

Communiqué de presse de l'Union suisse des paysans du 25 septembre 2024

Les nouvelles recommandations nutritionnelles créent la confusion

La population doit-elle adopter une alimentation saine ou respectueuse de l'environnement ? Et dans quelle mesure une production indigène adaptée au site est-elle respectueuse de l'environnement dans le cadre des nouvelles recommandations nutritionnelles de la Confédération ? Les conseils de l'OSAV et leur représentation dans la pyramide alimentaire soulèvent des questions.

Dans ses nouvelles recommandations nutritionnelles, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires fait l'amalgame entre alimentation et impact environnemental entre autres. Il en résulte des conseils encore moins compréhensibles et à l'utilité réduite.

La viande est pour ainsi dire exclue de la pyramide alimentaire. Il n'y figure plus qu'une poitrine de poulet à peine reconnaissable. Cet aliment est-il encore présent parce qu'il est particulièrement sain ou bien parce qu'il particulièrement respectueux de l'environnement ? Les recommandations devraient reposer sur une approche purement nutritionnelle. L'amalgame avec des aspects environnementaux est surtout source de confusion.

La viande fait en outre partie d'une alimentation équilibrée. Elle mérite donc d'être mieux reconnue. En effet, les produits d'origine animale présentent un rapport protéines/énergie plus avantageux, une meilleure disponibilité des nutriments et des teneurs plus élevées en composants de la vitamine A (bêta-carotène, rétinol, acide pantothénique), en vitamine B (notamment B3, B6, B12) et en zinc que les substituts végétaux. À quantités égales, il faudrait manger beaucoup plus d'aliments d'origine végétale. Les jus de fruits ont eux aussi disparu de la pyramide, alors qu'il s'agit de produits on ne peut plus naturels. Le jus de pomme permet en outre de valoriser des fruits qui ne conviennent pas comme fruits de table.

Les nouvelles recommandations nutritionnelles de la Confédération mettent l'accent sur les légumes régionaux et de saison. Cette emphase est réjouissante, car elle soutient l'agriculture suisse. Elle contribue aussi à réduire les émissions dues au transport, ce qui est un bon point sur le plan tant écologique qu'économique. Autre point positif : les sources importantes de calcium, de protéines et de vitamines que sont les produits laitiers conservent leur place dans les recommandations nutritionnelles. Le conseil de privilégier les aliments non ou peu transformés est une indication précieuse pour les consommatrices et consommateurs. Elle permet de promouvoir une alimentation consciencieuse et saine, basée sur des aliments frais et peu transformés.

Une [enquête](#) récente réalisée auprès de la population montre que les gens sont tout à fait d'accord avec l'idée que la responsabilité en matière d'alimentation incombe à tout un chacun et qu'elle est donc une affaire privée. Au vu de la confusion que crée l'amalgame entre alimentation et durabilité, il est peu probable que la population se nourrisse plus sainement à l'avenir.

Renseignements :

*Michel Darbellay, responsable du département Production, marché et écologie de l'USP, tél. 078 801 16 91
www.sbv-usp.ch*