

« La viande rouge est probablement cancérogène pour l'homme. » C'est la conclusion du Centre international de recherche sur le cancer. L'agence publie ce résultat dans un communiqué à l'automne. Une annonce qui déclenche un véritable raz-de-marée médiatique. Journalistes, scientifiques, et spécialistes se relayent pour faire part de leur réaction. Au point qu'on s'interroge. Cet emballement ne serait-il pas le fruit d'une communication bien rodée ?

✍ NICOLAS BARANOWSKI ET ALEXIA CHARTRAL

Viande = cancer

LE CHOC OU L'INTOX

L

a nouvelle a l'effet d'une bombe. Le 26 octobre 2015 dans un communiqué officiel, le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) indique avoir classé la viande rouge dans le groupe 2A qui rassemble les substances «*probablement cancérogènes pour l'homme*». Dans cette catégorie qui peut sembler éloignée de la précision scientifique, les entrecôtes de bœuf, colliers d'agneau et rouelles de porc côtoient l'huile de friture, le bitume et le plomb. Pour le CIRC la viande rouge regroupe toutes les viandes de mammifère (cheval, mouton, veau, porc, etc.), et le classement est l'un des plus scrutés en matière de cancer, car l'agence de recherche est un département de l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Pour effectuer ce rapport, le CIRC a sélectionné 800 études scientifiques (majoritairement américaines) réalisées sur les liens entre viande et cancer. L'agence a ensuite demandé l'expertise de 22 scientifiques aux disciplines diverses: épidémiologistes, neuroscientifiques, physiciens, etc. Après avoir rempli et renvoyé des questionnaires envoyés par le CIRC, ce dernier est arrivé à la conclusion que les liens entre viande rouge et cancer sont réels. Les médias s'emparent immédiatement de ce communiqué. L'AFP dégage la première, suivie de près par les radios, les chaînes d'information en continu et les rédactions web. Le mot «*probablement*» est même oublié pendant un certain temps. Le corps médical critique cet emballage médiatique. Régis Hankard est nutritionniste au CHU Trousseau de Tours et membre de l'unité de recherche «*Nutrition, croissance et cancer*». Il pointe du doigt la réaction maladroitement de la presse qui «*a déconné*». Abonné au *Monde*, il fait part de son désarroi quant au traitement de cette actualité: un titre accrocheur ne laissant pas de place au doute («*La viande rouge est "probablement" cancérogène*»), une photogra-

Classement par groupe

des agents
cancérigènes
selon le CIRC

Groupe 1: cancérigène



Boissons alcoolisées,
pollution de l'air,
rayons du soleil, ...

Groupe 2: probablement cancérigène



Dés herbant de type
Roundup, stéroïdes,
nitrites...

Groupe 3: peut-être cancérigène



Café, talc pour bébé,
légumes conservés
dans du vinaigre...

phie de viande industrielle: «*On avait clairement un amalgame entre viande rouge et mal bouffe. C'est dangereux. Les gens sont très sensibles à ce genre d'associations et aux on-dit.*» Les journalistes renvoient la balle au CIRC. Jean-Yves Nau est médecin de formation. Il rejoint *Le Monde* en 1980 comme journaliste spécialisé en médecine, en biologie et en bioéthique. Depuis 2009, il est chroniqueur à *Slate*. En parallèle, il tient un blog sur l'actualité scientifique et médicale et son traitement médiatique¹. Il estime que le problème vient en partie d'une erreur de communication de la part de l'OMS. Il ne peut croire que l'organisation ignorait l'impact médiatique du rapport. «*La viande, c'est symboliquement fort. C'est un aliment que presque tout le monde consomme en France*», rappelle-t-il. Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, en 2014, le pays fait partie des cinq nations les plus consommatrices de viande (72 grammes par jour). Jean-Yves Nau critique le communiqué succinct et laconique publié sur le site internet de l'OMS: «*On ne peut pas faire quelque chose d'aussi mal ficelé sur un sujet aussi complexe avec des enjeux aussi lourds. Ils ont publié un texte bâclé.*» Une erreur qui, selon lui, en plus de compromettre les journalistes, discrédite l'approche scientifique. «*Les gens disent que c'est ridicule, que tout est cancérigène, qu'on ne peut plus rien faire. Ça fait vraiment discussion de bistrot, sur un sujet qui mérite bien plus.*»

EMBARGO DE L'OMS

Pourtant la communication du CIRC semble bien réfléchie. Denis Corpet a fait partie de l'équipe de l'agence qui a rédigé le rapport. Aujourd'hui retraité, il a dirigé une équipe de recherche sur le fer héminique (le fer présent dans le sang et la viande) à Toulouse. Suite à sa contribution, l'organisation lui a demandé de se faire discret: «*Il y avait un embargo de l'OMS. Une fois le rapport rédigé, nous n'avions pas le droit d'en parler.*» Malgré tout, des informations ont fuité. Le 22 octobre 2015, soit quatre jours avant la sortie officielle du rapport, le tabloïd anglais *The Daily Mail* publie un article sur le caractère cancérigène de la viande rouge, à grand renfort de photographies de hamburger et de barbecue. «*Moi-même, ça faisait une semaine que j'étais courtisé par les jour-*

1 «*Journalisme et santé publique*», jeanyvesnau.com

En chiffres

Chaque année, dans le monde (*)

1 million de décès
par cancer sont pro-
voqués par le tabac.

600 000 sont liés
à la consommation
d'alcool.

2 verres d'alcool pour
les femmes et 3 pour
les hommes sont
les doses à ne pas
dépasser par jour.

200 000 cancers ré-
sultent de la pollution
atmosphérique.

(*) Source : *Institute
for Health Metrics
and Evaluation*

cet Oncology, je me suis dit «*quelle connerie*». Certains collègues aiment faire le buzz. Il faut maintenant communiquer avec du bon sens et rassurer. » Denis Corpet regrette lui aussi que les résultats de l'étude ne soient pas tournés vers le plus grand nombre. «*On annonce juste que c'est cancérigène, sans rien préciser. Beaucoup de gens pensent: "C'est ridicule, ce n'est pas comme le tabac". C'est vrai. Mais c'est tout de même cancérigène.*» Il rappelle cependant qu'il y a peu de matière pour communiquer. Le rapport se contente de constater des résultats anciens.

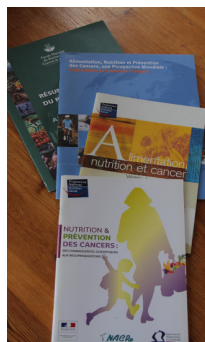
ÉVALUATION DES RISQUES

Grâce à ces conclusions, Denis Corpet souhaite que des enquêtes soient conduites sur les risques réels. «*L'OMS n'a pas donné de dose de viande recommandée parce que ces risques n'ont pas encore été évalués. On n'a même pas pu voir si la cuisson de la viande a un impact sur son caractère cancérigène. Tout ce qu'on sait, c'est qu'il faut en manger, mais ne pas en abuser.*» Ne pas abuser ou ne plus en manger du tout? Pour les végétariens, le rapport arrive à point nommé. La tendance

Entre 2014 et 2015, les achats de viande de bœuf des ménages ont baissé de 6,8 % [source : Interbev]. D'après l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, en 2014, les Français consomment en moyenne 70 grammes par jour et par personne.w



➔ au végétarisme se développe progressivement en France. Aujourd'hui entre 3% et 5% de la population est végétarienne. Pour Martine Chrétien, déléguée départementale de l'association végétarienne de France d'Indre-et-Loire, cette sortie scientifique est positive même si « *on savait déjà que le gras de la viande était néfaste.* » Le discours est identique du côté de la responsable de la communication de l'association, Sophie Choquet. « *On connaît depuis longtemps le caractère cancérigène de la viande. On n'a pas été surpris. On est content que cette officialisation fasse la une des médias.* » Comme on l'imagine, chez les professionnels du bétail et de la viande, la prudence est de mise. Le 26 octobre 2015, l'association nationale interprofessionnelle du bétail et de la viande (Interbev) a dégainé son propre communiqué. Elle se veut rassurante : « *Aucune étude scientifique n'a permis d'affirmer qu'un aliment pouvait être à lui seul cause de cancer.* » Interbev ne manque pas de rappeler dans sa note officielle les bienfaits de la consommation de viande sur l'organisme (apport en fer, zinc et vitamine B12). L'association maîtrise très bien sa communication. Elle continue de promouvoir la viande rouge



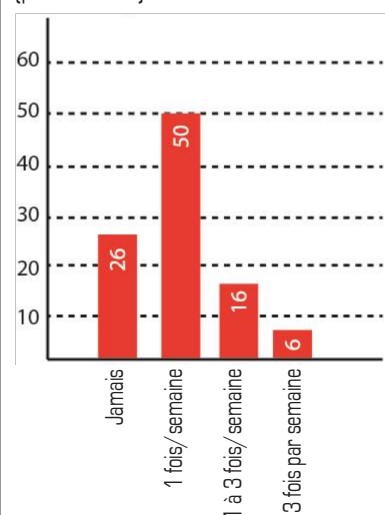
CHARTRAL ALEXIA

Le ministère de la santé et des sports et le réseau National alimentation cancer recherche (NACRe) éditent de nombreux documents pour promouvoir une alimentation saine pour réduire les risques de cancer.

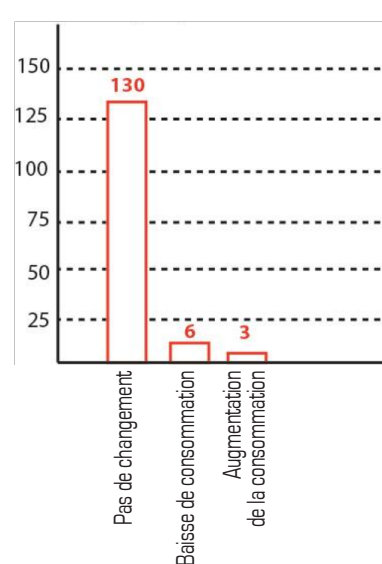
à grand renfort de campagnes publicitaires diffusées à la télévision comme « Le bœuf, le goût d'être ensemble » et de coups médiatiques comme le site de rencontres boeuf-lovers.com. Le public, d'après Marlène Vélé, continue de garnir les sièges des restaurants franchisés *La Boucherie*. La directrice marketing et communication de la chaîne assure que le rapport n'a eu aucun impact sur la fréquentation. Pour elle, la tendance est à l'hédonisme, à la recherche du plaisir par l'approche gustative. Derrière cette communication, le rapport a son utilité. Pour Régis Hankard, il permet de s'interroger sur nos habitudes de consommation : « *ça n'a pas de sens de produire et de consommer autant de viande qu'aujourd'hui.* » C'est maintenant aux agences gouvernementales (Autorité européenne de sécurité des aliments en Italie, Inserm en France, National Institute of Health aux États-Unis, etc.) d'évaluer les risques et de définir à partir de combien de grammes par jour il est dangereux de consommer de la viande rouge. Les résultats pourraient inquiéter des pays comme les États-Unis, la Chine et certains pays comme le Brésil ou l'Argentine, grands producteurs de protéines animales. □

La consommation de viande des Français*

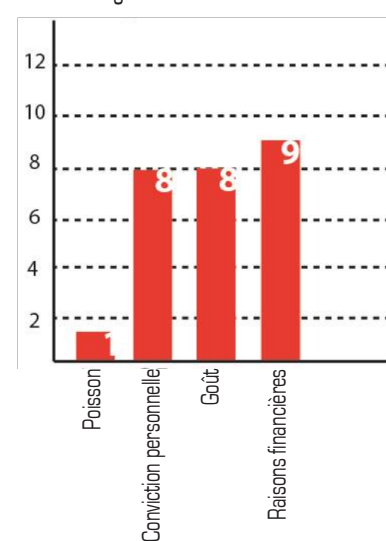
La fréquence de consommation de viande (par semaine)



L'impact de l'annonce du CIRC sur la consommation



Les raisons de la non consommation de viande rouge



[*] Selon un panel de 138 personnes de 18 ans à 65 ans et + (Google Form)

Martine Chrétien*

“LE RAPPORT DU CIRC A UN IMPACT POSITIF SUR LA POPULATION”

On entend que l'engouement est plus perceptible depuis 2 ans. Comment l'expliquez-vous ?

C'est une tendance de plus en plus relayée par les média nationaux (périodiques, journaux, etc.) et par des personnalités connues comme Aymeric Caron avec son livre *No steak* (Fayard, 2013), Matthieu Ricard avec *Plaidoyer pour les animaux* (Allary, 2014) ou Yann Arthus-Bertrand, signataire de la pétition Mangeons végétarien pour le climat. La Cop 21 a mis en évidence le lien entre l'environnement et l'élevage. Une hausse des adhésions s'ensuit. Je suis contente que les gens commencent à se bouger et s'investir. Le rapport du CIRC, apporte une pierre à notre combat, car il démontre la cancérogénicité probable ou avérée de la viande rouge et de la charcuterie. Il a un impact positif sur la population. Elle commence à s'activer contre la consommation de protéines animales.

Quelles sont les actions menées par l'association ?

Nous nous sommes rendus compte que le tractage avait peu d'impact car les papiers finissaient à la poubelle. Nous montons donc des stands d'information dans les magasins, à la fête du climat mise en place par Europe Écologie Les Verts (EELV). Des sorties pique-nique, vélo, des ateliers de lecture et de cuisine sont aussi proposés. Au niveau national, l'association végétarienne de France lance deux campagnes de sensibilisation : 1.2.3 Veggie et Défi Veggie (en ligne).



Pour la déléguée départementale de l'association végétarienne de France d'Indre-et-Loire, le végétarisme s'installe comme une tendance et concerne 3 à 5% de la population française.

Ⓐ PROPOS RECUEILLIS PAR ALEXIA CHARTRAL

Pendant une semaine, la personne s'engage à manger végétalien. Elle est accompagnée par des membres de l'association dans les magasins pour connaître et choisir les produits. Plus progressive, l'initiative 1.2.3 Veggie propose de consommer végétarien 1, 2 ou 3 jours par semaine.

La nutrition semble être un obstacle pour les nouveaux végétariens ...

Nous avons choisi un crédo différent de celui de L214 (cf. vidéo de l'abattoir d'Alès) qui défend la condition animale : l'alimentation. En effet, pour de nombreux néo-végétariens, réapprendre à cuisiner est un obstacle. Mais il ne faut pas être un grand chef pour faire de la cuisine appétissante. Il suffit juste de ne pas penser viande et accompagnements mais partir des légumes et des légumineuses (pois chiches, lentilles, haricots rouges, fèves). C'est dans cette optique que l'association végétarienne de France soutient le projet d'Yves Jégo [député-maire UDI, NDLR]. Il monte un dossier pour instaurer des menus alternatifs dans les cantines et dans les restaurants universitaires. AVF, en collaboration avec des diététiciennes agréées par l'association, réalise un livret d'accompagnement à la cuisine végétarienne à destination des collectivités. Jusqu'à maintenant, le végétarisme était presque considéré comme une tare. Aujourd'hui, c'est devenu un enjeu de société.

Sur les réseaux sociaux ou dans les médias, certains vous accusent de faire du prosélytisme. Qu'en pensez-vous ?

À la télévision, il y a peu de publicité liée au végétarisme alors qu'Interbev dispose des budgets considérables pour diffuser des campagnes incitant à consommer plus de viande. Nous nous contentons juste d'exposer les faits sur l'élevage intensif et les méfaits d'une consommation excessive de protéines animales sur l'organisme. Des stands installés dans des magasins bio et les permanences de l'association présentent ces sujets préoccupants : nous laissons les personnes décider par elles-mêmes. □

*Martine Chrétien, végétarienne convaincue pour des raisons sanitaires et environnementales, est devenue déléguée d'AVF en 1999.