



**WELFARM - Protection mondiale des animaux de ferme**  
176 avenue André Malraux - BP80242 - 57006 METZ Cedex 1  
Tél. : 03 87 36 46 05 - Fax : 03 87 36 47 82  
Email : [courrier@welfarm.fr](mailto:courrier@welfarm.fr)  
[www.welfarm.fr](http://www.welfarm.fr)

**Communiqué de presse de WELFARM | 11 décembre 2018**

**"Pendant les fêtes, il y a ceux qui se gavent... et ceux qui dégustent"**

**La campagne anti-foie gras de WELFARM s'affiche dans 15 grandes villes de France**

**Du 19 au 25 décembre, l'association WELFARM lance une grande campagne d'affichage anti-foie gras dans les rues de Lyon, Montpellier, Rennes, Nancy et 10 autres grandes villes de France. But de l'opération : dénoncer les souffrances que la production de foie gras inflige chaque année à 35 millions de canards. Et inciter les Français à chasser définitivement ce prétendu mets de fêtes de leurs assiettes.**

Une table de fêtes, un bloc de foie gras, un canard mort et un slogan : « Pendant les fêtes, il y a ceux qui se gavent, et ceux qui dégustent... » Cette affiche, placardée une semaine avant Noël dans les rues d'Avignon et de 15 autres villes de France, dénonce une réalité que la filière tente d'éluder : chaque année, 35 millions de canards sont enfermés en cages et gavés de force pour produire un foie disproportionné dont les Français se délectent pendant les fêtes. Or, gaver un canard nécessite de lui enfoncer 2 fois par jour un tube de 30 centimètres dans l'œsophage afin de déverser dans son jabot 450 grammes de nourriture en l'espace de 3 secondes. L'acte est si violent que l'animal halète, régurgite, suffoque. Problèmes digestifs et respiratoires, difficultés à marcher, lésions de l'œsophage : le taux de mortalité durant le gavage est 10 à 20 fois supérieur à la normale. Sans parler des 35 millions de canetons femelles éliminés dès la naissance, car jugés moins rentables pour la production de foie gras.

#### **Un foie gras sans gavage dans les rayons en 2020 ?**

Qu'il se fasse de manière traditionnelle (à l'aide d'un entonnoir) ou automatisée (avec une pompe pneumatique), le gavage sans souffrance n'existe pas. Conscients de cette réalité, 60% des Français réclament son interdiction<sup>1</sup>. Et des alternatives au gavage voient le jour, comme celle d'[Awiwell](#), groupe de recherche créé en 2015 par trois chercheurs toulousains. En modifiant la flore intestinale des oisons, ils sont parvenus à reproduire l'aptitude naturelle des oies à stocker des graisses dans leur foie en vue des grandes migrations. Elles fabriquent donc un foie volumineux, naturellement gras, sans passer par la phase gavage. Ce foie, que le Chef Sébastien Bras décrit comme riche en saveurs et en parfums, devrait être commercialisé d'ici deux ans. Pourtant, il ne pourra prétendre à l'appellation « foie gras ». En effet, selon l'Article L654-27-1 du Code rural, « on entend par foie gras, le foie d'un canard ou d'une oie spécialement engraisés par gavage ». Autrement dit, pas de gavage, pas de foie gras. Non content d'être le premier producteur et consommateur de foie gras au monde, la France est aussi le seul pays à avoir inscrit dans sa loi l'obligation de gaver les canards pour en fabriquer.

#### **Konbini, la Mairie du 2<sup>e</sup> arrondissement de Paris, Lush... Tous engagés contre le foie gras !**

Dans le cadre de sa campagne [Zerofoiegras](#), WELFARM demande donc aux parlementaires de s'emparer de la question et de modifier la loi afin de supprimer cette spécificité française. Afin d'envoyer un message fort à la filière, WELFARM

appelle également les consommateurs à s'engager à ne consommer ni foie gras, ni magret, ni confit de canard<sup>2</sup> sur le site [Zerofoiegras.fr](http://Zerofoiegras.fr). La Mairie du 2<sup>e</sup> arrondissement de Paris et la marque de cosmétiques Lush les ont déjà boycottés pour leurs repas et événements de fin d'année. WELFARM les félicite, ainsi que Konbini, Poulehouse ou encore Holidog.com qui, à son appel, ont pris le même engagement. La liste des collectivités et entreprises engagées contre le foie gras sera mise à jour régulièrement sur le site [Zerofoiegras.fr](http://Zerofoiegras.fr).

WELFARM recommande de n'acheter aucune sorte de foie gras, pas même ceux portant le Label Rouge, puisque les canards sont gavés comme les autres. Le label Biologique quant à lui interdit l'alimentation forcée des animaux, c'est pourquoi le foie gras bio n'existe pas.

**Villes qui afficheront la campagne Zerofoiegras :** Lyon, Avignon, Nîmes, Rennes, Orléans, Reims, Nancy, Lorient, Valenciennes, Lille, Brest, Montpellier, Nice, Dijon.

<b>LE FOIE GRAS EN CHIFFRES <sup>3</sup></b>
<b>11 400 tonnes</b> de foie gras produites en France en 2017, soit 80% de la production mondiale.
<b>73%</b> de la consommation mondiale de foie gras se fait en France
<b>35 millions</b> de canards gavés chaque année en France
<b>35 millions</b> de canetons femelles éliminés par broyage ou gazage dès l'éclosion
<b>12 pays</b> d'Europe ont déjà interdit le gavage. L'Inde, Israël, la Californie, la ville de Sao Paulo et bientôt la Suisse ont même proscrit son importation.
En France, <b>98 %</b> du foie gras est issu de canards et 2 % d'oies

1. Sondage Yougov, 2018, pour L214

2. Les magrets et confits de canards sont, eux aussi, issus de canards gavés. Ils sont donc synonymes de souffrance, au même titre que le foie gras.

3. Agreste, 2017 ; CIFOG

**Contact presse :**

Lorène Jacquet - Responsable Campagnes et Plaidoyer – Tel. 06 42 68 68 44 – [lorene.jacquet@welfarm.fr](mailto:lorene.jacquet@welfarm.fr)



[welfarm.fr](http://welfarm.fr)