



Comment marche une filière? La viande



La filière viande en circuit long

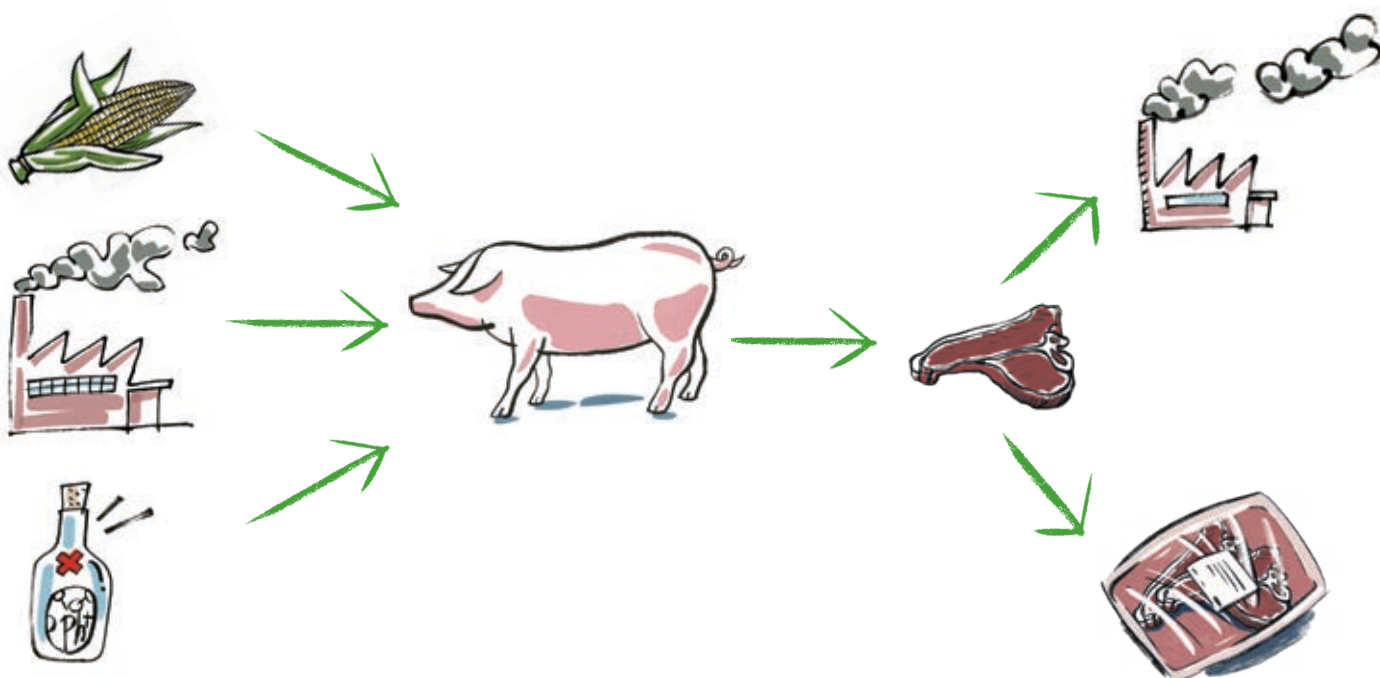
Dans le système en circuit long*, l'éleveur achète une grande partie de son fourrage, des médicaments et des compléments alimentaires, ainsi que du sperme d'un animal reproducteur*.

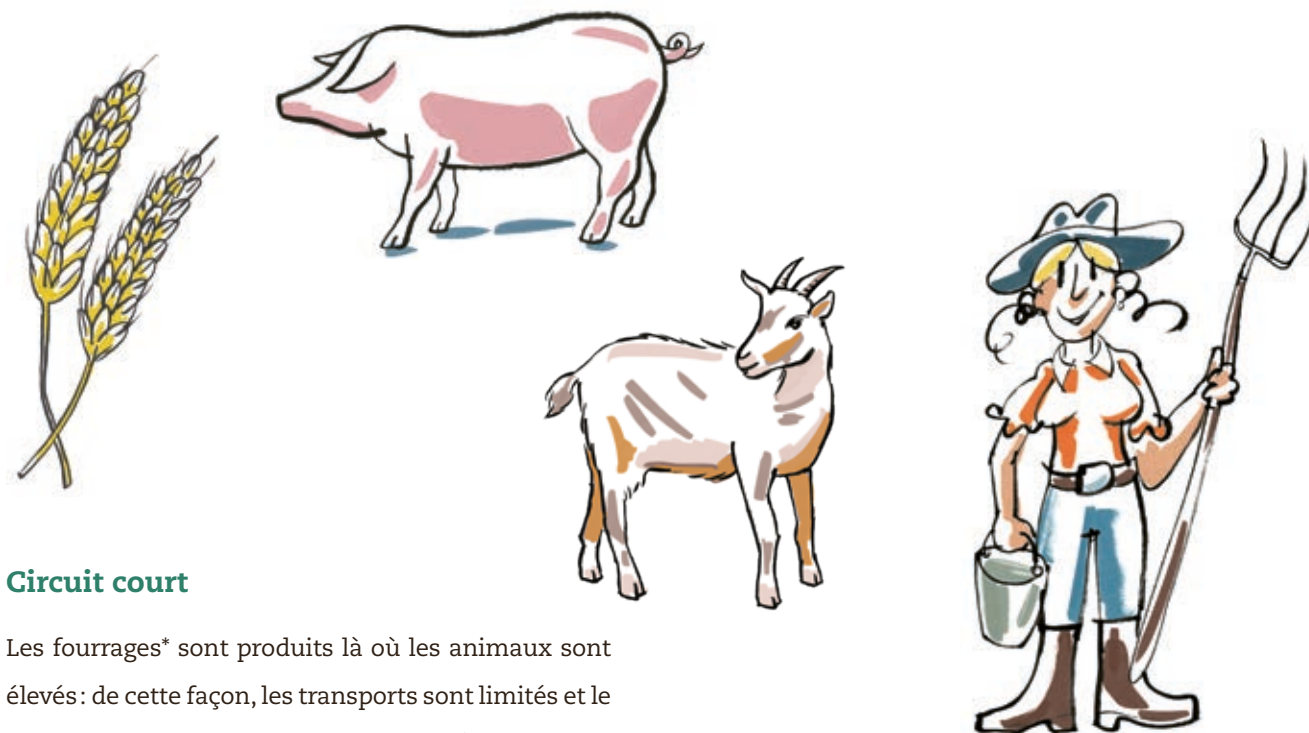
Il nourrit et soigne les animaux jusqu'au moment où ils atteignent le poids voulu et où le marché est favorable. Alors, l'éleveur vend à un négociant qui travaille avec un abattoir. Les animaux sont tués à l'abattoir et découpés grossièrement. Les déchets (peaux, viscères, etc.) sont transformés dans des usines spécialisées.

En Suisse, on importe de plus en plus de nourriture pour le bétail. Dans la production de porc (qui représente la moitié de la viande produite en Suisse), on importe 50% de l'alimentation des animaux. Les conditions de production des aliments pour le bétail (Amérique du Sud, États-Unis) sont désastreuses sur le plan écologique et social.

La production de viande en Suisse est une filière spécialisée et concentrée. Près de **60% des porcs produits en Suisse** sont détenus par des exploitations qui élèvent entre **500 et 1500 porcs**. Il existe en Suisse onze exploitations qui détiennent plus de **1500 porcs**. En 1951, on comptait en moyenne six porcs par éleveur contre 180 en 2010.

Entre 1955 et 1998, en Suisse, le nombre de commerces de détail (boucheries) et le nombre d'employés de boucherie a été divisé par deux (5300 à 2128 boucheries). De 1950 à 1980 environ, la quantité de viande consommée par personne a fortement augmenté. La tendance s'inverse ensuite et jusqu'à aujourd'hui. **En 2001, on consommait 53 kilos de viande par personne et par an, dont presque 25 kilos de porc.**





Circuit court

Les fourrages* sont produits là où les animaux sont élevés : de cette façon, les transports sont limités et le cycle plante-animal-plante* est restauré. Les vaches, les moutons et les chèvres sont nourris principalement au foin. Les volailles et les cochons sont nourris avec des déchets de la transformation des céréales panifiables*, les déchets de cultures de légumes, les déchets de la transformation laitière (petit-lait*).

Le système en circuit court permet d'éviter la spécialisation des fermes et d'éviter aussi des absurdités comme faire venir du soja depuis l'Argentine pour nourrir des bêtes en Suisse. Produire le fourrage sur la ferme permet de limiter les quantités de viande produites. Aujourd'hui, on peut sans problème se donner comme objectif de produire moins de viande, mais de meilleure qualité. Dans le système de l'agriculture paysanne*, la production de viande permet de valoriser des parcelles en herbe (pâturage* ou foin*) et de valoriser les déchets de culture ou de transformation. Cette production ne doit donc pas être abandonnée.

Liens paysans-artisans-mangeurs

Dans l'idéal, l'abattage devrait avoir lieu dans de petites unités, voire à la ferme. A Genève, il existe deux abattoirs de petite taille pour les mammifères (Loëx et Meinier) et la Ferme des Verpillères est en train de s'équiper d'un abattoir pour les volailles. Les paysans travaillent en lien étroit avec les artisans bouchers et les mangeurs pour produire des quantités adaptées à la consommation effective. Les artisans bouchers effectuent un travail pédagogique pour nous apprendre à consommer l'ensemble des parties consommables et non pas seulement les meilleurs morceaux. De même, ils cherchent à valoriser aussi les bêtes de réforme (animaux trop vieux pour la production de lait ou d'œufs).

Les fiches explicatives du Supermarché paysan participatif (SPP) ont pour but d'informer les habitants sur le projet agro-alimentaire du quartier. Elles veulent aussi permettre d'ouvrir des débats et d'alimenter des discussions. Pour poser des questions, demander des compléments d'information, vous pouvez nous contacter sur le site web à l'adresse ci-dessous. L'ensemble des références bibliographiques de chaque fiche sont disponibles sur le site : www.vergers-alimentation.ch. Les termes suivis d'un astérisque sont expliqués dans un glossaire disponible à la même adresse.