

<https://www.ricochets.cc/Cela-coule-de-SANG-mais-nous-l-oublions-trop-souvent.html>



Cela coule de SANG mais nous l'oublions trop souvent !

- Les Articles -

Date de mise en ligne : samedi 4 avril 2020

Copyright © Ricochets - Tous droits réservés

Proposition de réécriture de [l'article de « La Carline, coopérative Bio pour tous »](#) et de réflexion sur le sujet, pour une autre possibilité et une autre issue pour l'humanité.

Proposition de réécriture :

Cela coule de **sang** mais nous l'oublions trop souvent : pour faire du fromage, il faut du lait, pour faire du lait, il faut des chevreaux/agneaux/veaux, pour **prendre** le lait, **il faut que les bébés dégagent..** Donc pour **bouffer** du fromage, c'est **un impératif, il faut bouffer de la viande** "de lait".

Cette année, la propagation du Covid-19 a déstabilisé les débouchés traditionnels des éleveurs de chèvres locaux, **comme tout le système malsain et autodestructeur au service du « tout pour le pognon »**. La plupart des chevreaux partaient à l'export en Italie ou en Espagne, **en voyage macabre**. Les producteurs de lait, **comme tous les humains, ne vivent pas** de cette vente mais ont besoin de ces **débouchées économiques** pour **retirer aux mères leurs bébés et leur voler le lait (normal ce ne sont que des bêtes domestiquées pour ça)** pour la production de fromage **destiné aux [0.01% vivants sur terre et nuisibles aux 99,99% restants](#)**.

Ce printemps donc, une manière de soutenir les producteurs du Diois et les aider **à se maintenir dans ce système économique malsain et inconscient**, en temps de crise, c'est de **bouffer** du chevreau ! Dès vendredi 10 avril, nous proposerons de la blanquette de chevreau de Vachères-en-Quint (Oda Schmidt et Jochen Haunt). Les petits sont élevés sous leurs mères, elles-mêmes nourries avec des aliments produits sur la ferme. Les chevreaux sont abattus par des éleveurs du Diois à l'abattoir intercommunal de Die, c'est une filière locale, soutenez-la !

Proposition de réflexion pour une autre possibilité et une autre issue pour l'humanité :

Collectivement, pourrions-nous envisager une autre possibilité ?

Une issue constructive, créative et heureuse.

Pour construire ensemble un « nouveau monde », une autre logique, une autre façon de se comporter, une autre façon de vivre, une autre façon d'être en relation.

Sans jeter « la pierre » à personne, sans juger ou critiquer ce qui se fait et ce qui s'est fait jusque-là.

Juste à un moment, **maintenant**, choisir de bâtir un autre modèle que celui actuel que souvent nous voudrions différent, en pensant que c'est quelqu'un d'autre qui le changera pour nous.

Nous sommes, tous, que nous soyons rebelles, indifférents ou participants (et parfois dans les 3 postures, successivement) ; nous sommes toutes et tous les serviteurs du modèle sociétal actuel, avec toutes ses dérives et ses aberrations.

Si toutefois, ici, dans cette communauté du Diois, et de la Drôme élargie, il se trouve parmi nous, des personnes qui

Cela coule de SANG mais nous l'oublions trop souvent !

préfèreraient des chevreaux encore vivants, plutôt qu'à la sortie de l'abattoir intercommunal de Die, et uniquement pour leur viande. Pourrions-nous envisager, choisir et créer une autre issue ?

Ce sont probablement des mâles à qui on ne pourra prendre le lait pour faire des fromages.

Quel serait le prix unitaire de ces chevreaux entiers, encore vivants ?

Pouvons-nous changer la logique du modèle économique actuel ?

Pouvons-nous ensemble créer autre chose, pour choisir l'avenir et le construire ?

Je peux être participant, si cette éventualité résonne en vous.

Post-scriptum :

Texte d'origine :

POUR MANGER DU PICODON, IL FAUT MANGER DU CHEVREAU !

Cela coule de sens mais nous l'oublions trop souvent : pour faire du fromage, il faut du lait, pour faire du lait, il faut des chevreaux/agneaux/veaux, pour utiliser le lait, il faut que les petits partent.. Donc pour manger du fromage, il faut manger de la viande Â« de lait Â».

Cette année, la propagation du Covid-19 a déstabilisé les débouchés traditionnels des éleveurs de chèvres locaux. La plupart des chevreaux partaient à l'export en Italie ou en Espagne. Les producteurs de lait ne vivent pas de cette vente mais ont besoin de ces débouchés pour séparer les mères de leurs petits et récupérer le lait pour la production de fromage.

Ce printemps donc, une manière de soutenir les producteurs du Diois en temps de crise, c'est de manger du chevreau ! Dès vendredi 10 avril, nous proposerons de la blanquette de chevreau de Vachères-en-Quint (Oda Schmidt et Jochen Haut). Les petits sont élevés sous leurs mères, elles-mêmes nourries avec des aliments produits sur la ferme. Les chevreaux sont abattus par des éleveurs du Diois à l'abattoir inter-communale de Die, c'est une filière locale, soutenez-la !