

Viande : évitons les préjugés !

Lorsque le fait de manger de la viande devient un choix, voire une identité, les arguments ne manquent pas en faveur d'une alimentation raisonnée aux niveaux nutritionnels, santé, éthique ou religieux. Mais les idées sont plus confuses lorsque la viande est associée à l'élevage, et l'élevage aux paysans, aux patrimoines et à notre environnement passé et futur. Nous échangeons avec des acteurs des filières animales, dans un raisonnement élargi aux éléments de production durable que sont la société, l'économie et l'environnement.

Modérateur

Christophe BRESSAC, maître de conférences en biologie, Université de Tours

Intervenants

Isabelle BOUVAREL, directrice technique et scientifique, Institut Technique de l'Aviculture

Jean-Louis PEYRAUD, chercheur, INRA, Rennes

Luc MAHIEU, éleveur, Ferme de Villiers, Crouzilles

Henri LECLERC, chef cuisinier, La Maison des Halles, Tours

Qualité sanitaire, qualité gustative, traçabilité des produits et respect de l'environnement (bien-être animal, gestion des effluents, limitation des produits chimiques...) : la filière viande est aujourd'hui exposée à des exigences particulières, en gros réparties dans ces quatre domaines. Inextricables, l'inquiétude liée à la santé et la relation la plus proche possible avec le producteur sont deux éléments essentiels dans la consommation de viande, un aliment de plus en plus contesté, mais dont les valeurs nutritives et énergétiques demeurent exceptionnelles par rapport aux végétaux.

Malgré différentes crises récentes fortement amplifiées par les médias (phénomène qui n'existait pas dans les années 1950 et 1960 alors que la sécurité sanitaire de la viande était bien plus faible qu'aujourd'hui), la crainte pour la santé semble souvent effacée derrière une attention portée sur la provenance de la viande, les conditions d'élevage, le profil de l'exploitation, sa politique.

Le terroir derrière la bête

«Si nous faisons de la belle transmission par rapport au poulet de Touraine, nous pouvons le valoriser bien plus qu'un poulet brésilien» raconte Henri Leclerc. La France et une partie de l'Europe demeurent une exception : même si l'élevage industriel existe, le modèle de l'exploitation familiale - fût-elle parfois de grande taille - demeure le modèle dominant, un modèle à taille humaine en comparaison de certains élevages sur d'autres continents où des immeubles entiers accueillent des dizaines de milliers de bêtes sur plusieurs étages.

«Il faut redonner au consommateur un lien à la terre, redonner un sens au produit, expliquer d'où il vient, son histoire et tout simplement expliquer aux gens comment on nourrit un animal, comment on l'élève, comment on le transforme...» explique Luc Mahieu. Le storytelling alimentaire au secours d'une filière malmenée par les mouvements vegans notamment. La communication

pédagogique est un enjeu crucial pour faire évoluer dans la bon sens la consommation de viande, et donc par ricochet, sa production.

Entretien des paysages et recyclage des biomasses

«Nous avons besoin de l'élevage pour entretenir nos territoires, nos paysages, pour faire vivre des gens» précise Jean-Louis Peyraud. «Si demain des éleveurs d'herbivores disparaissent de certains secteurs, des bocages vont fermer, il n'y aura plus de paysages. Ce sera terminé les petits chemins avec les belles petites haies et les belles pelouses vertes, car c'est pour élever les vaches que l'on maintient ces bocages» complète Luc Mahieu. L'éleveur est une sorte de «jardinier» qui occupe et donc entretient au quotidien des hectares de paysages. Même si l'éleveur de volailles a besoin de beaucoup moins d'espace, il maintient lui aussi une végétalisation particulière pour se conformer aux besoins de couverts végétaux de ses bêtes.

En toute logique, il est observé dans des secteurs où l'élevage a disparu que les productions céréalières ont pris la place, avec comme résultat la diminution des arbres, des haies, de la faune qui va avec.

Bien entendu la polyculture est une option intéressante, ainsi que les échanges entre agriculteurs (de la litière contre du fumier par exemple) et il convient aussi de réfléchir à quels animaux on produit dans tel secteur car tels végétaux y poussent.

Pour résumer, l'élevage en bocages entretenus par les agriculteurs reste très important dans le modèle français, présenté comme faisant partie des exceptions, avec l'Irlande par exemple : les ruminants sont faits pour manger de l'herbe, c'est un cycle naturel. On note cependant un développement de ce modèle dans le Monde.

Eco-responsabilité

«En France, vous allez dans un abattoir, il n'y a pas un produit chimique, c'est juste la transformation» résume Luc Mahieu, ancien nutritionniste aujourd'hui devenu éleveur, en comparant avec des pays voisins où par exemple on enduit les carcasses de chlore systématiquement.

«Chez moi chaque vache a 1,5 hectare, elle broute de l'herbe» : une évidence pour beaucoup d'éleveurs français, mais qu'il n'est jamais inutile de rappeler. Les herbivores contribuent à une chaîne naturelle classique : ils broutent des végétaux qui repoussent vite car les sols sont instantanément refertilisés par leurs déjections, engrais naturel et surtout... gratuit pour l'agriculteur. En revanche, avec le temps de travail supplémentaire induit par la gestion de troupeaux en prairies, le coût final est le même...

Enfin, en consommant de nombreux végétaux que l'homme ne consomme pas, les animaux d'élevage contribuent à l'optimisation de la production végétale, comme le résume Jean-Louis Peyraud «nous ne pouvons pas imaginer des productions végétales s'il n'y a pas d'animaux pour manger les parties des végétaux que nous ne mangeons pas (...) Ce sont les animaux qui transforment ces déchets potentiels en viande ou en lait.»

Après plusieurs décennies où la productivité était l'objectif principal de la filière, on réfléchit désormais à d'autres problématiques autour de la production animale, notamment au niveau européen, comme l'explique Jean-Louis Peyraud qui planche depuis de nombreuses années.

Des zones de floues demeurent, par exemple dans la restauration collective où, selon Isabelle Bouvarel, «quasiment la totalité du poulet qui est mangé est importée. Personne ne le sait, personne ne se pose la question, ce n'est pas affiché et cela passe à travers les mailles du filet.»

Saisonnalité

Même elle semble une évidence pour les végétaux, la saisonnalité est oubliée dans le domaine de la viande : l'agriculture de masse née dans l'après-guerre n'ayant eu que comme objectif «de nourrir la population et de produire toujours plus», il faut aujourd'hui repenser cette saisonnalité des produits carnés.

D'après Jean-Louis Peyraud, le chemin sera long car «l'industrie agro-alimentaire pour se développer veut rentabiliser son usine et veut des flux de matière les plus importants possibles et les plus réguliers possibles.» La solution viendrait donc du consommateur («Quand il n'y a plus de bavette, il n'y a plus de bavette, et nous mangeons autre chose»), mais si l'industriel lui propose de tout, toute l'année, il peut oublier que cette saisonnalité existe. Dans ce cercle vicieux de consommation permanente, pas facile de savoir qui est l'œuf et qui est la poule : du coup, tout le monde doit changer !

Un modèle économique à défendre

Les éleveurs doivent malgré tout être pragmatiques pour rester compétitifs. «C'est un élément de qualité aussi, la pérennité des entreprises», se justifie Luc Mahieu. L'écologie en effet c'est également la création et/ou la préservation d'emplois de qualité, locaux et non délocalisables, et le locavorisme qui limite le transport contribue également à la protection de l'environnement. La suppression de certains intermédiaires est aussi en jeu : la viande peut ainsi être vendue et achetée à un prix plus juste et plus intéressant pour le producteur et le consommateur. Le circuit-court pour la viande recèle lui aussi un enjeu financier non négligeable, un circuit-court local, mais pas que : les commandes de viandes directement au producteur par internet et les points de distribution parfois éloignés du lieu de production se développent.

Jean-Louis Peyraud met en garde : «Il faut être compétitifs, parce que si nous ne produisons plus en France, nous importerons, donc il faut continuer de produire chez nous, mais il faut que nous le fassions de façon raisonnable.» La menace plane donc de devoir se nourrir un jour avec de la viande issue de d'usines d'élevage industriel de pays plus ou moins lointains...

Certains industriels français sont eux aussi déconnectés de cet élevage traditionnel et ne misent pas sur la valeur ajoutée que peut procurer une viande liée à un terroir particulier. Pourtant, les consommateurs exigent de plus en plus de traçabilité. Or l'industrie étant la plupart du temps déconnectée d'un territoire, elle est dans l'impossibilité de répondre à cette attente. «Aujourd'hui, chez les bouchers avec les circuits courts, dans certaines grandes surfaces, on voit la photo du producteur» rappelle Jean-Louis Peyraud. Une mode au départ, qui pourrait être en train de devenir peu à peu la norme.

Les valeurs nutritionnelles de la viande

Les sciences liées à la nutrition humaine évoluent elles aussi beaucoup. Du coup, des composants autrefois vilipendés peuvent aujourd'hui redevenir à la mode, l'exemple du lait étant intéressant : les matières grasses animales ont de nouveau le vent en poupe, comme en témoigne l'engouement international pour le beurre.

Grâce aux nouvelles technologies il pourrait être bientôt possible de connaître en temps réel la teneur en fer d'un morceau de viande (mais aussi son bilan carbone) grâce à une simple application sur son smartphone. Le consommateur est de plus en plus, s'il le souhaite, acteur dans l'offre alimentaire qui lui est faite.

En outre, une meilleure utilisation de toutes les parties de l'animal permet aussi de limiter le gaspillage.

Le goût : un critère à ne pas oublier

Le chef Henri Leclerc tempère un peu ces critères et l'obsession de cette fameuse traçabilité : «Pour moi, c'est avant tout du sensoriel. Nous sommes tous capables de reconnaître à la dégustation un bon poulet d'un mauvais poulet. Peu importe sa traçabilité, même si nous aimons savoir d'où il vient.» La qualité gustative : un objectif visé bien sûr par beaucoup d'industriels, ce qui, en théorie, tire inévitablement les modes de production vers le mieux.

Un goût qui se paie, d'après ce chef tourangeau : «La bonne viande a forcément un prix et est forcément chère.»