Foie gras : l’horreur dans un élevage de canards reproducteurs



L214 a récemment diffusé des images tournées il y a quelques jours sur un site de reproduction de canards utilisés pour le foie gras, situé à Lichos dans les Pyrénées-Atlantiques. Le couvoir rattaché à ce site fait partie de ceux fournissant la filière IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest » (p. 56).
Rarement, dans un élevage, les images ont été aussi révoltantes et répugnantes. Souffrance des animaux, risques sanitaires, atteintes à l’environnement : L214 demande, pétition à l’appui, la fermeture urgente et définitive du site et un audit généralisé de l’ensemble des élevages de reproducteurs et couvoirs de la filière foie gras.

Pour produire du foie gras, on élève des canards mulards mâles, des hybrides stériles, obtenus par le croisement d’une cane Pékin et d’un canard de Barbarie.
Les photos et vidéos d’août 2020 que L214 a pu obtenir montrent un élevage de canards de Barbarie dont on prélève le sperme régulièrement pour inséminer artificiellement des canes Pékin.

Sur ces images particulièrement choquantes, on peut voir :
– un bâtiment sans fenêtre, délabré, contenant des dizaines de

cages défoncées ;
– **des canards en vie, certains en souffrance extrême, au milieu de nombreux canards morts en état de putréfaction, parfois même à l'état de squelettes ;**
– des canards enfermés dans des cages étroites, nues, entièrement grillagées : ils n'ont même pas d'espace pour étendre leurs ailes et leurs pattes sont blessées par le sol en métal ;
– **des cages tellement défoncées que des canards ont pu s'échapper et pataugent dans les excréments qui recouvrent uniformément le sol ;**
– **le sol recouvert d'une couche de 15 cm d'excréments dans le bâtiment qui rend l'air irrespirable. Ce flot de déjections s'écoule également à l'extérieur, à proximité d'un cours d'eau classé Natura 2000 ;**
– des rats, des asticots, des mouches et d'autres insectes en grand nombre.
La situation de cet élevage est catastrophique. Les conditions de vie des animaux sont effroyables, les risques sanitaires sont élevés, les atteintes à l'environnement sont alarmantes et les conditions de travail pour les salariés tout bonnement épouvantables.

Pour Sébastien Arsac, porte-parole de L214 : « ***En 15 ans d'enquêtes de terrain, jamais je n'avais vu une situation pareille !*** *Le bâtiment semble totalement à l'abandon, de vieilles cages sont complètement défoncées… Pourtant, non ! Cet élevage fonctionne, des canards sont à l'intérieur ! Ils y survivent au milieu de dizaines de cadavres en putréfaction, d'asticots, de rats et d'autres insectes. Et l'odeur ! Insoutenable… Les déjections ne sont pas gérées et le sol est recouvert d'une couche de 15 cm d'excréments. Ce flot de déjections se déverse à l'extérieur : un risque de pollution important pour le Saison, le cours d'eau classé Natura 2000 qui passe à proximité. De plus,* ***avec cette accumulation de déjections, de crasse et de cadavres en décomposition, cet élevage est une véritable bombe sanitaire. La situation semble***

totalement hors de contrôle.
Cet élevage doit absolument fermer de toute urgence. Nous avons saisi les autorités en ce sens.

En décembre dernier, nous montrions que le couvoir de La Peyrouse laissait agoniser des milliers de canetons femelles dans les poubelles, pratique absolument interdite. ***Ces graves situations, coup sur coup, laissent penser que les carences des contrôles dans ce secteur sont importantes. Nous demandons au ministre de l'Agriculture un audit général des élevages reproducteurs et couvoirs de la filière foie gras et la publication*** **in extenso** ***des rapports d'inspection.*** »