

## Foie gras : Les surgelés Picard sur la sellette

Les surgelés Picard ont délibérément travesti la vérité pour vanter le foie gras « filière qualité Picard<sup>1</sup> » auprès des consommateurs. Ils se sont fait prendre à leur propre piège. La réalité des modes d'élevage s'avère tout autre que l'image qu'en donne le marketing... Une vidéo, en ligne sur Internet aujourd'hui<sup>2</sup>, dévoile l'envers du décor. Nous lançons une campagne d'information devant les magasins Picard partout en France, elle durera jusqu'aux fêtes de fin d'année.

### Une transparence en trompe l'œil !

Les surgelés Picard ont décidé de vendre du foie gras et d'en faire un produit « filière qualité Picard ». Picard nous explique qu'« une fois le produit choisi, nous sélectionnons nos partenaires. ... nous exigeons les meilleures méthodes de culture, d'élevage ou de pêche. Parce que nous vous devons la transparence, la traçabilité est assurée pour tous les produits des filières qualité Picard. »

Et d'expliquer, en toute transparence, combien le foie gras « filière qualité Picard » était un produit au-dessus des autres. Chez Picard, on se soucie du bien-être des animaux. D'ailleurs, une lettre distribuée à la clientèle donnait la parole à un éleveur qui fournit les foies gras à Picard. Voici quelques morceaux choisis :

« ... 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... Vous ne pouvez pas faire de l'élevage intensif avec le canard... Les canards dorment à la belle étoile. »

### Foie gras « qualité Picard » : souffrance animale garantie.

Nous avons enquêté chez cet éleveur précisément : la vidéo montre que pendant toute la période de gavage (presque deux semaines), **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.** Ces cages seront d'ailleurs **interdites** pour les nouvelles installations dès le 1<sup>er</sup> janvier 2005.

Les animaux sont gavés de force deux fois par jour au moyen d'un tube de métal de plus de 20 cm enfoncé dans la gorge jusqu'à l'estomac. De plus, **chez Picard le gavage se fait à la pâtée en 3 secondes avec une pompe hydraulique.**

Nous avons informé la direction de Picard Surgelés du caractère inadmissible de cette propagande. Xavier Decelle, PDG de la société, nous a reçus le jeudi 18 novembre dans les locaux de la direction. Il a reconnu l'erreur de communication et a semblé ouvert à la recherche d'une solution permettant de la corriger. À ce jour cependant, la société n'a fait aucun geste pour remédier à la désinformation. Nous le faisons à sa place.

### Le foie gras surgelé Picard, la qualité qui refroidit l'appétit !

#### Initiative citoyenne pour l'abolition du gavage

[www.stopgavage.com](http://www.stopgavage.com) - Contact : [contact@stopgavage.com](mailto:contact@stopgavage.com)

Sébastien Arzac 06 26 27 54 66 - Antoine Comiti 06 03 83 96 24 - Dominic Hofbauer 06 62 02 84 14

---

1. <http://www.picard.fr/> Cliquez sur « le magazine », puis « les dossiers », les deux liens pour le mois d'octobre correspondent au dossier foie gras « filière qualité Picard ».

2. [www.stopgavage.com/picard](http://www.stopgavage.com/picard). Nous disposons également de cette vidéo en haute qualité. Nous contacter.