

Préface de  
Périco Légasse

Olivier Néron de Surgy

avec Jocelyne Porcher

# ENCORE CARNIVORES DEMAIN ?



Quand manger de la viande  
pose question au **Quotidien**

éditions  
**Quæ**



## **ENCORE CARNIVORES DEMAIN ?**

Quand manger de la viande pose question au quotidien



Olivier Néron de Surgy  
Avec Jocelyne Porcher

# **ENCORE CARNIVORES DEMAIN ?**

**Quand manger de la viande  
pose question au Quotidien**

Éditions Quæ

© Éditions Quæ, 2017  
ISBN : 978-2-7592-2606-1  
Éditions Quæ  
RD 10  
78026 Versailles Cedex, France  
[www.quae.com](http://www.quae.com)

Le code de la propriété intellectuelle interdit la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Le non-respect de cette disposition met en danger l'édition, notamment scientifique, et est sanctionné pénalement. Toute reproduction, même partielle, du présent ouvrage est interdite sans autorisation du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 20 rue des Grands-Augustins, Paris 6<sup>e</sup>.

Cette collection s'adresse à un large public, non spécialiste des sujets traités, mais curieux de comprendre l'actualité. Sous la direction d'un expert scientifique, chaque ouvrage est écrit par un journaliste dans un style vivant et très accessible, et couvre des questions de société variées, comme l'alimentation, la santé, l'environnement, les nouvelles technologies...

Une collection originale par son choix d'aborder ces problématiques sous l'angle de leur impact dans notre vie quotidienne.

***Le changement climatique***

***Ce qui va changer dans mon quotidien***

Hélène Géli, avec Jean-François Soussana

2015, 168 pages

***L'eau en péril ?***

***Une ressource à préserver au quotidien***

Denis Lefèvre, avec Vazken Andréassian

2016, 168 pages

***Des insectes au menu ?***

***Ce qui va changer dans mon alimentation au quotidien***

Vincent Albouy, avec Jean-Michel Chardigny

2016, 184 pages

***Des drones à tout faire ?***

***Ce qu'ils vont changer dans ma vie au quotidien***

Isabelle Bellin, avec Sylvain Labbé

2016, 200 pages

***Alzheimer, Parkinson, sclérose...***

***Les maladies neurodégénératives***

***Prévenir, traiter, aider au quotidien***

Corinne Soulay, avec Bernard Bioulac

2016, 208 pages

***Les maladies émergentes***

***Zika, Ébola, chikungunya...***

***Comprendre ces infections et les traiter au quotidien***

Jean-Philippe Braly, avec Yazdan Yazdanpanah

2016, 160 pages

***Vivons plus vieux en bonne santé !***

***Des conseils au quotidien pour préserver son capital santé***

Sophie Cousin, avec Véronique Coxam

2017, 192 pages





# Sommaire

Manger de la viande en conscience : omnivore et fier de l'être (préface de P. Légasse)	11
Le steak sur la sellette	13
<b>L'animal, du gibier au collaborateur</b>	22
L'homme prédateur	23
Les causes et les effets de la domestication	28
Y'a pas que dans le cochon que tout est bon !	36
Comment évolue la consommation de viande en France ?	45
À la recherche de viandes de qualité	53
L'élevage renouvelé par l'agriculture biologique	59
<b>Quand la viande passe mal</b>	66
Un tracas écologique	67
Mauvaise pour la santé, la viande ?	77
Des cheptels fragilisés	83
Une fabrique de souffrances	90
<b>De l'éthique au bien-être animal</b>	99
Les postures à l'égard des animaux	100
De la critique philosophique à la croisade végétarienne	107
Des usages conflictuels	122

Des batailles juridiques, associatives et médiatiques	130
Les méandres du bien-être animal	140
<b>Quelles seront nos relations aux animaux en 2050 ?</b>	153
Des alternatives agroalimentaires	154
Des substituts de viande	157
Repenser nos relations aux animaux	169
Quatre scénarios	172
<b>Mieux vivre avec les animaux</b>	177
Éloge de la bergerie	180
Bibliographie	183

*« On n'a pas deux cœurs, un pour les animaux  
et un pour les humains.  
On a un cœur ou on n'en a pas. »  
Alphonse de Lamartine*

# Remerciements

Nous remercions vivement les chercheurs et les entrepreneurs qui ont accepté d'être interviewés.

**Cédric Auriol**, fondateur et président-directeur général de la société Micronutris

**Marie-Laure Bégout**, chargée de recherche à l'Ifremer, laboratoire Ressources halieutiques

**François Bocquier**, professeur à Montpellier SupAgro, directeur du département Milieux, productions, ressources et systèmes

**Jacques Cabaret**, directeur de recherche à l'Inra, UMR Infectiologie - Santé publique

**Marianne Celka**, chercheure au Laboratoire d'études et de recherches en sociologie et ethnologie de Montpellier (Institut de recherches en sociologie et anthropologie - Centre de recherches sur l'imaginaire)

**Laurent Chevallier**, médecin nutritionniste au CHU de Montpellier

**Murielle Depouhon et Stéphane Garavagno**, éleveurs de brebis dans les Alpes-de-Haute-Provence

**Sophie Hild**, directrice de La Fondation Droit animal, éthique et sciences

**Jean-François Hocquette**, directeur de recherche à l'Inra, UMR Herbivores

**Mohamed Merdji**, professeur à Audencia, directeur du Laboratoire de recherche en stratégie et marché des produits agroalimentaires

**Marylène Patou-Mathis**, directrice de recherche au CNRS, Muséum national d'histoire naturelle, Sorbonne Universités

**Jean-Denis Vigne**, directeur de recherche au CNRS, Muséum national d'histoire naturelle, Sorbonne Universités

## **Manger de la viande en conscience : omnivore et fier de l'être**

C'est à la consommation de viande que je dois mon humanité et c'est dans le culte du règne animal que j'ai appris à respecter la vie. La nature, qu'elle soit biologique ou providentielle, nous fit omnivore, avec des variantes, selon les tropismes, mais cet « état » n'est pas obligatoire. Et si le fait de procréer est essentiel à la pérennité de l'espèce humaine, le droit à la chasteté est inaliénable. J'ai donc pour les végétariens une estime aussi profonde et sincère que pour ces âmes pures qui choisissent la vie monacale. Lorsque je partage une volaille fermière, une épaule d'agneau ou une côte de bœuf avec des amis réunis autour de la table, je veille à ce que l'assistance honore l'animal sacrifié. Cette bête, dont l'existence est exclusivement destinée à l'alimentation humaine, mérite le respect de celui qui va s'en nourrir et s'en régaler. Sans ce besoin vital, et la demande qui en découle, la bête n'existerait pas et la configuration agricole de notre planète serait différente. Puisque science sans conscience n'est que ruine de l'âme, manger de la viande sans intégrer ces éléments peut relever d'un réflexe barbare. Gardons-nous de jamais savourer les bienfaits de cette terre sans rendre grâce à ceux qui la travaillent et au vivant, végétal et animal, que cette réalité nous offre quotidiennement.

La polémique s’empare de nos assiettes depuis quelques temps à propos de la consommation des produits carnés. Tout le monde s’en mêle, écologistes, nutritionnistes, protecteurs des animaux. En toute franchise, et sans ironie, remercions-les du travail accompli pour que l’omnivore puisse continuer à manger de la bonne viande proprement obtenue. Oui, nous mangeons trop de viande, et, surtout, trop de mauvaise viande. Oui, cette surconsommation engendre des formes d’élevage destructrices d’environnement. Oui, certaines conditions d’abattage sont indignes d’une société civilisée. Je salue l’association végane bien connue pour ses images chocs et dont l’action permet de dénoncer l’horreur de trop nombreux abattoirs et de la faire cesser. Tous ces scandales, toutes ces alertes, sont une chance pour les omnivores en ce sens qu’ils permettent de rétablir et d’introduire encore plus d’éthique et de rigueur dans la façon de consommer de la viande. Nous savons bien que le but de ces campagnes ultra médiatisées est de supprimer l’élevage et de faire disparaître le steak de nos assiettes. Il n’en sera rien, car cette évolution alimentaire, économique et sociale, enrichie d’exigences et de garanties nouvelles pour l’animal, favorise au contraire une meilleure et plus juste consommation de produits carnés.

Pour un élevage à visage humain, omnivore et fier de l’être.

*Périco Légasse*

## **Le steak sur la sellette**

Comment ? De notre steak-frites adoré, ce plat mythique, on voudrait nous priver ? Nous supprimer cette viande rouge, grasse et tendre — enfin, pas toujours ! — qui nous ravit et nous rend fort ? Balayer mille ans de tradition culinaire et de convivialité gastronomique ? Confisquer à Obélix son sanglier ?

Mais pour qui se prennent ces idéologues qui veulent nous empêcher de manger ce que nous voulons manger et que nous mangeons depuis la nuit des temps ? Connaissez-vous une seule dictature qui soit allée jusque-là ?

Et pour quelle raison, s'il vous plaît, devrions-nous faire cela ? Quoi ? Le « bien-être animal » ? Et puis quoi encore ?

### **Cachez ce sang que je ne saurais voir !**

2015. Il a fallu que les pratiques brutales d'un abattoir installé dans le Gard soient filmées et révélées pour que s'emballe à nouveau l'opprobre d'une minorité bruyante envers les amateurs de viande. Sang qui coule, étourdissement bâclé, abattage raté, systèmes de production qui entassent les bêtes au détriment incertain de la qualité de la viande, ces idéalistes ont joué sur la corde sensible. Mais de là à dire que nous, mangeurs de viande, nous en

serions responsables parce que nous consommons les produits de ces établissements !

Ce discours culpabilisant a pourtant toujours plus d'effet : désormais, même si 98 % de la population française persistent à manger de la viande, peu de gens trouvent ouvertement acceptable que les animaux puissent à peine se retourner dans leur box, ou qu'on envoie veaux, vaches, cochons et couvées dans des abattoirs où le genre gore n'est pas du cinéma. Nous ne voulons plus de ces images horribles de panique ou d'agonie. Cela dit, en les diffusant, les militants de la « cause animale » contribuent sans doute à réduire les brutalités inutiles, mais ne vont-ils pas trop loin afin de servir leur cause ? N'est-il pas outrageux de laisser penser, par ces tapages occasionnels, que les professionnels missionnés pour tuer des animaux — et rien que des animaux — sont tous des salauds ? Qu'on aille donc voir, avant l'aube, tout le temps qu'ils ont pour abattre des centaines de têtes ! Qu'on leur explique qu'ils devraient câliner le mouton avant de l'occire et lui faire une ode de remerciement pour le don de sa chair !

Laissons la justice désigner les vrais excès et leurs coupables. Quant à nos moutons... Une vie digne et une mort instantanée ? Oui, voilà qui semble sage. C'est ce que nous voulons tous, pour nous-mêmes comme pour les truies. Alors, soit, faisons cet effort, pourvu que nous en ayons les moyens.

Mais les a-t-on, ces moyens ? Dans tous les pays qui sortent de la misère, la plupart des gens veulent manger de la viande. Et c'est leur droit ! Comment en fournir à près de huit milliards d'êtres humains, et bientôt neuf, sans industrie ? Alors comment garantir une vie et une mort douces pour chaque bête parmi les dizaines de milliards d'animaux dont nous avons besoin chaque année ?



Et quand bien même ces moyens seraient trouvés, les idéologues antivies nous bassineraient encore. Parce que, soi-disant, il est mal de tuer. Or, depuis que l'homme est homme, il tue pour se nourrir. Combien d'autres espèces animales ne le font pas ? Il est normal, pour l'être humain, de faire cela. Il lui est naturel de manger de la viande, et le plaisir que cet acte lui procure est tout aussi naturel. Laissons-nous le droit de garder un pied dans la nature, que diable !

Qu'est-ce que cela veut dire, de ne pas laisser à l'animal le droit de vivre ? Et par quel principe devrait-on donner des droits aux animaux, alors qu'ils ne le demandent pas ? Voilà qui ressemble à de la bouillie pour les chats ! Et comment savoir si tel ou tel droit leur convient ? Et « quel effet cela fait d'être une chauve-souris ? », demandait en 1974 le philosophe Thomas Nagel pour souligner l'impossibilité de connaître, par l'expérience, ce que ressent un animal. Parce que si l'on veut aller plus loin, il y a bien un jour où l'on nous prouvera que le concombre souffre aussi quand on le tranche. Où est la limite ? On ne s'en sort pas ! Une vache n'y retrouverait pas son veau.

## **Problèmes scientifiques et sociétaux sur l'étal**

Admettant l'existence de besoins, de ressentis et de souffrances chez les animaux — tout au moins chez les mammifères —, l'amateur de viande qui vient de s'exprimer aura le loisir d'interroger plus avant le philosophe sur la moralité des comportements alimentaires et de tous les autres actes qui impliquent des animaux. Il pourra constater la tendance récente, chez toute une communauté d'intellectuels et d'artistes, à s'insurger contre l'industrie des productions animales et de l'abattage parce qu'ils la jugent indigne d'une civilisation

évoluée (ainsi, pour le chef étoilé Alain Ducasse, bonne chère ne rime plus avec bonne chair). Dès lors, il reconsidèrera peut-être le principe de liberté de consommation qu'il a opposé à ses détracteurs.

« La liberté des uns s'arrête là où commence celle des autres », dit un fameux adage. Mais qui sont « les autres » ? Seulement des êtres humains ? Pas pour Pythagore, qui voyait un crime dans l'acte de tuer pour manger. Pas davantage pour le législateur français du Code civil, qui a décidé, en janvier 2015, de reconnaître aux animaux domestiques ou captifs (mais seulement ces animaux-là) le statut « d'êtres doués de sensibilité » et, partant, d'interdire et punir leur maltraitance.

Mais n'est-ce pas maltraiter que de donner la mort ? Pourquoi ne pas accorder aux animaux domestiques le droit de vivre jusqu'à leur mort naturelle ? Et pourquoi ne pas étendre ce droit à *tous* les animaux ? Parce qu'il y a des limites à l'éthique ! Tenez : on ne va tout de même pas s'empêcher d'écraser un moustique sous prétexte qu'il est un animal ! Si ?

Probablement pas, mais le discours de liberté de l'amatteur de viande a pris un nouveau coup dans l'aile. Son insouciance se lézarde...

Non démonté pour autant mais au demeurant curieux, celui-ci se tournera vers le neurophysiologiste ou le biologiste. Est-ce que le poulet de batterie pâtit vraiment de ne pas gambader dehors ? À quel point souffre-t-il, le cochon pendu ? Qu'est-ce que cela lui fait véritablement, l'huître, quand on la croque ?

Si nous ne pouvons guère savoir ce que ressent l'animal que nous élevons, celui que nous apprêtons à tuer ou celui que nous utilisons à des fins médicales, de spectacle ou affectives, n'est-il pas possible, néanmoins, d'évaluer sa douleur (un phénomène physiologique) ou sa souff-

france (psychologique) de manière à rendre plus acceptables nos usages ? Certes, il paraît impossible de le faire pour chacune des espèces vivant sur Terre, mais on peut déjà essayer pour celles qu'on utilise le plus. D'ailleurs, c'est le cas : les études réalisées lors des deux dernières décennies ont conduit au renforcement de la réglementation européenne sur les expérimentations animales.

Ainsi, à la lumière des connaissances scientifiques et de leurs perpétuelles mises à jour, nous pourrions trancher de façon plus consensuelle sur ce qui est convenable et sur ce qui ne l'est pas. Après avoir interdit à quiconque de molester son chien, nous ferions raisonnablement passer la morale et la science avant la tradition. Et peut-être nous résoudre-t-on alors à prohiber l'ébouillantage de crustacés vivants ou le gavage de canards, par exemple, parce que ça leur fait « trop mal ».

Mais, quand même ! Les lions prennent-ils des gants avec les gazelles ? Va-t-on les empêcher d'en tuer ? L'amateur de viande ne manque pas de rappeler que l'homme est omnivore, et il trouve que certains végétariens n'ont pas bonne mine. Il cherchera confirmation auprès du nutritionniste sur le besoin de produits carnés dans son alimentation. Cette prétendue nécessité apparaîtra alors moins claire que jamais et, à une époque où la santé individuelle est devenue une préoccupation majeure, il ne semblera pas superflu de réexaminer les liens possibles entre la consommation de viande et de nombreuses pathologies : maladies cardiovasculaires, cancers, maladie de Crohn, etc. Fichtre ! Comme pour ce qui se passe dans les abattoirs, d'aucuns préfèrent n'en rien savoir...

Manger de la viande est-il avant tout une habitude héritée de nos ancêtres du Paléolithique ? Serait-ce même un choix culturel, plutôt qu'un instinct, qu'une nature,

qu'une inclination physiologique ? Depuis que les sciences se sont emparées de ce questionnement, une idée prend du poil de la bête : on ne naîtrait pas carnivore, on le deviendrait. Diantre !

Un peu plus secoué encore, notre mangeur de viande laissera volontiers l'historien ou l'ethnozoologue lui exposer combien les pratiques alimentaires, tout comme les distinctions hiérarchiques faites entre les espèces, varient avec les époques et les civilisations. Par exemple, s'il lui paraît normal qu'on tue une vache pour s'en nourrir, tandis que cet acte est proscrit en Inde, n'est-ce pas en partie par l'influence des textes bibliques ? Ce geste lui semblerait-il moins anodin s'il devait l'effectuer lui-même ? Que ceux qui ont décapité une poule ou fait le coup du lapin à un lapin pour la première fois sans ressentir de gêne lèvent le doigt !

L'amateur de viande écoutera l'éleveur lui témoigner sa passion pour ses bêtes et la complicité qu'il est convaincu de partager avec elles, jusqu'à leur trouver un esprit de collaboration. Il comprendra son regret que les clients de son activité laborieuse (le transformateur, le distributeur et le consommateur final) en ignorent largement les émotions et les peines, et il ne trouvera peut-être plus ridicule que cet homme ou cette femme, comme certains « peuples traditionnels » le font encore, demande pardon à l'animal qu'il laissera partir à l'aube vers la mort. Le sociologue lui montrera l'ampleur du rôle des animaux dans la vie des communautés humaines.

Et que deviendraient nos belles campagnes, sans les éleveurs ? Le mangeur de viande se tournera aussi vers le vétérinaire et l'écologue pour mieux juger de la place des animaux domestiques dans son quotidien. Il réalisera combien les animaux d'élevage contribuent à façonner ou conserver nos paysages tout en étant impliqués malgré