

Ce steak dans notre assiette Quels trajets ?

Une analyse de Dounia Tadli

Introduction

Les spéculations autour de la consommation de viande vont bon train. Il s'agit généralement de recommandations sur les pratiques à adopter ou à éviter. Les données sur le sujet, quant à elles, sont principalement quantitatives et tendent à appuyer ces injonctions, servant au passage les intérêts des uns et des autres. Ainsi, certains insistent sur l'importance de réduire sa consommation de viande, pour la santé humaine ou planétaire. On peut ainsi lire sur le site d'Alpro Soja : « Nous rêvons d'un monde où le végétal serait au cœur de notre alimentation. Pourquoi ? Parce que manger plus végétal est meilleur, dans tous les sens du terme – pour la planète et pour vous ». ¹ D'autres semblent plutôt s'inquiéter de la diminution de la consommation carnée et, à l'instar de l'APAQ-W, interrogent explicitement les mangeurs à travers des études statistiques : « Pourquoi ne mangez-vous pas plus souvent de la viande bovine ? » ²

La quantité de viande consommée et la part de budget allouée à cet aliment sont donc bien documentées, dans un but souvent intéressé. Nous commencerons d'ailleurs l'article par quelques chiffres permettant de contextualiser la consommation carnée en Belgique. Par contre, il est plus compliqué de saisir quels circuits suivent les animaux d'élevage, depuis leur naissance jusqu'à leur transformation en carcasse, pour aboutir en morceaux de viande dans nos étals, puis dans nos assiettes. C'est la raison pour laquelle nous avons été à la rencontre d'un boucher bruxellois et de l'administrateur délégué de la coopérative Agricovert afin d'illustrer quelques circuits parmi la multitude de possibilités. Ces études de cas nous donneront des éléments de réflexion sur la vente directe, mais aussi l'« éducation à la viande » et la question des labels.

¹ « 100 % végétal », Alpro Soja, 2017, [en ligne :] <https://www.alpro.com/befr/vegetale>, consulté le 2 août 2017.

² P. GEERTS, N. GYSELINX, *Comportement de consommation et d'achat de viande bovine en Wallonie et à Bruxelles*, Bruxelles : Listen, research and intelligence, 2014.

I. Éléments de contextualisation

1. La consommation de viande en Belgique : quoi et combien ?

En Belgique comme dans d'autres pays dits « développés », l'essor économique a entraîné des modifications qualitatives et quantitatives des pratiques alimentaires durant le XIX^e siècle. Dès le début du XX^e siècle, la consommation des aliments de base (pain, céréales, pommes de terre) diminue au profit de produits jusqu'alors occasionnels et luxueux tels que la viande. Ainsi, entre les années 1950 et les années 1980, la consommation de viande aurait augmenté de 50 % en Belgique.³

Mais ces dernières années, la consommation carnée (principalement la viande rouge) aurait tendance à diminuer. Ainsi, l'enquête nationale de consommation alimentaire 2014-2015 montre une baisse de 6 % entre 2004 et 2014. En moyenne, les Belges (entre 15 et 64 ans) seraient ainsi passés de 121 g de viande par jour à 114 g (132 g pour les hommes et 88 pour les femmes).⁴ D'après la Cellule Info Viandes, la consommation réelle de viande en Belgique tournait autour de 50,2 kg par habitant et par an en 2013. Par rapport à 2005, c'est la consommation de viande de bœuf qui aurait le plus diminué (-22 %), suivie par le poulet (-16 %) et le porc (-6 %). Ce dernier type de viande serait le plus consommé par les Belges avec 24,7 kg par an (474 g/semaine). La volaille arriverait en seconde position avec 14,8 kg/an (284 g/semaine), suivie du bœuf avec 5,9 kg/an (112 g/semaine).⁵

Par contre, la proportion des produits transformés s'est accrue aux dépens de la viande fraîche : les charcuteries (jambon, salami) et les produits élaborés (hamburgers, escalopes, cordons bleus) constituent l'essentiel de la consom-

³ B. DUQUESNE, « Hypermoderne, le mangeur belge ? », *(R)évolutions dans les assiettes*, 2010.

⁴ S. BEL et J. TAFFOREAU, *Enquête de consommation alimentaire 2014-2015*, Bruxelles : WIV-ISP, 2016.

⁵ « Consommation », Cellule Info Viandes, 2016, [en ligne :] <http://www.celluleinfoviandes.be/enjeux/nutrition-et-sante/consommation/>, consulté le 6 juillet 2017.

mation carnée des ménages belges. Ces préparations masquent l'origine animale du produit, favorisant sans doute l'acceptation de leur incorporation par les mangeurs dans un contexte trouble autour de la consommation de viande.⁶

Comment calculer la consommation de viande par habitant ?

Il existe différents types de méthodes pour calculer la consommation de viande d'une population.

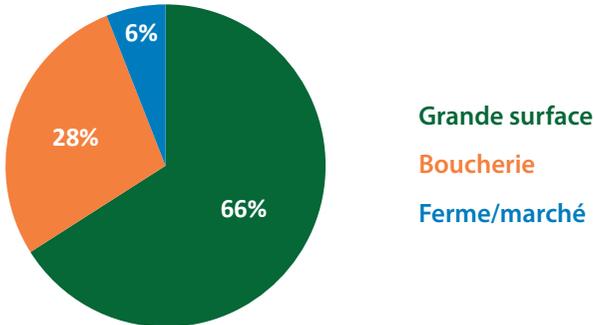
- 1. **Le calcul de la consommation indigène brute** (ou calcul du bilan d'approvisionnement) se résume dans l'équation suivante : consommation = production + importations – exportations – solde des stocks. C'est ici la consommation « apparente » qui est calculée : on tient compte de l'offre sur le marché, mais pas de la consommation réelle des individus (les pertes ne sont pas prises en compte). De plus, cette méthode utilise le poids des carcasses et non celui de la viande consommable. Elle engendre ainsi une surestimation importante par rapport à la consommation réelle.*
- 2. **L'enquête sur le budget des ménages** étudie les achats alimentaires d'un panel représentatifs de ménages. Les dépenses sont ensuite divisées par les prix moyens du marché pour obtenir les quantités achetées. À nouveau, les pertes potentielles ne sont pas prises en compte : tout ce qui est acheté n'est pas forcément mangé et, à l'inverse, tout ce qui est mangé n'est pas nécessairement acheté.*
- 3. **Les enquêtes nutritionnelles** se basent sur des carnets de consommation où les individus transcrivent, pendant une semaine, les quantités et qualités de viande consommées.⁷*

⁶ D. TADLI, *De l'étable à la table : nos rapports à la viande, révélateurs des modes de consommation*, Bruxelles : CPCP, « Au quotidien », mai 2017, [en ligne :] <http://www.cpcp.be/etudes-et-prospectives/0/de-l-etable-a-la-table-nos-rapports-a-la-viande-revelateurs-des-modes-de-consommation>.

⁷ N. BUYSSE, H. DEKETELAERE, F. DE GAULTIER, S. MAERCKX et D. PARIZEL, *Manger moins de viande*, Jambes : Nature & Progrès, 2011.

2. Les canaux de distribution

Les canaux de distribution de viande bovine en Belgique (2012)



Maintenant que nous avons une idée des quantités consommées, voyons à travers quels canaux les Belges s'approvisionnent en viande. Si les chiffres ne sont pas facilement accessibles, les quelques données récoltées se recourent. En utilisant les statistiques diffusées par l'Institut des Comptes nationaux⁸, nous pourrions dire que trois catégories principales de lieux se dégagent concernant l'achat de viande bovine en Belgique en 2012 :

1. **Les grandes surfaces** vendraient 66 % de la viande bovine en Belgique. Cette catégorie comprend les supermarchés, y compris ceux nommés « de proximité » du type Proxy Delhaize ou Carrefour Express, ainsi que les magasins de « hard discount » telles qu'Aldi ou Lidl. Ce type d'enseigne en particulier progresserait dans le marché du frais, y compris de la viande fraîche. Ce chiffre illustre la tendance « one stop shop », soit le fait de concentrer de multiples services et produits au sein d'une même structure : on achète sa viande où on achète son pain, ses légumes, mais aussi son papier toilette, ses céréales et ses boîtes de conserve.
2. **La boucherie**, qui était autrefois le lieu de vente (mais aussi d'abattage !) par excellence, perdrait du terrain d'année en année. Ainsi, concernant la viande bovine, 28 % du volume aurait été vendu en boucherie en 2012.

⁸ *Mise à jour de l'étude sur la filière bovine*, Bruxelles : Institut des Comptes nationaux, 2013.

3. La ferme/le marché seraient des lieux marginaux de vente, avec seulement 6 % de la viande bovine achetée.⁹

Voilà ainsi les lieux où les Belges s'approvisionnent en viande bovine. Mais quels ont été les circuits des produits avant d'arriver dans le caddie ou le colis à la ferme ? Sans doute plus que n'importe quel aliment, le processus de production d'un morceau de viande suit un parcours relativement opaque que nous allons tenter d'éclaircir un tant soit peu.¹⁰

3. Les circuits « type »

Dès lors, entre-ouvrons la boîte noire : quels sont les parcours possibles de ce steak avant d'arriver dans nos assiettes ? Page suivante, un schéma « type » de la production de viande bovine en Belgique.¹¹

Les animaux sont d'abord aux mains des éleveurs, ou « naisseurs »¹². Il s'agit de veaux, de jeunes taureaux, de génisses et de vaches allaitantes ou laitières.

Après une période d'allaitement, les jeunes taureaux peuvent être achetés par un engraisseur. Un ou plusieurs marchands peuvent servir d'intermédiaires, notamment en transitant par un marché. Les vaches de réforme¹³ et les génisses peuvent aussi connaître une phase d'engraissement.

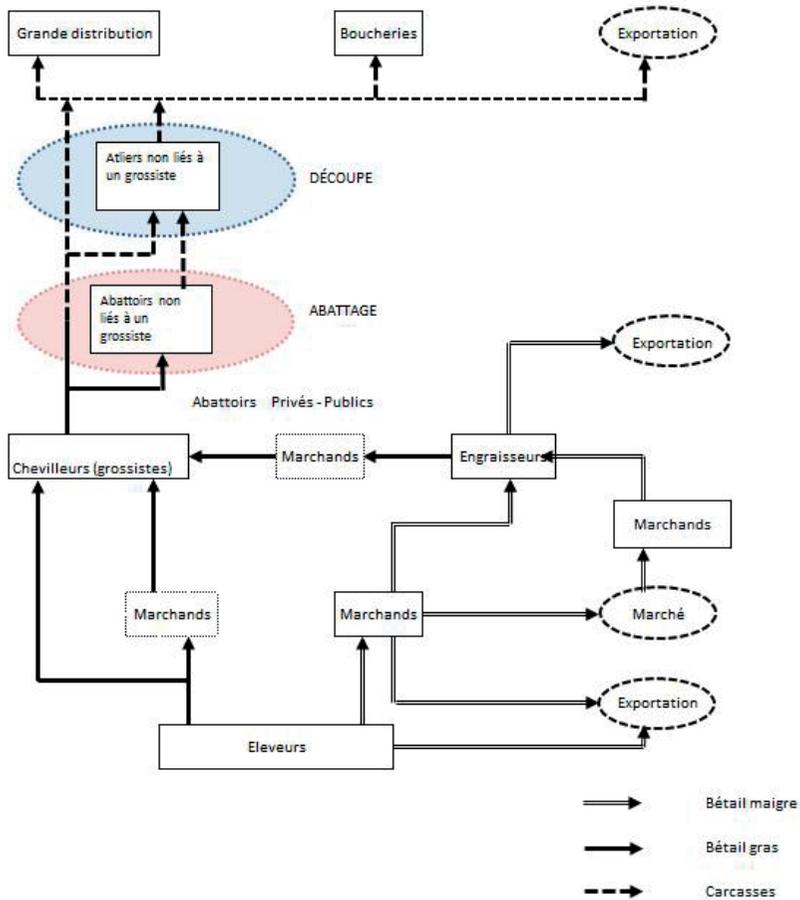
⁹ Notons que l'étude citée ne permet pas de savoir dans quelle mesure certains mangeurs combinent différents canaux de distribution. Toutefois, selon le boucher que nous avons interrogé : « Les gens viennent, par exemple, le vendredi soir, la semaine est terminée, et ils achètent leur viande pour toute la semaine suivante : du haché, du steak... La clientèle d'une boucherie comme la mienne et celle d'un supermarché sont assez divisées, ça ne se mélange pas tellement. »

¹⁰ Nous avons d'ailleurs tendance à préférer cette « confortable ignorance » en éludant l'origine animale de la viande, en particulier quand elle nous apparaît emballée en pièces détachées et sous cellophane, banalisée sur les étals. Voir N. VIALLES, *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris : Edition de la MSH, 1987 ; D. TADLI, *De l'étable à la table*, op. cit.

¹¹ *Mise à jour de l'étude sur la filière bovine*, op. cit., p. 18.

¹² Ce terme, utilisé dans l'étude sur la filière bovine, est assez révélateur quant à la division tayloriste du travail dans la production de viande. Nous y reviendrons dans la troisième partie du présent texte.

¹³ Jugée inapte à la production de lait ou de veaux, la vache de réforme est envoyée à l'abattoir.



Une fois que l'animal est « gras », soit prêt à être abattu, il est acheté par un chevillier (ou grossiste) qui le fera abattre. Il peut s'occuper lui-même de l'abattage et/ou de la découpe, ou vendre la carcasse à un atelier de découpe. Celui-ci pourra être lié, ou non, à un distributeur ou à un détaillant.

Le marchand peut soit devenir propriétaire de l'animal, soit travailler à la commission. La vente des bêtes par les éleveurs/engraisieurs peut se faire sur pied (animal vivant) ou en carcasse.

Le schéma présenté ici n'est pas exhaustif, et d'autres cheminements sont possibles. Par exemple, la situation (plutôt rare) des éleveurs qui emmènent eux-mêmes leurs bêtes à l'abattoir, puis à l'atelier de découpe pour ensuite valoriser la viande directement à la ferme n'est pas illustrée.

On constate donc que les circuits sont complexes, fluctuants et divers. Face à cette multitude de possibles, il nous apparaît pertinent de choisir des portes d'entrée précises afin d'avoir une idée concrète de quelques circuits possibles.

II. Études de cas : une boucherie familiale bruxelloise et une coopérative gembloutoise

La présentation d'exemples empiriques de circuits de distribution de viande nous semble importante afin d'asseoir notre propos. Nous avons donc choisi d'interroger, d'une part, un boucher bruxellois et, d'autre part, l'administrateur délégué de la coopérative Agricover. Nous présenterons d'abord chacun de ces projets avant d'étudier les parcours respectifs de la viande qui y est vendue.

1. Petits historiques et contextualisation

Dans un premier temps, nous avons donc passé le pas de la porte de la boucherie de Marc¹⁴ à Bruxelles. Ce jeune cinquantenaire a repris l'activité familiale à 28 ans. Si le bâtiment a abrité cette même activité dès sa construction (dans les années 1890), ce n'est que dans les années 1960 qu'il a été occupé par la famille. Il raconte qu'aujourd'hui, les gens n'ont plus « la même vision de la viande » :

Dans les années 1970, à la boucherie, sur l'étal, c'était vraiment que de la viande. Il n'y avait que ça sur le comptoir. Pas de sandwiches, ...

¹⁴ À la demande du boucher, son témoignage sera confidentiel. Son nom a donc été changé.



pas de thon mayo... À cette époque, les femmes étaient souvent à la maison, elles cuisinaient, il n'y avait pas eu l'émancipation, en tout cas pas comme maintenant... On vendait beaucoup de viande à cette époque. Aujourd'hui, les femmes travaillent, elles ont moins de temps, on choisit plutôt des plats préparés, à réchauffer, des choses qui vont vite... Alors, les sandwichs sont arrivés. Et beaucoup de bouchers se sont transformés en traiteurs pour suivre la tendance.

À cet égard, Marc souligne que son commerce se différencie de la tendance générale. En effet, il reçoit chaque semaine des carcasses entières qui sont découpées dans son propre atelier (le plus souvent, par son employé à temps plein). Cette spécialisation serait de plus en plus rare aujourd'hui : « Beaucoup de boucheries se spécialisent avec un service traiteur, des plats prêts à cuire ». Au-delà de la qualité des produits, c'est aussi le service que les mangeurs apprécient quand ils se rendent à la boucherie : « un bon accueil, c'est très important ».

L'administrateur délégué d'Agricovert, Ho Chul Chantraine, partage le constat de Marc sur le succès des plats préparés. Le projet de la coopérative vise d'ailleurs à proposer une alternative au « modèle économique dominant » en se réappropriant le droit à la souveraineté alimentaire. Créée en 2011, cette « coopérative agricole éco-logique de Producteurs & Consom'acteurs » à finalité sociale rassemble aujourd'hui 1 000 coopérateurs. Le respect de l'humain et de son environnement (naturel et social) est au cœur des activités d'Agricovert. Comme nous l'explique notre interlocuteur : « La coopérative est une instance qui appartient aux producteurs. Ils fixent les prix, ce sont eux qui ont la maîtrise, la coopérative est à leur service. Elle permet de mutualiser des services et d'être totalement autonomes. Nous ne fonctionnons pas avec des subsides, ni du bénévolat, seulement du salariat. »¹⁵ En s'inspirant du modèle de la sociocratie, Agricovert constitue un « outil de distribution gouverné collectivement entre producteurs et consom'acteurs ».¹⁶

Il y a un an, à la demande des producteurs qui voulaient valoriser leurs bêtes en circuit court, une boucherie a été construite au sein de la coopérative. Mutualisé par les coopérateurs, cet atelier constitue un outil permettant aux éleveurs d'avoir une plus-value sur leurs produits.

¹⁵ Ho Chul CHANTRAINÉ, entretien avec l'auteure, Gembloux, 31 août 2017.

¹⁶ « Le projet Agricovert », Agricovert, 2017, [en ligne :] http://www.agricouvert.be/?page_id=6, consulté le 4 septembre 2017.

2. Les viandes à l'étal

Revenons à la boucherie de Marc, où on trouve de la viande de bœuf, du veau, du porc et de l'agneau. Pour reprendre l'exemple de la viande bovine, son fournisseur lui livre environ une carcasse de Blanc-Bleu-Belge par semaine. C'est donc un grossiste qui se charge d'aller choisir une bête chez l'éleveur, que Marc juge excellent : « Les bêtes sont en pâture deux ou trois ans, elles ne sont pas enfermées dans le noir, elles sont en prairie... C'est de la viande de très bonne qualité. » Une fois l'animal choisi par le grossiste, il est emmené à l'abattoir, mais le boucher ne sait pas si c'est l'éleveur ou le grossiste qui s'en charge¹⁷, ni dans quel abattoir la mise à mort a lieu. Tandis qu'il dénonce fermement les dérives de l'abattoir de Tielt¹⁸, il admet qu'il n'a jamais observé l'abattage des bovins qu'il vend :

Ça ne me tente pas... C'est assez... banal. Il faut juste aller vite pour ne pas faire souffrir la bête. Les porcs sont électrocutés et les bovins on les tire avec un espèce de pistolet... Mais je ne suis pas fan de ça. Tout ce qu'il faut, c'est le moins de souffrance, et pas de stress.

– *Vous faites confiance à votre grossiste pour cela ?*

– *Oui, tout à fait.*

Concernant la viande de porc, Marc affirme : « Je vais être honnête, quand on n'est pas en bio, c'est tout de suite de plus grandes échelles... ». Encore une fois, il fait appel à un grossiste qui s'approvisionne à l'abattoir d'Anderlecht pour le livrer. Si le boucher est satisfait de la qualité de sa viande, l'origine exacte des animaux semble plus floue. Quant à sa viande d'agneau viviers, elle est acheminée par bateau depuis l'Écosse. Les carcasses transitent également par Anderlecht avant d'arriver dans l'atelier de Marc. À nouveau, la question de la mise à mort apparaît délicate : « Je ne suis pas fan d'agneau, parce que je vois la petite bête, je suis trop sentimental, mais c'est délicieux. »

Du côté d'Agricovert, cinq éleveurs labellisés bio contribuent à alimenter la coopérative en différentes viandes : bœuf, veau, volaille, mouton, porc, lapin... Les fermes sont situées en Wallonie (Saint-Gérard, Villers-sur-Lesse, Braibant,

¹⁷ Il nous semble que dans la majorité des cas, il s'agit du second.

¹⁸ « *La souffrance inimaginable de porcs dans l'abattoir de Tielt* », *La Libre*, 23 mars 2017, [en ligne :] <http://www.lalibre.be/actu/planete/la-souffrance-inimaginable-de-porcs-dans-l-abattoir-de-tielt-video-58d3f513cd70651fc51c6333>, consulté le 8 août 2017.

Glabais, Gembloux). Des réunions sont régulièrement organisées avec les éleveurs en vue d'établir un « planning » : les producteurs se concertent pour décider ensemble de l'agenda d'abattage de chacun (selon le moment où les bêtes sont prêtes). Les animaux sont ensuite emmenés à l'abattoir le jour choisi, par l'éleveur ou via un transporteur (selon les différentes fermes). Les bêtes sont mises à mort dans des abattoirs certifiés bio à Ciney, Gedinne ou Charleroi. Ho Chul explique que le bien-être animal y est respecté, déléguant cet aspect aux producteurs : « Les éleveurs le savent. En tout cas, on pense que le bien-être animal est respecté. Ce sont encore de petits abattoirs communaux, on essaie de valoriser ça. » Une fois les bêtes abattues, c'est le boucher d'Agricovert, engagé en tant qu'indépendant, qui va chercher les carcasses à l'abattoir. Il procède lui-même à la découpe et à différentes préparations (boulettes, hamburger, salaisons...). S'ils le désirent, les éleveurs peuvent venir récupérer une partie de sa viande (pour la vendre à la ferme ou pour leur consommation personnelle). Le reste est vendu dans les différents comptoirs de la coopérative, soit au détail, soit sous forme de colis commandés.

III. Entre mangeur et mangé, intermédiaires et opacité

1. La viande en vente directe, une notion toute relative

Si certains éleveurs d'Agricovert conduisent eux-mêmes leurs bêtes à l'abattoir, il s'agit d'une minorité.¹⁹ Beaucoup font appel à un intermédiaire, transporteur ou marchand :

Je pense qu'il y a très peu de fermiers qui sont confrontés à ça [la mise à mort des bêtes] puisqu'il y a peu de gens finalement qui font de la vente directe. On est des naisseurs et donc les gens élèvent des veaux et les veaux, le marchand les prend en fin de saison, quand ils sont en âge d'être sevrés. Et puis, si les gens disent « on fait un atelier d'engraissement, on garde les taureaux jusqu'à deux ans », ben à deux ans, ils partent aussi par un camion. Ils sont juste plus gros, on les a gardés plus longtemps, mais... On ne voit pas ce qui se passe après, quoi.²⁰

Dans tous les cas, les éleveurs sont nombreux à « mettre leurs bêtes dans un camion » comme l'illustre l'extrait ci-dessus. Par la suite, le passage à l'abattoir et à l'atelier de découpe sont quant à eux souvent inévitables.²¹ Ainsi, tandis

¹⁹ Ils démontrent ainsi leur volonté d'accompagner leurs animaux le plus loin possible. Ce désir de maîtrise sur cette étape cruciale de la transformation d'une bête en carcasse se traduit également à travers le plaidoyer en faveur de méthodes d'abattage de proximité telles que le camion d'abattage mobile ou le tir en prairie. Voir B. Delpeuch et S. La Spina, *Potentialités de l'abattoir mobile et du tir en prairie pour les élevages wallons*, Jambes: Nature & Progrès Belgique, 2017, [en ligne :] <https://natproconsommateurs.files.wordpress.com/2016/01/10-rapport-abattagec3a0-la-ferme.pdf>.

²⁰ Éleveur bovin wallon, entretien avec l'auteure, Viroinval, 27 octobre 2016.

²¹ Il existe cependant des variations selon les espèces (la volaille peut, par exemple, être mise à mort sur le lieu d'exploitation selon certaines restrictions) et le type de consommation (privée ou commerciale). Les bovins sont les seuls animaux qui doivent obligatoirement être tués en abattoir, même pour la consommation privée (à l'exception des cas d'urgence). Et selon Anne-Elène Delavigne, la majorité des abattoirs français participent au système d'industrialisation alimentaire au sens où ce sont des industries de transformation des produits agricoles en biens alimentaires. Ils ne sont plus uniquement les lieux où sont réalisés les abattages, mais de grands groupes intégrant toutes les fonctions de transformation de l'animal en viande et produits de viande. Voir A.-E. DELAVIGNE, « La viande en vente directe : une filière alternative ? », *Carnets de bord*, 15, 2008, p. 42-52.

que l'origine géographique de la viande bovine constitue un critère important pour les mangeurs²², la production belge ne garantit pas nécessairement un circuit court (soit avec un minimum d'intermédiaires entre le producteur et le mangeur).²³ Cette conception est en effet toute relative : les éleveurs ne vendent pas leurs vaches « sur pieds » aux mangeurs...

Dans une certaine mesure, en mutualisant ainsi un outil comme leur boucherie, les éleveurs d'Agricovert se réapproprient la maîtrise du circuit. Marc, quant à lui, délègue le soin de choisir une bête à son grossiste, qui l'emmènera à l'abattoir où elle sera mise à mort par d'autres personnes, avant d'arriver finalement dans l'atelier de découpe bruxellois à l'arrière de son comptoir. On suppose aisément que les intermédiaires tendent à se multiplier dans la grande distribution (qui reste le premier lieu d'achat de viande comme nous l'avons vu).

Le nombre d'intermédiaires illustre la tendance à la taylorisation et à la spécialisation des tâches dans la production alimentaire, en particulier à partir des années 1950. Après les privations de la Seconde Guerre mondiale, la science zootechnique se déploie en vue de répondre à la pénurie alimentaire. « La zootechnie, science de l'exploitation raisonnée des animaux domestiques, va concourir à faire d'une grande partie des activités de l'élevage un processus industriel spécialisé et rentable, et des éleveurs liés à ces industries les ouvriers actifs et sans états d'âme d'une production massive de matière animale. »²⁴ L'élevage devient une production animale, au même titre que n'importe quelle autre industrie, et suit ainsi une rationalisation du travail, c'est-à-dire une division des tâches en vue de l'accélération des cadences de production. L'extrait suivant illustre tout particulièrement la division du travail au sein des boucheries de grande surface :

Un de nos futurs enseignants a claqué la porte après 25 ans chez Colruyt. Il était chef boucher sur une grosse chaîne à Halle (...). Il formait à une seule tâche, à un seul poste de travail. Les gens sont donc très vite en burn-out, pètent très vite les plombs, et la situation

²² D'après une étude commanditée par l'APAQW, 42 % des personnes interrogées tiennent compte de la provenance, et 73 % parmi elles privilégient la viande belge. Voir P. GEERTS et N. GYSELINX, *op. cit.*

²³ Par contre, la production belge est sensée garantir le respect d'une série de normes, telles que l'absence d'antibiotiques par exemple.

²⁴ J. PORCHER, *Éleveurs et animaux, réinventer le lien*, Paris : Presses Universitaires de France., 2002, p. 12.

devenit ingérable. La formation continuée permet aux professionnels d'évoluer. Que le travail ne se borne pas à découper l'épaule gauche pendant 20 ans dans un frigo...et à une prime pour en avoir découpé une de plus sur quatre heures. On n'est pas loin des Temps Modernes de Charlot.²⁵

Dans la même ligne, Marc se montre sceptique quant aux connaissances des bouchers de grandes surfaces : « C'est vrai que si vous allez chez Colruyt ou Delhaize – je ne vais pas dire que c'est toujours comme ça, mais c'est souvent le cas – les bouchers qui travaillent, ils reçoivent des morceaux préemballés qu'ils mettent en barquette. Je pense qu'ils ne savent pas toujours exactement ce qu'ils emballent ». ²⁶ Cette méconnaissance supposée de la viande s'étendrait aussi aux mangeurs, d'après certains professionnels du secteur.

2. « La société a perdu l'éducation à la viande »

La zootechnie a donc participé à l'industrialisation de l'élevage, mais sous quelle impulsion ? Au-delà de l'urgence de nourrir efficacement la population à la suite de la pénurie induite par la Seconde Guerre mondiale, certains auteurs émettent l'hypothèse selon laquelle l'avènement de la zootechnie s'est principalement construit en opposition aux pratiques paysannes dont il fallait se différencier. En effet, jusqu'au milieu du XIX^e siècle, l'élevage était un lieu de compagnonnage avec l'animal considéré comme un partenaire de labeur :

²⁵ M. CEUPPENS, directrice de l'Institut Lambion, citée par C. SÉNÉCHAL et A. KINNAER, *L'abattoir illustré*, Bruxelles : Forum Abattoir, 2015.

²⁶ Cette spécialisation des tâches se reflète aussi dans la sélection génétique des races des animaux d'élevage, soit leur orientation vers un type unique de production. C'est ainsi que les races locales à caractère mixte qui dominaient nos campagnes il y a cinquante ans se sont peu à peu réduites au profit d'une logique de spécialisation. Le cheptel bovin belge compte 85% de races hyperspécialisées : Holstein (production laitière) et Blanc Bleu Belge (production viandeuse). Si cette logique de sélection répond à une certaine rationalité (augmenter la rentabilité, donc la proportion de viande/lait produite par animal), elle a aussi certains coûts. Le Blanc-Bleu, fierté nationale, est aussi bien connu pour son incapacité à véler naturellement (suite à la sélection du gène « culard »). Cette race dont les performances sont revendiquées nécessite donc aussi davantage de soins vétérinaires et questionne l'interventionnisme humain. Voir S. LA SPINA, « Ils sont éleveurs bio et ont choisi d'autres races », *Nature & Progrès*, 20 juillet 2017, [en ligne] : <https://agriculture-natpro.be/2017/07/20/ils-sont-eleveurs-bio-et-ont-choisi-dautres-races/>, consulté le 24 juillet 2017.

C'est principalement contre cette proximité entre paysans et animaux, scientifiquement décrite comme un archaïsme et socialement stigmatisée comme un frein à l'émancipation des classes laborieuses, que se construira la zootechnie en tant que discipline scientifique au service de l'industrialisation de l'élevage, du progrès technique et du progrès social.²⁷

Avec succès, en participant à l'industrialisation de l'élevage, la mise en œuvre des principes zootechniques engendre une distance entre les hommes (éleveurs comme mangeurs) et les animaux (sur pieds mais aussi sous cellophane). Les processus de production s'éloignent en effet des regards et des consciences, à l'instar des abattoirs qui s'exilent petit à petit hors des villes.²⁸ C'est donc dans ce contexte que le mythe du bifteck pour tous et tous les jours se concrétise à partir de l'après-guerre, principalement autour des grandes surfaces. Ho Chul commente : « Nous ne sommes pas dans le discours végétarien, pour nous, la viande est importante (...). Mais bien sûr, l'homme a abusé, on a été trop loin, comme d'hab', et on a fait de la surconsommation. » Cette abondance inédite engendre avec elle de nouvelles habitudes de la part du mangeur devenu consommateur de marchandises, comme en témoigne cet éleveur : « Je me suis dit, finalement, ils ne savent pas, ils ont l'habitude de dire "tiens, on va manger un rôti, hop au magasin, on emmène le rôti". »²⁹ C'est en ce sens que certains éleveurs dénoncent le manque de prise en compte du travail nécessaire à la production de viande :

Je pense que la société a aussi perdu (le sens) de l'éducation à la viande. Quand on sait le nombre de gens qui laissent leur viande dans la bagnole par 35°C sans avoir un frigo box et tout ça, ça relève de la folie furieuse. Quand on voit toutes les étapes qu'il a fallu pour arriver à un abattage et amener un produit classe dans le magasin (...) puis comment il est considéré après, c'est pathétique. C'est à pleurer.³⁰

Détachés des modes de production de leur alimentation, les mangeurs en ont oublié les contraintes techniques. À l'instar des saisons sensées rythmer la croissance des fruits et légumes, la production de viande a ses propres exi-

²⁷ V. DESPRET et J. PORCHER, *Être bête*, Paris : Actes Sud Nature, 2007, p. 16.

²⁸ Cette mise à distance se reflète également dans les modes de consommation de viande, dont l'origine animale est de plus en plus masquée. Voir N. VIALLES, *op cit.* ; D. TADLI, *De l'étable à la table*, *op. cit.*

²⁹ A.-E. DELAVIGNE, *op. cit.*, p. 44.

³⁰ Éleveur wallon, entretiens avec l'auteure, Meix-devant-Virton, 24 octobre.

gences. Ainsi, la vente directe à la ferme implique une gestion importante pour les éleveurs : la bête doit être « finie » (grasse, prête à l'abattage) et, en même temps, vendue dans son entièreté. On voit bien ici l'importance du soutien qu'AgriCovert offre aux éleveurs : en se concertant ensemble pour le planning d'abattage, les éleveurs s'assurent d'écouler, via la coopérative, l'entièreté des bêtes qu'ils feront abattre. En s'organisant de la sorte, ils mutualisent la prise de risques. Les pertes seraient d'ailleurs inexistantes étant donné que les viandes fraîches proches de la date de péremption sont transformées. En France, certains éleveurs français pratiquent un prix unique au kilo de viande vendue dans une caisse qui contient à la fois des bas morceaux et des plus nobles. Les mangeurs sont alors remis face à la réalité du corps de l'animal et obligés de tenir compte du fait qu'une vache a des avant et des arrière. Une telle pratique initie les mangeurs aux contraintes liées au métier d'éleveur et à la transformation de l'animal en viande.³¹ De même, Marc valorise lui-même la totalité de chaque carcasse qu'il reçoit : « il n'y a pas que les bons morceaux », nous dit-il.

En ce sens, la vente directe à la ferme impliquerait un rapport à la viande en décalage avec celui entretenu habituellement dans nos sociétés urbanisées. Les mangeurs, confrontés aux contraintes de fabrication du vivant, seraient obligés de différer leurs envies de consommation (ou de compléter leur approvisionnement en viande par d'autres canaux de distribution). De façon réciproque, les éleveurs sont aussi confrontés aux goûts et habitudes des mangeurs, qu'ils tentent plus ou moins de satisfaire. Ainsi, la vente directe constituerait une opportunité pour les producteurs et les mangeurs de connaître et tenir compte des contraintes réciproques.³² Toutefois, Ho Chul nous apprend que la vente de viande par colis fonctionne moins bien aujourd'hui pour AgriCovert : « Maintenant, on va de plus en plus vers le détail, alors qu'avant c'étaient plutôt des colis. Il y a vraiment un changement dans le type de consommation de viande. Avant, le bio était une niche, il y avait peu d'offre, donc les consommateurs devaient s'adapter. Aujourd'hui, il y a de plus en plus de concurrence, de diversité, donc on revient dans un système conventionnel : on répond aux exigences des consommateurs avec de la vente au détail. » La vente de colis de 5 ou 10 kg facilitait en effet la valorisation de l'entièreté d'une bête, tandis que la vente au détail est plus aléatoire et risquée. Et dans les étals d'AgriCovert, c'est la viande hachée qui a la faveur des clients aux dépens des « beaux morceaux » (qui, invendus, partent aussi

³¹ A.-E. DELAVIGNE, *op. cit.*

³² *Ibid.*

au hachoir). D'après Ho Chul : « C'est dommage, c'est parce que les gens ne connaissent plus les bons morceaux, ils ne savent plus les cuisiner. On n'a plus appris, c'est dans les mœurs. »

Ainsi, au-delà d'un manque de considération pour la quantité de travail nécessaire à la fabrication d'un morceau de viande induit par l'abondance de l'offre des grandes surfaces, un manque de connaissances qualitatives des produits est regretté par certains éleveurs et bouchers.

Quand j'ai lancé le GAC, on voulait de la viande de bœuf, hein ? Ils voulaient de la viande de bœuf les gens... Moi je leur ai appris, la viande de bœuf elle n'existe plus. À part à quelques endroits, le bœuf n'existe plus en Belgique et tout le monde veut manger du bœuf ! Allez, arrêtez de dire des bêtises, aujourd'hui, plus personne ne mange du bœuf, mais du bovin. En effet, du bœuf, c'est-à-dire du taureau qui a été castré, il n'y en a plus ! ³³

Mes clients connaissent la qualité, le prix, l'accueil qu'ils auront ici. Ils n'aiment pas le préemballé. Parce qu'alors, le problème, c'est comment savoir si la viande est tendre ou pas ? Nous, on découpe des morceaux spécifiques, on connaît par cœur les bons morceaux, la qualité de notre viande. Quand c'est un morceau de steak dans une barquette, ça peut être beau, tout rouge, mais est-ce que c'est tendre ? Pareil pour la couleur ! J'ai un principe : pas de colorant, pas de conservateur. Si un petit bout est abîmé et que le client le voit, c'est très bien ! Il a compris ! En grande surface, les viandes sont rouges comme... une cannette de coca-cola. Mais la viande, elle ne devrait jamais être comme ça, elle doit être plus grisâtre, vers le bordeaux... ³⁴

Ainsi, l'abondance de viande en grandes surfaces enverrait un message trompeur, tant en termes de quantités (on peut avoir accès à n'importe quels morceaux, n'importe quand et à l'infini, sans avoir à se soucier des contraintes

³³ En effet, la viande de bœuf se fait de plus en plus rare sur les étals. À titre d'exemple, 79 % de la viande bovine consommée en France en 2012 était issue de femelles et 21 % de mâles. Parmi ces ceux-ci, 13 % étaient de jeunes bovins et taureaux, donc non-castrés, et seulement 8 % étaient des bœufs au sens propre, c'est-à-dire de mâles adultes castrés. Voir « La viande de bœuf dans votre assiette ? De la vieille vache... », *Le Monde*, 28 février 2013, [en ligne :] http://www.lemonde.fr/planete/article/2013/02/28/la-viande-de-boeuf-dans-votre-assiette-de-la-vieille-vache_1839589_3244.html, consulté le 11 septembre 2017.

³⁴ Marc, boucher bruxellois, entretien avec l'auteure, 31 juillet 2017.

pratiques ni des implications sanitaires, éthiques, environnementales) que de qualité (avec des morceaux de viande « rouge coca » sous cellophane). Le phénomène n'est pas neuf et alimente les nombreuses critiques dont souffre actuellement le secteur de la viande. En réponse à l'opacité et aux dérives, des initiatives en matière d'étiquetages alimentaires tentent de (re)gagner la confiance des consommateurs et d'ainsi pallier la mise à distance entre mangeur et producteur.

3. Étiquettes et labels, des solutions ?

Les crises sanitaires des années 1990 ont mis à l'agenda européen la question de la sécurité de la chaîne alimentaire au sein du marché unique. Une vague d'intégration administrative a alors abouti à la réorganisation des institutions (nationales et européennes) en charge de cette problématique. En Belgique, ce mouvement se concrétise par la création en 2000 de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA).³⁵ Du même coup, les exigences en matière de traçabilité uniformisent les pratiques, tout en imposant des résultats plutôt que des moyens (à l'instar du Paquet Hygiène³⁶).

Pour revenir à la viande, chaque carcasse doit être examinée par un vétérinaire de l'AFSCA juste après l'abattage. Il déterminera si celle-ci est propre à la consommation et, le cas échéant, l'estampillera d'un cachet ad hoc. Les morceaux de viande qui en découleront seront également pourvus d'une marque d'identification correspondant à l'exploitant. De forme ovale, ce cachet renseigne différents éléments :

³⁵ J. ROANE et N. SCHIFFINO, « L'hybridité au cœur de la gouvernance contemporaine du risque. L'exemple de la sécurité de la chaîne alimentaire en Belgique », *Revue Internationale des Sciences Administratives*, 81, 2015, p. 93-210.

³⁶ Le « Paquet Hygiène » désigne un ensemble de six textes réglementaires européens relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires. Il concerne l'entièreté de la filière agro-alimentaire, depuis la production primaire (animale et végétale) jusqu'au consommateur en passant par l'industrie agroalimentaire, le transport et la distribution. Entré en vigueur le 1^{er} janvier 2006, ce règlement vise à simplifier et à harmoniser les textes applicables dans l'Union européenne. Voir « Le Paquet Hygiène. La réglementation européenne pour la filière agroalimentaire », ANSES, 6 septembre 2016, [en ligne :] <https://www.anses.fr/fr/content/le-paquet-hygi%C3%A8ne>, consulté le 8 septembre 2017.

- indication du pays dans lequel l'établissement agréé se situe (en haut) ;
- numéro d'agrément de l'établissement (au centre) ;
- abréviation CE lorsque l'établissement se situe sur le territoire de la Communauté Européenne (en bas).

Cette marque d'identification se trouve sur les viandes vendues dans les commerces de détail. Elle n'est cependant pas exigée sur les conditionnements destinés aux consommateurs lorsque les viandes sont vendues dans un local annexé à la boucherie.³⁷

Jusque 2015, l'indication géographique n'était obligatoire que pour la viande bovine non transformée (notamment suite à la crise de la « vache folle »). Les étiquettes devaient alors mentionner les informations suivantes :

- code de référence (traçabilité entre l'animal et la viande) ;
- pays de naissance ;
- pays d'élevage ;
- lieu d'abattage (pays et numéro d'agrément de l'abattoir) ;
- lieu de découpage (pays et numéro d'agrément de l'atelier).³⁸

La législation concernant l'étiquetage des viandes de mouton, chèvre, porc et volaille est moins stricte. Par exemple, la mention du lieu de naissance n'est pas obligatoire. Une évolution qui est dénoncée par Test-Achat : « Ainsi, la viande pourra donc, à partir du 1^{er} avril 2015, être étiquetée comme élevée dans l'Union européenne, même s'il ne s'agit que d'un séjour d'un mois dans le cas de poulets ou de quatre mois pour les porcs. C'est mensonger et intolérable. Pour la viande hachée, la simple mention " UE " ou " non-UE " pourrait même suffire comme étiquetage de l'origine, ce qui est tout aussi inacceptable. »³⁹

³⁷ « Quid de l'origine de ma viande ? », AFSCA, 4 mai 2015, [en ligne :] <http://www.afsca.be/consommateurs/nosaliments/viande/origine/>, consulté le 25 juillet 2017.

³⁸ Concernant les bovins nés, élevés et abattus dans le même pays, une unique mention « origine » suivie du nom du pays en question peut être apposée.

³⁹ « L'étiquetage de l'origine de la viande ne va pas assez loin », *Test-Achats*, 21 février 2014, [en ligne :] <https://www.test-achats.be/sante/alimentation-et-nutrition/etiquetage/news/letiquetage-de-lorigine-de-la-viande-ne-va-pas-assez-loin>, consulté le 25 juillet 2017.

Au-delà de l'origine géographique, les conditions d'élevage peuvent être renseignées, de manière plus ou moins satisfaisante, à l'aide de labels⁴⁰.

4. Le label européen de Production biologique

Un règlement européen fixe des normes précises pour les bovins, les équidés, les ovins, les caprins, les porcins et les volailles. Parmi les préceptes généraux, on retrouve le choix de races dites résistantes, c'est-à-dire capables de s'adapter aux conditions locales, ainsi que de mettre bas naturellement (ce qui exclut de facto la viande de race Blanc Bleu Belge). Les animaux doivent également bénéficier d'une surface minimale et avoir accès à un parcours extérieur. Leur alimentation doit provenir principalement de l'exploitation ou de la région (60 % pour l'élevage bovin, par exemple). Enfin, le règlement interdit l'utilisation d'hormones, d'OGM ou d'antibiotiques préventifs. Des organismes indépendants et reconnus sont chargés de contrôler le respect de ces normes.

5. Les systèmes locaux de qualité

a. Les produits de qualité différenciée en Wallonie

La Wallonie a lancé une politique de « qualité différenciée » pour les produits qui présenteraient « un intérêt de par un certain nombre de caractéristiques identifiables liées à leur processus de production ou de transformation en respectant un cahier des charges intégrant notamment des critères d'emploi et d'environnement approuvés par le Gouvernement wallon. » Ces produits doivent alors répondre aux critères repris dans les cahiers des charges de la Région wallonne. On peut ainsi lire dans l'arrêté du 15 mai 2014 les exigences suivantes :

⁴⁰ Pour une étude comparative et complète des labels alimentaires, voir A.-C. REMACLE, *Bio, local, équitable – Comment choisir sa consommation durable ?*, Bruxelles : CPCP, « Au quotidien », avril 2016, [en ligne :] <http://www.cpcp.be/etudes-et-prospectives/collectif-au-quotidien/bio-local-equitable-comment-choisir-sa-consommation-durable>.

- caractère familial des exploitations agricoles (le chef de l'exploitation et sa famille sont indépendants économiquement, prennent les décisions, contrôlent la gestion) ;
- répartition équitable des marges à travers la filière et garantie d'une plus-value significative pour l'agriculteur ;
- relation équilibrée entre le développement de l'agriculture et les attentes de la société ;
- recours exclusif à des produits non étiquetés comme contenant des OGM ;
- différenciation par rapport à une production standard à travers l'application d'objectifs repris parmi les éléments suivants : approvisionnement local, impact environnemental, impact sur la santé humaine, bien-être animal, éthique et responsabilité sociale des opérateurs, qualités organoleptique, sanitaire, nutritionnelle et diététique des produits.

Ce système s'appliquerait principalement dans le secteur porcin (avec des labels tels que Porc Plein Air, le Porc Fermier de Wallonie, le porc du Pays de Herve, le porc Aubel...).

b. Quelques autres labels

- Le label « Belbeef » garantit des races à viande (Blanc-Bleu-Belge), un âge d'abattage jeune, le respect de l'animal.
- Les labels « Blanc Bleu Qualité Supérieure » et « Blanc Bleu Fermier » promeuvent la race Blanc Bleu Belge. Ils garantissent l'absence d'additifs et d'antibiotiques dans la viande, peu de graisse, une alimentation et un habitat réglementés.⁴¹
- Le « Belgian Controlled Veal » assure la traçabilité de la viande et garantit l'absence d'accélérateurs illégaux de croissance ou d'antibiotiques.

⁴¹ Notons que René Collin, ministre wallon de l'Agriculture, a tout récemment signé un arrêté ministériel de demande d'enregistrement par l'Union européenne de la dénomination Viande Blanc Bleu Belge comme Indication d'Origine protégée. Voir « Le Blanc Bleu Belge en voie d'être reconnu «Indication géographique protégée» », *Rtbf.be*, 28 juillet 2017, [en ligne:] https://www.rtbf.be/info/belgique/detail_le-blanc-bleu-belge-en-voie-d-etre-reconnu-indication-geographique-protgee?id=9670100, consulté le 28 juillet 2017.

- L'appellation « Agneau Pastorale » garantit la naissance des animaux en Wallonie ainsi qu'une alimentation végétale issue de l'exploitation.⁴²

On peut néanmoins pointer que les critères des cahiers de charge semblent parfois plus techniques que philosophiques. Ainsi, si le « bien-être animal » est revendiqué à tout bout de champ, on peut néanmoins se questionner sur les conditions d'élevage lorsque 2 000 porcs sont à l'engraissement au sein d'une même exploitation (comme le permet le label de qualité différenciée wallon) : « une exploitation de type familial ne peut compter plus de 750 places de truies et leurs porcelets jusqu'à maximum douze semaines d'âge, ou 2 000 places de porcs à l'engraissement, ou 2 000 places de porcs à l'engraissement et 300 places de truies en circuit fermé. »⁴³

En ce sens, ces critères du supposé respect du « bien-être animal » peuvent tendre à légitimer un certain mode de production au lieu de garantir un traitement juste à l'égard des bêtes. Comme le souligne judicieusement Jocelyne Porcher, ancienne éleveuse et sociologue, « le bien-être animal conduit (...) à normaliser, à standardiser et à bio-technologiser le travail dans les systèmes industriels et intensifiés, et ainsi à le pérenniser en le rendant socialement acceptable. Le bien-être animal, du fait de son articulation implicite avec la recherche d'une productivité croissante du travail, occulte en fait la pensée du bien-être des animaux en élevage (...). Ainsi que l'expriment des éleveurs : qu'est-ce qui fait plaisir aux cochons ? Creuser la terre, se rouler dans l'herbe ou dans la boue, faire la sieste avec des congénères... »⁴⁴ Or, les cahiers de charge ne prévoient pas nécessairement un espace de plein air pour les animaux. Et lorsque c'est le cas, ce n'est parfois qu'un accès, souvent misérable, qui est exigé...

Par ailleurs, certains questionnent la légitimité même des labels qui seraient une façade facile :

« Si c'est un bon fermier, il n'a pas besoin du label. Ces labels, c'est encore une invention pour faire gagner des sous à des gens qui ne font rien. Qui vivent au détriment de ceux qui sont en début de chaîne. »

...

⁴² « Viande de qualité... différenciée ? », *op. cit.*

⁴³ Heureusement, on a pensé à tout : le même arrêté précise qu'il couvre les cochons dont « le génotype est résistant au stress ».

⁴⁴ J. PORCHER, « Le "bien-être animal" existe-t-il ? », *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, 285, 2005, p. 88-94.



Mais si Renmans va acheter à l'abattoir dix carcasses qui viennent de chez Paul à Bastogne, Renmans pourrait prendre son auto et aller visiter la ferme de Paul. S'il faisait ça, pas besoin de label. »⁴⁵

« Il y a plein de sortes de labels émis, qui arrivent puis qui partent, c'est fluctuant... Ici, j'ai mon fournisseur qui est correct, sérieux, c'est mon label à moi ! »⁴⁶

⁴⁵ Témoignage d'éleveur recueilli par C. SÉNÉCHAL et A. KINNAER, *op. cit.*

⁴⁶ Témoignage de Marc, boucher bruxellois, entretien avec l'auteure, 31 juillet 2017.

Conclusion

" Le consommateur est un peu schizophrène. Ce qu'il recherche, bien souvent, quand il va dans un magasin, c'est le prix. Et quand vous l'interrogez : "Est-ce que vous êtes prêts à payer un peu plus cher pour de la qualité?" », les gens vont vous dire oui. Mais quand ils sont devant le rayon, les gens oublient ces déclarations et regardent le prix... "

Directeur de la communication pour Super U⁴⁷

Les parcours des divers types de viande sont donc multiples, complexes et relativement opaques. Même dans les plus courts des circuits, l'animal qui deviendra une carcasse doit passer par plusieurs intermédiaires entre l'éleveur et le mangeur à l'inverse d'un légume acheté à l'état brut chez le producteur. Si l'étiquetage et les labels peuvent offrir certaines garanties (minimales), les connaissances interpersonnelles semblent davantage aptes à générer la confiance des différentes parties prenantes. Ainsi, l'entrée de chaque nouveau producteur au sein d'Agricovert doit être validée par le comité d'administration (composé de producteurs et de mangeurs) après une visite de l'exploitation en question. Le reste des coopérateurs leur délègue donc le soin de s'assurer que les pratiques de chaque nouveau producteur correspondent aux valeurs d'Agricovert.

Du côté de Marc, ses clients lui font confiance quant à la qualité de la viande vendue, tandis que le boucher délègue le choix des bêtes (pour les bovins) à son grossiste, ce dernier se tournant vers les éleveurs qu'il estime fiables. Tout comme Ho Chul laisse aux éleveurs le soin d'estimer que tel abattoir respecte le « bien-être animal » parce qu'il a d'autres chats à fouetter, la confiance de Marc auprès de son grossiste constitue aussi une économie d'énergie. En effet, en tant qu'indépendant, avec des journées de 13 heures et des semaines de travail de six jours, Marc n'a pas nécessairement le temps de se pencher sur toutes les modalités d'élevage et d'abattage de chacun des animaux qu'il transforme. Il serait malvenu de lui lancer la première pierre, à l'heure où les mangeurs rationnent le temps mais aussi l'argent consacrés à leur nourriture...

⁴⁷ Propos recueillis par O. MOKIEJEWSKI, « Une vie de cochon », *Infrarouge*, France 2, 2013.

En effet, le budget et le temps alloués à l'alimentation n'ont fait que décroître tout au long du xx^e siècle. Quand, en 1920, 60 % des revenus étaient réservés à l'alimentation à domicile, cette part se réduit à 12 % en 2000. La diminution des coûts de production ne suffit pas à expliquer un tel changement : l'alimentation ne serait plus une priorité dans une société où le rapport au travail s'est modifié (féminisation du marché de l'emploi comme le mentionnait Marc, augmentation du temps passé dans les transports) et où les loisirs ont acquis une importance grandissante.⁴⁸ Se nourrir est davantage perçu comme une contrainte que comme une nécessité vitale : au plus vite, au moins cher et si possible plus ou moins sain (et sans gluten c'est encore mieux). L'étude de l'APAQ-W citée dans l'introduction nous révèle d'ailleurs sans surprise que le frein numéro un dans l'achat de viande bovine est le prix : 42 % des consommateurs la trouvent trop chère.

Mais si l'on prend le temps de se pencher sur l'histoire des aliments de notre assiette, on comprend le prix réel des produits industrialisés trop bons marchés, à l'image de la récente affaire des œufs contaminés au fipronil.⁴⁹ À ce titre, il nous semble qu'une connaissance accrue des mécanismes de production est indispensable à une consommation critique. La viande nous paraît particulièrement révélatrice à cet égard. En effet, derrière les produits à très bas prix se cachent les coûts indirects de l'industrialisation : élevages à grande échelle avec des impacts sur la qualité de vie des animaux et leur santé, division des tâches et perte de sens dans le travail (à l'image des bouchers qui « passent 20 ans à découper l'épaule gauche » cités précédemment), importation de viandes issues d'élevages étrangers non-soumis aux normes européennes (hormones, antibiotiques)...

Au niveau global, il nous semble qu'un meilleur étiquetage dans les circuits « conventionnels » contribuerait à faciliter la connaissance de nos produits, autant pour la « viande fraîche » que les produits transformés. Nous l'avons vu, les étiquettes et labels actuels sont insatisfaisants, particulièrement concernant les conditions d'élevage et d'abattage. Ainsi, la numérotation sur les œufs — « 0 » (bio), « 1 » (plein air), « 2 » (au sol), « 3 » (en cage) — pourrait être un

⁴⁸ B. DUQUESNE, *op. cit.*

⁴⁹ M. METDEPENNINGEN, « Chickfriend, de la success story au scandale des œufs contaminés », *Le Soir*, [en ligne :] <http://plus.lesoir.be/108070/article/2017-08-06/chickfriend-de-la-success-story-au-scandale-des-oeufs-contamines>, consulté le 8 août 2017 ; D. TADLI, « Œufs contaminés. On ne fait pas d'omelette... », *Le Soir* (Carte Blanche), 22 août 2017, [en ligne :] <http://plus.lesoir.be/110327/article/2017-08-22/oeufs-contamines-ne-fait-pas-domelette-mais-casse-beaucoup-doeufs>.

exemple d'identification du type d'exploitation dont les produits carnés sont issus. Les critères qui tiennent à cœur aux mangeurs pourraient ainsi être pris en compte dans l'élaboration d'une échelle graduée similaire à celle des œufs : taille de l'exploitation, accès à un parcours extérieur suffisant, âge des bêtes, alimentation, mode d'abattage (lieu, taille de l'abattoir, cadence)... Afficher de telles réalités permettrait peut-être d'alimenter les débats sur la viande avec de vraies questions. Par exemple, se pencher sur les modes d'abattage montrera que l'industrialisation des abattoirs (et ses conséquences sur le bien-être animal, mais aussi sur les conditions de travail) est bien plus problématique que le faux débat de l'abattage rituel.⁵⁰ En conséquence, un tel étiquetage nous obligera à prendre conscience de réalités éludées – l'élevage et, surtout, la mise à mort – derrière le haché en barquette. Il deviendra donc inévitable de se rappeler de l'animal dans la viande, ce qui troublera sans doute davantage notre confortable ignorance que l'innocente numérotation « 0 » sur un œuf qui nous rassure quant aux conditions d'élevage de celle qui l'a pondu. N'est-il pas absurde en effet de se soucier du sort d'une poule pondeuse en début de carrière mais d'en faire abstraction quand elle termine réformée à l'abattoir ?

Que faire concrètement ?

Si les enjeux liés à l'élevage et à l'alimentation en général peuvent nous paraître lointains, soutenir concrètement un système alimentaire alternatif est pourtant à la portée de tous. Certes, changer complètement nos habitudes du jour au lendemain semble difficile et même irréalisable. Les modes de vie actuels ont tendance à nous encourager à faire au plus vite et au plus simple, et nous sommes donc bien souvent tentés de nous diriger vers les grandes surfaces... Inutile pour autant de se culpabiliser, mais il nous semble important d'avoir conscience que « consommer, c'est cautionner », et que nos choix quotidiens soutiennent certains modèles de production plutôt que d'autres. Ainsi, des gestes concrets, qui peuvent être ponctuels selon les contraintes de chacun, sont accessibles à tous en vue de soutenir une agriculture alternative :

⁵⁰ T. BOLMAIN, *L'abattage rituel : du battage médiatique au problème politique*, Bruxelles : CPCP, « Regards décalés », avril 2017, [en ligne :] <http://www.cpcp.be/etudes-et-prospectives/collection-regards-decales/l-abattage-rituel-du-battage-mediatique-au-probleme-politique-2>.

en voici une liste non exhaustive.

- Privilégier les producteurs locaux, par exemple en devenant membre d'une coopérative (citons par exemple Agricover et Bees Coop), un Groupe d'Achat commun (GAC) ou en allant directement à la ferme.⁵¹
- Préférer la qualité à la quantité : mieux vaut s'offrir un bon steak par semaine plutôt qu'un sandwich au jambon industriel quotidien.
- Soutenir concrètement les paysans en leur apportant un coup de main en cas de besoin. Par exemple, les Brigades d'Action Paysanne coordonnent ponctuellement des chantiers dans toute la Wallonie.⁵²
- Participer à des événements visant à réunir producteurs et consommateurs : rencontres organisées par Nature & Progrès, Journées Fermes Ouvertes, Petite Foire de Semel...⁵³

Plus localement et de manière plus concrète, chacun peut choisir de privilégier les circuits courts qui, in fine, apparaissent comme les plus fiables des « labels » : nous l'avons vu, aucun étiquetage ne vaut la confiance interpersonnelle. Devenir membre d'une coopérative ou d'un GAC, acheter directement chez le producteur, se renseigner auprès de son boucher sur la provenance de ses produits... Le consommateur pose alors un geste citoyen et accessible en soutenant concrètement des modes de production alternatifs respectueux des éleveurs, de l'environnement et des animaux. Renouer ainsi avec ceux qui nous nourrissent permet de prendre conscience des contraintes inhérentes à la production de viande et du prix juste d'aliments de qualité.⁵⁴ Et justement, choisir la qualité plutôt que la quantité, respecter le travail de l'éleveur, mais

⁵¹ Voir « Groupe d'Achat en Commun », *Réseau des Consommateurs Responsables*, 2017, [en ligne :] <https://www.asblrcr.be/gac> ; « Bees Coop Supermarket », *Bees Coop*, [en ligne :] <http://bees-coop.be/> ; et « Agricover, coopérative agricole éco-logique de Producteurs et Consom'Acteurs », *Agricover*, 2017, [en ligne :] <http://www.agricover.be/>, consultés le 8 septembre 2017.

⁵² « Les Brigades d'Action Paysanne », *Les Brigades d'Action Paysanne*, 2017, [en ligne :] <https://brigadesactions paysannes.be/spip.php?rubrique1>, consulté le 8 septembre 2017.

⁵³ Voir « Echangeons sur notre agriculture ! », *Nature & Progrès*, 2017, [en ligne :] <https://agriculture-natpro.be/> et « Journées Fermes Ouvertes en Wallonie », *APAQ-W*, juin 2017, [en ligne :] <http://www.apaqw.be/Newsletter/Newsletter-JFO/jfo-2017.aspx>, consultés le 8 septembre 2017.

⁵⁴ Les conséquences des prix bradés se répercutent au niveau écologique, sanitaire, éthique... Voir notamment O. MOKIEJEWSKI, *op. cit.*

aussi le « don » de l'animal⁵⁵ en évitant tout gaspillage sont des gestes qui prennent alors tout leur sens. Au final, se rapprocher au plus près de l'éleveur, c'est réaliser la haute valeur nutritionnelle et symbolique de cet aliment loin d'être anodin qu'est la viande.

* *

Dounia Tadli est chercheuse au sein du PEPS, au CPCP. Elle est titulaire d'un master en anthropologie, spécialisée dans les relations humains-environnement.

⁵⁵ Lire à ce sujet D. TADLI, *De l'étable à la table*, op. cit., p. 19-20.

Pour aller plus loin...

- BEL S., TAFFOREAU J., *Enquête de consommation alimentaire 2014-2015*, Bruxelles : WIV-ISP, 2016.
- DUQUESNE B., « Hypermoderne, le mangeur belge ? », *(R)évolutions dans les assiettes*, 2010.
- GEERTS P., GYSELINX N., *Comportement de consommation et d'achat de viande bovine en Wallonie et à Bruxelles*, Bruxelles : Listen, research and intelligence, 2014.
- MOKIEJEWSKI O., « Une vie de cochon », *Infrarouge*, France 2, 2013.
- OBSERVATOIRE DES PRIX, *Mise à jour de l'étude sur la filière bovine*, Bruxelles : Institut des Comptes nationaux, 2013, [en ligne:] http://statbel.fgov.be/fr/binaries/Etude_filiere_bovine_Observatoire_des_prix_mise_a_jour_tcm326-238824.pdf.
- PORCHER J., « Le "bien-être animal" existe-t-il ? », *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, 285, 2005, p. 88-94.
- PORCHER J., *Éleveurs et animaux, réinventer le lien*, Paris : Presses universitaires de France, 2002, p. 12.
- VIALLES N., *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris : Éditions de la MSH, 1987.

Quelques initiatives concrètes...

- « Agricovert, coopérative agricole éco-logique de Producteurs et Consom'Acteurs », *Agricovert*, [en ligne :] <http://www.agricouvert.be>
- « Bees Coop Supermarket », *Bees Coop*, [en ligne :] <http://bees-coop.be>
- « Echangeons sur notre agriculture ! », *Nature & Progrès*, 2017, [en ligne :] <https://agriculture-natpro.be>
- « Groupe d'Achat en Commun », *Réseau des Consommateurs Responsables*, 2017, [en ligne :] <https://www.asblrcr.be/gac>
- « Journées Fermes Ouvertes en Wallonie », *APAQ-W*, juin 2017, [en ligne :] <http://www.apaqw.be/Newsletter/Newsletter-JFO/jfo-2017.aspx>
- « Les Brigades d'Action Paysanne », *Les Brigades d'Action Paysanne*, 2017, [en ligne :] <https://brigadesactionspaysannes.be/spip.php?rubrique1>

TADLI Dounia, *Ce steak dans mon assiette - Quels trajets ?*, Bruxelles : CPCP, « Analyses », 2017, [en ligne :] <http://www.cpcp.be/etudes-et-prospectives/0/circuits-viande>.

DÉSIREUX D'EN SAVOIR PLUS !

Animation, conférence, table ronde... n'hésitez pas à nous contacter,
Nous sommes à votre service pour organiser des activités sur cette thématique.

www.cpcp.be



Avec le soutien du Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles

Les spéculations autour de la consommation de viande vont bon train. Il s'agit généralement de recommandations sur les pratiques à adopter ou à éviter. Les données sur le sujet, quant à elles, sont principalement quantitatives et tendent à appuyer ces injonctions, servant au passage les intérêts des uns et des autres. Par contre, il est plus compliqué de saisir quels circuits suivent les animaux d'élevage, depuis leur naissance jusqu'à leur transformation en carcasse, pour aboutir en morceaux de viande dans nos étals, puis dans nos assiettes. Ces parcours sont en effet complexes, divers et relativement opaques. À travers des études de cas, nous verrons que la notion de circuit court est toute relative concernant la production de viande. Nous proposerons ensuite une réflexion autour de l'« éducation à la viande » et des labels, pour conclure sur l'importance de renouer avec les producteurs.

Centre Permanent pour la Citoyenneté et la Participation

Rue des Deux Églises, 45 – 1000 Bruxelles

02 238 01 00 – info@cpcp.be

www.cpcp.be



Chaque jour, des nouvelles du front !

www.facebook.com/CPCPasbl

Toutes nos publications sont disponibles
en téléchargement libre :

www.cpcp.be/etudes-et-prospectives