

■ PROSPECTIVE ALIMENTAIRE

UN MODÈLE FRANÇAIS EN ÉVOLUTION LENTE
Entretien avec Pascale Hebel
page 1

L'EXCEPTION FRANÇAISE TOUJOURS
Entretien avec Jean-Pierre Poulain
page 4

ASSEZ DE RESSOURCES POUR TOUS ?
Entretien avec Xavier Lerverre
page 5

LA PROSPECTIVE DE TRÉMOLIÈRE
Entretien avec Philippe Chalmin
page 7

VERS UN MODÈLE DE CONSOMMATION BINAIRE ?
Entretien avec Jean Hirschler
page 8

DE NOUVEAUX TERRITOIRES GASTRONOMIQUES
Entretien avec Xavier Terlet
page 10

MANGER DEMAIN, EN NEUF TENDANCES
Par Eric Seulliet
page 11

UNE COMPLEXE QUÊTE DE LA SIMPLICITÉ
Entretien avec Danielle Rapoport
page 12

■ CONSOMMATION DES MÉNAGES

UN AIR DE MIEUX EN JANVIER
page 14

Le Bulletin de L'ILEC

Prospective alimentaire

Un modèle français en évolution lente

La part de l'alimentation dans le budget des ménages va continuer de décroître, et le contenu des repas tendre à se simplifier. Au rythme des variables démographiques.

Entretien avec Pascale Hebel, directrice du département consommation au Crédoc

■ *Quel est l'avenir des produits basiques, bruts et frais par rapport aux produits transformés ?*

Pascale Hebel : L'évolution des modes de vie va nous conduire à manger de moins en moins de produits bruts, avec corrélativement une intervention plus importante de l'agroalimentaire. Les nouvelles générations veulent gagner du temps sur tous les moments du processus alimentaire, non seulement lors des courses, mais aussi lors de la préparation des repas et au moment de manger. Elles entendent consacrer plus de temps aux loisirs, et les femmes sont trop prises par leurs activités, aussi veulent-elles des produits plus faciles d'utilisation.

Pour autant, le Crédoc a récemment montré que les fruits frais, qui peuvent être consommés sans préparation, sont huit fois moins achetés par les jeunes que par leurs grands-parents. La nouvelle génération n'est pas habituée à se salir les mains en épluchant des produits. Sur les étalages, on ne met plus en vente un produit qui sort de terre. C'est un frein pour les produits bio. La question est celle de la conservation des produits frais (viande, poisson, fruits et légumes), car on ne fait pas les courses tous les jours. Nous avons donc besoin de l'industrie agroalimentaire, qui peut nous offrir des repas équilibrés.

(suite page 4)

La science-fiction ou l'imagerie populaire tendaient, au milieu du XX^e siècle, à présenter l'an 2000 comme la copie du programme conçu à l'intention des athlètes par le baron de Coubertin : « *Citius, altius, fortius* ». C'est pour avoir pris au sérieux ces martiales billevesées que les ingénieurs du Concorde ont failli ruiner notre industrie aéronautique, car à l'hypermodernisme entrevu par les futuristes naïfs de l'époque, l'histoire a préféré le post-modernisme, nostalgie non pas de l'avant-modernité, idée insensée, mais de l'innocente foi dans le progrès longtemps exalté en Occident, de Renaissance en Lumières et en révolutions prolétariennes.

Brillat-Savarin, immense philosophe injustement renvoyé du salon aux cuisines à l'époque de la Restauration, a posé la question qui nous occupe dans la *Physiologie du goût* : « *La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.* » L'assiette en dit plus sur le génie des peuples et la nature humaine que bien des dissertations. Celle d'aujourd'hui nous conte les infortunes de la modernité, en presque tous points non conforme aux rêves qui, à son sujet, avaient été conçus. Sans craindre de surexposer le cliché, Jean Watin-Augouard remarque : « *Il y a trente ans, on prédisait que passé l'an 2000 on mangerait comme les cosmonautes de la nourriture en pilule, en poudre lyophilisée. Que valent ces prédictions aujourd'hui ?* » Assurément pas grand-chose. Le post-modernisme a trouvé une utilisation plus ludique à la pilule.

Avant, toutefois, de se demander ce qu'il y aura demain dans les assiettes, nos auteurs posent une question beaucoup plus violente. Elle consiste à savoir s'il y aura à manger pour tout le monde. Philippe Chalmain souligne que l'accès à la ressource nutritionnelle est « *le défi majeur du XXI^e siècle* », auquel nous pourrions répondre « *en partie grâce aux biotechnologies* ». Le terme « *défi* » n'est guère encourageant, et pas davantage l'idée que la technique, y compris le recours aux OGM, si décriés à tort ou à raison, ne fournit de solution qu'en partie. Et qu'en est-il du reste ? Xavier Lerverve n'est pas optimiste qui note que « *l'agriculture devrait subvenir aux besoins, à condition que certaines hypothèses nutritionnelles soient respectées, car si l'ensemble de la planète se met à consommer sur le modèle occidental, le modèle ne fonctionne pas* ». Il y a, dans pareille déclaration, du « *mangez ce que je dis et pas ce que je mange* ». Ce programme est-il politiquement soutenable ? Est-il économiquement crédible, dès lors que les plus grands opérateurs de l'agro-alimentaire, à l'œuvre dans le monde désormais, sont occidentaux ? Il est permis de s'interroger. L'impasse sur la quantité n'est pas réussie d'avance.

Xavier Terlet renforce le doute quand, après avoir remarqué qu'on ne « *pourra pas échapper aux OGM* », il énonce : « *L'industrie alimentaire doit nourrir de plus en plus de monde dans des pays comme la Chine ou l'Inde, (...) je ne suis pas certain que nos économies soient prêtes à répondre à ce défi.* » Les mangeurs non plus, à en croire Danielle Rapoport : « *Le spectre (français) des OGM est là pour nous rappeler que notre propre nature pourrait être mise à mal si l'on ingérait des aliments dénaturés.* »

Le bonheur n'est donc pas dans le pré, jauni par le réchauffement climatique, non plus que dans l'éprouvette, plus anxiogène que nourricière, en vertu du paradoxe selon lequel, pour Xavier Lerverve, « *l'alimentation n'a jamais été aussi sûre que maintenant, mais les craintes n'ont jamais été aussi grandes* ». Dans ces conditions, solution de repli des temps d'après l'utopie progressiste, un petit bonheur, au moins, est-il envisageable ? Fait d'un modèle alimentaire plus végétal et de l'exploitation d'un gisement encore inexploré, celui des pertes. Et pourquoi pas du contrôle des appétits ? Comme si, en guise de réponse à la *Grande Bouffé* de Marco Ferreri, orgie de la modernité décadente, il ne restait à opposer que l'épicurisme bien tempéré d'une post-modernité flageolante. L'hédonisme ambiant ne l'entendrait pourtant pas ainsi. Le carême permanent ne saurait tenir lieu de projet. Benoît XVI vient de l'expérimenter à ses dépens, qui a pris une volée de bois vert, lorsqu'il a suggéré, dans un autre type de besoin d'en dessous du cœur, de préférer la maîtrise des appétits à la neutralisation de leurs inconvénients physiologiques.

L'époque est au paradoxe. Elle combine le refus de la régression et le culte de la nostalgie. Tout change et tout demeure, d'après Jean-Pierre Poulain, selon qu'est privilégiée « *la perspective de la bouteille à moitié vide ou à moitié pleine* ». C'est qu'il faut distinguer entre « *les normes et les pratiques* ». D'un côté « *les Français valorisent toujours le modèle traditionnel des repas* », mais d'un autre « *la tendance est toujours à la simplification des repas de midi* », et, pis encore, le grignotage s'est installé « *durablement* ».

Changement dans la continuité toujours, à en croire Pascale Hebel, qui souligne à la fois l'intervention grandissante de l'industrie agro-alimentaire et le retour au « *fait chez soi* », avec pour conséquence la diminution du hors-foyer, restrictions budgétaires liées à la crise obligent. Parmi les facteurs de résilience alimentaire figure « *l'exception culinaire française* » selon Pascale Hebel, le « *paradoxe français* », ou plutôt gascon, selon Philippe Chalmain. Les habitants de l'Hexagone, plus que d'autres, apprécient « *l'ancrage symbolique des aliments, la convivialité, la commensalité et le partage* », rappelle Danielle Rapoport, en écho à Brillat-Savarin.

« *Il est difficile de prévoir... surtout l'avenir* », écrivait Bernard Shaw. Eric Seuillet l'a parfaitement compris qui nous dépeint le futur manducatoire en neuf scénarios qui semblent emprisonner dans leurs chaînes tous les champs du possible, sauf si le pire advient, envisagé comme un futurible envisageable par Jean Hirschler, encore que le nutritionnellement correct, que tend à imposer la médecine préventive, suggère l'idée que la bien-pensance peut être une forme superlative de l'intolérable.

Et encore ne sommes-nous pas allés au bout de l'horreur, que notre rédacteur en chef, effrayé par le futur comme Pascal par l'espace infini, affronte héroïquement, lorsqu'il pose la question existentielle par excellence : « *Le petit-déjeuner va-t-il supplanter le déjeuner et le dîner ?* » La vie, alors, se réduirait à l'après d'un long sommeil. A l'issue d'une sieste, peut-être aussi, consommée après un fin repas pris dans notre capitale où, avant que le modernisme ne vînt tout changer, Villon écrivait : « *Il n'est bon bec que de Paris.* »

Dominique de Gramont

Le retour du « fait chez soi » n'est-il qu'un phénomène de mode ?

P. H. : Ce phénomène est lié à la conjoncture, à la crise économique, 30 % des personnes interrogées déclarant¹ que faire chez soi permet des économies. Les cours de cuisine, hier élitistes, sont devenus plus accessibles, permettant à la nouvelle génération d'apprendre à faire la cuisine, alors que la génération précédente avait tout oublié. Aujourd'hui, le consommateur entend reprendre la main sur ce qu'il consomme, et cela le rassure particulièrement dans l'univers alimentaire, frappé par des crises sanitaires. L'industrie fait peur, car le consommateur est dans ce modèle loin du producteur. La troisième raison du retour au « fait chez soi » est le développement de la cuisine de loisir et de réalisation de soi, dans la mouvance de la décoration, du jardinage et du bricolage. Le « fait maison » appartient au domaine du loisir, et on peut d'ailleurs s'y adonner sans acheter de produits frais : avec de la cuisine d'assemblage, des produits déjà tous prêts.

Les facteurs de l'acculturation vont-ils porter celle-ci à un point de non-retour en matière de transmission alimentaire ?

P. H. : Non, car ce qui se transmet n'est pas tant des recettes qu'une relation à l'aliment, au repas équilibré. Ces gestes qui s'étaient perdus reviennent avec les émissions de télévision, les blogs, les livres...

La part de l'alimentation dans le budget des ménages va-t-elle continuer à baisser, ou a-t-elle atteint un plancher historique ?

P. H. : Elle est aujourd'hui à 13,8 %, et elle va encore baisser. Si, au cours de sa vie, une même personne lui garde la même part dans son budget, on observe un effet générationnel : pour les jeunes générations la part de l'alimentation est de 10 %, et pour les octogénaires elle est de 25 %. Structurellement, cette part ne peut donc que baisser. Cela prouve que le niveau de vie augmente et que l'on se tourne vers d'autres dépenses.

L'organisation des repas va-t-elle changer ? Aurons-nous le même nombre de repas par jour ? Le petit déjeuner va-t-il supplanter le déjeuner et le dîner ? La quantité consommée va-t-elle évoluer ?

P. H. : L'organisation des repas demeure très stable et caractérise l'exception culinaire française. Pour 90 % des Français, le modèle est fondé sur trois repas par

jour, consommés aux mêmes heures. Notons qu'un quatrième repas voit le jour : le goûter. Le contenu des repas, lui, change. On va vers la simplification, excepté au petit déjeuner, où l'on consomme plus. Dans la séquence entrée-plat-dessert, l'entrée est supprimée et le plat principal (viande-légumes, poisson-légumes) se transforme souvent en plat unique, dans lequel tout est mélangé. Quand on reçoit des amis, le repas se présente souvent sous la forme d'un apéritif dînatoire. Enfin, si l'on est toujours plusieurs aux repas, il y a de plus en plus de gens qui vivent seuls, pour des raisons démographiques.

La part de la restauration hors foyer va-t-elle croître ?

P. H. : En raison des arbitrages économiques liés à l'augmentation des prix, la part de la restauration hors foyer tend à baisser dans le budget des ménages. La seule offre qui tire son épingle du jeu est la restauration rapide, portée par les jeunes, parce qu'elle est pratique et peu onéreuse. Sur une longue période, la baisse de la population active et l'augmentation du nombre des personnes âgées vont raréfier les consommateurs du repas de midi à l'extérieur.

Comment va évoluer la part du bio (actuellement 2 % des surfaces agricoles en France) ?

P. H. : Depuis quelques années, la part du bio diminue, en raison de l'augmentation du prix des céréales, qui amène l'agriculteur à moins se tourner vers ce type

de culture. La promesse marketing ne semble pas pertinente, car contrairement à ce qui est dit, le bio n'est pas forcément bon pour la santé : du fait de la disparition des pesticides, il y a davantage de bactéries. Il serait souhaitable d'avoir des produits intermédiaires pour nourrir la population mondiale, qui va doubler.

Que doivent proposer les marques industrielles ?

P. H. : Le marketing n'a pas toujours tenu ses promesses, particulièrement dans les aliments de santé. C'est un peu ce que dénonce la crise, qui devrait réhabiliter la production et inciter à innover réellement. Il y a beaucoup de choses à faire pour améliorer les produits dans leur qualité nutritionnelle, leur conservation. La marque doit prouver ce qu'elle prétend apporter de nouveau au consommateur.

Propos recueillis par J. W.-A.

1. Crédoc, Consommation et modes de vie, « le retour du plaisir de cuisiner », n° 217, décembre 2008.

L'exception française toujours

Nos pratiques alimentaires ont changé, d'un modèle énergétique vers un modèle fondé sur le micro-nutriment. Le menu et le moment vont encore évoluer. Mais en France, la fonction socialisante de l'alimentation perdurera.

Entretien avec Jean-Pierre Poulain, sociologue et anthropologue¹

A propos de la « déstructuration » de l'alimentation contemporaine, vous écriviez en 2001 : « Les pratiques alimentaires ont changé, mais les Français valorisent toujours le modèle traditionnel des repas. » Cet écart perdure-t-il, ou les représentations vont-elles s'aligner sur les pratiques ?

Jean-Pierre Poulain : Nous sommes, en France, dans la perspective de la bouteille à moitié vide ou à moitié pleine, selon que l'on met l'accent sur ce qui change et sur ce qui demeure. Cela explique une lecture parfois contradictoire dans la littérature scientifique. Par rapport à 2001, la tendance est toujours à la simplification des repas de midi, et ceux du soir redeviennent plus classiques.

Le caractère réglé de l'alimentation des Français (à certaines heures, dans un certain ordre...) est-il peu compatible avec des nouveaux modes de consommation ?

J.-P. P. : Nos enquêtes distinguent les normes des pratiques. Les premières sont décrites lors d'entretiens. Les secondes, qui s'inscrivent dans la réalité, diffèrent parfois des premières. Cela explique pourquoi les normes ne changent pas depuis 1995, car les Français y sont très attachés, alors que les pratiques évoluent.

Le repas dit normal privilégie toujours le cycle « entrée-plat-fromage-dessert », quand, dans la pratique, on assiste à l'émergence de la demande « plat-dessert » ou « plat seulement ». Sur le plan des manières de manger, les Français se distinguent également dans la mesure où ils ne veulent pas être seuls, preuve de la très forte socialisation de l'alimentation chez nous, contrairement à certains pays anglo-saxons, où l'on est plus habitué à manger seul. Cependant, au cours du même repas, on peut avoir en France, et c'est nouveau, des menus différents, une individualisation des parcours alimentaires. Cela touche des familles

avec un enfant de plus de douze ans ou très jeune ; au milieu, il faut encore éduquer, donner l'exemple.

Aurons-nous le même nombre de repas par jour ? Le petit déjeuner va-t-il supplanter le déjeuner et le dîner ?

J.-P. P. : Malgré la pression de certains industriels et du milieu médical qui incite à ne pas partir le ventre creux, le petit déjeuner ne supplantera jamais les autres repas ; il demeure d'une incroyable stabilité. Si la norme du petit déjeuner évolue vers davantage de produits à consommer, pour ce qui est des pratiques, 22 % des Français ne prennent pas de petit déjeuner, mais uniquement une boisson chaude.

C'est également un repas où l'innovation a beaucoup de difficultés à être acceptée. Pour autant, quelques nouvelles formes de petits déjeuners émergent, avec la pénétration des céréales et des produits laitiers blancs. Officiellement, les Français prennent trois repas par jour, mais beaucoup d'entre eux goûtent l'après-midi, en mélangeant souvent liquide et solide. L'alimentation hors repas (grignotage) s'est durablement installée dans la séquence alimentaire. La simplification des repas du soir s'accompagne de prises alimentaires au milieu de la soirée, en général, passée devant la télévision, et ces prises augmentent avec l'âge.

Quel sera le contenu de notre assiette, le repas type dans vingt ans ?

J.-P. P. : Les transformations des pratiques alimentaires sont l'objet d'une double détermination. Elles sont d'abord le reflet du changement des systèmes de valeur et de représentation : la mode du léger, la viande moins consommée... L'alimentation est une mise en scène des valeurs fondamentales d'une époque, aussi bien dans les modalités de partage que dans l'accès aux produits eux-mêmes. La deuxième détermination porte sur les systèmes d'action : le pouvoir d'achat, le temps disponible, les savoir-faire qui se transmettent de génération en génération. Prévoir ce qu'il y aura dans nos assiettes dans vingt ans est difficile. En 1968, on privilégiait les aliments énergétiques (viande, riz, pomme de terre), puis les légumes et enfin les produits laitiers. Aujourd'hui, les légumes sont au premier rang, suivis

par les produits laitiers. Nous sommes passés d'un modèle énergétique à un modèle fondé sur le micro-nutriments et l'aliment de santé.

L'investissement symbolique dans la nourriture est-il en voie de disparition ?

J.-P. P. : Non, il change simplement de forme, des plats se transforment, selon les groupes sociaux on s'intéresse ou non à l'exotisme, le terroir est à la mode. Nous sommes dans un élément cardinal de l'expression de la culture française. L'alimentation est le reflet des imaginaires sociaux, elle participe à la construction et à l'entretien des identités culturelles.

Les tendances qui font les modes alimentaires (nutritionnellement correct, nostalgie ou futurisme) changent-elles vraiment ce que nous mangeons ?

J.-P. P. : Un peu. Ainsi, les produits qui s'inscrivent dans une logique de santé répondent à une tendance légitime. L'espérance de vie augmentant, un certain nombre de choix (crème fraîche, huile d'olive, huile de noix...), marqueurs régionaux, jugés culturels au XIX^e siècle, sont aujourd'hui revisités avec l'avancée de la médecine moderne. La vague du terroir va rester, elle

accompagne l'urbanisation et la nostalgie d'une France rurale (*Le bonheur est dans le pré, les Enfants du marais*). Quant au futurisme, récemment le *Fat Duck*, grand restaurant londonien trois étoiles au *Guide Michelin*, spécialisé dans la gastronomie moléculaire², a fermé deux semaines pour raison d'intoxication alimentaire (quarante clients indisposés). L'acrobatie technologique peut être une expérience intéressante pour les grands cuisiniers, mais pour le consommateur ce n'est pas manger. On peut comparer avec la dégustation d'un vin par un œnologue et le fait de boire du vin pour un amateur. Il est difficile de faire de la gastronomie moléculaire le support du plaisir d'être ensemble.

Propos recueillis par J. W.-A.

1. Sociologies de l'alimentation, PUF, 2002.

2. *Inventeur de la gastronomie moléculaire, Hervé This est physicien et chimiste, fondateur des Ateliers de gastronomie moléculaire, chercheur, directeur adjoint d'une unité de l'Inra, auteur d'une quinzaine d'ouvrages, dont Propos culinaires et savants (Belin, 2008). Il a mis en équation la cuisine avec quatre éléments de base (gaz, eau, solide et huile), quatre modes de transformation (dispersion, mélange, inclusion et superposition), et quatorze formules mathématiques qui contiennent la totalité des plats existants et des 351 sauces classiques, ravigote, grand veneur et autres.*

Assez de ressources pour tous ?

La demande de sécurité alimentaire et la nécessité d'une agriculture plus écologique n'empêcheront pas que demain assez de ressources soient disponibles. A condition que le modèle de consommation occidental évolue vers moins de gaspillage.

Entretien avec Xavier Lerverve, directeur scientifique nutrition humaine sécurité alimentaire de l'Inra

L'évolution du climat va-t-elle affecter notre alimentation dans les vingt prochaines années ?

Xavier Lerverve : Oui, même si la prospective est toujours hasardeuse. L'évolution du climat va modifier la production, le prix des matières premières, et donc, sur fond de mondialisation, le prix de notre alimentation. Parallèlement, elle va modifier nos modes de vie, en particulier dans les pays les plus exposés au changement climatique, donc les modes d'alimentation, qui dépendent aussi du climat. Peut-on prédire ? Cela reste compliqué, d'autant que l'évolution du climat va se combiner avec les contraintes de développement durable.

L'agriculture pourra-t-elle subvenir aux besoins ? Les ressources seront-elles suffisantes (un hectare de terres cultivées disparaît toutes les sept secondes de la surface du globe, alors qu'un enfant naît toutes les trois secondes) ?

X. L. : L'Inra engage actuellement une vaste prospective, Agrimonde, pour savoir si l'agriculture sera à même ou non de subvenir aux besoins de la population mondiale. On est bien sûr dans le domaine de la modélisation qui se fonde sur la croissance de la population, l'évolution des rendements, des terres cultivables. Selon ce qui est entré dans l'outil de modélisation, on peut avoir des fourchettes très variables. Globalement, on pense que l'agriculture devrait subvenir aux besoins de la population mondiale, à condition que certaines hypothèses nutritionnelles soient respectées, car si l'ensemble de la planète se met à consommer sur le modèle occidental, le modèle ne fonctionne pas. L'idéal serait un modèle intermédiaire entre le modèle occidental (alimentation carnée) et le modèle asiatique (alimentation végétal).

Qu'attendre des nanotechnologies appliquées à la production, à la transformation et à la conservation des aliments ?

X. L : Le sujet est délicat, car la population est encore très craintive, comme l'attestent les difficultés rencontrées autour des OGM. Les réticences seront-elles de même nature ? On ne connaît pas les avantages et les inconvénients des nanotechnologies en termes de sécurité alimentaire, de toxicologie. Pour autant, on peut déjà en attendre beaucoup sur le plan des emballages.

Les nouvelles technologies pourront-elles compenser les moindres rendements résultant d'une agriculture que l'on veut moins polluante (13 % de l'effet de serre) ?

X. L : Une agriculture plus respectueuse de l'environnement est une contrainte majeure. On connaît les effets d'une réduction des intrants en termes de productivité, et nous devons maintenir des rendements à un niveau suffisant pour nourrir la planète. S'il y a un domaine mal connu, c'est celui de la « *partie des pertes* » : la quantité de produits perdue à tous les niveaux, production, transport, distribution, consommation familiale. On peut faire de grands progrès pour réduire ces pertes.

Va-t-on privilégier les circuits de distribution courts pour retrouver le goût des fruits et des légumes ? Vers une alimentation de proximité ? Cela est-il compatible avec le fait que la majorité de la population mondiale est urbaine et le sera encore plus dans vingt ans ?

X. L : Question compliquée que celle des circuits courts ou longs, car on peut dire des choses et leur contraire en même temps. A priori, le circuit court serait plus respectueux de l'environnement, en raison notamment du transport. Mais quand on évalue le gain des circuits courts, on découvre qu'il est très dépendant des modes de production. L'impact sur l'environnement n'est donc pas toujours celui que l'on croit, le coût énergétique doit être analysé point par point. Parfois, transporter de loin sur un bateau utilise moins de carburant que de produire avec un circuit court mais des intrants importants. Il est vrai que les circuits courts permettent d'avoir des produits à maturation plus complète, mais si les contraintes professionnelles de la maîtresse de maison ne l'autorisent à faire ses courses qu'une fois par semaine, l'intérêt du circuit court est limité.

Sur le plan de l'urbanisation, l'Inra s'interroge sur les scénarios de peuplement et d'équilibre ville-campagne. Un des éléments qui vont influencer la répartition de la population est le prix de l'énergie. Si la contrainte est importante, nous irons vers un modèle type mégapole, dans le cas contraire, la population pourrait être moins concentrée.

L'impact des contraintes réglementaires sur notre alimentation va-t-il toujours s'accroître ?

X. L : Oui, l'impact va s'accroître pour plusieurs raisons, dont la principale est la crainte du risque quand il n'est pas maîtrisé. Quand toute la production alimentaire est déléguée à l'industrie, quand le manque de lisibilité augmente entre la production et la consommation, les craintes s'accroissent. Paradoxe : l'alimentation n'a jamais été aussi sûre que maintenant, mais les craintes n'ont jamais été aussi grandes. La réglementation devient la seule réponse à proposer pour calmer ces craintes, à condition de ne pas tout standardiser, car il faut conserver la diversité alimentaire.

Quel avenir voyez-vous pour la cuisine moléculaire et la cuisine aux additifs ?

X. L : Dans les années 1960, on prédisait, pour l'an 2000, une cuisine à base de pilules. La cuisine d'aujourd'hui témoigne du contraire. L'alimentation joue toujours un rôle fondamental dans l'enracinement culturel, familial, émotionnel. Les contraintes

« Le coût énergétique doit être analysé point par point. Parfois, transporter de loin sur un bateau utilise moins de carburant que de produire avec un circuit court mais des intrants importants. »

sociologiques liées aux activités professionnelles, aux déplacements, ont néanmoins multiplié les modes d'alimentation, ceux de la semaine et du week-end, ceux du travail et du loisir... Il suffit de regarder les nombreuses émissions de télévision sur les cours de cuisine et la floraison de livres de recettes pour constater que la gastronomie est devant nous. En ce qui concerne la cuisine moléculaire,

n'oublions pas que par essence la cuisine c'est de la chimie. Parler de cuisine moléculaire prouve que l'on comprend mieux ce que l'on prépare. Les additifs peuvent être des exhausteurs de goût, des ingrédients pour conserver le produit, ou jouer un rôle nutritionnel (minéraux, micro-nutriments). La voie est ouverte : ce qui est naturel n'est pas forcément sain, ce qui est chimique, pas obligatoirement délétère.

Et quel avenir pour le bio ?

X. L. : Là aussi, il faut dépassionner le débat. De quels éléments dispose-t-on pour affirmer que le salut alimentaire passe obligatoirement par le bio ? Certes, le bio est plus respectueux de l'environnement. Pour autant, les rendements étant moins bons, les prix sont plus élevés et l'accès moins facile. Pour le goût, affaire au combien subjective, les différences entre le bio et le non-bio ne peuvent être édictées de manière objective. Enfin, il n'est pas démontré que le bio est meilleur pour la santé que le non-bio.

Propos recueillis par J. W.-A.

La prospective de Trémolière

Les hauts et les bas du marché mondial des matières premières n'auront qu'un effet limité sur le contenu de nos assiettes. Mais d'autres facteurs conditionnent l'indispensable augmentation de la production agricole.

Entretien avec Philippe Chalmin, professeur associé à l'université de Paris Dauphine

Très inflationnistes en 2007, en forte baisse en 2008, les prix des matières agricoles sont-ils promis à une instabilité durable ?

Philippe Chalmin : Oui, les prix agricoles sont durablement instables, et le mouvement s'est renforcé au cours des dernières années. C'est une contrainte supplémentaire pour les industries, mais elle est insensible au niveau des consommateurs, car le contenu strictement agricole du panier alimentaire de la ménagère est de plus en plus faible. On consomme de moins en moins de produits agricoles bruts, et de plus en plus de services. La part du blé dans le pain ne représente que quelques centimes.

La spéculation sur les denrées agricoles est-elle une tendance de fond ? Va-t-elle conduire à une nouvelle allocation des ressources privilégiant certaines au détriment d'autres ? Qu'est-ce qui va le plus augmenter : la viande, les céréales, les primeurs ?

P. C. : La spéculation a toujours existé dans le domaine agricole, et la spéculation financière a incontestablement un rôle sur le marché des végétaux (céréales, sucre, café, cacao). En revanche, il n'y a pas de spéculation financière sur les produits laitiers et les produits animaux.

Mondialisation des cours des matières premières d'un côté, localisation de la demande de l'autre : le prix mondial pour une demande locale a-t-il des conséquences dans l'assiette ?

P. C. : Nous étions habitués à des marchés stabilisés au niveau européen, cela n'est plus le cas, mais la part du budget des ménages consacrée à l'alimentation est en baisse continue, et la part agricole à l'intérieur de ce budget est très faible. Aussi, cette mondialisation n'a que très peu d'impact dans l'assiette des consommateurs. Quelle est la part des produits agricoles dans une pizza surgelée ?

L'agriculture pourra-t-elle subvenir aux besoins ? Les ressources seront-elles suffisantes ?

P. C. : C'est le défi majeur du XXI^e siècle, il faut multiplier par deux la production agricole de la planète, pour nourrir en 2070 dix milliards d'êtres humains. Nous pourrions y répondre en partie grâce aux biotechnologies. Le paradoxe de l'intervention des anti-OGM est qu'ils ont contribué à fragiliser un peu plus la recherche publique sur ce thème, et ont ainsi renforcé l'avance technologique des entreprises privées. Il faut aussi un soutien public persévérant au seul modèle qui a fait ses preuves, l'exploitation familiale. Il faut enfin protéger les paysanneries du Sud vis-à-vis des importations alimentaires, car le fonctionnement optimal d'un marché suppose une relative égalité entre les acteurs.

« La terre ne peut pas nourrir dix milliards d'Américains obèses, ni dix milliards de bio-tristes. »

La fin de la politique agricole commune aura-t-elle des conséquences sur le modèle alimentaire en France ?

P. C. : Non, car le modèle alimentaire français n'est pas lié aux prix des produits agricoles. La fin de la PAC nous fait passer de la stabilité à l'instabilité des prix, mais sans incidence sur les tendances de fond du modèle agricole français.

Qu'allons-nous manger dans vingt ans ?

P. C. : Un des grands nutritionnistes français, spécialiste du comportement alimentaire des Français, Trémolière, disait vers la fin de sa vie : « *La seule chose dont je sois certain, c'est que le comportement alimentaire des hommes est irrationnel et qu'il le demeurera.* » Il faut souhaiter qu'il évolue, car la terre ne peut pas nourrir dix milliards d'Américains obèses, ni dix milliards de bio-tristes. Le modèle alimentaire français tel qu'il se présente dans le Sud-Ouest (le « *paradoxe français* »¹) présente un bon équilibre.

Propos recueillis par J. W.-A.

1. Dans le sud-ouest de la France l'alimentation est globalement assez riche en matières grasses (foie gras, confit de canard) et en vins, voire en alcools, alors que la santé globale est assez bonne, que le taux d'infarctus est de seulement 80 pour 100 000 par an, soit quatre fois moins qu'aux États-Unis, et que l'espérance de vie est de dix ans plus élevée que dans le nord-est de la France.

Vers un modèle de consommation binaire ?

La stagnation du pouvoir d'achat pourrait conduire les catégories à bas revenu à consommer davantage de produits alimentaires qui favorisent l'obésité, et à retarder la politique de prévention nutrition-santé.

Entretien avec Jean Hirschler, chargé d'études macroéconomiques à la Chambre d'agriculture de l'Orne¹

Dans un article récent (*Futuribles*, janvier 2009)² vous observez que le pire (surconsommation d'huiles, de sucres et de céréales) des quatre scénarios d'évolution envisagés en 2006, dans le cadre d'une étude régionale sur la production agricole, avait commencé à se réaliser : « stagnation du pouvoir d'achat réel, en particulier dans les catégories peu fortunées ». Quel est le facteur qui a infléchi la tendance vers le pire ?

Jean Hirschler : Les quatre scénarios sont issus de la réflexion menée au sein des chambres d'agriculture de Normandie, en particulier du groupe technique « prospective », en lien avec des élus consulaires. L'idée était d'explorer les futurs possibles du débouché agricole, du point de vue de notre région. Ce regard particulier a eu son importance dans notre cheminement. Les quatre scénarios³ que nous avons explorés sont fondés chacun sur un contexte macroéconomique distinct, en termes de croissance globale, mais aussi de contrastes entre les ménages selon leur niveau de revenu. Pour bon nombre de produits, l'effet d'une augmentation de revenu sur la consommation alimentaire nous a paru assez contrasté.

Pour des ménages modestes, la hausse de revenu a un effet d'entraînement positif sur la consommation en produits laitiers ou en viande bovine, par exemple. À l'inverse, des revenus supplémentaires pour des groupes déjà aisés n'ont que peu d'effet sur ces postes de consommation, en valeur et encore plus en quantité consommée. Ces produits nous concernent au premier chef en Normandie. Les quatre scénarios se distinguent donc par l'évolution des revenus, différenciée par catégories. Le dernier des quatre, le scénario de « crise », est fondé sur une stagnation de la croissance globale et une faible redistribution des revenus. Quant à l'« inflexion vers le pire » que vous évoquez, nous constatons simplement que le scénario

dont se rapproche le plus le contexte actuel semblait ce scénario de crise. Mais il faut bien voir que ces scénarios étaient construits dans une optique d'assez long terme, à horizon 2020. La crise actuelle durera-t-elle aussi longtemps ? Je pense qu'il est bien difficile de le prédire.

Il y a trente ans, on prédisait que passé l'an 2000 on mangerait comme les cosmonautes de la nourriture en pilule, en poudre, lyophilisée... Que valent les prédictions d'aujourd'hui ?

J. H. : La prospective n'est pas de la prédiction, ni même de la prévision. C'est plutôt une démarche pour se saisir d'un sujet et organiser la pensée pour réfléchir sur l'avenir. On commence par décortiquer la question, on fait le tour des variables qui jouent un rôle, on les explore, on les hiérarchise. Cela peut conduire à formuler des visions de l'avenir, selon l'importance que prendra tel ou tel phénomène. En

vertu de quoi, l'institution ou les personnes impliquées dans cette démarche peuvent se positionner en tant qu'acteurs, pour infléchir le cours des choses. La partie scénarios, à mon sens, n'est donc pas forcément le produit essentiel d'une démarche prospective, en tout cas elle ne vise pas à prévoir.

Toute l'analyse préalable, surtout si elle est partagée par un groupe, joue un rôle fondamental. Je ne suis pas sûr que les prédictions que vous évoquez soient passées par ce genre de démarche, ou alors on n'en a retenu que l'aspect le plus anecdotique, sensationnel.

Allons-nous devenir végétariens ? Il faut beaucoup d'eau pour produire 1 kilo de bœuf...

J. H. : Le végétarisme est un phénomène assez marginal, il concernerait 2 à 3 % des consommateurs français. Il est vrai que la question des ressources disponibles peut se poser quant à l'avenir de la consommation de viande, surtout extrapolée à l'échelle mondiale. Même sans aller jusqu'à chiffrer un équivalent-eau pour chaque denrée, on sait bien que l'indice de transformation des végétaux en animaux est au mieux de deux calories pour une (poissons, volailles), souvent trois, quatre ou davantage, notamment pour les ruminants. D'un autre côté, certains bovins et ovins valorisent des surfaces en prairies de toute façon non cultivables.

Par rapport au végétarisme, notre étude suggère deux réponses. D'une part, les habitudes alimentaires évoluent lentement, et à l'horizon 2020, nous ne voyons pas de révolution sur ce point particulier. Plus intéressant est peut-être que la part du végétal dans notre alimentation peut évoluer sans que tout le monde devienne végétarien. Par exemple, aux États-Unis, les céréales, les sucres et les huiles végétales ont pris une part croissante dans un total calorique en augmentation, à travers leur incorporation dans les préparations alimentaires. Ce genre d'évolution pèse certainement plus que le végétarisme déclaré, qui reste un choix individuel et assez marginal.

■ *Allons-nous vers un double modèle de consommation, pour les riches et pour les pauvres ?*

J. H. : Jusqu'ici la société française et européenne recèle plus de cohérence que les États-Unis ou que beaucoup de pays en développement. Les inégalités de revenu mesurées par les outils statistiques ne semblaient pas s'accroître, en tout cas jusqu'aux derniers pointages, contrairement à ce qui a été observé aux États-Unis depuis vingt ans. La question est de savoir si on ne prend pas le même chemin. C'est une hypothèse que nous faisons, de façon assez modérée d'ailleurs, dans les scénarios « *transition États-Unis* » et « *crise* », puisque le rapport inter-quintiles de revenus passerait de 4,5 à 7,5 sur vingt ans (actuellement les États-Unis sont au-delà de 8, la Finlande est à 3).

La consommation alimentaire s'adapte à ce genre de contraste, dans les gammes de produits consommés, et même en composition physique de la ration : pour les produits carnés par exemple, le quart de population le plus aisé achète en moyenne 30 % de plus que le quart le plus modeste. Les produits à la consommation la plus contrastée sont d'une façon générale les produits chers (prix rapporté au poids ou au contenu calorique) : poissons, légumes, viande bovine à griller, fromages.

■ *A échéance de vingt ans, la querelle des OGM sera-t-elle oubliée ?*

J. H. : C'est un point sur lequel nous n'avons pas travaillé en particulier. Nous notons toutefois l'émergence de préoccupations sanitaires évidentes (crise de l'ESB, dioxine, etc.), mais aussi éthiques ou relatives aux conditions de production (bien-être animal ; œufs de plein air ; conditions environnementales...). Ce phénomène nous semble s'accroître, et

en Europe l'imbrication entre l'espace de production agricole et l'espace de vie de beaucoup de nos concitoyens suggère que ces préoccupations resteront vives. Cette proximité géographique ne se retrouve pas à l'identique dans les pays neufs, par exemple.

■ *Les tendances qui font les modes alimentaires (nutritionnellement correct, nostalgie ou futurisme) changent-elles vraiment ce que nous mangeons ?*

J. H. : Il y a modes et modes. La préoccupation nutritionnelle est plus qu'une mode. Aux États-Unis, 30 % des adultes sont obèses, les surcoûts de santé sont considérables. Et les pays européens ont eu tendance à prendre la même voie, avec un décalage dans le temps. La Grande-Bretagne a évolué de 7 à 22 % d'obèses entre 1980 et 2002. Est-ce que cette préoccupation change le contenu de la ration ? Nous avons considéré que oui dans deux de nos scénarios (« *tendancier* » et « *nordique* »), qui réunissent deux conditions : que l'État joue un rôle dans ce sens ; mais aussi et surtout que l'essentiel de la population ait accès aux denrées de faible densité calorique (légumes, poissons...), l'obstacle étant leur prix élevé et leur forte différenciation sociale. On rejoint la question des revenus...

Reste effectivement tout ce que vous appelez « *nostalgie* » ou « *futurisme* », et tant d'autres modes plus superficielles. Un point délicat en prospective est peut-être justement de distinguer cette écume sans portée réelle, et des signaux faibles pouvant préfigurer des évolutions significatives.

Propos recueillis par J. W.-A.

1. Ingénieur agronome (Paris-Grignon), membre du « groupe prospective » des chambres d'agriculture de Normandie.

2. « *Que mangeront les Français en 2020* », Futuribles n° 348, janvier 2009, pp. 29-45.

3. Le « *tendancier* » repose sur des fondamentaux sans rupture marquée par rapport aux tendances récentes ; le « *nordique* » envisage une croissance économique plus dynamique et fortement redistributive, accompagnée d'une politique de nutrition-santé efficace ; le « *transition vers les États-Unis* » se singularise par une croissance vive mais inégalitaire où le mode de vie très actif laisse peu de place aux repas ; le scénario « *crise* » se déroule sur fond de stagnation économique dans un contexte inégalitaire, où les groupes modestes restreignent leur budget alimentaire.

De nouveaux territoires gastronomiques

Entre assemblage et métissage, les grandes cultures alimentaires s'ouvrent à l'innovation, et même la suscitent. Pour manger de mieux en mieux.

Entretien avec Xavier Terlet, consultant en tendances alimentaires, cabinet XTC

Les tendances qui font aujourd'hui les modes alimentaires (nutritionnellement correct ou futurisme) sont-elles passagères ou appelées à perdurer dans vingt ans ?

Xavier Terlet : Le consommateur sera de plus en plus exigeant sur ce point. Il devient informé et expert. Il ne veut plus que son plaisir soit gâché et ne se nourrira pas avec des produits qui ressemblent à des médicaments. Le nutritionnellement correct est derrière nous. L'avenir est aux produits qui sauront appuyer le plaisir qu'ils promettent avec des garanties en termes de santé, d'écologie, d'éthique.

A échéance de vingt ans, la querelle des OGM sera-t-elle oubliée ?

X. T. : Je n'en sais rien. Les groupes d'intérêt sont très actifs et l'on ne connaît pas aujourd'hui le gagnant du bras de fer. Je pense, tout en le regrettant, qu'on ne pourra pas échapper aux OGM qui nous viennent des pays producteurs, Etats-Unis ou pays émergents (Brésil, Asie...). L'industrie alimentaire doit nourrir de plus en plus de monde dans des pays comme la Chine ou l'Inde. L'enjeu est énorme et je ne suis pas certain que nos économies soient prêtes à répondre à ce défi.

Mange-t-on de plus en plus la même chose partout dans le monde ?

X. T. : Non, c'est une fausse idée. Il suffit de voir les possibilités qui nous sont offertes en termes de repas, aujourd'hui, et de comparer avec les générations précédentes. Il y a dix ans, un Français ne mangeait pas de sushis, ne buvait pas de jus d'airelles. Le monde est un formidable réservoir de nouveautés, que l'on découvre tous les jours. L'offre alimentaire ne s'uniformise pas, bien au contraire, elle se parcellise avec des recettes venues d'ailleurs, car il y a de nombreux territoires gastronomiques à découvrir, elle se mêle et se fond, pour aboutir à des merveilles

culinaires, elle innove et crée en permanence. Les chefs adeptes de la cuisine moléculaire prouvent qu'on est loin d'avoir fait le tour de la question.

Les patrimoines gastronomiques régionaux sont-ils appelés à se développer ?

X. T. : Oui, bien sûr. La France a eu une longueur d'avance dans ce domaine. L'alimentation exotique sera une alimentation exotico-régionale.

Quels sont les pays les plus innovants en matière d'alimentation ?

X. T. : Au nombre des pays les plus innovants, citons les Etats-Unis, la France, le Royaume Uni, le Japon, et bientôt la Chine.

Comment se dessine la consommation de produits basiques et de produits frais, par rapport aux produits transformés ?

X. T. : Les uns et les autres cohabiteront nécessairement. Les produits basiques se développeront. Le consommateur revient vers une cuisine d'assemblage et reprend goût à manier les casseroles.

Doit s'attendre à une médicalisation croissante de l'alimentation ?

X. T. : Non, et je ne l'espère pas. Les nutritionnistes et autres ayatollahs en blouse blanche doivent quitter nos cuisines. A ce titre là, les industriels seraient bien inspirés d'arrêter de payer grassement des médecins pour imaginer, concevoir ou valoriser leurs produits. Ce faisant, ils creusent leur tombe. Le risque est que demain notre industrie alimentaire soit absorbée par l'industrie pharmaceutique mondiale. Un cauchemar.

De nouveaux conditionnements peuvent-ils favoriser la consommation de produits jusqu'alors peu consommés ?

X. T. : Bien sûr, il suffit d'écouter les consommateurs se plaindre quand ils utilisent certains produits. Il y en a tellement dont on pourrait croire que l'industriel ne souhaite pas qu'ils soient consommés ! Essayez d'enlever le papier de la sucette Chupa Chups : très difficile pour un adulte, encore plus pour un enfant.

Quel est l'avenir de la cuisine moléculaire et de la cuisine aux additifs ?

« Il y a dix ans, un Français ne mangeait pas de sushis, ne buvait pas de jus d'airelles. Le monde est un formidable réservoir de nouveautés. »

X. T. : Il faut prendre la cuisine moléculaire comme un état d'esprit et pas comme une catégorie de produits. Quand on fait une mayonnaise, on fait de la cuisine moléculaire. Cela s'appelle une émulsion. Cela nécessite un corps gras. Certes, on peut prendre de l'huile ou autre chose, et pourquoi pas du chocolat. La cuisine moléculaire est une rencontre entre un cuisinier et un chimiste. Ils suscitent des actions physico-chimiques des ingrédients. En les expliquant, ils ouvrent des possibilités créatives infinies. C'est une bonne chose.

Le zapping alimentaire aura-t-il bousculé dans vingt ans les modèles alimentaires domestiques?

X. T. : Je ne le pense pas, les garde-fous sont là. On mangera de mieux en mieux.

Propos recueillis par J. W.-A.

Manger demain, en neuf tendances

La question de ce que nous allons manger dans vingt ans n'appelle pas une réponse standard. L'alimentation est dépendante des contextes de vie, propres à chacun.

Mais de grands courants peuvent être repérés, qui affecteront plus ou moins ces contextes.

Par Eric Seulliet, cabinet de conseil e-mergences

Les évolutions en matière alimentaire ne sont pas forcément rapides. La nourriture est quelque chose d'individuel, de quasi intime, qui renvoie à l'enfance, période où se forment les goûts et qui ancre pour longtemps les habitudes alimentaires. Il serait donc hasardeux de tabler sur des bouleversements radicaux, même dans vingt ans.

Au risque de la prospective, neuf tendances peuvent avoir un impact sur la façon de s'alimenter.

La tendance pratique

Cette tendance traduit le besoin de s'alimenter de façon commode et rapide. Elle correspond aux adaptations à de nouveaux modes de travail, aux besoins de mobilité, de nomadisme. Elle répond en particulier aux besoins des célibataires, des actifs, des familles recomposées, de certains seniors... Nul doute qu'elle a de beaux jours devant elle.

La tendance économique

Cette tendance prend en compte des conditions économiques dégradées. Elle est née avec le maxidiscount et pénètre dans les autres sphères de la distribution. Il s'agit de proposer des aliments simples, abordables, sans fioritures.

La tendance écolo-biologique

La tendance en faveur du bio n'est pas nouvelle, mais relativement marginale, en raison des surcoûts engendrés au niveau de la production et des problèmes logistiques de distribution. Mais avec les préoccupations de santé et de bien-être, on peut lui prédire un développement rapide, y compris dans la restauration collective, dans les écoles et les lycées, etc. D'autant que les ressources en alimentation naturelle sont loin d'avoir été toutes exploitées. Donc peut-être mangera-t-on en 2029 de savoureuses croustilles d'insectes sur lit d'algues ?

La tendance authentique-nostalgique

Il s'agit de réagir contre la « malbouffe », le *fast food*, la nourriture industrielle. Le besoin est grand de retrouver de vraies saveurs, surtout si elles renvoient à des souvenirs du passé, à des expériences vécues. On est là dans le syndrome madeleine de Proust, dans la recherche de goûts du terroir, dans le mouvement *slow food*.

La tendance exotique-ethnique

Cette tendance correspond à un besoin d'exotisme et de découvertes, de curiosité. Elle surfe sur le métissage, les échanges, les emprunts à d'autres cuisines du monde. On est en plein dans la *world food*, la créolisation de la nourriture.

La tendance éthique

Cette tendance qui s'inscrit dans le courant du développement durable devrait comme lui se développer. Elle est fondée sur le principe qu'il faut

consommer éthique, sans exploiter les producteurs de denrées alimentaires, en les rémunérant à un prix juste et équitable.

La tendance gastronomique

Si on en juge par les nombreuses chroniques gastronomiques et culinaires qui fleurissent dans les médias, l'envie de mettre nos papilles en émoi sera plus que jamais présente dans vingt ans. La différence viendra peut-être du fait que la haute cuisine gastronomique sera accessible non au restaurant mais au domicile, grâce au développement de la livraison ou à la meilleure qualité des surgelés ou des plats sous vide.

La tendance santé-technique

Ce qui a commencé à s'affirmer depuis quelques années et devrait exploser dans la décennie qui vient, grâce à la recherche génétique alimentaire : allier nourriture et technologie, en visant des objectifs de nutrition équilibrée, de santé et de bien-être. On est en

plein dans le concept d'alicament, poussé à l'extrême après les balbutiements et les échecs récents.

La tendance ludique

Cette tendance s'appuie sur le besoin d'étonnement, de jeu. Et sur le concept de réalité augmentée. Il s'agit d'une alimentation architecturée en 3D qui sollicite les cinq sens, qui joue avec les saveurs et les textures, les couleurs et les transparences, le craquant, le moussieux et la multiplicité des formes. La gastronomie moléculaire s'inscrit dans cette tendance.

Comme toutes tendances, celles évoquées ici illustrent avant tout des dominantes. La réalité sera plus complexe. Les tendances vont se combiner, se concilier, se superposer, fusionner. L'homme devient plus mosaïque, polymorphe. Il devrait en aller de même de sa nourriture. Le paysage alimentaire dans vingt ans sera plus qu'aujourd'hui composé au moyen de quelques grands menus de base (avec, pourquoi pas, fromage et dessert), mais surtout il sera une grande fête à la carte.

Une complexe quête de la simplicité

Les prochaines années devraient voir s'accroître le besoin de réduire l'écart anxieux entre « la fourche et la fourchette ».

Entretien avec Danielle Rapoport, DRC Conseil

Les tendances qui font les modes alimentaires (nutritionnellement correct, nostalgie ou futurisme) changent-elles vraiment ce que nous mangeons ?

Danielle Rapoport : Les habitudes alimentaires changent difficilement. Elles sont inscrites dans des modes de vie et des pratiques qui renvoient au culturel, au symbolique, et aussi à l'empreinte des goûts et des préférences familiales qui arbitrent en faveur de tels ou tels aliments. Ce ne sont pas les tendances qui font les changements, mais à un moment donné l'introduction dans le foyer d'un produit, d'une innovation, qui prendra ou pas sa place, selon les critères en jeu. Si les céréales ont souvent remplacé la tartine, c'est parce qu'elles

représentaient une alliance positive de ludisme, de qualités organoleptiques favorables, de promesse nutritionnelle, de commodité. Les préférences alimentaires se forgent dès le plus jeune âge, il est difficile de passer outre, on le constate dans la consommation des fruits et légumes, privilégiée par les plus âgés qui ont eu l'occasion d'en manger quand ils étaient jeunes, alors que les plus jeunes, élevés aux desserts tout prêts ou aux barres céréalières, en sont moins friands.

Il est toutefois vrai que la tendance nutritionnelle et ses injonctions ont fait évoluer des habitudes délétères (excès de gras, de sel, de sucre...). Elle joue sur des registres profonds, émotionnels et impliquant santé, jeunesse, immortalité ; elle prend d'autant plus que le lien entre alimentation et santé est reconnu par tous. Le passage aux huiles végétales à valeur ajoutée, l'allégé, en sont des signes. Mais gare à la dictature nutritionnelle, qui culpabilise et tue le plaisir ! Le pire avec elle est la fracture alimentaire : elle met les mangeurs face à leur

« Faire soi-même procède d'un vrai besoin de savoir-faire qui s'étaient délités depuis les années 1970-1980. »

impuissance, quand ils ne peuvent s'offrir les aliments préconisés, notamment le frais... La tendance nostalgique a toujours existé, comme recherche dans la nourriture d'un plaisir régressif, des goûts et des consistances de notre enfance.

Le retour du « fait chez soi » n'est-il un qu'un phénomène de mode ?

D. R. : Faire soi-même est loin d'être un phénomène de mode. Nous avons constaté cette attitude dans nos études de 2006 : nombre de personnes interrogées prônaient la cuisine comme avantage économique et reprise en main de la fabrication du plat, de la maîtrise de ses ingrédients, du plaisir de faire et de faire plaisir. Cette tendance, qui se renforce aujourd'hui, procède d'un vrai besoin des savoir-faire qui s'étaient délités depuis les années 1970-1980, et d'un besoin de transmission, que ce soit aux jeunes générations ou entre pairs et amis.

Les femmes (et les hommes, qui cuisinent de plus en plus), sont largement aidées par les innovations et le développement de l'électro-domestique, qui permettent d'alléger les phases de préparation et de conservation.

Le congélateur joue en effet un rôle primordial dans la gestion des plats cuisinés, généralement le samedi ou le dimanche pour la semaine, ainsi que les aliments de quatrième et cinquième gamme (produits végétaux frais prêts à l'emploi ou précuits) qui offrent des aides incontournables et réduisent les temps de corvée.

Faire soi-même permet aussi de tromper la routine quotidienne, grâce à la diversité des préparations, mais, il faut y insister, celle-ci n'est possible qu'à partir de savoirs qui ne sont pas partagés par tous.

Faire soi-même permet enfin d'accéder à des produits frais à un coût moindre, tout en contrôlant ce qu'on mange. Ce facteur économique, relativement transversal aujourd'hui, agit en balance avec le plaisir et la créativité.

Les plus jeunes, autonomes quand ils quittent le foyer parental et désireux de cuisiner, retrouvent souvent les manières de faire de leurs parents ou de leurs grands-parents, et contribuent à revivifier les liens intergénérationnels. En même temps, inviter chez soi est un bon moyen de socialisation. Faire soi-même permet donc des formes d'expression et d'ancrage culturel, substitue des valeurs symboliques à la valeur matérielle de plats achetés tout prêts.

La peur de la modernité alimentaire (ou américanisation) sera-t-elle demain prégnante ?

D. R. : La peur de la modernité alimentaire touche à celle de la perte des repères – origine, fabrication, façons de consommer –, donc de manière générale à la perte d'une grammaire alimentaire qui agit comme garant contre la déstructuration des prises, dont les conséquences, associées à la « malbouffe », seraient délétères. Obésité, grignotage permanent, solitude du mangeur en sont des illustrations.

Cette peur de la perte de l'origine des aliments, des pratiques et des savoir-faire, marque l'importance du sens de ce que l'on mange, des saveurs reconnaissables ou réattribuables, et de ses effets à court et long terme. L'ancrage symbolique des aliments, la convivialité, la commensalité et le partage, permettent de pallier les peurs, notamment celle du changement des habitudes.

« Le besoin de connaître l'origine des produits résulte aussi de celui de s'ancrer dans le concret, contrepoint au virtuel qui change nos rapports aux choses et aux autres. »

Ils introduisent des limites comme autant de facteurs de socialisation, de contrôle, de garde-fous qui permettent en retour la jouissance dans la bonne conscience des moments de partage. Mais il faut sortir de l'équation « modernité = américanisation = malbouffe = peur de mal manger ». Nous mangeons aussi de la diversité, y compris celle qui nous vient des Etats-Unis, comme

de Chine ou du Moyen-Orient. Sauf que les deux derniers cas rassurent par leur inscription dans une forte tradition culinaire. Ce qui fait le plus peur est peut-être l'association de la modernité alimentaire avec des modes de vie urbains qui ignorent le besoin de ralentir, de respirer, le besoin de naturel et de simplicité.

L'avenir avantagera-t-il les produits basiques, par rapport aux produits transformés ? Les prochaines années verront-elles le retour du naturel et des pures origines ?

D. R. : Le mythe de la bonne nature, généreuse et bénéfique, est toujours d'actualité, d'autant qu'elle est perçue comme mise en danger par les activités de l'homme. Le besoin de protection et de redécouverte de ses vertus est à l'ordre du jour. Le spectre (français) des OGM est là pour nous rappeler que notre propre nature pourrait être mise à mal si l'on ingérait des aliments dénaturés.

Quoi qu'il en soit, le mangeur a aujourd'hui besoin d'aliments simples, perçus comme non trafiqués, à l'inverse de l'excès de manipulations qu'il ressent comme caractéristique du processus de fabrication des produits, c'est-à-dire de l'écart anxiogène entre la fourche et la fourchette. Ce besoin de naturel vient en contrepoint à une industrialisation toujours

plus poussée, d'autant que celle-ci n'a pas toujours respecté les principes d'une alimentation saine telle qu'elle se définit aujourd'hui – sans trop de sucre, de sel, de produits chimiques ou de graisses, selon les préoccupations nutritionnelles du moment.

Le naturel serait cette évidence d'une alimentation parfaitement adaptée à notre nature, mais aussi à nos modes de vie et à notre culture. Car la quête du naturel n'est pas sans ambiguïté pour des individus qui ne veulent pas faire l'impasse sur les acquis de commodité ou de gain de temps. Une des solutions à ces paradoxes est l'adhésion à des pratiques de cueillette, d'accès

direct aux produits grâce aux potagers ou organismes bio et autres Amap (« associations pour le maintien d'une agriculture paysanne »). Réduire la distance entre l'origine et la consommation est symboliquement plus proche de la recherche de naturel, même si cela passe par des procédés sophistiqués, comme les surgelés, la quatrième gamme, etc. Le besoin de connaître l'origine des produits résulte aussi de celui de s'ancrer dans le concret, contrepoint au virtuel, qui change nos rapports aux choses et aux autres.

Propos recueillis par J. W.-A.

Consommation des ménages

Un air de mieux en janvier

Après le trou d'air de décembre (– 2,8 %), le chiffre d'affaires des marchés de grande consommation, dans les circuits à dominante alimentaire (incluant le maxidiscount et les circuits spécialisés), est revenu en janvier à une évolution positive par rapport à la période correspondante de 2008. La hausse, voisine de 5 %, est la plus forte depuis dix mois (*cf. tableau page 15*). En volume, la performance est plus modeste (1,7 %), mais elle succède à neuf périodes de baisse.

Cette première période d'observation inclut toutefois les trois derniers jours de 2008, alors que la période correspondante l'année dernière ne prenait en compte en décembre que le 31. Les données sont donc affectées par un effet calendaire non négligeable, qui se devine dans l'évolution en valeur des catégories festives : saucisserie, alcools, produits apéritifs ou confiserie.

L'évolution en volume des articles d'entretien suggère cependant qu'une certaine correction est intervenue dans les comportements d'achat, après une année où ces produits ont servi de variable d'ajustement dans le budget grande consommation des ménages : la tendance à un an demeure négative, mais de façon moins prononcée que jamais depuis treize mois (hormis pour la droguerie). En chiffre d'affaires, le rayon a enregistré sa première performance positive depuis, là aussi, treize mois (2,9 %). L'hygiène-beauté a connu en janvier un redressement relatif comparable à celui de l'entretien.

Petite reprise des marchés en volume et mouvement de désinflation.

Reste que, par rapport à 2008, c'est dans les rayons alimentaires que les achats ont progressé en janvier : de 4,1 % en volume dans les produits frais, de 2,4 % en épicerie. Parmi les dix-neuf catégories qui composent ces deux rayons dans la nomenclature TNS-WP, seules trois (aliments infantiles, conserves de poisson et ultra-frais) ont perdu du terrain à la fois en volume et en valeur.

Le prix du panier moyen¹, comparé à janvier 2008, s'inscrit au mois de janvier en hausse de 3 %, soit un écart à un an un peu supérieur à celui enregistré en décembre. Là encore, le décalage calendaire exerce un effet. Cela n'affecte toutefois pas la tendance principale, qui est à la désinflation dans les trois quarts des catégories. Après avoir accéléré tout au long de l'année 2008, et culminé à 4,8 % aux mois de novembre et décembre, l'augmentation du prix du panier a ainsi amorcé une décrue (le taux revenant à 4,5 %) au cours des premières semaines de 2009.

François Ebrard

¹ Le prix du panier résulte des choix effectués par le consommateur à partir des marques, modèles et variétés qui lui sont proposés. Il peut donc varier à étiquettes inchangées. L'observation du panel de consommateurs constitue un indicateur de la demande, à références variables, qui reflète exactement l'évolution des achats, en prenant en compte l'effet des promotions ou des glissements qualitatifs dans la consommation.

Première période, du 29/12/2008 au 25/1/2009
et évolutions en % par rapport à la période correspondante de l'année antérieure

Indices Ilec-TNS (source : panel de consommateurs Worldpanel)

EN %	PART DE MARCHÉ EN VALEUR	VALEUR		VOLUME		PRIX DU PANIER	
		PÉRIODE À PÉRIODE	DOUZE MOIS	PÉRIODE À PÉRIODE	DOUZE MOIS	PÉRIODE À PÉRIODE	DOUZE MOIS
TOTAL MARCHÉ PGC	100,0	4,9	2,3	1,7	-1,8	3,0	4,5
ÉPICERIE	32,5	6,7	3,6	2,4	-1,0	3,1	4,5
PETIT DEJEUNER	5,0	6,0	3,8	4,9	0,8	1,0	3,0
CONFISERIE	4,1	6,8	0,2	1,6	-3,5	5,1	3,8
ALIMENTS POUR ANIMAUX	2,5	5,3	3,8	2,7	-1,5	2,5	5,3
PLATS CUISINES	1,3	1,7	1,3	-3,0	-3,1	4,9	4,5
FECULENTS	1,6	17,4	17,6	10,3	-0,8	6,5	18,5
AIDES A LA CUISINE	5,6	9,5	4,2	5,8	0,3	4,0	4,4
CONSERVES DE LEGUMES	2,1	9,4	5,1	2,5	-1,2	6,7	6,4
BISCUITERIE SUCREE	1,9	3,7	4,8	1,5	-1,2	2,2	6,1
ALIMENTS INFANTILES	1,3	-7,2	-9,3	-13,1	-8,4	7,7	-0,7
PRODUITS APERITIFS	1,6	13,2	3,7	6,1	-2,0	6,7	5,8
PATISSERIE INDUSTRIELLE	2,2	0,4	2,5	0,6	-1,7	-0,2	4,2
CONSERVE DE POISSON	0,9	-0,7	5,7	-6,7	-2,9	6,4	8,8
LIQUIDES	9,7	4,0	2,9	-5,9	-5,8	10,5	9,2
BRSA	3,5	5,0	6,0	4,2	1,6	0,7	4,4
ALCOOLS	3,3	11,1	5,6	5,3	2,3	5,6	3,3
BIERES ET CIDRES	1,0	3,0	1,2	-0,6	-3,7	3,5	5,1
EAUX	1,8	-7,9	-5,5	-11,5	-9,7	4,1	4,7
ENTRETIEN	9,0	2,9	-2,9	-1,1	-5,5	4,8	3,0
DROGUERIE	0,6	-10,6	-5,7	-13,1	-8,6	3,8	3,3
TOTAL NETTOYANTS	1,4	-0,5	-1,5	-0,7	-4,0	0,6	2,8
PAPIER	3,6	4,9	-1,5	1,1	-4,6	4,2	3,5
ARTICLES MENAGERS	1,0	4,5	-1,3	4,7	-0,9	1,4	-0,3
ENTRETIEN DU LINGE	2,4	5,5	-5,7	-3,9	-9,1	10,0	3,8
HYGIENE BEAUTE	9,1	-0,7	-4,2	-0,2	-1,7	-0,7	0,0
CAPILLAIRES	1,3	-8,1	-2,9	-6,6	-3,6	-1,5	0,7
HYGIENE CORPORELLE	4,0	0,6	-5,7	-2,6	-5,8	4,0	0,5
SOINS ET BEAUTE	3,0	1,7	-4,2	2,3	-3,2	-0,6	-1,1
PARAPHARMACIE	0,8	-1,7	0,7	0,8	-1,4	-2,4	2,1
PRODUITS FRAIS LS	39,7	5,4	3,9	4,1	-0,6	1,6	4,8
ULTRAFRAIS	6,8	-3,3	2,4	-1,2	-3,0	-1,8	5,7
BEURRE ŒUFS LAIT	6,0	3,6	8,6	5,2	-1,3	-1,4	10,1
SURGELES	7,7	7,0	0,3	3,2	-1,4	3,8	1,7
CHARCUTERIE LS	6,0	8,8	4,8	5,3	2,8	3,3	1,9
TRAITEUR LS	5,4	6,8	1,5	3,4	-0,9	3,6	2,6
FROMAGES LS	6,2	7,3	7,5	7,2	0,4	0,1	7,0
SAURISSERIE ET POISSON	1,6	22,8	3,2	12,3	0,8	9,3	2,4

* PGC : produits de grande consommation - BRSA : boissons rafraîchissantes sans alcool - NC : non communiqué - LS : libre service (produits frais préemballés)

Bulletin de l'Institut de liaisons et d'études des industries de consommation

Directeur de la publication : Dominique de Gramont – Editeur : Trademark Ride, 93, rue de la Santé, 75013 Paris (tél. 01 45 89 67 36, fax 01 45 89 78 74, jwa@tmride.fr, www.trademarkride.com) – Rédacteur en chef : Jean Watin-Augouard – Secrétariat de rédaction et contact : François Ehrard (01 45 00 93 88, francois.ehrard@ilec.asso.fr) – Maquette et mise en pages : Graph'i Page (01 39 72 20 28, ividalie@orange.fr)

Imprimé par : Imprimerie A. Mouquet, 2 rue Jean-Moulin, 93350 Le Bourget (tél 01 48 36 08 54) – ISSN : 1271-6200

Dépôt légal : à parution – Reproduction interdite sauf accord spécial

www.ilec.asso.fr

