LE FILM SACRED COW

S'il est sage de mettre la pédale douce sur la viande quotidienne, par pur bon sens, n'abandonnez pas totalement la viande avant d'avoir appris la VRAIE vérité sur ce que vous croyez de l'impact viande /santé / environnement. Regardez le film américain Sacred Cow (défense d'une meilleure viande) ou lisez le livre qui l'accompagne.

Pour acheter (2\$) ou louer le DVD (1\$) :

amazon.com/Sacred-Cow-Nick-Offerman/dp/ B08PDWLJ7N

Présentation des producteurs:

«Une autre version de l'histoire.

Dans nos épiceries et sur nos tables, même les consommateurs les plus réfléchis sont dépassés par le nombre de considérations à prendre en compte dans le choix de leurs aliments, en particulier lorsqu'il s'agit de viande. Guidés par le noble principe du moindre mal, de nombreux citoyens responsables résolvent l'énigme éthique, environnementale et nutritionnelle en abandonnant complètement la viande. Mais un système alimentaire sain, durable et consciencieux peut-il exister sans les animaux?

Sacred Cow sonde les dilemmes moraux, environnementaux et nutritionnels fondamentaux auxquels nous sommes confrontés dans l'élevage et la consommation des animaux. Dans ce projet de film, nous nous concentrons sur le plus grand et peut-être le plus mal vu des animaux d'élevage, le bœuf.»

Le livre s'intitule en anglais: Sacred Cow, The Case for (Better) Meat, éditeur BenBella Books. Il n'a pas encore été traduit en français à ce jour (2025). Le site de Diana Rodgers: sustainabledish.com.

Quel meilleur travail d'éducation populaire et fermière peut-on découvrir que celui réalisé par la diététicienne Diana Rodgers, co-auteur de ce film et de ce livre avec Rob Wolf, biochimiste devenu nutritionniste (ce dernier est bien connu dans le monde de la paléonutrition et du Crossfit).

Les réalisateurs ont réuni une belle palette d'intervenants, qui prennent le temps d'exposer leur point de vue. Ils ont interviewé bien d'autres personnes tout aussi passionnantes et réservent ces interviews longues pour un autre module. A la sortie du film, les abonnés ont eu la chance de pouvoir suivre toutes ces entrevues. Un panorama saisissant de personnalités riches, passionnantes, passionnées.

Le film envisage autant la question des véganes et animalistes (assez radicaux, voire brutaux, aux States) et de leur rapport à la mort au travers de l'entrevue avec Lierre Keith, célèbre végane repentie, que la malnutrition en Afrique. En effet, des programmes internationaux voudraient éliminer la viande dans tous les pays, ce qui est une prescription de malnutrition dans ces pays, déjà mal lotis (voir le résumé du *programme Eat-lancet* p. 82). Les auteurs font la part belle aux fermiers américains et à leur transition vers une agriculture régénératrice.

Le film commence par une séquence tournée dans l'atelier/ restaurant de notre tout grand boucher belge Dierendonck, dont le premier atelier fut installé à la côte belge. Cocorico! Pour le reste, les auteurs ont mis le focus sur l'Amérique (du Nord et du Sud). La stratégie est très fine si c'est bien le but. Tout au long du film, les histoires et témoignages, les interviews sont très pragmatiques, très concrets. Ils ne se perdent pas dans les coulisses des lobbies. Ils visent de toute évidence à convaincre des fermiers de se réconcilier avec leur métier, de retrouver la fierté de nourrir le sol (et les voisins) grâce à l'agriculture régénératrice, dont je traiterai au dernier chapitre. Finement amené : si une belle proportion d'agriculteurs américains passent en agriculture régénératrice, l'OMS et les lobbies pourront danser sur leur tête s'ils veulent faire

22 • Le bœuf émissaire • éditionsaladdin.com