

FICHE PEDAGOGIQUE ELEVAGE

1. LES PROTÉINES ANIMALES DANS NOTRE ALIMENTATION



Cerisiers en fleurs dans les monts du Lyonnais, Rhône, France (45°47' N - 4°33' E).
©Yann Arthus-Bertrand.

Les protéines sont des éléments indispensables au fonctionnement de notre organisme. Ces molécules servent, entre autres, à constituer nos organes ou encore nos muscles, elles nous protègent des infections et transportent l'oxygène via la circulation sanguine. Cependant, notre corps n'est pas capable à lui seul de produire tous les éléments nécessaires à la fabrication des protéines. C'est par notre alimentation que nous récupérons ces éléments manquants qui peuvent être d'origine animale (viandes, poissons, produits laitiers ou œufs) ou végétale (légumes ou céréales).

La consommation de protéines a largement contribué au développement de l'Humanité. Grâce à la découverte du feu, la consommation de viande cuite a permis d'augmenter significativement les apports en protéines. Elles ont notamment contribué à développer les capacités cérébrales de nos lointains ancêtres.

Pour assurer un apport régulier en protéines animales, l'Homme a d'abord chassé puis domestiqué les animaux en développant l'élevage.

Autrefois considérées comme des produits de luxe, les protéines animales sont devenues de plus en plus accessibles. En effet, depuis les années 50, notre consommation de protéines animales a considérablement augmenté. Les Français consomment environ 55 kg de viande par habitant et par an auxquels il faut ajouter 250 œufs. Par ailleurs, la consommation moyenne d'un Français en produits laitiers (lait, fromage, beurre) s'élève à environ 60 litres par an.

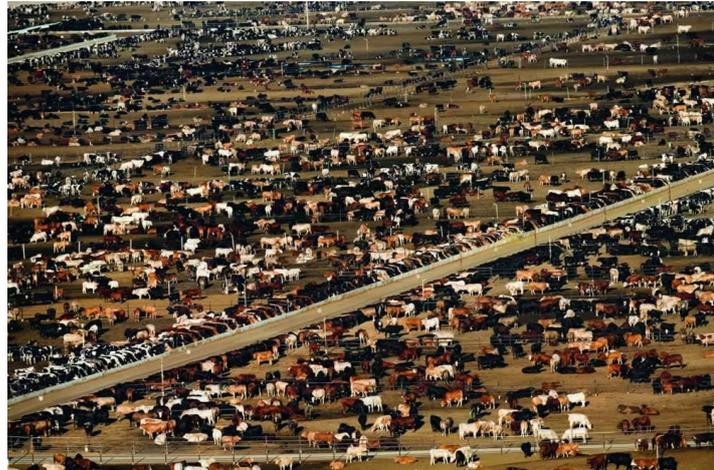
2. L'INTENSIFICATION DE L'ÉLEVAGE

Le monde de l'élevage a dû se moderniser pour répondre à une demande croissante en viande et produits d'origine animale. De nombreuses inventions, comme le tracteur ou les médicaments donnés aux animaux, ont contribué à augmenter la production tout en réduisant les coûts pour les consommateurs.

L'élevage traditionnel était caractérisé par un faible nombre d'animaux élevés sur de grandes surfaces, comme les prairies. Les animaux étaient généralement nourris avec des céréales locales produites sur place (luzerne, lin) ou par les prairies. On parle dans ce cas d'élevage extensif.

Les exploitations traditionnelles ont progressivement vu leur nombre se réduire pour laisser place à des exploitations plus importantes pouvant produire bien plus. Ce nouveau mode d'élevage est notamment caractérisé par :

- Un grand nombre d'animaux sur des espaces restreints
- Une utilisation importante de ressources naturelles (eau, énergie)
- Une alimentation en céréales et légumineuses (maïs, soja) provenant de loin
- Un usage important d'antibiotiques, pour soigner les animaux.



Feedlot à proximité de Bakersfield, Californie, États-Unis (35°19' N - 120°16' O).

On parle alors d'élevage intensif. A titre d'exemple, depuis les années 50 la production française de porcs a été multipliée par 3. Aujourd'hui, ce sont près d'1 milliard d'animaux qui sont élevés pour nourrir l'Homme chaque année en France.

Ce type d'élevage n'est pas sans impact sur l'environnement mais aussi sur le bien-être animal.

3. LA VIANDE, CHAMPIONNE DU MONDE DE GAZ À EFFET DE SERRE



Moutons de pré-salé à l'abreuvoir, baie du Mont-Saint-Michel, Manche, France (48°40' N - 1°35' O). ©Yann Arthus-Bertrand.

Nous sommes encore peu nombreux à faire le lien entre notre consommation de viande et le dérèglement climatique. Pourtant, l'augmentation de la demande et les modifications des pratiques agricoles ont fait de la viande la championne du monde des émissions de gaz à effet de serre. Les produits chimiques pour cultiver les céréales, la digestion des ruminants, le transport, la transformation et le conditionnement de la viande sont autant de causes d'émissions de gaz à effet de serre. Ainsi, les protéines animales représentent 65% des émissions de gaz à effet de serre générées par notre alimentation.

Trois types de viande à eux seuls couvrent plus de 80% de notre consommation : ce sont le porc, la volaille (poulet, dinde, etc.) et le bœuf. Les émissions de gaz à effet de serre sont différentes en fonction du type d'élevage concerné. Plus particulièrement, les ruminants (les bœufs mais aussi les moutons ou encore les chèvres) en génèrent naturellement plus.

En effet, ces animaux pratiquent la rumination, un processus de digestion très particulier qui leur permet d'extraire un maximum d'éléments nutritifs des végétaux qu'ils ingèrent. Cela entraîne chez l'animal une production importante de pets et rots très riches en méthane, un puissant gaz à un effet de serre dont le potentiel de réchauffement est 23 fois supérieur à celui du CO₂.

Le rejet de gaz à effet de serre dans l'atmosphère n'est cependant qu'un des nombreux impacts de l'élevage intensif. D'autres paramètres sont à prendre en compte tels que la captation et la pollution des eaux, la déforestation, la perte de biodiversité ou encore le bien-être animal.

4. ÉLEVAGE ET DÉFORESTATION



Déforestation en Amazonie, Mato Grosso, Brésil (9°26' S – 54°43' O).
©Yann Arthus-Bertrand.

Alors que l'on pourrait croire qu'elles sont cultivées pour nourrir les hommes, une très large part de la production mondiale de céréales et de soja (80%) est en réalité dédiée à l'alimentation du bétail. Ces céréales utilisées dans nos élevages proviennent en grande majorité d'Amérique du Sud. Ces cultures demandent beaucoup de place : pour en trouver, l'Homme se tourne souvent vers des espaces vierges telles que les forêts. Celles-ci sont peu à peu remplacées par des cultures de céréales.

On estime qu'environ 80% de la disparition de la forêt amazonienne est liée à l'élevage. Pris dans son ensemble, ce phénomène est responsable de la disparition d'environ 14% des forêts dans le monde. Cela réduit d'autant la capacité d'absorption du

carbone par les forêts et détruit la biodiversité qu'elles abritent. Le transport de ces très grandes quantités de céréales jusqu'en Europe revient également à libérer des quantités additionnelles de gaz à effet de serre et renforcer l'impact carbone de l'alimentation animale sur le climat.

5. CONDITIONS D'ELEVAGE ET BIEN-ÊTRE ANIMAL

Pour produire de la viande à bas coût les éleveurs ont réorganisé leurs exploitations :

- forte densité de bêtes par hectare ou m²
- accès à l'extérieur restreint ou nul
- retrait du paillage au sol

Ces différents éléments influencent les conditions de vie des animaux et peuvent les dégrader.

La question du bien-être animal est devenue une préoccupation de plus en plus importante de la part des consommateurs qui sont attentifs aux conditions de vie des animaux. Bon état de santé, confort, bon état nutritionnel, sécurité, possibilité d'expression du comportement naturel, absence de souffrances telles que la douleur, la peur ou la détresse sont autant d'éléments qui englobent le bien-être animal.

En se basant sur certains de ces critères, des alternatives ont été développées avec des règles précises et strictes. L'agriculture biologique, par exemple, assure ainsi un accès extérieur aux animaux, ou encore une surface minimale pour chaque animal plus importante que dans l'élevage conventionnel.



Troupeau de bovins, Laguna Merin près de la Punta Magro, département de Rocha, République orientale de l'Uruguay (34°07' S – 53°44' O). ©Yann Arthus-Bertrand.

COMMENT AGIR À VOTRE ÉCHELLE



1. Réduire notre consommation de viande

Les protéines sont essentielles à la croissance et, entre autres, au bon développement de notre système musculaire. Nos besoins en protéines oscillent selon notre âge et notre sexe. La consommation française moyenne de protéines animales est plus importante que nos besoins nutritionnels. Il est recommandé de consommer sans excès, une à deux fois par jour, viande, œufs ou poisson, en quantité toujours inférieure à l'accompagnement. Il est par ailleurs recommandé de consommer au minimum deux fois du poisson par semaine. En adaptant les quantités de viandes consommées à chaque repas et réduisant notre consommation de viandes nous pouvons alléger l'empreinte carbone de notre assiette tout en satisfaisant nos besoins.

2. Privilégier les viandes les moins émissives

Toutes les viandes n'ont pas le même impact. Pour connaître celui propre à chaque espèce, il existe un moyen très simple pour les comparer : les émissions de gaz à effet de serre peuvent être comparées à des kilomètres parcourus en voiture. Ainsi, la production d'un kilogramme de bœuf a un impact plus de 8 fois supérieur à celui d'un kilogramme de volaille, et 5 fois supérieur à celui d'un kilogramme de porc.

3. Être attentif aux conditions d'élevage

Des labels, tels que le label Agriculture Biologique, nous assurent que l'animal a été élevé et abattu dans un certain respect du bien-être animal. Il respecte des critères précis qui font l'objet de contrôles réguliers. Il garantit entre autres le recours à une alimentation biologique et diversifiée pour les animaux d'élevage mais également le respect du bien-être animal (accès à des parcours extérieurs, médecines douces, etc.). D'autres labels moins stricts assurent également la qualité de l'alimentation animale et de l'élevage : c'est le cas du Label Rouge ou encore de Bleu Blanc Cœur.

4. Découvrir les protéines végétales

Pour réduire l'impact de notre consommation de protéines sur l'environnement nous pouvons manger moins de viande sans pour autant dégrader notre régime alimentaire. En effet, nous pouvons tirer profit des protéines végétales qui peuvent satisfaire nos besoins tout en limitant l'empreinte de notre alimentation sur le climat. On les retrouve en quantités égales aux protéines animales dans certaines légumineuses ou graines telles que les fèves, les lentilles, le soja ou encore les noix et les amandes. Pour un repas équilibré, il suffit de les associer à des céréales et à des légumes dans des quantités suffisantes.