

# Délibérations consommateurs

## Projet « Bœuf » de la « Semois »

*« Nous ne désirons pas dire aux éleveurs ce qu'ils doivent faire mais nous souhaitons qu'ils écoutent ce que nous avons appris »*

Etalle, Septembre 2006



**Participants :** Catherine André (Sampont)  
Lucette Anizet (Rossignol)  
Marianne Dethise (Tintigny)  
Michel Dolmans (Habay-la-Vieille)  
Frédéric François (Villers-sur-Semois)  
Michelle Jacquet (Rossignol)  
Frédéric Habay (Heinsch)  
Françoise Halflants (Grendel)  
Jean-Pierre Sottiaux (Heinsch)

**Rédaction :** Pierre STASSART, Marc LECOMTE  
SEED/ULG (campus d'Arlon) - CDR - CUESTAS



Avec la contribution de  
l'Union Européenn et de  
la Région Wallonne

## Remerciements

*L'équipe d'animation de l'ULG et du CDR\_Marché Fermier d'Ansart tient à remercier tous ceux qui ont rendu cette expérience et son aboutissement possible : les participants au focus groupe délibératif qui ont voulu être co-signataire de ce rapport, femmes et hommes, consommateurs et naturalistes, mais aussi citoyens. C'est leur engagement, leurs connaissances et leurs questionnements ont produit ce travail stimulant . Les différents intervenants extérieurs qui se sont prêtés avec compétence et passion au pari du témoignage. Nous les remercions d'avoir accepté de se prêter à une démarche inhabituelle et expérimentale, source d'intérêt mais aussi d'insécurité, d'abstraction et de possible remise en question.*

*Ce travail a été rendu possible grâce au financement du FEDER et de la Région Wallonne : Convention 3103, Projet Interreg IIIA Wallonie - Lorraine - Luxembourg et la contribution financière des Communes d'Etalle, Meix devant Virton, Tintigny , la Région Wallonne et le FEOGA dans le cadre de la Convention « Eduquer le mangeur» LEADER +.*

**Contacts** : CDR - CUESTAS, Marc LECOMTE : [marc.lecomte@cdr-ansart.be](mailto:marc.lecomte@cdr-ansart.be)  
ULG, Pierre STASSART : [p.stassart@ulg.ac.be](mailto:p.stassart@ulg.ac.be),



## PLAN

<b>1</b>	<b>MÉTHODOLOGIE .....</b>	
➤	<b>1. POURQUOI UN PROJET "BOEUF" DE "LA" "SEMOIS" ? .....</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>LE TERRITOIRE : QUEL ROLE POUR QUEL TERRITOIRE ? .....</b>	<b>4</b>
2.1	De la nature au cahier des charges.....	4
2.2	Du cahier des charges au territoire.....	5
2.3	Une question ouverte sur le territoire.....	10
<b>3</b>	<b>DE LA RACE AU GOUT : INCLURE OU EXCLURE.....</b>	<b>10</b>
3.1	Race.....	
3.2	Bœufs ou taureaux : la castration ? .....	10
3.3	Types d'éleveurs et équité.....	11
3.4	La question de l'équité .....	11
3.5	Goût .....	11
<b>4</b>	<b>DEUX MODELES D'ORGANISATION DE LA FILIERE : PRODUITS, ORGANISATIONS ET COUTS DIFFERENTS .....</b>	<b>12</b>
4.1	Le modèle de la régularité.....	12
4.2	Le modèle de la saisonnalité .....	13
4.3	Question sur l'industrialisation de l'élevage.....	13
<b>5</b>	<b>UNE HYPOTHESE IMPLICITE : IL FAUT UNE AGRICULTURE SUR NOTRE TERRITOIRE .....</b>	<b>13</b>

## 1 Méthodologie

Les « focus groupes délibératifs » (Louviaux, 2006) sont des groupes de discussions animés par l'ULG et le marché fermier d'Ansart et organisés avec la participation de consommateurs citoyens réunis sur base volontaire. Leur objectif est d'explorer les caractéristiques pertinentes pour les consommateurs de ce qui pourrait constituer le cadre d'un projet « bœuf de la Semois ». Le choix des participants s'est fait selon un double critère : d'une part leur affinité pour les questions de développement local (marché fermier d'Ansart) ou pour leur engagements comme naturaliste (membre de Natagora) d'autre part respect d'un équilibre homme femme. Les trois partenaires du projet « bœuf de la Semois » étaient également présents. Huit consommateurs ont participé à l'ensemble du processus, deux ont arrêté en cours de route.

Les participants se sont mis d'accord sur les principes suivants :

1. Les animateurs des groupes de discussion sont responsables de la prise de parole de tous, de l'écoute de chacun et du caractère convivial des réunions.
2. Lors de la première réunion les participants ont dressé avec l'aide des animateurs la liste des thématiques à traiter lors de trois réunions de 2h30 qui se tiendraient à 3-4 semaines d'intervalle l'une de l'autre.
3. Selon les thèmes identifiés, les animateurs ont invité deux experts par réunion dont le point de vue était différent. Il leur a été demandé de témoigner de leur expérience. C'est sur base de cette information, et de celle que les animateurs ont amenée, que les consommateurs ont élaboré leur point de vue.
4. Les participants ont demandé d'organiser une cinquième réunion pour faire la synthèse de leurs réflexions et ont exprimé leur désir de confronter leur réflexion aux projets des éleveurs

### **Itinéraire du processus de délibérations**

Recrutement des consommateurs - citoyens : 10 interview de Naturalistes (essentiellement liste Natagora) automne 2005, soirée d'étude « bœuf de la Semois », Bellefontaine le 20 octobre 2005, film/débat « Le Cauchemar de Darwin » Centre Culturel de Rossignol, 10 novembre 2005, marché fermier d'Ansart, automne 2005

### 5 Réunions de février à juin 2005

- Réunion introductive, explication des principes de « Focus Groupe Délibératif », définition du cadre de travail et définition de trois thématiques, 22 février 2006
- 1. Organisation de filières et Prix (Etalle, 17 mars 2006)  
Yves Perreaux (filiale Detry, GB partner, AD Delhaize (Blanc-Bleu Belge culard)  
Marc Van Overschelde (ferme du Hayon, vente directe colis Bœuf)
- 2. Territoire (Etalle, 20 avril 2006)  
Georges Behin (Président du syndicat d'initiative de Virton et de l'IGP « pâté gaumais »  
Bernard Van Dooren (Ingénieur des eaux et forêt cantonnement de Virton)
- 3. Goût et race (Ansart, 17 mai 2006)  
Daniel Jamar (Centre de Recherche Agronomique de Gembloux, Libramont, CRA-W)  
Christophe PROUTEAU (Institut de dégustation CQFD Gustation, Tour (F))
- Réunion de synthèse, restitution sur base d'une première version du rapport (Etalle 15 juin 2006)

## Pourquoi un projet "boeuf" de "la" "Semois"?

Le « Bœuf » est un taureau castré. C'était en Belgique une pratique courante autrefois pour rendre les mâles plus dociles à partir de leur puberté (12-15 mois). Plus calmes ils étaient alors propices à l'attelage pour le travail de trait, mais la castration est aujourd'hui largement pratiquée dans des pays plus extensifs tels que la France ou les Etats-Unis pour la conduite en pâturage la seconde année. C'est précisément la mise à l'étable pour l'engraissement la seconde année qui a fait disparaître la nécessité de castrer les taureaux en Belgique. Ceci coïncide donc avec l'avènement du Blanc-Bleu Belge culard.

L'usage du terme « **Bœuf** » n'est pas exclusif. Il traduit plutôt une idée d'un élevage plus naturel, plus lent, basé pratiquement exclusivement sur le pâturage. Il n'exclut donc pas dans le cadre d'un élevage plus naturel la génisse ou la vache de réforme.

Qui sont les porteurs du projet « bœuf » ? Ce projet est né d'un partenariat entre le « Marché fermier d'Ansart », des sociologues de l'environnement de l'ULG (Arlon) associés aux agronomes du CRA-W et Cuestas ASBL, le programme Leader + sur les communes de Tintigny, Etalle et Meix-devant-Virton. Ce partenariat est fondé sur un accord : le projet "boeuf" de "la" "Semois" n'est pas un projet de filière. Il n'est pas ici question de faire un projet de qualité différenciée. Mais bien quelque chose de nouveau qui intègre au niveau local la dimension environnementale qu'impose aujourd'hui le fait que le territoire de Cuestas se trouve repris en grande partie dans Natura 2000. Natura 2000 tel qu'il est amené aujourd'hui apparaît aux yeux de la profession agricole surtout comme une contrainte. Comment pourrait-il devenir une ressource qui permet de valoriser le territoire ? Le terme "boeuf" de "la" "Semois" est donc une image de la question que nous nous posons plutôt que la définition d'une réponse. Nous verrons d'ailleurs comment le point 3 redéfinit cette image.

*Nota Bene* : Le "boeuf" de "la" "Semois" s'appuie sur un double constat de terrain :

- les troupeaux « non spécialisés » de la zone du jurassique se distinguent des autres zones d'élevage belge par une part importante d'effectif non Blanc-Bleu Belge. Elle est de 30% alors qu'elle est inférieure à 5% ailleurs. Les éleveurs s'y définissent comme « non ardennais », ils ont une identité « différente » qui reste à préciser et qui, nous en faisons l'hypothèse, est liée à la part importante d'éleveurs à titre secondaire.
- une part très importante de la zone désignée comme zone « Natura 2000 ». La zone Cuestas comprend 55% de prairie en Natura 2000 et 68% en SEP (Surface Ecologique de Protection soit le zonage initial de Natura 2000 fait par les écologues avant les arbitrages politiques).

## 2 Le territoire : quel rôle pour quel territoire ?

Le projet "boeuf" de "la" "Semois" propose de faire un lien entre une manière plus naturelle d'élever des bovins, c'est-à-dire un élevage plus lent, mieux intégré dans les cycles de la nature, et un territoire où se déploie cette nature (l'image de la Semois). Mr Behin (S.I Virton et Mr Thomas (Cactus) ont tout deux insisté sur l'importance d'un produit de qualité, le territoire doit donc être d'abord un ingrédient qui permet de fabriquer de la qualité avant d'être un argument de vente. Un territoire de savoir-faire, de mise en valeur de ressource et de projet commun entre éleveurs, consommateurs, naturalistes.

### 2.1 De la nature au cahier des charges

En Belgique on raisonne peu sous forme de territoire. C'est plutôt sous forme de cahier de charges, de critères de production que se définit un produit particulier. Quels seraient les points saillants d'un cahier des charges naturaliste ?

Bernard Van Dooren a souligné que les choix du cahier des charges doivent traduire des choix au niveau du système de production. Son hypothèse est la suivante : la Gaume a perdu de sa biodiversité ces vingt dernières années parce que l'agriculture est passée en partie d'un système basé sur le pâturage et le foin à un système basé sur le maïs/herbe ensilage. Si l'on accepte cette hypothèse, la période de fauche est un point critique des relations entre système de production et écosystèmes naturels. Pour comprendre ceci il faut établir une distinction entre des milieux permanents : des prairies de fauche et pâtures qui se maintiennent d'année en année et des milieux perturbés : maïs, maïs aussi pâturage labourés. La fauche tardive, parce qu'elle intervient plus tard dans la saison, permet la coexistence avec d'autres espèces, en particulier les oiseaux parce qu'ils ont le temps de nidifier et ainsi de se reproduire, les insectes qui profitent d'une certaine floraison et qui sont une source d'aliment pour les oiseaux, ... bref tout un écosystème qui entretient la biodiversité. Une fauche plus précoce pratiquée au cours du mois de mai laisse, à l'inverse, peu de chance à ces mêmes oiseaux et insectes de survivre.

Les membres non naturalistes du FGD ont découvert avec intérêt toute cette complexité qu'ils ignoraient. Mais visiblement ils étaient capables de l'intégrer une fois qu'ils disposaient de l'information pertinente. Un cahier des charges de production peut donc aussi donner des points de repères pertinents pour les consommateurs. La fauche tardive en est un.

La fauche tardive peut également être intéressante parce qu'il existe des primes « agri-environnementales » qui soutiennent ces pratiques extensives qui font moins de rendements d'herbe à l'hectare (250 euros/ha pour une fauche après le 15 juin).

Et le bio la dedans ? L'agriculture biologique n'est pas contraignante sur la date de la fauche ni sur la permanence des prairies : certains éleveurs bio labourent régulièrement leurs prairies et la plupart d'entre eux ne pratiquent pas la fauche tardive. Par contre l'agriculture biologique contraint les éleveurs à faire pâturer leur troupeau toute l'année à l'extérieur.

## **2.2 Du cahier des charges au territoire**

Les cahiers de charges sont comme les théories sur le développement durable : internet et nos bibliothèques en sont pleins. Le problème est de savoir comment sur base volontaire, des acteurs s'engagent dans un projet du type "boeuf" de "la" "Semois". Le territoire est une ressource qu'éleveurs, consommateurs et citoyens peuvent partager parce qu'une appartenance commune s'y dessine. Les éleveurs gaumais insistent sur leur caractère gaumais parce qu'ils ne sont pas les autres, les ardennais. Le territoire peut-il être à l'image du bio, un facteur de conversion qui fait qu'au-delà du contrôle et du cahier de charges, certains éleveurs et certains consommateurs, y voient un sens partagé ? Cette question renvoie à la conception que l'on a du territoire comme l'a fait remarquer un participant. Ainsi 4 hypothèses ont été formulées sur le territoire.

### Logiques d'actions différentes

**Hypothèse 1** : territoire = support marketing : l'image transfigure la réalité, le territoire est le support d'un avantage « imaginaire », les produits font et entretiennent la réputation

**Hypothèse 2** : territoire = support d'avantages comparatifs : la Gaume se caractérise par des savoir faire d'éleveurs spécifiques et par une biodiversité dont témoigne Natura 2000

**Hypothèse 3** : territoire = espace d'interactions entre acteurs : consommateurs et producteurs appartiennent à la même tribu d'irréductibles gaumais (consommateurs citoyens - éleveurs)

**Hypothèse 4** : territoire = espace de construction d'un nouveau projet (intégration de nouveaux savoir faire d'éleveurs, naturalistes, consommateurs, transformateurs)

L'hypothèse 1 : **marketing**, serait d'utiliser la réputation d'un territoire comme on peut utiliser la réputation d'une race ou d'un terroir, pour y rattacher la qualité d'un produit. Ceci suppose que ce territoire possède une notoriété et que le produit existe avec une qualité définie et validée. La Semois, comme d'autres rivières ardennaises est un bon candidat dans cette logique d'action. Cependant, à travers l'exemple de la dénomination « Haute Semois » pour les réserves naturelles, nous avons appris que le terme "Haute Semois" ne véhicule une image que pour des consommateurs étrangers/extérieurs à l'espace de production du produit. Or, le "boeuf" de "la" "Semois" est un produit dont les premiers consommateurs seront les consommateurs de la région. L'hypothèse 1 demeure néanmoins trop limitée, le président du syndicat de pâté gaumais a insisté sur l'importance d'un produit qui soit davantage qu'une image, afin de pouvoir devenir "l'ambassadeur" de sa région.

L'hypothèse 2 : territoire support d'un **avantage comparatif**, est une réponse possible à la question "comment définir le produit ?" Sur quelle base faire un produit incomparable du moins à l'échelle régionale ou nationale ? C'est sur cette hypothèse qu'a été motivé le projet. La Lorraine belge présente un avantage comparatif en terme de biodiversité, que ce soit selon le point de vue des Naturalistes ou celui des éleveurs. En terme de surface Natura 2000 la Lorraine est, avec la Famenne, la zone qui comprend les % de zone Natura 2000 les plus élevés.

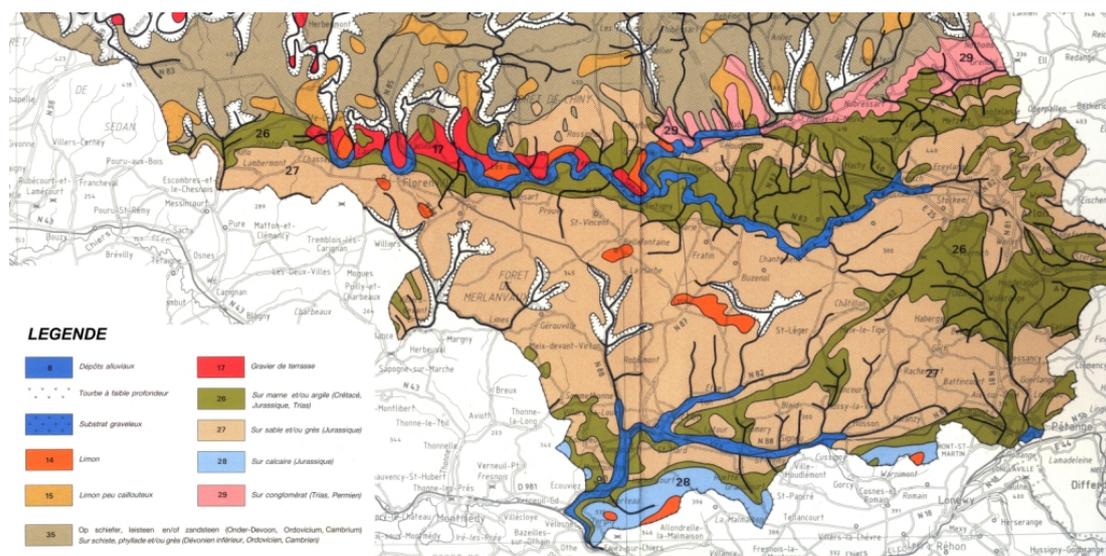
**Tableau 1: % des surfaces des régions agricoles en Natura 2000**

Zones agricole	% Surf
Ardenne	19,68
Condroz	5,66
Famenne	26,65
Lorraine belge	28,20
Région limoneuse	3,17

Constatant cet avantage comparatif basé sur « Natura 2000 » et la biodiversité, comment délimiter le **territoire** dans le cas du "bœuf de la Semois" pour en faire le support de cet avantage comparatif ? Les systèmes intensifs qui appauvrissent la biodiversité (mais accroissent les performances du système Blanc-Bleu Belge culard) reposent sur des systèmes

« maïs ensilage » : il faut de l'énergie (du maïs) pour faire beaucoup de viande en peu de temps. Ces systèmes « maïs » sont présents sur les sols sableux parce que le maïs a besoin de chaleur pour pousser et que ces sols sableux se réchauffent plus vite et permettent une bonne croissance du maïs. La carte géologique ci-dessous révèle que les alternances de bancs de marne (brun foncé) et de sable (rose) se retrouvent aussi bien dans la zone Semois qu'en Gaume. Ce critère ne permet pas de trancher dans le cas d'un territoire « support d'un avantage comparatif », la vallée de la Semois n'a de ce point de vue pas d'avantage comparatif. Par contre la partie sud de la Gaume accroît la diversité géologique de la région elle serait donc intéressante dans un concept de biodiversité qui ne s'arrête pas à l'exploitation mais tente de recouvrir une région variée.

**Figure 1: carte géologique Province Sud Luxembourg**



Source : Atlas de Belgique, Ed. Académie Royale de Belgique 1950

L'hypothèse 2, territoire support d'un avantage comparatif ne permet donc pas de définir un territoire particulier entre Semois-Lorraine-Gaume. De plus, l'avantage proposé, la biodiversité nécessite une « construction », c'est-à-dire un travail de dialogue entre producteurs, consommateurs, citoyens etc. Le cahier des charges biodiversité est un cahier des charges qui se définira au sein de cette interaction, ceci nous renvoie alors à l'hypothèse 3.

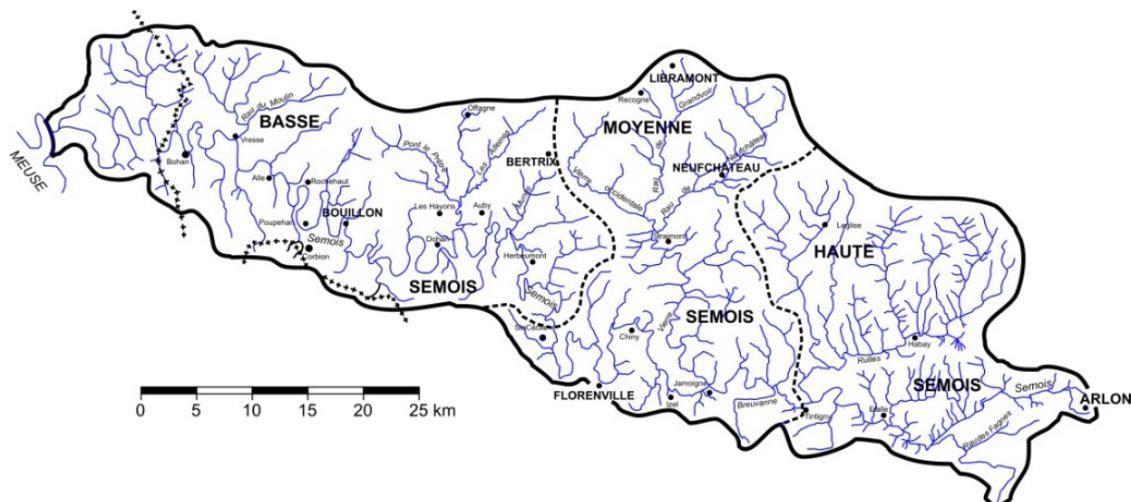
L'hypothèse 3-4 qui impose une interaction entre acteurs, quel serait le **territoire qui favoriserait cette interaction autour de la définition du projet** « bœuf de la Semois » un projet qui favorise l'interaction entre producteurs et consommateurs sur des questions de biodiversité ?

Le territoire Semois pose deux problèmes : celui de ses frontières et celui d'une image qui parle davantage aux « étrangers » qu'à ses habitants, éleveurs ou citoyens consommateurs.

Où la Semois s'arrête-t-elle ? La Semois en tant que rivière passe par Bouillon et Bohan et traverse la frontière franco-belge. Les éleveurs de Bouillon ou Bohan ont peu de chose en commun avec les éleveurs et consommateurs de Florenville ou d'Arlon. De plus, le bassin versant de la Semois, dans sa partie supérieur va jusqu'à Libramont. Quel point commun entre un éleveur de Libramont et de Florenville ?

Les Hydrologues font la distinction entre une « haute » Semois, une « moyenne » Semois et une « basse » Semois. La carte qui suit montre ces frontières qui sont définies respectivement par le bassin de la Rulles (haute SEMOIS), le bassin de la Vierre (moyenne SEMOIS).

**Figure 2: bassin versant de la Semois**



Source : Contrat Rivière Semois

La distinction a été reprise un moment par les naturalistes, pour mettre en avant la richesse des réserves de la haute Semois qui historiquement se sont développées à partir de Vance. Mais comme ils nous l'ont expliqué, cette distinction n'est pas utile pour les acteurs locaux et donc les collaborations locales avec les éleveurs, les citoyens, les consommateurs, etc. En effet ce sont les naturalistes extérieurs, les flamands qui aimaient parler de la Haute Semois pour identifier ce patrimoine auquel ils tiennent.

Sur l'hypothèse d'interaction, la Gaume par contre a du sens : la Gaume parle à ceux qui y vivent et produisent quelque chose, une certaine convivialité qui parle aux citoyens, aux consommateurs : l'Orval ou la Rulles sont des bières que l'on apprécie, Virton la capitale de la Provence belge. Plus récemment, les communes gaumaises se sont unies pour produire un dictionnaire Larousse gaumais. S'il s'agit d'un projet, qui cherche à construire sur base d'un dialogue entre différents acteurs un nouveau produit, alors, la Gaume est un territoire dans lequel les acteurs peuvent se reconnaître une appartenance commune. Les publications naturalistes sur la Gaume sont achetées par les Gaumais. Il y a un sentiment d'appartenance, une littérature.

Pour la première fois, il y a trois ans L'IGP pâté gaumais a permis de définir de façon juridico administrative la Gaume. Elle s'est construite à l'intérieur de 3 frontières : au nord la forêt ardennaise, à l'est le patois germanique constitue la frontière linguistique, au sud et à l'ouest une frontière politique entre Belgique et France.

Figure 3: carte de la Gaume



Les localités d’Halanzay et de Suxy ont été rajoutées, il serait intéressant d’en connaître la raison. Mais attention, le jambon d’Ardenne a été construit sur le plus petit dénominateur commun ce qui a abouti à faire du jambon avec des porcs élevés en Flandre. Le cas du jambon d’Ardenne permet de faire la distinction entre l’hypothèse 3 et 4. S’agit-il de construire sur de l’existant des savoir-faire constitués ? Comme dans le cas du jambon d’Ardenne ou s’agit-il de créer quelque chose de nouveau ? Pour le groupe, l’intégration de la dimension naturaliste donne au "boeuf" de "la" "Semois" un côté novateur « en construction » qui nous fait glisser du territoire comme espace constitué d’interaction entre acteurs (Hypothèse 3) au territoire comme espace à construire d’interaction entre acteurs (hypothèse 4). Le « halo » d’inconnues qui entoure les conséquences qu’auront la mise en œuvre de Natura 2000 pour les éleveurs nous incline à pencher vers l’hypothèse 4.

L’hypothèse 4 affirme la nécessité de mettre en relation des acteurs qui ne le sont pas, d’intégrer des savoir-faire d’éleveurs, de naturalistes qui sont aujourd’hui cloisonnés. De façon un peu caricaturale on pourrait dire que l’hypothèse 4 est une garantie contre le repli identitaire sur la tribu gaumaise. La Gaume telle qu’elle existe est davantage une ressource pour le dialogue qu’un cadre fermé. Dans ce travail d’ouverture et de construction d’un projet le "boeuf" de "la" "Semois" doit se trouver un ambassadeur ou un éclaireur, qui signale son projet. Différents exemples d’espèces ont été données : des oiseaux (la pie grièche) mais aussi des lichens bio indicateurs mis en évidence par les écoliers d’Habay. L’exemple des lichens souligne l’importance de trouver un ambassadeur accessible aux enfants, ... et le rôle que peuvent jouer les associations et les écoles dans la reconnaissance de cet ambassadeur. Un bon ambassadeur devrait être présent dans les systèmes pâturage et absent dans les systèmes maïs. Mais un bon ambassadeur doit être aussi validé par un collectif plus large que celui des écologues à la lumière de l’expérience de l’école.

## 2.3 Une question ouverte sur le territoire

**Territoire réseau d'acteurs** : qui seraient les porteurs de ce projet territoire, si demain une commission devait être constituée? qui seraient les membres de cette commission, comment valider à la fois les limites géographiques et les contraintes de production ? Le groupe pense qu'il ne faut pas fixer les frontières avec trop de rigidité. La composition de cette commission reste une énigme. Cette commission serait-elle une commission de fonctionnaires ? Une commission d'agriculteurs ? Une commission de consommateurs ? Une commission de naturalistes ? Une commission d'experts ? Ou un mélange de qui de quoi ?

## 3 De la race au goût : inclure ou exclure

### 3.1 Race

Historiquement, les bovins ont été domestiqués pour leur capacité de traction et pour leur faculté à produire de la graisse pour l'éclairage. Le lait, la viande, étaient des sous-produits dont on bénéficiait lorsque l'animal devenait trop vieux. L'évolution des races a suivi l'évolution de l'agriculture. Avec la traction chevaline sont apparues les races mixtes qui produisaient la viande et le lait puis, petit à petit, les races sont devenues spécialisées. C'est l'apparition des quotas laitiers qui a vu l'avènement des races spécialisées viandeuses et laitières. L'homme a sélectionné des individus plus grands pour la viande, avec plus de masse musculaire et moins de graisse, et des rondeurs sont ainsi apparues sur les bovins ou au contraire il a sélectionné des individus qui développaient peu de viande mais produisaient plus de lait. Aujourd'hui on connaît les Blancs Bleus Belges culturistes ou des Holstein "portemanteaux" avec des pis énormes. Mais on parvient à produire des viandes maigres avec toutes les races et **on peut voir des Limousins bâtis comme des BBB. Il y a une contradiction entre production** spécialisée de viande maigre et recherche de goût que la graisse accumule et transporte.

Pour l'éleveur, le modèle de bovin se décrit par la forme et la couleur. Du point de vue du goût, c'est plus le mode d'élevage, le sexe et l'âge et l'apparition ou non de graisse, qui transporte les molécules du goût, qui influence celui-ci. Le gras stocke l'histoire du bœuf, son alimentation sa mise en pâture etc. Mais la sélection de la race peut influencer le système de production. Ainsi la sélection de Blanc-Bleu Belge a-t-elle, en augmentant la masse musculaire, réduit le système digestif et fait en quelque sorte de ce ruminant un monogastrique valorisant mieux les concentrés que le pâturage.

#### Figure 4 : figure montrant la transformation chez les BBB culard (à ajouter)

La race aux yeux des consommateurs n'est pas un facteur déterminant un facteur de conversion ou de basculement comme le territoire. Le projet "boeuf" de "la" "Semois" est un projet de territoire gaumais, pas le projet d'une ou de plusieurs races mais bien davantage celui d'une manière de conduire les races. C'est donc le territoire et non la race qui dira la qualité.

### 3.2 Bœufs ou taureaux : la castration ?

Les participants ont abordé la question de la castration, autre choix implicite dans le projet "boeuf" de "la" "Semois". Sur le fond, la castration du bœuf est acceptable pourvu que l'on montre bien qu'elle fait partie d'un ensemble : élevage naturel, pâturage extensif, confort pour la vie sociale de l'éleveur. Sur la forme, les participants font deux remarques :

- il faut des garanties sur le fait que la castration est faite correctement, la présence du vétérinaire est une de ces garanties et que la souffrance des animaux est limitée

- la castration est le lot de beaucoup d'autres productions animales :
  - o industrielles (porcs)
  - o production de terroir (chapon)
  - o mais aussi pour les loisirs des consommateurs : de nombreux chevaux montés en équitation sont des ongres.

En guise de conclusion ils soulignent que la castration « *n'est pas dans l'air du temps* » et que face à ce constat il faut adopter une attitude proactive, ne pas attendre les questions mais plutôt les anticiper.

### **3.3 Types d'éleveurs et équité**

Races et éleveurs : comme Guy l'a expliqué, le choix de la race est en partie lié au type d'éleveurs. Au cours des 4 réunions, nous avons progressivement identifié 3 types d'éleveurs. Des éleveurs « classiques », qui répondent au modèle le plus courant dans la profession d'agriculteur et un éleveur à titre secondaire, qui exerce donc par ailleurs un métier qui est une source de revenu au moins aussi importante que son travail d'éleveur. Lors de la réunion sur la race, un troisième type d'éleveurs a été identifié : éleveur de type « ranching » qui possède de grandes surfaces (plusieurs centaines d'hectare) et a un troupeau de race française, plus facile à conduire que le Blanc-Bleu Belge culard. Les participants ont insisté pour que le projet n'exclue aucun type d'éleveur. Au contraire il sera important d'examiner les conséquences des choix fait sur l'exclusion d'un type d'éleveur. Il faut donc ouvrir à tous les groupes cette possibilité.

### **3.4 La question de l'équité**

La question du type d'éleveur, renvoie en fait à un souci d'équité. Il ne faudrait pas que le projet bœuf de la Semois, exclue *a priori* un type d'éleveur, d'où la demande du groupe d'examiner les conséquences du projet sur chaque type d'éleveur. Il ne faudrait pas qu'un type exclue les autres types. Par exemple que l'éleveur ranching rafle tout le marché ou que l'éleveur classique écarte les éleveurs à titre secondaire. Le problème c'est que cette préoccupation d'équité n'est portée par aucun partenaire du projet jusqu'à présent. Le groupe demande au projet de faire des propositions qui mettent en place un mécanisme qui garantisse l'équité. Cette préoccupation est d'autant plus pertinente que le commerce de la viande a la réputation d'être un secteur opaque, les plus puissants pouvant à tout moment jouer sur les « zones grises », où les règles du jeu ne sont pas précisées, pour imposer leur point de vue (déclassement à l'abattoir et.)

### **3.5 Goût**

Pourquoi faut-il s'intéresser au goût ? Est-ce qu'il ne s'impose pas par lui-même ? Le goût peut se manipuler, c'est une spécialité de l'agroalimentaire, de faire et défaire le goût. Il y a donc un premier enjeu au niveau de la maîtrise : qui dit ce qu'est le goût ? L'industrie uniquement ou les éleveurs et les consommateurs ne doivent-ils pas avoir leur mot à dire ?

Pour la viande bovine, les mangeurs individuels en sont souvent réduits à un critère : la tendreté, parce que la tendreté insuffisante déçoit très vite... Mais faut-il réduire le jugement sur la viande à ce seul critère ? La tendreté est-elle un critère absolu ou un critère par défaut ? La viande peut être un peu moins tendre mais pas dure, cela déçoit les mangeurs. La tendreté est un critère de qualité qui se travaille soit sur la race (les races viandeuse spécialisées), sur l'absence de stress à l'abattage mais aussi lors de la maturation des carcasses à l'abattoir, pendue au crochet ou sous vide. Le limousin Cactus est mûré 12 jours minimum, les quartiers arrières des bœufs bio en Suisse mûrent 5 semaines après abattage.

Le goût est avant tout une affaire d'expérience. Avec Christophe Prouteau de CQFD nous avons appris trois choses : la dimension collective, les apprentissages et le lien goût - dégoût. L'expérience de dégustation commence avec les façons de présenter le produit. Pour bien goûter il faut éviter les brouillages. Nous avons tous été surpris par la cuisson sans graisse. Eh oui on peut faire un bon steak sans mettre un gramme de graisse dans sa poêle. Lier diététique et goût est un enjeu important qui n'est pas d'office incompatible mais qu'il faut approcher de façon proactive.

Ensuite le goût c'est complexe : d'un morceau à l'autre cela diffère, certains participants ont souligné l'importance de goûter aussi des bas morceaux ce qui ne se pratique jamais dans les dégustations, d'une personne à l'autre cela varie. Un mot clef pour parler du goût : le développement d'un vocabulaire partagé qui équipe en quelque sorte la discussion, qui permet de se détacher de l'expérience individuelle pour aller vers l'expérience collective.

Enfin, et c'est peut-être la plus grande surprise, deux personnes dans le groupe de dégustation étaient initialement très rebutées à l'idée de goûter de la viande... à la limite du végétarisme. L'une d'entre elle a reconnu qu'elle n'aurait jamais pensé pouvoir ainsi apprécier la viande saignante. Comme si le partage d'un vocabulaire et la dimension collective opérait une mise à distance par rapport à son dégoût. Le dégoût (mais probablement aussi le goût) pour la viande est donc réversible. Il renvoie à la discussion sur la castration...

### **La question des bas morceaux**

Comment organiser des dégustations qui prennent en compte les bas morceaux ? Comment développer cet équipement, faut-il un jury d'expert, ou des dégustations ouvertes à tous, l'un exclut-il l'autre ?

## **4 Deux modèles d'organisation de la filière : produits, organisations et coûts différents**

L'image ne suffit pas : bœuf de la Semois en territoire gaumais, la question de l'organisation de la filière et du prix sont deux éléments clefs. Les témoignages de deux éleveurs ont d'abord montré qu'il n'y avait pas une manière de « faire » de la viande mais plusieurs modèles et que ces modèles étaient alors liés à des organisations de filière.

### **4.1 Le modèle de la régularité**

Le premier modèle est basé sur un modèle d'engraissement de Blanc Bleu Belge culard. C'est le témoignage de Yves Perreaux sur la création d'une filière et qui, depuis qu'il a repris l'exploitation, a connu crise et dépression. La collaboration avec Dufrais© a permis à la filière de se développer en Belgique à travers le réseau de boucherie implantée au sein des GB et AD Delhaize. La clef du succès réside d'une part, dans l'application d'un cahier des charges strict imposé à tous les producteurs de la filière, d'autre part dans la relation de confiance et de respect qui s'est créée avec Detry (Dufrais) et ses bouchers. Ce dernier point est crucial : cette relation entre bouchers et producteurs crée une émulation chez les premiers qui transmettent leur enthousiasme à leurs clients. Fait unique, il existe une traçabilité du prix de la viande dans la filière. Une autre clef du succès est le mode de « finissage » des bêtes : pendant la première phase de sa vie, l'animal développe sa charpente puis il se muscle, le finissage est la période qui permet de déposer le gras sur la viande, c'est là que la viande va prendre son persillé, sa tendreté ainsi que sa couleur. L'intérêt financier pour les éleveurs apparaît surtout en cas de crise. Dans une filière normale si le prix offert par la distribution pour un kilo de viande chute de 180 à 175, le chevillard ne proposera à l'éleveur que 155 pour réaliser ainsi une plus-value de 20 qui peut être supérieure à la plus-value qu'il réalise d'ordinaire. Voilà pourquoi les crises touchent essentiellement les producteurs. Le modèle repose ici sur un prix garanti pour les éleveurs, un système d'élevage et d'engraissement autour du Blanc-Bleu

Belge culard très pointu, et un engagement fort des bouchers qui sont en quelque sorte les porte-parole des consommateurs.

#### **4.2 Le modèle de la saisonnalité**

Le second modèle est basé sur l'idée de maîtrise du produit. C'est ce qui explique son attachement à la vente directe (colis). Le dialogue avec le mangeur, modifie la façon de produire. Le bien-être animal n'est qu'une composante, l'agriculture durable est centrale : ne pas dépendre des consortiums pharmaceutiques ou alimentaires, la production est basée sur le respect de la terre (l'usage du mot "l'exploitation" agricole est réfuté), la question du bilan énergétique est importante. Parce que dans les élevages classiques pour produire 1 kg d'énergie (de viande) il faut consommer 7 kg d'énergie sous forme d'aliments pour les animaux, l'élevage s'est tourné vers la production de bœuf car c'est une production qui consomme peu d'énergie, un modèle basé exclusivement sur le foin, la paille et le pâturage. Les bœufs mettent 3 ans avant d'arriver à maturité. Ce type d'élevage nécessite donc de grandes surfaces de prairie. Cette méthode de production lente permet à l'animal de grandir et de se muscler puis de prendre naturellement un peu de gras. Il faudra encore 15 jours de maturation de la viande après l'abattage pour acquérir son goût particulier. Le boeuf est un produit saisonnier, il est commercialisé en automne et uniquement via des circuits courts. La commercialisation est un travail très lourd : trouver des clients qui acceptent la viande au moment ou elle est distribuée qui plus est, en colis et donc destinée à être congelée. Le risque de ne pas pouvoir écouler tout existe. Ce travail est mal rémunéré (il suffit à peine à financer 60 heures de travail par semaine la où 180 heures sont nécessaires). Il faut que quelque chose change dans l'organisation, pour cet éleveur, si le consommateur ne change pas, son agriculture ne survivra pas. Seuls les éleveurs qui produisent suivant un mode "industriel" survivront. A brève échéance ceux là seront également concurrencés par les produits venant d'Amérique latine qui sont actuellement soumis à une taxe d'entrée en Europe de +/- 120 francs belges par kilo. En 2013 si cette taxe disparaît, la viande bovine européenne ne pourra plus concurrencer les importations.

Quel modèle choisir ? Une production régulière sur toute l'année ou une production saisonnière ? Faut-il choisir ou pouvons-nous développer deux types de produit simultanément. Le groupe a souligné qu'avoir deux types de produits différents (par exemples du bœuf saisonnier et de la vache de réforme de façon régulière) apporterait de la confusion dans l'esprit des consommateurs et qu'il n'était donc pas souhaitable de mettre sur le marché deux produits différents. Ensuite les femmes surtout ont trouvé spontanément qu'un produit saisonnier (on peut penser à la saison des moules, à celle des agneaux, ou de la chasse) donnerait un caractère plus naturel au produit. Cet avis n'était pas partagé par les hommes.

#### **4.3 Question sur l'industrialisation de l'élevage**

Que veut dire l'industrialisation ? Est-ce que le bœuf brésilien est plus industriel que le Blanc-Bleu Belge ? N'est-il pas produit dans des conditions plus extensives ? Qu'est ce que le modèle industriel a de néfaste ? Qu'étouffe-t-il ? A quoi et à qui cherche-t-on à l'opposer ? L'enjeu est-il la défense de l'agriculture familiale contre l'agriculture industrielle ou de défendre l'élevage naturel contre quoi ? L'élevage industriel, l'élevage anonyme (globalisation), l'élevage artificiel ?

Peut-on et à quelles conditions, envisager une production saisonnière ou au contraire faut-il une production régulière et constante toute l'année ? Quel sens cela a-t-il une production saisonnière ? Est-ce que cela ajoute quelque chose d'autre qu'une contrainte supplémentaire pour le consommateur ?

### **5 Une hypothèse implicite : il faut une agriculture sur notre territoire**

Dès la première réunion certains participants ont soulevé un postulat implicite au projet "boeuf" de "la" "Semois". Ce projet ne suppose-t-il pas en effet que notre alimentation est produite par des agriculteurs ? Pourquoi ne pas s'appuyer sur les possibilités de la biotechnologie pour produire notre alimentation, pourquoi ne pas s'inscrire dans un scénario « nourriture de cosmonaute à base de pilules » ? Pourquoi faut-il maintenir l'agriculture ? L'élevage est probablement un manière plus concrète de poser la question de la nécessité d'une agriculture : peut-on produire de la viande sans élever des animaux ? il existe des recherches avancées portant sur la fabrication de viande à partir de bactérie et sur les recherches actuelles qui visent à « imiter » le mouvement du muscle pour avoir un produit le plus proche de la viande vendue à la découpe.

Lors de la réunion de synthèse le groupe a jugé que la question était pertinente et qu'il fallait la poser si l'on voulait développer un projet tel que le "boeuf" de "la" "Semois". Mais que ce n'était pas au groupe de consommateurs-citoyens à trancher cette question. De même si l'on accepte que l'agriculture a des conséquences sur la vie du territoire cette question ne peut être débattue exclusivement par les professionnels du secteur agricole parce qu'il y a un enjeu qui dépasse celui d'une profession dont les effectifs fondent par ailleurs de moitié tous les 20 ans. Enfin pour les participants ce n'est pas non plus au marché à trancher cette question, il y a une dimension qui dépasse la question de la rentabilité économique.

Plutôt que de trancher la question, les participants ont fait l'inventaire des arguments en faveur ou contre l'agriculture en bout de course, deux points de convergence sont apparus entre ces deux points de vue *à priori* divergents.

### **Arguments *Pro et contra* agriculture**

- Les femmes ont d'abord et avant tout souligné l'enjeu central d'une agriculture nourricière pour les générations futures. Une agriculture qui fournit des produits sains, sans additifs, la fabrication en usine éloigne le consommateur des producteurs
- Ceci implique que l'alimentation ne peut pas être uniquement une question de prix, il faut être prêt à donner un certain prix pour une certaine qualité, « *il vaut mieux 100 grammes de bons qu'un kilo de m...* » D'ailleurs ceux qui nous avaient prédit la nourriture en pilule, la nourriture des cosmonautes se sont jusqu'à présent trompés.
- Par contre du côté environnementale, l'agriculture telle qu'elle existe aujourd'hui pose une série de problème : le système maïs appauvrit la biodiversité selon les naturalistes (chute de biodiversité en Gaume), cette agriculture peut aussi être forte consommatrice en eau, Le bilan énergétique de l'élevage en particulier n'est pas brillant
- L'agriculture au singulier n'existe pas, il y a un modèle dominant, des alternatives.
  - Une certaine agriculture empêche les pays du Sud de se développer.
  - Eleveur de Charolais, de Limousin à temps partiel ne sont pas des cas isolés. Ce mouvement ira-t-il en s'amplifiant ou n'est-ce qu'affaire de génération : des enfants d'agriculteurs, qui gardent une petite activité « secondaire ».
  - Le métier d'entrepreneur rural, devrait se développer. Passer des contrats au niveau local avec les collectivités et les communes, pour gérer le paysage, la nature... ceci permettrait de nouvelles entrées dans la profession et de donner un nouveau sens au métier d'agriculteur.

### **Entre *Pro et contra* deux points de convergence**

1. Tous les participants s'accordent sur l'importance que doivent jouer les acteurs capables de maintenir les paysages ouverts et la biodiversité.

- Il y a une concurrence entre terrain à bâtir et terrain agricole. Si l'agriculture disparaît certains craignent que les surfaces à bâtir continuent à s'accroître.
  - La disparition de l'agriculture peut entraîner la fermeture des paysages comme un participant l'a observé en Auvergne. Maintenir une agriculture c'est donner plus de poids à une politique qui préserve les espaces ouverts, les pâtures.
  - Le maintien d'une agriculture s'inscrit dans celle des activités liées à la nature : pêcher, cueillir des champignons, planter des choux dans leur jardins.. il y a quelque chose du niveau du besoin. Une autre manière de formuler ce besoin a été de dire : une raison de s'intéresser à la campagne et à l'agriculture serait la culture, les racines que l'on désire maintenir, est ce la même chose ?
  - Les éleveurs ont souligné que la politique des primes va modifier le jeu. Quel impact cela va-t-il avoir sur le maintien de l'agriculture et de quelle forme d'agriculture ?
2. De façon régulière les participants ont évoqué les conditions de travail des agriculteurs qui deviennent de plus en plus difficiles : « c'est de la folie, il faut grandir parce que l'on ne peut pas s'arrêter, la ferme de Faascht est prise en exemple parce qu'elle montre une autre façon de s'organiser en famille, avec les consommateurs. L'isolement social des agriculteurs peut aller jusqu'à la difficulté de trouver un compagne, les semaines de plus de 100 heures de travail, les participants souhaitent que de nouvelles formes d'organisation soient soutenues, celles-ci pourrait entrer en ligne de compte pour favoriser la reprise ou la succession des exploitations. La question du sens de la succession a été soulevée par les éleveurs, d'autant plus que le Grand-Duché et ses emplois bien rémunérés est proche. Plus tard B Van Dooren soulignera que c'est à la reprise d'exploitation, qu'une ouverture au changement se manifeste chez les éleveurs...

Rem. : les éleveurs ont souligné que les changements au niveau de la Politique Agricole Commune vont changer les règles du jeu : découplage des primes, mesures agri-environnementales, ...

Nature / fiche numéro 01 :

# Natura 2000, un outil pour préserver la nature

0

## BIODIVERSITÉ EN CHUTE LIBRE

Il est aujourd'hui difficile de l'ignorer : la biodiversité est en chute libre ! Certaines espèces communes il y a peu en Région wallonne disparaissent ou sont aujourd'hui menacées de disparition. Ce constat est valable à l'échelon mondial mais il se vérifie particulièrement dans les pays européens. Vu la densité de population recensée en Belgique, notre situation est encore plus critique que celle de nos voisins.

Lutter contre l'extinction d'espèces ne constitue pas une priorité uniquement pour les naturalistes. Les écosystèmes fournissent quantité de services à notre dévelop-

pement : la production alimentaire, la fourniture de matières premières, la dégradation des déchets, la purification de l'air et de l'eau, la stabilisation et la modération du climat, le contrôle de l'érosion, ... La perte de biodiversité se traduit par une altération de ces services, avec un coût socio-économique difficile à évaluer. Mais la nature est également atteinte dans sa fonction paysagère, esthétique, patrimoniale. Au même titre qu'un monument architectural de grande valeur, la nature est appréciée par chacun pour sa beauté et sa diversité, fruit d'une évolution de plusieurs milliards d'années. Une perte de biodiversité est donc une profonde atteinte à l'humanité.

## RÉSERVES NATURELLES : EFFICACE MAIS INSUFFISANT

En Région wallonne comme ailleurs, la création de réserves naturelles a, dans un premier temps, été considérée comme la solution à mettre en œuvre pour préserver les espèces et les milieux en danger de disparition. Sites cruciaux en terme de conservation de la

nature, les réserves ne sont pas suffisantes. Les surfaces sont trop faibles et peu ou pas reliés entre elles. Cela limite les possibilités de déplacement de certaines espèces peu mobiles.

## NATURA 2000 : UNE PROTECTION À L'ÉCHELLE EUROPÉENNE

Sous l'impulsion de l'Union européenne, une politique ambitieuse de protection du patrimoine naturel se met en place, surtout depuis l'an 2000. Il s'agit de créer un vaste réseau de sites qui permet d'assurer la protection d'espèces et d'habitats à l'échelle européenne. En Région wallonne, 13 % du territoire ont ainsi été désignés. Au sein de ces sites, une grande diversité de paysages sont

préservés : forêt de ravin, forêt marécageuse, pelouse sèche, pré humide, grotte, tourbière, etc. Les espèces qui vivent dans ces espaces sont très nombreuses mais certaines méritent une attention particulière vu leur rareté : cigogne noire, balbuzard, hirondelle de rivage, triton crêté, damier de la succise, moule perlère, petite lamproie, loutre, brome épais, ...

## ALLIANCE HOMME - NATURE

Loin de vouloir exclure l'homme de ces espaces, la constitution du réseau Natura 2000 vise à promouvoir les activités humaines qui ont permis aux espèces et aux habitats de se développer dans ces zones. L'agriculture, la sylviculture, la pêche, la chasse ainsi que les activités de loisir sont toujours permises pour autant qu'elles ne portent pas atteinte au patrimoine naturel menacé. A de rares exceptions près (tourbières et grottes notamment),

c'est en effet la main de l'homme qui a permis de créer les milieux biologiquement les plus riches dans nos contrées. Une absence de gestion reviendrait à diminuer l'intérêt de beaucoup d'espaces. A l'avenir, au sein des sites Natura 2000, il faudra donc réfléchir à la meilleure façon d'intégrer les pratiques afin de concilier économie et respect du patrimoine naturel.

POUR EN SAVOIR PLUS :

<http://natura2000.wallonie.be>

## Annexe 2 : histoire de la dénomination Haute Semois chez les Naturalistes

----- Original Message -----

**From:** [Frédéric François](#)

**To:** '[Pierre Stassart](#)' ; '[sottiaux](#)' ; [habayfred@hotmail.com](mailto:habayfred@hotmail.com)

**Cc:** '[M Lecomte](#)'

**Sent:** Wednesday, April 26, 2006 9:54 PM

**Subject:** RE: 2 mai et haute semois

Bonjour à tous !

La première réserve agréée des RNOB est la réserve de Vance, la 1<sup>o</sup> réserve pour laquelle les RNOB ont acheté un terrain c'est ... Vance, Parmi les réserves les plus riches qu'on les RNOB ont compte : Vance, Le Landbruch, La Plate Dessous les Monts ; toutes sont situées le long de la Semois. En Haute Semois il y a un chapelet de réserves unique au RN (Heinsch, Fouches, Sampont, Vance, Chantemelle). Tout çà pour dire que la Semois a un statut particulier aux RN. Les naturalistes ne sont pas liés à la rivière mais plutôt à l'ensemble unique que représente nos réserves dans cette région ainsi que la grande richesse qu'on y trouve (connue et reconnue au niveau national). Il se fait qu'elles se trouvent le long de cette rivière et il était dès lors plus facile de donner « l'appellation » les marais de la Haute Semois que de chaque fois citer toutes les réserves. Le rapprochement richesse naturelle et Haute Semois s'est donc fait de façon artificielle. Si nous avions créé un tel chapelet au pied d'une cuestas il y a fort à parier que nous parlerions des marais de la cuestas jurassienne ou autre. Il est même étonnant qu'une rivière longtemps très polluée soit devenu symbole d'une grande richesse naturelle !

En Lorraine la grande partie des réserves RNOB se trouvent le long de la Semois, « seules » 3 réserves ne s'y trouvent pas. Nous n'avons rien en Basse Semois et en Moyenne Semois nous avons 3 réserves (Villers/Semois, Ansart et Breuvanne). Celle de Breuvanne est peu connue, celle de Villers est liée au plus grand bras mort de la Semois qui subsiste, la réputation en botanique de la rn de Ansart lui suffit à elle seule.

Je ne sais pas dire si l'attachement est plus important au niveau local ou national.

Lors de la dernière réunion un poster représentant les trois parties de la Semois était affiché.

A ma connaissance il n'y a que les naturalistes et le service qui suit les crues et inondations qui parle de Haute Semois.

Lorsque nous avons dû choisir un nom pour notre antenne régionale, la Semois nous est venu directement en tête mais nous rejetions de facto les 3 autres réserves et toutes les personnes qui y étaient attachées. Nous ne voulions qu'aucun habitant du sud ne se sente lésé. Nous avons discuté plus d'une soirée pour trouver un nom, même sans connotation géographique. Nous avons pris le plus petit dénominateur commun : les autres antennes ayant donné le nom de la région sur laquelle elles étaient actives, nous avons fait de même... sans enthousiasme. Mais nous nous sommes dits que ce n'était qu'un nom (parallèle étonnant avec ce qui s'est dit à la réunion !). Pour l'anecdote, l'antenne qui a vu le jour quelques mois après nous s'appelle antenne régionale Ourthe-Amblève !

### Annexe 3 : produire de la viande sans élever d'animaux ?

#### Le steak in vitro : une aubaine pour les végétariens ?

Courier International, The independent, 25-31 août 2005

DE WASHINGTON

*La viande de synthèse ? On n'en verra peut-être pas la couleur avant quelques années et les grands cuisiniers de la planète n'ont pas été consultés sur la question, mais les végétariens feraient bien de s'y intéresser. Refuser de consommer la chair d'animaux passés de vie à trépas est une chose. Mais quid de la viande obtenue sans souffrance animale à partir de cellules cultivées en laboratoire – une viande plus saine que n'importe quel produit agricole ?*

Selon des chercheurs américains et britanniques, cette technique est d'ores et déjà au point pour les viandes industrielles (hamburgers, saucisses), qui peuvent être synthétisées à partir de cellules de vache, de poulet, de porc ou de poisson. Ainsi que l'a déclaré à Associated Press le biologiste britannique Brian Ford, auteur de *The Future of Food* [L'avenir de l'alimentation], l'accueil positif réservé aux substituts carnés, comme le Quorn, à base de champignons, montre que *"l'ère des viandes de culture est proche"*.

Les techniques de synthèse de cellules musculaires et d'autres tissus ont été élaborées initialement à des fins médicales. Mais certains scientifiques planchent aujourd'hui sur le développement de cellules musculaires comestibles, ainsi que l'indique Jason Matheny, doctorant à l'université du Maryland et coauteur d'une étude sur les techniques de production de viande in vitro.

L'une de ces méthodes consiste à cultiver les cellules musculaires sur de grandes feuilles ou sur des billes en suspension dans un milieu de croissance. On utilise des feuilles extensibles ou des billes dilatables, sur lesquelles on peut étirer les cellules et leur faire faire *"de l'exercice"* pour qu'elles se développent, précise Jason Matheny. *"Si on ne les étire pas, tout ce qu'on a, c'est de la bouillie, une sorte de gelée rose."* Lorsque les cellules sont suffisamment grosses, on les détache de leur support pour les conditionner, à moins qu'on n'ait employé des feuilles ou des billes alimentaires, auquel cas l'ensemble est comestible.

Ces avancées sont encore loin de permettre la synthèse artificielle d'un morceau entier de viande, comme un steak ou du blanc de poulet. Mais *"la technique permet de produire quelque chose qui s'apparente à de la viande industrielle, comme les nuggets de poulet"*, affirme Matheny.

En effet, pour "fabriquer" un steak, c'est-à-dire une structure complexe, il faudrait aussi produire des vaisseaux sanguins, des graisses et des tissus conjonctifs. Une équipe du Massachusetts Institute of Technology a avancé sur cette voie grâce aux travaux réalisés sur les pièces de remplacement pour le corps humain. Les chercheurs ont utilisé un mélange de cellules pour produire un tissu musculaire doté de ses propres vaisseaux sanguins. Ils ont greffé du tissu humain sur des souris et le sang a afflué dans le muscle artificiel.

Morris Benjaminson, spécialiste des biotechnologies au Touro College, dit avoir soumis à un *"test olfactif"* les cellules de poisson qu'il cultive dans son labo pour la NASA. Ses collaborateurs ont fait cuire le poisson de laboratoire, qui *"avait l'apparence et l'odeur du poisson qu'on achète au supermarché"*. Enthousiaste, il ajoute : *"Avec un peu plus de temps et d'argent, il serait sans doute possible de produire quelque chose s'approchant du filet de poisson."* Idem pour le crabe, les crevettes et les coquillages. Mais ces nouveaux mets seront-ils au goût du consommateur ? Si l'on en croit certains chercheurs, les viandes artificielles sont des produits des biotechnologies qui diffèrent finalement peu d'aliments traditionnels comme le fromage ou le vin.

*"Il s'agit simplement d'ingrédients naturels que l'on reproduit dans un environnement maîtrisé"*, affirme Matheny.

La puissante Food and Drug Administration (l'autorité sanitaire américaine) aura sans doute aussi son mot à dire. Elle a déjà exclu du marché alimentaire des produits contenant des animaux clonés en attendant que leur innocuité soit totalement prouvée. D'autres observateurs rappellent la mauvaise fortune des OGM, rejetés par l'opinion publique dans un grand nombre de pays. Sans une campagne de pub appropriée, les viandes de culture pourraient bien suivre le même chemin.

Rupert Cornwell