

QUELQUES MOTS SUR L'OUVRAGE INTITULÉ
LA CHAÎNE DE LA VIANDE BOVINE¹



Coordonnateurs : Marie-Pierre ELLIES-OURY et Jean-François HOCQUETTE

Jacques RISSE². – Cet ouvrage, publié chez Lavoisier en 2018, est la somme du travail de 27 auteurs d'origines diverses (vétérinaires, agronomes, économistes, etc...) ayant exercé ou exerçant dans les différents maillons de la filière ou des domaines annexes (enseignement, organismes syndicaux, Institut de l'élevage, administration, etc...), tous riches d'une indéniable expérience. Marie-Pierre Ellies-Oury et Jean-François Hocquette ont assuré leur coordination. Dix sept relecteurs, eux-mêmes

¹ Éditions Lavoisier, avril 2018, 324 pages.

² Membre de l'Académie d'agriculture de France, section 8 (alimentation humaine).

déjà auteurs ou coordinateurs, ont assuré la relecture de l'ensemble avant publication. Un système assez peu utilisé jusqu'à présent mais riche de possibilités.

Dans cet ouvrage, la chaîne de la viande bovine est vue par des spécialistes sous ses différents aspects : production, transformation, commercialisation, consommation, et, bien entendu, rôle dans l'équilibre nutritionnel des humains de tous les âges et de tous les milieux. A souligner l'intérêt porté au rôle social de la viande et des produits dérivés dans leur vie quotidienne qu'elle soit professionnelle ou familiale.

La première partie, intitulée *Production et transformation de la viande bovine*, est consacrée à l'élevage (types d'animaux, formes d'élevage, finition, bien être...), à l'abattage, à la salubrité et à la qualité des viandes

La deuxième partie traite du *Marché de la viande bovine* : commerce international, échanges intra-européens, place de la France en Europe et dans le monde sur ce marché, importance croissante des signes de qualité et d'origine.

La troisième partie a pour titre *Perception et attentes des consom'acteurs*. Elle contient le texte de notre confrère Pierre Feillet, texte intitulé *Quels sont les substituts à la viande ?*

La quatrième partie apporte le témoignage des auteurs sur le thème *Elevage, viande et société*. Y sont dits quelques mots sur les végétariens, les végétaliens et les végans.

En bref, cet ouvrage traite dans son ensemble de presque tous les aspects concernant la viande bovine tant sur les plans techniques que sur les plans économiques ou sociétaux. Même s'il peut être consulté par un large public, il est plutôt destiné à un lectorat choisi : étudiants, enseignants, éleveurs, professionnels de la filière viande (industriels, grands distributeurs, etc...) mais il peut aussi intéresser d'autres personnes, les consommateurs avertis notamment, qu'ils soient ou non végétariens ou végans. Il s'agit, en bref, d'un livre scientifique et qui en a les qualités.

Il apporte, faut-il le souligner, des réponses à la plupart des questions que l'on peut se poser.

Reste à évoquer une question fondamentale d'ailleurs abordée dans ce livre : Manger de la viande en général, de la viande bovine en particulier, est-il indispensable pour se bien porter ?

La réponse est oui pour beaucoup d'entre nous, réponse basée sur les habitudes, sur l'expérience, sur les connaissances. Mais pour un nombre croissant d'individus, elle est non. Et elle est non parce qu'elle repose sur des convictions. Des convictions personnelles certes mais aussi des convictions sociétales, des croyances ! Et sans doute les « sachants » devront-ils apprendre à en tenir compte dans les divers domaines où ils interviennent C'est en tout cas ce que nous enseigne l'expérience, celle que nous avons connue avec les OGM par exemple.

Ce livre est en définitive plein de qualités et il vaut d'être lu. Il le serait plus facilement encore si le texte et les tableaux étaient facilement lisibles.