

# Jean-Pierre Poulain scrute les nouvelles modes alimentaires

**Mutation.** Cuisine de rue, circuits courts, crise sanitaire...  
les lignes bougent en matière de restauration.

Dans son labo de l'université Jean-Jaurès, Jean-Pierre Poulain est un chercheur atypique. Ce fils de charcutier, formé au lycée hôtelier de Toulouse, a été le pionnier de la sociologie de l'alimentation. Il a passé sa thèse sous la direction d'Edgar Morin puis a signé de nombreux ouvrages de référence, dont une *Histoire de la cuisine et des cuisiniers* traduite en chinois et en japonais. L'universitaire toulousain a fait de nombreux séjours en Asie, notamment en Malaisie où il dirige une chaire à l'université de Kuala Lumpur. Il commente pour *Le Point* les tendances qui pourraient changer nos habitudes alimentaires, entre mondialisation et goût retrouvé pour les produits régionaux et les circuits courts.



**Expert.** Jean-Pierre Poulain, chercheur à l'université Jean-Jaurès.

Nous venons de réaliser une étude comparative entre la France et sept pays d'Asie, qui montre que lorsque nous prenons en moyenne un repas sur quatre à l'extérieur, la proportion est d'un repas sur deux à Singapour ou à Hongkong. Là-bas, vous n'avez pas besoin de penser à remplir le frigo : il suffit de descendre dans la rue où, dans chaque quartier, des stands fixes ou ambulants sont ouverts à toute heure du jour et de la nuit. Chacun est spécialisé dans un plat, deux au maximum. À Singapour, des places accueillent plusieurs stands sous un abri pour se protéger de la pluie ou du soleil. Ils sont tenus par des marchands de boissons. En France, le développement de ces « *food courts* » se heurte à la tradition encore ancrée du repas « à table » et à heure fixe.

**Le confinement semble avoir renforcé l'appétence pour les circuits courts et les**

**produits locaux. Effet de mode ou tendance lourde ?**

On a vu s'exprimer une solidarité avec les paysans mais, en réalité, le volume du commerce direct entre producteurs et consommateurs reste limité. C'est compliqué de s'approvisionner « à la ferme » quand on habite en ville, cela reste l'apanage des militants des Amap. Ce n'est pas simple non plus pour les agriculteurs. On l'a vu lors de la crise de la vache folle, quand certains éleveurs ont mis en place des ateliers de découpe. Le métier de boucher n'est pas le même que celui de paysan. Très peu d'expériences ont tenu sur la durée. J'ai fait campagne pendant le confinement pour conserver les marchés ouverts, mais les chiffres ont montré que ce sont les grandes surfaces qui ont le plus profité de la situation : +20 % de chiffre d'affaires. Les grandes enseignes ont joué le jeu en écoulant davantage de produits locaux, mais plutôt en milieu de gamme. Au rayon crèmerie, on a davantage vendu de raclette que de fromages AOC, la pizza surgelée a fait un carton.

**L'industrie agroalimentaire et son corollaire, le supermarché, demeurent la norme ?**

En France, nous sommes entre deux modèles : celui de l'Italie, où les métiers de bouche pèsent encore 40 % du marché, et celui de la Grande-Bretagne ou des Pays-Bas, où les grandes et moyennes surfaces sont à 80 %. Dans ces pays de tradition libérale et commerçante, l'agriculture est « industrialisée » de longue date. Il n'y a pratiquement pas de « petits producteurs ». Comme en Asie, où la notion de « produit fermier » n'existe même pas ■ PROPOS RECUEILLIS PAR STÉPHANE THÉPOT

**Le Point:** La réouverture des terrasses a été saluée comme une « libération » après des mois de confinement. La crise de la Covid-19 n'a-t-elle été qu'une parenthèse, ou va-t-elle changer durablement notre façon de nous restaurer ?

**Jean-Pierre Poulain:** Avant d'être confinés, les Français prenaient en moyenne 230 repas par an à l'extérieur. On a, dans un premier temps, assisté à une réappropriation de la cuisine et vu fleurir des articles sur le plaisir de faire son pain à la maison. C'est toutefois vite devenu une corvée au quotidien, et la livraison de repas à domicile s'est développée. Des restaurateurs ont tenté de s'adapter mais les vrais gagnants, ce sont les fast-foods. On voit se multiplier les « *dark kitchen* » – des établissements accessibles uniquement en ligne via des plateformes de livraison –, mais je reste optimiste pour les restaurants. Manger à l'extérieur, c'est se retrouver à plusieurs, c'est la convivialité. Cela vaut, bien entendu, pour les ménages aisés, ceux dont le premier poste budgétaire est consacré aux loisirs, ceux qui avaient aussi l'habitude de prendre l'avion. Les ménages les plus modestes, pour qui l'alimentation est la principale source de dépenses avec le logement, ont subi un rude coup au porte-monnaie avec la fermeture des cantines scolaires. Un million de personnes ont basculé au-dessous du seuil de pauvreté, on a vu des queues devant l'entrée des centres ouverts par la banque alimentaire et d'autres organismes caritatifs.

**Livreurs et food-trucks sont omniprésents dans les rues. La « street food » à la mode asiatique se mondialise-t-elle ?**