

15.06.2023 - 16:50 Uhr

L'interdiction d'importer du foie gras en Suisse est rejetée à une voix près



L'interdiction d'importer du foie gras en Suisse est rejetée à une voix près

QUATRE PATTES est déçue de la décision du Conseil des États de maintenir l'autorisation d'importer du foie gras produit dans des conditions cruelles pour les animaux

Zurich, le 15 juin 2023 - Aujourd'hui, en rejetant la motion du conseiller national UDC Martin Haab, le Conseil des États a refusé de mettre fin à l'importation de foie gras produit par des pratiques cruelles envers les animaux. Avec 19 contre 18 voix, ce résultat, obtenu uniquement grâce à la voix prépondérante de la présidente, est un revers majeur pour le bien-être animal. L'organisation mondiale de protection des animaux QUATRE PATTES regrette cette décision qui fait perdurer un double standard. La Suisse, pourtant si fière de ses normes élevées de protection des animaux sur son territoire, ferme manifestement les yeux sur ce qu'il se passe hors de ses frontières.

Le gavage est interdit dans notre pays depuis plus de 40 ans. Pourtant, 186 tonnes de foie gras ont été importées l'année dernière en Suisse, ce qui correspond à 343'200 canards et oies. La Suisse fait ainsi partie des plus grands pays importateurs au monde. «La pratique du gavage utilisée pour la production de foie gras est contraire à toute norme suisse de bien-être animal. Il est inacceptable que la Suisse interdise cette pratique sur son territoire depuis des décennies parce que cruelle envers les animaux, mais qu'elle continue à autoriser son importation depuis l'étranger. Bien que nous sommes déçus que la motion ait été rejetée, le fait que le vote ait été aussi serré montre un changement positif des mentalités» explique Nicolas Roeschli, chargé de campagnes chez QUATRE PATTES.

QUATRE PATTES déplore la mauvaise foi des politiques

L'argument principal contre l'interdiction d'importation est qu'il n'existerait pas de produits alternatifs équivalents. À l'heure actuelle, QUATRE PATTES a pourtant dénombré au moins 40 produits alternatifs, dont 19 sont déjà disponibles en Suisse. Plusieurs grands cuisiniers ont développé des recettes primées pour promouvoir des alternatives festives et éthiques au foie gras. Le chef étoilé suisse Tobias Buholzer en est le meilleur exemple. Sa terrine, nommée «Noix gras», séduit les gourmets depuis quelques années. Les motivations de Buholzer sont claires: « Pour moi, il n'y a aucune raison de torturer des animaux, même pour des produits gastronomiques de luxe. Je m'y oppose systématiquement et ne sers donc pas de foie gras dans mon restaurant gastronomique. Mais avec mon «Noix gras», j'ai développé une alternative végétarienne, ou vegan, au foie gras. Je surprends et régale ainsi nos clientes et clients avec la meilleure conscience du monde.»

Pour une obligation de déclarer la cruauté

Au lieu d'interdire l'importation du foie gras, le Conseil des États s'est prononcé en faveur d'une obligation de déclaration obligatoire. QUATRE PATTES soutient en principe ce souhait de transparence, mais exige que cette déclaration soit rendue visible sur l'emballage avec une indication claire qu'il s'agit d'un aliment dont la production cruelle envers les animaux est interdite en Suisse.

Bien que la motion ait été rejetée, le vote serré montre que les mentalités évoluent et donne à penser qu'une interdiction

d'importation sera possible dans un avenir proche. QUATRE PATTES est donc plus déterminée que jamais à dénoncer l'immense souffrance animale liée à la production du foie gras. Elle continuera son travail auprès des consommateurs et consommatrices, des détaillants et des restaurateurs et restauratrices.

Informations de fond sur la réalité du gavage

Avant d'être abattus vers l'âge de 3 mois, les canards souffrent toute leur courte vie pour la production du foie gras. À peine nés, ils sont mutilés : afin d'empêcher la croissance de leurs becs et de leurs griffes, les animaux sont exposés à un puissant rayonnement infrarouge. Les besoins biologiques des canards sont complètement bafoués. La plupart du temps, les oies et les canards n'ont pas accès à un plan d'eau. Ils sont ensuite nourris de force pendant une dizaine de jours: deux fois par jour, jusqu'à 450 grammes de bouillie de maïs leur sont injectés dans l'œsophage en trois secondes. Cela correspond à six fois leur consommation alimentaire normale. Cette alimentation cruelle à l'aide d'un embuc (une sorte de tube) provoque des lésions de l'œsophage qui sont parfois mortelles. Les animaux deviennent obèses et malades ; ils respirent et se déplacent difficilement avant d'être finalement abattus.

Au sujet de QUATRE PATTES

QUATRE PATTES est l'organisation mondiale de protection des animaux sous influence humaine directe, qui révèle leurs souffrances, sauve les animaux en détresse et les protège. Fondée en 1988 à Vienne par Heli Dugler et des amis, l'organisation plaide pour un monde où les humains traitent les animaux avec respect, compassion et compréhension. Les campagnes et projets durables se concentrent sur les chiens et chats errants ainsi que sur les animaux de compagnie, les animaux de rente et les animaux sauvages – tels que les ours, les grands félins et les orangs-outans – vivant dans de mauvaises conditions de détention ainsi que dans les zones de catastrophe et de conflit. Avec des bureaux en Afrique du Sud, Allemagne, Australie, Autriche, Belgique, Bulgarie, France, Kosovo, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suisse, Thaïlande, Ukraine, USA et Vietnam ainsi que des refuges pour animaux en détresse dans onze pays, QUATRE PATTES fournit une aide rapide et des solutions durables. QUATRE PATTES est en outre un partenaire d'Arosa Terre des Ours, le premier refuge en Suisse qui offre aux ours sauvés de mauvaises conditions de détention un environnement adapté à l'espèce.

www.quatre-pattes.ch

Photos et vidéos

Une sélection de photos est disponible [ici](#).

Du matériel vidéo montrant la procédure de gavage des canards en France est à télécharger [ici](#).

Copyright: voire métadonnées

L'utilisation des photos et des vidéos est gratuite. Elles ne peuvent être utilisées que pour les rapports portant sur ce communiqué de presse. Pour ce rapport uniquement, une licence simple (non exclusive, non transférable) et incessible est accordée. Une réutilisation future des photos et des vidéos n'est autorisée qu'avec l'accord écrit préalable de QUATRE PATTES.

Vidéos: le diffuseur est tenu d'utiliser le copyright lors de la diffusion. La référence au droit d'auteur peut être faite soit en insérant le logo original, soit en insérant l'inscription «QUATRE PATTES - Organisation mondiale de protection des animaux», soit en informant verbalement le spectateur que le propriétaire du matériel est «QUATRE PATTES - Organisation mondiale de protection des animaux».

Le droit autrichien est appliqué sans ses normes de référence, le lieu de compétence juridictionnelle est Vienne.

Contact Médias

Sylvie Jetzer
Communication Suisse
QUATRE PATTES
Altstetterstrasse 124
8048 Zurich
043 311 80 90
presse@vier-pfoten.ch
www.quatre-pattes.ch

Medieninhalte



La pratique du gavage utilisée est contraire à toute norme suisse de bien-être animal. CC-by L214 Éthique & animaux



Depuis quelques années, le chef étoilé suisse Tobias Buholzer ravit les gourmets avec sa terrine baptisée «Noix Gras». © QUATRE PATTES



Les besoins biologiques des canards et des oies sont complètement bafoués. CC-by L214 Éthique & animaux

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100004691/100908394> abgerufen werden.