

Que la course au profit expire pour que la planète respire ...



Ça vous inspire ?



Réchauffement climatique et pollution, grogne des producteurs de lait et émeutes de la faim, crise financière puis économique, disettes et obésité : le monde va mal et l'on se demande quel remède lui administrer. Au Mouvement Ouvrier Chrétien, nous pensons qu'il est urgent d'inventer un autre modèle de développement plus respectueux de l'homme et de l'environnement. Il faut arrêter la course au profit qui épuise la planète et exploite les travailleurs. Il faut obtenir plus de qualité de vie pour tout le monde. Comment ? Par une répartition plus juste du travail et des richesses, par l'égalité d'accès à l'éducation et à la santé, par la préservation de l'environnement.

Cette autre façon de vivre ensemble, nous vous proposons d'en parler concrètement, à commencer par notre alimentation. Comment préparer nos menus de fêtes tout en préservant l'environnement, en soutenant les pays pauvres et en épargnant notre portefeuille ?

Introduit par Pierre Ozer, chercheur au département des Sciences et Gestion de l'Environnement à l'ULG, ce dossier est publié dans divers journaux du MOC et des organisations qui le constituent. Ces articles proposent des réflexions et des outils d'analyse pour mieux comprendre la situation avant de proposer des idées pour « faire changer les choses ». Nous vous en souhaitons une agréable lecture.

Nous vous proposons de réagir à ce dossier en répondant à deux questions:

- Lisez-vous les étiquettes des denrées alimentaires que vous achetez ? Si oui, à quoi êtes-vous attentif ?
 - Connaissez-vous des initiatives d'achat de denrées alimentaires qui respectent la planète et les gens qui y vivent ?
- Partagez vos informations via le site du CIEP (www.ciep.be, onglet « campagne ») ou par voie postale (CIEP, chaussée de Haecht 579 à 1030 Bruxelles).

Choisir son assiette pour que tout le monde soit à la fête

En décembre, les chefs d'Etats se réunissent à Copenhague pour tenter de lutter contre le réchauffement climatique. Et en décembre, nous préparons de copieux repas pour les fêtes de fin d'année. Cela peut être l'occasion d'aider, à notre échelle, à préserver la planète.

La façon de composer nos repas de fin d'année peut avoir des conséquences, parfois lourdes, sur l'environnement. Par exemple, si nous préparons, en entrée, un velouté d'asperges vertes aux langoustines, il y a de fortes chances que les légumes viennent du Pérou par avion (10.500 km) et les fruits de mer, décortiqués et congelés, par bateau depuis l'Indonésie (14.000 km). En revanche, si nous proposons une soupe de lentilles agrémentée de poireaux, navets et panais, nous utilisons des produits locaux et de saison, à la saveur originale.

Même raisonnement pour le plat principal : le bœuf ou la biche proviennent souvent de Nouvelle-Zélande (18.700 km) ou d'Argentine (11.300 km), les haricots verts sont généralement importés du Kenya, pour ne citer que ces exemples.

Ainsi, le « bilan CO2 » d'un repas festif pour huit personnes peut afficher une distance totale parcourue par les produits de 209.000 kilomètres, plus de cinq tours du monde, avec les émissions de 41,3 kg

de dioxyde de carbone, l'équivalent de 15 litres de pétrole, pour moins de six kilogrammes de nourriture !

Alors qu'un repas équivalent peut être très peu polluant s'il privilégie les circuits courts et en favorise les productions locales. C'est une question de choix!

Acheter au Sud peut l'affaiblir

On pourra bien sûr répondre qu'acheter des produits des pays du Sud contribue à leur développement. Ce n'est pas aussi simple.

D'une part, la production d'aliments d'exportation ne profite que très peu aux populations locales. D'autre part, la spécialisation d'un pays dans un seul produit le rend extrêmement vulnérable aux variations des prix.

L'exemple du haricot kényan est parlant: de 2003 à 2006, son prix a chuté de 48%. Il a donc fallu doubler les exportations pour assurer un bénéfice inchangé aux producteurs locaux. Mais, pendant

ce temps, le prix de la barquette de 400 grammes de ces haricots est resté inchangé pour le consommateur européen... La similitude avec l'évolution des prix du lait pour le producteur belge (en forte baisse) et pour le consommateur (prix inchangé) interpelle!

De plus, la culture du haricot d'exportation nécessite beaucoup d'eau alors que les cultures vivrières (pour la population locale) périclitent sous la sécheresse. En octobre 2009, dans l'indifférence quasi-totale, on estimait que 23 millions de personnes avaient besoin d'une aide alimentaire d'urgence en Afrique orientale, dont près de 4 millions au Kenya.

Quand on sait que les haricots sont acheminés par avion, le moyen de transport le plus polluant, et que l'augmentation de la fréquence et de l'intensité des sécheresses en Afrique est due au réchauffement climatique, on peut se demander si tout ceci est bien durable...

1 P. Ozer et D. Perrin, Noël en famille ou 15 litres de pétrole, 2007.



« Le commerce du lait : un concentré d'injustices »

Oxfam Solidarité avait vu juste en intitulant ainsi sa campagne d'information en 2007 ! Et, depuis, ces injustices ont empiré. De 2008 à 2009, les producteurs laitiers européens ont vu leurs prix de vente chuter de 32%, alors que les consommateurs n'ont bénéficié que d'une diminution de 2% du prix final.

Aujourd'hui, produire un litre de lait coûte en moyenne 35 centimes à un éleveur belge et ne lui rapporte plus que 18 centimes. Le calcul est simple : sans interventions publiques, les producteurs sont appelés à disparaître.

En cause, la surproduction et la concurrence... encouragées par l'Europe. Dominée par une idéologie très libérale, la Commission européenne a en effet diminué des subventions et renoncé à des actions de soutien aux producteurs. Elle a surtout décidé d'augmenter chaque année de 1% le maximum de production autorisé, puis de supprimer complètement ces « quotas laitiers » en 2015. Comment s'étonner dès lors qu'en septembre dernier, les producteurs, à bout de ressources et d'espoir, se soient résolus à déverser leurs productions dans les champs? Avaient-ils d'autres moyens pour réclamer de justes prix à leur production?

La mauvaise idée de Charles Michel

Certains se sont émus de ces « gaspillages » de lait et le ministre libéral à la coopération a même proposé d'envoyer ce lait (réduit en poudre) aux pays en voie de développement. Choquant et absurde!

Charles Michel devait savoir qu'on ne résout pas la faim avec de l'aide alimentaire. Au contraire, en exportant notre lait dans les pays du Sud, nous mettons en faillite leurs producteurs locaux que nous soumettons à une concurrence déséquilibrée qui les empêche de vendre leur propre production locale à des prix rémunérateurs. La seule réponse durable et juste à la crise du lait consiste à mener, à tous les niveaux concernés, des politiques qui limitent les méfaits de la concurrence excessive et régulent la production pour garantir des prix justes aux producteurs laitiers, pour éviter l'exportation à des prix bradés et pour mieux protéger l'environnement.

NOUS POUVONS CHANGER LES CHOSES !

Chacun peut choisir d'acheter le lait qui vient de nos fermes. Les producteurs peuvent se soustraire aux conditions imposées par les industriels et la grande distribution en organisant, par exemple, la vente directe comme le permettent les distributeurs de lait. Ils peuvent aussi s'organiser en groupements de vente ou en coopératives.

Ensemble, nous pouvons aussi faire pression sur nos élus européens afin qu'ils décident de revenir sur la suppression des quotas laitiers et d'instaurer une régulation stricte du marché.

À quelle sauce les femmes sont-elles mangées ?



Difficile de dissocier l'alimentation des rôles traditionnellement attribués aux femmes. Comme d'autres tâches domestiques, les courses, la cuisine et la prévision des repas et des collations sont encore majoritairement prises en charge par les femmes. Les stéréotypes véhiculés dans les médias et les publicités se chargent suffisamment de

nous le rappeler. En temps de crise, nous n'avons pas fini d'entendre parler du « panier de la ménagère » ! A travers la préparation des repas, les femmes deviennent dépositaires de la santé de leur entourage. Elles sont, à ce titre, martelées par des injonctions contradictoires et culpabilisantes (bon, sain, rapide, facile, bon marché, de saison, etc.).

De plus, cette responsabilité pèse aussi directement sur leur propre santé. En effet, la santé est souvent un lieu d'économie pour les femmes en situation de précarité, et encore plus quand elles ont des enfants. Elles rognent donc souvent sur leur budget alimentation. « Je sais que j'ai du cholestérol, mais quand j'ai payé mon loyer et mes factures, il ne me reste plus rien alors je suis obligée de manger des crasses ».¹

Enfin, les problèmes liés à l'alimentation exercent aussi des effets spécifiques sur la santé des femmes. A titre d'exemple, des études établiraient des liens entre une alimentation trop grasse et le risque de cancer du sein². Et comment interpréter les troubles alimentaires (anorexie/boulimie) majoritairement féminins, dans un monde qui prône à la fois la minceur des femmes à tout prix et la satisfaction immédiate de tous nos petits creux ?

NOUS POUVONS CHANGER LES CHOSES !



Chacun, en encourageant une répartition plus égalitaire des tâches domestiques pour que les femmes ne soient pas seules face aux choix alimentaires plus sains (plus de fruits et légumes, locaux et de saison).

Ensemble, en imposant une image plus réaliste et plus respectueuse de la femme, notamment dans la publicité. Les stéréotypes sont particulièrement présents dans la pub pour les produits alimentaires.

Enfin, comme le revendique l'OMS, la politique de santé doit prendre en compte la santé des femmes de manière globale, en intégrant leurs conditions de vie et les rôles qui pèsent sur elles. Ceci passe entre autres par des politiques d'emploi et de sécurité sociale qui garantissent à chacun, un revenu décent³, qui seul rendra possible de véritables choix en termes d'alimentation.

1 Au féminin précaire ou comment les femmes vivent-elles la précarité aujourd'hui ? Vie Féminine, 2006, p.76

2 DUBUISSON, E., « Les lipides d'origine industrielle incriminés en oncologie. Ils doublent le risque de cancer du sein », dans *Le Soir*, samedi 12 avril 2008.

3 http://www.viefeminine.be/IMG/pdf/analyse_VF_-_criteres_pour_un_emploi_de_qualite.pdf



Les producteurs du Sud s'affament ... pour remplir nos assiettes

Dans le monde, une personne sur six souffre de la faim. Dans 70% des cas, il s'agit de paysans de régions en développement. Odieux paradoxe : ceux qui produisent l'alimentation de l'humanité sont les plus exposés à la malnutrition. Les récentes émeutes de la faim, qui ont ébranlé une trentaine de pays du Sud, résultent moins de la sécheresse et des changements climatiques que de la spéculation sur les prix des denrées alimentaires.

Les émeutes de la faim ne résultent pas d'un manque de disponibilité de nourriture sur les marchés, mais d'un double phénomène : l'incapacité croissante des citadins des pays du Sud d'acquérir ces moyens de subsistance et l'explosion des prix des produits essentiels. Deux phénomènes éclairent ce paradoxe.

D'une part, la libéralisation à l'extrême des échanges commerciaux n'épargne pas l'agriculture et a sans cesse réduit les prix agricoles. Ce mécanisme étrangle aussi nos producteurs de lait, par exemple.

D'autre part, l'exportation de nos surplus de produits agricoles subventionnés vient scandaleusement fausser les conditions des marchés du Sud et concurrencer les productions locales (volaille, fruits, légumes...).

Pire sans doute, à plus long terme, la concurrence sans pitié de l'industrie agroalimentaire avec l'agriculture familiale augmente l'exploitation des petits paysans et provoque leur exode vers les villes. Et si, dans le passé, ces producteurs du Sud ne devaient craindre que les aléas climatiques, aujourd'hui, l'effondrement des cours de bourse des matières premières et la faiblesse du dollar peuvent ruiner leur petite entreprise car ils ont été poussés à organiser toute leur activité autour d'un produit d'exportation.

Et dire que, selon les Nations Unies, on pourrait fournir de l'eau potable, une nourriture équilibrée, des services de santé et une éducation élémentaire à chaque habitant de la planète, avec cinquante fois moins que les montants mobilisés par les Etats les plus riches pour secourir les banques.



**NOUS POUVONS CHANGER
LES CHOSES!**

Chacun peut privilégier l'achat de produits équitables que l'on trouve de plus en plus de magasins.

La Belgique peut soutenir l'introduction de quotas de produits locaux et régionaux dans la grande distribution. Elle devrait aussi assurer la pérennité du Fonds belge de survie, principal outil de soutien de projets agricoles de la coopération.

Chaque pays doit pouvoir faire obstacle au surdéveloppement des cultures d'exportation.

A l'échelle internationale, il serait nécessaire de respecter les résolutions en matière d'aide alimentaire (moins de 10% des 15 milliards de dollars promis ont été versés) et d'éliminer les subventions à l'exportation comme l'OMC s'y était engagée.



De vieilles volailles européennes à l'assaut des marchés africains

En 2005 déjà, le GRESEA (Groupe de Recherche pour une Stratégie économique alternative) dénonçait l'exportation de surplus de volaille européenne vers les pays africains.

Des poulets élevés en batterie ou de vieilles poules, dites « de réforme », sont congelés en Europe, dont la Belgique, et expédiés sur les marchés du Sénégal ou du Cameroun. Là, ils sont vendus à des prix dérisoires, de 2 à 3 fois moins chers que la volaille locale, grâce notamment aux aides européennes à l'exportation.

C'est une catastrophe pour les producteurs locaux, les économies nationales et la santé des populations. En effet, la plupart des paysans ne peuvent plus vendre leur production à un prix suffisant. Ce qui entraîne l'effondrement des activités du secteur avicole.

Au Sénégal, par exemple, 70% des élevages de poulets de chair ont disparu depuis janvier 2000. Au Cameroun, sur un échantillon de cent petits producteurs identifiés en 1996, seuls huit étaient encore en activité en 2002, prévenait le GRESEA.

La viande, c'est de l'énergie gaspillée

Avec l'élevage intensif, la viande est devenue plus accessible pour nombre d'Occidentaux. Si bien qu'en Europe, depuis 1970, la consommation de viande est passée de 56 kg à 89 kg par an et par personne; une progression de plus d'un tiers. Un progrès ?



En fait, cette évolution est une menace, tant pour la santé que pour l'approvisionnement en eau potable ou encore pour le climat et le développement des pays du Sud. Question santé, une trop grande consommation de viande augmente les risques de cancer de l'intestin ainsi que ceux d'hypertension, les attaques cérébrales, l'ostéoporose...

Côté environnement, les constats ne sont pas plus réjouissants. Selon diverses études américaines, la production d'un kilo de viande rouge nécessite 130.000 litres d'eau alors que celle d'un kilo de pommes de terre n'en use que 100. Même aberration, il faut dix à quinze fois plus de terres agricoles pour produire un kilo de protéines animales que pour produire un kilo de protéines végétales. Inutile de dire que notre mode de consommation carné a des conséquences catastrophiques pour la planète. Un rapport de l'Organisation pour l'Alimentation et l'Agriculture est sans appel : « la consommation de viande fait partie des trois principales raisons à l'origine des problèmes environnementaux majeurs », dans une mesure quasi identique à l'impact de l'utilisation de la voiture. En outre, nous ne parvenons pas à produire nous mêmes les protéines suffisantes à engraisser notre bétail, ce qui nous conduit à acheter du soja en Amérique latine par exemple, où ces cultures menacent la forêt amazonienne...



OUI, NOUS POUVONS CHANGER LES CHOSES !

Individuellement, si chaque Belge se passait de viande pendant un jour par semaine, nous diminuerions notre rejet de gaz à effets de serre de 1,8 million de tonnes par an, soit la moitié des efforts que la Belgique doit faire pour respecter le protocole de Kyoto.

Mais les consommateurs ne sont pas les seuls à devoir changer leurs habitudes. Et il n'est pas question de devenir tous végétariens. En 2007, l'Europe a consacré 3,5 milliards d'euros à subventionner l'élevage. Inutile de dire que les substituts à la viande s'en trouvent nettement désavantagés. Or, ces derniers sont indispensables pour nous permettre de diminuer notre consommation de protéines animales.

Pour en savoir plus, le film belge « LoveMEATender » de Manu Coeman, démontre les conséquences catastrophiques de l'élevage intensif pour l'environnement et tente d'apporter des réponses concrètes et raisonnables sans nous obliger à devenir végétariens. (<http://www.planete-vie.org>)

Bons plans

Manger moins cher ne veut pas forcément dire manger plus mal. Quelques conseils pour concilier plaisir, santé et environnement sans vider son portefeuille !

- Cuisinez vous-même au lieu d'acheter des produits préparés.
- Evitez de faire vos courses le ventre vide et préparez votre liste d'achats à effectuer afin d'éviter les « petites folies » inutiles.
- Observez les promotions proposées par le magasin, tout en restant vigilant aux produits en tête de rayon, qui ne sont pas toujours de bonnes affaires. Comparez les prix au kilo.
- Achetez et/ou cuisinez en groupe. Généralement, les achats en plus gros volumes sont avantageux.
- Achetez des produits « blancs ». Mais attention, s'ils sont moins chers, certains de ces produits sont aussi de moindre qualité nutritionnelle. Lisez les étiquettes, car mieux vaut parfois payer un peu plus pour manger mieux et préserver sa santé.
- Choisissez les fruits et légumes frais de saison (voir le calendrier sur www.crioc.be) : ils sont généralement moins chers que lorsqu'ils sont importés ou cultivés artificiellement. Vous pouvez aussi surgeler les produits de saison pour en disposer quand bon vous semble.
- Utilisez les restes dans les préparations suivantes et profitez-en pour créer de nouveaux plats. Vous n'aurez pas l'impression de manger la même chose.
- Buvez l'eau du robinet qui, de nos jours, est hautement surveillée et répond à des critères garantissant sa potabilité et coûte 200 fois moins cher que l'eau en bouteille.
- Limitez la consommation de viande qui n'a pas besoin d'être présente à tous les repas. Lorsque vous achetez des viandes, privilégiez les volailles et les abats, moins chers tout en étant d'excellentes sources de protéines. Côté poisson, les surgelés ou les conserves restent une alternative avantageuse afin de bénéficier de leurs bienfaits nutritionnels.

**Pour d'autres « bons plans »
ou pour une analyse
plus approfondie
des différents
enjeux abordés
dans ce dossier,
rendez-vous sur
le site du CIEP.**

www.ciep.be, onglet « campagne »



Le Mouvement Ouvrier Chrétien rassemble et est le porte-parole politique de ses organisations constitutives : CSC, Mutualité Chrétienne, Vie Féminine, les Equipes Populaires, la JOC et JOCF et le groupe ARCO. Ce dossier a été réalisé par le CIEP (Mouvement d'éducation permanente du MOC).



Remerciements ■ à Francine Baillet, Christian Boucq, Catherine Daloz, Cécile De Wandeler, Myriam Djegham, Ariane Estenne, Arnaud Gorgemans, France Huart, Thierry Jacques, Olivier Lambert, Pierre Ozer, Florence Moussiaux, Anne Scheune, Marguerite Waterschoot...
Graphisme : Marie-Hélène Toussaint • Illustrations : © Julien Tromeur - Fotolia • Editeur responsable: Anne Scheune, chaussée de Haecht 579 à 1030 Bruxelles.

