

**Zeitschrift:** Domaine public  
**Herausgeber:** Domaine public  
**Band:** - (1980)  
**Heft:** 563

**Rubrik:** Point de vue

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 16.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## POINT DE VUE

# Théologie et bifteck

Discrètement, du pouce, grand-père traçait un petit signe de croix sur le front du cochon — là où la balle du flobert, juste après, allait entrer.

Un signe de croix: comme s'il baptisait la bête. Comme s'il lui administrait l'extrême-onction. Il la remerciait, en somme, en l'élevant comme officiellement à la dignité de créature de Dieu. Et s'excusait de devoir la tuer pour la manger. Oui.

\* \* \*

Nous, les gamins, on se disait, simplement: «C'est bien normal de le baptiser, puisqu'on va le manger...» L'ordre du ciel était sur la terre. Je n'ai jamais vu mon grand-père maltraiter ou frapper un animal. De ses vaches, il disait: «On a plus besoin d'elles qu'elles de nous.» C'était évident.

Il évitait même de tuer les souris. S'il en coinçait une d'un coup de balai, dans la grange ou l'écurie, ou encore «tout là-haut» dans le grenier, il l'amenait devant un des chats. Il arrivait que la souris parvienne à se sauver. Même si elle se faisait croquer, elle avait eu sa chance. C'était régulier.

Oui.

Quand était-ce?

\* \* \*

La viande n'était pas — pour nous — de la viande: c'était d'abord de la vie connue et proche. Et comme toute vie vient de Dieu — on s'en imbibait à plus soif au catéchisme — grand-mère marmonnait toujours une prière, avant les repas. C'était logique.

Logique comme de ne rien gaspiller, surtout pas la nourriture. Mais ce n'était pas vertu: simple nécessité. Quoi, jeter un bout de pomme de terre? Alors qu'on s'était échiné à les planter, à les sarcler, à les ramasser, à les encaver! Personne n'y songeait.

Une année, faute de pommes de terre, il fallut manger des betteraves, normalement destinées au bétail. Finalement, grand-père alla emprunter deux sacs au cousin du Choiseuil.

Quand était-ce donc — ce temps où la nourriture était difficile et respectée? Chez nous, du moins. C'était il y a trente ans, à peine.

Donc quasiment au Néolithique.

Grand-père et grand-mère sont morts.

Jamais, jamais ni eux ni la famille n'auraient pu imaginer qu'on puisse fabriquer des veaux aux hormones. Les hommes allaient à Dieu, les souris aux chats et les veaux au pis de leur mère.

L'ordre du ciel était sur la terre.

Il n'y avait que la grêle et les doryphores<sup>1</sup> à craindre. Et, pour les gamins, le vieux Tousse-saint, qui vivait dans les bois et n'allait pas à la messe.

\* \* \*

Moi, je veux bien. Je suis même d'accord avec les organisations de consommateurs qui dénoncent et refusent l'usage d'une montagne de saloperies pour engraisser plus vite les animaux de boucherie.

Je veux bien. Mais c'est un peu court.

Faut pas déconner: ou bien on mange *souvent* de la merde bon marché, ou bien on mange *rarement* de la viande non trafiquée et chère, provenant d'animaux ayant mené une vie... comment dire? Une vie.

Les consommatrices bégueules qui veulent...

mais que veulent-elles, au juste. Elle ne savent pas. Bref.

\* \* \*

Premièrement, nous mangeons trop, beaucoup trop de viande<sup>2</sup>. Mettons quatre ou cinq fois trop. A consommation démente, production qui ne peut l'être moins. Terminé. Les hormones, c'est un détail<sup>3</sup>. Puant, mais un détail. On invite donc, en conclusion:

— «Temps présent» à présenter aux chers téléspectateurs une «Vie et mort d'un veau dit industriel - Biographie sanglante d'une escalope», n'épargnant aucun détail sur les méthodes d'élevage industriel, les coulisses d'abattoirs non moins industriels et la valeur hautement nutritive de la couleur blanche qui doit être celle de la viande de veau;

— les associations suisses de consommateurs à lancer une campagne visant à une réduction massive de la consommation de viande.

Bien le bonjour chez vous.

Gil Stauffer

<sup>1</sup> Et les hannetons (note Réd.).

<sup>2</sup> Rien à dire de plus! Mais il faudra manger davantage de poisson et de bon fromage (note Réd.).

<sup>3</sup> Même si la Suisse n'est ici pas atteinte par les excès courants dans la CEE (note Réd.).