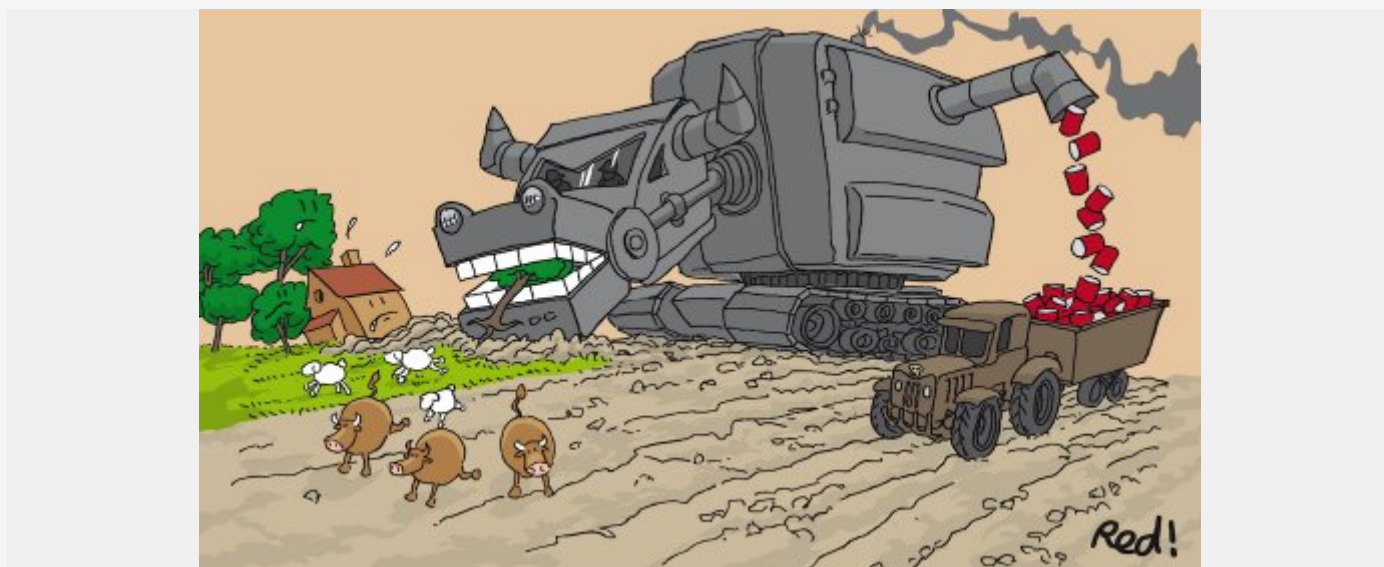


# Voici pourquoi je (re)mange de la viande

27 octobre 2015 / par [Lorène Lavocat \(Reporterre\)](#)



Notre journaliste était devenue végétarienne il y a cinq ans après un séjour au Chiapas. C'est un autre voyage, cet été, qui l'a décidée à manger de la viande à nouveau. Elle nous explique pourquoi.

---

Je suis devenue végétarienne il y a cinq ans, par conviction écologique. Aujourd'hui, je remange de la viande... par conviction écologique.

J'ai renoncé aux cuisses de poulet et au rôti de veau en 2010, lors d'un séjour au Chiapas mexicain. Là-bas, dans les montagnes, des communautés rurales mal nourries cultivent

d'arrache-pied des lopins caillouteux pour y faire pousser du café. Et à moins de dix kilomètres, dans des plaines fertiles, des milliers de vaches paissent, attendant d'être réduites en steaks congelés pour le marché états-unien. Vision saisissante d'un système agricole absurde. Écœurée, je décidais alors de ne plus prendre part à ce cirque. Devenir végétarienne était un acte à ma portée, **ma petite contribution au bien-être animal, à la préservation de la planète et à la lutte contre les inégalités sociales**. Du moins, c'était mon avis jusqu'à peu.

En avril dernier, je suis partie en vélo **à la rencontre des paysans**. De ferme en ferme, j'ai découvert un monde que je pensais connaître. J'ai trébuché, les pieds pris dans mes *a priori*. Voilà ce qui arrive quand on troque ses bottines contre des bottes. Car la surprise est dans le pré. Surtout, je n'imaginai pas, en enfourchant ma bicyclette, que je redeviendrais carnivore.

## **Première étape : chez Polo, mes tripes vacillent**

Aux Molles, le vent ariégeois balaie inlassablement les collines vertes. Polo, Martine et leur fils Ilan vivent ici depuis vingt-cinq ans, dans des maisonnettes de brique et de broc. Ils élèvent un petit troupeau de chèvres, vendent fromage et chevreaux. Tous les matins, ils traient à la main leurs amies cornues, puis les mènent en pâturage à travers les monts pelés. L'été, ils montent en alpage dans les Pyrénées. Ils vivent chichement et heureux, indéniablement.

« *Quand nous sommes arrivés, il n'y avait que des ronces ici, rien d'autre ne poussait* », me raconte Polo. Peu à peu, grâce à l'inextinguible appétit des chèvres, les buissons épineux reculent, laissant place aux prairies. Le paysage s'ouvre, les sols gagnent en fertilité. « *Aujourd'hui, le lieu s'est transformé, il est devenu vivable. On peut s'y promener, planter des arbres fruitiers, et même cultiver un potager !* »



Les chèvres que Polo et Martine élèvent dans leur ferme des Molles, en Ariège.

Au moment du dîner, ses paroles résonnent dans ma tête. Et sèment le doute dans mon estomac. Non, l'élevage, ce n'est pas que la ferme des 1.000 vaches et les *feedlots* nord-américains. Oui, élevage et écologie peuvent être compatibles. Une phrase de Jocelyne Porcher me revient en mémoire. Dans son livre *Vivre avec les animaux*, elle s'interroge ainsi : « *Si l'élevage est une telle calamité pour l'environnement, comment se fait-il qu'il existe depuis dix millénaires et qu'il soit consubstantiel de la majorité des sociétés humaines ?* » Bonne question, poil au mouton. Toute à ma rêverie, j'oublie de me servir. « *Tu veux des tripes de chevreau, Lorène ?* » me demande Polo. Confuse, j'articule un « *nnoui* » qui me vaut immédiatement une louche généreuse d'intestins caprins. Délectable !

La nuit ne sera pas aussi délicieuse. Il faut croire que mon système digestif fructivore supporte désormais mal les protéines animales. À moins qu'un génie vert ne soit venu punir mon manque de discipline. Quoiqu'il en soit, je décide de laisser les abats de côté, et ravale mes questionnements alimentaires.



## Deuxième étape : dans les Alpes, je craque et je croque

Ils sont des « *dinosaures* », parmi « *les derniers fous qui s'obstinent à faire quelque chose qui ne marche pas* ». Aldo et Maria Magdalena vivent dans le Piémont italien. Leur point commun : ils élèvent **des brebis brigasques – une race locale menacée d'extinction** - suivant le système pastoral traditionnel. Journée de 15 heures et salaire moins que minimum. Ce qui les fait tenir ? La passion du métier et l'amour des animaux.

« *L'élevage, en tant que rapport de travail avec les animaux, a d'abord une rationalité relationnelle, explique Jocelyne Porcher. La majorité des éleveurs, ceux qui ont choisi ce métier, travaillent avec les animaux pour vivre avec eux.* »



Aldo conduit ses brebis tous les étés dans les alpages du Piémont italien.

Pour la chercheuse, la souffrance animale n'a rien à voir avec l'élevage, bien au contraire. Elle est liée à l'industrie, à la zootechnie, cette « *science de l'exploitation des machines animales* ». Dans la vallée de Santa Ana de Valdieri, je gamberge au rythme des sonnailles et des

bêlements. Et si je me trompais de combat en étant végétarienne ? En voulant lutter contre l'industrialisation de l'agriculture, ne suis-je pas en train de participer à la disparition des petits paysans ?

Le soir, pour digérer mes remords, je me régale d'un peu de pâté de mouton (et bien oui, mon estomac ne s'est pas vraiment remis de l'épisode « tripe ») en écoutant Aldo. À plus de 1000 mètres d'altitude, au pied du Mercantour, côté italien, ce berger fait paître son troupeau sur des terres impropres au labour. Fromage, viande, laine. De tout temps l'élevage a ainsi permis aux paysans installés sur des sols non-fertiles de se nourrir et de se vêtir.

### Troisième étape : en Roumanie, je rugis

Il y a les 1000 vaches, les 2000 truies, les 200.000 poulets. Il y a aussi des familles qui vivent avec cinq poules, trois cochons, une vache, un potager, un verger. À l'opposé des fermes usines, il existe encore de très nombreuses fermes maisons. C'est le cas en Transylvanie roumaine, où la plupart des villageois possèdent encore des terres agricoles.

Des écosystèmes à part entière, où tout est connecté : le petit lait issu de la fabrication du fromage nourrit les cochons, les restes du repas sont donnés aux poules, le potager reçoit le fumier et les arbres fruitiers donnent de l'ombre aux ruminants. Loin des élevages hors sol, ces systèmes paysans sont résilients et très « durables ». La preuve, ils persistent depuis plusieurs siècles !



Le système agricole traditionnel est encore très présent en Roumanie.

À Vidra, Pavel promène sa jument dans les jardins de ses voisins, pour entretenir la pelouse. Il se rend régulièrement dans la forêt en charrette, et rapporte du bois pour le chauffage à ceux qui le souhaitent. En échange, il reçoit des légumes ou de la *palinka*, l'eau de vie locale. Le matin je l'observe traire à la main en parlant à sa vache : comment songer à la destruction de l'environnement ?

Finalement, l'équation « *écologie égale végétarien* » n'est peut-être pas si juste. Nous avons besoin de l'élevage, nous avons besoin des animaux. Oyez, amis de la nature, j'en suis désormais convaincue : la solidarité avec les paysans et la planète ne passe pas par le refus catégorique de consommer carné. Elle passe par le refus catégorique d'un élevage industriel, fondé sur la technologie tous azimuts, avec insémination artificielle, puçage et « *nutrition de précision* ». Et elle passe par la dégustation (à fréquence modérée) d'un bon gigot d'agneau acheté en vente directe au berger du canton !

---

► **Cet article a suscité un très grand intérêt** des lecteurs et suscité un débat. [Lire ici les principales analyses des lectrices et des lecteurs](#)

**Lire aussi :** [Faut-il devenir végétarien pour sauver la planète ?](#)

**Source :** Lorène Lavocat pour *Reporterre*

**Photos :** © Anaïs Cramm/*Reporterre*

**Dessin :** Red !

- Emplacement : [Accueil](#) > [Info](#) >
- Adresse de cet article : <https://reporterre.net/Voici-pourquoi-je-re-mange-de-la-viande>