

Observatoire du Management Alternatif  
Alternative Management Observatory

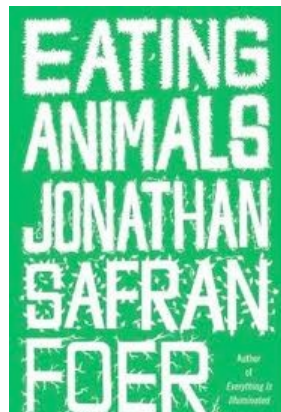
---

Fiche de lecture

**Eating animals**

Jonathan Safran Foer

2009



Ingrid Colonna – Janvier 2012  
Majeure Alternative Management – HEC Paris – 2011-2012

## Eating Animals (Manger les animaux)

*Cette fiche de lecture a été réalisée dans le cadre du cours « Histoire de la critique » donné par Ève Chiapello et Ludovic François au sein de la Majeure Alternative Management, spécialité de troisième année du programme Grande École d'HEC Paris.*

Penguin Books, 2009

Première date de parution de l'ouvrage : 2009

**Résumé:** D'où provient notre nourriture ? Faut-il manger les animaux ? Notre alimentation reflète-elle ce que nous sommes ? Jonathan Safran Foer allie réflexion personnelle et enquête dans l'univers des fermes industrielles pour apporter une réponse à ces questions et nous pousse à une réflexion approfondie sur notre société actuelle.

**Mots-clés:** Élevage en batterie, Maltraitance des animaux, Végétarien, Environnement

---

## Eating animals

*This review was presented in the “Histoire de la critique” course of Eve Chiapello and Ludovic François. This course is part of the “Alternative Management” specialization of the third-year HEC Paris business school program.*

Penguin Books, 2009

First date of publication: 2009

**Abstract:** Where does our food come from? Should we eat animals? Does our food reflect who we are? Jonathan Safran Foer marries his own experience and a deep study into the battery farming system to help us answer these questions, leading us to a critic of our society.

**Key words:** Battery farming, Animals mistreatment, Vegetarian, Environment

Charte Ethique de l'Observatoire du Management Alternatif

Les documents de l'Observatoire du Management Alternatif sont publiés sous licence Creative Commons <http://creativecommons.org/licenses/by/2.0/fr/> pour promouvoir l'égalité de partage des ressources intellectuelles et le libre accès aux connaissances. L'exactitude, la fiabilité et la validité des renseignements ou opinions diffusés par l'Observatoire du Management Alternatif relèvent de la responsabilité exclusive de leurs auteurs.

## Table des matières

1. L'auteur et son œuvre .....	4
1.1. Brève biographie de Jonathan Safran Foer.....	4
1.2. Place de l'ouvrage dans la vie de l'auteur .....	4
2. Résumé de l'ouvrage .....	6
2.1. Plan de l'ouvrage.....	6
2.2. Principales étapes du raisonnement et principales conclusions .....	6
3. Commentaires critiques .....	12
3.1. Avis d'autres auteurs sur l'ouvrage.....	12
3.2. Avis de l'auteur de la fiche .....	13
4. Bibliographie de l'auteur .....	16
5. Références.....	17

# 1. L'auteur et son œuvre

## 1.1. Brève biographie de Jonathan Safran Foer

Né en 1977, Jonathan Safran Foer est issu d'un milieu juif aisé de Washington. Il étudie la philosophie à l'université de Princeton où il est repéré par un professeur de lettres qui l'encourage à poursuivre dans cette voie. Il faut dire que Foer remporte quatre années de suite (toute sa scolarité) le premier prix pour son mémoire en « Creative Writing ». Après avoir obtenu son diplôme, il exerce diverses activités. Des petits boulots, qui vont d'archiviste, à réceptionniste, en passant par assistant dans une morgue. C'est après un voyage en Ukraine, en 1999, sur les traces de son grand père, qu'il écrit son premier roman *Everything is illuminated* (2002). C'est alors le début de sa carrière d'écrivain. Il épouse ensuite Nicole Krauss, auteur de *The history of Love* avec laquelle il a un enfant<sup>1</sup>. La naissance de son fils est un événement déterminant dans sa vie d'homme, mais aussi d'écrivain, car c'est ce qui le pousse à explorer le monde de l'alimentation et qui l'inspirera pour écrire *Eating Animals*.

## 1.2. Place de l'ouvrage dans la vie de l'auteur

Foer avait seulement neuf ans quand son premier doute sur le bien fondé de manger de la viande lui est apparu. Attablé avec son frère sous la garde d'une jeune baby-sitteuse, celui-ci s'apprête à manger son poulet lorsque la jeune fille leur dit : “*You know that chicken is chicken, right?*” (*Vous savez que du poulet, c'est du poulet ?*). Son frère éclate de rire, doutant de la santé d'esprit de la demoiselle, alors que Foer commence sérieusement à se poser des questions : ce qu'il a dans son assiette est un bout de chair de poulet, pourquoi devrait-il manger la chair de qui que ce soit ? Il repose la fourchette sur la table, et voilà que commence son parcours hésitant entre le fait de devenir végétarien et le plaisir de manger de la viande.

Parfois facteur de différenciation, parfois symbole de ses convictions, son régime alimentaire lui permet de s'affirmer. Il rencontre ensuite sa compagne, qui hésite aussi à

---

<sup>1</sup> Informations tirées du site : <http://www.evene.fr/celebre/biographie/jonathan-safran-foer-23532.php>

devenir végétarienne. Ils décident finalement de devenir tous deux végétariens, mais violent immédiatement leur résolution en servant de la viande lors de leur mariage ! C'est en devenant papa qu'il décide de s'intéresser à nouveau à la question, pour savoir de quoi il va nourrir son fils et comprendre quelle histoire se cache derrière chaque aliment. Parce que d'après lui, chaque aliment qu'un individu choisit de manger raconte une histoire, à chacun de choisir quelle histoire il veut raconter et transmettre à travers son alimentation!

Le livre, de 300 pages environ, est construit de manière originale : il alterne entre interviews, témoignages, parties descriptives ou critiques. Les interlocuteurs sont variés et des témoignages d'activistes, de végétariens ou végétaliens côtoient ceux de fermiers et de responsables d'abattoirs. Chaque chapitre est précédé d'un dessin de graphiste censé illustrer un fait cité dans le livre. Par exemple, le chapitre intitulé « Hiding and Seeking » est introduit par une double page sur laquelle sont dessinés les contours d'une cage pour une poule pondeuse élevée en batterie. Un bon moyen de se représenter les informations données mais peut être aussi d'apporter un peu de légèreté au sujet, ou bien de choquer pour mieux mémoriser l'information...En tous cas, l'auteur commence son livre en expliquant qu'à chaque fois qu'il a dit à une personne qu'il allait écrire un livre sur « *le fait de manger les animaux* », ces personnes ont immédiatement répondu que c'était un livre pour promouvoir le végétariennisme. Il en a conclu que cette réaction sous entend que si le monde de l'élevage intensif était plus ouvertement exploré, cela pousserait forcément les personnes au fait de ce qui s'y passe à devenir végétariennes. C'est parce qu'elles le savent qu'elles préfèrent ne pas en entendre parler ! Finalement, Foer conclue « *what we know about eating animals is that people don't want to know* ».

L'ouvrage est différent des autres écrits de Foer qui sont des romans. Celui-ci se veut « *journalistique* » dans le sens où il apporte de nombreuses informations chiffrées et documentées sur un sujet, témoignages à l'appui. Cependant, il n'est absolument pas neutre. L'auteur a un but défini et une position sur le sujet. D'après lui, si une personne veut manger correctement et se soucier du bien être des animaux, de l'environnement et de l'hygiène, elle n'a pas d'autre choix que de devenir végétarienne. Ce livre lui permet d'explicitier et d'exposer les différents arguments qui lui ont permis d'arriver à cette conclusion.

## 2. Résumé de l'ouvrage

### 2.1. Plan de l'ouvrage

Preface to the UK edition  
Storytelling  
All or nothing or something else  
Words/Meaning  
Hiding/Seeking  
Influence/Speechlessness  
Slices of Paradise/Pieces of Shit  
I do  
Storytelling  
Acknowledgments  
Notes  
Index

### 2.2. Principales étapes du raisonnement et principales conclusions

Au départ, l'auteur a entamé une démarche strictement personnelle pour savoir exactement de quoi il allait nourrir son fils. Devait-il en faire un végétarien ou pas ? Cela l'a conduit à explorer le système de l'élevage industriel et intensif d'où est issue la majorité de la viande aux États-Unis. Aux questions qu'il se posait : D'où la viande provient-elle ? Comment les animaux sont ils traités ? Y a-t-il des animaux que l'on peut manger et d'autres pas ? Peut-on moralement manger de la viande ? Peut-on être un omnivore éclairé ?; Foer a trouvé des réponses, et il les partage avec ses lecteurs. Son livre est construit autour de deux axes principaux : Le premier dénonce l'élevage en batterie et prône des formes d'élevage

familiales et respectueuses du bien être des animaux. Le deuxième va plus loin en concluant que la seule solution vraiment réaliste au problème est de devenir végétarien.

### ***Les méthodes de recherche de l'auteur***

Après avoir dévoré une tonne de livres sur la question, l'auteur décide de passer à l'action et de visiter des fermes d'élevage. Ses lectures lui ont appris une foule de choses intéressantes sur les espèces de poissons en voie de disparition, sur les conditions dans lesquels sont élevés les animaux en batterie, sur les « downers » (les animaux malades qui finissent par tomber par terre, trop faibles pour se relever et que l'on laisse mourir sur place). Il décide de voir ça de ses propres yeux. Ses tentatives pour passer par une voie « légale », en demandant la permission aux firmes alimentaires d'accéder à leurs fermes, sont infructueuses. C'est donc en rejoignant une activiste, « C », qu'il va découvrir sa première ferme d'élevage de poulets. Il effectuera ensuite d'autres visites dans des fermes et des abattoirs et en livre des descriptions tout à fait alarmantes et traumatisantes. Ses visites et recherches lui ont permis de dégager différents axes de dénonciation de l'élevage intensif qu'il expose dans son livre.

### ***Les arguments de l'auteur***

Foer commence par dénoncer la souffrance infligée aux animaux, les conditions inhumaines et inacceptables dans lesquelles ils sont élevés. D'après lui, une telle cruauté est inimaginable alors que les hommes savent que les animaux peuvent éprouver de la souffrance et de la douleur (preuve en est faite par le montant des factures vétérinaires chaque année). Il dit « *aucun lecteur ne tolérerait que quelqu'un envoie une pioche à la tête de son chien* » cependant, il remarque qu'ils acceptent quotidiennement de manger des poissons tués de cette manière, des poulets assommés, des porcs électrocutés, ou des vaches tuées par pistolets perceurs. Ces méthodes sont d'ailleurs partiellement efficaces car de nombreux animaux se font dépecés, saignés et vidés, alors qu'ils sont encore conscients. Pour les animaux issus de l'élevage intensif, dont la vie se déroule dans des fermes d'élevage aux conditions déplorables, pour finir dans des abattoirs où ils sont martyrisés par des employés sadiques, la souffrance ne s'arrête jamais. Foer conclue :

*« Les choix alimentaires sont déterminés par de nombreux facteurs, mais la raison (et même la conscience), ne fait généralement pas partie du haut de la liste ».*

Foer utilise également l'axe de l'hygiène et de l'environnement pour faire prendre conscience au lecteur de l'aberration que représente l'élevage industriel. Pour ce faire, il s'intéresse à la quantité d'excréments rejetés par ces fermes. Certains élevages intensifs produisent l'équivalent des excréments d'une ville entière, sans posséder les systèmes d'égouts et de retraitement de cette dernière ! Par exemple, les fermes de *Smithfield foods* rejettent autant d'excréments que tous les habitants du Texas et de la Californie rassemblés ! Ces excréments sont stockés dans des bassins ouverts qui sont rarement hermétiques et dont les fuites s'infiltrant dans les terres et rivières voisines. Ceci provoque des invasions d'algues et la mort de milliers de poissons, laissant des zones aquatiques mortes. Des milliers de kilomètres de rivières, d'eaux souterraines et de surface ont été contaminés par ces excréments et les dégâts causés sont finalement payés par le public. Les firmes responsables des dégâts ne sont que rarement pénalisées et le montant des amendes qui leurs sont infligées reste dérisoire par rapport aux profits qu'elles engrangent.

L'auteur s'intéresse également au problème de la santé. Les antibiotiques sont utilisés en quantité astronomique dans les élevages intensifs. Les américains ingurgitent 1,5 millions de kilos d'antibiotiques par an alors que le bétail en consomme 14 millions. Les germes des microbes et des bactéries deviennent alors plus résistants et prolifèrent de plus en plus. Malgré les demandes de nombreuses organisations pour la santé publique, dont le « Center for Disease Control », l'utilisation effrénée et sans discernement des antibiotiques continue. Ceci reflète également les drôles de réponses que les éleveurs apportent aux dérèglements comportementaux de leurs animaux : par exemple, le picotage entre poulets du au manque de place, au stress et à une mauvaise alimentation est résolu par le débecquage !

### ***Des alternatives ?***

Foer, bien qu'il estime que devenir végétarien est la meilleure solution à suivre pour résoudre les problèmes liés à l'élevage intensif, présente d'autres alternatives. Le fait de choisir la provenance de sa viande et de faire des achats éclairés est une bonne solution. Malheureusement il constate que le problème crucial est que ces fermes « humaines » sont minoritaires et écrasées par le poids des fermes industrielles. De plus, même si ces éleveurs



essayent d'accorder des conditions de vie agréables ou décentes à leurs animaux (et préservent le lien traditionnel entre le fermier et ses animaux), ils doivent passer par des abattoirs extérieurs pour les abattre. Il leur est alors souvent difficile de trouver des abattoirs qui répondent à leurs critères d'exigence et qui permettent aux animaux d'avoir une mort rapide et sans souffrance. Foer donne notamment l'exemple de Frank Reese dont il dit « *qu'il respecte des personnes comme Franck qui ont parié sur un élevage plus humain* ». Frank élève des dindes « originelles », en plein air, avec respect et affection mais a du mal à trouver un abattoir qui lui convienne. C'est pour ce fermier qu'Aaron Gross, une des personnes qui témoignent dans le livre, tente d'imaginer un abattoir mobile qui puisse lui permettre d'abattre lui-même ses dindes dans les conditions qu'il désire. Foer donne aussi la parole à Bill et Nicoletta Niman, les propriétaires d'un ranch. Pour Bill, élever du bétail en plein air en le nourrissant dans des pâtures est la meilleure solution, car respectueuse des animaux et non nuisible à l'environnement. Nicoletta est quant à elle végétarienne, mais elle n'a rien contre les personnes qui mangent de la viande si celle-ci provient d'un élevage « durable » et soucieux du bien-être des animaux. Il faut que ce ranch leur procure la meilleure vie possible et la mort la plus courte et sans souffrance qui soit. Elle est radicalement opposée à l'élevage industriel. Pour elle, la solution serait de tous devenir végétarien pour ne pas faire de mal aux animaux. Mais cette solution ne peut pas arriver dans un futur proche, c'est pourquoi elle préfère soutenir de bonnes initiatives pour combattre la souffrance des animaux. Elle estime aussi que le but des fermes intensives n'est pas de nourrir des gens de manière « sustainable », (durable), car les animaux qu'ils élèvent ont été tellement maltraités et sélectionnés par des critères de rentabilité qu'ils ne peuvent même plus se reproduire ou même se déplacer normalement. Comment alors oser parler de nourrir durablement l'humanité avec des animaux qui n'ont plus rien de « naturel » ? Ces arguments rejoignent ceux de Michael Pollan, auteur du *Dilemme de l'omnivore*. Ce dernier n'est pas contre le fait de manger de la viande mais il est contre l'élevage intensif et expose très clairement sa position. Pourtant, Foer s'oppose à lui sur de nombreux points, comme sur le fait de dire qu'il existe une sorte de « *contrat implicite entre les hommes et les animaux* » qui fait que les animaux acceptent de se faire manger après avoir vécu paisiblement sous la protection des hommes. Dans ce cas, dit Foer, pourquoi n'applique-t-on pas ce contrat aux animaux de compagnie ? Les chiens permettraient d'avoir un marché local de viande à bas coûts ! Et à l'invitation de Pollan de ne manger que des animaux provenant de fermes familiales, Foer répond que c'est nier la réalité, car la production issue de ces fermes n'est même pas assez importante pour nourrir une ville

comme New York (l'exemple donné est celui du porc). Foer nous donne aussi le point de vue d'un ami de Niccolletta qui n'est pas d'accord avec elle. D'après lui, il faut devenir végétarien et arrêter de cautionner un système qui maltraite les animaux, qui contribue à la faim dans le monde au lieu de la résoudre (à cause des quantités astronomiques de grains et d'eau utilisées), et qui pollue et participe au réchauffement climatique. Il cite le Prix Nobel R.K. Pachauri, qui dit que tout le monde devrait devenir végétarien, pour des raisons uniquement environnementales.

### ***La solution de l'auteur***

Pour clore son livre, Foer propose aux lecteurs d'imaginer un Thanksgiving sans dinde. Cela peut sembler rabat joie alors que la dinde est le symbole de cet événement. Mais finalement, Foer nous apprend que nous ne nous définissons non pas uniquement par ce que nous faisons, mais également par ce que nous sommes prêts à faire. Abandonner la viande est un acte qui demande un effort. Il nous dit :

*« Nous savons, (...) que cette décision va aider à réduire la déforestation, combattre le réchauffement climatique, réduire la pollution, (...), améliorer la santé publique et aider à faire disparaître la plus importante maltraitance des animaux qu'ait connu l'histoire. Ce que nous ne savons pas pourrait être tout aussi important ; comment le fait de prendre une telle décision va nous changer ? ».*

Foer est convaincu que nos choix quotidiens peuvent changer le monde. Lorsque nous faisons des choix alimentaires, ceux-ci sont partagés avec les personnes qui mangent avec nous. Le choix d'une personne ne va peut être pas avoir une répercussion importante mais le choix de tous les consommateurs américains peut changer le monde. Il ajoute que *« choisir entre des fermes familiales ou intensives ne change pas le monde en soi, mais le fait d'apprendre à nos enfants, à notre communauté et à notre nation de choisir la conscience plutôt que la facilité (choose conscience over ease) peut le faire »*. Pour lui, nous avons le pouvoir d'influer le cours des choses et *« la meilleure façon de se convaincre que le futur peut être meilleur est de savoir à quel point il pourrait être pire »*. D'après lui, le système d'élevage intensif disparaîtra à cause de son absurdité économique et le gâchis qu'elle produit. Mais il nous pose la question de savoir quand et de savoir si nous disparaîtrons avec...

Il ajoute que nous, consommateurs, savons que ces fermes sont inhumaines, il faut donc déterminer la façon dont nous souhaitons nous comporter alors que personne ne nous force à agir d'une façon ou d'une autre. Pouvons nous vivre avec nos consciences alors que nous sachons à quel point ce système est cruel et inhumain ? Notre alimentation ne devrait-elle pas refléter notre éthique ? Foer a trouvé sa réponse à cette question : il ne peut pas et se doit d'agir conformément à sa conscience. Pour souligner son choix, il donne l'exemple de sa grand-mère, qui, fuyant l'Allemagne nazie, rencontra un fermier russe qui voulu lui donner du porc et qui refusa au titre que cette viande n'était pas kasher. Lorsque Foer lui demanda pourquoi elle n'avait pas accepté ce morceau de viande alors qu'elle était affamée, elle lui dit : « *If nothing matters there is nothing to save* ». A nous de déterminer ce qui nous importe.

## 3. Commentaires critiques

### 3.1. Avis d'autres auteurs sur l'ouvrage

Ce livre a fait réagir de nombreuses personnes, de milieux différents, en particulier sur les blogs internet. Les critiques sont très variées. Nathalie Portman, une actrice phare de Hollywood, a réagi à ce livre dans *The Huffington Post* et dit que « *Eating Animals changed me from a twenty-year vegetarian to a vegan activist* » (elle était déjà végétarienne depuis vingt ans, mais ce livre l'a convaincue de devenir végétalienne)<sup>2</sup>. Elle propose aussi une analyse intéressante du livre de Foer et sur la façon dont il arrive à rallier les végétariens et les mangeurs de viande sur un point fondamental : ces deux groupes constatent « *we are not them* » (les animaux). Le premier groupe parce que nous, les hommes, ne souffrons pas de la même façon que nous faisons souffrir les animaux et nous sommes capable de prendre en considération le mal que nous faisons à autrui, et le second groupe qui, à l'inverse, n'accorde pas les mêmes droits aux animaux. Mais ce qui rallie ces deux groupes et ce que Foer nous pousse à nous demander très intelligemment, c'est la question de savoir qui *nous* sommes.

Cependant, tous les lecteurs ne sont pas si enthousiastes. Certains reprochent à Foer de ne pas être aller au fond de ses arguments. Par exemple, Elizabeth Kolbert du *New Yorker* pousse le discours de Foer jusqu'au bout et se demande pourquoi, dans ce cas, ce dernier ne devient-il pas végétalien ? En effet, les vaches laitières et les poules pondeuses sont aussi durement traitées dans les élevages en batterie. Une petite impasse qui laisse le lecteur perplexe. Dans ce cas, pourquoi s'être contenté de prêcher le végétariennisme alors que les mêmes arguments sont valables pour le végétaliennisme ?<sup>3</sup> En réalité, Foer est végétalien, il va donc au bout de ses arguments, à titre personnel, mais son ouvrage souffre de cette critique non aboutie. D'autres critiques trouvent que lui, citoyen, élevé dans un univers doré et aseptisé n'est pas le mieux placé pour se livrer à une telle critique. Sa légitimité est remise en question. Pourtant, il est nécessaire que des personnes extérieures à un système puissent le critiquer une fois qu'elles ont essayé de le comprendre. Sa critique n'est donc pas si inadéquate et si stérile qu'elle peut paraître au premier abord.

<sup>2</sup> Information tirées du site : [http://www.huffingtonpost.com/natalie-portman/jonathan-safran-foers-ia\\_b\\_334407.html](http://www.huffingtonpost.com/natalie-portman/jonathan-safran-foers-ia_b_334407.html)

<sup>3</sup> [http://www.newyorker.com/arts/critics/books/2009/11/09/091109crbo\\_books\\_kolbert](http://www.newyorker.com/arts/critics/books/2009/11/09/091109crbo_books_kolbert)

## 3.2. Avis de l'auteur de la fiche

Bien que certains aspects de ce livre soient contestables, il mérite d'être lu si l'on parvient à garder une distance critique face aux propos de l'auteur, sinon cet ouvrage peut paraître un peu dogmatique. Dans tous les cas, il ne laissera pas le lecteur indifférent.

Ce livre est très intéressant dans sa façon de critiquer notre système actuel. Il est tout à fait à l'ordre du jour avec la crise de sens que nous semblons traverser. Le point de départ du livre, qui réside dans le fait que Foer cherche à savoir de quoi exactement il va nourrir son fils, reflète la question centrale du développement durable qui consiste à savoir ce que nous allons transmettre aux générations futures. Il pose la question de la soutenabilité de nos modes de vie, symbolisés par nos choix quotidiens. Quel environnement voulons nous laisser à nos enfants, quelles sources d'alimentation ? Quelle image voulons nous leur transmettre ? Celle d'une société indifférente au bien-être des autres êtres-vivants ? Ainsi, ce livre offre une critique originale de notre système basé sur la surconsommation et le détachement entre les hommes et la nature.

La dimension un peu moralisatrice, si elle ne doit pas être prise au premier degré, pousse à réfléchir à des choses que l'on remet rarement en question, comme les habitudes alimentaires, souvent inculquées par les parents. Il est particulièrement frappant de voir que certaines personnes qui ont grandi en ville n'ont aucune idée de la provenance de leur nourriture ! Le jambon viendrait de la vache, le yoghourt n'aurait rien à voir avec le lait...les individus de demain, pourraient être totalement déconnecté de la nature et des animaux. Notre quotidien a été tellement aseptisé et conditionné que l'on ne connaît plus la provenance des choses. Un joli *packaging*, quelques petits slogans, et le tour est joué : le morceau de chair tiré de la cuisse du cochon n'est plus qu'une mince feuille rose élastique et bien goutue. D'où vient-elle ? Du cochon. Et à quoi ressemble donc un cochon ? Il faut savoir ce qui se trouve derrière les mots ! Foer revient aux fondamentaux et cela pousse à réfléchir sur notre société et non pas seulement au niveau de l'alimentation. Notre alimentation n'est pas neutre, elle symbolise nos choix, nos croyances, et les efforts que nous sommes prêts à fournir pour défendre ces derniers.

La solution que Foer propose (devenir végétarien) est un peu radicale, mais elle a le mérite de nous poser des questions sur nos comportements et de nous faire réfléchir aux solutions qui sont à notre portée. Après avoir lu ce livre, il est impossible de ne pas prêter plus attention à la provenance des aliments qui nous entourent et de questionner nos habitudes alimentaires.

Sans pour autant devenir végétarien, il existe des solutions accessibles: vérifier la provenance des œufs que nous mangeons (sont-ils bio, issus du plein air ou de l'élevage en batterie ?), les conditions dans lesquelles sont élevés les poulets et les dindes, etc. Le prix de ces derniers sera plus élevé mais il suffit d'en manger moins régulièrement. Cela demande un réel effort et de la volonté. Cependant, et c'est un argument utilisé par Foer, il est difficile de s'assurer de la provenance de toute la nourriture que nous mangeons. Le problème est similaire avec les organismes génétiquement modifiés (OGM) – aujourd'hui, comment être certain que les tomates, les fraises espagnoles, marocaines ou autre ne sont pas des OGM ? En ce qui concerne la viande, lorsque l'on demande à un boucher de supermarché ou même à un boucher indépendant s'il sait dans quelles conditions les animaux abattus ont été élevés, la plupart du temps ce dernier ne pourra pas fournir de réponse. Pour ce qui est de la provenance des gallinacés, il y a des indications sur l'élevage en plein air ou en batterie, mais ces dernières sont moins fréquentes pour les bovins. Dans tous les cas, il faut souvent fournir un effort important pour comprendre d'où provient notre nourriture, et le consommateur lambda qui n'aura pas été sensibilisé à ces problématiques choisira ses aliments en toute « inconscience ». Ceux qui auraient encore l'illusion que vivre à la campagne permettrait de manger des aliments sains doivent l'abandonner. Les chaînes de supermarchés ont envahi les campagnes (pour améliorer l'accès des populations aux produits de grande consommation, ce qui est certes une avancée) et les aliments sont identiques à ceux proposés aux citadins. Il y a des exceptions, dans lesquelles les supermarchés s'approvisionnent auprès des agriculteurs et producteurs locaux, mais elles sont encore rares. Quant à la possibilité de s'approvisionner directement à la ferme, elle reste réservée à une minorité. Finalement, manger des aliments de qualité reste un privilège pour ceux qui sont informés alors que l'alimentation est une des actions les plus basiques et fondamentales qui soient.

Foer rejoint aussi les promoteurs du développement durable en soulignant la nécessité de protéger notre environnement. La fin de l'élevage en batterie permettrait de réduire les émissions de gaz à effet de serre, de protéger la biodiversité (pas de fuites dans les cours d'eau, héritage génétique des animaux, protection des forêts etc.), d'améliorer l'environnement des personnes qui vivent à proximité de ces fermes et la santé de ceux qui y travaillent, et d'être plus *humains* en respectant les animaux. Avec le développement actuel, la demande massive de viande dans des pays comme la Chine ne va pas s'inverser dans un futur proche. C'est pourquoi il nous appartient à tous de prendre ces problèmes, que sont la protection de l'environnement et des animaux, en considération, et de faire ce qui est à notre

portée pour les solutionner. Être conscient du problème est un premier pas, le second, qui consiste à changer nos comportements est plus difficile mais le livre de Foer est un bel encouragement. La résolution des multiples problèmes actuels passera par une prise en main, un changement des habitudes et une responsabilisation de la société par elle même.

## 4. Bibliographie de l'auteur

- **2011** : *Tree of Codes*, 285 pages, Visual Editions; First Edition edition (November 8, 2010)
- **2009** : *Eating Animals*, 352 pages, Penguin Books, 2009
- **2006** : *Joe*, photographies par Hiroshi Sugimoto ; texte par Jonathan Safran Foer, 87 pages, Prestel Pub (July 27, 2006)
- **2006** : *Extremely Loud and Incredibly Close*, 368 pages, Mariner Books; (April 4, 2006)
- **2005** : *The Unabridged Pocketbook of Lightning*, Penguin; First Edition (2005)
- **2005** : *A Beginner's Guide to Hanukkah*, 160 pages, Little, Brown and Company; Bilingual edition (March 5, 2012)
- **2004** : *The Future Dictionary of America*, 250 pages, Common Assets Action Fund (October 28, 2005)
- **2003** : *Everything Is Illuminated*, 276 pages, Harper Perennial (April 1, 2003)
- **2001** : *A Convergence of Birds*, 240 pages, Hamish Hamilton Ltd (May 25, 2006)

Jonathan Safran Foer a aussi écrit plusieurs nouvelles publiées dans différents journaux et il a écrit la préface de plusieurs livres.<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> Informations tirées de la page du site wikipedia dédiée à Jonathan Safran Foer: [http://en.wikipedia.org/wiki/Jonathan\\_Safran\\_Foer](http://en.wikipedia.org/wiki/Jonathan_Safran_Foer) et du site Amazone, rubrique « Jonathan Safran Foer » (pour les pages et maisons d'édition) : [http://www.amazon.com/s/ref=nb\\_sb\\_ss\\_i\\_0\\_13?url=search-alias%3Dstripbooks&field-keywords=jonathan+safran+foer&prefix=jonathan+safr%2Cstripbooks%2C225](http://www.amazon.com/s/ref=nb_sb_ss_i_0_13?url=search-alias%3Dstripbooks&field-keywords=jonathan+safran+foer&prefix=jonathan+safr%2Cstripbooks%2C225)



## 5. Références

### *Sites internet:*

Pour la biographie et la bibliographie de l'auteur:

- Informations tirées du site Evene.fr, dans la rubrique littérature étrangère, biographie d'écrivains: « Jonathan Safran Foer », *evene.fr*, <http://www.evenc.fr/celebre/biographie/jonathan-safran-foer-23532.php>
- Site dédié au livre Eating Animals: « Jonathan Safran Foer's Eating Animals », <http://www.eatinganimals.com/>
- Wikipedia : « Jonathan Safran Foer », [http://en.wikipedia.org/wiki/Jonathan\\_Safran\\_Foer](http://en.wikipedia.org/wiki/Jonathan_Safran_Foer)

Pour les commentaires critiques :

- Portman Natalie, « Jonathan Safran Foer's *Eating animals* turned me vegan », *The Huffington Post*, 27 octobre 2009, [http://www.huffingtonpost.com/natalie-portman/jonathan-safran-foers-iea\\_b\\_334407.html](http://www.huffingtonpost.com/natalie-portman/jonathan-safran-foers-iea_b_334407.html)
- Kolbert Elizabeth, « Flesh of your flesh », *The New Yorker*, le 9 novembre 2009 : [http://www.newyorker.com/arts/critics/books/2009/11/09/091109crbo\\_books\\_kolbert](http://www.newyorker.com/arts/critics/books/2009/11/09/091109crbo_books_kolbert)

Pour la bibliographie :

- Amazon pour les dates et nombre de pages : <http://www.amazon.com>
- Wikipedia et la page dédiée à Jonathan Safran Foer pour la liste des œuvres: « Jonathan Safran Foer », [http://en.wikipedia.org/wiki/Jonathan\\_Safran\\_Foer](http://en.wikipedia.org/wiki/Jonathan_Safran_Foer)