

# En quête de steak

De l'élevage à l'assiette, l'idée de « bonne viande » est au cœur des préoccupations

Nous n'avons aucune bonne raison de manger de la viande, sauf pour nous faire plaisir », affirme Franck Ribière, l'auteur-réalisateur du long-métrage documentaire *Steak (R)évolution* (sorti mercredi 5 novembre). Et pour se faire plaisir, encore faut-il que cette viande soit bonne. Or, les livres et restaurants carnivores ont beau fleurir tous les jours, la filière en crise est dominée par des pratiques industrielles qui n'ont pas toujours le goût pour priorité. Pire, elle donne souvent à voir un univers « cruel » dénoncé par les militants du végétarisme, du bien-être animal et de l'environnement, entaché de tabous, de labels trompeurs et de scandales sanitaires.

Bien qu'écolo convaincu, Franck Ribière est un grand amateur de barbaque. Il a construit son film du point de vue du consommateur, autour d'une quête tout épicurienne : celle du meilleur steak. Conseillé et accompagné par son ami « boucher bohème », le très médiatique Yves-Marie Le Bourdonnec, Ribière a parcouru une vingtaine de pays pour alimenter ses recherches. Le résultat est un road-movie carnassier cheminant des rues de New York à la pampa argentine, de la France au Japon, des prairies détrempées d'Écosse aux champs écorchés de soleil de Corse ou d'Espagne, à la rencontre de petits éleveurs bio singuliers, bouchers artisans et cuisiniers rôtisseurs passionnés, qui partagent d'imposantes grillades, où le gras qui marbre la viande est roi, puisque, tous sont d'accord, c'est « le gras qui donne le goût ».

## Vie misérable

Sous ses aspects de flânerie saignante et grésillante, et bien que son auteur affirme « ne pas avoir voulu faire un film à charge », *Steak (R)évolution* relance le débat autour de l'élevage moderne, où les bovins sont surtout nourris aux tourteaux de soja transgénique, gavés d'antibiotiques et d'hormones, abattus trop jeunes, après une vie misérable. Or, pour Franck Ribière comme pour ses protagonistes, un « bon steak », c'est avant tout « une viande authentique et naturelle, nourrie à l'herbe de son terroir » provenant d'une « vache heureuse ».

C'est aussi ce que martèle Yves-Marie Le Bourdonnec, qui s'est mise à dos toute la Confédération française de la boucherie pour avoir osé proférer que le bœuf anglais était meilleur que le français. « Le label qui garantit une "origine française" ne veut rien dire, scandale l'artisan boucher, car la France a fait le choix de races rentables aux qualités gustatives médiocres, tel-



PAUL & HENRIETTE POUR « LE MONDE »

« Le label qui garantit une "origine française" ne veut rien dire »

YVES-MARIE LE BOURDONNEC  
artisan boucher et écrivain

les la limousine, la charolaise ou la blonde d'Aquitaine. » La faute aux « recommandations nutritionnelles françaises et européennes qui préconisent des viandes maigres », ajoute l'agronome économiste René Laporte.

Auteur de *La viande voit rouge* (Fayard, 2012), Laporte est également secrétaire de l'Académie de la viande. « Une bonne viande, affirme ce grand défenseur de la cause carnivore, c'est une viande mûre, c'est-à-dire qui provient d'un animal adulte, une viande assez grasse, bien persillée, et attendrie par une maturation (affinage) d'au moins quinze jours, parfois jusqu'à

trois mois. » Or le gras, comme la maturation durant laquelle l'eau s'évapore et les goûts se concentrent, « ne sont pas rentables pour les éleveurs ». D'où les contradictions de la filière et le fossé parfois dramatique entre systèmes de production, attentes des consommateurs et principes durables.

Fabrice Nicolino, journaliste et auteur de *Bidoche, l'industrie de la viande menace le monde* (Les Liens qui libèrent, 2009), s'insurge devant « l'aberration totale » de l'élevage industriel productiviste et mondialisé : « Tandis que la France interdit les cultures OGM, on farcit nos bestiaux de soja et cé-

réales OGM importés de l'autre côté du globe... » Deuxième absurdité : « Il faut environ 9 calories végétales pour fabriquer 1 calorie animale. De fait, 70 % des terres agricoles sont consacrées, directement ou indirectement, à l'élevage. Si cette tendance se maintient, on court à la catastrophe humanitaire. »

Ecolo engagé et virulent, Nicolino estime qu'il faut réduire drastiquement notre consommation de viande (d'au moins cinq fois) mais aussi « redéfinir entièrement le rapport que nous entretenons avec les animaux ». Car, insiste-t-il, « nous avons une dette historique extraordinaire auprès des animaux

« Il faut imaginer un plan de sortie de l'élevage industriel, comme on conçoit un plan de sortie du nucléaire »

FABRICE NICOLINO  
journaliste et écologiste

d'élevage, qui nous ont toujours tout donné : leur peau, leur chair, leur colossale force de travail... Mais alors que, dans l'Antiquité, on leur vouait des cultes, ils sont aujourd'hui réduits à l'état de machines, traités de manière atroce. » Le journaliste considère d'ailleurs que le discours des éleveurs industriels français autour du bien-être animal n'est qu'une « propagande commerciale défensive ». « Il faut imaginer un plan de sortie de l'élevage industriel, conclut-il, comme on conçoit un plan de sortie du nucléaire. Et cela implique une véritable révolution morale. »

Pour certains bouchers et omnivores responsables (tel Franck Ribière), cette révolution passe aussi par le goût, qui ne va pas sans un élevage respectueux, une vie et une mort dignes pour l'animal. Même s'ils ne représentent que 1 % à 2 %, les petits éleveurs qui échappent à la logique industrielle existent. Ainsi en est-il de Grégory Delassus, éleveur boucher passionné du Nord-Pas-de-Calais, qui élève cochons, moutons rustiques et bœufs Highland en plein air et en bio depuis près de quinze ans.

Quand il n'est pas aux champs en train de parler à ses bêtes, « pour ne pas qu'elles deviennent trop sauvages », Delassus affine et vend ses viandes lui-même, dans sa ferme et dans les halles de Wazemmes, à Lille. « Les clients veulent du bon, mais aussi du lien... La moitié de mon travail, c'est le contact. » Quant au problème des terres, Delassus a une solution simple : « La collectivité me confie des pâturages en gestion, mes vaches broutent et maintiennent les milieux ouverts et fertiles. » Un exemple édifiant où circuit court, bon sens et bon goût se retrouvent enfin. ■

CAMILLE LABRO

*Steak (R)évolution*, en salles depuis le 5 novembre  
« *Steak (R)évolution* », de Franck Ribière et Véra Frédianni, Ed. de La Martinière, 256 pages, 39,90 euros.  
« *L'Effet Bœuf* », de Yves-Marie Le Bourdonnec, Ed. Michel Lafon, 2012.  
www.fermedubeaupays.com

# Slow Food perce lentement en France

Le mouvement qui défend la nourriture « bonne, propre et juste » trouve peu d'écho chez nous

La dixième édition du Salon du goût de Slow Food s'est tenue à Turin (Piémont) fin octobre, accueillant pendant cinq jours quelque 220 000 visiteurs, et plus de 1 000 participants venus de 160 pays. Conférences, débats, ateliers et dégustations autour d'une nourriture « bonne, propre et juste » (le motto de Slow Food) ont émaillé l'événement biennal, avec, cette année, un focus sur l'agriculture familiale et la protection de la biodiversité alimentaire.

Installation centrale du Salon, l'Arche du goût permettait à qui le souhaitait de venir déposer un produit précieux de sa région : plusieurs milliers d'aliments « en

voie de disparition » ont ainsi été recueillis et sauvegardés. Une démarche à contre-courant de tout système mondialisant.

« Nous ne pouvons pas enseigner aux autres nations ce qu'elles doivent cultiver ou manger », insiste Carlo Petrini, le fondateur de Slow Food. Notre rôle est d'encourager la souveraineté alimentaire de chaque contrée, en faisant valoir leur travail et leur identité. Si toutes les économies locales étaient ainsi valorisées, elles seraient plus puissantes que n'importe quelle économie multinationale. »

Dénombrant plus de 100 000 membres dans le monde, Slow Food reste pourtant méconnu, si

ce n'est méprisé, en France, avec moins d'un millier d'adhérents répartis dans une trentaine de conviviums (« cellules locales »).

## Schizophrénie

Carlo Petrini est le premier à s'en désoler : « Moi qui aime tant la France, c'est une véritable épine dans mon cœur. C'est le pays de Brillat-Savarin, mon maître à penser, celui-là même qui a défini la gastronomie comme une science holistique, touchant à la nutrition mais aussi à la biologie, à la physique, à l'histoire, à l'économie, à la politique... Les Français adorent les aphorismes de Brillat-Savarin, mais ils ont complètement oublié la substance de son discours. »

« Les Français parlent de gastronomie d'un côté, d'économie alimentaire de l'autre, sans jamais faire le lien entre les deux »

CARLO PETRINI  
Fondateur de Slow Food

Fondé en 1989, Slow Food France n'a pas « pris » et a décliné jusqu'à être dissous il y a trois ans. « Les raisons sont multiples, analyse Bastien Beaufort, le président du convivium Paris Bastille. Cela tient à la personnalité de la France, pays très centralisé politiquement malgré ses particularismes régionaux, mais aussi à la personnalité des Français, fiers et chauvins, qui ne comprennent pas ce qu'un mouvement né ailleurs, avec un nom anglais de surcroît, pourrait nous apprendre sur l'alimentation. Enfin, Slow Food France a été longtemps géré par un groupe de bons vivants qui se sont cantonnés à faire des diners gastronomiques. Ils se sont cen-

trés sur le « bon », en omettant le « propre et juste ». »

Pour Carlo Petrini, il s'agit d'une forme de schizophrénie propre à l'Hexagone : « Les Français parlent de gastronomie d'un côté, d'économie alimentaire de l'autre, sans jamais faire le lien entre les deux. » Il reconnaît toutefois qu'il y a aujourd'hui, en France, « des chefs et des producteurs formidables, qui ont conscience que la cuisine s'inscrit dans un environnement, une économie, une communauté » et qui pourraient, avec ou sans Slow Food, faire bouger les lignes. ■

C. LA

www.slowfood.com