

Le fait du jour

Viande : on en consomme moins mais mieux

ALIMENTATION Une nouvelle étude confirme que les Français mangent moins de viande qu'il y a dix ans. Chez Pascal, boucher bordelais, la clientèle a modifié ses habitudes

DOSSIER RÉALISÉ
PAR VALÉRIE DEYMES
v.dymes@sudouest.fr

Ce matin, Pascal Gourmelen est arrivé bien plus tôt que les autres jours, sa boutique ouvrant ses portes à 8 h 30. « J'ai fabriqué 20 kilos de chorizo et je les ai mis à sécher », lâche-t-il, tout en découpant des côtes de porc. « Depuis deux ou trois ans, je travaille plus, je fabrique davantage pour proposer à ma clientèle ce qu'elle a envie de trouver dans ma boucherie. » Une boucherie installée dans le quartier Nansouty, à Bordeaux. Dix ans que Pascal et Virginie, bretons pendant des années, se sont mis à leur compte, ici, changeant de responsabilité et de région.

Oui, ils ont remarqué ce que le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Crédoc) a de nouveau mis en avant dans son enquête publiée ce mois-ci : les Français mangent moins de viande. Chez les adultes, on est passé de 153 à 135 g, en termes de ration quotidienne, entre 2007 et 2016. Une réduction de 12% de la consommation en dix ans.

Les 18-24 ans, gros mangeurs de produits carnés



Gabriel Tavoularis, directeur d'études au Crédoc. PHOTO: R. BOURGEOIS

CRÉDOC Directeur d'études et de recherche, Gabriel Tavoularis revient sur les conclusions de l'étude

« Sud Ouest Dimanche » La baisse de 12 % de la consommation de viande observée sur les dix dernières années chez les adultes, touche-t-elle toutes les catégories sociales ? Gabriel Tavoularis Elle concerne toute la population française mais avec une intensité différente suivant la catégorie sociale. Les deux au-dessus de la moyenne sont les catégories socioprofessionnelles supérieures (cadres et professions libérales), pour lesquelles la baisse est de 19 %, et les ouvriers (-15 %). Et ce, pour des raisons différentes. Les seconds sont et demeurent les plus importants amateurs de viande. La diminution est soit l'effet d'un rattrapage de cette

catégorie sur les autres, soit la conséquence de la hausse du prix qu'ils ont plus de mal à suivre. Pour les CSP supérieures, la réduction est choisie. Si, autrefois, manger de la viande était un marqueur de réussite sociale pour le foyer, aujourd'hui, c'est l'inverse. On se distingue socialement en baissant sa consommation. Ce sont des catégories qui sont plus diplômées, mieux informées et donc sensibles aux problématiques liées à l'environnement, la santé et le bien-être animal.

Dans l'étude que vous avez menée avec Elena Sauvage, vous mettez en avant la particularité des jeunes générations en termes de consommation de produits carnés... Oui, et c'est une nouveauté. En 2016, les 18-24 ans sont les plus gros mangeurs de produits carnés, autrement dit de charcuterie, de plats préparés, de hamburgers, sandwiches et pizzas. Outre la quantité, c'est la fréquence qui pèse lourd dans la balance. Pour ce qui est de la viande de boucherie, les 55-64 ans demeurent les plus gros consommateurs. Et au-delà de 75 ans, on observe une baisse significative, liée au fait qu'on a affaire à beaucoup de personnes seules. La viande est un produit qui se cuisine (ce que l'on fait moins quand on est seul) et a une dimension conviviale.

Pourquoi, alors que la consommation de viande bovine décroît, celle de la volaille progresse-t-elle ? La raison principale, à mon sens, est que l'offre sur la volaille s'est élargie avec des poulets entiers, des escalopes, des cuisses, des avant-cuisse, etc. L'offre sur le bœuf est moins diversifiée, même si elle commence à évoluer.

Le facteur santé entre-t-il en ligne de compte dans les comportements des consommateurs ? La part de « gros mangeurs » de viande diminue dans la population. La démographie et les modes de vie

et les brochettes font un carton. Côté abats, c'est fini ou presque. Seul le foie de veau attire encore quelques palais. En règle générale, les familles cuisinent moins... » Le bœuf bourguignon et le veau marentino sont restés coincés dans le livre de recettes de la grand-mère.

Si le boucher de Nansouty ne connaît pas la crise, c'est aussi parce que, depuis quelques années, son quartier s'est renouvelé. Des personnes âgées s'en sont allées. De jeunes familles et des étudiants sont arrivés. Des consommateurs citoyens qui se questionnent et interpellent. « Mon mari est membre de l'Association des artisans bouchers abatteurs de Gironde, ce qui signifie que nous travaillons directement avec des éleveurs, pour la plupart éleveurs de limousine. Nous allons les voir et eux viennent à la boucherie. Un lien de proximité et une assurance de l'origine et de la qualité », souligne Virginie, qui n'hésite pas à répondre aux questions de la clientèle. « Les gens veulent savoir ce qu'ils mangent. Quand il y a eu les différents scandales sur les abattoirs, il a fallu aussi expliquer... » (Virginie Gourmelen)

« Quand il y a eu les différents scandales sur les abattoirs, il a fallu aussi expliquer... » (Virginie Gourmelen)

Maud entre alors dans la boutique avec un de ses deux jeunes enfants. La mère de famille habite le quartier. Elle vient plusieurs fois par semaine. « Euh, oui, nous mangeons un peu moins de viande en quantité, mais on en mange tous les jours... Je ne sais pas cuisiner sans. En revanche, j'achète tout ou presque chez mon boucher. La proximité est importante.

On peut poser des questions et puis la qualité est bien meilleure qu'en grande surface. »

Entre 25 et 30 euros Des consommateurs citoyens également, interpellés par les recommandations de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses). Des recommandations qui font leur chemin... doucement. D'autant plus que, début 2017, l'établissement public les a réactualisées, insistant sur « la nécessité de réduire considérablement la consommation de charcuterie afin qu'elle ne dépasse pas les 25 g par jour » et à limiter celle de viande hors volaille à 500 g par semaine.

Acheter moins et mieux, voilà le credo. Le moins étant aussi lié au prix. Le Crédoc rappelle dans son étude que le prix du bœuf a augmenté depuis dix ans, plus vite que l'inflation. Ce qui n'empêche pas des étudiants de venir à la boucherie de Pascal. « Ils achètent plutôt de la saucisserie, des steaks hachés et blancs de poulet. Avec 20 euros, ils ont de quoi faire cinq repas. Pour eux aussi, je me suis adapté : je mets sous vide pour qu'ils puissent la conserver la semaine... » Le panier moyen, toutes clientèles confondues, à la boucherie, oscille entre 25 et 30 euros.

« J'aime le goût » Anne, la trentaine bondissante, est une habituée. « On mange plus de viande le week-end, et en semaine tous les trois jours », précise la jeune maman, tout en glissant : « J'ai été végétarienne pendant des années et durant ma grossesse, j'avais des envies de viande ! » Depuis l'accouchement, le végétarisme est de l'histoire ancienne. « J'aime le goût. » Les Français,



Le quartier a changé. Pascal, l'artisan-boucher, a adapté son offre aux attentes des consommateurs citoyens.

PHOTO: GUILAUME BONNALDOY/SO

aussi, y sont sensibles. En 2015, plus de 81 % des acheteurs de bœuf déclaraient en avoir une bonne image et 90 % le considéraient comme nourrissant et ayant du goût. Antoine ne démentira pas ces statistiques. Ce père d'un petit garçon de 4 ans vient plusieurs fois par semaine chez Pas-

cal et Virginie Gourmelen. « J'achète de la viande pour moi car je fais du sport et l'apport en protéine est important et pour mon fils, en pleine croissance. Mon épouse est végétarienne. Puis une fois toutes les bonnes raisons invoquées, Antoine avoue : « En fait, j'aime la viande. »

SUR sudouest.fr
PRÉMIUM Retrouvez cet article enrichi d'une vidéo sur notre site internet.

