



ÉDITO#26



Pour la première fois, L214 a pu exposer la réalité de ce que vivent les truites dans les piscicultures et à l'abattoir. À l'abattoir ? Eh oui, comme les animaux terrestres, les poissons élevés pour notre consommation y finissent leur vie, dans des conditions aussi terribles que ce que nous avons pu révéler dans nos précédentes enquêtes ! Comme les autres animaux, ces poissons sont modifiés pour produire plus et sont engraisés entre des murs de béton. Comme eux, ils souffrent de la grande concentration d'individus dans les élevages, des maladies et de l'enfermement, qui limitent drastiquement l'expression de leurs comportements biologiques. Comme eux, ils perdent pour notre plaisir leur bien le plus précieux : la vie.

La sensibilité des poissons n'est plus à démontrer. De nombreux travaux scientifiques ont établi qu'ils ressentent la douleur, des émotions telles que la peur ou la curiosité, et qu'ils nouent des liens étroits avec leurs congénères. Mais ces connaissances ne font pas le poids face à notre manque d'imagination : comment, en effet, se mettre à la place d'un être qui vit sous l'eau, dans un milieu si éloigné du nôtre ? Ce n'est pas facile, mais nous sommes nombreux et nombreuses à l'avoir déjà fait pour les vaches, les cochons, les poules, les chevaux... À nous de développer notre empathie, pour qu'elle ne bénéficie pas qu'à ceux dont nous nous sentons plus proches, mais bel et bien à tous ceux qui peuvent souffrir.

Brigitte Gothière

Cofondatrice de L214



Sur le net!

Retrouvez L214 sur :

- L214.com
- stop-foie-gras.com
- viande.info
- education.L214.com
- 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)



ACTUS#26

BOISCHAUT

LE MYTHE DU « PETIT ABATTOIR BIO » À L'ÉPREUVE DE LA RÉALITÉ

2

L214MAG



Une petite structure de 17 salariés, une certification bio, une gestion communale... Et pourtant les images sont difficiles, cruelles même. Comme à chaque fois que nous enquêtons dans un abattoir, nous ne pouvons que constater l'extrême violence qui s'y déchaîne, quotidiennement, dans l'impunité la plus totale.

Des chevreaux qui tentent coûte que coûte d'échapper à la mort. Leurs pattes parfois perforées à vif pour les accrocher à la chaîne d'abattage. Des services vétérinaires comme absents. Les gros abattoirs auraient-ils le monopole de la cruauté? Clairement, les trois jours d'images que nous avons pu obtenir à l'abattoir du Boischaud fin 2018 prouvent le contraire. Il est commun que ces abattoirs dits « à taille humaine » possèdent des installations vétustes, exigües, non conformes à la réglementation et manquent de personnel qualifié.

DES MANQUEMENTS À LA LOI RESTÉS IMPUNIS PENDANT PLUS DE DEUX ANS

À l'abattoir du Boischaud, les graves infractions que nous avons constatées étaient déjà connues des services vétérinaires depuis plus de deux ans. Malgré un rapport d'inspection alarmant, aucune sanction, aucun changement n'a eu lieu. Il aura fallu attendre la diffusion de notre vidéo d'enquête pour que la préfecture de l'Indre réagisse, sous l'impulsion du ministre de l'Agriculture qui a ordonné la fermeture immédiate, à titre conservatoire, de l'établissement. Pendant deux ans, l'abattoir du Boischaud a continué de fonctionner, malgré les défaillances, comme si aucun contrôle n'avait jamais eu lieu.



LE BOISCHAUD ET LES AUTRES, UN PROBLÈME DE SOCIÉTÉ

Au-delà de ce cas particulier, un audit de 2016 a révélé qu'en France, 80 % des chaînes d'abattage des animaux de boucherie présentent des non-conformités. Pourtant, les infractions commises ne donnent lieu à des sanctions que lorsque des caméras clandestines réussissent à les saisir. À la lumière de cette nouvelle enquête, n'est-ce pas notre responsabilité collective que nous devons interroger? La responsabilité d'une société qui choisit d'ignorer la souffrance, et qui, délibérément, fait naître, exploite et tue chaque jour sans nécessité 3 millions d'êtres sensibles. ●



Le saviez-vous ?

Pour un abattoir, la certification bio n'impose pas de méthode d'abattage spécifique, mais seulement une mise à mort prioritaire par rapport aux autres animaux à abattre, et la non-utilisation d'aiguillons électrifiés au moment du déchargement. **Quelle que soit leur provenance (circuit bio ou standard), les animaux sont tués de la même manière.**





QUAND LES ALTERNATIVES À LA VIANDE NOUS BLUFFENT!

Dans l'alimentation végétale, les simili-carnés se développent et ont déjà bluffé des consommateurs qui pensaient manger... de la viande! Nos idées reçues en prennent un sacré coup! Retours sur des dégustations instructives.

DES SOLDATS ALLEMANDS TOMBENT DANS LE PANNEAU!

Invités à donner leur avis sur le goût de trois saucisses différentes lors d'un repas à la cantine, cent soldats de l'armée allemande se sont accordés sur un fait : toutes étaient excellentes. Seulement voilà, elles étaient végétales et ils n'en savaient rien! La vérité les a laissés sans voix et certains ont ensuite avoué... qu'ils les trouvaient meilleures que des saucisses à la viande. Aurai-ils été aussi positifs s'ils l'avaient su? Pas si sûr! Mais ce qui est certain, c'est que cette séquence, diffusée sur une chaîne nationale allemande*, montre que les alternatives peuvent remplacer la viande de façon bluffante.



NOUS AVONS AUSSI TENTÉ L'EXPÉRIENCE!

À deux reprises, en juin et octobre 2018, L214 est allée à la rencontre des passants pour leur faire goûter des nuggets et des émincés sans leur dévoiler qu'ils étaient vegan. Dans les dix villes de France où ces dégustations à l'aveugle se sont déroulées, les goûteurs ont été unanimes: c'était savoureux, tendre, délicieux. Une fois le pot aux roses révélé, tous ont exprimé leur surprise, parfois par... des éclats de rire. Le constat était sans appel : on peut très bien se régaler sans avoir besoin d'élever et de tuer des animaux!





P... on dirait de la viande!



MANGER... TOUT UN SYMBOLE!

Docteur en nutrition, Jean Trémolières affirmait déjà dans les années 70 que « l'homme est probablement consommateur de symboles autant que de nutriments ». En effet, les symboles liés à la viande sont nombreux : force, énergie, équilibre alimentaire, source de protéines, santé, virilité et domination (sur les animaux). Ces représentations, bien connues désormais, mettent en place une hiérarchisation des aliments et participent à la construction de nos choix alimentaires.

L'acte de manger se retrouve, de plus, au carrefour de l'affectif, du culturel et du social. Et l'identification aux autres est porteuse de sens : les gens mangent de la viande... parce que les gens mangent de la viande ! À l'inverse, pour beaucoup, l'alimentation végétale ne remplirait pas la même fonction. Les préjugés fleurissent : « c'est compliqué à cuisiner », « c'est cher », « on se coupe de la société »... Victime d'un manque d'information, voire de désinformation, l'alimentation vegan est encore trop souvent perçue comme insipide et cause de carences.

UN AVENIR PROMETTEUR

Goûter et s'informer sont d'excellentes manières de réconcilier nos préjugés avec l'alimentation végétale qui, en plus d'être savoureuse, est adaptée à tous les âges de la vie. D'ailleurs, aujourd'hui, 66 % des Français sont prêts à remplacer une partie de leur consommation de viande de poulet par des alternatives**.

Et plus l'alimentation vegan deviendra populaire, plus elle sera disponible et abordable. Une bonne nouvelle pour les animaux ! ●

* « Des saucisses végétales bluffent des soldats allemands ! », vidéo disponible sur YouTube.

** Sondage réalisé pour L214 en juin 2018 par l'institut IFOP.

Et ça non plus c'est pas de la viande?



Le saviez-vous ?

Le site Vegan Pratique propose des conseils, des astuces, des recettes et même un défi de 21 jours pour remplacer la viande et végétaliser son alimentation!

Rendez-vous sur vegan-pratique.fr et veggie-challenge.fr.



Sérieusement?



ENQUÊTE#26

« LES POISSONS AUSSI! »



LA NOUVELLE ENQUÊTE SIGNÉE L214

6

L214MAG



Saviez-vous que les truites sont, en nombre, les deuxièmes animaux les plus exploités en France et en Europe, après les poulets? Saviez-vous que ces animaux sont, comme les mammifères et les oiseaux, des êtres sensibles, à même de ressentir la douleur, mais aussi des émotions positives?

Loin d'être anecdotique, l'élevage de truites pour la consommation humaine concerne 180 millions d'individus chaque année en France et 1 milliard à l'échelle de l'UE, la deuxième espèce la plus élevée après les poulets de chair (4 milliards d'individus), et avant les saumons (440 millions)! Entassées dans des bassins sans aucune limite de densité, dans une eau sale et saturée en déjections, puis tuées sans obligation d'étourdissement: l'élevage et l'abattage des truites, et des poissons en général, ne fait l'objet d'aucune réglementation spécifique. Les images que nous avons diffusées peu avant les fêtes, tournées dans plusieurs élevages et un abattoir du groupe Aqualande dans le Sud-Ouest — qui produit 3 truites fumées sur 4 en France —, ont profondément choqué les consommateurs. Face à une consommation qui ne cesse d'augmenter, il est urgent d'agir pour les poissons!

LA FILIÈRE PISCICOLE, SEUL MAÎTRE À BORD

Faute de réglementation, les conditions de détention, de transport et d'abattage des poissons sont laissées à la seule appréciation de la filière piscicole, qui en tout état de cause

privilégie la réduction des coûts et la vitesse de croissance de ces animaux au détriment de leur état de santé. Entassement, manipulations génétiques, utilisation d'hormones: l'élevage des truites s'apparente en tout point à l'élevage intensif des autres animaux. Soumises à un stress permanent, les truites deviennent hyperactives et développent un comportement agressif. Blessures, maladies, manque d'oxygène... il suffit d'immerger une caméra dans les bassins pour réaliser les conséquences désastreuses de l'élevage intensif sur ces êtres sensibles.

LES CITOYENS CONVAINCUS

En mai 2018, un sondage mené dans 9 pays européens, dont la France, a montré que le sort réservé aux poissons d'élevage était une forte préoccupation des citoyens. 76 % des Français et 79 % des Européens souhaitent ainsi que les poissons d'élevage bénéficient d'une protection similaire à celle des autres animaux d'élevage*.

L214 INTERPELLE LES DÉPUTÉS

Parce qu'on oublie souvent les poissons, L214 se mobilise pour eux et demande qu'une mission d'information sur les conditions d'élevage et d'abattage dans la filière piscicole soit mise en place à l'Assemblée nationale. Vous pouvez nous aider en interpellant vos députés, et bien sûr, en choisissant une alimentation végétale, la seule à même d'épargner une vie de misère à ces millions d'êtres sensibles!

Rendez-vous sur L214.com/truites. ●



Le saviez-vous ?

Les connaissances scientifiques sur l'intelligence et la sensibilité des poissons avancent à grands pas! Parmi les faits remarquables, une première espèce de poissons, le Labre nettoyeur, vient de réussir le célèbre test du miroir! **Et une équipe de chercheurs a mis en évidence pour la première fois la présence de sentiments chez des dorades. Pour plus d'infos, des livres passionnants sont à découvrir sur: boutique.L214.com/poissons.**

* Sondage ComRes pour Eurogroup for Animals et Compassion in World Farming (CIWF).





ACTUS#26

VEGORESTO APRÈS LES RESTAURANTS, LE LIVRE ET LES LYCÉES HÔTELIERS!

Depuis son lancement il y a quatre ans, VegOresto a créé des partenariats avec plus de 1300 lieux de restauration en France. Aujourd'hui, l'initiative de L214 va encore plus loin avec la publication du premier livre de recettes vegan réalisées par des chefs français !

VegOresto rend visible et accessible la cuisine végétale en référençant des restaurants qui proposent au moins une offre 100 % végétale. VegOresto organise aussi des soirées par le biais de défis lancés aux chefs grâce aux 115 ambassadeurs bénévoles à travers la France.

LES CHEFS CUISINENT VEGAN, UN LIVRE DE CUISINE PAS COMME LES AUTRES!

On a parfois envie de mettre les petits plats dans les grands pour une soirée familiale ou entre amis, mais peu de conseils existaient jusqu'ici. L214 a donc eu l'idée de proposer à de grands cuisiniers référencés sur VegOresto de partager les secrets de leurs meilleures recettes, des plus simples aux plus élaborées!



Les chefs cuisinent vegan, c'est plus qu'un livre: c'est un peu du savoir-faire de ces quatorze chefs français qui entrera dans votre cuisine. À offrir ou à s'offrir sur boutique.L214.com.



Le saviez-vous ?

- 64 % des chefs référencés VegOresto ont ajouté un ou plusieurs nouveaux plats à leur offre vegan depuis leur référencement, et ils sont 61% à prévoir d'en ajouter avant la fin de cette même année.

Enquête interne auprès des restaurants référencés VegOresto – mai 2018.





Le saviez-vous ?

• 89 % des chefs référencés VegOresto trouvent que l'offre vegan fonctionne bien. Elle représente en moyenne 19 % de leur chiffre d'affaires.



VEGORESTO BIENTÔT DANS LES LYCÉES HÔTELIERS

En 2019, VegOresto part aussi à la rencontre des jeunes chefs de demain afin de les accompagner vers une cuisine plus végétale, adaptée au changement des comportements alimentaires et aux enjeux de demain.

Vous connaissez des professeurs de cuisine en lycée hôtelier prêts à nous accueillir ? Contactez-nous par mail : vegoresto@L214.com ●



MOELLEUX NOISETTES, CRÈME CHOCOLAT TONKA, POP-CORN D'AMARANTE

Recette extraite du livre et élaborée par Maylis Parisot-Garnier du restaurant Savvy.

Ingrédients

Pour 8 personnes

Moelleux noisettes:

- 200 g de farine
- 100 g de sucre roux
- 200 ml de crème de soja
- 100 ml de lait de noisettes
- 1 c. à c. de poudre de vanille
- 150 g de poudre de noisettes
- 11 g de poudre à lever
- 50 g d'huile neutre
- 1 pincée de sel

Crème chocolat tonka:

- 40 cl de crème de soja
- 400 g de chocolat noir
- 1 fève tonka de petite taille

Pop-corn et noisettes:

- 4 c. à c. d'amarante
- 1 poignée de noisettes grillées

Préparation

1. Préparation du moelleux: Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Mélanger d'un côté tous les éléments secs, et de l'autre tous les éléments humides, puis mélanger les deux appareils. Huiler et fariner un moule à manqué (à génoise) et y verser la préparation. Cuire au four pendant 20 à 25 minutes.
2. Préparation de la crème : Sur feu moyen, faire chauffer la crème de soja. Hors du feu, incorporer le chocolat noir et la fève tonka râpée. Laisser refroidir et réserver.
3. Préparation du pop-corn : Préchauffer une poêle antiadhésive sur feu moyen. Ajouter l'amarante et couvrir. Secouer la poêle et attendre que les graines éclatent. Lorsqu'on n'entend plus rien, retirer la poêle du feu. Concasser les noisettes.
4. Dressage : Découper le gâteau en 8 parts et les disposer sur des assiettes. À l'aide d'une cuillère, réaliser et déposer une quenelle de crème sur chaque part, puis parsemer de pop-corn et de noisettes concassées.

DOSSIER#26

LA FIN DES CHEVAUX À L'ABATTOIR

10
L214MAG

L 214 a révélé une enquête menée dans le plus gros abattoir de chevaux de France. Ces images, que personne ne devait voir, sont dures mais bien réelles. Et maintenant ?

S'il vous est arrivé d'approcher un cheval, après une petite appréhension, vous avez sûrement eu l'irrésistible envie de le toucher, le caresser. Lui non plus n'a pas pu résister à l'envie de venir vous voir, vous sentir et se faire câliner. Ce sont des moments qu'on ne peut pas oublier. Vous avez croisé son regard, il avait un nom, vous lui avez certainement parlé.

LA VIOLENCE EST INHÉRENTE AUX ABATTOIRS

Imaginez la même scène, mais cette fois-ci, vous êtes dans l'écurie d'un abattoir. Le lendemain matin, ce cheval sera conduit de force dans un couloir qui mène à la tuerie. Un employé posera sur lui un pistolet à tige perforante. Si le coup n'est pas raté, il s'éffondrera, un filet de sang s'échappera de son crâne. Il sera alors suspendu à la chaîne. Il sera pris de convulsions puis la pointe d'un couteau viendra transpercer sa poitrine, juste au-dessus du cœur. On entendra le flot de sang se déverser dans un bac en inox placé en dessous de lui. Ce sont les images bouleversantes que nous avons filmées dans un abattoir de chevaux dans le Jura. 13 000 chevaux meurent ainsi chaque année en France.

PERSONNE N'A EU LE TEMPS DE LES AIMER

Plus de la moitié des chevaux envoyés à l'abattoir sont des chevaux réformés du monde des courses. Ce ne sont pas tous de vieux chevaux, loin de là. Nous avons interrogé un marchand qui amène des chevaux dans cet abattoir. Voici ses explications : « Des chevaux qui passent à l'abattage sont souvent jeunes. Les vieux, ils ont la chance d'avoir eu des propriétaires qui ont le temps de s'attacher à eux, leur retraite s'organise de

plus en plus. Les chevaux qui sont abattus la plupart du temps, c'est des jeunes chevaux, parce que tout de suite ils ont été détectés comme pas bons pour la compétition et personne n'a eu le temps de les aimer. »

PEUT-ON TUER LES ANIMAUX AVEC RESPECT ?

« Depuis toujours, le respect de l'Animal est au centre de notre préoccupation. » Cette phrase, on peut la lire sur le site de l'abattoir. Non, on ne tue pas les animaux avec respect, on les tue en faisant couler leur sang avec un couteau après les avoir conduits par la ruse ou par la force dans la salle d'abattage.

2 400 ANIMAUX À LA MINUTE

Aujourd'hui, en France, nous tuons plus de 3 millions d'animaux par jour dans les abattoirs. Imaginez que tous les animaux d'élevage soient tués dans un seul et unique abattoir. Il fonctionnerait 7 jours sur 7, 24 h sur 24, à une cadence de 2 400 animaux à la minute ! Comme pour les chevaux, nous aurions pu nous rapprocher de chacun d'entre eux pour les toucher, les caresser. Nos regards auraient croisé les leurs...

UNE POLITIQUE COURAGEUSE ET AMBITIEUSE

Sans un changement profond de notre mode de consommation, les contrôles en abattoirs et les petites évolutions réglementaires ne seront que des pansements sur des hectolitres de sang versé.

Nous demandons au gouvernement la mise en œuvre d'une politique publique volontariste et ambitieuse permettant de réduire d'au moins 25 % d'ici 2025 le nombre d'animaux tués dans les abattoirs français. Vous pouvez soutenir cette demande en interpellant le gouvernement sur notre site Internet : L214.com/abattoir-chevaux. Pour les chevaux, et pour tous les autres animaux. ●



ENQUÊTE#26



ABATTOIRS ZONES DE NON-DROIT ?

Il ne fait aujourd'hui aucun doute que les abattoirs sont des lieux violents dans lesquels les animaux connaissent le stress, la terreur et la souffrance avant de perdre la vie. Si, dans les abattoirs, il ne fait aucun sens de parler de « bien-être animal » – ni de « bien-être au travail » –, il n'empêche que la réglementation devrait a minima interdire les pratiques les plus cruelles pour les animaux et donner les moyens de sanctionner les infractions qui accentuent leurs souffrances. État des lieux.

UNE RÉGLEMENTATION PEU CONTRAIGNANTE

Les procédures d'abattage des animaux sont encadrées par le Règlement européen sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort (*sic* !). S'il pose des limites à ce qu'on peut faire endurer aux animaux, ce texte autorise néanmoins des méthodes de mise à mort reconnues comme particulièrement douloureuses par la communauté scientifique: abattage sans étourdissement, gazage des cochons au CO₂, oiseaux accrochés conscients avant d'être plongés dans un bain électrifié... En ce qui concerne l'abattage des poissons, il n'existe même aucune réglementation spécifique. Lorsque ce règlement, déjà peu exigeant, n'est pas respecté, les animaux sont exposés à des souffrances supplémentaires.



LA CARENCE DES SERVICES VÉTÉRINAIRES

Les services vétérinaires sont présents dans les abattoirs mais l'essentiel de leurs missions concerne les risques sanitaires, et non les conditions de mise à mort des animaux. De plus, la plupart des signalements restent lettre morte. Par exemple, à l'abattoir de Mauléon-Licharre, la technicienne vétérinaire présente sur place avait plusieurs fois signalé des dysfonctionnements, comme la saignée tardive des animaux ou encore l'étourdissement de plusieurs veaux dans un même box d'immobilisation. Pourtant, rien n'a été fait. Lors du procès, l'inaction de la direction des services vétérinaires et de la direction de l'abattoir a d'ailleurs été clairement mise en lumière.

SANS VIDÉO, STATU QUO

En 2016, après la diffusion de trois de nos enquêtes, le ministre de l'Agriculture avait ordonné l'inspection de tous les abattoirs « d'animaux de boucherie » français. Résultat : 80 % des chaînes d'abattage présentaient des non-conformités. Pour la plupart, ces non-conformités étaient structurelles et routinières : équipements inadaptés, dysfonctionnement de matériel, locaux mal aménagés, mauvaises pratiques... Pour plusieurs abattoirs épinglés lors de cet audit, il a fallu que nous dévoiliions

des images pour que des changements concrets aient lieu : mise aux normes du box d'immobilisation à Limoges, réaménagement du couloir d'amenée des cochons à Houdan, fermeture temporaire de l'abattoir du Boischaud pour mise aux normes... Mais qu'en est-il de tous les autres ?

PAS DE SANCTIONS DISSUASIVES

Devant les tribunaux, ces infractions sont presque toujours qualifiées de contraventions, sanctionnées d'une faible amende, même pour la direction d'un abattoir qui a laissé perdurer des pratiques contraires à la réglementation infligeant des souffrances sévères aux animaux. Fréquemment, il n'y a même aucun procès. Les plaintes que L214 avait déposées suite à ses enquêtes dans les abattoirs de Limoges, Pézenas et du Mercantour ont été classées sans suite. Pour ce dernier, le Parquet nous a informés que les poursuites n'avaient plus lieu d'être au motif d'une « régularisation d'office par l'abattoir ». Scandaleux. Si certains tribunaux traitent désormais ces affaires avec sérieux, les services de l'État et la justice ne sont pas encore à la hauteur des enjeux : aujourd'hui encore, des animaux sont tués avec des souffrances supplémentaires sans que les responsables aient à craindre de sanctions significatives. Cette situation doit changer! ●



GROUPE AVRIL UNE CAMPAGNE MAJEURE CONTRE L'ÉLEVAGE EN CAGE



Vous aussi,
aidez-nous : signez
notre pétition sur le site
groupe-avril.stopcruaute.
com et inscrivez-vous
aux Actions Express sur
actions-express-L214.
com.

Le groupe Avril, premier producteur d'œufs français, ne s'est toujours pas engagé à bannir complètement l'élevage des poules en cages. Une situation que nous ne pouvons tolérer plus longtemps. Depuis le mois d'octobre, L214 fait campagne pour obtenir un engagement du groupe.

90 % des Français sont opposés à l'élevage en cage des poules pondeuses*. À l'écoute des citoyens, plus de 150 entreprises en France ont déjà choisi de bannir ce mode d'élevage d'ici 2025 au plus tard. C'est également le cas de plusieurs producteurs, tels que Le Gouessant, l'Œuf de nos Villages, le groupe d'aucy, ou encore le groupe Dauphinoise.

UN ENGAGEMENT BIDON

En octobre dernier, le groupe Avril croyait faire illusion en annonçant qu'il ne commercialiserait plus d'œufs provenant d'élevages en cage sous la marque Matines d'ici 2025. Mais cet engagement n'inclut pas les œufs destinés à l'industrie agroalimentaire ou à la restauration, sous forme liquide notamment. On retrouve pourtant ces « œufs cachés » dans de nombreux produits alimentaires, mais aussi dans les cantines et les restaurants. Tant que le groupe Avril n'aura pas étendu son engagement à l'ensemble de sa production, rien ne l'empêchera de continuer à faire subir le calvaire d'une vie en cage à des millions de poules.

DES ENQUÊTES À RÉPÉTITION

Depuis 2012, nous avons dévoilé à plusieurs reprises des images choquantes filmées dans des élevages fournissant le groupe Avril. À chaque enquête, dans chaque élevage, les images montrent les mêmes conditions de vie déplorables des poules pondeuses en cage. Le groupe Avril commercialise 3,5 milliards d'œufs par an, soit près d'un quart de la production totale d'œufs en France. Il est crucial qu'il renonce complètement à ce mode d'élevage intolérable !

AIDEZ-NOUS À CONVAINCRE AVRIL

Le 18 octobre dernier, une nouvelle enquête dans un élevage du groupe Avril marquait le début de notre campagne visant à le convaincre d'étendre son engagement à l'ensemble de sa production. Depuis, sur le terrain et en ligne, la mobilisation des bénévoles de L214 et des citoyens ne faiblit pas : tractages devant le siège du groupe, remise de pétition dans les locaux d'Avril à Bruz en Bretagne, messages sur les réseaux sociaux... Le groupe Avril doit comprendre que les citoyens n'abandonneront pas. ●

* Sondage Yougov, 2018



MON JOURNAL ANIMAL, EN FAIT C'EST LE TIEN !



Vous en rêvez ? L214 Éducation l'a fait ! Destiné aux élèves de 10 à 14 ans et à leurs professeurs, *Mon journal animal* est une nouvelle revue pédagogique pour le monde enseignant.

Le principe de ce trimestriel est simple: des sujets d'actualité positifs, en lien avec la défense des animaux ou les découvertes scientifiques récentes (biologie, éthologie...), présentés factuellement dans un langage accessible. Grand dossier, actualités, présentation de métiers animaliers ou de projets d'élèves: les articles sont accompagnés d'éléments de vocabulaire, de jeux et d'exercices, en format A4 et librement photocopiables pour un usage en classe.

Dans le premier numéro, *Mon journal animal* vous emmène sur les traces de Charles Darwin et de la théorie de l'évolution, des animaux utilisés durant la Grande Guerre, d'une gorille nommée Koko qui parlait la langue des signes, et présente de nombreuses actualités. Le second numéro aborde le problème de la pollution plastique dans les océans. On y découvre aussi le métier de primatologue, et l'histoire extraordinaire de Hans, un cheval qui savait (peut-être) compter!

Mon journal animal est à commander gratuitement sur la boutique L214, aux côtés de nombreux autres outils pour la classe (frais de port offerts). À bientôt sur education.L214.com.



Un animal, des animaux

NOUVEAU: réalisé en partenariat avec la Fondation 30 Millions d'Amis, ce petit dossier fait un tour d'horizon de nos connaissances sur les animaux (biologie, éthologie, classification...), sur leurs émotions et leur sensibilité.

Dans un langage simple, il rappelle que des lois les protègent, et qu'il est possible d'agir pour venir en aide à ceux qui en ont besoin. Magnifiquement illustré, *Un animal, des animaux* est à commander gratuitement sur la boutique L214 (frais de port offerts) pour toutes les têtes blondes et brunes, à partir du CE1!



AU COIN DU FEU... LA SÉLECTION BOUTIQUE !

Livres de cuisine et bandes dessinées sont à l'honneur cet hiver à la boutique! De quoi vous donner chaud au cœur (et à l'estomac) par les températures les plus froides!



LES PAUPIÈRES DES POISSONS

**Sébastien Moro
et Fanny Vaucher**

Les poissons, on en parle encore très peu. Mais dès que vous aurez ouvert cette bande dessinée, vous serez happés par les mille et une questions qui entourent l'univers de ces habitants de la mer: « Est-ce que les poissons ont le sens de l'humour? », « Comment font les poissons pour dormir sans paupières? », et plein d'autres interrogations toutes plus passionnantes les unes que les autres, le tout avec humour et en dessins.

— 352 pages - 19,95 €

L'ALIMENTATION VÉGÉTALE, TOUT UN MONDE À EXPLORER!

Cette brochure présente les bases de l'alimentation végétale et vous embarque dans un tour d'horizon des alternatives à la viande, au poisson, aux produits laitiers et aux œufs. Après avoir fait le point sur les nutriments clés tels que le fer, les protéines ou la B12, vous découvrirez des recettes simples de la vie quotidienne : quiche lorraine, sauce bolognaise, sans oublier les crêpes ou encore le gâteau au yaourt.

— 40 pages - 2 €



INSOLENTE VEGGIE 4 - ILS SONT PARMIS NOUS ! Rosa B.

Dans ce quatrième volet d'*Insolente Veggie*, Rosa B. ne se départit pas de son humour décapant caractéristique. Son coup de crayon s'attaque à des sujets tels que le Salon de l'agriculture, les vegans dans la vie de tous les jours, les préservatifs, sans oublier le constat amiable d'accident de chasse remis au goût du jour.

— 176 pages - 15,90 €

SAC « IDÉAL POUR PORTER VOS CONVICTIONS »

La dernière nouveauté de la boutique côté textile. Léger, discret et avec une touche de couleurs, vous pourrez emmener partout avec vous ce sac en coton biologique.

— 10 €

