

Parler de
viande de cheval :
le comble de
l'« hippocrisie » ?



Éditeur responsable

Chevideco

Transportcentrum LAR - P 20
8930 Rekkem
Belgique

Plus d'informations

Common Horse Sense

commonhorsesense@outlook.com
+32 475 77 00 50

De nombreuses histoires circulent sur le commerce des chevaux, tant dans le pays qu'à l'étranger. Cependant, celles-ci semblent souvent fondées sur des malentendus et des perceptions erronées. Dans certains cas, la réalité est même délibérément déformée ou sortie de son contexte afin de présenter le secteur sous un angle défavorable. L'hypocrisie - ou plutôt « l'hippocrisie » ? - n'est, aujourd'hui, jamais loin de cette facette du monde équin. En outre, les émotions sont souvent vives, ce qui rend pratiquement impossible une vision rationnelle et objective de la question. Pourtant, nous constatons que même les personnes qui portent dans leur cœur le monde du cheval ne connaissent souvent qu'une partie de l'histoire. Ce texte a été rédigé par quelqu'un qui connaît toutes les facettes du métier de bout en bout, les belles comme les moins belles. Nous ne mettons pas l'accent inutilement sur quoi que ce soit et nous n'occultons pas les aspects les plus sombres. Nous voulons montrer l'ensemble du tableau, le cycle de vie complet du cheval, tel qu'il est dans la réalité. Nous faisons la lumière sur le commerce du passé, du présent et de l'avenir, nous vous donnons des faits et des chiffres, et nous dénonçons les idées fausses et les distorsions de la réalité. Le cheval est un animal beau et noble qui occupe une place importante dans la vie de nombreuses personnes et leur procure un énorme plaisir. Cependant, à la fin de sa vie, le cheval peut également contribuer à apporter une réponse aux nombreux défis de notre époque, tels que : éviter le gaspillage d'aliments précieux, sains et de haute qualité qui sont propres à la consommation humaine, contribuer à réduire les émissions de CO² de la chaîne alimentaire, utiliser l'espace disponible de manière économique, préserver les races de chevaux et optimiser davantage le bien-être des animaux en augmentant les connaissances scientifiques sur le cheval. Si vous n'êtes pas un partisan du commerce des chevaux, nous n'avons pas l'ambition de vous faire changer d'avis. En racontant toute l'histoire du commerce des chevaux tel qu'il se déroule dans la vie de tous les jours, nous voulons vous donner la possibilité d'étayer votre opinion avec les bons éléments. Et vous permettre de considérer le secteur d'une manière plus nuancée. Même si vous ne vous êtes pas encore fait une opinion, les faits et les chiffres peuvent vous aider à le faire, au moyen de bons arguments. Après tout, ce n'est pas toujours celui qui crie le plus fort qui détient la vérité...

Quelques chiffres

Le monde équin

- UE : compte 7 millions de chevaux (dont la moitié – 3,5 millions – sont exclus de l'abattage).
- Royaume-Uni : 1,2 million de chevaux.
- Belgique : 300 000 chevaux

La viande de cheval en Europe

- Contrairement à d'autres espèces animales, le cheval n'est abattu qu'en fin de vie, après une carrière sportive, récréative ou utilitaire.
- Un cheval moyen pèse environ 420 kg au moment de l'abattage. Cela fournit une carcasse de 240 kg, dont 170 kg de viande propre à la consommation humaine.
- L'âge moyen d'abattage est de 13 ans, mais un cheval peut sans problème vivre 20 à 30 ans (voire plus).
- Autrefois, la viande de cheval était la viande des pauvres, en raison de son prix nettement inférieur à celui de la viande de bœuf. Aujourd'hui, les deux sortes de viande se valent.
- Dans les années 1980-1990, le secteur de la viande chevaline a vu sa réputation ternie par la trichinellose. Néanmoins, aucun cas de trichinellose n'a encore jamais été observé chez les chevaux. La crise a mené à une nouvelle législation avec de meilleurs contrôles. Aujourd'hui, tous les chevaux abattus sont testés pour la trichinellose.
- Le scandale de la viande de cheval de 2013 était en réalité un scandale de la viande de bœuf (voir plus loin).

*Abattoir fermé,
problème résolu ?*

*Au contraire,
la misère des chevaux
ne fait alors que
commencer...*



EU 7 000 000 chevaux

Ce qu'il advient quand l'abattoir ferme

Ces dernières décennies, certaines ONG ont profité des scandales de la viande de cheval (prétendus ou non) pour faire passer leur exigence : les abattoirs doivent fermer ! Cela a toutefois des effets secondaires pervers qui ne représentent absolument aucune amélioration pour le bien-être animal, comme le prouve la situation aux États-Unis. En 2006, l'industrie de la viande chevaline en Amérique a été rayée de la carte d'un simple trait de plume. Avec la loi sur la prévention de l'abattage des chevaux (Horse Slaughter Prevention Act), le gouvernement fédéral de Washington a en effet supprimé le financement des inspecteurs d'abattoir. Résultat : la viande est subitement devenue illégale et ne pouvait plus être vendue à des fins de consommation humaine, ce qui a impliqué la fermeture définitive des abattoirs de chevaux.

Les centaines de milliers de chevaux présents sur le sol américain n'ont bien entendu pas disparu pour autant, et il fallait encore trouver une solution pour les chevaux qui arrivaient en fin de vie. La conséquence a été que ces chevaux n'étaient plus abattus localement, mais au Mexique, par exemple. Le bien-être animal a cependant régressé de deux manières : les chevaux devaient endurer des heures de transport, et les abattoirs qui subsistent au Mexique ne sont plus sous le contrôle de l'UE (et n'exportent donc plus rien vers l'UE), si bien que le traitement humain des animaux sur place n'est pas garanti. De plus, la fermeture des abattoirs mexicains contrôlés par l'UE – également sous la forte pression exercée par ces ONG – a eu pour conséquence une forte baisse du prix reçu par le propriétaire pour ses chevaux lors de l'abattage, ce qui induit un risque de négligence accru.* L'abattage des chevaux a donc bel et bien pris fin en Amérique, mais le besoin était toujours aussi important. Le « problème » a simplement été déplacé dans le pays voisin. Pour les ONG qui avaient milité pour la fermeture des abattoirs américains, l'affaire était toutefois close...

La culture culinaire locale joue un rôle très important dans la valeur (financière) qui est attribuée au cheval. La consommation de viande chevaline n'est pas courante au Mexique et l'exportation vers l'Europe n'est plus possible depuis que les abattoirs ne sont plus sous le contrôle de l'UE. Celui qui peut uniquement commercialiser au niveau local obtient donc un prix beaucoup plus bas et ne sera pas disposé à investir dans le bien-être de l'animal. Dans les pays où les abattoirs sont encore sous le contrôle de l'UE et continuent à exporter vers l'Europe, la situation est tout autre. Le consommateur européen veut uniquement de la viande de qualité et s'attend à ce que chaque maillon de la chaîne – du pré à l'assiette – fasse le nécessaire à cet effet. Le propriétaire recevant dans ce dernier cas un prix plus élevé pour son animal, il fera donc beaucoup plus d'efforts pour satisfaire aux normes européennes, ce qui favorisera bien entendu le bien-être animal.

TAGS :
#bienêtreanimal
#fermerlesabattoirs
#chevauxréformés
#abattoirsétrangers
#Étatsunis
#Mexique
#prixviandedecheval #lienémotionnel
#hippohagie



Contexte
quand l'exception est présentée
comme une généralité



Pourquoi les alternatives, en fait, n'en sont pas

Après la fermeture des abattoirs, bon nombre de chevaux aux États-Unis ont cependant été laissés à l'état sauvage et totalement abandonnés à leur sort. Rien d'étonnant dès lors à ce que la population équine continue à croître de façon exponentielle, avec les nuisances que cela engendre.

En Europe et aux États-Unis, des activistes des droits des animaux pleins de bonnes intentions fondent des « farms », c'est-à-dire des refuges pour chevaux. Les chevaux négligés ou qui courent un risque de négligence (parce qu'ils ont été « réformés » pour l'usage pour lequel ils ont été élevés) peuvent y trouver refuge jusqu'à la fin de leur vie. Mais les frais à payer sur de nombreuses années étant très élevés, le nombre de places est limité (en Belgique : seulement quelques centaines). La capacité – en Belgique et ailleurs – contraste en tout cas violemment avec le nombre de chevaux « réformés » qui sont détenus par des particuliers ou qui vivent à l'état sauvage. Ces refuges ne peuvent donc jamais être une alternative valable. Aux États-Unis, d'anciens acheteurs de carcasses de chevaux se sont « reconvertis » : ils rachètent à présent des chevaux indésirables pour les proposer à des ONG ou à d'autres personnes qui se voient ainsi donner l'opportunité de sauver ces chevaux de l'abattage. Nous constatons cependant que seule une fraction de ces chevaux est sauvée. Les autres partent finalement quand même pour le Mexique. Alors que le bien-être animal devrait s'appliquer à tous les chevaux, une petite minorité seulement s'avère en fin de compte « élue ».

Donc : il est utopique de croire que sur les quelque 150 000 chevaux exclus de l'abattage en Belgique (et quelque 3,5 millions pour l'ensemble de l'Europe !), chaque animal pourra être soigné de manière optimale par le propriétaire jusqu'à son dernier jour (pendant des dizaines d'années). Imaginons qu'un cheval commence à boiter à l'âge de 15 ans. Il n'a plus d'utilité fonctionnelle (et ne peut donc plus rapporter d'argent), mais les frais pour les soins augmentent (frais vétérinaires, antidouleurs, etc.). Et les frais de mise à l'écurie et de nourriture doivent encore être payés pendant de nombreuses années. En des temps économiquement difficiles, le budget dédié aux soins de l'animal toute sa vie durant peut être mis particulièrement sous pression. L'exclusion en soi mais aussi le lien émotionnel qui unit le propriétaire au cheval empêchent cependant une analyse coûts-bénéfices rationnelle. Le propriétaire reporte donc la décision concernant la fin de vie du cheval. Si c'est compréhensible sur le plan humain, l'amour porté à l'animal ne peut jamais compenser l'éventuelle future souffrance de celui-ci. Il est donc crucial de (pouvoir) poser un choix réfléchi en temps opportun, dans l'intérêt du bien-être du cheval. L'ignorance et les nobles intentions compréhensibles au moment de l'exclusion ne peuvent pas entraver cette décision.

TAGS : #bienêtreanimal #refugespourchevaux #Étatsunis #Mexique #chevauxexclus #valeuréconomique

L'effet de choc

La façon dont des ONG extrémistes procèdent pour créer un « scandale » est bien connue. Des images (photos, vidéos) clandestines de quelques animaux négligés, blessés ou maltraités sont montées les unes derrière les autres pour former une histoire censée jeter le discrédit sur l'industrie de la viande chevaline. Deux observations importantes sont à faire ici. Premièrement, dans la grande majorité des cas, il est impossible de déterminer avec exactitude où et quand les images ont été prises. Comme le monde compte des millions de chevaux, la probabilité que, quelque part, quelqu'un ne se soucie guère du bien-être de son animal n'est pas nulle. L'image d'un cheval dépérissant dans une prairie soi-disant belge peut très bien avoir été prise sur un autre continent. Zoomer sur quelque chose rend – littéralement ! – l'histoire dans son ensemble invisible et fait disparaître toutes les nuances.

Deuxièmement, il est aussi important d'examiner si ces images sont des cas isolés ou si elles mettent en lumière un problème structurel, et s'il y a un lien démontrable avec la chaîne d'approvisionnement en viande équine en provenance d'abattoirs certifiés par l'UE. Monter des images sorties de leur contexte de situations ponctuelles éparses les unes derrière les autres est une attaque déloyale envers un secteur qui déploie d'importants efforts pour garantir au mieux le bien-être animal.

AGS : #bienêtreanimal

Le secteur lui-même lutte contre les situations intolérables

Les histoires de ces ONG passent évidemment aussi sous silence les efforts que le secteur de la viande chevaline fournit lui-même pour éradiquer les éventuelles situations inadmissibles. Les entreprises européennes de transformation de viande de cheval n'ont absolument aucun intérêt à ce que des chevaux négligés ou maltraités atterrissent dans la chaîne alimentaire. Seul un cheval qui a eu une vie saine et sans stress jusqu'au moment de l'abattage fournit une

L'industrie de la viande chevaline existe grâce au hobby et au sport

viande de première qualité. En plus des inspecteurs de l'UE, les entreprises de transformation de viande chevaline elles-mêmes interpellent dès lors directement les personnes des pays d'origine qui ne se soucient pas du bien-être animal, et imposent des mesures correctives.

TAGS : #bienêtreanimal #initiativessectorielles #abattoirsétrangers #hippophagie

Les émotions empêchent tout dialogue rationnel

Les ONG extrémistes jouent pleinement la carte de l'émotion, en abusant de l'« humanisation » du cheval au cours

des dernières décennies pour empêcher et couper court à tout dialogue rationnel sur le cycle de vie des chevaux – et en particulier la phase de fin de vie. Le fait que la fermeture des abattoirs ne résolve pas le problème mais, au contraire, développe sensiblement le risque de souffrance animale, est délibérément passé sous silence. En effet, cela n'est pas en adéquation avec le modèle de revenus de ces ONG qui voient le nombre de leurs membres – et donc leurs revenus – augmenter à chaque campagne. La nuance n'est pas vendeuse, l'« effet de choc » oui.

Mais tant qu'il y aura des chevaux, il faudra aussi trouver une solution pour leur fin de vie. La combinaison de cette nécessité d'abattoirs pour chevaux et du fait que les ONG exploitent le haut « coefficient de câlinerie » de l'animal crée un perpetuum mobile. Ces ONG ont donc besoin de notre secteur pour boucler leurs campagnes de financement. Des actions comme « Sauvez la poule » ou « Sauvez le cochon » seraient totalement insignifiantes en termes d'impact sur l'opinion publique face à des actions visant à sauver le noble cheval.

L'industrie de la viande chevaline est partisane d'une approche humaine lors des phases d'abattage et de transformation, d'une valorisation économique de l'animal pour le dernier propriétaire et d'une utilisation durable d'une viande saine pour la chaîne alimentaire humaine. Nous continuons à cet

effet à tendre la main aux organisations de défense des droits des animaux qui sont disposées à raconter l'histoire complète, afin de continuer à œuvrer avec elles à des mesures constructives, positives et réalisables.

TAGS : #bienêtreanimal #lienémotionnel #modèlederevenusong #hippophagie #valeuréconomique





Élever des dizaines de chevaux pour obtenir quelques chevaux d'exception « Chevalisation » du paysage

Ce que beaucoup ne savent pas – ou plutôt, ne veulent pas savoir –, c'est qu'un cheval d'exception ne se livre pas sur commande. Il faut élever des dizaines de chevaux pour pouvoir garder seulement quelques chevaux d'exception. Parmi les autres, il y a beaucoup de bons chevaux qui peuvent remplir une fonction utile. Mais les animaux qui ne trouvent pas de place dans le hobby ou le sport sont qualifiés d'indésirables par le propriétaire. En raison du développement du sport hippique ces dernières décennies, on dénombre de plus en plus de naissances de chevaux. Et c'est précisément parce qu'il y a de plus en plus de cavaliers récréatifs et d'éleveurs de chevaux de sport que l'industrie de la viande chevaline continue d'exister.

TAGS: #writtenoffhorses #equestriansport #hippohagy #financialreturn

De plus, il faut beaucoup d'espace pour laisser un cheval paître librement. Depuis quelques décennies, la Flandre se caractérise de plus en plus par une « chevalisation » du paysage, notamment en raison du fait que des chevaux qui ne se sont pas avérés aptes pour le sport mais qui font l'objet d'une interdiction d'abattage à des fins de consommation doivent aussi être soignés et ont besoin de paître librement durant les nombreuses années qui les séparent de leur mort naturelle. Le sol occupé à cet effet était autrefois généralement utilisé à des fins agricoles. Dans une région où les revendications diverses de l'espace ouvert conduisent à de plus en plus de conflits, cette « chevalisation » n'est donc absolument pas un modèle d'utilisation parcimonieuse de l'espace. C'est aujourd'hui déjà un problème flamand, et il y a fort à parier qu'il s'étendra à d'autres régions et pays à l'avenir.

TAGS : #chevalisation #sporthippique #chevauxréformés #chevauxexclus

Exclusion de l'abattage

En 2008, l'Europe a instauré l'obligation d'enregistrement pour les nouveaux chevaux. À la naissance, le poulain est enregistré dans une base de données. On lui implante également un microchip dans le cou, de façon à ce qu'il puisse être identifié à tout moment. Depuis 2009, l'Europe permet aux propriétaires de faire enregistrer un cheval comme « exclu de l'abattage ». Cette exclusion ne peut s'effectuer qu'une seule fois durant le cycle de vie du cheval et est irréversible. Un prochain propriétaire du cheval ne peut donc pas annuler cette exclusion. Cette décision a pour conséquence que le cheval doit continuer à vivre jusqu'à ce que la mort naturelle survienne, ou jusqu'à ce qu'une euthanasie soit pratiquée.

TAGS : #chevauxexclus #gaspillagealimentaire #durabilité

La majorité n'est pas abattue

Aujourd'hui, la moitié des chevaux ne peuvent plus être mis à l'abattage, parce qu'ils ont déjà été exclus, principalement pour des raisons d'ordre émotionnel. Pour l'ensemble de l'Europe, il s'agit de pas moins de 3,5 millions de chevaux ! De plus, ce nombre ne fera qu'augmenter au cours des années à venir, étant donné que de plus en plus de chevaux sont exclus et ne peuvent donc plus être abattus. C'est une bombe à retardement à bien des égards !

Les chevaux qui sont malgré tout abattus ne répondent plus aux exigences du propriétaire. Le fait qu'un si grand nombre de chevaux ne puissent pas être abattus a toutefois des conséquences importantes (et durables). La mort naturelle d'un cheval ne survient souvent qu'après 20 ans, et parfois même après 30 ans. Durant toutes ces années, le propriétaire est confronté aux frais de nourriture, de soins et de mise à l'écurie du cheval (en moyenne 180 euros par mois dans le scénario le moins coûteux).

Le fait que, dans les années de crise, des chevaux soient souvent proposés gratuitement prouve que cela n'est pas toujours évident (ou que ça ne tient pas toujours dans la durée). Il arrive également qu'un cheval exclu présentant des « vices cachés » – comme un boitement – soit vendu à un profane qui n'est pas en mesure d'évaluer correctement la situation réelle du cheval. Ce nouveau propriétaire achète un animal avec lequel, en fait, il ne pourra rien faire. Auparavant, ces chevaux étaient mis à l'abattage, mais aujourd'hui, le propriétaire est confronté au fait que l'animal aura encore besoin d'un abri, de nourriture et de soins durant de nombreuses années et qu'en fin de vie, il ne rapportera rien sur le plan économique – le montant payé par l'abattoir – qui pourrait compenser partiellement les frais encourus. Cette situation n'est absolument pas non plus un modèle de bien-être animal

TAGS : #chevauxexclus #lienémotionnel #chevauxréformés #valeuréconomique #gaspillagealimentaire #durabilité



Détruire ou brûler la viande est du gaspillage alimentaire

Quand des chevaux non destinés à la viande décèdent, leurs cadavres sont collectés par une entreprise d'équarrissage ou incinérés dans un crématorium pour animaux. À une époque où l'Europe lance le Green Deal (ou « Pacte vert »), où l'alimentation durable est la nouvelle norme et où le gaspillage alimentaire est banni autant que possible, il s'agit là d'un paradoxe incompréhensible. Avec 3,5 millions de chevaux exclus en Europe et en moyenne 170 kg de viande par cheval, cela signifie que pas moins de 595 millions de kilos – ou 595 000 tonnes ! – de viande ne pourront jamais être utilisés pour la consommation humaine.* Le « succès » croissant des organisations qui viennent en aide aux personnes dans le besoin en leur offrant notamment des colis alimentaires est bien la preuve qu'il y a encore et toujours, en Europe aussi, des personnes vivant au bord de la famine. Chevideco donne chaque année une quantité considérable de viande de cheval à ces organisations. Nous le faisons parce qu'en tant qu'entreprise, nous pensons que donner un coup de pouce aux personnes défavorisées est une évidence éthique.

Pour le propriétaire aussi – qui a investi pendant des années pour offrir une vie aussi saine et heureuse que possible à son cheval –, autoriser l'abattage de ces chevaux aurait un effet positif, comme déjà indiqué plus haut. Au lieu de devoir payer pour faire collecter le cadavre de son cheval, il recevrait dans ce cas la valeur économique de la part de l'abattoir et pourrait alors investir ce montant dans un nouveau cheval, ce qui stimulerait durablement le cycle de vie.

** De surcroît, 300 millions de kilos d'os, de graisse et de déchets destinés à la consommation non humaine sont détruits, alors que l'on aurait pu les utiliser comme alimentation animale et produits dérivés.*

TAGS : #gaspillagealimentaire #GreenDeal #bienêtreanimal #viandedurable #durabilité
#valeuréconomique #émissionsdeCO₂ #hippophagie

Viande de cheval et médicaments : pour l'instauration d'une période d'attente

Les résidus ont totalement disparu après six mois

Les chevaux sont aussi définitivement exclus de l'abattage en vue de la consommation humaine s'ils se sont vu administrer certains médicaments au cours de leur vie. Cela vaut aujourd'hui aussi bien pour les médicaments qui sont susceptibles d'avoir des conséquences négatives pour l'homme en cas de consommation de viande de cheval que pour les médicaments totalement dépourvus d'effets nocifs pour l'homme. Pour le premier type de médicaments, il est bien entendu on ne peut plus logique que le cheval soit définitivement exclu de l'abattage en vue de la consommation humaine.

Même si un cheval ne s'est vu administrer qu'une seule fois certains médicaments (antidouleurs, etc.) au cours de son cycle de vie, l'animal est exclu pour toujours de l'abattage, et ce peu importe à quand remonte l'administration. Il se pourrait même d'ailleurs que le propriétaire ne soit pas du tout conscient des conséquences de cette administration unique, car celles-ci ne se révèlent qu'à la fin de la vie du cheval. L'organisme du cheval a cependant un pouvoir autonettoyant. Après maximum six mois, tout résidu de médicaments a disparu. Nous plaidons dès lors en faveur de l'instauration d'une période d'attente de six mois à partir de la dernière administration, au cours de laquelle plus aucun médicament n'est administré au cheval. En autorisant la viande de manière sûre à la consommation humaine, le propriétaire perçoit un revenu, et le gaspillage alimentaire inutile et indésirable est évité.

TAGS : #médicaments #chevauxexclus #viandesaine #valeuréconomique #gaspillagealimentaire
#durabilité

La lutte pour le bien-être animal

entraîne
un immense
gaspillage
alimentaire

L'inquiétude des activistes des droits des animaux s'arrête après l'attention médiatique

Main tendue toujours refusée

Les organisations de défense des droits des animaux et le secteur de la viande chevaline pourraient (ou devraient) être des alliés dans la création d'un bien-être animal optimal pour les chevaux en fin de vie. Toutefois, les invitations du secteur de la viande chevaline en vue d'une collaboration proactive en la matière restent à ce jour souvent lettre morte. C'est incompréhensible. La vraie raison pourrait-elle être que certaines de ces organisations soient plutôt intéressées par l'attention médiatique qui va de pair avec les actions de guérilla menées pour exiger la fermeture des abattoirs ?

Ces événements, qui jouent sur les émotions de l'opinion publique, assurent des fonds supplémentaires à ces ONG, et donc leur survie. Celles-ci font totalement fi du fait que la fermeture des abattoirs ne représente aucune amélioration du bien-être animal, au contraire. À moins que leur but ultime soit d'obtenir une interdiction totale de l'élevage de chevaux à des fins sportives, récréatives et utilitaires, ce qui entraînerait l'extinction de différentes races équines, et ébranlerait fortement les nombreux passionnés du cheval, amateurs comme professionnels, en Belgique et dans le reste du monde.

TAGS : #bienêtreanimal #modèledevenuesong #initiatives-sectorielles



Dans le cheval, (presque) rien ne se perd

Dans le cheval, presque rien ne se perd. Chaque partie se voit donner une seconde vie.

- Le cuir de cheval est robuste et résistant à l'usure, et nécessite peu d'entretien. Ce produit naturel est dès lors utilisé pour fabriquer des ceintures, des sacs, des chaussures et des meubles.
- Le crin de cheval est utilisé pour fabriquer des instruments à cordes, pour tresser la queue ou la crinière d'autres chevaux, et pour rembourrer des matelas qui, grâce à leur grand pouvoir respirant et à leur action anti-allergénique, sont non seulement confortables mais ont aussi une influence positive sur la santé.
- La graisse de cheval contient des oméga-1 et oméga-3, de la glycérine, de la vitamine A et D ainsi que des substances antibactériennes. Elle est utilisée comme graisse de friture, comme graisse à sabots, comme graisse de cuir et comme alimentation complémentaire pour les chiens et les chats.
- Le lait de jument – qui se rapproche le plus du lait maternel de par sa composition chimique – est utilisé dans l'après-traitement du cancer.
- Diverses parties du cheval – notamment le péricarde – sont utilisées comme dispositifs médicaux en chirurgie cardiovasculaire.
- L'alimentation animale à base de cheval est surtout destinée aux animaux souffrant d'allergies, mais est appréciée par tous les chiens et chats.
- Les organes de chevaux abattus sont utilisés par la science pour améliorer les connaissances des futurs vétérinaires sur le cheval vivant, ce qui a un effet positif sur le bien-être animal.
- Les sabots sont fournis à des centres de formation des futurs maréchaux-ferrants.

TAGS : #durabilité #bienêtreanimal

La viande de cheval est une viande durable

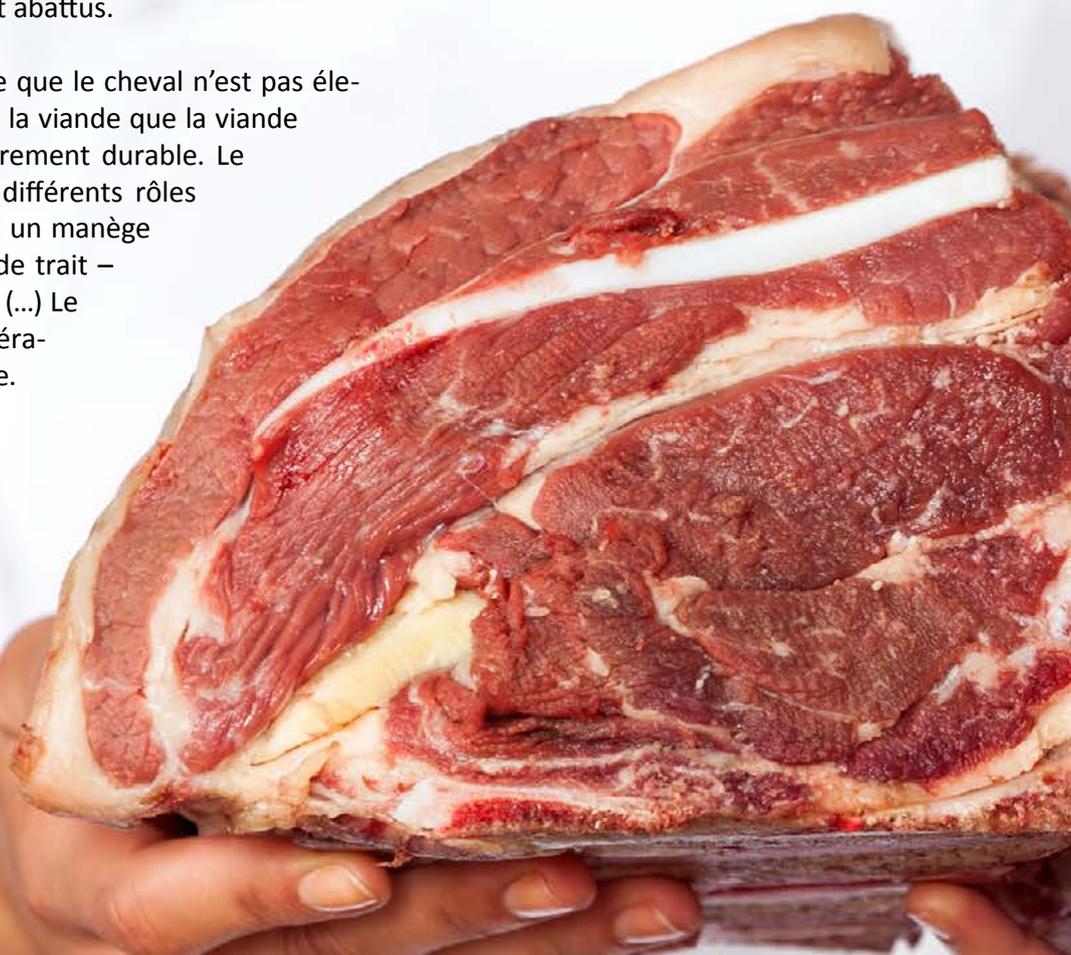
Plus le cheval est vieux, meilleure est la viande

Un cheval n'est pas élevé en premier lieu pour la viande mais est voué à une vie naturelle et – en général – longue. Du reste, la viande de cheval est plus tendre et plus savoureuse quand l'animal est vieux. L'âge moyen d'abattage d'un cheval est de 13 ans, mais l'animal peut sans problème vivre 20 à 30 ans (voire plus). Nourrir, soigner et loger un cheval pour la viande durant une si longue période serait hors de prix. Les chevaux ont une longue vie derrière eux et sont sains quand ils sont abattus.

Et c'est justement parce que le cheval n'est pas élevé en premier lieu pour la viande que la viande chevaline est particulièrement durable. Le cheval a en effet joué différents rôles – dans le sport ou dans un manège ou en tant que cheval de trait – durant son cycle de vie. (...) Le cheval n'est abattu généralement qu'en fin de vie. C'est la logique et la beauté de la nature.

TAGS :

#viandedurable
#durabilité #gaspillagealimentaire
#hippophagie



Les vers de farine sont-ils plus durables que la viande de cheval ?

L'Europe a récemment approuvé l'élevage de vers de farine en vue de la consommation humaine. Cela s'inscrit dans le cadre de la transition protéique durable préconisée par l'Europe, qui consiste à miser davantage sur des protéines de sources – végétales – alternatives. L'utilisation de vers de farine dans l'alimentation humaine est-elle alors plus durable que la viande chevaline ? Nous pouvons sérieusement en douter. La disponibilité des protéines végétales est aujourd'hui encore et toujours une niche par rapport à la disponibilité des protéines animales. La population mondiale – qui ne cesse d'augmenter – doit aussi être nourrie de manière adéquate dans le futur, surtout quand l'ambition est d'éradiquer complètement la famine. Les protéines végétales ne suffiront pas à elles seules. Les protéines animales demeurent donc essentielles.

Comme indiqué plus haut, les chevaux ne sont pas élevés en premier lieu pour leur viande. La viande chevaline qui est importée en Europe provient de pays où la consommation de viande de cheval n'est pas ancrée dans la tradition culturelle. Et pourtant, de plus en plus de chevaux naissent aussi là-bas pour être utilisés à des fins sportives, récréatives et utilitaires durant leur vie. La viande est donc de toute façon disponible, et c'est une source idéale de protéines animales pour l'homme. Le fait que près de 600 000 tonnes de viande chevaline (voir plus haut) ne soient pas mises à disposition en vue de la consommation, mais soient détruites ou brûlées (ce qui va de pair avec d'importantes émissions de CO₂), est donc un immense gaspillage alimentaire. Cela défie toute logique.

TAGS : #gaspillagealimentaire #durabilité #viandedurable #transitionprotéique #viandesaine #émissionsdeCO₂ #hippophagie #valeuréconomique



La viande de cheval est une viande saine

Pas une viande d'élevage

Les chevaux ne sont pas élevés en premier lieu pour leur viande. Élever un cheval purement pour la viande – sans qu'il ne remplisse une fonction en tant qu'animal sportif, récréatif ou utilitaire – reviendrait bien trop cher, du fait du long cycle de vie, et serait donc totalement non rentable sur le plan économique. La viande de cheval est donc un véritable produit naturel, seuls les animaux sains étant destinés à la consommation humaine.

TAGS : #viandesaine #viandedurable #hippophagie

Allégations de santé prouvées

La viande chevaline présente quelques atouts indéniables pour la santé :

- Source de protéines de haute qualité (21 grammes pour 100 grammes de viande).
- Source de vitamine B et de zinc.
- Pauvre en graisse (2 à 4 %).
- Les matières grasses présentes sont en outre constituées pour 60 à 70 % d'acides gras insaturés (oméga-3 et oméga-6).
- Quantité minime de cholestérol.
- Haute teneur en fer (4 à 5 mg pour 100 grammes de viande).
- Riche en vitamine B12, B3 et B6.
- Très facile à digérer.
- Compatible avec tous les régimes.
- Même les personnes souffrant d'allergies peuvent consommer de la viande de cheval.

TAGS : #viandesaine #transitionprotéique #durabilité #hippophagie

Idéale pour le consommateur moderne

Comme les chevaux sont élevés pour d'autres raisons que pour leur viande, la viande de cheval est un « flux résiduel » qui est valorisé, et qui n'est donc pas perdu pour la consommation. Dans les pays d'origine, la viande chevaline n'est souvent pas consommée localement (ou en très faible quantité seulement), alors que l'on joue là-bas aussi avec les chevaux, comme en Europe. Il serait donc irresponsable de ne pas utiliser cette source de protéines saines.

TAGS : #viandedurable #viandesaine #transitionprotéique #valeuréconomique #hippophagie

Le scandale de la viande de cheval de 2013 était en réalité un scandale de la viande de bœuf

De la viande de cheval était substituée à de la viande de bœuf (plus chère)

Fin 2012-début 2013, un scandale alimentaire a éclaté en Europe. Dans les médias, il était communément décrit comme un « scandale de la viande de cheval ». Or, la source de la fraude à la viande résidait dans des entreprises de transformation de viande bovine. Dans les plats préparés – comme les lasagnes –, celles-ci remplaçaient une partie de la viande de bœuf par de la viande de cheval meilleur marché, et ce sans le mentionner sur l'étiquette. Après une enquête approfondie, il s'est avéré que le secteur de la viande chevaline n'avait rien à se reprocher. Il s'agissait en effet de chevaux légalement abattus et de viande légalement transformée, qui était toutefois délibérément étiquetée de manière illégale. Les produits qui ont été retirés des rayons à cause du scandale se sont dès lors avérés entièrement propres à la consommation humaine.

TAGS : #scandaledelaviandedecheval #viandesaine

Consommer de la viande chevaline est la meilleure manière de conserver des races équinnes

L'abattage maintient le cheval de trait (et d'autres races) en vie

Certaines races équinnes sont aujourd'hui principalement élevées pour préserver le patrimoine culturel et génétique. Un exemple typique est le cheval de trait, aussi parfois appelé « cheval de labour ». Avec l'arrivée des machines à partir du 19ème siècle, la fonction utilitaire de cette race a peu à peu disparu. Les tracteurs ont remplacé le cheval sur les terres, les camionnettes et les camions ont supplanté le cheval et la charrette sur la route, et les bateaux fluviaux à moteur ont rendu les chevaux de halage superflus sur les rives. Aujourd'hui, l'utilité purement pratique du cheval de trait est souvent limitée au débordage là où les lourdes machines ne peuvent accéder ou là où elles ne sont pas les bienvenues car elles tassent le sol. Les chevaux de trait

sont élevés (surtout par des éleveurs amateurs) comme des animaux d'exposition qui sont présentés sur des marchés aux chevaux et dans des concours de beauté. De nombreux animaux ne répondent cependant pas aux attentes sur le plan du caractère ou de la morphologie. La majorité des éleveurs conduisent ces chevaux à l'abattoir. Ils récupèrent ainsi une partie de leur investissement, de l'argent bien nécessaire pour pouvoir poursuivre leur élevage. Assez paradoxalement, c'est donc la possibilité de consommer de la viande chevaline qui fait en sorte que cette race est préservée. Et cela vaut par extension pour toutes les races équinnes.

TTAGS : #chevauxréformés #valeuréconomique #hippophagie

Respectful Life – Le secteur de la viande chevaline œuvre lui-même à un bien-être animal optimal

Respectful Life mène des recherches proactives



En 2016, la FEBEV (Fédération Belge de la Viande) a mis sur pied, en collaboration avec le département Dier & Welzijn (Animal & Bien-être) de l'université KU Leuven, le projet « Respectful Life ». Ce projet de recherche vise à identifier, sur la base de fondements scientifiques, des paramètres objectifs et vérifiables liés au bien-être des chevaux. Les chercheurs visitent plusieurs fois les entreprises de transformation de viande chevaline en Argentine, en Uruguay et au Canada. Ils vérifient le traitement des chevaux aux points de ralliement, sur les marchés aux bestiaux, lors du transport et à l'arrivée dans les abattoirs. Le personnel des abattoirs et de terrain est également interrogé. Toutes les constatations sont ensuite confrontées aux normes et standards européens en matière de bien-être animal. La conclusion générale est qu'aucune infraction en matière de bien-être animal n'est constatée dans les lieux examinés. Des recommandations sont toutefois formulées. Les conclusions et les recommandations des chercheurs de la KU Leuven peuvent être consultées sur www.respectfullife.com

TAGS : #bienêtreanimal #initiativessectorielles #Respectfullife #abattoirsétrangers

Pourquoi la consommation de viande chevaline est-elle mal vue par beaucoup

L'influence de la religion

Au fil des siècles, l'évolution du regard porté à l'hippophagie – la consommation de viande chevaline – a été fortement influencée par les instructions religieuses. Dans le livre biblique du Lévitique, il est ainsi indiqué que l'on ne peut manger que des animaux qui ont le pied fourchu et qui ruminent. Même si le cheval n'est pas littéralement mentionné, étant donné qu'il ne possède pas ces propriétés, cette instruction a pu être interprétée comme une interdiction de consommer de la viande de cheval. Il y a environ 5 000 ans, des chevaux furent pour la première fois dressés en Russie. Aujourd'hui encore, les habitants du Kazakhstan sont des éleveurs équités et des consommateurs de viande chevaline. Quand l'hippophagie se propagea vers l'ouest et prit même un caractère rituel à l'ère préchrétienne, ce fut insupportable pour les jeunes ecclésiastiques catholiques. Après avoir été assimilée à une hérésie, l'utilisation de la viande de cheval fut interdite.

Dans d'autres religions aussi, la consommation de viande chevaline est déconseillée ou interdite. La loi juive brode sur la vision du Lévitique en stipulant que la consommation de viande chevaline est interdite en raison de l'absence de sabots fendus. Chez les musulmans, l'abattage de chevaux n'est pas dans les coutumes. Les avis concernant la consommation de viande de cheval divergent. Entre le « halal » (autorisé) et le « haram » (interdit), il y a le « makrouh » : la consommation de viande de cheval est « déconseillée ». Les bouddhistes et les hindous respectent souvent des règles végétariennes et évitent la consommation de viande, surtout dans une optique de non-violence.

Aux États-Unis, ce sont des raisons non pas religieuses mais culturelles qui expliquent que la consommation de viande chevaline est mal vue. Des films comme L'Étalon noir et L'Homme qui murmurait à l'oreille des chevaux soulignent le statut presque mythique du cheval américain.

TAGS : #religion #hippophagie #gaspillagealimentaire #durabilité #lienémotionnel

Le cheval est « humanisé »

Avec l'appauvrissement d'une partie de la population suite à la révolution industrielle, la viande de cheval redevint une source d'alimentation, surtout pour les plus pauvres. Durant les Première et Seconde Guerres mondiales, la disette conduisit aussi à l'abattage de chevaux. Ces dernières décennies, il y a de plus en plus de réactions contre la consommation de viande chevaline. Autrefois considéré comme un animal utilitaire (une bête de somme ou de trait), le cheval est de plus en plus perçu comme un animal de compagnie et même comme un membre à part entière de la famille. Le cheval ne « sert » plus à l'homme, mais doit être choyé et soigné. La « distance mentale » étant réduite, il s'avère pour beaucoup impossible de consommer encore de la viande de cheval.

TAGS : #hippophagie #lienémotionnel #gaspillagealimentaire #durabilité

En conclusion

En raison du haut « coefficient de câlinerie » de l'animal, la consommation de viande chevaline est considérée comme de la « mesquinerie ». Le cheval a pourtant déjà une longue vie bien remplie derrière lui. Maintenant que de plus en plus de chevaux sont élevés pour le sport et le hobby, nous gaspillons donc toujours plus de viande durable et saine en raison de l'« interdiction de consommer de la viande chevaline », et ce alors que cette viande est de toute façon disponible. En racontant ici l'histoire complète de la viande de cheval, nous entendons inverser cette tendance négative.

Utiliser la viande chevaline pour la consommation humaine est en effet une histoire gagnant-gagnant, tant pour la planète que pour le consommateur et les amoureux des chevaux.

TAGS : #hippophagie #lienémotionnel #gaspillagealimentaire #durabilité #viandedurable







