

REPENSER NOTRE MODÈLE AGRICOLE ACTUEL POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ



Sommaire

Pourquoi changer notre modèle agricole et notre alimentation ?	2
Réduire les émissions de gaz à effet de serre	2
 Chiffres clés	4
 Bibliographie de publications territoriales	4
Préserver la biodiversité et les ressources naturelles	4
 Chiffres clés	5
 Bibliographie de publications territoriales	6
Pour une agriculture plus valorisée et mieux rémunérée, respectueuse des paysan.nes	6
 Chiffres clés	7
Accompagner l'installation des jeunes agriculteur.ices	7
 Chiffres clés	8
Réduire les risques de problèmes de santé des consommateur.ices	8
 Chiffres clés	9
Rendre l'alimentation saine et durable accessible à tous.tes !	9
 Chiffres clés	10
Réduire les coûts pour la collectivité	10
 Chiffres clés	11
 Bibliographie de publications territoriales	12
L'importance de consommer local	12
 Bibliographie de publications territoriales	13
Respecter les objectifs réglementaires et répondre aux attentes des citoyen.nes	13
 Chiffres clés	14
Pour le bien-être animal et la santé publique	14
 Chiffres clés	15
Pour la justice climatique à l'échelle globale et pour que tout le monde puisse vivre dans un monde sain	15
 Chiffres clés	16
 Bibliographie de publications territoriales	17
 Les solutions pour agir au niveau local !	17
 Sources	18

Pourquoi changer notre modèle agricole et notre alimentation ?

Réduire les émissions de gaz à effet de serre

L'**empreinte carbone de notre modèle agricole actuel est désastreuse pour le climat** : l'agriculture est le troisième secteur émetteur de gaz à effet de serre en France avec **19% des émissions de gaz à effet de serre**. L'élevage en est responsable à **48%** en raison d'importants rejets de polluants, notamment le protoxyde d'azote et le méthane. Or, d'après le GIEC, le méthane a un pouvoir de réchauffement climatique **84 fois plus élevé que le CO2** sur une durée de 20 ans, et **28 fois plus élevé** sur une durée de 100 ans.

En ajoutant les émissions indirectes émises sur le sol français (fabrication des engrais azotés, autres intrants, fabrication des bâtiments, etc.), le secteur agricole représente **25%** des émissions territoriales françaises. Et si l'on considère les émissions liées à la production de l'alimentation animale, l'élevage représente jusqu'à **80% des émissions agricoles de la France**.

Ces chiffres ne prennent pas en compte les émissions de gaz à effet de serre générées par la déforestation liée à l'importation de denrées alimentaires (cacao, huile de palme, café, soja, bœuf etc.) En effet, **la France importe 20% de son alimentation** et cette part est croissante.



Agriculture = 83 Mt éqCO₂



Source HCC

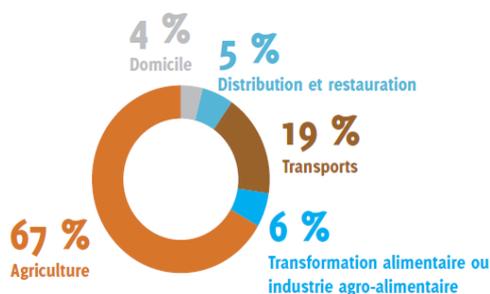
Changer son alimentation, c'est changer l'agriculture !

L'alimentation occupe une part prépondérante dans **l'empreinte carbone** des Français·es puisqu'elle représente **24%** de celle-ci.

La production d'un kilogramme de viande bovine émet environ **27 kg de gaz à effet de serre** - en équivalent CO₂ ; la production d'un litre de lait en émet **8,1**, celle d'un

kilogramme de jambon blanc [6.5](#), tandis que celle d'un kilo de lentilles cuites n'émet qu'[1.3 kilogramme](#) équivalent CO2.

En France, l'agriculture est le troisième secteur émetteur de GES. C'est aussi un secteur très sensible aux effets du changement climatique. Aujourd'hui, ces effets se font déjà ressentir : [augmentation de la température moyenne annuelle, perturbation des régimes pluviométriques, augmentation de la fréquence des événements extrêmes \(inondations, sécheresses..\)](#). Pour la vigne par exemple, le cycle de culture serait avancé de 20 à 40 jours avec des conséquences négatives sur la qualité des raisins à cause d'une forte augmentation de la température lors des périodes de maturation. Pour ces raisons, **il est crucial pour le secteur de mettre en place des stratégies d'adaptation* qui permettront aussi d'atténuer les émissions de GES.**



Part des différents postes d'émissions de GES issues de l'alimentation en France

[source](#)

* **Point de définition** : Atténuer le changement climatique et s'y adapter sont les deux voies indispensables et indissociables pour réduire les risques liés au changement climatique.

- Les *actions d'atténuation* sont des mesures permettant de réduire et de limiter les émissions de GES, et d'augmenter la protection des puits de carbone naturels (comme les zones humides).
 - Les *actions d'adaptation* consistent à [anticiper](#) les impacts possibles du dérèglement climatique et modérer les conséquences du changement climatique actuelles et à venir.
- Plus d'infos [ici](#).

1 2 3 4 Chiffres clés

- **19% des émissions de gaz à effet de serre** en France sont issues du secteur de l'agriculture | [Source](#)

- Ce chiffre monte à **25%** si on prend en compte les émissions indirectes | [Source](#)
- On estime que **l'élevage est responsable de 80% des émissions de GES de l'agriculture** française si l'on prend en compte les émissions liées à la production des aliments pour les animaux. | [Source](#)
- **20% de l'alimentation française est importée** | [Source](#)
- **24% de l'empreinte carbone** de la population française provient de l'alimentation | [Source](#)
- La production **d'un kilogramme de viande bovine** émet **27 kg eq CO2 de gaz à effet de serre** | [Source](#)
- Avec le réchauffement des températures moyennes annuelles lors des intersaisons, **la probabilité d'avoir des pertes de rendement sévères (> à 10%) peut atteindre 50%** | [Source](#)

Bibliographie de publications territoriales

- Publication du Réseau Action Climat pour comprendre le poids de notre alimentation en termes d'émissions de GES <https://reseauactionclimat.org/poids-alimentation-emissions-gaz-a-effet-de-serre/>
- Adaptation de l'agriculture aux changements climatiques - Recueil d'expériences territoriales". <https://reseauactionclimat.org/publications/adaptation-agriculture-changements-climatiques-recueil-experiences/>

Préserver la biodiversité et les ressources naturelles

Une alimentation moins carnée permet de protéger l'environnement. Aujourd'hui, [75%](#) des terres agricoles dans le monde servent à élever et nourrir des animaux d'élevage, et ce chiffre monte jusqu'à [80%](#) en France. Ce modèle exerce une très grande pression sur notre planète et déstabilise les écosystèmes. L'occupation de surfaces agricoles est problématique : [26 millions d'hectares](#) sont nécessaires pour produire l'alimentation de la population française, soit près de 21 millions d'hectares pour la production de viande et de lait. Ces terres sont pour la plupart dégradées par l'usage de pesticides et d'engrais azotés de synthèse, ainsi

que par les quantités anormalement hautes de déjections (riches en nitrates) des animaux d'élevage.

L'eau est également une ressource largement consommée et polluée par l'activité agricole. En effet, les pesticides, les engrais et les déjections animales ont des effets dévastateurs sur l'eau et les écosystèmes : leur écoulement dans les cours d'eau, leur infiltration dans les sols etc. ont des impacts sur la survie des écosystèmes, l'érosion des sols, la santé publique.

La contamination des eaux par les pesticides et les engrais représente un coût de dépollution de plus [d'un milliard d'euros](#) par an pour la France.



Par ailleurs, la consommation démesurée d'eau de l'industrie agricole, principalement pour l'irrigation, entraîne des risques de sécheresse.

La production de céréales gourmandes en eau dans le but de nourrir du bétail accentue encore ce problème.

En consommation nette, l'irrigation des cultures représente [68% de l'eau utilisée en France](#).

([Source](#) du graphique)

1 2 3 4 Chiffres clés

- **75% des terres agricoles** dans le monde servent à élever et nourrir du bétail | [Source](#)
- En France métropolitaine, la consommation de viande et de lait mobilise plus de **80% de la surface agricole** | [Source](#)
- **26 millions d'hectares** sont nécessaires pour produire l'alimentation de la population française. | [Source](#)
- Le surcoût de dépollution des eaux contaminées par les pesticides et engrais est estimé à **plus d'un milliard d'euros** | [Source](#)
- Le secteur agricole représente **68% de la consommation nette** d'eau en France | [Source](#)
- Avec un régime entièrement végétal, un Français a besoin de seulement **1.200 m² d'empreinte sol** pour son alimentation tandis qu'un gros mangeur de viande (170 grammes de viande par jour) a besoin de **5.200 m²**. | [Source](#)

Bibliographie de publications territoriales

- La présence d'algues vertes en Bretagne à cause de l'élevage intensif <https://www.greenpeace.fr/bretagne-les-algues-vertes-prolifèrent-letat-laisse-faire/>
- La BD-reportage "Algues vertes"
- <https://www.generations-futures.fr/publications/pesticides-eau-pollution-omnipresente/>

Pour une agriculture plus valorisée et mieux rémunérée, respectueuse des paysan·nes

La production biologique permet une meilleure valorisation du travail des agriculteur·ices. Le secteur agricole est en crise, les agriculteur·ices sont de plus en plus fragilisés·es et le taux de suicide au sein de la profession est très élevé en France. Les problèmes financiers et les contraintes de travail ont exercé une telle pression sur les agriculteur·ices qu'un épuisement général est observé d'après [l'étude de Solidarité Paysans](#). L'agriculture biologique se présente comme une solution leur permettant de relâcher la pression financière.

En 2017 l'INSEE a publié une [étude](#) comparant les exploitations en agriculture biologique (AB) et en conventionnel (AC). Les conclusions de cette étude démontrent que **l'agriculture biologique est plus rentable économiquement pour l'agriculteur·ice que l'agriculture conventionnelle**. Cette meilleure santé économique s'explique par une meilleure valorisation des produits grâce à une adéquation entre prix de revient et prix de vente, un recours accru aux circuits courts qui limitent les intermédiaires, et parfois par des aides spécifiques à la bio.

Par ailleurs, **l'agriculture biologique et locale permet de créer plus d'emplois** puisqu'en moyenne une exploitation biologique représente [2.4 unités de travail annuel](#), contre 1,5 en conventionnel. Au-delà de l'agriculture biologique, une transition agroécologique ambitieuse serait, d'après plusieurs [études](#), fortement génératrice d'emplois **non délocalisables**, aussi bien dans la filière de l'élevage que dans celle des protéines végétales. Pour cela, il est nécessaire d'accompagner au mieux les agriculteur·ices qui veulent entreprendre cette transition, par des [subventions, formations et services](#) comme la prestation gratuite d'un conseiller en agriculture biologique ou encore un expert en diagnostic d'exploitation.

1 2 3 4 Chiffres clés

- L'agriculture biologique est **plus rentable que l'agriculture conventionnelle**, par unité physique de production et par capitaux engagés | [Source](#)
- Une exploitation biologique représente **2,4 unités de travail annuel, contre 1,5 en conventionnel.** | [Source](#)
- Un système laitier herbager durable émet **5 fois moins de gaz à effet de serre** pour autant de rémunération du travail | [Source](#)

Accompagner l'installation des jeunes agriculteur·ices

Orienter les jeunes vers les métiers de l'agriculture est essentiel pour anticiper le départ à la retraite de la moitié des agriculteur·ices dans les 15 prochaines années et réduire nos dépendances. [Selon une étude de l'Insee](#), 55% des agriculteurs ont plus de 50 ans. En 40 ans, la taille des exploitations a augmenté et la proportion d'agriculteur·ices est passé de [7.1% de l'emploi total en 1982 à 1.5% en 2019](#). Il est donc urgent de former les agriculteur·ices de demain pour rester en capacité de nourrir la France tout en engageant une transition agroécologique sérieuse. Cela passe par la sensibilisation aux différents métiers de l'agriculture dans les collèges et lycées. Faire intervenir des enseignants agricoles dans les établissements offre aux adolescent·es d'autres alternatives que les formations générales.

Former nos agriculteur·ices de demain est également un enjeu d'indépendance alors que les importations agricoles représentent une grande part de notre alimentation. Dans un [rapport parlementaire](#) de 2019, le sénateur Laurent Duplomb montre que les importations couvrent une part de plus en plus importante de l'alimentation des français·es (+87% d'augmentation depuis 2000) , et que **près d'un fruit ou légume sur deux consommé en France est importé**. De plus, **un quart des importations ne respecte pas les normes sanitaires** requises en France, ce qui génère une concurrence déloyale vis-à-vis des producteurs français. Par exemple, en 2021, [plus des trois quarts des poulets](#) consommés dans la restauration collective française étaient importés, principalement de Brésil et d'Ukraine. Il s'agit donc de revaloriser les métiers agricoles pour réduire nos dépendances alimentaires et les risques sanitaires qu'elles entraînent.

1 2 3 4 Chiffres clés

- **55%** des agriculteurs a plus de 50 ans | [Source](#)
- Les emplois dans l'agriculture ne représentent plus qu'**1,5% de l'emploi total** en France en 2019 | [Source](#)
- **Un fruit ou légume sur deux** consommé en France est importé | [Source](#)
- **80% des poulets** consommés dans les restaurants et cantines en 2021 sont importés | [Source](#)

Réduire les risques de problèmes de santé des consommateur·ices

La consommation excessive de produits d'origine animale, (en particulier la viande rouge et les charcuteries), favorise l'obésité, les maladies cardiovasculaires et certains cancers, comme le rappellent l'OMS et [l'ANSES](#). Cette dernière recommande actuellement de limiter sa consommation de viande rouge à moins de [500](#) grammes par semaine. Par ailleurs, la consommation journalière de produits carnés des français s'élève à [135 grammes par jour](#) en 2016, un chiffre en baisse, mais pas suffisamment. La littérature scientifique estime que pour être en meilleure santé, il faudrait limiter sa consommation bien en-deçà de 100 grammes par jour, le [rapport du EAT-Lancet](#) situant même le curseur à 43 grammes. C'est pourquoi l'ANSES préconise de privilégier un régime équilibré et d'alterner entre sources de protéines animales (viandes rouges et blanches, poissons, produits laitiers et œufs) et végétales (légumineuses, céréales, fruits à coque).

Bonne nouvelle : la substitution de la viande par des légumineuses et des céréales peut se faire sans problème et ne constitue pas en soi un risque de carence, étant donné que la diversité des protéines végétales fournit sans difficultés [l'ensemble des acides aminés essentiels en quantité plus que suffisante](#). Cette substitution est bénéfique pour la santé, notamment car elle permet d'augmenter les apports en fibres dont la plupart des Français·es sont déficitaires. L'adoption d'une alimentation plus végétale est donc une réponse adaptée pour prévenir les problèmes de santé (maladies cardiovasculaires, cancers, surpoids, obésité...).

En outre, **la consommation de produits biologiques diminue fortement l'exposition aux résidus de pesticides et de perturbateurs endocriniens** dans l'organisme. Manger davantage «bio» permettrait de [réduire les risques de cancers](#) (lymphomes en particulier) mais aussi les désordres métaboliques en lien avec l'obésité comme le [diabète](#).

1 2 3 4 Chiffres clés

- **100 grammes de viande rouge** consommée chaque jour par un adulte **augmente de 29% le risque de cancer colorectal** | [Source](#)
- Chaque année en France, **plus de 6000 cancers** sont attribuables à la **consommation de viande rouge et de charcuterie** | [Source](#)
- L'ANSES recommande de limiter sa consommation de viande rouge à **moins de 500 grammes par semaine pour un adulte** | [Source](#)
- Les enfants consomment **2 fois plus de protéines** et les adultes **1,7 fois plus de protéines** que les recommandations de [l'ANSES](#).
- Les enfants consomment **13 g de fibres** et les adultes **20 g de fibres par jour**, alors que les apports recommandés sont de **30g** d'après [l'ANSES](#).

Rendre l'alimentation saine et durable accessible à tous.tes !

Mettre en place une tarification solidaire (en fonction du revenu ou du quotient familial) est essentiel pour offrir à toutes et tous une alimentation saine et de qualité, et ainsi améliorer l'état général de santé des enfants et renforcer leur éducation à l'alimentation. En outre, [proposer dans la restauration collective une option végétarienne quotidienne permet d'offrir une alimentation plus diversifiée et équilibrée](#) à l'ensemble des enfants, en particulier à ceux issus de foyers modestes. Les plats sans viande mais riches en produits végétaux de qualité offrent une alternative aux produits carnés et aux produits industriels à faible valeur nutritive, plus fréquemment consommés dans les milieux modestes. Les ouvriers mangent ainsi [44 grammes de fruits et 24 grammes](#) de légumes de moins que les cadres par jour, mais 25 grammes de produits carnés de plus. Ainsi, les ménages modestes sont davantage exposés à des risques de maladies cardiovasculaires, de cancer et de diabète, alors que la précarité limite déjà l'accès aux services de soins.

La question de l'accès à une alimentation saine fait écho aux déserts alimentaires, des zones où les habitant·es n'ont pas accès à des denrées alimentaires essentielles de qualité facilement et à des prix abordables. Ces déserts alimentaires ne cessent de se multiplier et de creuser les inégalités. En France, on parle plutôt de zones déficitaires en certains types d'offres alimentaires que l'on pourrait appeler des [« déserts alimentaires partiels »](#), qui

représentent un problème important dans certaines zones péri-urbaines où l'offre de denrées alimentaires de qualité et à des tarifs abordables est inégale.

Par exemple, dans la zone du Grand Montpellier qui a fait l'objet d'étude sur la précarité alimentaire, [de multiples quartiers manquent de commerces alimentaires](#) (restaurant inclus), indépendamment du niveau de vie des habitants. Cependant, ce sont les ménages pauvres qui en souffrent le plus et ont peu de choix de lieux d'approvisionnement alimentaire à des tarifs raisonnables, faute de moyens de transport.

Dans la zone périurbaine du Grand Paris, le cas de la ville d'[Épinay-sous-Sénart](#) est caractéristique : les habitant·es ont un accès très restreint aux commerces alimentaires de proximité, il n'y a aucune boulangerie, supermarché ou supérette. **L'unique solution pour les habitants est de prendre la voiture.** Selon les habitants, il y a seulement quelques années, il y avait tous types de commerces alimentaires, mais **il ne reste actuellement qu'un seul magasin jugé trop cher pour une population dont le quart vit en dessous du seuil de pauvreté.** La question de la proximité de commerces de bouche devrait être prise en compte dans la politique publique d'aménagement dans le cadre de la transition écologique et sociale, car c'est une question de justice sociale.

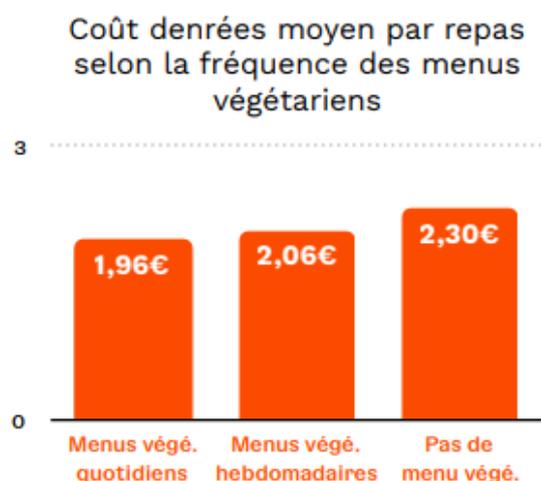
1 2 3 4 Chiffres clés

- En moyenne, les élèves issus de familles défavorisées sont **deux fois plus nombreux** (40 % d'entre eux) à ne pas manger à la cantine que les élèves issus de familles favorisées (22 %) et très favorisées (17 %) | [Source](#)
- En France **l'adaptation des grilles tarifaires** aux ressources des familles, qui est une compétence des collectivités territoriales, n'existe que dans 40 % des établissements | [Source](#)
- Les ouvriers mangent ainsi **44 grammes de fruits et 24 grammes de légumes de moins** que les cadres par jour mais 25 grammes de produits carnés de plus | [Source](#)

Réduire les coûts pour la collectivité

Une alimentation moins carnée, plus biologique et locale n'implique pas une hausse des coûts pour les collectivités, et peut même les réduire ! De fait, les repas végétariens sont souvent moins chers que les repas carnés pour les cantines : d'après une étude de [l'Observatoire de la restauration collective bio et durable](#), le menu végétarien est cité comme un des trois leviers pour faire des économies, avec la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'utilisation de produits

de saison. Dans cette même étude, **67% des cantines déclarent avoir introduit des produits bio sans surcoût**, tandis que l'étude réaffirme les liens entre produits végétariens et bio : plus les cantines proposent des menus végétariens réguliers, plus la part de bio augmente et plus le coût de la matière première diminue ! Cela permet aussi d'introduire de la viande biologique et locale de meilleure qualité : manger donc moins de viande, mais mieux, est meilleur pour le climat, la santé et l'économie !



Sur tout le territoire, des villes proposent déjà une alternative végétarienne quotidienne : c'est faisable, nécessaire, et de nombreux·ses élu·es se positionnent en faveur de cette mesure ! De nombreuses collectivités expérimentent à la fois le développement du biologique et du local ; comme à Valence Romans Agglomération où 6 000 repas par jour sont composés à 24% de produits bio, à 39% de produits locaux, avec un menu végétarien quotidien sur demande.

[Source](#)

1 2 3 4 Chiffres clés

- Dans une enquête menée par Greenpeace en 2021, près de **91 % des structures proposant une option végétarienne tous les jours**, disent que le menu végétarien « coûte moins cher ou s'équilibre en terme de budget » | [Source](#)
- En 2021, **94 % des structures proposant une option végétarienne tous les jours** déclarent n'avoir eu aucun besoin de matériel spécifique dans leur cantine | [Source](#)
- Le menu végétarien est cité comme **un des trois leviers pour faire des économies et acheter du bio** | [Source](#)
- **67% des cantines** déclarent avoir introduit des produits bio sans surcoût | [Source](#)

Bibliographie de publications territoriales

[Tribune des élu.e.s de collectivités](#)

[Tribune des député.e.s LREM](#)

[Tribune des scientifiques aux maires](#)

[Tribune des lycéens](#)

[Etude Greenpeace-BASIC sur les impacts environnementaux](#)

[Etude Greenpeace-AVF sur l'option quotidienne dans 200 villes](#)

[Vrai-Faux de Greenpeace-Réseau Action Climat-AVF](#)

L'importance de consommer local

Consommer local a [de multiples vertus](#). À la suite de la crise sanitaire, un nombre croissant de Français·es cherche à manger des aliments produits localement pour une meilleure souveraineté alimentaire et dans un souci de solidarité avec les agriculteur·ices de leur territoire.

Cela permet de :

- Soutenir la structuration des filières agricoles, maintenir et créer des emplois non délocalisables et ainsi redynamiser les territoires ;
- Renforcer les liens entre les différents acteurs du territoire (producteur·ice et consommateur·ice ; producteur·ice et restaurateur·ice, etc ...)
- Améliorer l'autosuffisance et la résilience des systèmes de production et de distribution alimentaire, notamment territoriaux, face aux crises ;
- Favoriser les fruits et légumes de saison, essentiels pour préserver le climat et la biodiversité, et préserver la fraîcheur des produits alimentaires.

Toutefois, **consommer local ne prend tout son sens que lorsqu'on privilégie des produits issus d'élevages et de modèles agricoles soutenables** (bio, agro-écologie, élevage extensif, en plein air...), afin de limiter les impacts écologiques de l'agriculture liés à l'usage des pesticides et des engrais azotés et/ou à l'élevage industriel (pollution de l'air, de l'eau, des sols, destruction de la biodiversité...).

Bibliographie de publications territoriales

- [“Manger local” permet-il de réduire les impacts environnementaux de son alimentation ?](#)

Respecter les objectifs réglementaires et répondre aux attentes des citoyen.nes

Garantir une alimentation accessible et de qualité dans la restauration collective est une obligation légale : La [loi EGAlim du 30 octobre 2018](#) met en avant les enjeux dans la restauration collective pour permettre une alimentation plus saine, durable et accessible. La loi fixe un objectif de **50 % de produits de qualité ou locaux (dont 20 % de bio) dans l'approvisionnement de la restauration collective à compter du 1er janvier 2022**. Il s'agit également d'une mesure préconisée par la Convention Citoyenne sur le Climat. Les élus locaux doivent donc mettre en œuvre sans tarder de telles mesures qui sont obligatoires depuis le débu de l'année.

Par ailleurs, la Loi Climat issue de la Convention Citoyenne sur le Climat ([article 252](#) - 2021) ajoute que :

- Le menu végétarien une fois par semaine, expérimenté dans le cadre de la loi EGALIM, est pérennisé
- L'option végétarienne quotidienne sera rendue obligatoire dans l'ensemble de la restauration collective gérée par l'État à partir du 1er janvier 2023, à partir du moment où un choix multiple de menus est proposé, et expérimentée dans les cantines scolaires par les établissements volontaires
- Les opérateurs de restauration collective sont tenus de former leur personnel à la cuisine végétarienne

De plus, [des études d'opinion](#) sur l'option végétarienne dans la restauration collective révèlent que les français sont très favorables à l'instauration de repas végétariens quotidiens et l'incorporation de plus de bio. 80 % des français-es se montrent favorables à l'instauration d'une politique obligeant la restauration collective (cantines, maisons de retraite, hôpitaux, prisons, etc.) à proposer une option végétarienne équilibrée tous les jours, et/ou deux menus végétariens équilibrés par semaine.

Introduire plus de bio et une option végétarienne quotidienne dans la restauration collective, c'est répondre aux souhaits des français·es.

Chiffres clés

- **80 % des Français** sont favorables à l'instauration d'une politique obligeant la restauration collective (cantines, maisons de retraite, hôpitaux, prisons, etc.) à proposer une option végétarienne équilibrée tous les jours et/ou deux menus végétariens équilibrés par semaine. | [Source](#)
- **85 % des convives de la restauration collective** souhaitent disposer d'une option végétarienne quotidienne | [Source](#)

Pour le bien-être animal et la santé publique

Le bien-être animal se réfère à la qualité de vie d'un animal, et prend en compte la santé et le bien-être physique et psychologique de l'animal, mais aussi la possibilité d'exprimer les comportements propres à son espèce. Une évolution du modèle vers des élevages comptant moins d'animaux, ayant un accès aux pâturages pour les ruminants et à l'air libre pour les granivores (poules pondeuses, poulets, porcs, etc.), améliorerait le bien-être des animaux mais serait également plus écologique. **La transition écologique et sociale prend donc nécessairement en compte le bien-être animal.** Actuellement, les **élevages industriels représentent 95% des élevages de porcs et 75% à 80% des élevages de volaille.** Accompagner le développement d'un élevage soutenable sur le sol français permettra de répondre à l'attente, grandissante au sein de la population française, du «bien-manger» qui intègre la protection de l'environnement, le respect du bien-être animal, la qualité nutritionnelle, etc.

Garantir le bien-être animal c'est également protéger la santé des animaux et des êtres humains. En effet, les conditions de vie dans les élevages intensifs sont propices au développement de maladies et de pollutions qui affectent les milieux naturels, les êtres humains, les animaux et les plantes. En France, plus de **8 animaux abattus sur 10 sont issus d'élevages intensifs.** Avec des milliers d'animaux entassés dans des lieux clos, le risque sanitaire est élevé. Par exemple, en Bretagne, la grande quantité de déjections animales issues de l'élevage intensif porcin augmente la présence de nitrates dans les sols et les cours d'eau, favorisant [la prolifération d'algues vertes toxiques pour les êtres vivants.](#)

Les conditions des élevages intensifs sont également favorables à la [multiplication et la transmission de bactéries dangereuses](#) telles que E.Coli, la salmonelle ou encore la maladie de la vache folle, qui peuvent être mortelles pour les êtres humains. L'entassement des animaux peut aussi favoriser [les mutations de maladies en formes plus dangereuses](#), et la proximité entre les employés d'élevages et les animaux augmente les risques de transmission et de zoonose. De plus, [l'utilisation excessive d'antibiotiques](#) pour prévenir la transmission de maladies liée à la proximité des animaux conduit au développement et à la propagation de nouvelles souches résistantes aux antibiotiques. **Plus de la moitié de la production mondiale d'antibiotiques est à destination des animaux d'élevage.** Cela met non seulement la santé animale en danger, mais la santé humaine également.

Chiffres clés

- Les élevages industriels représentent environ **95% de tous les élevages de porcs et 75% à 80% des élevages de volaille.** | [source](#)
- Plus de **8 animaux sur 10** abattus sont issus d'élevages intensifs. | [Source](#)
- Plus de la **moitié de la production mondiale** d'antibiotiques est consommée par les animaux d'élevage. | [source](#)

Pour la justice climatique à l'échelle globale et pour que tout le monde puisse vivre dans un monde sain

Développer une agriculture plus biologique et moins carnée est aussi un enjeu central pour des questions de solidarité Nord/Sud et de justice climatique. L'agriculture est un secteur déjà durement touché par les impacts climatiques, et ce particulièrement dans les pays du Sud. Les évolutions climatiques actuelles impactent les productions agricoles : intensification des événements extrêmes, aggravation du déficit hydrique et de la sécheresse, accentuation du phénomène de salinisation des sols et des réserves souterraines d'eau douce, accélération de l'érosion des sols, ou encore développement de maladies et parasites. Alors que le secteur agricole est le 3ème secteur le plus émetteur de gaz à effet de serre dans l'hexagone, que 20% de l'alimentation française est importée et que cette part est croissante, réduire les émissions en France et les émissions importées est une nécessité pour la survie alimentaire et agricole des pays du Sud.

De plus, l'expansion des terres agricoles engendre [l'expropriation des peuples indigènes et des petits producteurs qui vivent sur ces terres](#). Dans la plupart des cas, ces personnes n'ont pas de titre de propriété officiel et ne peuvent donc pas prouver que ces terres leur appartiennent.

Enfin, les effets sociaux et environnementaux négatifs de la production agricole ne s'arrêtent pas là : au Brésil et en Argentine, plus de [95% du soja cultivé](#) est génétiquement modifié, ce qui entraîne une utilisation intensive d'herbicides et d'autres produits chimiques dangereux. Non seulement ce type de monoculture appauvrit considérablement la biodiversité, mais l'utilisation massive de pesticides nuit à la santé des travailleurs agricoles et des riverains.

Ce système de production massive engendre également des inégalités car l'exportation est souvent privilégiée par rapport à l'alimentation des personnes précaires. Par exemple, en Martinique, la production agricole ne subvient pas à l'ensemble des besoins de la population locale en termes d'alimentation ; ces besoins sont donc couverts par des produits d'importation. Pourtant, l'agriculture y est un secteur économique important et majeur, principalement la filière banane, [première en production et exportation](#). Sur les 193 206 tonnes de bananes commercialisées en 2014, 99 % ont été destinées à l'exportation. De plus, en Martinique, les prix sont supérieurs de 12 % à ceux pratiqués en métropole, alors que [28,6% de la population vit en dessous du seuil de pauvreté](#), contre 14,1% en France métropolitaine.

Pour ces raisons, la relocalisation de l'alimentation est primordiale ainsi que la favorisation de [certains labels tels que AB, Bio équitable France, Bleu Blanc Coeur, Nature Progrès, Demeter ou AOP](#). Ces labels sont censés garantir un respect de certaines valeurs sociales et environnementales et donc assurer un impact moins négatif sur les populations locales impliquées dans la production de ces denrées.

Chiffres clés

- 95% du soja cultivé au Brésil et en Argentine est génétiquement modifié | [Source](#)
- La production **d'un kilo de bœuf** absorbe **13 500 litres d'eau** | [Source](#)
- Près de **40% des céréales produites et récoltées** dans le monde servent directement à nourrir le bétail. Cela représente **800 millions de tonnes**, soit suffisamment pour nourrir **trois milliards et demi d'êtres humains** | [Source](#)

- De **2000 à 2007, la production alimentaire globale a été insuffisante** pour répondre à la demande mondiale, ce qui a entraîné une rupture des stocks.

| [Source](#)

Bibliographie de publications territoriales

- [L'EUROPE ALIMENTE LA CRISE CLIMATIQUE PAR SON ADDICTION AU SOJA](#)

*Sur le bien-être animal, l'organisation mondiale de la santé animale définit "[cinq libertés fondamentales](#)" énoncées dans son [Code Sanitaire pour les animaux terrestres](#), qui permettent d'évaluer le respect du bien-être animal.

Les solutions pour agir au niveau local !

- Développer l'alimentation végétale, biologique et locale dans la restauration collective. Selon la collectivité et l'état de départ, plusieurs "niveaux" peuvent être proposés :
 - Au moins 50% de bio et (local et/ou équitable/sous signe de qualité) et 1 repas végétarien par semaine /alternative végétarienne.
 - 2 : Au moins 75% de bio et (local et/ou équitable) et 2 repas végétariens par semaine.
 - 3 : Au moins 100% de bio (et local et/ou équitable) et 3 repas végétariens par semaine.
- Former les cuisinier-es et le personnel de cantine à l'introduction de produits bio locaux et à la diversification des protéines, et leur fournir un corpus de recettes adaptées à la restauration collective.
- Former les acheteur-ses et les gestionnaires impliqué-es dans la restauration collective aux questions environnementales, sociales, sanitaires de notre alimentation et aux démarches de réduction du gaspillage alimentaire.
- Déployer un plan de sensibilisation sur la nécessité de diversifier sa consommation de protéines (conférences, communications directes...)

après des entreprises, du grand public et dans le scolaire (plan rendu obligatoire par la loi EGalim).

- En restauration scolaire en particulier : organiser des ateliers sur la provenance des aliments consommés par les enfants, sur l'impact environnemental de leur assiette, sur les produits locaux ou importés faisant partie de nos habitudes alimentaires (riz, bananes, fruits exotiques, cacao, quinoa etc...). Organiser également des visites de fermes d'où proviennent les aliments cuisinés. Organiser avec les enfants des pesées d'assiette, et le tri sélectif des déchets, pour agir sur le gaspillage alimentaire. Co-construire les menus avec eux-elles (et le-la diététicien·ne de la ville)
- Soutenir les programmes de sensibilisation aux changements de modes de production, d'échanges de pratiques et d'accompagnement des producteur-trices vers une conversion de la ferme en AB menés par d'autres acteurs ;
- Soutenir des installations et conversions en agriculture biologique en votant une exonération de la taxe foncière sur la propriété non bâtie pour les jeunes agriculteur-trices et les conversions en Agriculture Biologique (et en leur offrant des débouchés, notamment via la restauration municipale - voir les mesures 5 et 7) ;

En savoir plus :

- [En Allemagne, la viande s'efface des cantines sans protestations](#)
- [La loi climat et résilience impacte l'offre végétarienne dans les cantines](#) [Cahier de recommandations : des politiques publiques pour une alimentation bénéfique à la santé de tous et au climat](#)
- [Municipales : exigeons une alimentation végétale, biologique et locale](#)
- <https://www.pacte-transition.org/#mesures>

Sources

- Rapport annuel du Haut Conseil pour le climat, Renforcer l'atténuation, engager l'adaptation, juin 2021 <https://www.hautconseilclimat.fr/wp-content/uploads/2021/06/HCC-rapport-annuel-2021.pdf>

- Site Les Échos Climat : méthane, l'autre gaz coupable
<https://www.lesechos.fr/industrie-services/energie-environnement/climat-methane-lautre-gaz-coupable-en-quatre-questions-1255474#:~:text=Le%20Groupe%20d%27experts%20intergouvernemental,élevé%20que%20celui%20du%20CO2.>
- Site Les échos, L'alimentation représente un quart de l'empreinte carbone des français, 27 février 2019
<https://www.lesechos.fr/politique-societe/societe/lalimentation-represente-un-quart-de-lempreinte-carbone-des-francais-994575>
- Site de l'IDDRI, L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France
https://www.iddri.org/sites/default/files/PDF/Publications/Catalogue%20iddri/Rapport/empreinte-carbone_alimentation_france_VF.pdf
- Site du Sénat, Rapport d'information "Adapter la France aux dérèglements climatiques à l'horizon 2050 : urgence déclarée"
<https://www.senat.fr/rap/r18-511/r18-5118.html>
- Site EM Consulte, MARIOTTI François, D. GARNER Christopher, "Adéquation de l'apport en protéines et acides aminés dans les régimes végétariens", 18 avril 2020
<https://www.em-consulte.com/article/1360725/adequation-de-l-apport-en-proteines-et-acides-amin>
- Site Eat Forum, Rapport de synthèse de la Commission EAT-Lancet, "Une alimentation saine issue de production durable", Alimentation, Planète, Santé
https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_French.pdf
- Site de Greenpeace, Mordue de viande, l'Europe alimente la crise climatique par son addiction au soja, 2019
<https://www.greenpeace.fr/mordue-de-viande-leurope-alimente-la-crise-climatique-par-son-addiction-au-soja/>
- Site Le Monde, "Avant d'être cancérigène, la viande est polluante pour la planète", 29 octobre 2015
- Site du Réseau Action Climat, "Le poids de notre alimentation en termes d'émissions de gaz à effet de serre : une publication pour tout comprendre",

<https://reseauactionclimat.org/poids-alimentation-emissions-gaz-a-effet-de-serre/>

- Site de l'ANSES, "Viandes rouges, viandes transformées et cancers : point sur la nouvelle classification du CIRC", 26 octobre 2015, <https://www.anses.fr/fr/content/viandes-rouges-viandes-transformees-et-cancers-point-sur-la-nouvelle-classification-du-circ>
- Site du CREDOC, "Les nouvelles générations transforment la consommation de viande", septembre 2018, <https://www.credoc.fr/publications/les-nouvelles-generations-transforment-la-consommation-de-viande>
- Site de l'INSERM, Communiqué "Moins de cancers chez les consommateurs d'aliments bio", 22 octobre 2018 <https://presse.inserm.fr/moins-de-cancers-chez-les-consommateurs-daliments-bio/32820/>
- Site de l'ANSES, Rapport "Nutrition et cancer", mai 2011, <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2007sa0095Ra.pdf>
- Site de l'ANSES, "Évolution des habitudes et modes de consommation, de nouveaux enjeux en matière de sécurité sanitaire et nutrition", 12 juillet 2017 <https://www.anses.fr/fr/content/inca-3-evolution-des-habitudes-et-mode-s-de-consommation-de-nouveaux-enjeux-en-matiere-de>
- Site de l'ANSES, Avis de l'ANSES Rapport d'expertise collective, "Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3", Juin 2017, <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2014SA0234Ra.pdf>
- Site du CREDOC, P. Hebel, Comportements et consommations alimentaires en France, Janvier 2012, <https://www.credoc.fr/publications/comportements-et-consommations-alimentaires-en-france-1>
- Site de Greenpeace, "Élevage industriel : un effet boeuf sur l'environnement", 2017 <https://www.greenpeace.fr/elevage/>
- Site de Sciences et Avenir, "En Amazonie, la déforestation cède la place à l'élevage, puis aux friches", 2 septembre 2019 https://www.sciencesetavenir.fr/nature-environnement/en-amazonie-la-deforestation-cede-la-place-a-l-elevage-puis-aux-friches_136850

- Site d'L214, Dossier les chiffres-clés de la souffrance animale, “Élevage intensif : plus de 8 animaux sur 10 en France”, <https://www.l214.com/animaux/chiffres-cles/statistiques-pourcentage-elevage-intensif-viande-lait-oeufs/>
- Site d'Actu Environnement, “Eau potable : les ménages paient le coût des pollutions agricoles”, 3 octobre 2011 <https://www.actu-environnement.com/ae/news/pesticides-azotes-agriculture-pollution-eau-cout-13715.php4>
- Site de Greenpeace, “Bretagne : les algues vertes prolifèrent, l'État laisse faire” <https://www.greenpeace.fr/bretagne-les-algues-vertes-prolifere-letat-laisse-faire/>
- Site de la Fondation Nicolas Hulot pour la nature et pour l'homme, Publication “Mondialisation : comment protéger l'environnement et les agriculteurs”, publié le 26 mars 2021, mis à jour le 14 juin 2021, <https://www.fondation-nicolas-hulot.org/mondialisation-comment-protger-lenvironnement-et-les-agriculteurs/>
- Site du Réseau Action Climat, “‘Manger local’ permet-il de réduire les impacts environnementaux de son alimentation ?”, 15 mai 2021 <https://reseauactionclimat.org/manger-local-permet-il-de-reduire-les-impacts-environnementaux-de-son-alimentation/>
- Site de Bio'consom'acteurs, Dossier “travail en bio vs travail en conventionnel”, 30 mai 2016 <https://www.bioconsomacteurs.org/bio/dossiers/societal/travail-en-bio-vs-travail-en-conventionnel#:~:text=Source%20d'emplois,seulement%20%2C5%20en%20conventionnel.>
- Site du Réseau Action Climat, “Position du Réseau Action Climat - moins et mieux : un élevage et une consommation de produits animaux respectueux de la planète”, Février 2021 https://reseauactionclimat.org/wp-content/uploads/2021/02/position_moins_et_mieux_21_05_12_ter.pdf
- Site du Réseau Action Climat, “Sondage : une baisse de la consommation de viande favorable aux élevages durables français”, 25 février 2021, <https://reseauactionclimat.org/la-baisse-de-la-consommation-de-viande/>

- Site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, "Le bien-être animal, qu'est-ce que c'est ?", 28 février 2019
<https://agriculture.gouv.fr/le-bien-etre-animal-quest-ce-que-cest>
- Site du CIWF France, "Bien-être animal",
<https://www.ciwf.fr/animaux-delevage/quest-ce-que-le-bien-etre-animal/>
- Site Observatoire Un plus bio, "Résultats 2020, Observatoire de la restauration collective bio et durable",
- Site <https://territoiresbio.fr/aucune/passer-en-bio-est-ce-rentable/>
- Site de Végécantines, "La carte des cantines exemplaires (ou pas!)",
<https://www.vegecantines.fr/influenceurs-cantines-agir-militer-comprendre-chiffres-ressources-journalistes/carte-cantines-exemplaires-menus-veges/>
- Site de Libération, Tribune, "Pour une option végétarienne quotidienne dans les cantines", 2 mars 2021
https://www.liberation.fr/idees-et-debats/tribunes/pour-une-option-vegetarienne-quotidienne-dans-les-cantines-20210302_M3CTPAR24FG2HOLKBUEQFIDR4Q/
- Site Une action du réseau FNAB Territoires Bio, carte
<https://territoiresbio.fr/les-territoires-bio-pilotes/>
- Site de l'Association Végétarienne de France Greenpeace, "Option végétarienne des les cantines : la réalité du terrain - Une enquête exclusive de l'Association végétarienne de France et de Greenpeace France", Février 2021
<https://www.vegecantines.fr/wp-content/uploads/2021/03/option-quo.pdf>
- Site de Greenpeace, "Mordue de viande - L'Europe alimente la crise climatique par son addiction au soja", Juin 2019,
https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2019/06/hooked_on_meat_FR_web.pdf
- Site Le Monde, DAGORN Gary, "Pourquoi la viande est-elle si nocive pour la planète ?", 11 décembre 2018,
https://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2018/12/11/pourquoi-la-viande-est-elle-si-nocive-pour-la-planete_5395914_4355770.html

- Site Les Assiettes Végétales, “Sondage : 85% des convives de la restauration collective favorables à une option végétarienne quotidienne”
<https://assiettesvegetales.org/sondage-option-vege-quotidienne/>

L'illustration de la première page est tirée du projet “Et si ...” d'Alternatiba, et à retrouver sur et-si.alternatiba.eu