



## **Viande : produire et manger moins et mieux !**

mercredi 1er mars 2017, par [Anne Thibaut](#)

**La sympathique opération "[40 jours sans viande](#)" est l'occasion de rappeler que tant par souci d'équité vis-à-vis des pays du Sud que pour notre santé et celle de la planète, la Wallonie doit montrer l'exemple en réduisant et modifiant sa production et sa consommation de viande. Cette initiative [est soutenue par la Fondation Be Planet](#)**

Les lois de la physique nous enseignent que lorsque l'énergie passe d'un état à un autre, il y a toujours des pertes. Prenez une lampe, une partie de l'électricité est convertie en lumière, une autre est perdue sous forme de chaleur. C'est la même chose lorsqu'on convertit les calories des céréales pour nourrir poulet, porc ou autre viande bovine : une partie de l'énergie est perdue parce que l'animal vit et bouge tout simplement. La perte sera donc d'autant plus importante que l'animal est gros. Il est donc plus efficient énergétiquement que l'homme mange directement des protéines végétales qu'animales.

Si on compare les émissions de gaz à effet de serre, la pollution de l'environnement par les nitrates ou les pesticides, ou encore l'utilisation des terres ou de l'eau liés à la production de plantes ou d'animaux, il est également plus raisonnable de manger des végétaux que de la viande. La palme des émissions de GES (et des autres impacts cités plus haut aussi d'ailleurs) revenant à la viande bovine.

Les bénéfices environnementaux liés au maintien des prairies sont certes indéniables. Elles contribuent à réduire l'impact des gaz à effet de serre (GES) en séquestrant du carbone, elles protègent les sols et s'inscrivent dans des paysages remarquables et, pour les plus extensives, contribuent au maintien de la biodiversité. Malheureusement, la densité élevée du cheptel wallon aujourd'hui ne permet pas de compenser les émissions de GES naturelles des bovins et celles provenant des aliments concentrés donnés aux animaux pour leur engraissement (céréales, tourteaux de soja...). Par ailleurs, les cultures de soja et de céréales contribuent à la déforestation dans les pays du Sud - qui en dépit des programmes de reforestation, continue à progresser à hauteur de 80.000 km<sup>2</sup>/an de forêt, soit la surface de l'Autriche, contribuant ainsi à anéantir des pans entiers de biodiversité. Sans compter l'impact de cette déforestation tropicale sur les populations locales souvent contraintes de migrer vers les grandes villes.

### **Faut-il dès lors que nous devenions tous végétariens ?**

D'un point de vue purement environnemental, ce n'est pas si simple. Pour diverses raisons. D'abord, il est essentiel de préserver nos prairies en mode « extensif ». Ensuite, une partie des végétaux comme la paille, les résidus de grains utilisés pour nourrir l'élevage ne sont de toute façon pas comestibles pour les humains. Par conséquent, en dépit de l'inefficacité de la conversion de calories pour la viande, les animaux sont capables de donner aux humains l'accès à une énergie à laquelle il n'aurait pas eu accès autrement. D'autre part, le rôle des animaux ne se réduit pas à nous nourrir. Les déjections - notamment en agriculture biologique - sont utilisées pour fertiliser les sols. Comme le laisse entendre le vieil adage « tout est bon dans le cochon », de nombreux produits non alimentaires sont issus du porc. Si nous supprimions l'élevage, de nouvelles chaînes d'approvisionnement pour ces différents produits seraient créées avec leur propre empreinte environnementale.

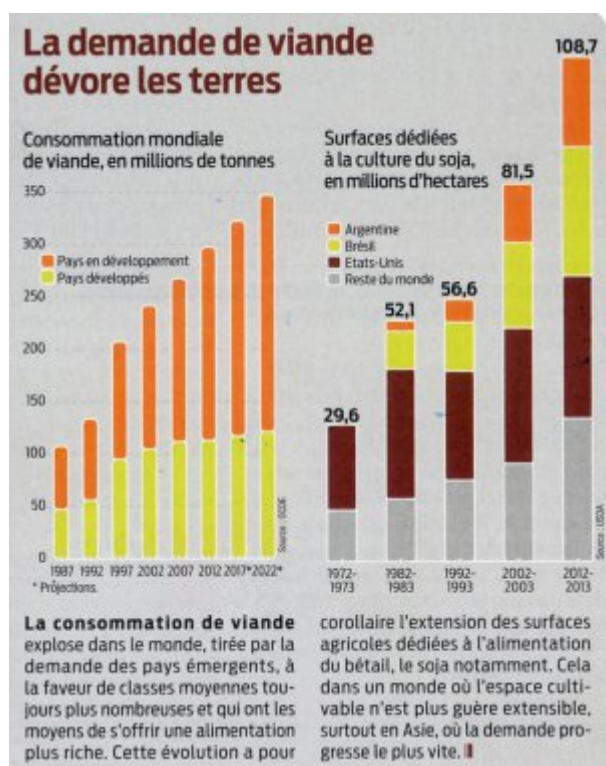
Du point de vue de la santé, la voie du milieu s'avère également plus sage. La viande consommée en quantités modérées exerce un effet positif sur la santé grâce à ses apports en protéines de haute qualité et en micronutriments essentiels comme le zinc, le fer, la vitamine B12,... C'est lorsqu'elle est consommée en excès, avec des modes de préparation ou d'accompagnement trop gras, avec d'autres produits (snacks sucrés, salés, alcool, ...), au détriment des fruits et légumes, qu'elle augmente le risque de maladies (cardiovasculaires, diabète de type II, cancers, ...).

Le Conseil Supérieur de la Santé conseille un apport maximum de 500 g/semaine/adulte.

## Où en est la consommation de viande aujourd'hui ?

L'enquête « budget des ménages » réalisées chaque année par le Service public fédéral économie indique que la consommation de viande a quasi doublé entre 1955 et 1985. Elle s'est alors stabilisée et a commencé à fléchir légèrement au milieu des années nonante pour atteindre une valeur estimée à environ 130 g/jour en moyenne en 2013. Cette légère décroissance de la consommation de viande s'observe dans la majorité des pays occidentaux, parallèlement à une substitution des viandes rouges par le porc ou la volaille. Par contre, au niveau mondial, en raison de la demande croissante des pays émergents, tant la production que la consommation ne cessent d'augmenter. Dès que le niveau de vie des populations s'améliore, celles-ci se tournent vers un régime plus carné.

En 2009, la FAO estimait qu'il faudrait passer d'une production de viande qui était alors située à 200 millions de tonnes par an, à une production de 470 millions de tonnes pour satisfaire la croissance de la demande d'ici à 2050. D'un point de vue environnemental, c'est totalement intenable...



Tant par souci d'équité vis à vis des pays du Sud que pour notre santé et celle de la planète, les pays industrialisés, la Belgique en particulier, doivent montrer l'exemple et réduire leur production et leur consommation de viande.

Les producteurs de viande subissent des crises socioéconomiques à répétition. Dans une optique de développement durable, il convient de soutenir ces secteurs en tenant compte des enjeux environnementaux et de santé aussi ! Les autorités publiques faciliteront le développement de filières (de la production à la consommation en passant par la distribution) les plus respectueuses de l'environnement et génératrices de revenus pour les agriculteurs en privilégiant ainsi la qualité plutôt que la quantité. Les intermédiaires comme la grande distribution devront rétribuer correctement les agriculteurs. Les

consommateurs quant à eux mangeront moins de viande et privilégieront aussi les filières de qualité différenciées et en circuits courts.

Découvrez [les dizaines d'autres articles d'IEW relatifs à la viande.](#)