

ÉDITO #23



Montrer les conditions réelles de vie et de mort des animaux, donner des arguments solides, exposer des informations fiables et vérifiables: L214 a toujours eu à cœur de s'adresser à cette intelligence bienveillante qui est présente en chacun de nous. Il faut reconnaître qu'elle est parfois enfouie sous des tonnes de préjugés, d'habitudes, d'excuses ou d'indifférence. Elle est aussi repoussée par les intenses efforts des filières de l'agroalimentaire pour faire consommer aveuglément des « produits » et effacer autant que possible le lien avec les animaux.

Depuis quelques mois, au sein de L214, nous développons des actions adressées aux plus jeunes d'entre nous: ils ont une capacité de compréhension et d'empathie moins abîmée que celle de leurs aînés. Ils ont encore de la curiosité, une ouverture d'esprit et un émerveillement sincère vis-à-vis du monde qui les entoure. Ils ne peinent pas à voir les autres animaux comme des êtres doués de sensibilité, d'intelligence, d'une vie qui leur est propre. L'injustice manifeste à l'égard des animaux leur saute aux yeux pour peu qu'on leur parle vrai.

Il est certain que nombre d'entre eux s'élèveront contre le spécisme avec détermination. Le mouvement est lancé et ses relais sont déjà motivés. L'espoir doit nous aider à tenir le coup, à poursuivre dans la bonne direction. Continuons.

Brigitte Gothière

Co-fondatrice de L214



Sur le net!

Retrouvez L214 sur:

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

FOURRURE - ENQUÊTE AU CŒUR DES ÉLEVAGES DE LAPINS

L214 a révélé de nouvelles images d'enquête filmées dans trois élevages de lapins utilisés pour leur fourrure. Les animaux y passent une vie misérable dans des cages exiguës puis leurs peaux sont vendues à prix d'or à des maisons de luxe peu scrupuleuses.

Il existe en France des élevages spécialisés dans l'exploitation de lapins pour la viande et la fourrure de luxe. Les lapins utilisés sont des Orylag, issus d'une sélection génétique conduite par l'Institut national de la recherche agronomique (INRA). Cet établissement public finance, depuis des décennies et avec l'argent du contribuable, le développement de cette filière.

Les images que nous avons dévoilées ont été tournées au sein même d'une unité d'expérimentation de l'INRA, chez une éleveuse et chez le président du groupement des éleveurs d'Orylag.

UN ÉLEVAGE CONCENTRATIONNAIRE

Comme les lapins élevés pour la chair exclusivement, les Orylag sont forcés à vivre en cage durant toute leur vie. Ils ne voient jamais la lumière du jour, sont enfermés dans de petites cages dénuées de tout équipement, hormis



mangeoire et abreuvoir. Comme ces animaux sont très nerveux et peureux, des éleveurs laissent, nuit et jour, un poste de radio allumé à plein volume pour éviter que les bruits soudains ne provoquent des crises cardiaques.

Ils ne reçoivent jamais de foin mais uniquement une alimentation sous forme de granulés. De nombreux vaccins et antibiotiques leur sont administrés pour tenter de les garder en vie dans cet environnement malsain ; le taux de mortalité dans ces élevages est malgré ça

bien plus élevé qu'ailleurs, de 25 à 30 %.

Nombre d'animaux ont de graves problèmes de santé, souvent chroniques et douloureux. C'est le cas par exemple de ces lapins qui ont la tête penchée, parfois au point de chuter en tournant en rond dans leur cage. Ils sont atteints du « syndrome vestibulaire » qui les bloque dans cette position, les empêchant de se nourrir normalement et les faisant souffrir en continu.



Le saviez-vous ?

L214 est partenaire de la campagne « **Mode sans fourrure** » qui dresse une liste des marques ayant renoncé à utiliser de la fourrure animale. À consulter sur mode-sans-fourrure.com



ISOLÉS DU MONDE

En cage collective au début de leur vie, puis isolés dans des cages individuelles pendant plus de deux mois pour éviter tout accroc à leur fourrure, les lapins Orylag souffrent de l'ennui. Ils ne disposent que de quelques centimètres carrés comme espace de vie. La caméra a pu filmer les tentatives d'une mère qui s'acharne à tenter d'ouvrir sa prison, en vain. Piquées aux hormones et inséminées artificiellement, elles mettent bas à la chaîne des lapereaux qui seront envoyés à l'abattoir au bout de quatre mois et demi.

MARQUES DE LUXE RESPONSABLES

Ce sont les maisons de luxe telles que Dior, Fendi, Dolce & Gabbana qui rendent ce commerce profitable. Pourtant, de nombreux créateurs ont d'ores et déjà renoncé à utiliser de la fourrure. Récemment, un important abattoir de lapins de Vendée a décidé de cesser son activité suite à la baisse importante de la consommation de viande. C'est aussi en convainquant les marques de renoncer à l'utilisation de la fourrure que nous pourrions venir à bout de cette cruelle filière.

Les animaux en rêvent, et nous en rêvons avec eux : abolir ces élevages de la honte, ces pratiques d'un autre âge. Avez-vous signé la pétition pour en finir avec l'élevage des animaux pour leur fourrure? Rendez-vous sur L214.com. Un grand merci! ●

ACTUS#23

MOINS DE PROTÉINES ANIMALES



Le saviez-vous ?

Pour en savoir plus sur l'alimentation végétale : vegan-pratique.fr

La consommation de produits animaux reste très importante en France et en Occident, malgré tous les problèmes éthiques, sanitaires et environnementaux qu'elle engendre. Si l'on connaît depuis longtemps ses effets délétères sur l'environnement, ce n'est que récemment que l'idée de réduire cette consommation a émergé dans le débat public.

UNE MISE EN GARDE DES EXPERTS

Même si la consommation de viande baisse légèrement en France depuis plusieurs années, c'est bien insuffisant face à l'urgence du changement climatique. Sans compter qu'au niveau mondial, cette consommation est en forte hausse ! C'est pourquoi des voix s'élèvent, toujours plus nombreuses, pour rappeler que nos habitudes alimentaires ne sont pas durables ni soutenables si nous désirons laisser une planète habitable aux générations futures. En 1992 déjà, plus de 1500 scientifiques s'étaient alarmés publiquement du futur de notre planète : notre gestion irraisonnée des ressources naturelles était inquiétante. 25 ans plus tard, la situation s'est encore dégradée et ces scientifiques sont dix fois plus nombreux à nous mettre en garde avec un manifeste. Le changement climatique, la raréfaction de l'eau douce, la croissance démographique... sont autant de problèmes à régler de toute urgence. Préserver la planète que nous occupons est un impératif moral vis-à-vis des générations actuelles et futures. Pour éviter d'arriver à un point de non-retour, de nombreuses mesures doivent être prises. Parmi elles, l'adoption d'une alimentation essentiellement végétale pour arriver à un modèle alimentaire durable. En effet, les conséquences néfastes de l'agriculture animale sur l'environnement ne sont plus à prouver : émissions de gaz à effet de serre, pollution de l'eau, déforestation... Encore plus récemment, c'est le think tank Terra Nova qui a tiré la sonnette d'alarme. Selon eux, il faudrait que les Français consomment deux fois moins de viande et de poisson d'ici peu de temps.

DE NOMBREUX MOYENS D'ACTION

Ces recommandations peuvent paraître peu réalistes quand on sait combien la consommation de produits animaux est ancrée dans notre culture, surtout en France. Pourtant, il existe de nombreux leviers pour changer des habitudes néfastes dans notre société ! Certains politiques comme Yves Jégo ou Alexis Corbière réclament des menus végétariens dans la restauration collective : un moyen efficace de réduire la consommation de viande tout en faisant rentrer les protéines végétales dans nos habitudes de consommation. C'est une solution également préconisée par le think tank Terra Nova. La valorisation des protéines végétales, souvent peu connues ou sous-estimées, pourrait changer bien des choses. On observe aussi depuis quelques années l'apparition d'alternatives végétales en grandes surfaces. C'est un domaine qui pourrait être encore plus développé, pour que ces aliments soient plus qu'une alternative occasionnelle à la viande.

AGIR À L'ÉCHELLE INDIVIDUELLE

Si vous désirez réduire votre consommation de produits animaux ou vous tourner vers une alimentation végétale, rien de plus simple : inscrivez-vous au Veggie Challenge ! Vous recevrez quotidiennement pendant 21 jours des recettes, des conseils nutritionnels, et des astuces culinaires pour vous encourager à passer le cap. Plus de 20 000 personnes ont déjà tenté l'aventure, rejoignez-les ! Vous pouvez aussi vous abonner à la nouvelle lettre d'information de Vegan Pratique : plusieurs fois par an, elle propose un résumé des actus marquantes concernant l'alimentation vegan, de nouvelles recettes et un point nutrition, tous adaptés à la saison ! ●

POULES EN CAGE: L214 DEMANDE L'INTERDICTION

Dans une nouvelle enquête, L214 démontre une fois de plus le calvaire des poules élevées en cage. Avec le soutien de Stéphane Bern, qui commente sur notre vidéo les images révélées au public, L214 lance une pétition demandant au Président de la République d'interdire l'élevage des poules en cage.

Dans une nouvelle enquête, L214 démontre une fois de plus le calvaire des poules élevées en cage. Avec le soutien de Stéphane Bern, qui commente sur notre vidéo les images révélées au public, L214 lance une pétition demandant au Président de la République d'interdire l'élevage des poules en cage.

UN ÉLEVAGE EN BATTERIE, L'ENFER, COMME TOUJOURS

Début décembre, L214 dévoilait une nouvelle enquête provenant d'un élevage de poules en cage, situé dans les Côtes-d'Armor. Fournisseur d'œufs destinés à la fabrication de produits transformés, l'exploitation approvisionne aussi des supermarchés sous la marque Matines. Les images sont tristement habituelles: poules déplumées à cause du picage et de la promiscuité, cadavres, dont certains sont en putréfaction, hangar sale, etc. À cela s'ajoutent plusieurs non-conformités: aucune litière à disposition et «nids» au fond entièrement grillagé. Ces aménagements sont pourtant obligatoires depuis 2012.

L214 INTERPELLE EMMANUEL MACRON

Tous les élevages en batterie imposent aux poules des conditions de vie effroyables. Un constat qui appuie le lancement par L214 d'une campagne pour l'interdiction de l'élevage en cage en France, comme c'est déjà le cas depuis plusieurs années en Suisse et en Autriche. Le présentateur Stéphane Bern s'est



**Signez
la pétition
en ligne sur
stopcages.com**

N'hésitez pas à la partager
sur les réseaux sociaux
ou auprès de vos amis.
Nous comptons sur
votre mobilisation!

associé à L214 dans une vidéo en invitant les citoyens à signer la pétition adressée au Président de la République.

LES CITOYENS ET L'INDUSTRIE CONVAINCUS

Un sondage OpinionWay indiquait déjà, en 2014, que 90 % des Français étaient favorables à l'interdiction de l'élevage en cage. Par ailleurs, le nombre d'entreprises du secteur alimentaire engagées à cesser de s'approvisionner auprès d'élevages en batterie ne cesse d'augmenter, amorçant un véritable tournant pour les élevages en France. De nouvelles entreprises telles que Nestlé, Lustucru, Daumat, Sodebo, Jeff de Bruges, Mont Blanc, Bonne Maman, Mamie Nova, Pierre Martinet et bien d'autres se sont récemment engagées suite à des échanges avec L214.

Le groupe d'aucy, leader sur le marché des produits aux œufs à destination de la restauration hors domicile, s'est engagé fin novembre dans une transition vers 100 % d'élevages sans cage d'ici 2025.

ABOLISSONS L'ÉLEVAGE DES POULES EN CAGE

Nous avons besoin de vous pour montrer au gouvernement notre volonté d'abolir l'une des pires formes d'élevage. 21 ONG ont envoyé ensemble une lettre commune à Emmanuel Macron lui demandant d'interdire l'élevage en cage des poules pondeuses. Si la mobilisation citoyenne s'ajoute à la demande des associations, nous avons une chance de parvenir à l'abolition de l'élevage des poules en cage en France! ●



TOP

N. Hulot souhaite un menu végétarien dans les cantines et Yves Jégo dépose une proposition de loi!

L214 classée «Standout Charity» par Animal Charities Evaluators (ACE) et remporte le prix de la solidarité Reader's digest!

Libération publie une tribune de Philippe Reigné: les animaux ne sont pas des jouets

8 Français sur 10 sont opposés à la chasse à courre (sondage IFOP 2017)

49% des Américains sont pour la fermeture des abattoirs! (Sondage IPSOS 2017)

Instagram lutte activement contre les selfies avec des animaux sauvages!

Les incendies d'élevages se succèdent. Des milliers d'animaux y trouvent la mort.

La grippe aviaire de nouveau détectée dans un élevage de canards du Sud-Ouest

La pêche fait s'échouer toujours plus d'animaux sur le littoral de la Côte d'Opale

Des projets d'élevages toujours plus grands, comme le poulailler de Bressolles

FLOP



BIENVENUE SUR EDUCATION.L214.COM

L214 Éducation, c'est tout nouveau : un site Internet pédagogique sur l'éthique animale pour les élèves et les enseignants. Pour découvrir, comprendre et s'interroger à tout âge sur la responsabilité devant laquelle nous met le fait que les animaux sont sensibles et veulent vivre.

Les animaux ont-ils des droits? Quelle place leur accorder dans notre société, et jusqu'où tenir compte de leurs émotions et de leur sensibilité? L'éthique animale se définit comme l'étude de notre responsabilité à l'égard des autres animaux. Comment s'applique-t-elle au cas des animaux d'élevage? Quelle place pour ces questions d'actualité dans l'enseignement, et comment les aborder à l'école avec un jeune public?

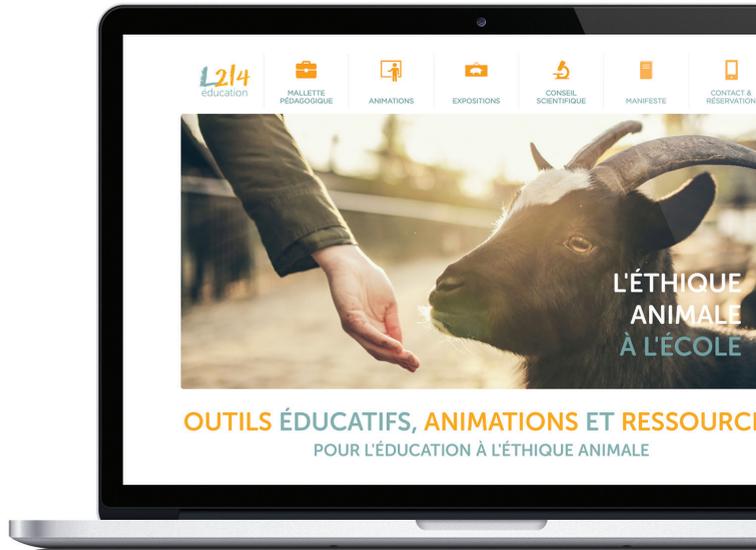
À l'école, au collège, au lycée, les programmes officiels de l'enseignement ouvrent des perspectives pour s'interroger sur le statut moral des animaux à travers les valeurs de respect et de solidarité. Ils s'interrogent aussi sur la durabilité de nos systèmes agricoles et sur les nouveaux enjeux éthiques, environnementaux et humanitaires que soulève l'utilisation des animaux pour notre alimentation.

Ainsi, L214 lance le top-départ de sa démarche L214 Éducation: un programme d'animations et une première collection d'outils éducatifs pour accompagner l'enseignement (ressources en ligne, dossiers, vidéos et expositions pédagogiques), réunis en accès libre et gratuit sur le site education.L214.com, et établis sous le contrôle d'un conseil scientifique regroupant des spécialistes en éthique, éthologie, agriculture, éducation, psychologie de l'enfant, nutrition, droit animalier... Des ressources destinées à s'enrichir !



À L'ÉCOLE DU RESPECT

Pour Dominic, coordinateur L214 Éducation: « Nos animations et nos ressources pour l'école sont conçues spécialement pour le jeune public: dans un langage adapté, elles ont en commun de mettre à la disposition des élèves un savoir scientifique et de prolonger vers les animaux les notions de respect et de responsabilité. Il s'agit ainsi pour L214 d'accompagner le questionnement éthique

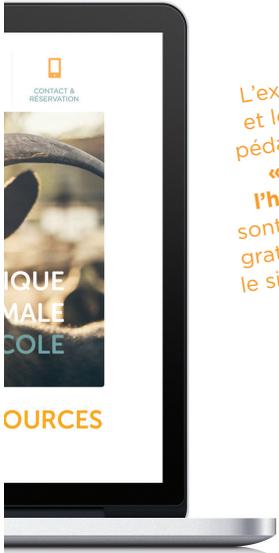




des élèves dans un esprit d'ouverture, en travaillant sur l'optimisme et les exemples positifs.»

Avec leur curiosité insatiable, leur capacité renouvelée à s'interroger et à s'émervueillir, le cœur des enfants recèle sans doute un puissant moteur d'empathie, capable de nous inspirer vers un monde plus attentif aux autres formes de vie sensible. On parie? ●

L'exposition et les livrets pédagogiques «Nourrir l'humanité» sont disponibles gratuitement via le site education.l214.com.



GÂTEAU MARBRÉ AU CHOCOLAT

Ingrédients pour un marbré (moule à cake de 20 cm de long)

Ingrédients :

- 440 g de farine T65
- 200 g de sucre de canne blond
- 20 g de poudre à lever ou de levure chimique
- 1 càc de sel
- 20 cl de lait végétal
- 10 cl d'huile végétale
- 200 g de compote de pommes
- 2 càs de vanille liquide
- 85 g de chocolat noir

Préparation :

1. Préchauffer le four à 160°C.
2. Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.
3. Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs: farine, sucre, levure et sel.
4. Dans un autre saladier, mélanger les ingrédients liquides: lait, huile, compote et vanille.
5. Mélanger les ingrédients liquides avec les ingrédients secs jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse.
6. Séparer la pâte en deux parties égales. Mélanger le chocolat à l'une des moitiés.
7. Dans un moule à cake huilé, verser d'abord un peu de pâte à la vanille, puis de celle au chocolat ; alterner jusqu'à mettre toute la pâte.
8. Enfourner pour une cuisson de 45 mn environ.
9. Laisser refroidir avant de démouler et... se régaler!

À retrouver sur le blog milleprune.fr



ENTRETIEN #23

L'AVENTURE VEGORESTO SUR LE TERRAIN

Ambassadeur VegOresto dans le Morbihan, Olivier nous confie son expérience de quatre années de bénévolat pour L214 et plus précisément pour VegOresto, qui référence les restaurants vegan-friendly et lance des défis vegan aux chefs.

RACONTE-NOUS TES DÉBUTS AU SEIN DE VEGORESTO À VANNES.

En février 2014, Bérénice, alors chargée de la campagne VegOresto, m'a proposé de tester près de chez moi les soirées-défis. J'ai accepté, même si j'avais des réserves: j'étais persuadé de réussir à convaincre des chefs à la cuisine végétarienne mais pas à la cuisine vegan. Le projet était motivant, car à Vannes aucun restaurant ne proposait des plats vegan. Le premier défi a eu lieu un mois plus tard dans un restaurant semi-gastronomique et... il signa notre charte à l'issue de la soirée! Mes doutes sont tombés et j'ai continué l'aventure!

QUEL BILAN TIRES-TU DE CES QUATRE ANNÉES?

Un immense bonheur même si c'est un réel investissement personnel! Aujourd'hui, nous avons fait signer 35 établissements de restauration à Vannes et ses alentours et nous avons organisé 36 défis, soit 1 400 repas vegan servis! Ce virage coïncide avec l'expansion du véganisme en France, un sondage de 2017 montre que 46% des Français souhaiteraient avoir des options vegan dans leur restaurant. Côté VegOresto national, plus de 1 000 établissements ont signé la charte et 500 défis ont été lancés.

QUELS SONT TES MEILLEURS SOUVENIRS?

C'est difficile, il y en a tellement! Sans doute, le premier restaurant qui a signé et le premier qui nous a contactés spontanément pour relever le challenge. Ce qui m'émeut beaucoup, c'est lorsque des convives m'annoncent avoir arrêté la viande en partie parce qu'ils se sont rendu compte à travers les soirées-défis de la diversité des plats vegan. Et aussi l'engouement des chefs: plusieurs m'ont confié que les menus 100% végétal mis en place représentaient jusqu'à un tiers de leur chiffre d'affaire.

QUE CONSEILLERAI-TU À UN NOUVEL AMBASSEUR?

Plein de choses! Mais surtout faire preuve de persévérance, aller de l'avant et créer une dynamique d'équipe, essentielle sur le long terme.

QUE PRÉFÈRES-TU DANS TA MISSION?

J'aime communiquer sur la campagne, par exemple via la page Facebook VegOresto Vannes. Aussi, j'adore le côté convivial des soirées-défis, et plus généralement, grâce à cette campagne, j'ai vraiment le sentiment d'apporter ma pierre à l'édifice. ●



Pour participer à l'aventure: commandez sur boutique.L214.com des cartes «Merci» à déposer dans les restaurants qui ne sont pas inscrits sur vegoresto.fr et, pour vous engager comme ambassadeur bénévole, déposez votre candidature sur vegoresto.fr/devenez-ambassadeur-benevole

GAVAGE: LES FRANÇAIS FAVORABLES À L'INTERDICTION

Plus de 4 millions de canards ont été tués pour limiter la diffusion de la grippe aviaire au cours de l'hiver 2016/2017. Tout le monde s'en est ému. Et pourtant chaque année, ce sont près de 40 millions de canards et des centaines de milliers d'oies qui sont envoyés à l'abattoir pour la production de foie gras. En France, la consommation s'est développée dans les années 80 pour atteindre un pic en 2010. À grand renfort de publicité et de propagande, le foie gras a fini par se retrouver sur toutes les tables des réveillons. Faut-il se résigner et baisser les bras ? Certainement pas !

UN TIERS DES FRANÇAIS REFUSENT D'ACHETER DU FOIE GRAS

Selon un sondage réalisé en novembre 2017 par Yougov*, 58% des Français sont favorables à l'interdiction du gavage des canards et des oies dans la production de foie gras. Une tendance qui s'amplifie puisque les Français y étaient favorables à 44% en 2013 et 51% en 2015.

Toujours selon ce sondage, plus d'un tiers des Français (37%) refusent d'acheter du foie gras pour des raisons éthiques liées à la souffrance animale. Un résultat en hausse de 18 points par rapport



Le saviez-vous ?

Le gavage est interdit dans tous les pays de l'Union européenne à l'exception de 5 pays : la France, la Hongrie, la Bulgarie, la Belgique et l'Espagne.

à un précédent sondage réalisé en 2009.

BAISSE GLOBALE DE LA CONSOMMATION DE FOIE GRAS

Quant à la consommation de foie gras en France, elle a marqué une baisse historique de 22% en 2016. Si l'épisode de grippe aviaire explique en grande partie cette chute, c'est une tendance qui s'installe. C'est en effet la 6^e année consécutive que la consommation de foie gras baisse en France.

L'ALTERNATIVE AU GAVAGE : UN ENJEU MAJEUR

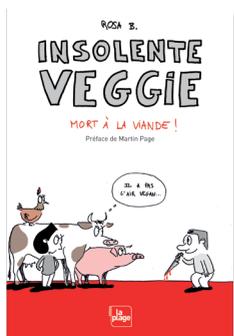
Jusqu'ici, les chercheurs de l'INRA ont toujours affirmé qu'il était impossible de créer des produits alternatifs au foie gras sans gavage. Une société

nommée Aviwell vient d'annoncer la mise au point d'une méthode de production de « foie naturellement gras » sans passer par l'étape du gavage. Cette nouvelle alternative pourrait venir mettre à mal la pratique du gavage qui ne serait alors plus nécessaire pour obtenir du foie gras. Bien sûr, supprimer l'étape du gavage ne résout pas la question éthique de l'élevage et de l'abattage mais ce serait une avancée importante pour les animaux qui n'auraient plus à subir la torture du gavage ! À suivre... ●

*Étude réalisée du 17 au 20/11/2017, sur un panel de 1001 personnes représentatives de la population nationale française âgée de 18 ans et plus.

LES COUPS DE CŒUR DE LA BOUTIQUE!

Venez rencontrer les derniers venus de la boutique : livres et tabliers pour cuisiner en toute facilité, albums illustrés à découvrir en s'amusant, sans oublier notre nouveau tract!



INSOLENTE VEGGIE - MORT À LA VIANDE !

Toujours végétalienne, et toujours très, très méchante, Rosa B. revient pour le troisième opus de ses aventures! D'un ton incisif et percutant, l'auteure décortique les réflexions et les objections courantes au véganisme : est-il normal de manger des animaux tout en prétendant les aimer? Les éleveurs aiment-ils vraiment les animaux qu'ils envoient à l'abattoir? Être vegan, est-ce vraiment cher et compliqué? À lire et à relire, pour rire et pour apprendre.

— 176 pages, 22,91 €

COMME TOI

« Comme toi, je fais partie de ce monde fragile et beau, nous le partageons ensemble. Et même si nous sommes différents, j'ai moi aussi un cœur qui bat. »

Un album illustré émouvant qui saura conquérir le cœur des petits... comme des grands! Écrit par Jean-Baptiste Del Amo, auteur du récent livre *L214, une voix pour les animaux*. Illustrations réalisées par Pauline Martin. À partir de 3 ans.

— 28 pages, 15,16 €



MA CUISINE VEGAN POUR TOUS LES JOURS

Cuisiner au quotidien sans ingrédients compliqués, un défi pas toujours facile à relever. Ce livre-ressource décline en plus de 350 recettes la version vegan de tous vos plats préférés : pizza, quiche, cake marbré... Une cuisine simple et efficace signée Stéphanie Tresch-Medici, auteure du blog « La fée Stéphanie ».

— 412 pages, 26,96 €

LE TABLIER « PAS D'ANIMAUX DANS MES PETITS PLATS! »

Il revient dans une nouvelle teinte ! Grâce à lui vous éblouirez vos hôtes en leur présentant vos petits plats réalisés sans cruauté !

— 23,41 €