

TROP DE VIANDE DANS NOS ASSIETTES QUELLES CONSÉQUENCES ?



CPCP

INTRODUCTION

Quelle est la place de la viande en Belgique ? Importante à n'en pas douter ! Nos repas sont généralement orientés vers une habitude devenue une tradition : un morceau de viande accompagné d'une garniture (féculent et/ou légumes). Si aujourd'hui la consommation quasi journalière de viande nous apparaît comme naturelle, ce n'est en fait que depuis très peu de temps que l'Europe occidentale en consomme en si grande quantité. A l'aube du III^{ème} millénaire, une consommation effrénée de viande n'est pas sans poser certains problèmes, notamment au niveau écologique mais également pour la santé. Faut-il dès lors bannir la viande de nos assiettes ou en modérer la consommation ? C'est ce à quoi cette publication tentera de répondre en donnant notamment quelques pistes afin d'envisager une consommation de viande plus « responsable ».

L'analyse commencera par un état de la consommation de viande dans nos régions. Ensuite, ce sont les coûts et la rentabilité de la production de viande qui seront évoqués. Par la suite, nous analyserons l'impact de la consommation de viande sur l'environnement, sur la santé humaine et ses effets sur le bien-être animal. Enfin, nous tenterons de déterminer dans quelle mesure il convient d'adapter sa consommation de viande et les différents moyens pour y arriver.

I. ÉTAT DES LIEUX DE LA CONSOMMATION DE VIANDE EN EUROPE OCCIDENTALE

Avant la seconde partie du XX^{ième} siècle, la consommation de viande était assez réduite, excepté pour la bourgeoisie. Les classes moyennes et les classes populaires n'en consommaient pas tous les jours, et encore moins deux fois par jour comme c'est souvent le cas aujourd'hui. La viande était le plus souvent présente en petite quantité ou seulement lors du repas du dimanche. Cependant, après la Deuxième Guerre mondiale et son lot de rationnement, la consommation de celle-ci augmente jusqu'à être présente quasiment tous les jours de la semaine en raison de la hausse du niveau de vie et la baisse significative du prix de la viande.

Le premier effet négatif d'une trop grande consommation de viande se fait ressentir dans le manque à gagner de l'élevage par rapport à l'agriculture. Les surfaces agricoles destinées à l'élevage représentent 69% des parcelles existantes dans le monde : 26% sont destinées aux animaux eux-mêmes et 33% à la production visant à nourrir ces animaux. Plus des deux-tiers des surfaces cultivables sont donc utilisées pour la production exclusive de viande. De plus, les animaux sont loin de représenter une source de nourriture rentable. Si l'on compare la quantité de surface de sol nécessaire à la production de viande par rapport à la production de végétaux, on se rend compte qu'un kilo de viande de bœuf nécessite 269 mètres² de surface agricole, 55 pour un kilo de porc et 53 pour un kilo de poulet. A l'inverse, seuls 17 mètres² sont nécessaires à la production d'un kilo de riz, de pâtes ou de pain. Concernant les légumes et les pommes de terre, ce sont à peine 6 mètres² qui sont requis. Une autre statistique est également interpellante : un animal nourri avec des céréales nécessite 7 kcal pour en produire une seule sous forme de viande.

La production de viande coûte également de l'argent au citoyen européen. On estime l'aide de l'Union Européenne (UE) au secteur de l'élevage à 3 milliards d'euros par an, sans compter les subventions pour l'achat de fourrage et les campagnes de promotion en faveur de la viande. De plus, les conséquences de l'élevage à grande échelle se répercutent également dans l'argent public injecté afin de réparer les « dégâts » causés par la production de viande à grande échelle (dépollution des sols, épurement des eaux usées, répercussion sur la sécurité sociale des coûts des maladies liées à la consommation trop importante de viande...).

II. EFFETS DE LA CONSOMMATION DE VIANDE SUR LA SANTÉ

Les effets négatifs de la surconsommation de viande sont surtout mis en avant lors des grandes épidémies provenant des élevages industriels : grippe aviaire, fièvre aphteuse, vache folle, tremblante du mouton... De plus en plus, ces épidémies se répandent et sont généralement dues au confinement des animaux, allié à une variabilité génétique très pauvre des bêtes élevées dans ces grands espaces industriels. Ces conditions favorisent l'apparition d'agents pathogènes pouvant entraîner, s'ils ne sont pas combattus à temps, des épidémies pouvant être d'une grande ampleur.

Mais les problèmes de santé engendrés par une trop importante consommation de viande n'arrivent pas seulement lors des grandes épidémies planétaires, ils se répercutent dans notre santé au quotidien. Une surconsommation de viande, principalement de viande « rouge » (bœuf ou agneau), peut entraîner des maladies cardio-vasculaires, de l'obésité, des cancers du côlon ou du pancréas, du diabète, de l'hypertension...

III. IMPACT DE LA PRODUCTION DE VIANDE SUR L'ENVIRONNEMENT

Les impacts de la production de viande sur l'environnement sont multiples. Nous allons évoquer les trois principaux : la pollution de l'eau, la déforestation et l'effet de serre.

Le premier impact de la production de viande sur l'environnement est donc la pollution de l'eau qu'il entraîne. Il en est d'ailleurs le principal vecteur. Les divers polluants créés par l'élevage sont non seulement les déjections animales mais aussi les hormones antibiotiques, engrais, pesticides, et produits chimiques qui se retrouvent dans la nappe phréatique. De plus, la gestion des déchets engendrés par les élevages industriels nécessite l'utilisation de grandes quantités d'eau. Enfin, l'élevage est responsable à hauteur de 65% des émissions d'ammoniaque qui, au contact avec l'eau, crée des pluies acides entraînant la destruction des forêts.

La production de viande en grande quantité entraîne aussi une importante déforestation. Ce phénomène est non seulement visible en Europe mais il l'est plus encore en Amérique du Sud et en Afrique. Dans ces continents, des hectares entiers de forêts sont déboisés afin de créer des plantations de soja ou de maïs destinées à nourrir les animaux d'élevage. L'association de protection de la nature Greenpeace estime que 80% de la déforestation de la forêt amazonienne est due à l'élevage de bovins. La déforestation est aussi la cause d'une destruction de la biodiversité et d'émission de gaz à effet de serre (GES).

L'effet de serre provient à 20% de l'élevage. Il est aussi la cause de 37% des émissions de méthane (provenant des déjections et de la digestion des animaux) de 65% de l'oxyde d'azote (du aux engrais) et de 9% du rejet de CO² dans l'atmosphère (causé par la déforestation, le chauffage des fermes industrielles et le carburant).

IV. FERMES INDUSTRIELLES ET BIEN-ÊTRE ANIMAL

Si une consommation effrénée de viande est nocive pour l'humanité, il ne faut cependant pas négliger les conséquences qu'elle a sur les animaux eux-mêmes. Ici, nous ne parlons pas des élevages traditionnels mais bien des fermes industrielles, qui produisent plus de 70% de la viande que nous consommons chaque jour. Les violences subies peuvent être de deux ordres dans ces établissements : physiques et naturelles.

Les violences physiques que subissent les animaux d'élevage sont principalement des mutilations. Celles-ci peuvent être de différentes sortes : écornage des veaux, castration à vif des porcelets, coqs et bœufs afin que leur chair soit plus tendre, arrachement des griffes des volailles, rognage des dents des cochons... D'autres formes de violences physiques existent également : le confinement, le transport sur de longues distances, le stress causé par l'abattage à la chaîne, ce même abattage sans étourdissement...

Les violences physiques sont les plus frappantes mais néanmoins, celles faites à l'encontre de l'instinct naturel des animaux sont tout aussi importantes. Dans les élevages industriels, impossible pour les animaux de respirer l'air frais, de

TROP DE VIANDE DANS NOS ASSIETTES ; QUELLES CONSÉQUENCES ?

se déplacer, d'explorer, de ronger... Souvent même, les petits sont séparés de leur mère, ce qui rompt leurs liens naturels. De plus, le confinement pousse les animaux à des comportements anti-naturels. Ainsi, des porcs se mordent la queue (d'où le limage des dents en élevage industriel). Dans les élevages de volaille, il est fréquent de laisser l'éclairage très longtemps et de manière saccadée afin que le rythme naturel des poules soit perturbé de manière à ce qu'elles donnent plus d'œufs.

V. QUE FAIRE DEMAIN ?

La surconsommation de viande devient donc problématique dans les pays occidentaux tout comme dans certains pays en voie de développement où bon nombre de gens aisés commencent à « suivre » le régime occidental. Or, il est impossible de poursuivre sur cette voie. En effet, trois planètes comme la nôtre seraient nécessaires si l'ensemble de l'humanité consommait autant de viande qu'un Belge. Cependant, il n'est pas non plus nécessaire d'imposer le végétarisme. La viande peut encore avoir sa place dans notre société mais plus de la même manière ni dans les mêmes quantités.

Le citoyen belge devrait donc commencer à suivre un modèle d'alimentation différent. Certes, il serait inutile de « forcer » les gens à consommer moins de viande. Un modèle alternatif d'alimentation ne peut en effet être imposé, il doit s'imposer de lui-même. Différents moyens peuvent être mis en œuvre afin de réduire cette consommation de viande. La bataille sera en fait culturelle : arriver à faire en sorte que l'Européen se sorte l'idée de la tête que « repas = viande + accompagnement ».

La première manière de gagner cette bataille est d'inciter le citoyen à changer son mode de consommation en diversifiant tout simplement son alimentation : alterner viande, poisson, pâtes, repas végétariens, œufs... Il faut aussi pouvoir encourager la consommation de produits de substitution à la viande tels que le soja et les produits végétariens ressemblant à de la viande. Cette incitation pourrait prendre différentes formes : spots télévisés, enseignement et promotion d'une alimentation saine et équilibrée à l'école...

Au delà de l'alternance, il s'agit en fait de « végétaliser » l'alimentation européenne. Inciter les citoyens à consommer davantage de légumes, de fruits et de féculents qui sont la base d'une alimentation saine et équilibrée. La viande est, il est vrai une source importante de protéines mais elle n'est pas la seule. En effet, les œufs, le soja, les lentilles, les haricots, les fruits secs et les céréales complètes sont également riches en protéines et peuvent être de bonnes alternatives à la viande.

Certaines initiatives peuvent aussi voir le jour pour encourager cette « végétalisation » de l'alimentation. Un premier pas serait de s'habituer à une journée sans viande par semaine. Ainsi, certaines entreprises ont instauré dans leur cantine le principe du « Veggie Thursday » (« Jeudi Végétarien ») en proposant, chaque jeudi, un repas végétarien¹. D'autres tendances, telles le « slow food »², encouragent également la végétalisation de l'alimentation afin de promouvoir une nourriture qui soit à la fois saine pour le corps et bonne au goût.

Enfin, dans le cas de la viande comme des légumes, des féculents et des fruits, privilégier le « bio » reste le meilleur réflexe si on veut manger une nourriture n'entraînant pas de séquelles pour la santé humaine ou pour la biosphère. En ce qui concerne le bien-être animal, il convient d'adapter son comportement en favorisant, par exemple, l'achat d'œufs de poules élevées sur sol plutôt qu'en batterie ou la viande d'animaux élevés en plein air ou en étable plutôt que dans des fermes industrielles.

¹ A cet égard, citons l'exemple de la ville de Gand qui, à partir de mai 2009, a instauré un « Veggie Thursday ». Celle-ci a non seulement consisté en l'instauration d'un repas végétarien le jeudi dans l'Administration publique mais aussi en la sensibilisation des restaurateurs de la ville, la mise en place de cours de cuisine végétarienne, des campagnes de sensibilisation des habitants sur la problématique de la viande... Par la suite, d'autres villes flamandes ont imité Gand : Hasselt, Malines, Anvers...

² Julien MILQUET, « Le Slow Food : une perspective d'avenir ? », <http://www.cpcp.be/index.php/au-quotidien/voir-detaills/collection-au-quotidien/2011/analyses/le-slow-food-une-perspective-d-avenir>

CONCLUSION

Aujourd'hui, de plus en plus de citoyens et de politiciens prennent conscience que la protection environnement et le développement durable sont devenus des thématiques majeures en ce début de XXI^{ème} siècle. Peu de monde reste en effet insensible devant les risques que prend l'humanité pour la survie de son écosystème : déforestation, pollution, pluies acides, effet de serre... Certes la surconsommation de viande n'est pas la seule responsable de tous ces maux mais elle y contribue cependant de manière significative. Sa réduction peut donc être bénéfique non seulement sur le plan écologique mais aussi pour la santé humaine et la lutte contre les maltraitances faites aux animaux.

Certes, le chemin de cette prise de conscience est long et nécessite un changement de culture alimentaire. Cependant, de nouvelles études statistiques montrent tout de même une tendance de fond faible, mais ayant le mérite d'exister, visant à amoindrir la quantité de viande dans nos assiettes.

BIBLIOGRAPHIE-SITOGRAFIE

- BURGAT (Fl.), L'animal dans les pratiques de consommation, Paris, 1995.
- CANTOR (D.), Meat, medicine and human health in the twentieth century, London, 2010.
- PAQUOT (F.), Manger moins de viande : comment les pratiques se transforment-elles ?, Bruxelles, 2010.
- PATOU-MATHIS (M.), Mangeurs de viande : de la préhistoire à nos jours, Paris, 2009.
- WWW.CIV-VIANDE.ORG/, consulté le 24/11/2011.
- WWW.VIANDE.INFO/, consulté le 28/11/2011.

Auteur : Julien Milquet
Décembre 2011

DÉSIREUX D'EN SAVOIR PLUS !

Animation, conférence, table ronde... n'hésitez pas à nous contacter,
Nous sommes à votre service pour organiser des activités sur cette thématique.



Avec le soutien du Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles



Centre Permanent pour la Citoyenneté et la Participation

Rue des Deux Eglises 45 - 1000 Bruxelles

Tél. : 02/238 01 00

info@cpcp.be