

GRANDE DISTRIBUTION ET CHOIX ALIMENTAIRES

INTRODUCTION

par Hervé This*

Quelle influence la grande distribution peut-elle avoir sur les choix alimentaires des consommateurs ? Dans le climat politique actuel, poser la question revient quasiment à admettre qu'une telle influence existe, et, pour certains, poser en *a priori* une influence pernicieuse de la grande distribution. Ici, on propose le développement d'une formation à l'alimentation qui mette le citoyen en position de choix rationnel, en vue d'une réconciliation sociétale utile.

Avec une proportion croissante de la population des pays industrialisés en zone citadine¹, les ingrédients alimentaires sont rarement des produits directs de l'agriculture (la partie de la production agricole qui est achetée par les consommateurs sans avoir été transformée par les industries agro-alimentaires, tels les fruits et légumes frais, représente une valeur de 32 milliards d'euros en 2008, à peu près équivalente à celle qui est achetée par les industries agro-alimentaires pour transformation, soit 35 milliards)², ou même, des produits de l'artisanat³. Ils sont majoritairement produits par l'industrie agro-alimentaire, et distribués par des grandes surfaces en proportion croissante⁴.

Pour autant, des phénomènes préoccupants, telle l'augmentation de l'obésité⁵, invitent à explorer l'alimentation des individus, et, notamment, les choix que ceux-ci font. Vu l'importance croissante de la grande distribution, et de ses rapports complexes avec l'industrie, d'une part, et avec les « consommateurs » (nous reviendrons sur ce terme plus loin), d'autre part, il semble nécessaire d'examiner l'influence éventuelle de la grande distribution sur les choix alimentaires : l'identification d'une influence réelle pourrait fournir à la collectivité des moyens de guider les individus dans leur alimentation.

C'est donc bien le rôle d'une institution telle l'Académie d'agriculture de France que d'explorer ces questions, au cours d'une séance publique de restitution de programmes d'étude, et d'analyse des résultats de ces études : Antoine Laurent de Lavoisier⁶, qui fut un des membres éminents de notre Compagnie⁷ écrivait ainsi : « On ne peut s'empêcher d'être surpris, toutes les fois qu'on s'interroge soi-même sur les objets qui nous sont les plus familiers, sur les choses les plus triviales, de voir combien nos idées sont souvent vagues et incertaines, et combien, par conséquent, il est important

* Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Professeur consultant à AgroParisTech, Directeur scientifique de la Fondation Science et Culture alimentaire (Académie des Sciences), Président du Comité pédagogique de l'Institut des hautes études du goût, de la gastronomie et des arts de la table.

1 <http://perspective.usherbrooke.ca/bilan/tend/FRA/fr/SP.URB.TOTL.IN.ZS.html>, dernier accès 3 mai 2015.

2 http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?ref_id=ip1283#inter1, dernier accès 3 mai 2015

3 http://www.insee.fr/fr/ffc/docs_ffc/ref/COMFRA08h.PDF, dernier accès 3 mai 2015.

4 http://www.idf.direccte.gouv.fr/IMG/pdf/dgccrf_eco_fevrier_2014.pdf, dernier accès 3 mai 2015.

5 http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?reg_id=0&ref_id=ip1123, dernier accès 3 mai 2015.

6 <http://www.cnrs.fr/cw/dossiers/doslavoisier/>, dernier accès 3 mai 2015.

7 <http://www.academie-agriculture.fr/nous-connaître/histoire>, dernier accès 3 mai 2015.

de les fixer par des expériences et par des faits.⁸

Que mangeons-nous et pourquoi ?

Avant de considérer la question de la grande distribution et de son influence éventuelle, ce qui fera d'ailleurs l'objet des interventions auxquelles cette introduction doit conduire, observons que, pour les moins démunis, le choix est considérable, ce qui doit conduire les individus qui se procurent soit des ingrédients alimentaires, soit des aliments, à mettre en œuvre des critères implicites ou explicites, biologiques ou culturels.

La thèse présentée ici, et en d'autres occasions, tels les programmes d'enseignement de l'Institut des Hautes Études du Goût, de la Gastronomie et des Arts de la Table (Université de Reims-Champagne Ardennes)⁹ est que nous mangeons de la physiologie et de la culture, à savoir de la religion, de la géographie, de l'histoire, de l'art...

Commençons par les déterminants les plus profonds de l'être humain : la physiologie. Les propriétés sensorielles des aliments sont des déterminants essentiels de choix alimentaire.¹⁰ Les travaux des paléoanthropologues ont montré que l'espèce humaine a co-évolué avec les végétaux : la perception du goût est le résultat d'une longue co-évolution entre les animaux et les plantes, ce qui a permis aux individus de différencier des substances toxiques ou nutritionnellement utiles. Ainsi la capacité de percevoir les sucres et de préférer les aliments à forte densité calorique, ce qui conduit à l'accumulation de matière grasse dans les tissus, est une adaptation à des environnements où les aliments peuvent faire défaut en raison de variations saisonnières.¹¹ D'autre part, il a été supposé que la perception des amertumes était un mécanisme qui avait été sélectionné parce qu'il permettait de détecter des composés toxiques de l'environnement.¹² La perception de certains composés amers est génétiquement déterminée,¹³ ce qui conduit à des choix alimentaires différents. Ainsi des enfant n'ayant pas atteint l'âge de la scolarité et équipés pour la détection de composés amers contenant le groupe thiocyanate apprécient moins les épinards ou les brocolis que les enfants non équipés génétiquement, et ils consomment moins de végétaux, notamment amers (olives, concombres, brocolis).¹⁴

Les études des saveurs sucrées et amères mettent surtout en exergue la nécessité de bien explorer les modalités sensorielles dans leur ensemble : la compréhension des déterminants des choix alimentaires serait incomplète, et donc faussée, sans les informations relativement récentes sur la perception sensorielle des ions calcium¹⁵ et les faims spécifiques d'aliments contenant du calcium, en cas de carence. Le fait que ces travaux datent de moins de trois ans et qu'ils surviennent moins de dix ans après la découverte de la perception sensorielle des acides gras insaturés à longue

8 A.L. de Lavoisier, Mémoire sur le degré de force que doit avoir le bouillon, sur sa pesanteur spécifique et sur la quantité de matière gélatineuse solide qu'il contient. Oeuvres complètes. Expérience de novembre 1783. Tome 33. Page 563 à 575

9 www.heggat.fr

10 Pasquet P, Oberti B, El Ati J, & Hladik C M (2002). Relationships between threshold-based PROP sensitivity and food preferences of Tunisians. *Appetite*, 39, 167–173.

11 Hladik, C. M. (1988) — Seasonal Variations in Food Supply for Wild Primates. In : I. de Garine et G. A. Harrison (Eds.), *Coping with Uncertainty in Food Supply*. Clarendon Press, Oxford : 1-25.

12 Wooding S (2006) *Genetics* 172: 2015–2023.

13 Blakeslee, A F (1932) *Genetics of sensory thresholds: taste for phenylthiocarbamide*. *Proc Natl Acad Sci USA* 18: 120–130

14 Bell KI, Tepper BJ. (2006) Short-term vegetable intake by young children classified by 6-n-propylthiouracil bitter-taste phenotype. *Am J Clin Nutr*, 84: 245–251

15 Michael G. Tordoff, Laura K. Alarco n, Sitaram Valmeki & Peihua Jiang, T1R3: A human calcium taste receptor, *Scientific Reports*, 2 : 496, DOI:10.1038/srep00496.

chaîne¹⁶ peut laisser imaginer que d'autres modalités sensorielles restent à identifier, autres clés indispensables de la compréhension des choix alimentaires.

Nous mangeons de la culture

Si la physiologie détermine nos choix alimentaires, notre culture, également, doit être prise en compte. Au niveau le plus élémentaire, la culture est fondée sur la socialité de l'être humain, et l'on ne saurait oublier que les banquets, toute comme la consommation d'aliments, sont souvent -et depuis longtemps¹⁷, des occasions sociales, auxquelles les aliments doivent être appropriés.

A un niveau analogue, notre « culture sociale », comme celle d'autres primates non humains,¹⁸ comporte une hiérarchisation qui contribue à nos choix alimentaires. Cette composante fut mise en œuvre par Augustin Parmentier, un autre membre éminent de notre Compagnie, pour introduire la consommation de la pomme de terre en France.¹⁹

La religion, également, dicte les choix alimentaires, et de nombreuses publications²⁰ ont analysé comment se sont imposés des ingrédients et produits particuliers, plutôt que d'autres. Les raisons physiologiques, dans ce cas, semblent à oublier. De même, nous mangeons de l'histoire, et deux exemples importants sont la consommation par les Français de jambon cru avec du melon, survivance de la théorie des humeurs de la Renaissance, qui prescrivait d'associer le chaud et le froid, l'humide et le sec, et la consommation considérable de viande en Argentine, alors que le poisson est disponible sur tout une façade du pays.²¹

On le voit, si la géographie s'impose aussi, pour l'étude des choix alimentaires, elle ne conduit qu'à en donner des déterminants partiels : certes, certains micro-organismes plutôt que d'autres permettent des fermentations particulières (les fromages locaux ne sont possibles que localement, tout comme les bières, les saucissons, les vins, etc.), mais les peuples ont souvent fait venir de loin des produits dont ils ne disposaient pas (épices, par exemple).

Enfin, les Trois messes basses de Paul Arène et Alphonse Daudet^{22,23} font comprendre que nous mangeons souvent du fantasme : nos faims peuvent être attisées par des évocations bien faites, et l'art, tout particulièrement, est une façon de pousser à l'extrême ce type d'évocations.

Des faits de distribution

Pour autant, seul ce qui est vendu s'achète, et seul ce qui s'achète se vend. La science économique a largement examiné ces mécanismes d'ajustement entre offre et demande, soit de façon locale, soit de façon globale²⁴. En matière de choix, c'est un fait que la grande distribution

16 Fabienne Laugerette, Patricia Passilly-Degrace, Bruno Patris, Isabelle Niot, Maria Febbraio, Jean-Pierre Montmayer, and Philippe Besnard, CD36 involvement in orosensory detection of dietary lipids, spontaneous fat preference, and digestive secretions, *The Journal of Clinical Investigation*, 115(11), 3177-3184

17 Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Editions Fayard, Paris, 1996.

18 Claude Marcel Hladik. Le comportement alimentaire des primates : Comment les grands singes choisissent leurs aliments en fonction du puissant goût des tannins ou de celui de sels en trop faibles quantités pour être perçus ? *Le courrier de la Nature*, 2006, 227, pp.42-48.

19 Claude Marcel Hladik, *Le comportement alimentaire des primates : de la socio-écologie au régime éclectique des hominidés*, <https://halshs.archives-ouvertes.fr/hal-00545803/document>, dernier accès 3 mai 2015.

20 http://culture.ulg.ac.be/jcms/prod_94530/fr/1-alimentation-et-le-sacre-identite-religieuse-et-cohesion-sociale, dernier accès 3 mai 2015.

21 <http://www.fao.org/ag/againfo/themes/fr/meat/background.html>, dernier accès 3 mai 2015.

22 <http://www.audiocite.net/livres-audio-gratuits-nouvelles/les-trois-messes-basses.html>, dernier accès 3 mai 2015.

23 Juliette Bonfils, Paul Arène: poète, félibre et conteur. Aux Editions du Feu, Aix-en-Provence, 1933.

24 Margaret Loseby, *L'ajustement de l'offre et de la demande sur les marchés des produits agricoles de la CEE*.

propose plus de produits que les petits commerces, en raison d'une superficie supérieure des locaux, de sorte que, de ce point de vue, elle guide moins le choix.

L'étiquetage est-il important ? Il y a celui de l'industriel, fortement encadré par la loi, et le fléchage de la distribution. Ces signalétiques font l'objet d'un encadrement réglementaire important et nécessaire²⁵, mais l'encadrement ne pourra avoir d'efficacité réelle que si les individus, considérés comme des consommateurs par l'industrie et la distribution, apprennent à le décoder. On n'oubliera pas de se reporter à la séance publique organisée par la Section VIII de l'Académie d'agriculture de France sur la loi de 1905²⁶ qui, on le rappelle, prescrit que les produits alimentaires doivent être sains, loyaux et marchands. De ce point de vue, même si des termes tels que « naturels » sont réglementés²⁷, ils restent déloyaux, car n'est naturel, selon la langue²⁸, que des éléments qui n'ont pas faits l'objet d'une transformation où est intervenu l'être humain. De ce point de vue, aucun aliment n'est naturel, et bien rares sont les ingrédients alimentaires qui le sont.

Cette observation montre combien, face à une industrie qui n'hésite pas à communiquer largement en vue d'accroître ses ventes, au détriment de la société civile, s'impose l'éducation du public et la réglementation. Nous militons pour que l'individu cesse d'être mis en position de « consommateur », et qu'il prenne sa pleine mesure en tant que citoyen, conscient de ses droits et de ses devoirs. Se procurer des ingrédients alimentaires dans une grande surface est un acte auquel il est bon que l'École puisse former. Face à un commerce, l'École a la mission d'éclairer les choix (non de les guider), en partant de la sélection des produits jusqu'à la lecture des conditionnements et au décodage des signalisations.

Autrement dit, quels que soient les études qui sont faites, et dont les résultats vont être maintenant présentés, nous devons sans doute promouvoir un apprentissage de l'alimentation dès l'École primaire : les jeunes citoyens doivent apprendre à choisir, à comprendre les conséquences de leurs choix, tout comme ils doivent apprendre à préparer leurs aliments.²⁹

Economie rurale, 1994, 163, pp. 77-84.

25 http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/index_en.htm, dernier accès 3 mai 2015.

26 Qu'est-ce qu'un produit sain, loyal, marchand ?, séance publique du 27 avril 2011 de l'Académie d'agriculture de France.

27 http://www.economie.gouv.fr/files/conseilnationalconsommation/docs/ni_terme_naturel.pdf, dernier accès 3 mai 2015.

28 Trésor de la langue française informatisée,

<http://atilf.atilf.fr/dendien/scripts/tlfiv5/visusel.exe?14;s=2556935235;r=1;nat=;sol=9;>, dernier accès 3 mai 2015.

29 <http://www.agroparistech.fr/Les-Ateliers-experimentaux-du-gout.html>, dernier accès 3 mai 2015.