

« Pour que Top Chef ne fasse plus la promotion de la souffrance animale avec le foie gras »

Auteur : OABA (Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs)

À l'attention de : jury de Top Chef, M6



Photo AFP

Résumé

Par cette pétition, l'OABA (Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs) et tous les signataires souhaitent attirer l'attention et **sensibiliser** les chefs, les candidats et la production d'M6 à la problématique du **foie gras**.

On peut "adorer le foie gras" comme la chef Hélène Darroze, mais peut-on "adorer" la façon dont les animaux sont traités pour le produire ?

La réponse est NON.

Soyons cohérents, soyons humains.

La décision que nous vous demandons est simple à prendre. L'excellence culinaire peut très bien être atteinte sans pour autant avoir besoin de maltraiter des animaux et d'en faire la promotion à la télévision.

Il s'agit ici de prendre en considération la **souffrance de 37 millions de canards et 700 000 oies, êtres vivants doués de sensibilité et d'émotions**, chaque année en France. Des **pratiques inacceptables, condamnées** par les organisations de protection animale, des scientifiques, des politiques, des chefs cuisiniers, mais aussi par une majorité de citoyens (70 % pour l'interdiction du gavage : sondage Ifop pour la Fondation Brigitte Bardot de janvier 2016). [2]

Pourquoi affirmer que « gavage = souffrance » ?

Le Professeur Donald M. Broom (Université de Cambridge), **autorité scientifique de notoriété mondiale** en matière de bien-être animal, a publié en décembre 2015 un nouveau **rapport sur la production de foie gras**. Les conclusions sont **sans équivoque**, la pratique du gavage est fortement préjudiciable au bien-être animal. [3] Ces conclusions rejoignent celles du rapport du comité scientifique de la Commission européenne publié en 1998 : "le gavage, tel qu'il est pratiqué aujourd'hui, est **préjudiciable au bien-être des oiseaux**".

Les arguments sont détaillés dans le texte ci-dessous.

Nous attendons une prise de conscience éthique du jury et de la chaîne M6 et demandons que les prochaines saisons de Top Chef n'utilisent plus de foie gras dans ses ingrédients, ni pour les candidats, ni pour les chefs, mais s'inspirent davantage des alternatives existantes (foie fin, faux gras, etc).

Détail de la pétition

Le principe de base pour obtenir du foie gras est d'élever des oies ou des canards, puis de les **gaver** (de façon forcée) durant la période précédant l'abattage (une douzaine de jours) afin d'engraisser l'animal et de faire grossir son foie, de 10 fois sa taille normale (contre 2 fois maximum dans la nature) jusqu'au stade de la stéatose hépatique (foie **malade**). Les oiseaux sont forcés deux fois par jour d'avaler une quantité démesurée de bouillie de maïs projetée par une pompe pneumatique jusque dans l'œsophage à l'aide d'un long tuyau métallique. L'acte de gavage peut clairement être douloureux s'il est effectué rapidement ou sans prudence. [3]

Pour avoir une idée de la quantité de nourriture que l'on force les canards à ingérer : en 2 ou 3 secondes, l'animal ingurgite, deux fois par jour, plus de 450 g d'aliments, soit, pour un homme de 70 kg, deux fois 7 kg de pâtes en quelques secondes.

Les canards gavés perdent le contrôle sur un aspect de leur vie qui est crucial à leur survie : l'ingestion de la quantité appropriée d'un régime alimentaire approprié. Cette perte de contrôle conduit à elle seule à de **très mauvaises conditions de vie**, en plus du fait de conduire à de la **peur** et du **stress**. [3]

Selon des experts de la Commission européenne, les volatiles soumis au gavage peuvent souffrir de divers **maux** dus à la **compression** des organes jouxtant le foie obèse, ainsi que des problèmes de régulation thermique, de halètement (insuffisance respiratoire), de faiblesse générale, ou de maladie intestinale (diarrhée). D'autres **pathologies** pourraient se développer, comme des maladies dues à l'engorgement du foie, la déminéralisation des os, auxquelles peuvent s'ajouter des blessures dues au passage du tuyau ainsi qu'une **mortalité décuplée** (jusqu'à 20 fois supérieure à celle de la période d'élevage sans gavage) avant même d'atteindre l'abattoir.

Il faut également savoir que les canetons femelles sont généralement **tués dès la naissance**, par exemple par broyage. Seuls les mâles ont en effet un foie apte à la production de foie gras.

Alors que l'engraissement forcé de l'animal est essentiel à la production de foie gras (excepté pour le foie gras « éthique » issu d'une alimentation spontanée, exemple (rare) : la ferme espagnole Sousa & Labourdette, encouragée par le New-Yorkais Dan Barber, « chef le plus influent des Etats-Unis » aux nombreux awards), cette pratique suscite des controverses qui ont abouti, selon les pays, à l'interdiction du gavage ou à celle de la commercialisation de foie gras. Le **consensus scientifique** est tellement fort que **la production de foie gras a été bannie dans 17 pays**. L'Argentine, Israël, la Norvège, la Suisse et la Californie (États-Unis) interdisent le gavage. En Europe, l'interdiction est stipulée par un traité exceptant les pays où il s'agit d'une « pratique actuelle » : la France, la Belgique, l'Espagne, la Hongrie et la Bulgarie.

Beaucoup de pays n'ont même pas jugé nécessaire d'adopter une loi interdisant explicitement le gavage : il y est illégal simplement au regard des lois qui protègent les animaux contre les mauvais traitements. Ainsi, dans ces pays, une personne qui tenterait de suralimenter un canard est condamnable au même titre qu'une personne qui enfoncerait un tuyau dans la gorge d'un chat pour le forcer à ingérer de la nourriture en quantité excessive pour sa santé.

En 2002, l'Organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture (**FAO**) déclarait que la production de foie gras « soulève de **sérieux problèmes** de bien-être animal, et n'est pas une pratique que la FAO cautionne. »

En mai 2015, le conseil municipal de **Sao Paulo**, la plus grande ville du Brésil, vote à l'unanimité **l'interdiction du foie gras dans tous les restaurants de la ville** pour des raisons de **souffrance animale**.

De nombreuses célébrités dénoncent la cruauté du gavage : Sir Paul McCartney, Kate Winslet, Lolita Lempicka, le Prince Charles, Arnold Schwarzenegger, Ian Somerhalder, Pamela Anderson (récemment accueillie à l'Assemblée Nationale),... ; des scientifiques tels que Matthieu Ricard (moine bouddhiste docteur en génétique cellulaire),... ; mais aussi des sociétés : H&M, North Face... refusent de se fournir en plumes d'oiseaux ayant été gavés. De nombreuses institutions de renom refusent à présent de servir du foie gras, telles que : Wimbledon, The British Academy of Film and Television Arts, the Royal Shakespeare Company...

Aussi **de plus en plus de grands chefs** bannissent-ils le foie gras de leur restaurant. Tous les restaurants Joël Robuchon en France et dans le monde ont cessé de commander du foie gras Ernest Soulard, « dans l'attente qu'il soit démontré que les animaux ne sont pas maltraités ».

Albert Roux, l'un des plus grands chefs mondiaux, dénonce haut et fort la cruauté de ce « mets » aux méthodes de production inhumaines. Le chef Heston Blumenthal, propriétaire du restaurant The Fat Duck (3 étoiles au Guide Michelin), a décidé de rompre tous les liens avec sa ferme productrice de foie gras.

Le Chef écossais Gordon Ramsay ne sert plus de foie gras dans ses établissements étoilés depuis qu'il a vu les vidéos tournées en France du gavage des canards.

Gordon Ramsay est une vraie star de la cuisine dans le monde anglo-saxon. Il possède des restaurants huppés dans le monde entier. Il est surtout connu pour être le pionnier dans la production des émissions de télé-cuisine dans le monde.

En France, **Top Chef** a acquis une notoriété réelle. Devenue première émission de télé-cuisine dans notre pays, nous estimons qu'elle devrait montrer l'exemple en ne cautionnant plus de mets provenant de **souffrances à présent indiscutables**.

Le quotidien Le Parisien a décerné en décembre à Paris ses "Étoiles 2015", récompenses pour les artistes et animateurs qui ont marqué l'année. Dans la catégorie télévision, le divertissement Top Chef sur M6 a été récompensé. Le Parisien estime que Top Chef devient « une solide référence et un gage d'excellence ».

L'excellence ne devrait en aucun cas promouvoir la maltraitance. L'excellence gastronomique peut en effet très bien se passer de souffrance. Dès lors que nous en sommes conscients, pourquoi continuer à l'encourager ?

Selon un sondage YouGov pour L214 réalisé en décembre 2015 [1], 51% des Français sont favorables à l'interdiction du gavage des canards et des oies dans la production de foie gras (44% en 2013 et 47% en 2014, ce qui illustre une **attention croissante des Français pour les conditions d'élevage** des animaux). Par ailleurs, un Français sur trois (33%) refuse d'acheter du foie gras pour des raisons **éthiques** liées à la souffrance animale.

Dans un sondage IFOP pour la Fondation Brigitte Bardot de janvier 2016 [2], à la question « pour produire du foie gras, sachant qu'il existe des alternatives, seriez-vous favorable à l'interdiction du gavage ? », **70% des Français** répondent oui. L'interdiction du gavage est donc largement partagée par nos concitoyens, et encore davantage chez les plus jeunes (76% chez les moins de 35 ans).

En France, la consommation de foie gras "est en repli constant depuis 2010" (source : Ministère de l'Agriculture). Parallèlement se développent des alternatives plus éthiques, tout en restant luxueuses : foie fin, « faux gras » végétal à base de truffes et de champagne, ...

320 000 signatures ont été collectées en Europe, dont près de 80 000 recueillies sur la version française d'une pétition contre la pratique illégale qu'est le gavage. Ces signatures ont été appuyées par des eurodéputés.

Le droit européen est en effet clair : le gavage, qui provoque des souffrances et des blessures établies scientifiquement, serait illégal. La directive 98/58/CE du Conseil du 20 juillet 1998 concernant la protection des animaux dans les élevages précise en effet qu'« aucun animal n'est alimenté ou abreuvé de telle sorte qu'il en résulte des souffrances ou des dommages inutiles ».[5]

En France, plus de 80 % des canards sont élevés en batterie : rien à voir avec les méthodes artisanales, elles-mêmes déjà assez cruelles...

Jusqu'à présent, les canards gavés en batterie étaient maintenus dans d'étroites cages individuelles, à peine plus grande que leur corps. Aujourd'hui (depuis janvier 2016), grâce à une aide financière du Ministère de l'agriculture, les canards sont à présent confinés dans des cages collectives, au sol grillagé entraînant des dermatites de contact et ne respectant pas non plus les normes européennes (notamment concernant la présence de litière, l'accès à l'eau (ce qui semble pourtant un minimum pour des oiseaux aquatiques) et la possibilité de mouvement pour les canards (les canards n'ont même pas la possibilité d'étendre complètement leurs ailes)).

Le gavage pour la production de foie gras ne devrait pas constituer une **exception** pour seule raison de « **tradition** ». Si une tradition se révèle être cruelle, elle n'est de toute évidence pas à perpétuer.

Dans une société dite évoluée et humaine, l'argument éthique doit l'emporter sur l'argument économique.

Nous demandons donc, pour toutes ces raisons, à ce que Top Chef n'utilise dorénavant plus de foie gras issu du gavage dans les ingrédients proposés aux candidats, ni dans les recettes des chefs.

[1] Étude réalisée du 8 au 10 décembre 2015, sur un panel de 1016 personnes représentatives de la population nationale française âgée de 18 ans et plus.

[2] L'enquête menée auprès d'un échantillon de 1 006 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus, réalisée par questionnaire auto-administré en ligne du 4 au 7 janvier 2016.

[3] The Welfare of Ducks during Foie Gras Production - Prepared by Professor Donald M. Broom and Dr Irene Rochlitz - Cambridge University Animal Welfare Information Service - Department of Veterinary Medicine - 2015

[4] Proposition de loi (2016) : interdiction du gavage en France – Laurence Abeille, député
<http://www.assemblee-nationale.fr/14/propositions/pion3438.asp>

[5] Directive 1998 du Conseil de l'UE sur la protection des animaux en élevage <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX:31998L0058>