




La viande, mauvaise pour la planète ?



« Les gens répètent assez souvent que depuis toujours les hommes ont mangé des animaux, comme justification pour continuer cette pratique. En suivant cette logique, nous ne devons pas essayer d'empêcher les individus de tuer d'autres personnes, puisque cela aussi se fait depuis la nuit des temps. »

Isaac Bashevis Singer (1904-1991) cité dans : C'est quoi au juste pour vous "la chaîne alimentaire" ? , sur <http://fr.answers.yahoo.com>

Réalisation
Texte
Graphisme
Avec le soutien
Editeur responsable
D/2014/3543/7

Question Santé asbl - Service Education permanente
Anoutcha Lualaba Lekede/Question Santé
Carine Simon/Question Santé
de la Fédération Wallonie-Bruxelles
Patrick Trefois – 72 rue du Viaduc – 1050 Bruxelles

Viande : Etat des lieux

Nous mangeons beaucoup de viande...

Est-ce vrai ?

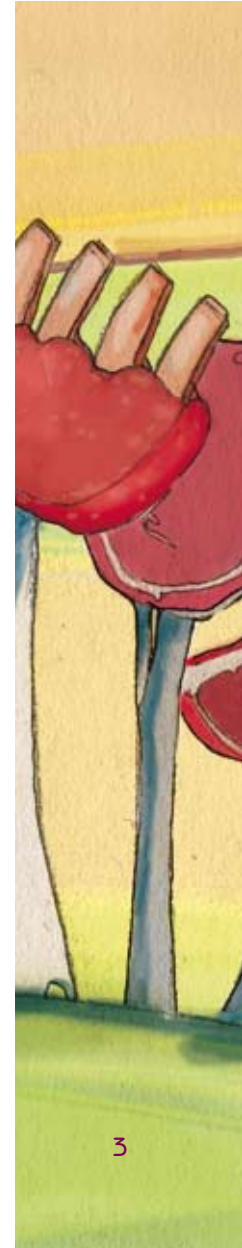
Quelle place occupe la consommation de la viande dans notre alimentation ?


Au petit déjeuner, même si chez nous ce premier repas de la journée diffère du petit-déjeuner traditionnel anglo-saxon (généralement avec du bacon frit), allemand (avec différentes sortes de charcuterie) ou danois (avec du poisson fumé ou mariné), ne nous arrive-t-il pas aussi de glisser une tranche de jambon sur notre tartine ?

Au déjeuner, les sandwiches « club », « américain », « poulet curry » et autres ne ravissent-ils pas le palais de nombreux employés ? La plupart du temps, la viande est aussi présente dans les plats chauds qui sont pris à la mi-journée.

Quant aux **snacks**, qui n'a jamais croqué une saucisse *BiFi* ou donné à ses enfants un *Knacki* ?

Le souper chez les uns et les autres varie. Pour beaucoup, c'est aussi le moment où est pris, en famille, le seul repas chaud de la journée : la viande en constitue-t-elle une composante principale ou régulière ?... Pour ce repas, on pensera plus volontiers au rumsteack accompagné de frites/salade ou à la viande hachée de la bolognaise, en oubliant peut-être qu'un potage aux lardons ou une terrine de saumon sont hypothétiquement plus légers, mais n'en contiennent pas moins de la chair animale.





Et que dire des **repas où la convivialité est de mise** ? Actuellement, peut-on imaginer de se retrouver autour de la table avec des collègues, des amis, la grande famille... sans viande ? Serait-ce concevable pour des menus élaborés lors des fêtes ou de n'importe quelle autre grande manifestation ?

La consommation de viande est allée croissante au fil du temps et a augmenté de façon exponentielle dans les pays occidentaux au sortir de la Seconde Guerre mondiale. Ces dernières années, même si dans ces contrées, la consommation moyenne par individu a tendance à diminuer, il en va autrement au niveau mondial. Que cela soit en Asie, en Amérique du Sud et en Afrique, même si sur ce dernier continent la quantité consommée par habitant reste modeste, le régime alimentaire à base de viande est en train de s'imposer. Cette progression de l'alimentation carnée inquiète et pousse de plus en plus de voix à demander la diminution de notre consommation de viande, voire de pousser tout simplement celle-ci hors de nos assiettes.

Mais peut-on raisonnablement nous demander de nous passer de steaks béarnaise, de blanquette de veau, de côtes de porc à la moutarde, de tajines d'agneau, de bœuf sauté thaï ou de poulet moambe ? Qui sont ces tristes sires qui veulent nous priver de viande ?... Cependant, l'indignation et la recherche de coupables potentiels ne sont peut-être pas ce qui devrait nous mobiliser. Le vrai débat, semble-t-il, est ailleurs.

Au-delà du plaisir que les produits carnés peuvent procurer au palais,
quels sont aujourd'hui les enjeux qu'ils cachent ?

Un monde de plus en plus carnivore

L'Homme a toujours mangé de la viande aussi loin que remonte l'histoire.

En disant cela que vient-il à l'esprit ?


CLIN D'ŒIL

« ... Dans l'imaginaire collectif, la préhistoire est représentée par des hommes aux cheveux longs, velus et aux sourcils épais dévorant une biche au coin du feu. Mais surtout, à l'arrière plan des représentations "moyennes" de la préhistoire, se trouve une femme sauvage et sexy, aux seins nus, qui prépare la pitance du guerrier... »

Les hommes préhistoriques, sur <http://insolente0veggie.over-blog.com>

Nous référant au temps des premiers hommes (**paléolithique**), on imagine en effet volontiers ceux-ci arracher avec enthousiasme de gros morceaux de mammouth, renne, bison ou tout autre animal de l'époque, tout juste retirés du feu... Souvent, ces représentations - dont le cinéma est friand -, nous font croire que ces lointains ancêtres étaient de gros mangeurs de viande. Des études laissent plutôt penser qu'ils en avalaient quand il y en avait. En effet, pour pouvoir en consommer, il fallait chasser le gibier ; cela veut dire que les chasseurs devaient pister leurs proies qui évidemment ne restaient pas sur place à les attendre. Et, ces traques, plus ou moins longues, parfois dangereuses, ne s'avéraient pas toujours fructueuses.





Quant aux sociétés agricoles du **néolithique**, des recherches semblent indiquer que la consommation de viande ne dépassait pas alors les 5 à 10 kilos (kg) par an, et par individu.

Il est probable que si on devait aussi nous demander de parler de l'alimentation carnée durant **l'Antiquité** et le **Moyen-Âge**, les images qui viendraient en tête seraient celles d'immenses banquets, avec de longues tables chargées de sangliers – souvenez-vous dans les nombreux albums d'Astérix, tous terminent par cette scène –, de cerfs, de cygnes, de perdrix, etc., entiers ou pas, rôtis, accompagnés de sauce... Images partielles d'une histoire qui font oublier que ces animaux et oiseaux de prestige garnissaient avant tout les tables de la noblesse et que l'ordinaire des paysans et autres était relativement modeste : comparée à la nôtre, leur alimentation était peu variée (pain, soupes, racines, féculents, légumes verts...) et pas épicée. La consommation de viande était rare, réservée à des occasions particulières. Les animaux tels que les chevaux et les bœufs avaient d'autres utilités : travaux à la ferme, transport, etc. Actuellement, quel est le regard que nous posons sur tous ces animaux ? Quelle est leur utilité ?

Mais laissons la question de l'alimentation de ces périodes reculées aux spécialistes pour nous intéresser à celles plus proches de nous.

Un tournant dans l'histoire humaine

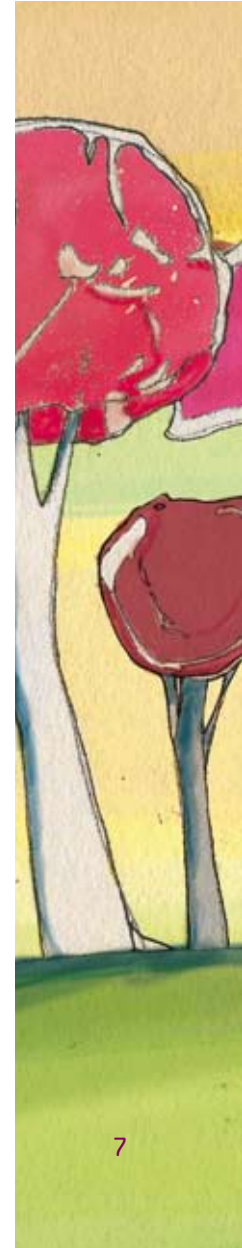
Le changement dans les régimes alimentaires au niveau mondial est d'abord observé dans les pays les plus développés. Dans le livre *L'Humanité face au miroir : Réflexion sur une société durable*, on peut lire : « Le XX^e siècle a connu une transition très rapide vers des niveaux de consommation de viande sans précédent. L'évolution a été particulièrement rapide au Japon après la deuxième guerre mondiale, et même fulgurante en Chine après 1980. Elle a progressé de manière plus modérée en Europe. Seulement après 1950 les pays européens les plus riches ont atteint les niveaux de consommation de viande constatés au XIX^e siècle aux Etats-Unis, où la consommation de viande était à l'époque déjà bien plus importante qu'en Europe.

La consommation de viande n'a pourtant cessé de croître depuis le XIXe siècle dans ce pays (sauf au cours de la deuxième guerre mondiale), pour passer de 51 kg par habitant et par an en 1909 à 70 kg en 1967, pour atteindre 82 kg à la fin des années 1990. »¹

La consommation croissante et régulière de viande ne s'explique que par la domestication de certaines espèces animales et la maîtrise de l'élevage. Autrement, la consommation tributaire de la seule chasse reste aléatoire. Emboîtant le pas aux Etats-Unis, l'Europe d'après-guerre va elle aussi se lancer dans la production intensive. Celle-ci fait partie d'une politique européenne plus globale qui veut faire oublier les tickets de rationnement et pénuries au sortir d'un conflit meurtrier². Et, plus particulièrement, permettre à un continent exsangue de sortir de sa dépendance alimentaire vis-à-vis des marchés extérieurs.

S'appuyant sur cette politique communautaire, des pays comme la France vont lancer leur révolution de l'élevage. L'Hexagone possède alors deux atouts majeurs : 20 millions de bovins et de grandes surfaces de pâturages qui permettront de produire massivement de la viande. **Le but est de la vendre** au sein du Marché commun naissant **et, en retour, d'investir dans des industries d'avenir**. Le pari politique sera une réussite comme le rappelle le journaliste Fabrice Nicolino sur son site³ : « Le plus con, c'est que le projet va marcher. En février 1965, Pisani [ndlr : ministre de l'Agriculture à l'époque] est en Bretagne, et sous les vivats, il annonce que la région doit devenir "l'atelier à viande et à lait" de la France. En 1966, une grande loi sur l'élevage est votée, et tout le monde s'embrasse sur la bouche : l'animal est pleinement devenu une marchandise⁴. »

Après un demi-siècle de cette politique de production intensive,
où en sommes-nous dans les pays développés ?





Des chiffres éloquentes ?

Quelques données sur la production et la consommation de viande :

- 99,5% de la viande consommée provient des systèmes industriels.
- Plus d'un milliard d'animaux destinés à la consommation humaine sont abattus chaque année.
- La population mondiale s'élève actuellement à 7 milliards d'êtres humains. D'après les estimations, en 2050, nous serons 9 milliards. Selon les prévisions de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO), la production de la viande devra doubler d'ici 2050, passant de 229 à 465 millions de tonnes.
- La consommation mondiale de la viande a été multipliée par 5 en 50 ans.
- De nos jours, les chiffres de la consommation moyenne de viande par an par personne représentent : en Chine : 60 kg ; au Brésil : 70 kg ; en France : 85 kg ; en Belgique : 96 kg ; aux Etats-Unis : plus de 100 kg.

Cela fait beaucoup de chiffres : que faut-il retenir ?

La moyenne au sein de l'Union européenne et des Etats-Unis se situerait à **82 kg et plus par an par personne**⁵. Et, à titre de comparaison, sur les autres continents : en Amérique latine, 58 kg ; en Asie de l'Est et Pacifique, 28 kg et en Afrique subsaharienne, 11 kg. Mais revenons aux pays riches : est-ce que « 82 kg et plus » constitue un chiffre si élevé que ça ?

CLIN D'ŒIL

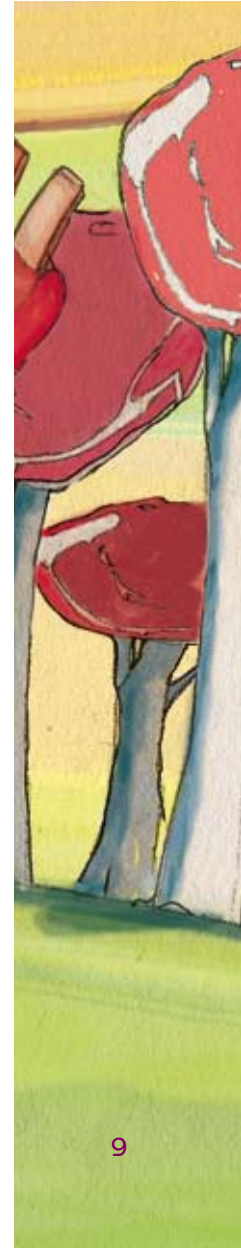
Mangeons-nous trop de viande ? La question peut être posée au regard de ce que consomment d'autres espèces animales. Ainsi s'interroge-t-on sur les quantités de viande ingérées par les grands fauves par exemple ? Sur Internet, certains se sont penchés sur la question. Il «semblerait» que des lions adultes, mâles et femelles, se nourrissent respectivement de 7 kg et 5 kg chaque jour, ce qui fait 2,5 et 1,8 tonnes par an. Ces chiffres valent pour des animaux sauvages. Pour les lions en captivité, les quantités seraient encore plus importantes. Pour autant que ces statistiques soient vraies, peut-on raisonnablement comparer la consommation de viande d'un être humain à celle d'un lion ?

Combien de kilos de viande un lion mange-t-il par jour ?, <http://fr.answers.yahoo.com>

Il faut noter que la consommation actuelle est inégalée dans l'histoire de l'humanité. Et que cette très forte croissance s'est faite sur quelques dizaines d'années, même si elle diffère d'un pays à l'autre.

Comme un petit souci...

Il est vrai toutefois qu'il faut savoir **comment sont faits les calculs qui permettent d'aboutir à la quantité de viande consommée par les uns et les autres**. C'est ce que *Nature & Progrès Belgique* rappelle dans son étude *Manger moins de viande*. Dans un des chapitres, « Mythes et réalités de la consommation de viande », l'association souligne que « la méthode de calcul influe énormément sur les quanti-





tés mesurées». Elle distingue trois méthodes parmi lesquelles : «Le calcul de la consommation indigène brute, ou calcul du bilan d’approvisionnement national, est une méthode de calcul qui prend en compte la production, l’importation, l’exportation et la variation des stocks nationaux de viande (...). Par ailleurs, **cette méthode mesure le poids des carcasses et non celui de la viande consommable, ce qui introduit une surestimation considérable de la consommation intérieure.** Le résultat de ce calcul, pour la Belgique, toutes viandes confondues, indique une consommation approximative de 96 kilos par personne et par an, soit 263 grammes par personne et par jour (1), chiffres erronés et pourtant souvent communiqués...»⁶

Est-ce avec cet éclairage qu’il faut lire les écarts observés entre les chiffres donnés par les différentes sources ? Alors que dans son étude, parue en 2011, *Nature & Progrès* pointait les 263 grammes de viande avalés par jour et par personne, il sera plus loin question de 270 grammes, chiffre fourni par le *Crioc* en 2007. On peut avancer que la différence s’explique par une baisse de la consommation de viande entre 2007 et 2011. Par contre, les choses se gâtent un peu par après puisque, comme cela sera aussi mentionné plus tard, début 2014, le *Conseil Supérieur de la Santé* parle, lui, d’**une consommation de 640 grammes hebdomadaire.** Pour obtenir la consommation journalière, on doit diviser ce dernier chiffre par sept et on obtient ainsi un peu plus de 91 grammes par jour. En multipliant ce dernier par les 365 jours de l’année, cela donne un peu plus de... 33 kg de viande par an !? En fin de compte, quels sont les chiffres que nous devons prendre en compte ? Est-ce 33 kg ou 82 kg et plus de viande que nous mangeons ? Qui faut-il croire ? Ou encore, qui veut nous faire croire à quel chiffre et pourquoi ? ...

Et puis, quand nous parlons de consommation de viande,
de quelle viande parlons-nous exactement ?

Une parenthèse nécessaire

« Nous mangeons beaucoup de viande... », disions-nous au début. Si pour certains, cette affirmation renvoie à la consommation de viandes rouge et blanche, pour d'autres, elle se limite uniquement à celle de viande rouge. Cette dernière réponse peut nous faire sourire, mais elle n'amuse guère les nombreux végétariens qui, en commandant des plats sans viande dans certains restaurants, se voient proposer des assiettes avec du **poulet** ou du **poisson** !... Ce sont là des produits « carnés » dont la consommation a continué à croître comme ceux à base de **bœuf**, de **mouton** ou de **porc**. La liste des animaux que nous ingérons ne s'arrête pas à ceux-là.

On ne peut évidemment manquer de citer celui qui s'est retrouvé au cœur de la saga qui a indigné de nombreux consommateurs européens début 2013, à savoir le **cheval**. Il est vrai que sa consommation varie d'un pays à l'autre : si les Britanniques, particulièrement attachés à cet équidé, s'en émeuvent plus, il en va un peu autrement dans certains pays continentaux comme la France et la Belgique. Même si, faut-il le préciser, ces derniers temps, la viande de cheval n'est plus autant mangée qu'auparavant. À Bruxelles par exemple, il n'existe plus qu'une seule boucherie chevaline ; dans les supermarchés, l'espace dédié à la viande de cheval est loin de rivaliser avec celui dédié à la viande de bœuf, de porc, de mouton et de poulet.

Comme autres « animaux » comestibles, qu'avons-nous chez nous ? Le **lapin**, le gibier (**cerf**, **sanglier**, **lièvre**...), le **canard**, la **pintade**, le **pigeon**, etc. Beaucoup d'entre nous, outre les **poissons**, les **moules**, les **huîtres** et **autres fruits de mer**, apprécient également les **cuisses de grenouilles** et les **escargots**. Les animaux exotiques tels que l'**autruche**, le **kangourou**, le **crocodile** ou le **zèbre**⁷ viennent parfois garnir les assiettes lors de certaines occasions particulières.





Même ainsi complétée, la liste des espèces animales consommées n'est pas exhaustive. La **chèvre**, par exemple, est appréciée pour sa chair dans certains pays africains alors que dans l'hémisphère Nord, l'animal l'est surtout pour son lait qui sert à fabriquer différents types de fromage. Depuis quelques années, la viande de chèvre est aussi vendue chez nous, dans certains endroits. Une offre qui répond essentiellement à une demande des membres de la diaspora africaine. Le **chien** et le **chat** sont encore consommés dans certaines parties du monde. L'éventail des viandes entrant dans l'alimentation humaine est relativement vaste.

Face à notre garde-manger qui recèle tant de possibilités, une question doit être posée : pourquoi certains animaux sont-ils mangés et pas d'autres ? Quelles sont les représentations qui sont là à l'œuvre ? Que veut dire pour nous manger de la viande ?...

Entre goûts, raison et représentations

Dans une brochure précédente, nous attirions l'attention sur le fait que **manger est un phénomène complexe**⁸. Si des différences s'observent au niveau des continents, il ne fait pas de doute qu'elles sont aussi présentes au sein d'un même groupe, pays, espace géographique (ainsi manger des cuisses de grenouilles est quasi inimaginable pour un Britannique, alors que ce n'est pas le cas pour un Français), etc. Dans une famille, tous n'apprécient pas, par exemple, les moules ou le lapin : les goûts et les représentations individuels jouent aussi un rôle non négligeable. Et, qu'ils soient individuels ou collectifs, les goûts et les représentations évoluent avec le temps, et à l'intérieur d'une société ou culture donnée. Ainsi en est-il de la consommation de la viande de cheval comme indiqué plus haut.

Il faut aussi remarquer que, dans nos pays, **la consommation de la viande rouge a tendance à décroître alors que celle de la viande blanche** (porc et volaille notamment) **a énormément progressé**. Comment l'expliquer ? Plusieurs raisons peuvent être avancées parmi lesquelles les nombreux messages de prévention : « Une consommation excessive de viande peut cependant exercer des pressions négatives sur la santé des individus »⁹ (nous y reviendrons plus loin).

PORC, VIANDE BLANCHE OU VIANDE ROUGE ?

*Les avis divergent à ce sujet. Certains classent le cochon dans la première catégorie alors que d'autres le situent dans la seconde. Il faut savoir que chez nous, le **Conseil Supérieur de la Santé** range le porc parmi les viandes rouges, au même rang que le bœuf, le mouton ou l'agneau. D'autres encore parlent d'une troisième catégorie de viande, la « noire », où se retrouverait le gibier.*

La question est donc de savoir en fonction de quoi les scientifiques, les spécialistes et les consommateurs classent-ils les animaux dans l'un (voire deux) de ces trois groupes...

Comme autre raison, il faut aussi évoquer notre **rapport... au sang**. Si nous aimons manger la viande rouge, les professionnels du secteur précisent cependant que, pour répondre à la demande, ils ne doivent plus proposer à la vente une viande qui soit trop rouge : « mauvaise pour les affaires », elle ne correspond plus vraiment à l'air du temps.





L'intérêt croissant des consommateurs pour la viande de veau (ou d'agneau), dont la viande est plus rosée que rouge, peut en partie être expliqué de cette manière. Pour les professionnels, cela veut dire qu'il faut mettre sur le marché de la viande provenant d'animaux pas trop âgés et qui, parfois, ont aussi suivi un régime alimentaire spécifique. Quelle est la part de responsabilité des consommateurs dans certains changements observés ?

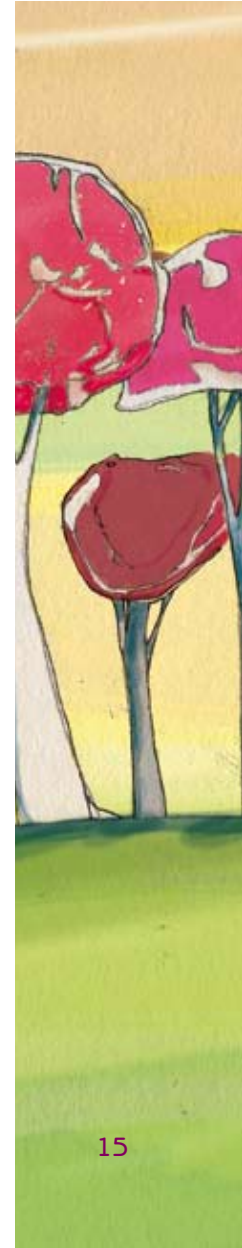
Il est aussi intéressant de se pencher sur **les rapports que nous entretenons avec les animaux que nous mangeons**. C'est ce qu'a fait le journaliste Aymeric Caron dans son livre *No Steak*. Végétarien depuis de nombreuses années, il note : « Avec les animaux, nous agissons en schizophrènes, capables du pire comme du meilleur »¹⁰. La non consommation de chien et de chat en Occident s'explique notamment par le fait qu'ils sont, aujourd'hui, considérés comme étant les meilleurs amis de l'homme. Cependant, il n'en a pas toujours été ainsi si l'on se réfère, par exemple, au chat : « Le chat, pour sa part, écrit le journaliste français, fut au cours de l'histoire tour à tour vénéré, chassé, brûlé, noyé, cloué, mangé, chouchouté, câliné, et parfois un peu de tout ça en même temps. » Le comportement de l'homme vis-à-vis du cheval n'a pas été plus cohérent. Cependant, cet animal « est aujourd'hui un animal profondément respecté, un compagnon de jeux et de loisir. » Ces animaux-là, nous ne les mangeons pas et, généralement, nous les aimons bien ou beaucoup.

PETIT JEU POUR RÉFLÉCHIR

Pour en juger, on peut s'amuser à dresser une liste de qualificatifs ou adjectifs que nous utilisons pour désigner ces animaux : sont-ils plutôt positifs ou négatifs ? Si l'on répétait l'exercice avec des animaux tels que le porc ou le bœuf, quels sont ceux qui nous viendraient à l'esprit ? On peut le déplorer, mais certaines expressions du langage comme « Sale porc » ou dire de quelqu'un qu'il a un « regard bovin » en disent bien long sur le jugement porté sur ces animaux... Outre bien sûr la grossièreté et le manque de considération à l'égard d'autrui que recèlent de tels propos. Finalement, ne mangeons-nous que ceux pour lesquels nous avons peu d'estime ?

Pas vraiment si l'on prend l'agneau, « symbole de pureté et d'innocence » dans la culture occidentale. Et que la grande majorité d'entre nous le trouve mignon, « adorable », ne nous empêche nullement d'apprécier un « bon » gigot lors d'un repas convivial. À l'inverse, et sans crainte de se tromper, on peut avancer que personne n'arrivera à nous faire consommer - sauf aux plus hardis prêts à expérimenter de nouveaux horizons culinaires - le rat qui, le plus souvent, ne suscite que notre peur et notre dégoût. Cette répugnance peut-elle être surmontée en temps de pénurie ou de guerre ?... Mais, est-il souhaitable d'en arriver-là dans le seul but de changer notre regard ?

Nos habitudes alimentaires sont aussi teintées d'une certaine ambivalence : pourquoi consommer certaines parties d'animaux et pas d'autres ? Pourquoi une grande partie de la population ne mange-t-elle pas les abats (tripes, foie, cœur, rognons, etc.), pieds, queues, oreilles, groins, langues, joues, yeux, cervelles et testicules de bœufs, porcs et moutons ? Est-ce parce que ces morceaux ne nous paraissent pas assez « nobles » ? Est-ce à cause de leur texture et/ou de leur goût ? Ou est-ce plutôt parce que nous pensons qu'ils n'ont aucune valeur sur le plan nutritionnel ?...





Pas bon des tonnes de viande

On aura beau vouloir tourner la question dans tous les sens, le constat est que, dans les pays riches, on mange actuellement beaucoup trop de viande, tant au niveau de la société que des individus. Alors que nous ne sommes plus en situation de pénurie alimentaire comme dans l'après-guerre et que les modes de vie se sont considérablement modifiés, les Belges par exemple, consomment en moyenne plus de 270 gr par jour, indiquait une étude parue en 2007¹¹. Ce chiffre a sans doute diminué puisque le *Conseil Supérieur de la Santé*, dans un avis publié début 2014, parlait d'**une consommation hebdomadaire de 640 gr - de viande rouge et de charcuteries - qu'il serait bon** (pour la santé) **de ramener à 500 gr maximum par semaine**¹²...

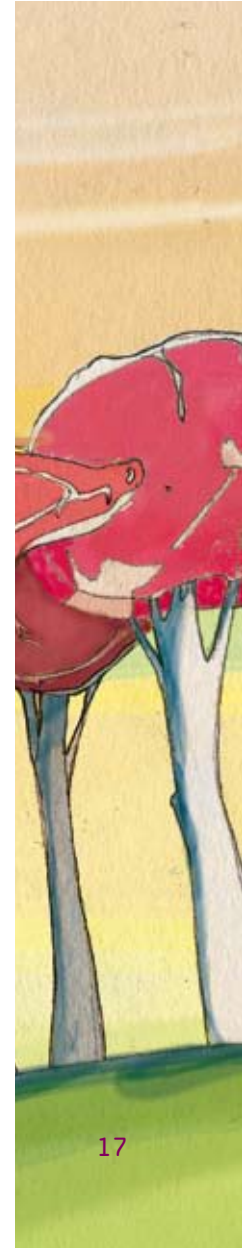
En Belgique comme dans d'autres pays développés, la croissance de la consommation de viande n'a été possible que grâce à une intensification de la production. Celle-ci repose sur une sélection de races et de gènes de certaines espèces animales, accompagnée d'une amélioration de techniques et mécanismes de production. Fabrice Nicolino parlait d'une viande devenue une marchandise, émettant par là une sérieuse critique du système actuel. Les fermes familiales, avec quelques dizaines de têtes de bétail (ou de volaille) vaquant ici et là sur de verts pâturages sont en voie de disparition. Aujourd'hui, il est plus correct de parler d'« exploitations agricoles » qui travaillent avec des centaines de vaches, de cochons et de poulets, voire plus si l'on se rend Outre-Atlantique. Des élevages américains peuvent compter jusqu'à 150.000 volailles – beaucoup plus que les 95.000 habitants d'une ville comme Mons par exemple –, des porcheries de 5.000 à 10.000 têtes.

Qui d'entre nous, ces dernières années, n'a pas eu l'occasion de voir ces images d'animaux entassés dans de grands hangars ? Il est vrai que grâce à ce système, tout un chacun est potentiellement en mesure de manger de la viande tous les jours dans les pays développés. **Cette réussite – qui l'est à plusieurs égards (politique, économique, agricole) – n'aurait pas été possible sans le concours de la chimie. Mais n'est-ce pas aussi là où le bât blesse ?**

Dans notre économie basée sur la rentabilité, il faut pouvoir produire en quantité pour vendre beaucoup. Avec l'impératif de réduire autant que possible les coûts. Or dans ce cas-ci, comment faire quand on travaille avec du « vivant » ? Si l'on devait laisser faire la Nature, les veaux, porcelets et poussins grandiraient à leur rythme pour atteindre l'âge adulte avant d'être envoyés dans les abattoirs. C'est un processus qui peut prendre plusieurs mois ou années selon les espèces et/ou les races. Les éleveurs peuvent-ils se le permettre dans notre modèle économique ? « Time is money ! » disent les Anglo-saxons. Comment les éleveurs vivraient-ils s'ils devaient attendre que leurs bêtes atteignent l'âge de 3 ou 5 ans avant de pouvoir rentrer dans leurs investissements et en retirer un bénéfice ?

Les grands mangeurs de viande que nous sommes devenus peuvent-ils faire preuve de patience et accepter de ne plus en consommer que de manière épisodique ? La logique économique explique qu'il ait fallu réduire le temps d'élevage - ou plutôt de production puisque l'on s'inscrit dans un système industriel - et mettre les troupeaux à l'abri des maladies. Les pays les plus industrialisés ont certes gagné en quantité de viande disponible pour nourrir leur population.

Mais... de quelle qualité est cette viande ?



Une pharmacopée animale étonnante

Sans l'aide de la chimie moderne, il n'aurait pas été possible de réduire le temps d'élevage des animaux et d'éviter les maladies. Les professionnels du secteur ont ainsi à leur disposition des **vaccins**, des **anabolisants**, des **hormones de croissance**, des **anti-inflammatoires**, des **antiparasitaires**, des **antibiotiques**¹³... et, même, chose étonnante du point de vue du grand public, des **neuroleptiques** ! Qu'en est-il des effets sur la santé humaine des résidus dans la viande de ce cocktail de médicaments ? Actuellement, personne ne peut le dire avec certitude, mais l'administration à tout-va de ce mélange est de plus en plus dénoncée. Différents éléments avancés incitent en effet à regarder plus attentivement la viande que nous mangeons.

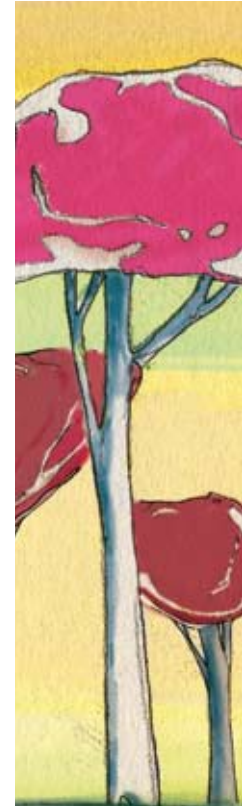
L'antibiorésistance, c'est le cauchemar du monde médical. Aujourd'hui, les spécialistes sont quelque peu démunis face à des bactéries devenues résistantes aux antibiotiques. Le problème est aussi bien observé chez les êtres humains que chez les animaux. C'est le cas avec le « tristement célèbre staphylocoque doré, dont plusieurs souches résistantes ont donné diverses lignées SARM (staphylocoque doré résistant à la méticilline). Le SARM joue un rôle fondamental dans les infections nosocomiales ; celles qui surviennent dans les hôpitaux. (...) Fait inquiétant, le SARM animal est de plus en plus présent dans les infections humaines, et une étude néerlandaise (Voss et al., 2005) établit que les producteurs de porcs sont 760 fois plus touchés que la population générale »¹³. La souche incriminée, la CC398, se développe depuis longtemps au sein des élevages industriels. En 2010, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), indiquait que le réservoir de cette souche se trouve chez les bovins, la volaille, mais surtout le porc. Que fait-on avec les animaux infectés ? Ils sont éliminés...

Au niveau humain, la résistance des bactéries aux antibiotiques constitue un problème sanitaire qu'il convient de résoudre rapidement car : «... on pense que les trois quarts des **7.000 à 10.000 décès annuels** de ce type en France sont le fait de bactéries résistantes, au tout premier rang desquelles le SARM. **Des chiffres officiels américains font état de 19.000 morts dans ce pays en 2005, soit davantage que le sida. L'enjeu de santé publique est considérable.** »¹³

« Tout est poison, rien n'est poison : ... »

... c'est la dose qui fait le poison. » La formule est de Paracelse, ce médecin, astrologue et alchimiste suisse du XVI^{ème} siècle, fondateur de la toxicologie. Elle est souvent citée pour appeler à la prudence quand il est question de médicaments. Ainsi les pays ont beau se doter de différentes mesures pour que les médicaments destinés aux animaux ne se retrouvent pas dans la chaîne alimentaire, il en reste quand même des traces. En 2012, une équipe de chercheurs, qui a mis au point une technique de détection des résidus dans l'alimentation, a découvert des doses très faibles d'antibiotiques, d'antiparasitaires et de fongicides... dans de petits pots pour bébés¹³. Dès lors n'est-il pas aussi légitime de s'interroger sur des traces éventuelles dans le lait, le beurre, le yaourt, le fromage, les œufs, la mayonnaise, tous les produits dérivés des animaux qui font partie de notre quotidien ?

Il faut bien admettre que **le risque zéro n'existe pas** ; et que les appareils sont plus performants aujourd'hui, et arrivent à détecter ce qui ne l'était peut-être pas auparavant. Dès lors, faut-il s'en inquiéter ? A cela, certains pourraient rétorquer que nous n'en sommes pas morts pour autant. Peut-être. En même temps, la réponse n'est-elle pas un peu facile ? Peut-on réellement vouloir éluder la discussion sur les risques, surtout au regard des scandales qui ont émaillé l'actualité depuis plus de vingt ans ? **Le veau aux hormones. La vache folle. Le poulet à la dioxine. La fièvre aphteuse du mouton. Le poisson au mercure, etc.**





CLIN D'ŒIL

L'édition du 17 décembre 2013 de La Libre Belgique montrait un dessin de Clou intitulé «Nouveau scandale de la viande de cheval!». On y voyait un homme vêtu d'un tablier tâché et grand couteau à la main, se tenir la tête d'un air désespéré face à plusieurs animaux de ferme. Parmi ceux-ci: un cheval qui lui dit «Mais puisque je vous dis que je suis impropre à la consommation !!!»; un cochon, «Moi pareil !»; une vache, «Et moi donc!» et, enfin, un coq et un canard, tout aussi peu désireux de passer à la casserole, compléter avec leur «Et moi!», «Et moi!».

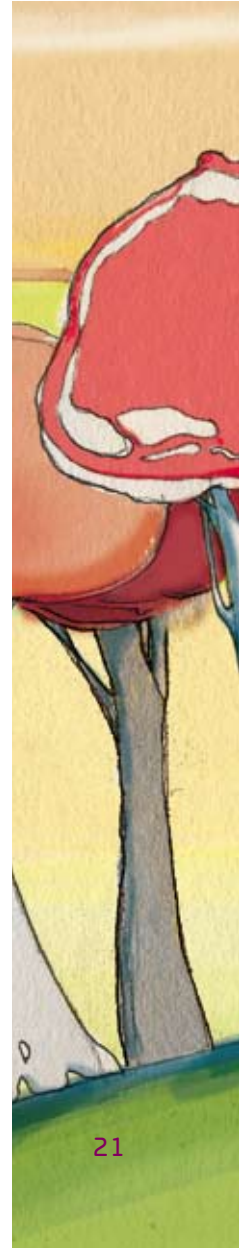
Mais, en même temps, ne faut-il pas aussi rappeler que les médicaments administrés aux animaux poursuivent l'objectif de vendre une viande sans maladies ? Est-il possible aujourd'hui - dans les élevages où les animaux vivent dans la promiscuité et où ils sont nourris de farines animales - de se passer de médicaments vétérinaires ? En tant que consommateurs, soucieux de la sécurité alimentaire, sommes-nous prêts à manger une viande provenant d'animaux qui ont peut-être été infestés par des vers intestinaux ou souffert d'une maladie infectieuse ? Faisons-nous une différence entre sécurité et qualité alimentaires ? Dans un climat de suspicion, la viande bio apparaît-elle comme une alternative intéressante ? Mais son prix la rend-elle accessible à tous ?...


Faut-il ou non traiter les animaux à l'aide de médicaments ?

Des faits qui posent question

Dans un débat sur la viande, il est quasi impossible de ne pas aborder la question des crises sanitaires et autres. On peut en effet s'interroger sur les médicaments qui sont donnés aux animaux, mais peut-être bien plus encore par certaines pratiques qui se sont développées dans certaines filières de viande. Dans le dernier **scandale** en date (de la **viande de cheval** découverte dans les barquettes de lasagnes censées contenir de la viande de bœuf), même si l'accent n'a pas beaucoup été mis sur ce point, il était aussi question des résidus d'un **anti-inflammatoire**, la «phénylbutazone», qui a été retrouvé dans des carcasses de chevaux exportés vers la France... Il est vrai que cet anti-inflammatoire est administré aux chevaux qui ne sont pas censés se retrouver dans la chaîne alimentaire. Mais voilà, il se trouve qu'un système mis en place et des « fraudeurs » ont réussi à bernier... on dira, la « vigilance » des autorités.

Chez nous, s'il faut en croire l'AFSCA¹⁴, les consommateurs n'ont rien à craindre. Notamment parce que les méthodes de contrôles s'avèrent efficaces; aucun problème n'a été signalé depuis 2009. Dans le communiqué publié en 2013, l'organisme public indiquait que même si des résidus éventuels étaient absorbés, ils n'auraient pas de conséquence sur la santé des consommateurs: « La phénylbutazone est occasionnellement prescrite à des patients atteints d'arthrite rhumatoïde et provoque dans un cas sur 30.000 une maladie du sang. La probabilité qu'une personne attrape la maladie en mangeant de la viande de cheval est très faible selon l'EFSA et l'EMA, entre 2 sur un trillion et 1 sur 100 millions. La probabilité de dommage à l'ADN et du développement de cancer est également estimée très faible. »¹⁵ Soit. Cependant, n'est-il pas permis d'avoir un doute raisonnable à la lecture de ce qui suit? « L'EFSA et l'EMA soulignent cependant qu'aucune norme maximale sûre pour le produit dans les denrées alimentaires d'origine animale ne peut être établie, les viandes contaminées doivent donc demeurer exclues de la chaîne alimentaire. »





Cette crise, comme d'autres avant elle, ne montre-t-elle pas aussi que les sommes en jeu sont considérables, au point de pousser certains à contourner les règles pour en retirer un maximum de profits ?

TOUT EST-IL BON POUR L'INDUSTRIE ?

*Faut-il rappeler que c'est aussi à l'occasion de cette affaire de fraude économique¹⁶, que les consommateurs ont appris l'existence des «**minerais de viande**»? Il s'agit d'énormes blocs de viande surgelés constitués d'«**un mélange de déchets à base de muscles, d'os et de collagène**»¹⁷ comme l'explique une journaliste de rue89, et qui citant un ancien vétérinaire, écrit: «Il y a 40 ans, cette matière allait à l'équarrissage pour être brûlée. Les industriels n'osaient même pas en faire de la bouffe pour chat.» Les minerais de viande sont surtout utilisés dans la préparation de plats préparés. A l'occasion de cette fraude, baptisée aussi «Findusgate», c'est aussi le problème de la **traçabilité de la viande** dont il a été question une fois de plus...*

Alors existe-t-il ou pas un risque pour la santé?... Mais, peut-être faut-il aussi se demander si nous avons toujours envie de connaître tous ces éléments perturbants qui concernent la viande que nous consommons ?

Poser toutes ces questions fait-il de nous des empêcheurs de « manger » en rond ?

Mauvais diagnostic pour la santé

Personne aujourd'hui n'oserait mettre en doute le lien existant entre problèmes de santé et nutrition... Peut-on continuer à croire qu'il pourrait en aller autrement avec la viande? **Certains cancers** comme ceux du **côlon** et de la **prostate** ainsi que certains cancers du **sein** sont particulièrement pointés du doigt.

En Belgique, il sera certainement difficile de ne pas tenir compte de **l'avis du Conseil Supérieur de la Santé (CSS) sur la viande rouge et la charcuterie à base de viande rouge**: « De façon générale, il est admis qu'environ 30% de tous les cancers ont une origine alimentaire concomitante (...) Le cancer représente, à côté des **pathologies cardiovasculaires** et le diabète, une des maladies les plus fréquentes et graves pour l'homme. Une alimentation saine et équilibrée joue sans nul doute un rôle important dans la prévention des maladies qui menacent l'homme (...) Ainsi, on pourrait réduire de 10 à 20% l'incidence du cancer colorectal grâce à des recommandations à propos de la nature, du mode de préparation et des quantités de viande consommée... »¹²

L'apparition de maladies neuro-dégénératives telles que **Parkinson, Alzheimer** ou **sclérose en plaques** doit aussi, semble-t-il, être mise en lien avec les quantités de viande qui sont consommées actuellement. Tout comme l'apparition de **certaines maladies intestinales inflammatoires**, le **diabète de type 2** ou l'**obésité**.

Ces éléments font-ils peur ou permettent-ils de voir autrement notre consommation de viande?





Un coût environnemental élevé

Le modèle de production de viande des pays les plus industrialisés a un impact considérable sur la planète. **L'élevage participe au réchauffement climatique.** Un rapport de la FAO publié en 2006 indiquait que l'élevage contribuait **à hauteur de 18% aux émissions des gaz à effet de serre** alors qu'il « n'est pas une force principale dans l'économie mondiale, engendrant à peine 1,5 pour cent du PIB total. Mais le secteur de l'élevage est socialement et politiquement très important dans les pays en développement: il nourrit et fait vivre un milliard de pauvres dans le monde, en particulier dans les zones arides, où les animaux d'élevage sont souvent la seule source de moyens d'existence. »¹⁸

Parmi les gaz à effet de serre, il y a le méthane – contenu dans le fameux pet de vache, et qui est un des gaz les plus nocifs – et l'hémioxyde d'azote qui découle principalement des déjections animales. Le réchauffement climatique est responsable de la fonte des glaciers et de l'élévation du niveau moyen de la mer. Selon les scientifiques, les **catastrophes naturelles** (cyclones, ouragans, sécheresses, inondations et tempêtes), dont l'intensité s'est accrue ces dernières années, en sont une conséquence directe.

Les excréments d'animaux, particulièrement leur gestion, représentent un problème à part entière car en élevant de plus en plus de bêtes, les quantités de leurs déjections ont aussi considérablement augmenté. Outre son odeur nauséabonde, le lisier¹⁹ par exemple, véritable nuisance pour ceux qui résident à proximité des exploitations d'élevage, a un impact important sur l'environnement. **Le sur-développement des algues vertes**²⁰ dans le littoral breton, en France, est souvent cité à titre d'illustration. Les algues vertes se forment en mer, et sont ensuite rejetées sur la plage par les courants. La décomposition de ces algues produit un gaz dont l'inhalation peut être mortelle.

De si lourdes conséquences

Elever des animaux revient aussi à les nourrir. Le « hic » est que **70% des terres arables dans le monde sont mobilisés pour produire de la nourriture pour animaux** : presque les 3/4 des terres disponibles pour produire de la nourriture pour les hommes servent à nourrir les animaux d'élevage des pays riches. Les parcelles de terre sont non seulement cultivées dans ces pays, mais une grande part l'est de plus en plus souvent en Amérique du Sud et en Afrique par exemple. De nombreux Etats de ces continents acceptent ainsi de « céder » des terres, de raser des forêts (comme l'Amazonie au Brésil) soit pour cultiver du soja, du maïs, du colza²¹, etc., en partie pour nourrir le bétail, soit pour y faire des pâturages. Pourquoi ?

Rappelez-vous le schéma suivi par l'UE à la fin de la guerre de 1939-1945 (exportations, devises, etc.) : les dirigeants des pays en voie de développement (PVD) suivent apparemment le même schéma. À l'instar des pays occidentaux, cela leur réussit-il ? Certains PVD tirent mieux leur épingle du jeu que d'autres. Mais la grande majorité de leurs agriculteurs sont loin de bénéficier du système, et n'ont finalement que des miettes... Dès lors faut-il s'étonner qu'un milliard d'êtres humains sur Terre souffrent de faim chronique ? Et que trois autres milliards soient pauvres ? **Où sont la justice sociale et l'éthique dans un tel système ?** De plus, il faut noter qu'il ne profite pas plus aux petits agriculteurs dans les pays les plus développés. En effet, comment peuvent-ils être compétitifs face aux géants de l'agro-industrie ?

A cette énumération de catastrophes, il faut ajouter **l'eau dont de très grandes quantités sont utilisées** sur les terres qui sont ainsi accaparées. Et dans l'ombre, les Etats se livrent une guerre sans merci car, à l'avenir, l'eau sera une ressource naturelle de plus en plus recherchée. Il en va de même pour le pétrole, nécessaire pour faire marcher les machines agricoles et l'industrie de la viande.

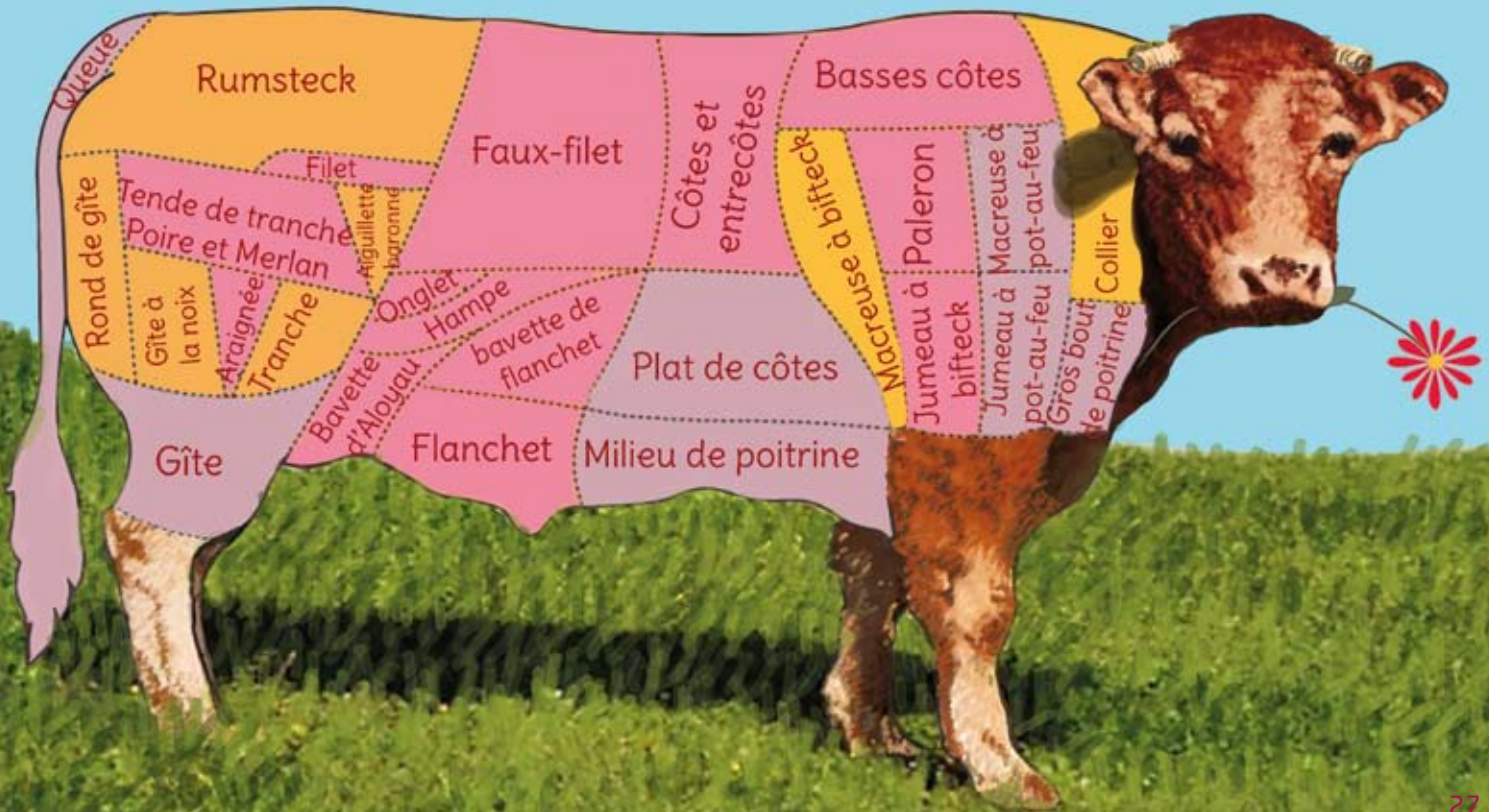




Impossible aussi de ne pas évoquer le problème de **l'effondrement de la biodiversité**: l'élevage intensif implique de ne se concentrer que sur quelques espèces sélectionnées et améliorées génétiquement; l'objectif étant toujours de vendre beaucoup... Le modèle de production de viande des pays riches doit-il continuer à être encouragé pour ceux qui sont en voie de développement? L'horizon 2050, avec ses 9 milliards d'individus, n'a-t-il pas ainsi des raisons d'inquiéter? Devons-nous considérer cette augmentation de la population mondiale comme un défi à relever ou plutôt une occasion de commencer à changer notre rapport à la viande?

Et puis, quel monde voulons-nous léguer aux générations futures?
Une planète à bout de souffle?

*J'aurais bien
une petite idée...*



Une question essentielle pour terminer

Entre les premiers hommes qui devaient aller chasser pour pouvoir manger de la viande et nous-mêmes, à qui il suffit de se rendre au premier supermarché venu pour s'en procurer, les quantités de viande consommées n'ont cessé de croître. Cela a permis d'améliorer l'ordinaire et représenté une source de protéines importante pour les peuples qui ont pu bénéficier de cette croissance. Dans les pays les plus développés, la viande est même devenue une composante essentielle de l'alimentation s'invitant à presque tous les repas. Ce tour de force n'aurait pas été possible sans la mise en place d'une politique de production intensive, un système instauré en Europe à la fin de la Deuxième Guerre mondiale et inspiré du modèle américain.

Mais si la politique menée alors a permis de mettre la viande à la portée de toutes les bourses, elle montre aujourd'hui ses limites : les conséquences sur la santé et les répercussions environnementales poussent à demander de ne pas poursuivre dans cette voie. Les maladies, le réchauffement climatique, les catastrophes naturelles tout comme la dégradation de la biodiversité ou la pauvreté de plus de la moitié de l'humanité sont des signaux que nous ne pouvons plus ignorer. Ils doivent mener à réduire la consommation de viande dans les pays riches. Et encourager les autres à ne suivre ni leur modèle économique pour la viande ni un régime à base de protéines animales. Ce ne sera pas facile quand on sait que la consommation de la viande reste encore associée à un certain statut dans la société. Comment déconstruire cela ? Dans nos pays, si de plus en plus de personnes prennent conscience des enjeux qui se cachent derrière la viande industrielle, les questions qu'il convient à présent de résoudre sont : comment concrètement manger moins de viande, à défaut de la bannir de nos assiettes ?

Quelles sont les alternatives que nous pouvons explorer
comme citoyens et comme collectivité ?



- 1 RICHAUD I., *L'humanité face au miroir – Réflexions sur une société durable*, Editions L'Harmattan, 2013.
- 2 Par le biais de la Politique Agricole Commune (PAC).
- 3 *L'élevage industriel, combien de morts ?*, sur <http://fabrice-nicolino.com>
- 4 Le cours de la viande sur le marché mondial, comme celui d'autres matières premières agricoles, est négocié au niveau de la Bourse de Chicago.
- 5 *Combien de viande consommée dans l'Union européenne*, sur <http://globometer.com> et *La hausse dans les pays en développement soulève une question* (étude), sur <http://www.lafranceagricole.fr/>
- 6 BUYSSE N. et alii, *Manger moins de viande*, Nature & Progrès asbl, 2011, sur <http://www.natpro.be>
- 7 La viande de crocodile est parfois vendue dans les rayons boucherie de *Delhaize* et celle de zèbre a été aperçue dans ceux d'un hypermarché *Carrefour* début 2014. De temps en temps, ces deux enseignes proposent aussi à la vente la viande de kangourou et d'autruche.
- 8 LUALABA LEKEDE A., *Pourquoi devient-on bio ?*, coll. Représentations, asbl Question Santé, 2010, p. 15.
- 9 *Consommation de viande*, sur <http://www.plan.be>
- 10 CARON A., *No Steak*, Editions Fayard, 2013, pp. 65-74.
- 11 *Consommation de viande : un lourd tribut environnemental*, sur <http://www.crioc.be>
- 12 *Viande rouge, charcuterie à base de viande rouge et prévention du cancer colorectal* (Résumé), Avis du Conseil Supérieur de la Santé n° 8858 (4 décembre 2013).
- 13 *Le scandale alimentaire qui s'annonce*, sur <http://www.wikistrike.com>
- 14 Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire.
- 15 *Fraude à la viande de cheval*, sur <http://www.favv.be>
- 16 La viande de cheval a été utilisée en place et lieu de la viande de bœuf parce qu'étant moins chère.





- 17 LE BLEVENNEC N., *Minerai de viande* : « Avant, on n'osait pas en faire de la bouffe pour chat », sur <http://www.rue89.com>
- 18 *Les impacts environnementaux sur l'élevage*, sur <http://www.fao.org>
- 19 Le lisier est un mélange de déjections d'animaux et d'eau notamment.
- 20 La prolifération des algues vertes est déclenchée par un apport excessif d'azote dans la mer. « Cet azote provient des nitrates transportés par les rivières jusqu'au milieu marin. Le nitrate provient aujourd'hui essentiellement des activités agricoles, notamment de l'épandage d'engrais azoté d'origine minérale ou organique (engrais de ferme, issu des déjections animales : lisier ou fumier - forme liquide ou solide [1]). Seule une partie de l'azote est absorbée par les plantes, et le reste se diffuse dans la nature (eau, sol, air). L'eau chargée en nitrates ruisselle depuis les champs, rejoint les rivières puis la mer », sur <http://www.developpement-durable.gouv.fr>
- 21 LUALABA LEKEDE A., *Les organismes génétiquement modifiés : pour le meilleur des mondes ?*, coll. Environnement, asbl Question Santé, 2009.





Plus de 82 kg de viande, voilà la quantité moyenne de viande consommée par an et par personne au sein de l'Union européenne.
C'est beaucoup au regard de ce qui était consommé voilà tout juste cinquante ans.
Le secret de cette croissance est à rechercher dans l'élevage intensif.
Dans l'histoire humaine, c'est la première fois que des hommes mangent autant de viande.
Mais si dans les pays les plus développés, les consommateurs peuvent désormais acheter de la viande quand ils le souhaitent,
les interrogations à propos de sa qualité sont de plus en plus nombreuses.
L'impact sur la santé et les conséquences environnementales montrent que le tribut à payer s'avère extrêmement lourd.
Il convient donc de rectifier le tir et de réduire notre consommation de viande ; ce qui est peut-être plus facile à dire qu'à faire.
Car changer ses habitudes, n'est-ce pas ce qui est des plus difficiles ?
Alors quand on nous dit « moins de viande », peut-être est-il utile de commencer par voir quels sont les représentations et les enjeux qui se cachent derrière le mot « viande ».

Cette brochure s'adresse à tous les publics.
Elle est téléchargeable sur le site www.questionsante.be

Édition 2014