

édition 2011



ALIMENT **TERRE**  
**FESTIVAL**  
**DE FILMS**  
DOCUMENTAIRES



[www.festival-alimentterre.org](http://www.festival-alimentterre.org)

FICHE PÉDAGOGIQUE

## Global steak : nos enfants mangeront des criquets

de Anthony Orliange et Jean-Philippe Amar | 97' | 2010 | CAPA et Canal+

# GLOBAL STEAK : NOS ENFANTS MANGERONT DES CRIQUETS

DE A. ORLIANGE ET J.P. AMAR / 97' / 2010 / CAPA ET CANAL+

## Synopsis



La consommation mondiale de viande ne cesse d'augmenter. A ce rythme, il faudra doubler la production d'ici 2050. Or, la planète a déjà du mal à suivre. Manger moins mais mieux semble indispensable. Des élevages alternatifs sont testés un peu partout dans le monde. Yves-Marie LE BOURDONNEC, meilleur boucher de France, nous guide dans cette exploration...

## Biographie et intention du réalisateur

Anthony ORLIANGE, l'un des réalisateurs de Global Steak étudie à *Sciences Po Paris* puis intègre l'école de journalisme de Paris, le CFJ. Il débute sa carrière à la rédaction de la chaîne de télévision, France 2. Devant effectuer son service militaire, il part en Afrique du sud, où il travaille au Service Culturel de l'Ambassade de France. A son retour en France, Canal + l'embauche aux informations générales. Il joue également les grands reporters pour « Le vrai journal » de Carl Zéro. Il réalise des investigations sur différents sujets politiques, sa spécialité. Il travaille actuellement pour l'agence de presse CAPA TV qui a produit son film (<http://www.capatv.com/>).

Le premier film d'Anthony est « Storytelling ». Il montre les stratégies de communication en politique ou en entreprise, grâce à des techniques de scénaristes (interview ici <http://www.youtube.com/watch?v=Y4io6VcpxEa>). Comme les problématiques sur la consommation, l'alimentation et l'environnement sont valorisées depuis quelques années, CANAL + lui commande un documentaire, faisant suite à « Global Sushi » réalisé par Jean-Pierre Canet. Point d'entrée du film : la viande, qui, contrairement au poisson (sujet de Global Sushi), est produite en quantité ! Le ton du documentaire ne doit pas déprimer les spectateurs mais les informer sur les réalités de l'industrie de la viande, sur fond d'ironie. Ce n'est pas un documentaire anti-viande. Le film est engagé, avec un message simple : Mangeons de la viande mais moins souvent et de meilleure qualité !

Comme animateur du film, le choix du boucher s'est imposé. Qui mieux qu'un boucher peut parler de la viande ? Yves-Marie LE BOURDONNEC est choisi pour sa vision de la filière que beaucoup de bouchers n'ont pas. Il est devenu boucher assez jeune et s'est toujours intéressé aux éleveurs. Il accompagne le spectateur à travers cette épopée carnée. Depuis, il continue d'exercer son art à Asnières sur Seine. Ses activités de consultant pour les cuisiniers se sont ouvertes aux producteurs !

Les retombées médiatiques du film ont été bonnes, seuls les éleveurs de porcs bretons grincent des dents. De nombreuses personnes demandent des conseils de consommation à Anthony depuis !

## Contexte

La viande, la carne, la bidoche, autant de synonymes pour désigner l'une des fiertés gastronomiques françaises. Pourtant, sa production et sa transformation sont désormais remises en cause au niveau mondial et montrées du doigt en raison de leur impact environnemental.



## Quelques définitions

La FAO<sup>1</sup> a établi une classification des systèmes d'élevage (Figure 1) sur laquelle nous nous baserons pour parler des différents modes de production.

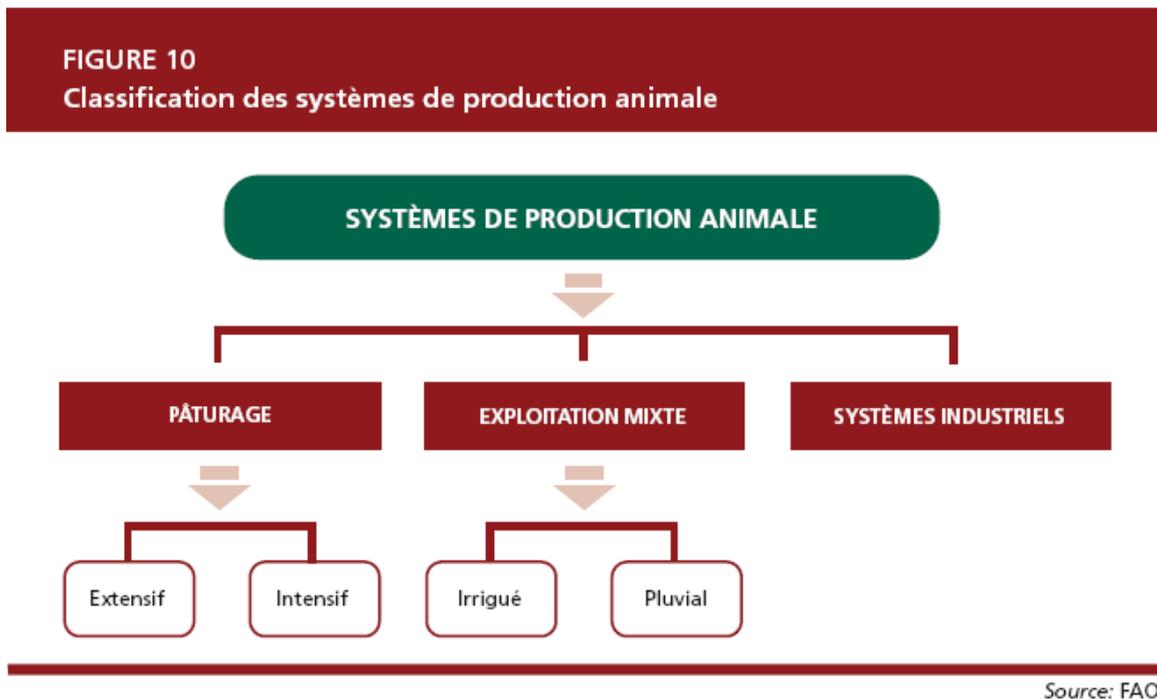


Figure 1 : Schéma de classification des systèmes de production animale, extrait du rapport de la FAO 2009

### □ **L'élevage à l'herbe ou systèmes de pâturages**

Les systèmes d'élevage à l'herbe se caractérisent par un taux de plus de 90 % de la matière sèche<sup>2</sup> consommée par le bétail, en provenance des prairies et de fourrage annuel et/ou des aliments achetés. Ils sont donc principalement dépendants de la productivité naturelle des prairies. Ces systèmes couvrent près de 26 % de la surface du globe non recouvert de glace. Le taux de charge animale annuel (nombre de têtes de bétail à l'hectare) est inférieur à 10. On distingue deux types de systèmes de pâturage : extensif et intensif.

Les **systèmes extensifs** se situent majoritairement en zones sèches (Afrique australe, Asie centrale, orientale et occidentale, Australie), où la production des prairies est marginale. Ils se caractérisent par la présence de ruminants (bœufs, moutons, chameaux, etc.). Ils sont ouverts ou communaux<sup>3</sup> et souvent mobiles. Ces systèmes constituent 7 % de la production mondiale de viande bovine, 12 % de viande ovine et 5 % de la production de lait.

Les **systèmes intensifs** se situent dans les zones tempérées (Europe, Amérique du nord et du sud, Océanie), où des herbages et une production fourragère de qualité peuvent alimenter de nombreux animaux. Ces systèmes sont centrés sur les bovins (vaches laitières et bœufs), élevés principalement en exploitation individuelle. Ils représentent 17 % de la production mondiale de viande bovine, 17 % de la viande ovine et 7 % de la production de lait.

<sup>1</sup>FAO, « La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture : point sur l'élevage », 2009.

<http://www.fao.org/docrep/012/i0680f/i0680f.pdf>

<sup>2</sup> La matière sèche est ce que l'on obtient lorsqu'on retire l'eau d'un produit.

<sup>3</sup> Les biens communaux, terrains communaux, prés communaux, ou communaux tout court, sont les biens fonciers, le plus souvent forêts et pâturages, que les habitants d'une localité exploitent en commun. C'est une forme de copropriété.



Les impacts environnementaux de ces systèmes sont différents selon le type de sous-systèmes. Les effets négatifs sont généralement associés au surpâturage, à la dégradation des sols et à la déforestation. L'effet positif principal est la capacité des prairies à compenser les émissions de méthane par les ruminants via la fixation du carbone dans les sols. Ce sont des filtres et des puits de carbone naturels.

#### □ **L'élevage mixte**

Les systèmes mixtes (culture et élevage) se caractérisent :

- par un taux de plus de 10 % de la matière sèche consommée par le bétail, en provenance des sous-produits des cultures de l'exploitation et/ou des chaumes ;
- ou
- par un taux de plus de 10 % de la valeur totale de la production non issue des activités d'élevage ;

Ils sont généralement dirigés par des ménages ou des entreprises. Les objectifs d'un tel système sont d'optimiser au maximum l'association entre cultures et élevage, de répartir les revenus et les risques liés aux deux activités et d'adapter le rapport bétail / surface cultivée aux besoins et aux opportunités socio-économiques. Au niveau mondial, ces systèmes fournissent plus de la moitié de la production mondiale de viande bovine, 53 % du lait et 33 % de la production viande porcine et ovine.

Cinq sous-groupes sont identifiés selon le mode d'alimentation. Leur impact sur l'environnement dépend de l'origine des ressources fourragères et alimentaires (tableau 1) :

Sous-systèmes	Avantages	Inconvénients
Mixte sur pâturages communautaires	Cultures continues favorisées	Surpâturage et déclin de la fertilité du sol dans les espaces communautaires
Mixte sur résidus de cultures	Cultures continues dans les champs voisins favorisées	Déclin de la fertilité du sol des champs si le fumier n'est pas réincorporé
Mixte avec alimentation à l'auge	Importation de nutriments locaux, cultures continues favorisées	Déclin de la fertilité du sol des espaces communautaires
Mixte avec production d'aliments à la ferme	Cultures continues favorisées	Déclin de la fertilité du sol si le fumier n'est pas réincorporé
Mixte avec aliments achetés	Importation de nutriments externes, augmentation de nutriments dans la ferme	Déclin de la fertilité du sol dans la zone d'origine de l'aliment

**Tableau 1** : tableau récapitulatif des avantages et des inconvénients des différents systèmes mixtes (source FAO)

#### □ **L'élevage industriel**

Ce système se caractérise par un taux d'au moins 90 % des aliments (céréales et coproduits industriels) achetés à d'autres entreprises. Il est donc très dépendant des apports en nourriture, en énergie et en intrants extérieurs à l'exploitation. Contrairement au système à l'herbe, le nombre de têtes de bétail à l'hectare de terres agricoles est supérieur à 10 (système intensif). Ce système se retrouve souvent autour des grands centres urbains. Les élevages industriels se consacrent presque exclusivement à la production de protéines animales ou d'autres produits animaux d'une seule espèce (bœuf, porc ou volaille). A l'échelle mondiale, les élevages industriels produisent un peu moins de deux tiers de viande de volaille, d'œufs et un peu plus de la moitié de la production de viande porcine. Les marchés urbains et internationaux sont leurs cibles préférentielles. Mécanisés et efficaces, ils demandent un haut niveau de connaissances et de qualifications. Ils sont parfois décrits comme « hors sol », car les animaux sont physiquement séparés des terres fourragères sur lesquelles ils s'alimentent.

Ces élevages ne dépendent ni de la zone agroécologique dans laquelle ils se trouvent ni du climat. Les élevages industriels sont stratifiés et spécialisés (reproducteurs, jeunes animaux, engraissement). La transformation des produits est un circuit indépendant qui standardise les produits selon des critères précis.



Figure 2: Image tirée du film « Global Steak » montrant une batterie de poulet

Les impacts environnementaux dépendent du type de production (porc, volaille, ruminants, lait) et des processus de transformation. Cependant la concentration des bêtes (Figure 2) au sein de grandes unités constitue un risque pour la santé des animaux et des humains (vache folle, grippe aviaire, etc.) et pour le respect de l'environnement.

## Etat des lieux de l'élevage

Le secteur de l'élevage représente 40 % de la production agricole mondiale et contribue aux revenus et à la sécurité alimentaire de près d'un milliard de personnes. D'un point de vue économique, le secteur connaît une croissance rapide alimentée par la hausse des revenus et des évolutions technologiques et structurelles. Cette croissance ouvre des opportunités de développement agricole tout en contribuant à l'amélioration de la sécurité alimentaire.

L'élevage dans certaines régions du monde est multifonctionnel. Au-delà de la génération de revenu et de produits alimentaires, le bétail peut être un bien précieux (« épargne » vivante). Il peut servir de garantie pour l'obtention d'un crédit et, en temps de crise, de filet de sécurité essentiel. Parfois, le bétail joue un rôle sanitaire, en se nourrissant de déchets qui pourraient poser problème au niveau pollution et santé publique.

Dans les systèmes d'élevage mixtes, les animaux ont un rôle central. Ils consomment les déchets des récoltes et de l'alimentation humaine, permettent de limiter la propagation des adventices (mauvaises herbes) et des insectes, produisent du fumier pour la fertilisation des sols, et peuvent être utiles au labourage ou au transport.

## Retour rapide sur l'histoire européenne récente

A la sortie de la 2<sup>e</sup> guerre mondiale, en France et en Europe, les dirigeants ont souhaité assurer la sécurité alimentaire des populations et atteindre l'autosuffisance des pays.

Les aides financières et matérielles du plan Marshall ont permis de moderniser et intensifier l'agriculture européenne. Un investissement massif a été fait dans la génétique et les traitements vétérinaires. En France, l'Institut National de la Recherche en Agronomie (INRA), créé en 1946, accompagne le progrès agricole. En 1962, la Communauté des Etats Européens (CEE) vote une loi d'orientation agricole qui privilégie les unités familiales et replace l'agriculture au même niveau que les autres secteurs économiques. La Politique Agricole Commune (PAC) est créée. A cette même époque, des entreprises de grande distribution et d'agrofouritures apparaissent. Les rendements explosent.

Les conséquences sur l'emploi sont massives. Selon la FAO, en 1945, les agriculteurs représentaient 10 % de la population française active. Aujourd'hui, ils constituent 4 %. La stratégie volontariste de modernisation des campagnes a également eu des effets sur l'aménagement du territoire. Un phénomène de concentration des productions dans certaines régions plus ou moins adaptées s'est produit (bassin parisien céréalier, élevage en Bretagne, arboriculture fruitière dans le Sud de la France).

Les limites de ces politiques ont commencé à se faire sentir dans les années 90 et 2000 : problèmes sanitaires (vache folle, grippe aviaire) et environnementaux (algues vertes, émission de gaz à effet de serre, etc.). Les populations demandent désormais aux agriculteurs de produire plus et mieux avec moins.



## Où en est notre consommation ?

### □ **D'un point de vue nutritionnel**

Un quart des apports en protéines de notre alimentation sont d'origine animale. Les protéines animales contiennent des micronutriments indispensables (vitamines, fer, potassium, phosphore) peu présents dans les protéines d'origine végétale.

### □ **Notre consommation de viande en chiffres**

Selon la FAO, en 2010, la consommation mondiale de viande s'élève à plus de 286 millions de tonnes. Notamment depuis les années 80 dans les pays en développement, la consommation de produits de l'élevage a augmenté rapidement. Depuis les années 60, la consommation de lait par habitant a été multipliée par 2, celle de la viande par 3 et celle des œufs par 5 ! Ceci a considérablement augmenté l'apport énergétique mondial par habitant. Seule la consommation de produits d'élevage de l'Afrique sub-saharienne n'a pas augmenté.

Dans les pays développés, la croissance de la consommation est moins remarquable mais la consommation est élevée. En France, premier pays consommateur européen, chaque habitant mange en moyenne 92 kg de viande par an (21 kg de bœuf, 27 kg de volaille et 35 kg de porc)<sup>4</sup>. Un américain, plus grand consommateur mondial, 124 kg / an et un chinois 60 kg / an, avec une consommation en augmentation<sup>5</sup> (en 1980, la consommation annuelle par habitant était de 14 kg).

D'où vient la viande consommée ? Comment est-elle produite ? En France, 50 % de la viande consommée vient des vaches laitières réformées, et 50 % des vaches à viande.

## La situation en Afrique de l'ouest

D'après la FAO, le cheptel africain représente 29 % du cheptel mondial.

### □ **Côté consommation**

Le comportement alimentaire en Afrique de l'ouest est en train de changer, en particulier dans les villes. L'accroissement de certains revenus et les nouvelles attentes socioculturelles engendrent l'augmentation de la consommation de viande et de lait. La viande reste un produit de luxe mais le lait est totalement intégré au régime alimentaire.

### □ **Côté commercial**

Les quantités commercialisées sont de plus en plus importantes et répondent aux nouvelles exigences des consommateurs. Depuis les années 70, les importations de produits carnés sont en forte progression dans les pays africains et en particulier après la libéralisation du marché. En 1970 la part des importations n'était que de 25 %. Dix ans plus tard elle s'élève à 35 % pour atteindre en 1985 45 %<sup>6</sup> ! La majorité de ces importations proviennent de l'Union européenne.

Le poulet européen n'est pas forcément au goût des locaux. Mais il est vendu moins cher et permet aux femmes de gagner du temps en cuisine puisqu'il est préparé et congelé (voire déjà décongelé !). Au contraire, le poulet local, appelé « poulet bicyclette » s'achète vivant sur les marchés.



Figure 3 : Achat d'un « poulet bicyclette » sur les marchés au Bénin (image extraite du film)

<sup>4</sup> La consommation de viande en France a diminué depuis 30 ans (tableau 3).

<sup>5</sup> Chiffres de 2010

<sup>6</sup> Mankor A., « Consommation urbaines de viandes dans les pays d'Afrique de l'Ouest : exemple de Dakar », Grain de sel n°46-47, mars-août 2009.

La concurrence de ces poulets européens est trop forte et les producteurs locaux n'arrivent plus à vendre leurs poulets. Les élevages sont progressivement abandonnés. Le secteur avicole est en train de disparaître en Afrique de l'ouest. Des taxes ont été mises en place pour protéger les filières locales induisant la diminution progressive des importations. Certains pays africains ont même interdit d'importer des viandes européennes.

### Prospective 2050

La hausse des revenus, la croissance démographique, l'urbanisation et les transitions alimentaires des populations sont les forces motrices de la demande croissante en produits animaux de base. Comme il existe un lien entre la consommation de viande et les pratiques culturelles, que se passerait-il si les hindous devenaient carnivores et les chinois tolérants au lactose ?

La FAO estime aujourd'hui que la consommation mondiale de viande devrait doubler d'ici 2050, passant de 286 millions de tonnes à 463 millions. Il en serait de même pour la consommation de lait.

Pour répondre à une telle demande, la production mondiale devra être multipliée par 3. Si l'on réduisait notre consommation de viande et le gaspillage, elle devrait alors être multipliée par 0,7 ! En 2050, pour nourrir les 9 milliards d'humains sans changement de régime, il faudra cohabiter avec 36 milliards de têtes de bétail.

### Des conséquences sur la santé et l'environnement

La production animale a des impacts non négligeables sur l'environnement. Parallèlement, elle est affectée par la dégradation des écosystèmes et se heurte à la concurrence croissante d'autres secteurs pour l'accès aux ressources. Le changement climatique par exemple, représente une boucle de rétroaction : l'élevage y contribue comme il en subit les effets (Figure 4).



Figure 4: Les ruminants émettent du méthane lors de la digestion des fourrages mais les prairies stockent du carbone dans les sols à hauteur de 500 kg par hectares et par an. (Source Institut de l'Élevage, illustration CIV/J.Roussel).

#### □ Santé

Une trop grande consommation de viande (plus de 500 grammes par semaine) n'est pas recommandée pour la santé. Selon les médecins, trop de viande rouge favorise les cancers du colon en particulier lorsqu'elle est grillée, augmente le taux de cholestérol, les risques d'obésité et de diabète. De plus, le gras de la viande augmente les risques de troubles cardio-vasculaires. Pour couvrir les besoins alimentaires, 100 à 120 g de protéines animales (viande, produits laitiers, œufs) suffisent par jour. Il n'est pas indispensable de manger de la viande à chaque repas.



## □ Environnement

- Effets négatifs

Les deux impacts principaux de l'élevage au niveau mondial sont la déforestation et les émissions de gaz à effet de serre. En outre, le surpâturage provoque le compactage du sol et empêche à long terme l'infiltration de l'eau dans le sol. Cela contribue à l'érosion des sols.

Actuellement, 70 % des surfaces cultivées sont utilisées pour produire l'herbe, le fourrage et les céréales animales. 40 % de la production mondiale de céréales sont consacrés à l'alimentation animale. En effet, les besoins en protéines végétales pour produire un kilo de viande sont importants (tableau 2).

1 kilo de viande	Equivalent en protéines végétales (kilo)
De bœuf	9 (dont herbe)
De porc	7
De volaille	3

Tableau 2 : tableau des équivalences de production d'un kilo de viande.

Une forte concurrence existe entre l'alimentation animale et humaine. Les surfaces disponibles sont insuffisantes pour répondre aux demandes.

Une étude de Greenpeace sur les conséquences de l'avancée du front agricole (pâturages et terres de culture de soja) sur la forêt amazonienne, montre que l'élevage bovin est responsable de 80 % de sa déforestation. 13 millions d'hectares de forêt tropicale disparaissent chaque année soit un quart de la France. Le phénomène s'accompagne de la perturbation du cycle de l'eau et de la baisse de la biodiversité. En effet, les habitats des espèces végétales et animales sont détruits ou profondément perturbés.

D'autre part, 18 % des émissions de gaz à effet de serre (GES) au niveau mondial sont attribués à l'élevage (9,2 % en France<sup>7</sup>) :

- 9 % sont des émissions de gaz carbonique libérées lors de la déforestation (1/5 des GES mondiaux), de l'utilisation d'énergie par l'exploitation et pour la fabrication des intrants ;
- 37 % sont celles du méthane émis lors de l'éruclation des ruminants et de la fermentation de leurs déjections ;
- 65 % sont des émissions de protoxyde liées à l'épandage d'engrais azotés (lisier) ;

Par ailleurs, les besoins en eau sont impressionnants : pour produire 1 kg de viande rouge, il faut 15 000 L d'eau (incluant eau directe et indirecte, c'est-à-dire celle contenue dans les sols<sup>8</sup>). Les eaux sont également polluées dans des cas de mauvaises pratiques.

L'élevage est donc un très gros consommateur de ressources naturelles (terres, sols, eau) et exerce une forte pression sur celles-ci. La crise sanitaire (cancer, obésité, diabète, problèmes cardiovasculaires) et environnementale que rencontre les pays développés, stimule les réflexions. De nouveaux modes de production aussi rentables économiquement mais moins destructeur sont étudiés.

- Effets positifs

L'élevage a un grand potentiel pour contribuer à l'atténuation des effets du changement climatique. Les systèmes qui combinent gestion améliorée des pâturages et amélioration des sols (réduction des perturbations et amélioration de la couverture pédologique) peuvent piéger davantage de carbone dans les sols. Ils émettent également moins de

<sup>7</sup> Source : CITEPA ([www.citepa.org](http://www.citepa.org))

<sup>8</sup>Ce chiffre est en discussion au niveau international.



méthane et de nitrate. Ceci peut alors augmenter la productivité des systèmes en augmentant la quantité de fourrages disponibles et la capacité de rétention d'eau du sol.

## Recommandations pour les consommateurs

Aujourd'hui plusieurs experts recommandent de réduire la consommation de viande et de produits laitiers dans les pays riches, où elle est en excès<sup>9</sup>, et de l'augmenter dans les pays pauvres où il y a des carences.

### Réduire sa consommation

Il ne s'agit pas d'arrêter de manger de la viande mais de préférer une viande de meilleure qualité. Qui dit viande de qualité dit coût plus élevé. Mais l'équation peut se résoudre. En achetant moins souvent et plus cher, il est possible de ne pas modifier son budget viande.

### Favoriser les produits locaux

Afin d'éviter de détruire certaines filières de viande comme la filière avicole en Afrique et/ou contribuer à la lutte contre la déforestation de l'Amazonie, il est recommandé de favoriser les produits carnés et laitiers locaux. De nombreux points de vente sont mis à disposition des consommateurs tels que des AMAP de viande, les marchés ou les bouchers.

## Diffusions du film

---

Diffusion du documentaire en décembre 2010 et en avril 2011 sur CANAL+.

## Pour aller plus loin...

---

### Bibliographie

Site du **Centre d'Information des Viandes** (CIV) : <http://www.civ-viande.org/>

Site de données de **l'empreinte carbone par l'alimentation** : <http://effetsdeterre.fr/>

**Classification des systèmes d'élevage** animaux de la FAO :  
<http://www.fao.org/ag/againfo/programmes/fr/lead/toolbox/Refer/ProSystR.htm>

Site **France Agrimer** : <http://www.franceagrimer.fr/Projet-02/index0.htm>

Site de **Viande.info** : <http://www.viande.info/>

INRA, « **Le rôle positif des prairies dans le stockage du carbone** », fiche de Presse Info. 06/03/2007.

[http://www.inra.fr/presse/role\\_positif\\_prairies\\_stockage\\_carbone](http://www.inra.fr/presse/role_positif_prairies_stockage_carbone)

Espagnol S. et Gunigand N., « **Elevages et environnement** », Coédité par EDUCAGRI et QUAE (Coll. Sciences en partage), automne 2010.

FAO, « **La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture : point sur l'élevage** », 2009.

<http://www.fao.org/docrep/012/i0680f/i0680f.pdf>

FAO, « **Greenhouse gas Emissions from the Dairy Sector: a Life Cycle Assessment** », 2010.

---

<sup>9</sup> En France, la consommation de viande reste en moyenne de 200-250g par semaine et par habitant soit l'équivalent de deux repas par semaine. On ne peut donc pas considérer que les français soient des sur consommateurs de viandes.



<http://www.fao.org/docrep/012/k7930e/k7930e00.pdf>

Mankor A., « **Consommation urbaines de viandes dans les pays d'Afrique de l'Ouest : exemple de Dakar** », Grain de sel n°46-47, mars-août 2009.

[http://www.inter-reseaux.org/IMG/pdf\\_p16\\_17\\_Conso\\_viandes\\_Dakar.pdf](http://www.inter-reseaux.org/IMG/pdf_p16_17_Conso_viandes_Dakar.pdf)

Nicolino F., « **Bidoche : l'industrie de la viande menace le monde** », Actes Sud, 2010.

Pochon A., « **Les champs du possible : plaidoyer pour une agriculture durable** », Essai, Ed. Broché et La découverte, février 2002.

CFSI et GRET, « **L'impact des importations européennes de soja sur le développement des pays producteurs du Sud** », 2011.

<http://www.cfsi.asso.fr/upload/RapportSoja2011.pdf>

Plusieurs articles de l'Express très pertinents :

[http://www.lexpress.fr/actualite/environnement/manger-moins-de-viande-pour-sauver-la-planete\\_891402.html](http://www.lexpress.fr/actualite/environnement/manger-moins-de-viande-pour-sauver-la-planete_891402.html)

Quizz du journal l'express, fév.2010 Manger de la viande, est-ce bien raisonnable ?

[http://www.lexpress.fr/quiz/actualite/environnement/manger-de-la-viande-est-ce-bien-raisonnable\\_851534.html](http://www.lexpress.fr/quiz/actualite/environnement/manger-de-la-viande-est-ce-bien-raisonnable_851534.html)

## Questions de débat

Le « tout-herbe » est-il possible ?

Quel serait le coup d'une reconversion des élevages français vers un modèle plus écologique ?

Les OGM sont-ils la solution environnementale et économique ?

Quelles sont les conditions d'élevage des bovins en France ?

Sait-on réellement ce que mangent nos vaches, nos poules et nos cochons ?

Sur quels critères peut-on juger de la qualité d'une filière ?

Qu'entendons nous par qualité (aspect, goût, le prix ...) ?

Quel regard avons-nous, en tant que consommateur, sur la chaîne de production ?

Sommes-nous prêts à manger moins de viande, mais de meilleure qualité ?

A quel prix ?

Le consommateur peut-il changer le système / encourager au retour à des élevages plus respectueux de l'environnement ?

## Profil d'intervenants

- Des **experts** de la question des politiques agricoles (F. Nicolino, Philippe Leterme, J.L. Rastoin, Pierre-Jean Roca, Bruno Parmentier, Marcel Mazoyer, etc.) ;
- Des **journalistes** ;
- **Institut de l'élevage, Institut du porc, Institut Technique de l'Aviculture (OTAVI)** ;
- **Chambres d'agriculture départementale ou régionale** ;
- **Chercheurs et sociologues / Anthropologues de l'INR, IRD** ;
- Des **agriculteurs éleveurs** classiques ou alternatifs, **des bouchers** ;
- Des **ONG ou associations** travaillant sur le secteur de l'élevage (Elevage Sans Frontières, AVSF, GRET, etc.), du bio (Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes), ou protectrices des animaux et environnementales (L214, Greenpeace, etc.) ;
- **Centre d'information des viandes (CIV)**, association qui regroupe l'ensemble des professionnels, principalement des filières bovines, ovines et des éleveurs ;

- **Nutritionnistes, diététiciens ;**
- **Restaurateurs, responsables de cantine** ayant des projets de « développement durable » (journée sans viande, repas bio ...)

### Boîte à idées

---

- Jeu des équivalences (dans un steak, *n* litre d'eau, *n* kilo d'herbe, etc.)
- Jeu de reconnaissance des légumineuses
- Quizz autour de la consommation de viande
- Jeu des chaises
- Soupe alternative
- Exposition sur le thème de l'élevage

**A vous de jouer !**

Ce document a été réalisé avec l'aide financière de l'Agence Française de Développement, du Ministère des Affaires Etrangères et Européennes, de Jardins Bio et de l'Union européenne. Son contenu relève de la seule responsabilité du CFSI et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'Agence Française de Développement, du Ministère des Affaires Etrangères et Européennes, de Jardins Bio et de l'Union européenne.

