

Véhiculée par l'industrie laitière et visant à inciter les gens à consommer du lait, l'image de vaches paissant tranquillement dans les prés et se laissant traire avec joie cache en fait une bien sordide réalité...

Il est évident que pour obtenir le lait on ne tue pas les vaches. C'est pourquoi, au premier abord, consommer des produits laitiers ne semble impliquer aucune souffrance pour les animaux. Hélas, c'est faire abstraction du fait que **pour produire du lait, il est nécessaire qu'une vache mette bas**, comme tout mammifère, et ce,



une fois par an. C'est là que les choses se compliquent : si on laisse le veau têter, la vache va

contrôler et donc freiner la descente de lait, nuisant à sa productivité. Le veau lui est donc retiré quelques jours seulement après sa naissance. Avez-vous pensé au traumatisme que l'on inflige à la vache, dont on ne peut nier l'attachement à son enfant ?

Véhiculée par l'industrie laitière et visant à inciter les gens à consommer du lait, l'image de vaches paissant tranquillement dans les prés et se laissant traire avec joie cache en fait une bien sordide réalité...

Il est évident que pour obtenir le lait on ne tue pas les vaches. C'est pourquoi, au premier abord, consommer des produits laitiers ne semble impliquer aucune souffrance pour les animaux. Hélas, c'est faire abstraction du fait que **pour produire du lait, il est nécessaire qu'une vache mette bas**, comme tout mammifère, et ce,



une fois par an. C'est là que les choses se compliquent : si on laisse le veau têter, la vache va

contrôler et donc freiner la descente de lait, nuisant à sa productivité. Le veau lui est donc retiré quelques jours seulement après sa naissance. Avez-vous pensé au traumatisme que l'on inflige à la vache, dont on ne peut nier l'attachement à son enfant ?

Si c'est une femelle, elle ira rejoindre d'autres vaches laitières. Sa première grossesse aura lieu à deux ans ; elle sera à nouveau fécondée trois mois après chaque vêlage (par insémination artificielle dans 65 % à 75 % des cas) ; elle sera maintenue en lactation 7 mois minimum par an, et l'éleveur continuera à la traire même pendant sa grossesse. Vous pouvez imaginer à quel point cela peut être exténuant pour son corps dont les besoins vitaux ne sont aucunement respectés. D'ailleurs, ce productivisme intensif réduit son potentiel de vie (20 ans normalement) à 5 ans environ, âge auquel elle sera abattue pour cause de stérilité ou de mauvais rendement... Saviez-vous que **70 % de la viande bovine provient des vaches laitières ?**

Par contre, si c'est un mâle, son sort dépendra de la qualité de sa chair. Si son « potentiel viande » est pauvre, il finira en pâtée pour chien et l'on utilisera une partie de son estomac, appelée présure, pour faire cailler le lait destiné aux fromages. **La quasi-**



Si c'est une femelle, elle ira rejoindre d'autres vaches laitières. Sa première grossesse aura lieu à deux ans ; elle sera à nouveau fécondée trois mois après chaque vêlage (par insémination artificielle dans 65 % à 75 % des cas) ; elle sera maintenue en lactation 7 mois minimum par an, et l'éleveur continuera à la traire même pendant sa grossesse. Vous pouvez imaginer à quel point cela peut être exténuant pour son corps dont les besoins vitaux ne sont aucunement respectés. D'ailleurs, ce productivisme intensif réduit son potentiel de vie (20 ans normalement) à 5 ans environ, âge auquel elle sera abattue pour cause de stérilité ou de mauvais rendement... Saviez-vous que **70 % de la viande bovine provient des vaches laitières ?**

Par contre, si c'est un mâle, son sort dépendra de la qualité de sa chair. Si son « potentiel viande » est pauvre, il finira en pâtée pour chien et l'on utilisera une partie de son estomac, appelée présure, pour faire cailler le lait destiné aux fromages. **La quasi-**



totalité des fromages sur le marché contiennent donc de la chair animale. Si l'on veut produire de la viande rouge, le veau sera envoyé dans des unités d'engraissement intensif où il sera gavé principalement de céréales et maintenu à l'étroit pour éviter la moindre perte de poids. Sinon, il fera partie des 2 millions de veaux expédiés chaque année dans des élevages industriels où il sera confiné dans un boxe individuel qui le privera de tout contact avec ses congénères et l'empêchera même de s'allonger correctement. Sachez que **90 % d'élevages sont en batterie contre 10 % en plein air.**

Quoi qu'il en soit, quel qu'ait été le type d'élevage qu'ils auront subi, vaches et veaux finiront tous, sans exception, sous le hachoir du boucher. L'industrie laitière est un fournisseur direct de l'industrie de la viande et ne peut donc en être dissociée. **A chaque fois que vous consommez**

totalité des fromages sur le marché contiennent donc de la chair animale. Si l'on veut produire de la viande rouge, le veau sera envoyé dans des unités d'engraissement intensif où il sera gavé principalement de céréales et maintenu à l'étroit pour éviter la moindre perte de poids. Sinon, il fera partie des 2 millions de veaux expédiés chaque année dans des élevages industriels où il sera confiné dans un boxe individuel qui le privera de tout contact avec ses congénères et l'empêchera même de s'allonger correctement. Sachez que **90 % d'élevages sont en batterie contre 10 % en plein air.**

Quoi qu'il en soit, quel qu'ait été le type d'élevage qu'ils auront subi, vaches et veaux finiront tous, sans exception, sous le hachoir du boucher. L'industrie laitière est un fournisseur direct de l'industrie de la viande et ne peut donc en être dissociée. **A chaque fois que vous consommez**

des produits laitiers, vous envoyez des animaux à l'abattoir.

Pourquoi donc continuer à en consommer alors qu'il existe des substituts tels que le lait de soja, de riz ou d'amande (sous forme de crème, de fromages) qui sont tout aussi bons et équilibrés que le lait de vache mais qui n'impliquent pas l'exploitation ni la mort de millions d'animaux ? Et si vous craignez de manquer de calcium, sachez que la plupart des légumes verts, céréales complètes et même l'eau minérale en contiennent en grande quantité.

Source : Peta - PMAF



Pour plus d'informations
(tracts, feuille d'informations...)
ou/et un échange
(commentaires, discussions...),
n'hésitez pas à nous contacter.



Collectif antispéciste de Paris
99, avenue de la république - esc. 3
94800 VILLEJUIF
e-mail : antispc@no-log.org
site : <http://antispesite.free.fr>

Pourquoi refuser



le
lait...

des produits laitiers, vous envoyez des animaux à l'abattoir.

Pourquoi donc continuer à en consommer alors qu'il existe des substituts tels que le lait de soja, de riz ou d'amande (sous forme de crème, de fromages) qui sont tout aussi bons et équilibrés que le lait de vache mais qui n'impliquent pas l'exploitation ni la mort de millions d'animaux ? Et si vous craignez de manquer de calcium, sachez que la plupart des légumes verts, céréales complètes et même l'eau minérale en contiennent en grande quantité.

Source : Peta - PMAF



Pour plus d'informations
(tracts, feuille d'informations...)
ou/et un échange
(commentaires, discussions...),
n'hésitez pas à nous contacter.



Collectif antispéciste de Paris
99, avenue de la république - esc. 3
94800 VILLEJUIF
e-mail : antispc@no-log.org
site : <http://antispesite.free.fr>

Pourquoi refuser



le
lait...