



« ON MANGE AVEC NOTRE CULTURE, PAS AVEC NOTRE RAISON »



ENTRETIEN AVEC GILLES DAVEAU

CUISINIER

Formateur et conférencier, spécialiste en cuisine biologique et alternative, il est l'auteur d'un *Manuel de cuisine alternative* (Actes Sud, 2014) et, plus récemment, de *Manger moins (et mieux) de viande* (Actes Sud-Kaizen, 2017).

Pourquoi la viande fait-elle tant débat aujourd'hui ?

Le principal problème est l'industrialisation de l'élevage, dont on voyait déjà les tendances il y a trente ou quarante ans, et qui a entraîné une évolution de la place de la viande dans nos assiettes. Car le grand paradoxe de l'accès à la profusion, c'est qu'on finit par toujours manger la même chose : on s'oriente invariablement vers le plus attirant. Or, dans tous les pays économiquement développés, c'est la viande animale qui a pris le dessus, tandis que les protéines végétales ont été délaissées. On a certes développé des systèmes où l'on produit beaucoup de protéines végétales – maïs ou soja, notamment –, mais pour nourrir des animaux qui ne sont plus à l'herbe. Dès les années 1980, le professeur Lecerc de l'Institut Pasteur a pointé les dérives de ce modèle alimentaire, que ce soit en termes de santé publique ou d'exploitation des ressources agricoles des pays du Sud. À cette époque déjà, on démontre que nos chiens et chats sont

mieux nourris que les paysans de ces régions du monde. Et rien ne s'est arrangé depuis : le constat d'un changement climatique, les atteintes à la biodiversité ou les crises répétées des filières de la viande ont contribué à démontrer l'impasse d'un modèle qui a fait de la viande un aliment quantitatif, plutôt que qualitatif.

Faut-il alors mettre fin à l'élevage ?

Il n'y a pas d'agriculture sans élevage, comme le montrent les travaux de Jocelyne Porcher. Nos sociétés sédentaires et paysannes se sont développées en travaillant avec l'animal : nous sommes interdépendants. On ne pourrait pas rendre ces animaux à la nature, ils ne sont plus capables de vivre sans nous. En revanche, il faut retrouver le sens de cet aliment qu'on qualifiait autrefois de « noble ». Il y a quelque chose d'unique dans le fait de prendre la vie animale pour s'en nourrir.

Mais l'information dont nous disposons aujourd'hui est claire : nous en mangeons trop. La législation commence à s'en faire l'écho. Les préconisations de santé publique en 2017 sont explicites : mangez moins de viande, beaucoup moins de charcuterie, et plus de légumineuses. L'idée de repas végétariens fait son chemin, dans les cantines scolaires par exemple, où on en proposera bientôt un par semaine.



**GRAND BIEN
VOUS FASSE !**
du lundi au vendredi
de 10 h à 11 h

présenté par Ali Rebeih

**RETROUVEZ JULIEN BISSON
tous les mercredis**