

L'humain mangeur de viande : historique des modes de consommation et des pratiques

Humans as meat-eaters: a history of consumption patterns and practices

Cloé Fauveau¹

Manuscrit initial reçu le 16 novembre 2025, manuscrit révisé reçu le 8 février 2026 et accepté le 9 février 2026, révision éditoriale le 9 avril 2026

Communication présentée le 23 octobre 2025 lors de la séance thématique de l'Académie vétérinaire de France « Séance Histoire - De la paléogénétique des épidémiologies à l'évolution de la médecine des Nouveaux animaux de compagnie »

Mots-clés : alimentation humaine, produit carné, végétarien, éthique, histoire, symbolisme

Keywords: human food, meat products, vegetarian, ethics, history, symbolism

Citation

Fauveau C. (2026) L'humain mangeur de viande : historique des modes de consommation et des pratiques [Humans as meat-eaters: a history of consumption patterns and practices] *Bulletin de l'Académie vétérinaire de France* 179: 71175. <https://doi.org/10.3406/bavf.2026.71175>

Introduction

La consommation de viande par les sociétés humaines s'inscrit dans un continuum historique, culturel, économique et biologique intimement lié à l'évolution d'*Homo sapiens*. Le travail mené dans ma thèse d'exercice (Fauveau 2023) montre que la place de la viande dans l'alimentation française contemporaine résulte d'un ensemble de longues transformations : évolution des systèmes d'élevage, mutations socio-économiques, modifications du rapport symbolique à l'animal, mais également réévaluation récente des enjeux sanitaires, nutritionnels et environnementaux.

1- Inspectrice de santé publique vétérinaire, vétérinaire officielle en abattoir
Courriel : Cloe.Fauveau@outlook.fr



Origines et évolutions de la consommation de viande

Les données archéozoologiques attestent que, depuis la naissance des premiers représentants de la lignée *Homo* il y a quasiment trois millions d'années, ceux-ci n'ont jamais cessé de chercher à se procurer de la viande. *L'Australopithecus*, essentiellement arboricole, s'est surtout procuré sa nourriture grâce à la collecte de végétaux : son régime alimentaire était principalement herbivore, à base de végétaux assez grossiers, comme des tubercules ou des racines. Il est avéré qu'il mangeait quelquefois des protéines animales, mais son mode d'acquisition n'est pas certain : était-il spoliateur ou chasseur opportuniste de petits animaux ? Probablement un peu des deux (Perlès 1996).

Le genre *Homo* se distingue par ses innovations techniques : la fabrication d'outils plus complexes marque sa progression dans les méthodes de chasse. Si *Homo habilis* reste un chasseur opportuniste de petits animaux, *Homo erectus* progresse et commence à pratiquer la chasse aux grands animaux, dans un contexte de refroidissement climatique où les ressources alimentaires végétales se raréfient. Les premiers indices d'une chasse pratiquée en masse, c'est-à-dire concernant des troupeaux sauvages entiers, sont datés de la fin du Paléolithique moyen, et sa généralisation se poursuit au Paléolithique supérieur. Si l'on attribue à la maîtrise du feu (estimée autour de -450 000 ans) le mérite d'avoir induit une complexification de l'organisation sociale des premières tribus, il est montré que la recherche de viande joue également un rôle significatif. En effet, ce type de pratique nécessite une organisation particulière, avec une répartition de diverses tâches spécialisées : le rabattage des troupeaux exige la coopération de plusieurs individus, avec un travail préalable conséquent (positionnement des pièges, préparation et entretien de l'armement) (Bellier et Cattelain 2002).

Au Mésolithique, l'alimentation d'*Homo sapiens* (dernier représentant de la lignée *Homo*) se diversifie : il chasse maintenant sur l'eau. Un véritable tournant s'opère au Néolithique (-8 000 à -3 300 ans) : *Homo sapiens* domestique certaines espèces végétales et animales, ce qui concourt à sa sédentarisation, et celle-ci s'accompagne de nombreuses modifications d'ordre social (Willcox 2012). À la fin de la Préhistoire, l'être humain s'est donc en partie affranchi des contraintes de son milieu et peut tenter de subvenir à ses besoins alimentaires grâce à l'agriculture et l'élevage.

C'est en effet à la fin de la Préhistoire que l'élevage des animaux domestiqués tend à se développer. Même si une part de l'alimentation carnée des populations de l'époque provient de ces animaux, cette affirmation ne doit pas masquer le but premier de cet élevage ancestral : l'animal de ferme n'est initialement pas élevé pour sa viande, mais pour aider à la réalisation de tâches agricoles et à la fertilisation des sols. De plus, les herbivores sont en compétition avec les humains vis-à-vis de leur alimentation : ces derniers doivent céder une partie de leurs vivres aux animaux, qui sont donc le « *mal nécessaire* » de la culture de la terre. Durant l'Antiquité, en Gaule, la consommation de viande d'animaux d'élevage se resserre autour d'un trio d'espèces : le bœuf, le mouton et le porc, qui fournissent également du lait, de la peau, des os, du fumier et de l'énergie. L'hippophagie et la consommation de viande de chien sont de moins en moins encouragées (Jussiau *et al.*, 1999).

La période du Moyen Âge, qui s'étend du Ve au XVe siècle, voit la consommation de viande de ses contemporains fortement fluctuer, au gré des grands changements qui le caractérisent.

Ainsi, si l'élevage porcin se développe au début du Moyen Âge, la céréalisation de l'alimentation qui accompagne l'essor démographique du XIIIe siècle s'appuie sur le défrichement d'espaces dits vains, comme les forêts ou les jachères. L'élevage des porcs et des bovins qui s'appuyait sur ces espaces est donc malmené.

Plus tard, l'agriculture médiévale est mise à mal par le « *temps des grands malheurs* » : pendant deux siècles, de nombreux fléaux (d'abord des famines, puis la guerre de Cent Ans et la peste noire) frappent le continent européen, ce qui vient déstabiliser le système de production agricole médiévale, essentiellement centré sur le noyau familial et domestique. La population européenne est, selon les estimations, privée d'un quart, voire de la moitié, de ses habitants, ce qui entraîne une raréfaction de la main d'œuvre agricole et entretient la misère déjà installée. Cette déprise agricole permet néanmoins de remettre du bétail sur les anciennes parcelles céréalières, désormais en friche (Jussiau *et al.*, 1999).

Ère industrielle et explosion de la consommation de viande

Ces pratiques d'élevage sont conservées jusqu'à la Révolution industrielle du XIXe siècle, où le schéma de production quasi immuable depuis un millénaire se métamorphose. En effet, le développement des industries dans les villes attire une grande partie des ruraux : l'expansion de l'aire urbaine entraîne le recul de la surface des campagnes et les vide de leurs habitants. Pour répondre à une demande en croissance, et profitant des avancées technologiques, le système agricole se modifie : il mêle polyculture et élevage, passant d'une économie de subsistance à une économie de marché. Entre 1882 et 1950, la production totale de viande augmente d'environ 1,6 fois, malgré des effectifs animaux qui n'évoluent pas en proportion. Cette hausse résulte surtout des progrès de la zootechnie et de la médecine vétérinaire : les animaux de boucherie voient leur gabarit et leur poids presque doubler en l'espace de soixante-dix ans (Lepage 2002).



Cette pré-industrialisation de l'élevage est incontestablement freinée par les deux conflits mondiaux du XX^e siècle. Ce processus est repris à la sortie de la Seconde Guerre mondiale, poussé par des politiques publiques (plan Marshall notamment). Ainsi, en l'espace de quelques dizaines d'années, la transformation du modèle agricole français permet la mise sur le marché d'une grande quantité de viande, issue d'animaux sélectionnés et hyper-performants. L'ensemble de la population a alors accès à un vaste choix de produits carnés, ce qui se répercute sur la quantité de viande consommée. Même si les chiffres ne doivent pas masquer les fortes fluctuations entre populations et classes sociales, la consommation moyenne de viande en kilogramme équivalent carcasse (kgec) par habitant explose à partir du XIX^e siècle : d'environ 20 kgec/habitant/an à la fin du XVIII^e siècle, elle atteint un pic en 1980 à 105 kgec/habitant/an, avant de se stabiliser de nos jours autour de 85 kgec/habitant/an (Figure 1 ; Lemarquis et Beaufils 2020).

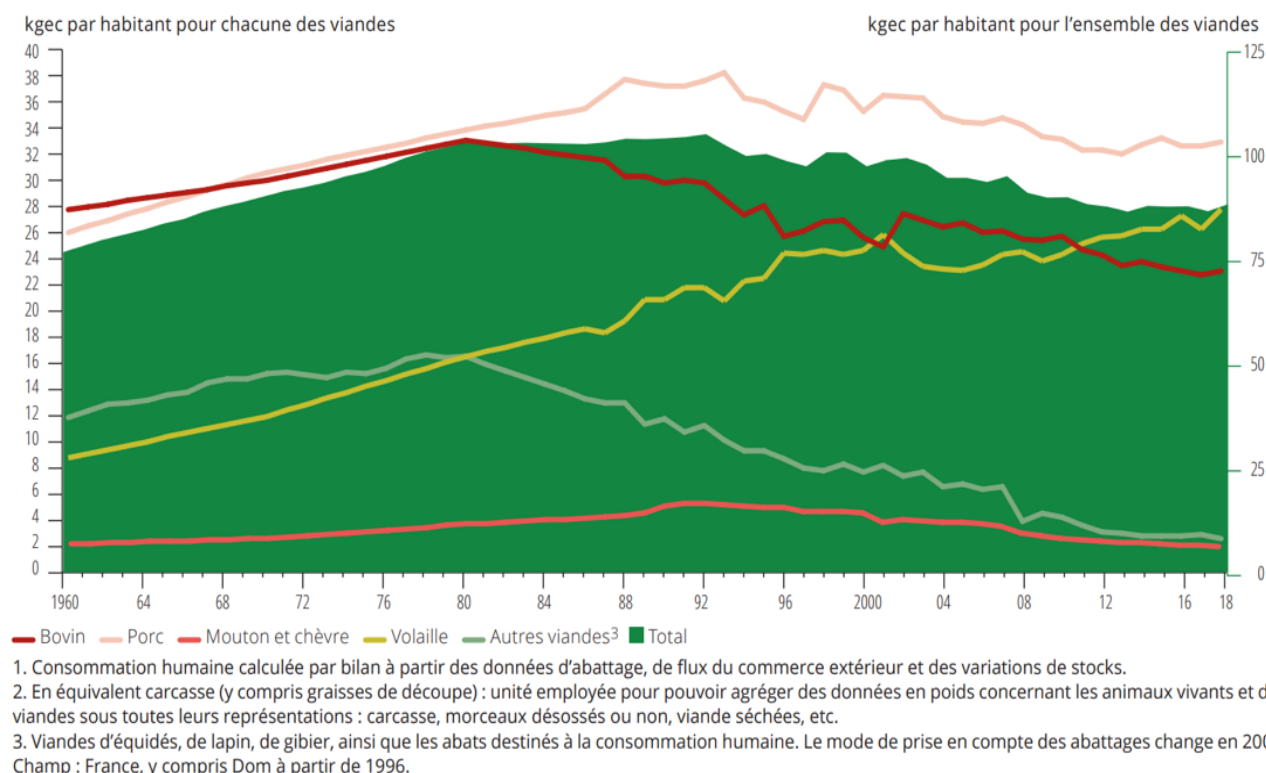


Figure 1. Consommation de viande en France en kilogramme équivalent carcasse par habitant et par année entre 1960 et 2018 (source : Lemarquis et Beaufils 2020)

Facteurs sociologiques et symboliques du rapport contemporain à la viande

Au-delà des aspects économiques, la consommation de viande possède une forte dimension symbolique. Elle constitue un marqueur social, culturel et identitaire. Conjuguer éthique animale et consommation de chair animale peut ainsi se révéler particulièrement délicat pour les consommateurs, ce qui peut mener à une forme de dissonance cognitive.

En sociologie, la dissonance cognitive est une « situation impliquant des attitudes, des croyances, ou des comportements en contradiction ». Selon Estelle Chanut, appliquée aux consommateurs de viande, la dissonance cognitive peut prendre la forme d'une incohérence (« je mange de la viande mais je n'aime pas faire souffrir les animaux »), d'une conséquence aversive (« je mange de la viande mais cela nuit aux animaux ») ou d'une menace envers son image personnelle (« je mange de la viande, et faire souffrir les animaux n'est pas digne de quelqu'un qui a de la compassion ») (Chanut 2019). Pour faire cesser ou réduire la dissonance cognitive, deux stratégies peuvent être mises en œuvre : la rationalisation cognitive (changement volontaire de point de vue sur la question) ou la rationalisation comportementale (changement volontaire de l'attitude pour ne plus être en contradiction avec soi-même).

Dans certains cas, la rationalisation cognitive peut prendre la forme d'un déni d'esprit : on parle alors de sarcophagie. La sarcophagie est un concept développé par Noémie Vialles en 1987, qui désigne les mangeurs de viande qui refusent de reconnaître



l'origine animale du produit qu'ils consomment. Elle les oppose aux zoophages qui, eux, sont pleinement conscients de manger de la chair animale (Vialles 1987). De nombreux auteurs avancent que la sarcophagie s'est construite en conséquence de trois principaux phénomènes sociétaux :

- Le premier est celui de la disparition de l'animal de production de notre environnement proche et de notre paysage mental. Une grande partie de la population n'a plus de contact direct avec les animaux de ferme, et le lien à l'animal ne passe plus que par la figure de l'animal de compagnie, anthropomorphisé à outrance, qui représente maintenant l'unique relation entre l'humain et l'animal (Guichet 2011).
- La seconde dynamique, qui s'est mise en place au cours du XX^e siècle, est la mise à distance de l'abattage des animaux (Cazes-Valette 2007). Elle est physique : les tueries ne sont plus visibles, elles sont cachées dans les « bunkers » que deviennent les abattoirs. Elle est également morale : le sentiment de culpabilité est déplacé sur les opérateurs en abattoir, puisque ce ne sont plus les consommateurs qui commettent directement le « meurtre alimentaire ».
- Enfin, le troisième est la réification de la viande. Elle est maintenant une substance inerte, que l'on achète sous vide, exsangue, qui ne témoigne plus du tout de son origine animale (Lomellini 2003). Une manifestation indirecte de la sarcophagie peut être identifiée dans le dégoût que peut susciter la consommation d'abats : un foie, un rein, une langue, des tripes, ne peuvent être lavés de leur empreinte animale.

Enjeux sanitaires et nutritionnels liés à la consommation de viande

Au-delà de l'aspect sociologique, manger ou ne pas manger de viande a des répercussions sur notre organisme. De nos jours, l'incitation est à la diminution de la consommation de viande pour des raisons environnementales mais aussi médicales. En effet, consommée en excès, elle peut favoriser le développement de pathologies chroniques, comme des maladies cardiovasculaires ou des cancers.

De nombreuses études et méta-analyses menées par divers instituts et centres de recherche, tels que le *World Cancer Research Fund* (WCRF), ou le Centre International de Recherche sur le Cancer (CIRC), identifient le lien entre la consommation de viande rouge et de viande transformée et l'augmentation du risque de développer certains cancers, notamment le cancer colorectal, avec un niveau de preuve convaincant (World Cancer Research Fund & American Institute for Cancer Research 2007). En 2015, le CIRC classe la viande rouge dans la catégorie des carcinogènes probables (groupe 2A) pour l'être humain, tandis que la viande transformée est considérée comme un carcinogène (groupe 1) (International Agency for Research on Cancer 2018).

Les recommandations spécifiques concernant la consommation de viande en France ont fait l'objet d'un consensus scientifique : initialement proposées par le WCRF en 2011, ces limites ont ensuite été approuvées par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) et Santé Publique France. Celles-ci ont permis d'élaborer des politiques publiques à destination des consommateurs et des professionnels de santé, à l'image du « Programme national nutrition santé (PNNS) 2019 2023 ». Ces recommandations sont les suivantes (Anses 2016) :

- La portion de viande rouge doit être limitée à 500 grammes par semaine, ce qui correspond à environ 70 grammes par jour pour les personnes en consommant quotidiennement.
- La charcuterie (jambons, saucisses, saucissons, etc.) doit se limiter à 150 grammes par semaine.

Dès lors, il est tout à fait possible de trouver des alternatives afin de diminuer sa consommation de viande rouge et de charcuterie. Cela peut passer par l'introduction d'une part plus importante de viande de volaille ou de poisson, mais aussi par le recours aux protéines végétales. Les recommandations nutritionnelles actuelles conseillent de consommer des légumineuses au moins deux fois par semaine et un produit céréalier complet par jour, dans le but d'atteindre un équilibre (50/50) entre protéines animales et protéines végétales (Anses 2007).

Cependant, la viande et, plus largement, les produits animaux offrent des nutriments facilement assimilables et permettent de couvrir aisément les besoins quotidiens des êtres humains de tous âges. Si toutes les protéines animales sont de très bonne qualité au regard de leur composition équilibrée en acides aminés indispensables et de leur digestibilité, l'intérêt de la viande est qu'elle est l'aliment qui en contient le plus, rapporté à son apport calorique. Concernant les protéines végétales, bien que la digestibilité varie en fonction de leur origine, elle reste inférieure à la digestibilité des protéines animales. Rapporté au poids, les légumineuses contiennent moins de protéines que la viande et apportent moins d'acides aminés indispensables (Day *et al.*, 2022). De plus, la viande est une source majeure de fer héminique et constitue une des seules sources naturelles de vitamine B12 (Jaspart 2020). Les régimes excluant totalement les produits animaux requièrent donc une supplémentation rigoureuse pour éviter les carences en l'un de ces deux éléments, particulièrement chez les populations à besoins accrus (enfants, femmes menstruées ou enceintes) (Perignon *et al.*, 2019).



Conclusion

L'analyse intégrée des dimensions historiques, sociologiques et médicales permet de mieux comprendre la complexité du rapport contemporain de l'homme à la viande. Si la production et la consommation de viande ont constitué des piliers de l'alimentation humaine française pendant plusieurs siècles, la situation actuelle est marquée par une tension entre habitudes culturelles, préoccupations éthiques, impératifs environnementaux et enjeux de santé publique.

La viande demeure un aliment utile et nutritivement pertinent, mais dont la consommation doit être raisonnée et raisonnable. Dans un contexte de transition alimentaire, l'enjeu pour la profession vétérinaire est central : garantir la sécurité sanitaire, accompagner les évolutions des filières d'élevage, et participer à la réflexion collective sur la place de l'animal dans l'alimentation humaine.

Conflits d'intérêts

L'autrice déclare n'avoir aucun conflit d'intérêts.

Remerciements

Je remercie l'Académie Vétérinaire de France pour m'avoir permis de partager et valoriser mon travail de thèse.

Je remercie également mes deux assesseurs, Alain Gonthier et Luc Mounier.

Références

- Anses. (2007). *Apport en protéines : consommation, qualité, besoins et recommandations*.
<https://www.anses.fr/en/system/files/NUT-Ra-Proteines.pdf>
- Anses. (2016). *Actualisation des repères du PNNS : révision des repères de consommations alimentaires*.
<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2012SA0103Ra-1.pdf>
- Bellier, C., & Cattelain, P. (2002). *La chasse dans la Préhistoire (Guides archéologiques du Malgré-Tout)*. Éditions du Cedarc, Treignes. ISBN: 2-87149-042-2
- Cazes-Valette, G. (2007). *Le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain. Rapport de synthèse*.
<https://www.animaux-de-ferme.com/pdf/Consommateur-viande.pdf>
- Chanut, E. (2019). *Dissonance cognitive et consommation de viande. Étude des différentes convictions : l'éthique, la santé et l'environnement*. [Mémoire de Master 2, UNIMES-Nîmes Université]. HAL Id: [dumas-02435223](https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02435223)
- Day, L., Cakebread, J. A., & Loveday, S. M. (2022). Food proteins from animals and plants: Differences in the nutritional and functional properties. *Trends in Food Science & Technology*, 119, 428-442. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.12.020>
- Fauveau, C. (2023). *L'humain mangeur de viande : historique des modes de consommation et des pratiques*. [Thèse de doctorat vétérinaire, VetAgroSup]. HAL Id: [dumas-04378893](https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-04378893)
- Guichet, J.-L. (2011). Problèmes contemporains dans la relation entre l'homme et l'animal. In *Actes du Colloque « L'évolution des relations entre l'homme et l'animal - Une approche transdisciplinaire »* (pp. 34-38).
[https://academie-veterinaire.fr/fileadmin/user_upload/Dossiers Thematiques/BienEtreAnimal/1_GeneraliteBEA/6.3_Actes_Colloque-Homme-Animaux-2011.pdf](https://academie-veterinaire.fr/fileadmin/user_upload/Dossiers%20Thematiques/BienEtreAnimal/1_GeneraliteBEA/6.3_Actes_Colloque-Homme-Animaux-2011.pdf)
- International Agency for Research on Cancer (IARC). (2018). *Red meat and processed meat*. IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans (vol. 114). ISBN-13: 978-92-832-0180-9
- Jaspard, T. (2020). *Les intérêts de la consommation de viande chez l'Homme*. [Travail de fin d'études pour l'obtention du grade de médecin vétérinaire, Université de Liège].
<https://matheo.uliege.be/>
- Jussiau, R., Montméas, L., & Parot, J.-C. (1999). *L'élevage en France : 10000 ans d'histoire*. Educagri Éditions. ISBN: 2-8444-066-5.
- Lemarquis, D., & Beaufils, F. (2020). *En France, la consommation de viande se modifie fortement entre 1960 et 2018*. Agreste. Consulté le 16 novembre 2025 sur <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Pri2004/detail/>
- Lepage, Y. (2002). Évolution de la consommation d'aliments carnés aux XIXe et XXe siècles en Europe occidentale. *Revue belge de Philologie et d'Histoire*, 80(4), 1459-1468.
- Lomellini, A.-C. (2003). *La justification du « crime alimentaire » ou les raisons de consommer de la chair animale*. [Thèse de doctorat vétérinaire, Université Claude Bernard - Lyon I]
- Perignon, M., Barre, T., Gazan, R., Vieux, F., Micard, V., Amiot, M. J., & Darmon, N. (2019). Prise en compte de la biodisponibilité des nutriments lors de l'identification de régimes alimentaires plus durables : la consommation de viande est-elle toujours à réduire ? *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 54(6), 336-346.
- Perlès, C. (1996). Les stratégies alimentaires dans les temps préhistoriques. In J.-L. Flandrin, M. Montanari (Eds), *Histoire de l'Alimentation* (pp. 29-31). Fayard.
- Vialles, N. (1987). *Le sang et la chair*. Éditions de la Maison des sciences de l'homme, Ministère de la Culture.
<https://doi.org/10.4000/books.editionsmsmh.3021>
- Willcox, G. (2012). The Beginnings of Cereal Cultivation and Domestication in Southwest Asia. In D.T. Potts (Ed.), *A Companion to the Archaeology of the Ancient Near East* (pp. 161-180). Wiley. <https://doi.org/10.1002/9781444360790.ch9>
- World Cancer Research Fund & American Institute for Cancer Research. (2007). *Food, Nutrition, Physical Activity and the Prevention of Cancer: a Global Perspective*.
<https://www.wcrf.org/wp-content/uploads/2024/12/CUP-Second-Expert-Report.pdf>

