« Voyage au bout de la viande »

Le saviez-vous ? Le nom d'une marque et les étiquettes présentes sur les barquettes ne disent rien sur le contenu et les étapes de production de la viande. A l'heure actuelle, l'Europe oblige les producteurs et fournisseurs de la viande de bœuf à donner des informations sur le pays de naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe de l'animal. Depuis le 1er avril 2015, c'est à la viande de porc et de volaille d'être accompagnée d'information sur le pays d'élevage et d'abattage. Cette règle est fixée par la Communauté Européenne mais c'est aux Etats de prendre leurs responsabilités. Or, tout au long de la chaîne de production, de transformation et de commercialisation, les contrôles sont effectués de manière aléatoire.

Si on devait tout tester il n'y aurait plus rien dans les supermarchés

Un produit peut arriver au supermarché sans avoir été contrôlé, mais peut aussi bien avoir été contrôlé 3, 4 ou 5 fois. Exemple : en Allemagne, trois mois après le scandale de la viande de cheval commercialisée par le négociant néerlandais Willy Selten , des lycéens ont analysé l'ADN d'échantillons de viande de trois restaurants Kebab de leur ville. Surprise : l'un d'entre eux contenait de la viande de cheval. Les industriels utilisent ce qu'on appelle, l'*auto surveillance* : chacun est responsable du produit qu'il manipule à l'instant T. Peu importe ce qui se passe avant ou après…

La production de masse rend impossible l'identification

Autre chose : de la naissance d'une bête, à son arrivée dans les rayons des supermarchés, 4 étapes au minimum sont

nécessaires : la naissance, l'engraissement, la transformation et la commercialisation. Les animaux sont numérotés, jusqu'à l'abattoir. Mais dès la découpe, ils ne sont plus identifiés, ni identifiables. Or, les quantités de viande à transformer sont si grandes que pour produire un steak de 500 gr, la viande peut traverser jusqu'à 8 régions pour sa transformation et contenir plusieurs dizaines de porcs et bœufs différents…

Le prochain scandale est imminent

« *Si nous devions identifier dans le détail, les étapes de transformation de la viande,* son *prix augmenterait pour les consommateurs ou les fournisseurs, et les étiquettes seraient interminables*», défendent les industriels. « *Ces coûts ne représenteraient que quelques centimes supplémentaires et seraient indolores pour les consommateurs* » estiment quant à eux, les associations de consommateurs. Selon l'ONG FoodWatch, « *l'industrie refuse d'améliorer la traçabilité de la viande pour préserver sa flexibilité ».*

Reste que le schéma de production de la viande est une chaîne d'intermédiaires opaques, de réseaux de fournisseurs, de négociants et de transformateurs immenses, de contrôles aléatoires et d'une auto surveillance douteuse…Des ingrédients parfaits pour produire de la viande 100% incertaine.

« Voyage au bout de la viande ». Un documentaire réalisé par Jenny Rollen-Spoo et Jens Niehuss. 2015, 60 minutes.

Pour regarder ce documentaire, c'est par ici: future.**arte**.tv/fr/**voyage-au-bout-de-la-viande**