

# Viande

*La consommation de viande fait partie intégrante de notre histoire, de notre culture... Et pourtant, depuis quelques années, on commence à se rendre compte du coût réel du kilo de viande. Sa consommation et sa production font l'objet de débats et de remises en question tant pour des raisons environnementales que de santé et d'éthique...*

## LA CONSOMMATION :

Notre alimentation a bien changé depuis l'époque où l'on vivait de la chasse et de la cueillette : la sédentarisation a fait apparaître l'agriculture et l'élevage avec la production de céréales, de légumes et légumineuses, de viande de bovins, d'ovins, de volaille... Source importante de protéines et micronutriments (fer, zinc,...), la viande a été longtemps considérée comme un

élément essentiel de notre équilibre alimentaire. Dans certaines cultures, un repas sans viande n'est pas considéré comme un repas : manger de la viande montre et démontre qu'on n'est pas dans le besoin ou qu'on veut faire honneur à ses invités. L'argument de «il faut manger de la viande pour faire des muscles» a été longtemps associé au travail physique intensif et est encore ancré dans certains esprits.

En Belgique, depuis la fin de la seconde guerre mondiale, les chiffres de consommation de viande n'ont pas cessé d'augmenter que ce soit en termes de kg poids carcasse ou en termes de kg consommés : la viande de porc est passée de 25kg par personne et par an (poids carcasse) en 1955 à 50kg en 2004. Pour la même période, la consommation de volaille est passée de 3kg par personne et par an à 20kg. La consommation de viande de bœuf, elle, est restée relativement stable : 20kg/pers/an.<sup>1</sup>

Cela fait un total de près de 100kg poids carcasse par an par habitant. Traduit en consommation réelle de viande, cela donne à peu près en 2004 une moyenne de 120,7g/jour chez les belges de plus de 15 ans. Les femmes mangent moins de viande que les hommes (91,8g/jour vs 152,3g/jour).<sup>2</sup>

En 2009, 1/3 du budget des ménages consacré à l'alimentation est dépensé pour de la consommation de viande : soit plus de 900 euros par an.<sup>3</sup>

Si manger de la viande quotidiennement était auparavant signe d'aisance économique et de bonne santé, les paramètres actuels changent : d'une part, les connaissances scientifiques, largement vulgarisées dans les médias, démontrent les méfaits d'une surconsommation de viande sur la santé. D'autre part, les diktats de la société de consommation valorisent d'autres signes extérieurs de richesse. Et enfin, la conscience des consommateurs a évolué et les alternatives sont aujourd'hui plus accessibles.

<sup>1</sup> DUQUESNE, B., MATENDO, S., LEBAILLY, Ph. Evolution de la consommation alimentaire en Belgique et en Région wallonne, Observatoire de la consommation alimentaire (OCA), Unité d'économie et développement rural, Faculté universitaire des sciences agronomiques de Gembloux, 2006.

<sup>2</sup> Rapport fédéral développement durable, 2009, tableau des indicateurs de développement durable, F10 « Consommation de viande ». Disponible sur [www.plan.be/publications](http://www.plan.be/publications)

<sup>3</sup> Ecoconso, dossier n°30, [www.ecoconso.be](http://www.ecoconso.be)



## ET LA SANTÉ ?

En termes de diététique, les protéines, dans notre alimentation, représentent 16 % de l'apport en calories au lieu des 9 à 11 % recommandés.<sup>4</sup>

La viande, les produits laitiers, les œufs et les graisses animales représentent dans les pays développés 77 % des apports en acides gras saturés et 100 % des apports en cholestérol. Notre source principale de protéines (36,5 % de l'apport en protéines) vient de la viande et des produits de viande, poulet et bœuf principalement, puis des céréales et produits céréaliers (le pain surtout) (19,0 %), ensuite des produits laitiers (17,9 %) et enfin des poissons, crustacés et coquillages (6,0 %). Nous consommons relativement peu de protéines végétales.

En diminuant la consommation de ces produits carnés tout en augmentant l'activité physique, il serait possible de prévenir ou de guérir les maladies comme des cancers, des maladies cardio-vasculaires et des cas de diabète.<sup>5</sup>

Selon les normes nutritionnelles actuelles, le cahier spécial des charges pour les repas servis en collectivité aux enfants et aux jeunes<sup>6</sup> recommande une portion de viande qui va de 30gr pour les élèves de maternelle à 100gr pour les ados et les adultes, une portion qui peut surprendre et nous incite à revoir notre idée d'une assiette « bien servie ». Ce cahier recommande aussi de varier les sources de protéines et de proposer régulièrement des repas végétariens (voir fiche focus n° 10 "manger sain, ça coûte cher?").

## ON PRODUIT, DONC ON CONSOMME ? OU ON CONSOMME, DONC ON PRODUIT ?

En Belgique, on produit chaque année 300000 tonnes de viande de bœuf et de veau et 1100000 tonnes de viande de porc; environ 30 % de la viande produite dans notre pays sera exporté vers les pays limitrophes... Nous produisons donc bien plus que ce que nous consommons. Au sortir

de la guerre 40-45 et profitant des « progrès » technologiques, les éleveurs ont été poussés à agrandir sans cesse leurs exploitations et à se spécialiser pour répondre à la demande croissante de viande liée au développement de la grande distribution (voir fiche focus n° 3 "modes de production"). Cette obligation d'intensifier la production (un maximum d'animaux au m<sup>2</sup>) a entraîné la séparation de l'élevage et de l'agriculture, ce qui a modifié fondamentalement le monde agricole: incapables de produire au sein même de l'exploitation la nourriture nécessaire à leurs animaux, les éleveurs se tournent donc vers l'industrie agroalimentaire. La ferme passe à un mode d'exploitation de type « mono », mécanisé, industriel et intensif. D'autonome, la ferme devient dépendante de l'industrie (alimentaire, chimique, technologique, etc.), des banques et des subsides...

De plus, la concentration du bétail et sa sélection en fonction de

sa capacité à produire de la viande et non pas en fonction de son adaptabilité au milieu, ont entraîné l'usage d'antibiotiques et autres hormones destinés à maintenir les animaux en vie et à accélérer leur croissance. Selon l'Organisation mondiale de la santé, en 2006, 50 % des antibiotiques produits dans le monde sont destinés aux animaux. Ce qui n'est pas anodin car le consommateur en absorbe une partie, ce qui contribue à augmenter les problèmes de résistance humaine aux antibiotiques. L'élevage est donc passé à un mode industriel avec des éleveurs qui doivent investir de plus en plus pour répondre aux exigences sanitaires et du marché et vendre pour avoir « un retour sur les investissements ». Aujourd'hui, l'agriculture paysanne préconise le retour à une exploitation agricole mixte combinant les activités d'élevage et de culture qui se complètent: le purin fertilise les champs, les animaux sont utilisés pour leur force motrice et

## & Trucs astuces

- Il est possible de mettre en place des alternatives à la viande. De nombreuses cantines scolaires ont déjà opté pour le « jeudi veggie »: une fois par semaine, une assiette équilibrée sans viande fait la part belle aux légumineuses et céréales comme sources de protéine. Plus d'infos sur [www.jeudivегgie.be](http://www.jeudivегgie.be).
- On peut aisément augmenter la part de légumineuses dans notre assiette sous des formes goûteuses comme par exemple en pâtés végétaux et autres recettes anciennes (voir fiche activité n° 14 "tartinaes végétales").
- Organiser la projection d'un film avec un débat autour de la consommation de viande et recueillir les avis de chacun. La brochure « La vache et l'industrie – un animal, des animaux, la viande » (Coll. Repérages Service éducatif de la Médiathèque de Belgique, 2012) vous propose une sélection de 4 documentaires avec des morceaux choisis à visionner en ligne avec des pistes d'exploitations pédagogiques.

<sup>4</sup> Conseil Supérieur de la Santé, « Recommandations nutritionnelles pour la Belgique », Révision 2009, CSS n°8309.

<sup>5</sup> « Alimentation et santé publique » [www.alimentation-responsable.com/un-constat-inquietant](http://www.alimentation-responsable.com/un-constat-inquietant)

<sup>6</sup> « Alimentation saine, savoureuse et durable », cahier spécial des charges, FWB, 2012, téléchargeable sur [www.sante.cfwb.be](http://www.sante.cfwb.be)

nourris avec les céréales et fourrages produits dans la ferme.

## ET L'ENVIRONNEMENT ?

Selon Olivier de Schutter, rapporteur spécial de l'ONU pour le droit à l'alimentation, «les prix pratiqués dans le système alimentaire sont extrêmement problématiques car ils ne reflètent pas le coût réel des produits que nous achetons ou produisons. Si l'on devait payer à son véritable coût le hamburger que nous consommons en tenant compte de son impact sur l'environnement, du développement de mono-cultures de maïs pour nourrir le bétail, en tenant compte de l'impact sur la santé publique, toutes ces maladies cardio-vasculaires et cancers liées à l'alimentation qui résultent d'un régime trop riche en viande (...), le hamburger que l'on consomme, devrait coûter non pas 2 ou 3 euros mais 200 euros!» (Extrait du film documentaire «loveMEATender»).

Produire de la nourriture implique une consommation de ressources avec des conséquences sur l'environnement: consommation d'eau, d'électricité, pollution des eaux, dégradation des sols. Prenons l'exemple d'un steak. Il faut 3 ans pour que le bœuf atteigne l'âge adulte et produise environ 200kg de viande fraîche. Durant ces trois ans, le bœuf va consommer 1300kg de céréales (blé, maïs, soja, avoine...) et 7200kg d'herbe qu'il faudra faire pousser. Pour cultiver ces champs, il va falloir environ 3 millions de litres d'eau. A cela, ajoutons les 24000 litres d'eau bus par le bœuf et les 7000 litres supplémentaires pour son entretien. Bref, pour obtenir 1kg de bœuf, il aura fallu 15340 litres d'eau...

Pour produire de la viande en Belgique, nous importons massivement du soja ou du maïs de pays émergents; ce qui contribue aussi au déboisement car la culture de maïs et soja se fait sur d'énormes superficies et a souvent comme corolaire l'utilisation massive de pesticides/insecticides qui se retrouvent finalement dans les nappes phréatiques; en plus d'augmenter le coût environnemental, cette pollution fait donc monter la facture de l'eau de distribution.<sup>8</sup>

## A TITRE DE COMPARAISON, VOICI LE CALCUL DE L'EAU NÉCESSAIRE POUR PRODUIRE 1 KG DE :

Produits	Eau nécessaire (en litres)
Café	→ 20 700
Viande de bœuf	→ 15 500
Fromage	→ 4 900
Viande de porc	→ 4 800
Poulet	→ 3 900
Céréales, pain	→ 1 300
Pommes	→ 700
Pomme de terre	→ 250
Œuf (1 pièce)	→ 135

Il faut aussi prendre en compte le pétrole nécessaire pour acheminer ces céréales jusque dans nos étables. A cela, on peut aussi ajouter la dégradation des sols et des forêts et la perte de biodiversité liées aux monocultures intensives mais aussi les conséquences sociales: expulsion des peuples amérindiens, asservissement et expropriation des petits paysans... et, sur le plan économique, une dépendance croissante des pays exportateurs de soja aux marchés internationaux capricieux. D'autre part, la consommation d'électricité des élevages industriels, principalement pour les volailles et les porcs, est faramineuse: un élevage porcin de 2000 têtes consomme – entre la lumière, l'air climatisé, le chauffage, la mécanisation des gestes – l'équivalent d'un village de 200 habitants...<sup>10</sup>

Au niveau du réchauffement climatique, la production d'un kilo de bœuf engendre près de 80 fois plus de gaz à effet de serre (GES) qu'un kilo de blé et représente l'équivalent de 60 km en voiture!<sup>11</sup>

Au niveau mondial, l'élevage et donc l'impact environnemental d'une consommation de viande est impressionnant: le méthane produit par les ruminants, le dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) émis par la chaîne du froid – depuis l'abattage jusqu'à la conservation –, par l'utilisation de machines, le chauffage des bâtiments, les transports... Sans oublier que l'élevage est aujourd'hui le premier moteur de la déforestation dans l'Amazonie brésilienne, puisque, selon Greenpeace, 79,5 %

des terres déboisées y sont converties en pâtures pour le bétail. Le Brésil, premier exportateur mondial de viande de bœuf, souhaite représenter 60% de ce marché mondial à l'horizon 2018, soit le double de sa part actuelle.<sup>12</sup>

## UNE QUESTION D'ÉTHIQUE ?

S'il faut, selon la FAO, 7 à 10kg de céréales pour produire 1kg de viande de bœuf, 4kg de céréales pour produire 1kg de porc et que 70% à 78% de la Superficie agricole utile (SAU) de la planète est destinée au bétail, pâturage et production des aliments, on en arrive à se questionner...

Pourquoi nourrir le bétail avec des aliments qui pourraient très bien convenir à l'alimentation humaine?<sup>13</sup> En Belgique, 80% de la production céréalière est destinée au bétail<sup>14</sup> et on en importe massivement en plus. Plus du tiers de la production mondiale de grains sert à nourrir le bétail<sup>15</sup>. 78% des enfants de moins de cinq ans qui ont faim vivent dans des pays connaissant un excédent de production alimentaire.<sup>16</sup>

Pourquoi cultiver autant de maïs et de soja à destination des élevages plutôt que pour nourrir les populations qui ne mangent pas toutes à leur faim?

D'autre part, la manière dont on considère les élevages uniquement sous l'angle productiviste nous amène à questionner notre rapport à l'animal. «Il y a quelque chose de cassé dans nos relations avec le

<sup>8</sup> «Coûts des principales pollutions agricoles de l'eau», Service de l'économie, de l'évaluation et de l'intégration du développement durable, Etudes et documents n°52 septembre 2011; [www.developpementdurable.gouv.fr](http://www.developpementdurable.gouv.fr)

<sup>9</sup> Source: Water footprint of nations, A.K.Chapagain et A.Y. Hoekstra, Unesco, 2004

<sup>10</sup> voir le dossier pédagogique réalisé par Planète Vie et le Réseau Idées (2012) accompagnant le film «LoveMEATender» de Manu Coeman, RTBF et AT (co)production, 2011 téléchargeable sur [www.reseau-idee.be](http://www.reseau-idee.be) ou sur [www.planete-vie.org](http://www.planete-vie.org)

<sup>11</sup> «Si on mangeait moins de viande?», Fiche-conseil n°127, ecoconso, octobre 2010 [www.ecoconso.be](http://www.ecoconso.be)

<sup>12</sup> [www.developpementdurable.com/environnement/2009/08/A259/](http://www.developpementdurable.com/environnement/2009/08/A259/)

<sup>13</sup> Introduction par Daniel Cauchy (Rencontre des continents), Actes du colloque «Pourquoi manger moins de viande», GRAPPE, Namur, 22 octobre 2011

<sup>14</sup> Ph Burry, S. Matendo et B. Dusquesne, «Evolution du bilan d'approvisionnement en céréales de la Belgique de 1970 à 2003» in Livre Blanc «Céréales» FUSA et CRA-W Gembloux, février 2006. Disponible sur [www.cra.wallonie.be/](http://www.cra.wallonie.be/)

<sup>15</sup> Jacques Dufresne, «L'agriculture du troisième genre», avril 2012, [www.agora.qc.ca](http://www.agora.qc.ca)

<sup>16</sup> «Nourrir la planète n'a pas de prix: comprendre la souveraineté alimentaire», Coord. Stéphane Desgand et Oumou Zé, CNCD-11-11 et Ed. Luc Pire, 2008.

monde animal: les animaux ne sont plus porteurs de nos rêves et de nos espoirs; ils ne sont que le gavage de nos ventres et le refuge de nos frustrations». <sup>17</sup>

Aussi bien en termes de santé humaine que d'énergie, de pollution, de conditions de vie des populations, des animaux, l'impact des élevages industriels et de la production/



consommation de viande pose question. Dans cette fiche, nous n'avons pas abordé la production de poissons dans les piscicultures. Succinctement, quand on examine les piscicultures modernes, on peut dire que les questions relatives à la production et à la qualité sont identiques à celles de la viande... Remplacer la viande par du poisson ne résout donc pas nécessairement le problème.

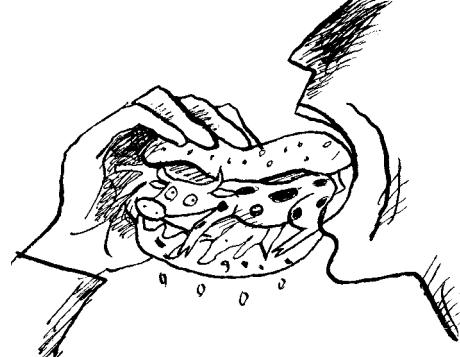
Des alternatives agricoles se développent du côté de la production et récoltent de plus en plus d'intérêt du côté des consommateurs (voir fiches focus n° 3 "modes de production" et n° 11 "circuits de distribution"). L'Europe aussi commence à s'y intéresser...

Ce changement dans nos modes d'alimentation ne sera bientôt plus une question de goût, de choix, de philosophie ou de militance mais un passage obligé pour la survie de la planète et de ses habitants... ■

<sup>17</sup> Claude Bourguignon et Lydia Bourguignon « Le sol, la terre et les champs - Pour retrouver une agriculture saine », dossier écologie, Ed. Sang de la Terre, 2008.

<sup>18</sup> Selon SPF économie - DGSIE, 2008

# Oui Mais...



**Oui...** des protéines, il en faut.

**Mais...** pas forcément via la viande au repas principal. Les protéines végétales existent et offrent une alternative à la viande : une légumineuse – comme les pois chiches, les lentilles, les haricots secs, les fèves, les flageolets – combinée avec une céréale (riz, maïs, blé, bulgur, semoule couscous, pâtes...) est un mélange qui apporte une protéine complète tout comme l'œuf. En y ajoutant les légumes, l'équilibre est assuré.

**Oui...** je me sens concerné(e) par l'impact de ma consommation sur l'environnement.

**Mais...** la viande, j'aime ça ! Pour diminuer cet impact, des petits gestes sont possibles : diminuer les quantités de viande n'influence pas forcément le goût d'un plat ; choisir d'autres sources de protéines permet le plaisir de la découverte ; manger de la volaille (et de préférence « bio » ou fermier) plutôt que du bœuf ou du mouton, car le niveau d'émissions de gaz à effet de serre est plus important lors de la production de ces derniers et donc l'impact sur le réchauffement climatique aussi ; trouver des fermes ou des coopératives qui vendent de la viande biologique de qualité et à un prix raisonnable est possible (voir sur le site de Bioforum et sur le site des GASAP).

**Oui...** j'ai conscience qu'il n'est pas nécessaire de consommer de la viande tous les jours.

**Mais...** à l'école, les parents demandent qu'il y ait de la viande à tous les repas et c'est inclus dans le prix demandé. Si la fréquence et la quantité de viande diminue (75 gr max) sur les 20 repas scolaires du mois, avec l'économie réalisée, il y a moyen d'acheter de la viande chez un producteur local bio. Les initiatives pour réduire la consommation de viande dans les cantines sont mieux comprises si les parents – et pas seulement les élèves – sont informés.

**Oui...** de plus en plus d'études indiquent qu'en Belgique, on consomme trop de viande...

**Mais...** est-ce vrai ? Parfois les chiffres varient... Pour s'y retrouver, il faut savoir qu'il existe deux manières de calculer la consommation moyenne de viande. Selon le mode de calcul, on obtient une consommation « apparente » de viande par habitant de +/- 250,4 g/jour (y compris la carcasse)<sup>18</sup> soit de 120 gr/jour. Le premier chiffre est une division par le nombre d'habitants du total de la production et des importations moins les exportations de viande ; le deuxième chiffre est obtenu à partir d'enquêtes quantitatives menées auprès d'un échantillon représentatif des habitants.

## Pour aller plus loin

– « Le Jeu de la ficelle de la viande », version « viande » de l'animation où la ficelle représente nos choix de consommation et leurs implications sur l'environnement, la santé ou la sphère socio-économique. Rencontre des continents asbl et Vétérinaires sans frontières, 2012. Le dossier qui l'accompagne « La viande dans nos assiettes : industrie ou élevage ? », documente les impacts de la production industrielle de viande et propose un plaidoyer pour l'élevage paysan. Téléchargeable sur [www.rencontredescontinents.be](http://www.rencontredescontinents.be). Rencontres des continents, Quinoa et Solidarité socialiste organisent des formations à l'utilisation du « Jeu de la ficelle » (version originale).

– « Veaux, vaches, cochons, couvées – qu'est-ce qu'on mange ? », un dossier pédagogique du PASS, Parc d'aventures scientifiques, 2003. [www.pass.be](http://www.pass.be).

– « Le droit à l'alimentation », mallette pédagogique réalisée par un collectif d'associations coordonné par le CNCND-11.11.11, 2013. Pour un public adulte et fin du cycle supérieur du secondaire. [www.cncnd.be](http://www.cncnd.be)

– « Quelle transition pour nos sociétés », Premier congrès interdisciplinaire du développement durable, thème 2 « alimentation, agriculture, élevage », Service public de Wallonie, Namur, 2013.