



© LOUIS ENCARNACION GETTY IMAGES



## la cuisine

# Les **protéines** engagées dans une consommation vertueuse

Si les Français réduisent leur consommation de protéines animales, ils ne renoncent pas pour autant à la viande, aux œufs et aux charcuteries. Des produits qui se doivent d'afficher des qualités nutritionnelles irréprochables.

ENCARNA BRAVO

**M**ieux vivre, mieux consommer et mieux manger. Telles sont les priorités des Français. Mais ce qui a changé, c'est leur nouvelle perception de l'équilibre alimentaire. D'autres critères entrent en ligne de compte : la qualité des matières premières, le bien-être animal, le respect des ressources naturelles, l'impact environnemental, et la garantie d'un revenu juste pour les producteurs et les agriculteurs. Cette prise de conscience d'une consommation « vertueuse » a conduit à s'interroger sur la place à accorder aux protéines animales. Les quantités préconisées ont été revues à la baisse. Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) a recommandé de limiter sa consommation de viandes, en dehors de celle de volaille (bœuf, veau, agneau, porc, viande chevaline...) à 500 g par semaine.

En restauration collective, des bémols sont également apportés aux quantités. Le GEMRCN, dont la mission est d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas pris en collectivité, a publié en 2015 une nouvelle version des recommandations avec de plus faibles grammages. Depuis les Egalim, des établissements scolaires proposent un plat végétarien hebdomadaire. Interbev, l'interprofession de la viande, a inté-

gré ces nouvelles données et déclare que « le flexitarien serait l'omnivore du 21<sup>e</sup> siècle. Un consommateur éclairé qui mange aussi bien des aliments d'origine animale que végétale. Il est adepte des légumes et des légumineuses, mais aussi amateur de viande, en juste quantité ».

## REMETTRE DU SENS DANS L'ASSIETTE

L'interprofession a lancé début 2019 un mouvement collectif prônant les valeurs d'une filière responsable et en démarche de progrès, ainsi qu'un slogan : « Aimez la viande, mangez-en mieux ». Les Français ne sont pas devenus végétariens pour autant. En novembre 2020, 72 % déclarent consommer de la viande au moins occasionnellement. Les Français expriment ainsi la volonté de remettre du sens dans leur mode de consommation, et dans leur assiette. Cela étant, la consommation de viande en France baisse régulièrement depuis une dizaine d'années. Pour les viandes de boucherie (bœuf, veau, agneau, porc frais et viande chevaline), les niveaux sont passés de 58 g par jour par personne en 2007, à 57 g en 2010, à 52 g en 2013, puis à 46 g en 2016, ce qui porte actuellement la consommation moyenne hebdomadaire à 320 g.

**-1%**

La baisse de la consommation moyenne de viande par habitant, soit

**87,1 kg**  
par habitant en 2018  
**86,2 kg**  
par habitant en 2019

Source : Agreste - Synthèses conjoncturelles - Juin 2020



## L'AVIS DE...

**Maxime Chaumet**, secrétaire général CNPO

### « Davantage de traçabilité »

« Le marché des œufs provenait depuis des décennies, dans la distribution, de poules élevées en cage. Dans les années 90, avec la prise de conscience des notions de bien-être animal et des questions environnementales, la production s'est orientée vers des productions alternatives à la cage. C'est-à-dire l'élevage au sol, en plein air et bio. Les modes d'élevage ont évolué vers ces pratiques, aidés par la réglementation européenne. Depuis, sont apposés le mode d'élevage et la provenance, avec le marquage sur les boîtes et les œufs. Soit plus de traçabilité. Alors qu'entre 2000 et 2009, nous assistions à la baisse de la consommation des œufs des ménages, nous enregistrons depuis 2010 une croissance continue de la consommation. Soit 2 % par an en volume. »



Moins de viande, mais de meilleure qualité. La population plébiscite la viande bio, comme le confirme l'étude réalisée par l'Ifop pour la Commission Bio d'Interbev. En 2020, on observe d'une part que les plus fidèles adeptes se recrutent chez les plus de 50 ans et les catégories socioprofessionnelles supérieures. D'autre part, que la viande bio a réalisé une très belle percée en RHD, malgré une année assez difficile pour le secteur. À la recherche de variété et de qualité, de nombreux chefs se sont tournés vers le marché britannique. « Depuis quarante ans, le bien-être animal et l'environnement sont au cœur de nos préoccupations. Outre-Manche, les productions bovines et ovines sont basées sur l'exploitation des ressources naturelles disponibles et font partie depuis toujours du décor de la campagne. Nous exportons chaque année 10 000 tonnes de bœuf en restauration, des pièces nobles (filets, faux-filets, rumsteaks...). Des établissements gastronomiques et spécialisés dans la viande ont opté pour le bœuf britannique qui, bien que plus cher en Europe, garantit qualité, régularité et tendreté », explique Rémi Fourrier, directeur du Bureau Français d'AHDB. L'agneau est également apprécié par les amateurs français de viandes. « 80 % des ovins sont élevés en

plein air. Le respect de l'animal est une composante essentielle de la qualité de l'élevage. » Et surtout un critère de choix pour les Français plus attentifs que jamais à une consommation respectueuse de leur planète.

### L'ŒUF, L'INDISPENSABLE !

De toutes les protéines animales, l'œuf tire son épingle du jeu ! Comme le prouve l'engouement des consommateurs. Aujourd'hui, la quasi-totalité des Français (98 %) en mangent, soit 2 % de plus par rapport à l'enquête de 2017. En 2018, les achats d'œufs en coquille par les ménages français pour leur consommation à domicile représentent 48 % de la consommation globale. Les œufs sont au menu de plus de 8 consommateurs sur 10 au minimum une fois par semaine. Les Français sont même 45 % (44 % en 2017) à les apprécier plusieurs fois par semaine, selon l'Enquête CSA 2019. La pandémie a révélé que ce produit est indispensable ! « Un engouement qui peut s'expliquer notamment par l'intérêt des Français pour la cuisine, la pâtisserie, le pain... Les œufs étant un substitut idéal de la protéine animale. Et moins onéreuse », précise Maxime Chaumet, secrétaire général du CNPO. Ils présentent de multiples

47 %

La part des poules élevées en cages dans la production française

18 %

La part des poules élevées en bio dans la production française (idem pour le plein air). Le sol est passé à 12 %, le Label Rouge à 5 %

Source : CNPO



avantages, nutritionnels, multi-usages... Et leur prix est abordable. En 2020, le marché n'a pas souffert de pénurie. La production d'œufs a maintenu son niveau, soit 14,3 milliards d'œufs produits en France en 2018.

Si la quantité est là, la qualité doit suivre. Les consommateurs réclament autant de garanties en matière de conditions d'élevage des poules et de leur alimentation que pour la viande. Face à ce niveau d'exigence, en 2016, le plan filière annonçait que plus d'une poule sur deux passerait à l'élevage alternatif à la cage aménagée d'ici à 2022. « *Les élevages ont largement amorcé la transition, précise le secrétaire général du CNPO. Ainsi, en 2018, plus de 2 poules pondeuses sur 5 étaient en élevage alternatif (42,2%), soit plus de 2 fois plus qu'en 2008 (19%) et 5 points de plus qu'en 2017 (36,7%).* » En 2020, les professionnels se sont largement mobilisés pour répondre à la demande. L'objectif d'atteindre 50% de productions alternatives à la cage à l'horizon 2022 a ainsi été dépassé, deux ans avant l'échéance prévue ! Et d'ajouter : « *De 2018 à 2019, le nombre de poules en élevages en cages a diminué de 13%, tandis que les poules en élevages au sol ont progressé de 52%, les poules en plein air de 15% et les poules élevées en bio de 31%.* » La restauration utilise également des œufs coquille : soit 9% des œufs consommés en France.

## UNE CROISSANCE EN VOLUME ET EN VALEUR

Outre les œufs coquilles, il existe les œufs essentiellement consommés sous forme d'ovoproduits destinés à la restauration et à l'industrie agroalimentaire (ingrédients dans la fabrication des pâtes, biscuits, sauces...). Si, dans la distribution, 100% des œufs sont issus de poules élevées en France, on ne peut pas en dire autant des œufs destinés à la RHD et aux industriels. Comment expliquer cette lenteur ? Tout simplement par la forte compétitivité sur les prix, les budgets serrés de la restauration collective, et des appels d'offre prêts à économiser quelques centimes d'euros.

Quant à la pandémie, elle aura fait du tort aux fournisseurs de la RHD. Certains ont enregistré une baisse de leur activité de 75%, voire 90% sur quelques catégories d'ovoproduits. Sur les trois mois du premier confinement, 250 millions d'œufs ont été perdus sur le marché de la restauration. Si les œufs coquilles ont été orientés vers la distribution, cette dernière n'a pas pu tout absorber. Le marché des œufs en France ne connaît pas la crise. Il affiche une croissance en volume et en valeur, car les œufs issus d'élevages alter-

natifs affichent un prix plus élevé, en raison de leur valeur ajoutée. « *Aujourd'hui, les enjeux de la filière visent à concilier les modes alternatifs, le maintien de la souveraineté et le prix* », ajoute Maxime Chaumet.

## LA CHARCUTERIE TOUJOURS PLÉBISCITÉE

Les Français aiment aussi les charcuteries. Une récente étude sur leur image révèle que 96% l'aiment et 50% des jeunes l'adorent. Et toujours cette même schizophrénie ! D'une part, on accuse les charcuteries d'être trop grasses, contraires aux principes de l'équilibre alimentaire, et d'autre part, on lui voue un amour infini. Il était donc important d'éclairer les consommateurs en matière de nutrition et de répondre à leurs attentes d'engagements clairs en matière de développement durable et de choix sociétaux. La Fédération française des industriels charcutiers traiteurs (FICT) s'est engagée à réduire le taux de nitrites de 20% en 2016 dans les charcuteries qui en contiennent. Une nouvelle réduction de 20% en moyenne a été proposée aux pouvoirs publics, ainsi que la suppression de 50% de la liste des additifs autorisés par le Code des Usages. Quant à l'intégration des critères environnementaux et de bien-être animal, la Fédération a planché en 2019 avec les acteurs de l'amont sur les méthodes de production des animaux dont sont issues les matières premières utilisées dans la charcuterie, en particulier les porcs et les volailles, en intégrant des critères environnementaux, sanitaires et de bien-être animal dans les pratiques de la filière. Le nouveau label « Le Porc Français » (LPF), dont le cahier des charges a été enrichi de ces exigences, devrait entrer en vigueur en 2021. « *Nous assistons à une légère érosion de la consommation à domicile, une tendance structurelle. La production est passée de 1,16 M de tonnes en 2018 à 1,13 M de tonnes en 2019* », note Thierry Gregori, directeur des affaires scientifiques et réglementaires FICT. Et de rappeler que « *les*



© WNF/PA GETTYIMAGES



## LA RECHERCHE DE NATURALITÉ

La naturalité arrive en tête des attentes exprimées par les Français en matière de produits de charcuteries dans 16 % des cas. Un tiers des personnes interrogées souhaitent pouvoir trouver des jambons « sans additifs » dans les rayons. Pour les saucissons, ils sont 24 % à vouloir des produits « plus naturels, plus sains ». 83 % des Français attachent de l'importance au bien-être animal, contre 85 % en 2018 et 89 % en 2016. 90 % d'entre eux plébiscitent un label qui garantirait les conditions d'élevage des produits charcutiers. Enfin, 65 % des consommateurs déclarent privilégier la charcuterie sans nitrites lorsque c'est possible, alors que 22 % n'en tiennent pas compte lors de leurs achats. Seuls 13 % des Français ne consomment que de la charcuterie sans nitrites.

Source: FICT.

charcuteries peuvent s'inscrire dans un régime alimentaire équilibré et nutritionnellement bon ». Les produits de charcuterie les plus consommés restent le jambon cuit, les saucisses cuites ou à cuire, et le saucisson sec. La consommation diffère en fonction des âges, les jeunes consomment beaucoup de charcuterie sur une gamme moins étendue, concentrée sur les lardons, le saucisson sec et le jambon cuit. Le secteur a misé sur l'innovation en développant des aides culinaires, des découpes spécifiques, des produits service adaptés (croque-monsieur, sandwichs...). « Objectif: faciliter la vie du cuisinier », commente Fabien Castanier, délégué général FICT.

### LA FRANCE AUTOSUFFISANTE

Lors du confinement, les entreprises fournissant la restauration ont été pénalisées. Si bon nombre d'entre elles ont trouvé des débouchés dans d'autres circuits de distribution, celles qui réalisaient 70 % de leur chiffre d'affaires avec les restaurateurs se sont effondrées. La crise de la Covid-19 a montré que la France était autosuffisante pour ses produits de charcuterie. « La recherche de naturalité exprimée par les consommateurs est positive, car elle pousse les



© MARGOULLATHPHOTOS/PAGETTYIMAGES

industriels à améliorer leurs méthodes de production, à en limiter l'impact sur l'environnement en proposant

des produits sûrs et de qualité. En matière de distribution, l'émergence de circuits courts s'avère une solution intéressante pour de petites entreprises, mais elle ne permet pas d'assurer l'approvisionnement des grandes villes. La naturalité a par ailleurs un coût parfois considérable, auquel le consommateur sera appelé à apporter sa contribution. La question du pouvoir d'achat, qui sera au cœur de la crise économique qui s'annonce, doit également être posée dans ce débat. » •

## 116 800

Le nombre de tonnes de charcuteries consommées en restaurations commerciale et collective en 2018

Source: GiraFoodservice 2018

## 42%

La part de la production des charcuteries de la RHD consommées en collectivité en 2018

Source: FICT