

2011

CALENDRIER

Parce que les animaux sont des êtres sensibles, ouvrons les yeux sur les élevages, la pêche et les abattoirs.





SOLIDARITE



France - Action de soutien aux militants autrichiens inculpés

DOSSIER JURIDIQUE

- Elevage
- Transport
- Abattage

Actions



France - Actions « barquette »

CAMPAGNES



France - Début 2010 - Campagne poules pondeuses auprès de la chaîne Novotel

L214

AGIR POUR LES ANIMAUX
www.L214.com

ENQUÊTES



France - 2010 - Elevage de cailles pondeuses

Concert



Michel POURNY

Paris - Janvier 2010 - Concert organisé par la pianiste Michèle Scharapan au profit de L214



Paris - Assemblée Nationale - 19 mai 2010 - Buffet débat : « De l'assiette à la planète, enjeux & éthique ». De nombreuses personnalités politiques et associatives réunies, dont : Yann Arthus Bertrand, Fabrice Nicolino, Serge Oru, Yves Cochet, Jacques Muller, François Grosdidier...

Buffet - débat



Metz - Août 2010 - Pacifique Grill

Barbecue végétarien

Notes...

JANVIER 2010



LUN**MAR****MER****JEU****VEN****SAM****DIM**

27

28

29

30

31

1 Jour de l'an - férié**2****3****4****5****6****7****8****9****10****11****12****13****14****15** Journée Sans Fourrure**16****17****18****19****20****21****22****23****24****25****26****27****28****29****30****31** Journée mondiale pour l'abolition de la viande

1

2

3

4

5

6

*Vacances de Noël***Zones A B C** : 18 décembre 2010 au 3 janvier 2011**JANVIER 2011**



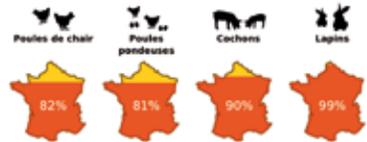
Viande.info

L'impact de la viande sur les humains, les animaux et l'environnement



L'élevage intensif : une écrasante majorité

En France :

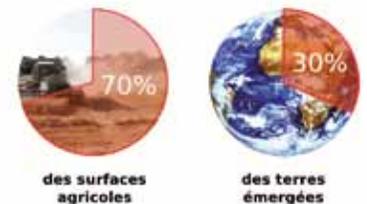


Effet de serre selon l'alimentation

Par personne et par an en équivalent kilomètre automobile



L'élevage emploie :



Plus d'infos : www.viande.info

Thomas l'estomac et Tonio le cerveau

<p>VIANDE = MEURTRE</p>	<p>VIANDE = POLLUTION</p>	<p>VIANDE = FAMINE</p>
<p>VIANDE = CANCER</p>	<p>VIANDE = MIAMMIAMI</p>	<p>Retrouvez tout l'humour, les histoires et dessins d'Insolente Veggie sur son site Internet :</p> <p>http://insolenteOveggie.over-blog.com</p>
<p>OK, VA MOURIR.</p>		

© Insolente Veggie

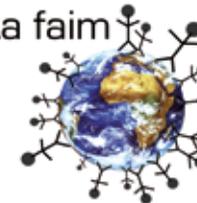
Souffrance animale



Gaspillage pollution de l'eau



La faim



Risques pour la santé



Effet de serre



Argent du contribuable



Notes...

FEVRIER 2011



LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	1	2	3	4	5	6

Vacances d'hiver

- Zone A** : samedi 26 février au dimanche 13 mars
- Zone B** : samedi 19 février au dimanche 6 mars
- Zone C** : samedi 12 au dimanche 27 février

FEVRIER 2011

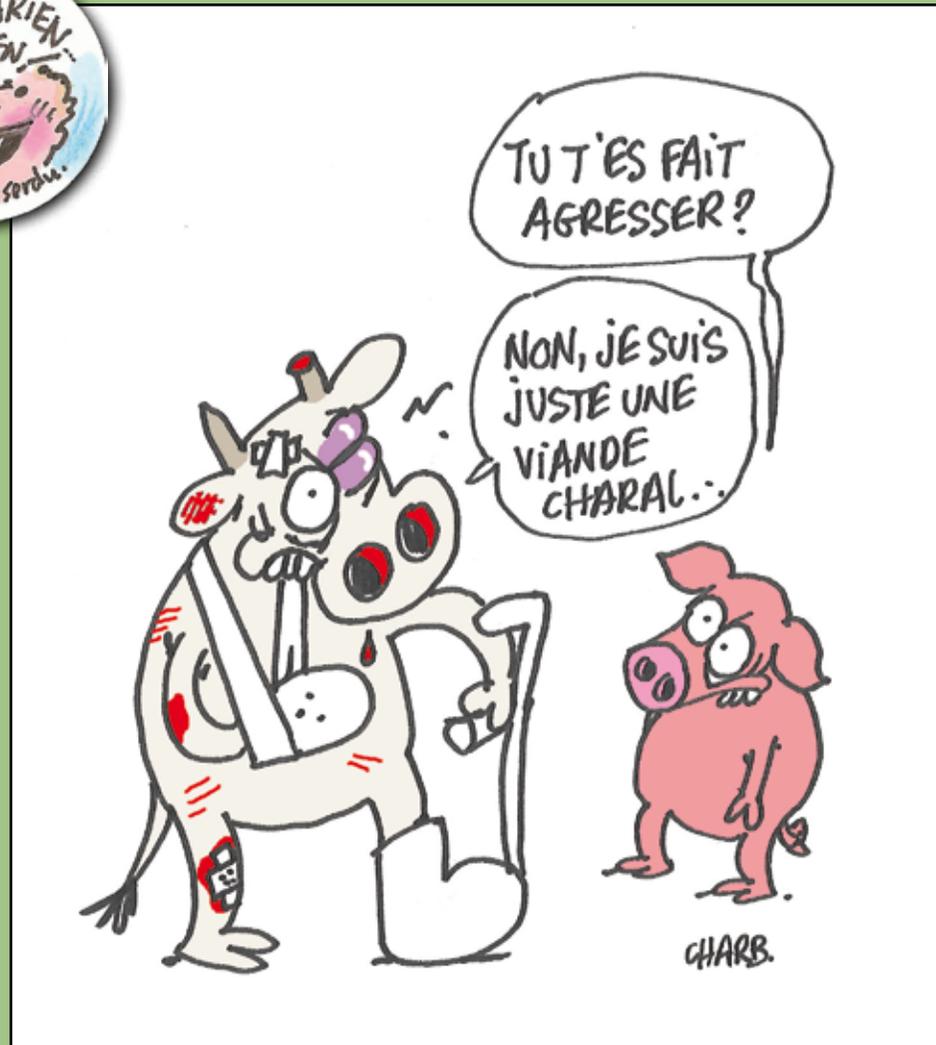
Campagne

Un jour végétarien par semaine

On commence à prendre la mesure du coût effroyable de la surconsommation de produits d'origine animale : torts immenses causés aux animaux abattus ou pêchés, désastre environnemental (déforestation, effet de serre...), désastre humain (l'expansion de l'élevage et de la pêche sont impliqués dans la faim dont souffrent un milliard d'humains, et dans divers problèmes de santé publique)...

L'idée du jour végétarien hebdomadaire a des supporters partout dans le monde. Elle est défendue notamment par Rajendra Pachauri, président du GIEC (Groupe intergouvernemental sur l'évolution du climat). Il est déjà en place dans plusieurs villes étrangères et dans la restauration scolaire du 2^e arrondissement de Paris.

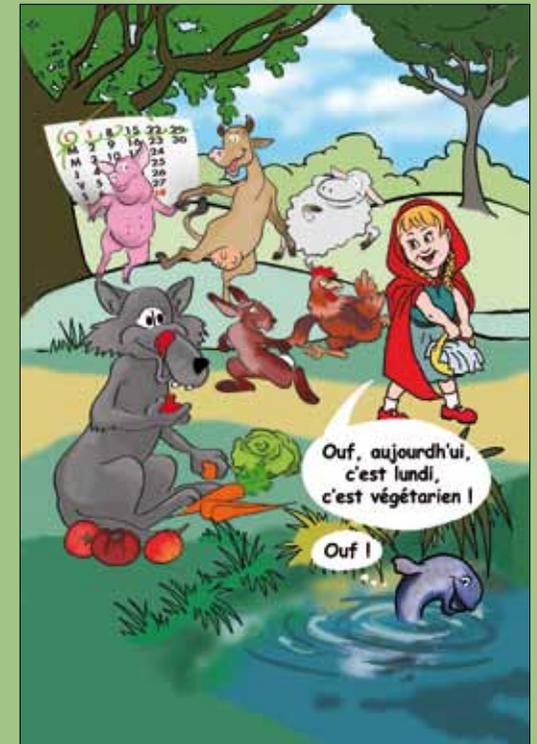
En France, c'est l'Association Végétarienne de France qui s'est la première saisie du projet, rejointe par d'autres partenaires, dont L214. Des supports sont disponibles pour solliciter les mairies, conseils régionaux, restaurants et universités afin que chacun puisse bénéficier du jour végétarien hebdomadaire.



Remerciements à Charb et Chalie Hebdo pour cette image

Plus d'infos

- www.un-jour-vegetarien.fr
- www.viande.info
- www.vegetarisme.fr
- www.L214.com



Notes...

MARS 2011



LUN

MAR

MER

JEU

VEN

SAM

DIM

28	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20 Printemps Journée sans viande
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3



Dessin © Tatyana Okhitina - 123rf.com

Vacances d'hiver

Zone A : samedi 26 février au dimanche 13 mars

Zone B : samedi 19 février au dimanche 6 mars

MARS 2011

Poissons

Victimes silencieuses

L'activité de la pêche n'est pas une simple cueillette. Il s'agit bien de chasse. Les mers, lacs et cours d'eau sont hérissés de pièges humains qui conduisent à la mort des centaines de milliards d'animaux chaque année. Des êtres qui peuvent éprouver la souffrance et qui possèdent des capacités cognitives.

« Parmi les vertébrés, ce sont les poissons qui ont le plus souffert d'une conception erronée de l'échelle de l'évolution. [...] Nous nous rendons compte maintenant que, comme le reste des vertébrés, les poissons présentent un riche éventail de comportements complexes et que l'apprentissage joue un rôle central dans le développement de leur comportement. [...] Les poissons ont en réalité une mémoire à long terme impressionnante, comparable à celle de la plupart des autres vertébrés. Leur système nerveux comporte à la fois des composantes analogues et des composantes homologues



*Culum Brown (biologiste, spécialiste du comportement des poissons)

Poissons



à celles des mammifères, et il est capable d'à peu près la même puissance de traitement.* »

Artisanale ou industrielle, durable ou pas, la pêche impose une agonie longue et douloureuse à la plupart de ses victimes. Pris à l'hameçon, harponnés, coincés dans des filets, ou traînés dans des chaluts, le calvaire commence pour eux bien avant la sortie de l'eau. Lorsque la remontée forcée du chalut a lieu à partir d'une certaine profondeur, la décompression devient insoutenable ; il arrive alors que la vessie natatoire éclate, que les yeux sortent des orbites ou que l'œsophage et l'estomac sortent par la bouche.

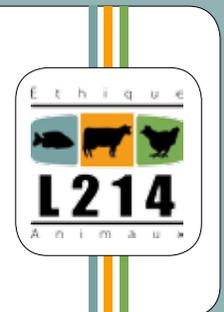
Lorsqu'on transpose par l'imagination les techniques employées pour capturer les poissons à des animaux terrestres qui nous sont plus familiers, on en perçoit mieux la brutalité.

Plus d'infos :

www.viande.info/animaux-aquatiques

Notes...

AVRIL 2011



LUN**MAR****MER****JEU****VEN****SAM****DIM**

28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	1

Semaine mondiale des animaux de laboratoire (24-30 avril)
 Pâques - férié (25 avril)

Vacances de printemps

- Zone A** : samedi 23 avril au dimanche 8 mai
- Zone B** : samedi 16 avril au dimanche 1 mai
- Zone C** : samedi 9 au dimanche 25 avril

AVRIL 2011

Recette



Tofu frit aux pousses de bambou

- 1 grande boîte de pousses de bambou
- 1/2 tasse de sauce de soja foncée
- 2 c. à s. de graines de sésame foncées
- 1 c. à s. d'huile de tournesol
- 2cm de gingembre haché
- 500g de tofu nature
- Huile de friture
- 1 oignon haché
- 1 filet de vinaigre
- 1 c. à c. de sucre
- 3 c. à s. de maïzena
- Ciboulette
- Poivre



- Egoutter le tofu, puis le couper en fines lamelles. Chauffer l'huile de friture et y faire dorer les lamelles de tofu par petites quantités, jusqu'à ce qu'elles soient brun clair. Egoutter sur du papier absorbant.
- Chauffer l'huile dans le wok et y faire revenir l'oignon avec le gingembre. Ajouter les pousses de bambou (préalablement égouttées), les graines de sésame, le tofu, la sauce de soja et tous les assaisonnements (sucre, vinaigre et poivre). Diluer la maïzena dans une demi tasse d'eau. Ajouter de l'eau dans le wok, pour obtenir la quantité de sauce désirée (plus ou moins 250ml). En dernier lieu, au moment de servir, ajouter dans le wok la liaison au maïzena pour obtenir une sauce onctueuse.
- Servir aussitôt, garni de ciboulette hachée, avec du riz parfumé brûlant.

"IL NE FAUT PAS METTRE LA CHARRUE AVANT LE TOFU"



©Insolenre Veggie

> Plus de recettes : www.cuisinez-vegetalien.net

Le Soja

Le soja offre une grande variété de produits aux saveurs et propriétés multiples.

- **Le Tonyu**, ou « lait » de soja est obtenu à partir de graines de soja et d'eau. Substitut du lait, qu'il permet de remplacer dans de nombreuses préparations.
- **Le Tofu**, originaire de Chine, est fabriqué à partir de tonyu caillé. Son goût neutre nécessite de le cuisiner un peu.
- **Le Tempeh**, originaire d'Indonésie, importante source de protéines, est obtenu par fermentation de graines de soja.
- **Les protéines de soja texturées** sont fabriquées à partir de farine de soja après extraction de l'huile. Elles contiennent 50 grammes de protéines aux 100 grammes ! Une fois réhydratées, elles remplacent à merveille la viande dans les plats, notamment pour les sauces bolognaises.
- **Le Miso**, est une pâte fermentée très riche en protéines. Souvent utilisé en condiment, il permet de préparer la soupe au miso.
- **Le Shoyu**, est une sauce fabriquée à partir de graines de soja fermentées, de céréales torréfiées, de sel et d'eau. S'utilise comme condiment.
- **Le Tamari**, est une sauce de soja.
- **Le Natto**, d'origine japonaise, est un aliment de consistance gluante fait à base de soja fermenté. Son odeur et son goût fort évoquent certains fromages.

Notes...

MAL 2011



LUN**MAR****MER****JEU****VEN****SAM****DIM**

25

26

27

28

29

30

1 Fête du travail - férié**2****3****4** Journée mondiale contre le spécisme**5****6****7****8** Commémoration 1945 - férié**9****10****11****12****13****14****15****16****17****18****19****20****21****22****23****24****25****26****27****28****29****30****31**

1

2

3

4

5

*Vacances de printemps***Zone A** : samedi 23 avril au dimanche 8 mai - **Zone B** : samedi 16 avril au dimanche 1 mai**MAI 2011**

Pas si bête...

Notre société a classé certains animaux dans la catégorie « animaux comestibles ». Une catégorie bien confortable pour justifier l'exploitation de certaines espèces. Les lapins, poules, cochons, moutons et autres poissons en subissent les conséquences. De ces animaux est exigé un rendement maximum, puisque leur existence même est vouée à fournir viande, lait, oeufs, poisson, cuir, gélatine...

Ces animaux peuvent ressentir tout un panel d'émotions allant de la souffrance au plaisir et ont le désir de mener leur existence de certaines façons.

Aujourd'hui, la plupart des animaux d'élevage sont enfermés dans des cages exigües, des élevages surpeuplés, pour être engraisés, rentabilisés et au final tués. La pêche inflige à ses victimes une longue agonie.

Les animaux dits comestibles sont avant tout des animaux. Ils devraient pouvoir vivre leur vie. Une vie qui leur appartient et qui ne peut être réduite à des impératifs de production, jusque dans leur chair.



DES ANIMAUX HEUREUX ?



L'ENVERS DU DECORS



Notes...

JUIN 2011



LUN

MAR

MER

JEU

VEN

SAM

DIM

30

31

1

2 Ascension - férié

3

4

5

6

7

8

9

10

11 - Vegfest
- Veggie Pride

12 Pentecôte - férié

13

14

15 Journée mondiale
contre la faim

16

17

18

19

20

21 Eté



24

23

24

25

26

27

28

29

30

1

2

3

JUIN 2011

Pyramide Alimentaire

Sucres

Préférer du sucre roux. Peut être remplacé par des sirops (agave, érable...)

Huiles végétales

Riches en vitamine E (soja, arachide, olive), vitamine K et acides gras

Sel & condiments

Fruits & légumes

Riches en vitamines A, B, C, K et en magnésium :

- Légumes à feuilles vertes

Riches en calcium :

- Cassis
- Brocolis
- Figues
- Persil
- Dattes
- Epinard
- Oranges
- Cresson

Riches en fibres :

- Fruits et légumes en général

Riches en vitamines A :

- Fruits et légumes orangés

Riches en protéines :

- Graines germées

Préférer des fruits
et légumes bio
et de saison





Sucrerries

Vitamine B12

Compléments ou aliments enrichis en B12

Soleil

Source de vitamine D

Protéines végétales

Saucisses, jambon, steacks 100% végétaux

Produits à base de soja et de gluten

Brochettes, galettes de tofu

Tranche de seitan

Fruits secs

Riches en magnésium, calcium et fer

Apports en protéines fibres et glucides

**Céréales &
Légumineuses**

Ce mélange offre un apport
en protéines de très
bonne qualité

Préférer des produits
bio et complets plus
riches en fibres et
sans pesticides

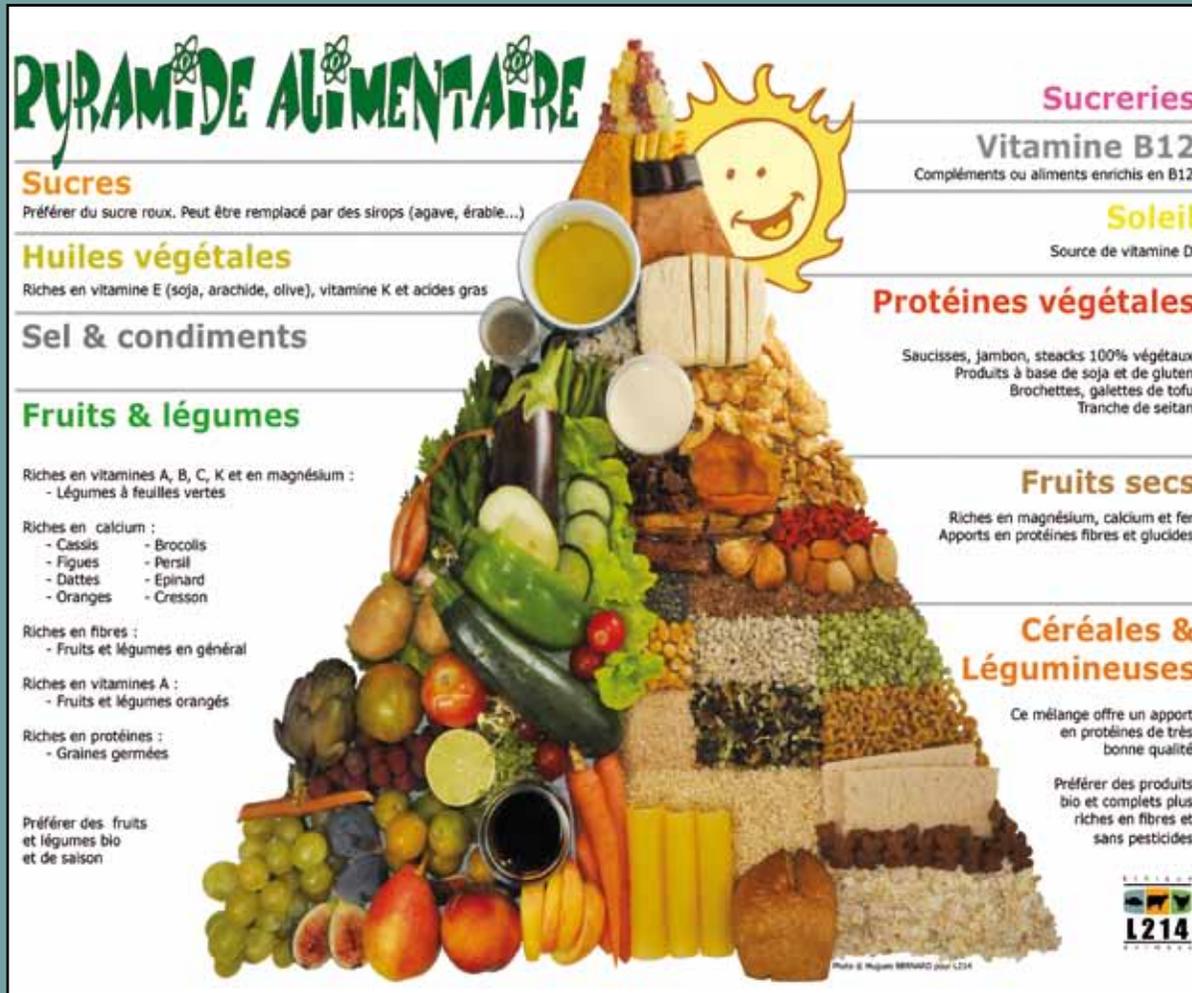
Viande

Un « aliment » à part

Remettre en question la consommation de viande est un acte fort pour la santé, la planète, la faim dans le monde... mais aussi et surtout pour les animaux qui sont mangés !

Pour consommer de la viande, du poisson, des œufs, des produits laitiers, il faut faire naître des animaux, sélectionner ceux qui seront utiles, éliminer les autres, les enfermer, les mutiler, les engraisser, les capturer, les transporter, les tuer et les couper en morceaux. Nous, consommateurs, pouvons refuser les produits d'origine animale.

La position de l'Association américaine de diététique et des Diététiciens du Canada (ADA) est que les régimes végétariens (y compris le végétalisme) menés de façon appropriée sont bons pour la santé, adéquats sur le plan nutritionnel et bénéfiques pour la prévention et le traitement de certaines maladies.



Brochettes DE LEGUMES

Ingrédients

200 g de tofu fumé
200 g de tofu nature
2 courgettes à la vapeur
1 poivron vert
Sauce soja
Huile d'olive vierge extra



Préparation

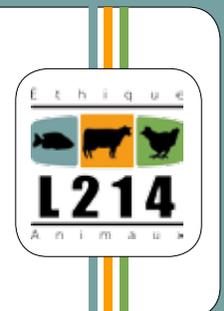
- Couper le tofu en cubes, arroser avec de la sauce soja et laisser mariner au frigo quelques heures.
- Couper le poivron en gros morceaux et les courgettes en rondelles épaisses.
- Composer les brochettes en alternant les ingrédients.
- Faire rissoler les brochettes dans une poêle. Une fois terminé, déglacer la poêle avec le fond de la marinade et verser sur les brochettes.

Plus de recettes

<http://www.veganwiz.fr>

Notes...

JUILLET 2011



LUN

MAR

MER

JEU

VEN

SAM

DIM

27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14 Fête Nationale - férié	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Vacances d'été

Zones A B C : samedi 2 juillet au dimanche 4 septembre

JUILLET 2011

Oufs

Décoder un œuf

Sur chaque œuf figure obligatoirement le code producteur qui donne des informations sur la provenance des œufs. Sur l'emballage figure la mention du mode d'élevage.

Code 3 - œufs de poules élevées en cage.

Par exemple pour un code 3FRWFB02 : le 3 signifie que la poule est élevée en cage, FR indique que cet élevage est en France, le reste du code identifie le producteur et le bâtiment de ponte.

Attention : sur ces boîtes la qualité des œufs est mise en avant pour masquer le mode d'élevage...

Code 2 - œufs de poules élevées au sol.

Les œufs sont issus de poules élevées dans des volières. Elles sont en libre parcours mais n'ont pas accès à l'extérieur et sont plusieurs milliers dans le même bâtiment.



CAMPAGNE L214

NOVOTEL RENONCE AUX ŒUFS DE BATTERIE

Oufs

Code 1 - œufs de poules élevées en plein air.

Les poules pondeuses sont élevées en volière avec un accès à l'extérieur. Mais là aussi elles sont des milliers.

Code 0 - œufs de poules biologiques.

Les poules pondeuses sont élevées en volière avec un accès à l'extérieur. Elles peuvent être jusqu'à 3000 par bâtiment. Les poules sont alimentées avec de la nourriture biologique (90% minimum).

Attention œufs cachés !

Les œufs utilisés dans la fabrication de produits alimentaires sont le plus souvent issus de poules élevées en cage (sauf mention contraire sur l'emballage).

Attention aux œufs en vrac sur les marchés ou dans les supermarchés. Il arrive souvent que ces œufs soient issus de poules élevées en batterie (code 3), n'oubliez pas de vérifier le code sur l'œuf.

Notes...

AOUT 2011



LUN

MAR

MER

JEU

VEN

SAM

DIM

1 Semaine des Estivales de la question animale	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15 Assomption - férié	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4

Vacances d'été

Zones A B C : samedi 2 juillet au dimanche 4 septembre

AOUT 2011

Lapins

- > **40 millions de lapins** passent par les élevages intensifs chaque année en France.
- > **6000** animaux en moyenne par élevage.
- > La surface d'une **feuille A4** pour vivre.
- > Durée de vie : **2 mois 1/2** en moyenne



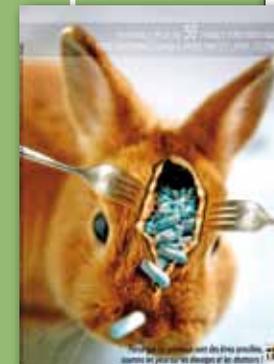
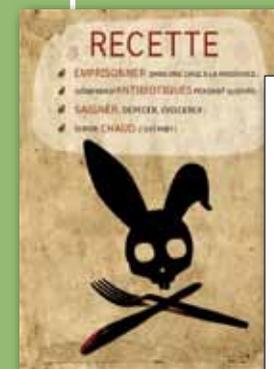
©L214

L214 a développé un dossier détaillé sur les conditions d'élevage des lapins avec l'appui de vidéos et d'études. Elle mène des actions d'information auprès des moyennes et grandes surfaces pour qu'elles cessent la commercialisation de viande issue de ces élevages. Un travail de longue haleine qui nécessite soutien et engagement pour que les choses avancent enfin dans le bon sens.



Concours

Affiches lauréates du concours lapin 2009 pour L214



Notes...

SEPTEMBRE 2011



LUN

MAR

MER

JEU

VEN

SAM

DIM

29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22 Automne	23	24	25
						
26	27	28	29	30	1	2

Dessin © Tatyana Okhitina - 123rf.com

Vacances d'été

Zones A B C : samedi 2 juillet au dimanche 4 septembre

SEPTEMBRE 2011

Ingredients

SANS LAPIN

Lapin à la moutarde

Aucun lapin n'a été maltraité ou tué pour la réalisation de cette délicieuse recette.

Si vous ne comprenez pas pourquoi les lapins n'entrent pas dans la composition de cette recette, consultez le dossier « lapin : 100% cage ». <http://www.L214.com/lapins>

- 100g de poudre de gluten
- 1 c. à s. de sauce de soja
- 1 c. à c. de moutarde
- 2 verres d'eau
- 1 litre de bouillon de légumes
- romarin - laurier - sauge
- 4 c. à s. de moutarde à l'ancienne
- 200ml de crème de soja
- sel - poivre - thym
- 1 c. à s. de fécule diluée dans 2 c. à s. d'eau
- 2 c. à s. d'huile d'arachide

Dans une terrine, mélanger la poudre de gluten, 1 c. à c. de moutarde, la sauce de soja, du poivre et un verre d'eau ; pétrir pour obtenir une masse lisse et élastique.



© Insolente Veggie

Recette

Détailler la pâte en gros morceaux et les faire cuire à gros bouillons dans un bouillon de légumes, additionné de romarin, de sauge et de laurier, pendant 15 minutes environ.

Une fois le seitan cuit, égouttez-le et laissez refroidir, puis recoupez-le en morceaux de trois centimètres de diamètre environ. Mélanger du thym, du sel et du poivre et y rouler les morceaux de seitan. Dans un wok, chauffer l'huile et y faire revenir le seitan, jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Ajouter la moutarde et un verre d'eau, mélanger soigneusement et porter à ébullition. Baisser ensuite le feu et laisser mijoter pendant une demi-heure. Verser la crème fraîche et laisser cuire encore une dizaine de minutes. Au moment de servir, si la sauce est trop liquide, verser la fécule diluée et remuer énergiquement.

Délicieux avec des pommes de terre vapeur !

Retrouvez cette recette sur le site : <http://cuisinez-vegetalien.net/>

Notes...

OCTOBRE



LUN**MAR****MER****JEU****VEN****SAM****DIM**

26

27

28

29

30

1

2 Journée mondiale
des animaux de ferme3 Semaine mondiale
végétarienne4 Journée mondiale
des animaux

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

1

2

3

4

5

6

*Vacances de la Toussaint*Zones **A B C** : samedi 22 octobre au mercredi 2 novembre**OCTOBRE 2011**

Foie gras

Stop au gavage !

Plus de 30 millions d'oiseaux sont gavés chaque année en France. La plupart sont enfermés en cages de batterie si étroites qu'ils peuvent à peine bouger. On leur enfonce un tube de métal dans la gorge jusqu'à l'estomac. Leur foie devient énorme. Ils peinent à respirer.

Le foie gras est le foie malade d'un oiseau atteint de stéatose hépatique.

Les oiseaux souffrent de diarrhées, d'épuisement. Trop affaiblis ou blessés, plus d'un million agonisent et meurent chaque année en gavage.

Le gavage est une violation des règlements et des principes les plus élémentaires de protection des animaux. Le gavage est interdit, pour motif de cruauté, dans la plupart des pays de l'Union Européenne, et depuis peu en Israël et Californie.

Le foie gras, on s'en passera !

Plus d'infos :
<http://www.stopgavage.com>



Du foie gras ?
Ca va pas la tête !



<http://www.stopgavage.com>

Le faux gras

Le Faux Gras de GAIA a été commercialisé avec succès dans les supermarchés belges. Il s'agit d'une terrine végétale sans produits animaux à partager pour les fêtes de fin d'année...

<http://www.fauxgras.be>

Notes...

NOVEMBRE 2011



LUN**MAR****MER****JEU****VEN****SAM****DIM**

31	1 Toussaint - férié	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11 Commémoration 1918 férié	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25 Journée internationale sans fourrure	26	27
28	29	30	1	2	3	4

Vacances de la Toussaint

Zones **A B C** : samedi 22 octobre au mercredi 2 novembre

NOVEMBRE 2011

Noël sans sang!

chaque dinde
chaque vache
chaque cochon
chaque pintade
chaque lapin
chaque grenouille
chaque cheval
chaque poule
chaque canard
chaque chevreuil
chaque perdrix
chaque lièvre
chaque crustacé
chaque sanglier
chaque poisson
chaque faisan
chaque agneau
chaque caille
chaque mouton
chaque oie
chaque biche
chaque homard
chaque veau
chaque langouste
chaque chevreau
a aussi envie de vivre
une vie la plus heureuse
et la plus longue
possible.

**REFUSEZ
DE
MANGER
DE LA
VIANDE!**



La viande n'est pas un produit banal
c'est de la chair semblable à la nôtre, la chair d'un animal
qui, comme nous, a vécu, a ressenti des émotions,
qui aurait aimé continuer à vivre,
mais qui a été tué.

... ou vous ne reverrez
jamais le Père Noël !!!

Bientôt Noël!

Parce que les animaux
n'ont pas demandé à
finir dans nos assiettes,
vivons Noël dans la joie
sans verser le sang!
Le végétarisme épargne
des animaux et le
véganisme encore plus:
osons Noël sans sang!



la Créole

Ce que je mange
ne concerne pas que moi
mais aussi celui qui a été
élevé, abattu ou pêché
pour être mangé.
Les animaux, humains ou non,
sont des êtres sentients.
La question n'est donc pas :
"Peuvent-ils raisonner ?"
ni : "Peuvent-ils parler ?"
mais : "Peuvent-ils souffrir ?"

L'association L214
vous souhaite ses meilleurs voeux
pour cette nouvelle année

2012 W



Mobilisons-nous pour que cette nouvelle
année s'inscrive sous le signe d'avancées
significatives pour les animaux.

L'association L214 s'engage à vos côtés
pour rendre le monde meilleur pour tous
ses habitants, qu'ils soient à peau nue,
poil, plumes ou écailles. Ensemble, nous
pourrons changer les choses !

Parce que les animaux sont des êtres sensi-
bles, ouvrons les yeux sur les élevages,
la pêche et les abattoirs !

P

V

Notes...

Z Z Z

Z Z Z

Z

DECEMBRE 2011



LUN**MAR****MER****JEU****VEN****SAM****DIM**

28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10 Journée internationale pour les droits des animaux	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21 Hiver	22	23 Noël - férié	24	25
26	27	28	29	30	31	1

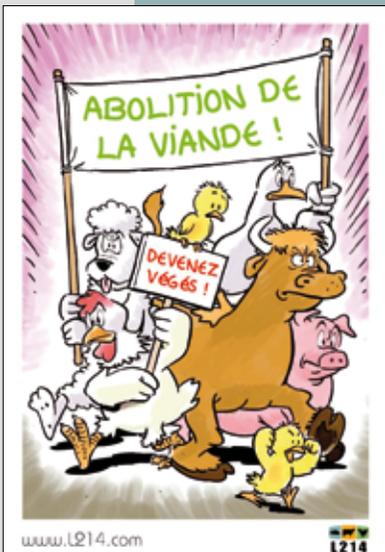
Dessin © Tatyana Okhitina - 123rf.com

*Vacances de Noël***Zones A B C** : samedi 17 décembre 2011 au mardi 3 janvier 2012**DECEMBRE 2011**



TOUS SENSIBLES ! NON A LA SOUFFRANCE ANIMALE !

Nos pratiques causent des torts immenses aux animaux. L'association L214 enchaîne enquêtes, dossiers et actions pour mettre fin à l'invisibilité de ce qu'ils endurent. Elle s'emploie à ouvrir le débat public sur la question animale.



Une injustice permanente frappe des milliards d'êtres sensibles provoquant souffrances et morts à grande échelle. Ils naissent doués de sensations, d'émotions, d'aspirations à poursuivre leurs propres buts. Ils deviennent « animaux de cirque », « animaux de laboratoire », « animaux de combat », « gibier », « produits de la pêche » ou « animaux de ferme ». Dès lors, leur propre vie ne compte plus.

L214 travaille plus particulièrement à la protection des animaux dans les élevages, les transports et les abattoirs. Sur le terrain, l'association réalise des enquêtes filmées et documentées. Elle révèle les souffrances imposées aux animaux et soutient activement les mesures concrètes permettant de les amenuiser ou de les supprimer. L214 encourage les consommateurs à adopter une attitude d'achat responsable. Au mieux en se passant de produits d'origine animale, au minimum en réduisant leur consommation de ces produits et en refusant ceux issus des élevages de type intensif. Nous menons campagne pour que notre société en arrive à reconnaître que les animaux ne sont pas des biens à notre disposition et ne permette plus qu'ils soient utilisés comme tels.

S'engager pour les animaux peut prendre des formes très diverses et créatives. Vous rêvez d'un monde plus juste et moins violent envers les êtres sensibles ? Ensemble, faisons que ce rêve devienne réalité.

L'équipe de L214

L214
Mag

Le magazine de l'association L214



Pour vous informer ou le distribuer !
En commande sur le site de L214

<http://boutique.L214.com>

Conception
Hugues BERNARD

Illustrations et remerciements
Anne-sophie et patricia (fev, oct), Charb (mars, déc), Sylvie Delcoustal (mars), Elodie Cuvelier (mai), Insolente Veggie (fev, mai, oct), KIS (nov), Mau Heymans (août, nov., 4è couv), Michel Pourny (janv), Serdu (mars, avr, juin, aout, dec), Tiflo (fev, avr)

Vous pouvez diffuser et reproduire ce calendrier en toute liberté.
Merci d'indiquer la source : association L214 - www.L214.com