Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2013)
Heft: 44

Artikel: Mais pourquoi mange-t-on autant de viande?
Autor: Rein, Frédéric
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-831695

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Mais pourquoi mange-t-on autant de viande?

En marge de la Journée internationale sans viande le 20 mars prochain, gros plan sur un aliment qui fait aujourd'hui couler autant de sang que d'encre!

Fotolia

C'est la dose qui fait le poison. L'adage est connu, mais s'oublie souvent au moment de passer à table, comme le rappelle Dimitrios Samaras, médecin associé à l'Unité de nutrition des Hôpitaux universitaires de Genève: «On consomme trop de viande rouge. De récentes études montrent qu'en mangeant chaque jour une portion de 100 grammes, on augmente d'environ 15% le risque de mortalité, résultant notamment de cancers ou de problèmes cardiovasculaires. Et c'est encore pire pour ceux qui mangent quotidiennement de la charcuterie, puisque ce taux passe à près de 20%».

Les conséquences d'une consommation abusive de viande rouge sur la santé ne font donc aucun doute. Pourtant, il nous est difficile de nous restreindre. Pourquoi cet aliment nous est-il si... cher? Tout simplement parce qu'il partage notre histoire depuis l'aube de l'humanité. «Les australopithèques et les premiers représentants du genre *Homo* d'Afrique étaient des omnivores opportunistes, consommateurs de plantes, d'invertébrés, mais aussi, dans une moindre mesure, de mammifères, écrit la préhistorienne française Marylène Patou-Mathis, auteur de *Mangeur de viande – De la préhistoire à nos jours.* Ces premiers hominidés étaient assez organisés pour dérober aux carnivores des morceaux de proies encore riches en viande et les rapporter dans leur habitat pour les dépecer et les consommer. Alors, ils pouvaient tout aussi bien chasser de petites proies ou de jeunes animaux, à la main comme le font certains chimpanzés et babouins, ou à l'aide de pierres.»

Puis est venu, il y a près de 10 000 ans, le temps de la sédentarisation. Le néolithique posait les bases de la culture et de l'élevage moderne. Les céréales sont devenues plus farineuses, les animaux plus gras.

Plus de 285 millions de tonnes en 2010

Au fil des siècles, la viande est devenue symbole d'opulence. Pas un banquet digne de ce nom en son absence. De steaks en rôtis, la viande s'est taillé la part du lion. Dans nos sociétés modernes, sa consommation s'est standardisée. Les statistiques ont alors gonflé comme des foies de canards gavés: la production mondiale de poulet a été multipliée par six entre 1970 et 2008, celle de porc a triplé, pendant que celle de bœuf doublait. En 2010, quelque 286,3 millions de tonnes de viande ont été consommées.

L'industrie de la viande s'est vu pousser des ailes au fur et à mesure qu'elle en coupait! Un puissant lobby est apparu, notamment aux Etats-Unis. «Des secrétaires d'Etat à l'agriculture, notamment sous Reagan, étaient eux-mêmes d'anciens industriels de la viande. Sous les administrations républicaines, mais pas seulement, il y a une espèce de consanguinité entre politiciens et lobby de la viande», note le journaliste français Fabrice Nicolino, à qui l'on doit le livre *Bidoche – L'industrie de la viande menace le monde.*

Outre-Atlantique, des «superfermes» aux dimensions aussi inhumaines que les méthodes utilisées ont vu le jour. Là-bas (mais pas seulement), le bétail, bourré d'antibiotiques servant à augmenter sa croissance – l'ONU tire la sonnette d'alarme depuis quarante ans, afin de limiter cette utilisation non thérapeutique dans l'agriculture, qui pourrait induire une résistance des bactéries aux antibiotiques – est sacrifié sur l'autel de la production intensive et de la rentabilité.

C'est donc sur fond de polémique, de scandales sanitaires et de perte de goût que l'homme moderne avale de la viande comme d'autres des couleuvres!

La viande de demain élevée en... laboratoire!

Mais aujourd'hui, remplacer la viande revient comme un refrain futuriste dans les bouches des spécialistes. Il faudrait en effet augmenter la production de 70% d'ici à 2050 pour répondre aux besoins de la population mondiale. «L'accroissement démographique et la volatilité des prix de la nourriture devraient faire de la viande un produit de luxe, dont le coût pourrait déjà doubler d'ici cinq à sept ans», a prédit la futurologue alimentaire Morgaine Gaye sur la BBC.

L'avenir pourrait être à la viande élevée en... laboratoire *(lire encadré)!*

Une autre solution pour assurer notre avenir protéiné pourrait se trouver dans les grillons, vers et autres criquets, déjà fortement consommés sur les autres continents. «Dans le futur, les insectes seront à la base de notre alimentation, anticipe Morgaine Gaye. On les utilisera notamment broyés afin d'en faire des burgers.» L'apparition d'un Bug Mac («bug» signifiant insecte en anglais) fait déjà saliver le naturaliste romand Louis Champod, adepte de la première heure de l'entomophagie. Il vante leur forte teneur en protéines, vitamines, minéraux et acides gras essentiels, supérieure aux valeurs affichées par la viande. «L'élevage est facile, bon marché et écologique», note-t-il. Et le bilan écologique incomparable: «Un grillon fait 200 petits tous les deux mois, pas une vache. Et en plus, on n'a pas besoin de traitements aux antibiotiques!» insiste-t-il. Sans oublier que leur élevage est confiné, ce qui évite le déboisement et l'assèchement de certains territoires, qu'ils n'émettent pas de méthane, et qu'avec dix kilos de végétaux, on obtient six à huit kilos d'insectes, qui se mangent tout entiers, contre un kilo de viande! On est bien loin de l'élevage classique, qui engendre 18% des émissions de gaz à effet de serre d'origine humaine et occupe près de 35% des terres émergées (entre le bétail et le fourrage).

Au vu de ce que l'avenir semble mettre au menu des viandards, certains pourraient bien décider de (re)devenir nettement plus cueilleurs que «chasseurs»!

Frédéric Rein

POUR EN SAVOIR PLUS

Mangeur de viande – De la préhistoire à nos jours,
Editions Perrin.

Bidoche – L'industrie de la viande menace le monde,
Editions Les Liens qui libèrent

Un poulet **sans volaille!**

Aux Etats-Unis, un poulet *Beyond Meat*, c'est-à-dire sans un gramme de volaille, vient de faire son apparition. Des protéines en poudre issues du soja servent à réaliser une pâte liquide, chauffée, moulée, puis refroidie. Le Britannique Quorn, lui, applique un processus de fermentation à une protéine issue de champignons, pendant qu'à l'Université néerlandaise de Maastricht, on s'essaie à la viande artificielle in vitro en cultivant des cellules souches de bovin dans du tissu musculaire.