

Notice d'information

L'alimentation à base de viande dans le contexte social et écologique

1. Situation de départ

L'organisme humain a régulièrement besoin de nutriments vitaux et d'énergie. Pour de nombreuses personnes, la viande et les produits carnés font partie intégrante d'une alimentation équilibrée. En Suisse, env. 95% de la population mangent régulièrement de la viande, la consommation annuelle par habitant se situant à un peu moins de 52 kg. Comparé à nos pays voisins, ceci est relativement peu.

L'énergie que nous apportons à notre organisme doit être produite. L'agriculture et l'industrie agro-alimentaire ne fournissent pas aux consommateurs que les produits vitaux; elles comptent parmi les principales branches économiques à l'échelle mondiale. La production de denrées alimentaires a également sans nul doute des effets secondaires indésirables. Elle consomme de l'énergie, des ressources naturelles telles que de l'eau et des terres, et elle génère des émissions. Ceci est vrai non seulement pour la production, mais aussi pour les processus en aval tels que l'emballage et le transport.

1.1. Critiques à l'encontre de la production de viande et de la consommation

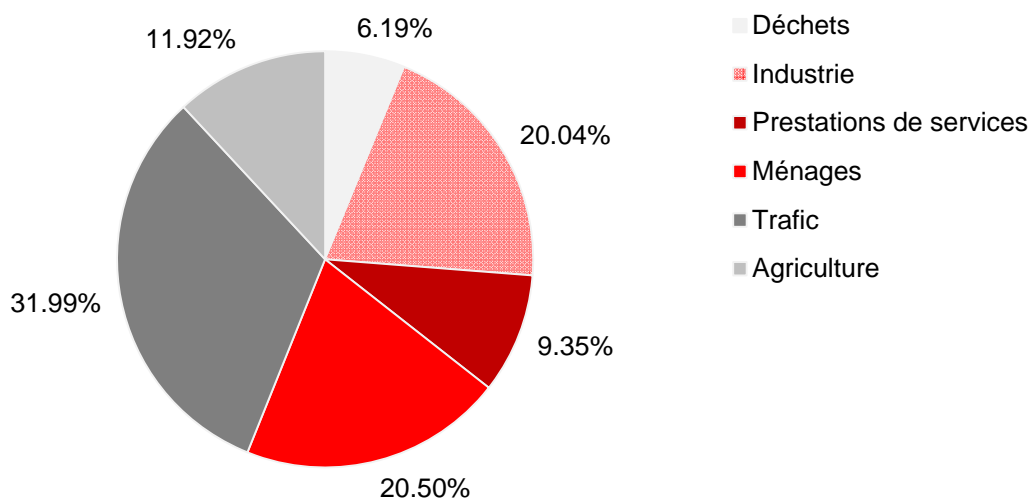
La consommation et la production de denrées alimentaires suscitent constamment des débats écologiques et éthiques. Ce sont surtout les répercussions de la production de viande sur l'environnement et la société qui sont critiquées. Les arguments tournent principalement autour des besoins énergétiques et des émissions de gaz à effet de serre, de la consommation d'eau et de l'occupation des sols pour la garde d'animaux, ainsi que la production de denrées fourragères.

Les mêmes exemples circulent majoritairement dans les débats. Ainsi par exemple, Foodwatch, la fédération allemande pour la protection des consommateurs, indique-t-elle que la production d'un kilo de viande bovine génère autant de gaz à effet de serre qu'un trajet de 113 km en voiture.¹ Waterfootprint assure quant à elle que pour produire un kilo de viande, il faut 15 500 litres d'eau.² Et l'Association suisse pour le végétarisme objecte à son tour que 70% de la surface agricole sont affectés à la garde d'animaux de rente et à la production de denrées fourragères pour ces derniers, ce qui fait concurrence à la production de denrées alimentaires végétales pour les êtres humains et favorise les crises de la faim.³

Tous ces exemples de calcul doivent être pris avec prudence et relativisés. La filière suisse de la viande relève les défis posés par une production durable de denrées alimentaires. Les débats d'ordre éthique et écologique sur la production et la consommation de denrées alimentaires sont complexes. Ils doivent être menés à la lumière de tenants et aboutissants supérieurs, et tenir compte de conditions individuelles et/ou régionales.

2. Gaz à effet de serre

L'agriculture génère des émissions, dont une part considérable est due à la garde d'animaux de rente, mais il est impossible d'établir une délimitation claire. L'agriculture suisse est à l'origine de 80% des émissions de méthane et 75% des émissions de protoxyde d'azote au total, mais de seulement 1% des émissions de CO₂. Après conversion en équivalents CO₂, il s'avère que l'agriculture suisse génère au moins 10% des émissions totales de gaz à effet de serre en Suisse (sans compter les produits d'importation comme les aliments concentrés ou les engrais minéraux). Plus de 70% sont dues au trafic routier, aux ménages et à l'industrie.⁴



Graphique: Part des différents secteurs dans les émissions nationales de gaz à effet de serre 2010, OFEV

A l'échelle mondiale, la Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) attribue 9% des émissions de CO₂, 37% des émissions de méthane et 65% des émissions de protoxyde d'azote à la garde des animaux de rente. Après conversion en équivalents CO₂, on constate que la garde d'animaux de rente génère 18% des émissions totales de gaz à effet de serre dans le monde. Cependant, sur ce chiffre, seuls 10% peuvent être directement attribués à la production d'animaux de rente (garde: 4,6%, excréments: 6%). Le reste est généré par la production d'aliments pour animaux (0,7%), par l'industrie et le transport (0,1%) ainsi que par les déforestations (6,3%), qui réduisent les réserves de CO₂.⁵ La FAO ne fournit aucun chiffre spécifique à la Suisse.

2.1. Causes des émissions de gaz à effet de serre

Les émissions de méthane de l'agriculture sont générées principalement par les ruminants: ceux-ci produisent du gaz dans leur pré-estomac, qui est rejeté dans l'environnement lors de la rumination ou via les intestins. Contrairement aux machines, les animaux ne sont pas des systèmes techniques sujets à optimisation, aussi est-il difficile de réduire ces émissions. Pour dégager moins de méthane, il faudrait réussir à limiter la formation de ce gaz dans le pré-estomac des ruminants. Dans le cadre du sommet de l'ONU sur le climat de 2009, une alliance internationale de chercheurs s'est fixé cet objectif.⁶ En Suisse, l'EPF de Zurich, par exemple, mène des recherches sur des mesures d'affouragement et des additifs dans l'alimentation des vaches censés réduire les émissions de méthane sans nuire à la digestion

des animaux. Les recherches du professeur Michael Kreuzer, de l'EPFZ (Institut des sciences agronomiques) ont montré que grâce à l'adjonction d'une certaine poudre à base de tannins végétaux, par exemple, il serait possible de réduire d'environ 30% les émissions de méthane.⁷

Le protoxyde d'azote est émis notamment lors de la dégradation d'engrais contenant de l'azote dans le sol, ainsi que lors du stockage de lisier. Les émissions peuvent être réduites en épandant uniquement autant d'engrais artificiels et de lisiers sur les champs que les plantes peuvent réellement en absorber.

2.2. Relativisation des émissions de gaz à effet de serre dues à la production de viande

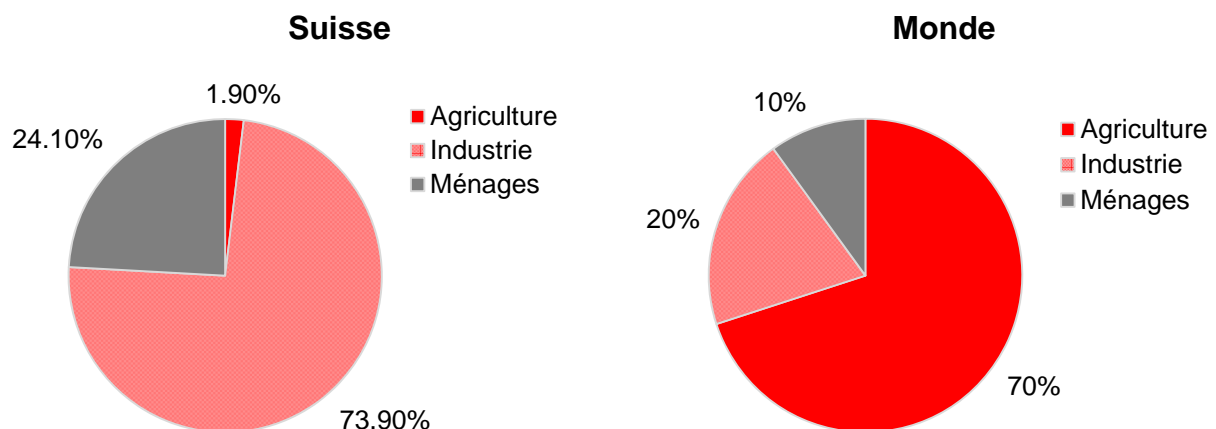
Dans notre pays, la viande est un coproduit. La production de lait, de produits laitiers et d'œufs n'est pas possible sans production de viande en parallèle. Ceci vaut en particulier pour un pays producteur de lait tel que la Suisse. Les vaches produisent du lait uniquement à condition de vêler une fois par an. Un veau sur deux est un mâle, donc incapable de produire du lait. L'engraissement des génisses et des veaux constitue dans cet esprit un processus subséquent de la filière lait. Il aide à réguler les effectifs d'animaux de rente et fournit en même temps de précieux produits pour une alimentation humaine saine.

Un grand nombre de statistiques sur le climat sous-estiment le lien entre la filière viande et la filière lait. On ne peut pas simplement répartir les émissions de gaz à effet de serre générées par la garde d'animaux de rente sur les kilos de viande produits annuellement. Ceci a une portée trop étroite. Chaque année en Suisse, on consomme à peine 52 kg de viande et env. 370 kg de lait et de produits laitiers par habitant (chiffres de 2012). Les émissions doivent donc être réparties correctement sur les filières viande et lait. Selon l'Office fédéral de l'environnement OFEV, 57% des émissions de méthane générées par l'agriculture, par exemple, sont à attribuer à la garde de bétail laitier.⁸

3. Consommation d'eau

Des organisations critiques à l'égard de la viande telles que Waterfootprint⁹ ou l'Association suisse pour le végétarisme établissent régulièrement des comparaisons en matière de quantités d'eau requises pour la production de denrées alimentaires. L'un de ces exemples prétend qu'il faut 900 litres d'eau pour produire 1 kilo de pommes de terre, 3300 litres pour produire 1 kilo d'œufs et 15 500 litres pour produire 1 kilo de viande bovine.¹⁰ Et parce que l'eau est une ressource précieuse et épuisable, il faut freiner la consommation de viande. De tels exemples de calcul doivent être pris avec prudence et relativisés. L'exemple cité n'est vrai que si l'on doit irriguer artificiellement l'ensemble des denrées fourragères (de l'herbe au soja en passant par le blé), ce qui n'est pas le cas en Suisse.

L'eau est sans nul doute la ressource la plus importante de la planète. L'agriculture dans son ensemble occupe une part considérable dans la consommation d'eau de l'homme à travers le monde (70%). 20% sont à attribuer à l'industrie et les 10% restants aux ménages.¹¹



Graphique: Consommation d'eau en Suisse et dans le monde par secteurs, FAO

Les réserves d'eau et les quantités de précipitations étant extrêmement variables à l'échelle mondiale, les chiffres de la consommation doivent être interprétés sur le plan régional. L'eau est l'une des rares matières premières disponibles en grande quantité en Suisse. Les précipitations avoisinent les 1500 mm par an, si bien que nos surfaces cultivées n'ont pratiquement pas besoin d'être irriguées. La part du secteur agricole dans la consommation d'eau fraîche s'élève donc en Suisse à tout juste 2% (il n'existe pas de chiffres spécifiques pour la garde d'animaux de rente). L'industrie se taille la part du lion avec 74%, et 24% sont à attribuer aux ménages. Au regard des ressources en eau, la Suisse est donc parfaite pour l'agriculture d'une manière générale, et pour la garde d'animaux de rente en particulier.¹²

3.1. Consommation d'eau dans la garde d'animaux de rente

La FAO impute à la garde d'animaux de rente 8% de la consommation mondiale d'eau. L'eau à boire et l'eau requise dans les exploitations d'engraissement (nettoyages) représentent une petite part de 0,6% de la consommation mondiale, et les processus en aval de la transformation de viande et du lait seulement 0,1%. Avec près de 7% de la consommation mondiale d'eau, la majeure partie incombe aux cultures de denrées fourragères.¹³ Ceci ne vaut pas pour la Suisse, car les prés et pâturages ainsi que les surfaces agricoles dédiées aux denrées fourragères n'ont pratiquement pas besoin d'être irrigués en raison de l'importante pluviométrie.

La quantité d'eau que les animaux de rente doivent absorber est très variable et dépend de divers facteurs tels que la température extérieure ou la teneur en eau du fourrage. Une poule a besoin d'env. 2 dl d'eau par jour, et une génisse adulte, en revanche, jusqu'à 100 litres.¹⁴

4. Occupation des sols

Près de 5 milliards d'hectares sont disponibles comme surface agricole utile sur notre planète. Une grande partie (env. 3,4 milliards d'ha) est utilisée pour la garde d'animaux. Ceci pour une raison: seul un petit tiers (1,4 milliard d'ha) de la surface agricole utile de la Terre convient pour les grandes cultures. Le reste se compose de prairies, de pâturages, de steppes et d'alpages, qui ne sont pas ou presque pas cultivables. Les denrées alimentaires telles que les céréales, les légumes et les fruits ne se cultivent sur cette surface que d'une manière limitée, voire pas du tout. La Suisse trouve sa place dans la comparaison

internationale. Elle possède au moins 400 000 ha de terres cultivables (env. 30%), et environ 1,1 million d'ha de pâturages, de prés et de pâturages alpestres.¹⁵

Des exemples de calcul qui quantifient les surfaces nécessaires à la production de diverses denrées alimentaires ne sont pas éloquentes dans ce contexte. Il est certain qu'il faut davantage de surface pour produire un kilo de viande bovine qu'un kilo de pommes de terre. Mais les pommes de terre ou d'autres produits comparables ne se cultivent pas dans n'importe quel pré ni n'importe quel champ. Avec la garde d'animaux et la production de viande, il est possible d'utiliser de grandes superficies qui ne conviennent pas pour les grandes cultures et l'arboriculture. La viande et les pommes de terre ne peuvent être comparées directement en raison des différences entre leurs valeurs nutritives.

L'homme ne peut pas assimiler lui-même les différentes herbes et plantes qui poussent sur les pâturages et les prés. Les animaux se nourrissant de fourrage grossier tels que les moutons, les chèvres et les vaches se nourrissent de cette verdure, sans que cela ne fasse concurrence à la production de denrées alimentaires d'origine végétale. Au contraire: les animaux produisent des denrées alimentaires de grande valeur comme le lait et la viande, qui aident une grande partie de la population mondiale à se nourrir d'une manière saine et équilibrée. De plus, ceci permet d'obtenir d'autres produits utiles comme la laine et le cuir.

5. Denrées fourragères

A l'échelle mondiale, près d'un tiers de la surface utile dédiée aux grandes cultures est consacré à la production de denrées fourragères. Les animaux nourris exclusivement avec de tels produits font une certaine concurrence à la fabrication de produits d'origine végétale destinée à l'alimentation humaine. Lorsque ces surfaces cultivables doivent être irriguées artificiellement, la consommation d'eau augmente d'une manière significative. Mais le reproche de la concurrence des denrées alimentaires a une portée trop étroite dans la plupart des cas.¹⁶

5.1. Autosuffisance en Suisse

La Suisse a un degré d'autosuffisance élevé en termes d'alimentation des animaux de rente. Environ 86% du fourrage qui leur est distribué est de production suisse. La plus grande partie de ce fourrage (80%) est constituée de fourrage grossier (notamment herbe, foin, ensilage), qui est impropre à la consommation pour l'homme et qui pousse sur des surfaces qui ne conviennent pas pour les grandes cultures. Les 20% restants sont composés d'aliments concentrés. Une grande partie des aliments concentrés est valorisée par les bovins (32% de supports énergétiques et 39% d'aliments protéiques) et par les porcs (45% de supports énergétiques et 40% d'aliments protéiques). Au cours des 20 dernières années, leur utilisation est restée stable. Les importations d'aliments concentrés ont cependant augmenté; la part importée s'élève aujourd'hui à 50%. Ceci est lié, d'une part, au fort recul de la production de céréales fourragères en Suisse, et d'autre part, au fait que l'interdiction des farines animales dans l'alimentation du bétail qui a suivi la crise de l'ESB et l'interdiction de nourrir les animaux avec les déchets de cuisine ont encore accru les tonnages importés.¹⁷

La Confédération et les agriculteurs suisses veulent accroître le taux d'autosuffisance et réduire les importations de denrées fourragères. En l'occurrence, les cultures fourragères doivent être intensifiées, ce qui n'est possible que d'une manière limitée au regard de la surface agricole disponible et de la concurrence des denrées alimentaires. De plus, les ressources existantes doivent être encore mieux utilisées. Il existe un potentiel d'optimisation par exemple par le biais d'une utilisation encore plus conséquente des sous-produits de l'industrie agro-alimentaire. Le petit-lait issu de la fabrication de fromage, les produits de mouture et de décorticage issus de la transformation des céréales et des pommes de terre, ou encore les épiluchures issues de la production de légumes, sont quelques exemples. Les sous-produits issus de la fabrication de denrées alimentaires sont de plus en plus fréquents et d'une manière générale, importants pour l'affouragement des animaux ainsi que pour le cycle de nutriments. Ils sont utilisés en particulier dans l'engraissement des porcs. L'engraissement des porcs permet à lui seul de valoriser chaque année près d'un million de tonnes de sous-produits végétaux et 1,5 million de tonnes de petit-lait à donner aux animaux.¹⁸ Ceci épargne non seulement des surfaces agricoles, l'utilisation de ces sous-produits étant judicieuse sur le plan écologique. Les animaux les transforment en protéines de grande qualité et bouclent ainsi le cycle des nutriments.

L'objectif est d'accroître à moyen terme le taux d'autosuffisance en matière d'aliments concentrés de 50% aujourd'hui à 65%. Il faudra pour cela env. 40 000 ha de surface cultivée.¹⁹

5.2. Importations

On importe principalement des céréales fourragères (supports énergétiques) et du soja (support protéique), qui sont nécessaires en complément des rations de fourrage produites en Suisse. En ce qui concerne le soja, il s'agit en grande partie de tourteau, un sous-produit de la production d'huile de soja provenant majoritairement du Brésil. Les céréales fourragères viennent principalement d'Europe. Depuis l'interdiction des farines animales, l'importation de produits de soja a quasiment doublé. 69% des produits de soja importés à des fins d'affouragement sont certifiés conformes au standard «Protera» basé sur les Critères de Bâle. Le but est de produire au moins 90% du soja dans le respect des critères de durabilité d'ici 2014.

5.3. Contrôles

En Suisse, les animaux de rente sont nourris uniquement avec des denrées fourragères sévèrement contrôlées, conformes aux besoins des espèces et issues d'une production respectueuse de l'environnement. L'Association suisse des fabricants d'aliments fourragers garantit que ses membres utilisent exclusivement des matières premières fourragères exemptes d'OGM.²⁰ Depuis la crise de l'ESB, les denrées fourragères ne doivent plus contenir de farines animales. Les hormones et les stimulateurs de performance antimicrobiens sont déjà interdits en Suisse depuis 1997. La Station fédérale de recherche Liebefeld-Posieux (ALP) veille au respect des directives en matière d'affouragement. Elle contrôle et autorise les denrées fourragères et empêche l'accès des substances toxiques ou indésirables dans le cycle des matières.²¹

6. La position de la filière suisse de la viande

6.1. Influences environnementales en Suisse et à l'étranger

Les interconnexions et l'ampleur des répercussions sur l'environnement varient en fonction de l'espèce animale et du mode de production. Mais il existe aussi de grosses différences entre la production en Suisse et la production à l'étranger. La station de recherche Agroscope Reckenhold-Tänikon ART, qui dépend du Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche, a, dans le cadre de l'étude «Analyse du cycle de vie de la viande de bœuf, de porc et de volaille» (septembre 2012)²², examiné les impacts environnementaux de divers systèmes de production en Suisse et à l'étranger. L'ART parvient à la conclusion que les conséquences de la production de viande sur l'environnement sont dominées par la production agricole (conditions de production). En ce qui concerne l'impact environnemental de la viande, cette étude révèle que ce qui est déterminant est la manière dont la viande est produite, et non le lieu de production. Les transports – excepté les transports aériens – ne jouent qu'un rôle relativement faible.

C'est précisément la raison pour laquelle la production de viande suisse et/ou la consommation de viande suisse présente plusieurs avantages:

- premièrement, la viande suisse l'emporte largement sur la viande produite à l'étranger pour ce qui est des impacts environnementaux. En important, on «achète» aussi toujours les conditions de production (émissions de CO₂, consommation d'eau et besoins en surfaces accrus);
- deuxièmement, la Suisse dispose d'une des législations en matière de protection des animaux les plus sévères au monde, qui garantit une garde et une production conformes aux besoins de chaque espèce. Grâce à la traçabilité de la viande suisse, on sait où les animaux sont gardés et comment. A l'étranger, ceci n'est pas garanti;
- troisièmement, les émissions générées par les transports se multiplient avec les importations, même si elles ne représentent qu'une petite partie des émissions totales.

Les différences entre les conditions de production en Suisse et à l'étranger sont parfois considérables. Par exemple, la production de viande bovine au Brésil présente un potentiel d'émission de gaz à effet de serre 2,5 fois plus important, et demande 3 fois plus d'eau. Dans l'engraissement des porcs en Allemagne ou au Danemark, le potentiel d'émissions de gaz à effet de serre et la consommation d'eau sont parfois également nettement plus élevés qu'en Suisse (processus en aval compris). La production de volailles au Brésil ou en France génère également plus de 50% de gaz à effet de serre de plus que la production suisse.²³

Les impacts environnementaux varient cependant aussi à l'intérieur même de la Suisse. Au niveau des animaux monogastriques (porcs et volailles), le principal facteur d'influence est l'affouragement et/ou la production de denrées fourragères. Nourrir les porcs avec des sous-produits issus de la production de denrées alimentaires aide à réduire les conséquences sur l'environnement. Chez les bovins, la question est plus complexe. D'un point de vue climatique, une transformation aussi rapide que possible de nourriture animale en masse corporelle (croissance) est idéale. Pour obtenir un taux de croissance élevé, il faut utiliser des aliments concentrés. Mais ceci fait disparaître un important avantage écologique des

ruminants: l'exploitation des herbages sans concurrence des denrées alimentaires directe pour l'homme.

6.2. Prestations de l'agriculture suisse

L'agriculture et la filière viande suisses relèvent les défis d'une production durable de denrées alimentaires d'origine animale. Depuis 1990, elles ont déjà réduit leurs émissions de gaz à effet de serre de 8% (1990: 6,1 millions de tonnes; 2010: 5,7 millions de tonnes équivalents CO₂), et elles vont continuer sur cette voie.²⁴

L'agriculture et la filière viande suisses satisfont à des exigences élevées. En Suisse, 98% de la surface agricole sont exploités selon les Prestations écologiques requises (PER).²⁵ Les PER représentent le standard suisse pour une agriculture respectueuse de l'environnement et des animaux. Leur respect apporte une importante contribution au maintien des paysages naturels et des régions montagneuses intactes. Les principales exigences sont les suivantes:

- garde des animaux respectueuse de chaque espèce,
- bilan de fumure équilibré,
- rotation des cultures réglementée,
- surfaces de compensation écologique,
- protection appropriée du sol.

De plus, la Suisse encourage la biodiversité et l'exploitation durable des régions d'estivage.

6.3. Garde d'animaux

La garde d'animaux proche de la nature et respectueuse des espèces est très importante chez nous. La Suisse dispose de l'une des lois sur la protection des animaux les plus sévères au monde. Les standards élevés sont reconnus par la Protection des animaux dans notre pays, et suscitent l'admiration à l'étranger. Par ailleurs, le commerce, les producteurs et la Confédération ont élaboré ensemble des programmes de garde d'animaux respectueuse des espèces. Près des trois quarts des animaux de rente participent au programme «SRPA» (sorties régulières en plein air). Environ la moitié participe au programme «Systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux» (SST).²⁶

Près de 80% des vaches et des génisses séjournent régulièrement en plein air. Les volailles peuvent être élevées en plein air ou tout au moins en jardin d'hiver.

Dans les débats portant sur la réduction des émissions de gaz à effet de serre, il faut être conscient du fait que des conflits d'intérêts entre protection du climat et protection des animaux peuvent naître dans l'agriculture. Foodwatch recommande pour la viande une production optimisée sur le plan du climat.²⁷ Ce qui signifierait: moins de sorties pour les animaux, moins de mouvement, moins d'espace à l'étable et un engraissement qui transforme le plus efficacement possible la nourriture en masse musculaire. La filière suisse de la viande voit son avenir dans une garde d'animaux respectueuse des espèces et conforme aux prescriptions en matière de protection des animaux. Des mesures

d'optimisation des émissions de gaz à effet de serre ne doivent pas nuire au bien-être animal.

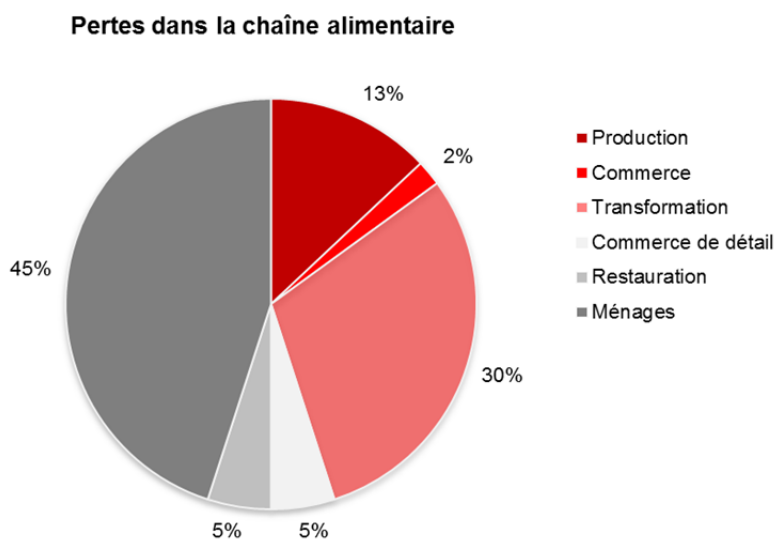
La garde d'animaux fait partie intégrante d'une agriculture durable assortie d'un cycle des matières équilibré. Ce cycle des matières – cultures végétales, denrées fourragères, garde animale et engrais – est la condition préalable à une production durable de denrées alimentaires.

6.4. Transports

Les transports et l'abattage font également l'objet de réglementations complètes. En Suisse, seuls des temps de transport courts – de 6 heures maximum – sont autorisés. Les abattoirs étant répartis uniformément dans les principales régions de production animale, cette durée maximale est rarement atteinte. Les transports peuvent être effectués uniquement par les détenteurs d'animaux des personnes spécialement formées. Ces dispositions de la législation sur la protection des animaux et le groupe spécialisé indépendant pour des transports d'animaux et des abattoirs conformes à la législation sur la protection des animaux (GS TTS) veillent à ce que l'abattage des animaux soit le moins stressant possible et conforme à la législation sur la protection des animaux. En ce qui concerne l'abattage, des exigences élevées sont posées à l'anesthésie des animaux et à l'hygiène de la viande.

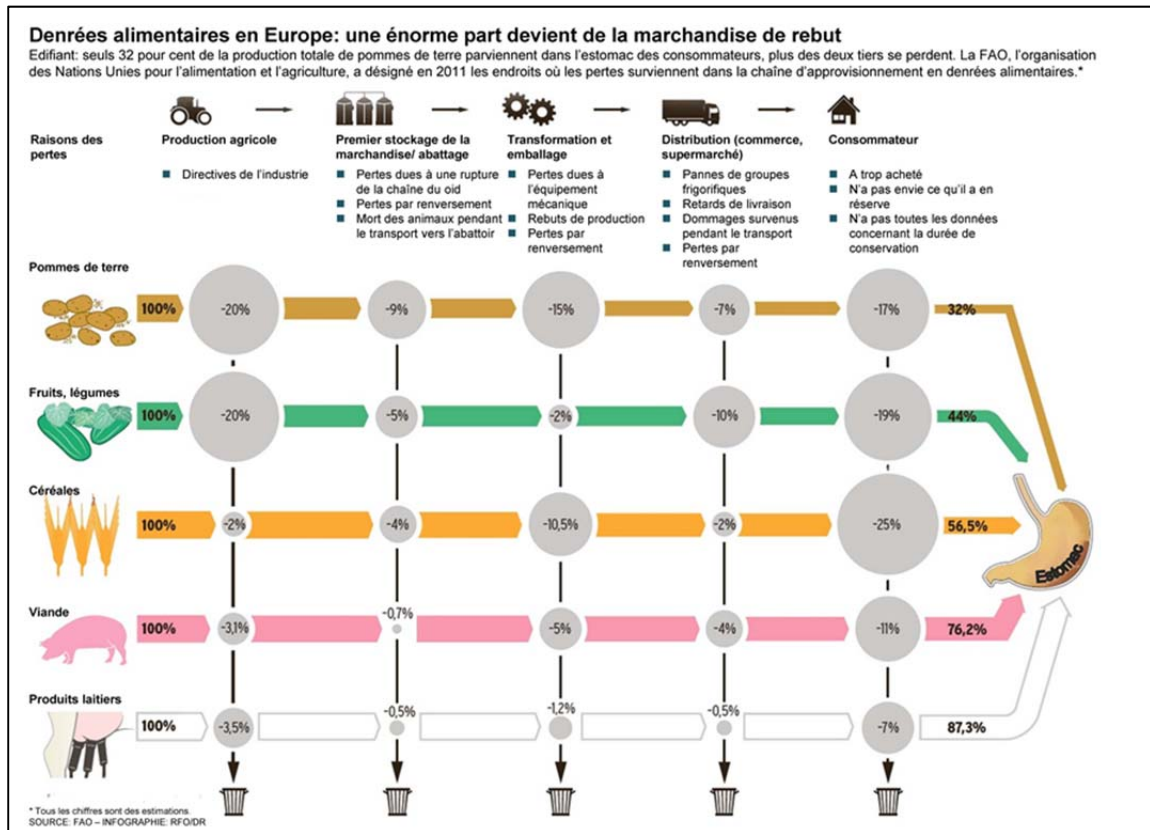
7. Gaspillage (food waste)

Un bon tiers des denrées alimentaires produites pour la consommation suisse se perd au fil de la chaîne alimentaire. En Suisse, les ménages sont à l'origine de la plupart des pertes alimentaires (45%). Ce sont ainsi env. 320 grammes par personne et par jour qui sont jetés ou gâtés. Des pertes considérables (30%) existent également dans l'industrie de transformation, notamment en raison du tri des produits «de moindre qualité» et/ou qui ne sont plus vendables. 13% des pertes ont lieu lors de la production; en comparaison, elles sont moins fréquentes dans la restauration et le commerce (respectivement 5%).²⁸



Graphique: Food waste par groupes de responsables en Suisse, WWF

Considérés individuellement, les différents groupes de produits affichent de nettes différences. La FAO montre que pour l'Europe, seuls 32% des pommes de terre, par exemple, arrivent dans l'estomac des consommateurs. La situation est meilleure aux niveaux de la viande et des produits carnés: 76% sont consommés. Ce chiffre atteint même 87% pour les produits laitiers.²⁹



Graphique: Food-Waste par catégories d'aliments, FAO

Les déchets des ménages et de la restauration sont à attribuer principalement aux denrées alimentaires qui sont jetées parce qu'elles sont avariées ou que leur date de conservation est dépassée; il peut également s'agir d'excédents de cuisine. Au niveau de la transformation, les pertes sont dues à des erreurs techniques et au tri de marchandises de moindre qualité. Au niveau de la production, elles concernent surtout les fruits et légumes qui restent dans les champs.

Pour la viande et les produits carnés, l'analyse des pertes donne les résultats suivants:

- Production agricole: 3,1%
- Abattage: 0,7%
- Transformation et emballage: 5%
- Vente: 4%
- Consommateurs/restauration: 11%

Selon la FAO, près d'un tiers de la quantité produite se perd tant dans les pays industrialisés que dans les pays en voie de développement. Les causes de ces pertes sont toutefois diverses: dans les pays en voie de développement, elles sont dues notamment à des problèmes d'infrastructure et à un manque de connaissances quant à la manière de récolter et de stocker d'une manière efficiente. Dans les pays industrialisés, elles sont imputées principalement au comportement des consommateurs.

Les quantités d'aliments qui se perdent en Suisse et dans le monde sont considérables. Chez nous, elles représentent chaque année près de 2 millions de tonnes, et 1,3 milliard de tonnes à l'échelle de la planète. Rapporté en calories, ce chiffre suffirait à nourrir 3,5 milliards d'êtres humains. Les surfaces nécessaires à la production de denrées alimentaires, la consommation d'eau et les émissions de gaz à effet de serre pourraient également être sensiblement réduites si l'on parvenait à réduire les pertes alimentaires de manière significative.³⁰

En nourrissant les animaux avec des sous-produits issus de l'industrie agro-alimentaire, la filière suisse de la viande apporte une importante contribution à l'optimisation des pertes. Les sous-produits que l'on doit sinon faire fermenter, utiliser pour faire du compost ou faire brûler, sont ainsi utilisés judicieusement et intégrés dans le cycle des nutriments. Conformément à une publication de WWF, en donnant 1 tonne de sous-produits à manger aux animaux, on économise pas moins de 200 kg de CO₂.³¹

8. Concurrence à la production de denrées alimentaires d'origine végétale

La production de viande peut entrer en concurrence avec les denrées alimentaires d'origine végétale destinées à l'alimentation humaine lorsque les denrées fourragères sont produites presque exclusivement avec des produits de culture arable. Ceci n'est pas le cas en Suisse. Chez nous, l'affouragement est à base de foin grossier. Les herbes et les plantes poussent sur des surfaces qui ne conviennent pas pour les grandes cultures et qui ne peuvent donc pas être utilisées pour la production de fruits, de légumes, de céréales et de pommes de terre. De plus, on utilise des sous-produits d'origine végétale issus de la production de denrées alimentaires que l'homme ne peut et/ou ne veut pas consommer. Dans notre pays où il pleut beaucoup, nous économisons également l'eau et ceci ne représente une concurrence ni à l'approvisionnement en eau potable des êtres humains, ni à la production de denrées alimentaires d'origine végétale.

Au contraire: la production de viande complète l'alimentation avec des protéines essentielles, des graisses et d'autres nutriments importants. Elle permet à une grande partie de la population mondiale d'avoir une alimentation équilibrée.

A l'échelle mondiale, les surfaces agricoles sont aujourd'hui mises sous pression à des fins autres que la production de denrées alimentaires. Ainsi une part significative des surfaces agricoles est-elle utilisée dans de nombreux pays pour la production d'énergie, par exemple.

9. Consommation

L'alimentation est à l'origine de la majeure partie des répercussions de la consommation des particuliers sur l'environnement. Les consommateurs peuvent faire beaucoup de choses pour limiter l'utilisation des ressources et les émissions dues à la production de denrées alimentaires.

Les produits saisonniers régionaux sont durables. De courts trajets réduisent les dépenses énergétiques pour le transport et le refroidissement des produits. En ce qui concerne la viande suisse, on garantit en outre une garde des animaux conforme aux besoins des espèces et une alimentation judicieuse sur le plan écologique, avec du fourrage grossier et des sous-produits issus de l'industrie agro-alimentaire.

Le comportement d'achat de nombreux consommateurs est en général dicté par les prix, qui sont la principale motivation des achats de viande à l'étranger. Le tourisme d'achat à l'étranger est non seulement à l'origine d'émissions de CO₂, mais revient aussi à importer de l'étranger les conditions d'affouragement et de production. La production régionale est plus durable, mais elle a son prix.

La demande en morceaux nobles (filets, côtelettes) est importante et ne peut être couverte uniquement par la production indigène, d'où la nécessité d'importer des morceaux nobles. Que les consommateurs mangent davantage de morceaux de viande différents sur un même animal serait déjà une grande chose. Le bouilli ou les poules à bouillir permettent aussi de composer des plats délicieux.

Sans oublier que les consommateurs peuvent exercer une influence positive grâce à un comportement d'achat plus responsable. Les denrées alimentaires sont des marchandises précieuses, et les pertes et déchets sont tout simplement trop élevés. Quand il s'accompagne d'une approche plus réfléchie et limitant le gaspillage alimentaire, le choix de produits suisses est doublement payant. Le consommateur profite de la qualité de premier ordre et encourage une production durable et respectueuse de l'environnement. Le prix plus élevé a du bon.

-
- ¹ http://www.foodwatch.org/de/informieren/klimaschutz/mehr-zum-thema/foodwatch-report/?sword_list%5B0%5D=klimastudie
 - ² www.waterfootprint.org
 - ³ <http://www.vegetarismus.ch/info/oeko.htm#useofland>
 - ⁴ Indicateurs de l'évolution des émissions de gaz à effet de serre, OFEV;
<http://www.bafu.admin.ch/klima/09570/index.html?lang=fr>
 - ⁵ Livestock's long shadow, FAO; <http://www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM>
 - ⁶ <http://www.globalresearchalliance.org>
 - ⁷ <http://blogs.ethz.ch/klimablog/klimawissen/landwirtschaft/emissionen/>
 - ⁸ Indicateurs de l'évolution des émissions de gaz à effet de serre, OFEV;
<http://www.waterfootprint.org/?page=files/home>
 - ⁹ <http://www.vegetarismus.ch/wasser/index.php>
 - ¹⁰ <http://www.vegetarismus.ch/wasser/index.php>
 - ¹¹ Statistical Yearbook 2010, FAO
 - ¹² Statistical Yearbook 2010, FAO
 - ¹³ Livestock's long shadow, FAO
 - ¹⁴ Livestock's long shadow, FAO
 - ¹⁵ Statistical Yearbook 2010, FAO; Relevé des structures agricoles, Office fédéral de la statistique
 - ¹⁶ Livestock's long shadow, FAO
 - ¹⁷ Renforcement de l'approvisionnement en aliments concentrés d'origine suisse, Union Suisse des Paysans USP
 - ¹⁸ Information recueillie dans la correspondance avec Suisseporcs
 - ¹⁹ Renforcement de l'approvisionnement en aliments concentrés d'origine suisse, Union Suisse des Paysans USP
 - ²⁰ <http://www.vsf-mills.ch/VSF/Positionen/GVO.aspx>
 - ²¹ <http://www.agroscope.admin.ch>
 - ²² <http://www.agroscope.admin.ch/publikationen/einzelpublikation/index.html?lang=de&aid=30130&pid=29976>
 - ²³ <http://www.agroscope.admin.ch/publikationen/einzelpublikation/index.html?lang=de&aid=30130&pid=29976>
 - ²⁴ National Inventory Report 2012, OFEV; <http://www.bafu.admin.ch/climatereporting/00545/11894/index.html?lang=en>
 - ²⁵ <http://www.blw.admin.ch/themen/00006/00049/>
 - ²⁶ <http://www.blw.admin.ch/themen/00006/00053/>
 - ²⁷ www.foodwatch.org
 - ²⁸ Pertes alimentaires en Suisse, WWF
 - ²⁹ http://www.beobachter.ch/fileadmin/dateien/bilder-editionen/2012/02_12/Grafik_Lebensmittel_Europa_gross.jpg
 - ³⁰ Global Food Losses and Food Waste, FAO
 - ³¹ Pertes alimentaires en Suisse, WWF

Berne, 20.8.2013/10.3.2014