



M. Joël Robuchon
Hôtel du Pont Royal
5, rue de Montalembert
75007 Paris

Lyon, le 15 janvier 2015

Cher Monsieur Robuchon,

Nous avons appris que vous avez présidé le Trophée Jean Rougié 2015 ce samedi 10 janvier à Sarlat. Vous n'êtes pas sans savoir que Rougié est une marque du groupe agroalimentaire Euralis. Avec Maïsadour et Labeyrie, Euralis est un des plus gros producteurs de foie gras en France, implanté dans le Sud-Ouest, en Bretagne et Pays de la Loire. Euralis est également depuis peu installé en Chine avec sa marque Rougié. Nous avons eu l'occasion de visiter des salles de gavage sous contrat avec Euralis et nous avons trouvé des salles industrielles de 1000 canards encagés et gavés de pâtée à la pompe hydraulique. Les nouvelles cages collectives en cours d'installation chez Euralis et chez d'autres producteurs de foie gras n'apportent pas d'améliorations évidentes pour les animaux.

L'association belge GAIA vient justement de dévoiler de nouvelles images issues d'une salle de gavage sous contrat avec Euralis et équipées de ces nouvelles cages collectives. Nous vous invitons à regarder ces images tournées en 2014 -> <https://vimeo.com/116144911>.

En 2013, nous avons dévoilé des images tournées chez Ernest Soulard, un de vos fournisseurs de foie gras. Suite à la diffusion de ces images choquantes, vous aviez décidé d'interrompre vos relations commerciales avec cette société.

Chez Euralis, les conditions de production du foie gras sont similaires aux pratiques de gavage de la société Soulard. Nous sommes surpris de vous retrouver aujourd'hui aux côtés d'Euralis, groupe industriel s'il en est !

À défaut d'alternative au gavage, la production de foie gras nécessite aujourd'hui de forcer les animaux à l'alimentation. C'est une maltraitance qui est interdite dans la plupart des pays européens. Avec l'enfermement en cages, le sol grillagé, l'utilisation de pompes hydrauliques pour accélérer les cadences de gavage, Euralis aggrave encore la situation des animaux utilisés dans la production de foie gras. En présidant le Trophée Jean Rougié, vous apportez votre caution à ces pratiques industrielles.

En présidant ce Trophée, nous voudrions comprendre le sens de votre démarche.

Le foie gras servi dans vos restaurants est-il du foie gras de la marque Rougié ? Le gavage à la pâtée et à la pompe hydraulique dans des salles industrielles, tel qu'il est pratiqué par Euralis, correspond-il aux pratiques que vous désirez promouvoir ?

Dans l'attente de votre réponse, nous vous prions d'agréer, Monsieur, l'expression de notre haute considération.

Brigitte Gothière
directrice de L214

éthique
& animaux



L214

L214 - BP 84 - 13721 Marignane Cedex - France
contact@L214.com

Tel : + 33 (0) 950 36 42 44
GSM : + 33 (0) 6 20 03 32 66

www.L214.com

Viande.info

StopGavage.com

Lait-Vache.info

Politique-Animaux.fr