

Initiative populaire fédérale

« Oui à l'interdiction d'importer du foie gras (Initiative foie gras) »



La production du foie gras est interdite en Suisse depuis plus de 40 ans en raison des grandes souffrances infligées aux oies et canards lors du gavage.

La méthode utilisée pour le gavage, dans laquelle un tube ou un tuyau métallique est inséré dans l'œsophage plusieurs fois par jour, entraîne des blessures douloureuses. Le cou des animaux peut aussi être perforé et leurs ailes cassées. L'augmentation anormalement rapide de la taille du foie comprime les poumons et provoque des problèmes respiratoires, rénaux et circulatoires. **Le gavage est considéré en Suisse comme une pratique cruelle envers les animaux.**

Avec 200'000 kg de foie gras importés annuellement, la Suisse se positionne malheureusement comme l'un des principaux importateurs de ce produit. **Chaque année, 400'000 canards et 12'000 oies sont tués afin de répondre spécifiquement à la demande de notre pays.**

Il est hypocrite d'interdire aux éleveurs suisses de produire du foie gras sous peine de sanctions, tout en autorisant l'importation de ce produit s'il est fabriqué à l'étranger.

Une interdiction d'importation de foie gras et de produits à base de foie gras est compatible avec les obligations commerciales internationales de la Suisse. Tous les accords prévoient des exceptions pour les mesures nécessaires à la protection de la morale publique et de la vie ou de la santé des animaux.

Par exemple, les interdictions d'importation de fourrure de phoque, de chien et de chat sont déjà inscrites dans la loi. La plus haute cour de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) a explicitement reconnu que la protection des animaux fait partie de la morale publique.

FAQ - Questions fréquentes

Qu'est-ce que le foie gras ?

Un foie gras est le foie d'un canard ou d'une oie engraisé par gavage.

Il s'agit d'une spécialité culinaire principalement produite en France et généralement consommée durant les fêtes de fin d'année. Il se consomme cru, mi-cuit ou cuit.

Depuis quand le gavage est interdit en Suisse ?

Le gavage est interdit en Suisse depuis plus de 40 ans. La première loi sur la protection des animaux a inscrit cette interdiction en 1978 déjà. Une vingtaine de pays interdisent eux aussi le gavage, comme la Norvège, Israël ou l'Argentine.

En Europe, l'interdiction est stipulée par un traité, mais elle ne s'applique pas à la France, la Belgique, l'Espagne, la Hongrie et la Bulgarie, au motif qu'il s'agit d'une «pratique actuelle».

Pourquoi est-il interdit ?

Le gavage est considéré comme de la cruauté envers les animaux. Il consiste à faire avaler de force des grandes quantités de nourriture à un animal.

Lors du gavage, le foie est surchargé de graisse, son fonctionnement est perturbé et l'animal a du mal à réguler la température de son corps. Les oiseaux peuvent être pris de diarrhées et de halètements (hyperventilation).

Le foie hypertrophié atteindra presque 10 fois son volume normal, rendant la respiration difficile, et les déplacements pénibles. Les sacs pulmonaires sont comprimés, le centre de gravité de l'animal est déplacé. Les quantités de nourriture ingérées lors des gavages sont telles que si l'on arrête de le forcer à manger, « l'animal refuse simplement de s'alimenter pendant une quinzaine de jours (1) ».

Ce que l'on appelle foie gras est donc en réalité le résultat d'une maladie, la stéatose hépatique. Cette croissance anormalement rapide provoque en période de gavage une mortalité de 7 à 20 fois plus élevée que chez les oiseaux non gavés. Au-delà d'une certaine durée, la mort est inéluctable, même en cas d'arrêt du gavage : « après un gavage prolongé (15 à 21 jours), la récupération n'est plus possible, le foie gras de l'animal conservé vivant évolue vers la cirrhose ».

Près d'un million de canards meurent chaque année en période de gavage.

(1) « Caractéristiques anatomiques, physiologiques et biochimiques en relation avec la formation du foie gras chez les palmipèdes » J.C. Blum – INRA – in « Le point sur les facteurs de réussite du gavage » – 1993 – publié par l'ITAVI (Institut technique de l'aviculture).

Que demande l'initiative « Oui à l'interdiction de l'importation de foie gras (Initiative foie gras) ?

L'initiative vise à interdire en Suisse l'importation de foie gras et de produits à base de foie gras.

Pourquoi interdire l'importation de foie gras ?

Il est hypocrite d'interdire aux éleveurs suisses de produire du foie gras sous peine de sanctions, tout en autorisant l'importation de ce produit s'il est fabriqué à l'étranger. Il s'agit également de concurrence déloyale envers nos producteurs. Plusieurs pays, Etats et villes interdisent déjà le commerce du foie gras, comme l'Inde, la Californie, Buenos Aires et bientôt New-York. **Il est aussi moralement injuste de consommer un produit lorsqu'il nécessite de maltraiter des animaux vivants pour sa fabrication.**

Une interdiction sera-t-elle conforme avec le droit international ?

Oui, une interdiction sera compatible avec les obligations commerciales internationales de la Suisse. Tous les accords prévoient des exceptions pour les mesures nécessaires à la protection de la morale publique et de la vie ou de la santé des animaux. Par exemple, les interdictions d'importation de fourrure de phoque, de chien et de chat sont déjà inscrites dans la loi. La plus haute cour de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) a explicitement reconnu que la protection des animaux faisait partie de la morale publique.

Quelle est la consommation de foie gras en Suisse ?

Avec 200'000 kg de foie gras importés annuellement, la Suisse se positionne malheureusement comme l'un des principaux importateurs de ce produit.

Chaque année, 400'000 canards et 12'000 oies sont tués afin de répondre spécifiquement à la demande de notre pays.

Selon un sondage (1) effectué durant l'hiver 2018/2019, **70% de la population suisse ne consomme pas de foie gras.** Mais il existe de grandes différences régionales. Seules 15% des personnes en Suisse alémanique consomment du foie gras, contre 71% en Suisse romande et 49% au Tessin.

(1) <https://www.quatre-pattes.ch/campagnes-themes/animaux/oies-canards/enquete-representative-sur-la-consommation-du-foie-gras-en-suisse>

D'où viennent les foies gavés ?

La France est le premier producteur de foie gras avec près des 3/4 de la production mondiale. Plus de 30 millions de canards et 256'000 oies y sont gavés chaque année pour produire environ 20'000 tonnes de foie gras.

Viennent ensuite la Bulgarie et la Hongrie, avec quelques milliers de tonnes chacune, et l'Espagne avec environ 800 tonnes. 97% de la production se fait en Europe.

Le reste (quelques centaines de tonnes), provient principalement de la Chine, des Etats-Unis, et de la province du Québec au Canada. La production mondiale de foie gras se situe entre 25'000 et 30'000 tonnes par an.

Près de 96% est du foie de canard.

Gave-t-on aussi les femelles ?

Non, chez les canards, seuls les mâles sont gavés. Le foie des femelles, plus petit et innervé, est indésirable dans la production de foie gras.

Les femelles représentent environ 35 % des naissances (1). Elles n'ont pas d'utilité pour la filière et sont éliminées. Chaque année en France, plus de 15 millions de canetons femelles sont généralement broyées vivantes dès le premier jour de leur vie. Elles sont jetées dans une machine où deux rouleaux mécaniques viennent les écraser. Les mâles trop chétifs, malades ou en surnombre subissent le même sort.

Plus rarement, les animaux peuvent être gazés. On les place alors dans un dispositif où ils sont asphyxiés au dioxyde de carbone.

(1) Batellier F., Govoroun M., Brillard J.P., 2004. « Sex-ratio chez les oiseaux sauvages et domestiques », INRA productions animales, 17 (5), p. 365-372

Voir une vidéo sur le tri et l'élimination des canetons en couvoir : <https://vimeo.com/149615798>

Quelles sont les étapes pour la production du foie gras ?

Après le premier jour au couvoir, où ils sont sexés, les canetons mâles sont transportés vers l'élevage où ils seront préparés au gavage.

La phase d'élevage est découpée en 3 étapes

1) Phase de démarrage : durant le premier mois (3 à 4 semaines), les animaux sont détenus dans un bâtiment fermé. Les élevages peuvent détenir des milliers des canards. L'alimentation est libre et en grandissant, les animaux vont consommer des rations quotidiennes de 30 g jusqu'à 115 g.

2) Phase de croissance et 3), préparation au gavage : les animaux ont ensuite généralement accès à l'extérieur du bâtiment durant 8 à 10 semaines. L'alimentation est libre mais limitée dans le temps. Les grandes quantités de nourriture et les privations sont alternées. L'objectif est de développer l'élasticité du jabot en vue du gavage. Les animaux vont consommer des rations quotidiennes de 160 g jusqu'à 400 g.

Agé de 3 mois, le canard a atteint sa taille adulte et peut être envoyé au gavage.

La phase de gavage dure de 10 à 14 jours pour les canards, environ 18 jours pour les oies. Pendant cette période, 90% des animaux sont enfermés dans des cages de batterie. Les canards sont gavés 2 fois par jour, les oies généralement 3 fois.

Comment se pratique le gavage ?

Un tuyau métallique (embuc) de 25 cm est enfoncé jusqu'au jabot (partie de l'œsophage) de l'animal pour y projeter de force une grande quantité de nourriture, composée de maïs, d'eau et d'additifs. Très énergétique et déséquilibrée, elle vise à faire grossir le foie des animaux le plus vite possible. De 450 g à 1 kg de nourriture sont propulsés à chaque gavage.

Les animaux ne se gavent-ils pas « naturellement » ?

Les oiseaux migrateurs qui se préparent à la migration se nourrissent d'eux-mêmes davantage, à longueur de journée, pour stocker des graisses dans les tissus périphériques (sous la peau, principalement au niveau de la poitrine). Les oiseaux gavés sont quant à eux forcés à ingérer de très grandes quantités de nourriture en quelques secondes, et les graisses se stockent alors dans le foie.

Les canards mulards, utilisés pour la production de foie gras, sont d'ailleurs des hybrides stériles, incapables de voler, et n'ont jamais été migrateurs. Les zootechniciens ont fabriqué cette souche de canard car il développe rapidement une stéatose hépatique.

Quels autres produits sont issus du gavage ?

Le magret de canard est également issu du gavage. La viande d'animaux non gavés est appelée du filet. Le confit d'oie ou de canard est aussi un produit issu du gavage.

Initiative foie gras, Kantonsstrasse 29, 7205 Zizers
info@initiative-foie-gras.ch

Soutenez l'initiative populaire par un don : IBAN: CH94 8080 8003 0664 7347 7

www.initiative-foie-gras.ch

