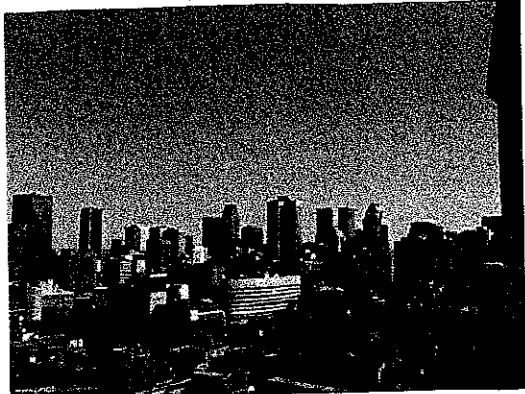


Systèmes de production de la viande



Aujourd'hui, 5 Hommes sur 10 vivent en ville (en 1910, ils étaient 2 sur 10).

Aujourd'hui, on mange toujours plus de viande.

Alors comment peut-on fournir de la viande à tous les gens des villes ?...

Filière : C'est le chemin que fait la viande l'heure jusqu'à dans l'assiette.

Élevage intensif : On doit produire beaucoup en peu de temps et sur un minimum d'espace.

Élevage extensif : Élevage où les animaux ont du temps pour grandir et de l'espace.

Nos premières idées sur ce problème

Il y aura plus assez de viande pour tout le monde.

On peut inventer de la viande artificielle.

On peut moins consommer de viande par personne.

On peut produire plus d'animaux.

Les questions que l'on se pose

Combien d'animaux tue-t-on par jour ?

Combien d'espace prennent pour l'élevage d'animaux ?

Combien de litre d'eau a-t-on besoin pour un élevage ?

Filière coute chez nous dans le Jura.



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.

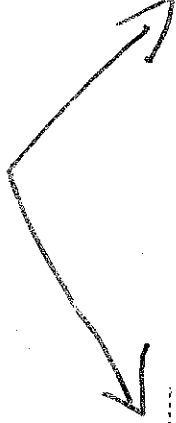
Au Châble, ceux qui faisaient des nichées pour l'élevage les revendaient. [...] Ceux qui tuaient eux-mêmes les gardaient

jusqu'au mois de novembre.

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



Tuer le porc devant la maison (Liddes, Valais)



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*

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

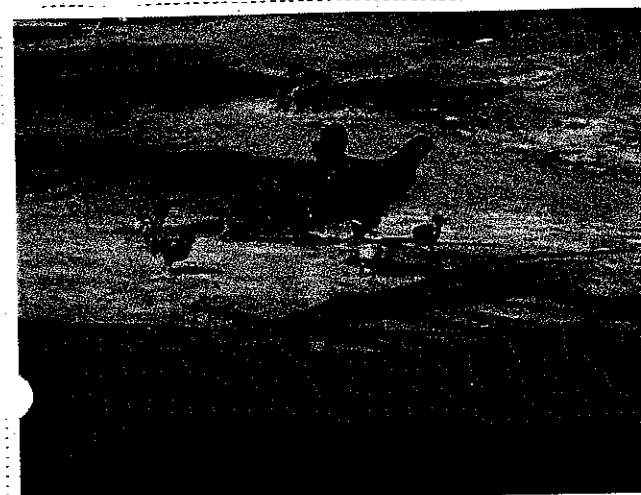
cuisait aussi. On en mangeait jusqu'aux vendanges, mais c'était

que 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-Muriser (née en 1942),
ménagère, Orsières, VS*



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



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



Etal de viande fraîche dans un marché (Niger).

Filière courte en Afrique

Marché à la Ferme
Les Cullayes Vaud

Tél 021 907 78 46
079 461 04 92
Courriel: site@marche-a-la-ferme.ch

Horaires
Ouvert le samedi
de 9h à 12h et de 13h30 à 16h
Fermé les mois de janvier et février

Label Natura-Beef
Label Swiss-Prim-Beef

Montpreveyres
Les Cullayes
Marché à la ferme
Zoo
Vevey
Servion
Moudon

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



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.

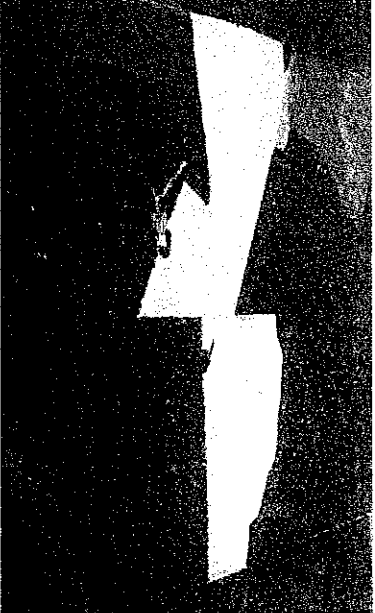
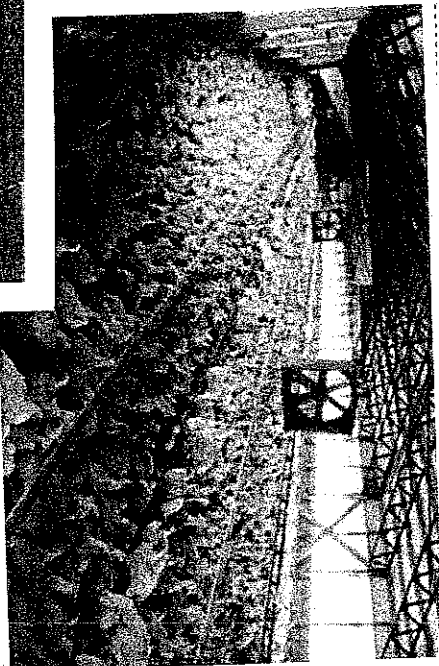
L'élevage	L'alimentation	L'élevage
- Prés et champs Oron et environs. - Stabulation libre : DPA / SST - Veaux sous la mère ; label Natura - Contrôles sanitaires : effectués par un vétérinaire	- Prairie naturelle - Sans OGM - Céréales du domaine - Lait maternel pour les veaux Pas de farines animales.	- 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)

Filière courte chez nous actuellement

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)



es champs de soja remplacent la forêt (Brésil)



Elevage industriel de porc, Belgique

Jambon de cam-
pagne Malbunier,
2 x 120 g
(100 g = 3,73)

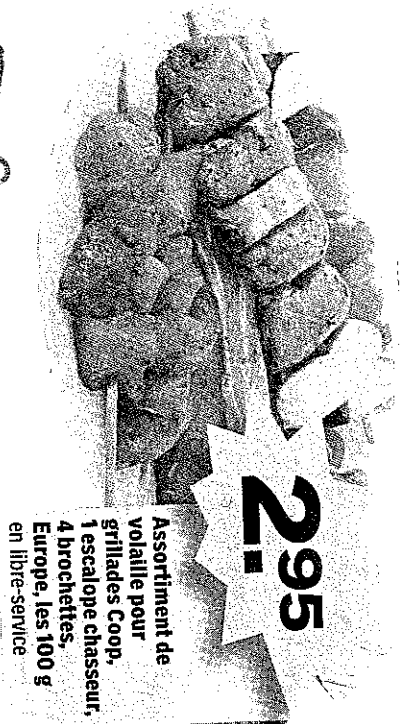
8.95
au lieu de 12.-



Abattage de volailles au Canada

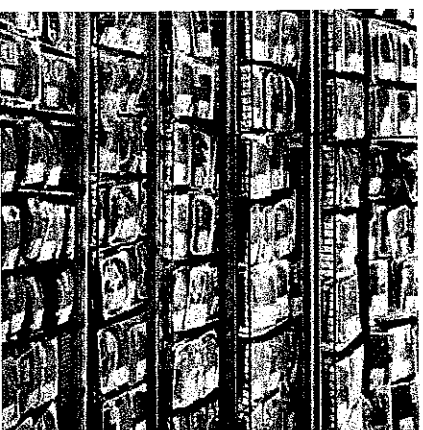


Transformation de viande, usine de saucisse



Assortiment de
volaille pour
grillades Coop,
1 escalope chasseur,
4 brochettes,
Europe, les 100 g
en libre-service

2.95



20048632-001 FotoSearch Ltd



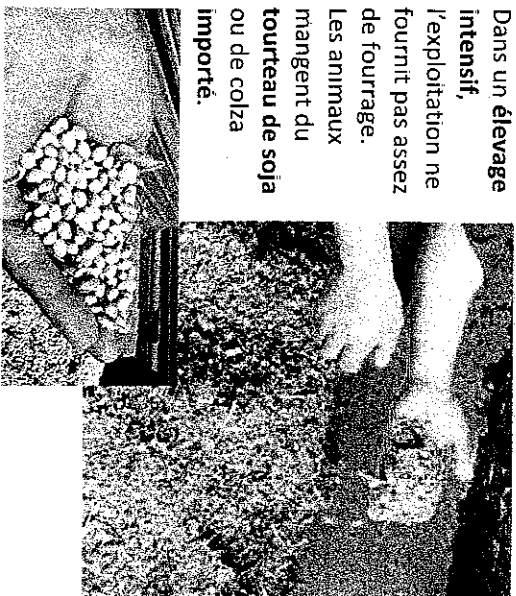
prix

5.75
au lieu de 11.50

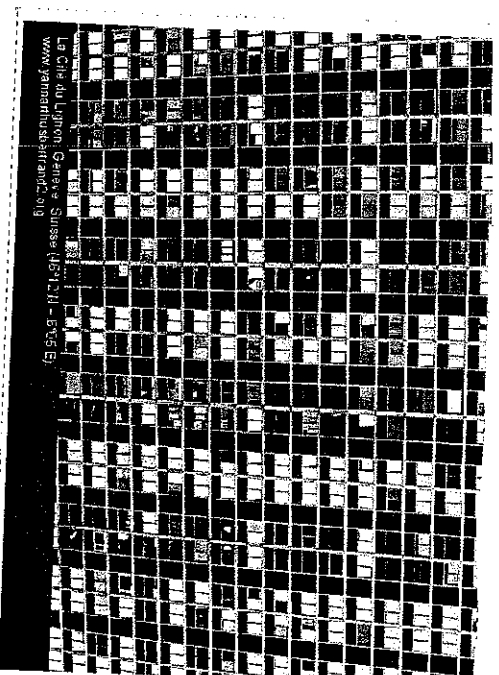
Cerveas Coop, 1 kg

Filière longue
actuelle

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.



La Cité du Livron, Genève Suisse (46.1.20) - 6765 B
www.parmadisa.fr/paradisa-019

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

apprt. **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