Le porc, la viande la plus consommée en France, en voie de disparition dans les cantines

18/12/2022 à 12h52



ENQUÊTE. La viande la plus consommée en France semble en voie de disparition dans les restaurants scolaires de certaines villes. Et non des moindres.

Jambon, rôti, échine, coppa, grattons, lardons, filet mignon… Depuis que les statistiques sur le sujet existent, le porc a toujours été la viande préférée des Français, juste devant la volaille. Apprécié des enfants, bon marché et facile à cuisiner, ses atouts sont évidents. Selon les dernières données de France Agrimer, les Français mangent 87,5 kg de viande par an, dont 32 kg de viande de porc, 30 kg de volaille et 23 kg de bœuf, repas à domicile et restauration hors foyers confondus. Le porc représente ainsi à lui seul un volume égal à tous les produits de la mer consommés dans notre pays (33 kg/an/habitant).

(…) À la rentrée 2013, déjà, l'interprofession porcine Inaporc avait tiré la sonnette d'alarme à la suite d'une série de constats alarmants pour les producteurs. À Lille, le porc avait été absent des menus tout le mois de septembre. À Séméac

(Hautes-Pyrénées, 4 900 habitants), il avait été décidé de le retirer totalement du menu pour l'année entière. Au Havre (Seine-Maritime), 8 500 portions de mousse au chocolat avaient été jetées à la poubelle car elles pouvaient contenir de la gélatine de porc. Dans ces deux derniers cas, il n'était plus question de diététique, mais de gestion du fait religieux. Séméac voulait épargner un surcroît de travail à ses cuisiniers, contraint de préparer des plats de substitution quand le porc était au menu. Au Havre, il s'agissait d'éviter que des élèves musulmans en ingurgitent à leur insu, même sous la forme ultra-transformée de mono-diglycérides d'acide gras.

Dix ans ont passé et la situation ne semble pas s'améliorer pour le cochon, pris en tenaille entre la diététique et la religion. « Nous devinons ce qui se passe, commente Anne Richard, directrice d'Inaporc depuis 2021. Bannir le porc est la solution de facilité… » Une solution mise en œuvre à bas bruit. Contactée, la ville de Lille n'a pas donné suite. Impossible de savoir si cette quasi-disparition du porc répond à des demandes de parents d'élèves, si elle les anticipe, ou si elle est dictée par le souci de simplifier le service, lourd à gérer. « On sert 500 couverts, explique un responsable de cuisine scolaire. On doit passer nos commandes des mois à l'avance, faire du circuit court, du bio, varier les plats, penser aux allergènes, calculer les portions au gramme près et peser les restes pour faire la chasse au gaspillage. Comme on a notre fierté, on tient aussi à ce que les élèves apprécient ! Tout cela avec un budget par repas de 7 € environ, dont 2 € de marchandise, le reste passant en frais divers, salaires, énergie, etc. »

(…) Le Point