



**George  
Steinmetz**  
Photographe

■ *J'étais parti faire des photos aériennes d'un élevage industriel de bovins au Kansas, aux États-Unis, en 2013. J'ai été arrêté dès la 1<sup>re</sup> semaine. Le shérif m'a mis les menottes, m'a embarqué, a confisqué ma voiture et mon matériel. Quand je lui ai demandé ce qui m'était reproché, il a répondu : « Sécurité alimentaire. » Bizarre... J'ai réalisé qu'on veut nous cacher certains maillons de la production alimentaire. Depuis 5 ans, je parcours donc la planète pour photographier l'alimentation industrielle.* ■

# 18 000

dindes  
à désinfecter

Cet employé d'une ferme de l'Iowa pulvérise des produits désinfectants sur les dindes pour éviter les maladies. En 4 mois et demi de nourrissage intensif, le dindonneau va devenir une dinde de 10 kilos !

## J'ai enquêté sur la planète bouffe !

Texte de Frédéric Fontaine d'après le reportage de George Steinmetz/Cosmos

**“Nous avons le droit de savoir d'où vient la nourriture que nous consommons”, explique George Steinmetz. Ce photographe américain nous emmène au cœur de l'industrie alimentaire mondiale. Bon appétit...**





**Des poulets en rangs serrés**

Usine de transformation de poulets en Chine : les animaux sont désossés, découpés et emballés. C'est la viande la plus consommée au monde, devant le porc.

**3 fois par jour, nous faisons des choix qui ont un impact sur la planète. Je ne dis pas ce qu'il faut manger ou non, je demande juste d'y réfléchir.**



**27 poulets pour toi tout seul**

CHAQUE ANNÉE, UN FRANÇAIS MANGE

83 KG DE FRUITS

27 KG DE FROMAGE

81 KG DE LÉGUMES

217 ŒUFS

49 LITRES DE LAIT DE VACHE

700 G DE CHOU

27 POULETS

20 KG DE BŒUF

6 KG DE TOMATES

27 KG DE POMMES DE TERRE



© Steve Prezant/Imagoe Source/Leah Images



**Usine à cochons**

Chaque jour, près de 1 000 cochons de 5 mois quittent cet élevage brésilien pour l'abattoir. Le cochon pèse alors 120 kilos.



**280 kg**  
de nourriture

+

**2000 l**  
d'eau



**Une récolte en couleur**

Des lunettes de soleil Ray-Ban ? Non, une récolte de canneberges. Ces baies rouges cultivées aux États-Unis se consomment fraîches, sèches, en jus de fruits ou en confiture. L'agriculteur Gary Dempze a créé des champs rectangulaires qui facilitent l'irrigation et la récolte. Pour développer sa production, il emploie de nouvelles variétés hybrides conçues en laboratoire.

**Taillées pour l'apéro**

L'entreprise Grimmway produit la moitié des carottes consommées aux États-Unis, dont une partie en agriculture biologique. Le but : obtenir des carottes de 3 cm de large et 8 à 10 cm de long, pratiques à croquer !



**Glace au chameau**

L'entreprise Al Ain Dairy (Émirats arabes unis) est le 1<sup>er</sup> producteur de lait de chamelle. Elle en fait des yaourts, et même de la glace ! Son objectif est de conquérir l'Europe et les États-Unis.

**La prochaine fois que vous ferez vos courses, lisez bien les étiquettes des produits et demandez-vous comment ils sont arrivés là.**



**Des salades à tous les étages**

Dans chaque boîte, une salade pousse sans toucher terre : c'est l'aéroponie. Cette technique de culture permet d'utiliser moins d'eau et moins d'engrais pour faire pousser les plantes. Ainsi, les agriculteurs peuvent produire plus de nourriture en utilisant moins de terrain.

Tu vas comprendre

**L'AÉROPONIE, C'EST PAS COMPLIQUÉ !**

