

Arguments pour la production et la consommation de viande suisse

(Version courte)

Proviande, 28 novembre 2012/es

Les faits en bref

1. Ecologie et environnement

- 1.1 Il ne convient pas d'extraire des aspects isolés du contexte de l'ensemble des facteurs ni d'en tirer des conclusions. Les faits sont beaucoup trop complexes pour cela: dans toute réflexion, il faut prendre en compte à la fois les contextes globaux et les situations individuelles.
- 1.2 L'impact climatique de la détention d'animaux de rente est fréquemment surestimé. D'après la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), si 18 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre (GES) sont dues à la détention d'animaux de rente, seuls environ 10 % peuvent être directement imputés à la production d'animaux de rente, qui joue ainsi un rôle secondaire en comparaison avec d'autres sources d'émission de gaz à effet de serre.
- 1.3 Le bilan écologique de la viande suisse est meilleur que celui d'autres pays et ce, pour les raisons suivantes:
 - l'agriculture est orientée vers une production durable;
 - l'affouragement des bovins et ovins est basé sur du fourrage grossier;
 - la détention des porcs utilise des sous-produits issus de la transformation des aliments;
 - les temps de transport sont courts;
 - un grand nombre d'entreprises de transformation possèdent une certification environnementale.
- 1.4 D'après l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), la part de l'agriculture suisse dans les émissions de gaz à effet de serre totales du pays est d'environ 10 % et celle des émissions de CO₂ n'est que légèrement supérieure à 1 %. Les transports, les ménages et l'industrie sont responsables de plus de 70 % des émissions globales de gaz à effet de serre.
- 1.5 La production de viande est liée à la production laitière. Les vaches laitières produisent elles aussi du CO₂, du méthane et du protoxyde d'azote. Et une vache ne produit du lait que si elle donne naissance à un veau par an.
- 1.6 De par le monde, les terres cultivées représentent un peu moins d'un tiers des surfaces exploitables pour l'agriculture. Les deux autres tiers (prairies, pâturages, steppes, alpages, etc.) sont transformés en aliments de grande valeur nutritive, en laine et en cuir par les animaux de rente qui consomment du fourrage grossier. Ceci vaut également pour la Suisse.
- 1.7 98 % des surfaces agricoles suisses sont exploitées selon les «prestations écologiques requises» (PER), standard suisse pour une agriculture respectueuse de l'environnement.

- 1.8 Du point de vue des ressources en eau, la Suisse convient parfaitement à la détention d'animaux de rente en raison de l'importance de ses précipitations.
- 1.9 Le défrichement de la forêt tropicale n'est pas dû uniquement à la production de viande. Par ailleurs, les forêts suisses sont exploitées de façon durable et leur surface augmente.
- 1.10 Le fait de consommer des produits régionaux et de saison réduit fortement l'impact climatique
- 1.11 La concurrence alimentaire est aussi un problème économique.

2. Elevage et affouragement, transport et abattage

- 2.1 En Suisse, l'élevage participe d'un cycle de vie fermé des matériaux – ce qui est une condition pour produire durablement des aliments.
- 2.2 En Suisse, il est important que la détention des animaux de rente respecte leurs besoins et soit aussi naturelle que possible. Près des trois quarts (73 %) des animaux de rente participent au programme «SRPA» et près de la moitié (47 %) au programme «SST».
- 2.3 Pour l'affouragement des animaux de rente, seules sont utilisées des denrées fourragères respectueuses des espèces et de l'environnement et sans OGM. Les farines animales, les hormones et les antibiotiques stimulateurs de performance sont interdits.
- 2.4 86,4 % des denrées fourragères proviennent d'une production indigène.
- 2.5 Les porcs utilisant les sous-produits de l'industrie agroalimentaire, ils ne représentent qu'une concurrence alimentaire relative.
- 2.6 La Suisse n'autorise que les transports de courte durée (6 heures au maximum). Seuls les détenteurs d'animaux eux-mêmes et des tiers qualifiés sont autorisés à effectuer des transports d'animaux.
- 2.7 En Suisse, l'abattage est réglementé avec plus de précision que la plupart des autres domaines de la production alimentaire.

3. Consommation et alimentation

- 3.1 L'utilisation des herbages par les ruminants à des fins de production de lait et de viande contribue de façon décisive à l'alimentation de la population mondiale.
- 3.2 La viande est une source de nutriments extrêmement importants pour la santé des adultes, des enfants et des adolescents à qui elle apporte des protéines de grande valeur constituées d'acides aminés essentiels, du fer facilement assimilable, du zinc, de la vitamine A et des vitamines du groupe B, notamment de la vitamine B12.
 - 3.2.1 Les protéines se composent de 20 acides aminés différents dont neuf sont indispensables à la bonne santé de l'adulte, le corps humain n'étant pas en mesure de les synthétiser, ou seulement de façon partielle. Les protéines animales sont riches en acides aminés essentiels et très proches des protéines du corps humain.
 - 3.2.2 Fer: grâce à la quantité élevée de fer héminique qu'elle contient, la viande rouge constitue une excellente source de fer. De plus, l'absorption de fer non héminique provenant d'aliments végétaux peut être nettement améliorée si elle est associée à une consommation de viande.
 - 3.2.3 Zinc: le zinc contenu dans les aliments d'origine animale est plus facilement assimilable que celui que contiennent les aliments d'origine végétale.
 - 3.2.4 Vitamines: on trouve des quantités substantielles de vitamines hydrosolubles du groupe B dans la viande et des vitamines liposolubles (A, D, E, K) dans les

abats. La vitamine B12 est présente presque exclusivement dans les aliments d'origine animale.

- 3.2.5 Les matières grasses fournissent de l'énergie, apportent à l'organisme des acides gras polyinsaturés essentiels et jouent un rôle important dans la formation des saveurs et des arômes. Contrairement aux idées reçues, la teneur en graisses de la viande de muscle est en général très faible.
- 3.3 En achetant et en consommant intelligemment, les consommatrices et consommateurs peuvent eux-mêmes contribuer largement à améliorer le bilan environnemental.

4. Sécurité et contrôle

- 4.1 En Suisse, une législation très stricte garantit une production de viande sûre à toutes les étapes: Confédération et cantons assurent, grâce à des contrôles rigoureux, la qualité «de l'étable à l'assiette».
- 4.2 Un système de contrôle très poussé permet de suivre la viande suisse de bœuf, de veau, d'agneau, de volaille, de porc ou de chèvre jusqu'aux exploitations productrices via l'abattoir et la banque de données sur le trafic des animaux.
- 4.3 La Suisse est reconnue exempte d'épizooties hautement contagieuses. En comparaison avec la situation à l'étranger, le cheptel des animaux de rente jouit en Suisse d'un statut sanitaire exceptionnel.

5. Importance économique

- 5.1 L'agriculture et la filière de la viande sont des secteurs économiques de poids. En Suisse, il existe environ 58'000 exploitations agricoles, plus de 1'400 boucheries artisanales, et la filière viande emploie 22'000 collaboratrices et collaborateurs.
- 5.2 Une production qualitative qui satisfait aux exigences élevées de la Suisse en matière de protection des paysages, des eaux et des animaux est une production coûteuse.

Conclusion

La Suisse dispose des meilleures conditions pour produire de façon durable des aliments d'origine animale. L'Etat ainsi que l'agriculture et la filière viande s'orientent déjà vers un avenir plus respectueux du climat. L'objectif est de poursuivre l'amélioration de la qualité de la viande suisse. Il ne s'agit pas d'en produire plus mais de la produire mieux, et les consommateurs doivent pouvoir continuer à en manger avec plaisir et modération. Ceci profitera non seulement à l'environnement, mais aussi à la santé appréhendée de façon globale.

Mais une viande produite de façon durable a un prix. La devise est donc de savoir savourer la viande en quantités adéquates, mais en faisant le choix de la meilleure qualité. Car la qualité n'est pas réservée aux seuls filets et autres morceaux nobles qu'il nous faut importer, elle concerne aussi les ragoûts, les rôtis ou les charcuteries. Un grand nombre de morceaux bon marché ne demandent qu'à être redécouverts au travers de délicieuses recettes.

Chaque consommateur doit décider lui-même de sa consommation de viande. Mais qui-conque consomme de la viande suisse peut avoir bonne conscience en termes d'écologie et d'éthique.

La modération est l'avenir de la consommation. Cela vaut non seulement pour les produits d'origine animale, mais aussi pour l'ensemble de nos exigences. Il n'en faut pas moins rejeter les formules radicales qui diabolisent certains aliments. Les faits sont trop complexes

pour permettre l'énonciation de formules simplistes. C'est pourquoi nous avons confiance en une alimentation équilibrée et raisonnable, dans laquelle les produits d'origine animale ont toute leur place.