



Colloque

« La viande a-t-elle sa place dans l'alimentation durable ? »

Présentation et analyse des interventions du colloque du CIV du 14 mai 2014

Mots-clés : Alimentation durable, Viande, Elevage, Gaspillage, Carbone, Indicateurs environnementaux, Indicateurs nutritionnels, Sécurité sanitaire, Sous-produits, Multifonctionnalité, Multicritère, Efficience

Auteur : Pierre-Michel Rosner ¹

¹ Centre d'Information des Viandes, 207 rue de Bercy, 75 587 Paris cedex 12

* E-mail de l'auteur correspondant : pm.rosner@civ-viande.org

Le Centre d'information des viandes (CIV) a organisé le 14 mai 2014 un colloque pluridisciplinaire sur les caractéristiques environnementales et nutritionnelles de la viande au regard de l'alimentation durable.

Résumé :

Le colloque organisé le 14 mai 2014 par le Centre d'information des viandes (CIV) à Paris a examiné les enjeux de l'émergence de la notion « d'alimentation durable » pour les filières de l'élevage et de la viande, singulièrement en France. L'approche multidisciplinaire privilégiée lors de cette manifestation a permis de faire ressortir la diversité des approches possibles de la « durabilité » de l'élevage et de la viande et parfois l'imbrication complexe de certains critères scientifiques, notamment environnementaux. Les interventions ont convergé sur la nécessité de baser les discussions sociétales sur des bases scientifiques incontestables et, pour la notion d'alimentation durable, d'intégrer les spécificités propres aux filières élevage et viande.

Abstract: Presentation and analysis of the lectures from the conference "Can meat have a place in sustainable food?"

This conference was held on the 14th of May, in the Pasteur Institute in Paris. Organized by the CIV (Information Center on Meat), the main topics addressed related to the emergence of the sustainable food concept throughout the French ruminant and meat commodity chains. It also focused on promoting multidisciplinary approaches. One important outcome was the prominence of the variety of possible approaches to meat and livestock sustainability. A second outcome was the identification of scientific criteria across different disciplines which would benefit from consolidation, particularly for the environment. The general conclusions of the lectures were the need to ground societal discussions on sound scientific arguments. For the concept of sustainable food, we need to take into account the unique nature of meat commodity chains.

INTRODUCTION

Le colloque organisé le 14 mai dernier par le Centre d'information des viandes (CIV) à l'Institut Pasteur (Paris) avait pour objectif, selon ses initiateurs, « de favoriser l'expression d'un débat sur la place de la viande dans l'alimentation durable », une notion « qui occupe une place croissante dans les politiques alimentaires et agricoles, françaises et internationales »⁽¹⁾. Cette thématique générale a été abordée en deux temps, sous la forme d'une première session à dominante théorique, la seconde à dominante technique. Les communications de la première avaient pour ambition de répondre à la question « La viande est-elle un aliment sain au regard de l'alimentation durable ? » ; les

I. LES INTERVENTIONS

La première session, consacrée au thème « La viande est-elle un aliment sain au regard de l'alimentation durable ? », a vu se succéder les interventions de Jean-Louis Lambert⁽²⁾, sur le thème « Perspective historique : la quête du « sain » dans l'alimentation », de Vincent Carlier⁽³⁾ sur « la sécurité des viandes, passé, présent, avenir », du professeur Jean-Michel Lecerf⁽⁴⁾ sur « la place de la viande dans une alimentation saine », de Jérôme Mousset⁽⁵⁾ sur le thème « Alimentation et Environnement, quels enjeux pour les filières d'élevage ? » et de Gabriel Masset⁽⁶⁾ sur « Durabilité des viandes : quel équilibre entre impact environnemental et qualité nutritionnelle ? »

II. DISCUSSION

De l'examen des interventions et des échanges entre intervenants et avec la salle se dégagent quatre

II.1. La pertinence des questions sociétales

La sécurité des aliments et la santé publique sont depuis longtemps prises en compte par les scientifiques et les pouvoirs publics. Les événements climatiques qui témoignent de la trajectoire non durable de notre société contraignent aujourd'hui à essayer d'en maîtriser les causes. L'enjeu est stratégique pour les filières agricoles. Ces

II.2. Un besoin de nuance et de multidisciplinarité

Le rapport des Hommes à l'alimentation et l'histoire des systèmes de gestion des risques sanitaires renvoient à de nombreuses disciplines – médecine, toxicologie, nutrition, etc. – et à des représentations culturelles et normes sociales – le bien/le mal, le pur/l'impur, le doute, le plaisir, le rapport au corps, à la santé, aux animaux... Les analyses monocritère (le carbone, le gras...) s'avèrent insatisfaisantes. En nutrition, ce sont les apports en différents nutriments qu'il faut intégrer pour raisonner en

II.3. Innover dans les méthodes d'analyse

De nouvelles recherches combinent la mesure des impacts environnementaux et des qualités nutritionnelles des régimes alimentaires. Elles mettent à mal les idées reçues : substituer la viande par des fruits et légumes engendre une légère augmentation de l'impact carbone total du régime car le volume de fruits et légumes nécessaires pour fournir une

seconde à la question « Comment aborder le gaspillage au niveau des filières viandes ? » Les interventions pluridisciplinaires des deux sessions (historique, sociologique, vétérinaire, médicale, épidémiologique, environnementale, etc.), ont fait apparaître la diversité des approches possibles de la durabilité de l'élevage et de la viande et parfois l'imbrication complexe de certains critères, notamment environnementaux. Elles ont aussi permis de mettre lumière la nécessité d'inscrire l'élevage et la consommation de viande au sein de l'ensemble plus vaste de l'alimentation durable.

La deuxième session, consacrée au thème « Comment aborder le gaspillage au niveau des filières viande ? », a rassemblé les interventions de Jean-Louis Peyraud⁽⁷⁾ sur le thème « usage ou gaspillage des ressources en élevage », de Christophe Lapasin⁽⁸⁾ sur « l'objectif zéro gaspillage » de l'industrie de la viande et de Stéphane Dupont⁽⁹⁾ sur « l'évolution des usages des coproduits de la carcasse bovine ».

Le détail des interventions est accessible sur le site du CIV à l'adresse : <http://www.civ-viande.org/content-set/la-viande-a-t-elle-sa-place-dans-l'alimentation-durable/>.

enseignements principaux utiles au débat scientifique sur la place de la viande dans l'alimentation durable.

préoccupations nutritionnelles et environnementales se traduisent par de nombreux travaux de recherche et par une demande de nouvelles preuves du caractère sain des aliments, exprimée par la notion d'alimentation durable : un aliment « bon pour moi et bon pour la planète ».

termes d'équilibre nutritionnel des repas puis du régime alimentaire.

De même, sur le plan environnemental, le carbone n'est qu'un indicateur parmi d'autres et les approches multicritères sont à préconiser. Sur ce point, l'élevage a des effets positifs à faire valoir, comme le maintien de la biodiversité. Les recherches visant une réduction globale des impacts des différents systèmes de production s'avèrent en outre plus prometteuses qu'en privilégiant certains plutôt que d'autres.

quantité énergétique comparable à celle de la viande est plus important. Inversement, substituer la viande par des œufs et laitages ne réduit que très faiblement le bilan. En définitive, c'est la quantité des aliments du repas qui fait l'impact carbone, plus que leur nature.

II.4. L'efficacité : un critère majeur dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans l'industrie, la lutte contre le gaspillage est une question d'efficacité traitée point par point. Pour la viande – activité de découpe – la recherche d'efficacité renvoie à des questions systémiques, de l'élevage à la boucherie.

Au regard d'une consommation par l'Homme, les 38 % de grains consommés en France par le bétail sont un gaspillage. Mais l'efficacité des productions animales varie selon la production comptabilisée (la viande et/ou le lait, les génisses...) et selon la période considérée (journalière, carrière...). Les échanges de matières (effluents, fourrages) entre exploitations d'une région font obstacles aux calculs sur l'exploitation. L'efficacité de l'élevage ne peut être évaluée que par des méthodes combinant différents critères et changements d'échelle.

En milieu de filière, le gaspillage alimentaire renvoie au sens strict à la mise au rebut des produits comestibles (2/3 imputables au consommateur). Plus largement, le gaspillage correspond à une sous-utilisation d'un produit non destiné à

la consommation humaine. Or il existe une hiérarchie des usages depuis la consommation humaine puis animale, à la valorisation hors alimentation et à la production d'énergie. Les opérateurs ont en outre des intérêts croisés : les bonnes pratiques des uns (animaux propres, sains...) autorisent les pratiques des autres (valorisation des cuirs, moindre pertes en abattoir...); et les contraintes se répercutent sur l'ensemble de la filière. L'efficacité des usages non alimentaires est ainsi difficile à appréhender. Les flux de matière sont en interaction. Au total, les 50 à 60 % de l'animal qui ne servent pas à l'alimentation humaine ont bien des débouchés dans l'industrie : maroquinerie, lipochimie, production d'engrais, de carburant, pet-food, cimenteries.

Dans la boucherie ou les industries de transformation, cette même recherche d'efficacité systémique existe dans la gestion de l'équilibre entre avant et arrière de l'animal, morceaux nobles et bas morceaux.

CONCLUSION

Le colloque organisé le 14 mai 2014 par le Centre d'information des viandes (CIV) a eu l'intérêt de remettre en perspective quelques jugements courants portés sur la contribution de la filière viande à « l'alimentation durable », qu'il s'agisse d'environnement ou de nutrition. Les différentes interventions ont montré la nécessité de multiplier les points de vue sur une question complexe et de

toujours insérer les résultats « bruts » obtenus par la filière élevage-viande dans les calculs d'impact au sein d'une vision globale des écosystèmes et de la nutrition humaine. La notion d'alimentation durable doit être déclinée avec précaution afin de prendre en compte les spécificités des filières élevage et viande et examinée sur des bases scientifiques solides qu'il reste souvent à construire.

Notes :

- (1) Le Bulletin du CIV, Spécial Colloque
- (2) Economiste et sociologue, ancien professeur de marketing et sociologie de l'alimentation au Département Sciences et Méthodes d'Aide à la Décision de l'Ecole Nationale d'Ingénieurs des Techniques des Industries Agricoles et Alimentaire de Nantes,
- (3) Docteur vétérinaire, Professeur d'hygiène alimentaire à l'Ecole vétérinaire de Maisons-Alfort
- (4) Chef du service Nutrition de l'Institut Pasteur de Lille
- (5) Responsable du département Agriculture et Forêt de l'Ademe
- (6) Epidémiologiste de la nutrition, Faculté de médecine de la Timone (Université d'Aix-Marseille)
- (7) Chargé de mission auprès du Directeur Scientifique Agriculture de l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique)
- (8) Secrétaire général de la cellule énergie et environnement pour les entreprises du secteur de la production de viandes (Celene)
- (9) Consultant SD Conseil Agro