

Moins de steak dans nos assiettes

Au cours du 20^{ème} siècle, les habitudes alimentaires se sont bouleversées dans les pays occidentaux, augmentant très largement la part des produits animaliers dans les assiettes. A la clé de ces changements : un cortège de conséquences sociales et environnementales qui dépassent l'entendement et de nouveaux risques sur le plan sanitaire. Qui y gagne ?

De 50 kg de viande par personne et par an dans les années 60, on atteint aujourd'hui un peu plus de 100 kg en Belgique¹. Pour en arriver là, il a fallu une évolution technologique impressionnante au niveau de la chaîne du froid, des moyens de transport, de la distribution, ainsi que des pratiques agricoles. Sélection génétique, engrais, pesticides, mécanisation, élevage industriel ont augmenté les capacités de production. Il est devenu ainsi « normal » de manger de la viande chaque jour et de consommer des produits de plus en plus transformés par l'industrie (laitages sucrés, plats préparés...).

Aujourd'hui, nous observons les conséquences à grande échelle d'une telle évolution. Même la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) présente l'élevage comme une menace écologique responsable de :

- 20% de l'effet de serre (CO₂ ainsi que le méthane et l'hémioxyde d'azote dont l'impact sur l'effet de serre est nettement plus élevé que celui du CO₂) ;
- une bonne partie de la déforestation en Amazonie ;
- gaspillage et pollution de l'eau ;
- atteintes à la biodiversité ;
- transmission de diverses maladies.

Les conséquences directes et indirectes de ces effets sont énormes sur le plan social, creusant encore les inégalités sur notre planète.

Ci-dessous quelques focus illustrent la complexité et l'ampleur, souvent méconnues, de ce phénomène. Pour aller plus loin, que ce soit à titre personnel ou en tant qu'éducateur, nous vous invitons à consulter les références citées au bas de l'article.

On économise plus d'eau en se privant d'un beefsteak de 500 gr (élevage intensif) qu'en se privant de douche une année (+/- 20.000 litres d'eau)



© Thierry des Ouches - «Vaches» Ed. du Rouergue 2004

Quelques chiffres

Pour produire 1 kg de protéines animales sous forme de viande² :

- il faut environ 2 kg de protéines végétales pour les volailles ;
- de l'ordre de 5 kg pour le porc ;
- de 10 à 15 kg pour les ruminants (2,7 kg pour produire 1 litre de lait!).

Traduit en surface de terres agricoles, le nombre de m² utiles pour la consommation bovine des belges est estimé ... à la surface de la Belgique¹, soit 30.545 km².

Produire de la viande consomme beaucoup d'eau :

- pour produire 1 kg de bœuf, il faut 2.000 à 50.000 l d'eau selon le mode d'élevage (extensif à intensif). A titre de comparaison, prendre sa (petite) douche pendant une année consomme environ 20.000 litres d'eau ;
- pour 1 kg de volaille (en batterie), il faut 5000 l.

D'où vient mon poulet ?

La pression sur le marché pour obtenir des volailles au prix le plus bas est telle que pour nombre de produits préparés dans nos pays, le poulet ne provient plus de chez nous. Il est importé, congelé, notamment d'Asie du Sud-Est où la production a explosé depuis les années 90 et ceci en l'absence de normes sociales et environnementales. Ces poulets industriels, en débarquant sur le marché africain à prix bien moindre que le poulet traditionnel local, ont bouleversé l'équilibre socio-économique. Au Cameroun, on a chiffré des pertes de 100.000 emplois dues à ces importations (producteurs de poulets, divers cultivateurs, transporteurs, vendeurs, plumeurs...)³.

Soja contre la vie

Les propriétés nutritionnelles du soja sont aujourd'hui utilisées en priorité pour le monde animal (de l'ordre de 90% des récoltes), notamment pour l'exportation vers les pays européens et la Chine. Au Brésil, plus d'un million d'hectares de forêts ont été détruits pour faire place au soja, dont 80% sont des cultures d'OGM. Selon Greenpeace, il s'agit de l'une des plus grandes catastrophes écologique et sociale en cours : disparition de la forêt et de la biodiversité, déplacement des populations locales, appauvrissement irremédiable des sols, empoisonnement des rivières et nappes phréatiques, etc. Un mouvement important s'est développé à partir de populations locales et d'ONG, et a permis quelques avancées (voir www.sojacontrelavie.org)⁴.

Faut-il être végétarien ?

Pour conclure, quelques conseils issus de nos différentes lectures :

- réduire la consommation de viande et de la viande rouge en particulier (75 à 100 gr de viande par jour suffisent - un belge moyen en mange trois fois plus !), remplacer régulièrement la viande par d'autres sources de protéines (œufs, fromages, soja, pois chiches, lentilles...) ;
- privilégier une viande de qualité produite localement, respectueuse de l'environnement et du bien-être animal (bio, par exemple) ;
- choisir des produits les moins transformés possible.

Joëlle VAN DEN BERG

¹ « Consommation de viande : un lourd tribut environnemental », CRIOC, 66 p., 2007. Un dossier fouillé, belge, synthèse de données actuelles. Téléchargeable sur le site www.oivo-crioc.org.

² « Faut-il être végétarien ? Pour la santé et la planète », Claude Aubert et Nicolas Le Berre. Terre Vivante, 2007, 15€. Très accessible, nombreux exemples chiffrés et même des recettes !

³ « Le poulet, victime emblématique de la mondialisation agro-industrielle », Nature et Progrès (081 30 36 90 - www.natpro.be). Les cahiers société n°25. Instructif et engagé !

⁴ « Novethic », média en ligne du développement durable (articles sur le soja) : www.novethic.fr

D'autres références utiles :
- Fiche Conseil n°127 du Réseau Eco-Consommation : « Si on mangeait moins de viande ? » (07/2005) - 071 300 301 - www.ecoconso.be/article286.html

- « L'huile tropicale », un dossier pédagogique du WWF-Suisse sur l'huile de palme et le soja à destination du secondaire. Téléchargeable sur <http://www.wwf.ch> > Services > Publications.

- Jeu de la ficelle : voir « outils » p.19

- Autres ressources pédagogiques sur www.educationpamf.org