

Notes de lecture 3

mars 2010

Les « Notes de lecture » sont une nouvelle publication apériodique.

Bidoche

Fabrice Nicolino

(LLL, septembre 2009, 21 €, 381 pages)

Notes de lecture de Jean-Paul Allétru

*J'ai passé mon enfance à côté d'un abattoir de campagne. C'est sans doute la raison pour laquelle je n'ai jamais été très friand de viande. Ou alors seulement lorsqu'on peut oublier l'animal, sous forme de rillettes, de pâté, de saucisse, de tranche de jambon blanc... Mais je fais un blocage sur la tête de veau, les tripes ou la cervelle... J'aime, je l'avoue, le foie gras...
Et vous ?*

*Les choix alimentaires ne sont pas anodins... Fabrice Nicolino fait le tour de la question. Lisez ce livre. Ces notes de lecture n'ont d'autre ambition que de vous inciter à vous le procurer. La question est d'importance...
Que cela ne vous coupe pas l'appétit !*

Mes commentaires sont en italiques.

L'ouvrage foisonnant d'anecdotes et de statistiques, est vivant mais un peu désordonné.

JPA

--o--

Ceux qui ne veulent pas savoir ne sauront pas. Comme à l'habitude.

« Une croyance populaire s'était solidement ancrée dans l'esprit des gens. Si vous étiez civilisé, vous mangiez des protéines en grande quantité. Si vous étiez riche, vous mangiez de la viande ; si vous étiez pauvre, vous mangiez des produits d'origine végétale, comme les pommes de terre ou le pain » (Campbell).

La vie des animaux

Le cochon. Insémination artificielle. Les truies sont envoyées dans des salles de gestation où elles resteront trois mois, trois semaines et trois jours en tout. Elles sont encagées dans des salles de contention faites de tubes d'acier. La règle d'or est qu'elles ne peuvent pas bouger. Deux fois par jour, un mécanisme délivre aux prisonnières une ration de « soupe », mélange d'eau, de céréales diverses et de « compléments alimentaires » encore plus variés. Plus tard, avant, après, quand cela est nécessaire, nombreuses piqûres d'hormones, d'antibiotiques, de vaccins et de médecine dans leur corps.

Les truies, une fois terminées leur gestation, on les change de hangar. L'espace personnel y est à peine plus grand. Grâce aux astucieux procédés des hommes, une truie donne en moyenne 18, 20 porcelets, voire plus.

Quand les porcelets ont 5 ou 6 jours, il faut commencer les « soins » : castrer un à un les mâles –pour ne pas « nuire » au goût du produit terminal-, leur couper la queue en tire-bouchon, limer les dents. Après ? Il faut séparer les porcelets de leur mère, et les conduire au hangar PS (post-sevrage) où leur injectera des vaccins. Des menus spéciaux sont destinés à ces jeunots, qui rejoindront ensuite le dernier cercle, celui de l'engraissement, celui où ils deviendront enfin des « gras », destinés à l'abattoir. Dans le bâtiment d'engraissement, le noir. Pas de lumière du tout. Car le cannibalisme règne. Dans une porcherie de quelques centaines d'animaux, chaque matin ou presque il y a un cadavre à sortir...

Ensuite, le jour du grand départ. Prévoir une heure trente pour charger une centaine de porcs. On les bat, on les tire par les pattes, on les encourage du genou...

Les vaches ? Elles subissent le même entraînement au massacre. Les veaux des races laitières sont retirés à leur mère au bout d'un jour ou deux (sans veau, pas de lactation ; pas de lait, pas d'industrie du lait...). Et au cachot ! On leur donne à manger des aliments liquides. Ils n'ont pas droit à une litière.

Les poules. Dès la naissance, on élimine les mâles (50 millions, en France, chaque année). On coupe le bec des autres. Les poussins deviendront des poulets de chair –destinés à faire de la viande- dans des cathédrales industrielles. Une seule d'entre elles peut contenir 40 000 poulets au sol, avec une densité de 22 oiseaux au mètre carré. Des tuyaux d'eau distribuent à ras de terre quelques gouttes précieuses d'une nourriture scientifiquement étudiée. Presque tous les poulets ont quelque chose : de simples ampoules, des ulcères, des inflammations, des luxations, des hémorragies... Par chance, ils partent à l'abattoir au bout de 6 semaines. Ils n'ont donc pas le temps de longtemps souffrir.

Les poules pondeuses connaissent le plus souvent les cages en batterie. Dans des bâtiments sans fenêtre, on empile sur trois ou six étages des cages remplies de poules. Chacune dispose d'une surface correspondant à peu moins d'une feuille de papier A4.

Et la mort des animaux ? Les lecteurs intéressés se reporteront au chapitre 18 : « cachez ces morts que je ne saurais voir ». Poignant.

Pourtant, pendant des milliers d'années, les animaux, sauvages puis domestiqués, ont brillé au firmament des civilisations humaines. Les vaches étaient nos déesses...

99,5 % de la viande consommée en France provient de systèmes industriels. Le reste se partage entre la viande bio et les races locales.

Demandez le programme !

En 1966, une loi sur l'élevage vise à améliorer « la qualité et les conditions d'exploitation du cheptel bovin, porcin, ovin et caprin ». Ses dispositions donneront aux chercheurs de l'INRA (institut national de la recherche agronomique) une place et des responsabilités peut-être sans équivalent dans le monde.

Une émission de l'ORTF de 1970 illustrera le programme. Un ponte de l'INRA montre fièrement des paillettes congelées : « ces deux pastilles de quelques millimètres représentent deux taureaux parmi les meilleurs du monde. Ces quelques gouttes de sperme leur garantissent une belle descendance de 100 000 veaux ». « L'un de nos chercheurs a étudié la carte du cerveau du porc et de l'oie et découvert chez ces animaux le centre de l'appétit. Et en détruisant ce centre, on crée des animaux qui mangent sans arrêt. » Conclusion : « le bovin devient ce qu'on espérait, un produit industriel ».

La sélection ne conduira-t-elle pas à la disparition de certaines races locales et des petites fermes qui leur sont intimement liées ? (De fait, aujourd'hui, les six races de vaches les plus nombreuses représentent à elles seules 94 % du cheptel français, contre 40 % en 1892). Les « producteurs » ne vont-ils pas dépendre de plus en plus des fabricants d'aliments industriels, devenus indispensables pour satisfaire les besoins nutritionnels des vaches laitières les plus rentables ? Il n'y aura pas de débat. Le « progrès » unit étroitement toutes les composantes politiques de la France de 1966 (les privations de la deuxième guerre mondiale sont encore toutes proches ; la viande semble un symbole universel de la bonne santé).

En 2007, Alexander Müller, sous-directeur de la FAO, agence de l'ONU pour l'alimentation et l'agriculture, écrivait : « la gestion avisée des ressources zoo-génétiques n'a jamais été aussi cruciale. Le changement climatique et l'émergence de maladies du bétail virulentes soulignent la nécessité de préserver la capacité d'adapter nos systèmes de production agricoles. »

L'industrie de l'élevage et la culture du soja

Pour faire pousser plus vite nos veaux, vaches et cochons, l'industrie de l'élevage importe 80 % des protéines qui leur sont destinées. Essentiellement du soja venu d'Amérique latine (par exemple, 60 % des surfaces cultivées en Argentine ; 22 millions d'hectares des terres du Brésil). Et tant pis si les forêts primaires, notamment d'Amazonie, sont dévastées (destruction des « poumons » de la planète, effondrement catastrophique de la biodiversité) !

Soja transgénique, modifié par un gène introduit qui le rend résistant à l'herbicide Roundup. Celui-ci est la propriété de Monsanto, qui gagne ainsi en vendant à la fois les semences OGM et le pesticide qui l'accompagne. Au passage, il y aurait une alternative au soja : le lupin. Mais le lobby du soja est si puissant qu'il ne lui laisse aucune place...

« Un Français mange en moyenne 92 kilos de viande, 250 œufs et une centaine de produits laitiers chaque année, ce qui nécessite une surface cultivée en soja de 458 m² par habitant pour répondre aux besoins en alimentation animale », souligne une étude du WWF.

Antibiotiques, hormones, mais pourtant vache folle, grippe aviaire...obésité, cancer...

L'Union européenne n'a décidé d'interdire l'usage d'antibiotiques comme facteurs de croissance qu'à partir de 2006. Jusqu'alors, feu vert. Et aujourd'hui encore, aux Etats-Unis, au Canada, en Russie, en Chine, au Vietnam, en Australie, au Brésil : feu vert ! Les animaux d'élevage de l'Union auraient consommé en 1999 la bagatelle de 4 700 tonnes d'antibiotiques, soit 35 % de la consommation totale de ces médicaments. Et on va s'étonner des phénomènes de résistance de bactéries !

Grâce à l'usage bien pensé des hormones, on peut obtenir des animaux plus gros, plus lourds. Il y a des effets embarrassants ? Hélas oui ! Cancers du vagin, avortements. L'association de consommateurs UFC-Que choisir a réclamé dès 1971 l'interdiction des hormones dans l'alimentation des veaux, puis en 1980 a lancé un mouvement de boycott du veau aux hormones. En juin 1990, *que choisir* titre « veau ou bœuf, les hormones sont toujours là »...

Mais pourquoi des farines animales (on se souvient qu'elles ont été à l'origine de la maladie de la vache folle...)? Parce que ça coûte moins cher !

Et la grippe aviaire ? Elle serait due aux seuls oiseaux migrateurs ? Notons tout de même que dans trois pays clés pour la propagation du virus H5N1, la Thaïlande, l'Indonésie, le Vietnam, la production a été multipliée par 8 en seulement 30 ans. Et que la Chine est passée de 120 millions de poulets en 1968 à ... 14 milliards en 2005 ! Sur 13 115 échantillons prélevés chez les oiseaux migrateurs fréquentant des sites asiatiques, seuls 6 ont été trouvés porteurs du virus H5N1 (étude de l'Académie des sciences américaine) ; à l'inverse, des études concordantes, chinoises, montrent que le virus est présent dans 1% des 5000 volailles, apparemment saines, étudiées sur des marchés du sud de la Chine, de même que 5% d'autres types viraux...

Avez-vous entendu parler du MRSA (staphylococcus aureus résistant à la méthicilline)? Cette bactérie a tué aux Etats-Unis 19 000 personnes en 2005. Plus que le sida. On ne trouve pour l'heure aucune parade. En 2007, une étude menée dans 20 porcheries industrielles de l'Ontario (Canada) révèle que le MRSA est présent dans 45 % d'entre elles. Qu'un porc sur 4 environ est contaminé. Qu'un éleveur sur cinq l'est aussi. D'autres études trouvent le MRSA aux Pays-Bas, chez 20% des humains malades ; et en Belgique, chez 37,6 % des éleveurs de porcs...

Avis de très forte tempête !

200 000 Américains sont chaque jour contaminés par des bactéries présentes dans la nourriture, et chaque jour 900 d'entre eux sont hospitalisés et 14 meurent.

Un nombre impressionnant d'études lie la consommation de viande rouge à des risques accrus d'infarctus du myocarde ou de maladies cardio-vasculaires. Les consommateurs de viande rouge ont un risque plus élevé de faire du diabète. Les liens de la consommation de viande avec l'obésité sont désormais certains. La viande rouge et les viandes transformées (fumées, séchées, salées) sont un facteur important de survenue du cancer du côlon (un Français sur 25 a ou aura un jour un cancer du côlon...).

Pollution de l'eau, consommation d'eau, gaz à effet de serre... ça ne peut pas durer !

La Bretagne « produit » chaque année 14 millions de porcs, 2 100 000 bovins, 350 millions de volailles (chiffres de 2006). Or un porc pollue autant, sur le plan organique (déjections), que 3 humains. Le résultat se retrouve dans les rivières, puis dans la mer, sous forme de marées d'algues vertes. Malgré des programmes publics très coûteux, la qualité de l'eau est menacée. La direction régionale de l'environnement en Bretagne signalait que « 31 stations sur 50 suivies en 2007 respectent le bon état (< 50 mg de nitrate par litre) », et donc que 19 des 50 nappes ne sont déjà plus potables...

Partout dans le monde, les rivières et nappes phréatiques, les lacs, les zones côtières dites mortes, les récifs de corail, sont des victimes directes de l'élevage.

L'élevage à lui seul consommerait 45 % de toute l'eau destinée à la production d'aliments. S'il faut 25 litres d'eau pour produire 100 grammes de blé, il en faut entre 15 000 et 25 000 pour obtenir 100 grammes de bœuf ! Or, en 2025, 64 % des hommes vivront dans des zones de « stress hydrique », où la ressource en eau sera de plus en plus rare.

L'élevage émet davantage de gaz à effet de serre (GES) que tous les transports planétaires (le bétail et les déchets de l'élevage émettent des gaz : l'ammoniac, qui contribue gravement à la formation des pluies acides ; le CO₂, le méthane et les oxydes nitreux, qui provoquent le réchauffement climatique). A lui seul, l'élevage est à l'origine de 18 % des émissions de GES liées aux activités humaines.

Le régime alimentaire est une arme de destruction massive. Un homme se passant de lait et de viande, et ne consommant que des produits bio pour le reste, émet dans une année autant de GES que s'il parcourait 281 km ; l'omnivore, lui, « roule » l'équivalent de 4 758 km.

« Une journée sans viande par semaine peut aider à lutter contre le réchauffement climatique », a déclaré le président du GIEC, l'Indien prix Nobel de la paix Rajendra Pachauri.

Mais le puissant lobby de la viande veille : vous n'entendrez guère ce message...

[Faut-il aussi se passer de lait et d'œufs ? Il me semble qu'il est moins dommageable pour la planète de consommer du lait- donc du fromage, des yaourts, ...- et des œufs, s que de la viande... Saurait-on « chiffrer » cela ?]

Ça ne peut pas durer. En 1961, nous étions à peine plus de 3 milliards d'humains et cohabitons avec 6,9 milliards d'animaux d'élevage. En 2001, 6 milliards d'humains, 20 milliards d'animaux d'élevage. Si on continuait de la sorte, en 2050 nous serions 10 milliards d'humains et 36 milliards d'animaux d'élevage. Impossible !

Il faut 33,3 calories d'énergie pour produire 1 calorie de bœuf, alors qu'il suffit d'en dépenser 0,4 pour obtenir 1 calorie de pomme de terre. Les céréales distribuées au seul bétail américain seraient suffisantes pour nourrir 800 millions d'humains. En France, 70 % de notre surface agricole sert à nourrir les animaux d'élevage. La Chine développe rapidement son élevage. L'industrie chinoise de la viande représente déjà environ le quart de la production mondiale. Si les Chinois alignaient leurs standards alimentaires sur ceux des Etats-Unis, ils consommeraient alors 1,35 milliards de tonnes de céréales (les 2/3 de la production mondiale de 2004).

Impossible ! La surface agricole mondiale ne peut pratiquement plus s'accroître. L'érosion, la salinisation, la déplétion des nappes phréatiques, la pollution chimique, la disparition de la microfaune du sol nécessaire à sa fertilité, le surpâturage, rendent l'équation insoluble.

Il faut donc changer de régime alimentaire. Est-ce possible, alors que le temps nous est compté ?

Sur le site <http://pagesperso-orange.fr/citoyens-a-montrouge> on peut lire notamment d'anciens numéros de cette lettre « Citoyen du monde à Montrouge », et des notes de lecture, ...). Si vous souhaitez que cette lettre mensuelle soit adressée à d'autres personnes de votre connaissance, indiquez leur adresse électronique à jean-paul.alletru@wanadoo.fr. N'hésitez pas à la rediffuser. Si vous souhaitez ne plus la recevoir, ou si vous voulez faire part de réactions, commentaires, informations, faites le savoir par un message à cette même adresse.