



Pour produire le foie gras, de jeunes oies et canards se font introduire de force plus de 4 lbs de bouillie de maïs dans l'estomac avec un tube de métal et ce, chaque jour pendant plusieurs semaines, jusqu'à ce qu'ils puissent à peine bouger et que leurs organes soient au bord de l'éclatement, frôlant ainsi la mort.

Le procédé du gavage forcé occasionne l'enflure du foie des oies et des canards de 5 à 10 fois leur taille normale incluant la maladie que les vétérinaires appellent « stéatose hépatique ». Ces foies engraisés et malades sont ce que les gens mangent comme foie gras.



Pour produire le foie gras, de jeunes oies et canards se font introduire de force plus de 4 lbs de bouillie de maïs dans l'estomac avec un tube de métal et ce, chaque jour pendant plusieurs semaines, jusqu'à ce qu'ils puissent à peine bouger et que leurs organes soient au bord de l'éclatement, frôlant ainsi la mort.

Le procédé du gavage forcé occasionne l'enflure du foie des oies et des canards de 5 à 10 fois leur taille normale incluant la maladie que les vétérinaires appellent « stéatose hépatique ». Ces foies engraisés et malades sont ce que les gens mangent comme foie gras.



Pour produire le foie gras, de jeunes oies et canards se font introduire de force plus de 4 lbs de bouillie de maïs dans l'estomac avec un tube de métal et ce, chaque jour pendant plusieurs semaines, jusqu'à ce qu'ils puissent à peine bouger et que leurs organes soient au bord de l'éclatement, frôlant ainsi la mort.

Le procédé du gavage forcé occasionne l'enflure du foie des oies et des canards de 5 à 10 fois leur taille normale incluant la maladie que les vétérinaires appellent « stéatose hépatique ». Ces foies engraisés et malades sont ce que les gens mangent comme foie gras.