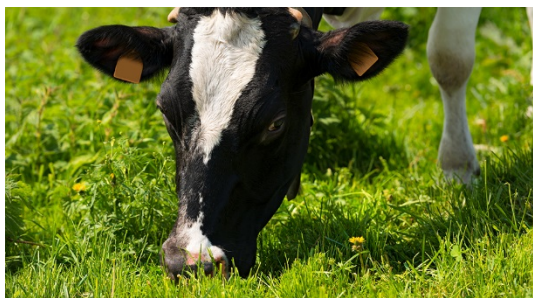


Lait et environnement: la production laitière suisse préserve les ressources

De nos jours, on choisit son mode d'alimentation non plus uniquement en fonction de considérations de santé. Les préoccupations ayant trait à l'écologie jouent aussi un rôle, comme la question: quelle charge les aliments et les boissons que je consomme représente-t-elle pour l'environnement? Au premier abord, les aliments d'origine animale font souvent moins bonne figure que ceux d'origine végétale. L'exemple de la production laitière montre qu'un regard différencié s'impose ici.

La durabilité ne se résume pas à réduire les émissions de CO₂

L'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) définit l'alimentation durable comme «des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine



La vache transforme l'herbe en un précieux aliment: le lait.

pour les générations présentes et futures.» Ils «contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines.» Cela montre que l'appréciation des aliments du point de vue écologique ne doit pas se faire sur la base de paramètres isolés, comme par exemple celui de leur contribution potentielle au réchauffement climatique.

Dans le cas du lait, précisément, ce mode d'approche peut fausser l'évaluation. Ainsi, les bilans écologiques habituels révèlent qu'un litre de lait de détention intensive est une moindre charge pour l'environnement que du lait produit de manière extensive au pâturage ou à l'alpage, même si l'on considère l'impact sur les sols, l'air et la consommation de ressources. La détention intensive «consomme» certes moins de terres et d'eau et la performance laitière des vaches est plus élevée, mais elle n'est possible qu'avec des suppléments de fourrages concentrés, qui peuvent affecter la santé des animaux.



Les atouts de la Suisse: fourrages indigènes et détention extensive

Détenir des vaches dans le désert d'Arabie n'est certainement pas écologique. Mais qu'en est-il du lait suisse? La Suisse a au moins deux atouts naturels décisifs à cet égard: beaucoup de précipitations et de surfaces herbagères de qualité. Les pâturages ne doivent pas être arrosés, et les animaux restituent une partie de l'eau «consommée» à la terre sous forme de déjections. Les avantages climatiques permettent une production laitière extensive de qualité avec un bétail en bonne santé. De plus, la demande en concentrés est faible, voire nulle, comme l'ont calculé les chercheurs du FiBL à Frick. Les rations des vaches suisses se composent pour l'essentiel de fourrages grossiers, issus de production indigène à près de 90 %.

Inversement, une production adaptée aux conditions locales offre des avantages pour l'environnement, comme le montre une étude de la Station de recherche Agroscope réalisée sur mandat de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Si l'on prend en compte toute la filière, de la production à la vente, il s'avère que les impacts environnementaux ont lieu principalement durant la phase de production. L'étude a révélé que du fromage produit dans le pays est meilleur marché que celui qui est importé, ce qui est attribué aux bonnes conditions locales de la production laitière suisse. En plus des avantages climatiques, la production laitière suisse à base d'herbages a l'avantage d'utiliser souvent des races à deux fins. Ces animaux émettent certes plus de méthane par kilo de lait que les vaches à haute production, mais ils vivent souvent nettement plus longtemps et ont une bonne performance bouchère. Lorsque la viande et le lait sont inclus dans le bilan climatique, les races à deux fins ne font pas plus mauvaise figure que les animaux à haute production.

Ne pas oublier la valeur nutritive!

La recherche de modèles d'alimentation plus durables a fait jusqu'ici négliger, voire carrément oublier la valeur nutritive des aliments. Personne ne peut cependant vivre uniquement de légumes et de fruits, aussi durable la production soit-elle. Vu leur haute densité nutritive, le lait et les produits laitiers issus d'une production extensive, à l'exemple de celle pratiquée en Suisse, sont un très bon compromis entre valeur nutritive et durabilité. La position de la FAO mentionnée plus haut, qui prône qu'une alimentation durable devrait tenir compte des usages culturels, plaide également en faveur du lait suisse.

Bibliographie

1. FAO & Biodiversity International (Hrsg.): Sustainable diets and biodiversity. Directions and solutions for policy, research and action. Proceedings of the International Scientific Symposium «Biodiversity and sustainable diets united against hunger», 3.-5.11.2010 in Rom, FAO 2012, <http://www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e.pdf>
2. <http://milch-umwelt.swissmilk.ch/issue/schweizer-land-und-milchwirtschaft/>
3. «Feed no Food» – Den Kraftfuttereinsatz überdenken. Hintergrund zur Medienmeldung vom 25.4.2012, zu finden unter: www.fibl.org/de/medien.html

4. Bystricky, M et al.: Ökobilanz ausgewählter Schweizer Landwirtschaftsprodukte im Vergleich zum Import. Agroscope Science 2014, Nr 2.
5. WWF (Hrsg.): Das grosse Fressen - Wie unsere Ernährungsgewohnheiten den Planeten gefährden. März 2015
6. Drewnowski, A et al.: Energy and nutrient density of foods in relation to their carbon footprint. American Journal of Clinical Nutrition 2015;101:184-191
7. Werner, LB et al.: Greenhouse gas emissions of realistic dietary choices in Denmark: the carbon footprint and nutritional value of dairy foods. Food & Nutrition Research 2014;58:20687
8. <https://www.admin.ch/gov/de/start/dokumentation/medienmitteilungen.msg-id-52587.html>
9. http://www.wwf.ch/de/hintergrundwissen/hintergrund_konsum/essen_trinken/fleisch/
10. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/28125035>
11. Perignon, M et al.: Improving diet sustainability through evolution of food choices: review of epidemiological studies on the environmental impact of diets. Nutrition Reviews 2017;75:2-17

Auteurs

Ulrike Gonder, diplômée en écotrophologie
Ernährung und Gesundheit kontrovers
Taubenblick 21, D-65510 Hünstetten
Téléphone 0049 6126 95 17 95, mail@ugonder.de

Newsletter pour les professionnels de la nutrition, juin 2017



Suisse. Naturellement.

www.swissmilk.ch