

# L214MAG

# #27

## CAMPUS

Découvrez notre nouvelle campagne.

## TRANSPORT

Le calvaire des veaux nourrissons.

## POISSONS

Mobilisation pour la fin de la pêche!

QUADRIMESTRIEL  
NUMÉRO 27  
JUIN/SEPT. 2019



L214.com

**Réalisation de ce numéro :** l'équipe de L214 / **Directeur de publication :** Antoine Comiti, président de L214 / **Maquette :** Charline Le Glédic, Abdel Rouji / **Contact mail :** L214.com/contact / **Impression :** Imprimerie Clément - clementimprimeurs.fr - Imprimé sur Papier Satin 100 % PEFC LumiArt fabriqué à partir de pâtes blanchies sans chlore / **Photo de couverture :** Le Vernou, Quentav / **Crédits photos :** L214, sauf : p. 7: Catherine Guilhou; p. 9: Camille Montil; p. 15 : Sabrina Saguello (gauche), Deliacious.com (droite); p. 20: Insolente Veggie / **Association L214 :** L214 CS20317, 69363 Lyon 08 Cedex / **ISSN :** 2110-1280 / **Dépôt légal :** à parution / **Prochain numéro :** octobre 2019

# LA 8<sup>e</sup> MARCHÉ POUR LA FERMETURE DES ABATTOIRS



**En juin 2019, des milliers de personnes défilent dans plus d'une trentaine de villes à travers le monde pour porter la voix des animaux. L214 organise depuis 2012 cette manifestation d'envergure désormais internationale qui a mobilisé plus de 4 000 personnes à Paris l'an passé.**



**Le saviez-vous ?** L'association L214 tire son nom de l'article L214-1 du code rural qui reconnaît que les animaux sont des êtres sensibles. Tournée vers les animaux utilisés dans la production alimentaire, L214 œuvre à une pleine reconnaissance de leur qualité d'êtres sentients et à l'abolition des pratiques qui leur nuisent. Vous pouvez utiliser et diffuser à votre convenance les textes et photos du *L214MAG*, selon les termes de la Creative Commons Paternité 3.0 Unported License. Sauf mention contraire, les textes et photos sont à créditer à L214.

# DES AVANTAGES POUR LES MEMBRES DE L214

## URBAN VEGAN

Sébastien Kardinal et Laura VeganPower

Sébastien Kardinal et Laura VeganPower ont concocté 300 recettes décomplexées à partir d'ingrédients disponibles dans les commerces. Ce livre ne s'adresse bien entendu pas qu'aux urbains, mais à toutes les personnes pressées qui apprécieront ces recettes faciles, rapides et pour tous les jours. À vos ustensiles de cuisine!

— 252 pages - 24,95 €



## 4 AFFICHES SUPER-HÉROS POUR LES CANTINES

«Dispo entre midi et deux pour sauver le monde?» Revêtez votre cape de super-héros et venez sauver le monde! (Ou presque) Quatre affiches à destination des cantines qui proposent des alternatives végétales.

— GRATUIT

## LIVRET «UN ANIMAL, DES ANIMAUX»

À l'intention des plus jeunes, ce livret propose un tour d'horizon de nos connaissances sur les animaux, sur leurs émotions et leur sensibilité. Un dossier pédagogique réalisé par L214 Éducation, en partenariat avec la Fondation 30 Millions d'Amis.

— GRATUIT

Certains commerces proposent un avantage ou une réduction aux membres de L214, pour valoriser votre engagement pour les animaux.

C'est le cas du bar-restaurant PsychéDélice, situé au bord de l'océan à Contis (40), qui vous accueillera pendant toute la saison estivale en vous proposant 5% de réduction sur présentation de votre carte de membre. Vous pourrez notamment y déguster de délicieuses glaces 100% végétales!

Dans un autre décor, le Studio Yoga République à Paris vous offre quant à lui votre premier cours d'essai dans son centre de Hatha Yoga promouvant la méthode Iyengar®.

Pour retrouver tous les commerces partenaires, et leurs conditions, rendez-vous sur [L214.com/avantages](https://www.l214.com/avantages).



## FAITES TOURNER!

Vous avez aimé lire ce L214 Mag? Plutôt que de le laisser dormir sur une étagère, offrez-le à une personne de votre entourage ou déposez-le dans un lieu public!



Je voudrais vous parler de ce qui apaise ma colère et m'empêche de céder au désespoir. Quand je vois le malheur des animaux, provoqué par les êtres humains, j'avoue que ce n'est pas simple de rester positive. Dernier exemple en date: cet homme qui s'acharne avec rage sur un tout jeune veau, lui sautant dessus à pieds joints. Révoltant ! Un exemple, perdu au milieu de la monstruosité de nos comportements à l'égard des animaux qui sont à notre merci. Comment se sortir d'une société, d'un système qui favorise une telle violence ? Alors, je voudrais vous partager mon truc. Il s'appuie sur vous. J'aimerais vous exprimer ma gratitude, vous expliquer comment je m'en sors, comment je garde le cap, l'espoir et le sourire grâce à vous.

Je vous admire à chaque instant, vous qui vous démenez pour les autres qu'ils soient à poils, à écailles ou à plumes, animaux humains ou non humains. Compassion, altruisme, bienveillance, soif de justice... Vos actions ne s'arrêtent pas aux frontières de l'espèce mais se focalisent sur celles et ceux qui sont victimes de systèmes violents et injustes... ou de votre voisin qui a besoin d'un coup de main. Des grands engagements aux petits gestes du quotidien, votre énergie me semble infinie : un vrai moteur qui fait évoluer notre monde vers un avenir meilleur pour tous les habitantes et habitants de cette planète.

Bénévoles, membres, sympathisantes et sympathisants, je vous remercie de ce carburant renouvelable et incroyablement puissant que vous distribuez généreusement.

Ensemble, nous mettrons fin au calvaire des animaux, j'en suis certaine.

### **Brigitte Gothière**

*Cofondatrice de L214*



**Sur le net!** Retrouvez L214 sur: 

 **facebook**  
 **instagram**  
@association\_L214  
 **twitter**  
@L214

• **L214.com**  
• **stop-foie-gras.com**  
• **viande.info**  
• **education.L214**  
• **vegoresto.fr**

• **vegan-pratique.fr**  
• **veggie-challenge.fr**  
• **fermons-les-abattoirs.org**  
• **politique-animaux.fr**  
• **improved-food.com**

# CAMPUS LA NOUVELLE CAMPAGNE QUI VEUT VÉGÉTALISER LES RU

**Depuis le début d'année, l'équipe Campus de L214 se mobilise pour mettre en place des alternatives vegan dans les restaurants universitaires.**

C'est à Aix-en-Provence, Lille, Grenoble, Lyon et Paris que cinq étudiants recrutés par L214 s'affairent auprès des CROUS depuis quelques mois. Proposer de végétaliser les assiettes servies aux étudiants n'est pas une mince affaire... En France, 28 CROUS gèrent 730 structures de restauration universitaire, lesquelles servent 65 millions de repas chaque année. L'engagement actuel des étudiants pour le climat est propice aux réflexions sur l'alimentation. L'élevage est responsable de 14,5 % des émissions de gaz à effet de serre. L'enjeu est énorme et c'est le bon moment pour sensibiliser les étudiants et proposer des alternatives végétales dans les points de restauration des campus universitaires.

## DES ACTIONS DE FOND

L'objectif principal de la campagne repose sur les échanges avec les personnels des CROUS. Depuis le début d'année, l'équipe Campus a rencontré des directeurs de restauration et des chefs cuisiniers pour promouvoir la cuisine végétale et proposer un accompagnement pour construire leur offre. En parallèle, la sensibilisation auprès des étudiants est essentielle, pour lever les préjugés sur cette cuisine souvent méconnue. Elle s'est traduite par la participation à de nombreuses initiatives lancées dans le cadre de la Journée sans viande ou de la Semaine étudiante du développement durable dans le restaurant universitaire Les Gazelles: distribution de tracts, stands de dégustation, conférences, témoignages, etc.

## VEGOCAMPUS : UNE ACTION CONCRÈTE

Une autre initiative, sous la forme d'un défi cette fois, s'est tenue le 3 avril dernier à Aix-en-Provence, dans le Restaurant Universitaire Les Gazelles. Le temps d'un déjeuner, l'équipe du CROUS

a servi un menu complet 100 % végétal aux 143 convives venus partager ce moment de découverte. Ils ont pu déguster le curry de pois chiches au lait de coco ou encore la mousse au chocolat à l'aquafaba, sous l'œil attentif de journalistes présents pour couvrir cet événement inédit. À l'issue du déjeuner, les convives ont pu exprimer leur ressenti via un questionnaire de satisfaction. 93 % d'entre eux ont apprécié le repas (37 % l'ont trouvé très bon, et 16 % excellent) et ont vivement remercié le chef. Plus de la moitié des répondants ont également manifesté l'envie de voir l'alternative végétale à la carte du restaurant universitaire tous les jours, encourageant l'équipe du CROUS déjà en réflexion sur la démarche. Ce premier challenge relevé et réussi – qui n'est autre qu'une déclinaison des défis VegOresto – sera désormais proposé à d'autres restaurants universitaires. ●



## Le saviez-vous ?

Les repas servis dans les restaurants universitaires gérés par les CROUS sont cuisinés sur place par le personnel de ces établissements. **Depuis la rentrée 2017, les CROUS se sont engagés à proposer un repas végétarien par jour dans leurs points de restauration.** 50 recettes avaient été initialement conçues par les chefs et diététiciens au niveau national; en 2018, ce chiffre est passé à 150 recettes. Toutefois, nous avons constaté que l'offre n'était pas proposée quotidiennement et il reste très difficile à toute personne qui souhaite végétaliser son assiette\* de bénéficier d'un repas complet et équilibré chaque jour.

\* 31 % des étudiants sont flexitariens, végétariens ou vegan, selon un sondage Made In Survey, réalisé pour L214 et Assiettes Végétales, en avril 2019, auprès de 500 étudiants en France.



UNE INITIATIVE éthique  
L214.com L214



# ILS DESCENDENT DANS LE RU

VENEZ MANGER VEGAN AU RESTAURANT UNIVERSITAIRE LES GAZELLES  
AU 31 AVENUE JULES FERRY - MERCREDI 3 AVRIL 2019 À PARTIR DE 11H30  
PLUS D'INFOS SUR [VEGORESTO.FR](http://VEGORESTO.FR)

OUVERT À TOUTES DANS LA LIMITE DES PLACES DISPONIBLES



Affiche L214 diffusée par le Crous d'Aix-en-Provence quelques jours avant le repas vegan au restaurant universitaire Les Gazelles.



**ENQUÊTE DANS UN  
ÉLEVAGE DE CAILLES**

**DES ŒUFS  
100% « MADE  
IN CAGE »**

**Animaux déplumés, stressés, rongés par la maladie et entassés les uns sur les autres, joutant des congénères parfois morts : l'enquête de L214 révèle le cauchemar que vivent les cailles élevées pour leurs œufs. Retour sur une réalité peu connue du grand public.**

Les images tournées en décembre 2018 dans un élevage de 200 000 cailles de l'entreprise Drôme Cailles ne peuvent que susciter l'effroi sinon la colère tant les animaux y sont maltraités. On y voit des cailles entassées dans des cages grillagées à plus de 80 par m<sup>2</sup>. Chaque animal ne dispose ainsi que d'une surface équivalente à la taille d'une carte postale.

**LE CAUCHEMAR DES CAILLES ÉLEVÉES POUR DRÔME CAILLES**

En plus d'être cloîtrées et entassées les unes sur les autres, les cailles ne disposent d'absolument aucun aménagement pour satisfaire leurs besoins biologiques fondamentaux. Elles qui, dans la nature, aiment construire des nids, gratter la terre et parcourir de longues distances, n'ont ici que des grillages sous les pattes. En plus de l'ennui provoqué par la pauvreté de cet environnement, le métal des grillages blesse les cailles, qui souffrent souvent d'infections. Pire : certains oiseaux sont atteints de tumeurs. Les images sont effroyables : on peine à distinguer leurs têtes tant elles sont déformées par la maladie.

Au cours de leur misérable vie, les cailles sont exposées de longues heures à un éclairage artificiel censé stimuler leur production. Dans ces conditions, elles deviennent agressives et se blessent à coups de bec. Certaines ne survivent pas. Les autres ne verront jamais la lumière du jour, si ce n'est lors du transport vers l'abattoir.

**DES ŒUFS 100% «MADE IN CAGE»**

Les images que L214 a obtenues sont hélas révélatrices de l'ensemble des élevages de cailles pondeuses en France. En effet, aujourd'hui, 100 % des cailles élevées pour leurs œufs vivent dans des cages. Les mâles connaissent d'ailleurs le même sort que les poussins nés de poules pondeuses. La filière s'en débarrasse au plus vite, alors qu'ils viennent juste de naître, car elle les considère comme improductifs.

**LES SUPERMARCHÉS INTERPELLÉS**

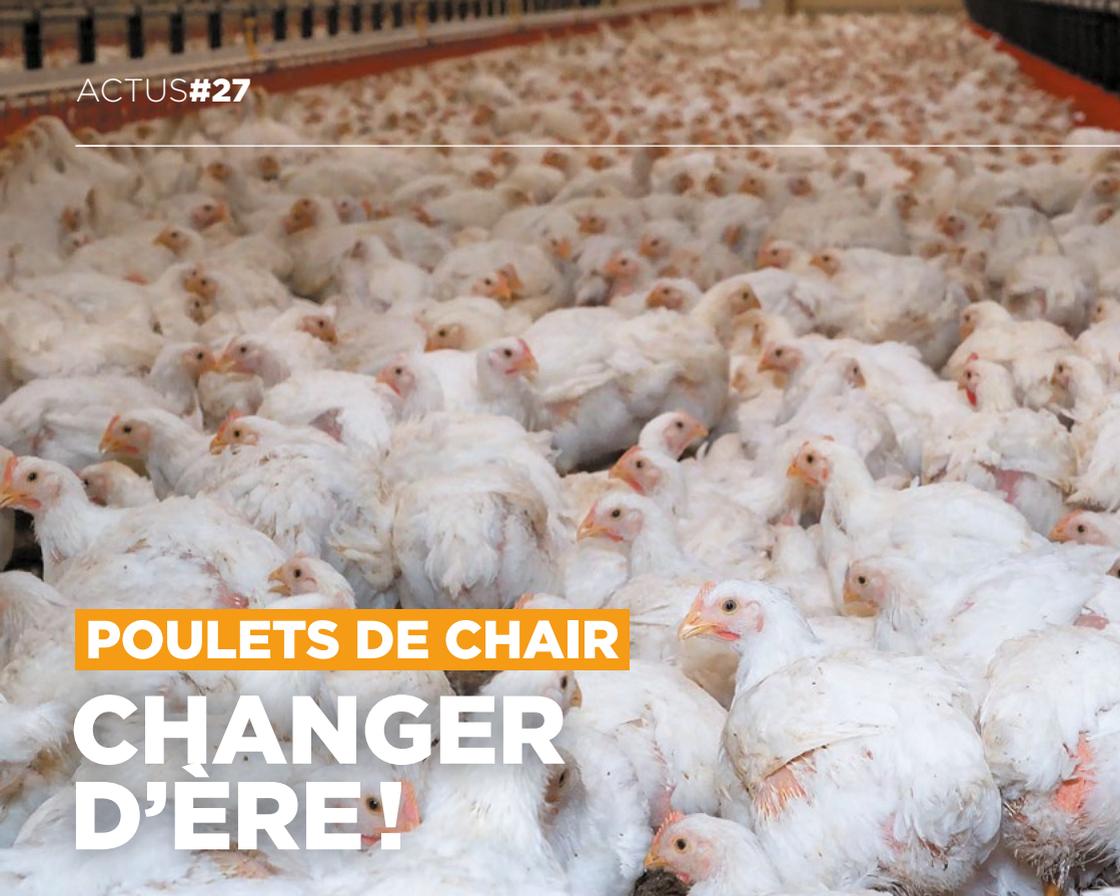
Face à cette situation, L214 demande aux supermarchés de cesser au plus vite de commercialiser des œufs de cailles élevées en cage. Si ce n'est pas déjà fait, rendez-vous pour signer la pétition sur le site consacré à l'enquête : [L214.com/caille](http://L214.com/caille).

En tant que consommateurs, il nous appartient aussi de faire des choix pour que les cailles n'aient plus à subir cet enfer. Refusons les œufs de cailles et privilégions une alimentation végétale. Le site [vegan-pratique.fr](http://vegan-pratique.fr) vous donnera des idées alléchantes! ●



Le saviez-vous ?

300 œufs par an  
À l'état sauvage, les cailles pondent entre 15 et 20 œufs par an. Soumises à un éclairage artificiel, les cailles d'élevage pondent en moyenne 300 œufs sur la même période.



## POULETS DE CHAIR

# CHANGER D'ÈRE!

**En France, chaque année, 800 millions de poulets sont élevés et tués pour leur chair. En plus d'œuvrer en faveur de la végétalisation de nos assiettes et ainsi réduire le nombre d'animaux abattus, L214 débute également un travail visant à éradiquer les pires pratiques d'élevage et d'abattage des poulets de chair.**

Dans le cadre de notre campagne dédiée aux poules pondeuses, nous rencontrons les entreprises afin que celles-ci s'engagent à mettre en place des politiques d'achat moins préjudiciables pour les animaux. L214 a ainsi déjà convaincu plus d'une centaine d'entreprises de bannir de leurs approvisionnements les œufs de poules élevées en cage d'ici 2025 au plus tard. L'association s'emploie désormais à améliorer les conditions d'élevage des poulets de chair.

### **RELEVER LES STANDARDS D'ÉLEVAGE ET D'ABATTAGE**

Des bâtiments surpeuplés et sans fenêtres, une croissance ultra-rapide entraînant boiteries, problèmes cardiaques et respiratoires, l'absence de perchoirs ou encore la suspension par les pattes lors de l'abattage sont autant de sources de douleurs et d'inconfort extrêmes infligés à la majorité des poulets de chair. Face à ce constat, L214 présente depuis bientôt un an aux entreprises de l'agroalimentaire des mesures permettant de relever les standards d'élevage et d'abattage des poulets de chair. Nous leur demandons également d'augmenter la part du plein air dans leurs approvisionnements.



### Le saviez-vous ?

Nous vous le disions dans notre précédent numéro, le groupe Avril est, avec la commercialisation annuelle de 3,5 milliards d'œufs, le premier producteur d'œufs en France.

La campagne d'information lancée par L214 pour que le groupe Avril s'engage à arrêter l'élevage en cage a battu son plein au mois d'avril.

Découvrez l'avancée de notre campagne sur le site [groupe-avril.stopcruaute.com](http://groupe-avril.stopcruaute.com).



### Élevages de poules en cage : des producteurs disent stop !

En plus des engagements de plus de 150 groupes agroalimentaires, plusieurs producteurs se sont à présent engagés à ne plus produire ni commercialiser, à terme, d'œufs issus d'élevages en cage. C'est le cas de l'Œuf de nos Villages, Le Gouessant, du groupe Dauphinoise, du groupe d'aucy et des Œufs Geslin.

Du côté des distributeurs, Carrefour s'est engagé à exclure les œufs issus d'élevages en cage de la fabrication des produits transformés vendus sous marques propres. Cet engagement s'ajoute à la politique déjà annoncée de bannir totalement les œufs de batterie du rayon œufs.

### UNE COORDINATION INTERNATIONALE

En Europe, une trentaine d'associations, dont L214, se sont regroupées pour porter ces demandes, présentées sous le nom de European Chicken Commitment, auprès des entreprises. En Amérique du Nord, une démarche similaire, le Global Animal Partnership, a déjà donné lieu à l'engagement de plus de 100 entreprises. C'est donc un véritable mouvement international qui est enclenché pour relever les standards d'élevage et d'abattage des poulets de chair.

### DES ENTREPRISES S'ENGAGENT EN FRANCE ET EN EUROPE

Le travail de L214 et des autres associations impliquées a déjà permis d'obtenir plusieurs engagements de grandes entreprises telles que Unilever, Danone, Nestlé, Elior, Marks & Spencer, Prêt-à-Manger, IKEA, Courtepaille, Columbus Café, Saint-Jean ou encore Thiriet. Gageons que ces engagements et ceux à venir amorcent la suppression à terme des pires pratiques d'élevage et d'abattage des poulets de chair en France et ailleurs en Europe. Ces avancées constituent une étape importante, mais ne doivent pas nous faire oublier que le meilleur moyen de ne pas exploiter les animaux reste de ne pas les manger. ●

# LA VÉGÉTALISATION DES REPAS: C'EST POSSIBLE, DE LA CANTINE D'ENTREPRISE AU RESTAURANT GASTRONOMIQUE!

À l'occasion de la Journée sans viande du 20 mars 2019, pour la première fois, un restaurant d'entreprise à Toulouse a proposé des menus 100 % vegan à ses 480 convives. Et du 21 au 24 mars, ce sont onze chefs de restaurants traditionnels qui ont proposé des menus vegan et gastronomiques le temps d'un repas, à l'occasion de Goût de France\*, en relevant des défis VegOresto.

À Toulouse, l'opération mise en place en collaboration avec l'équipe d'Improved\*\* a invité les usagers du restaurant d'entreprise à découvrir une alimentation bénéfique pour la planète, un moyen simple d'agir pour les animaux au quotidien, et de nouvelles saveurs... le tout 100 % végétal !



Changez le monde grâce à votre assiette !

## DE L'ENTRÉE AU DESSERT!

La responsable du restaurant, géré par Elior, l'un des leaders de la restauration collective, a revisité des classiques pour l'occasion. Makis, steaks végétaux aux champignons,

spaghettis carbonara, tomates farcies, lasagnes, mais aussi tartes au citron et mousses au chocolat : les clients ont découvert que tout est possible en version végétale.



Une publication scientifique dans la revue *Nature* préconise une réduction de la consommation de viande et de produits animaux allant jusqu'à 90% dans les pays occidentaux, pour enrayer la hausse des températures et nourrir durablement l'humanité.



Les bénévoles locaux VegOresto sont les moteurs de cette initiative en pleine expansion. Participez au mouvement de fond de la végétalisation des menus dans le paysage culinaire français! **Rejoignez-nous sur [vegoresto.fr/devenez-benevole-vegoresto!](http://vegoresto.fr/devenez-benevole-vegoresto)**

La cheffe **Andrée Rosier** du restaurant **Les Rosiers** à Biarritz, Meilleur Ouvrier de France et une étoile au guide Michelin, dresse son dessert lors du défi (confit de rhubarbe-verveine, citron rôti et framboises en deux cuissons).



## LA GASTRONOMIE FÊTÉE EN VERSION VÉGÉTALE!

### UN BILAN POSITIF

À l'issue du déjeuner, Patricia et Bastien, les bénévoles présents pour l'opération, ont distribué des questionnaires afin de recueillir les retours des usagers. Les résultats sont très encourageants puisque 59 % des clients sont désormais prêts à consommer un repas végétal une fois par semaine, voire plus. ●

*\* Événement initié par le ministère de l'Économie et des Finances pour célébrer la gastronomie française.*

*\*\* À l'initiative de L214, Improved accompagne les entreprises agroalimentaires dans le développement des alternatives végétales: [improved-food.com](http://improved-food.com).*

La gastronomie responsable était à l'honneur cette année pour la 8<sup>e</sup> édition de Goût de France. Notre campagne VegOresto s'est inscrite dans la démarche en lançant un défi à onze chefs de restaurants : proposer un menu vegan de cuisine française le temps d'un repas, une première pour la plupart!

Du restaurant bistronomique à l'étoilé Michelin en passant par les distinctions Gault & Millau, Maître Restaurateur ou Meilleur Ouvrier de France et même un demi-finaliste de Top Chef, tous ces professionnels de la gastronomie française ont joué le jeu du végétal, pour le régal de tous!

### UN FRANC SUCCÈS !

Les repas ouverts à tous les gourmands ont rassemblé plus de 300 convives. Ce fut l'occasion de découvrir de nouvelles saveurs végétales dans une ambiance conviviale, tout en impulsant une dynamique positive pour les animaux! Retrouvez nos prochains repas de découverte sur **[vegoresto.fr/repas](http://vegoresto.fr/repas)** ! ●



# LE CALVAIRE DES VEAUX NOURRISSONS TRANSPORTÉS EN EUROPE

POUR L'INDUSTRIE LAITIÈRE,  
ILS VIVENT UN ENFER

**E**n mars 2019, L214 et Eyes on Animals se sont associées pour mener ensemble une enquête sur le long transport des veaux en Europe. Les enquêteurs ont pris en filature plusieurs camions. Infractions à la loi, manque d'eau, actes de cruauté : le résultat de cette enquête est édifiant.

Partis d'Irlande pour rejoindre les Pays-Bas en passant par la France, les camions que nous avons suivis acheminaient des veaux nourrissons, c'est-à-dire âgés de quelques semaines, vers des centres d'engraissement. Leur voyage aura été aussi pénible qu'interminable.

### **50 heures d'horreur**

Le voyage qu'ont subi les veaux aura duré plus de 50 heures. 50 heures durant lesquelles ils sont cloîtrés, affamés et assoiffés – comme en témoignent nos images, montrant des veaux qui cherchent à laper l'eau séoulant des parois des camions lorsqu'il pleut.

### **Une pause qui tourne au cauchemar**

Après le trajet en ferry, les veaux sont déchargés dans un centre de transit près de Cherbourg afin de se reposer et d'être nourris. Mais au lieu de constituer une trêve dans un voyage cauchemardesque, cette pause s'avère être tout aussi infernale pour les veaux. En effet, beaucoup d'entre eux sont victimes d'actes de maltraitance et même de cruauté. Certains sont saisis par les oreilles et traînés jusqu'aux mangeoires. D'autres sont violemment jetés au sol. Beaucoup se voient asséner des coups de bâton sur la tête ou reçoivent des coups de pied. Un employé saute même à pieds joints et à plusieurs reprises sur un veau qu'il avait projeté au sol.

### **Enfermés plusieurs mois dans des centres d'engraissement**

Après une douzaine d'heures dans ce centre, les veaux sont rechargés dans les camions et transportés jusqu'au centre d'engraissement,

situé aux Pays-Bas. Ils y passeront le reste de leur vie, soit quelques mois – d'abord dans des cases individuelles puis dans des enclos, toujours enfermés. Ils n'auront jamais connu la terre et l'herbe lorsqu'ils seront amenés à l'abattoir.

### **Sous-produits de l'industrie laitière**

En 2018, plus de 1 300 000 veaux nourrissons ont ainsi traversé l'Europe. Pour la plupart, ils sont issus de l'industrie laitière. Arrachés à leur mère dès la naissance, ils vivent l'enfer jusqu'à l'abattoir. En effet, pour produire un maximum de lait, les vaches doivent donner naissance à un veau chaque année. Considérés comme des déchets, les veaux mâles sont vendus pour quelques dizaines d'euros à des engraisseurs qui les « valorisent » en commercialisant leur chair.

### **Il est encore temps d'agir**

L214 et Eyes on Animals portent plainte pour actes de cruauté contre le centre de transit. Mais plus qu'un respect des lois en vigueur, aujourd'hui bafouées, le transport des animaux non sevrés doit être purement et simplement aboli. C'est pourquoi nous avons mis en ligne une pétition que nous remettons à l'Union européenne pour demander l'abolition du transport des animaux nourrissons.

Et si la loi peut faire bouger les lignes, n'oublions pas que nous avons le pouvoir d'agir dès maintenant en remplaçant les produits laitiers par des alternatives végétales. ●



Demandons la fin du transport des animaux nourrissons.

**Signez notre pétition sur**  
**[L214.com/veaux-nourrissons](https://L214.com/veaux-nourrissons)**.



# LA FACE CACHÉE DE NOS ASSIETTES

**DÉCOUVREZ LES COULISSES DES ENQUÊTES  
DE EYES ON ANIMALS ET DE L214**

**Enquêtes, filatures et vidéos...  
À travers ce nouveau livre,  
coécrit avec l'ONG hollandaise  
Eyes on Animals et publié aux  
éditions Robert Laffont, nous  
racontons les dessous d'une  
industrie prête à tout pour  
cacher la vérité**

Deux associations, une même aspiration : lever le voile sur la manière dont notre société traite les animaux pour provoquer un changement de regard et faire en sorte qu'ils soient considérés autrement que comme de simples ressources alimentaires.

**MONTREZ L'ENVERS DU DÉCOR**  
Depuis ses débuts, L214 s'attache à montrer la réalité de l'élevage, des transports, de la pêche et de l'abattage des animaux destinés

à finir dans les assiettes. Du gavage des canards au broyage des poussins, en passant par l'asphyxie des cochons au CO<sub>2</sub> et l'abattage de vaches gestantes, nous dévoilons dans cet ouvrage les coulisses de nos enquêtes et les espoirs qui nous animent. Même ambition pour Eyes on Animals, pilotée par Lesley Moffat, qui mène sans relâche un travail d'enquête sur le terrain aux côtés des animaux transportés sur de longues distances. Dans ce livre, elle nous fait vivre le calvaire des veaux sur les routes européennes et nous emmène dans des abattoirs de Turquie et du Ghana. Une preuve supplémentaire que la volonté de changer le sort des animaux n'a pas de frontières.

## **DÉNONCER L'INFLUENCE DES LOBBIES**

À travers ce récit, nos deux associations exposent aussi les risques et les difficultés de montrer ce que les filières souhaitent maintenir loin des yeux des citoyens et des consommateurs par tous les moyens : gouvernement et expertise publique sous influence du lobby de l'élevage intensif, syndicats et entreprises qui investissent des sommes considérables dans le marketing et la publicité jusque dans les écoles, et qui voudraient nous faire taire à coups d'actions en justice... ●

Retrouvez le livre  
sur la boutique en ligne  
**boutique.L214.com**



# ABATTOIRS : DES CONDAMNATIONS À PEINE SYMBOLIQUES

**Nos enquêtes s'accompagnent systématiquement d'une plainte dès lors qu'elles montrent des infractions à la réglementation. Si nombre d'entre elles sont encore directement classées sans suite, de plus en plus donnent lieu à un jugement. Néanmoins, la justice n'est pas encore à la hauteur.**

Les jugements des procès des abattoirs de Houdan et d'Alès ont été rendus récemment : de petites peines pour de grandes souffrances...

## **HOUDAN : UN AGENT DES SERVICES VÉTÉRINAIRES CONDAMNÉ**

Le directeur de l'abattoir est condamné à 2 500 € d'amendes pour installations non conformes, personnel non qualifié et pratiques insalubres. Il a fait appel de cette décision. Les trois salariés inculpés ont, quant à eux, été condamnés

à des amendes de 600 €, 1 700 € et 4 000 € pour mauvais traitements. Une spécificité dans cette affaire : un agent des services vétérinaires était lui aussi mis en cause pour mauvais traitements. Sur les vidéos, on le voyait utiliser l'aiguillon électrique à plusieurs reprises sur des cochons, alors même que son rôle était d'empêcher les ouvriers d'en faire un usage systématique. Le tribunal de police de Versailles l'a condamné à 750 € d'amende. Difficile de faire moins dissuasif...

## **SCANDALE D'ALÈS : L214 PORTE PLAINTE CONTRE L'ÉTAT**

Abattoir d'Alès, 2015 : gorges cisailées à vif, vaches suspendues encore conscientes, moutons saignés sous les yeux de leurs congénères, chevaux mal étourdis... Tribunal d'Alès, 2019 : le directeur de l'abattoir est condamné à... 3 amendes de 400 €. 175 infractions avaient

été identifiées dans l'enquête judiciaire mais le parquet a décidé de n'en poursuivre que 3. Les 172 autres concernaient des « mauvais traitements », parmi lesquels des absences de contrôle de l'inconscience des animaux, des saignées tardives et des cisaillements de la gorge des animaux. Elles ne seront jamais jugées, d'autant que le dossier pénal ne nous a été transmis qu'après leur délai de prescription, nous empêchant de les poursuivre par citation directe.

Face à ce dossier ubuesque, nous avons porté plainte contre l'État pour dysfonctionnement des services de la justice. Pour qu'à l'avenir la souffrance des animaux ne soit plus considérée comme une question dénuée d'importance devant les tribunaux... ●



**Deux poids, deux mesures**



Nos deux enquêteurs, qui s'étaient introduits dans l'abattoir de Houdan pour y poser des caméras, avaient quant à eux été condamnés en octobre 2017 à 6 000 € d'amende, dont 5 000 € avec sursis, pour violation de domicile.

# 4 HEURES D'ACTION POUR LA FIN DE LA PÊCHE

**Pour la première fois dans une quarantaine de villes en France, 600 bénévoles ont réalisé une action de 4 heures pour faire connaître l'urgence et l'importance de laisser les poissons dans l'eau et hors de nos assiettes.**

À l'aide de panneaux, la question suivante était posée aux passants: « Combien de temps dure cette action? » Un indice leur était laissé: « Le temps de l'asphyxie d'un poisson hors de l'eau. » En effet, de nombreux poissons tués pour notre alimentation peuvent s'asphyxier pendant 4 heures s'ils ne meurent pas éviscérés à vif sur les bateaux de pêche, ou écrasés sous le poids de leurs congénères dans les filets.

## **JOURNÉE MONDIALE POUR LA FIN DE LA PÊCHE**

*« Aujourd'hui, nous serons présents pendant 4 heures. 4 heures, c'est le temps d'asphyxie d'un poisson hors de l'eau. 4 heures de mort lente et douloureuse pour un désir inutile et lourd de conséquences, celui de manger leur chair. Les poissons sont des êtres sensibles: laissons-les dans l'eau, et hors de nos assiettes. »*  
Ces quelques mots, tirés du discours lu pendant l'action, ont été entendus par des



### **Envie de passer à l'action ?**

Porter la voix des animaux repose sur chacune et chacun d'entre nous. 50 groupes locaux sont répartis sur tout le territoire, en métropole et outre-mer.

Rendez-vous sur [L214.com/agir-localement](https://L214.com/agir-localement) pour devenir bénévole dans l'un de ces groupes !

milliers de personnes le samedi 30 mars, lors de la Journée mondiale pour la fin de la pêche. Cette journée, marquée par des actions dans une centaine de villes à travers le monde, est initiée par l'association suisse PEA – Pour l'Égalité Animale. Elle est l'occasion de revendiquer la fin des pratiques qui nuisent à plus de 1 000 milliards d'animaux aquatiques chaque année.

### **DES MILLIERS DE PERSONNES TOUCHÉES**

Un challenge national a été lancé aux bénévoles de l'association: toucher 50 000 passants à l'aide de 50 000 tracts.



Challenge relevé avec succès!  
L'impact de cette action ne s'est d'ailleurs pas arrêté au public dans la rue: la soixantaine de retours dans les médias a permis d'atteindre des centaines de milliers de personnes supplémentaires. ●

**Merci !**



Une centaine de référents locaux et des milliers de bénévoles en régions agissent pour les animaux. L214 tient à les remercier toutes et tous chaleureusement pour leur investissement au quotidien et leur soif d'un monde plus juste.



## SANDWICH « THON » MAYONNAISE

Recette proposée par Vanessa du blog *Délicieux* ([delicious.com](http://delicious.com))

### Ingrédients :

Pour 1 sandwich

- 1 boîte de pois chiches de taille moyenne
- 4 càs de mayonnaise vegan du commerce ou maison\*
- ½ échalote
- 1 tronçon de céleri branche
- 1 poignée de ciboulette fraîche
- 1 càc d'algues du pêcheur (en magasin bio)
- Sel, poivre, muscade
- Légumes de saison
- ½ baguette

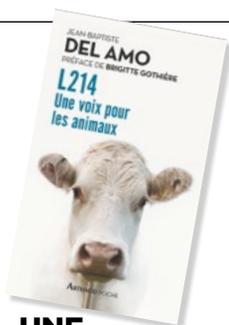
### Préparation :

1. Écraser grossièrement les pois chiches à la fourchette: le but n'est pas d'avoir de la purée.
2. Trancher finement le céleri et les légumes (selon la saison, des tomates ou un peu de chou rouge): ils apporteront de la fraîcheur au sandwich.
3. Mélanger les pois chiches avec la mayonnaise, les algues, le sel, le poivre et la muscade. Mettre au frais au moins une demi-heure.
4. Couper une belle baguette en deux, tartiner de la préparation aux pois chiches et garnir de légumes !

\* Recette disponible sur [vegan-pratique.fr](http://vegan-pratique.fr)

# COCKTAIL DE NOUVEAUTÉS À LA BOUTIQUE

Pour l'été, la boutique vous a préparé un cocktail de nouveautés composé d'une dose de lectures militantes, d'une pointe de recettes de cuisine et d'un zeste d'albums illustrés. Le tout accompagné d'affiches colorées à destination des cantines mais aussi d'un dossier pédagogique.



## L214, UNE VOIX POUR LES ANIMAUX (POCHE)

Jean-Baptiste Del Amo

La version poche fait son entrée sur la boutique ! Comment les membres de l'association ont-ils encouragé les médias et les plus hautes instances politiques à s'engager dans le débat ? Comment ont-ils conduit une société entière à questionner ses habitudes de consommation et son rapport aux animaux ? Parce que L214 est avant tout une aventure humaine mais aussi l'histoire collective d'un projet associatif en perpétuel mouvement, Jean-Baptiste Del Amo dresse un portrait honnête et sensible de l'association L214.

— 496 pages - 8,90 €

## COMMENT J'AI ARRÊTÉ DE MANGER LES ANIMAUX

Hugo Clément

Le journaliste Hugo Clément livre ses réflexions autour et développe les trois axes qui ont guidé sa décision d'arrêter de manger les animaux : nous n'avons pas besoin de viande et de poisson pour être en bonne santé ; l'élevage et la pêche industriels sont un fléau pour la planète ; les animaux d'élevage sont des êtres intelligents et sensibles que nous traitons de manière ignoble. Un livre concret, percutant et destiné à tous.

— 192 pages - 14,90 €



## AMOUR, GLOIRE ET VÉGAN

Clara Cuadrado

« Avez-vous cinq minutes à nous consacrer pour parler de saint Tofu, notre Seigneur ? » Clara Cuadrado décrit avec humour comment les vegans sont perçus dans le débat et s'attaque aux clichés et incompréhensions qui gravitent autour du véganisme. Elle met en scène un couple qui essaie, tant bien que mal, de manger végétal au pays de la « bonne bouffe ». Drôle et efficace !

— 128 pages - 12,90 €



Tous nos articles sont disponibles sur la boutique en ligne de L214. **Prix indiqués hors frais de port. Rendez-vous sur : [boutique.L214.com](http://boutique.L214.com)**



# INTERBEV PROMET LE FLEXITARISME\*!

\*Réduction de la consommation de viande

vu par Insolente Veggie



SI VOUS NE DEMANDEZ NI DE RÉDUIRE LA VIANDE, NI DE FAIRE ATTENTION AU MODE D'ÉLEVAGE, ÇA VEUT DIRE QUOI FLEXITARIEN POUR VOUS ?

