Publié sur *écoconso* (https://www.ecoconso.be)

MANGER MOINS DE VIANDE POUR PROTÉGER LE CLIMAT ?

ARTICLES

[*mise à jour : 11/2019*]

Manger moins de viande est bénéfique pour le climat. Mais le changement doit aussi passer par les pratiques d'élevage. Explications.

500 kg d'équivalent CO_2 par personne et par an, voilà ce que l'on peut économiser si on mange moins de viande. Un geste important pour réussir le défi climatique belge : d'ici 2030, passer de 12 à 6 tonnes de CO_2 par personne par an en moyenne.

> Pour en savoir plus, voir notre campagne Climat : arrête d'en faire des tonnes !

Si ce « simple geste » a autant d'effet, c'est parce que la production de viande a un impact important sur le climat. **Plus de 14% de toutes les émissions de gaz à effet de serre provient des productions animales**[1] et la moitié de celles-ci concernent le bœuf et l'agneau. Et pour lutter contre le réchauffement climatique, chacun a un rôle à jouer : consommateurs, producteurs et pouvoirs publics.

Sommaire :

- Réduire sa consommation de viande
- Un défi à relever pour les producteurs et les entreprises alimentaires
- L'indispensable action des pouvoirs publics

- -

Réduire sa consommation de viande

Faut-il arrêter complètement de manger de la viande ? Pas nécessairement mais on peut mieux équilibrer son assiette : **diminuer les portions de viande, insérer des menus végétariens, varier les sources de protéines.** On fait la part belle aux fruits et légumes locaux et de saison, aux céréales complètes, aux légumineuses et aux fruits à coque (noix, amandes, cajou…).

> **Pour des idées concrètes : Manger moins de viande, par où commencer ?**

On essaie ainsi de **limiter la consommation de viande rouge à 300 g par semaine** et celle de viande transformée (charcuterie) à 30 g par semaine (l'équivalent de deux tranches de jambon).

C'est bénéfique pour l'environnement, pour la santé et pour le portefeuille. Et **avec les économies réalisées, on peut s'offrir de la viande locale et de qualité**. On encourage ainsi les producteurs qui délaissent l'élevage intensif et optent pour des pratiques plus durables.

> Lire aussi : Les bonnes raisons de manger moins de viande

Un défi à relever pour les producteurs et les entreprises alimentaires

Tout n'est pas entre les mains du consommateur. Que ce soit au niveau des producteurs, des distributeurs ou des restaurateurs, il y a de multiples leviers à activer pour arriver à une consommation de viande plus raisonnable.

Les producteurs doivent être aidés pour se reconvertir vers un système moins impactant pour le climat. Car une méthode de production n'est pas l'autre. Entre un élevage intensif et une ferme en agroécologique, il y a pas mal de différences, y compris sur l'impact climatique. Par exemple, lorsqu'on importe du soja du Brésil pour nourrir le bétail, on participe à la déforestation, ce qui accentue le réchauffement climatique.[2]

Ainsi, on constate que[3] :

- **les 10 %** de la production **de bœuf les plus générateurs gaz à effet de serre** (GES) en émettent **105 kg pour 100 g de protéines**.
- **les 10%** de la production **de bœuf les moins générateurs de GES** n'en émettent que **20 kg pour 100 g de protéines**.

À titre de comparaison, le soja génère 3,5 kg de GES/100 g de protéines.

Tous les steaks de bœuf ne sont donc pas à mettre dans le même panier en matière de climat. **L'élevage peut même avoir un effet positif pour le climat**, lorsqu'il permet le maintien de prairies permanentes (inadaptées aux cultures) qui constituent des puits de carbone.

Mais pour que le bilan soit positif, **l'alimentation du bétail doit être produite dans la ferme** et l'exploitation doit respecter les **principes de l'agroécologie**[4]. Dans les fermes plus durables, on tend aussi à **abandonner l'hyperspécialisation** qui est la règle dans les élevages intensifs. Au contraire, on revient à une diversité de productions. En Wallonie, c'est plutôt ce modèle-là qui est appliqué, même s'il devrait être encore amélioré.

À l'autre bout de la chaîne, dans les **restaurants**, on constate que la viande occupe encore souvent une place centrale. Elle est parfois accompagnée d'un peu de salade, plus rarement de légumes. Les cartes évoluent mais les options végétariennes ou moins riches en viandes restent la portion congrue. Il y a du travail à faire pour **rendre les alternatives plus attractives**. Et qui de plus doué qu'un bon chef pour sublimer une préparation de légumes ?

Les **restaurants d'entreprise** ne sont pas en reste, prétextant souvent la maîtrise des coûts. Ils ont une belle marge d'amélioration possible.

L'indispensable action des pouvoirs publics

Les pouvoirs publics doivent contribuer à orienter le comportement des consommateurs et des producteurs via la promotion de la santé et une politique climatique ambitieuse.

L'agriculture est un secteur subsidié parce que le revenu n'est pas suffisant. **La PAC** (Politique Agricole Commune de l'Europe) **octroie 700 millions par an**[5] **à l'agriculture belge**.

Les pouvoirs publics ont un rôle important à jouer pour **orienter ces subsides vers des productions plus durables** qui ne misent pas seulement sur les volumes mais bien sur la qualité (moins d'intrants, bien-être animal, liaison au sol, production de l'alimentation animale au sein de l'exploitation…).

Le Gouvernement wallon prévoit de **rétablir une prime à l'herbe** pour favoriser les élevages extensifs plutôt qu'intensifs. Dans le cadre de la PAC 2021-2027, la Wallonie veut aussi orienter les aides pour **développer l'agriculture bio, avec un objectif de 30% en 2030**.

À lire aussi

- La Belgique peut réduire l'impact de l'élevage sur le climat de 58%.
- Climat : arrête d'en faire des tonnes, la nouvelle campagne d'écoconso, avec des conseils pour diviser ses émission de gaz à effet de serre par 2 en 10 ans.

---

[1] "Reducing food's environmental impacts through producers and consumers", J. Poore et T. Nemecek, juin 2018

[2] Puisque moins de CO2 peut être absorbé au niveau des forêts. Source : rapport Greenpeace.

[3] Émissions de gaz à effet de serre pour la production de 100 g de protéines issu de l'étude

« Reducing food's environmental impacts through producers and consumers » de J.Poore et T. Nemecek, parue dans la revue « Science » et cité par The Guardian.

[4] L'agroécologie consiste à s'appuyer sur les fonctionnalités offertes par les écosystèmes pour produire de manière durable :

- *En diminuant les pressions sur l'environnement (ex : moins de gaz à effet de serre, limiter au maximum le recours aux engrais de synthèse et aux produits phytosanitaires)*
- *En préservant les ressources naturelles (eau, énergie, éléments minéraux...).*

Source : Ministère français de l'agriculture

[5] Voir briefing des associations IEW WWF Greenpeace.

Liens
[1] mailto:jmoerman@ecoconso.be
[2] https://www.ecoconso.be/fr/content/conditions-dutilisation-de-nos-contenus
[3] https://www.ecoconso.be/fr/content/climat-arrete-den-faire-des-tonnes
[4] https://www.ecoconso.be/fr/content/manger-moins-de-viande-par-ou-commencer
[5] https://www.ecoconso.be/fr/content/les-bonnes-raisons-de-manger-moins-de-viande
[6] https://www.ecoconso.be/fr/content/la-belgique-peut-reduire-limpact-de-lelevage-sur-le-climat-de-58
[7] http://www.ecoconso.be/fr/content/climat-arrete-den-faire-des-tonnes
[8] https://www.greenpeace.org/belgium/fr/communique-de-presse/6636/incendies-au-bresil-les-carbonnades-flamandes-y-contribuent/
[9] https://josephpoore.com/Science%20360%206392%20987%20-%20Accepted%20Manuscript.pdf
[10] https://www.theguardian.com/environment/2018/may/31/avoiding-meat-and-dairy-is-single-biggest-way-to-reduce-your-impact-on-earth
[11] https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-que-lagroecologie

Cette publication est mise à disposition sous un contrat Creative Commons