

Documents Groupe 1 - séance 2 : à découper avant de transmettre aux élèves

Un avis sur les farines animales

Dans les années 90, donner des farines animales* aux vaches était usuel. Ça paraissait logique parce qu'il y avait trop de déchets de viandes et pourquoi pas les donner aux vaches ? ça n'avait pas choqué les gens. Le problème, c'est que pour économiser l'argent, pour produire de la viande meilleur marché, on a baissé les températures des fours dans lesquels on mettait chauffer ces déchets carnés. Le prion** n'était pas détruit et était donné aux vaches. C'est toujours lié à cette problématique du meilleur marché. Je pense qu'on n'est qu'au début des problèmes quand on voit ces usines à animaux et l'utilisation des antibiotiques. C'est lié à la mondialisation*** et au fait de manger bon marché. On n'a rien sans rien ! Si on veut une alimentation de qualité, il faut aussi que l'élevage soit de qualité.

Propos de Jean-Blaise Fellay, né en 1974, agro-commerçant, Valais (2007).

- * carcasses d'animaux réduites en farine
- ** protéine responsable de la maladie de la vache folle.
- *** mouvement d'échange économique à l'échelle mondiale

Dans un **élevage intensif**, l'exploitation ne fournit pas assez de fourrage. Les animaux mangent du **tourteau de soja** ou de colza **importé**.



Les tourteaux sont les résidus obtenus après extraction de l'huile de graines ou de fruits oléagineux. Il existe autant de sortes de tourteaux qu'il y a de plantes oléagineuses exploitées. Le tourteau de soja est un des principaux tourteaux utilisés en alimentation animale : plus de 60% de tous les tourteaux consommés en Europe. Les principaux producteurs et exportateurs sont les USA, le Brésil et l'Argentine.

Chaque année, 44 millions de bovins, de moutons et de porcs sont transportés à travers le monde.

(atlas de l'alimentation dans le monde, 2003)

En résumé, pour 2004, les échanges de soja se montent à environ 100 Millions de tonnes d'équivalent tourteaux (graines + tourteaux).

(source sur internet: Note relative au marché mondial du soja, au contexte brésilien, et à l'action des régions européennes en faveur d'un approvisionnement en soja certifié non OGM)



Les champs de soja remplacent la forêt (Brésil)

Un avis sur les appellations

Avec l'appellation « Saveurs du Valais », je suis absolument strict sur la provenance de la viande sèche, du jambon cru. Auparavant, je prenais ma viande séchée qui arborait fièrement un drapeau valaisan mais qui n'avait pas une « indication géographique protégée ». C'est pour cette raison que je travaille directement avec un boucher de Grimisuat, j'ai la garantie que la viande séchée est faite à base de viande produite en Valais et non au Brésil et façonnée en Valais.

Propos de Jean-François Luy (né en 1953), restaurateur, Mase, VS (2007)