

Arguments en faveur de la production et de la consommation de viande suisse

Explications relatives au document «Les faits en bref»

© Proviande, juillet 2017

1. Ecologie et environnement

1.1. Il n'est pas possible de sortir de leur contexte certains aspects de la globalité des facteurs et d'en faire un résumé. Les faits sont beaucoup trop complexes et il convient de tenir compte dans toutes les réflexions à la fois des interconnexions globales et des situations individuelles.

Il n'est pas possible de sortir de leur contexte certains aspects de la globalité des facteurs et d'en faire un résumé général. Il existe de nombreuses études écologiques différentes et souvent contradictoires. En l'occurrence, divers indicateurs sont quantifiés en fonction de l'étude. Les résultats sont souvent très fluctuants. Ainsi, les répercussions p. ex. sur le climat ou les nappes phréatiques sont toujours un facteur parmi beaucoup d'autres. Des méthodes d'écobilan correctes analysent un système de production dans sa globalité et prennent en compte tous les impacts environnementaux pertinents.

1.2. La production d'animaux de rente contribue certes aux incidences négatives sur le climat, mais sa part dans ces répercussions est souvent surestimée. Selon la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), 14,5% des émissions mondiales de gaz à effet de serre (GES) sont causés par la détention d'animaux de rente. Comparée aux autres sources d'émissions de gaz à effet de serre, cette dernière joue donc un rôle secondaire.¹

Dans l'appareil digestif des ruminants se forment naturellement des gaz (méthane), qui se dissipent dans l'environnement. A l'échelle mondiale, des scientifiques étudient le développement d'additifs alimentaires pour animaux et de procédures censées réduire les émissions de gaz à effet de serre issus notamment de l'affouragement des ruminants. Cependant, les animaux ne sont pas des systèmes techniques optimisables à l'image des automates. Les possibilités de réduction sont donc limitées.

La FAO indique que 14,5% des émissions mondiales de gaz à effet de serre (GES) sont causés par la détention d'animaux de rente.¹

L'agriculture suisse relève les défis d'une production durable de denrées alimentaires (d'origine animale entre autres). Entre 1990 et 2015, elle a déjà réduit ses émissions de gaz à effet de serre de 11,2%, et elle continuera de les réduire.²

1.3. L'écobilan de la viande d'origine suisse est sous de nombreux aspects meilleur que celui d'autres pays, mais il reste encore des points à améliorer. C'est ce que montre une étude publiée à l'automne 2012 par Agroscope ART sur l'écobilan des viandes de bœuf, de porc et de volaille. Dans tous les systèmes de production étudiés, y compris les processus en aval, la production agricole dominait les impacts environnementaux. En l'occurrence, l'élément décisif était la conception de la pratique aux niveaux de la culture et de la production. Il est donc déterminant pour les impacts environnementaux de la viande commercialisable de savoir comment elle est produite, et pas réellement où.³

L'écobilan suisse pour les produits d'origine animale est d'ores et déjà, et sous de nombreux aspects, meilleur que celui d'un grand nombre d'autres pays. Y contribuent notamment une agriculture orientée vers une production durable, une détention de bovins et d'ovins basée sur le fourrage grossier ainsi que les nombreuses exploitations de transformation possédant une certification en matière d'environnement.³ Par ailleurs, la valorisation des sous-produits issus de la transformation de denrées alimentaires et les trajets de transport courts ont également des répercussions positives. Malgré tout, il faut faire en sorte au niveau de la détention animale que les animaux de rente soient encore moins des concurrents directs en termes d'alimentation pour les humains. Pour la production de viande suisse, cela signifie une agriculture orientée vers une production durable (Prestations écologiques requises, PER), une utilisation efficiente des surfaces herbagères, une valorisation optimisée des ressources issues de la transformation de denrées alimentaires (utilisation de précieux composants issus des sous-produits de boucherie, revalorisation conséquente de sous-produits de l'industrie agro-alimentaire) ainsi qu'un complément adéquat des rations de fourrage avec des quantités aussi faibles que possible d'aliments complémentaires pour animaux importés.

1.4. La part de l'agriculture suisse dans l'ensemble des émissions nationales de gaz à effet de serre se situe selon l'Office fédéral de l'environnement OFEV à 13,5% (2015)², et la part des émissions de CO₂ à seulement 1,2%⁴. Le trafic, les ménages et l'industrie sont responsables de plus de 70% de l'ensemble des émissions de gaz à effet de serre.²

En Suisse, le trafic, les ménages et l'industrie sont responsables de 70,3% de l'ensemble des émissions de gaz à effet de serre (2015). La part de l'agriculture s'élève selon l'OFEV à 13,5%². En l'occurrence, la part des émissions de dioxyde de carbone ne s'élève qu'à 1,2% (2009).⁴ Au niveau de l'agriculture, d'autres gaz en sus du CO₂ sont également considérés comme des gaz à effet de serre. On retiendra principalement le méthane (CH₄) et le protoxyde d'azote (ou gaz hilarant, N₂O), qui sont convertis en équivalents CO₂ avec un facteur de 21 resp. 310. Par rapport aux émissions de méthane et de protoxyde d'azote, les émissions de CO₂ dans l'agriculture sont insignifiantes. La détention de ruminants tels que bovins, ovins et chèvres, qui rejettent du méthane lors de la digestion, est de loin la plus exposée. Etant donné que les émissions par animal ne connaissent que d'infimes fluctuations, une forte productivité est le principal facteur pour une production de lait et de viande écologique.

1.5. S'agissant des émissions, l'agriculture ne doit pas être mise au même rang que les autres secteurs économiques. L'agriculture est certes source d'émissions, mais elle sert en même temps de lieu de stockage (les sols riches en humus réduisent le CO₂), tandis que les autres secteurs agissent uniquement comme émetteurs.

La production de viande est couplée à la production de lait. Les vaches à lait produisent elles aussi du CO₂, du méthane et du protoxyde d'azote. Or, les vaches donnent du lait seulement si elles mettent au monde un veau par an.

La production de lait, de produits laitiers (fromage, beurre) ou d'œufs n'existerait pas sans production de viande. Il est impossible d'avoir l'une sans l'autre. Précisément dans l'agriculture suisse marquée par la tradition de l'économie laitière, la production de viande est indissociable de la production d'autres denrées alimentaires d'origine animale. Une vache produit dans sa vie une certaine proportion de lait par rapport à son poids. Mais elle ne donne du lait que si elle met au monde un veau par an. Ceci doit être pris en compte dans les réflexions écologiques. En 2015, on a consommé en Suisse 51,5 kg de viande et 121 kg de lait et de produits laitiers par habitant.⁵

Comparée aux ruminants, la volaille occasionne moins d'émissions de gaz à effet de serre et a besoin de moins d'eau, et les porcs valorisent bien les sous-produits.

1.6. Moins d'un tiers de la surface agricole utile mondiale convient aux cultures. Les deux tiers restants (prairies, pâturages, steppes, alpages, etc.) sont transformés en denrées alimentaires, laine et cuir de grande qualité par les animaux de rente qui se nourrissent de fourrage grossier. Ceci est vrai également en Suisse.⁶

Sur toute la planète, près de cinq milliards d'hectares sont disponibles en tant que surface agricole utile. Mais pour des raisons naturelles, moins d'un tiers de cette surface convient pour cultiver des céréales, du maïs, des légumes, des pommes de terre, du riz, etc. Le reste sont des prairies, des pâturages, des steppes ou des alpages. L'homme ne peut utiliser lui-même les matières végétales qui y poussent. Mais les vaches, les chèvres, les ovins et d'autres animaux consommateurs de fourrage grossier peuvent les valoriser et produisent des denrées alimentaires de grande qualité comme du lait et de la viande, ainsi que d'autres produits utiles tels que la laine et le cuir. L'économie pastorale produit ainsi des denrées alimentaires de grande qualité sur des surfaces qui ne sont sinon pas utilisables pour la production de denrées alimentaires.⁶

1.7. 98% de la surface agricole suisse sont gérés selon les «prestations écologiques requises» (PER), le standard suisse pour une agriculture respectueuse de l'environnement.⁷

Les consommateurs et l'Etat encouragent une production proche de la nature, qui satisfait équitablement les intérêts du pays, de ses habitants et de ses animaux. Les animaux proviennent de fermes dans lesquelles ils sont détenus et nourris d'une manière écologique et conforme à la législation sur la protection des animaux. A de rares exceptions près, les exploitations observent les «prestations écologiques requises» (PER), le standard suisse pour une agriculture respectueuse de l'environnement. Le respect de ce standard apporte une importante contribution à la préservation des paysages naturels ainsi qu'à des montagnes suisses intactes. L'Etat soutient chaque agriculteur avec des paiements directs lorsque celui-ci remplit les PER. Les principales exigences:⁷

- Détenition respectueuse des animaux
- Bilan de fumure équilibré
- Assolement régulier
- Surfaces de compensation écologiques
- Protection appropriée du sol

De plus, la Suisse encourage de manière ciblée

- la biodiversité dans les régions agricoles,
- la détention animale dans des conditions particulièrement respectueuses des animaux,
- l'utilisation durable des régions d'estivage.

1.8. Concernant les ressources en eau, la Suisse, particulièrement arrosée, est idéale pour la détention d'animaux de rente. Tandis que l'agriculture consomme dans le monde entier 69% de l'ensemble de l'eau douce, ce chiffre ne s'élève qu'à 1,9% en Suisse.⁸

La Suisse, qui connaît des quantités de précipitations importantes, est un lieu privilégié en termes d'eau pour la détention animale. Il pleut plus de 1000 mm par an en de nombreux endroits. Il est ainsi possible de renoncer en grande partie à l'irrigation artificielle des surfaces fourragères. A l'échelle mondiale, l'agriculture consomme environ 69% de l'ensemble de l'eau douce; en Suisse, en revanche, ce chiffre n'est que de 1,9%.⁸

S'agissant de la réduction de la contamination des eaux, l'agriculture suisse a déployé de gros efforts ces 30 dernières années et atteint des améliorations considérables.

1.9. Les produits de saison et de la région réduisent nettement les contraintes climatiques. En adoptant un comportement d'achat et de consommation raisonnable, les consommatrices et les consommateurs peuvent apporter eux-mêmes une contribution essentielle à l'amélioration du bilan écologique.

La consommation de produits de saison et régionaux est judicieuse. Le refroidissement est très gourmand en énergie. Les produits de saison et de la région doivent être transportés moins loin et être refroidis moins longtemps parce qu'ils sont produits plus près des clients. Tout ceci se ressent également directement dans une qualité meilleure et plus fraîche.

C'est la raison pour laquelle nous devrions tous repenser notre comportement de consommation et d'achat: tenir compte de la provenance régionale, faire nos achats en fonction de la saison et de manière écologique, jeter moins de denrées alimentaires, etc. De plus, nous devrions privilégier une alimentation variée et absorber seulement autant de calories que nécessaire.

1.10. La concurrence alimentaire est aussi un problème économique.⁹

Les sortes de viandes qui sont produites presque exclusivement avec des produits issus des cultures (céréales, soja) peuvent jusqu'à un certain point se trouver en concurrence avec l'offre en denrées alimentaires d'origine végétale destinées aux humains. Mais les précieuses protéines de la viande complètent l'alimentation et permettent à une partie croissante de la population mondiale d'avoir une alimentation équilibrée. Les animaux de rente peuvent par ailleurs valoriser en tant que fourrage de précieux sous-produits qui résultent de la mouture des céréales destinées à la consommation humaine.

La concurrence alimentaire est aussi un problème économique (pouvoir d'achat). La production de viande est seulement l'une des nombreuses utilisations possibles de ces céréales et des surfaces sur lesquelles elles sont cultivées. Dans un grand nombre de pays industrialisés, on utilise aujourd'hui une grande partie des surfaces cultivables pour produire de l'énergie, et dans les pays riches, une partie considérable des denrées alimentaires part à la poubelle (ce que l'on appelle la problématique du gaspillage alimentaire, ou food waste). Selon une étude de la FAO, ces déchets s'élèvent dans le monde entier en fonction des régions à entre 120 et 300 kg par habitant et par an.⁹

2. Détention animale et affouragement, transport et abattage

2.1. En Suisse, la détention animale fait partie du cycle équilibré des matières – une condition pour la production durable de denrées alimentaires.

La détention animale fait partie intégrante d'un cycle des matières équilibré, qui est une condition pour une production durable de denrées alimentaires. Le cycle des matières dans l'agriculture peut être divisé en quatre éléments: production végétale, aliments pour animaux, détention animale et fertilisation. La culture de plantes fourragères permet de produire le fourrage nécessaire et l'utilisation des effluents d'élevage (lisier et fumier) issus de la détention animale boucle le cycle.

2.2. En Suisse, on accorde une grande importance à une détention des animaux de rente proche de la nature et respectueuse des animaux. Trois quarts (75,3%) des animaux de rente bénéficient du programme «SRPA, Sorties régulières en plein air», et plus de la moitié (55,6%) du programme «SST, Systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux» (2015).¹⁰

En Suisse, la protection des animaux de rente est un domaine sensible auquel toutes les parties prenantes accordent une grande attention. La détention d'animaux de rente proche de la nature et respectueuse des animaux occupe une place importante dans notre pays. La viande suisse mérite une confiance totale car le standard pour la détention animale est très élevé. L'Etat encourage par ailleurs la détention responsable – p. ex.

avec les programmes «Systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux» (SST) et «Sorties régulières en plein air» (SRPA). 83,7% des *exploitations* participaient déjà en 2015 au programme SRPA et 53,5% au programme SST.¹⁰

Parallèlement aux efforts volontaires, il existe des lois et directives sévères prévoyant des contrôles indépendants d'une détention animale conforme aux exigences des espèces.

Une action écologique ne doit pas avoir de répercussions négatives sur le haut niveau de bien-être de nos animaux. 81,2% de nos génisses et vaches sortent régulièrement en plein air.¹⁰ Les volailles peuvent évoluer dans un jardin d'hiver voire à l'air libre, et on peut également rencontrer des porcs sur des alpages. Des animaux détenus avec respect et des possibilités de sortie en plein air émettent davantage d'ammoniac. Pourtant, l'agriculture suisse voit son avenir dans des animaux détenus d'une manière particulièrement conforme aux exigences des espèces. Ces derniers font partie de notre agriculture orientée vers la durabilité.

2.3. En ce qui concerne l'affouragement des animaux de rente, l'on utilise exclusivement des aliments conformes aux exigences des espèces, respectueux de l'environnement et exempts d'OGM.¹¹ Les farines animales, hormones et antibiotiques visant à obtenir de meilleurs rendements sont proscrits.¹²

Les animaux de rente sont nourris exclusivement avec des aliments sévèrement contrôlés, conformes aux exigences des espèces et respectueux de l'environnement. Ces derniers sont exempts d'OGM¹¹ et ne doivent pas contenir de farines animales. Les hormones et antibiotiques visant à obtenir de meilleurs rendements sont déjà interdits en Suisse depuis 1999.¹² Agroscope, le centre de compétences de la Confédération pour la recherche agricole, veille au respect de ces directives. Agroscope contrôle et autorise les aliments pour animaux et empêche les substances toxiques ou d'autres substances indésirables d'entrer en contact avec la viande.

2.4. Près de 86% des aliments pour animaux sont issus de la production indigène.¹³

Un organisme officiel atteste pour la Suisse d'un taux d'autosuffisance de 100% pour les produits d'origine animale en 2014.¹⁴ Selon le bilan fourrager, en 2015, la Suisse a importé 14,6% de tous les aliments pour animaux (matière sèche). Ceux-ci sont nécessaires pour un complément optimal des rations d'aliments pour animaux issus de la production indigène (céréales – d'Europe principalement –, soja).¹³

A l'échelle internationale, la Suisse est un consommateur de soja insignifiant. La part helvétique dans la consommation mondiale s'élève à 0,1%.¹⁵ La majeure partie vient du Brésil et environ 20% d'Europe.¹⁵

Les efforts déployés pour une agriculture plus durable visent une réduction des importations d'aliments pour animaux. Entre 2011 et 2013, les importations de tourteaux de soja ont reculé de 35 000 t. En revanche, elles connaissent une nouvelle hausse depuis et se situent actuellement à environ 290 000 t¹⁶. Depuis l'interdiction des farines animales dans le fourrage, les besoins en soja ont plus que doublé. Mais aujourd'hui, 99% du soja importé pour la fabrication d'aliments pour animaux sont issus de cultures certifiées et responsables.¹⁵ Ainsi, la Suisse contribue à ne pas décimer les forêts pour la production de viande. La forêt est par ailleurs aussi décimée pour divers produits d'exportation, par exemple pour la production d'huile de palme.

Pour réduire les importations d'aliments pour animaux, on mise sur une meilleure utilisation des ressources existantes, par exemple la valorisation conséquente de sous-produits issus de la production de denrées alimentaires. Ici se pose également la question de la manipulation des sous-produits issus de la production de viande.

2.5. Les fabricants suisses d'aliments pour animaux transforment des sous-produits de l'industrie agro-alimentaire en précieux fourrage et les porcs valorisent également

les sous-produits directement.¹⁷ C'est pourquoi ils ne sont des concurrents en termes d'alimentation que dans certaines conditions.

L'industrie suisse des aliments composés pour animaux transforme de nombreux sous-produits issus de la transformation de denrées alimentaires en précieux fourrage pour les animaux de rente, comme par exemple les produits de meunerie (149 350 t de matière sèche en 2014), les tourteaux (355 828 t), la pulpe de betterave sucrière (174 635 t), etc., soit au total 800 996 t de matière sèche.

Chez nous, les porcs valorisent directement de grandes quantités de sous-produits issus de la transformation de denrées alimentaires, comme par exemple le petit-lait issu de la fabrication de fromages (lait et produits laitiers en 2014: 137 815 t de matière sèche), les produits de mouture et de décorticage issus de la transformation de céréales et de pommes de terre, les épluchures issues de la production maraîchère, etc.¹⁷

La détention des animaux de rente apporte ainsi également une précieuse contribution contre le food waste, donc le fait de jeter ou de gaspiller de précieux ingrédients alimentaires.

2.6. La Suisse possède la loi sur les transports d'animaux la plus sévère au monde.¹⁸ Seuls des temps de transport courts sont autorisés (durée maximale du trajet: six heures, durée de transport maximale, temps de trajet compris: huit heures) et les transports d'animaux ne peuvent être effectués que par des personnes ayant une formation correspondante.¹⁹

Chez les négociants de bétail et dans les entreprises de transport, les conductrices et conducteurs, les soigneurs des animaux et une autre personne occupant une fonction de direction (gérant, membre de la direction) disposent d'une formation au sens de l'article 197 de l'Ordonnance sur la protection des animaux.¹⁹ En Suisse, les temps de transport des animaux sont courts car les abattoirs sont répartis uniformément sur les principales régions de production animale. Ces temps de transport ne doivent pas excéder huit heures¹⁹ (durée maximale du trajet: six heures), tandis que dans l'UE, les transports de porcs, par exemple, peuvent durer jusqu'à 24 heures. Ces raisons, la sévère loi sur la protection des animaux ainsi que le Groupe spécialisé pour des transports d'animaux et des abattoirs conformes à la législation sur la protection des animaux TTS, qui est indépendant, veillent à ce que les animaux puissent être abattus de la manière la moins stressante possible et en conformité avec la législation sur la protection des animaux.

2.7. En Suisse, aucun autre secteur de la production de denrées alimentaires n'est aussi réglementé que l'abattage.²⁰

Sur la base des sévères lois et ordonnances relatives à la protection des animaux, à la santé animale et à l'hygiène des viandes, l'abattage est extrêmement réglementé dans notre pays. Des exigences élevées sont posées dès la construction et l'aménagement de l'abattoir, ainsi qu'en matière d'anesthésie des animaux. Il s'agit d'empêcher toute transmission d'épizooties et toute souillure de la viande. C'est pourquoi des directives indiquent quelles parties de l'animal doivent être examinées et comment, notamment les organes internes sensibles. En cas de doute, elles font l'objet d'examens chimiques ou microbiologiques.²⁰

3. Consommation et alimentation

3.1. L'utilisation des surfaces herbagères par les ruminants à des fins de production de lait et de viande apporte une contribution décisive à l'alimentation de la population mondiale.

La détention d'animaux de rente contribue d'une manière déterminante à nourrir la population mondiale. Sans l'utilisation des surfaces herbagères par le biais des ruminants à des fins de production de lait et de viande, ceci ne pourrait être garanti.

3.2. La viande contient de précieuses substances nutritives qui revêtent une grande importance sur le plan nutritionnel pour les adultes, les enfants et les jeunes: protéines de grande qualité avec acides aminés essentiels, fer bien assimilable, zinc, vitamine A ainsi que vitamines du groupe B, notamment vitamine B12. ^{21,22,23}

3.2.1. Les protéines se composent de 20 acides aminés différents. Neuf d'entre eux sont indispensables pour les adultes en bonne santé, car l'organisme humain ne peut pas les synthétiser, ou seulement partiellement. Les protéines animales sont riches en acides aminés essentiels et très similaires aux protéines de l'organisme humain. ^{24,25}

L'absorption régulière de protéines est importante pour l'organisme humain, en particulier pour les muscles, les organes, le cerveau et les nerfs. Les protéines de grande qualité que contient une portion de viande fraîche permettent en grande partie de couvrir les besoins journaliers recommandés en protéines. ^{21, 23}

Elles se composent de 20 acides aminés différents, qui sont nécessaires pour de nombreuses substances vitales du corps humain. Les acides aminés sont assemblés dans le foie et dans les cellules du corps en chaînes complexes, et assument des fonctions importantes dans divers domaines: structuration des cellules, réactions biologiques (par des enzymes), élaboration d'hormones produites naturellement par le corps humain. Ils influencent l'équilibre acido-basique, le transport de substances et les réactions de défense du système immunitaire.

Neuf acides aminés sont essentiels pour l'adulte en bonne santé. L'organisme ne peut pas les synthétiser, ou seulement en partie, et doit donc les absorber par le biais de l'alimentation. Les protéines d'origine animale sont riches en acides aminés indispensables. C'est pourquoi on les appelle «protéines de grande qualité». De plus, leur composition est très similaire à celle des protéines du corps humain.

3.2.2. Fer²⁶: grâce à sa forte teneur en fer héminique, la viande rouge représente une source de fer exceptionnelle. De plus, l'absorption de fer non héminique issu des denrées alimentaires d'origine végétale associée à la consommation simultanée de viande peut être nettement améliorée.

Le fer est l'oligo-élément le plus touché par des carences de par le monde. Il est important pour le métabolisme et la croissance, ainsi que pour le transport et l'utilisation de l'oxygène dans l'organisme. Pour un approvisionnement suffisant en fer, le choix des aliments est décisif. Le fer alimentaire est présent soit sous forme de fer héminique, soit sous forme de fer non héminique. Sa disponibilité dans les denrées alimentaires d'origine animale (fer héminique) est de 15 à 40%, et de 1 à 15% dans les denrées alimentaires d'origine végétale (fer non héminique). Grâce à sa forte teneur en fer héminique (80% de la teneur totale), la viande rouge est une très bonne source de fer.

La viande ne contient pas d'inhibiteurs d'absorption comme l'acide phytique ou les tannins, que l'on retrouve dans les produits d'origine végétale. Au contraire: un «meat factor» est décrit, qui améliore la disponibilité du fer présent dans l'alimentation. L'absorption de fer non héminique issu des denrées alimentaires d'origine végétale peut, lorsqu'elle se fait en même temps que la consommation de viande, être nettement améliorée. La vitamine C présente dans les fruits et légumes a également cet effet.

Le fer est très important pour le développement neurologique dans la petite enfance. Les nourrissons qui manquent de fer présentent un développement

moteur moins bon. Chez les enfants et les jeunes, la viande et la charcuterie livrent environ un cinquième des apports en fer.

3.2.3. Zinc²⁷: la disponibilité du zinc dans les denrées alimentaires d'origine animale est meilleure que celle dans les denrées alimentaires d'origine végétale.²⁸

La viande est importante également pour l'absorption de zinc. Cet oligo-élément est particulièrement important pour de nombreuses fonctions enzymatiques, pour le stockage de l'insuline, la transcription génétique et pour des fonctions de récepteur. Le taux d'absorption moyen est d'environ 30%. La disponibilité dans les denrées alimentaires d'origine animale est meilleure que dans les denrées alimentaires d'origine végétale. De plus, la viande contient d'autres minéraux et oligo-éléments, comme par exemple le sélénium.

Une carence en zinc entraîne une perte d'appétit, une prédisposition aux infections et des troubles de la cicatrisation, et dans les cas plus graves, également des troubles de la croissance et des inflammations de l'intestin. Les principales sources de zinc dans l'alimentation sont les produits carnés, les produits laitiers et le poisson. La biodisponibilité du zinc est également un facteur décisif. Chez les personnes en bonne santé, par exemple, la résorption du zinc de la viande de bœuf est 3 à 4 fois supérieure à celle du zinc issu des céréales.

3.2.4. Vitamines: les vitamines hydrosolubles du groupe B sont présentes en quantités significatives dans la viande, et les vitamines liposolubles (A, D, E, K) dans les abats.²¹ On trouve de la vitamine B₁₂ presque exclusivement dans les denrées alimentaires d'origine animale.²⁹ Elle est particulièrement présente dans la viande et les produits carnés de ruminants.³⁰

La viande est également riche en vitamines hydrosolubles B₁, B₂, B₆ et B₁₂. Etant donné que l'organisme n'est pas capable de stocker beaucoup de vitamines B – à l'exception de la vitamine B₁₂ –, il faut lui en apporter régulièrement par le biais de l'alimentation. La vitamine B₁₂ (cobalamine), par exemple, est présente presque exclusivement dans les denrées alimentaires d'origine animale. Elle participe à la formation des globules rouges. Les vitamines liposolubles (A, D, E, K) sont présentes en quantités significatives dans les abats.²¹

Dans le cadre d'une alimentation végétane, une carence en vitamine B₁₂ peut se développer, et se manifester éventuellement seulement quelques années plus tard. Les nourrissons et les enfants de mères végétanes sont particulièrement exposés, parce qu'ils reçoivent déjà peu de vitamine B₁₂ in utero, n'en absorbent ensuite pas suffisamment via le lait maternel et consomment de surcroît rarement des denrées alimentaires d'origine animale en complément de leur régime alimentaire. Ceci peut entraîner des troubles neurologiques du développement.

3.2.5. Les graisses fournissent de l'énergie, apportent à l'organisme des acides gras polyinsaturés vitaux, et sont des facteurs importants de la formation du goût et de l'odorat. Contrairement à de nombreux préjugés, la teneur en graisses de la viande de muscle est en général plutôt faible. La consommation de la graisse de viande ne présente aucun risque pour la santé.³¹

Les graisses fournissent beaucoup d'énergie (9 kcal par gramme de graisse), approvisionnent l'organisme en acides gras et sont importantes pour l'absorption des vitamines liposolubles (A, D, E, K). Elles représentent un élément structural important de la paroi cellulaire, la forme la moins encombrante de stockage énergétique (graisses de dépôt), et jouent un rôle majeur dans la protection des

organes. De plus, les graisses contenues dans les aliments que l'on mange sont des facteurs essentiels de la formation du goût et de l'odeur.

Les graisses se composent de divers acides gras qui sont soit saturés, soit insaturés, soit polyinsaturés. Les acides gras polyinsaturés (acides gras n-6 et n-3) sont vitaux, et doivent donc être apportés en quantités suffisantes par le biais de l'alimentation. Ils constituent entre autres une substance de départ pour la production d'hormones tissulaires, par exemple pour la régulation des processus inflammatoires, et ont une influence favorable sur les lipides sanguins. Le rapport entre les acides gras n-6 et les acides gras n-3 (ou entre les acides linoléiques et les acides alpha-linoléiques) devrait être de 5:1 maximum.

La graisse dans la viande se présente soit sous forme de graisse de couverture, soit sous forme de graisse entre les différentes cellules musculaires et à l'intérieur de celles-ci. Contrairement aux préjugés, la teneur en graisses de la viande de muscle n'est pas élevée a priori. Les progrès réalisés dans les domaines de l'élevage, de la détention et de l'affouragement des animaux, ainsi que des découpes plus maigres, ont fait que l'on trouve depuis quelques décennies dans les rayons une viande nettement plus pauvre en graisses. La contribution que la viande et les produits carnés apportent aujourd'hui à l'ensemble de la consommation de graisses est de 16%.³⁰ Par ailleurs, les graisses d'origine animale contiennent jusqu'à 60% d'acides gras insaturés, dont un sixième sont même polyinsaturés (acides gras n-6 principalement). La viande apporte également une petite proportion d'acides gras n-3.

Les études scientifiques menées ces dernières années ont balayé l'idée préconçue selon laquelle les graisses animales seraient nocives pour la santé. Elles montrent également que les graisses animales ne sont pas de moindre valeur par rapport aux graisses végétales.³¹

4. Sécurité et contrôle

4.1. Des lois sévères garantissent en Suisse une production de viande sûre à tous les niveaux; grâce à des contrôles tout aussi sévères, la Confédération et les cantons garantissent l'assurance-qualité dans l'ensemble de la filière alimentaire.³²

Le droit suisse sur les denrées alimentaires a la même valeur que le droit sur les denrées alimentaires de l'UE. Composants, hygiène et provenance sont définis précisément et contrôlés régulièrement. En Suisse, les responsabilités sont réparties comme suit: la mission de contrôle des denrées alimentaires est ancrée dans la Constitution fédérale, la loi sur les denrées alimentaires régit le contrôle, et les ordonnances (p. ex. Ordonnance sur les denrées alimentaires, Ordonnance sur l'hygiène) définissent les exigences posées à la production hygiénique et aux produits prêts à la vente.

Pour ce qui est des produits carnés, l'ensemble de la production est sévèrement contrôlé, de l'étable à l'étal. En fonction du domaine, la responsabilité incombe à la Confédération, aux cantons, et parfois aussi aux communes: à la frontière, à l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires ainsi qu'à l'Administration des douanes avec l'Office fédéral de la santé publique, et à l'intérieur du pays, aux autorités de contrôle des denrées alimentaires sous la direction des chimistes cantonaux.^{32a}

L'article 23 de la Loi sur les denrées alimentaires, qui définit la notion d'autocontrôle et, par là, celle de propre responsabilité, est d'une importance décisive pour toutes les parties prenantes dans la production de denrées alimentaires. Les exigences qui en découlent sont harmonisées avec les accords internationaux. S'agissant des produits issus de la viande, cela concerne l'ensemble de la production, du producteur à l'intermédiaire en passant par le boucher ou l'importateur.^{32b}

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV est responsable de la base légale et garantit un haut niveau de protection des animaux et de santé animale en Suisse.^{32c}

En tant que service spécialisé appelé «Service vétérinaire suisse», les organismes responsables à la Confédération et dans les cantons travaillent en étroite collaboration et encouragent activement la santé et le bien-être de l'être humain et de l'animal.^{32d}

Les médicaments vétérinaires doivent être autorisés par la Confédération, et leur sécurité est par conséquent contrôlée au préalable. De plus, des délais d'attente sont prescrits concernant leur utilisation. Cela signifie que durant une certaine période après le traitement, le lait et les produits carnés de l'animal en question ne peuvent pas entrer dans la composition de denrées alimentaires. Le médicament est éliminé pendant ce délai.^{32e}

Une grande partie des exploitations agricoles du pays apporte la preuve volontaire, dans le cadre du programme «Assurance-qualité AQ Viande Suisse», que les animaux sont détenus dans le respect de l'environnement et en conformité avec la législation sur la protection des animaux. De nombreuses entreprises de transformation disposent des principaux certificats (ISO, BRC) et entretiennent par ailleurs de propres systèmes d'assurance-qualité.^{32f}

4.2. La traçabilité des viandes de bœuf, de veau, d'ovins, de volaille, de porc et de chèvre suisses est assurée grâce à un système de contrôle d'envergure remontant jusqu'aux exploitations productrices, en passant par l'abattoir et la Banque de données sur le trafic des animaux.³³

La traçabilité de la viande suisse de l'étable à l'abattoir – et de l'abattoir aux exploitations de naissance – est un critère de qualité important. Les exploitations agricoles doivent tenir pour les animaux et les produits des documents probants exacts, qui garantissent la traçabilité à tous les niveaux. Un marquage parfait et des documents d'accompagnement exacts le permettent.³³

4.3. La Suisse est largement exempte d'épizooties hautement contagieuses.³⁴ Les effectifs des animaux de rente sont en bien meilleure santé que ceux de l'étranger.

Les exploitations suisses sont largement exemptes d'épizooties hautement contagieuses pertinentes pour le commerce (p. ex. fièvre aphteuse, peste porcine classique). De plus, la santé de l'effectif des animaux de rente est également durablement améliorée d'une manière générale. Arriver à tenir certaines maladies à distance comme par exemple la rhinotrachéite bovine infectieuse (IBR), la leucose enzootique bovine (EBL) ou encore le Porcine reproductive and respiratory syndrome (PRRS) n'est pas une évidence.³⁴ Cette réussite est également à attribuer à une bonne collaboration entre les autorités, et à une prévention qui fonctionne.³⁵

Notamment grâce aux mesures de protection introduites en 1990 et encore renforcées par la suite, aucun nouveau cas d'ESB n'est survenu en Suisse depuis 2012.³⁴ En mai 2015, vingt-cinq ans après l'apparition du premier cas d'ESB sur son territoire, la Suisse s'est vu attribuer le statut sanitaire le plus sûr pour cette maladie (pays reconnu comme présentant un risque négligeable à l'égard de l'ESB) par l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE).³⁶

Il est interdit de nourrir les animaux avec des farines animales depuis 2001. Pour les ruminants, l'interdiction d'affouragement avec des farines animales est déjà en vigueur depuis 1990. Ces exemples attestent du bon état de santé des animaux de rente et de la grande sécurité alimentaire en Suisse.

5. Importance économique

5.1. L'agriculture et l'économie de la viande représentent une importante branche économique. En Suisse, il existe environ 52 000 exploitations agricoles employant près de 153 000 personnes³⁷ (état: 2016), et en 2014, plus de 22 000 personnes travaillaient dans le secteur de l'économie de la viande.³⁸ En 2015, la valeur de la production de viande représentait un peu plus d'un quart de la valeur de la production agricole totale.¹⁴

La surface agricole utile en Suisse était de 1 050 000 ha en 2016, dont 70% de prairies. Le pays était géré par près de 52 000 exploitations agricoles.³⁷ Mais de nombreuses exploitations situées en amont et en aval, comme par exemple les fabricants de semences ou les moulins à sucre, profitent également de l'agriculture.

En termes de nombre d'entreprises et d'employés mais aussi de chiffre d'affaires, l'économie de la viande est une branche importante du secteur agroalimentaire suisse. Elle emploie plus de 22 000 personnes³⁸ et valorise plus d'un quart de l'ensemble de la production agricole¹⁴. Il existe en Suisse 26 abattoirs de moyenne et grande tailles (2017).

5.2. Une production de qualité satisfaisant aux exigences suisses élevées en matière de protection des paysages, des eaux et des animaux a un coût.

La Suisse est un pays où les prix sont élevés. Pas seulement ceux de la viande, mais d'une manière tout à fait générale ceux des denrées alimentaires, des autres marchandises et des prestations de services. Tandis que le renchérissement général (indice des prix à la consommation) était de 8,8% entre 1996 et 2016, il a augmenté pour les denrées alimentaires au cours de la même période de 8,4%, et de 19,4% pour la viande et les produits carnés.³⁹

Sous la pression de plusieurs initiatives populaires, les Suissesses et les Suisses ont adopté en 1996 à une large majorité l'article agricole (article 104) de la Constitution fédérale. Celui-ci prescrit pour l'essentiel l'orientation de la Confédération dans le domaine de la politique agricole. Les dispositions légales comportent aussi des obligations strictes et coûteuses pour la protection des paysages, des eaux et des animaux. Les coûts qui en découlent sont certes partiellement remboursés par la Confédération sous forme de paiements directs. Mais les autres frais supplémentaires découlant des obligations suisses contraignantes en termes de production de denrées alimentaires et de viande doivent être couverts par le biais des prix des produits.

En résumé

La Suisse offre les meilleures conditions préalables pour produire durablement des denrées alimentaires d'origine animale. L'Etat, l'agriculture et l'économie de la viande se mobilisent d'ores et déjà pour un futur plus écologique.

Mais la viande produite de manière durable a un coût. La recette est par conséquent la suivante: consommer raisonnablement des quantités adéquates, mais de la plus grande qualité. La plus grande qualité n'est pas assurée seulement par le filet (mignon) et d'autres morceaux nobles, qui doivent en partie être importés, mais aussi par le ragoût, le rôti, les abats ou la charcuterie. Un grand nombre de morceaux de viande meilleur marché attendent seulement d'être redécouverts.

L'avenir appartient à une consommation modérée. Non seulement en termes de produits d'origine animale, mais s'agissant aussi de toutes nos exigences. Les opinions radicales qui diabolisent certaines denrées alimentaires doivent en revanche être repoussées; les faits sont trop complexes pour donner de simples recettes. Il faut avoir confiance dans une alimentation

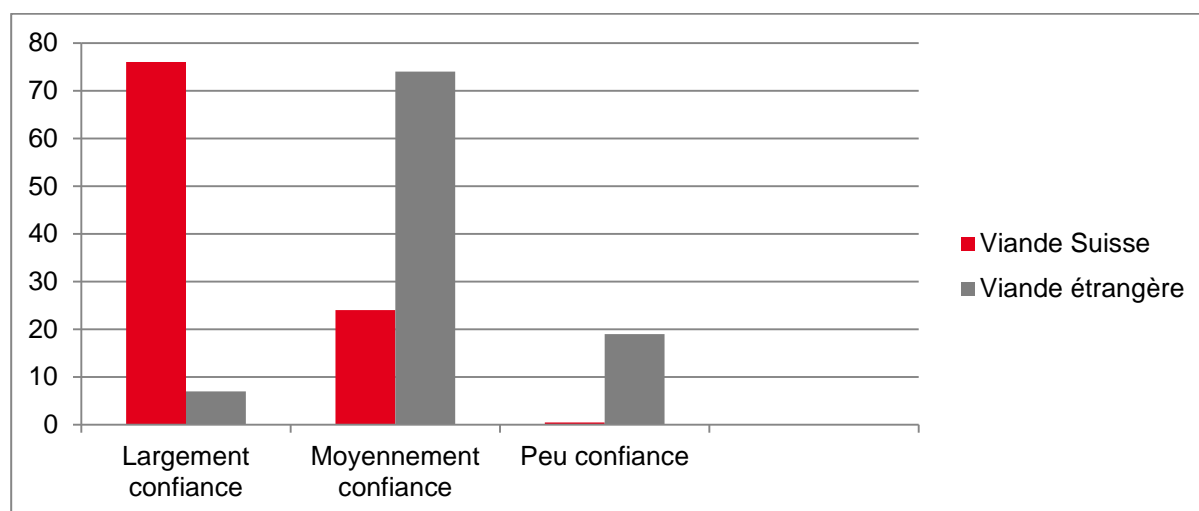
équilibrée raisonnable, dans laquelle les produits d'origine animale ont également une place justifiée.

Chaque consommateur doit décider lui-même de sa consommation de viande. Quiconque mange de la viande suisse peut toutefois avoir bonne conscience en ce qui concerne l'écologie et l'éthique.

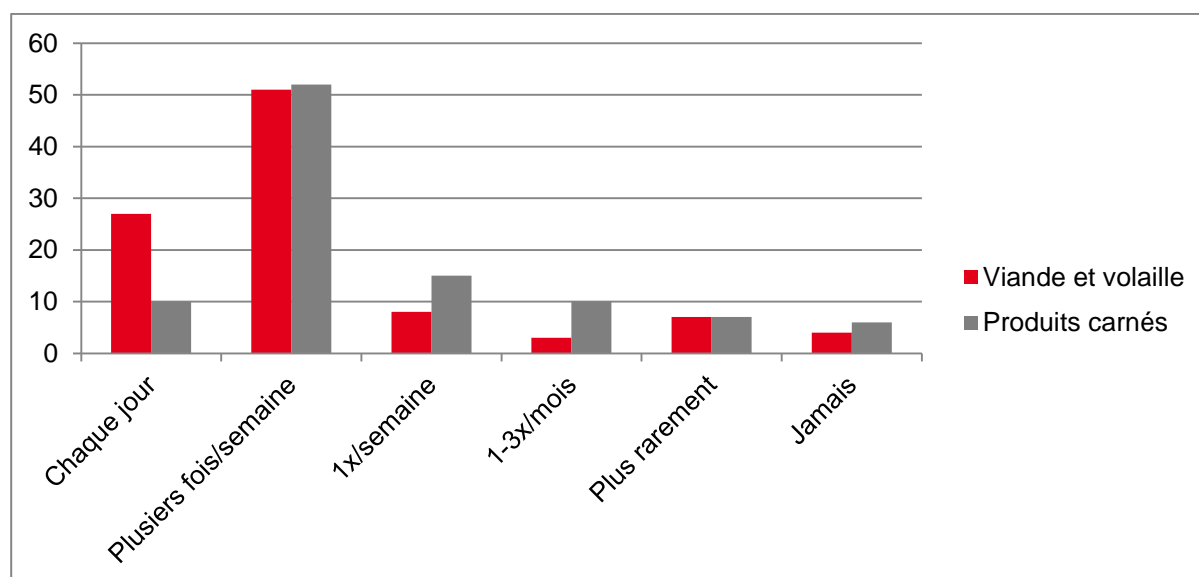
Etude représentative (Dichter Research AG, juillet 2016)

Une étude représentative menée en Suisse alémanique et en Suisse romande par l'institut d'études de marché Dichter Research AG pour le compte de Proviande a donné notamment les résultats suivants:

«Dans quelle mesure avez-vous confiance dans la viande suisse et/ou dans la viande étrangère?»
(en pour cent)



«A quelle fréquence consommez-vous en moyenne de la viande, de la volaille ou des produits carnés, que ce soit à la maison ou à l'extérieur?»
(en pour cent)



Indications des sources

¹⁾ FAO, GHG-emissions by livestock (année de référence 2005):

www.fao.org/ag/againfo/resources/en/publications/tackling_climate_change/index.htm

²⁾ OFEV, émissions de gaz à effet de serre visées par la loi sur le CO₂ et par le Protocole de Kyoto ..., avril 2017: <https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/climat/donnees-indicateurs-cartes/donnees/inventaire-des-emissions-de-gaz-a-effet-de-serre.html>

³⁾ Agroscope: analyse du cycle de vie de la viande de bœuf, de porc et de volaille, 2012: <https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/fr/home/publications/recherche-publications/webcode.html> > Code web 30130

⁴⁾ EPF Zurich, Info Agrar Wirtschaft, série de publications 2009/1:

<https://www.ethz.ch/content/dam/ethz/special-interest/usys/ied/agricultural-economics-dam/documents/Simon%20P/Publications/Scientific%20reports/THG-2020....pdf>

⁵⁾ Proviande: Le marché de la viande 2015 <https://www.proviande.ch/fr/services-statistique/statistique/publications/archive.html>

PSL, L'économie laitière suisse en chiffres, édition 2016/17:

<https://www.swissmilk.ch/fr/producteurs-de-lait/services-aux-producteurs/boutique-producteurs/brochures-materiel-dinformation/0/tous/1147/l-economie-laitiere-suisse-en-chiffres-edition-2016-17/>

⁶⁾ FAO, Statistical Pocket Book 2015: www.fao.org/3/a-i4691e.pdf

OFS, surfaces agricoles utiles: <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/agriculture-sylviculture/agriculture/structures.assetdetail.2348889.html>

⁷⁾ OFAG, prestations écologiques requises:

<https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/instrumente/direktzahlungen/oekologischer-leistungsnachweis.html>

⁸⁾ FAO, Aquastat (2010): http://www.fao.org/nr/water/aquastat/water_use/index.stm

⁹⁾ FAO, Global Food Losses and Food Waste, 2011:

<http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.htm>

¹⁰⁾ OFAG, contributions au bien-être des animaux SST/SRPA:

<https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/instrumente/direktzahlungen/produktionssystembeitraege/tierwohlbeitraege.html>

¹¹⁾ OFAG, rapport agricole 2016: <https://www.agrarbericht.ch/fr/production/moyens-de-production/ogm-dans-les-aliments-pour-animaux>

¹²⁾ Ordonnance agricole sur la déclaration, art. 2: <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20050153/index.html#a50>

Loi fédérale sur l'agriculture, art. 160: <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/19983407/index.html#a160>

¹³⁾ USP, Agristat, Bilan fourrager 2015: <https://www.sbv-usp.ch/fr/medias/agristat-actuel/archives-2017/100517-bilan-fourrager-2015/>

¹⁴⁾ OFAG, rapport agricole 2016: <https://www.agrarbericht.ch/fr/marche/developpement-du-marche/taux-dautosuffisance>

¹⁵⁾ Réseau suisse pour le soja: www.sojanetzwerk.ch/fr

¹⁶⁾ VSF, importations d'aliments pour animaux: <http://www.vsf-mills.ch/fr/desktopdefault.aspx/tabid-21/>

- ¹⁷⁾ USP, Agristat, statistiques et évaluations ... 2015: <https://www.sbv-usp.ch/fr/publications/statistiques-et-evaluations/>
- ¹⁸⁾ PSA, protection des animaux et agriculture: http://www.protection-animaux.com/publications/animaux_de_rente/docs/agriculture.html
- ¹⁹⁾ Ordonnance sur la protection des animaux: <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20080796/index.html#a150>
- ²⁰⁾ OSAV, dispositions relatives aux abattoirs: <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/verantwortlichkeiten/schlachtbetriebe.html>
- ²¹⁾ OSAV, base de données suisse des valeurs nutritives: www.naehrwertdaten.ch/
- ²²⁾ SSN: www.sge-ssn.ch
- ²³⁾ SSN, valeurs de référence DACH: <http://www.sge-ssn.ch/fr/science-et-recherche/denrees-alimentaires-et-nutriments/recommandations-nutritionnelles/valeurs-de-reference-dach/>
- ²⁴⁾ Hoffmann J.R., Falvo M.J. 2004, Protein – which is best? Journal of Sports, Science and Medicine 3: www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3905294/
- ²⁵⁾ SSN, protéines: www.sge-ssn.ch/?attachment_id=4211
- ²⁶⁾ SSN, fer: www.sge-ssn.ch/?attachment_id=1827
- ²⁷⁾ SSN, zinc: www.sge-ssn.ch/?attachment_id=3219
- ²⁸⁾ Schweizer Zeitschrift für Ernährungsmedizin 01/2010 (journal suisse de la médecine nutritionnelle, uniquement en allemand): www.rosenfluh.ch/ernaehrungsmedizin-2010-01
- ²⁹⁾ SSN, vitamines: <http://www.sge-ssn.ch/fr/toi-et-moi/les-denrees-alimentaires/composants/vitamines/>
- ³⁰⁾ OFSP, sixième rapport sur la nutrition en Suisse, 2012: <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/publikationen-und-forschung/statistik-und-berichte-ernaehrung.html>
- ³¹⁾ Agroscope Science 4/2014, A. Schmid, Fleischfett - Ein Geschmacksträger mit Einfluss auf die menschliche Gesundheit?: <https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/fr/home/publications/recherche-publications/webcode.html> > Code web 33541 (uniquement en allemand)
- ^{32a)}
- Unité fédérale pour la filière alimentaire (UFAL): <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/das-blv/organisation/blk.html>
 - Contrôle des denrées alimentaires en Suisse: www.kantonschemiker.ch/
- ^{32b)}
- Loi sur les denrées alimentaires: <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/19920257/index.html>
 - Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels: <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143388/index.html>
 - Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale: <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20050164/index.html>
- ^{32c)} OSAV: vue d'ensemble de toutes les lois et ordonnances sur les denrées alimentaires, la nutrition et les objets usuels: <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/gesetzgebung-lme.html>

- ^{32d}) Service vétérinaire suisse: <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/das-blv/organisation/veterinaerdienst-schweiz.html>
- ^{32e}) Ordonnance sur les médicaments vétérinaires: <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20030705/index.html>
- ^{32f}) Assurance Qualité Viande Suisse: <https://www.qm-schweizerfleisch.ch/fr/>
- ³³) Traçabilité (art. 50 ODAIOUs): <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20050153/index.html#a50>
- ³⁴) DFI, représentation temporelle des épizooties en Suisse: https://www.infosm.blv.admin.ch/public/awzeit/index/show_old_form/1?lang=fr
- ³⁵) Santé animale, prévention: <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/tiere/tiergesundheitsvorsorge.html>
- ³⁶) ESB: <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/tiere/tierseuchen/uebersicht-seuchen/alle-tierseuchen/bse-beim-tier-und-variante-creutzfeldt-jakob-disease-beim-menschen.html>
- ³⁷) OFS, relevé des structures agricoles: <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/agriculture-sylviculture.assetdetail.2348899.html>
- ³⁸) OFS, statistique structurelle des entreprises: <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/industrie-services/enquetes/statent.html>
- ³⁹) OFS, indice suisse des prix à la consommation: <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/actualites/quoi-de-neuf.assetdetail.2967439.html>