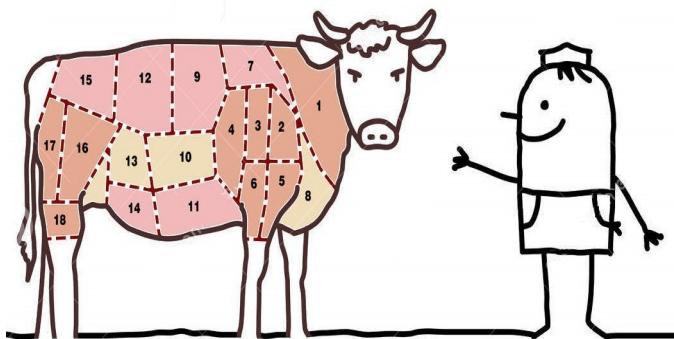




Quel est le coût d'un steak ?



Jambon, côte de boeuf, saucisson, lardons, cuisse de poulet : la consommation de viande fait partie de notre quotidien.

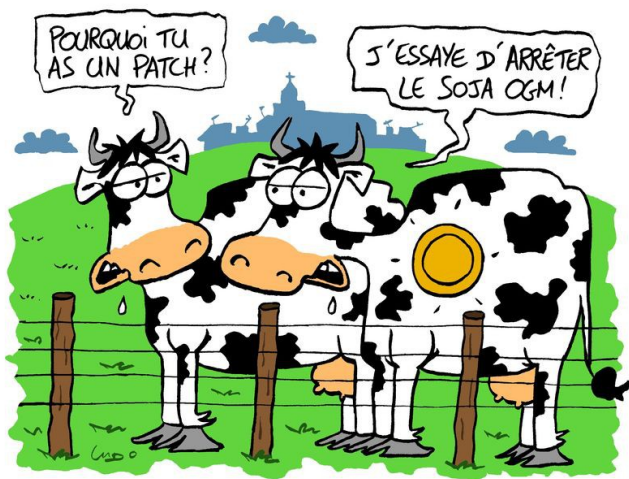
Pourtant nous sommes souvent peu informés des conditions dans lesquelles la viande est produite, et des effets de cette production sur notre environnement. Petit aperçu.

Elevage et effet de serre

Première surprise : la production de viande fait partie des plus importants responsables du changement climatique ! D'une part, car l'appareil digestif des vaches et boeufs émet de grandes quantités de méthane, un gaz à effet de serre très puissant.

D'autre part, car l'élevage intensif pratiqué chez nous entraîne... la déforestation en Amazonie. En effet, pour nourrir les animaux l'Europe importe de grandes quantités de soja génétiquement modifié cultivé en Amérique du Sud. (40 millions de tonnes en 2012)

L'utilisation d'immenses surfaces pour la culture du soja exerce une pression considérable sur les terres disponibles, ce qui pousse les éleveurs brésiliens à détruire la forêt pour trouver de nouveaux pâturages.



La déforestation qui en résulte relâche des millions de tonnes de carbone dans l'atmosphère, avec de graves conséquences pour le climat et la biodiversité.

Au total, selon la FAO*, la production de viande est responsable de 18 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre.

* Food and Agriculture Organization, agence de l'ONU

Un élevage intensif... en souffrance

Par ailleurs, les animaux issus des élevages à grande échelle subissent des conditions de vie effroyables : cages exigües, pas d'accès à l'air libre ni à la lumière du jour, impossibilité de satisfaire leurs besoins comportementaux, maladies à répétition, castration sans anesthésie, poussins mâles broyés vivants, etc.

En France :

86 % des poulets vivent dans une cage grillagée sur un espace de la taille d'une feuille A4

90 % des cochons vivent sur un sol de béton nu, leurs dents et leur queue sont coupées à vif

99 % des lapins vivent dans une cage grillagée sur un espace de la taille d'une feuille A4



L'activité des abattoirs est tenue loin du regard des curieux, et pour cause : brutalisations qui entraînent des fractures, stress extrême à l'approche de la mise à mort, nombreux animaux égorgés sans étourdissement préalable,...



Et la santé ?

La consommation de viande en France correspond au double de la moyenne mondiale : pour des milliards de personnes, la viande n'est pas un aliment que l'on mange au quotidien.

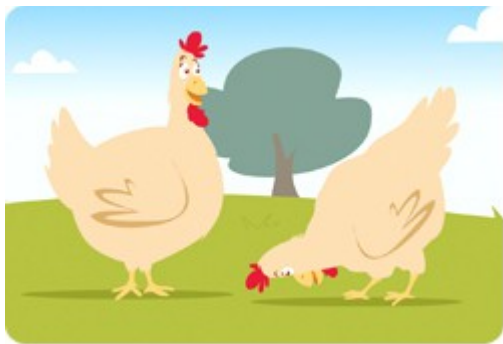
De nombreux diététiciens estiment que notre consommation est excessive et augmente les risques de cancer ainsi que de maladies cardio-vasculaires.

Des solutions

Chacun peut décider de réduire sa consommation tout en privilégiant la viande de qualité produite dans des conditions plus respectueuses de l'environnement et des animaux.

Le label Agriculture Biologique garantit que les animaux ont un espace suffisant pour vivre, un accès à l'extérieur, la possibilité de socialiser avec leurs congénères et le temps de grandir de manière harmonieuse. Leur alimentation (sans OGM) est majoritairement produite sur la ferme.

Lorsque vous achetez des oeufs vous pouvez privilégier ceux issus d'élevages Bio ou au moins "élevé en plein air" (code 0 ou 1).



Quatre cents millions de personnes dans le monde refusent de consommer la chair des animaux, la plupart pour un motif religieux (hindouisme) tandis que d'autres ont fait ce choix par respect de la sensibilité animale.

Ce régime végétarien est au moins aussi sain qu'un régime omnivore, l'absence de viande devant juste être compensée par d'autres apports en fer et en protéines : légumes secs, aliments complets, soja ou graines.

Avec le système actuel de production de viande, les consommateurs payent un prix peu élevé pour se procurer une viande de qualité médiocre, issue d'élevages intensifs où les animaux subissent des souffrances inutiles.

Les éleveurs connaissent souvent des difficultés financières car les supermarchés font pression sur les prix. Quant aux employés des abattoirs, ils exercent un métier aliénant dans des conditions difficiles et pour un salaire faible.

Ce document est recyclable

Imprimé par nos soins

En fin de compte, quel est le véritable coût du steak ? Il n'est pas marqué sur l'étiquette. Les choix de consommation doivent donc être complétés par la mobilisation collective, nécessaire pour modifier massivement les pratiques dans le secteur de la viande.

La législation doit imposer des formes de production plus respectueuses des animaux et de l'environnement. **Parlez-en autour de vous, soutenez une association et faites circuler ce document !**

Pour aller plus loin :

L'atlas de la viande

<http://www.amisdelaterre.org/atlasviande.html>

Film documentaire LoveMEATender

<http://www.at-production.com/lovemeatender/>

Protection Mondiale des Animaux
de Ferme <http://pmaf.org/>

L214 Ethique & Animaux

<http://www.l214.com/>



**Les Amis
de la Terre**

Groupe Rhône

www.amisdelaterre.org
rhone@amisdelaterre.org