

Le contexte

La première édition belge de la “Semaine sans viande” se déroule du 23 au 29 octobre. L’initiative vient des Pays-Bas, où elle connaît déjà un franc succès. Objectif : contribuer à la réalisation des objectifs climatiques européens de 2030. Les études montrent en effet qu’un adulte qui ne consomme pas de viande pendant une semaine économise en moyenne 132 litres d’eau et l’équivalent de la consommation de 52 kilomètres parcourus en voiture.

Le but est aussi, selon les organisateurs, de promouvoir une alimentation saine et durable. Mais quelles sont les spécificités d’une consommation végétarienne ? À quoi faut-il faire attention ? Une unique semaine sans viande sur l’année a-t-elle du sens ? Avec quelles conséquences pour notre agriculture ? Réponses avec trois spécialistes de l’alimentation.

Des propos recueillis par
Emmeline Van den Bosch

La Semaine sans viande a-t-elle un sens ?

“Pas d’agriculture végétale durable sans les animaux”

L’avis de Marianne Streel
Agricultrice et présidente de la Fédération wallonne de l’Agriculture

Il faut que cela reste un choix. Nous, on fait bien la semaine du steak-frites, ce qui ne veut pas dire que tout le monde doit manger du steak-frites du matin au soir. C’est la même chose pour la Semaine sans viande. Manger, c’est avant tout une histoire de goût, de plaisir et de convivialité, et les choix alimentaires doivent rester des choix individuels. Il faut surtout prévoir des repas équilibrés, ce qui implique une certaine quantité de viande dans l’assiette par semaine. Si des personnes n’aiment pas la viande, il est évident qu’on ne doit pas les forcer à en manger. Mais il ne faut pas non plus culpabiliser les personnes qui apprécient cela. Aujourd’hui, l’acte de manger est devenu un acte politique. L’alimentation est à la base de notre vie et on doit effectivement être attentif à tout ce qui l’entoure : son impact, notre santé, l’aspect sanitaire, la famine, les enjeux géopolitiques autour, etc.

Il est essentiel de préserver notre agriculture sur notre territoire, de permettre aux autres territoires d’avoir également la leur, et d’aller vers une agriculture globale plus durable. Il faut donc faire attention aux accords internationaux qui vont à contresens de cette vision de résilience alimentaire. Il faut aussi, si l’on décide de se passer de viande et de consommer des substituts, se poser la question de l’impact de cette alternative : d’où vient-elle, que contient-elle ? Nous souhaitons évidemment que notre agriculture puisse être plus performante pour produire les protéines végétales nécessaires ici, mais ce n’est pas toujours possible en raison du climat dans nos contrées. Le domaine de la recherche et de l’innovation doit continuer à jouer son rôle pour nous aider à aller vers de meilleures productions.

Ce qui est important aujourd’hui, c’est de revenir aux bases premières de l’agronomie. La première d’entre elles, qui est aussi la première base de la durabilité, c’est le lien entre l’animal et le végétal. On ne pourra pas développer une agriculture végétale durable sans les animaux. Par exemple, si je produis une céréale, le grain devient farine pour l’alimentation humaine, tandis que le son est envoyé dans les pondoirs pour protéger les œufs des poules. Autre exemple, la paille est donnée aux bovins, puis revient dans le sol pour produire l’humus qui nourrit le sol. Si une norme pour l’alimentation humaine n’est pas respectée, l’élément est envoyé en alimentation pour le bétail, ou en biométhanisation. C’est de l’économie circulaire. Supprimer l’élevage animal reviendrait à détricoter notre agriculture et donc sa durabilité. Il vaut mieux consommer de la viande, mais de meilleure qualité et produite localement.

“L’élevage à lui seul est responsable de près de 14 % des émissions de gaz à effet de serre dans le monde. Les gouvernements continuent de subventionner massivement l’élevage industriel pour qu’il produise toujours plus. Ils devraient plutôt soutenir les agriculteurs qui se tournent vers des pratiques durables.”

Albane Aubry

Chargée de campagne agriculture et alimentation chez Greenpeace Belgium

“Les recommandations officielles en Belgique sont de consommer au maximum 300 grammes de viande par semaine. Elles ne parlent pas de la supprimer. Les produits d’origine animale sont source d’éléments nutritifs de grande qualité. Vivre sans consommer de viande et sans carence est tout à fait possible, mais il faut être plus attentif à son alimentation pour couvrir tous les besoins nutritionnels.”

D^r Anne Boucquiau

Médecin en santé publique et nutrition

“Il faut que cela reste un choix. Nous, on fait bien la semaine du steak-frites, ce qui ne veut pas dire que tout le monde doit manger du steak-frites du matin au soir. C’est la même chose pour la Semaine sans viande. Manger, c’est avant tout une histoire de goût, de plaisir et de convivialité, et les choix alimentaires doivent rester des choix individuels.”

Marianne Streel

Agricultrice et présidente de la Fédération wallonne de l’Agriculture