

JANETTE

magazine

ACCESSOIRES ESSENTIELS

Bonne fête Maman!

SUPERMAMAN

Jeux de plein air en famille

POUDRE D'ESCOMPETTE

La Camargue,
beauté sauvage

LES MUSES DE JANETTE

Joséphine Baker

Dossier

CARNIVORES ÉTHIQUES:
LE PLAISIR DÉCOMPLEXÉ
DE LA CHAIR

Natasha St-Pier,
de l'Acadie
au Pays basque

ma p'tite biche...



Jane Doe

CARNIVORES ÉTHIQUES: LE PLAISIR DÉCOMPLEXÉ DE LA CHAIR

Elles mangent de la viande, et l'assument haut et fort. N'en déplaise aux adeptes des régimes «vegan» ou végétariens. Et si elles recherchent et consomment la chair animale, ce n'est pas à n'importe quelles conditions.

Ce sont les carnivores éthiques. La tendance n'est pas nouvelle, mais le contexte semble en séduire toujours plus, face aux péchés croissants de la chair animale: élevage et abattage industriels, maltraitance sur volaille et bétail, filières de production et de distribution alimentaires qui s'enrichissent toujours plus au détriment de la sécurité sanitaire et des consommateurs, effets climatiques néfastes des surproduction et surconsommation de viande et de poisson...

LA MAIN À L'OUVRAGE

L'une d'elles, Louise Gray, en avait même fait un défi personnel: ne manger pendant un an que de

la viande d'animaux tués de ses propres mains. Cette ancienne journaliste du Daily Telegraph, avait en 2015 pris cette décision suite à un post de Mark Zuckerberg. Sur sa page privée Facebook, le fondateur du réseau social américain annonçait en mai 2011 avoir tué lui-même un cochon et une chèvre. Une démarche perçue alors par le Net comme avant tout ridiculement égo-logique.

Gray va plus loin: elle apprend à chasser pigeons, lapins et cerfs. Et à pêcher. Elle teste aussi des sources alternatives de protéines, comme la viande in vitro et les insectes. Elle en tire des articles et un livre, avec un message clair: «Vous ne devez pas nécessairement tuer les animaux vous-mêmes, mais vous devriez vous efforcer d'en connaître l'origine et la provenance.» Un bon réflexe selon elle pour réduire naturellement la viande dans son assiette sans la

bannir complètement, et pour la consommer de manière raisonnée et écologique.

EN QUÊTE DE CHAIR DE POULES

À sa façon, Céleste est elle aussi une carnivore éthique. Cette femme de ménage portugaise ne mange que les œufs et les poulets produits et élevés dans son arrière-cour. Pour des raisons financières et surtout de goût, elle ne peut supporter d'autres viandes. Mais aussi par manque d'informations claires sur l'origine, l'élevage et la préparation des produits carnés.

Fille d'agriculteurs venue au Grand-Duché il y a plus de 25 ans, elle compte une trentaine de poules et de coqs. Deux fois par an, elle achète des poussins au fermier voisin. Une fois atteint l'âge souhaité, elle les tue

elle-même, son mari préférant plutôt les préparer et les congeler. «La viande a un autre goût, il y a le plaisir de manger ce qu'on a soi-même préparé. Si financièrement, tout cela a un coût, cela reste pour nous toujours moins cher que le bio», précise-t-elle.

CHASSEUSE ASSUMÉE

Pour Lucie Boedts-Kuehnle, la viande et le poisson sont des incontournables nutritionnels. Avant tout végétarienne, elle revendique toutefois leur consommation régulière, ne serait-ce que pour les besoins de croissance de ses trois enfants. Mais sans excès.

Convaincue des enjeux économiques, sociaux et environnementaux de la production et de la consommation de viande, cette juriste en droit commercial milite également pour la chasse raisonnée. Un moyen écologique, selon elle, de se procurer des protéines animales, dont on connaît l'origine. Dans le respect de l'animal et du bien manger.

Face à une législation luxembourgeoise trop restrictive en matière de chasse, elle a lancé un projet pour femmes chasseuses en Ecosse: le Ladies Mac Nab Challenge. Là, les cerfs en surnombre détruisent la végétation, au grand dam des autorités.

STYLES INCARNÉS

Amatrice de viande et de poisson et préoccupée par la qualité de son alimentation, à chacune son éthique, sans en faire tout un TOC:

L'acheteuse responsable: à la ferme ou chez le boucher du coin, elle privilégie la production locale. L'objectif: réduire l'impact écologique des circuits d'approvisionnement longs, tout en misant sur l'économie et la sociabilité de proximité.

La flexitarienne: malgré le terme barbare, elle a choisi de réduire drastiquement sa consommation de viande, sans pour autant parvenir au sevrage intégral, que ce soit par goût et/ou pour des raisons nutritionnelles.

L'exclusive: elle ne privilégie qu'une seule viande. Ainsi, la pollotarienne mange de la volaille uniquement; la pescetarienne ne goûte que les poissons et les fruits de mers; ou l'entomophage, qui voit dans les insectes un mets qui lui plaît.

La chasseuse éthique: elle en fait tout un plat. À la différence du mâle plutôt frimeur, grossier et machiste dans cette discipline, sa démarche se veut culinaire et gastronomique: remise en valeur de gibiers oubliés, recherche d'autres saveurs... Mais pas que: l'approche est aussi écologique (lutte contre la surpopulation animale sauvage et ses impacts sur la végétation et l'élevage), et respecte l'animal.

La population est donc conviée à chasser et à se nourrir de gibier local.

Le concept est simple: tirer un cerf, mais aussi deux grouses. Et pêcher un saumon. Le tout en une journée. Il se veut féministe également. «Non seulement nous chassons des animaux consommables, que nous mangeons ensuite. Mais nous nous inscrivons aussi dans un combat qui revendique de pouvoir chasser dans un milieu traditionnellement et exclusivement masculin, tout en prônant des valeurs plus éthiques, écologiques et conviviales», explique Lucie Boedts-Kuehnle.



Pour en savoir plus

Louise Gray, *The Ethical Carnivore: My Year Killing to Eat*, Featherstone, septembre 2016

Ladies Mac Nab Challenge:

Inspiré du roman de John Buchan, *John Macnab* (1925), l'événement annuel de chasse est exclusivement réservé aux femmes. Organisé en septembre, il consiste à tirer un cerf et deux grouses et à pêcher un saumon en une seule journée. <http://ladiesmacnabchallenge.co.uk/about-us/>