

Soirmagazine

L'autruche, une volaille à viande... rouge

En matière de ressources animales, il y a lieu de noter que le plus grand oiseau du monde pourrait contribuer, un tant soit peu, à notre sécurité alimentaire. Pour cela, il suffit de chasser la politique de «l'autruche», axée dans ce domaine sur le sous-sol comme pour les autres secteurs, tout en portant le volatile, qui ne vole pas, sur le sol !

Par Kebbab Salim

L'Algérie, tout comme son sous-sol, est connue par la richesse et la diversité de sa faune. Cependant, les animaux dits de «rente» qui fournissent les viandes rouges se limitent, chez nous, principalement à 2 espèces. Il s'agit, bien évidemment, des bovins et des ovins. La viande produite à partir de ces deux ressources animales représente, selon plusieurs études, plus de 85% des viandes rouges consommées par les Algériens. Accessoirement, les caprins et, à un degré moindre, les camelins, qui sont consommées notamment dans les milieux ruraux et au sud du pays, en fournissent moins de 10%. Les autres types de viandes rouges, à savoir celle du lapin et la chevaline ou encore la viande dite «maigre» du gibier, ne sont incarnées qu'à hauteur de 5% seulement de l'ensemble des viandes rouges consommées en Algérie. Concernant les viandes blanches, réputées partout dans le monde comme étant moins chères que les rouges en plus d'être les plus consommées, il faut reconnaître que la consommation de l'Algérie, qui se limitait autrefois au «poulet» sous toutes ses formes, s'est enrichie par la «chère» escalope de dinde.

Néanmoins, cela reste minime pour cette catégorie de viandes, puisque sous d'autres cieux, les viandes blanches englobent d'autres espèces issues de la basse-cour, qui font d'ailleurs l'objet de l'aviculture. Nous pouvons citer, à titre d'exemple, le «magret de canard» et les «cuisses de pintade», véritables délices gastronomiques, qui non seulement sont appréciés dans plusieurs pays mais beaucoup plus, ils font basculer le prix du «poulet» sur le marché des deux filières. Malheureusement, ce type de volaille demeure voilé chez nous.

Par conséquent, en dehors des problèmes liés aux supports et aux dysfonctionnements de l'économie de l'élevage, il est tout à fait cohérent que certains experts de la filière «viande» trouvent que cette envolée des prix de la viande et de la volaille que viennent d'enregistrer dernièrement nos marchés est en somme bien fondée ! En effet, en dehors des quatre espèces suscitées, 95% des Algériens ne mangent presque aucune autre variété de viandes.

Pis encore, l'autre alternative en matière de consommation carnée, à savoir le poisson et les produits de la pêche, n'offre pas de choix aux citoyens algériens. Les produits de l'aquapêche sont tout simplement cédés à des prix inabordable, notamment avec une sardine «dynamitée» qui frise actuellement les 600 DA/kg.

Pendant ce temps-là, force est de constater qu'aux Amériques, la viande de bison au nord et celle du lama au sud, sont aujourd'hui bien emballées et étiquetées dans les hypermarchés du nouveau continent, tandis que dans le vieux continent, la viande de renne fait désormais partie de l'assiette du scandinave avec une consommation qui ne cesse de progresser vers le sud. Ainsi, pour tirer profit au maximum de leurs ressources animales, des pays pourtant développés sont en train d'introduire dans leurs marchés des viandes issues d'animaux réputés non domestiques, passant ainsi d'une consommation plutôt «exotique» vers une production industrielle. C'est le cas du Canada et des Etats-Unis où la viande d'auroch enregistre ces dernières années un taux de pénétration appréciable dans les brassières allant jusqu'à détrôner le traditionnel «bûfalo». En Algérie, par contre, le marché des viandes reste obstinément ancré sur le «quatuor» d'espèces animales, et ce, malgré le changement des habitudes culinaires d'une grande majorité d'Algériens. En d'autres termes, d'aucuns diront que c'est en toute logique que l'Etat a recours à l'importation massive des viandes pour réguler les prix et surtout pour satisfaire les besoins en protéines animales de plus de 38 millions d'habitants. Pour rappel, l'Algérie produit 600 000 tonnes/an en viandes alors qu'en mati-



re de besoins, certaines sources, estiment la consommation nationale annuelle à 1,2 million de tonnes/an. D'ailleurs et à juste titre, la FAO prévoit, dans son rapport sur la consommation de toutes sortes de protéines, que d'ici 2050, il y aura une augmentation de la consommation de viande dans le monde de l'ordre de 73%.

Elle ajoute que de grandes disparités dans l'alimentation carnée auront lieu entre les pays en plein essor et les pays pauvres. Cependant, note-t-elle, cette croissance variera aussi sous l'influence des religions.

A ce propos, il convient de préciser que mis à part les pays musulmans, partout ailleurs dans le monde, la viande de porc, dont l'espèce est très proliférative, offre un choix aux différentes populations mais aussi à leurs gouvernements qui logiquement se répercutent sur la triade «espèce-qualité-prix» et donc sur la régulation des besoins en protéines animales. Cependant, la consommation de viande porcine étant interdite par l'Islam, des pays musulmans ont diversifié leurs sources en viandes en adaptant leur système en matière de productions animales selon plusieurs critères (techniques, géographiques, climatiques, sociales voire même historiques).

C'est le cas de l'Iran qui depuis l'empire perse demeure le 1^{er} pays consommateur de viande caprine au monde ou de l'Egypte, qui a développé une véritable industrie avicole (la 1^{re} en Afrique et dans le monde arabe) ou encore du Yémen qui profite de ses côtes océaniques, très poissonneuses, pour développer le secteur de la pêche et faire ainsi face au fameux désert de Rub Al-Khali. Ces pays ont, matériellement, adopté ce choix selon leurs propres références dans le domaine des élevages aidés en cela par des politiques gouvernementales bien adaptées, ceci bien sûr pour lutter d'abord contre la hausse des prix des viandes qui augmentent les pressions inflationnistes mais aussi afin de garantir à leurs populations les irremplaçables protéines animales qui, à titre d'information, sont fournies exclusivement par les trois principales matrices alimentaires dont l'animal en est la source et qui sont : la viande, le lait et les œufs. Du «deux en un» : *naâma*, l'authentique «symbole» de l'espèce et du... mouton !

Ainsi, pour revenir à l'importance de nos ressources animales et aux viandes qu'elles pourraient nous fournir, il convient là de souligner que pour une grande majorité d'Algériens, il reste une grande méconnaissance dans la filière des viandes rouges et dont l'espèce était, il n'y a pas si longtemps, très répandue en Algérie. Cet animal commun est, contre toute attente, incarné par un volatile d'exception. Il s'agit, bien évidemment, du plus grand oiseau au monde, qui n'est autre que... l'autruche ! En effet, l'autruche est bien une volaille dont la viande est... rouge. C'est du «deux en un» comme diraient les marqueteurs. Cela devrait lui conférer une bonne place dans notre alimentation carnée. Et même si en matière d'élevage des animaux de rente, l'autruche n'est pas encore reconnue comme étant un animal domestique, vu qu'elle est stigmatisée par la liste des espèces considérées comme dangereuses, il n'en demeure pas moins que son élevage est en train de prospérer dans plusieurs pays.

En France par exemple, pour réguler l'élevage des autruches, le droit exige de l'éleveur une capacité pour l'entretien de l'oiseau ainsi qu'une autorisation délivrée par les services vétérinaires de la préfecture où est délimitée l'exploitation. En Algérie, les pouvoirs publics devraient en faire autant et s'il y a réellement une bonne volonté, le

programme quinquennal (2015-2019) du président de la République, dont la priorité va à l'agriculture, devrait prendre en considération cet aspect de développement, dont on pourrait tirer plusieurs bénéfices, ceci bien sûr tout en intensifiant l'élevage bovin, ovin et aviaire, qui demeure le grand pourvoyeur de viandes en Algérie et dans le monde.

Mais avant d'aborder les multiples caractéristiques de ce grand coureur bipède, il convient tout d'abord de rappeler que l'autruche a peuplé plusieurs régions des Hauts-Plateaux, du Sud et même de l'extrême Sud de l'Algérie, avant de s'éclipser des regards et par la suite de s'éteindre complètement du paysage algérien. C'est donc une espèce qui s'adapte parfaitement au climat et à l'environnement de l'Algérie. Mieux encore, la plus célèbre des sous-espèces, appelée «struthio camelus», qu'on retrouve aujourd'hui dans la partie australe du globe terrestre, est originaire d'Afrique du Nord. Selon plusieurs zoologistes, le plus grand nombre de ses effectifs était réparti sur l'ensemble du territoire algérien. En témoignent les nombreux lieudits qui portent encore son nom comme Bir-Nâam à Biskra ou mieux encore toute une wilaya, réputée aujourd'hui par son mouton, qui en est l'authentique «symbole» de l'espèce : *naâma* en l'occurrence.

Du massacre colonial à la renaissance de l'autruche

Les raisons de son extinction en Algérie sont multiples. Néanmoins, la plus évoquée est «son extermination, il y a plus d'un siècle de cela, par les officiers de l'armée française qui menaient des parties de chasse récréatives contre l'espèce, notamment du côté de Ghardaïa et Laghouat», affirme Massinissa Bouâmama dans une étude sur les massacres commis par le colonialisme sur les espèces animales ayant existé en Algérie. D'après lui, «ce braconnage fut une grande perte pour les habitants de ces régions où cet animal prospérait car l'autruche était, pour les Algériens, non seulement un animal noble, qui était offert à toute personnalité que l'on désire d'honorer, mais aussi un volatile utile». Sa peau tannée fournit un excellent cuir, très recherché en Europe, et sa graisse était utilisée en pharmacopée ksourienne», explique-t-il.

Ainsi, cela va sans dire que sur le plan économique tout est profitable dans cette volaille. En effet, en plus de la chair «rouge» en abondance qu'elle produit, l'autruche fournit d'énormes œufs, dont l'unité équivaut presque à un plateau d'œufs de poules. Elle peut également nous gratifier par ses plumes conservées pour la haute couture ainsi que par du cuir destiné pour la maroquinerie de luxe. Pour la bourse, la viande d'autruche pourrait chasser, en termes de prix et de volume d'importation, celles du poulet et du bœuf congelé. Qu'on en juge ! Le poids «net» de l'autruche peut atteindre, suivant l'âge et le sexe de l'animal, jusqu'à 150 kg.

Ce poids équivaut à quatre moutons sur pied ou à une demi-carasse de veau. De quoi nourrir une collectivité ! Cela serait d'autant plus rentable puisque l'élevage en captivité de cet imposant oiseau est, d'après de nombreux zootechniciens, moins contraignant par rapport à l'aviculture ou à l'élevage ovin dont le mode extensif, qui prévaut en Algérie, est éreintant aussi bien pour l'éleveur que pour l'animal. Ainsi pour une bonne production, l'autruche, légendaire par son long cou et ses gros yeux, préfère un milieu découvert qui lui permet un champ de vision étendu. Eh bien, c'est justement le cas au sud de l'Atlas saharien et des vastes régions steppiques de l'Algérie ! En matière de nutrition animale, qui est le facteur essentiel pour une bonne production, il faut savoir que l'autruche est moins exigeante que les autres espèces aviaires, ceci même si, en termes de quantité, son appétit équivaut à celle d'une vache.

En fait, elle mange tout ce qui est mis à sa portée : de l'herbe, du fourrage, des céréales et des aliments variés. Ce régime alimentaire offre à l'éleveur un choix de ration basé sur le coût et la disponibilité de l'aliment. En revanche, l'autruche est une grande consommatrice d'eau. Pour une bonne production, il lui faut jusqu'à 10 litres d'eau/j. Cela sous entend, un élevage non loin des points d'eau. Au plan de la santé, animale et publique, l'autruche dont l'anatomie est spécifiquement aviaire avec toutefois les caractéristiques d'un herbivore, résiste à plusieurs maladies et autres infections réputées comme dévastatrices de l'aviculture et des ruminants. Pour les



Photos : DR

zoonoses, elle représente moins de risques pour l'homme que les autres animaux domestiques. Le seul danger pour l'homme est son agressivité imprévisible d'où la nécessité d'un élevage structuré.

La viande idéale pour un régime diététique

Au vu de tous ces avantages que représente l'exploitation de l'autruche, on peut dire que cette dernière tarde à renaître dans son pays pour séduire l'assiette de l'Algérien comme c'était le cas pour la dinde, il y a plus de vingt ans de cela. Pourtant, pour des raisons, à la fois culturelles et culturelles, faussement héritées des cultures culinaires des colons, la viande de dinde était presque bannie de la nourriture des Algériens durant les années 1960 et 1970 avant d'envahir, à partir des années 1990, les marchés nationaux et les rôtissoires des fast-foods de toutes nos villes. En fait, la dinde venait de changer les pratiques alimentaires de la population algérienne au point d'être par la suite bien farcie durant les fêtes du Mouloud et de Mouharam. Et ce n'est pas étonnant qu'aujourd'hui, bien que la viande de dinde soit sur des charbons ardents, elle est à la rescousse du poêle des jeunes ménagères. De ce fait, il est donc intéressant de se demander comment la dinde a fini par se verser dans la consommation de l'Algérien et qu'est-ce qui a fait pencher ce dernier sur cette volaille dont la viande était assimilée à la tambouille des fêtes chrétiennes ? Pourquoi n'en serait-il pas ainsi avec l'autruche mais aussi avec le lapin qui était pourtant bien consommé ? Et enfin, quels sont les mécanismes à entreprendre pour une réintroduction «massive» de l'autruche en Algérie ? Cela mérite un diagnostic agro-économique mais surtout une étude à la fois socioculturelle et socioéconomique sur le changement des pratiques alimentaires et du comportement culinaire de l'algérien ! Reste pour la cuisine, volet primordial lorsqu'il s'agit d'introduire une nouvelle variété d'aliments dans certaines habitudes gastronomiques difficiles à changer. Sur ce volet, tous les grands chefs cuisiniers du monde s'accordent à présent pour dire que la viande d'autruche a une qualité organoleptique très proche de celle du bœuf. Et dans les pays du nord de l'Europe, l'exotique «pavé d'autruche à l'ananas» est venu s'ajouter à la viande de baleine et au rumsteck, très prisés aux alentours du cercle polaire arctique. Cela a naturellement augmenté l'indice trophique des habitants de l'Europe septentrionale puisque les islandais sont devenus les premiers consommateurs de toutes sortes de produits carnés dans le monde, avant les américains et les japonais. Pour la consistance, il faut noter que l'escalope d'autruche est très tendre et facile à cuire, de telle sorte que différentes recettes, qui étaient l'apanage des Australiens, sont aujourd'hui concoctées par les chefs européens et américains. Sur le plan diététique, les études ont prouvé que la viande d'autruche est très riche en fer. C'est aussi une viande précieuse, car elle contient un taux élevé de protéines (22%), presque autant que le poulet, avec cependant un très faible taux en matière grasse (0,1%) et en cholestérol, soit plus bas que la partie la moins grasse de l'agneau. En bref, c'est la viande idéale pour un régime diététique !

Enfin, il ne s'agit en aucun cas de remettre en cause l'autosuffisance alimentaire que l'Algérie vient inopportunistement d'atteindre, en partie grâce aux importations à outrance, mais, faut-il le souligner, notre sécurité alimentaire étant tributaire de la rente pétrolière, qui n'est du reste pas durable, l'Algérien pourrait être touché dans sa chair préférée. Et puisqu'on disait autrefois qu'à défaut de grives on se contente de merles, l'autruche pourrait être une bonne alternative, notamment lors des périodes de vaches maigres. D'autant plus que c'est une ressource renouvelable et que par ailleurs, une fois déplumée, ses plumes se vendent cher. Cependant, tout comme le pipeline du maudit liquide, le long «tuyau» de l'autruche, dont l'idée reçue l'assigne d'enfourer sa tête dans le sable dès qu'elle se sent menacée, ne se mange pas ! ■