

Rien ne nous prédestinait à la viande au départ.

Notre vie, c'est les chevaux... L'équitation de travail !

Nous avons commencé à élever du bétail sur les terres du ranch, pour entraîner nos chevaux, apprendre à trier le bétail à nos cavaliers, organiser des compétitions...

Les zébus ?

Parce qu'ils restent "sauvages" plus longtemps par rapport aux vaches, ils jouent plus avec nous, avec les chevaux !

Et puis, un jour, l'un d'eux est devenu dangereux, il s'est mis à nous charger à pied, à cheval...

On ne pouvait plus le garder...

voilà, c'est comme ça qu'on a commencé à faire de la viande de zébu.

Au début, je m'y opposais, je disais que c'était pas notre «truc»... Je n'assumais vraiment pas d'envoyer des animaux à l'abattoir...

Mais il fallait bien qu'on se sépare des bêtes qui devenaient dangereuses, et on a découvert que la viande de zébu était très savoureuse.

Je ne voulais pas savoir lequel partait, je préférais ne pas y penser, ne pas savoir...

Nous avons un tout petit élevage, et ça n'est pas notre activité principale, mais ça reste dur à chaque fois ... Je les entendais partir, je priais pour eux, en pensant aux chasseurs indiens qui remercient l'âme de l'animal par une prière.

Je savais que c'était très dur aussi pour mon père, c'est lui qui les emmenait, c'est lui qui voyait les couloirs de la mort...

Et puis, j'ai entendu parler de l'abattage à la ferme, et je me suis mise à espérer très fort que ça deviendrait vite la seule et unique voie d'abattage.

Malheureusement, ce n'est pas encore possible, alors en attendant, faisons du mieux qu'on peut...on a failli arrêter parce que c'est trop dur, mais au fil des années, je me suis dit qu'on aimait nos zébus, qu'on faisait tout ce qu'on pouvait pour qu'ils soient heureux, et qu'on devait continuer d'agir à notre niveau.

on peut pas contrôler tout ça, quand on achète ailleurs, sauf si on connaît bien les éleveurs... C'est ça aussi que nos clients aiment, les voir libres et heureux, au contact des chevaux, savoir d'où ils viennent...

Et puis, en récupérant les peaux, les cornes, rien n'est gâché, c'est aussi une manière de les remercier.

Alors je me dis que nous devons faire face au moment tant redouté, avec courage. C'est ce que j'ai fait, avec plus d'intensité, pour le dernier. Je suis allée le voir plusieurs fois la veille, je lui ai donné de l'homéopathie et des fleurs de Bach. On lui a préparé le van avec beaucoup de paille, du foin, j'ai mis des huiles essentielles pour le transport, et il est resté très calme.

J'espère qu'il ne s'est rendu compte de rien et qu'il n'a pas souffert... Mais il y aura toujours de l'incertitude tant que l'abattage à la ferme ne sera pas devenu la norme, il le faut, vraiment !

Mangeons moins de viande, mais de la viande de qualité où nous savons que les bêtes sont élevées avec amour et bienveillance.

Mais n'arrêtons pas de manger de la viande !

Plus d'animaux de la ferme dans nos campagnes ?

C'est bien ce qui arrivera si nous devenions tous végétariens, car qui élèvera ces animaux ? Cela deviendra évidemment impossible financièrement, et ils disparaîtront petit à petit...

Il ne faut pas se tromper de combat... Se battre contre ce que l'on ne connaît pas, culpabiliser sans comprendre, vouloir tout gommer... Tout cela est dangereux. Et petit à petit, on en fait la norme... Un jour, plus rien n'existera....

Qui veut de ce monde aseptisé ?

Mes grands-pères étaient chasseurs.

Ils chassaient pour se nourrir, comme le font les animaux dans la nature...

Sarah POURRAS  
**TERRE DE ZEBU**



soutient



LE BOEUF ÉTHIQUE