Publié sur *écoconso* (https://www.ecoconso.be)

VIANDE DE QUALITÉ… DIFFÉRENCIÉE ?
DOSSIERS N°72
[*mise à jour : 07/2011*]

En Belgique, le nombre de personnes qui ne consomment jamais de viande ou des produits à base de viande (sans compter les poissons) se situe en dessous de 1% (1). La viande fait donc partie intégrante de l'alimentation quotidienne de très nombreux Belges.

Or, même si la viande est une source de nutriments bénéfiques pour notre corps, la consommer en excès peut être néfaste à la santé. Maladies cardio-vasculaires, obésité, voire même certains cancers sont liés à cette consommation trop importante.

Les pressions exercées par la production intensive de viande sur l'environnement sont également nombreuses : émissions de gaz à effet de serre comme le CO2, le protoxyde d'azote et le méthane, réduction du nombre d'espèces élevées, atteinte à la diversité biologique, consommation importante d'eau et d'énergie fossiles, dégradation et pollution des ressources naturelles, etc. On estime que la viande est responsable, à elle seule, de la moitié de notre empreinte alimentaire ! Et c'est sans parler des impacts sociaux qu'entraîne la production industrielle de viande.

Réduire la quantité de viande consommée est donc primordial. Pour nous encourager à adopter au moins un jour sans viande par semaine, le Jeudi Veggie (www.jeudiveggie.be) a vu le jour. Il est déjà adopté par des citoyens, des écoles et des entreprises horeca dans plusieurs villes belges !

En plus de limiter la part des protéines d'origine animales dans notre alimentation, il est également possible de privilégier une viande de qualité, produite localement.

Quelle est notre consommation de viande en Belgique ?

Deux indicateurs permettent de mesurer la part que constitue la viande dans notre alimentation :

La consommation apparente de viande : elle est calculée à partir de la production et des importations de viande moins ce qui ressort sous forme d'exportations. Elle est exprimée en poids carcasse (qui comptabilise donc les os et le gras qui ne sont pas consommés).

Consommation apparente de viande par habitant répartie
selon les types de viande en Belgique, 1955-2005

La consommation habituelle effective de viande est calculée à partir d'enquêtes. Elles permettent de se faire une idée de la quantité de viande (exprimée en poids) effectivement consommée par une personne.

Selon l'indicateur retenu, le Belge consommerait plus de 260g par jour de viande (consommation apparente) ou près de 121g (consommation habituelle effective). Cette consommation peut toutefois atteindre 221g/jour chez certains individus et est nettement inférieure chez les femmes comparativement aux hommes (respectivement 91,8 g/jour et 152,3 g/jour).

Du point de vue de la santé, nos besoins en protéines ou d'autres nutriments peuvent être satisfaits par des quantités de viande inférieures à notre consommation actuelle. De plus, l'apport en protéines devrait idéalement provenir de sources diversifiées, végétales et animales. Or, dans l'assiette "moyenne" d'aujourd'hui, la quantité de protéines animales consommée est largement supérieure.

Du point de vue environnemental, le bilan est également très mauvais puisque la consommation apparente de viande a presque doublé au cours des 50 dernières années avec les conséquences qu'on connaît (lire notre Fiche-Conseil sur le sujet). Ce sont essentiellement les consommations de viande de porc et de volaille qui ont le plus augmenté.

Mais connaît-on l'origine de notre viande ?

Au niveau de l'étiquetage alimentaire des viandes, l'indication géographique était obligatoire uniquement pour le bœuf non transformé(suite à la crise de l'encéphalopathie spongiforme bovine, la vache « folle »).
Les opérateurs qui commercialisent de la viande bovine doivent étiqueter celle-ci à tous les stades de la commercialisation. Vous trouvez donc, sur les étiquettes de la viande de bœuf préemballée, les mentions suivantes :

- *le numéro ou code de référence* assurant la relation entre la viande et l'animal (ou le groupe d'animaux) dont la viande est issue;
- *le «Lieu d'abattage»* (pays d'abattage et numéro d'agrément de l'abattoir);
- *le «Lieu de découpage»* (pays de découpage et numéro d'agrément de l'atelier de découpage);
- *le pays de naissance;*
- *le pays d'engraissement/élevage*
- *le pays d'abattage des animaux.*

Lorsque la viande bovine provient d'un animal né, élevé et abattu dans un même pays, ces informations peuvent être regroupées sous la mention «Origine» suivie du nom du pays concerné (2).

Depuis le 1er avril 2015 (Règlement UE n° 1337/2013), les mentions « pays d'élevage » et « pays d'abattage » doivent aussi figurer sur les étiquettes des viandes de porcins, ovins, caprins et de volailles (qu'elles soient fraîches, réfrigérées ou congelées). Le lieu de naissance n'est pas obligatoire, à la différence de la viande bovine.

On retrouve également, sur les produits à base de viande, une marque de salubrité que l'on reconnaît facilement à sa forme ovale. Celle-ci reprend seulement les initiales ou le nom du pays expéditeur, suivies du numéro d'agrément de l'établissement et, dans la partie inférieure, l'un des sigles suivants: CEE - EOEF - EWG - EOK - EEC – EEG. Rien n'est donc dit sur les lieux de naissance et d'élevage de la bête…

Production biologique et qualité différenciée

Il existe sur le marché belge de nombreux labels pour la viande. Ils peuvent être classés en deux catégories : d'une part les labels biologiques et d'autre part les labels de qualité.

Une viande bio, d'accord, mais c'est quoi au juste ?

La production de viande en agriculture biologique est établie par un règlement européen qui fixe des normes précises pour les bovins, équidés, ovins, caprins, porcins et volailles. Ce règlement précise qu'il faut de préférence travailler avec des races et souches autochtones, capables de s'adapter aux conditions locales et résistants aux maladies. Par ce biais, on évite donc l'érosion génétique du bétail.

Le bien-être des bêtes est également pris en considération puisque l'élevage biologique est une production liée au sol. Le nombre de bêtes, pour une surface définie, ne peut pas être dépassé (dépendant de l'espèce, de l'unité de production, de l'âge de la bête, etc.). En plus de ce critère, d'autres sont également repris dans le cahier des charges de la production biologique : naissances naturelles, parcours extérieur pour tous les animaux et pâturage pour les herbivores, etc.

L'alimentation des animaux, biologique, doit provenir principalement de l'exploitation ou du moins de la même région que celle-ci. Ce qui évite quantité de CO_2 libérée dans l'atmosphère par les transports…

Au niveau de l'élevage, celui-ci doit générer le moins de charges possibles pour le sol.

Les hormones, OGM ou antibiotiques préventifs sont proscrits. La prévention des maladies est en effet fondée sur la sélection des races et des souches, de bonnes pratiques d'élevage, une densité d'élevage ainsi qu'un logement adaptés et une alimentation de qualité.

La production labellisée bio est contrôlée par des organismes indépendants et reconnus.

Labels de qualité différenciée en Wallonie

Dans le cadre de sa politique « qualité des produits », la Wallonie entend miser sur le développement des produits agricoles de qualité différenciée. Celle-ci est définie comme un « produit présentant un intérêt de par un certain nombre de caractéristiques identifiables liées à son 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 ». C'est sur cette base que des critères minimaux sont définis par filière sectorielle (porc, volailles, produits horticoles, lait, etc.). Les produits de qualité différenciée doivent répondre à des critères de production contenus dans des cahiers des charges reconnus et agrées par la Région wallonne. Le respect de ces critères est contrôlé par des organismes certificateurs indépendants.

Les AOP (Appelation d'Origine Contrôlée), les IGP (Indication Géographique Protégée), les STG (Spécialités Traditionnelles Garanties) ainsi que les produits issus de l'agriculture biologique font partie des produits de qualité différenciée.

Actuellement il n'y a, en Région wallonne, que deux secteurs qui sont concernés : le secteur de la viande porcine et le secteur avicole.

Dans le secteur de la viande porcine, les critères sont définis dans l'Arrêté ministériel du 2 février 2004. Celui-ci précise notamment une liste positive des matières premières autorisées pour

l’alimentation des porcs. L’utilisation d’antibiotiques, de calmants, facteurs de croissance, d’hormones ou autres substances médicamenteuses est proscrite dans l’alimentation. Les traitements vétérinaires préventifs ou systématiques sont interdits. D’autres critères sont également pris en considération afin d’optimaliser la qualité de la viande comme les spécifications quant à la mise à jeun des animaux, le transport et l’abattage. La traçabilité doit aller plus loin que l’exige la législation.

A ce jour, huit produits de viande de porc sont reconnus comme "Qualité différenciée" : le Porc Plein Air, Nutri’bel, Filière Fleuri, le porc Aubel, le porc du Pays de Herve, Pass’Por, le Porc Confort, le Porc Fermier de Wallonie. Si les critères minimaux sont la norme, il existe néanmoins quelques différences entre ces labels (3). Deux Indications Géographiques Protégées (produits pour lesquels il existe un lien géographique au moins à l’un des stades de la production, préparation ou transformation) relatives à des produits transformés (Jambon d’Ardenne et Pâté Gaumais) sont également reconnus comme « Qualité différenciée ».

Dans le secteur avicole, le « Label de Qualité wallon - Poulet de Chair » fixe des critères comme une liste positive des aliments et un délai d’attente des médicaments, un accès à un parcours extérieur, une taille limitée de l’élevage, etc. Si ce label existe toujours en théorie, on ne trouve cependant plus sur le marché de produits le portant.

Pour les autres types de viande, il existe bien, en Wallonie, des labels de qualité mais qui ne sont pas reconnus de Qualité Différenciée (QD) car il n'y a pas encore d'Arrêté du Gouvernement Wallon qui en définisse les critères minimaux et qui permettrait donc cette reconnaissance.

Autres labels

Le Coq des prés, est une appellation choisie par 27 aviculteurs associés à travers COPROBEL pour commercialiser, en vente directe, leur production de poulet bio.

Dans le secteur de la viande bovine le label Belbeef (anciennement Meritus) garantit des races à viande (BBB), un âge d’abattage assez jeune, le respect de l’animal et une sélection jusqu’au comptoir.
Le label BBQS (Blanc Bleu Qualité Supérieure) est un label de qualité wallon. Il a pour objectif principal de promouvoir la race BBB. Une série de marques privées ou de distributeurs se raccrochent au cahier des charges socle.

Pour la viande de veau, le Belgian Controlled Veal (BCV) est un système indépendant de contrôle et de certification qui assure la traçabilité des animaux ou de la viande et garantit l’absence d’accélérateurs illégaux de croissance ainsi que d’antibiotiques.

Sous l’appellation « Agneau Pastorale » ce sont plusieurs éleveurs d’agneaux wallons qui se sont rassemblés. Les agneaux doivent être nourris avec des aliments d’origine végétale issus de l’exploitation et ils doivent être nés en Wallonie.

En conclusion…

Même si elle n’occupe actuellement que peu de place par rapport aux productions « standards », il est possible d’acheter en Région wallonne de la viande de qualité différenciée.
La préservation de l’environnement n’est cependant pas un critère assez pris en considération dans les différents labels, hormis en bio. Consommer des produits agricoles de qualité différenciée, issus d’une agriculture biologique locale ou de circuits courts c'est toutefois privilégier les productions agricoles régionales et ainsi limiter l'impact environnemental.

A l’achat de viande, choisissons-la donc de qualité mais n’oublions pas que le maître-mot reste de modérer notre consommation ! En cette période de barbecues, profitons-en pour goûter de délicieuses brochettes de légumes grillés ou des fromages à la braise. Miam !

Pour en savoir plus :

- Pour avoir d’autres graphiques sur la consommation de viande voir le Rapport Fédéral 2009
- Fiche-conseil n°127 : Si on mangeait moins de viande ?
- Fiche-conseil n°152 : L’alimentation durable
- Fiche 1, 2, 3, Je mange durable !

(1) 0,7% chez les hommes et 0,8% chez les femmes. Source : enquête de consommation alimentaire belge, 2004
(2) Source : Synthèse de la législation de l’UE.
(3) Plus d’infos : Filière Porcine Wallonne

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

---

Liens
[1] https://www.ecoconso.be/fr/Viande-de-qualite-differenciee
[2] https://www.ecoconso.be/fr/thematiques/aliment-et-composition
[3] https://www.ecoconso.be/fr/thematiques/alimentation-durable
[4] https://www.ecoconso.be/fr/thematiques/sante
[5] https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/viande
[6] https://www.ecoconso.be/fr/content/conditions-dutilisation-de-nos-contenus
[7] http://www.jeudiveggie.be
[8] http://www.ecoconso.be/Si-on-mangeait-moins-de-viande
[9] http://www.plan.be/websites/tfdd_88/fr/r5fr_fichessite712.html
[10] http://www.ecoconso.be/L-alimentation-durable,483
[11] http://www.ecoconso.be/1-2-3-Je-mange-durable,607
[12] http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/l12064_fr.htm
[13] http://www.fpw.be

Cette publication est mise à disposition sous un contrat Creative Commons