



Agir sur le levier agricole : vers un système alimentaire plus économe et autonome

Modes de consommation alimentaire et réduction de gaz à effet de serre

[Thierry Brunelle] Bonjour, je suis Thierry Brunelle. Je suis chercheur au CIRAD et je vais vous parler des modes de consommation alimentaire et de leurs effets sur les émissions de gaz à effet de serre. Donc nous allons voir aujourd'hui comment manger mieux ou différemment pour lutter contre le changement climatique.

Alors, on sait qu'il y a une grande variabilité de la consommation alimentaire selon les différentes régions du monde et on sait en particulier qu'on a une grande variabilité dans la consommation de viande.

Pour illustrer ce point, on voit sur ce graphique, les niveaux de consommation de viande de ruminants donc de viande rouge, exprimée en kilocalories par habitant et par jour dans les différents pays du monde, avec en rouge, les niveaux actuels et en jaune les niveaux projetés à 2050.

Donc on voit par exemple que le Brésil est le pays du monde dans lequel on a les niveaux les plus élevés de consommation de viande de ruminants avec 140 kilocalories par habitant et par jour, contre seulement 10 kilocalories par habitant et par jour en Inde. L'Inde est un cas particulier en raison de restrictions religieuses sur la consommation de viande dans ce pays. Si on compare par exemple avec l'Afrique subsaharienne, on voit qu'on a une consommation qui est 2 fois à 3 fois inférieure aux régions les plus consommatrices que sont par exemple l'Amérique latine, les régions de l'ex-URSS et les pays occidentaux.

Alors, faut-il réduire notre consommation de viande ? Autrement dit, doit-on choisir entre un régime végétarien, c'est-à-dire sans viande et avec des légumes, ou un régime végétal où on supprime complètement les produits animaux, donc y compris oeuf et lait ?

Pour répondre à ces questions, on peut regarder les coefficients d'émission exprimés en kilogrammes de CO₂ équivalent pour 100 grammes de protéines de différents produits animaux.

On constate sur ce graphique que la viande de boeuf a un coefficient d'émission très important, le plus important des produits ici considérés, avec environ 50 kilogrammes de CO₂ équivalent pour 100 grammes de protéines. On voit qu'on a des coefficients élevés également pour la viande de mouton et d'agneau et également pour les produits laitiers, tels que le lait, le fromage et avec 10 kilogrammes de CO₂ équivalent pour 100 grammes de protéines pour ces produits.

À l'inverse, on constate qu'on a des coefficients bien plus faibles pour les produits végétaux donc bien inférieurs à 10 kilogrammes de CO₂ équivalent pour 100 grammes de protéines et un point qui est également intéressant à noter, est que l'on voit qu'il y a des différences substantielles de coefficients d'émission entre les différents types de viande et en particulier entre viande rouge et viande blanche.

On voit que les viandes blanches, donc tout ce qui est porc, poulet, ont des coefficients d'émissions qui sont relativement plus élevés que les produits végétaux mais bien moins élevés que les viandes rouges et les produits laitiers. Donc certaines études montrent qu'il suffirait de substituer une fois par jour de la viande rouge par la viande blanche pour réduire substantiellement nos émissions liées à notre consommation alimentaire.

Alors on va passer à un petit quiz sur ces questions-là. Voilà, donc je vous laisse répondre à ce quiz.

Donc ce graphique permet de mieux comprendre les coefficients d'émission que je viens de vous présenter. Il nous montre une décomposition des coefficients par source pour les différentes catégories de produits alimentaires que je viens de vous présenter.

Par exemple pour la viande de boeuf, donc qui a le coefficient d'émission le plus élevé, on voit que les émissions proviennent en premier lieu des émissions à la ferme, c'est la barre en marron. Il s'agit principalement d'émissions de méthane émis par les ruminants lors de leur processus de digestion : c'est ce qu'on appelle la fermentation entérique. Ces émissions sont importantes pour tous les ruminants et c'est ce qui explique que tous les produits issus des ruminants donc, que ce soit de la viande de boeuf, le lait ou fromage ou les moutons, les agneaux, ont des coefficients d'émission qui sont les plus élevés parmi les produits alimentaires.

Toujours pour revenir donc à la viande de boeuf, on voit qu'on a aussi des émissions en vert qui sont une deuxième source de catégorie d'émission pour ces produits animaux, liée donc à l'usage des sols. On sait que la production de boeuf, de façon générale est très gourmande en terres, que ce soit en terres de culture ou de pâture, et cela entraîne des modifications dans les usages des sols donc par exemple de la déforestation, avec des émissions de CO₂ associées.

On peut aussi noter que les émissions dues aux transports qui sont ici indiquées en rouge représentent une part très faible des émissions pour la plupart des produits qui sont ici considérés. Cela va à l'encontre de ce qu'on entend souvent, par exemple sur les circuits courts et on peut dire qu'il y a même un véritable consensus scientifique sur le fait que les circuits courts ou l'alimentation locale ne sont pas un levier important de réduction d'émission. Ceci ne veut pas dire bien sûr qu'il faut abandonner ce levier mais d'autant qu'il incite à maintenir une production agricole sur notre territoire, ce qui est également important.

Passons maintenant au niveau des régimes alimentaires dans leur ensemble et plus seulement les produits agricoles. Comme je viens de vous le présenter, on voit sur ces graphiques le potentiel d'atténuation des émissions de gaz à effet de serre pour différents régimes alimentaires types, en supposant que l'ensemble de la population les adopte, l'ensemble de la population du monde, je précise.

Le régime alimentaire qui permet les plus fortes réductions d'émission est le régime végétalien, c'est-à-dire le régime alimentaire où l'on mange plus du tout de produits animaux.

Ensuite, on a les régimes végétarien et flexitarien, donc là dans le régime végétarien on ne mange plus de viande, et flexitarien on a une réduction importante de la viande.

Mais on voit tout de même que le régime de type méditerranéen, qu'on appelle ici les régimes climatiquement favorables, c'est-à-dire les régimes où l'on consomme moins de viande, mais on continue tout de même à consommer de la viande, permettent des réductions d'émissions qui sont assez importantes avec un peu moins de 10% de réduction d'émissions par rapport au niveau actuel.

Pour réduire nos émissions de gaz à effet de serre, donc pas besoin forcément de devenir tous végans. Il vaut mieux privilégier un ensemble de mesures, réduire notre apport en viande et en particulier en viande rouge, limiter aussi nos pertes et

gaspillages, et puis il faut aussi évaluer les mesures du côté de la production, pour réduire par exemple le méthane issu des produits animaux.

Voilà, je vous remercie pour votre attention, et je vous dis à bientôt.