

No.789 du 12 au 18 janvier 2011

les inRockuptibles

nouve
2.50



Algérie
dans la
peau d'un
émeutier

**Vanessa
Paradis**
l'interview

**manger
de la viande
tue**



0 111100 844309

117

Hebdomadaire
T.M. : 70 783

☎ : 01 42 44 16 16
L.M. : N.C.

LES INROCKUPTIBLES

MERCREDI 12 JANVIER 2011

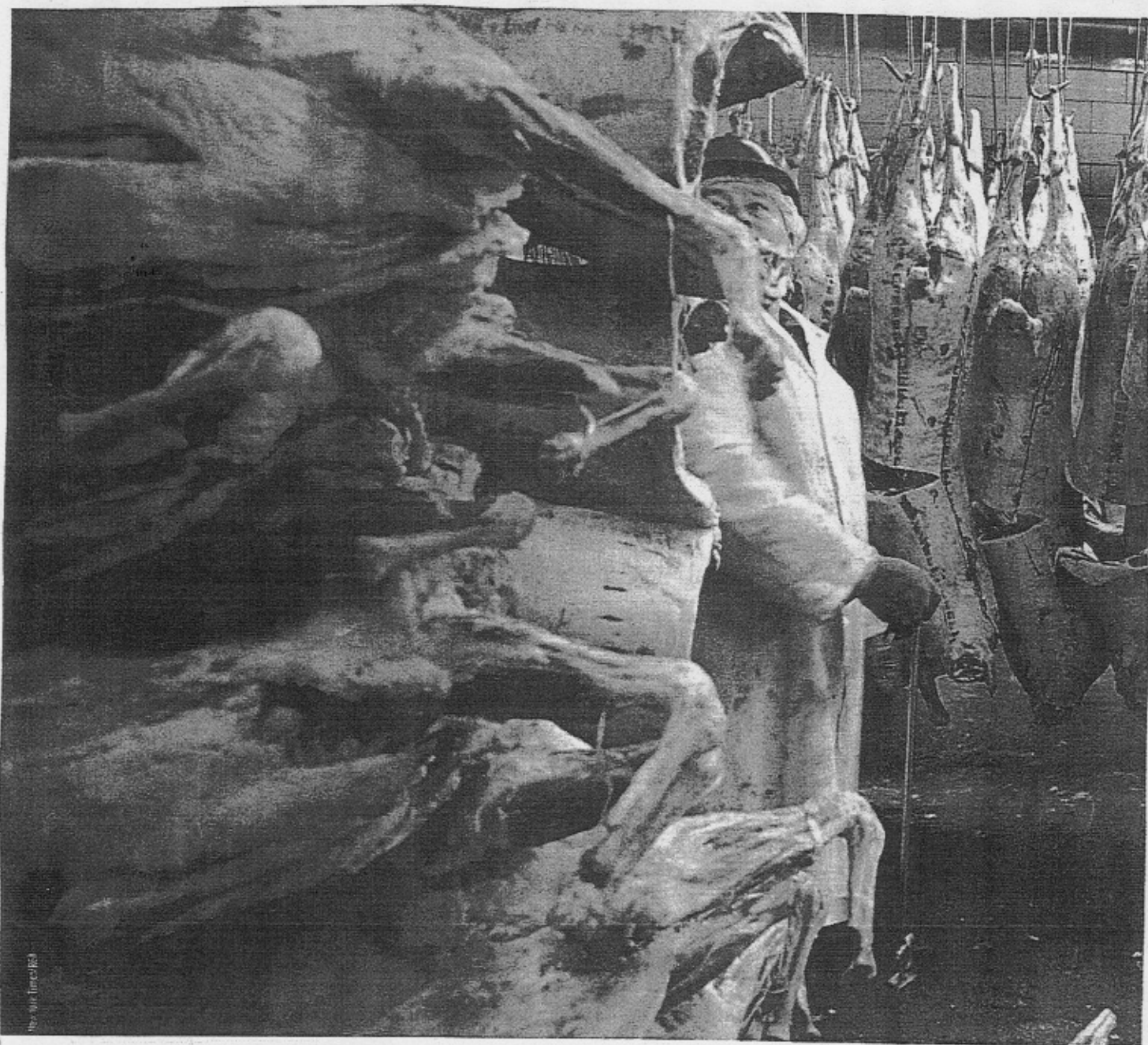


Photo: AFP/Imagoeconomica

La mort par

en une

réa



Abattoir à Chicago

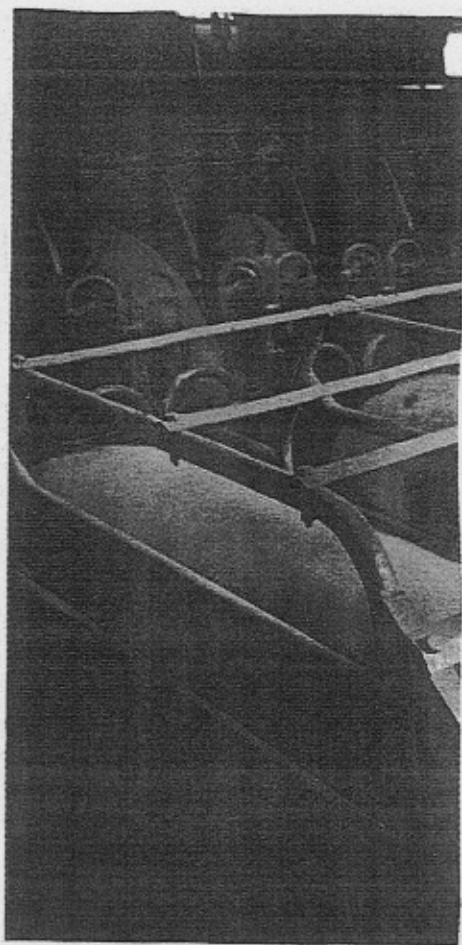
La viande

Après de longs mois d'enquête pour écrire son essai choc *Faut-il manger les animaux?*, l'écrivain américain ^{rév.} Jonathan Safran Foer est devenu végétarien. Rencontre. par Nelly Kapriélian

3/4



Jonathan Safran Foer, Paris, décembre 2010



Quelby de Ekrenni

L'élevage en ferme industrielle est la première cause de pollution de l'eau et de l'air

en une

Comment sont traités les animaux avant d'atterrir dans nos assiettes ? Comment sont-ils tués ? Arrivent-ils malades dans nos estomacs ? C'est à une plongée dans un enfer d'autant plus insoutenable qu'il est réel et auquel nous participons tous sans le savoir que nous invite l'écrivain américain Jonathan Safran Foer, 33 ans, connu pour ses romans *Tout est illuminé* (2002) et *Extrêmement fort et incroyablement près* (2005). Son essai tient autant de l'enquête dans des fermes industrielles que de l'autobiographie via son rapport personnel à la nourriture. A la suite de longs mois de découvertes édifiantes pour écrire son livre, Foer est devenu végétarien. En refermant *Faut-il manger les animaux ?*, petite bombe politique, il se pourrait bien qu'il en soit de même pour nous. Impossible en tout cas de continuer à considérer son steak de la même façon.

entretien > Qu'est-ce qui vous a donné envie d'abandonner le roman pour écrire un livre de non-fiction ?

Jonathan Safran Foer – Je suis avant tout un romancier et je ne pense pas écrire à nouveau de la non-fiction car ce

que j'aime le plus, c'est la liberté qu'offre le roman. On peut y inventer tout ce que l'on veut. Sauf qu'avec ce livre, c'était impossible parce que je me sentais investi d'une vraie responsabilité par rapport aux faits. Nous nous trouvons à un tournant important, c'est maintenant qu'il faut corriger nos erreurs. Nous pouvons commencer à manger différemment, à élever les animaux différemment et à sauver ce à quoi nous accordons de la valeur. Ma génération est la dernière à faire encore l'expérience de l'idée du rêve américain, qui n'a peut-être jamais été vraie mais qui reste présente. Après, ce sera trop tard.

Quand avez-vous commencé à vous interroger sur la viande ?

Je me suis toujours senti concerné mais, comme la plupart des gens, davantage comme spectateur que comme participant. Je ne suis ni meilleur ni pire que les autres. Je me sens concerné aussi par les guerres mais la question de la nourriture est différente : c'est quelque chose qui m'oblige à prendre des décisions plusieurs fois par jour. Des choix inévitables. Les gens me demandent souvent pourquoi j'ai écrit un livre au sujet des animaux et pas des génocides par exemple, comme si on ne pouvait

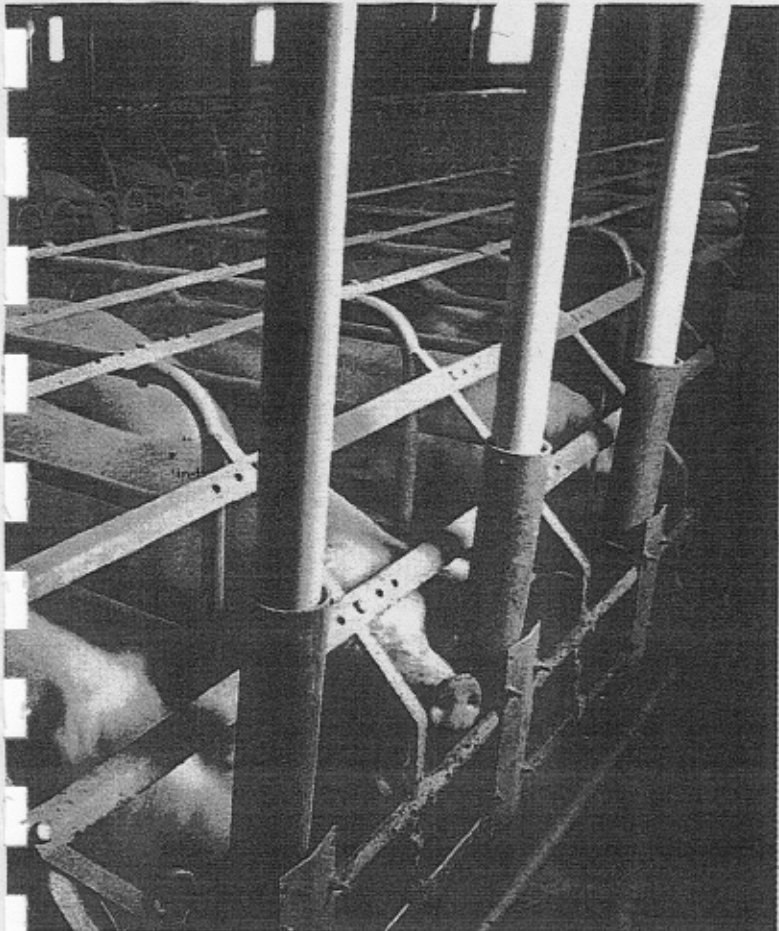
pas s'intéresser à plusieurs choses à la fois. Bien sûr que je m'intéresse aussi aux génocides ou à la faim dans le monde mais j'ai écrit ce livre autour des animaux et de l'élevage parce qu'il y a un silence très étrange, insoutenable, qui entoure la question de la viande.

Il y avait urgence à nous informer ?

Les gens imaginent en savoir plus que ce qu'ils savent vraiment. Instinctivement, ils sentent quelque chose mais ne connaissent pas la vérité dans ses détails. Or, elle peut changer nos vies. Qui se fiche de la qualité de l'air ou de l'eau ? L'élevage industriel est la cause première du réchauffement climatique, peu le savent précisément.

Il arrive que les animaux qu'on nous vend soient malades...

Ils le sont tous ! La chose la plus bizarre au sujet de cette industrie n'est pas qu'il puisse arriver des choses exceptionnelles, c'est que l'exception soit la règle. Et c'est délibéré, ce n'est pas accidentel. Il existe une compagnie aux Etats-Unis qui concentre à elle seule 7 000 accusations de violations de la propreté de l'eau. Si vous avez dix violations, c'est mal, mais 7 000 c'est un plan. Deux poulets élevés sur trois ne peuvent pas marcher. Ce n'est pas un accident, c'est délibéré. Ces animaux sont élevés pour devenir tellement gros



Fabrice Luchini/Le Monde

qu'ils finissent par ne plus pouvoir marcher. Les fermiers ne sont ni méchants ni sadiques – je les ai rencontrés –, mais la règle de ce business est le profit. Et les animaux malades génèrent plus de profits que les animaux en bonne santé. Les fermes qui détruisent l'environnement gagnent plus d'argent que les fermes qui y font attention. D'autre part, le lobby des fermes industrielles est extrêmement puissant. Ils ont 2000 lobbyistes à plein temps et dépensent des centaines de millions de dollars en publicité, en congrès. Quand mon livre est sorti, j'ai eu un email de plusieurs groupes industriels me disant qu'ils devaient se protéger du lobby végétarien hyperpuissant (*rires*). J'ai fait des recherches et une telle chose n'existe pas. Ça en dit long sur leurs mensonges. Quand on voit une étiquette sur les paquets de viande qui dit "happy cow" (vache heureuse), c'est un mensonge. Le marché de la viande est un commerce basé sur le mensonge.

Vous démontrez que même les termes "bio" ou "élevées en plein air" sur les boîtes d'œufs sont faux...

"Élevées en plein air", ça ne veut rien dire. C'est juste une étiquette qui donne aux gens l'envie d'acheter. Pas parce que ces œufs sont meilleurs (ils ne le

"sur un paquet de cigarettes, on a la composition de la clope. Sur un paquet de viande, l'image d'une ferme heureuse. C'est fou!"

FAUT-IL MANGER LES ANIMAUX? JONATHAN SAFRAN FOER

Les usines de la mort

Sous forme d'enquête, Jonathan Safran Foer signe le "roman noir" de la chaîne de production de la viande : un essai politique important, un choc littéraire.

"Ma grand-mère avait survécu à la fin de la guerre pieds nus, se nourrissant des déchets des autres : patates pourrissantes, abats de viande négligés, peaux, fragments de chair adhérant aux peaux et aux noyeux." De l'histoire de sa grand-mère, pour qui la nourriture est devenue sacrée, jusqu'à son propre refus aujourd'hui de manger de la viande ou d'en donner à ses enfants (il vit avec l'écrivaine Nicole Krauss), Jonathan Safran Foer s'interroge sur ce qu'il est advenu, en un demi-siècle, de la production de la viande, et ce qu'il doit advenir, si notre civilisation veut perdurer, de notre rapport à l'élevage.

Ce que démontre étape par étape *Faut-il manger les animaux ?*, c'est que l'élevage industriel s'impose comme l'une des facettes les plus monstrueuses de l'humanité. Des fermes comme des usines de la mort où l'on asservit, chosifie les animaux de façon barbare – parqués les uns contre les autres sur des kilomètres, blessés, battus, malades – pour nous servir de nourriture.

A la lecture de ce livre choc, l'horreur est telle qu'on n'en croit pas nos yeux. Mais Safran Foer convainc non seulement par le sérieux de son enquête (lectures, interviews de fermiers industriels ou d'éleveurs-artisans, visites clandestines aux fermes industrielles, etc.), la radicalité de son écriture mais aussi sa puissance visuelle. Inoubliable, cette scène où, entré par effraction dans un élevage de volailles, il croit voir sous la lueur de sa lampe torche des milliers d'adorables poussins, quand il s'aperçoit en y regardant de plus près que le sol est jonché de cadavres et que les poussins sont parqués si serrés entre eux qu'ils se déchiquettent mutuellement à coups de bec. Autre "détail" révoltant : [...] *il y a une trentaine d'années, l'industrie du poulet a persuadé le département de reclassifier les déjections afin de pouvoir continuer à utiliser les machines à éviscérer. Alors qu'elles étaient jusque-là considérées comme un "contaminant dangereux", les fientes sont désormais classifiées comme "souillure esthétique".*

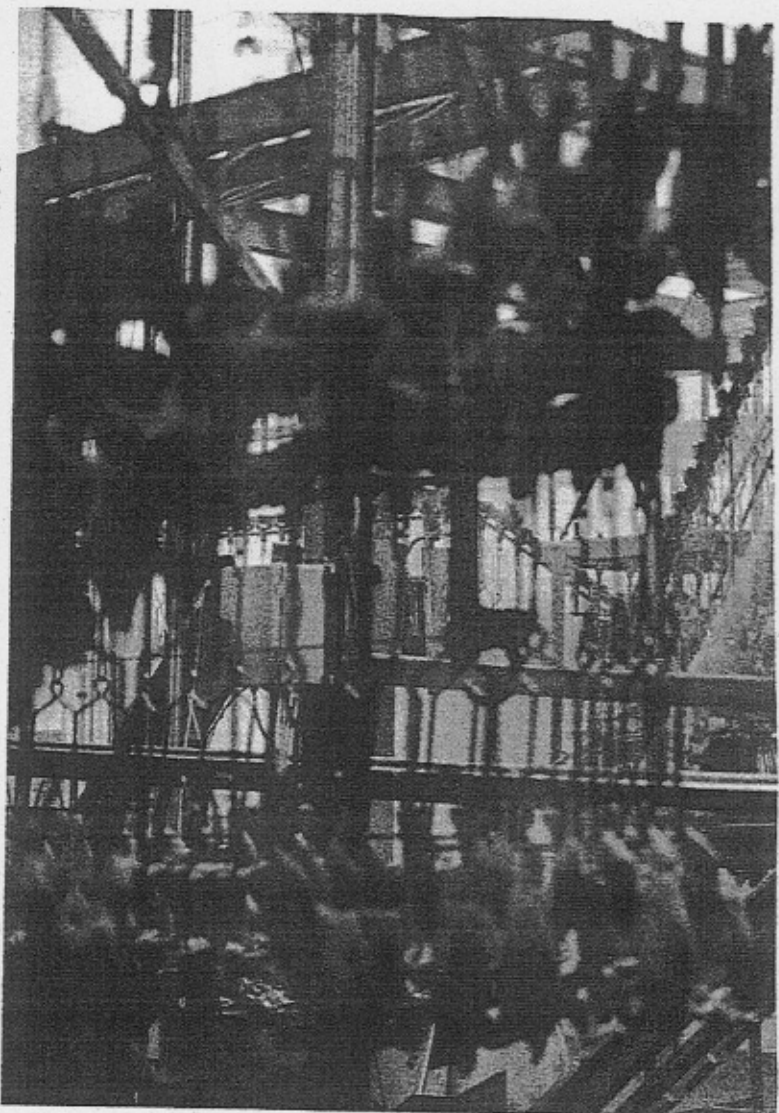
Sur ce thème des animaux, Isaac Bashevis Singer, qui aurait été végétarien pendant les dernières trente-cinq années de son existence, avait écrit une nouvelle, *L'Equarisseur*. Mais Jonathan Safran Foer s'inscrit davantage dans une tradition américaine à la Truman Capote ou Norman Mailer : pour s'engager dans la société, la comprendre, les romanciers américains n'ont jamais hésité à quitter la fiction le temps d'écrire ce qu'ils appellent un livre de "non-fiction". Car c'est autant en citoyen engagé qu'en écrivain que Jonathan Safran Foer met les techniques de la narration littéraire au service d'une enquête, ou plutôt d'un livre-collage de divers genres – l'essai, le reportage, les mémoires –, à la manière de son aîné, William T. Vollmann. Dans son premier roman, *Tout est illuminé*, qui l'a catapulté en 2002 au rang de jeune prodige des lettres US, Foer imaginait l'itinéraire d'un jeune Juif new-yorkais en Ukraine, en quête du village – détruit – de son grand-père ; avec *Extrêmement fort et incroyablement près*, en 2005, il se coulait dans la peau d'un gamain en quête de son père disparu dans l'attentat des Twin Towers et racontait son périple à travers un Manhattan hostile.

Au fond, son essai n'est pas si éloigné des enjeux qui travaillent ses romans : la destruction industrielle est ici celle des animaux, la catastrophe est environnementale, et l'itinéraire du candide à travers l'enfer engendré par les hommes est maintenant le sien. Car ce livre s'impose aussi comme le cheminement vers une éthique intime, une responsabilité collective : qu'est-ce qu'un homme qui peut continuer à vivre en fermant les yeux sur le traitement réservé aux animaux pour le nourrir ? N. K.

Faut-il manger les animaux ? (Éditions de l'Olivier), traduit de l'anglais [États-Unis] par Gilles Berton et Raymond Clarinard, 362 pages, 22 €

en une

"je n'aime pas particulièrement les animaux à part mon chien"



sont pas) ou parce que c'est meilleur pour leur santé (ça ne l'est pas). Ils achètent parce qu'instinctivement ils pensent que c'est la bonne chose à faire. Parce qu'ils savent que ce n'est pas bien de garder un animal dans une cage de la taille d'un ballon de foot.

Vous montrez que même manger du poisson participe d'une destruction de l'environnement. Il n'y a pas d'issue aujourd'hui sinon d'être végétarien ?

Je ne dis pas exactement cela. Moi-même, je ne suis pas parfaitement cohérent. Je ne mange ni viande ni poisson mais il m'arrive de manger des œufs et de boire du lait. On peut toujours dire aux autres que c'est terrible et qu'il faut devenir végétarien, sauf que le monde ne va pas devenir végétarien du jour au lendemain. Mieux vaut essayer d'être le moins dupe possible du système. Au lieu de déclarer qu'on va devenir végétarien, ce qui est peu vraisemblable, commençons déjà par réduire notre consommation de viande. Si les Américains mangeaient un plat de viande en moins par semaine, en termes de pollution cela reviendrait à supprimer six millions de voitures sur la route. Ça, c'est possible. Ce qui est formidable avec ce problème, c'est qu'il est très facile à résoudre : on n'a pas besoin d'aller mettre le feu aux fermes industrielles, ni d'élire un nouveau gouvernement, ni de dépenser des millions. Tout ce qu'on a à faire, c'est manger moins de viande.

Ne pensez-vous pas que les gens sont de plus en plus indifférents ?

Au contraire, ils n'ont jamais été autant intéressés par l'éthique. Le problème, c'est l'accès aux informations, très difficile. Pour en obtenir, il a fallu que je me rende dans ces fermes par effraction, au milieu de la nuit, entièrement habillé en noir pour ne pas me faire repérer. Comment blâmer quelqu'un de ne pas savoir ? Dans les collèges américains aujourd'hui, il y a plus de végétariens que de catholiques, c'est devenu un vrai phénomène politique. Quand ces 18% de végétariens vont devenir actifs, vont devenir les journalistes ou les politiciens de demain, le point de vue sur la question de la viande va complètement changer. Il y a dix ans, quand vous disiez à des amis que vous étiez végétarien, ils vous en demandaient la raison. Aujourd'hui, plus de problème. Dans dix ans, la question sera : "Pourquoi mangez-vous de la

viande tout le temps?". La consommation de la viande va évoluer comme celle du tabac aujourd'hui : légale mais régulée.

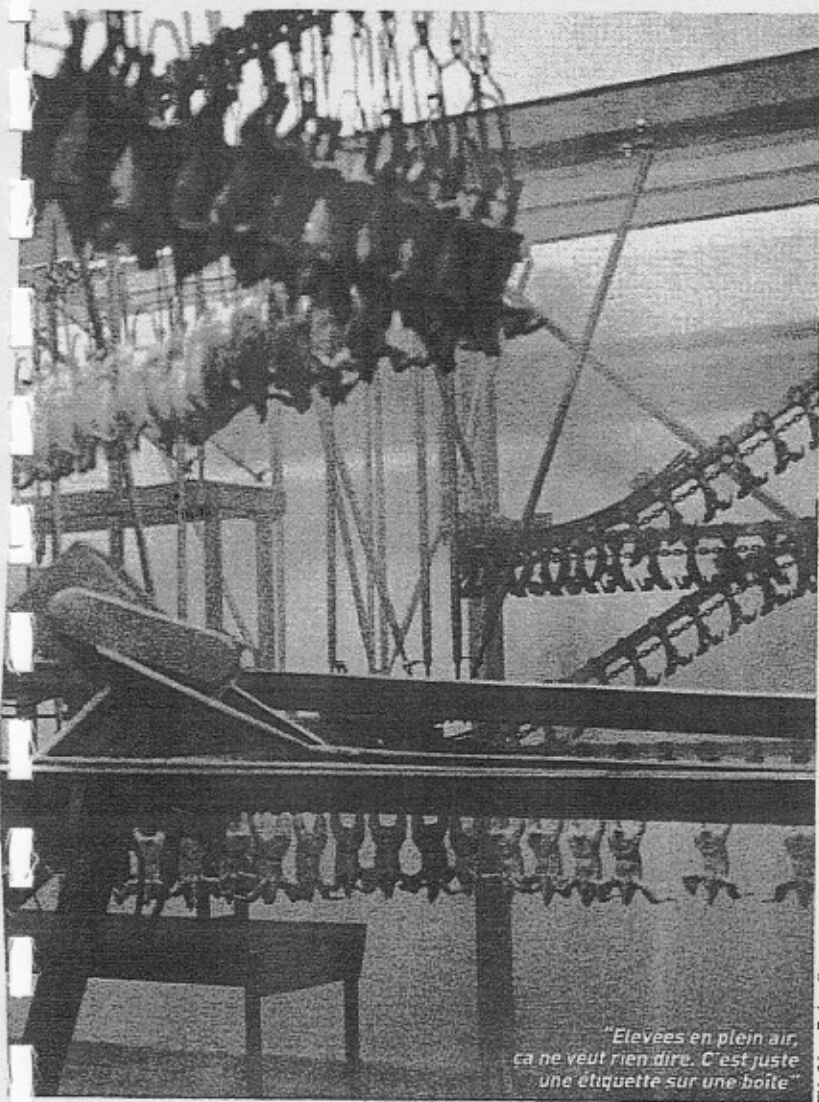
Comment en arriver à cette régulation ?

Il faut avoir un accès total à l'information. Sur un paquet de cigarettes, on a la composition de la clope et une étiquette prévenant des dangers que fumer représente. Sur un paquet de viande, on trouve l'image d'une ferme heureuse. C'est fou ! Il faudrait une étiquette disant que manger de la viande issue d'animaux élevés en ferme industrielle est la première cause de pollution de l'eau et de l'air, du réchauffement climatique, que cela rend nos antibiotiques moins efficaces (car les animaux en sont bourrés) et que manger de la viande provoque les causes de mort les plus courantes (cancer, crise cardiaque...). Pourquoi ces informations seraient moins importantes que la composition des cigarettes ?

Pourquoi écrire cet essai à travers votre rapport personnel à la nourriture ?

Parce que je ne suis pas plus parfait qu'un autre. J'aime la viande, je ne suis

pas contre le fait de tuer des animaux mais je me soucie de leur bien-être et je suis conscient de la signification culturelle des aliments. Si vous dites non à un plat, vous faites plus que refuser des calories : vous changez une histoire, celle d'un pays ou celle de votre famille. Mais si le goût et les codes culturels ont de la valeur, il me semble que certaines choses en ont plus aujourd'hui, comme essayer de changer nos idéaux, être éthiques. Je n'aime pas particulièrement les animaux à part mon chien, je n'ai pas de passion particulière pour les poulets ou les vaches mais il y a certaines choses qu'on ne doit pas leur faire. Si vous prenez une centaine de personnes en France, tous horizons confondus, et que vous leur demandez si ça leur paraît bien de manger de la viande, 98% vont répondre oui. Maintenant, demandez à ces mêmes personnes si c'est bien de garder une truie enceinte dans une cage si petite qu'elle ne peut même pas se retourner pour accoucher : 98% vous répondront non. Ce qu'il faut, c'est poser les bonnes questions. Des questions pragmatiques, pas philosophiques.



"Élevées en plein air, ca ne veut rien dire. C'est juste une étiquette sur une boîte"

Olivier Collin / France Press

La voix des bêtes

De Jacques Derrida à Elisabeth de Fontenay, un courant philosophique compare abattage industriel et extermination des Juifs.

"L'animal nous regarde et nous sommes nus devant lui. Et penser commence peut-être là." Jacques Derrida, au crépuscule de sa vie, posa avec force, dans *L'animal que donc je suis*, la nécessité de repenser philosophiquement l'animalité.

En écho à sa pensée et à celle de l'une de ses proches, Elisabeth de Fontenay, un courant philosophique explore le sujet depuis une quinzaine d'années en France et dans le monde. Depuis le livre de l'auteur australien Peter Singer, *La Libération animale*, jusqu'à ceux de Florence Burgat, *La Protection de l'animal* ou *Animal, mon prochain*, de plus en plus de penseurs se frottent à la question de la condition animale et, en miroir, à la violence aveugle des hommes tortionnaires.

Le livre d'Elisabeth de Fontenay, *Le Silence des bêtes*, tourne au cœur de ce corpus la réflexion la plus forte et la plus influente : les fondements d'une pensée atténuant la différence ontologique entre l'homme et l'animal sont ici posés. Comme Derrida, la philosophe rejette le postulat d'une césure absolue entre animalité et humanité ; comme Singer, elle affirme que tous les êtres vivants et sensibles, capables de souffrir, doivent être considérés comme moralement égaux. Contre une grande part de la tradition philosophique occidentale, qui affirme ce que Derrida nomme un "assujettissement sans précédent de l'animal" au nom de la maîtrise de la nature par l'homme, ce courant invente une "philosophie animalière" qui prend en compte la présence d'un "sens moral" chez les animaux.

En accord avec Darwin qui appelait à développer la sympathie et la compassion "au-delà des bornes de l'humanité", ces auteurs débordent la question du sens moral chez l'animal pour poser surtout la question morale de nos propres obligations envers les animaux. Le parallèle qu'opère Elisabeth de Fontenay entre les méthodes d'abattage de l'industrie agro-alimentaire et les méthodes génocidaires nazies renvoie ainsi à ce paradigme d'une humanité perdue. La philosophe, suivie par d'autres auteurs comme Peter Sloterdijk, explique que les Juifs descendant des trains ne parlaient pas l'allemand et ne comprenaient rien à ces mots qui ne leur étaient pas adressés comme une parole humaine. "Or, subir une langue qui n'est plus faite de mots mais seulement de cris de haine et qui n'exprime rien d'autre que le pouvoir infini de la terreur, n'est-ce pas précisément le sort que connaissent tant et tant d'animaux?", demande-t-elle. Sensible lui aussi à "la violence industrielle, mécanique, chimique, hormonale, génétique..." que l'homme fait subir aux animaux depuis des décennies, Derrida rappelle qu'un anéantissement des espèces est à l'œuvre. Sans la prise en compte du silence des bêtes, les chemins de l'humanisme ne mènent nulle part. Jean-Marie Durand

Le Silence des bêtes, la philosophie à l'épreuve de l'animalité d'Elisabeth de Fontenay (1998), *L'animal que donc je suis* de Jacques Derrida (2006), *Animal, mon prochain* de Florence Burgat (1997), *La Libération animale* de Peter Singer (1993), *Règles pour le parc humain* de Peter Sloterdijk (2000)

Quelle est la chose la plus choquante que vous avez vue au cours de votre enquête ?

A quel point l'horreur est systématique ! En Amérique, 99% des animaux que l'on mange viennent de ces fermes-usines. En France, 93 ou 94%. En Allemagne, 95 ou 96%. En Europe, l'Allemagne et le Danemark sont les pires mais c'est un problème global.

Vous évitez constamment la métaphore du camp de concentration alors qu'elle serait facile. Comment, en tant qu'écrivain, écrit-on un tel livre ?

Je n'aime pas ces analogies. On n'en a pas besoin. Il suffit de décrire le fonctionnement de ces fermes pour comprendre, pas besoin d'être redondant. Les statistiques, c'est pratique pour nous impressionner, pas pour nous changer. C'est pourquoi en plus du texte, j'ai fait des croquis. Et pour bien montrer que lors de la pêche d'un certain poisson tous ceux qui se trouvent autour sont détruits, j'ai dit que quand vous mangez des sushis, la masse de poissons qui ont

dû mourir pour votre petite assiette équivaut à la surface d'une table. Je voulais avant tout être concret. Et, plutôt que de seulement transmettre l'information, en faire une histoire. La nourriture est tellement imbriquée dans notre vie qu'il faut des histoires pour nous en défaire.

Comment ces lobbies ont-ils réagi à la sortie de votre livre ?

J'ai eu deux avocats pour suivre le livre, mon éditeur également car nous étions convaincus que l'industrie allait nous attaquer - c'est habituellement ce qu'ils font. Et là, aucune réaction. Pourtant, ça a été un gros truc aux Etats-Unis, le livre figurait sur la liste des best-sellers du *New York Times* et a dû se vendre à quelque 300 000 exemplaires. Donc ils savaient. S'ils n'ont pas contesté, est-ce parce qu'ils ne veulent pas poursuivre la discussion ? Ils savent que plus on en parle, plus les gens vont se mettre à penser à la question de la viande. Qu'est-ce qu'un commerce basé sur le fait que les gens ne doivent pas penser ? ■

en une

"un lien entre viande rouge et cancer"

Pour l'auteur du *Monde selon Monsanto*, en France aussi il est grand temps de réduire sa consommation de viande.
propos recueillis par Guillemette Faure



En mars 2008, la journaliste Marie-Monique Robin sortait *Le Monde selon Monsanto*. Le livre et le documentaire, gros succès, relataient sa longue enquête sur l'entreprise Monsanto, leader mondial des OGM et fournisseur d'herbicides ou d'hormones de croissance bovine et laitière interdites en Europe. Elle s'attaque aujourd'hui avec *Notre poison quotidien* (en librairie en mars) à la façon dont "l'industrie chimique empoisonne notre assiette".

entretien > Quand Jonathan Safran Foer décrit l'élevage des animaux aux Etats-Unis, est-ce qu'on peut se rassurer en pensant qu'en France c'est différent ?

Marie-Monique Robin – Aux Etats-Unis, les élevages sont tellement grands que le problème est décuplé mais c'est pareil en Bretagne avec les porcs ou en Indonésie avec les poulets. Le modèle intensif fait qu'on arrive à ces aberrations. Je ne suis pas végétarienne. Je continue à manger un peu de viande. Mais on ne peut pas promouvoir un modèle qui veut qu'on mange de la viande deux fois par jour. D'abord parce que cela se fait au détriment des cultures des pays du Sud car l'élevage intensif entraîne un système de monoculture qui pénalise les cultures vivrières et met en péril la sécurité alimentaire des peuples du Sud. Je ne peux plus imaginer acheter un poulet qui vient d'un élevage industriel dans un supermarché. C'est monstrueux ce qu'on fait subir aux animaux. En plus, c'est une viande de très mauvaise qualité bourrée d'antibiotiques.

Le Centre d'information des viandes a diffusé une campagne de pub radio rappelant que la plupart des porcs en France sont élevés dans des exploitations familiales. Ça ne vous convainc pas ?

J'aimerais savoir sur quelles statistiques ils se basent. Je n'arrive pas à trouver du porc bio. Le porc en Bretagne, c'est trois bêtes par mètre carré avec tout le problème du lisier (les déjections animales - ndr) et des bactéries qui deviennent d'une violence inouïe à force de donner préventivement des antibiotiques. Certains critiquent le bio en disant qu'il y a des petits malins qui trichent. Evidemment, dans ce domaine comme dans d'autres, il doit y en avoir. Mais les contrôles sont réels. Je connais bien le monde agricole. S'il y avait le quart de ces contrôles dans les fermes chimiques – je n'aime pas dire fermes conventionnelles –, on aurait moins de problèmes de santé.

Jonathan Safran Foer met en cause les lobbies américains qui influencent les informations sur ce que devrait être notre alimentation. Ce problème existe aussi en France ?

Quand vous entendez sur France Inter une campagne parrainée par un ministère qui dit qu'il faut boire et manger trois produits laitiers par jour, c'est qu'il y a un énorme lobbying de l'industrie laitière derrière. Pareil pour les campagnes qui encouragent la consommation de viande. L'OMS le dit : les épidémies de cancers, de maladies neurodégénératives, de diabète, d'obésité sont liées à l'environnement et au style de vie. La malbouffe, ce n'est pas seulement les colorants

2/4



Un activiste de l'association Animanaturalis à Barcelone, octobre 2010

"je ne peux plus imaginer acheter un poulet qui vient d'un élevage industriel"

35 euros pour un coucou de Rennes

Même un poulet fermier label rouge ne gambade pas dans la basse-cour.

Comment ? Qu'est-ce qu'y dit celui-là ? Les Français mangeraient entre 93 et 94 % de bidoche industrielle ! Ben tiens, et le pire, c'est un yankee, Jonathan Safran Foer, qui vient nous faire la leçon à nous, le pays des droits de l'homme et de la gastronomie, les Gaulois bons vivants, capables il n'y a pas si longtemps de démonter un McDo au nom de la défense du terroir contre la malbouffe mondialisée. Le problème, c'est qu'il n'est pas loin d'avoir raison, l'Américain. Nos terroirs sont plus souvent servis en photo sur le packaging d'insipides escalopes de poulet industriel *made in France* (ou *in Brazil* puis importées) que dans nos assiettes.

Prenons le cochon, la viande la plus consommée en France, 35 kilos par an et par habitant. A de très rares exceptions près, les porcs que vous mangez en côte, en jambon ou en charcuterie sont élevés hors-sol sur caillebotis, avec tous les problèmes de pollution due au lisier. Ces mêmes cochons vivent enfermés pour que la chaleur favorise la prise de poids, avec du soja transgénique importé d'Amérique latine et un régime ultra-protéiné pour faire du muscle rapidement. *Les filières de qualité ne représentent qu'une infime partie de la production*, explique Yves-Marie Le Bourdonnec, le boucher star d'Asnières, grand amoureux de la vraie bonne viande de terroir. *Peut-être 3% du total. On peut citer le cochon noir de Bigorre dans le Sud-Ouest et le cochon de Bayeux en Normandie. Des passionnés ont fait revivre ces races anciennes avec une certaine réussite. Il y a aussi de petits producteurs indépendants qui élèvent des animaux dans des conditions naturelles, avec le temps et la nourriture qu'il faut. Mais au niveau de la masse de ce que consomment les gens, cela reste symbolique. Nous n'avons pas construit en France de filières équivalentes à ce qui existe en Espagne avec le Jamon de Bellota, le Pata Negra, etc. Quant au sacro-saint label rouge national, c'est surtout un moyen d'améliorer l'ordinaire de la production industrielle, mais cela ne change pas fondamentalement la nature de ce que vous mangez. Cela reste de l'industriel.* " Eh oui, un poulet fermier label rouge sera élevé 80 jours au lieu des 38 jours de la vie express du poulet industriel de base. C'est mieux, mais jamais ce poulet fermier n'aura gambadé dans la basse-cour d'une ferme.

"La seule AOC en matière de poulet en France c'est le poulet de Bresse, précise Yves-Marie. *Vous avez aussi des gens formidables comme Paul Renault en Bretagne qui ont relancé ces races disparues comme le coucou de Rennes. Pourquoi ces races avaient-elles été abandonnées ? Justement car elles ne supportaient pas le système concentrationnaire de l'élevage industriel. Ces poulets vont se tuer entre eux plutôt que supporter cet entassement. Il faut donc les élever en plein air avec la durée qu'il faut, 120 jours. Et bien sûr ça va coûter plus cher que la production de masse.*" Comptez entre 25 et 35 euros pour un coucou de Rennes ou une Géline de Touraine, le prix du terroir et de la bonne chère. Si vous n'avez pas les moyens, vous êtes bon pour retourner au Franprix, comme la plupart des Français. Ou chez Wal-Mart si vous êtes Américain. On n'est pas si différents finalement. Anthony Orliange

Anthony Orliange est l'auteur du documentaire *Global steak, demain nos enfants mangeront des criquets*

et les produits chimiques mais aussi une nourriture qui s'appuie sur un apport excessif de graisses, de sucre et de protéines animales.

J'ai rencontré quelqu'un aux Etats-Unis qui travaille sur les rapports entre alimentation et santé à l'université Cornell : il souligne le lien entre viandes rouges et cancer, en particulier pour le cancer du colon. En Europe, en vingt ans, les taux de cancer ont augmenté de 35 % chez les hommes et de 43 % chez les femmes - après déduction du facteur vieillissement de la population. Quand on regarde les cartes de taux d'incidences des cancers, on voit du rouge en Amérique du Nord, en Europe, en Australie... C'est clairement une maladie chronique liée aux pays développés. En Inde, où les taux d'incidence sont trente fois inférieurs, ils sont inquiets parce que ça commence à changer dans les mégapoles.

Pensez-vous que le consommateur ne s'interroge pas assez sur l'origine de la viande dans son assiette ?

Le consommateur n'a souvent pas le choix, mais ça commence à changer. Si vous réduisez votre consommation de viande, vous pouvez avec ce que vous économisez acheter du pain, des fruits et des légumes bio. Il faut recréer des liens avec les producteurs d'aliments pour court-circuiter la grande distribution. Il faut que les consommateurs se réapproprient leur assiette. ■

Notre poison quotidien (La Découverte), en librairie le 10 mars
Diffusion du documentaire éponyme sur Arte le 15 mars à 20 h 40