



COMMUNIQUE DE PRESSE

Lyon, le 24 novembre 2010

Foie Gras - Foie Malade - Plaisir cruel

Les militants de l'association Respect Animal tiendront un stand d'information **samedi 27 novembre dès 14h00 aux numéros 40-42 rue de la République à Lyon** pour informer le public sur la consommation du foie gras et de la souffrance qu'elle génère.

L'objectif de cette action est de rappeler aux lyonnais avec quelle cruauté est produit le foie gras, dans l'industrie comme chez les petits producteurs.

Stand déclaré en Préfecture.



Rappel :

Le gavage du foie est un processus de stockage de graisse. Le foie devient gras, c'est alors un foie malade. On appelle cela la Stéatose Hépatique Nutritionnelle.

Le foie, gavé, prend des proportions démesurées, cela s'appelle l'Hépatomégalie. Le tout se transforme en Hépatonecrose provoquant la mort.

Les canards sont abattus avant d'atteindre ce stade afin que leur foie soit consommable.

Le stockage de graisse sous la peau est un acte naturel de protection des palmipèdes pour mieux supporter le froid, contrairement au gavage, qui a été inventé par l'homme afin de répondre aux caprices de son palet et de mieux démontrer, encore, la supériorité de son espèce sur les animaux.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à consulter notre site internet :

<http://www.respect-animal.org>

Vous pouvez aussi nous écrire : contact@respect-animal.org