

éthique
& animaux



L214

Mag



VegOresto

S'invite dans les cuisines des chefs



Procès du gavage

Une première en France

Pour suivre l'actualité de L214, inscrivez-vous sur www.L214.com/lettre

Agir pour
les animaux

Réalisation de ce numéro :
L'équipe de L214

Directeur de publication
Antoine COMITI, président de L214

Maquette
Hugues BERNARD

Contact mail
contact@L214.com

Impression
Imprimerie Clément
Avèze 30120 - Le Vigan Cedex
Certifiée Imprim'vert
Papier 100% recyclé

Photo de couverture
L214

Crédits
L214 sauf, p.2 Aude Guée,
p.3 Clochette Veg
p.5 Vincent Bozzolan (manifestation),
p.7 Erasmiotaton (action)
p.8 Santuario Igualdad Interespecie

Association L214
Association loi 1908

Adresse postale
L214 c/o Locaux Motiv,
10 bis rue Jangot
69007 Lyon

ISSN : 2110-1280
Dépot légal : à parution

Prochain numéro
Octobre 2015

L'association L214 tire son nom de l'article L214-1 du code rural qui reconnaît que les animaux sont des êtres sensibles.

Vous pouvez utiliser et diffuser à votre convenance les textes et photos du L214 Mag, selon les termes de la *Creative Commons Paternité 3.0 Unported License*. Sauf mention contraire, les textes et photos sont à créditer à L214.



L'espérance un peu folle d'une société qui offre une place à chaque être sensible ne nous quitte plus.

J'écris ces lignes en pleine préparation de la conférence exceptionnelle qu'organisent L214 et *Les Cahiers antispécistes* avec Peter Singer, Matthieu Ricard et Aymeric Caron. Que de chemin parcouru depuis la parution, il y a 40 ans, de *La libération animale*, ce livre de Peter Singer qui a donné l'impulsion de départ du mouvement antispéciste. Aujourd'hui, la question animale est débattue jusque dans les rangs de l'assemblée nationale. Elle apparaît fréquemment dans la presse, qui mentionne la revendication d'abolition de la consommation de viande et se fait l'écho de l'ampleur que prend le véganisme.

En juin, nous serons nombreux pour la Marche pour la fermeture des abattoirs à battre le pavé de Paris, de Toronto, de Sydney, de Berlin, de Los Angeles, toujours plus nombreux pour demander que les animaux soient enfin reconnus en tant que co-habitants de cette planète et non considérés comme de la viande sur patte.

Même si la situation reste concrètement catastrophique pour les animaux, nous sentons la machine se dégripper. Alors, continuons ensemble de lutter avec l'énergie de l'espoir !

Brigitte Gothière

Témoignage

« Il m'aura fallu 47 ans pour me mettre face à mes contradictions. Je souhaite aujourd'hui rejoindre L214 pour amener plus loin cette prise de conscience, qu'elle soit véritablement utile. Autour de moi beaucoup de personnes semblent prêtes à sauter le pas. J'espère que nous serons de plus en plus nombreux à ne plus baisser les yeux. Merci. »

Patricia, Ivry sur Seine (94)

L214, agir pour les animaux

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. L214 souhaite 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.

Sur Internet



www.L214.com



stopgavage.com



viande.info



lait-vache.info



Facebook



abolir-la-viande.org



politique-animaux.fr

Vegan, convivialité, découverte

VegOresto s'invite dans les cuisines des chefs

La dernière initiative de l'association L214 a le vent en poupe depuis son lancement en janvier 2015.

C'est sur le terrain en friche qu'est la gastronomie végane dans la restauration conventionnelle que prend racine une nouvelle campagne prometteuse : VegOresto. La pauvreté de l'offre végétale dans les assiettes des restaurants a motivé L214 à lancer cette initiative où presque tout est à faire.

VegOresto késako ?

La campagne a pour objectif de démocratiser la cuisine 100 % végétale dans le paysage gastronomique français en incitant les chefs de cuisine et les gérants d'établissements de restauration à proposer des plats exempts de produits d'origine animale.

VegOresto référence via son site internet les restaurants, tables et chambres d'hôtes, fast foods, traiteurs et food trucks qui proposent chaque jour des plats véganes sucrés et salés. Après avoir signé la charte VegOresto les restaurateurs apposent sur leur devanture le macaron *Je vous régale aussi de 100 % végétal* afin de rendre visible l'offre végétale proposée et d'attirer l'œil des passants.

Les défis

Dans plus d'une dizaine de villes en France sont organisées des soirées de découverte : L214 démarche les chefs de restaurants traditionnels afin qu'ils concoctent un menu complet 100 % végétal le temps d'une soirée. Ces défis bénéficient d'un accueil enthousiaste de la part du monde de la restauration et sont un premier pas vers un futur référencement de l'établissement. C'est aussi une occasion de faire découvrir les alternatives aux produits animaux auprès du grand public, ces soirées étant ouvertes à tous et à toutes.

Les restos

Ce qu'en pensent les restaurateurs ? Témoignages :

« En gros je dirais que 60% de mes clients recherchent avant tout une cuisine saine, équilibrée et sans viande même s'ils ne sont pas nécessairement végétariens » nous rapporte André Gisselmann, gérant du restaurant bio l'Acoustic à Sélestat (Alsace).

« Je pense que dans la restauration il faut offrir aux clients des plats qu'ils n'ont pas la possibilité de préparer à la maison [...]. Avec le végétal ça ouvre des possibilités encore plus grandes. » nous explique Thi Mai Develay, gérante du restaurant fusion Le Sushi Pearl à Vannes (Bretagne).



Des ténors de la gastronomie se penchent sur la cuisine végé : **Alain Passard** et sa passion des légumes, **Joël Robuchon** et son futur restaurant végétarien et **Alain Ducasse** et son Plaza Athénée sans viande.

VegOresto en chiffres :
65 lieux référencés
50 repas découverte organisés
12 équipes de bénévoles

« Le principe est simple, c'est juste de bien changer les produits, par exemple le beurre par de la margarine végétale, c'est simplement enlever les habitudes que l'on a, tout se trouve tout se remplace, c'est ça qui est bien ! » nous raconte Anthony Évin, chef du restaurant Les Remparts à Vannes (Bretagne).

VegOresto, c'est vous !

Chacun d'entre nous peut être un ambassadeur VegOresto en repérant des établissements proposant des alternatives végétales. Alors ouvrez l'œil et contactez-nous !

www.vegoresto.fr
www.facebook.com/vegoresto
contact@L214.com

Meringues véganes

Ingrédients

- 100g de jus de pois chiche
- 200g de sucre glace
- Quelques gouttes de jus de citron

Le blog de cuisine *Révolution végétale* est à l'origine d'une découverte stupéfiante : montez le jus de pois chiches des conserves et vous obtiendrez des blancs en neige, une vraie révolution dans les cuisines ! Le blog *Veganisation* a testé les meringues véganes et nous rapporte sa recette. Merci à eux !

Allumer le four à 100°C (th. 3). Au robot ou au batteur électrique, battre le jus de pois chiche, quand le mélange mousse, ajouter le sucre et le jus de citron.

Continuer de battre jusqu'à obtention de la consistance désirée (une pointe ferme doit se former quand on enlève le batteur). Pour de jolies meringues, les former avec une poche à douille sur un papier sulfurisé. Selon votre four, la cuisson varie entre 1h et 2h30 pour des petites meringues. Vous pouvez aromatiser vos meringues avec ½ càc d'arôme vanille ou de pistache.





Le procès du gavage

Une première en France

Pour la première fois en France, le gavage a été l'objet d'un procès. Nous demandons, images à l'appui, la condamnation d'un producteur de foie gras pour sévices graves ou cruauté envers un animal. La société a été relaxée mais la lutte au niveau juridique ne fait que commencer. Comptez sur nous !

Le procès que nous avons initié contre l'entreprise de foie gras vendéenne Ernest Soulard n'est pas passé inaperçu. Du journal télévisé de France 2, en passant par les radios ou la presse écrite nationale, le débat public a été animé. Si l'issue du procès n'a pas été à la hauteur de nos espérances, l'évènement aura permis de montrer une nouvelle fois les images que nous avons diffusées en 2013, images qui avaient décidé des grands chefs comme Joël Robuchon à changer de fournisseur.



Notre porte-parole assailli par les médias

Des images que personne ne veut assumer

Pour sa défense, la société Ernest Soulard a notamment cherché à mettre en cause la fiabilité des images. Pour assurer notre bonne foi, nous avons fait analyser nos images par un expert de justice qui a conclu n'avoir trouvé "aucune trace de falsification ou d'incorporation de données étrangères au processus normal d'acquisition des données".

Une décision décevante

Dans sa décision, le juge n'a pas traité la question de la cruauté ou de la maltraitance mais s'est cantonné à étudier la responsabilité de la société Ernest Soulard. Les images ayant été tournées dans des élevages fournissant la société mais pas nécessairement propriété de celle-ci, le juge a relaxé l'entreprise. La question de la cruauté sur animaux reste donc entière !



Les eurodéputés David Martin (UK), Stefan Eck (AL), Anja Hazekamp (NL)

Nous avons remis 320 000 signatures de pétition au cabinet du Commissaire européen

320 000 signatures pour dire non au gavage

Et la réponse est tranchée pour bon nombre de nos concitoyens. Avec les associations internationales Albert Schweitzer Foundation, Compassion in World Farming (CIWF) et PETA UK, nous avons remis 320 000 signatures de pétition au cabinet du Commissaire européen à la santé et à la sécurité alimentaire. Cette pétition appelait la Commission européenne à prendre des mesures urgentes et significatives. Le gavage n'est clairement pas compatible avec la réglementation censée protéger les animaux d'élevage. Tout comme le ministre de l'Agriculture du Danemark, nous demandons l'interdiction du gavage sur tout l'espace de la communauté européenne.



**1000 vaches, 1000 veaux,
23 000 porcelets
Non, non, non !**

L214 a sorti banderoles, panneaux et mégaphones pour manifester fin janvier à Saint-Martial-le-Vieux contre le projet d'une ferme usine d'engraissement de veaux dans la Creuse, et début avril aux Sables-d'Olonne contre l'ouverture d'une porcherie XXL en Vendée.

Il y a quelques semaines, L214 a rejoint l'opération « 1000 non aux 1000 vaches » en propulsant sur ses réseaux un appel à écrire au préfet d'Amiens et au sous-préfet d'Abbeville afin de montrer aux autorités la vigueur de l'opposition publique au projet d'agrandissement du troupeau de l'élevage dit des "1000 vaches" à 750 vaches laitières.

Prochaines manifestations où un cortège L214 défilera : Marche pour la fermeture des abattoirs à Paris le 13 juin, rassemblement contre la ferme-usine des 1000 veaux le 4 juillet à la Courtine (Creuse).

La France a du retard sur ses voisins européens : les œufs issus de batterie ont par exemple disparu de la grande distribution en Belgique, en Allemagne et aux Pays-Bas. Un frémissement se fait sentir en France. Zoomons !

Oeufs de batterie : De bonnes nouvelles du côté de la grande distribution !

L214 est engagée depuis ses débuts contre l'élevage en cage des poules pondeuses qui constitue l'une des pires formes de l'élevage industriel : faire disparaître ces cages améliorerait la vie de millions d'animaux.

Des avancées franches en France !

Le groupe Schiever a pris la décision de faire disparaître les œufs de batterie de tous ses supermarchés (Atac, Bi1 et Maximarché) soit plus de 115 magasins en France ! En excluant tous les œufs de batterie de ses rayons, Schiever va plus loin que Monoprix, qui s'était engagé à ne plus vendre d'œufs de poules élevées en cage uniquement sous sa marque propre.

Le groupe Colruyt, avec une cinquantaine de magasins implantés en France, a pris exactement la même décision.

Ces engagements concomitants marquent-ils le début de la fin des cages pour les poules en France ? Espérons-le !

Et du côté de Super U ?

Vous rappelez-vous de cette enquête, où nous révélions l'an dernier les conditions de vie des poules pondeuses issues de trois élevages fournissant la marque U ? Des animaux entassés par dizaines de milliers, des poules déplumées et des cadavres en décomposition : ces images ont ému des milliers de personnes, mais pas la direction de Système U qui reste inerte.

Heureusement, Système U étant une coopérative, ses responsables de magasins ont la possibilité de prendre eux-mêmes les décisions qui s'imposent. C'est ainsi que, après plusieurs mois de discussions avec L214, le U Express rue Mouton-Duvernet à Paris a supprimé les œufs de batterie de ses rayons, à l'instar du Super U de Lyon Gerland, et du Super U du Centre Commercial du Loreau, à Hanches. Encore de bonnes nouvelles pour les gallinacés !

Et le plein air ?

Les élevages de batterie sont si horribles que les autres types d'élevages pourraient presque paraître idylliques en comparaison. Si les élevages plein air ou bio offrent un accès à l'extérieur, ils ne constituent toutefois pas une partie de plaisir pour nos amies à plumes. Broyage des poussins mâles, époinçage du bec, envoi à l'abattoir après un an de ponte : plein air ou pas, bio ou non, les poules y ont droit.

Ne plus acheter d'œufs reste, à terme, l'unique solution pour libérer les poules d'une vie de souffrance.



Marche pour la fermeture des abattoirs

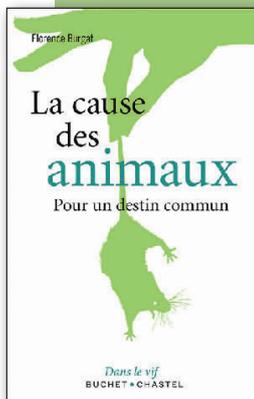
Les rues de Paris, Londres, Toulouse, Berlin, Berne, Bruxelles, Toronto, Sydney, Istanbul, Montréal, Los Angeles seront de nouveau animées en juin par la Marche pour la fermeture des abattoirs. Dynamique, colorée, déterminée, elle revendique un monde bien différent de celui d'aujourd'hui en s'appuyant sur une morale partagée par tous : « on ne doit pas maltraiter et tuer sans nécessité ». Organisée à Paris par L214, elle sera accompagnée d'une Vegan Place XXL qui ouvrira les perspectives d'une société altruiste, attentive aux besoins de tous. Des cars sont organisés au départ de Lille, Rennes, Strasbourg et Lyon.

► Toulouse : 6 juin

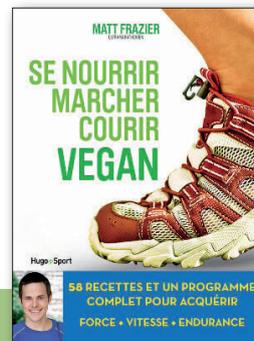
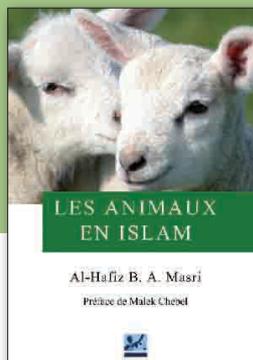
► Paris : 13 juin

Côté boutique, ça bouge chez L214 !

Ces derniers mois, plusieurs articles ont fait leur apparition sur nos rayons virtuels.



Livres



Se nourrir, marcher, courir vegan de Matt Frazier (fondateur de No Meat Athlete), fourmille de conseils pour qui souhaite commencer une activité sportive, améliorer ses performances, ou tout simplement adopter de nouvelles habitudes, comme par exemple passer à une alimentation végétalienne.

► 22€, 277p.

Le livre *La cause des animaux. Pour un destin commun*, de la philosophe Florence Burgat, traite de questions déterminantes à partir du postulat suivant : 86% des Français « trouvent anormal que les animaux continuent d'être considérés aujourd'hui comme des "biens meubles" dans le Code civil », et pourtant c'est justement parce que les animaux sont considérés et déclarés comme étant des biens, c'est-à-dire des choses dont nous pouvons jouir y compris en les détruisant, que nous les mangeons et les exploitons de toutes les manières possibles. Un livre essentiel écrit dans un style vif et abordable.

► 14€, 109p.

Les animaux en Islam d'Al-Hafiz Basheer Ahmad Masri est enfin disponible en français. Cet ouvrage traite de manière exhaustive les enseignements islamiques en matière de droits des animaux, et s'applique à répondre à des questions essentielles comme : lorsqu'on est musulman, est-on tenu de manger de la viande ? La viande halal implique-t-elle obligatoirement une mise à mort sans étourdissement ? Doit-on nécessairement sacrifier un mouton pour célébrer la fête de l'Aïd-el-Kébir ?

► 9€, 291p.

15€



72p., photos couleurs

Recettes

13€



70p., photos couleurs

Les livres de cuisine ne sont pas en reste, avec deux nouvelles parutions de Marie-Laforet, décidément productive : *Fromages vegan* ou comment faire soi-même feta, gouda et petits crottins 100% végétaux, et *25 desserts vegan* qui propose 25 recettes inratables et gourmandes pour réussir des pâtisseries classiques ou originales sans souffrance animale. Grâce à ces deux livres, vous pouvez choisir fromage et dessert !

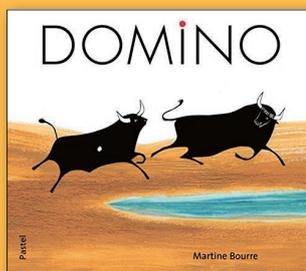


Nous avons un nouveau tablier pour vous équiper aux fourneaux !

Coton bio, gris, avec une grande poche, imprimé avec des encres éco-aqueuses.

► 23€

Illustré



Côté albums illustrés, une nouveauté sympathique vient d'arriver avec *Domino*, un livre très joliment illustré de Martine Bourre, qui aborde la question de la corrida, avec un heureux dénouement (dès 5 ans).

► 15€, 36p.

Nouveautés de dernière minute avec deux parutions toutes récentes : *Voir son steak comme un animal mort* de Martin Gibert (21,50€) et *L'éthique à table* de Peter Singer et Jim Mason (27,50€) !



Happening choc au Salon de l'Agriculture

Au Salon de l'Agriculture, on arrange, on embellit, on maquille... une vérité qui dérange, et qui fait peur à voir.

L'Union européenne suspend l'importation de viande de chevaux du Mexique

Jusqu'en 2014, la France importait annuellement près de 1500 tonnes de viande provenant de chevaux tués au Mexique. C'en est fini depuis le 15 janvier : la Commission européenne a décidé d'interdire les importations de viande chevaline mexicaine, suite à de "graves carences dans la capacité des autorités mexicaines à effectuer des contrôles fiables et, notamment, à attester l'absence de substances interdites", a-t-elle indiqué.

Cette décision n'arrive pas trop tôt. Même si la préoccupation de Bruxelles est avant tout sanitaire, cette interdiction est une entrave considérable à l'abattage des chevaux au Mexique et un frein à leur calvaire. Depuis de nombreuses années, des associations, dont L214, documentent et dénoncent les conditions dramatiques de transport et d'abattage des chevaux au Mexique, dont la majorité endure de longs et pénibles voyages depuis les États-Unis pour finir sous la lame d'abattoirs spécialisés dans l'export vers l'Europe.

Afin de donner à voir cette réalité crue, insoutenable, et infiniment injuste de la consommation de viande, le collectif 269 Life France et L214 se sont mobilisés. Devant l'entrée du salon, des têtes de vaches, de moutons et de cochons ont été disposées dans des assiettes géantes. Des dizaines de militants, allant au devant du public pour informer ou portant des panneaux marqués du message "la viande ne devrait pas mettre l'eau à la bouche mais les larmes aux yeux", ont suscité le questionnement de centaines de visiteurs. De nombreux médias tel l'Express, le Parisien, France Télévisions ou BFMTV ont couvert l'événement, portant notre message auprès d'un large public. Chaque jour du salon, des équipes de L214 se sont également relayées pour porter la voix des animaux auprès du plus grand nombre, distribuant un total de 30 000 tracts d'information sur la réalité de l'élevage.



Three People.
Six Weeks.
One Challenge.



Vegucated

FLMBOFF PRESENTS KING GREEN PLANET PRESENTS "VEGUCATED"
DIRECTED BY DAVID FISCHER
PRODUCED BY RICHARD O'CONNOR, BRIAN O'CONNELL
EDITED BY SARA LEVITTI, MARISA MILLER WOLFSON
COSTUME DESIGNER JOHN PERCE
COSTUME DESIGNER FRANK MADORSKA, DENMETRIUS BAGLEY
COSTUME DESIGNER MARY MAX
COSTUME DESIGNER MARISA MILLER WOLFSON

GetVegucated.com

Séries de projections à Paris

Depuis le début de l'année, la pâtisserie Vegan Folie's et L214, en partenariat avec la mairie du 2^e arrondissement de Paris, organisent, à un rythme mensuel, des projections-débats de documentaires sur la question animale, adoptant un point de vue antispéciste et peu ou pas diffusés en France. Ces soirées sont au bénéfice de L214.



Tout a commencé en novembre 2014 par la projection, dans une salle mise à disposition par la mairie du 2^e arrondissement, du film *Cowspiracy*, sur les conséquences écologiques de l'élevage. Le débat qui a suivi a réuni Jacques Boutault (Maire du 2^e), Aymeric Caron (journaliste) et Brigitte Gothière (directrice de L214). Fort du succès de cette initiative et grâce à l'engagement d'Amandine de Vegan Folie's, l'expérience s'est poursuivie avec les documentaires *Peaceable Kingdom*, *Speciesism : the movie*, *The Ghosts in our Machine*, *Vivre et laisser vivre*. Enfin, le 8 juin est programmée la projection de *Vegucated*.

La question animale avance

C'est indéniable. Même si c'est encore bien trop lent et hésitant, la question animale prend de l'ampleur et est de plus en plus présente. Ne lâchons rien, nous ne sommes qu'aux débuts de ce qui s'annonce être un mouvement majeur de société.

Depuis une décennie, et plus particulièrement ces dernières années, il y a de plus en plus de publications concernant la question animale. Si *La libération animale* de Peter Singer a ouvert la voie en 1975, ce livre est aussi resté longtemps un phare isolé, heureusement entouré d'autres lumières désormais. En plus de la philosophie, la question animale est aujourd'hui débattue en droit, traitée par un nombre croissant de journalistes, fait l'objet d'une littérature jeunesse et on pourrait remplir sa cuisine rien qu'avec des livres de recettes végéta-liennes.



Depuis le début de l'année 2015, une multitude d'articles de presse est ainsi parue sur le sujet. *Sciences et vie* s'est questionné sur « l'anxiété et la souffrance des veaux d'élevage », *Sciences et avenir* a consacré un hors-série au « génie des animaux », *Libération* a donné « Treize raisons de lâcher son steak barbare ». En mars, le foie gras et la souffrance des oiseaux ont été sous les projecteurs médiatiques (lire page 4) ; en janvier, le changement du Code civil, tout symbolique qu'il soit, avait déjà fait couler beaucoup d'encre. Plus que jamais, la question animale est en passe de s'imposer dans le débat public.

En mars, *Le Monde Planète* a mis en ligne une vidéo intitulée « 4 minutes pour comprendre le vrai poids de la viande sur l'environnement » qui se termine par cette conclusion : « Les animaux sont toujours plus élevés dans des conditions exiguës et cruelles. Ils passent une vie

de plus en plus courte, mal-traités, surmenés (...) avant d'être abattus. Depuis le début de cette vidéo 495 000 animaux ont été tués dans le monde pour répondre à notre demande insatiable de viande. »

Cette tuerie de masse n'est pas une fatalité, les solutions existent, il ne tient qu'à nous de les mettre en pratique et de les faire connaître : ne nous en privons pas.

Découpez ce coupon et renvoyez-le à : **L214 c/o Locaux Motiv', 10 bis rue Jangot, 69007 Lyon, France**

Je souhaite soutenir l'association L214 dans son action...

Je soutiens l'action de L214 par un don : 15€ 30€ 50€ 100€ €

Par ce don, je souhaite **devenir membre** de l'association L214

Je souhaite recevoir un reçu fiscal*

*66% de votre don sont déductibles de vos impôts, dans la limite de 20% de vos revenus. Un reçu fiscal vous sera adressé au début de l'année prochaine, il suffit de cocher la case ci-contre.

Je m'abonne à *L214 Mag* (gratuit)

Je souhaite en recevoir 10 20 50 exemplaires par numéro afin de le diffuser.

Je peux régler par **chèque à l'ordre de L214** ou sur **don.L214.com**

Mme M.

Nom : Prénom :

Adresse complète :

Code postal : _____ Ville :

E-mail : Téléphone :