

# LA CONSOMMATION DE VIANDE ET DE POISSON



## Introduction :

Nous avons décidé de faire ce reportage sur « La consommation de viande et de poisson » car nous avons vu un reportage sur la consommation de viande et poisson et il nous a interpellé. Nous avons fait ce reportage avec l'aide d'une fiche que notre maître de classe nous a donné. C'est lui qui nous a donné l'idée de ce reportage. Mais finalement nous nous sommes bien amusées !!

Dans un premier temps, dans ce reportage nous avons interviewé des professionnels afin de savoir d'où venait la marchandise et comment elle était faite ou pêché.

Par la suite, grâce à internet nous avons pu nous faire une idée sur l'évolution de la consommation de poisson et de viande dans le monde entier avec le développement durable.

# Interview

VOICI LES INFORMATION QUE NOUS AVONS TROUVÉES.

## A la boucherie:

1) D'où proviennent vos produits ?

- ® De Suisse ou d'importation d'Amérique du sud ou Allemagne.

2) Quelle est la proportion de viande biologique que vous vendez ?

- ® Environ 10%

3) Que pensez-vous de l'augmentation de la consommation de viande dans le monde ?

- ® Je pense que c'est bien pour la population qui n'avait pas accès à la consommation de viande, mais c'est moins bien car la viande devient de moins bonne qualité.

## A la poissonnerie:

1) D'où proviennent vos produits ?

-® Cela dépend de l'espèce du poisson.  
Les saumons viennent du Pacific.  
Les espèces d'eau douce viennent du lac Léman.

2) Quelle est la proportion de poisson biologique que vous vendez ?

-® Environ 25%.

3) Est ce que la majorité des poissons que vous vendez sont des poissons d'élevage ou sauvage ?

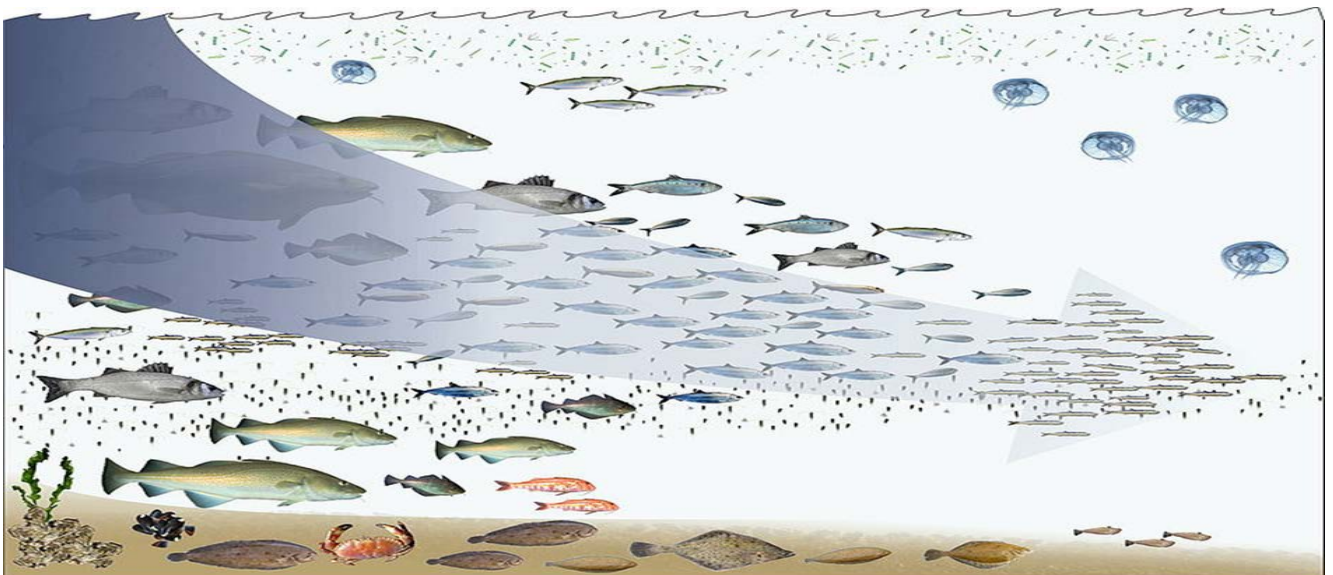
-® La majorité sont des poissons sauvages.

4) Que pensez-vous de la surpêche des océans ?

-® Comme la Coop travaille avec le WWF, on essaie d'éviter un maximum la surpêche.

Voici les informations que nous avons sur internet :

Selon le WWF-France des millions de personnes consomment régulièrement du poisson et des fruits de mer. Malheureusement, nos océans sont parfois surpêchés. À moins d'une action urgente, certains de nos poissons favoris disparaîtront peut-être totalement des étals de nos poissonniers. Et ce n'est pas seulement notre dîner qui est en jeu : la surpêche nuit à l'ensemble de la filière pêche et au milieu marin dans le monde entier.

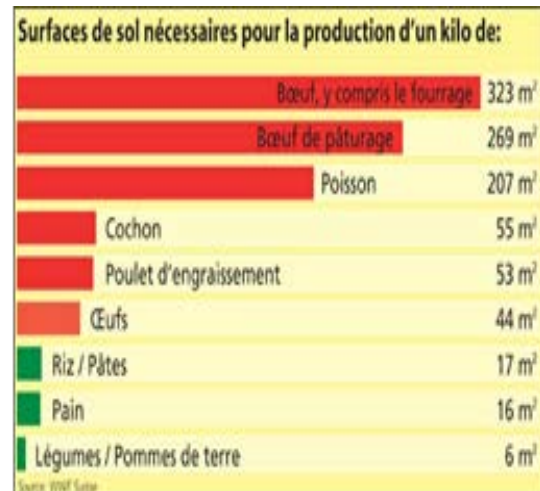


**Illustration (version mer du Nord) d'un des impacts de la surpêche ; la modification des réseaux trophiques, qui se traduit par des taux anormaux d'espèces et d'individus, avec effondrement des populations de grande taille au profit de petits poissons ou d'organismes sans intérêt halieutique tels que les méduses qui occupent alors massivement les niches écologiques laissées libres**

## La viande :

Ces dernières années, la consommation de viande dans le monde a énormément augmenté :

**En 2007, la Suisse a consommé, à elle seule, 465'000 tonnes de viande (sans compter le sang, les os, etc.).**



### **MANGER MOINS DE VIANDE !!!**

Selon le Fonds mondial de recherche contre le cancer, la viande rouge doit être consommée avec modération c'est-à-dire moins de 500gr. Par semaine, soit 3 portions de 85 gr. à 100gr. Dans tous les cas, choisissez des coupes maigres et retirez le gras avant de cuire. Optez pour des modes de cuisson lents, comme les viandes mijotées ou bouillies. Evitez les charcuteries.

### **Conclusion pour la viande :**

En fonction de ces données fournies par l'OCDE, Pour produire un kilo de viande, il serait possible dans un même laps de temps et sur une même surface agricole de cultiver 200 kg de tomates ou 160 kg de pommes de terre. En Suisse, approximativement 67% des terres cultivables sont utilisées pour élever du bétail et pour cultiver des céréales destinées à sa nourriture. Ces chiffres correspondent à la moyenne mondiale.

En tenant de ce qui précède, il devient évident qu'à long terme, la production de viandes dans le monde ainsi que la surpêche sont incompatibles avec un bon développement durable.

Afin de clarifier la notion de développement durable, nous sommes allés sur internet pour trouver une définition de ce concept.

Voici une définition que nous avons trouvée sur Wikipédia :

*« Le développement durable est une nouvelle conception de l'intérêt public, appliquée à la croissance économique et reconsidérée à l'échelle mondiale afin de prendre en compte les aspects environnementaux et sociaux d'une planète globalisée ».*

## **LES GAZ À EFFET DE SERRE:**

Selon la FAO, 20 % des émissions de gaz à effet de serre dans le monde sont causés par l'élevage de bétail.

Cela est dû aux consommations énergétiques des installations, aux transports des aliments pour animaux, des bêtes vivantes et de la viande, ainsi qu'au bétail lui-même : lors de la digestion, celui-ci produit du méthane, un gaz à effet de serre 23 fois plus élevé que le CO<sub>2</sub>. Le fumier et le lisier libèrent quant à eux de l'hémioxyde d'azote, 296 fois plus polluant que le dioxyde de carbone.



MOTS-CLES :

éco-gestes, viande, bétail, agriculture, émissions de gaz à effet de serre, transports  
Et ce n'est pas tout : la production de viande est également une des grandes responsables de la pollution des eaux (déjections, antibiotiques, hormones, engrais et pesticides pour les cultures fourragères), de l'érosion des sols, et de la déforestation.

Notre consommation de viande est pourtant en constante augmentation partout dans le monde. Le bétail représente ainsi aujourd'hui 20 % de la biomasse animale terrestre totale. Alors pensez à votre santé et à la nature, et réduisez la viande dans votre assiette. Une consommation journalière de 75 à 100 g suffit à couvrir les besoins en protéines animales, alors que nous en mangeons presque le triple. Vous pouvez aussi la remplacer par des protéines végétales (céréales, légumes secs).

## Conclusion finale:

Nous avons eu beaucoup de plaisir à effectuer ce reportage.  
Nous espérons qu'en le lisant, vous prendrez un peu plus conscience de vos propre excès de consommation. En cherchant des informations pour ce reportage, nous avons découvert de tels monstruosités sur les conditions d'élevage d'animaux destinés à la consommation que nous avons faillis devenir végétariens !!!  
Les animaux méritent d'être traités avec plus de considération.

**REPORTAGE FAIT PAR** : Deux élèves du CO Marais