



Le bien-être animal.
Dans le monde entier.

STOP
GAVAGE
SUISSE

Le faux gras, l'alternative festive à la souffrance animale

Une vague de nouveaux produits pour combattre les idées reçues

Genève, le 25 novembre 2022 - Pour la journée mondiale contre le foie gras, QUATRE PATTES et Stop Gavage Suisse ont présenté des alternatives pour célébrer les Fêtes avec plaisir et sans cruauté. Une dégustation de faux gras artisanal a réuni aujourd'hui à Genève des politiciennes et politiciens, Stefania Batou Prezioso, Lisa Mazzone, Michel Matter, Nicolas Walder et Marc Wuarin, qui ont ainsi rappelé que l'interdiction d'importation du foie gras figure toujours à l'agenda politique suisse. Des personnalités du monde culturel, Haydé Ardalan et Lauriane Gilliéron ont également participé à l'événement.

À l'occasion de la journée mondiale contre le foie gras, QUATRE PATTES et Stop Gavage Suisse ont invité des personnalités politiques d'envergure nationale à déguster le faux gras végétal artisanal du Café Mutin à Genève. Les politiciennes et politiciens genevois soutenant l'interdiction de l'importation de foie gras, Stefania Batou Prezioso, Lisa Mazzone, Michel Matter, Nicolas Walder et Marc Wuarin ont ainsi montré leur engagement sur les questions de bien-être animal.

Pour Stefania Batou Prezioso, « Se nourrir de la souffrance animale, plus jamais. Le gavage des oies et des canards recourt à des procédés monstrueux. Torturer des êtres vivants, pour entretenir un consumérisme effréné, est intolérable. » Nicolas Walder, le conseiller national genevois affirme : « Les élevages intensifs gavant des animaux affaiblis sont non seulement d'une cruauté indicible, mais présentent également un risque sanitaire certain. Il faut aujourd'hui sortir de cette impasse en interdisant l'importation de foie gras en Suisse. »

Des artistes engagés en faveur de la protection des animaux comme Haydé Ardalan et Lauriane Gilliéron étaient présentes. Lauriane Gilliéron, Ambassadrice pour QUATRE PATTES a déclaré : « Je ne mange pas de foie gras, car ce produit résulte d'une pratique cruelle qui perpétue la violence envers les animaux. De nos jours, les alternatives végétales sont délicieuses et respectueuses du bien-être animal. »

La réalité de la production de foie gras

Le gavage 3 à 4 fois par jour avec un tube, la mise à mort prématurée des femelles, les mutilations et les mauvaises conditions de détention rendent la production de foie gras particulièrement cruelle. À la fin de ce processus, les animaux auront avalé, chaque jour et pendant deux à trois semaines, l'équivalent de 12 kilos de spaghetti pour un humain. Leur foie pèsera 2 000 g au lieu des 200 g qu'il devrait peser normalement. La pression sur les organes engendrée cause des douleurs et des difficultés respiratoires. La pratique est détaillée [ici](#).

La qualité des alternatives n'a rien à envier au foie gras

Aujourd'hui en Suisse, on ne compte pas moins de [24 produits exempts de cruauté](#) de 19 fabricants capables de remplacer le foie gras. Plusieurs grands cuisiniers partagent à présent leur recette pour promouvoir des repas de fêtes éthiques. Le chef étoilé Tobias Buholzer en est le meilleur exemple. Sa terrine de Noix Gras ravit les gourmets depuis quelques années et se trouve dans toute la Suisse. Les motivations de Buholzer sont claires : « Pour moi, il n'y a aucune raison de torturer des animaux, même pour la production de produits gastronomiques de luxe. Je m'y oppose



Le bien-être animal.
Dans le monde entier.

STOP
GAVAGE
SUISSE

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 ainsi et régale ainsi nos clients avec la meilleure conscience du monde. »

À l'agenda politique suisse

Martin Haab, conseiller national UDC, a déposé [une motion pour l'interdiction d'importation du foie gras](#). Elle a été largement acceptée par le Conseil national (119 voix contre 61). La motion est maintenant entre les mains du Conseil de États qui devra se prononcer dessus l'année prochaine. Stop Gavage Suisse, QUATRE PATTES et d'autres organisations de protection des animaux [soutiennent la motion](#). Dans le même temps, une [initiative populaire](#) est en cours de récolte de signatures.

Contexte

L'importation de foie gras en Suisse

En Suisse, la production est interdite, mais que la Suisse est l'un des principaux importateurs de foie gras français. 208 tonnes de foie gras importées en 2021, soit 377 000 canards et 7 500 oies gavés avant d'être tués, sans compter les femelles broyées ou gazées à la naissance

Selon un [sondage](#) réalisé en décembre 2018 : seule 30 % de la population suisse consomme du foie gras. Mais il existe des différences régionales. Seules 15% des personnes en Suisse alémanique consomment du foie gras, contre 71% en Suisse romande et 49% au Tessin.

À propos de Stop Gavage Suisse

L'association Stop Gavage Suisse est née au début de l'année 2017. Un certain nombre de raisons ont motivé sa création. Tout d'abord l'incohérence entre le fait que la production de foie gras soit interdite en Suisse depuis 1978 mais que celle-ci soit l'un des premiers importateurs de foie gras, avec plus de 200 tonnes en 2021. D'autre part, le fait que la majorité des Suisses ne consomment pas de foie gras et qu'il soit consommé principalement en Suisse romande. Face à ces différents constats, il nous est apparu évident que lutter contre le foie gras en Suisse permettrait de sauver assez rapidement un grand nombre d'oiseaux.

<https://www.stopgavagesuisse.ch/>

Contact : Jérôme Dumarty jerome@stopgavagesuisse.ch

À propos 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

<http://www.quatre-pattes.ch/>

Contact : Sylvie Jetzer sylvie.jetzer@vier-pfoten.org