

Compte-rendu de la Conférence-débat sur le « *meat bashing* » - Lezay – 23 mars 2023

Alors que les médias nous incitent régulièrement à diminuer la part de viande dans nos menus, voire à la supprimer, en évoquant sa « nocivité » pour notre santé et pour la planète et en soulignant son caractère criminel vis-à-vis des animaux, le CPO a organisé à Lezay une conférence-débat visant à apporter un regard critique sur le sujet.

La réunion qui bénéficiait de la présence de Yves Lasfargeas (ancien pharmacien) dans le rôle de modérateur a vu intervenir successivement Jean-Paul Quintard (retraité de l'enseignement supérieur) pour le volet scientifique, Laurent Stéfanini (Directeur d'Alicoop) pour le volet alimentation du bétail, Daniel Roy (éleveur) pour le volet élevage, Bernard Proust (vice-président de la FNCAB) pour le volet négoce et Guillaume Rochard (Responsable boucherie grand-ouest de Super-U) pour le volet distribution.

Aspect environnemental et nutritionnel :

S'appuyant sur les messages qui nous sont quotidiennement adressés par les médias, le volet scientifique a consisté à s'intéresser aux arguments développés par les anti-viande en sériant ce qui était exact, ce qui était des hypothèses insuffisamment étayées ou pire des amalgames, des inexactitudes ou des omissions, que cela relève de l'environnement ou de la nutrition.

Généralités

Bien sûr, comme toute activité, l'élevage a un impact sur l'environnement et le climat, mais comme **nous focalisons ici sur la filière viande bovine de qualité**, le débat a été centré sur ce qui se pratique autour de nous, à savoir un élevage dans lequel les animaux vont au pâturage d'avril à novembre.

Vu sous cet angle, il est clair que cet élevage a un impact environnemental très inférieur à ce que peut être un élevage intensif en étable. De ce fait, lorsque l'on évoque l'empreinte carbone, il serait judicieux de discriminer entre les différents modes de production et lorsque l'on évoque l'effet du méthane au niveau de la troposphère de ne pas oublier de dire qu'une formation d'ozone nécessite la présence d'oxydes d'azote qui proviennent plutôt des transports puisque les pics d'ozone troposphériques sont toujours enregistrés à proximité des grandes métropoles et non à proximité des étables.

Concernant la cancérogénicité de la viande, maintes fois évoquée, il convient de noter que le CIRC, en s'appuyant sur des études existantes a conclu à la cancérogénicité des viandes transformées (pour le cancer du colon) mais n'a pas été en mesure de se prononcer pour la viande brute du fait de l'interférence possible d'autres paramètres. Le problème pourrait donc être plus lié aux additifs contenus dans la viande transformée qu'à la viande elle-même. A ce niveau, il convient aussi de noter que si l'union européenne exige des viandes sans antibiotiques et interdit l'usage des anabolisants pour accroître la prise de masse musculaire des animaux, d'autres pays n'ont pas les mêmes scrupules, à tel point que la France est régulièrement amenée à rappeler cette interdiction pour les viandes importées (le dernier décret en date sur ce sujet est paru au *Journal Officiel* le 2 mars 2023).

Aspect nutritionnel

En tant qu'omnivore, l'homme a une dentition incluant des canines lui permettant de manger de la viande en fonction de ses besoins qui bien sûr varient en fonction de son activité. Les nutritionnistes considèrent que le besoin nutritif quotidien se situe autour de 2200 calories se répartissant grossièrement en 50 % de glucides, 35 % de lipides et 15 % de protéines auxquels s'ajoutent en très faible quantité les vitamines, sels minéraux et oligoéléments (qui pourtant sont indispensables).

Comme les glucides proviennent exclusivement des végétaux, la contribution de la viande se décline donc au niveau des lipides, des protéines et des vitamines et sels minéraux avec parfois un réel bonus des aliments d'origine animale par rapport à ceux d'origine végétale.

Lipides

Outre la réserve d'énergie qu'ils sont à même d'apporter sous forme de cellules adipeuses, les lipides contribuent à la formation des membranes cellulaires et à celle des molécules messagères. On touche alors le domaine des acides gras poly-insaturés pour lesquels un ratio de l'ordre de 3 entre acides gras oméga-6 et acides gras oméga-3 est souhaitable.

Si les acides gras poly-insaturés en C18 sont plutôt issus des huiles végétales, les acides gras oméga-3 en C20 ou C22 (EPA et DHA) proviennent plutôt des poissons alors que l'acide arachidonique (oméga-6 en C20) provient plutôt des animaux (cerveau, viande, foie).

Comme les molécules messagères que sont les leucotriènes, les thromboxanes, les prostacyclines et les prostaglandines sont des composés en C20, l'acide arachidonique constitue leur précurseur le plus direct.

Au final, en première approximation, les acides gras de type oméga-3 auraient tendance à protéger des maladies cardiovasculaires et des inflammations (diminution du taux de triglycérides et de cholestérol LDL) alors que les acides gras de type oméga-6 augmenteraient le risque cardiaque (épaississement du sang), mais en contrepartie diminueraient le risque d'AVC.

Protéines

Les besoins en protéines (environ 15 % de l'apport nutritionnel global) sont ceux qui suscitent le plus de controverses quant à leur origine. Hors idéologie strictement anti-viande, la plupart des nutritionnistes s'accordent pour préconiser un apport de 40 % de protéines d'origine animale car plus digestes et contenant tous les acides aminés essentiels (que l'homme est incapable de fabriquer).

Sur ces bases, considérant que l'apport en protéines animales provient pour moitié de la viande, **une consommation hebdomadaire de viande de l'ordre de 500g apparaît recommandable.**

Minéraux et Vitamines

En plus des apports en protéines et acides aminés, cette consommation « raisonnable » de viande permet de subvenir aux besoins en fer hémique (très important pour la femme en période de grossesse ou d'allaitement) et en zinc (essentiel dans la synthèse des hormones) ainsi qu'en vitamines telles que B2, B3, B5, B6, B8, B9, B12, D3 et K2. Si dans certains cas, la préférence est simplement liée au fait que les vitamines d'origine végétale sont moins disponibles car associées à des sucres, dans le cas de la vitamine B12, ce sont les produits animaux (abats de ruminants, palourdes, huitres) qui contribuent efficacement aux apports

puisque la spiruline (algue) ne fournit la vitamine B12 que sous forme de méthylcobalamine (produit minoritaire peu stable) et d'une cyanocobamide non assimilable.

Surconsommation de viande ?

Au bilan, on constate qu'en France la consommation hebdomadaire moyenne de viande rouge est de 300 à 350 g (pour une recommandation des nutritionnistes de 500g), ce qui signifie que d'un point de vue nutritif, il est abusif de dire que nous mangeons trop de viande. On devrait plutôt se demander si tout le monde peut s'offrir le minimum de viande requis pour avoir un régime équilibré en rapport avec son activité physique....

La surconsommation de viande en France est donc loin d'être évidente et comme le souligne le rapport du Sénat du 28 mai 2020, si le fait de vouloir consommer très majoritairement des protéines animales conduirait logiquement un impact négatif sur l'environnement (plus grande consommation de terre labourable), le fait de vouloir s'abstenir de toute consommation de viande aurait également un effet pervers puisque des terres non labourables, mais valorisables par l'élevage, resteraient en friche et seraient donc gaspillées en vue d'alimenter la population. Selon ce rapport, vu sous l'angle consommation des terres agricoles un apport protéinique d'origine animale situé entre 20 et 30 % semblerait optimal.

Aspect nutrition animale

Par opposition à ce qui se pratique par exemple aux USA où l'on voit des concentrations de bovins loin de toute zone herbagée, la stratégie de la filière viande bovine en Nouvelle Aquitaine essaie de mettre en exergue une attitude défendant un élevage responsable et durable.

A cet effet, il a été établi un « plan carbone » régional intitulé « Beef Carbon Nouvelle Aquitaine » dont l'objectif est de minimiser l'impact environnemental de l'élevage bovin (en termes de fermentation entérique, gestion des effluents, énergie, intrants, etc...), en s'appuyant sur la performance nourricière de l'activité mais aussi en exploitant le « plus » écologique qu'apporte une activité permettant une importante fixation de gaz carbonique par photosynthèse au niveau des pâturages et des haies qui les entourent .

Avec le Limousin, les Pyrénées ou le Marais Poitevin, la région compte des zones qui ne sont entretenues efficacement qu'en y pratiquant l'élevage, activité qui contribue à les valoriser pour l'alimentation humaine tout en bonifiant la biodiversité.

Pour les compléments alimentaires requis pour les animaux, leur production est intégrée dans une logique d'autonomie des exploitations et des bassins de production avec par exemple le développement de filières protéiniques produisant localement de la luzerne, des pois ou du soja.

Aspect élevage

L'intervenant exploite une ferme de 120 ha pour partie en céréales et pour partie en élevage de vaches charolaises (cheptel de 80 vaches) qui passent l'hiver à l'étable et sont au pâturage d'avril à novembre. Sa passion pour l'élevage est un héritage de ses parents qu'il s'est appliqué à développer en effectuant une sélection génétique à sa convenance dans le but d'obtenir des animaux robustes et bien structurés, ayant peu de problèmes au vêlage bien que dotés de belles masses musculaires.

Un maximum d'attention est accordé au bien être de ces animaux qu'ils soient dans les champs ou à l'étable et en retour ceux-ci semblent avoir de l'affection pour l'éleveur, ce qui a le mérite de surprendre quelques membres de l'assistance qui n'imaginaient pas de telles relations entre l'homme et l'animal sur la base de ce qu'ils avaient vu à la télévision ces derniers jours....

Ce bonheur à la ferme est bien sûr un peu terni lors de la séparation, mais à ce niveau aussi l'éleveur joue un rôle majeur en essayant tout d'abord de minimiser le stress des animaux lors de l'entrée à l'abattoir puis en participant à la promotion des produits au niveau de la boucherie. A ce niveau la tâche est bien facilitée par la haute qualité bouchère de ces animaux très souvent distingués lors des concours bovins.

Sur le plan environnemental le type d'élevage développé contribue positivement à la biodiversité en favorisant celle-ci au niveau des prairies et des arbres qui y subsistent.

Cette situation n'a rien d'exceptionnel chez les éleveurs ayant choisi des productions de haute qualité bouchère (quelle que soit la race) car se sont tous des passionnés, amoureux de leurs animaux.

Tout semblerait donc idyllique si l'on ne prêtait pas trop attention à l'évolution des choses puisqu'alors qu'une famille entière vivait aisément sur une exploitation deux fois plus petite il y a 50 ans, une seule personne y intervient maintenant à part entière avec un peu d'aide familiale lors des gros travaux ce qui ne manque pas de poser le problème de la succession lors du départ à la retraite.

On doit donc se poser la question de la rémunération de l'éleveur ayant opté pour la qualité puisque personne ne se bouscule pour pendre une succession où les objectifs de qualité ont été atteints à la perfection. A l'heure où la civilisation des loisirs semble parfois prévaloir sur la civilisation du travail une activité qui exige passion, compétences multiples et présence quotidienne notamment en période de vêlage devrait de toute évidence être plus attrayante financièrement.

Aspect négoce

Le négoce des bovins a subi une profonde mutation ces dernières années puisque nous avons 3M de bovins transitant par les marchés aux bestiaux il y a 10 ans contre 980 000 en 2022... Cette érosion trouve son origine d'une part dans le fait que le cheptel bovin a diminué (moins 830 000 vaches allaitantes et laitières de 2016 à 2022) et d'autre part dans une évolution du mode de commercialisation. On passe maintenant souvent par des coopératives qui traitent directement avec les centrales d'achat dont la tendance serait plutôt à considérer les produits bon marché en passant par la viande transformée.

La diminution de la production française se traduit par une augmentation des importations qui passent de 21 % en 2017 à 26% en 2022 et on constate que de nombreux abattoirs fonctionnent aujourd'hui au-dessous de leurs capacités d'abattage (fermeture un jour par semaine).

Au niveau des cours, s'il y a eu une augmentation du kilogramme de carcasse de l'ordre de 1 € depuis décembre 2021, en pourcentage, cette augmentation est très nette pour les vaches laitières de réforme, mais beaucoup plus faible lorsque l'on va vers les viandes de qualité, ce que l'on peut considérer comme un effet « steack haché ». En d'autres termes plus techniques, on observe un différentiel qui est moindre entre les catégories E et U par rapport à R et O.

Au bilan, si l'on tient compte de l'inflation on a une stagnation pour les prix de la viande de haute qualité (qui demande beaucoup de travail et trouve moins de débouchés) alors que l'augmentation des prix de l'énergie et des intrants dépasse largement l'inflation. La filière viande bovine de qualité est donc mise en grand danger par le fait que le consommateur est le plus souvent incapable de reconnaître que la qualité a un prix. A brève échéance, pour peu que les campagnes anti-viande se poursuivent, on peut même se demander si l'on n'assistera pas à la mise à mort du métier d'agriculteur-éleveur produisant des produits de haute qualité alors qu'il s'agissait certainement de la version du métier écologiquement la plus vertueuse.

Aspect distribution

C'est la distribution qui se trouve en première ligne pour apprécier le comportement des consommateurs et l'impact des recommandations diverses visant à réduire la consommation de viande. Ainsi lorsque l'on combine les recommandations du « plan nutritionnel santé » pour l'alimentation, celles des rapports du GIEC pour les gaz à effet de serre et les interventions militantes de diverses ONG en faveur du bien-être des animaux, de leur protection ou de leur statut, voire pour médiatiser à l'extrême les problèmes sanitaires on aboutit à une nette diminution de la consommation de viande avec une accentuation de la rupture entre les citadins et les ruraux.

Au niveau des chiffres, pour l'enseigne concernée qui présente un chiffre d'affaires de près de 14 Mds € entre boucherie et volaille, la consommation des produits carnés a diminué de 12% en 10 ans avec une érosion marquée entre 2021 et 2022 puisque l'on observe pour le rayon boucherie une diminution de 0,9% en valeur, mais de 6,3% en volume !... (-0,2 % et -6,7% pour le rayon volaille).

Il reste quand même plus de 97% de foyers acheteurs qui annuellement dépensent en moyenne 324 € (pour une moyenne de 27,6 actes d'achat d'un niveau moyen de 11,72 €) et qui pour beaucoup ont une préférence pour la commercialisation de produits locaux. Si 62% des consommateurs restent omnivores, cette population est en diminution par opposition à ceux qui sont adeptes du végétalisme (0,5%), du végétarisme (2,1%) ou du flexitarisme (35,4%).

Une autre évolution sociétale est marquée par la volonté de ne pas perdre de temps à cuisiner ou à se nourrir, ce qui conduit à une orientation vers la viande conditionnée pour une restauration rapide ou aux plats préparés (en 10 ans la consommation de hamburgers est passée de 1,5 Mds à 3 Mds). Associée aux campagnes anti-viande de certains groupes influents, cette évolution sociétale facilite incontestablement la tâche de ceux qui souhaitent nous amener vers les produits ultra-transformés (parfois perçus comme « désanimalisés ») ou vers les substituts de viande (protéines végétales ou « viande de synthèse »).

Cette évolution conduit à une rupture du lien entre ville et campagne même lorsque l'on tente de redonner un sens à la consommation de viande ou lorsque l'on s'applique à satisfaire au mieux à la cause environnementale ou au bien-être animal.

Enfin, la poussée inflationniste enregistrée depuis un an conduit le consommateur à changer ses habitudes, ce qui selon un récent sondage se traduirait surtout par une limitation des achats de produits chers (dont la viande) en réduisant les quantités achetées ou en étant moins exigeant sur la qualité des produits...

Comme le distributeur est contraint de tenir compte de l'attitude du consommateur, il lui faudra donc offrir une large gamme de produits pour répondre à la demande en y incluant une offre rassurante et locale avec une préparation sur place lorsqu'il s'agit de produits transformés afin de ne pas laminer les productions de qualité, mais de les faire apprécier.

Réponses aux questions et remarques de l'assistance :

1- Y a-t-il suffisamment de vitamine B12 dans le jaune d'œuf ?

Les produits carnés d'origine bovine ne sont pas les seuls à contenir de la vitamine B12 et il y en a effectivement dans le jaune d'œuf en quantité comparable à ce qu'il y a dans la viande rouge, mais cette dernière a l'avantage d'apporter aussi du fer héminique très assimilable. Les produits les plus riches en vitamine B12 sont le foie de bœuf et les palourdes (environ 30 fois plus que dans le jaune d'œuf), mais quels que soient les apports, ils sont tous d'origine animale.

2- Lorsque l'on évalue la consommation hebdomadaire de viande, tient-on compte des produits carnés utilisés pour l'alimentation des chats et des chiens ?

Si l'on considère les masses de carcasses et les masses des produits vendus pour la consommation humaine on a un différentiel de l'ordre de 20 %, ce qui pourrait effectivement correspondre à la part de ces animaux de compagnie. Il faudrait donc savoir de quels chiffres on part pour évaluer la consommation moyenne humaine et proposer de réduire le nombre de chats et de chiens...

3- Les exposés ont ciblé la filière viande bovine, mais la problématique est comparable pour les ovins, même si après des années difficiles le cours de l'agneau est devenu plus raisonnable. D'une façon générale, ce qui a été dit pour la viande bovine vaut (avec quelques modulations) pour tout ce qui est « viande rouge ». Dans le cas des ovins, même si les initiatives visant à vendre de la production locale de qualité de type « label rouge » ont permis d'atteindre des revenus acceptables lorsqu'ils sont associés aux primes spécifiques, il est difficile de prévoir l'avenir avec sérénité puisque les cours sont très tributaires d'accords commerciaux portant sur les tonnages importables notamment d'Océanie. Il faut en effet savoir que la France importe plus de 50 % de la viande ovine consommée...

Conclusions :

Cette soirée Conférence-débat a permis de montrer qu'en France la surconsommation de viande bovine (et plus généralement de viande rouge) est moins évidente que ne l'affirment certains militants anti-viande en particulier lorsque cette production est orientée vers une politique de qualité.

Alors que l'attitude anti-viande se veut écologique, le fait que les consommateurs prennent beaucoup plus en considération le prix que la qualité aboutit à mettre en péril les exploitations les plus vertueuses. Ce sont en effet celles qui font pâturer leurs bêtes qui permettent de valoriser pour l'alimentation humaine des zones non labourables qui risquent de devenir des friches à brève échéance si la filière n'est pas valorisée.

Au-delà de ces effets allant probablement à l'encontre des objectifs souhaités, sur le plan nutritionnel, ces campagnes anti-viande contribuent à faire consommer des produits ultra-transformés qui apparaissent « désanimalisés » et peuvent ainsi préparer à une transition vers le « steack » végétal ou la viande artificielle.

A ce stade il conviendrait avant d'y souscrire de bien évaluer l'impact négatif de ces choix tant sur la santé que sur l'environnement et il serait donc souhaitable que les spécialistes qui se penchent sur l'impact négatif des vaches sur le climat prennent un peu de temps pour faire une évaluation complète de ces nouvelles options dans ces domaines.

Pour l'instant, pour se pourvoir efficacement en lipides insaturés préfigurant la cascade arachidonique, en protéines essentielles, en vitamines B6, B9 et B12, ainsi qu'en fer et en zinc, il est très clair qu'une consommation raisonnable de viande (en rapport avec l'activité physique de celui qui la consomme) est une contribution majeure à son équilibre alimentaire.

Enfin, alors que l'on tire à boulets rouges sur l'élevage pour sa contribution négative au réchauffement climatique, il serait souhaitable que l'on précise comment ont été faites les évaluations sur l'effet du méthane (avec une évaluation des marges d'erreur) et que l'on mette en face la contribution positive de l'élevage par captage du gaz carbonique en photosynthèse au niveau des pâturages et des haies qui y sont encore associées, et que l'on tienne compte de sa contribution positive à la biodiversité en particulier dans les zones humides ou montagneuses.