Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

CGAAER
CONSEIL GÉNÉRAL
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DES ESPACES RURAUX

Mission n°13083

Controverse documentée à propos de quelques idées reçues sur l'agriculture, l'alimentation et la forêt

épisode n°5

On mangeait mieux avant

Octobre 2014

Ont participé aux travaux sur cette « controverse documentée à propos de quelques idées reçues sur l'agriculture, l'alimentation et la forêt » :

Philippe Balny, Jean-Jacques Bénézit, Charles Dereix, Michel de Galbert, Francis Geiger, Hervé Lejeune, Marie-Laurence Madignier, Max Magrum, Georges-Pierre Malpel, Yves Marchal, Sylvain Marty, Jean-Noël Ménard, Alain Monnier, Dominique Planchenault, Henri-Luc Thibault, Sophie Villers, avec la contribution d'Anick Leblanc Cuvillier.

Sommaire

On mangeait mieux avant ***6***

Il y a de plus en plus de « crises sanitaires » : *de quelles crises parle-t-on ?* **6**

L'animal, à l'origine de nos peurs alimentaires 7
L'industrialisation et la mondialisation des échanges ont développé de nouvelles peurs alimentaires 7
Les systèmes « d'alerte sanitaire » sont un gage de sécurité mais ils sont aussi générateurs d'angoisses 8
Les nouvelles « crises de confiance alimentaire » ont pris le pas sur les crises sanitaires 9

On ne sait plus ce qu'on mange : *et pourtant, plus on a de choix mieux on se sent informé* **9**

Les consommateurs sont de plus en plus informés 9
Les « circuits longs » sont indispensables et injustement critiqués 11

« Manger mieux et moins cher » : *une équation difficile* **12**

Les consommateurs veulent de moins en moins dépenser pour se nourrir 12
La grande distribution pèse sur les prix au détriment de nos entreprises et parfois de la qualité 14
Manger « bio » coûte plus cher 15
Manger de la viande, mais pas trop, c'est bon pour la santé 16
S'alimenter coûte d'autant plus cher que nous gaspillons beaucoup 18

On mangeait mieux avant

« Du cheval retrouvé dans des lasagnes (au bœuf), des excréments dans du chocolat, du porc dans la viande Halal… En 2013, la méfiance s'invite dans l'assiette ». Le magazine du Monde, 21 décembre 2013.

« Le désenchantement, c'est la banalisation de l'alimentation, sa trivialisation, un manger machinal… déritualisé. L'enchantement, c'est l'anticipation, le plaisir, l'écoute des papilles et des convives… Ce n'est pas le passé ». Claude Fishler, sociologue de l'alimentation[1].

Alors que notre nourriture est de plus en plus sûre au regard des risques encourus au cours des siècles passés, nos sociétés ont le sentiment que les risques alimentaires sont aujourd'hui plus élevés qu'hier. La suspicion demeure importante vis-à-vis de l'alimentation. Dans le même temps, on voudrait être sûr de manger mieux mais dépenser moins pour se nourrir. Mieux manger se trouve au cœur d'un débat fait de contradictions, de paradoxes et, souvent, d'informations biaisées ou incomplètes. Comment s'y retrouver ?

Il y a de plus en plus de « crises sanitaires »[2] : *de quelles crises parle-t-on ?*

« La crainte de "mourir empoisonné" succède à celle, plus ancestrale de "mourir de faim" ». Éric Cahuzac[3].

« Il n'y a pas une crise de l'énergie, une crise de denrées alimentaires ou une crise de l'environnement. Il y a seulement une crise de l'ignorance ». Richard Buckminster Fuller[4].

« Veau aux hormones », « Vache folle », « Poulet à la dioxine », « Fromage à Listéria », autant d'images qui ont marqué les esprits, occupé les médias et surtout nourri un climat de psychose préjudiciable aux éleveurs et aux transformateurs de produits d'origine animale.

Depuis 1996, année du premier épisode de la crise de la « vache folle », le consommateur a le sentiment que les produits d'origine animale sont de moins en moins sûrs et, depuis 2006, année de la grippe aviaire, que l'animal est un danger potentiel pour la santé humaine. Plus généralement, on a le sentiment que les « crises sanitaires » se multiplient, alors que des « crises de confiance alimentaire »[5], sans conséquences pour la santé humaine, sont sur-médiatisées par rapport à de vraies « crises sanitaires »[6] faisant plusieurs dizaines de morts.

---

[1] « Revue des Marques » - juillet 2008

[2] La « crise sanitaire » est un événement touchant réellement ou potentiellement un grand nombre de personnes et pouvant augmenter le facteur significatif de mortalité ou de surmortalité. Elle est déclarée par l'État. Source : Wikipedia.

[3] Éric Cahuzac, Daniel Hassam, Sylvette Monier-Dilhon de l'INRA dans « Sécurité alimentaire des aliments : fausse alerte et vraie crise »

[4] Autodidacte, inventeur, ingénieur et architecte, Richard Buckminster Fuller (1895-1983) occupe une place à part dans l'histoire de l'architecture américaine contemporaine. Visionnaire écologiste en avance sur son époque, Buckminster Fuller estimait que nous devions apprendre à gérer la planète d'une façon différente, plus respectueuse de l'équilibre fondamental des écosystèmes.

[5] Lasagnes contenant de la viande de cheval à la place de la viande de bœuf, par exemple.

[6] Crise de l'été 2011 en Allemagne concernant la culture biologique de graines germées de fenugrec contaminées qui a provoqué l'intoxication de 300 personnes et la mort de 53 d'entre elles.

L'animal, à l'origine de nos peurs alimentaires

Au XV^{ème} siècle, deux grandes peurs alimentaires apparaissent en France[7] : la peur de la lèpre et celle du cochon ladre. Si aujourd'hui nous savons que ces deux maladies sont d'origine différente, les scientifiques de l'époque, les « chirurgiens », déclaraient lépreux et envoyaient à la léproserie les humains atteints de signes cliniques équivoques d'apparition de grains sur et sous la langue, comme on en voyait sur les pourceaux ladres. Au tournant de la Renaissance, la lèpre disparaît et les craintes sur la viande de porc se calment un peu. C'est à ce moment que le relais est pris par la peste, avec l'apparition successive de la peste humaine (première épidémie de peste noire qui a exterminé 41 % de la population française entre 1347 et 1352), suivie de plusieurs épidémies, dont celle de Marseille (en 1720), puis celle de la peste bovine (en 1714) avec 200 millions de bœufs atteints en Europe entre 1740 et 1760. On a alors peur d'attraper la peste en consommant de la viande bovine, qualifiée de pestiférée. Cette peur est encore présente en 1810 : une épidémie de peste bovine sévit en Alsace et des milliers de bêtes ainsi que 112 personnes sont déclarées mortes de cette maladie. Il faut attendre le XIX^{ème} siècle pour que le discours scientifique permette de relativiser le risque de transmission des maladies animales à l'homme et parler de barrière d'espèce. On minimise alors les risques de transmission de l'animal à l'homme par la voie digestive, mettant en exergue l'importance du contact direct avec l'animal malade plutôt que l'absorption de viandes malsaines. Les premières connaissances scientifiques en la matière ont donc contribué à rassurer le consommateur sur la viande.

Mais tout va changer avec la tuberculose. Le monde est en émoi quand, en 1865, le docteur Jean-Antoine Villemin, médecin général, prouve que la tuberculose animale et la tuberculose humaine sont la même maladie. Les pouvoirs publics sont interpellés et c'est à cette époque que l'État commence à se doter d'un arsenal réglementaire permettant de lutter contre les maladies animales transmissibles à l'homme.

Cette peur alimentaire est revenue au XX^{ème} siècle, quand, le 20 mars 1996, le ministre de la santé britannique, Stephen Dorell, informe le public que dix personnes ont été atteintes par une nouvelle forme de la maladie de Creutzfeldt-Jakob, appelée « MCJ atypique », dont huit personnes ont déjà trouvé la mort. Il annonce ainsi la possible transmission de l'ESB[8] à l'homme. La « crise de la vache folle » démarre… Les projections les plus folles courraient alors. Des milliers de cas sont annoncés en Grande-Bretagne. La France décide alors d'un embargo. Cet épisode a fait remonter à la surface nos peurs alimentaires dans un contexte rendu très anxiogène suite à l'affaire du « sang contaminé ».

L'industrialisation et la mondialisation des échanges ont développé de nouvelles peurs alimentaires

Au XX^{ème} siècle, le système alimentaire contemporain devient générateur d'angoisses et de nouveaux facteurs d'anxiété sont identifiés[9] : la mondialisation de l'offre et de la demande, qui « court-circuite » les systèmes de production locaux, et la banalisation des produits issus de l'agriculture et de l'élevage, qui met les denrées alimentaires au rang de matières premières non spécifiques soumises aux règles de marché et accroît l'incertitude sur le contenu de nos assiettes. Nous ne savons plus ce que nous mangeons. Le consommateur a du mal à connaître l'origine et la nature de ce qu'il mange, notamment la composition des aliments.

---

[7] Madeleine Ferrières, professeur à l'université d'Avignon et historienne de l'alimentation, a travaillé sur les origines de nos peurs alimentaires :
http://www.evene.fr/livres/livre/madeleine-ferrieres-histoire-des-peurs-alimentaires-16794.php

[8] ESB : Encéphalite spongiforme bovine

[9] Jocelyn Raude, sociologue à l'École des hautes études en santé publique de Rennes :
http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2630

« Pour une large part, la réactivation actuelle des angoisses alimentaires résulte de l'industrialisation de la production de nourriture et de la mondialisation des échanges. L'aliment moderne, « venu d'ailleurs » et « transformé » par l'industrie, a changé de statut… Ce processus d'industrialisation et de mondialisation a créé une distance croissante entre le mangeur et ses aliments, entre le consommateur et le producteur agricole. La filière qui part du champ et se termine dans l'assiette s'est considérablement allongée (multiplication des intermédiaires), complexifiée, opacifiée (ignorance de ce qui se passe au champ et dans l'usine) et déshumanisée. Du coup, le mangeur éprouve le sentiment d'une absence totale de maîtrise et de contrôle sur sa nourriture, ce qui renforce son anxiété »[10].

Les systèmes « d'alerte sanitaire » sont un gage de sécurité mais ils sont aussi générateurs d'angoisses

De nombreux systèmes d'alerte on été mis en place depuis une vingtaine d'années, tant dans le secteur privé, par la mise en place de « services clients » s'appuyant sur la traçabilité des produits, que dans le secteur public, qui s'est doté depuis la fin des années 90 d'agences d'évaluation du risque, tant au niveau national (création de l'InVS[11] en 1998 et de l'AFSSA[12] en 1999) que transnational (création de l'EFSA[13] en 2002), avec, en parallèle, la mise en place de systèmes d'alerte rapide. L'ensemble de ces systèmes produit de plus en plus de données qui sont mises à disposition du grand public via le Web.

On peut citer par exemple l'étude Invs/AFSSA de 2004 sur la morbidité et la mortalité dues aux maladies infectieuses d'origine alimentaire. Cette étude révèle que les données disponibles au niveau mondial sont difficilement interprétables, notamment du fait que les effectifs estimés ne sont pas comparables et la liste des agents pathogènes étudiés ne sont pas identiques. Pour ce qui concerne la France, cette étude montre que 32 % des cas recensés de toxi-infections sont d'origine alimentaire[14] et que 6 % des hospitalisations sont dues à des toxi-infections d'origine alimentaire[15]. En France le taux de toxi-infections collectives est deux fois moindre qu'aux États-Unis[16].

L'étude menée en 2013 par le CEP[17] sur l'évolution des toxi-infections d'origine alimentaire note que le risque alimentaire sanitaire est considéré aujourd'hui comme inacceptable du fait des progrès sanitaires, du développement des techniques de conservation des aliments et de la mise en place de procédures de surveillance de plus en plus fines. Elle conclut que s'il y a aujourd'hui en France plus d'incidents constatés en raison d'un meilleur signalement, le risque alimentaire proprement dit tend à diminuer depuis 50 ans.

[10] Eric Birlouez : « Ce que nos peurs alimentaires révèlent de notre relation à la nourriture » : http://ericbirlouez.fr/articles/a16.html
[11] INVS : Institut national de veille sanitaire
[12] AFSSA : Agence française de sécurité sanitaire des aliments
[13] EFSA : European Food Safety Agency
[14] 240 000 cas sur un total de 750 000
[15] 15 000 hospitalisations pour des toxi-infections d'origine alimentaire sur un total de 240 000 hospitalisations dues à des toxi-infections.
[16] Source CDC : Centers for Disease Control and Prevention
[17] CEP : Centre d'études et de prospectives (Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt - Service de la statistique et de la prospective)

Au niveau européen, le rapport annuel 2012 du RASFF[18] fait état de 3 516 notifications, dont seulement 547 qualifiées d'alertes sanitaires, 1 743 étant des notifications de refoulement aux frontières, 705 des informations pour vigilance et 521 de simples informations. A noter que les pays d'origines des produits incriminés sont, par ordre d'importance : la Chine, les États-Unis et l'Inde.

Les nouvelles « crises de confiance alimentaire » ont pris le pas sur les crises sanitaires

Aujourd'hui, de fausses crises sanitaires - la santé des consommateurs n'étant pas en jeu - s'ajoutent, et même se substituent aux vraies crises sanitaires, du fait de l'amplification médiatique qui touche tout sujet lié à l'alimentation. Il s'agit en fait de « crises de confiance alimentaire ».

Le récent épisode des « lasagnes à la viande de cheval », où de la viande de cheval a été utilisée à la place de viande de bœuf dans la fabrication de plats cuisinés, est l'exemple même d'une tromperie sur la marchandise transformée en crise sanitaire par les médias alors que le consommateur n'a couru aucun risque sanitaire en mangeant ces plats cuisinés. La fraude était de fait sans conséquence sanitaire.

Le vocable très médiatisé de « crises sanitaires » recouvre de plus en plus des cas de fraudes sans risque sanitaire. Cette situation en elle-même est préoccupante tant les emballements médiatiques sont souvent disproportionnés par rapport au risque sanitaire réel. A trop parler de crises alimentaires qui n'en sont pas, on peut passer à côté de risques réels mais moins médiatisés.

On voit donc qu'il n'y a pas plus de « crises sanitaires alimentaires ». Il y a des crises différentes, changeant de forme et d'expression en fonction des possibilités de fraudes, de l'évolution de notre société, de nos systèmes de production et de la publicité qui leur est faite ; ce qu'Henry Kissinger disait sous une autre forme : « Il ne peut pas y avoir de crise la semaine prochaine : mon agenda est déjà plein. »

On ne sait plus ce qu'on mange : *et pourtant, plus on a de choix mieux on se sent informé*

« Il ne faut pas tant regarder ce que l'on mange que celui avec lequel on mange». Épicure.

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es ». Anthelme Brillat-Savarin - extrait de Physiologie du goût.

Les inquiétudes sur ce qui se trouve dans nos assiettes résultent d'une perte de confiance dans notre alimentation. Cette situation est paradoxale puisque jamais le consommateur n'a reçu autant d'informations sur les aliments qui sont vendus. Cette situation alimente aussi un débat confus sur les circuits d'approvisionnement.

Les consommateurs sont de plus en plus informés

Pour éclairer son choix, l'acheteur d'un aliment se fie d'abord à une dénomination, un poids et un prix affichés et vérifiables, des informations données par le fabricant. Il veut également connaître les qualités substantielles de l'aliment qui sont de natures diverses : ingrédients et valeurs nutritionnelles, garanties sanitaires offertes (marque de salubrité), précautions éventuelles d'usage (allergie, DLUO[19]), qualité supérieure (label rouge).

[18] RASFF : Rapid Alert System for Food and Feed
[19] DLUO : Date limite d'utilisation optimale

Enfin, ses valeurs personnelles, comme par exemple sa conscience des enjeux du développement durable, peuvent le conduire à favoriser, par ses achats, des systèmes de production agricole plus durables, l'économie de certains territoires, un mode de commercialisation à plus faible empreinte carbone. Des mentions de certifications lui sont alors nécessaires (origine, AOP, agriculture biologique, information environnementale…).

Face à ces fortes attentes, il existe des réponses réglementaires tant françaises qu'européennes, qui imposent un étiquetage déjà fort renseigné fondé sur des principes d'objectivité et de loyauté.

Sait-on, pour autant, ce que l'on mange ?

Oui bien sûr. Les étiquetages informatifs, fruits de combats consuméristes de longue haleine, sont des mines de renseignements utiles à qui veut, ou peut, les déchiffrer. Ils sont bien au service de la loyauté des transactions. Certaines mentions gagneraient à être mieux valorisées, comme la marque de salubrité délivrée par les services vétérinaires et qui fournit le lieu de fabrication des produits (la commune). Le déchiffrage d'informations parfois abondantes n'est pas toujours aisé (par exemple : la valeur nutritive / apports journaliers conseillés). Des actions d'éducation s'imposent donc, mais l'information est bien là. Cependant, des accidents ou de nouveaux risques conduisent à améliorer encore l'information du consommateur.

C'est sous l'impulsion de l'Union européenne qu'une évolution du cadre réglementaire d'étiquetage et d'information sur les denrées alimentaires a abouti à partir de 2014. Le règlement « INCO[20] », pour « information du consommateur », regroupe ainsi les textes existants, élargit leur champ d'application et précise que les objectifs de l'information du consommateur sur les denrées alimentaires est de lui fournir des éléments de choix, non seulement sur des considérations sanitaires et économiques, mais également écologiques, sociales et éthiques.

L'étiquetage de l'origine des viandes entrant dans la composition des plats préparés et des charcuteries permettrait de lutter efficacement contre des fraudes à grande échelle en imposant une traçabilité améliorée dans les filières. La solution réglementaire pertinente doit être européenne. Mais la Commission européenne ne prévoit pas de légiférer à court terme sur ce point même si le débat au Conseil et au Parlement européen est ouvert. En France, organisations professionnelles et pouvoirs publics sont unanimes pour réclamer un texte européen. Il s'agit d'étiqueter pour rassurer le consommateur. À la demande de la France, la Commission s'est engagée à produire rapidement le rapport sur l'extension de l'étiquetage de l'origine prévu dans le cadre de l'application du règlement INCO.

En ce qui concerne les viandes fraîches d'ovins, caprins, porcs et volailles, la question vient d'être réglée puisque l'étiquetage des pays d'élevage et d'abattage des animaux sera obligatoire à partir du 1er avril 2015 dans toute l'Union européenne.
La confiance que le consommateur accorde à un système d'information repose aussi sur l'efficacité du dispositif de contrôle par l'État de la loyauté des transactions. À l'échelle de l'Union européenne, la création d'un réseau anti-fraudes alimentaires optimisant la coordination entre les différents organes européens (Europol, Eurojust, OAV[21]) permettrait de mieux prévenir et détecter les fraudes alimentaires.

[20] Règlement européen n°1169/2011 du 25 octobre 2011
[21] OAV : Office alimentaire et vétérinaire (européen)

Les « circuits longs » sont indispensables et injustement critiqués

Le canal de distribution est le chemin commercial parcouru par un produit pour aller du producteur au consommateur final.

Les canaux longs, ceux que l'on appelle les « circuits longs », sont des canaux d'au moins quatre niveaux indépendants ou, autrement dit, d'au moins deux intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Le producteur produit et livre directement ; le grossiste achète en volume, stocke, vend et livre en lots ; le détaillant achète, stocke et vend à ses clients ; les clients achètent et stockent ou consomment directement. La notion de circuit « long » ou de circuit « court » ne renvoie donc pas à la distance physique entre producteur et consommateur, mais au nombre des intermédiaires entre la production et la consommation.

Dans les critiques faites aux « circuits longs », il y a un amalgame entre circuits longs et grande distribution qui ne peuvent pourtant pas être systématiquement corrélés. Ainsi, par exemple, dans le domaine des fruits et légumes, avec une production annuelle d'environ dix millions de tonnes, c'est l'utilisation des circuits longs qui permet d'écouler 90 % des produits via les coopératives, les SICA[22] et les négociants qui revendent à des grossistes, des centrales d'achat ou à l'exportation. La vente au détail de ces produits frais est assurée à 75 % par la grande distribution, 15 % par les marchés et 10 % par les magasins spécialisés.

Au-delà, certaines GMS[23] font une place aux produits issus d'un circuit court et, inversement, il est fréquent que des petits détaillants commercialisent des produits issus des circuits longs.

Depuis plusieurs années aussi, les grandes enseignes se lancent dans la création de linéaires dédiés aux produits fermiers locaux. Les exemples sont désormais nombreux et concernent toutes les enseignes. En conséquence, si la qualité sanitaire des aliments est assurée par une série de contrôles, les qualités organoleptiques (fraîcheur, tendreté, finesse, sensorialité) sont directement de la responsabilité du distributeur final sur lequel le consommateur a un pouvoir direct de sanction en refusant éventuellement d'acheter.

Des considérations environnementales introduisent aussi de la confusion dans le débat. Or cette question est plus complexe qu'il n'y paraît[24].

Il faut aussi considérer que la « mondialisation » et l'urbanisation sont devenues des éléments moteurs de nouvelles habitudes alimentaires qui reposent sur l'allongement des circuits entre producteurs et consommateurs. Les modes alimentaires convergent. Les Chinois deviennent amateurs de lait et les Indiens de viande. Cette évolution des pratiques alimentaires n'est pas nouvelle. Notre tomate et notre pomme de terre viennent d'Amérique du Sud. Le phénomène de convergence des habitudes alimentaires s'accélère… En Chine, en 40 ans, la contribution calorique de la viande a augmenté de 349 %, celle du riz n'a augmenté que de 24 % et celle des tubercules et des légumes secs a diminué, respectivement de 31 et 88 %[25]. Cette évolution s'explique partout par une élévation du niveau de vie.

[22] SICA : Société d'intérêt collectif agricole
[23] GMS : Grandes et moyennes surfaces
[24] Étude du Conseil général du développement durable (CGDD) n° 158, mars 2013
[25] « 9 milliards d'hommes à nourrir : Un défi pour demain » M. Guillou et G. Matheron - 2011, Édition F. Bourin.

« Manger mieux et moins cher » : *une équation difficile*

« Qui suis-je ? Où vais-je ? Qu'est-ce qu'on mange à midi ? ». José Artur.

« *Un livre de cuisine, ce n'est pas un livre de dépenses mais un livre de recettes* ». Sacha Guitry.

Le sentiment que les « crises alimentaires » se multiplient et la crainte de devoir se nourrir de produits moins « naturels » conduisent à des réactions diverses de la part de consommateurs qui, dans le même temps, veulent réduire la part de leur revenu consacrée à l'alimentation en privilégiant d'autres dépenses. Ils se trouvent souvent désemparés quant aux choix à faire en matière d'alimentation face à une offre pléthorique de plus en plus diversifiée, qu'il s'agisse de la qualité, du prix ou de la présentation.

Si l'on ajoute à cela la très forte dimension culturelle de l'alimentation, dans notre pays comme ailleurs, il est parfois difficile de séparer le rationnel des traditions, de la mode ou des idéologies véhiculées dans ce domaine.

Attachons-nous alors à relever quelques uns des traits majeurs (réalités, contradictions, idées fausses ou effets de mode…) d'un discours souvent contradictoire où il faudrait toujours payer moins cher la nourriture en demandant à « mieux manger ».

Les consommateurs veulent de moins en moins dépenser pour se nourrir

« Si le gîte est toujours plus cher, le couvert l'est de moins en moins ». La revue Challenges[26] résumait ainsi un article sur l'évolution des dépenses des ménages. Mais se nourrir ne revêt pas le même sens pour tous. On observe une certaine polarisation sociale dans les représentations de l'alimentation. Elle est avant tout une nécessité pour une majorité d'ouvriers et de personnes disposant de moins de 1 000 euros net par mois tandis qu'elle est avant tout un plaisir pour une majorité de cadres[27].

Toutefois, au-delà de cette première approche, les Français se rejoignent dans leurs comportements alimentaires quotidiens. D'un côté, leur journée demeure rythmée par les trois repas traditionnels avec un synchronisme particulier : à 13 heures, la moitié de la France est à table. De l'autre côté, la part du budget qu'ils consacrent aux dépenses alimentaires diminue. Au cours des cinquante dernières années, cette part rapportée au total des dépenses des ménages a été quasiment divisée par deux, passant de 25 % à moins de 14 %[28] avec une diminution des écarts entre les ménages les plus modestes et ceux les plus aisés[29].

Parmi les causes multiples de ce fléchissement[30], il en est une qui révèle un mouvement potentiellement plus durable car lié au comportement des plus jeunes générations. Alors que, dans les générations nées entre 1917 et 1926, la part des dépenses consacrées à l'alimentation atteint 20 %, cette part tombe à 8 % pour la génération née entre 1977 et 1986 ; ce qui traduit un arbitrage au bénéfice de dépenses liées aux télécommunications, au détriment des dépenses alimentaires[31]. Une fois établies, les nouvelles habitudes alimentaires apparaissent très résistantes au changement.

---

[26] Challenges n° 394 du 19 juin 2014
[27] Baromètre alimentation 2011 - Ministère chargé de l'alimentation - Credoc
[28] Derrière les postes « logement, chauffage, éclairage » (25,3 %) et « transports » (14,5 %) - INSEE : Comptes nationaux
[29] Cet écart est passé de 15 points à 6 points entre 1979 et 2005 - Document de travail n° 9 du CEP - Ministère de l'agriculture « Disparités sociales et alimentation » - Novembre 2013.
[30] Évolutions du pouvoir d'achat, des prix, progression des charges de logement…
[31] P. Hebel - Credoc : Revue de l'Académie d'agriculture - Janvier 2014

Cette évolution est cependant plus complexe qu'une simple oscillation entre différentes tentations, entre l'acquisition du dernier modèle de téléphone portable et un bon repas gastronomique. Ainsi, dans l'expertise scientifique collective sur les comportements alimentaires réalisé par l'INRA en 2010, il est noté que « la dimension fonctionnelle de l'alimentation… est ainsi nettement plus présente, notamment chez les jeunes ; ce qui traduit une plus grande connaissance de la nutrition mais pourrait aussi témoigner d'un renversement générationnel dans les représentations mentales ».

L'approche normative par les messages nutritionnels a contribué à une certaine désaffection vis-à-vis de notre alimentation[32]. On ne « mange » plus de l'histoire, des paysages, des émotions[33] ou des plaisirs passés[34] mais des protéines, des glucides, des oméga 3… Et récemment, c'est le Parlement européen qui, dans sa résolution votée le 12 mars 2014[35] s'inquiète que « l'image normée du corps et de la nourriture dans la société peut entraîner de graves troubles alimentaires… (alors) que la gastronomie fait partie de notre identité,… que la gastronomie est l'une des manifestations culturelles les plus importantes de l'être humain et qu'il faut englober dans ce terme non seulement ce qu'on appelle la "grande cuisine" mais également toutes les expressions culinaires[36] des différentes régions et classes sociales, y compris la cuisine de tradition locale ».

Le contexte économique a aussi, bien entendu, un effet sur la consommation alimentaire. La crise économique apparue en 2008 a interrompu le mouvement de baisse du poids de l'alimentation dans le budget de consommation des ménages[37]. Cette tendance est plus particulièrement marquée pour les ménages les plus modestes qui ont plus de difficultés à faire face aux dépenses alimentaires. A la question « si vos ressources actuelles augmentaient de 10 % que feriez-vous en priorité de cet argent ? », 16 % d'entre eux déclaraient en 2011 qu'ils le consacreraient en priorité à l'alimentation (contre 11 % en 2005). Mais pour l'ensemble des ménages « seuls » 7 % auraient la même réaction, plaçant ainsi l'alimentation en dernière priorité. Les enquêtes « consommation » du Credoc fournissent un éclairage complémentaire sur le comportement du consommateur dans ce contexte de crise : deux tiers des Français mettent en place de nouvelles stratégies pour ne pas augmenter leurs dépenses alimentaires[38]. Ainsi, les plus jeunes se tournent vers les « premiers prix », les 50-64 ans diminuent les achats de produits jugés non nécessaires, les plus de 65 ans réduisent les quantités achetées et les 35-49 ans recherchent des produits de substitution.

Au-delà des stratégies plus ou moins contraintes, le Credoc relève l'émergence d'une frugalité choisie par environ 14 % des Français sans difficultés financières particulières[39]. Cela traduirait une conception nouvelle de la consommation liée à une nouvelle représentation du bien-être axée sur le partage, le lien social et le développement durable. Effet de mode ou retour au bon sens ? Si l'on s'en tient aux deux principaux repas de la journée et en considérant que nous sommes en position de décideur de nos choix alimentaires, sur une période de 60 ans, nous avons 43 800 opportunités d'arbitrer sur nos comportements alimentaires…

[32] Colloque du Conseil national de l'alimentation « Ré-enchanter l'alimentation ? » à Valence – 11 juin 2013
[33] « Je boirai du lait le jour où les vaches mangeront du raisin » - Jean Gabin
[34] La fameuse madeleine de Proust…
[35] Résolution sur le patrimoine gastronomique européen : aspects culturels et éducatifs
[36] « De tous les arts, l'art culinaire est celui qui nourrit le mieux son homme » - Pierre Dac
[37] « Les comportements de consommation en 2011 – INSEE Première n°1458 – Juillet 2013
[38] Colloque du Conseil national de l'alimentation « Ré-enchanter l'alimentation ? » à Valence – 11 juin 2013
[39] Cité par la veille prospective du CEP - Ministère de l'agriculture - 25 avril 2014

La grande distribution pèse sur les prix au détriment de nos entreprises et parfois de la qualité

Les achats alimentaires des Français dans les magasins (hors dépenses en restauration commerciale et collective) représentent 170 milliards d'euros dont 113 milliards dans les grandes surfaces. Deux tiers des achats alimentaires des ménages se font donc aujourd'hui en grande surface où les six principaux groupes[40] représentent 85 % de parts de marché. La grande distribution joue donc un rôle majeur en France dans les achats alimentaires des consommateurs et dans l'« intermédiation » commerciale avec la production agricole et les industries agroalimentaires. Le fort pouvoir de négociation de la grande distribution vis-à-vis d'elles est un élément déterminant de la « guerre des prix » qui contribue à la lutte contre l'inflation à laquelle les pouvoirs publics et les ménages sont particulièrement attentifs, surtout quand les ménages veulent dépenser moins pour se nourrir.

Il est intéressant de noter qu'entre 2005 et 2013, selon l'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires[41], l'indice des prix à la consommation des produits alimentaires a augmenté de l'ordre de 15 % tandis que celui des prix des produits agricoles à la production augmentait de 47 %. Et, dans le même temps, la rentabilité des grands distributeurs, temporairement érodée avec la crise, a de nouveau augmenté à partir de 2010. Cela signifie très directement que la grande distribution a pesé très fortement et principalement sur les marges des entreprises agroalimentaires pour limiter l'augmentation des prix alimentaires.

Cette situation et ces évolutions ont des conséquences diverses. Le déclin du « hard discount » en est un élément. Il parvient difficilement à se débarrasser d'une image de mauvaise qualité nutritionnelle ou sanitaire de ses produits[42] avec une offre d'entrée de gamme. Il est aussi de plus en plus concurrencé par les grandes enseignes qui se sont mises à proposer des prix très bas et par les « drives » sur lesquels les « hard discounters » ne se sont pas positionnés.

Autre élément, les préoccupations exprimées par la Cour des comptes sur la qualité des produits « premiers prix » qui rejoignent celles de l'étude publiée par l'INSERM en 2012. En pesant très fortement sur les prix de l'alimentation, avec ses « premiers prix », notre système de distribution alimentaire, dominé par la grande distribution, pourrait avoir à terme des répercussions sur la santé publique par la diffusion de produits de moindre qualité nutritionnelle.

Dans le domaine alimentaire, plus on baisse les prix, plus les « recettes » mises en oeuvre s'appauvrissent avec des ajouts de sucre ou de graisse et le développement des nouvelles maladies alimentaires qui pèseront sur l'assurance maladie. Cependant, cette préoccupation devrait être davantage nuancée. Des travaux sur le terrain montrent qu'acheter des aliments « premier prix », au moins ceux de base, peut permettre de réaliser des économies tout en mangeant sainement : « On croit que les grandes marques offrent une garantie de qualité. Or, quand on fait des tests de goût à l'aveugle, les produits distributeurs sont souvent jugés meilleurs. Par ailleurs, ils ne sont pas plus gras ni plus sucrés et coûtent deux à trois fois moins cher »[43].

Un dernier élément mérite d'être souligné : la pression sur les prix se fait au détriment des plus petites entreprises et des entreprises françaises. Elles payent le prix de la guerre des prix. Les grandes marques souvent anglo-saxonnes s'appuient sur une valeur commerciale incontestable.

[40] Carrefour, Leclerc, Intermarché, Auchan, Casino et Système U

[41] Rapport au parlement en 2013

[42] Selon une étude de l'INSERM parue en 2012, les clients de hard-discount auraient un tour de taille plus large de 2,2 cm que ceux de Monoprix… (Monoprix est souvent classé parmi les enseignes les plus chères selon l'enquête UFC-Que choisir dans son palmarès de février 2014).

[43] Nicole Darmon, nutritionniste, responsable d'une équipe de recherche INRA-INSERM à l'Université d'Aix-Marseille, dans « Manger sain et pas cher, c'est possible ! » - Cà m'intéresse - Septembre 2014.

Qui peut se passer de Coca-Cola ou de Nutella ? La sympathie des consommateurs pour ces marques les rend incontournables. Les groupes, à qui elles appartiennent, imposent des variations de prix que les distributeurs tentent de neutraliser en réduisant ou en supprimant leur propre marge sur ces produits. Cependant, ils les répercutent sur leurs fournisseurs moins organisés et davantage dépendants des centrales d'achat. En 2013, près d'une entreprise agroalimentaire par jour a du cesser ses activités, soit la fermeture de 316 sites et la destruction de 6 425 emplois.

Manger « bio » coûte plus cher

Pour beaucoup, la « peur alimentaire » pousse vers la consommation de produits « bio »[44] pour lesquels les Français ont dépensé 4,5 milliards d'euros en 2013, ce qui représentait 2,4 % de l'alimentation à domicile fin 2012 en France. Selon le baromètre CSA-Agence bio, les Français sont désormais un sur deux à consommer « bio » au moins une fois par mois. Les attentes vis-à-vis de ces produits est très forte : santé, plaisir gustatif, satisfaction éthique…

Mais « manger mieux » en mangeant « bio » coûte plus cher. Les prix des aliments « bio » au détail sont plus élevés[45] même si, selon les produits et les circuits de distribution, ces différences sont variables et que le différentiel de prix a commencé à se réduire, d'après une étude de la DGCCRF[46].

Ce surcoût qui se justifie par les contraintes propres à ce mode de production (rendements moins élevés, recours accru à la main d'œuvre), constitue un frein à leur développement même si ces produits sont facilement accessibles dans les grandes surfaces alimentaires qui en distribuent près de la moitié, notamment sous leurs propres marques. « Si des économies d'échelle, ainsi que la structuration des filières, peuvent encore permettre de réduire l'écart (de prix), celui-ci ne sera jamais complètement résorbé, limitant la « démocratisation de ces produits »[47], d'autant que la sensibilité aux prix alimentaires est plus forte chez les ménages modestes.

C'est en définitive au consommateur, notamment à celui qui en a les moyens, de juger si le « surcoût » des aliments biologiques est en rapport avec leur qualité et les valeurs qu'ils représentent. Ce jugement sur le bénéfice individuel et collectif de ce surcoût aurait besoin d'être mieux éclairé car « les mangeurs ont très rapidement superposé les atouts sanitaires du bio avec des propriétés nutritionnelles putatives[48] ».

---

[44] Les méthodes de l'agriculture biologique (AB) sont encadrées par des règles européennes (Règlements CE n°834/2007 et CE n°889/2008) qui privilégient la prévention via le respect des équilibres naturels. L'usage d'OGM est interdit et le recours à des traitements issus de la chimie de synthèse (phytosanitaires, engrais, médicaments) est extrêmement limité. L'élevage hors-sol est interdit. Bien-être des animaux et prévention des maladies sont privilégiés.

[45] Voir les relevés des prix au détail du Réseau des Nouvelles du marché de FranceAgriMer : http:/wwwrnm.francagrimer. Enquête Institut national de la consommation, novembre 2012

[46] « Consommation, distribution et prix des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique » Nicolas Roux - DGCCRF Éco n°16 août 2013.

[47] Note d'analyse du Centre d'études et de prospective (CEP) du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt « Les différences sociales en matière d'alimentation » - Octobre 2013

[48] Lettre Consultation Nutrition n°42 de septembre 2014 qui indique qu'une étude américaine a ainsi montré que la consommation de produits bio conduisait les consommateurs à manger plus et à faire moins d'exercices car pour eux Bio = moins calorique ; ce qui n'a rien à voir.

Manger de la viande, mais pas trop, c'est bon pour la santé

« Quand on a de la viande on déteste le gras, quand on n'a rien on mangerait même la peau ». (Proverbe chinois).

« Le pauvre mange de la viande quand il se mord la langue ». (Proverbe brésilien).

Ces deux proverbes peuvent nous aider à relativiser des débats qui aujourd'hui, surtout dans les pays développés, mettent en cause la consommation de viande.

La viande, en particulier la viande rouge, est un produit traditionnellement considéré comme cher[49]. Cette « chèreté » est cependant toute relative si l'on considère qu'en France, un kilo de steak haché est aujourd'hui moins cher dans la grande distribution qu'un paquet de cigarette.

Henri IV jugeait cependant nécessaire, déjà au XVI^{ème} siècle, de la rendre accessible au plus grand nombre[50]. Mais manger de la viande est la cible aujourd'hui de nombreuses critiques de nature très différente qui vont bien au-delà de la question du prix et des qualités nutritionnelles de la viande, avec des amalgames, là encore, qui nécessitent quelques éclaircissements.

Il y a toujours eu des opposants à la consommation de viande motivés par la protection animale[51]. Ils considèrent qu'un régime sans produits animaux est préférable et que nous pouvons nous en satisfaire. C'est un discours plus facile à tenir dans les pays développés où la disponibilité et la diversité des produits alimentaires non carnés peuvent compenser certaines insuffisances nutritionnelles des produits alimentaires d'origine végétale. C'est aussi un discours qui ignore parfois les réalités du vivant[52].

Les produits de l'élevage assurent, selon la FAO[53], 26 % de la consommation totale de protéines et 13 % des calories consommées au niveau mondial.

L'homme a naturellement un régime alimentaire omnivore où les protéines d'origine animale, la viande mais aussi le lait et les oeufs, répondent de manière équilibrée à ses besoins en acides aminés essentiels (AAI) alors que certains aliments protéiques d'origine végétale, qui ont une composition déséquilibrée en AAI, nécessitent d'être consommés en grande quantité ou bien complémentés.

[49] Et relativement de plus en plus cher au regard du pouvoir d'achat puisqu'il fallait en 2002 54 minutes de travail payé au SMIC pour acheter un kilo de steaks hachés industriels contre une heure et neuf minutes en 2013 (Source INSEE).

[50] « Si Dieu me donne encore de la vie je ferai qu'il n'y aura point de laboureur en mon Royaume qui n'ait moyen d'avoir une poule dans son pot. » - Henri IV.

[51] Encore que certains y voient là une erreur : « Adam et Eve furent punis d'être végétariens. Ils auraient dû manger le serpent. » Robert Sabatier - Extrait de « Le Livre de la déraison souriante ».

[52] Il ne faut pas oublier que pour produire du lait, il faut préalablement produire un veau, un agneau ou un chevreau qui produiront de la viande…

[53] Global Agenda for Sustainable Livestock - FAO

Il faut aussi considérer, par ailleurs, que les besoins nutritionnels évoluent avec l'âge. Par sa densité en protéines de bonne digestibilité, riches en AAI et rapidement digérées, la viande constitue un aliment important pour tous mais particulièrement pour les personnes âgées et les enfants[54]. Il n'est cependant pas nécessaire d'ingérer de grandes quantités de viande pour couvrir les besoins en acides aminés indispensables.

C'est sous cet angle, notamment celui de la surconsommation de viande, que se pose la question très débattue du lien entre la consommation de viande et les risques pour la santé. De nombreuses études ont essayé, par exemple, d'évaluer le lien entre la consommation de viande et le risque de cancer, notamment le cancer colorectal. A travers plus de 50 études épidémiologiques publiées jusqu'en septembre 2010 sur la consommation de viande rouge et le cancer colorectal, « la relation établie est encore équivoque : un risque relatif peu élevé et statistiquement pas toujours significatif[55] ». La moitié des études présentent des résultats non significatifs ou concluent à l'absence de lien. Lorsqu'une association positive est présentée, des différences d'effets sont observées selon le sexe et le degré de cuisson, par exemple, et une seule étude rapporte une association entre quantité de viande ingérée et risque de cancer colorectal pour les hommes lorsque que l'on considère la consommation de viandes transformées (bacon, hot-dog…) et pas seulement de la viande fraîche. En définitive, plus qu'un lien causal direct entre consommation de viande et risque de cancer, les associations retrouvées pourraient être le fait de comportements alimentaires et de vie « à risque » plutôt que seulement liées à la consommation de viande. Là, comme dans de nombreux autres domaines, des études complémentaires sont nécessaires pour mieux appréhender la réalité. En l'état actuel des connaissances, une consommation raisonnable de viande[56] ne peut pas nuire à la santé[57].

Au-delà des objections éthiques ou sanitaires sur la consommation de viande, s'est développée, ces dernières années, une critique « environnementaliste » fondée sur le faible rendement énergétique, pour ne pas dire le gaspillage d'énergie, induit par la production de viande. Il est habituel d'entendre que l'énergie nécessaire à la production d'un kilo de viande serait environ sept fois supérieure à celle nécessaire pour produire un kilo de blé. On l'a vu, les deux produits ne sont pas équivalents, ne serait-ce qu'en teneur et en qualité de protéines. Par ailleurs, selon que l'on parle de viande blanche (volaille, porc) ou de viande rouge (bœuf, buffle, moutons…), la réalité est très différente. Surtout, une grande partie de la viande dans le monde, en particulier la viande rouge, est produite aujourd'hui sur des herbages[58] qui représentent 71 % des terres agricoles dans le monde. Ces terres sont souvent impropres à d'autres cultures et, en l'absence d'autres possibilités, rien d'autre que l'élevage ne peut y être pratiqué. Il faut donc là aussi, sur cette approche « environnementaliste », aller plus dans le détail des réalités géographiques et agronomiques. Le moindre des paradoxes, par exemple, étant qu'en agriculture biologique, il faut apporter plus de nourriture aux animaux par kilo produit[59]…

---

[54] « Les produits animaux apportent une contribution importante à la sécurité alimentaire des ménages et sont particulièrement utiles à la satisfaction des besoins en micronutriments des femmes et des jeunes enfants. Ajoutée à un régime alimentaire à base de végétaux, une petite quantité d'aliments d'origine animale peut améliorer beaucoup la santé maternelle et le développement des enfants. La dénutrition, notamment le manque d'aliments d'origine animale, est un problème énorme et persistant dans les pays en développement ». Le point sur l'élevage – FAO 2009.

[55] Revue de la bibliographie existante sur le lien entre consommation de viande et risque de cancer pour le Centre d'information des viandes - août 2011

[56] « Finalement, l'idéal est de consommer de la viande en moyenne trois fois par semaine et d'avoir une activité physique régulière ». Jacques Fricker, nutritionniste à l'hôpital Bichat de Paris - Le Point du 31 décembre 2010.

[57] « L'homme est bon, mais le veau est meilleur ». Bertolt Brecht

[58] Les prairies ont aussi un pouvoir de stockage du carbone très important et utile dans la lutte contre le réchauffement climatique.

[59] Selon une étude réalisée en France auprès des agriculteurs du Grand Ouest, l'indice de consommation (kilo d'aliment nécessaire à produire un kilo de viande) est de 1,768 pour un poulet standard contre 3,062 pour un poulet « bio » ; soit 1,7 fois plus d'aliment consommé par kilo de poulet « bio ».

Autre critique, enfin, celle des élevages industriels qui, sur les questions de bien-être animal et les risques de pollution, sont mis en cause. A cette critique, la FAO apporte une réponse[60] : « La croissance du secteur de l'élevage peut favoriser la croissance économique générale, atténuer la pauvreté et réduire l'insécurité alimentaire… Les systèmes de production intensive sont extrêmement efficaces dans la transformation des ressources (aliments du bétail, eau…) en produits tels que viande, lait et œufs, peu chers et de haute qualité. Cela vaut en particulier pour la volaille et les porcins. Les systèmes de production intensive peuvent aussi produire moins de gaz à effet de serre par unité de produit que les systèmes extensifs. Ils peuvent satisfaire la demande d'aliments d'origine animale, en augmentation rapide dans les pays en développement, avec le plus d'efficacité et avec le moins d'impacts sur le changement climatique… Il est important de reconnaître au niveau international la légitimité de ces différences de priorités et de veiller à ce que les politiques et les accords internationaux ne soient pas conçus exclusivement en fonction des priorités d'un groupe restreint de pays riches. »

S'alimenter coûte d'autant plus cher que nous gaspillons beaucoup

Selon la FAO, près d'un tiers des aliments produits dans le monde pour la consommation humaine est perdu ou gaspillé[61]. Il s'agit là d'une estimation globale tout au long de la chaîne alimentaire avec cependant de nombreuses imprécisions dans sa description tant qualitative que quantitative.

La définition même des termes « pertes » et « gaspillages » n'est pas consensuelle[62]. Selon l'approche la plus courante, il y a « perte » entre la récolte et le stade de la consommation humaine et « gaspillage » au niveau des détaillants ou des consommateurs. Pour d'autres, le « gaspillage » résulte d'une cause comportementale, volontaire ou d'un choix explicite quelque soit l'étape de la chaîne alimentaire.

Selon la première approche[63], le problème du gaspillage est surtout le fait des pays développés[64] mais il gagne également les pays émergents avec la modification des habitudes alimentaires sous l'effet notamment de l'augmentation des revenus et de l'urbanisation.

En France, il a été estimé que sur les 79 kilos de déchets alimentaires produits à domicile par habitant et par an, 20 kilos seraient évitables, d'autant qu'au sein de ces derniers, plus d'un tiers serait constitué de produits encore emballés[65]. D'autres essais de quantification ont été réalisés[66].

[60] Le point sur l'élevage - FAO 2009
[61] « Global food losses and food waste » - FAO - 2011
[62] « Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables » - Rapport du Panel de haut niveau du Conseil de la sécurité alimentaire (FAO) - Juillet 2014
[63] « Gaspillage de nourriture, le fait de jeter ou de laisser se gâter des denrées propres à la consommation humaine au stade de la consommation, quelle qu'en soit la cause » - Rapport du Panel de haut niveau du Conseil de la sécurité alimentaire (FAO) - Juillet 2014.
[64] 12,6 % en Amérique du Nord et en Océanie, 10,6 % en Europe contre 1,3 % en Afrique subsaharienne - FAO - 2011
[65] Enquête « MODECOM » (Méthode de caractérisation des ordures ménagères) - ADEME - 2007
[66] « Réduction du gaspillage alimentaire – État des lieux et pistes d'action » - Ministère chargé du développement durable - Novembre 2012

Mais au-delà de l'imprécision des chiffres, semble prédominer le fait d'une sous estimation de ce phénomène par les consommateurs qui n'ont pas véritablement conscience qu'ils sont les premiers gaspilleurs[67] de nourriture : 11 % des Européens affirment ne jeter aucune nourriture, 85 % des foyers en Grande-Bretagne pensent ne pas gaspiller et les Français évaluent leur gaspillage alimentaire à 6 % alors qu'il dépasserait 20 %[68], tout comme les Espagnols qui l'évaluent à 4 % pour une réalité de l'ordre de 18 %[69].

Les consommateurs des pays industrialisés jettent chaque année une quantité de nourriture équivalente à la production alimentaire de l'Afrique sub-saharienne. Le Conseil américain des ressources naturelles indique que les gaspillages alimentaires auraient progressé de 50 % au cours des trente dernières années, passant de 900 à 1 400 kilocalories par jour et par personne (presque l'équivalent du besoin alimentaire minimal quotidien d'une personne qui a faim ailleurs dans le monde…).

Les causes de ce gaspillage résident dans une insuffisante maîtrise des volumes achetés et des portions préparées associée à une perte de savoir-faire dans la réutilisation des restes. Mais aussi dans l'incompréhension par le consommateur de l'information fournie sur le « datage » des produits. Ainsi, en France, la confusion entre la Date limite d'utilisation optimale (DLUO) et la Date de consommation (DLC) conduit à l'élimination d'aliments qui, sur le plan sanitaire, ne représentent aucun risque. Aussi, le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire présenté en juin 2013 par le ministère en charge de l'alimentation prévoit-il le remplacement de la mention DLUO par la mention « à consommer de préférence avant le … ».

Jeter indûment la nourriture, c'est, en même tant, « jeter de l'argent par la fenêtre ». Cela représenterait 9 % de la dépense alimentaire moyenne du consommateur aux États-Unis et 15 % en Grande-Bretagne ; un ordre de grandeur probablement comparable en France[70] ; ce qui reviendrait à « jeter » plus d'un mois du budget alimentaire du ménage.

Jeter indûment la nourriture, c'est aussi gaspiller de l'énergie et de l'eau. Une évaluation conduite aux États-Unis suggère que le gaspillage alimentaire des Américains équivaut à 2 % de la consommation américaine d'énergie. Et si, au regard de la consommation d'eau on retient que nous consommons 3 000 litres d'eau par personne et par jour en moyenne pour nous nourrir (en plus des 3 litres que nous buvons et des 150 litres utilisés pour d'autres usages domestiques), c'est de l'ordre de 1 000 litres d'eau par jour et par personne qui seraient ainsi gaspillés dans les pays développés.

Jeter indûment de la nourriture, c'est, enfin, ignorer la lutte contre la faim dans le monde : si les pays développés parvenaient à réduire ne serait-ce que d'un quart leur gaspillage alimentaire, ce seraient 170 millions de tonnes de nourriture qui pourraient être ainsi économisées ; l'équivalent d'environ 5 % de la production céréalière mondiale[71]…

[67] Rapport intermédiaire de l'étude relative au gaspillage alimentaire - 2011

[68] Voir le rapport « Urban Food Lab » du Ministère en charge de l'alimentation pour les données au stade de la remise directe et de la restauration collective - 2011

[69] Rapport du Panel de haut niveau du Conseil de la sécurité alimentaire (FAO) - Juillet 2014

[70] Une enquête réalisée pour l'enseigne ALBAL en 2011, évoque le chiffre de 430 euros par Français et par an.

[71] « Un monde sans faim – Nous pourrons nourrir le monde en 2050 » - Hervé Lejeune - Éditions L'Harmattan - 2013

Heureusement, le gaspillage alimentaire peut être réduit. De ce point de vue, la crise économique a un effet positif. Selon une étude publiée par le syndicat agricole Coldiretti en Italie, 57 % des Italiens ont réduit leur gaspillage alimentaire en raison de la crise économique. Parmi ceux-ci, 31 % le font en réduisant les quantités achetées, 24 % en utilisant les restes pour d'autres repas et 18 % en faisant davantage attention à la date limite de consommation. Ensuite, et de manière plus volontariste, les campagnes publiques de sensibilisation contre le gaspillage ont un réel effet, comme c'est le cas en Grande-Bretagne où l'on estime qu'elles ont changé le comportement des consommateurs avec, à la clé, une réduction de 13 % des gaspillages entre 2006 et 2009[72].

Assez rapidement, des résultats sur la réduction du gaspillage de denrées alimentaires peuvent être obtenus en combinant la mobilisation de tous les acteurs, consommateurs, distributeurs, professionnels de la restauration collective et élus locaux (cantines). Le ministre, Stéphane Le Foll, en a fait l'un des axes prioritaires de la nouvelle politique publique de l'alimentation qu'il a présenté le 7 octobre dernier[73].

Ce que nous mangeons est un produit de la terre ou de la mer, transformé ou non. C'est un produit biologique pour lequel le « risque 0 » n'existe pas. Mais, en dépit de la transformation croissante des produits, de la diversification des modes de consommation et de la mondialisation du marché de l'alimentation, on mange mieux aujourd'hui et le consommateur est de plus en plus informé de ce qu'il va trouver dans son assiette.

Les dispositifs de contrôle sanitaire sont de plus en plus performants. Il ne faut pas confondre les « crises sanitaires » avec les « crises alimentaires de confiance » qui relèvent le plus souvent de fraudes sans conséquences sanitaires réelles mais qui bénéficient des mêmes élans médiatiques.

Pour satisfaire les demandes du consommateur au regard de la proximité de la production et de la qualité des produits, se développent les « circuits courts » d'approvisionnement… Ils ne sont pas une garantie automatique de qualité mais ils répondent à la demande de proximité et de lien social.

L'agriculture biologique est aussi une réponse à une demande des consommateurs pour plus d'authenticité, pour « mieux manger » et pour protéger l'environnement. Si elle garantit la non utilisation de produits chimiques de synthèse et l'absence d'OGM, elle n'est cependant pas, en tant que tel, une garantie de qualité. Elle peut contribuer au « manger mieux » et trouver sa place au côté de l'agriculture conventionnelle pour satisfaire les besoins de tous les consommateurs.

Au-delà, qu'il s'agisse de la consommation de viande ou du gaspillage alimentaire, par exemple, le bon sens et la responsabilité de chacun doit permettre d'améliorer les comportements en conservant à l'alimentation sa fonction nutritive, culturelle et, autant que possible, de plaisir. Si une bonne alimentation contribue à la santé, elle ne doit cependant pas être considérée comme un médicament.

[72] Rapport du WRAP : Working together for a world without waste
[73] http://agriculture.gouv.fr/PNA2014