

Postulat

Une journée hebdomadaire sans viande ni poisson ? ...un pas alimentaire vers la société à 2'000 W.

Le présent postulat demande au Conseil d'Etat d'élaborer une stratégie volontariste visant à instaurer une journée hebdomadaire sans viande ni poisson, et à favoriser la consommation de produits de saison, en particulier dans les lieux de restauration sur lesquels il a prise (ex. au service des employés de l'Etat et des étudiants/apprentis dans le canton), ainsi qu'un encouragement à le faire dans les restaurants d'entreprises.

Dans son programme de législature, le Conseil d'Etat souhaite faire converger les politiques publiques, programmes et projets vers les objectifs de la « société à 2'000 watts » afin de réduire les émissions de CO₂ permettant de limiter le réchauffement climatique. Pour ce faire, elle concentre son action sur l'aménagement du territoire, les constructions, la mobilité, l'efficacité énergétique et le recours accru aux énergies renouvelables¹. Un aspect important de notre impact climatique reste cependant en retrait : l'alimentation. En Suisse, elle représente pourtant 30 % de notre empreinte écologique et 17 % de nos émissions de gaz à effet de serre. Celles-ci sont causées par la production, le transport, la transformation et la vente des denrées alimentaires. Une part importante des émissions est due à la production de viande. Ces émissions peuvent être minimisées par une alimentation contenant moins de produits animaux et principalement basée sur des produits cultivés localement en pleine terre, idéalement en agriculture biologique.

Des progrès appréciables ont été réalisés dans le domaine de l'équilibre alimentaire des plats cuisinés, avec notamment le label « Fourchette verte » largement utilisé. De plus, avec la généralisation des espaces sans fumée, la santé du personnel de service, mais aussi celle des consommateurs, est de mieux en mieux prise en compte. Cependant, il est un domaine dans lequel les efforts sont encore insuffisants, c'est celui de l'impact de nos habitudes alimentaires sur notre consommation énergétique et donc notre impact sur les émissions de CO₂. Trois attitudes sont à l'origine de l'essentiel de ce phénomène :

- la consommation excessive de protéines animales
- l'achat de produits hors saison importés de régions lointaines
- le recours trop fréquent à des plats pré-cuisinés lourdement conditionnés.

Rappelons que l'exercice, permettant en outre la redécouverte de la saveur des aliments, s'avère « gagnant – gagnant », tant pour les consommateurs que les producteurs locaux. Les consommatrices et consommateurs bien éduqués (à l'âge scolaire) et bien informés, seront disposés à reconsidérer leurs habitudes, condition sine qua non pour faire un pas conséquent vers la société à « 2000W » figurant dans les objectifs du gouvernement.

Pour notre canton, ce postulat s'inscrit parfaitement dans la volonté de diminuer l'énergie grise consommée par la population afin de s'approcher de la société à 2'000 W et de soutien à l'agriculture locale en diminuant les importations de viande et en favorisant les produits locaux et de saison.

Il faut pour cela une stratégie volontariste du Canton, des Communes, et si possible des acteurs parapublics et privés, d'ores et déjà en vigueur dans plusieurs collectivités publiques : ainsi, la ville de Gand en Belgique, qui fait partie des 350 villes européennes pour le climat, a décidé de mettre en place, depuis mai 2009, un « jeudi sans viande ». A Brême en Allemagne, à Sao Paulo, à Baltimore, New-York et tout dernièrement à San Francisco (6 avril 2010²), des démarches identiques sont mises en place.

Lausanne, le 20 avril 2010.



Yves Ferrari

¹ Tiré du Programme de législature 2007 - 2012

² http://www.sfbos.org/ftp/uploadedfiles/bdsupvrs/bosagendas/materials/bag040610_100413.pdf

A la (re)découverte du goût... de saison !

Proposer une journée hebdomadaire sans viande ni poisson aux enfants fréquentant les cafétérias vaudoises a pour objectif de leur faire découvrir qu'un repas sans viande, volaille ni poisson peut être savoureux et équilibré et que diversifier leur alimentation est loin de signifier « manger quelque chose de cuit à l'eau et d'insipide » ! Au contraire, l'alimentation végétarienne est riche, variée, surprenante : de plus, avec le label Fourchette Verte déjà instauré à Lausanne, insister sur la consommation de légumes, céréales, fruits, légumineuses, etc. devient une évidence.

Une journée végétarienne ne doit pas faire passer au deuxième plan l'origine et la qualité des aliments servis dans les réfectoires scolaires les autres jours : **privilégier les produits locaux et de saison doit simplement être un réflexe de base.**

Les raisons sanitaires

Consommer de la viande en quantité limitée est une bonne source d'acides aminés et d'oligo-éléments. Mais la viande contient aussi certains nutriments dont l'ingestion excessive s'avère nocive pour l'organisme et favorise les risques de maladies cardio-vasculaires (cholestérol et matières grasses), les diabètes (matières grasses), l'obésité et certains cancers. Une consommation trop importante de viande peut entraîner des risques pour la santé. Alors que la consommation annuelle de viande recommandée est d'environ 36,5 kg par an³, elle est en Suisse de 53 kg par an⁴.

La consommation fréquente de plats pré-cuisinés lourdement conditionnés engendre également de grave problème de santé.

Les raisons environnementales

La consommation globale de viande a passé de 47 millions de tonnes en 1950 à 276 millions en 2006. Cette augmentation de production de viande a eu pour conséquence des pressions accrues vis-à-vis des ressources et de l'environnement, car chaque stade d'élaboration d'un plat de viande, notamment de viande importée, participe à diverses pollutions : émission de grandes quantités de CO₂, pollution de l'eau et des sols, gaspillage d'eau, pluies acides.

Voici ci-dessous quelques stades (non exhaustifs) de production de viande et leurs nuisances y relatives :

1. La fabrication des engrais nécessite beaucoup d'énergie.
2. La culture des denrées destinées à l'alimentation animale (soja et maïs notamment) engendre des déforestations massives, utilise des pesticides chimiques et réduit encore les récoltes de céréales pour l'alimentation humaine. Selon la FAO (DBV Berechnungen), en 1950 il y avait environ 5'100 m² de terre arable par habitants (2,8 milliards) contre 2'700 m² en 2000 avec 6 milliards d'habitants⁵
3. L'élevage des ruminants occupe de nombreuses quantités de terre.
4. Le transport des animaux jusqu'à l'abattoir, l'abattage, puis l'emballage de la viande, le stockage, etc émet du CO₂ et nécessite une grande quantité de pétrole.
5. Le recyclage des déchets d'emballages émet encore du méthane et du CO₂.

Selon Water Foot Print, le besoin en eau pour un kilo de pommes est de 700 litres alors que pour un kilo de viande de boeuf il faut 15'500 litres d'eau.

En ce qui concerne le dépeuplement des océans et des mers en raison de la pêche intensive, de plus en plus d'espèces marines sont menacées et/ou disparaissent. Les récentes polémiques sur le thon rouge menacé de disparition sont d'ailleurs révélatrices des problèmes engendrés par la sur-consommation de poisson.

Les raisons éthiques : impacts sociaux dans les pays du Sud et non respect des animaux

Indépendamment des impacts environnementaux, la production industrielle de viande a des impacts sociaux dans les pays du Sud. La production d'aliments pour animaux occupe une énorme partie des terres agricoles : il faut en moyenne 9 kilos de céréales pour produire 1 kg de viande, alors que près d'un milliard de personnes souffrent de la faim dans les pays producteurs. A cet effet, la Suisse importe par exemple en moyenne 250'000 tonnes de soja par année⁶ alors qu'environ 50 millions de Brésiliens sont extrêmement sous-alimentés⁷.

Dans bien des pays, où les normes ne sont pas aussi strictes qu'en Suisse, le confinement des animaux dans des espaces souvent insuffisant et la nourriture industrielle et aux hormones de croissance injectées en vue d'un engraissement rapide sont fréquents.

L'Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable, dans son rapport termine comme suit : « Réduire sa consommation de viande ou adopter un régime végétarien équilibré contribue à une meilleure santé, un environnement mieux préservé et un accès plus équitable pour tous aux ressources alimentaires ».

3 <http://www.oivo-crioc.org/files/fr/4128fr.pdf>, p. 59

4 Cinquième rapport sur la nutrition en Suisse OFSP, 2005, in http://www.sge-ssn.ch/fileadmin/pdf/100-ernaehrungsthemen/10-gesundes_essen_trinken/Les_etages_de_la_pyramide_alimentaire_-_viande_poisson_oeufs.pdf

5 Forum suisse souveraineté alimentaire, conférence de Jacques Bourgeois, Directeur de l'Union Suisse des Paysans, 3 novembre 2009

6 <http://www.wwf.ch/fr>

7 Magenhofer Erwin et Hannas Max, (2007), Le marché de la faim, éd. Actes Sud