



HAL
open science

NOUVELLES DE LA RECHERCHE Les Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes (JSMTV) : un événement scientifique et technique au service des filières “ viande ”

Jean-François Hocquette

► To cite this version:

Jean-François Hocquette. NOUVELLES DE LA RECHERCHE Les Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes (JSMTV) : un événement scientifique et technique au service des filières “ viande ”. INRAE Productions Animales, 2015, 28 (2 Numéro spécial: Le muscle et la viande), pp.209-212. 10.20870/productions-animales.2015.28.2.3026 . hal-04050210

HAL Id: hal-04050210

<https://hal.inrae.fr/hal-04050210>

Submitted on 29 Mar 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

NOUVELLES DE LA RECHERCHE

Les Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes (JSMTV) : un événement scientifique et technique au service des filières « viande »

J.-F. Hocquette^{1,2}

¹ INRA, UMR1213 Herbivores, F-63122 Saint-Genès-Champanelle, France

² Clermont Université, VetAgro Sup, UMR1213 Herbivores, BP 10448, F-63000, Clermont-Ferrand, France

Courriel : jean-françois.hocquette@clermont.inra.fr

Cet article résume les principales conclusions des conférences présentées lors de la 15^{ème} édition des JSMTV, le rendez-vous des scientifiques et professionnels de la viande et des produits carnés.

Les JSMTV réunissent tous les deux ans, depuis plus de 30 ans, de nombreux acteurs de recherche-développement sur le muscle, la viande et les produits carnés de la France et des pays francophones. Depuis la création du « Pôle Viande » devenu depuis le GIS (Groupement d'Intérêt Scientifique) « Muscle Viande et Produits Carnés » (GIS MVPC, <https://www6.inra.fr/gis-viande>), les JSMTV sont organisées à tour de rôle par un des membres du GIS avec le soutien des instituts qui y participent.

Les actes des éditions précédentes et ceux de cette 15^{ème} édition (Hocquette *et al* 2014) des JSMTV sont disponibles sur le site <http://www.jsmtv.org/archives.htm> et publiés sous la forme d'un numéro spécial de la revue « Viandes et Produits Carnés » (www.viandesetproduitscarnes.fr/). Cette 15^{ème} édition a été résolument internationale car nous avons eu le plaisir d'accueillir une délégation chinoise du centre franco-chinois sur la production de viande de bœuf, en plus des délégations des pays francophones.

Cet article se propose de faire le bilan du congrès et d'en dégager les principales conclusions à partir des conférences présentées sur deux thèmes : *i*) l'empreinte environnementale et la compétitivité économique, *ii*) les demandes contradictoires des consommateurs.

1 / UN PROGRAMME SCIENTIFIQUE ADAPTÉ AUX ATTENTES DES PROFESSIONNELS

Pour cette 15^{ème} édition, les organisateurs des JSMTV ont affiché une forte volonté de favoriser la discussion et les échanges entre les acteurs de la Recherche et du Développement et les professionnels des filières viande, de la production à la consommation. Après une conférence introductive intitulée « Les filières viande face à leurs défis. Quelle vision pour demain ? », six thématiques ont été retenues : "Empreinte environnementale de la viande et des produits carnés", "Compétitivité économique des filières viandes", "La place de la viande dans la nutrition humaine", "Efficience et qualité de l'abattage, des découpes et des transformations", "Différenciation de l'offre par la qualité" et "Viande et société", Déterminants de la consommation de viande". A l'exception de cette dernière session traitée sous la forme d'une table ronde, chaque session a été introduite par un témoignage présentant le point de vue d'un acteur représentatif de la filière. Une conférence plénière a présenté l'état de l'art sur le thème de la session. Enfin, environ 80 communications courtes ont été présentées sous forme orale ou affichée pour faire connaître les derniers résultats de la recherche.

Plus de 240 participants dont une cinquantaine de professionnels français de la filière viande ont participé à cet événement majeur de la Recherche et Développement francophone dans le secteur des viandes. Parmi eux, figurent des représentants de grandes entreprises du secteur des viandes. Les JSMTV ont également accueilli 18% d'étrangers dont une quinzaine de scientifiques et professionnels chinois en plus des délégations francophones (Belgique, Suisse, Afrique du Nord) habituellement présentes aux JSMTV.

Une enquête de satisfaction réalisée auprès des congressistes a montré que, d'une façon générale, la participation des professionnels et surtout l'introduction de chaque session par un « point de vue filière » a été très appréciée, même si certains porteurs d'enjeux comme par exemple des représentants de consommateurs n'étaient pas représentés.

2 / EST-IL POSSIBLE DE CONCILIER EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE ET COMPÉTITIVITÉ ÉCONOMIQUE ?

La conférence d'ouverture par A. Mottet de la FAO (Mottet 2014) a rappelé que « le développement durable des filières viande pose trois défis majeurs à l'échelle mondiale : la santé (animale et humaine), l'équité et l'environnement ». Il existerait trois approches différentes pour résoudre cette question : Tout d'abord, dans la mesure où la population humaine manque ou va manquer de nourriture et notamment de viande, il serait nécessaire de produire plus en consommant moins et en polluant moins, c'est-à-dire en améliorant l'efficacité de la production (donc en utilisant moins de ressources et en produisant moins de gaz à effet de serre par kg de produit). A l'inverse, certains pensent que la bonne solution serait de réduire notre consommation de viande afin de préserver la planète d'où la suggestion de calculer l'impact carbone par exemple, en kg équivalent CO₂ par

personne. Enfin, d'autres considèrent que la priorité est d'abord de réduire les inégalités d'accès à l'alimentation, ce qui soulève la question de la répartition équitable des aliments qui passe par une solution politique et institutionnelle. « Le développement durable de l'élevage doit pouvoir intégrer ces trois visions » a précisé A. Mottet.

Face à cette problématique complexe, les professionnels par la voie de D. Daul (INTERBEV) attendent que les chercheurs soient solidaires entre eux et avec la profession pour la « reconquête des leaders d'opinions » sur la base de faits scientifiques avérés et diffusés par les instituts de recherche. Les professionnels attendent également « des outils pratiques et diffusables sur le terrain conçus avec et pour les professionnels de la filière, qui visent à de meilleures performances économiques, techniques et environnementales ». Pour cela, les scientifiques doivent poursuivre leur implication dans les débats scientifiques internationaux sur les questions environnementales. D'une façon générale, la Recherche et Développement doit être conçue avec les professionnels et continuer à proposer des indicateurs de l'impact environnemental de l'élevage toujours plus précis.

En réponse, J. Aubin de l'Inra a présenté les méthodes et enjeux de la mesure de l'impact environnemental de la production de viande (Aubin 2014). Il a tout d'abord rappelé que les derniers chiffres de la FAO indiquent que les productions animales sont à l'origine de 14,5% des gaz à effet de serre des activités humaines (Gerber *et al* 2013) et non de 18% comme souvent véhiculé par les médias. Les méthodologies qui reposent sur l'Analyse de Cycle de Vie (ACV) ont pour principe une « démarche d'intégration de connaissances, d'interprétation de systèmes complexes afin d'aider à prendre des décisions ». Les ACV ont changé la perception des impacts environnementaux de la production de viande en apportant une vision plus large. Cependant, des efforts sont encore à faire pour affiner, uniformiser et standardiser ces méthodes, élaborer des consensus scientifiques, bien prendre en compte l'incertitude sur les données, et accompagner les ACV environnementales de critères économiques et sociaux. En effet, J. Aubin a souligné que le rôle des productions animales pour l'alimentation humaine, et la gestion des territoires agricoles doit accompagner l'évaluation de l'impact environnemental de la production de viande.

La compétitivité des filières animales est un facteur essentiel. Elle peut se définir comme « la capacité d'une filière à soutenir la concurrence par rapport à d'autres » selon Y. Trégaro (FranceAgriMer). Ce dernier a également précisé que les enjeux pour les filières françaises sont de « résister à la concurrence..., de regagner de la valeur ajoutée pour moderniser les élevages et les outils industriels, de continuer d'innover pour capter de nouveaux marchés et de s'adapter aux demandes des clients du marché intérieur et étrangers ».

M. Rieu (IFIP) (Rieu *et al* 2014), P. Magdelaine (ITAVI) et P. Chotteau (Institut de l'élevage) (Chotteau 2014) ont souligné l'importance et la complexité de cette question avec des risques élevés et bien réels pouvant mettre en péril les filières « viande » françaises. En effet, des signes de recul et d'une plus grande concentration géographique de la production peuvent d'ores et déjà être observés. Cette concentration permet sans doute une meilleure articulation entre les acteurs d'amont et d'aval et générer des économies d'échelle, mais accentue la question de l'impact environnemental. La concentration des entreprises ayant une assise internationale semble un atout dans les autres pays. En France, la filière viande a un besoin urgent de nouvelles stratégies concertées. La maîtrise des coûts de production, la nécessité d'investir aux niveaux agricole et industriel, la recherche de nouveaux débouchés notamment à l'export, et/ou une meilleure prise en compte des demandes des consommateurs et des citoyens (notamment concernant l'impact environnemental de la production de viande) sont autant de défis à relever pour la ou les filières viande selon l'espèce ou le type de produit (marché de masse, niches, produits sous signe officiel de qualité).

3 / EST-IL POSSIBLE DE CONCILIER LES DEMANDES CONTRADICTOIRES DES CONSOMMATEURS ?

Les défis ci-dessus amènent tout naturellement la question des déterminants économiques et sociétaux de la consommation de viande qui a été traitée sous la forme d'une table ronde animée par B. Carlhian (Agence de Presse SOCOPAG). Y. Trégaro a tout d'abord expliqué qu'il existait un continuum entre les ressorts économiques et non économiques de l'acte d'achat de viande. Le prix est important pour les produits les moins chers mais, pour les produits les plus chers souvent consommés par les personnes les plus riches, la notion de plaisir et de facilité d'emploi (plats cuisinés) prend de l'importance. La réallocation des dépenses en faveur des loisirs et la prise en compte des préoccupations de santé et d'éthique (bien-être animal) sont également des facteurs importants. W. Verbeke (Université de Gent, Belgique) a confirmé que les changements dans la consommation de viande sont le résultat de changements dans les préférences et le goût des consommateurs. Selon ses études, seulement 18% des français estiment que la production de viande est durable, et un tiers estime que la production de viande est néfaste pour l'environnement. Il semble donc que ce soit le nœud de la baisse de la consommation de viande observée aujourd'hui. Ses études ont aussi montré que l'empreinte environnementale de la viande en France est à la fois un fait et un problème de perception, ce qui signifie qu'il y a encore énormément de travail à réaliser sur le plan de la communication. D. Daul a indiqué les efforts de communication réalisés par la profession en soulignant les vertus du dialogue avec les partenaires de la société (comme par exemple les ONG). G. Cazes-Valette (Toulouse Business School) estime pour sa part que la viande est victime de son succès. D'aliment désirable, la viande est devenue une préoccupation en termes de valeur nutritionnelle et donc de santé publique avec des populations de plus en plus âgées ou « féminisées », le tout conduisant à une baisse de la consommation. W. Verbeke et G. Cazes-Valette croient aux vertus du dialogue et de la transparence avec les consommateurs concernant la production de viande mais l'équilibre est difficile à trouver : ne pas communiquer sur l'élevage et la production de viande induit un sentiment de suspicion, mais trop communiquer réveille les inquiétudes sociétales par exemple en termes de santé humaine ou concernant les sentiments d'inconfort dus à la mise à mort des animaux. J. Meunier (Président de Convivial SA) a rappelé que le système de contrôle sanitaire français est unique au monde par sa très grande performance. La traçabilité est en effet exemplaire. Mais la filière souffre d'un déficit d'image par une trop grande opacité. L'innovation par la mise sur le marché de nouveaux produits est également une clé du succès. Les réactions de la salle ont souligné l'attachement des acteurs à leur métier et « un éleveur qui meurt, c'est un boucher qui meurt ».

D. Lerouge d'Interbev a ensuite présenté la nouvelle dénomination des morceaux des viandes de bœuf, de veau et d'ovin pour aider le consommateur dans son choix en l'absence d'un professionnel au rayon libre-service. Cette nouvelle dénomination indique par des étoiles un niveau de qualité attendue pour chaque muscle selon la destination culinaire (à griller, à rôtir, à mijoter...). Le principe est de mieux considérer les attentes des consommateurs qui connaissent de moins en moins les noms des pièces de viande. Cependant, les chercheurs dans la salle ont souligné que la connaissance du muscle ne suffit pas à prédire la qualité dans l'assiette car de nombreux autres facteurs interviennent dans la détermination de la qualité sensorielle.

C. Duchêne (Centre d'Information des Viandes) a présenté les points de vue de professionnels de la nutrition. Tout d'abord, il est clair que la sécurité sanitaire est un prérequis important. De plus, les nutritionnistes considèrent la viande comme un aliment parmi les autres sans attention spécifique. Face aux risques et incidences des maladies chroniques, les professionnels font toujours preuve de prudence dans l'interprétation des données épidémiologiques en considérant le régime alimentaire global plus qu'un aliment particulier. Les diététiciens travaillent sur les apports nutritionnels complémentaires entre les aliments en veillant à éviter carences et excès. De nouvelles préoccupations citoyennes (impact environnemental, impératifs religieux, soutien à l'agriculture ou à l'économie locale, végétarisme...) se traduisent par de nouvelles demandes visant à étudier d'autres sources de protéines, à envisager des repas sans viande, à privilégier l'approvisionnement local et à réduire le gaspillage. En restauration collective, le coût, la tendreté, la valeur nutritionnelle ainsi que la fréquence et la taille des portions de viande sont des sujets de préoccupation. Pour les industriels, expliciter les valeurs nutritionnelles, poursuivre l'innovation et mieux prendre en compte les besoins des seniors plus nombreux, sont des sujets d'actualité.

Le professeur J.M. Lecerf (Service de Nutrition de l'Institut Pasteur de Lille) a apporté une caution scientifique à ces éléments (Lecerf 2014). En effet, c'est davantage le style alimentaire associé à la consommation de viande qui pourrait favoriser les maladies cardiovasculaires et métaboliques (obésité, syndrome métabolique, diabète) que la consommation de viande en tant que telle. En revanche, une consommation excessive de viande, surtout associée à une cuisson inappropriée, favoriserait le cancer colorectal, mais cet effet peut-être réduit par des facteurs génétiques et nutritionnels. En conclusion, les maladies évoquées étant toutes d'origine multifactorielle, « la viande, en quantité adéquate et avec un mode de cuisson convenable est un aliment qui garde toute sa place dans une alimentation équilibrée ». La viande est donc un aliment utile, contribuant à la couverture des apports nutritionnels conseillés malgré une perception négative d'origine idéologique. Toutefois, la consommation de viande, comme celle de tout aliment, doit être modérée pour minimiser à la fois l'impact environnemental et les conséquences sur la santé en cas de consommation excessive.

En ce qui concerne les autres qualités des viandes, de nouvelles technologies apparaissent dans l'industrie de la viande telles que la tomographie aux rayons X pour déterminer la composition d'une carcasse en termes de tissus maigres, gras et osseux, des caméras en lumière visible dans les abattoirs pour classer les carcasses selon des épaisseurs de maigre et de gras ou encore les spectres PIR (proche infra-rouge) de réflexion ou de réfraction. Ces techniques ont été passées en revue par G. Nassy de l'IFIP (Nassy 2014). Elles permettent des mesures très rapides, peu sensibles à l'opérateur et facilement automatisables, ce qui est de nature à aider à la performance industrielle et au bilan économique de l'industrie de la viande.

D'une façon générale, dans un marché international de plus en plus concurrentiel, A. Peyron (ADIV) a plaidé pour favoriser l'innovation et l'investissement par les entreprises du secteur viande (Peyron 2014). En cela, il a conforté les propos de M Rieu en faveur d'une modernisation des outils d'abattage, de désossage, de découpe et de transformation des viandes afin de renforcer la compétitivité et la productivité des entreprises. Il a également conforté les propos de G. Nassy en mettant en avant la nécessité de technologies de contrôles en ligne et de solutions mécanisées. Enfin, l'optimisation des démarches de gestion des entreprises dans une perspective à long terme, ainsi que l'innovation pour créer des produits nouveaux afin de diversifier et segmenter l'offre des produits viande sont au cœur des enjeux de demain.

Enfin, S. Gouin (AgroCampus Ouest) a passé en revue les critères de qualité importants pour le consommateur. En plus de la sécurité sanitaire qui est un prérequis, la satisfaction des attentes et des besoins des acheteurs de viande s'appuie sur la marque, les labels, l'image véhiculée et l'usage. Pour conforter les actes d'achat, il est nécessaire de séduire le consommateur, ce qui nécessite aujourd'hui de véritables démarches marketing et commerciales actuellement insuffisamment développées dans les filières viandes. Autrement dit, communiquer sur la transparence, l'authenticité et le savoir-faire ne suffisent plus (Gouin 2014).

CONCLUSION

Les JSMTV ont accentué leur ouverture vers le monde professionnel d'une part et vers l'international d'autre part. Les présentations et échanges qui ont eu lieu au cours de ces Journées ont confirmé que les défis qui se posent à la filière viande se traduisent en questions de recherche complexes et en interaction (voire en opposition) les unes avec les autres. Ainsi, par exemple, alors que la filière « viande » a besoin de nouveaux investissements et de stratégies revisitées pour maintenir sa compétitivité économique, elle doit en même temps répondre aux nouvelles attentes sociétales concernant par exemple la protection de l'environnement ou le respect du bien-être animal. La baisse régulière de la consommation de viande est une problématique complexe qui renvoie à des déterminants économiques mais surtout sociaux. C'est pourquoi les acteurs de la filière viande ont été invités par les conférenciers à développer une meilleure communication indiquant que la viande a toute sa place dans une alimentation équilibrée, à mettre au point de nouveaux produits répondant aux attentes des consommateurs et surtout de véritables stratégies marketing comme dans les autres secteurs économiques.

RÉFÉRENCES

- Aubin J., 2014. Empreinte environnementale de la viande et des produits carnés. Viandes et Produits Carnés, VPC-2014-30-6-2. http://www.viandesetproduitscarnes.fr/phocadownload/vpc_vol_30/3062_aubin_empreinte_environnementale_viande_et_produits_carnes.pdf
- Chotteau P., 2014. La filière viande bovine française. Viandes et Produits Carnés, VPC-2014-30-6-4. http://www.viandesetproduitscarnes.fr/phocadownload/vpc_vol_30/3064_chotteau_filiere_viande_bovine_francaise.pdf
- Gerber P.J., Steinfeld H., Henderson B., Mottet A., Opio C., Dijkman J., Falcucci A. Tempio G. 2013. Tackling climate change through livestock – A global assessment of emissions and mitigation opportunities. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Rome, Italy, 116p. <http://www.fao.org/docrep/018/i3437e/i3437e.pdf>
- Gouin S., 2014. Qualité des produits carnés : quelle démarche marketing pour créer de la valeur ajoutée ? Viandes et Produits Carnés, VPC-2014-30-6-8. http://www.viandesetproduitscarnes.fr/phocadownload/vpc_vol_30/3068_gouin_qualite_produits_animaux_et_marketing.pdf
- Hocquette J.F. et collaborateurs, 2014. Actes des 15^{èmes} JSMTV, 4 et 5 novembre 2014, Clermont-Ferrand, France. http://www.jsmtv.org/pdf/archives/ACTES_15e_JSMTV.pdf

- Lecerf J.M., 2014. La place de la viande dans la nutrition humaine. Viandes et Produits Carnés, VPC-2014-30-6-5. http://www.viandesetproduitscarnes.fr/phocadownload/vpc_vol_30/3065_lecerf_place_viande_dans_nutrition_humaine.pdf
- Mottet A., 2014. Les filières viande face à leurs défis : quelle vision pour demain ? Viandes et Produits Carnés, VPC-2014-30-6-1. http://www.viandesetproduitscarnes.fr/phocadownload/vpc_vol_30/3061_mottet_defis_filieres_viande.pdf
- Nassy G., 2014. De nouveaux capteurs pour maîtriser la qualité des viandes de porc. Viandes et Produits Carnés, VPC-2014-30-6-6. http://www.viandesetproduitscarnes.fr/phocadownload/vpc_vol_30/3066_nassy_nouveaux_capteurs_qualite_viandes_porc.pdf
- Peyron A., 2014. Comment la recherche-développement peut aider à relever les nouveaux défis de la compétitivité ? Viandes et Produits Carnés, VPC-2014-30-6-7. http://www.viandesetproduitscarnes.fr/phocadownload/vpc_vol_30/3067_peyron-aide_rd_competitivite_filiere_viande.pdf
- Rieu M., Roussillon M.A., Legendre V., 2014. La filière porcine française, une compétitivité à reconquérir. Viandes et Produits Carnés, VPC-2014-30-6-3. http://www.viandesetproduitscarnes.fr/phocadownload/vpc_vol_30/3063_rieu_competitivite_filiere_porcine_francaise.pdf