

Végétarisme, Végétalisme et Véganisme

Comment s'y retrouver ?



L'alimentation joue un rôle fondamental pour notre santé. À raison de trois repas par jour, nous passons à table près d'un millier de fois par an. Choisir un régime alimentaire sain et adapté à son organisme est donc un geste indispensable à notre bien-être présent et futur. C'est également une démarche individuelle qui en dit long sur notre vision du monde. Devenir végétarien symbolise une recherche du sain et du bien-être, mais également une conviction éthique qu'on applique au quotidien. Devenir végétarien relève aussi du militantisme et du refus de se faire complice de la souffrance infligée à des milliards d'animaux à travers le monde : c'est dire « non » à un système qu'on dénonce.

Mais les difficultés sont multiples sur le chemin du végétarisme et du végétalisme, et il faut en exclure toute idée d'émulation. La réflexion découle avant tout d'une évolution personnelle qui se matérialise progressivement dans nos actes.

Trois notions de base

Le végétarisme ou lacto-ovo-végétarisme

Un végétarien consomme tous les aliments d'origine végétale (fruits et légumes, légumineuses, céréales, graines et fruits secs) ainsi que les oeufs et les produits laitiers. En revanche, il supprime entièrement de son alimentation la viande rouge et blanche, le poisson et les crustacés.

Le végétalisme ou végétarisme strict

Un végétalien consomme tout ce qui est d'origine végétale au même titre que le végétarien mais, en plus de radier l'animal de son régime alimentaire, il supprime également les sous-produits dérivés d'animaux comme les oeufs, le lait, le fromage et le miel.

Le véganisme

Outre le fait qu'un végan ne consomme ni viande, ni sous-produit issu de l'animal, il rejette aussi toutes les formes de produits non comestibles provenant

de l'exploitation animale. Ceux-ci comprennent notamment le cuir, la laine, la soie, la fourrure, la cire d'abeille ainsi que les produits cosmétiques et ménagers testés sur animaux.

Mangeurs de viande : quels impacts ?

La souffrance animale

Dans l'écrasante majorité des cas, où les animaux destinés à la consommation sont élevés dans des élevages intensifs, les produits carnés symbolisent le résultat d'une vie de misère, de frustration et de souffrance. Ce genre d'élevages adoptent une ligne de conduite bien précise : produire le maximum de viande en un minimum de temps, d'espace et de coûts. L'animal est alors simplement considéré comme une masse de protéines en devenir.

Dans cette course au rendement, de nombreux coups sont permis. On entasse une population impressionnante de bêtes dans un espace réduit et on les force à cohabiter en réprimant leur comportement naturel : pas de place, de nourriture adaptée, de nature, d'air



libre ou même de soleil. Les hangars sont souvent des bâtiments clos, sans fenêtres et aérés artificiellement.

“ En Belgique, près de 285 millions d'animaux destinés à la consommation sont abattus chaque année ”

Pour permettre à des animaux en situation de surpopulation de coexister avec un minimum d'agressivité, de risques de cannibalisme et de morts, l'industrie de la viande a recours à la mutilation, souvent infligée sans anesthésie et à la chaîne, au vu du grand nombre d'animaux à mutiler en un laps de temps très court. À vif, les porcelets sont castrés, on leur coupe la queue et leur rogne les dents. On procède à l'épointage des becs des poussins et à la coupe de leurs ergots.

La productivité est poussée au maximum et ce, au détriment de

la santé des animaux. Ainsi, une poule pondeuse fournit aujourd'hui 300 oeufs par an, c'est à dire cinq fois plus qu'une poule vivant à l'état sauvage. Les truies ont doublé le nombre annuel de leurs petits sur les quarante dernières années : à l'heure actuelle, elles peuvent donner naissance à près de 27 porcelets. Des sélections génétiques surviennent à chaque génération afin de favoriser l'engraissement ou la productivité de certaines espèces et peuvent causer à long terme des problèmes de santé et des déformations.

Beaucoup d'animaux provenant de ces élevages intensifs meurent avant d'avoir atteint l'âge d'être abattus. Quand ils survivent, ils subissent un voyage éprouvant et souvent très long avant d'atteindre les abattoirs. Là encore, certains mourront en cours de route. Dans le secteur de la viande, malgré une réglementation stricte commune à toute l'Europe, les infractions sont encore très nombreuses

“ Les élevages industriels sont responsables d'environ 18% des émissions annuelles de gaz à effet de serre ”

Les poissons souffrent-ils ?

Pendant longtemps, la communauté scientifique s'est empêtrée dans cette question : les poissons souffrent-ils ? Il y a peu, elle a pu donner une réponse positive et définitive : les poissons ressentent bel et bien la douleur d'une manière presque assimilable à celle des oiseaux et mammifères. Ils possèdent en effet un système nerveux tout à fait développé et la sensibilité de leur peau leur permet notamment de détecter les mouvements dans l'eau. Les poissons éprouvent également une forme de peur qui envoie une décharge d'adrénaline et augmente le rythme cardiaque lorsqu'ils se sentent en danger.

et engendrent des problèmes autant au niveau du bien-être animal que de la santé des consommateurs.

Santé : « Je suis ce que je mange. »

Malnutrition à l'occidentale

Depuis les années cinquante, les habitudes alimentaires occidentales ont fort évolué. Nous avons en effet substitué à nos plats traditionnels à base végétale un régime centré en priorité autour des produits d'origine animale (viande et produits laitiers). Le citoyen occidental a accepté comme coutumière une alimentation trop riche en graisses et en ingrédients à forte densité énergétique. Ce changement marqué a joué un rôle essentiel dans l'accroissement des cas de maladies chroniques telles que l'obésité, le diabète, les maladies cardio-vasculaires, l'ostéoporose et le cancer. Souvent, les conséquences de ce régime déséquilibré, de cette « sur-alimentation » qu'on peut apparenter à une forme de malnutrition, n'apparaissent que sur le long terme, à partir de quarante ans et au-delà.

Alors que 900 millions de personnes souffrent encore de la faim à tra-

vers le monde, un milliard sont désormais en surpoids, dû à un déséquilibre de leur régime alimentaire trop orienté vers les produits d'origine animale.

Un problème supplémentaire s'ajoute à ce constat : les pays d'Asie et en voie de développement commencent lentement à copier notre modèle alimentaire et à reproduire ainsi le même pattern. En Asie notamment, l'obésité et le cancer du sein partent déjà à la hausse.

Viande parfumée aux antibiotiques

Les élevages intensifs administrent des doses d'antibiotiques à leurs animaux afin de prévenir toute apparition d'épidémie. Un environnement où sont parqués des milliers d'animaux appartenant à une même espèce est de fait extrêmement propice au développement de maladies et d'infections. Les antibiotiques, administrés à titre préventif, se fixent dans la chair et laissent des résidus même après la mort de l'animal. Ils sont ensuite ingérés par l'homme. Sur le long terme, cette utilisation excessive d'antibiotiques soulève le problème de la résistance constamment accrue des bactéries qui deviennent de plus en plus difficiles à combattre, tant chez les animaux que chez les hommes. C'est ainsi qu'on a eu toutes les peines du monde à éradiquer des épidémies telles que la fièvre aphteuse ou la grippe aviaire.

La seule solution à long terme afin d'endiguer ces phénomènes est de changer progressivement de mode de vie et de revenir à une alimentation traditionnelle basée presque entièrement sur les végétaux.

L'environnement

La première donnée à connaître lorsqu'on parle de l'impact des produits d'origine animale sur l'environnement est que les élevages industriels sont responsables d'environ 18% des émissions annuelles de gaz à effet de serre. Ce chiffre fait d'eux les premiers pollueurs au monde, avant le secteur de l'automobile. Les émissions de CO2 imputables à l'industrie de la viande proviennent de sources très diverses.

“ Les produits carnés symbolisent le résultat d'une vie de misère, de frustration et de souffrance ”



Quelques végétariens et végétaliens célèbres

Albert Einstein	Kim Basinger	Paul McCartney
Carl Lewis	Léon Tolstoï	Paul Watson
Dalaï-Lama	Leonard De Vinci	Pénélope Cruz
David Bowie	Mahatma Gandhi	Phill Collins
Dustin Hoffman	Marguerite Yourcenar	Platon
Forest Whitaker	Martina Navratilova	Richard Gere
Isaac Newton	Natalie Portman	Sinead O'Connor
Ivan Lendl	Pamela Anderson	Socrate
Joaquin Phoenix		Sting

Culture des céréales

L'élevage industriel nécessite de larges espaces exploitables, autant pour accueillir les installations d'élevage que pour cultiver les quantités astronomiques de nourriture dont nos animaux ont besoin : maïs et soja principalement. Ces vastes étendues de champs sont souvent cultivées dans des régions plus pauvres, comme l'Amérique latine. Dans ces pays où la réglementation en faveur de l'animal et de l'environnement n'est pas très pointilleuse, les grandes entreprises n'hésitent pas à utiliser des moyens peu louables. Elles subtilisent les terres cultivables aux paysans locaux, se livrent à une déforestation massive et épandent des tonnes de litres de pesticides qui polluent terriblement ces régions.

À l'échelle mondiale, près de deux tiers des terrains cultivables sont réservés à l'alimentation des animaux d'élevage. L'Europe serait en effet incapable de nourrir ses propres animaux si elle n'importait pas maïs et soja en grande quantité.

Gaspillage et pollution de l'eau

Actuellement, la production de viande engendre un gaspillage d'eau sans précédent, alors que les ressources en eau que nous offre la Terre sont déjà limitées : la production animale représente 45% de l'utilisation mondiale d'eau. En moyenne, la production d'un kilo de poulet nécessite l'utilisation de 3.900 litres d'eau, celle d'un kilo de porc 4.900

litres d'eau, et celle d'un kilo de boeuf 15.500 litres d'eau.

À ces données, il faut ajouter le fait que l'élevage de tous les types d'animaux confondus représente la source de pollution des eaux la plus importante. L'eau sert en effet à nettoyer les installations, elle charrie donc déchets et excréments d'animaux, résidus d'antibiotiques et d'hormones mais également les produits chimiques utilisés sur les cultures de céréales et dans les tanneries. Ces polluants pénètrent le sol, les nappes phréatiques et finissent souvent leur course dans les océans. La prolifération incontrôlée des algues vertes, toxiques, s'explique d'ailleurs par cette pollution.

Il ne faut pas non plus négliger l'impact des tonnes de sécrétions et d'excréments provenant des animaux d'élevage dont le nombre annuel à travers le monde dépasse les 60 milliards. Ainsi, la surproduction du lisier (mélange d'excréments et d'urines des bovins, ovins et porcins) qui, lorsqu'il était produit en quantité raisonnable, servait d'engrais dans les fermes traditionnelles, s'avère une cause de pollution très préoccupante. C'est particulièrement le cas pour le lisier de cochon. Les vaches polluent également en relâchant du méthane dans l'atmosphère lors de la rumination. Le méthane est un gaz dangereux puisqu'il participe fortement au phénomène de l'effet de serre et donc au réchauffement climatique.

Les produits dérivés de l'animal

Les oeufs



Les poules pondeuses utilisées dans les élevages intensifs représentent sans doute les animaux les moins

bien lotis de la production industrielle. Entassées les unes sur les autres dans des cages minuscules qui ne leur laissent que la surface d'une feuille A4 pour se mouvoir, elles souffrent de différents problèmes de santé engendrés par leur immobilité forcée et le rendement artificiellement accru de leur ponte. Les énormes hangars abritent parfois plusieurs dizaines de milliers de poules dans un espace très restreint. Considérées avant tout comme un outil de production, ces poules de batterie ne peuvent laisser libre cours aux comportements naturels que leur dicte leur instinct : gratter le sol, se percher, s'isoler pour pondre et profiter des rayons du soleil.



“ La production animale représente 45% de l'utilisation mondiale d'eau ”



Après seulement quatorze mois en moyenne, la plupart sont envoyées à l'abattoir pour être ensuite consommées, car trop éreintées pour maintenir la cadence. Alors que les poussins femelles suivent le même destin que leur mère, les mâles, incapable de pondre ou de constituer une bonne chair à manger, sont tués selon différentes méthodes : gazés, broyés vivants ou asphyxiés.

Les poules élevées au sol connaissent un sort quasi identique à celles en cage. Elles vivent enfermées par milliers dans des immenses volières où elles ne jouissent pas de beaucoup plus d'espace et ne profitent jamais du grand air.

Il existe un moyen simple de discerner les différentes origines des oeufs vendus dans le commerce : ils sont marqués en rouge d'un code selon des normes communes à l'ensemble de l'Union Européenne. Il suffit alors de s'intéresser au premier chiffre de la série, qui varie entre zéro (poules élevées au sol avec accès à l'extérieur) et trois (poules élevées en cage).

Le lait de vache

Un mammifère ne produit du lait qu'une fois devenu mère. Les vaches dites laitières n'échappent pas à cette règle. Dans les élevages industriels, elles sont donc inséminées artificiellement chaque année afin de maintenir un certain taux de productivité. Une vache laitière peut en effet produire jusqu'à 7 mille litres de lait par an. Quelques jours seulement après la naissance, les

jeunes veaux sont séparés de leur mère. Les génisses deviennent laitières à leur tour alors que les veaux mâles sont destinés à l'engraissement. La vie d'une vache peut s'étendre jusqu'à une vingtaine d'années à l'état sauvage, mais en élevage elle s'achève entre cinq et six ans au bout desquels l'animal, épuisé par le rythme infernal des maternités, est mené à l'abattoir pour être ensuite consommé. L'industrie

du lait se révèle donc intrinsèquement liée à celle de la viande.

Sur le plan de la santé, le lait est reconnu pour constituer un aliment très indigeste chez les adultes. Effectivement, le système digestif d'un adulte n'est pas conçu pour assimiler le lait, réservé naturellement aux enfants. Nombre de jeunes adultes deviennent ainsi intolérants au lactose, dès leur vingtaine entamée.

Pour ceux que l'onctuosité du lait fait frémir, il existe sur le marché divers substituts au lait de vache : le lait de soja, le lait de riz et le lait de coco en sont les principaux ambassadeurs et se déclinent sous mille et une saveurs et textures (nature, aux fruits, chocolaté, à boire, en crème, à cuisiner, etc.).

Le fromage

Le fromage est obtenu par le caillage et la fermentation du lait. Ces notions bien connues cachent cependant une autre réalité : la présure, utilisée dans la fabrication d'une grande majorité de fromages.

La présure désigne en fait un extrait coagulant issu de la quatrième poche de l'estomac de très jeunes ruminants, comme les veaux, qui sont abattus avant le sevrage. Cette substance est indispensable au processus de coagulation du lait. Beaucoup de fromages ne peuvent donc être considérés comme un produit dépourvu de toute trace de chair animale.

Cependant, d'autres agents coagulants, d'origine microbienne ou végétale cette fois (provenant de l'artichaut sauvage, du figuier ou encore de l'ananas), peuvent aussi être utilisés mais ne constituent qu'une minorité des cas.

La gélatine de porc

Il existe différents types de gélatine, mais la plus utilisée actuellement est sans conteste la gélatine de porc, qui a remplacé le boeuf suite à l'épidémie de vache folle. Cette gélatine (ou E441) est composée de tous les déchets d'animaux qui sortent de l'abattoir : os, peau, couenne, etc. On la retrouve dans d'innombrables produits comestibles : yaourts et produits allégés, pâtisseries, friandises, crèmes glacées, confitures et mousses de fruits, gélules de médica-

ments, etc. Cette omniprésence, souvent insoupçonnée, de composantes animales dans notre alimentation pose problème aux végétariens et végétaliens.

Toutefois, les gélifiants d'origine végétale existent et sont bien connus en Europe. L'agar-agar (E406), principal représentant, est importé du Japon et obtenu par la déshydratation d'algues rouges. Dans les listes d'ingrédients, le terme « gélifiant » désigne spécifiquement une substance coagulante végétale.

Le cuir

Le cuir est un matériau issu du tannage de peaux d'animaux (vaches, moutons, chèvres, etc.) vivant le plus souvent dans des élevages industriels. Les élevages qui produisent du cuir ne sont pas systématiquement jumelés avec la production de viande. Il existe également des bovins élevés uniquement pour leur peau, comme en Inde où le marché noir sacrifie les vaches pour exporter leur peau en Occident.

De nombreuses entreprises délocalisent leurs élevages dans des pays plus pauvres ou achètent des peaux provenant de ces régions, moins exigeantes par rapport à la qualité de vie et de mort des animaux.

Le processus du tannage nécessite d'énormes quantités d'eau et, à cause de l'utilisation de composés chimiques,

pollue rivières et nappes phréatiques. Ce phénomène se produit essentiellement dans les pays pauvres où aucune réglementation ne protège l'environnement. Les industries délocalisées économisent ainsi sur le prix du personnel et sur les frais d'installation, diminués du coût d'un système d'épuration, pourtant bien nécessaire.

“ À l'échelle mondiale, près de deux tiers des terrains cultivables sont réservés à l'alimentation des animaux d'élevage ”

Chiffres : la consommation de viande à l'occidentale

À l'heure actuelle, un citoyen belge moyen consomme 800 grammes de viande par semaine. Arrivé au terme de sa vie, ce même citoyen aura mangé environ 5 vaches, 7 moutons, 24 lapins, 42 cochons, 43 dindes et 891 poulets. En

Belgique, près de 285 millions d'animaux destinés à la consommation sont abattus chaque année. À l'échelle mondiale, cette moyenne s'élève à 60 milliards d'animaux.

Même si l'agro-industrie semble parfois toute-puissante et inébranlable, le vrai pouvoir se trouve entre les mains des consommateurs qui peuvent faire basculer ces chiffres aberrants.

Des alternatives aux produits carnés

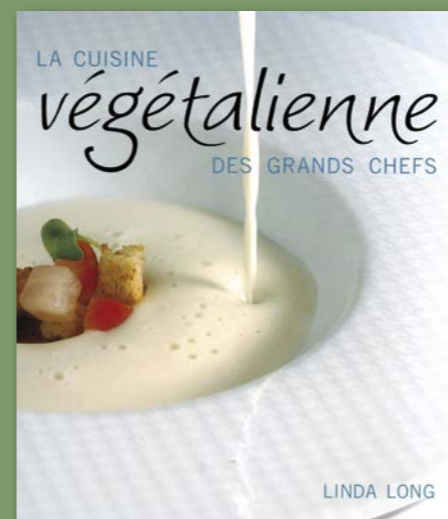
Pour ceux que le bon goût de la viande rendrait nostalgiques, une large gamme de produits alternatifs en imitant l'apparence, la texture et le goût sont déjà disponibles dans le commerce : haché, poulet, saucisse

ou boudin, hamburger ou cordon-bleu, charcuterie en tout genre, crevette et foie gras. Ces aliments sont fabriqués avec des produits végétaux, représentés entre autres par les produits Quorn (à base de champignons) et le soja. On peut se les procurer aussi bien par commande sur Internet que dans les magasins biologiques ou au supermarché le plus proche.

Bonnes adresses du web :

- <http://www.unmondevegan.com>
- <http://www.veganlife.be>

Végétarisme et carence en protéines



Aux régimes végétarien et végétalien, on oppose souvent le danger d'une carence en protéines, que les carnivores puisent principalement dans la viande. Pourtant, il existe plusieurs autres sources de protéines tout à fait valables comme les céréales, les légumineuses (haricots, lentilles, pois, flageolets) et les oléagineux (noix, noisettes, amandes, pistaches).

À l'inverse, une trop grande consommation de protéines - comme l'a instaurée le régime à l'occidentale - se révèle à l'origine de divers problèmes de santé tels que l'obésité, l'ostéoporose ou le cancer. En réalité, l'être humain n'a pas vraiment besoin de viande pour être en bonne santé. La viande représente simplement un aliment très nutritif, mais aussi très gras.



Trois étapes simples vers le végétarisme

1° Parmi les plats que vous avez l'habitude de cuisiner, choisissez tous ceux que vous aimez et qui sont déjà végétariens, comme une soupe au potiron, un plat de pâtes pomodoro ou un dessert favori.

2° Ensuite, parmi les plats carnivores que vous aimez, imaginez l'équivalent végétarien en y ajoutant par exemple un apport en légumineuses ou en y remplaçant la viande par un produit alternatif.

3° Osez l'aventure gustative. Partez à la découverte d'autres saveurs et de nouvelles recettes auxquelles vous n'aviez peut-être jamais songé jusque-là.

Méfiez-vous de l'huile de palme

La plupart des végétariens et végétaliens ont tendance à se tourner vers l'usage d'huiles végétales afin d'éviter le recours au beurre, pour les cuissons notamment. Les huiles les plus fréquentes sont l'huile d'olive, d'arachide, de colza, de tournesol et de palme.

L'huile de palme, particulièrement présente en Europe, pèse lourd sur le marché puisqu'elle constitue près d'un tiers des huiles produites à l'échelle mondiale. Elle se retrouve dans de nombreux aliments préparés tels que les chips, les biscuits, les sauces ou les pâtes à tartiner, mais également dans différents produits non comestibles comme le savon, le maquillage ou les agrocarburants. Sur les étiquettes de composition, les mots « matière grasse végétale » cachent souvent la présence d'huile de palme.

La forte demande en huile de palme provenant avant tout de l'Europe, de la Chine et de l'Inde a encouragé les grandes entreprises à créer d'énormes plantations de palmiers dans des pays plus défavorisés tels que l'Indonésie et la Malaisie. Ces monocultures intensives,

en plus de subtiliser les terres cultivables aux paysans locaux, sont responsables d'une déforestation frénétique. On estime qu'environ 85% de la forêt vierge de l'île de Sumatra auraient déjà disparu à cause de ces plantations et du commerce du bois. Cette déforestation inquiétante menace directement la survie de plusieurs espèces sauvages qui voient disparaître

leur habitat naturel. C'est le cas de l'orang-outang en Indonésie.

Certaines huiles de palme dites CSPO proviennent néanmoins de plantations certifiées durables, non implantées sur des zones forestières à haute valeur de conservation.

Quelques jours seulement après la naissance, les jeunes veaux sont séparés de leur mère

Pour aller plus loin...

Bidoche de Fabrice Nicolino

FABRICE NICOLINO

BIDOCHÉ

L'INDUSTRIE DE LA VIANDE MENACE LE MONDE

Journaliste de formation, Nicolino use de sa dextérité pour questionner et dénoncer un système dans lequel l'Occident entier s'est empêtré, qu'il protège et maintient dans le secret le plus opaque. En suivant l'auteur dans le dénouage méticuleux d'un problème à multiples facettes, vous finirez peut-être, vous aussi, par devenir membre d'une tribu très spéciale : la tribu de ceux qui savent.

F. NICOLINO, *Bidoche. L'industrie de la viande menace le monde*, éd. Les liens qui libèrent, Mayenne, 2009.

Faut-il manger les animaux ? de Jonathan Safran Foer



Auteur du très célèbre roman *Extrêmement fort et incroyablement près*, J. Safran Foer explore patiemment chaque degré de ce qu'il désigne comme l'abomination de notre ère. Espiègle et pleine de vie, cette enquête romancée a déjà beaucoup fait parler d'elle, autant aux Etats-Unis qu'en Europe.

J. SAFRAN FOER, *Faut-il manger les animaux ?*, Editions de l'Olivier, Lonrai, 2011.

Se nourrir sans faire souffrir de John Robbins

Paru dans les années nonante, cet ouvrage devenu rare en magasin maintient sans peine le statut biblique qu'il avait acquis à l'époque. Robbins explique de manière scientifique mais très compréhensible le bien-fondé du végétarisme à de nombreux points de vue.

J. ROBBINS, *Se nourrir sans faire souffrir. La planète, le tiers monde, les animaux et nous*, éd. Stanké, New Hampshire, 1991.

Les élevages qui produisent du cuir ne sont pas systématiquement jumelés avec la production de viande

Love Meatender réalisé par Manu Coeman et Yvan Beck



Méthodiquement, Coeman et Beck dépistent un à un les méfaits de la consommation de viande telle qu'elle est pratiquée en Occident. Tantôt ludiques, tantôt graves, ces

réalisateurs de talent nous dévoilent le véritable visage de la viande sur le plan du bien-être animal, humain et planétaire. DVD en vente chez Animaux en Péril.

M. Coeman, Y. Beck, *Love Meatender. Un documentaire réalisé par Manu Coeman*, AT-Production et R.T.B.F., Belgique, 2011.

Earthlings réalisé par Shaun Monson



Narré par l'acteur américain Joaquin Phoenix, *Earthlings* a raflé plusieurs oscars lors de sa sortie. Le documentaire explore la manière dont l'homme traite l'animal à travers cinq thèmes principaux : les animaux de compagnie, les élevages intensifs et les abattoirs, le divertissement, le cuir et la fourrure, les recherches en laboratoire. DVD en vente chez Animaux en Péril.

S. Monson, *Earthlings*, Nation Earth, Californie, 2005.

www.viande.info créé et géré par l'association L214

L'association française de protection animale L214 informe et lutte sur différents fronts en lien avec l'exploitation des animaux dans l'industrie alimentaire : viande, oeufs, lait, poissons. Fondée en 2008, l'asbl tire son nom de l'article L214 du code rural : « Tout animal étant un être sensible doit être placé par son propriétaire dans des conditions compatibles avec les impératifs biologiques de son espèce. »



L'Union Européenne et les Etats-Unis ont mis en place un système dans lequel les grosses industries d'élevage et de pêche reçoivent des subsides importants provenant directement des impôts prélevés au contribuable. Ce système permet au consommateur d'acheter de la viande à un prix minime alors que le coût de l'élevage industriel est en réalité très élevé. Cette opacité autour de la valeur réelle de la viande protège les grandes industries, alors que les subsides qu'elles reçoivent de l'Etat défavorisent les petites entreprises étrangères et les fermes biologiques.