

ÈTICA EN LA PRODUCCIÓ DE FOIE GRAS



Moles i Caselles, Xènia
Parets Barrios, Mireia
Parra Ramos, Natalia
Peruga Oller, Alba

ÍNDEX

1.- Introducció	3
2.- Característiques del foie gras	5
2.1) Definició del foie gras	3
2.2) Funcionament de la producció	5
3.- Legislació	7
3.1) Unió Europea	8
3.1.1) Països de la UE on es permet la producció de <i>foie gras</i>	11
3.1.2) Països de la UE on no es permet la producció de <i>foie gras</i>	20
3.2) Espanya	23
3.3) Catalunya	24
3.4) Estats Units	24
3.5) Comparació entre les diferents legislacions	25
4.- Benestar animal	26
4.1) Indicadors de salut	27
4.2) Indicadors productius	27
4.3) Indicadors fisiològics	28
4.4) Indicadors de comportament	28
5.- Conseqüències de l'alimentació forçada	29
6.- Aspectes socio-econòmics	31
6.1) Indústria francesa de <i>foie gras</i>	31
6.2) Conseqüències de no canviar la legislació o la pràctica productiva	32
6.3) Conseqüències socio-econòmiques de la possible prohibició	

de l'alimentació forçada	32
6.4) Millora del maneig per raons de benestar i conseqüències econòmiques	33
7.- Mètodes alternatius a l'alimentació forçada	34
7.1)Mètodes alternatius a l'alimentació forçada.	34
7.2) Suggeriments per les noves recerques	35
8.- Sistemes de producció de <i>foie gras</i>	36
8.1) Granges convencionals	36
8.2) Granges ecològiques: "Patería de Sousa"	37
8.3) Comparació entre granges convencionals i granges ecològiques	41
9.- Notícies a la Unió Europea	42
10.- Conclusió	51
11.- Annex	53
12.- Bibliografia	59

1. INTRODUCCIÓ

A l'hora d'escollir el tema del treball, hi havia molta polèmica sobre la prohibició del foie gras a Califòrnia. Això ens va fer adonar que era una tema que desconexíem i on volíem aprofundir. Com molta gent, sabíem que per a la producció de foie gras era necessària una alimentació forçada, però no érem conscients del procediment que es realitza exactament i del grau de patiment dels animals. A més, el tema del benestar està prenent cada cop més importància a la nostra societat. Per aquest motiu volíem investigar si era possible una alternativa productiva per poder disminuir el patiment animal, i d'altra banda continuar gaudint de l'exquisidesa del foie gras.

Degut a tots els motius anteriors, hem decidit centrar el treball de deontologia en l'ètica en la producció de foie gras, sobretot pel que fa a l'alimentació forçada ja que és l'etapa més distintiva d'aquest tipus de producció i la que genera més polèmica a nivell social. Alhora, volíem conèixer la legislació que regula la producció de foie gras en diferents països, tant a nivell europeu, analitzant les diferències entre països a l'hora d'aplicar-la, com a nivell d'Estats Units. A més, també hem valorat la legislació espanyola i catalana.

Al treball s'inclou l'explicació del benestar animal i com es pot avaluar en diferents nivells: salut, producció, fisiologia i comportament. Tanmateix, parlem de les conseqüències de l'alimentació forçada en els animals. Abans de parlar d'una alternativa productiva es reflecteix la situació de la producció de foie gras a Europa tan a nivell social com econòmic i les repercussions que tindria la prohibició de la producció i/o del consum de foie gras.

Pel que fa a les alternatives, es recullen algunes propostes de la Unió Europea i es considera la possible producció ecològica de foie. En referència a aquesta última alternativa ens vam posar en contacte amb l'única granja ecològica que hi ha actualment, localitzada a Extremadura. El nostre objectiu era contactar amb diverses granges d'Espanya i França, tant ecològiques com convencionals, però finalment només vam obtenir resposta de l'ecològica, per motius que expliquem a l'apartat corresponent. El següent objectiu del treball era fer una comparativa dels dos mètodes productius a partir de la informació obtinguda de les granges. Per tant, degut a la manca de resposta per part de les granges convencionals, la part referent a aquestes s'ha extret de diferents fonts bibliogràfiques, i la part referent a la producció ecològica prové de l'entrevista a la granja.

Un altre punt que vam creure interessant va ser reflectir la problemàtica i la repercussió social relacionada amb la temàtica del nostre treball, i vam decidir fer un recull de notícies de diferents medis de comunicació.

Per finalitzar, hem recollit les conclusions que hem extret al realitzar aquest treball.

En referència a la bibliografia, per tenir una idea general hem extret informació d'un tractat europeu, així com de diferents associacions, tant de productors de foie, com de defensors dels drets dels animals. Quant a la legislació, l'hem obtingut de les diferents webs oficials dels respectius països, així com de la Comissió Europea. Volem destacar la dificultat de recerca i comprensió de la legislació degut a la gran varietat de llengües dels diferents estats membres i la manca de traducció de les diferents legislacions a l'anglès. Respecte a la situació europea de

la indústria del foie gras i les conseqüències que tindria la seva prohibició, la informació també s'ha extret del tractat europeu.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL FOIE GRAS

2.1. Definició del foie gras

El *foie gras* ("fetge gras" en francès) és el fetge d'oca o ànec al que se li ha induït una hipertròfia cel·lular adiposa, el que fa que aquest fetge assoleixi una mida fins a 10 cops superior a la seva mida normal. Els ànecs són de la raça Moulard, i són individus estèrils, provinents de la hibridació entre una femella Pekín i un mascle Berberie. La producció d'oques és menys habitual, ja que són animals més grans, més costosos de mantenir, i la seva carn és de difícil comercialització. La raó per la que s'utilitzen aquestes espècies és perquè són aus aquàtiques migradores, amb una capacitat natural per acumular greix en el fetge, que posteriorment utilitzaran durant les seves llargues migracions. Aquest fet explica el procés de producció ecològica, del que se'n parlarà més endavant.

A més, els animals han de ser mascles, ja que el seu fetge té més capacitat de creixement, i no està tan vascularitzat ni innervat com el de les femelles. Aquest fetge hipertròfic s'aconsegueix gràcies a la sobrealimentació que reben els animals, i ha de pesar un mínim de 250 grams en el cas dels ànecs, i un mínim de 400 grams en el de les oques (Reglament (CEE) n.º 1538/91 de la Comissió, de 5 de juny de 1991, que estableix les disposicions d'aplicació del Reglament (CEE) n.º 1906/90 pel que s'estableixen normes de comercialització aplicables a les aus de corral). França és el major productor i exportador de *foie gras*. La indústria francesa de *foie gras* produeix 20.000 tones de *foie gras*, i sacrifica 700.000 oques i 37.000.000 ànecs anualment. A Espanya es consumeixen 4.200 tones de *foie gras* cada any, i se'n produeixen 850 tones, el que suposa el sacrifici de 1.150.000 ànecs. El *foie gras* ha d'estar elaborat únicament a base de fetge, tractat per calor a fi d'higienitzar el producte, però no s'ha de mesclar amb carn ni amb altres ingredients.

En canvi, el paté és un derivat càrnic procedent de diversos animals (generalment aus o porcs), elaborat a base de carn i vísceres, principalment del fetge, tot i que no sempre és l'ingredient més abundant. Durant el procés de fabricació també s'afegeixen diferents condiments, additius, espècies, llet i farines que, després del tractament amb calor, ajuden a aconseguir el sabor, la textura i la consistència característics.

2.2. Funcionament de la producció

- Cria

La producció de *foie* comença amb el naixement dels pollets en les plantes incubadores. Les femelles són eliminades i els mascles són transportats a les granges, on s'allotgen en una nau climatitzada amb el sòl cobert de palla, durant 4 setmanes. Després, quan ja els hi ha crescut les plomes, passen a viure a l'aire lliure, on es duu a terme l'etapa de recia, que durarà unes 9 setmanes.

- **Recria**

Abans de l'alimentació forçada, els animals es van preparant per a que l'esòfag es vagi dilatant i per a les diverses manipulacions que rebran. Aquesta preparació consta de dues fases. A la primera fase, a partir de les 3 setmanes de vida, l'animal es va condicionant per poder dilatar l'esòfag. Això s'aconsegueix amb la ingestió d'herba, per exemple. La dilatació esofàgica fa possible que l'au ingereixi gran quantitat d'aliment molt ràpidament, com ocorrerà durant el període d'alimentació forçada. En la segona fase, l'animal se sotmet a un ràpid creixement muscular. Durant aquest període, que normalment dura al voltant de 4 setmanes, l'animal rep una gran quantitat d'aliment que és administrat ad libitum, i que també provoca una dilatació esofàgica. La ració es reparteix en forma de mescla i se sol compondre d'un 20% de blat de moro, 53% de blat, 19% de soja i un 8% de minerals i suplementos. A partir de la cinquena setmana de recria, es limita l'accés al menjar, establint una sola ingesta al dia i intercalant dies de dejú. Aquest fet ajuda a que els ànecs s'acostumin a ingerir grans quantitats d'aliment en poc temps. El període que les aus romanen a l'exterior es va disminuint progressivament fins que arriben a viure restringides durant el període d'alimentació forçada.

- **Engreix**

Durant aquest període es força l'alimentació diàriament, durant 12-15 dies en el cas dels ànecs, i durant 15-21 dies en el cas de les oques, amb una gran quantitat d'aliment d'elevat valor energètic, que conté una gran concentració de carbohidrats i greix, i un desequilibri d'aminoàcids (0.28% de lisina, 0.22% de metionina, 0.07% de triptòfan, 1.28% de leucina i 0.49% d'arginina). Els ànecs ingereixen dues d'aquestes racions al dia i les oques, tres. L'ingredient principal és el blat de moro, que es bull i es barreja amb greix per a facilitar la ingestió.

Hi ha certs paràmetres que són de gran importància durant aquest període. L'aigua ha d'estar disponible en tot moment. Alguns grangers alcalinitzen l'aigua afegint bicarbonat sòdic. El blat de moro ha de tenir al menys un any, de manera que el midó sigui més fàcil d'assimilar. Alguns autors han demostrat que l'administració de grans de blat de moro sencers fa augmentar en major mesura el pes corporal i el del fetge que l'administració d'una pasta obtinguda després de triturar el blat de moro en aigua. Això és degut a que el gra disminueix la velocitat gastrointestinal i d'aquesta manera s'assimila millor el midó. Finalment, l'addició de ferments làctics limita la multiplicació d'enteròcits, i això augmenta el risc d'enteritis degut a una baixa digestió.

L'aliment és administrat a la força utilitzant un embut amb un llarg tub, que introdueix el blat de moro fins a l'esòfag. Aquest embut s'utilitza manualment o pot funcionar amb un motor elèctric. En ambdós casos, es tarda entre 45 i 60 segons per administrar la ració. Amb quantitats majors s'utilitzen uns dispositius pneumàtics. Aquests dispositius permeten al granger administrar la mateixa quantitat d'aliment en 2-3 segons. El sistema va connectat a un ordinador que ajuda a determinar la quantitat d'aliment a administrar a cada animal,

en base al pes corporal i a la quantitat d'aliment que s'ha administrat a les racions anteriors.

Tant si l'alimentació forçada es duu a terme mitjançant l'embut o el dispositiu pneumàtic, l'animal ha de ser subjectat per una persona. Per facilitar la captura de l'animal, els ànecs o les oques són allotjats en grups en petits corrals o gàbies, o individualment en gàbies. La majoria dels ànecs romanen en gàbies que no els permeten girar-se o estirar les ales, i el cap els sobresurt a través d'un forat a la part davantera del sostre de la gàbia. En canvi, les oques, i el 20% restant dels ànecs viuen en petits grups.

La persona encarregada de l'alimentació forçada, agafa el coll de l'animal i li subjecta les ales, en el cas de què els animals no es trobin dins gàbies. Introdueix el tub d'alimentació uns 20-30 cm a través de l'esòfag i administra l'aliment. En acabar aquest procediment, s'extreu el tub. La introducció i l'extracció del tub s'ha de realitzar amb molt de compte per evitar lesions a l'orofaringe o l'esòfag de l'animal, i la conseqüent mortalitat d'aquest. En algunes granges els ànecs o les oques es mantenen en fosc durant tot el temps, menys el moment en què se'ls alimenta, durant les 2-3 setmanes que dura el període d'alimentació forçada. En acabar aquesta etapa, els ànecs han assolit un pes d'uns 7 kg.

3. LEGISLACIÓ

En la Unió Europea només hi ha 5 països que encara permeten aquestes pràctiques d'engreix: Bèlgica, Bulgària, Espanya, Hongria i França. En aquest darrer país el Codi Rural francès estableix, des de gener de 2006, que el *foie gras* forma part del patrimoni cultural i gastronòmic protegit de França. A la resta de la Unió Europea, la preocupació per la crueltat que comporta la producció de *foie gras* ha provocat la prohibició dels mètodes utilitzats, bé protegint expressament mitjançant lleis específiques contra l'alimentació forçada (Alemanya, Itàlia, Dinamarca, Noruega, Polònia o Àustria) o amb les lleis generals de protecció dels animals (Holanda, Regne Unit o Suïssa). Per exemple, en la *Directiva del Consell de la Unió Europea (20 de juliol de 1998)* s'estableix que «cap animal ha de rebre menjar o beguda d'una manera que li causi dolor o lesions innecessàries», i en les *Recomanacions del Consell d'Europa (22 d juny de 1999)* s'hi pot llegir que «no es deuen autoritzar els mètodes d'alimentació i additius alimenticis que generin lesions, angoixa o malaltia als ànecs o oques, o que puguin conduir al desenvolupament de condicions físiques o fisiològiques perjudicials per a la seva salut i benestar». Tot i aquestes lleis, molts d'aquests països segueixen important grans quantitats de *foie* de França.

Altres països del món on s'ha prohibit la producció de *foie gras* són Israel, Argentina i Califòrnia, als Estats Units. A Israel es va prohibir la producció de *foie* al 2005 i, a diferència d'altres països, no es va fer a nivell legislatiu. Els activistes de defensa dels animals van aconseguir que la Cort Suprema d'Israel resolgués que l'alimentació forçada era contrària a les lleis anti-crueltat. S'ha de tenir en compte que a l'any 2003 Israel era la tercera indústria productora de *foie gras* més important del món, després de França i Hongria. L'agost del 2003 Argentina va prohibir la producció de *foie* defensant que "l'alimentació forçada ha de ser

considerada un maltractament o un acte de crueltat cap als animals". A Califòrnia, el governador Arnold Schwarzenegger va firmar a l'any 2004 la llei que prohibia la venda i producció de *foie gras* a partir del juliol de 2012. Fa uns anys, un regidor de Nova York va realitzar una Proposta de Resolució per posar fi a la crueltat de la producció del *foie gras* a Nova York, però no va arribar a entrar en vigor.

Tot i les nombroses prohibicions, la gran majoria del *foie* és produït a Europa. La resta de la producció es reparteix en països com Estats Units, Xina o Canadà, on 3 de les seves fàbriques produeixen el 82% del *foie gras* que es ven al Canadà, i el 72% del que s'importa als Estats Units.

El consum de *foie* també es concentra principalment a Europa i les exportacions fora de la Unió Europea només representen una petita part. Els principals destinataris són Japó, Suïssa, Hong Kong, Rússia, Estats Units, Singapur, Tailàndia, Nova Caledònia i els Emirats Àrabs.

3.1. Unió Europea

- **Reglament sobre el benestar**

La legislació varia segons el país, però els Estats membres de la U.E han ratificat el Conveni del Consell d'Europa sobre la protecció dels animals en les explotacions ramaderes. **L'article 3 de la Convenció** diu que "Els animals han de ser allotjats i proveïts d'aliment, aigua i atenció de manera que, tenint en compte la seva espècie i grau de desenvolupament, adaptació i domesticació, s'adeqüi a les seves necessitats fisiològiques i etològiques d'acord amb l'establerta experiència i coneixement científic" (**Consell d'Europa, 1976**).

El Comitè Científic sobre Salut Animal i Benestar Animal de la Unió Europea va publicar al **desembre de 1998** un important informe de 89 pàgines sobre la producció de foie gras (**Welfare Aspects of the Production of Foie Gras in Ducks and Geese**) que influeix en la política europea sobre aquesta pràctica. En aquest informe es parla de la fisiologia del ànec i de les oques, del mètode d'alimentació que s'utilitza per aconseguir el fetge gras i les conseqüències físiques i psicològiques que pateixen els animals durant aquest procés d'alimentació forçada. També s'estandarditza el mètode de producció que s'ha de dur a terme per aconseguir el foie gras. A més, es parla de les conseqüències socio-econòmiques que hi haurien si es millorés el benestar d'aquests animals i es proposen diferents alternatives productives a l'alimentació forçada. Els punts 3, 4, 5 i 6 del nostre treball fan referència a alguns aspectes d'aquest informe.

Al juny de 1999 es van aprovar dues recomanacions per a la protecció dels ànecs i oques criades per a la producció de foie gras en el marc del Conveni Europeu per a la protecció dels animals en les explotacions ramaderes. La Comissió i els Estats membres van participar activament en el procés d'elaboració i adopció d'aquestes recomanacions. Els Estats membres, que són totes les parts contractants en la Convenció, s'espera que donin compliment a les recomanacions. L'informe esmentat es va utilitzar com a referència per a la finalització d'aquestes recomanacions.

Les recomanacions reconeixen la necessitat de mantenir a les aus en grups socials i prohibir l'ús de petites gàbies individuals que s'utilitzen actualment. La recomanació estableix que aquesta prohibició hauria d'haver entrat en vigor el 31 de desembre de 2004 per als nous allotjaments i per a tots els allotjaments el 31 de desembre de 2010 com a molt tard.

Les recomanacions també demanen més investigació per desenvolupar tècniques alternatives que no requereixen alimentació forçada per a la producció de foie gras. S'ha acordat que, fins a nova evidència científica sobre mètodes alternatius i els seus aspectes de benestar, **la producció de foie gras només està permesa als països on es practica de manera corrent i només d'acord amb les normes establertes a la legislació nacional.**

A la Comunitat, la **Directiva del Consell 98/58/CE de 20 de juliol de 1998**, estableix els principis fonamentals per a la protecció de totes les espècies d'animals en les explotacions ramaderes. S'ocupa dels requisits de benestar que s'han d'aplicar a la protecció dels animals en els diferents tipus de producció, inclosa la producció de foie gras. La Directiva també imposa una responsabilitat sobre el propietari o criador dels animals per assegurar que el seu benestar es respectin els requisits mínims previstos. La Directiva també estableix una base legal per a les propostes de mesures comunitàries en relació amb la Convenció o recomanacions realitzades acord amb aquest, si això és necessari per aplicar de manera uniforme a la Comunitat.

- **Reglament sobre la definició foie gras**

El "foie gras" (o "fetge gras") és definit per les següents normes europees i franceses:

- **El Reglament (CEE) 1538/91 de 5 de juny de 1991 que estableix disposicions d'aplicació del Reglament (CEE) n ° 1606/90** relatiu a determinades normes de comercialització de la carn d'aus de corral, estableix que el foie gras és el fetge d'oca o de certes espècies d'ànecs que han estat alimentats de manera que es produeixi una hipertròfia cel·lular grassa. El fetge ha de ser de color uniforme i ha de tenir un pes mínim de 300 grams en el cas dels ànecs i 400 grams en el cas de les oques. Per tant, l'alimentació forçada no és un requisit previ per a la classificació dels fetges, com el foie gras.
- **El Decret N ° 93-999 du 9 Août 1993 relatif aux préparats d'une base de foie gras** del reglament francès defineix els diferents tipus de productes elaborats amb foie gras.

- **Manifest Stop-gavage vs Federació Europea del Foie Gras**

- **Manifest Stop-gavage:**

A Europa hi ha un "Manifest per la Prohibició del *gavage*", recolzat per diferents organitzacions i ciutadans pro-drets de els animals i ecologistes que afirma que l'alimentació

forçada d'animals és ja il·legal a França i a la Unió Europea, d'acord amb la legislació ja existent:

- «Cap animal rebrà menjar o beguda d'una manera (...) que li causi dolor o lesions innecessàries.» **Directiva del Consell de la Unió Europea 98/58/EC de 20 juliol de 1998.**
- «No s'autoritzaran els mètodes d'alimentació i els additius alimentaris que generin dolor, lesions o malalties als ànecs, o els que puguin provocar l'aparició de condicions físiques i psicològiques perjudicials per a la salut i benestar.» **Recomanació Europea sobre els ànecs utilitzats per a la producció de foie gras, de 22 de juny de 1999.**

No obstant això, aquestes lleis deixen un gran espai per a la interpretació.

A l'informe emès el **16 de desembre de 1998, el Comitè Científic de la Unió Europea per a la Salut Animal i el Benestar Animal, sobre els Aspectes relacionats amb el Benestar d'Ànecs i Oques en la Producció de Foie Gras** estableix que les taxes de mortalitat dels animals s'incrementen en un factor d'entre dos i deu durant el període d'alimentació forçada de dues setmanes. També indiquen que encara que les conseqüències de l'alimentació forçada en aus són reversibles, el "nivell d'esteatosi hauria de ser considerat patològic".

Cal tenir en compte que els palmípedes tenen al seu esòfag una membrana dura semblant a les ungles humanes, per la qual cosa es considera que se'ls danya al moment d'introduir els embuts per sobrealimentar-los.

El foie gras és il·legal en diversos llocs, mentre que hi ha legislació en tràmit en aquest sentit en altres.

Manifest de la plataforma Stop-gavage:

- Demanen a qui engreixa les oques i els ànecs que deixin de practicar aquests maltractaments. El fet que no tinguin cap intenció cruel cap als animals engreixats no disminueix el sofriment que els provoquen.
- Demanen a qui treu benefici del foie gras, sense cap consideració ètica, que posin fi a la seva participació en aquest negoci.
- Demanen a les autoritats científiques i veterinàries sincerament preocupades pel benestar dels animals que tinguin el valor, tot i les pressions polítiques i econòmiques, de denunciar els mètodes de producció del foie gras.
- Demanen a la justícia que recordi que les lleis i reglaments imposen un límit al patiment que es pot infligir a un ésser sensible, i que la producció de foie gras és en conseqüència il·legal.
- Demanen que es facin lleis per prohibir definitivament aquest costum.

- **Federació Europea del foie gras:**

Per contra, els cinc països productors de foie d'Europa van formar "Euro Foie Gras", a Estrasburg el 27 de juny de 2009. Està constituïda per l'Associació Interprofessional de palmípedes Greixos (INTERPALM) d'Espanya, Bulgària Poultry Unió de Bulgària, Association des Producteurs de palmípedes Gras de Bèlgica, FedNationale de Canard d'Hongria i CIFOG de França. Espanya és el segon major consumidor de foie gras del món tenint per això un pes rellevant a la Euro Foie Gras.

La Federació Europea de foie gras va escriure una carta Magna per defensar i representar els interessos dels productors de foie europeus. Aquesta Carta Magna demostra la voluntat dels països productors europeus de defensar el foie gras, símbol del patrimoni gastronòmic i cultural mundial. En aquesta carta els països productors es comprometen a:

- Respectar les regles i tradicions de cada país que regulen aquesta activitat de cria específica.
- Defensar el procés d'engreix amb alimentació forçada, nascut de l'observació d'un fenomen natural d'emmagatzematge de greix al fetge de les aus migratòries.
- Defensar la manera de preparació actual del foie gras i respectar l'ètica de la seva professió ancestral.
- Defensar els productes arreu del món, en particular sobre les institucions europees (Comissió Europea, Parlament Europeu) i internacionals.
- Donar-se a conèixer millor el mercat europeu i mundial, seguir la legislació europea i dur a terme una vigilància reglamentària.
- Promoure i afavorir el consum de foie gras al món sencer.

3.1.1. Països de la UE on es permet la producció de foie gras

A la Unió Europea només està permesa la producció de foie a **França, Bulgària, Hongria, Bèlgica i Espanya**. D'aquests països els majors productors són França, Bulgària i Hongria.

França és el principal productor mundial de foie gras, amb 20.400 tonelades (90% de la producció). Les regions on més se'n produeix són Landes, Périgord, Midi-pyrénées i Alsàcia. La Unió Europea reconeix el foie gras produït mitjançant mètodes tradicionals al sud-oest de França, com a denominació d'origen geogràfica.

La resta de producció mundial es distribueix de la següent manera:

- Hongria: 2.500 Tn.
- Bulgària: 2.200 Tn.

- Espanya: 950 Tn. (producció a Aragó, Catalunya, País Basc, Navarra i Castella Lleó)
- Estats Units: 300 Tn.
- Xina: 280 Tn.
- Canadà: 170 Tn.
- Bèlgica: 100 Tn.

Font: **Federació Europea del Foie Gras.**

Cadascun d'aquests països té les seves pròpies lleis que regulen una producció adequada d'aquest producte intentant garantir al màxim el benestar animal.

➤ França

A França la producció de foie gras està regulada pel *Code rural* del país mitjançant la següent llei:

❖ **Loi n° 2006-11 du 5 janvier 2006 d'orientation agricole**

- NOR: AGRX0500091L

○ Titre IV : Répondre aux attentes des citoyens et des consommateurs

▪ Chapitre Ier : Améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des produits.

- Article 74: aquest article modifica el *Code rural* - art. L654-27-1 (V):

« Le foie gras fait partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France. On entend par foie gras, le foie d'un canard ou d'une oie spécialement engraisé par gavage. »

Segons aquesta llei la producció de foie gras està protegida ja que es considera un producte del patrimoni cultural gastronòmic de França. A més, per considerar-se foie gras el producte ha d'haver estat elaborat a partir del fetge d'ànecs o oques encebades per alimentació forçada.

En quant al sistema productiu, la legislació francesa no distingeix el sistema de producció dels ànecs o oques destinades a la producció de foie gras de les aus destinades a producció de carn. El sistema productiu d'aquestes aus està regulat pel *code rural et de la pêche maritime* del país.

➤ Bèlgica

La producció de foie a Bèlgica va començar a agafar forces l'any 1985 a Valònia. Els productors valons van escollir els ànecs Moulard mascles per a la seva producció ja que el seu fetge és de gran qualitat.

La producció de foie gras a Bèlgica està regulada pel *Code rural* belga mitjançant les següents lleis:

- **8 décembre 2010 – AR, F. 2010 — 4230 [C – 2010/24481]:** Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 25 avril 1994 portant exécution de l'article 36, 10°, de la loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux.

14 AOUT 1986 RELATIVE A LA PROTECTION ET AU BIEN-ETRE DES ANIMAUX

25.04.1994 (M.B. 18.05.1994)

* Es remarquen les modificacions realitzades sobre l'ordre reial del 25 d'abril de 1994.

Art. 1. *Les exploitations où des oies ou des canards sont alimentés de force (gavage), et pour autant qu'il soit satisfait aux dispositions du présent arrêté et de son annexe, constituent des élevages spécialisés visés à l'article 36, 10°, de la loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux.*

Traducció:

Art 1 : Les granges on les oques o els ànecs són alimentats per alimentació forçada, i per tant que estan complint les disposicions de la present ordre i del seu annex, constitueixen les granges especialitzades en engreix reflectides a l'article 36, 10º, de la llei del 14 d'agost de 1986 relativa a la protecció i al benestar dels animals.

Art. 2. *Le propriétaire ou le responsable d'une exploitation où se pratique le gavage doit en faire la déclaration, par lettre recommandée, auprès **du qui a le Bien-être des animaux dans ses attributions.***

Cette déclaration fournit :

1° son nom et son adresse;

2° le nom et l'adresse des personnes qui sont chargées du gavage;

3° l'espèce animale qui subit l'alimentation de force;

4° une description des conditions d'hébergement des animaux;

5° l'origine des animaux;

6° le nom et l'adresse du vétérinaire visé à l'article 4.

Traducció:

Art. 2. El propietari o el responsable de l'explotació on es practica el gavage ha de declarar-ho, per carta recomanada, a qui s'encarrega dels benestar dels animals.

Aquesta declaració ha de proporcionar:

1r El seu nom i la seva adreça.

2n El nom i l'adreça de les persones encarregades del gavage.

3r L'espècie animal a qui se li subministra l'alimentació forçada

4rt Una descripció de les condicions d'allotjament dels animals

5è L'origen dels animals

6è El nom i l'adreça del veterinari esmentat a l'article 4.

Art. 3. *Dans les exploitations visées à l'article 1er, un registre doit être tenu dans lequel, pour chaque lot d'animaux subissant le gavage, il doit être indiqué:*

- *leur nombre, race et origine;*
- *la date de début et de fin de la période de gavage;*
- *le taux de mortalité durant la période de gavage.*

*Ce registre doit être présenté à chaque demande des personnes compétentes visées à l'article 34 de la loi du 14 août 1986 précité. Les **données doivent être conservées pendant cinq ans.***

Traducció:

Art. 3. Les explotacions esmentades a l'article 1r han de tenir un registre on, per cada lot d'animals que es sotmetent al gavage, s'ha d'indicar :

- El seu número, raça i origen
- La data d'inici i de finalització del període de gavage.
- La taxa de mortalitat durant el període de gavage

Aquest registre ha de ser presentat quan ho demani el personal competent esmentat a l'article 34 de la llei del 14 d'agost del 1986. Les dades han de ser conservades durant 5 anys.

Art. 4. *Le responsable d'une exploitation où se pratique le gavage doit désigner un vétérinaire agréé qui est chargé de la surveillance régulière de la santé et du bien-être des animaux. Ce vétérinaire contrôle aussi le registre visé à l'article 3 et signale immédiatement à l'unité provinciale de contrôle concernée de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire toute irrégularité.*

Traducció:

Art. 4. El responsable de l'explotació on es practica el gavage ha de designar un veterinari llicenciat que s'encarregui de la supervisió regular de la sanitat i del benestar dels animals. Aquest veterinari controla també el registre esmentat a l'article 3 i ha de notificar tota irregularitat a la unitat provincial de control de l'Agència federal per la seguretat de la cadena alimentària.

Art. 5. *Les personnes qui procèdent au gavage chez des canards ou des oies, doivent disposer d'un certificat attestant de leur formation auprès d'un organe reconnu par le ministre qui a le*

Bien-être des animaux dans ses attributions. *Ce certificat n'est pas exigé pour les personnes qui lors de l'entrée en vigueur du présent arrêté ont déjà une expérience pratique de deux ans ou plus.*

Traducció:

Art. 5. Les persones que realitzen el gavage a oques i ànecs, han de disposar d'un certificat, atorgat per un òrgan reconegut pel ministeri de benestar dels animals, que declari la seva formació. Aquest certificat no és exigít a les persones que, des de l'entrada en vigor de la present ordre, tenen ja una experiència pràctica de dos anys o més.

Art. 6. *Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, constatées et punies conformément aux dispositions de la loi du 14 août 1986 précitée.*

Traducció:

Art. 6. Les infraccions a les disposicions de la present ordre són investigades, constatades i castigades conforme amb les disposicions de la llei del 14 d'agost de 1986 ja precitada.

Art. 7. *Le présent arrêté entre en vigueur le 1er janvier 2011.*

Traducció:

Art. 7. La present ordre entra en vigor el 1 de gener de 2011.

Art. 8. *Le Ministre qui a le Bien-être des animaux dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.*

Traducció:

Art. 8. El Ministre de benestar dels animals és l'encarregat de l'execució de la present ordre.

Annexe I

1. *Les animaux qui sont gavés doivent être indemnes de symptômes cliniques de maladies et de malformations.*

Traducció:

1. Els animals que són alimentats per alimentació forçada han d'estar lliures de símptomes clínics de malalties i de malformacions.

2. Les animaux doivent être préparés au gavage en augmentant progressivement la quantité de nourriture mise à leur disposition durant les 15 jours précédant le gavage.

Traducció:

2. Els animals ha d'estar preparats per al gavage augmentant progressivament la quantitat de menjar administrada i ha d'estar a la seva disposició durant els 15 dies previs al gavage.

3. L'augmentation de la quantité de nourriture administrée pendant la période de gavage doit se faire de façon progressive.

Traducció:

3. L'augment de la quantitat de menjar administrat durant el període de gavage ha de fer-se de forma progressiva.

4. La période de gavage ne peut excéder :

- 14 jours pour les canards;

- 21 jours pour les oies.

Traducció:

4. El període de gavage no pot excedir :

- 14 dies pels ànecs.

- 21 dies per a les oques.

5. Les aliments ne peuvent, ni par leur composition, ni par leur structure, causer de dommage aux animaux.

Traducció:

5. Els aliments no poden, ni per la seva composició, ni per la seva estructura, causar mal als animals.

6. Les appareils servant au gavage doivent être conçus et utilisés de telle manière qu'ils ne provoquent pas de lésion ou de douleur aux animaux.

Traducció:

6. Els instruments utilitzats per al gavage han de ser dissenyats i utilitzats de tal manera que no provoquin cap lesió o dolor als animals.

7. Les animaux doivent disposer à tout moment d'un abreuvoir avec de l'eau en suffisance.

Pour les canards, l'abreuvoir a une profondeur minimale de 75 mm et une largeur minimale de 65 mm, permettant aux animaux de plonger la tête sous l'eau

Traducció:

7. Els animals han de disposar en tot moment d'aigua suficient. Per als ànecs, l'abeurador ha de tenir una profunditat mínima de 75 mm i una llargada mínima de 65 mm, permetent que els animals es puguin banyar el cap.

8. La forme et le type du matériel de contention, ainsi que le modèle et les caractéristiques des cages, doivent être de nature à empêcher toutes lésions aux animaux.

Traducció:

8. La forma i el tipus de material de contenció, així com el model i les característiques de les gàbies, han de garantir que els animals no pateixin cap lesió.

9. Le fonds des cages dans lesquelles sont détenues les animaux doit être stable, solide et plat, mais sans aspérité, afin d'éviter que les animaux ne se blessent.

Traducció:

9. El fons de les gàbies on es troben els animals ha de ser estable, sòlid i pla, però sense ser aspre, per tal d'evitar que els animals es danyin.

10. Les animaux ne sont pas détenus dans des cages individuelles.

Sauf au moment de l'acte de gavage, les animaux sont détenus :

- soit dans des cages collectives comprenant au minimum trois canards par cage et dont la superficie au sol est d'au moins 1200 cm² par canard.

Pour des raisons vétérinaires, moins de trois canards peuvent être détenus par cage à condition que la superficie totale de la cage ne soit pas inférieure à 3600 cm².

Si la partie supérieure des cages est fermée, les canards peuvent néanmoins se tenir debout dans une posture normale et étirer leurs ailes;

- soit dans des logements en groupe comprenant au maximum six canards ou trois oies par mètre carré. »

Traducció:

10. Els animals no poden ser allotjats a gàbies individuals :

Excepte en el moment de l'acte del gavage, els animals són allotjats :

- A gàbies col·lectives que continguin un mínim de 3 ànecs per gàbia i la superfície de la qual ha de ser d'almenys 1200 cm² per ànec.

Per motius veterinàries, poden ser allotjats menys de 3 ànecs per gàbia sempre que la superfície total de la gàbia no sigui inferior a 3600 cm².

Si la part superior de les gàbies és tancada, els ànecs han de poder al menys restar de peu en una postura normal i estirar les ales.

- A gàbies d'allotjament en grup contenint un màxim de 6 ànecs o 3 oques per metre quadrat.

11. Au moyen de l'isolation, du chauffage et de la ventilation du bâtiment, il faut veiller à ce que la vitesse de l'air, la température et les concentrations en gaz soient maintenues dans des limites telles qu'elles ne soient pas nocives aux animaux. Si la température du local où séjournent les animaux dépasse les 25 °C, une ventilation dynamique est utilisée

Traducció:

11. Pel que fa al mètode d'aïllament, escalfament i ventilació de l'edifici, s'ha de procurar que els corrents d'aire, la temperatura i les concentracions de gas es mantinguin als límits adequats per tal que no siguin nocius pels animals. Si la temperatura del local o de l'allotjament dels animals sobrepassa els 25°C, es requereix d'una ventilació dinàmica.

12. Si l'état de santé des animaux laisse à désirer, ainsi que s'il se produit des modifications dans leur comportement, on doit en établir la cause et prendre les mesures nécessaires - c'est-à-dire traiter ou abattre les animaux. Si ces phénomènes sont dus à l'atmosphère du local et qu'il n'est pas d'une importance essentielle d'intervenir immédiatement, ces mesures seront prises après l'évacuation de tous les animaux et avant la mise en place de nouveaux animaux.

Traducció:

12. Si l'estat de salut dels animals és deficient, així com si es produeixen modificacions en el seu comportament, s'ha d'establir la causa i prendre les mesures necessàries, és a dir, tractar o sacrificar els animals. Si aquests fenòmens són deguts a l'atmosfera del local i no és essencial intervenir immediatament, aquestes mesures es prendran després de l'evacuació de tots els animals i abans d'introduir els nous animals.

<http://www.facw.be/monblog2/2010-d-cembre-8-ar-modifiant-ar-25-avril-1994.pdf>

A aquesta llei redactada pel servei de salut pública, seguretat de la cadena alimentària i medi ambient de Bèlgica, s'explica detalladament els requisits de les instal·lacions que ha d'oferir una granja de foie gras, les obligacions del personal i el tracte dels animals durant tot el procés productiu per tal de intentar procurar al màxim el seu benestar.

- **Recommandation** concernant les canards de barbarie (*Cairina moschata*) et les hybrides de canards de barbarie et de canards domestiques (*Anas platyrhynchos*) **adoptée par le comité permanent le 22 juin 1999 (en vertu de l'article 9, paragraphe 3 de la convention**, cette recommandation entrera en vigueur le 22 décembre 1999.)

En aquesta recomanació es parla de diferents aspectes referents als ànecs de Barbarie i als ànecs híbrids. A l'article 2 es parla sobre les característiques biològiques d'aquests ànecs. De l'article 3 al 7 fa referència a l'inspecció i el manteniment, de l'article 8 al 10 es parla sobre les condicions del recinte, els edificis i l'equipament, de l'article 11 al 20 es parla de com dirigir l'explotació, l'article 21 i 22 parlen dels canvis de genotip i fenotip de les aus i l'article 23 i 24 fan referència al sacrifici dels ànecs.

A continuació s'adjunta el *link* de la recomanació original en francès, escrita pel Comitè permanent de la convenció europea sobre la protecció dels animals durant l'engreix.

<http://www.facw.be/monblog2/1999-juin-22-recommandation-concernant-canards-de-barbarie-...-bien-tre-canards.pdf>

Per tant, Bèlgica regula la seva producció de foie segons l'*arrêtesroyales* que parla del benestar animal i segons una recomanació que tracta sobre de la producció d'ànecs de Barbarie i híbrids.

➤ **Hongria**

Hongria és el segon productor mundial de foie gras però el país que més tones exporta. La seva producció es principalment de foie d'oca. Hongria va començar a produir degut a la gran demanda de foie per part de França. En aquest país és una activitat purament econòmica, no té cap valor cultural.

Degut a dificultats amb l'idioma no hem pogut aconseguir la llei que regula la producció de foie a aquest país, ja que la versió anglesa no estava disponible.

➤ **Bulgària**

Bulgària es el tercer productor mundial de foie gras i es dedica principalment a la producció de foie d'ànec. Tota la producció és exportada a altres països degut al baix nivell econòmic de la població búlgara. França és la principal destinació d'exportació (representa un 80% - 90% de l'exportació). La resta és exportada a Bèlgica, Espanya i Àustria.

Degut a dificultats amb l'idioma no hem pogut aconseguir la llei que regula la producció de foie a aquest país, ja que la versió anglesa no estava disponible.

➤ Espanya

A Espanya, la manca de legislació va provocar que nombrosos productors utilitzessin indistintament els termes paté i foie gras, el que va ocasionar confusió entre els consumidors. L'entrada d'Espanya a la Unió Europea va facilitar als productors el marc de treball ja que la legislació s'adapta a la de la UE.

El 20 de juny de 2005, a Saragossa, es va crear la patronal del sector sota la denominació **Associació Sectorial del Fetge Gras (ASEHGRA)**, que representa els criadors, transformadors i comercialitzadors de productes derivats de les palmípedes greixoses, agrupant en aquest moment a un total de 18 empreses.

Més endavant parlarem més en profunditat sobre la legislació espanyola.

3.1.2. Països de la UE on no es permet la producció de foie gras

Excepte els països esmentats a l'apartat anterior, a la resta de països de la Unió Europea la producció de foie està prohibida a nivell estatal mitjançant lleis específiques pel foie (Alemanya o Itàlia) o a nivell general de protecció dels animals (Holanda i Regne Unit). A continuació es mostra un exemple de cada cas:

➤ Anglaterra

2000 No 1870 *The Welfare of Farmed Animals (England) Regulations 2000. Schedule 1 General conditions under which farmed animals must be kept.*

Traducció: El benestar dels animals de granja – Anglaterra- Reglaments 2000. Apèndix 1 Condicions generals sota les quals s'han de mantenir els animals de granja.

- *Article 22. Animals shall be fed a wholesome diet which is appropriate to their age and species and which is fed to them in sufficient quantity to maintain them in good health, to satisfy their nutritional needs and to promote a positive state of well-being.*

Traducció: article 22. Els animals hauran de ser alimentats amb una dieta saludable la qual és apropiada per la seva edat, espècies i la qual se'ls administra en quantitats suficients per mantenir-los amb bona salut, per satisfer les seves necessitats nutricionals i per promoure un estat positiu de benestar.

- *Article 23. No animals shall be provided with food or liquid in a manner, nor shall such food or liquid contain any substance, which may cause them unnecessary suffering or injury.*

Traducció: article 23. A cap animal se li proporcionaran aliments o líquids mitjançant un mètode o que continguin cap substància, els quals pugui causar-li un patiment o dany innecessaris.

Va ser modificat al 2007: *2007 No 2078 The Welfare of Farmed Animals (England) Regulations 2007. Article 23. Animals must not be provided with food or liquid that contains any substance that may cause them unnecessary suffering or injury and must be provided with food and liquid in a manner that does not cause them unnecessary suffering or injury.*

Traducció: el benestar dels animals de granja (Anglaterra) Reglaments 2007. Article 23. Els animals no se'ls ha de proporcionar menjar o líquids que continguin cap substància que els pugui causar patiment o dany innecessaris i se'ls han d'administrar menjar i líquids amb un mètode que no els hi causi patiment o dany innecessaris.

➤ Itàlia

DECRETO LEGISLATIVO 26 marzo 2001, n. 146 Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti.

- Art. 2. 1 Il proprietario o il custode ovvero il detentore deve:
 - a) *adottare misure adeguate per garantire il benessere dei propri animali e affinché non vengano loro provocati dolore, sofferenze o lesioni inutili;*
 - b) *allevare e custodire gli animali diversi dai pesci, rettili e anfibi, in conformità alle disposizioni di cui all'allegato.*

Traducció: El propietari o el titular o el tinent ha de:

- a) prendre les mesures adequades per garantir el benestar dels seus animals de manera que se'ls provoqui dolor, patiment o lesions inútils.
 - b) criar i mantenir als animals que no són peixos, rèptils o amfibis, d'acord a les disposicions de l'annex.
- *Allegato: Mangimi, acqua e altre sostanze:*
 - 14. *Agli animali deve essere fornita un'alimentazione sana adatta alla loro età e specie e in quantità sufficiente a mantenerli in buona salute e a soddisfare le loro esigenze nutrizionali. Gli alimenti o i liquidi sono somministrati agli animali*

in modo da non causare loro inutili sofferenze o lesioni e non contengono sostanze che possano causare inutili sofferenze o lesioni.

Traducció: Annex: Alimentació, aigua i altres substàncies:

14. Els animals han de ser alimentats amb una dieta saludable, adequada a la seva edat, espècie i en quantitat suficient per mantenir una bona salut i satisfer les seves exigències nutricionals. Els aliments i líquids es subministren als animals de manera que no es causi dolor, patiment o lesions inútils i no continguin substàncies que puguin causar patiment o danys innecessaris.

- *Art. 6. Disposizioni finali*

2. Con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministri della sanità e dell'industria, del commercio e dell'artigianato, da adottarsi entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto, sono individuati criteri e modalità per l'adozione di metodi alternativi all'alimentazione forzata per anatre e oche, nonché per la riconversione degli allevamenti di animali da pelliccia.

3. L'applicazione del comma 2 non comporta ulteriori oneri a carico del bilancio dello Stato.

Traducció: Disposició final

2. Per decret del Ministre de la política agrícola i forestal, en acord amb el Ministre de sanitat i indústria, del comerç i de l'artesania, per adoptar-se dins dels següents seixanta dies a la data d'entrada en vigor del present Decret, s'identifiquen criteris i modalitats per l'addició de mètodes alternatius a l'alimentació forçada per ànecs i oques, així com per la reconversió de la cria d'animals per pelleteria.

3. L'aplicació de l'aparat 2 no comporta una càrrega addicional al pressupost de l'Estat.

Tant a Anglaterra com a Itàlia es repeteix el punt 14 de l'annex de la Directiva del Consell 98/58/CE de 20 de juliol de 1998. A Itàlia, a més a més s'inclou un article específic per l'alimentació forçada en el qual es pretén buscar alternatives a aquest mètode d'alimentació, tot i que no corre a càrrec de l'Estat.

D'altra banda, és interessant saber que als països on la producció de foie està prohibida, el seu consum està permès.

3.2. Espanya

A Espanya, la producció de foie està regulada pel Reial Decret 1084/2005 del 16 de setembre, d'ordenació de l'avicultura de carn.

A l'article 4 apartat b es determinen les condicions de benestar de les aus de corral, entre les quals s'inclou no perjudicar el compliment de la normativa vigent de benestar animal, sobretot la del Reial Decret 348/2005 del 10 de març. En aquest, s'incorpora la directiva 98/58/CE esmentada anteriorment.

A l'annex I s'inclou un apartat on s'esmenten recomanacions per les explotacions d'ànecs, oques i els seus creuaments:

- Recomanació relativa als ànecs domèstics (*Anas platyrhynchos*), adoptada el 22 de juny de 1999.
- Recomanació relativa l'ànec *criollo* o de Berberia (*Cairina moschata*) i els híbrids d'ànec *criollo* i ànecs domèstics (*Anas platyrhynchos*), adoptada el 22 de juny de 1999.
- Recomanació relativa a les oques domèstiques (*Anser anser* f. *domesticus*, *Anser cygnoi* desf. *domesticus*) i els seus creuaments, adoptada el 22 de juny de 1999.

Les tres recomanacions reconeixen que els sistemes de cria que es comercialitzen actualment, freqüentment no responen a les necessitats essencials dels animals i conseqüentment no asseguren el seu benestar. Per això consideren que s'han de realitzar esforços seriosos i continus per adaptar els sistemes i els mètodes de cria actuals i desenvolupar-ne de nous, d'acord a les disposicions del conveni europeu per tal de satisfer les necessitats dels animals.

Totes tres recomanacions també inclouen part de la Directiva del Consell 98/58/CE (a la primera recomanació es recull a l'article 16 i a les altres dues, a l'article 17), en el qual es diu que no s'hauran d'autoritzar els mètodes d'alimentació i els additius alimentaris que siguin font de lesions, angoixa o malaltia pels animals, o que puguin conduir al desenvolupament dels estats físics o fisiològics que siguin perjudicials per la salut i el benestar.

A les recomanacions de l'ànec *criollo* i de l'oca domèstica, es cita directament la producció de foie. Es manifesta la preocupació per la necessitat de resoldre els problemes de benestar lligats a pràctiques en la producció de foie gras, que no compleixen les exigències del Conveni Europeu. També el desig de fomentar les investigacions sobre els aspectes de benestar i els mètodes alternatius per garantir un examen profund de la manca de benestar animal. A la disposició suplementària d'aquestes dues recomanacions, es recull que els països que

autoritzen la producció de foie gras hauran de fomentar els estudis relatius als aspectes de benestar i la investigació de mètodes alternatius que no suposin la ingestió forçada d'aliments. Fins que no es trobin alternatives a la producció actual, la producció de foie gras només s'hauria de fer als llocs on existeix avui dia, i només segons les normes de la legislació nacional. En tots els casos, les autoritats hauran de vigilar aquest tipus de producció amb la finalitat de garantir el compliment d'aquesta recomanació. També s'haurà d'informar anualment al Comitè Permanent dels resultats obtinguts i de les mesures adoptades per la millora de la gestió i el control de la producció.

3.3. Catalunya

A nivell de Catalunya no hi ha cap reglament propi que reguli la producció de foie. Aquesta producció segueix les mateixes directrius de la llei espanyola i l'europea.

3.4. Estats Units

A Califòrnia, als Estats Units, a l'any 2004 es va tirar endavant un projecte de Llei que prohibia l'alimentació forçada dels ànecs i oques californians per a produir foie gras amb els seus fetges, i la venda d'aquest producte quan s'hagués elaborat amb aus alimentades a la força (Senate Bill No. 1520. Chapter 904. Anact to add Chapter 13.4 (commencing with Section 25980) to Division 20 of the Health and Safety Code, relating to force fed birds). La idea va sorgir de l'ONG *Vegetarians International Voices for Animals* i va comptar amb el recolzament de diversos artistes.

Aquest projecte de Llei va entrar en vigor l'1 de juliol de 2012, després d'intentar minimitzar els efectes ocasionats en els interessos d'aquestes indústries per a que modifiquin les seves pràctiques comercials, segons la norma, i no s'alimentin els animals de manera forçada. A partir d'aquesta data, l'únic productor de foie gras a Califòrnia, Sonoma-Artisan, va cessar la seva activitat.

Aquesta norma ha modificat el Codi californià de Salut i Seguretat, on s'estableix que una persona no pot obligar a alimentar una au amb el propòsit de dilatar el seu fetge més enllà de la seva mida normal, o contractar una altra persona perquè ho faci. Qui ho faci, pagarà una multa de fins a 1000 dòlars per cada cop que infringeixi aquesta norma, i fins a uns altres 1000 dòlars per cada dia que reiteri la infracció.

A més, abans d'entrar en vigor aquesta Llei, es va presentar una demanda contra el Departament d'Agricultura, afirmant que el foie gras és un producte procedent d'aus malaltes, ja que se'ls indueix una lipidosi hepàtica, i per tant, comercialitzar-ne productes derivats d'elles és il·legal sota els reglaments de USDA.

A Chicago el foie gras també va estar prohibit des de finals de l'any 2006 fins a mitjans del 2008. Durant aquest temps, els restaurants van recórrer a tot tipus de pràctiques clandestines per poder continuar-lo servint, fins que finalment es va revocar la prohibició.

3.5. Comparació entre les diferents legislacions

Pel que fa als països europeus, hi ha moltes diferències legislatives, fins i tot entre els països que permeten la producció de foie gras o els que no la permeten.

D'una banda tenim els països que permeten la producció, alguns ho fan regulant-la, com és el cas de Bèlgica, que té una legislació força específica i un control rigorós pel que fa al lloc de la producció, la manera en què es fa l'alimentació forçada i els resultats que s'obtenen. Tot i que l'alimentació forçada està permesa i els animals es troben en gàbies de contenció mentre se'ls alimenta, s'estableixen una sèrie de requisits mínims: el material que s'utilitza a les gàbies de contenció no les ha de lesionar, mentre no s'alimenten no poden estar en gàbies individuals, el tub d'alimentació no els ha de fer mal, l'alimentació forçada s'ha de fer de manera progressiva perquè les aus s'acostumin, la persona que realitza l'alimentació forçada ha de tenir un títol reconegut pel govern o una experiència prèvia de dos anys, hi ha d'haver un veterinari que controli,...

En canvi, altres països com Espanya permeten la producció però no estableixen una legislació que controli el mètode utilitzat ni uns requisits mínims de benestar per l'alimentació forçada, a part dels que s'apliquen en general per les aus.

Respecte a França, la producció de foie gras està protegida per la llei ja que es declara com a patrimoni cultural, però tampoc s'aplica una legislació per assegurar unes condicions mínimes de benestar com es fa a Bèlgica, sinó que s'apliquen les mateixes normes que per les aus de carn, com a Espanya. A més a més, la legislació francesa estableix que el foie gras s'ha de produir amb alimentació forçada o no es pot considerar com a tal, en contraposició amb la llei europea.

D'altra banda tenim els països on la producció de foie no es permet. Com ja hem dit anteriorment, alguns ho fan mitjançant les lleis europees incorporades a la legislació estatal (Regne Unit i Holanda), mentre que altres països també incorporen lleis específiques estatals pel foie (Alemanya o Itàlia).

Si comparem la legislació europea i l'americana, podem dir que la llei a Califòrnia és més restrictiva degut a que es prohibeixen tant la producció com el consum, mentre que a Europa els països que prohibeixen la producció permeten el consum. En canvi, la prohibició de la producció a Europa és més generalitzada (només es permet a 5 països) mentre que als Estats Units només està prohibida a un estat. S'ha de tenir en compte que tant la tradició pel que fa al consum com el número de productors de foie és molt menor als Estats Units que a Europa, i que per tant l'impacte socio-econòmic de la legislació és inferior. Malgrat tot, la prohibició a Chicago va suscitar polèmica i es va haver de retirar la llei, la qual cosa indica que també hi ha una implicació important, sobretot econòmicament parlant pel que fa als restaurants.

També és important destacar que a Califòrnia està permès el consum de foie ecològic. De fet, una de les principals fonts de foie per Califòrnia és una granja ecològica d'Extremadura, de la qual en parlarem més endavant. Per tant, s'ha aconseguit trobar un equilibri entre permetre el consum de foie i el benestar dels animals que s'utilitzen per produir-lo, tot i que això ha suposat un augment dels costos i per tant un encariment del producte.

4. BENESTAR ANIMAL

Recordem que els punts 3, 4, 5 i 6 fan referència a l'informe sobre la producció del foie gras (Welfare Aspects of the Production of Foie Gras in Ducks and Geese) que El Comitè Científic sobre Salut Animal i Benestar Animal de la Unió Europea va publicar al desembre de 1998. Per tant, les dades que s'esmenten en aquests punts són de l'any 1998.

S'assumeix que els animals, inclosos els animals de granja, poden experimentar dolor, por i angoixa, i que durant el procés productiu és habitual que no estiguin en bones condicions. Aquesta reflexió ha portat als països europeus a treballar sobre el benestar animal.

Diversos científics han estudiat la fisiologia i el comportament d'aquests animals durant el procés d'engreix, i han establert uns indicadors de benestar.

El terme "benestar" és utilitzat per a referir-nos a l'estat dels animals. Es considera que hi ha diverses definicions de benestar:

1- Brambell (1965): "El benestar és un terme ampli que inclou tant el benestar fisiològic com el benestar mental de l'animal. Qualsevol intent d'avaluar el benestar ha de tenir en compte l'evidència científica disponible sobre els sentiments dels animals que es poden derivar a partir de la seva estructura, funció i del seu comportament".

2- Lorz (1973): "Viure en harmonia amb l'entorn i amb sí mateix, tant física com psicològicament".

3- Broom (1986, 1996): "El benestar d'un individu és l'estat pel qual intenta fer front al seu entorn. L'origen del concepte és com de bé aquest individu està passant la seva vida. L'estat pot ser bo o dolent, però en qualsevol cas, hem d'intentar mesurar-lo amb mesures directes".

4 - Duncan i Petherick (1989). "El benestar depèn únicament del que senten els animals".

5- Dawkins (1990). "El benestar depèn principalment del que els animals senten".

Aquests científics parlen, per tant, del benestar com a l'harmonia dels animals amb el seu entorn, l'adaptació al medi o simplement com a les experiències subjectives dels animals, que haurien de poder ser mesurades.

Tot i tenir diverses definicions de benestar animal, els científics coincideixen en que el benestar afecta al que un individu sent en particular, però a l'actualitat les tècniques de mesura del benestar no estan molt ben desenvolupades.

S'està investigant molt per trobar bones tècniques ja que si els animals s'integren bé en el seu ambient, es desenvolupen millor i el seu benestar augmenta.

Els indicadors de benestar més utilitzats fins ara són les **mesures de salut, de producció, de fisiologia i de comportament**. Qualsevol d'aquests indicadors per separat pot ser utilitzat per indicar un benestar deficient, però un sistema integrat ens oferiria una millor indicació de l'esforç que l'animal està realitzant per adaptar-se i el cost biològic que li suposa.

4.1. Indicadors de salut

La salut és una part important del benestar i un criteri important en l'avaluació de la qualitat de vida dels animals. Tenim diferents mesures per avaluar-la. Aquests inclouen els signes clínics, senyals anatòmiques, fisiològiques i immunològiques.

Condicions de benestar deficientes poden ser reconegudes analitzant certs paràmetres en condicions basals, avaluant la mortalitat i la morbiditat de la granja.

Es considera que un animal té una patologia quan els òrgans o sistemes d'aquest no funcionen correctament amb efectes clínics o subclínics.

Els factors ambientals poden precipitar el desenvolupament d'un procés patològic en absència d'agents patògens específics. La majoria de les malalties en general van acompanyades per signes clínics, manifestacions bioquímiques o canvis estructurals específics de l'òrgan afectat que poden ser reconeguts a la necròpsia. Es considera que les malalties condueixen al sofriment. No obstant això, no totes les malalties són sempre fàcils de reconèixer. Una malaltia que es desenvolupa en absència de factors causals evidents i sense característiques anatomopatològiques s'anomena malaltia funcional. Les malalties funcionals sovint van acompanyades per signes clínics poc evidents, i no són fàcils de diagnosticar excepte quan afecten a la funció fisiològica, moment en el qual podem observar alteracions als anàlisis bioquímics.

En un grup d'animals la quantitat de malestar causat per la malaltia es pot mesurar en funció de la seva incidència, gravetat i durada. Les dades de les que disposem per avaluar la incidència de la malaltia són: **la freqüència de tractament, la mortalitat i la freqüència de les lesions observades a la majoria dels animals.**

Les dades sobre la freqüència del tractament per a les malalties poques vegades són registrades pel granger, que és qui dona normalment el tractament als animals.

En canvi, si que podem disposar de les dades sobre la mortalitat. Les morts són indicadors de problemes socials greus, però la informació sobre les causes de la mort, així com una estimació de la durada de la malaltia abans de la mort, ens pot donar informació més detallada sobre el benestar associat a la malaltia.

Les causes de les malalties cròniques sovint estan també determinades pel grau de dolor associat a una situació desfavorable.

4.2. Indicadors productius

Canvis relatius a la productivitat dels individus pot indicar canvis en el benestar. Una caiguda sobtada en la productivitat d'un individu, probablement indica un problema de benestar.

Les comparacions entre els individus poden ser difícils perquè la producció està influenciada per la raça i l'edat de l'au, i pot ser manipulada per estratègies de gestió, com ara el programa d'il·luminació o el contingut de la font nutricional.

Un alt nivell de producció encara pot predisposar més a malalties i així augmentar el risc de malestar. Igual que amb la salut, la bona producció no indica necessàriament un bon benestar.

4.3. Indicadors fisiològics

Els indicadors de mesures fisiològiques més freqüentment utilitzats són els relacionats amb la resposta a l'estrès, especialment es mesura l'activitat de l'eix hipotàlem-hipòfisi-adrenal (HPA) i l'eix simpàtic. A les aus, per determinar aquesta activitat s'utilitzen paràmetres com la freqüència cardíaca, les concentracions de glucocorticoides, el pes de la glàndula adrenal i les respostes a l'estimulació amb ACTH.

No obstant, s'ha de tenir cura amb l'interpretació dels resultats. Les respostes fisiològiques a l'estrès a curt termini poden ser diferents de les respostes a llarg termini, ja que l'organisme s'adapta quan l'estrès és perllongat. A més, algunes de les respostes suprarenals poden ser provocades per experiències positives com l'excitació. Per tant, no es pot correlacionar un augment de l'activitat adrenal amb un pitjor benestar. Encara que és difícil mesurar l'activitat de l'eix HPA (producció de cortisol), si que podem afirmar que aquesta té un impacte sobre el benestar animal.

S'ha de tenir en compte que el maneig dels animals a l'hora de l'extracció de sang provoca una resposta de l'escorça adrenal. Tot i així, aquesta resposta triga 2 minuts en fer-se evident.

Igual que el cortisol, la freqüència cardíaca es veu influïda per altres factors com la por o l'ansietat. La freqüència cardíaca de l'animal reflecteix la demanda metabòlica general, i també està influenciada pels ritmes circadians. Canvis en la freqüència cardíaca proporcionen informació útil sobre els efectes dels problemes a curt termini, però aquesta mesura dona poca informació sobre els efectes a llarg termini. Cal complementar les mesures de la freqüència cardíaca amb altres índexs, com ara les relatives a conducta animal. Una alternativa a la freqüència cardíaca és la mesura de la temperatura de la pota, que disminueix durant la vasoconstricció després de la secreció adrenal.

Totes les mesures esmentades avaluen les reaccions d'estrès a curt termini (de minuts a hores). A les aus podem mesurar les reaccions d'estrès a llarg termini amb el càlcul de la relació heteròfils/limfòcits (d'hores a setmanes).

4.4. Indicadors de comportament

L'avantatge dels indicadors etològics és que no són invasius. Tenim tres tipus principals d'estudis etològics:

- En el primer tipus, les aus es col·loquen en un ambient sota investigació i es compara el seu comportament amb el de les aus que es troben en un ambient que se suposa ideal. Aquest estudi mostra com els animals canvien el comportament quan es troben en un ambient "no ideal". L'inconvenient d'aquest mètode és que no podem diferenciar

immediatament si el canvis de comportament són deguts a malestar en el nou ambient o és un comportament adaptatiu a aquest nou ambient.

- El segon mètode consisteix adonar a les aus accés a més d'un entorn, assumint que triaran el que més els interessa.
- El tercer mètode etològic observa el comportament en situacions experimentals i el compara amb el comportament que mostren les aus que estan en un ambient sota estudi. Quan els animals no poden fer front a una situació mostren canvis de comportament evidents anomenat estereotípies. Es creu que el patiment dels animals es dona abans de que les estereotípies puguin ser apreciades. Per tant, la presència d'estereotípies en un animal ens indica un benestar deficient.

Les estereotípies més comuns a les aus són: tremolors de cap, desplumatge, rastreig, caminen amunt i avall, i pica. A més, quan tenen por mostren conductes de rebuig i de congelació.

L'aparent simplicitat dels estudis etològics pot donar lloc a que siguin mal utilitzats. Malgrat això, quan aquests indicadors s'utilitzen adequadament poden ser una mesura molt sensible del benestar animal.

Per tant, cadascun d'aquests indicadors té les seves limitacions, i per això es important utilitzar-los conjuntament.

5. CONSEQÜÈNCIES DE L'ALIMENTACIÓ FORÇADA

Malgrat suposar que els animals tenen una resposta positiva envers les persones que els alimenten, quan es vol fer de manera forçada se n'allunyen. Els animals amb alimentació forçada demostren certa aversió a anar al lloc on se'ls alimenta i giren els caps. També s'observa un desplaçament cap a l'exterior de les potes en els ocells que han incrementat la mida del seu fegte. No s'evidencia que provoqui problemes en el caminar, en el mantenir-se drets ni en els problemes amb les articulacions. La foscor de les naus pot comportar problemes en la visió.

La majoria dels ocells tenen un sistema de reconeixement del dolor; l'àrea orofaríngia és molt sensible i per tant en l'alimentació forçada pateixen excessivament. El bec i els peus també són molt sensitius.

En relació als indicadors psicològics que pot provocar aquest tipus d'alimentació, es veu que agafar l'animal, la introducció del tub, la gran quantitat de menjar, provoca un estrès extrem a l'animal reflectit en un augment de corticosterona. Previ a l'alimentació forçada no es veu una resposta psicològica significativa. Tampoc no hi ha diferències pel què fa al mètode d'alimentació forçada que s'utilitzi.

Quant a les patologies que es poden produir cal distingir diferents parts:

- Estructura del fegte i la seva bioquímica: s'ha demostrat una hipertròfia cel·lular. Hi ha

canvis en la composició química del fetge, com són l'increment de greix, de proteïna i reducció del contingut de l'aigua.

- Composició del fetge: es produeix una disminució de la sang que flueix pel fetge i per tant es pot concloure que una alimentació forçada provoca un deteriorament de la funció hepatocel·lular.

Per avaluar les conseqüències de l'alimentació forçada s'han realitzat diversos estudis, els quals han donat evidència sobre la insuficiència hepàtica que pateixen aquests animals, tot i que aquesta seria reversible en 4 setmanes si es deixés de dur a terme aquesta pràctica. Aquesta reversibilitat de l'esteatosi hepàtica deguda a l'alimentació forçada no significa que els canvis que pateix el fetge no siguin patològics. Si a les aus se'ls administra una gran quantitat d'aliment, o s'alimenten durant massa temps, la seva capacitat metabòlica estarà sobrecarregada, i es produirà una disfunció hepàtica. Hi haurà un procés inflamatori, amb la conseqüent fibrosi, oclusió dels vasos sanguinis, hemorràgies hepàtiques locals i icterícia. Per tant, si l'alimentació forçada s'allarga més de l'establert, l'esteatosi pot arribar a provocar la mort de l'animal, degut al dany que sofreixen els hepatòcits.

L'esteatosi hepàtica que pateixen els ànecs i les oques que han rebut una alimentació forçada es deu a l'acumulació de lípids en les cèl·lules del parènquima hepàtic, principalment triglicèrids. L'acumulació d'aquests lípids pot arribar a suposar el 50% del pes del fetge en el cas de les oques, i el 60% en el cas dels ànecs. Aquest fet es produeix quan la síntesi hepàtica de triglicèrids no es correspon amb la secreció de VLDL o amb la seva degradació per beta-oxidació. En aquest cas, l'origen del desequilibri és nutricional, però també pot ser tòxic o hormonal. La sobreproducció de triglicèrids es veu facilitada, ja que:

- La lipogènesi *de novo* en aquestes espècies té lloc principalment en el fetge
- La lipogènesi es veu reforçada pels carbohidrats de la dieta, que són el principal component del blat de moro, ingredient majoritari en l'alimentació forçada

Davant aquesta sobreproducció de triglicèrids, el fetge pot respondre de diferents maneres:

- Augment de la secreció de VLDL, demostrat per l'increment de la concentració plasmàtica de VLDL. Aquestes aus també pateixen una elevada acumulació de greix extra-hepàtic, el que indica que l'increment plasmàtic de VLDL no es deu al catabolisme del teixit adipós. Per tant, podem dir que la via de secreció de VLDL és activa i funcional, tot i el procés d'esteatosi hepàtica.
- L'excés de triglicèrids s'emmagatzemen en vesícules citoplasmàtiques. Per entrar en aquesta via de secreció, els triglicèrids d'emmagatzematge han de ser parcialment hidrolitzats i reesterificats, sota influències hormonals. Aquestes hormones se secreten en estats de dejuni. Atès que l'alimentació forçada no deixa períodes de dejuni, el fetge seguirà acumulant triglicèrids.

Totes aquestes alteracions fan que hi hagi modificacions en un gran nombre de paràmetres bioquímics, com ara triglicèrids, colesterol, fosfolípids, àcids grassos, lipoproteïnes... Les hormones sexuals no es troben per sota dels límits de referència, però tot i així els animals no arriben a la maduresa sexual. El tipus de dieta també afecta a l'homeòstasi, de manera que si s'alteren els ratis, l'absorció o el metabolisme del calci i el fosfat, aquestes aus poden patir alguna osteopatia, fent els seus ossos més fràgils (el que provocarà fractures, sobretot en els ossos de les ales) o més dolorosos.

Altres conseqüències de l'alimentació forçada que es poden observar són problemes digestius, com per exemple femtes més fluïdes del normal. A més, els primers dies les aus mostren unes plomes brillants i llises, que a mesura que van passant els dies es tornen corbes i enganxoses en la zona del coll. Els allotjaments on es troben poden produir una inflamació de les potes, o necrosi en la zona de l'estèrnum, sobretot en el cas de les gàbies. Degut a l'alimentació forçada hi ha una alta incidència de lesions a l'esòfag, com ara una inflamació de la part baixa d'aquest, i alguns dels animals a més presenten candidiasi. En quant a la mortalitat, es produeixen dos pics: un a la setmana després de l'eclosió, i l'altre a la quarta setmana. Tot i que els pics no es produeixen durant l'alimentació forçada, la mortalitat en aquesta etapa és més elevada en comparació amb animals que no estan sotmesos a una alimentació forçada. Aquesta mortalitat varia entre el 2% i el 4% a la segona setmana d'alimentació forçada, en vers al 0.2% produït en animals que reben una dieta adequada.

6. ASPECTES SOCIO-ECONÒMICS

6.1. Indústria francesa de foie gras

La producció mundial de foie no processat al 1996 va ser estimada en 15000 tones. D'aquestes, el 70% es van produir a França, el 5% a la resta de la Unió Europea i el 25% a altres països (països de l'est, Israel, Tunísia, Xina, Sud-Amèrica,...). Per tant, el primer productor de la Unió Europea és França, seguit de Bèlgica i Espanya.

A la Unió Europea, sense considerar França, la producció de foie gras dóna l'equivalent de fins a 1000 llocs de treball a jornada complerta; a França, fins a 10.500. Als països de l'est, els quals algun dia entraran a la Unió Europea, la producció de foie gras suposa l'equivalent a llocs de treball a jornada complerta és de 4000.

El 85% del consum mundial es dóna a França, la qual cosa emfatitza la importància de la tradició francesa pel que fa al consum de foie gras. A més a més, més de la meitat de la producció que no prové de França és destinada al mercat francès.

A França el foie gras no només és consumit per uns quants privilegiats. Al 1998 es va estimar que un 40% dels francesos en mengen com a mínim un cop a l'any, i que de mitja en consumeixen uns 10 cops a l'any. Dos terços del consum anual es dóna durant les festes de

finals d'any. En canvi, a la resta de països el foie gras és consumit per minories dels països desenvolupats.

D'altra banda, el consum domèstic representa la meitat del consum francès. Per tant, l'altra meitat es consumeix a restaurants, malgrat que els francesos només realitzen un 15% dels seus àpats fora de casa. Això corrobora que el consum de foie gras està associat a clients de restaurants i a les festes més importants. Tots els restaurants de classe alta francesos i els restaurants habituals del sud-oest inclouen el foie gras als seus menús durant l'any.

6.2. Conseqüències de no canviar la legislació o la pràctica productiva

En els últims anys cada cop més consumidors de la Unió Europea i altres llocs han canviat els seus hàbits de consum per la preocupació per la seva salut, el benestar dels animals utilitzats en la producció i l'impacte del sistema productiu sobre el medi ambient. Això també s'ha vist reflectit en el consum de foie degut a l'alimentació forçada de les oques i els ànecs i per això s'ha prohibit a molts països europeus.

En canvi, a França i altres països el consum de foie gras ha augmentat en els últims anys a mesura que el preu del producte ha disminuït degut al canvi de l'ús d'oques pel d'ànecs els qual tenen costos de producció inferiors. No s'ha fet cap estudi per analitzar si l'increment del consum continuarà o si la preocupació pel benestar animal canviarà la demanda. Malgrat la manca d'estudis, sembla que a mesura que la societat francesa es preocupi pel benestar animal, les vendes de foie gras es veuran afectades. En canvi, si els productors poguessin assegurar el benestar animal, les vendes segurament serien millors, per la qual cosa la indústria productora de foie gras està interessada en ser acceptada i necessita fer publicitat sobre accions per la millora del benestar o les vendes de foie gras disminuiran ràpidament o lenta. Això també afectaria a les importacions de tercers països a no ser que milloressin el benestar. Si aquests tercers països milloressin el benestar animal abans que els productors europeus, això també faria que els europeus poguessin perdre mercat.

6.3. Conseqüències socio-econòmiques de la possible prohibició de l'alimentació forçada

Si es decidís prohibir l'alimentació forçada, podrien ser importants diferents punts. El primer és l'existència de productes alternatius que podrien ser obtinguts sense alimentar forçadament als animals o l'obtenció de fetges grassos mitjançant un maneig que excloués l'alimentació forçada. El segon és l'acord comercial entre la Unió Europea i els països d'arreu del món.

Si no s'alimenta forçadament i els animals s'alimenten *ad libitum*, el fetge que es produeix utilitzant la dieta convencional és diferent, perquè inclou menys greix als adipòcits del que s'inclouria amb l'alimentació forçada. Hi ha diferents productes que inclouen fetge gras

d'ànecs i oques en diferents proporcions i amb fetge magre, però fins ara els productes obtinguts d'animals no forçats a menjar tenen diferents mercats al del foie i per tant es pot dir que són substituïts d'aquest. És evident que la indústria del foie gras necessita treballar urgentment en mètodes de producció alternatius i que la manera més ràpida de desenvolupar-los és intentar preparar un producte a partir de fetges d'aus alimentades *ad libitum* i altres materials.

Una manera de produir foie gras que es va investigar en el passat és inhibir la gana regulant els centres cerebrals. No obstant, considerant que l'objectiu és millorar el benestar dels animals, aquesta tècnica no és la més indicada. A llarg termini no es pot excloure el desenvolupament d'altres formes per augmentar la gana: genèticament, manipulant la composició del menjar o modificant els reflexes de la gana. Seria útil considerar el desenvolupament de programes de recerca per aquestes alternatives, però els resultats trigarien anys en arribar.

La prohibició de l'alimentació forçada provocaria reaccions dels involucrats a la indústria del foie gras, sobretot entre les granges i els processadors, com també del públic en general. A més a més de les 30000 persones directament relacionades amb la producció, els propietaris dels restaurants i els consumidors també reaccionarien ja que els consumidors estan molt lligats a l'origen regional i nacional del producte.

A Europa, una opció extrema podria ser prohibir la producció, importació i distribució del foie gras obtingut a partir de l'alimentació forçada, amb l'objectiu d'abolir el consum a Europa. Dels 30000 llocs de treball (equivalents a 10500 llocs de treball a jornada completa) de la indústria de foie gras francesa, el 90% es troben a dues regions del sud-est, i gran part d'aquestes regions està sota programes europeus pel desenvolupament rural. A més a més, la indústria del foie gras francesa genera l'equivalent a uns 2000-3000 llocs de treball a jornada completa indirectes, per la qual cosa es perdrien molts llocs de treball. Tot això fa pensar que es desenvoluparia un mercat clandestí per la producció i venda del foie gras, sobretot tenint en compte que una part dels consumidors estaria temptada a comprar-ne.

Si la prohibició de la producció no anés acompanyada de la prohibició de la importació, hi hauria una redistribució de la producció cap als països no pertanyents a la Unió Europea. A més a més d'importar el 20% del foie processat a França, aquest país hauria d'importar tot el foie que requereix ja que no en podria produir. La reubicació de la producció també podria resultar en la reubicació del processat del foie a Europa, el qual és gairebé exclusiu de França. De nou, la prohibició de l'alimentació forçada a Europa no previndria el desenvolupament de producció clandestina, sobretot si la venda de foie gras roman autoritzada.

6.4. Millora del maneig per raons de benestar i conseqüències econòmiques

Si l'alimentació forçada continua, s'haurien de prendre mesures per minimitzar els efectes negatius del maneig durant aquesta pràctica. Es poden considerar diversos punts.

El primer punt considera les gàbies individuals on els animals són tancats mentre es realitza l'alimentació forçada. L'animal no es pot girar, estar en una posició normal, netejar-se o estendre les ales. També s'ha de dir que l'ús de gàbies només afecta al 80% de la producció de fetges d'ànecs. Les oques i l'altre 20% d'ànecs estan tancats a recintes, on es poden moure per uns quants metres quadrats.

Existeixen alternatives al sistema de gàbies, com els recintes esmentats que respecten el benestar animal. En canvi, des del punt de vista del granger, presenten més dificultats que les gàbies ja que aquestes van unides a l'alimentador i permet l'alimentació del doble d'animals per part d'una única persona. Malgrat la inversió necessària, el sistema de gàbies individuals s'està estenent per totes les produccions d'una mida significant. Per tant, si s'utilitzessin els recintes en lloc de les gàbies, hi hauria un augment dels costos degut als majors requeriments de mà d'obra. A més a més es perdrien els diners invertits recentment en la compra de les gàbies, la qual cosa encarriria més el producte i podria resultar en una pèrdua de competitivitat dels productes europeus i que hi hagués una reubicació de la producció cap a altres països.

L'altre punt inclou els mètodes, taxes i quantitats de l'alimentació forçada. Als grangers no els interessa causar danys a les aus utilitzades per la producció de foie gras. Malgrat tot és desitjable prendre mesures per reduir la incidència de qualsevol maneig que impliqui poc benestar. Revisar els danys de les aus i registrar els danys i la mortalitat requeriria alguns costos però milloraria les ventes per la millora de la imatge pública pel que fa al benestar.

L'alimentació ràpida de les aus també deu tenir efectes negatius sobre aquestes malgrat no hi ha cap data que ho corrobori. Disminuir la velocitat de l'alimentació també augmentaria els costos perquè es necessitaria més temps per alimentar les aus. S'hauria de considerar de nou la competència amb altres països.

7. MÈTODES ALTERNATIU A L'ALIMENTACIÓ FORÇADA

7.1. Mètodes alternatius a l'alimentació forçada

S'ha fet o s'hauria de fer recerca sobre mètodes de producció de fetge gras que no requereixin l'alimentació forçada.

Aufrey et al. (1970,1973) van experimentar dues noves tècniques: destruir el nucli ventromedial de l'hipotàlem d'oques mitjançant lesions electròniques per produir hiperfàgia i la injecció de 6-hidroxidopamina intracerebral per produir obesitat i hipertròfia hepàtica. Ambdós estudis van tenir resultats menys eficaços que amb l'alimentació forçada.

L'altre possibilitat podria ser l'alimentació *ad libitum*. El problema és que el producte resultat no és el demandat pel consumidor doncs el nivell de greix és molt inferior. Es podrien reproduir aus amb més gana, però seria important assegurar que els increments de cos o de

determinats òrgans resultants, no disminuïssin el benestar dels animals (per dolor a les potes o per mala funció orgànica, per exemple).

Si es produeixen aus amb bon benestar i un fetge gran no patològic, es podria produir un paté amb un alt contingut de greix mitjançant l'addició de greix.

7.2. Suggeriments per les noves recerques

Per les futures recerques, es suggereix recollir informació per avaluar millor el benestar dels animals alimentats forçadament ja que hi ha una manca d'informació disponible.

Per avaluar l'estat de salut dels animals alimentats forçadament, s'hauria de determinar:

- Dades de la mortalitat i morbiditat dels animals forçat i no forçats.
- La salut i la patologia de diferents òrgans al final del període d'alimentació forçada, incloent: orofaringe, esòfag, fetge, articulacions i potes, i comparar-la amb els animals no forçats.
- L'existència de malaltia, sobretot les fractures òssies i les malalties respiratòries segons la seva etiologia i incidència en els diferents sistemes de maneig.
- Estadístiques sobre l'ús d'antibiòtics i altres fàrmacs en aquests sistemes de producció.

Pel que fa als mètodes d'alimentació, s'hauria de determinar:

- La reacció dels animals a l'alimentació forçada.
- L'efecte del maneig dels treballadors sobre les aus
- L'efecte dels diferents aparells utilitzats.
- Si els components de la dieta es podrien canviar per millorar la digestió i el metabolisme hepàtic.
- La fisiologia i la variabilitat genètica dels ànecs i les oques per tal que ingereixin majors quantitats de menjar i per tinguin més dipòsits al fetge de manera natural.

Pel que fa l'allotjament, es necessita:

- Investigar els requeriments d'espai i la mida del grup òptima per millorar el benestar.

Hauria d'incloure estudis sobre materials del terra, sobretot per evitar problemes a les potes.

- Conèixer els requeriments d'aigua per beure, netejar-se i nedar.
- Determinar l'ambient climàtic òptim (temperatura, humitat, corrent d'aire,...).

Els factors socio-econòmics que s'han de tenir en compte són:

- Percepció pública del foie gras a diferents països europeus
- Interès dels consumidors per nous productes que no contenen fetge d'aus alimentades forçadament..
- Descripció de la indústria de foie gras
- Influència de les diferents restriccions sobre la indústria del foie gras.

8. SISTEMES DE PRODUCCIÓ DE FOIE GRAS

8.1. Granges convencionals

Totes les granges de foie gras d'Europa són de producció convencional, a excepció d'una, que es troba a la província de Badajoz. A l'apartat següent parlarem més detalladament sobre aquesta.

Totes aquestes granges han de seguir la normativa europea sobre el sistema de producció i benestar animal.

Vam considerar interessant realitzar enquestes a diferents granges de foie de Catalunya i de França per conèixer el seu funcionament. Vam considerar oportú contactar amb granges de França perquè, com hem dit anteriorment, es tracta del major productor i consumidor de foie gras a nivell mundial.

Primerament, vam intentar contactar amb les diferents granges de Catalunya via telefònica. La majoria d'aquestes no volien contestar cap pregunta referent a la producció de foie gras, i d'altres fins i tot ens penjaven al saber que érem estudiants, ja que recentment han rebut diverses denúncies per part d'alguns estudiants. A una de les granges (Solers Pagès) que vam telefonar els va saber greu no poder-nos respondre les nostres preguntes per falta de confiança cap a nosaltres. Per aquest motiu ens van facilitar el contacte del representant de l'associació d'ànecs de l'Empordà. Aquesta associació es va crear després de rebre les diferents denúncies, per crear una unitat de totes les granges de foie gras i tenir més força per poder continuar produint.

Vam contactar amb el representant de l'associació i ens va demanar que li enviéssim l'enquesta per correu electrònic, juntament amb les nostres dades personals, per tal de poder valorar els seu contingut, i si li semblava adequat, contactar amb les diferents granges per tal de que aquestes ens la responguessin. Els vam deixar un mes de marge, i al veure que no rebíem resposta, vam tornar a telefonar. Aquesta vegada, ens van dir que el representat no es trobava a l'associació i no tornaria en un temps considerable.

En el cas de les granges de França, vam buscar el contacte de 10 granges de foie gras. Entre aquestes es trobaven les següents granges: La ferme de Jeanfrance, SA Berticot, La Ferme de Ramon, Ferme du Roc, Maison Roucadil, SARL Saveurs de Gascogne, SARL Vergnes, Domaine Les Bertins, La Ferme de la Grèze i La Ferme Gachedoit Foie Gras. Vam enviar les enquestes traduïdes al francès per correu electrònic juntament amb una carta formal explicant el motiu pel qual volíem contactar amb ells. En aquesta ocasió, i al igual que les granges catalanes, no vam rebre cap resposta.

Per tant, no hem pogut emplenar les enquestes realitzades però de totes maneres les adjuntem en aquest treball.

8.2. Granges ecològiques: “Patería de Sousa”

El dissabte 5 de gener vam entrevistar telefònicament a Eduardo Sousa Holm de la “Patería de Sousa”. El dia anterior havíem contactat amb ell i de seguida va accedir a contestar-nos l'entrevista molt amablement.

Aquesta granja és l'única granja ecològica de tot l'Estat espanyol i té una antiguitat de 200 anys.

Es caracteritza per un tipus de producció que no utilitza l'alimentació forçada “gavage”, que alimenta les aus de l'explotació amb productes sense additius químics i que té en compte el benestar animal. Està ubicada a la província de Badajoz, concretament a Fuente de Cantos.

La família Sousa d'origen danès elabora de manera artesanal foies i patès des del 1812.

L'any 2006, al Saló Internacional de París van guanyar La Coup de coeur, el premi gastronòmic francès. Hi va haver molta polèmica en aquest concurs ja que es considerava que el veritable foie era el de l'alimentació forçada.

L'entrevista la vam preparar tenint en compte que és una granja ecològica i pensant que seria molt interessant deontològicament.

A continuació transcrivim l'entrevista íntegra.

Després de saludar-nos vam demanar dades com espècie, raça, sexe, cens total i procedència de les aus. A la qual cosa ens va contestar el següent.

- *En la granja hay gansos, son de la especie gris, parecidos a los gansos de Toulouse. Se parecen a los africanos pero tienen el pico diferente, vaya, similares a los de Toulouse. En total hay 1000 gansos, ni más ni menos. Siempre se quedan animales, en alguna*

oportunidad para renovar se han comprado pero los que se compran no sirven para el foie gras sino para la reproducción, esto se hace para evitar problemas de consanguinidad pero para hacer el foie gras es imprescindible que los patos hayan nacido en la misma finca.

- **¿De qué sexo son los gansos?**
- *Tenemos machos y hembras mezclados indiferentemente. No te puedo decir exactamente cuántos son machos y cuántas son hembras. En realidad no hay diferencia entre el foie de un macho o el de una hembra. No hay diferencia ni de sabor ni de cantidad.*
- **¿Cuál fue el inicio de esta producción? ¿Por qué motivo?**
- *La inició mi familia con bastantes menos animales el año 1812. La producción de foie gras viene de la época de los judíos. Es una técnica copiada de los hebreos, del antiguo Egipto. Los cristianos lo copiaron.*
- **¿Tenéis los animales organizados en distintas fases (Cría, recría...) o están todos juntos?**
- *¿Animales separados? Ellos sólo se agrupan por familias y se establecen jerarquías.*
- **¿A qué edad se sacrifican?**
- *Se sacrifican cuando ya han hecho un ciclo. Cuando empiezan a bajar las temperaturas. Cuando comen mucho.*
- **¿Qué comen? ¿En qué se diferencia la alimentación de la época de engorde de la del resto del año?**
- *Durante todo el año son libres de comer todo lo que quieren de la explotación, cuando llega el otoño, con el frío, la época previa de las migraciones, debido a su instinto natural quieren acumular grasa para tener reservas y por este motivo comen mucho más, entonces les añadimos, desde hace 5 años, maíz para dar un matiz amarillento al foie ya que antes el hígado era muy graso pero bastante oscuro y la gente asocia el color amarillento a una buena calidad. Se les da maíz ecológico porque el transgénico no les llama la atención y no se lo comen. Sólo compramos el maíz.*
- **He leído que se les suministra altramuz para que el color sea más amarillento.**
- *En la explotación hay altramuz autóctono y ellos comen las semillas que hay ahí, nosotros no añadimos altramuz como hacemos con el maíz.
En la época del instinto de comer, vino un especialista de Toulouse y dijo que comían más así que si los estuvieran cebando. Comen más cantidad naturalmente.*
- **¿Se los incita a comer de algún modo?**
- *No hay método para incitar a comer. Es la época de ese instinto de acumular reservas, se les ponen los buchets increíbles. El pato no existe en la naturaleza, son razas de laboratorio, ellos por si solos no tienen capacidad de creación. La oca es un mundo increíble.*
- **Tienen suficiente comida con lo que se produce en la explotación? ¿Compráis algún producto?**
- *Solo compramos el maíz. En la explotación hay bellotas, higos, que son muy importantes en verano porque tienen azúcar y da energía, necesitan comida con mucho valor energético y calórico.*

- **Qué instalaciones hay en la granja? ¿Están siempre al aire libre?**
- *No hay instalaciones. Sólo hay una zona de secuestro para enfermedades, no se ha utilizado nunca. Le hemos puesto palés de madera y ramas donde se pueden cubrir si hay una emergencia y esconderse.*
Hay 500 hectáreas con bellotas, comen, vuelan... durante todo el año son libres, hacen como el cerdo ibérico. En la dehesa hay charcas, lagunas con agua de fuente natural, que proviene de las montañas. Es muy importante que el agua sea limpia para que se sientan bien. Si vieras como se bañan por la mañana... es fantástico.
- **¿Cuál es el índice de mortalidad de los gansos? ¿Cuáles son las patologías más frecuentes?**
- *Ahora te voy a decir una cosa que no te la creerás. Jamás se ha muerto una oca, no hay patologías, es el animal más sano que existe.*
- **¿Utilizáis algún método de prevención de enfermedades: vacunación, antiparasitarios, fármacos...?**
- *No.*
- **¿Tenéis matadero?**
- *Tenemos nuestro propio matadero.*
- **¿Con que peso los matáis?**
- *El peso que tienen en aquella época, no los pesamos, harán entre 8 i 14 Kg. Hay clanes y dentro de éstos se establecen jerarquías y debido a esto los animales dominantes llegan con más peso.*
- **¿Cuál es el sistema de aturdimiento?**
- *CO2. Los cogemos de noche y los encandelamos. Si los cogiéramos de día huirían volando. En estos momentos utilizamos la luz blanca de LED. Localizamos dónde duermen por los excrementos. Después por la noche los enfocamos con la luz y así los podemos coger. No entiendo cómo no hay más gente que utiliza este método. Las aves no sufren, al cogerlas palpamos el corazón y les late muy lentamente.*
Quedan dormidos cuando los encandilas. Antes se cazaban los pájaros con un carbureso (piedras de carburo con agua) esto produce una luz blanca que los hipnotiza. Caían de los árboles, se ha utilizado desde la edad media y también lo utilizaban los judíos. Es un sacrificio ético. Se hace una pequeña incisión en el cuello y se va desangrando. No hay sufrimiento.
En Francia hacen barbaridades, los cuelgan de las patas, aguantando todo su peso, antes de morir y se les pone una goma con agua a presión para vaciarles el buche. Les cortan las carótidas para que se desangren por la boca y para que quede la piel entera. Después la peladora...
- **He leído que les cortáis las alas.**
- *No se las cortamos, son libres. Es su casa, salen de la explotación cuando quieren. Las 60.000 m² protegidos con una malla especial para que los depredadores no se los coman, pero ellas salen cuando quieren. Como no les falta de nada, no se van.*
- **¿Realizáis el procesado del foie? ¿Qué pasos se siguen?**
- *Se despluman y se quedan 24 horas a 0 grados en una cámara sin eviscerar. De allí y mediante una furgoneta en frío se llevan a la pequeña fábrica y al día siguiente se les*

quita con mucho cuidado la bilis y se separa el hígado. Se trocea y después se cocina todo.

– **¿Usáis el resto de la canal?**

– *Tenemos un proyecto de hacer jamón con la pechuga. En estos momentos nos sale más rentable cocerlo todo en la misma fábrica.*

– **¿En qué lugares hay más aceptación de vuestro producto?**

– *En todo el mundo. Hay una demanda mundial, sobretodo EEUU, Reino Unido, Australia, Alemania, Italia, y Francia (y este año mucho debido a la propaganda que se nos ha hecho).*

– **¿En España?**

– *Principalmente particulares. Es menor.*

– **¿Y en Cataluña?**

– *Hay algunos clientes. En Barcelona tenemos un par de tiendecitas cerca de la Sagrada Familia.*

– **¿A qué precio se vende el foie gras ecológico de vuestra granja?**

– *El precio de salida es de 54€ el envase de 200 gramos, cortamos las piezas por la mitad, en realidad contiene unos 180 gramos el envase.*

– **¿Y la canal, cuáles son los destinos de venta?**

– *Se vende en Portugal, allí hay mucha cultura de la carne de oca. Ahora estamos haciendo envases nuevos y creemos que podremos introducirlo en más países.*

– **¿Crees que es compatible una mejora del bienestar animal con una producción de foie rentable?**

– *Es rentable.*

– **¿Crees que es igual de rentable la producción ecológica y la producción de cebo?**

– *Es diferente, el que produce cebo tiene una inversión muy grande. Lo nuestro viene de familia, no pretendemos hacer grandes negocios, tampoco hay que querer más y más. Asesoré a unos para montar el negocio pero dónde debían haber 1000 patos pusieron 20000. Por supuesto no funcionó, no les dejaban hacer su vida, la gente quiere grandes negocios. Una unidad familiar puede vivir con una explotación chiquitita.*

El animal tiene que hacer su vida, no se puede tocar. La grasa humana no es compatible con la grasa animal. Un pollito si le tocas le quitas el olor y la madre no lo va a reconocer, no se puede; ni llevarlo de un sitio a otro. No funciona así. Observas la naturaleza.

– **¿Cómo veis el futuro de vuestra granja?**

– *El futuro lo veo bien, ya ves que funcionamos desde la época de los judíos. La verdad es que no nos ha afectado la crisis. El único problema que tenemos es con la administración, con las normas no ayudan. Dos veces al año se tiene que ir a poner el censo al día. Follones. No avisan. Controlan todo.*

– **¿Cuál crees que será la tendencia de este tipo de explotación más ética y ecológica?**

– *Aumentará esta tendencia ecológica, mucha gente quiere aprender. Para poder tener una granja tienen que pasar 5 años para garantizar que funcione. Asegurarse de que en un radio importante no haya pesticidas. Se tienen que traer pollos, no sirve el primer año, tienen que nacer en la misma explotación.*

– **¿Conoces alguna otra granja ecológica de foie?**

- *Que haga foie gras natural no hay nadie más.*
- **¿Has tenido algún contacto con la explotación estadounidense de Dakota del Sur llamada SchlitzgrooseFarms?**
- *Me pidieron alguna cosa pero es totalmente diferente a lo que hacemos nosotros. Es industrial y no es natural. Hay instalaciones y no viven al aire libre.*
- **¿Cómo ves la relación personas-animales?**
- *Buenas, de respeto, si no los respetas no estarían en la explotación.*
- **¿Qué diferencias crees que hay entre vuestra manera de relacionaros con los animales y la de las granjas de cebo?**
- *Hay mucha diferencia. Las granjas de cebo son una barbaridad, no sólo por cebar sino que desde que nace el pollo no conocen la luz del sol. Van de una nave a otra. Es muy desagradable la máquina que los enceba pero es peor la forma de vida del animal. ¡Pobrecillos!*
- **¿Crees que la manera de tratar a los animales manifiesta nuestra manera de ser y por lo tanto tiene relación con las diferentes maneras de comprender el mundo y de actuar en la sociedad?**
- *La manera de tratar a los animales, por supuesto. Según tratas al animal eres tú. El sacrificio aunque nos duela es una cosa natural, no debes dar vueltas en la cabeza, todo se hace para comer. Los animales son crueles cuando matan. Como persona tenemos que comer, en la medida de lo posible que no sufra, que haya disfrutado y haya hecho su vida.*
- **Muchas gracias por atenderme Eduardo.**
- *Gracias a ti. Cuando quieras puedes hacernos una visita y te enseñamos cómo funciona todo.*

8.3. COMPARACIÓ ENTRE GRANGES CONVENCIONALS I GRANGES ECOLÒGIQUES

Un cop coneguts els diferents sistemes productius existents, creiem interessant destacar els avantatges de cada un d'aquests:

GRANGES CONVENCIONALS	GRANGES ECOLÒGIQUES
Necessitat de poca extensió de terreny	Producte amb unes qualitats organolèptiques superiors
El rendiment econòmic superior	No fer ús del "gavage"
El preu del producte és més assequible	Garantir una vida digna als animals
Uniformitat del pes final dels fetges	Afavorir l'increment d'explotacions més petites, i en conseqüència el retorn de persones al camp

Més control dels animals	No cal d'una inversió inicial molt gran, perquè les instal·lacions són mínimes
No dependència dels factors climàtics i ambientals	La feina del personal també és diferent; si el benestar dels animals és bo, també ho serà el de les persones que hi treballen
Producció no estacional i ingressos constants al llarg de l'any	Índex ínfim de mortalitat
	Necessitat de menys mà d'obra

9. NOTÍCIES A LA UNIÓ EUROPEA

En aquest apartat hem agrupat un recull de notícies publicades a diferents medis de comunicació, i que tenen relació amb el tema tractat en aquest treball: la producció de *foie gras*.

❖ Els animalistes posen a Mugaritz en el punt de mira

I. HERCE16/07/2012

Una associació de defensa dels drets dels animals denuncia a Mugaritz i a la seva proveïdora de foie gras, sota l'acusació d'incomplir la normativa administrativa.

Plou sobre mullat: els defensors dels drets dels animals vénen denunciant des de fa anys el sistema de producció del foie gras, per considerar que infligeix a les oques un sofriment injustificat. De fet, demanen que es prohibeixi la seva comercialització. Com és sabut, les oques són forçades a alimentar-se, pel que se'ls introdueix un tub en la boca pel que es descarrega l'aliment. Aquesta sobrealimentació provoca la lipidosi del fetge de les aus. Això, i no un altra cosa, és una peça de tan suculent aliment: un fetge lipidòtic.

Qui ara ha tractat de posar el focus sobre aquest aspecte ha estat l'associació Igualtat Animal. I la via que han elegit, la de presentar una denúncia contra un dels grans: el restaurant Mugaritz. L'associació, segons informa en el seu web, ha interposat sengles denúncies contra Mugaritz i el seu proveïdor de foie gras, la granja Momotegi de Oiartzun. Les demandes, en canvi, no es basen en la crueltat en el tracte de les aus, sinó en el suposat incompliment de la normativa administrativa. En concret, acusa a la productora de Oiartzun de no complir les llicències – assegura que la seva activitat es troba registrada com d'autoconsum – i de no tenir una marca registrada. Per afegir més llenya al foc, arriba a assegurar que la propietària “ arriba a presumir de no tenir cap veterinari”.

L'anomenada associació anomena a un altre parell de restaurants de renom – Akelarre i Etxebarri – com a clients de la mateixa productora. Però els seus esforços se centren en el cèlebre restaurant de n'Adoni Luis Aduriz, al que acusen de tota sèrie de maldats. Amb aquesta denúncia, l'organització animalista persegueix, segons declara, "crear el debat social necessari per a que la producció de foie gras sigui prohibida a Espanya, com ja ha succeït en multitud de països com Argentina, Àustria, Dinamarca, República Txeca, Finlàndia, Israel, Turquia, Alemanya, Irlanda, Itàlia, Luxemburg, Noruega, Polònia, Suècia, Suïssa, Anglaterra o, recentment, en l'Estat de Califòrnia als Estats Units".

En un vídeo previ a la polèmica, i que ahir va ser penjat en el compte de Twitter de Mugaritz, la criadora de les oques, Olga Posse, defensa la seva activitat i explica la seva relació amb els animals, molt allunyada de la imatge que projecta Igualtat Animal.

❖ Denuncien deu granges de producció de foie gras

ACN 05/07/2012

L'associació animalista Igualtat Animal critica que no compleixen la normativa vigent

L'organització Igualtat Animal ha denunciat a deu de les onze granges catalanes que s'encarreguen de la cria d'ànecs per a la producció de foie gras ja que consideren que infringeixen els drets d'aquests animals. Aquesta acusació l'ha presentada al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural. L'entitat animalista ha analitzat en profunditat cinc dels criadors, tots de les comarques de Girona. Entre les males pràctiques que han denunciat, l'entitat diu que les instal·lacions dels ànecs no compleixen la normativa vigent i no s'hi filtra l'aire, empen gàbies individuals, la seva higiene és defectuosa i els animals no reben l'assistència sanitària adequada.

La coordinadora general d'Igualtat Animal, Sharon Núñez, ha assegurat que "la indústria del foie gras mata a l'estat espanyol a més d'un milió d'ànecs cada any". A més, ha afirmat que "mentre que els ànecs són animals que tenen una vida de fins a quinze anys, aquestes granges s'encarreguen d'engreixar-los i matar-los en tan sols quatre mesos".

Per la seva part, la portaveu d'Igualtat Animal a Catalunya, Xoxe Gómez, ha recordat que "el debat real no és tracta en qüestionar si les pràctiques de les granges són o no adequades, perquè això ja s'accepta, sinó de preguntar si es continuarà amb aquesta activitat i si s'aplicaran pràctiques ètiques". Països com Alemanya, Luxemburg, Suïssa o Anglaterra ja han canviat el model de producció de foie gras, han destacat.

Igualtat Animal ha elaborat un documental per a denunciar les males pràctiques de les granges. Els membres de l'organització que han participat en aquest vídeo han assegurat que els treballadors dels criadors d'ànecs no tenen cap tipus de problema en assegurar que actuen fora de la llei i que han de fer "el que sigui" per a augmentar la seva producció.

L'organització de drets animals ha denunciat també que les indústries de producció de foie gras estan coartant a associacions com la seva i intenten amagar quina és la realitat a les granges d'ànecs. D'aquesta manera han animat a les entitats a que s'uneixin totes a la campanya 'Units contra la repressió'.

❖ El consumidor ético y el dilema del 'foie'

Carmen Morán 17/12/2012

- **La sanción al restaurante Mugaritz revela el creciente interés por el bienestar animal**
- **La forma de producción enfrenta a empresas grandes y artesanales**
- **La normativa excesiva ahoga a los pequeños**

¿Sabe usted cocinar? No vale freír unos rollitos de primavera congelados y acompañarlos de una guarnición en tarrina de plástico calentada al microondas. No, no. Cocinar. Es decir, transformar productos frescos en un buen plato del día. ¿Sabe o no? Cada día menos personas pueden responder con un sí. Especialmente quienes viven en esos nuevos apartamentos americanos donde, dicen, ya no hay siquiera una pequeña *kitchen*, basta con una nevera y un microondas. Quienes no saben cocinar, o no pueden, acabarán comiendo precocinados. Y los modos de vida van por ese camino.

Pero también crecen en número aquellos que apuestan por alimentos de temporada, cercanía entre el productor y el consumidor, animales que no hayan sido maltratados, sustitución del *catering* escolar por comida preparada de forma tradicional, sostenibilidad en las exportaciones e importaciones; lo llaman alimentación ética. Sus expectativas, a veces ilusorias, chocan con los intereses de la gran industria, a veces aplastante. Quizá es posible desandar el camino hasta que se encuentren en un virtuoso punto medio.

La sanción impuesta la semana pasada al restaurante guipuzcoano Mugaritz por cierta normativa sanitaria incumplida y la suspensión cautelar del sacrificio de palmípedas a la granja que le surtía de foie gras ilustra bien la batalla que están librando unos y otros por los hábitos de consumo. En este caso coinciden dos vértices del debate: por un lado, el maltrato animal, con el engorde de las ocas y su sacrificio sin aturdimiento previo; por otro, el estrangulamiento de las explotaciones familiares, con menos recursos pero más sostenibles y cercanas al consumidor.

El eurobarómetro muestra el creciente interés de los consumidores europeos por el bienestar animal. También al otro lado del Atlántico, California se ha convertido en el primer Estado en prohibir el consumo de foie gras por la crueldad que entraña la obtención clásica de este producto. Pero el bienestar animal, algo que, en principio, parecería de sentido común, también encierra un buen debate. “Sobre este asunto se legisla con una base científica de poca profundidad. Medir el estrés de los animales, por ejemplo en el transporte, no es fácil: los niveles que se aprecian en un perro que va corriendo tras un conejo son los mismos que daría si le están matando a palos”, sostiene el catedrático Luis Gosálvez, del departamento de

Producción Animal de la Universidad de Lleida. “Los medidores tienen en cuenta una parte física, pero también existen las circunstancias psicológicas. No hay una forma incontestable de medir todo esto”, añade.

Gosálvez opina que cuando se legisla sobre este asunto están pesando más ciertos intereses: “Los condicionantes que impone la ley parecen servir al bienestar animal, pero a lo mejor de lo que se trata es de limitar la competencia que llega de otros países, donde no se exigen normas de sacrificio, por ejemplo”. Para colmo, opina este catedrático, “Europa no tiene posibilidad de detectar todo eso, así que, al final, nuestros ganaderos o agricultores, pagan el pato porque ellos sí tienen que cumplir una normativa mientras compiten con otros que no la cumplen”, se queja.

Le responde Xavier Manteca, doctor en Veterinaria, del departamento de Ciencia Animal de la Universidad Autónoma de Barcelona: “Desde los años setenta disponemos de muchos trabajos de investigación y de protocolos de evaluación para medir el bienestar animal: utilizamos una combinación de comportamiento, fisiología, salud y producción”, explica. “La legislación al respecto no se basa solo en evidencias científicas, también en la percepción de los consumidores y en el compromiso con ciertos intereses”, dice. Reconoce Manteca que es difícil para Europa controlar productos de otras procedencias, pero cree que eso no debe ser excusa para “tratar de legislar incorporando el bienestar animal en la política ganadera”. Y cree que si el consumidor no paga más por consumir alimentos de procedencia ética es porque no está convencido de la información que se le proporciona sobre ello o porque considera que no debe hacerlo. “Yo no quiero que me den a elegir entre pagar más barato por un pescado de río contaminado o más caro por otro de río limpio. Sencillamente creo que el río no debe estar contaminado”.

A veces ocurre una tercera cosa: que el consumidor, sencillamente, no sabe dónde encontrar esos productos. “Cierto, pero es algo que va mejorando. En Barcelona, por ejemplo, crecen los huertos urbanos, que han pasado de 20 a más de 200 en cinco años, cada vez hay más cooperativas de consumidores para adquirir productos ecológicos y en algunas zonas se empieza a exigir que la comida que llega a las escuelas se compre a los agricultores de la zona”, enumera Javier Guzmán, de VSF (Veterinarios sin Fronteras)-Justicia Alimentaria Global. Proliferan, además, iniciativas que apelan directamente a la ética del consumidor, a otros modos de consumir y, finalmente, de vivir. Por ejemplo, el caso del atún rojo de Balfegó, una empresa catalana que incorpora en sus envíos de pescado a los grandes restaurantes unas etiquetas con unos códigos. El cliente fotografía con el móvil la etiqueta y un sencillo programa incorporado al teléfono le dará información exhaustiva sobre la procedencia del producto, la llamada trazabilidad. El director general de Balfegó, Juan Serrano, no sólo defiende “el derecho del consumidor a conocer los detalles”, además cree, y esto es lo interesante, que para la empresa esta iniciativa supone una “ventaja competitiva”.

Otro ejemplo es la Patería Sousa, en Aldea de Pallares (Badajoz), de donde sale foie gras digno del primer premio en Francia. Así ocurrió, pero los franceses se enfadaron porque aquellas ocas extremeñas no habían saturado su hígado del modo tradicional, es decir, poniendo un embudo en el pico del animal y alimentándole a lo bestia. La normativa europea, de hecho, no lo considera foie gras porque las ocas engrasan su hígado al aire libre: generan reservas

energéticas con la falsa ilusión de que emigrarán llegado el momento, algo que ni siquiera se les pasa por la cabeza si están en un espacio reducido. Sousa es una empresa pequeña, familiar, cuyas ventas alcanzan a Estados Unidos y ha renunciado al polémico embuchado. “En Extremadura nunca se ha embuchado y tener ocas en los cortijos era típico de toda la vida, pero como en esta tierra se ha pasado mucha pena se dejaron de criar, porque una oca come más que una vaca”, dice Eduardo Sousa.

Se puede hacer mejor, como se ve, pero las formas de consumo del mundo occidental muestran, desde luego, ejemplos de grandes despropósitos, que cita de carrerilla Javier Guzmán, de VSF. “España importa 300.000 kilos de pollo al día y exporta más de 200.000; salen 3.500 cerdos vivos al día y entran unos 2.000; de ser un país productor de garbanzos hemos pasado a importar el 87%; el trigo que producimos sólo nos daría para consumir desde el 1 de enero hasta el 28 de julio y nuestro pescado solo abastecería el mercado nacional hasta el 8 de mayo”.

En cambio, encontramos cerezas en diciembre que vienen de Chile y cualquier verdura o fruta que no es de temporada está en los mercados todo el año. ¿Es esto ético? “Los alimentos importados recorren de media 5.000 kilómetros”, dice. “Eso supone un terrible gasto energético en el transporte y alta contaminación”. “Por eso defendemos un mercado de proximidad, con menos trabas legislativas, que en realidad no son tantas, pero los agricultores creen que las hay, y no es cierto. En otros países, como Italia o Francia, hay más circuitos cortos. Pero en España la gran industria alimentaria, en manos de un puñado de empresas, presiona para que haya normativa que ahogue a los pequeños productores. En 1994 había 140.000 explotaciones ganaderas familiares y ahora 20.000”, pone como ejemplo.

La granja Momotegi, que surtía de foie gras al Mugaritz podría ser el ejemplo de pequeña explotación que vende sus productos a un cliente cercano. La asociación animalista Igualdad Animal los denunció y ha conseguido un expediente sancionador: no estaban de acuerdo con las prácticas de embuchado y sacrificio sin aturdir, aunque finalmente la multa ha sido de carácter sanitario. “Sólo queremos que esa información sobre el maltrato animal llegue a los consumidores y que estos actúen informados”, defiende Javier Moreno, de Igualdad Animal.

El chef Pedro Subijana, presidente del club gastronómico Eurotoques, que agrupa a los grandes de la cocina, defiende al restaurante sancionado, precisamente por la cercanía del proveedor: “Buscamos al proveedor cercano, al que visitar y controlar la calidad. Entiendo la preocupación del consumidor con la ética, pero las cosas tampoco se pueden sacar de quicio. Todo esto nos lleva finalmente a que lo único bueno es la comida rápida, en lugar de lo artesanal. La gran industria gana, mueve la publicidad y las formas de vida”, asegura.

Desde Veterinarios sin Fronteras luchan para que las compras públicas fomenten los negocios familiares. “Que todo lo que se compre con dinero público para la alimentación en las escuelas, en los hospitales, tenga un componente de proximidad y ecológico que fortalezca a los productores locales. Pero es complicado tumbar la barrera de las grandes empresas productoras y distribuidoras que presionan para que la normativa esté a su favor, porque los pequeños no podrán adaptarse a tantos requisitos”, asegura Guzmán. En efecto, las mejores

condiciones para el bienestar animal de las gallinas han provocado el cierre de muchas pequeñas granjas. Son aspectos difíciles de conciliar.

La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) tiene una versión distinta: “La industria alimentaria sólo trata de adaptarse a la necesidad del consumidor y es la legislación la que nos va marcando el camino. Si hacemos alimentos funcionales es porque así lo demandan”, dicen. Y aseguran que cuando producen a gran escala en países en desarrollo contribuyen con otras iniciativas al bienestar de aquellas poblaciones. “En 40 años la población crecerá en 2.400 millones. Hay que darles de comer”, justifican.

Después de 30 años en la FAO y ahora director de la cátedra de Estudios de Hambre y Pobreza de la Universidad de Córdoba, José Esquinas sabe que no es necesario producir a gran escala para alimentar al mundo. Es más, que puede generar mucha hambre. “Le contaré el caso de Benin. En este país africano hace 25 años había muchos pequeños agricultores y no había hambre. Pero les llegaron recomendaciones internacionales para que produjeran algodón y elevaran su poder de compra, su renta. Así lo hicieron, hasta que, en 2008, llegó la crisis alimentaria y los productos básicos multiplicaron su precio. A esos ciudadanos, a los que sus magros salarios apenas les da para pagar la comida (emplean el 75% del sueldo en eso) les sobrevino la ruina y el hambre. Pero ya era tarde, habían perdido su antigua forma de producción”. La pérdida de soberanía alimentaria es una de las grandes preocupaciones actuales. En opinión de Esquinas, no es la producción industrial la que asegura la alimentación mundial, puesto que ahora hay hambre habiendo alimentos para casi el doble de la población, sino la soberanía alimentaria. “En España, todavía el 65% de lo que llega a la boca está producido por empresas familiares”, asegura, “pero lo de Benin no es un caso aislado”.

Esquinas aboga por “desarrollar la conciencia del consumidor, que somos todos”. “Podemos cambiar la sociedad transformando el carro de la compra de una forma pacífica en un carro de combate. Comprando de manera que el producto sea bueno, limpio medioambientalmente y justo, sin trabajo esclavo y respetando la identidad cultural que también está en la comida”.

Comentari: aquesta notícia tracta majoritàriament sobre si, en general, la nostra forma de producció alimentària actual és ètica o no, i si la llei afavoreix als grans productors. L’hem inclòs perquè conté declaracions sobre la granja en la qual es centra la nostra entrevista. També perquè aquesta notícia reflecteix la dificultat de conciliar els mètodes productius, la legislació, l’ètica, els interessos dels consumidors i els costos de producció, que en definitiva és el que s’ha intentat recollir en aquest treball.

Cal afegir que aquest text té una errada, ja que la normativa europea no determina que el foie s’hagi d’obtenir a partir de l’alimentació forçada, tal i com es diu a la notícia: “Así ocurrió, pero los franceses se enfadaron porque aquellas ocas extremeñas no habían saturado su hígado del modo tradicional, es decir, poniendo un embudo en el pico del animal y alimentándole a lo bestia. La normativa europea, de hecho, no lo considera foie gras porque las ocas engrasan su hígado al aire libre”.

❖ Polémica por el foie gras en el Parlamento Europeo

Europa Press. Bruselas | 17/10/2012 a las 17:51

Un grupo de ocho eurodiputados han reclamado este miércoles que la Unión Europea vete la producción y venta de foie gras en una rueda de prensa, un día después que la Eurocámara acogiera un acto de promoción, impulsado por un eurodiputado galo.

Un grupo de ocho eurodiputados han reclamado este miércoles que la Unión Europea vete la producción y venta de foie gras en su territorio porque consideran que se somete a "prácticas bárbaras" a las aves para su elaboración.

Los eurodiputados, liderados por el liberal demócrata italiano Andrea Zanoni, han protagonizado una conferencia en la sede del Parlamento Europeo en Bruselas para denunciar que no se informa suficientemente al consumidor sobre los métodos aplicados en las granjas.

El evento ha sido programado un día después de que la Eurocámara acogiera un acto de promoción del foie gras, impulsado por un eurodiputado galo.

"Se trata de una práctica inmunda y bárbara, una auténtica tortura de millones de ocas y patos que viven indescriptibles sufrimientos cotidianos para permitir el consumo del renombrado foie gras. La cuestión es que la mayoría de las personas que adquieren este producto lo hace de buena fe, ignorando el proceso que hay detrás", ha denunciado Zanoni en su página web.

El eurodiputado italiano, además, ha instado a "abrir los ojos" a los consumidores europeos y ha pedido que se apoye la recogida de firmas para prohibir el foie gras que promueve la organización Igualdad Animal, según ha señalado en un comunicado la propia organización.

Francia es el principal productor de foie gras en la Unión Europea, aunque también se elabora en España, Bélgica, Bulgaria y Hungría. Según explica Igualdad Animal, la producción de este alimento está vetada en el resto de países comunitarios pero no su importación.

Comentari: Aquesta notícia ha estat extreta del diari Europa Press del dia 17 d'octubre del 2012. En aquesta es reflexa la voluntat per part de vuit eurodiputats de prohibir la producció del foie gras als països europeus que encara la practiquen i el seu consum a tota Europa. Aquests han denunciat, a una conferència realitzada a la seu del Parlament Europeu a Brussel·les, que durant el procés productiu d'aquesta exquisidesa els animals se sotmeten a pràctiques bàrbares. Aquesta roda de premsa va tenir lloc un dia després de que es realitzés a l'Eurocambra un acte de promoció del foie gras.

A més, l'eurodiputat italià Andrea Zanoni ha denunciat que la majoria de consumidors ignoren el procés productiu que hi ha darrera i demana que aquests siguin informats adequadament sobre la pràctica d'aquests mètodes. De la mateixa manera, Zanoni ha demanat que es recolzi la recollida de signatures per prohibir el foie gras que ha promogut l'organització Igualtat Animal.

❖ **Polémica franco-germana por prohibición de exhibir foie gras en Colonia**

Rosa Muñoz Lima / dpa 03/08/2011

Anuga, la más grande feria de alimentos del mundo, prohibió exhibir “foie gras” en Colonia. Los alemanes rechazan la alimentación forzosa de animales para producir la exquisitez. Los franceses están indignados.

Cartas de protesta, amenazas de boicot y hasta intervenciones diplomáticas han seguido al veto que la más joven edición de la feria Anuga –a celebrarse en la ciudad alemana de Colonia del 8 al 12 de octubre de 2011– ha impuesto al “foie gras” francés.

“La prohibición es pura discriminación”, alegan defensores de la especial pasta de hígado graso como Alain Rousset. Rousset preside la política regional en Aquitania, en el suroeste francés, donde se produce buena parte del polémico foie gras, a fuerza de sobrealimentar forzosamente a gansos, patos u ocas. El hígado de estos animales se hace desproporcionadamente grande –y adquiere un sabor delicado, sostienen sus degustadores.

Franceses protestan oficialmente

Los productores del foie gras francés han recibido entretanto el apoyo de miembros de la política nacional. El ministro de Agricultura, Bruno Le Maire, calificó la medida de “injustificada” e “inaceptable”, en una carta de protesta enviada a su homóloga alemana Ilse Aigner. En la misiva, Le Maire amenazó con cancelar su ya planeada visita a la feria.

Asimismo, el secretario de estado para el Comercio Exterior, Pierre Lellouche, intervino recientemente ante el embajador alemán en París, para pedir al Gobierno de Berlín que intervenga en la disputa. Según el Gobierno francés, 35.000 puestos de trabajo galos están actualmente ligados a la industria productora del “hígado graso”–la más grande del mundo, con unas 20.000 toneladas anuales.

“Maltrato de animales” vs. “libre mercado”

El también llamado en español “fuagrás” fue protegido en 2006 por una ley gala que lo declara “patrimonio cultural y gastronómico de Francia”. Pero en Alemania, como en Polonia, Reino Unido y otros países de la Unión Europea, está prohibida su producción.

El “especial” procedimiento de sobrealimentación “forzada” o “asistida” de gansos y patos consiste en la introducción de un tubo en la garganta del ave, lo que se considera en estos países como “maltrato de animales”. Sin embargo, en el marco de la libre circulación de mercancías que caracteriza a la Unión Europea, los detractores del foie gras no han podido frenar su importación y exportación en la región.

Las condiciones mínimas de calidad del producto (el peso del hígado de las aves del que proviene, por ejemplo) están además debidamente definidas en las normas europeas de comercialización aplicables a las aves de corral. Así que el Gobierno de Berlín ha escuchado los

argumentos pero considera que “las decisiones al respecto corresponden sólo a la dirección de la feria”, según declaró un vocero del Ministerio de Exteriores.

¿Negociar, sin discusiones éticas?

Los responsables de la Anuga, por su parte, retiraron al foie gras de las listas apenas concluida la pasada feria de 2009, como reacción a una serie de protestas de visitantes y activistas protectores de animales. “No queremos evaluar si se trata de un buen o mal producto. Lo que nos interesa es alejar esta controversia de la Anuga”, argumentó la vocera de la feria, Christine Hackmann. “Aquí a Colonia se viene a hacer negocios y no a discutir temas éticos”, agregó.

Sin embargo, por el momento, parece que la decisión de los organizadores de la Anuga más bien ha encendido el debate que supuestamente se quería evitar. Y no importa que otros productos polémicos como las aletas de tiburón hallan sido también prohibidos, como agrega Hackmann. Los franceses están indignados. Políticos regionales como Rousset incluso han llamado a otros productores franceses a boicotear la feria.

Afectados se han visto hasta ahora, según los organizadores, sólo 20 de 6.500 expositores, pero las negociaciones con los involucrados continúan. Por satisfechos sólo se han dado los activistas protectores de animales. “Es una buena señal de que la Anuga se toma en serio la protección de animales y la protección al consumidor”, comentó la organización alemana Vier Pfoten (Cuatro Patas) y dio con ello por cancelada su anteriormente planeada acción de protesta en el marco de la Anuga 2011.

Comentari: Un cop passada la fira d'Anuga del 2011 hi va haver una gran polèmica ja que es va prohibir la participació dels productors de foie gras francesos perquè es qüestionava la seva producció i l'aplicació de les normes de la Unió Europea sobre el benestar animal. Els productors francesos van assegurar que complien la legislació comunitària i que la decisió que havien pres els organitzadors d'Anuga havia estat influenciada per organitzacions no governamentals que estaven en contra dels procediments que es duïen a terme per elaborar aquest producte. Els productors francesos van rebre el suport dels membres de la política nacional del seu país.

En alguns països de la Unió europea està prohibida la producció de foie gras; degut a la circulació lliure de mercaderies els detractors d'aquesta producció no han pogut intervenir en les importacions i les exportacions que es duen a terme. El Govern de Berlín decideix que els que han de prendre decisions en aquesta polèmica són els propis organitzadors de la fira.

10. CONCLUSIÓ

Un cop realitzat aquest treball hem considerat una possible sortida professional, ja que durant tots aquests anys de llicenciatura no se'ns n'ha parlat gaire sobre aquesta branca. Per aquest motiu ens hem animat a investigar sobre el procediment i la legislació que regula la producció de foie, i alhora poder-ho transmetre als lectors d'aquest treball i a la gent que ens envolta. D'aquesta manera hem pogut comprovar com la legislació europea dóna peu a diverses interpretacions, i això fa que diferents sectors molts cops no es posin d'acord. Aquest fet fa que els defensors del foie vulguin seguir amb la seva pràctica com fins ara, ja que cap llei els hi prohibeix fer-ho, encara que sigui mitjançant l'alimentació forçada. Mentre que els detractors del foie argumenten que la llei europea de benestar animal no permet obligar als animals a alimentar-se més enllà de les seves capacitats. En canvi, a altres llocs del món, com ara Califòrnia, la llei és clara i contundent: no es permet la producció de foie ni la seva importació si durant el seu procés de producció s'ha portat a terme el *gavage*. Tot i així, s'ha de tenir en compte que Europa és la gran productora i consumidora de foie per excel·lència, de manera que la prohibició del foie tindria grans repercussions.

Ahora, ens ha motivat el fet de trobar una alternativa productiva que permet que els animals puguin viure a l'aire lliure i desenvolupar el seu comportament natural, sense que això sigui sinònim de pèrdues econòmiques o baixa rendibilitat. A més, també ens ha cridat l'atenció la relació que tenen amb els animals els treballadors de la granja ecològica entrevistada.

Creiem que l'apropament entre ambdues espècies, l'animal i la humana ha fet que les persones prenguessin més sensibilitat alhora de tractar els animals i d'aquesta manera, valorar els mètodes de producció animal i preocupar-se pel seu benestar i confort. Un clar exemple d'aquesta relació són persones com l'Eduardo Sousa que fa callar a les visites que rep a la seva propietat per tal que les oques no es posin nervioses i puguin continuar amb un nivell de benestar considerable, perquè el que compta per aquestes persones és la vida que viurà aquell animal fins el dia que se'l sacrificarà. I sincerament, no podem pensar que només és un animal i que la seva vida no té massa importància i és igual la manera com la visqui. Avui, cada vegada hi ha més persones que volen saber i que no en tenen prou d'un preu rebentat, d'una lluentor artificial o d'una promoció salvatge... volen saber que al darrere d'aquell producte hi ha uns valors que el fan més convincent.

La societat valora cada cop més una altra manera d'actuar, en quant a la producció animal, tot i que molta gent desconeix l'existència d'aquestes granges alternatives. La normativa és més estricta pel que fa a les condicions i maneig de les produccions intensives, com per exemple el tipus d'alimentació a utilitzar, l'espai mínim que necessiten els animals, el tipus de transport, sedació més eficient... i això juntament amb la nova manera de pensar de la societat, cada vegada amb una actitud més ecologista, creiem que determinarà canvis importants en el model de producció intensiu. La qüestió és si la gent està disposada a renunciar a petits plaers, com és el consum de foie gras, o a pagar més per ells, per tal de garantir als animals una qualitat de vida acceptable.

Pel que fa a la pagesia, també va augmentant cada cop més la seva sensibilitat a l'hora de dirigir les seves inquietuds cap a nous models de producció més sostenibles, més ètics i més ecològics. Aquestes inquietuds poden venir donades per la presa de consciència del sector cap

a nous models de producció, creant productes que cada vegada tenen més interès per part de la població.

D'altra banda, les explotacions intensives, es basen en un model que ha de desaparèixer o patir grans modificacions en els propers anys. Aquest model intensiu, té més en compte la quantitat que la qualitat del producte, la reducció del preu d'aquest i no té en compte el benestar animal. A més, es destina gran quantitat d'aliment a mantenir tots aquests animals que després ens alimentaran a nosaltres, i això contribueix a dificultar cada cop més l'accés al menjar que sofreix una gran part de la població mundial. Per tant, creiem que aquest sistema de producció ha de tenir data de caducitat.

Cal demostrar respecte i cura cap a la resta dels éssers vius? Nosaltres creiem que sí, malgrat ser persones omnívores que incloem carn en la nostra dieta.

Tot i així, en aquesta dieta hi ha una aportació excessiva de proteïnes i per tant, el primer canvi a tenir en compte seria la disminució del consum de carn per part nostra. Si el nostre consum d'aquest tipus d'aliment fos menor, tenint en compte les nostres necessitats reals, la producció d'aquest producte podria deixar de ser intensiva i per tant es podria millorar la seva qualitat.

Ens cal enfrontar una nova revolució, i que no serà la de la informació, perquè en aquesta ja hi som; la propera revolució creiem que serà la revolució de l'alimentació, pensada no només des de la rendibilitat, si no des d'uns paràmetres que la facin més lligada a l'entorn, més assumible, més ecològica i sense cap mena de dubte més ètica.

11. ANNEX

ENQUESTA PRODUCCIÓ DE FOIE

Granja:	
Espècie:	Raça:
Sexe:	
Cens total:	
Procedència de les aus:	

Depenent de les fases productives que conté l'explotació, contesti a les següents preguntes:

CRIA:
Cens:
Durada de la cria:
Índex de creixement:
Índex mortalitat:
Tipus d'alimentació i pauta d'administració:
Instal·lacions:
- Tipus (gàbies, terra, corrals, etc):
- Són a naus o a l'aire lliure?
- Densitat (pollets/metre quadrat):
- Hores de llum:
- Temperatura:
Prevenició de malalties (vacunes, antiparasitaris, altres fàrmacs):
Patologies més freqüents:
RECRIA (RACIONAMIENTO):
Cens:
Durada de la recría:
Índex de creixement:
Índex mortalitat:
Tipus d'alimentació:
- Quins cereals els administra:
- Quantitat:
- Interval entre les administracions:
Instal·lacions:
- Tipus (gàbies, terra, corrals, etc):
- Són a naus o a l'aire lliure?
- Densitat (pollets/metre quadrat):
- Hores de llum:
Prevenició de malalties (vacunes, antiparasitaris, altres fàrmacs):
Patologies més freqüents:

ENGREIX:
Cens:
Durada de l'engreix:
Índex de creixement:
Índex mortalitat:
Tipus d'alimentació:
- Mètode d'engreix:
- Ingredients (cereals en gra, farina de cereals, etc):
- Quantitat d'aliment i temps d'administració:
- Interval entre les administracions:
Instal·lacions:
- Tipus (gàbies, terra, corrals, etc):
- Són a naus o a l'aire lliure?
- Densitat (pollets/metre quadrat):
- Hores de llum:
ESCORXADOR (EN CAS QUE ESTIGUI ASSOCIAT A L'EXPLOTACIÓ):
On és l'escorxador?
Amb quin pes es sacrifiquen?
Sistema de d'atordiment:
PRODUCTE FINAL
Realitzen vostès el processat del foie?
Pes de venda del fetge:
Destí de venda del fetge:
Ús de la resta de la canal (per carn, pinso, etc):
Destí de venda de la canal:
PREGUNTES PERSONALS
Creu que és compatible una millora del benestar animal amb una producció de foie rentable?
¿Creu que existeix alguna alternativa productiva al sistema de producció convencional?
Considera que hi ha molta competència en aquest sector?

ENCUESTA PRODUCCIÓN DE FOIE

Granja:	
Especie:	Raza:
Sexo:	
Censo total:	
Procedencia de las aves:	

Dependiendo de las fases productivas que contiene la explotación, conteste a las siguientes preguntas:

CRIA:
Censo:
Duración de la cría:
Índice de crecimiento:
Índice mortalidad:
Tipo de alimentación y pauta de administración:
Instalaciones:
- Tipo (jaulas, suelo, corrales, etc):
- ¿Se encuentran en naves o al aire libre?
- Densidad (pollitos/metro cuadrado):
- Horas de luz:
- Temperatura:
Prevención de enfermedades (vacunas, antiparasitarios, otros fármacos):
Patologías más frecuentes:
RECRÍA (RACIONAMIENTO):
Censo:
Duración de la recría:
Índice de crecimiento:
Índice mortalidad:
Tipo de alimentación:
- Qué cereales les da:
- Cantidad:
- Intervalo entre tomas:
Instalaciones:
- Tipo (jaulas, suelo, corrales, etc):
- ¿Se encuentran en naves o al aire libre?
- Densidad (aves/metro cuadrado):
- Horas de luz:
Prevención de enfermedades (vacunas, antiparasitarios, otros fármacos):
Patologías más frecuentes:
CEBADO:
Duración del proceso de cebado:
Índice de crecimiento:

Índice mortalidad:
Tipo de alimentación:
- Método de cebado:
- Ingredientes (cereales grano, harina de cereales, etc):
- Cantidad de alimento y tiempo de administración:
- Intervalo entre tomas:
Instalaciones:
- Tipo (jaulas individuales, parques, etc)
- ¿Se encuentran en naves o al aire libre?
- Densidad (aves/metro cuadrado)
- Horas de luz
MATADERO (EN CASO DE QUE ESTÉ ASOCIADO A LA EXPLOTACIÓN):
¿Dónde está el matadero?
¿A qué peso los mata?
Sistema de aturdimiento:
PRODUCTO FINAL
¿Realizan ustedes el procesado del foie?
Peso de venta del hígado:
Destino venta del hígado:
Uso del resto de la canal (para carne, pienso, etc):
Destino venta de la canal:
PREGUNTAS PERSONALES
¿Cree que es compatible una mejora del bienestar animal con una producción de foie rentable?
¿Cree que existe alguna alternativa productiva al sistema de producción convencional?
¿Considera que hay mucha competencia en este sector?

ENQUÊTE SUR LA PRODUCTION DE FOIE GRAS

Ferme:	
Espèce:	Race:
Sexe:	
Recensement totale:	
Origine des oiseaux:	

Selon les phases de production contenant la ferme, s'il vous plaît, répondez les questions suivantes:

ÉLEVAGE:
Recensement:
Longueur de l'élevage:
Le taux de croissance:
Le taux de mortalité:
Type d'alimentation et le schéma d'administration:
Installations:
- Type (cages, parcs, etc):
- ¿Ils restent aux bâtiments ou à l'extérieur?
- Densité:
- Éclairage:
- Température:
Prévention de maladies (vaccins, antiparasitaires, antibioprévention, autres médicaments):
Maladies plus fréquents:
PREGAVAGE:
Recensement:
Longueur du pregavage:
Le taux de croissance:
Le taux de mortalité:
Alimentation:
- Type de céréales :
- Quantité:
- Repas/jour:
Installations:
- Type (cages, parcs, etc):
- ¿Ils restent aux bâtiments ou à l'extérieur?
- Densité:
- Éclairage:
Prévention de maladies (vaccins, antiparasitaires, antibioprévention, autres médicaments):
Maladies plus fréquents:
GAVAGE
Recensement:
Longueur du gavage:

Le taux de croissance:
Le taux de mortalité:
Alimentation :
- Système de gavage:
- Ingrédients (maïs grain, farine de céréales, etc):
- Quantité et durée du gavage:
- Repas/jours:
Installations:
- Type (cages, parcs, etc.):
- ¿Ils restent aux bâtiments ou à l'extérieur?
- Densité:
- Éclairage:
Prévention de maladies (vaccins, antiparasitaires, antibioprévention, autres médicaments):
Maladies plus fréquents:
ABATTOIR:
Où est l'abattoir?
Poids à l'abattage:
Système d'étourdissement et abattage:
PRODUIT FINAL:
Vous réalisez le traitement du foie gras?
Poids de vente du foie:
Destination de vente du foie:
Utilisation du reste de la carcasse (viande, aliment pour animaux, etc):
Destination de vente de la carcasse:
QUESTIONS PERSONNELLES
Pensez-vous qu'il est compatible l'amélioration du bien-être animal avec une production de foie gras rentable?
Pensez-vous qu'il existe quelque alternative productive au système de gavage conventionnelle?
Pensez-vous qu'il y a beaucoup de concurrence dans ce secteur productive?

12. BIBLIOGRAFIA

<http://www.normattiva.it/atto/caricaDettaglioAtto?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2001-04-24&atto.codiceRedazionale=001G0202>

<http://www.legislation.gov.uk/ukxi/2000/1870/contents/made>

<http://www.boe.es>

<http://www.magrama.gob.es>

<http://www.stopgavage.com/es>

<http://www.granjasdefoiegras.org/informe-foie-gras.php>

<https://courses.cit.cornell.edu/his452/kATHY2/kathyn.html>

http://ec.europa.eu/food/animal/welfare/international/out17_en.pdf

<http://www.legifrance.gouv.fr/>

<http://www.ejustice.just.fgov.be/loi/loi.htm>

<http://www.droitbelge.be/codes.asp>

<http://www.facw.be>

<http://www.apaqw.be>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:92000E1850:EN:HTML>

<http://www.elfoiegras.es/interpalm/>

<http://www.andreazanoni.it/it/news/comunicati-stampa/foie-gras-uniti-al-parlamento-europeo-per-proibirlo-in-tutta-europa.html>

http://sociedad.elpais.com/sociedad/2012/12/17/actualidad/1355773295_316559.html