

La ruée vers le bœuf

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Domaine public**

Band (Jahr): - **(1982)**

Heft 622

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1012865>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

La ruée vers le bœuf

Parlons d'autre chose! Parlons bouffe, par exemple, cela nous changera. Pas très nouveau, direz-vous, la cuisine, «nouvelle», ancienne, bourgeoise, rustique, on n'entend que ça à longueur de copinages plus ou moins journalistiques.

Eh bien justement, dans le genre, l'Agence télégraphique suisse soi-même vient de diffuser un texte gratiné qui est un véritable défi aux officines de relations publiques en mal de pénétration sournoise des colonnes des journaux: mentions à toutes les lignes des grands du hamburger, avec projets à court et moyen terme, chiffres d'affaires et carte de visite à l'appui. Un régal pour les amateurs de mauvaise cuisine rédactionnelle. Inutile de dire que la dépêche en question a été largement diffusée dans les quotidiens suisses romands qui ont peut-être quelque raison de choyer ces annonceurs-là. Toute l'opération sous le prétexte que le «fast food» a le vent en poupe dans notre pays et qu'il n'y a aucune raison pour que nous évitions les «snacks-bars» spécialisés dans le hamburger.

Des goûts et des couleurs. Sous nos latitudes prospères, la liberté et la bouffe font bon ménage. Encore faut-il savoir que cette liberté-là se paie cher, très cher; et nous ne faisons même pas allusion ici à l'inéquitable répartition planétaire des ressources alimentaires. Un coup d'œil aux Etats-Unis, d'où nous vient cette mode culinaire (!) et où sévit le hamburger dans les proportions que l'on sait.

Soit des millions d'Américains contaminés par le «fast food», conditionnés à ingurgiter leur hamburger quotidien. Soit le prix de la viande de bœuf indigène qui atteint des sommets vertigineux en quelques années, augmentation de 30% depuis 1975. Les grossistes américains cherchent à se ravitailler à l'étranger à meilleur prix et telle est la

demande que le marché se transforme à une vitesse incroyable: il y a vingt ans les Etats-Unis n'importaient pas de viande de bœuf, aujourd'hui 10% de leurs besoins sont satisfaits avec de la viande étrangère.

Où aller chercher les millions de tonnes de bœuf nécessaires? C'est la ruée vers le bœuf d'Amérique centrale. Là, afin de trouver de la place pour un cheptel bovin dont les effectifs ont littéralement explosé en vingt ans (plus 60%), on défriche: de nouveaux pâturages remplacent les forêts tropicales qui recouvraient, aux alentours de 1960, quelque 337 000 km² et qui s'étendent aujourd'hui sur 207 000 km².

Mode dévastatrice. Solde plus que négatif d'une opération d'intoxication par la bouffe. Voici le verdict de Normann Myers pour le «Forum du développement» (nov. 1981): «Les substances nutritives des forêts tropicales humides sont stockées dans les arbres et dans les plantes, et non pas dans le sol. Juste après l'abattage des arbres, il faut compter un hectare de terrain par tête de bétail; cinq à dix ans plus tard, ce sont cinq à sept hectares qui sont nécessaires. Laissés en l'état, ces terrains sont un trésor cent fois plus précieux que les quelques têtes de bétail qu'ils peuvent nourrir.» L'épilogue de cette histoire de la bouffe contemporaine est proche: «Ces forêts, d'une telle richesse génétique qu'elles fournissent aussi bien des drogues nouvelles contre le cancer que des céréales résistant aux maladies, auront disparu avant 1990 si le rythme actuel d'abattage se poursuit.»

La «filière du hamburger» n'a pas donc d'avenir: à moins qu'ayant rasé les forêts d'Amérique centrale, on ne s'attaque ensuite à d'autres réserves forestières. Une prise de conscience écologique aidant, on doit imaginer plutôt qu'une nouvelle mode remplacera celle-là. Et l'Europe, quelles que soient ses ressources propres en bœuf, prendra à nouveau le train américain. Rendez-vous noté: l'Agence télégraphique suisse ne manquera pas d'en faire tout un plat.

J. A. 1000 Lausanne 1

Hebdomadaire romand
N° 622 21 janvier 1982
Dix-neuvième année

Rédacteur responsable:
Laurent Bonnard

Le numéro: 1 franc
Abonnement
pour une année: 52 francs

Administration, rédaction:
1002 Lausanne, case 2612
1003 Lausanne, Saint-Pierre 1
Tél. 021 / 22 69 10
CCP 10-155 27

Imprimerie des Arts et Métiers SA

Ont collaboré à ce numéro:

Rudolf Berner
Jean-Pierre Bossy
François Brutsch
André Gavillet
Pierre Gilliland
Yvette Jaggi
Charles-F. Pochon
Victor Ruffly

Points de vue:

J. Cornuz
Helena Mach
Gil Stauffer

622