



Elevage transport abattage des bovins



Comportements sociaux



Domestiqués il y a 6000 ans, issus des aurochs.
Une vache ou un taureau peuvent vivre jusqu'à 20-25 ans.



Les bovins domestiques ont gardés les mêmes comportements que leurs ancêtres sauvages :

- 
- ce sont des **animaux grégaires**,
- 
- l'organisation du troupeau suit une **hiérarchie matriarcale**,
- 
- une vache **meneuse** dirige le troupeau, elle est choisie et acceptée par le groupe **pour son intelligence** et non pas sa force physique,
- 
- les troupes sont constitués de vaches et des veaux, les taureaux gravitent autour et sont temporairement acceptés à la période de reproduction,
- les liens qui unissent la vache et ses veaux perdurent souvent toute leur vie.



Dans les troupes de plus de 200 têtes, les bovins ne peuvent pas établir une hiérarchie sociale et souffrent de stress chronique.



Vaches ? Génisses ? Boeufs ?

- **Vaches** : bovins femelles qui ont déjà vêlé au moins une fois. Le premier vêlage a lieu en général à l'âge de trois ans pour une race à viande et à deux ans pour une race laitière.
- **Génisses** : bovins femelles qui n'ont pas encore vêlé.
- **Taureaux** : bovins mâles utilisés comme reproducteurs.
- **Taurillons** : bovins mâles, à croissance rapide, abattus en général entre 18 et 24 mois. Les taurillons sont également appelés « jeunes bovins ».
- **Boeufs** : bovins mâles castrés, engraisés pendant une durée plus longue, et abattus en général vers 36 mois.
- **Veaux** : bovins mâles ou femelles jusqu'à l'âge de 8 mois, âge du sevrage.

Douleurs ?

C'est une problématique récente.

La douleur physique chez les bovins est difficile à évaluer, **expression de la douleur différente de la plupart des autres espèces domestiques**, manière **peu visible, discrète voire invisible**.

Peut être détectée:

- **signes évidents**: lésions, inflammations
- **signes discrets**: changements de posture ou de comportement (posture de compensation, stations prolongées debout ou couchées, grincements de dents, mouvements de queue en absence de mouche, boiterie, piétinement, balancés, troubles de l'alimentation ou hydratation, meuglement, coups de pied, fuite, manifestation de retrait...)

Emploi d'analgésiques recommandé pour les écornages, mammites, castrations, boiteries + toutes les situations douloureuses.

Tout acte chirurgical -> douleur

Chiffres

Europe: 1er producteur de lait (devant l'Amérique du Nord)

France: - 2e producteur de l'UE (18%), derrière l'Allemagne (21%)
- 1er producteur de viande bovine de l'UE
- 1er exportateur de bovins vivants de l'UE

La filière du lait affiche un chiffre d'affaires de 25,6 milliards € en 2009, ce qui la classe au deuxième rang des industries agro-alimentaires, juste après la viande.

En France **19 millions de bovins** dont :

- **3,7 millions de vaches laitières** (2,5 millions de Prim Holstein, Montbéliardes, Normandes) -> pour le lait, crème, yaourt, fromages beurre, puis viande
- **4,2 millions de vaches allaitantes** (Charolaise 50%, Limousine 20%, Blonde d'Aquitaine 10%) -> viande

- **5 millions de bovins tués par an** soit 1774 milliers de t.e.c.

- 22 milliards de litres de lait collectés

- **42% de la production française de viande bovine provient des vaches laitières**

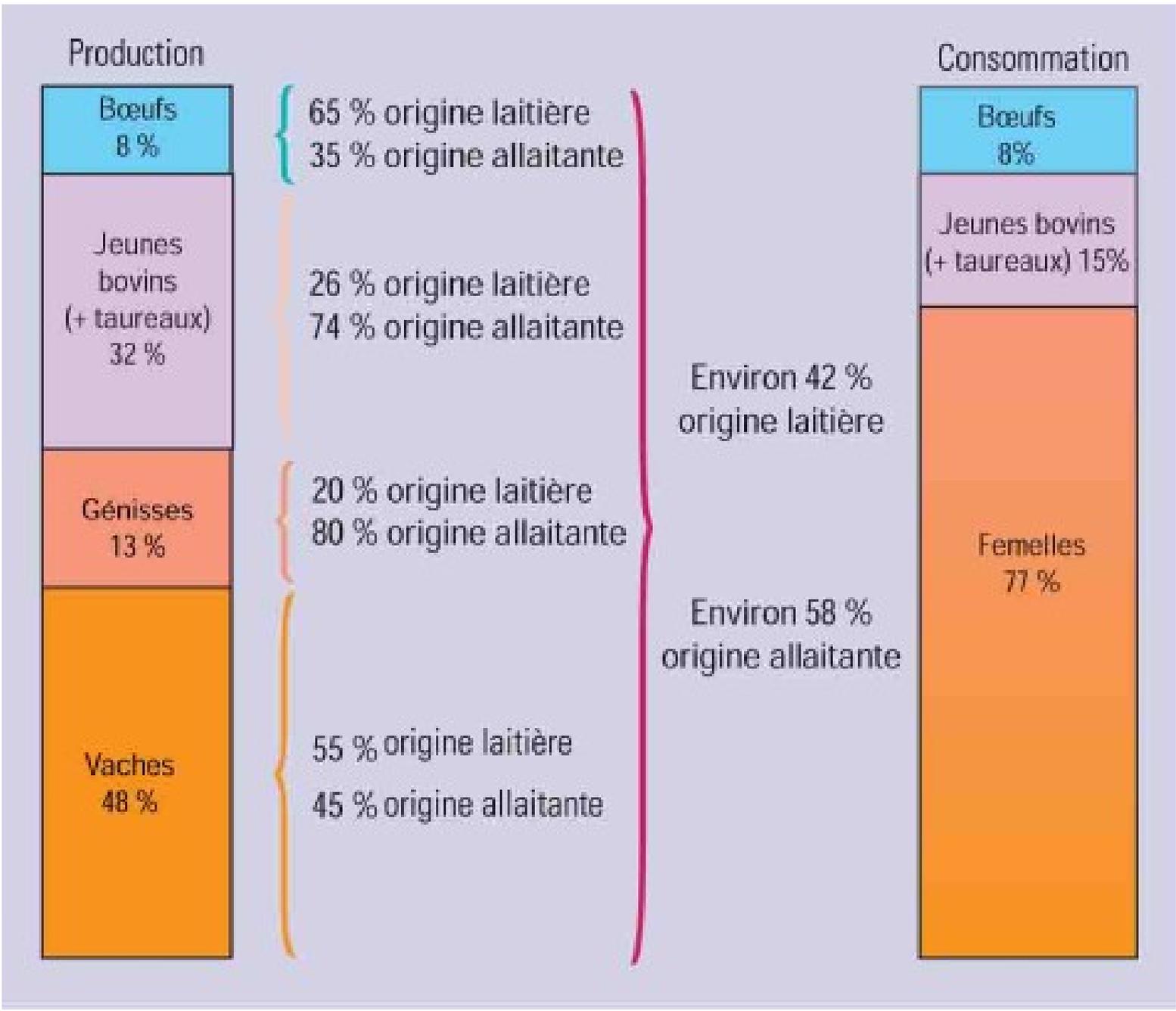
Environ 200 000 exploitations avec des bovins, dont 75 000 exploitations laitières.

Diminution du nombre des exploitations (<30% sur 10 ans)

Une exploitation compte en moyenne 92 bovins (38 en 1983)

289 abattoirs





Comment les bovins sont consommés

Viande

- consommation française moyenne de viande bovine: **25kg/hab/an** (UE 16kg/an)
- soit 30% de sa consommation totale de viande (sauf poissons)
- **France: 1er pays consommateur de viande bovine en Europe**
- steak hachés: 30% des volumes commercialisés
- fromage (présure)
- nourriture pour animaux (dont pisciculture)

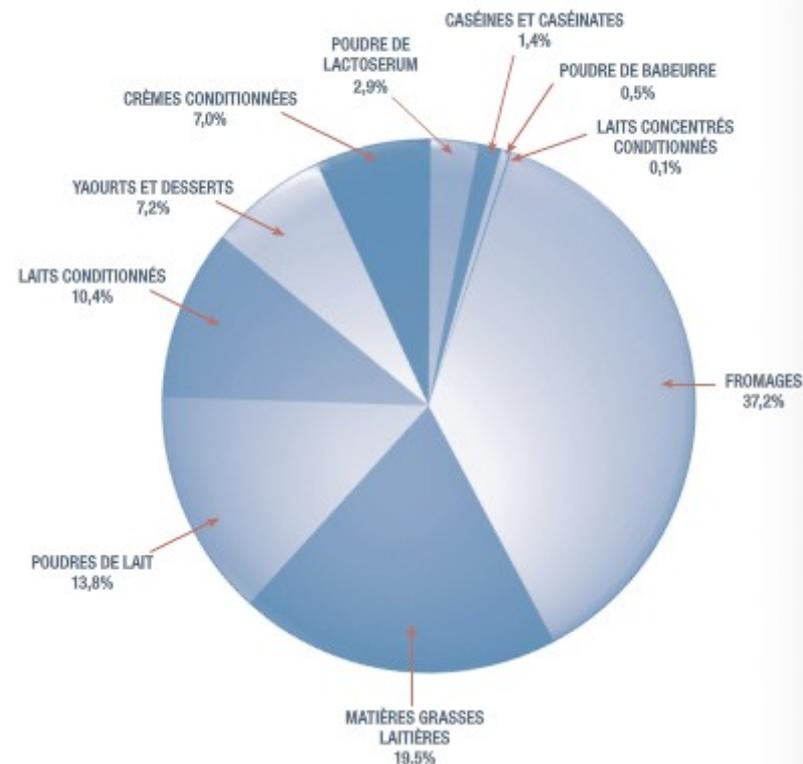
Produits laitiers

- consommation moyenne française de **lait liquide : 60kg/hab/an**
- consommation moyenne française de **fromage : 24kg/hab/an**

Le lait de vache concerne 96% de la collecte (puis lait de chèvre et de brebis).

- 1 kg de beurre --> 22L
- 1 kg d'emmental --> 12L
- 1 litre de yaourt --> 1L
- 1 camembert (250g) --> 2L
- 1 kg de lait en poudre --> 8L
- 1 kg de lait écrémé en poudre --> 10,5L

► L'UTILISATION DU LAIT POUR LA FABRICATION DE PRODUITS LAITIERS - 2011 - EN ÉQUIVALENT MSU





Cuir

Le cuir est **le sous-produit le plus rentable de la filière viande**, avec 10 à 60 % de la valeur de l'animal utilisé.

Vélin : peau de veaux morts-nés ou très jeunes

Les bovins représentent 64,8% du marché mondial du cuir.

France: - 1er producteur mondial de cuir de veau (2008)

- 21ème pays producteur de cuir

- vente et exportation du cuir sont en augmentation
(+28% pour les peaux finies de veau en 2010)

Autres

- **fiel**: (industrie pharmaceutique, savon...) : 10 000 tonnes/France

- **suif**: (cuisson des frites, lubrifiants...): 178 000 tonnes/France

- **sang, corne, os**: engrais

- **corne**: peignes, manches de couteau...

- **os**: charbon animal : pigment noir

- **sang** : clarification du vin

- **gélatine** : glaces, bonbons, industrie pharmaceutique, colles...



Règlementations

- 
- Convention européenne sur la protection des animaux dans les élevages (1978)
 - Directive du Conseil 98/58/EC du 20 juillet 1998 concernant la protection des animaux dans les élevages



Bovins

Recommandation du conseil de l'Europe concernant les bovins (1988)



Veaux

Directive du Conseil 2008/119/CE du 18 décembre 2008 établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux



Transport et marchés

Règlement (CE) No 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes



Abattage



Directive du Conseil 93/119/EC du 22 décembre 1993 sur la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort



Traçabilité

Règlement (CE) n°1760/2000 (obligation de la pose des boucles d'identification aux deux oreilles + passeport)



Sélection génétique

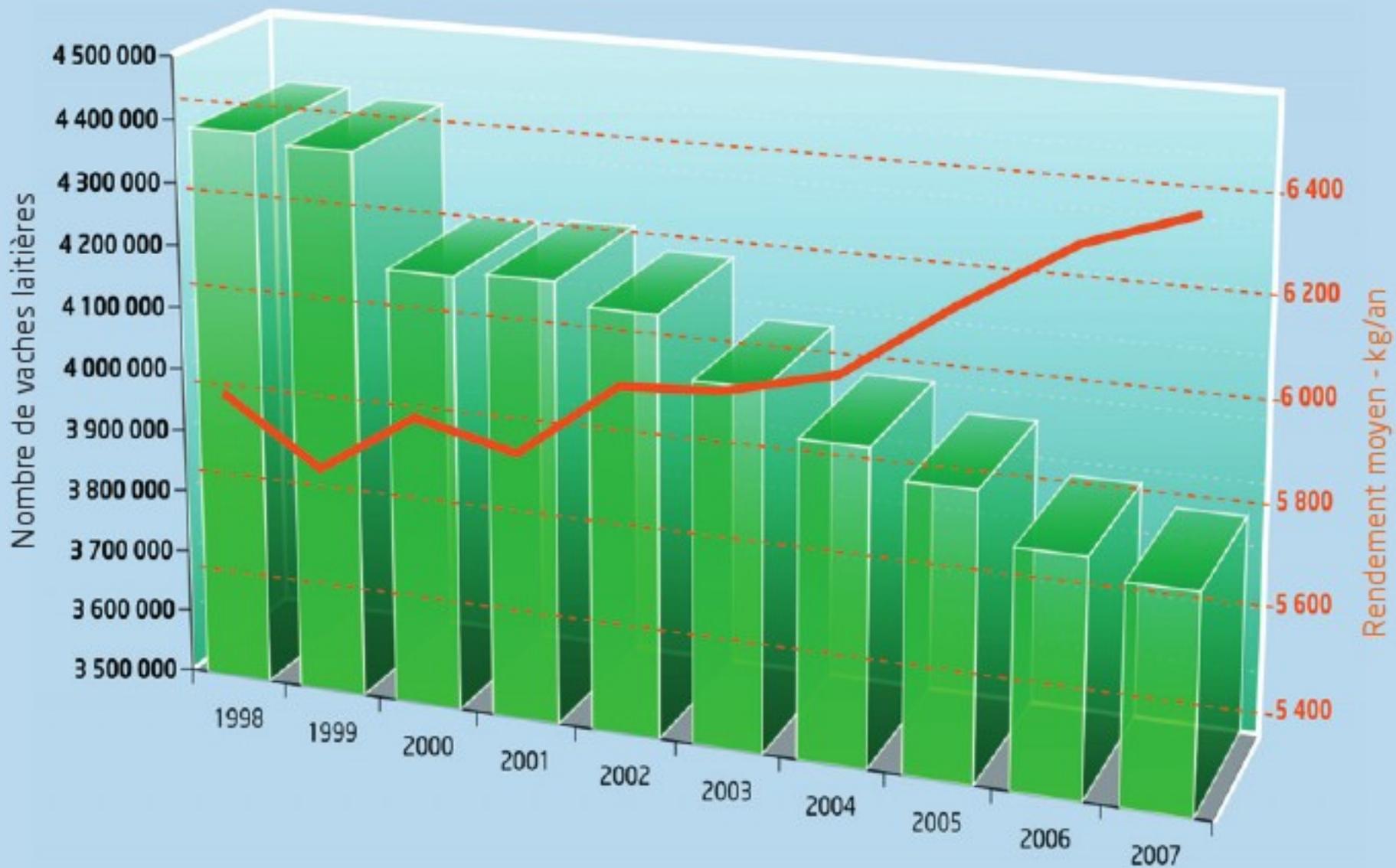
Le virage « vache à viande », « vache à lait » s'est effectué en 1965 avec prêts et aides de l'Etat (suite à la loi d'orientation agricole de 1962).

Forte sélection génétique sur des critères de production
=
sensibilité accrue sur des problèmes de santé

(valable pour tous les animaux -> cf. poulets de chair)

Il y a de moins en moins de « vaches à lait », mais elles produisent de plus en plus de lait, et ont de plus en plus de problèmes de boiteries et de mammites.

Le gène culard arrive sur les « vaches à viande » avec les césariennes associées.



Source : S.S.P., Enquête Annuelle Laitière

É t h i q u e



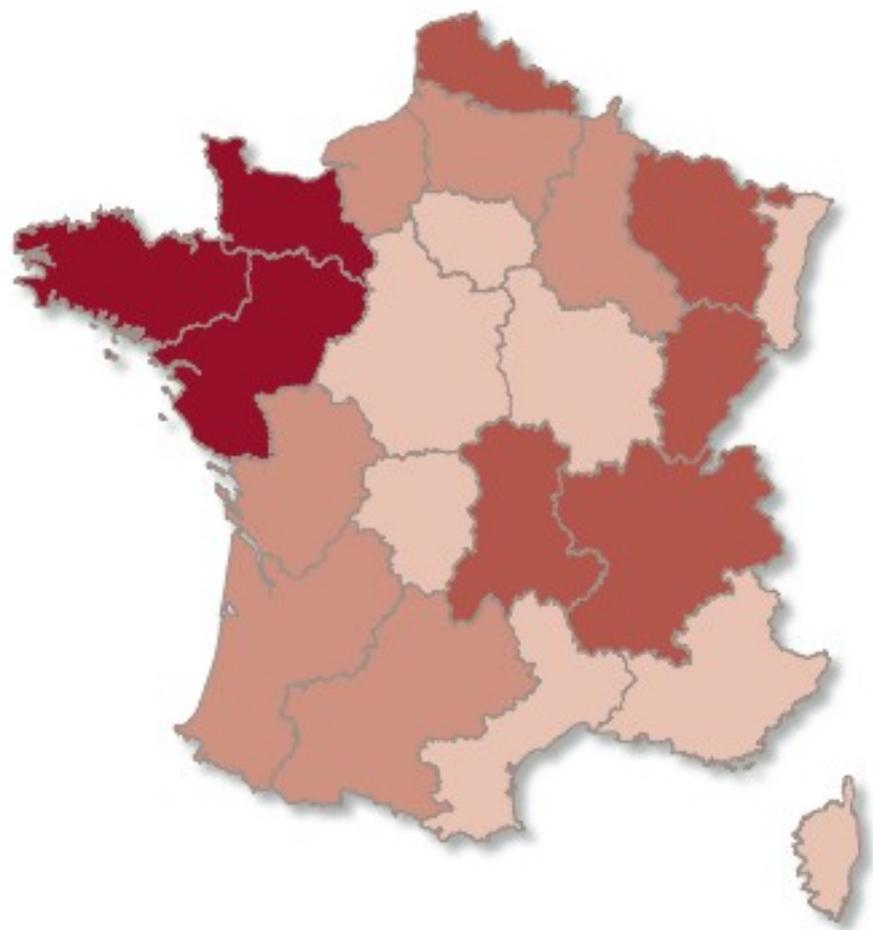
L 2 1 4

A n i m a u x



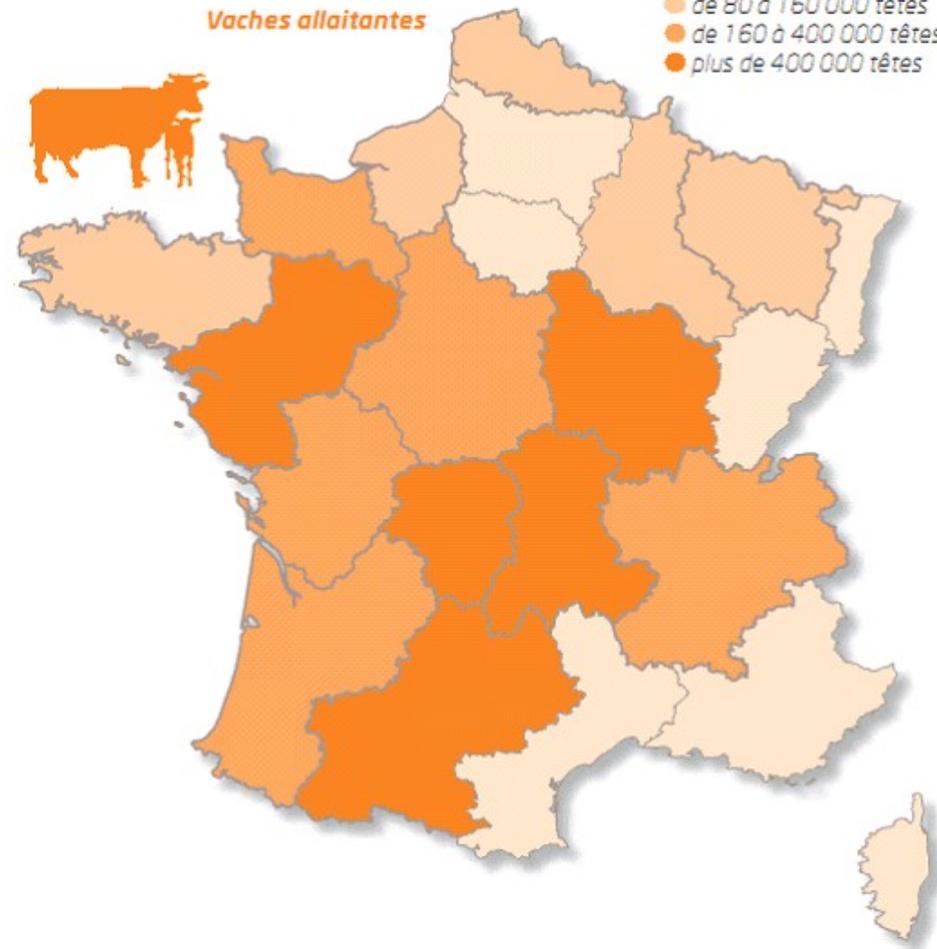
Vaches laitières

- Échelle vaches laitières**
- de 0 à 100 000 têtes
 - de 100 à 150 000 têtes
 - de 150 à 400 000 têtes
 - plus de 400 000 têtes



Vaches allaitantes

- Échelle vaches allaitantes**
- de 0 à 80 000 têtes
 - de 80 à 160 000 têtes
 - de 160 à 400 000 têtes
 - plus de 400 000 têtes







Insémination artificielle (IA)

Insémination artificielle et synchronisation des chaleurs (injection d'hormones).

- > sélection accrue (choix des géniteurs)
- > insémination 7 semaines à trois mois après le vêlage
- > meilleur rendement avec IA
- > IA moins cher
- > semences sexées en cours

Sont inséminés artificiellement:

85% des vaches en troupeaux laitiers pour 90% des exploitations

15 à 20% des vaches en troupeaux allaitants pour 33% des exploitations

Très peu de taureaux fournissent le sperme
1 seul taureau peut avoir de 6000 à 8000 descendants



Logement

Plusieurs types de logement peuvent co-exister sur la même exploitation.
L'accès au pâturage n'est pas une garantie de bien-être (stress thermique).

Lorsqu'elles en ont la possibilité, les vaches alternent les moments passés en bâtiment et en extérieur, selon les moments de la journée (température, ensoleillement, hydrométrie...).

La surface minimale suffisante estimée par animal : 6m² de logette + 4m² d'aire d'exercice.

En stabulation libre et en logette, les vaches ont accès à la nourriture par le cornadis ou par rail tubulaire.

La propreté du logement est déterminante pour prévenir les mammites et les boiteries. Cette propreté passe par une paille propre qui devrait de préférence être remplacée journalièrement.

Projet 1000 vaches (Somme)

Dans cette exploitation, 1000 vaches et 750 veaux et génisses seraient confinés en bâtiment.



Les vaches allaitantes ou vaches à viande

- insémination artificielle/**un veau par an + une IA avant réforme**
- **césarienne** pour les vaches ayant le gène culard
- **castration des vaches** (suppression des chaleurs ou engraissement avant réforme)
- des **élevages en semi plein-air** (pas d'accès à l'extérieur)
- à 8 ou 10 mois, **les broutards sont exportés pour engraissement en élevage intensifs** (Italie, Espagne) -> naisseurs spécialisés
- pose possible de **caveçons** pour empêcher les veaux de têter
- le modèle de production intensive dans des parcs d'engraissement n'est pas le modèle dominant en France... mais il existe... et la France exporte ses broutards vers l'Italie...





Les vaches laitières

Les vaches laitières sont assimilées à des **sportifs de haut niveau** (l'équivalent, pour un sportif, de 6 à 8 heures de course par jour – John Webster).

1 veau a besoin de 5L de lait par jour, donc une vache devrait produire environ 1900L de lait par an.

Avec la sélection génétique, elle produit **entre 6000 et 12000L de lait sur 10 mois**. La productivité des vaches laitières a triplé depuis 1950.

Une vache laitière produit jusqu'à 4 fois plus de lait qu'une vache allaitante. (jusqu'à 40L de lait par jour contre 10L)



Les vaches laitières produisent environ **10 fois leur poids en lait par an** (600kg de « vache », 6000L de lait).





Les vaches laitières sont fortement sujettes aux **boiteries et aux mammites**.

Même en mangeant 8h par jour et en ruminant 8h, ce sont des vaches **affamées** en permanence.

Leur nourriture est à base d'ensilage de maïs, combiné à du soja et supplémenté en acide aminés (augmente le taux de protéines du lait).

Adaptabilité au « zéro-pâturage » -> réforme précoce

Vêlage dès 2 ans pour la Holstein, réforme en général à 5 ans

(insémination à 15 mois, 9 mois de grossesse)

Réformées au bout de 1,6 à 2,5 vêlages en moyenne, parce qu'**épuisées** elles deviennent infertiles (soit une réforme entre 4 et 6 ans).

Les vaches trop souvent malades ou en mauvais état général sont réformées.

Elles sont parfois inséminées quelques mois avant la réforme pour prendre du poids et rester calme.

-> veau séparé de la mère dans les 24h

-> 9% des veaux mâles deviennent des boeufs

-> 50% des génisses deviennent laitières à leur tour

-> les autres sont engraisés puis abattus

É t h i q u e



L 2 1 4

A n i m a u x

Les veaux (élevage laitier)

Directive du Conseil 2008/119/CE du 18 décembre 2008 établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux

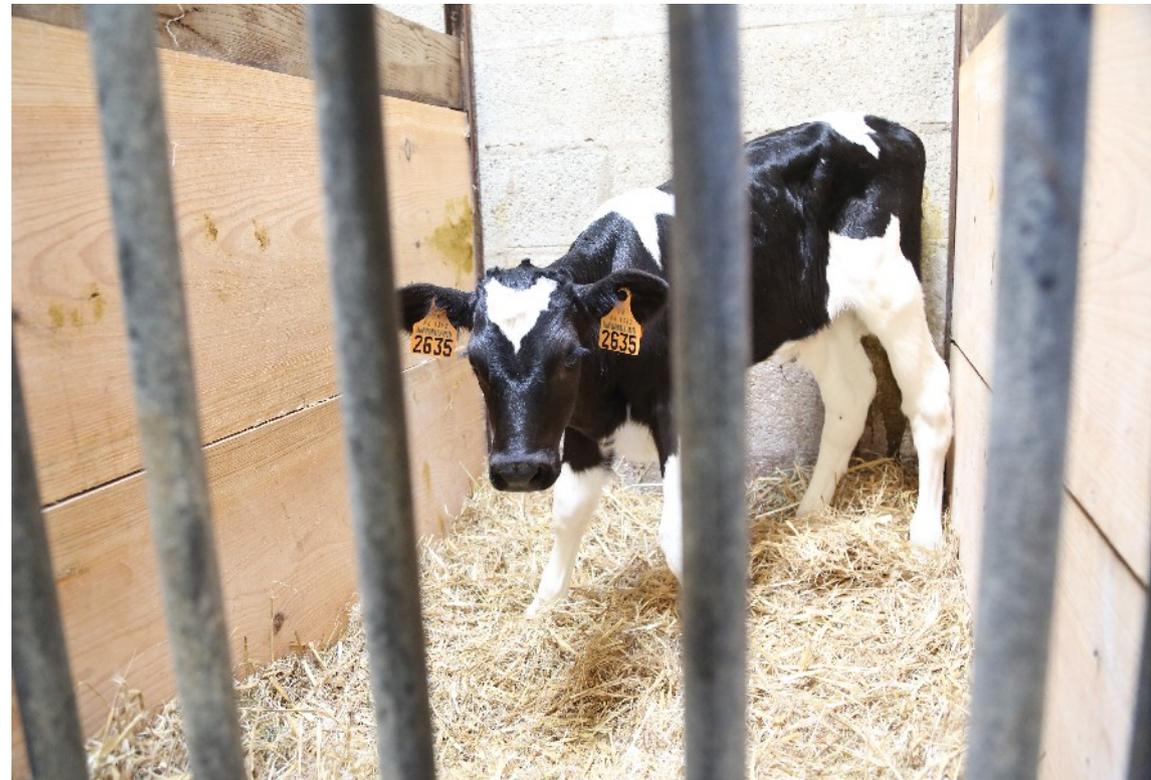
Les veaux sont séparés de leur mère dans les 24h suivant leur naissance, généralement dès la naissance (zéro contact).

Ils sont alors:

- > **envoyés à l'abattoir** (prime Hérode, vélin)
- > **élevés en batterie**

En batterie :

- **cases individuelles** (raisons sanitaires) et lait en poudre jusqu'à 8 semaines maximum. Cases ajourées, longueur minimum de 1,1x la longueur du veau, largeur minimum égale au garrot du veau, litière facultative.
- **nourris au seau ou à la tétine** (flottante ou non),
- **taux de fer maintenu très bas**
- de 3 semaines à 6 mois, cases collectives de 10 animaux maximum



Temps moyen consacré par un éleveur à chaque veau : 1,35mn/veau/jour.





Castration des mâles

La castration cause des **douleurs considérables chroniques et/ou aiguës**. **Pratiquée sans anesthésie**, elle est considérée comme cruelle et contraire aux pratiques reconnues en matière de bien-être animal. Rien ne prouve que les veaux plus jeunes souffrent moins que les plus âgés.

Objectifs

- en système herbager, élevage conjoint des génisses et des boeufs
- diminution de l'agressivité et de l'activité sexuelle
- augmentation de la docilité des animaux
- production d'une viande plus grasse

A quel âge ?

- dès la naissance
- de préférence à une semaine d'âge et pas après 45 jours

Méthodes

- anneau de caoutchouc (interdit pour cruauté dans certains pays européens et en bio)
- pince Burdizzo (écrasement des cordons spermatiques), taux d'échec le plus élevé (à un mois ou plus)
- castration chirurgicale (opération), (risque d'infection)

Écornage

50% des génisses sont écornées

(celles destinées à la reproduction).

Les Holstein n'ont génétiquement plus de cornes.

Les troupeaux allaitants vivant en extérieur ne sont pas écornés (Salers).

Objectifs

- sécurité des humains
- sécurité dans les cornadis
- sécurité entre bovins (promiscuité)

Méthodes : couper l'alimentation des veines périphériques

En deçà de 4 semaines anesthésie non obligatoire.

- cautérisation thermique
- cautérisation chimique (soude caustique, désormais déconseillée)

A l'âge adulte : écorneuse pneumatique et anesthésie locale obligatoire



cautérisation thermique

brûlure prolongée (700°C)

et consécutive de

7 secondes à 5mm

de profondeur

É t h i q u e



L 2 1 4

A n i m a u x

Maladies & infections



Les mammites sont la première cause de maladie chez les vaches laitières.

Ce sont des infections bactériennes qui peuvent être contagieuses ou provenir de l'environnement : salle de traite, logette...

Les **problèmes de reproduction** sont la deuxième maladie en élevage laitier.

Les veaux sont particulièrement affectés par des diarrhées (pouvant entraîner la mort ou des séquelles).



La boiterie est la troisième cause de maladie chez les vaches laitières.

Les causes sont multiples (abcès, fourbure, fourchet, dermatite, ulcère).

La boiterie peut être évitée ou diminuée par le déplacement (plus efficace en pâturage).



Autres maladies

- maladies respiratoires
- maladie de Schmallenberg
- brucellose
- diarrhées
- leptospirose
- fièvres
- parasites internes et externes
- métrites



Les vaches couchées :

- causes : couchées plus de 3 ou 4 heures, après le vêlage, alimentation carencée

Leur transport est interdit, elles doivent être euthanasiées sur place.

Des vaches couchées sont pourtant transportées (tirées par des treuils pour le chargement).

Foires et marchés





Les foires et les marchés sont réglementés par le règlement européen CE1/2005.



Les violations les plus couramment relevées sont:

- utilisation répétée d'**aiguillons électriques** et/ou sur des parties non autorisées et/ou des animaux non adultes
 - animaux **frappés** et recevant des coups de pied
 - animaux **soulevés** ou **traînés** par la tête, les oreilles, les pattes, les cornes ou la queue
 - **absence d'eau**
 - système d'attache ne permettant pas de se coucher, de se nourrir, de s'abreuver
- 
- 
- 
- 
- 
- 





Transports de plus de 50km



Les transports sont réglementés par le règlement européen CE1/2005.

Les violations les plus couramment relevées sont :

- 
- **hauteur de plafond** qui ne permet pas aux animaux d'être debout, avec un espace au-dessus de la tête suffisant pour la ventilation
 - absence ou **défaillance du système de ventilation** mécanique (surchauffe, jusqu'à plus de 50°C)
 - manque d'eau
 - **non respect des temps d'arrêts et des pauses**
 - **non respect de la densité** (animaux entassés)
 - **transport de bovins non ambulatoires** (vaches couchées, gravides...)
- 
- 



L'Etat français soutient fortement le développement des exportations, notamment via le GEF (Groupement pour l'export français de viande, bétail et génétique – lancement 2011).



Le système de sanction en France n'est ni dissuasif, ni proportionné, ni effectif comme exigé par la réglementation.



Abattage

L'abattage des animaux est réglementé par le règlement européen CE 1099/2009.

A l'arrivée à l'abattoir, les animaux déchargés sont placés dans la bouverie, où ils peuvent rester plusieurs heures. Un couloir les conduit ensuite en salle d'abattage.

Observations

- **panique, peur, terreur** des animaux
- 97% des carcasses de gros bovins présentent des **meurtrissures**
- utilisation d'**aiguillons électriques** et/ou sur des parties non autorisées et/ou des animaux non adultes
- animaux **frappés**, recevant des coups de pied ou d'aiguillons
- animaux **soulevés** ou **traînés** par la tête, les oreilles, les pattes, les cornes ou la queue
- chez le veau et le bovin adulte, on observe une forte variabilité de l'efficacité de la saignée au niveau du cou : taux de « **faux anévrismes** » jusqu'à 16% chez les bovins adultes et 25% chez les veaux (prolonge la saignée)
- **perte de conscience des animaux, avec des extrêmes de 8 secondes à 14 minutes**





Abattage standard et abattage rituel avec étourdissement (législation)

- 1- piège à contention
- 2- étourdissement (pistolet à tige perforante ou à percussion, électronarcose)
Jonchage interdit suite à l'ESB.
- 3- suspendus vivants mais inconscients par une patte à la chaîne d'abattage
- 4- saignés
- 5- déshabillage

Les violations les plus couramment relevées sont :

- étourdissements mal effectués, suspension et saignée des animaux conscients ; taux d'échec de l'étourdissement par pistolet allant de 6 à 16% chez les bovins
- laps de temps trop long entre étourdissement et saignée (animaux reprennent conscience)
- couteaux mal aiguisés



Abattage rituel sans étourdissement (législation)

- 1- tonneau à contention
- 2- basculement du tonneau
- 3- égorgement et saignée (maintient de la contention)
- 4- suspendus morts par une patte à la chaîne d'abattage
- 5- déshabillage

Les violations les plus couramment relevées sont :

- couteaux mal aiguisés
- ouverture du tonneau et suspension avant la mort

« faux anévrismes » chez 17 à 18% des animaux

Chiffres : 40% des bovins adultes et 26% des veaux sont abattus selon un rite.

« Du point de vue de la protection des animaux et par respect pour l'animal en tant qu'être sensible, la pratique consistant à abattre les animaux sans étourdissement préalable est inacceptable, quelles que soient les circonstances ».

Fédération des Vétérinaires d'Europe, Avis 02/104, 2006.



C'est pas nous qui le disons

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (**EFSA**) confirme de nombreux problèmes de bien-être animal dans la production de lait :

« Le groupe scientifique a conclu que la sélection génétique exercée sur le long terme en vue d'augmenter la production de lait et la nature des systèmes d'élevage utilisés – c.à.d. les systèmes de stabulation et les équipements ainsi que les pratiques d'exploitation et de manipulation – constituent des facteurs majeurs qui affectent la santé des vaches laitières et d'autres aspects liés à leur bien-être. »

INRA (expertise collective)

« Toutes les étapes du départ de l'élevage jusqu'à la saignée sont potentiellement sources de douleur (capture, manipulations, contention, transport, etc.). »



Organisation de la filière

Elle oeuvre à soutenir et développer la consommation de viande/produits laitiers. Plusieurs organismes se côtoient. En voici quelques uns :

INTERBEV : Interbev est l'Association Nationale Inter-professionnelle du Bétail et des Viandes, fondée le 9 octobre 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Son rôle est de défendre et valoriser les intérêts communs de l'élevage et des activités industrielles, artisanales et commerciales de la filière.

C'est une organisation interprofessionnelle pour le secteur du bétail et des viandes. Elle a compétence pour tous les produits des secteurs bovin, ovin et équin. A ce titre, l'Association prélève une cotisation sur les animaux vivants exportés et sur les viandes bovines, ovines et chevalines. L'utilisation des fonds résultant de cette cotisation interprofessionnelle, rendue obligatoire par les pouvoirs publics, est étroitement contrôlée par les Commissaires aux comptes de l'Association

L'INTERBEV a créé le Centre d'Information des Viandes en 1986 et le Groupement pour l'export français de viande, bétail et génétique (GEF) en 2011.

CIV : Centre d'Information des viandes
statuts à la fondation du CIV :

« conduire des actions de relation publique afin d'améliorer l'image et la consommation des produits carnés. »

transformés en :

« conduire une mission d'information sur les produits et les filières. »

5 millions de budget annuel
venant de l'Inaporc et de
l'INTERBEV + 10% de
fonds publics.

- programme dans les
écoles

- veille permanente (ex :
PNNS, McCartney – 57
pages de pub pour 400
000€)



organisation du Cniel

Un lieu d'échange permanent entre les acteurs de la filière

Les missions stratégiques

LES RELATIONS entre les producteurs et les transformateurs sont l'essence même de l'interprofession. À ce titre, le Cniel tient un rôle de facilitateur, devenu incontournable dans un monde de plus en plus globalisé. La mission principale confiée à l'interprofession par les fédérations membres — la FNPL, la FNCL et la FNIL — est celle d'incarner un lieu où les acteurs de la filière gèrent ensemble les sujets d'intérêt commun, qu'ils soient économiques, politiques, techniques ou scientifiques. Dans ce cadre, le Cniel est le garant d'un dialogue permanent,

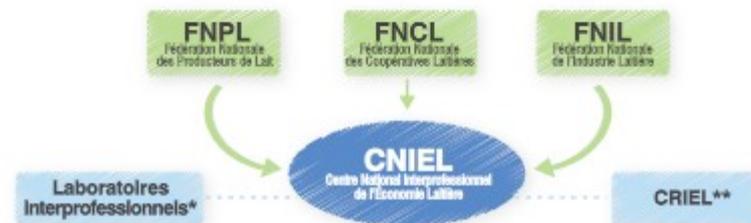
grâce auquel les points de vue peuvent converger et se retrouver. C'est ce qui rend ses résolutions crédibles et audibles auprès des instances publiques françaises et européennes.

Une expertise pointue, une veille permanente, des études et des projets de recherche sur des problématiques et des enjeux majeurs pour l'avenir du secteur sont autant d'initiatives qui permettent au Cniel de fournir aux professionnels les outils nécessaires pour orienter favorablement leur activité et rendre ainsi la filière plus compétitive.

LA PROMOTION ET LA DÉFENSE du lait et des produits laitiers sont au cœur de sa démarche, avec près des trois quarts de son budget. Prenant appui sur le dispositif de veille et de prospective, mais aussi sur les avancées scientifiques, notamment dans les domaines de la nutrition et de la santé, le Cniel s'engage à communiquer régulièrement pour consolider la place essentielle des produits laitiers dans l'alimentation. De cette manière, le Cniel contribue activement au développement des ventes, aussi bien en France qu'à l'international.

Gouvernance de l'Interprofession laitière française

Le Cniel est géré par un Conseil d'administration composé de six représentants de la FNPL, six représentants de la FNCL et six représentants de la FNIL. Ce sont donc les professionnels (producteurs et transformateurs du secteur laitier) qui décident de la stratégie, des plans et des budgets. Les décisions sont prises à l'unanimité des trois fédérations.



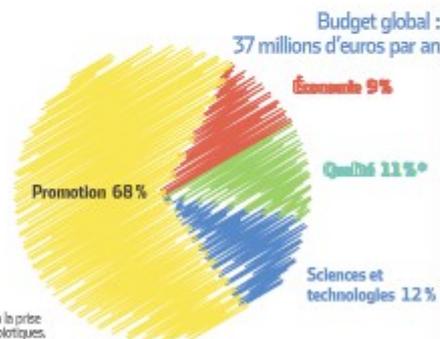
* Les laboratoires interprofessionnels sont gérés par les producteurs et les transformateurs. Ils permettent de déterminer la qualité individuelle des laits livrés par les producteurs, en vue du paiement du lait. Le Cniel gère et finance également ces laboratoires.
 ** Les Centres régionaux interprofessionnels de l'économie laitière sont les Interprofessions régionales. Le Cniel est au nombre de 9 correspondant aux 9 bassins laitiers.

Budget 2011

Une cotisation établie sur la base des volumes de lait collecté

Le budget du Cniel provient de la cotisation interprofessionnelle. Celle-ci est homologuée par un arrêté interministériel, renouvelé tous les trois ans. Le dernier date du 22 décembre 2010. Payée par les producteurs et les transformateurs, cette cotisation est établie sur la base des volumes de lait collecté : 1,22 euro/1 000 l pour les producteurs et 0,44 euro/1 000 l pour les transformateurs.

* Près de la moitié du budget consacré à la qualité est attribuée à la prise en charge de l'élimination des laits présentant des résidus d'antibiotiques.



Stop aux discours négatifs !

Le discours anti-lait a été freiné et la tonalité négative des articles de presse a été réduite de 30 % à 18 %, tandis que l'attitude positive est passée de 34 % à 60 % entre 2008 et 2011 (suivis des médias TV, radio, presse écrite et Internet). Chez les diététiciennes, qui représentent la catégorie la plus touchée, la crédibilité des discours anti-lait a reculé significativement. Elles sont aujourd'hui moins nombreuses à y adhérer.

Les idées fausses sur le beurre à la renverse

Les idées reçues sur le beurre ont été renversées. On ose maintenant dire que les acides gras saturés sont bons pour la santé. En 2008, 32 % des médecins considéraient que le beurre était trop calorique et faisait grossir contre 17 % en 2010. Ils sont aujourd'hui 81 % à admettre que le beurre apporte des acides gras essentiels contre 69 % en 2008.



SNIV – SNCP



Le SNIV-SNCP (résultant de la fusion du syndicat national de l'industrie des viandes avec le syndicat national du commerce du porc) regroupe les principales entreprises industrielles du secteur de la viande bovine, ovine et porcine en France.



« Lutter contre les idées fausses sur la viande devient un impératif », quitte à aller en justice, avertissent les industriels du secteur (Sniv-SNCP) dans un communiqué diffusé mercredi.



Le Sniv-SNCP conteste que les Français soient de « gros » mangeurs de viande, que la viande soit « imposée » dans les cantines, que les animaux d'élevage « détruisent » la planète, ou que la consommation de viande pénalise l'espérance de vie. Selon lui, la viande est au contraire une « composante nutritionnelle importante, source de protéines [...] essentielles à la construction et à l'équilibre quotidien ». En plus d'être « un plaisir des sens ». 5 avril 2012





Aides financières

Les subventions à l'agriculture sont scindées en subventions sur les produits et subventions d'exploitation :

- les subventions sur les produits comprennent les aides totalement ou partiellement couplées à la production, elles ont pour la plupart disparu en 2010, à l'exception de la prime à la vache allaitante ;

- les subventions d'exploitation comprennent notamment les paiements uniques issus de la réforme de la politique agricole commune (PAC), les aides agri-environnementales et les aides pour calamités agricoles.

Fonds national de garantie des risques en agriculture -> sécheresse de 2011

Prime au maintien du troupeau de vaches allaitantes (PMTVA) : 150€ + 50€ (jusqu'à 40 vaches puis 25.85€)

Prime à l'abattage des veaux (entre 6 et 8 mois) : 60€

Prime à l'abattage des gros bovins (à partir de 8 mois) : 130€

Aide à l'engraissement de jeunes bovins 8 millions d'€ à partager entre tous les JB éligibles (troupeau > 50 JB)

Aide au Développement et au Maintien du Cheptel Allaitant ADMCA 2012 :

250 € /vache jusqu'à 80 puis 200€/vache + 200€ / veau

Aide au stockage privé de beurre ou de lait écrémé en poudre (achat et stockage des surplus)

Restitutions à l'exportation pour les produits laitiers (aides à l'exportation)

Restitutions pour le secteur de la viande bovine (aides à l'exportation)



Programme Lait scolaire

« Il s'agit de permettre aux enfants d'âge scolaire et préscolaire (crèches) de consommer davantage de produits laitiers, essentiels à une alimentation équilibrée. C'est également l'occasion de leur apprendre l'importance de ces produits pour leur santé. Chaque enfant peut ainsi recevoir jusqu'à 0,25 l de lait ou équivalent lait subventionné par jour de classe (ou de présence pour les crèches). »

La Commission européenne a accordé une subvention de près de 7 millions d'euros sur trois ans au Cniel

Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et son arrêté :

- filières viandes
- filières laitières

Apports nutritifs

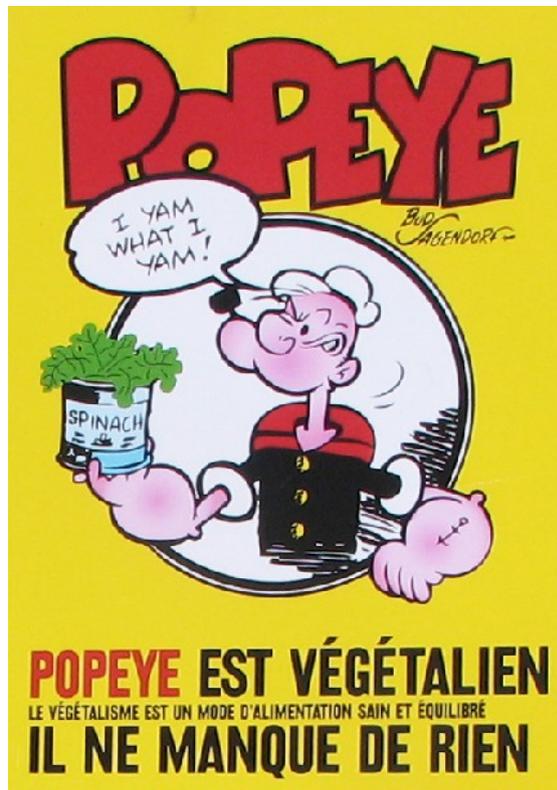
Les recherches attestent que **les alimentations végétaliennes/végétariennes équilibrées** :

- **couvrent tous les besoins nutritionnels**
- **sont bénéfiques à la santé**
- **participent à la prévention et au traitement de certaines maladies**

Alimentations végétariennes/végétaliennes équilibrées :

- consommer chaque jour des **fruits et légumes frais et variés**
- privilégier les **céréales complètes**
- consommer régulièrement des **légumineuses**
- consommer régulièrement des **oléagineuses**
- huile d'olive, colza, lin
- réduire les aliments salés et sucrés
- assurer un apport en vitamine B12 et vitamine D de source fiable

Sur plusieurs apports en vitamines (notamment la B12), les animaux sont des emballages. On leur apporte des suppléments pour qu'on retrouve ensuite des nutriments dans la viande.





Protéines

Apport Nutritionnel Conseillé (ANC) selon l'AFSSA : 0,8g/protéine/jour par kg de poids corporel

AFSSA : Agence Française pour la Santé et Sécurité Alimentaire

Un assortiment d'aliments végétaux mangés chaque jour apporte tous les acides aminés essentiels, une absorption et une utilisation appropriées de l'azote chez des adultes en bonne santé : il n'est pas nécessaire de consommer des protéines complémentaires dans un même repas.

Teneurs en protéines pour 100g

- spiruline: 65g
- protéine soja texturé cuit: 50g
- graines de chanvre: 30grs
- seitan: 25g
- blanc poulet: 20g
- steak haché: 18 à 25g
- fromages: 20g (moyenne)
- camembert: 23g
- tempeh: 17g
- quinoa: 16 à 18g
- tofu: 14g
- fromage fondu: 12,4g
- haricots (ex: blancs) cuits: 10g
- lentilles du puy sèches cuites: 8g (24g sec)

É t h i q u e



L 2 1 4

A n i m a u x



Calcium



Du Ca est perdu chaque jour, de façon physiologique et naturelle.



Le plus important n'est pas d'absorber de grandes quantités de Ca, mais de retenir ce que l'on absorbe.



L'excès de protéines augmente souvent la perte urinaire de Ca.



Les alimentations végétariennes et végétaliennes équilibrées réduisent la perte urinaire de Ca.



forte consommation de protéines d'origine animale = principal responsable des problèmes osseux



30 % de Ca assimilable : le corps absorbe au maximum 90 des 300 mg du calcium d'une tasse de lait. **Le calcium des légumes est mieux assimilé.**



Conserver le calcium :

- privilégier les sources végétales
- réduire le sel
- pas de carence en vitamine D



Sources de calcium pour 100g

- algue hiziki, wakamé: 1400-1300mg
- emmental: 1190mg
- sésame: 989mg
- camembert: 400mg
- amandes: 266mg
- persil 200mg
- figues sèches: 162mg
- yaourt: 150mg
- épinards: 136mg
- jus/yaourt de soja enrichi: 120mg
- lait entier de vache: 120mg
- eau Hépar: 56mg
- abricots secs: 55mg
- orange: 40mg
- brocoli bouilli égoutté: 40mg

É t h i q u e



L 2 1 4

A n i m a u x

Fer

Consommation recommandée : 10 à 15 mg de fer/jour
deux types de fer : - fer héminique (mieux absorbé par l'organisme)
- fer non héminique

Provenance du fer :

- viande+poisson : 40% fer héminique + 60% fer non héminique
- produits végétaux+produits laitiers : 100% fer non héminique

Pas de « qualités » de fer différentes : lorsque le fer parvient jusqu'aux cellules qui l'utilisent, son efficacité est exactement la même, qu'il provienne d'un plat de lentilles ou d'un morceau de boeuf.

L'absorption du fer non héminique est stimulée en cas de diminution du stock de fer, et réciproquement diminuée en cas de surcharge, ce qui permet de maintenir plus facilement un stock optimal.

Augmentation de l'absorption du fer non héminique par:

- la vitamine C (3x),
- la lacto-fermentation,
- la cuisson (brocolis)

Inhibition de l'absorption du fer non héminique inhibée par

- l'excès de calcium,
- les protéines des œufs,
- les tanins (thé, café, chocolat)

Sources de fer pour 100g

spiruline: 100mg
ortie: 42mg
levure de bière alimentaire: 15-25mg
boudin noir cuit: 15-25mg
mélasse de sucre: 15-21mg
foie d'agneau ou de boeuf: 10mg
sésame, graine de potiron: 10mg
fèves, lentilles: 9mg
pois chiches: 7mg
noix de cajou, amandes: 5mg
pruneau: 3.4mg
épinards: 2.7mg
tempeh: 2,7mg
figue sèche 2mg
steack haché cru: 2mg
pain de seigle: 2mg

É t h i q u e



L 2 1 4

A n i m a u x



Conclusion

La question de la légitimité de l'exploitation des animaux est une nouvelle fois posée au travers de cet exemple.

Des êtres sentients sont esclaves jusque dans leur chair pour des produits parfaitement inutiles au sein d'une industrie où des vies se ruinent à ruiner d'autres vies.

Connaître la façon dont sont traités les animaux, les filières et leur organisation, etc. peuvent permettre une lutte plus convaincante.

