



Animalistes de Valence et Romans pour l'Égalité

Le 18 novembre 2014

Anne-Sophie Pic
285 avenue Victor Hugo
26000 Valence

Madame,

Nous souhaitons discuter avec vous du foie gras.

Nous avons constaté que, dans les différents établissements que vous dirigez, vous en vendez (L'éPICerie) et vous en cuisinez (Bistrot 7, Scook, ...).

Vous ne pouvez pas ignorer les conditions dans lesquelles le foie gras est produit.

Qu'il s'agisse d'élevage industriel ou artisanal, les oies ou les canards sont obligatoirement gavés.

Pour cela, au cours de cette période :

- **Ces animaux sont tenus enfermés nuit et jour dans des cages métalliques.**
La majorité d'entre eux sont encore confinés dans des cages individuelles (pourtant interdites), et ne peuvent ni se lever, ni se retourner, ni même étendre leurs ailes.
- **On leur enfonce deux à trois fois par jour un tuyau dans le jabot, pour leur administrer en quelques secondes une énorme quantité de nourriture complètement déséquilibrée.**
Ce régime leur provoque notamment diarrhées et halètements. L'hypertrophie de leur foie (dont le volume est presque multiplié par 10) qui en résulte, rend leur respiration difficile et leurs déplacements pénibles. Beaucoup d'entre eux meurent avant même d'arriver à l'abattoir.

Sans compter que seuls les mâles sont utilisés pour la production, et par conséquent un nombre équivalent de femelles sont **broyées ou gazées dès la naissance**.

Pour ces raisons entre autres, le gavage est déjà interdit dans la majorité des pays de l'union européenne.

Une enquête de l'association L214 Éthique & Animaux a montré, l'hiver dernier, que **le foie gras proposé par les établissements les plus prestigieux n'échappe pas à la règle**. Le foie gras sans gavage et respectueux des animaux n'existe pas.

Plusieurs chefs renommés, dont Joël Robuchon et Gordon Ramsay, ont d'ailleurs suspendu leurs approvisionnements¹. D'autres chefs ont choisi tout simplement de ne pas cuisiner ce produit.

Nous ignorons les raisons pour lesquelles vous continuez. Nous ne pouvons pas imaginer qu'en connaissance de cause vous puissiez cautionner ces conditions d'élevage, qui ne sont plus de notre temps.

Aujourd'hui, les personnes sensibles au sort des animaux sont de plus en plus nombreuses. Un sondage affirme que **44 % des français souhaitent l'interdiction du gavage** (dont une large majorité des femmes et des jeunes)².

Le foie gras était unanimement considéré, il y a peu encore, comme un produit de luxe, qui devait figurer sur les plus grandes tables. Ce n'est plus le cas. Il est devenu aujourd'hui pour beaucoup **le symbole du mépris des animaux**.

Pour une part de plus en plus importante de vos clients, **vous ternissez votre image** en continuant dans cette voie.

D'autre part, en le mettant à l'honneur dans vos établissements, **vous participez à conférer au foie gras un statut qu'il ne mérite pas**.

Nous aimerions donc savoir si vous envisagez de revoir votre position à ce sujet, afin par exemple :

- de remplacer le foie gras par des alternatives sans gavage,
- de retirer simplement le foie gras de vos cartes et de vos rayons,
- ou d'entreprendre toutes autres démarches allant dans ce sens.

Si tel était le cas, nous serions ravis de communiquer ces bonnes nouvelles à la presse et aux valentinois lors des actions d'information et de sensibilisation que nous allons organiser à l'occasion de la journée mondiale contre le foie gras, qui aura lieu le 26 novembre prochain.

Nous vous remercions par avance pour votre réponse.

Très cordialement,

Joris Barrat
Coprésident de l'association AVRE

(1) <http://www.stopgavage.com/foie-gras-grands-chefs>

(2) <http://www.l214.com/communication/20131210-sondage-baisse-consommation-foie-gras-2013>