

INTERDIT

La viande de canard provient souvent d'animaux élevés pour la production de foie gras (magrets, confits...)



GAVAGE
(pour la production de foie gras)

AUTORISÉ

AUTORISÉ

À L'EXTÉRIEUR

10 M² / CANARD

2 M² / CANARD

PAS D'ACCÈS OBLIGATOIRE

À L'INTÉRIEUR

LES ANIMAUX DESTINÉS À LA PRODUCTION DE FOIE GRAS SONT DÉTENUS EN CAGE DURANT LA PHASE DE GAVAGE

CONDITIONS DE VIE

10 CANARDS / M²
(mâles et femelles)

8 CANARDS / M²
10 CANES / M²

PAS DE NORMES MINIMALES

PLUS DE **85 MILLIONS** DE CANARDS SONT ABATTUS EN FRANCE CHAQUE ANNÉE POUR LEUR VIANDE OU LA PRODUCTION DE FOIE GRAS



0,5%
moins de
BIO

1%
moins de
LABEL ROUGE

99%
environ
ÉLEVAGE CONVENTIONNEL
(aucune indication spécifique sur l'emballage)

AGISSEZ AVEC WELFARM !

- ✓ REFUSEZ L'ÉLEVAGE INTENSIF ; PRIVILÉGIEZ LA VIANDE DE CANARD BIO
- ✓ MODÉREZ VOTRE CONSOMMATION DE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET REFUSEZ LE FOIE GRAS
- ✓ FAITES CIRCULER CE DÉPLIANT
- ✓ SOUTENEZ WELFARM AVEC UN DON



Imprimé sur papier PEFC - Ne pas jeter sur la voie publique - photo © welfarm / freddie - welfarm



GUIDE DU CONSOMM'ACTEUR

COMMENT SONT ÉLEVÉS LES CANARDS ?

Et comment favoriser par vos achats une meilleure prise en compte du bien-être animal ?



WELFARM - Protection mondiale des animaux de ferme

176 avenue André Malraux
BP 80242 - 57006 METZ Cedex 3
Tél: +(33) 3 87 36 46 05
Email: courrier@welfarm.fr
Association dont la mission est reconnue d'utilité publique.



Suivez nous sur welfarm.fr et Facebook



Certains canards sont élevés pour leur viande, d'autres pour la production de foie gras. Au sein des deux filières il existe d'importantes problématiques de bien-être pour les animaux.

« CANARDS DE CHAIR »

En élevage conventionnel, les canards sont :

- ✗ Elevés sur caillebotis, souvent sans litière ni possibilité de se baigner
- ✗ Mutilés (épointage, dégriffage)
- ✗ Détenus en densités élevées, dans des bâtiments souvent faiblement éclairés

CANARDS POUR LA PRODUCTION DE FOIE GRAS

- ✗ Les canes sont éliminées à la naissance
- ✗ Les reproducteurs sont rationnés
- ✗ Les canards sont gavés : la taille du foie est multipliée par 10 et, en période de gavage, le taux de mortalité est jusqu'à 20 fois supérieur à la normale !



La viande de canard peut provenir d'animaux ayant été gavés. C'est pourquoi WELFARM déconseille le Label Rouge dont le cahier des charges autorise le gavage.

AGISSEZ !

**PRIVILÉGIEZ LE CANARD BIO
ET REFUSEZ LE FOIE GRAS & LES PRODUITS ISSUS DU GAVAGE
(MAGRETS, CONFITS)**

