

## Le carnisme : un nouveau problème public

Fiche **QUESTIONS SUR...** n° 08.05.Q03

juillet 2024

**Mots clés :** consommation, viande, alimentation, nutrition, conduites alimentaires, systèmes alimentaires

**En France, et plus généralement en Europe, certains groupes sociaux – porteurs de nouvelles représentations et pratiques alimentaires – contribuent à construire un nouveau problème public : la consommation de viande. Hier, la viande était recherchée, était considérée saine, et signifiait la réussite sociale et la modernité. Aujourd'hui, elle est de plus en plus considérée comme négative, malsaine, voire dangereuse, et est en passe de devenir une anormalité négative désignée sous le vocable de carnisme. Pourquoi ? Par quels processus ?**

Raisonnons par analogie avec d'autres problèmes publics. Par ce terme, on entend, en sociologie politique, des situations dangereuses ou potentiellement dangereuses reconnues par un groupe social comme susceptibles de remettre en cause l'ordre social, et exigeant l'intervention d'une autorité gouvernementale. Ainsi, la consommation de tabac, perçue à une époque comme positive et recommandable (passage au statut d'adulte, dimension festive, etc.), est-elle aujourd'hui requalifiée, de façon négative, comme *tabagisme*. Ainsi, la consommation d'alcool, qui signifiait virilité ou bien-être, est-elle devenue l'*alcoolisme*, condamnable et pathologique. Ainsi, les 16 600 morts sur les routes en 1972 faisaient-ils moins problème que les 3 000 décès actuels ? Ces exemples montrent que les sociétés sont travaillées par des évolutions, des tensions qui aboutissent à condamner des pratiques auparavant valorisées. C'est maintenant le cas de la viande.

Après une rapide description du régime alimentaire carné hérité du passé, cette fiche expose les principales causes de la baisse de la consommation de viande, puis présente le carnisme, ce nouveau problème public.

### Le système alimentaire hérité

Partons du passé pour comprendre les évolutions et saisir les transformations de la place occupée par la viande et par sa consommation.

Le système alimentaire, dont nous avons hérité, avait des caractéristiques connues : commensalité, convivialité, plaisir de cuisiner et de suivre des recettes, culture gastronomique, trois repas par jour assez bien synchronisés, etc. Au cœur de ce modèle étaient des injonctions fortes, dont "*Il faut manger de la viande*", et celle-ci était la composante centrale du repas, légumes et céréales étant considérés comme des garnitures. Ainsi, Roland Barthes, en essayiste, dans les années 1950 (*Mythologies*), ou Pierre Bourdieu dans les années 1970 et 1980 (*La Distinction*), en sociologue, ont montré les liens entre viande et masculinité, force, domination, mais aussi modernité alimentaire. Souvenons-nous néanmoins qu'il y avait très peu de boucheries en dehors des grandes villes au début du XX<sup>e</sup> siècle, et que le vrai accès des groupes ouvriers, agriculteurs et employés à la viande s'est fait seulement dans les années 1950-60. Ou plutôt le ré-access, car à d'autres périodes de l'Histoire la consommation populaire de viande avait été plus importante.

Pour manger de la viande, il fallait des abattoirs avec un abattage rationalisé et technicisé, permettant de fournir du bœuf bon marché. Cette chaîne de désassemblage de la bête en morceaux de chair fut d'ailleurs, quelques années plus tard, un des modèles de la chaîne d'assemblage de l'industrie automobile fordienne.

Mais à l'amont, il fallait aussi de l'élevage de plus en plus intensif, donc une modernisation des exploitations agricoles, une *politique agricole commune* européenne, des politiques nationales, des réseaux professionnels, de la recherche zootechnique, des formations, des pratiques certifiées, des filières animales.

Viande, abattage et élevage déterminaient une certaine conception des animaux, avec des opinions dominantes et des représentations mentales permettant d'abattre et de manger sans trop de culpabilité. La zoophagie allait de pair avec des animaux-matériaux, sans droits, sans conscience. Dans l'assiette, il ne fallait pas penser à l'animal derrière le morceau de viande, pour pouvoir continuer à le manger.

Stable et résistant, ce système alimentaire animalier comportait de grandes fonctionnalités et de puissants processus de régulation : dominance de l'offre ; prégnance du marketing et de la publicité ; part des dépenses domestiques et arbitrages favorables aux achats alimentaires dans une société industrielle comportant moins de loisirs et de services qu'aujourd'hui ; consommation de masse et baisse des prix.

### **Les facteurs ayant conduit à la baisse de la consommation de viande**

Aujourd'hui, des tendances profondes modifient notre rapport à l'alimentation carnée.

En France, la baisse de la consommation par habitant a commencé vers 1990, et même au début des années 1980 pour la viande bovine<sup>1</sup>. Ces tendances se sont prolongées, et la consommation moyenne de viande par habitant a encore reculé de -5,8 %<sup>2</sup>, avec effet plus fort sur la viande bovine : -19 %.

**Premier facteur** : l'érosion du modèle gastronomique national, par (i) l'effacement de notre patrimoine culinaire, où les recettes de viande occupaient une grande place ; (ii) l'affaiblissement des cuisines régionales et des cuisines sociales, qui étaient portées par des groupes et des communautés plutôt forts consommateurs de viandes.

**Deuxième facteur** : certaines tendances économiques, comme la faible croissance, la stagnation du pouvoir d'achat, l'augmentation du nombre de travailleurs pauvres, la concurrence d'autres postes de consommation domestique, cela allant avec le souhait d'une alimentation moins coûteuse, alors que la viande est perçue comme un produit cher.

**Troisième facteur** : la montée des valeurs santé et bien-être. Autrefois, on mangeait pour entretenir son corps, pour travailler, pour résister, et la viande était un plat de résistance ; le *bon* était défini d'un point de vue gustatif ou physiologique. Aujourd'hui on dit que cet ancien *bon* est plutôt mauvais, car il faut faire attention à sa ligne, à son équilibre et à sa longévité. Les précautions médicales remplacent les anciennes normes familiales, religieuses ou régionales, tandis que la critique des protéines animales s'accompagne d'une valorisation des protéines végétales, et que les légumes et fruits retrouvent une place centrale.

**Quatrième facteur** : l'affirmation des valeurs de développement durable est défavorable aux filières animales, puisque leur sont associées les consommations d'énergie, de végétaux, d'eau et de terres nécessaires à la production de viande. Accusé aussi, le méthane des troupeaux, qui contribue au changement climatique. Hier la viande était bonne pour les humains, aujourd'hui elle serait dangereuse pour la planète.

**Cinquième facteur** : l'évolution du rapport humain-animal, et la montée de la valeur animalité : les bêtes acquérant des droits, on se soucie de leurs conditions de vie et de leur bien-être. Notre sensibilité au non-humain progresse et, derrière le steak, dans l'assiette, réapparaît l'animal. Alors, dans une société de moins en moins rurale et agricole, lapin, chevreau, agneau et veau sont devenus trop mignons pour être cuisinés, tandis que l'élevage est de plus en plus critiqué, avec mise en avant des souffrances du gavage et des conditions d'abattage. Le malaise dans l'alimentation carnée devient un véritable malaise dans la civilisation.

**Sixième facteur** : le socio-culturel intervient aussi dans la baisse des achats de produits carnés, puisque l'alimentation remplit une fonction de différenciation et de distinction sociale, le régime alimentaire permettant de se singulariser, de se poser en s'opposant aux autres, de prendre de la distance par rapport à ceux "*qui ne mangent pas comme moi*". Les régimes alimentaires deviennent des matrices statutaires : "*Je suis ce que je mange, et je vous montre à quel groupe j'appartiens à travers mes exigences nutritionnelles*". Les conduites alimentaires fabriquent des allégeances, des affinités électives, des rapprochements communautaires, des solidarités, mais aussi des tensions et des conflits ; aujourd'hui, les plus puissants de ces discours identitaires convergent sur le rejet de la viande : végétarisme, végétalisme, véganisme, frugivorisme, flexitarisme, etc. Les mouvements non-viande ou anti-viande sont à la pointe de la consommation critique et de la contestation citoyenne.

**Septième facteur**, certainement le plus important, car contribuant à nous éloigner des régimes carnés : les nouveaux rapports au temps et les nouveaux rythmes sociaux, puisque l'accélération des modes de vie entraîne une évolution de l'alimentation. En effet, avec l'urbanisation et la métropolisation de la société, les rythmes de vie sont de plus en plus des rythmes d'habitants des villes où la salarisation, les familles décomposées-recomposées, la multiplication des tâches et familiales, l'enchaînement frénétique des activités quotidiennes font que l'alimentation se mue en une occupation fonctionnelle, secondaire, intercalaire, interstitielle même.

---

<sup>1</sup> Agreste, 2020.

<sup>2</sup> Agreste, 2024.

Alors que, dans la société traditionnelle, manger était une fonction vitale qui s'imposait aux autres fonctions, maintenant, dans des sociétés urbaines "riches", la survie alimentaire est assurée, l'alimentation perd sa dimension stratégique et n'est plus qu'un service parmi d'autres. Il en résulte une réduction des temps de cuisine et de repas, un essor du snacking et des plats préparés, de la distri-restauration, du surgelé-réchauffé, et tout cela va dans le sens d'une moindre consommation carnée : moins de temps pour préparer un poulet rôti ou un bœuf bourguignon, mais toujours assez de temps pour consommer pizzas, poke bowl, salades composées et sushis.

**Huitième facteur**, qui réside dans l'évolution des rapports à l'espace. La société ancienne était peu mobile et donc confinée à l'espace restreint des déplacements lents. Aujourd'hui, les mangeurs sont de plus en plus nomades et ambulants, aussi l'acte de se nourrir accompagne leurs mobilités quotidiennes, et les manières de manger suivent l'accomplissement des autres activités dans l'espace : les régimes alimentaires s'allègent et se recomposent pour suivre nos pérégrinations, d'où une dissociation de l'alimentation et de l'habitation principale, un développement du *snacking*, des sandwiches, du prêt à manger, qui accompagnent les nouvelles demandes des clients et donnent une place croissante à la protéine végétale, quand bien même les grammages de viande consommés dans les *fast foods* sont en général plus élevés qu'à domicile.

**Neuvième facteur**, résultant de l'évolution des rapports de genre : la féminisation de la société se traduit par des taux plus élevés de réussite scolaire des femmes, par leur accès à des postes et responsabilités autrefois réservés aux hommes, mais aussi par la diffusion d'une nouvelle culture, de nouvelles sensibilités, par une mutation des systèmes de valeurs, et donc par de nouvelles représentations de l'alimentation. De nombreuses études montrent que les femmes sont plus sensibles aux risques, à la santé, à l'environnement, à la nature, au développement durable. Plus sensibles aussi au bien-être corporel, à la diététique, à une alimentation saine et équilibrée, à la souffrance et à la mort animales. Aussi sont-elles souvent plus impliquées que les hommes dans les mouvements de consommation alternative. Cette féminisation se traduit par une démasculinisation du rapport à l'alimentation et donc par un affaiblissement des régimes carnés.

**Dixième facteur**, découlant de l'évolution des rapports d'âge et du vieillissement démographique global de la société : la consommation de viande, en particulier rouge, diminue sensiblement avec l'âge, mais il y a aussi le fait que les jeunes d'aujourd'hui sont porteurs de quasiment toutes les tendances évoquées ci-dessus : stagnation du temps passé à cuisiner, réduction des durées de repas, mobilités accélérées, perte du prestige de la table, volonté de faire des économies, recherche de praticité, etc. Ces jeunes apprennent à manger moins de viande, et pas les mêmes viandes, et ces habitudes acquises se prolongeront au cours de leur vie. Au total, le glissement naturel des générations amplifie la notion de moindre consommation de viande.

## **La construction d'un problème public : le carnisme**

### **Comprendre des tendances**

Il reste maintenant à décrire ce que produit la conjonction de ces grandes tendances : non seulement une baisse de la consommation, mais aussi une mise en accusation de la viande qui, de *solution* alimentaire prisée, est devenue un *problème public*.

Chaque *problème public* a son histoire. Par exemple, quand l'échec scolaire ne touchait que des enfants d'ouvriers et d'agriculteurs, il était considéré comme un problème seulement familial et privé ; mais quand il a commencé à concerner les enfants de cadres, d'entrepreneurs et de professions libérales, il a été pensé et affirmé comme un *problème public* nécessitant l'intervention des autorités.

Sur le même modèle, nous vivons maintenant la construction d'un nouveau *problème public* : la viande, présentée comme négative, malsaine, superflue, symbole de conservatisme et de dangerosité. Le végétalisme est honoré, alors que le viandisme est stigmatisé. Manger de la viande devient une erreur diététique et environnementale, aussi en manger moins ou ne plus en manger, voilà où se trouveraient la nouvelle modernité nutritionnelle et l'innovation culturelle.

Cette vision de la viande comme *problème public* participe des dynamiques de la "société du risque", décrite par Ulrich Beck<sup>3</sup> : nos sociétés sont de moins en moins dangereuses, mais y vivre n'a jamais paru aussi risqué ; nous n'avons jamais aussi bien mangé à l'échelle mondiale, en quantité et en qualité, et en nombre de personnes bien nourries, mais la crainte de se nourrir mal n'a jamais été aussi grande ; plus les dangers alimentaires régressent, et plus les dangers qui subsistent paraissent insupportables.

---

<sup>3</sup> Philosophe et sociologue allemand, auteur de l'ouvrage *La société du risque*, 1986, traduction française 2001, Editions Aubier.  
[page 3](http://www.academie-agriculture.fr) Fiche consultable sur le site internet [www.academie-agriculture.fr](http://www.academie-agriculture.fr) onglet "**Publications**" puis "**Table des matières des documents de l'Encyclopédie**".

Prise dans ce cercle vicieux, la viande devient définie comme risque, ou nouveau risque, et même haut risque. On observe une inversion du rapport entre risque et protection alimentaires : certains choisissent des régimes censés assurer la santé non par peur de la viande, mais parce qu'en voulant assurer leur santé ils se mettent à avoir peur de la viande. Dans cette tendance, la défense de la vie, de la santé, du corps, de la longévité, de la beauté, devient première, tandis que la critique de la viande est seconde. C'est donc alors l'extension du domaine de la sécurité sanitaire qui étend le champ du risque alimentaire, et non l'inverse. Plus la valeur accordée à la vie augmente et plus les sociétés construisent des dangers et des peurs alimentaires. Vecteur de confiance hier, la viande devient un sujet de méfiance, et même de défiance.

### **Les incidences envers l'élevage**

Les débats publics – critiques sur le viandisme et le carnisme – emportent avec eux une remise en cause de l'élevage, de l'abattage, du transport d'animaux, de leurs droits retirés, de leurs conditions de vie, et plus généralement de la place des animaux dans la société.

De telles tendances à la désanimalisation du système alimentaire ne relèvent pas d'une simple opposition passagère, car il ne s'agit pas d'une crise temporaire de la consommation de viande, avant un prochain retour à la normale : il s'agit de transformations sociales profondes, de mutations à l'échelle des sociétés, d'évolutions au long cours accompagnant les changements des modes de vie, des valeurs culturelles et des rapports entre groupes sociaux.

### **Néanmoins...**

Aussi grave soit-elle, cette désanimalisation est au fond assez banale, à l'aune de l'histoire longue des systèmes alimentaires qui, constamment en mouvement à travers les siècles, n'ont cessé de qualifier ou disqualifier des denrées ou des recettes, de valoriser ou dévaloriser des ingrédients ou des habitudes, de reléguer ou privilégier tel ou tel régime. Toutes les alimentations sont contingentes, relatives à des lieux et des époques, jamais définitives ni absolues. La remise en cause de la viande n'est pas une *révolution* ; c'est une *évolution* parmi d'autres.

Bruno HÉRAULT, membre de l'Académie d'Agriculture de France

#### **Ce qu'il faut retenir :**

Depuis les premières années du XXI<sup>e</sup> siècle, le procès de la viande est engagé. Certains groupes sociaux, porteurs de nouvelles conduites alimentaires, contribuent à construire un nouveau *problème public* : celui de la consommation de viande, dit carnisme.

Hier, la viande était recherchée, positive, saine, elle signifiait la réussite sociale et la modernité. Aujourd'hui, elle est de plus en plus considérée comme négative et dangereuse. Cette critique des régimes carnés se prolongera dans le futur, ses développements et conséquences sont encore difficiles à anticiper, mais on vit là une évolution plus qu'une révolution.

#### **Pour en savoir plus :**

- Agreste Primeur : *Les habitudes de consommation de viande des Français se modifient en 60 ans*, avril 2020.
- Agreste : *Baisse de la consommation de viande en France en 2023. Synthèses conjoncturelles n°424*, 2024.
- F. BURGAT : *L'Humanité carnivore*, Le Seuil, 2017.
- V. CHANSIGAUD : *Histoire du végétarisme*, Buchet-Chastel, 2023.
- J-P. DIGARD : *L'Animalisme est un anti-humanisme*, CNRS Éditions, 2018.
- M. GIBERT : *Voir son steak comme un animal mort*, Lux, 2015.
- B. HÉRAULT, J. GASSIE, A. LAMY : *Transformations sociétales et grandes tendances alimentaires*, Centre d'études et de prospective, ministère de l'Agriculture, 2019.
- M-P. HORARD, B. LAURIOUX : *Pour une histoire de la viande*, Presses universitaires de Rennes, 2017.
- J-M. LECERF : *La viande*, Buchet-Chastel, 2016.
- J-M. LECERF : fiche Encyclopédie [08.05.Q01 : L'omnivorisme : pourquoi et comment ?](#)
- D. LESTEL : *Apologie du carnivore*, Fayard, 2011.
- M. PATOU-MATHIS : *Mangeurs de viande de la préhistoire à nos jours*, Perrin, 2009.
- J-P. POULAIN : *Dictionnaire des cultures alimentaires*, PUF, 2018.