



C A M P A G N E
ALIMENT **TERRE**

© AT Productions



FICHE PÉDAGOGIQUE - LoveMEATender



Comité Français pour
la Solidarité Internationale
32 rue Le Peletier - 75009 Paris
Tél. : 01 44 83 88 50

www.cfsi.asso.fr
www.alimentterre.org
www.festival-alimentterre.org



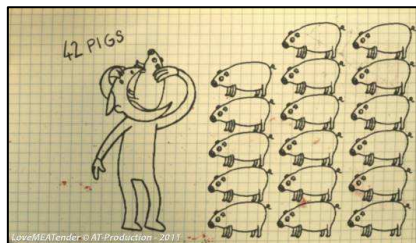
Sommaire

LE FILM.....	2
Synopsis	2
Notre avis	2
Le réalisateur	2
Intention et contexte de tournage	3
Scénario et séquençage	3
Récompenses	4
Présentations des protagonistes et intervenants principaux	4
LA THÉMATIQUE	5
Mots clés.....	5
Pays concernés par le tournage du film	5
Chiffres clés.....	5
Comment la viande est-elle devenue banale dans nos assiettes ?	6
POUR PREPARER LE DEBAT	11
Profil d'intervenants potentiels	11
Questions d'entrées dans le débat	11
POUR ALLER PLUS LOIN.....	12
Campagnes en cours	12
Ressources	12
Ressources spécifiques pour les enseignants.....	13
Boîte à outils d'animations.....	13



LE FILM

Synopsis



Comment la viande est-elle devenue banale dans nos assiettes ? LoveMEATender interroge la place de la viande dans nos représentations et la folle envolée qui en a fait un produit « comme les autres », soumis à la règle du plus bas prix. LoveMEATender s'est fixé pour objectif d'explorer tous les enjeux de cette production, du culturel à l'économique, du politique à l'éthique, en s'adressant à tous les publics, jouant de nouvelles

formes d'image et exaltant la vie au cœur même de nos assiettes...

Site internet : <http://www.at-production.com/lovemeatender/>

Notre avis

Ce film invite à repenser notre relation à la consommation de viande. Enrichi par des données chiffrées et des avis variés, il met en avant les enjeux de la campagne ALIMENTTERRE. L'utilisation des systèmes industriels est illustré à travers diverses filières de production animale : bovin, porc, volaille et la rencontre d'acteurs militants dans plusieurs pays aux modèles agricoles emblématiques (Brésil avec le soja, Inde avec la lutte pour la préservation de la biodiversité, le lisier en Bretagne, la grippe porcine au Mexique, la déforestation et les sans terre au Brésil, etc.). Par contre, si la parole est donnée à tous ces acteurs paysans, il manque peut-être l'interview des acteurs de l'agriculture « industrielle ». Sans véhiculer un message culpabilisant pour les consommateurs de viande, le contenu et la forme sont éducatifs et adaptés aux enfants avec des séquences humoristiques et pédagogiques dessinées au crayon et de la bonne musique décalée. Un très bon film, qui se pense à l'échelle mondiale, point important pour ne pas oublier que tout est lié et que nos actes de consommation ici ont des répercussions là-bas.



Le réalisateur

Né d'un père courtraisien (Belgique) et d'une mère écossaise il y a 45 ans, Manu Coeman est un parfait trilingue - anglais, néerlandais, français. Il a eu la « révélation de l'image » lorsqu'il était pensionnaire au collège. En effet, invité par un surveillant de l'école à créer avec lui la Radio Télévision Maredsous, un rendez-vous quotidien mélangeant les infos locales et nationales, l'adolescent de 14 ans se prend au jeu. A la fin de sa scolarité, il entreprend des études de réalisation à l'Institut des Arts de Diffusion (IAD) à Louvain-la-Neuve (Belgique).

Talentueux, Manu Coeman multiplie les tournages de publicité. Parallèlement à cette expérience enrichissante, l'assistant nourrit également le projet de la réalisation d'un premier court-métrage de fiction avec Ivan Goldschmidt, « Ketchup », qu'il tourne en 1998 et qui décroche quelques récompenses dont un Grand Prix au Festival International du Film de Fribourg.





Cette consécration propulse instantanément Manu Coeman au poste de réalisateur convoité dans les structures de publicité bruxelloises, mais surtout parisiennes. Depuis, l'homme de pub a signé plus de 300 spots et un documentaire sur l'élevage industriel.

Intention et contexte de tournage

Manu Coeman s'était jusque là limité au petit monde de la publicité. Avec « LoveMEATender », il a osé franchir le cap du reportage avec un documentaire percutant sur les ravages de l'élevage industriel. « Cela faisait des années que mon beau-frère Yvan Beck, qui est vétérinaire et auteur du livre « L'animal, l'homme, la vie », me « bassinait » avec cette thématique, se souvient Manu Coeman. Dans les dîners de famille, je me suis laissé peu à peu convaincre de me lancer avec lui dans l'aventure d'un documentaire sur le monde de la viande et le projet de LoveMEATender a abouti après deux ans de travail. »

Yvan Beck est un militant écologiste de la première heure, président de l'association « Planète Vie », qui promeut une meilleure « harmonie entre l'homme et l'univers ». Administrateur de la Maison de l'Eau et de la Vie, à Bruxelles, il a co-écrit le scénario de LoveMEATender avec Serge Ellenstein. Quand il a présenté le film à une fédération de producteurs de viande, il a reçu des menaces. Ils lui ont dit textuellement: « si le film sort dans les écoles, on sait où vous habitez, et vous pouvez vous attendre au pire ». Les réactions de certains agriculteurs sont très vives. Ils se considèrent personnellement visés par le film.

Les objectifs du film sont :

- replacer la consommation de viande dans une perspective historique et de santé ;
- expliquer les différences entre élevage et « production » animale, entre ferme et industrie ;
- interpeller un public, le plus vaste possible, de façon à ce qu'il prenne conscience des différents impacts de la production animale ;
- souligner les liens entre cette industrie et les modes de consommation qu'elle a suscités puis développés. (fast-food, mauvaise qualité, maladies...).

Scénario et séquençage

Le film alterne des séquences filmées et des séquences d'animations. Les principales séquences sont :

Séquence 1 : changement de l'agriculture à partir de l'après guerre

00 : 05 : 23 > 00 : 11 : 03

Dans les années 50, les exploitations fonctionnaient de manière autonome, économe et sur la base de la rotation des cultures. Les années 60 ont marqué l'avènement de la production industrielle promouvant la sélection génétique des animaux, la réduction des espaces d'élevage, la généralisation du hors-sol et la modification de l'alimentation du bétail (maïs et soja).

Séquence 2 : consommation de viande et changement climatique

00 : 11 : 03 > 00 : 23 : 35

Dans cette séquence, le documentaire nous emmène au Brésil, pour mieux cerner le lien entre consommation de viande, déforestation, gaz à effet de serre, changement climatique, déplacement de population et pauvreté. Une séquence animée explique également la quantité d'eau potable nécessaire pour produire 1kg de poulet, de boeuf ou de porc et la problématique de la pollution de l'eau par les nitrates et les pesticides (excès de fertilisants et de déjections animales).



Séquence 3 : impact sur notre santé de la surconsommation de viande de mauvaise qualité

00 : 23 : 35 > 00 : 28 : 33

A l'heure actuelle, il n'y a plus d'oméga 3 dans la viande mais des omégas 6, puisque les animaux sont nourris au maïs et au soja. Cela provoque des conséquences dramatiques en santé humaine: maladies cardiaques, diabète, dépression chronique, vieillissement du cerveau, cancer, épidémie d'obésité, malnutrition, etc.

Séquence 4 : banalisation du prix de la viande

00 : 28 : 33 > 00 : 37 : 26

Le système semble productif, mais en réalité il cache des coûts sur la santé humaine et animale et sur l'environnement. Le prix du hamburger affiché à 5 dollar US devrait être de 100 ou 200 dollar US. La différence, nous la payons en impôts et en taxes et les générations futures payeront le reste. Par ailleurs, en Europe, la production industrielle bénéficie de subventions et primes, communautaires et nationales, qui diminuent le prix à l'étal, tout comme celui de la viande exportée.

Séquence 5 : élevage industriel, élevage barbare

00 : 44 : 05 > 00 : 50 : 53

Dans cette séquence, on découvre de manière générale les méthodes d'élevage industriel qui condamnent des milliers de poules, de porcs, de bœufs, de canards, de lapins, etc. à des conditions de vie qui ne répondent pas à leurs besoins vitaux. Le réalisateur fait intervenir plusieurs personnes de référence pour développer l'idée que cette vie de souffrance et la mise à mort qui la clôture sont cachées au consommateur de viande.



Séquence 6: Animation ludique sur ce qu'est une vache

00 : 17 : 35 > 00 : 18 : 05

Animation « What's a cow ? » (Qu'est-ce une vache ?)

Séquence 7: Animation ludique sur ce qu'est un cochon

00 : 20 : 59 > 00 : 21 : 35

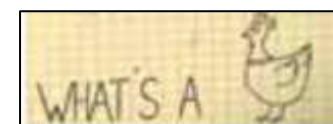
Animation : « What's a pig ? » (Qu'est-ce un cochon?)



Séquence 8: Animation ludique sur ce qu'est une poule

00 : 44 : 58 > 00 : 45 : 23

Animation : « What's a chicken ? » (Qu'est-ce une poule ?)



Récompenses

LoveMEATender a été choisi par le Conseil Fédéral du Développement Durable pour recevoir le prix de la presse 2012. Ce prix prestigieux a été remis à Manu Coeman et à Yvan Beck par S.A.R. le prince Philippe de Belgique.

Ce film a également reçu le Magritte du meilleur documentaire¹.

La remise du prix en vidéo sur Vimeo : <http://vimeo.com/37795489>

Présentations des protagonistes et intervenants principaux

- **Sicco Mansholt**, néerlandais, commissaire européen en 1968
- **André Pochon**, agriculteur français à la retraite
- **Yves Berger**, français, Interbev France

¹ Le Magritte du meilleur documentaire est une récompense décernée depuis 2011 par l'Académie André Delvaux, qui décerne également tous les autres Magritte du cinéma. Il est accordé au meilleur film documentaire belge francophone de l'année.



- **Pierre Rabhi**, français d'origine algérienne, agro-écologiste, philosophe et écrivain
- **Pierre Weill**, français, agronome et écrivain
- **Moisés Jorge Costa Da Silva**, brésilien, Mouvement des sans Terre au Brésil
- **Olivier De Schutter**, belge, rapporteur spécial de l'ONU pour le droit à l'alimentation
- **Vandana Shiva**, indienne, Fondation de la recherche pour la science, la technologie et l'écologie
- **Moustapha Diop**, sénégalais, Administrateur général Belleviande
- **Dr Baba Dioum**, sénégalais, coordinateur général du CMAOC (conférence des ministres de l'agriculture de l'Afrique de l'ouest et du centre)
- **Marcio Astrini**, brésilien, Greenpeace Brésil
- **Dr Rajendra Pachauri**, indien, Président du GIEC, prix Nobel de la paix 2007
- **Dr Jane Goodall**, anglaise, primatologue, présidente du Jane Goodall Institute et messenger de la paix des Nations Unies
- **Florence Burgat**, française, philosophe, directrice de recherche à l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA)
- **Jocelyne Porcher**, française, docteur en sciences animales
- **Lucienne STRIVAY**, belge, anthropologue de la nature
- **Francisco DOS SANTOS**, brésilien, Mouvement des sans terre
- **Dr Olivier COUDRON**, français, Directeur scientifique du SIIN (Institut scientifique pour une nutrition raisonnée)
- **David WALTNER-TOEWS**, américain, Professor University of Guelph
- **Sanjeev GUPTA**, indien, Président de Vétérinaire sans Frontière – Canada
- **Paul McCARTNEY**, américain, musicien et militant pour l'environnement
- **Marie-Françoise BRIZARD**, française, agricultrice
- **Jean-Pierre PASQUET**, français, agriculteur

LA THÉMATIQUE

Mots clés

Elevage / consommation de viande / végétarisme

Animaux machines / pollution / réchauffement climatique / pétrole / émission de gaz à effet de serre

Pays concernés par le tournage du film

- Belgique ;
- Etats-Unis ;
- France ;
- Inde ;
- Royaume Uni ;
- Sénégal.

Chiffres clés

En **1950**, la population mondiale était de **2,5 milliards d'habitants** avec une consommation de viande de **20 kg par habitant et par an** (moyenne entre les pays développés et les pays en développement). En **2050**, la population mondiale devrait



atteindre **9 milliards d'habitants** avec une consommation de viande **52 kg par habitant et par an**² (moyenne).

Selon une étude de la FAO de 2011, nous abattons **60 milliards d'animaux par an**.

12 000 tonnes : c'est la quantité d'antibiotiques par an qui est mélangé à la nourriture animale en Inde. En France l'usage d'antibiotiques dans la nourriture animale a été interdit.

Comment la viande est-elle devenue banale dans nos assiettes ?

« Je souhaiterais un mode de consommation qui protège cette planète et traite les animaux et autres êtres vivants comme des éléments de la Création devant être traités avec respect et attention. »

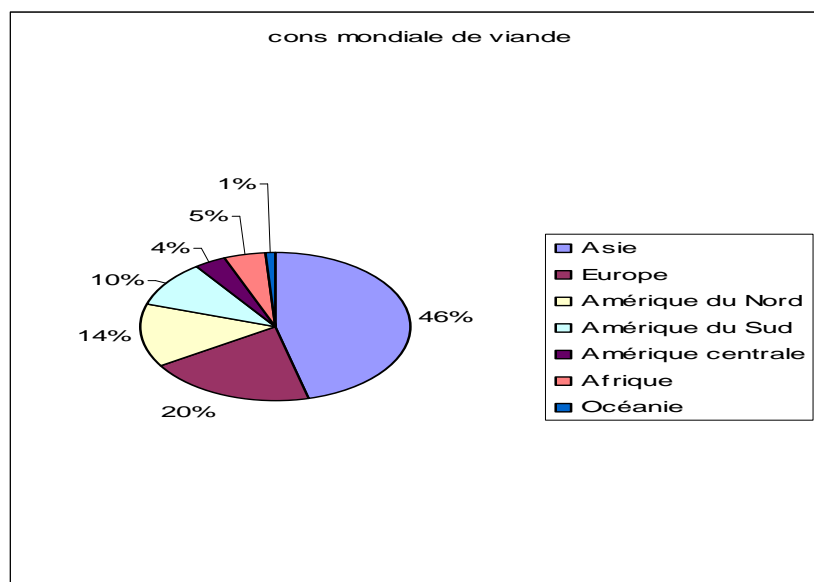
Rajendra Pachauri, Président du GIEC (Groupe d'experts Intergouvernemental sur l'Evolution du Climat). Farm Animal Voice n°171, automne 2008.

La consommation de viande par habitant dans le monde

La consommation de viande actuelle dans le monde serait en moyenne de 41,8 kg / habitant / an.

Année	Nombre d'habitants	Pays industrialisés	Pays en voie de développement	Monde
1950	2,5 milliards	50 kg/hbt/an	10 kg/hbt/an	20 kg/hbt/an
2001		83 kg/hbt/an	29 kg/hbt/an	39 kg/hbt/an
2010	7 milliards	81 kg/hbt/an	31 kg/hbt/an	41 kg/hbt/an
2050	9 milliards		44 kg/hab/an	52 kg/hbt/an

Source : France Agrimer 2011

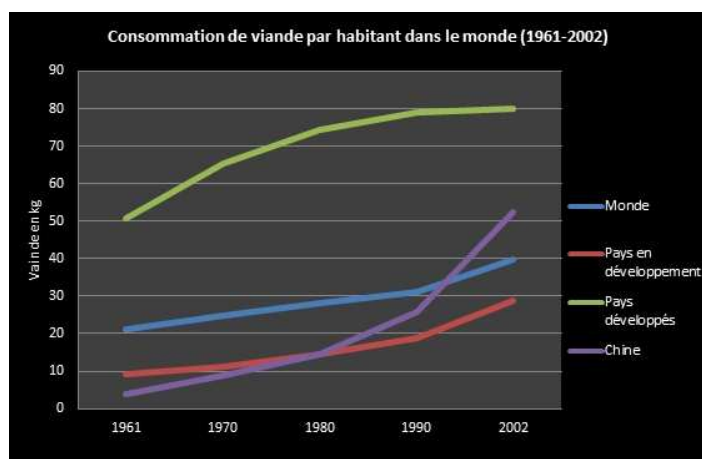


² Etude de France Agrimer sur la consommation mondiale de viande (état des lieux, défis et perspectives) - Février 2011.

<http://www.franceagrimer.fr/content/download/7015/40697/file/Conso-2011.pdf>



Notre insatiable appétit de viande



Graphique 1: Consommation de viande par habitant dans le monde (1961-2002)

Source : FAOSTAT

En 2002, la consommation annuelle de viande atteignait 39 kg/hbt/an en moyenne dans le monde : 83 kg dans les pays développés et 30 kg dans les pays en développement. La progression de la consommation individuelle a été très forte au cours des dernières décennies, en particulier dans les pays en développement.

De nos jours (2013), les niveaux de consommation les plus élevés se trouvent dans les pays développés et dans les grands pays producteurs d'Amérique latine (Argentine, Brésil). À l'autre extrême, la consommation de viande est très basse dans les pays à faible revenu.

La croissance globale de la consommation dans les pays en développement cache des évolutions très contrastées. C'est le groupe des pays à revenu intermédiaire qui voit la consommation progresser nettement, tandis que dans les pays d'Afrique subsaharienne, la consommation est plus basse en 2002 qu'elle ne l'était dans les années 1960. L'augmentation de la consommation annuelle de viande par habitant est spectaculaire dans les grandes puissances émergentes. Dans les pays développés, à partir des années 1980 ou 1990, les évolutions de la consommation de viande par habitant sont le plus souvent relativement faibles et, selon les cas, on observe une augmentation ou une diminution. Pour l'ensemble des pays développés, la consommation annuelle de viande par habitant qui était de 79 kg en 1992, baisse un peu les années suivantes pour remonter à 83 kg en 2002.

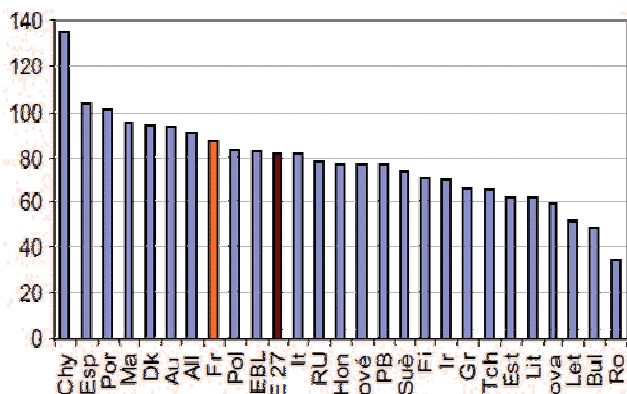
L'Amérique du Sud, championne de la consommation de viande

La consommation annuelle de viande de bœuf était de 68,72 kilos par personne en 2009 en Argentine, selon un rapport du ministère argentin de l'Agriculture et de l'Élevage. En Uruguay, les habitants, tout aussi amateurs de steak grillé, ont ingéré 58,2 kilos de viande rouge en 2009, et leur consommation devrait augmenter d'environ 5 % en 2013 pour dépasser les 60 kilos³. Dans ce petit pays de 3,5 millions d'habitants frontalier avec l'Argentine, désormais le plus carnivore de la planète, cela fait cinq ans que la consommation augmente.

La consommation de viande en Chine

En 1980, la consommation moyenne annuelle de viande d'un Chinois était de 13,7 kg, elle est passée à 59,5 kg en 2010. Ce chiffre est largement supérieur à la moyenne mondiale qui est de 41,8 kg.

³ Institut national des viandes (INAC).



Graphique 2 : Consommation de viande dans l'UE - Source France AgriMer

C'est la Grèce suivie de Chypre qui arrive en tête de la consommation de viande ovine avec 10,2 kg/hbt/an. Chaque européen consomme annuellement 42 kg de viande de porc et 27,2 kg de viande de volaille. Dans cette catégorie, Chypre arrive à nouveau en tête avec 47 kg par habitant.

La production de viande

Pour répondre à la demande des consommateurs, l'élevage a dû changer. Son objectif : produire le plus possible, le plus rapidement et à un moindre coût. Une forme d'élevage, intensif, qualifié d'industriel s'est développée. Mais les lois du marché ne dictent pas tout, et en « produisant du vivant », on joue avec un équilibre fragile.

Temps et rentabilité

Le temps est un facteur important. Les animaux doivent occuper le moins longtemps possible les locaux, et demander moins de travail, pour une question de rentabilité. Dans les élevages de volailles, les poussins de chair sont donc élevés en seulement 41 jours. En résulte pour le consommateur une viande certes à un prix accessible, mais de médiocre qualité, peu goûteuse, et réduisant fortement à la cuisson. Dès lors, un critère de qualité devient la durée d'élevage avant abattage (81 jours par exemple pour un poulet « Label rouge »).

Chez les éleveurs de bovins, une pratique courante, en particulier depuis l'interdiction des anabolisants (en 1988), consiste à faire saillir les femelles de réforme (issues des troupeaux laitiers et allaitants, donc amaigries) trois mois avant l'abattage pour stimuler leur prise de poids. Pourtant les scientifiques doutent d'un effet réel de la gestation à ce stade. Les femelles de réforme représentent un tiers de la viande bovine consommée en Europe, et plus de la moitié (54,3%) en France.

Conséquences sur la santé de l'animal

L'élevage intensif a des conséquences non négligeables sur la santé des animaux. Le contrôle strict de la qualité de l'air et de la température, par exemple, n'y est pas possible. En 2003, au moins 2 millions de poulets et 35 000 porcs sont morts de chaleur suite à une canicule. Et que penser également des brûlures dues au lisier, conséquence d'une litière qui n'est pas changée pendant la phase de croissance des poussins ? Les poulets de chair quant à eux, voient leurs muscles se développer trop vite. Leurs pattes et même leur cœur ont dû mal à suivre. En résultent de nombreux accidents cardiaques, et des troubles de la locomotion associés à des problèmes douloureux aux pattes (déformations, fractures, etc.). En outre, les organismes, ainsi affaiblis, sont particulièrement sensibles aux germes. Ces élevages sont donc de potentiels foyers épidémiques particulièrement dangereux. Les antibiotiques y ont été largement utilisés à titre préventif, curatif, mais aussi – jusqu'en 2006 – comme stimulateurs de croissance. Ils ont ainsi contribué à la sélection de souches bactériennes résistantes, non seulement chez les volailles ou les porcs, mais également chez l'homme.





Conséquences sur le comportement de l'animal

Le comportement de l'animal est lourdement affecté dans les élevages intensifs. Ses besoins fondamentaux en termes de comportement ne sont pas pris en compte. Les poules pondeuses sont enfermées dans de minuscules cages où elles ne peuvent pas bouger, les truies ne peuvent se soustraire à leurs petits qui cherchent sans arrêt à téter, les veaux sont tenus dans un état anémique (pour que leur viande soit blanche) et loin de leur mère.

Les animaux subissent stress et souffrances multiples et s'automutilent par ennui ou frustration. Les impacts physiologiques sont une diminution de l'appétit et de l'activité génésique, le développement de maladies (ulcères gastro-œsophagiens, affections cardio-vasculaires, etc.).

Les conséquences de cette production

En Europe, le scandale des lasagnes à la viande de cheval (le « chevalgate ») enfonce le clou en remettant au premier plan la question de nos modes d'alimentation et de consommation, avec leurs conséquences sur la santé. En quelques semaines, les ventes de produits alimentaires préparés à base de viande ont chuté. Que mangeons-nous ? Quelle transparence sur la provenance des aliments ? Quel impact sur les animaux domestiques ?

Un problème de santé public

Aujourd'hui, tous les nutritionnistes s'accordent à dire que la consommation de viande par habitant est trop importante dans les pays occidentaux. Cela engendre de nombreux problèmes de santé, y compris un risque élevé d'accidents cardio-vasculaires. Un homme d'âge moyen a trois fois plus de risques de mourir d'une maladie cardiovasculaire qu'un végétarien. En 2005, l'AMA (American Medical Association) a montré par ses recherches que le risque de développer un cancer de l'intestin – deuxième cause de mortalité dans les pays développés – est de 40 % supérieur chez une personne qui consomme en quantité significative de la viande rouge. Si ce cancer est le plus directement lié à la consommation de viande, il n'est pas le seul : cancer de la prostate, des ovaires, des poumons, du côlon, du pancréas et du sein y sont aussi associés. Dans une étude publiée en 2007, le Fonds mondial de recherche contre le cancer a d'ailleurs préconisé « de ne jamais consommer de viande transformée, à savoir bacon, jambon, saucisson et saucisses, et de limiter la consommation de viande à 500 g par semaine ».

Mais ce ne sont pas là les seules conséquences d'un régime riche en matières animales. La liste des maladies liées à la consommation de viande inclut également l'hypertension, les attaques cérébrales, le diabète de type 2 (ou diabète insulino-dépendant, l'organisme devient incapable de réguler la glycémie, c'est-à-dire le taux de glucose dans le sang. À long terme, si la glycémie n'est pas abaissée par des traitements, cela cause l'hyperglycémie, source de graves problèmes de santé, en particulier des problèmes cardiovasculaires), l'ostéoporose, l'hypercholestérolémie et l'obésité. L'étude de référence, le China Project, qui a suivi la santé de 800 000 Chinois, a démontré que ceux qui mangent de la viande développent aussi plus de maladies chroniques que ceux qui n'en consomment pas.

Un risque sanitaire accru

La viande elle-même est porteuse de maladies. L'élevage intensif, avec un recours massif aux antibiotiques et aux hormones, favorise le développement de bactéries telles que la Salmonella et le Campylobacter, et la recrudescence de certaines affections comme le Staphylococcus Aureus et l'E. Coli, ce dernier étant quasiment impossible à traiter. Chaque année, 80 millions⁴ de cas d'intoxications alimentaires dues à la viande sont recensés aux Etats-Unis (124 kg/hbt/an en 2004 selon la FAO) et plus d'un million de personnes en meurt dans le monde. Les traitements antibiotiques deviennent inefficaces

⁴ One Voice



chez les humains. L'Union européenne a d'ailleurs interdit l'utilisation des antibiotiques comme stimulateurs de croissance des animaux. Des risques portant sur d'autres maladies ne sont pas à exclure telle la maladie de Creutzfeldt – Jacob, dont l'impact est encore loin d'être mesuré.

Une problématique étendue : la gestion de l'eau

L'élevage est au cœur d'un système complexe. En effet, s'il faut de plus en plus de bétail pour la consommation humaine, il faut également cultiver de plus en plus de végétaux pour nourrir ce bétail, et de plus en plus d'eau et d'engrais pour faire pousser ces végétaux. Ainsi, l'élevage représente 70 % de la consommation d'eau en France, en particulier à cause des plantations de maïs – grand consommateur d'eau – qui lui sont destinées ! L'activité agricole française représente, pour la seule irrigation, la moitié de la consommation annuelle en eau, et jusqu'à 80 % de la consommation estivale. Les données récentes de 2012 de la Note du Ministère de l'Agriculture révèle que plus de la moitié de la surface irriguée est dédiée à la culture du maïs⁵.

La pollution des eaux

Elevage intensif et agriculture intensive sont liés. L'impact sur l'environnement ne se limite pas à la détérioration atmosphérique. Les déjections animales et les résidus de quantités abondantes d'engrais et de pesticides nécessaires pour produire la nourriture contribuent à la pollution des eaux, souterraines et de surface. Dans le rapport ministériel « Agriculture et environnement » paru en 2005, il est écrit que la contamination des eaux par les pesticides est préoccupante. Il y est précisé que « 46 % des points surveillés en rivière relèvent de classes moyennes à mauvaises, dépassant ainsi le seuil officiel de potabilité ; ce taux est de 25 % pour les eaux souterraines. ». Il y est également mentionné que les élevages industriels déversent chaque année 13 milliards de tonnes d'effluents, d'hormones, d'antibiotiques et autres substances chimiques dans la nature.

Déforestation et désertification

Ce ne sont pas là les seules catastrophes écologiques. La déforestation et la désertification galopante en sont des conséquences directes. Près du tiers du total des terres émergées de la planète est consacré à l'élevage, soit pour le faire paître, soit pour cultiver les produits nécessaires à leur nourriture. Ainsi, au cours de ces dernières décennies, 20 % de la forêt amazonienne a disparu au profit de l'élevage et de la culture du soja destiné presque exclusivement à engraisser les bovins. La disparition des surfaces arables étend inexorablement les déserts au niveau international. Indirectement, l'élevage contribue aussi à la disparition des espèces.

Une contribution au réchauffement de la planète

La pollution des eaux n'est malheureusement pas le seul problème. L'air est aussi pollué. Le rapport ministériel « Agriculture et environnement » indique ainsi que certains produits phytosanitaires employés sont à l'origine de pollutions ponctuelles, mais surtout que 20 % des émissions nationales de gaz à effet de serre sont le fait des élevages et de la dégradation des engrais minéraux : « Les activités agricoles constituent en effet la principale source de production et d'émission de protoxyde d'azote (76 % des émissions nationales) et de méthane (70 % des émissions nationales) ». L'élevage est responsable de près du cinquième de l'ensemble des émissions contribuant au réchauffement climatique. Si l'on prend en compte les émissions de gaz provenant du fumier, de l'énergie consommée pour produire les engrais utilisés pour l'alimentation du bétail adulte, la digestion des bovins, les émissions provenant des défrichages pour faire paître le bétail, etc., l'élevage émet 37 % du méthane (un gaz dont l'effet en termes de réchauffement est 23 fois plus important que celui du CO₂), 65 % des émissions de protoxyde d'azote, 64 % des émissions d'ammoniac, une des principales causes des pluies acides.

⁵ Note du ministère de l'Agriculture issue du recensement agricole, 15 novembre 2012



Main mise sur les ressources naturelles et alimentaires

L'existence même de l'être humain est mise en danger avec la mainmise de l'élevage sur les ressources alimentaires et naturelles. La moitié des récoltes mondiales de céréales est en effet consacrée à la nourriture des animaux. 90 % de la production mondiale de soja est destinée au bétail. La raréfaction de certaines ressources agricoles et l'augmentation du prix de celles-ci, comme le blé, ont entraîné dans de nombreux pays en 2008, les émeutes de la faim, ce qui risque de devenir le fléau du XXI^e siècle.

POUR PREPARER LE DEBAT

Profil d'intervenants potentiels

- vétérinaire ;
- agronome ;
- éleveur (bovin, ovin, porcin, etc.) ;
- élu local ;
- agriculteur, agroécologiste ;
- boucher, charcutier ;
- responsable d'abattoir ;
- chercheur en zootechnie ;
- nutritionniste, médecin ;
- représentant d'association végétarienne ou travaillant sur l'alimentation ;
- représentant de l'Institut de l'élevage (<http://idele.fr/>)
- athlète végétarien ;
- restaurateur qui propose des menus sans viande ;
- expert en histoire culinaire française (en lycée hôtelier par exemple).

Questions d'entrées dans le débat

- Quel mode d'élevage privilégier ?
- Réduire notre consommation de viande, est-ce indispensable ?
- Quelle réglementation pour le marché de la viande ?
- Manger de la viande tous les jours, est-ce nécessaire pour être en bonne santé ?
- Si l'on s'arrêtait tous de manger de la viande demain, quelles conséquences économiques cela aurait-il ?
- Les animaux sont avant tout élevés, en majorité, pour leur lait, leurs œufs et leur viande. Les éleveurs auraient-ils toujours intérêt à élever des animaux dont ils ne pourraient pas vendre la viande ?
- Comment inciter nos sociétés à repenser fondamentalement l'industrie de la viande et à privilégier un mode d'élevage extensif ?
- Comment valoriser la responsabilité individuelle susceptible de guider les choix de consommation ?
- Quelle est votre consommation quotidienne de viande ?
- Préférez-vous manger en quantité ou en qualité ?
- Où achetez-vous votre viande ?
- Manger des insectes, est-ce une alternative écologique ?
- Etes-vous prêt à diminuer votre consommation de viande ?



POUR ALLER PLUS LOIN...

Campagnes en cours



Joignez le mouvement!
www.lundisansviande.net

Le 22 mars, **Journée internationale sans viande**, permet d'interroger les habitants des pays développés sur leur régime alimentaire. Dans le monde, les initiatives se multiplient pour que cette interrogation ne se résume pas à une seule journée par an. Aux Etats-Unis, la campagne Meatless Mondays (Lundi sans viande), a été lancée dans les universités. En Californie, les écoles primaires de Los Angeles (640 000 élèves) ne mangent

plus de viande à la cantine depuis le mois de mars.

<http://www.journee-sans-viande.info/>

Le 8 avril, "lundi végétarien" à Bordeaux

En France, ces initiatives sont relayées par l'association des végétariens de France et des actions similaires ont déjà eu lieu dans des Restaurants Universitaires (RU) en partenariat avec le CROUS et le Ministère de l'éducation supérieure et de la recherche. A Bordeaux, une opération a eu lieu le lundi 8 avril 2013, au RU. Elle s'inscrit dans une logique de réduction de la consommation de protéines animales.(viande, poissons, crustacées)

<https://www.facebook.com/events/492270010832865>

Objectif durable : 90 grammes de viande par jour et par personne dans le monde

Dans un article paru en 2007, la revue "The Lancet" affirmait la nécessité de mettre en place des politiques internationales et nationales afin de stabiliser les émissions de gaz à effet de serre de l'élevage et de la production de viande à leur niveau de 2005. Pour y parvenir, deux conditions: réduire la consommation de viande dans les pays riches et contrôler la demande dans les pays en voie de développement, avec un objectif commun d'une consommation moyenne de viande de 90 grammes par jour et par personne. Si tous les Américains s'abstenaient de consommer de la viande seulement deux jours par semaine, l'économie réalisée en CO2 serait de 199 mégatonnes.

Du "no steak" à une consommation raisonnable

Chez les stars outre-Atlantique comme Brad Pitt, Madonna, Penelope Cruz, ou David Bowie, dire non à la consommation de viande, c'est très tendance : les bio-people déclarent publiquement renoncer au rayon boucherie. Renoncer à la viande n'est plus le fait de quelques écolos végétariens soucieux de leur ligne et de leur karma, mais bien une question de santé et d'équilibre biologique, avec une prise de conscience globale d'un impact environnemental à réduire pour préserver la qualité de vie sur notre planète.

Ressources

Bibliographie

- France Agrimer 2011, « CONSOMMATION MONDIALE DE VIANDE : état des lieux, dynamique, défis et perspectives », Février 2011, N°5

<http://www.franceagrimer.fr/content/download/7015/40697/file/Conso-2011.pdf>

- « Encadrement des pratiques commerciales pouvant influencer la prescription des antibiotiques vétérinaires », Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt/CGAAER : François Durand, Françoise Liebert/IGF, Pierre Hanotiaux/IGAS, Muriel Dahan/Rapport n° 13014 Mai 2013 ;
- « Économies d'échelle et économies de gamme en élevage bovin laitier : Analyse comparée des coûts de production et des externalités environnementales en



polyculture-élevage laitier bovin par rapport aux systèmes spécialisés », Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire - Ministère de l'écologie, du développement durable, des transports et du logement / Institut de l'Élevage Novembre 2011 ;

- « Consommation de viande et risque de cancer » Cyrille Costa, CIV, 2011 ;
- « La consommation des ménages en 2006 », Insee Résultats série société, disponible sur www.insee.fr, Notes de conjoncture du Scees de 1996 à 2007 ;
- « La consommation des ménages en berne en 2012 », Insee Résultats série société, disponible sur :

http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?ref_id=ip1450#inter1

Ressources spécifiques pour les enseignants

- Dossier d'accompagnement pédagogique du film « LoveMEATender » à l'initiative de Planète Vie, réalisée par le Réseau Idée, 2011

<http://planetevie.be/wp-content/uploads/2012/09/dossier-p%C3%A9dagogique-t%C3%A9l%C3%A9chargeable.pdf>

- Les Malles pédagogiques « De mon assiette à la planète » (en prêt au Réseau Idée : 02 286 95 73 www.reseauidee.be) compilent dossiers pédagogiques, albums jeunesse, ouvrages d'information et quelques jeux et DVD pour travailler sur le thème de l'alimentation avec les 5-12 ans ou les 12-18 ans ;
- « A table ! » dossiers pédagogiques (8-11 ans et 12-18 ans) pour une réflexion sur les enjeux locaux et globaux de l'alimentation, la consommation et les pratiques alimentaires à partir de photos de 16 familles du monde et leur consommation alimentaire hebdomadaire.

<http://outils.artisansdumonde.org/nos-outils-educatifs/mallette-pedagogique-a-table-qui-mange-quoi.html>

- Alimagridurable (Le Petit Foriest, 2009) : ensemble de fiches présentant différents types d'assiettes alimentaires et divers profils de producteurs et de consommateurs. Deux méthodes (jeu de la ficelle ou géomystère) permettent aux élèves de découvrir le « système alimentaire » ainsi que les caractéristiques et le rôle de chaque acteur sur le chemin de l'alimentation durable, notamment la viande ou ses substituts.

<http://petitforiest.nuxit.net/documents/Alimagridurable.pdf>

Boîte à outils d'animations

- Jeu de la ficelle (Rencontre des Continents, Quinoa et Solidarité Socialiste - FCD, 2007) : animation pour groupe (15-20 ans et +, adaptable dès 10 ans) où la ficelle représente les liens entre nos choix de consommation et leurs implications sur l'environnement, la santé ou la sphère socioéconomique. Ce jeu est téléchargeable sur le centre de ressources ALIMENTERRE :

<http://www.alimenterre.org/ressource/jeu-ficelle-outil-dejouer-assiette>

- La viande dans nos assiettes : le jeu des interactions pour comprendre (Rencontre des Continents et Vétérinaires sans frontières, 2012) est une nouvelle version du Jeu de la ficelle adaptée à la question de la viande.

www.rencontredescontinents.be

- Souveraineté alimentaire - L'affaire de tous (CNCD 11.11.11, 2000) : une dizaine de jeux pour sensibiliser (dès 6 ans) aux questions de commerce alimentaire mondial, injustice alimentaire, petits producteurs et multinationales.
- Atelier de fabrication et dégustation de pâté végétal ;
- Jeu des chaises adapté, avec la répartition de la production et consommation de viande ;
- Mallette « Droit à l'alimentation » du CNCD 11.11.11

<http://www.oxfammagasinsdumonde.be/tools/en-parler/outils-pedagogiques/malette-pedagogique-droit-a-lalimentation/>

- Jeu de positionnement avec envie/ pas envie ou cap/ pas cap, dac/pas dac.

