, la LFDA a pris à sa charge la traduction complète du rapport.)

Des animaux en détresse

La condition des oiseaux se détériore au fur et à mesure de la progression dans les phases de production : les lésions de la peau augmentent durant la période de gavage, des blessures apparaissent.

Les principales causes de douleur sont les **maladies oculaires et respiratoires, les problèmes locomoteurs, les désordres digestifs, une nécrose du foie**¹⁶.

Le rapport du Comité scientifique européen de 1998 fait état de « **blessures graves** » et d'un taux de fracture de 30 % à 70 % chez le canard mulard.

L'acte de gavage en lui-même peut causer des blessures à la tête, aux narines, aux yeux, au bec, au cou, à l'œsophage et à l'estomac.

Une mortalité plus élevée

La principale cause de mortalité en début de gavage est le choléra. En fin de gavage, ce sont les insuffisances et maladies respiratoires, la myopathie cardiaque, les problèmes intestinaux et les hémorragies du foie¹⁷.

Le taux de mortalité augmente avec l'engraissement du foie. Pour cette raison, la période de gavage a été limitée afin de réduire la mortalité¹⁸.

Si le gavage était prolongé au-delà de 2 semaines, une hépatite latente s'activerait, entraînant une fibrose, des lésions des vaisseaux, des hémorragies localisées et une jaunisse, conduisant à la mort de l'animal.

L'Institut technique de l'aviculture (ITAVI) estime qu'entre 2 et 5 % des canards meurent pendant le gavage. En 2013, le taux de mortalité dans les élevages français était de 2,2 % en moyenne durant la période du gavage. En comparaison, au Royaume-Uni, le taux de mortalité des canards qui ne sont pas élevés pour la production de foie gras est de 0,2 %¹⁹.

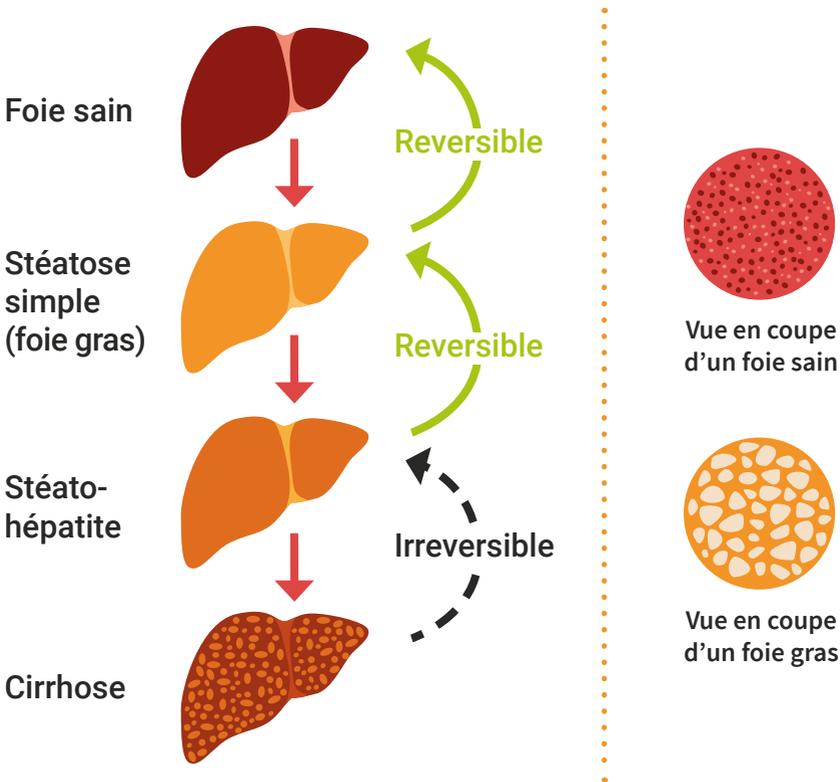
^{16, 17 & 19} Broom & Rochlitz (2015). *Le bien-être des canards pendant la production de foie gras*. Université de Cambridge.

¹⁸ Litt & Pé (2015). *Principales évolutions du marché du foie gras et des résultats techniques à l'échelle des ateliers d'élevage et de gavage ces dix dernières années*. ITAVI. 11^e Journées de la Recherche Avicole et Palmipèdes à Foie Gras.

Un foie malade

Le maïs donné lors du gavage n'est pas une nourriture adaptée et n'apporte pas tous les nutriments nécessaires à la santé des oiseaux.

Le foie gras des palmipèdes est par définition atteint d'une stéatose pathologique. La stéatose hépatique est une accumulation de graisses dans les cellules du foie²⁰. Après un certain stade, elle devient pathologique. Il est possible qu'une stéatose régresse, mais malgré cette réversibilité, les cellules du foie sont gravement endommagées au cours du gavage. Si celui-ci est prolongé, une cirrhose irréversible se développe²¹.



²⁰ Baèza et al. (2013), *La stéatose hépatique chez les palmipèdes*. INRA Productions Animales, 26 (5), pp. 403-414.

²¹ Le Neindre et al. (1998). *Welfare Aspects of the Production of Foie Gras in Ducks and Geese*. Brussels : Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare. Broom & Rochlitz (2015). *Le bien-être des canards pendant la production de foie gras*. Université de Cambridge.

7 ● Les conditions d'élevage des palmipèdes gras sont-elles compatibles avec leur bien-être ?

Bien-être animal

« Le bien-être d'un animal est l'état mental et physique positif lié à la satisfaction de ses besoins physiologiques et comportementaux, ainsi que de ses attentes. Cet état varie en fonction de la perception de la situation par l'animal. » (ANSES, 2018²²).

Élevage des canards et des oies

- **Phase de « démarrage »** : les oiseaux sont confinés en bâtiment.
- **Phase de croissance** : certains élevages permettent un accès à l'extérieur, mais ils sont de moins en moins nombreux à cause du risque posé par l'influenza aviaire.
- **Phase de gavage** : les canards sont placés en cage collective de 3 x 1 m contenant au minimum 3 individus²³ ; les oies sont gavées en enclos.



²² ANSES (2018), *Avis relatif au « Bien être animal : contexte définition et évaluation »*. Saisine n°2016-SA-0288.

²³ Avant l'arrêté du 21 avril 2015 sur l'hébergement des palmipèdes destinés à la production de foie gras et son entrée en vigueur en 2016, les canards étaient gavés en cages individuelles (épinettes).

Qu'en dit le rapport du Comité scientifique européen de 1998 ?

8-1-II-1 : *Le gavage prive le palmipède d'une activité importante, c'est-à-dire son comportement alimentaire normal.*

8-1-III-2 : *[...] Pendant les 15 jours de gavage, ces petites cages ne permettent pas aux canards de se mettre debout, ni de se retourner ou de battre des ailes.*

8-1-III-6 : *Au cours de la période de gavage, les palmipèdes sont parfois gardés dans une quasi obscurité, sauf au moment du gavage, ce qui empêche tout comportement normal de recherche et de curiosité et tend à éliminer le niveau normal d'exercice, le résultat final étant une mauvaise protection du palmipède.*

Il convient de rappeler que les palmipèdes sont des oiseaux aquatiques : leurs pattes palmées leur servent à nager sur l'eau. Ils sont privés de cette activité essentielle durant tout leur élevage.



Atteintes au bien-être

Dans son rapport sur le bien-être des canards pendant la production de foie gras (2015), le Pr Donald Broom, de l'université de Cambridge, a listé les aspects de l'élevage affectant gravement le bien-être :

- les réactions de peur à l'égard des humains,
- la haute densité des animaux en élevage,
- l'absence d'accès à un point d'eau pour le bain,
- l'absence d'accès à une litière,
- l'utilisation de sols en caillebotis ou en treillis métallique,
- la procédure du gavage en elle-même, et la stéatose hépatique qu'elle entraîne.

► **Comportements** : Les cages empêchent les canards d'exercer leurs comportements naturels ; notamment, ils ne peuvent pas se nourrir spontanément de manière normale, ni ne peuvent se baigner ou plonger la tête sous l'eau, ce qui entraîne une **frustration**.

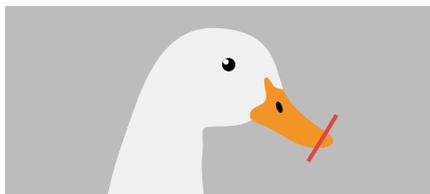
► **Stress** : La suralimentation provoquant une augmentation de température corporelle, les canards halètent pour la réguler. Les nouvelles cages collectives rendent plus difficile la prise des oiseaux pour l'acte de gavage, ce qui augmente la peur ; certains souffrent déjà naturellement de « **nervosisme** » (peur au contact des hommes et sensibilité à l'environnement).

► **Blessures** : Les carcasses de canards élevés en cage collective présentent plus de lésions cutanées. Les animaux se blessent entre eux. Lors du transport à l'abattoir, les blessures aux ailes et les fractures sont plus fréquentes.

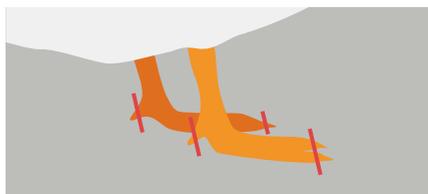


Mutilations

Afin de réduire les blessures que les canards s'infligent entre eux, ils peuvent subir un débecquage (section du crochet de la partie supérieure du bec) et un dégriffage des pattes.



Débecquage



Dégriffage

8. La production de foie gras est-elle *conforme au droit français et européen* ?

Au niveau européen



► La Convention européenne sur la protection des animaux dans les élevages de 1976 du Conseil de l'Europe et la Directive 98/58/CE du Conseil du 20 juillet 1998 concernant la protection des animaux dans les élevages de l'Union européenne permettent d'encadrer l'élevage de palmipèdes.

La France est contrainte de respecter les dispositions de ces textes juridiques.

Sur les conditions d'élevage :

Ces deux textes exigent **le respect des besoins biologiques** des palmipèdes : luminosité, qualité de l'air, humidité, température, alimentation...

La Convention de 1976 traite aussi des soins de santé, de la qualité du logement et de l'environnement des oiseaux. Nombre de ces éléments ne sont pas respectés lors de l'élevage des palmipèdes à foie gras, notamment en ce qui concerne l'alimentation, la liberté de mouvement, l'abreuvement...

Sur le gavage :

La Convention de 1976 dispose dans son article 6 qu'« ***aucun animal ne doit être alimenté de telle sorte qu'il en résulte des souffrances ou des dommages inutiles et son alimentation ne doit pas contenir de substances qui puissent lui causer des souffrances et des dommages inutiles*** ».

La Directive 98/58/CE reprend cette disposition dans le point 14 de son annexe mais autorise dans son point 20 « *le recours à certaines méthodes susceptibles de causer des souffrances ou des blessures minimales ou momentanées* ».

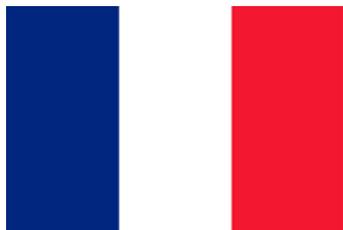
Le gavage ne respecte pas cette dérogation car il entraîne des souffrances non seulement inutiles mais aussi prolongées.

► Une recommandation sur les canards de Barbarie et canards mulards et une recommandation sur les oies domestiques ont été élaborées par le Conseil de l'Europe en 1999. Les deux indiquent que « [...] *des changements soudains de type ou de quantité de nourriture et dans la façon d'alimenter les oiseaux doivent être évités, sauf en cas d'urgence* » et que « *l'élevage ou les programmes d'élevage qui causent ou sont susceptibles de causer des souffrances ou des dommages à tout oiseau impliqué ne doivent pas être pratiqués.* »

Elles donnent également des indications sur les conditions de vie des palmipèdes : pouvoir effectuer des comportements naturels (battre des ailes, se lisser les plumes, interagir avec d'autres individus...), une alimentation adaptée sans changements soudains de type et de quantité de nourriture et dans la façon de s'alimenter des oiseaux, la coupe des griffes et le débécage interdits pour les oies et en derniers recours pour les canards, etc.

Cependant, ces recommandations ne sont pas contraignantes pour les États parties à la Convention : ne pas les suivre n'entraîne pas de sanctions.

Au niveau français



► Le code rural et de la pêche maritime reconnaît la sensibilité des animaux sous la dépendance de l'humain dans son article L214-1 :
« *Tout animal étant un être sensible doit être placé par son propriétaire dans des conditions compatibles avec les impératifs biologiques de son espèce* ».

► L'arrêté du 30 mars 2000 modifiant l'arrêté du 25 octobre 1982 relatif à l'élevage, à la garde et à la détention des animaux dispose que les animaux d'élevage pour la production d'aliments doivent être maintenus en bonne santé (article 1). **L'élevage ne doit entraîner « aucune souffrance évitable, ni aucun effet néfaste sur [la] santé [de l'animal] »** (article 2). Ces deux dispositions ne sont pas respectées dans l'élevage de palmipèdes à foie gras.

► Le code pénal permet de punir de l'amende prévue pour les contraventions de la 4^e classe les mauvais traitements volontaires exercés sans nécessité envers un animal domestique ou apprivoisé ou tenu en captivité (article R654-1).

Le gavage devrait ainsi être puni car il maltraite l'animal volontairement et sans nécessité.

► L'article 521-1 du code pénal pourrait également s'appliquer pour maltraitance répétitive et prolongée, qui devient donc un acte de cruauté :

« Le fait, publiquement ou non, d'exercer des sévices graves, ou de nature sexuelle, ou de commettre un acte de cruauté envers un animal domestique, ou apprivoisé, ou tenu en captivité, est puni de deux ans d'emprisonnement et de 30 000 euros d'amende [...] ».

► La France a intégré une partie des recommandations faites par le Conseil de l'Europe en 1999 dans son arrêté du 21 avril 2015 établissant des normes minimales relatives à l'hébergement des palmipèdes destinés à la production de foie gras. Lors de la phase de gavage, les palmipèdes doivent être au minimum 3 par cage, ils doivent pouvoir déployer leurs ailes et se redresser et être maintenu dans des bonnes conditions d'hygiène et de propreté. L'arrêté indique que les dimensions minimales des cages collectives de gavage doivent être fixées par instruction ministérielle mais aucune instruction sur le sujet n'est parue à ce jour. **Cet arrêté reprend très peu de dispositions des recommandations de 1999 et de manière très imprécise.**

Conclusion

Les conditions d'élevage et de gavage des palmipèdes à foie gras ne sont pas conformes aux législations françaises et européennes.

Si la controverse persiste, c'est parce que reconnaître que le gavage est un acte de maltraitance le rendrait illégal.

C'est en substance ce que le rapport européen admettait en 1998, tout en justifiant la poursuite de cette pratique au vu des enjeux économiques.

C'est inadmissible : les notions d'ordre économique n'ont pas leur place dans ce rapport scientifique sur le bien-être animal.

9. Le gavage est-il autorisé à l'étranger ?

■ États membres de l'UE où le gavage est **interdit**.

■ États membres de l'UE où le gavage est **pratiqué**.

► **Pays produisant du foie gras dans l'Union européenne :**
France, Hongrie, Bulgarie, Espagne et Belgique (Wallonie).



Pays ayant interdit le gavage

● Dans l'Union européenne :

Allemagne, Autriche, Belgique (région de Bruxelles et Flandre), Chypre, Croatie, Danemark, Estonie, Finlande, Grèce, Irlande, Lettonie, Luxembourg, Malte, Pologne, Portugal, République Tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Slovaquie, Slovénie, Suède.

Parmi ces pays, certains, comme la Pologne, produisaient du foie gras mais ont finalement décidé d'interdire cette pratique.

● Dans le reste de l'Europe :

Norvège, Suisse, Bosnie-Herzégovine, Islande, Macédoine, Monténégro, Serbie.

● Dans le reste du monde :

Israël, Turquie, Argentine. **L'Inde et la Californie ont interdit la production et l'importation.**

10. Consommer du foie gras est-il *conforme* à l'éthique ?

Un produit source de souffrances

L'être humain a un devoir moral envers les animaux qu'il a domestiqués et privés de liberté : il doit en respecter la nature et garantir leur bien-être. Pourtant, le gavage et les conditions d'élevage des palmipèdes à foie gras ne respectent pas le bien-être des animaux. **Dans ces conditions, la consommation de foie gras n'est pas éthique.**

Pensez-vous que le gavage des canards et des oies pour la production de foie gras est source de souffrance pour les animaux ? **OUI 68 %**

Concernant la méthode de production de foie gras, diriez-vous que vous êtes favorable à l'interdiction ? **OUI 58 %**

Si vous aviez le choix, préféreriez-vous un foie gras obtenu sans gavage ou un foie gras obtenu avec gavage ? **SANS GAVAGE 75 %**

Refusez-vous d'acheter du foie gras pour des raisons éthiques liées à la souffrance animale ? **OUI 37 %**

Sondage YouGov pour L214 en décembre 2017 : 1001 personnes interrogées.

Arguments utilisés pour justifier la consommation de foie gras

● **La tradition** : il est dit que le foie gras fait partie du patrimoine culturel de la France, issu d'une longue tradition. **Mais quand la tradition est un frein au progrès moral et sociétal, elle n'est plus un argument valable.**

● **L'économie** : la France est le 1^{er} producteur et exportateur mondial et le secteur crée des milliers d'emplois directs et indirects. **Est-ce que l'économie justifie d'occulter la souffrance des animaux ? De plus, une reconversion est toujours possible.**

Les labels et signes de qualité

Il existe plusieurs labels de qualité pour le foie gras, mais **aucun ne garantit un foie gras obtenu sans souffrance** : le label Rouge et l'IGP* offrent une amélioration des conditions d'élevage mais n'interdisent pas la pratique du gavage. Le label Agriculture Biologique interdit la pratique du gavage.

*indication géographique protégée

Quelques alternatives

► Une solution est de **ne pas consommer de foie gras** ; ce devrait être le choix de tous les sympathisants de la cause animale.

► **Certains producteurs vendent du foie gras issu d'animaux qui n'ont pas été gavés.** Les éleveurs affirment se servir de la tendance « gloutonne » de leurs animaux pour leur faire manger volontairement une grande quantité d'aliments rationnés en quelques repas quotidiens. Ces méthodes restent peu développées pour l'instant.

Une entreprise française développe depuis 2015 un procédé permettant un engraissement beaucoup plus efficace du foie grâce à la manipulation de la flore intestinale d'oisons, sans avoir recours au gavage.

Les oies sont choisies plutôt que les canards car elles ont un instinct qui les motive à faire des réserves à l'approche de l'hiver. De cette manière, le foie atteint une taille beaucoup plus élevée que la normale, même si encore bien inférieure à celle obtenue par gavage. Des études sont nécessaires pour se prononcer sur le bien-être de ces animaux, porteurs malgré tout d'un foie malade... (www.aviwell.fr).

« Les pays autorisant la production de foie gras doivent encourager les études portant sur les aspects de bien-être et la recherche de méthodes alternatives n'impliquant pas la prise forcée d'aliments. »

(Article 24, Recommandation du 22 juin 1999 du Comité Permanent de la Convention européenne sur la protection des animaux dans les élevages).

► Enfin, certains consommateurs, afin d'approcher l'aspect du foie gras, choisissent un **produit végétal y ressemblant**, tel le « Faux gras® » de l'association belge GAIA. C'est surtout un acte militant.



La Fondation

Droit Animal, Éthique et Sciences

La Fondation Droit Animal, Éthique et Sciences (LFDA) œuvre pour faire reconnaître les droits fondamentaux des animaux par une réflexion éthique et scientifique.

Créée en 1977 sous le nom de Ligue Française des Droits de l'Animal, elle est **reconnue d'utilité publique** en 1985 puis, en tant que fondation en 1999. Louis Schweitzer préside le conseil d'administration qui, aux côtés d'un comité d'honneur et d'un comité scientifique, forme un **groupe pluridisciplinaire de réflexion et d'étude visant à transposer dans le droit les connaissances et les avancées scientifiques ayant pour finalité l'amélioration des conditions de vie des animaux.**

Les ressources de la LFDA proviennent exclusivement de la générosité des particuliers (dons, legs...). **Indépendante de toute obéissance politique, religieuse ou syndicale, de toute entreprise commerciale, industrielle ou financière, la LFDA ne reçoit aucune subvention d'organismes publics afin de garantir son indépendance.**

La LFDA a besoin de votre soutien pour mener ses actions. Votre don ouvre droit à une réduction de l'impôt sur le revenu de 66 % de son montant. Pour en savoir plus : <http://www.fondation-droit-animal.org/nous-soutenir/>

Pour plus d'informations, contactez-nous au **01 47 07 98 99** ou par email : contact@fondation-droit-animal.org



**La Fondation
Droit Animal**
Éthique & Sciences

Les publications récentes

de La Fondation Droit Animal, Éthique et Sciences

Actes de colloques

- *Animal Welfare : From Science to Law*, S. Hild & L. Schweitzer, éditions LFDA (2019).
- *Le bien-être animal : de la science au droit*, sous la direction de S. Hild & L. Schweitzer, éditions l'Harmattan (2018).
- *Souffrance animale : de la science au droit*, sous la direction de T. Auffret Van Der Kemp & M. Lachance, éditions Yvon Blais (2013).

Publications par des membres de La Fondation Droit Animal, Éthique et Sciences

- *Les Droits de l'animal*, J.C. Nouët & J.M. Coulon, éditions Dalloz (2nd ed. 2018).
- *L'animal est-il un homme comme les autres ?*, A. Barrau & L. Schweitzer, éditions Dunod (2018).
- *Le Droit de l'animal*, A.C. Lomellini-Dereclenne & K. Mercier, éditions L.G.D.J / Systèmes (2017).

Autres publications

- *Découvrez la corrida*, édition LFDA (réédition en 2019).

10 questions pour mieux comprendre la condition animale

- 1 - Qu'est-ce que le foie gras ?
- 2 - De quels animaux le foie est-il utilisé ?
- 3 - Où sont situés les élevages de palmipèdes pour produire le foie gras ?
- 4 - Quelle est la quantité de foie gras produite et consommée ?
- 5 - Pourquoi et comment les palmipèdes sont-ils gavés ?
- 6 - Le gavage est-il source de souffrances ?
- 7 - Les conditions d'élevage des palmipèdes gras sont-elles compatibles avec leur bien-être ?
- 8 - La production de foie gras est-elle conforme au droit français et européen ?
- 9 - Le gavage est-il autorisé à l'étranger ?
- 10 - Consommer du foie gras est-il conforme à l'éthique ?