

À l'attention du comité d'organisation des Jeux olympiques
et paralympiques de Paris
Le Pulse, 46 Rue Proudhon
93210 Saint-Denis

**Objet : Foie gras aux JO - la cruauté du gavage est mondialement connue,
et va à l'encontre des valeurs olympiques**

Bonjour,

Après qu'il a été affirmé, il a quelques mois, que les Jeux Olympiques ne serviraient pas de foie gras pour des raisons de bien-être animal, nous constatons avec regret que cet organe malade a réussi à s'immiscer dans le menu. Il s'agit là d'un immense retour en arrière, en contraste aberrant avec les valeurs olympiques d'amitié, de respect et d'excellence, et totalement contraire aux promesses relatives à la restauration des Jeux Olympiques : des menus responsables, écologiques et plus respectueux du bien-être animal en privilégiant des plats majoritairement sans viande.

Le monde entier le sait : le foie gras est un produit synonyme de cruauté. Sa production inflige une immense souffrance aux oies et aux canards qui passent les dernières semaines de leur vie à être gavés plusieurs fois par jour afin que leur foie devienne malade et enfle jusqu'à atteindre dix fois sa taille normale. Le gavage est si cruel que de nombreux pays l'interdisent et que l'Union européenne s'y est opposée dès 1998 par une directive. Le roi Charles III l'a récemment banni des résidences royales, de nombreuses mairies françaises comme Strasbourg, Lyon, Grenoble, Annecy, Besançon et bien d'autres se sont engagées à ne plus servir de foie gras lors d'événements municipaux, et 71 % des Français estiment injustifié de faire souffrir des animaux au nom de certaines traditions, comme le gavage des oies pour le foie gras.

La culture culinaire française vaut bien mieux que l'organe d'un animal malade, gavé puis tué dans des conditions terribles. On ne peut pas prétendre faire de la gastronomie responsable tout en servant un plat produit en enfonçant un tube dans le gosier d'un animal, lui causant agonie et terreur. D'autant plus que des alternatives végétales, artisanales et locales existent : de nombreux producteurs français réalisent désormais de délicieuses recettes de faux gras végétal à base de truffe ou de champagne et qui savent allier tradition gastronomique et respect du vivant. Nous vous en avons joint quelques échantillons à cette lettre. Les Jeux Olympiques sont l'occasion de montrer que la gastronomie française est tournée vers l'avenir, et pas encroutée dans des traditions archaïques et cruelles.

Alexis Gauthier, chef français étoilé qui a élaboré [une recette de faux gras](#) pour PETA, l'a exprimé avec beaucoup d'éloquence dans le journal britannique *The Independent* : « Imaginer des participants manger le foie malade d'une oie ou d'un canard torturé aux Jeux Olympiques est pour le moins choquant. Je suis immensément fier de mon héritage français, mais je ne suis certainement pas fier du gavage forcé d'animaux innocents, et le comité ne devrait pas l'être non plus ».

Entités internationales

- PETA Allemagne
- PETA Asie
- PETA Australie
- PETA États-Unis
- PETA Inde
- PETA Pays-Bas
- PETA Royaume-Uni



Il est encore temps de rectifier le tir : en tant que comité d'organisation des Jeux Olympiques, il est de votre devoir de tenir votre promesse en supprimant le foie gras de la restauration et des paniers VIPs. Les yeux du monde entier seront bientôt tournés sur les JO, ne ternissez pas la flamme en soutenant un produit si fondamentalement associé à la barbarie et la torture.

Cordialement,

Mimi Bekhechi
Vice-présidente de PETA pour l'Europe, le Royaume-Uni et l'Australie
PETA



People for the Ethical Treatment of Animals

PETA France

Autorisation 45843
59789 Lille Cedex 9
France

Info@petafrance.com
PETAfrance.com

Entités internationales

- PETA Allemagne
- PETA Asie
- PETA Australie
- PETA États-Unis
- PETA Inde
- PETA Pays-Bas
- PETA Royaume-Uni