



Le bien-être animal.  
Dans le monde entier.

## **Trop de cervelas : la Suisse a déjà consommé la ration de viande annuelle maximale recommandée**

Les Suisses et Suissesses mangent trois fois plus de viande que notre planète ne peut le supporter

**Zurich, le 30 avril 2024 - Les Suisses et Suissesses mangent trop de viande. L'organisation mondiale de protection des animaux QUATRE PATTES a calculé le « Meat Exhaustion Day », c'est-à-dire le jour où la consommation maximale de viande recommandée par an dans le pays est atteinte. Pour la Suisse, il s'agit du 2 mai. Le calcul se base sur la « Planetary Health Diet » de la célèbre commission EAT-Lancet, qui intègre les effets de l'alimentation sur le climat et la santé humaine dans ses recommandations alimentaires scientifiquement fondées. Avec le 2 mai, la Suisse atteint le seuil critique environ deux mois avant la moyenne mondiale (24 juin).**

« La consommation de viande trois fois trop élevée de la Suisse est néfaste pour notre santé, pour le climat et surtout pour les animaux. Rien qu'en Suisse, plus de 80 millions d'animaux sont abattus chaque année. », explique Nicolas Roeschli, chargé de campagne pour les animaux de rente et l'alimentation chez QUATRE PATTES Suisse. L'environnement souffre également de ce grand appétit de viande : la plus grande partie des émissions agricoles de gaz à effet de serre est due à l'élevage. Selon l'inventaire des gaz à effet de serre publié par l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) en 2023, 10 % de l'ensemble des émissions de gaz à effet de serre en Suisse sont imputables à l'élevage (8 % à la fermentation entérique et 2 % à l'utilisation des engrais de ferme). Au total, l'agriculture génère plus d'émissions que le trafic aérien en Suisse.

### **12,5 cervelas au lieu de 4**

Avec 47,3 kg par personne et par an, la consommation de viande en Suisse est beaucoup plus élevée que la moyenne mondiale (33 kg par personne). En moyenne hebdomadaire, chaque personne en Suisse mange presque 1 kg de viande ou - calculé en portions de cervelas - pas moins de 12,5 saucisses. En équivalent cervelas, cela représente 8,5 saucisses de plus que ce qui est recommandé par la Planetary Health Diet de la commission EAT-Lancet.

Les coûts réels de cette consommation excessive restent cachés. « La viande bon marché issue de l'élevage intensif nous revient en réalité très cher. Les coûts consécutifs à la pollution de l'environnement, aux émissions de gaz à effet de serre, à l'utilisation d'antibiotiques, mais aussi les coûts croissants du système de santé dus à une alimentation trop riche en viande nous rattrapent lentement mais sûrement. La Confédération le reconnaît également dans sa stratégie climatique pour l'alimentation et l'agriculture : la consommation de viande doit baisser » explique Nicolas Roeschli.

Dans le cadre de sa stratégie climatique, la Confédération souligne qu'un grand nombre d'études concluent qu'une alimentation riche en produits végétaux et contenant moins de viande est bénéfique à la fois pour la santé et pour l'environnement. L'OFEV dresse en outre la liste des apports excessifs d'azote dus à l'élevage agricole comme une menace majeure pour la biodiversité.

QUATRE PATTES demande aux responsables politiques davantage de mesures pour réduire la consommation de viande. Car l'avenir réside sans aucun doute dans l'alimentation à base de plantes. « La suppression des rabais sur la viande bon marché serait un bon début. Par ailleurs, il faut un étiquetage transparent des aliments d'origine animale. Le mode d'élevage et l'origine doivent être clairement identifiables par les consommateurs et consommatrices », exige Nicolas Roeschli.



Le bien-être animal.  
Dans le monde entier.

**Remarque sur la méthodologie**

Un cervelas pèse 100 g, mais il contient aussi d'autres ingrédients que de la viande. Pour nos calculs, nous avons donc utilisé la méthode Équivalents viande fraîche (EVF) de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et nous sommes partis de la valeur moyenne selon laquelle un cervelas de 100 g contient au total 72,8 g de viande.