

La nourriture INDUSTRIELLE et Jane Goodall

Jane Goodall :

"Chaque bouchée change le monde"

Le Monde 2 n°211, 29/02/08

Frederic Joignot

Sa longue enquête sur les chimpanzés l'a rendue célèbre. Grâce à elle, on sait à quel point l'animal est proche de l'homme. **A 73 ans**, Jane Goodall engage un nouveau combat.

Dans "**Nous sommes ce que nous mangeons**" (**Actes sud**), elle dénonce les aberrations de l'industrie agroalimentaire et lance un plaidoyer pour une alimentation responsable.

Rencontre avec une vieille dame indigne

"Wou ! Hou ! Hou ! Hou ! Wou, wou !" A la tribune, Jane Goodall crie. Frele silhouette, cheveux blancs, visage lumineux. Les trois cents enfants sont écroulés de rire.

"Elle vous a adressé un bonjour en chimpanzé", leur explique le traducteur. Les gamins, des tout jeunes, de la sixième à la troisième, repartent à pouffer. Ils viennent d'écouter sagement le discours du ministre de l'éducation, Xavier Darcos, qui s'est excusé d'être si long. La tension se relâche.

Bien vite, un collégien demande la parole :

Jane Goodall connaît-elle d'autres expressions en langage singe ?

Elle se lève aussitôt : "Je vais vous raconter comment j'ai accueilli votre président au Gabon, cet été.

" Elle demande au traducteur de jouer le rôle de Nicolas Sarkozy. "Vous savez, explique-t-elle, marchant vers lui en se déhanchant, chez les chimpanzés, hélas, les femelles, hélas, doivent d'abord faire des signes de soumission pour aborder un mâle dominant..." Elle avance baissant la tête, criaillant : "Heu ! Heu ! Heu !" Puis elle se jette au cou du traducteur en poussant de joyeux gémissements. "Cela signifie Bonjour Monsieur Sarkozy ! "

Rigolade générale

Les collégiens sont venus à l'Ecole nationale de chimie de Paris rencontrer l'extraordinaire docteur Jane Goodall dans le cadre de la campagne "L'Ecole agit !", décidée pendant le Grenelle de l'environnement.

Des appels à "projets écologiques" ont été lancés dans tous les lycées et collèges de France. Aujourd'hui, les élèves du sud de Paris viennent les exposer à la primatologue. Un micro circule. Un bout de chou de fillette, un gamin tout rouge de sixième, un gomme fiérot de troisième, **expliquent comment ils récupèrent les papiers, trient les déchets**. L'un d'eux réclame de l'aide : "Nous voudrions recycler, mais nous n'avons aucun moyen !" Emue, Jane Goodall encourage les uns, félicite les autres.

Elle interpelle le ministre : "Je ne dirais pas que les enfants héritent de notre monde. Ce n'est pas un cadeau !"

Elle brandit un singe en peluche qui a été fabriqué par son ami "Gary", un enfant aveugle qui, raconte-t-elle, fait de la plongée sous-marine, du ski nautique, sculpte. A le voir, personne ne devine sa cécité. "Tout est possible !" s'écrie-t-elle. Elle impressionne.

Le docteur Jane Goodall a bouleversé les sciences de la nature, l'ethologie, toutes nos conceptions bornées sur les "animaux-machines" – de mauvais prétextes, dit-elle, pour les massacrer.

Elle a mené, sur les rives du lac Tanganyika, en Tanzanie, la plus longue enquête jamais faite sur les chimpanzés, vivant parmi eux, les étudiant jour et nuit.

Elle a observé que les singes effeuillent des brindilles et s'en servent pour "pêcher" des fourmis, se soignent avec des plantes médicinales, cassent des noix à coups de pierres. Elle a montré qu'ils développent chacun une personnalité, forment des familles, se reconnaissent dans une flaque d'eau, transmettent des connaissances à leurs petits.

Ses recherches, comme celles de Dian Fossey sur les gorilles et Frans De Waal sur les bonobos, ont fait reculer le "propre de l'homme".

Elles ont mis en évidence l'usage d'outils, une conscience de soi, le recours à des symboles, des formes de ruse, de politique et de culture chez les grands singes. Elles ont révélé que nous étions "le troisième chimpanzé", leur proche cousin.

Des découvertes qui rendent leur extinction annoncée encore plus odieuse.

Aujourd'hui, les instituts Jane Goodall comptent trente-huit bureaux dans le monde (en France, janegoodall.fr), se consacrent à la protection des grands primates, la création de sanctuaires animaliers, l'amélioration des zoos (ChimpanZoo), l'étude des animaux, la reforestation et le développement (Africa Programs). Quelque neuf mille groupes Jane Goodall - Roots & Shoots (racines et pousses), destinés à sensibiliser les écoliers à la destruction de l'environnement, ont été formés à travers 95 pays.

Jane Goodall a été honorée pour ses travaux par la National Geographic Society, reçu la médaille Benjamin Franklin pour les sciences de la vie, le titre de "messager de la paix" des Nations unies, la récompense Gandhi-King pour la non-violence – et elle est officier de la Légion d'honneur française.

Elle est l'auteur de plusieurs livres, essais et articles d'ethologie importants. Elle sillonne désormais le monde pour alerter l'opinion. Elle passe à Paris en cette fin janvier pour lancer un nouveau combat, défendu dans son dernier ouvrage paru : "Nous sommes ce que nous mangeons".

Pourquoi s'intéresse-t-elle aujourd'hui à la nourriture ? Toujours à cause des animaux. D'entrée d'entretien, sa colère gronde. "Quand des gens me disent qu'ils sont révoltés par les traitements que nous infligeons aux animaux, cela me met en rage. Que font-ils pour les empêcher ? Quels animaux mangent-ils tous les jours ? Aident-ils les populations défavorisées qui tuent les espèces menacées pour se nourrir ?"

Jane Goodall est une vieille dame indignée.

Il y a de la suffragette britannique, de l'anarchiste activiste derrière ce sourire lumineux.

En arrivant à l'École nationale de chimie, elle courtait dans l'escalier. "Je fais un peu de gymnastique. Je suis végétarienne, regardez comme je suis en forme. Nous pouvons tout à fait nous passer de viande, vous savez !"

Obésité et gaspillage

Dans son livre, Jane Goodall **dénonce notre "boulimie" occidentale de viande.**

Elle en énumère les conséquences, comme l'avait déjà fait l'économiste Jeremy Rifkin dans son étude *Beyond Beef* ("Au-delà du bœuf", Plume Books, 1993, non traduit).

Les chiffres qu'ils citent effraient. **1,2 milliard de bœufs, vaches, veaux et moutons destinés à l'abattage vivent sur terre : 100 000 bovins sont abattus par jour aux États-Unis, 3 000 000 par an en France.**

Ce véritable continent d'animaux de boucherie, et la monoculture céréalière qui l'accompagne, occupent **25 % des terres cultivées planétaires.**

Un tiers des céréales mondiales nourrit le bétail que dévorent un demi-milliard d'Occidentaux trop gras.

Au Brésil, 23 % des terres arables vont à l'alimentation du bœuf exporté, au détriment du maïs et des haricots noirs, nourriture de base des paysans.

90 % du bœuf du Guatemala, pays en malnutrition, part aux États-Unis.

50 000 tonnes de bœuf passent chaque année de l'Amérique latine aux États-Unis.

Les conséquences ?

L'obésité : 6,7 milliards de hamburgers sont vendus aux États-Unis chaque année dans les fast-foods. En moyenne, un Américain entre 7 et 13 ans mange 6,2 hamburgers par semaine, presque un par jour.

L'eau gaspillée : selon Rifkin, 50 % de l'eau consommée aux États-Unis sert à l'élevage. Et le réchauffement planétaire : les déjections et pets des ruminants libèrent chaque année dans l'atmosphère **60 millions de tonnes de méthane**, dont la molécule accumule vingt-cinq fois plus de chaleur solaire qu'une molécule de CO₂...

"Au départ, je voulais juste écrire un livre de recettes végétariennes, explique Jane Goodall avec son joli sourire de grand-mère. Et puis j'ai commencé à enquêter sur la façon dont le monde se nourrit. J'ai été épouvantée. **Nous avons perdu la raison !**"

Son ouvrage commence par un hommage à la cuisine française et à notre tradition de pays "gourmet". Elle y décrit sa fascination pour toutes les expressions culinaires hexagonales importées dans la langue anglaise : apéritif, croquette, consomme, croutons, flambe, hors-d'œuvre, gratin, quiche, liqueur, mayonnaise, petits fours, soufflé...

Puis elle s'étonne qu'entre 1997 et 2003, l'obésité ait augmenté de 15 % en France – que 11,6 % d'adultes et 15 % d'enfants y souffrent de surpoids.

Le docteur Jane Goodall a une explication.

"La multiplication des fast-foods, la mondialisation d'une cuisine bon marché à base de viande et d'huiles sursaturées, voilà ce qui a altéré la tradition française du bien-manger, son goût pour les produits frais et de terroir.

– **Vous n'allez pas convaincre les Français de devenir végétariens...**

– **Ils pourraient manger moins de viande. Ils pourraient s'interroger sur l'élevage et l'abattage de masse, se demander quelle philosophie justifie toutes ces souffrances.** Pensez à ce qu'est la vie d'une vache, élevée en prison, piquée aux hormones, s'effondrant sur elle-même, souvent envoyée à l'abattoir consciente, écorchée vive.

– **Ecorchée vive ?**

– Je n'invente rien. De nombreux animaux meurent dans des conditions effroyables, dépecés encore vivants, lisez le reportage de Gail A. Eisnitz sur les abattoirs de Chicago

[Slaughterhouse : the Shocking Story of Greed, Neglect, and Inhumane Treatment Inside the US Meat Industry, Prometheus Books, 1997].

Avez-vous déjà approché une vache ?

Enfant, j'allais à la ferme de ma grand-mère dans le Kent.

Les vaches répondaient à leur nom, nous connaissions la personnalité de chacune, le troupeau paissait dans un pré de trèfles, changeait de pâturage. Ensuite, nous y mettions les cochons qui retournaient la terre, dévoraient les bouses, éliminaient bactéries et parasites. **J'adore les cochons**. Ce sont des bêtes très intelligentes, joueuses, affectueuses, comme les chiens. Quand on pense qu'ils sont enfermés dans des porcheries minuscules ou règne une odeur infernale, alors qu'ils possèdent un odorat extrêmement fin ! En mangeant tous ces animaux, qui ont longtemps été nos dieux, nos proches, nous mangeons leurs souffrances, nous incorporons les tortures qu'ils subissent. Je ne peux pas l'oublier."

De la façon dont l'homme traite les animaux, il traitera les humains.

C'est un des thèmes récurrents chez Jane Goodall.

"Prenez les premières chaînes de montage des usines Ford, elles ont été copiées sur le modèle des abattoirs. Ce n'est pas par hasard." Henri Ford, selon elle, avait remarqué que parcelliser les opérations d'écorchage concentrait les employés sur une activité mécanique – qui leur évitait toute réflexion. On n'abattait plus des bêtes, on abattait un travail. Sans état d'âme.

En appliquant ces méthodes aux humains, Henri Ford a inauguré les "temps modernes" décrits par Chaplin. L'ère industrielle qui a déshumanisé le travail – et le travailleur.

Le martyr des saumons

"Des que nous ne considérons plus les humains comme tels, nous les traitons, dit-on, comme des animaux. Or, traiter sans aucune compassion les animaux, les considérer comme des objets industriels et plus comme des espèces souffrantes, est déjà une cruauté indéfendable." Sa colère scintille.

Évaluer les conséquences incalculables de chaque bouchée de nourriture, voilà la nouvelle quête de Jane Goodall.

Prenez un sushi. La semaine de notre rencontre, le Fonds mondial pour la nature (WWF) appelait solennellement les grandes surfaces à cesser de vendre du thon rouge, le grand thon fuselé de Méditerranée. Il disparaît à jamais, égaré dans tous les restaurants japonais d'Europe. Jane Goodall hausse les épaules à cette nouvelle. Rien ne l'étonne plus depuis qu'elle mène ses recherches. Beaucoup de grands poissons sont condamnés à court terme : elle en dresse la liste dans son ouvrage, au chapitre **"Le pillage des mers et des océans"**. D'après des enquêtes canadiennes récentes, le saumon bocaccio, la raie tachetée, le chevalier cuivre, le colin, l'églefin, l'espadon, le capelan, le thon, la morue (ou cabillaud) sont tombés en Atlantique en dessous des 10 % de leurs populations de 1950.

"Quand j'étais petite, la morue était considérée comme le pain de la mer. Elle était très bon marché. Nous en achetions dans les fish and chips et les emportions chez nous dans du papier paraffiné.

Aujourd'hui, la morue est en voie d'extinction. Tout comme le saumon sauvage.

Nous mangeons **des saumons d'élevage** entassés dans des fermes piscicoles où on les nourrit avec des petits poissons, décimes à leur tour. Ils attrapent des poux de mer qui se répandent hors des cages et exterminent les espèces sauvages.

Ils présentent des ulcères, des maladies du foie, deviennent obèses. Les producteurs les traitent avec des antibiotiques et des hormones de croissance. Ils les inondent avec des colorants roses pour que leur chair soit présentable dans les supermarchés. Des études menées par la biologiste **Angela Morton en Colombie-Britannique ont montré qu'ils sont infestés par des bactéries résistantes à 11 antibiotiques sur 18.**"

Le docteur Jane Goodall ne se lasse pas d'égrener les absurdités associées à ce qu'elle appelle l'"agrobusiness".

"Prenez l'usage méthodique des semences à rendement élevé. Elles finissent par appauvrir dangereusement le patrimoine génétique des plantes mondiales. En 1970, dans toute l'Asie, les semences de riz ont été attaquées par un virus. Les scientifiques ont cherché partout une espèce résistante. Ils en ont trouvée une seule, dans une vallée indienne reculée. Aujourd'hui, cette vallée a été submergée par un projet hydro-électrique. Que se serait-il passé, si cela était arrivé avant ?"

Quand elle parle des OGM, c'est pour mettre en garde. "De très nombreuses anecdotes montrent que les animaux ont une aversion naturelle pour les OGM. Ainsi les oies sauvages ne vont jamais dans les champs de colza à graines modifiées.

En Amérique, des éleveurs ont constaté que les vaches préfèrent le maïs naturel au maïs Bt, les porcs dédaignent les rations OGM. Quant aux rats laveurs, ils dévastent les champs bio, pas les autres. Pourquoi ? Ils développent des sens plus acérés que les nôtres. Une étude systématique réalisée en Grande-Bretagne par le chercheur Arpad Pusztai a montré que les pommes de terre Bt rendent malades les rats de laboratoire. Ce chercheur a été suspendu, puis, heureusement, réhabilité par la revue The Lancet."

Des signes d'optimisme

Derrière sa critique de la nourriture industrielle, les animaux demeurent toujours au cœur de ses préoccupations.

"Aux États-Unis, les produits chimiques agricoles tuent à peu près 67 millions d'oiseaux chaque année. En Iowa, on ne les entend plus saluer le printemps sur les terres cultivées.

Silent spring, " le printemps silencieux", la prophétie de Rachel Carson, une des initiatrices du mouvement écologique des années 1960, semble en passe de se réaliser. C'est affreux..." Quand on oppose à Jane Goodall qu'il faut bien développer une agriculture intensive pour nourrir une population de six milliards d'humains, elle se fâche. "Je crois à l'avenir de la culture biologique.

– Mais cela ne suffira pas...

– **Les jeunes générations comprennent, je le vois dans toutes mes conférences. Elles vont boycotter la nourriture industrielle, elles vont changer leur manière de se nourrir, et cela va gagner le monde...**

– Vous voyez des signes d'optimisme ?

- Partout.

En 1990, aux États-Unis, les consommateurs ont acheté pour 1 milliard de dollars d'aliments et de boissons issus de l'agriculture biologique. En 2002, ce chiffre atteignait 11 milliards. Que se passera-t-il en 2020 ? Résultat immédiat, de plus en plus de fermiers américains choisissent de se convertir aux méthodes biologiques.. On comptait en 1997 485 000 hectares bio . Ils avaient doublé en 2004. C'est très encourageant. Il faut aussi voir les rendements. Pendant la sécheresse de 1998, les exploitations bio américaines ont donné des récoltes beaucoup plus abondantes que les fermes industrielles. Cela commence à se savoir... Même si notre vieux monde industriel, voué au profit rapide, ne change pas par

préoccupation éthique ou par compassion pour les animaux, il devra bien évoluer ne serait-ce que pour survivre.

Cela me rend optimiste !" Revoilà son sourire lumineux.