

Le stade ultime des productions animales : la production de viandes in-vitro

Jocelyne Porcher – INRA SAD

Dans le contexte de nouvelles réflexions sur la PAC, et concernant les productions animales, la question récurrente : « faut-il changer de modèle de production ? » pourrait sembler quelque peu incongrue. Il apparaît en effet de plus en plus nettement que la question n'est plus : « faut-il changer de modèle ? » mais, *nolens volens*, « comment le modèle est-il en train de changer ? ». Le changement auquel je vais m'intéresser, la production de viandes in vitro, que ses promoteurs qualifient d'aussi révolutionnaire que l'invention de l'automobile ou de l'informatique, devrait être connu et pris en compte par les politiques de développement agricole et rural car il pourrait bouleverser le paysage des productions animales et rendre caduques certaines prévisions.

Les productions animales visent à produire de la matière animale au plus vite et au moindre coût. Et cela en France depuis le milieu du 19^{ème} siècle – et non depuis les années 1950 comme on le lit trop souvent en faisant débiter dans l'après guerre le processus d'industrialisation de l'élevage. Ainsi que l'écrit l'un des pionniers de la zootechnie, André Sanson (1826-1902), alors que le capitalisme industriel s'impose et que les entrepreneurs s'avisent de la manne financière inexploitée que recèlent la nature et les animaux domestiques : « On aura peine à croire, dans l'avenir, que cette façon de poser le problème zootechnique ait pu être considérée comme révolutionnaire, et qu'il ait fallu tant d'efforts pour la faire admettre (...) On ne pourra pas s'expliquer que la production animale ait été, depuis si longtemps, envisagée autrement que comme une industrie obéissant avant tout aux lois économiques, de même que toutes les autres¹ ».

Je voudrais montrer ici que la « production animale » comme industrie, i.e le modèle industriel de productions animales, contient en elle-même sa propre négation et est en voie d'atteindre le stade ultime de son développement : la production biotechnologique de protéines animales. Et cela d'autant plus rapidement que l'on constate une convergence en ce sens des intérêts d'acteurs très différents, voire apparemment opposés. Ce changement radical de modèle de production de la « matière animale » risque toutefois d'entraîner dans son sillage la disparition de l'élevage en tant rapport historique multi-millénaire de travail avec les animaux. Et cela sans que nous ayons réellement pris la mesure de ce que nous sommes en train de perdre.

Produire de la matière animale à partir des animaux

Les animaux d'élevage représentent aujourd'hui la source unique de production de produits animaux et de matières animales. Lait, oeufs, viandes sont issus du corps des animaux, que les animaux les produisent ou qu'ils soient en eux-mêmes l'objet de la production. Les systèmes de production qui génèrent l'écrasante majorité des volumes sont les systèmes industriels (porcs, volailles, lapins) et les systèmes intensifiés (production laitière et ses dérivés). Comment cette matière animale est-elle produite ?

¹ André Sanson, 1907 (5^{ème} édition revue et corrigée), Traité de zootechnie, tome I, Librairie agricole de la Maison Rustique, p 9

Prenons l'exemple de la production porcine. D'une part, parce que le porc est la viande la plus consommée dans le monde et d'autre part parce que le système industriel de production a conquis quasiment toute la planète. En France, depuis le plan de rationalisation de la production dans les années 1970, la production industrielle des porcs s'est imposée comme « modèle dominant » i.e. seul modèle rationnel et légitime, tout autre système étant décrit comme relevant de l'archaïsme ou du bricolage. Les dizaines de races porcines qui existaient encore dans les années 1950 ont disparu. Il ne subsiste plus aujourd'hui que six races « locales » totalisant moins de 2000 truies². Les 1,3 millions de truies productives qui peuplent les bâtiments sont issues de la génétique industrielle. Les éleveurs de porcs ont été remplacés par des producteurs, des spécialistes efficaces et performants. Moins de 3000 exploitations « spécialisés porcs » concentrent 52 % du cheptel de 14 millions de porcs, et ce pourcentage est en constante augmentation. Les exploitations porcines ont depuis longtemps perdu leur caractère familial car, comme l'exprimait en 2006 Guillaume Roué, président d'INAPORC et du groupement Prestor : « Il ne faut pas avoir peur d'envisager de nouveaux modèles et d'accepter la « financiarisation » de notre activité de production porcine (...) Concernant la taille (des exploitations), il est clair que nous devons être évolutif. Il y a 20 ans la taille de référence était de 80 truies, aujourd'hui 300, demain 600 ? Il faut évoluer avec son temps et surtout amortir les charges, comme le traitement du lisier, sur des tailles d'ateliers plus importantes. La concentration est en marche, c'est écrit³ ».

Le processus de concentration des exploitations et d'intensification du travail a conduit à un accroissement considérable de la productivité du travail dans les porcheries. Une truie donnait naissance en moyenne à 16 porcelets par an en 1970, elle en produit aujourd'hui 28. Ces 12 porcelets supplémentaires ont notamment été obtenus grâce à un raccourcissement drastique du cycle de production des truies (mise à la reproduction précoce, réduction de la période d'allaitement – 21 jours minimum en théorie, beaucoup moins dans les grandes unités où les porcelets peuvent être placés en « pouponnière » dès 5 jours, réduction de l'intervalle entre deux mises bas, réforme rapide des truies jugées sous productives...). La génétique industrielle a par ailleurs permis de mettre sur le marché des « gammes » de « produits » performants (truies hyper-prolifiques). Les mises bas de 18-20 porcelets et plus par portée sont aujourd'hui très fréquentes.

Pour les travailleurs, éleveurs et salariés, cette évolution a conduit à une transformation profonde du rapport de travail avec les animaux. Ainsi que les travailleurs l'expriment, il s'agit aujourd'hui de « produire à tout prix et à n'importe quel prix ». Les travailleurs managent au plus court le cycle des truies (à l'aide d'une panoplie d'hormones), inséminent, « planatent⁴ », puis « fouillent » les truies, c'est-à-dire vont chercher les porcelets dans l'utérus des bêtes, avant même que la truie ait eu le temps de mettre bas. Compte tenu du nombre important de truies à surveiller et du nombre élevé de porcelets produits, les derniers risquent en effet de mourir étouffés avant de naître. « Il s'agit de produire à tout prix et à n'importe quel prix » non plus des animaux mais des tonnages de viande ; *du* porc et non plus *des* porcs. Car ce qui compte, c'est le tonnage de porc produit par truie et par an, et cela au coût alimentaire le plus bas. Dans ces « usines à viandes », c'est en fonction de cet unique objectif qu'est organisé le travail. On extrait le « minerai » de porc du corps des truies comme on extrait le charbon de la mine.

La pression productive conduit à un rapport mortifère aux animaux. Tuer les animaux malades, improductifs voire simplement sous-productifs, fait dorénavant partie du travail. Cela, d'une part du fait du refus des abattoirs depuis quelques années d'accepter les animaux « mal à pieds », dont la charge d'élimination revient en conséquence aux travailleurs des porcheries, et d'autre part à cause de l'augmentation du nombre d'animaux présents dans les unités de production et de leur état de fragilité extrême⁵. A l'instar des

² Culoir noir du Limousin (136 truies), Pie noir du Pays basque (448 truies), Bayeux (229 truies), Gascon (871 truies), Blanc de l'Ouest (115), Corse (150), pour un nombre total de truies en France de 1,3 million.

³ « Il ne faut pas craindre de nouveaux modèles » dans Réussir porcs, juin 2006

⁴ Le « planate » est un produit hormonal destiné à provoquer et à regrouper les mises bas.

⁵ Les taux de pertes, de la naissance à l'abattage, se situent aux alentours de 20-25 %, selon le mode de calcul. Du point de vue des travailleurs, ces chiffres seraient encore plus élevés si tous les animaux morts étaient réellement comptabilisés ; par exemple, les « petits chats », c'est-à-dire

USA ou du Québec, la filière porcine française, en dehors de tout cadre légal actuellement, propose aux producteurs des outils de tuerie *in situ* (boîte à électrocuter les porcs, équipement pour gazer les porcelets, équipement pour électrocuter les truies...) et des formations à leur usage⁶.

Ce rapport violent et mortifère aux animaux est connu d'une partie de nos concitoyens et il existe de très forts mouvements d'opposition aux porcheries industrielles en France, comme au Québec ou aux Etats Unis⁷. Il se développe plus largement dans les pays occidentaux des mouvements très critiques contre les productions animales, ou plutôt contre l'élevage, terme qui est malheureusement utilisé de façon générique.

L'élevage, une nuisance dont on ferait mieux de se passer ?

L'élevage est donc voué aux gémonies pour des raisons éthiques mais aussi pour d'autres raisons ; des raisons environnementales tout d'abord (il représenterait « un danger pour la planète ») mais aussi des raisons alimentaires et sanitaires.

Différentes publications⁸ relatives à l'environnement mettent ainsi très directement l'élevage en cause. Les animaux d'élevage contribuerait pour 18 % à l'émission des gaz à effet de serre liés aux activités humaines (émissions de CO2 et de méthane par les ruminants). L'élevage occuperait les terres d'une manière indue (33 % des terres arables seraient dévolus à l'élevage) et participerait à leur dégradation. Il accaparerait les ressources en eau et les polluerait. Il monopoliserait la biomasse à son profit. Il serait cause d'une réduction de la biodiversité car les animaux d'élevage occuperaient le terrain légitime des animaux sauvages. Il monopoliserait les subventions. Son bilan énergétique serait très médiocre ; il faut dix fois plus d'énergie pour produire des protéines animales que végétales : 1 kg de viandes nécessite plus de 8 kwh alors qu'un kg de légumes en requiert 0,86.

L'élevage est également condamné pour les conséquences néfastes pour la santé de la consommation de produits animaux. L'usage intensif des antibiotiques⁹ et des hormones dans les systèmes industriels est ainsi montré du doigt, y compris au sein même des filières. L'alimentation carnée est accusée d'être à l'origine des maladies cardio-vasculaires, du diabète... mais aussi d'être une alimentation à risques (allergies, salmonelles, ESB, grippe aviaire...). D'ores et déjà, et pour un nombre croissant de consommateurs, le lait est remplacé par du « lait » de soja et le steak ou le pâté par des « steacks » ou des pâtés végétaux.

L'élevage est également condamné comme nous venons de le voir parce qu'il constitue une immense violence envers les animaux. Cette violence induite par leur traitement industriel est d'autant plus sensible qu'elle concerne des millions d'animaux, voire des milliards à un niveau international si l'on considère l'ensemble des animaux impliqués. La production et l'abattage de masse de ces animaux sont perçus, à juste titre, comme un non sens économique et écologique et comme une indignité morale par un grand

les porcelets chétifs, tués à la naissance. Ces taux de pertes qui, depuis 1994, ne faiblissent pas témoignent de la difficulté de la filière à gérer la question sanitaire. L'oubli de certaines données ou le maquillage statistique a posteriori ne transforme pas la réalité.

⁶ Sur le travail en production porcine industrielle : Mouret S., Porcher J., 2007, Les systèmes industriels porcins : la mort comme travail ordinaire. Natures, sciences, sociétés, 2007, 15, n°3, pp 245-252 ; Porcher J., Tribondeau C., 2008. Une vie de cochon. Editions La Découverte ; Porcher J., 2010. Cochons d'or. L'industrie porcine en questions. Editions Quae.

⁷ Cf le film « Bacon » de Hugo Latulipe (2001) pour ce qui concerne le Québec et le film d'animation Meatrix, traduit en plusieurs langues, vu par plus de 15 millions de personnes sur internet.

⁸ Livestock long shadow. Environmental issues and options. Food and Agriculture Organization of the United Nations Rome, 2006 <http://www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM> - ; Filière animale et climat – l'influence négative de l'UE, Janvier 2008. Une publication de la délégation du parti de gauche suédois au GU NGL - <http://www.meatclimate.org/home> ; Pelletier N., Tyedmers P., 2010. Proceedings of the National Academy of Sciences of the USA. 8 – 2010

⁹ La quantité annuelle d'antibiotiques (principes actifs) consommée par les productions animales est de 1261 tonnes (2007). La seule consommation de la filière porcine est de 699 tonnes, soit plus de 55 %, soit 237 mg/kg de poids vif produit. Le lien entre cette énorme consommation d'antibiotiques et les problèmes d'antibiorésistance, à l'origine du développement des maladies professionnelles et nosocomiales, est avéré (pour une bibliographie sur le sujet, cf. Porcher J., 2010. Contagion de la souffrance entre travailleurs et animaux en production porcine industrielle. *Courrier de l'Environnement de l'INRA* n° 58, mars 2010, pp 6-19

nombre de nos concitoyens.

C'est pourquoi de nombreuses associations militent pour la protection des animaux d'élevage ou, de plus en plus clairement, pour la « libération animale ». « Libérez les animaux » est devenu un objectif présenté comme émancipateur. Ainsi que l'exprime en substance le fondateur du mouvement « Animal Lib », Peter Singer, après avoir libéré les Noirs et les femmes, il est temps de libérer les animaux¹⁰. Différents moyens sont proposés pour atteindre ce but. Le premier est la promotion du végétarisme et des conduites « vegan ». Ne consommer ni animaux ni produits animaux d'aucune sorte est supposé être une action positive en faveur des animaux. Mais, ainsi que le note une prosélyte du végétarisme, « Depuis 21 ans que je pratique le végétarisme, je n'ai converti qu'une poignée de personnes. Au fil du temps, je suis devenue plus pragmatique et j'ai réalisé que si un angle d'attaque ne marchait pas ou pas assez vite, nous devons en essayer d'autres¹¹ ». C'est pourquoi une voie d'action plus radicale reçoit maintenant le soutien des mouvements de « libération animale » : la production de viandes in-vitro. L'association américaine PETA a ainsi promis un million de dollars à l'équipe scientifique qui mettrait au point d'ici 2012 un procédé de production de viande de poulet in vitro « dont le goût et la texture ne soit pas différenciables de ceux d'un vrai poulet aussi bien pour les végétariens que pour les consommateurs de viandes »¹². Peter Singer soutient cette orientation en même temps qu'il soutient McDonalds dans ses efforts en faveur du « bien-être animal ».

Produire de la matière animale sans les animaux

La production de viandes in-vitro n'est pas seulement soutenue par les défenseurs des animaux, elle est aussi encouragée par des industriels de l'agro-alimentaire. Pour fabriquer des saucisses, des nuggets de poulets ou des hamburgers, peu importe que le minerai de viandes qui sert à la fabrication provienne d'usines avec animaux ou d'usines sans animaux. Nous l'avons vu, les productions animales visent à produire de la matière animale et de très nombreux producteurs eux-mêmes se considèrent comme des fournisseurs de protéines animales. Mais, du point de vue des filières, cette production animale à partir des animaux est particulièrement lourde. De fait, les animaux sont un frein à la production. Parce qu'ils sont vivants, sensibles, affectifs, communicatifs, ils peuvent tomber malades, résister au travail, créer des attachements avec les travailleurs. A cause des animaux, le travail de production de matière animale n'est pas aussi performant qu'il pourrait l'être. C'est pourquoi il semble de plus en plus logique de se passer des animaux pour atteindre enfin à une production animale réellement moderne, efficace, propre et potentiellement extrêmement rentable ; une activité économique comme les autres, selon le souhaitait d'André Sanson.

Si la production de matière animale à partir des animaux a les défauts cités plus hauts, il semblerait que la production de matière animale sans animaux soit, elle, bardée de qualités. C'est du moins ce que prétendent les scientifiques, essentiellement des biologistes, engagés dans le développement de cette technologie, notamment dans le cadre d'un consortium, The In Vitro Meat Consortium, et de New Harvest, organisation dévolue à la recherche sur les alternatives à la viande issue d'animaux.

Tout d'abord la viande in vitro serait bonne pour la planète. En se substituant aux productions animales à

¹⁰ Singer P., 1993. La Libération animale. Editions Grasset

¹¹ « In the 21 years I've been a vegetarian I have only "converted" a handful of people. I have become more pragmatic over the years, realizing that if one angle isn't working, or isn't working fast enough, we must try others » <http://www.animalliberationfront.com/Practical/Health/Vegan-index.htm>

¹² « PETA is offering a \$1 million prize to the contest participant able to make the first in vitro chicken meat and sell it to the public by June 30, 2012. The contestant must do both of the following : . produce an in vitro chicken meat product that has a taste and texture indistinguishable from real chicken flesh to non meat eaters and meat eaters alike ; manufacture the approved product in large enough quantities to be sold commercially and successfully sell it at a competitive price in at least 10 states. Judging of taste and texture will be performed by a panel of 10 PETA judges, who will sample the in vitro chicken prepared using a fried chicken recipe from Vegcooking.com. The in vitro chicken must get a score of at least 80 when evaluated in order to win the prize ». <http://www.peta.org/mc/Newsitem.asp?id=11306>

partir d'animaux, la production de viandes in vitro permettrait de moins polluer, de diminuer la consommation d'eau, de réduire l'effet de serre, de produire uniquement des produits consommables et d'éviter ainsi les déchets d'équarissage. Les maladies liées à la production de viandes (ESB...), à la qualité des viandes (résidus d'antibiotiques...) et à la consommation carnée (surconsommation de graisses) seraient évitées. Plus de troupeaux, plus d'abattoirs, plus de maladies transmissibles. Les personnes travaillant en élevage perdraient certes leur emploi mais par contre des milliers d'emploi de techniciens seraient créés dans les usines de production de viandes in vitro. La viande in vitro permettrait de répondre à la demande alimentaire des 9 milliards d'humains attendus en 2050, d'autant plus qu'elle est multipliable à l'infini, et ainsi d'assurer la sécurité alimentaire.

Pour les consommateurs réticents à l'idée de manger cette viande « artificielle », les promoteurs affirment que le procédé est somme toute très proche de la fabrication du yaourt. Il s'agit simplement de favoriser la multiplication dans un milieu favorable ce qui existe déjà en petite quantité. Le procédé de viandes in vitro consiste ainsi à prélever quelques cellules à un animal et à les multiplier dans un substrat riche en nutriments. Ainsi que l'explique Jason Matheny, directeur de New Harvest : « Une fois que ces cellules se sont multipliées, elles sont attachées à une éponge-échaffaudage et imbibées de nutriments. Elles peuvent également être étirées mécaniquement pour augmenter leur taille et leur teneur en protéines. Les cellules produites peuvent être récoltées, assaisonnées, cuisinées et consommées en tant que viande traitée, sans os, tels que saucisses, hamburgers ou nuggets de poulet »¹³.

L'avantage le plus convaincant pour les défenseurs des animaux est que la viande in vitro permettrait d'éviter la mort de millions d'animaux d'élevage. Ainsi que l'explique Ondine Sherman, de l'association Voiceless « un certain nombre de personnes pourrait trouver la viande in vitro dégueu mais tenir les animaux en captivité et les abattre est assez dégueu aussi. Pour les personnes qui aiment la viande, mais pas la façon dont elle est produite, ce pourrait être une alternative pertinente ¹⁴ ».

Un infernal Graal

La viande in vitro n'est pas un OVNI dans l'environnement biotechnologique actuel concernant notre alimentation. Après les plantes génétiquement modifiées, les animaux OGM et les animaux clonés sont quasiment déjà dans nos assiettes. Les milliards de bénéfices en jeu dans ces évolutions pèsent sans doute plus lourd que toute autre considération. C'est pourquoi il est vraisemblable que la viande in vitro sera effectivement elle aussi dans nos assiettes d'ici une dizaine d'années.

Il est surprenant de constater toutefois le peu de controverses que soulève cette innovation. Si certains remarquent que le coût énergétique nécessaire au fonctionnement de ces usines à viandes in vitro sera vraisemblablement très élevé, et que d'autres notent que le développement de cette technologie nuira aux petites fermes aussi bien qu'aux grandes, les arguments en faveur de l'élevage comme alternative à la viande vitro ne sont pas développés. Certains défenseurs des animaux s'inquiètent de savoir comment l'on reconnaîtra le « vrai » poulet du faux. Mais le « vrai » poulet dont il est question est-il celui qui est actuellement issu des unités de production avicole¹⁵ ou un animal dignement élevé par un éleveur ? La réponse est sans ambiguïté ; il s'agit avant tout de produire pour les fast food et la consommation de masse.

Il est étonnant également de remarquer à quel point les défenseurs des animaux et les industriels sont des alliés objectifs *contre* les animaux¹⁶. Ce qui n'est pas un scoop concernant les industriels qui, comme je l'ai

¹³ <http://invitromeat.org/> ; <http://www.new-harvest.org/>

¹⁴ A lot of people might find in vitro meat icky - but then keeping animals in captivity and slaughtering them is pretty icky too. For people who like meat - but not how it's produced - it could be a viable alternative."

¹⁵ Ces unités de production rassemble des dizaines de milliers d'animaux très souvent désignés par le terme « pièces ».

¹⁶ Constat que j'ai déjà travaillé dans Porcher J., 2007, Ne libérez pas les animaux ! Plaidoyer contre un conformisme « analphabète ». Revue du MAUSS n° 29 – deuxième semestre 2007, pp 352-362

remarqué plus haut, n'ont aucun intérêt à s'encombrer de cette immense main d'oeuvre animale¹⁷ mais ce qui est tout de même étrange concernant les défenseurs des animaux. Car à quoi mène la critique de l'élevage -et non pas seulement des productions animales- et la promotion de la viande in vitro sinon à une rupture avec les animaux d'élevage. Pourquoi sur le fond ce désir commun de se débarrasser des animaux ?

L'alliance de fait entre industriels et défenseurs des animaux renvoie à une vision commune de la modernité comme arrachement à la nature. Pour les industriels, il s'agit d'accéder à une maîtrise technique maximum indépendante de l'environnement et donc sans effets sur lui. Une production pure qui ne laisse pas de traces. Cette recherche de pureté est également un moteur de la défense des animaux. Il s'agit d'être moralement pur et propre (ne pas participer à la tuerie des animaux¹⁸). C'est pourquoi la recherche de pureté est associée à une visée hygiéniste qui cherche à tenir à distance la maladie et la souffrance, mais aussi le déchet, la *merde*, pour le dire clairement, et tout ce qui est impur. Et, on le voit, cette recherche de pureté conduit à préférer le « vivant » industriel à la vie, c'est-à-dire le vivant *sans* la vie.

Ce triste tableau, qui ressemble à un scénario de science fiction, assez proche d'une certaine façon du « Soleil vert » de Richard Fleischer (1974), doit être pris au sérieux car il est porté par des fantasmes contradictoires auxquels la puissance de la technique peut donner réalité : fantasme de toute puissance, fantasme d'un monde sans violence ni mort, fantasme d'un monde humain hors nature dont le symbole écologiquement pur est l'« agriculture verticale », la tour urbaine où seraient produits en circuit fermé à la fois la viande in vitro et les végétaux en culture hors sol.

Ce que vont produire les usines de viandes in vitro, c'est du vivant-mort. Du vivant parce qu'il s'agit de cellules effectivement vivantes, au sens biologique du terme, mais aussi du mort parce que sans rapport avec la vie subjective, la vie vécue, la vie sensible, la vie comme affectivité. La production de viandes in vitro renvoie à ce triomphe de la technique a-subjective que Michel Henry nomme la *barbarie*¹⁹, i.e. la destruction de la culture, la régression des modes d'accomplissement de la vie. Au nom du profit ou de la compassion, notre horizon ressemble à un monde de zombies. Humains et animaux, nous deviendrions des êtres vides et dociles, des objets et non plus des sujets.

Conclusion

Pour le philosophe Michel Serres, la chute drastique du nombre d'agriculteurs opérée au 20ème siècle dans les pays industrialisés serait le signe que nous avons quitté le Néolithique. Or, à mon sens, cette fin du néolithique n'est pas encore advenue, elle advient. Parce que nous mettons tout en place en ce début de 21ème siècle pour vivre dorénavant *sans* les animaux. Là est la rupture. Depuis 10 000 ans, les animaux sont nos partenaires. Mais cette rencontre extraordinaire, cette co-évolution entre eux et nous que représentent la domestication et l'élevage, est en train de s'éteindre sans fleurs ni couronnes. Parce que nous n'interprétons les processus domesticatoires qu'en termes d'exploitation au lieu de les appréhender en termes d'émancipation. Parce que nous ne prenons pas en compte les différences fondamentales entre élevage et productions animales et, que de ce fait, nous omettons de considérer la richesse de l'élevage comme alternative aux productions animales. Car les productions animales *ne sont pas* l'élevage. L'élevage est un rapport historique de travail avec les animaux qui a de multiples rationalités dont la première est une rationalité relationnelle. L'élevage sert d'abord à travailler et à vivre avec des animaux. Alors que, comme nous l'avons vu, les productions animales n'ont qu'une rationalité et une seule, le profit.

¹⁷ Sur la notion de main d'oeuvre animale, cf Porcher J., 2009. Bêtes de somme. *Ravages n°3* « Adieu bel animal », Editions Descartes, pp 115-135

¹⁸ Y compris en nourrissant chiens et chats. La viande in vitro constitue une aubaine morale pour les défenseurs des animaux qui pourraient ainsi nourrir leurs animaux familiers sans devoir affronter des contradictions morales, des impasses alimentaires (les chats et les chiens sont carnivores) ou des challenges biotechnologiques (rendre les chats et les chiens végétariens grâce aux manipulations génétiques).

¹⁹ Michel Henry, 1987, *La barbarie*. PUF

Il ne s'agit pas ici de promouvoir un âge d'or de l'élevage qui n'a jamais existé ou de le célébrer dans une version nostalgique et idéalisée mais de défendre l'élevage tel qu'il est pratiqué par des milliers d'éleveurs en France, en Europe et dans tous les pays du monde. Il existe mille manières d'élever les animaux de manière intelligente et respectueuse des animaux et des êtres humains. Il existe mille manières d'être au monde avec les animaux. L'élevage est une dynamique de la relation de travail aux animaux ; il n'est pas figé mais sans cesse ré-inventé.

Le monde de zombies que les techniciens nous préparent n'est donc pas écrit. Il n'est pas notre inéluctable destin. Il sera le résultat de choix. Nul doute que si les animaux étaient représentés au parlement, ils choisiraient la vie. Et leurs éleveurs avec eux.

—