

ON EN PARLE CETTE SEMAINE

# Viande : le triomphe des sciences humaines et sociales

Le CIV, Centre d'information des viandes, désormais recentré sur les enjeux sociétaux de l'élevage et des viandes, a fait salle comble le 31 mai à l'Institut Pasteur à Paris. L'intitulé du colloque « animal, viande et société : des liens qui s'effilochent » trouvait, il est vrai, une bruyante résonance dans l'actualité, sur fond d'offensive médiatique de l'association L214 et de trouble dans l'opinion sur la question du respect de la protection animale. Aussi, tout ce que le secteur compte d'autorités scientifiques et professionnelles se pressait-il au sein d'un amphithéâtre trop petit pour tenter de savoir si la rupture entre la société et la viande était désormais consommée, et de comprendre pourquoi. L'agronomie et les sciences nutritionnelles se révélant inopérantes, le colloque signa la revanche des sciences humaines et sociales dans le temple de la biologie. Historiens, sociologues et juristes livrèrent leur diagnostic sur l'évolution de la place que les hommes font aux animaux d'élevage et à leur viande. Il en est notamment ressorti que l'élevage, en passant d'une visée « multifonctionnelle » à une spécialisation dans la fourniture d'aliments, s'en est retrouvé fragilisé au sein de la société. Des praticiens de la consommation, invités ensuite à évaluer les conséquences des évolutions des esprits sur les achats en déduisirent la nécessité de « réenchanter la viande ». Le dernier mot revint cependant au philosophe, en l'occurrence Francis Wolff, professeur émérite à l'École normale supérieure à Paris (V<sup>e</sup>), dite « de la rue d'Ulm ». Troublé de voir que les maltraitements animaux paraissent aujourd'hui susciter plus d'émotion que les migrants noyés en Méditerranée, il en appela à « restaurer d'urgence les frontières »... entre l'homme et l'animal.



> Le colloque organisé par le CIV à l'Institut Pasteur a fait salle comble le 31 mai.

Bruno Carlhian

ÉDITION

## La nourriture façonne les villes



Architecte, Carolyn Steel est passionnée d'alimentation. Dans *Ville affamée*, fruit d'un travail de recherche de sept ans sur les réseaux d'approvisionnement des villes en aliments, elle examine la relation entre ville et nourriture. « Les villes engloutissent déjà 75 %

des ressources de la planète et la population urbaine devrait doubler d'ici 2050 : le sujet est donc on ne peut plus actuel », écrit-elle. Dans son dernier chapitre intitulé « Sitopia », Carolyn Steel nous livre sa vision de la ville de demain. Un modèle basé sur « des marchés actifs, des boutiques de proximité et un sens aigu de l'identité alimentaire ». « Ses logements seraient construits avec de grandes cuisines confortables, il y aurait des jardins partagés, voire un abattoir local », ajoute-t-elle.

*Ville affamée* de Carolyn Steel. Maison d'édition Rue de l'Échiquier, 447 pages - 25 euros TTC.

LU AILLEURS

## Le halal, pas sans défaut



Dans son numéro de juin, le magazine *Capital* tacle les produits alimentaires halal. Mi-avril, le magazine a acheté 42 produits alimentaires halal dans différentes boucheries et grandes surfaces d'Île-de-France, puis les a confiés à Histalim, un laboratoire français de détection d'espèces animales. Ce dernier a détecté des traces d'ADN porcine (0,1 % du poids total) dans trois des 42 échantillons strictement halal : saucisson de bœuf piquant, lardons de volaille fumés et saucisson de bœuf fumé. « Oh, certes, on ne parle pas ici d'un morceau de jarret coincé dans le steak haché. Juste de traces d'ADN porcine sans doute dues à une contamination de la chaîne de production. "C'est dérisoire", soupire le producteur de saucisson de bœuf fumé contrôlé positif, depuis son établissement de Seine-Saint-Denis. Peut-être, mais 0,1 %, c'est déjà trop pour les plus pratiquants », écrit le journaliste Gilles Tanguy.

## Écouter Voir

>> SAMEDI 11 JUIN

À 15 h 15 sur France 3, *Les Carnets de Julie* se rend en Bretagne, en Normandie et en Corse pour un épisode mettant à l'honneur les crustacés.

DIMANCHE 12

France 5 diffuse à 16 h 35 « aliments irradiés, mauvaises ondes dans nos assiettes ? » suivi à 20 h 40 du sujet inédit « quand l'épicerie se la joue fine » et enfin à 21 h 30 de « quand manger sain devient une obsession ! »

LUNDI 13

« Le vrai-faux authentique » est au menu d'On n'est plus des pigeons ! À 20 h 55 sur France 4.

MARDI 14

À 17 h 20 sur Arte, « les algues – la solution aux problèmes de la planète ? » s'interroge X:enius.

MERCREDI 15

D8 programme deux épisodes d'En quête d'actualité sur « les chips et grillades : la bataille des géants de l'alimentaire », à 21 h, puis sur « les produits stars de l'été » (Häagen-Dazs et Ben & Jerry's), à 22 h 40.

*Investigations*, à 20 h 50 sur France Ô, diffuse une enquête sur la lutte entre les eaux de source et minérales.

JEUDI 16

L'agriculteur et essayiste Pierre Rabhi et Maxime de Rostolan, coordinateur du projet « Fermes d'avenir », sont les invités d'Un œil sur la planète à 22 h 40 sur France 2.