



**ADIEU
VEAU
VACHE
COCHON
COUVÉE**

**Ce que les végans
et antispécistes
veulent supprimer!**





PRÉFACE

Depuis des siècles, l'homme entretient avec l'animal des relations étroites d'interdépendance: il est utopique de croire que l'un puisse se passer de l'autre et réciproquement.

Notre société mondialisée, de plus en plus citadine et coupée du monde rural, serait prête à sacrifier ses liens avec les animaux, sans vraiment réaliser l'ampleur d'un tel projet, et à lui conférer des droits inhérents à l'espèce humaine.

Une telle démarche, non seulement ne serait pas protectrice de l'animal, en particulier domestique, mais porterait un coup fatal à nos traditions, à l'économie, à notre santé, pire fragiliserait in fine l'équilibre de la biodiversité.

L'objet de ce livre blanc est de mettre en lumière tout ce que nous perdriions si nous devions exclure les animaux de nos vies quotidiennes.

Restons raisonnable et ne laissons pas l'utopie «Bambi» priver nos générations futures d'un patrimoine économique et culturel autour de l'animal qui participe à l'identité de notre pays.

Jean-Noël Cardoux, Sénateur du Loiret
Président du groupe d'études Chasse et pêche
du Sénat

INTRODUCTION

La «philosophie animaliste» rencontre depuis plusieurs années, un certain succès auprès d'une frange de la population, souvent par méconnaissance du monde agricole et à la faveur d'une propagande simpliste. Pourtant, une application stricte de tels principes impacterait grandement le quotidien de ces sympathisants et plus généralement de tous les français.

Au nom de cette « utopie », les français sont-ils prêts à renoncer à leur gastronomie, à tout ce que les animaux leur apportent en bien-être, en sécurité et en convivialité? Sont-ils disposés à renoncer à la reconnaissance et à la transmission de leur savoir-faire et de leurs traditions? Sont-ils décidés à se passer des bienfaits de l'élevage dans l'équilibre de la biodiversité? Sont-ils préparés aux faillites économiques des nombreuses filières ayant recours aux animaux?

Aussi ce livre blanc, sans prétendre être exhaustif, vise à recenser un certain nombre d'activités liant les hommes aux animaux: voilà ce que les Français perdraient culturellement et économiquement si l'idéologie végan l'emportait!



SOMMAIRE

Préface	p. 2
Introduction	p. 3

I. « LABOURAGE ET PÂTURAGE SONT LES MAMELLES DE LA FRANCE »

p. 6

Un élevage qui nourrit	p. 6
→ L'élevage	p. 6
→ La pêche	p. 9

Un élevage habillant et agrémentant notre quotidien	p. 10
→ Le cuir	p. 10
→ La laine	p. 12
→ La soie	p. 12
→ La fourrure	p. 12
→ La plume et le duvet	p. 12
→ Le poil	p. 12

Un élevage qui façonne nos paysages	p. 14
→ La tradition de la transhumance	p. 14

II. TOUT EST BON DANS LE COCHON

p. 16

La gastronomie : une tradition française	p. 16
→ La gastronomie française inscrite au patrimoine de l'UNESCO	p. 16
→ Les Confréries et sociétés gourmandes	p. 17
→ Le marché de Rungis	p. 17

La pêche	p. 18
-----------------	-------

La viande	p. 19
→ Le porc, la viande la plus consommée	p. 19
→ La volaille, en deuxième position	p. 19
→ Troisième place pour la viande bovine	p. 20

Les produits laitiers	p. 21
→ Le beurre	p. 22
→ Le fromage	p. 22

L'œuf	p. 23
--------------	-------

Le miel	p. 23
----------------	-------

La gastronomie dans les régions	p. 24
--	-------

III. L'ANIMAL SAUVERA LE MONDE

p. 26

La santé	p. 26
→ L'apport des protéines animales	p. 26
→ Des médicaments et des cosmétiques	p. 26
→ Des avancées médicales	p. 27

Le plus fidèle ami de l'homme	p. 28
→ Un animal à la maison : une source de bien-être	p. 28
→ Une aide pour les personnes fragiles	p. 28
→ Un collaborateur irremplaçable	p. 29

IV. COPAINS COMME COCHONS

p. 30

Des sports et des loisirs	p. 30
→ Les sports équestres	p. 30
→ Les sports canins	p. 32
→ Les parcs animaliers, zoos, aquariums et delphinariums	p. 32
→ Les cirques	p. 33

Des traditions rurales et festives	p. 33
→ La chasse	p. 33
→ La pêche de loisir	p. 36
→ La colombophilie	p. 36
→ La fauconnerie	p. 36
→ La course d'escargots	p. 37
→ Les combats de vaches d'Hérens	p. 37
→ La culture taurine	p. 37

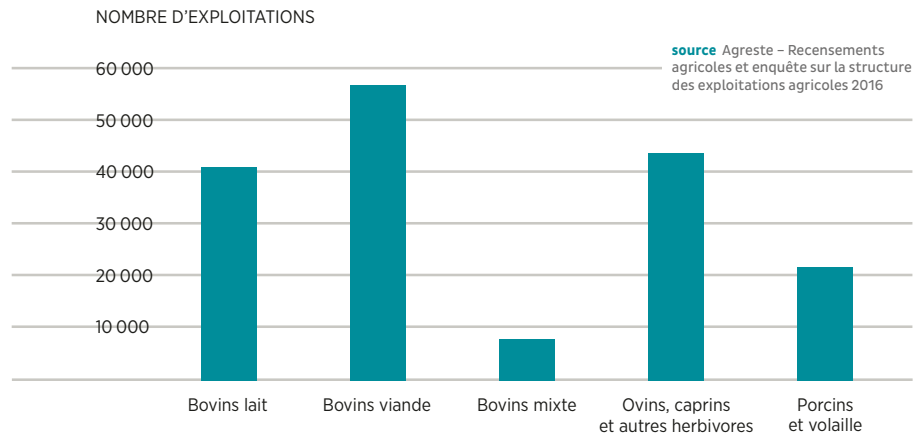
Conclusion	p. 38
------------	-------

« Labourage et pâturage sont les mamelles de la France »

selon les mots de Sully (1560-1641) à Henri IV

Un élevage qui nourrit

En 2016, le nombre d'élevages était de 172 000, en baisse de 15 % par rapport à 2006. Cependant la taille moyenne des exploitations a augmenté pour atteindre 63 hectares.



→ L'élevage

L'élevage français repose sur des bassins de production spécialisés.

Les **foyers laitiers** sont répartis selon un « croissant ». Ils s'étendent de la Vendée à l'Est du Massif central, dans des territoires à fort potentiel fourrager. Le Grand Ouest regroupe plus de la moitié de la collecte nationale, mais il faut aussi compter avec les montagnes d'Auvergne, du Jura et de Savoie, fiefs de fromages reconnus (AOP).

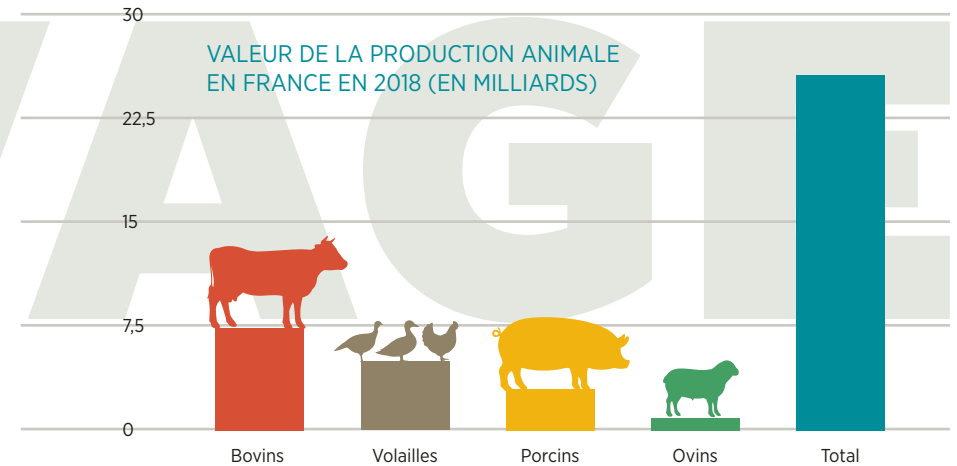
Les **zones bovines** allaitantes se répartissent entre le grand Massif central incluant les piémonts limousin et bourguignon les Pays de Loire ou les Pyrénées.

Les **moutons** sont très présents au sud de la Loire sur des terrains difficiles et secs comme ceux du Sud-Est ou dans des élevages mixtes bovins-ovins du Centre Ouest à la Bourgogne.

Les **bassins laitiers ovins et caprins** produisent des fromages renommés (région de Roquefort, Pyrénées-Atlantiques ou Corse pour les brebis ; Centre-Ouest, Touraine, Causses du Sud-Ouest ou Provence pour les chèvres).

Quant à la **production porcine**, elle se concentre dans l'Ouest, essentiellement en Bretagne.

Enfin, la **volaille** de chair est plus largement répartie dans l'ensemble du territoire, de la Bresse aux Landes.



en Chiffres

10 milliards d'€ → laits et autres produits d'élevage

L'agroalimentaire ← **1^{er} secteur industriel français** (2014)

693 600 emplois (26 % viande, 15 % lait)

87 900 entreprises (19 % viande)

360 € milliards → chiffres d'affaires (20 % viande, 18 % lait)

67 milliards d'€ → exportation (21 % lait, 9 % viande)

340 670 emplois → grâce à l'élevage (2010)

Source Agreste – Le comptes nationaux prévisionnels de l'agriculture en 2018

En plus des potentiels agronomiques et fourragers de chaque région, la géographie de l'élevage français s'explique aussi par l'existence de filières organisées autour de coopératives et d'entreprises avec des produits identifiés par des signes de qualité (veaux de l'Aveyron et du Ségala, Ossau-Iraty...). Cette richesse agricole permet à la France de valoriser de nombreuses AOP – AOC.

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un **savoir-faire reconnu** dans une même aire géographique (**terroir**), donnant ses caractéristiques au produit. Ce **signe européen** protège le nom du

produit dans toute l'Union européenne. L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) caractérise les produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP.

Un terroir est une zone géographique délimitée dans laquelle une production tire son originalité directement des spécificités du lieu où une communauté humaine a construit durant son histoire un savoir-faire collectif. Il est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l'originalité

Un élevage qui nourrit

et la typicité du produit. Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

En plus d'offrir de la viande pour la consommation humaine, les vaches, moutons et cochons

produisent une quantité substantielle de cuir, laine, graisse, sang et os ensuite exploités dans de nombreux processus industriels allant de la production d'engrais pour l'agriculture biologique à la fabrication de billets de banque. Avec les animaux d'élevage, quasiment tout se transforme et rien ne se perd.

C'EST QUOI LE SUIF ?

Le suif, issu des abattoirs et de l'équarrissage est encore utilisé dans l'industrie principalement comme lubrifiant (graisse). Il peut être transformé en carburant (biohuiles, biodiesel). Le suif était aussi traditionnellement appliqué comme lubrifiant sur le bois (pour les engrenages de moulins notamment). Il l'est encore dans certains contextes : sur une cale de lancement, les rails sont suifés pour faire glisser la semelle de quille, mais aussi sur des mécanismes hydromécaniques, comme les ascenseurs de la tour Eiffel.

En mécanique c'est un excellent produit de protection des outils ainsi qu'un très bon lubrifiant pour l'usinage, en particulier celui de l'aluminium.

En alimentation, le suif extrait de la graisse de bœuf entourant les reins (le plus fin, appelé suet) est utilisé, en Angleterre, comme matière grasse dans le Christmas pudding. Principalement en Belgique (surtout sous la marque « Blanc de bœuf ») et dans le nord de la France, il peut servir à la cuisson des frites. Il entre dans la préparation de nourriture hivernale pour oiseaux ou permet d'assurer dans les caves à vins l'étanchéité des fûts.

La banque d'Angleterre a annoncé que le suif était l'un des composants des nouveaux billets de 5£!

les Métiers

LES INSÉMINATEURS

Les métiers autour de l'insémination sont multiples. On peut citer le taurellier, le laborantin, et les inséminateurs bovins, ovins et caprins.

Les professionnels taurelliers et inséminateurs doivent se montrer particulièrement vigilants sur l'état des bêtes, lors des soins quotidiens, pour détecter immédiatement un signe de maladie et connaître parfaitement leur comportement afin de maîtriser les opérations.

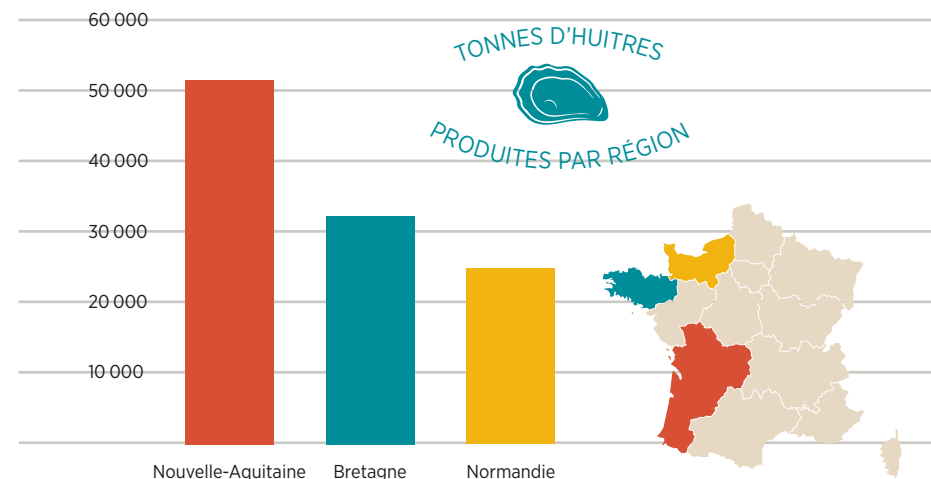
Les laborantins ont traité et conditionné 7,4 millions d'inséminations bovines (en 2014).



→ La pêche

En 2017, la France est passée de la 3^e à la 4^e place pour la production de pêche et d'aquaculture, derrière l'Espagne, le Royaume-Uni et le Danemark. La majorité des captures provient de l'Atlantique nord, de la Manche et de la Mer du Nord (49%).

Parmi les espèces les plus pêchées, on retrouve le thon tropical, le merlu et le hareng. Le port de Boulogne-sur-Mer, en Hauts-de-France, est le premier port de pêche français. 30 000 tonnes de poissons y sont débarquées chaque année.

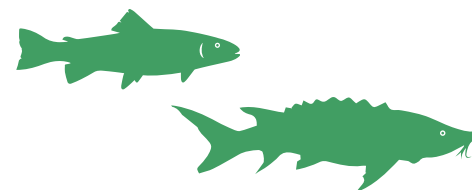


Moules et huîtres de nos côtes

La conchyliculture, c'est-à-dire la production de moules et d'huîtres, représente 135 000 tonnes.

La France est le premier producteur ostréicole :

- 8 000 tonnes d'huîtres creuses et 10 000 tonnes de moules de Bouchot en Pays de Loire.
- 30 000 tonnes en mer ou dans les bassins comme celui de Thau (Hérault) sur la côte Méditerranéenne.



Les poissons d'eau douce

L'élevage de poissons représente 40 000 tonnes par an en eau douce, et 5 000 tonnes en eau salée. Saumons et truites représentent la grande majorité de la production, principalement en Nouvelle-Aquitaine, Occitanie et Auvergne-Rhône-Alpes.

Outre-mer aussi

Dans les départements d'outre-mer, la pêche est un élément important de l'économie. L'autosuffisance alimentaire et la création d'emplois font partie des objectifs atteints par ces territoires ultramarins.

« Labourage et pâturage sont les mamelles de la France » Sully

Un élevage habillant et agrémentant notre quotidien

→ Le cuir

bien dans sa peau

Le cuir est la matière la plus ancienne travaillée par l'Homme. En Europe, et particulièrement en France, ce savoir-faire souvent artisanal est très présent. D'origine animale, le cuir naturel est obtenu par transformation de la peau de grands animaux voire de poissons.

en Chiffres

9 400 entreprises aux savoir-faire exceptionnels, maîtrisés et reconnus à l'international

25 milliards d'€ → chiffres d'affaires dont 10,6 milliards à l'export

130 000 salariés dans les industries du cuir, de la tannerie-mégisserie, de la chaussure, de la maroquinerie, de la ganterie, de la distribution d'articles de cuirs.

Un des leaders mondiaux

→ 4^e exportateur mondial → 3^e exportateur mondial des cuirs et peaux bruts
→ 3^e exportateur mondial d'articles de maroquinerie

Source Conseil national du cuir

les Métiers du cuir

LES TANNEURS

Ce métier consiste à transformer la peau d'animaux, matière putrescible à l'origine, en une matière vivante, le cuir, après avoir été travaillée. **En 2016, la France comptait plus de 2300 tanneries.**

Les tanneurs mégissiers français produisent 4,8 millions de m² de peaux par an, toutes catégories confondues

LES MAROQUINIERS

La maroquinerie concerne la confection de valises, sacs, serviettes, portefeuilles, porte-monnaie, etc. S'y ajoutent les objets qui, relevant de la sellerie-harnachement, tels que les ceintures et bracelet-montre, et de la ganterie, comme les écrins, les fourreaux d'épée, de sabre, de poignard, des boîtes, des coffres.



La fabrication d'objets en cuir mobilise des compétences variées. Ainsi les petites entreprises, dont la plupart travaillent en sous-traitance pour les grands groupes du secteur du luxe, sont nombreuses. **Au total, 17 750 salariés dans 430 entreprises.**

Le Tarn est le berceau des maroquiniers. La commune de Grauhlet y perpétue une histoire millénaire. Ainsi 80 entreprises et 650 salariés se sont spécialisés en maroquinerie, mégisserie, tannerie...et certaines sont labellisées Entreprise du Patrimoine Vivant¹.

LES CHAUSSEURS

L'industrie de la chaussure, malgré la mécanisation, demeure une industrie de main d'œuvre. 150 opérations sont nécessaires pour fabriquer une paire. **En 2012, 83 entreprises emploient 5500 salariés.** Actuellement, il reste une vingtaine d'ateliers de grands maîtres bottiers dont beaucoup ont été repris par des grands groupes du luxe. **Romans-sur-Isère a longtemps été la capitale française de la chaussure.**

LES SELLIERS

Le sellier entretient les assises, habille l'intérieur des voitures et des bateaux de collection et confectionne les accessoires d'équitation, comme les selles!

L'AMEUBLEMENT ET AUTRES USAGES

Les designers et décorateurs ont aussi recours au cuir dans l'ameublement: tout le monde a en mémoire le fauteuil club ou le canapé Chesterfield.

LES GANTIERS

Le gantier sélectionne la peau, la travaille et l'étire pour lui donner une certaine élasticité. Il coupe les différents éléments du gant à l'aide d'un emporte-pièce permettant de définir la forme du gant. Il les assemble à la main ou à

la machine, y appose une doublure et les agrémente de broderies ou d'accessoires (perles, etc.). **On compte environ 300 salariés.**



Saint-Junien dans la Haute-Vienne et Millau dans l'Aveyron, sont les deux « capitales » du gant depuis le Moyen-âge.

En 2008, le savoir-faire de la ganterie de peau à Saint-Junien est inscrit à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel. Une Cité du cuir mettant en valeur les savoir-faire de ce secteur doit ouvrir en 2021. Millau fabrique et exporte encore quelques milliers de paires de gants pour la haute couture notamment grâce à la relance de la manufacture de Causse.

LES RELIEURS

Le relieur habille et protège les livres grâce au cuir notamment.

¹ Créé en 2005, ce label est une marque de reconnaissance de l'État pour distinguer les entreprises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence

Un élevage habillant et agrémentant notre quotidien

→ La laine

Chaque année, la France produit près de 15 000 tonnes de laine brute. Seule 10% de la laine française est transformée sur le territoire national. Elle est destinée à des articles de luxe. Les 90% restants sont exportés, principalement dans les pays asiatiques, avant de revenir sous forme de produits finis en Europe de l'Ouest.

Il existe encore deux usines de lavage de laine (dans l'Allier et en Haute-Loire) et il ne subsiste plus qu'une dizaine de filatures.

Le mondial de la tonte 2019, réunissant 40 pays, se déroulera en Haute-Vienne.

→ La soie

La sériciculture est l'élevage du ver à soie issu lui-même de la chenille d'un papillon, le Bombyx mori. En se nourrissant des feuilles du mûrier blanc, les vers à soie produisent en fabricant leur cocon, un fil pouvant mesurer entre 800 et 1500 mètres de long. La sériciculture, presque disparue, était très répandue, notamment dans les Cévennes, jusqu'en 1860.



→ La fourrure

Le vison d'Amérique et le lapin Orylag sont les seuls animaux élevés en France pour leur fourrure. Des 300 fermes d'élevage en 1960, il n'en reste qu'une dizaine. De la production à la commercialisation, ce marché représente 2500 emplois directs et indirects à forte valeur ajoutée et non délocalisables. 70% des marques de haute couture y ont eu recours dans leurs collections en 2017 pour un chiffre d'affaire annuel de 300 millions d'€.

Source : Fédération française des métiers de la fourrure

→ La plume et le duvet

Les plumes et duvets des palmipèdes entrent dans la fabrication d'articles de literie, de sacs de couchage ou encore de doudounes. Ils sont récupérés en tant que dérivés naturels de la production de canards.

→ Le poil

De nombreux poils fins d'animaux (martre, petit-gris (écureuil nordique), mangouste, putois) permettent de confectionner des

pinceaux. Selon leurs caractéristiques propres (fermeté, souplesse, nervosité, capacité d'absorption de l'eau, etc.), ils sont utilisés pour l'aquarelle, la gouache, la peinture à l'huile et la peinture acrylique.

Le blaireau pour la barbe, traditionnellement en poils de blaireau, existe aussi en soies de sanglier ou crins de cheval.

Le crin

Le crin (poils ou queue) est fourni par le cheval, le porc ou d'autres animaux.

Celui de cheval sert notamment à fabriquer les archets des instruments à cordes frottées.

Le crin de porc est utilisé pour le garnissage en ameublement.

Les deux types de crins interviennent dans la fabrication de pinceau, brosse, balai, etc.

les Métiers du crin

LES ARCHETIERS

L'archetier fabrique les archets, baguettes droites et flexibles, tendues de crin, déclenchant les vibrations sur les instruments à corde. Une cinquantaine d'archetiers exerce encore en France.

LES MATELASSIERS

L'artisan matelassier procède à la confection, à la réfection et au cardage des matelas.

En respectant une tradition séculaire, il emploie des matériaux naturels comme la pure laine vierge ou le crin animal.



Le casque de cavalerie de la Garde Républicaine

Les cavaliers du régiment de cavalerie de la garde républicaine sont les derniers militaires de l'armée française à porter un casque de tradition. Héritiers des coiffures de cuirassiers et dragons, ce modèle contemporain ne date que de 1876 et a subi sa dernière modification en 1998. La crinière est faite de crins naturels. Elle est montée sur une semelle de cuir et assemblée de 120 pincées de crins correspondant aux 120 trous du support de fils de laiton.



Un élevage qui façonne nos paysages

Selon Keir Watson², **nos choix alimentaires façonnent les paysages qui nous sont chers.** Réduire notre consommation de viande menace ces paysages, oblige les fermiers à assécher et à «amender» ces terres pour y faire pousser leurs cultures.

Pour entretenir les primevères, les orchidées, les pimprenelles, le thym et toutes les autres plantes poussant au sein de l'herbe fine, les moutons sont essentiels. **Une tonte mécanique réussit rarement à conserver la biodiversité aussi efficacement que les herbivores**, dont les excréments, l'urine, les sabots ne peuvent être reproduits par des machines.

Le concept que l'élevage fasse davantage partie de la solution plutôt que du problème est de plus en plus développé.

Par ailleurs, contrairement à beaucoup d'idées reçues, **la quasi-totalité des céréales entrant dans l'alimentation animale est impropre à la consommation humaine.** Les producteurs profitent du marché des aliments pour animaux afin de rentabiliser leurs récoltes avariées. **Avec l'arrêt de la consommation de la viande, toutes ces céréales seraient détruites. Ce gaspillage ferait monter les prix des denrées alimentaires.** En réalité l'élevage subventionne la production céréalière humaine sans la concurrencer, contrairement à ce que laissent entendre des statistiques tendancieuses.

Défendre son pré carré

² Directeur du département de physique à St Philip Howard Catholic High School.

→ La tradition de la transhumance

Depuis la fin des années 1980, la transhumance en montagne anime les vallées grâce à des manifestations permettant de redécouvrir le terroir mais aussi les métiers du pastoralisme, comme la fête de L'Espérou dans le Gard. On retrouve des initiatives similaires en Alsace, dans les Pyrénées, les Alpes, le Massif central (en particulier sur le plateau de l'Aubrac et dans le Cantal).

Les pratiques de conduite des troupeaux, disparues au profit des transports en camions, revoient le jour.

Les travaux de l'ethnologue Anne-Marie Brisebarre, montrent la richesse des réseaux d'entraides des transhumants dans la relance de leur pratique pour :

- maintenir le fonctionnement de leur système d'élevage en été (les besoins fourragers sont alors couverts à un coût raisonnable),
- réhabiliter des produits dits de terroir
- et promouvoir les dernières races locales rustiques.

La transhumance est essentielle à la vie du troupeau, pour :

- l'engraisser,
- faciliter la reproduction,
- aider à la régénération de l'herbe, à la conservation de la biodiversité, à la lutte contre l'embroussaillage, à la prévention des incendies de forêt ou des avalanches.

Maintenir la tradition de la transhumance constitue un véritable engagement pour les bergers. Ce travail ne pourrait être accompli

sans la complicité des chiens de berger (regroupement, défense contre les prédateurs, etc.)

Plus de 30 races répertoriées: un production ovine diversifiée.

Cette présence des ovins est très souvent justifiée par la nécessité d'utiliser les parcelles et les ressources fourragères les plus pauvres ou seulement valorisables en prairies. **Ainsi 80% de la production ovine est réalisée dans des zones sèches, défavorisées ou encore de montagne et de haute montagne, apportant de nombreux services environnementaux.**

Les éleveurs d'ovins possédant plus de 10 brebis sont au nombre de 55 000. Leur cheptel total représente plus de 7 millions de brebis mères.

Les fêtes de l'Agneau: La ville de Sisteron, dans les Alpes de Haute Provence, organise une fête de l'agneau «le goût d'une région» avec une transhumance des troupeaux à travers la ville, des démonstrations de tonte et de chiens de berger.

Les Métiers

LES BERGERS

«Nous ne connaissons même pas le nombre exact de bergers ovins en France», constate Guillaume Lebaudy, ethnologue spécialisé en pastoralisme. Un tel recensement est en effet laborieux. La plupart des gardiens transhumants changent de département à chaque estive, et les effectifs ne sont pas centralisés. Ils sont également très mal protégés par les conventions collectives agricoles, difficiles à faire appliquer ou à modifier.



Tout est bon dans le cochon

La gastronomie : une tradition française

« Bonne cuisine et bons vins, c'est le paradis sur Terre » Roi Henri IV de France, 1553 - 1610

Du foie gras au bœuf bourguignon, en passant par le boudin aux pommes, les quenelles de Lyon, le cassoulet du Sud-Ouest ou la bouillabaisse de Marseille, la gastronomie française fait vivre culturellement et économiquement nos territoires. Sa qualité et sa diversité sont reconnues dans le monde entier, si bien qu'en 2010, le repas gastronomique à la française est inscrit par l'UNESCO au patrimoine immatériel de l'humanité.

→ La gastronomie française inscrite au patrimoine de l'UNESCO

Les experts de l'UNESCO ont estimé que le repas gastronomique à la française, avec ses rituels et sa présentation, remplissait les conditions pour rejoindre la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. C'est la première fois que la gastronomie d'un pays accède à ce statut. Les critères impliquent un engagement permanent dans la transmission du savoir-faire, la préservation du patrimoine, la diversité culturelle, l'ouverture au monde.

Les écoles hôtelières veillent à enseigner la préparation, la coupe et la présentation de la viande, les poissons, les fromages et les desserts, contenant bien souvent des produits laitiers ou des œufs.

L'immense majorité des produits français ont reçu une AOC ou AOP, ce qui implique le respect des animaux et de la production par les éleveurs.

C'est enfin un gage de diversité alimentaire : viandes, pâtés, saucissons, rillettes, foies gras, poissons et crustacés se marient idéalement aux légumes et les complètent. La France est le pays d'une alimentation équilibrée et diversifiée.

Rabelais, Balzac, Hugo, Maupassant, Flaubert ont, avec gourmandise, illustré l'attrait des Français pour la bonne chère.

« Les larges cuivres de la cheminée luisaient, les volailles fumaient, la graisse chantait dans la lèche-frite, les broches finissaient par causer entre elles, par adresser des mots aimables à Quenu, qui, une longue cuiller à la main, arrosait dévotement les ventres dorés des oies rondes et des grandes dindes ». Zola, *le ventre de Paris*.

Des millions de touristes internationaux viennent chaque année goûter nos trésors culinaires. Notre gastronomie séduit toujours à commencer par les premiers concernés : les Français.

Nos compatriotes en sont fiers, comme le soulignent quelques chiffres :

- **69%** placent la gastronomie en tête des activités de leur pays dont ils sont les plus fiers, devant les arts et les lettres (53%), la haute couture et la mode (22%)
- **72%** estiment que leur gastronomie fait partie des meilleures mondiales.
- **86%** estiment qu'elle doit être mieux défendue et mieux célébrée.
- **Pour 91%**, le temps passé à table est avant tout synonyme de plaisir.

- **84%** estiment très largement que la gastronomie française se réinvente avec de nouveaux plats. Et pour 76%, la variété de ces plats constitue son principal atout.
- **79%** pensent que cette activité crée plus d'emplois que les autres secteurs.

Enquête réalisée par Odoxa pour Badoit, les 29 et 30 janvier 2015 sur un échantillon de 1008 personnes.

L'année 2017 a également marqué un rebond important de l'attractivité touristique de France avec près de 89 millions de touristes internationaux, en hausse de 5% par rapport à 2016, faisant de ce millésime une année record.

« Avec un tiers des touristes déclarant venir dans notre pays pour son patrimoine culinaire, la gastronomie française est l'un des piliers de notre attractivité et participe activement à notre rayonnement culturel », a souligné le Ministère des Affaires étrangères à l'occasion de la 4^e édition de « Goût de France/Good France » en mars dernier.

Pour la cinquième année consécutive, Goût de France/Good France, véritable trait d'union entre les chefs du monde entier, célébrera en 2019 la vitalité de cette cuisine.

→ Les confréries et sociétés gourmandes

Les français célèbrent leurs animaux depuis des siècles, pour les remercier de tout ce qu'ils donnent. Il serait dérisoire et fastidieux de citer toutes les fêtes rurales liées à la gastronomie. Limitons nous aux plus connues.

Hautes en couleur, les confréries gastronomiques défendent un art de vivre, reflet de la riche variété et de l'authenticité de nos régions. Elles sont en France des centaines : des « Compagnons du Boudin Blanc » aux « Mangeux d'Queues d'Bœufs » ou à la « Confrérie du Livarot », elles regroupent des milliers d'adhérents et ont chacune leur tenue, leur médaille, leur bannière... Chaque année à Charleville-Mézières le premier dimanche de mai se déroule le festival des confréries.

« Les preux chevaliers de la bonne chère » ne sont pas seulement de joyeux drilles. Derrière le folklore et les costumes richement décorés se cachent de vrais enjeux économiques régionaux. Les confréries les plus importantes peuvent détenir dans leur région un réel pouvoir d'influence économique, voire politique, mis au service de la défense d'une appellation, d'un savoir-faire ou d'une culture.



Monet, 1864 - Le quartier de viande

→ Le marché de Rungis

Situé dans le Val-de-Marne, c'est le plus grand marché de gros de produits frais du monde et un acteur économique majeur pour la France. Avec 115 millions d'€ de chiffres d'affaires, il constitue le marché central de Paris, destiné à alimenter les professionnels des produits frais venus de l'ensemble du territoire.

115 millions d'€ de chiffres d'affaires

dont 1509 706 d'€ de CA en 2016 sur les produits carnés et 914 840 d'€ de CA en 2016 sur les produits de la mer et d'eau douce

Source SEMMARIS
Marché international de Rungis

La Pêche

La France est, avec l'Espagne, l'un des deux plus grands marchés européens des produits aquatiques avec une consommation totale dépassant les 2,31 millions de tonnes en 2015.

Chaque Français consomme près de 34,2 kg/an de produits de pêche et d'aquaculture alors que la moyenne mondiale est de 20,2 kg et celle de l'Europe 22 kg (données FAO 2016).

en Chiffres

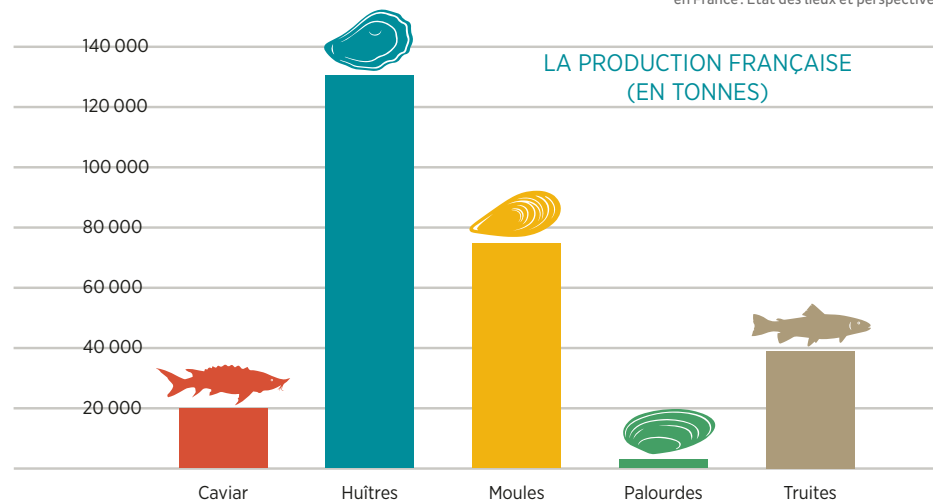
En 2018, 34 kg de produits de la mer consommés par an et par français en moyenne

Chiffre d'affaires → 1 060 millions d'€ et 9 702 Emplois équivalent temps plein

En 2017, la France abritait plus de 4 000 poissonneries.

La France est → Le 3^e producteur européen de truites élevées en eau douce avec près de 38 714 tonnes produites en 2016. → Le 3^e pays producteur mondial de caviar avec un peu plus de 20 tonnes par an. → Le 1^{er} producteur d'huîtres en Europe et le 3^e de moules après l'Espagne et l'Italie.

source France Agrimer – La poissonnerie de détail en France: État des lieux et perspectives



Un panier de crabes

La viande

Dans l'alimentation française, la viande a une image forte. Elle est pour beaucoup, un aliment de choix et une composante majeure du repas, associée au plaisir et à la convivialité. Elle est aussi considérée, comme essentielle d'un point de vue purement nutritionnel.

La consommation française moyenne de produits carnés (viande de boucherie, charcuteries,

du lard ou du cochon ?

plats préparés...) est estimée à environ 900 g (dont 320 g de viande de boucherie) par semaine et par habitant et celle des produits halieutiques (poissons et produits dérivés) à 650 g. La consommation de produits laitiers correspond à 360 grammes par jour et par habitant, incluant 170 ml de lait et yaourts nature.

→ Le porc, la viande la plus consommée

Avec 32,5 kg par an par habitant, la viande de porc est la préférée des français.

Elle est particulièrement appréciée pour son goût et pour l'incroyable variété de ses présentations notamment en charcuterie.

Les fêtes du Cochon, une tradition ancienne: Depuis plus de 50 ans, au mois de Mai, la Fête du Cochon anime la ville d'Ungersheim dans le Haut-Rhin. C'est une des dernières grandes fêtes populaires en Alsace durant une dizaine de jours et se déroulant sous chapiteau réunissant jusqu'à 1600 personnes. A Hayange en Moselle, pour la fête du cochon, on le déguste le sous toutes ses formes.

La Saint Cochon: La Saint-Cochon c'est l'art du lard! C'est l'occasion dans un village de découvrir des cochonnailles traditionnelles, comme autrefois. Cette fête mobile a lieu entre le 15 novembre et le 15 décembre.

La Confrérie du pied de cochon à Sainte Ménehould (Marne). La légende attribue la découverte des pieds de cochon à la Sainte-Ménéhould à l'étourderie d'un jeune marmiton qui aurait oublié sur le fourneau une marmite de pieds « plus d'une longue nuit ». Résultat: la chair, la moelle mais aussi les os, devenus fondants, furent consommés avec bonheur. C'est à partir de 1790 que le plat ainsi obtenu a acquis sa renommé culinaire en Champagne et au-delà.

→ La volaille en deuxième position

La volaille se place en deuxième position avec 26,3 kg par an et par habitant.

C'est une viande diététique et facile à préparer.

La Confrérie des Jabotiers

Son but est de faire connaître tout ce qui porte jabot: tendres poulets jaunes, grasses oies et fins canards et de défendre en tous temps et en tous lieux l'onctueux foie gras des Landes à l'inégalable saveur.

Le samedi du Grand Chapitre commence toujours par un casse-croûte solide avec de bons produits locaux et d'excellents vins. La Confrérie défile ensuite, en grand uniforme, à travers les rues de la ville. Puis intervient un hommage solennel devant la statue de Séverin Gratianauld. Les membres relatent alors quelques grands épisodes de sa vie imaginaire! La procession se rend ensuite au Cloître des Jacobins où a lieu le Grand Chapitre et le déjeuner officiel. Le repas commence toujours par une « Soupe Gasconne ». Il se poursuit par

Tout est bon dans le cochon

un foie gras puis une daube de canard ; le plat de résistance est constitué d'un chapon ou d'une poularde avant de se terminer par une « tourtière » ou « pastis landais », le tout accompagné bien sûr de très bons vins locaux puis d'armagnac ».

Le foie gras

La France est le premier pays producteur, consommateur et exportateur de foie gras. En 2018, la production a été d'environ 16 360 t. 72% des canards sont élevés dans le Sud-ouest. Le climat doux et la proximité des cultures de maïs, composant l'essentiel de leur alimentation, en font une terre propice à l'élevage de

Les fêtes de la dinde et du dindon : La dinde de Crémieux était choisie par Paul Bocuse pour sa recette de dinde farcie et truffée. Certaines localités organisent des foires typiques dédiées à la dinde: Jalignu-sur-Berbre, dans l'Allier, Varaignes en Dordogne, Marcigny en Saône et Loire.

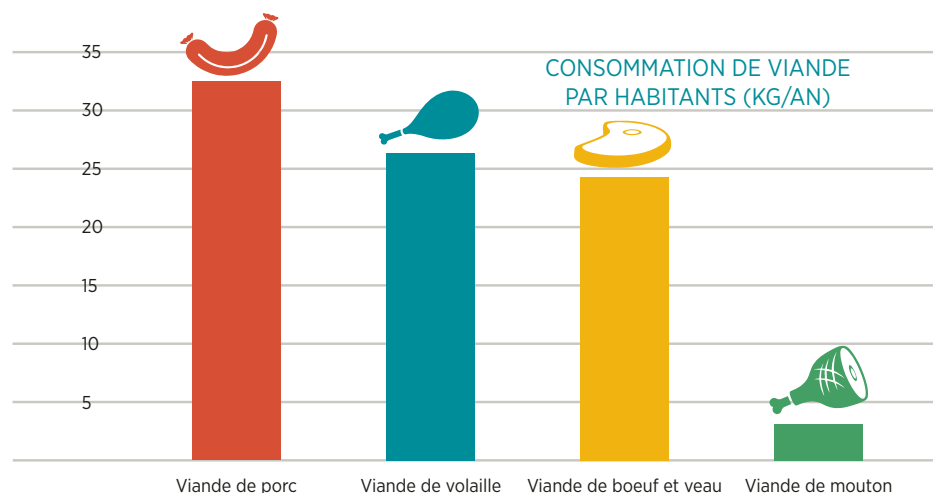
ces oiseaux. En seconde position on retrouve le Grand Ouest (Bretagne et Pays de la Loire) avec 26% de la production. **Aujourd'hui la filière génère plus de 2 milliards d'€ de chiffre d'affaires et 100 000 emplois directs.**

source Comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras (CIFOG)

→ Troisième place pour la viande bovine

La viande de bœuf et de veau se classe à la troisième place avec une consommation de 24,2 kg par an et par habitant, très loin devant la viande de mouton se situant en quatrième position, avec seulement 3,2 kg par an et par habitant.

Nombreuses sont les recettes à base de viande bovine: de l'incontournable pot au feu, en passant par les célèbres hachis Parmentier et le bœuf bourguignon.



source FranceAgriMer – établissement national des produits de l'agriculture et de la mer.



les Métiers

L'ARTISAN BOUCHER-CHARCUTIER

L'activité de l'artisan boucher-charcutier est vaste: elle va de la prise en charge de l'animal vivant chez l'éleveur, jusqu'à la vente de morceaux préparés, voire cuisinés. Les consommateurs plébiscitent cet artisan pour son attachement à la qualité et sa connaissance de l'origine des produits. La boucherie est un pan entier de notre culture gastronomique, avec des appellations de certains morceaux associés à des goûts, des saveurs et des textures bien connus de tous: la poire, le merlan, l'araignée...

Les Français sont les premiers « amateurs » de viande de veau en Europe!

La confrérie des mangeurs de queues de bœuf de Vierzon et de son pays rassemble entre 300 et 400 membres. Ils s'engagent à défendre la queue de bœuf, à la goûter et à l'apprécier. Les membres sont costumés aux couleurs de Vierzon, c'est-à-dire en bordeaux et vert.

en Chiffres

80 000 emplois 20 000 entreprises
6,10 milliards d'€ → chiffres d'affaires

source Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT)

Les produits laitiers

source Le Centre national des industries du lait (CNIEL)

La filière du lait affiche un chiffre d'affaires de 30 milliards d'€, ce qui la classe au 2^e rang des industries agro-alimentaires, juste après la viande. Elle génère **298 000 emplois** répartis sur tout le territoire.

La France est le 2^e pays producteur de lait en Europe après l'Allemagne.

Plus de 25 milliards de litres de lait collecté sont utilisés pour fabriquer:

- à 70% des produits laitiers grand public: lait, yaourts, desserts lactés, fromages, beurre, crème.
- à 30% des produits intermédiaires, utilisés

dans l'alimentaire, les secteurs pharmaceutiques et chimiques. Parmi eux, le lactosérum (petit-lait), la poudre de lait, la caséine (protéine du lait), le babeurre.

C'est le marché grand public générant le plus de valeur: environ 80% du CA de la filière. Le secteur des fromages et des produits frais est en tête.

Le lait de vache est dominant, il concerne 97% de la collecte. Viennent ensuite, par ordre d'importance, le lait de chèvre et de brebis, de plus en plus présent dans le commerce. Chaque Français consomme près de 49 litres de lait /an.

Tout est bon dans le cochon

Mettre du beurre dans les épinards → Le beurre

14,3 kg de beurre français est produit par seconde, soit 450 000 tonnes par an (2016). La France est le 2^e producteur de beurre en Europe derrière l'Allemagne et **le premier consommateur au monde avec 8 kg par habitant et par an.**

source FranceAgrimer

Le gâteau breton

Né en pays de Lorient, on le faisait lors des fêtes religieuses ou familiales. Les marins qui partaient de longs mois en mer, profitaient de ses étonnantes propriétés de conservation. Il est composé à 25 % de beurre demi-sel et à 12 % de jaunes d'œufs.



En faire tout un fromage → Le fromage

«Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil». Brillat Savarin (1755 - 1826) 365. On cite volontiers cette supposée déclaration du général de Gaulle: «Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 365 variétés de fromage?» Pourtant, le chiffre est incertain. Quoi qu'il en soit, le slogan est beaucoup plus efficace en attribuant un fromage à chaque jour de l'année!

Alors, combien existe-t-il de fromages en France? Impossible de les comptabiliser avec précision.

1200, c'est le nombre de variétés de fromages français répertoriées par le Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière.

Seule certitude: il existe 46 AOP fromagères. La France reste quoi qu'il en soit le bienheureux pays du fromage!

Avec 5,5 milliards d'€ de chiffre d'affaires en 2017, son marché se répartit entre la grande distribution avec 4,5 milliards d'€ et les crémiers fromagers de proximité avec 1 milliard d'€.

À lui seul, le fromage génère 87% du chiffre d'affaire du secteur des produits laitiers, soit environ 22,3 milliards d'€. Quand on sait que ce produit n'utilise «que» 34,6% du lait collecté dans l'année, on se rend compte de son importance pour ce secteur.

en Chiffres

3 200 fromagers

Chiffres d'affaires →
900 millions d'€

source Fédération
des fromagers de France



L'œuf

Avec 15 milliards d'unités produits en 2018, les français sont les premiers producteurs dans l'UE. 47 millions de poules sont élevées dans les 2 800 élevages. La filière génère 15 000 emplois directs et indirects.

Chaque Français consomme environ 220 œufs par an.

L'industrie pâtissière, fleuron gastronomique français est aussi très consommatrice d'œufs. En pâtisserie, le jaune et le blanc d'œuf n'auront pas les mêmes fonctions. Le jaune va jouer le rôle d'épaississant quand on le chauffe doucement dans une crème et sert aussi à émulsionner quand on lui incorpore de l'air et de l'humidité. Dans une pâte à gâteau, le jaune

On ne fait pas
d'omelette sans
servir des œufs



d'œuf sert de liant et sa forte teneur en gras permet d'apporter aussi du moelleux. Quant au blanc, il apporte surtout de la tenue lorsqu'il est incorporé sans être battu dans une pâte à gâteau. Monté en neige, il va donner de la légèreté en aidant la pâte à gâteau à monter au moment de la cuisson. Il sert aussi à faire des mousses très aériennes. D'une manière générale, les œufs vont lier une pâte, la structurer et lui donner du moelleux.

Les œufs sont partout dans notre alimentation.

source Comité national pour
la promotion de l'œuf (CNPO)

Le miel

1000 espèces d'abeilles existent dans l'hexagone. La filière génère un chiffre d'affaires global voisin de 100 millions d'€ (dont 90 millions pour le miel seul). Une multitude de produits sont proposés: des miels tirés de diverses fleurs (acacia, tournesol, lavande, châtaignier...), de la gelée royale, du pollen, des pastilles...

La production est avant tout axée sur la qualité: 12% est issue de l'agriculture biologique et près de 6% des apiculteurs sont certifiés. Un tiers de la production, part vers des pays à haut revenu comme la Suède, les États-Unis, l'Allemagne ou encore l'Espagne.

Les apiculteurs se concentrent essentiellement dans les grandes régions du Sud de la France, avec en tête l'Auvergne-Rhône-Alpes, suivi de l'Occitanie et de la Nouvelle-Aquitaine. Dans la partie Nord, le Grand-Est héberge aussi de nombreuses ruches.

Faire son miel

en Chiffres

54 584 Apiculteurs
(essentiellement familiaux)
1 359 713 ruches

source ADA France - Fédération du
réseau de développement apicole



La gastronomie dans les régions

Chaque région est dotée de spécialités et recettes qui lui sont propres. Cela s'explique par la présence des produits locaux issus de l'élevage de la région elle-même. Ces produits du terroir apportent un dynamisme économique local et leur production fait vivre de nombreux habitants.

Chaque région a sa propre identité culinaire

La Martinique et la Guadeloupe

- Les accras
- Le boudin créole

La Guyane

- Le Colombo de porc, de poulet ou d'iguane
- Le poisson Atipa

La Réunion

- Le Cari (poulet ou poisson)

La Polynésie française

- Le Maï-Maï (poisson cru)



Normandie

- L'andouille de Vire, constituée de gros intestin de porc.
- Les tripes à la mode de Caen, fait à base des quatre parties de l'estomac de boeuf.
- L'omelette de la mère Poulard
- Le lapin au cidre

Bretagne

- Le homard à l'Armoricaine
- L'agneau de pré salé de la baie du Mont-Saint-Michel.

Centre-Val de Loire

- La Géline à la Lochoise, poule rustique à la chair fine et goûteuse accompagnée d'oignons.
- Les Rillettes du Mans.

Nouvelle-Aquitaine

- Les huîtres du Bassin d'Arcachon
- Le confit de canard en cassolette
- Le petit Canelés bordelais
- Le jambon de Bayonne
- Le foie gras du Sud-Ouest
- Le bœuf de race limousine.

Occitanie

- Le Cassoulet de Castelnaudary.
- Les volailles du Gers, poulets, chapons, poulardes, pintades et dindes, qui sont estampillées Label Rouge.
- Le foie gras de canard

Hauts-de-France

- La Carbonade Flamande, sorte de bœuf bourguignon dans lequel on remplace le vin par la bière.
- Le Waterzooï de poulet ou poisson cuit dans un bouillon de crème, accompagné de petits légumes.
- Les moules frites, notamment consommées à la braderie de Lille.

Île de France

- Le jambon de Paris
- Le Paris-Brest
- La tête de Veau
- Le Navarin

Grand-Est

- Le brochet farci à la champenoise, à la sauce champagne avec des champignons
- La quiche lorraine, garnie de lardons.
- Le pâté lorrain, qui se prépare la veille par marinade de la viande dans du vin rouge ou blanc.
- La Flammekueche
- La choucroute d'Alsace

Bourgogne-Franche Comté

- Les escargots de Bourgogne, accompagnés de beurre persillé.
- Le bœuf bourguignon
- La moutarde de Dijon
- La saucisse de Morteau
- Les Fromages de Franche-Comté: principalement le Comté et le Morbier.

Auvergne-Rhône Alpes

- L'aligot, purée de pomme de terre avec de tome fraîche fondue
- Les cuisses de grenouilles à l'auvergnate
- Le Trenèl, panse d'agneau farcie avec de la tripe et du jambon de pays, le tout ficelé.
- La Tarte à la tome de Raulhac: Tarte à base de lait caillé.
- Le Cantal avec ses fromages: le Bleu d'Auvergne, la Fourme d'Ambert, le Saint Nectaire, le Salers.

Région Sud

- Pieds paquets
- Saucisson d'Arles
- Bouillabaisse
- Agneau de Sisteron

Corse

- Le Figatellu, Saucisse de foie à déguster en hiver, grillé à la braise.
- Les sardines à la Bastiaise, sardines cuites avec du Brocciu (fromage corse).
- Le Brin d'Amour, fromage au lait de brebis agrémenté de sarriette, de romarin et de genièvre.

L'animal sauvera le monde

La santé

→ L'apport des protéines animales

La viande, le poisson et les fruits de mer sont des sources de protéines essentielles :

- Dans la construction des tissus (muscles, os, etc.), puis dans leur entretien (en particulier chez les seniors, la masse musculaire ayant tendance à diminuer avec l'âge);
- Dans le fonctionnement du corps (régulation hormonale, défenses immunitaires, etc.)

Le poisson et la viande (surtout à chair rouge) contiennent du fer, permettant notamment le transport de l'oxygène dans le sang par les globules rouges. L'œuf est la protéine animale la moins chère du marché.

Les poissons (particulièrement ceux dits « gras » tels que saumon, maquereau, sardine ou hareng) apportent des matières grasses essentielles comme les oméga-3. Ces nutriments ont un effet protecteur reconnu sur le système cardiovasculaire.

Les apports essentiels de la nourriture animale (viande, lait, œufs) ne sont plus à démontrer.

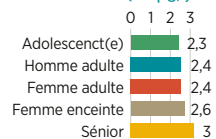
Les carences en vitamines, alerte pour les enfants :

« L'abandon de la viande conduit à des carences en vitamine B12 et en fer qu'on peut pallier – quand on est un riche occidental – par des gélules et ou des injections mais pour l'enfant, les substituts ne sont pas suffisants; le risque d'enfants au cerveau incomplètement développé est réel. De même, la propagande anti

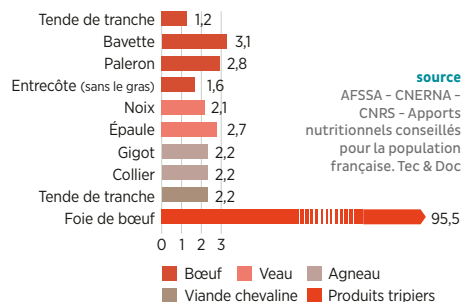
Une santé de cheval

graisse animale, anti lait a conduit à des lacunes en acides gras, indispensables au développement de l'enfant » rappelle Bernard Vallat³.

APPORT NUTRITIONNELS CONSEILLÉS EN VITAMINE B12 (en µg/jour)



TENEUR EN VITAMINE B12 (en µg/jour)



→ Des médicaments et des cosmétiques

Le principe actif d'un médicament correspond à l'ensemble des mécanismes chimiques responsables de son action sur l'organisme. L'origine de ces produits peut être animale. Les principes actifs obtenus, après extraction, sont essentiellement l'insuline, hormone antidiabétique, et l'héparine, médicament anticoagulant.

Les sangsues, sont utilisées comme traitement anticoagulant.

Cosmétiques à base de bave d'escargot

L'allantoïne est utilisée dans les domaines cosmétique et pharmaceutique à des doses allant de 0,5 à 1%. L'acide glycolique, quant à lui, est utilisé à des doses supérieures à 5% si l'on souhaite réaliser des cosmétiques anti-âge

Les remèdes de grand-mère

L'huile de foie de Morue contient naturellement de la vitamine A, nécessaire à la croissance osseuse, au maintien d'une bonne vision et d'une peau saine, ainsi que de la vitamine D permettant de fixer le calcium. Par ailleurs, ses acides gras essentiels fluidifient les membranes, favorisant ainsi le fonctionnement du système nerveux. Elle est tout indiquée pour la bonne croissance de l'enfant et la prévention des problèmes osseux chez le sujet âgé.



→ Des avancées médicales

Grâce à l'étude de la biologie et des maladies sur des organismes vivants complets, la recherche animale a fait progresser la science dans la compréhension des maladies et la découverte des traitements. Elle reste nécessaire pour

lutter contre les innombrables maladies frappant encore les hommes et les animaux.

« S'il est souhaitable de remplacer l'utilisation d'animaux vivants dans les procédures par d'autres méthodes qui n'impliquent pas leur utilisation, l'utilisation d'animaux vivants demeure nécessaire pour protéger la santé humaine et animale ainsi que l'environnement. » considérant n°10 de la directive européenne 2010/63 sur la protection des animaux utilisés à des fins scientifiques.

- Les chiens ont permis à Louis Pasteur de tester son premier vaccin contre la rage et à Banting et Best, en 1921, de démontrer que le diabète pouvait être traité avec de l'insuline.
- En 1940, Alexander Fleming a découvert l'activité antibiotique de la pénicilline grâce aux souris.
- La chirurgie de la transplantation a été mise au point grâce aux tests sur le porc et le chien.
- Le traitement chirurgical de la dégénérescence maculaire (DMLA) a été étudié chez le lapin, le chat et le singe pour aboutir à son utilisation chez l'homme à partir de 1998.
- Les traitements contre le Sida sont mis au point grâce aux études concernant le rat et le singe. Les Prix Nobel de médecine sont depuis l'origine et encore aujourd'hui attribués à des travaux ayant recours à la fois à la recherche in vitro et à la recherche animale.

De récentes études ont démontré qu'après un entraînement simple, des pigeons ont été capables de repérer des cellules cancéreuses indétectables à l'œil nu sur des images médicales⁴.

Des chiens sont dressés pour dépister certains types de cancers grâce à leur odorat très développé, la simple odeur de l'urine des patients leur permet de déterminer si les individus sont atteints ou non d'un cancer de la prostate.

³ Bernard Vallat, Président de la Fédération française des industriels charcutiers traiteurs (FICT) et ancien Directeur général de l'Organisation mondiale de la Santé animale (OIE)

⁴ https://www.sciencesetavenir.fr/animaux/oiseaux/les-pigeons-futurs-diagnostiqueurs-du-cancer-humain_102938

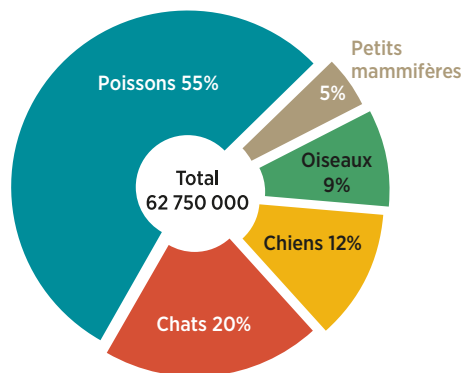
Le plus fidèle ami de l'Homme

→ Un animal à la maison : une source de bien-être

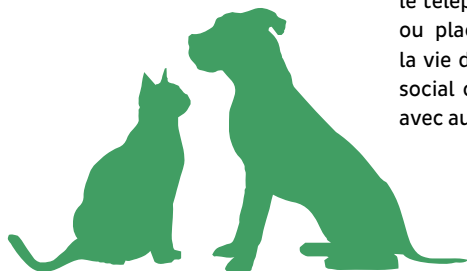
Les animaux de compagnie jouissent d'une très grande popularité. La moitié des Français déclarent en posséder et 18 % de ceux qui n'en ont pas, pensent en acquérir.

Les bienfaits attribués aux animaux domestiques sont nombreux : tendresse, réconfort, bonheur, rires et amélioration général du bien-être. Ils rendraient même les hommes plus empathiques et seraient porteurs de leçons de vie.

LE PARC ANIMALIER EN FRANCE



Source : FACCO/TNS SOFRES



→ Une aide pour les personnes fragiles

La médiation animale

La médiation animale favorise les liens naturels et bienfaisants, entre les humains et les animaux. Elle s'applique à toutes activités impliquant l'emploi d'un animal auprès de personnes, à des fins préventives, thérapeutiques ou récréatives. C'est alors un « facilitateur », contribuant au mieux-être des personnes et renforçant les soins ou l'accompagnement déjà mis en place par des professionnels.

L'accompagnement des personnes handicapées

Les exemples de recours à l'animal dans un contexte thérapeutique sont nombreux, certains étant plus spectaculaires que d'autres. On peut penser à l'équithérapie où le cheval est employé pour développer la coordination, la force musculaire, l'équilibre, etc.

Les chiens guides pour personnes non voyantes, les chiens d'assistance aux personnes en fauteuils roulants, permettent des accompagnements individuels en répondant à plusieurs dizaines d'ordre : ramasser des objets, apporter le téléphone, allumer la lumière, ouvrir portes ou placards... C'est une aide précieuse dans la vie de tous les jours mais aussi dans le lien social car l'animal facilite souvent le contact avec autrui.

→ Un collaborateur irremplaçable

Auprès des services de sécurité et de secours

Groupe d'Investigation Cynophile

En 2017 on recense 480 maîtres de chien et 561 chiens, toutes spécialités confondues. La gendarmerie a créé en 2003 les premiers groupes d'intervention cynophiles (GIC), au nombre de 38 à ce jour.

Chien de sauvetage et de pistage

Pour le sauvetage et le pistage, on utilise son odorat exceptionnel. Il devient un allié indispensable pour certaines professions.

Chien d'avalanche

On remarque que les chiens s'adaptent parfaitement à la vie en montagne, à la neige et au froid.

On utilise principalement des bergers allemands ou des malinois, entraînés par les équipes cynophiles de la gendarmerie ou de la police. Un chien explore un territoire 10 fois plus rapidement que 10 hommes réunis. Cette rapidité, principal atout en montagne, permet de sauver de nombreuses vies humaines.

Auprès des éleveurs

Chien de berger

Les chiens accompagnent les bergers. Ils permettent de regrouper les bêtes et de guider les troupeaux lors des transhumances. Le Patou fait son retour comme chien de berger, notamment dans les Alpes, où la réapparition des loups en fait un allié de choix pour protéger les troupeaux.

Les concours de chien de bergers rencontrent toujours un grand succès. Cette discipline nécessite beaucoup d'obéissance de la part de l'animal et une réelle complicité avec le maître. Ces compétitions consistent à regrouper un troupeau (moutons, oies...) en un temps limité, à le diriger vers des endroits précis, ou à isoler certains individus. Le Border Collie, le plus connu des chiens de berger, fascine par son intelligence et sa rapidité.

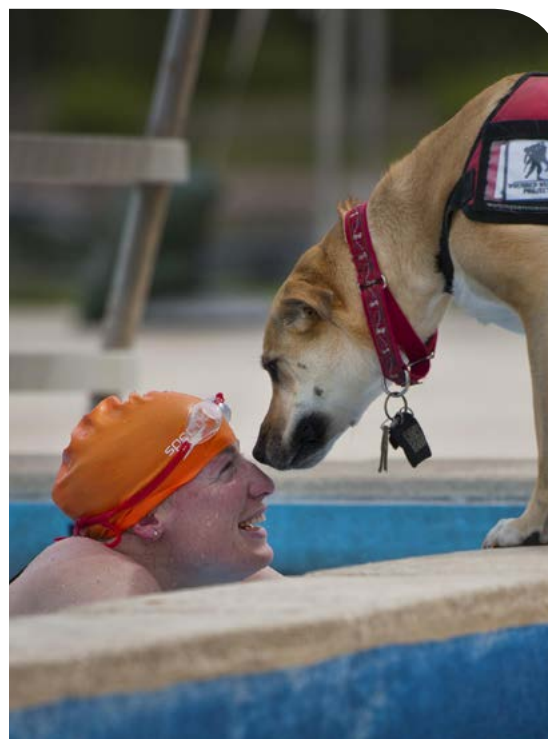
les Métiers

LES VÉTÉRINAIRES

4 écoles nationales vétérinaires certifiées (2017) :

- ENVA (Alfort → 3 689 vétérinaires diplômés)
- ENVT (Toulouse → 3 447 vétérinaires diplômés)
- Vetagro Sup (Lyon → 3 043 vétérinaires diplômés)
- Oniris (Nantes → 2 797 vétérinaires diplômés)

1 849 vétérinaires exercent et ce nombre est en constante augmentation.



Copains comme cochons

Des sports et loisirs

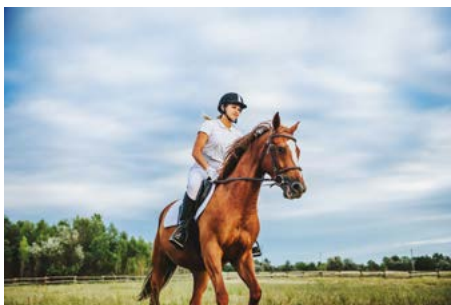
→ Les sports équestres

L'équitation est le quatrième sport national avec environ 650 000 cavaliers licenciés. Les activités équestres se pratiquent dans plus de 9 000 structures employant plus de 17 000 personnes. Par ailleurs, la compétition équestre concerne 1 cavalier sur 4 et 140 000 chevaux.

La Fédération Française d'Équitation (FFE) est la quatrième fédération sportive et la première en nombre de femmes : 2 licenciés sur 10 seulement sont des hommes.

Les établissements équestres sont principalement localisés dans certaines régions : Occitanie, Nouvelle-Aquitaine et Auvergne-Rhône-Alpes formant le trio de tête. Avec plus de 1 000 établissements chacune, elles comptent à elles seules 35 % des groupements adhérents à la FFE. Les régions Ile-de-France, Grand-est, Provence-Alpes- Côte d'Azur sont également très équestres, avec plus de 700 groupements.

En 2017, la FFE a enregistré plus de 71 000 épreuves organisées sur le circuit club, comprenant une vingtaine de disciplines, et plus de 40 000 épreuves sur les circuits amateur et pro. Les gains distribués représentent plus de 31 millions d'€. La plupart des épreuves concernent la discipline du saut d'obstacles (68 %). Environ 140 000 chevaux différents y ont participé. Les régions les plus actives dans ce domaine sont l'Ile-de-France, la Nouvelle-Aquitaine et l'Auvergne-Rhône-Alpes.



en Chiffres

650 000 cavaliers licenciés
17 000 emplois

source Fédération Française d'équitation (FFE)

Quelques événements équestres

- Le Prix de Diane : la plus grande course de pouliche au monde a lieu à Chantilly depuis le 18 mai 1843.
- Le Cadre noir de Saumur : il regroupe l'ensemble des professeurs de l'École Nationale d'Équitation.
- Le Salon du cheval : il est organisé à Paris chaque année avec 130 000 visiteurs et plus de 250 exposants (2018).
- Sans oublier, le Qatar-Prix de l'Arc de Triomphe, le Longines Masters, le Jumping international de France, le Saut Hermès au Grand-Palais, Equestria à Tarbes, etc.

Les disciplines équestres

La plupart des disciplines équestres donnent lieu à des compétitions.

Trois d'entre elles sont au programme des Jeux Olympiques : le Dressage, le Concours de Saut d'Obstacles, et le Concours Complet d'Équitation ;

8 disciplines sont retenues pour les Jeux Équestres Mondiaux : le dressage, le CSO (concours saut d'obstacles), le CCE (concours complet d'équitation), l'attelage à 4 chevaux, l'endurance, la voltige et le dressage para-équestre.

Les 3 sports d'équipe les plus pratiqués sont le horse-ball, le polo et les pony-games.

Il existe aussi des activités liées à des cultures locales, comme l'équitation Camargue, l'équitation Western (reining), l'équitation Islandaise, la Doma vaquera (issue du travail des « vaqueros » andalous dans les élevages de

taureaux), le Batjutsu (provenant de la tradition Samourai), la vènerie et le hunter (conçu à l'origine pour entraîner les cavaliers de chasse à courre en dehors des périodes de chasse), le TREC (Techniques de Randonnée Équestre de Compétition), l'équifun (développant la maîtrise de la monture), l'équifeel (permettant au cavalier de mieux communiquer avec sa monture) et le ski-joëring (une activité combinée de déplacements tractés par un ou plusieurs équidés, sur neige ou tout autre type de terrain glissant : herbe, sable, piste type hippodrome...)

L'élevage d'équidés

L'élevage de chevaux de selle concerne surtout la Basse-Normandie et les régions voisines (Pays de la Loire, Bretagne), alors que celui des chevaux lourds (anciennes races de trait), est localisé, en mixité avec des cheptels bovins, dans les zones herbagères d'Auvergne, du Jura, des Pyrénées (Ariège, Pyrénées-Atlantiques) ou de Bretagne.

les Métiers du monde du cheval

LES MARÉCHAUX-FERRANTS

Le maréchal-ferrant entretient les sabots des chevaux et y pose des fers qu'il fabrique parfois lui-même. Il connaît très bien l'anatomie de l'animal et travaille souvent en liaison avec un vétérinaire, dans un haras, un centre équestre ou en itinérant.

En 10 ans (1994-2014), le nombre de maréchaux-ferrants a doublé : 3 600 aujourd'hui et près de 1 500 apprentis.

LES JOCKEYS

En 2012, la France compte 700 jockeys, deux tiers en plat et un tiers en obstacles, participant en moyenne à 7 000 épreuves.

LES MONITEURS D'ÉQUITATION

Le moniteur enseigne l'équitation et organise les activités pédagogiques. Il encadre toutes

les activités équestres à des fins de découverte, d'initiation et de loisirs et enseigne jusqu'aux premiers niveaux de compétition. Il définit les axes de développement du centre équestre et crée les produits destinés à faire exercer l'équitation de loisir et de compétition à un public large. **Les moniteurs sont environ 7 500 pour 4 500 centres. De nombreux postes sont à temps partiel ou saisonniers.**

LES PALEFRENIERS

Les 11 000 palefreniers représenteraient environ un quart de l'emploi direct équin. Si on y ajoute les palefreniers-soigneurs, les agents d'entretien, les cavaliers-soigneurs ou groom, nous atteignons le chiffre de 35 %. Les palefreniers exercent quatre fonctions de base : entretien des écuries, accueil du public, l'animation et la gestion des stocks.

Copains comme cochons

→ Les sports canins

Canicross, CaniVTT, CaniTrottinette (ou CaniPédicycle) sont des disciplines associant dans un même effort, un chien et son maître. Ce sont des activités physiques et ludiques à partager avec son chien.

→ Les parcs animaliers, zoos, aquariums et delphinariums

La France compte plus de 350 parcs zoologiques et aquariums, bien répartis sur l'ensemble du territoire. Les plus connus et les plus fréquentés sont le ZooParc de Beauval dans le Loir-et-Cher, le Parc zoologique de Paris, le Zoo de la Palmyre en Charente-Maritime, le Parc zoologique d'Amnéville en Moselle et le Zoo de Thoiry dans les Yvelines.

Désormais, les zoos et les aquariums sont aménagés avec des décors naturels remarquables et des équipements facilitant les conditions de vie des animaux tout en permettant des observations rapprochées sans risque ni dérangement.

Les parcs animaliers constituent de précieuses réserves génétiques, apportant leur pierre à la sauvegarde d'espèces menacées à travers des programmes d'élevage internationaux. Les zoos ont aussi une fonction importante de recherche scientifique sur les espèces sauvages, leur comportement social, leurs maladies, leur reproduction, etc.

Avec 20 millions de visiteurs par an en France, 280 millions en Europe et 800 millions dans le monde, l'intérêt pour les zoos reste intact.

On compte environ 30 aquariums répartis sur l'ensemble du territoire!

les Métiers des parcs avec animaux

LES SOIGNEURS

Le métier de soigneur animalier revêt différentes formes et varie énormément en fonction du lieu où il est exercé. Il peut s'agir de veiller sur les fauves d'un zoo ou les dauphins d'un parc aquatique, de protéger la faune sauvage de nos régions dans un parc naturel, de s'occuper d'espèces exotiques dans une animalerie ou simplement d'animaux de compagnie dans une clinique vétérinaire. Il prend en charge tous les aspects pratiques de leur vie quotidienne et assiste le praticien dans leur suivi médical.

LES DRESSEURS

Le dresseur d'animaux entraîne des bêtes en vue d'un spectacle. Que ce soit cheval, chien, dauphin, faucon ou autre, le dresseur les entraîne quotidiennement afin d'instaurer une relation de confiance. Il les nourrit, les soigne et assure la sécurité du public lors des représentations.

LES ZOOLOGISTES

Le zoologiste travaille à la croisée de plusieurs secteurs et disciplines : agriculture, environnement, aquaculture, écologie, anatomie comparée... Qu'il dresse l'inventaire de la faune d'un territoire donné ou qu'il procède au recensement de diverses espèces, il intervient en même temps sur le terrain et en laboratoire.

Il observe les animaux dans leur écosystème, analyse leurs relations avec l'environnement, leurs comportements, leur nutrition. Il participe aux projets de protection d'une ou plusieurs espèces, en alertant éventuellement les autorités publiques sur le danger d'une extinction animale.

→ Les cirques

En 2018, le cirque traditionnel fêtait ses 250 ans (l'anglais, Philip Astley, crée en 1768, la première piste circulaire pour pouvoir tenir les chevaux depuis le centre). L'arrêté ministériel du 18 mars 2011 fixe les conditions de détention et d'utilisation des animaux vivants et d'espèces non domestiques dans les établissements de

spectacles itinérants.

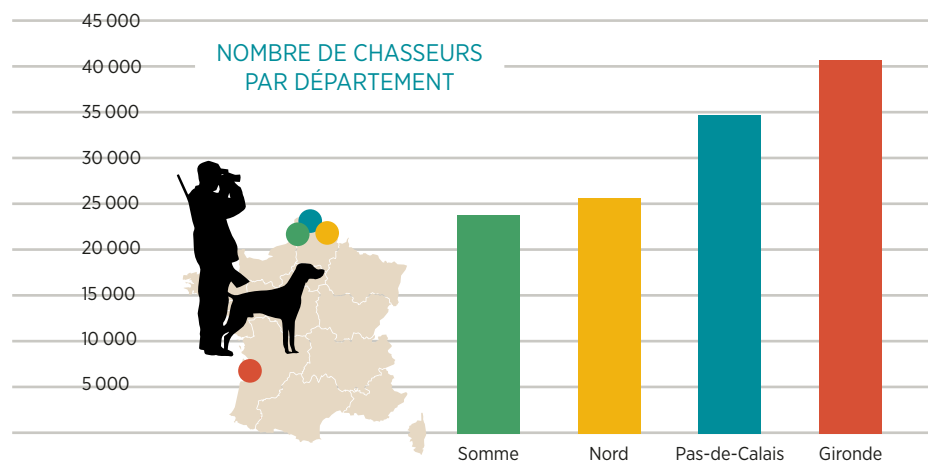
La principauté de Monaco se mobilise. Alors que les défenseurs de la cause animale accentuent leur pression, la princesse Stéphanie de Monaco, présidente du Festival international du cirque de Monte-Carlo et présidente d'honneur de la Fédération mondiale du Cirque bataille pour faire reconnaître la valeur culturelle du cirque traditionnel auprès de l'Unesco.

Des traditions rurales et festives

→ La chasse

En France la chasse est pratiquée par 1200 000 personnes.

Sur le podium des départements accueillant le plus grand nombre de chasseurs on trouve le Nord et la Somme (respectivement près de 26 000 et 24 000 adhérents), puis le Pas-de-Calais (environ 35 000), et la Gironde (41 000). À titre de comparaison, la région Île-de-France dénombre 40 000 chasseurs, dont 14 000 dans le seul département de la Seine-et-Marne!



source Fédération nationale de la Chasse (FNC)

Copains comme cochons

Les chasseurs régulent une population de grand gibier en constante augmentation, constituée de cerfs, de chevreuils et surtout de sangliers. La diversité du territoire Français a donné naissance à de nombreuses chasses traditionnelles : la hutte et le gabion pour le gibier d'eau sur les rivages, les palombières dans le Sud-Ouest, les glaux pour les grives dans le

Sud-Est, la bécasse avec un chien d'arrêt, etc. Les chasseurs participent activement à la protection de la biodiversité. La chasse est une composante incontournable du monde rural Français. Au contraire des idées reçues, les chasseurs ne sont pas vieillissants puisque 50 % d'entre eux a moins de 55 ans et 30 % entre 16 et 44 ans.

en Chiffres

La filière chasse génère chaque année :

3,9 milliards d'€ → chiffre d'affaire

2,3 milliards d'€ → valeur ajoutée au PIB

source Fédération nationale de la Chasse (FNC)

La Vénerie

Apparue il y a plus de 600 ans et particulièrement mal connue du grand public, la vénerie, appelée également « chasse à courre » ou « chasse à cor et à cri », repose sur un principe fondateur, celui de la loi naturelle régissant la prédation sauvage et les rapports entre espèces au sein de la nature. Cette pratique cynégétique, particulièrement écologique, consiste à chasser à courre des animaux sauvages (cerf, sanglier, chevreuil, renard, lièvre, lapin) dans leur milieu.

Leur défense, résidant dans la fuite et les ruses, doit pouvoir s'exprimer naturellement. Ce sont les chiens qui chassent l'animal couru jusqu'à sa prise, le rôle du veneur étant de les servir. Le laisser-courre peut aboutir à la prise de l'animal chassé. Il répond de ce fait à la logique de la vie et de la mort, et par conséquent doit être pratiqué avec respect, loyauté et dignité. Un seul animal est chassé par jour et il est pris en moyenne une fois sur trois. Il s'agit donc d'une chasse économique et écologique à laquelle sont associées, outre les membres de l'équipage, des dizaines de suiveurs. Elle permet à des gens de conditions sociales différentes de fraterniser dans la même passion

Saint-Hubert : Saint protecteur des chasseurs et des animaux. Patron des chasseurs depuis le IX^e siècle, Saint Hubert est aussi invoqué pour la protection des chiens et des chevaux. Lors de sa fête, le 3 novembre, l'église se remplit totalement pour assister à la messe sonnée par les trompes. La meute et les veneurs reçoivent alors la bénédiction avec partage du pain béni. Cette manifestation bénéficie toujours d'un grand succès populaire.

en Chiffres

10 000 pratiquants

100 000 sympathisants

400 équipages

30 000 chiens

7 000 chevaux

70 départements

Retraités : 29 % Cadres : 18 %

Professions libérales : 14 %

Employés : 14 % Étudiants : 7 %

Agriculteurs : 5 %

source Société de Vénerie



les Métiers

LA TAXIDERMIE

La taxidermie est définie « comme l'art de conserver, par différentes techniques, les animaux morts en les maintenant sous un aspect semblable à celui de leur vivant ». Le taxidermiste de musée alimente les collections nationales pour la conservation d'animaux en voie de disparition.

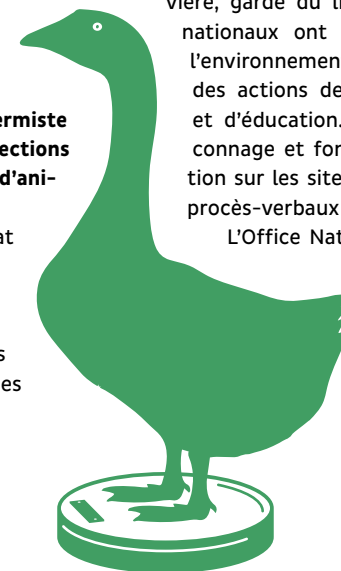
La taxidermie est un artisanat précieux pour les sciences naturelles. Elle contribue à l'instruction des élèves et des étudiants et alimente les données des Musées d'Histoire Naturelle et des écoles.

Le syndicat national des taxidermistes français recense 77 taxidermistes.

LES GARDES

Les gardes-chasse, gardes-pêche, gardes-rivière, garde du littoral et gardes des parcs nationaux ont pour mission de protéger l'environnement, la faune et la flore par des actions de prévention, de répression et d'éducation. Ils luttent contre le braconnage et font appliquer la réglementation sur les sites protégés. Ils dressent des procès-verbaux en cas d'infraction.

L'Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage est sous la double tutelle des ministères de l'Environnement et de l'Agriculture et compte environ 1500 agents.



Copains comme cochons

→ La pêche de loisir

En 2017, le nombre pêcheurs augmente légèrement pour atteindre 1528452 personnes. Il est à noter une progression d'environ 4% du nombre de femmes (81956 pratiquantes) ce qui confirme que cette activité se pratique souvent dans un cadre familial. Les moins de 18 ans représentent près du tiers des adhérents. Début mars l'ouverture de la pêche à la truite est un moment très attendu dans le monde rural.

Les techniques sont très variées : au coup, au lancer, à la mouche ou avec des engins. Les pêcheurs sont très vigilants sur la qualité de l'eau et sont eux aussi des acteurs incontournables de la biodiversité.

source Fédération nationale de la pêche

→ La colombophilie

La colombophilie est un sport confidentiel, ancré dans nos territoires. Au Moyen-âge, le colombier est un signe de richesse et un privilège réservé à la noblesse. Le pigeon est alors un met exquis et sa fiente produit un engrais recherché.

Après la Révolution française, les paysans ont enfin le droit de posséder leurs propres volières. Pendant les deux guerres mondiales, les pigeons voyageurs sont utilisés pour communiquer et rapporter des renseignements concernant les lignes ennemies.

Après-guerre, élever des pigeons voyageurs devient un sport à la portée de tous. Les coulonneux, amateurs de colombophilie, sont nombreux à faire concourir leurs champions.

Parmi les 10 000 colombophiles, la moitié réside dans les Hauts-de-France.



→ La fauconnerie

Par ailleurs, les fêtes médiévales entretiennent la mémoire des coutumes ancestrales comme la fauconnerie que l'on peut admirer au Festival Médiéval du Grand Fauconnier ou au Puy du Fou.

La fauconnerie est l'activité traditionnelle consistant à conserver et dresser faucons et autres rapaces pour prendre du gibier dans son environnement naturel. Permettant à l'origine de se procurer de la nourriture, la fauconnerie s'identifie aujourd'hui à l'esprit de camaraderie et de partage plus qu'à la subsistance. Le dressage d'un rapace est une opération délicate nécessitant beaucoup de patience.

La fauconnerie a été inscrite en 2012 au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

→ La course d'escargots

La course d'escargot la plus fameuse est celle de Lagardère dans le Gers. Le principe est simple : les concurrents sont placés dans le centre bleu d'une grande cible bleu-blanc-rouge de 52 cm. Au top départ, les escargots foncent vers l'extérieur de la cible. Le record du monde de l'escargot le plus rapide est de 9,9 m/h.

→ Les combats de vaches d'Hérens

Les combats de reines sont des combats entre plusieurs vaches de la race d'Hérens, se déroulant en Haute-Savoie. Malgré ses courtes pattes, la vache d'Hérens peut allègrement grimper jusqu'à 3 000 m d'altitude. Son crâne large fait merveille dans les « combats de reines ». D'un tempérament « vif et belliqueux », la vache d'Hérens se livre naturellement au combat lors de la mise à l'herbe et de la montée à l'alpage. Depuis longtemps, des combats sont organisés dans le canton suisse du Valais. Front contre front, deux vaches poussent jusqu'à ce que l'une d'entre elles recule. La plus puissante est déclarée « reine ».



→ La culture taurine

Les férias

Historiquement, la feria est une foire agricole et taurine dont la tradition est née en Espagne et au cours de laquelle les éleveurs mettaient en valeur la qualité de leurs bêtes. Les férias ne sont jamais identiques d'une ville à l'autre et même d'une année sur l'autre. On y présente des spectacles de corrida, des novilladas, des courses landaises, des courses camarguaises et autres dans des arènes, on y court avec les vaches ou des taureaux dans les rues de la ville, on y fait souvent la fête jusqu'au petit matin. En France, les férias les plus connues sont celles de Bayonne, de Béziers, de Nîmes ou de Dax, mais il en existe bien d'autres dans les villes du sud à Parentis-en-Born, Carcassonne ou encore Arles.

La corrida

La corrida est seulement autorisée dans le sud de la France. C'est une exception au code pénal en raison d'une « tradition locale ininterrompue ». Un arrêt de la cour d'appel de Toulouse du 3 avril 2000 restreint l'activité aux régions Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Aquitaine. Il y a environ 70 corridas chaque année suivis par de nombreux passionnés.

Les courses landaises

Il existe également les courses camarguaises et landaises sans mise à mort de l'animal. Dans le premier cas, des raseteurs, doivent attraper la cocarde, un ruban accroché sur le front du taureau – et cela en faisant des sauts pour éviter les coups de cornes.

La seconde consiste à provoquer l'animal et à l'esquiver adroitement. L'objectif pour l'écarteur (celui qui défie la vache), est d'attendre d'être au plus près pour frôler l'animal.

CONCLUSION

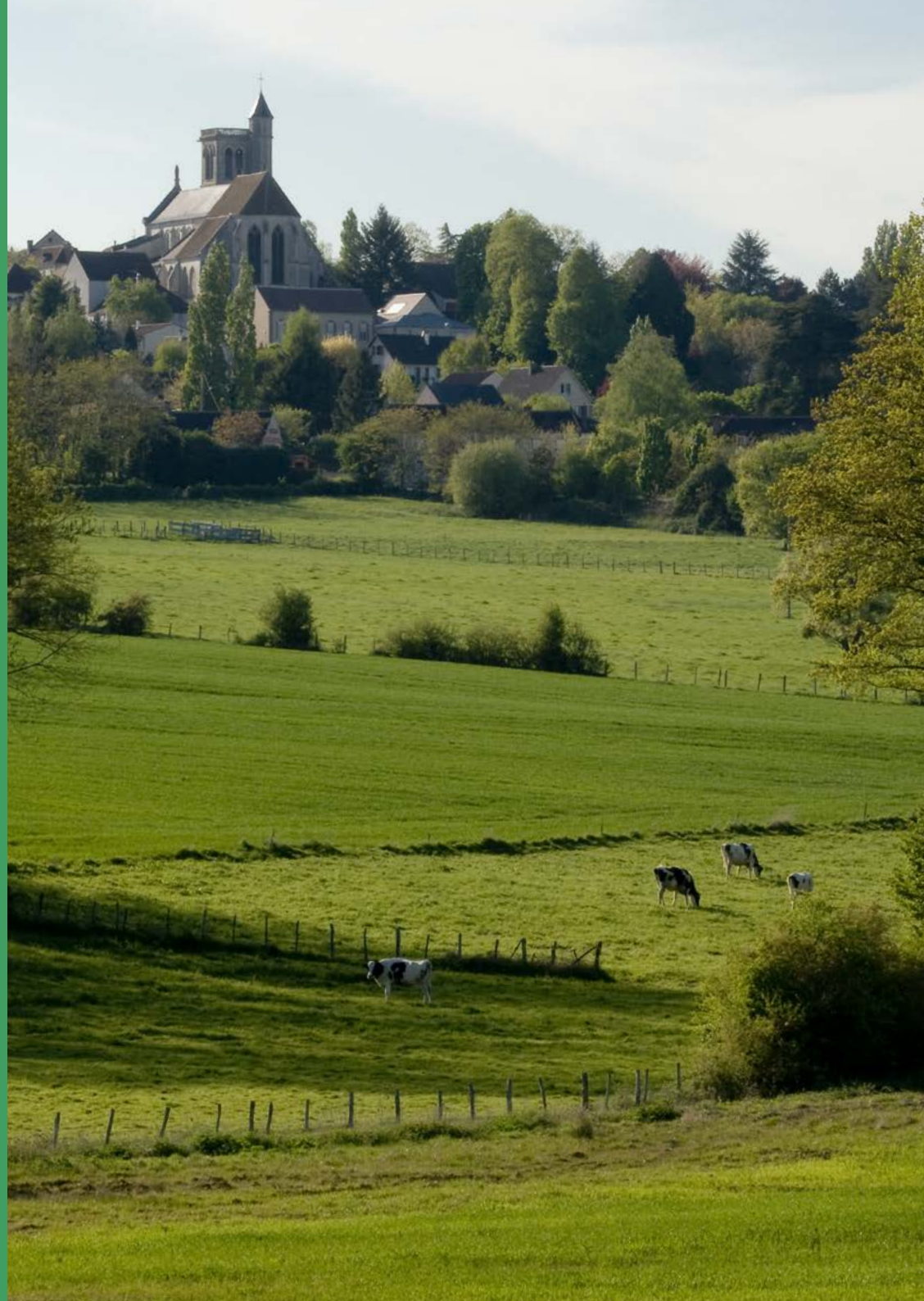
Ces modes de vie ancestraux faisant la richesse de notre culture, nécessitent aujourd'hui d'être rappelés, expliqués à une population souvent coupée de ses origines rurales et parfois séduite par des théories végans ou antispécistes utopiques voire dangereuses pour l'équilibre de la biodiversité.

Jean de La Fontaine dans la fable de l'Ane et le Chien nous dit qu'«Il faut s'entr'aider, c'est la loi de la nature». Ainsi l'homme élève l'animal comme un partenaire et glorifie sa chair. L'animal réveille en l'homme son instinct et lui rappelle la précarité de sa condition. En se projetant dans l'animal, l'homme se trompe, car c'est grâce à leurs différences qu'ils se complètent.

Loin d'être exhaustif, cet ouvrage, au travers de quelques pages, non seulement évoque les nombreux liens d'interdépendance entre l'homme et l'animal, mais aussi rappelle, à partir de données chiffrées, le poids économique de toutes ces activités.

À l'issue de cette lecture, la question du renoncement à ces liens devrait sembler moins évidente, voire impossible: exclure des pans entiers de notre culture, abandonner nos comportements quotidiens familiers, laisser les espèces fragiles et les animaux domestiques sans protection humaine, supprimer tout un secteur économique générant des milliers d'emplois, livrer des paysages à l'anarchie végétale ou vider les territoires ruraux de leurs derniers bassins de vie, tout ceci serait folie.

Il est temps de reconsidérer l'homme comme un maillon essentiel de l'équilibre de la biodiversité et de reconnaître l'animal comme partenaire déterminant du développement de l'humanité.





Conception graphique : Com'publics
Imprimé par Imprimerie CCI à Marseille
Photos : Droits réservés
2019



La « philosophie animaliste » rencontre depuis plusieurs années, un certain succès auprès d'une frange de la population, souvent par méconnaissance du monde agricole et à la faveur d'une propagande simpliste. Pourtant, une application stricte de tels principes impacterait grandement le quotidien de ces sympathisants et plus généralement de tous les français.

Au nom de cette « utopie », les français sont-ils prêts à renoncer à leur gastronomie, à tout ce que les animaux leur apportent en bien-être, en sécurité et en convivialité ? Sont-ils disposés à renoncer à la reconnaissance et à la transmission de leur savoir-faire et de leurs traditions ? Sont-ils décidés à se passer des bienfaits de l'élevage dans l'équilibre de la biodiversité ? Sont-ils préparés aux faillites économiques des nombreuses filières ayant recours aux animaux ?

Aussi ce livre blanc, sans prétendre être exhaustif, vise à recenser un certain nombre d'activités liant les hommes aux animaux : voilà ce que les Français perdraient culturellement et économiquement si l'idéologie végan l'emportait !

