

L214MAG

#37

LAPINS

Plongée dans un élevage
dit «exemplaire»

PORTRAIT

Yuan, bénévole à Lille

JUSTICE

L214 relaxée!

QUADRIMESTRIEL

NUMÉRO 37

OCT./JANV. 2023



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 / **Crédits photos:** L214, sauf: photo de couverture: Ludovic Sueur/refuge GroinGroin; p. 15 : La fée Stéphanie; p. 18: Insolente Veggie / **Association L214 adresse postale:** L214 CS20317, 69363 Lyon 08 Cedex / **ISSN:** 2110-1280 / **Dépôt légal:** à parution / **Prochain numéro:** février 2023

L214 DÉBARQUE SUR TIKTOK!



L'association est maintenant présente sur le réseau social préféré des jeunes, TikTok! Au programme: des infos engagées sur les animaux, des enquêtes, des moyens d'action, des tips pour végétaliser son alimentation, de l'actu, de l'humour, des tendances... Abonnez-vous dès maintenant à notre compte! @association.L214

Retrouvez L214 sur ces réseaux

Facebook  TikTok 
Instagram @association_L214 
Twitter @L214  YouTube L214 
LinkedIn  Pinterest 



Retrouvez L214 sur le net

• politique-animaux.com • veggie-challenge.fr
• education.L214.com • vegresto.fr
• vegan-pratique.fr • viande.info



Vous souvenez-vous des images de ces agneaux mis à mort à l'abattoir de Mauléon-Licharre que nous avons diffusées en mars 2016 ? Terribles.

La justice avait condamné cet abattoir.

L214 avait également été condamnée pour complicité d'atteinte à l'intimité de la vie privée des salariés. Nous avons fait appel de cette décision : L214 vient d'être relaxée !

C'est une décision importante : le tribunal reconnaît que l'intention de L214 était bel et bien de montrer l'horreur vécue par les animaux et non de porter atteinte aux salariés.

Je tiens à vous remercier chaleureusement de votre soutien, particulièrement fort dans les moments où l'association est menacée par des procédures qui visent à entraver son travail d'alerte.

Ces images sont indispensables : elles provoquent les prises de conscience du sort effroyable que notre société réserve aux animaux « destinés » à fournir leur chair, leur lait ou leurs œufs. Elles aident à faire bouger les entreprises et les politiques, à changer les cœurs et les pratiques.

Continuons ensemble à travailler à rendre ce monde meilleur !

Brigitte Gothière

Cofondatrice de L214

AU SOMMAIRE DE CE NUMÉRO

ENQUÊTE — P. 2

- Bienvenue dans l'élevage du président des producteurs de lapins

ENQUÊTE — P. 4

- Petit Biscuit porte la voix des animaux

AGRICULTURE — P. 6

- C'est quoi exactement, la souveraineté alimentaire ?

RÉZO — P. 8

- Portrait de Yuan, bénévole L214 à Lille

ENQUÊTE — P. 10

- Aid el-Kébir : le martyr des moutons
- Transport en temps de canicule

JUSTICE — P. 12

- L214 et son cofondateur sur le banc des accusés... et relaxés !

ALTERNATIVES VÉGÉTALES — P. 14

- Écoles hôtelières, les profs se forment à distance !
- Le Veggie Challenge fait peau neuve !
- Recette : tatin de courge aux oignons confits

BOUTIQUE — P. 16

KARMA,

MOTEUR DE RECHERCHE — P. 17

INSOLENTE VEGGIE — P. 18

BIENVENUE DANS L'ÉLEVAGE DU PRÉSIDENT DES PRODUCTEURS DE LAPINS

La vraie traçabilité : l'éleveur en photo sur la barquette de viande Le Gaulois est président des producteurs français de lapin. Nous avons obtenu des images de son élevage. Résultat : c'est l'horreur ! Nous demandons sa fermeture d'urgence.



On nous reproche souvent – à tort – de montrer des élevages singuliers qui seraient les moutons noirs d'une filière. Les images que nous avons diffusées fin août montrent la vie des lapins dans la SCEA du Moulin, l'élevage de Frédéric Blot, président de la Fédération nationale des groupements de producteurs de

lapins. Il est également président du groupement Elvilap qui commercialise 2,6 millions de lapins par an. La viande des lapins de son élevage est notamment vendue sous la marque Le Gaulois ou sous l'appellation « Nature d'éleveurs » (groupe LDC). On ne peut imaginer élevage plus représentatif.

DES VÉTÉRINAIRES CHOQUÉS

Les images de son élevage ont choqué les 3 docteurs vétérinaires à qui nous les avons montrées. La situation des lapins y est catastrophique. Beaucoup sont gravement blessés aux pattes, aux oreilles, aux yeux. Les blessures ne sont pas soignées et s'infectent. Des lapereaux tout juste nés, mutilés par leurs mères fortement stressées, agonisent sur le sol grillagé des cages. Des lapins morts se décomposent au milieu des vivants. L'hygiène générale est déplorable.



UN CALVAIRE PIRE QUE LA MORT

Ces éléments viennent aggraver une situation déjà terrible pour les lapins. Ils n'ont jamais accès à l'extérieur et sont élevés dans des bâtiments fermés, sans fenêtres. L'espace de vie par lapin, qu'il soit en cage ou en parc, équivaut à la surface d'une feuille A4.

L'idée de tuer des lapins pour les manger pose déjà un gros problème à la plupart des gens. Mais beaucoup ignorent que ces lapins vivent un calvaire pire que la mort : la (sur)vie en élevage intensif.

SORTIR DE L'ÉLEVAGE INTENSIF

Nous avons porté plainte contre la SCEA et contre la vétérinaire sanitaire de l'élevage, tout aussi responsable.

Ensemble, exigeons sa fermeture et demandons le gel des nouvelles installations ou extensions d'élevages intensifs et la fin, sous 10 ans, des élevages privant les animaux d'accès au plein air. Retrouvez l'enquête et la pétition ici : L214.com/enquetes/2022/lapins-le-gaulois.

RÉVOLUTION À L'INRAE

Cette nouvelle enquête vient illustrer la récente tribune signée par plusieurs chercheurs et chercheuses de l'INRAE et du CNRS, qui se conclut par cette phrase : « non, améliorer le bien-être des animaux dans les systèmes intensifs n'est pas possible. » Une prise de position révolutionnaire pour l'INRAE qui a une grande responsabilité dans le développement de l'élevage intensif en France. Le vent tourne. Lire la tribune : <https://bit.ly/3dK5770>. ●

Hélène Gateau,
docteure vétérinaire :
« *Qu'est-ce que [le lapin] a à explorer dans ce genre de cage là ? Rien ! C'est un milieu qui est extrêmement pauvre en stimuli externes, et forcément, ce sont des animaux qui vont subir beaucoup de stress.* »



Sophie Dol,
docteure vétérinaire :
« *Moi en tant que vétérinaire, ça me révolte de voir ça. C'est de la maltraitance animale.* »



Gilles Pernoud,
docteur vétérinaire :
« *On voit les pattes qui dépassent partout des grillages. Celle-là, elle est probablement coincée. Après, tout de suite, la patte se met à gonfler, [le lapin] ne peut plus la sortir, le seul moyen de s'en sortir serait de s'automutiler. [...] Tout est horrible, ça m'énerve trop.* »





« QUAND ON SAIT, C'EST DIFFICILE DE FERMER LES YEUX »

PETIT BISCUIT PORTE LA VOIX DES ANIMAUX AUX CÔTÉS DE L214

Le musicien a commenté notre enquête sur le ramassage de dindes et de dindons, chargés dans des cages minuscules pour être transportés jusqu'à l'abattoir. Cette vidéo est son premier engagement public pour les animaux.

Mehdi (Petit Biscuit) nous plonge dans un élevage de dindes et de dindons de Loire-Atlantique, destinés à la reproduction et à la production de viande. Les animaux sont entassés les uns contre les autres dans des bâtiments clos d'où ils ne peuvent sortir. Certains sont blessés, d'autres à l'agonie...

Ces oiseaux sont ensuite brutalement ramassés pour être envoyés à l'abattoir. Sans échappatoire, ils se regroupent désespérément contre les murs mais finissent par être brusquement attrapés par les pattes ou les ailes. Certains tentent de fuir, sans succès... Ils sont projetés et tassés à coups de pied dans des cages de transport. Leur souffrance est décuplée par l'usage de cages

inadaptées : les animaux sont jusqu'à trois fois plus haut que la hauteur des compartiments.

TRANSPORTÉS DES HEURES DANS CES CONDITIONS

Les oiseaux sont comprimés. Ils ne peuvent ni se retourner, ni replacer leurs ailes ou leurs pattes. Ils sont transportés jusqu'à un abattoir breton dans ces conditions effroyables. Selon la réglementation, la hauteur des cages devrait permettre aux animaux de se tenir debout, et leurs mouvements ne devraient pas être entravés. Nous avons déjà constaté cette infraction en 2021 devant ce même abattoir, ainsi qu'à plusieurs reprises devant l'abattoir de Blancfort (Cher). Elle perdure depuis plus de 20 ans ! C'est pourquoi L214 porte de nouveau plainte auprès de la Commission européenne et contre l'élevage, et poursuit ses actions en justice contre l'abattoir et l'État pour manquement à sa mission de contrôle.



DES EURODÉPUTÉS

SE MOBILISENT POUR CES ANIMAUX

Caroline Roose, Younous Omarjee et Claude Gruffat se mobilisent aussi contre ces souffrances évitables. Ils demandent un rendez-vous à la Commission européenne afin d'établir un plan d'action pour mettre fin à l'usage de ces cages.

Pour Y. Omarjee : « La Commission est tenue [...] d'engager une procédure d'infraction contre les États afin que cessent ces conditions de ramassage et de transport particulièrement indignes. Face aux souffrances intolérables que génèrent ces pratiques, l'attente des citoyens européens est considérable. »

LE DÉCLIC INSPIRANT DE PETIT BISCUIT

C'est en Islande qu'il a pris conscience de la sensibilité des animaux. Le déclic ? Lors d'une partie de pêche en pleine mer avec les marins du village où il séjournait, Mehdi a refusé de tuer le poisson qu'on lui demandait d'éventrer

sur le bateau. « Je ne pouvais pas le tuer, rien ne justifiait alors que je le mange », confie-t-il à L214. Il s'est ensuite documenté sur la réalité des abattoirs et des élevages, et sur des pratiques moins connues comme l'insémination artificielle des vaches pour la production de lait et le broyage des poussins pour la production d'œufs. « Ça n'a donc pas été un effort pour moi d'arrêter de manger de la viande et de devenir vegan. » Depuis trois ans, Mehdi ne mange plus aucun produit provenant des animaux. Aujourd'hui, le musicien affirme ne jamais s'être senti aussi en forme et n'avoir jamais autant cuisiné : « Montrer que c'est possible de faire du sport tout en étant vegan est important pour moi ! »

Rejoignez Petit Biscuit et les 50 000 personnes qui ont signé la pétition :

L214.com/petit-biscuit ●

C'EST QUOI EXACTEMENT, LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ?

La crise de la Covid-19 et la guerre en Ukraine en 2022 ont révélé les limites et les dépendances des systèmes alimentaires mondiaux. On voit resurgir une notion issue des milieux altermondialistes : la souveraineté alimentaire. Elle est généreusement employée en de nombreuses occasions par différentes personnalités politiques. Depuis mai 2022, la souveraineté alimentaire a même droit à son ministère, dont l'intitulé a été dicté par la FNSEA.

La souveraineté alimentaire peut sembler facile à définir de prime abord, mais c'est plus compliqué qu'il n'y paraît. Pour la FNSEA, il s'agit surtout de politiques favorables à la productivité, impliquant des élevages intensifs. De son côté, la Via Campesina, mouvement paysan à l'origine du terme – et dont fait partie la Confédération paysanne – parle plutôt d'une philosophie de vie.

Pour simplifier, la souveraineté alimentaire est la capacité d'un pays à produire sur son sol les aliments nécessaires à sa consommation. C'est donc être en mesure de nourrir sa population mais aussi de contribuer équitablement à la coopération internationale.

LA FRANCE EST-ELLE SOUVERAINE D'UN POINT DE VUE ALIMENTAIRE ?

NON. La France a beau avoir la production

MANGER MOINS DE VIANDE, C'EST LIBÉRER DES TERRES

Selon l'ADEME, la surface agricole mobilisée change beaucoup selon notre consommation de viande : 6 000 m² par an pour un gros mangeur de viande (170 g/jour) et 4 300 m² par an pour un Français moyen (107 g/jour), contre seulement 1 300 m² avec une alimentation 100% végétale.



Selon Solagro, plus du tiers des surfaces dédiées à notre alimentation se trouvent à l'étranger, dont une majeure partie est utilisée pour produire et importer l'alimentation des animaux destinés à la consommation humaine.



LE SAVIEZ-VOUS ?
En 2021, près
d'un poulet sur
deux consommés
en France est importé,
alors que dans le même
temps, le pays exporte
près d'un tiers des poulets
qu'il produit.



agricole la plus élevée de l'Union européenne en valeur (77 milliards d'euros), elle a encore du chemin à parcourir avant d'accéder à un système alimentaire durable. Pourtant, il existe des stratégies simples mais particulièrement efficaces à déployer, parmi lesquelles figure la végétalisation de l'alimentation.

Le CNRS a développé un scénario réaliste qui permettrait « de renforcer l'autonomie de l'Europe entière, de nourrir la population attendue en 2050, d'exporter encore des céréales vers les pays qui en ont besoin pour l'alimentation humaine, et surtout de diminuer largement la pollution des eaux et les émissions de gaz à effet de serre par l'agriculture. » Parmi les leviers de ce scénario : une consommation de viande diminuée de moitié, et davantage de légumineuses cultivées pour apporter de l'azote au sol.

DES IMPORTATIONS DE VIANDE ET DES IMPORTATIONS POUR L'ALIMENTATION ANIMALE

La France est dépendante de matières agricoles comme le soja pour l'alimentation animale. En 2020, la France était le troisième plus gros importateur mondial de tourteaux de soja avec 2,9 millions de tonnes – dont près de la moitié issue du Brésil. Ces tourteaux sont consommés par les poulets et les cochons, ainsi que par les vaches laitières.

Rappelons en plus qu'une alimentation 100 % végétale émet deux fois moins de gaz à effet de serre qu'une alimentation occidentale moyenne. En définitive, si l'on souhaite atteindre la souveraineté alimentaire, les indicateurs climatiques et agronomiques convergent tous vers la végétalisation de l'alimentation. ●



YUAN, BÉNÉVOLE L214 À LILLE

PORTRAIT

Yuan a grandi en Chine et est arrivée en France à l'âge de 19 ans. Elle est ingénieure et cheffe de projet industrialisation à Lille, où elle milite depuis un an et demi avec le groupe local. Elle nous raconte son parcours militant et son expérience de bénévole à L214.

Comment en es-tu venue à végétaliser ton alimentation ?

Avant, j'étais très viandarde et je travaillais dans l'industrie du fromage ! De façon générale, c'est l'industrie agroalimentaire qui m'a dégoûtée : le suremballage plastique, les produits de mauvaise qualité... J'ai récolté pas mal

d'informations sur le véganisme, surtout sur son intérêt pour la santé, et je suis devenue vegan du jour au lendemain ! Et toutes les informations dont j'ai pris connaissance ensuite, sur la souffrance animale, l'impact environnemental de l'élevage, sur les liens entre élevage et faim dans le monde... tout cela a confirmé mon choix.

Comment as-tu commencé à militer avec L214 ?

J'ai rencontré la référente du groupe de Lille au refuge GroinGroin [refuge pour animaux de ferme dans la Sarthe, NDLR], où on était toutes les deux bénévoles. Puis, j'ai déménagé à Lille pour

le travail et elle m'a proposé de l'aider à transporter du matériel pour les actions. Au début, je ne faisais que déposer le matériel, et puis un jour, à l'action Subway, elle m'a proposé de m'occuper de la tablette électronique pour faire signer la pétition aux passants, et finalement je suis restée toute l'action. D'un coup j'ai eu un k-way orange sur le dos et je suis devenue bénévole !

Qu'est-ce que tu aimes dans le militantisme avec L214 ?

En militant, j'ai commencé à rencontrer pas mal de monde, il y a souvent des petits goûters à la fin des actions (rires), je me suis fait des amis.

Et je trouve que L214 est utile, je suis d'accord avec sa stratégie, c'est efficace. J'apprécie l'ambiance des actions qui ont lieu dans la bienveillance.

Qu'est-ce que tu fais concrètement au sein du groupe local de Lille ?

Je m'occupe surtout de la logistique : je suis la « rangeuse » du local, la conductrice de la référente (rises), j'apporte le matériel aux actions,

j'envoie du matériel à d'autres groupes locaux. Et par la suite j'ai fait d'autres choses : j'ai tenu le stand, j'ai tenu les panneaux dans les happenings.



Qu'est-ce que tu fais en dehors du militantisme ?

Tellement de choses (rises) ! J'organise plein de sorties dans des restaurants vegan de Lille, je suis aussi bénévole à Anonymous for the Voiceless, je garde les animaux des gens quand ils partent en vacances et je pratique le chant. Et je suis bénévole à GroinGroin ! Ce que j'adore, ce sont les interactions avec les animaux : quand je les rencontre, jessaie de les comprendre, j'apprends leurs habitudes, je vois grandir les bébés... J'ai appris comment m'occuper des animaux, dans leur intérêt à eux.



Quelle est l'action L214 qui t'a le plus marquée ?

L'action Burger King en octobre dernier ! C'est le déploiement de matériel qui m'a marquée : tout le monde s'est synchronisé pour accrocher et déployer d'un coup la grande banderole de 11 mètres sur la passerelle en face du Burger King, c'était trop beau. J'aime bien aussi les ventes de pâtisseries vegan parce que je peux les goûter (rises).

Quel conseil donnerais-tu à celles et ceux qui hésitent à militer ?

Il y a toujours une fonction qui nous convient, il suffit d'en parler avec les référents et référentes du groupe local. Le militantisme s'adapte à chaque caractère. Chaque personne a sa place dans les actions : si on ne se sent pas à l'aise pour discuter avec les passants, on peut trouver un rôle plus en retrait, comme s'occuper de la logistique, aider à transporter le matériel. C'est ce que j'ai fait

au début, car je n'osais pas trop me mettre en avant, je ne voulais pas trop être exposée.

Ton plat préféré ?

Les raviolis.

Ton dessert préféré ?

Les mochis [petits gâteaux au riz gluant farcis d'une pâte sucrée].

Ton tofu préféré ?

Le tofu soyeux en bloc, grillé à la poêle avec de la sauce soja.

Ketchup ou véganaise sur les frites ?

Véganaise. ●

Que vous soyez vegan ou en transition, si comme Yuan vous adhérez à la vision et à la stratégie de L214 et souhaitez vous lancer dans le militantisme, rendez-vous sur [L214.com/agir-localement-pour-les-animaux](https://www.l214.com/agir-localement-pour-les-animaux) pour trouver le groupe bénévole le plus proche de chez vous !

AÏD EL-KÉBIR : LE MARTYRE DES MOUTONS

Pour la fête de l'Aïd, les élevages sont autorisés à vendre des moutons aux particuliers. Les animaux doivent impérativement être tués dans un abattoir. Ils ne peuvent pas être emportés vivants et abattus clandestinement. En pratique, c'est une tout autre histoire.

L'Aïd el-Kébir est une fête musulmane où plus d'une centaine de milliers de moutons sont abattus en trois jours rien qu'en France. Les moutons sont mis à mort sans avoir été étourdis. C'est un carnage.

Même si en théorie le respect des animaux fait partie de l'éthique musulmane, au sein de la communauté religieuse, peu de voix s'élèvent pour inciter à renoncer à ces sacrifices.

ABATTAGES CLANDESTINS

Les moutons sont censés être tués dans un abattoir et les autorités doivent veiller à ce que le transport et l'abattage se fassent dans le cadre légal. Il est ainsi interdit pour des particuliers de transporter des moutons vivants, cela afin d'éviter un transport inadapté et une mise à mort laborieuse et douloureuse des animaux, avec du matériel inapproprié (comme des couteaux de cuisine).

DES MOUTONS TRANSPORTÉS DANS DES COFFRES DE VOITURES

Or, c'est exactement ce que les enquêteurs de

L214 ont constaté dans une bergerie du Nord (la SOFA) les jours précédant l'Aïd : des moutons paniqués, les pattes avant attachées, ont été transportés dans des brouettes, puis chargés maladroitement dans des coffres de voitures pour être abattus clandestinement lors de l'Aïd el-Kébir.

LES SERVICES VÉTÉRINAIRES INEXISTANTS

La bergerie SOFA vend chaque année des moutons à des particuliers. Il est extrêmement facile d'empêcher ces pratiques, il suffit que des agents officiels des services vétérinaires se rendent sur place. Nous les avons avertis, en vain. L214 a porté plainte contre la SOFA pour mauvais traitements et pour délit de complicité d'abattage illicite auprès du procureur de la République du tribunal judiciaire de Dunkerque.

UNE ALTERNATIVE AU SACRIFICE

Pour les musulmans, il est possible de remplacer le sacrifice d'un mouton par un don à une œuvre de charité. Soheib Bencheikh, ancien grand mufti de Marseille, estime que l'effusion du sang n'est pas une exigence absolue. Considérant que le sacrifice de l'Aïd el-Kébir n'est pas un pilier de l'Islam, il estime qu'il est possible de substituer au sacrifice du mouton « un don fait dans un pays où les habitants ne mangent pas à leur faim ». Respect des animaux et solidarité humaine, c'est tout ce dont nous rêvons. ●

TRANSPORT EN TEMPS DE CANICULE

Pendant des heures, entassés dans des bœtillères ou dans des caisses, les animaux transportés des élevages vers les abattoirs suffoquent quand les températures montent. L214 demande l'interdiction du transport des animaux au-delà de 30 °C.

Cet été, nous avons connu plusieurs épisodes caniculaires. Cette situation risque de se reproduire de plus en plus fréquemment. En moyenne, plus de 3 millions d'animaux sont abattus chaque jour en France. Tous ces animaux sont transportés des élevages vers les abattoirs. Ils sont entassés à des densités extrêmes. Les températures à l'intérieur des camions grimpent encore plus qu'à l'extérieur. Et entre le chargement et l'attente à l'abattoir, les temps de transport sont généralement de plusieurs heures.

UNE RÉGLEMENTATION HYPOCRITE

La réglementation européenne sur le transport des animaux stipule que les températures peuvent monter jusqu'à 35 °C à l'intérieur des camions sans que le transporteur soit en infraction, mais cette disposition n'est quasi jamais contrôlée quand les camions sont sur les routes.

Le ministère de l'Agriculture reconnaît que « lors des périodes de forte chaleur (températures supérieures à 30 °C), il est généralement difficile de maintenir les températures à l'intérieur des compartiments hébergeant les animaux dans la fourchette réglementaire [entre 5 °C et 35 °C] ». Autrement dit, au-delà de 30 °C, dans les camions de transport, les animaux souffrent. En réalité, leur pronostic vital est engagé.

INTERDIRE LE TRANSPORT AU-DELÀ DE 30 °C

Fait aggravant, les animaux sont

particulièrement stressés par le chargement dans les camions, par le transport en lui-même. La réglementation actuelle est donc bien insuffisante pour éviter aux animaux de mourir de chaleur dans les camions de transport. Nous demandons l'interdiction stricte du transport des animaux quand les prévisions météorologiques annoncent des températures supérieures à 30 °C. Nous avons lancé une pétition que vous pouvez signer à l'adresse suivante : L214.com/transport-canicule. ●

ET DANS LES ÉLEVAGES ?

Dans les élevages, la situation n'est pas meilleure. Dans la presse agricole, on comptabilise les morts en tonnes... « Le 18 juillet en Bretagne, la canicule a mis au tapis au moins 1 500 tonnes de volailles dans 130 élevages [...] C'est l'équivalent d'un élevage de 5 000 m² de poulets standards de 2 kg... [...] Des autorisations d'enfouissement ont été délivrées. »



L214 ET SON COFONDATEUR SUR LE BANC DES ACCUSÉS... ET RELAXÉS!

Le tribunal correctionnel de Brest a condamné la société Ouest Élevage (filiale de la coopérative Laïta) et relaxé L214 et son directeur des enquêtes, Sébastien Arsac, suite à l'enquête que nous avons publiée en octobre 2019.

« Dans les élevages laitiers, on fait naître plein de veaux pour stimuler la production en lait des vaches. À la naissance, on sépare les petits des mères. Dans ce milieu, j'ai vu des gens qui ne se préoccupaient que de l'argent, sans aucun respect pour les animaux, j'ai vu des petits tués à coups de marteau parce qu'ils étaient trop maigres et donc pas rentables, des gens s'amuser à jeter les veaux par-dessus les barrières. Et j'ai vu les lieux dans lesquels on les enferme pour les engraisser. J'étais choqué par l'état sanitaire de certains élevages et par les conditions de vie inacceptables. »



DU TÉMOIGNAGE AUX IMAGES, DES IMAGES AU PROCÈS

C'est grâce au témoignage d'un ancien acheteur de veaux de la filière laitière que nous avons mis au jour les conditions d'élevage et de mise à mort pratiquées dans trois élevages de veaux laitiers et un centre de tri bretons. Ces images montraient des veaux frappés à coups de pied, enfermés toute leur vie, certains jugés trop maigres et complaisamment piqués par un vétérinaire, des élevages dans un état sanitaire déplorable. Nous avons porté plainte auprès du parquet de Brest qui avait alors ouvert une enquête. Quasiment trois ans se sont écoulés : le procès s'est tenu en avril 2022. La configuration de ce procès était inédite, puisque comparaissaient d'un côté L214 et Sébastien Arsac, et de l'autre les élevages poursuivis suite à la plainte de L214. L'audience a duré plus de huit heures. La procureure a appelé le tribunal à condamner L214, Sébastien Arsac et les exploitants. Nos deux avocates ont brillamment plaidé la relaxe.

QUEST ÉLEVAGE : 50 000 € D'AMENDE

La décision a été rendue en juillet. La société Ouest Élevage a été condamnée à 50 000 € d'amende dont 20 000 € avec sursis pour mauvais traitements envers les animaux commis par un professionnel ! La justice s'est appuyée sur notre travail pour mettre en lumière les conditions d'élevage et les pratiques génératrices de souffrance pour les veaux, et condamner la société Ouest Élevage. Sans le témoignage d'un lanceur d'alerte ayant travaillé dans la filière et sans notre enquête, aucune preuve n'aurait été mise à disposition de la justice. Aucune condamnation n'aurait été prononcée.

UNE ATTENTION GRANDISSANTE DE LA JUSTICE

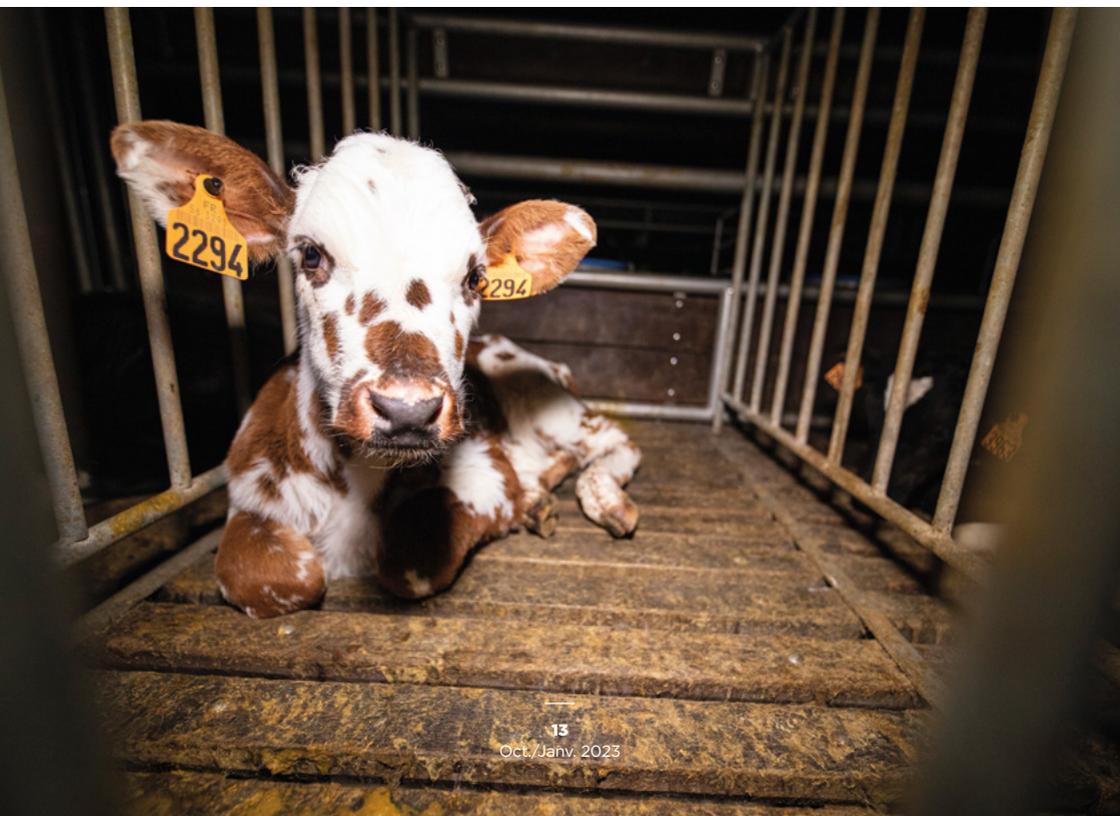
Ces peines ne seront jamais à la hauteur du calvaire enduré par les animaux. Néanmoins, elles sont de plus en plus élevées : à nos débuts, la majorité de nos plaintes étaient classées sans

suite, puis quelques procès ont donné lieu à des peines symboliques. Aujourd'hui, les condamnations prononcées démontrent une attention grandissante des magistrats aux traitements infligés aux animaux. L'évolution se fait dans le bon sens.

L214 RELAXÉE : UNE VICTOIRE POUR LA LIBERTÉ D'INFORMER

Dans cette affaire, L214 était poursuivie pour la diffusion d'images sans l'autorisation du propriétaire. Sébastien Arzac était accusé de violation de domicile et d'atteinte à l'intimité de la vie privée. L'enjeu était majeur : c'est en effet le cœur même de notre travail d'enquête qui était visé. La relaxe prononcée est un véritable soulagement.

Comptez sur nous pour continuer à montrer ce que l'industrie de la viande cherche à garder caché. ●



ÉCOLES HÔTELIÈRES, LES PROFS SE FORMENT À DISTANCE!



L'une des interventions que nous proposons, « La cuisine végétale en plein essor », rencontre un vif succès depuis plus de trois ans, avec une quarantaine d'interventions réalisées à travers toute la France. Pour la rendre encore plus accessible, nous offrons désormais aux enseignants la possibilité d'animer eux-mêmes ce module auprès de leurs élèves, grâce à une nouvelle formation.

Depuis la rentrée, les professeurs intéressés peuvent suivre une formation gratuite, à distance, afin de dispenser eux-mêmes les connaissances autour de la cuisine végétale, aux jeunes en formation cuisine

de niveau Bac pro et BTS, ou même à des adultes en reconversion. Quelles sont les raisons pour lesquelles les Français végétalisent leur alimentation? Quelles sont les différentes protéines d'origine végétale? Comment s'adapter aux nouveaux modes de consommation? Comment adapter ses recettes? Pour répondre à toutes ces questions et à bien d'autres, Olivier Heraud, chargé de mission VegOresto, ancien professeur de pâtisserie et responsable de filière alimentaire d'un centre de formation d'apprentis, a réalisé tout un travail pédagogique. Divisée en trois

séquences, la formation permet d'aborder en cours, avec les élèves, une cuisine actuelle qui tient compte des tendances de consommation de notre société.

Les professeurs peuvent suivre le déroulé de l'animation séquence par séquence, télécharger et commander gratuitement les différents outils proposés. Tous nos supports pédagogiques sont libres de droits!

Vous êtes ou vous connaissez des professeurs ou directeurs d'écoles hôtelières? Découvrez tous nos modules et contactez-nous sur vegoresto.fr/animations-professionnelles. ●

LE VEGGIE CHALLENGE FAIT PEAU NEUVE!

Depuis 2017, L214 propose un défi gratuit sur 21 jours pour manger 100 % végétal. Bien qu'il rencontre un joli succès, il était temps de lui refaire une beauté en le mettant au goût du jour !

Le principe reste le même: pendant trois semaines, les participant·es reçoivent chaque matin dans leur boîte mail une lettre proposant de savoureuses recettes, des conseils pratiques et de précieuses ressources autour de l'alimentation végétale et des animaux.

Le design a quant à lui été entièrement repensé! L'objectif? Mettre en lumière la gourmandise et la diversité de l'alimentation végétale, tout en dynamisant et en facilitant la lecture. Comment? Avec une esthétique épurée, colorée, faisant la part belle aux images et aux recettes. Les contenus ont également été mis à jour. Quoi de neuf au programme? Des partages d'expériences et des recommandations, de nouvelles ressources, sous forme d'infographies par exemple, de nouvelles recettes et encore plus de défis!

Plus de 150 000 personnes ont déjà relevé le challenge! Vous n'avez encore jamais participé? Cette nouvelle version est l'occasion idéale de le découvrir!

Pour un impact positif sur la planète et sur les animaux, ou simplement par curiosité, rejoignez-nous sur veggie-challenge.fr ●



TATIN DE COURGE AUX OIGNONS CONFITS

Recette proposée par
Stéphanie Tresch-Medici du blog
La fée Stéphanie (lafeestephanie.com).

Ingrédients:

- 1 courge au choix
- 2 oignons
- 1 pâte feuilletée végétale
- 4 càs d'huile d'olive
- 2 càs de vinaigre balsamique
- 1 càs de romarin, de thym ou de sauge
- 1 càs rase de sucre de canne
- Sel et poivre

Préparation :

1. Couper la courge en quartiers de 2-3 cm. Les peler et les épépiner.
2. Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile d'olive. Ajouter les herbes aromatiques et bien mélanger.
3. Ajouter les oignons finement émincés et faire revenir à feu doux.
4. Verser le vinaigre et le sucre. Faire évaporer le vinaigre pendant 5-6 min.
5. Disposer les tranches de courge sur les oignons, couvrir et laisser mijoter 10 min à feu doux. Retourner les tranches de courge et prolonger la cuisson 10 min. Ajouter un peu d'eau si besoin.
6. Disposer joliment les tranches de courge dans un plat tapissé de papier cuisson. Répartir les oignons.
7. Couvrir de pâte feuilletée. La piquer avec une fourchette. Enfourner à 200° pendant 25 min environ.
8. Laisser tiédir quelques minutes et retourner la tarte sur une assiette.



UN VENT DE NOUVEAUTÉS SOUFFLE SUR LA BOUTIQUE DE L214

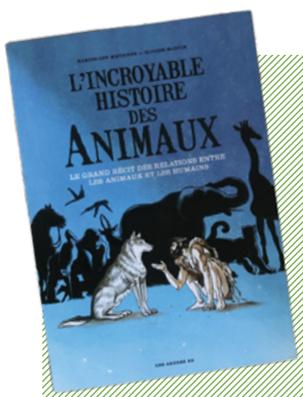
L'automne arrive à grands pas et la boutique vous propose une sélection de nouveaux articles pour prolonger l'été. Vous pourrez ainsi compléter votre collection de stickers et de badges avec des messages forts. N'oublions pas les amoureux des livres, avec une nouvelle bande dessinée et un livre pour réaliser de délicieuses pizzas.



PIZZAS VEGAN Stéphanie Tresch-Medici

Apprenez à réaliser de délicieuses pizzas comme un véritable pizzaiolo italien ! Vous trouverez plus de 30 recettes pour composer des pizzas à votre goût. Les recettes sont toutes illustrées de très belles photos et ne requièrent que peu d'ingrédients. Viva la dolce vita pour un véritable voyage culinaire en Italie !

— 123 pages — 17,95€



L'INCROYABLE HISTOIRE DES ANIMAUX Karine Lou Matignon, Olivier Martin

Dans cette jolie bande dessinée très accessible, l'autrice dresse un formidable panorama de l'histoire des animaux depuis l'apparition des êtres vivants sur Terre jusqu'aux questions de société concernant notre rapport aux animaux en passant par des histoires particulières d'animaux.

— 176 pages — 21,90 €



BADGE « STOP FOIE GRAS »

Découvrez notre dernier badge « Stop foie gras », prêt à s'accrocher partout pour dire non aux souffrances des canards et des oies !

— 1 €



**TOUS NOS
ARTICLES SONT
DISPONIBLES SUR LA
BOUTIQUE EN LIGNE
DE L214. PRIX INDICUÉS
HORS FRAIS DE PORT.
RENDEZ-VOUS SUR :
BOUTIQUE.L214.COM.**

DÉCOUVREZ LE MOTEUR DE RECHERCHE KARMA POUR SOUTENIR L214



**Protégez la biodiversité et le bien-être animal
grâce à vos recherches internet**

1

En faisant une
recherche sur le web...

Utiliser KARMA c'est simple
comme toujours : surfez sur le
web comme avec votre moteur
actuel.

2

... vous générez des
revenus ...

Des liens sponsorisés sont
affichés sur votre page de
résultats, comme avec votre
moteur actuel.

3

... qui sont reversés à
nos partenaires.

KARMA soutient des
associations de protection du
vivant, et ça, votre moteur actuel
ne le fait pas.



STICKER « À CHAQUE BATTEMENT »

Un sticker pour éveiller les consciences et rappeler une triste réalité, celle du nombre d'animaux tués dans les abattoirs français chaque instant.

— 0,60 €

Lancé en 2022, Karma est un moteur de recherche qui a vocation à agir pour préserver la biodiversité et défendre les animaux. Comment ? En finançant des associations engagées sur ces enjeux et en mobilisant les internautes pour leur permettre de devenir acteurs du changement.

Karma est aussi efficace et simple d'utilisation que votre moteur de recherche habituel. Il utilise le même algorithme que Google, à un détail près : vos données sont protégées et vos recherches permettent de contribuer à générer des revenus pour financer des associations... dont L214 !

Karma propose également un module « Learn & Act » avec un fil d'actualité pour s'informer sur la crise de la biodiversité et la cause animale (articles, podcasts, vidéos, rapports) et agir (pétitions, actions concrètes à mener, bénévolat...).

Pour découvrir Karma et soutenir L214 en faisant vos recherches sur Internet, rendez-vous sur <https://about.karmasearch.org/fr/karma/L214>

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 sensibles et à l'abolition des pratiques qui leur nuisent. Vous pouvez utiliser et diffuser à votre convenance les textes et photos de 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.

SOUTENIR L214 PAR UN DON

M37

L214 puise ses forces
dans l'engagement de ses membres
et sympathisants.

**Merci de nous aider à agir
pour les animaux.**

Je soutiens L214 par **un don**:

20€ **60€** **120€** €

**Par ce don, je deviens membre de L214
ou je prolonge mon adhésion.**

Je souhaite en savoir plus sur un legs
ou une assurance-vie.

J'indique mes coordonnées et retourne ce
bulletin accompagné d'un chèque du montant
de mon don à l'ordre de L214.

MES COORDONNÉES

Prénom: Nom:

Rue:

.....

.....

Code postal: Ville:

Courriel:

Téléphone:

Réduction d'impôt: si vous êtes imposable en France,
66% de vos dons sont déductibles de votre impôt sur le
revenu, dans la limite de 20% de votre revenu imposable.
Par exemple, après déduction fiscale, un don de 50 € ne
vous coûte que 17€. Les reçus fiscaux sont envoyés en
mars de l'année suivant le don.



Association L214

CS20317

69 363 Lyon 08 Cedex



ON COUPE TOUT!

La coupe systématique des queues des cochons.

vu par Insolente Veggie

DANS LES ÉLEVAGES INTENSIFS, LES COCHONS S'ENNUIENT TELLEMENT QU'ILS MORDENT LA QUEUE DE LEURS CONGÉNÈRES.

IL Y A DEUX SOLUTIONS À CE PROBLÈME: SOIT ON FAIT EN SORTE QUE LES COCHONS S'ENNUIENT MOINS...



insolente-veggie.com



FAITES TOURNER!

Vous avez aimé lire ce **L214MAG** ? Plutôt que de le laisser dormir sur une étagère, offrez-le à une personne de votre entourage ou déposez-le dans un lieu public !