



Grandgirard Pierre-André

Communication du SEn concernant la consommation de viande; un message peu cohérent !

Cosignataires : 5

Date de dépôt :

17.11.17

DAEC

Dépôt

Le 2 octobre 2017, le SEn (Service de l'Environnement du canton de Fribourg) a publié la communication ci-dessous relative à l'impact de la consommation de viande sur l'environnement.

Pour réduire mon impact sur l'environnement, je réduis ma consommation de viande (en quantité et/ou en nombre de menus carnés par semaine)

[Participez au concours](#) et gagnez un abonnement à "Notre Panier Bio" pendant un an ou d'autres prix. Plusieurs tirages au sort jusqu'en août 2018. Une campagne du SEn pour une alimentation responsable qui préserve l'environnement.



© 2017 - KVV CCE CCA - www.mach.ch/environnement.ch

En consommant la viande avec modération et en plafonnant les quantités aux recommandations nutritionnelles (2 à 3 portions de 100g à 120g par semaine - y compris volaille et charcuterie), **nous diminuons de 20% à 40 % l'impact de notre alimentation sur l'environnement.**

L'impact de la viande est essentiellement dû à l'importation massive de fourrages, comme le tourteau de soja du Brésil, culture en forte expansion et cause majeure de déforestation et d'émissions de gaz à effet de serre. Un tiers des terres cultivables dans le monde sont affectées à la production de fourrage pour les animaux, alors qu'elles pourraient servir directement l'alimentation humaine. La consommation mondiale de viande a doublé en 20 ans et en moyenne, une calorie d'origine animale nécessite trois fois plus d'énergie grise qu'une calorie végétale.

En augmentant notre consommation de légumineuses (apport de protéines), nous avons un régime alimentaire bénéfique pour l'environnement car la production de légumineuses fixe l'azote atmosphérique dans le sol. Cela permet de réduire les intrants de synthèse et biologiques, importants consommateurs d'énergie fossile et émetteurs de gaz à effet de serre.

Manger moins, manger mieux !

Il est préférable pour l'environnement de consommer de la viande provenant de Suisse. Mais il n'y a pas suffisamment de pièces nobles (filet, entrecôte) pour répondre à la demande des consommateurs. Pour ne pas devoir importer de la viande, n'oubliez pas d'acheter et de cuisiner également les morceaux à braiser et à rôtir (par exemple bouilli, jarret, poitrine).

Une alimentation responsable pour préserver l'environnement

Dans le domaine de l'alimentation, nos choix ont des conséquences réelles et immédiates sur l'environnement. Quelques chiffres montrent le potentiel des actions qui peuvent être réalisées.

- > *En Suisse, 30% des aliments finissent à la poubelle.*
- > *Le transport des denrées alimentaires par avion nécessite 30 fois plus d'énergie que par camion.*
- > *80% des emballages sont des emballages alimentaires, dont la majorité liée à la boisson.*

Une liste de courses durable

Avec la bonne [liste de courses](#), il est possible de réduire son impact sur l'environnement de 50%. Entre le minimum et le maximum, à chacun de choisir selon ses préférences, ses envies et ses contraintes, en n'oubliant pas les indispensables:

- > *des produits locaux et de saison;*
- > *d'avantage de légumes ou de légumineuses riches en protéines et moins de viande;*
- > *du poisson d'élevage durable (ASC), de pêche durable (MSC) ou bio;*
- > *des variétés anciennes et diversifiées de fruits, légumes et céréales;*
- > *des légumes hors standard: gros, petits, "pas beaux";*
- > *des produits frais (en renonçant aux produits surgelés et congelés);*
- > *des produits si possible sans emballage alimentaire;*
- > *uniquement les quantités dont j'ai besoin...*

Information: www.fr.ch/alimentation

Concours: <http://www.fr.ch/sen/fr/pub/alimentation/concours.htm>

Ma liste de courses pour préserver l'environnement:

http://www.fr.ch/sen/files/pdf94/alimentation_liste_courses_fr.pdf

Stop au gaspillage - une campagne de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande

http://www.fr.ch/sen/files/pdf95/campagne_upsv.pdf

L'initiative de communication du SEn, relative à une alimentation responsable est à saluer. Notamment, l'encouragement à la consommation des produits locaux et de saison qui, en plus d'avoir des répercussions positives sur notre économie, ont un impact positif sur notre environnement.

Toutefois, la mesure encourageant la réduction de la consommation de viande est, à mon sens, inappropriée et mérite d'être précisée.

En effet, selon la stratégie suisse de nutrition 2017 – 2024 éditée le 12 juin 2017 par le Département fédéral de l'intérieur et visant une alimentation saine et équilibrée (<https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/das-blv/strategien/schweizer-ernaehrungsstrategie.html>), aucune recommandation n'est faite sur la fréquence de consommation appropriée de viande. La consommation journalière en protéines recommandée correspond à 4 portions de protéines, soit 3 portions de lait ou produits laitiers et une portion d'un aliment riche en protéines (tels que viande, volaille, poisson, œufs et fromage, etc.).

Il est nécessaire de rappeler l'importance de l'agriculture et du secteur agro-alimentaire dans le canton de Fribourg. L'agriculture fribourgeoise est active dans différents domaines tels que notamment la production laitière, végétale et également animale (bovine, porcine et avicole). Cette diversité permet de répondre aux multiples besoins du marché, d'utiliser notre sol de manière cohérente et d'apporter une contribution essentielle à l'entretien de notre paysage. De plus, notre territoire accueille plusieurs entreprises d'importance nationale qui sont actives dans le domaine des produits carnés (Micarna SA, Marmy SA, Produits Epagny SA, ...) sans oublier tous les artisans bouchers-charcutiers.

Le développement ci-dessus m'amène à vous formuler les questions suivantes :

1. Le SEn vise-t-il à affaiblir la production de viande dans le canton de Fribourg ?
2. Sur quelle base se fonde le SEn pour établir sa recommandation de consommation de viande (2-3 fois par semaine) ?
3. Le SEn est-il conscient de l'impact d'une telle communication sur les emplois liés à la consommation de viande et sur notre économie ?
4. Une telle communication ne devrait-elle pas être coordonnée entre les directions principalement concernées, à savoir DIAF, DSAS, DAEC et DEE ?

—