



Revue des activités dans les Etats membres

17 décembre – 21 décembre 2018

TABLE DES MATIERES

ALLEMAGNE	3
• <i>Des canards pour appeler à des dons</i>	3
<i>Ducks to call for donations</i>	3
BELGIQUE	3
• <i>Taboulé de chou fleur et faux gras</i>	3
<i>Tabbouleh of cauliflower and faux gras</i>	3
DANEMARK	3
• <i>Le foie gras est une "délicatastrophe"</i>	3
<i>Foie gras is a "delicatastrophe"</i>	3
FRANCE	4
• <i>En débat : pour ou contre du foie gras sur la table du réveillon ?</i>	4
<i>Debate: In favor or against foie gras for Christmas?</i>	4
• <i>UPDATE de la Campagne Anti-Gavage de Welfarm</i>	8
<i>UPDATE of the Welfarm Anti-Gavage Campaign</i>	8
• <i>Jean-Jacques Bourdin teste le foie gras 100% végétal: "C'est absolument dégueulasse"</i>	8
<i>Jean-Jacques Bourdin tests 100% vegetal foie gras : « It's absolutely disgusting »</i>	8
• <i>Site Anti-Foie gras – Animal Cross</i>	9
<i>Anti-Foie gras website – Animal Cross</i>	9
• <i>Action / L214 fait le bilan : 15 milliards de morts (28/12, Toulouse)</i>	9
<i>Action / State of play from L214: 15 billion of deaths (28/12, Toulouse)</i>	9
• <i>Y aura-t-il du foie gras à Noël ?</i>	9
<i>Will there be foie gras for Christmas?</i>	9
• <i>Le foie gras bio, nec plus ultra de la déliquescence consumériste</i>	11
<i>Organic foie gras, nec plus ultra of consumerist deliquescence</i>	11
• <i>Voici le "faux gras", l'alternative végétale au foie gras pour Noël !</i>	13
<i>This is « faux gras », the vegetal alternative to foie gras for Christmas</i>	13
• <i>Peut-on apporter du foie gras en avion ? : l'aéroport de Toulouse répond à ses usagers</i>	14
<i>Can you bring foie gras in the plane?: Toulouse Airport answers their passengers</i>	14
PAYS-BAS	15

- *Du foie gras sans maltraiter les oies : c'est possible. « Si ce n'est pas du foie gras, alors je ne sais pas ce que c'est. »* 15
Foie gras without mistreated geese: it is possible. "If this is not foie gras, then I do not know what then" 15
- *Les végétariens sont les bienvenus à Noël.*..... 15
Vegetarians are welcome for Christmas 15

SUISSE..... 16

- *Oh non, du foie gras au menu !* 16
Oh no, foie gras on the menu ! 16
- *Avec une première condamnation, l'antispécisme en Suisse vit un tournant* 17
With a first condemnation, antispeciesism is at a turning point in Switzerland 17

ROYAUME-UNI 19

- *Les points culminants de la campagne de PETA contre le foie gras*..... 19
PETA's Foie Gras Campaign Highlights From Over the Years 19
- *Canard, canard, oie: un sondage révèle que les consommateurs britanniques ne veulent pas du foie gras européen après le Brexit* 19
Duck, duck, goose: Survey reveals UK consumers don't want EU foie gras after Brexit 19

ALLEMAGNE

- **Des canards pour appeler à des dons**

Ducks to call for donations

Source: PETA Allemagne

PETA Allemagne fait dans une publication référence à des canards, particulièrement appréciés en fin d'année, pour stimuler la compassion et appeler aux dons.

Lien vers la publication :

https://www.peta.de/enten-und-gaense-fb?fbclid=IwAR1qDe1cKLYMB_0Lx1WJd6Sajs31OA_ibq2Y2khBpIPVvy-Zxh_saYgoKdo

BELGIQUE

- **Taboulé de chou fleur et faux gras**

Tabbouleh of cauliflower and faux gras

Source : RTL Play

Il y a des façons de savourer le Faux Gras® de GAIA. Découvrez les recettes de Martin Bonheur - RTL TVI et les recettes stylées, originales et faciles à préparer à la maison sur www.fauxgras.be

Voir la recette :

https://www.rtlplay.be/martin-bonheur-p_8535/taboule-de-chou-fleur-cru-yaourt-et-faux-gras-speciale-faux-gras-c_12231421?fbclid=IwAR3JQOJ1F-B3ANUe0h0P58nkPKn_hkqZtepr2Mim-KUgg28luBx9CVV5HTY

DANEMARK

- **Le foie gras est une “délicatastrophe”**

Foie gras is a “delicatastrophe”

Source: Dyrenes Beskyttelse

Décembre est la haute saison pour le foie gras. Mais le foie gras ne repose pas sur le bien-être des animaux. Au contraire.

La production de foie gras est interdite au Danemark depuis longtemps mais les importations et les ventes ne le sont pas encore. Par conséquent, la responsabilité se situe auprès des magasins, restaurants et consommateurs. Les supermarchés ont déjà fait leurs adieux au foie gras, mais les épicerie fines et les restaurants continuent d'en vendre.

"Ni les restaurateurs, ni les détaillants, ni les consommateurs ne devraient soutenir cette maltraitance envers les animaux", a déclaré Pernille Fraas Johnsen, consultante en chef pour les animaux de ferme et la volaille chez Dyrenes Beskyttelse. Elle travaille pour interdire la production de foie gras dans l'UE.

Un foie gras est un foie malade

Le terme foie gras est français et signifie "foie gras". Le foie gras est une maladie du foie chez l'oie et le canard, qui se voit introduire un tube de 30 centimètres de la gorge des oiseaux. Un mélange gras de maïs et d'huile est pompé dans leur estomac souvent à l'aide d'air comprimé, laissant les oiseaux dans une condition extrêmement stressée et mal traitée.

"Les oiseaux subissent de grands dégâts lors du gavage forcé. Ils souffrent alors que certains oiseaux ne peuvent pas rester debout parce que le foie devient trop gros. À la suite de l'alimentation forcée, l'oie développe ce qu'on appelle un gros foie malade. Son foie est six à dix fois plus gros », explique Pernille Fraas Johnsen.

Lien vers la publication :

<https://www.dyrenesbeskyttelse.dk/artikler/foie-gras-er-en-delikatastrofe>

FRANCE

- **En débat : pour ou contre du foie gras sur la table du réveillon ?**

Debate: In favor or against foie gras for Christmas?

Source : LCI

POUR/CONTRE - Du fait des controverses sur le gavage des animaux, plusieurs associations et ONG ont à maintes reprises interpellé les ministres successifs de l'Agriculture pour renoncer à la production et l'exportation de foie gras. Mais ces derniers, ainsi que les producteurs, défendent ce produit traditionnel en période de fêtes. A l'approche de Noël, on (re)pose ce débat vif, avec notre partenaire Le Drenche.

Le foie gras est une spécialité culinaire à base de foie frais issu de l'élevage et de l'engraissement par gavage des oies et des canards. Les foies produits sans gavage n'ont pas le droit à l'appellation "foie gras". Très prisé dans la culture gastronomique française, surtout pendant les fêtes de Noël, le foie gras fait de l'Hexagone la plus grand producteur et le plus grand consommateur dans le monde, suivi par le reste de l'Europe, les États-Unis et la Chine.

Selon la FAO, 19.200 tonnes de foie gras sont produites par an en France, dont 97% de foie gras de canard (en 2015). Quant à notre consommation, un ménage français achète 657 g de foie gras par an dont 78% de produit prêt à consommer.

A l'étranger, plusieurs pays ou juridictions ont ainsi promulgué des lois contre la production ou la commercialisation de foie gras. Ce fut ainsi le cas pour la Pologne, l'Inde, l'Etat de Californie ou encore la ville de Sao Paulo. Quant à la loi française, celle-ci reconnaît que "le foie gras fait partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France".

Le POUR

Marie Pierre Pé

Directrice du Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras (Cifog)

Le Foie Gras est un mets d'exception, consommé par 93% des Français et qui tient une place bien particulière dans leur cœur : 96% s'accordent à dire que "le foie gras fait partie du patrimoine gastronomique français" et 89% que "le foie gras participe au rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique française dans le monde." Ils sont près de 8 sur 10 (78%) à faire confiance dans son mode de production. (Source : CSA novembre 2017)

Depuis plus de 20 ans, plusieurs études indépendantes ont été réalisées afin d'évaluer l'impact du gavage sur le bien-être des canards et des oies.

Premièrement, le gavage reproduit un phénomène naturel réversible

Le gavage consiste à remplir le jabot du canard, ou de l'oie, d'une quantité croissante et adaptée de maïs mélangé à de l'eau. Dans la nature, cette "poche anatomique" permet aux oiseaux de stocker rapidement une grosse quantité de nourriture, qui constituera une réserve de nourriture pour rapporter la becquée à leurs oisillons ou se transformera en réserve énergétique avant d'engager des vols migratoires.

Pour remplir le jabot, le gaveur utilise un tube, appelé embuc, qu'il introduit d'un geste sûr et précis dans le bec puis l'œsophage : chez l'oie ou le canard, l'œsophage est un tissu élastique, contrairement à celui de l'Homme, qui est cartilagineux. Une transposition anthropomorphique de cette phase serait donc une erreur. L'embucquage ne dure en moyenne que 4 à 6 secondes. Un canard reçoit ainsi deux repas par jour ; une oie, trois fois. Les quantités sont adaptées par l'éleveur en fonction du rythme de digestion de l'animal.

Il faut préciser que la phase de gavage est précédée d'une période de préparation durant laquelle l'animal est nourri à volonté, une seule fois par jour. Le canard s'adapte instinctivement à cette situation en ingérant une grosse quantité de maïs à chaque prise alimentaire, comme il le ferait dans la nature. Cette étape de pré-

gavage développe le jabot, stimule les fonctions digestives et initie le processus d'engraissement du foie.

Deuxièmement, les éleveurs prennent soin de leurs animaux

Les canards ne sont pas effrayés par le gavage. Il n'y a pas d'augmentation des comportements associés à l'état de stress. Par ailleurs, le taux sanguin de corticostérone – une hormone liée au stress – n'augmente pas durant la période de gavage. Plusieurs études [1] ont ainsi confirmé que le gavage ne perturbe pas plus les palmipèdes que le fait de les attraper ou de les emmener s'abriter, manœuvres courantes dans tous les élevages[2][3]

Troisièmement, la viabilité économique des élevages dépend du respect des animaux

Pour obtenir de bons produits, les animaux doivent être respectés : les producteurs de foie gras ne peuvent se permettre de perdre des animaux qu'ils ont achetés, élevés et soignés, sous peine de mettre économiquement en péril leurs exploitations. C'est pourquoi les canards et les oies sont particulièrement surveillés et protégés durant toute la période de gavage et que leur bien-être est un souci permanent pour les producteurs de foie gras.

[1] Faure JM, Guy G, Guémené D, Noirault J, Destombes N, Garreau-Mills M. Behavioural and physical response to ACTH injections, force-feeding procedure and various potential source of stress in male mule ducks. 1998 ; July 21-25th Congress of International Society for Applied Ethology. Clermont-Ferrand. France.

[2] Faure J-M, Guémené D, Guy G, et al. Is there avoidance of the force feeding procedure in ducks and geese ? Anim Res. 2001 ; 50 : 157–164.

[3] Guémené D, Guy G, Noirault J, et al. Force-feeding procedure and physiological indicators of stress in male mule ducks. Br Poult Sci 2001;42:650-657.

Le CONTRE

Barbara Boyer

Porte-parole de l'association L214

Présenté comme un mets de luxe, le foie gras n'a pourtant rien de glamour. En réalité, c'est même le seul produit pour lequel on rend volontairement malade un animal afin d'en manger un organe. Car on ne peut pas parler de foie gras sans parler de gavage, cette pratique qui consiste à faire avaler de force à des canards ou à des oies de très importantes quantités de nourriture pendant dix jours à trois semaines.

Le foie, sursollicité par un apport massif de graisses, grossit alors à une vitesse folle pour atteindre jusqu'à dix fois sa taille normale. Cette maladie porte le nom de "stéatose hépatique". Mais l'euphémisme "foie gras" est nettement plus vendeur.

Les oiseaux cherchent désespérément à fuir

En France, chaque année, plus de 66 millions de canetons et quelque 700.000 oisons naissent pour la seule production de foie gras. Une grande partie d'entre eux ne passeront pas la porte des couvoirs et finiront broyés ou gazés : les canes, dont le foie est plus petit et trop nerveux, sont éliminées quelques heures après leur naissance. Les mâles passeront 80 jours en élevage avant d'être envoyés au gavage.

Pour gaver les canards et les oies, on enfonce un embuc directement jusqu'au jabot de l'animal. Dans près de 90% des élevages, le gavage est réalisé de manière industrielle, à l'aide d'une pompe hydraulique ou pneumatique. Dans le système digestif de l'oiseau, il peut être propulsé... jusqu'à 1 kg de nourriture en moins de 3 secondes, et ce deux à trois fois par jour !

Contrairement à ce que les éleveurs voudraient nous faire croire en arguant de leur glotonnerie naturelle, les oiseaux cherchent désespérément à fuir.

Une pratique tellement cruelle

Les images montrent des canards enfermés en cage, pris de halètements et de diarrhées, peinant à respirer tant le foie comprime leurs autres organes. C'est une pratique tellement cruelle qu'elle est interdite dans tous les pays européens sauf cinq dont la France fait malheureusement partie.

Loin d'être indispensable à nos fêtes de fin d'année, le foie gras est de plus en plus boudé par les Français : sa consommation est en baisse depuis six ans (de 22% en 2016). Selon un sondage de novembre 2017, 58 % des Français sont favorables à l'interdiction du gavage des canards et des oies dans la production de foie gras et plus d'un tiers d'entre eux (37%) refusent d'en acheter pour des raisons éthiques liées à la souffrance animale.

La fin du gavage n'est plus très loin. Nous pouvons nous passer complètement de ce produit issu de grandes souffrances pour les oiseaux et nous tourner vers les nombreuses alternatives végétales qui s'offrent à nous. Bannissons le foie gras de nos assiettes !

Lien vers l'information :

<https://www.lci.fr/population/en-debat-pour-ou-contre-du-foie-gras-sur-la-table-du-reveillon-2107939.html>

- **UPDATE de la Campagne Anti-Gavage de Welfarm**

- **UPDATE of the Welfarm Anti-Gavage Campaign**

Source : Welfarm

Les villes qui afficheront la campagne #ZeroFoieGras : Lyon, Avignon, Nîmes, Rennes, Orléans, Reims, Nancy, Lorient, Valenciennes, Lille, Brest, Montpellier, Nice, Dijon.

Lien vers l'information :

<https://welfarm.fr/zero-foie-gras>

Voir aussi :

<https://www.letelegramme.fr/morbihan/lorient/lorient-37-affiches-anti-foie-gras-placardees-en-ville-18-12-2018-12164866.php>

Stands d'information :

<https://www.facebook.com/events/2243712769249836/> (Lille – 22 déc.)

<https://www.facebook.com/events/271169596845299/> (Nancy – 22 déc.)

- **Jean-Jacques Bourdin teste le foie gras 100% végétal: "C'est absolument dégueulasse"**

- **Jean-Jacques Bourdin tests 100% vegetal foie gras : « It's absolutely disgusting »**

Source : BFM TV

Lors de la chronique "J'ai testé pour vous!" sur RMC, l'équipe de "Bourdin Direct" a pu goûter le "faux-gras", du "foie gras 100% végétal". Pas sûr qu'on en retrouve sur les tables à Noël.

Loupé. Si le foie gras est l'un des mets incontournables des fêtes de fin d'année pour une très large majorité de Français, des associations de défense pour les animaux proposent sur le marché une alternative végétale. Son nom: le "faux-gras".

Ce mardi, Djena Tsimba a donc présenté sur RMC ce produit étonnant et l'a fait goûter aux membres de l'équipe de Bourdin Direct... Mais on ne peut pas dire que ce "foie gras végétal" est rencontré un grand succès.

Composé principalement de levure alimentaire bio, d'eau, d'huile de coco, de cannelle, mais aussi d'un peu de champagne et d'arôme de truffe, ce "faux gras" à l'aspect d'un bloc de foie gras traditionnel, même s'il est un peu plus mou.

Le goût, lui, c'est Jean-Jacques Bourdin qui en parle sans doute le plus franchement: "C'est absolument dégueulasse" souffle-t-il la bouche pleine. "C'est un pâté aromatisé. Moi qui déteste la cannelle et la noix de coco, je suis servi.

C'est absolument dégueulasse, je vous le dis tout de suite. Dégueulasse votre truc", rigole-t-il.

Et la bande sur le plateau de RMC de proposer des idées: "On peut cirer le parquet avec, parce que ça décape", "Je vais prendre le pot pour mon chat"...

Lien vers l'information :

<https://rmc.bfmtv.com/emission/jean-jacques-bourdin-teste-le-foie-gras-100percent-vegetal-c-est-absolument-degueulasse-1590794.html>

- **Site Anti-Foie gras – Animal Cross**
Anti-Foie gras website – Animal Cross
Source : Animal Cross

Sur Facebook et Twitter, Animal Cross publie le lien de leur site anti-foie gras, créé en 2016.

Lien vers le site :

<https://www.foiegras-france.fr/foie-gras/>

- **Action / L214 fait le bilan : 15 milliards de morts (28/12, Toulouse)**
Action / State of play from L214: 15 billion of deaths (28/12, Toulouse)
Source: Mouvement pour la cause animale

Toutes les 10 secondes, 5 000 animaux terrestres et marins sont abattus en France pour notre consommation alimentaire. Un nombre effroyable qui défilera entre les mains des bénévoles L214 durant plusieurs heures.

En cette fin d'année, prenons quelques instants pour constater ce nombre ahurissant, et faisons-le diminuer les prochaines années, jusqu'à 0 !

Lien vers la manifestation :

<https://www.facebook.com/events/2320346321527060/>

- **Y aura-t-il du foie gras à Noël ?**
Will there be foie gras for Christmas?
Source: France Culture

Comment préparer son réveillon en famille lorsque la consommation de foie gras et de viande ne va plus de soi ? Pour évoquer les nouvelles pratiques alimentaires, nous recevons Pierre Hivernat et Manon Dugré.

Nous recevons :

Pierre Hivernat, directeur de la rédaction du magazine en ligne « Alimentation Générale » et chroniqueur dans l'émission "Les bonnes choses" sur France Culture,

Et Manon Dugré, coordinatrice de projets d'éducation et de sensibilisation à l'alimentation à la chaire ANCA (chaire partenariale d'Agro Paris Tech), coordinatrice de la BD numérique "Manger vers le futur".

Manon Dugré :

« Un foie gras n'est pas forcément un foie malade. Les oies et les canards sont des oiseaux migrateurs qui se suralimentent naturellement. Mais la question du gavage est quand même problématique. »

« Autrefois le consommateur ne se posait pas de question sur son alimentation. Les normes alimentaires étaient très fortes. Aujourd'hui le consommateur a de plus en plus de choix alimentaires et est plus sensible à ces questions. »

« Le consommateur a pris conscience qu'il avait un rôle important à jouer. C'est ce qui génère une évolution de l'offre et du paysage alimentaire. L'industrie agroalimentaire se trouve obligée à plus de transparence. »

« On voit une individualisation des pratiques, des nouveaux régimes voient le jour. On peut y voir un phénomène de mode, mais il y a aussi une tendance lourde dans ces changements de pratiques. »

Pierre Hivernat :

« La crise de la vache folle et de la viande de cheval dans les lasagne ont produit une chute de la confiance. »

« Le SIAL permet de regarder quelles sont les tendances pour les prochaines années dans les supermarchés. Les produits du Salon sont de plus en plus étiquetés avec l'argument marketing de la santé. C'est un argument majeur pour les prochaines années. »

« L'industrie agroalimentaire voit des chutes de ventes énormes. On a tous des applications pour faire ses courses, comme Yuka. On voit les gens dans les supermarchés scanner et parfois reposer des produits, ils ont des informations supplémentaires sur la qualité nutritionnelle des produits. »

« On a aujourd'hui des instruments qui permettent la traçabilité. La blockchain permet d'avoir une traçabilité verrouillée des produits. C'est un argument de vente. »

« Selon une étude de l'OCDE sortie en mars, les Français passent en moyenne 2 heures et 11 minutes à table. Il y a une spécificité de la France. »

« "Beyon meet", au-delà de la viande, c'est le nom d'une boîte américaine qui va produire de la viande à partir de cellules souches. »

Lien vers l'information :

<https://www.franceculture.fr/emissions/linvite-des-matins-2eme-partie/y-aura-t-il-du-foie-gras-a-noel>

- **Le foie gras bio, nec plus ultra de la déliquescence consumériste**

Organic foie gras, nec plus ultra of consumerist deliquescence

Source: *Agora Vox*

L'économie de marché surfe sur les crêtes de lames de fond puissantes, tellement puissantes qu'il paraît parfois vain de vouloir protéger du tsunami le littoral menacé et l'arrière-pays. Ces forces telluriques exploitées par les marchands s'appellent d'un côté le gréganisme et de l'autre côté son corollaire, la manipulation.

Les périodes de fêtes dans lesquelles nous entrons constituent le paroxysme des rituels ressentis comme nécessaires pour consolider le lien social et afficher les signes extérieurs de la position que l'on aimerait bien avoir dans la pyramide. Les budgets consacrés aux cadeaux et festins sont des potlatches modernes : une personne offre à une autre un objet en fonction de l'importance qu'elle accorde à cet objet (importance évaluée personnellement) ; l'autre personne, offrira en retour un autre objet dont l'importance est estimée équivalente. Les premiers colons européens ont pu spolier les indigènes amérindiens qui pratiquaient le potlatch, car ils échangeaient de l'or contre de la bimbelerie. Les Indiens croyant à la valeur « potlatch » de ces échanges pensaient que ces trocs étaient équilibrés.

Dans la culture occidentale actuelle, il s'agit d'autre chose : « briller ou disparaître ».

La cérémonie rituelle permettant aux membres des tribus urbaines des mégapoles de se livrer à une orgie de dons destinés à souder la tribu prend de plus en plus la forme de repas-partage et s'intitule potluck. L'ingrédient incontournable sans lequel un potluck n'obtiendra pas les effets escomptés de la part de dieux est le foie gras, quintessence de toutes les aberrations gastronomiques et diététiques équivalent à s'enfiler une plaquette de beurre en trois bouchées après avoir cassé les roubignoles à l'entourage pendant un an en imposant à tout le monde des repas insipides et des discours indigestes.

Or, la production de foie gras implique le gavage qui consiste à administrer de force à l'aide d'un tuyau enfoncé jusqu'au jabot de l'animal des aliments en grande quantité, très énergétiques et déséquilibrés. Cette opération prend 45 à 60 secondes avec la méthode artisanale. Elle ne prend que 2 à 3 secondes avec la méthode industrielle (largement prédominante) de gavage à la pompe hydraulique ou pneumatique.

Les oiseaux sont gavés deux fois par jour. La majorité des canards sont enfermés dans des cages de batterie collectives où leur espace est si réduit qu'ils ne peuvent étendre les ailes sans se gêner les uns les autres. Leurs becs sont donc coupés pour qu'ils ne se « mordent » pas et que l'entonnoir soit plus facile à introduire. Le fonctionnement du foie est perturbé, l'animal a du mal à réguler la température de son corps et il développe une maladie appelée stéatose hépatique. Son foie hypertrophié atteindra presque 10 fois son volume normal, rendant sa respiration difficile, et ses déplacements pénibles. Les sacs pulmonaires sont comprimés, le centre de gravité de l'animal est déplacé.

On peut donc déjà se poser des questions sur l'état mental réel d'une personne affichant des convictions sans appel sur la souffrance animale ou sur les bienfaits d'une alimentation équilibrée quand elle se livre à des démonstrations moralisantes et/ou pédagogiques tout en s'empiffrant de canapés de foie gras agrémentés de gorgées de champagne. Mais bon, passons, ce n'est pas la contradiction la plus dangereuse, sauf qu'elle traduit une incapacité à se soustraire aux injonctions des campagnes marketing menées par l'industrie agro-alimentaire et ses complices de la grande distribution orchestrée à grands coups de budgets publicitaires tous azimuts, le fin du fin consistant à mettre en scène des cuisiniers étoilés pour vous convaincre que le meilleur foie gras est celui que vous ferez vous-même.

Ce type d'arnaque, mise à part la souffrance animale, n'a rien d'exceptionnel, et on pourrait faire les mêmes observations pour d'autres produits comme les jouets ou les bagnoles, et d'autres périodes comme les anniversaires et les fêtes commerciales (mères, grand-mères, belle-mères, éphémères et polymères).

Mais ce qui dépasse toutes les contradictions et absurdités est l'idée saugrenue d'avoir décidé de traiter le marketing du produit frelaté en question en utilisant les mêmes déclinaisons que pour les autres (« naturel », « authentique », « terroir », « sain »...) et en particulier le label « bio » qui lave plus vert que vert dans le gang international du greenwashing.

Un chroniqueur de France-Info s'interrogeait même ce matin pour savoir si le foie gras « bio » qu'il avait repéré la veille méritait bien le label « bio ». Autant se demander si les personnes que vous pouvez apercevoir dans vos phares la nuit dans le Bois de Vincennes ou le Bois de Boulogne méritent le qualificatif de rosière ou l'appellation d'enfant de Marie !

Joyeuses fêtes, faites même comme Grandgousier si vous voulez :

« Le bon homme Grandgousier y prenoit plaisir bien grand et commendoit que tout allast par escuelles. Disoit toutesfoys à sa femme qu'elle en mangeast le moins, veu qu'elle aprochoit de son terme et que ceste tripaille n'estoit viande moult louable : « Celluy (disoit il) a grande envie de mascher merde, qui d'icelle le sac

mangeue. » Non obstant ces remonstrances, elle en mangea seze muiz, deux bussars et six tupins. O belle matiere fecale que doivoit boursouffler en elle ! Après disner, tous allerent pelle melle à la Saulsaie, et là, sus l'herbe drue, dancierent au son des joyeux flageolletz et doulces cornemuzes tant baudement que c'estoit passetemps celeste les veoir ainsi soy rigouller. »

Rabelais – Gargantua - Chapitre IV.

Mais après, ne venez pas nous casser les roubignoles avec la souffrance animale et le bio.

Lien vers l'article :

<https://www.agoravox.fr/tribune-libre/article/le-foie-gras-bio-nec-plus-ultra-de-210815>

- **Voici le “faux gras”, l’alternative végétale au foie gras pour Noël !**
This is « faux gras », the vegetal alternative to foie gras for Christmas
Source: Citizen Post

Qu’il s’agisse de ne pas consommer de foie gras pour le bien des animaux, pour l’environnement ou simplement dans le cadre d’un régime, autant explorer les alternatives existantes. Or, il existe un moyen de produire du “faux gras”, une sorte de foie gras végétal fait maison.

À la recherche d’alternatives à la viande

Manger de la viande est pour beaucoup un acte peu écologique et évidemment peu respectueux du bien-être animal. De nombreuses associations en ont fait leur principal combat comme L214. Cette association a même récemment piégé les gens dans la rue avec de faux nuggets de poulet ! D’une manière générale, nous évoquons l’impact de notre surconsommation de viande sur le monde. Même la Chine a récemment demandé à sa population d’en limiter la consommation. Par ailleurs, il sera peut-être à l’avenir inévitable de taxer la viande afin d’espérer sauver le climat.

Du côté des alternatives, les États-Unis sont devenus pionniers en termes de viande cultivée en laboratoire. Un chercheur italien a même réussi à fabriquer des steaks de viande végétale imprimés en 3D. Dans le futur, il est également possible que la consommation d’insecte décolle, car la perspective de polluer moins tout en gagnant en valeur nutritive semble progressivement séduire. En attendant, les alternatives qu’ont trouvées les végétariens se nomment tofu, seitan, steak végétaux, etc.

Un foie gras végétal

Avec les fêtes qui approchent à grands pas, certains se lèchent déjà les babines rien qu’en pensant à une bonne dégustation de foie gras qui, rappelons-le, représente un monument de la gastronomie française. Seulement, les végétariens

et autres végans auraient pu là encore rester sur la touche en l'absence d'alternative possible.

Cette alternative est surnommée "faux gras", tout simplement parce que cet aliment ne provient en aucun cas d'animaux. Ce faux gras est grosso modo composé de lentilles, de champignons, de noix, de betteraves et d'un peu de cognac ! Une vidéo publiée il y a quelques mois par un chef français (voir en fin d'article) livre la recette de ce produit miracle ressemblant finalement assez au foie gras traditionnel.

Voici la liste des ingrédients : une échalote, une pincée de sel, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 2 gousses d'ail, 2 c. à café de romarin, 2 c. à café de thym, 2 c. à café de sauge, 2 c. à café de cognac, 18 champignons de Paris, 400 g de lentilles cuites, 150 g de noix grillées, 2 c. à soupe de sauce soja, 2 c. à soupe de purée de betteraves.

Lien vers l'information :

<https://citizenpost.fr/2018/12/voici-le-faux-gras-lalternative-vegetale-au-foie-gras-pour-noel/>

Voir aussi :

<https://www.konbini.com/fr/marche/on-a-teste-le-joie-gras-un-foie-gras-vegetal-a-base-de-noix-de-cajou>

- **Peut-on apporter du foie gras en avion ? : l'aéroport de Toulouse répond à ses usagers**

Can you bring foie gras in the plane?: Toulouse Airport answers their passengers

Source: La Dépêche

Sur Twitter, l'aéroport de Toulouse Blagnac a décidé de publier une courte vidéo afin de répondre aux inquiétudes de ses voyageurs.

Selon le message posté, ce jeudi, de nombreux internautes se sont, en effet, interrogés sur le droit ou non d'embarquer du foie gras en avion. Véritable question existentielle pour tous ceux qui ont décidé de passer les fêtes en dehors du Sud Ouest et qu'ils veulent ramener un produit régional.

Laurent, un internaute originaire d'Albi demande "je peux voyager avec du foie gras en cabine?". Selon les règles d'hygiène prévue dans les aéroports, la réponse est oui seulement si le foie gras se trouve sous vide et dans un emballage transparent.

Pour ceux qui ont acheté le produit en bocal, il faut là encore que celui-ci soit transparent qu'importe la taille. Enfin, si ce plat typique des fêtes de fin d'année est en conserve, il faut que celle-ci ne dépasse pas les 100g.

Dans sa pastille vidéo, l'aéroport met cependant en garde sur un détail. "Attention à ce que la graisse ne soit pas devenue liquide car dans ce cas il pourrait être refusé".

Alors tous les voyageurs ayant prévu de transporter le Sud Ouest avec eux et qui n'ont pas envie de prendre un risque, il est possible de le mettre dans un bagage placé en soute. Dans ce cas-là, aucune restriction ne s'impose.

Correspondances et destinations hors Union européenne

Dans l'espace boutique, récemment rénové, situé juste après les contrôles de sûreté, du foie gras et autres plats régionaux sont en vente. L'aéroport toulousain précise que pour les produits achetés là-bas, aucune restriction ne s'impose.

Une difficulté supplémentaire se pose pour les voyageurs qui ont des correspondances ou des pays de destination hors de l'Union européenne. Il est donc fortement conseillé de se renseigner auprès de l'aéroport d'arrivée ou de correspondance sur l'acceptation ou non de ces produits alimentaires.

Lien vers l'article :

<https://www.ladepeche.fr/article/2018/12/21/2929034-peut-apporter-foie-gras-avion-aeroport-toulouse-repond-usagers.html>

PAYS-BAS

- **Du foie gras sans maltraiter les oies : c'est possible. « Si ce n'est pas du foie gras, alors je ne sais pas ce que c'est. »**

Foie gras without mistreated geese: it is possible. "If this is not foie gras, then I do not know what then"

Source: HLN

Cela ressemble à du foie gras, cela a le même goût et fond dans la bouche tout comme le foie gras. Deux chefs goûtent le "foie royale" du distributeur hollandais de viande de volaille, Joeri Groot.

Lien vers l'article :

<https://www.hln.be/nieuws/foie-gras-zonder-mishandelde-ganzen-het-kan-als-dit-geen-foie-gras-is-dan-weet-ik-niet-wat-dan-wel-ae99c7ef/?referer=https%3A%2F%2Fwww.google.be%2F>

- **Les végétariens sont les bienvenus à Noël**

Vegetarians are welcome for Christmas

Source: Wakker Dier

Selon l'ONG Wakker Dier, qui a comparé toutes les recettes des magazines de Noël de dix supermarchés, il y a plus de recettes et de plats végétariens qu'à base de viande ou de poisson.

Lien vers l'article :

<https://www.wakkerdier.nl/persberichten/supermarkten-omarmen-flexitarier-met-kerst/>

SUISSE

- **Oh non, du foie gras au menu !**

Oh no, foie gras on the menu !

Source: Veggie Romandie

Que vous soyez végétarien convaincu ou simplement sensible à la méthode de production du foie gras, les fêtes de fin d'année sont souvent signe de moments difficiles à passer autour de la table.

Cette tradition, purement française, a traversé la frontière et on trouve malheureusement aujourd'hui le foie gras aux repas de Noël chez beaucoup de romands. Pour ceux qui ne le savent pas encore, rappelons que la loi suisse a interdit le gavage, et donc la production de foie gras sur le territoire helvétique, depuis 40 ans cette année.

Malgré que cette méthode soit reconnue légalement comme de la torture pour l'animal, la Suisse importe environ 300 tonnes de foie gras chaque année principalement de France... pas de quoi être fier.

Alors voilà vous en avez marre de voir le foie gras mais vous ne voulez pas vous fâcher avec toute la famille ni les amis durant ces périodes festives ? Rassurez-vous, il existe heureusement des alternatives végétales et certaines sont même locales !

En produits artisanaux, nous avons déjà quelques propositions à vous faire:

Aux Deux Portes à Genève, vous pourrez trouver un kit faux-gras + pains + chutney.

Slup à Genève, vente de faux foie-gras appelé Fôlie. On le trouve aussi dans certaines boutiques, comme sur Lausanne à La Biotique.

L'Abeille dorée, traiteur du côté de Thonon, fabrication de faux gras en pot consigné.

L'instant cru avec La Bonne Foi de Marie Sophie L, cheffe française qui a fait parler d'elle cette année avec son alternative récompensée et bluffante (à commander en ligne).

Pour ce qui est des produits industriels, n'oubliez pas que les boutiques bio, en Suisse et en France voisine, ont aussi souvent des alternatives végétales comme le Veg'gras, le Faux Gras de Gaia, le Joie Gras...

Si votre boutique préférée n'en a pas encore, c'est le moment de faire passer le message. Voilà pour la petite liste rapide afin de vous aider en cette fin d'année. J'espère honnêtement en avoir oublié, ça vous rajoutera des possibilités

Evidemment vous vous doutez qu'il y a aussi pas mal de recettes sur le net pour faire votre faux foie gras vous-mêmes alors n'hésitez pas à vous lancer !

Lien vers l'article:

<http://veggieromandie.ch/oh-non-du-foie-gras-au-menu-alternatives-vegetales-vegan-faux-gras/?fbclid=IwAR0B3EJ4OqbnqEmBOX6tdyj2kgIEL5INVTxT7oD2mE5qG1wYDzfSCU99WT0>

- **Avec une première condamnation, l'antispécisme en Suisse vit un tournant**

With a fist condemnation, antispeciesism is at a turning point in Switzerland

Source: Le Temps

Deux activistes antispécistes ont été condamnées jeudi à Nyon à des jours-amendes sans sursis pour avoir libéré des cabris d'un abattoir, une première en Suisse. Des actes amenés à perdurer tant que le mouvement ne sera pas pris au sérieux

C'est un procès, très médiatisé, qui marque un tournant pour les antispécistes suisses: la militante Elisa Keller, 21 ans, déléguée de l'association 269 Libération animale Suisse, et sa complice de 22 ans ont été condamnées jeudi par le Tribunal de Nyon (VD) pour avoir libéré 18 cabris de l'abattoir de Rolle en mars dernier avant qu'ils ne finissent à la boucherie.

Les deux activistes ont été reconnues coupables de violation de domicile et appropriation illégitime de choses. La contrainte a également été retenue contre Elisa Keller pour deux autres affaires, et elle écope de 120 jours-amendes à 30 francs, sans sursis. C'est nettement plus sévère que les 60 jours-amendes avec sursis qu'avait requis le procureur. La seconde jeune femme se voit infliger 60 jours-amendes sans sursis. Elles doivent par ailleurs verser 11 000 francs à l'éleveur lésé.

Faux sang déversé dans un fast-food de Lausanne en mai 2017, nuit debout à l'abattoir de Clarens (VD) quelques mois plus tard ou encore occupation illégale avec d'autres activistes de l'abattoir de Vich (VD): la Lausannoise Elisa Keller a participé à de nombreuses actions de défense des animaux. En novembre dernier, elle est entrée, avec une centaine d'antispécistes, dans les locaux de Bell Food Group, à Oensingen (SO), bloquant l'abattage durant une journée. Résultat: 100 000 francs de dégâts et une enquête pénale ouverte.

Haut du formulaire

Bas du formulaire

Ce dont j'écope est tellement insignifiant par rapport aux infractions commises chaque jour sur des millions d'animaux. Avec ce procès, j'ai réussi à porter l'antispécisme dans le débat public et c'est le plus important

Elisa Keller, militante antispéciste

Si Elisa Keller peut risquer davantage à l'avenir, cette première condamnation ne la refroidit en aucun cas. «Je ferai un maximum pour continuer ma lutte. J'ai déjà un casier judiciaire. Ce dont j'écope est tellement insignifiant par rapport aux infractions commises chaque jour sur des millions d'animaux. Avec ce procès, j'ai réussi à porter l'antispécisme dans le débat public et c'est le plus important», réagit l'intéressée.

Cela justifie-t-il pour elle le choix de recourir à la désobéissance civile, aux actes illégaux à visage découvert et en toute conscience, plutôt qu'aux outils démocratiques, qui ne manquent pas en Suisse? «La désobéissance civile est accessible à tous, elle ne requiert pas de connaissances particulières, ni d'argent, contrairement au droit d'initiative. Pour rallier l'opinion publique à une cause, celle-ci doit déjà avoir une certaine importance», argumente Elisa Keller.

Procès révélateur

Le fait qu'un premier procès lié à un acte antispéciste en Suisse ait eu lieu est révélateur de l'évolution du sujet au sein de l'opinion publique: «D'habitude, on règle la désobéissance civile par des moyens inférieurs (voie d'ordonnance). Qu'un procès se tienne montre que le phénomène de l'antispécisme est pris en compte», analyse Clémence Demay, assistante diplômée de l'Université de Lausanne, qui a consacré sa thèse au sujet.

La peine écopée est un autre révélateur de l'importance du sujet: un acquittement des deux activistes à Nyon aurait signifié que l'antispécisme est déjà entré dans les mœurs, banalisé. Ce qui n'est manifestement pas encore le cas. Lors de futurs procès, la justice suisse se servira du précédent de Nyon comme jalon pour rendre ses sentences. En France, où les actions antispécistes ont déjà donné lieu à de nombreux procès, l'activiste Tiphaine Lagarde a écopé de 40 000 euros d'amende. L'antispécisme n'est pas encore conscientisé. Tant qu'un changement de paradigme ne se sera pas opéré dans la société, ces actes perdureront

Yves Bonnardel, philosophe antispéciste

Même combat que les suffragettes

Pour une idéologie méconnue, une étape de sensibilisation via des actions fortes est nécessaire, estime Yves Bonnardel, philosophe français qui a fondé le mouvement antispéciste francophone dans les années 1990. Il ajoute: «L'antispécisme n'est pas encore conscientisé. Tant qu'un changement de paradigme ne se sera pas opéré dans la société, ces actes perdureront.»

Tout mouvement social minorisé doit passer par cette phase de «violence», à l'image des suffragettes qui détruisaient les vitrines pour réclamer le droit de vote. «La désobéissance civile est utilisée par les minorités qui n'arrivent pas à se faire entendre par les voies institutionnelles et qui estiment leur cause urgente», précise Clémence Demay.

Poussés à changer de stratégie

Le combat des antispécistes pourrait se poursuivre sous d'autres formes. Elisa Keller le concède: «Je ne pourrai pas tout le temps mener des actions d'une telle

intensité. Mon but n'est pas de faire de la prison, je ferai en sorte de retarder ce moment le plus possible.»

Le mode d'action des militants peut changer à la suite de condamnations, explique Clémence Demay, en particulier lorsqu'il y a jurisprudence. Ça a été le cas de Greenpeace après sa première condamnation. «Il s'agit pour ces mouvements sociaux de rester le plus possible à la marge de la légalité afin de rendre le coût de l'action supportable pour les militants au niveau des peines», ajoute l'experte. Pour l'instant, 269 Libération animale n'est pas près d'adopter une autre ligne de lutte, comme l'association PEA (Pour l'égalité animale), qui s'appuie davantage sur l'institutionnel, au travers de pétitions et de la sensibilisation.

Lien vers l'article :

https://www.letemps.ch/suisse/une-premiere-condamnation-lantispecisme-suisse-vit-un-tournant?fbclid=IwAR1Ccb06-DqTPMHVVxXihpSzcX6qahrNjsAIMAQx_9Ux4t4W5N3M2Xu0nLs

ROYAUME-UNI

- **Les points culminants de la campagne de PETA contre le foie gras**

PETA's Foie Gras Campaign Highlights From Over the Years

Source: PETA UK

Depuis plus de 10 ans, PETA incite les plus grandes entreprises à abandonner le foie gras, fabriqué en enfonçant des tuyaux en métal dans la gorge des canards et des oies jusqu'à ce que leur foie devienne malade. Le processus de production est tellement cruel qu'il est illégal au Royaume-Uni et dans de nombreux autres pays.

Grâce aux campagnes de PETA et de ses filiales internationales, d'innombrables sympathisants ayant participé aux manifestations et au soutien phénoménal de célébrités, des dizaines d'entreprises ont cessé de vendre ce produit ignoble. Maintenant, le foie gras est tellement stigmatisé qu'une seule personne s'exprimant contre peut suffire à persuader les entreprises qu'elles feraient mieux de ne pas en vendre.

Lien vers la publication (voir la chronologie en bas) :

<https://www.peta.org.uk/blog/petas-foie-gras-campaign-highlights-from-over-the-years/>

- **Canard, canard, oie: un sondage révèle que les consommateurs britanniques ne veulent pas du foie gras européen après le Brexit**

Duck, duck, goose: Survey reveals UK consumers don't want EU foie gras after Brexit

Source : The Poultry Site

67% des sondés sont d'accord pour dire que des aliments produits avec des méthodes interdites au Royaume-Uni ne devraient pas être acceptés dans le pays.

Lien vers l'article :

<http://www.thepoultrysite.com/poultrynews/40806/duck-duck-geese-survey-reveals-uk-consumers-dont-want-eu-foie-gras-after-brexit/>