

Viande tendre, maudite et durable : les méthodes d'élevage des animaux de rente et les habitudes de consommation doivent évoluer pour contribuer à la survie alimentaire de l'humanité

Autor(en): **Escher, Gérard**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Domaine public**

Band (Jahr): - **(2016)**

Heft 2116

PDF erstellt am: **15.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1023391>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Cette affaire devrait ravir l'UDC qui souhaite que le droit national l'emporte sur le droit international. Car c'est dans la même logique que la justice américaine considère que son droit l'emporte sur tous les autres. On attend avec intérêt une éventuelle réaction de l'UDC.

La cause Apple contre FBI suscite une prise de conscience générale en Europe. Sous l'impulsion des Néerlandais, les régulateurs européens souhaiteraient attendre la fin du contentieux entre le FBI et Apple avant d'aller de l'avant avec [Privacy Shield](#).

Même le directeur du GCHQ, l'équivalent britannique de la

NSA, [déclare](#) qu'il est temps d'avoir un dialogue constructif entre toutes les parties concernées, qu'il n'est pas question de bannir le cryptage dans les échanges privés ni de généraliser les «*portes dérobées*» sur les *smartphones*. Comme les Britanniques ont tout inventé dans ce domaine, on peut les croire. Mais l'histoire de l'espionnage britannique montre justement qu'il ne faut surtout pas les croire.

Pour l'instant la confusion règne. L'impression dominante est celle de la nécessité de la protection des données personnelles face à l'intrusion des Etats.

Pourtant les sociétés Internet, d'Apple à Facebook, se montrent tout aussi invasives. Apple défend aussi ses intérêts commerciaux de détenteur d'une somme immense d'informations monétisables sur ses clients.

Heureusement, le simple particulier peut aussi chercher à prendre en main son destin de producteur de données. Un projet vise à lui redonner la maîtrise des informations qu'il produit et à empêcher leur transfert outre-Atlantique. [Ce projet](#) nommé HAT est bien sûr anglais et basé à Cambridge. On peut faire confiance au pays de Ian Fleming et de John Le Carré - ou pas.

Viande tendre, maudite et durable

Les méthodes d'élevage des animaux de rente et les habitudes de consommation doivent évoluer pour contribuer à la survie alimentaire de l'humanité

Gérard Escher - 15 mars 2016 - URL: <http://www.domainepublic.ch/articles/29071>

La chasse au mammouth, en renforçant la coopération, le partage et le progrès technologique (armement), a contribué au développement de notre humanité.

La vache, en ennoblissant l'herbe indigeste pour la transformer en sbrinz et viande séchée, a sauvé nos ancêtres de la famine.

Mais aujourd'hui les vaches, les porcs et les poulets, qui utilisent 80% des terres

agricoles, ne fournissent que 15% des calories utiles. Les 1'300 millions de tonnes de céréales fourragères que l'on donne chaque année aux animaux pourraient nourrir trois milliards et demi de vegans.

Production et impact

Selon la FAO, un milliard et demi de bovins, un milliard de cochons et deux milliards d'ovins partagent la planète avec nous (chiffres 2012). Plus

de cinquante milliards de poules sont tuées chaque année. En 2010, la production mondiale de viande (poids carcasse) s'élevait à 285 millions de tonnes, soit un peu moins de 40 kilos de viande par être humain. C'est bien assez selon votre cardiologue.

Hélas, la répartition demeure inégale: le Bengali dispose de moins de deux kilos par an, l'*homo americanus* en reçoit 122 kg et le Suisse 52 kg. La consommation a fortement

augmenté depuis les années 1950. Ainsi l'Espagne est passée de 20 kg par habitant en 1950 à 112 kg actuellement, tandis que le Brésil et la Chine connaissaient des taux d'accroissement analogues, avec une consommation multipliée par 5 en 20 ans pour la Chine.

Une telle augmentation a son prix, qui pèse sur les animaux (les poulets par exemple ont doublé de poids en 50 ans et atteignent leur taille adulte en deux fois moins de temps), sur notre santé et sur l'environnement: la biodiversité agricole réduite au soja et au maïs OGM, l'érosion des sols, la déforestation, la pollution des eaux peuvent y être attribués - en simplifiant - aux monocultures intensives nécessaires à l'élevage de tout ce cheptel. Bref, la viande est un luxe. La terre peut-elle durablement conserver l'élevage?

Scénarios d'avenir

Les scénarios abondent, dans leur diversité. La FAO affirme qu'il faudra disposer de 455 millions de tonnes de viande en 2050 pour assurer nos besoins. Le modèle est en partie basé sur une corrélation linéaire entre l'augmentation du PNB et celle de la consommation de produits carnés. Ces derniers, l'écosystème ne pourra pas les produire dans les quantités

voulues sans déforestations, sans piscicultures océaniques, sans intensification de l'élevage, sans consommation d'insectes et de viande synthétique - déjà disponible en laboratoire.

Une autre analyse - populaire - se focalise sur la nécessaire réduction des émissions de gaz à effet de serre. Sachant que le cheptel est responsable de 18% des émissions globales, ces dernières ne peuvent être significativement réduites que par une diminution de la consommation de viande d'environ 60% en Europe (40% en Suisse). Les gros «pollueurs» en gaz sont les bovins élevés par les pauvres et qui avalent jusqu'à deux tonnes de piètre herbe par kilo de viande produite, contre 75 kg de fourrage de luxe par kilo de viande aux USA. L'élevage en mégafermes permet en plus la récupération du méthane. Cette approche, trop simpliste pour s'avérer suffisamment efficace, conduit à de tels paradoxes...

Elevage durable

Les scénarios les plus intéressants restent ceux qui prennent en compte la complexité écosystémique. Combien de viande peut-on produire sans maltraiter les animaux, sans déforestations supplémentaires, tout en réduisant l'intensité des

élevages et la pression sur les sols, sans oublier d'améliorer les rotations, avec des animaux qui consomment exclusivement les aliments résiduels (balle et son du riz décortiqué, par exemple) ou non digestibles par les êtres humains (à commencer par l'herbe), le tout en réduisant les pertes et les déchets ainsi qu'en privilégiant le poisson et le poulet, énergétiquement plus efficaces?

Pour répondre, il faudrait disposer d'une base de données mondiale des ressources naturelles assez précise, qui, hélas, fait encore défaut. Et ceux qui se sont lancés, tel le Cirad - Inra en France avec la [Prospective Agrimonde](#) ou Vaclav Smil ([Should We Eat Meat](#)), aboutissent à la même conclusion: le système pourrait produire durablement les deux tiers de ce qui est fourni aujourd'hui.

Pour parvenir à ce résultat, il faudra combiner une «agriculture de précision» attentive à l'échelle locale avec des prix qui tiennent compte de la décroissance et avec une modification de nos habitudes alimentaires.

Bonne nouvelle, la quantité de viande recommandée est probablement proche de celle que consommaient nos grands-parents. Retour donc à leurs livres de cuisine.