FOCUS

La viande, qu'en penser ?

Alimentation et Agriculture **Changements climatiques** **Eau**

#biodiversité #politique publique #qualité de l'air #pollution

Mise à jour de cette page :
29/01/2026

Auteur **Pôle ESE** *69002*
LYON Réseau d'acteur

Baisse de la consommation de viande des Français depuis les années 1990

87.5 kg

de viande consommée
par an et par habitant, en 2018.

Source : FranceAgriMer

Ces chiffres sont légèrement plus hauts que ceux des années 1970, mais plus bas que ceux des années 1990, avec un pic de consommation en 1998 (93,6 kg équivalent-carcasse).
Une étude du Credoc confirme la baisse régulière de consommation depuis le début des années 2000, « particulièrement celle de la viande de boucherie - bœuf, veau, agneau, porc frais et viande chevaline -, passée de 58 à 46 grammes par jour entre 2007 et 2016. ».

Il faut savoir que les calculs sont effectués en « équivalent-carcasse », c'est-à-dire en prenant en compte les os et les parties non comestibles des animaux.

Les hommes mangent plus de viande... un mythe ?

> *(La baisse de consommation de viande) touche toutes les générations mais elle est un peu plus marquée dans les catégories sociales aisées (CSP+) et chez les ouvriers."*

Cette tendance s'expliquerait par l'évolution des comportements alimentaires, par le prix (...), par les inquiétudes pour la santé, par la sensibilisation à l'impact sur l'environnement et au bien-être animal, ainsi que par une offre correspondant moins aux attentes des nouvelles générations.

À noter aussi que cette consommation, calculée en moyenne, est très inégale. « Près de 30 % des hommes ont une consommation supérieure au repère du PNNS », lit-on dans la publication du programme de recherche BioNutriNet « Le revers de notre assiette ».

500

grammes de viande rouge par semaine, soit
3 à 4 steaks environ, sont recommandés par le
Programme national nutrition santé (PNNS)
dans sa 4e version (2019-2023).

Ces préconisations en matière de consommation sont controversées par de nombreux acteurs de la santé et de l'environnement. L'ONG Greenpeace appelle à une réduction planétaire de la consommation de viande et de produits laitiers de 50 % d'ici à 2050, s'appuyant sur des arguments issus d'un rapport scientifique à ce sujet produit par l'ONG. Même conseil dans le rapport « Créer un futur alimentaire durable » publié en été 2019 par l'ONU Environnement et la Banque mondiale.

En matière de consommation, les chiffres de consommation actuels sont impressionnants, a fortiori si l'on sait que certaines zones du globe sont très peu

consommatrices de viande (environ 5kg/an par habitant en Inde, contre 98kg/an aux États-Unis).

294 000 000

tonnes de viande consommées
au niveau mondial chaque année.

Source : « Que consomme l'humanité en une année » - Consoglobe

Ce chiffre est difficilement représentable. Pour donner des ordres de grandeur, nous savons qu'il correspond à 60 milliards d'animaux tués pour 7,7 milliards d'habitants. C'est aussi près de la moitié du poids de blé consommé sur Terre chaque année.

Viandes rouges ou transformées, classées cancérogènes

Si la viande apporte des vitamines (B3, B6, B12), des protéines et des minéraux (fer, zinc, sélénium), elle serait tout de même à consommer en petite quantité - en plus des nombreuses raisons environnementales que nous verrons plus bas - pour des raisons de santé.
L'Organisation mondiale pour la santé (OMS) place comme cancérogène la consommation de viande rouge et de viande transformée. Les études à l'appui sont nombreuses. Un groupe de travail du Centre international de recherche contre le cancer (CIRC) s'est penché sur le sujet, examinant plus de 800 études. Sur la base des résultats trouvés, il a classé la consommation de viande transformée, incluant la charcuterie, comme cancérogène pour l'homme. Il a aussi classé la consommation de viande rouge comme « probablement cancérogène pour l'homme ». Plusieurs mécanismes seraient en cause dont la formation de composés dangereux pour l'organisme (des composés N-nitrosés ou des amines hétérocycliques) au cours du chauffage.

Les sols appauvris et l'eau polluée

Les pratiques agricoles intensives qui permettent de produire de telles quantités de viande sont à l'origine de nombreuses pollutions. La présence des algues vertes en Bretagne en est une illustration frappante, bien expliquée dans la bande-dessinée journalistique « Algues vertes, l'histoire interdite », d'Inès Léraud et Pierre Van Hove. La concentration des #élevages entraîne un excédent de déjections animales par rapport à la capacité d'absorption des terres agricoles. Ces déjections, sous l'effet du ruissellement de l'eau et de l'infiltration dans le sous-sol, enrichissent les cours d'eau et les nappes souterraines en dérivés azotés et constituent une source de pollution bactériologique, explique une publication de l'École nationale supérieure – Eduscol.

Par ailleurs, produire de la viande demande énormément d'#eau. Cette consommation est une véritable préoccupation environnementale.

1kg

de bœuf nécessite **15.400 litres d'eau**
sur sa durée de vie, surtout pour irriguer
les céréales et le fourrage qui servent à le nourrir.

Source : Water footprint network (site qui mesure l'empreinte écologique de nombreux produits)

La biodiversité en jeu

Produire de la viande demande aussi beaucoup de terres. Pour donner un ordre de grandeur, la production de produits animaliers (en comptant la production des fourrages et l'élevage) représente 90 % des surfaces nécessaires pour produire l'alimentation des consommateurs.

Productions intensives (monocultures avec un souci premier de rendement) et extensives (pâturages, parcelles) occupent le territoire français, laissant des empreintes

écologiques très différentes.
La politique agricole commune (PAC), lancée au niveau européen en 1962, a encouragé sur plusieurs décennies un type de production intensif, visant la rentabilité, basé sur la monoculture, et demandant donc une utilisation massive de produits phytosanitaires. En effet, si la monoculture, par la spécialisation, permet de réduire les coûts en optant pour la culture la plus rentable dans un climat et un paysage donné, elle appauvrit rapidement les sols, fait chuter la biodiversité, détruit les habitats d'espèces animales, rendant la culture plus fragile.

Les pratiques extensives de production de fourrage (parcelles, pâturages) sont reconnues pour les « services environnementaux » qu'elles offrent dans une étude à vocation de conseil pour la politique agricole européenne.

Ces dernières participent - notamment quand il s'agit d'élevage en plein-air à l'herbe avec le maintien d'une flore diversifiée -, à une biodiversité en bonne santé, en préservant les haies des paysages par exemple où logent de nombreuses espèces.
Les déjections animales des herbivores enrichissent les sols (sur de petites exploitations ou en montagne) et favorisent les cycles naturels (arrivée de champignons, équilibre des sols, dispersion des graines, etc.). De nombreux agriculteurs qui pratiquent une agriculture « biologique » se soucient de ces aspects dans leurs exploitations.

Le bétail, émetteur de gaz à effet de serre

Outre impacter les terres et l'eau, la production massive de viande influe également la qualité de l'air, et participe au dérèglement climatique. Elle contribue aux rejets d'ammoniac et de GES (méthane et protoxyde d'azote) qui ont un impact global sur le #climat .

14,5%

des émissions de GES viennent de l'élevage au niveau mondial.

Source : « Élevage et changements climatiques », FAO

La production de méthane issue du secteur agricole vient principalement des ruminants qui éructent ce gaz incolore et inodore. Ces émissions sont plus ou moins importantes en fonction de l'alimentation des animaux, illustre l'Inrae dans son document « Bioénergies : quelle place pour la méthanisation ? ».

Certains éleveurs travaillent sur une valorisation du méthane en traitant les effluents et les substrats de leurs productions agricoles. Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation dédie une page explicative sur cette production de biogaz.

Une viande qui voyage… dans toutes les directions

Outre les émissions de GES dues à l'élevage, il y a celles liées au transport de la viande et à l'export du fourrage et de céréales pour nourrir les animaux d'autres pays.

20%

de la viande produite en France est destinée à l'export

Source :FranceAgriMer et Interbev (Interprofessionnelle des producteurs de viande)

Cela fait de l'Hexagone le premier pays européen à exporter de la viande, selon les données de FranceAgriMer relayées par l'Interprofessionnelle des producteurs de viande. Les animaux élevés en France voyagent vers 40 pays différents, essentiellement vers la Tunisie, l'Espagne, le Maroc et l'Italie.… Mais aussi, à moindre échelle, vers des pays comme le Japon.
Paradoxe : l'import de viande est aussi facilité. Depuis l'été 2019, l'Union européenne (UE) et les quatre pays du Mercosur (Brésil, Argentine, Paraguay, Urugay) ont signé un accord qui autorise à importer en Europe jusqu'à 304 000 tonnes de viande avec des droits de douane réduits, explique un article alors paru sur France Inter.

Dans la même veine, et à la même période, l'UE a ratifié un traité de libre-échange avec

le Canada, baptisé Ceta (lire les explications sur FranceTVInfo) qui simplifie également l'import des viandes canadiennes.
Les deux accords sont à l'origine de préoccupations en matière de santé : les viandes importées pourraient être nourries aux farines animales aujourd'hui interdites en Europe ou encore chargées d'antibiotiques, administrées de manières variables selon les réglementations.

Un élevage qui dessine les paysages

Envisageant cette mondialisation des marchés, nous voilà loin de la production de viande locale et paysanne qui existe depuis toujours. En matière de santé et d'environnement, les enjeux sont très différents si l'on observe les élevages intensifs où les animaux ne voient pas le jour et les pâturages où le bétail bénéfice d'un environnement de qualité.

Comme nous l'avons abordé dans l'article qui présente le concept d'agriculture, cette activité existe depuis 9000 ans avant JC.
Dans certaines zones rurales, le paysage et le maillage humain reposent sur l'agriculture. Cette activité valorise les terres. Les élevages à taille réduite et respectueux de leurs « têtes » participent à un patrimoine rural, au maintien de la biodiversité et nourrissent les populations locales sur un périmètre plus ou moins élargi.

Agriculteurs et agricultrices, moteurs d'une vie rurale

L'aspect humain et démographique est à prendre en compte. La chute brutale de la consommation de viande pourrait par exemple mener à un exode rural, selon l'agronome Dominique Arrouays relayé par *Libération*.

Les agriculteurs et les agricultrices à la tête d'élevage intensifs sont souvent pointés du doigt pour leurs pratiques polluantes et peu respectueuses du bien-être animal, même ces choix sont en lien direct avec les politiques européennes agricoles qui ont longtemps encouragé cette manière de produire.

Il est intéressant de mentionner aussi ceux et celles qui travaillent avec le souci de faire au mieux pour mettre en place des pratiques qui respectent animaux et environnement et qui sont moteurs d'une vie sociale dans des zones peu peuplées.
Les ventes de produits à la ferme, les fermes pédagogiques ou l'organisation d'#abattoirs à la ferme (lire plus loin) se multiplient. Plusieurs associations appuient ces dynamiques. Citons par exemple l'Addear en réaction à la diminution du nombre d'exploitations et à l'augmentation de la précarisation des paysans, l'Alliance Paysans Ecologistes Consommateurs qui rapproche producteurs et consommateurs, ou le Réseau Civam qui met en lien agriculteurs, populations rurales et société civile pour une « agriculture économe, autonome et solidaire ».

Comment sont traités les animaux ?

Reste la question de l'abattage des animaux qui crée préoccupations et polémiques. A juste titre.
Les vidéos choc prises clandestinement dans les élevages et les abattoirs par l'association de défense animalière L214 pour dénoncer les situations de maltraitance animalière n'ont pas laissé indifférente l'opinion publique sur la question du bien-être des animaux destinés à la consommation pour leur viande. Ce travail de dénonciation a même valu la fermeture temporaire de certains abattoirs.
Poulets, chèvres, lapins, canards, moutons, vaches… Aucune espèce n'y échappe. On apprend par exemple qu'une marque de grande distribution, pour produire des poulets de manière intensive, accélère leur croissance grâce à une sélection génétique et une suralimentation. La croissance de leurs muscles est ainsi accélérée de telle manière que le reste de leur organisme ne peut pas suivre.

Quelle réglementation existe-t-il face à ces situations de maltraitance ?

En France, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation avait placé en 2018 la lutte contre la maltraitance animale comme priorité. En février 2020, la Cour des comptes dénonçait « des insuffisances graves », visant particulièrement les abattoirs de volailles et de lapins (inspecteurs trop peu nombreux, moyens humains suffisants, etc.).
La #loi Egalim prévoit depuis 2018 de la vidéosurveillance dans les abattoirs. Mais presque deux ans plus tard, l'application de cette mesure ne concerne que trois abattoirs, relève un article de France Culture à propos du « fiasco » observé.

Heureusement, il existe aussi de nombreux cas de « bientraitance » animalière. Des éleveurs et des éleveuses soignent leurs bêtes à l'homéopathie, estimant que ces médicaments sont mieux tolérés par les animaux, meilleurs pour la santé de ces derniers, et pour celle des consommateurs.
Ils sont aussi de plus en plus nombreux à éviter l'usage systématique d'antibiotiques. La trop grande consommation de ces produits pour le bétail présente le risque d'entraîner un phénomène d'antibiorésistance. En tentative de réponse à ce problème, la plan national Écoantibio 2 a été mis en place par l'État.

> *La perte d'efficacité des antibiotiques impacte la santé humaine, la santé animale et celle des écosystèmes, ces santés étant interconnectées et formant un tout.”*
>
> *Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation*

Des abattoirs à la ferme

La question du transport des animaux vers les abattoirs fait partie des préoccupations des éleveurs respectueux de leur bétail. Pour éviter les longs trajets stressants, et pour une viande de meilleure qualité, des éleveurs s'organisent pour ouvrir des abattoirs à la ferme. Pour porter la voie de ce mouvement, un éleveur s'est associé à un directeur de recherches de l'Inra pour créer le collectif, puis l'association « Quand l'abattoir vient à la ferme ».
La loi Egalim a d'ailleurs prévu, face à ce besoin déjà ressenti depuis des années, l'expérimentation sur quatre ans de « dispositifs d'abattoirs mobiles ».

Crierez-vous « halte au burger » ?

Au vu de tout cela, il est clair qu'il n'existe pas d'avis tranché « pour » ou « contre » la viande à poser en fin de réflexion avec vos publics. Côté consommation, les possibilités dépassent le clivage « viande ou non ? ». Il s'agit davantage ici de poser des questions autour des choix. Par contre, envisager ce sujet comporte l'intérêt d'interroger les pratiques alimentaires.
Une piste peut être d'aborder les changements d'habitudes en parlant des produits riches en protéines alternatifs à la viande. Les possibilités sont nombreuses avec les légumineuses souvent disponibles en productions régionales (lentilles du Puy-en-Velay, pois-cassés du Languedoc, pois chiches de la Drôme, etc.)… à différencier du quinoa qui vient de Bolivie ou du Pérou, déstabilisant l'agriculture locale.

Ce sujet impose l'esprit critique et la nuance, une belle entrée pour éduquer à la complexité !

Trop de viande dans les cantines ?

Dans la plupart des #cantines françaises, il y a des protéines animales au menu tous les jours. Depuis fin 2019, la Loi Egalim impose un repas

végétarien par semaine.
Il s'agit d'un essai pour deux ans qui prend en compte l'impact sur le gaspillage, les coûts et la fréquentation. Certaines collectivités avaient déjà mis en place ce menu avant l'arrivée de la loi, et ajoutent le parti pris d'une viande bio et locale. Comment ça se passe dans les cantines de votre commune ?

- Alimentation saine et durable : Le coaching !
- Le revers de notre assiette : Changer d'alimentation pour préserver notre santé et notre environnement
- Changer d’alimentation pour préserver notre santé et notre environnement : les résultats du projet BioNutriNet