

<https://ricochets.cc/Enquete-la-cruaute-du-foie-gras-De-la-naissance-a-la-mort.html>



Enquête : la cruauté du foie gras - De la naissance à la mort

- Les Articles -

Date de mise en ligne : samedi 14 décembre 2019

Copyright © Ricochets - Tous droits réservés



Ces images ont été filmées au Domaine de la Peyrouse en Dordogne. Le Domaine de la Peyrouse, rattachée au lycée agricole de Périgueux, produit du foie gras et sert également de centre de formation. Cette exploitation comprend un couvoir, des salles de gavage et un abattoir.

En France, seuls les canards mâles sont gavés. Au couvoir du Domaine de la Peyrouse, les canetons sont donc triés : les canetons jugés inaptes et les canetons femelles sont écartés. Les canetons mâles sont mutilés : ils sont bloqués sur un carrousel où la pointe de leur bec est brûlée.

Les canetons femelles sont jetés vivants dans le bac d'équarrissage du couvoir. Ils vont y mourir de faim ou d'asphyxie. Les oeufs non-éclos à temps sont jetés dans une autre benne où naissent et meurent des canetons sortis tardivement de l'oeuf.

Le foie gras du Domaine de la Peyrouse a été récompensé par une médaille d'or au Concours général agricole 2019.

L214 réclame des sanctions exemplaires et demande au ministère de l'Agriculture l'interdiction à l'exploitation de servir de centre de formation ainsi que le retrait de la médaille d'or. [Aidez-nous à obtenir ces demandes en signant la pétition.](#)

► [Une enquête de L214, vidéo et photos](#)

Lecture

[Foie gras médaille d'or 2019 : des milliers de canetons jetés vivants à la poubelle](#) par [L214 éthique et animaux-Â»<https://www.youtube.com/user/AssociationL214>]
<https://www.youtube.com/watch?v=BtwyXqSPHa0&feature=youtu.be>