



## **FAUT-IL ARRÊTER de MANGER LES ANIMAUX ?**

Est-il possible de manger des animaux en respectant leur bien-être, la planète et notre santé ?

**Conférence débat du 20 novembre 2019**

### **Projection du film Faut-il arrêter de manger les animaux ? (2018) par Benoit Bringer**

C'est l'histoire d'une quête personnelle et universelle : est-il possible de manger des animaux en respectant leur bien-être, la planète et notre santé ? Alors qu'il devient père pour la première fois, le journaliste d'investigation Benoît Bringer s'interroge sur ce qu'il donne à manger à son fils. Pour nourrir une population toujours plus nombreuse, le monde s'est lancé dans une course à la productivité frénétique qui engendre une cruauté souvent ignorée à l'encontre des animaux, mais aussi des problèmes sanitaires et environnementaux majeurs. Nous commençons à en prendre conscience, mais y-a-t-il une alternative ? Benoît Bringer part enquêter d'un bout à l'autre de la planète pour révéler les terribles excès de l'élevage industriel et surtout savoir s'il est possible de faire autrement. En allant à la rencontre de femmes et d'hommes qui inventent un autre élevage respectueux de la nature et des animaux, ce film met bout à bout les initiatives positives et concrètes qui fonctionnent déjà et qui pourraient être demain notre mode de consommation.

Bande annonce du film : <https://vimeo.com/337310825>

### **Intervenants**

Charles Monville, aviculteur à Bièvres

Sylvain Gallot, chercheur à l'institut technique de l'agriculture

Ludovic Salvo du CCFD-Terre solidaire

### **Liste des livres proposés en vente**

Ça c'est du gâteau vegan, de Marie Rouvière

L214 : une voix pour les animaux, de Jean-Baptiste Del Amo

Lettre ouverte aux animaux (et à ceux qui les aiment), de Frédéric Lenoir

Cause animale, cause du capital, de Jocelyne Porcher

Mes soupes bio et zéro déchets, Stéphanie Faustin

Petits plats végétariens, Collectif Marabout

Antispeciste : réconcilier l'humain, l'animal, la nature, de Aymeric Caron

Faut-il manger les animaux ? de Jonathan Safran Foer

Cuisine indienne végétarienne

No steak de Aymeric Caron

Si on mangeait moins de viande de Thomas Dufour

Lundi, c'est veggie ! Collectif Marabout

La bible de la cuisine végétarienne

Comment j'ai arrêté de manger les animaux, de Hugo Clément

Vegan sans carences - Femmes enceintes et allaitantes, bébés et enfants de Markus Keller

Vous avez dit flexitarien ? Le guide pratique pour consommer moins de produits animaux et rétablir un bon équilibre alimentaire Broché, de Karinne Arousseau Sevin et Sarah Dudoy Mony

Frederic simonin, la cuisine d'un chef engagé

Bidoche de Fabrice Nicolino

Vegan pour débutants, de Marie Laforêt



## **FAUT-IL ARRÊTER de MANGER LES ANIMAUX ?**

**Est-il possible de manger des animaux en respectant leur bien-être, la planète et notre santé ?**

**Conférence débat du 20 novembre 2019**

Ma cuisine vegan pour tous les jours de Stephanie Tresch-Medici

Nourrir la planète de Louis Albert de Broglie

La vie secrète des animaux de Peter Wohlleben

L'avenir de la planète commence dans notre assiette de Jonathan Safran Foer

Le chagrin des animaux de Barbara J. King

La cuisine végétarienne du Moyen-Orient de Salma Hage

### **Qu'avez-vous pensé du film ?**

*Sylvain Gallot* c'est un bon choix de film par rapport au thème de ce soir : il est neutre et réaliste, non manichéen. La partie que je connais, l'élevage de poules, est la réalité, même si elle est dure et crue. C'est intéressant de montrer que l'élevage fait partie d'un cycle. Le choix de manger ou pas de la viande est personnel mais ce choix a des impacts sur un cycle existant depuis que l'agriculture existe. Quelques imperfections toutefois dans ce documentaire : la séquence des activistes m'a gêné car rentrer dans un bâtiment d'élevage n'est pas anodin, et en plus par effraction, ça aurait dû être fait autrement : des éleveurs montrent et assument la réalité de leur élevage. Le film aborde aussi tardivement l'aspect économique, il ne faut pas oublier que le consommateur est au centre du débat. Un autre bémol : des nouvelles solutions techniques existent depuis le tournage du film, ce qui veut dire que la recherche est très impliquée. Par exemple, le problème du sexage du poussin est en cours de résolution : ce sexage se fera dans l'œuf d'ici 2 à 3 ans. Le fait de devoir pêcher des poissons pour nourrir les élevages est aussi travaillé dans le secteur de l'aquaculture pour donner plutôt des protéines végétales. Ces problèmes ne sont pas encore résolus mais on note un travail actif des filières pour améliorer les choses, pour éviter les interrogations et l'indignation des consommateurs.

*Ludovic Salvo* je pense au film « Demain », qui montre aussi que des alternatives sont possibles. À partir de ce film se posent plusieurs questions : comment changer d'échelle ? Comment généraliser ces expériences intéressantes ? Comment travailler à la convergence de toutes ces initiatives ? Et j'ai une question en tant que membre d'une ONG qui lutte contre les causes structurelles de la faim, de la pauvreté et des inégalités : est-ce que notre façon de produire n'est pas une des causes structurelles de la faim ? Et une précision au sujet de l'agroforesterie, qui associe élevage et culture : c'est un facteur de paix entre éleveur et cultivateur dans les pays pauvres. Le conflit au Mali par exemple a démarré à cause de cet antagonisme ancestral entre éleveur et cultivateur. Ça produit des engrais au lieu d'en consommer, ne demande pas de soja (responsable de la déforestation des forêts amazoniennes et de l'accaparement des terres) et permet une meilleure gestion de l'eau. Ce système fonctionne très bien notamment au sud du Sahel. Je souligne ce qu'a dit Olivier de Schutter<sup>1</sup> dans le film présenté : on ne prend pas en compte le coût des conséquences sur

---

<sup>1</sup> Olivier De Schutter est un juriste belge et professeur de droit international à l'université catholique de Louvain. Il a assumé, entre 2008 et 2014, le mandat de rapporteur spécial pour le droit à l'alimentation du Conseil des droits de l'homme à l'Organisation des Nations unies. Il est, depuis 2015, membre du Comité des droits économiques, sociaux et culturels de l'ONU. (wikipédia)



## **FAUT-IL ARRÊTER de MANGER LES ANIMAUX ?**

**Est-il possible de manger des animaux en respectant leur bien-être, la planète et notre santé ?**

**Conférence débat du 20 novembre 2019**

la santé humaine dans le prix de l'alimentation industrielle (avec l'impact à moyen et long terme des pesticides et des antibiotiques). Le film évoque aussi ce que Pierre Rabhi appelle « la sobriété heureuse », à savoir consommer moins mais mieux. Il montre aussi que la production industrielle de viande est un gaspillage énorme de ressources alimentaires que sont les céréales.

*Charles Monville* le film explique la raison pour laquelle pour laquelle j'ai choisi de faire ce métier voilà 15 ans. En souvenir de la nourriture qui avait du goût et qui était saine, telle qu'on la trouvait du temps de mon enfance, dans les fermes normandes près de là où j'ai été élevé. Le film aurait pu souligner un peu plus le fait que ce type d'élevage à taille humaine, en bio ou pas, donne des viandes qui ont du goût. Ce qui est le cas quand on reproduit la nature, qu'on respecte le bien être de l'animal (comme le respect de l'instinct naturel avec l'exemple de l'élevage de porc aux USA)

**Qui peut changer les choses ? Doit-on compter que sur nous, consommateurs, ou bien doit-on attendre que les lobbies, les politiques, les industriels,... changent d'état d'esprit ? Existe-t-il d'autres forces qui permettraient de changer les choses ?**

*Charles Monville* Je suis persuadé que nous et vous, en tant que consommateur, avons le pouvoir de changer les choses. Les industriels et les grandes surfaces changent de façon inconsciente pour récupérer des parts de marché : j'ai fait le constat qu'ils font de la publicité depuis 2018 sur le bio, cette année sur les circuits courts. Et ça a un effet indirect sur tous les consommateurs : ils ont passé des messages sans le vouloir. Des gens ont pris connaissance de l'existence de l'agriculture biologique par exemple. De plus en plus de clients viennent s'approvisionner dans nos fermes. Les grands surfaces ne parlent plus du tout de prix (même si je n'ai rien à leur vendre !). Cette demande se traduit aussi dans les magasins (il faut voir l'agencement des rayons). Les politiques sont élus, et ils répondent à ce que les consommateurs attendent. Eux aussi réalisent qu'il y a d'autre façon de se nourrir.

*Ludovic Salvo* C'est la mobilisation de la société civile qui permet de changer les choses. Comme c'est dit dans le film, on mange tous les jours mais on ne vote qu'une fois tous les 5 ans. Nos choix alimentaires ont un effet d'entraînement

*Sylvain Gallot* le terme consom'acteur résume bien les choses ! Un citoyen a plus de pouvoir dans son acte d'achat que son bulletin de vote. Mais le consom'acteur seul ne changera pas les choses, il faut que les signaux se transmettent. La nature humaine a horreur du changement. Les industriels ne seront pas moteurs ; les distributeurs sont assez neutres (ils veulent vendre). Et il y a une pluralité de consommateurs, les attentes sont très différentes (de la plus éthique à la plus économiques). Les distributeurs vont transmettre le signal. Les producteurs ne peuvent pas tout supporter, certains veulent bien changer mais ils ont déjà investi et il faut du temps et de l'argent pour une conversion. On ne convertit pas un élevage très industriel très rapidement, le temps de l'agriculture est sur un cycle assez long. Certains ne sont pas réfractaires au changement, mais ils doivent s'adapter, ça



## FAUT-IL ARRÊTER de MANGER LES ANIMAUX ?

Est-il possible de manger des animaux en respectant leur bien-être, la planète et notre santé ?

**Conférence débat du 20 novembre 2019**

nécessite du temps. Se rajoute tout l'encadrement qui est assez important : la recherche, le conseil... C'est un mouvement d'ensemble. Mais l'impulsion de départ est donnée par le consommateur, c'est lui qui fera bouger le reste. Ça paraît long, parce qu'on ressent tous une certaine urgence.

**D'où provient la nourriture que vous donnez à vos poules ? Est-ce que les syndicats et les lycées agricoles viennent visiter votre exploitation ?**

*Charles Monville* La nourriture utilisée est produite à 75 % de façon locale (Le triticales<sup>2</sup> et la féverole<sup>3</sup> sur Villiers le Bâcle, le maïs à Versailles). Le reste est composé de tourteaux de tournesol et de soja (produits en France et en Italie) (mes tests pour faire pousser du soja sur le plateau de Saclay ne sont pas concluants pour l'instant). Mais depuis le scandale de la vache folle, la farine animale a été interdite pour tous les animaux, même pour les porcs et les poules, alors que ce sont des omnivores comme nous. Et ils n'arrivent pas à digérer les autres aliments s'ils sont en carence d'acides aminés. Or le soja extrudé est très riche en acides aminés. C'est la raison pour laquelle la culture du soja est si développée dans le monde. Mais on n'utilise toujours pas de farine animale par confusion et peur du scandale par les industriels. Ensuite, j'élabore le mélange pour les 5 types de rations différents utilisés en fonction de l'âge des animaux.

Les syndicats évoluent plutôt dans le bon sens. Même si mon genre d'exploitation n'est pas forcément représentative : on est en bio, circuit court, petit (6 000 poulets, ce qui n'a rien à voir avec les chiffres des industriels) donc on ne les intéresse pas. Ils observent de loin ce qui se passe et leur explication de la raison pour laquelle ce modèle fonctionne n'est pas lié pour eux au modèle ou au fait d'être en bio mais à ma personne. Je pense que c'est en train d'évoluer car ils s'aperçoivent que ça fonctionne économiquement mieux que les élevages industriels, que ça embauche aussi (le ratio peut être estimé de 1 à 10). L'exemple de l'abattage : le faire faire à l'extérieur coûterait tout compris 3 euros, mais j'ai fait le choix de le faire tranquillement à la ferme, ce qui me coûte plus cher, en masse salariale et en investissement dans un abattoir, soit 5 euros/volaïlle plus l'investissement de l'abattoir.

Quelques lycéens viennent, mais pas encore les écoles.

*Sylvain Gallot* La farine animale est devenue un sujet tabou depuis le scandale de la vache folle, voilà 25 ans, ce qui est un non-sens pour l'alimentation des volailles, qui ont besoin, elles, de protéine animale. C'est encore trop tôt pour dire aux consommateurs que ce qui a été un poison à une époque

---

2 Première céréale créée par l'homme, c'est un hybride (amphiploïde) entre le blé (dur ou tendre) et le seigle dont la culture s'est développée depuis les années 1960. Il est cultivé surtout comme céréale fourragère. (wikipédia)

3 Les féveroles (...) sont des légumineuses (...). Il s'agit de la même espèce que la fève, plante utilisée depuis l'antiquité pour l'alimentation humaine. Le mot fève désigne alors à la fois la graine et la plante.

Il existe divers cultivars de féveroles sélectionnés pour la culture de plein champ et l'alimentation animale des ruminants, des porcs et des volailles, pour ce dernier usage, les cultivars à graines blanches moins riches en tanins sont préférés. (wikipédia)



## **FAUT-IL ARRÊTER de MANGER LES ANIMAUX ?**

**Est-il possible de manger des animaux en respectant leur bien-être, la planète et notre santé ?**

**Conférence débat du 20 novembre 2019**

est en fait une bonne chose. Car ce n'est pas la farine qui pose problème mais la façon dont elle a été produite à cette époque.

Le soja est une vraie pépite sur le plan nutritionnel ! C'est un concentré de protéines comme il n'en existe très très peu dans les plantes cultivées aujourd'hui. Et donc c'est un élément dont on se passe difficilement pour l'élevage des volailles, même dans les systèmes en bio ou label rouge. Ce qui est le paradoxe, car on pourrait penser que ces filières s'approvisionnent de façon locale. Cette raison est liée à une particularité dans leur cahier des charges : c'est le taux de 80 % garanti de céréales. Ce qui signifie qu'il ne reste que 20% pour le reste, à savoir la protéine, or ce n'est pas assez pour la bonne croissance des animaux comme les volailles. Donc les éleveurs doivent prendre la plante la plus concentrée possible en acides aminés, à savoir le soja. Si on changeait ces cahiers des charges qui datent de 40 ans, avec ce seuil fixé pour des raisons historiques, on changerait la problématique de ces filières qualitatives. Ce taux baisserait ne serait que de 5%, il serait alors possible d'introduire d'autres sources de végétaux même si des éleveurs ont une stratégie de compensation en cherchant du soja européen au lieu du sud-américain. Un grand plan protéine est en cours en France et en Europe pour faire changer les choses.

Les syndicats très spécifiques à la volaille ont maintenant compris qu'il y a de la place pour tous les systèmes d'élevage. Ça bouge, il n'y a plus les oppositions idéologiques qu'on pouvait observer voilà 15 ans. Et la performance économique est là, ce qui est prioritaire.

Les lycées agricoles sont un super vecteur qui prépare la future génération d'agriculteurs et d'éleveurs. Fait significatif de la volonté du ministère de diffuser les acquis de la recherche : on nous demande quasi systématiquement d'intégrer des lycées agricoles dans un certain nombre de projets de recherche pour faire des évaluations. Le but est d'échanger entre la recherche, le terrain et l'enseignement. Ce n'est pas toujours facile de mobiliser des enseignants et des élèves, notamment par manque de disponibilité de leur part. En revanche, on les touche plus lors des stages.

**N'allons-nous pas avoir un système à deux vitesses, avec d'un côté des gens qui ont les moyens et sont sensibles à ces problématiques et les autres ? Qui vient acheter vos volailles ? L'agroforesterie : existe-t-elle en France voire en région parisienne ? Est-ce que c'est un modèle qui fonctionne ?**

*Sylvain Gallot* Au sujet du consommateur : le risque existe d'un possible clivage entre une partie de la population qui est sensibilisée et qui a les moyens mais pas l'autre. Ça dépend toutefois des produits. Par exemple : pour les œufs, la conversion en bio se fait rapidement (moins fortement que dans les pays du nord, plus fortement que dans les pays du sud, c'est aussi une affaire de culture)– parce que mettre quelques centimes de plus pour des œufs plein air, c'est possible pour tout le monde. C'est moins vrai pour les viandes rouges, ça reste possible pour le poulet. Des personnes ont aussi les moyens mais pour qui ce n'est pas une priorité ! Il faut accepter qu'il y ait la place pour différents systèmes. C'est la liberté de chacun. Après, il peut y avoir des normes qui soient imposées de façon



## FAUT-IL ARRÊTER de MANGER LES ANIMAUX ?

Est-il possible de manger des animaux en respectant leur bien-être, la planète et notre santé ?

**Conférence débat du 20 novembre 2019**

réglementaire. Ce sont des choses à prévoir sur des temps longs. Par exemple, en 2003, un règlement européen a donné un délai de 10 ans aux producteurs pour la mise aux normes de la taille des cages. Agir de cette façon permet une meilleure acceptabilité par l'ensemble des acteurs des filières.

*Charles Monville* La distribution de ma production se fait sur :

- 3 AMAPS<sup>4</sup> (Terrain vague à Guyancourt, Les jardins de Cérés à Villiers le Bâcle, Longpont-sur-orge)(ce qui représente environ 35%),
- 2 cantines (Villiers le Bâcle – une cantine autogérée- et le restau du campus d'Orsay) et 2 restaurants (le mille-feuille à Bièvres et la part des anges à Bures)
- la vente à la ferme, uniquement le jeudi de 15H30 à 19h, ce qui fait qu'il n'y a pas de parisien ! De plus, il faut prévenir avant le lundi. Mais il n'y pas de poulets pour toutes les demandes maintenant. D'autres élevages se sont créés (à Dourdan, près de Houdan, près de Limours). Le consommateur va faire entre 5 et 10 kilomètres maximum pour s'approvisionner.

*Ludovic Salvo* L'agroforesterie existe en Corse comme on le voit dans le film. En revanche, ce système existe au Sahel et est capable de permettre aux gens de se nourrir. C'est un système fantastique pour éviter le gaspillage. On le voit bien dans le film qui montre ces terres désertiques face à la forêt vivante de l'exploitation en agroforesterie.

*Charles Monville* L'agroforesterie est un très bon compromis, comme le film l'explique bien. Mais ça ne peut pas être généralisé partout. Par exemple, ce ne serait pas une bonne idée sur les terres du plateau de Saclay, qui sont entièrement drainées (c'était un marécage voilà deux siècles) : les racines des arbres boucheraient les drains et ça serait alors aberrant. Le maïs a été récolté ce début de semaine avec 80 quintaux à l'hectare sans avoir été arrosé de tout l'été, c'est rare en France.

En revanche c'est envisageable dans des régions comme le Gers, où les terres ne sont pas drainées, où il faut beaucoup arroser pour faire du blé. Comme la ferme en coton<sup>5</sup>, située près de Auch, qui est pionnière dans l'agroforesterie. L'éleveur, un ami d'enfance, s'est lancé, voilà une dizaine d'années, dans l'agroforesterie, après s'être reconverti dans l'agriculture dans les années 2000. C'est son exemple qui a été moteur pour ma propre reconversion, en démontrant que c'était possible.

*Sylvain Gallot* Pour compléter : on recherche des recettes miracles. L'agroforesterie, la permaculture ... on a maintenant une multitude de recettes, mais elles ne sont pas duplicables partout. Il faut faire attention au terroir. Il faut avoir un esprit critique pour éviter d'appliquer la même recette partout. Ce qui redonne beaucoup d'intérêt à la pratique.

---

4 AMAP association pour le maintien d'une agriculture de proximité

5 <http://www.lafermeencoton.fr> et [https://www.liberation.fr/futurs/2014/12/14/l-agroforesterie-porte-ses-fruits\\_1163464](https://www.liberation.fr/futurs/2014/12/14/l-agroforesterie-porte-ses-fruits_1163464)



## **FAUT-IL ARRÊTER de MANGER LES ANIMAUX ?**

**Est-il possible de manger des animaux en respectant leur bien-être, la planète et notre santé ?**

**Conférence débat du 20 novembre 2019**

*Ludovic Salvo* Alors que la production industrielle, c'est le même modèle pour tout le monde ! Cet esprit critique est valable pour tout : le sol, les semences, ... le drame des productions industrielles, c'est que tout le monde a perdu son métier et on fait tous la même chose.

**Au sujet de la protéine de soja : la culture de fève était pratiquée sur le plateau. Ce n'est plus le cas actuellement ? Ne serait-ce pas l'une des solutions à l'apport des protéines ? Si oui, pourquoi ne développe-t-on pas sa culture ?**

*Charles Monville* sur le plateau de Saclay, la fève disparaît une année sur deux à cause des champignons. Et pour l'élevage de volaille : au-dessus de 5 à 7% dans sa ration, le poulet a des problèmes gastriques (pour l'éviter, il faudrait rajouter des enzymes, ce qui est interdit en agriculture biologique). Ce qui veut dire que ma consommation annuelle est de 5 à 7 tonnes, ce qui représente moins d'un dixième d'un champ...

*Sylvain Gallot* Si cette production de plantes protéagineuses réapparaît, c'est pour deux raisons.

La première, c'est la prise de conscience que cette production de protéines végétales a été négligée depuis l'après-guerre, avec le deal fait entre l'Europe et les États Unis, qui a pris en charge sa production. Cette dépendance s'est faite dans l'urgence de l'après-guerre mais elle a perduré. Cette dépendance – qui est tout de même équivalente à notre dépendance énergétique- est remise en cause depuis une dizaine d'années, doucement mais sûrement. Des plans pour retrouver une autonomie ont été lancés sur le plan national et européen.

La deuxième s'explique pour une raison agronomique : pour la rotation des cultures. Il faut faire succéder des plantes qui n'ont pas les mêmes besoins et qui apportent des nutriments différents au sol. Et ces plantes ont des vertus qui permettent de faire pousser les céréales dans de meilleures conditions. Cette notion de rotation, courante à une époque, revient. C'est une contrainte – il faut repenser ses cultures sur plusieurs années – qui avait été supprimée en la remplaçant notamment par des engrais.

*Charles Monville* Le plan protéine pour les céréaliers les incite à semer de nouveau des protéagineux. C'est ce vendredi que ma fève devrait être théoriquement semée !

**Les poules sont omnivores. Alors pourquoi ne leur donne-t-on pas directement des insectes ?**

*Sylvain Gallot* je l'ai vu faire dans les Antilles, avec un éleveur qui mettait à disposition de ses poules d'élevage un énorme compost dans lequel grouillaient pleins d'insectes ! Ce système-là a du sens. Tous les animaux de plein air vont picorer du végétal, de l'animal ... on ne va pas contrôler leur parcours.



## **FAUT-IL ARRÊTER de MANGER LES ANIMAUX ?**

**Est-il possible de manger des animaux en respectant leur bien-être, la planète et notre santé ?**

**Conférence débat du 20 novembre 2019**

Des travaux sont lancés actuellement pour élever des insectes pour en produire de la farine, qui pourrait avoir une connotation plus positive que la farine animale. Se pose toutefois la question de l'acceptabilité de ce type de farine par les consommateurs.

*Charles Monville* Il existe actuellement beaucoup de freins réglementaires sur ce type de farine. Il faut se rappeler avant tout du bon sens paysan : les poulets et les porcs se nourrissaient avant dans les cours de ferme de tous les déchets de la ferme que ce soit le compost, les carcasses, le petit lait, les graines tombées au sol ...

*Sylvain Gallot* le fameux poulet de Bresse est issu de ce système d'économie circulaire : il fallait utiliser le petit lait rejeté par les ateliers fromage ! On redécouvre aujourd'hui les vertus de ce système.