



Revue des activités dans les Etats membres

21 décembre 2018 – 02 janvier 2019

BELGIQUE	3
<input type="checkbox"/> Sodexo ne proposera plus de foie gras à ses clients	3
Sodexo will no longer propose foie gras to its clients	3
<input type="checkbox"/> Un producteur de foie gras belge doit fermer ses portes d'ici cinq ans...4	4
A Belgian foie gras producer has to close down his farm within 5 years	4
<input type="checkbox"/> Foie gras, huîtres, saumon: le repas de Noël passe-t-il au prisme du "mieux manger" ?	4
Foie gras, oysters, salmon: does Christmas meal mean better food?	4
<input type="checkbox"/> Qu'est-ce qui change pour les animaux ce 1er janvier 2019 ?	5
Which changes for the animals on the 1 st of January 2019?	5
<input type="checkbox"/> Entrée en vigueur du code wallon du bien-être animal dès le 1er janvier 6	6
Entry into force of the Walloon Code for Animal Welfare from the 1 st of January	6
FRANCE	6
<input type="checkbox"/> Question parlementaire écrite en attente de réponse du Ministre de l'agriculture - Démarche d'indication de l'origine du foie gras	6
Written parliamentary question awaiting the answer of the Minister for Agriculture – Indication of origin for foie gras.....	6
<input type="checkbox"/> LE FOIE GRAS DU RÉVEILLON EST TOUJOURS APPRÉCIÉ PAR LES FRANÇAIS.....	7
Foie gras is still appreciated by the French.....	7
<input type="checkbox"/> Bourgogne : l'association Welfarm fait campagne pour chasser le foie gras des tables de fête	9
Bourgogne: the NGO Welfarm campaigns to chase foie gras from the Christmas tables	9
<input type="checkbox"/> André Daguin, ancien chef étoilé : «Qu'on cesse de menacer le foie gras avec un couteau !»	10
André Daguin, former starred chef: « Let's stop threatening foie gras with a knife!»	10
<input type="checkbox"/> On a testé le Faux Gras, l'alternative vegan au foie gras	11
We tried Faux gras, the vegan alternative to foie gras.....	11

<input type="checkbox"/> Mangeurs de foie gras : complices de cruautés indignes!	12
Foie gras eaters : accomplices of cruelty!.....	12
<input type="checkbox"/> Foie gras : ne mangez plus la maladie !	13
Foie gras : don't eat the disease anymore !.....	13
<input type="checkbox"/> Vidéo d'une manifestation anti-spéciste dans un supermarché en France.....	13
Video of an antispeciesist protest in a supermarket in France.....	13
<input type="checkbox"/> Mise à jour concernant la campagne anti-foie gras de Welfarm	13
Update about the anti-foie gras campaign in Welfarm	13
<input type="checkbox"/> Violence envers les animaux : « une sorte de crime contre la vie » selon Aurélien Barrau.....	14
Violence towards animals: "a kind of crime against life", according to Aurélien Barrau.....	14
<input type="checkbox"/> En 2018, quelques bonnes nouvelles pour les animaux.....	15
In 2018, some good news for the animals	15
<input type="checkbox"/> Demander de réduire, plutôt que d'arrêter ! Une fausse bonne idée....	17
Asking to reduce rather than stopping! A false good idea... ..	17
<input type="checkbox"/> "Ceci n'est qu'un début": l'abattoir de Puget-Théniers tagué par des antispécistes	20
"This is just the beginning:" the slaughterhouse of Puget-Théniers tagged by activists	20
<input type="checkbox"/> Politique & Animaux : retour sur les temps forts de l'année 2018 !.....	21
Politics and animals: comeback to the key moments of last year!	21
GRANDE-BRETAGNE	22
<input type="checkbox"/> Demandez à Fortnum et Harrods d'arrêter de vendre du foie gras	22
Ask Fortnum and Harrods to stop selling foie gras	22
<input type="checkbox"/> Old Bridge Hôtel à Huntingdon – Retirez le foie gras de votre carte	22
Old Bridge Hotel, Huntingdon - Please Permanently Remove Foie Gras From Your Menu!.....	22
<input type="checkbox"/> 67% des Britanniques ne veulent pas de produits fabriqués à partir de pratiques cruelles.....	22
67% do not want food born of cruel practice	22
ITALIE	23
<input type="checkbox"/> 2018 : 365 jours d'engagements et de résultats	23
2018 : 365 days of commitments and results.....	23
SUISSE.....	23
<input type="checkbox"/> Photos du dernier stand anti foie gras avant les fêtes	23
Pictures of the anti-foie gras stand before Christmas	23

BELGIQUE

- **Sodexo ne proposera plus de foie gras à ses clients**

Sodexo will no longer propose foie gras to its clients

Source: Le Soir

L'entreprise de restauration collective Sodexo Belgique a décidé, en concertation avec Gaia, d'arrêter de proposer du foie gras. Une offre marginale dans son bouquet, compte tenu de l'éveil de ses clients au bien-être animal.

Même si le foie gras ne représente qu'environ 0,0001 % de l'offre alimentaire de Sodexo, les canards et les défenseurs des animaux se réjouiront de la décision prise par l'entreprise.

Ne cherchez pas, le foie gras n'apparaîtra plus au menu de Sodexo Belgique, a-t-elle fait savoir au *Soir*, vendredi. L'entreprise connue pour ses prestations de titres-services, chèques-repas mais aussi ses services de restauration collective aux entreprises, hôpitaux, écoles ou maisons de repos, a pris la décision, en concertation avec Gaia, l'organisation de défense des droits des animaux, de stopper net son offre foie gras.

« *On est contre le gavage* », nous dit Florence Rossi, directrice de la responsabilité sociale de Sodexo Benelux. « *La meilleure alternative, c'est pas de foie du tout* ». L'initiative sur le foie gras « *n'est pas un one-shot. Elle s'inscrit dans les engagements forts que l'on prend depuis 2007 en matière de développement durable et responsabilité des entreprises. On a reçu le "Good egg award" lorsque nous avons décidé d'adopter les œufs de poules élevées au sol. On l'a fait de manière volontariste car rien ne nous y obligeait. On a aussi arrêté la viande de porcs castrés chirurgicalement et la viande de lapins élevés en batterie* », poursuit-elle.

Un coût

Elle reconnaît que ces initiatives « *ne sont pas neutres financièrement. Cela représente un coût mais ce sont des décisions que l'on a prises car elles nous tenaient à cœur* ».

C'est finalement peut-être aussi un investissement à long terme, puisque le marché « *commence à être sensible au bien-être animal. Par le passé ce n'était pas le cas* », explique-t-elle.

Sodexo Belgique dit avoir reçu finalement peu de retours négatifs de ses clients. Mais ceux-ci n'étaient pas non plus boulimiques du foie gras. La demande pour ce produit « *est plutôt marginale, aussi bien en quantité qu'en fréquence* ». Et pour preuve, le foie gras représente environ 0,0001 % de l'offre alimentaire de Sodexo.

Un geste fort et symbolique

« *Mais je dirais que cela n'enlève rien au mérite car c'est tout de même un geste fort et symbolique. Et comme Gaia le dit toujours, même si vous en consommez juste une fois au moment des fêtes de fin d'année, c'est une fois de trop* », explique encore Florence Rossi.

Du côté de Gaia, on se félicite de cette décision, qui « *démontre que prendre ce genre de décision à l'échelle d'une entreprise est possible* », selon les mots d'Ann De Greef, directrice de l'organisation de défense des droits des animaux. C'est une nouvelle victoire pour Gaia, quelques mois après que le gouvernement flamand a adopté un projet de décret qui interdit d'ici à la fin 2023 l'élevage d'animaux à fourrure ainsi que le gavage, technique utilisée pour produire du foie gras. Les 17 fermes d'élevage de visons et l'unique producteur de foie gras installés en Flandre vont devoir cesser leurs activités, indique dimanche Ben Weyts, le ministre flamand du Bien-être animal.

Du côté de Sodexo Belgique, on promet que l'on n'en restera pas là. « *Pour le futur, on a encore des projets, comme passer au poulet à croissance lente* », conclut Florence Rossi.

Lien vers l'article :

[HTTPS://PLUS.LESOIR.BE/196901/ARTICLE/2018-12-22/SODEXO-NE-PROPOSERA-PLUS-DE-FOIE-GRAS-SES-CLIENTS](https://plus.lesoir.be/196901/article/2018-12-22/sodexo-ne-proposera-plus-de-foie-gras-ses-clients)

Sur le même sujet :

<https://www.gaia.be/fr/actualite/sodexo-supprime-foie-gras-son-menu>

- **Un producteur de foie gras belge doit fermer ses portes d'ici cinq ans**

A Belgian foie gras producer has to close down his farm within 5 years

Source : HLN

Article concernant Filip Callemeyn et la décision du Ministre flamand du bien-être animal, Ben Weyts, d'interdire l'élevage d'animaux destinés à la production de foie gras. "Tant d'attention pour les animaux alors que les gens autour de nous meurent de faim", a déclamé Filip.

Lire l'article (réservé aux abonnés) :

<https://www.hln.be/de-krant/enige-belgische-producent-van-foie-gras-moet-binnen-vijf-jaar-dicht-zo-veel-aandacht-voor-dieren-terwijl-rond-ons-mensen-honger-lijden~a5f79a3d8/>

- **Foie gras, huîtres, saumon: le repas de Noël passe-t-il au prisme du "mieux manger" ?**

Foie gras, oysters, salmon: does Christmas meal mean better food?

Source: Le Vif

Foie gras, huîtres, saumon: les ingrédients traditionnels du repas de Noël français étaient jusqu'à présent "sanctuarisés" car festifs mais, avec la tendance à consommer plus sain et plus local, passent-ils au prisme du "mieux manger" ?

Pour le foie gras, il n'existe en revanche pas de bio, puisque la méthode de production, qui passe par le gavage de l'animal, n'est pas conforme au règlement européen sur l'agriculture biologique.

La filière porte donc ses efforts sur le bien-être animal. Élevés en plein air, canards et oies ont vu leur phase d'engraissement diminuer de moitié en trente ans pour passer à une dizaine de jours, d'où une production plus "naturelle", assure à l'AFP Marie-Pierre Pé, directrice générale du Comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras (Cifog). Autrefois, les éleveurs étaient payés au poids donc ils avaient tendance à gaver de trop leurs bêtes, alors que la "qualité optimum" d'un foie est atteinte à environ 500 grammes, pas plus, explique-t-elle.

Lire l'article :

https://www.levif.be/actualite/sante/foie-gras-huitres-saumon-le-repas-de-noel-passe-t-il-au-prisme-du-mieux-manger/article-normal-1071033.html?cookie_check=1546437095

- **Qu'est-ce qui change pour les animaux ce 1er janvier 2019 ?**

Which changes for the animals on the 1st of January 2019?

Source: GAIA

Dernier paragraphe de l'article:

2019 sera également l'année des échevins du Bien-être animal.

L'importance politique et sociale du bien-être animal continue de croître et nous l'observons également au plan local. Jamais auparavant, il n'y avait eu autant d'échevins du Bien-être animal. Et tout porte à croire que leur nombre ne fera qu'augmenter en 2019.

« Bien qu'il y ait eu beaucoup d'avancées au cours des quatre dernières années, notre travail est loin d'être terminé », explique De Greef. « L'interdiction de l'abattage sans étourdissement à Bruxelles, l'interdiction du gavage en Wallonie, l'interdiction de la castration chirurgicale des porcelets en Flandre et en Wallonie et l'interdiction des cages pour les poules pondeuses en Flandre : ce ne sont là que quelques-uns des thèmes auxquels nous serons confrontés dans les années à venir. Et pour lesquels nous continuerons à nous battre ! »

Lien vers l'article :

<https://www.gaia.be/fr/actualite/quest-ce-qui-change-pour-les-animaux-ce-1er-janvier-2019>

- **Entrée en vigueur du code wallon du bien-être animal dès le 1er janvier**

Entry into force of the Walloon Code for Animal Welfare from the 1st of January

Source : Sud Info

Le premier code wallon du bien-être animal, dont l'article premier stipule que l'animal est un être sensible, entre en vigueur ce 1er janvier. Désormais, un permis sera nécessaire pour détenir un animal. L'abandon, la négligence et la maltraitance seront interdits tout comme l'entrave à leur liberté de mouvements.

Comportant 12 chapitres et 109 articles, ce texte, porté par le ministre wallon Carlo Di Antonio (cdH), traite notamment de la détention des animaux, des pratiques interdites et des interventions autorisées sur ces derniers, de leur commerce, de leur transport et de leur introduction sur le territoire wallon. Leur mise à mort ainsi que l'expérimentation animale y sont également plus strictement réglementées.

L'identification et l'enregistrement des chiens et des chats sont par ailleurs rendus obligatoires, sous certaines conditions et la contribution demandée au propriétaire lors de cet enregistrement permettra d'alimenter un Fonds de protection contre les abandons et la maltraitance animale dont pourront bénéficier les refuges.

Il devient en outre interdit d'organiser des combats ou des exercices de tir sur animaux et les hippodromes de kermesse sont bannis. Dans les cirques, plus aucun animal, autre qu'un animal domestique, ne peut être détenu et utilisé. Et l'installation ou la mise en service de cage pour l'élevage de poules pondeuses est dorénavant prohibée.

Le code limite par ailleurs la publicité visant la commercialisation des animaux. Les détaillants ne peuvent ainsi plus afficher de soldes, ristournes et autres rabais sur des animaux. De même, il est interdit de commercialiser des animaux à une personne mineure, de faire du démarchage ou d'offrir un animal sous forme de vente conjointe.

Enfin, la maltraitance animale sera sévèrement punie en Wallonie, le nouveau code la faisant passer en infraction de première catégorie, ce qui correspond à des peines maximales de 10 à 15 ans de prison et à une amende pouvant aller jusqu'à 10 millions d'euros.

Lien vers l'article :

[HTTPS://WWW.SUDINFO.BE/ID93219/ARTICLE/2018-12-28/ENTREE-EN-VIGUEUR-DU-CODE-WALLON-DU-BIEN-ETRE-ANIMAL-DES-LE-1ER-JANVIER](https://www.sudinfo.be/id93219/article/2018-12-28/entree-en-vigueur-du-code-wallon-du-bien-etre-animal-des-le-1er-janvier)

FRANCE

- **Question parlementaire écrite en attente de réponse du Ministre de l'agriculture - Démarche d'indication de l'origine du foie gras**

Written parliamentary question awaiting the answer of the Minister for Agriculture – Indication of origin for foie gras

Source: Assemblée nationale

Question n° 15376 de la Députée Mme Florence Lasserre-David (Mouvement Démocrate et apparentés - Pyrénées-Atlantiques)

Mme Florence Lasserre-David interroge M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur les mesures qu'il envisage d'adopter pour répondre aux attentes des consommateurs d'une plus grande transparence sur l'origine des produits qu'ils achètent et plus spécifiquement sur la mise en place d'un étiquetage obligatoire du foie gras. Aujourd'hui, l'exigence de traçabilité est une attente importante des citoyens, et il est donc légitime pour tous les Français d'avoir une connaissance précise des produits qu'ils consomment. Dans un souci d'apporter une réponse transparente et fiable au consommateur, la réglementation nationale impose déjà l'obligation d'indiquer le pays d'origine sur les viandes utilisées en tant qu'ingrédient dans des denrées alimentaires préemballées. En application du décret du 19 août 2016, les magrets et filets de canard et d'oie sont donc étiquetés. Il n'en va, cependant, pas de même du foie gras pourtant issu des mêmes animaux. En effet, le foie est un abat, au sens de la réglementation européenne et n'entre, par conséquent, pas dans le champ des produits dont le pays d'origine doit être précisé. Or une obligation d'étiquetage de l'origine du foie gras permettrait non seulement de donner au consommateur une information complète quant à l'origine de ce produit, mais garantirait également aux producteurs que leurs efforts pour rebâtir une filière et prévenir l'apparition d'une nouvelle épizootie soient justement pris en compte et valorisés. Aussi, elle souhaiterait savoir si le Gouvernement entend initier une démarche « Foie gras de France » en rendant obligatoire l'indication de l'origine des foies gras crus comme transformés.

Lien vers la question :

<http://questions.assemblee-nationale.fr/q15/15-15376QE.htm>

- **LE FOIE GRAS DU RÉVEILLON EST TOUJOURS APPRÉCIÉ PAR LES FRANÇAIS**

Foie gras is still appreciated by the French

Source : L'Humanité

Après deux à trois années difficiles imputables aux abattages sanitaires préventifs et aux sommes investies dans les bâtiments comme dans de nouveaux dispositifs sanitaires pour éradiquer la grippe aviaire, la filière foie gras retrouve des couleurs cette année en France. En dépit des délocalisations de production effectuées par certaines entreprises françaises en Europe centrale pour produire à moindre coût, les consommateurs hexagonaux donnent la priorité au made in France.

Selon une enquête d'opinion réalisée par le CSA pour le Comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras, 69% des personnes interrogées avaient l'intention de consommer du foie gras à l'occasion des repas festifs de fin d'année. Ils sont même 75% à juger que le foie gras est un met incontournable des fêtes de fin d'année, le plaçant largement devant le saumon fumé (61%) et la bûche de Noël (57%). Consommateurs ou pas, 88% des Français estiment que le foie gras doit aussi figurer sur la carte des restaurants à cette période de l'année. Voilà qui n'apporte pas beaucoup d'eau au moulin des associations qui veulent interdire le

gavage, au nom du bien-être animal. Si on peut considérer que cette phase de mise en léthargie d'une quinzaine de jours n'est guère agréable dans la vie du canard ou de l'oie, il faut aussi savoir que l'élevage de ces animaux durant les semaines qui précèdent le gavage répond en France à un cahier des charges qui promeut le bien-être animal. Les palmipèdes ont accès à des enclos dotés d'une pelouse durant la phase de croissance, ce qui est loin d'être le cas pour la majorité de volailles de chair comme des poules pondeuses.

Priorité à l'origine France pour 92% des sondés

Pour revenir au sondage, l'origine France est un critère de choix privilégié par 92% des consommateurs français. Ils sont 94% à considérer que ce met fait partie du patrimoine gastronomique français et 88% jugent qu'il participe au rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique française dans le monde. Le foie gras étant un met relativement cher, sa consommation reste rare chez l'immense majorité de nos concitoyens. 40% des sondés disent en manger deux à trois fois par an et seulement 27% plus de trois fois dans l'année. Si 14% des consommateurs occasionnels osent le servir en toast au moment de l'apéritif, 83% des sondés préfèrent le consommer en entrée. Ils sont 83% à dire qu'ils l'aiment accompagné d'un confit d'oignon.

Quel vin servir pour accompagner le foie gras ?

Beaucoup de questions ont été posées aux Français consultés dans le cadre de cette enquête. On peut toutefois considérer qu'une faute de goût a été commise en omettant de leur demander par quelle boisson ils aimeraient l'accompagner. Un vin blanc réunissant une belle harmonie entre le sucre et l'acidité fait généralement l'affaire. Dans le sud-ouest, le jurançon moelleux réunit souvent ces deux qualités. Mais en Dordogne on peut lui préférer un Montravel ou un Bergerac moelleux. Dans le bordelais, un sauternes d'une année pas trop chargée en sucre crée aussi une belle harmonie avec le foie gras.

Dans les pays de la Loire comme en région Centre chaque terroir privilégie son vin pour accompagner le foie gras. Des coteaux du Layon au jasnières- quand ce dernier contient du sucre résiduel - en passant par le quart de chaume, le bonnezeaux, les coteaux de l'Aubance, sans oublier un détour par Vouvray et Mont-Louis, on n'a que l'embarras du choix. En Alsace on optera pour une vendange tardive issue des cépages gewurztraminer ou pinot gris tandis qu'en fond de vallée du Rhône et en Languedoc on trouvera toujours une muscat du terroir, voire un vin doux naturel pour accompagner ce met. Mais c'est peut-être à cause de ces particularités régionales que le sondage occulte l'accompagnement du foie gras par un vin. Consommé avec modération, le vin reste de meilleur des breuvages pour un repas de fête, et pas qu'au moment de servir le foie gras.

Lien vers l'article :

<https://www.humanite.fr/le-foie-gras-du-reveillon-est-toujours-apprecie-par-les-francais-665790>

Sur le même sujet (quelques exemples d'articles):

https://www.francetvinfo.fr/monde/nouvel-an-2019/reveillon-le-foie-gras-super-star_3123181.html

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/aude/aude-belpech-tradition-du-foie-gras-resiste-fetes-fin-annee-1599625.html>

<https://www.ladepeche.fr/article/2018/12/28/2932011-le-foie-gras-retrouve-des-couleurs.html>

<https://www.lsa-conso.fr/90-des-francais-consomment-du-foie-gras,307066>

<https://www.ladepeche.fr/article/2018/12/28/2932013-dans-le-gers-les-producteurs-de-foie-gras-se-remplument.html>

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/haute-vienne/limoges/apres-annees-noires-producteurs-foie-gras-respirent-nouveau-1598649.html>

- **Bourgogne : l'association Welfarm fait campagne pour chasser le foie gras des tables de fête**

Bourgogne: the NGO Welfarm campaigns to chase foie gras from the Christmas tables

Source: France 3

L'association Welfarm milite pour le bien-être des animaux à toutes les étapes de leur vie (élevage, transport, abattage). Elle a lancé une campagne d'affichage dans plusieurs villes de France du 19 au 25 décembre 2018. "Pendant les fêtes, il y a ceux qui se gavent ... et ceux qui dégustent", indiquent les affiches qu'on l'on trouve notamment à Dijon.

"35 millions de canards sont gavés chaque année pour produire du foie gras", peut-on lire. Les affiches de Welfarm précisent aussi que "le gavage sans souffrance n'existe pas".

"Gaver un canard nécessite de lui enfoncer deux fois par jour un tube de 30 centimètres dans l'œsophage, afin de déverser dans son jabot 450 grammes de nourriture en l'espace de trois secondes. L'acte est si violent que l'animal halète, régurgite, suffoque", explique l'association Welfarm.

Le reportage de Sébastien Kerroux, Yoann Etienne et Philippe Sabatier avec :
-des consommateurs
-Lorène Jacquet, Association Welfarm (par téléphone)
-Jérôme Rabuat, producteur de foie gras

Des alternatives au gavage existent, affirme Welfarm qui rappelle que des recherches sont en cours, notamment celles du groupe de recherche Aviwell créé par des chercheurs toulousains. "Donc, potentiellement la loi pourrait évoluer. On pourrait trouver des façons de produire différemment et d'arrêter le gavage", déclare à France 3 Bourgogne Lorène Jacquet, membre de l'association Welfarm.

En attendant, Jérôme Rabuat, qui est producteur de foie gras dans l'Yonne,

indique que cette campagne anti foie gras n'a aucune répercussion sur son chiffre d'affaire. "Mais, si on pouvait faire la même chose sans gavage, je serais tout de suite preneur", dit-il.

Lire l'article :

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/cote-d-or/dijon/bourgogne-association-welfarm-fait-campagne-chasser-foie-gras-tables-fete-1597651.html>

- **André Daquin, ancien chef étoilé : «Qu'on cesse de menacer le foie gras avec un couteau !»**

André Daquin, former starred chef: « Let's stop threatening foie gras with a knife!»

Source: La Dépêche

La profession hier sinistrée parle de «retour du foie gras». Est-il jamais vraiment parti ?

Il faut d'abord parler humain et je relève surtout le retour du sourire chez les gens qui font du foie gras après deux crises terribles. Ils prouvent qu'ils sont bons et costauds. J'ai beaucoup d'admiration pour eux, content de voir que la production est presque revenue à son niveau de 2015 avant crise.

Malgré la pression des «anti», les Français lui manifestent un amour inconditionnel. À quoi l'attribuez-vous ?

S'agissant de la viande, les gens ont cessé d'en bouffer pendant la crise de la vache folle. Pour le foie gras, ils n'ont pas cessé de chercher à en manger. Le foie gras, ça rassure. Cela évoque l'image de la grand-mère à la campagne avec l'entonnoir en train de gaver le canard, tous les Français descendent directement ou indirectement des paysans, ils s'y voient encore. ça suffit, d'ailleurs, de faire comme si le cou des canards était comparable à celui d'un être humain. Il suffit d'observer comment ils se comportent dans la nature en avalant des poissons ou des crabes plus gros que leur cou. Et puis de quel droit peut-on empêcher quelqu'un de manger ce qu'il veut ? Les «anti» font ce qu'ils veulent mais ne peuvent pas l'imposer aux autres. Cela s'appelle le vivre ensemble. Et d'ailleurs, le foie gras est un symbole du vivre ensemble, on doit le manger réunis et de préférence autour d'une table ronde !

Considérez-vous aujourd'hui que la qualité s'est améliorée ?

Oh oui, quand j'étais gamin, on recevait des oies et des canards entiers. À l'intérieur, c'était la pochette surprise. Maintenant sur le marché de Samatan, il y a deux ou trois foies gras écartés sur une centaine de kilos ! Mais pour un produit de qualité, il faut évidemment choisir «foie gras entier», et cela reste un produit cher car s'il est bradé, ce n'est pas du foie gras. Mais on n'est pas obligé d'en manger tous les jours...

Vous l'avez préparé de toutes les façons possibles. Finalement, comment le préférez-vous ?

Commençons par une croisade. Qu'on cesse de menacer le foie gras avec un couteau. Il faut manger la terrine comme une glace à la vanille avec une cuillère à entremets trempée dans de l'eau chaude. Le foie gras ne supporte pas le couteau

et d'être aplati sur du pain. Ce n'est pas un pâté. Mon préféré, c'est tout simple : foie gras, sel, poivre. Et au fond de la terrine, quelques gouttes de Picon qui donnent une petite pointe de saveur d'orange et d'amertume. L'année prochaine, on trouvera autre chose !

Lien vers l'article :

<https://www.ladepeche.fr/article/2018/12/28/2932014-andre-daguin-ancien-chef-etoile-cesse-menacer-foie-gras-couteau.html>

- **On a testé le Faux Gras, l'alternative vegan au foie gras**

We tried Faux gras, the vegan alternative to foie gras

Source: *Le Nouvel Obs*

Après Noël, place au réveillon de la Saint-Sylvestre, ses célébrations, son repas, son Champagne et... son foie gras. Pour trois quart des Français, il demeure indispensable pour accompagner les fêtes, bien plus que le saumon fumé. Sauf pour végétariens et végétaliens, de plus en plus nombreux. Chez les moins de 30 ans, la proportion s'établit désormais à 6% selon une étude, et ceux-ci se prévoient des plats à part, voire de boycotter le repas. Ils peuvent aussi compter sur une alternative : le Faux Gras.

Imaginé par l'association belge GAIA, ce faux-foie gras se compose de levure alimentaire, d'huile de coco, d'amidon de pomme de terre, de pulpe de tomates, d'huile et de protéine de tournesol, de Champagne, de truffe, et d'épices (coriandre, cannelle, clou de girofle). Le tout certifié bio, et répondant aux attentes des végétariens et végétaliens (vegan).

"L'objectif du Faux Gras est de convaincre les consommateurs traditionnels de foie gras de choisir une alternative sans souffrance animale", insiste Ann De Greef, directrice de GAIA.

Un objectif qui dépasse ainsi le seul cadre vegan. Aussi, avant de sauter le pas, la rédaction de "l'Obs" est passée à la table du test (en vidéo ci-dessus).

Et le verdict est (très) mitigé. Si l'aspect et la texture ressemblent à un bloc de foie gras, le goût n'y est pas du tout. La surprise passée, on déconstruit l'attente de saveurs proche du foie gras, et on s'amuse à tenter d'identifier les saveurs. La cannelle prend rapidement le pas sur le reste. L'ensemble n'est pas mauvais, mais pas franchement bon non plus...

Après, à 3,59€ la boîte de 125g, il pourra faire plaisir au vegan invité à la table du réveillon, essentiellement pour le geste, plus que pour le goût. Pour satisfaire les papilles, mieux vaut peut-être se tourner vers certains pâtés végétariens disponibles en enseignes spécialisées.

Lien vers l'article :

<https://o.nouvelobs.com/food/20181221.OBS7510/on-a-teste-le-faux-gras-l-alternative-vegan-au-foie-gras.html>

Sur le même sujet (exemples d'articles):

<https://www.francebleu.fr/infos/societe/reveillon-du-31-a-dijon-a-teste-pour-vous-faux-gras-et-foie-gras-1546019632>

<https://www.usinenouvelle.com/article/face-aux-questions-sur-le-bien-etre-animal-les-alternatives-au-foie-gras-se-multiplient.N786059>
<http://www.psychologies.com/Nutrition/Etre-vegetarien/Regime-vegetarien/Articles-et-dossiers/Pour-remplacer-le-foie-gras-et-si-vous-essayiez-le-faux-gras>
<https://www.20minutes.fr/societe/2406087-20181231-jour-an-comment-manger-repas-moralement-ethique>

Autre recette de foie gras végétal :

https://www.lyonne.fr/champignelles/insolite/vie-pratique-consommation/2018/12/21/un-foie-gras-vegetal-fabrique-en-puisaye-pour-les-vegans-et-les-vegetariens_13088370.html

- **Mangeurs de foie gras : complices de cruautés indignes!**

Foie gras eaters : accomplices of cruelty!

Source: Blog Médiapart

Nul ne veut savoir, nul ne veut entendre, tant que l'on satisfait son petit caprice, rien ne peut aller à l'encontre et surtout pas ces alertes d'associations de défense animale qui ont, pour seule excuse de leurs agissements, les connaissances acquises, grâce à la science, sur les animaux. L'intuition que beaucoup d'êtres humains avaient dans le passé est devenue une vérité : l'animal est capable d'amitié, d'affection, il est pourvu de mémoire, d'intelligence; en bref, il a toutes les propriétés du vivant que nous-mêmes avons, les humains.

Le "mets" "foie gras", dans nos sociétés consuméristes, est synonyme de luxe, de festin, du nec plus ultra de la nourriture alors qu'en vérité c'est exactement l'inverse : le foie gras des canards et des oies sont synonymes de misère, de souffrance et de maladie.

Je reprends ici, en grande partie, le message de l'une de ces associations :

"L'exception culturelle française : l'envers du décor

Foie gras, magret et confit de canard... Derrière ces mets plébiscités des Français se cache la triste réalité du gavage. Trente huit millions d'oies et de canards sont maltraités chaque année pour satisfaire de simples plaisirs gustatifs d'humains.

DES SOUFFRANCES INACCEPTABLES

Pendant 14 jours, les oies et les canards reçoivent plus de 400 g. d'aliments à l'aide d'un tuyau pouvant atteindre 40 cms, enfoncé directement dans le jabot deux fois par jour. Les palmipèdes sont volontairement rendus malades pour que leur foie atteigne jusqu'à 10 fois la taille normale (dans les centres de gavage non industriels, c'est la même chose mais c'est plus lent, le gavage se fait à la main et on fait croire aux canards et aux oies qu'ils sont libres et bien traités juste parce qu'ils ont accès à l'extérieur et peuvent de temps en temps circuler à l'air libre, sur de l'herbe; le but est le même : les tuer, les découper et récupérer leur foie).

La quantité ingurgitée est telle qu'elle provoque halètements, régurgitations et diarrhées. Le foie, hypertrophié rend leur respiration et leurs déplacements très difficiles. Durant la période de gavage, le taux de mortalité est dix fois supérieur à la normale."

Il existe des mets à base de purée de noix de cajou et de tomate confite qui reproduisent exactement la même saveur. De ce fait, les mangeurs de foie gras n'ont plus aucune excuse: tant qu'ils continueront à vouloir consommer du foie gras d'oie ou de canard, ils resteront des complices de **tortionnaires**.

Lien vers l'article :

<https://blogs.mediapart.fr/babette-grivinci/blog/261218/mangeurs-de-foie-gras-complices-de-cruautes-indignes>

- **Foie gras : ne mangez plus la maladie !**
Foie gras : don't eat the disease anymore !
Source : Fondation Brigitte Bardot

Chaque année, des millions d'oies et de canards sont gavés puis sacrifiés pour le foie gras.

Post Facebook + sur le site de la Fondation Brigitte Bardot renvoyant à des anciennes vidéos montrant notamment des canards en cages individuelles.

Lien vers l'information :

<https://fr-fr.facebook.com/FondationBardot/videos/329489750999906/>

<http://www.fondationbrigittebardot.fr/s-informer/animaux-de-ferme/elevage/gavage>

- **Vidéo d'une manifestation anti-spéciste dans un supermarché en France**
Video of an antispeciesist protest in a supermarket in France
Source: 269 Life France

Voir la vidéo:

<https://www.facebook.com/100011086154482/videos/738143373231861/UzpfSTEwMDAxMTA4NjE1NDQ4MjpWSzoyMTE3MzEyNTM4MzI4NzEz/>

- **Mise à jour concernant la campagne anti-foie gras de Welfarm**
Update about the anti-foie gras campaign in Welfarm
Source : Welfarm

Félicitations à Jacques Boutault, Maire du 2ème arrondissement de Paris, qui s'est engagé à ne pas servir de foie gras aux repas de fin d'année organisés au sein de sa circonscription !

Félicitations aux sociétés Léon Louis, Coopalim Strasbourg et au collectif MAN Mouvement pour une Alternative Nonviolente qui se sont engagés à ne pas servir de foie gras aux repas de fin d'année qu'ils organisent, et à ne pas en offrir dans les paniers-cadeaux à destination de leurs partenaires et clients !

Félicitations à Konbini et France Nature Environnement qui se sont engagées à ne pas servir de foie gras aux repas de fin d'année qu'elles organisent, et à ne pas en offrir dans les paniers-cadeaux à destination de leurs partenaires et clients !

Lien vers les informations :

<https://www.facebook.com/WelfarmFR/>

- **Violence envers les animaux : « une sorte de crime contre la vie » selon Aurélien Barrau**

Violence towards animals: “a kind of crime against life”, according to Aurélien Barrau

Source: France Inter

Nouvelle échappée de l'astrophysicien hors des trous noirs et de la relativité générale avec un livre d'entretien intitulé « Sur son visage sombre, échange avec les animaux »

En mars, Aurélien Barrau publiait *L'animal est-il un homme comme les autres ?* (éditions Dunod). Un livre coécrit avec Louis Schweitzer et consacré aux droits de animaux.

L'astrophysicien propose cette fois un objet plus « personnel », sous forme d'entretien : *Sur son visage sombre, échange sur les animaux*.

Il s'ouvre sur un éloge de la porosité, rappelant combien la philosophie a contribué, depuis l'Antiquité, à opposer humanité et animalité.

« Nous sommes les héritiers d'une longue tradition métaphysique qui a aimé penser notre rapport au monde sous forme d'opposition binaire : nature/culture, homme/femme, humain/animal », note l'astrophysicien, qui invite à s'inscrire dans une continuité et à « réapprendre ».

Le "propre de l'Homme"

De la zoologie d'Aristote qui préfigure la hiérarchie des espèces à la classification du vivant des naturalistes, se forme l'idée du « propre de l'Homme », aujourd'hui **battue en brèche par une multitude de travaux scientifiques**. L'humain partage en réalité nombre de ses facultés avec les animaux.

Aurélien Barrau :

On sait aujourd'hui que les animaux sont intelligents, on sait qu'ils souffrent, on sait même qu'ils ont une conscience, au sens le plus fort de ce mot, c'est à dire la sensation de soi dans ce monde. Tout cela peut nous inviter à revoir nos comportements, et à aller même un peu plus loin. C'est un peu comme avec les étrangers : il est triste de devoir attendre d'être sûrs qu'ils sont comme nous pour commencer à les respecter. Moi **j'aurais rêvé que nous puissions les aimer avant même de comprendre que nous sommes les mêmes**.

Interroger la violence à laquelle nous soumettons les animaux

« La question semble n'être jamais assez importante pour être considérée comme actuelle », déplore le scientifique, selon qui on tend toujours à « repousser » le débat.

C'est dramatique, parce que **nous tuons 100 milliards de vivants terrestres et 1000 milliards de vivants marins chaque année, souvent dans des conditions épouvantables et en les ayant privés de vie avant cette mise à mort dramatique.** Il y a là une sorte de crime contre la vie en elle-même, contre l'ontologie, contre la possibilité de la vie, et je crois qu'on ne peut pas se permettre de se dire : « nous ferons face à cette question quand tout ira bien pour les humains »

Dans le sillage des actions menées par l'association de protection animale L214, une proposition de loi visant à installer des caméras dans les abattoirs français a pourtant bien été discutée par les législateurs. Las, après son adoption en première lecture à l'Assemblée nationale, elle a finalement été abandonnée en janvier dernier.

Une mesure pourtant « essentielle », qui révèle, selon Aurélien Barrau, l'absurdité de nos comportements :

Aujourd'hui, nous n'en sommes pas à interdire la violence, mais à interdire le fait de montrer la violence.

Lien vers l'article :

<https://www.franceinter.fr/emissions/la-une-de-la-science/la-une-de-la-science-24-decembre-2018>

- **En 2018, quelques bonnes nouvelles pour les animaux**

- **In 2018, some good news for the animals**

Source: Libération

En 2018, le sort des animaux s'est (un peu) amélioré. Voici un tour d'horizon non exhaustif des bonnes nouvelles affectant la vie des non-humains.

De nouveaux droits

Plusieurs pays ont rejoint la liste des Etats – une quarantaine, dont 28 en Europe – ayant interdit les animaux sauvages dans les cirques. C'est le cas du Royaume-Uni, à l'horizon 2020 ou le Portugal, pour 2024. En France, une soixantaine de villes ont œuvré en ce sens faute de prohibition nationale, notamment Montpellier et Strasbourg cette année tandis qu'en Argentine, ce sont de nouveaux zoos (la Plata, Mar del plata) qui ont été priés de fermer pour se métamorphoser en raison des conditions de vie désastreuses de leurs pensionnaires.

Il faut dire que bien-être animal est de plus en plus un sujet politique. Fin décembre, le Royaume-Uni a par exemple interdit la vente de chiots et chatons de moins de 6 mois en animalerie tandis que le gouvernement de la Wallonie (Belgique) a donné son feu vert à la création d'un code du bien-être animal dont l'entrée en vigueur est prévue au 1^{er} janvier 2019. Un texte juridique inédit en Europe, obligeant notamment les particuliers à obtenir un permis pour détenir un animal de compagnie et qui pourrait faire des émules au-delà des frontières belges (lire notre article). D'ailleurs, un rapport de la mission «Animaux en ville» commandé par la mairie de Paris a livré mi-novembre 61 préconisations

pour «renforcer la place des animaux en ville et promouvoir leur bien-être». Insuffisant, cependant, pour les associations de défense animale.

Des espèces sauvées de l'extinction

En défenseur de la faune et de la flore, le ministre de la Transition écologique, Nicolas Hulot, avait annoncé en mars sa volonté de réintroduire deux ours dans les Pyrénées-Atlantiques. Vœu exaucé quelques mois plus tard sous la houlette de son successeur, François de Rugy, avec le lâcher de deux plantigrades slovènes cet automne pour éviter la disparition de l'ours des Pyrénées occidentales. La population de loups a continué de croître en France, où ils devraient dépasser les 500 individus cet hiver et sont en passe d'atteindre un premier seuil de viabilité démographique, selon l'Office national de la chasse et de la faune sauvage (ONCFS). Quand il sera atteint, ce seuil permettra de réexaminer le dispositif de gestion de cet animal, classé espèce protégée. Alors que l'on en décomptait 57 il y a un an, le nombre de meutes est passé à 72. Encourageant pour la biodiversité française si on ajoute à ce tableau le retour dans les sommets alpins du gypaète barbu, un des vautours en danger.

A travers le monde, quelques espèces menacées sont aussi sorties du rouge en 2018. Alors que la tendance est au déclin vertigineux des vertébrés, le rorqual commun et le gorille des montagnes remontent doucement la pente. C'est ce que pointe l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN), qui a mis à jour sa liste rouge des espèces menacées mi-novembre. «*Le rorqual commun a bénéficié des interdictions de chasse à la baleine et passe de la catégorie "en danger" à la catégorie "vulnérable", tandis que la sous-espèce de gorille des montagnes passe de "en danger critique" à "en danger" grâce aux efforts concertés de conservation*», précise l'UICN sur son site.

Autre exemple : au Népal, après être passés tout près de l'extinction, les tigres du Bengale vont mieux grâce aux politiques de conservation, se sont réjouis les naturalistes. En une décennie, la population de félins a en effet quasiment doublé avec 235 individus. «*Si un pays comme le Népal – petit, moins développé, avec beaucoup de problèmes – peut le faire, les autres le peuvent*», a déclaré Ghana Gurung, représentant local du Fonds mondial pour la nature (WWF). Gageons que le maintien de l'interdiction du commerce d'os de tigre (et de corne de rhinocéros) en Chine améliorera le sort de ces animaux dans la région. Pékin, à ce sujet, a interdit le commerce d'ivoire brut sur son sol depuis le 1^{er} janvier 2018, comme le Royaume-Uni depuis novembre, les Pays-Bas d'ici deux jours et Hongkong d'ici 2021.

Elevages, des améliorations à petits pas

Première enseigne de grande distribution à se jeter à l'eau en France, Auchan commercialise des truites nourries aux insectes depuis le 10 décembre. Quel intérêt ? Ces poissons d'aquaculture sont d'habitude nourris avec des farines de poisson, qu'il faut pêcher en grande quantité. C'est une des causes de l'épuisement des réserves naturelles. La farine d'insectes, elle, est tout aussi digeste et beaucoup moins coûteuse à produire pour l'environnement. Ces bébêtes riches en protéines sont peu gourmandes en eau, ont un bilan carbone très bas et peuvent être nourries à base de restes non commercialisés des agriculteurs.

Le groupe Casino lui, aidé par trois associations, expérimente sur la viande de poulet un pictogramme qui indique la prise en compte du bien-être des animaux d'élevage. L'objectif : informer et faire évoluer à terme les pratiques d'élevage et de consommation (lire notre article) comme c'est le cas pour la production des œufs. A ce propos, l'abandon progressif des élevages de poules pondeuses en batterie se confirme, grâce à l'engagement d'entreprises agroalimentaires depuis un plus d'un an. Le nombre de poules pondeuses en cage serait d'ailleurs en diminution selon la presse professionnelle, pour représenter 63 % du cheptel français.

Concernant la fourrure, la Norvège a annoncé qu'elle allait interdire les élevages d'animaux destinés à sa production. La mesure devrait être totalement appliquée d'ici 2025. La ville de San Francisco, elle, a interdit la vente de fourrure neuve. Les grandes marques de mode sont de plus en plus nombreuses à prendre des engagements. La diffusion d'une vidéo montrant des chèvres angoras maltraitées a amené des géants du prêt-à-porter tels que H&M, Gap, Zara et Topshop à promettre la fin du mohair. Même le luxe français s'y met : Jean-Paul Gaultier renonce à la fourrure, Chanel abandonne les peaux de crocodile, de serpents et de lézard. En mars, les griffes américaines Donna Karan et DKNY ont ainsi rejoint une série de marques prestigieuses à avoir opéré récemment cette conversion (Gucci, Versace, Furla, Michael Kors, Armani et Hugo Boss entre autres).

Lien vers l'article :

https://www.liberation.fr/planete/2018/12/30/en-2018-quelques-bonnes-nouvelles-pour-les-animaux_1700272

- **Demander de réduire, plutôt que d'arrêter ! Une fausse bonne idée...**

Asking to reduce rather than stopping! A false good idea...

Source: L'amorce

*Pour amener les citoyens vers le véganisme, est-il plus efficace de leur demander d'arrêter complètement leur consommation de viande ou simplement de les inciter à la réduire ? Brian Kateman défend la seconde stratégie dans son livre *The Reductarian Solution* (2017). Mais Thomas Lepeltier n'est pas convaincu par son argumentation.*

Recension de Brian Kateman, *The Reductarian Solution. How the Surprisingly Simple Act of Reducing the Amount of Meat in Your Diet Can Transform Your Health and the Planet*, TarcherPerigee, 2017.

De nos jours, beaucoup de carnistes seraient d'accord pour réduire leur consommation de produits d'origine animale. Mais, perturbés par l'idée d'arrêter complètement, ils se braqueraient face aux véganes qui leur disent qu'une réduction n'est pas suffisante et, finalement, par réaction, ne diminueraient même pas leur consommation de ces produits. Dans l'affaire, la radicalité du discours végane s'avérerait inefficace, voire contre-productive, pour véganiser la société. Telle est la thèse de Brian Kateman et de ceux qui se retrouvent dans le mouvement qu'il a lancé et que l'on peut appeler en français les « réductariens » (à distinguer des flexitariens dont l'objectif n'est pas nécessairement de réduire

continûment leur consommation de produits d'origine animale jusqu'à devenir véganes). Du coup, plutôt que de demander aux carnistes d'arrêter complètement de consommer des produits d'origine animale, Kateman estime qu'il faut simplement les encourager à réduire leur consommation. Un tel discours, tout en nuance, aurait plus de chance d'être entendu et serait donc plus efficace, au sens où il entraînerait une plus grande diminution du nombre d'animaux exploités et tués. Dans cette approche, c'est uniquement quand la consommation de produits d'origine animale aura beaucoup diminué qu'il pourra être opportun de demander aux carnistes de l'arrêter complètement. Après avoir créé sa fondation (*The Reducetarian Foundation*), Kateman propose maintenant le livre censé nous convaincre des vertus de cette approche.

Plutôt que d'écrire lui-même un long argumentaire, Kateman propose, après une courte introduction, une succession de 72 petits textes, écrits par divers auteurs. L'objectif est d'accumuler des arguments et des perspectives qui souligneraient la pertinence de sa thèse. Mais, à la lecture, on est rapidement confronté à un problème. La grande majorité des textes ne concerne pas directement la perspective annoncée, à savoir la question de l'efficacité relative des stratégies véganes. Près des deux tiers traitent en effet des avantages qu'il y aurait à simplement réduire la consommation de produits d'origine animale pour la santé des humains et la protection de l'environnement. Pour ces problématiques, demander une simple réduction ne paraît pas absurde. De fait, sur le plan de la santé, il n'est nullement besoin de devenir végétalien. Un morceau de poulet par an, voire par mois ou semaine, n'a jamais fait de mal à personne (si ce n'est, bien sûr, au poulet). De même pour l'environnement. Ce n'est pas le fait d'élever quelques vaches ici ou là qui aggrave le réchauffement climatique ou qui pollue les rivières. C'est le nombre faramineux d'animaux élevés qui pose un problème écologique de nos jours. Si on aborde la question de la consommation de viande à travers ses effets sur la santé ou l'environnement, il ne semble donc pas nécessaire de demander à la population de devenir végane. En même temps, rien ne dit que cette consommation diminuera davantage de cette manière qu'avec des arguments en faveur de son abolition.

Or les textes publiés par Kateman n'offrent aucune donnée empirique ou argumentation détaillée pour soutenir la thèse d'une plus grande efficacité de cette simple demande de réduction par rapport à une demande d'abolition. Il est donc difficile de saisir l'intérêt de les publier ici. Bien sûr, il n'est pas question de contester l'idée qu'une demande de réduction à partir d'arguments de santé ou environnementaux puisse être bénéfique pour les animaux (si elle réussit à entraîner une réduction, elle leur sera utile puisque ces derniers seront moins nombreux à être tués). Mais là n'est pas la thèse de Kateman. Cette dernière consiste en effet à affirmer qu'il est *plus efficace* d'inciter les gens à réduire leur consommation de viande *que* de leur demander de l'arrêter. Or se contenter de dire qu'une telle réduction est bonne pour la santé et l'environnement (ce qui est vrai) ne permet en rien d'étayer cette thèse d'ordre stratégique.

Heureusement, Kateman offre aussi des textes plus directement en lien avec sa thèse. Un peu plus d'un tiers des textes présentés dans le livre abordent ainsi le véganisme sous un angle qui se rapporte plus ou moins à l'éthique animale et à des questions de stratégie pour diminuer sa consommation de produits d'origine

animale (alors que les précédents textes étaient rangés dans les parties « Body » et « Planet », ceux-ci sont rangés dans la partie « Mind »). Ces textes permettent-ils pour autant de corroborer sa thèse ? Là encore, la réponse est clairement non. Certains textes soulignent bien les problèmes éthiques que pose la consommation de produits d'origine animale. D'autres expliquent pourquoi il faut réduire cette consommation. Quelques-uns proposent des techniques pour réussir à effectuer une telle réduction. D'autres encore racontent comment les alternatives végétales se développent, etc. Mais aucun de ces textes ne montre qu'il vaut mieux se contenter de demander aux carnistes de diminuer leur consommation que de l'arrêter totalement. Or cette comparaison est nécessaire pour que l'on puisse saisir l'intérêt relatif de ces deux stratégies.

Certes, dans le lot, il y a quelques textes qui valorisent cette idée d'une simple demande de réduction. Le problème est qu'ils avancent des arguments très contestables. Par exemple, un auteur écrit qu'il a décidé de continuer à manger certains animaux, notamment les poissons. Mais, tout en critiquant les véganes qui ont une position plus stricte, il reconnaît qu'il « ne sait pas comment justifier logiquement [sa] décision » (p. 16-17). Un autre auteur affirme que, s'il faut en finir avec l'élevage industriel, on peut continuer à consommer les animaux élevés dans de bonnes conditions puisqu'ils « nous donnent [sic] leurs œufs, leur lait, leur fourrure et leur chair en échange de nourriture, d'eau et de protection » (p. 32). Une auteure admet que vous auriez raison d'être chagriné si votre compagnon continuait à manger de la viande puisque vous « savez à quel point c'est mauvais pour sa santé et la planète » (*quid* des animaux ?). Mais si « vous acceptez avec amour cette consommation de viande de votre partenaire, ce n'est plus un problème » (p. 35) ! Et ainsi de suite...

Cet échec de Kateman à montrer que sa stratégie est la meilleure ne veut pas dire qu'elle ne le soit pas. En dehors de son livre, il existe peut-être de bons arguments. Mais à quoi peuvent-ils ressembler ? Comme on l'a déjà évoqué, ils pourraient reposer sur des données empiriques montrant que les campagnes abolitionnistes marchent moins bien que les campagnes réductionnistes. Malheureusement, il ne semble pas exister, à ce jour, de données fiables sur cette question. En tout cas, si on se place sur le plan de l'éthique, il faudrait comparer une campagne abolitionniste à une campagne se contentant, par exemple, de dire qu'il est préférable de tuer dix animaux par an pour sa consommation que d'en abattre cinquante ou cent. Cette seconde campagne reposerait sur une affirmation qui est bien sûr correcte, mais qui implique aussi qu'en tuer un seul est mieux que d'en tuer dix, puis que s'abstenir complètement d'en tuer est encore mieux. Autrement dit, d'un point de vue éthique, l'argumentation d'une campagne de réduction n'apparaît dans toute sa logique que lorsqu'elle retrouve l'argumentation abolitionniste. Dans ces conditions, comment concevoir qu'une simple incitation à réduire sa consommation soit plus efficace qu'une demande d'arrêt total ? C'est bien sûr possible puisque ce ne sont pas les arguments logiques qui ont toujours le plus d'impact. Mais, dans ce cas, la charge de la preuve incombe aux réductionnistes. Or on la cherche en vain dans ce livre.

Certes, en imaginant qu'une personne soit davantage touchée par un argument abolitionniste que par un argument réductionniste, elle ne va probablement pas arrêter complètement de consommer des produits d'origine animale. Au mieux, elle va simplement réduire sa consommation, du moins dans un premier temps.

Mais cela ne veut pas dire qu'il aurait été plus efficace de simplement lui demander de réduire sa consommation. On peut même penser que c'est l'inverse. Une personne s'engage d'autant plus dans un parcours difficile quand elle en comprend l'importance. Si elle avance par étape, c'est juste parce que c'est plus facile. Mais, pour qu'elle avance, il faut au moins qu'elle ait un objectif clair en tête et qu'elle ne confonde pas ce dernier avec la première étape pour y arriver.

Finalement, la thèse de Kateman ne semble reposer que sur le constat que les carnistes n'aiment pas entendre qu'ils devraient arrêter totalement de consommer des produits d'origine animale et, du coup, préfèrent les discours des « réductariens » à ceux des véganes. Mais cette préférence ne prouve pas que les premiers ont plus d'impacts que les seconds. Puis, à un moment donné, il faudra bien bousculer les carnistes si on veut qu'ils changent de façon significative, car on peut difficilement inciter des personnes à abandonner des habitudes auxquelles elles tiennent sans les déranger. Encore une fois, cela ne veut pas dire qu'il faut toujours demander aux carnistes d'arrêter complètement de consommer des produits d'origine animale. Parfois, il peut être préférable d'avancer en douceur et de n'évoquer qu'une réduction de cette consommation. Mais la thèse selon laquelle, pour véganiser la société, les demandes de réduction sont, d'une manière générale, plus efficaces que les demandes d'arrêt total reste problématique. D'ailleurs, l'incapacité de Kateman à l'étayer par des arguments précis signifie probablement qu'elle n'est, au mieux, qu'une distraction dans les combats contre l'exploitation des animaux, au pire, qu'un subterfuge pour pouvoir consommer sans mauvaise conscience un morceau de poulet une fois de temps en temps, comme il le fait lui même (p. xv)...

Lien vers l'article :

<https://lamorce.co/demander-de-reduire-plutot-que-darreter%e2%80%af-une-fausse-bonne-idee/>

- **"Ceci n'est qu'un début": l'abattoir de Puget-Théniers tagué par des antispécistes**

"This is just the beginning:" the slaughterhouse of Puget-Théniers tagged by activists

Source: Nice Matin

Des "activistes indépendants" ont revendiqué l'acte visant à fermer ces structures et à offrir une protection juridique aux animaux. Et préviennent que "Ceci n'est qu'un début".

L'entrée de l'abattoir du Mercantour a été vandalisée, sans doute dans la nuit de vendredi à samedi. Des taches simulant du sang ont été taguées sur la palissade extérieure de l'établissement de Puget-Théniers. Ainsi qu'une phrase: "*Êtes-vous à ce point égoïste pour penser que votre plaisir gustatif justifie un tel massacre*".

Dans la matinée, un message électronique signé "Résistance for animals rights" a été adressé à Nice-Matin, en forme de revendication: "*Nous, activistes antispécistes [1] indépendant.e.s, réclamons la fermeture immédiate de tous les abattoirs et l'abolition de toute exploitation animale. Aussi, nous exigeons*

l'adoption de droits fondamentaux pour tous les autres animaux. Notre message s'adresse notamment aux c(i)toyen.ne.s des collectivités locales qui financent l'abattoir du Mercantour [2]. Nous ne pouvons accepter que notre argent contribue à ce massacre. De plus, nous souhaitons faire comprendre que manger les autres animaux est un choix qui s'impose à autrui et est en soi, un acte d'extrême violence."

Le ou les auteurs anonymes terminent par une menace: "Ceci n'est qu'un début. Ceci est seulement la première pierre."

"PAS LE DROIT DE DICTER SON MODE DE VIE"

Contacté par Nice-Matin, le maire divers-droite Robert Velay, également vice-président du syndicat mixte exploitant l'abattoir, est allé constater les faits qu'il confirme. Avec pondération: "Nous sommes dans un pays de liberté. Chacun a le droit de manger ou non de la viande. Mais on n'a pas droit de dicter son mode de vie et d'entraver un outil économique essentiel à la filière d'élevage du haut-pays. C'est déjà suffisamment compliqué pour un petit outil comme celui-ci de maintenir son activité en respectant des normes de plus en plus contraignantes et coûteuses."

En 2016, l'abattoir avait momentanément fermé à la suite de la publication d'une vidéo – par L214, l'association militant en faveur du bien-être animal et du véganisme – tournée clandestinement en mai dans ses locaux.

Les images montraient des veaux abattus sans étourdissement, par cisaillement de la gorge, des moutons mal égorgés, un mouton s'enfuyant la gorge ouverte, etc.

Lien vers l'article :

https://www.nicematin.com/faits-divers/ceci-nest-quun-debut-labattoir-de-puget-theniers-tague-par-des-antispecistes-287462?utm_medium=Social&utm_source=Facebook&fbclid=IwAR2TlaqmtXCVwWTFDFCEuIR_SGRJxG2DS6QBhYtKWsC2O5rx2bZuQqMpF1FY#Echobox=1546100337

- **Politique & Animaux : retour sur les temps forts de l'année 2018 !**

Politics and animals: comeback to the key moments of last year!

Source: L214

L'actualité autour de la souffrance des animaux dans les élevages, les transports et les abattoirs, ainsi que de la végétalisation de l'alimentation, a été riche en 2018. Même si les avancées ont été quasi inexistantes pour les animaux dans le champ politique, la question, elle, a vraiment progressé. Ce n'est plus un sujet que les responsables politiques peuvent se permettre d'esquiver. On le voit au travers des temps forts de cette année. Rétrospective.

Notre association a invité les parlementaires français à se saisir de la question de la souffrance des oies et des canards pour la production de foie gras. Au niveau communautaire, les eurodéputés ont appelé la Commission européenne à revoir la législation sur la commercialisation de foie gras issu du gavage.

→ **Communiqué de presse** « Journée mondiale contre le foie gras : le gavage sérieusement remis en question » (L214, 22/11/2018)

CIWF et plus de 130 organisations européennes ont lancé une initiative citoyenne européenne (ICE) pour mettre un terme à l'élevage en cage.

→ **Article de presse** « Pamela Anderson en cage pour la cause animale » (Paris Match, 10/10/2018)

Lien vers l'article :

<https://blog.l214.com/2018/12/21/politique-animaux-retour-temps-forts-lannee-2018-0>

GRANDE-BRETAGNE

- **Demandez à Fortnum et Harrods d'arrêter de vendre du foie gras**
Ask Fortnum and Harrods to stop selling foie gras
Source: Causes.com

Nouveau post Facebook appelant à signer la pétition adressée à Fortnum et Harrods leur demandant d'arrêter de vendre du foie gras.

Lien vers la pétition :

<https://www.causes.com/campaigns/13533-boycott-fortnum-and-m-harrods-forever-for-selling-foie-gras>

- **Old Bridge Hôtel à Huntingdon – Retirez le foie gras de votre carte**
Old Bridge Hotel, Huntingdon - Please Permanently Remove Foie Gras From Your Menu!
Source: The petition site

Pétition en cours demandant à l'hôtel Old Bridge de retirer le foie gras de sa carte.

Accéder à la pétition :

<https://www.thepetitionsite.com/fr-fr/takeaction/792/433/811/>

- **67% des Britanniques ne veulent pas de produits fabriqués à partir de pratiques cruelles**
67% do not want food born of cruel practice
Source: Smallholder

Selon un sondage commandé par l'ONG RSPCA, les deux tiers des Britanniques interrogés veulent une interdiction d'importation de produits d'origine animale dont la production est illégale au Royaume-Uni après le Brexit.

L'enquête montre que le public britannique s'inquiète de ce que des produits comme le foie gras continuent à être vendus alors que le gavage est interdit dans le pays.

Lire l'article :

<https://www.smallholder.co.uk/news/17314894.rspca-yougov-survey-67-do-not-want-food-born-of-cruel-practice/>

Sur le même sujet :

<https://www.doncasterfreepress.co.uk/news/business/calls-made-to-ban-illegal-food-like-battery-farmed-eggs-and-foie-gras-after-brexit-1-9505142>

ITALIE

- **2018 : 365 jours d'engagements et de résultats**

2018 : 365 days of commitments and results

Source: *Essere Animalì*

Parmi les résultats obtenus: 4 nouvelles chaînes de supermarchés ont renoncé à vendre du foie gras : Crai, Tigros, Realco Sigma et Bennet.

Lien vers l'article :

<https://www.essereanimali.org/2018/12/2018-essere-animali-impegno-e-risultati/>

SUISSE

- **Photos du dernier stand anti foie gras avant les fêtes**

Pictures of the anti-foie gras stand before Christmas

Source: *Stop gavage Suisse*

Lien vers les photos:

<https://www.facebook.com/StopGavageSuisse/photos/pcb.745261139171423/745257325838471/?type=3&theater>