



LE FOIE GRAS...

...une tuerie!..

Découvrez la terrible recette



Refusons d'être complices de tortures faites aux animaux. N'achetons plus de foie gras !

REJOIGNEZ ANIMALSACE !

Association de défense
des animaux en Alsace
www.animalsace.org

La recette du foie gras

Prenez un canard âgé de 11 semaines ou une oie de 15 semaines.

Gavez-le de 12 à 18 jours à l'aide d'un tube de 25 cm :

- *Saisissez-le par le cou et ouvrez-lui le bec.*
- *Enfoncez le tube de l'oesophage au jabot.*
- *Forcez le canard à ingurgiter jusqu'à 450g d'aliments en quelques secondes, 2 fois par jour.*

Pour une oie la ration peut atteindre 570g, 3 fois par jour.

Abattez-le, récupérez le foie et cuisinez-le... c'est prêt !

LE SAVIEZ VOUS ?



- 80 millions de canetons naissent pour le foie gras en France.
- 40 millions de canards sont gavés, mais les femelles sont broyées ou gazées à la naissance.
- 1 million d'entre eux meurent en période de gavage.
- Le gavage provoque des blessures et des maladies.
- Le foie atteint jusqu'à 10 fois sa taille normale.
- Un canard destiné au gavage survit 15 semaines alors qu'il pourrait vivre 15 ans.