



## **COMPTE-RENDU DU DÉBAT DU 20 MAI 2018 17h-18h30 aux Prairiales, Epernon**

### **Quelle alimentation pour demain ?**

Débat préparé par Babeth Roué et Catherine Trofleur  
25 participants

#### **Intervenants** (dans l'ordre de présentation) :

– Christine Wirtz, Fabrice André et Sylvie Perrault, membres de l'association L214 de protection animale (<https://www.l214.com/>)

#### **Thème du débat :**

Dans une trentaine d'années, la population humaine sur terre serait de 9 milliards, soit 2 milliards de plus qu'aujourd'hui. En 2018, 1 milliard de personnes ne mangent pas à leur faim. L'augmentation de la production mondiale pour répondre aux besoins croissants se pose en sachant que, d'une part 10 % de la surface du globe est cultivable, et d'autre part l'industrie agroalimentaire contribue aux émissions de gaz à effet de serre (GES). Face à ces constats : quels sont les changements à opérer dans notre alimentation et les modes de production agroalimentaire ?

Au cours du débat, les intervenants ont présenté succinctement leur association et les raisons qui motivent leur choix alimentaire. Ils ont apporté des informations sur les différents régimes alimentaires et leurs impacts sur la consommation, l'environnement, la santé.... Les questions et témoignages de l'auditoire ont nourri les discussions.

#### **L'alimentation aujourd'hui : constats**

Christine a tout d'abord décrit les conséquences du mode alimentaire à base de produits animaux (viandes, œufs, produits laitiers), modèle alimentaire majoritaire des sociétés occidentales<sup>1</sup> :

- la faim dans le monde : sur 7 milliards d'êtres humains, près d'1 milliard souffrent de la faim. Or un bœuf fournit 1 500 repas alors que sa consommation de céréales au cours de sa vie pourrait en fournir 18 000. Une « calorie animale » nécessite 4 fois plus de terre cultivée qu'une « calorie végétale ». Actuellement, 2/3 des terres agricoles mondiales sont utilisées pour l'élevage ou la production d'aliments pour les animaux. Au niveau mondial, 90 % de la production de soja sont utilisés pour nourrir le bétail ;

- la production de GES et la déforestation : l'élevage produit 14,5 % des émissions de GES dues à l'activité humaine, dont 9 % pour les bovins. Les GES proviennent de la production et du transport des aliments, de la fermentation gastrique des ruminants, du stockage et de l'utilisation de lisier... L'élevage extensif et la production de soja pour nourrir le bétail sont la première cause de déforestation au Brésil, par exemple. La déforestation est responsable : d'émissions de GES, de la perturbation du cycle de l'eau et de la réduction de la biodiversité végétale et animale ;

- le gaspillage et la pollution de l'eau : la production de viande et d'œufs consomme plus d'eau que celle de végétaux (par exemple, la production d'1 kg de pommes nécessite 700 litres d'eau versus 15 000 litres pour 1 kg de bœuf). L'élevage produit de l'ammoniac (près de 80 % des émissions) qui se dissout dans l'eau (pluies acides) et altère le sol. Outre les engrais et pesticides utilisés pour les cultures fourragères, l'élevage pollue par l'intermédiaire des déjections animales (antibiotiques, hormones) ;

- les risques pour la santé humaine : qui peuvent être causés par l'augmentation du risque infectieux (listeria, salmonelles, prions...) transmis par les animaux ou les produits animaux issus des systèmes industriels d'élevage (confinement, fragilisation en lien avec la croissance rapide...). Il s'agit aussi de l'antibiorésistance due à une importante utilisation des antibiotiques pour l'élevage (pour réduire la propagation des maladies infectieuses dans les élevages ou stimuler la croissance des animaux). Quant à l'aquaculture, elle représente 44 % de la production totale de poisson et utilise également des engrais, produits chimiques et antibiotiques, nocifs pour l'environnement et l'homme. Par ailleurs, la consommation importante de viande est un facteur de risque de certaines pathologies comme le cancer du côlon, les maladies cardiovasculaires, l'obésité et le diabète de type 2.

Les échanges ont ensuite principalement porté sur trois axes :

1/ les problèmes engendrés par le système agro-alimentaire actuel et les solutions à envisager pour favoriser une alimentation plus saine, et respectueuse et protectrice de l'environnement, 2/ les régimes alimentaires : les raisons motivant leur choix et leur mise en œuvre pratique, 3/ l'importance de promouvoir une alimentation de qualité et plus largement l'éducation nutritionnelle, notamment auprès des jeunes.

### **Industrie agro-alimentaire : enjeux économiques et conséquences pour la société**

L'industrie agro-alimentaire, la grande distribution et la publicité sur les aliments ont été au cœur du débat. Une première thématique a concerné de nombreuses questions soulevées par le système de production et des constats :

- Les conséquences néfastes décrites précédemment sont causées par l'agriculture intensive : ne serait-il pas préférable de s'orienter vers un mode de production agro-alimentaire plus local ? Est-ce que cette approche permettrait de nourrir tout le monde, notamment en réduisant la consommation de viande ? Ne faudrait-il pas multiplier les systèmes locaux de production pour répondre aux besoins ?

- L'agriculture n'est-elle pas « détournée » de la production alimentaire, en d'autres termes, ne faut-il pas prôner l'auto-suffisance ?

- Envisager des productions locales plutôt qu'intensives : est-ce que cela ne revient pas à traiter la question de l'alimentation de manière locale et non à l'échelle mondiale ?
- Quelles alternatives à l'élevage et l'agriculture actuels : faire de l'agriculture bio-intensive, produire hors sol, développer la permaculture, cultiver en ville, nourrir les bovins avec du foin et de l'herbe (sans céréales cultivées) ?
- Le système actuel n'est pas vecteur d'emplois : l'agriculture Bio ou extensive en générerait sûrement plus.
- Les subventions agricoles de l'état destinées à l'agriculture plutôt intensive ne sont peut-être pas les seules solutions : des alternatives fondées sur le collectif avec des appels de fonds se développent.
- Il existe une demande citoyenne de changement de système comme en témoigne la création d'épiceries participatives, par exemple.
- L'aliment est considéré comme une valeur marchande au lieu d'une ressource vitale.

Un second sujet, sur les déchets produits par les ménages, la grande distribution ou au cours de la production, a aussi nourri les échanges :

- Force est de constater que même des producteurs agricoles bio ont des pertes liées à l'élimination de légumes et fruits non « formatés ».
- L'agriculture produit des déchets mais en contrepartie, les excréments d'animaux ou les végétaux peuvent être utilisés comme engrais.
- La grande distribution est aussi productrice de déchets alimentaires : bien que la loi de 2016 prévoit la redistribution à des associations. On continue à beaucoup jeter.

La production d'emballages alimentaires a aussi été discutée : ceux de type biodégradable remplacent le plastique. Toutefois, leur confection détourne une partie des productions agricoles, en produisant du maïs par exemple, qui en plus est très consommatrice en eau. Par ailleurs, les enjeux économiques autour de la production de ces emballages sont importants.

### **Choix des aliments et régimes alimentaires**

Une partie du débat a porté sur la qualité des aliments et les différents régimes alimentaires (végétariens, végétaliens, vegan...).

- Réduire, voire arrêter, la consommation de viande a été évoqué à plusieurs reprises. Alors se pose la question de la substituer afin de compenser les protéines animales, le fer et la vitamine B12. Le besoin de compléments alimentaires a aussi été soulevé.
- La mondialisation a un effet sur les régimes alimentaires. L'introduction de la viande dans le mode alimentaire dans certains pays devenus moins pauvres, comme dans les pays de l'Asie du Sud-Est, crée une dépendance encore plus importante au système agroalimentaire mondialisé.

Quant à la qualité gustative et nutritionnelle des aliments, différentes remarques sont faites :

- Il existe une gamme de choix des produits, ceux de moins bonne qualité étant souvent moins chers. Toutefois, les circuits courts permettent souvent aux produits locaux d'être moins chers que ceux provenant de la grande distribution. Ne faut-il pas manger moins en quantité mais des aliments de bonne qualité ?
- L'aliment est devenu un « produit économique » de consommation. Aussi, la disposition du consommateur à payer plus cher pour un produit de qualité a un effet important sur le

système de production, et sur le prix du produit. Un changement de système de valeurs est essentiel pour faire évoluer notre mode alimentaire.

- Cependant, est-on actuellement en capacité de fournir des produits de qualité à tous avec une agriculture non-intensive ?

- Dans notre système mondialisé, de nouveaux produits apparaissent sur le marché : certains fruits et légumes exotiques, viandes d'autruche, de crocodile... créant des nouveaux besoins. Quelles sont les conséquences ?

- L'utilisation des OGM dans l'agriculture dans la perspective d'augmenter le rendement et ainsi de subvenir aux besoins de la population mondiale a aussi été discutée au regard de la qualité des produits, des risques environnementaux (propagation des OMG) et des enjeux économiques colossaux qu'ils représentent.

### **L'éducation nutritionnelle et l'avenir**

Évoquer l'alimentation de demain pose la question de l'éducation sur ce sujet notamment des jeunes.

- L'éducation alimentaire est essentielle car actuellement on a « facilement » accès à une gamme très large de produits avec la recrudescence de plats « tout prêt » et de lieux de « restauration rapide ». Bien connaître la composition des aliments et ses besoins permet à chacun de s'orienter vers des produits bons pour sa santé et dont la production est respectueuse de l'environnement. Il y a un réel besoin de disposer d'outils et structures qui délivrent de l'information à ce sujet.

- Les plats « tout prêt » de la grande distribution sont souvent de mauvaise qualité nutritionnelle (riches en sel, sucres, graisses...) et finalement plus chers qu'un plat préparé soi-même. Là encore, informer et d'éduquer sur les modes alimentaires et les clefs pour faire des choix parmi la multitude de produits proposés est essentiel.

Une prise de conscience éthique et citoyenne sur les systèmes de production agro-alimentaire actuels vecteurs de souffrance animale et d'impacts négatifs sur l'environnement et l'homme doit être engagée, et une démarche éducative à ce sujet développée.

<sup>1</sup>Sources des chiffres : FAO (Food and Agriculture Organization de l'ONU), ANSES (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Environnement), OMS (Organisation Mondiale de la Santé) et diverses ONG à vocation écologique (Greenpeace, Sea Shepherd, WWF...)