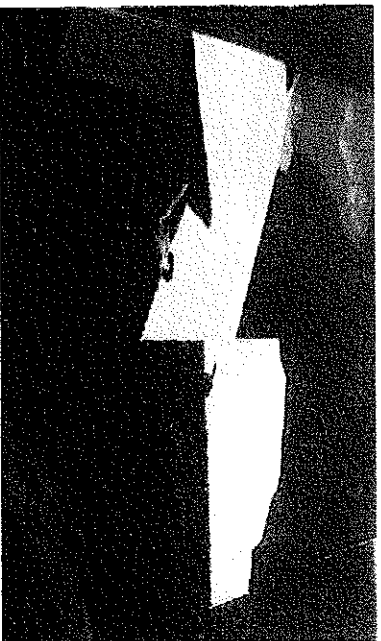




Les champs de soja remplacent la forêt (Brésil)

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)

Un avis sur les appellations

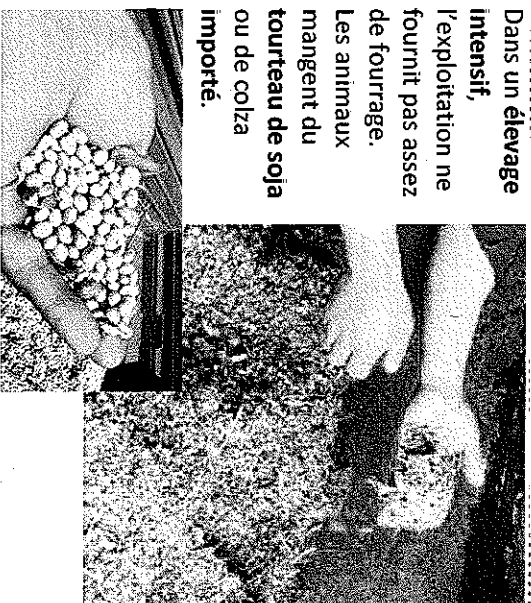
Avec l'appellation « Saveurs du Valais », je suis absolument strict sur la provenance de la viande sèche, du jambon cru. Auparavant, je prenais ma viande séchée qui arborait fièrement un drapeau valaisan mais qui n'avait pas une « indication géographique protégée ». C'est pour cette raison que je travaille directement avec un boucher de Grimsuat, 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)

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.

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 Felloy, 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

Esprances consommés: Fastif

Mondeuses étapes

La vête est élevée dans une usine d'élevage intensif.

Puis elle est envoyée à l'abattoir et là les abatteurs vont s'en occuper: ils vont les couper et ensuite les transformer.

Par exemple: saucisse, steak, côte, hamburger...
Ensuite elle est emballée et mise en vente sur le marché ou les centres commerciaux.

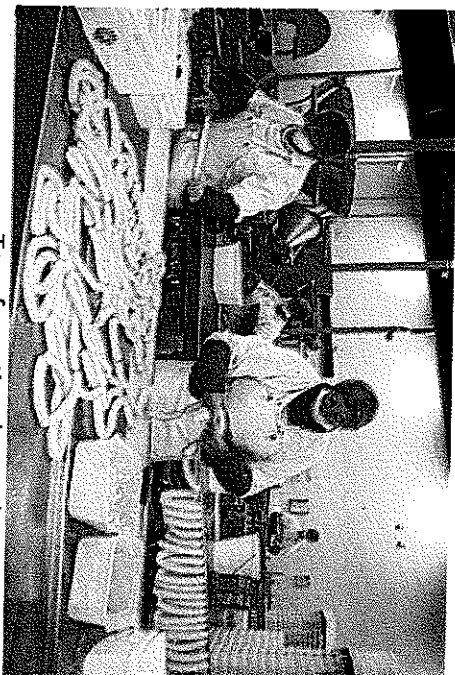
A la fin le consommateur l'achète et la consomme.

Grands groupes agro-industriels

que actuelle

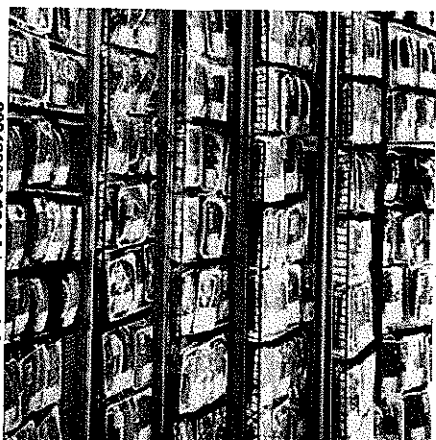


Abattage de volailles au Canada



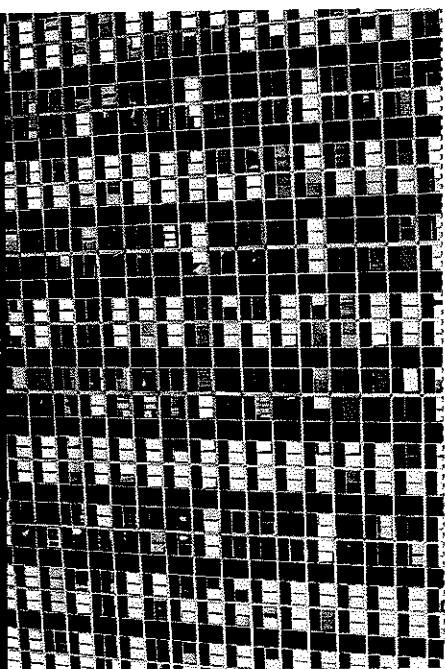
Transformation de viande, usine de saucisse

abatteurs
transformation



200488632-001 fotosearch.fr

distribution
consommation
prix



La Côte du Jura, Centre Suisse (1871-1873)
www.juradachasse.ch/fr

consommateurs

Elevage
Elevage intensif

Chaque famille
faisait des
nichées de
porc.



Elevage
éleveur

Témoignage :

A l'époque, chaque famille faisait des nichées* de porc. Ça ne venait pas d'ailleurs, tout était produit sur place. Durant les foires, les marchands de cochons étaient présents. Au Châble, ceux qui faisaient des nichées pour l'élevage les revendaient. [...] Ceux qui tuaient eux-mêmes les gardaient jusqu'au mois de novembre

Louis Bircher (né en 1936), boucher, Le Châble, VS

Il y avait
un monsieur
qui tuait
les porcs
devant la
maison.



Tuer le porc devant la maison (Liddes, Valais)

Transformation
abatteurs

Témoignage :

Il y avait un monsieur qui tuait les porcs devant la maison. Avant, il n'y avait pas l'abattoir, chacun avait tout ce qu'il fallait contre le mur de la maison pour tuer le porc. On avait encore une grande baignoire en bois pour plumer le porc. On le mettait dedans avec de l'eau bouillante. C'était vraiment un grand jour, la boucherie.

Stéphanie Pittier (née en 1921),
ménagère, Sembrancher, VS

La bête était élevée dans un
élevage. Chaque famille faisait
des nichées de porc. Tout était
produit sur place. Le paysan
tuait le porc devant la maison
parcequ'il n'y avait pas d'
abattoir à l'époque et chacun
avait tout ce qu'il fallait contre
le mur de la maison pour
tuer le porc. Ils utilisaient
une grande baignoire en
bois pour tuer le porc et
il le mettait dedans avec
de l'eau bouillante.

Enques coramé : Louisa
Regional

Quelques types

Accueil individuel

La ferme « La Charolaise »

Pour votre marché à la Ferme
« La charolaise »

La ferme « la charolaise » vous offre une viande de qualité
exceptionnelle directe de l'éleveur-producteur Waldy Beney.
Et par le fait de cette vente directe, nous sommes à même de
vous offrir des actions et des prix très attractifs.

L'élevage	L'alimentation	L'élevage
- Prés et champs Oron et environs. - Stabulation libre : DPA / SST - Veaux sous la mère ; label Natura - Contrôles sanitaires : effectués par un vétérinaire	- Prairie naturelle - Sans OGM - Céréales du domaine - Lait maternel pour les veaux Pas de farines animales	- Transport respectueux de l'animal Contrôle sanitaire lors de l'abattage effectué par un vétérinaire - Hygiène maximale - Viande de 1 ^{er} choix sans antibiotiques

<http://www.marche-a-la-ferme.ch> (visité le 1.4.2010)

Témoignage :

Tout ce qui était salaison, c'était privé. Chacun faisait sa
boucherie. On mettait les viandes à saler, les jambons, les
épaules dans des grands cuiviers à la cave.
Les saucisses grasses, on pouvait les manger crues mais on les
cuisait aussi. On en mangeait jusqu'aux vendanges, mais c'était
de la sciure. Enfant, on fermait les yeux et on avalait. La
conservation c'était... Oh !! Il y avait des viandes rances mais
pour les anciens, il ne fallait rien jeter.

Denise Lovisa-Murisier (née en 1942),
ménagère, Orsières, VS

abatteurs

Policière courte dans une région d'Afrique



Une poule en quête de grains dans un village du Bénin.

Elevage

Espace concernés: Ruralité

Chaque étape

Acteurs individuels



Vendeur de poulet allant au marché de Ouagadougou (Burkina).

Transport
Transporteur



Etal de viande fraîche dans un marché (Niger).

Marché de gros
Grossiste

Les éleveurs élèvent leurs bêtes dans les champs de leur village. Ensuite ils les tuent et les emmènent au marché pour les vendre. Le marché s'appelle un marché de gros (grosiste) qui veut dire marché où des grossistes vendent leurs produits à des détaillants ou des revendeurs.

