

46 Rue Proudhon
93210 Saint-Denis
France

Lunes, 8 de julio de 2024

Estimados miembros del Comité Olímpico Internacional y del Comité Organizador,

Nos dirigimos a ustedes hoy con profundo respeto como un colectivo de expertos mundiales en sostenibilidad, académicos especializados en protección animal, ambientalistas, atletas y defensores de los animales. Compartimos una seria preocupación por su decisión de incluir el foie gras, producido mediante alimentación forzada, en el menú de hospitalidad de los Juegos Olímpicos. Les instamos encarecidamente a retirar este plato de un evento que inspira al mundo a alcanzar grandes logros.

Condenada por muchos, la alimentación forzada para producir foie gras ha sido ampliamente criticada durante décadas por diversas razones. A continuación, destacamos algunas de ellas:

- **Bienestar animal:** Cada animal utilizado para producir foie gras es alimentado a la fuerza hasta 63 veces a lo largo de su vida. Introducir un largo tubo metálico por la garganta de aves enjauladas para obligarlas a consumir cantidades desproporcionadas de grano provoca lesiones graves, estrés psicológico y enfermedades hepáticas. Los patos mulard, reconocidos por su nerviosismo, miedo e hiperactividad, son los más utilizados y sacrificados para producir foie gras. Informes científicos afirman que «las aves muestran pánico y comportamientos de huida ante la aproximación de los humanos» y son «sensibles a su entorno» (Guémené et al. 2002; Guémené et al. 2006b; Laborde & Voisin 2013). Las aves explotadas para el foie gras son sacrificadas alrededor de los 100 días de vida; teniendo en cuenta que la vida natural de un pato es de 5 a 10 años y la de una oca de 10 a 20 años, sus vidas se ven truncadas. En esta industria, los patos viven apenas un 3-5% de su vida natural y las ocas un 1 %.

El chef de los Juegos Olímpicos, Charles Guillo, ha declarado públicamente que no incluirá el foie gras en los menús para espectadores, ya que «el bienestar animal preocupa a todos». ¿Por qué no se comparte este mismo sentir con los servicios de catering para invitados?

Al servir foie gras a invitados VIP, el Comité Olímpico Internacional (COI) envía un mensaje hipócrita a la comunidad internacional, indicando su disposición a consentir y pagar por un trato indudablemente cruel hacia los animales.

- **Exclusión:** El proceso de «gavage» o alimentación forzada utilizado en la producción de foie gras tradicional es tan cruel que está considerado un delito en más de una docena de países, incluidos Austria, Croacia, República Checa, Dinamarca, Finlandia, Alemania, Italia,

Luxemburgo, Noruega, Polonia y Reino Unido. La mayoría de los ciudadanos franceses también reconocen el sufrimiento extremo que implica la producción de foie gras y están volviendo la espalda a este producto, según una encuesta realizada en 2024 por la Fundación 30 Millions d'Amis, donde el 74% de los 1515 franceses encuestados considera injustificable la alimentación forzada de animales.

El COI debe utilizar su posición de influencia para unir al mundo, no para dividirlo. No deben ignorar las preocupaciones de la población mundial.

- **Degradación ambiental:** Como el COI reconoce correctamente, la ganadería industrial es uno de los principales impulsores de la crisis climática, y el foie gras no es una excepción. Esta industria requiere grandes cantidades de maíz para la alimentación forzada. El cultivo y transporte de maíz y otros granos monocultivos para piensos animales implica un consumo sustancial de agua, así como el uso de fertilizantes y pesticidas sintéticos. Estas prácticas reducen la biodiversidad, agotan los nutrientes del suelo, alteran los ecosistemas locales, aumentan el riesgo de contaminación del agua e incrementan las emisiones de gases de efecto invernadero. Las granjas de foie gras también necesitan energía para calefacción, iluminación y ventilación, además de gestionar los residuos de estiércol, lo que, si se maneja mal, reduce la calidad del agua y provoca la eutrofización de los cursos de agua locales.

Las opciones del menú del COI no deben malgastar innecesariamente los preciosos y limitados recursos de nuestro planeta.

- **Salud humana:** Los Juegos Olímpicos celebran a algunos de los individuos más sanos y en forma del planeta; incluir el foie gras en este evento es, respetuosamente, una contradicción. El foie gras es literalmente un «hígado graso» proveniente de órganos enfermos de patos y ocas. Como resultado, tiene un alto contenido de grasas saturadas y colesterol, lo que puede contribuir al desarrollo de enfermedades cardíacas, obesidad y diabetes.

Peor aún, el foie gras plantea riesgos no solo para los individuos sino también para la salud pública mundial. Debido a las condiciones de hacinamiento en las que se mantienen los animales y el contacto cercano con los humanos, estas granjas sirven como caldo de cultivo para el surgimiento de peligrosas enfermedades zoonóticas. La llamada «gripe aviar» ha devastado los rebaños franceses en los últimos años, con 304 brotes reportados en 2023. Aunque las vacunas han reducido los brotes de gripe aviar recientemente, el costo fue de la asombrosa cifra de 100 millones de euros, de los cuales 85 millones fueron financiados directamente por el Estado. Este es un uso escandaloso del dinero público.

Ante el temor de que el virus pueda mutar y transmitirse a los humanos, especialmente a la luz de las recientes noticias sobre la transmisión de la gripe aviar a las vacas y de las vacas a los humanos, el COI no debe respaldar financieramente a esta peligrosa industria.

Existen alternativas: Como su equipo de chefs líderes ha descubierto de primera mano, hay una abundancia de alternativas deliciosas, nutritivas y sostenibles a base de vegetales

disponibles. El foie gras producido mediante alimentación forzada es arcaico y no tiene cabida en la sociedad actual ni en los Juegos Olímpicos.

El COI ha dado grandes pasos al crear un menú con un 60% de opciones sin carne. Sin embargo, incluir el foie gras es totalmente innecesario y socava los esfuerzos realizados hasta ahora.

Todavía hay tiempo para hacer lo correcto y eliminar la crueldad del menú olímpico.

Escuchen a la ciencia y la razón. Después de todo el esfuerzo y energía invertidos en crear un menú innovador, no permitan que el foie gras sea su legado.

Atentamente,

Sharon Núñez

Presidenta de Igualdad Animal

sharonn@animalequality.org

Firmado por:

1. Dr Marc Abraham OBE, Veterinario
2. Vanille Victoria Ashkanovna, Country Liaison France, Animal Save France & Plant-Based Treaty France & DifusionV Luxembourg
3. Sonul Badiani-Hammett, Directora Ejecutiva, FOUR PAWS UK
4. Dotsie Bausch, ex ciclista estadounidense y medalla de plata olímpica
5. Profesor Jonathan Birch, Catedrático de Filosofía, Facultad de Economía y Ciencias Políticas (firma a título individual)
6. David Bowles, Jefe de Asuntos Públicos, RSPCA
7. Max Broad, Director Ejecutivo, DC Voters for Animals
8. Dra. Heather Browning, Profesora de Filosofía, Universidad de Southampton
9. Walter Caporale, Presidente, Animalisti Italiani Onlus
10. Marcus Daniell, tenista profesional y medalla de bronce olímpica
11. Jelena Zoe Disić, fundadora de Vege Zajednica
12. Dr Julien Dugnoille, Profesor titular de Antropología (firma a título individual)
13. Bob Elliot, Director, OneKind
14. Gianluca Felicetti, Presidente, LAV
15. Dra. Tara Garnett, investigadora de sistemas alimentarios (firma a título individual)
16. Juliet Gellatley, Fundadora y Directora, ¡Viva!
17. Brigitte Gothière, Cofundadora y Directora, L214
18. Iain Green, Director, Animal Aid
19. Pamela Gross & Dr Charles Anderson, Fundadores, Law Scholars for Change
20. Reineke Hameleers, Directora General, Eurogroup for Animals
21. Anne Hamester, Geschäftsführerin, PROVIEH e.V.
22. Peter Kemple Hardy, Director de Campañas en el Reino Unido, World Animal Protection UK
23. Profesor Stevan Harnad, Editor, Animal Sentience

24. Kirsty Henderson, Directora Ejecutiva, Anima International
25. Kathy Hessler, Decana Adjunta, Derecho Animal (firma a título individual)
26. Connor Jackson, Director Ejecutivo y Cofundador, Open Cages
27. Profesor Andrew Knight, Profesor Adjunto, Facultad de Veterinaria de la Universidad Murdoch
28. Dr Christoph Maisack, Primer Presidente, Deutsche Juristische Gesellschaft für Tierschutzrecht e.V.
29. Dr. Steven McCulloch, profesor titular de estudios sobre seres humanos y animales (firma a título individual)
30. Dr. Alan McElligott, Profesor Asociado de Comportamiento y Bienestar Animal, Departamento de Enfermedades Infecciosas y Salud Pública (firma a título individual)
31. Dr Iain McGill, Director, Asociación Veterinaria Progresista
32. Dr Andre Menache, Director, Asociación Veterinaria Progresista
33. Dra. Emma Milne, Veterinaria
34. Simone Montuschi, Presidente, Essere Animali
35. Ben Newman, Codirector, Animal Rising
36. Chris Packham, conservacionista, naturalista y fundador de Love and Rage
37. Massimo Pradella, Presidente, OIPA
38. Dr. Alessandro Ricciuti, Presidente, Animal Law Italia ETS
39. Dra. Carla Rocchi, Presidenta, Ente Nazionale Protezione Animali
40. Piera Rosati, Presidenta, LNDC Protección Animal
41. Taylison Santos, Director Ejecutivo, Fórum Nacional de Defesa e Proteção Animal
42. Joan Schaffner, Profesora Asociada y Codirectora Docente de la Iniciativa de Educación Jurídica Animal (firma a título individual)
43. Profesor Pete Smith FRS, FRSE, Profesor de Suelos y Cambio Global (firma a título individual)
44. Michel Vandenbosch, Presidente, GAIA
45. Profesor John Webster, Profesor Emérito, Universidad de Bristol

Esta carta cuenta con el apoyo de:





Animal Welfare.
Worldwide.



DC VOTERS

FOR ANIMALS

