

AU PAKISTAN LA VACHE N'EST PLUS SACRÉE

ART HOLBROOK

Dans la culture hindoue, la vache est sacrée. On ne la tue ni ne la mange même si on consomme son lait. Cette tradition hindoue influence toujours les habitants de l'État islamique du Pakistan quarante ans après sa séparation de l'Inde.

Bien que le Coran n'interdise pas de manger du boeuf, les Pakistanais considèrent, encore aujourd'hui, que cette viande est de qualité inférieure. A 18 roupies le kilo, soit 2 dollars canadiens, le boeuf coûte la moitié moins que le mouton.

Hamid Ahmad, un spécialiste de la production, de la transformation et de l'entreposage des produits composés de viande séchée, a choisi le boeuf malgré la tradition, à cause de son prix avantageux. Hamid dirige un projet sur la transformation de la viande, au Conseil de la recherche scientifique et industrielle du Pakistan, à Lahore. Le CRDI subventionne les travaux.

Ainsi, ce qui pourrait devenir le meilleur succès de l'équipe est un mets du genre *barian*, composé principalement, selon la tradition, de graines de légumineuses. Parce que le prix du mouton est à la hausse et qu'il existe des problèmes d'hygiène, les Pakistanais incorporent de moins en moins de mouton dans leur *barian*. En utilisant plutôt du boeuf, on amé-

liore grandement le contenu protéinique de ce mets fort populaire.

Le taux de consommation de protéines animales au Pakistan est faible : seulement 10 à 12 kilogrammes par personne et par an. Dans les zones les plus pauvres du pays, les habitants consomment la plus grande partie de ces protéines durant la fête religieuse du Eid-az-ha. Ce jour-là, chaque musulman doit abattre un animal et le diviser en trois parts qui sont données au sacrificateur, à des amis, et enfin aux pauvres. Une telle surabondance de protéines animales disponibles en un seul jour incite les Pakistanais à recourir au *barian* et à d'autres aliments du même genre pour utiliser les restes. Ce qui entraîne, dans les endroits où n'existe aucun moyen de conservation, un vaste gaspillage et une importante détérioration de la viande.

Le tiers seulement des Pakistanais ont l'électricité. La réfrigération n'est donc pas la solution. Quant au séchage des viandes au soleil, il s'avère inefficace. Bien que la majeure partie du Pakistan ait un climat aride, la lenteur d'un tel procédé favorise l'infestation d'insectes et la détérioration de la viande. De plus, une bonne partie des protéines est ainsi détruite. Qui plus est, l'usage veut que ces viandes ne soient en aucun cas protégées contre les éléments : un orage occasionnel peut en détério-

rer une bonne partie.

Laissant de côté la technique du séchage à l'air libre, les experts du Conseil ont voulu comparer des procédés améliorés de séchage solaire avec des méthodes utilisant des séchoirs à gaz naturel. Ces derniers se sont révélés plus efficaces et ont permis d'obtenir des produits de meilleure qualité. Et fort heureusement, le gaz naturel abonde au Pakistan.

Durant la deuxième phase du projet, maintenant terminée, les chercheurs ont testé le *barian* et d'autres produits à base de viande pour évaluer leur valeur nutritive et leur caractéristiques microbiologiques selon les différents temps de séchage. Or, selon les conclusions des spécialistes, jusqu'à 40 % des protéines disparaissent si le séchage est lent, contre 25 % lorsqu'il est accéléré.

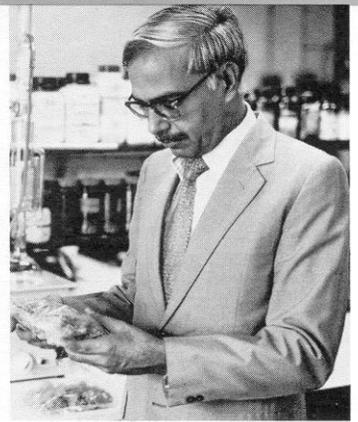
L'étude du séchage des viandes a mené à une application secondaire des plus intéressantes : la création, pour les fours à gaz, de grils en *sarkanda*, c'est-à-dire en tiges de roseau avec lesquels les habitants fabriquent depuis toujours des rideaux et autres objets semblables.

Avec les grils en métal ou en tissu utilisés auparavant pour le séchage, la viande collait, ce qui rendait le nettoyage ardu. Sur les grils en *sarkanda*, moins chers, la viande n'adhère plus.

L'objectif d'Hamid et de son équipe est d'arriver à conserver la viande intacte pendant six à huit mois sans perdre les précieuses protéines. Les résultats sont prometteurs.

Pendant que les chercheurs du Conseil s'intéressaient aux aspects techniques de la transformation de la viande, le département de sociologie de l'Université du Penjab, à Lahore, menait une autre étude aussi fondamentale. Mohammed Naim et une équipe d'étudiants chercheurs enquêtaient sur les techniques de transformation actuelles, les méthodes de commercialisation et les habitudes des consommateurs, tant dans le milieu rural que urbain. Conclusion : la première réaction des habitants face aux nouveaux produits créés par le Conseil de recherche est positive.

Enfin, Hamid est à la recherche d'industriels à qui il pourra faire découvrir ses aliments et expliquer leur préparation. Jusqu'à maintenant, toutes les entreprises qui ont répondu à l'invitation du Conseil sont implantées dans les villes. La plupart d'entre elles ont manifesté de l'intérêt et attendent de voir les produits finis. D'ici là, les chercheurs explorent les moyens d'adapter les techniques de transformation de la viande aux plus petites entreprises des communautés rurales. ■



Photos : Art Holbrook



Hamid Ahmad et Shagufda Nasreen vérifient la teneur en protéine d'un met traditionnel : le *barian*.

Art Holbrook est journaliste à la pige et consultant en communication à Ottawa.