

# Mange-t-on trop de viande ?

**Quelques réflexions** issues des échanges au sein du

Groupe de travail « Consommation de viande »

présentées par **Jeanne GROSCLAUDE**,

*(animatrice du Groupe de travail,*

*Membre émérite de l'Académie)*

**QUI** mange **TROP** de viande ?

# Segmentation de la population

## Trois groupes de consommateurs de viande

Catégorie	% de la population	Cons.Quotidienne (g/jour) Produits carnés totaux (1)	Cons.Quotidienne (g/jour) dont Viande
Gros mangeurs	28	163	> 70
Moyens mangeurs (dont flexitariens)	45	112-163	35-70
Petits mangeurs	27	< 112	< 35
Végétariens	2,5 à 3	-	-
Recommandation de l'ANSES			< 70

# Consommation de produits carnés en fonction de la classe d'âge

*(source : CREDOC)*

Classe d'âge	Produits carnés (g/jour)	dont Viande (g/jour)
18-24 ans	148	46
25-64 ans	138	48-50
65-74 ans	127	47
> 75 ans	113	45

# Carences nutritionnelles en fonction du niveau de consommation de viande (en pourcentage de la catégorie de population)

*Source : Didier REMOND, INRA*

Catégorie	Carencés en protéines	Carencés en Fer	Carencés en Zinc	Carencés en Vit B12
Gros mangeurs	3 %	15 %	10 %	13 %
Moyens mangeurs	11 %	28 %	32 %	29 %
Petits mangeurs	29 %	41 %	65 %	46 %

# Quantité d'eau pour produire 1 kilogramme de viande (en litres)

*(source : MEKONNEN et al. 2012)*

Espèce	Eau « verte » (pluie, ETP)	Eau « bleue » (nappes, rivières)	Eau « grise » (eaux usées, lavages)	B + G
Bovine	14 414	550	451	1001
Porcine	4 907	459	622	1081
Légumi- neuses	3 180	141	734	875

# Mange-t-on trop de viande ?

## - 1 – en termes de santé

- Devant l'hétérogénéité des niveaux de consommation, **pas de recommandation nutritionnelle uniforme**. L'incitation à réduire la consommation ne concerne **que les gros mangeurs**.
- 2/3 des consommateurs sont **en-dessous** des recommandations de l'ANSES. Risques réels de **carences multiples en cas de sous-consommation (vigilance à l'égard des personnes âgées)**.
- Les jeunes générations demeurent **les plus grosses consommatrices** de produits carnés avec de nouvelles pratiques alimentaires.

**Ne pas instrumentaliser l'argument santé pour dénigrer la consommation de viande**

# Mange-t-on trop de viande ?

## 2 – au regard des nouvelles sensibilités

- refus de la souffrance animale, revendication du **bien-être animal**.
- **culture urbaine** prédominante qui ne connaît que les animaux de compagnie.
- Méconnaissance **des progrès dans les pratiques** des éleveurs et dans les abattoirs
- émergence des **animalistes** et **anti-spécistes** militants, volonté d'imposer leurs propres convictions et croyances à toute la société y compris par la violence.

**La motivation de la réduction, voire la suppression de la consommation de viande, est pour une large part culturelle et doit respecter les sensibilités de chacun**

# Mange-t-on et produit-on trop de viande ?

## 3 – en termes de préservation de l'environnement

- Les critiques sur la consommation et la production de viande au nom de l'environnement sont souvent fondées sur **des chiffres inexacts**, qu'il importe de rectifier.
- 80 % des aliments consommés par les animaux **ne sont pas consommables par l'homme**, et 2/3 des surfaces utilisées pour l'élevage **ne sont pas cultivables**. L'élevage réduit le gaspillage des aliments à destination humaine et est un **contributeur net à la sécurité alimentaire**.

**Des systèmes d'élevage productifs, efficaces, en équilibre avec les ressources naturelles, peuvent à la fois assurer la couverture alimentaire protéique et ne pas polluer l'environnement**