

Pour la santé et l'environnement, les Français prêts à moins manger de viande

27 février 2021 / [Émilie Massemin \(Reporterre\)](#)



Selon un sondage commandé par le Réseau Action Climat, les Français consomment de moins en moins de viande et se soucient de plus en plus de sa provenance et de sa qualité. Le hic ? Les pouvoirs publics et les politiques publiques n'encouragent pas cet élan.

Manger moins de viande, mais de meilleure qualité. Alors que **la polémique sur les menus végétariens** dans les cantines scolaires de Lyon se dégonfle, c'est l'aspiration qui ressort d'une **enquête Harris Interactive commandée par le Réseau Action Climat (RAC)**, rendue publique jeudi 25 février. Selon ce sondage, les Français consomment de moins en moins de viande et se soucient de plus en plus de sa provenance et de sa qualité.

Si 96 % des personnes sondées déclarent manger de la viande au moins de temps en temps, elles ne sont qu'une sur trois à en manger tous les jours — principalement les plus jeunes (18-24 ans), les personnes issues des classes populaires et les personnes vivant en province. Surtout, près de la moitié des enquêtés (48 %) déclarent avoir diminué leur consommation de viande au cours des trois dernières années. Ce pourcentage confirme une tendance de plus long terme, puisque la consommation de produits carnés avait déjà diminué de 12 % entre 2007 et 2016, **selon le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Crédoc)**. Et la quantité de steak dans les assiettes pourrait encore se réduire : si 60 % des répondants disent que leur régime leur convient, *« une personne sur deux ayant déjà réduit sa consommation de viande a l'intention de poursuivre sur cette voie, principalement chez les jeunes, les urbains et les CSP Plus [catégories socioprofessionnelles supérieures] »*, a indiqué Pierre-Hadrien Bartoli, directeur des études politiques chez Harris Interactive, lors d'une conférence de presse organisée par le RAC le 25 février. Parmi les raisons invoquées pour justifier cette baisse, la santé (pour 43 % des répondants), la nécessité de faire des économies (33 %) mais aussi un souci de bien-être animal (36 %) et de protection de l'environnement (33 %) *« principalement chez les plus jeunes »*, précise M. Bartoli.

Alors, bientôt tous végétariens ? Pas tout à fait. Car une part non négligeable des personnes interrogées ont bien l'intention de réinvestir l'argent économisé dans de la nourriture (pour 42 % des répondants) et en particulier de la viande (32 %) de meilleure qualité : d'origine locale ou tout du moins française — premier critère de sélection —, issue d'un élevage respectueux du bien-être animal et ayant un bon goût. *« Ces critères ne sont pas une simple préférence,*

observe M. Bartoli. *S'ils ne sont pas réunis, la personne peut renoncer à son achat. Ainsi, si 69 % des Français ont déjà renoncé à un achat à cause du prix, ils sont 59 % à avoir reculé car ils ne trouvaient pas de viande de provenance française.* »

« Notre pays est dans le top 6 de la consommation de viande dans le monde »

Pour Anthony Fardet, chercheur en nutrition préventive à l'Institut national de la recherche agronomique (Inrae), ces résultats vont dans le bon sens. *« Aujourd'hui, les Français consomment encore en moyenne 40 % de calories d'origine animale. Cela place notre pays dans le top 6 de la consommation de viande dans le monde, indique-t-il. Il faudrait diviser cette proportion par deux et s'habituer à des assiettes composées de deux tiers de calories végétales et d'un tiers de calories animales. »* La santé des Français n'en serait que meilleure : *« D'après un rapport de l'OMS [Organisation mondiale de la santé] de 2015, la surconsommation de viande rouge peut favoriser l'apparition de certains types de cancers »*, rappelle Cyrielle Denhartigh, responsable Agriculture et Alimentation au RAC. *Quid du risque de carences ? « La viande peut être en partie remplacée par une association de céréales complètes, de légumineuses pour les protéines et de fruits à coque pour les lipides, dont on mange actuellement moins de quatorze grammes par jour en moyenne, assure M. Fardet. À condition de manger "vrai" – c'est-à-dire pas de produits ultratransformés –, varié et de préférence bio, local et de saison, on peut rassembler les acides aminés essentiels à notre alimentation avec seulement 15 % de protéines animales. »*

Une telle évolution des menus serait aussi bénéfique pour le climat. D'après un rapport [1] du Réseau Action Climat, le secteur agricole est responsable de 18,5 % des émissions de gaz à effet de serre françaises – 25 % si l'on compte les émissions indirectes liées à la fabrication des engrais azotés et autres intrants et à la construction des bâtiments. Plus de la moitié de ces émissions proviennent des élevages : fermentation entérique des bovins,

gestion des déjections et cultures destinées à l'alimentation animale.

Objectif : diminution de 50 % de la production et de la consommation de produits animaux d'ici 2050

Accroître encore la proportion de végétaux dans notre alimentation n'aurait rien de punitif, insiste Gilles Daveau, cuisinier et formateur en cuisine biologique et alternative. « *Le maître mot est de se réapproprier une diversité alimentaire à travers la cuisine maison, avec des produits pas ou peu transformés, explique-t-il. Déjà, il faut mieux préparer la viande. Cuire un rôti à 200 °C conduit à sécher la viande et à perdre de la masse ! Mieux vaut privilégier les cuissons à basse température.* » Et enrichir sa palette de produits, de goûts et de couleurs. « *On consomme dix fois moins de légumineuses qu'il y a cent ans. Or, on peut montrer aux professionnels et au grand public qu'elles sont onctueuses, goûteuses, permettent de limiter les matières grasses et peuvent s'accommoder aussi bien en sauces qu'en pâtisseries.* »



« Les élevages extensifs permettent de maintenir des paysages, des prairies et des haies riches pour la biodiversité. »

Encore faudrait-il que les pouvoirs publics et les politiques publiques favorisent cette transformation de l'alimentation. D'après le sondage réalisé par Harris Interactive, ces derniers n'informent pas suffisamment les Français sur les alternatives à la consommation de viande ni sur les conséquences écologiques des produits carnés, n'encouragent pas la consommation de viande de meilleure qualité ni la transition vers une consommation plus durable et ne servent pas une alimentation de qualité dans les cantines scolaires. Le RAC voit dans *la loi Climat et résilience* et le plan stratégique national — la déclinaison française de la politique agricole commune (PAC) européenne — l'occasion de rectifier le tir pour atteindre les objectifs qu'il recommande : la diminution de 50 % de la production et de la consommation de produits animaux d'ici 2050. *« Ce plan stratégique pourrait être l'occasion de créer un paiement pour les services environnementaux rendus par les prairies, le recentrage des aides couplées sur les élevages durables et le renforcement des soutiens aux fruits et aux légumes frais ainsi qu'aux légumes secs, toujours via ces aides couplées, propose Benoît Granier, responsable alimentation au RAC. Quant à la loi Climat et résilience, elle pourrait interdire la construction et l'agrandissement des élevages les plus industriels et proposer une option végétarienne quotidienne ou deux menus végétariens par semaine dans la restauration collective d'ici 2025. »*

Le tout, en préservant au maximum l'élevage durable. *« Il est vrai que les ruminants comme les vaches sont plus émetteurs de gaz à effet de serre que les granivores comme les volailles, mais nous préférons faire la distinction entre les élevages industriels et extensifs plutôt qu'entre les animaux, dit M^{me} Denhartigh. Les élevages extensifs permettent de maintenir des paysages, des prairies et des haies riches pour la biodiversité. Certes, les capacités de stockage de carbone des prairies permanentes ne compensent pas les émissions de gaz à effet de serre des ruminants, mais ces terres ont d'autres atouts. Et s'il faut une division par deux du cheptel d'ici 2050, il ne faut pas de diminution du nombre d'éleveurs. »*

[1] « Position du Réseau Action Climat. Moins et mieux : un élevage et une consommation de produits animaux respectueux de la planète », Réseau Action Climat, février 2021.

Lire aussi : [Menus sans viande à Lyon : les contre-vérités des politiques](#)

Source : Émilie Massemin pour *Reporterre*

Photos :

. chapô : Plat végétarien. [Piqsels](#)

. [Élevage de brebis](#) dans le Morbihan. © Émilie Massemin/*Reporterre*

- Emplacement : [Accueil](#) > [Info](#) >
- Adresse de cet article : <https://reporterre.net/Pour-la-sante-et-l-environnement-les-Francais-prets-a-moins-manger-de-viande>