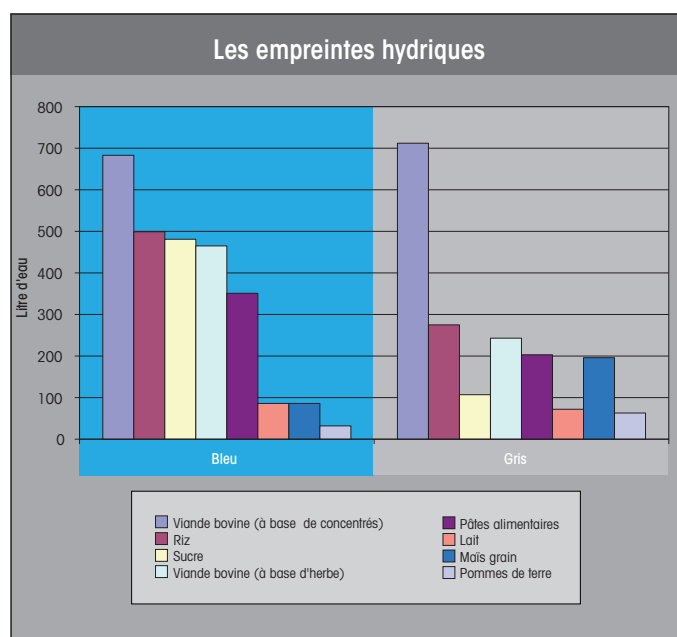




## Viande à base d'herbe : bons résultats aussi en matière de consommation d'eau

*Daniel Flückiger* – On prétend souvent : « il faut 15 000 litres d'eau pour produire un kilo de viande bovine ». Les études d'où est tirée cette affirmation dessinent toutefois une image plus différenciée.

De nombreux pays ne disposent que de peu d'eau et ne parviennent que difficilement à assurer un approvisionnement suffisant de leur population en eau potable. À cela s'ajoute que les pays en développement ou émergents qui sont dans cette situation produisent et exportent souvent des produits agricoles tels que les tomates, les asperges, le riz, etc. L'eau nécessaire à l'irrigation des cultures manque alors à la population indigène pour assurer sa consommation propre. Afin de saisir ces exportations d'« eau virtuelle », des chercheurs néerlandais ont mis au point une méthode de calcul de ce que l'on appelle une « empreinte hydrique ». Pour établir cette empreinte hydrique, on calcule les quantités d'eau « verte », « bleue » et « grise » nécessaires à la production d'une denrée alimentaire donnée. L'eau verte est l'eau de pluie, celle qui reste dans le cycle naturel ; c'est par exemple l'eau que l'herbe absorbe au travers de ses racines et qui s'évapore par transpiration et qui peut donc retomber sur terre sous forme de neige ou de pluie et



Les empreintes hydriques « bleue » et « grise » par kilogramme de diverses denrées alimentaires. ([www.waterfootprint.org](http://www.waterfootprint.org))



l'humidifier en s'y infiltrant. L'eau bleue est celle qui provient des nappes phréatiques, des lacs, des rivières et des ruisseaux, mais qui est soustraite au cycle de l'eau. Enfin, on parle d'eau grise, lorsque l'eau est par exemple souillée par des nitrates ou des produits phytosanitaires et n'est dès lors plus disponible en tant qu'eau potable.

M. Mekonnen et A. Y. Hoekstra, les deux créateurs de l'empreinte hydrique ont analysé de façon détaillée en 2010 l'empreinte hydrique de divers produits animaux. L'empreinte hydrique moyenne de la viande bovine comprend 14 414 litres (94 %) d'eau verte, 550 litres (3 %) d'eau bleue et 451 litres (3 %) d'eau grise. L'affouragement à base d'herbages consomme davantage d'eau verte, c'est pourquoi ses empreintes hydriques bleue et grise (465 et 243 litres) sont plus faibles. Si l'affouragement comprend beau-

coup de concentrés, l'empreinte bleue passe à 683 litres et la grise à 712 litres. Si l'empreinte verte de la viande produite sur base herbagère est si forte, c'est parce que l'herbe absorbe beaucoup d'eau par ses racines et la rejette par transpiration. Cette eau reste donc dans le circuit naturel. M. Mekonnen et A. Y. Hoekstra rappellent dans leur étude que seules les empreintes hydriques bleue et grise sont pertinentes pour les pays où l'eau est rare. Ils en concluent qu'en termes de consommation d'eau, il faudrait donner la préférence à la viande produite sur base herbagère plutôt qu'à la viande produite avec de grandes quantités de concentrés. Le chiffre souvent cité de 15 000 litres d'eau par kilo de viande bovine se rapporte donc à l'eau verte. Lorsque l'on évoque la pénurie ou la pollution de l'eau, il faudrait en fait parler de l'eau bleue et de l'eau grise. Considérée de cette manière, la production à base d'herbages, avec, respectivement, 465 et 243 litres par kilo de viande bovine, se classe assez bien. À cela s'ajoute qu'en Suisse, il tombe habituellement au moins 1000 litres de précipitations par mètre carré et par an, ce qui veut dire que sous cet angle aussi, notre pays est donc idéal pour la production de viande sur base herbagère.

*Bibliographie : M. Mekonnen, A. Y. Hoekstra : The green, blue and grey Water Footprint of Farm Animals and Animal Products. Unesco-IHE – Institute for Water Education 2010*