

## La bonne chère

Daniel Pigeon

Volume 44, numéro 2 (256), mai 2002

Calmars à l'encre

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/32967ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Collectif Liberté

ISSN

0024-2020 (imprimé)

1923-0915 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Pigeon, D. (2002). La bonne chère. *Liberté*, 44(2), 68–73.

# La bonne chère

Daniel Pigeon

D'abord, au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, une importante épidémie de fièvre aphteuse coûta la vie à plusieurs têtes de bétail, et des millions de dollars aux éleveurs ainsi qu'au gouvernement canadien. Vers la fin de ce siècle – alors que l'épizootie de fièvre aphteuse refaisait surface et se propageait même parmi les populations sauvages de bi-ongulés –, la maladie de Creutzfeldt-Jakob prenait des proportions importantes en Europe. L'incubation était longue ; les autorités médicales ne soupçonnèrent pas d'emblée l'ampleur du désastre. Ce n'est que plus tard, entre 2030 et 2050, que la maladie fit des ravages, tuant sans exception tous ceux qui avaient consommé de la viande contaminée sur les cinq continents. Furent alors abattus sans hésitation ovins, bovins et porcins ainsi que les autres animaux d'élevage qui avaient été nourris avec de la farine d'os.

Afin d'assurer sa survie – et celle des nombreux consommateurs carnivores –, l'industrie de la boucherie se

tourna, à partir de 2060, vers la commercialisation des viandes sauvages. Cependant, ce virage ne se fit pas sans contrecoup. En proie à la surexploitation, plusieurs populations animales furent décimées : l'industrie destinée à nourrir l'homme participa à l'extinction de diverses espèces, ce qui entraîna l'une des pires catastrophes écologiques.

La viande devint une denrée rare et hors de prix, sinon de mauvaise qualité. Ce qu'on craignait se produisit : seuls les bien-nantis arrivèrent à survivre ; la plupart des gens défavorisés périrent de malnutrition, d'empoisonnement alimentaire, d'avitaminose ou simplement de faim. La population terrestre diminua de façon draconienne. Quelques groupes épars décidèrent enfin de modifier leurs habitudes alimentaires et réanimèrent l'alimentation végétarienne. Le « virage soya », amorcé au début du XXI<sup>e</sup> siècle, malgré une culture restreinte, permit de nourrir ceux qui acceptèrent de se convertir au végétarisme.

Quant aux carnivores récalcitrants, qui constituaient encore la majorité des consommateurs, ils poursuivirent leur régime à base de volailles diverses ou de poissons sans se douter du mal nouveau qui les attendait. Affaiblie et désorganisée par une distribution déficiente et une image ternie, l'industrie de la boucherie, dans le but d'offrir de meilleurs prix et ainsi de reconquérir une vaste clientèle, s'abîma dans les budgets destinés à la transformation des matières premières. En fait, le prix à payer fut exorbitant. L'abandon de certaines mesures d'hygiène provoqua l'apparition et la prolifération d'une bactérie meurtrière, proche de la salmonelle et résistante à la chaleur, qui causa

nombre d'infections, tuant des centaines de milliers de personnes. Quelques années plus tard, après de sourdes mutations, cette bactérie avait contaminé toutes les volailles dans le monde en modifiant leur code génétique. On extermina alors, pour des raisons évidentes, les animaux de basse-cour.

Affamée, l'humanité carnivore se tourna vers les produits de la mer. Cette exploitation intensive précipita la disparition de certaines espèces, ce qui entraîna une rupture de la chaîne alimentaire sous-marine, faisant périr la majorité des créatures vivant dans l'eau. Restaient les poissons d'élevage, mais l'eau était si polluée que les empoisonnements aux métaux lourds devinrent monnaie courante. La consommation de produits piscicoles cessa lentement, l'industrie s'effondra et, à partir de 2073, aucun poisson ne fut plus disponible sur le marché.

Durant cette période, que l'on nomme aujourd'hui « Le sombre retour aux sources » (2070-2085), un grand nombre d'êtres, mus par leur faim dévorante, désertèrent les villes pour retourner habiter les espaces ruraux. Les campagnes virent donc arriver des hordes de citadins qui, convertis en agriculteurs, tentèrent de vivre en autarcie. Ils survécurent quelques années, peut-être même deux générations, mais une autre calamité les guettait. Le sol, pollué par plus d'un siècle d'utilisation d'engrais chimiques, donna des fruits empoisonnés : plusieurs périrent de cancers et d'intoxications ; la plupart des enfants, s'ils survivaient à la naissance, présentaient d'importantes malformations congénitales. Quelques-uns retournèrent à la ville ; d'autres

s'enfoncèrent dans les bois où ils tentèrent, en vain, de vivre de cueillette et de chasse.

Afin d'assurer l'alimentation des végétariens dont le nombre ne cessait de croître, la science, secondée encore une fois par une industrie qui renaissait de ses cendres, mit au point une variété de soya transgénique qui avait comme propriété de convertir les contaminants du sol en nutriments. Cette révolution agroalimentaire permit de nourrir une partie de l'humanité pendant plus de quarante ans. La culture du soya s'intensifia : l'industrie prospéra. C'était l'époque de « La nouvelle prospérité » (2089-2129). Les prix grimperent, les impératifs économiques s'imposèrent et, n'ayant tiré aucune leçon du passé, l'industrie tenta de trouver un moyen d'accroître sa production et d'augmenter son profit. On se rendit vite compte que plus le sol était contaminé, plus le soya poussait avec vigueur. L'industrie ne tarda pas à répandre délibérément différents déchets nucléaires, des matières toxiques et des métaux lourds dans les cultures.

L'utilisation massive de polluants provoqua une mutation chez la sauterelle, ce qui la transforma en un super-insecte résistant aux insecticides naturels et chimiques.

Les insectes furent dévastateurs, pullulèrent sur tous les continents habités, partout où l'on cultivait le soya. On tenta de mettre au point une nouvelle variété de soya plus rustique, mais elle perdit certaines de ses propriétés transmutantes et ne survécut pas aux sols contaminés.

Durant la décennie 2130-2140, la culture du soya s'éteignit lentement, menaçant d'emporter avec elle l'humanité.

Pris au dépourvu, on perfectionna alors une technique mise au point dès le début du XXI<sup>e</sup> siècle – technique qui consistait à cultiver de la peau à partir de prépuces de nouveau-nés afin de la greffer aux grands brûlés – et l'on réussit bientôt à procéder à la réplication des tissus musculaires. L'industrie de la viande ressuscita : bientôt, on retrouva dans les réfrigérateurs des supermarchés de la longe, de la bavette, du foie, des rognons et toute une variété de sous-produits d'origine humaine, provenant d'enfants mort-nés ou de fœtus avortés.

En dépit des débats publics et des appréhensions, des conflits moraux et religieux, l'humanité prit le virage anthropophage. Ce fut un tournant obligatoire pour ceux qui désiraient rester en vie tandis que des dizaines de milliers de citoyens choisirent de s'abandonner à la mort.

ooo

Aujourd'hui, en 2162, le régime cannibale a la vie dure, malgré les nouveaux problèmes qu'il soulève. La science a observé qu'à force d'ingérer des protéines humaines, le corps provoque parfois un rejet qui se traduit par de violentes nausées accompagnées de vomissements et de sévères éruptions cutanées. Les recherches se poursuivent afin de déterminer si le rejet est causé par le groupe sanguin ou par le code génétique du corps étranger. Pendant ce temps, l'industrie de la nutriréplication tente de suivre la

cadence en indiquant sur l'emballage la provenance et le groupe sanguin de l'aliment.

Mais une nouvelle pratique, extrêmement controversée, cherche à s'imposer. L'autophagie.

Constatant l'impuissance de la science à remédier au problème du rejet des protéines étrangères, plusieurs compagnies de nutriréplication offrent maintenant à leurs clients la possibilité de cultiver leurs propres tissus. Pour ce faire, on procède à l'ablation d'une partie non vitale du corps du client, et la compagnie se charge de multiplier les cellules jusqu'à formation de pièces complètes. On peut ainsi fabriquer dix kilos de chair à partir d'un seul centimètre cube de chair source.

Je viens de subir l'amputation d'un des jumeaux du mollet gauche. On m'a assuré que je pourrais encore marcher, et que la culture de ces tissus me permettrait de me nourrir durant près de six mois.

Je crois pouvoir survivre encore plusieurs années.