

AGRICULTURE 2040

Comment mangerons-nous en 2040 ?

par Pascale Hébel, directrice du pôle consommation et entreprise au Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de vie (CRÉDOC)



S'il existe des cultures et des élevages, c'est bien qu'il y a des mangeurs, qu'il vaudrait mieux écouter. Riches d'enseignements, les enquêtes destinées à mieux cerner leurs besoins et désirs pourraient dessiner une nouvelle voie pour les différentes productions agricoles en 2040. L'enjeu étant d'adapter l'offre à la demande d'alimentation durable des consommateurs français et européens, en conciliant un impact carbone limité et une qualité nutritionnelle suffisante (Darmon, Soler, 2011¹).

1 - Darmon N., Soler G.-L., « Impact carbone et qualité nutritionnelle des régimes alimentaires en France », in Esnouf C., Russel M., Bricas N. (coord.), Rapport Inra-Cirad, p. 45-59, 2011

Fondées sur des modifications de la production agricole, les prospectives agricoles s'intéressent peu aux consommateurs et à l'acceptabilité de l'offre envisagée. Au lieu d'établir des hypothèses de réduction de gaz à effet de serre sur la production agricole, ne vaudrait-il pas mieux projeter les besoins alimentaires des individus et leur capacité à s'adapter ? Et comment intégrer le fait que nos besoins biologiques ne se résument pas à de la simple énergie ingérée ?

MANGER CE QUE L'ON VOUDRAIT. Moins de la moitié des Français a accès à l'alimentation qu'elle désire, une proportion en forte baisse depuis huit ans. À la question : « Parmi les quatre situations suivantes, quelle est celle qui correspond le mieux à celle que vous vivez actuellement dans votre foyer ? », à peine 48% des personnes interrogées se reconnaissent, en 2021, dans la réponse : « Vous pouvez manger tous les aliments que vous voulez », contre 63% en 2013.

Comment expliquer cette chute du nombre de celles et ceux qui ne peuvent pas manger selon leur bon plaisir ? D'abord par la hausse du poids du logement (près de 30% en 2020, contre 11% en 1960) dans le budget des Français. Premiers touchés : essentiellement les plus jeunes et les plus modestes, près de la moitié de nos concitoyens tout de même. Deuxième explication, l'envie grandissante de consommer du

bio. À la question ouverte « *Qu'est-ce qu'un aliment de qualité ?* », le mot « bio » est celui le plus fréquemment cité depuis 2015. Encore un rêve... beaucoup trop cher. Dans ce contexte de préoccupation grandissante des dépenses, le critère du prix se situe à la troisième position (en augmentation de onze points entre 2018 et 2021), derrière « le produit de saison » et « l'origine France ». Conséquence : seule une petite moitié de consommateurs peut aujourd'hui payer plus cher pour obtenir des produits jugés sains et durables.

Aucun gouvernement n'a su enrayer l'augmentation du prix du logement chez les plus jeunes et les plus modestes et ce ne sont pas les hausses des prix de l'énergie et du gaz, en cette rentrée de septembre 2021, qui permettront à tous les consommateurs de payer plus cher des produits français. Ceux qui comparent les prix afin de trouver des produits accessibles sont les plus jeunes (64% des 18-34 ans) et les classes moyennes inférieures (61%).

« UNE SEULE SANTÉ »² POUR LES JEUNES ET LES PLUS DIPLÔMÉS

Malgré ces tensions sur les prix, les attentes les plus vives des consommateurs se portent vers les préoccupations environnementales. Pour les plus éduqués et les jeunes générations, la dégradation de l'environnement culmine en tête des problèmes cités, devant les maladies graves. En juillet 2021, les consommateurs étaient 36% à être préoccupés (en premier ou en deuxième) par la dégradation de l'environnement, contre 16% en 2008, soit une progression de 20% en treize ans, une accélération liée en grande partie à la pandémie de Covid-19.

GÉNÉRATION MIEUX MANGER. Par conséquent, quand les consommateurs éco-anxieux et les plus jeunes (la génération « Mieux manger », née entre

2 - « One Health » (Une seule santé) cherche à penser la santé à l'interface entre celle des animaux, de l'homme et de leur environnement, à l'échelle locale nationale et mondiale. <https://www.inrae.fr/alimentation-sante-globale/one-health-seule-sante>


Découpage de la population en générations caractérisées par les événements marquants connus lorsqu'ils avaient vingt ans.

Rationnement




1917 à 1926
95 à 104 ans
20 ans en 1942

Réfrigérateur



1927 à 1936
85 à 94 ans
20 ans en 1952

Robot électrique



1937 à 1946
75 à 84 ans
20 ans en 1962

Hypermarché



1947 à 1956
65 à 74 ans
20 ans en 1972

Aliments services



1957 à 1966
55 à 64 ans
20 ans en 1982

Low Cost



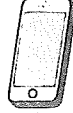
1967 à 1976
45 à 54 ans
20 ans en 1992

Internet



1977 à 1986
35 à 44 ans
20 ans en 2002

Nomades



1987 à 1996
25 à 34 ans
20 ans en 2012

Mieux manger



1997 à 2006
15 à 24 ans
20 ans en 2022

Gréta



2007 à 2016
15 à 24 ans
20 ans en 2032

1997 et 2006, qui aura vingt ans en 2022) veulent agir, ils le font au travers de leurs choix alimentaires. Ce qu'ils attendent ? Des produits de saison, locaux (régionaux) ou en circuit court, venant révéler une opposition à la mondialisation des échanges (84 % des consommateurs jugent que cette dernière favorise la propagation des épidémies comme celle du coronavirus³) et accompagner un élan de solidarité – les aspirations à une juste rétribution des agriculteurs et des producteurs sont en forte hausse. En résumé, derrière le local, on cherche à préserver la planète en réduisant les transports, tout en plaidant pour une plus juste rémunération de l'agriculteur français.

La crise de Covid-19 a intensifié la prise de conscience d'une nécessaire modification des régimes alimentaires pour être en bonne santé. Les questions de bien-être animal elles aussi sont en hausse, ainsi que les questions de biodiversité, désormais bien installées dans le débat public. Sanction immédiate : le ralentissement de la croissance du bio en 2021 s'explique, en partie, par ces exigences croissantes en faveur de l'animal et de l'origine France pas toujours garanties par le label bio.

L'ASSIETTE, DE PLUS EN PLUS «VÉGÉ». Dans la pratique, les régimes alimentaires suivent les envies des consommateurs. On observe ainsi une baisse de 24 % de la consommation de viande en dix ans et, dans le même temps, une hausse de la demande de fruits et légumes frais, ainsi que de graines et légumineuses comme les lentilles. Mais que l'on ne s'y trompe pas, ce verdissement

de l'assiette se fait davantage pour des raisons de santé que par vertu écologique.

Les périodes de rupture offrent une fenêtre pour changer de comportement. À l'occasion des différents confinements, une bonne partie de la population a pu mettre en adéquation ses actes avec ses attentes, par un retour en cuisine et une reprise en main de son alimentation (un phénomène déjà observable depuis une quinzaine d'années).

LA QUESTION CLIMATIQUE. Globalement, en dix ans, l'impact moyen du régime alimentaire sur les gaz à effet de serre a diminué de 14 %. Par effet mécanique du vieillissement et des changements générationnels, la baisse sera équivalente d'ici à 2030. La diminution restera toutefois plus faible que l'objectif de baisse globale des gaz à effet de serre, de 55 % entre 1990 et 2030, que vient de fixer la Commission européenne. Il est donc nécessaire de mettre en place des politiques publiques ad hoc pour accélérer le mouvement de modification des régimes alimentaires.

ACCÉDER À L'ALIMENTATION DÉSIRÉE. Les politiques publiques doivent donc prendre en compte les difficultés d'accès à une alimentation désirée, c'est la définition de la sécurité alimentaire. En clair, que chacun puisse faire des choix éclairés et manger avec un petit budget, tout en maintenant la qualité et la diversité de son alimentation. On en est encore loin. La grande majorité des Français rêvent de bio, un désir inaccessible pour beaucoup au regard de son prix (plus de 50 % par rapport aux produits standard). Si le budget logement ne diminue pas, alors le chèque alimentaire ou la suppression de la TVA sur les produits les plus durables deviendra nécessaire, afin que 52 % de la population insatisfaite puisse aussi de se nourrir comme elle le souhaite. ●

3 - À la question : « Pouvez-vous me dire si les facteurs suivant favorisent la propagation des épidémies comme le coronavirus ? », 84 % citent la mondialisation des échanges après le manque des investissements en recherche, la diminution des forêts, le réchauffement climatique, étude Ademe-Crédoc, 2020