

## **8La gastronomie française à l'épreuve de la souffrance animale**

### **La gastronomie française à l'épreuve de la souffrance animale**

#### RÉSUMÉ

Cette recherche s'intéresse au repas gastronomique français, inscrit au patrimoine immatériel de l'Unesco, basé en grande partie sur le plat de viande. Il se doit d'être exemplaire tant sur le plan sanitaire qu'éthique. L'industrie de la viande reposant sur l'élevage industriel et la théorie de l'animal-machine qui entraînent de grandes souffrances pour l'animal et est remis en question. Au-delà des associations de protection animale, cette souffrance est considérée, aujourd'hui par des médias, des intellectuels, des politiques et des consommateurs. Cette recherche exploratoire s'appuie sur des sites internet d'associations de la cause animale, des documentaires télévisuels, des articles de presse et des prises de position académiques pour réfléchir sur les dommages que peut causer l'élevage industriel à l'image de la gastronomie française.

#### MOTS CLÉS

Gastronomie française, élevage industriel, souffrance animale, théorie de l'animal-machine.

### **French gastronomic in test of animal suffering**

#### ABSTRACT

This research is interested in French gastronomic meal, registers on the immaterial heritage of Unesco, based largely on the meat course. It is necessary be exemplary both on sanitary plan and ethics. The industry of the meat resting on cattle industry and theory of animal-machine pulls big sufferings for animal and is questioned. Beyond associations of animal protection, this suffering is considered, today by media, intellectuals, politics and consumers. This exploratory research leans on web sites of associations of animal cause, television documentaries, press articles and academic stands to reflect about damage that cattle industry to French gastronomy image can talk.

#### KEY WORDS

French gastronomy, Cattle industry, Animal suffering, Theory of animal-machine.

## INTRODUCTION

Depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle, la gastronomie française a connu une influence mondiale et est devenue une pratique identitaire forte. Historiquement la gastronomie française s'est basée sur la viande dès le moyen âge. Après la Seconde Guerre Mondiale, c'était même un devoir de manger de la viande, une véritable idéologie car la viande incarnait l'avenir, le progrès, la santé, sinon le bonheur. La France se perçoit comme le berceau de la gastronomie, ce qui s'est concrétisé par l'inscription du repas gastronomique à la française au patrimoine immatériel de l'Unesco, depuis le 16 novembre 2010, au même titre que 212 autres pratiques et coutumes culturelles au panthéon du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Cette reconnaissance suppose des pratiques exemplaires tant sur le plan sanitaire qu'éthique. Dans le même temps que la gastronomie française a acquis ses lettres de noblesse, l'industrie de la viande est en pleine tourmente. L'élevage industriel fait face à de nombreuses crises sanitaires ; la consommation excessive de viande est aujourd'hui remise en cause sur le plan de la santé, de la pollution environnementale, du détournement de la production agricole au profit de l'engraissement des animaux mais fait nouveau, la prise de conscience de la souffrance animale gagne l'opinion publique. Nous nous proposons dans cette étude d'explorer les dommages que peuvent causer indirectement cette remise en cause de l'élevage industriel liée à la souffrance animale à la gastronomie française. Pour que l'image de la gastronomie française ne soit pas entachée par cette perception de « mauvaise qualité » liée à l'élevage industriel, ne devrait-elle pas se rapprocher de l'élevage traditionnel et, ce faisant, diminuer la consommation de viande dans ses menus. Le point de rupture anthropologique et politique majeur avec les animaux d'élevage et d'achèvement du processus d'industrialisation de la production alimentaire, c'est-à-dire de soustraction définitive des animaux des mains des éleveurs pour les confier aux multinationales et aux investisseurs, est-elle compatible avec la gastronomie française (Jocelyne Porcher, 2011) ? L'avenir de la gastronomie française, fierté nationale, ne repose-t-elle pas sur la qualité et non sur la quantité s'appuyant sur l'élevage traditionnel dans le respect de l'animal et de l'éleveur. Le pays de la gastronomie se doit d'être le pays de la qualité des produits utilisés or, c'est la société *La Pateria de Sousa* en Espagne qui fournit un foie gras naturel, avec label « bio » ; elle élève des oiseaux en liberté pour un foie gras naturel en Estrémadure, une des 17 communautés autonomes d'Espagne. Ce produit de luxe se paye 400 euros le kilo, la firme fournit Barack Obama à la Maison Blanche et a été primée en 2006 par le Salon de l'alimentation de Paris. En France, l'industrie de la viande ne semble pas en phase avec la gastronomie française.

La revue de littérature nous a confirmé que l'industrie de la viande s'est développée sans se soucier des contraintes contre-nature qu'imposaient à l'animal l'élevage industriel et a appliqué, sans scrupule, la théorie de l'animal-machine. Cette application de l'animal-machine dans l'élevage industriel fait dire à la philosophe Elisabeth de Fontenay : « *l'animal-machine auquel ne croient plus les cartésiens a été inventé pour l'élevage industriel* ». Après s'être penché sur les fondements de la gastronomie française et l'image de l'élevage industriel, notre étude documentaire nous permettra d'entrevoir l'impact de l'élevage industriel sur la gastronomie française de dégager des pistes de réflexion devant permettre aux entreprises de mieux répondre aux attentes de l'image de la gastronomie française.

## LES FONDEMENTS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Le mot « gastronomie » fut inventé en 1801 par Joseph Berchoux, historien et sociologue dans son ouvrage *La gastronomie*. La gastronomie française est basée sur la manière de manger des nobles, or leur consommation de viande était plus importante que la ration raisonnable. La nourriture a longtemps été une nourriture de classe, cette consommation de viande a ainsi pris, petit à petit, un statut noble, comme nous le rappelle Jean-Pierre Poulain,

sociologue-anthropologue, professeur à l'université de Toulouse II, « *En France, ce qui fait la culture gastronomique, c'est le plat de viande. Même si la consommation généralisée de viande ne date que du XX<sup>ème</sup> siècle, manger de la viande reste profondément ancré dans nos mentalités* ». La consommation de viande relève d'ailleurs de la politique publique ; le 2 octobre 2011, un décret et un arrêté relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire rend obligatoire la présence d'un plat protidique d'origine animale.

Depuis le XVII<sup>ème</sup> siècle, en France, la noblesse et ses cuisiniers ont renouvelé les goûts ; ils étaient les seuls en Europe à choisir la recherche systématique de l'innovation. Cette originalité française est attestée par l'importante littérature culinaire qui lui a été consacrée, *La Physiologie du goût* du gastronome Jean Anthelme Brillat-Savarin en 1825, *L'almanach des gourmands* publié par Alexandre Balthazar Laurent Grimot de La Reynière en 7 volumes de 1803 à 1810, Alexandre Dumas, lui-même, rédigea son *Dictionnaire de cuisine* en 1873. Le théoricien de cette cuisine est Joseph Favre, fondateur de *l'Académie culinaire de France* en 1883. Après la Révolution française, la nouvelle classe dirigeante bourgeoise se sert de la cuisine pour exprimer son pouvoir et son rôle dans la direction du pays. Dès lors, la cuisine et les arts de la table deviennent un signe essentiel d'appartenance sociale. Le succès des restaurants ne sera pas sans lien avec cette littérature gastronomique dont la bourgeoisie du XIX<sup>e</sup> siècle appréciait les menus. Sous l'influence d'Antonin Carême, une cuisine luxueuse, fastueuse, décorative utilisa et combina des produits rares et chers (foie gras, truffes, asperges, filet de bœuf, faisan, bécasse, langouste...). Le rayonnement culturel français de la gastronomie a couvert l'Europe entière et Auguste Escoffier<sup>1</sup>, collaborateur de César Ritz va être le chef de cuisine du Grand-Hôtel de Monte-Carlo, du Grand National de Lucerne, du Savoy, du Carlton de Londres, et des hôtels Ritz à Paris et à New York fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Si les cuisiniers français des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles ont stimulé le développement d'une boucherie de qualité et exigé des jardiniers des légumes frais, comme en atteste le potager royal à Versailles, le développement de l'élevage industriel semble peu en phase avec cet héritage.

#### L'IMAGE DÉSASTREUSE DE L'ÉLEVAGE INDUSTRIEL

L'élevage industriel a totalement modifié ce qui atterri dans notre assiette. Nous consommons aujourd'hui de la viande bourrée d'antibiotiques et d'hormones qui menace la santé humaine, détruit les forêts tropicales, aggrave la famine et la crise climatique. Des journalistes se penchent sur la question et alertent l'opinion publique tel Fabrice Nicolino qui nous explique ainsi comment des animaux sont devenus des morceaux, des choses, des marchandises, du minerai. Cette théorie de l'animal-machine, dépourvu d'âme et de conscience a pour père Descartes. Pour lui, les animaux ne sont que de simples machines ; ils ne ressentent ni plaisir, ni douleur : « *les animaux ne souffrent pas et leurs cris n'ont pas plus de signification que le grincement d'une roue* »<sup>2</sup>.

À notre époque, où les animaux apparaissent de moins en moins privés des qualités que les êtres humains possèdent<sup>3</sup>, le 15 avril 2014, la commission des lois de l'Assemblée nationale a reconnu aux animaux la qualité « *d'êtres vivants doués de sensibilité* » alors que jusqu'alors le code civil les considérait comme « *des biens meubles* ». Cette évolution est le résultat d'une pétition lancée par la fondation de protection animale *Trente Millions d'amis* qui a reçu le soutien de 24 intellectuels<sup>4</sup>, aux opinions souvent divergentes. Les prises de position actuelles

<sup>1</sup> « L'empereur des cuisiniers », ainsi baptisé par l'empereur Guillaume II d'Allemagne

<sup>2</sup> Hans Ruesch « Ces bêtes qu'on torture inutilement », Editions Pierre-Marcel Favre, 1980

<sup>3</sup> Capacité à souffrir, à avoir des émotions, à raisonner, à élaborer une culture, etc.

<sup>4</sup> la philosophe Elisabeth de Fontenay, le philosophe Michel Onfray, le sociologue Edgar Morin, la philosophe Florence Burgat, l'éthologue et neuropsychiatre Boris Cyrulnik, l'astrophysicien et président de Humanité et Biodiversité Hubert Reeves, l'académicien Alain Finkielkraut, le philosophe Luc Ferry, le journaliste Jacques Julliard, l'académicienne Danièle Sallenave, le philosophe André Comte-Sponville...

en faveur des animaux ont aujourd'hui une audience et les ouvrages sur le sujet se multiplient. Ainsi, Alexandrine Civard-Racinais, dans son ouvrage *Dictionnaire horrifié de la souffrance animale*, nous expose l'enfer des animaux d'élevage, de la poule de batterie bloquée sur la surface d'une feuille A4 à la fouille manuelle des truies pendant leur mise bas...

Comme le révèle une étude sociologique menée en Australie, les mangeurs de viande ont tendance à minimiser l'esprit de l'animal et sa souffrance pour éviter toute remise en question (Bastian et Al, 2012). On a demandé à des étudiants de juger 32 animaux en termes de « comestibilité » et en termes de « capacités spirituelles » ; Ceux-ci ont systématiquement eu tendance à minimiser les capacités des animaux qu'ils avaient l'habitude de consommer. Plus les animaux étaient comestibles, moins ils étaient perçus comme dotés de capacités spirituelles ce qui ôte tout scrupule vis-à-vis d'eux.

Même si le consommateur a tendance à minimiser les violences faites à l'animal d'élevage, Internet donne une force nouvelle aux associations de défense des animaux qui inondent la toile de vidéos difficilement soutenables. Les médias s'intéressent, de plus en plus souvent, au problème et les dossiers de presse ou documentaires télévisuels sont le reflet d'un changement d'attitude face à la souffrance animale. Le sort des animaux dépasse aujourd'hui la sphère des associations de protection animale puisque des intellectuels, des consommateurs et des députés s'émeuvent face à ce problème. Lors d'une conférence de presse, des parlementaires européens, dont l'élu Vert français Yves Cochet, ont appelé la Commission européenne à interdire la production et la vente de foie gras dans l'Union européenne. Le gavage des oies et canards est « *une pratique immonde et barbare, c'est une authentique torture pour des millions d'oies et de canards qui subissent des souffrances quotidiennes indicibles pour permettre la consommation de foie gras* », a affirmé l'eurodéputé italien libéral, Andrea Zanoni, à l'origine de cette initiative avec sept autres parlementaires de toutes tendances politiques. La gastronomie française peut ainsi se trouver liée aux violences infligées aux bêtes pour les besoins de notre consommation.

#### CONTEXTE DE LA REMISE EN CAUSE DE L'ÉLEVAGE INDUSTRIEL

Le développement de l'élevage industriel nous a conduits à surconsommer de la viande, à tous les repas, voire midi et soir. Or, des biologistes écrivent que c'est néfaste pour notre santé, des philosophes réfléchissent à la condition animale, on nous demande de limiter la consommation de viande et de manger des fruits et légumes, de quoi révolutionner la tradition culinaire française. Dans les années 70, le philosophe Peter Singer, dans sa préface à *L'Éthique animale*<sup>5</sup>, raconte un voyage en France : « *Contrairement à l'Angleterre, où les végétariens étaient encore inhabituels mais tolérés comme de simples originaux, en France, notre demande de plats sans viande ni poisson était accueillie avec une hostilité ouverte. C'était, nous l'avons réalisé progressivement, parce que nous tournions le dos à ce que les Français regardent comme l'une des grandes gloires de leur culture : la cuisine. C'était comme si nous avions craché sur le drapeau tricolore.* » Au pays de la charcuterie, de la poule au pot ou du steak tartare, le végétarisme en France est loin derrière la Grande-Bretagne, l'Allemagne ou les États-Unis (respectivement 6 %, 9 % et 10 % de végétariens), mais la quantité de viande consommée chaque jour baisse – d'environ 15 % depuis 2003 selon une étude du Crédoc – et la cuisine végétarienne se fait une petite place dans les restaurants et les rayons de supermarchés. On peut, d'ores et déjà, noter que la diminution de la consommation de viande a un effet direct sur la tradition culinaire française qui s'adapte progressivement à cette nouvelle situation.

Les Scandales sanitaires à répétition des dernières années ESB, poulet à la dioxine, fièvre aphteuse, grippe aviaire... conduisent le consommateur à vouloir consommer moins, mais

---

<sup>5</sup> Jean-Baptiste Jeangène Vilmer, Editions PUF, 2008.

mieux. Il fait face à un environnement marketing propice à la prise de conscience du danger de l'élevage intensif pour sa santé, pour la planète<sup>6</sup> mais également de la souffrance animale. Notre recherche exploratoire s'appuie sur une étude documentaire s'appuyant sur une analyse d'articles, d'ouvrages, de sites internet, de vidéos. A partir de cette étude, nous percevons que la remise en cause d'une consommation excessive de viande s'accélère.

---

<sup>6</sup> Surconsommation d'eau, de céréales pour animaux au détriment de cultures vivrières, pollutions des élevages industriels...

Tableau 1 : L'environnement marketing favorable à la prise en compte de la souffrance animale

Acteurs/événements	Moyens d'action	Motivations/résultats	Commentaires
<i>Equipe de la Cleveland Clinique dans l'Ohio</i>	Publié en avril 2013 dans Nature Medecine	L'excès de viande rouge augmente les risques de cancers et les maladies cardiaques	Des chercheurs préconisent une baisse de la consommation carnée
<i>Etudes sur une alimentation riche en protéines</i>	Parues dans la revue Cell Metabolism en mars 2014	Cela favoriserait la survenue de cancers et diminuerait l'espérance de vie.	
<i>Centre international de l'eau à Stockholm</i>	Etude de septembre 2012	Notre consommation de viande devrait être divisée par quatre d'ici 2050 afin que nous puissions continuer d'en consommer	2 milliards d'individus supplémentaires qui rendront la demande de viande insoutenable pour notre agriculture.
<i>US Food and Drug Administration</i>	Rapport 30 novembre 2010	Presque 80% des antibiotiques en 2009 destinés aux animaux	Augmentation de l'antibio-résistance
<i>FAO (Food and Agriculture Organization)</i>	Rapport 2009	40% de la production agricole mondiale est dédiée à la production de viande qui est responsable de pollution <sup>7</sup>	La FAO fait état des risques de famine en cas de sécheresse et du manque d'eau
<i>Mark Post, chef de département de physiologie de l'université de Maastricht aux Pays-Bas</i>	Concepteur de la viande in vitro	L'élevage industriel est préjudiciable à l'environnement et désastreux pour l'animal	Les défenseurs de l'élevage éthique s'opposent à cette perspective
<i>Associations internationales de protection animale<sup>8</sup></i>	- Vaste enquête menée en 2012, 2013 et 2014 sur la filière d'exportation des chevaux de boucheries	On y voit des animaux maltraités, malades, blessés, mourants, traités à la phénylbutazone interdit dans l'UE	Mise en lumière de l'opacité de la filière
<i>Association L214<sup>9</sup></i>	Vidéos chocs sur Internet	Nombreuses enquêtes à l'intérieur des élevages pour dénoncer les conditions animales	Ces vidéos obligent les acteurs à prendre position
<i>Association Végétarienne de France</i>	Recours en annulation devant le Conseil d'Etat contre le décret du 02/10/2011	Violation de la liberté de conscience, néfaste pour la santé, l'environnement et la souffrance animale	Les protéines végétales non reconnues par l'Etat
<i>Paris Vegan Day</i>	Principal salon européen	Il célèbre un monde durable végétal	Salon en plein essor <sup>10</sup>
<i>Journée internationale sans viande 20/03/2014</i>	L214 proposait un casse-croûte vegan	"speed dating" veggie".	Séduction du consommateur

<sup>7</sup> 18% des gaz à effets de serre, de la contamination des sols par le méthane ou encore de la pollution de l'eau par les nitrates

<sup>8</sup> Enquête menée par L214, Tierschutzbund Zürich, Animals Angels USA, Eyes On Animals et GAIA aux Etats-Unis, au Canada, au Mexique, en Uruguay et en Argentine.

<sup>9</sup> Association de protection des animaux de ferme

<sup>10</sup> 10500 visiteurs en 2013 contre 2000 en 2011 selon le PC sécurité

<i>Fête du bien mangé en Normandie en mai 2014</i>	Menu 100% végétarien au collège Henri Dunant à Evreux	Faire apprécier un menu à base de produits locaux et bio	Reportage de France 3 Haute Normandie
<i>Béatrice Limare</i>	« <i>Adieu veau, vache et cochon</i> »	Décrit les conditions de production de la filière viande	Documentaire diffusé sur France 3 en juin 2012 et avril 2013
<i>Olivia Mokiejewski</i>	« <i>Une vie de cochon</i> »	24 millions de cochons tués chaque année en France	Diffusé sur France 2 en novembre 2013
<i>Schaun Monson</i>	« <i>Earthlings</i> » en 2005	Militant contre les violences faites aux animaux	Documentaire choc sur les conditions animales
<i>Rappeur RES</i>	Signe un morceau intitulé « <i>Earthlings</i> »	Dénonce les violences faites aux animaux	Des artistes n'hésitent pas à s'engager

#### L'IMPACT DE L'ÉLEVAGE INDUSTRIEL SUR LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Pour limiter un impact négatif sur leur image, les grands chefs prennent les choses au sérieux ce qui manifeste bien les dommages indirects que peut causer l'élevage industriel. Les films des militants de L214 ont dorénavant une audience et font leur effet ; une des vidéos d'août 2013 nous montre, l'intérieur de 6 élevages sous contrat avec la société *Ernest Soulard*, dans la Vendée, qui fournit de grands chefs et restaurants étoilés en France et dans le monde, des milliers de canards coincés dans des petites cages individuelles, ne pouvant pratiquement pas bouger et gavés à la pompe hydraulique de 2kg de pâtée de maïs injectés en quelques secondes, des bêtes blessées, agonisantes avec un taux de mortalité énorme... Brigitte Gothière, porte-parole de L214 commente : « *Même chez un fournisseur de grands palaces, il n'y a pas de foie gras de luxe* ». La France ne fait pas figure d'exemple en matière de protection animale et l'ex-Beatles Paul McCartney s'en est pris publiquement à la France via son site Internet. Cet environnement n'est pas favorable à notre gastronomie. La production de foie gras, fleuron de la cuisine française, est interdite de vente en Californie depuis 2013. Depuis le 3 juillet 2014, l'Inde est le 1<sup>er</sup> pays au monde à interdire les importations de foie gras sur son territoire. Le gavage est interdit dans la plupart des pays d'Europe, ainsi qu'en Argentine et en Israël. Seulement cinq membres de l'Union européenne sont producteurs de foie gras (Belgique, Bulgarie, Espagne, France, Hongrie), mais dans les 22 autres pays, l'importation et la vente sont autorisées. Aujourd'hui, la conscience collective française évolue et il devient difficile de nier la souffrance animale. A Noël 2013, lors des manifestations contre le gavage des oies et canards devant les grands restaurants, Joël Robuchon et Alain Ducasse se sont montrés à l'écoute. Joël Robuchon a annoncé qu'il renonçait à son fournisseur de foie gras, Ernest Soulard, quant à Alain Ducasse, il s'est engagé à vérifier les accusations de L214.

La communication des grands chefs ne peut plus faire abstraction d'un phénomène qui gagne des sphères de plus en plus diverses. De nombreux grands chefs estiment que la viande d'animaux élevés en libre parcours et bien traités est préférable pour la cuisine. Il ne s'agit pas là d'une prise en compte éthique de l'animal mais du constat que la viande d'un animal bien traité a meilleur goût. Même les grands chefs prennent conscience que la gastronomie ne survivra que dans le respect des bêtes. D'autres grands chefs tel Alain Passard abandonne presque complètement la cuisine des viandes et se concentre sur une haute gastronomie des légumes, denrées jusque-là considérées comme secondaires.



Il est instructif de découvrir une interview de Joël Robuchon dans *Le Figaro* en août 2014, où l'on voit que c'est l'avenir de la cuisine française qui se joue. Sa nouvelle philosophie culinaire, sans tombée dans le végétarisme, s'oriente vers une cuisine simple, naturelle, davantage tournée vers les légumes. Il déclare au Figaro : « *La cuisine végétarienne sera celle des dix prochaines années. Je veux être là* ». Pour lui, la cuisine va devoir s'appuyer sur la santé et l'un des axes de cette évolution sera la cuisine végétarienne. Il reconsidère les légumes, jusqu'ici simple garniture, et regrette qu'on retire le plus intéressant, le meilleur. Joël Robuchon présente son projet de restaurant à orientation végétarienne, à Bombay, pour fin 2014. Son objectif est d'apprendre la cuisine indienne, la façon de jouer avec les épices et les légumes, la globalisation favorise l'apprentissage de goûts différents amenés par d'autres continents. Il défend l'idée que la cuisine végétarienne peut être de la gastronomie et qu'en France, nous avons des légumes exceptionnels par rapport aux autres pays. Le chef constate que la liste des produits animaux à éviter s'allonge chaque jour, les crises alimentaires successives nuisent à la gastronomie et perçoit que les légumes ont un avenir devant eux. La conclusion de l'interview de Joël Robuchon est explicite : « *Je rêve de voir le concours du meilleur ouvrier de France se jouer autour d'un panier de légumes !* ». Une rapide analyse sémantique nous permet de nous intéresser aux idées-clés de cette interview, si cette démarche est sommaire, elle nous permet de synthétiser les principales réponses de Joël Robuchon. Dans cette interview, on voit que toutes les conditions sont réunies pour que la gastronomie française amorçe le virage nécessaire pour se démarquer de l'élevage industriel nuisible à son image. Cette réflexion est d'autant plus importante qu'elle est le fruit de la réflexion de Joël Robuchon, qui a vu la consécration de son premier restaurant parisien en 1994, sacré meilleur restaurant au Monde, par l'International Herald Tribune. C'est la recherche d'une cuisine simple, naturelle, bonne pour la santé qui redonne ses lettres de noblesse aux légumes où les cuisines du Monde apportent des saveurs nouvelles basées sur les épices. En commençant son apprentissage à Bombay, Joël Robuchon s'inscrit dans une démarche à moyen terme pour faire évoluer ses recettes. Cependant, là encore, la gastronomie française doit rester vigilante face aux crises liées à l'agriculture comme celle de l'agriculture biologique en 2011 avec des graines germées contaminées responsables de 30 décès en Allemagne.

Garder notre suprématie en matière de gastronomie oblige à s'adapter, à faire preuve d'originalité, à faire partie des précurseurs. La science Marketing voit ici s'ouvrir un boulevard car on n'imagine mal les français pouvoir changer leurs habitudes alimentaires et suivre l'imagination des grands chefs, sans une bonne communication sur les bienfaits de produits qui sont déjà largement consommés par d'autres cultures.

#### LIMITES, PERSPECTIVES DE RECHERCHE & IMPLICATIONS MANAGERIALES

Cette étude exploratoire a choisi de faire un état des lieux préalables des implications de l'élevage industriel et d'une consommation excessive de viande sur la gastronomie française. Il semblerait que la souffrance animale préoccupe davantage et gagne en importance auprès des décideurs ce qui n'est pas sans incidence sur la conception même de la gastronomie française qui pourrait s'orienter vers une réduction du plat de viande dans ses menus. Pour aller plus loin, il sera nécessaire de réaliser une étude qualitative auprès de consommateurs et de restaurateurs. Une meilleure compréhension de l'appréhension de la souffrance animale par le consommateur de viande est nécessaire pour envisager ses implications en termes de qualité et de prix. Une étude du côté des restaurateurs pourrait compléter cette recherche pour percevoir les difficultés d'une telle adaptation.

La capacité de la gastronomie française à faire preuve d'imagination et de créativité lui ouvre la voie de l'innovation pour s'approprier une cuisine où la viande aura manifestement une place plus limitée.

#### BIBLIOGRAPHIE

- Bastian B., Loughnan S., Haslam N. et Radke H. (2012), Don't Mind Meat? The Denial of Mind to Animals Used for human Consumption, *Personality and Social Psychology Bulletin*, février, vol. 38, pp 247-256.
- Bates J., Jordens ZJ., Griffiths DT., (1994), « Farm animals as a putative reservoir for vancomycin-resistant enterococcal infection in man », *J Antimicrob Chemother* ; 34: 507-16.
- Civard-Racinais A., (2010), *Dictionnaire horrifié de la souffrance animale*, Editions Fayard.
- Daub J-L., (2009), « *Ces bêtes qu'on abat : Journal d'un enquêteur dans les abattoirs français (1993-2008)* », Editions L'Harmattan,
- De Fontenay É., (1998), *Le silence des bêtes*, Editions Fayard, 1077 p.
- Goodall J., Hudson G., MCAvoy G., (2008) *Nous sommes ce que nous mangeons*, Trad. Philippe Abry, Editions Actes Sud, Questions de société, 287 p.
- Jeangène Vilmer J-B., (2008), *Ethique animale*, Editions PUF, Collection Ethique et philosophie morale.
- Nicolino F. (2009), *Bidoche : L'industrie de la viande menace le monde*, Editions Les Liens qui libèrent.
- Porcher J., (2011), *Vivre avec les animaux, une utopie pour le XXIème siècle*, Editions La Découverte.
- Porcher J., (2010), Le stade ultime des productions animales : la production de viandes in vitro, *Revue Politique et Parlementaire*, n° 1057, octobre-décembre.
- Poulain J-P., (2012), sous la direction de Jean-Pierre Poulain, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Editions PUF, Collection Quadrige dicos poche, 1488 p.
- Safran Foer J., (2011), *Faut-il manger les animaux ?*, Editions de l'Olivier, Collection Littérature étrangère.
- Singer Peter, (1975), *Animal Liberation*, 2<sup>ème</sup> édition en 1990, Traduction française La libération animale en 1993, Editions Grasset, nouv. éd ; Petite Bibliothèque Payot, 2012.
- Sorrente I., (2013), *180 jours*, Editions Lattès, Collection Littérature Française, 450 p.