

# HOMO CARNIVORUS

L'impact de l'alimentation carnée



MICHEL LEBOEUF • MICHEL QUINTIN

ÉDITIONS  
MICHEL  
QUINTIN

# HOMO CARNIVORUS

L'impact de l'alimentation carnée



MICHEL LEBOEUF • MICHEL QUINTIN

ÉDITIONS  
MICHEL  
QUINTIN

# TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos .....	9
Introduction .....	13

## PARTIE 1 – MANGER POUR VIVRE

Chapitre 1 – Manger des bêtes à poils .....	27
Viandes locales et singulières.....	31
Et les bêtes sauvages alors ? .....	45
Manger des bêtes à poils n'est pas sans risque .....	51
Chapitre 2 – Manger des bêtes à plumes .....	59
Viandes locales et singulières.....	70
Et les oiseaux sauvages alors ? .....	72
Manger des bêtes à plumes n'est pas sans risque .....	76
Chapitre 3 – Manger des animaux marins .....	79
La pêche au chalut.....	86
Requin chagrin.....	90
Baleines et dauphins au menu.....	93
Coquillages et compagnie .....	99
Et l'aquaculture alors ? .....	101
Manger du poisson, c'est bon pour la santé ? .....	107
Chapitre 4 – Manger d'autres bêtes .....	113
Et les autres invertébrés alors ? .....	123
Reptiles et amphibiens .....	125
Manger des insectes et autres bestioles n'est pas sans risque .....	128

Chapitre 5 – Manger des choses encore plus insolites.....	131
Manger des organes génitaux ? .....	140
Manger ou boire du sang ?.....	142
Cruels procédés .....	144
Chapitre 6 – Manger son prochain .....	149
Endo- et exocannibalisme.....	154
D'époque en époque .....	156
Un comportement hérité de nos frères les animaux ? ....	158

## PARTIE 2 – VIVRE POUR MANGER

Chapitre 7 – Manger pour sauver la Terre.....	165
Terres perdues et morcelées.....	170
Manger chaud .....	177
Des répercussions sur l'eau.....	180
Et l'éthique animale dans tout ça ? .....	184
Des solutions à portée de main .....	189
Chapitre 8 – Manger pour se sauver soi-même .....	201
La viande, une tueuse en série.....	203
Viandes, contaminations, infections .....	209
Par quoi remplacer les protéines animales ? .....	213
Gare à l'orthorexie ! .....	214
À la recherche de la diète idéale .....	216
Lexique .....	219
Références .....	225
Index .....	237

---

# AVANT-PROPOS

---

Manger: l'incontournable action que l'on doit accomplir, plusieurs fois par jour, en ingurgitant des aliments, parfois sans trop réfléchir.

Le geste est pourtant loin d'être anodin; pas moins de 30 tonnes de nourriture passent par le tube digestif d'un humain au cours de sa vie. Quelle part de ce que nous consommons est justement en lien avec la durée de notre existence? Y a-t-il des aliments qui prolongent la vie? Et d'autres qui la raccourcissent? Dans ce dernier cas, oui, la viande.

En 2015, l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) classait la charcuterie dans la catégorie des agents cancérigènes; les viandes de bœuf et de porc, elles, étaient ajoutées sur la liste des produits probablement cancérigènes. Parmi les cancers les plus associés à ces types d'aliments se trouvent le cancer colorectal, bien sûr, mais aussi ceux de la prostate et du pancréas.

L'ouvrage que vous tenez entre vos mains a pour objet de susciter la réflexion sur notre consommation de viande, et ce,

non seulement pour mieux comprendre l'impact d'un régime carné sur la santé, mais aussi pour prendre conscience que le fait de manger, peu importe la nourriture, est l'expression de qui nous sommes, de la manière dont nous vivons, et du monde dans lequel nous évoluons. « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es », avançait le gastronome parisien Jean Anthelme Brillat-Savarin au XIX<sup>e</sup> siècle. L'expression vise juste, et elle a si bien traversé le temps. Oui, manger reflète nos valeurs, notre statut social, les tabous de notre religion.

Manger a toujours été un acte individuel, mais il l'est de moins en moins, avec l'accroissement de la population mondiale et la pression que les milliards d'êtres humains font subir aux systèmes naturels de la planète. Par des pratiques d'agriculture intensive, nous épuisons les sols ; par des pêches industrielles non durables, nous vidons les océans. L'impact de notre style de vie sur la biosphère est intenable, à long terme. Manger est devenu un acte collectif : il dessine, préfigure notre avenir qui sera radieux – ou non – sur cette terre.

Manger est aussi un geste politique. Enjeu de survie pour les uns, plaisir gourmet pour les autres. La diète carnée – ou non – des peuples a des résonances jusque dans les hautes sphères de la politique internationale, alors que la malnutrition chronique dans plusieurs pays en développement se heurte à la surconsommation, voire au gaspillage, des pays industrialisés.

Enfin, l'acte de manger relève de l'éthique. Consommer un être sensible, c'est-à-dire un organisme vivant capable de ressentir de la peur ou de la douleur, engendre un questionnement moral. Nul besoin d'être bouddhiste pour s'inquiéter, à juste

titre, des conditions d'existence des volailles dans les fermes industrielles ou du sort réservé aux autres animaux de boucherie.

Après une brève introduction sur l'histoire évolutive de l'espèce humaine et de son alimentation au fil des âges, l'ouvrage se scinde en deux parties. La première, intitulée « Manger pour vivre », présente, chapitre par chapitre, les différentes nourritures carnées consommées par l'humain moderne : les animaux à poils, à plumes, à écailles, etc. On y traite tant de la faune sauvage que des animaux d'élevage. Les derniers chapitres de cette partie mettent en lumière certains comportements alimentaires des plus singuliers, comme le cannibalisme.

La seconde partie, « Vivre pour manger », s'intéresse aux conséquences collectives et individuelles de la consommation de nourriture de source animale, en mettant l'accent sur l'impact environnemental et les enjeux de santé qui y sont liés.

Tout au long de cet ouvrage, vous découvrirez la prodigieuse diversité des comportements alimentaires non seulement de l'humain, mais aussi des espèces animales qui se retrouvent à son menu selon les pays, les civilisations, les cultures.

C'est donc à une aventure alimentaire que nous vous convions, une aventure qui prend une large place dans l'épopée d'*Homo sapiens*.

# INTRODUCTION

---

## Le menu d'*Homo sapiens*, d'hier à aujourd'hui

Notre histoire commence au cœur de l'Afrique, voilà environ 6 millions d'années. Durant cette époque, dite du miocène, un refroidissement général du climat entraîna une aridité croissante aux latitudes tropicales africaines et la transformation progressive de grandes superficies de forêt pluviale en milieux forestiers plus secs et en savanes. Certaines espèces de grands primates qui vivaient depuis des millénaires en ces lieux humides et ombragés s'éteignirent alors, incapables de s'adapter à des changements aussi soudains de leur habitat.

Mais d'autres survécurent, s'adaptèrent et prospérèrent. Les découvertes récentes de deux hominines fossiles dans l'est de l'Afrique – *Ardipithecus ramidus* et *Orrorin tugenensis*, des espèces bipèdes qui partageaient des similitudes morphologiques tant avec l'humain moderne qu'avec le chimpanzé – et de restes de repas consommés par *O. tugenensis* – incluant des os à la fois d'animaux forestiers, comme des colobes, et de proies de milieux plus ouverts, comme des impalas – tendent à



confirmer que ces lointains parents vivaient dans une mosaïque d'habitats comprenant des milieux forestiers et des savanes. On a aussi constaté que leur régime alimentaire était plus varié que chez les autres grands singes de l'époque.

D'une lignée en mesure de tirer profit d'un milieu plus ouvert, d'un paysage de prairies boisées, surgirent nos aïeux, des hominidés capables de se tenir debout, à la fois pour mieux voir venir les prédateurs au-dessus des hautes herbes et pour scruter les environs à la recherche de gibier. Cette nouvelle posture eut aussi pour effet de libérer leurs mains pour la confection et le transport d'outils liés à la chasse ou à la préparation de la nourriture.

La libération des mains, pour les longs déplacements, est un fait de grande importance. Bien que les chimpanzés utilisent parfois des outils destinés à la recherche et à la manipulation d'aliments (bâton pour extraire des termites, pierre pour casser la coquille des noix à enveloppe dure, etc.), ils n'ont pas la capacité de les transporter sur de longues distances, car ils se déplacent la plupart du temps sur leurs quatre membres. Ils n'ont donc jamais investi beaucoup d'efforts pour créer des outils, d'où le caractère rudimentaire de leurs instruments. La plupart du temps, les chimpanzés les façonnent localement, sur le lieu même de la découverte d'une source de nourriture ou d'un site de récolte de denrées.

En libérant les mains, la station debout des nouveaux hominidés permettait, elle, des déplacements avec des outils, et l'investissement du temps nécessaire pour les perfectionner. Avec un meilleur outillage, nos aïeux furent ainsi à même d'améliorer leur tableau de chasse, en quantité et en qualité.

Entre 6 millions et 1 million d'années avant aujourd'hui, la diversité des espèces d'hominidés s'est accrue, essentiellement dans la partie orientale du continent africain. Une diversification de formes préhumaines bien plus grande que ce que l'on pensait jadis – il n'y a donc pas de « chaînon manquant » dans une progression linéaire menant du chimpanzé à l'humain, mais bien un arbre foisonnant d'espèces qui ont surgi et se sont éteintes par la suite. Cette diversification des espèces s'est accompagnée d'une diversité des modes de vie et des régimes alimentaires.

Les anthropologues classent les ressources alimentaires des primates en trois catégories, selon leur degré de difficulté d'acquisition : faciles, moyennement faciles, difficiles. La première catégorie regroupe les aliments faciles à récolter, qui sont simplement cueillis et consommés sur-le-champ (comme des fruits mûrs et des feuilles) ; la deuxième, les aliments extraits, qui doivent être minimalement préparés avant d'être consommés (noix, bulbes, tubercules, miel, etc.) ; la troisième, les aliments chassés, des choses vivantes qui peuvent s'échapper et doivent donc être attrapées ou piégées (bêtes à poils, à plumes, à écailles, etc.).

L'étude fine de la dentition de plusieurs spécimens découverts récemment a permis de lever le voile sur ce que nos lointains ancêtres mangeaient. Les espèces des genres *Australopithecus* et *Ardipithecus* se nourrissaient surtout de tubercules, de feuilles, de fruits, de petits insectes et, occasionnellement, de viande. Comment se procuraient-ils leurs protéines animales ? Plusieurs paléanthropologues pensent qu'en raison de leur petite taille face aux grands mammifères et de leur faible niveau d'organisation, les premiers hominines auraient été incapables de

s'approvisionner en viande de manière constante; ils se seraient ainsi nourris sporadiquement de proies tuées par d'autres prédateurs, en leur dérobant leur butin ou en tombant sur une carcasse d'occasion. Voleurs ou charognards par opportunisme, donc.

Avec l'arrivée des premiers représentants du genre *Homo*, la part de viande s'est accrue dans la diète. La création et le maniement d'outils de plus en plus efficaces pour la capture du gibier chez les *Homo* auraient progressivement fait diminuer la proportion de charogne dans la diète carnée. Certains traits de caractère favorisés par la sélection naturelle – un plus gros cerveau, l'allongement de la période juvénile, une durée de vie globalement plus longue et une grande socialisation – ont permis le long apprentissage requis pour maîtriser des méthodes plus complexes de recherche de nourriture. Cette alimentation variée – impliquant des éléments parfois difficiles à acquérir comme des proies en mouvement – est étroitement liée à l'essor de l'espèce humaine moderne.

La consommation de viande a donc joué un rôle crucial dans la vie de nos aïeux. Et le partage de cette nourriture a cimenté les liens sociaux au sein des groupes de chasseurs-cueilleurs: la chasse rend le partage nécessaire – après avoir trouvé ou abattu une proie volumineuse, le chasseur ne peut la consommer tout seul dans son entièreté avant qu'elle ne se gâte –, et le partage rend la chasse possible – il est plus facile de débusquer, poursuivre et mettre à mort un animal à plusieurs que de le faire en solo.

Il y a environ 2,4 millions d'années, toujours en Afrique, est apparu le genre *Homo*, dont un représentant, *Homo ergaster*, qui, à l'instar des humains modernes, se développait plus

lentement et vivait plus longtemps que les autres hominines. Ingénieux, il mit au point un outil sophistiqué, le biface, petite pierre aux rebords tranchants, en forme de lame, pointue à son extrémité et façonnée en faisant éclater de minces sections à l'aide d'une autre pierre plus dure. Le biface était entre autres utilisé pour dépecer les animaux, déterrer les tubercules comestibles et déchirer l'écorce des arbres. On croit aussi que *H. ergaster* le lançait contre des proies. Des ossements d'animaux découverts dans des sites archéologiques en Afrique de l'Est témoignent d'une grande variété d'espèces consommées : des antilopes, des gnous, des cochons sauvages, des hippopotames...

Quelques autres espèces du même genre, dont *H. erectus* et *H. heidelbergensis*, firent par la suite leur apparition. *H. heidelbergensis* était un spécialiste de la chasse au gros gibier, attirant des animaux de bonne taille vers des falaises pour les faire tomber dans le vide. En témoigne en Europe la découverte de restes de nombreux mammoths et rhinocéros laineux au pied de quelques escarpements.

Vinrent ensuite en Eurasie occidentale les néandertaliens, grands chasseurs de daims, de bisons, d'aurochs et de chèvres sauvages. Puis, finalement, *Homo sapiens*.

Voilà environ 50 000 ans, les humains chassaient les herbivores se déplaçant en larges troupes, comme les rennes ou les chevaux sauvages, mais aussi l'élan, la loutre, de petits rongeurs et plusieurs espèces d'oiseaux. Habiles pêcheurs, nos ancêtres fréquentaient les paysages côtiers pour leur richesse en poissons des hauts-fonds. Souvent ils consommaient aussi des mollusques.

Grâce à la multiplication d'outils servant à diverses fins – des grattoirs, des burins, des couteaux, des perçoirs, des lames allongées et fines, etc. –, les populations d'*H. sapiens* firent meilleure chère et atteignirent rapidement des densités plus élevées que les autres humains, dont les néandertaliens.

Déjà présent en Europe, en Afrique et en Asie, *H. sapiens* allait progressivement étendre son aire de répartition en Australie, il y a 40 000 ans, puis gagnerait les Amériques, entre 25 000 et 15 000 ans avant aujourd'hui.

La diète des rares tribus actuelles encore retranchées et loin de tout progrès ressemble à celle des humains du paléolithique. Chez les Achés, un groupe de chasseurs-cueilleurs du Paraguay, le mot d'ordre, c'est la diversité. Ces adroits chasseurs arrivent à capturer plus de 150 espèces différentes d'oiseaux, 78 espèces de mammifères, 21 espèces de reptiles et 14 espèces de poissons. La richesse des proies récoltées va de pair avec la variété des méthodes utilisées : les Achés pistent le gibier, tendent des pièges, imitent des chants pour attirer les animaux, enfument des terriers, et ainsi de suite.

## PUIS, UN JOUR, *HOMO SAPIENS* INVENTA L'AGRICULTURE

Le changement progressif du comportement alimentaire de l'humain, qui est passé de la prédation des animaux sauvages à leur domestication, a eu lieu entre 20 000 et 10 000 ans avant aujourd'hui.

C'est dans la région du Croissant fertile, au Moyen-Orient, mais aussi en Nouvelle-Guinée et en Chine, qu'on a repéré

les plus anciennes traces des premiers essais de culture des végétaux, puis de la domestication des espèces animales. On a notamment trouvé en Syrie des grains fossiles de blé et d'orge vieux de 9800 ans. Du côté des animaux, la chèvre et le mouton furent parmi les premières espèces assujetties à l'humain, voilà 9000 ans environ, suivies par le bœuf et le porc, quelques centaines d'années plus tard. Cette conversion d'un mode de vie nomade à un autre, de plus en plus sédentaire, a eu pour effet de modifier en profondeur les conditions d'existence d'*H. sapiens*.

La sélection d'animaux pour la domestication s'est déroulée sur une longue période, par essais et erreurs. Au bout du compte, bien peu d'animaux furent domestiqués : l'oie et le canard, le poulet et le dindon, la chèvre, le mouton, le bœuf, le porc, le cheval et l'âne, le renne, le zébu, le yak, le chameau, le dromadaire, le lama, l'alpaga et quelques autres.

Le dindon, le lama et l'alpaga mis à part, tous ces animaux sont d'origine eurasiennne et partagent des caractéristiques communes : leur croissance est assez rapide (il est donc rentable de les élever) ; ils peuvent supporter facilement la captivité et se reproduire dans un tel contexte ; ils vivent en groupes sociaux où s'exprime une hiérarchie de dominance (il est alors possible de dominer tout un troupeau en utilisant un principe de soumission) ; ils ne démontrent pas de grande agressivité envers l'humain ; ils sont herbivores ou parfois omnivores (il est moins coûteux de les nourrir que des carnivores).

En dépit de la diversité généreuse des mammifères en Afrique, en Australie ou en Amérique du Nord, aucun grand mammifère de ces régions ne présente les caractères évoqués dans le

paragraphe précédent (outre peut-être l'original, chez qui des expériences de domestication à très petite échelle ont été tentées en Russie). Cela explique pourquoi les espèces eurasiennes dominent aujourd'hui les cheptels d'espèces domestiques; pourquoi, par exemple, personne ne monte le zèbre (trop agressif), alors qu'on arrive aisément à le faire avec le cheval; ou encore pourquoi la viande d'antilope n'a jamais supplanté la viande de bœuf.

Avec la proximité des animaux d'élevage et de l'humain sont aussi venues des maladies infectieuses transmissibles, comme la grippe aviaire (un virus influenza transmis par voie aérienne du poulet à l'humain); avec la production à grande échelle sont survenus d'autres dangers, liés cette fois à la consommation directe de produits carnés, tels que l'encéphalopathie spongiforme bovine, une infection du système nerveux central des bovins également appelée « maladie de la vache folle », associée chez l'humain à une dégénérescence cérébrale rare mais mortelle, la maladie de Creutzfeldt-Jakob.

## LE RÉGIME CONTEMPORAIN D'*HOMO SAPIENS*

Nous mangeons de la viande, donc. Beaucoup de viande.

De nos jours, pas moins de 60 milliards d'animaux terrestres, toutes espèces confondues (excluant les insectes et autres petits invertébrés), sont abattus et préparés chaque année pour consommation humaine. En Occident, plus de 90 % d'entre eux proviennent d'élevages intensifs. La proportion de viande sauvage est infime dans notre diète quotidienne.

En parallèle, 1 000 milliards d'animaux marins (surtout des poissons et des fruits de mer) sont récoltés, bon an mal an, pour nourrir l'humanité.

Bien sûr, la disponibilité alimentaire connaît de grandes disparités entre les pays. Tous sont loin d'être égaux à ce chapitre. En 2015, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estimait que 795 millions de personnes dans le monde (1 sur 9) souffraient de sous-alimentation chronique et que 17 % des enfants de moins de 5 ans ne mangeaient toujours pas à leur faim, plusieurs mourant des suites d'une malnutrition avant d'atteindre cet âge.

Considérant la croissance de la population mondiale et l'amélioration des perspectives économiques dans les pays nouvellement industrialisés ou en émergence, on estime que le nombre d'animaux terrestres abattus chaque année pour nourrir l'humanité, qui comme on l'a dit est de 60 milliards aujourd'hui, passera à 110 milliards en 2050.

Si, de manière générale, la proportion de la nourriture carnée dans l'alimentation s'explique surtout en fonction des revenus des individus – plus ces revenus augmentent, plus la part de viande s'accroît dans la diète –, la manière de la consommer est également une affaire de culture dans plusieurs régions du monde. Le fait de manger ou non telle ou telle viande est souvent lié aux modes de vie et aux croyances religieuses.

La nourriture carnée est par exemple soumise à des tabous et des interdits religieux dans de nombreuses cultures. Manger du porc est proscrit par l'islam et le judaïsme ; l'animal est considéré comme impur par ces deux religions. Au Moyen-Orient, et dans



les pays musulmans en général, on consomme ainsi surtout du bœuf, du mouton et du poulet.

Le judaïsme autorise la consommation des animaux terrestres qui, à la fois, ont les sabots fendus et ruminent leur propre nourriture. Outre le porc, le chameau et le lièvre sont tout autant défendus, car ils ne répondent pas aux critères précédents, au contraire des chèvres et des cerfs. Quant à ce qui vit dans l'eau, les animaux qui ont des nageoires et des écailles sont convenables, mais non pas les fruits de mer (le homard, le crabe, les huîtres et les moules). Tant pour l'islam que pour le judaïsme, importante sera la manière d'abattre les bêtes. Celles-ci doivent être saignées et vidées de leur sang avant d'être débitées.

Dans le sous-continent indien, ce sont les vaches sacrées qui font l'objet d'un interdit. Personne n'y mange de la viande de zébu.

Jusqu'à une époque relativement récente, l'Église catholique interdisait quant à elle la viande le vendredi. De même, à l'approche de Pâques, selon le code de droit canonique: «[...] l'abstinence et le jeûne seront observés le mercredi des Cendres et le vendredi de la Passion et de la Mort de notre Seigneur Jésus Christ».

La grande majorité des cultures humaines (95 % d'entre elles, en fait) consomment des produits du poulet (sa chair et ses œufs), et un peu plus de la moitié d'entre elles, les produits du porc et du bœuf (la chair et le lait de vache).

Mais au-delà de cette homogénéité s'observent de grandes disparités: on ne mange du chien que dans certaines régions du

monde, même chose pour le rat. Les insectes sont très appréciés en Amérique latine et en Afrique ; les escargots et les grenouilles plaisent aux Français.

Restons en France et intéressons-nous à ce qui y est consommé en une année : des milliards de poulets ; des millions de dindes, de canards et de pintades ; des centaines de milliers d'oies, de pigeons, de cailles et de faisans ; plusieurs dizaines de millions de lapins, de porcs, de bovins, de veaux, d'agneaux et de chevreaux. Et 40 millions d'escargots.

Traversons la Manche et rendons-nous à Londres, au restaurant du chef Chris Large, qui propose un burger à 1 770\$, le *Glamburger*, qui se compose d'aliments parmi les plus coûteux de la planète. Voyez plutôt : truffe noire, bœuf de Kobe importé du Japon, homard, caviar de béluga, safran iranien, etc. Une mince feuille d'or, mangeable, recouvre le tout.

Oui, la diversité des cultures et des pratiques alimentaires d'*Homo sapiens* est sidérante. Et c'est ce que nous verrons dans les chapitres à venir.

PARTIE 1

---

# MANGER POUR VIVRE

# CHAPITRE 1

---

## Manger des bêtes à poils

*De 250 à 275 millions de tonnes de viande sont produites annuellement et aboutissent dans les assiettes des citoyens de la planète. Pour y arriver, chaque année, un milliard de porcs sont, entre autres, élevés, nourris, engraisés. La proportion de viande issue de la chasse est, quant à elle, insignifiante face à la capacité de production de l'élevage industriel des animaux à poils. Adieu veaux, vaches, cochons...*

Manger de la viande de poulet est le trait alimentaire le plus commun, le plus universellement partagé sur la planète, mais en matière de volume, c'est la chair du porc que l'on consomme le plus : elle représente plus du tiers de la diète carnée mondiale (39 %). Au Canada seulement, entre 21 et 22 millions de porcs sont abattus chaque année pour répondre à la demande. Le porc, de son nom scientifique *Sus scrofa domesticus*, possède des caractéristiques biologiques intéressantes qui permettent sa production et sa consommation à grande échelle.

### **Tu vas manger tout ça, oui ?**

Tout au long de sa vie, un Occidental moyen mangera 33 cochons, de même que 16 bœufs.

La fécondité du porc est prodigieuse : une truie peut se reproduire dès l'âge de 7 mois et avoir des portées d'une dizaine de porcelets. Le développement des petits est très rapide : ils passent de 1,5 à 100 kg en

6 mois, soit de leur naissance à leur abattage. Omnivores, les cochons ne font pas la fine bouche ; ils sont donc plutôt faciles à nourrir.

C'est en Asie qu'on préfère la viande de porc. Avec le poids démographique de pays peuplés comme la Chine, nul ne sera surpris de constater que cet animal domine les parts de marché des ventes mondiales de produits carnés.

Géographiquement, d'autres régions du monde se distinguent par leurs préférences alimentaires, comme l'Amérique du Sud, où c'est le bœuf qui représente la part du lion des calories carnées. Au Canada, le bœuf arrive en deuxième place, derrière le poulet et juste devant le porc. Mais il perd lentement du terrain, chaque année, au profit de la volaille.

À l'échelle du globe, après le porc viennent les volailles (avec 30 % du volume mondial de viande consommée) et les

### **On est 4 millions, faut se parler**

Au début de 2016, le cheptel porcin du Québec comptait environ 4 millions de têtes (contre 1,1 million de bovins).

### Le tout premier repas dans l'espace

John Glenn n'a pas seulement été le premier citoyen états-unien à se trouver en orbite autour de la Terre, il a été aussi la première personne à manger dans l'espace. Qu'avait-il au menu ? Un rôti de bœuf accompagné de spaghettis et, pour dessert, une compote de pomme semi-liquide, le tout servi en petits cubes avalables en une seule bouchée, de manière à éviter que des miettes ne s'introduisent dans la quincaillerie électronique de la capsule et causent une panne.

bovins (25 %). Loin derrière, d'autres types de viande, dont le mouton (à peine 3 %) et quelques autres spécialités régionales.

La production ovine mondiale est actuellement dominée par la Chine avec pratiquement le double du nombre de moutons abattus par année (entre 130 et 150 millions de bêtes par an) comparativement à son plus proche concurrent, l'Australie. Viennent ensuite d'autres pays producteurs avec des volumes importants comme l'Inde, l'Iran, le Soudan et la Nouvelle-Zélande. Qui mange

du mouton ? C'est dans les États du golfe Persique, en Australie, en Nouvelle-Zélande, en Grèce et en Uruguay qu'on consomme le plus de viande de mouton, soit jusqu'à 18 kg par an par habitant. En comparaison, la proportion annuelle de viande ovine dans l'alimentation des États-Uniens est infime : 0,5 kg, contre 22 kg de porc et 29 kg de bœuf.

La production de viande de lapin est encore plus marginale. Elle ne représente que 1,2 % de la viande produite en Union européenne et 0,66 % de celle produite dans le monde.

### **Le bœuf, animal sacré**

Chez les Grecs anciens, le bœuf était un animal sacré, souvent immolé lors de rituels sacrificiels. Le mot « hécatombe » vient d'ailleurs du grec *hekatombê* qui désigne le sacrifice de 100 bœufs.

Au détour de la décennie 2010, la production mondiale de viande de lapin était estimée à 1,2 million de tonnes et sa consommation était limitée à quelques pays, dont la France et des nations limitrophes – Belgique, Espagne, Italie. La

demande pour ce produit carné est toutefois en nette croissance en Chine.

Entre 1950 et 2006, la consommation mondiale de viande a explosé, selon un taux de croissance multiplié par un facteur de cinq, en moyenne. Les Chinois sont entre autres passés d'une consommation annuelle moyenne de 4 kg peu après la Seconde Guerre mondiale à 54 kg de nos jours; les Japonais, de 8 à 42 kg; les Brésiliens, de 28 à 79 kg. La moyenne mondiale annuelle par habitant est d'environ 40 kg, avec des écarts importants (les Nord-Américains consomment 124 kg de viande par année; les Européens, 89 kg; les Indiens, 6 kg). On ne s'étonnera pas de la grande disparité entre pays riches et pays pauvres en ces matières: produire et acheter de la viande coûte cher.

Comme nous l'avons souligné dans l'introduction, d'autres facteurs de décision s'ajoutent parfois au prix de l'aliment, tels des interdits de nature religieuse ou des préférences culturelles.

L'écart entre les pays industrialisés et les pays en émergence ou en développement ne se calcule pas seulement d'après leur produit intérieur brut ; il se traduit aussi par le nombre moyen de calories provenant de sources animales (bœuf, porc, poulet, chèvre, mouton, œufs, etc.) et consommées chaque jour par leurs habitants.

### DIS-MOI OÙ TU HABITES, JE TE DIRAI SI TU MANGES DE LA VIANDE

PAYS	DIÈTE CARNÉE MOYENNE (EN KILOCALORIES/JOUR/PERSONNE)
Danemark	905
France	753
Finlande	670
Canada	647
États-Unis	613
Brésil	448
Grèce	381
Cambodge	145
Haïti	84
Inde	82
République démocratique du Congo	12

## VIANDES LOCALES ET SINGULIÈRES

Certaines espèces animales, étroitement adaptées à leur habitat et aux peuples qui vivent dans les mêmes lieux depuis des



millénaires, ont une importance capitale dans la survie même des sociétés. C'est le cas du yak.

Bovidé de haute montagne domestiqué il y a 3000 ans dans l'Himalaya, le yak fréquente les plus hauts plateaux du centre de l'Asie, jusqu'à une altitude de 6000 m. Sa longue fourrure sert à la confection de couvertures, de tentes et de cordages, et son fumier constitue une source de combustible (souvent le seul disponible pour entretenir les feux de cuisson sur les hauteurs). Son lait est riche et crémeux. Sa viande, une fois séchée, se conserve pendant des mois. C'est en outre la nourriture principale des bergers qui veillent sur les troupeaux.

Il ne semble pas y avoir de facteur universel, déterminant, qui permette d'expliquer pourquoi un animal est davantage mangé dans telle région du monde et pas ailleurs, outre de rares exemples comme celui du yak et les quelques considérations culturelles ou religieuses qui dictent des règles de comportements à proscrire ou à adopter (comme l'interdit du porc dans l'islam et le judaïsme).

### Quiproquo aérien

Dans l'hindouisme, la doctrine de la réincarnation des âmes pousse les gens qui s'en réclament à pratiquer un strict végétarisme. Un fervent croyant, dépressif et honteux après avoir consommé par erreur du poulet lors d'un vol intercontinental en 2007, a fini par engager un avocat pour poursuivre la compagnie aérienne, laquelle a été condamnée à lui verser 6 600 \$ US en guise de dommages et intérêts.

## QUI MANGE QUOI?\*

PAYS	SPÉCIALITÉS
Chine	chien, rat, brochettes de vers à soie, de blattes et de scorpions
Écosse	panse de brebis farcie avec le cœur, le foie et les poumons
Guyane française	ragoût de tatou
Inde	ragoût épicé de mulet
Madagascar	zébu en pot-au-feu
Mali	chameau aux ignames
Pérou	cochon d'Inde frit, grillé ou vapeur
Turquie	rondelles d'intestin de mouton frites

\* Quelques viandes et spécialités régionales du monde

Toutefois, s'il en est un, ce pourrait bien être la proximité « sociale » qui existe entre les humains et certains animaux. Cette proximité limite la possibilité qu'on envisage de les tuer puis de les manger. En Occident, par exemple, sauf en de rarissimes exceptions, on ne mange pas de chiens ni de chats, puisqu'ils font partie de nos vies citadines. Cela n'est pas forcément le cas dans d'autres cultures.

La consommation de viande de chien – appelée savamment « cynophagie » – est un trait commun à plusieurs pays de l'Asie du

### Fido sur la table

En Birmanie, on estime qu'un peu plus de deux millions de canidés domestiques finissent chaque année au four, à la casserole, en saucisses ou dans la soupe.