

Octobre 2020

Flexitarisme : **une opportunité pour** **la chaîne alimentaire ?**

Yves LE MORVAN
Bernard VALLUIS

agriDées
RÉFLÉCHIR • PARTAGER • AVANCER

REMERCIEMENTS

Cette note a été alimentée par les réflexions du groupe de travail d'agridées « Flexitarisme : une opportunité pour la chaîne alimentaire ? », qui s'est réuni de septembre 2019 jusqu'en mai 2020. Nous tenons à remercier les membres de ce groupe pour leur participation active.

Elle est téléchargeable sur notre site www.agridees.com/publications

NOS PROPOSITIONS

Étiquetage européen :

- Réserver le terme de « viande » aux produits issus de l'élevage,
- Protéger les désignations usuelles caractérisant les produits carnés,
- Lancer un étiquetage volontaire du bien-être animal.

Promotion/communication :

- Créer une interprofession agricole et alimentaire transversale,
- Communiquer sur le plaisir de manger, avec une assiette équilibrée végétal/animal.

Financement des acteurs économiques :

- Soutenir par la PAC (PSE) les démarches collectives de réduction d'émission de gaz à effet de serre par les ruminants,
- Dédier une partie du Plan Protéines au renforcement et à la structuration des filières des plantes (légumineuses oléoprotéagineuses...) à consommation humaine directe ou comme ingrédient.

RÉSUMÉ

Le flexitarisme alimentaire est un véritable OVNI dans le ciel encombré des tendances de consommation alimentaire.

Si ce mot, composé de l'association de flexible et de végétarisme, représente un concept facilement compréhensible : la réduction de la consommation de protéines animales et principalement de produits carnés, il ne bénéficie toutefois pas d'une définition chiffrée. Le flexitarisme ne se concrétise pas dans un régime « sans » ou dans une diète fondée sur l'exclusion, c'est une trajectoire. En outre, le flexitarisme constitue un point de convergence de très nombreuses évolutions d'ordre sociologique ou d'ordre sociétal. C'est un concept agglutinant.

Néanmoins le phénomène existe si bien que, par l'assiette, on peut vouloir plus, changer le monde. Dès lors il s'agit moins d'ausculter une tendance déjà connue, la baisse de la consommation individuelle de viande depuis le début du siècle, que d'éclairer les interactions en jeu, de débattre des principaux arguments, d'analyser les choix stratégiques et de montrer à quel point la transition alimentaire est déjà à l'œuvre.

Cette transition peut constituer une opportunité pour les entreprises agricoles et toute la chaîne alimentaire. Les évolutions et innovations des pratiques agricoles s'imbriquent dans la transformation des filières alimentaires et l'offre aux consommateurs. L'association végétal/animal pourrait être ainsi revitalisée sur tous les plans, agricoles et alimentaires. À condition que les règles du jeu soient claires et transparentes et que la construction de valeur s'opère sur les vertus propres de chacune des offres.

SOMMAIRE

Préambule	5
I - Problématiques	5
1 L'embarras du choix	5
2. Le temps des explications	7
3. Les définitions	9
II - Accusés... levez-vous !	10
1. L'élevage est-il un gaspillage ?	10
2. L'industrie se cache-t-elle ?	14
3. La chaîne alimentaire viande : moderne ou anti-moderne ?	16
III - Consommateurs, victimes ou coupables ?	17
1. Conduite et inconduite alimentaire	17
2. Les facettes de la concurrence aux produits carnés	19
3. L'archipel des goûts	21
IV - Citoyens : témoins, acteurs ou complices ?	23
1. Le retour des politiques publiques et le regard des citoyens	23
2. Les controverses sociétales et l'action citoyenne	25
3. Les choix budgétaires, complicité ou duplicité	27
des citoyens/consommateurs	
V - CONCLUSION	29
VI - PROPOSITIONS	30
VII - ANNEXES	31
VIII - BIBLIOGRAPHIE	35

L'assiette n'est pas loin d'être le centre du monde.

La pandémie liée à la COVID-19 rappelle une nouvelle fois à quel point santé et alimentation constituent les deux besoins essentiels des populations. Lesquels sont intimement liés. Dans une perspective élargie, l'autre préoccupation majeure de notre siècle a trait à l'écologie, au climat.

Un des plus puissants leviers pour agir sur tous ces sujets provient de l'agriculture et des forêts, de la chaîne alimentaire. La réponse est souvent là.

A contrario, une telle concentration des enjeux confère une puissance indéniable aux critiques de nos modes productifs actuels et à celles de nos modes de consommation, souvent il est vrai marqués par le gaspillage et l'absence de durabilité. Les réactions sous forme de comportements alimentaires apportées par nos sociétés individualistes prennent alors souvent la forme du rejet, de l'exclusion et fondent ainsi de nouvelles communautés militantes et très présentes sur le plan médiatique et les réseaux sociaux.

Cependant il existe des trajectoires plus généralistes qui courbent les lignes d'horizon, sans pour autant exclure. Le flexitarisme alimentaire, qui substitue pour partie à une alimentation très carnée ou plus généralement d'origine animale, des préparations végétales en représente le meilleur exemple.

Nous savons que le flexitarisme alimentaire est sous-tendu par des évolutions sociologiques profondes (famille, travail, relation au temps) ainsi que par des préoccupations sociétales connues (nutrition/santé) ou fortement émergentes (bien-être animal, relation à l'animal, écologie, climat).

Tout cela participe à émettre des vœux de transition agricole et alimentaire et à proposer des actions.

La tendance au flexitarisme alimentaire remette-elle en cause l'agriculture et l'alimentation dans

ses pratiques actuelles ? Oui. Le flexitarisme alimentaire constitue-t-il une opportunité pour l'agriculture et la chaîne alimentaire ? Oui également, mais à condition que les choix s'organisent de façon transparente.

Dans cet esprit, il faut tout mettre sur la table.

Les filières agricoles et particulièrement celle de l'élevage ne peuvent pas seulement être accusées de tous les maux. Elles doivent pouvoir expliquer leurs contributions à un monde qui change. Et ainsi dialoguer avec les consommateurs à propos de qualité, mais aussi de valeur, donc du prix. Interpeller sur les vertus comparatives des produits de substitution qui sont proposés. Ou questionner les citoyens sur les ambiguïtés de leurs injonctions notamment à propos de l'innovation.

Ensuite une nouvelle assiette pourra être servie.

Elle contiendra de plus en plus de produits d'origine végétale tout en reconnaissant les vertus nutritionnelles et gustatives des produits d'origine animale. Une assiette plus végétale, en continuité d'une agriculture plus durable qui tiendra compte de la santé de l'homme, des animaux et de la planète. Fruit d'une chaîne alimentaire modernisée où l'association requise entre protéines végétales/protéines animales peut donner un sens à la transition. Une transition agricole, une transition alimentaire.

I - PROBLÉMATIQUES

Les comportements alimentaires des consommateurs évoluent dans des conditions et des proportions très conséquentes. Le flexitarisme est-il en passe de devenir le modèle dominant ?

1. L'embaras du choix

Dans la société française contemporaine, les conduites alimentaires changent. Pour ceux qui se déclarent ou s'identifient à un

6
36

mode particulier, les flexitariens apparaissent aujourd'hui les plus nombreux, soit 28 % des consommateurs (enquête téléphonique CREDOC 2018) alors que végétariens, végétaliens et véganes ne représentent que 3%¹. Néanmoins, il est difficile de se fier aux auto-déclarations. Ainsi, dans l'enquête du CREDOC, 5,2 % des personnes interrogées se disent végétariennes, végétaliennes ou véganes, mais l'analyse plus fine des pratiques d'éviction révèle que 2,3 % déclarent ne jamais consommer de produits carnés, 1,7 % ne jamais consommer de produits carnés, ni poissons ni fruits de mer, et seulement 0,4 % aucun produit d'origine animale. Il arrive que les consommateurs ne perçoivent pas des produits tels que lasagnes, burgers, pizzas, chili con carne, kébabs... comme contenant de la viande. En effet, comme le rappellent les auteurs de l'étude, de nombreux travaux scientifiques montrent que les végétariens peuvent s'inscrire dans un continuum d'évitement plus ou moins complet de protéines animales, en fonction du type de produits exclus. De même, les végétariens auto-déclarés peuvent consommer occasionnellement de la viande, dans la mesure où ils assimilent leur réticence à consommer de la viande à une réelle exclusion. Enfin, il ne faut pas exclure que des répondants s'inscrivent à tort dans une catégorie par méconnaissance du sens des différents termes.

Les résultats des enquêtes du CREDOC « Tendances de consommation » réalisées à 20 ans d'intervalle, en 1998 et 2018, montrent une progression des auto-déclarations des végétariens de 0,7 % à 3,2 %, sans qu'il soit possible de mesurer cette évolution pour les flexitariens, faute de définition et de questions sur le sujet en 1998. Pour comprendre ces évolutions récentes, il faut donc recourir à l'histoire longue.

Au cours des 10 000 dernières années, que les géologues dénomment désormais « anthropocène », l'humanité est passée d'une ère de subsistance à celle d'abondance² du moins pour ce qui concerne les disponibilités alimentaires dans les pays développés. Après une longue période où l'alimentation dépendait des activités de la chasse, de la pêche et de la cueillette, la révolution agricole avec le développement de la culture et de l'élevage a permis d'accroître la production d'aliments, de les stocker et de couvrir ainsi les besoins de populations plus nombreuses. Alors que les aléas climatiques et les bio-agresseurs ont été jusqu'au *xx*^e siècle causes de famines et d'épidémies, les accroissements rapides de la productivité agricole et le développement du commerce ont facilité l'essor des activités industrielles et l'urbanisation dans un contexte dynamique de la démographie.

À l'échelle de la planète, si les disponibilités en aliments ne présentent plus de contraintes quantitatives, les conflits, les changements climatiques et la pauvreté demeurent des facteurs de sous-nutrition et de malnutrition qui affectent toujours un quart de la population.

En effet, selon le constat du rapport 2020 de la FAO sur « L'état de la sécurité alimentaire et de la malnutrition dans le monde »³ 2 milliards d'hommes sont affectés dont 690 millions souffrent de sous-nutrition, et 1,25 milliard de malnutrition. Pour les trois autres quarts, l'abondance est désormais la règle avec pour corollaire une très grande liberté de choix. Dans ces conditions plus favorables, les conduites alimentaires ont connu d'importantes évolutions subordonnées à celles des modes de vie, alors qu'antérieurement celles-ci étaient dictées par la quête de nourriture.

¹ Combien de végétariens en Europe ? Synthèse des résultats à partir de l'étude « Panorama de la consommation végétarienne en Europe » réalisée par le CREDOC pour FranceAgriMer et l'OCHA en 2018

² « À la table de l'homo economicus ». Pierre COMBRIS – Éditions Tallandier – Juin 2019

³ www.fao.org/3/ca9662en/on_line/ca9662en.html#chapter-executive_summary

2. Le temps des explications

La combinaison des temps consacrés au travail et aux déplacements domicile-travail, ceux dédiés aux loisirs et en particulier aux écrans (télévision, ordinateurs, tablettes, smartphones) a réduit les temps consacrés à la préparation des repas comme ceux passés à table. La restauration hors domicile, tant pour les enfants (cantines scolaires) que pour les adultes (restaurants d'entreprises, cafés-restaurants, boulangeries, vente à emporter etc.) après avoir réduit les choix offerts s'adapte désormais à la diversification des comportements individuels et collectifs.

Par ailleurs, le budget des ménages consacré à l'alimentation ne représente guère plus que 13 % de la moyenne des revenus, alors que dans les pays en développement il peut atteindre, voire dépasser les 90 %.

Au fur et à mesure de l'augmentation des revenus, la part de l'alimentation se réduit jusqu'à devenir une variable d'ajustement vis-à-vis des parts consacrées au logement, à l'habillement, aux communications et aux loisirs.

Analysant les implications des transformations sociétales sur l'évolution des tendances alimentaires⁴ le Centre d'études et de prospective du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation propose de retenir le rôle croissant de l'individualisation et de la segmentation sociale, rejoignant ici les travaux de Jérôme Fourquet (Par exemple « L'archipel français », Seuil, 2019). Ainsi, l'individualisation de la consommation alimentaire en fait un élément de différenciation, un mode d'expression personnalisé et opère comme facteur de responsabilisation sociale. Segmentation sociale et communautarisation orientent les conduites alimentaires vers l'affaiblissement des normes traditionnelles

et l'adoption de nouveaux modèles, faisant la part belle aux « alimentations particulières⁵ ». L'utilisation des outils numériques et des réseaux sociaux contribue à la fédération de communautés de consommateurs.

Il en est de même de la modification des rapports au temps avec l'accélération de rythmes sociaux qui transforme progressivement l'alimentation en une activité secondaire, avec différenciation des temps de prises alimentaires solitaires et collectives et une recherche croissante de services.

La féminisation de la société, qu'il s'agisse du monde du travail ou des représentations culturelles, implique une plus grande sensibilité à la recherche d'une alimentation saine, naturelle et équilibrée⁶, favorable au développement du végétarisme et du flexitarisme. La sensibilité croissante à la santé et au bien-être renforce les tendances de personnalisation des conduites alimentaires, et leur diététisation et médicalisation. Enfin, l'émergence de nouveaux rapports à la nature se traduit par la recherche de « naturalité », mais aussi par la transformation des représentations du statut des animaux. Ce nouveau regard sur la nature et la gent animale favorise les critiques de la consommation des protéines animales, tant en ce qui concerne le sujet du bien-être animal que celui des préoccupations de santé humaine. Il peut conduire aux conceptions extrêmes des militants de l'antispécisme.

Dans ces conditions, la composition du contenu des assiettes a évolué avec un télescope entre la tendance longue de la transition nutritionnelle et l'apparition de nouvelles conduites alimentaires. Au cours du xx^e siècle, sur la base d'une réduction lente des apports énergétiques qui restent cependant supérieurs à 3000 cal/personne/jour, la part des céréales

⁴ « Transformations sociétales et grandes tendances alimentaires » – Février 2019 – CEP – Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

⁵ « Les alimentations particulières : mangerons-nous ensemble demain ? » – Claude FISCHLER – Éditions Odile Jacob – 2013

⁶ Ibid (4)

et féculents se réduit fortement au profit des apports caloriques en produits animaux, fruits & légumes, graisses et sucres. Malheureusement, il faut noter notre dépendance aux importations mondiales quant aux légumes secs.

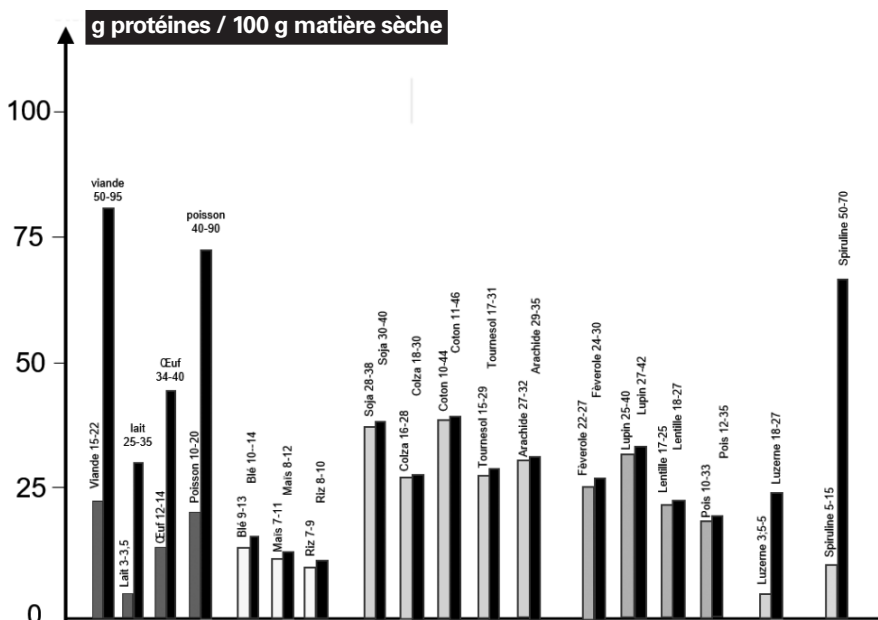
Ainsi la contribution calorique des glucides (44 %) converge-t-elle avec celle des lipides (43 %), tandis que les protéines plafonnent à 13%.

En France, la part des calories d'origine animale progresse proportionnellement au niveau calorique total, se situant au plus haut niveau mondial du rapport calories animales/calories totales, soit 1 250 cal/pers/jour pour un total de 3500 cal/pers/jour.

En termes de composition protéique, les produits d'origine animale affichent des niveaux d'apports exprimés en grammes de protéines/100 grammes de matière sèche, généralement bien plus élevés que les produits végétaux, à l'exception de la spiruline⁷.

Ainsi, viande, poisson, œuf et lait apparaissent d'autant plus nécessaires à une alimentation équilibrée qu'ils contribuent aux apports en acides aminés indispensables, en étant très digestibles, ce qui n'est pas le cas des produits végétaux. L'indice corrigé de la digestibilité des protéines, adopté comme méthode de référence par la FAO en 1991, lorsqu'il est supérieur ou égal à 100 indique l'absence de risque de carence en acides aminés indispensables. Ce qui est le cas de la viande.

g protéines / 100 g matière fraîche



⁷ TABLEAU 1 : Teneur en protéines de matières premières alimentaires. In « Les protéines végétales alternatives aux protéines animales. Comment accroître leur niveau de qualité ? » – Académie des Sciences et Lettres de Montpellier – Jean-Louis CUQ – Toulouse, le 15 mars 2018.

Aliment	Indice%
Lait	100
Caséine	100
Lactalbumine	100
Blanc d'œuf	100
Soja	80
Lentille	52
Haricot	72
Pois	73
Fève	47

TABLEAU 2. **Indice corrigé de la digestibilité des protéines alimentaires (Sarwar 1997) in Rapport d'expertise collective. Équilibre entre les macronutriments. ANSES novembre 2016.**

Globalement, aux niveaux atteints en France, la consommation actuelle de produits d'origine animale satisfait les besoins en protéines en excluant les risques de carence en acides aminés indispensables.

Néanmoins ce modèle a atteint ses limites et de nouveaux facteurs de choix entrent en jeu. Au premier chef, la propension à payer selon les niveaux de revenus, mais aussi en fonction des motivations de chacun pour couvrir ses propres besoins essentiels. Ainsi en France la consommation de viande bovine régresse-t-elle au profit de protéines animales moins chères, laissant une large place aux viandes de volailles. En 20 ans, la consommation annuelle moyenne par habitant de viandes bovine et porcine est en léger repli, pour atteindre respectivement 25 kg par habitant et 35 kg par habitant alors que la consommation de viande de poulet a doublé, passant de 11 à 22 kg⁸. Au total, en 2019, la consommation moyenne de viande par habitant

en France est de 86,2 kg, mesurée en équivalent-carcasse, les quantités réellement ingérées étant par construction inférieures (cf. annexe III).

Du côté de la production, le cheptel bovin français évalué à 19,3 millions de têtes en 2014 (cf. annexe I) s'est réduit à 17,9 millions de têtes en 2020⁹.

En second lieu, les préoccupations environnementales en termes d'émissions de gaz à effet de serre se sont focalisées sur les émissions de méthane des ruminants. La diminution de la consommation de viande rouge apparaît dès lors comme une pratique vertueuse. Enfin, la santé intervient comme un facteur de changement de comportement suite à la vulgarisation des informations sur les causes des pathologies cardio-vasculaires et du cancer du côlon. Les appels des autorités de santé, de l'OMS aux agences nationales, à une consommation modérée de viandes fraîches ont été largement diffusés (500 g/ semaine de viande hors volailles selon le Programme National de Nutrition Santé – PNNS, à noter que la consommation moyenne est nettement inférieure en France soit 320 g/ semaine - 2016).

3. Les définitions

Le flexitarisme est devenu le point de convergence de ces différentes motivations. Encore faut-il parvenir à définir ce qui apparaît de prime abord comme une nébuleuse de comportements plutôt qu'un modèle strict.

Ainsi des sociologues¹⁰ s'interrogent-ils sur trois options possibles :

- Un « végétarisme flexible » comme le justifie l'analyse du comportement des végétariens qui dérogent à l'exclusion des produits d'origine animale dans leur régime alimentaire ;

⁸ « La consommation de viande en France en 2019 » – Agreste – Synthèses conjoncturales n° 359 – juin 2020

⁹ Source Visionet – FranceAgriMer – Septembre 2020

¹⁰ « Les millennials et la viande. Raisons, émotions, mode de consommation » – Foodlab 2.0 – Étude pour Interbev – 2019 – Richard DELERINS–Pierre RAFFARD

- Un « omnivorisme raisonné » pour lequel un régime alimentaire sans exclusive évite les excès en faisant le choix de « tout un peu » ;

- Un « flexitarisme cognitif » résultant d'une démarche volontaire de réduction de la consommation de produits carnés, qui selon les individus est justifiée par des motivations environnementales ou de santé.

Alors que l'espèce humaine se définit physiologiquement comme omnivore, les conduites alimentaires qui s'en écartent y font toujours référence. Ainsi :

- le *végétarisme* exclut-il du régime omnivore la consommation de chair animale en tolérant cependant les produits laitiers, les œufs et le miel ;

- le *pesceatarisme*, variante du précédent, accepte la consommation des produits de la mer ;

- le *végétalisme* exclut tous les produits d'origine animale ou qui seraient liés à l'exploitation animale ;

- le *véganisme* ajoute au végétalisme le refus de l'usage de tous les produits d'origine animale ou qui seraient liés à l'exploitation animale.

Comme il a été théorisé par un journaliste américain, Mark Bittman au début des années quatre-vingt-dix, le flexitarisme vise à consommer moins de viande, poisson et autres produits animaux sans les exclure. Il se situe ainsi comme une conduite alimentaire intermédiaire entre l'omnivorisme et le végétarisme strict.

Les enjeux économiques d'une modification pérenne des conduites alimentaires sont de taille, compte tenu du poids des différentes filières agricoles et agro-alimentaires concernées.

En 2019, les valeurs des productions animales hors subventions¹¹ pesaient 26,4 milliards d'euros, soit 11,1 Mds pour les filières « bétail » (bovins, porcins, ovins, caprins, équidés), 4,7 Mds pour les filières « volailles et œufs » et 10,6 Mds pour les filières « lait et autres produits

d'élevage ». À titre de comparaison, on retiendra que céréales et oléagineux totalisent 12,9 Mds d'euros (céréales 10,8 Mds ; oléagineux 2,1 Mds), soit la moitié en valeur des productions animales. S'agissant des produits commercialisés par les industries agricoles et alimentaires en 2019¹² qui ont représenté un chiffre d'affaires hors boissons de 100,3 Mds d'euros, les viandes et produits à base de viande ont totalisé 25,8 Mds d'euros (viandes de boucherie 13,2 Mds, viandes de volailles 4,4 Mds ; charcuterie industrielle, foie gras et conserves de viandes 8,1 Mds) et les produits laitiers 21,3 Mds d'euros (dont beurre 2,3 Mds, fromages 8,8 Mds, glaces et sorbets 1,1 Md).

C'est donc près de la moitié en valeur des activités industrielles agro-alimentaires hors boissons qui seraient contraintes à des inflexions majeures de périmètre et de volume, en cohérence avec les modifications induites par le flexitarisme dans la répartition des activités agricoles entre culture et élevage.

II - ACCUSÉS... LEVEZ-VOUS !

Avant même d'être mis sur la sellette sur les plans de la nutrition/santé (chapitre III) ou des convictions éthiques (chapitre IV), l'élevage et toute la chaîne alimentaire animale dans ses différentes composantes sont interpellés sur l'efficacité de leurs conditions de production et les bénéfices de leurs apports.

Il n'est pas toujours aisé de calculer un rapport coût/avantage sur des enjeux économiques et sociétaux au sens large. Par contre les tendances qui se dévoilent sont lisibles et s'inscrivent pour le futur dans la transition alimentaire.

1. L'élevage est-il un gaspillage ?

Dans l'accord de Paris de 2015, les États signataires prévoient de renforcer la lutte contre le changement climatique en contenant

¹¹ « Les comptes de l'agriculture pour 2019 » – INSEE Première n° 1805 03/07/2020

¹² Productions commercialisées des industries agro-alimentaires 2019 – AGRESTE – Chiffres et données n° 6 – Août 2019

l'élévation de la température moyenne de la planète nettement en dessous de 2 °C par rapport aux niveaux préindustriels. Dans le domaine agricole, la réduction des gaz à effet de serre (GES), la bonne utilisation des sols, l'efficacité de la conversion végétal/animal, l'amélioration de la sécurité alimentaire, les contributions à la biodiversité sont évoquées¹³. L'élevage, sous le feu des critiques, apporte néanmoins sa part de réponses aux questions suivantes :

Atténuation du changement climatique ?

L'agriculture et la forêt sont responsables de 16 % des émissions de GES en France, et même de 19 % en tenant compte des consommations d'énergie liées à ces secteurs¹⁴. 86 % des émissions agricoles directes sont du protoxyde d'azote N₂O (fertilisation des cultures...) et du méthane CH₄ (éructation liée à la fermentation entérique des ruminants...). Au-delà des solutions apportées par l'agriculture et la forêt en matière de stratégie bas-carbone¹⁵, en captant et stockant naturellement du carbone dans les sols et, au-delà l'importance de la biomasse dans les énergies renouvelables, il faut reconnaître que l'élevage et singulièrement l'élevage bovin (les ruminants représentent 60 % des émissions de tout l'élevage) est un contributeur majeur à l'émission de GES.

L'élevage européen connaît les voies de l'adaptation et a déjà initié sa mutation : il s'agit à la fois d'améliorer l'autonomie fourragère en protéines et azote avec les légumineuses, de faire évoluer le contenu des rations, de développer les systèmes herbagers, de parfaire la gestion des effluents, d'améliorer

la génétique, d'avancer l'âge du premier vêlage pour les ruminants...

Les outils les plus modernes sont convoqués : sélection génétique, élevage de précision et engagement dans une stratégie bas-carbone, par exemple en France avec la méthode interprofessionnelle « Carbon Agri »¹⁶ validée par l'État, qui permettra aux éleveurs d'être rémunérés en vendant des crédits carbone à des entreprises ou des collectivités¹⁷. L'objectif de la filière laitière française est de réduire de 20 % entre 2015 et 2025 ses émissions de carbone et d'engager 100 % des fermes dans cette démarche.

L'organisation de l'élevage des ruminants au sein de l'Union européenne n'est pas aussi concentrée que dans d'autres régions du monde, par exemple aux États-Unis ou dans les Amériques. Les feed-lots ne sont pas le modèle courant. Il faudrait y voir un élément supplémentaire pour mieux protéger les productions animales européennes dans le cadre des échanges internationaux. Et soutenir une trajectoire de production (pâturage, élevage extérieur...) qui contribue à répondre aux enjeux posés par l'évolution de la consommation et la protection de la planète. (En ce qui concerne les monogastriques, la réduction des GES se calcule via l'analyse de cycle de vie, essentiellement sur les produits de nutrition animale).

Usage des terres et compétition dans la consommation des ressources ?

Parmi les critiques portées à l'encontre de l'élevage, il en est deux dont les effets s'additionnant sont présentés comme des freins à une transition alimentaire :

¹³ Groupe d'experts Intergouvernemental sur l'Évolution du Climat (GIEC). Rapport spécial sur le changement climatique et les terres – www.ipcc.ch – 08/08/2019

¹⁴ Projet de diagnostic national en vue du futur Plan Stratégique National de la PAC post 2020 – 30/08/2019 – Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

¹⁵ Stratégie Nationale Bas-Carbone – SNBC – Synthèse du scénario de référence – Décembre 2018

¹⁶ www.france-carbon-agri.fr

¹⁷ « Le label bas-carbone en agriculture et en sylviculture » Hubert BOSSE-PLATIERE/Jean-Baptiste MILLARD, La Revue agridées N°240, Mars 2020

- l'élevage mobiliserait à son profit la majorité des surfaces agricoles,
- Les protéines végétales ainsi produites seraient faiblement valorisées par leur transformation en protéines animales.

En ce qui concerne tout d'abord l'usage des terres, au niveau mondial, l'élevage couvre bien les 3/4 des terres agricoles mais avant tout en terres non labourables. Dans l'Union européenne environ 74 millions d'hectares de prairies permanentes, 10 millions d'hectares de prairies temporaires et 35 millions d'hectares de surface en production de grains (soit 60 % de la sole) sont dédiés à l'alimentation du cheptel¹⁸. En réalité, 70/80 % des aliments consommés par les animaux d'élevage en Europe ne sont pas consommables par l'homme (herbes, résidus de cultures, co-produits...)¹⁹. La concurrence entre usage des terres à destination alimentaire humaine (végétal) et celles à destination des animaux est en partie factice puisque leur substitution opère peu.

Pour être un brin caricatural, il existe une majorité de terres où les cultures ne sont pas réalisables et inversement l'homme ne mange pas d'herbe.

Pour ce qui est, ensuite, de l'efficacité du rendement de la transformation des végétaux par les animaux, il y a un débat.

À la question combien de kilos de protéines végétales pour produire des kilos de protéines animales, il s'affronte, en effet, deux réponses. Soit le calcul se fait en efficacité protéique brute, c'est-à-dire le rapport entre tout ce que l'animal ingère en volume, et ce qu'il produit en

pois (viande, lait, œufs). L'intérêt de ce calcul est faible pour un bovin/viande qui consomme dans sa ration, calculée en matière sèche, plus de 3/4 d'herbe. Donc hors concurrence avec l'homme. Par contre, en volaille, où la consommation est à plus de 3/4 sous forme de céréales et de tourteaux, la réponse fait sens. Soit le calcul s'exprime en efficacité protéique nette, c'est-à-dire sur la partie des seules consommations de l'animal entrant en compétition avec l'alimentation humaine. Dans ce cas, l'efficacité de la conversion des ressources végétales par l'élevage se pose car il y a bien concurrence sur les ressources.

En termes d'efficacité protéique nette²⁰ une vache laitière produit 1,3 kg de protéines animales pour 1 kg de protéines végétales consommées, le porc 1,1 kg, les volailles presque 1 kg.

Les élevages peuvent donc être producteurs nets de protéines, du fait de leur valorisation des fourrages, de la cellulose. Ils contribuent ainsi à la sécurité alimentaire.

Réduction de la biodiversité ?

L'érosion de la biodiversité constitue un enjeu majeur, la Commission européenne en fait un axe non négociable de sa politique future dans le cadre du « Green Deal »²¹. Parmi les leviers proposés, la protection des prairies permanentes du fait de leur écosystème est mise en avant. L'élevage de ruminants en prairies entretient la biodiversité, en favorisant les espèces végétales endémiques, les insectes et l'habitat des oiseaux. Les paysages en sont aussi redevables.

La question se pose différemment pour des élevages plus intensifs, où les animaux

¹⁸ INRA – « Rôles, impacts et services issus des élevages en Europe » – Science et impact – Résumé du rapport de l'Expertise scientifique collective réalisé par l'INRA à la demande des ministères de l'Environnement, de l'Agriculture et de l'ADEME – Novembre 2016

¹⁹ Jean-Louis PEYRAUD – INRA – Hors-Série La France Agricole 2018-2019 – « Réponses à ceux qui veulent abolir l'élevage » – « Le débat repose sur des fausses informations ».

²⁰ Ibid et Colloque GIS Élevages Demain – « Un nouveau regard sur la compétition entre alimentation animale et humaine » – 17 octobre/2017

²¹ Communication de la Commission – « Stratégie de l'Union européenne en faveur de la biodiversité à l'horizon 2030 – Ramener la nature dans nos vies ». Com (2020) 380 final du 20/05/2020

consomment grains, graines et tourteaux, qui doivent alors être produits dans les conditions les plus durables. À ce stade du raisonnement il s'agit moins d'un débat animal/végétal, que de la trajectoire durable des productions de grandes cultures. La réglementation actuelle de la PAC impose cette évolution par le « verdissement » et le sera encore plus à l'avenir. Par ailleurs elle est volontairement prise en compte par les responsables professionnels²² en grandes cultures.

La protection de la biodiversité peut certainement s'améliorer en élevage grâce aux outils du numérique (suivi des animaux...), au maintien de la diversité en génétique, à la prévention et à la réduction de l'utilisation des antibiotiques, au développement de l'offre européenne en protéines et à des choix sur les origines des produits importés (cf. *Infra Industrie de la Nutrition Animale*).

En tout cas le lien végétal/animal n'est pas dénoué. D'ailleurs dans ses communications la Commission propose de développer fortement l'agriculture biologique, dont le concept fondateur est celui d'une organisation en polyculture/élevage²³.

Sur ce sujet, c'est donc moins l'élevage et l'offre de protéines animales qui sont remises en cause en tant que tels, que parfois leur système de production.

Par principe, l'élevage n'est pas l'ennemi de la planète²⁴.

Pollutions, territoires, services et aménités

Quelle que soit sa très grande diversité, selon l'organisation et la taille des entreprises agricoles, les régions, les espèces... L'élevage est interpellé, contesté. Tout comme l'agriculture en général²⁵. Néanmoins les

productions animales, plus spécifiquement l'élevage, concentrent les critiques au-delà même des trois sujets évoqués ci-dessus : climat, surfaces en concurrence de l'alimentation humaine, biodiversité.

Certes l'élevage a une empreinte environnementale qu'il faut réduire, par l'amélioration des pratiques, l'évolution des réglementations ou l'application de plans collectifs. Cela vaut, par exemple, pour les volumes de consommation d'eau, la pollution des eaux dont le nitrate, la gestion des effluents, la réduction de l'utilisation des antibiotiques vétérinaires et la lutte contre l'antibiorésistance²⁶, la pollution de l'air par l'ammoniac, la protection et le bien-être animal²⁷.

Néanmoins il faudrait aussi souligner plus souvent les contributions de l'élevage. Outre sa fonction nourricière principale, il est également créateur d'emplois, particulièrement en zones rurales, en portant l'économie territoriale et souvent en déployant une culture locale. L'élevage fait souvent société.

Enfin, l'élevage apporte des services et fournit des aménités rarement quantifiées et encore moins rémunérées, qui bénéficient à tous : paysages, biodiversité, stockage de carbone.

Au-delà de sa raison d'être alimentaire, il s'avère que l'élevage n'est ni « obsolète », ni un rejeton trop éloigné de la période des chasseurs-cueilleurs. Il est au contraire au cœur des grandes problématiques actuelles, avec son propre enjeu d'adaptation. Pour cela il doit répondre à des controverses, parfois simplistes²⁸ qui visent à ruiner son image

²² « L'AGPB vise la HVE comme socle de sa politique RSE », hve-asso.com – 13/02/2019

²³ « Dossier Flexitarisme, une tendance alimentaire en phase avec la bio » – Bio Linéaires n° 90 – Juillet/Août 2020

²⁴ Biolait – « Et si les vaches Biolait sauvaient la planète ? » Septembre 2019

²⁵ « Malaise à la ferme » Eddy FOUGIER – Édition MARIE B – Janvier 2020

²⁶ anses.fr/fr/content/suivi-des-ventes-dantibiotiques-veterinaires

²⁷ agriculture.gouv.fr/le-plan-gouvernemental-pour-la-protection-et-lamelioration-du-bien-etre-animal – 28/01/20

²⁸ Telle la « fake news » qui prétend qu'il faut 15 000 litres d'eau pour produire 1 kg de viande de bœuf – en réalité entre 500 et 700 litres – Cf. Supra 16

auprès des citoyens, parfois profondes quand il s'agit d'évoquer la mort des animaux. Il doit aussi plus positivement valoriser ses apports auprès des citoyens et modifier son offre selon les tendances de consommation.

Les éleveurs ne sont pas les seuls à devoir expliquer la complexité de leur métier, les industriels également.

2. L'industrie se cache-t-elle ?

L'industrie, un type d'activité trop souvent méconnu et sous-estimé en France, reprend des couleurs en période de pandémie et d'interrogation sur la souveraineté. Les industriels doivent cependant s'expliquer, que ce soit sur l'origine et la composition des produits pour la nutrition animale, ou quant aux conditions d'acheminement et d'abattage pour les abatteurs/transformateurs.

Nutrition animale : un carrefour ?

Les industries de l'alimentation animale sont au cœur des filières puisque c'est vers elles que convergent les différentes matières premières, essentiellement végétales, qui vont après process nourrir les animaux. Un carrefour entre protéines végétales et animales, qui permet de prendre des orientations²⁹.

De fait, les questions se multiplient au sujet des matières premières choisies et utilisées par les industriels : qualité des produits, origine, traçabilité, empreinte environnementale... globalement, quelle en est la durabilité ?

En France, les fabricants d'aliments pour les animaux produisent entre 20 et 21 millions de tonnes d'aliments composés. Les céréales apportent 50 % du total des matières premières

utilisées et 11 % viennent de co-produits (industries des céréales). Les tourteaux d'oléagineux, quant à eux, représentent 28 % des volumes achetés dont 11 % de soja³⁰. Il s'agit là de matières premières « concentrées », le cheptel consommant par ailleurs, selon les espèces, des volumes considérables de fourrages³¹.

Dans ces métiers, la sécurité et la qualité des denrées constituent un sujet essentiel au-delà des seules obligations réglementaires. C'est ainsi que le réseau RESEDA a été créé³². Mais plus largement, comment nourrir les animaux d'élevage de façon durable ? La plateforme collective DURALIM vise à apporter des réponses concrètes³³, notamment quant aux approvisionnements durables en protéines végétales.

L'autonomie en protéines végétales de l'Europe, ou même son choix de sourcing, se pose depuis la création de la CEE. Aujourd'hui le bilan de sa propre consommation, calculé par l'Union européenne (2019/2020) en millions de tonnes de « valeur protéines » (par exemple le blé est calculé à 11 % de protéine) donne un volume total de 84 millions de tonnes de protéines, dont 66 millions d'origine européenne, principalement les céréales et les fourrages (herbe, ensilage de maïs, luzerne...). Soit une indépendance protéique globale de l'Union européenne à hauteur de 78% (cf. *annexe 1: EU Feed Protein Balance Sheet – juin 2020*), mais qui n'atteint seulement que 3% sur le segment du soja, en graines et tourteaux. La production européenne de matières riches en protéines est nettement insuffisante.

L'élevage européen peut-il se passer du soja provenant du continent américain ?³⁴

La France en tout cas est moins dépendante que la moyenne européenne grâce au développement

²⁹ « La problématique des protéines pour répondre aux enjeux sociétaux, nutritionnels et économiques en Europe ». Marie-Cécile DAMAVE – Note de think tank – 08/01/2019 – www.agrideas.com

³⁰ Rapport d'activités du SNIA 2020 – Chiffres cités 2018 – www.nutritionanimale.org

³¹ GIS Avenir Élevages – « Analyse des flux de matières premières en alimentation animale en France » – 2020

³² www.reseda-fr.org

³³ www.duralim.org

³⁴ « L'élevage européen peut-il se passer du soja américain ? » – www.academie-agriculture.fr/publications – 12/08/2019

de ses filières oléagineuses, son niveau de production de tourteaux de colza et de tournesol. Les tourteaux de soja correspondent à environ 10 % des utilisations de matières protéiques concentrées. Cette part du soja déjà relativement faible, pourrait être encore réduite par une orientation de la PAC plus favorable aux plantes à protéines (*cf. Plan Protéines européen et national*).

Par ailleurs une autre problématique toujours prégnante, entre plantes OGM ou non OGM, se règle aujourd'hui par une segmentation des prix du marché sur des volumes finalement assez réduits.

Cependant la question posée n'est pas, ou peu, celle d'une exclusion de principe des importations de soja. La liberté du commerce opère. Le vrai sujet concerne l'exigence de durabilité, c'est-à-dire de s'interdire d'acheter du soja lié à des pratiques de déforestation notamment en Amérique du Sud (environ 20 % des importations de soja actuelles en Europe – source FEAC). Les membres de DURALIM s'y sont engagés pour 2025, afin de protéger la biodiversité mondiale. Il serait nécessaire que la position des entreprises françaises soit partagée dans toute l'Union européenne. La réponse est là.

Le choc de l'abattage : les limites de la transparence

Les abattoirs, lieux où est donnée la mort aux animaux, fournissent ainsi la viande destinée à la consommation des omnivores que sont les êtres humains. La vie, la mort... la boîte à fantômes est naturellement toujours prête à s'ouvrir. Est-elle pour autant une boîte de Pandore ?

Selon les chiffres du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, il existe 941 abattoirs en France, dont 263 abattoirs de boucherie (ruminants, porcs) qui, quant à eux, ont mis sur le marché 3,7 millions de tonnes de viande en 2017. Les abattoirs se concentrent en taille et dans les régions (Grand Ouest).

Ces abattoirs sont agréés et contrôlés par les

services vétérinaires de l'État en matière de sécurité sanitaire ainsi qu'en matière de santé et de protection animale.

Là est devenu l'enjeu principal : le bien-être animal, durant le transport, le déchargement et la conduite au poste d'abattage, les conditions de l'abattage. La loi Egalim³⁵ a introduit de nouvelles mesures en faveur de la protection des animaux : le délit de maltraitance en élevage est étendu aux transports et à l'abattage, un responsable de la protection animale est désigné dans chaque abattoir, les salariés y acquièrent le statut de lanceur d'alerte, la vidéosurveillance y est expérimentée.

Les vidéos de l'association L214³⁶ dans les abattoirs où sont montrés des comportements déviants sont choquantes. Le laisser-aller organisationnel, l'absence de management ou de formation des agents en sont alors la cause. Néanmoins les cas particuliers, sanctionnables, doivent-ils emporter un raisonnement général d'abstention de tuer des animaux et d'en manger ? Des leviers d'action permettent d'apporter des réponses à ces remises en cause, il s'agit du contrôle par les autorités publiques, de la formation des hommes, de la modernisation des abattoirs, de l'information des consommateurs et de la transparence envers les citoyens. Sur ce dernier point, le présumé culte du secret entraîne évidemment la suspicion, mais faut-il pour autant mettre en scène l'abattage des animaux ? Pour répondre à quel désir sociétal ?

La transparence pour faire prospérer des valeurs de bienveillance et évoluer les pratiques en faveur du bien-être animal, en poursuivant par exemple les expériences actuelles de vidéos dans les abattoirs est, sans aucun doute, nécessaire. La transparence comme outil pour saper en permanence la confiance dans les métiers et les compétences au sein des abattoirs pose le problème de l'utilisation à des fins détournées de cette même transparence.

³⁵ Loi « EGALIM » n°2018-938 du 30/10/18 – JORF 01/11/2018

³⁶ www.l214.com

L'émotion devient juge, l'abolition la sentence. Objectif que veulent atteindre les abolitionnistes pour qui c'est le droit de tuer des animaux à des fins alimentaires qui est mis en cause.

La lutte contre la souffrance animale et le combat en faveur du bien-être animal emmènent une tendance clé de l'évolution de la consommation des différents produits animaux : œufs, produits laitiers ou produits carnés. L'exigence des bonnes pratiques ou de pratiques nouvelles³⁷ favorise la segmentation et la diversification des choix alimentaires, y compris bien sûr vers le végétal. Qui cependant à son tour ne sera jamais exempt de reproches.

Le nouvel équilibre de la consommation entre protéines animales et végétales découlera en partie du crédit démontré par les industriels, à améliorer leur organisation, moderniser les outils, sensibiliser et former les salariés... Donc à poursuivre à leur niveau les efforts que l'élevage réalise sur sa propre partie d'activité. La confiance viendra en retour.

3. La chaîne alimentaire viande : moderne ou anti-moderne ?

Est-ce que manger de la viande, c'est ringard ? Consommer des produits laitiers, honteux ? Casser des œufs, sacrilège ?

Les filières animales et la consommation de leur production ne constitueraient-elles pas un manuel de l'anti-modernisme, destiné à disparaître progressivement dans un futur radieux, sans tache et uniforme ? Se régaler oui, mais en catimini.

En réalité, elles portent une dynamique de changement. Derrière les images d'Épinal, l'élevage est doublement moderne. Tout d'abord, il emploie lui aussi toutes les techniques et les technologies les plus récentes, de la génétique à la robotique, aux différents usages du numérique

par exemple en faveur de la traçabilité. Mais il participe aussi activement à la bioéconomie par ses complémentarités avec l'économie du végétal (économie circulaire) et apporte ses services en matière de biodiversité ou par son ancrage sur le terrain.

Les productions animales ont leur part dans l'organisation économique des filières agricoles et alimentaires, la construction de valeur avec les nombreuses appellations et signes de qualité, les marques, le lien tissé avec les consommateurs. La très grande diversité des filières et des espèces rend difficile le jugement péremptoire en matière de bien-être animal. Comment en effet comparer l'offre segmentée en œufs, la créativité et l'innovation dans les produits laitiers, les trajectoires différenciées en viande rouge et viande blanche... ? Tout s'oppose à un jugement tranché. Les démarches mises en œuvre par les filières animales, au-delà des signes de qualité, montrent sous l'égide de collectifs professionnels, des entreprises en amont et en aval, des marques, des associations de consommateurs... la prise en compte des aspirations sociétales³⁸.

Il est vrai que la modernisation des process peut amener la standardisation des produits, souvent par relation étroite entre l'industrie et la distribution, tel par exemple le steak haché.

Mais qu'y a-t-il de plus courant que de consommer des burgers dans toutes les variations imaginables ? À tel point que « les burgers végétariens » voire « vegans » utilisent les codes marketing de la viande. Le burger anti-moderne ou post-moderne ? Ou les deux à la fois.

Au final, les accusés de l'élevage et des filières animales qui doivent se lever, sous ce feu des critiques et des controverses sont nombreux dans les territoires. Nous avons vu que les élevages français emploient 312 000 ETP. Pour chaque ETP présent sur un élevage, 1,25 ETP est

³⁷ www.poulehouse.fr – « Le premier œuf qui ne tue pas la poule »

³⁸ « Les vétérinaires favorables à l'élevage de porcs mâles entiers » – La France Agricole – 21/04/2020

généralisé dans les autres secteurs économiques, qui lui sont liés. En y intégrant ce chiffre, le total des emplois dépendants de l'élevage en France (production, industries, commerce, services) s'élève à 703 000 équivalents-temps-plein (ETP) soit un peu plus de 3% de l'emploi en France (annexe II, page 4)³⁹.

Les accusés sont donc nombreux mais aussi intéressés à entendre l'avis des consommateurs, citoyens et politiques sur la transition alimentaire en cours.

III - CONSOMMATEURS, VICTIMES OU COUPABLES ?

En matière de nutrition et de santé, les consommateurs sont-ils les victimes conscientes ou inconscientes des conduites alimentaires qu'ils adoptent ?

1. Conduite et inconduite alimentaire

Pour permettre de mener une vie saine et active, les aliments ingérés doivent couvrir les besoins quantitatifs et qualitatifs correspondant au métabolisme de chacun. La diversité des chemins pour parvenir à l'équilibre nutritionnel forme une cartographie complexe contrainte par la disponibilité et l'accès aux aliments, les restrictions sociales ou religieuses éventuelles et enfin les règles que chaque individu peut ou veut s'imposer. Les régimes totalement exclusifs de produits d'origine animale peuvent parvenir à l'équilibre nutritionnel par la substitution de protéines végétales aux protéines d'origine animale, avec néanmoins une grave carence en vitamine B12 et la difficulté d'ajustement des substitutions pour couvrir les besoins en fer et en magnésium notamment. Végétariens, végétaliens ou véganes peuvent ainsi devenir les victimes des régimes qu'ils s'imposent ou qu'ils imposent à leurs proches, en particulier aux

jeunes enfants en cas d'ignorance des notions d'équilibre alimentaire. À l'inverse, dans une démarche rationnelle poussée à l'extrême, la diététisation de l'alimentation à la recherche de cet équilibre peut conduire par son caractère obsessionnel à des pathologies cliniques telle que l'orthorexie⁴⁰.

Pour tous les mangeurs, satiété et rassasiement interviennent comme régulateurs de la sensation de faim : le sentiment d'être rassasié opère au moment où la consommation d'une nourriture ne procure plus de plaisir, alors qu'on parvient à la satiété lorsque la sensation de faim a disparu. Les spécialistes des différentes disciplines médicales concernées ont étudié les mécanismes gastro-intestinaux et nerveux qui déclenchent les signaux de satiété en mettant en évidence le rôle de la nature des aliments : plus leur densité énergétique est forte, plus faibles sont les signaux de satiété, de sorte que les aliments fortement caloriques conduisent à une surconsommation passive. Alors que l'ingestion de protéines animales ou végétales et de fibres déclenche rapidement la satiété, les aliments d'indice glycémique élevé, comme les produits gras, induisent des signaux faibles.

On comprend dès lors ce que produisent les régimes alimentaires où prédominent les apports de sucres et de lipides. La « malbouffe » est ainsi dénommée à juste titre comme la cause essentielle d'une surconsommation passive conduisant au surpoids et à l'obésité. Inversement, les dérèglements physiologiques et mentaux qui privent les individus des sensations de faim sont à l'origine des pathologies d'anorexie, où l'insuffisance quantitative et qualitative de l'alimentation révèle des carences en nutriments essentiels. De même les régimes dits d'amaigrissement suivis sur une longue période peuvent-ils créer des déséquilibres et des carences lorsqu'ils reposent sur des exclusions et des excès de certains nutriments.

³⁹ « Les emplois liés à l'élevage français » – GIS Élevage Demain – Rapport d'Étude – Novembre 2015

⁴⁰ Orthorexie : trouble des conduites alimentaires caractérisé par la recherche obsessionnelle d'ingérer une nourriture saine

L'économie est-elle seule responsable de l'adoption de régimes hypercaloriques ?

Oui, lorsque les prix relatifs de ces aliments sont plus bas comparés à la gamme de tous les autres. Ainsi, surpoids et obésité accablent-ils les populations aux plus faibles revenus.

Non, lorsque les couches plus aisées de la population font le choix d'un excès de consommation, marque d'une appartenance sociale ou encore soumis à l'influence du marketing et de la publicité.

Les conséquences de cette malnutrition sur la santé sont connues : maladies cardiovasculaires, diabète de type 2, cancer du côlon. Aussi les partisans du flexitarisme s'inscrivent dans les tendances qui privilégient l'objectif de santé dans les choix alimentaires en réduisant la consommation de viande mais en modérant également les quantités ingérées d'une alimentation plus variée.

S'agit-il du retour à une sagesse toute épicurienne qui satisfait les besoins essentiels de l'individu en contrôlant ses désirs ?

Sur cette question, la complémentarité des protéines d'origine animale et d'origine végétale^{41 42} est en quelque sorte la bonne nouvelle, sous réserve de faire évoluer les proportions respectives : en France, comme dans la plupart des pays occidentaux, le rapport est de l'ordre de 2 pour 1, alors qu'un régime, encouragé par les politiques publiques, de réduction de la consommation de viande vise un équilibre de 1 pour 1. Par ailleurs la complémentarité vise plus largement l'ensemble des nutriments, fibres par les végétaux par

exemple, certains minéraux et vitamines par les produits animaux.

Il serait cependant très réducteur d'assimiler l'acte de se nourrir à un choix volontaire et raisonné. La France est un des exemples significatifs où le partage du repas correspond à un rituel social. Cette commensalité implique que les temps consacrés aux repas réunissent les membres d'un même foyer et, pour les occasions festives, famille et amis. Les habitudes alimentaires érigées en fait culturel se sont transmises jusqu'à présent de génération en génération, l'ordonnancement des repas et les recettes culinaires constituant un véritable langage social.⁴³

Mais après les « trente glorieuses » des phénomènes nouveaux sont venus transformer ces habitudes et perturber les conditions de leur transmission générationnelle : la prise des repas hors domicile, la réduction du temps qui leur est consacré, la prise irrégulière du petit-déjeuner et la modification de son contenu, l'éclatement des structures familiales (divorces et foyers monoparentaux), le vieillissement de la population (personnes âgées vivant seules).

Pour les plus jeunes générations⁴⁴ et en particulier pour les millennials, l'absence de transmission de modèles alimentaires se traduit par une recherche de repères au travers des informations fournies par les médias, les réseaux sociaux et les applications disponibles sur ordinateurs et objets connectés.

Visant l'amélioration des informations des consommateurs, le système d'étiquetage nutritionnel a été adopté en France en 2016 dans le cadre de la Loi de modernisation de la santé⁴⁵.

⁴¹ État des lieux – Les protéines dans l'alimentation : vers un équilibre animal-végétal – FFAS – Octobre 2019 – www.alimentation-sante.org

⁴² « Innovation protéines : Diversifier l'offre sans opposer animal et végétal ». Marie-Cécile DAMAVE–Note de think tank– 02/07/2020 – www.agridees.com

⁴³ « Bien manger, cela s'apprend et prend du temps », Note de think tank–01/12/2015 www.agridees.com

⁴⁴ www.credoc.fr/publications/les-nouvelles-generations-transforment-la-consommation-de-viande

⁴⁵ Loi de modernisation de notre système de santé : Loi n° 2016-41 du 26/01/2016 – JORF n° 0022 du 27/01/2016

Il s'agit d'une échelle à 5 niveaux applicable aux produits emballés allant des produits les plus sains aux moins sains pour la santé. Le score est calculé en fonction des éléments favorables (teneur en fruits et légumes, légumineuses et oléagineux, teneur en fibres et en protéines) et défavorables (apport calorique, teneur en sucre, graisses saturées, teneur en sel). Compte tenu de la réglementation européenne, la mise en œuvre du Nutriscore⁴⁶ par l'industrie alimentaire et la grande distribution reste volontaire. Si le système est pertinent pour les produits assemblés ou cuisinés, il l'est moins pour les produits de base : une bouteille d'huile sera affectée du plus mauvais score en raison du contenu en gras quelles que soient ses vertus propres ou les conditions de son utilisation par les consommateurs.

Pour une information plus détaillée, des applications utilisables sur mobiles fournissent aux consommateurs la composition du produit et une évaluation de l'impact sur la santé. À partir d'un scan du code-barres, l'application délivre son diagnostic. Applicable aux produits alimentaires emballés et aux cosmétiques, Yuka⁴⁷ est certainement l'application qui a rencontré le plus grand succès, revendiquant plus de 18 millions d'utilisateurs en France.

Coupables de conduites alimentaires déséquilibrées, le plus souvent par méconnaissance ou inconscience, les consommateurs risquent désormais d'être les victimes d'un excès de transparence relatif aux produits qu'ils achètent. Trop d'informations brouillent les repères, d'autant que différentes crises sanitaires (vache folle, grippe aviaire...) ou fraudes (lasagnes avec viande de cheval) ont sapé la confiance des consommateurs.

Pour exorciser la méfiance, voire la défiance vis-à-vis des produits agricoles et des aliments transformés, les consommateurs se tournent vers les produits issus de l'agriculture biologique,

les productions locales et les circuits courts. La pandémie récente a démontré combien la préoccupation santé pouvait accélérer ces deux tendances de consommation, tandis que la sensibilité croissante au bien-être animal et aux conditions d'élevage comme aux impacts environnementaux de la production de viande se conjuguent désormais avec les messages concernant la santé.

La végétalisation de l'alimentation apparaît dès lors comme la solution. Si comme on l'a vu précédemment végétarisme, végétalisme ou véganisme ne concernent qu'une part très limitée des consommateurs, le flexitarisme gagne des parts de marché dans la mesure où plus d'un tiers des consommateurs s'en réclame.

2. Les facettes de la concurrence aux produits carnés

Moins consommer de viande peut amener à faire le choix d'en manger moins et moins souvent en faisant une part plus grande aux assiettes de légumes et aux légumineuses riches en protéines. Bienvenue aux lentilles, pois, pois chiches, haricots... Les menus de la restauration hors foyer évoluent dans cette direction, qu'il s'agisse des cantines scolaires avec un jour sans viande, des cafés – restaurants ou des restaurants d'entreprise.

Cependant la « nostalgie » du plaisir de la viande et plus généralement des produits d'origine animale ouvre la voie aux substituts qui se parent des qualités du « Canada dry », « l'aspect de la viande, la couleur de la viande mais ce n'est pas de la viande ». Plus largement c'est toute la gamme des produits d'origine animale (viandes et produits de la viande, lait et produits laitiers, œufs et ovoproduits, poissons et produits de la mer) qui est confrontée à l'apparition de substituts. La « Food Tech » est ici à son affaire aux États-Unis, en Israël et en Europe.

C'est tout d'abord une question de matières

⁴⁶ www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score

⁴⁷ www.yuka.io

premières et ensuite de procédés. Les protéines végétales sont disponibles en abondance⁴⁸. Le blé, quoiqu'ayant une teneur en protéines relativement modeste (11,5 à 14 % en moyenne) permet la production de gluten de blé avec des concentrations supérieures à 80 %. Le soja, plus riche en protéines (40 % en moyenne) est une source de produits transformés à haute teneur en protéines (farines 50 à 65 %, concentrats 65 à 90 %, isolats plus de 90 %). Le pois (teneur de 25 %) permet également l'obtention de produits concentrés, mais aussi d'ingrédients riches en amidon et en fibres. Il faut compléter cette liste avec le lupin (40 %), les féveroles (29 %) et les algues et microalgues (40 à 70 %) dont l'utilisation paraît très prometteuse.

La première transformation de ces matières premières est réalisée par les industriels amidonniers ou triturateurs. Des protéines végétales aux substituts des viandes, différents procédés sont mis en œuvre (incubation, fermentation, extrusion, etc.). De même pour les produits laitiers avec des technologies dérivées des procédés traditionnels pour la production de « tofu », de « tempeh » ou de « seitan ». Pour ce qui concerne les ovoproduits, les substituts sont pour l'instant limités aux mayonnaises et sauces sans œufs.

En France, des entreprises telles que Roquette, Tereos ou Avril sont très avancées en recherche/développement et en produits innovants de première et de seconde transformation, à partir des oléo-protéagineux (pois, colza...). Ou des startups émergent tels « Les Nouveaux Fermiers ».

Aux États-Unis, la société « Beyond Meat »⁴⁹ s'est fait connaître en 2012 avec un simili émincé de poulet et commercialise désormais

trois familles de produits, « Beyond Beef », « Beyond Chicken » et « The Beast », une pâte pour hamburger réalisée à partir de protéines végétales. L'introduction en bourse en avril 2019 valorisait la société à 1,2 milliard de dollars.

« Impossible Foods »⁵⁰ son grand rival a lancé son « Impossible Burger » en 2016. Celui-ci se différencie de son concurrent par l'apport de l'hème, produit à partir de soja et d'une levure génétiquement modifiée, pour remplacer l'hémoglobine, alors que « Beyond Meat » utilise du jus de betteraves.

Aux États-Unis, ces deux majors ont développé leurs gammes de substituts de viande bovine, de volaille en concluant des accords avec la restauration rapide et la grande distribution. McDonald's, Burger King, Kentucky Fried Chicken ont été les premiers à les tester puis les introduire dans leurs menus, de même que les premières mises en rayon par Whole Foods Market des produits d'Impossible Foods ont été suivies par ses concurrents de la grande distribution.

Les grandes sociétés de l'agroalimentaire ne sont pas en reste puisque Nestlé développe aux États-Unis l'Awesome Burger sous la marque Sweet Earth⁵¹ et en Europe l'Incredible ou Sensational Burger sous la marque Garden Gourmet⁵². Unilever en rachetant « The Vegetarian Butcher »⁵³ aux Pays-Bas est présent dans la restauration rapide avec le « Rebel Whopper » de Burger King tandis que la Division MorganStar de Kellogg's Food développe la gamme Incogmeato.

Se démarquant de ces divers procédés de fabrication, l'impression 3D est une autre voie ouverte par la start-up israélienne Redefine

⁴⁸ GEPV : www.lesproteinesvegetales.fr

⁴⁹ Beyond Meat : www.mybeyondmeat.com

⁵⁰ Impossible Foods : www.impossiblefoods.com

⁵¹ Sweet Earth : www.sweetearthfoods.com

⁵² Garden gourmet : www.nestle.be/fr/brands/gardengourmet

⁵³ The Vegetarian Butcher : www.thevegetarianbutcher.com

Meat, et dans laquelle Kentucky Fried Chicken s'est également engagé.

Pour tous les acteurs industriels et financiers du secteur, il ne fait plus aucun doute que le flexitarisme apparaît comme le puissant « driver » du marché. Les études prospectives se succèdent dans une inflation de chiffres : UBS prédit une croissance de 28 % des substituts de la viande à l'horizon de 2030, la banque Barclays voit une multiplication par 10 en 10 ans du marché des produits alternatifs. A.T. Kearney⁵⁴ considère que le marché global de la viande et de ses substituts se répartira dès 2025 entre 90 % pour la viande conventionnelle et 10 % pour les produits à base végétale, avec l'émergence à hauteur de 10 % en 2030 des viandes obtenues par culture cellulaire, de sorte qu'à l'horizon de 2040 la viande conventionnelle ne représenterait que 40 % du marché, les produits de la culture cellulaire 35 % reléguant les produits à base de végétaux à 25 %. Plus encore le think tank RethinkX⁵⁵ prédit une rupture brutale aux États-Unis avec une contraction de la demande pour la viande bovine de 70 % en 2030, avec des baisses de volumes de 50 % pour les filières viande et lait qui pourrait atteindre 90 % en 2035.

De quoi aiguïser les appétits des investisseurs, en particulier pour les jeunes pousses qui ont pour projet la culture cellulaire à partir de cellules-souches. Aux États-Unis, la Fondation Bill et Melinda Gates, Richard Branson (Virgin) entre autres s'intéressent à Memphis Meat avec notamment Cargill, qui par ailleurs s'est joint au distributeur suisse Migros pour soutenir le développement de la startup israélienne Aleph Farms, tandis que Bell Foods investit dans la société néerlandaise Mosa Meat.

Contribuer au développement durable, réduire les émissions de gaz à effet de serre, libérer des terres pour nourrir la population mondiale à l'horizon 2050, œuvrer pour le bien-être animal, ou tout simplement diversifier l'offre, tels sont les arguments des promoteurs de la viande « in vitro ». Les engagements financiers des milliardaires en vue tels Gates, Branson, Musk, Bezos aux États-Unis permettent de douter du seul caractère désintéressé de leur soutien à la cause des antispécistes. De plus, les critiques sont nombreuses à l'égard des technologies de la viande cultivée. L'utilisation des cellules-souches est à la limite des tolérances éthiques de manipulation du vivant.

Par ailleurs, la perspective d'une réduction drastique de l'élevage à l'échelle planétaire ignore les impacts économiques et sociaux qu'une telle rupture pourrait générer, impacts que l'on commence à explorer pour l'agriculture française⁵⁶.

3. L'archipel des goûts

Si du côté de l'offre, le flexitarisme est devenu un facteur essentiel d'évolution du marché agroalimentaire, c'est sans compter avec l'expression réelle de la demande. Les consommateurs confrontés aux nouveaux produits ont besoin d'une information transparente sur leur origine, leur nature, leur composition, les allégations nutritionnelles et environnementales dont ils se réclament. L'acte d'achat dépend ensuite des rapports de prix entre produits animaux et leurs substituts, mais aussi de leur acceptabilité au sens large.

L'ensemble de ces innovations pose tout d'abord des questions de vocabulaire. La loi française relative à la transparence de l'information sur

⁵⁴ A.T. Kearney : www. Kearney.com/documents/20152/2795757/How+Will+Cultured+Meat+and+Meat+Alternatives+Disrupt+the+Agricultural+and+Food+Industry.pdf

⁵⁵ RethinkX : www.rethinkx.com/food-and-agriculture

⁵⁶ « Quels impacts de la baisse de la consommation de viande sur l'agriculture française ? » Note d'Analyse n° 149 – Février 2020 – Centre d'Études et de Prospective – Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

les produits alimentaires, promulguée le 10 juin 2020⁵⁷, interdit l'utilisation des dénominations animales (steak, filet, saucisse...) pour les produits végétaux. De même les termes « lait », « beurre », « fromage » sont-ils réservés aux produits d'origine animale, conformément à un arrêt de la Cour de Justice de l'Union Européenne de 2017⁵⁸. Ces décisions qui pourraient être actées prochainement dans la réglementation européenne répondent aux revendications des professionnels des filières animales et renvoient les produits de substitution d'origine végétale à des catégories privées des lettres de noblesse associées aux produits animaux en dissipant toute confusion pour les consommateurs.

Les nouveaux produits se heurtent ensuite à l'épreuve de la propension à payer. Alors que selon la qualité, les prix des steaks hachés de viande en supermarché varient entre 14 et 23 €/kg, celui du Beyond Burger est de l'ordre de 33 €/kg (vegan shop), Garden Gourmet proposant l'Incredible Burger à l'équivalent de 17,70 €/kg. Quant à la viande in vitro dont le premier burger exhibé par Mosa Meat en 2013 valait 250 000 €, cette société espère pouvoir commercialiser son « pâté » à 9 €, soit l'équivalent de près de 80 €/kg.

Mais passée la phase des premiers achats effectués par curiosité, les comportements des consommateurs s'analysent à l'aune de leurs motivations et de leurs systèmes de valeurs (cf. annexe IV). Si les substituts à base végétale répondent bien aux souhaits de réduction de consommation de produits d'origine animale, ils sont fort éloignés de la recherche de naturalité du fait de leurs process et du recours à de nombreux ingrédients et additifs, sans parler de leur « généreuse » teneur en eau. C'est pourquoi les industriels concernés s'orientent vers une seconde génération de produits qui pourraient justifier l'attribution d'un « clean label ».

Les produits obtenus par culture de cellules-souches pêchent du même défaut de naturalité, et placent les consommateurs devant le choix éthique d'acceptabilité des manipulations du vivant⁵⁹. Le prélèvement de cellules-souches musculaires sur des animaux vivants, et dans certains cas de cellules de sérum fœtal est-il compatible avec l'argumentaire affiché des promoteurs de la culture de tissus ? Plus encore, remplacer de la viande « naturelle » par de la viande « artificielle » ne satisfait nullement l'aspiration des consommateurs à rééquilibrer leurs régimes alimentaires. Passager clandestin du mouvement flexitarien, la viande artificielle est un leurre dont les promoteurs ne dissimulent pas leur ambition de s'attaquer aux activités de l'élevage. Il en résulte une ligne de partage très nette entre les produits de substitution selon qu'ils participent ou non à la réduction effective de consommation de produits animaux naturels ou artificiels.

Comme le goût pour la viande est fortement ancré dans la culture et la conscience des consommateurs, il n'est pas étonnant que vrais et faux substituts cherchent à en imiter les formes, les consistances, les saveurs et les usages pour participer à un plaisir organoleptique équivalent. Aussi le rythme de la transition alimentaire vers l'extension du flexitarisme restera fonction de celui de la construction de nouveaux repères alimentaires, génération après génération. Aimer la viande et souhaiter en manger moins n'est pas le moindre des paradoxes du comportement de certains consommateurs.

Ni totalement coupables, ni totalement victimes, les mangeurs qui infléchissent leur régime alimentaire pour répondre à des motivations de santé ou d'environnement restent guidés dans leurs choix par la recherche essentielle du plaisir.

⁵⁷ Loi n° 2020-699 du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires – JORF n° 0142 du 11/06/2020

⁵⁸ CJUE, 14/06/2017, Affaire C-422/16 Verband Sozialer Wettbewerb eV/TofuTown.com GmbH

⁵⁹ « Ceci n'est pas une bouteille de lait » www.atabula.com/2019/08/29/ceci-nest-pas-une-bouteille-de-lait – Claude BUIOCCHI

IV - CITOYENS : TÉMOINS, ACTEURS OU COMPLICES ?

La définition des politiques agricoles participe désormais à des objectifs plus larges de transition alimentaire et de lutte contre le réchauffement climatique qui sont liés. Les citoyens ont de nombreuses possibilités de s'informer et de faire leur évaluation de la construction des politiques publiques. Mais également de peser dans les controverses sociétales ou d'agir par leur acte d'achat sur la chaîne de valeur. Le contenu de nos futures assiettes en dépend.

1. Le retour des politiques publiques et le regard des citoyens

Comme nous l'avons vu, le dernier rapport de la FAO 2020 à propos de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde le souligne sans concession : « 2 milliards d'hommes souffrent de sous-nutrition ou de malnutrition dans le monde⁶⁰. L'insécurité alimentaire nécessite une convergence des politiques publiques afin d'augmenter la production, réduire les coûts, améliorer la logistique, et favoriser l'adoption des régimes considérés comme vertueux, tel le flexitarisme⁶¹.

Nous devons produire plus, mieux, différemment et en évitant le gigantesque gaspillage agricole et alimentaire dont nous sommes témoins. Selon une étude menée par le Boston Consulting Group (BCG)⁶², ce gaspillage planétaire atteint le chiffre annuel de 1,6 milliard de tonnes de nourriture, soit 1/3 des volumes produits dans le monde... Les politiques publiques sont impératives.

Toute nouvelle politique agricole fait désormais partie d'une politique alimentaire engagée sur des objectifs de durabilité, en matière de nutrition/santé, de climat, d'environnement. Il faut construire une politique alimentaire durable⁶³. C'est ainsi que le concevait la Commission européenne dans sa proposition de réforme de la PAC post 2020 présentée le 1^{er} juin 2018. Depuis, la nouvelle Présidente de la Commission, Ursula Von Der Leyen, a présenté devant le Parlement européen le 19 décembre 2019, son Pacte Vert (Green Deal)⁶⁴, inclusif vis-à-vis de toutes les politiques.

La Commission a ensuite défini sa stratégie et précisé ses orientations dans deux communications datées du 20 juin 2020, l'une relative à la stratégie « de la ferme à la table », l'autre consacrée aux objectifs de biodiversité à l'horizon 2030⁶⁵.

Il s'agit dans la première d'assurer une production alimentaire durable, donc de réduire la consommation des intrants chimiques (pesticides, engrais, antibiotiques...), de développer l'agriculture biologique, d'améliorer le bien-être des animaux, de réduire les GES et d'inverser la régression de la biodiversité. Cette transition ne se fera pas « sans changement dans les régimes alimentaires des citoyens ». De façon plus précise la consommation de viande y est « challengée » (programmes de promotion de la viande revus, objectifs de réduction de la dépendance protéique pour la nutrition animale particulièrement au détriment des productions réalisées sur terres déboisées, soutien de la recherche aux protéines de substitution...).

⁶⁰ Cf. FAO – Supra Note 3

⁶¹ « La faim, sans fin » – Bernard VALLUIS – juillet 2020 – www.agrideas.com

⁶² « Tackling The 1.6 billion-ton food loss and waste crisis ». www.bcg.com/publications/2018

⁶³ « Après 2020, la PAC sur de nouveaux chemins » Yves LE MORVAN/Bernard VALLUIS – Le Demeter 2019 IRIS Éditions

⁶⁴ « Un pacte vert pour l'Europe » Isabelle DELOURME, La Revue agrides N°240, Mars 2020

⁶⁵ Communications de la Commission au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions du 20 juin 2020 :

- Stratégie de l'Union européenne « De la ferme à la table » pour un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement – Com (2020) 381 final

- Stratégie de l'Union européenne en faveur de la biodiversité à l'horizon 2030 – Ramener la nature dans nos vies – Com (2020) 380 final

Dans la seconde communication sur la biodiversité à objectif 2030, la sécurité alimentaire est clairement affichée comme étant dépendante de la restauration de la biodiversité (25 % des terres cultivées en mode biologique, 10 % des surfaces agricoles en haute diversité biologique...).

Cette stratégie de transitions agricole et alimentaire n'est pas seulement portée par les institutions européennes.

Ainsi l'Institut du Développement Durable et des Relations Internationales, l'IDDRI, a développé un scénario TYFA (Ten Years For Agroecology in Europe)⁶⁶ d'application générale de l'agroécologie en Europe en 2050, dans un objectif de forte réduction des émissions de GES (avec baisse des rendements et chute des surfaces agricoles de production de 40 %), et de séquestration du carbone. La clé de cette hypothèse de travail qui cherche à se rapprocher de la neutralité carbone repose sur un compromis entre différents objectifs : alimentation/santé/climat/biodiversité, et entraîne l'évolution des régimes alimentaires. La future assiette serait beaucoup plus végétale (fruits et légumes, légumineuses...) et sensiblement allégée en protéines animales (baisse de 50 % en viandes, à noter que les viandes blanches sont particulièrement concernées, et réduction de 40/50 % pour les produits laitiers). En bref, un flexitarisme prononcé.

Dans un même registre l'association SOLAGRO a produit un scénario « Afterres 2050 »⁶⁷ (2016) qui recherchait globalement à atteindre les mêmes objectifs de sécurité alimentaire, de production à moindre impact environnemental, de lutte contre le gaspillage. Le résultat est une « assiette Afterres 2050 », allégée de 10 % en quantité, et qui là aussi réduirait la consommation de viande

et de produits laitiers à hauteur de 50 %, les protéines végétales (céréales, légumes, fruits et légumes) constitueraient alors 60 % des besoins protéiques, l'origine animale 40 %. Encore un flexitarisme prononcé répondant à des politiques de santé publique d'une part, et d'environnement d'autre part.

Ces différentes propositions, convergentes, bénéficient-elles de l'assentiment des citoyens ?

En France les citoyens ont pu s'exprimer récemment dans le cadre de deux débats officiellement organisés.

- Le débat public sur la réforme de la PAC « ImPactons » lancé par la Commission Nationale du Débat Public (CNDP) lors du Salon de l'Agriculture de 2020 et qui a fait l'objet d'un compte rendu d'étape le 24/06/2020⁶⁸. Plus de 800 000 personnes ont eu accès à l'information et 9 500 contributions ont été versées. Tous les thèmes liés à l'environnement, au climat, à la biodiversité y sont considérés comme très prioritaires, de façon écrasante (84 à 87 %). Les attentes sociétales sur l'alimentation, la santé et le bien-être animal suivent de très près.

- La Convention Citoyenne sur le Climat⁶⁹ qui réunissait 150 citoyens tirés au sort a remis son rapport à la ministre de la Transition écologique et solidaire le 21/06/2020. Dans le thème « Se nourrir » se retrouvent des propositions sur le développement de l'offre en menus végétariens (restauration collective, self-services), l'aide à la structuration de la filière protéagineuse et légumineuse, globalement la réduction de l'empreinte environnementale par l'agro-écologie... « Il ne s'agit pas de dicter aux gens ce qu'ils doivent consommer ». Mais on s'en approche.

Quand ils sont interrogés par sondage, les Français disent avoir déjà commencé à changer

⁶⁶ www.iddri.org

⁶⁷ www.afterres2050.solagro.org

⁶⁸ www.agriledes.com – « PAC, ImPactons compte rendu d'étape du débat public en France » – Juillet 2020 – Yves LE MORVAN – site agriledes

⁶⁹ www.conventioncitoyennepourleclimat.fr

leurs pratiques d'achat, à réduire l'impact de leur consommation. Le premier critère d'achat demeure la santé, le deuxième la protection de la planète, l'efficacité ou le goût venant sensiblement loin derrière. (Baromètre Greenflex – ADEME 2019)⁷⁰.

La question va être de savoir si les Français vont mettre en adéquation leurs réflexions de citoyens qui poussent globalement à une réduction de l'empreinte environnementale de leurs assiettes avec leur comportement quotidien de consommateurs qui intègre également leur envie de plaisir, de goût, de saisonnalité, de local... sans parler du prix. Jusqu'où leurs convictions vont-elles canaliser leur propre liberté de choix ?⁷¹

2. Les controverses sociétales et l'action citoyenne

Les citoyens ne sont pas seulement acteurs à l'occasion des votes démocratiques. Au-delà des débats partisans, ils militent dans des associations, affichent leur opinion dans les manifestations ou par leurs prises de parole dans les réseaux sociaux... La logique citoyenne donne une large possibilité à chacun de se comporter en acteur, et tout autant de devenir une cible à convaincre en tant que « public », notamment à l'occasion de controverses sociétales.

D'une certaine façon, presque paradoxale, la question de la transition alimentaire avec un rééquilibrage des protéines animales vers plus de protéines végétales est majoritairement tranchée sur le plan des enjeux médicaux, diététiques, et de nutrition santé⁷².

Le flexitarisme y répond par consensus. Mais l'assiette vole, échappe à un statut restreint de bol alimentaire, et voit son disque capté par de profondes problématiques sociétales, éthiques, philosophiques : relations humains/ animaux, place de l'Homme dans la nature⁷³, avenir écologique et climatique de la planète. Ainsi posées, ces questions, parfois de caractère anxiogène et radical, pèsent d'un poids supplémentaire sur la réflexion menant à la transition alimentaire.

Ainsi les citoyens sont interpellés et amenés à agir à propos de :

- La transition agricole, vue par exemple par le WWF. Il s'agit par les choix alimentaires de promouvoir un mode de vie durable, une agriculture plus végétale et de sauvegarder ainsi un bon état de la planète. Les thèmes nutrition-santé/protection de l'environnement/climat convergent. WWF France, en tant qu'ONG, en fournit un exemple avec son rapport d'octobre 2019 intitulé « Pulse fiction, pour une transition agricole et alimentaire durable »⁷⁴. Le document étant accompagné d'un second rapport d'octobre 2019 également au titre explicite « Viande – manger moins, manger mieux » qui se présente comme un guide de consommation responsable.

La philosophie du WWF, selon ses propres termes, est fondée sur le dialogue et l'action, le respect de chacun.

- La condition animale, de l'élevage à l'abattage, vue par exemple par L214. Il ne s'agit pas seulement de s'engager à propos de l'amélioration du bien-être animal et les sujets sont, il faut le reconnaître, nombreux, mais de façon plus

⁷⁰ Baromètre Greenflex – ADEME 2019 de la consommation durable. « Des Européens acteurs du « consommer mieux » et des Français pionniers du « consommer moins » – Mai 2020 – www.greenflex.com

⁷¹ « Comportements alimentaires déclarés versus réels : mesurer et comprendre les écarts pour améliorer l'action publique ». Rapport final mai 2020 – CREDOC/Nutri psy consult/Protéines/Deloitte – www.franceagrimer.fr

⁷² FFAS « État des lieux – les protéines dans l'alimentation : vers un équilibre animal-végétal » – octobre 2019 – www.alimentation-sante.org

⁷³ À noter : la Communication de la Commission européenne déjà citée sur la biodiversité en 2030 a tout simplement pour sous-titre « Ramener la nature dans nos vies ».

⁷⁴ www.wwf.fr

radicale de remettre en cause élevage et abattage dits « intensifs ». L'association L214 joue un rôle de lanceur d'alertes, vidéos puissantes et soutien de personnalités médiatiques à l'appui. Au-delà du rôle sociétal de dénonciation de situations choquantes, l'objectif final est l'abolition puisqu'il « n'est pas légitime de tuer un animal pour le plaisir de le manger⁷⁵ ».

Cette dénonciation provocatrice dans sa forme afin de capter l'attention, porte un discours antispéciste qui se cristallise en controverse radicale, insoluble dans un débat.

Le véganisme⁷⁶, c'est-à-dire comme nous l'avons déjà vu l'exclusion de toute consommation (alimentation) et plus largement de toute utilisation des produits animaux (vêtements, cosmétique...) peut à la fois être l'aboutissement d'une philosophie ultime en matière de transition agricole et alimentaire. (Cette analyse est sujette à débat sur les plans économique et technique⁷⁷). Mais aussi être par antispécisme le vecteur d'un changement militant de la société⁷⁸.

Bien sûr, ces controverses virulentes, marketing et médiatisation à l'appui, à l'encontre des vulnérabilités des systèmes de production, entraînent des réponses de défense des productions animales et de la consommation de viande⁷⁹.

Les citoyens participent indubitablement à ces débats, dont l'actualité et la sensibilité sont évidentes. Cependant l'évolution de la

consommation se joue également dans le cadre de négociations internationales, sous le regard des parlementaires ou des citoyens organisés. Ainsi le projet d'accord d'association entre l'Union européenne et le Mercosur⁸⁰ ouvrirait sensiblement le marché européen de la viande via des contingents annuels d'importation supplémentaires à droits nuls ou réduits (99 000 tonnes de viande de bœuf, 190 000 tonnes de viande de volaille, 25 000 tonnes de viande porcine). Ce projet ne va pas dans le sens de la protection économique du marché européen, du consommer local et des préoccupations sanitaires et environnementales du citoyen-consommateur. L'action des citoyens est ici largement relayée par leurs représentants élus, les parlementaires nationaux ou européens.

Cependant quand les institutions représentatives ne parviennent directement pas à décider ou à construire un consensus, d'autres voies existent. Ainsi en France, il est désormais possible de proposer de déclencher un référendum d'initiatives partagées (RIP). Il faut pour cela bénéficier du soutien d'1/5 des parlementaires puis de 10 % des électeurs inscrits avant de déclencher un examen parlementaire ou un référendum. Une initiative vient d'être lancée en juillet 2020 sur un « RIP bien-être animal » qui prévoit notamment l'interdiction de l'élevage en cages (2025) et la sortie de l'élevage intensif (2040). La cause animale, la condition animale sont bien installées dans le débat public. L'émergence du Parti Animaliste aux dernières

26

36

⁷⁵ L214 – « Quand la faim ne justifie pas les moyens – En finir avec l'élevage intensif » – Éditions Les liens qui libèrent – 2019 – page 12

- Brigitte GOTHIERE/Sébastien ARSAC – « Mettre fin aux souffrances » – L'Homme et l'Animal – L'OBS Hors-série septembre/octobre 2016 – page 47... « L'élevage comme la pêche est une aberration écologique et sanitaire ».

⁷⁶ www.federationvegane.fr

⁷⁷ « Une planète 100 % vegan ne serait pas forcément durable » – Les Echos – 25/06/2019

⁷⁸ Voir à ce sujet :

- « Lettre ouverte aux mangeurs de viande qui souhaitent le rester sans culpabiliser » – PAUL ARIES – Larousse 2019 ;

- « La cause végane, un nouvel intégrisme ? » Frédéric DENHEZ – Buchet – Chastel 2019 ;

- « La contestation animaliste radicale » Eddy FOUGIER – Fondation pour l'innovation politique – Fondapol.org 2019

⁷⁹ Collectif « Les Z'Homnivores », et site « mangerdetout.fr » – INTERBEV, interprofession bétail et viande, par exemple la campagne « Aimez la viande, mangez en mieux » récompensée par SYRPAWARDS 2020

⁸⁰ APCA – Analyses et perspectives n°1095 – Juillet 2019 « Accord de libre-échange UE-Mercosur, menaces sur le secteur agroalimentaire européen ».

élections européennes de 2019, même s'il s'agit pour le moment principalement des animaux de compagnie, renforce l'idée que les différents débats concernant l'animal sont rentrés dans le champ politique, et n'en ressortiront plus. Les débats citoyens autour de la consommation de la viande constituent un des éléments les plus importants, mais pas le seul, selon ce regard posé sur les animaux.

Dans l'étude commandée par FranceAgriMer et l'OCHA en 2018 auprès du CREDOC, « Combien de végétariens en Europe » parue en octobre 2019⁸¹, les motivations de l'évitement de la consommation de viande sont multifactorielles. La santé est le premier argument cité dans les panels des 4 pays analysés (France, Allemagne, Espagne, Royaume Uni). Les raisons éthiques (bien-être animal, conditions d'abattage, opposition au principe même de l'élevage) viennent ensuite et trouvent un écho important. Fondamentalement il ressort de cette étude que la santé constitue un motif de réduction de consommation, les préoccupations éthiques plutôt un motif d'exclusion (à tempérer selon les profils des personnes interrogées).

Il existe bien des controverses sur la consommation de la viande, avec des arguments multiples et contradictoires. D'où la nécessité, si l'objectif est d'aller vers un flexitarisme tempéré, d'écouter les questions, d'apporter le maximum d'informations, de faire évoluer les schémas de production actuels, afin d'éviter que les désaccords ne deviennent des guerres de tranchées. Outre leur vote, les citoyens ont différents leviers d'action comme consommateurs, influenceurs dans leur environnement familial et sociétal et de ce fait en amont, co-décideurs des évolutions réglementaires.

3. Les choix budgétaires, complicité ou duplicité des citoyens consommateurs

Dans l'étude FranceAgriMer/OCHA citée supra sur les végétariens en Europe, un autre critère que la santé ou les préoccupations éthiques a été cité pour expliquer le renoncement à la consommation de produits carnés : le prix. Il s'agit moins d'un choix (faire des économies) que d'une contrainte. Cet argument est certes cité par des flexitariens auto-déclarés, également par des végétariens, mais surtout par des consommateurs « omnivores » qui décrivent leurs contraintes financières, le plus souvent dans les cas de consommation de viande rouge plutôt que de viande blanche.

Au total, les motivations financières dans la réduction de la consommation de viande tiennent une place importante, elles constituent même la 1^{re} raison de diminution pour 27 % des Français (22 % Royaume Uni, 10 % Allemagne, 5 % Espagne).

La viande est-elle chère, voire trop chère pour les Français ?

Le Rapport annuel (2020) de l'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires/Rapport au Parlement⁸² apporte différents éléments de réponses. Par exemple pour un produit « phare », la viande de bœuf hachée réfrigérée à 15 % de matières grasses, le prix moyen au détail en GMS TTC était de 10,29 €/kg en 2019, contre 9,58 €/kg en 2013 (+ 7 % en 6 ans). À noter que 2019 amène un pic de prix. En ce qui concerne l'ensemble côte et rôti de porc : 6,11 €/kg en 2019 contre 6,18 €/kg en 2012. Quant au poulet entier PAC standard : 4,52 €/kg en 2019 contre 4,30 €/kg en 2015.

Le commerce alimentaire vit un bouleversement⁸³. En termes structurels, les hypermarchés sont moins fréquentés, les consommateurs privilégient de plus en plus les moyennes ou

⁸¹ « Combien de végétariens en Europe ? Cf. FranceAgriMer Supra Note 1 – www.franceagrimer.fr

⁸² Rapport 2020 de l'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires. www.franceagrimer.fr

⁸³ « Évolutions du commerce et de la distribution : Faits et chiffres 2019 » – FCD, Fédération du Commerce et de la Distribution

petites surfaces et les magasins de proximité, par ailleurs, l'e-commerce et le drive s'emballent. Sur le fond, les Français attendent plus en termes de qualité et de services, quitte à valsoimer « moins mais mieux ». Cet effet de valorisation compense la stagnation ou la baisse des prix. Après une baisse continue, le poids des dépenses alimentaires s'est stabilisé autour de 13 à 13,5% des dépenses totales des ménages.

La GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) est dominante dans la commercialisation des viandes vers les ménages. Ainsi pour la filière bovine française, la GMS représente 47% des ventes, la boucherie 10%, les ventes directes aux ménages 3%. Néanmoins les plats préparés, la restauration hors foyer et l'export commercialisent une part importante de la production, avec une construction de prix différente. Par ailleurs la restauration hors-domicile représente 57% de la viande bovine importée, les plats industriels 19%. Or il est en général reconnu que sur ces segments, de plus en plus choisis par les Français du fait des évolutions sociétales, les prix sont particulièrement « maîtrisés » pour ne pas dire bas.

Au total, il est indéniable qu'un certain nombre de Français vivent dans des difficultés économiques et budgétaires, et que plus généralement le prix des produits alimentaires, notamment carnés, est un critère décisif de choix. Mais il n'apparaît pas que ces prix aient fortement progressé depuis des années, sauf choix segmenté. Ni que leurs niveaux soient insoutenables.

Le prix ayant une telle importance, l'idée est même venue à certains⁸⁴ de taxer la viande, notamment du fait de son « coût environnemental et climatique (GES) ». Cette proposition a été présentée au Parlement européen le 5 février 2020. La taxe serait de 1 €/kg à échéance

2023/2025. Par la même occasion, les États devraient soutenir la consommation de fruits et légumes. Autrement dit, un flexitarisme alimentaire imposé par la fiscalité. D'aucuns pouvant le présenter comme un flexitarisme punitif, qui rapproche la consommation de la viande et du lait de celles des alcools, voire du tabac.

La loi EGALIM, dont le titre intégral est « Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire, et une alimentation saine, durable et accessible à tous » porte elle-même cette dialectique difficile voire impossible entre l'amélioration du revenu des producteurs, le renforcement de la durabilité et l'offre à des prix modestes. Cette question des prix et de l'accessibilité est paradoxalement renforcée par le coût des produits végétariens proposés en substituts, ou alternatives aux produits d'origine animale. En effet, cette évolution est souvent l'occasion d'une nouvelle segmentation qualitative avec « montée en gamme », discutable selon une enquête de l'association de consommateurs CLCV, et en corollaire une augmentation des prix⁸⁵.

De ce fait, dans le maquis des nombreuses réglementations ou simplement injonctions, qui désormais balisent le quotidien des restaurations collectives, des cantines scolaires entre la nécessité d'un approvisionnement local ou bio, et pour ce qui nous concerne ici, la proposition d'un menu végétarien, l'œuf/l'omelette et le yaourt deviennent souvent incontournables. Voilà des protéines animales, non carnées et peu chères.

Dès lors se joue pour les citoyens⁸⁶ le choix souvent « schizophrène » entre complicité avec le principe de construction de valeur au sein de la chaîne alimentaire dont la juste rémunération des acteurs, et la duplicité qui fait tourner les

⁸⁴ True Animal Protein Price Coalition (TAPP). « Aligning food pricing policies with the European Green Deal ». www.tappcoalitie.nl

⁸⁵ CLCV – « Enquête : que valent les produits végétariens et végans » – 28/09/2020 – www.clcv.org

⁸⁶ Cf. Étude FranceAgriMer – Supra Note 68

regards vers des prix parfois anormalement bas, souvent en promotion, moteurs d'achats.

Il faut espérer que la pédagogie l'emportera sur la contrainte, que l'information guidera le consommateur dans ses choix. Notamment via l'étiquetage (nature du produit, allégation, origine, composition) et avec les nouveaux outils d'aides à la décision. La citoyenneté se défend par la capacité éclairée de faire ses choix et de détecter toutes les formes de lobbying.

V - CONCLUSION

Le flexitarisme alimentaire constitue-t-il une opportunité pour l'agriculture et la chaîne alimentaire ?

Il faut analyser le flexitarisme dans ce qui fait son originalité et, sans doute aussi sa relative faiblesse conceptuelle. C'est une tendance, une évolution, une trajectoire. Ce n'est pas une norme⁸⁷, ni une énième tentative d'exclusion, avec ses impératifs et ses sanctions. Il n'y a pas de nombre magique qui définit le flexitarisme.

Cette absence de fixation chiffrée dans la réduction de la consommation de protéines animales, et a contrario de la croissance de la consommation de produits végétaux, se définit néanmoins dans un cadre établi : la transition alimentaire.

La transition alimentaire s'appuie à la fois sur des préconisations de nutrition et de santé, de lutte contre le gaspillage, des réponses écologiques aux questions environnementales, climatiques, ainsi que sur des adaptations aux évolutions sociétales et à la relation au temps. Elle ne peut réussir qu'en s'appuyant sur la transition agricole, qui peu ou prou, cherche des réponses aux mêmes enjeux, du local au planétaire. Inversement la transition agricole n'aboutira qu'en s'adaptant aux souhaits des

consommateurs, en apportant des engagements clairs par exemple en matière de bien-être animal aux citoyens, tout en les éveillant aux réalités des modes de production.

La transition alimentaire est la transition agricole, et réciproquement. Le concept de chaîne alimentaire peut agréger les deux dans un sens organisationnel. La PAC ancienne qui reliait difficilement agriculteurs et consommateurs, voire citoyens a muté. Elle intègre désormais le raisonnement global. D'ailleurs, la PAC future en actuelle négociation doit sans doute à l'ampleur des débats écologiques d'un côté et aux conséquences de la crise liée à la Covid-19 de l'autre, de se voir reconnue et dotée d'un budget d'un niveau moins impacté qu'il n'était craint. La transversalité des sujets domine la verticalité des questions techniques. L'environnement, la santé, l'alimentation intègrent, en bonne partie, la problématique agricole⁸⁸.

Faut-il codifier le flexitarisme, lui donner un poids, une mesure ? Ce serait certainement utile dans le domaine de la nutrition/santé afin de définir des catégories de consommateurs, d'analyser les évolutions, d'établir des préconisations. Mais ce serait faire rentrer le flexitarisme dans la catégorie des régimes, voire d'une diète.

Or le flexitarisme repose, outre l'évolution de notre cadre de vie sociologique, sur des préoccupations additionnelles de nutrition/santé, d'environnement, d'éthique et de relation à l'animal. Le plaisir sensoriel, la découverte et le goût d'une autre alimentation font partie des envies et des objectifs d'un parcours flexitarien. Il ne s'agit pas d'une démarche médicale.

Alors, faut-il finalement proposer une méthode ou un calcul pour mieux définir le flexitarisme alimentaire ?

Sur le plan des débats écologiques et climatiques, nous l'avons évoqué au chapitre III, les scénarios à 2050 de TYFA ou d'Afterres proposent une

⁸⁷ L'ISO a lancé en 2019 des travaux sur une future norme 23682 centrée sur les aliments végétaliens-végétariens – www.normalisation.afnor.org/actualites/végétalien-végétarien-végan.

⁸⁸ « Quels sont les bénéfices et les limites d'une diminution de la consommation de viande ? » – 4 janvier 2019 – www.inrae.fr

réduction à 40 ou 50 % de la consommation de protéines animales. Sur le plan de la santé publique, le Programme National Nutrition Santé (PNNS Santé Publique France)⁸⁹ après avoir constaté que plus de la moitié des Français sont en surpoids ou obèses, en lien avec une sédentarité trop élevée, émet un certain nombre de recommandations quant à l'alimentation (consommer plus de fruits et légumes, légumes secs, fruits à coque... Limiter la charcuterie à 150 g/semaine et la viande autre que la volaille à 500 g/semaine)⁹⁰. Évidemment le socle scientifique pour des repères nutritionnels intègre de nombreuses autres recommandations : consommer moins de sel, de produits sucrés, de matières grasses et d'aliments transformés... En France, les 2/3 des protéines alimentaires consommées sont d'origine animale, 1/3 d'origine végétale. La recommandation de parvenir à un équilibre de 50/50, donc de substituer une partie de l'actuelle consommation de protéines animales en l'équivalent en protéines d'origine végétale, pourrait constituer un axe de politique publique, englobant tous les enjeux. Et définir ainsi ce qu'on entend par **flexitarisme alimentaire : un équilibre de consommation à 50% de protéines animales / 50% de protéines végétales.**

Un tel axe qui s'entend à l'échelle européenne, ne met pas l'agriculture et l'industrie alimentaire sous cloche par rapport au reste du monde, dont les besoins demeurent croissants. Les échanges commerciaux demeurent⁹¹. Par contre, il pose la question de la durabilité de notre développement.

Par principe la durabilité, sous les différents angles de l'agriculture, de l'alimentation, de l'environnement, du climat n'est pas antagoniste avec un avenir positif pour les filières agricoles.

Celles-ci ont d'ailleurs déjà proposé des voies de progrès dans leurs différents plans de filières (viande bovine⁹², porc, volailles de chair, produits laitiers...) rédigés par les interprofessions pour les États Généraux de l'Alimentation.

Le flexitarisme alimentaire ne constitue pas une réduction du poids global de l'agriculture.

Il peut rééquilibrer les filières entre elles, en s'appuyant sur les forces et les qualités de chacune, et pour partie en renouvelant une association végétal/animal qu'une intensification trop marquée a souvent rompu.

En ce sens, le flexitarisme, au-delà des apparences en matière de consommation, va à l'encontre de la pensée antispéciste qui annihilerait tout un pan de l'agriculture : l'élevage. Il va également à l'encontre d'une pensée technique⁹³, trop souvent accompagnée de sa logique financière qui en promouvant la mal nommée « viande » cellulaire ampute l'agriculture de sa moitié.

Le flexitarisme met le bol alimentaire, dans ses richesses et ses évolutions, au cœur de la transformation de nos paysages, intérieurs et extérieurs.

VI - PROPOSITIONS

Le flexitarisme alimentaire, au sens d'un rééquilibrage positif de la consommation des protéines d'origine animale et végétale à 50/50, constitue une réponse globale à un ensemble de questions complexes et interdépendantes (nutrition/santé, climat/

⁸⁹ Santé Publique France « Recommandations sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité pour les adultes » – presse@santepubliquefrance.fr – Janvier 2019

⁹⁰ Site www.mangerbouger.fr

⁹¹ Parlement européen – Direction des politiques internes – « Megatrends in the agri-food sector : global overview and possible policy response from an EU perspective » – www.europarl.europa.eu – 16/09/2019

⁹² Pour exemple, « Plan de filière viande bovine française » – 14/10/2017 – www.interbev.fr

⁹³ En quoi l'arrivée de la viande cellulaire pourrait-elle bouleverser toute notre culture alimentaire – 09/02/2020 www.stripfood.fr/en-quoi-larrivee-de-la-viande-cellulaire-dans-nos-assiettes-pourrait-elle-bouleverser-toute-notre-culture-alimentaire/ – Claude BOIOCCHI

environnement, biodiversité). Afin de faciliter cette évolution, il conviendrait de mieux éclairer les consommateurs et d'éviter les amalgames (1 – Étiquetage), de renforcer la communication relative à l'alimentation, au goût, en relation avec la transition dans notre assiette (2 – Promotion et communication), et de soutenir financièrement les opérateurs dans l'organisation de cette transition (3 – PAC et Plan de relance).

1. Étiquetage (européen) :

- Réserver le terme de « viande » aux produits issus de l'élevage (sur les produits ou dans les campagnes de promotion). La « viande » cellulaire, artificielle, in vitro... n'est pas de la viande mais un produit technique, décorrélé de l'élevage, de l'agriculture et du sol. Par ailleurs toute demande de mise sur le marché de ce nouveau type de produit devra répondre aux enjeux de santé publique, de nutrition et d'environnement que posent leurs process.
- Protéger les désignations usuelles caractérisant les produits carnés (steak, saucisse...) dans la réglementation européenne, à l'identique de ce que vient de décider la France⁹⁴. Les développements et la réussite des produits d'origine végétale doivent se réaliser sur leurs propres vertus, sans susciter des confusions auprès des consommateurs.
- Lancer un étiquetage volontaire du bien-être animal. Les questions sociétales relatives au bien-être animal et à une relation éthique homme/animal ne trouvent pas de réponses homogènes alors qu'elles sont une des causes principales de rejet de la consommation de viandes et des produits animaux. Ce serait un instrument de transparence et de progrès.

2. Promotion/communication :

- Créer une interprofession agricole et alimentaire transversale. Notre assiette évolue de façon globale. Il est temps de se doter d'un outil collectif qui émette des messages objectifs de convergence. Afin d'aller au-delà des propositions concurrentielles ou des allégations positives construites par les interprofessions filières sur leurs propres produits.

- Communiquer par des « collectives » auprès du public et des différentes formes de restauration sur l'apprentissage culinaire et le goût liés à l'utilisation équilibrée des produits tant végétaux qu'animaux. Les politiques publiques ne peuvent pas tout. L'assiette est un centre de plaisir.

3. Financement des acteurs économiques (PAC et Plan de relance) :

- Soutenir par la PAC dans son 2^e pilier, sous forme de Paiements pour Services Environnementaux (PSE), les démarches collectives de réduction d'émission de GES par les ruminants de type CarbonAgri tant pour les animaux laitiers que les races à viande (type lifebeefcarbon). Il s'agit de verser une aide temporaire, sur une trajectoire avec indicateurs, jusqu'au relais par les marchés.

- Dédier une partie du Plan protéines (PAC/Plan de relance en France) à un soutien financier aux entreprises qui innovent (recherche) et structurent (investissements matériels) les nouvelles filières des produits végétaux destinés à la consommation humaine directe (pois/lentilles/fèves, féveroles...) ou comme ingrédient

VII – ANNEXES

- **Annexe I** : l'élevage français en chiffres
- **Annexe II** : EU + UK Feed Protein Balance Sheet
- **Annexe III** : La consommation de viande en France
- **Annexe VI** : Taux de flexitariens dans la population

⁹⁴ Loi n° 2020-699 du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires – Cf. Supra Note 55

L'ÉLEVAGE FRANÇAIS EN CHIFFRES

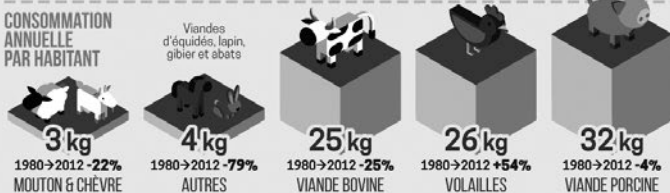
SOURCES :
AGRESTE GRAPHAGRI 2014
- DONNÉES 2012
SAUF INDICATION CONTRAIRE -
ET AGENCE BIO.



210 376 EXPLOITATIONS SONT CONSACRÉES À L'ÉLEVAGE⁽¹⁾
SOIT L'ÉQUIVALENT DE 304 670 EMPLOIS À TEMPS PLEIN⁽²⁾

Recensement agricole 2010. (1) Bovins lait, viande, mixte, ovins & caprins, autre herbivores, granivores mixtes, porcins, volailles.
(2) Nombre d'ETP (équivalent temps plein).

CONSOMMATION ANNUELLE PAR HABITANT



3,7 MILLIONS DE VACHES
et 1,3 MILLION DE BREBIS LAITIÈRES
2014

LA FRANCE RÉALISE
40%
DE LA COLLECTE EUROPÉENNE
DE LAIT DE CHÈVRE

1/3 EXPLOITANT BIO EST ÉLEVEUR

11% DES VOLAILLES SONT SOUS SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ OU D'ORIGINE IGP/AOP/AGRICULTURE BIOLOGIQUE/LABEL ROUGE

LE POIDS DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DE TRANSFORMATION / CONSERVATION DE VIANDE ET DE PRÉPARATIONS DE VIANDE

34 MILLIARDS € DE CHIFFRE D'AFFAIRES

27% DES EMPLOIS SALARIÉS DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

LA FRANCE EXPORTE
3,5 MILLI ARDS € DE VIANDES & ABATS

Sources : <https://agriculture.gouv.fr/infographie-lelevage-francais-en-chiffres>

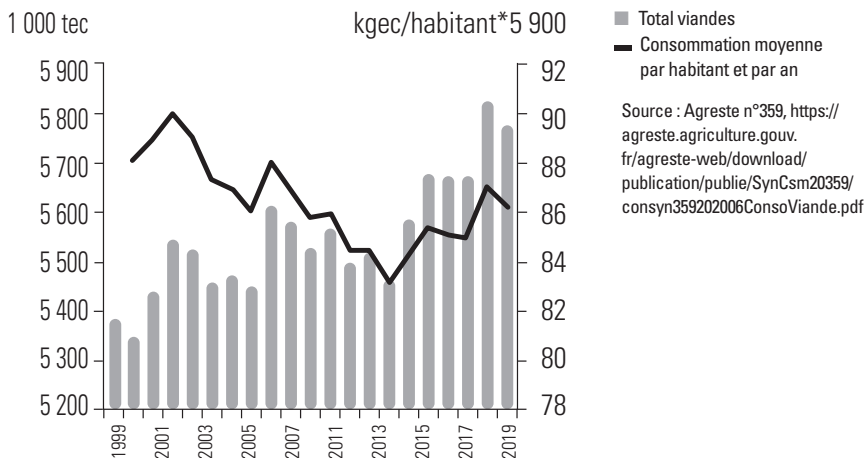
<https://visionet.franceagrimer.fr/Pages/OpenDocument.aspx?fileurl=Statistiques%2fproductions%20animales%2fviandes%2fcheptel%20bovin%2fTDB-VIA-BOV-PopulationBovine-A19-M04.pdf&telechargersanscomptage=oui>

EU + UK FEED PROTEIN BALANCE SHEET/JUNE 2020 – ANNEXE II

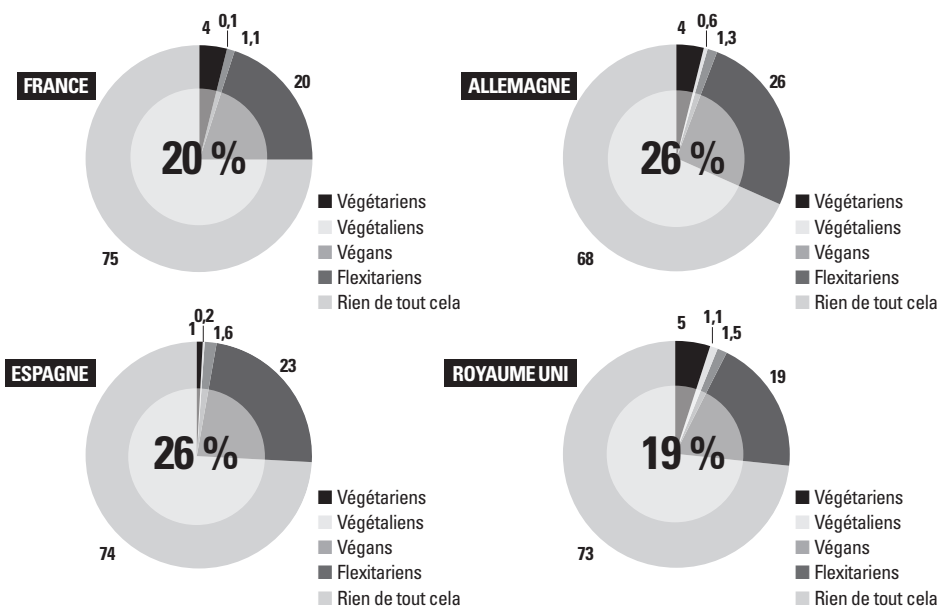
2019/20	Million tonnes						Protein content (feed use) (G)	Million tonnes (crude protein)		% feed use of EU origin (H)/(G)	% of total feed use
	Protein source	Total EU production (A)	EU imports (B)	EU exports (C)	Total EU domestic use (D)	EU total feed use (E)		Feed use EU origin (F)	EU total feed use (A) + (E) + (C)		
CROPS						181.7	161.0	18.36	16.55	90%	22%
CEREALS (of which)	319.6	24.9	49.9	294.6	176.6	156.3		17.00	15.30	90%	20%
Common wheat	147.0	2.1	33.0	116.1	49.8	47.7	11.0%	5.48	5.25		
Barley	62.1	0.6	10.5	52.2	27.2	27.2	10.0%	2.72	2.72		
Durum	7.5	2.0	1.2	8.3	0.4	0.4	12.0%	0.05	0.04		
Maize	70.1	20.0	4.7	85.4	66.5	50.5	8.0%	5.48	4.04		
Rye	8.3	0.0	0.3	8.1	2.5	2.5	11.0%	0.28	0.28		
Sorghum	1.0	0.1	0.0	1.0	0.5	0.4	11.0%	0.05	0.05		
Oats	7.8	0.0	0.2	7.7	5.7	5.7	11.0%	0.63	0.63		
Triticale	11.0	0.0	0.0	11.0	8.7	8.7	11.0%	0.96	0.96		
Others	3.8	0.2	0.0	3.9	3.3	3.2	11.0%	0.36	0.35		
OILSEEDS (feed use without crushing)	29.9	22.2	0.7	51.4	1.6	1.6		0.46	0.46	100%	1%
(columns (E) and (F))											
Soya beans	2.7	15.3	0.2	17.8	1.2	1.2	33.0%	0.40	0.40		
Rapeseed	17.1	5.8	0.1	22.9	0.2	0.2	18.9%	0.03	0.03		
Sunflowerseed	10.1	1.1	0.5	10.7	0.2	0.2	14.8%	0.03	0.03		
PULSES (of which)	4.2	0.6	0.4	4.4	3.6	3.1		0.90	0.78	87%	1%
Field peas	2.2	0.4	0.1	2.5	1.9	1.7	22.5%	0.43	0.38		
Broad beans	1.7	0.0	0.3	1.5	1.2	1.2	26.0%	0.32	0.32		
Lupins	0.3	0.2	0.0	0.5	0.4	0.3	35.0%	0.16	0.09		
CO-PRODUCTS						85.9	45.3	25.88	9.48	37%	31%
OILSEED MEALS	30.1	24.2	1.3	53.0	52.8	14.3		21.07	4.96	24%	25%
SOYA BEAN MEALS (of which)	11.6	18.5	0.3	29.8	29.6	1.0		13.51	0.43	3%	16%
Soya bean meal (from EU soya bean production)	1.0			1.0	1.0	1.0	43.0%	0.43	0.43		
Soya bean meal (imported soya bean crushing)	10.3		0.3	10.0	9.8	0.0	45.5%	4.47	0.00		
Soya bean meal (traded as such)		18.5		18.5	18.5	0.0	45.5%	8.42	0.00		
Soya bean protein concentrate	0.3			0.3	0.3	0.0	67.5%	0.19	0.00		
RAPESEED MEALS (of which)	12.6	0.3	0.4	12.5	12.5	9.0		4.11	2.96	72%	5%
Rapeseed meal (from EU rapeseed production)	9.4		0.4	9.0	9.0	9.0	33.0%	2.96	2.96		
Rapeseed meal (imported rapeseed crushing)	3.2			3.2	3.2	0.0	33.0%	1.05	0.00		
Rapeseed meal (traded as such)		0.3		0.3	0.3	0.0	33.0%	0.10	0.00		
SUNFLOWER MEALS (of which)	5.2	3.3	0.5	8.0	8.0	4.2		2.90	1.51	52%	3%
Sunflower meal (from EU sunflowerseed production)	4.7		0.5	4.2	4.2	4.2	36.0%	1.51	1.51		
Sunflower meal (imported sunflowerseed crushing)	0.5			0.5	0.5	0.0	36.0%	0.19	0.00		
Sunflower meal (traded as such)		3.3		3.3	3.3	0.0	36.0%	1.19	0.00		
OTHER OILSEED MEALS (of which)	0.6	2.1	0.1	2.6	2.6	0.1		0.55	0.05	9%	1%
Palmkern meal	0.0	2.0	0.0	2.0	2.0	0.0	16.0%	0.32	0.00		
Linseed meal	0.4	0.0	0.0	0.5	0.5	0.0	34.0%	0.16	0.00		
Other oilseed meals	0.2	0.1	0.1	0.2	0.2	0.1	37.0%	0.07	0.05		
OTHERS CO-PRODUCTS	34.0	4.0	1.2	36.7	33.1	31.0		4.81	4.53	94%	6%
Starch industry's medium protein products (15-30%)	4.0	0.4	0.5	3.9	4.0	4.0	19.0%	0.76	0.76		
Starch industry's super protein products (60-80%)	1.1	0.0	0.0	1.1	0.7	0.7	73.0%	0.51	0.51		
Distillers' dried grains with solubles	3.4	0.7	0.3	3.8	3.8	3.1	30% wheat 27% maize	1.11	0.93		
Wet distillers' grain	6.8	0.0	0.0	6.8	6.8	6.8	5.4%	0.37	0.37		
Wheat bran	8.3	0.0	0.2	8.1	8.1	8.1	15.5%	1.26	1.26		
Citrus pulp	0.0	0.2	0.0	0.2	0.2	0.0	7.6%	0.02	0.00		
Beet pulp pellets	6.8	1.2	0.1	7.9	7.9	6.7	7.9%	0.62	0.53		
Molasses	3.5	1.5	0.1	4.9	1.6	1.6	10.7% beet 4.2% cane	0.17	0.17		
NON-PLANT SOURCES						8.2	8.0	2.16	2.04	94%	3%
(excluding on-farm use)											
Fish meal	0.5	0.3	0.2	0.6	0.6	0.5	65.0%	0.39	0.30		
Whey powder	2.0	0.1	0.7	1.3	0.8	0.6	12.5%	0.07	0.07		
Skimmed milk powder	1.5	0.0	0.9	0.6	0.1	0.1	34.0%	0.05	0.05		
Processed animal proteins	2.6	0.1	0.8	1.9	1.9	1.8	62.3%	1.18	1.14		
Former foodstuff					5	5	9.5%	0.48	0.48		
ROUGHAGE						1332	1332	38	38	100%	45%
Grass	1019			1019	1019	1019	2.6%	25	25		
Silage maize	247			247	247	247	2.0%	7	7		
Fodder legumes	7			65	65	65	7.2%	5	5		
Dried fodder	3.3	0.0	1.9	1.4	1.4	1.4	17.0%	0.2	0.2		
TOTAL								84	66	78%	
Legend											
Low-Pro: Less than 15% protein content								56.15	54.35	97%	
Medium-Pro: 15-30% protein content								4.46	3.91	88%	
High-Pro: 30-50% protein content								21.17	5.50	26%	
Super-Pro: Over 50% protein content								2.27	1.95	86%	
There is only limited inter-changeability between proteins from different categories, for instance between proteins from cereals and proteins from soya meal (due to its amino acid pattern, soya protein is used more efficiently than other plant proteins in animal nutrition).											

Source : https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/food-farming-fisheries/farming/documents/eu-uk-feed-protein-balance-sheet_2019-2020_en.pdf

EN 2019, APRÈS UN PIC EN 2018, RECUIL DE LA CONSOMMATION PAR BILAN DE VIANDE – ANNEXE III



TAUX DE FLEXITARIENS DANS LA POPULATION DE CHAQUE PAYS, AVEC RAPPEL DES TAUX DE VÉGÉTARIENS/VÉGÉTALIENS ET VÉGANS – ANNEXE IV



OUVRAGES

- ARIES Paul, « Lettre ouverte aux mangeurs de viande qui souhaitent le rester sans culpabiliser », Éditions Larousse, Janvier 2019
- BIANCHI Daniele, « Comment lire l'étiquette d'un aliment ? » Éditions Les points sur les i, Octobre 2017
- BIDAUD F., CLAQUIN P., DELGOULET E., DERAM C., GASSIE J., HERAULT B., MARTIN A., MOND'ALIM 2030 : « Panorama prospectif de la mondialisation des systèmes alimentaires », La Documentation française, Paris 2017
- DENHEZ Frédéric, « La cause végane, un nouvel intégrisme ? », Éditions Buchet Chastel, Octobre 2019
- DETANG-DESSENDRE Cécile/GUYOMARD Hervé, Coordinateurs, « Quelle politique agricole demain ? », Éditions Quae, Mai 2020
- FISCHLER Claude, « L'Homnivore » Éditions Odile Jacob, 1990
- FOUGIER Eddy, « Malaise à la ferme », Enquête sur l'agribashing, Éditions Marie B., Janvier 2020
- L 214, « Quand la faim ne justifie plus les moyens – En finir avec l'élevage intensif », Éditions Les liens qui libèrent, Septembre 2019
- NERON DE SURGY Olivier avec PORCHER Jocelyne, « Encore carnivores demain ? », Éditions Quae, Mars 2017
- NICOLAS Ariane, « L'imposture antispéciste », Éditions Desclée de Brouwer, Février 2020
- SCHWEITZER Louis, « Faut-il arrêter de manger de la viande ? », First Editions, Collection Pour les nuls-Ça fait débat, Février 2020
- « Réponses à ceux qui veulent abolir l'élevage », La France Agricole, Hors-Série 2018/2019
- « L'homme et l'animal – 30 000 ans d'histoire », L'Obs Hors-Série n° 94, Janvier/Février 2017

SITES

- ANVOL : www.volaille-francaise.fr
- CNIEL : www.cniel-infos.com
- CREDOC : www.credoc.fr
- FAO : www.fao.org
- FranceAgriMer : www.franceagrimer.fr
- INAPORC : www.leporc.com
- INRAE : www.inrae.fr
- Institut de l'élevage : www.idele.fr
- INTERBEV : www.interbev.fr

ÉTUDES/TRAVAUX

- INRAE « La qualité des aliments d'origine animale selon les conditions de production et de transformation », Synthèse de l'expertise scientifique collective à mai 2020, 15 juillet 2020
- AGRESTE « La consommation de viande en France en 2019 » - N° 359, juin 2020
- FRANCE STRATEGIE, « Covid 19 : Pour un « après » soutenable, 7 questions pour préparer demain », Mai 2020
- TERRA NOVA, « Les enfants à table. Accélérer la transition alimentaire dans les cantines scolaires », Janvier 2020
- INRA Dossier presse, « Les racines d'une alimentation durable : quand les protéines végétales s'installent à table », Novembre 2019
- Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, FFAS, « Les protéines dans l'alimentation : vers un équilibre animal/végétal », Octobre 2019
- WWF, « Pulse fiction, pour une transition agricole et alimentaire durable », et « Viande, manger moins, manger mieux », Octobre 2019
- CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION – CNA – Avis 84, « Éducation à l'alimentation », Septembre 2019
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION, Projet de diagnostic national en vue du futur Plan Stratégique National de la PAC Post 2020, 30 août 2019
- CENTRE D'ÉTUDES ET DE PROSPECTIVE Document de travail n° 13, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, « Transformations sociétales et grandes tendances alimentaires », Février 2019
- TERRA NOVA, « La viande au menu de la transition alimentaire : enjeux et opportunités d'une alimentation moins carnée », Novembre 2017

Think tank de l'entreprise agricole, agridéés participe à l'élaboration et à la construction de cadres efficaces pour accompagner les évolutions indispensables des filières agricoles, alimentaires et agro-industrielles du 21^e siècle.

Apolitique et indépendant, agridéés est la plateforme organisatrice d'événements et de groupes de travail destinés à produire et diffuser des idées, propositions et débats.

Auteurs :

Yves LE MORVAN, Responsable Filières et Marchés à Agridéés

Bernard VALLUIS, Consultant



agridéés
8 rue d'Athènes 75009 Paris
+33 (0)1 44 53 15 15
contact@agridees.com

www.agridees.com



WAT - wearetogether.fr - 2010_01661

Idées Débats
Impacter Influencer
Dialogue
Développement
Défis
Demain Innover
Imaginer

agriDées
RÉFLÉCHIR • PARTAGER • AVANCER