

Décroître c'est diminuer sa consommation de viande

On sait déjà plus ou moins clairement que la nécessaire décroissance signifie, pour la fraction riche de la population mondiale, une réduction de sa consommation d'énergie et de matières premières. C'est-à-dire typiquement, beaucoup moins de déplacements en voiture et en avion, des logements bien isolés dans lesquels on met un pull-over quand on a froid au lieu d'augmenter le chauffage, ainsi qu'une moindre consommation de produits manufacturés. Mais il est un secteur de consommation auquel on pense rarement : c'est le contenu de notre assiette. En quoi est-il donc si important de s'en soucier ?

L'agriculture qui nous nourrit, en particulier nous les habitant-e-s des pays riches, est une chaîne de production industrielle dont les différents processus consomment de l'énergie, plus précisément le carburant fossile qui sert à alimenter les machines agricoles et à produire les engrais de synthèse, et pas seulement l'énergie solaire renouvelable pendant la photosynthèse.

De même que chaque gramme de circuit électronique, chaque kilogramme d'acier ou de caoutchouc que nous utilisons a causé une consommation de combustibles et d'électricité, tout ce que nous mangeons « contient » virtuellement les litres de pétrole et l'eau consommés au cours de la phase de production.

La consommation de produits animaux entraîne des surconsommations sur trois plans : espace (surface agricole), énergie avec son cortège de gaz à effet de serre, et eau. Or l'eau et l'énergie sont deux ressources sur lesquelles il existe déjà des tensions qui ne feront que s'aggraver à moyen terme. C'est ainsi que la consommation de viande est associée à une empreinte écologique élevée.

L'empreinte écologique est un outil qui évalue la surface productive nécessaire à une

population pour répondre à sa consommation de ressources et à ses besoins d'absorption de déchets. C'est ainsi un outil de mesure de la « durabilité » de notre mode de vie ; c'est grâce à cet instrument de mesure que l'on sait que le mode de vie européen nécessiterait 3 planètes si on le rapportait à l'échelle de la population mondiale. L'empreinte écologique se comprend d'elle-même quand elle s'applique à notre nourriture : on conçoit aisément la relation entre les kilos de carottes que l'on consomme en une année et les quelques dizaines de mètres carrés de surface agricole mobilisés et occupés pour produire ces carottes. Quand il s'agit de produire des œufs, on comprend aussi que, outre l'espace dédié à la vie de la poule qui pond les œufs dans lesquels vous trempez vos mouillettes, votre œuf coque mobilise également la surface agricole requise pour cultiver les céréales que la poule picore.

Des faits connus depuis longtemps

Au début des années 80, Stella et Joël de Rosnay¹ écrivaient que, dans la plupart des pays développés, les 2/3 de la récolte en grains et céréales sont utilisés pour l'alimentation du bétail. Il faut 16 kg d'alimentation pour le bétail pour faire 1 kg de protéines de bœuf. Un habitant du Sahel consomme directement 200 kg de céréales par an. Un canadien en consomme 800, 75 directement et 725 indirectement sous forme de viande produite grâce aux céréales.

Vers la fin des années 80, Claude Aubert² nous mettait déjà en garde contre la surconsommation de surface agricole : il faut en effet 5 à 10 fois plus de surface pour produire la même nourriture sous forme animale que sous forme végétale. Il faut 0,2 à 0,5 calorie fossile pour produire 1 calorie végétale, 2 à 10 calories fossiles pour produire une calorie sous forme de lait ou de viande, soit 200 g de pétrole pour 1 kg de blé, 6 kg de pétrole pour 1 kg de viande.

Au début des années 90, Jean-Michel Lecerf³ écrivait aussi : « Le rendement thermodynamique de l'animal est mauvais puisqu'il faut en moyenne 7 calories d'origine végétale pour obtenir 1 calorie sous forme de viande. ».

Tous ces différents chiffres arrivent tous à la même conclusion : les pays riches doivent puiser dans les réserves des pays du Sud pour assurer leur consommation actuelle de viande en recourant aux importations. Ainsi, les européens importent par exemple 75% des protéines végétales qu'ils donnent à consommer à leurs élevages, du soja américain essentiellement, notamment des tourteaux d'Argentine et du Brésil⁴.

¹ La malbouffe, éd. Olivier Orban.

² Une autre assiette, éd. Equilibres.

³ Manger autrement, éd. Institut Pasteur de Lille.

⁴ Source : Proléa, la filière française des huiles et protéines végétales.

Actuellement, 90 à 95% du soja est cultivé pour l'alimentation animale.

Effet de serre, pluies acides et empreinte écologique

Plus récemment, l'ingénieur Jean-Marc Jancovici⁵ souligne, lui aussi, l'importance de la nourriture dans la lutte contre les émissions excessives de gaz à effet de serre. En effet, la production d'une tonne de viande de bœuf (avec os) engendre l'émission de 3 à 4 tonnes équivalent carbone, soit autant que pour 6 à 8 tonnes d'acier, contre seulement 120 kg pour une tonne de blé. Près du quart des émissions françaises de gaz à effet de serre sont dues à l'agriculture et la sylviculture, notamment sous forme de méthane émis par le bétail.

Les déjections des animaux d'élevage produisent 40% des émissions mondiales d'ammoniac, l'une des principales causes des pluies acides. Dans l'Europe des 15, l'élevage cause même la presque totalité (94%) des émissions d'ammoniac. Notre orgie de viande, à nous les pays riches, contribue directement aux pluies acides.

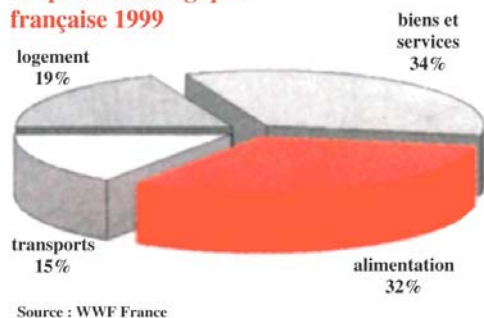
Enfin, le WorldWatch Institute⁶ nous rappelle encore : il faut en moyenne 28 calories d'énergie fossile pour produire 1 calorie issue de la viande, alors qu'il ne faut que 3,3 calories de combustible fossile pour produire 1 calorie de protéine issue des céréales pour la consommation humaine.

Ainsi, l'impact écologique du contenu de notre assiette est aussi énorme que méconnu : notre alimentation contribue en effet au tiers de notre empreinte écologique totale, soit autant que les transports et le logement réunis.

⁵ www.manicore.com

⁶ L'état de la planète magazine, numéro 16, juillet-août 2004.

Empreinte écologique française 1999



Les personnes actuellement les plus soucieuses de minimiser l'impact écologique de leur alimentation prennent soin de consommer des produits locaux. Or, si on analyse l'empreinte alimentaire selon deux axes, d'une part la fréquence de consommation de produits d'origine animale, d'autre part la fréquence de consommation de nourriture traitée, emballée ou importée de plus de 350 km, que découvre-t-on ? Ce qui compte le plus est en réalité une faible consommation de produits animaux (viande - poisson - laitages - œufs). La nourriture importée n'augmente l'empreinte alimentaire que de 28% par rapport à des produits locaux, en revanche la consommation de produits animaux à chaque repas fait augmenter cette empreinte de 156% par rapport au fait de ne jamais en manger. Manger de la viande est donc de ce point de vue plus grave que de manger des aubergines d'Espagne.

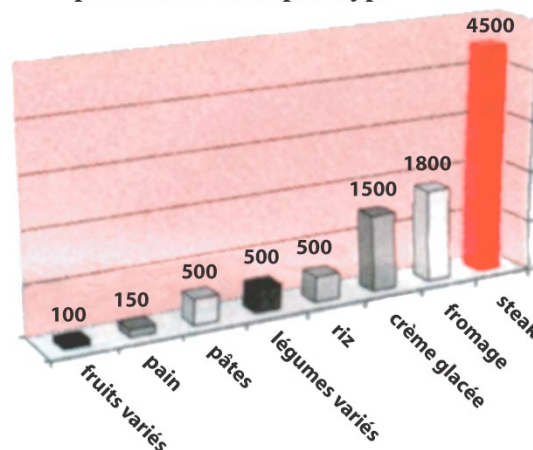
Consommation de viande et ressources en eau

Plus grave encore que l'épuisement du pétrole, la consommation de viande fait peser une lourde menace sur les réserves d'eau potable : 70% de la consommation d'eau provient de l'agriculture, l'industrie et la consommation domestique ne contribuent respectivement que pour 20 et 10%.

Les chiffres sont en effet sans appel : il ne faut que 500 litres d'eau pour produire 1 kg de pommes de terre, mais il en faut 20 000 à 100 000 pour produire 1 kg de bœuf à partir

de fourrages irrigués. La production de blé et de soja, qui nécessite respectivement 900 et 2000 litres d'eau au kg, reste encore sensiblement plus sobre que le kg de poulet (3500 litres).

Litres d'eau consommés pour la production d'un plat-type



Source : 3rd World Water Forum

Il est encore temps de changer

Cela fait déjà bien longtemps qu'on le sait : réduire très fortement la consommation de produits animaux est une nécessité prioritaire due aux limites de la planète. Viande bio ou pas, il s'agit de manger beaucoup moins de viande. Il serait peut-être temps de passer aux actes, non ? C'est dans les assiettes que ça se passe !

Au fait, vous mangez quoi pour le réveillon ? Il est encore temps de changer le menu !

Marion Balestrat

Merci à André Méry, président de l'association Alliance Végétarienne, qui a également travaillé sur cette question, pour les données chiffrées qu'il m'a communiquées.

Définitions

Végétarisme mode alimentaire qui consiste à consommer fruits, légumes, céréales, légumineuses, œufs et produits laitiers (en excluant viande et poisson)

Végétalisme consommation de tous produits d'origine végétale uniquement (excluant viande, poisson, œufs et produits laitiers)

Pour aller plus loin, les **végans** ne consomment aucun produit issu de l'exploitation et de la souffrance animales, et excluent donc le miel, la laine, le cuir et la soie.