

LA VIANDE DE KANGOUROU EN BELGIQUE

6 QUESTIONS FREQUENTES



1) Pourquoi est-ce que GAIA s'attaque à la chasse aux kangourous en Australie ?

GAIA lance en Belgique une campagne à l'encontre de la viande de kangourou en raison d'une statistique surprenante et inquiétante : **notre pays est le premier importateur mondial de viande de kangourou pour la consommation humaine.**

À elle seule, la Belgique représentait 27 % de l'exportation de cette viande depuis l'Australie en 2016. En chiffres bruts, cela signifie que notre pays a importé plus de 632 tonnes de viande de kangourou en un an. Cela représente 180.000 kangourous, si l'on compte une valeur moyenne de 3,5 kg de viande par animal. Le montant financier généré par ces importations en 2016 s'élève à plus de 4 300 000 dollars australiens, soit environ 2 700 000 euros.

Au regard des informations reprises ci-après ainsi que dans le rapport de GAIA « La Viande de kangourou en Belgique », il est légitime et urgent de mettre un terme à ce commerce dans notre pays.



2) Il y en a tant que ça qui sont abattus ?

Chaque année, environ 1,6 million d'individus sont tués en Australie. Cette triste statistique fait du kangourou **l'animal sauvage le plus chassé au monde.**



3) La chasse est faite correctement, non ?

Malheureusement, très loin de là. La chasse aux kangourous est une vraie cruauté légalisée. Et aucun contrôle n'a lieu sur le terrain.

Sur le papier, la chasse est encadrée par des textes réglementaires, qui mentionnent par exemple que les animaux doivent être abattus d'un tir à la tête, pour leur occasionner une mort rapide et sans douleur. Dans la pratique, cette précaution est impossible à respecter. La chasse aux kangourous a lieu la nuit, à grande distance, sur des cibles mouvantes. Les tirs non mortels sont inévitables. Les tirs au corps provoquent de terribles souffrances pour les kangourous. Les animaux blessés parviennent parfois à s'enfuir, et sont alors condamnés à une longue agonie.

Pire. La chasse au kangourou n'entraîne pas que des souffrances pour les animaux adultes. Elle est également la source d'une cruauté inouïe pour les jeunes (qu'on appelle les *joey*s), considérés comme les « dommages collatéraux ». Lorsqu'ils ne sont pas abandonnés à leur agonie, les *joey*s sont abattus en leur **cognant violemment le crâne** (qui est balancé contre le pare-chocs métallique du véhicule du chasseur, ou à l'aide d'une barre métallique), voire par **décapitation** pour les bébés *joey*s qui sont encore dans la poche de leur mère. Ces méthodes brutales de mise à mort sont parfaitement autorisées.



4) Les kangourous ne sont pas en surnombre en Australie ? Ils ne font pas des dégâts ?

En Australie, le kangourou possède historiquement **un statut de « nuisible » à abattre** (une vision qui date du 19^e siècle, lorsque les colons européens lui déclarèrent une véritable guerre). Mais ces dernières décennies, l'avènement d'une puissante industrie de la viande de kangourou a donné à cet animal emblématique un nouveau statut : celui de **ressource profitable**.

Pour légitimer une chasse – lucrative – à très grand échelle envers cet animal-mascotte, l'industrie et le gouvernement australien ont intérêt à entretenir l'opinion populaire selon laquelle les kangourous sont en surnombre. Les autorités réalisent ainsi des décomptes de population, qui sont vivement critiqués pour leur manque de rigueur : ces recensements seraient artificiellement gonflés. En réalité, **les quotas de chasse s'avèrent dépassés** dans certaines zones, où les kangourous seraient même menacés d'extinction, et ces quotas sont tout simplement **supérieurs aux taux de reproduction viable des animaux**.

De la même manière, l'industrie et le gouvernement australien affirment régulièrement que les kangourous ont un effet délétère sur l'environnement et sur l'agriculture. Ces propos s'opposent pourtant aux connaissances scientifiques, qui indiquent que la concurrence alimentaire entre les kangourous et les moutons d'élevage est en réalité très faible. Les deux espèces se partagent bien les ressources disponibles (plantes). Rappelons aussi que l'argument environnemental a peu de sens, dans la mesure où les kangourous, qui parcourent l'Australie depuis plusieurs millions d'années, sont confrontés à une importante disparition d'habitat. Depuis l'arrivée des Européens il y a 200 ans, 40 % des forêts du pays ont disparu au profit des pâtures et des terres de culture.



5) Manger du kangourou, c'est écologique, non ?

On avance parfois que la consommation de viande de kangourou impacte moins l'environnement que celle d'autres viandes. Cet argument occulte le manque de durabilité de cette industrie : on estime que si les Australiens ne remplaçaient qu'une seule fois par semaine la viande de bœuf ou de mouton par une portion de viande de kangourou, 22 millions de ces animaux devraient être abattus par an. La population totale de kangourous devrait être supérieure à 151 millions d'individus, soit plus de cinq fois sa taille moyenne. Manger davantage de kangourou a donc très peu de sens. Enfin, n'oublions pas l'impact généré par le transport de cette viande exotique.



6) La viande de kangourou n'est pas bonne pour la santé ?

Si des nutritionnistes expliquent que la viande de kangourou est plus pauvre en cholestérol par rapport à la viande de bœuf, ils oublient souvent de préciser qu'elle est en revanche très riche en... **bactéries pathogènes** telles que la salmonelle et l'E. Coli. En 2014, le danger pour la santé publique a même convaincu la Russie – anciennement le premier importateur mondial – d'interdire toute importation de viande de kangourou. L'industrie a toutefois trouvé une parade : pour éviter de perdre d'importantes parts de marché, elle nettoie de manière routinière la viande de kangourou avec de **l'acide**

acétique et de l'**acide lactique** dans le but d'enlever les traces de ces contaminations systématiques.

Début janvier, GAIA a fait analyser des steaks vendus chez Carrefour et Delhaize pour mesurer l'impact de ces procédés en Belgique. Neuf échantillons ont été apportés à un laboratoire spécialisé dans des analyses alimentaires. Conclusion : « *Au vu de nos résultats obtenus, nous suspectons un ajout d'acide lactique.* »

Par le passé, des analyses aux Pays-Bas et en Allemagne ont déjà permis de détecter une utilisation par l'industrie d'acide lactique pour traiter la viande de kangourou. En outre, l'abattage et le transport des kangourous sont réalisés sans aucune mesure d'hygiène, et la contamination par des bactéries pathogènes est inévitable. Le recours à l'acide lactique est donc une évidence

Problème : dans l'Union européenne, cette utilisation routinière d'acide lactique sur de la viande fraîche de kangourou n'est pas autorisée. Mettant, d'emblée, cette pratique hors-la-loi. Suite à une requête de l'Australie, la Commission européenne a demandé à l'EFSA (Agence européenne de sécurité des Aliments) une opinion scientifique sur l'efficacité et la dangerosité de cette utilisation d'acide lactique sur la viande de kangourou. Alors que les résultats ne sont pas encore connus, la viande de kangourou continue d'inonder le marché européen...

Plus d'infos :
GAIA asbl, Galerie Ravenstein 27, 1000 Bruxelles
www.gaia.be - info@gaia.be