

# ***L'après Covid-19 : La recherche d'une meilleure qualité réelle ou perçue ne doit pas remettre en cause une production nationale de produits animaux « standards ».***

*par Gérard Maisse,  
membre titulaire de la section Production animale de l'Académie d'agriculture de France.  
Mai 2020*

Dans un article récent, Hassanin (2020), s'appuyant sur des études moléculaires du virus SARS-CoV-2, développe l'hypothèse probable que « l'épidémie de Covid-19 est la conséquence directe du trafic illégal de faune sauvage » et conclut qu'il est « urgent d'interdire [...] définitivement le commerce de vertébrés sauvages potentiellement responsable de zoonoses », tout particulièrement les animaux carnivores. Par ailleurs, ce que nous savons aujourd'hui sur le développement de la pandémie est qu'il se fait par contacts ou proximité immédiate entre porteurs du virus et personnes indemnes et qu'il a été facilité par les divers modes de transports collectifs permettant aux humains de parcourir le monde rapidement pour des raisons touristiques, familiales, professionnelles ou religieuses. A aucun moment l'élevage n'apparaît responsable de l'origine ou du développement de la pandémie, sauf à penser que l'accroissement des surfaces cultivées lié à la croissance démographique mondiale a favorisé la capture de carnivores sauvages consommés par certaines populations.

Au delà des solutions à apporter pendant l'épidémie de Covid-19, la question de l'avenir de l'élevage et de l'agroalimentaire se pose, avec encore plus d'acuité qu'avant, en termes de sécurité alimentaire de populations de conditions sociales diverses en cas de nouvelle pandémie. De ce point de vue, le récent article de Rastoin et Meynard (2020) nous invite à réfléchir sur une transition alimentaire qui s'appuierait sur le concept de « système alimentaire territorialisé », associant « l'autonomie, la proximité et la solidarité, dans une stratégie de sécurité alimentaire et nutritionnelle » valorisant au mieux les ressources locales sans tomber dans l'autarcie. La réflexion développée ci-après concerne l'élevage en France métropolitaine.

## ***L'élevage est de plus en plus contesté***

Il n'est pas inutile de rappeler que l'élevage à des fins alimentaires a été développé par les humains, descendant d'hominidés omnivores depuis plus de 800 000 ans, pour valoriser à leur profit des ressources non utilisables directement. Très tôt ce fut le cas des herbivores (bovins, ovins, caprins, ...) qui valorisent l'herbe dans des conditions pédoclimatiques variées, des omnivores (porcins, volailles) qui valorisent les sous-produits de l'alimentation humaine, des poissons carnassiers (salmonidés, poissons marins) qui valorisent les sous-produits de la transformation des produits de la pêche et des bivalves (huître, moules, ...) qui valorisent le plancton marin. Au 20<sup>ème</sup> siècle les connaissances sur la biologie des diverses espèces élevées se sont considérablement accrues ; les besoins nutritionnels de la plupart de ces espèces ont été établis et il est apparu très rapidement que les régimes alimentaires les plus efficaces intégraient une part de plus en plus importante de nutriments de grande qualité, issus de productions agricoles dédiées ou de certains coproduits de diverses filières industrielles végétales. De la simple valorisation de matières premières non consommées par les humains, l'élevage est devenu, grâce à une zootechnie de plus en plus performante, une production animale maîtrisée, susceptible, dans certains cas, de concurrencer l'homme pour l'accès à certaines ressources alimentaires comme le soja dont les protéines sont de très grande qualité nutritionnelle.

Au milieu du 20<sup>ème</sup> siècle, la mécanisation de l'agriculture avait, entre autres objectifs, celui de l'affectation à l'alimentation humaine de surfaces cultivées jusque là pour l'alimentation des

animaux de trait (Dumont, 1946). Au 21<sup>ème</sup> siècle, dans un contexte de forte croissance démographique, un argument semblable est utilisé en faveur d'une diminution drastique, voire de la suppression, de la consommation des produits animaux (produits carnés, produits laitiers, ovoproduits) pour augmenter les surfaces de productions végétales destinées à l'alimentation humaine. Dans leur rapport de perspectives agricoles de 2019, l'OCDE et la FAO posent ainsi explicitement la question d'une concurrence entre l'alimentation animale et l'alimentation humaine. Hormis celui, radical, des abolitionnistes, le discours fréquemment entendu en France est en faveur d'une diminution de la consommation de viande (régime flexitarien) et d'un élevage prenant mieux en compte le bien-être animal, respectant mieux l'environnement et produisant des produits de qualité reconnue par des labels (voir notamment Frioux *et al.*, 2017). En introduction à la séance publique de l'Académie d'agriculture de France du 19 juin 2019 consacrée à la filière volaille, Michel Duclos posait la question suivante : « La production française peut-elle simultanément répondre à des attentes apparemment antagonistes de produits conventionnels fournis à des prix compétitifs et de produits alternatifs intégrant les nouvelles attentes sociétales ? ». A cette question il faut aujourd'hui ajouter celle des conséquences d'une pandémie, entravant gravement les échanges internationaux, sur la sécurité alimentaire de la France.

### ***La filière volaille de chair, un cas d'école.***

L'exemple de la filière volaille de chair, dont la consommation se maintient, est particulièrement éclairant (Magdelaine, 2019). En 1960, des aviculteurs inspirèrent la création du Label Rouge pour sauver une filière menacée par la production en masse de produits standards de médiocre qualité. La situation aujourd'hui est la coexistence de produits standards, de produits labellisés (Label Rouge, Label Bio), et de produits respectant d'autres cahiers des charges, liés à des races et territoires particuliers (Poulet de Bresse, Coucou de Rennes, ...). Cette grande segmentation de l'offre, suivant des niveaux variables de qualité réelle ou perçue, ne favorise pas sa lisibilité ; toutefois elle permet de couvrir une demande socialement très étendue car les prix de vente au kilogramme de ces différents produits vont du simple au triple, voire plus. Considérant que l'ensemble de la population doit pouvoir avoir accès à une nourriture équilibrée et diversifiée, il paraît inconcevable socialement de se passer d'une production animale dite « standard », bon marché, industrielle, fournissant régulièrement des produits aux qualités sanitaires et nutritionnelles contrôlées, tout en respectant des principes environnementaux et de bien traitance animale définis.

Depuis 2000, l'aviculture française fait de très gros efforts en matière de production sous signes de qualité qui représentait, en 2018, 87% des poulets entiers et 45% des poulets vendus découpés mais, pendant la même période, les importations progressaient constamment et atteignent aujourd'hui environ 40% de la consommation, principalement des produits standards, découpés et en restauration hors domicile. Au final, la tendance est à une production standard importée et une production sous signes de qualité faite en France. Il y a là une première dépendance, au niveau de la distribution, à laquelle il faut ajouter une dépendance protéique, au niveau de la production, liée notamment aux importations de soja pour l'alimentation des poulets. Si le fonctionnement de la filière peut être entravé par un défaut d'approvisionnement ou par une augmentation du prix des matières premières, c'est bien notre sécurité alimentaire qui peut être remise en cause.

### ***En guise de conclusion***

Dans un contexte post pandémie, cet exemple de la filière volaille de chair montre deux choses :

- 1) Les choix en matière de niveau de qualité ne peuvent pas se faire indépendamment du pouvoir d'achat des consommateurs et/ou de leur consentement à payer ; consacrer majoritairement, voire exclusivement, l'élevage français à une production de produits labellisés et s'en remettre aux importations pour notre approvisionnement en produits standards bon marché est socialement indéfendable ; le maintien en France de filières industrielles de produits animaux standards est une nécessité pour respecter le principe

d'équité sociale en cas de crise, chacun ayant droit à une nutrition protéique de qualité composée notamment de protéines d'origine animale qui apparaissent les meilleures en nutrition humaine par leur digestibilité et leur composition en acides aminés essentiels (Rémond *et al.*, 2014).

- 2) L'indépendance en matières premières pour l'alimentation animale est un élément déterminant pour assurer la sécurité alimentaire ; un nouveau Plan protéines végétales est en préparation pour diminuer cette dépendance et d'autres sources comme les insectes et les protéines animales transformées devront être utilisées pour les omnivores et les poissons, tout en gardant à l'esprit que le rôle de l'élevage pour valoriser des ressources non consommables par l'homme dans une bioéconomie circulaire est essentiel et doit être évalué à l'aune de son « efficacité nette » selon Laisse *et al.* (2019)

### **Bibliographie :**

- Dumont R., 1946. Le problème agricole français ; esquisse d'un plan d'orientation et d'équipement. Les éditions nouvelles, 381 pages
- Frioux D., Hardy A., Pech T. et Vincent M., 2017. La viande au menu de la transition alimentaire. Enjeux et opportunités d'une alimentation moins carnée. Rapport Terra Nova, 72 pages.
- Hassanin A., 2020. Covid-19 : origine naturelle ou anthropique ? The Conversation
- Laisse S., Baumont R., Dusart L., Gaudré D., Rouillé B., Benoit M., Veysset P., Rémond D., et Peyraud J.-L. (2019). L'efficacité nette de conversion des aliments par les animaux d'élevage : une nouvelle approche pour évaluer la contribution de l'élevage à l'alimentation humaine. *INRAE Productions Animales*, 31(3), 269-288.
- Magdelaine P., 2019. La filière avicole française face à une compétition accrue sur le marché européen et mondial et à des attentes sociétales croissantes. Séance publique de l'Académie d'agriculture de France du 19 juin 2019.
- OCDE-FAO, 2019. Perspectives agricoles de l'OCDE et de la FAO 2019-2028
- Rastoin J.-L. et Meynard J.-M., 2020. L'urgence de systèmes alimentaires territorialisés. The Conversation.
- Rémond D., Duchène C., Bax M.-L., Hafnaoui N., Oberli M., Santé-Lhoutellier V., Gaudichon C., 2014. Les 3 points forts des protéines de la viande : composition en acides aminés, digestibilité et vitesse de digestion. *Viandes et Produits Carnés, Hors-série*, 59-60