

Exposés

du 1er congrès gastronomie de la Protection Suisse des Animaux PSA



Gastronomie et protection des animaux

Mardi 27 septembre 2016, Hôtel Seedamm Plaza, Pfäffikon SZ



**Les experts du 1er congrès gastronomie
«Gastronomie et protection des animaux»
Mardi 27 septembre 2016, Hôtel Seedamm Plaza, Pfäffikon SZ**

Dr. sc. nat. Hansuli Huber

Directeur du Domaine technique, Protection Suisse des Animaux PSA, Bâle
hansuli.huber@tierschutz.com

Sascha Schwarzkopf

Responsable politique économique, GastroSuisse, Zurich
sascha.schwarzkopf@gastrosuisse.ch

Dr. med. vet. Anita Idel

Médiatrice dans la gestion du projet santé animale et agrobiodiversité, D-Feldatal
anita.idel@t-online.de

Raphael Neuburger

Président, Société Végane Suisse, Bâle
raphael@vegan.ch

et

Raphael Lüthy

Head Chef & Educational Management, Edu Chefs, Baar
office@educhefs.ch

Christian Keller-Hoehl

Supply Chain Operations Director, SV Schweiz AG, Dübendorf
christian.keller-hoehl@sv-group.ch

Christian Frei

Restaurateur et Co-Fondateur de tibits AG, Zurich
christian.frei@tibits.ch

Elif und Sibel Erisik

Fondatrices, Elle'nBelle, Zurich
info@ellenebelle.ch

Sylvie Mauruschat

Cuisinière du restaurant s'Magdi, Lucerne

Ruedi Zimmermann

Barman du restaurant s'Magdi, Lucerne

carlos@magdalena.ch

Contenu

Introduction	4
Dr. Hansuli Huber Protection des animaux et gastronomie	5
Sascha Schwarzkopf Bien-être des animaux et restauration	8
Dr. med. vet. Anita Idel Il faut des animaux de rente dans l’agriculture	9
Raphael Neuburger und Raphael Lüthy Manger végétalien: c’est sain, durable et respectueux des animaux	17
Christian Keller-Hoehl Approvisionnement durable et respectueux des animaux	18
Christian Frei Alimentation végétarienne et végétalienne élevée au rang de culte	25
Elif und Sibel Erisik It’s vegan Baby!	26
Carlos Eichmann qui est représenté au congrès par Sylvie Mauruschat et Ruedi Zimmermann Le restaurant S’Magdi en plein changement	30

Hansuli Huber, Dr. sc. nat.
PROTECTION SUISSE DES ANIMAUX PSA
Dornacherstrasse 101
Case Postale 151
4018 Bâle

Tél. 061 365 99 85
Fax 061 365 99 90
www.protection-animaux.com
psa@protection-animaux.com

Introduction

Le principe des 3R (remplacement, réduction, raffinement), c'est-à-dire remplacer les expérimentations animales, utiliser moins d'animaux d'expérience et améliorer les expérimentations animales, ne s'est pas imposé jusqu'à présent alors que le législateur en 1993 inscrivait dans la loi sur la protection des animaux le soutien et la promotion de méthodes de recherche alternative, en vue de remplacer les expérimentations animales. En dépit de la preuve de leur potentiel économique et scientifique, les méthodes de substitution ne sont quasiment pas utilisées en Suisse. En effet, dans notre pays, plus de 600'000 animaux ont été utilisés en 2014, dont près de la moitié (299'403) par les hautes écoles dans la recherche fondamentale.

La recherche impliquant l'expérimentation animale coûte aux contribuables chaque année plus de 100 millions de francs face aux maigres 400'000 francs consacrés à la recherche et au développement 3R. En d'autres termes, 99,6 % des subventions atterrissent dans la recherche avec et sur des animaux et seulement 0,4 % dans des méthodes de substitution à travers la fondation 3R qui exerce son activité depuis presque 30 ans, et ce en dépit de leur qualité et de leur signification souvent bien plus élevées.

En réponse au postulat sur l'avenir de la Fondation Recherches 3R, le rapport du Conseil fédéral publié en juillet ne précise pas le nombre d'animaux épargnés grâce aux mesures 3R prises jusqu'à présent. Néanmoins, il met en lumière des options intéressantes en vue de renforcer les recherches, le développement et l'implémentation des méthodes 3R, à condition bien sûr de les doter de suffisamment de ressources.

Le 9e congrès sur l'expérimentation animale se concentrera sur la position adoptée par la science, la recherche, l'industrie et les autorités face aux futurs défis 3R, particulièrement le contrôle de l'efficacité des méthodes de substitution.

Protection des animaux et gastronomie

Exposé introductif de Hans-Ulrich Huber, Dr sc. nat., directeur du Domaine technique de la Protection Suisse des Animaux PSA, à l'occasion du 1^{er} congrès de la Protection Suisse des Animaux PSA «Gastronomie et protection des animaux» du 27 septembre 2016, Pfäffikon SZ

Dans le cadre de plusieurs recherches de la Protection Suisse des Animaux PSA, le même tableau était constant au cours des dix dernières années: en matière de protection animale, le commerce de détail est nettement supérieur à la restauration. Les consommateurs demandent chaque année pour 3 milliards de francs de produits provenant de détention respectueuse des animaux. La proportion de produits labellisés chez les quatre principaux types de viande (bœuf, veau, porc et volaille) s'est élevée en 2015 chez Volg et Manor à 66 %, chez Coop à 50 % et chez Migros à 47 %. En comparaison, d'après l'étude PSA de 2013 auprès de restaurants de catégorie supérieure et gastronomique, la part de viande labellisée et de fromage bio s'élevait en moyenne à seulement 30 %, la part des œufs de poules en liberté et des œufs bio à 56 %. Ce qui est étonnant, c'est que seulement la moitié des restaurants qui ont répondu avaient plusieurs menus végétariens sur leur carte.

Au moment d'acheter de la viande, des produits laitiers et des œufs, de plus en plus de personnes attachent de l'importance à ce que ces produits proviennent de détention respectueuse des animaux et sont prêtes à les payer un prix plus élevé. Le chiffre d'affaires du commerce de détail prouve qu'ils sont en augmentation constante dans ce secteur. Les consommatrices et consommateurs sont donc prêts à dépenser approximativement 3 milliards de francs par an. Parallèlement à cela, il y a une autre tendance qui se développe dans le commerce de détail, à savoir se tourner vers des produits végétariens et végétaliens. Tandis que la majorité des commerçants de détail dans le dernier sondage PSA 2015/2016 ont évalué les probabilités de vente de viande, de produits laitiers et d'œufs comme stables, ils ont vu un énorme potentiel dans le domaine des produits de substitution d'origine végétarienne et végétalienne. En conséquence, 7 sur 8 commerçants de détail ont indiqué qu'à l'avenir ils auraient davantage de produits de ce type dans leur offre. Ce sont tout particulièrement les groupes commercialisant de la viande qui s'engagent activement pour se créer un deuxième pilier moderne en offrant des produits de substitution à base végétarienne et végétalienne.

En Suisse, plus de 10 milliards de francs sont dépensés pour manger hors de chez soi et la viande devrait encore et toujours représenter la partie incontournable des menus de restaurant. En l'occurrence, l'importance considérable de la restauration pour la protection des animaux saute aux yeux. Mais si quelqu'un a certaines exigences en ce qui concerne le bien-être animal, il risque souvent d'être déçu lorsqu'il mange au restaurant. De nombreux restaurants en effet n'ont pas de menu avec de la viande labellisée et le choix pour les végétariens et surtout les végétaliens est souvent extrêmement restreint. Dans la restauration haut de gamme aussi, l'hôte se voit servir de la viande, des œufs et des fromages provenant de détentions industrielles d'animaux à l'étranger qui ne remplissent même pas les exigences minimales de la loi fédérale sur la protection des animaux.

A de rares exceptions près, les restaurateurs et les cuisiniers ne sont pas correctement informés sur les conditions de détention des animaux en Suisse et à l'étranger ni sur les différents labels du bien-être animal. Ce n'est pas un reproche, mais une constatation. En effet, les restaurateurs eux-mêmes sont fréquemment les dindons de la farce. Les informations de certains fournisseurs et importateurs des exploitations de restauration ne sont souvent pas fiables. Ils garantissent volontiers à leurs clients, pour la viande importée, des conditions correctes de détention, de transport et d'abattage des animaux ainsi que l'absence de ce qui est interdit chez nous, à savoir la nourriture OGM, les antibiotiques et les hormones comme stimulateurs de performance. En l'occurrence, ils ne savent souvent pas ce qui se passe sur place, se font émettre une attestation

douteuse de la part de leurs fournisseurs dans l'Union européenne, l'Amérique du Nord et du Sud, voire l'Océanie.

Mais en Suisse non plus, tout ce qui brille n'est pas or. Les restaurateurs ont régulièrement répondu à nos questions qu'ils ne se fournissaient qu'en viande indigène et seulement de la marque «Suisse Garantie» et «AQ-Viande Suisse» qui étaient à leurs yeux des conditions compatibles avec la protection des animaux. Il est vrai que sur leur site, ces deux détenteurs de marque garantissent «Un élevage et un affouragement professionnels et respectueux des animaux». Mais quand on y regarde de plus près, on a constaté que «Suisse Garantie» et «AQ-Viande Suisse» se contentent de garantir le respect des conditions minimales de la législation sur la protection des animaux. Cela veut dire par exemple que du bétail pesant jusqu'à 500 kilos ne dispose que de 3 m² de surface et que les porcs d'engrais pesant 100 kilos ont tout juste 0,9 m² à leur disposition dans une boîte tout nu, sans litière pour se coucher ni possibilité d'un parcours à l'extérieur. Ce type de détention minimaliste n'est évidemment pas conforme aux besoins des animaux ni respectueux envers eux, mais on le présente comme tel.

Et c'est là qu'on peut tirer une première conclusion relative à notre thème «protection des animaux et restauration». On pourrait le formuler comme suit: «manque d'information et de transparence dans la protection des animaux». Les informations présentées par les fournisseurs en ce qui concerne les conditions de détention des animaux en Suisse et à l'étranger peuvent être fausses et induire en erreur. Les restaurateurs et les cuisiniers demandent de bonne foi que l'on fournisse les marques et les origines qui à leur avis sont les meilleures concernant la protection des animaux. Et c'est justement en raison de ces informations incomplètes et de ces déclarations erronées que les restaurateurs ne peuvent pas faire une comparaison correcte entre la protection des animaux et la modicité des prix. Il serait donc tout à fait souhaitable que l'association faîtière GastroSuisse édite des factsheets pour ses membres sur les différences pertinentes de niveau entre les conditions de production en Suisse et à l'étranger ainsi qu'entre les différents labels.

Comment se procurer ces produits de manière simple est un autre problème qui est souvent posé au restaurateur sensible à la cause animale. En affirmant qu'il n'y a pas de demande de la part des cuisiniers et des restaurateurs en raison des prix légèrement plus élevés, de nombreux fournisseurs de la restauration sont incités à favoriser les produits d'importation et les produits suisses d'élevages conventionnels. De surcroît, une grande partie des labels de protection animale se concentre sur le commerce de détail et non sur la chaîne de la restauration. Ce n'est que pour les œufs que le commerce offre des produits respectueux des animaux et qui sont taillés à la mesure des besoins des restaurateurs.

Et c'est ainsi qu'en un mot comme en cent, on en arrive à la deuxième conclusion sur le sujet qui nous occupe: «problème d'approvisionnement pour les provenances respectueuses des animaux». Et là évidemment le serpent se mord la queue. Si la restauration s'intéresse aussi peu au bien-être animal, personne dans les domaines en amont c'est-à-dire agriculteurs, bouchers et commerces n'investira dans des structures de ce type. Il existe toutefois déjà aujourd'hui quelques fournisseurs sérieux qui sont en mesure de livrer à des restaurateurs et cuisiniers intéressés des produits de provenances respectueuses des animaux, parfois même de la région. C'est pour cela qu'il serait tout à fait souhaitable que GastroSuisse fasse une liste des fournisseurs précités à l'attention de ses membres.

Publiée en 2013, l'enquête de notre association sur la restauration comportait également une évaluation du nombre potentiel d'hôtes qui honoreraient une offre de produits provenant de détention respectueuse des animaux. Dans les restaurants de la classe supérieure, cette proportion a été évaluée à 50 %. Ne serait-ce donc pas une opportunité extraordinaire pour de nombreuses exploitations de la restauration? Pourquoi donc cette retenue de la branche, dont nous avons parlé plus haut, vis-à-vis des produits provenant de détention respectueuse des animaux?

En fait c'est très simple. Manger est en relation étroite avec la protection des animaux, ce que tout le monde sait aujourd'hui. Quand on ne veut pas renoncer à la viande, ni aux œufs ni au

fromage, et c'est le cas de la majorité de notre société, mais qu'on souhaite prendre des œufs de poule en liberté, de la viande labellisée et du fromage bio suisses, on favorise automatiquement de meilleures conditions de détention et un comportement plus ménageant des animaux. Nous le savons tous: l'avarice n'est pas toujours sexy. En effet, pour les aliments à bas prix, nous payons finalement un prix élevé. Ce ne sont pas seulement les souffrances des animaux qui sont en jeu, mais il y a aussi les scandales de produits alimentaires et des résidus dans ces produits qui sont préprogrammés et il y a encore la pollution générée par les fabriques de produits agricoles et les fabriques d'animaux, qui met en péril la base de notre existence à savoir le sol, l'eau et l'air. En prenant des marchandises importées à prix cassés, nous mettons en péril des places de travail dans l'économie alimentaire, nous détruisons l'existence des paysans suisses et nous portons préjudice à notre indépendance économique. La qualité des produits elle aussi plaide clairement en faveur de plus de protection des animaux. C'est ainsi qu'au lieu d'être confinés dans des écuries étroites ou des feedlots pour être nourris au fourrage concentré qui leur permet d'avoir des performances élevées, les vaches et les bovins à l'engrais qui peuvent vivre à l'extérieur au pâturage ont une concentration double d'acide gras oméga 3 dans le lait et la viande. Ces derniers permettent d'éviter des maladies circulatoires, des attaques cérébrales et des dépressions. La viande de poulet issue de poules vivant à l'extérieur est plus fine, plus ferme et plus juteuse. Les œufs de poules en liberté contiennent davantage que les autres de lycopine-carotinoïde qui permet de lutter contre le vieillissement et l'artériosclérose. Enfin, la viande des porcs vivant en liberté est moins aqueuse. Il est clair aussi dans ce contexte que si l'on mange de manière raisonnable et diversifiée, on est souvent en meilleure santé.

Il y a de nombreuses bonnes raisons qui devraient inciter les restaurateurs à miser davantage sur des produits végétariens, végétaliens et des produits de détention respectueuse des animaux pour ainsi se mettre en valeur. Il règne toutefois dans la branche de la restauration une concurrence acharnée qui passe souvent exclusivement par le prix. Une situation comme nous la connaissons depuis très longtemps dans l'agriculture et le secteur alimentaire et qui va complètement à l'encontre de la qualité des aliments et aussi de la qualité de vie des personnes qui y travaillent.

De nombreux restaurants sont aujourd'hui sous occupés. Les changements intervenus dans les habitudes et mœurs alimentaires entraînent que des centaines de milliers de personnes entre Saint-Gall et Genève se bourrent de n'importe quoi en marchant ou en prenant le train au lieu de s'octroyer un moment de repos en savourant un repas soigné. Notre société est prompte à formuler des jugements moraux concernant aussi la nourriture et la détention des animaux. Mais à la différence d'un avis qui se fonde sur des connaissances spécialisées et des connaissances de fond et qui donc sont le fruit d'un grand travail, tout le monde peut sans réfléchir émettre un jugement moral et condamner ceux qui pensent différemment. Nous trouvons malheureusement ce phénomène également dans la protection des animaux. A première vue, il y a 8 millions d'amis et protecteurs des animaux dans notre pays; la part des personnes toutefois qui en tirent des conséquences pour leur vie personnelle et se nourrissent de manière végétarienne, végétalienne ou sont prêtes à payer le surcroît de prix pour de la viande, du fromage et des œufs de production respectueuse des animaux, cette part est certainement nettement moindre.

Il n'en reste pas moins qu'on peut y travailler. Le fait qu'aujourd'hui les produits bio et de labels dans le commerce de détail soient parfois devenus une véritable norme ne s'est pas produit du jour au lendemain et a requis un certain effort de la part des commerçants de détail, des représentants des consommateurs et des organisations de protection des animaux. Si désormais ces produits ne sont plus considérés comme produits de niche, c'est l'aboutissement d'un effort commun. Il n'y a donc aucune raison pour laquelle des restaurateurs conscients de la qualité, prêts à prendre des initiatives et voulant faire plaisir à leurs hôtes ne puissent pas y arriver. La Protection Suisse des Animaux PSA espère que le congrès spécialisé d'aujourd'hui vous donnera du courage pour prendre ce chemin.

Bien-être des animaux et restauration

Sascha Schwarzkopf, Responsable Service économie politique, GastroSuisse, Zurich, à l'occasion du 1er congrès de la Protection Suisse des Animaux PSA «Gastronomie et protection des animaux» du 27 septembre 2016, Pfäffikon SZ

GastroSuisse, la plus grande association patronale de l'hôtellerie-restauration du pays, s'engage entre autre pour la formation professionnelle initiale et continue. Environ 20 000 membres (restaurants, cafés, bars et les quelque 2 500 hôtels) bénéficient de cours, de séminaires de perfectionnement et profitent d'informations axés sur la pratique.

Le profil sectoriel de GastroSuisse indique la prédominance des produits animaux, et tout particulièrement la viande de bœuf, de porc, de poulet ainsi que le poisson dans la consommation alimentaire habituelle des Suisse hors de chez eux. La thématique de la protection animale est par conséquent très importante pour l'association et ses 220 000 collaborateurs dans la branche. La Ligne directrice «Guide de bonnes pratiques (GBP) dans l'hôtellerie et la restauration» a été introduite avec les partenaires industriels dans le domaine gastro-alimentaire en 2013 afin d'offrir aux personnes sur le terrain un outil de travail facilement utilisable. Ce guide en 68 pages est devenu depuis un ouvrage de référence indispensable dans toutes les exploitations; il est notamment d'un grand secours pour mettre en œuvre les dispositions légales sur la protection des animaux.

99 % de tous les restaurants et des hôtels sont des PME. Les entreprises se trouvent au bout de la chaîne de valeur ajoutée qui va de la production à la vente en passant par la distribution. Puisque, pour des raisons d'hygiène et de contraintes réglementaires, l'abattage dans les entreprises de la restauration est devenu une rareté, les restaurateurs sont encore davantage tributaires du respect des réglementations concernant la protection animale dans les étapes de la transformation en amont. Garantir le bien-être des animaux dans le cadre des dispositions légales va de soi pour la restauration. La bonne qualité des produits animaux va de pair avec un comportement approprié aux besoins de leur espèce, ne l'oublions pas! Raison pour laquelle notre branche est ouverte à toutes les idées nouvelles.

Zürich, 15. September 2016

Il faut des animaux de rente dans l'agriculture

Dr Anita Idel, med. vet., médiatrice dans la gestion du projet santé animale et agrobiodiversité, D-Feldatal à l'occasion du 1^{er} congrès de la Protection Suisse des Animaux PSA «Gastronomie et protection des animaux» du 27 septembre 2016, Pfäffikon SZ

Malheureusement, la discussion prend souvent une tournure violente lorsque s'affrontent les tenants de la consommation de viande ou d'autres produits animaux et les personnes qui plaident en faveur d'un mode d'alimentation et de vie végétarien, voire végane. Mais cela ne tient absolument pas uniquement aux protagonistes de l'alimentation omnivore, végétarienne ou végétalienne. En effet, ce sont souvent les représentants des médias dont la dramaturgie attise le conflit entre mangeurs de viande et ceux qui s'en abstiennent. Ce qui ne rend aucun service aux animaux vivant dans une détention intensive et industrielle. Bien au contraire: ceux qui en profitent se frottent les mains lorsque ceux qui les critiquent se déchirent entre eux...

Mais la science, c'est-à-dire la recherche et l'enseignement, porte sa part de responsabilité dans la distorsion de la perception et des conclusions erronées qu'elle entraîne. Signalons ici la revendication contre-productive, car insuffisamment nuancée, d'une taxe sur la viande ou sur les matières grasses, au lieu de taxer l'azote en fonction de l'intensité de son utilisation selon le type d'agriculture.

*La responsabilité des distributeurs de produits alimentaires, de la restauration et de nous tous en fin de compte s'en trouve accrue d'autant: celle de **coproducteurs**. Qu'il s'agisse d'alimentation omnivore, végétarienne ou végétalienne, il y va d'un tout. Sans les végétaliens qui vivent axés sur la **pérennité**, le déséquilibre moral et écologique de notre planète terre serait encore plus criant. La production de tous les aliments doit être mesurée à l'aune des mêmes critères du caractère durable: les produits animaux exigent des systèmes de production durables, qui respectent le bien-être des animaux et la dimension sociale. Pour que les cycles puissent fonctionner sur la durée (!), il est nécessaire d'utiliser les animaux dans un esprit de pérennité, seul garant de la diversité biologique des sols, des ressources hydriques et du climat.*

Haut rendement = maximiser au lieu d'optimiser: «On ne peut pas continuer comme avant»

C'est ainsi que non seulement le nombre d'animaux fournissant de la nourriture augmente d'une manière dramatique sur l'ensemble de la terre, mais qu'en même temps l'intensité dans l'élevage, dans la détention et dans l'alimentation fournie à chaque animal, augmente au même rythme. Nous nous appuyons ici sur une vérité de La Palice, selon laquelle les animaux sont d'autant plus susceptibles d'être vulnérables aux maladies et à subir des dommages qu'ils sont élevés en vue de performances élevées selon le slogan «plus de lait ou plus de viande ou d'œufs dans des délais de plus en plus serrés». En effet, depuis des décennies, l'objectif d'élevage de maximisation à tous crins vise un animal hautement spécialisé et certainement pas la *truie lainieuse qui pond des œufs*, ce qui serait une optimisation. L'élevage extrême en est la conséquence. Tandis que la surexploitation dictée par l'élevage est une **cause générale** pour les maladies, il y a également d'autres influences qui **déclenchent** des maladies et des dommages. Dès lors que l'on veut obtenir d'un organisme des performances élevées, voire extrêmes, cela oblige le métabolisme à fonctionner beaucoup plus rapidement; ce stress de performance imposé génétiquement vient donc s'ajouter au stress de la détention. (Idel, 2016-2).

Est-ce que les plantes peuvent ressentir le stress?

Il y a quelques années encore, cette question avait fini dans les tiroirs de l'ésotérisme. Entre-temps, le stress dû à la chaleur et à la sécheresse est devenu, en raison du changement

climatique, un élément de recherche. Le stress quotidien des plantes dépasse toutefois largement ces causes.

Les dégâts créés par l'homme comme l'appauvrissement de la biodiversité sur et dans le sol, la concentration dans l'eau de pesticides, d'antibiotiques, d'antiparasites, de substances agissant sur les hormones et les engrais à l'azote synthétique dans l'eau ont un impact direct sur la bonne santé des plantes. Les dommages collatéraux sont la conséquence de l'action simultanée de ces substances sur *tous* les êtres vivants en contact direct ou indirect avec les plantes. La régression du nombre d'abeilles, la disparition des algues et le basculement des eaux stagnantes en sont les phénomènes les plus connus. La nocivité dramatique pour les lombrics, les microorganismes comme les bactéries et les champignons nécessaires à la constitution de l'humus est encore insuffisamment explorée. La surface de terre vivante, d'ailleurs notre planète s'appelle Terre, rétrécit dramatiquement en taille, mais également dans sa troisième dimension, la fertilité du sol.

Les monocultures augmentent non seulement le risque de rendement, avec pour corollaire le stress des producteurs, mais également le stress des plantes qui sont de moins en moins résilientes alors qu'elles vivent dans un environnement fragilisé.

En d'autres termes: le système de l'agriculture industrielle est menacé par la moindre erreur.

Qu'il s'agisse d'élevage, de détention ou de fourrage, les souffrances physiques et psychiques des animaux utilisés dans l'agriculture ne sont pas dues au hasard. Mais ce n'est pas seulement la conséquence des intérêts de l'industrie, de l'économie privée, des grands groupes d'élevage et de biotechnologie, des producteurs de médicaments vétérinaires et de fourrage, mais aussi de l'industrie de transformation. À cela s'ajoutent les intérêts de la politique en jeu dans le commerce mondial au niveau national et supranational (Idel 2016-3).

Croître ou disparaître: «On ne peut pas continuer comme avant»

Il est avéré que la détention industrielle des animaux est responsable de la majorité des dégâts écologiques et climatiques causés par l'agriculture. Qu'il s'agisse de produits carnés ou laitiers, la recherche, la formation et la promotion agronomes visent la masse pour être concurrentiels sur le marché mondial avec les excédents des prétendus produits animaux transformés.

Aujourd'hui, d'après l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture FAO, plus de 70% des protéines dispensées dans l'agriculture de l'UE proviennent d'importations. En exportant ses excédents de production, l'UE ne nourrit pas le monde! En effet, elle produit ses excédents aux dépens d'autrui. Pour dire les choses comme elles sont, l'UE est en perfusion.

«**On ne peut pas continuer comme avant**», c'est la conclusion du rapport mondial sur l'agriculture (2009). Au lieu d'utiliser des pesticides, des médicaments et des engrais synthétiques à base d'azote pour continuer de soutenir les piliers d'un système agricole malade, l'animal, l'être humain et l'environnement ont besoin d'une politique (agricole) axée dans la recherche et dans la formation sur les conditions d'un développement durable.

Réduire de moitié la consommation de viande, oui! – mais, c'est le «comment» qui fait toute la différence!

«Nous ne pouvons tout de même pas imposer aux Chinois de limiter leur consommation de viande.» Le ministre allemand de l'agriculture et ses secrétaires d'Etat brandissent depuis des années cet argument face aux revendications de restreindre ou réduire la consommation de viande allemande et mondiale.

Et pourtant... Vu l'impact sur la protection animale de la détention industrielle des animaux, nous devons tout faire pour réduire la consommation globale de viande et les Chinois sont aussi appelés à participer, mais à une condition décisive: nous devons montrer le bon exemple! N'oublions pas que depuis plusieurs années l'Allemagne figure parmi les premiers pays

acheteurs de viande, charcuterie comprise: 90 kg tout ronds par habitant et par an¹. Elle est dépassée par les États-Unis qui avec leurs 120 kg consomment un tiers de plus. Dans le monde entier, on mange 44 kg de viande, soit le double depuis le milieu du XXe siècle.² Dans l'intervalle, les Chinois veulent nous donner l'exemple, puisqu'il est prévu de passer de 63 kg à 27 kg maximum, en d'autres termes de diminuer de plus de la moitié la consommation de viande par habitant et par an.³

Dans le même esprit, la ministre allemande de l'Environnement, Barbara Hendricks, a rédigé un plan de protection du climat qui inclut la réduction de moitié de la consommation de viande en Allemagne également. Cela n'étonne donc pas que les fonctionnaires agronomes qui sont en faveur de «continuer comme avant» y soient allergiques. Effectivement, du point de vue de la protection des animaux, des ressources et du climat, le projet de la ministre n'est pas à l'abri de critiques vigoureuses. Cela tient à une de ses mesures phares: **«la réduction des effectifs des ruminants est décisive pour la protection du climat».**

Les mauvaises expériences réalisées en Rhénanie du Nord-Westphalie montrent clairement où cela mène, puisqu'en une vingtaine d'années, les effectifs de vaches «laitières» ont été diminués de moitié tout en augmentant la quantité de lait dans ce land. Les animaux éliminés étaient ceux qui vivaient dans des pâturages, se nourrissant avant tout d'herbe et étant donc bien moins en concurrence alimentaire avec les êtres humains. En revanche, les conditions de détention des vaches restantes sont devenues encore plus intensives, les rendant vulnérables aux maladies, y compris à la soi-disant *maladie professionnelle* de l'inflammation des pis qui sont le prix à payer pour ces vaches sélectionnées uniquement en fonction de leurs performances laitières (Wilstacke 2011).

A cela s'ajoute l'utilisation massive d'antibiotiques qui est inséparable du fossé qui se creuse entre performance laitière maximale et capacité de conformation bouchère entraînant que l'on néglige les veaux mâles du fait de leur perte de valeur (Busse 2015).

Le fourrage concentré et la modification de l'occupation du sol nuisent au climat et à l'environnement

Depuis des décennies déjà, l'utilisation de fourrage concentré est associée à un gigantesque transfert de nutriments qui ne fait qu'augmenter dramatiquement avec l'industrialisation de la détention des animaux:

- non seulement en raison de l'augmentation de la quantité de volaille et de porcs,
- mais aussi en raison de l'augmentation de la détention de plus en plus intensive des bovins, de la volaille et des porcs.

Voilà pourquoi la diminution du nombre de vaches laitières n'a pas réduit les émissions nocives pour le climat, mais bien au contraire: les vaches restantes, de même que les effectifs massivement renforcés de volaille et de porcs reçoivent davantage de fourrage concentré qui contribue de façon notable au changement climatique:

- changements dans l'occupation du sol et engrais synthétiques à base d'azote dans le cadre de la production de fourrage concentré
 - o libération de CO₂ due à l'érosion – par exemple de 30 à 40% de perte d'humus dans les années qui ont suivi le défrichage des pâturages.
 - o Le gaz hilarant (N₂O) est produit par l'utilisation d'engrais synthétiques à base d'azote et son impact sur le climat est 300 fois plus grave que le CO₂. Il est le plus gros contributeur de l'agriculture au changement climatique (Delgado 2011).
- Et ensuite: lisier lors de la production animale.

¹ Les chiffres de la FAO englobent la part osseuse. 88 kg correspondent donc aux 60 kg de consommation de viande en Allemagne mentionnés habituellement.

² <http://faostat.fao.org/>.

³ En 1982, les Chinois consommaient encore 13 kg de viande en moyenne par an.

C'est ainsi que des pans immenses de forêts tropicales et de prairies précieuses sont transformés en terres arables⁴ et que l'on déverse de plus en plus d'engrais synthétiques à base d'azote et de lisier provenant d'élevages problématiques en écurie. Tandis que l'on prive les sols (tout particulièrement en Amérique du Sud) de nutriments, les excréments des animaux encrassent le sol, l'eau, le climat et la biodiversité en Europe. La plaine du Pô en Italie, la côte Nord de la Bretagne en France, la Catalogne en Espagne et la région Vechta-Cloppenburg en Allemagne sont considérées comme des hotspots de la pollution due au nitrate. Voilà un bien mauvais service rendu au climat, auquel s'ajoutent les pesticides, notamment le glyphosate, l'herbicide radical de la multinationale Monsanto, leader mondial de l'herbicide.⁵

Des études sans aucune pertinence scientifique dans leur conception entraînent des conclusions erronées

1. Pourquoi est-ce que presque toutes les études aboutissent à la conclusion que les bovins sont de *mauvais transformateurs de fourrage*?

La conception de ces études les mène irrémédiablement à la conclusion que les bovins sont de *mauvais transformateurs de fourrage*. En effet, les bovins ne sont pas mesurés à l'aune de ce que les ruminants font bien à l'état naturel, à savoir digérer de l'herbe. Dans les études, ils sont au contraire nourris intensivement au fourrage, or tout le monde sait que les omnivores que sont les porcs et la volaille les métabolisent infiniment mieux.

Il en va donc de la conception des études et des limites systémiques qui vont de pair.

Il serait en revanche indiqué de comparer des types d'alimentation intensive avec des types moins intensifs au sein de chaque espèce animale comme on le fait chez l'homme pour distinguer différents modes de vie et types d'alimentation:

- Comparaison entre des bovins consommant beaucoup d'énergie et de ressources et des bovins nourris d'une façon ménageant l'énergie et les ressources
- Par analogie: porc avec porc, poule avec poule

2. Pourquoi est-ce que presque toutes les études aboutissent à la conclusion que les bovins massacrent le climat?

De même, la conception de ces études les mène irrémédiablement à la conclusion que les bovins *massacrent le climat*. En l'occurrence, presque toutes les études se limitent à la mesure des émissions, voire exclusivement au méthane (CH₄). Sachant que les vaches rotent du méthane, que ce dernier a un impact sur le climat 25 fois plus grave que le CO₂ et que volaille, porcs et bovins ne pètent en comparaison que des quantités assez faibles, ces études aboutissent automatiquement à la conclusion que les bovins massacrent le climat (Idel 2014; Idel 2016-1).

Cela vaut tout particulièrement pour les études qui concentrent leurs mesures sur la quantité de méthane émise par kg de lait; apparemment, une vache produisant 10 000 litres sera mieux classée que deux vaches produisant chacune 5000 litres et la vache aux 12 000 litres mieux que la vache aux 10 000 litres.

- Mais en ce qui concerne les émissions ayant une incidence sur le climat et en ce qui concerne la consommation des ressources, on arrive au résultat contraire lorsque l'étréitesse des limites imposées au système n'est pas disproportionnée.
 - o Il faut d'une part tenir compte chaque fois de la nourriture nécessaire à la production du lait: dans le cas de la vache produisant 5000 litres, l'herbe du pâturage permanent suffit, tandis que les vaches à performances élevées sont

⁴ Outre le déboisement de la forêt tropicale, le défrichage de prairies compte tout particulièrement parmi les modifications de l'occupation du sol qui représentent la part du lion dans le changement climatique. Voir: <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/12-schritte-auf-dem-weg-schutz-fruchtbarer-boeden>.

⁵ En 2016, pro natura a démarré la campagne «Stop aux pesticides dans nos eaux» en se référant aux 2000 tonnes de pesticides qui, rien qu'en Suisse, sont déversées chaque année sur les plantes, les champignons et les insectes de nos champs et cultures.

- en concurrence alimentaire avec l'humain puisqu'elles dépendent de la nourriture produite par l'agriculture (mots-clés: changement de l'occupation du sol, lisier).
 - La faible durée d'utilisation est une des autres conséquences de la production laitière intensive. Plus la durée d'utilisation est réduite, plus la proportion de durée de vie, de nourriture et de rot de l'animal femelle qui doit un jour remplacer la vache (mère) est élevée.
 - De surcroît, la performance élevée requise pour fabriquer le lait implique la diminution de la capacité de conformation bouchère, entraînant à son tour que davantage d'animaux sont détenus pour produire de la viande.
- Ajoutons aux émissions ayant une incidence sur le système le potentiel des bovins à contribuer au stockage du carbone. En effet, dans les systèmes durables de pâturage, les bovins peuvent, comme aucune autre espèce animale, contribuer à la constitution de l'humus en favorisant la croissance des rhizomes. Sachant que l'humus est formé à partir de plantes en pourrissement qui sont fabriquées par la photosynthèse, il se compose à plus de 50% de carbone atmosphérique, raison pour laquelle chaque tonne d'humus enlève à l'atmosphère 1,8 tonne de CO₂.

«On ne peut pas continuer comme avant»,

voilà la conclusion radicale du rapport mondial sur l'agriculture (2009). En contraste avec les chiffres dramatiques actualisés chaque année dans le rapport sur l'alimentation mondiale en ce qui concerne la malnutrition et la sous-alimentation, il pose pour la première fois la question décisive, au vu de la dérive de l'agriculture, concernant le rôle joué à l'origine par la recherche et la formation (agricoles). Est-ce que la disparition des espèces, la diminution des surfaces agricoles utiles et la fertilité du sol, la pollution des sols et des eaux par des engrais synthétiques à base d'azote, des pesticides et des médicaments ainsi que sous l'aspect concernant la protection des animaux et les tragédies humaines, sont des développements dus à l'agriculture qui ne font que s'aggraver en dépit ou peut-être en raison des milliards de dollars, yuan, real, roubles, euros dépensés et de la formation agronomique de plus en plus spécialisée?

«Recherche et formation doivent à tous les niveaux et dans tous les domaines de l'agriculture faire partie de la solution, alors qu'aujourd'hui elles sont la composante majeure du problème», voilà comment hier et aujourd'hui Hans Rudolf Herren, coprésident de l'IAASTD et président de la fondation Biovision qu'il a fondée, résume la situation (cf. pro natura 2016).

Végane face à la détention industrielle d'animaux

Il a été douloureux pour plus d'une personne ayant renoncé à la viande, d'apprendre que des produits carnés qu'ils repoussaient, comme le lait et les œufs, n'étaient que deux faces d'une seule et même médaille: en effet, les vaches laitières ont elles aussi des frères comme les poules pondeuses, dont les premiers sont engraisés et les seconds passés au hachoir ou gazés. Et d'autre part, les performances trop poussées entraînent chez les animaux femelles des dommages, des souffrances et souvent la mort par maladie.

Outre le refus sur des bases éthiques, de tuer des animaux, la détention industrielle ou intensive a un impact sur la protection animale qui est pour de nombreux végétaliens la raison fondamentale de renoncer aux produits animaux, du moins dans leur alimentation. Mais il est encore bien trop peu connu que ce n'est qu'un simulacre de solution. En effet, la majorité des produits végétaux est arrosée de lisier fabriqué à partir de bovins, de porcs ou des déjections séchées de volailles d'une détention industrielle.

Le lisier, clé du problème et de la solution

Il est indiscutable que si l'on rejette la détention industrielle des animaux pour des raisons de protection animale, on veut non seulement ne pas manger des produits animaux de production

industrielle, mais également renoncer aux produits végétaux engraisés par des déjections d'animaux soumis à des conditions douloureuses. Mais quelle est l'alternative au lisier animal?

Les engrais synthétiques à base d'azote jouent un rôle de premier plan dans le monde en tant qu'engrais qui ne sont pas d'origine animale. Leur utilisation ne cesse de croître alors que depuis des décennies leur impact écologique problématique sur l'eau est bien connu. La science ne se penchant que peu à peu que sur les problèmes posés pour la fertilité des sols et le climat, l'opinion publique en est informée que depuis peu. Qui est donc au courant que l'épandage des engrais synthétiques à base d'azote cause une émission de gaz hilarant (N₂O) et que son impact sur le climat est 300 fois plus grave que le CO₂? Il est donc le plus gros contributeur de l'agriculture au changement climatique. Il est non seulement utilisé dans de gigantesques monocultures de maïs et de céréales, mais aussi très répandu dans de plus petites unités de monocultures comme les jardineries. A cela s'ajoute l'utilisation de pesticides, puisque, rien qu'en Allemagne, 30 000 tonnes de produits toxiques s'infiltreront dans les sols utilisés par l'agriculture et cela de manière tout à fait légale.

Les exploitations bio n'utilisent ni engrais synthétiques à base d'azote ni les fameux pesticides, mais en majorité les déjections de leurs propres animaux. Dans l'assolement durable, les légumineuses (pois, haricots, luzerne, trèfle et soja), donnent le même effet qu'un engrais, étant donné qu'elles favorisent la structure et la vie du sol et l'enrichissent en azote. En outre, les exploitations bio évitent l'enchaînement des causes, car l'assolement leur permet d'endiguer la reproduction des nuisibles alliés à l'espèce plantée. Les jardineries bio-véganes peuvent s'en sortir sans l'utilisation d'animaux dans l'agriculture; elles utilisent en plus de l'assolement du compost, mais seulement en quantité limitée et bien sûr bio.

Au lieu du tout bio-végane pour tous – nous avons besoin d'animaux dans l'agriculture!

Pour que les cycles puissent fonctionner sur la durée (!), il est nécessaire d'utiliser les animaux dans un esprit de pérennité, seul garant de la diversité biologique des sols, des ressources hydriques et du climat.⁶ D'où provient le sol fertile dont nous cueillons les fruits aujourd'hui, avant que l'homme ne devienne sédentaire? Qu'il s'agisse des grandes prairies en Amérique du Nord et de la pampa en Amérique du Sud ou encore des sols de terre noire en Ukraine, en Roumanie et des bassins allemands de basse plaine: d'où provient l'extraordinaire fertilité des sols de ces régions que l'on appelle aujourd'hui «greniers à blé» ou «breadbaskets»? Elles ont un point en commun: elles sont toutes des terres de steppe, c'est-à-dire qu'elles doivent leur fertilité à une utilisation en pâturage durable, par exemple par des aurochs, des bisons européens et américains et des guanacos qui n'ont été éliminés ou chassés que des millénaires après. Lorsque les glaciers de l'époque glaciaire se furent retirés, les premières herbes ont fait leur apparition, comme lorsque la lumière énergisante du soleil illumine la terre après un ouragan. Ce n'est que lorsque la base de nourriture pour les herbivores a augmenté que les surfaces n'ont pas été occupées, ce qui a laissé la place aux buissons et arbres, à condition que le climat ne soit ni trop sec ni trop froid. La nourriture végétale en quantités importantes n'a été accessible aux tribus de chasseurs et de cueilleurs que lorsque les périodes de végétation furent à nouveau suffisamment longues et chaudes pour permettre aux fruits et fruits à coque de mûrir.

Réduction de la consommation de viande: un changement de système s'impose

Les repas à base de viande d'autrefois ne doivent pas aujourd'hui être un modèle alors que la viande à base de pâturage se raréfie et que les animaux doivent vivre aux dépens de l'environnement et de leur propre santé en écurie ou en feedlots.

⁶ Dans de nombreuses régions du monde, y compris la Suisse et l'Allemagne, il est autorisé d'utiliser pour l'engrais des sols des boues d'épuration. Il est urgent de trouver des méthodes de substitution à cette technique d'end-of-the-pipe. Des potentiels considérables restés en jachère jusqu'à présent se trouvent dans la préparation (micro)biologique des déjections humaines.

Qu'il s'agisse de bovins, de volaille ou de porcs, l'intensité des conditions d'élevage, de détention et d'alimentation dans le système agricole industrialisé non seulement rend les animaux malades, mais aussi l'être humain, l'environnement et le climat. Il est nécessaire de changer de système pour s'opposer efficacement au changement climatique (et pas seulement!).

La mesure principale pour réduire la production et de ce fait la consommation de viande, de lait et d'œufs est une taxe sur l'azote. Cela permettrait de réduire considérablement les engrais à l'azote synthétique, le lisier et le fourrage concentré, et par voie de conséquence le nombre astronomique d'animaux élevés unilatéralement pour les performances élevées. Cela concerne notamment les énormes effectifs de volaille et de porcs, mais également les bovins en engraissement intensif et les vaches à haute performance laitière.

Il est urgent de créer un climat de transparence, non seulement en politique, mais aussi chez nous, coproducteurs

Que ce soit au Nord ou au Sud: il faut encore bien davantage de transparence pour qu'une vaste frange du grand public comprenne plus facilement *qui paie pour quoi*.

Ce qui est bon marché ne l'est qu'en apparence: la lutte des prix dans les produits animaux renforce la souffrance des animaux et les agriculteurs doivent lutter pour leur survie en raison des prix ruineux à la production: moins de chances pour les investissements urgemment nécessaires pour améliorer l'élevage et la détention des animaux.

Le rapport mondial sur l'alimentation a mis en évidence les risques et les chances, car

- tandis que l'agriculture industrialisée est un catalyseur essentiel de la disparition des ressources et du changement climatique,
- l'agriculture durable a le plus gros potentiel pour endiguer la disparition des ressources grâce aux procédés biologiques.

Un pilier essentiel de la protection des animaux, des ressources et du climat est la revendication de *régionalité*: les produits qui sont appropriés aux conditions régionales du climat et du sol. La régionalité est dans ces produits une condition nécessaire, mais non suffisante. Car les produits de la détention industrielle peuvent être étiquetés et mis sur le marché tout à fait légalement avec la mention «de la région». La transparence est donc urgente et elle est la condition de la confiance entre fournisseurs et acheteurs.

Cela vaut également pour la revendication tout aussi nécessaire: «il faut consommer toutes les parties de l'animal». Lorsque l'évacuation des déchets carnés est également devenue payante, ce n'est qu'à ce moment-là que les producteurs industriels de viande ont fait preuve d'imagination. Depuis un quart de siècle, se répète, par l'exportation des bas morceaux de la production de produits animaux, la destruction de marchés locaux et régionaux qui ont été parfois mis sur pied à l'aide de budgets d'aide au développement; le commerce extérieur fleurit et continue à être subventionné en grande partie.

Nous, les coproducteurs, sommes interpellés pour critiquer à grande échelle les responsables politiques et ce également face à l'accord de libre-échange TTIP et CETA qui sapent le principe de prévention. De même, «à plus petite échelle», nous sommes chacun appelés à apprendre à utiliser les bas morceaux qui ne sont pas à la mode et à préparer des plats qui enrichissent l'offre.

Penser et agir dans des paysages fertiles - (davantage) d'herbe pour les vaches!

Il est donc incontestable qu'il faut diminuer la consommation de produits animaux. Qu'il s'agisse d'une alimentation omnivore, végétarienne ou végétalienne, les critères de la production durable doivent être pris en compte par tout le monde (Idel 2015). En l'occurrence, il y a une conséquence qui est étonnante pour de nombreuses personnes dans le sens de l'agriculture

durable, c'est que dans de nombreuses régions le nombre de bovins ne doit pas diminuer mais au contraire augmenter, à condition qu'ils soient détenus conformément aux besoins de leur espèce. Le système d'incitation financière introduite en 2014 par le programme fédéral suisse «Production de lait et de viande basée sur les herbages» va tout à fait dans cette direction. Mais pour ceux qui nourrissent leurs ruminants exclusivement avec de l'herbe et du foin, cela ne va pas assez loin.

Pâturages et utilisation durable des prairies exigent un déplacement central dans la politique agricole de la recherche, de l'enseignement et de la pratique. En général, l'orientation des objectifs d'élevage pour obtenir des animaux robustes et capables de vivre dehors a une influence directe sur un allègement des zones rurales, du canton de Lucerne où il y a une densité forte de bétail, jusqu'à la pampa argentine en passant par le Vechta-Cloppenburg. La vache est un excellent exemple: celui qui massacre le climat, c'est toujours l'être humain. C'est à nous de décider de faire d'un ruminant un concurrent «alimentaire» en lui donnant un fourrage enrichi qu'il assimilera mal ou alors, grâce à ce même ruminant, de valoriser des sols et des régions qui ne se prêtent pas à l'agriculture, ni même à être des zones arables (Idel 2016-1).

Bibliographie

Busse, Tanja (2015): Die Wegwerfkuh, Blessing.

Delgado, J A, Groffman, P.M., (...) Rattan Lal et al. (2011): Conservation practices to mitigate and adapt to climate change. JOURN OF SOIL AND WATER CONS, VOL.66, NO. doi:10.2489/jswc.66.4.118A pp 118A-129A.

Idel, Anita (2016-1): Die Kuh ist kein Klima-Killer. Metropolis, Marburg, 6. Auflage.

Idel, Anita (2016-2): TierärztInnen und landwirtschaftlich genutzte Tiere – ein systembedingtes Dilemma. In: Tierethik, 8. Jahrgang 2016/1, Heft 12, S. 34-52.

Idel, Anita (2016-3): Sens, utilité et problématique de la détention des animaux de rente. Dans les actes du congrès: 17^e congrès spécialisé PSA sur les animaux de rente «Protection des animaux dans les transports et les abattoirs», 6 juin 2016, Olten.

Idel, Anita (2015): Wie ökologisch ist vegan? In: Umweltzeitung - Magazin für Ökologie, Politik und besseres Leben. Juli-August 2015, Braunschweig, S. 6-8.

Idel, Anita (2014): Klimaschützer auf der Weide. <https://germanwatch.org/de/download/8126.pdf>.

Idel, Anita and Tobias Reichert (2013): Livestock production: a climate change and food security hot spot. Livestock production and food security in a context of climate-change and environmental and health challenges. In: Wake up before it is too late. Transforming Agriculture to cope with climate change and assure food security. UNCTAD Trade and Environment Review 2013, Hoffmann, U. (Ed.) Geneva. <http://unctad.org/en/pages/PublicationWebflyer.aspx?publicationid=666>.

Cf. Pro Natura Magazin 3/2016, inkl. Interview mit Hans Herren S. 8-12; Hrsg Schweizer Bund für Naturschutz.

Rapport «La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture» (2009): . www.weltagrabericht.de

Wilstacke, Ludger (2011): Tierhaltung im Spannungsfeld verschiedener Interessen. Landwirtschaftstagung Ev. Akad. Villigst, LWK NRW, FH Südwestfalen, Natur- und Umweltschutz-Akademie, Zentrum für ländliche Entwicklung, 30.11. – 01.12.2011 in Schwerte.

Autres sources bibliographiques disponibles sur demande à l'auteure.

Manger végétalien: c'est sain, durable et respectueux des animaux

Raphael Neuburger, Président, Société Végane Suisse, Bâle et Raphael Lüthy, Head Chef & Educational Management, Edu Chefs, Baar à l'occasion du 1^{er} congrès de la Protection Suisse des Animaux PSA «Gastronomie et protection des animaux» du 27 septembre 2016, Pfäffikon SZ

Le végétalisme ou manger végane est littéralement sur toutes les lèvres. Les motifs en sont aussi divers que les avantages et les nombreuses possibilités qu'il offre à la restauration.

Sain: une alimentation végétalienne équilibrée et variée est saine puisqu'elle propose toute une série d'avantages concernant la réduction de ce que l'on appelle les maladies de la civilisation que sont les maladies cardio-vasculaires, le diabète voire certains types de cancers. Un mode de vie conscient et varié, dans l'esprit végétalien et conformément à l'«Academy of nutrition and dietetics» (la plus grande association d'experts en alimentation), est à recommander et à respecter dans toutes les étapes de la vie.

Durable: d'après la FAO, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, la détention d'animaux de rente cause 18% des émissions de gaz de serre et par conséquent plus que l'ensemble du carburant dans les transports ou le trafic mondial. Promouvoir un mode de vie végane contribue de manière notable à réduire ce problème, à promouvoir la durabilité et à réduire notre empreinte écologique.

Respectueux des animaux: aucun produit animal n'est utilisé dans la cuisine végétalienne. Ni les poussins mâles, incapables de pondre des œufs, ne doivent être passés au hachoir, ni les veaux être détenus isolés à l'engraissement, ni les porcs, poules et bovins, être abattus après seulement une fraction de leur espérance de vie naturelle. En matière de protection animale, le végétalisme ne fait aucun compromis et propose une alternative positive en faveur de la vie.

Goûteux! Du restaurant fast-food en passant par les rayons des grands distributeurs jusqu'au cuisinier Gault et Millau, on a prouvé à quel point la cuisine végane peut être goûteuse et variée. Qu'il s'agisse d'un plat subtil, simple, gastronomique ou d'un petit snack, la cuisine végétalienne offre des variations presque infinies. En raison du manque de formation des cuisiniers, elle n'a pas encore pris pied dans la restauration. Or, il suffit heureusement de quelques mesures adéquates pour combler ces lacunes.

Cet exposé va présenter les avantages de la cuisine végétalienne ainsi que le travail réalisé par la Société Végane Suisse (Vegane Gesellschaft Schweiz VGS) qui est une organisation à but non lucratif et par des EduChefs qui conseillent, forment et soutiennent les établissements de restauration, de la conception de la recette jusqu'à une écologisation complète.

Approvisionnement durable et respectueux des animaux

Christian Keller-Hoehl, Supply Chain Operations Director, SV Suisse SA, Dübendorf à l'occasion du 1^{er} congrès «Gastronomie et Protection des animaux» de la Protection Suisse des Animaux PSA, le 27 septembre 2016 à Pfäffikon SZ.



SV Schweiz

- Marktführerin in der Gemeinschaftsgastronomie
- 300 Restaurants in der Schweiz
- 5'000 Mitarbeitende
- davon 1'000 Küchenchefs
- 300'000 Gäste pro Tag
- 23'000'000 Hauptmahlzeiten / Jahr

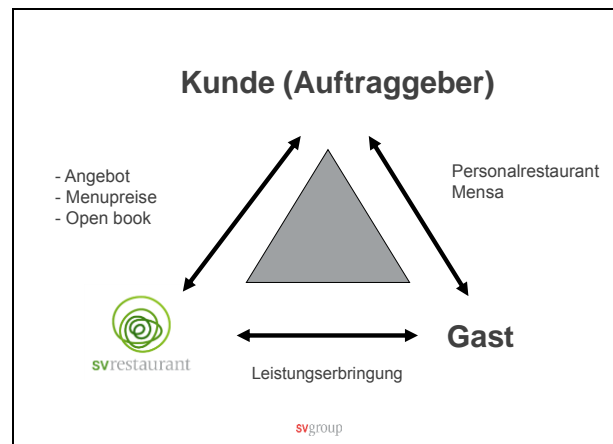


svgroup

À propos de SV Suisse

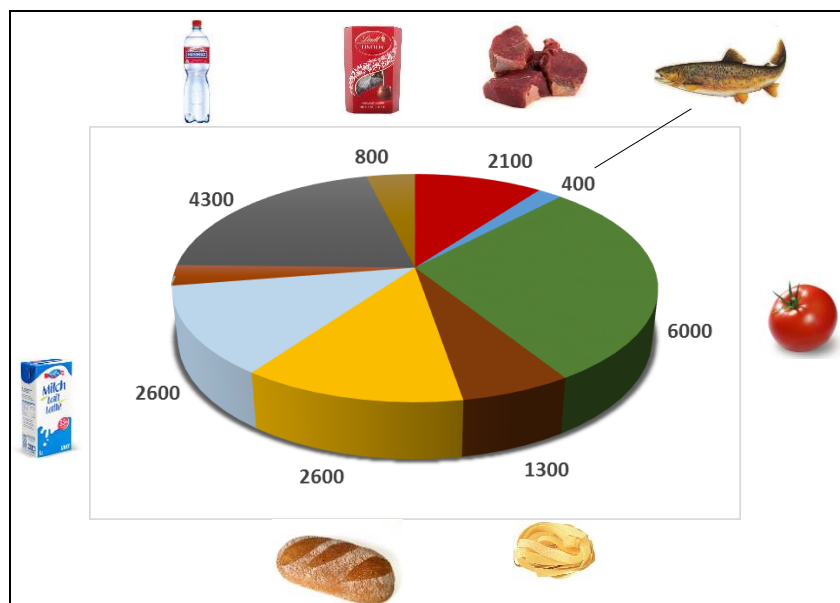
SV Suisse, dont le siège est à Dübendorf près de Zurich, emploie quelque 5000 personnes. La restauration collective, avec plus de 300 restaurants d'entreprise et restaurants scolaires, constitue son activité principale. Pour ce secteur, l'entreprise a développé, en collaboration avec le WWF Suisse, le programme de protection du climat ONE TWO WE, auquel participent d'ores et déjà plus de 120 exploitations. En outre, SV Suisse est actif dans le secteur event catering (dine&shine), dans la restauration publique (SPIGA) et dans l'hôtellerie (Courtyard by Marriott, Renaissance, Residence Inn by Marriott, Moxy).

L'entreprise est basée sur l'organisation à but non lucratif «Schweizer Verband Soldatenwohl», créée en 1914 par Else Züblin-Spiller, qui proposait aux soldats des repas équilibrés à un prix abordable. SV Fondation perpétue les idéaux de l'association fondatrice. La fondation d'utilité publique est actionnaire majoritaire de SV Group et investit ses dividendes pour soutenir des projets destinés à promouvoir une alimentation saine ou le bien commun.
www.sv-group.ch, www.sv-fondation.ch



Le plus grand domaine opérationnel de SV Suisse, les restaurants d'entreprise et scolaires, repose sur des rapports triangulaires:

Le client (une entreprise ou une université/école par exemple) charge SV Suisse de faire tourner son restaurant d'entreprise ou de campus. Diverses conditions cadres telles que le type et le nombre de menus, l'offre de catering interne, le prix des menus, les heures d'ouverture et, le cas échéant, une subvention, sont fixées par contrat avec le client. En général, l'hôte mange un menu subventionné au restaurant de l'entreprise/du campus.



Le panier annuel de tous les achats effectués par les restaurants SV est composé majoritairement de fruits et légumes - environ 6 000 tonnes. Ce volume est dû non seulement aux buffets de salades et de légumes, mais aussi, et surtout, au nombre croissant de menus végétariens.



Les achats reposent sur 4 piliers

1. Protection du climat

Nous privilégions les aliments à faible empreinte carbone. Nous réduisons par exemple l'emploi de marchandises importées par avion et misons sur des légumes suisses respectueux du climat, ayant poussé dans des serres chauffées à l'aide de combustibles non fossiles.

2. Bien-être animal et protection des espèces

Depuis longtemps, nous travaillons avec le guide d'achats du WWF lors de l'achat de poissons et fruits de mer. Tous nos restaurants sont certifiés MSC et ASC depuis 2015. Pour les produits indigènes, nous utilisons de préférence des produits labellisés IP-Suisse (par ex. du lait des prés et des carottes). Les agriculteurs IP-Suisse prennent des mesures ciblées pour créer des espaces de vie pour les animaux et les plantes. De plus, la culture de prés fleuris d'une riche biodiversité - appelés prairies mellifères - protège l'espace de vie des abeilles. Aucune substance nocive pour les abeilles n'y est utilisée.

Depuis août 2016, nous avons conclu un contrat de partenariat avec la Protection Suisse des Animaux (PSA) et convenu ensemble d'objectifs améliorant le bien-être animal.



3. Régional / Produits de la ferme

Par régionalité, nous entendons l'origine des produits bruts. Dans la chaîne d'approvisionnement, l'objectif est de connaître le producteur d'origine. Nos légumes suisses respectueux du climat, les carottes IP-Suisse du Seeland bernois et notre lait des prés provenant de paysans d'Argovie en sont autant d'exemples.

4. Commerce équitable





Pour les produits venus du Sud, nous misons sur des marchandises Fairtrade. Les groupes de produits importants tels que les bananes, le jus d'orange, le sucre et le café sont importés avec le label du commerce équitable.

Tierwohl-Handlungsbedarf

Tierqual-Produkte	Ausland (EU)	Konventionell Inland
 <p>Stopfleber Lebend-Hummer Froschschenkel Haifisch Kaviar</p>	 <p>Bei vielen Tieren ist die Haltung gesetzlich nicht geregelt z.B. sind Vollspaltenböden erlaubt</p>	<p>Schweizer Fleisch wird überschätzt <small>Ein kleiner Vergleich des Schweizer Fleischpreises mit jener des Kontinents, dass bei Schweizer Fleisch der Aufwand aus Freie nicht Pflicht ist.</small></p>  <p>Beispiel Platzbedarf Mastschweine: 1 Parkplatz für 10 Schweine</p>

svgroup

Tierwohl-Label

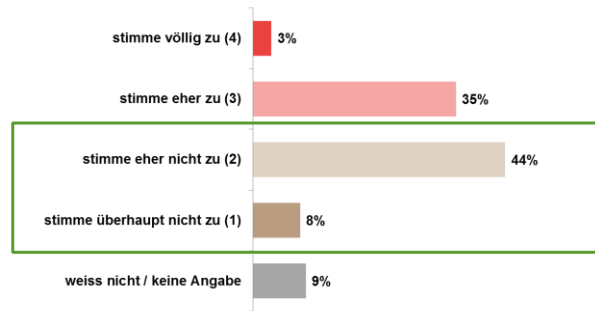
Detailhandel	Gastronomie
<p>Coop </p> <p>Migros </p> <p>Volg  <small>Unser bestes Stück Natur.</small></p> <p></p>	<p>?</p> <p>Im Personalrestaurant und in der Mensa?</p>

svgroup

Les produits respectueux des animaux sont déjà très répandus dans le commerce de détail. Les grands distributeurs utilisent ici divers labels qui tous reposent sur les directives IP-SUISSE et sur les concepts SST et SRPA*. Dans la restauration, ces labels faisant référence au bien-être des animaux ne sont encore guère appliqués. D'une part, les articles ne sont pas disponibles dans la qualité requise pour la restauration (conditionnement, dimension, caractéristiques) et d'autre part, de nombreux restaurateurs craignent les surcoûts ou l'absence de demande active de la part de leurs hôtes. Cela peut également être dû au fait que de nombreux convives n'ont du plaisir à consommer de la viande tout en respectant le bien-être des animaux qu'en occultant le fait qu'il faut toujours procéder à un abattage «sanglant» avant de disposer de ce produit dans son assiette.

* SST = **S**ystèmes de **ST**abulation particulièrement respectueux des animaux
SRPA = **S**orties régulières en plein air

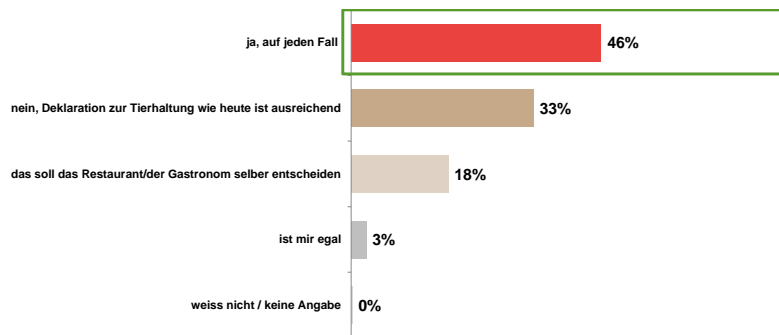
«In der Gastronomie wird dem Thema Tierwohl genügend Beachtung geschenkt»



Konsumentenbefragung durch amPuls Market Research AG vom 8.-12. Juli 2016 mit 500 Privatpersonen im Alter zwischen 18 und 79 Jahren in der Deutschschweiz

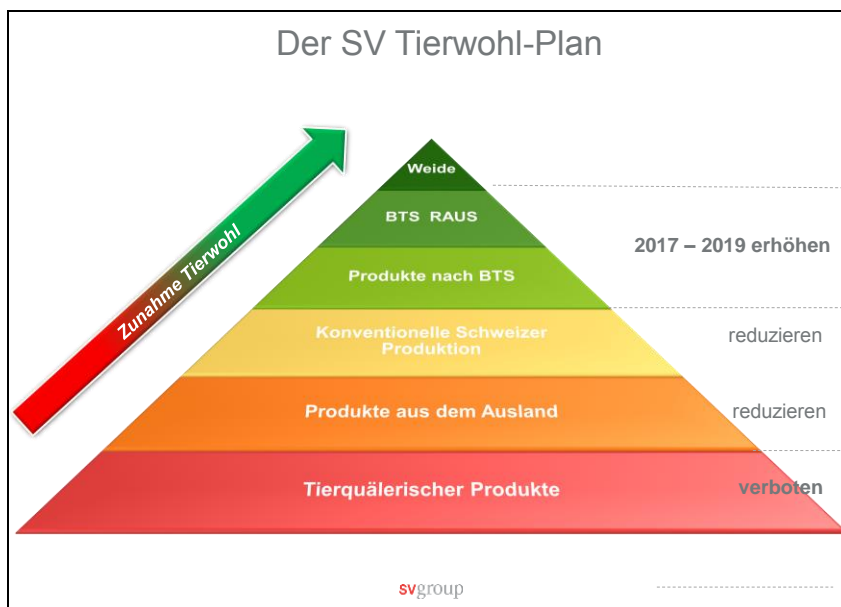
svgroup

«Hätten Sie beim Besuch eines Restaurants gerne mehr Informationen darüber, wie die Tiere gehalten wurden?»

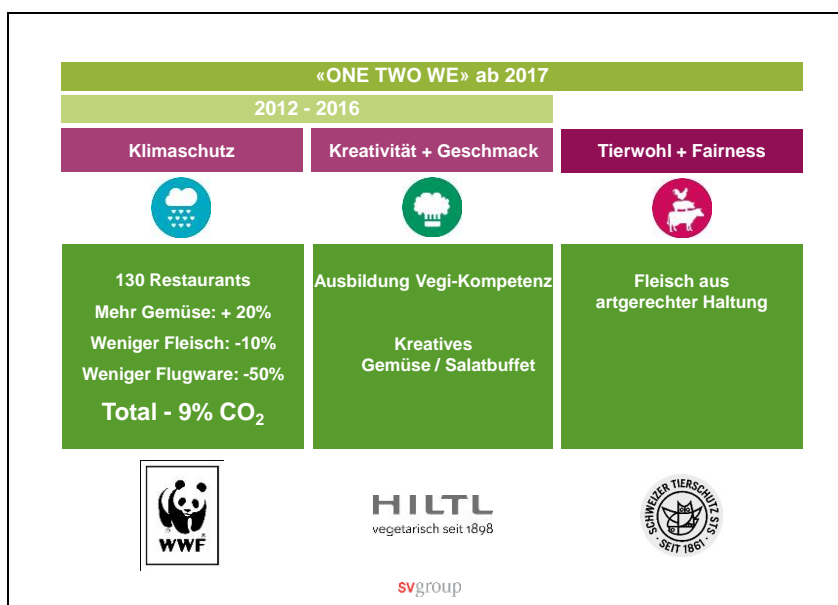


Umfrage durch amPuls, Juli 2016, 500 Teilnehmende

svgroup



En collaboration avec la Protection Suisse des Animaux (PSA), SV Suisse a développé un plan pour améliorer progressivement le bien-être animal dans le panier des achats. Du point de vue de l'approvisionnement, il s'agit surtout de développer les produits requis par la restauration et de pouvoir disposer des volumes nécessaires.



En 2012, SV et le WWF Suisse ont développé ensemble le programme de développement durable ONE TWO WE qui a reçu un prix (www.one-two-we.ch). Ce programme porte aujourd'hui encore sur la protection du climat et la réduction du CO₂. Sur les quelque 300 restaurants d'entreprise et scolaires gérés par SV Suisse, 130 se sont engagés à ce jour à participer au programme. Grâce à la réduction des produits importés par avion, à l'emploi de légumes qui proviennent de serres chauffées à l'aide de combustibles non fossiles et à une augmentation des menus végétariens à 50 %, l'empreinte carbone a baissé en Suisse de 9 % (moins 4 000 tonnes), ce qui correspond au CO₂ émis par un véhicule de taille moyenne qui aurait fait 900 fois le tour de la Terre. Parallèlement, la compétence végétarienne des chefs de cuisine SV a été renforcée grâce à un programme de formation à l'académie de cuisine Hiltl (Hiltl Akademie), et de nouvelles recettes créatives végétariennes et à base de légumes ont été développées. Le programme de protection du climat et ses menus végétariens attrayants ont reçu les éloges et les compliments des hôtes de sorte que l'objectif fixé a été atteint.

À partir de 2017, le programme de développement durable SV comprendra également des critères axés plus spécifiquement sur le bien-être animal qui ont été développés en collaboration avec la Protection Suisse des Animaux PSA. L'objectif à atteindre ces trois prochaines années consiste à augmenter la part des produits SST et SRPA dans le panier jusqu'à 80 %.

Einkaufskriterien für das SV Restaurant





Level 3:  + 100% Tierfreundlich

Level 2:  + 50% Tierfreundlich

Level 1: 

Ab Level 2 in allen Tierwohlkriterien ist das SV Restaurant ein tierfreundliches Restaurant und kann mit dem Schweizer Tierschutz STS als Partner werben.

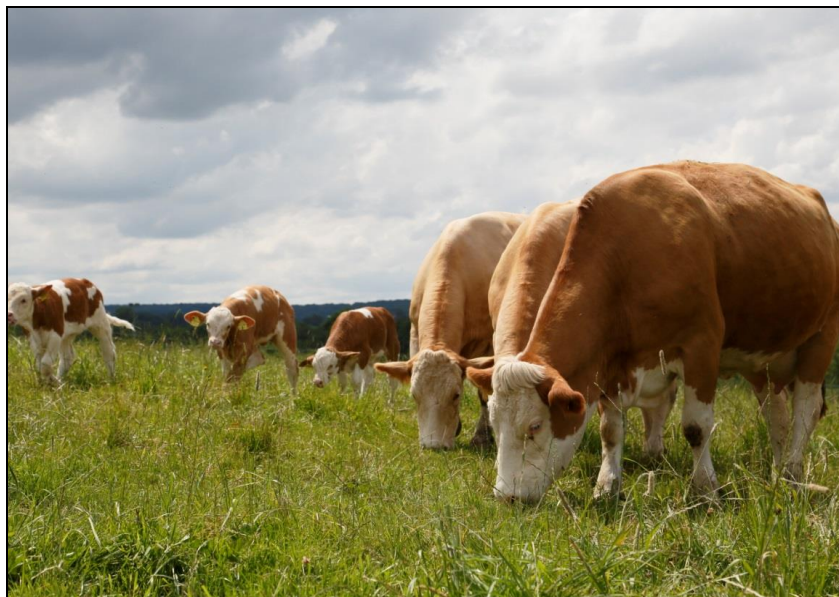


Weitere Produktgruppen





Si un mandant participe au programme ONE-TWO-WE avec son restaurant d'entreprise, il peut dorénavant configurer et fixer cinq critères d'achat pour son restaurant. Dans le cas du porc, du bœuf, du veau et du poulet, il peut passer du standard SV (qui correspond toujours au niveau 1) au niveau 2 ou 3. En d'autres termes: pour son restaurant, il définit que la part de stabulation particulièrement respectueuse des animaux avec sortie régulière en plein air s'élève à 50 % (niveau 2) ou 100 % (niveau 3).



Alimentation végétarienne et végétalienne élevée au rang de culte

Christian Frei, Restaurateur et Co-Fondateur de tibits AG, Zurich à l'occasion du 1^{er} congrès de la Protection Suisse des Animaux PSA «Gastronomie et protection des animaux» du 27 septembre 2016, Pfäffikon SZ

Presque un conte de fées

tibits, mot dérivé de l'anglais *tidbits* (petite gourmandise), vous garantit des plats et des boissons alliant saveur, fraîcheur et santé.

Notre entreprise familiale a été créée en l'an 2000 par les frères Frei et la famille Hiltl, les propriétaires du plus ancien restaurant végétarien du monde, le Haus Hiltl.

L'idée du tibits est née dans le cadre du concours de business plans Venture 98, un événement organisé par l'EPF de Zurich et McKinsey. Les frères Frei, Christian, Daniel et Reto, sont récompensés à deux reprises pour leur business plan «Restaurants fast food végétariens». Rolf et Marielle Hiltl entendent parler de ce projet par la presse et contactent les frères Frei. Le courant passe immédiatement et les pièces du puzzle se complètent à merveille. Une entreprise voit alors le jour et permet de réaliser l'idée basée sur l'expérience gastronomique plus que centenaire du Haus Hiltl. Aujourd'hui encore, ces deux entreprises familiales tibits et Hiltl échangent leurs idées, unies par cette volonté de poursuivre le développement d'une cuisine végétarienne et végétalienne alliant saveur, fraîcheur et santé.

Cette histoire de réussite, qui a commencé en l'an 2000 dans le quartier Seefeld de Zurich, se poursuit à Berne, Bâle, Lucerne et Winterthour et même à Londres depuis quelques années.

Seize ans après la fondation de l'entreprise environ 450 personnes venant de plus de soixante-dix nations travaillent chez tibits.

L'idée

Fraîcheur, saveur, simplicité – en un mot, tibits. Vous trouverez ici du matin au soir plus de 40 délicieux plats végétariens et végétaliens faits maison.

Les hôtes font leur choix et se servent eux-mêmes au buffet. Chacun mange donc ce qu'il veut, dans la quantité voulue et en fonction de son humeur et de ses envies. Le prix à payer dépend du poids et si vous prenez un plat à emporter, vous paierez même moins cher.

C'est aussi simple que cela.

Le Food Boat

Notre buffet est particulièrement copieux: salades, potages, sandwiches tout frais, plats chauds et desserts, chacun y trouvera son bonheur.

Qu'il s'agisse du petit-déjeuner, d'une collation entre les repas, d'un véritable déjeuner ou de l'apéro, vous pourrez savourer tous les jours plus de 40 gourmandises végétariennes et végétaliennes.

Le dimanche est placé sous le signe de la détente et du plaisir. Et notre copieux brunch s'inscrit à merveille dans cette attente.

It's vegan Baby!

Elif et Sibel Erisik, fondatrices, Elle'n'Belle, Zürich, à l'occasion du 1^{er} congrès de la Protection Suisse des Animaux PSA «Gastronomie et protection des animaux» du 27 septembre 2016, Pfäffikon SZ

Seuls les imbéciles ouvrent un bistrot...

Voilà le titre provocant d'un article critique d'une certaine longueur paru au mois de mai de cette année, dans le «Magazin» (supplément du Tages-Anzeiger); il explique pourquoi la gestion d'un restaurant n'a aucune perspective d'avenir.

Donc nous aussi, c'est-à-dire notre restaurant exclusivement végétalien Elle'n'Belle à Zurich ne bénéficiait que de très peu de chances de survie de l'avis des connaisseurs de la restauration. Comment voulez-vous qu'une entreprise avec 130 places à l'intérieur et 100 places à l'extérieur puisse être rentable sans utiliser ni viande, ni lait, ni œufs? Le groupe cible est bien trop restreint sachant qu'il y a environ 1% de végétaliens en Suisse.

Mais cela s'est passé tout différemment. Dès ses débuts, notre restaurant à la Limmatplatz était une «place to be» et pas seulement pour des végétariens et des végétaliens, mais avant tout pour des clients qui aiment bien manger de la viande. Deux mois déjà après son ouverture en septembre 2014, nous avons des chiffres positifs et le chiffre d'affaires n'a fait que croître jusqu'à aujourd'hui. En novembre 2015, nous avons gagné le troisième rang dans le Best of Swiss Gastro Awards dans la catégorie trend et au mois de mai de cette année la première place dans les premiers Swiss Vegan Awards toutes catégories confondues. En juin, nous avons ouvert notre deuxième site à Zurich, c'est de la restauration à emporter (take-away) à la Goldbrunnenplatz.

Elle'n'Belle? Et bien c'est ma sœur Elif (Elle), moi Sibel (Belle) et notre équipe de 30 collaborateurs.

Il y a quatre ans nous avons décidé pour diverses raisons de passer au végétalisme, d'une part pour des questions de santé, d'autre part pour le bien-être des animaux. Dans le sillage de notre style de vie végane qui ne touche pas seulement la nourriture mais aussi toutes les situations que l'on peut rencontrer dans sa vie, nous avons voulu également réorienter notre vie professionnelle dans cet esprit. Comme nous adorons bien manger et qu'il n'y avait à ce moment pratiquement pas de restaurant qui avait une offre végane, nous avons démissionné de nos emplois respectifs dans les médias et la publicité, nous avons liquidé nos caisses de pension et nos économies pour nous lancer dans l'aventure Elle'n'Belle. Certes nous avons quand même quelques connaissances préalables dues au fait que nos parents ont géré un restaurant à Soieure pendant 25 ans.

It's vegan Baby!

Le concept de notre restaurant se caractérise par une seule ligne constante: nous sommes rigoureusement végétaliens. Cela inclut nos boissons, produits de nettoyage, savon pour les clients et même les cigarettes. Mais nous ne le faisons pas dans l'esprit de donner une leçon de morale. Nous ne voulons pas jouer le rôle de missionnaires, mais susciter une impression positive chez nos invités dans le contexte d'être «végane». Sinon, nous avons un style de vie rock'n'roll ce qui signifie que nous prenons la liberté de faire ce qui nous plaît, et ce dans tous les domaines. Notre cuisine est inspirée par ce que nous aimons manger, dans toutes les directions et bien sûr ouverte sur la nouveauté. Qu'il s'agisse d'inspiration méditerranéenne ou asiatique, de fast-food ou de gourmets, de créations nouvelles ou de classique revisité à la sauce végétalienne, tout est possible.

Notre décoration est un tutti frutti de meubles Vintage qui pourraient parfaitement être chez nous à la maison ou qui y étaient même déjà. Il y a partout quelque chose à voir. Et toute la journée on peut entendre notre musique préférée. C'est donc un grand salon confortable.

Végétalisme, le mouvement le plus important du vingt-et-unième siècle?!

Être végane, ce n'est ni une tendance ni un problème de riches du monde occidental, mais c'est une vision des choses qui modifie la société de manière notable et en profondeur. La protection traditionnelle des animaux ne va pas assez loin à notre avis; il ne faudrait pas seulement que les animaux ne souffrent pas, mais qu'ils ne soient ni exploités ni tués. Nous ne faisons là aucune différence entre ce que l'on appelle les animaux de rente, les animaux sauvages et les animaux domestiques.

Nous sommes convaincues que le mode de vie végane apporte un côté durable dans de nombreux domaines et a un impact positif sur le bien-être animal, l'environnement, la faim dans le monde, la santé et le psychisme.

Un «Daddy Cool» s'il-vous-plaît!

Notre produit star est le Daddy Cool. C'est un kebab avec du Seitan fait maison, enroulé dans une galette plate avec une sauce et des légumes frais; le seitan est un produit de substitution de la viande fabriqué avec du gluten de blé. Le nom de Daddy cool est un hommage rendu à notre papa qui est d'origine turque; il a été l'un des premiers à fabriquer et à vendre un kebab en Suisse qui soit tout à fait «normal». Aujourd'hui encore, nous utilisons son mélange d'épices qui est secret.

On nous demande souvent pourquoi nous proposons des plats avec des produits de substitution végétaliens de la viande, du lait ou d'œufs. Il y a des gens qui ne comprennent pas pourquoi nous essayons d'imiter le fromage, le burger, l'émincé de veau, le tiramisù et même la viande du kebab. Des végétaliennes doivent se contenter de cuisiner des légumes, du moins c'est ce qu'on nous a dit!

Mais c'est justement là qu'est notre point fort et que réside la clé du succès auprès de nos clients. Nous voulons manger avec plaisir sans renoncer à quoi que ce soit, et ce sans faire souffrir un animal. Nous aimons encore et toujours le goût de la fondue au fromage et de la raclette, nous avons encore présente à l'esprit l'odeur d'une saucisse à rôtir ou d'un poulet grillé. Et c'est quelque chose qui ne s'éteint pas du jour au lendemain simplement parce qu'on a décidé de devenir végane. Pourquoi ne pas se servir de notre intelligence et de notre capacité d'innovation pour créer des plats à la fois savoureux et cohérents comme des aliments qui permettent de réduire la souffrance animale, la faim dans le monde, le gaspillage des ressources environnementales et les maladies?

De là à se servir de ce type de produits de substitution, il n'y a qu'un pas à franchir.

Réalité de la restauration, une lutte quotidienne pour survivre

Les clients d'aujourd'hui ne sont pas si faciles à satisfaire. Ils souhaitent de la nourriture saine, fraîche, à base d'éléments régionaux, de saison et exempte d'additifs et tout cela évidemment à des prix avantageux. En outre, les allergies croissantes font littéralement s'arracher les cheveux au cuisinier. Des durées d'attentes longues et un personnel qui n'a pas toujours le sourire ne sont plus tolérés. Et la moindre petite bêtise se retrouve publiée à travers les médias sociaux, mais personne ne sait ce qui se passe dans les coulisses.

L'auteur de l'article mentionné au début de notre exposé dans le Magazine, Christian Gerig, évoque les chiffres 2013 du profil sectoriel de la branche de la restauration. Selon cette étude, deux tiers des entreprises de restauration en Suisse sont déficitaires. On estime que les restaurants de spécialités font 1% de bénéfice du chiffre d'affaires. Les restaurants pour gourmets peuvent tout juste écrire un zéro noir et les restaurants traditionnels enregistrent 2% de pertes. Les restaurateurs luttent pour gagner chaque pourcentage qu'ils peuvent donc économiser sur des coûts salariaux ou des marchandises.

La restauration est donc un métier impitoyable. Si l'on veut devenir riche, mieux vaudrait faire autre chose. Il n'en reste pas moins qu'avec notre restaurant végétarien nous sommes dans la situation privilégiée de faire du bénéfice, ce qui ne va pas de soi.

Il n'est donc pas étonnant que des mesures prises pour le bien-être des animaux représentent un défi supplémentaire pour les restaurateurs. Si le consommateur dans sa sphère privée consomme de plus en plus de produits bio ou de label lorsqu'il s'agit de produits animaux, le client du restaurant ne voudrait pas dépenser davantage. Et cela vaut avant tout pour les repas de midi et les produits à emporter.

Même si cela fait longtemps que les produits animaux et leurs prix ne nous intéressent plus, nous avons quand même fait une petite enquête.

Dans le commerce de détail, on peut acheter des cuisses de poulet aux prix suivants:

ligne bio à 23 francs le kilo

viande suisse de label 9,90 francs le kilo

ligne bon marché avec de la viande du Brésil, 6 francs le kilo

Chez les négociants en gros comme Prodega et Cash & carry il n'y a pratiquement pas de produits animaux de label bio ou respectueux des animaux. On se contente souvent de souligner la qualité suisse.

Même le rapport PSA «Protection des animaux dans le commerce des denrées alimentaires» montre que la restauration est le plus grand chantier à entreprendre pour le bien-être des animaux. D'après cette enquête, la majorité des exploitations de restauration en Suisse ne se fournissent pas de produits de détention respectueuse des animaux à l'exception des trois plus gros en chiffre d'affaires en Suisse: les restaurants Coop, Migros et McDonald's.

À notre avis, les entreprises comme Migros et Coop ne devraient pas être comparées avec des restaurants de taille moyenne et petite étant donné que leur société mère est pratiquement à la source des achats et participe de manière notable à la formation des prix de la viande, du lait et des œufs.

Assiettes aux légumes et salade de fruits interdits

Que peut faire un restaurateur pour avoir des chances de survivre?

Mettez de plus en plus des plats végétariens au menu, voilà le vœu et le conseil que nous vous adressons. Nous utilisons à dessein le terme végétarien, car il suffit de quelques astuces et produits de substitution pour que les plats végétariens deviennent végétariens. Et cela vaut aussi pour de nombreuses recettes classiques avec de la viande. Les avantages sautent aux yeux: outre que l'on va dans le sens du bien-être animal et de la durabilité, les personnes qui ont une intolérance au lactose ou des règles alimentaires dictées par leur religion peuvent manger sans limitation. Et quand on ne veut tout simplement pas servir à table la fameuse assiette de légumes et la salade de fruits, la créativité est garante de succès auprès des invités.

Si l'on veut rendre sa cuisine végétalienne, il y a différentes possibilités.

1. La manière simple et naturelle: utiliser des recettes végétaliennes au départ:
 - des pâtes de semoule de blé dur avec les variations de sauce tomate, ou pesto aux herbes sans fromage
 - les tajines marocains de légumes avec pois chiches et couscous
 - Curry au lait de coco et aux légumes
 - Chili de légumes
 - Soupe de légumes et gaspacho
 - Des bruschettas avec de la tapenade, du guacamole, du baba ganoush
 - Taboulé
 - Bami Goreng, Nasi Goreng, Mah Meh aux légumes
 - Chaussons de pâte feuilletée farcis de légumes ou de champignons
 - Pizza Marinara (la pizza originelle sans fromage)
2. Véganiser au moyen de produits de substitution et *convenience* comme la crème de soja pour les sauces et les desserts, le yogourt au soja pour le muesli, le fromage végétalien pour garnir la pizza, du seitan pour l'émincé, le hachis de soja pour la bolognaise, les raviolis végétaliens, les burger-patties, la glace végétalienne, la mayonnaise et le french dressing végétaliens, etc.
3. Les cuisiniers ambitieux suivent des cours de cuisine, des ateliers et du coaching individuel pour s'en inspirer dans leurs créations originales et leurs plats faits maison. En effet, on peut aussi fabriquer soi-même le seitan et les tourtes aux crudités.

Alors, quel que soit le chemin que l'on ait choisi, chaque assiette compte...

Copyright by Sibel et Elif Erisik

28.08.2016

Le restaurant S'Magdi en plein changement

Carlos Eichmann, Chef Restaurant/Bar S'Magdi, Lucerne, à l'occasion du 1^{er} congrès de la Protection Suisse des Animaux PSA «Gastronomie et protection des animaux» du 27 septembre 2016, Pfäffikon SZ

Un lieu, un endroit, un chez soi...

Les cafés, estaminets, bouis-bouis, bars, clubs, restaurants, maisons de corporation, auberges, bistrotts, hôtelleries pour pèlerins...

Magdi, S'magdi pour les intimes, comme l'appellent affectueusement les habitants de Lucerne, satisfait à des besoins très différents.

Au rez-de-chaussée, le bar où l'on peut encore fumer; au premier étage, le café où l'on peut passer un moment convivial à jouer au jass, à manger des plats fraîchement cuisinés ou encore à se retrouver en petit comité.

L'image classique qui s'est maintenue pendant plus de 100 ans dans le monde des cafés, avec des habitués à leur table, s'est muée en un besoin de se rencontrer partout où l'envie s'en fait sentir. D'ailleurs, ce n'est vraiment plus un problème de nos jours grâce au mobile.

La fin des années 80 du siècle dernier et la scène typique de la drogue ont représenté l'apogée du bar au rez-de-chaussée. En effet, juste à côté, mais tout en étant protégés de ce monde-là, des curieux venaient quand même au bar, juste pour avoir une idée de ce qui se passait tout près de chez eux. Voilà en tout cas ce qu'il en était de l'époque sauvage du siècle dernier.

Les gens continuent aujourd'hui de se rencontrer au bar du Magdi pour boire un verre - ou plus -, tandis qu'au café, place à la convivialité.

On se demandait ce qu'allait devenir le Magdi. Café, pas café, interdiction de fumer, période de repos nocturne, appauvrissement de la vieille ville, mais enfin, qu'est-ce que les gens cherchent encore dans la vieille ville?

Bars, cafés, restaurants, pizzerias. Le café, prédestiné à servir une nourriture copieuse, a pu franchir le cap en construisant une cuisine en 2006 et en transformant la «gargote» en un véritable café-restaurant. De plus en plus, la cuisine est appelée à jouer un rôle qui va croissant, étant donné que l'interdiction de fumer enlève des clients à l'autre des fumeurs.

La réorientation n'est pas le seul sujet dont on parle, mais aussi l'origine des matières premières pour la cuisine, qui sont un véritable défi à notre époque. Pour nous, il est bien clair que l'objectif est la cuisine à partir de denrées fraîches. L'écologie est au cœur de nos réflexions au moment d'acheter et de préparer des aliments qui ne sont finalement que la suite logique de nos convictions. Nous sommes des cuisinières dans l'âme et pour nous, il n'existe donc pas de produit tout prêt ou semi-fini. Nous préférons mijoter des sauces nous-mêmes plutôt que les acheter toutes prêtes; sur le marché bi-hebdomadaire à Lucerne, pratiquement devant notre porte, nous trouvons pendant la bonne saison suffisamment de produits de la région et même des produits biologiques, qui atterrissent dans notre panier.

Nous avons trouvé dans le Ueli-Hof un partenaire sur lequel nous pouvons compter. De la détention des animaux jusqu'à leur abattage, qui depuis peu a lieu dans son propre abattoir, cette philosophie nous a séduits. Il y a quelques années, Carlos, le gérant du Magdi a fait à un petit stage à la boucherie, d'où il est ressorti totalement convaincu de la qualité des produits.

Entre-temps, nous achetons également des cerfs, des porcs ou des agneaux entiers pour transformer les différentes parties de ces carcasses. Là aussi, ces animaux proviennent de détention respectueuse des animaux selon les normes bio. Ils viennent des Grisons, de l'Oberland bernois ou de Hellbühl qui est tout près.

Nous aimons le monde entier et donc aussi la cuisine internationale que nous préparons de manière authentique. Nous recherchons les ingrédients sur les différents marchés pour être fidèles aux recettes originales. La multiplicité des herbes et des épices fait de chaque plat une magie des sens, ce que nous souhaitons proposer.

La protection de l'environnement est pour nous un choix en faveur d'une relation aussi cohérente que possible entre une vision écologique à long terme et une position défendable sur le plan économique, car finalement chez nous aussi, ce qui compte, c'est que cet établissement authentique dans la vieille ville de Lucerne puisse survivre dans les décennies si ce n'est même dans les prochains siècles à venir!