

**La baisse de la consommation de viande dans  
les pays industrialisés : **tendances  
culturelles**, raisons économiques,  
préoccupations de santé...**

---

**Manger de la viande : un débat toujours  
renouvelé**

Claude Wisner-Bourgeois  
Sociologie - AgroParisTech

**« La consommation de viande et les filières correspondantes, sont sous le regard des médias depuis plusieurs années. Cette médiatisation croissante est due à différentes raisons et va de pair, dans notre pays, avec la baisse de consommation observée depuis une dizaine d'années... »**

# D' un point de vue sociologique...

- Rôle de la médiatisation sur les comportements ? Est-ce la bonne porte d'entrée ?
- Les comportements alimentaires sont multi déterminés
- Différentes hypothèses pour rendre compte de la baisse de consommation de viande
- Economie, nutrition, sociologie : trois champs d'explication interdépendants

# Plan

A. Il y a un discours « anti-viande »

A1. mais...Un discours hétérogène

A2. Le discours médiatique peut-il rendre compte à lui tout seul des évolutions ?

B. Une hypothèse principale : de la viande rare et désirable à la viande banalisée

C. Des hypothèses complémentaires

C1. Ce qui renforce les doutes des mangeurs

C2. ce qui témoigne de la fidélité à la viande

## **A. Constat**

**Omni présence d'un discours anti  
viande**



Docteur Christian Tal Schaller

# La viande et le lait

Des aliments **dangereux** qui détruisent notre santé et notre planète

LANORE



Chaque jour, en France, plus de 3 millions d'animaux sont abattus pour la consommation humaine

## Journée Sans Viande

Chaque année, le 20 mars

Mangez végétarien pour :

- ▶ épargner les animaux
- ▶ protéger votre santé
- ▶ préserver la planète

DES GAZ À EFFET DE SERRE DANS MON ASSIETTE

WWW.JOURNEE-SANS-VIANDE.INFO

Le cheval, vous l'aimez comment ?



en liberté



emballé

Refusez cette boucherie

www.jenemangepasdecheval.com



1400 tonnes de médicaments dans les mangeoires



# LA FERME DES ANTIBIOTIQUES

Sans eux, l'élevage industriel serait impossible. Alors on traite. Massivement. Pour le plus grand profit de quelques-uns, mais au détriment de la santé publique. Car on risque ainsi de créer des germes résistants. Et quand ils s'attaquent à l'homme...

**L**e chauffeur était landais, le chargement espagnol, le camion en panne et les douaniers intrigués. Dans la remorque, d'un carton éventré s'échappait un lot d'antibiotiques. Non déclarés. Sale affaire pour les destinataires : une centaine d'éleveurs de poulets du Morbihan, des Côtes-d'Armor, du Lot, des Landes et des Pyrénées-Atlantiques, qui avaient importé clandestinement d'Espagne, où ils sont vendus cinq fois moins cher, des antibiotiques à usage vétérinaire non autorisés en France. Trente-cinq tonnes de médicaments au total, destinés à d'infortunés poulets industriels, pour leur permettre d'aller sans trop de pépins au bout des quarante jours de leur chienne de vie. La brigade nationale d'enquête vétérinaire transmet l'affaire au parquet de Lorient : « Importation et administration illicites de médicaments vétérinaires. »

Surprise, en mars 2003, le juge d'instruction rend un non-lieu. Confirmé en novembre dernier par la cour d'appel de Rennes. La libre circulation des marchandises et quelques lobbys agricoles locaux y trouveront leur compte. La santé publique, c'est moins sûr.

L'usage massif des antibiotiques dans l'agroalimentaire inquiète de plus en plus le corps médical. Déjà, en 2000, l'Organisation mondiale de la Santé mettait en garde contre l'usage abusif des antimicrobiens dans l'agriculture (voir encadré). L'Agence française de Sécurité sanitaire des Aliments s'en préoccupe aussi. Bien sûr, c'est toute la consommation d'antibiotiques qui pose problème, en commençant par celle, souvent excessive, des humains. La France, plus gros consommateur mondial de l'ère d'industrialisation, en a pu constater le plus de résistances microbienne.

Mais elle est aussi le premier pays agroalimentaire d'Europe.

Un milliard de poulets, quelques dizaines de millions de canards, dindes, lapins, 30 millions de cochons, plusieurs millions de bovins naissent et meurent dans l'Hexagone. L'immense majorité de ces animaux prend des antibiotiques. La moitié de la production d'antibiotiques est utilisée dans l'agriculture. Selon les chiffres du Syndicat des Industriels du Médicament vétérinaire, les animaux d'élevage en ont absorbé 1 400 tonnes l'an dernier. Les porcs sont les premiers consommateurs (60%), suivis des volailles et des lapins (20%), puis des ruminants (18%). Pratique sans doute la plus controversée, les antibiotiques sont utilisés comme facteur de croissance. Ils augmentent la productivité des aliments donnés aux animaux.

Une certaine quantité d'aliment donne plus de poulet, de dinde, de cochon, de veau ou de lapin. L'utilisation de facteurs de croissance est d'ailleurs légale. Une liste, établie par Bruxelles, spécifie quelles substances sont autorisées, et à quelle dose. Dans deux ans, les antibiotiques en seront retirés. Cette mesure suffira-t-elle à faire baisser la consommation dans les élevages ? Pas certain. « Les quantités accablées d'un côté risquent d'être rajoutées de l'autre sous forme d'aliments médicamenteux », pronostique Georges Bories, chercheur à l'Inra et auteur d'un rapport sur le sujet.

Gardons-nous de diaboliser l'usage vétérinaire des antibiotiques. Ils ont contribué à améliorer l'état sanitaire du cheptel - et, par voie de conséquence, la santé humaine. Encore faut-il qu'ils soient utilisés à bon escient, et de façon contrôlée. La crise de l'ESB, l'affaire des

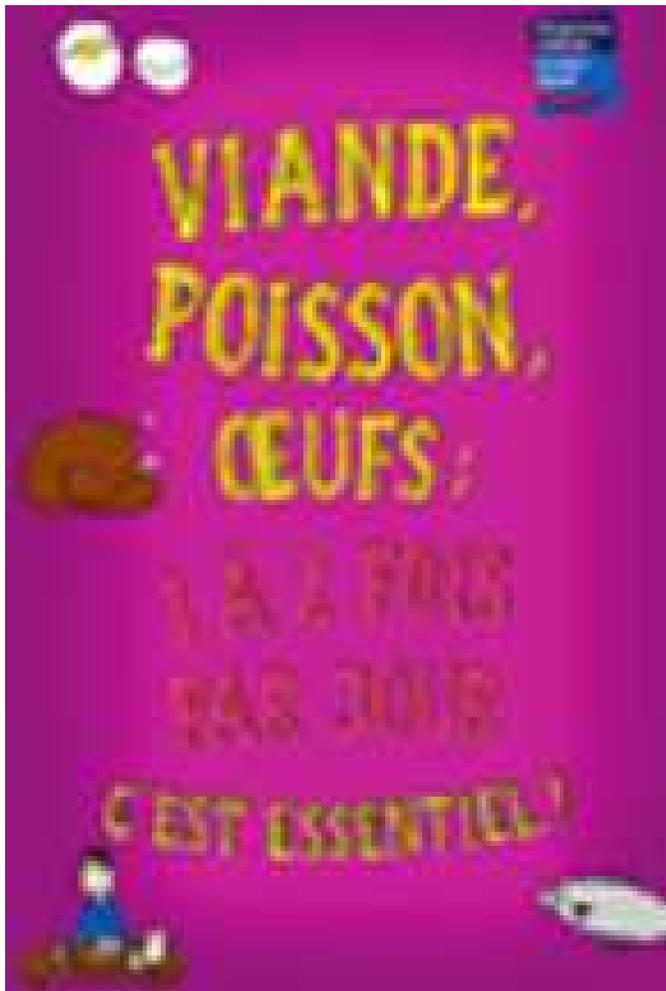
hormones et d'autres ont montré que la dérive de la santé publique avait du mal à prévenir, face à la puissance des lobbys agroalimentaires. Les antibiotiques, en maîtrisant les maladies, ont rendu possible la production industrielle hors sol. Jocelyne Parcher, chercheuse à l'Inra, l'explique très bien dans un livre remarquable, « La mort n'est pas notre métier » : ces élevages n'en sont plus vraiment. Ce sont des lieux où la production est calquée sur le mode industriel. Tout y est mis au service du rendement. Les antibiotiques comme le reste.

Sans antibiotiques, ces hangars surpeuplés d'où les animaux ne sortent que pour mourir se transformeraient rapidement en mouroirs. Car la concentration d'animaux augmente les risques de propagation des maladies, surtout virales, et leur gravité. « Elle modifie l'équilibre écologique de l'animal. On essaie de le résister... »

Claude Wisner, Bourgeois, sociologie, AgroParisTech

## **Des messages qui jouent sur l'émotion mais au contenu hétérogène**

- Arguments : santé des mangeurs, préservation de l'environnement, humanisation des animaux...
- Remise en cause de la consommation de viande ou des conditions d'élevage ?



# Au **MENU** cette semaine

LUNDI 07/09/2009 VENDREDI 11/09/2009 FEIGERES SCOLAIRE	LUNDI	MARDI	MERCREDI * CDE	JEUDI	VENDREDI
Entrées	MELON	PATE DE CAMPAGNE * GALANTINE DE VOLAILLE CORNICIONS	RADIS BEURRE	CELERI EN REMOULADE	RIZ A LA NICOISE
Plats Principaux	SAUTE DE BOEUF SAUCE BRUNE	PAVE DE COLIN SAUCE PERSANNE	GIGOT DE MOUTON SAUCE NAVARIN	ROTI DE DINDE SAUCE MIEL ET POIVRON	POISSON FANE
	PETITS POIS	POMMES VAPEUR	HARICOTS LINGOTS TOMATES	SEMOULE	CHOU-FLEUR AU GRATIN
Laitage	FROMAGE FRAIS FRAIDOU	EDAM	FROMAGE BLANC	CANTAL	COULOMMIERS
Desserts	GAUFRE LIEGEOISE SUCREE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE TUTTI FRUITI	FROMAGE BLANC ET CONFITURE D'ABRICOT	FRUIT DE SAISON

Menus validés par :

- \* CENTRE DE LOISIRS
- \* SANS PORC



# Des messages quotidiens au contenu divers

## Quel effet sur les mangeurs ?

- prohibition/ modération / une place quotidienne dans l'alimentation



**Que retenons-nous ?**

- peut-on analyser l'effet de messages en dehors des conditions de réception de ces messages, de **ce que sont les récepteurs ?**

**Dans les pays riches : des mangeurs  
rassasiés**

**B. Hypothèse principale**

**les changements d'attitude :  
facette sociologique de changements  
économiques et nutritionnels**

***Pendant longtemps, la viande***

**un aliment rare**



**aliment « désirable »**

**+**

**aliment des privilégiés**

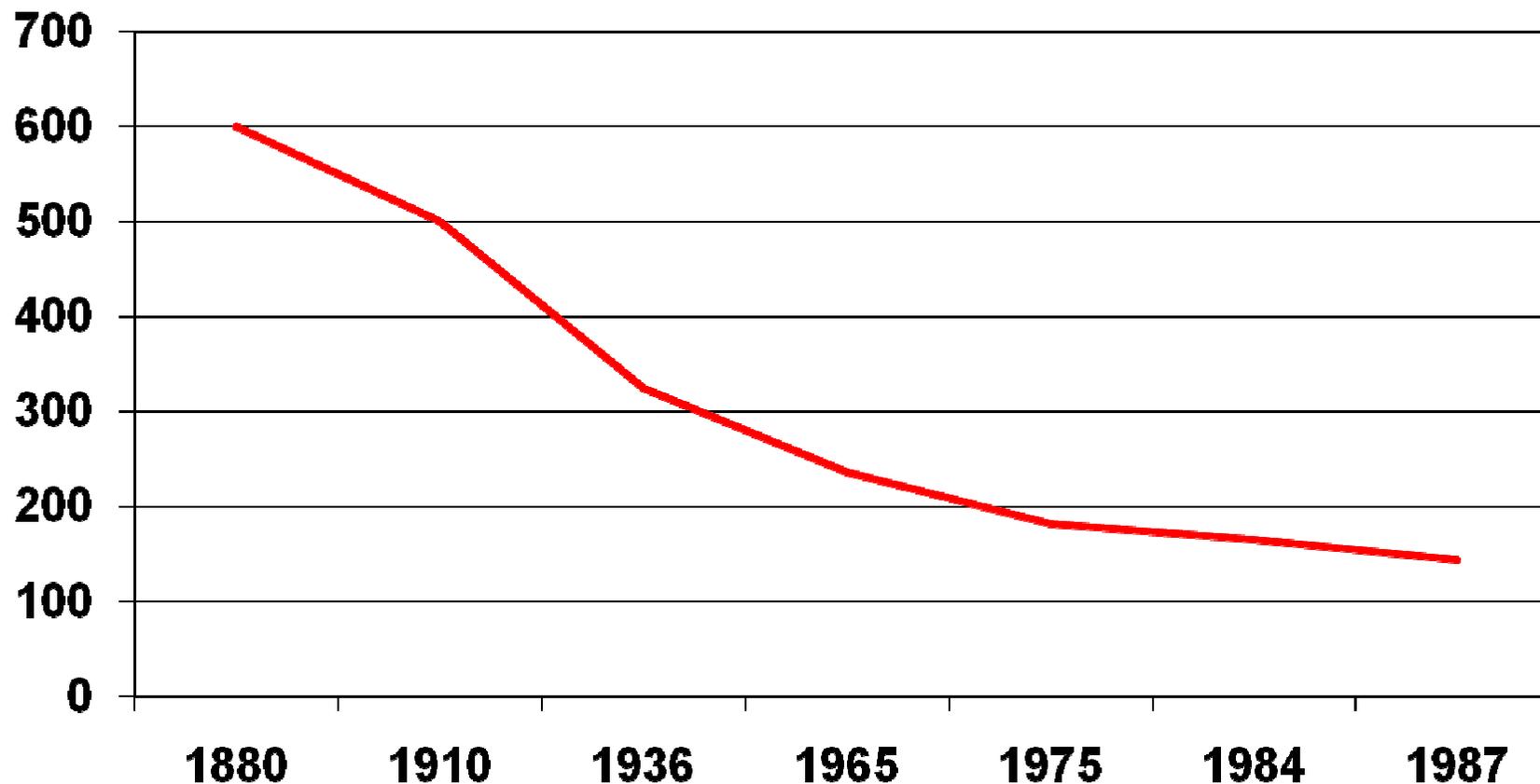


**aliment doublement « désirable »**

**Dans les pays industrialisés :  
une « transition nutritionnelle »  
changement de statut de la viande :**

# Evolution de la consommation moyenne de pain en France – g/p/jour

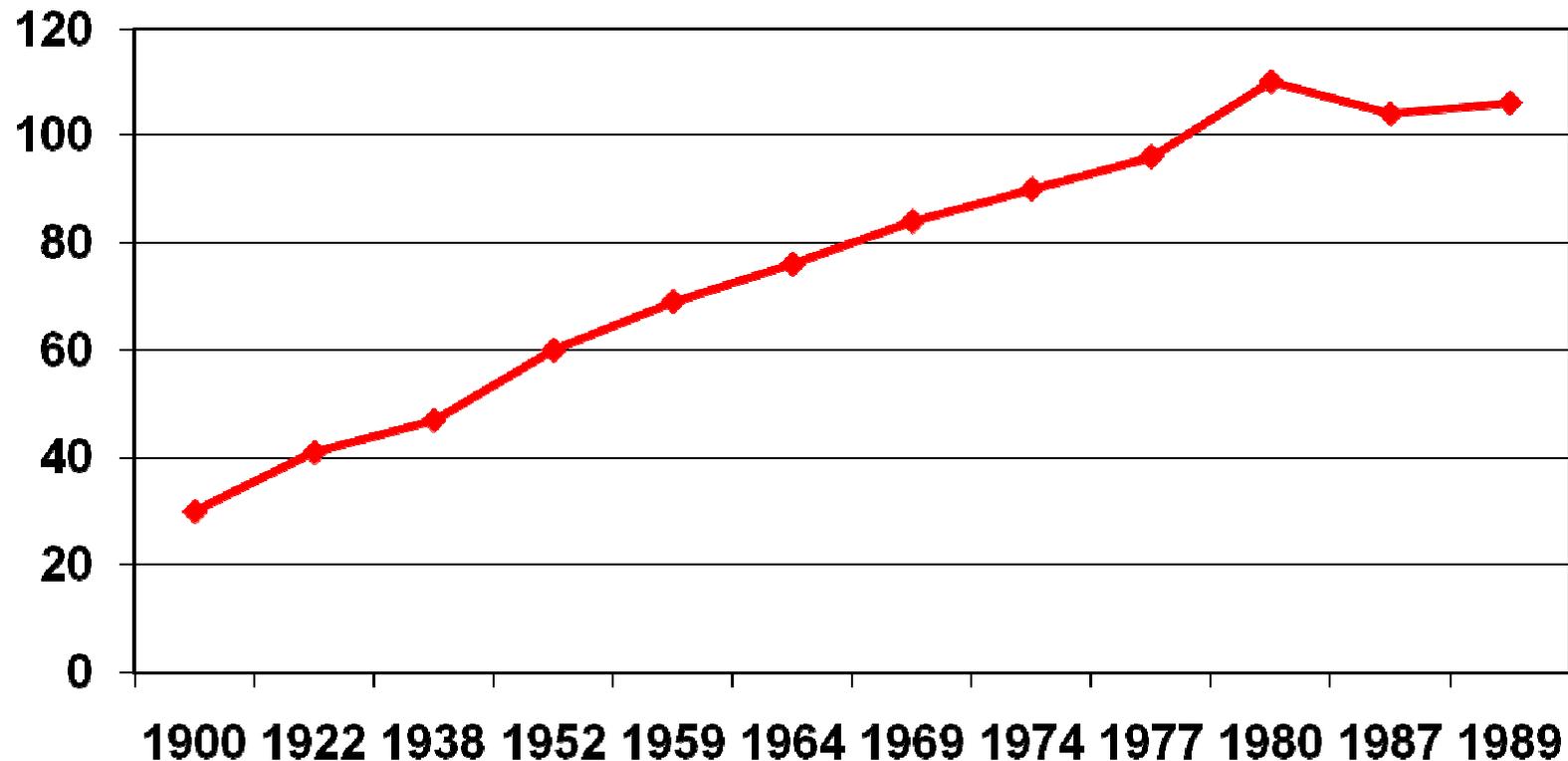
*H. Dupin, d'après Office National Interprofessionnel des Céréales*



# Evolution de la consommation de viande (toutes viandes) *Quantités disponibles/P/AN*

*H. Dupin, d'après Ministère de l'Agriculture*

*Calcul par la méthode des bilans : quantités >> quantités mangées*



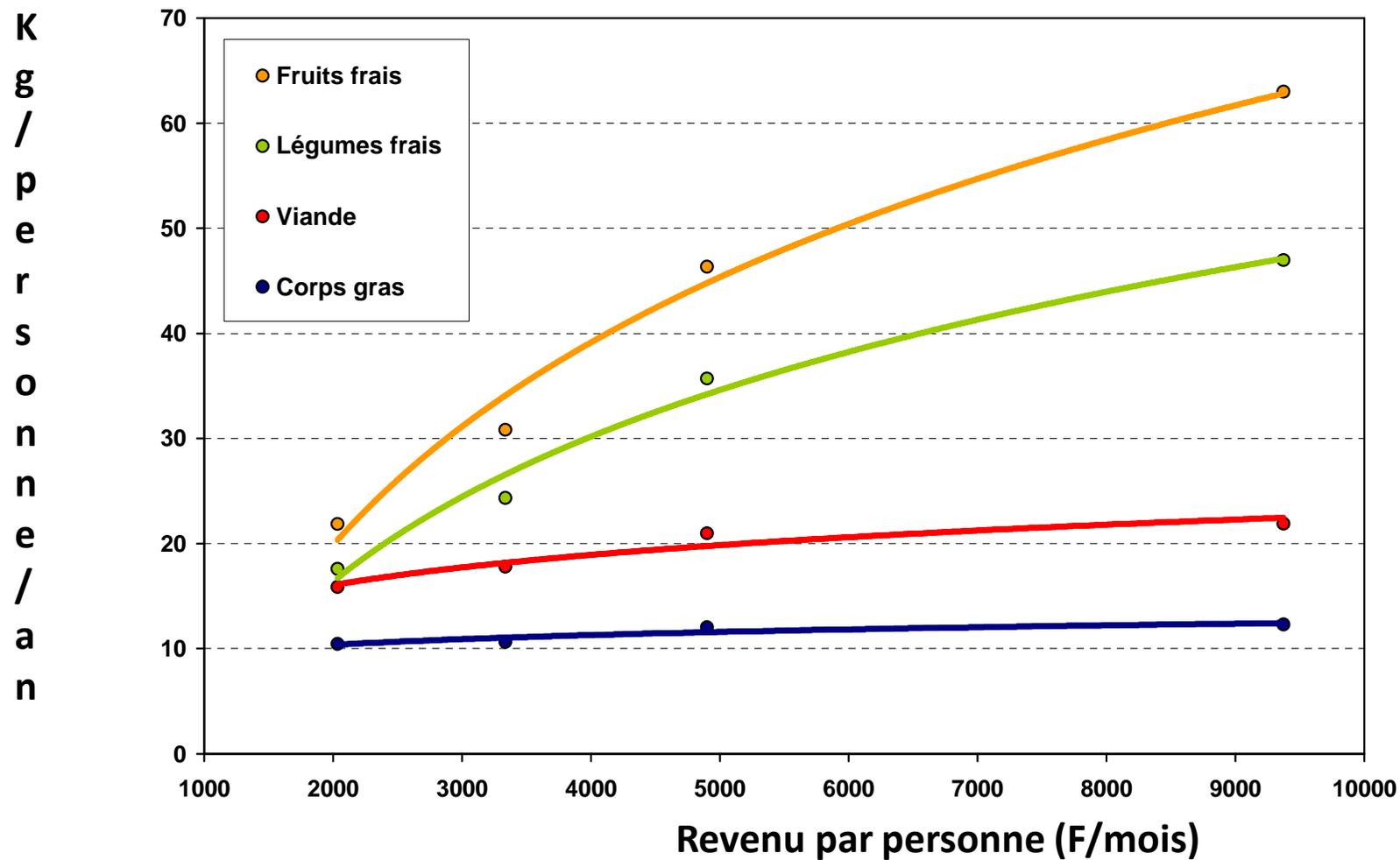
Claude Wisner-Bourgeois  
Sociologie  
Agroparistech

## «La transition nutritionnelle » et la stabilisation - P. Combris

- L'économie de subsistance (jusqu'à la fin du XVIII° siècle)
- L'abondance quantitative fin XIX°
- La transition nutritionnelle : changement qualitatif = une alimentation plus diversifiée au détriment des céréales et féculents
- La phase contemporaine : stabilisation de tous les groupes d'aliments

P. Combris : Achats alimentaires en fonction du revenu, France 1997

## L'accès à la viande est moins inégalitaire



Claude Wisner-Bourgeois, sociologie,  
AgroParisTech

**La viande : un aliment longtemps  
caractérisé par des inégalités sociales de  
consommation**



**un aliment longtemps « désirable »,**

# La viande : un aliment marqueur des inégalités sociales (Maurice Aymard)

- A. Young (Voyages en France 1787,88, 89 )  
*...Entre Limoges et Paris, bœuf gras, nourris au seigle..ce dernier étant l'aliment de base des habitants du Limousin »*
- Ecart régionaux et sociaux:
  - Consommation moyenne viande **Paris ou Genève 1783** = consommation moyenne viande France 1983
  - 1852 : écarts de 1 à 3 entre régions, 1 à 4 (arrondissements) ; famille citadine mange 5 fois plus de viande que famille de journaliers

## A2. La viande : un aliment longtemps désiré

- La viande et la fête
- Années 50 : Enquêtes INSERM
- étude CREDOC 1985, le gigot fait encore rêver...

**Dans les pays industrialisés :  
une « transition nutritionnelle »  
changement de statut de la viande :**



**un aliment moins désirable**



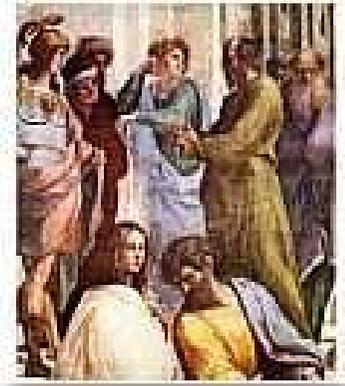
**Un discours « anti-viande » plus audible**

***Question* : effet du discours anti viande sur la consommation**

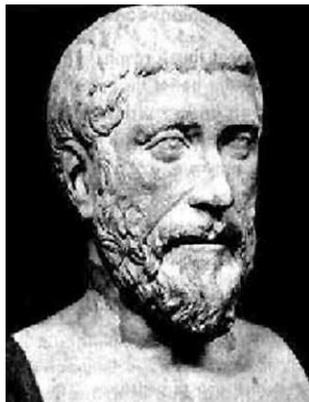
***Réponse* :**

**un discours plus audible car la viande est devenue un aliment plus banal ...et sans doute des changements dans la diffusion de l'information**

# La viande n'a jamais fait l'unanimité : des Pythagoriciens à Paul McCartney



Pythagoriciens  
VI<sup>e</sup> siècle av. JC

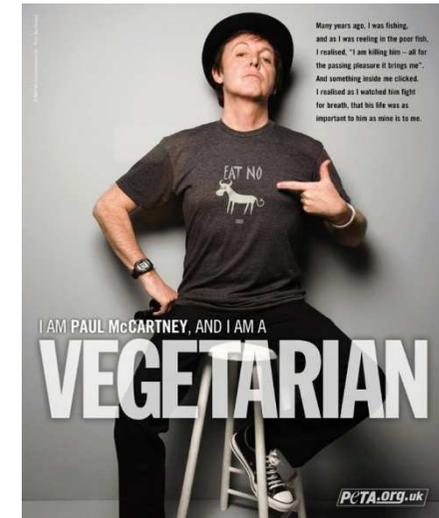


Plutarque  
50-125 ap. JC

XIX<sup>e</sup>, XX<sup>e</sup> siècle :  
Mouvements hygiénistes,  
végétariens anglo-saxons

Dr P. Carton  
« Les trois  
aliments  
meurtriers »  
1912  
*Alcool, sucre et  
viande*

Claude Wisner-Bourgeois, sociologie,  
AgroParisTech



## B. Hypothèses complémentaires des éléments qui :

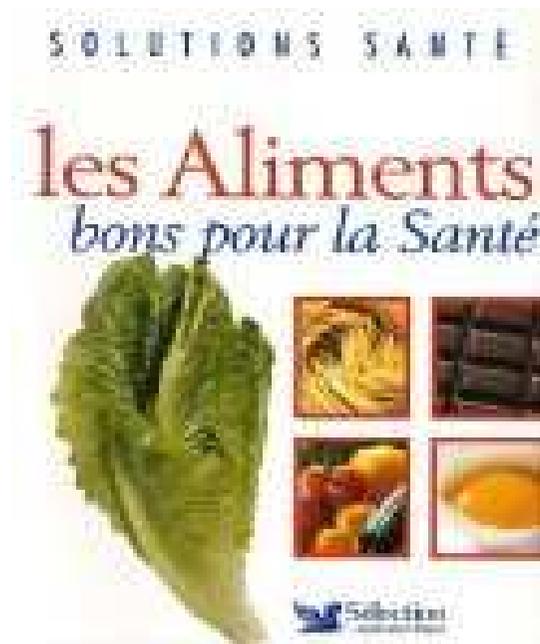
### renforcent les doutes des mangeurs

- Un mode de pensée binaire : les « bons » et les « mauvais » aliments
- quelle viande ?
  - Chair visible/invisible
  - Évolutions démographiques, **mais aussi valeurs sociales et partages des rôles sociaux**

### témoignent de la fidélité à la viande

- Des crises aux effets limités
- Un aliment « essentiel »
- Le plaisir de manger de la viande

# **B1. Un mode de pensée binaire les «bons » et les «mauvais» aliments**



Nutrition : complexité des phénomènes  
Simplification de la nutrition :  
dérive du sens

Des aliments « tout bon » ou  
« tout mauvais »  
P. Chandon : effet de halo de  
allégation marketing « bon pour la  
santé » – « l'huile d'olive perçue  
comme moins calorique que les  
autres huiles » (Poulain)

## **B2. Quelle viande ?**

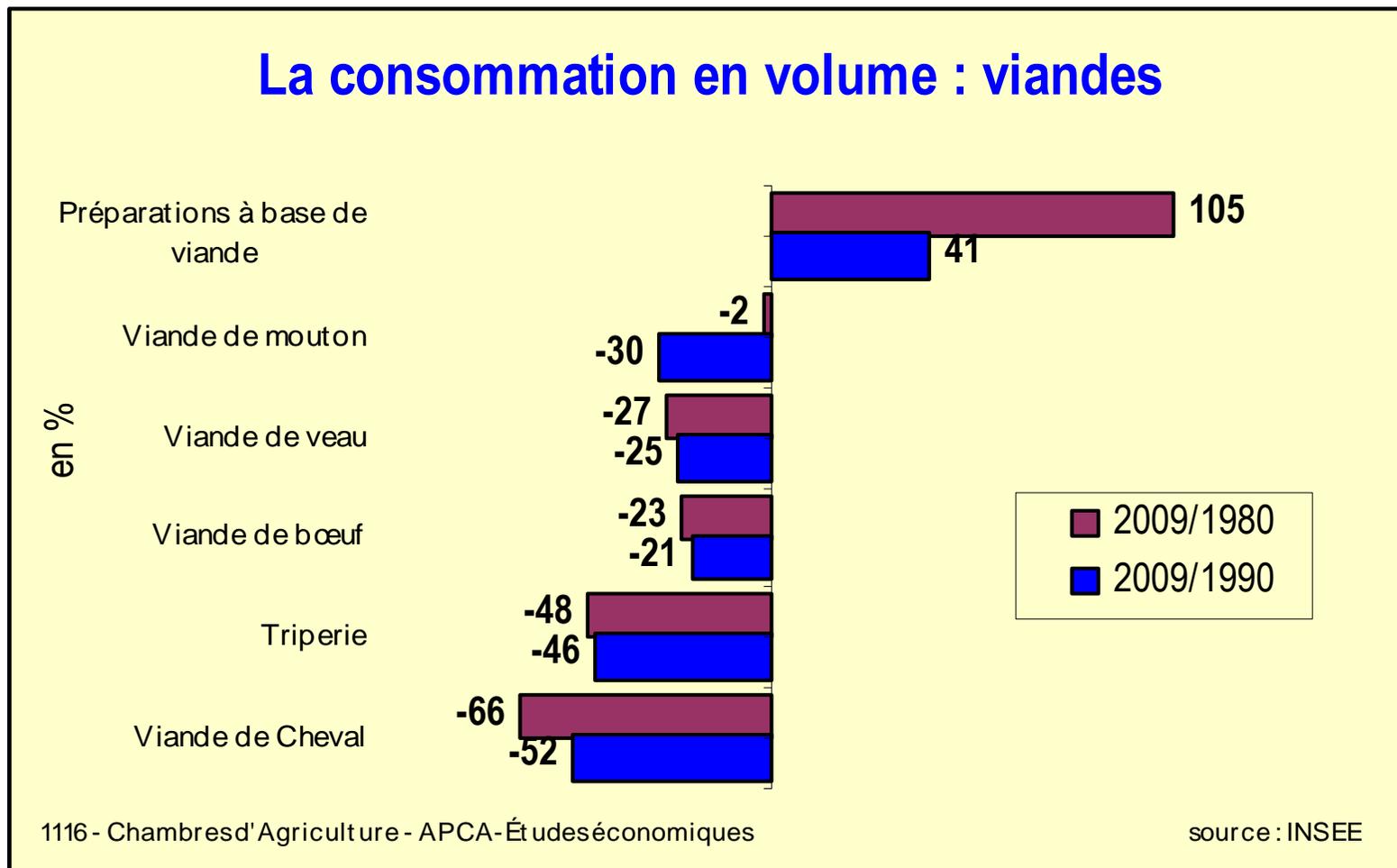
**La viande transformée  
moins touchée par la diminution de  
consommation**

# Les produits élaborés sont de plus en plus présents dans notre alimentation

*Part en volume en % - INSEE 2002*

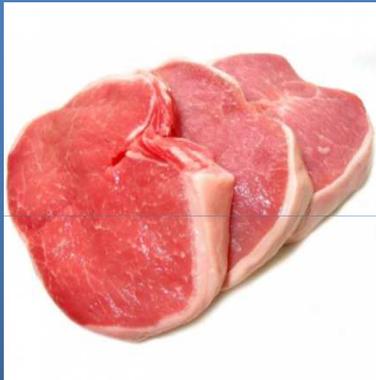
	<u>1960</u>	<u>1980</u>	<u>2001</u>
• Sucres bruts	2,0	1,2	0,6
Confiserie, pâtisserie, boissons sucrées	8,8	13,0	14,1
• Viandes rouges	11,2	11,2	6,6
Viandes préparées	5,9	8,3	11,7
• Légumes frais	8,5	5,7	5,4
Prép. et conserves légumes	1,2	2,3	3,1
• Fruits frais	7,3	6,1	5,8
Prép. et conserves fruits	0,8	1,1	1,3

# La consommation de viande régresse sauf dans les produits transformés



**Viande, produits de la mer, ovoproduits : Les femmes délaissent la viande rouge, les hommes chipotent sur les œufs (enquêtes INCA 1998 et 2006)**

femmes



hommes



# Deux facettes de la viande transformée

**Rappelle moins  
l'animal  
Sarcophagie  
(N. Vialles)**

**Plus pratique à  
cuisiner**

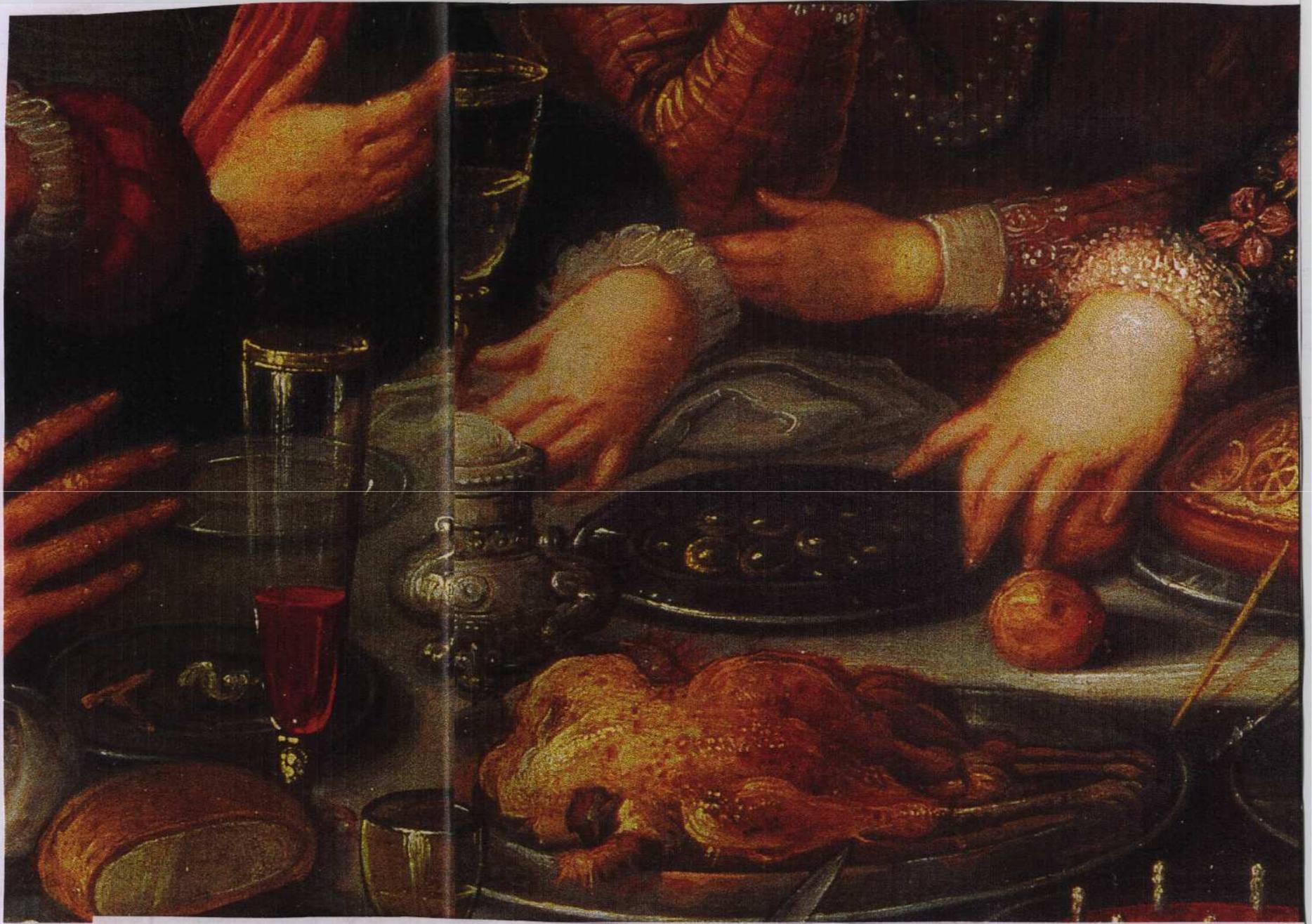
## **Chair visible/ invisible**

**Comment peut-on manger de la viande ?**

**N. Vialles**

### **Deux attitudes :**

- **Une barrière étanche entre l'homme et l'animal ⇒ on admet de reconnaître l'animal dans la viande : *zoophages* (France)**
- **Une barrière plus floue ⇒ la viande ne doit pas rappeler l'animal : *sarcophages* (Allemagne)**

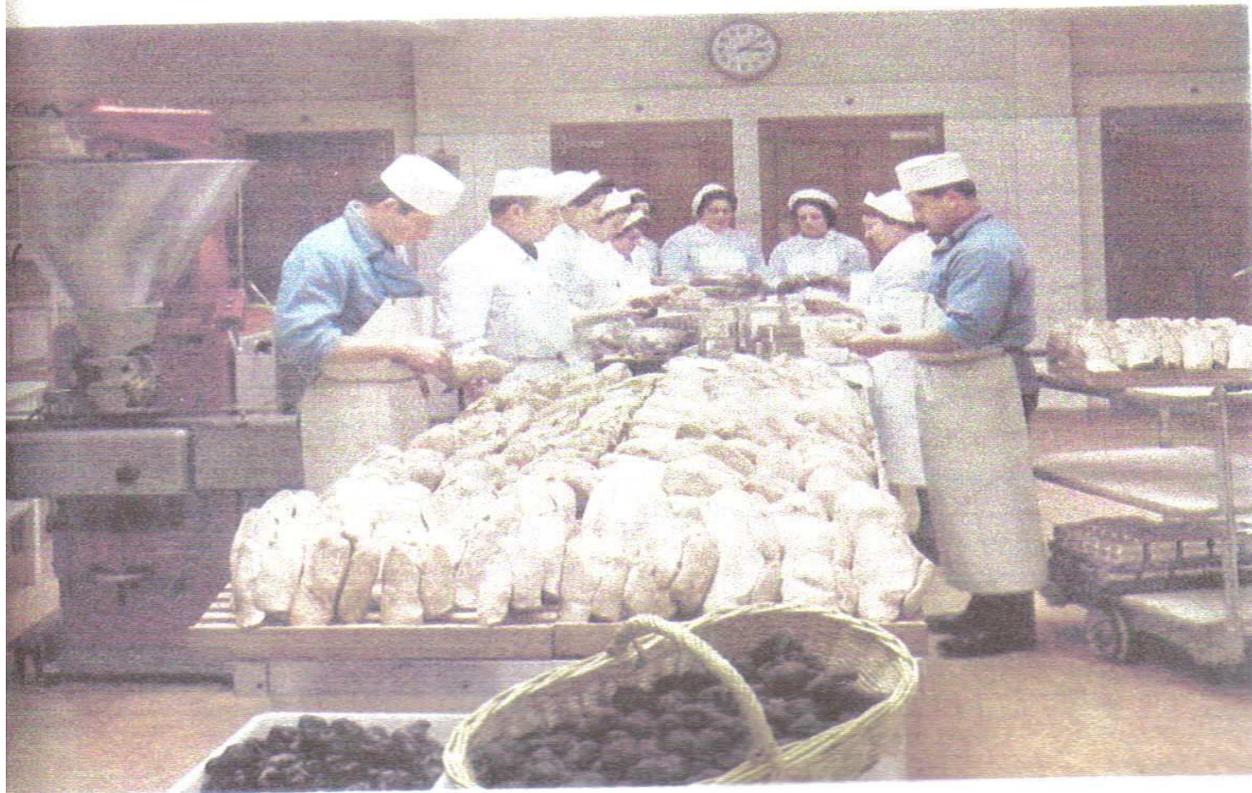


**Le pauvre Lazare et le mauvais riche à table – Kaspar von den Hoecke – 1648  
(détail)**

*à toute noble production  
truffes e  
s'attache un grand no*

# foies gras Ch

NOVEMBRE 65



Décembre  
2005



## IGP CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST



Cette Indication Géographique Protégée (IGP), signe officiel d'Origine et de Qualité, garantit au consommateur que les canards à foie gras du Sud-Ouest sont élevés et engraisés dans les fermes du Sud-Ouest. Et que leurs produits, foies gras, magrets et confits, sont exclusivement cuisinés par des conserveurs du Sud-Ouest. En préservant ce savoir-faire, il vous garantit des saveurs et une qualité absolument authentiques.



CAMPAGNE FINANÇÉE AVEC LE CONCOURS DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE, DE L'ÉTAT FRANÇAIS ET DES CONSEILS RÉGIONAUX D'AQUITAINE ET DE MIDI-PYRÉNÉES

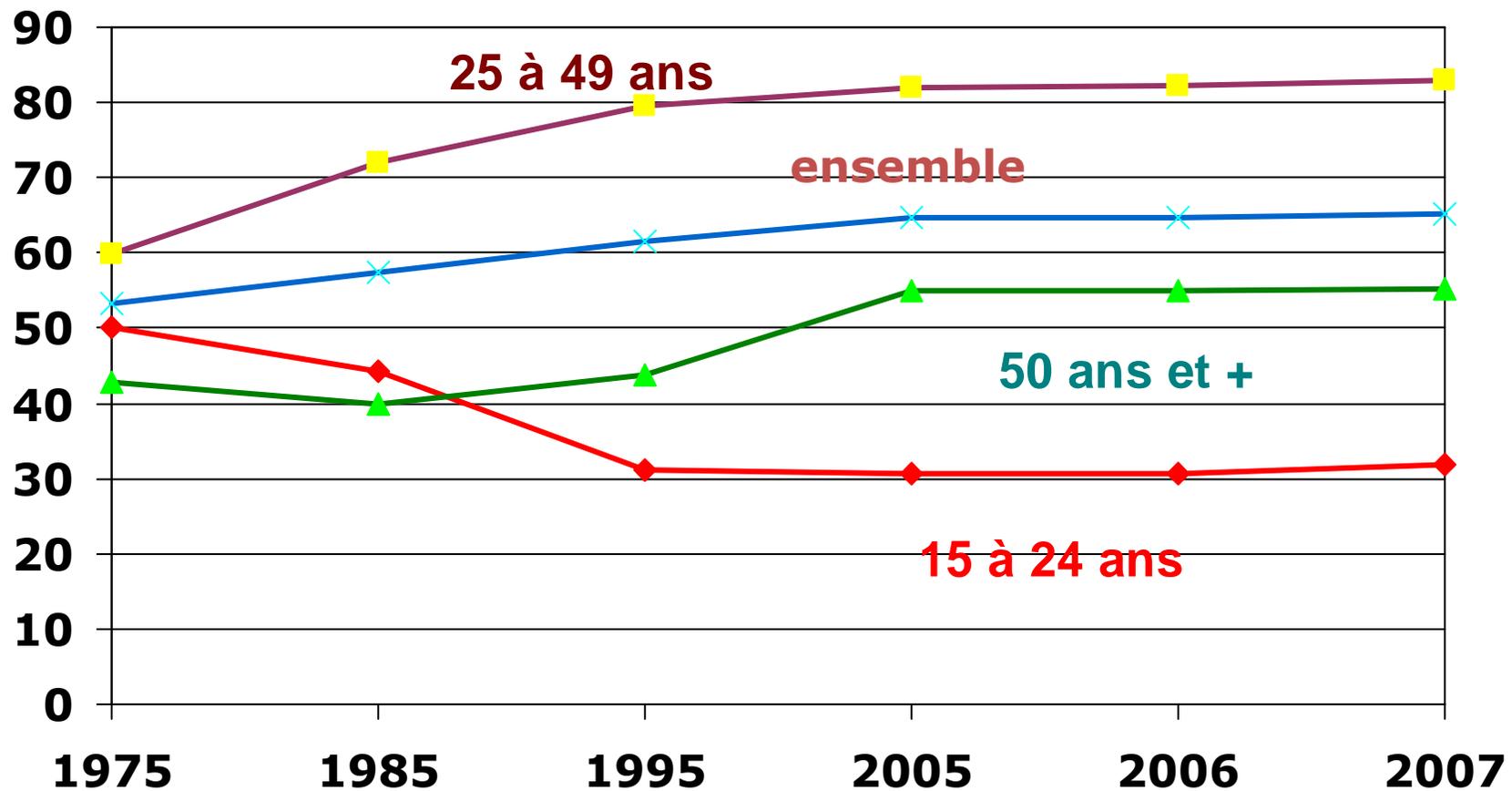


CONSEIL - Crédits photo : Daepla

**Le choix de **la praticité** : un argument plus complexe qu'il ne paraît**

# Taux d'activité des femmes selon l'âge

INSEE enquêtes emploi 1975-2006 – personnes de 15 à 64 ans



**Moins de temps ménager disponible pour les femmes des pays industrialisés ?**

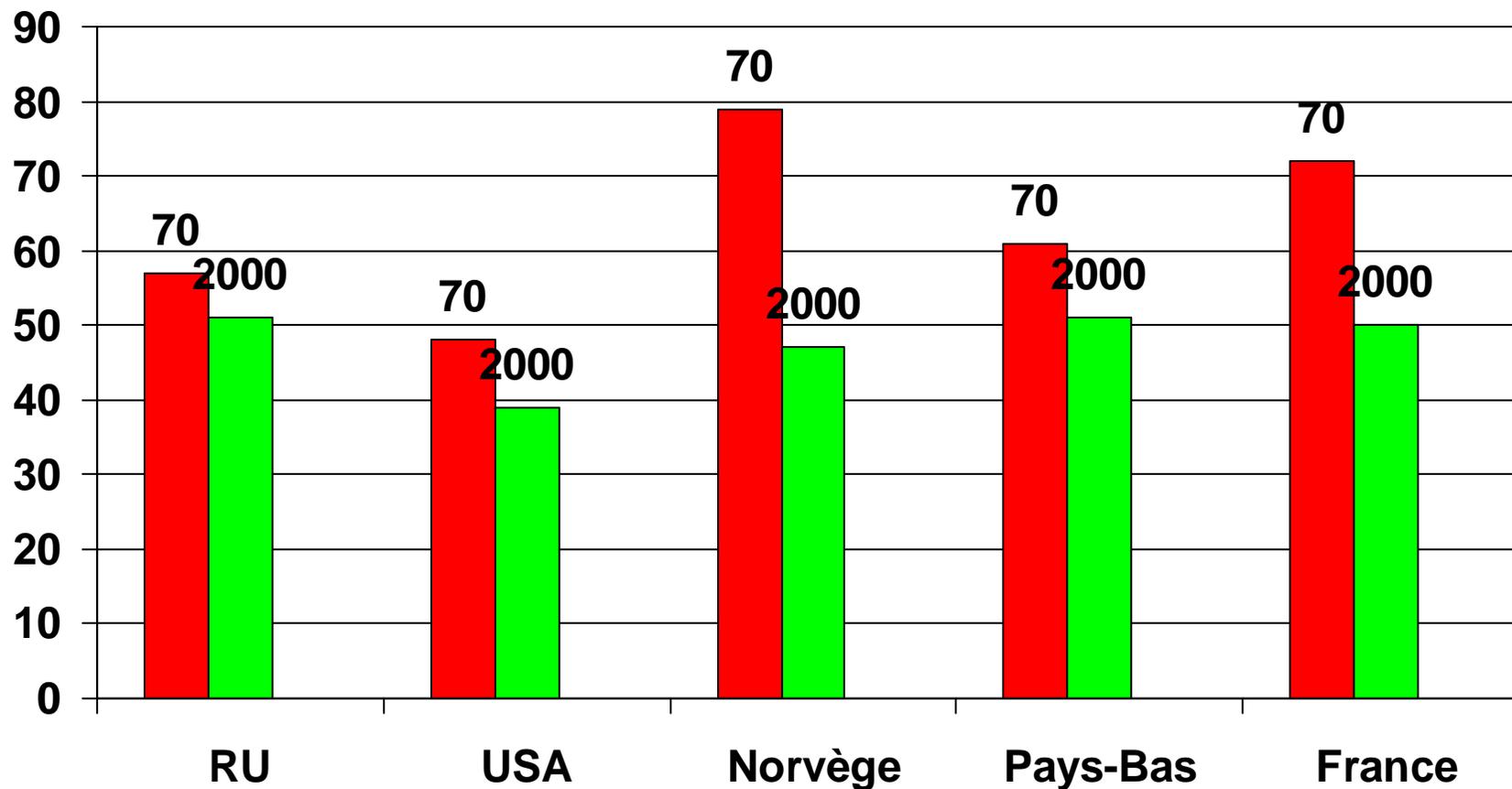
**oui,**

**mais en France du temps pour rester à table...**

**Des changements démographiques mais une allocation du temps liée à la culture**

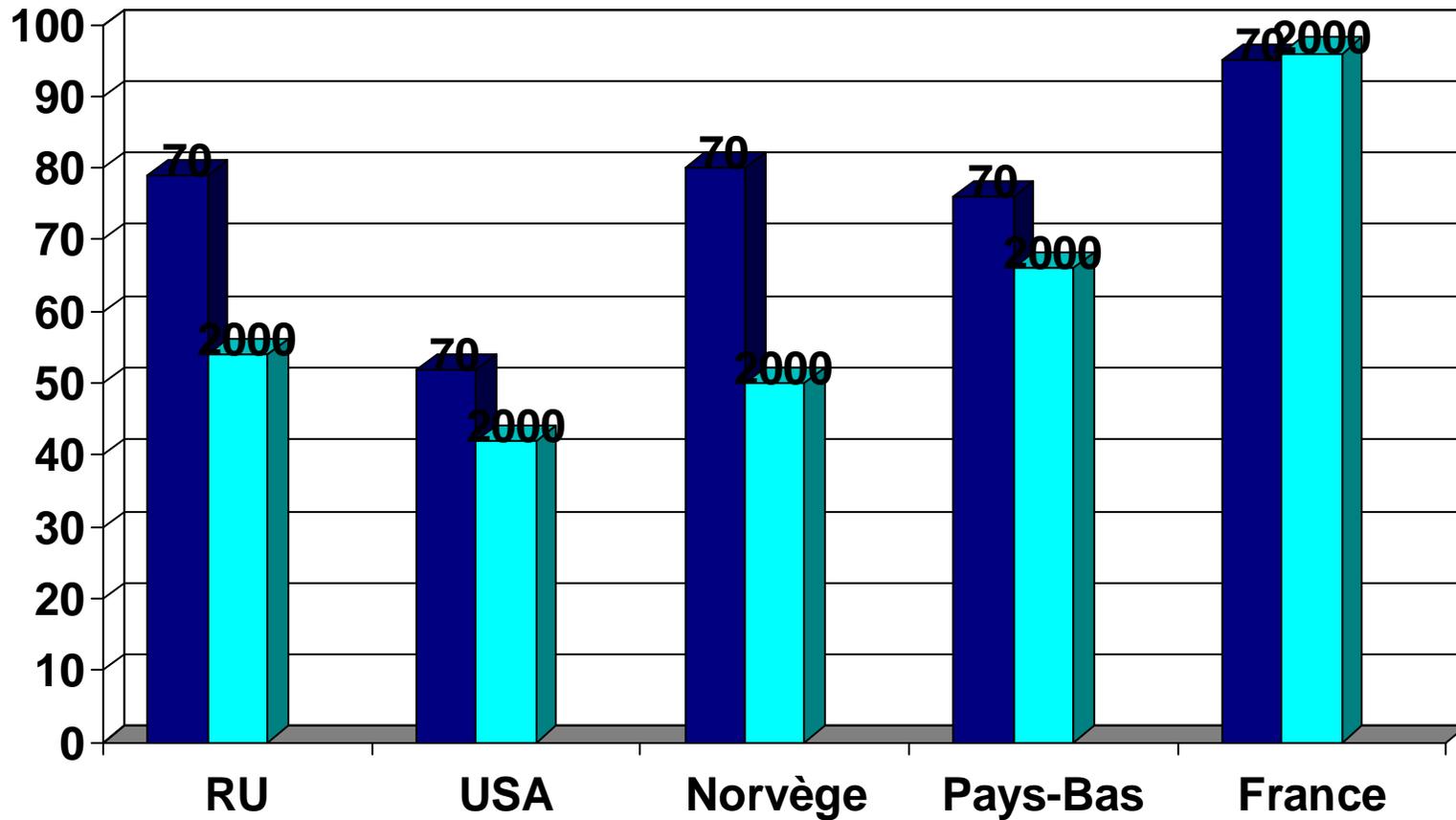
# Evolution (années 70-années 2000) du temps (minutes) consacré aux repas dans cinq pays occidentaux (A. Ward and al.)

## 1 : cuisine et vaisselle



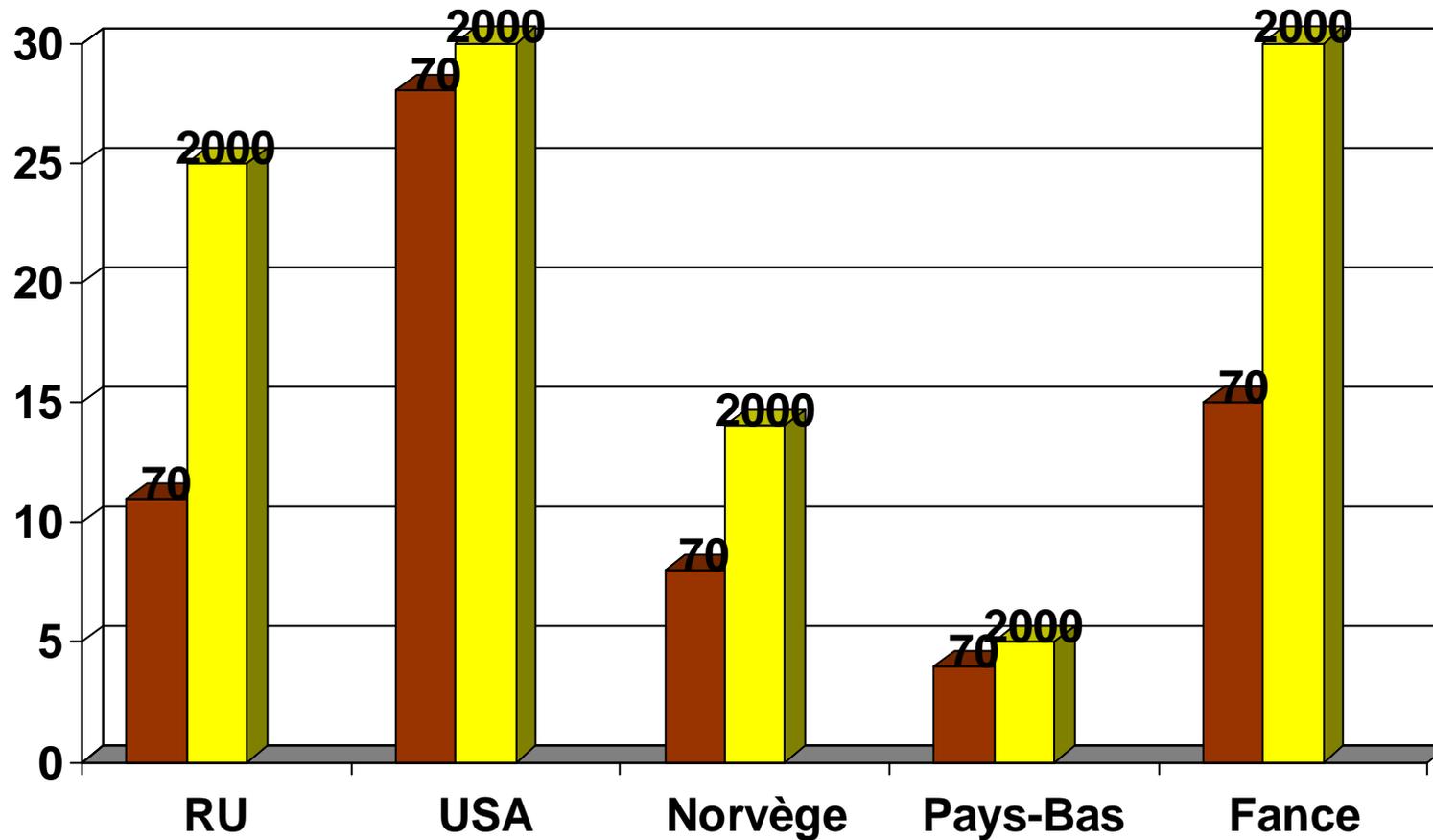
**Evolution (années 70-années 2000) du temps (minutes) consacré aux repas dans cinq pays occidentaux (A. Ward and al.)**

**2 : repas à domicile**

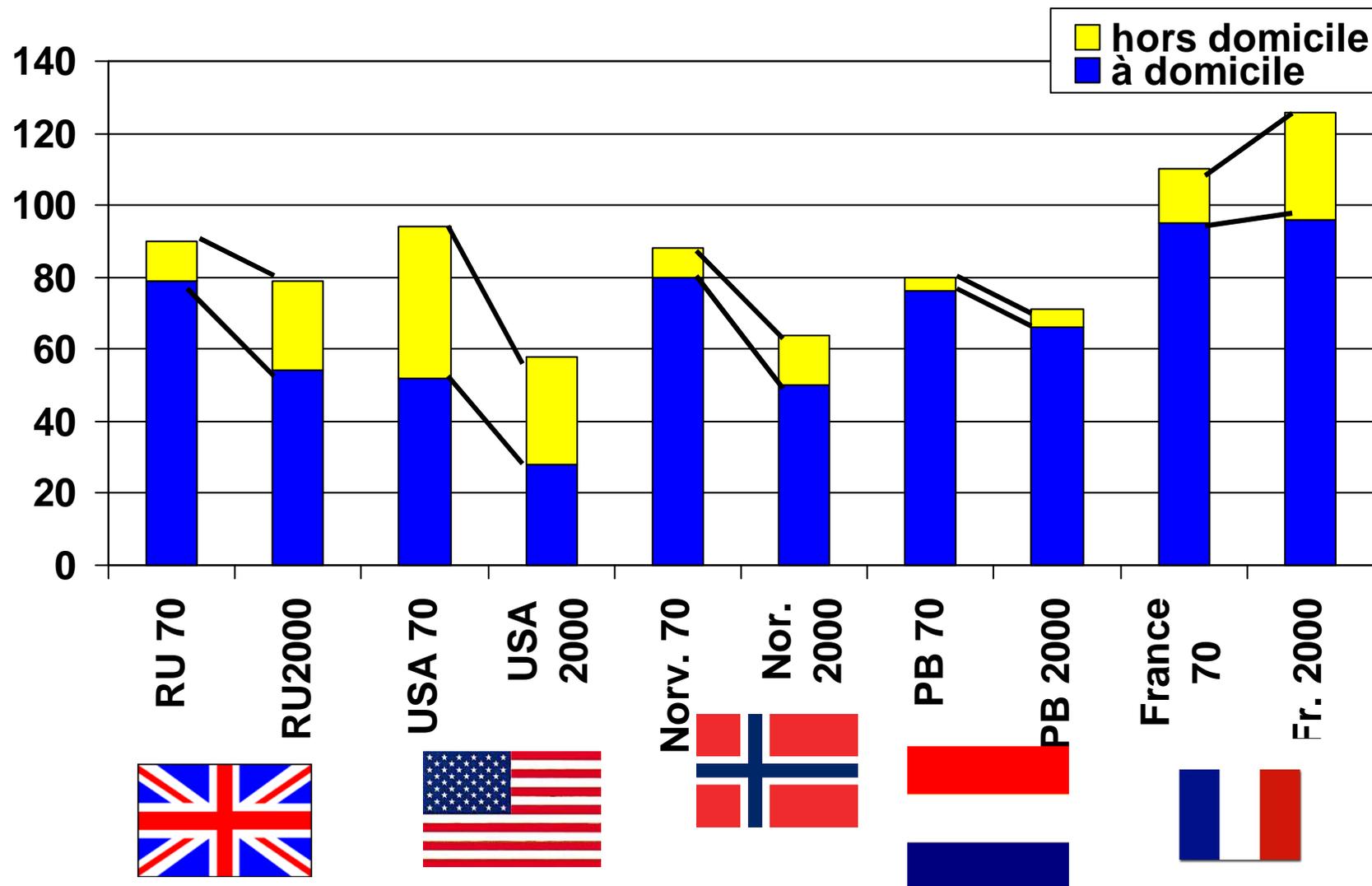


**Evolution (années 70-années 2000) du temps (minutes) consacré aux repas dans cinq pays occidentaux (A. Ward and al.)**

**3 : repas et boissons hors domicile**



# 2+3 : Evolution du temps passé à table (1970-2000)



## **Le rôle toujours prépondérant des femmes dans l'alimentation familiale (INPES 1996-2002-2008)**

- « Les achats alimentaires demeurent une tâche féminine »
- Les femmes plus sensibles à l'aspect santé dans l'alimentation
- Femmes moins amatrices de viande (rouge) que les hommes ( faux pour poissons et œufs)

**C. Ce qui témoigne de la fidélité à la viande**  
**Des crises aux effets limités**  
**Un aliment « essentiel »**  
**Le plaisir de manger de la viande**

# **C1. Des crises aux effets limités**

**J. Raude**

*Variations spectaculaires et ponctuelles/ peu ou pas d'effet sur le long terme*

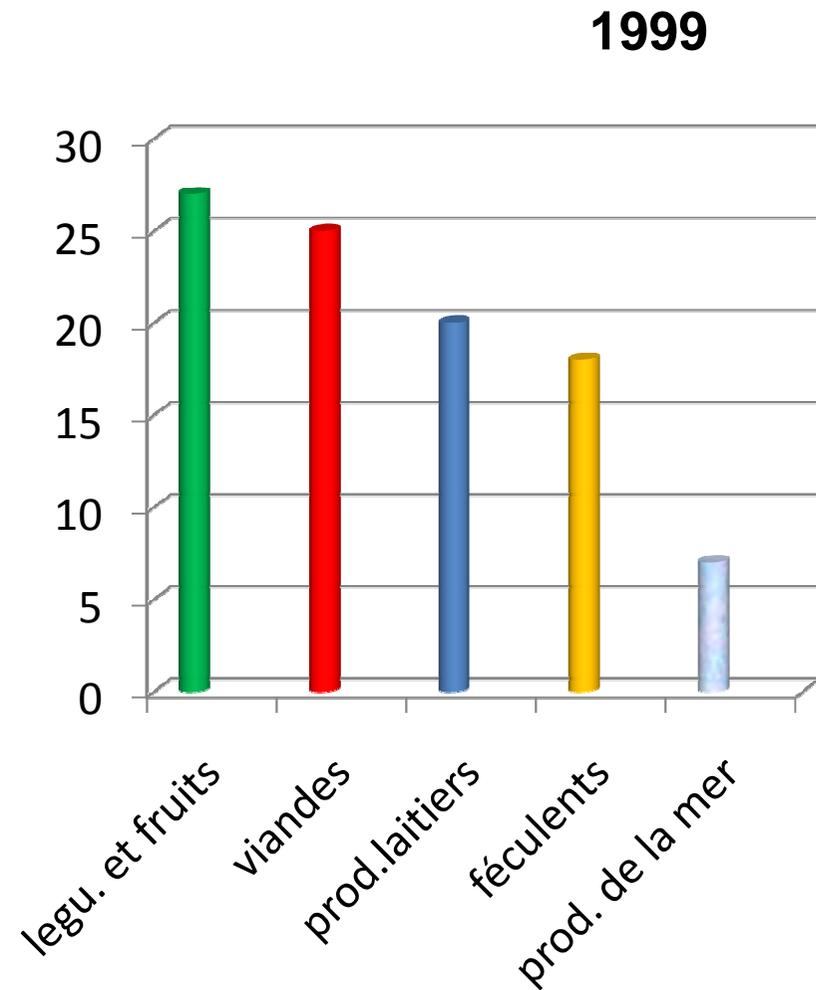
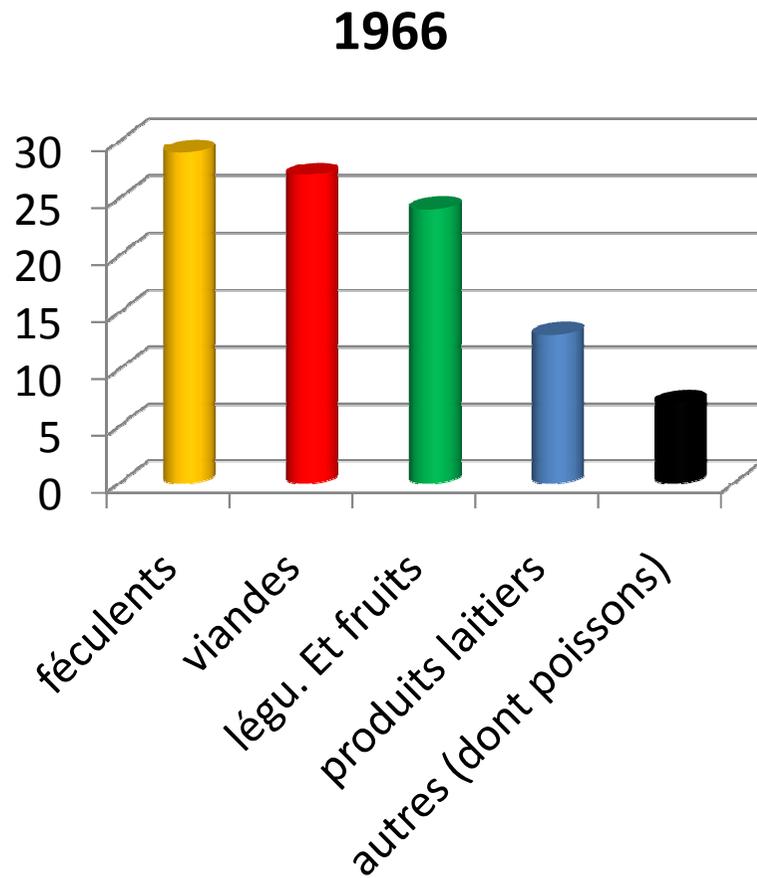
## C2. Un aliment « essentiel »

- De K. Lewin (1943) à JP. Poulain (98 et 99) en passant par J. Trémolières (1970)
- Une notion globale/ analytique (santé, plaisir...)
- Une notion renvoyant à une image du produit

# Les aliments essentiels

## comparaison INSERM 1966 – DGAL/CIDIL/OCHA 1999

J.P Poulain



## C3. Le plaisir de manger de la viande

- Travaux micro sociologiques sur la composition des repas :

des aliments **substituables nutritionnellement** :  
viandes, œufs, poissons / **gourmandise et plaisir pour la viande**

- J. Raude et C. Fischler (COMARAL-CIV-SOFRES 2003)  
**« la viande de bœuf fait partie des aliments qu'on a plaisir à manger » / 89% « d'accord »**

# Conclusion

- Une évolution des attitudes par rapport à la viande qui s'inscrit dans une

## **Une histoire de la satiété alimentaire des pays industrialisés**

- Le plus spectaculaire (médias) n'est pas nécessairement le déterminant principal