

ÉDITO #18



Alès, Le Vigan, Mauléon... les images du calvaire enduré par les animaux dans ces abattoirs restent imprimées sur les rétines suite à leurs nombreux passages dans les médias. On ouvre enfin les yeux sur ce maillon bien caché de la chaîne qui transforme des animaux paisibles en viande aseptisée après une mort atroce.

Laurent Joffrin⁽¹⁾ met les pieds dans le plat : « La mort infligée sans nécessité impérieuse, quoi qu'on en dise parfois, n'est-elle pas le pire des maux et la pire des cruautés ? » et souligne que « l'argument développé par le mouvement "vegan", qui condamne toute exploitation inutile du monde animal, a quelque chose d'imparable. » Nous sentons peu à peu que les bases d'un vrai débat se posent. La position abolitionniste est désormais vue comme une position cohérente. Quelques réactionnaires bien placés s'expriment bruyamment, mais l'aube de la fin du massacre alimentaire se profile de plus en plus nettement. Et ce n'est pas Aymeric Caron⁽²⁾ qui va me contredire puisqu'il formule, dans un livre ambitieux, des propositions pour établir une société antispéciste. Il reste encore beaucoup à faire mais nous sommes aujourd'hui engagés sur le bon chemin. Continuons à avancer ensemble.

Brigitte Gothière

Co-fondatrice de L214

(1) Laurent Joffrin, « Derrière la gastronomie, une cruauté de masse », Libération, 31 mars 2016. Laurent Joffrin est directeur de la rédaction de Libération.

(2) Aymeric Caron, Antispéciste, Éditions Don Quichotte, 7 avril 2016. Cf. notre chronique p. 12.



Sur le net!

Retrouvez L214 sur:

- L214.com
- stopgavage.com
- viande.info
- lait-vache.info
- vegoresto.fr
- fermons-les-abattoirs.org
- vegan-pratique.fr
- politique-animaux.fr
- [facebook](https://www.facebook.com)
- [twitter](https://twitter.com)

LE VIGAN, MAULÉON : LA CRUAUTÉ DES ABATTOIRS À NOUVEAU EXPOSÉE

Après avoir révélé, fin 2015, les pratiques insoutenables de l'abattoir d'Alès, L214 a dévoilé l'atrocité des mises à mort dans les abattoirs du Vigan et de Mauléon-Licharre.

C'est à chaque fois la même violence qui s'expose à nos yeux. Il s'agit pourtant de deux abattoirs certifiés bio, fonctionnant en circuits courts, loin de l'image des abattoirs industriels. Que se cache-t-il derrière les labels ? La réalité pétrifie.

FÉVRIER 2016, LE VIGAN

Dans cet abattoir du Gard, des bovins, des agneaux et des cochons sont mis à mort pour répondre à une demande locale : boucheries, marchés et vente directe. Dans la vidéo révélée par L214, un employé projette violemment des moutons contre des barrières. Puis s'amuse à leur envoyer des secousses électriques sous le rire glaçant d'un collègue. Dans cet abattoir pratiquant « l'étourdissement », les animaux reçoivent une décharge électrique ou une perforation du crâne sensée les rendre inconscients, avant d'être saignés. Mais des animaux sont parfois suspendus mal étourdis. Ils reçoivent en pleine conscience les coups de couteaux, se



débattent désespérément, et meurent dans des souffrances qu'on peine à imaginer.

AVRIL 2016, MAULÉON-LICHARRE

Cet abattoir ayant garni les tables de chefs étoilés comme Alain Ducasse, ou le boucher star Yves-Marie Le Bourdonnec, tue de nombreux agneaux d'à peine quelques semaines, ainsi que des veaux. Des employés frappent les animaux effrayés, les manipulent violemment. Les décharges électriques en guise d'étourdissement sont mal appliquées.

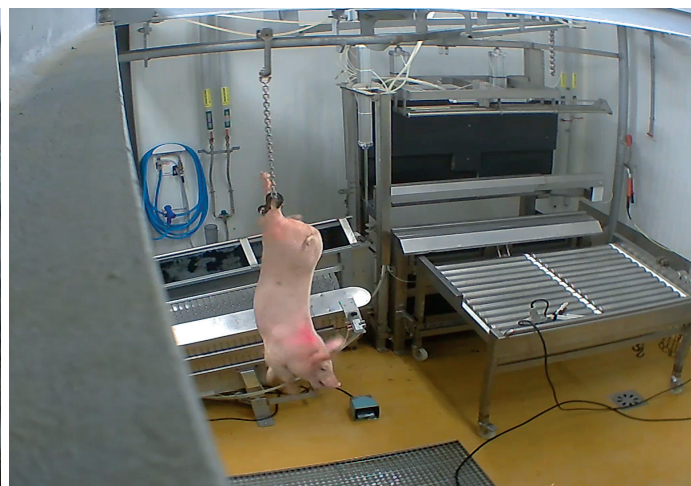
De nombreux agneaux sont suspendus pleinement conscients ; on assène à certains des coups au crâne avec un crochet métallique. Suspendu à deux crochets à la fois, un agneau est écartelé vivant... L'horreur absolue. Le sort des veaux est tout aussi monstrueux. Souvent mal étourdis, de nombreux bovins réagissent lorsque le couteau leur est planté dans la gorge. Des employés commencent même les opérations de découpe des pattes et de la tête alors que certains animaux bougent encore.

Le saviez-vous ?



Chaque jour, les abattoirs infligent d'atroces souffrances aux animaux. Soyons solidaires des animaux victimes de ce massacre, en commençant dès aujourd'hui à tourner le dos à la viande.

L214.com/vegetarisme



PLAINTES DE L214 ET ENQUÊTE DU PARQUET

L214 a porté plainte contre les abattoirs du Vigan et de Mauléon pour sévices graves et actes de cruauté. Parallèlement, deux enquêtes judiciaires ont été ouvertes par les parquets d'Alès et de Pau et l'agrément de l'abattoir de Mauléon a été suspendu. Et les services vétérinaires de l'État ? Alors qu'ils sont tenus de superviser le déroulement des abattages, aucun vétérinaire n'intervient sur les vidéos, laissant des actes épouvantables et des infractions récurrentes

se dérouler dans l'impunité. L214 a déposé un référé expertise auprès du tribunal administratif, visant à caractériser les défaillances des services vétérinaires dans leur mission de contrôle des trois abattoirs d'Alès, du Vigan et de Mauléon.

L214 a lancé une pétition pour la transparence des abattoirs, exigeant des caméras de surveillance et accès des associations aux images. À signer sur mauleon.abattoir-made-in-france.com



Témoignages

« J'ignorais cette souffrance animale et maintenant je ne pourrai plus l'oublier. Je suis en train de changer mon mode d'alimentation. Je vous remercie de m'avoir permis cette prise de conscience. »

Charlotte

« Merci pour le combat mené et l'éveil des consciences, dont la mienne. En plus c'est un effet domino : trois de mes amies sont devenues végétariennes suite à mon propre changement il y a deux ans. »

Marie-Madeleine



LES OUVRIERS D'ABATTOIR BOUCS ÉMISSAIRES DE L'INDUSTRIE DE LA VIANDE

Lors de chaque révélation médiatique sur les abattoirs, les employés sont bien souvent désignés comme les seuls coupables de la souffrance des animaux. La réalité est bien plus complexe : ces personnes ne sont que les rouages d'un système où la cruauté est la norme.

DES DÉRIVES INÉVITABLES

Par sa nature même, le travail en abattoir est aliénant. Comment sortir indemne d'un emploi dont la fonction est de donner la mort ? Comment peut-on rester sensible à la souffrance des animaux en y étant exposé quotidiennement ? Il paraît impossible de conserver un tel emploi si l'on n'en fait pas abstraction. Tuer des animaux pour d'autres personnes qui seraient incapables de le faire n'a rien d'anodin. Le secteur des abattoirs connaît l'un des turnover les plus importants dans l'industrie : la difficulté physique et psychologique du travail, la précarité... poussent les personnes à abandonner leur poste rapidement. Travailler en abattoir est souvent

un choix motivé par la nécessité économique, parce qu'on n'a guère le choix, justement.

DES TÉMOIGNAGES ACCABLANTS

Divers témoignages nous sont parvenus après la médiatisation des images. De nombreux employés ou anciens employés nous ont confié être témoins de cas similaires au quotidien. Comme cet ex-inspecteur vétérinaire, qui confirme l'absence de préoccupation pour les animaux dans les abattoirs : « Ce que j'ai pu voir, subir, vérifier et confirmer en plus de 15 ans, c'est que les méthodes "détourdissement" ne sont absolument pas conçues pour "anesthésier" les animaux mais bien pour permettre d'assurer

des cadences toujours plus élevées et sécuriser les opérateurs. » Aujourd'hui, il n'est plus possible de nier que derrière les murs de chaque abattoir, ce sont des animaux qui souffrent.

ACCUSER POUR MIEUX S'INNOCENTER

Face à l'horreur des abattoirs, le lien entre l'animal et notre assiette est enfin établi. Pour éviter les conséquences logiques de cette prise de conscience (refuser de manger de la viande), les abattoirs ont immédiatement reporté la faute sur les personnes qu'ils emploient. Parler de « dysfonctionnements » de la chaîne de travail laisse penser que tuer les animaux peut être « bien fait », avec « respect » et « dignité ». Une expression vide de sens : ôter la vie à quelqu'un contre son gré n'a rien de respectueux ni de digne. Faire croire à l'exception, à la viande heureuse, permet de rassurer le consommateur et de cacher la souffrance et la mise à mort des animaux. L'industrie de la viande a tout intérêt à reporter la faute sur les individus filmés car cela permet de blanchir son image auprès du public. Il est tentant mais injuste de faire porter la responsabilité aux travailleurs d'abattoir. Punir quelques personnes pour l'exemple



Nous demandons l'impossible aux ouvriers d'abattoir : tuer à la chaîne avec respect et empathie pour les animaux.



« Ce que j'ai pu voir, subir, vérifier et confirmer en plus de 15 ans, c'est que les méthodes "détourdissement" ne sont absolument pas conçues pour "anesthésier" les animaux mais bien pour permettre d'assurer des cadences toujours plus élevées... »

ne réglera pas le problème, c'est tout un système qu'il faut remettre en question. Ils ne sont que le bras armé de notre porte monnaie : les abattoirs existent aujourd'hui parce que nous mangeons les animaux. Cette responsabilité est aussi la nôtre en tant que consommateurs. En choisissant de manger de la viande nous acceptons l'inacceptable : tuer des animaux pour un simple plaisir gustatif. Il est temps d'être honnêtes avec nous-mêmes, de refuser de participer au massacre et d'engager notre société vers la sortie de l'ère des abattoirs. ●

RÉPERCUSSIONS POLITIQUES



DÉCLARATIONS ET DÉCISIONS SUITE AUX ENQUÊTES

Les vidéos d'abattoirs diffusées ces derniers mois par L214 ont fait réagir le ministre de l'Agriculture Stéphane Le Foll, qui les a qualifiées d'images inacceptables et intolérables. Il a annoncé une fermeté totale en ce qui concerne la maltraitance des animaux dans les abattoirs. Décryptage.

En octobre 2015, après la révélation des images provenant de l'abattoir d'Alès, Stéphane Le Foll refuse quelque action que ce soit sous prétexte que les enquêtes dans les abattoirs sont continues et que les contrôles sont réalisés de façon régulière. Il s'oppose à l'ouverture d'une commission d'enquête parlementaire, dont l'auteure est la députée Sylvie Goy-Chavent, parce que la sénatrice, selon lui, est favorable

à l'arrêt de la consommation de viande (ce qui est faux). Deux mois plus tard, la situation se répète avec les terribles images provenant de l'abattoir certifié bio du Vigan. Le ministre admet qu'il y a des manquements graves et qu'il est indispensable d'assurer des contrôles plus stricts dans les abattoirs mais sans présenter pour autant de solutions pour remédier à cette situation, situation qu'il reconnaît pourtant

comme inacceptable. Il se limite donc à un effet d'annonce pour rassurer les consommateurs choqués. Il faudra attendre la diffusion d'une troisième enquête, celle de Mauléon-Licharre, pour que le ministre déclare le lancement d'un programme d'action : contrôles dans tous les abattoirs avant la fin du mois d'avril, mise en place d'un référent bien-être animal dans les abattoirs, prévention des actes de souffrance, création d'un délit de maltraitance.

INFO OU INTOX ?

Hélas, cette nouvelle stratégie sur le bien-être animal en abattoir afin de limiter la souffrance des animaux n'a rien de nouveau. Depuis belle lurette, les opérations d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux dans les abattoirs doivent être placées sous la surveillance continue des vétérinaires d'État qui s'assurent de l'application des normes d'abattage aussi bien en matière de protection animale que sanitaire. Le ministre demande donc des contrôles là où il devrait déjà y avoir des agents d'État compétents. Par ailleurs, les contrôles en sus de ceux existant déjà concernent uniquement les 263 abattoirs d'animaux dits de boucherie

mais pas l'ensemble des établissements d'abattage, notamment les 600 abattoirs de volailles et lapins. Au lieu de reconnaître les manquements graves en matière de contrôles dans tous les abattoirs français, déjà relevés à travers des rapports des instances vétérinaires européennes (OAV), le ministre joue la carte de la nouveauté en annonçant des processus pourtant déjà obligatoires. L'un de ses prédécesseurs, Bruno Le Maire, avait déclaré des intentions du même tonneau suite à l'affaire Charal révélée par L214 en 2009 : « la conduite d'un audit interne dans les établissements d'abattage d'animaux de boucherie [...] afin d'analyser les conditions dans lesquelles les contrôles sont réalisés par les services vétérinaires et les suites données aux constats de non-conformité dans le domaine de la protection animale. »

CRÉATION D'UNE COMMISSION D'ENQUÊTE

En mars 2016, L214 lance une pétition pour l'ouverture d'une commission d'enquête



Le saviez-vous ?

Une commission d'enquête est constituée d'un groupe de députés et/ou de sénateurs en charge d'examiner une question particulière qui illustre un problème significatif, généralement à la suite de répercussions de faits qui ont atteint l'opinion publique.

parlementaire dans les abattoirs qui a recueilli 145 000 signatures. L'appel a été entendu par Olivier Falorni, député divers gauche de Charente-Maritime, qui crée la commission, officiellement approuvée le 22 mars.

Elle entendra associations, professionnels et scientifiques dans le but de « faire la lumière sur ces agissements et d'être force de propositions pour garantir le respect des règles élémentaires d'hygiène, de sécurité alimentaire et du respect de l'animal ». Son travail durera environ 6 mois. L214 a été auditionnée dès la première session le mercredi 27 avril. ●

POUSSINS BROYÉS ET ÉTOUFFÉS : LE COUVOIR CONDAMNÉ

Une enquête dans un couvoir du Finistère, révélée en novembre 2014 par L214, avait provoqué l'indignation générale. Ces images terribles, filmées par un employé, révélaient que les poussins mâles y étaient soit broyés vivants par une machine, soit étouffés dans des sacs poubelle.

En effet, les mâles n'ont pas d'intérêt économique car ils ne pondent pas d'œufs et ils grandissent bien plus lentement que les poulets de chair sélectionnés pour produire de la viande. Il est donc plus rentable pour les filières de s'en débarrasser.

UNE CRUAUTÉ LÉGALE

L'élimination des poussins mâles par broyage ou gazage est légale en France. En revanche, la loi n'autorise pas leur mise à mort par étouffement. L214 avait porté plainte en 2014 pour cruauté envers les animaux. En mars 2016, le couvoir et son dirigeant ont finalement été condamnés respectivement à 15 500 € et 3 500 € d'amende pour mauvais traitements envers les animaux.

Ce jugement est le signe d'une avancée juridique : lorsqu'il s'agit d'animaux utilisés dans la production alimentaire, ce type de pratiques bénéficie habituellement de la tolérance des autorités, tandis qu'il serait impensable de les faire subir par exemple à des animaux de compagnie. Aujourd'hui, le couvoir est définitivement fermé.

L214 « IRRECEVABLE » :

UNE ABSURDITÉ DU CODE PÉNAL

Bien que les agissements du couvoir aient été condamnés, comme le Procureur l'avait requis, le tribunal a déclaré irrecevable la constitution de partie civile de L214. Cette situation, paradoxale puisque L214 est à l'origine des poursuites et des condamnations prononcées contre le couvoir et son gérant, est la conséquence d'une lacune du Code de procédure pénale.

En effet, l'article 2-13 du Code de procédure pénale permet aux associations de protection animale de plus de cinq années d'existence de se constituer partie civile pour les infractions commises à l'encontre d'animaux, mais seulement pour certaines infractions du Code pénal (sévices graves, actes de cruauté). Si les actes relèvent d'autres Codes (le Code

rural par exemple), les associations sont irrecevables. Or, en ce qui concerne l'élevage, le transport ou l'abattage des animaux, la plupart des actes de mauvais traitements sont condamnés par le Code rural.

Dans le cas du couvoir Saint-François, les fautes relevant du Code rural, les associations n'ont pas eu la possibilité de faire valoir devant les tribunaux les souffrances endurées par les animaux. Les procédures à l'encontre des abattoirs d'Alès, du Vigan ou de Mauléon pourraient se heurter en partie à cette même incohérence juridique.

VERS LA FIN DU BROYAGE DES POUSSINS ?

Suite à l'enquête de L214, 45 parlementaires avaient demandé l'interdiction du broyage des poussins. En effet, il est désormais possible de déterminer le sexe de l'embryon dans l'œuf pour éviter l'éclosion de poussins de sexe non désiré. Sans mettre fin au broyage des animaux en surnombre ou chétifs, cette méthode permettrait d'épargner près de 50 millions de poussins chaque année. Les élus ont demandé au ministre de l'Agriculture, Stéphane Le Foll, « s'il envisage d'instaurer de façon obligatoire en France » cette méthode. Le ministre, qui au lendemain de la diffusion de l'enquête avait annoncé une « nouvelle stratégie en matière de bien-être animal » comportant une remise à plat des normes de mise à mort, a annoncé lors du dernier Salon de l'agriculture le financement de recherches sur cette méthode en France à hauteur de 4,3 millions d'euros.

Le sort des femelles n'est pas plus enviable, car elles sont également éliminées à l'abattoir lorsque leur productivité commence à baisser, après environ un an de ponte. La bonne nouvelle, c'est que l'on peut dès maintenant cesser d'encourager ces pratiques en se passant d'œufs. Ils ne sont pas indispensables à une alimentation équilibrée et il existe désormais un tas d'astuces pour les remplacer dans vos recettes préférées! ●

DES AVANCÉES EN GRANDE DISTRIBUTION



Bonne nouvelle, les entreprises sont de plus en plus nombreuses à développer les alternatives végétales et à tourner le dos aux élevages de poules en batterie.

MICHEL ET AUGUSTIN DISENT NON AUX ŒUFS DE BATTERIE

Dans notre précédent numéro, nous annoncions le lancement d'une campagne demandant à la marque Michel et Augustin de retirer les œufs de batterie de la totalité de ses préparations. Suite à la publication de notre pétition le 6 février 2016, l'enseigne s'est immédiatement

engagée à ne plus utiliser d'œufs de batterie dans la totalité de ses préparations (biscuits et mousses au chocolat) d'ici octobre 2016. Michel et Augustin est la quatrième enseigne à abandonner les œufs de poules élevées en cages suite aux sollicitations de L214 (après Novotel, Colruyt et Monoprix).

ÉVOLUTION CHEZ MONOPRIX !

Souvenez-vous, après notre campagne menée en 2012, Monoprix s'était déjà engagé à ne plus vendre d'œufs

de poules en cages sous sa marque distributeur en 2013. Et bien ça y est, Monoprix ne vend officiellement plus aucun œuf coquille de batterie dans ses magasins depuis le 11 avril, date à laquelle L214 a été reçue au siège de l'enseigne.

Autre avancée : l'enseigne propose désormais une gamme de produits vegan sous la marque **Vegan Deli**.

Ces alternatives à la viande, disponibles depuis avril dernier, se présentent sous forme de steaks, nuggets, boulettes et émincés. Ces produits, en plus d'être

consistants et savoureux, ne nécessitent presque aucune préparation puisqu'il suffit de les faire revenir à la poêle pour les déguster.

AUTRES RÉFÉRENCES 100% VÉGÉTALES

Le classique Sojasun, les nouvelles gammes étonnantes de Céréal et Carrefour Veggie proposant des alternatives aux produits animaux montrent le développement de l'offre 100% végétale en France. À votre avis, quelle sera la prochaine enseigne à lancer sa gamme vegan ? Découvrirez-vous des produits encore jamais vus ? En tout cas, L214 continuera de solliciter les entreprises pour accélérer cette évolution et encourager les innovations éthiques. ●



FÊTA VÉGÉTALE D'AMANDES

Ingrédients

- 145 g d'amandes en poudre
- 60 mL de jus de citron
- 125 g d'eau
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café 1/4 de sel
- 2 gousses d'ail pressées

Préparation

- Mixez tous les ingrédients jusqu'à ce que ça soit homogène et plutôt lisse (ça reste grumeleux à cause de la poudre d'amandes).
- Couvrez un bol avec une étamine. Versez délicatement le mélange dans l'étamine.
- Ramenez les bords de l'étamine vers le centre et attachez le tout pour former un petit baluchon de la taille d'une orange. Fermez-le avec un élastique pour bien sécuriser le contenu.
- Mettez le petit baluchon sur une passoire, au dessus d'un bol, et laissez égoutter pendant environ 12 heures au frigo.
- Une fois le temps écoulé, préchauffez votre four à 180 °C. Ouvrez le linge, et mettez le fromage sur une plaque garnie de papier sulfurisé, le côté lisse vers le haut.
- Laissez au four environ 25 minutes.
- Régalez-vous.

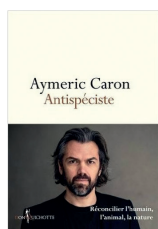
Vous pouvez aussi utiliser la crème sans attendre 12 heures, par exemple pour la mettre dans un gratin de pâtes, sur une tarte, ou des petits toasts grillés au four avec du basilic frais.

À retrouver sur le blog absolutelyfruits.fr, d'après une recette de Wish I Could Cook sur food.com

VOUS LES ATTENDIEZ DANS LA BOUTIQUE

On se réjouit de vous présenter les derniers venus dans notre boutique en ligne: boutique.L214.com.

ANTISPÉCISTE: RÉCONCILIER L'HUMAIN, L'ANIMAL, LA NATURE



Après le succès de *No Steak*, Aymeric Caron se penche à nouveau sur la question animale. Avec *Antispéciste*, il développe une véritable réflexion de fond sur la place que nous devons accorder aux animaux

— 480 pages, 27,62 €

DÉFAITE DES MAÎTRES ET POSSESSEURS

Reprenant une expérience de pensée classique dans le mouvement de libération animale, Vincent Message dépeint une société où les humains sont totalement dominés par des êtres venus d'une autre planète. Bien loin des clichés du genre, ce passionnant roman de science-fiction donne matière à réfléchir, et nous entraîne inévitablement à nous poser cette question: et si c'était nous qui nous faisons manger? Après la lecture de *Défaite des maîtres et possesseurs*, la réponse est sans appel.

— 304 pages, 23,04 €

BÉBÉ VEGGIE



Ce livre d'Ophélie Véron est une véritable mine d'or sur la nutrition des tout-petits. Il rassurera autant qu'il guidera les parents (et futurs parents), végétaliens ou non, en leur apportant des informations précises et documentées. Sans oublier, bien sûr, une cinquantaine de recettes colorées, équilibrées et variées pour faire découvrir aux bébés la diversité des saveurs et des textures. De quoi confectionner des petits plats adaptés à leur développement, de 4 à 18 mois.

— 108 pages, 18,54 €

TROIS NOUVEAUX VÊTEMENTS VOUS ATTENDENT!

Un sweat-shirt zippé bleu à capuche, un t-shirt anthracite «Tous égaux», et le tout nouveau t-shirt «Fermons les abattoirs». Cet été, vous avez l'embarras du choix pour vous habiller en affichant votre soutien aux animaux!



Le saviez-vous?

Certains commerces reversent une partie de leurs bénéfices à L214. Une bonne façon d'allier l'éthique à l'agréable! Rendez-vous sur L214.com/partenariats.

