

VIANDE INFORMATION

2-2010


VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.

Produits d'origine animale, durabilité et alimentation.

Le réchauffement climatique planétaire et l'alimentation d'une population mondiale qui connaît une croissance rapide font partie des problèmes les plus urgents de l'Humanité. Dans sa recherche intensive de solutions, la fabrication de produits d'origine animale est responsable d'émissions nocives et a été qualifiée par le feu de la critique de «concurrente alimentaire de l'homme». Cependant, les recettes souvent simples employées pour lutter contre cela ne tiennent pas suffisamment compte de la réalité complexe.

Gros problèmes – recettes simples?

L'Humanité vit au-dessus de ses moyens. Depuis le milieu des années 80 déjà, elle consomme chaque année plus de ressources que la Terre peut en renouveler. Pour écarter les menaces exis-

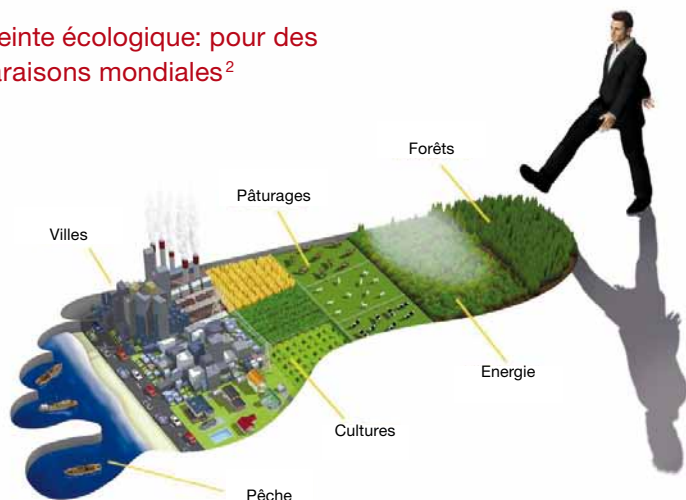
tentielles qui en résultent, cette évolution devrait s'inverser le plus rapidement possible. Au vu de l'accroissement des besoins énergétiques des pays émergents et d'une population mondiale qui augmente aujourd'hui de 75 millions de personnes par an, cela est une tâche gigantesque. Le seul moyen de s'en acquitter est d'apporter des changements sur de nombreux fronts en ayant une pensée globale et en engageant une action nationale concrète.

Dans la discussion autour des contre-mesures, la fabrication de produits d'origine animale revêt une grande importance. S'élevant à 18%¹, la part de la détention animale dans l'ensemble des émissions anthropogènes de gaz à effet de serre ne doit pas être ignorée. Et pour produire une calorie animale (lait, viande, œufs, fromage, etc.), il faut entre deux et huit calories végétales¹. De tels chiffres

nous donnent rapidement des recettes quant à la manière de résoudre simplement nos problèmes.

Pourtant, renoncer aux produits d'origine animale apporterait-il vraiment les résultats escomptés? Et quelles seraient les conséquences d'un changement radical de notre production agricole? Ces questions ont été abordées lors du symposium «La viande dans l'alimentation» de Proviande au début du mois de septembre 2010, auquel ont participé des professionnels de l'agriculture et de l'alimentation, des scientifiques et des représentants d'organisations de protection de l'environnement. Sous la devise «Durabilité: une pensée globale, des solutions nationales», ils ont présenté leurs toutes dernières constatations et discuté du problème d'une manière ouverte et controversée, ce qui a débouché sur une image différenciée.

L'empreinte écologique: pour des comparaisons mondiales²



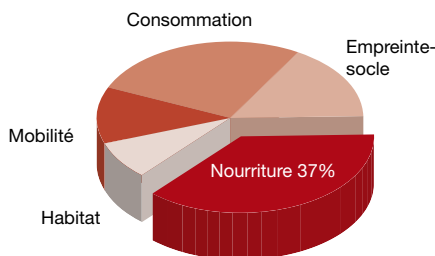
L'empreinte écologique est une méthode scientifique qui a été créée pour effectuer des comparaisons à l'échelle mondiale. Elle est éloquent, parce que notre consommation est de plus en plus couverte par des importations et que le problème de la surexploitation des ressources naturelles se pose surtout à l'échelle de la planète.

L'empreinte écologique saisit les domaines, l'ampleur et les endroits où l'homme exerce une pression sur l'environnement. La méthode convertit l'intensité des utilisations et des charges exercées sur la nature (telles que la culture des champs, la consommation d'énergie et de bois) en équivalents de superficie qui seraient nécessaires pour produire ces ressources par des moyens renouvelables. Le résultat – l'empreinte écologique d'une région, d'un pays ou du monde entier – est exprimé en une mesure de superficie appelée «hectare global» (gha). Plus l'empreinte est grande, plus l'impact environnemental est fort.

Chaque personne en Suisse sollicite un multiple de la biocapacité dans son propre pays.

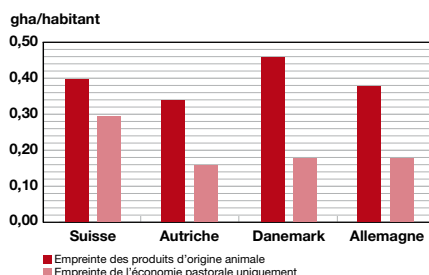
D'autre part, la méthode calcule également la «biocapacité», c'est-à-dire la capacité de la nature à générer des matières premières et à détruire les substances nocives. Aujourd'hui dans le monde,

la biocapacité disponible s'élève à 1,8 gha par habitant, sachant qu'en Suisse, elle est de 1,3 gha. Ces valeurs s'opposent dans notre pays à une empreinte écologique de 5,6 gha. Chaque Suisse moyen sollicite donc un multiple de ce qui est disponible.



Composition de l'empreinte écologique globale²

L'alimentation représente 17% de l'empreinte de la Suisse, dont la moitié environ est attribuée à la consommation de produits d'origine animale. La comparaison avec nos pays voisins montre cependant aussi que chez nous, l'économie pastorale moins consommatrice d'énergie a des répercussions positives:



Empreinte des produits d'origine animale 2002²

Points d'impact environnemental: un système d'évaluation pour l'ensemble du cycle de vie d'un produit³

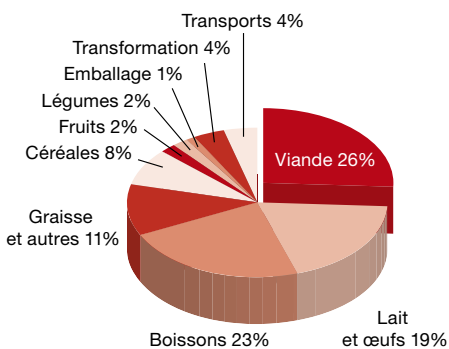
L'empreinte écologique n'apporte pas de réponse à toutes les questions. Car elle ne saisit ni le caractère renouvelable de l'énergie consommée, ni la destruction des ressources minérales, la consommation d'eau ou la nuisance que représentent l'acidification des sols, la poussière, les poisons et les déchets pour l'homme et l'environnement. Avec un système d'évaluation global de tous les impacts environnementaux, les facteurs sus-cités peuvent cependant être évalués. Pour chaque denrée alimentaire, il est ainsi possible de tirer un écobilan modulaire avec lequel l'ensemble du cycle de vie d'un produit peut être évalué. En l'occurrence, on tiendra compte non seulement de la production, mais aussi de l'origine, de la conservation, de l'emballage et de la forme de consommation.

Selon ce système d'évaluation, environ 30% de tous les impacts environnementaux sont dus à l'alimentation. Mais en l'occurrence, outre la consommation d'énergie, ce sont notamment les gaz à effet de serre qui sont mis en cause. Méthane, gaz hilarant et ammoniac proviennent en grande partie de l'agriculture. A cela s'ajoutent les émissions issues de la combustion de carburants utilisés pour les cultures, la transformation et le transport. Globalement, 16% de tous les gaz à effet de serre sont générés par l'alimentation.

En ce qui concerne l'alimentation, l'impact environnemental est dû principalement aux transports aériens, à la congélation et à la fabrication de produits d'origine animale.

Le transport aérien et la conservation par la congélation peuvent notamment présenter des valeurs de contamination qui sont nettement supérieures à celles de la production proprement dite.

Pour la viande et les autres produits d'origine animale, la production agricole domine en revanche tous les autres impacts. Cela est dû à la consommation énergétique (deux à huit calories végétales pour une calorie animale), à la consommation d'eau élevée (l'Office fédéral de l'agriculture compte 15 000 litres pour un kilo de viande bovine) et aux émissions issues de la détention animale. La part de la production agricole dans l'impact global dû à l'alimentation s'élève ainsi à 45%:



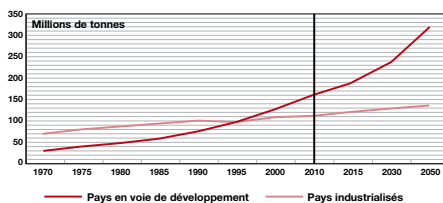
Impact environnemental des groupes de produits³

Alimentation de l'Humanité⁴

Selon la FAO, il faut au moins 0,14 hectare de terre cultivable pour nourrir un être humain. Le produit d'un hectare permettrait donc de faire vivre plus de sept personnes; aujourd'hui, quatre à cinq habitants de la planète utilisent cette surface. Cependant, la population mondiale augmente de 75 millions de personnes chaque année, et la capacité alimentaire serait ainsi atteinte juste après le milieu de ce siècle.

Mais ce n'est pas tout: partout dans le monde, le niveau de vie croissant a fait que la consommation par habitant de produits d'origine animale a doublé par rapport à la consommation de produits d'origine végétale. Cette évolution est

particulièrement marquée dans les pays émergents, car ces derniers ont un retard à combler. Ainsi, par exemple, les Chinois mangent aujourd'hui dix fois plus de viande qu'il y a 50 ans.



Evolution de la production mondiale de viande⁴

Obtenir de précieux potentiels

En 2007/2008, 36% de la production mondiale de céréales étaient déjà utilisés comme fourrage animal⁴, et la tendance est à la hausse. Les animaux de rente deviennent ainsi de plus en plus des concurrents alimentaires des hommes, parce que l'offre disponible se réduit encore. Il est impératif d'en conclure que renoncer aux produits d'origine animale pourrait contribuer d'une manière décisive à nourrir tous les êtres humains en quantité suffisante.

Plus d'un tiers de la production mondiale de céréales est utilisée aujourd'hui pour le fourrage animal.

Un autre fait s'oppose à ce constat: sur les 5 milliards d'hectares de surface agricole utile disponibles sur la planète, seul près d'1,6 milliard peut, pour des raisons naturelles, être utilisé comme surface agricole pour la culture de céréales, de maïs, de légumes, de pommes de terre, de riz, etc. Le reste, c'est-à-dire environ 3,4 milliards d'hectares, doit être utilisé uniquement comme prés, pâturages, steppes ou alpages¹. L'homme ne peut pas digérer lui-même les matières premières végétales qui poussent sur ces surfaces. Mais les vaches, les chèvres,

les moutons et d'autres consommateurs de fourrage grossier le peuvent, et produisent du lait, de la viande, de la laine et du cuir.



Disponibilité des surfaces agricoles utiles (FAO 2009)

L'économie pastorale génère ainsi des produits de grande qualité sur des surfaces qui ne sont pas utilisables autrement. Si l'on renonçait à elles, la pression de la production sur les surfaces agricoles serait encore plus forte, ce qui entraînerait une surexploitation et une déforestation encore plus sévère.

Lorsque les animaux de rente sont correctement utilisés, ils apportent une importante contribution à l'alimentation de l'homme et à la préservation des ressources.

Outre les produits de l'économie pastorale, les produits d'origine animale peuvent encore remplir une autre fonction importante: la mise en valeur des sous-produits de l'industrie agroalimentaire. La production agricole, tout comme la transformation de denrées alimentaires, occasionne un grand nombre de sous-produits qui ne sont pas comestibles pour l'homme. Les animaux peuvent en revanche les valoriser et réutiliser ainsi au mieux de précieuses ressources alimentaires. Les porcs sont particulièrement bons dans ce domaine. En Suisse, ils sont détenus traditionnellement dans la région des fromageries, pour la mise en valeur du petit-lait, un sous-produit de la fabrication de fromage.

Viande de Suisse

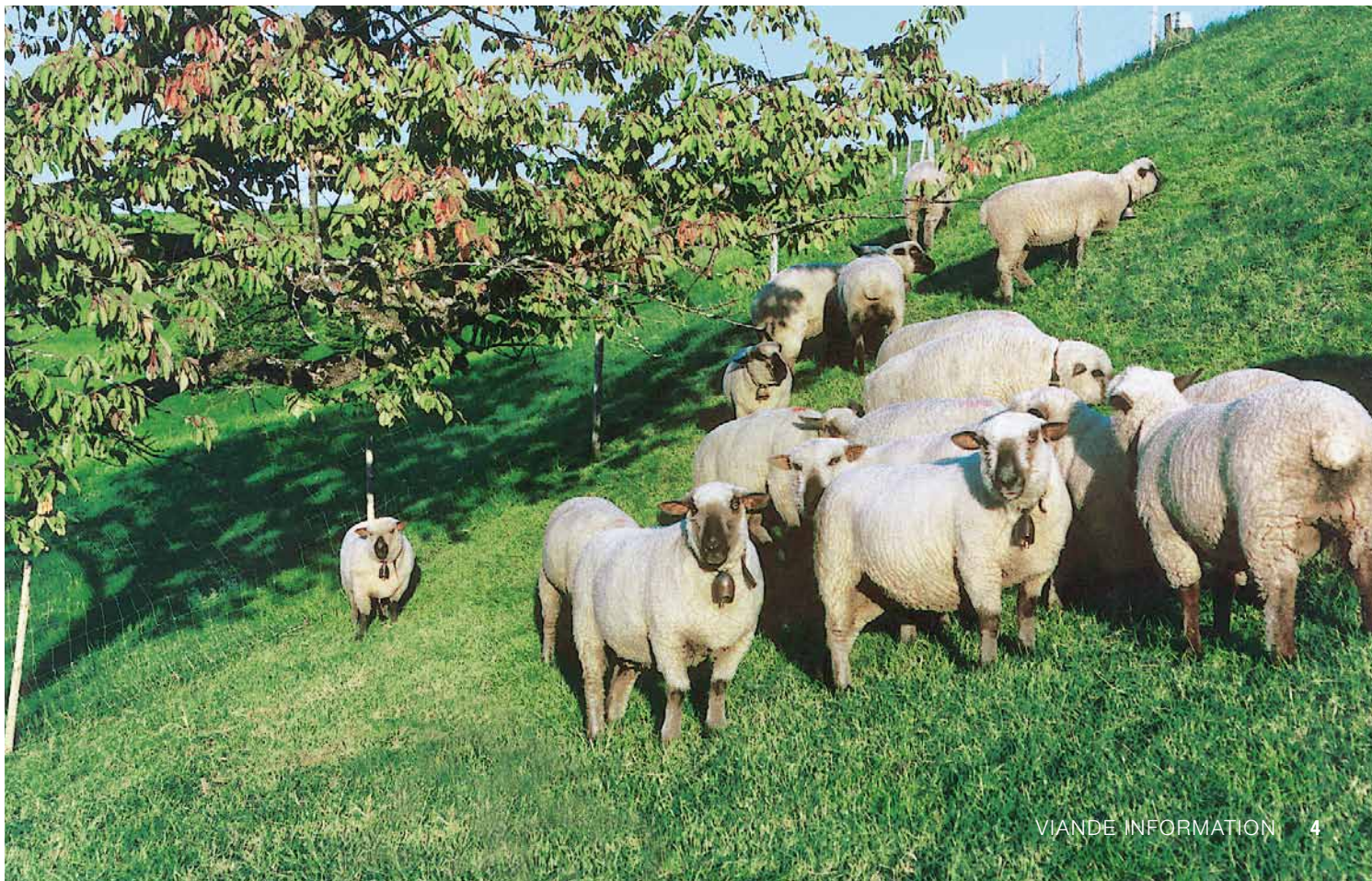
En Suisse, pays alpin par excellence, 70%⁴ de la surface agricole utile conviennent uniquement comme prairies. Au fil des siècles est donc née une culture paysanne dans laquelle l'économie laitière et l'économie de la viande jouent un rôle central. L'une ne va pas sans l'autre, et là où l'on produit du lait, du fromage et des œufs, on produit également de la viande.

Sur la base de cette tradition, l'Etat encourage une production proche de la nature, qui tient équitablement compte des intérêts du pays, de ses habitants et de ses animaux. A l'aide de conditions-cadres politiques, il crée des incitations pour une politique agricole et alimentaire

durable. Une agriculture respectueuse de l'environnement et des animaux doit être avantageuse et l'efficacité des ressources encore améliorée. Pour le lait et la viande, la Suisse mise en priorité sur les avantages de l'économie pastorale et la mise en valeur des sous-produits de l'industrie agroalimentaire. Une pensée écologique qui veut enfermer les vaches dans des étables étroites en raison des gaz à effet de serre est inconcevable chez nous. Car une action soucieuse du climat ne peut pas se faire au détriment du bien-être des animaux.

Le meilleur écobilan de la viande de Suisse se fonde principalement sur la détention d'animaux nourris avec du fourrage grossier et sur des temps de transport courts.

Bien que l'écobilan suisse pour les produits d'origine animale soit déjà meilleur aujourd'hui que dans la plupart des pays, il est nécessaire d'agir en ce qui concerne les impératifs environnementaux et climatiques. Au niveau de la détention animale, il faut faire en sorte que les animaux de rente perdent peu à peu leur statut de concurrents alimentaires directs de l'homme. Des améliorations essentielles peuvent être atteintes également avec une revalorisation plus conséquente des sous-produits de l'industrie. Mais les plus gros progrès ne seront atteints qu'en optant pour une croissance qualitative: moins, mais meilleur.



Consommation et santé

La réussite de tous les efforts déployés pour davantage de durabilité dépend en fin de compte des consommatrices et des consommateurs. Ce qu'ils achètent quotidiennement a une influence déterminante sur tous les changements. Mais autorités, producteurs, transformateurs et commerce peuvent les aider à prendre davantage conscience de leur propre responsabilité.

- **Limiter l'apport calorique.** Pour une alimentation saine, 2500 calories par jour suffiraient. Mais aujourd'hui, les Suissesses et les Suisses consomment en moyenne 3300 calories. On mange ou on jette donc un quart de trop. Et cela n'est bon ni pour l'environnement ni pour la santé.
- **Tenir compte de l'origine.** Les denrées alimentaires issues d'une région où l'agriculture est respectueuse de l'environnement et des animaux offrent non seulement un bilan écologique plus avantageux, mais aussi davantage de plaisir. L'origine suisse garantie inclut ces avantages. Mais une meilleure qualité a son prix.



Cette liste n'est pas exhaustive. De nombreuses autres marques d'origine sont disponibles dans le commerce.

Bilan

L'empreinte écologique de l'Humanité est trop grande, en particulier celle des pays industrialisés. D'un point de vue global, l'alimentation d'une population mondiale qui ne cesse de croître est un véritable défi, car les ressources nécessaires pour cela sont limitées. Les produits d'origine animale nuisent davantage à l'environnement que les denrées alimentaires d'origine végétale et contribuent pour beaucoup, outre le transport et la congélation, aux émissions qui dérèglent le climat.

Les animaux de rente remplissent toutefois une mission alimentaire importante parce qu'ils sont capables de valoriser le fourrage grossier des surfaces de pâturage qui ne seraient pas utilisables autrement, ainsi que des sous-produits de l'industrie. Associées aux temps de transport courts, les conditions préalables à une production judicieuse de produits d'origine animale sont particulièrement présentes dans notre pays. Si l'Etat, l'économie et les consommateurs contribuent à apporter les améliorations encore nécessaires dans ce domaine, la voie vers un système alimentaire suisse durable sera libre.

La diversité est l'avenir de l'alimentation. Faisant partie intégrante d'un tel régime alimentaire, les produits d'origine animale sont raisonnables d'un point de vue à la fois écologique et physiologico-alimentaire. Mais la qualité supplantera la quantité. Car une consommation modérée est un avantage non seulement pour l'environnement, mais aussi pour une santé parfaitement appréhendée.

Cette liste n'est pas exhaustive. De nombreuses autres marques d'origine sont disponibles dans le commerce.

Sources et informations approfondies

Le texte de cette Viande Information est inspiré des exposés du symposium «La viande dans l'alimentation» organisé en septembre 2010, dont sont également tirés tous les chiffres et faits.

¹ **Manfred Bötsch**, directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, Berne. Plan d'action: développement durable de la production à la consommation.

² **Myriam Steinemann**, Senior Project Manager, INFRAS, Zurich. L'empreinte écologique de la Suisse: que recouvre son calcul et quels sont les résultats?

³ **Dr sc. tech. Niels Jungbluth**, ESU-services, Uster. Ecobilan de la production et de la consommation de denrées alimentaires: marge de manœuvre des acteurs.

⁴ **Heinz Hänni**, manager environnement, McDonald's Suisse, Crissier: La production laitière et de viande en Suisse: aspects écologiques de l'étable à l'assiette.

Etant donné que les points de vue des participants sont parfois très éloignés, les connexions établies et les conclusions tirées dans cette information ne peuvent pas refléter totalement toutes les opinions. Vous trouverez les résumés des exposés sur www.viandesuisse.ch/symposium2010.

Informations complémentaires

Proviande, Viande Suisse
www.viandesuisse.ch

Patronage

Proviande, Viande Suisse
Case postale 8162, 3001 Berne

Responsable

Viande Information
Erich Schlumpf
Téléphone: 031 309 41 11
E-mail: kommunikation@proviande.ch

Edition octobre 2010