

Evolution, facteurs de changement et perspectives de la consommation de viande de porc en France

Pascale HEBEL

CREDOC, 142, rue du Chevaleret, 75013 Paris

hebel@credoc.fr

Évolution, facteurs de changement et perspectives de la consommation de viande de porc en France

Pour les populations composées majoritairement de « travailleurs de force », la recherche d'énergie dans l'alimentation passait par l'incorporation des aliments les plus porteurs du symbole : les viandes (symboles de muscles) rouges (symboles de vie et force) des animaux de trait, le cheval et le bœuf. Ce constat est toujours vrai en 2010, puisque les ouvriers et les agriculteurs consomment plus de produits carnés que les autres catégories de population. La baisse généralisée de la consommation de produits carnés s'explique par des évolutions générationnelles. Les jeunes générations privilégient les produits transformés et prêts à consommer, les produits carnés sont aujourd'hui de plus en plus consommés sous forme d'ingrédients (dans les sandwiches, pizzas) et de produits qui se conservent comme la charcuterie. La viande bovine a connu des évolutions en termes de prix moins favorables que celle des viandes de porc et de volaille. Nous proposons à partir d'enquêtes alimentaires (notamment "Comportements et Consommation Alimentaires en France", CCAF, de 1999 à 2010) de faire un état des lieux des différents facteurs explicatifs des évolutions des consommations de produits carnés et plus particulièrement de porc (morceaux frais et produits de charcuterie-salaison).

Evolution, factors of change and prospects for pork consumption in France

For populations composed mainly of manual workers, the need for energy from food used to require meat, that most symbolic of food, to be incorporated into the diet: more precisely, red (symbol of life and strength) meat (muscle symbol) from draught animals, the horse and the ox. This observation was still true in 2010, since manual workers and farmers consume more meat products than the other population categories. Decline in the consumption of meat products can be explained by generational changes. Younger generations prefer processed products and convenience food; a meat product is now increasingly eaten as an ingredient (in sandwiches and pizzas, for example) and as preserved food such as pork delicatessen. Beef has experienced less favourable price changes than pork and poultry. From food surveys (notably "Eating Habits in France", CCAF, from 1999 to 2010) we propose to review the different factors which go to explain these changes in the consumption of meat products, paying particular attention to pork (fresh cuts and cured products).

1. INTRODUCTION

L'histoire des humains a été dominée par la chasse et la cueillette jusqu'au début de l'agriculture et l'élevage, il y a moins de 10 000 ans. Les disponibilités d'aliments étaient conditionnées par les contraintes écologiques (pédoclimatiques) de l'environnement proche des habitats. La consommation de viandes dépendait donc de l'existence de gibier et des possibilités d'élevage sur pâturages. Les régimes alimentaires étaient donc presque exclusivement formés de produits d'origine végétale et notamment de céréales qui avaient l'avantage de fournir en abondance, sous la forme la moins coûteuse qui soit, des calories et des protéines même si la qualité de celles-ci diffère de celles des produits d'origine animale. Mais la viande restait préférée par les humains qui sont majoritairement en situation de pénurie. L'historien Montanari (1995), rappelle ainsi : « *La viande devint la valeur alimentaire par excellence. Si un médecin latin comme Cornelius Celsius n'hésitait pas à considérer que le pain est dans l'absolu le meilleur aliment... les manuels de diététique postérieurs au Vème siècle accordaient une attention de très loin prioritaire à la viande.* »

Mais tant que le niveau de vie de la plus grande partie des populations était faible, le coût de l'élevage limitait la consommation de viande aux classes aisées. Ainsi, la consommation de produits carnés a longtemps été considérée comme le marqueur symbolique de la prospérité ou de la pauvreté relative d'une société et de groupes socio-économiques spécifiques. Pour les populations composées majoritairement de « travailleurs de force », la recherche d'énergie dans l'alimentation passait par l'incorporation des aliments les plus porteurs du symbole : les viandes (symboles de muscles) rouges (symboles de vie et force) des animaux de trait, le cheval et le bœuf. Les viandes de porc étaient appréciées surtout pour le lard : l'attrait du gras pour son apport important en énergie. Par contre, les viandes blanches de volailles avaient plutôt une image de légèreté (animaux à plumes pouvant voler) « tenant moins au corps » ; elles étaient donc une sorte de viande par défaut, à la limite de la catégorie. Il est intéressant d'observer que cette représentation a laissé des traces aujourd'hui dans les définitions des contours des filières et des nomenclatures de produits : les volailles ne sont pas intégrées aux « viandes de boucherie ». A la répartition sociale des rôles selon le genre des individus (les hommes travailleurs de force et les « mères au foyer ») était associées des représentations masculines aux viandes rouges et charcuteries et par contre des représentations féminines aux viandes de volailles.

Après les 30 années glorieuses durant lesquelles le niveau de vie augmentait, le revenu net par tête s'est stabilisé ces dernières années. Ce revirement de situation conduit à des modifications complexes de comportement. Depuis plusieurs millénaires, les régimes alimentaires évoluaient par substitution des produits d'origine végétale par des produits d'origine animale, au fur et à mesure de l'élévation des niveaux de vie. Au début des années 1980, on peut commencer à observer une inversion de cette tendance dans les fractions les plus riches de la population.

Comment ont évolué les consommations de produits carnés au cours du temps ? Quels sont les marqueurs sociologiques des consommations des différents produits carnés ?

Cet article propose une analyse des évolutions de la consommation des viandes au travers des enquêtes de consommations alimentaires.

2. MATERIELS ET METHODES

2.1. Populations

Par leurs méthodes analogues de recueil auprès d'une population représentative, les enquêtes alimentaires permettent d'analyser les évolutions en cours et de mesurer l'impact de la trace culturelle historique (Lafay *et al.*, 2002). Les enquêtes INCA 1999, CCAF 2004 et CCAF 2007, ont été menées selon la méthodologie suivante. Elles ont été réalisées auprès d'un échantillon national représentatif de 1 000 à 1 200 ménages français, avec interrogation de tous les individus du ménage (enfants de 3 à 14 ans et adultes de 15 ans et plus). Le terrain s'étale sur 9 à 10 mois de novembre 2006 à juillet 2007 (d'août 1998 à juin 1999, d'octobre 2002 à juillet 2003). Le recrutement des ménages a été assuré par la méthode de stratification géographique (région et taille d'agglomération) et des quotas (âge, sexe, catégorie socio professionnelle et taille du ménage). Le détail de la méthodologie de ce type d'enquête a été validé et publié (Lafay et Berger, 2010 ; Le Moullec *et al.*, 1996) Afin de respecter la représentativité des individus, des redressements ont été réalisés en respectant la distribution de la population selon les variables de quotas en se basant sur l'enquête emploi de l'INSEE de 2006. Au total, 2 363 adultes représentatifs des 15 ans et plus et 1 072 enfants représentatifs des 3-14 ans ont été enquêtés dans CCAF 2007 (Hébel, 2012).

2.2. Méthodologie

Les enquêtes comportaient deux volets : le premier sur les attitudes et les pratiques alimentaires et le second sur les consommations individuelles (toutes prises alimentaires, y compris les boissons).

Les consommations ont été relevées sur une période de sept jours consécutifs et à l'aide d'un carnet de consommation. Le relevé exhaustif des consommations alimentaires individuelles s'est effectué en 4 vagues.

La base de données sur les consommations porte sur une quarantaine de groupes d'aliments et 1300 produits. Elle permet d'analyser les consommations alimentaires à chaque repas (types de produits consommés, quantités, circonstances de consommation) et les profils nutritionnels individuels de manière très détaillée. L'identification des aliments et des portions était facilitée par l'utilisation d'un cahier pour visualiser les tailles des portions, et en prenant en compte des différentes occasions, des lieux, du contexte de consommation et la présence d'autres personnes.

Pour les enfants, les carnets étaient remplis par leurs parents. Cette méthode est la plus classique dans les enquêtes nutritionnelles internationales sur les consommations alimentaires individuelles (Favier *et al.*, 1995).

Afin d'écarter le biais lié à la sous déclaration des consommations alimentaires de certains enquêtés, les sujets « sous évaluants » (en dessous de 1,55 fois le métabolisme de base) ont été écartés.

Au final deux groupes d'individus ont été constitués : 1 399 adultes normo-évaluants représentatifs des 15 ans et plus et 1 005 enfants représentatifs des 3-14 ans.

Les procédures statistiques utilisées sont les mêmes que celles utilisées pour INCA 99 et CCAF 2004. Nous avons utilisé des analyses de la variance pour tester les différents effets des variables de contrôle. Le logiciel SAS 9.0 (SAS Institute INC., USA) a été utilisé pour les calculs des moyennes, les écarts types et les fréquences.

3. RESULTATS ET DISCUSSION

Entre 1999 et 2007, la consommation de produits carnés diminue respectivement de 20% et de 23% chez les adultes et les enfants (Figure 1 et 2). Les facteurs qui interviennent dans ces évolutions sont d'ordre économique et sociologique. Les effets générationnels négatifs sont importants pour les viandes de cheval et de veau : les jeunes générations en consomment beaucoup moins que les générations plus âgées. Les préparations à base de viande font, elles, par contre l'objet d'un effet générationnel positif. Elles sont davantage consommées par les jeunes générations comme l'ont démontré *Recours et al.* (2004). Ces effets générationnels s'expliquent par les facteurs socioculturels suivants : des nouveaux modes de vie où les loisirs occupent une place croissante et par conséquent, une aspiration à plus de commodité qui conduit à l'abandon de certains morceaux (par exemple la viande de bœuf à bouillir) au profit de produits industriels à forte praticité (viande à griller) ; des nouvelles représentations des animaux chez les jeunes urbains qui entraînent des attitudes sarcophagiques et une préoccupation montante de bien-être animal ; le développement de la lipophobie et des régimes minceur qui provoquent chez certaines personnes le rejet de viandes dont l'image est grasse comme les viandes rouges. Autant la consommation de viande de porc suit la tendance de diminution des produits carnés au global, autant les charcuteries subissent des diminutions beaucoup moins fortes. La consommation reste stable entre 2003 et 2007. Cette relative baisse malgré l'image négative de la charcuterie en termes de nutrition, s'explique par la forte praticité des produits que ce soit en stockage ou en préparation.

Le facteur lié au genre est le plus discriminant en termes de consommation alimentaire (cf. Graphique 2). Une des raisons de cet écart tient aux différences physiologiques importantes. Les dépenses énergétiques des hommes sont généralement plus élevées que celles des femmes. Le rapport au corps est aussi très différent entre les hommes et les femmes. Les femmes subissent de fortes modifications de la répartition de la masse grasseuse à l'adolescence. Elles sont plus attentives à la consommation de matières grasses. La consommation de produits carnés, n'échappe pas à la règle : les hommes mangent en moyenne une quantité de produits carnés supérieure d'environ 1,4 fois à celle des femmes. Les écarts les plus importants sont observés sur la charcuterie (facteur multiplicatif de 1,5), les produits tripiers, la viande d'agneau, la viande de bœuf et la viande de porc.

L'effet d'âge est aussi fortement discriminant, les 55-64 ans consomment 15% de plus de produits carnés que les 15-24 ans. Les générations les plus âgées consomment plus de produits tripiers (5 fois plus), de gibiers (3 fois plus), de veau et d'agneau (3 fois plus), pour le porc le facteur est de 1,5 et pour la charcuterie de 1,2.

Les catégories socioprofessionnelles qui réalisent le plus d'efforts physiques se distinguent nettement par leur consommation plus importante de produits carnés (1,23 fois plus fortes chez les ouvriers que chez les cadres). Cette relation est surtout forte pour les produits tripiers (2,9 fois plus), la viande de gibier (2,7 fois plus), la viande de porc (1,8 fois plus), elle l'est beaucoup moins pour la charcuterie (1,2 fois plus). La segmentation sociale de la consommation de produits carnés tend à opposer les catégories sociales les plus aisées (cadres, professions libérales, professions intermédiaires) aux catégories sociales les moins aisées (ouvriers et artisans et commerçants).

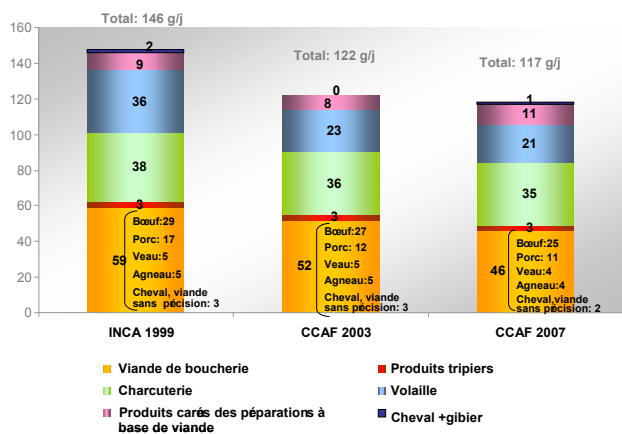
Au regard de ces chiffres, on peut supposer qu'entre autres facteurs, les effets des messages de santé par rapport aux consommations excessives de viande ont gagné en premier lieu les leaders d'opinion des classes supérieures pour se répercuter sur les classes moyennes

CONCLUSION

Après une longue période de transition alimentaire où les produits carnés et laitiers se sont substitués aux produits céréaliers au fur et à mesure de l'élévation des niveaux de vie, une inversion de cette tendance s'est opérée à partir des années 80, principalement chez les catégories les plus aisées de la population.

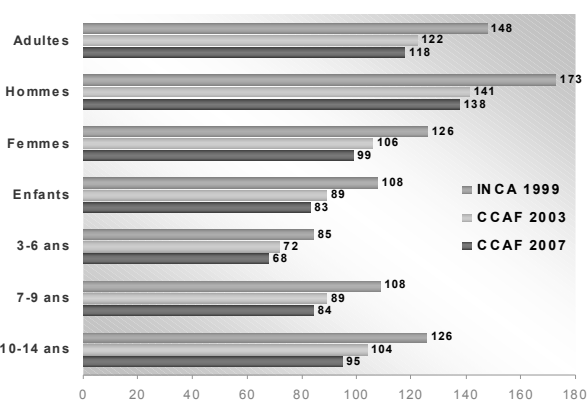
D'un point de vue nutritionnel, les représentations de la viande oscillent entre mise en avant de ses intérêts nutritionnels et mise en garde contre des consommations excessives. Ainsi, après une augmentation de la consommation totale de produits carnés du début du XIX^{ème} siècle aux années 1980, on observe une diminution globale des consommations des produits carnés. Celle-ci pourrait s'expliquer, en partie, par une baisse tendancielle des consommations de produits « bruts » (fruits et légumes frais, viande ou poisson peu ou pas transformés) au profit de produits alimentaires plus élaborés (pizzas-quiches, plats cuisinés, ultra-frais laitiers, eaux-jus de fruits-sodas, etc.) en raison de l'évolution des modes de vie : nouvelles formes de gestion du temps, recherche de praticité, demande croissante de services associés aux aliments, etc.

Cette évolution des consommations de produits « bruts » est fortement marquée par un effet générationnel : les jeunes adultes d'aujourd'hui dépensent moins en faveur des produits carnés que la génération de leurs grands-parents au même âge. Les viandes de porc, notamment les charcuteries suivent le même mouvement de recherche de produits plus pratiques.



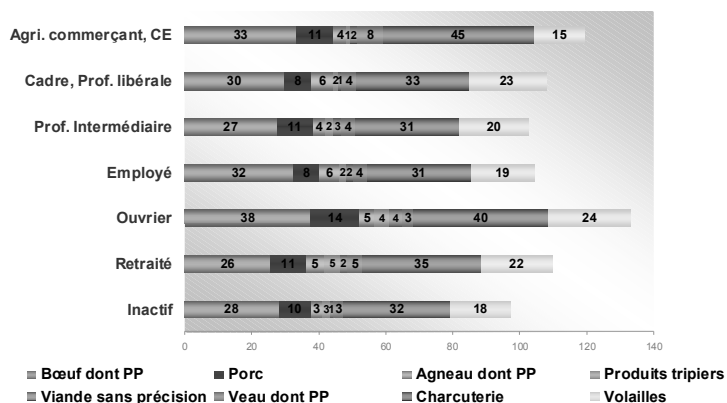
Source : Enquêtes INCA 1999, CCAF 2004 et CCAF 2007

Figure 1 - Evolution de la consommation moyenne de produits carnés en grammes par jour et par adulte



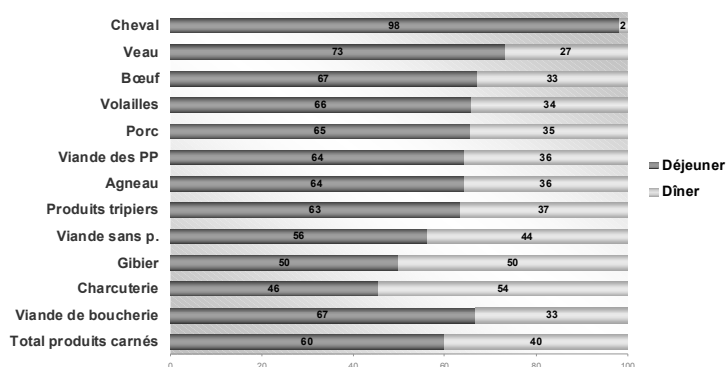
Source : Enquête CCAF 2007, CREDOC

Figure 2 - Consommation de produits carnés en grammes par jour



Source : Enquête CCAF 2007, CREDOC

Figure 3 - Consommation des différents types de viandes en grammes par jour selon la PCS en 2007



Source : Enquête CRÉDOC-CCAF 2007

Figure 4 - Consommation moyenne de produits carnés en fonction du type de repas : résultats en structure (%/repas)

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Favier J.C., Ireland-Ripert J., Toque C., Fainberg M. CIQUAL, Répertoire général des aliments. Table de compositions. Lavoisier Tec & Doc, Paris, 1995.
- Hebel P. et Recours F. 2007, Effets d'âge et de génération : transformation du modèle alimentaire. 2007. Cahier de Nutrition et de Diététique, 42,
- Hebel, P. 2012. Comportements en consommations alimentaires en France. Tec et Doc. Lavoisier.
- Lafay L., Mennen L., Six M.A., Calamassi-Tran G., Herberg S., Volatier J.L., Castetbon K., Martin A. Etude de validation d'un carnet de consommation alimentaire de 7 jours pour l'enquête INCA 2 – ENNS- Insee-Méthodes : Actes des Journées de Méthodologie Statistique 2002
- Lafay L., Verger E. Les apports en lipides d'origine animale de la population française : résultats de l'étude INCA2. Cahiers de Nutrition et de Diététique (2010, sous presse)
- Le Moulec N, Deheeger M, Preziosi P., Monteiro P., Valeix P., Rolland-Cahera M.F., Potier De Courcy G., Christides J.P. Galand P, Hercberg S. 1996. Validation du manuel photos utilisé pour l'enquête alimentaire de l'étude SUVIMAX, Cahiers de Nutrition et Diététique, 31, p 158-164.
- Montanari M., 1995. – La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe, Paris : Seuil.