

POSTULAT

Pour une journée hebdomadaire sans viande ni poisson dans les réfectoires scolaires communaux lausannois : à la (re)découverte du goût en ménageant l'environnement !

Le présent postulat demande à la Municipalité :

- ✓ d'instaurer une journée hebdomadaire sans viande, sans volaille ni poisson dans les réfectoires scolaires communaux à Lausanne (CVE, UAPE, APEMS, réfectoires scolaires),
- ✓ de favoriser la consommation de produits de saison dans les lieux de restauration sur lesquels elle a prise,
- ✓ d'encourager les restaurants d'entreprises privées à se joindre à la démarche.

Des progrès appréciables ont été réalisés dans le domaine de l'équilibre alimentaire des plats cuisinés, avec notamment le label « Fourchette verte » largement utilisé. D'une manière générale, la santé est de mieux en mieux prise en compte. Cependant, il est un domaine dans lequel les efforts sont encore insuffisants, c'est celui de l'impact de nos habitudes alimentaires sur notre consommation énergétique et donc notre impact sur les émissions de CO2. Trois attitudes sont à l'origine de l'essentiel de ce phénomène : la consommation excessive de protéines animales, l'achat de viande d'élevage industriel et de produits hors saison importés de régions lointaines, le recours trop fréquent à des plats pré-cuisinés lourdement conditionnés.

Rappelons que l'exercice, permettant en outre la redécouverte de la saveur des aliments, peut s'avérer « gagnant – gagnant », tant pour les consommateurs que les producteurs (cf. argumentaire ci-après). Il faut pour cela une stratégie volontariste des collectivités publiques et si possible des acteurs parapublics et privés : citons l'exemple de la ville de Gand en Belgique, qui fait partie des 350 villes européennes pour le climat, qui a décidé de mettre en place, depuis mai 2009, un « jeudi sans viande ». A Brême en Allemagne, à Sao Paulo, à Baltimore, New-York et tout dernièrement à San Francisco (6 avril 2010¹), des initiatives identiques sont mises en place.

Notre démarche se base sur les éléments suivants :

1) A la (re)découverte du goût... de saison !

Proposer une journée hebdomadaire sans viande ni poisson aux enfants fréquentant les réfectoires scolaires et lieux d'accueil parascolaires lausannois a pour objectif de leur faire découvrir qu'un repas sans viande ni poisson peut être savoureux et équilibré et que diversifier leur alimentation en la végétalisant est loin de signifier « manger quelque chose cuit à l'eau et insipide » ! Au contraire, l'alimentation végétarienne est riche, variée, surprenante : de plus, avec le label Fourchette Verte déjà instauré à Lausanne, insister sur la consommation de légumes, céréales, fruits, légumineuses, etc. devient une évidence.

Une journée végétarienne ne doit pas faire passer au deuxième plan l'origine et la qualité des aliments servis dans les réfectoires scolaires les autres jours : **privilégier une alimentation principalement basée sur des produits de saison cultivés localement en pleine terre, idéalement en agriculture biologique, doit simplement être un réflexe de base.**

2) Les raisons sanitaires

Consommer de la viande en quantité limitée est une bonne source d'acides aminés et d'oligo-éléments. Mais la viande contient aussi certains nutriments dont l'ingestion excessive s'avère nocive pour l'organisme et favorise les risques de maladies cardio-vasculaires (cholestérol et matières grasses), les diabètes (matières grasses), l'obésité et certains cancers. De plus, les animaux concentrent des pesticides et d'autres produits chimiques dans leur viande et leur lait, que l'homme ingurgite inévitablement.

Ainsi, une consommation trop importante de viande peut entraîner des risques pour la santé : alors qu'il est recommandé d'en consommer environ 36,5 kg par an², chaque Suisse en mange en moyenne 53 kg par an³.

3) Les raisons environnementales

La consommation globale de viande a passé de 47 millions de tonnes en 1950 à 276 millions en 2006. Cette augmentation de production de viande a eu pour conséquence des pressions accrues envers les ressources et l'environnement.

¹ http://www.sfbos.org/ftp/uploadedfiles/bdsupvrs/bosagendas/materials/bag040610_100413.pdf

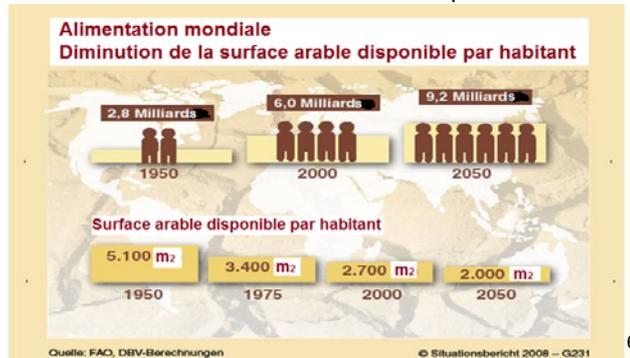
² <http://www.oivo-crioc.org/files/fr/4128fr.pdf>, p. 59

³ Cinquième rapport sur la nutrition en Suisse OFSP, 2005, in http://www.sge-ssn.ch/fileadmin/pdf/100-ernaehrungsthemen/10-gesundes_essen_trinken/Les_etages_de_la_pyramide_alimentaire_-_viande_poisson_oeufs.pdf.

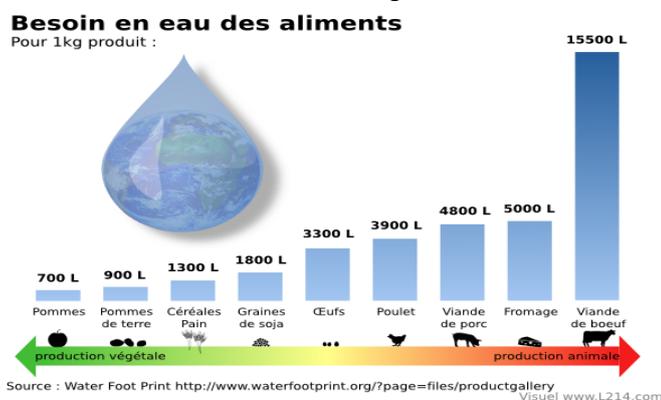
Recommandations en matière de consommation de viande : http://www.schtifti.ch/assets/files/pdf/Factsheet_Ernaehrung_f.pdf, http://www.sge-ssn.ch/fileadmin/pdf/400-fuer_schulen/20-newsletter/2007/Newsletter_pour_les_ecoles_08_07.pdf, p. 2, n° 5, août 2007 et <http://www.schweizerfleisch.ch/medium.php?id=254888>, page 4

En effet, chaque stade d'élaboration d'un plat de viande, notamment de viande importée, participe à diverses pollutions : **émission de grandes quantités de CO2, pollution de l'eau et des sols, gaspillage d'eau, pluies acides** :

1. La fabrication des engrais nécessite beaucoup d'énergie.
2. La culture des denrées destinées à l'alimentation animale (soja⁴ et maïs notamment) engendre des déforestations massives⁵, utilise des pesticides chimiques et des machines agricoles, implique l'irrigation forcée des terres et le transport des denrées, réduit massivement les récoltes de céréales pour l'alimentation humaine :



En outre, d'énormes quantités d'eau sont nécessaires à l'élevage des animaux :



3. L'élevage des ruminants occupe de très nombreuses surfaces de terre⁷ (pour produire 1 kg de viande, il serait possible dans un même laps de temps et pour une même surface de cultiver 200 kg de tomates et 160 kg de pommes de terre) et pollue le sol par les déchets des animaux, les antibiotiques et hormones utilisés pour accélérer leur développement, les produits chimiques des tanneries, etc.
4. Les bêtes elles-mêmes contribuent à la production de CO2 non seulement par le méthane qu'elles émettent naturellement, mais encore par leur lisier et leur fumier : ces déjections animales créent des « lagons d'oxydation » polluant les nappes phréatiques et rejetant du protoxyde d'azote (gaz ayant un impact sur le climat 298 fois plus élevé que celui du CO2⁸). La commission européenne indique que « *Les pratiques agricoles contribuent essentiellement aux émissions de NH₃ (ammoniac), dont elles sont responsables à 95%. En Europe, la volatilisation des déjections animales constitue la principale source agricole d'émission d'ammoniac (plus de 80%)* » ; l'ammoniac étant entre autre responsable de l'effet de serre, de l'appauvrissement de la couche d'ozone, de la dégradation de la qualité de l'air, etc.⁹
5. Le transport des animaux jusqu'à l'abattoir, l'abattage, puis l'emballage de la viande, le stockage, etc émettent du CO2 et nécessitent une grande quantité de pétrole.
6. Le recyclage des déchets d'emballages émet encore du méthane et du CO2.

Concernant le poisson, de plus en plus d'espèces marines sont menacées et/ou disparaissent en raison de la pêche intensive : selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), 144 millions de tonnes de poissons ont été pêchés en 2006¹⁰, auxquels il faudrait rajouter 40% d'animaux pêchés par erreur selon le WWF¹¹. Pascal Lamy lui-même, directeur général de l'Organisation mondiale du Commerce (OMC), dénonce tout particulièrement la surpêche, qui menace d'extinction plusieurs espèces de poissons¹². Les récentes polémiques sur le thon rouge menacé de disparition sont révélatrices des problèmes engendrés par la sur-consommation de poisson.

⁴ <http://www.wwf.ch/fr/lewwf/notremission/forets/durable/soja/>

⁵ FAO, Livestock's Long Shadow, 2006 : <http://www.fao.org/newsroom/fr/news/2006/1000448/index.html>

⁶ Forum suisse souveraineté alimentaire, conférence de Jacques Bourgeois, Directeur de l'Union Suisse des Paysans, 3 novembre 2009

⁷ FAO, Livestock's Long Shadow, 2006 : <http://www.fao.org/newsroom/fr/news/2006/1000448/index.html>

⁸ IPCC, 2007 : <http://www.ipcc.ch/pdf/assessment-report/ar4/wg1/ar4-wg1-chapter2.pdf>, page 212

⁹ Commission Européenne, Agriculture et environnement : Agriculture et acidification,

http://ec.europa.eu/agriculture/envir/report/fr/acid_fr/report.htm

¹⁰ <http://ftp.fao.org/docrep/fao/011/i0250e/i0250e01.pdf>, page 3

¹¹ <http://societe.fluctuat.net/blog/37207-40-de-la-peche-serait-gaspillee-selon-le-wwf.html>

¹² http://www.futura-sciences.com/fr/news/t/oceanographie-1/d/journee-mondiale-des-oceans-un-bien-sombre-tableau_19543

4) Les raisons éthiques : impacts sociaux dans les pays du Sud et non respect des animaux

Indépendamment des impacts environnementaux, la production industrielle de viande a des **impacts sociaux dans les pays du Sud**. La production d'aliments pour animaux occupe une énorme partie des terres agricoles : il faut en moyenne 9 kilos de céréales pour produire 1 kg de viande, alors que près d'un milliard de personnes souffrent de la faim dans les pays producteurs. La Suisse importe en moyenne 250'000 tonnes de soja par année¹³ alors qu'environ 50 millions de Brésiliens sont extrêmement sous-alimentés¹⁴. Dans les pays du sud, ces cultures industrielles sont donc en concurrence directe avec les cultures vivrières : les fermiers locaux se retrouvent privés de terre, de revenus et de moyens de subsistance et vont rejoindre la population des plus démunis.



15

De plus, les nappes phréatiques polluées par les déchets des animaux et leur lisier créent des maladies chroniques dans la population locale.

Enfin, **la production de viande nécessite l'exploitation brutale d'êtres vivants, les animaux**. Chaque année, des milliards d'animaux terrestres et marins sont tués pour leur chair. La plupart des élevages dans le monde ne respectent tout simplement pas les besoins élémentaires des animaux : confinement dans des espaces insuffisants, nourriture industrielle et hormones de croissance injectées en vue d'un engraissement rapide, longs transports éprouvants parfois d'un continent à l'autre de l'élevage à l'abattage. Cette maltraitance des animaux n'est éthiquement pas justifiable.

Pour notre ville, ce postulat s'inscrit parfaitement dans le 4^{ème} volet de notre Agenda 21 « Education et formation », qui stipule notamment : « ... l'éducation apparaît comme un outil indispensable pour créer chez le futur citoyen la conscience des différents enjeux sociaux, écologiques et économiques de son temps. Afin d'impliquer l'individu au maximum, et de contribuer ainsi au succès d'une politique en faveur du développement durable, il est essentiel que la démarche éducative se développe dans le sens d'une sensibilisation à cette notion, tant du point de vue des connaissances transmises que du point de vue d'un apprentissage à une participation active à la mise en oeuvre de cette politique. »¹⁶.

Pour résumer, les bénéfices de cette démarche sont divers :

- ☺ Bénéfice **pour l'environnement**, comme évoqué ci-dessus.
- ☺ Bénéfice **économique** puisque légumes et céréales coûtent moins cher que la viande : cette économie pouvant servir à offrir davantage de produits de proximité et de bonne qualité.
- ☺ Bénéfice **social** par le soutien aux producteurs de proximité, par le plaisir de (re)découvrir d'autres saveurs pour les enfants tout en améliorant leur santé, par un plus grand respect des animaux et par une petite mais symbolique contribution à la diminution de la famine dans le monde.

L'Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable, dans son rapport « Consommation de viande : un lourd tribut environnemental »¹⁷ conclut en 2007 par les termes suivants : « **Santé, qualité de l'environnement et souveraineté alimentaire des populations du Sud sont autant de raisons qui invitent à réduire notre consommation de viande. (...) Réduire sa consommation de viande ou adopter un régime végétarien équilibré contribue à une meilleure santé, un environnement mieux préservé et un accès plus équitable pour tous aux ressources alimentaires** ».

Nous ne saurions dire mieux et demandons à ce que notre postulat soit transmis directement à la Municipalité.

Lausanne, le 13 avril 2010.

Isabelle Mayor

Elena Toriani

¹³ <http://www.wwf.ch/fr>

¹⁴ Magenhofer Erwin et Hannas Max, (2007), Le marché de la faim, éd. Actes Sud

¹⁵ Forum suisse souveraineté alimentaire, conférence de Jacques Bourgeois, Directeur de l'Union Suisse des Paysans, 3 novembre 2009

¹⁶ Préavis N° 2003/37 du 31 juillet 2003, page 4

¹⁷ <http://www.oivo-crioc.org/files/fr/4128fr.pdf>, page 60