

Académie d'agriculture de France

Séance publique du 26 novembre 2025

La consommation de produits animaux : une clé de l'évolution des systèmes d'élevage ?

Synthèse

Avec des ressources naturelles limitées, les activités humaines sont en concurrence et doivent se montrer légitimes. L'élevage n'échappe pas à cette analyse critique et est discuté ou contesté dans la société au regard de son impact environnemental ou du traitement des animaux. La nutrition humaine apparaît comme la première nécessité à laquelle répond l'élevage. Face à cela, la palette d'opinions est large, du statu quo à l'arrêt total de consommation de produits animaux. La séance publique de l'Académie d'agriculture du 26 novembre 2025 s'est penchée sur ce dernier aspect.

Les apports nutritionnels des produits animaux dépassent les seules protéines. Ils apportent d'autres nutriments indispensables ou importants, vitamines et co-enzymes, minéraux, acides gras oméga-3. Dans un régime équilibré, ils sont complémentaires des végétaux. Sauf si l'on apporte des compléments, les exclure peut conduire à des déficits ou des carences, dépendant du sexe et de l'âge. À l'inverse, un excès de viandes accroît certains risques, cardio-métabolique ou de cancer colo-rectal, par exemple.

La composition en nutriments des produits varie selon l'espèce animale et le type d'élevage (alimentation, conduite). Ainsi l'élevage à l'herbe des ruminants améliore sensiblement la composition du lait et des produits qui en sont issus, mais aussi une diversité de ses qualités organoleptiques. Le passage par la transformation et la distribution des produits est nécessaire, mais certaines préparations induisent des risques supplémentaires et peuvent influencer négativement sur la matière première demandée. Chez les poissons et autres espèces aquacoles, les teneurs en nutriments sont riches. Elles sont aussi variées selon les habitats et habitudes alimentaires et selon les pratiques en cas d'élevage.

De nombreuses données disponibles permettent de calculer des diètes qui équilibrent des apports nutritionnels adaptés à différents types de consommateurs tout en réduisant les impacts environnementaux. Le plus souvent, elles aboutissent à une augmentation des produits végétaux et à une baisse des viandes, réduisant la part de protéines animales à, selon les positions, un tiers ou la moitié du total des apports protéiques, contre environ deux tiers aujourd'hui.

Dans sa conclusion, Pierre Combris s'est attaché à apporter un éclairage économique sur les trois grandes questions qui ont structuré la séance : la diversité des besoins nutritionnels auxquels répond la consommation des produits animaux, l'impact des choix de production sur

les caractéristiques de ces produits, et enfin la modélisation des diètes nutritionnellement satisfaisantes et économes des ressources de l'environnement.

Les disponibilités des produits d'origine animale sont, en France, largement suffisantes pour couvrir les besoins moyens de la population, mais ces disponibilités sont inégalement réparties. La permanence de la précarité alimentaire, qui touche en premier lieu la viande, la volaille et le poisson en témoigne, tout comme les niveaux de consommation très élevés d'une partie de la population. Une connaissance plus détaillée de la distribution statistique des consommations reste nécessaire pour appuyer l'action publique dans ce domaine.

Regardant la qualité des produits d'origine animale, se pose la question de l'évolution des conditions de production nationales confrontées à l'ouverture des marchés, à la standardisation des produits et à la compétitivité par les prix. La valorisation des qualités des produits animaux et des systèmes d'élevage suppose à la fois des règles claires et une bonne information des consommateurs. Elle implique aussi de garantir une concurrence loyale, quelle que soit la provenance des produits.

Pour intégrer les contraintes à la fois nutritionnelles et environnementales qui conditionnent les choix alimentaires, les modèles d'optimisation sous contraintes présentent de multiples intérêts. Ils prennent en compte la totalité des aliments consommés, tiennent compte des besoins alimentaires des individus, et des limites environnementales que la population ne doit pas dépasser. En identifiant les diètes qui respectent toutes ces contraintes, mais qui s'éloignent le moins possible des consommations actuelles de chacun, ces modèles permettent de tracer des chemins individualisés beaucoup plus faciles à suivre que des recommandations générales. Combinés à des politiques de facilitation des choix s'appuyant sur les prédispositions sociales aux changements alimentaires, ces outils ne seront pas de trop pour réussir la difficile, mais impérative, décarbonation de l'agriculture, ainsi que la transition vers une alimentation saine et équilibrée pour toutes et tous.

Pour terminer, on pourra constater au travers de l'actualité que des politiques publiques résolues et allant dans le sens de l'intérêt général ont du mal à se mettre en place lorsque des intérêts particuliers puissants sont en jeu. On notera que l'ajustement entre besoins à satisfaire, dans toute leur diversité, et offre disponible, dans le souci de maximiser la souveraineté nationale, reste une tâche à parfaire. Et si les enseignements de la séance ont surtout porté sur la France et les pays développés, les graves pénuries alimentaires au sud ou le besoin d'amélioration de la coopération nord-sud font surgir des questions d'une autre nature et d'une autre ampleur qui n'entraient pas le champ prévu par la séance, mais auxquelles l'Académie d'agriculture s'est déjà intéressée. Elle continuera de le faire.