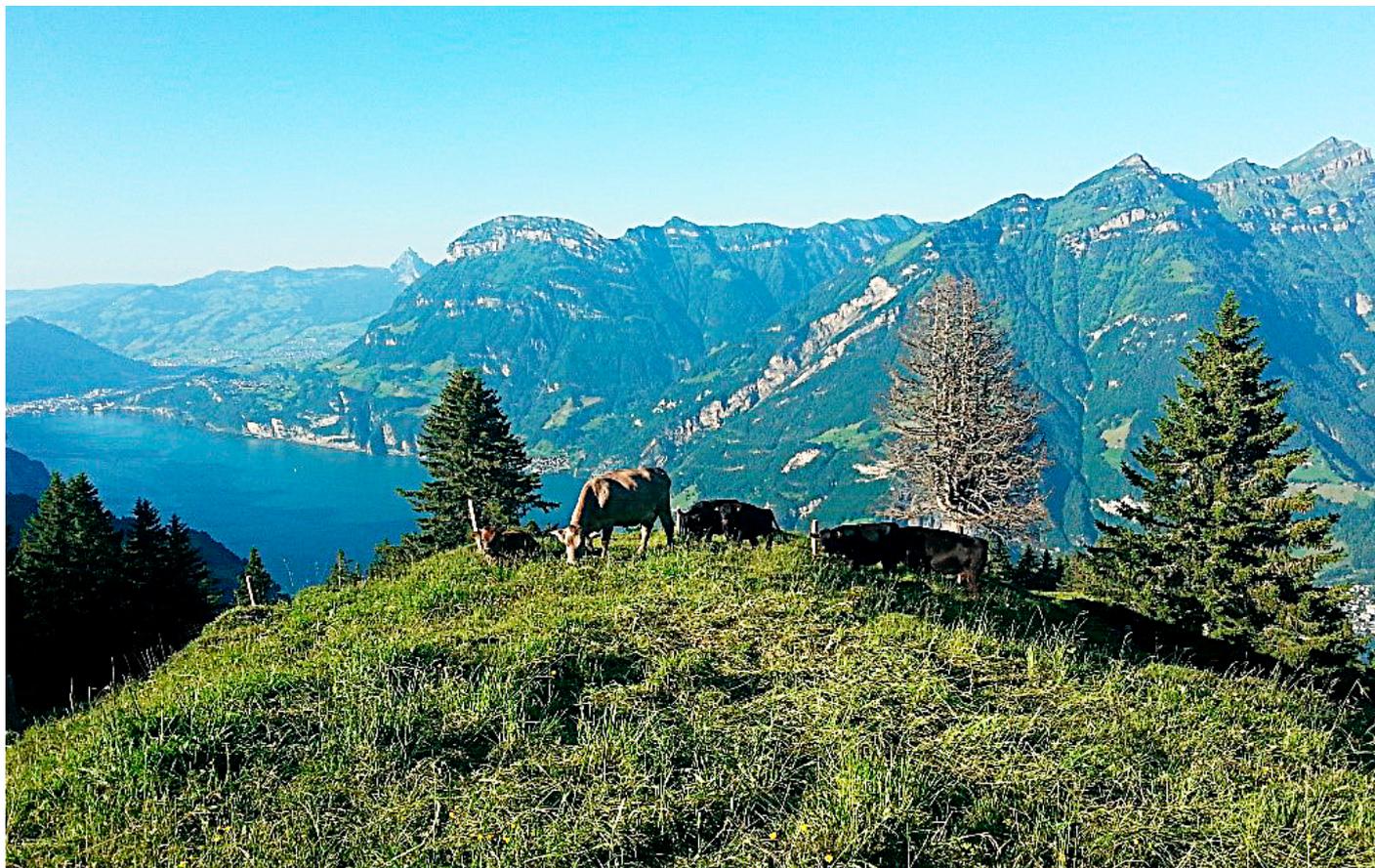


Viande de bœuf et consommation d'eau

Luana Speiser – La quantité d'eau nécessaire à la production de viande est un thème souvent abordé. En s'y intéressant de plus près, on constate que la production suisse de viande de bœuf élevée au pâturage est bien moins gourmande en eau qu'il n'y paraît.



Bien souvent, les vaches sont détenues sur des terrains non cultivables. Leur élevage n'entre donc pas en concurrence avec la production de denrées alimentaires telles que les légumes ou les céréales en ce qui concerne la consommation d'eau de pluie. (Photo : Vache mère Suisse)

15 000 litres d'eau, c'est le chiffre systématiquement avancé lorsqu'il est question de consommation d'eau par kilo de viande bovine. Mais comment en arrive-t-on à ce chiffre ? Comment est-il calculé ? Et à quel point peut-on s'y fier ? Afin d'y répondre, il s'agit en premier lieu de comprendre comment la consommation d'eau est mesurée. À cet égard, le chercheur néerlandais Arien Hoekstra, qui est derrière le concept de l'« empreinte hydrique », distingue trois types d'eau.

Trois types d'eau à mesurer

L'**eau verte** est l'eau de pluie qui reste dans le cycle naturel. En d'autres

termes, c'est l'eau qui s'évapore ou se déverse dans les cours d'eau. L'empreinte hydrique verte des produits agricoles d'une région très pluvieuse est donc nécessairement plus élevée.

L'**eau bleue** est celle qui provient des nappes phréatiques, des lacs et des cours d'eau, mais qui est soustraite à son cycle naturel. Nous-mêmes exprimons la consommation d'eau de certains aliments par leur empreinte hydrique bleue. Cette eau ne retourne pas (tout de suite) dans le cycle naturel ; elle est donnée à boire aux animaux ou finit dans le lisier. Toutefois, dans les exploitations agricoles suisses, l'eau bleue finit tôt ou tard par s'évaporer et donc réintégrer son cycle naturel.

Enfin, l'**eau grise** est une eau souillée, rendue impropre à la consommation. Mesurer l'eau grise est compliqué ; chercheurs et instituts de recherche obtiennent souvent des résultats divergents.

Ces trois types d'eau mis en commun donnent l'**eau virtuelle**, qui correspond au volume total d'eau utilisé pour produire un aliment.

Environ 200 litres d'eau pour un kilo de viande bovine

En Suisse, la quasi-totalité des 15 000 litres d'eau nécessaires à la production d'un kilo de viande de bœuf

se rapporte à l'eau verte, c'est-à-dire à l'eau de pluie qui irrigue nos pâturages. Elle n'est puisée ni dans les rivières ni dans les nappes phréatiques. Eau de pluie mise à part, la production d'un kilo de viande de bœuf en Suisse ne nécessite plus que 200 litres d'eau bleue, en Suisse essentiellement de l'eau courante provenant des eaux souterraines.

Ce faible ratio d'eau bleue est dû au fait que l'élevage allaitant, selon les directives de Vache mère Suisse, renonce en grande partie à l'utilisation de concentrés. Les animaux se nourrissent principalement de l'herbe et du foin que leur offrent les pâturages, lesquels sont irrigués de manière naturelle. Il convient en outre de noter que l'estimation effectuée par un membre de Vache mère Suisse est considérée comme surévaluée. En 2014, l'institut de recherche de l'agriculture biologique à Frick (AG) estimait ainsi

que l'empreinte hydrique bleue pour un kilo de viande se situait plutôt entre 15 et 60 litres seulement¹.

À première vue, 200 litres d'eau pour un kilo de viande peuvent sembler beaucoup. Néanmoins, la production suisse de viande issue de l'élevage allaitant est très bonne élève comparée à d'autres denrées alimentaires telles que les fruits à coque. L'empreinte hydrique bleue moyenne d'un kilo de noix au niveau international est de 1300 litres², un chiffre élevé qui s'explique par le fait qu'une grande partie des noix sont cultivées dans des régions sèches et nécessitent par conséquent une irrigation artificielle importante. L'empreinte hydrique bleue moyenne de la production suisse de viande issue de l'élevage au pâturage est également nettement inférieure aux moyennes internationales, lesquelles sont de 680 litres² par kilo dans le cadre d'un

engraissement intensif et de 460 litres² par kilo dans celui d'un engraissement au pâturage.

Le chiffre de 15 000 litres d'eau pour un kilo de viande est donc sujet à interprétation. De nombreux facteurs sont à prendre en compte afin de pouvoir s'en faire une opinion pertinente. En approfondissant le sujet, il devient alors évident que la production de viande, en particulier de la viande suisse issue de l'élevage au pâturage, est bien moins gourmande en eau que ne l'affirment certains. ■

Hormis l'eau de pluie, quelle quantité d'eau faut-il pour 1 kg de viande bovine?

L'empreinte hydrique bleue de quelques aliments:



À titre de comparaison, **300 litres d'eau potable sont consommés par jour et par personne en Suisse, dont 3 litres seulement en tant que boisson.**

L'empreinte hydrique verte considère l'eau du cycle naturel, eau de pluie comprise. Par conséquent, là où il pleut, l'empreinte hydrique générale augmente. Arjen Y. Hoekstra, qui a défini le concept de l'empreinte hydrique, recommande donc de prendre en compte uniquement l'eau bleue (eau courante) afin de mesurer la consommation d'eau d'un produit.

* Moyenne internationale selon M. M. Mekonnen, A. Y. Hoekstra: The Green, Blue and Grey Water Footprint of Farm Animals and Animal Products. UNESCO 2010.