

Les végétariens sont stupides :

ATTENTION !!! Les documents présentés sont volontairement très orientés dans un sens ou dans l'autre, ceci afin de générer le débat en classe et favoriser l'esprit critique chez les élèves. Tout n'est donc pas à prendre « Argent comptant ». Pour avoir une vision complète, se référer à la trace écrite de la leçon.

LE DILEMME SANITAIRE

- [Le cahier des charges des abattoirs](#) : Vidéo (*Source : France info*)
- [Une alternative aux abattoirs classiques](#) : texte (*Source : 20 Minutes*)
- [Techniques de pêche durable \(label MSC\)](#) : Vidéo (*Source : MSC*)
- Elevage LabelRouge/Agriculture biologique : Tableau de comparaison (*Source : CIWF France*)

Ce tableau récapitulatif des conditions d'élevage en intensif, en Label Rouge et en Agriculture Biologique vous permet de les comparer facilement. Les conditions d'élevage des différents types de poulets fermiers sont relativement similaires.

Mode de production	Poulet standard	Poulet Label Rouge	Poulet Agriculture Biologique
Souche	Croissance rapide	Rustique à croissance lente	Rustique à croissance lente
Age d'abattage	35 à 40 jours	81 jours minimum	81 jours minimum
Type d'élevage	En claustration	En plein air ou en liberté	En plein air sur un parcours conduit selon les principes de l'agriculture biologique
Taille du poulailler	Pas de norme (jusqu'à 2000 m ²)	400 m ² maximum	2 x 200 m ² maximum
Densité dans le poulailler	jusqu'à 22 poulets/m ²	11 poulets/m ² maximum	11 poulets/m ² maximum
Espace en plein air	aucun	2 m ² /poulet en appellation "plein air", illimité en "liberté "	4 m ² par poulet
Alimentation	pas d'exigence	100 % végétaux, minéraux et vitamines dont 75% minimum de céréales	100 % végétaux, minéraux et vitamines 90% minimum de produits AB, dont 65% minimum de céréales

LE DILEMME SCIENTIFIQUE

- Pour une alimentation équilibrée... (Source : Suisse Nutrition)



La pyramide alimentaire présente en image une alimentation équilibrée. Les aliments des étages inférieurs sont nécessaires en plus grande quantité, alors que ceux des étages supérieurs suffisent en moindre quantité. Une alimentation saine ne nécessite aucun interdit. Elle résulte simplement de la combinaison des aliments dans une juste proportion.

Petit Zoom sur le groupe des viandes et produits laitiers...

Quels aliments ?



Lait & produits laitiers : lait, yogourt, fromage, kéfir, babeurre.



La viande (y compris volaille et charcuteries)



Le poisson et les fruits de mer



Les œufs

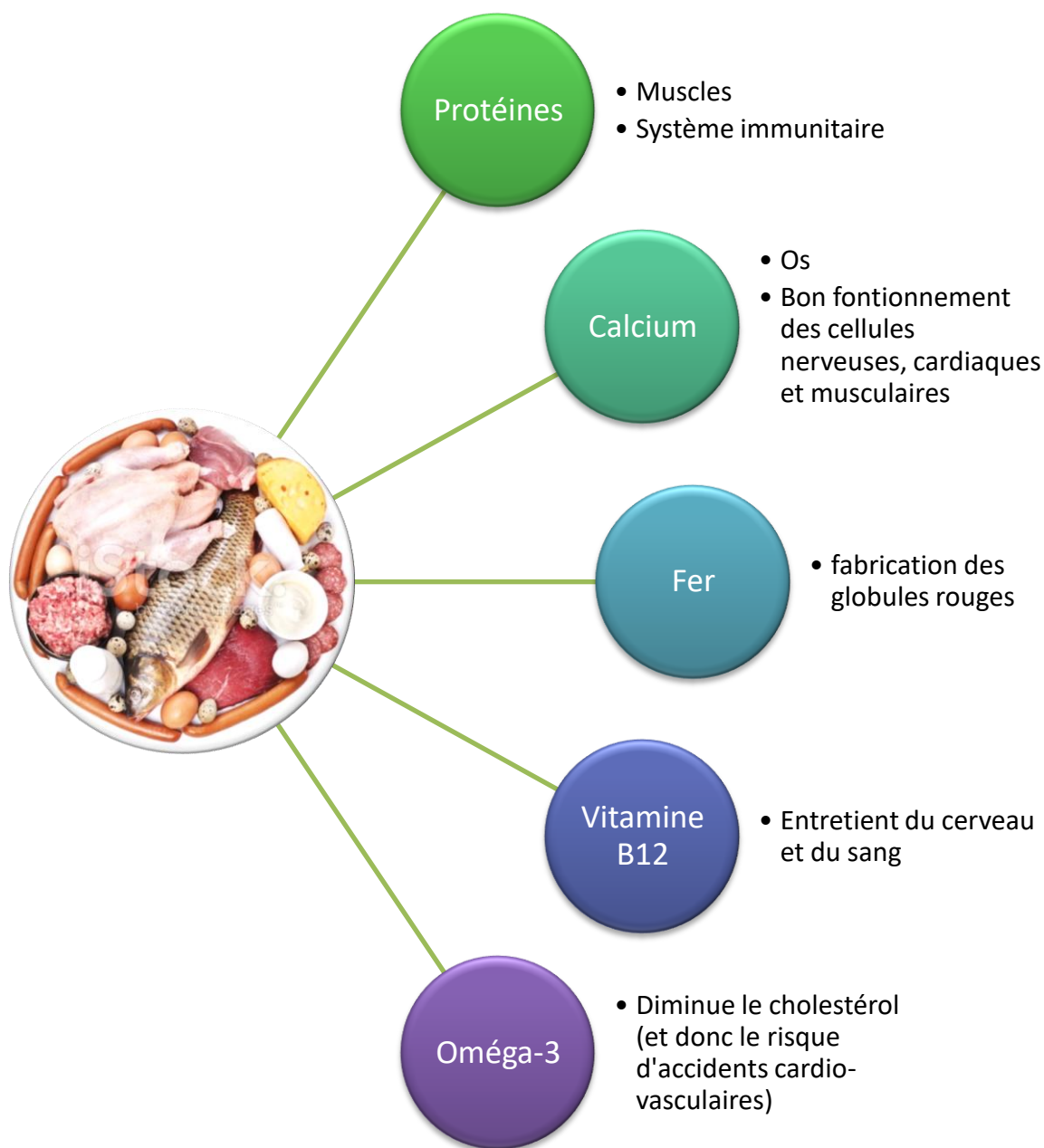
Quoi et combien ?



Il faut chaque jour 2 portions de lait ou de produits laitiers (1 portion correspond à 2 dL de lait ou 150-200 de yogourt / autres laitages ou 30 g de fromage à pâte dure ou mi-dure ou 60 g de fromage à pâte molle).

En plus, il faut chaque jour 1 portion d'un autre aliment riche en protéines (par ex. viande, volaille, poisson, œufs, ...).

Pourquoi ?



- Contre-argumentation sur les déclarations de l'OMS (*Sources : France TV info, Dur à avaler*)

« *Consommer 50 grammes de viande transformée par jour, accroît le risque de cancer colorectal de 18%, Selon le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC), une agence de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) »*

Je conteste le résultat de ces études pour les raisons suivantes :

1. Le risque de développer un cancer Colorectal dans la population est de 1%. L'augmenter de 18% revient donc à un taux de 1,18%. C'est moins bien, mais de là à parler de fléau... Pour comparaison, l'amiante l'augmente de 42% et la cigarette (1 paquet par jour), l'augmente de 300% !!!
2. Certains recrutements de participants sont douteux (notamment les non végétariens ont été choisis par les végétariens ! On peut dès lors s'interroger sur la représentabilité des personnes qui ont participé à l'étude. Ces résultats ne semblent donc pas très fiables...
3. Certaines études présentent un conflit d'intérêt : certains auteurs ont participé à des congrès sur le végétarisme, d'autres ont adhéré à des sociétés végétariennes
4. Dans les études, le suivi des participants se fait au travers de questionnaires difficiles à remplir, nécessitant une excellente mémoire (se souvenir de ce que l'on a mangé durant les 4 derniers mois) et une très grande honnêteté. Dès lors, on est en droit de s'interroger sur la fiabilité des résultats obtenus.
5. Il est difficile de distinguer quel est le facteur à l'origine des différences observées : est-ce la non-consommation de viande ou l'augmentation du nombre de fruits et légumes consommés qui est à l'origine des améliorations ?
6. Une partie de ces études est souvent passée sous silence : 30,6% des végétariens interrogés se plaignent d'allergies contre 16,7% de non-végétariens... Etre végétarien favoriserait donc les terrains allergiques (même s'il manque encore des études pour le confirmer).

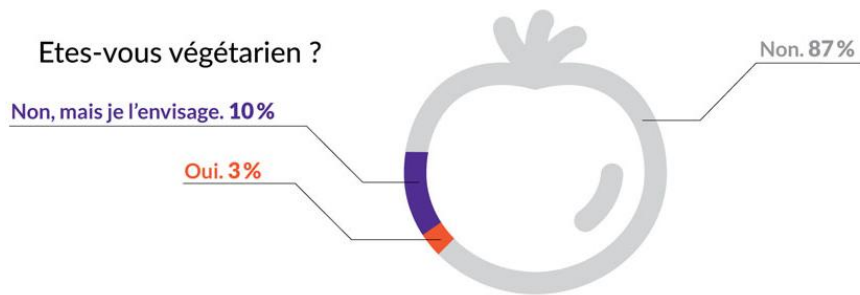
LE DILEMME ECONOMIQUE

- [L'agriculture, source de pollution](#) : Vidéo (*Source : Fondation Nicolas Hulot*)
- L'agriculture bio ne peut pas nourrir la planète (*Source : Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, Novethic*)

À l'horizon 2050, la population mondiale atteindra les 9,1 milliards d'habitants, soit une augmentation de 34% par rapport à aujourd'hui. La plupart de cet accroissement aura lieu dans les pays en voie de développement. Afin de nourrir cette population plus importante, plus urbaine et plus riche, la production alimentaire doit augmenter de 70%. La production annuelle de céréales devra atteindre 3 milliards de tonne environ comparée aux 2,1 milliards actuels et la production annuelle en viande devra augmenter de plus de 200 millions de tonnes pour atteindre 470 millions de tonnes.

Certes l'agriculture biologique est meilleur pour l'environnement, mais avec son rendement en moyenne 25% inférieur à celui de l'agriculture intensive (peut varier de 5 à 34% selon le type de culture), elle ne sera malheureusement pas suffisante pour nourrir le monde de demain...

- Seriez-vous prêt à devenir végétarien ? : Sondage réalisé le 27 et 28 janvier 2016 sur un échantillonnage représentatif de 1052 personnes (*Source : Terraeco*)



Pourquoi n'êtes-vous pas végétarien ?

Parce que j'aime trop la viande et le poisson



Parce que je n'en vois pas l'intérêt



Parce que je considère que nous avons déjà trop de contraintes dans la vie quotidienne



Parce que j'ai peur d'avoir des problèmes de santé



Parce que je ne m'en sens pas capable



Parce que cela me paraît trop compliqué socialement

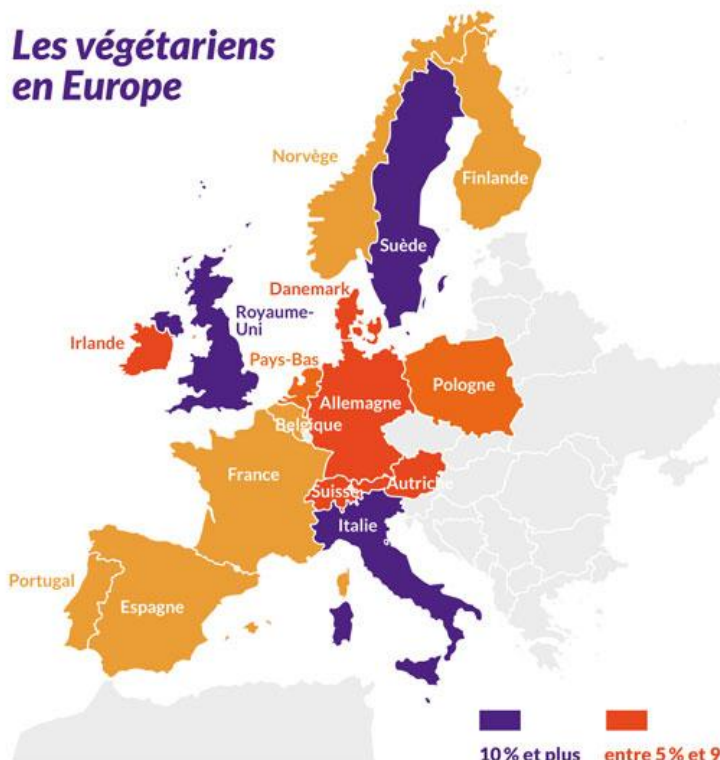


Parce que j'ai essayé et je n'y suis pas parvenu



Question posée uniquement aux personnes qui ne sont pas végétariennes, soit 97% de l'échantillon.

Les végétariens en Europe



Presque **85% des Néerlandais** ne consomment pas de viande tous les jours et peuvent être considérés comme flexitariens.

Le marché des produits alimentaires sans viande a atteint **788 millions d'euros** en 2013 au Royaume-Uni.

En 2009, la ville de Gand (Belgique) a lancé le « Jeudi veggie ». Chaque jeudi, toutes les écoles primaires communales et les crèches de la ville proposent désormais une assiette végétarienne. Depuis, **une demi-douzaine de villes**, comme Malines ou Eupen, ont adopté l'idée.

Londres compte **140 restaurants végétariens** ou véganes (contre une quarantaine à Paris).

Plus grand festival végétarien d'Europe, le Vegan fest a attiré **43 000 visiteurs** à Bologne (Italie) en 2014.