



Foie gras « qualité Picard » Souffrance animale garantie !

Dans son bulletin d'octobre, Picard présentait aux consommateurs son foie gras « filière qualité Picard ». On pouvait y lire l'interview d'un éleveur qui travaille pour Picard :

« On travaille avec de la matière vivante : un canard, il faut penser à son bien-être. »

« Vous ne pouvez pas "gaver" un canard stressé. »

« La relation entre l'éleveur et les canards est très forte. Il faut les aimer. »

Nous avons voulu enquêter et nous nous sommes rendus dans cette ferme. Là, nous avons vu que chez Picard on « pense au bien-être » en faisant souffrir les oiseaux. Pendant toute la période de gavage, les canards sont enfermés dans des cages individuelles dans lesquelles ils ne peuvent ni se retourner, ni étendre leurs ailes, ni se tenir debout correctement.



Chez Picard comme ailleurs, le foie gras est l'organe malade d'une oie ou d'un canard, gavé de force plusieurs fois par jour au moyen d'un tube de métal de 20 à 30 centimètres enfoncé dans la gorge jusqu'à l'estomac. L'oiseau doit ingérer en quelques secondes une quantité de maïs telle que son foie finit par atteindre presque dix fois sa taille normale. Beaucoup d'animaux en meurent avant la date prévue d'abattage.

Chez Picard, le gavage se fait à la pâtée en 3 secondes avec une pompe pneumatique.

Vous pouvez en voir les preuves, filmées, sur www.stopgavage.com.

Chez Picard, on maltraite les animaux en se vantant de les aimer et de les soigner.

Le foie gras Picard est labellisé IGP Sud Ouest...

www.stopgavage.com



Foie gras « qualité Picard » Souffrance animale garantie !

Dans son bulletin d'octobre, Picard présentait aux consommateurs son foie gras « filière qualité Picard ». On pouvait y lire l'interview d'un éleveur qui travaille pour Picard :

« On travaille avec de la matière vivante : un canard, il faut penser à son bien-être. »

« Vous ne pouvez pas "gaver" un canard stressé. »

« La relation entre l'éleveur et les canards est très forte. Il faut les aimer. »

Nous avons voulu enquêter et nous nous sommes rendus dans cette ferme. Là, nous avons vu que chez Picard on « pense au bien-être » en faisant souffrir les oiseaux. Pendant toute la période de gavage, les canards sont enfermés dans des cages individuelles dans lesquelles ils ne peuvent ni se retourner, ni étendre leurs ailes, ni se tenir debout correctement.



Chez Picard comme ailleurs, le foie gras est l'organe malade d'une oie ou d'un canard, gavé de force plusieurs fois par jour au moyen d'un tube de métal de 20 à 30 centimètres enfoncé dans la gorge jusqu'à l'estomac. L'oiseau doit ingérer en quelques secondes une quantité de maïs telle que son foie finit par atteindre presque dix fois sa taille normale. Beaucoup d'animaux en meurent avant la date prévue d'abattage.

Chez Picard, le gavage se fait à la pâtée en 3 secondes avec une pompe pneumatique.

Vous pouvez en voir les preuves, filmées, sur www.stopgavage.com.

Chez Picard, on maltraite les animaux en se vantant de les aimer et de les soigner.

Le foie gras Picard est labellisé IGP Sud Ouest...

www.stopgavage.com