

Mise à jour: 16/05/2010 12:40

La chronique de Hubert Reeves

## Autres temps, autres lieux, autres mœurs

(Journal de Montréal)

Une précédente chronique attirait déjà l'attention sur la difficulté de ne pas s'ériger en juge face à des situations « exotiques ». C'est le cas quand on évoque le sort réservé à une même espèce animale en différents pays et les conséquences de son utilisation par les humains. Le cas des baleines a été abordé et a fait réagir des lecteurs qui citent d'autres exemples.

D'abord le cochon d'Inde qui, malgré son nom latin – *cavia porcellus* – n'est pas un porc, et qui ne provient pas d'Inde. L'élevage de ce cobaye commun a diversifié les races sur les continents où il vit.

Sa chair fut de tout temps appréciée en Amérique du Sud. Le cuy (nom péruvien d'une race de cet animal domestique) se mange surtout grillé ou fumé. Des millions de cuys sont consommés annuellement au Pérou tout comme en Bolivie, car on ne conçoit pas de cérémonies sans ce plat traditionnel.

En Afrique, l'élevage est pratiqué à des fins alimentaires dans des pays où la malnutrition est parfois endémique, au Rwanda comme au Cameroun

Le cochon d'Inde fut introduit en Europe et sa non agressivité fit qu'il servit à l'agrément des enfants de milieux aisés dès le XVII<sup>e</sup> siècle. C'est redevenu un animal de compagnie, sa consommation ne fut qu'épisodique et a complètement cessé avec la dernière guerre mondiale où il enrichissait en protéines les repas dans certaines campagnes françaises.

C'est aussi un animal de laboratoire pour effectuer des expériences devant ensuite profiter à d'autres espèces et surtout à la nôtre. C'est le cas dans tous les pays où la recherche médicale existe.

De plus en Allemagne, c'est un animal de concours de beauté !

### ENSUITE LES GRENOUILLES

Le cas est plus grave. En France, les cuisses de grenouille sont une spécialité culinaire qui obligerait à en importer d'Asie par centaines de tonnes chaque année. Certaines espèces risquent fort de disparaître des pays exportateurs. Cela équivaldrait à une extinction pour des besoins alimentaires qui peuvent être couverts par d'autres apports.

Déjà l'élevage en Europe éviterait le pillage dans la nature et pourrait aussi, par des règles strictes, éviter la cruauté reprochée à ceux qui coupent les cuisses et remettent les grenouilles à l'eau, de même que le coût énergétique du transport et le gaspillage que représente l'abandon du reste du corps (perte de protéines et d'une matière première pour des artisans : la peau, utilisable en maroquinerie).

### ET L'OURS ...

Autre temps, autres mœurs : en France, l'ours est en voie d'extinction donc protégé. Évoquer une recette à base d'ours fait remonter dans le temps. Les Pyrénéens ont sans doute dans leurs documents anciens des recettes villageoises.

Autres pays, autres mœurs : actuellement, dans certains pays, la chasse à l'ours étant légale, la chair d'ours est préparée soit fraîche, soit en conserve, ou séchée. C'est, par exemple, le cas au Canada et en Finlande où on la mange en steak, en ragoût ou en pâté.

Pour avoir écouté des histoires de chasse du temps jadis, je dois dire que la chasse autrefois était une activité sacrée accompagnée de rituels en l'honneur de l'animal que l'on remerciait d'avoir offert sa vie aux chasseurs. Aussi tout était utilisé de l'animal mort, car c'eût été irrespectueux de jeter quoi que ce soit...

Les temps ont bien changé.

