

Pourquoi et comment végétaliser notre alimentation

Nous avons pris l'habitude d'organiser nos repas autour d'un morceau de viande ou de poisson, accompagné d'une modeste garniture végétale : légumes, pommes de terre, riz, pâtes. Une habitude dont la généralisation est récente, puisqu'elle date de la seconde moitié du XX^e siècle. Jadis, la viande n'était présente au mieux qu'au repas principal de la journée et, dans la plupart des familles, seulement le dimanche et à des occasions particulières.

Grâce à l'augmentation du niveau de vie et à la baisse relative du prix de la viande, conséquence de la sélection de races plus productives et de l'industrialisation de l'élevage, la viande est devenue quotidienne et même sou-

vent biquotidienne. La consommation des autres produits d'origine animale a connu la même croissance.

Les conséquences en sont aujourd'hui lourdes pour les êtres humains, les animaux et l'environnement. Réduire notre consommation de produits animaux est une nécessité.

Il est indispensable d'orienter les politiques publiques en matière d'alimentation, d'élevage et de pêche pour sortir de l'élevage et l'aquaculture intensifs, de la surpêche et d'habitudes alimentaires néfastes, tout en accompagnant la reconversion des travailleurs affectés par ces évolutions.

La croissance folle des productions animales dans le monde

Dans la seconde moitié du vingtième siècle, la production mondiale de viande et la production mondiale des pêcheries ont quintuplé. Si les prises de pêche plafonnent désormais, en raison de l'épuisement des ressources, la croissance de la production de viande, lait et œufs se poursuit à un rythme effréné. L'aquaculture, dont la production était négligeable en 1950, fournit aujourd'hui la moitié du poisson destiné à la consommation humaine.

La consommation de viande ou poisson par habitant a beaucoup augmenté en moyenne, mais son évolution et son niveau sont très différents selon les régions du monde. En 2005, la part des produits animaux dans l'apport

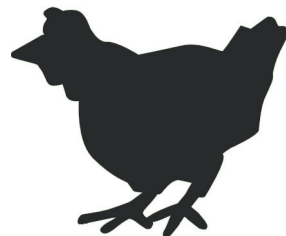
de protéines est de 58% dans l'Union européenne contre 21% en Afrique. Il y a par ailleurs de fortes inégalités dans les ressources alimentaires, toutes denrées confondues. La disponibilité alimentaire en calories pour un habitant de l'Union européenne dépasse de 25% la moyenne mondiale et de 44% celle d'un habitant de l'Afrique.

Une part croissante de la consommation de poisson des pays développés est couverte par des importations en provenance des pays en développement. Des poissons venus du monde entier affluent dans les pays du Nord, masquant l'effondrement de certains stocks de nos eaux côtières.

La France en tête de la consommation

Comme dans beaucoup de pays riches, la consommation de produits d'origine animale par habitant s'est stabilisée en France après des décennies de forte progression ; on enregistre même depuis quelques années une baisse de la consommation de viande. Mais, la France compte parmi les plus gros consommateurs de produits animaux au monde. Elle fait partie des pays européens dont les habitants consomment le plus de viande, beurre, œufs et fromage. La consommation de poisson par habitant y est nettement supérieure à la moyenne des pays développés. **En moyenne, les Français consomment deux fois plus de viande que les Chinois et autant de produits d'origine animale que les Américains.**

L'alimentation animale est aujourd'hui le principal débouché des céréales françaises : elle en consomme 11 millions de tonnes, ce qui représente 50% des utilisations en France. Et ce n'est pas suffisant. La France est le premier importateur européen de tourteaux de soja, 22% du soja exporté par le Brésil lui est destiné. Elle contribue ainsi à la déforestation en Amérique latine et aux problèmes sociaux liés au développement des grandes cultures intensives au détriment des petits paysans.



Sous-alimentation et gaspillage des ressources

Aujourd'hui, plus d'un milliard de personnes sont sous-alimentées dans le monde.

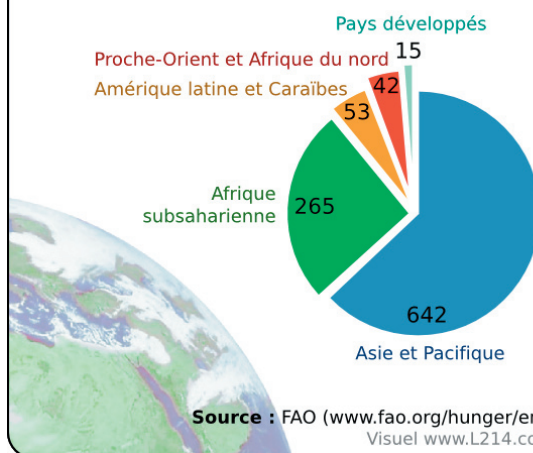
Cette situation relève de causes multiples. L'emprise de l'élevage et de la pêche sur des ressources naturelles limitées constitue sans nul doute l'une d'entre elles.

Le tiers des terres cultivables de la planète est employé à produire la nourriture des animaux d'élevage. Pourtant, les animaux sont de piètres convertisseurs d'énergie en alimentation humaine : si on les nourrit avec des céréales, ils ingèrent en moyenne 7 kcal pour en restituer une sous forme de viande.

Plus de 80% des « stocks » de poissons pêchés dans le monde sont surexploités ou pleinement exploités. Des navires-usines européens pêchent dans les mers lointaines, notamment dans les eaux de nombreux pays africains.

Plus d'un milliard de personnes souffrent de la faim

En millions de personnes :



Les dommages de la pêche sur la faune sauvage et les écosystèmes dépassent de beaucoup le volume des poissons ramené au port : les prises accessoires (poissons, cétacés, oiseaux, tortues, pris involontairement et rejetés morts à la mer) sont considérables. Le chalutage de fond détruit la flore et endommage les récifs de coraux et colonies d'éponges.

La plupart des poissons issus de l'aquaculture (saumons, bars, daurades, truites, turbots...) sont nourris avec le produit de la pêche. Le poids de poisson qu'ils consomment dans les élevages est supérieur à la quantité de chair qu'ils fournissent une fois abattus.

Pour que l'ensemble du monde vive à la française, il faudrait 3 planètes Terre.



Souffrance animale

Les victimes directes de cette gargantuesque consommation de produits d'origine animale sont les animaux. On abat 60 milliards d'animaux terrestres par an dans le monde (plus d'un milliard en France) et un nombre bien plus grand encore d'animaux aquatiques.

En élevage comme en aquaculture, il est impossible de produire une telle quantité de produits d'origine animale sans entasser les animaux, les doter de corps difformes à force de sélections génétiques, les adapter de force à des conditions de vie qui limitent drastiquement leurs comportements par des mutilations ou des entraves.



En France, l'écrasante majorité des animaux sont enfermés dans des élevages sans accès au plein air. Si les bovins ont encore souvent un accès à l'extérieur, certains d'entre eux passent aussi leur vie en stabulation.

Certains labels, comme le bio ou le Label Rouge, ont des cahiers des charges qui permettent aux animaux de pouvoir exprimer une gamme plus importante de comportements. Avec les niveaux de consommation actuels, il reste toutefois illusoire d'espérer améliorer le sort d'un si grand nombre d'animaux, nécessairement confinés dans des espaces restreints, et « traités » par un nombre réduit de travailleurs.

EN FRANCE

- 82% des 719 millions de poulets de chair sont élevés sans accès à l'extérieur
- 81% des 46 millions de poules pondeuses sont élevées en batterie de cages
- 99% des 40 millions de lapins sont élevés en batterie de cages
- 90% des 25 millions de cochons sont élevés sur caillebotis en bâtiments

De l'eau !

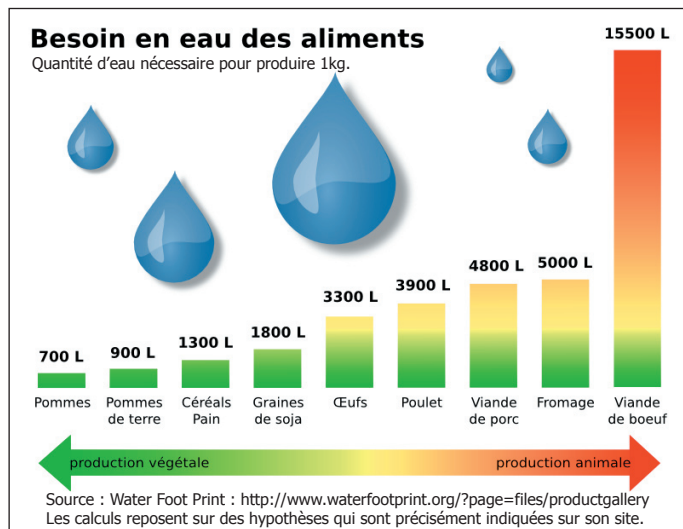
La Terre a des ressources en eau limitées. La FAO estime que nous disposons globalement de 5 640 L d'eau par jour et par personne. Environ 5 000 L d'eau sont nécessaires pour produire 1 000 kcal d'aliments d'origine animale, 1 000 L si l'origine est végétale.

En se basant sur la consommation de 2005, en moyenne par jour en France, 3603 kcal ont été consommées dont 1 229 kcal d'origine animale et 2 374 kcal d'origine végétale. 8 519 L d'eau par personne ont donc été né-

cessaires pour produire cette nourriture ce qui est largement excessif par rapport à l'eau disponible. En adoptant une alimentation végétale, on peut ramener cette quantité d'eau à 3 603 L.



L'élevage contribue par ailleurs à la dégradation des eaux. Au niveau mondial, la FAO estime, en prenant en compte les différents segments de la chaîne de production, que l'élevage (pisciculture incluse) est la

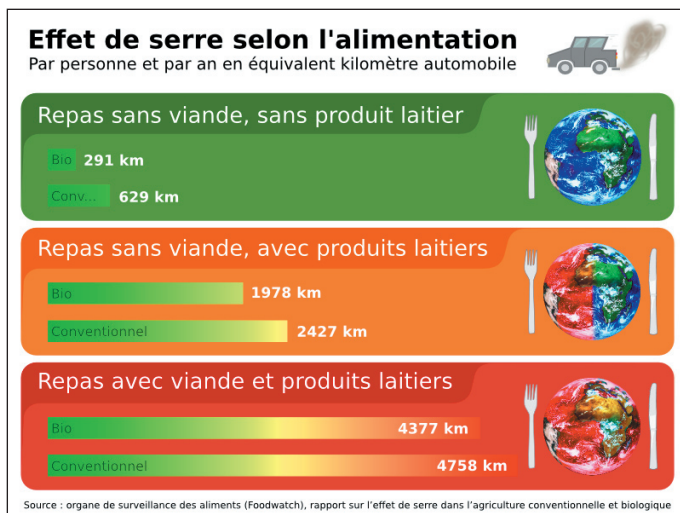


plus grande source sectorielle de polluants de l'eau : principalement les déchets animaux, les antibiotiques, les hormones, les produits chimiques des tanneries, les engrais et les pesticides utilisés pour les cultures fourragères, et les sédiments des pâturages érodés. En France, les algues vertes font parler d'elles et les nappes phréatiques sont parfois affectées par ces pollutions.

Réchauffement climatique et pluies acides

En France, 9,2% des émissions de gaz à effet de serre (GES) sont attribuées à l'élevage selon l'évaluation du CITEPA. Ces données ne tiennent pas compte de l'aval et de l'amont de ce secteur. Par exemple, les GES émis pour produire et transporter les aliments destinés aux animaux d'élevage ne sont pas inclus dans les 9,2%. En utilisant une approche plus inclusive, la FAO a établi que l'élevage était responsable de 18% des émissions de GES au niveau mondial. Il contribue donc significativement au réchauffement climatique.

L'élevage est par ailleurs à l'origine de 64% des émissions d'ammoniac dans le monde, une des principales causes des pluies acides. La France est le premier émetteur d'ammoniac en Eu-



rope. Ces émissions sont à 95% d'origine agricole, dont 80% proviennent de l'élevage. **En Bretagne, la population d'animaux d'élevage produit au minimum l'équivalent de la pollution organique de 60 millions d'habitants** (soit les excréments de la population française répandus sans traitement sur le sol breton).

Santé publique

Le nombre énorme d'animaux élevés en confinement, dotés d'une variabilité génétique très pauvre, et soumis à une croissance rapide, crée des **conditions idéales pour l'émergence et la propagation de nouveaux pathogènes**.

Il n'y a jamais eu de « grippe légumineuse », ni de « grippe épinard » ou de « maladie du petit pois fou »... Par contre, les systèmes modernes d'élevage sont des incubateurs à virus, listeria monocytogènes, salmonelles, campylobacters, E. coli, et autres promoteurs de « gripes » en tout genre. Comme l'indique un rapport de la FAO : « *il n'est pas surprenant que les trois-quarts des nouveaux pathogènes ayant affecté les humains dans les dix dernières années proviennent des animaux ou des produits animaux* ». De plus, en élevage intensif, l'usage important d'antibiotiques contribue à l'antibiorésistance.

D'autre part, la surconsommation de viande a pour effet d'augmenter la prévalence des affections suivantes : cancers (côlon, prostate), maladies cardio-vasculaires, hypercholestérolémie, obésité, hypertension, ostéoporose, diabète (type 2), altération des fonctions cognitives, calculs biliaires, polyarthrite rhumatoïde... En France, plus de 200 000 personnes sont atteintes chaque année de maladies d'origine alimentaire et, dans l'immense majorité des cas, du fait de la consommation de produits animaux.

Des aides à redistribuer

C'est dans les pays riches que la consommation de produits animaux est la plus forte. Un état de fait qui ne répond à aucune nécessité nutritionnelle. Or, les « production animales » y sont soutenues par des aides publiques conséquentes.

C'est au Japon, dans l'Union européenne et aux Etats-Unis que la pêche bénéficie du soutien financier le plus fort. On entretient ainsi avec l'argent public la surcapacité structurelle de la flotte de pêche, dont la surpêche est la conséquence.

L'élevage est lui aussi largement subventionné dans les mêmes régions du monde. Ainsi, en 2009, les interventions et aides directes de l'Union européenne à la filière animale se sont élevées à plus de trois milliards d'euros. Ce montant n'inclut pas les promotions (aides européennes à la publicité pour les produits agricoles), ni les subventions européennes à la production de fourrage. S'y ajoutent les aides nationales et subventions des collectivités locales.

La production de viande, gourmande en eau, profite de la sous-tarification de l'eau à usage agricole. L'argent public est aussi mis à contribution pour tenter de limiter les dégradations de l'environnement imputables aux élevages (pollution des eaux, algues vertes...), au lieu que ces coûts soient à la charge des exploitations qui génèrent ces pollutions.

Tout cela contribue à encourager les productions animales dans des pays où il faudrait au contraire favoriser leur régression.



Visibiliser

Les conséquences négatives du surdéveloppement de l'élevage et de la pêche sont repérées depuis longtemps par des acteurs de la société civile ; elles sont évoquées dans des rapports d'experts et dans des publications d'institutions internationales... Il nous appartient collectivement de chercher des solutions. Pour ce faire, une des conditions requises est **que les pouvoirs publics fassent leur part dans la mise de cette thématique à l'ordre du jour.**

En France, nous souffrons aujourd'hui d'un déficit flagrant en la matière. Les citoyens sont alertés sur la nécessité de revoir leurs pratiques en matière de transport, d'isolation des habitations, de limitation des pollutions industrielles, de tri des déchets... En revanche, rien dans la communication ni dans les politiques publiques, à l'échelon national, ne pointe la nécessaire révision de nos pratiques alimentaires.

L'attitude qui a prévalu jusqu'ici dans notre pays empêche toute réponse à la hauteur du problème. Elle conduit à des séries d'ajustements à la marge, à efficacité réduite, qui parfois atténuent un type d'effet négatif en alourdissant ou laissant intact un autre, et qui au total coûtent très cher au contribuable (financer la méthanisation du lisier plutôt que l'orientation de l'agriculture bretonne vers des productions animales de type moins intensif et vers davantage de productions végétales ; financer à grands frais le plan de sortie de flotte des thoniers senneurs après avoir subventionné à grands frais leur construction...)

Le régime alimentaire en vigueur aujourd'hui ne date que de quelques générations. Il n'y a rien d'impossible à lui faire connaître une transformation tout aussi profonde dans les années qui viennent, dans l'intérêt des êtres humains, des animaux et de la préservation de la planète.

Le premier pas – primordial pour y parvenir – est que les pouvoirs publics s'engagent clairement dans cette voie. Si la volonté politique existe, de multiples moyens peuvent être mis en œuvre au service de l'objectif poursuivi. Les sections suivantes esquissent quelques pistes à ce sujet. Elles peuvent être grandement affinées, pour peu que l'on encourage la réalisation d'études indépendantes sur leurs modalités et leur impact, ainsi que les expériences de mise en application.

Une journée végétarienne par semaine

C'est une mesure dont les effets sont sensibles dès qu'elle entre en application.

Elle permet de communiquer sur les bénéfices d'un accroissement de la part des produits végétaux dans notre alimentation en prenant comme point d'appui une disposition simple et concrète, ce qui est plus efficace qu'un discours très général. Elle est en particulier plus efficace que le simple conseil « mangeons moins de viande et plus de végétaux », parce que le fait d'organiser une journée végétarienne crée l'occasion de découvrir de nouveaux produits, de nouvelles recettes, de nouveaux critères dans la composition des repas : le plaisir de manger autrement.

La journée végétarienne suppose l'implication des pouvoirs publics à différents niveaux. Une communication au niveau national autour de cette journée favoriserait grandement l'attention du public à cette initiative.

Les collectivités locales ont un rôle central à jouer en la matière puisqu'elles gèrent une part importante de la restauration collective publique et sont maîtresses de leurs choix en ce domaine.

La journée végétarienne n'a de sens que si elle permet effectivement de réduire la part des produits animaux dans l'alimentation : menus purement végétaux, ou menus sans viande ni poisson dans lesquels l'absence de chair animale n'est pas compensée par un surcroît d'œufs et laitages.

Des supports informatifs sont à élaborer en direction de différents publics : restaurateurs privés, responsables de la restauration collective, traiteurs artisanaux ou industriels, particuliers (restauration à domicile).

En complément de cette action, il conviendrait d'encourager la présence systématique du choix végétarien : que chacun puisse aisément accéder à un menu végétal équilibré, s'il le souhaite, lorsqu'il est amené à prendre des repas hors de son domicile.

La journée végétarienne jouit déjà d'une certaine popularité au niveau international. A Gand, la ville entière est rythmée par le jeudi végétarien depuis mai 2009 : l'expérience a été initiée avec le soutien de Rajendra Pachauri, président du GIEC. L'exemple de Gand a bénéficié d'une large couverture médiatique et a déjà inspiré d'autres villes, dans plusieurs pays du monde.



En France aussi quelques communes ont sauté le pas. C'est le cas de la mairie du 2^e arrondissement de Paris qui propose un jour végétarien par semaine dans la restauration scolaire.

Les menus végétariens à Paris 2^e, ça marche !

Depuis janvier 2009, vous avez mis en place un repas végétarien hebdomadaire dans les restaurants scolaires du 2^e arrondissement. Entre le moment où l'idée vous est venue et le moment de sa réalisation, est-ce que cette initiative a été longue et difficile à concrétiser ?

Il a fallu un peu batailler au départ avec notre fournisseur de repas puisque celui-ci voulait nous facturer les repas végétariens plus chers que les repas carnés. Mais, modifier les habitudes de la cuisine n'a pas été aussi compliqué que l'on pouvait l'imaginer.

Quelles ont été vos motivations, au départ, pour mettre en place une journée végétarienne ?

Deux motivations. L'une de santé, notre alimentation trop carnée est à l'origine de maladies cardiovasculaire, voire de l'obésité. L'autre environnementale ; la production de viande industrielle ayant un bilan carbone très lourd et globalement un fort impact sur notre environnement puisqu'on estime qu'il faut 10 protéines végétales pour produire une protéine animale. Des considérations philosophiques sur la condition animale ne sont pas non plus absentes de ma démarche.

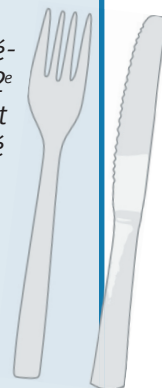
Est-ce que vous diriez que les débuts ont suscité une certaine suspicion, de la part du personnel et des parents, mais que maintenant, la pratique aidant, c'est devenu une affaire bien acceptée ?

La réponse est dans la question. C'est tout à fait ça. Au départ, le personnel, les parents et les enfants sont un peu dubitatifs puis peu à peu le plat végétarien fait partie du décor. Il devient habituel et se banalise. Aujourd'hui, on n'en parle presque plus !

D'après ce que vous en savez, y a-t-il un plat que les enfants apprécient particulièrement ?

Sont particulièrement appréciés les tartes aux fromages, les raviolis au tofu (même si paradoxalement les enfants n'aiment pas le tofu en général). Quant aux pizzas végétariennes, ils en raffolent !

*Interview de Jacques Boutault,
maire du 2^e arrondissement de Paris - mai 2010*



Mai 2009 - La ville belge de Gand instaure un jour végétarien par semaine

Interview de Tom Balthazar, conseiller municipal de Gand

(Delphine Abdelmoula pour VegMag - mai 2009)

Le 13 mai 2009, la ville belge de Gand a inauguré son premier « jeudi végétarien ». La municipalité de Gand est particulièrement dynamique en matière de politique de lutte contre le réchauffement climatique. Dans l'équipe municipale, le principal artisan du « jeudi végétarien » a été le conseiller municipal Tom Balthazar, en charge des quatre domaines qui constituent les quatre bonnes raisons d'instaurer une journée végétarienne : environnement, santé, bien-être animal, solidarité nord-sud. Il a été épaulé dans la préparation de cette mesure par l'association EVA (Ethical Vegetarian Alternative).

Monsieur Balthazar, pouvez-vous nous expliquer comment est venue l'idée d'instaurer ces jeudis végétariens dans votre ville ?

Il s'agit d'une initiative en collaboration avec l'association EVA. Ils ont pris contact avec notre service de santé et de l'environnement et de là est née cette idée.

Qu'est-ce qui vous a poussé à mettre cette campagne en place ?

La ville de Gand se veut progressiste et ouverte d'esprit. Cette campagne s'inscrivait parfaitement dans notre volonté de faire de la ville de Gand un 'exemple' en matière d'environnement durable. Nous avons donc voulu encourager la population à manger moins de viande, et ce pour 5 raisons :

- l'environnement : EVA nous a expliqué que la production de viande à grande échelle est responsable de 18% des émissions de gaz à effet de serre. Elle nous a également expliqué que si les 240 000 habitants de Gand arrêtaient de manger de la viande pendant une journée par semaine, au bout d'une année, cela équivaldrait à 20 000 voitures qui ne rouleraient plus !

- la famine : nous savons qu'il faut 7 à 10 kg de céréales et 15 000 litres d'eau pour produire 1kg de viande.
- la santé : nous voulons diminuer les effets nocifs de l'obésité qui ne cesse de se développer et également montrer que manger de la viande tous les jours peut être très nocif.
- le bien-être et les droits des animaux : nous voulions faire quelque chose pour réagir aux conditions inacceptables dans lesquelles les animaux sont traités dans l'industrie de la viande.
- et enfin, nous voulions également prouver que la nourriture végétarienne peut être très bonne et très variée, contrairement à certaines idées reçues.

Concrètement, comment s'est traduite cette campagne ?

Pour notre premier jeudi sans viande, le 13 mai, nous avons mis en place toute une série de choses dont trois principales :

- un menu végétarien dans tous les restaurants du personnel de la ville
- une campagne de sensibilisation avec distribution de tracts, des cours de cuisine végétarienne, des séances d'information, etc.



- et, à partir de septembre, les écoles primaires de la ville serviront un repas végétarien aux enfants tous les jeudis.

Par la suite, nous souhaiterions également inciter d'autres institutions, comme les hôpitaux par exemple, à suivre notre exemple en proposant un repas végétarien par semaine aux patients. Nous souhaiterions également inciter les autres restaurants de la ville à proposer au moins un menu végétarien.

Si nous souhaitons mettre en place une campagne similaire en France, quel conseil pourriez-vous nous donner ?

Commencer par convaincre quelques fonctionnaires (rires) !

Mais surtout bien expliquer que cela ne constitue en rien une atteinte à la liberté des consommateurs que de les encourager à manger moins de viande.

Partant pour les journées végétariennes ?

Quelques exemples d'organismes ou de formations pour aider à la mise en place d'une restauration collective végétarienne.

Un jour végétarien par semaine

<http://www.un-jour-vegetarien.fr/>

Ressources, documents autour du jour végétarien hebdomadaire.

Un Plus Bio

<http://www.unplusbio.org/manger-bio/index.php>

Ressources, documents sur restauration collective dont végétarienne.

Jean Montagard

<http://www.jean-montagard.com>

Formation à la cuisine végétarienne et bio.

Biogourmand, Valérie Cupillard

<http://www.biogourmand.com/index.htm>

Consulting, élaboration de menus végétariens pour collectivités.

Service Nutrition Institut Pasteur de Lille, Dr J.M. Lecerf

http://www.pasteur-lille.fr/fr/formation/form_nutrition/nurc.html

Formations nutrition alimentation, menus alternatifs (sans viande).

Le Cabinet Idée, Philippe Courbon

http://www.cabinetidee.com/Templates/6_restoration.html

Restauration alternative en collectivités.

Marie-Christine Lambert

<http://www.lejardindoren.fr/>

Cours, ateliers de cuisine végétarienne et biologique.

Gilles Daveau

http://www.gillesdaveau.com/Seances_a_la_carte_6727.html

Formation à la cuisine bio, végétarienne, aux repas alternatifs.

Quelques pistes pour favoriser une réorientation de la production et de l'emploi

- Mettre en place des dispositifs d'**aide à la reconversion** pour les travailleurs concernés par le recul des filières de productions animales et leur assurer un revenu décent pendant la période nécessaire à leur transition vers de nouveaux emplois.
- Agir de façon à **décourager l'entrée de nouveaux actifs dans les métiers et activités appelés à décliner**. Empêcher les nouvelles installations ou extensions dans l'élevage intensif et la pisciculture. Agir sur l'enseignement agricole de façon à restreindre le flux de nouveaux entrants dans les métiers de l'élevage intensif, au profit de l'acquisition de savoirs utiles dans d'autres activités agricoles. La gestion de l'allocation du foncier agricole peut jouer dans le même sens. De même, limiter l'orientation des jeunes vers les métiers de la pêche et de l'élevage aquacole.
- **Cesser de soutenir l'élevage intensif et la pêche par des aides publiques** qui ont pour effet de maintenir ces productions à un niveau plus élevé qu'elles ne le seraient sans cela. Ceci concerne tout autant les échelons locaux, nationaux qu'europpéen.

La réorientation de la consommation ne peut qu'être favorisée par une **diminution du prix relatif des produits végétaux par rapport aux produits animaux**. Cette diminution peut être accentuée par la redistribution des aides au profit des premiers et au besoin par des dispositions fiscales : taxation réduite sur les produits végétaux et accrue sur les produits animaux (du moins ceux issus de la pêche et de l'élevage industriels). La fiscalité réduite faciliterait l'accès aux fruits et légumes pour les ménages à faible revenu. La taxation des produits issus de l'élevage intensif aurait pour effet induit de réduire (ou d'inverser selon le niveau de taxation) le différentiel de prix entre ces produits et ceux provenant de l'élevage biologique et autres labels plus respectueux du bien-être animal, favorisant ainsi l'orientation de la consommation vers ces derniers.

- **Encourager les productions végétales, en particulier celles qui reposent sur les techniques les moins agressives pour l'environnement**, qui sont aussi des modes de production plus riches en emplois. Développer le recours à de telles techniques dans la culture d'oléagineux et de céréales. Mettre l'accent sur l'accroissement de la culture et de la consommation de légumineuses, qui présentent un fort intérêt tant sur le plan nutritionnel qu'agronomique. Développer la culture, la transformation et la commercialisation en France de produits à haute valeur nutritionnelle (quinoa, soja...). Favoriser la recherche sur des modes de culture encore peu pratiqués dans notre pays tels que l'agriculture biovégétarienne et aider les agriculteurs qui se lancent dans leur mise en œuvre.



- **Encourager par la commande publique les produits agricoles provenant des circuits les plus respectueux de l'environnement et du bien-être animal.** En particulier, coupler la baisse du volume des commandes de produits d'origine animale avec le fait de **diriger une part croissante de ces commandes (à terme : la totalité) vers des produits issus de l'élevage biologique ou de labels présentant des garanties équivalentes en matière de bien-être animal.** D'autre part, **privilégier la commande de produits n'ayant pas parcouru des distances excessives**, ce qui est à la fois un moyen de limiter le prélèvement sur les ressources en hydrocarbures et de soutenir l'emploi agricole près des lieux de consommation.

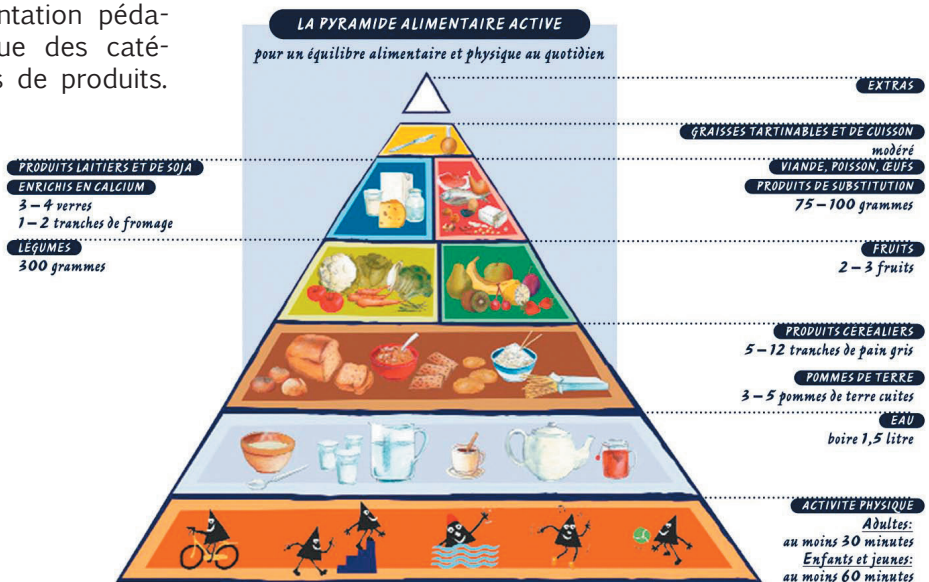


- **Soutenir les entreprises qui développent l'offre de produits végétaux.** Cette offre est aujourd'hui trop peu diversifiée concernant les produits préparés (conserves, surgelés, traiteur...) et trop cantonnée dans des commerces spécialisés tels que les magasins biologiques, qui touchent une population limitée. L'extension et l'amélioration des circuits de distribution permettrait une baisse sensible des prix de ces produits. Actuellement, le choix insuffisant d'alternatives végétales pour les ménages qui n'ont pas des heures à consacrer aux tâches culinaires est l'un des facteurs qui alimentent la surconsommation de produits d'origine animale.
- **Faire d'un territoire un pôle emblématique d'un autre avenir possible.** Un plan ambitieux de reconversion de l'économie bretonne, s'appuyant sur tous les acteurs locaux porteurs d'un autre modèle de développement, et soutenu par la collectivité nationale, serait un signal fort pour l'ensemble du pays. Cette région est effet devenue en quelques décennies un concentré des problèmes engendrés par la surproduction de produits d'origine animale. Avec 57% du tonnage national de viande porcine, 42% du volume d'œufs, un quart de la viande veau, 21% du volume de lait et 34% du tonnage de volailles de chair, la Bretagne détient le triste record national de la souffrance animale engendrée par l'élevage intensif. Elle cumule aussi les problèmes qui lui sont associés : pollution des nappes phréatiques et cours d'eau, algues vertes et forte dépendance aux importations de produits destinés à l'alimentation animale. Basculer de l'ère du soutien public à ce modèle, à celle du soutien public à son démantèlement et au développement d'activités plus durables sur ce territoire, outre son intérêt pour la région elle-même, aurait valeur d'exemple au-delà même de nos frontières.

Formation et information

Le recul de la part des produits d'origine animale dans la consommation suppose aussi des dispositions concernant la formation dans certaines professions et l'information du public en général.

- **Formation initiale et continue des professionnels de la restauration** afin qu'ils sachent concevoir et préparer des menus équilibrés avec une moindre proportion de produits d'origine animale, ainsi que des menus équilibrés sans produits d'origine animale.
- **Formation initiale et continue des professionnels de la santé**, de façon à ce qu'ils sachent conseiller les patients quel que soit le régime alimentaire choisi par ces derniers : avec ou sans produits animaux. Actuellement, en France, beaucoup de médecins et diététiciens sont assez ignorants des données concernant les régimes végétariens, et de la façon de les adapter aux différentes périodes de la vie (croissance, grossesse, grand âge...).
- **Faciliter le repérage des informations nutritionnelles produites en situation de conflit d'intérêts - Favoriser une information indépendante des intérêts économiques.**
 Imposer que les organismes de type CIV, CERIN etc. inscrivent clairement sur la documentation qu'ils produisent et dans les courriers qu'ils adressent (aux médecins, diététiciens, établissements scolaires notamment) qu'ils sont au service de filières de production. Faire en sorte que le public et les professionnels accèdent en priorité à une information produite par des organismes n'ayant pas d'intérêt économique à vanter certains produits.
- Dans l'**information donnée au public**, il serait souhaitable de faire apparaître que la viande, poisson et produits laitiers satisfont certains besoins nutritionnels, mais *aussi* que d'autres produits peuvent couvrir ces mêmes besoins. Cela est signalé très simplement par exemple chez nos voisins belges, à travers une présentation pédagogique des catégories de produits.



Réduire les volumes de nourriture gaspillée

Des chiffres inquiétants circulent sur les volumes de produits alimentaires (de toutes catégories) gaspillés dans les pays développés. Il s'agit d'un problème différent de celui de la surconsommation de produits animaux, mais qui s'y ajoute pour contribuer aux effets négatifs de notre système de fourniture de biens alimentaires. Lui aussi demanderait qu'on y prête davantage attention :

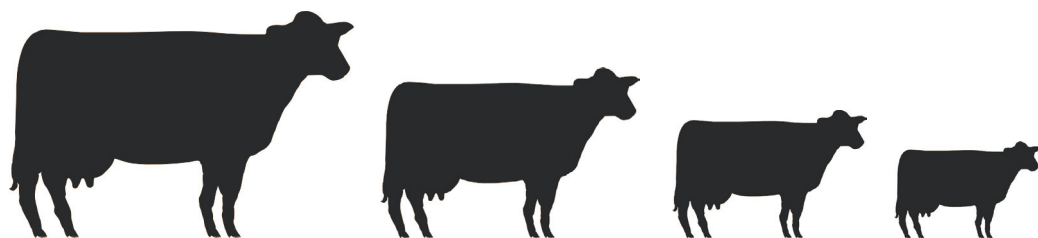
- **Chiffrer les volumes de nourriture gaspillée** en France (aliments produits ou importés et jetés sans être consommés) : au niveau des circuits de production, de distribution, de la restauration privée ou publique, des ménages.
- **Concevoir et mettre en œuvre des programmes de réduction du gaspillage.**
- **Sensibiliser l'opinion à ce problème**, notamment en traduisant ces chiffres en nombre de personnes qui auraient pu être nourries avec ces ressources, nombre d'animaux tués pour rien, dégâts environnementaux causés pour rien.

Pour une politique mondiale de freinage des productions animales

Des aménagements en ce sens sont envisageables dans le cadre des accords de l'OMC. Toutefois, on sait combien les négociations des volets « pêche » et « agriculture » sont dures, interminables, et sujettes à l'embourbement dans la défense d'intérêts nationaux particuliers.

Or, les dégâts liés au surdéveloppement de l'élevage (aquaculture incluse) et de la pêche sont d'ors et déjà dramatiques et menacent de s'étendre à grande vitesse si les tendances des dernières décennies se maintiennent, comme le laissent prévoir certaines projections.

Face à cette menace, une mobilisation énergique de la communauté internationale est nécessaire. Elle a plus de chance de se produire si elle est impulsée par des pays développés et s'ils proposent un partage équitable des adaptations à opérer selon les régions du monde. En effet, ces pays sont ceux où la consommation de produits d'origine animale est la plus élevée, et ceux qui les premiers ont recouru aux méthodes de production de masse qui ont permis l'explosion de la production. L'Europe pourrait prendre l'initiative d'une conférence mondiale qui se tiendrait dans une capitale européenne, débouchant sur un accord international ambitieux et contraignant de freinage des productions animales.



SOMMAIRE

- 2 ... La croissance folle des productions animales dans le monde
- 2 ... La France en tête de la consommation
- 3 ... Sous-alimentation et gaspillage des ressources
- 4 ... Souffrance animale
- 4 ... De l'eau !
- 5 ... Réchauffement climatique et pluies acides
- 6 ... Santé publique
- 6 ... Des aides à redistribuer
- 7 ... Visibiliser
- 8 ... Une journée végétarienne par semaine
- 9 ... Les menus végétariens à Paris 2^e, ça marche !
- 10 ... La ville belge de Gand instaure un jour végétarien par semaine
- 11 ... Partant pour les journées végétariennes ?
- 12 ... Quelques pistes pour favoriser une réorientation de la production et de l'emploi
- 14 ... Formation et information
- 15 ... Réduire les volumes de nourriture gaspillée
- 15 ... Pour une politique mondiale de freinage des productions animales

Les informations et propositions contenues dans ce document sont détaillées et référencées dans le dossier « Pourquoi et comment végétaliser notre alimentation » disponible sur le site **viande.info**

Brochure réalisée par L214 et l'Association Végétarienne de France pour viande.info



www.viande.info



www.L214.com



www.vegetarisme.fr

mai 2010