CESER
Conseil économique, social
et environnemental régional

L'alimentation en Bretagne à l'horizon 2050 : quels enjeux de société ?

Deuxième assemblée de la Région Bretagne, le Conseil économique, social et environnemental régional (CESER) est un acteur essentiel de la démocratie participative. Il est composé d'hommes et de femmes issus d'horizons divers, qui représentent tous les courants de la société civile organisée et se réunissent pour débattre et construire.

Par sa composition pluraliste et ses méthodes de travail participatives, le CESER émet des propositions originales en prise directe avec les préoccupations des citoyens et des citoyennes. Instance consultative, il est un partenaire des élus régionaux et un outil d'aide à la décision politique. Ses avis et travaux éclairent et enrichissent l'élaboration des politiques publiques.

Les avis et travaux du CESER sont publics, disponibles en ligne et largement diffusés sous différentes formes. Ils peuvent faire l'objet d'une présentation publique par les rapporteurs, sur demande adressée au Président du CESER.

Pour mieux connaître le CESER et suivre son actualité, consultez le site **ceser.bretagne.bzh**

Ce rapport a été présenté par les rapporteur·es devant l'assemblée du CESER réunie en session plénière le 7 juin 2021. Les interventions en séance des membres du CESER relatives à ce rapport sont consignées dans le document « Avis » publié le même jour et disponible sur le site du CESER ceser.bretagne.bzh.

Les derniers rapports de la section Prospective du CESER de Bretagne peuvent aussi vous intéresser :

- *« Vers un projet partagé de développement durable de la Bretagne » (2017)*
  Rapporteurs : Stéphane CREACH

- *« Les enjeux de l'eau en Bretagne à l'horizon 2040 » (2016)*
  Rapporteur.e.s : Chantal BEVILLON et Alain THOMAS

- *« Climat, énergie et société à l'horizon 2050 : une Bretagne en transition » (2015)*
  Rapporteures : Valérie FRIBOLLE et Viviane SERRANO

- *« Les services collectifs demain en Bretagne : une étude prospective » (2013)*
  Rapporteurs : Catherine TANVET et Roger MORIN

Publication sous licence ouverte
Conseil économique, social et environnemental de Bretagne
7 rue du Général Guillaudot – CS 26918 - 35069 RENNES Cedex
juin 2021

Avant-propos

Il faut manger pour vivre et non vivre pour manger !

Au-delà de cette certitude, de ce besoin vital de chaque être humain que nous sommes, la section Prospective du CESER de Bretagne a décidé en début de mandature d'imaginer ce à quoi le mangeur breton pourrait ressembler en 2050. Une question simple en apparence.

Mais ce besoin essentiel peut-il être appréhendé de façon restrictive ? Dans notre population de plus en plus ouverte sur le monde le simple acte de manger prend une toute autre dimension. Nos appartenances sociales diverses, nos habitudes familiales, amicales, culturelles, religieuses, idéologiques, les influences plus ou moins marquées des personnes qui nous entourent ou des informations qui nous parviennent, nous poussent à réfléchir sur notre alimentation.

De ce fait, notre alimentation appréhendée dans son ensemble nous fait prendre conscience que nous pouvons être acteurs de nos assiettes, avoir le choix, décider et faire en sorte – ou non – d'orienter l'écosystème qui découle de l'alimentation, c'est-à-dire l'emploi, les filières économiques, mais aussi l'environnement et la santé. Dans notre Bretagne, première région agricole française, le choix de cette étude est loin d'être anodin.

La Bretagne est aussi une région réputée pour sa gastronomie. Nous allons tenter de vous transporter dans cette ronde des saveurs où le plaisir de manger, de partager, de se retrouver prend tout son sens. Notre région Bretagne est aussi une terre de solidarités. Il nous est apparu primordial d'évoquer la problématique du droit à l'alimentation pour tous. Comment accepter que tous les habitants ne puissent pas accéder à une alimentation saine et équilibrée ?

Cette étude nous a souvent fait voyager, permis d'apprendre beaucoup et de mieux appréhender la complexité et les ramifications du sujet, de confronter nos avis et nos points de vue, de débattre sur un sujet parfois source de tensions. Au final, nous avons su, nous l'espérons, écouter les différences, intégrer de façon partagée les enjeux pour la Bretagne et nous retrouver autour d'une volonté commune, dans l'intérêt de tous.

Nous remercions tout particulièrement Coline BOUFFETEAU puis Emmanuel JANVIER et Fernande LE GALL qui ont su nous accompagner dans cette démarche, l'ensemble des personnes auditionnées qui ont accepté de partager leur expertise, Henri DAUCÉ puis Marie-Pascale DELEUME qui ont présidé les travaux avec une forte implication, et tous les membres de la section avec qui nous avons eu plaisir à débattre et échanger. Même si malheureusement le contexte sanitaire ne nous a pas permis de le faire autour d'une table !

Rapporteur·es : Edwige KERBORIOU et Gilles POUPARD

Membres de la section Prospective :

Marie-Pascale DELEUME	Présidente de la Section - Association Eau et rivières de Bretagne
Jean LE TRAON	Vice-président de la Section - IRT B-COM
Guy BAUDELLE	Personnalité extérieure - Professeur de géographie, urbanisme, Université Rennes 2
David CABEDOCE	Chambre de commerce et d'industrie de la région Bretagne *(du 1er janvier 2018 au 31 décembre 2020)*
Marie-Christine CARPENTIER	URIOPPS
Michèle CASU	Réseau Bretagne Solidaire
Annie COTTIER	Union régionale CFTC Bretagne
Catherine DARROT	Personnalité extérieure - Maître de conférences en sociologie, Agrocampus Ouest
Henri DAUCE	Président de la Section - Confédération paysanne de l'Ouest *(du 1er janvier 2018 au 31 décembre 2020)* puis ancien membre du CESER invité *(du 1er janvier 2021 au 31 mai 2021)*
Gwénola DRILLET	Directrice-coordinatrice - Hôtel Pasteur
Jean-Philippe DUPONT	Personnalité qualifiée
Françoise FROMAGEAU	Union régionale des associations familiales (URAF) de Bretagne *(du 1er janvier 2018 au 31 décembre 2020)* puis membre du CESER invitée *(du 1er janvier 2021 au 31 mai 2021)*
Nicolas GUILLAS	Personnalité extérieure - Journaliste scientifique à l'Espace des sciences
Estelle GUILLE des BUTTES-FRESNEAU	Personnalité extérieure - Directrice des musées de Concarneau Cornouaille Agglomération, Conservatrice en chef du Musée de Pont-Aven et du Musée de la Pêche à Concarneau *(jusqu'au 15 mars 2020)*
Sylvie HENNION-MOREAU	Personnalité extérieure - Professeur émérite de l'Université de Rennes 1 en droit civil et européen
Edwige KERBORIOU	Chambre régionale d'agriculture
Annie KERHAIGNON	Coordination régionale CGT-FO de Bretagne
Thierry LEMETAYER	Union régionale interprofessionnelle de la CFDT Bretagne
Eric LESAGE	Personnalité extérieure - Directeur régional de l'INSEE en Bretagne *(du 1er janvier 2018 au 31 décembre 2020)*
Jean-Luc MAILLARD	Directeur, Ecomusée de la Bintinais
Mireille MASSOT	Union régionale des associations agréées du système de santé de Bretagne
Thierry MERRET	Personnalité qualifiée
Tristan PICARD	Administrateur, INSEE Bretagne
Lydie POREE	Planning familial *(du 1er janvier 2018 au 31 décembre 2020)*
Gilles POUPARD	Union régionale inter-professionnelle – CFDT Bretagne
Patrice RABINE	Syndeac *(du 1er janvier 2018 au 31 décembre 2020)*

Michel RENAULT	Personnalité extérieure - Maître de conférences habilité à diriger des recherches à la Faculté des sciences économiques
Annie SAULNIER	MEDEF
Claude SICOTTE	Personnalité extérieure - Professeur d'université à l'EHESP *(du 1er janvier 2018 au 31 décembre 2020)*
Emmanuel THAUNIER	Chambre de commerce et d'industrie de la Région Bretagne
Daniel TUNIER	MEDEF
Gaëlle URVOAS	Comité régional CGT de Bretagne

Accompagnement technique

Emmanuel JANVIER, chef du pôle « Prospective » *(depuis le 19 août 2019)*
Coline BOUFFETEAU, cheffe du pôle « Prospective » *(jusqu'au 8 février 2019)*
Fernande LE GALL, Assistante du pôle « Prospective »

L'essentiel

Synthèse du rapport

La Bretagne, région de 3,4 millions d'habitant·es, en nourrit 20 millions[1]...

Se nourrir est en premier lieu une nécessité vitale et universelle. C'est aussi une expérience individuelle autant que partagée, avec une dimension sociale et culturelle très forte. L'alimentation constitue en cela un « fait social total » tant elle témoigne de la nature des relations entre les personnes, des rapports entre les groupes sociaux et des traits culturels d'une région ou d'un pays.

Les modes de consommation et les pratiques alimentaires évoluent sous l'effet des modes de vie, des valeurs et aspirations, des revenus et du budget consacré à l'alimentation, d'une offre alimentaire en perpétuelle innovation. Ces évolutions sont très contrastées et il reste difficile de les analyser dans leur globalité et leur complexité. Le large relais des médias témoigne de ce foisonnement **:** émissions de découverte des richesses culinaires régionales, concours de cuisine, reportages sur les mouvements « locavores » ou « flexitariens », enquêtes sur la fabrication des aliments transformés ou sur la maltraitance animale, appels à la solidarité alimentaire, scandales sanitaires, impacts de la production alimentaire sur l'environnement ou la santé…

Ces évolutions prennent une coloration particulière en Bretagne, région de production agricole, maritime et agroalimentaire. Parmi les plus importants piliers du développement économique et de l'emploi, structurantes pour l'aménagement du territoire, les différentes filières alimentaires produisent, chaque année, de quoi nourrir 20 millions de personnes, alors que la région compte 3,4 millions d'habitants.

Mais les équilibres sont précaires. Les filières alimentaires, de la production à la restauration et la distribution, sont tiraillées par des contraintes multiples : fragilité des modèles économiques, métiers peu valorisés, pourtant essentiels au plus fort de la crise de la Covid-19, empreinte environnementale questionnée… alors que, dans le même temps, les consommateurs·trices (le pluriel s'impose, nous le verrons plus loin)[2] expriment des attentes multiples, parfois contradictoires.

Comment mangerons-nous, demain en Bretagne ? Face aux multiples enjeux soulevés par quelque chose d'aussi simple en apparence et aussi fondamental que l'acte de se nourrir, et dans un contexte lui-même en mutation, **le CESER a choisi d'explorer, par la prospective, les évolutions des pratiques alimentaires en Bretagne, pour en comprendre les conséquences économiques, sociales et environnementales.** Une double question traverse cette étude : à quels contextes nouveaux les consommateurs·trices et les producteurs·trices devront-ils s'adapter ? Comment développer une

---

[1] Bretagne économique, *Si chaque région prend sa part, globalement, on participe à une sorte de cohésion du monde*, 2019

[2] L'égalité entre les femmes et les hommes s'impose également. Il faut entendre tout au long de ce texte l'égalité entre les consommateurs et les consommatrices, entre les producteurs et les productrices, même si par souci de lecture le masculin générique sera parfois utilisé.

faculté d'adaptation régionale à ces évolutions incertaines que l'on pressent sans pouvoir les identifier totalement ?

Le CESER vous invite à ne pas vous contenter du menu, à apprécier tous les détails et nuances de l'étude car il n'en présente ici que la substantifique moelle.

1. Les déterminants de l'alimentation en Bretagne, aujourd'hui

1.1. L'alimentation est liée à l'évolution des modes de vie

La Bretagne se caractérise par sa forte attractivité, son solde migratoire positif et le vieillissement de sa population, qui s'accentueront probablement à l'horizon 2050 et modifieront la typologie des **consommateurs globalement plus nombreux et plus âgés.** Plus de 400 000 nouveaux habitant·es devraient être ainsi accueilli·es en Bretagne dans les 20 prochaines années, dont 89% de 65 ans et plus. D'autres tendances peuvent jouer un rôle important sur l'alimentation, comme la réduction de la taille des ménages, ou des inégalités persistantes entre les femmes et les hommes, malgré l'accès des femmes au travail ou le recours accru aux produits prêts à l'emploi.

L'activité physique en général s'est considérablement réduite aussi bien au travail (tertiaire de bureau) que dans les loisirs (numérique et télévision). Sans omettre certaines exceptions (métiers de la logistique, des services à la personne par exemple), **la sédentarité** est l'une des évolutions les plus marquantes des modes de vie ces dernières années.

Comparativement à d'autres régions, la Bretagne se singularise par la faiblesse relative du taux de pauvreté et du taux de chômage. Cependant, comme ailleurs, le pouvoir d'achat alimentaire est sous contrainte. Les dépenses pré-engagées (loyers, abonnements, crédits…) pesant de plus en plus lourd, la part du budget alimentaire dans les dépenses de consommation est passée de **35% en 1960 à 16% en 2017.**

1.2. La façon de s'alimenter évolue

Le régime alimentaire évolue depuis 70 ans, avec une accélération ces 20 dernières années. La consommation de fruits, de légumes et de poisson stagne, pendant que la consommation de viande connait une lente et constante érosion. Les produits transformés ou ultra-transformés[3] occupent une place toujours plus importante.

La structuration de la journée autour de trois repas perdure pour 70% des Français·es mais connait des ajustements : les consommateurs·trices se montrent par exemple de plus en plus nomades au déjeuner. **La dimension conviviale du repas reste également très significative en France** (pour 85% de la population), même si elle s'érode légèrement. Les confinements successifs et les interdictions de rassemblement ont largement démontré l'attachement à cette convivialité des repas pris ensemble.

[3] Aliments ayant subi une transformation excessive, soit dans leur formulation par ajout d'ingrédients, soit dans leur procédé de fabrication.

L'alimentation est une construction sociale et une grande partie de son apprentissage se fait dans le cercle familial. Elle évolue tout au long de la vie et reste constamment sous influence (marketing, publicité, mais aussi enquêtes, scandales...). **L'information sur les produits devient un enjeu majeur**. Les labels et les outils d'aide à la décision (information nutritionnelle) se multiplient pour répondre à la perte de confiance des consommateurs.

Deux critères principaux déterminent les modes d'accès à l'alimentation : **la proximité et les prix.** On assiste à une diversification des lieux d'achat, mais la grande distribution reste prédominante depuis les années 1970 (85% des dépenses du commerce de détail). Avec 25% de la valeur des dépenses en France et 15% des repas consommés en Bretagne, le secteur de la restauration hors foyer était, avant la crise sanitaire, en progression. Avec la crise sanitaire, des changements parfois contradictoires ont été observés, sans qu'il soit possible de prévoir leur persistance : recours accru à la livraison à domicile, au drive, aux supermarchés, en même temps qu'une appétence pour le commerce de proximité, les marchés de plein vent et les circuits courts.

Paradoxe d'une société de consommation où les biens de première nécessité existent en abondance, **les bénéficiaires de l'aide alimentaire sont de plus en plus nombreux** (5,5 millions de personnes, jusqu'à 8 millions lors de la pandémie de Covid-19). L'alimentation témoigne par ailleurs des inégalités sociales : le niveau de revenu, d'éducation sont des marqueurs de différenciation des régimes alimentaires. Les inégalités sociales se manifestent également dans la prévalence plus forte de maladies liées à l'alimentation parmi les personnes en situation de pauvreté ou de précarité.

Les consommateurs·trices se soucient davantage de **l'origine de leur nourriture.** En témoignent l'attachement à certains labels géographiques, ainsi que la progression des circuits courts, qui ne représentent cependant que 8% des achats alimentaires. Dans le même temps, ils·elles achètent de plus en plus de produits transformés, pour lesquels les process de fabrication peuvent masquer la provenance des ingrédients de base. Au niveau national, l'alimentation est à 60% produite en France. En raison de la difficulté de traçabilité des produits transformés, comme des produits consommés dans le secteur de la restauration hors foyer, il n'existe pas d'analyse régionalisée permettant de connaître la part de l'alimentation en Bretagne issue de productions bretonnes. Elle est sans doute inférieure à 60%, en raison de la taille des marchés, de la complexité des chaînes de valeur et des aliments ne pouvant y être produits (fruits, vin entre autres).

1.3. L'alimentation soulève des enjeux collectifs de plus en plus nombreux

Nul n'ignore la place des filières alimentaires dans **l'économie régionale.** 222 500 actifs y œuvrent toutes filières confondues (restauration et distribution incluses). Aussi, 40% de l'emploi et 63% du chiffre d'affaires manufacturier sont agroalimentaires. Le développement agroalimentaire a permis à la Bretagne de mieux résister que d'autres régions à la désindustrialisation ainsi qu'à la crise financière et économique de 2008. Il apparaît aussi comme un facteur de résilience dans la crise actuelle, la continuité des productions agricoles et agroalimentaires devant être assurée malgré les confinements. Ce pilier du développement régional doit cependant faire face à des difficultés : faiblesse des marges, problèmes de recrutement, fragilité de certaines filières, notamment d'élevage. Alors que l'alimentation est

socialement et médiatiquement très valorisée, les métiers (production, transformation, transport, restauration, livraison…) restent paradoxalement peu reconnus et peu rémunérés.

Les enjeux environnementaux sont de plus en plus prégnants dans toute la chaîne de l'alimentation, et en particulier les impacts de la production alimentaire sur les sols, la biodiversité, l'eau et l'atmosphère. Première région à avoir connu l'intensification du système productif, la Bretagne est aussi la première région à s'être mobilisée pour en atténuer les dommages. Engagées de longue date et devant être approfondies, les actions coordonnées commencent à porter leurs fruits sur la gestion quantitative et qualitative de l'eau. Autre sujet de préoccupation, en Bretagne, 45% des émissions de gaz à effet de serre sont produites par l'agriculture et la pêche. La qualité de l'air (ammoniac) apparaît enfin comme un nouveau défi. Si les activités de production alimentaire causent des atteintes à l'environnement, elles sont également victimes des changements climatiques et sont porteuses de solutions par l'adaptation des pratiques (puits de carbone, re-use…).

La santé constitue un autre enjeu collectif. Il convient d'abord de pointer les incroyables progrès réalisés en matière de sécurité sanitaire, avec une réduction du nombre de décès annuels liés à l'alimentation de 15 000 à 250 en 60 ans. De nouveaux risques émergent toutefois, liés aux additifs, aux traces de pesticides et à leurs effets cocktails, que doivent étayer les études scientifiques longitudinales. Une autre source d'inquiétude réside dans la qualité nutritionnelle de l'alimentation, avec des aliments gras-sucrés-salés, qui entraînent une certaine addiction, et des produits ultra-transformés qui perdent leurs qualités nutritionnelles… Autant de facteurs aggravant des déséquilibres nutritionnels qui, conjugués à la sédentarité, favorisent l'obésité, le diabète de type 2, les maladies cardio-vasculaires et les cancers. La prévalence de la plupart de ces maladies est cependant moins forte en Bretagne qu'au niveau national.

1.4. Les choix alimentaires répondent à de plus en plus de critères

Face à la diversité et à l'évolution de l'offre, quelques déterminants permettent de dessiner **une typologie des consommateurs (informés, contraints, impulsifs ou engagés)** utile, selon la prédominance d'un profil ou d'un autre, pour bien comprendre certaines évolutions.

L'alimentation reste fondamentalement attachée au **plaisir de manger.** Elle est aussi l'expression d'appartenances socio-culturelles (de Bretagne et d'ailleurs), de valeurs partagées, d'ancrages religieux, d'engagements personnels ou collectifs. Certains « consomm'acteurs » prennent en considération les enjeux collectifs dans leurs critères de choix : environnement, éthique animale, proximité, saisonnalité, soutien des producteurs…

En termes de santé, seuls 42% des Français·es respectent les **recommandations nutritionnelles.** La recherche d'une alimentation saine se traduit par l'achat de produits bruts (à cuisiner), ou issus de l'agriculture biologique, mais aussi par des régimes (tendance des régimes « sans »), voire par une médicalisation de l'alimentation (compléments alimentaires et alicaments).

Malgré une dynamique de diversification de l'offre, et malgré des tendances observées vers des consentements à payer plus cher des produits répondant à certains critères, **le prix des**

produits reste cependant un critère de choix déterminant pour 48% des consommateurs, cette proportion étant même en hausse.

1.5. Des politiques publiques éclatées et une interpellation citoyenne

Comment les acteurs publics de tous niveaux régulent-ils l'alimentation, sujet par nature très transversal ? Au sortir de la Seconde Guerre Mondiale, la priorité est donnée au **rétablissement de l'appareil productif** pour restaurer la souveraineté alimentaire et très vite, exporter. La PAC devient par son poids financier le principal outil d'orientation agricole. Le Conseil régional de Bretagne est à la pointe des régions françaises pour son engagement dans le co-financement des MAEC (mesures agro-environnementales et climatiques) en direction des agriculteurs, permises par le deuxième pilier de la PAC.

Les politiques nutritionnelles n'apparaissent en France qu'au seuil des années 2000. La récente convergence avec les politiques agricoles sous le sceau du Programme national de l'alimentation et de la nutrition marque un nouveau tournant, avec des objectifs qualitatifs chiffrés à respecter dans la restauration collective et les Plans alimentaires territoriaux.

Le Conseil régional de Bretagne initie, dans le cadre de la Breizh COP, une politique transversale du **« Bien manger pour tous »,** déclinée dans ses différents champs de compétences (restauration dans les lycées, démarches de labellisation, soutien à l'innovation, mise en relation de l'offre et de la demande avec la plateforme produits-locaux.bzh).

Finalement, **la place des citoyen·nes** dans ces politiques alimentaires est questionnée. Ils·elles sont de plus en plus en attente de changements et l'expriment au travers de leurs choix de consommation, mais aussi pour certains par des pétitions, des manifestations et, de manière extrêmement marginale, des actions plus radicales. Les instances de démocratie participative de tout échelon sont amenées à formuler régulièrement des propositions sur les différentes dimensions de l'alimentation. Plus récemment, et dans un format inédit, des citoyens tirés au sort, formés et accompagnés, ont délibéré au sein de la Convention citoyenne pour le climat sur le thème « Se nourrir », intégrant les enjeux collectifs et formulant des propositions aux décideurs politiques, dont ils attendent maintenant des actions.

2. Comment mangerons-nous demain en Bretagne ? Quatre scénarios prospectifs à l'horizon 2050

Le CESER a choisi de partir du point de vue des consommateurs·trices, d'identifier les déterminants de l'alimentation aujourd'hui, et d'imaginer la façon dont ils pourraient évoluer à l'horizon 2050. En retenant une vingtaine de variables déterminantes, il a construit quatre scénarios prospectifs de l'alimentation en Bretagne, volontairement contrastés mais dessinant tous des futurs possibles. Aucun n'est idéal, aucun n'a vocation à se réaliser entièrement, mais chacun contient des éléments qui pourraient se concrétiser dans le futur.

Pour chacun des scénarios, le CESER raconte l'alimentation en 2050 et la façon dont elle a évolué, et analyse les enjeux collectifs soulevés par ces évolutions. Il cherche aussi à en montrer à chaque fois les conséquences particulières en Bretagne, au regard de ses caractéristiques démographiques, économiques, sociales et environnementales.

2.1. Scénario 1 : l'alimentation fonctionnelle dans une société sous pression

Nous sommes en 2050… Dans un contexte de montée des tensions commerciales entre pays, d'ascension du capitalisme de plateforme, d'un individualisme exacerbé et de l'échec des politiques publiques à contrecarrer ces tendances, seules les technologies sont parées de toutes les vertus pour mener la population sur le chemin d'une « alimentation durable ».

● ***Composition de l'assiette***. La fonctionnalité prévaut : un nombre réduit d'aliments fournit tous les apports nutritionnels nécessaires, dans des formules faciles à emporter et à consommer au gré de ses activités. L'innovation agroalimentaire contribue à cette fonctionnalité en misant sur l'hyper-transformation (cuisine cellulaire) et la recherche sur les alicaments. Les produits bruts ne résistent que s'ils sont « prêts à déguster ». La traçabilité du sourcing constitue un gage de confiance pour les consommateurs. Mais, dans un contexte anxiogène et face à une accentuation de l'uniformisation des goûts, on assiste à un comportement de compensation vers des aliments addictifs, associant sucre-sel-gras.

● ***Modes de vie***. Les consommateurs se déterminent sur la base d'un rapport coût/efficacité. Les temps alimentaires sont fragmentés, laissant peu de place à la convivialité, hors des occasions festives et des temps de repos. Le temps passé à cuisiner se réduit avec des appareils ménagers de plus en plus automatisés. La sensibilité environnementale est un argument déployé par l'industrie agroalimentaire, avec, notamment, des progrès sur les emballages. La distanciation avec le système productif est marquée. Le contact avec les animaux ne passe plus que par les animaux de compagnie, et cette assimilation accentue la sensibilité au bien-être animal.

● ***Budget alimentaire***. Sauf exception (haut-de-gamme et produits authentiques réservés aux consommateurs aisés), les prix des denrées alimentaires sont orientés à la baisse. L'alimentation reste résiduelle dans le budget des ménages, avec une pression accentuée du fait de la numérisation des pratiques et des dépenses obligatoires qui y sont liées (appareils et abonnements).

● ***Informations***. L'intelligence artificielle et les datas sont centrales. Des systèmes de recommandations basés sur les pratiques d'achat et sur les normes de santé individualisées sont généralisés et pilotent les comportements alimentaires. La prégnance de l'information expose à des ruptures brutales (fausses rumeurs sur un produit, par exemple). La traçabilité constitue l'un des leviers de confiance pour l'industrie agroalimentaire, particulièrement en termes de sécurité sanitaire. La recherche est très liée par des contrats avec l'industrie, orientée vers l'innovation.

Quels enjeux collectifs ?

● ***Enjeux sanitaires***. Le consommateur est traqué dans ses consommations. Il est bardé de capteurs nutrition-santé, qui mesurent en temps réels les écarts et les efforts, sous les conseils de « coachs » virtuels. La politique publique de prévention santé se réduit à distiller quelques messages. L'individualisation du risque santé responsabilise, voire culpabilise le consommateur. Le régime universel de sécurité sociale s'affaiblit au profit des mutuelles santé qui indexent leurs complémentaires sur les « risques alimentaires » pris par le consommateur.

L'obésité s'aggrave comme un marqueur des inégalités sociales. L'espérance de vie en bonne santé se réduit alors que les maladies associées à l'alimentation augmentent. On assiste à une dégradation globale des indicateurs de santé.

● ***Enjeux sociaux***. Les inégalités sociales sont marquées : seuls les consommateurs les plus aisés se dirigent plus facilement vers une alimentation plus qualitative (produits bruts, peu transformés) et profitent d'outils performants mais onéreux (analyse du microbiote…). L'individualisme est exacerbé par la personnalisation des dispositifs de traçage des comportements alimentaires, oppressants pour de nombreux citoyens. De même, l'aide alimentaire est conditionnée à des comportements « vertueux ».

● ***Enjeux économiques***. Le secteur de la restauration hors foyer est structuré par l'économie de plateforme : les restaurants se voient imposer des normes communes et des commissions (prélèvement d'un pourcentage du chiffre d'affaires…) de plus en plus importantes. Les chef·fes étoilé·es gardent leurs restaurants pour une expérience gastronomique extraordinaire. La restauration collective privée est en déclin avec la généralisation du télétravail ; là où les bureaux perdurent, les distributeurs automatiques intelligents pallient son absence. La restauration collective publique tente de résister à la déstructuration alimentaire (grignotage dans les écoles…). L'État utilise l'alimentation pour des besoins de service public, comme l'alimentation médicalisée dans les hôpitaux.

La grande distribution fonctionne également en mode plateforme. Des mutations s'opèrent dans la logistique alimentaire avec des magasins convertis en entrepôts, des points relais de distribution en secteur diffus. La livraison au dernier kilomètre (par drone en milieu rural) est désormais facturée. Le petit commerce d'appoint se maintient en mode automatisé. Certains autres modèles survivent mais seulement adossées à un projet socio-culturel « alternatif ».

Dans l'agroalimentaire, les food-techs se développent notamment en matière de biochimie alimentaire tournée vers la santé, l'individualisation (petites séries, distributeurs automatiques intelligents). Parallèlement au développement de start-ups, des phénomènes de concentration s'opèrent dans un marché de plus en plus mondialisé.

Le secteur productif primaire (agriculture et pêche) s'appuie de plus en plus sur les technologies, avec des élevages hors sol. Une partie de la production de viande évolue vers la production ultra-transformée. Une part croissante des sols agricoles est dédiée à la production d'énergie, plus rémunératrice que la production alimentaire.

A l'échelle globale des filières alimentaires, les emplois sont de plus en plus en « ubérisés » induisant une précarisation des emplois, ainsi qu'une perte de contrôle des exploitants agricoles ou des restaurateurs sur leurs outils de travail.

● ***Enjeux environnementaux***. Le défi climatique est majeur et seul le recours à la technologie est perçu comme capable de le relever (optimisation des flux, réduction de la consommation énergétique…). La biodiversité est une préoccupation annexe mais cependant prise en compte (bio-contrôle, ciblage des intrants). Les innovations biochimiques (viandes de laboratoire) se présentent comme des opportunités ; l'alimentation est de moins en moins agricole et rattachée au sol.

Quelles conséquences en Bretagne ?

L'intensité technologique du rapport à l'alimentation fait apparaître de nouvelles dépenses contraintes (acquisition d'outils, d'abonnements). Avec un taux de pauvreté plus faible qu'en moyenne nationale, la Bretagne n'a pas décroché, mais les inégalités territoriales s'accentuent. La population senior en forte augmentation a fait l'objet de services ciblés pour qu'elle puisse suivre ces évolutions technologiques. Les progrès en recherche-innovation sur le lien alimentation-santé permettent en outre de proposer aux personnes les plus âgées des régimes individualisés adaptés, si elles en ont les moyens.

L'industrie agroalimentaire s'est fortement restructurée autour des filières avec une forte intensité technologique et par le développement de produits ultra transformés, dont la viande et le poisson de laboratoire qui menace les filières animales. Des activités de services associées aux industries agroalimentaires se développent, en lien avec les compétences des entreprises du numérique. L'emploi dans le secteur primaire se réduit au profit de l'agroalimentaire, avec des exigences en termes de formation. Le secteur primaire s'oriente vers la production d'énergie et les productions hors sol. Le numérique offre des opportunités largement utilisées, mais il est aussi un facteur de fragilisation (cyber sécurité).

2.2. Scénario 2 : l'alimentation contrôlée dans un contexte de crises

Nous sommes en 2050, sous le spectre d'une menace globale sur la sécurité alimentaire. Les crises environnementales, les instabilités économiques et financières, la pression démographique mettent en tension l'accès à l'alimentation et les prix des biens alimentaires. Face aux ruptures périodiques d'approvisionnement et aux risques de pénurie, l'Etat intervient fortement : il gère les urgences et adopte des mesures drastiques, au prix de la réduction de certaines libertés individuelles et collectives. Pour convaincre la population, il s'appuie sur un discours alliant sécurité sanitaire et réduction de l'empreinte climat.

● ***Composition de l'assiette***. Le régime alimentaire se réduit à un impératif : une alimentation saine (pour soi) et durable (pour la planète). Cette vision utilitariste de l'alimentation est servie par une carte individuelle « alimentation-climat-santé » qui accorde des crédits selon une grille de référence associant l'appréciation de l'impact carbone et le classement du risque santé. Les produits bruts sont ainsi privilégiés (frais, secs, en conserve ou congelés). Les viandes sont délaissées au profit des légumineuses et des œufs. La consommation des algues connait un réel essor. L'industrie agroalimentaire adapte ses recettes en conséquence.

● ***Modes de vie***. Afin de préserver les espaces cultivables, la lutte contre l'artificialisation des sols passe par une densification de l'habitat, lorsqu'elle est acceptée. L'autoconsommation se développe là où les jardins individuels ont été préservés, mais aussi grâce à l'agriculture urbaine (jardins familiaux, partagés…). La famille constitue un refuge dans cette période troublée et des logiques de « survie » se mettent en place : régularité d'un plat collectif (les préférences individuelles s'estompent) et si nécessaire, saut d'un repas dans la journée. La cuisine maison s'impose. Les préoccupations environnementales prédominent en termes de valeurs ; l'attention à la viabilité économique des producteurs, notamment locaux, est accrue.

● ***Budget alimentaire.*** Le contexte de crise et le poids des dépenses pré-engagées marquent le budget alimentaire. Face aux risques de pénuries et de spéculation, l'Etat constitue des

stocks préventifs et les contrôle. Sous pression, les achats sont orientés par les politiques de l'État : des taxes « disqualifient » certains produits ne répondant pas aux normes édictées.

● ***Informations***. L'État est le régulateur des données et maîtrise la nature des achats et les indicateurs de santé de chaque consommateur comme le sourcing des producteurs et des consommateurs. Tous les produits alimentaires sont qualifiés selon un référentiel sanitaire et environnemental. L'éducation à l'alimentation et à ses externalités est développée à l'école afin de développer de bons réflexes. Les cuisines des cantines deviennent des restaurants d'application.

Quels enjeux collectifs ?

● ***Enjeux sanitaires***. La puissance publique s'engage pour garantir à chacun une alimentation suffisante et saine. Des efforts sont ainsi demandés aux industriels comme aux producteurs pour améliorer leurs pratiques, tandis que les consommateurs sont invités par leur carte « alimentation-climat-santé » à adopter le « bon » régime alimentaire. Malgré des carences ponctuelles liées à la succession de crises, l'état de santé de la population s'améliore globalement.

● ***Enjeux sociaux***. La situation de crise place l'État comme régulateur pour limiter les inégalités et les risques d'exclusion. Le contrôle étatique marque une rupture par rapport à la liberté individuelle qui prévalait dans un contexte d'abondance, et peut s'avérer oppressant. L'acceptabilité citoyenne de la restriction des libertés individuelles repose sur la seule constatation que d'autres pays ont adopté des mesures similaires. Néanmoins, des contestations émergent, ainsi que des comportements « séditieux » : marchés parallèles, soirées clandestines. Une certaine solidarité de proximité subsiste. L'aide alimentaire repose sur une carte créditée pour des achats de produits locaux et conditionnée à des contreparties (travaux d'intérêt général).

● ***Enjeux économiques***. La recherche de l'autonomie alimentaire impose de nouveaux équilibres entre les acteurs des filières alimentaires.

La restauration privée décline dans un contexte de restriction du budget alimentaire. La restauration collective se maintient comme moyen de mise en œuvre de la politique publique (régime alimentaire à promouvoir, accès plus large à l'alimentation) ; elle s'approvisionne majoritairement via des circuits courts.

Le modèle de l'hypermarché de périphérie, qui reposait sur le choix et l'abondance, n'existe plus mais la grande distribution tente de se réinventer, en mettant à profit sa logistique efficace lors des crises, et en accueillant de plus en plus les producteurs locaux dans ses magasins. Le commerce de proximité (AMAP, petits commerces…) est privilégié, avec en appoint, des « magasins d'État » à vocation solidaire. Toutes les transactions sont soumises à la traçabilité, garante du suivi des consommations des familles.

L'agroalimentaire s'adapte en réduisant le nombre de ses gammes et en les conformant aux normes santé-climat, et s'oriente vers des produits moins transformés. La traçabilité santé et carbone s'impose.

Le secteur productif primaire est orienté d'abord vers la suffisance alimentaire avec, notamment, des dispositifs de stockage régulés par l'Etat. Le type de cultures a évolué pour répondre à la double attente climat et santé. L'autonomie protéique passe par le développement des cultures de protéines végétales (pour l'alimentation humaine et animale), des algues. Le foncier agricole est majoritairement dédié à la production alimentaire, soutenu en ce sens par des dispositifs en faveur des services environnementaux (compensations, paiements…). La recherche d'autonomie alimentaire se joue à tous niveaux, depuis le retour de cultures en jardins privés ou collectifs à des logiques de contractualisations interrégionales aux échelles nationale, européenne…

● ***Enjeux environnementaux***. L'intervention de l'État produit des premiers résultats sur le ralentissement de la dégradation des écosystèmes, mais la gestion permanente des crises ne permet pas la constance d'action nécessaire à long terme pour observer une atténuation du changement climatique.

Quelles conséquences en Bretagne ?

La Bretagne valorise son maillage de villes moyennes, argument lui permettant de promouvoir l'accès plus facile à une alimentation de proximité. Elle connaît une nouvelle attractivité du fait de la tempérance de son climat.

Elle conserve son avantage comparatif de région agricole et agroalimentaire, même si les terres agricoles sont exposées à la spéculation. Le secteur connaît cependant des mutations avec de nouvelles filières (aquaponie, algues…) et de nouvelles équations économiques : moins d'exportation, priorité à la souveraineté alimentaire, plus de protectionnisme… La production hors sol diminue. Les filières de l'alimentation sont plus intenses en main d'œuvre dans le secteur primaire, mais luttent pour attirer des salarié·es dans l'industrie.

2.3. Scénario 3 : l'alimentation normée dans un contexte de sobriété volontaire

Nous sommes en 2050... Sur le constat des crises multiples et particulièrement environnementales, une inflexion radicale de l'opinion s'est enclenchée en faveur d'un modèle économique, sanitaire, social et environnemental plus durable. Les comportements individuels et les régimes alimentaires ont majoritairement évolué dans ce sens, au prix d'une remise en cause de l'abondance et du choix qui prévalaient jusqu'alors. Les échanges commerciaux se réduisent et les régions cherchent à restaurer ou consolider leur capacité productive locale. Parce que des mouvements parallèles se sont engagés à tous les niveaux, un effort collectif est consenti dans cette transition vers une alimentation davantage normée mais jugée plus durable.

● ***Composition de l'assiette***. La consommation s'oriente vers des produits bruts, locaux et bios ou issus d'une agriculture ayant réduit sa consommation d'intrants. L'assiette est moins diversifiée, davantage végétalisée : les viandes sont réservées aux grandes occasions et les légumineuses ont pris leur place. Les fruits et produits exotiques deviennent plus rares et sont consommés sous condition de label équitable. Les produits ultra-transformés sont délaissés. Les autorités sanitaires d'autorisation sur le marché ont durci leur protocole de contrôle au

profit d'un renforcement du principe de précaution. Globalement, les maladies associées à l'alimentation ont tendance à décroître.

● ***Modes de vie***. L'explosion démographique et les crises climatiques déstabilisatrices pour le secteur productif font de l'alimentation un enjeu mondial majeur. Moins individualiste, la consommation vise la sobriété et l'économie de partage. L'hédonisme s'oriente majoritairement vers le collectif et le partage de ressources communes : jardinage, espaces naturels cultivés, cuisine, partage du goût pour de bons produits… La sensibilité environnementale constitue le premier curseur des valeurs, et le local est socialement valorisé. L'orientation majoritaire n'est pas sans susciter de nombreuses voix discordantes, qui revendiquent la liberté individuelle face à la construction d'une norme sociale de la sobriété.

● ***Budget alimentaire.*** Si le budget global des ménages baisse, la part dédiée à l'alimentation progresse. Des activités non rémunérées (jardinage collectif, autoproduction, échange) déplacent l'appréhension uniquement financière de l'alimentation. Le prix plus élevé des biens alimentaires est majoritairement compris comme l'effort à consentir pour préserver l'environnement et mieux rémunérer les filières productives, mais il peut rester source d'exclusion.

● ***Informations***. La confiance repose sur deux piliers : la science et la proximité. Les produits issus du circuit agro-industriel sont évalués selon leur coût environnemental global ; les entreprises investies de longue date dans la RSE (responsabilité sociétale des entreprises) ont développé un avantage important. Les labels renforcent les clauses environnementales de leurs cahiers des charges même si le lien local constitue le premier gage de confiance. L'État met en place une politique éducative autour de l'alimentation, avec des cours dédiés. La publicité est régulée au profit de l'information du consommateur mais aussi de son incitation à suivre les normes dominantes.

Quels enjeux collectifs ?

● ***Enjeux sanitaires***. Le retour à une alimentation plus proche des produits bruts et du cuisiné maison contribue à une meilleure santé ; des changements sociétaux, avec moins de pression et plus d'activités physiques y concourent également. Très marginales, des intoxications alimentaires surviennent du fait d'une mauvaise maîtrise des techniques de conservation à domicile ou très artisanale dans certaines productions locales.

● ***Enjeux sociaux***. Le modèle économique et social prédominant jusqu'alors est remis en cause, avec une implication des citoyen·nes beaucoup plus importante. De nouveaux modes de régulation décisionnelle, plus horizontaux et plus lents, se mettent en place ; les pouvoirs publics accompagnent les mutations. Le modèle est moins générateur de « richesses », au sens monétaire et financier du terme. Tous les citoyens sont placés en situation d'acteurs des mutations collectives (projet d'autonomie alimentaire), y compris les personnes qui bénéficiaient autrefois de l'aide alimentaire, mais cette évolution perçue comme une obligation génère quelques résistances. On assiste à un changement culturel et à une vraie transformation sociétale souhaités par la majorité, mais cependant mal acceptés par une partie des consommateurs (réduction des choix et des libertés, sobriété subie). Les temps dévolus à l'autosubsistance alimentaire augmentent en moyenne par choix ou par nécessité.

● ***Enjeux économiques***. Le nouveau modèle est moins intense au niveau capitalistique et aboutit à une lente « démassification » des filières alimentaires traditionnelles, entraînant de profondes mutations dans les dynamiques de l'emploi avec de forts enjeux de reconversion et de formation.

Les grandes chaînes de restauration sont délaissées au profit des petits restaurants qui explorent dans leurs menus de nouveaux plats végétaux ; la livraison des repas à domicile régresse. La restauration publique endosse une mission économique locale (structuration de projets alimentaires territoriaux) et permet de diffuser et imposer un nouveau régime alimentaire, plus végétal.

La grande distribution est délaissée par les consommateurs au profit des commerces de proximité et des circuits courts (dont les formes se diversifient) autour des critères de fraîcheur, de saisonnalité, de confiance et d'engagement environnemental. Le numérique est investi pour favoriser de nouvelles plateformes locales de rencontres entre producteurs et consommateurs.

L'étiquette climat-biodiversité des produits s'impose. L'agroalimentaire réinvente ses productions, avec notamment, pour les produits frais, des DLC plus courtes ; la déconcentration est en marche avec de plus petites organisations, disséminées sur le territoire.

Le secteur primaire se transforme vers un modèle plus sobre, moins productif en volume mais créant des emplois. Les filières de production prennent de nouvelles orientations pour donner une plus large place aux légumes et céréales. Elles sont accompagnées par des recherches agronomiques sur la qualité des sols. L'élevage est partiellement conservé et destiné à la production de viandes produites sous labels ou à usage écotouristique. Le maraîchage se répand de manière dispersée sur le territoire. Le foncier est fortement régulé par les collectivités pour relocaliser l'alimentation.

● ***Enjeux environnementaux***. Les acteurs publics et la population en général s'accordent sur la nécessité de préserver l'environnement et les ressources naturelles, ce qui conduit à la restauration progressive de nombreux écosystèmes. Les émissions globales de gaz à effet de serre marquent une légère inflexion du fait de la convergence des actions menées sur la production et la consommation alimentaires dans les différents pays européens.

Quelles conséquences en Bretagne ?

Le vieillissement attendu de la population est compensé par une attractivité renouvelée : le maillage territorial de la Bretagne permet l'accueil de nouvelles populations en proximité avec la nature, avec des collectifs mêlant habitat et alimentation, dans lesquels les différentes générations prennent plaisir à apprendre et produire ensemble. Les métropoles perdent en attractivité mais tentent de renouveler leur modèle en conjuguant urbanisme en hauteur et cultures vivrières, dans une large couronne.

La Bretagne connaît une fragilisation de ses filières alimentaires traditionnelles et une certaine massification des filières de proximité. Les modèles coopératifs, les entreprises à mission, l'économie circulaire se développent ; la compétitivité-prix est moins importante. Le secteur primaire se déspécialise, devient moins productif et se réoriente vers la poly-production. Sont

ainsi privilégiés des productions labellisées, les productions végétales et notamment les protéines végétales, le maraichage, des productions textiles ou énergétiques qui investissent des terres autrefois allouées à l'élevage bovin ; des partenariats avec d'autres régions sont engagés pour assurer la diversification. Le travail agricole connaît une transformation liée à la diversification des tâches et une meilleure valorisation des métiers, mais, globalement à l'échelle des différentes filières alimentaires, la Bretagne est touchée bien plus que d'autres régions par les pertes d'emplois des filières traditionnelles qui ne parviennent pas toutes à être compensées dans les nouveaux modèles.

La recherche de prospérité collective inspire de nouveaux modes de régulation politique et socio-économique. Les collectivités locales appuient ce mouvement au travers de la démocratie participative, des expérimentations laissant une part importante à la « liberté de faire ». Les technologies et particulièrement les low techs contribuent à ces mutations. La Bretagne, riche de sa qualité de vie « au naturel », voit ses campagnes se repeupler. Mais avec une volonté de reprendre en main son destin alimentaire, la Bretagne pourrait être tentée par des dérives autarciques.

2.4. Scénario 4 : l'alimentation mosaïque dans une société fragmentée

Nous sommes en 2050... Du fait de fractures successives de nature différente (culturelles, politiques, religieuses…), la société est structurée en groupes affinitaires, qui cohabitent dans une forme d'indifférence. Pour autant, et l'alimentation en est l'un des sujets majeurs et des tensions peuvent survenir. Les acteurs publics ont manqué d'anticipation dans la régulation des enjeux sociétaux et environnementaux. Les politiques publiques en matière d'alimentation deviennent difficiles à définir et à conduire. Affaiblis et débordés, Etat et collectivités agissent surtout en réaction et tentent de reprendre la main autour de deux axes : la lutte contre la précarité alimentaire et la restauration collective, ce qui les oblige à trouver un dénominateur commun dans les régimes alimentaires.

● ***Composition de l'assiette***. L'alimentation se conjugue au pluriel, avec des régimes alimentaires très contrastés. La vision hédoniste de l'alimentation s'accommode de l'affirmation individualiste : on se démarque en consommant généreusement les aliments qui nous distinguent. Les produits carnés sont toujours appréciés. Les produits « addictifs » (sucre-sel-gras) prennent de plus en plus de place. Les modes de vie favorisent la sédentarité, les loisirs numériques se sont généralisés, avec de nombreux effets sur la santé. Les régimes d'éviction (certains pratiqués sans justification scientifique ou sans diagnostic médical personnalisé), en particulier, produisent des effets délétères sur une partie des consommateurs.

● ***Modes de vie***. La Bretagne ne cesse de voir sa démographie croître. L'accès au logement se tend avec des tendances accentuées à la ségrégation territoriale. Le numérique offre la possibilité de proposer des offres alimentaires « sur mesure », à l'image des communautés auxquelles chacun appartient. Les déjeuners en semaine se prennent chacun de son côté. L'art culinaire est un signe de distinction sociale. Les normes de groupe structurent les représentations autour d'un « individualisme de communauté », dans le sens où les individus se définissent par de multiples appartenances. Ainsi, les cas de bannissement de tel ou tel aliment du régime alimentaire se multiplient. Les différences de valeurs et sensibilités

(environnement, causes animales, préférences locales…) sont très marquées selon les groupes d'appartenance.

● ***Budget alimentaire.*** Il reste stable mais les écarts s'accroissent, notamment selon les groupes sociaux. Les prix évoluent avec une tendance à la baisse sur le marché de masse, une croissance pour le haut-de-gamme, sélectif. Les « stratégies alimentaires » varient selon les capacités financières mais aussi, pour une alimentation qui est très fortement investie en termes de valeurs socio-culturelles, en fonction des logiques de groupes. C'est le cas pour la solidarité alimentaire, accaparée par des organisations très marquées par des logiques affinitaires ; ce contre quoi l'État cherche à lutter en développant une politique d'aide alimentaire censée être acceptable par tous.

● ***Informations***. Dans un contexte de défiance vis-à-vis des institutions qui ont abandonné toute régulation, la cacophonie alimentaire règne. L'Etat est discrédité au point que les cours d'éducation à l'alimentation ont disparu des parcours scolaires. Les laboratoires scientifiques souffrent de la réduction de crédits. Sur les réseaux sociaux, l'alimentation prend une place importante dans les messages des leaders d'influence. Les grandes marques ne s'y trompent pas et y investissent leurs budgets publicitaires. Les fausses informations pullulent ; les lobbies y jouent un rôle important et sont « semeurs de doutes ». Les médias luttent difficilement contre cette anarchie informationnelle. Les procès au sujet de l'alimentation deviennent de plus en plus fréquents. La sécurité sanitaire reste un cheval de bataille important pour les autorités publiques. Les collectivités locales, de leur côté, misent sur l'aspect festif pour faire reconnaître la diversité des régimes alimentaires.

Quels enjeux collectifs ?

● ***Enjeux sanitaires***. Une dégradation des indicateurs de santé est constatée en raison de l'accentuation des « désordres alimentaires » ; les inégalités sociales de santé s'accroissent. Les dépenses de santé publique associées aux maladies liées à l'alimentation grimpent.

● ***Enjeux sociaux***. Les différents groupes qui composent la société parviennent à cohabiter, mais l'alimentation devient un enjeu de différenciation, et des tensions surviennent dans la manière dont sont appréhendées les activités agricoles et agroalimentaires, et dans la cohabitation entre habitant·es et producteur·trices. La solidarité alimentaire est de plus en plus prise en charge au sein même des groupes affinitaires avec des risques de manipulation. La cohésion sociale est altérée. Pourtant, entre la valorisation des différentes cultures gastronomiques, la restauration scolaire et les tentatives de promotion d'un régime alimentaire climato-compatible, les collectivités cherchent quelques dénominateurs communs. L'État choisit de développer le concept de « sécurité sociale de l'alimentation », une allocation universelle sous la forme d'une carte d'achat de biens alimentaires à dépenser uniquement dans le réseau de la grande et moyenne distribution. De plus, une forme de « soupe populaire » est mise en place pour les personnes les plus précarisées.

● ***Enjeux économiques***. Le secteur de la restauration se fragmente, avec des canaux de livraison à domicile repris en main par les restaurateurs eux-mêmes et certains restaurants sans devanture. Les chefs deviennent des prestataires à domicile. L'Etat cherche à repositionner la restauration scolaire comme un socle du vivre ensemble, au travers de repas gratuits et la recherche du plus grand dénominateur commun des goûts alimentaires.

La distribution connaît également un éclatement : le secteur de la grande distribution tente de répondre à toutes les offres en démultipliant les références proposées à la vente et en typant ses rayons ; cependant, de nombreux circuits parallèles, spécialisés, se développent pour des offres ciblées par type de clientèle. Les achats par internet se multiplient avec une volonté de contrôle par les autorités sanitaires.

L'agroalimentaire segmente ses produits et répond, par de petites séries, à la particularisation des demandes, avec une nécessité d'innover et de se démarquer. Les industriels déploient d'immenses efforts pour capter la confiance de leur clientèle, passant, pour certains uniquement, par une traçabilité renforcée des produits, des stratégies d'exemplarité en matière de responsabilité sociétale des entreprises notamment. L'euro alimentaire[4] n'a pas changé dans sa structuration.

Le secteur productif primaire ne connaît pas de mutations fondamentales sinon l'accroissement des tensions autour de la possession et de l'usage des terres, leur affectation aux différentes natures de production. Les conflits d'usage se développent. La précarité des emplois persiste.

● ***Enjeux environnementaux***. Sans incitation des acteurs publics, et sans le partage d'un intérêt collectif supérieur à celui de son groupe d'appartenance, l'alimentation ne concourt que très partiellement, et seulement par les consommateurs les plus engagés, aux enjeux environnementaux et climatiques.

Quelles conséquences en Bretagne ?

Du fait de sa forte identité et d'une culture historique de dialogue, la Bretagne a suivi cette évolution fragmentée avec un retard de phase sur d'autres régions françaises, mais n'y échappe pas, tant les clivages sont importants et invitent chacun à « choisir son camp ». Les deux leviers de politiques publiques, l'aide alimentaire et la restauration scolaire, ne répondent qu'à une petite frange de la population. L'habitat dispersé accentue l'isolement de certaines personnes et donc leur exposition aux risques de malnutrition et de dégradation de la santé. Les antagonismes régionaux autour de la production et de l'alimentation carnée et des enjeux environnementaux n'ont pas été surmontés.

La Bretagne conserve son dynamisme dans l'ensemble des filières. Les secteurs de la transformation, de la restauration et de la distribution se fragmentent mais trouvent des débouchés. Dans l'industrie, le besoin de flexibilité et de diversification se traduit par une dichotomie croissante entre des emplois qualifiés plus nombreux (manipulation et entretien des robots, emplois de services dans le marketing ou la R&D) et des emplois peu qualifiés plus rares et précaires.

3. Les enseignements de la prospective

L'avenir n'est pas écrit. L'objectif de cette réflexion prospective est d'éclairer les décisions à prendre aujourd'hui pour mieux « faire société » demain autour de l'alimentation en Bretagne.

[4] Répartition de la valeur ajoutée selon les acteurs des filières alimentaires.

L'alimentation est en effet un sujet qui peut être source de controverses, d'incompréhensions, de tensions. Les attentes des consommateurs se sont multipliées, aboutissant à une demande très segmentée aux évolutions parfois brutales. La Bretagne n'échappe pas à ces dynamiques de fond.

Mais sa particularité est d'avoir, face à cette demande, un système productif agricole et agroalimentaire à la fois puissant et très sensible aux changements... et ce d'autant plus que la Bretagne nourrit bien au-delà des 3,4 millions d'habitants de la région.

Cette situation particulière fait du sujet de l'alimentation en Bretagne un sujet peut-être encore plus passionné qu'ailleurs, tant il peut rassembler ou diviser. La complexité du sujet est en outre accentuée par **une juxtaposition de temporalités discordantes,** source de tensions :

- **la temporalité des consommateurs,** dont les comportements ou les choix peuvent se manifester par des modifications rapides, voire des ruptures brutales de la demande ; temporalité liée aussi à des comportements alimentaires inappropriés sur le plan nutritionnel dont les conséquences sur la santé ne se manifestent qu'au bout de nombreuses années ;
- **la temporalité des entreprises de production et de transformation,** attentives à suivre la demande mais prudentes au vu de certaines évolutions contradictoires, et dont les modèles économiques reposent, pour certaines, sur une spécialisation poussée et de lourds investissements, avec une incapacité à s'adapter rapidement ;
- **la temporalité des dynamiques de l'emploi face aux transformations des filières** : destructions/créations, reconversions, compétences à acquérir, reconnaissance et rémunération…
- **la temporalité de la nature,** avec l'urgence à agir devant le changement climatique et l'érosion de la biodiversité, renforcée par l'inertie des écosystèmes, longs à répondre aux actions qui seront entreprises aujourd'hui.

Même s'ils sont volontairement contrastés, les quatre scénarios imaginés dans cette étude montrent néanmoins certains points de convergence, pouvant être interprétés comme des risques ou des opportunités pour l'avenir de la Bretagne. Il convient d'y être attentif car c'est précisément pour valoriser les opportunités et dépasser les risques que des pistes d'intervention publique régionale pourront être proposées.

Ainsi, au terme de cette étude, les enseignements suivants peuvent être retenus :

1. La nécessité d'approfondir les connaissances et la recherche. L'alimentation est un sujet largement documenté, mais encore empreint de ressentis, d'idées reçues, de contradictions, de paradoxes ou d'incertitudes. Certaines interrogations initiales, telles que la part de l'alimentation produite en Bretagne par exemple, ne trouvent pas de réponse simple alors même qu'elles peuvent être déterminantes pour l'action publique.

2. L'alimentation comme enjeu collectif. Alors qu'elle était une problématique essentiellement individuelle (nutrition, plaisir, budget), l'alimentation intègre de plus en plus des considérations environnementales, sanitaires, culturelles ou éthiques. Cette dimension collective croissante fait de l'alimentation un sujet de plus en plus important dans le débat public et un sujet majeur et central des politiques publiques.

3. Un jeu d'acteurs plus complexe qu'il n'y paraît. Les consommateurs sont multiples, complexes et, par leurs choix, ils engagent des évolutions majeures de la consommation. Cependant, par rapport à l'hypothèse initiale d'un pouvoir du consommateur sur la production alimentaire, il est nécessaire de prendre en compte un jeu d'acteurs beaucoup plus complexe. La demande reste déterminante pour l'offre, mais l'offre fait aussi évoluer la demande, et les politiques publiques peuvent influencer l'une et l'autre. L'alimentation se joue entre les consommateurs, les acteurs de la filière alimentaire dans

son ensemble, et les institutions et les politiques publiques. Chacun a sa part devant les défis liés à l'alimentation, sans en avoir toujours conscience.

4. L'alimentation à l'épreuve de la mondialisation. L'insertion de la consommation et de la production alimentaires régionales dans des flux mondiaux est une réalité. Il existe une dualité entre une production à bas prix destinée aux marchés fortement concurrentiels, et une production plus coûteuse d'aliments répondant aux enjeux de nutrition, de santé, et internalisant les coûts sociaux et environnementaux. Cette dualité répond à la demande mais soulève une question éthique liée à l'inégalité des critères de qualité de l'alimentation dont on pourrait attendre une certaine universalité.

5. Un éloignement croissant entre production et consommation, qui commence à être remis en cause. On observe deux tendances contradictoires : une augmentation continue de la consommation d'aliments transformés avec une complexification des chaînes de valeur, et le renforcement d'un courant de relocalisation et de recours à des produits plus naturels. Aujourd'hui, rien n'est écrit sur la prépondérance d'un courant ou d'un autre à l'horizon 2050, ni même sur les contours d'une alimentation « locale » si celle-ci devait devenir la norme dominante.

6. Le numérique n'est pas déterminant en soi… s'il est régulé. Les outils numériques font partie intégrante de chacun des scénarios prospectifs, mais leur usage y est mis au service d'objectifs différents (individualisation, compétition, partage, régulation, contrôle…), et on voit combien ils pourraient bouleverser l'alimentation et la production alimentaire demain en Bretagne s'ils ne sont pas régulés.

7. Intégrer l'alimentation dans la perspective du développement durable nécessite une approche systémique. Le CESER propose de mobiliser le concept d'alimentation durable, définie comme *« l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire »*[5]. Sous peine d'encourir les risques de dérives décrits dans les différents scénarios prospectifs, il est nécessaire d'avancer de front sur les trois dimensions du développement durable :

- **la dimension économique,** avec la question de la montée en gamme de la production, de la répartition des marges dans la filière alimentaire et du consentement à payer du consommateur ;
- **la dimension sociale,** avec l'enjeu de l'accès à une alimentation saine et durable comme droit fondamental de l'être humain, et celui de la reconnaissance et de la rémunération des métiers à la hauteur de la valorisation sociétale de l'alimentation ;
- **la dimension environnementale,** avec l'enjeu de l'internalisation (c'est-à-dire la prise en compte) de toutes les externalités environnementales et climatiques afin d'aboutir à une vérité des coûts et de l'empreinte écologique de chaque produit.

8. Confiance et démocratie en matière d'alimentation. Une appropriation plus approfondie de cette approche systémique par les consommateurs, incluant leur propre responsabilité, s'avère indispensable. Mais l'information qu'ils sont en droit d'attendre sur les produits est d'une telle complexité qu'elle en devient inaccessible. Les indicateurs synthétiques permettant d'apprécier la « durabilité » de l'alimentation sont complexes à élaborer et n'existent pas ou sont imparfaits. Ils seront pourtant le point de départ d'une confiance renouvelée. L'alimentation peut-elle devenir un enjeu démocratique dans une société où les consommateurs éclairés et dotés des moyens financiers nécessaires décideraient de la façon dont doit être produite, transformée et distribuée leur nourriture et seraient prêts à en assumer individuellement et collectivement les conséquences ?

---

[5] Définition de l'ADEME.

9. Les territoires au cœur des enjeux alimentaires de demain. La Bretagne compte 3,4 millions d'habitants mais en nourrit 20 millions. Si la consommation engagée augmente, et si les pouvoirs publics décident de faire de l'alimentation un outil de lutte contre le changement climatique et/ou de prévention de la santé publique, le système productif alimentaire breton ne pourra pas éviter des remises en cause. Il est nécessaire de dépassionner le débat sur le retour au lien au sol et de voir concrètement quelles pourraient en être les déclinaisons en Bretagne. Il faudrait sans doute à la fois **« reterritorialiser » les filières traditionnelles,** c'est-à-dire retrouver une connexion avec les territoires, et davantage **« filièriser » les productions alternatives,** c'est-à-dire mieux les organiser pour assurer leur efficacité et leur pérennité, leur permettre de produire les volumes attendus, à des prix acceptables.

Ce point constitue l'un de principaux enseignements de la prospective. Alors que la période actuelle tend à opposer les « modèles » de production comme de consommation et donc à renforcer les clivages, **l'exercice prospectif nous montre au contraire que la seule issue réside dans une forme de convergence.**

Et la Bretagne dispose justement d'atouts pour que ces deux courants se rencontrent :

- pour commencer, **la production agricole et l'industrie agroalimentaire** restent un facteur de résilience pour les territoires, démontré par les épisodes de confinement. Les compétences historiques des acteurs de ces deux secteurs d'activités peuvent être mises à profit pour mieux organiser les filières au niveau local ;
- de même, la Bretagne peut compter sur **un écosystème d'innovation** dédié à l'agriculture et à l'agroalimentaire particulièrement dense, à même d'accompagner les entreprises ;
- il existe également des compétences notoires **dans la société civile,** avec en particulier un important tissu associatif et de nombreux réseaux mobilisés autour de l'alimentation.

La question du changement d'échelle d'initiatives déjà engagées paraît essentielle. Structurer, systématiser, développer des solutions hybrides… nécessitera certainement **l'appui des collectivités territoriales.** Elles peuvent agir pour aider, former, outiller les acteurs des circuits courts, appuyer les démarches initiées dans les territoires, encore balbutiantes pour certaines.

10. En conclusion : « faire société » autour de l'alimentation… sous le signe d'une convivialité renouvelée

Du fait de la place des filières alimentaires dans son économie, la Bretagne est à la fois l'espace idéal pour repenser l'alimentation, fonction essentielle au sein de notre société, mais aussi l'espace où c'est le plus difficile, car on sait que tout changement radical des comportements alimentaires, ou toute nouvelle norme en la matière, pourrait déstabiliser fortement l'économie régionale.

La prospective nous montre que la Bretagne est probablement à un tournant de son histoire. Elle peut devenir le lieu de la cristallisation de tous les clivages autour de l'alimentation, avec une multiplication des conflits d'usage et des tensions. Elle peut aussi s'affirmer comme une région pionnière de l'alimentation durable, à condition de garder à l'esprit ce qui rassemble.

La crise sanitaire liée à la pandémie de Covid-19, et les confinements successifs, ont mis en évidence et rappelé s'il le fallait le très fort attachement à **la convivialité** autour des repas, à domicile, en famille ou entre amis, dans les bars et restaurants. Il s'agit là d'une constante, stable malgré toutes les tendances et tous les risques identifiés dans cette étude, et donc **d'un socle solide pour « faire société » autour de l'alimentation en Bretagne.**

La Bretagne garde une image positive forte à l'extérieur même si l'écho des controverses qui agitent les territoires participe à construire une vision contrastée de la Bretagne productrice et consommatrice

d'alimentation. **« Faire société », cela voudrait dire aussi réunifier cette image grâce à une confiance renforcée dans une alimentation durable.**

Au final, l'alimentation peut et doit devenir un sujet de débat public, dans lequel les citoyen·nes peuvent prendre leur part. Avec cette étude, le CESER invite, en quelque sorte, tous les acteurs à se mettre autour de la table… car il sait qu'elle pourra nourrir de riches et fructueux échanges.

Sommaire

du rapport

Introduction **1**

Chapitre 1 **5**
Les évolutions du profil des consommateurs 5

1. Une population en croissance et vieillissante 5
2. Une population relativement polarisée 9
3. L'alimentation en miroir de l'évolution des modes de vie 12
4. Un budget alimentaire de plus en plus sous contraintes 22

Chapitre 2 **29**
Les mutations de l'alimentation 29

1. L'évolution du contenu de l'assiette 29
2. L'évolution des lieux, des temps et des formes du repas 49
3. Accéder à l'alimentation : des modifications radicales des sources d'approvisionnement 52
4. La provenance des biens alimentaires : sous le signe de la multiplicité 73
5. Une attente d'informations toujours plus grande, au risque de l'excès 83

Chapitre 3 **99**
L'alimentation à la croisée d'enjeux collectifs 99

1. L'alimentation, pilier du développement économique et de l'emploi en Bretagne 99
2. Les enjeux environnementaux associés à l'alimentation en Bretagne : de la prise de conscience à l'action 114
3. L'alimentation : un facteur primordial de bonne santé… et l'émergence de nouveaux risques sanitaires 130
4. Comment apprécier le coût public des externalités sanitaires et environnementales ? 142

Chapitre 4 **147**
Les déterminants de l'alimentation, entre choix individuels et enjeux collectifs 147

1. Malgré une amélioration du niveau de vie, le prix reste un critère fondamental dans les choix alimentaires 148
2. La santé, de la recherche d'équilibre à une obsession sanitaire ? 151
3. De multiples raisons de prendre plaisir à manger 158

4. Le consommateur au prisme de ses appartenances 160
5. Les patrimoines culinaires : un intérêt pour les gastronomies d'ici et d'ailleurs 163
6. Une alimentation de plus en plus soucieuse d'enjeux collectifs 166
7. Vers une typologie des consommateurs ? 177

Chapitre 5 **181**
Les politiques publiques de l'alimentation 181

Chapitre 6 **235**
L'alimentation en Bretagne à l'horizon 2050 : une approche prospective 235

1. Les variables déterminantes 236
2. Les moteurs des scénarios 237
3. La structure des scénarios 238
4. Tableau synoptique des variables et des hypothèses d'évolution 238

Chapitre 7 **243**
L'alimentation en Bretagne à l'horizon 2050 : quatre scénarios prospectifs 243

1. Scénario 1 : l'alimentation fonctionnelle dans une société sous pression 243
2. Scénario 2 : l'alimentation contrôlée dans un contexte de crises 257
3. Scénario 3 : l'alimentation normée dans un contexte de sobriété volontaire 270
4. Scénario 4 : l'alimentation mosaïque dans une société fragmentée 283

Chapitre 8 **297**
Les enseignements de la prospective 297

1. La nécessité d'approfondir les connaissances et la recherche. 298
2. L'alimentation devient un enjeu collectif 298
3. Un jeu d'acteurs plus complexe qu'il n'y paraît 299
4. L'alimentation à l'épreuve de la mondialisation 299
5. Un éloignement croissant entre production et consommation, qui commence à être remis en cause 300
6. Le numérique n'est pas déterminant en soi… s'il est régulé 300
7. Intégrer l'alimentation dans la perspective du développement durable nécessite une approche systémique 301
8. Confiance et démocratie en matière d'alimentation 304
9. Les territoires au cœur des enjeux alimentaires de demain 305
10. En conclusion : « faire société » autour de l'alimentation… sous le signe d'une convivialité renouvelée 308

Remerciements **309**
Glossaire **313**
Table des matières **315**

Introduction

L'alimentation est au cœur de nos vies… Au cœur de la vie biologique de chacun puisqu'elle répond à un besoin vital ; au cœur de la vie sociale puisqu'elle constitue l'un des pivots de la vie en société, alliant plaisir, convivialité, expression de préférences gustatives, culturelles, religieuses, éthiques… ; au cœur de la vie économique puisqu'elle constitue un bien de première nécessité, objet de production et d'échanges commerciaux ; au cœur de la vie publique et politique, car elle emporte avec elle de nombreux enjeux collectifs, de santé et de développement durable.

Ainsi, l'alimentation s'affirme comme sujet majeur et central pour la Bretagne.

L'alimentation en Bretagne est, le plus souvent, appréhendée sous l'angle de la production agricole, maritime et agroalimentaire. Parmi les plus importants piliers du développement économique et de l'emploi, et structurantes dans l'aménagement du territoire, les différentes filières alimentaires produisent en effet, chaque année, de quoi nourrir 20 millions de personnes, dans une région qui compte seulement 3,4 millions d'habitants. Plusieurs indicateurs placent la Bretagne comme première région française dans le secteur alimentaire : première pour la production et la transformation de viande[6], région de premier plan pour la production légumière[7], première région pour la pêche (avec près de la moitié des apports en pêche fraîche et congelée…)[8]. Cette économie a connu des transformations radicales depuis la Seconde guerre mondiale avec des logiques économiques qui l'ont menée, notamment, vers une massification et une forte internationalisation[9].

On appréhende plus rarement l'alimentation du point de vue des consommateurs.

Or les modes de consommation et les pratiques alimentaires évoluent sous l'effet des modes de vie, des valeurs et aspirations, des revenus et du budget consacré à l'alimentation, d'une offre alimentaire en perpétuelle innovation. Ces évolutions contrastées sont largement relayées par les médias : émissions de découverte des richesses culinaires régionales, concours de cuisine, reportages sur les mouvements « locavores » ou « flexitariens », enquêtes sur la fabrication des aliments transformés ou sur la maltraitance animale, appels à la solidarité alimentaire, scandales sanitaires, impacts de la production alimentaire sur l'environnement ou la santé… sans qu'ils soit toujours possible de les analyser dans leur globalité et leur complexité.

---

[6] DRAAF Bretagne, INSEE Bretagne, *La Bretagne : première région française pour la production et la transformation de viande*, 2016
[7] DRAAF Bretagne, Agreste Bretagne, *Tableaux de l'agriculture bretonne*, édition 2016
[8] FranceAgriMer, *Les filières pêche et aquaculture en France*, édition 2017
[9] CESER de Bretagne, *L'internationalisation du système productif alimentaire breton*, 2013

Comment mangerons-nous, demain en Bretagne ? Mangerons-nous encore de la viande ou serons-nous devenus végétariens ? Ferons-nous nos courses par internet, dans les circuits courts ou dans la grande distribution ? Ne mangera-t-on que des produits conseillés par nos téléphones mobiles, ou prendrons-nous encore plaisir à cuisiner ? Recourrons-nous plus à des produits bruts ou des plats préparés ? A des produits locaux ou à des produits de provenance lointaine ?

Face aux multiples enjeux soulevés par quelque chose d'aussi simple en apparence et aussi fondamental que l'acte de se nourrir, et dans un contexte lui-même en mutation, **le CESER a choisi d'explorer, par la prospective, les évolutions des pratiques alimentaires en Bretagne, pour en comprendre les conséquences économiques, sociales et environnementales.**

Une double question traverse cette étude : à quels contextes nouveaux consommateurs et producteurs devront-ils s'adapter ? Comment développer une faculté d'adaptation régionale à ces paysages incertains que l'on pressent sans pouvoir les identifier totalement ?

Au menu de cette étude…

● **Le CESER vous propose de commencer par une revue des déterminants de l'alimentation aujourd'hui en Bretagne**. Le profil des consommateurs évolue en fonction des dynamiques sociodémographiques et de l'évolution des modes de vie. La façon de s'alimenter évolue également : évolution du contenu de l'assiette, des lieux, des temps et des formes du repas, des lieux d'achat. L'alimentation soulève aussi, de la production à la consommation, des enjeux collectifs : enjeux économiques et sociaux, enjeux environnementaux, enjeux sanitaires. Entre choix individuels et enjeux collectifs, il est ainsi possible de définir les déterminants de l'alimentation, et d'aboutir à une typologie des consommateurs. Dernier déterminant, des politiques publiques très diverses (production, sécurité alimentaire, santé, nutrition, aide alimentaire…) jouent un rôle important dans les évolutions de la consommation alimentaire.

● **Le CESER vous invite ensuite à imaginer l'avenir.** En partant du point de vue des consommateurs, le CESER imagine la façon dont tous ces déterminants pourraient évoluer à l'horizon 2050. Il s'agit ici de repérer les invariants, les signaux faibles, les tendances et les ruptures, afin de dégager plusieurs hypothèses d'évolution pour chacun En retenant une vingtaine de variables déterminantes, il a construit quatre scénarios prospectifs de l'alimentation en Bretagne, volontairement contrastés mais dessinant tous des futurs possibles. Ces scénarios ne s'inscrivent pas dans une vision normative de ce qui devrait être mais tentent de décrire ce qui pourrait advenir. Aucun n'est idéal, aucun n'a vocation à se réaliser entièrement, mais chacun contient des éléments qui pourraient trouver à se concrétiser dans le futur.

● **L'avenir n'étant pas écrit, le CESER vous propose enfin d'éclairer les décisions à prendre aujourd'hui pour mieux « faire société » demain autour de l'alimentation en Bretagne.** Pour chacun des scénarios, le CESER raconte l'alimentation en 2050 et la façon dont elle a évolué, et analyse les enjeux collectifs soulevés par ces évolutions. Il cherche aussi à en montrer à chaque fois les conséquences particulières en Bretagne, au regard de ses caractéristiques démographiques, économiques et sociales.

La réflexion du CESER s'est enrichie des regards de spécialistes de la santé-nutrition, de la production, de la transformation et de la distribution alimentaire, des « communs », de sociologues, d'économistes, d'agronomes, de consultants des tendances culinaires, de spécialistes en matière d'environnement. Ces auditions ont été complétées par un important travail de recherche documentaire.

La crise liée à la pandémie de COVID-19 aura placé l'alimentation sous une nouvelle attention collective. Considérée comme bien de première nécessité, et donc relativement préservée dans sa fonction vitale, elle a cependant été très touchée, et l'est toujours à cette heure, dans sa fonction sociale et culturelle, les repas partagés, les rassemblements festifs, la fréquentation des bars et des restaurants ayant été les activités les plus contraintes dans la lutte contre la pandémie.

L'alimentation étant un motif d'échanges riches, le CESER de Bretagne vous invite, le temps de l'étude, à sa table.

Chapitre 1

Les évolutions du profil des consommateurs

La croissance de la population, l'évolution de sa structure d'âge et de son implantation dans les territoires, les modes de vie ou encore les revenus et le budget alimentaire constituent des paramètres importants d'évolution de l'alimentation.

1. Une population en croissance et vieillissante

La démographie constitue le premier moteur de la demande alimentaire. La dynamique d'évolution de **la population résidentielle,** sa structure en âge, sa répartition sur les territoires modulent le volume et la nature de la demande alimentaire, comme l'organisation de l'offre. La dynamique d'évolution de **la population passagère** (tourisme de loisirs ou d'affaires), son volume, sa répartition dans le temps et dans l'espace doivent également être pris en compte.

1.1. Une croissance démographique dynamique en Bretagne

1.1.1 La population augmente plus vite en Bretagne qu'au niveau national

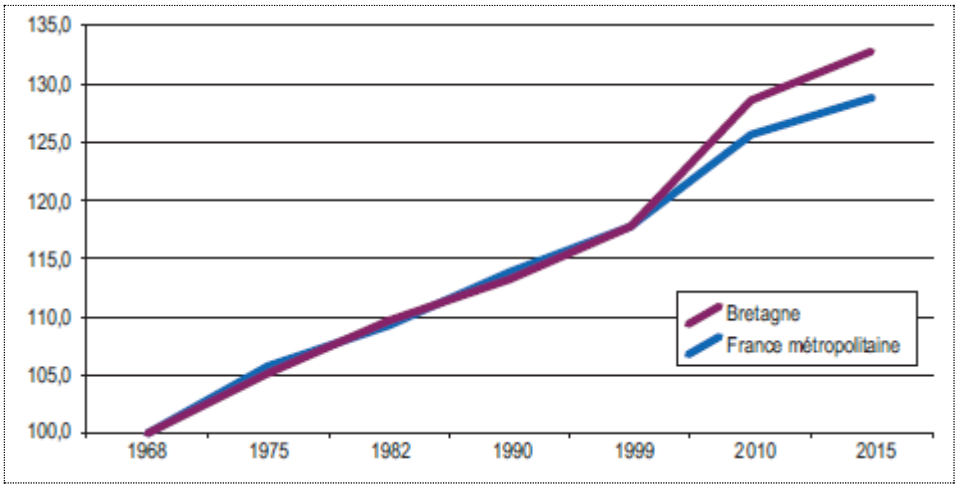
En un peu plus de 200 ans, la population a quasiment doublé en Bretagne. Elle est passée de 1,85 millions d'habitants en 1801 à 3,4 millions en 2019, avec des inflexions et des accélérations. La Bretagne représente 5,15% de la population nationale (64,9 millions d'habitants) pour 5% du territoire.

De 1946 à 2016, la région gagne un million d'habitants, soit une croissance de plus de 40% et un rythme annuel de 0,5%, sous l'effet conjugué de la croissance du solde naturel et de celle du solde migratoire. Les « trente glorieuses », à l'instar de toute la population française, ont été accompagnées du baby-boom.

Sur la période 1968-1999, la croissance de la population régionale suit celle du pays. A l'entrée dans la décennie 2000, le rythme de croissance régional dépasse le rythme national, porté par une dynamique du solde migratoire alors que le solde naturel se réduit voire devient négatif.

La tendance récente montre une légère décélération de cette croissance, de +0,7% par an entre 2009 et 2014 et de +0,3% entre 2014 et 2019. Cette tendance générale se décline en tendances particulières liées aux dynamiques territoriales infrarégionales.

Evolution de la population en Bretagne et au niveau national (base 100 en 1968).

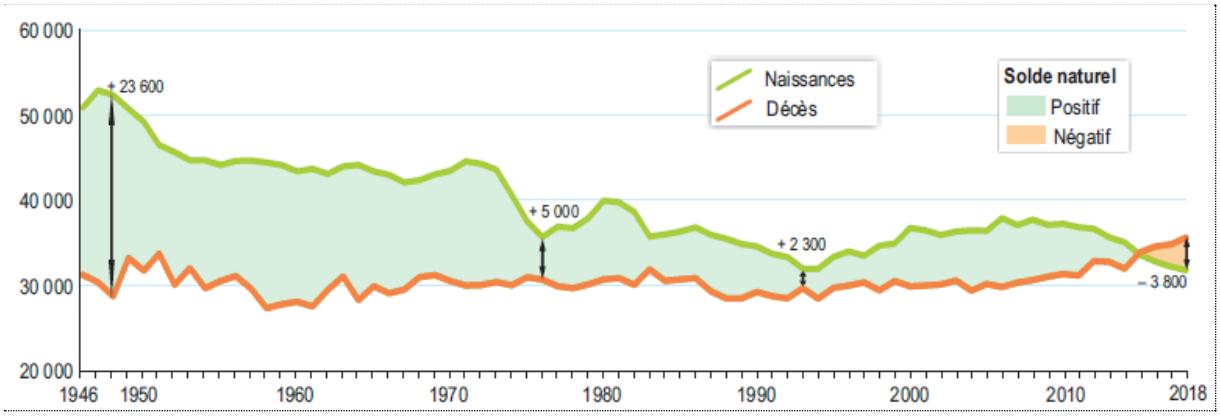


Source : INSEE.

1.1.2 Les migrations résidentielles compensent un solde naturel bas, voire négatif

La Bretagne connait depuis 1968 un solde naturel bas, oscillant entre 0,1 et 0,2%, dû à un taux de fécondité bas conjugué à la baisse du nombre de femmes en âge d'avoir des enfants. Depuis 2015, le nombre de décès dépasse le nombre des naissances. Au niveau national, le solde naturel affiche une croissance stable et continue à +0,4%.

Evolution du nombre de naissances, de décès et du solde naturel depuis 1946 en Bretagne.



Source : INSEE[10].

La croissance récente de la population régionale repose aux ¾ sur l'excédent migratoire[11]. Ainsi, entre 2010 et 2015 l'excédent migratoire contribue à une hausse de 0,46 % par an de la population. La Bretagne s'élève ainsi au 4e rang des régions les plus attractives en France. Les causes de ce solde migratoire positif sont multiples : dynamisme économique, proximité depuis la région parisienne avec une offre de transport diversifiée, retour de retraités dans leur région d'origine… Les étudiants sont cependant plus nombreux à partir de Bretagne qu'à

[10] INSEE Bretagne, *Bilan démographique 2019 en Bretagne : légère baisse des naissances et des décès*, 2020
[11] INSEE Bretagne, *Bretagne : près de 100 000 habitants supplémentaires en cinq ans*, 2017

y venir. Les 25-39 ans, avec une hausse de 3600 nouveaux arrivants, auxquels s'ajoutent les 3000 nouveaux arrivants de la tranche des 0-14 ans traduisent une émigration plus familiale[12]. Cette dynamique du solde migratoire s'est ralentie sur la période 2011-2016.

1.1.3 Une faible diversité de populations

Le caractère cosmopolite d'une population peut générer le développement d'enseignes de vente de biens alimentaires spécifiques. La question de la multi-culturalité de la Bretagne croise celle de la mondialisation des goûts qui sera détaillée plus loin.

Pour autant, en Bretagne, la diversité culturelle s'avère moindre que dans de nombreuses autres régions françaises. Du fait de son histoire, la Bretagne reste la deuxième région comptant le moins d'immigrés d'autres pays dans sa population, après la Normandie. Avec 2,9% de population immigrée[13], la Bretagne reste loin de la moyenne métropolitaine (8,7%) et particulièrement de la région la plus multiculturelle, l'Île-de-France (17,9%). La péninsule bretonne est en effet restée « *à l'écart des grandes vagues d'immigration de l'ère industrielle puis post-coloniale* »[14]. La population immigrée a ensuite doublé en Bretagne entre 1999 et 2011, avec de nombreuses origines.

Sur les 93 300 immigrés en 2011, 44% sont d'origine européenne, 31% africaine, 19% asiatique, 6% américaine.

1.1.4 Selon des projections statistiques, l'attractivité de la Bretagne contribuera à sa croissance démographique

Une étude prospective de l'INSEE de 2019, intitulée « *En Bretagne, la population augmenterait d'ici 2040 quel que soit le scénario envisagé* »[15], estime la population en Bretagne à l'horizon 2040 entre 3,6 et 3,9 millions d'habitants, soit une croissance respective de 9% à 16,9%.

Cette projection a été formulée en tablant sur le maintien des tendances actuelles en termes de fécondité (tendance à la baisse), d'espérance de vie et de mobilités résidentielles. La croissance moyenne de la population en Bretagne serait de 12% soit 4 points de plus par rapport à celle projetée pour le territoire national (toutes les régions métropolitaines connaissant une dynamique positive). Cette croissance serait quasi-exclusivement due à un solde migratoire positif.

Des facteurs structurants sont susceptibles de jouer sur ces tendances : le changement climatique (attractivité d'une Bretagne relativement tempérée…), la diffusion des usages du numérique (télétravail et néo-ruralité…), l'attractivité des pôles urbains nœuds de communication et de services…

---

[12] Ouest-France, *La Bretagne reste l'une des régions les plus attractives*, 2017
[13] Par immigrée, l'INSEE entend « toute personne née de nationalité étrangère à l'étranger »
[14] INSEE Bretagne, *Les immigrés en Bretagne : des profils qui se diversifient fortement*, 2015
[15] INSEE Bretagne, *En Bretagne, la population augmenterait d'ici 2040 quel que soit le scénario envisagé*, 2019

Les projections démographiques émettent donc l'hypothèse de 300 000 à 600 000 habitants supplémentaires en 2040 : autant de bouches à nourrir !

1.2. Un vieillissement accru et de nouveaux besoins alimentaires

Les comportements alimentaires évoluent en fonction de l'âge. La proportion relative des différentes générations est donc un déterminant important de l'alimentation.

1.2.1 Un vieillissement déjà observé et qui devrait s'accroître

La croissance de la population régionale s'est accompagnée, ces 70 dernières années, d'une évolution importante de la structure d'âge, avec l'arrivée des baby-boomers à l'âge de la retraite.

Les personnes âgées de 60 ans ou plus représentent 29,5% de la population en Bretagne, à comparer à 26,9% en France métropolitaine. Cet écart devrait être amené à augmenter dans les années futures, en raison de la surreprésentation des personnes âgées de 55 à 70 ans[16].

Les générations des 20-40 ans (qui peut s'expliquer par le départ des jeunes diplômés qui ne parviennent pas à trouver un premier emploi en région) et des 0-10 ans sont en revanche sous-représentées.

En 2018, l'âge moyen de la population s'établit à 42,5 ans en Bretagne contre 41,2 au niveau national. Selon l'étude prospective de l'INSEE citée plus haut, tous les scénarios étudiés décrivent un net vieillissement démographique. Selon le scénario central de cette étude, l'âge moyen de la population régionale serait de 45,5 ans en 2040.

Les jeunes de moins de 20 ans passeraient de 789 000 en 2013 à 824 000 en 2050, mais avec une part relative dans la population en diminution de 24,2% à 21,1% de 2013 à 2050. Les « seniors » (personnes âgées de 65 ans ou plus), représenteraient la très grande majorité (89%) de l'accroissement démographique. Ils verraient ainsi leur part augmenter de 7 points, passant de 22% de la population en 2018 à 29% en 2040.

Les 70 dernières années se sont accompagnées d'un progrès fulgurant de l'espérance de vie à la naissance et d'une baisse de la mortalité infantile[17], auxquels l'amélioration de la qualité sanitaire de l'alimentation a contribué. Cependant, ces dernières années, les progrès sur l'espérance de vie sans incapacité ont tendance à stagner[18]. Le vieillissement de la population s'accompagnera d'une augmentation de la perte d'autonomie.

---

[16] INSEE Bretagne, *Bilan démographique 2019 en Bretagne*, 2020
[17] INSEE Références, *Espérance de vie – Mortalité*, 2020
[18] DREES, *En 2018, l'espérance de vie sans incapacité est de 64,5 ans pour les femmes et de 63,4 ans pour les hommes*, 2019

1.2.2 Des conséquences en termes d'accès à l'alimentation ou de régime alimentaire

Les personnes âgées (correspondant aujourd'hui aux générations du « baby-boom ») représentent dans leur globalité un pouvoir d'achat plus important que d'autres catégories d'âge[19]. Elles représentent un potentiel pour la « silver économie », avec des produits spécifiques et des circuits de distribution dédiés[20]. 53% des dépenses alimentaires sont réalisées par les seniors[21]. Ce sont des générations dans lesquelles le modèle du couple avec deux retraites prévaut encore. Ce pouvoir d'achat plus important doit cependant être tempéré car près d'un million de personnes âgées en France vivent sous le seuil de pauvreté.

Par ailleurs, les comportements alimentaires évoluent pour ces populations[22]. Si le régime alimentaire a tendance à se perpétuer au moment de la retraite, on observe souvent une réduction d'activité et une perte d'appétit (liée, notamment à l'agueusie alors que les besoins sont encore plus importants, pour le même effort physique, par rapport à une personne jeune) avec un risque de dénutrition. En avançant en âge, les personnes devraient consommer plus de protéines alors que les changements de mode de vie (isolement ou, à l'inverse, obligation de placement dans un hébergement collectif)[23] les mènent à les réduire. Les personnes âgées sont les plus concernées par les maladies de l'alimentation.

Les personnes les plus âgées peuvent avoir besoin d'une assistance spécifique pour l'alimentation comme pour les tâches du quotidien[24] : 40% des plus de 75 ans sont concernés. Cette aide peut être apportée par des professionnels ou par l'entourage et avoir pour objet, entre autres, la préparation et la consommation des repas.

En cas de perte d'autonomie, l'accès à l'alimentation peut passer par la livraison ou le portage de repas à domicile, lorsque les personnes ne vivent pas en établissement (parmi les seniors de plus de 75 ans, 8,8% vivent en établissement)[25].

2. Une population relativement polarisée

La répartition de la population sur le territoire importe particulièrement pour l'accès à l'alimentation (localisation des distributeurs et des restaurateurs, plateformes logistiques alimentaires, distances, diversité de l'accès à l'alimentation…).

En Bretagne, des processus d'exode rural puis de périurbanisation et de rurbanisation ont marqué l'organisation urbaine depuis la seconde guerre mondiale. Les villes ont particulièrement attiré la population. En 1801, 9% de la population régionale vivait dans les

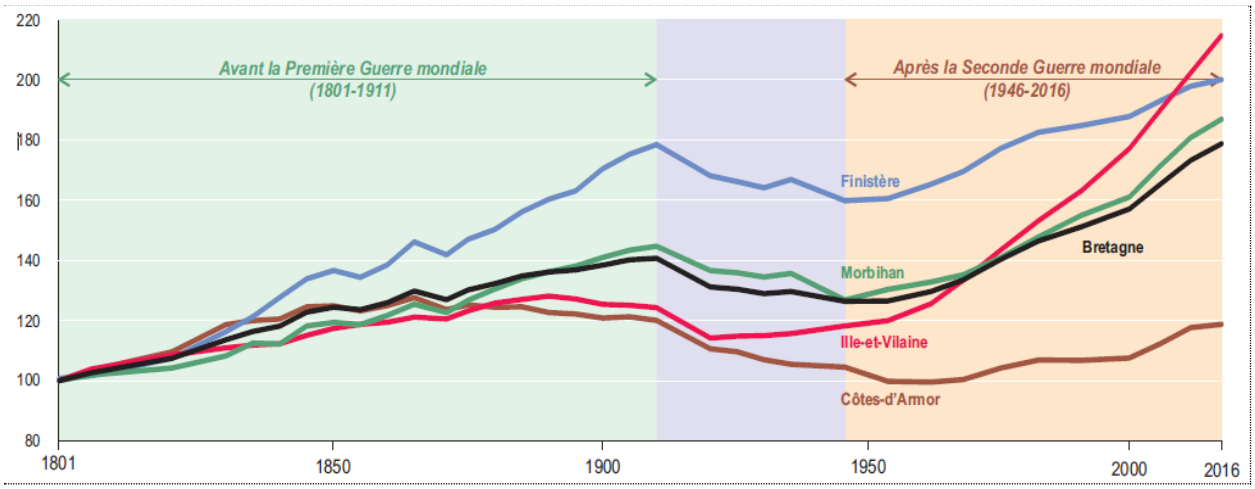
---

[19] Le Monde, *Le pouvoir d'achat des retraités augmente-t-il ou diminue-t-il ?* 2018
[20] Ouest-France, *Ouverture d'une enseigne dédiée aux seniors*, 2018 ; Le Monde, *Les seniors, un eldorado économique à conquérir*, 2019
[21] CREDOC, *Comment consomment les seniors ?* 2012
[22] Institut Danone, *Dossier : comportements alimentaires chez la personne âgée*, 1990
[23] Françoise Cartron, Jean-Luc Fichet, Rapport sénatorial, *Vers une alimentation durable*, 2020
[24] DREES, *Un senior à domicile sur cinq aidé régulièrement pour les tâches du quotidien*, 2019
[25] INSEE, DREES, *4 millions de seniors seraient en perte d'autonomie en 2050*, 2019

10 plus grandes communes ; ce taux est passé à 16% en 1901, 27% en 1975 puis, sous l'effet d'une diffusion vers les zones périrurbaines qui, elles, connaissaient une ascension, s'est réduit à 21% en 2016.

A l'échelle infrarégionale, les évolutions de populations empruntent des trajectoires différenciées. Alors que les Côtes-d'Armor connaissent de faibles écarts de population, les trois autres départements enregistrent des croissances de population plus affirmées pour le Morbihan et surtout l'Ille-et-Vilaine dont le nombre d'habitants passe devant celui du Finistère au seuil des années 2000. En 2016, un tiers de la population de la Bretagne réside en Ille-et-Vilaine.

Evolution de la population bretonne par département entre 1801 et 2016 (base 100 en 1801).



Source : INSEE[26].

La périurbanisation « récente » s'exprime à travers les croissances démographiques de villes à proximité ou en continuité des principaux pôles urbains telles que Cesson-Sévigné et Bruz pour Rennes, Landerneau et Guipavas pour Brest, Ploemeur et Lanester pour Lorient… Elle s'accompagne d'une stagnation ou d'une baisse de la population du cœur des villes-centres concernées.

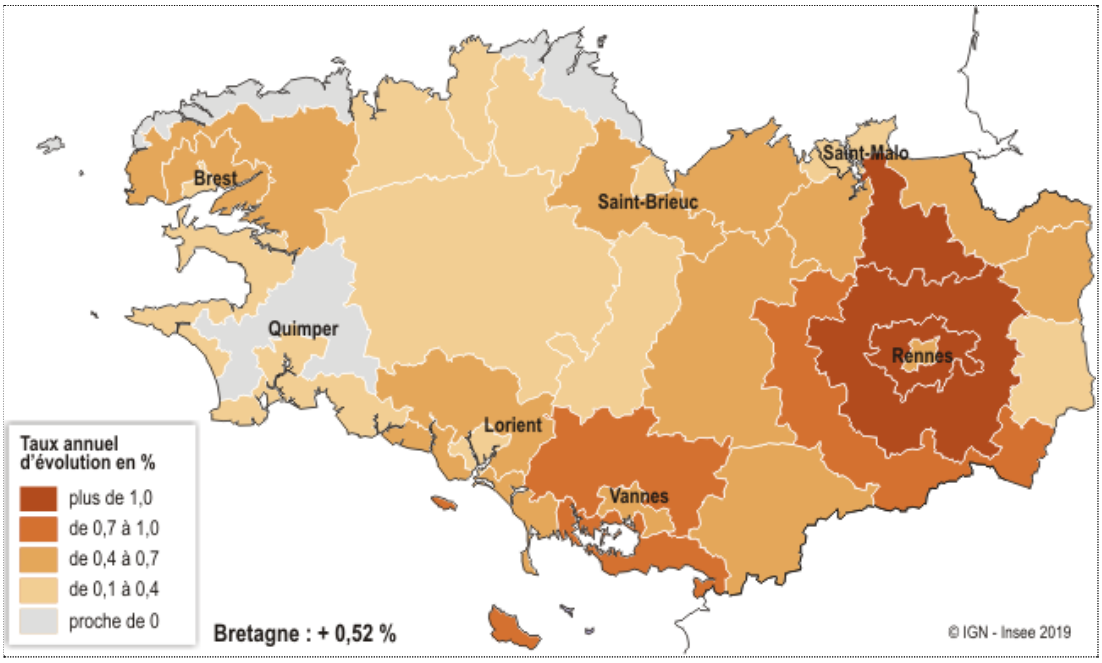
De nouveaux enjeux d'urbanisme s'imposent aujourd'hui, à la croisée des préoccupations en termes de changement climatique, de consommation foncière et d'attractivité. Les politiques publiques s'en saisissent avec, par exemple, des politiques de redynamisation des bourgs et centres-villes. Ces dynamiques intéressent particulièrement notre étude dans la mesure où la localisation de la population sur le territoire détermine pour beaucoup l'urbanisme commercial (zones de chalandise), et plus largement l'accès à l'alimentation en prenant en compte la très grande hétérogénéité de ses modalités.

Une projection de l'INSEE en partenariat avec les agences d'urbanisme bretonnes[27] projette, de 2018 à 2040, de fortes dynamiques de croissance dans les zones périurbaines de cinq agglomérations : Rennes et Vannes principalement, mais aussi Brest, Saint-Brieuc et Lorient…

[26] INSEE Bretagne, *En un peu plus de 200 ans, la population a quasiment doublé en Bretagne*, 2019
[27] INSEE, *Plus de 400 000 habitants supplémentaires en Bretagne d'ici 2040*, 2019

concernant d'abord les périphéries (ou couronnes) bien plus que les cœurs des villes concernées.

L'attractivité des territoires péri-urbains en Bretagne



Source : INSEE[28].

Cette étude détaille notamment les phénomènes d'attractivité jouant dans les dynamiques démographiques. Quatre scénarios ont été construits en articulant des tendances marquées autour « *des changements possibles dans la vie des habitants, notamment quant à leur relation à l'environnement, à la vitalité de l'économie, à l'émergence ou au renforcement de technologies, ou encore à l'organisation territoriale régionale* »… autant de mobiles de mouvements migratoires internes à la Bretagne ou avec les autres régions que manifestent les titres des scénarios : « Changement climatique structurant », « Digitalisation et accentuation de la métropolisation », « Renouveau industriel » et « Ralentissement économique ».

L'Institut national d'études démographiques (INED) évoque la difficulté à évaluer le lien entre les mouvements de populations et l'évolution climatique[29]. L'impact du réchauffement climatique sur la Bretagne pourrait être moins marqué que dans d'autres régions en France, lui conférant une relative attractivité par rapport à d'autres régions. Pour autant, de multiples facteurs peuvent intervenir comme la morbidité, liée à l'hypothèse d'un impact des pollutions de l'air, ou d'autres facteurs tels que la pandémie de COVID-19, ou la dégradation de certains environnements (pollutions, recul du trait de côte…)[30].

De cette prospective de la répartition territoriale en Bretagne, un trait marquant pourra être retenu : l'est de la région conservera probablement son dynamisme jusqu'en 2040.

---

[28] INSEE Bretagne, *Plus de 400 000 habitants supplémentaires en Bretagne d'ici 2040*, 2019
[29] Population & Sociétés, *Les migrations environnementales sont-elles mesurables ?* 2015
[30] Le Monde, *La santé des futures générations risque d'être affectée par le changement climatique*, 2019

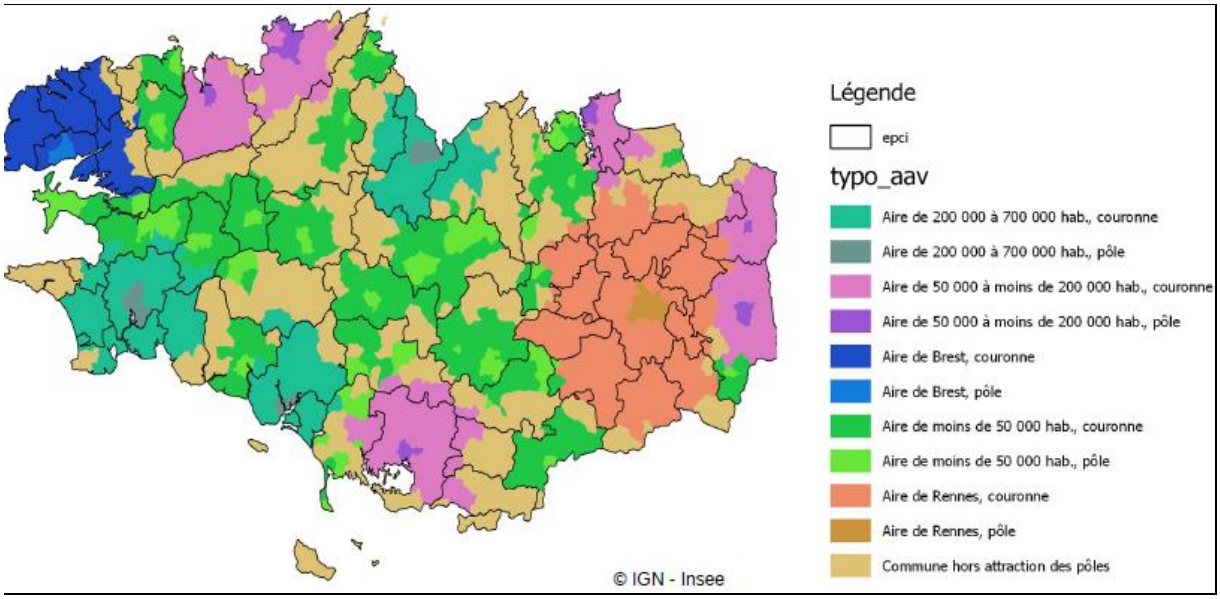
3. L'alimentation en miroir de l'évolution des modes de vie

Les modes de vie désignent un « *ensemble cohérent de pratiques, d'habitudes et de représentations, une façon d'utiliser son temps, des formes de sociabilité* »[31] ou encore, de façon plus condensée « *l'architecture du vivre ensemble* »[32]. L'alimentation est donc fondamentalement déterminée par les modes de vie.

3.1. Une Bretagne de plus en plus urbaine…

La lecture statistique par bassins de vie[33] ou par aires urbaines[34], désormais plus utilisée, conditionne en partie l'appréhension de l'organisation de la population en Bretagne. L'aire urbaine ne prend pour point de définition que les emplois générés par un pôle urbain dont dépendent les habitants des communes alentour. Ainsi, de nombreux villages, plus ou moins distants de ce pôle urbain, peuvent être concernés par cette aire urbaine.

Aires d'attraction des villes et intercommunalités en Bretagne.



Source : INSEE Bretagne, 2020.

[31] IDDRI, *Mieux représenter les modes de vie dans les prospectives énergie-climat*, 2020

[32] Bruno Maresca, *Mode de vie : de quoi parle-t-on ? Peut-on le transformer ?* La Pensée écologique, 2017

[33] Le bassin de vie constitue le plus petit territoire sur lequel les habitants ont accès aux équipements et services les plus courants. Il est animé par un pôle, commune ou unité urbaine, disposant d'un panier d'équipements intermédiaires (INSEE)

[34] Une aire urbaine est un ensemble de communes, d'un seul tenant et sans enclave, constitué par un pôle urbain (unité urbaine) de plus de 10 000 emplois, et par des communes rurales ou unités urbaines (couronne périurbaine) dont au moins 40% de la population résidente ayant un emploi travaille dans le pôle ou dans des communes attirées par celui-ci.

Pour autant, plus de la moitié (53%) de la population bretonne vit dans une commune peu ou très peu dense. Au niveau national, cette proportion n'est que de 32,8%[35]. Les Côtes-d'Armor (65,1%), le Morbihan (58,7%), le Finistère (51,1%) présentent ainsi un taux important de population vivant dans des zones très peu ou peu denses.

L'impact du lieu de vie sur les modes de vie est un sujet difficile à trancher. A l'échelle nationale, les sensibilités convergent sur certaines valeurs, quels que soient les lieux d'habitation : mœurs, sensibilité environnementale… Pour autant, le CREDOC avance[36] : « *Quel que soit le découpage géographique considéré, les aspirations et les modes de vie de nos concitoyens sont significativement différents selon le lieu où ils résident* ». Ces différences tiennent probablement plus à la composition sociale des territoires qu'à la nature des territoires eux-mêmes : « *Le niveau de vie et donc le pouvoir d'achat […] structurent les opinions et représentations des Français à l'égard de leur parcours de vie et leur rapport à la société* ». Or, « *la transformation de la structure sociale (plus de cadres supérieurs et moyens, moins d'ouvriers) est un phénomène structurel indépendant de sa répartition géographique* »[37].

Le budget alimentaire est donc autant, sinon plus marqué, par la catégorie socio-professionnelle que par le lieu de résidence.

Dans le budget global des ménages, à l'échelle nationale, la part consacrée au budget de l'alimentation *à domicile* s'avère plus forte en milieu rural : 17% pour le milieu rural, 14% pour le milieu urbain, mais « *cet écart est presque compensé par le poids de la restauration hors du domicile (80 % du poste hébergement et restauration en moyenne), qui tient une place plus importante dans le budget des ménages franciliens que dans celui des ménages vivant en milieu rural*. »[38]

La répartition entre l'alimentation prise au foyer ou hors foyer marque une différence entre espace urbain et espace rural, et soulève la question des distances. L'accès à une offre plus ou moins diversifiée de distribution et de restauration, la proximité avec les métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire, l'environnement naturel et l'espace agricole y sont liés.

3.2. … avec le modèle de la maison individuelle qui perdure

En 2016, en Bretagne, le parc de logements est constitué à 72% de maisons individuelles et à 28% d'appartements[39]. La proportion de maisons en Bretagne se situe 16 points au-dessus du taux national.

Les maisons individuelles sont généralement installées sur un terrain offrant une possibilité de terrain à jardiner pour l'autoconsommation (dont l'importance sera évaluée plus loin). Sur les 59% des habitations disposant d'un jardin, 38% des jardins comprenaient une partie

---

[35] INSEE, *38 % de la population française vit dans une commune densément peuplée,* 2019
[36] CREDOC, *Les différences de modes de vie selon le lieu de résidence,* 2009
[37] ELABE, *Baromètre des Territoires 2019 : la France en morceaux*, 2019
[38] INSEE, *Les comportements de consommation en 2017*, 2019
[39] INSEE, *Région de Bretagne (53)*, Dossier complet, 2020

réservée au potager en 2008[40]. Une étude de 2017 souligne le fait que le jardinage concerne principalement les couples sans enfants et que le marché du jardinage « *capte difficilement de nouveaux consommateurs* »[41].

3.3. La taille des ménages se réduit

L'alimentation, comme besoin de première nécessité, s'opère en premier lieu dans le cadre familial. Développement du célibat, vieillissement de la population, réduction du nombre de familles nombreuses, cohabitation tardive ou décohabitation liée notamment aux séparations contribuent à la réduction de la taille des ménages.

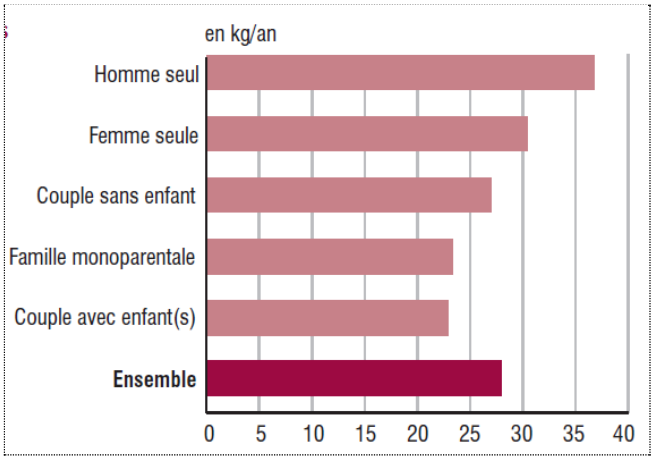
Actuellement en Bretagne, les ménages sont composés de 2,1 personnes, au même niveau que la moyenne nationale, contre 3 personnes en 1975[42].

38,2% des ménages ne comprennent qu'une seule personne. 566 200 personnes vivent seules dans leur logement. Elles représentent 17,6% de la population, soit un taux un peu supérieur au niveau national (16,1%). Parmi elles, 136 300 sont âgées de 75 ans ou plus, soit 4,2% de la population, un taux également supérieur au taux national (3,6%).

La corrélation entre la taille des ménages et l'alimentation est avérée. Ainsi, le célibat et la décohabitation profitent à la consommation de plats préparés.

Il semble donc que « l'effort » de cuisiner est plus important pour un ménage à plusieurs personnes, et a fortiori avec enfants. En effet, les pratiques alimentaires évoluent avec la présence d'enfants dans la cellule familiale. Ainsi, en 2017, 73% des parents affirment avoir amélioré leur alimentation suite à la naissance d'un enfant[43].

Quantités de plats préparés achetés selon la structure familiale.



Source : INSEE[44].

Lecture : les hommes seuls consomment en moyenne par an 36,8 kg de plats préparés.

[40] Etude Jardivert, Ifop à la demande du MEDD, 2010
[41] INSEE, *Les dépenses des Français en loisirs de plein air*, 2017
[42] INSEE, *Ménages selon la taille en 2017*, 2020
[43] ODOXA, *Regard des parents sur l'alimentation infantile*, 2017
[44] INSEE, *Cinquante ans de consommation en France*, 2009

L'acte de cuisiner en famille a toute son importance pour les habitudes alimentaires. La « socialisation alimentaire » des enfants se joue en famille. Malgré les nombreuses sphères dans lesquelles ils évoluent et la prégnance de plus en plus importante des injonctions nutritionnelles, « *la sphère des parents reste essentielle du fait de l'absence d'autonomie biologique, relationnelle et matérielle de l'enfant dans les premières années, des nombreux repas pris en famille, du temps passé à table et de la charge affective* »[45].

3.4. L'alimentation face aux (in)égalités entre femmes et hommes

3.4.1 Un allaitement maternel en stagnation

L'allaitement maternel est recommandé et revêt de nombreux atouts parmi lesquels l'apport en anticorps et nutriments nécessaires au développement de l'enfant[46]. L'allaitement en bas âge a des bénéfices tout au long de la vie. Si des alternatives sont envisagées, les laits « maternisés » sont les plus répandus. Pour l'ANSES, les boissons végétales de substitution (lait d'amande, de soja…) ne peuvent couvrir les besoins nutritionnels de l'enfant, et peuvent même causer des troubles de santé[47].

En France, l'allaitement est plutôt de courte durée et décline assez rapidement après la naissance : « *Plus de deux tiers des nourrissons (69%) sont allaités à la maternité (60% de façon exclusive, et 9% en association avec des formules lactées), mais ils ne sont plus que la moitié (54%) à être allaités un mois plus tard, dont seulement 35% de façon exclusive. Un taux en progression depuis 1995 mais en stagnation depuis plusieurs années* »[48].

La liberté de choix de l'allaitement reste un enjeu pour de plus en plus de femmes. Elle questionne l'organisation du travail et son articulation avec les temps de vie.

3.4.2 Les femmes accèdent de plus en plus à l'emploi

« *Au début des années 1970, la moitié des femmes âgées de 25 à 59 ans étaient actives. Aujourd'hui, les trois quarts le sont. Mais dans le même temps, leur lien à l'emploi s'est distendu : en trente-cinq ans, le taux de chômage de ces femmes est passé de 3 % à 12 %, et la part des emplois occupés à temps partiel de 13 % à 30 %* »[49].

En Bretagne, le taux d'activité des femmes de 25 à 54 ans a évolué de 83,8% en 1999 à 91,4% en 2016 soit une progression de 7,6% (88,2% pour la France hors Mayotte). Le taux d'emploi en Bretagne est le deuxième le plus fort après les Pays-de-Loire[50]. Pour la même tranche d'âge, le taux d'activité des hommes est stable à 95,5%.

---

[45] Anne Dupuy, Jean-Pierre Poulain, *Le plaisir dans la socialisation alimentaire*, 2008
[46] Organisation mondiale de la santé, *10 faits sur l'allaitement maternel*, 2017
[47] ANSES, *L'ANSES pointe les risques liés à l'alimentation des nourrissons avec des boissons autres que le lait maternel et substituts,* 2013
[48] Le Monde, *La pratique de l'allaitement varie fortement en fonction du niveau social de mères*, 2012
[49] Économie et statistique, *L'activité féminine en France : quelles évolutions récentes, quelles tendances pour l'avenir ?* 2006
[50] INSEE, *Indicateurs régionaux sur les inégalités entre les femmes et les hommes*, 2020

3.4.3 Les femmes toujours sous contrainte des tâches parentales et domestiques

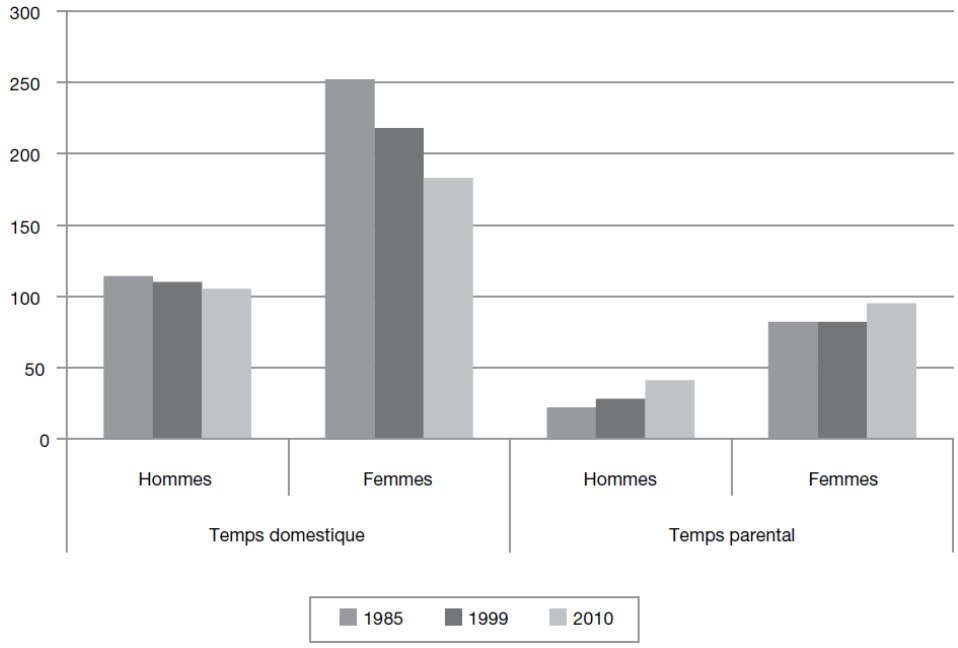
L'accès à l'emploi des femmes entre en résonnance avec une situation contrastée concernant les tâches à réaliser au domicile.

Entre 1985 et 2010, la réduction des temps domestiques pour les hommes, et de manière plus importante pour les femmes, s'accompagne d'une augmentation respective des temps parentaux. L'égalité femmes-hommes progresse, mais lentement : « *Le nombre de couples dans lesquels l'homme réalise davantage de travail domestique que leur conjointe augmente ; ils représentent un quart des couples en 2010* »[51].

Le sociologue Jean-Claude Kaufmann évoque un « *principe d'inertie culturelle* » dans la transmission familiale de modèles inégalitaires en matière de division sexuée des tâches ménagères. « *Nous sommes loin de l'égalité des tâches* », reconnaît le sociologue.

Parmi les temps domestiques, le temps quotidien consacré aux courses (toutes courses comprises, dont alimentaires) dans les ménages est évalué à une demi-heure, sans évolution notable entre 1974 et 2010.

Temps domestique et parental quotidien moyen des hommes et des femmes (en minutes).



Source : INSEE[52].

[51] Clara Champagne, Ariane Pailhé, Anne Solaz, *Le temps domestique et parental des hommes et des femmes : quels facteurs d'évolutions en 25 ans ?* 2015

[52] INSEE, *Le temps domestique et parental des hommes et des femmes : quels facteurs d'évolutions en 25 ans ?* 2015

Le temps dédié à l'alimentation n'échappe pas aux inégalités. « *En France, le temps moyen quotidien consacré à la cuisine chez les personnes en couple ou sans enfants est de 50 à 59 minutes pour les femmes contre 15 à 18 minutes pour les hommes* »[53].

Dans un comparatif entre 2017 et la période de confinement du printemps 2020, peu de changements s'opèrent dans la répartition de la préparation des repas : la proportion de couples dans lesquels la femme prépare les repas s'établit à 60% en avril 2020 (58% en septembre 2017) ; celle dans laquelle la préparation est répartie équitablement se stabilise à 24-25% pour les deux périodes de sondage.

Cependant, cette inégale répartition des tâches semble de moins en moins acceptée. 42% des Français déclarent avoir eu des disputes conjugales sur la répartition des tâches dans la préparation des repas en période de crise du COVID-19[54]. Dans les jeunes couples, de meilleurs équilibres sont recherchés. De nouvelles attentes sociétales s'expriment, donnant une plus grande visibilité à ces enjeux d'égalité.

3.4.4 Le paradoxe de la gastronomie

En guise de contrepoint, un paradoxe se présente : « *Il suffit que les hommes s'emparent de tâches réputées féminines et les accomplissent hors de la sphère privée pour qu'elles se trouvent par-là ennoblies et transfigurées... »*[55].

En matière de gastronomie, le rôle des femmes est souvent minoré. De plus en plus de cheffes sont reconnues pour leurs talents, mais elles restent peu nombreuses. Les émissions culinaires télévisuelles accueillent beaucoup plus d'hommes.

3.5. La cuisine à l'épreuve de la gestion des temps

3.5.1 Un temps pour cuisiner de plus en plus contraint

« *Globalement, le temps consacré à toutes les tâches jugées peu agréables, et notamment à la cuisine quotidienne, diminue* »[56]. Le temps quotidien moyen dédié à la préparation culinaire ne cesse de se réduire. « *Entre 1986 et 2010, il […] s'est réduit de 18 minutes en métropole, passant de 1h11 à 53 minutes »*[57]. En 2019, les Français accordent 27 minutes en moyenne à la préparation des dîners[58]. 10% y passent moins de 10 minutes, au profit des plats préparés.

---

[53] Télérama, *Cuisine et sexisme : les femmes n'ont pas fini d'en baver*, 2017
[54] Sondage Ifop Darwin
[55] Pierre Bourdieu, *La domination masculine,* 1998.
[56] La Croix, *Les Français et la cuisine, je t'aime, moi non plus*, 2019
[57] INSEE, *Le temps de l'alimentation en France*, 2012
[58] CREDOC, *Les dîners des Français : représentations et opinions*, 2019

3.5.2 Le goût de cuisiner progresse

Pourtant, et c'est un paradoxe, l'enquête *« Comportements et attitudes alimentaires en France »*, menée en 2018 par le CREDOC, révèle que 68% des Français étaient d'accord avec l'affirmation *« J'aime cuisiner au quotidien ».* Ils étaient 53% en 2007. 79% des personnes interrogées se déclaraient d'accord avec l'affirmation : *« J'aime cuisiner quand j'invite chez moi »*, contre 70% en 2003[59].

Dans les logements, la cuisine est souvent réaménagée, plus ouverte sur les pièces de vie.

En revanche, les Français évaluent leur capacité à cuisiner *« assez bien »* à 61% et *« bien »* à 11%. Ils sont donc 38% à reconnaître (assez ou très) mal cuisiner[60]. 14% ont suivi un cours de cuisine et 75% seraient favorables à son enseignement à l'école[61]. Les cours se développent, qu'ils soient opérés par des structures commerciales ou assimilées (Centres culinaires…) ou dans des dispositifs sociaux d'insertion.

3.5.3 « Cuisiner maison »… pour les recettes élémentaires

33% des aliments consommés à la maison sont « faits maison » et près de 50% sont issus du circuit de production industrielle. En tête parmi les produits élaborés au domicile, figurent les soupes et bouillons (80,1%), les plats à base de légumes (69,1%) et de pommes de terres, céréales et légumineuses (53,1%). Les taux les plus faibles concernent les glaces, les entremets et les crèmes desserts[62]. Si la volonté de maîtriser ce que l'on mange se heurte parfois à la gestion du temps, une meilleure articulation s'appuie parfois sur des pratiques comme le « batch cooking », cuisine par lots le week-end, congelés pour être consommés en semaine[63].

3.6. La cuisine de plus en plus assistée par les technologies

Le rapport à l'alimentation a évolué au fil d'un continuum multiséculaire d'innovations : progrès des moyens de transport et de distribution, des techniques de conservation, des conditionnements et emballages, des équipements électroménagers…

3.6.1 D'un équipement minimal à plus grande diversification

Congélateur et four à micro-ondes sont désormais présents dans 9 ménages sur 10[64]. Plusieurs fonctions ou valeurs sont associés à ces appareils : conserver (en préservant la sécurité sanitaire et la qualité gustative), gagner du temps (réchauffer rapidement), assister à la

---

[59] INSEE, *Le temps domestique et parental des hommes et des femmes : quels facteurs d'évolutions en 25 ans ?* 2015
[60] IFOP, *Les Français et la gastronomie*, 2016
[61] BVA, Observatoire de la vie quotidienne, *Les Français et la cuisine*, 2016
[62] Etude INCA, *Répartition des aliments consommés par les adultes selon leur origine de préparation ou de production*, 2017
[63] Le Monde, *J'ai passé mon dimanche à faire du « batch cooking*, 2019
[64] INSEE, *Tableaux de l'économie française*, 2019

préparation (robots), diversifier les recettes (le wok, l'appareil à gaufres, la crêpière/billig ciblent des clientèles attirées par un plat spécifique par exotisme ou par référence à des origines culturelles), faire soi-même (machine à pain, yaourtière).

Selon le Gifam (Groupement interprofessionnel des appareils d'équipement ménager), il se vend quelque 700 000 robots-cuiseurs par an en France et 11% des foyers sont déjà équipés. En 2017, les ventes auraient ainsi progressé de 19,2% en valeur, dans un marché dont le développement est très récent.

Le robot culinaire et son succès marquent une plus grande sophistication des équipements domestiques, et évoluent vers une plus grande numérisation dans une « maison connectée » : équipements dotés de caméras pour maîtriser la cuisson ou savoir quels aliments sont disponibles à l'intérieur d'un réfrigérateur, connexion automatique avec la liste de courses, assistance nutritionnelle…

3.6.2 Un emballement pour les emballages

Les emballages répondent à de multiples fonctions :

- la protection sanitaire : des sous-emballages plastiques sont d'ailleurs ajoutés pour éviter la contamination par des résidus d'hydrocarbures contenus dans certains cartons d'emballage. Lors de la crise du COVID-19, l'emballage à usage unique est apparue comme une garantie supplémentaire accordée par les distributeurs d'aliments frais. L'organisation professionnelle de l'emballage plastique Elipso évoque une hausse d'activité pour certaines entreprises se portant jusqu'à 30 %[65] ;
- l'allongement des durées de conservation ;
- la distribution (conditionnements adaptés en taille) ;
- la praticité : certains emballages sont prévus pour servir de support de cuisson ;
- l'information : prix, composition, informations nutritionnelles, informations de fabrication (numéro de lot, puces RFID permettant une traçabilité des produits ;
- le marketing.

A l'ère du nomadisme et de l'individualisation, le volume d'emballages croît avec la vente à emporter dans le secteur de la restauration hors foyer.

Les préoccupations environnementales et le souci de réduction des déchets vise inversement à réduire les emballages et suremballages, avec le développement de l'achat en vrac (voir plus loin).

3.7. Une sédentarité accrue

L'alimentation a un lien étroit avec l'activité physique : les recommandations nutritionnelles s'attachent à fixer des normes de besoins nutritionnels en fonction de la dépense énergétique pour « *assurer une taille et une composition corporelle compatibles avec le maintien à long*

[65] La Montagne, *L'épidémie de Covid-19 a signé le retour d'emballages et autres consommables peu vertueux*, 2020

terme d'une bonne santé »[66]. Il convient de se questionner ici sur les besoins en énergie et leurs déterminants. Une précaution préalable s'impose sur la « norme corporelle » issue des recommandations des autorités sanitaires. Ce construit social, découlant de normes socialement partagées et parfois négociées[67], s'appuie sur la recherche scientifique et correspond à un objectif public de bon état de santé de la population. Le calibrage statistique répond à des constatations de l'évolution de la société. L'IMC, indice de masse corporelle, en constitue l'une des mesures.

La sédentarité désigne la « *situation d'éveil caractérisée par une dépense énergétique inférieure ou égale à la dépense de repos en position assise ou allongée : déplacements en véhicule automobile, position assise sans activité autre, ou à regarder la télévision, la lecture ou l'écriture en position assise, le travail de bureau sur ordinateur, toutes les activités réalisées au repos en position allongée (lire, écrire, converser par téléphone, etc*.) »[68].

La sédentarité ne peut donc être interprétée comme une « inactivité » mais elle joue fortement sur les dépenses énergétiques, les besoins alimentaires et sur certaines pathologies.

3.7.1 La dépense physique liée au travail en baisse

Les temps de vie évoluent. Sur une longue période, « *il est [..] probable que la diminution de la dépense physique liée aux activités professionnelles au cours du temps dans les sociétés industrialisées ne soit pas compensée par des activités équivalentes au cours des loisirs »*[69].

Dans une perspective historique, la production a longtemps été associée à la combinaison de l'outil et de la force physique. La mécanisation et la spécialisation des tâches, puis l'automatisation, la robotisation, la numérisation ont modifié structurellement la nature du travail. Le développement de l'ergonomie vise à limiter les troubles musculo-squelettiques, notamment en limitant le poids des charges. Les activités tertiaires de bureau, en fort développement, favorisent la sédentarité. Pour autant, certains métiers de service restent des métiers physiques, comme par exemple les métiers de la logistique ou des services à la personne.

Le télétravail, a fortiori s'il est pratiqué à domicile, implique encore moins de déplacements que dans l'environnement de travail. Avant la crise du COVID-19 en 2020, le taux de télétravail (pour les métiers qui le permettaient), oscillait, selon les estimations, entre 3% et 25%, avec une plus forte probabilité autour de 14%[70]. Il a connu une accélération massive pendant les différents confinements, sans qu'il soit possible aujourd'hui de savoir dans quelle mesure il persistera ou non.

---

[66] OMS, 1996
[67] APSAPA Europe, *La fabrication des normes corporelles. Le cas de la promotion de la santé par les activités physiques,* 2015
[68] ANSES, INCA3, Les Français, l'activité physique et la sédentarité, 2017
[69] INSEE, *Tableaux de l'économie française*, 2019
[70] CESER de Bretagne, *Habitants et territoires en mouvement : les mobilités à l'heure des usages numériques en Bretagne*, 2020

3.7.2 Un léger regain de la dépense physique liée au transport domicile-travail ?

Les temps, les modes et les motifs de déplacements ont connu de très fortes évolutions. Avec une durée moyenne de 21 minutes, les temps de trajets domicile-travail en Bretagne sont l'un des plus faibles en France (1h15 en moyenne)[71]. Les disparités sont nombreuses, entre milieu rural et milieu urbain notamment.

Autant que la durée, la nature des modes de transport (actifs ou passifs) nous intéresse. En 2012, la marche ne représentait que 6% des trajets, les deux-roues (motorisés ou non) 3%. Du fait de l'usage majoritaire de la voiture, les trajets domicile-travail ne contribuent donc que peu à l'activité physique. Lors des confinements de 2020, une certaine partie des mobilités par transport urbain ont été délaissées, dans les villes, au profit des mobilités douces, piétonnes ou cyclistes (encouragées par les « corona-pistes », voies dédiées aux vélos).

3.7.3 Les loisirs : entre sports et sédentarité liée aux loisirs multimédias

L'augmentation des temps de loisirs a donné une place plus importante aux pratiques physiques et sportives. La Bretagne figure parmi les régions les plus sportives avec plus de 28 habitants sur 100 dotés d'une licence (24% en moyenne française)[72].

Pour autant, l'augmentation des temps de loisirs ne se traduit pas de facto par une augmentation des pratiques sportives, car elle favorise également les loisirs sédentaires, devant la télévision et l'ordinateur.

Entre 2006 et 2015, le temps de loisirs des adultes passé devant les écrans a connu une croissance fulgurante de 1h47 pour atteindre 5h07[73]. Pour les enfants, sur la même période, le temps quotidien passé devant un écran a augmenté de près de 30 minutes chez les enfants de 6-10 ans, de 1h15 chez les enfants de 11-14 ans et de près de 2h chez les 15-17 ans. La moitié du temps libre est désormais passée devant un écran.

Il convient par ailleurs de préciser que 19% du temps consacré à l'alimentation est passé devant la télévision, en progression de 3 points sur 15 ans. Or, *« les distractions émanant de l'environnement (manger en regardant la télévision…) augmentent la quantité ingérée au cours du repas et perturbent le processus de compensation énergétique d'un repas sur l'autre »*[74]. En 2019, 56% des personnes interrogées déclarent avoir consulté des écrans pendant le dîner[75].

---

[71] CESER de Bretagne, *Habitants et territoires en mouvement : les mobilités à l'heure des usages numériques en Bretagne*, 2020
[72] Agence régionale de Santé de Bretagne, *Etat de santé de la population en Bretagne*, 2017
[73] Santé publique France, *Bouger plus, une nécessité pour les français*, 2017
[74] Vie publique, *Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ?* 2010
[75] CREDOC, *Les dîners des Français Représentation & Opinions*, 2019

En conclusion, l'activité physique moyenne de loisirs ne compense pas la réduction de l'activité physique fonctionnelle moyenne, associée au travail et aux déplacements de la vie courante. Le phénomène d'augmentation de la sédentarité touche toutes les classes d'âge et tous les niveaux de diplômes.

4. Un budget alimentaire de plus en plus sous contraintes

Le budget consacré à l'alimentation dépend des revenus, et sa part dans le budget global dépend beaucoup des dépenses contraintes. Nous le verrons par la suite, le « vouloir d'achat » se heurte parfois au « pouvoir d'achat ».

4.1. En Bretagne, moins de pauvreté et d'inégalités de revenus

Bretagne et Pays de Loire affichent l'écart entre les niveaux de revenu les moins importants des régions françaises.

La région se positionne au 3e rang des régions ayant le niveau de vie médian le plus élevé après l'Île-de-France et l'Auvergne-Rhône-Alpes. La population bretonne « *présente un niveau de vie annuel médian de 21 060 € […] légèrement inférieur à celui observé en France métropolitaine (21 110 €) »*[76].

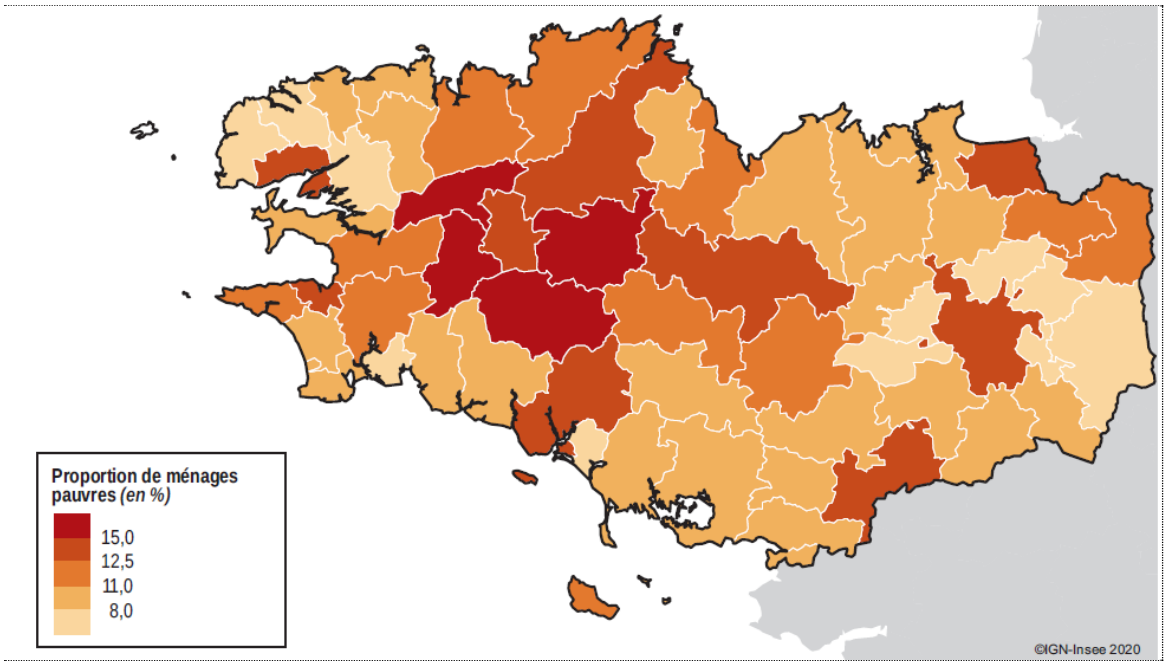
Les niveaux de vie médians sont plus élevés sur le littoral et dans les EPCI intégrant une métropole ou des communes denses. Avec un niveau de chômage plus faible et une proportion plus forte de personnes à revenus élevés, l'Ille-et-Vilaine est le département qui affiche le niveau de revenu médian le plus élevé, devant le Finistère, le Morbihan puis les Côtes-d'Armor. Des écarts francs existent à l'échelle des EPCI, entre territoires péri-urbains, littoraux et territoires du centre Bretagne.

Au niveau national, le taux de pauvreté a connu une baisse de 1970 à 1990 avant de repartir à la hausse, accentuée par la crise économique de 2008. Si l'on retient le critère de 60% du revenu médian (soit 1026€), le taux de pauvreté est passé de 17,9% en 1970 à 13,6% en 2000 pour atteindre 14,2% en 2015 (8 875 000 personnes)[77].

Comparativement aux autres régions, la Bretagne affiche le taux de pauvreté le plus bas, mais ce sont 10,8% de sa population soit 347 000 personnes qui sont considérées en situation de pauvreté en 2018 (14,7% au niveau national). Le taux de pauvreté est élevé dans le Centre Bretagne mais aussi dans les métropoles de Rennes et Brest (bien que le revenu médian y soit plus élevé) et dans l'agglomération de Lorient.

[76] INSEE Bretagne, *Moins de pauvreté et d'inégalités de revenus en Bretagne*, 2020
[77] INSEE Références, *Tableaux de l'économie Française, Niveaux de vie – Pauvreté*, 2018

Proportion de ménages aux revenus inférieurs au seuil de pauvreté par EPCI en 2017.



Source : INSEE[78].

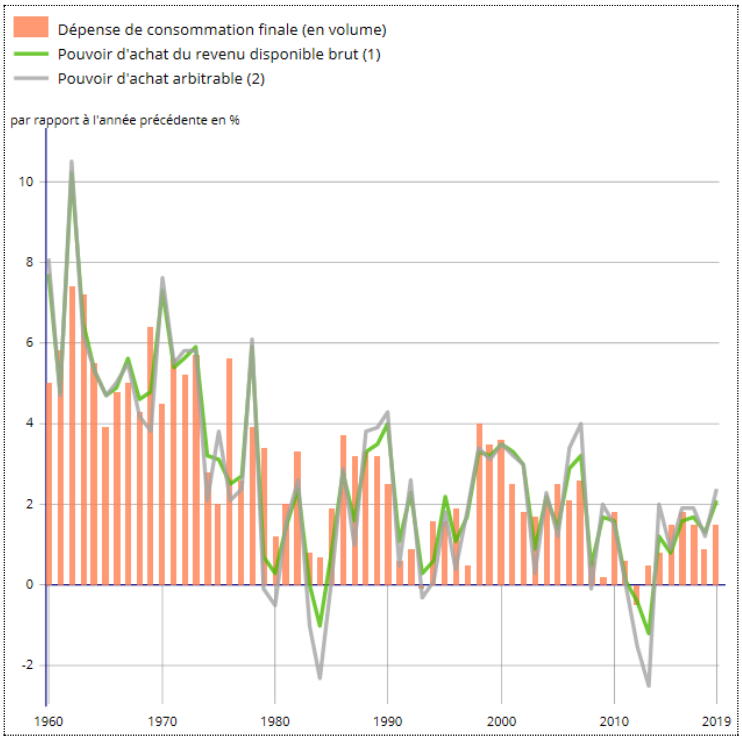
Lecture : les personnes en situation de pauvreté sont particulièrement présentes dans les secteurs les plus ruraux et dans les grandes villes.

4.2. Un pouvoir d'achat dont la croissance plafonne

« *Le pouvoir d'achat correspond au volume de biens et services qu'un revenu permet d'acheter* »[79]. Il reflète à la fois l'évolution des revenus et celle des prix. Le pouvoir d'achat connaît une croissance annuelle supérieure à 2% sur les deux décennies 1960 et 1970, avec une exception en 1979. A compter des années 1980, le pouvoir d'achat voit sa croissance annuelle maximale plafonner à 4%, avec des taux nuls voire négatifs certaines années.

[78] INSEE, *Pauvreté et précarité en Bretagne*, 2016
[79] Définition de l'INSEE, 2018

Evolution de la dépense et du pouvoir d'achat des ménages de 1960 à 2019.



Source : INSEE[80].

De 1960 à 2019, l'évolution des dépenses de consommation finale s'érode, avec une évolution inférieure à 2% annuels entre 2010 et 2019.

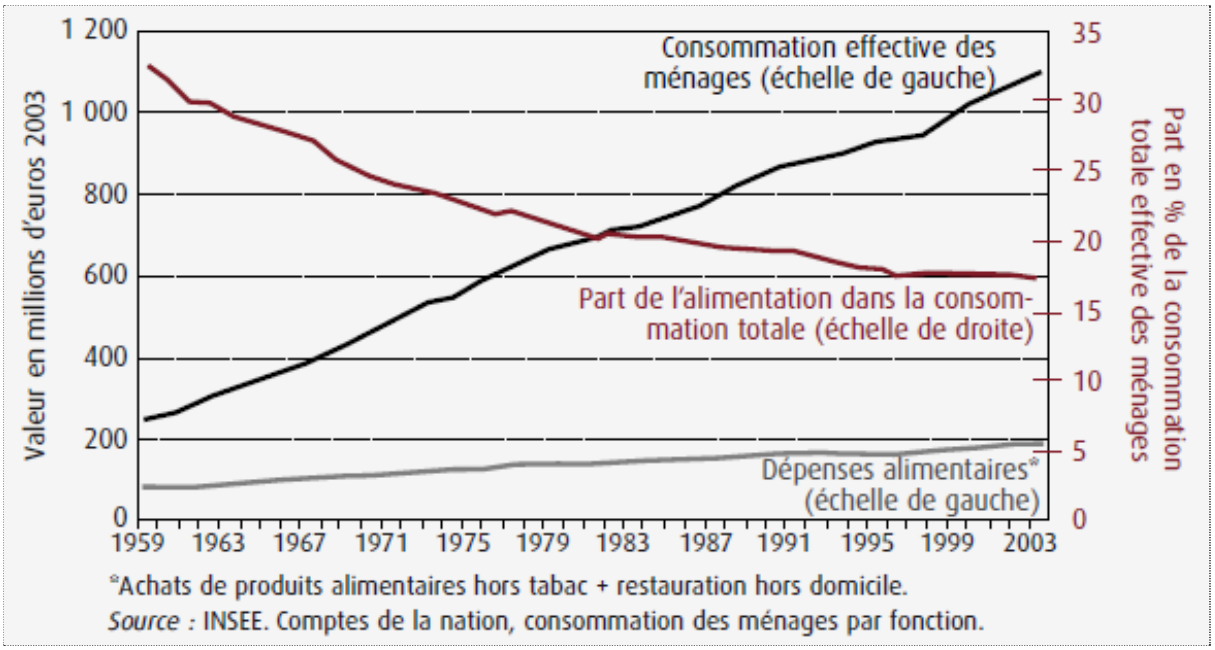
4.3. La part du budget alimentaire dans le budget global se réduit

En 1960, l'alimentation représentait 34% des dépenses de consommation. En 2014, elle en représentait 20%, soit environ 3600 € par an et par habitant (300 € par mois) [81]. En 2017, cette part est estimée à 16%[82].

Ainsi, si le budget alimentaire a connu, en valeur, une évolution à la hausse, sa part dans le budget global a fondu, avec un rythme d'évolution moindre.

[80] INSEE, *Données annuelles de 1960 à 2019 : Évolution de la dépense et du pouvoir d'achat des ménages*, 2020
[81] INSEE, *Cinquante ans de consommation alimentaire en France*, 2014
[82] INSEE Première, *Les comportements de consommation en 2017,* 2019

Consommation alimentaire des ménages, en valeur et en % de la consommation totale (échelle macroéconomique).



Source : Futuribles - INSEE[83].

Lecture : dans la seconde moitié du XXème siècle, les dépenses alimentaires augmentent en valeur mais de façon nettement moindre que la consommation effective globale des ménages : la part de l'alimentation dans la consommation totale chute.

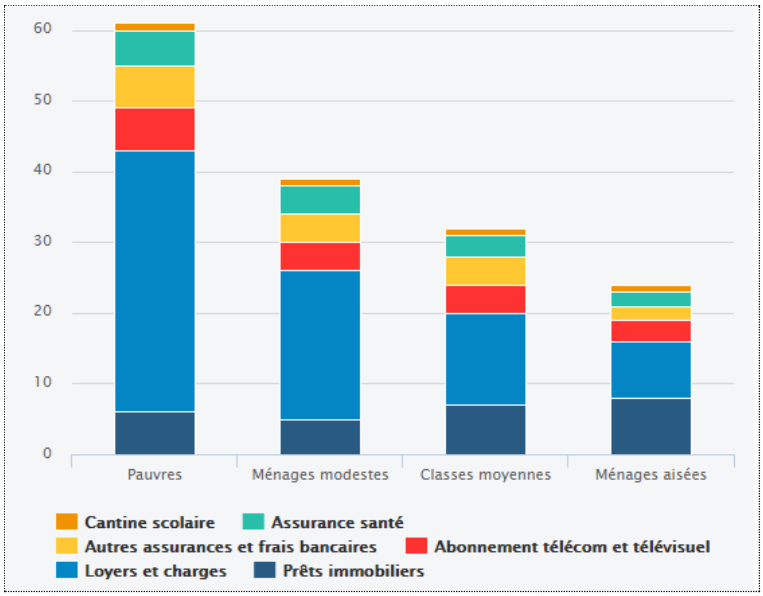
4.4. L'alimentation « concurrencée » : le poids de plus en plus lourd des dépenses pré-engagées

De 1960 à 2007, l'alimentation a connu l'évolution en volume la plus faible au regard des autres postes de dépenses. D'autres postes de dépenses connaissent des trajectoires autrement plus ascendantes comme les transports, les communications, les loisirs, le logement et la santé[84]. Ainsi en est-il des dépenses pré-engagées. Définies par l'INSEE comme *« les dépenses qui sont réalisées dans le cadre d'un contrat difficilement renégociable à court terme »,* elles ont doublé en 60 ans et représentent 33% du budget des ménages. Le logement (loyers et charges, ou remboursements) en occupe la part la plus importante, mais il faut y intégrer également les abonnements téléphone et internet, les mutuelles et assurances...

Ces dépenses pré-engagées pèsent particulièrement sur le budget des familles les plus pauvres (60%).

[83] Futuribles - INSEE
[84] INSEE, *La consommation des ménages depuis cinquante ans*, 2010

Part des dépenses contraintes dans le budget des ménages,
par tranche de niveaux de vie des ménages.



Source : DREES, infographie Le Monde[85].

La part du budget alimentaire dans le budget global varie selon le profil socio-économique des ménages, même si les écarts ont tendance à se réduire. Selon l'INSEE, « *chez les ménages d'ouvriers, la part des dépenses alimentaires est supérieure de 3,8 points à celle des cadres et des professions intellectuelles supérieures, contre 11 points en 1979. La part des dépenses consacrées à l'alimentation ne peut plus être, comme auparavant, considérée comme un bon indicateur du niveau de vie d'un ménage* »[86].

Selon un sondage en 2017, qui chiffre à 385 € les dépenses dédiées au budget alimentaire, « *les foyers gagnant 3 500 € ou plus par mois dépensent 506 € mensuels pour la nourriture, un chiffre environ 2,5 fois supérieur au budget des foyers aux revenus mensuels de moins de 1 000 €, qui s'élève à 203 €* ». Selon les critères d'âge, le budget alimentation descends à 431 € pour les plus de 60 ans, à 236 € pour les ménages des 18-24 ans[87].

4.5. La composition, en valeur, du panier alimentaire moyen

La composition du panier alimentaire moyen peut donner des indications de son potentiel d'évolution. Ainsi, en moyenne, « *un ménage dépense 3 600 € [par personne] par an pour l'alimentation, répartis à 25% pour la viande, 19% pour le pain et les féculents, 15% le lait, fromages et œufs, 10% les légumes, 8% les poissons, 7% les fruits, 7% le sucre, confiture et confiserie, 2% les huiles et graisses, 8% les autres* »[88].

---

[85] DREES, Infographie Le Monde, *Des inégalités de niveau de vie plus marquées une fois les dépenses pré-engagées prises en compte*, 2018

[86] INSEE, *Analyse et commentaire des principaux résultats de l'enquête « Budget de famille »*, 2011

[87] Sofinco, *Les français et leur budget dédié à l'alimentation*, 2017

[88] Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, *EGalim : 20% du budget des ménages est consacré à l'alimentation*, 2018. Le calcul de ces dépenses intègre l'alimentation à domicile et hors domicile.

Une analyse dynamique révèle la baisse proportionnelle du budget consacré à la viande et aux fruits et légumes. En revanche, les boissons alcoolisées, les produits sucrés et les plats préparés empruntent une pente ascendante. Pains et céréales, poissons, œufs et laitages se stabilisent entre 1990 et 2014.

En 2014, 75% du budget est consacré à la consommation à domicile. En 1960, cela représentait 86%. On assiste donc à une externalisation de l'alimentation. L'INSEE précise cependant que « *les évolutions annuelles de l'alimentation hors domicile sont très volatiles : plus facilement arbitrable, cette dépense est sensible aux variations de prix et aux fluctuations de revenus »*[89]. La crise économique de 2008 a ainsi impacté à la baisse les consommations dans les restaurants. La pandémie du COVID-19 et les confinements ont eu des effets autrement plus marqués sur cette consommation dans la restauration hors foyer.

Une légère inflexion à la hausse de la part consacrée à l'alimentation dans le budget global est observée, traduisant une certaine « *premiumisation* »[90] et une augmentation de la consommation des produits sous label (bio…)[91].

A retenir…

La Bretagne se caractérise par sa forte attractivité, son solde migratoire positif et le vieillissement de sa population, qui s'accentueront probablement à l'horizon 2050 et modifieront la typologie des **consommateurs globalement plus nombreux et plus âgés.** Plus de 400 000 nouveaux habitants devraient être ainsi accueillis en Bretagne dans les 20 prochaines années, dont 89% de 65 ans et plus. D'autres tendances peuvent jouer un rôle important sur l'alimentation, comme la réduction de la taille des ménages, ou des inégalités persistantes entre les femmes et les hommes, malgré l'accès des femmes au travail ou le recours accru aux produits prêts à l'emploi.

L'activité physique en général s'est considérablement réduite aussi bien au travail (tertiaire de bureau) que dans les loisirs (numérique et télévision). Sans omettre certaines exceptions (métiers de la logistique, des services à la personne par exemple), **la sédentarité** est l'une des évolutions les plus marquantes des modes de vie ces dernières années.

Relativement à d'autres régions, la Bretagne se singularise par la faiblesse relative du taux de pauvreté et du taux de chômage. Cependant, comme ailleurs, le pouvoir d'achat alimentaire est sous contrainte. Les dépenses pré-engagées (loyers, abonnements, crédits…) pesant de plus en plus lourd, la part du budget alimentaire dans les dépenses de consommation est passé de **35% en 1960 à 16% en 2017.**

[89] INSEE, *Cinquante ans de consommation alimentaire en France*, 2014
[90] La premiumisation est une démarche qui consiste à faire monter en gamme un produit existant, à le proposer sous une version « luxe » ou à le décliner sous des formes premium
[91] Audition de Christian COUILLEAU et Jean-Marie ARNAL, Groupe Even, 10 janvier 2019

Chapitre 2

Les mutations de l'alimentation

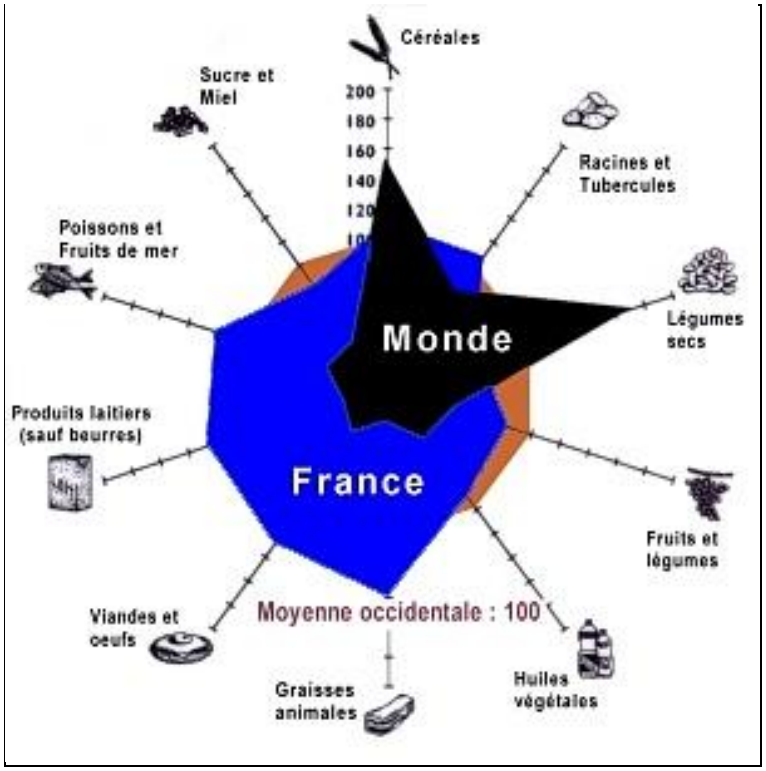
Le contenu de l'assiette, les lieux, les temps et les formes du repas, les lieux d'achat ont connu de profonds bouleversements.

1. L'évolution du contenu de l'assiette

Si chacun se singularise par son régime alimentaire propre, l'alimentation est sociale et culturelle. Il s'agit ici donc de dresser un portrait du régime alimentaire en France et de tenter de relever quelques particularités propres à la région Bretagne, lorsque des données régionalisées et significatives existent.

Une mise en perspective mondiale se pose comme un préalable essentiel et élémentaire : le régime alimentaire français est à l'image de celui d'un pays développé, un régime riche, diversifié dans la nature des aliments consommés, le choix proposé, aussi bien dans des produits primeurs qu'issus des filières agroalimentaires.

Modèles de consommation alimentaire (France-Monde)



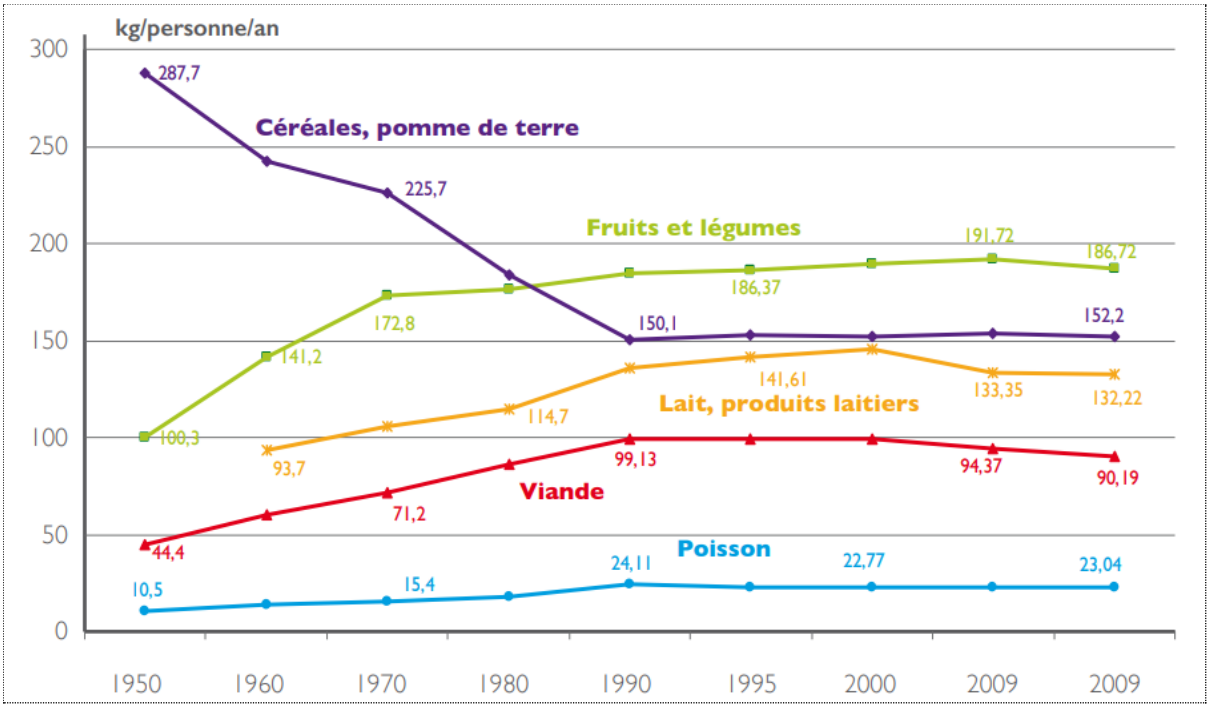
Source : Agropolis-Museum.

Le modèle alimentaire français se distingue particulièrement de la moyenne des modèles alimentaires à l'échelle mondiale par une moindre consommation de légumineuses et de céréales, une plus grande consommation de graisses animales (beurre…), de produits laitiers, de viande et d'œufs, de poissons et de fruits de mer[92].

1.1. Une évolution contrastée des types d'aliments dans l'assiette

Le contenu de l'assiette a connu une évolution radicale entre 1950 et 1990 et de plus légères inflexions depuis.

Evolution des types d'aliments consommés entre 1950 et 2010, en kg par personne et par an.



Source : FranceAgriMer cité dans le rapport sénatorial « Vers une alimentation durable »

Sur la période récente, les études INCA (Étude individuelle nationale des consommations alimentaires) de l'ANSES présentent plusieurs avantages : leur enquête sur une cohorte suffisamment représentative, leur régularité dans le temps (tous les 6-7 ans) et leur détail.

[92] Agropolis-Museum

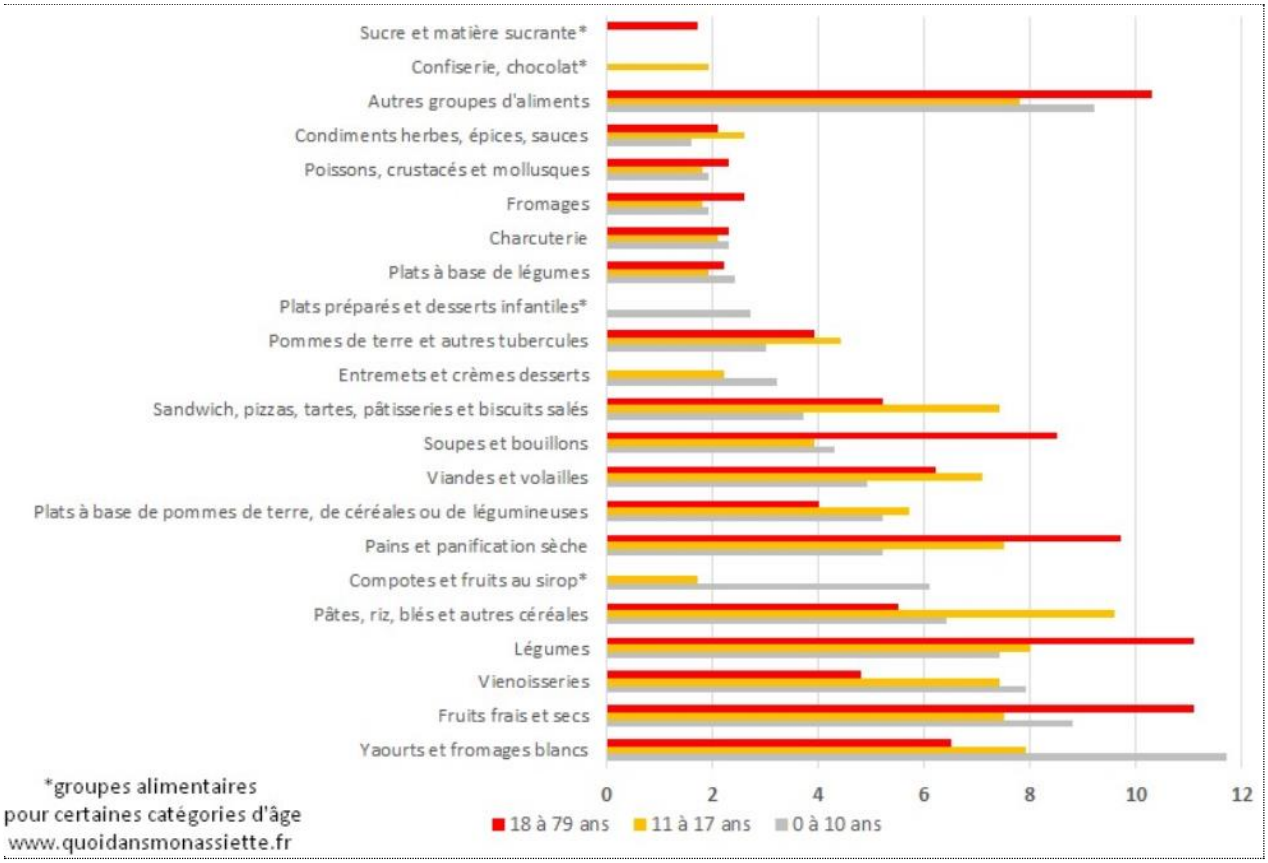
Evolution de la consommation entre INCA 2 et INCA 3 (consommation moyenne en g/j), et évolution au regard du Plan national nutrition-santé (PNNS4).

	INCA 2	INCA 3	
	2006-2007	2014-2015	Evolution
Lait	86	77	-11%
Fromages	33	31	-7%
Yaourts et fromages blancs	82	77	-6%
Viandes (hors volaille)	50	47	-5%
Volailles	32	26	-18%
Charcuterie	34	27	-20%
Poissons	27	23	-13%
Légumes (hors pomme de terre)	139	131	-6%
Fruits et fruits secs	147	130	-12%
Légumineuses	10	8	-21%
Plats composés	69	96	+40%
Pizzas, quiches, pâtisseries salées, sandwichs, tartes, biscuits salés	40	61	+53%

En vert l'évolution en accord avec le PNNS 4.

Lecture : entre l'étude INCA2 et l'étude INCA3, la consommation de lait a diminué de 86 à 77g soit une baisse de 11% ; la tendance étant en conformité avec les attentes du PNNS4.

Répartition des quantités consommées d'aliments dans la population française selon l'étude INCA 3



Source : INCA 3, 2017.

Chez les adultes, « les aliments [hors liquides] contribuant le plus à la quantité totale d'aliments consommés sont les légumes et les fruits (11% chacun), puis le pain (9,7%), les soupes (8,5%) et les yaourts et fromages blancs (6,5%) ».

Si les études ne donnent pas de profils régionaux exhaustifs, quelques données ont été exploitées, aboutissant à l'expression de particularités régionales. Elles seront reprises ici. Parallèlement, les sous-parties mettent également en valeur, au travers d'encadrés, certaines denrées pressenties pour être *« les aliments de demain »*.

1.2. Le verre et l'assiette passés au crible

1.2.1 Boissons : diminution de l'alcool, hausse des boissons sucrées

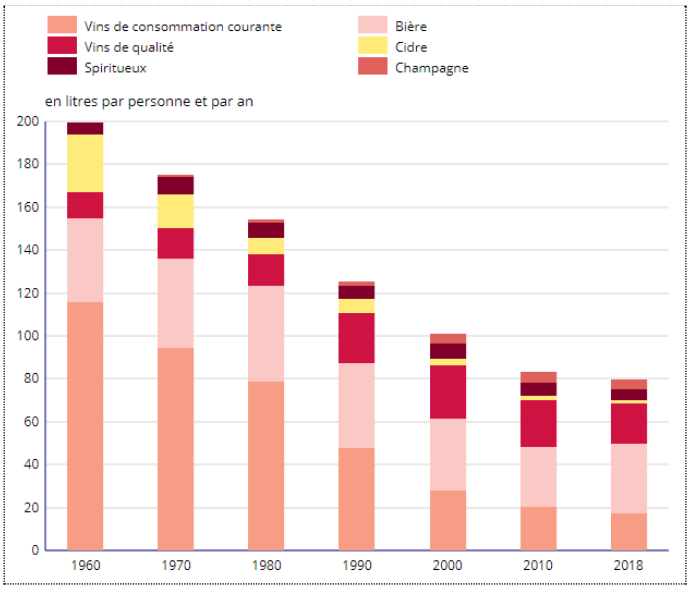
Les boissons constituent 60% du poids de la consommation totale des adultes de 18 à 79 ans. L'eau contribue à plus de 50% de l'alimentation liquide, à parts égales entre eau du robinet et eau minérale conditionnée en bouteille. Il convient d'y ajouter les boissons chaudes.

- Les boissons rafraîchissantes sucrées et jus de fruits en croissance

Les BRSA (Boisson rafraîchissante sans alcool) représentent 6,3% des boissons pour les adultes de 18 à 79 ans, mais 9,3% pour les 0-10 ans, et 13% des 11-17 ans. Elles sont plus majoritairement consommées hors domicile et leur dynamique est fortement portée par la restauration hors foyer. La consommation de jus de fruits et de légumes est également plus importante pour les 18-44 ans en nombre de consommateurs et en volumes consommés. Globalement, la croissance de la consommation globale des boissons sucrées résulte de celle des jeunes générations.

- Les boissons alcoolisées en diminution sur une longue période

La consommation de boissons alcoolisées en France.



Source : INSEE.

« *Si la consommation d'alcool diminue depuis les années 1960, la France reste l'un des pays les plus consommateurs au monde. Près d'une personne sur deux consomme de l'alcool au moins une fois par semaine »*[93]. A l'échelle nationale, la consommation d'alcool dans les consommations liquides totales s'élève à 7,3%. Elle s'avère plus forte dans les tranches d'âge les plus élevées avec une consommation en volume plus importante : 65,9% des 65-79 ans en consomment avec une moyenne de 141,9 g/jour, alors que le taux atteint 55,2% pour les 18-44 ans avec une consommation de 124,2 g/jour[94]. Cependant, les plus jeunes consomment l'alcool « *de façon plus excessive avec des épisodes d'ivresse »*[95].

En Bretagne, la consommation quotidienne d'alcool s'inscrit dans la moyenne nationale : 10,7% des adultes consomment de l'alcool chaque jour.

En 2017, la consommation hebdomadaire d'alcool chez les 18-30 ans (à 32,5% au niveau national) atteint le plus haut niveau en Bretagne à 43,5%.

1.2.2 Fruits et légumes, céréales, pommes de terre : des évolutions croisées

Derrière la hausse de la consommation de fruits et légumes, sur la longue période entre 1950 et 2009 (voir schéma ci-avant) se cache une division par deux de la consommation des légumes secs (légumineuses), et un doublement de la consommation des autres fruits et légumes.

- Les fruits : une consommation en baisse globale récente

La consommation de fruits frais et secs baisse de 12% entre l'étude INCA 2 et l'étude INCA 3.

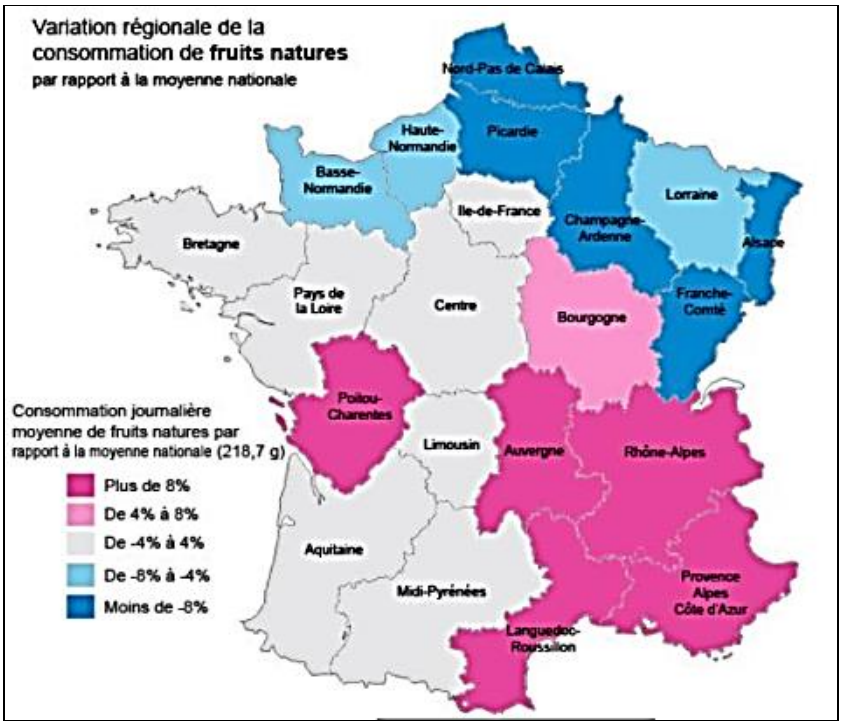
Les fruits frais et secs représentent 11% du poids des consommations alimentaires adultes de 18-79 ans. Les taux de consommateurs et le poids des consommations croissent avec l'âge. Ainsi, les 18-44 ans déclarent à 70,2% avoir mangé des fruits sur les 2-3 derniers jours. Ils sont 91,5% pour les 65-79 ans.

La consommation de fruits en Bretagne est équivalente à la consommation moyenne nationale (226 g/j pour les femmes et 211 g/j pour les hommes).

---

[93] Institut National contre le Cancer, *Nutrition et cancers*, 2019
[94] INSEE, *Les dépenses des ménages en boissons depuis 1960*, 2020
[95] Institut National contre le Cancer, *Nutrition et cancers*, 2019

Variations régionales de la consommation de fruits par rapport à la moyenne nationale.



Source : INSERM, d'après Nutrinet Santé, 2010[96].

Lecture : le schéma met en perspective les écarts par rapport à la moyenne nationale des consommations quotidiennes de fruits nature (de plus de 10% en rose foncé à moins de 10% en bleu foncé, avec des gradients de 5 points par tranche).

- Les légumes : une érosion après une forte croissance

Les légumes représentent 11,1% des aliments consommés, les pommes de terre et autres tubercules 3,9%. Le taux de consommateurs de légumes est élevé, oscillant entre 89,7% chez les 18-44 ans et 96,6% chez les 65-79 ans ; la consommation des 18-44 ans est cependant nettement inférieure (102,7 g/jour) aux autres catégories (autour de 155 g/jour).

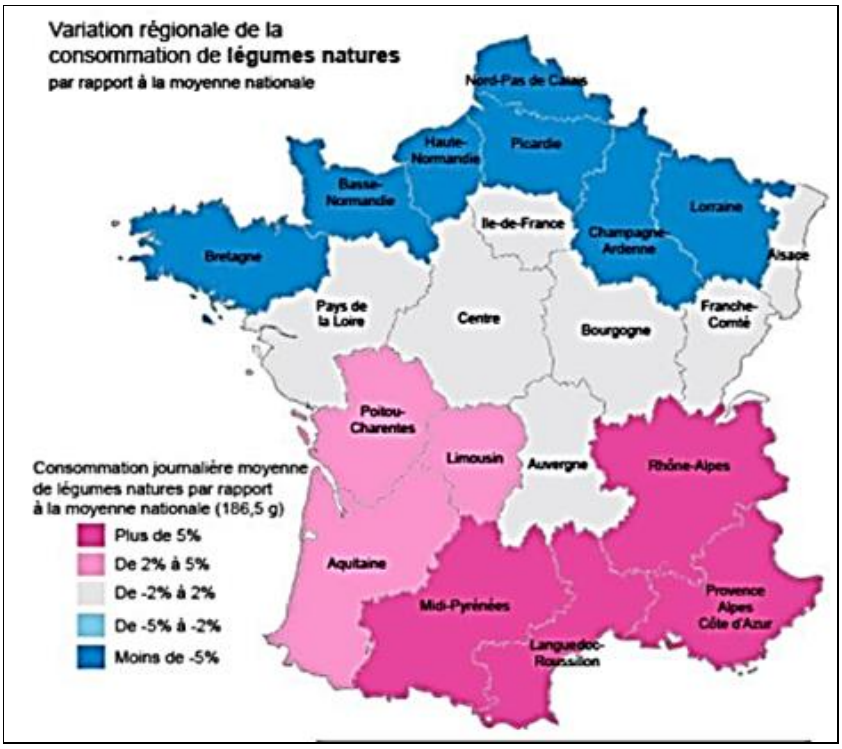
Le CREDOC souligne un effet générationnel de la consommation de légumes avec 145 g pour la génération 1967-1976 contre 50 g pour la génération 1987-1996 (légumes, légumes secs, pommes de terre et plats composés avec une majorité de ces ingrédients)[97].

Si les Trente Glorieuses ont vu une croissance de la consommation des légumes et pomme de terre, les études INCA 2 et INCA 3 attestent d'une baisse pour les légumes (-6%).

[96] Françoise CARTRON, Jean-Luc FICHET, *Rapport sénatorial, Vers une alimentation durable : Un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France*, 2020

[97] FranceAgriMer, *L'enquête Comportements et Consommations Alimentaires en France 2016*

Variations régionales de la consommation de légumes par rapport à la moyenne nationale.



Source : INSERM, d'après Nutrinet Santé, 2010[98].

- Les pommes de terre et céréales voient leur usage évoluer

Si la consommation de pain a été divisée par deux entre 1950 et 2008, une forte augmentation de la consommation de produits céréaliers a été constatée. Les pommes de terre ont connu une érosion liée à la diversification des régimes alimentaires.

- La chute des légumineuses, avant un retour en grâce ?

Marginales dans le total de la consommation alimentaire, les légumineuses (lentilles, fèves, haricots…) ont connu une érosion lente dans les assiettes des consommateurs. A l'heure actuelle, les légumineuses représentent moins de 1% du régime alimentaire en France (10 g par jour pour une consommation journalière totale de 1598 g pour un adulte).

Elles présentent cependant un intérêt particulier pour leur apport en protéines, le sentiment de satiété qu'elles procurent et leur compatibilité avec le régime végétarien. Peu gourmandes en eau, elles se prêtent aux cultures intensives[99]. Les légumineuses font partie du patrimoine alimentaire, ce qui leur laisse une possibilité de réappropriation dans le régime alimentaire.

[98] Françoise CARTRON, Jean-Luc FICHET, *Rapport sénatorial, Vers une alimentation durable : Un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France*, 2020
[99] Le Monde, *Manger demain, Les lentilles miraculeuses du Canada*, 2019

- Un aliment d'avenir : retrouver le goût des algues ?

La production d'algues françaises de 80 000 tonnes est assurée à 90% par la Bretagne[100].

Par le passé, les algues ont été largement utilisées dans l'industrie agroalimentaire pour les gélifiants qu'elles contiennent naturellement. Elles ont plus rarement été consommées directement, même si ce fut le cas en Bretagne dans le contexte de disettes[101]. Pour autant, sous l'influence de l'exotisme culinaire asiatique, les algues sont consommées, de façon marginale, dans les sushis ou en tant que condiments, épices. En 2013, 28% des français achetaient un produit à base d'algues au moins une fois dans l'année[102]. Elles sont riches en protéines, vitamines, minéraux et acides aminés (spiruline…)[103]. Reste à connaître l'appétence des consommateurs pour ce produit aujourd'hui marginal dans le régime alimentaire national et régional.

1.2.3 Viandes et poissons : des trajectoires contrastées

Après une augmentation régulière, la consommation de viande connaît un léger fléchissement sur les dernières années. Les produits de la mer voient leur consommation se stabiliser.

- La consommation de viande en réduction, avec des variations

En France, l'ensemble des produits animaux (produits laitiers, viandes, poissons, œufs) contribuent à environ 60% des apports protéiques, quel que soit l'âge[104]. Les viandes et volailles représentent 6,2% de la consommation alimentaire ; les charcuteries 2,3%.

Il est nécessaire de différencier l'achat de viande en produit frais, de la consommation de produits préparés (sandwichs, plats préparés…).

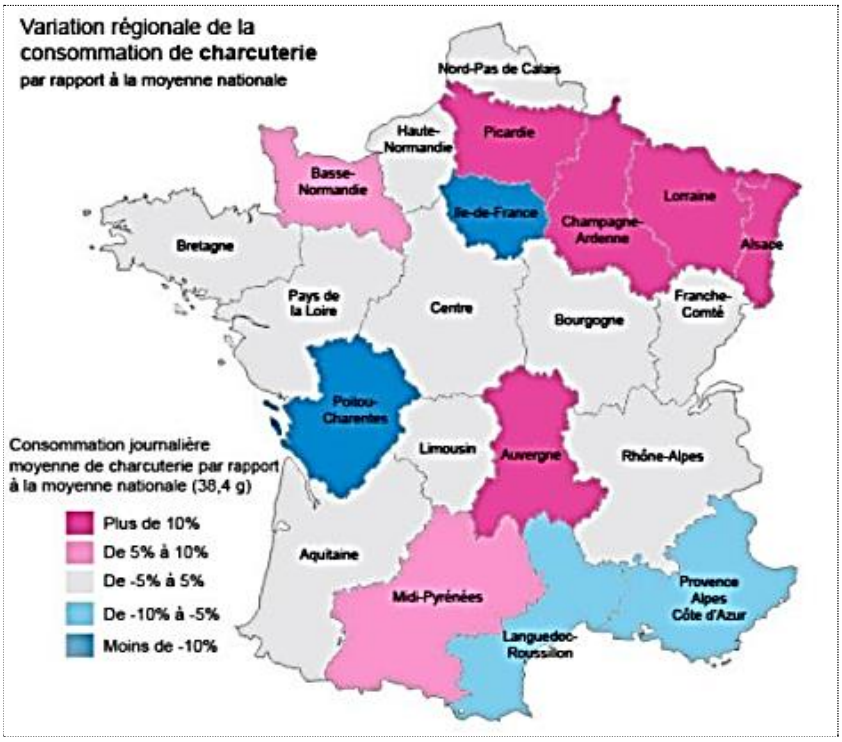
Globalement, la viande de boucherie connait une baisse. Sur la longue période, les viandes rouges baissent plus rapidement que la volaille. Les produits chevalins ont disparu.

En 2007, le taux de consommation de charcuterie en Bretagne était 3% supérieur à la moyenne française (30,3 g/j pour les femmes et 47,2 g/j pour les hommes)[105].

---

[100] Le Monde, *Manger demain : La France se convertit lentement aux algues*, 2019
[101] La Croix, *Nourritures du futur : Quand les algues remplaceront la salade*, 2019
[102] Statista, *Part des Français achetant des produits à base d'algues alimentaires au moins une fois dans l'année en France en 2013, par catégorie de produits*, 2014
[103] ALIMAVENIR pour SIAL 2018, Future Lab, Sial, Alimavenir, 2018
[104] Etude INCA

Variations régionales de la consommation de charcuteries par rapport à la moyenne nationale.



Source : INSERM, d'après Nutrinet Santé, 2010.

Les achats de viande de volaille évoluent à la hausse. Le recours accru aux produits préparés comprenant de la viande de volaille compense la baisse d'achat de produits frais (filets, volaille à préparer…)[106].

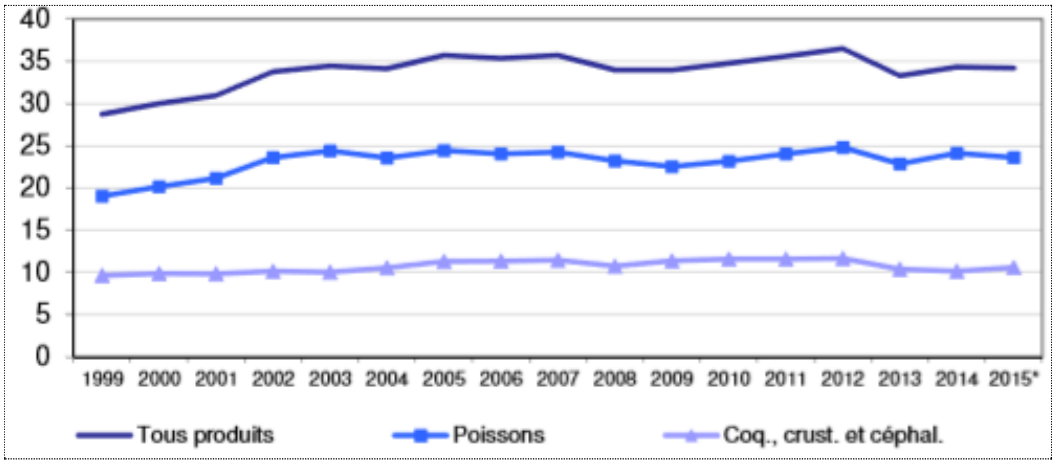
La consommation de viande de boucherie est moindre dans la génération des 18-44 ans (volaille comprise). Pour autant, les plats préparés à base de viande (sandwichs, pizzas) sont susceptibles de réduire l'écart avec les générations plus âgées. Ainsi, les jeunes adultes sont les plus grands consommateurs de viande, particulièrement du fait des viandes contenues dans les sandwichs et les plats préparés.

- Les produits de la mer : une amorce de réduction

Les poissons, crustacés et mollusques ne représentent, en poids, que 2,3% de la consommation alimentaire, avec un taux de consommateur moyen de 42,5%. Les jeunes en consomment moins mais, comme pour les produits carnés, ils consomment davantage de plats préparés contenant du poisson.

Si les produits frais subissent une légère inflexion, les produits « traiteurs » (poissons fumés, surimis, sushis…) portent la dynamique des produits de la mer.

Consommation par habitant de produits aquatiques (en kg/hab/an).



Source : FranceAgriMer.

- Aliments d'avenir : une place pour les viandes de substitution ?

Pour répondre aux enjeux climatiques et aux préoccupations en matière d'éthique animale (voir aussi plus loin), de nouveaux produits sont marketés pour se substituer à la viande d'élevage, bovine particulièrement, en tentant d'approcher ses qualités organoleptiques.

Les steaks végétaux s'emploient à imiter la viande en recourant aux légumineuses, à des colorants (betterave…) ou autres additifs, rejoignant la cohorte de produits ultra-transformés. Des entreprises sont engagées dans cette filière avec de nombreux produits déjà en rayon (steaks de soja ou de céréales). L'appellation « steak » pour les substituts végétaux est cependant remise en cause dans une démarche de transparence de l'information du consommateur[107].

Les viandes « cellulaires » ou cultivées *in vitro* s'appuient sur la multiplication des cellules en culture ; cette biotechnologie reste en voie de consolidation. Elle répond aux critiques adressées à l'élevage animal et au gaspillage des co-produits, puisqu'elle ne cultive que des cellules musculaires. Elle soulève cependant des interrogations sur la manipulation du vivant similaires aux critiques adressées envers l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés (OGM)[108].

- Aliments d'avenir : les insectes directement dans notre assiette ?

Grillons, vers de farine, criquets… 2000 espèces d'insectes comestibles dans le monde[109] restent absentes de nos assiettes mais sont de plus en plus évoquées comme une nouvelle source de protéines à bas coût et offrent un nouveau défi pour les autorités sanitaires.

---

[107] Assemblée nationale, rapport numéro 2966, 2020
[108] ALIMAVENIR pour SIAL 2018, Future Lab, Sial, Alimavenir
[109] ALIMAVENIR pour SIAL 2018, Future Lab, Sial, Alimavenir

Le sociologue Claude Fischler rappelle que « *dans nos cultures européennes, les insectes ne sont pas considérés comme des aliments. Il ne faut pas sous-estimer la force du dégoût, qui est une expression très puissante »*[110].

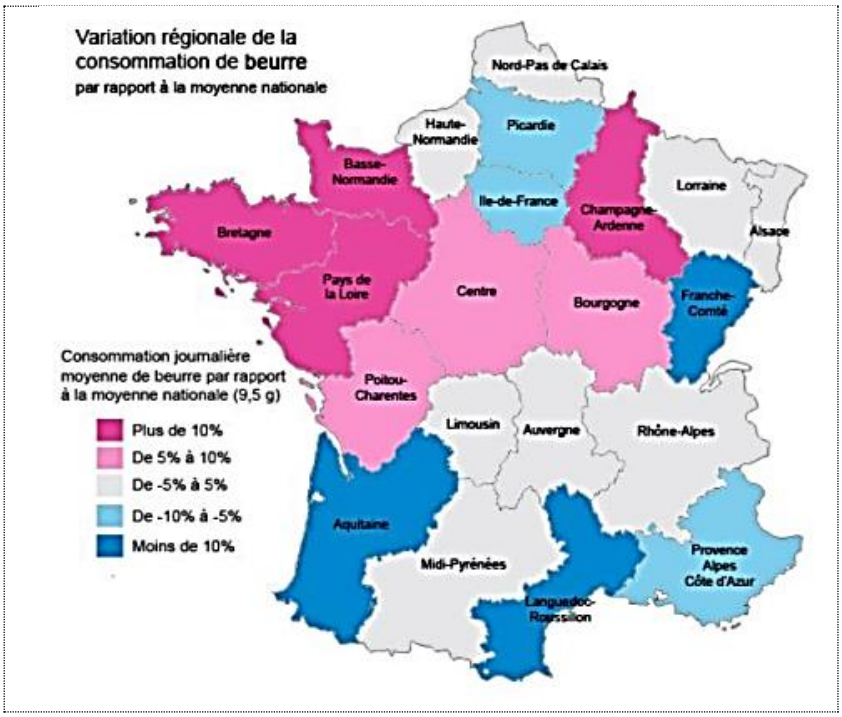
Pour autant, les insectes commencent à se répandre dans l'alimentation animale avec l'implantation de « fermes à insectes » comme Innovafeed dans la Somme. Du poulet nourri à base d'huile d'insectes arrive dans les rayonnages[111].

1.2.4 Matières grasses : les produits laitiers très présents en Bretagne

De 1960 à 2008, la consommation de lait et de produits laitiers a quasiment doublé en France. Leur consommation a tendance à se réduire sur les années récentes. La consommation des matières grasses a doublé, et les huiles végétales ont vu leur consommation multipliée par 2,5.

En 2007, le taux de consommation de beurre en Bretagne était 50% supérieur à la moyenne nationale (8,8 g/j pour les femmes, 10,2 g/j pour les hommes), celle d'huile de 14% inférieure[112].

Variations régionales de la consommation de beurre par rapport à la moyenne nationale.



Source : INSERM, d'après Nutrinet Santé, 2010

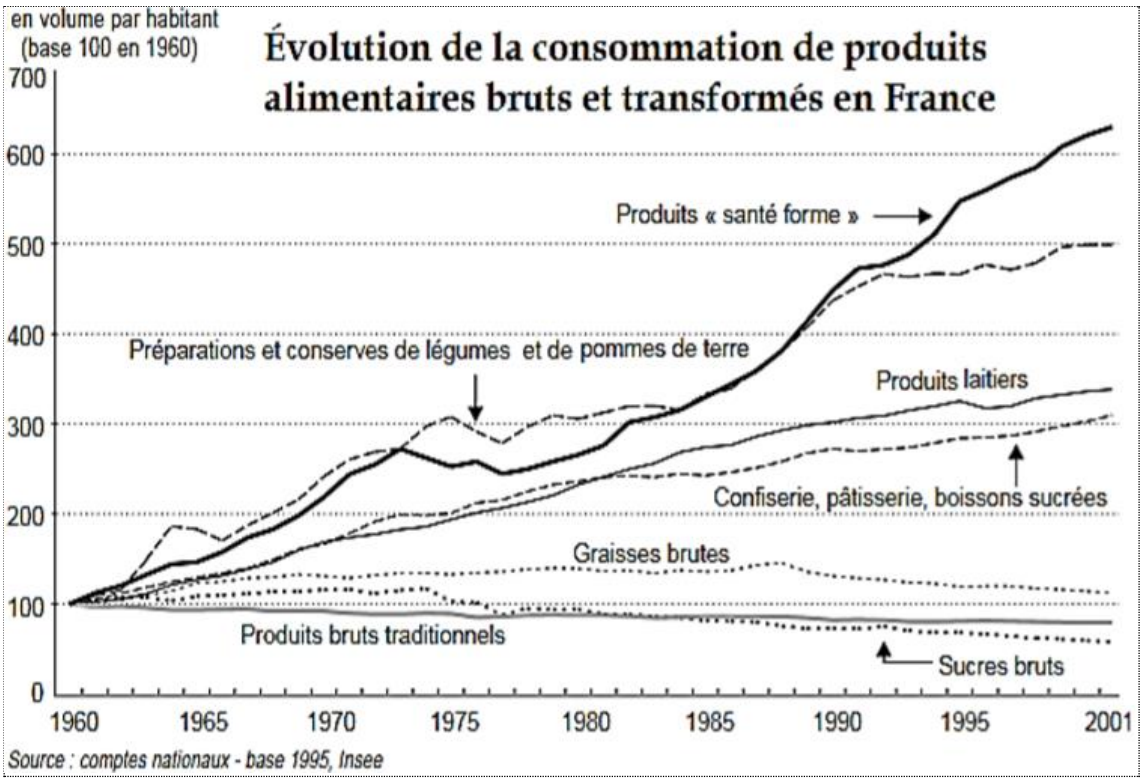
[110] La Croix, *Bientôt des insectes dans nos assiettes*, 2019
[111] LSA Green, *Auchan Retail France lance un poulet nourri à l'insecte*, 2020
[112] Data visualisation des étudiants de l'ENSAE à partir des données INCA 2 (2007), 2017

1.2.5 Les produits transformés en très forte hausse

Plats préparés et pâtisseries industrielles ont connu une croissance exponentielle dans l'assiette des consommateurs. Ces produits ont été développés dans le cadre de révolutions liées à l'électroménager (diffusion des réfrigérateurs, congélateurs, micro-ondes…) et de l'innovation produit (conservateurs, emballages…).

- La substitution des produits bruts par des produits transformés

Sur une longue période, la lente érosion des produits bruts est mise en balance avec une forte progression des produits transformés.



Ce schéma (base 100 en 1960) présente les évolutions sur 40 ans de la consommation en volume des types de produits selon leur degré de transformation, avec la croissance de produits préparés au détriment de produits bruts : on y lit la lente érosion de la consommation de produits bruts, alors que les produits issus de la fabrication industrielle connaissent un essor singulier.

Cette tendance se poursuit après 2001, comme en témoignent les études INCA. Entre l'étude INCA 2 (2006-2007) et l'étude INCA 3 (2014-2015), la consommation de plats composés et de produits pâtissiers salés (pizzas, quiches, pâtisseries salées, sandwichs, tartes, biscuits salés) a respectivement augmenté de 40% et de 53%.

Selon l'INSEE, « *les changements de modes de vie s'accompagnent d'une réduction du temps de préparation des repas à domicile (- 25 % entre 1986 et 2010) et profitent à des produits faciles d'emploi, tels que les pizzas ou les desserts lactés frais ».*

- La forte croissance des plats préparés ou « prêts à l'emploi »

L'étude INCA 3 détaille en plusieurs catégories les plats préparés : à base de viandes, à base de poissons, à base de légumes, à base de pommes de terre, de céréales ou de légumineuses. Ils représentent, réunis, 96,4 g/jour soit 3,3% de la consommation alimentaire totale (liquides inclus), en pleine ascension.

Les sandwichs, pizzas, tartes, biscuits salés et pâtisseries occupent une place majeure dans le régime alimentaire. Ils représentent 5,2% de la consommation alimentaire totale (liquides inclus) des 18-79 ans. Les écarts sont importants selon les classes d'âge : 76% pour les 18-44 ans (avec 88,9 g/jour), contre 39,8% pour les 65-79 ans (avec 22,4 g/jour).

En 2007, le taux de consommation de pâtisseries en Bretagne était 17% supérieur à la moyenne française (3ème région)[113].

- Aliments d'avenir : la substitution par la smart food ?

Des produits, déjà disponibles en rayon, offrent la promesse de fournir un repas complet rapidement, avec des arômes choisis… au travers de barres énergétiques ou de poudre à mélanger pour obtenir une boisson épaisse et nourrissante. Ils sont conçus pour fournir tous les composants nutritionnels d'un repas équilibré à partir d'ingrédients ultra-transformés[114].

La fonctionnalisation, portée par ce type de produits, vise à répondre à la demande de consommateurs plutôt urbains, jeunes, actifs, ne disposant pas de temps pour déjeuner. Censés allier plaisir et satiété pour des consommateurs parfois en recherche de perte de poids[115], ils réduisent cependant les qualités organoleptiques de l'alimentation (voir, sentir, mâcher, goûter…).

1.3. Un accroissement des déséquilibres nutritionnels

« *Selon l'OMS, la nutrition est l'apport alimentaire répondant aux besoins de l'organisme. Une bonne nutrition, c'est-à-dire un régime adapté et équilibré et la pratique régulière d'exercice physique, sont autant de gages de bonne santé. Une mauvaise nutrition peut entraîner un affaiblissement de l'immunité, une sensibilité accrue aux maladies, un retard de développement physique et mental* »[116].

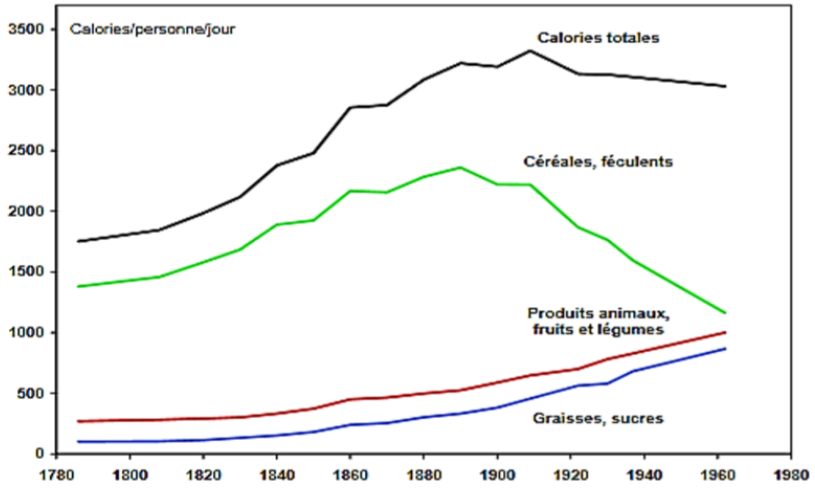
1.3.1 Sur une longue période, une diversification des apports nutritionnels

Sur une très longue période, la structure et le niveau d'apports énergétiques ont sensiblement évolué.

---

[113] Data visualisation des étudiants de l'ENSAE à partir des données INCA 2 (2007), 2017
[114] Hugo, *La Smart food », entre poudre alimentaire et poudre aux yeux*, 2018
[115] La Croix, *Feed, des repas en poudre sains et branchés, vraiment ?* 2019
[116] Plan national nutrition-santé 4, 2019-2023

Evolution des apports énergétiques par personne de 1780 à 1980.



Source : ANSES[117].

1.3.2 Des écarts par rapport aux recommandations

La comparaison entre l'apport énergétique recommandé et les consommations réelles s'inscrit dans une approche statistique de l'état général de santé de la population, avec une normativité définie dans le cadre de politiques publiques sanitaires. L'analyse de la « conformité nutritionnelle » s'opère à la fois sur des moyennes statistiques et sur l'appréciation des écarts

L'Apport énergétique total (AET) des adultes s'élève à 2 114 kcal en moyenne par jour, l'apport énergétique sans alcool (AESA) à 2 028 kcal/j. L'étude INCA 3 dresse, pour les adultes, un constat de relative conformité avec les recommandations nutritionnelles en cours au moment de l'étude : « *Les glucides contribuent à l'AESA à hauteur de 47%, les lipides à hauteur de 34% et les protéines à hauteur de 17%, le reste étant apporté par les fibres et les acides organiques. Cette répartition correspond aux intervalles de préconisations actuelles* »[118].

L'étude ESTEBAN – Volet Nutrition[119] permet d'établir une photographie de la situation nutritionnelle au regard des recommandations du PNNS 4 (Programme National Nutrition Santé). Cette étude interroge un panel d'adultes de 18 à 54 ans (705 hommes et 922 femmes), sur des indicateurs de consommation définis à partir des recommandations. Elle vise à mesurer la proportion de la population qui se situe en conformité ou non par rapport à ces indicateurs.

Les résultats de cette comparaison mettent en exergue des écarts importants :

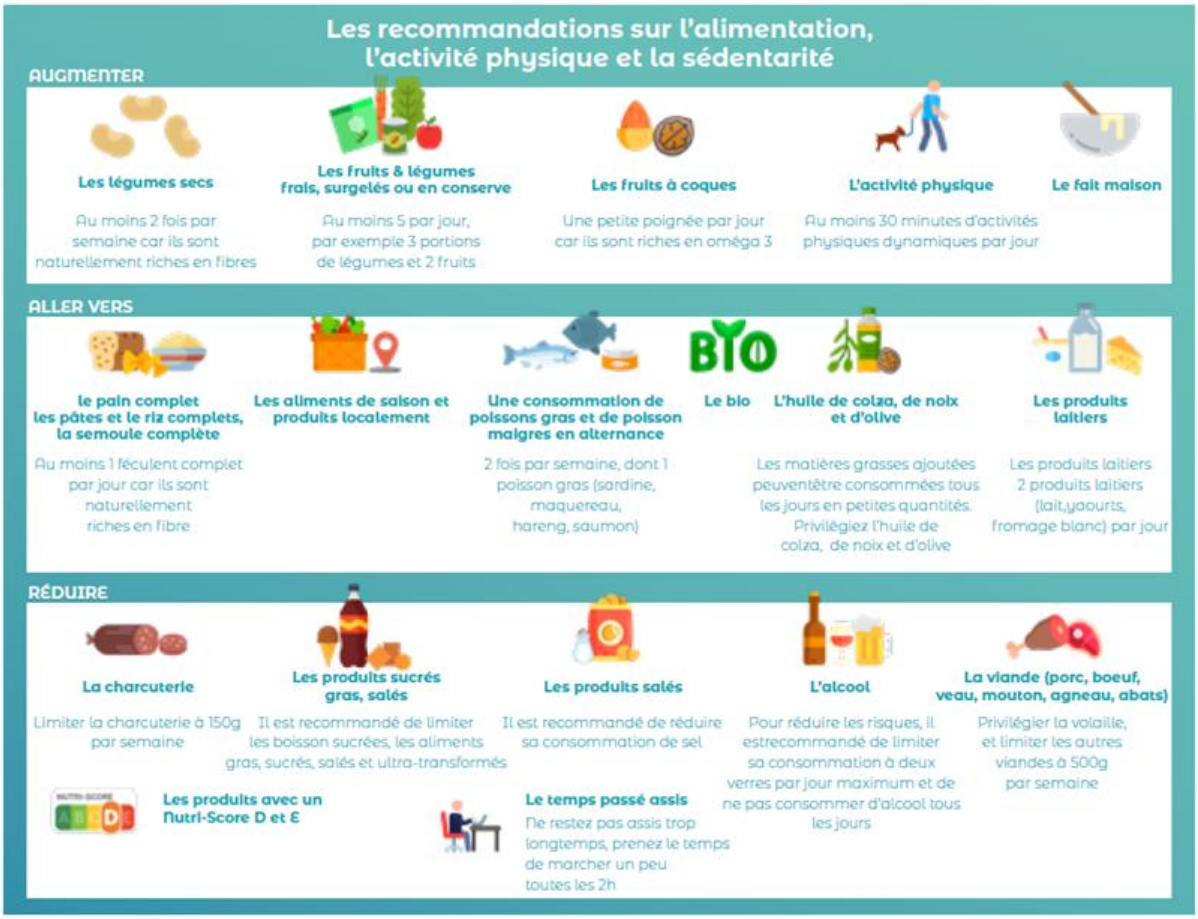
- Plus de la moitié des adultes ont une consommation conforme aux recommandations du PNNS 4 s'agissant de la viande, des matières grasses ajoutées, des produits sucrés et des boissons hors alcool ;

[117] ANSES, *Etude individuelle Nationale sur les Consommations Alimentaires 2006-2007*, 2016
[118] Etude INCA 3
[119] Esteban, *Adéquation aux nouvelles recommandations alimentaires des adultes âgés de 18 à 54 ans vivant en France*, 2019

- 4 adultes sur 10 seulement ont une consommation de produits complets et peu raffinés conformes aux recommandations ;
- 4 adultes sur 10 seulement ont une consommation de charcuterie conforme ;
- moins de 3 adultes sur 10 ont une consommation de fruits et légumes, de produits laitiers, de poisson et de fruits de mer conforme ;
- la même proportion est constatée pour la consommation de sel ;
- une consommation trop faible est constatée sur les aliments suivants :
    - fruits à coque non salés : 15% des adultes seulement
    - légumes secs : 13% des adultes seulement
    - les matières grasses ajoutées riches en acides alpha-linoléique (ALA) ou huile d'olive ne représentent la moitié de la consommation des matières grasses végétales que pour 10% des adultes seulement.

Les femmes présentent un régime alimentaire davantage en adéquation avec les recommandations que les hommes sauf pour les produits sucrés. Les personnes âgées ont un régime davantage en conformité avec les recommandations que les jeunes, particulièrement pour les fruits et légumes (plus que les jeunes) et les boissons sucrées (moins que les jeunes). Résultant d'une commande de Santé Publique France et peu médiatisée, l'étude donne donc à voir des écarts très importants entre ce qui est jugé souhaitable pour la santé humaine et la réalité des consommations alimentaires.

A partir de ces écarts, les autorités sanitaires formulent des recommandations en matière d'alimentation mais aussi d'activité physique et de sédentarité.

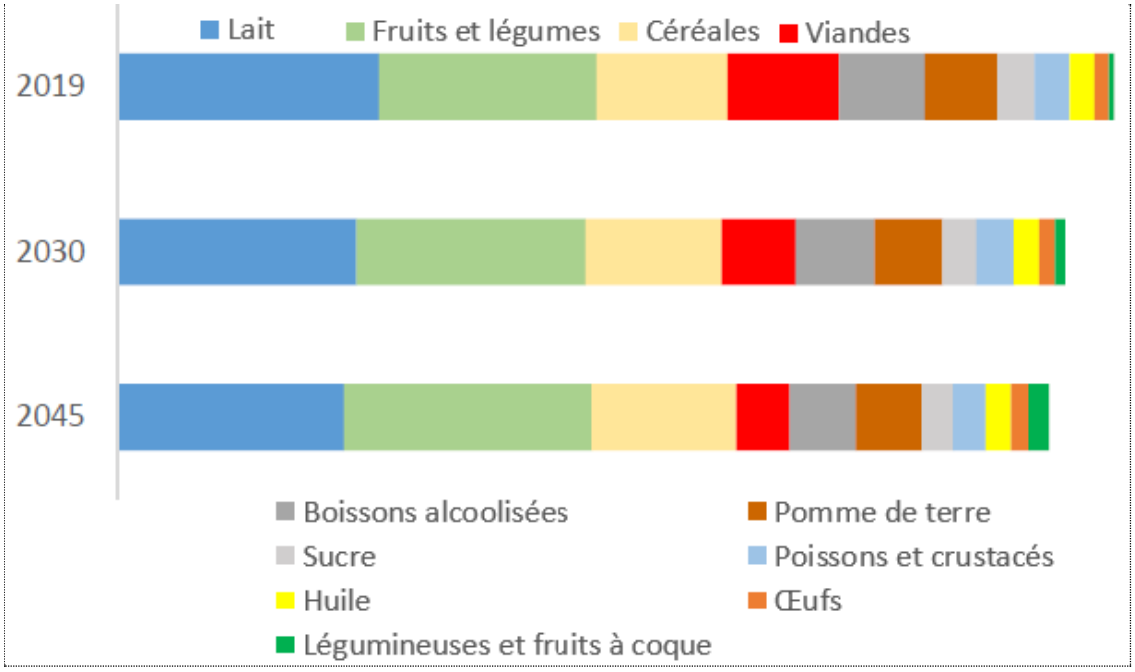


1.4. Hypothèses d'évolution du régime alimentaire

Le Centre culinaire contemporain de Rennes, sur la base de plusieurs études prospectives, a élaboré des scénarios de composition de l'assiette du futur en tablant sur :

- une baisse des apports énergétiques totaux, liés à l'évolution des modes de vie ;
- une réduction des protéines animales jusqu'à un certain seuil, au détriment de la viande bovine, les viandes blanches se maintenant à un certain niveau ;
- une moindre réduction des produits de la mer ;
- une réduction des produits laitiers ;
- une croissance des légumineuses et des fruits et légumes, dans le sens d'une alimentation plus saine et plus responsable.

Scénarios d'évolution de l'assiette des Français (en g/personne).



Source : Centre culinaire contemporain[120].

En résonnance à des préoccupations de développement durable, d'autres scénarios de régime alimentaire sont soumis afin d'ouvrir la réflexion sur des pratiques en conformité avec la réduction de l'impact climatique de la nourriture et des activités des filières alimentaires.

● Le cabinet d'étude Solagro a conçu le scénario Afterres 2050[121] avec pour objectif de « *changer notre alimentation pour préserver notre santé et notre environnement* ».

Ce scénario permet de concilier les « *enjeux de production et de consommation alimentaire, les enjeux liés aux crises climatiques et enjeux de préservation de notre patrimoine naturel* » c'est-à-dire « *mieux nourrir une population croissante, produire du carbone renouvelable pour l'énergie et les matériaux, lutter contre l'artificialisation des terres agricoles, reconquérir la qualité de nos ressources en eau, préserver la biodiversité et restaurer les écosystèmes, faire*

[120] Audition d'Audrey POTIN, Centre culinaire contemporain, 12 septembre 2019
[121] Solagro, *Afterres 2050*, 2015 et *Le revers de notre assiette*, 2019

du maintien de la fertilité des sols le pivot de la durabilité des systèmes agricoles, prendre en compte l'ensemble de la chaîne alimentaire dans la lutte contre le changement climatique, adapter les agrosystèmes et la forêt aux changements climatiques, faire vivre une agriculture et des territoires ruraux dynamiques ». L'approche systémique permet d'aboutir à un *« modèle agronomique qui met en correspondance des productions, qui sont reliées à des surfaces et à des rendements, lesquels dépendent de facteurs de production (engrais…), une demande en denrées agricoles et sylvicoles pour l'alimentation, la production de matériaux et d'énergie.* »

Sur la base de ce postulat, le cabinet d'études formule un idéaltype de régime alimentaire réduisant l'apport énergétique et particulièrement des nutriments surconsommés aujourd'hui telles que les protéines et le sucre et introduisant un nouvel équilibre entre les protéines végétales et les protéines. Il table sur une croissance de la part des légumineuses, légumes, fruits, céréales et fruits de mer alors que la consommation de viandes toutes confondues (–50%), de poissons (-82%) et de produits laitiers (-43%) baisse radicalement.

Scénario Afterres 2050 : évolution de la consommation de produits agricoles bruts pour nourrir un Français adulte entre 2010 et 2050

Produits agricoles bruts en kg/an	2010	Afterres2050	Evolution
Légumineuses	2	12	↗500%
Fruits à coque y compris olive de bouche et cacahuètes	8	13	↗63%
Fruits de Mer	10	15	↗50%
Huiles	25	32	↗28%
Fruits	110	134	↗22%
Céréales (hors orge pour la bière)	125	151	↗21%
Légumes	104	124	↗19%
Stimulants (café, thé, cacao)	11	10	↘-9%
Pommes de terre	56	50	↘-11%
Œufs	14	12	↘-14%
Sucre	39	28	↘-28%
Graisses animales y compris beurre	14	10	↘-29%
Boissons alcooliques (vin, bière, alcool)	91	53	↘-42%
Abats	7	4	↘-43%
Lait	280	160	↘-43%
Viandes bovine et ovine	31	16	↘-48%
Autres viandes	4	2	↘-50%
Volailles	25	12	↘-52%
Viande de porc	36	16	↘-56%
Poissons & huile de poissons	28	5	↘-82%

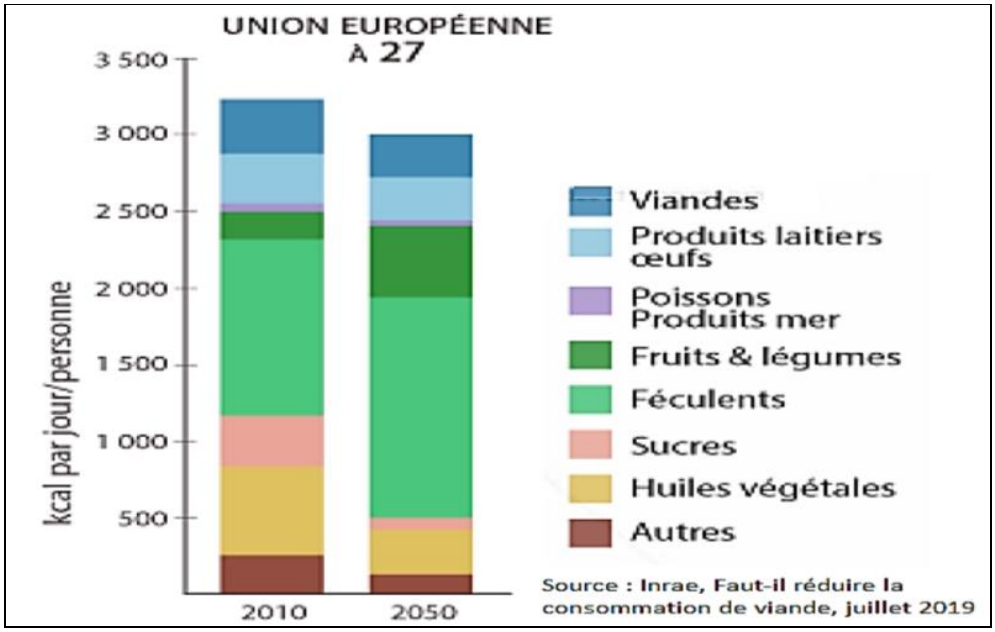
Source : Solagro Afterres 2050

Le scénario « Afterres » s'inscrit en compatibilité avec les recommandations d'évolution du régime alimentaire prônées par le Ministère de la Santé.

Une étude menée par scientifiques d'INRAE, de l'Inserm, de l'Université Sorbonne Paris Nord et de Solagro indique que le suivi des recommandations nutritionnelles françaises formulées en 2017 a un impact positif tant sur la santé que sur l'environnement[122].

● Le scénario « Healthy » de l'étude prospective Agrimonde-Terra[123] projette des évolutions similaires.

Evolution de la consommation en Europe dans le scénario « Healthy » de la prospective Agrimonde-Terra.



Source : INRAE, 2019.

1.5. L'assiette diffère selon plusieurs prismes sociogéographiques

1.5.1 Des différences selon le genre

La ration alimentaire s'élève à 2720 g/jour pour les femmes, 3 177 g/jour pour les hommes, soit une différence de 450 g.

1.5.2 Des différences selon le lieu d'habitation

L'étude INCA 3 découpe la France en 5 secteurs. Elle pointe des consommations plus importantes dans le nord-ouest de matières grasses animales, yaourts et fromages blancs, et une moindre consommation de boissons sans alcool. Le taux de consommation de charcuterie y est plus important qu'en Ile-de-France.

---

[122] INSERM, Suivi des recommandations nutritionnelles : un impact positif confirmé sur l'environnement, 2020
[123] Cité par Françoise CARTRON et Jean-Luc FICHET, *Vers une alimentation durable : Un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France*, 2019

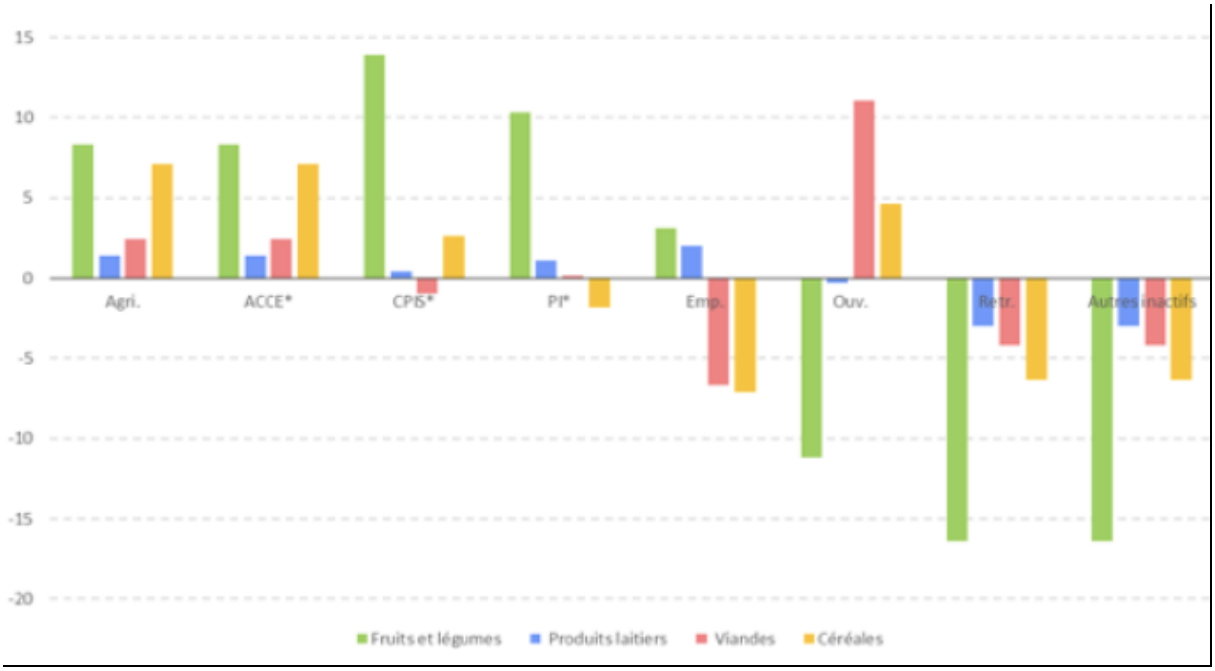
Au niveau national, les adultes des plus grandes agglomérations (> 20 000 habitants) consomment davantage de poissons, de lait, de jus de fruits qu'en milieu rural. Le constat est inverse pour la charcuterie et les légumes. Les confiseries et chocolats sont davantage consommés dans les villes de plus de 100 000 habitants.

1.5.3 Des différences selon la catégorie socio-professionnelle

L'étude du CREDOC conduite sur la consommation des différentes catégories socio-professionnelles montre, en moyenne, une plus forte consommation de fruits et légumes pour les CSP+, professions indépendantes, artisans, commerçants et chefs d'entreprise et agriculteurs. Les employés consomment moins de viandes et de céréales que la moyenne. A l'inverse, ouvriers, retraités et inactifs (chômage…) consomment nettement moins de produits végétaux. Le constat est identique, avec de moindres écarts, pour les produits laitiers.

Les comportements alimentaires ont tendance à se transmettre de génération en génération. Ainsi, les enfants des parents de la tranche ayant les revenus les 20% les plus bas sont plus susceptibles de consommer moins de fruits et légumes, de consommer davantage de boissons sucrées, de n'avoir pas suffisamment d'activités physiques.

Profil de consommation par catégorie socio-professionnelle - Ecart à la moyenne en kg/an/personne.

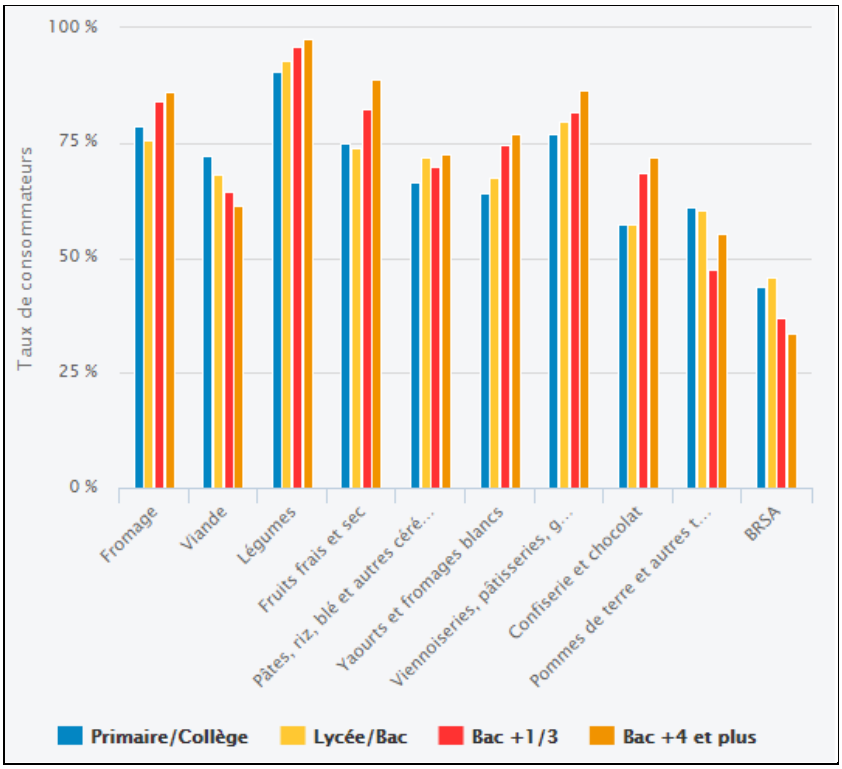


Source : CREDOC 2017, audition de Catherine Darrot.

1.5.4 Des différences selon le niveau d'études

Les différences sont également sensibles selon le niveau d'études.

Les Français consomment les mêmes aliments,
mais dans des proportions différentes en fonction de leur diplôme (adultes de 18 à 79 ans).



Source : INCA 3, 2017.

Les pâtes et autres céréales raffinées, les viandes hors volailles, les pommes de terre, les matières grasses végétales, ainsi que les BRSA et les eaux conditionnées contribuent davantage à la ration alimentaire des personnes ayant un faible niveau d'étude. A l'inverse, les pâtes et autres céréales complètes ou semi-complètes, les fruits, les oléagineux, les substituts de produits animaux ainsi que les boissons chaudes contribuent davantage à la ration alimentaire des personnes qui ont un niveau d'étude plus élevé.

La ration journalière est moindre pour les adultes ayant un diplôme inférieur au baccalauréat (2864 g/jour contre 3061 g/jour).

1.5.5 Des différences au cours de la semaine

Les produits les plus riches (viennoiseries, biscuits sucrés, pizzas, quiches, biscuits salés, charcuterie, BRSA et boissons alcoolisées) sont davantage consommés le week-end.

2. L'évolution des lieux, des temps et des formes du repas

Selon Thibault de Saint-Pol, « *les prises alimentaires, mais aussi la recherche de nourriture et la préparation des aliments, s'inscrivent au sein d'autres activités. Le temps alimentaire est à la rencontre de plusieurs temps sociaux »*[124].

2.1. Le modèle du repas à la française résiste à la déstructuration temporelle

Selon l'INSEE, les temps physiologiques (sommeil, repas…) sont stables dans leur durée entre 1999 et 2010. En moyenne, sur 11h25 qui y sont consacrés, 2h13 sont dédiés à la consommation des repas, avec des écarts entre un lycéen (1h50) et un retraité (2h33) ; l'écart étant réduit à 20 minutes pour une retraitée et une lycéenne[125].

2.1.1 Les trois repas se maintiennent malgré des ajustements

Le « modèle français » se singularise par un balisage temporel fort des repas dans la journée. Comparativement aux Etats-Unis, où les temps alimentaires sont très étalés, la sanctuarisation des petits-déjeuners, déjeuners et dîners perdure en France[126]. La comparaison entre l'étude INCA 2 et l'étude INCA 3 conclut à une faible évolution du rythme et des lieux d'occasion des différents repas. L'étude INCA 3 souligne que les adultes prennent systématiquement un petit-déjeuner à 81%, 87% un déjeuner et 92% un dîner. « *Environ 7 adultes sur 10 ont systématiquement pris chaque jour les trois principaux repas* » avec un suivi plus régulier à mesure que l'on avance dans l'âge. Seuls 59% des 18-44 ans répondent à cette régularité.

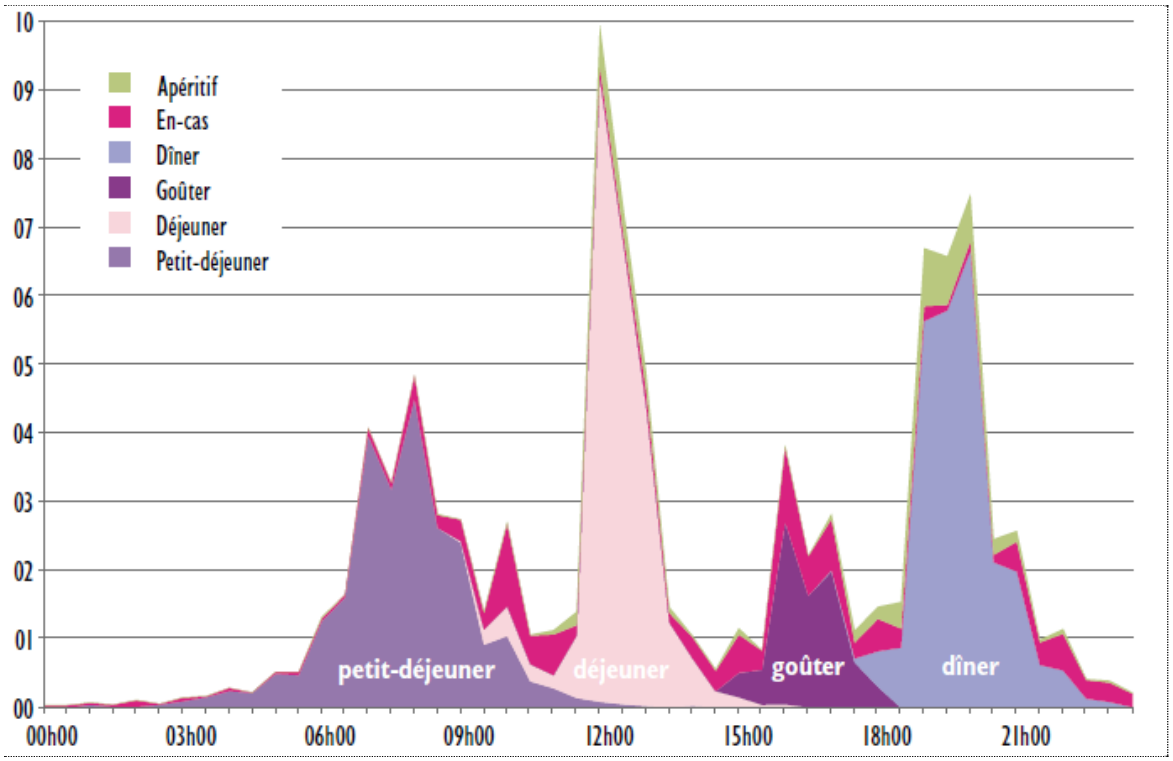
Le petit-déjeuner est le repas le plus régulièrement sauté[127]. Selon une enquête du CREDOC, *« environ 30% des enfants (25% des 3-11 ans et 40% des 12-14 ans) et 20% des adultes ne prennent pas de petit-déjeuner tous les matins ».* Sont le plus concernés les jeunes et les populations défavorisées.

L'effet générationnel joue : les « millenials » (nés entre 1980 et 2000) sont les plus susceptibles de se dispenser du repas, consomment des repas en mode « express » et adhèrent à des produits « prêts à manger »[128].

---

[124] Thibaut de Saint Pol, *Quand est-ce qu'on mange ?* 2005
[125] INSEE, *Depuis 11 ans, moins de tâches ménagères, plus d'Internet*, 2011
[126] Thibaut de Saint Pol, INSEE, *Le temps de l'alimentation en France*, 2012
[127] CREDOC, *Le petit-déjeuner, un repas essentiel de plus en plus délaissé et simplifié*, 2013
[128] Audition de Stéphane GOUIN, AgroCampus Ouest, 11 octobre 2018

Les repas des Français ont des horaires bien précis – Distribution des prises alimentaires des Français selon l'heure et les occasions de consommation (en %).



Source : CREDOC, enquête CCAF 2007.

L'étude INCA 3 indique que la collation en-dehors des 3 repas concerne plus de 3 adultes sur 10, que ce soit le matin, l'après-midi ou en soirée. La consommation d'un apéritif quotidien concerne 5% des adultes ; 50% des adultes en consomment un régulièrement. 29 % des jeunes grignotent très souvent entre les repas. Le goûter tient toujours sa place. En 2018, un sondage du CREDOC évalue à 35% la part des personnes qui consomment un encas dans la journée « deux à trois fois par semaine »… mais il ne se dissout pas dans une tendance à une prise alimentaire anarchique, prévalente dans les pays anglo-saxons.

2.1.2 Vers une hausse de l'alimentation nomade

L'alimentation devient de plus en plus nomade ou « intercalaire », notamment le midi[129].

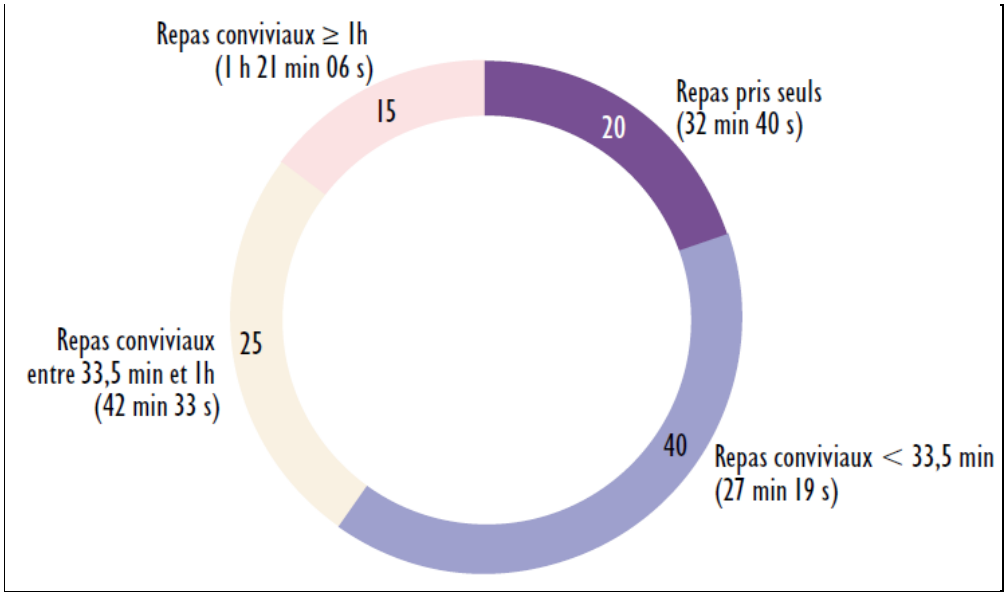
L'étude INCA 3 estime à 8,4% des déjeuners et 3,7% des dîners les repas consommés dehors ou dans les transports. L'offre commerciale en snacking s'adapte à ce nomadisme du midi. A l'ère de l'open space, certains adoptent la pratique du « no lunch » (pas de repas du midi, notamment chez les indépendants…) en sachant que le cadre légal impose, pour les salariés, un temps minimal de pause de 20 minutes. D'autres occupations viennent concurrencer le repas, comme les pratiques sportives, de relaxation ou des achats. Pour autant, il semble que la pause de midi reste appréhendée par les Français comme un temps de plaisir pour soi auquel concourt le plaisir de déjeuner[130].

[129] Audition de Julia GASSIE, CEP du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 17 mai 2018
[130] La Croix, *La pause déjeuner au travail, toujours sacrée ?* 2019

2.2. La commensalité : le repas comme temps partagé

La dimension conviviale du repas reste très significative en France. Le CREDOC estime que 80% des repas sont pris en compagnie d'autres personnes, dont une part pour les repas festifs et cérémoniels[131].

En France, 8 repas sur 10 sont conviviaux –
Distribution des repas selon qu'ils sont pris seuls ou à plusieurs (en %).



Source : CREDOC, enquête CCAF 2007.

Les petits déjeuners et les dîners sont en revanche majoritairement (à plus de 90%) pris à domicile. Les repas se déroulent donc dans un contexte généralement familial impliquant quasi systématiquement la commensalité, même si des approches individualistes de l'alimentation se développent au sein même des familles.

La commensalité, selon le sociologue Claude Fischler, s'avère un trait particulièrement français de l'alimentation comme phénomène social. Elle pourrait être associée à un certain équilibre alimentaire dans le sens où « *un plaisir partagé […] engendre un certain équilibre alimentaire, c'est-à-dire une discipline collective du 'manger ensemble'* »[132]. Le repas laissant la place aux échanges facilite la régulation des prises alimentaires : « *Manger ensemble favorise le phénomène de satiété* »[133] déclare ainsi Véronique Pardo, anthropologue responsable de l'Observatoire CNIEL des habitudes alimentaires.

Au-delà, l'alimentation entre en écho avec le caractère fondamental des relations en société : « *La précarité sociale fragilise la fonction sociale et conviviale de l'alimentation : perte de l'envie et du goût de s'alimenter…* »[134].

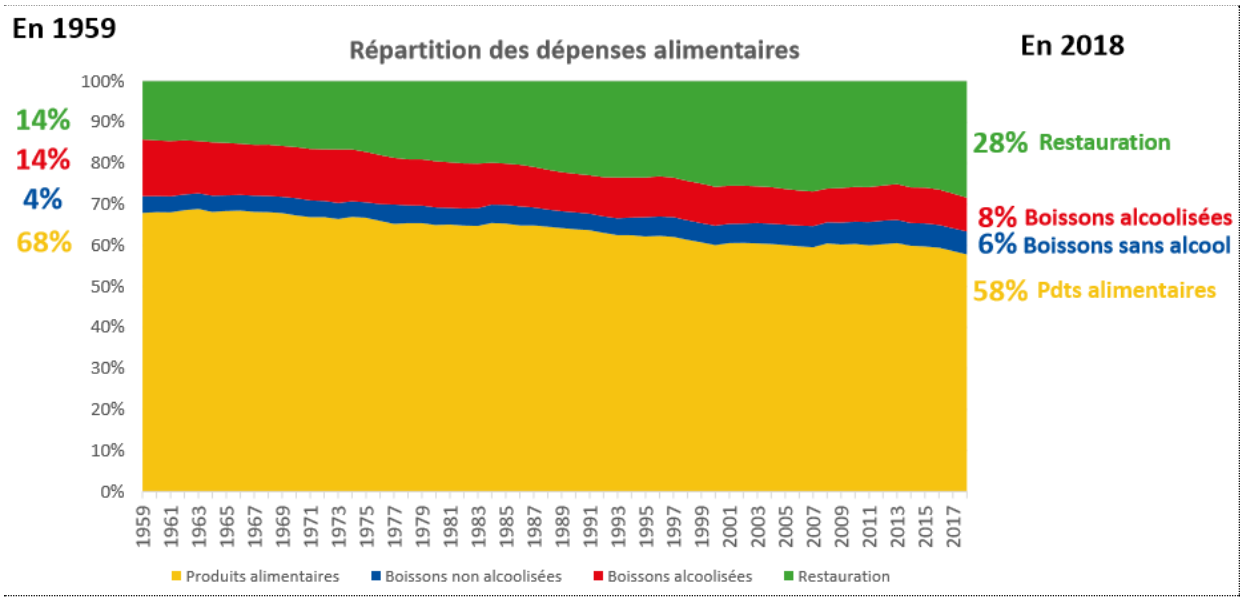
---

[131] CREDOC, *Le modèle alimentaire français contribue à limiter le risque d'obésité*, 2010
[132] CREDOC, *Du discours nutritionnel aux représentations de l'alimentation*, 2008
[133] 50 ans INC, *Comment les attentes des consommateurs et l'évolution de la filière agro-alimentaire préfigurent l'alimentation de demain ?*
[134] Audition de Karine BOQUET, Conseil national de l'alimentation, 13 septembre 2018

3. Accéder à l'alimentation : des modifications radicales des sources d'approvisionnement

Si sa part relative dans le budget des ménages a baissé, en valeur, le budget alimentaire moyen est en augmentation. Cette augmentation a notamment profité à la restauration hors foyer. En 60 ans, la part des dépenses dans la restauration hors foyer a doublé, de 14% à 28%.

Evolution de la répartition des dépenses alimentaires entre 1959 et 2018.



Source : INSEE (Comptes de la Nation 2018) *FranceAgriMer*[135].

Malgré la progression des achats en restauration, 75% des dépenses alimentaires sont toujours réalisées en commerce de détail.

Part des dépenses alimentaires selon les canaux d'approvisionnement.

Source : FranceAgriMer.

Lecture : 75% des dépenses alimentaires des ménages sont réalisées dans la vente au détail. Sur la totalité des dépenses de vente au détail, 64% sont effectuées dans les grandes surfaces alimentaires, 20% dans les surfaces alimentaires spécialisées et 7% dans les petites surfaces alimentaires ou magasins (PSA) de surgelés

[135] FranceAgriMer, *Panorama de la consommation hors domicile*

En 2018, les Français ont ainsi dépensé 324 € par mois par foyer pour leurs courses alimentaires en commerce de détail (242 € pour les foyers aux revenus inférieurs à 2000 €, 419 € pour les foyers aux revenus supérieurs à 4000 € par mois). Ils ont accordé 101 € par mois aux autres dépenses alimentaires : sorties au restaurant, livraison de repas à domicile, etc. (respectivement 72 € et 159 €).

Focus : en Bretagne, la consommation touristique majoritairement tournée vers la vente au détail

Riche de ses patrimoines naturels et culturels, la Bretagne a fait de sa gastronomie un atout touristique[136]. Le tourisme d'affaires et le tourisme de loisirs ont des impacts sur la consommation alimentaire.

- Un impact ciblé, temporel et géographique

La consommation touristique globale représente 8,6% du PIB régional, soit le 4e taux le plus élevé de France métropolitaine (7,4% au niveau national)[137]. En 2019, 21 millions de nuitées ont été enregistrées. Rapporté à la population résidant en Bretagne, cet afflux de touristes équivaut, de manière purement statistique, à **un surcroît de 3,5% du nombre de nuitées et donc d'occasions de consommation alimentaire.** L'activité touristique emporte donc des enjeux importants d'offre alimentaire dans les communes bénéficiant de l'activité touristique (emplois liés à la restauration, au commerce, à la logistique…).

- Des dépenses dans les « restaurants et cafés »

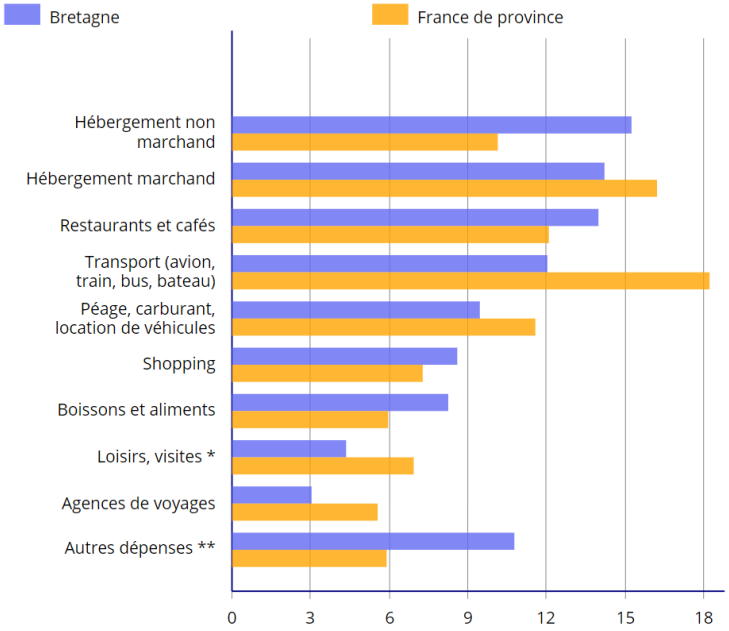
L'hébergement touristique constitue le premier poste de dépense avant les consommations en restaurants et cafés. L'alimentation constitue le deuxième poste de dépenses des visiteurs de la région et contribue à hauteur de 22% à la consommation touristique régionale. Ce poste alimentation se décompose en des dépenses effectuées dans les restaurants et les cafés (14%) et en achats alimentaires réalisés dans les commerces et grandes surfaces (8%).

La part des dépenses consacrées aux restaurants et cafés est plus élevée en Bretagne qu'en France, d'autres dépenses ayant proportionnellement moins de poids qu'ailleurs (transport notamment).

Cependant, en valeur, les touristes dépensent un budget alimentaire de 14,13 € par personne et par jour, ce qui est relativement peu.

[136] Tourisme en Bretagne, *Gastronomie bretonne*
[137] Comité Régional du Tourisme, *Enquête Reflet du Tourisme en Bretagne*, 2016

Comparaison du poids des dépenses touristiques (en %) en Bretagne et au niveau national.



Source : INSEE, CRT[138].

- En volume, une part importante en commerce de détail

Néanmoins, 40% des nuitées ne relèvent pas du secteur marchand (résidences secondaires, amis, familles…). Avec une part importante de tourisme familial et de nature (camping…), les dépenses alimentaires profitent essentiellement à la vente de détail. Seuls 26% des touristes fréquentent un restaurant gastronomique au cours de leur séjour[139].

- Quelles hypothèses d'évolution pour le tourisme à l'horizon 2050 ?

Le tourisme constitue un secteur important dans le développement régional. Le patrimoine naturel (dont la qualité peut évoluer…) et culturel de la région n'est pas « délocalisable », mais l'activité touristique est sujette à variations tant elle dépend de nombreux paramètres (valeurs, sensibilités, budget…).

Plusieurs enjeux s'imposent à la filière du tourisme, notamment celui du réchauffement climatique et celui de l'énergie et des mobilités. Selon les approches, ces enjeux peuvent représenter des risques et des opportunités. Ainsi, la crise du COVID-19 pourrait valoriser certains atouts de la région Bretagne pour une clientèle touristique en recherche de nature.[140] Cela se traduira-t-il par un accroissement du tourisme en Bretagne et des consommations alimentaires liées ?

Si les consommations alimentaires liées au tourisme sont importantes pour l'activité de la restauration dans certains secteurs géographiques ciblées (littoraux), elle ne modifie pas fondamentalement la consommation alimentaire. Pour autant, la contribution du tourisme au maintien du patrimoine gastronomique ne doit pas être négligé.

---

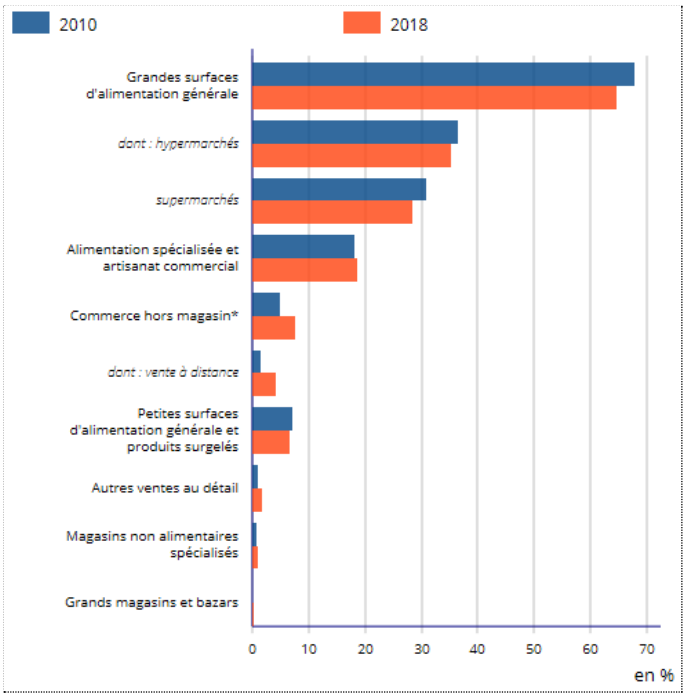
[138] INSEE, CRT, *En Bretagne, la dépense touristique s'élève à 6,6 milliards d'euros en 2011,* 2015
[139] Comité régional du tourisme en Bretagne, *Les premiers résultats,* 2016
[140] Tourisme Bretagne, *Les intentions de départ des Bretons – été 2020*

Grandes et moyennes surfaces (GMS), petits commerces, commerces spécialisés, marchés de plein vent, magasins de producteurs, AMAP, coopératives de consommateurs… constituent un panel diversifié des canaux d'accès à l'alimentation. Les modèles économiques ont radicalement évolué depuis les Trente Glorieuses, dans une coévolution de la demande (démographie et modes de vie) et de l'offre (secteur du commerce).

3.1. Le recours massif à la grande distribution

Le secteur de la grande distribution occupe une place prépondérante parmi les canaux d'approvisionnement, même si une diversification semble à l'œuvre.

Part de marché des produits alimentaires par forme de vente.



Source : INSEE[141].

3.1.1 La grande distribution a accompagné l'évolution des modes de vie

- L'ère de la consommation de masse

L'offre alimentaire a été bouleversée au lendemain de la seconde guerre mondiale. Le libre-service, découvert aux Etats-Unis, apparaît en France dès 1947. L'ouest est alors un terrain particulier d'émergence de ces nouveaux modes de distribution : Leclerc en 1949 à Landerneau[142], Unico à Savenay en 1958[143], Intermarché en 1969 dans le Morbihan[144]…

[141] INSEE Focus, *Les hypermarchés n°1 des ventes de produits alimentaires,* 2020
[142] Histoire et Archives Leclerc, *La première génération de centres Leclerc* (1949-1959)
[143] Wikipédia, *Système U*
[144] Wikipédia, *Intermarché*

Les clients ne s'habituent pas forcément, au départ, à ces nouveaux types de distribution, sans chaleur, sans le conseil du commerçant. Les grandes surfaces se diffusent moins rapidement en France que dans les autres pays européens. Pour autant, progressivement, s'appuyant sur les mutations de la société française (exode rural, développement des villes, accès au travail des femmes, diffusion de l'automobile, du frigo…), le modèle s'impose. Un sondage Ifop réalisé en 1970 révèle que 75% des Français sont favorables à l'augmentation du nombre de grandes surfaces, parce qu'elles font baisser les prix et permettent de grouper les achats[145].

- Le modèle du « tout périphérique »

L'urbanisme en Bretagne a connue des mutations majeures depuis les années 60 avec un étalement urbain et un maillage routier en quatre voies desservant la plupart des villes moyennes. Les grandes surfaces se développent là où les dynamiques de population sont les plus fortes. Les élus promeuvent le développement de surfaces commerciales pour renforcer l'attractivité de leur territoire. Elles sont censées freiner l'évasion commerciale vers les grands pôles, et sont contributrices de CVAE (Cotisation sur la valeur ajoutée des entreprises) et CFE (Cotisation foncière des entreprises). Les élus « *souffrent d'une addiction à la taxe foncière* »[146]. La Bretagne dispose d'une densité commerciale en surfaces alimentaires et d'un nombre de magasin alimentaires relativement plus importants que dans d'autres régions françaises[147].

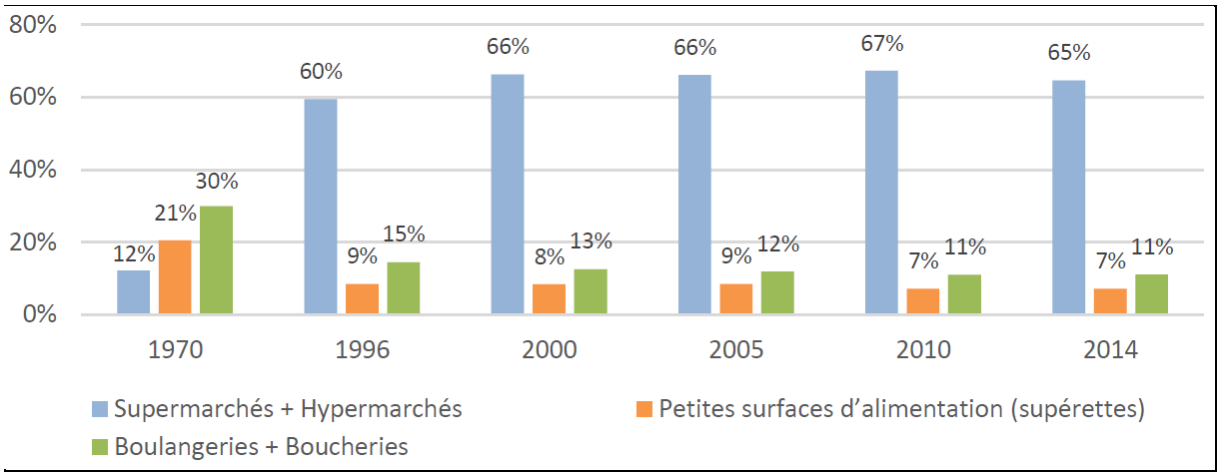
Ce modèle a progressivement été remis en cause et les enjeux du maintien du commerce en centre-ville figurent à l'agenda politique avec une politique de « revalorisation des centres-bourgs ».

3.1.2 En cinquante ans, la grande distribution s'est imposée

Les consommateurs s'adressent majoritairement aux grandes et moyennes surfaces pour leurs achats alimentaires. En 1970, le secteur ne représentait, en valeur, que 12% des achats alimentaires : aujourd'hui, les supermarchés (400 à 2500 m²) et hypermarchés (>2500 m²) captent 2/3 des achats, auxquels il faut ajouter les plus petites surfaces alimentaires possédées par les grands groupes.

[145] Cairn.Info, Jean-Claude Daumas, dans Vingtième Siècle. Revue d'histoire, *Consommation de masse et grande distribution, Une révolution permanente (1957-2005),* 2006
[146] Audition d'Olivier DAUVERS, 7 février 2020
[147] Ministère de l'économie, *Chiffres du commerce 2018*

Evolution des circuits de distribution entre 1970 et 2014 (part des achats en valeur).

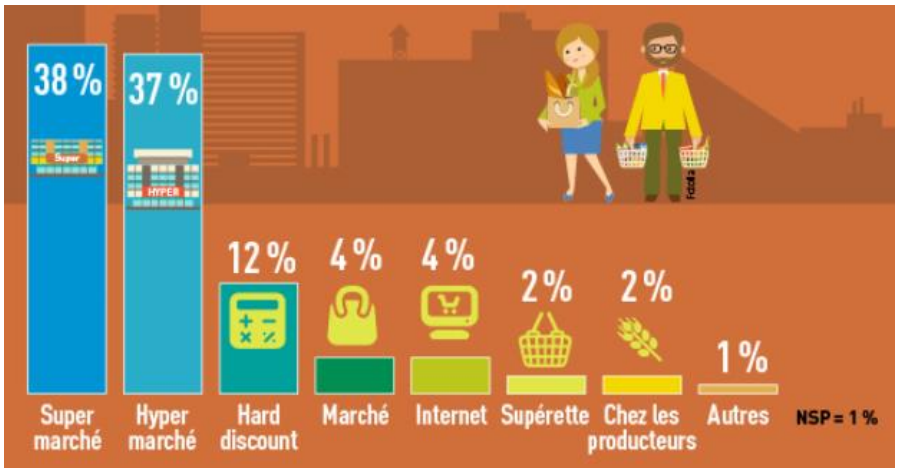


Source : ADEME[148].

3.2. Une diversité croissante des canaux d'approvisionnement

La grande distribution reste largement dominante, mais on assiste à une diversification des canaux d'approvisionnement.

Les lieux privilégiés pour faire les courses alimentaires en 2017.



Source : Sofinscope.

Dans le sondage dont les résultats sont restitués ici, les enseignes de la grande distribution (à 75%) et le hard discount (12%) constituent les premiers choix pour les courses alimentaires[149].

Pour un autre sondage[150], avec une approche cumulative des canaux, 93,4% des sondés fréquentent les grandes surfaces conventionnelles. Les petits commerces sont fréquentés à 43,6%, les grandes surfaces bio à 33,2%, les magasins spécialisés à 20,9%. Marchés et AMAP

[148] ADEME, *Analyse de la valeur socio-économique de l'alimentation, et sa répartition*, 2018
[149] Sondage Opinionway pour Sofinscope, *Les français et leur budget dédié à l'alimentation*, 2017
[150] ECV, *Qu'est-ce que l'on mange demain ?* 2019

sont nettement moins cités. Naturellement, les consommateurs ont recours à de multiples types de canaux, ne serait-ce que pour des achats quotidiens comme le pain.

57% des consommateurs fréquentaient 5 circuits d'approvisionnement ou plus en 2017. Ils n'étaient que 39% en 2012[151].

Les consommateurs ont ainsi, sur la période récente, tendance à démultiplier leurs occasions d'achat[152].

Des achats alimentaires plus rapprochés -
Ecarts 2017-2012 (en points) : « Fréquentez-vous les magasins suivants ? »

	Plus d'une fois par semaine	Une fois par semaine	Deux à trois fois par mois	Une fois par mois	Moins souvent
Hypermarchés	+3,7	-0,7	-1,8	+4,8	-5,9
Supermarchés	+5,0	+3,7	+4,2	-3,2	-9,8
Commerces de proximité	+1,9	+4,5	+3,9	+1,6	-11,9
Supérettes	+2,1	+8,7	+3,1	+2,8	-16,7
Épiceries de quartier	+0,9	-0,3	+4,4	+2,6	-7,5
Hard-discount	+4,0	+1,9	+2,1	-4,2	-3,9
Marchés	+3,5	+0,5	+2,8	-0,2	-6,5
Commerces alimentaires spécialisés (hors boulangerie)	+2,6	-1,1	+1,6	+1,3	-4,5
Magasins de surgelés	-0,8	-1,5	+0,4	+7,2	-5,4
Internet avec livraison	+1,0	-0,7	+12,0	+0,9	-13,2
Drives	+0,5	+6,4	+5,6	-5,3	-7,2

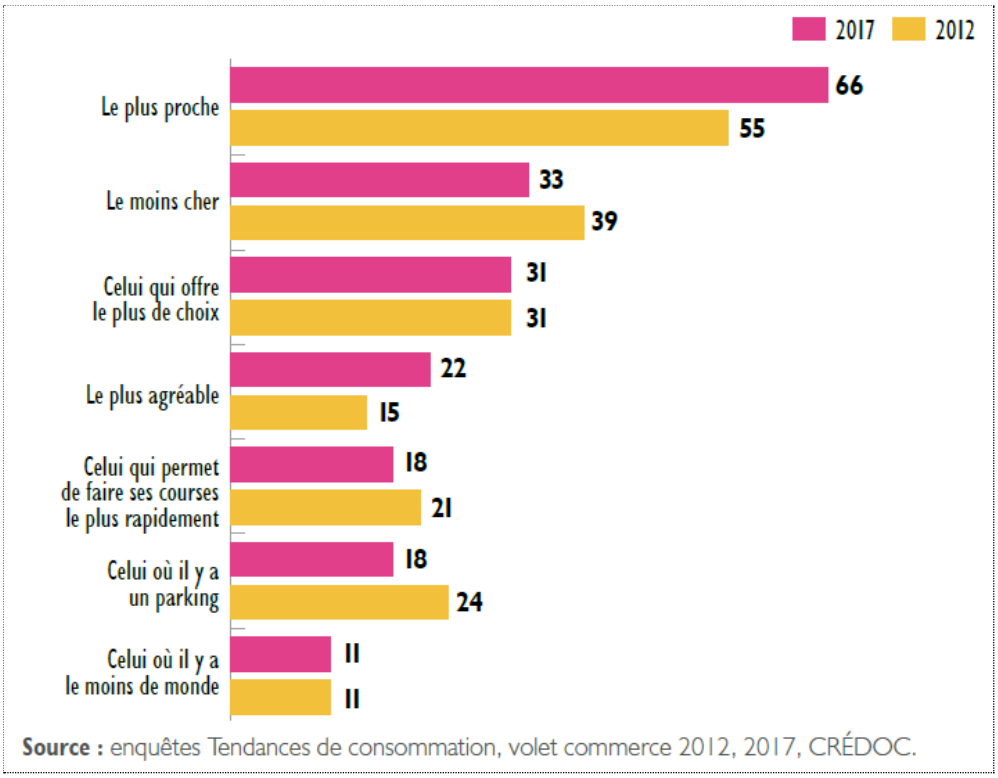
Source : CREDOC.

3.2.1 La proximité et le coût comme premiers critères

Interrogés sur leurs critères pour l'achat de l'alimentation à domicile, les Français indiquent en priorité la proximité, le coût et les services apportés.

[151] CREDOC, *Enquêtes Tendances de consommation, volet commerce 2012, 2017*, 2018
[152] CREDOC, *Enquêtes Tendances de consommation, volet commerce 2012, 2017*, 2018

Deux Français sur trois privilégient la proximité -
Pourcentage d'individus ayant cité cet item en 1er ou 2e critère de choix de magasin.



Source : CREDOC[153].

Le positionnement stratégique des grandes surfaces répond à une analyse de la clientèle et des flux automobiles, particulièrement domicile-travail. Aussi, la périphérie des villes est privilégiée ; les « drive » adossés sur un magasin ou, en nouvelle implantation près de rocades, s'inscrivent dans cette tendance. Ainsi, dans une étude de 2019, « *62,3% des répondants déclarent que la localisation est le critère de choix principal pour leur lieu de courses* », proche des grands axes, avec des facilités de stationnement. Par ailleurs, « *73% des sondés se rendent au supermarché depuis leur domicile et 24% depuis leur lieu de travail* »[154]. Les grandes surfaces offrent le plus grand assortiment au même endroit, à bas prix.

Certaines valeurs sont par ailleurs attachées au commerce dit « de proximité ». Aux yeux des habitants, les commerces alimentaires de proximité sont parés de nombreuses qualités : à 90% ils déclarent qu'ils dynamisent les centres-bourgs, à 87% qu'ils créent du lien social, à 82% qu'ils participent à l'aménagement du territoire[155]. Si les critères de temps restent essentiels, une partie de la clientèle, hors considération de budget, « *éprouvera davantage de plaisir à faire ses achats chez un boucher ou même dans une surface spécialisée en fruits et légumes plutôt que dans un supermarché* »[156].

---

[153] CREDOC, *Enquêtes Tendances de consommation, volet commerce 2012, 2017*, 2018
[154] ECV, *Qu'est-ce que l'on mange demain ?*, 2019
[155] CGAD, *Sondage CSA Les français et les commerces alimentaires de proximité*, 2019
[156] ECV, *Qu'est-ce que l'on mange demain ?*, 2019

Dans le triptyque prix/qualité/service, **le prix demeure un critère prépondérant dans le choix du type de point de vente** si bien que « *la part des ventes en promotion est passée de 14% en 2000 à 20% en 2016 du volume des biens alimentaires vendus* » et ceci particulièrement pour les enseignes de la grande distribution. Les promotions sont déterminantes pour les grandes surfaces ; le rayon dédié, souvent à l'entrée du magasin, y est très fréquenté.

De surcroît, en 2018, *« la Bretagne reste la région la plus intéressante pour qui va faire ses courses en hyper ou supermarché. Avec un coût moyen du panier à 350 € (contre 364 € pour le prix moyen à l'échelle nationale), les Côtes-d'Armor occupent la première place du classement par département »*[157].

3.2.2 Les petits commerces de détail maintiennent leur position

« *Les commerces d'alimentation spécialisés, y compris l'artisanat commercial, maintiennent globalement leur position avec 18,5 % du marché en 2018, contre 18,1 % en 2010, grâce aux primeurs, poissonniers, débits de boissons et magasins bio. Au contraire, les boucheries traditionnelles sont confrontées à des difficultés : leurs ventes de viande ont reculé de 7 % en huit ans, en partie en raison de la concurrence de la grande distribution. Pour l'achat de pain et pâtisserie, les consommateurs sont aussi fidèles en 2018 qu'en 2010 aux boulangeries-pâtisseries alors qu'ils se détournent des hypermarchés. En 2018, les petites surfaces d'alimentation générale et les magasins de produits surgelés, qui détiennent ensemble 6,5 % du marché des produits alimentaires, ont perdu 0,7 point de parts de marché depuis 2010, en raison du recul des supérettes »*[158].

3.2.3 Les enjeux du commerce alimentaire en milieu rural

En 2010, la Bretagne était la région qui garantissait, tous commerces confondus, la meilleure desserte auprès de ses habitants : « *Seuls 4 % de la population rurale ne dispose pas de commerces de proximité dans sa commune »*[159], cafés et restaurants étant inclus.

En milieu rural, cependant, les deux facteurs « proximité » et « prix » sont particulièrement mis en tension. La sensibilité des habitants sur l'accès à un commerce de proximité s'avère très forte. Ainsi, une étude identifie la disparition du dernier commerce de proximité comme l'un des facteurs déclencheurs (parmi beaucoup d'autres) de certaines mobilisations des « Gilets Jaunes » en 2018-2019 en milieu rural[160]. La même étude pointe la corrélation entre la disparition du commerce de proximité et la présence d'un hypermarché.

Les habitants des communes rurales, comme les urbains, recourent en effet majoritairement aux grandes surfaces pour leurs achats alimentaires, en optimisant les déplacements. Une étude sociologique de l'université de Rennes 2 sur les pratiques d'achat des habitants en

---

[157] Que choisir, *Supermarché - Le palmarès des enseignes de la grande distribution*, 2018
[158] INSEE Focus, *Les hypermarchés n°1 des ventes de produits alimentaires*, 2020
[159] INSEE Première, *Le commerce de proximité*, 2010
[160] CAE, Les notes du conseil d'analyse économique, n° 55, Territoires, bien-être et politiques publiques, 2020

milieu rural[161] conclut : « *Le rôle des commerces de proximité dans les attentes s'inscrit à la fois symboliquement (il rassure les populations, qui ne l'utilisent qu'en dépannage) et socialement (comme lieu de vie et de rencontres) dans l'espace rural. La question du commerce de proximité est sous tension entre une rentabilité non assurée, des contraintes d'ouverture pour les gérants et cet usage faible des habitants* ».

Certains commerces de proximité en milieu rural parviennent à maintenir un modèle économique viable pour autant qu'ils soient en mesure de proposer une qualité de services (plats préparés fait maison…) et au prix d'un très fort investissement personnel pour fidéliser leur clientèle.

3.2.4 Les marchés alimentaires : un appoint, avec une part réduite de producteurs marchands

« *La part de marché du commerce non sédentaire (foires, marchés, ventes sur éventaires) pour les produits alimentaires dans la consommation des ménages français représenterait, en valeur, 2,3 %* »[162] « *En 2012, 76 % des consommateurs fréquentaient les marchés, ils ne sont plus que 68 % en 2017* »[163]. Pourtant, les marchés sont souvent cités parmi les réseaux fréquentés pour les achats alimentaires. Porteurs d'attractivité commerciale et touristique (ils sont appréciés l'été), ils sont aussi vecteurs de confiance là où ils permettent de s'approvisionner directement auprès de producteurs. (16% des commerçants sont également producteurs). Environ 19% des communes en France organisent au moins un marché[164].

Lors du premier confinement décidé au printemps 2020 pour lutter contre la crise du COVID-19, les marchés de plein vent, d'abord interdits puis très vite rétablis, ont vu leur fréquentation augmenter (jusqu'à tripler)[165] : ils ont permis aux consommateurs de s'approvisionner ailleurs que dans des lieux fermés à un moment où disposaient de plus de temps pour cuisiner et portaient une attention particulière aux professions qui garantissaient leur accès à « des biens de première nécessité ». Les marchés ont ainsi répondu à une recherche de proximité et d'achat de produits locaux. Reste à savoir si cette mutation de la consommation alimentaire s'inscrit comme un signal faible d'un engagement durable vers l'achat sur des marchés ou si ce changement de comportement n'était que passager.

3.2.5 L'arrivée des outils numériques dans la distribution alimentaire

Depuis plusieurs années, le commerce des biens alimentaires connaît de nouvelles mutations avec l'arrivée d'un puissant marché de services liés aux outils numériques.

---

[161] Olivier DAVID, Nicolas CAHAGNE, Régis KEERLE, Magali HARDOUIN, Emmanuelle HELLIER, Raymonde SECHET, *Démarche « Bouclier Rural » - « Les services en milieu rural : retour d'enquêtes »*, 2015

[162] Open Editions, Géocarrefour, Aurore Navarro, *Le marché de plein vent alimentaire, un lieu en marge du commerce de détail alimentaire français ?* 2019

[163] CREDOC, *Proximité et qualité, les deux priorités pour faire ses courses alimentaires*, 2018

[164] LCI, *Les marchés alimentaires de France en 10 chiffres*, 2018

[165] La Gazette des Communes, *Les plateformes de mise en relation au secours des circuits courts alimentaires*, 2020

- Drive et livraison

Des services innovants sont proposés pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs. Avec une progression de 6% du chiffre d'affaires (tous produits confondus) en 2019, le drive ne cesse de séduire[166]. En 2014, la Bretagne était la région de France qui hébergeait le plus de drives par habitant[167].

Les petits commerçants déploient des offres internet de « click and collect » pour satisfaire cette nouvelle attente des clients. Lors des confinements et restrictions imposés lors la pandémie du COVID-19, « *plus d'un quart des cyberacheteurs ont commandé en ligne auprès de magasins de proximité, essentiellement dans le but de les soutenir »*[168].

A cette occasion, de petits producteurs ont également créé des collectifs afin de proposer une offre complète de biens alimentaires, livrés, un jour par semaine sur le parking de la Chambre d'agriculture[169]. Le Conseil régional de Bretagne a créé le site www.produits-locaux.bzh permettant de repérer (lieux, coordonnées) les producteurs locaux et facilitant la mise en relation avec les consommateurs.

- Distributeurs et commerces sans commerçants

Des distributeurs automatiques (de pain, de pizzas, de produits frais), accessibles 24h/24, sont installés dans certaines petites communes pour pallier l'absence de commerces.

De nouvelles formes de magasins sans personnel en caisse se développent par ailleurs avec l'appui de technologies numériques. Grâce à l'intelligence artificielle, *« plus besoin de passer en caisse pour scanner ses produits. Il suffit de les déposer sur une balance qui identifie automatiquement les produits sélectionnés. […] Les clients doivent juste s'identifier à l'entrée du magasin avec leur carte bancaire (sans contact) et vérifier leur panier sur un écran tactile »*[170].

- Le consommateur face à des commerçants virtuels

Le développement des achats alimentaires uniquement par internet (sans s'adosser à une enseigne de la grande distribution) émerge timidement. En 2016, ils ne représentaient que 5,6% du marché alimentaire. Pour autant, plusieurs signaux témoignent d'évolutions en cours. Ainsi une coopérative bretonne a mis en vente en 2019 sur Amazon des paniers de primeurs : « *cinq paniers de légumes conventionnels, deux paniers de légumes certifiés AB et un panier de condiments, dont les prix vont de 19 € à 29,50 €. Sitôt cueillis, les légumes sont mis dans un coffret en carton spécialement conçu pour préserver la tenue et la fraîcheur des produits, et livrés à l'acheteur 48h après la commande. Une véritable prouesse logistique »,* souligne le président de la Sica[171].

---

[166] Le Web Grande Conso, Olivier Dauvers, *Drive : Leclerc, toujours solide leader, a un nouveau dauphin*, 2020
[167] Le Télégramme, *La Bretagne, terre du drive*, 2014
[168] Le Monde, *L'année 2020 marque le grand bond en avant de l'e-commerce*, 2021
[169] Chambres d'agriculture de Bretagne, *Drive fermier 35 : une initiative collective qui prend de l'ampleur*
[170] Ouest-France, *Un Monoprix sans caisse et ouvert 24 heures/24 en phase de test*, 2020
[171] Bretagne économique, *Agroalimentaire : la Sica vend et livre des paniers de légumes frais via Amazon*, 2019

Par ailleurs, une enseigne de la grande distribution est en voie de développer sa place du marché (marketplace) sur le site Amazon Prime[172]. Au moment de la rédaction de l'étude, aucune ville de Bretagne n'était desservie.

Enfin, des acteurs entrants pourraient voir le jour à l'instar d'Instacart aux Etats-Unis. Cette application permet au consommateur de s'adresser à une seule place de marché sur mobile ou internet et de commander des produits alimentaires issus d'une multitude de fournisseurs (moyennant paiement du service) : un « pickeur », préparateur de commandes, navigue de magasin en magasin avant de livrer la commande au client[173]. Il est utile de préciser à ce stade que les Français, à la différence des Américains, sont à ce jour peu enclins à s'acquitter du paiement de frais liés à la préparation de commande.

Evolution de l'e-commerce alimentaire (tous produits) en France
(Parts de marché, % de ménages acheteurs et nombre de points de vente).

	2010	2013	2015	2016
Parts de marché Alimentaire (valeur)	0,7 %	3,7 %	5,1 %	5,5 %
% ménages acheteurs	3,7 %	23,7 %	24,6 %	26,2 %
Nombre de points de vente	520	2 720	3 630	3 950

*Drive et livraison à domicile organisés par les enseignes de la distribution

Source :

En 2019, les biens alimentaires restaient très peu achetés sur internet. Pour autant, le nombre de e-acheteurs ayant réalisé un achat alimentaire au moins une fois durant la dernière année est en progression constante. Il se situait à 11% en 2010, à 17% en 2015 et à 20% en 2018[174].

3.2.6 Une implication nouvelle du consommateur dans la distribution alimentaire

Les coopératives de consommation ont connu une activité florissante au cours du XXème siècle, avec le développement de leurs propres usines de production. Elles ne se sont pas adaptées aux évolutions de la grande distribution, avec la volonté de maintenir un prix unique quels que soient la taille ou l'emplacement du magasin, une réticence à pratiquer des prix d'appel et à emprunter le sillage des mutations de la grande distribution. Elles renaissent aujourd'hui dans des organisations qui relèvent souvent de l'économie sociale et solidaire, avec un investissement requis pour les « sociétaires » en termes de temps et d'engagement collectif. Ces formes alternatives reposent sur une réduction du nombre d'intermédiaires, en s'exonérant de l'intermédiation par de grosses coopératives et d'acteurs de la grande distribution[175].

---

[172] Monoprix l'entreprise, *Alliance entre Monoprix et Amazon*
[173] Audition d'Olivier DAUVERS, 7 février 2020, Wikipedia
[174] Fédération du e-commerce et de la vente à distance, *La Fevad publie les chiffres-clés du e-commerce en 2020*
[175] Wikipedia, *Coopérative de consommation*

Qu'elles soient initiées par des producteurs, des transformateurs, des consommateurs, ou souvent conjointement, de nouvelles organisations alternatives à la structuration actuelle de la distribution alimentaire émergent. Elles répondent généralement à l'objectif de mieux contrôler son alimentation, en choisissant les produits et les producteurs d'une part et d'autre part, de mieux valoriser le facteur productif, en diminuant les intermédiaires pour permettre un meilleur revenu. Ainsi en est-il de Breizhicoop, à Rennes, épicerie solidaire où chaque consommateur est à la fois et indissociablement propriétaire avec des parts sociales et bénévole… Quelque 336 personnes y contribuent[176].

Ces alternatives ne représentent qu'une infime partie du commerce alimentaire mais peuvent représenter pour certains une voie de diversification et une meilleure maîtrise par les consommateurs de leur alimentation.

D'autres formes d'engagement, sous la forme du crowdfunding (financement par les foules, avec ou sans contrepartie) se développent en soutien d'initiatives de création de commerces locaux (bio, sans emballage…) ou d'exploitations (maraîchers, vergers…) en conversion vers de l'agriculture bio ou raisonnée

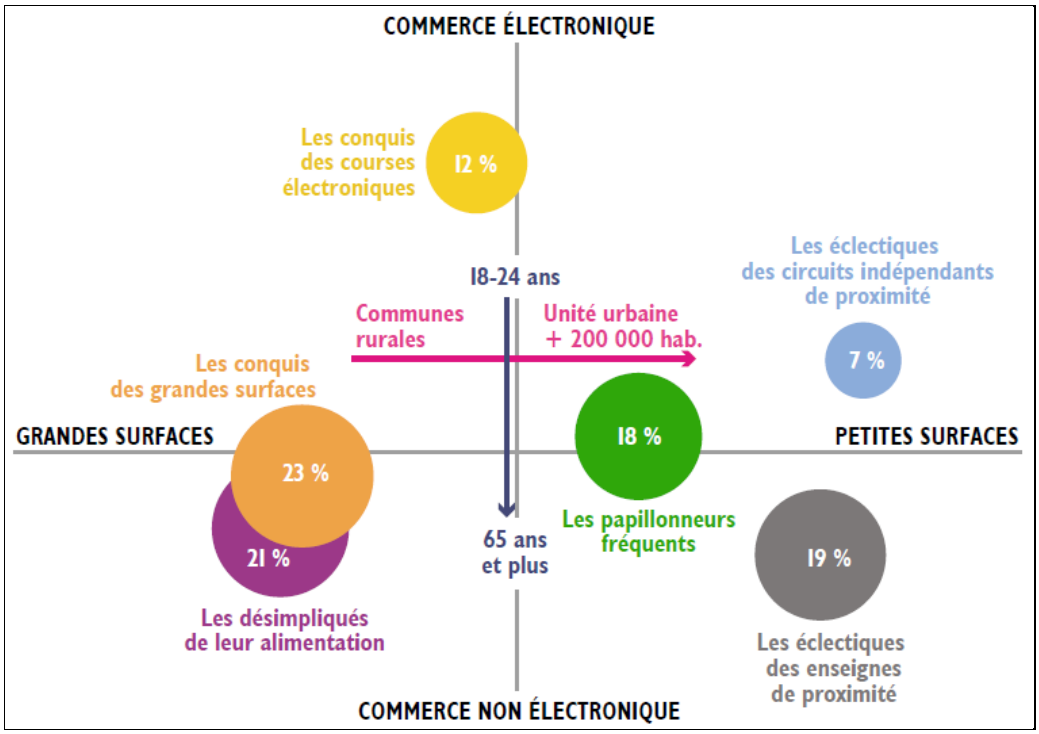
3.2.7 Une typologie de consommateurs selon leur mode d'accès à l'alimentation ?

Les consommateurs sont divers et démultiplient leurs actes d'achats alimentaires. Il n'y a donc pas un seul profil de consommateur, mais des profils-types au regard des pratiques d'achats alimentaires, dont la proportion peut donner des indications intéressantes sur la situation actuelle et es évolutions en cours :

- les *« conquis des grandes surfaces »* (23%) ;
- les *« désimpliqués de leur alimentation* » (21%) ;
- les *« éclectiques des enseignes de proximité »* (19%) ;
- les *« papillonneurs fréquents »* (18%) ;
- les *« conquis des courses électroniques* » (12%) ;
- les *« éclectiques des circuits indépendants de proximité »* (7%).

[176] Audition d'Ali ROMDHANI, Breizhicoop, 20 juin 2019

Typologie des consommateurs par rapport aux courses alimentaires -
Base : 871 individus déclarant faire leurs courses eux-mêmes.



Source : CREDOC[177].

Pour conclure sur les achats alimentaires dans les commerces, la manière de s'approvisionner dépend fondamentalement de l'offre de commerce dans un environnement proche. Issu du champ académique, le concept de « paysage alimentaire »[178] vise à décrire, pour un territoire donné « *les sites réels où on peut trouver la nourriture* »[179] ce qui signifie que l'on pourra questionner les sources auxquelles a accès une population pour s'alimenter dans la diversité de l'offre, des modes d'accès, des produits proposés, des formes organisationnelles… en intégrant les échelles de proximité. « *Devenu synonyme d'environnement alimentaire, il « recouvre ce que connaissent les acteurs de l'offre commerciale et de leur environnement alimentaire et la façon dont ils se le représentent. [...] Il permet d'éclairer les choix des consommateurs, des producteurs, des acteurs publics en matière alimentaire, de même que les connexions ou déconnexions entre espaces urbains et franges agricoles* »[180].

Par manque de données statistiques, il n'est pas possible ici de qualifier chaque territoire de Bretagne pour la diversité de son « paysage alimentaire ». Cependant, l'usage du concept permet, pour des territoires particuliers, d'appréhender comment l'offre est réduite à certains canaux, nécessite des mobilités ou provoque un basculement des achats vers des intermédiaires numériques.

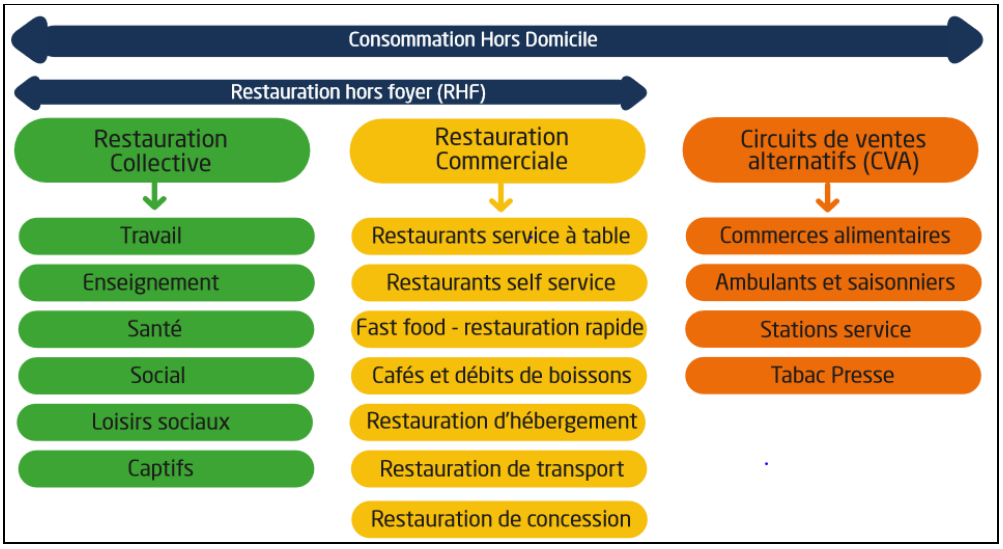
---

[177] CREDOC, *Tendances de consommation*, 2017
[178] Monique Toublanc et Monique Poulot, *Les territoires agriurbains en Île-de-France : entre paysage ordinaire, paysage agricole et paysage alimentaire*, 2018
[179] Freidberg, 2010 cité dans Monique Toublanc et Monique Poulot, *Les territoires agriurbains en Île-de-France : entre paysage ordinaire, paysage agricole et paysage alimentaire*, 2018
[180] Nikolli et al., 2016 cité dans Monique Toublanc et Monique Poulot, *Les territoires agriurbains en Île-de-France : entre paysage ordinaire, paysage agricole et paysage alimentaire*, 2018

3.3. La restauration hors foyer, en plein essor

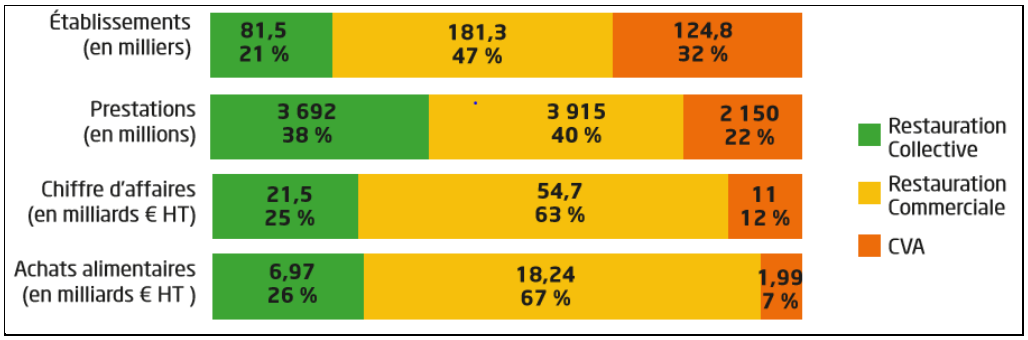
Le nombre de repas consommés à l'extérieur à tendance à croître. Le secteur de la restauration hors domicile (commerciale ou collective) fournit 9,9 milliards de repas chaque année, soit 152 prestations par habitant : 14% des repas sont pris en restauration hors domicile. Le budget alloué à la restauration a doublé dans le budget alimentaire.

Les trois circuits d'approvisionnement de la restauration collective.



Source : FranceAgriMer [181].

Répartition des trois circuits selon les indicateurs de suivi de marché.



Source : FranceAgriMer.

3.3.1 Les restaurants : une offre commerciale démultipliée pour répondre aux attentes des consommateurs

Si elle représente 63% du chiffre d'affaires, la restauration commerciale représente 40% des repas pour 47% des établissements. De fait, le secteur est très éclaté et offre, par établissement, de moindres capacités d'accueil que les systèmes de restauration collective.

[181] FranceAgriMer, *Panorama de la consommation alimentaire hors domicile 2018*, 2020

Sur les 71% du chiffre d'affaires, 26% reviennent aux chaînes et 45% relèvent de la restauration commerciale indépendante.

Les consommateurs ont recours de plus en plus à l'offre de la restauration rapide et à emporter : pour preuve, la création d'entreprises en Bretagne reflète cette évolution avec une croissance de 54% du nombre d'établissements de restauration rapide ou à emporter sur 5 ans (2013-2018), alors que les établissements dits de « restauration traditionnelle » connaissaient une chute de près de 10%.

- L'offre s'adapte à la multiplicité des goûts

La restauration n'échappe pas à l'expression des souhaits, des valeurs des consommateurs et oriente son offre. Un restaurateur peut se positionner sur un ou plusieurs segments de marché : authenticité et naturalité, goût pour les plats faits maison avec des produits bruts, nourriture plus saine et équilibrée, consommation plus responsable, expérience culinaire, attention à l'origine des produits et rapport qualité/prix justifié[182]. Terroir ou exotisme, premiumisation[183] (le burger se cuisine aussi en version haut-de-gamme), végétarisme et alimentation durable… autant de directions culinaires qui manifestent un éclatement de l'offre des restaurants.

Des consultants accompagnent les créateurs de restaurants autour de concepts marketing, avec pour la Bretagne des tendances tournées vers l'image de la région, son histoire, son patrimoine (cité corsaire et épices, terre et mer, valorisation de spécialités locales, ouverture culturelle) et un lien entre marketing territorial et marketing alimentaire[184].

- L'envol de la livraison à domicile

La livraison à domicile existe de longue date (pizzas), mais l'arrivée sur le marché des applications numériques offrant des services d'agrégation de commandes et de livraison à domicile a créé une vraie rupture. Selon les données du cabinet d'études NPD, alors que les visites en restauration commerciale croissent de seulement 1% par an en moyenne en France, le nombre de livraisons de repas a augmenté d'environ 20% par an depuis trois ans. Les « millenials » concentrent à eux seuls plus de 55% des commandes, et 34% des moins de 35 ans affirment se faire livrer des plats préparés au moins une fois par semaine (contre 9% des plus de 50 ans). Le dîner concentre 50% des commandes. Si les plats les plus commandés sont la pizza, le sandwich, le burger (avec un doublement des commandes en cinq ans), l'élargissement de la gamme est à l'œuvre et de multiples acteurs sont désormais référencés dans ces applis[185].

En 2019, la part de la livraison à domicile dans la restauration commerciale est estimée à 5%[186]. La bataille entre les différentes applications, autrefois limité aux grandes métropoles, se joue désormais dans les villes moyennes. Au printemps 2020, la startup Deliveroo propose

---

[182] FranceAgriMer, *Panorama de la consommation alimentaire hors domicile 2018*, 2020
[183] La premiumisation est une démarche qui consiste à faire monter en gamme un produit existant, à le proposer sous une version « luxe » ou à le décliner sous des formes premium.
[184] Audition de Virginie BREGEON DE SAINT QUENTIN, Agence « Histoire(s) de goûts », 5 juillet 2018
[185] Les Echos, *La livraison à domicile, un nouveau champ de croissance pour la restauration*, 2019
[186] La Croix, *La livraison de repas à domicile, un secteur en plein essor*, 2019

son offre de services de livraison de repas à domicile dans les villes bretonnes suivantes : Brest, Rennes et Cesson-Sévigné, Vannes ; elle s'est installée plus récemment à Lorient et Quimper[187]. UberEats est présente à Rennes, Brest, Quimper, Lorient, Vannes et Saint-Brieuc et s'implante à Saint-Malo, Fougères, Lannion. La plateforme revendique couvrir 50% de la population française. Certaines initiatives de plateformes locales indépendantes émergent dans les petites villes non desservies, comme à Dinan. Tout laisse à croire que cette offre de services va essaimer encore plus dans les années à venir.

Encore confidentielles, de nouvelles offres de restauration livrée à domicile se positionnent sur le marché. Par exemple, Frichti développe un nouveau concept à Paris de plats à cuisiner en kit, en alliant praticité et rapidité de la livraison de produits de base (par coursier), fraîcheur et qualité, la préparation finale étant assurée par le client[188]. Foodchéri se démarque des grandes plateformes avec des plats frais composés d'ingrédients labellisés et jouant sur la santé. Les plats, livrés dans une « box » à la semaine sont prévus pour être réchauffés au micro-ondes. Le service est implanté dans 7 villes en France.

3.3.2 La restauration collective publique et privée

La restauration collective (publique ou privée) représente 38% des repas assurés dans le cadre de la restauration hors foyer avec 21% des établissements. Elle constitue un service pour les salariés ou agents du service public. Les deux-tiers du marché de la restauration collective relèvent de la restauration autogérée par les collectivités (personnel de cuisine employé). Le tiers restant est fourni en prestation de services par les gros opérateurs présents sur le marché.

La Région Bretagne a évalué le marché de la restauration collective à 493 000 repas par jour, soit environ 15% des repas consommés.

- Un service proposé aux salariés

Les entreprises (grands groupes) peuvent proposer des systèmes de restauration à leurs salariés, au sein de leur établissement ou dans le cadre de restaurants inter-entreprises, notamment dans des zones d'activité éloignées des centralités. Généralement, cette offre de restauration est déléguée à des prestataires. De plus en plus, l'offre tient compte des attentes des usagers des cantines ; le comité d'entreprise peut être associé au choix du prestataire.

Ce secteur de la restauration collective a été fortement touché par les mesures sanitaires liées au confinement : fermeture des cantines, mesures de distanciation physique, télétravail réduisant fortement la fréquentation de ces lieux clos qui brassent beaucoup d'effectifs.

- Secteur public : avant tout une offre pour les usagers de service public

La DRAAF a chiffré l'ensemble des repas délivrés par les systèmes de restauration publique ou parapublique (qu'ils soient opérés en interne ou par des prestataires privés) à environ 179

[187] Le Télégramme, *Deliveroo se déploie en Bretagne*, 2020
[188] L'usine digitale, *Frichti, ou comment faire de la tech en cuisinant de bons produits*, 2016

millions pour la Bretagne. Ils se répartissent entre l'enseignement supérieur à 5,2%, l'enseignement secondaire à 24,4%, l'enseignement primaire à 26,7%, le médico-social à 26,7%, la santé à 10,2% et les restaurations en milieu pénitencier ou administratif à 6,7%.

Dans le domaine scolaire, l'INSEE évalue en 2011 à 74% la proportion de collégiens déjeunant à la cantine du collège ; et à 60% celle des élèves de maternelle et du primaire[189]. Cette évaluation est similaire à celle établie sur des déclarations par l'étude INCA 2 (2006-2007).

Le secteur de la santé dispose de ses propres approvisionnements, comme le GIP Bretagne Santé Logistique qui délivre 8415 repas par jour à partir du Morbihan. Pour le centre hospitalier de Pontchaillou à Rennes, les repas sont élaborés et préparés par une équipe de 140 professionnels au sein de la cuisine centrale du CHU avec un éventail de 27 profils alimentaires différents.

L'Etat dispose en Bretagne de 46 unités de restauration administrative ou inter-administrative pour ses agents ou pour les services publics dont il a la charge (restauration universitaire, restauration pour les prisons…)[190].

Au-delà d'être un service, cette offre devient un outil d'action publique en faveur de l'alimentation (santé, développement durable, solidarité…).

3.3.3 Les circuits de vente alternatifs adaptés au consommateur nomade

Le troisième canal d'approvisionnement hors foyer est la vente de produits prêts à consommer (salades, sandwichs, plats…) fournis par les commerces ambulants, petits commerces (stations-service, bureaux de tabac-presse, food trucks) mais également le commerce alimentaire (boulangerie, superettes…).

Ces circuits de vente alternatifs assurent 22% des prestations pour 32% des établissements.

La restauration hors foyer par circuits de vente alternatifs a tendance à se développer avec l'accélération des rythmes de vie, la déstructuration des temps de vie et des repas, le développement d'une alimentation « intercalaire » particulièrement sur le temps du déjeuner… pour des consommateurs de plus en plus nomades.

Sont ainsi concernés les produits de snacking salés (sandwichs, paninis, burgers à emporter, plats à emporter…) à 43%, le snacking sucré (pâtisserie, viennoiserie mais également fruits pré-découpés préparés…) à 18% et les boissons rafraichissantes sucrées (BRSA) à 19%.

La grande distribution se diversifie aussi vers le secteur de la restauration hors foyer : « *ces acteurs dont le cœur de métier sont les achats pour le domicile développent aujourd'hui une offre de produits à consommer hors foyer, voire sur place dans le magasin, et cette nouvelle activité constitue le moteur principal de la croissance du segment « Impulse »*[191].

---

[189] INSEE, DREES, *Le temps périscolaire et les contraintes professionnelles des parents*, 2011
[190] Liste des RA & RIA de la région Bretagne
[191] FranceAgriMer, *Panorama de la consommation alimentaire hors domicile 2018,* 2020

3.4. Les bénéficiaires de l'aide alimentaire en très forte croissance

Paradoxe d'une société de consommation où les biens de première nécessité existent en abondance, les bénéficiaires de l'aide alimentaire sont de plus en plus nombreux.

3.4.1 Avant la crise du COVID-19, le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire avait doublé en 10 ans

En France, « *depuis 10 ans le public de l'aide alimentaire a été presque multiplié par deux et 335 000 tonnes de nourriture lui ont été distribuées en 2018* »[192]. Il s'établit à 5,5 millions de personnes, mais toutes les personnes en situation de pauvreté n'y ont pas recours, et ceux qui y ont recours ne le font pas systématiquement. En France, 71% des ménages bénéficiant de l'aide alimentaire se situent sous le seuil de pauvreté ; leur situation de précarité est souvent corrélée à la perte d'un emploi et/ou une séparation ; les femmes représentent 69% des bénéficiaires de l'aide alimentaire ; les familles monoparentales, portées par les femmes à 85%, constituent un tiers des bénéficiaires de l'aide alimentaire. 83% des bénéficiaires sont sans emploi. 52% des bénéficiaires y ont recours depuis plus d'un an. Ils ont 47 ans en moyenne[193]. Le poids des dépenses pré-engagées (loyer, électricité, téléphone…) aurait une part dans cette évolution à la hausse[194].

Le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire pourrait être plus important car 9,3 millions de personnes vivent au-dessous du seuil de pauvreté.

Toutes les personnes en difficulté n'émargent pas au dispositif d'aide alimentaire pour de multiples raisons ; la honte, sentiment individualisé et intériorisé d'un regard social, n'y est pas étrangère. D'autre stratégies se mettent en place : l'ajustement aux restrictions vécues passe parfois par le fait de sauter un repas. En effet, l'alimentation reste la variable d'ajustement du budget d'un certain nombre de ménages. Rien qu'un exemple : en 2018, « *le budget moyen d'un étudiant pour se nourrir est de 9 € par jour, et 20% d'entre eux sautent des repas par économie*[195] ». Les étudiants occupant un emploi (majoritairement à temps partiel) parallèlement à leur cursus ont été particulièrement affectés par la crise du COVID-19.

Aussi, au moment du premier « déconfinement » en mai 2020, dans le cadre de la pandémie du COVID-19, le nombre des bénéficiaires est passé de 5,5 à 8 millions. Nombre d'entre elles étaient « sur la crête » de la précarité sociale. En Bretagne, malgré des pics à 40% dans certaines antennes associatives, le surcroît de bénéficiaires s'étant adressé au réseau d'aide alimentaire est estimé à une moyenne de 10 à 15%[196].

---

[192] IGAS, *La lutte contre la précarité alimentaire, Evolution du soutien public à une politique sociale, agricole et de santé publique*, 2019
[193] Banque alimentaire, *Le profil des bénéficiaires de l'aide alimentaire aux Banques Alimentaires*, 2018
[194] Sens-Dessous, *Aide alimentaire : les pauvres doivent-ils être condamnés à manger les surplus de notre société de consommation ?* 2013
[195] Nouvel Observateur, *Dans la petite cuisine des étudiants*, 2020
[196] Echange avec Ludovic MAGNIER, Commissaire à la lutte contre la pauvreté, Préfecture de la région Bretagne

3.4.2 Les choix alimentaires des bénéficiaires : les produits bruts et frais privilégiés

Consommer des fruits et légumes frais quotidiennement, du poisson ou payer la cantine des enfants sont régulièrement source de difficultés pour les revenus les plus modestes -
« Rencontrez-vous des difficultés financières pour faire chacune des choses suivantes ? »

Rencontrez-vous des difficultés financières pour faire chacune des choses suivantes ? *Base : Ensemble*	*Niveau de revenu mensuel net du foyer*	
Réponses « ST Oui »	**Moins de 1 200 €**	**1 200 € à 2 000 €**
Consommer des fruits et légumes frais tous les jours	53%	39%
Consommer du poisson au moins une fois par semaine	46%	31%
Vous procurer une alimentation saine vous permettant de faire 3 repas par jour	48%	35%
Payer la cantine pour vos enfants*	58%**	34%
Consommer de la viande au moins une fois par semaine	36%	24%

**A ceux qui ont au moins un enfant de moins de 18 ans*
***attention effectifs très limités*

Source : Baromètre de la pauvreté Ipsos – Le Secours Populaire
Légende : ST Oui signifie « sous total oui »

L'aide alimentaire se formalise notamment par la distribution de colis dont la composition dépend de l'ensemble des apports (dons, marchés par lots…), sans donner de possibilité de choix. Alors que la « la malbouffe » est nimbée d'un discours de mépris social, les « épiceries sociales » visent à instaurer la réappropriation par leurs clients de leur alimentation avec une participation financière de leur part[197]. Les ateliers « cuisine » accompagnant des dispositifs d'aide alimentaire figurent parmi les plus prisés des bénéficiaires.

Quand ils le peuvent, les bénéficiaires affirment porter prioritairement leurs choix vers les fruits/légumes, viandes/poissons/œufs et féculents. Ces bénéficiaires invoquent à 60% comme premier motif de ce choix, les prix de ces biens dans le réseau commercial, bien avant des motifs de santé[198].

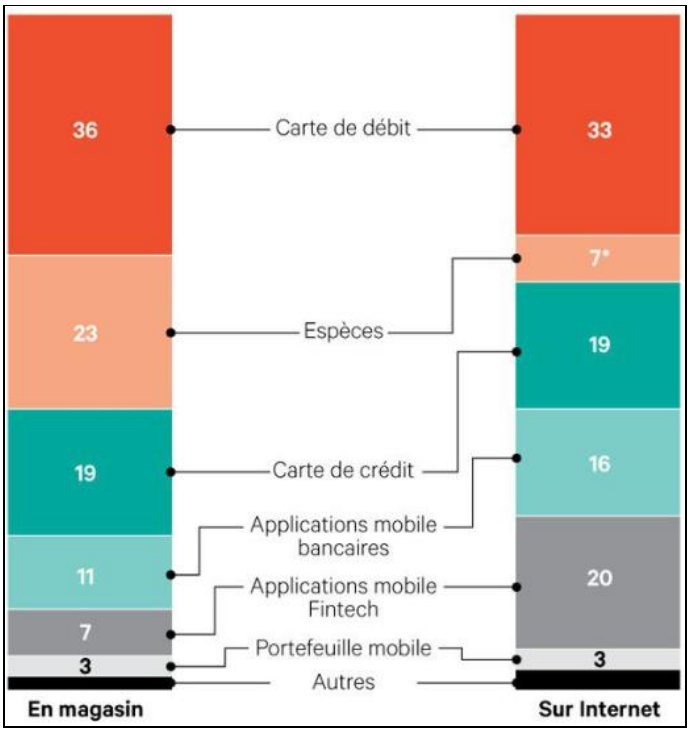
3.5. L'évolution des moyens de paiement : du liquide à la monétique

Historiquement, la monnaie joue un rôle structurant dans la société puisqu'elle constitue le fondement de tous les échanges commerciaux et particulièrement dans les échanges de biens alimentaires.

---

[197] Agence ASDO Etudes, *Etude qualitative portant sur les épiceries sociales et solidaires*, 2017
[198] Banque alimentaire, *Etude nationale auprès des personnes accueillies par les associations et CCAS partenaires de la FFBA*, 2018

Moyens de paiement préférés des consommateurs, en %.



Source : Les Echos,2019[199].

Les comptes en banque et les chéquiers se sont généralisés dans les années 60. Le développement de la carte bancaire à puce s'ancre dans les années 80 alors que les nouveaux moyens de paiement (par RFID, m-mobile, sans contact…) se répandent à partir des années 2000.

Le paiement par cash représentait avant confinement 60% des transactions. La carte bancaire représentait presque 20% des paiements en dessous de 30 € en Europe[200]. Le paiement sans contact a connu un surcroît d'usage, au détriment de la monnaie, à partir du début de la pandémie. Le nombre de transactions « sans contact » est ainsi passé de 38 à 45%. Paradoxalement, ce moyen de paiement qui faisait l'objet de craintes revêt aujourd'hui de nombreuses vertus, comme garantie sanitaire puisqu'il évite le contact.

Aujourd'hui, la question de la disparition de la monnaie physique est sur la table. Parallèlement, des initiatives de monnaies locales sont développées pour leur rôle dans « *le développement de l'économie locale en favorisant le commerce et la production de proximité. […] ou de projets solidaires* »[201]. Elles restent encore marginales.

Si les terminaux de paiement se sont généralisés, certains vendeurs d'alimentation ne sont toujours pas équipés (par exemple, des producteurs sur les marchés locaux).

---

[199] Les Echos, *Pourquoi la carte reste le moyen de paiement préféré des Français*, 2019
[200] Les Echos, *Pourquoi la carte reste le moyen de paiement préféré des Français*, 2019
[201] Ministère de l'économie des finances et de la relance, *Qu'est-ce qu'une monnaie locale ?* 2018

Les chèques-déjeuners sont une aide de l'employeur à ses salariés ou agents, permettant d'orienter la demande vers l'offre de restauration commerciale, quand il n'est pas en mesure de proposer une proposition de restauration collective.

En quelques années, les moyens de paiement ont donc rapidement évolué. Les outils numériques permettent d'envisager l'hypothèse de transactions ne nécessitant plus de monnaie liquide.

4. La provenance des biens alimentaires : sous le signe de la multiplicité

Autant le dire d'emblée, il est impossible de chiffrer précisément les différentes provenances géographiques des aliments consommés en Bretagne. Il n'existe pas de données publiques à ce sujet et les canaux sont multiples et, pour certains, complexes.

Il s'agit donc ici, par faisceaux d'indices, de partir de la façon dont les aliments sont produits ou transformés avant d'aboutir dans l'assiette des Bretons. A cette fin, la réflexion s'engage en abordant les produits dont le cheminement entre le producteur et le consommateur est le plus court (une minorité en volume) pour aboutir aux produits dont le cheminement entre le(s) producteur(s) et le consommateur est le plus complexe.

4.1. L'autoconsommation réduite à une part mineure

L'autoconsommation alimentaire renvoie à l'autoproduction de biens et produits alimentaires. Elle concerne « *une large gamme d'enjeux et d'aliments, allant de l'utilisation d'herbes culinaires cultivées sur un balcon, à une situation d'autosuffisance alimentaire par la production dans un jardin potager qu'il soit personnel, familial, ou dans un groupe de jardins »*[202]. Elle concerne avant tout les fruits et les légumes, les œufs ainsi que la viande (volailles et lapins). Elle est socialement marquée, selon le niveau d'études, le budget alimentaire mais aussi, probablement, le lieu d'habitation.

Avec la transformation de l'économie et de la société, l'autoconsommation a connu une lente et inexorable baisse. Ainsi la part de l'autoconsommation dans le budget alimentaire des ménages baissait, entre 1971 et 1991, de 16,2% à 10,5% en 1991[203]. Une étude plus récente 2001-2006 place le budget de l'autoconsommation à des niveaux oscillant entre 7% et 1% selon le niveau d'éducation[204]. La même étude pointe cependant l'importance de l'autoconsommation pour les primeurs : « *Valorisée aux coûts du marché, l'autoconsommation est importante principalement pour les légumes et pour les fruits. Les légumes autoconsommés représentent en effet 23% de la dépense par personne en légumes consommés à domicile, et les fruits autoconsommés 12 % de la consommation de fruits. […]*

---

[202] Wikipedia

[203] France Caillavet, Véronique Nichele *Autoconsommation et jardin. Arbitrage entre production domestique et achats de légumes*, Economie rural, 1999

[204] INSEE, *Cinquante ans de consommation alimentaire, La consommation alimentaire : des inégalités persistantes mais qui se réduisent*, 2009

Pour les produits de la mer (7 %) et la viande (4 %), elle est évidemment moins répandue ». Un poids qu'illustre la filière « tomate » : la consommation en France repose pour 400 000 tonnes sur l'autoproduction des jardiniers maison contre 520 000 tonnes des producteurs français[205].

Les politiques publiques encouragent le développement de potagers urbains, au croisement des politiques de solidarité, de santé et plus largement de développement durable… vers une transition alimentaire. Ces initiatives présentent effectivement de multiples intérêts avec la nuance « *qu'avec un jardin familial ou partagé, vous ne produisez qu'entre 500 et 600 euros de légumes. Ce n'est pas ça qui va vous faire vivre* » selon un spécialiste du développement durable[206].

4.2. Les circuits courts : la réduction des intermédiaires… et des distances ?

La provenance des biens alimentaires s'avère plus facile à apprécier quand le chemin entre le producteur et le consommateur est court, a fortiori quand il s'agit de produits bruts ou peu transformés.

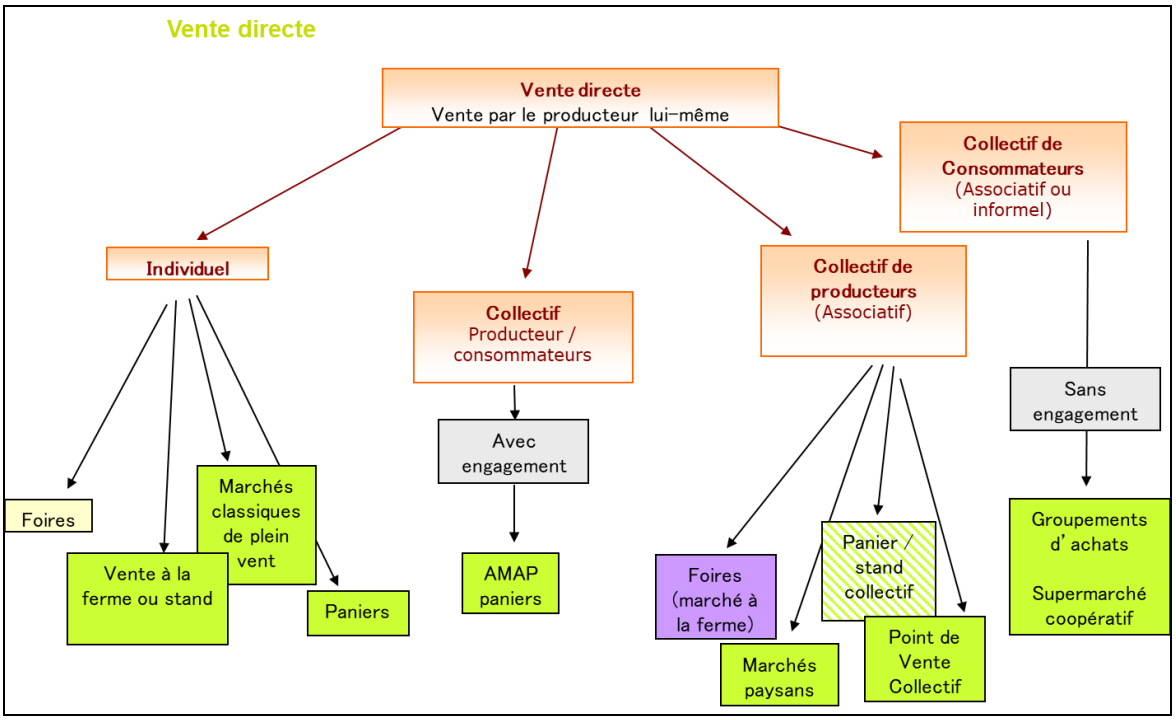
4.2.1 De la distance et du nombre d'intermédiaires

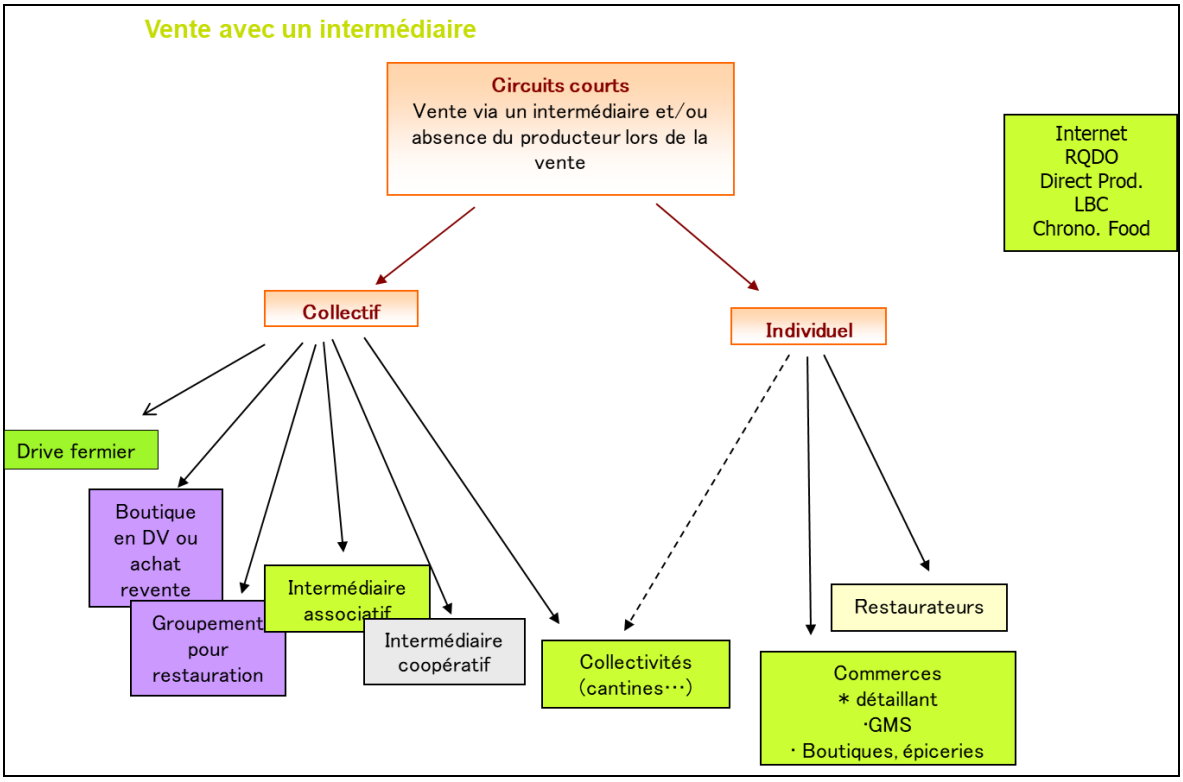
Les circuits courts qualifient, selon la définition ministérielle, « *un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire* ».

Une très grande diversité de circuits courts et une myriade d'initiatives coexistent, y compris avec la récente introduction des acteurs de la grande distribution. Ils sont majoritairement inspirés par certaines valeurs économiques (amélioration des revenus, création d'emplois, accès à des produits moins chers…), environnementales (limitation de produits de culture ou de conservation…), et sociales (convivialité, co-construction, protection sociale du producteur…). Ils se distinguent entre la vente directe et la vente avec un intermédiaire.

[205] Le Monde, *Déconfinement : la tomate défend ses couleurs, 2020*
[206] L'ADN, *Le confinement nous rappelle que la végétalisation de la ville est un vrai enjeu*, 2020

Typologie des circuits courts (vente directe ou avec intermédiaire)[207]

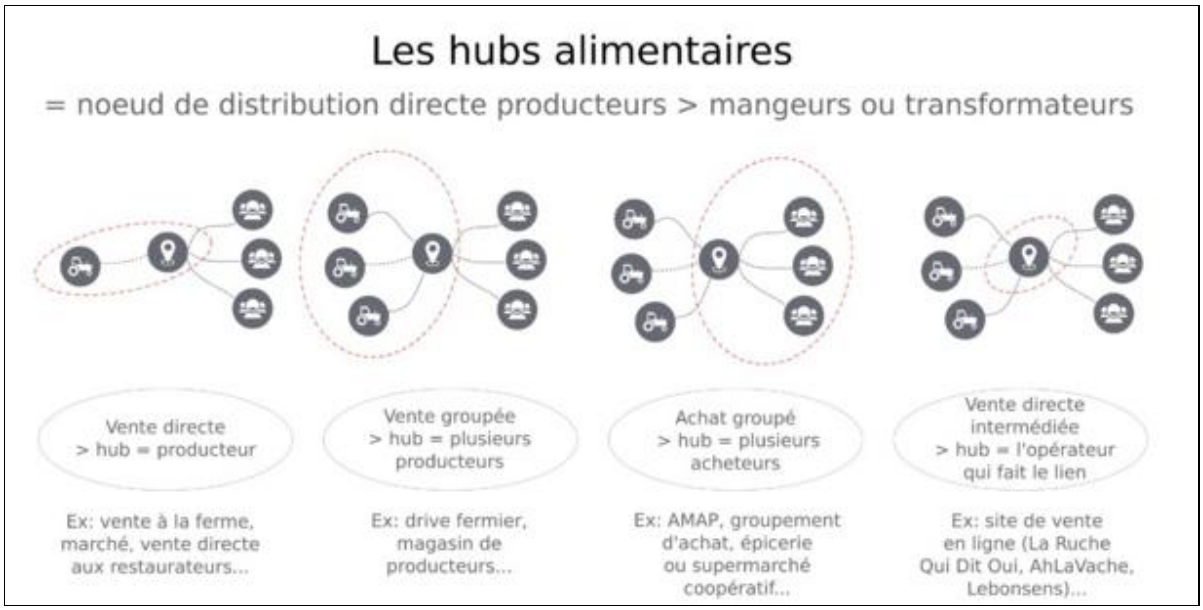




Ces modes d'organisation se structurent à mesure que la demande des consommateurs augmente. La loi évolue pour favoriser ce type d'approvisionnement ; les collectivités locales élaborent des Plans alimentaires territoriaux ; de jeunes agriculteurs souhaitent développer des projets fermiers ou maraîchers répondant à ces logiques (notamment pour sécuriser ses

[207] INRAE, *Diversité des circuits courts, Les circuits courts de consommation : pourquoi ? Comment ?,* 2010

débouchés). Ils nécessitent cependant une structuration spécifique impliquant la mobilisation d'acteurs engagés ; les consommateurs pouvant eux-mêmes, individuellement ou collectivement (coopératives…) contribuer à la mise en place et au fonctionnement de ces hubs alimentaires (nœuds de réseau)[208].



Source : Audition de Myriam Bouré.

La notion de circuit court de proximité introduit une distinction liée à la distance parcourue par les denrées alimentaires entre le producteur et le consommateur, généralement inférieure à 150 km. Cette distinction s'inscrit dans une volonté de réduire l'impact climatique du transport ainsi que de garantir la fraicheur des produits (réduction des méthodes de conservation, approvisionnement quotidien, par exemple pour les cantines scolaires).

4.2.2 La proximité immédiate : une très faible part de la consommation

Selon l'étude INCA 3 (qui repose sur des déclarations), la part des aliments achetés en circuit court en France représenterait 9,2% de la consommation alimentaire en 2015, fruits et légumes représentant, à parts quasi égales, environ 32% de cette consommation chacun. Le CESE estime, pour sa part, les circuits courts à 8% du marché alimentaire[209].

Evaluer la capacité d'un territoire à pourvoir en alimentation ses habitants relève de la gageure. Des études locales permettent d'apprécier les distinctions entre territoires urbains et territoires ruraux, entre densité de la population et proportion du foncier agricole. Ainsi, pour Rennes Métropole, « *3% environ de ce qui est produit localement est consommé localement* »[210].

---

[208] Audition de Myriam BOURE, Open Food France, 13 décembre 2018
[209] CESE, *Les circuits de distribution des produits alimentaires*, 2016
[210] Audition de Madame Catherine DARROT, AgroCampus Ouest, 13 septembre 2018

Par une approche très théorique du calcul des surfaces cultivables, le Grand Lyon a évalué son autonomie alimentaire à 4,6%[211] et le potentiel de ses intercommunalités à nourrir leurs propres habitants : de 6% pour l'agglomération de Lyon, à plus de 400% pour l'intercommunalité la plus rurale[212].

Il semble que le potentiel économique de l'agriculture dépende des configurations locales. La stricte approche d'une agriculture urbaine se heurte à de multiples contraintes. Malgré les innovations, le CESE pointe le fait que « *les contraintes urbaines impliquent de mettre en œuvre des techniques culturales innovantes et parfois des équipements très sophistiqués. […] Face à ces chiffres démesurés, la rentabilité apparaît hypothétique* ». Elle ne pourrait constituer qu' « *un marché de niche* ». Le constat est partagé par Antoine Lagneau qui pilote l'Observatoire régional de l'agriculture urbaine pour l'Ile-de-France : « *Aujourd'hui, il n'y a pas véritablement de modèle économique qui tourne en agriculture urbaine. Soit parce que vous n'avez pas les surfaces suffisantes pour produire en grande quantité et vous assurer une pérennité financière, soit en raison des investissements de départ importants de l'agriculture urbaine dus aux infrastructures techniques qu'il faut réussir à rentabiliser avec de la production »*[213]. Sabine Barles, spécialiste du métabolisme urbain, confirme l'illusion de nourrir les villes à partir de seules ceintures vertes[214].

Les résultats de ces approches statistiques accréditent l'intérêt du périmètre de 150 km tel que le prévoit la définition des circuits courts. Aussi, une analyse régionale (périmètre administratif) de l'approvisionnement alimentaire peut avoir du sens.

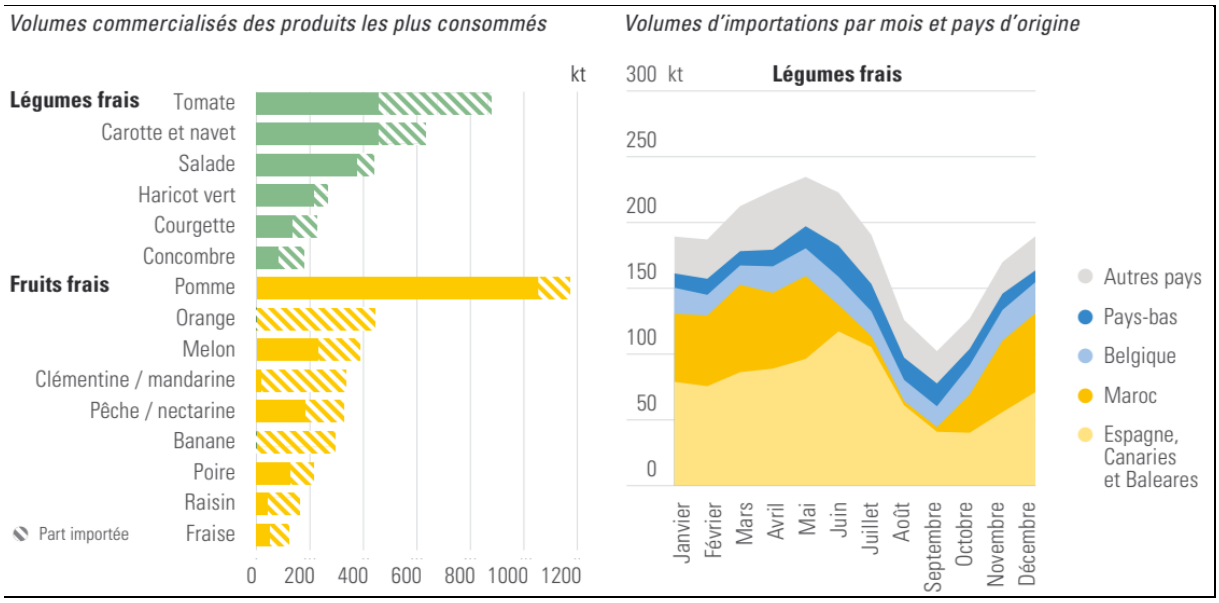
L'approvisionnement en circuit court de proximité décrit un parcours simple de l'aliment, « de la fourche à la fourchette ». Qu'en est-il pour la majorité des biens alimentaires ?

4.3. Les produits bruts en rayons : une majorité d'origine France, mais beaucoup d'importation

La traçabilité des produits s'avère beaucoup plus aisée à produire pour les produits bruts (fruits, légumes) ou faiblement transformés puisque le nombre d'intermédiaire est limité.

[211] Utopies, *Dessiner un système alimentaire local durable*
[212] Agence d'urbanisme de l'aire métropolitaine lyonnaise *Le système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise*
[213] France Culture, *L'agriculture urbaine productive : un modèle économique encore incertain*, 2019
[214] Colibris, *L'idée de nourrir les métropoles grâce aux ceintures vertes est une illusion* ! 2017

Importation de fruits et légumes frais et saisonnalité.



Source : CTIFL, INCA2.

Lecture : les fruits et légumes et les poissons et crustacés sont les produits dont la part importée est la plus élevée, qu'ils soient frais, congelés ou transformés. Si nous retenons les légumes et fruits les plus consommés selon l'enquête INCA2, la part importée des volumes commercialisés (tous usages) peut atteindre 40 à 50% pour les légumes (tomates, concombres, courgettes). Les pommes sont essentiellement produites en France, mais c'est loin d'être le cas pour les autres fruits. Les agrumes et les bananes ne sont bien entendu pas produits en métropole. Pour les cinq autres fruits les plus consommés, les importations représentent entre 39% (poire) et 74 % (raisin) des volumes commercialisés en France[215].

Les importations des fruits et légumes s'inscrivent dans une saisonnalité complémentaire des productions métropolitaines. Les fruits tropicaux proviennent d'Amérique Latine et d'Afrique. Pour autant, une part massive des produits vendus dans la grande distribution en France sont « d'origine France ».

4.4. Produits issus de l'industrie agroalimentaire : une complexification des parcours des ingrédients

Utiliser le singulier pour décrire l'agroalimentaire est erroné car il existe une très grande diversité d'entreprises ciblant autant de marchés différents. Le cheminement et la composition de la majorité des produits répondent à une grande complexité.

Alors que les produits bruts ou faiblement transformés (conserves, congelés) sont quasi systématiquement renseignés sur leur pays de provenance, il en est tout autrement pour la majorité des produits agroalimentaires.

Les raisons principales de l'absence « d'origine » de ces produits sont le recours à une multiplicité d'ingrédients, la diversité des provenances de ces ingrédients, bruts ou déjà

[215] CIRED, *L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France de la production à la consommation*, 2019

transformés, qui composent le produit finalement commercialisé, et la fragmentation des chaînes de valeur.

La seule indication normée de l'origine réside dans le code barre EAN (European Article Numbering). Les premiers chiffres indiquent le pays de production et l'usine dont est issu le produit alimentaire… Des chiffres que le consommateur ne peut décoder seul ![216]

Si la « dernière usine » est donc la seule identification normée et publique pour le produit fini, la provenance des ingrédients qui composent le produit reste du ressort des entreprises fabricantes. De fait, certains fabricants tentent d'apporter les réponses aux consommateurs soucieux de la provenance des biens alimentaires qui composent les produits consommés.

Plusieurs observations peuvent être émises :

- Des industriels affichent sur leurs emballages « Produit en… » indiquant le lieu de fabrication finale, sans toutefois que soient connues les provenances des ingrédients mobilisés dans la fabrication du produit ;
- Des industriels, rares, dont les productions sont intégrées (maîtrise par l'amont des productions agricoles, en France) peuvent être en mesure de délivrer l'ensemble des informations ;
- Certains industriels s'engagent dans des démarches de qualification de l'origine de l'ensemble des ingrédients dans une stratégie de réassurance du consommateur.
- Les acteurs de la grande distribution choisissent également de contribuer à l'affichage du pourcentage de produits français dans les produits vendus grâce à des étiquettes en magasin : « *Le Franco-Score, véritable jauge du made in France, a pour objectif d'apporter une réponse à cette problématique par les informations suivantes : le lieu de fabrication ou de transformation est facilement repérable sur la carte de France ; le pourcentage précis d'ingrédients d'origine française, exprimé en toutes lettres, est reflété dans une jauge (fonctionnant par décile) ; les logos « origine française » reconnus sont mentionnés (comme, par exemple, ceux créés par les professionnels des filières de viandes françaises) »*[217]. Intermarché est l'initiateur de cet étiquetage, avec l'avantage de maîtriser certaines productions pour les marques sous label distributeur. Ses produits peuvent présenter des scores très différents, entre un fromage blanc à 100% produit avec du lait origine France et des charcuteries bio avec un Franco-Score de 0%, du fait de difficultés d'approvisionnement en porcs bio sur le marché français.

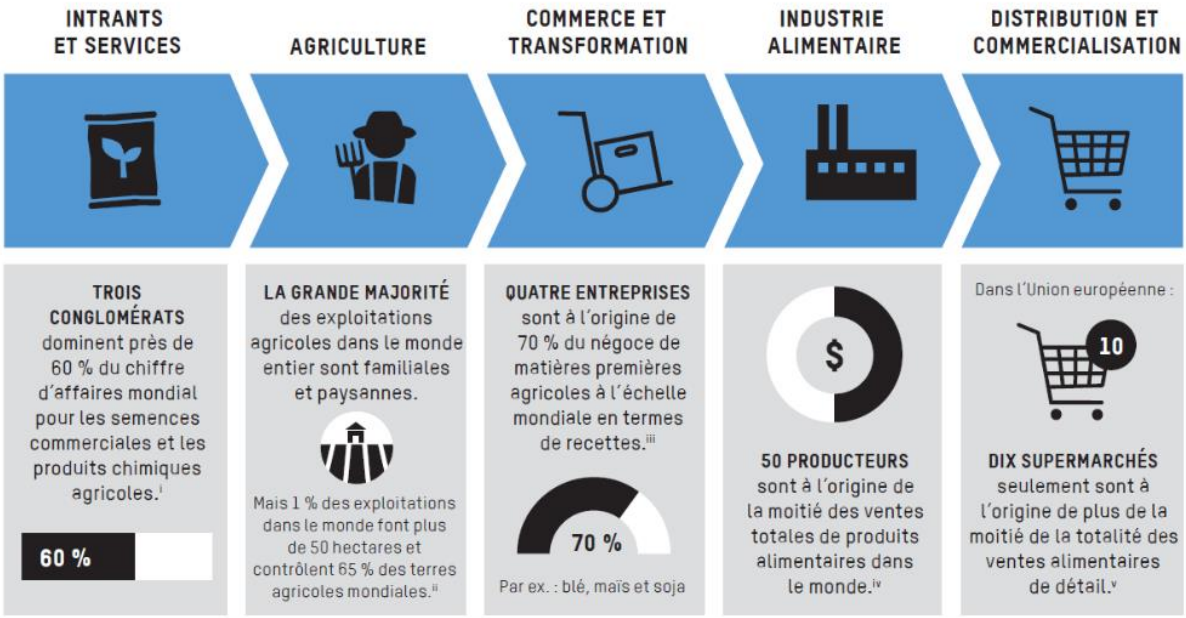
La question de la traçabilité de la provenance interroge directement les outils numériques et notamment la blockchain[218]. Certains industriels utilisent déjà les technologies telles que la RFID pour tracer le parcours de biens alimentaires, comme par exemple la viande, une barquette de steak en supermarché permettant de remonter jusqu'à l'élevage (production intégrée dans le cadre d'un grand distributeur qui dispose de ses propres filiales agro-alimentaires). Pour autant, et pour mener jusqu'au bout la logique de la traçabilité, la production alimentaire ne saurait se limiter à la seule denrée brute utilisée dans les productions ; ainsi si des entreprises affichent sur leur produit « nourriture sans OGM », « élevé avec une nourriture riche en Omégas 3 »… c'est que de nombreux facteurs

[216] Wikipedia, *EAN 13*
[217] Les Mousquetaires, *Intermarché lance le Franco-Score*
[218] Sciences et avenir, *Salon de l'agriculture 2020 : la blockchain au service de la traçabilité alimentaire*, 2020

interviennent en amont de la production : l'alimentation des animaux, les intrants utilisés pour les cultures végétales… dépendant de la nature des graines utilisées ou d'autres facteurs techniques qui concourent à la production : les machines agricoles, l'organisation de la production industrielle…

L'accroissement des étapes séparant les produits alimentaires bruts de l'assiette du consommateur résulte de l'organisation des productions. Elle s'explique par l'évolution d'une majeure partie du secteur agroalimentaire tourné vers la massification et les économies d'échelle : développement de la mécanisation, de l'agrandissement des exploitations agricoles avec des logiques de spécialisation, construction de grands groupes agroalimentaires à l'échelle internationale, émergence des coopératives et de centrales d'achat, standardisation des productions, sophistication des chaînes de la logistique alimentaire, progression du fret de marchandises, développement de la grande distribution avec une diversification de l'offre alimentaire et une libéralisation du marché alimentaire à l'échelle mondiale.

Si l'on se place du côté des grands groupes de l'agroalimentaires, on assiste à une très grande concentration des acteurs.



Source : Oxfam France, Derrière le code-barre.

Aujourd'hui, il est difficile pour le consommateur d'identifier clairement et surtout systématiquement la provenance des produits alimentaires finaux (lieux de fabrication) et a fortiori celle des ingrédients qui composent la majorité des produits alimentaires non bruts (lieux d'approvisionnement des fournisseurs de l'entreprise).

4.5. Une approche régionale de la provenance de l'alimentation

4.5.1 La part du « Made in France »

Dans la globalité (tous secteurs confondus), le « made in France » représente 81% de la consommation des ménages, mais seulement 36 % de celle des biens manufacturés[219].

Dans la valeur globale des biens alimentaires consommés en France, quasiment 60% sont issus de productions (brutes ou agroalimentaires) françaises ; 40% sont issus d'importations, dont 22% sont des produits consommés directement (denrées brutes ou produits agro-alimentaires fabriqués et emballés à l'étranger).

Contenus en « made in France » et en importation de la consommation effective des ménages en 2015.

	Consommation des ménages en valeur (en millions d'euros)	Contenus en valeur ajoutée « made in France » (en %)	Contenus en importation (en %)	*Dont contenus directs (en %)*	*Dont contenus indirects (en %)*
Fabrication de denrées alimentaires, de boissons et de produits à base de tabac	100053	59,8	40,2	*22,1*	*18,1*

Source : INSEE, Le contenu en « made in France » de la consommation des ménages, 2019.

L'approche de la balance commerciale montre une dynamique peu favorable pour le pays, au point d'alarmer : « *stagnation de la production, réduction du nombre d'agriculteurs et de la surface agricole utile, perte massive de parts de marché au niveau mondial […] et un excédent commercial agricole français divisé par deux en moins de cinq années* ».

Ainsi, « *en restauration hors foyer (RHF), entre 60 et 80% de la viande avicole et 75% de la viande bovine sont importées* »[220].

Plusieurs facteurs pèsent, comme la montée en gamme des produits français (attendue par les consommateurs…), facteur de renchérissement des coûts, et l'importation à bas prix de produits concurrents ou du mass market mais qui ne respectent pas les normes imposées aux producteurs et transformateurs agro-alimentaires en France : « *ce serait donc entre 10% et 25% des produits importés en France qui ne respecteraient pas les normes minimales imposées aux producteurs français. En plus de mettre en péril la sécurité sanitaire de nos concitoyens, ce phénomène exerce une concurrence déloyale envers nos producteurs. Chaque année, ce sont*

[219] INSEE Première, *Le « made in France » : 81 % de la consommation totale des ménages, mais 36 % seulement de celle des biens manufacturés*, 2019

[220] Sénat, rapport d'information de M. Laurent Duplomb, *La France, un champion agricole mondial : pour combien de temps encore ?* 2019

entre 5 et 10 milliards d'euros de produits illégaux qui seraient vendus en France et exerceraient une pression à la baisse sur les prix des produits français »[221].

La France est insérée dans l'économie mondialisée et des productions intensives, des fleurons de la gastronomie, des entreprises de la restauration… contribuent à la balance commerciale alimentaire de la France en export, comme en import… Mais le solde agricole et agroalimentaire, largement positif, à tendance à s'éroder. « *L'excédent commercial a été divisé par 2 entre 2011 et 2017* »[222] . Cette baisse est particulièrement liée aux relations commerciales avec nos partenaires de l'Union européenne. Par ailleurs, le solde avec les Pays hors UE ne progresse pas aussi vite que la demande mondiale. La production française stagne en volume alors qu'elle progresse pour de nombreux « concurrents ».

4.5.2 L'évidente composante régionale dans la consommation alimentaire bretonne ?

La Bretagne est une région de production agricole, maritime et agroalimentaire, riche en volume et en diversité de ses productions. De fait, il paraît évident que nombre des productions bretonnes sont commercialisées en Bretagne.

Intermarché se singularise, par exemple, par la maîtrise des filières amont et un modèle intégré très particulier. Nombre de ses usines de fabrication et de ses exploitations sont situées en Bretagne.

A contrario, les iconiques « galettes bretonnes » dégustées dans la région sont majoritairement fabriquées à partir de sarrasin importé (notamment, de Chine). Une mobilisation récente d'acteurs locaux aboutit à la réintroduction du sarrasin sur les terres bretonnes.

En fait, en raison de la difficulté de traçabilité des produits transformés, comme des produits consommés dans le secteur de la restauration hors foyer, il n'existe pas d'analyse régionalisée permettant de connaître la part de l'alimentation en Bretagne issue de productions bretonnes. Elle est sans doute inférieure à 60%, en raison de la taille des marchés, de la complexité des chaînes de valeur et des aliments ne pouvant y être produits (fruits, vin entre autres).

L'étude Utopies a estimé la part de ce qui pourrait être produit région par région en cas de crise en fonction des spécialisations régionales. Pour la Bretagne, le taux varie de 41% à 68% selon les produits alimentaires[223].

---

[221] Sénat, Rapport d'information de M. Laurent Duplomb, *La France, un champion agricole mondial : pour combien de temps encore ?* 2019

[222] Sénat, Rapport d'information de M. Laurent Duplomb, *La France, un champion agricole mondial : pour combien de temps encore ?* 2019

[223] Utopies, *La résilience productive des territoires,* 2020

5. Une attente d'informations toujours plus grande, au risque de l'excès

Une incroyable diversité de biens alimentaires, de références, que ce soit en termes de produits bruts (importations de fruits exotiques…) ou de produits transformés (avec différentes compositions, labellisations, informations…) s'offre au consommateur.

« *A une forte incitation à la consommation dans tous les domaines, y compris nutritionnels, répondent les « conseils » nutritionnels les plus divers, en particulier l'idéal minceur. Les traditionnelles peurs alimentaires, qu'elles soient ou non légitimes, sont amplifiées par les médias en toute occasion. Le consommateur se trouve placé devant des messages discordants et bien souvent paradoxaux ("consommez, soyez minces"). Les références en termes d'alimentation, les « normes » familiales et culturelles étaient établies pour une durée qui dépassait une génération. A l'heure actuelle, elles émanent de manière dominante des médias et ont une durée de vie quasi saisonnière* »[224].

Comment un individu construit-il son régime alimentaire ? Dans quel environnement communicationnel opère-t-il ses choix ? Quelle place occupe l'éducation à l'alimentation ? L'univers informationnel est très dense, complexe, accéléré en grande partie par le marketing. Parallèlement, les crises sanitaires et les scandales alimentent le doute, la défiance vis-à-vis des acteurs de la chaîne de production alimentaire. Le consommateur a besoin d'être rassuré. Certains acteurs de la production agricole, agroalimentaire et de la distribution s'adaptent à cette nouvelle donne, que cela s'opère sous contrainte ou volontairement. L'éducation à l'alimentation comme recours n'a jamais autant été mentionnée.

5.1. L'apprentissage de l'alimentation se fait en société

La manière dont les habitudes alimentaires se forment est très complexe et nécessairement plurielle. Le poids de la culture joue certainement dans la manière dont chaque individu hérite d'habitudes ou forme ses apprentissages en matière d'alimentation : « *Les formes de transmission du plaisir sont dépendantes de déterminants sociaux, culturels, économiques et moraux, mais aussi de styles éducatifs, de contextes affectifs accessibles aux enfants et des expériences qu'ils y font. La perméabilité de l'enfant à son milieu est appréhendée en écho avec des exigences éducatives et une augmentation de la réflexivité alimentaire* ». La mère joue un rôle prépondérant car elle est « *l'agent du manger quotidien (…] gestionnaire de l'alimentation ordinaire. [..] les responsabilités pèsent plus lourdement sur elle ; la mère nourricière informée sur l'éducation alimentaire est aussi plus susceptible d'être jugée.* » Dans le partage inégalitaire des rôles, le père a aussi son rôle : « *Les expériences alimentaires avec lui s'avérant plus rares, l'enfant peut les valoriser. Le père est le cuisinier du dimanche qui associe volontiers l'enfant à la préparation des mets et propose plus fréquemment des produits aimés de l'enfant* ». En effet, des enquêtes montrent combien « *la cuisine se transmet principalement via la mère. L'apprentissage se poursuit par soi-même, via les livres de cuisine*

[224] Ministère de la santé et de la solidarité, *L'évolution de l'alimentation en France*, 2000

(qui a un rôle important aussi à l'origine) ou internet »[225]. Le plaisir est le premier motif cité comme raison d'apprendre la cuisine. 78% des français déclarent tenir des recettes des parents et grands-parents[226].

Le régime alimentaire évolue tout au long de la vie : la vie familiale, l'environnement social (changement de la structure des classes sociales), le bouleversement des normes sociales (place de l'environnement, rapport homme-animal, patrimoine, judiciarisation, politisation de l'alimentation) viennent interférer dans la composition de l'assiette. De plus, les avancées scientifiques, techniques, la diversité des situations sociales, les évolutions technologiques… influencent les pratiques alimentaires.

5.2. Marketing et médias : le consommateur sous influence

5.2.1 Le marketing et la publicité influencent le consommateur

« *Le marketing agroalimentaire désigne l'ensemble des techniques et méthodes visant à promouvoir la vente d'un produit ou d'une transformation issu du secteur agroalimentaire en créant un besoin jusque-là inexistant ou en décelant les attentes du consommateur. Basé sur une étude approfondie du marché, le marketing agroalimentaire permet ainsi de définir une stratégie commerciale en déterminant le prix des produits, la communication et les circuits de distribution* »[227].

Le marketing alimentaire est particulièrement utilisé pour rendre des produits désirables. Des mises en garde sont adressées par les réseaux associatifs pour « déjouer » ces stratégies d'influence alors qu'elles concernent surtout les produits transformés et ultra-transformés : emballages de couleurs vives, avec des « personnages sympathiques », parfois trompeurs sur le volume des denrées[228], vocable (« pur », « authentique »…), allégations santé avec effet de focalisation (« riche en calcium », « source de protéines… »…), rabais (qui ont notamment pour objectif de capter voir hameçonner une nouvelle clientèle…) peuvent être évoqués[229].

Les enfants sont les premières cibles et les plus influençables en matière de publicité des produits gras, sucrés, salés. « *Les études scientifiques confirment le lien délétère entre exposition à la publicité, consommation de produits de mauvaise qualité nutritionnelle et obésité infantile* ». Or, une association de consommateurs a recensé que « *88% des spots concernent des aliments de NutriScore D et E, c'est-à-dire les deux classements les plus défavorables du point de vue nutritionnel (contre 43 % pour les aliments 'tous publics'). En proportion, les industriels ciblent donc deux fois plus les enfants que les adultes sur ces*

[225] IFOP, *Transmission culinaire*, 2015
[226] IFOP, *Transmission culinaire pour le programme European Fraîch'Fantasy*, 2020
[227] Wikipedia, *Le marketing agro-alimentaire*
[228] Ouest-France, *Des emballages surdimensionnés et à moitié vides*, 2020
[229] Fondation Olo, *Mieux comprendre le marketing alimentaire pour faire de bons choix*

aliments ! »[230]. Aussi, de plus en plus de voix se font entendre pour interdire la publicité des produits alimentaires vers les enfants[231].

5.2.2 Médias : de la profusion à la confusion ?

L'alimentation fait partie des sujets qui suscitent un incroyable volume de publications dans la presse, les supports d'information sur le web et les réseaux sociaux. « *La surcharge informationnelle (en anglais information overload), ou surinformation ou encore infobésité (néologisme québécois), est un concept désignant l'excès d'informations qu'une personne ne peut traiter ou supporter sans nuire à elle-même ou à son activité »*[232]. Elle crée un environnement informationnel complexe pour le consommateur.

Des injonctions contradictoires s'expriment dans les médias, certaines publicités vantant les mérites d'un nouveau « régime miracle », d'autres invitant à tester de nouvelles « recettes gourmandes » ; les pages de magazines vantent les vertus de tel composant, avec un effet de focalisation. Le modèle économique de la presse repose pour beaucoup sur la publicité, et l'attractivité des publications repose sur le renouvellement des contenus : les innovations produites et des titres d'articles à effet grossissant (nouvelle découverte…) sont plus vendeurs que le sempiternel bon sens alimentaire ou la valorisation des produits de saison.

Les émissions de concours d'apprentis cuisiniers se sont développées sur la décennie 2010 : « Top Chef », « Le meilleur pâtissier », « Masterchef »… succédant à d'autres émissions des années 1990 axées sur une gastronomie française (Maïté…). Cet engouement témoigne d'une forme de « passion française » pour la gastronomie. Elles ont contribué à revaloriser la cuisine, mais les recettes ou les ingrédients ne sont pas nécessairement accessibles pour tout un chacun. Aussi, le succès éditorial de livres proposant des recettes simples à réaliser, à la fois en nombre de gestes et en nombre d'ingrédients offre un signal positif.

La gastronomie bretonne génère sa propre galaxie de supports médiatiques :

- recettes-bretonnes.fr, platsd'1bretonne, legourmetbreton ou encore « Goûts d'Ouest, la Bretagne par le goût »… sur internet ;
- « Best of breizh », « Trop mad », « Le grand classique de la gastronomie bretonne », « Breizh, 100% breton, 65 produits, 100 recettes »… alternent sur les rayonnages des libraires.

Les réseaux sociaux sont des relais amplificateurs. Les candidats aux émissions culinaires, les chefs les plus en vue… ont leur compte Instagram. La tendance au « foodporn » (terme consacré pour l'affichage de plats et recettes avec un impact visuel très fort) ne rend pas forcément justice aux autres sens convoqués dans l'alimentation, notamment le goût ! Les réseaux sociaux sont aussi un vecteur de placement de produits auprès des influenceurs. Une entreprise de l'agroalimentaire peut ainsi financer un influenceur qui crée de l'adhésion auprès de ses followers.

---

[230] Que choisir, *Obésité infantile - Dites STOP à la publicité pour la « malbouffe »*, 2020
[231] Aprifel, *Santé Publique France recommande un meilleur encadrement de la publicité alimentaire à destination des enfants et des adolescents*
[232] Wikipédia, *Surcharge informationnelle*

Plus largement, les réseaux sociaux constituent une incroyable chambre d'échos de tendances sociétales : ainsi, quand les grandes stars mainstream annoncent ne plus manger de la viande, leur fanbase (cohorte d'adeptes) est susceptible de succomber au mimétisme. Ainsi en est-il d'Ariana Grande, 207 millions de followers sur Instagram, devenue flexitarienne puis végétarienne.

5.2.3 Le double visage des données

Les données constituent un enjeu essentiel dans le domaine de la consommation et particulièrement de la consommation alimentaire. Deux angles d'approche permettent d'en mesurer toute la puissance.

- Tickets de caisse et cartes de fidélité

Les consommateurs sont producteurs de données. Sur internet, les « cookies » permettent d'avoir une traçabilité de leurs recherches, de leurs préférences. Ils génèrent des profils de préférences qui sont utilisés comme des données marketing (analyse de marché…). Il en est de même de la grande distribution. Les enseignes recueillent au jour le jour la nature et la quantité des produits consommés… un incroyable thermomètre des mouvements de consommation.

Les cartes de fidélité permettent aux enseignes de recommander des produits ou d'offrir des promotions susceptibles d'attirer encore plus le consommateur. Ainsi pour une enseigne de la grande distribution spécialisée des centres urbains : « *Depuis quinze ans, notre service client, baptisé ''customer delight team'' est mobilisé, via une stratégie full digital, pour surprendre nos clients au quotidien, à travers un ton différent, des petites attentions, des conseils d'experts… », explique Hélène Thomas, directrice de la transformation et de l'expérience client omnicanale Monoprix Online, rappelant que « la fidélisation est moins coûteuse que l'acquisition de nouveaux clients et s'accompagne le plus souvent d'une démarche de recommandation »*[233].

- Des applications pour informer le consommateur

Les consommateurs peuvent avoir un accès de plus en plus important à l'information sur les produits de consommation en agrégeant différentes sources.

Open Food Facts, « *le Wikipédia de l'alimentation, est un projet citoyen pour transformer notre alimentation et réduire son impact négatif sur notre santé, sur l'environnement et sur la société. Pour permettre à chacun de mieux choisir ses aliments, et pour encourager les fabricants à améliorer leurs produits, Open Food Facts référence tous les produits alimentaires dans une grande base de données collaborative qui répertorie les ingrédients, les allergènes, la composition nutritionnelle et toutes les informations présentes sur les étiquettes des aliments »*[234].

---

[233] Les Echos, *Fidélisation du client : comment les entreprises réinventent l'attachement*, 2020
[234] Lilo, *Open Food Facts*

Yuka revendique une base de données d'un million de produits alimentaires notés à 60% pour leur qualité nutritionnelle, à 30% pour la présence d'additifs et à 10% pour la dimension biologique. L'application a été téléchargée 10 millions de fois[235].

Siga évalue les produits selon « *le degré de transformation de tous les ingrédients selon la réglementation européenne et la documentation technique, l'évaluation de risque des ingrédients et des additifs sur la base des avis émis par l'OMS, l'EFSA et l'ANSES, les seuils nutritionnels fixés par la FSA (Food Standard Agency, UK) en cas d'ajout de gras, sucres ou sel dans l'aliment »*[236].

Ces différents dispositifs numériques ne sont pas à l'abri de critiques. Ils contribuent, eux-aussi, à des effets de focalisation. Pour autant, ils guident le consommateur dans ses choix. Ainsi, Mathilde Touvier, chercheuse en nutrition de l'Inserm, appelle au discernement : « *Les informations des applis de notation alimentaire sont multiples et leur validité scientifique très variable. Certaines "lissent" à leur façon les résultats du Nutri-Score, ce qui n'est pas acceptable. D'autres modifient les scores selon les procédés de production ou la composition en additifs, sans fondement scientifique. Ces amalgames sont dangereux. La fiabilité de l'information pour le consommateur est en jeu. Les acteurs de la santé publique appellent à la prudence mais soutiennent les projets étayés par un fort niveau de preuve »*[237]. C'est sans doute dans le croisement des informations que se joue le bon équilibre alimentaire. Et l'éducation à l'alimentation devient primordiale.

5.3. La quête de confiance gagne de plus en plus l'alimentation

La crise de la vache folle en 1996 a sans doute marqué un tournant dans le regard porté par les consommateurs sur la qualité et la provenance des aliments de leur assiette.

L'inquiétude s'est accrue au fil des scandales sanitaires (lasagnes à la viande de cheval, lait maternisé contaminé…) et de l'apparition différée parfois sur le long terme d'effets néfastes non prévus ou sous-estimés par les experts (aspartame, additifs, médicaments…).

« *Le consommateur citoyen questionne mais n'a pas perdu toute confiance en ses aliments. Il entend les choisir ainsi que les procédés de production, de transformation et de distribution. La confiance n'est pas un état ni un acquis, elle se reconstruit en permanence ; elle n'est toujours installée que momentanément* »[238].

L'inquiétude qualifie la perception du risque par les consommateurs, mangeurs, citoyens. Les inquiétudes portent en 2016 principalement sur le modèle de production agricole, l'industrialisation et le bien-être animal. « *À côté de ces éléments d'inquiétudes, les résultats soulignent l'importance pour les consommateurs d'informations relatives à l'origine des produits, les modes de production, leur composition et caractéristiques. Les consommateurs*

---

[235] Yuka, *Comment sont notés les produits alimentaires ?*
[236] Siga, *Pourquoi Siga ?*
[237] Inserm, *Peut-on laisser nos assiettes aux applis ?* 2019
[238] OCHA, *Colloque pour nous aider à comprendre les inquiétudes du consommateur*, 2016

sont en attente de transparence, d'explications et attendent que l'on replace les produits au centre des discours des filières. »

Les associations de consommateurs accompagnent ces progrès concernant l'accès aux informations.

Enfin, des mouvements sociaux se structurent autour du rejet de certains produits : *« Anti-OGM, Anti-lait, Anti-huile de palme, Anti-sucre... ; de certaines pratiques : Anti-élevage, Anti-marketing, Anti-publicité, Anti-industrie... ; de dispositifs ou de pratiques contestées : restauration rapide, distribution, cuisine d'assemblage... »*[239].

- Vers une judiciarisation de l'alimentation ?

Dans le contexte de ces scandales alimentaires, la société ne risque-t-elle pas de verser dans une judiciarisation des litiges liés à la qualité sanitaire des aliments ou la mise en danger de la santé des consommateurs ?[240]

La judiciarisation se profile comme un risque directement lié à la perte de confiance. « *Dans la judiciarisation de l'alimentation, il y a deux dimensions. La première, c'est le recours plus fréquent aux tribunaux en cas de litige. Les Etats-Unis sont très en avance pour cela, avec l'ouverture des premiers procès collectifs contre l'industrie agroalimentaire. Le second volet, c'est la montée de tout un arsenal juridique, des certifications, qui ont une fonction préventive dans les litiges. Ils ont remplacé les codes d'honneur et les interactions sociales »*[241], indique Jean-Pierre Poulain, sociologue de l'alimentation.

5.4. Une information sur les produits de plus en plus développée

Les informations affichées sur les emballages des produits alimentaires (ou affichage pour les rayons frais et vrac) constituent un gage de confiance.

5.4.1 L'information obligatoire sur les produits

Les produits alimentaires commercialisés doivent répondre à des normes définies à l'échelle européenne. « *La liste des mentions obligatoires comprend des informations sur l'identité de la denrée (dénomination de vente, liste des ingrédients, pays d'origine…) ; son usage sûr (date limite de consommation, mode d'emploi…) ; ses caractéristiques nutritionnelles »*[242]. Les informations doivent permettre d'éviter les intoxications alimentaires et les allergies. La liste des ingrédients doit être présentée par ordre décroissant de quantité.

---

[239] OCHA, *Colloque pour nous aider à comprendre les inquiétudes du consommateur*, 2016
[240] Ouest-France, *Ille-et-Vilaine. Leur bébé avait régurgité une larve, ils portent plainte contre Gallia*, 2020
[241] Le Temps, *L'alimentation fonde la société, et la transforme*, 2017
[242] ANSES, *Etiquetage alimentaire*

5.4.2 Des labels en pleine ascension : la foi du cahier des charges

- Les Signes officiels de qualité et d'origine (SIQO)

Les signes officiels de qualité et d'origine sont garantis par l'Etat. Ils reposent sur un cahier des charges dont le respect est l'objet d'un contrôle régulier : Appellation d'origine protégée/contrôlée (AOP/AOC), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), Agriculture Biologique, Label Rouge. Ces labels garantissent au consommateur des normes de qualité. En moyenne, 25% des produits labellisés sont utilisés en restauration, 75% en vente au détail. Ces labels « *contribuent à dynamiser les territoires grâce aux patrimoines gastronomiques, paysagers et culturels qu'ils entretiennent* »[243].

Le terroir agricole breton a peu développé de productions à « appellation d'origine » en regard d'autres régions (243 en Occitanie, par exemple).

Leur reconnaissance est partagée par une majorité de consommateurs. La présence d'un label de qualité jouit de la première citation en tant qu'élément rassurant sur la qualité des produits alimentaires, à 40%, alors que le lieu de production est cité à 30%. L'ensemble de ces démarches ont l'avantage de cibler de nombreuses attentes des consommateurs : traçabilité, origine et caractère du produit…

Les produits alimentaires de qualité et du terroir en Bretagne.

Source : Conseil régional de Bretagne[244].

[243] CESE, *Les signes officiels de qualité et d'origine des produits alimentaires*, 2018

[244] Audition de Nicolas DEBETHUNE, Chambres d'agriculture de Bretagne, 16 mai 2019 et site du Conseil régional

Positionnement des labels par rapport aux attentes des consommateurs.

Positionnement des labels par rapport aux attentes des consommateurs

Label		Traçabilité	Qualité intrinsèque du produit		Impact sur la santé, l'environnement et la société (Produits responsables)				
			Origine	Caract. du produit	Produits chimiques / OGM	Impacts sur l'env.	Bien-être animal	Alimen-tation animale	Rapport de forces des acteurs de la filière
Labels portés par l'administration	Agriculture Biologique	✓			✓	✓	✓	✓	
	AOC / AOP / IGP	✓	✓	✓					
	Label Rouge	✓		✓				✓	
Label porté par une association	Produit Certifié	✓		✓					
Label porté par des fédérations	Commerce Equitable	✓	✓			✓			✓

Source : PricewaterhouseCoopers, La filière, un atout pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs

- Les labels « bio » : bataille autour des seuils d'exigence

Le label « bio » français AB « Agriculture biologique », propriété du Ministère de l'Agriculture, a précédé, en création, le label « Eurofeuille » de l'Union européenne. Depuis 2010, le label Eurofeuille s'impose aux productions européennes. En 2009, le gouvernement français décide d'aligner le cahier des charges AB sur celui de l'Eurofeuille. Le cahier des charges français étant initialement plus restrictif (notamment sur les traces d'OGM…), des initiatives privées éclosent au nom d'un niveau d'exigence plus fort : Demeter, Bio partenaire, Bio Cohérence.

Le Parlement européen adopte, le 19 avril 2018, un nouveau projet de règlement sur la production biologique et l'étiquetage des produits biologiques. Il entrera en vigueur en 2021 et prévoit notamment de meilleurs contrôles des produits « bio » qui sont commercialisés en Europe. L'utilisation de semences conventionnelles sera interdite en 2035.

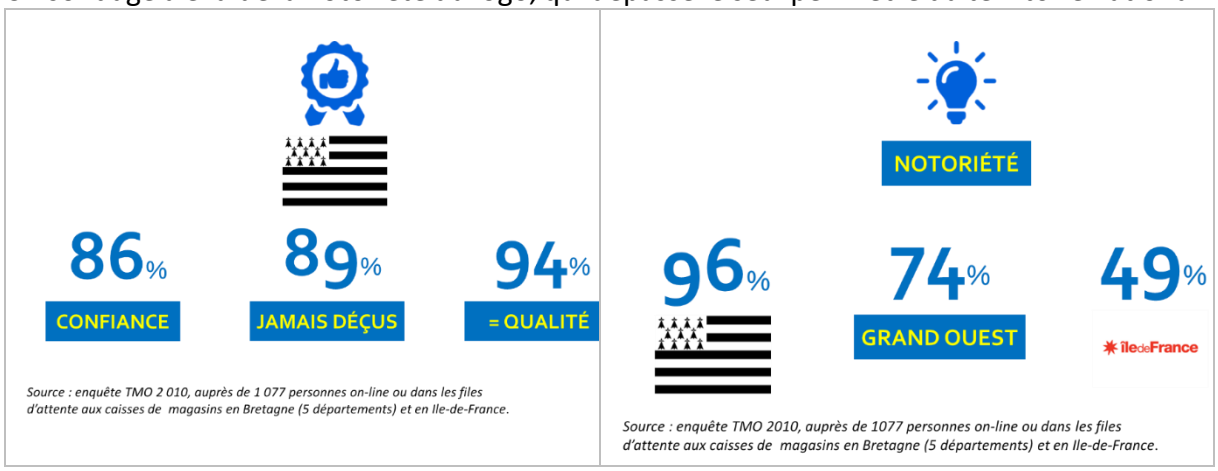
- Les labels d'identité territoriale : l'impact de la marque « Produit en Bretagne »

Né en 1993, le réseau « Produit en Bretagne » regroupe aujourd'hui 430 entreprises industrielles. 33% d'entre elles sont issues du secteur agroalimentaire et 10% de la grande distribution. Quatre piliers forment le socle de « Produit en Bretagne » :

- Développer les activités commerciales des membres ;
- Apprendre du réseau : un réseau école ;
- S'engager à valoriser le territoire : démarche RSE et culture ;
- Pérenniser la dynamique de l'association, le développement.

Au-delà de ce réseau inter-entreprises, le logo « phare » de Produit en Bretagne constitue un succès comparativement à certaines marques territoriales qui, initiées par des collectivités locales et avec d'autres objectifs (promotion du territoire, attractivité économique et touristique…) ne parviennent pas au même niveau de notoriété.

Un sondage a évalué la notoriété du logo, qui dépasse le seul périmètre du territoire national :



5.4.3 Les informations nutritionnelles : des obligations complétées par des incitations

La France applique la réglementation européenne et le tableau nutritionnel est obligatoire pour presque tous les aliments, conformément au règlement 1169/2011, de même que la liste des ingrédients mis en œuvre, y compris les additifs et arômes. Des indications permettent de garantir la traçabilité comme le lieu d'emballage ou le numéro de lot. L'obligation renforcée d'affichage de certains éléments comme les additifs pousse certaines marques à « justifier » leur usage pour leur qualité texturante ou leur apport en termes de gustativité. La déclaration nutritionnelle peut-être complétée de façon volontaire par le Nutriscore.

Le Nutriscore est un système de référence « *d'étiquetage nutritionnel à cinq niveaux, allant de A à E et du vert au rouge, établi en fonction de la valeur nutritionnelle d'un produit alimentaire. Il a pour but de favoriser le choix de produits plus sains par les consommateurs et ainsi de participer à la lutte contre les maladies cardiovasculaires, l'obésité et le diabète* ». Mentionné sur la base du volontarisme du fabricant, il est apposé sur seulement 30% des produits alimentaires en France, généralement les plus sains. L'adoption de cet étiquetage essaime cependant parmi les acteurs industriels (240 industriels et distributeurs se sont engagés). Des critiques sont adressées au Nutriscore : il ne tient pas compte de la présence d'additifs (édulcorants, colorants, conservateurs, etc.), ni de la taille des portions. Par ailleurs, certains produits de base (l'huile, le lait...) sont mal cotés au niveau du Nutriscore alors qu'ils peuvent être utiles dans des régimes basiques. Toujours est-il que son efficience fait toujours débat entre doute sur la pertinence nutritionnelle de ces systèmes d'information simplifiés et conviction de leur utilité pour un consommateur qui veut choisir sans effort.

5.4.4 Vers de nouvelles informations pour le consommateur ?

Au fil du temps, de nouveaux types d'informations viennent enrichir le panel des éléments permettant de faciliter le choix du consommateur.

- Du sourcing des denrées au lieu de transformation : vers une normalisation de l'indication d'origine des produits ?

La provenance des produits est un critère d'achat pour les consommateurs. Une charte d'engagement des acteurs de la grande distribution adoptée à l'automne 2020 précise : « *Pour les produits frais de première transformation sur lesquels les distributeurs ont capacité à apposer cette mention, il ne pourra pas être apposé la mention « transformé en France», « élaboré en France » ou toute allégation équivalente sur des produits frais de première transformation qui ne seraient pas d'origine France ; cet engagement sera également pris sur tous les supports de communication en rayon, physiques et virtuels, et notamment dans les prospectus et catalogues de promotion, site internet et campagnes digitales.* »

Les indications « Fabriqué en… » avaient tendance à se généraliser (et indiquant par là même les emplois liés à la transformation) sans être précises sur la provenance des ingrédients, notamment parce que le sourcing s'opère parfois auprès de différents pays, sur des marchés européens. Quand la grande distribution agit, c'est aussi parce qu'elle voit que le curseur des sensibilités des consommateurs évolue et qu'il faut pouvoir y répondre[245].

- Vers la normalisation du calcul et de l'affichage de l'impact environnemental ?

Les scientifiques cherchent à quantifier l'impact en termes d'émissions de gaz à effet de serre des différentes activités humaines, dont la consommation alimentaire. Cet indicateur a pour objectif d'éclairer les autorités publiques dans les décisions à prendre, d'informer la population sur ses possibles leviers d'action.

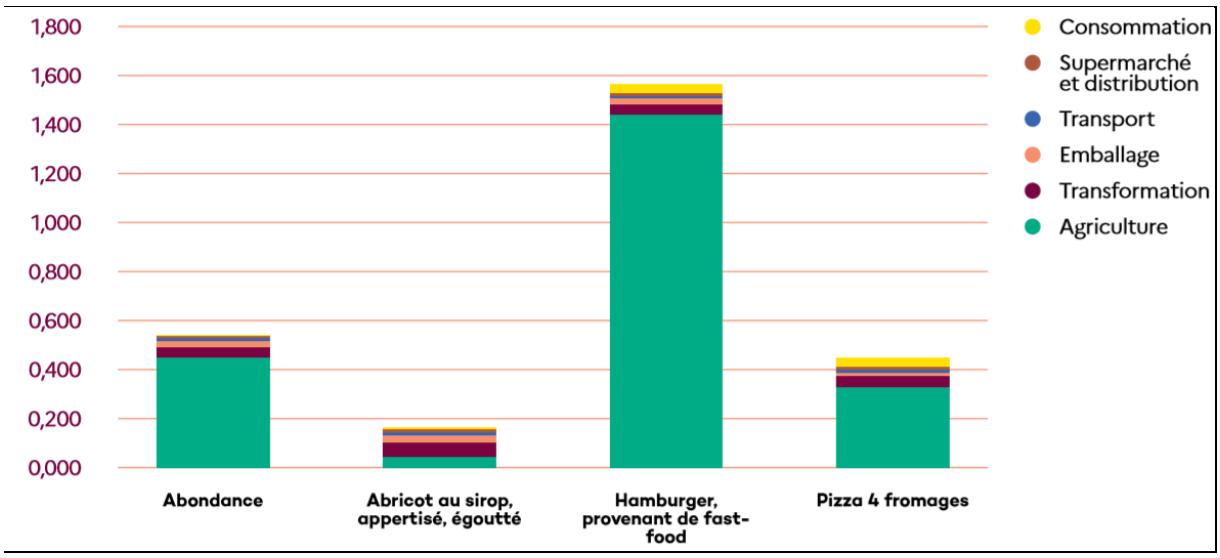
Echelle du score carbone de produits alimentaires

Source : La Fourche 2020

[245] Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, *Charte d'engagements de mise en avant des produits frais et des produits locaux en grande distribution*

L'outil Agribalyse « Analyse de l'impact environnemental des produits agro-alimentaires »[246] est un modèle permettant de qualifier la diversité de l'offre alimentaire. Une communauté internationale d'experts et des instituts techniques agricoles ont été mobilisés par l'INRAE et l'ADEME pour réfléchir à la cotation de produits selon la méthode de l'analyse du cycle de vie. L'ensemble des phases sont intégrées : agriculture, transformation, emballage, transport, supermarché et distribution et consommation.

Décomposition de l'impact environnemental de 4 produits alimentaires par étapes du cycle de vie, exprimé en points par kg de produit.



Source : Agribalyse, 2020.

Les modélisations permettent, notamment au stade de la production, d'étudier les principaux leviers d'amélioration pour réduire l'impact environnemental. Le chauffage des serres, la fertilisation azotée, la mécanisation ou la construction des serres apparaissent comme les éléments à impact prépondérant selon la nature des fruits et légumes étudiés. L'impact « déforestation » est également intégré, pour les productions exotiques. 2 500 produits alimentaires « prêts à être consommés » sont d'ores et déjà référencés.

L'outil peut être approprié par les industriels et peut servir à leur référencement ; là encore, l'exemplarité environnementale pourrait être utilisée comme un « avantage comparatif » pour les marques, et par les consommateurs pour orienter leur choix. Des acteurs privés comme l'appli bretonne « FrigoMagic » se saisissent déjà de cet outil[247].

- Du producteur au distributeur… Vers un affichage de la « répartition de la valeur » ?

La distance qui sépare le produit du consommateur ne dit rien du nombre d'intermédiaires et de la manière dont est répartie la rémunération des facteurs de production, transformation, distribution, logistique… FranceAgriMer publie chaque année, dans le cadre de l'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires, un indicateur général de la

[246] Ademe, *Agribalyse*
[247] Le pooltech, *Lancement de l'Eco-score sur Frigo Magic : un indicateur éclairé sur les impacts environnementaux des recettes*

répartition de la valeur entre les différents acteurs de l'alimentaire. Cet indicateur sert de balise dans les relations entre les acteurs de la filière alimentaire puisqu'il fait l'objet d'un calcul annuel.

Une « charte des valeurs du commerce équitable » existe, sans toutefois donner de ratio précis quant à la valorisation du producteur à la source. Certaines marques indiquent des prix d'achat à la source comparés aux prix du marché : « *Nous achetons par exemple le cacao aux coopératives entre 4 000 à 4 400 $ la tonne bio et équitable. En moyenne, entre 2017 et 2018, le cours de bourse était de 2 000 à 2 200 $* »[248].

La marque « C'est qui le patron ? » affiche sur ses produits, la part du prix d'achat qui revient au producteur ; en l'espèce, pour un litre de lait au prix concerté entre les sociétaires de la marque à hauteur de 0,99 euro le litre.

Les marques qui visent à améliorer le revenu des producteurs commencent à pratiquer la transparence sur la répartition de la valeur et sur sa communication vers le consommateur.

- Vers un indicateur sociétal global ?

L'indicateur « La note globale » porté par l'association « Ferme France » a été créé par d'anciens professionnels des filières agro-industrielles. Il agrège des marques agro-industrielles, des enseignes de la grande distribution et des coopératives agricoles. La notation est basée sur six critères : « *Bien-être animal ; Traçabilité & transparence ; Environnement ; Origine, équité & contribution à l'économie Française ; Nutrition & santé humaine ; Responsabilité sociale de l'entreprise* » [...] « *Les acteurs économiques s'autoévaluent. Ils sont évalués ensuite par des tiers indépendants : ils doivent apporter les preuves documentaires et les preuves sur site de leurs actions* »[249]. Cet indicateur a des avantages : il permet d'offrir au consommateur une seule référence ; et c'est ce qui est revendiqué face à la « forêt de labels » ; il permet de mobiliser les producteurs les filières autour des nouveaux enjeux et donc, par le biais d'une communication positive, d'encourager à l'amélioration de leur

[248] Ethiquable, *Commerce équitable engagé*
[249] La Note Globale

sourcing, de leur process de fabrication, de leurs modes de commercialisations (emballages, distribution…). Cette évaluation est complétée par la validation d'un jury citoyen, composé de consommateurs volontaires. En revanche, la notification n'est pas issue d'un processus concerté avec des autorités publiques ou avec des scientifiques indépendants.

Sans parler de « bataille des labels », il est nécessaire de remarquer que des stratégies s'engagent pour devenir une autorité de référence, alors que les sondages attestent de l'importance, pour le consommateur d'indicateurs en lesquels il va avoir confiance. Car aux labels déjà évoqués, s'en ajoutent d'autres « Meilleur produit de l'année », « Elu produit de l'année » dont l'attribution relève de sondages en ligne ou de jury de professionnels.

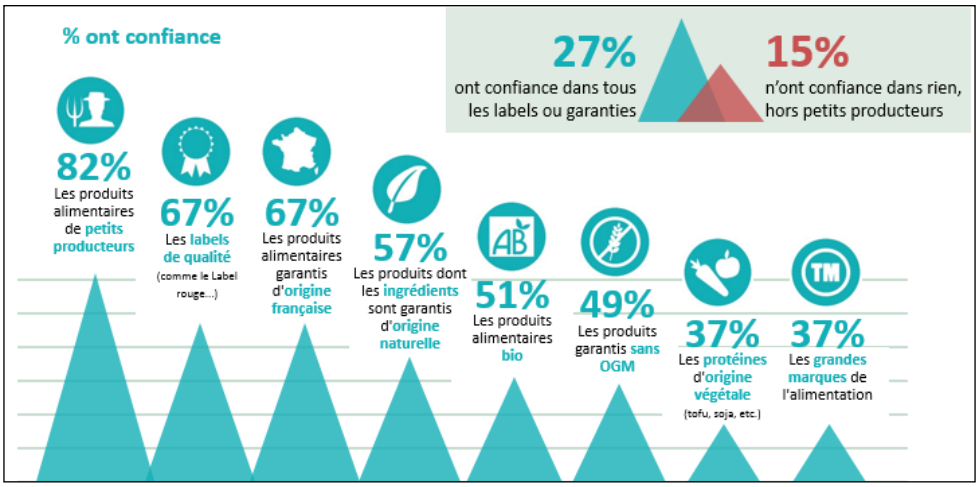
5.4.5 Réduire le phénomène de boîte noire

Le CNA relève la complexité des mécanismes de la confiance. Il affirme : *« La confiance se construit essentiellement en temps calme, sur le long terme. Lorsque la relation de confiance se développe, le risque perçu diminue. Mais une confiance déçue est potentiellement plus dévastatrice et génératrice de crise. Elle peut représenter un défi nouveau. Dans la communication, l'émetteur doit être digne de confiance. Il doit être de bonne foi et sincère : si tout n'est pas montré (ce serait irréaliste et inutile), tout ce qui est dit et montré doit être vrai. La transparence totale est un leurre, car elle pourra toujours être prise en défaut*. » Il appelle à réduire le phénomène de « boîte noire » de la production alimentaire, et à la solidarité entre les acteurs de l'alimentaire, alors que tout produit peut-être substituable par un autre, la concurrence se jouant aussi dans les avantages comparatifs des produits.

Dans quelle mesure cette concurrence est-elle facteur de perturbation de la confiance du consommateur ou d'émulation vers des produits répondant le plus aux attentes des consommateurs ? Dans quelle mesure le prix pourrait passer au second plan si un produit « coche toutes les cases » des attentes du consommateur ?

Les choix d'alimentation s'opèrent ainsi pour les consommateurs, selon une multiplicité de critères d'informations auxquelles ils accordent plus ou moins de confiance.

Niveau de confiance dans les labels, marques ou garanties



Source : [Sondage OpinionWay pour Foodcamp Les Français et l'alimentation](), 2018

5.5. Quand l'alimentation est à la fête : de plus en plus de manifestations gastronomiques

La connaissance de l'alimentation s'approche également au travers de manifestations plus festives. L'alimentation est aussi un patrimoine et un motif de rassemblement convivial. Les fêtes gastronomiques contribuent à une vision positive et hédoniste de l'alimentation. La Bretagne compte de nombreux évènements célébrant les spécialités régionales :

- Fête de la coquille Saint-Jacques à Erquy
- Marché à Manger à Rennes
- Fête du pommé à Bazouges La Pérouse
- Fête de la crêpe à Gourin
- Fête de la galette à Pipriac
- Fête de la sardine à Penmarc'h
- Fête de la confiture à la Chapelle des Fougeretz
- Fête de l'oignon de Roscoff
- Fête des fruits d'automne à Peillac
- Food truck festival à Saint-Quay-Portrieux
- Festival Galettes du monde à St Anne d'Auray
- La Pomme de terre en Fête à Ploeuc sur Lié
- Refugee food festival (ouvrant les cuisines de restaurant à des cuisiniers migrants) à Rennes

De nombreux autres événements donnent une place importante à la gastronomie. La tradition de la galette saucisse avant ou après un match au stade rennais ou sur le terrain de foot d'un village en milieu rural perdure. Le festival interceltique de Lorient, les fêtes Maritimes internationales de Brest sont des occasions de goûter aux plaisirs de la chère, bretonne particulièrement. Et le festival ArtRock connaît sa déclinaison gastronomique avec « RocknToques ». Ces manifestations culturelles traduisent un attachement, une attention, une ouverture aux patrimoines gastronomiques.

A retenir…

Le régime alimentaire évolue depuis 70 ans, avec une accélération ces 20 dernières années. La consommation de fruits, de légumes et de poisson stagne, pendant que la consommation de viande connait une lente et constante érosion. Les produits transformés ou ultra-transformés occupent une place toujours plus importante.

La structuration de la journée autour de trois repas perdure pour 70% des Français mais connait des ajustements : les consommateurs se montrent par exemple de plus en plus nomades au déjeuner. **La dimension conviviale du repas reste également très significative en France** (pour 85% de la population), même si elle s'érode légèrement. Les confinements successifs et les interdictions de rassemblement ont largement démontré l'attachement à cette convivialité des repas pris ensemble.

L'alimentation est une construction sociale et une grande partie de son apprentissage se fait dans le cercle familial. Elle évolue tout au long de la vie et reste constamment sous influence (marketing, publicité, mais aussi enquêtes, scandales...). **L'information sur les produits devient un enjeu majeur**. Les labels et les outils d'aide à la décision (information nutritionnelle) se multiplient pour répondre à la perte de confiance des consommateurs.

Deux critères principaux déterminent les modes d'accès à l'alimentation : **la proximité et les prix.** On assiste à une diversification des lieux d'achat, mais la grande distribution reste prépondérante depuis les années 1970 (85% des dépenses du commerce de détail). Avec 25% de la valeur des dépenses en France et 15% des repas consommés en Bretagne, le secteur de la restauration hors foyer était, avant la crise sanitaire, en progression. Avec la crise, des changements parfois contradictoires ont été observés, sans qu'il soit possible de prévoir leur persistance : recours accru à la livraison à domicile, au drive, aux supermarchés, en même temps qu'une appétence pour les marchés de plein vent et les circuits courts.

Paradoxe d'une société de consommation où les biens de première nécessité existent en abondance, **les bénéficiaires de l'aide alimentaire sont de plus en plus nombreux** (5,5 millions de personnes, jusqu'à 8 millions lors de la pandémie de Covid-19). L'alimentation témoigne par ailleurs des inégalités sociales : le niveau de revenu, d'éducation sont des marqueurs de différenciation des régimes alimentaires. Les inégalités sociales se manifestent également dans la prévalence plus forte de maladies liées à la l'alimentation parmi les personnes en situation de pauvreté ou de précarité.

Les consommateurs sont davantage soucieux de **l'origine de leur nourriture.** En témoignent l'attachement à certains labels géographiques, ainsi que la progression des circuits courts, qui ne représentent cependant que 8% des achats alimentaires. Dans le même temps, les consommateurs achètent de plus en plus de produits transformés, pour lesquels les process de fabrication peuvent masquer la provenance des ingrédients de base. Au niveau national, l'alimentation est à 60% produite en France. En raison de la difficulté de traçabilité des produits transformés, comme des produits consommés dans le secteur de la restauration hors foyer, il n'existe pas d'analyse régionalisée permettant de connaître la part de l'alimentation en Bretagne produite en Bretagne. Elle est sans doute inférieure à 60%, en raison de la taille des marchés, de la complexité des chaînes de valeur et des aliments ne pouvant y être produits (fruits, vin entre autres).

Entre plaisir et inquiétude, nombreuses sont les émotions suscitées par l'alimentation. Le consommateur évolue dans **un environnement informationnel dense,** alimenté par le marketing, les réseaux sociaux, la presse. Pour se repérer, l'information et l'éducation sont appelées à épauler le consommateur dans ses choix.

Chapitre 3

L'alimentation à la croisée d'enjeux collectifs

Les évolutions de l'alimentation telles qu'elles ont été décrites prennent une coloration particulière en Bretagne, région de production agricole, maritime et agroalimentaire.

Parmi les plus importants piliers du développement économique et de l'emploi, et structurantes dans l'aménagement du territoire, les différentes filières alimentaires produisent, chaque année, de quoi nourrir 20 millions de personnes, dans une région qui compte seulement 3,4 millions d'habitants (5% de la population française). « *La richesse réalisée par l'agriculture et des industries agroalimentaires représentait près de 7% du PIB (produit intérieur brut) régional en 2012, soit un taux deux fois plus élevé que celui de l'ensemble du pays* »[250]. La Bretagne réalise 11,4% du chiffre d'affaires des IAA en France[251].

Les filières alimentaires, de la production à la restauration et la distribution, sont tiraillées par des contraintes multiples : viabilité des modèles économiques, métiers peu qualifiés jugés pourtant essentiels au plus fort de la crise de la Covid-19, empreinte environnementale de plus en plus intégrée… alors que, dans le même temps, les consommateurs expriment des attentes multiples, parfois contradictoires.

L'acte de se nourrir, simple en apparence et fondamental, soulève en fait de multiples enjeux qui dépassent largement les comportements individuels :

- des enjeux économiques et sociaux, du fait du poids des filières agricoles et agroalimentaires en Bretagne
- des enjeux environnementaux,
- des enjeux sanitaires.

1. L'alimentation, pilier du développement économique et de l'emploi en Bretagne

L'expression du « modèle agricole breton » souligne la façon dont les mutations des filières alimentaires ont façonné à partir des années 1960 un développement économique particulier en Bretagne. La spécialisation économique régionale est manifeste, de par la place des

[250] Ouest-France, *L'agriculture et l'agroalimentaire dans les régions de l'Ouest* , 2018
[251] Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, *Panorama des IAA*, 2019

productions de certaines filières, le volume produit en France, la place des secteurs de la restauration et distribution ; le nombre d'entreprises et le nombre d'emplois.

Pourtant, ce modèle n'a jamais été autant sous tensions.

1.1. Un « modèle breton » de la reconstruction après-guerre

Le développement des filières alimentaires en Bretagne s'inscrit dans contexte historique particulier.

« *Le tournant pour le système productif alimentaire breton se situe dans les années 1960. La Bretagne connaît alors un développement agricole important sous la conjonction de deux facteurs : une impulsion externe liée aux politiques nationales et européennes (politique agricole commune, lois de modernisation agricole) qui avaient pour objectif d'assurer une autosuffisance alimentaire en France et en Europe dans un contexte de croissance de la demande, et une impulsion interne notamment de la Jeunesse Agricole Catholique (JAC), des Maisons familiales et rurales et du CELIB.*

L'objectif est à cette époque de sortir la Bretagne du sous-développement dans lequel elle se trouve par rapport aux autres régions françaises, tout en permettant à une force de travail nombreuse et peu mobile d'avoir du travail sur le territoire. Les campagnes bretonnes vont alors se lancer dans un processus d'intensification du système de polyculture-élevage et de modernisation généralisée grâce aux progrès agrologiques et mécaniques »[252].

Les coopératives (légumes, porcs, volailles) se structurent dans les année 1960 et 1970, période d'essor des filières laitières, avicoles et porcines[253]. Les années 1970 et 1980 signent le progrès de l'agriculture et un essor particulier des industries agroalimentaires. S'ensuit une période de toujours plus grande internationalisation « *en amont, avec les importations de matières premières pour l'alimentation animale (tourteaux de soja) ; en aval, avec le développement de l'export (par exemple, exportations de poulets congelés vers le Moyen-Orient)*. »

La filière pêche a, elle aussi, été traversée par de nombreuses mutations. L'entrée dans l'Union européenne marque une plus grande régulation des droits de pêches (organisation commune du marché, adoption de la politique commune des pêches…). La pêche s'industrialise avec de plus gros navires (chaluts…), une concentration des armateurs et l'expansion de la pêche hauturière (au large des côtes africaines, indiennes…). Le secteur doit cependant faire face à des difficultés : « *A la crise de la ressource se sont ajoutées les mutations des systèmes de distribution et des marchés et les évolutions erratiques des prix de l'énergie* »[254]. La flottille s'est considérablement réduite, sous l'effet de plans de sortie de flotte successifs. « *Les débarquements à Lorient sont passés de 75 000 T dans les années 80 à 15 000 T en fin de décennie 2000. Le port a remplacé les débarquements locaux par des importations qui*

[252] CESER de Bretagne, *L'internationalisation du système productif alimentaire breton*, 2013
[253] Cooperl, *Notre histoire*
[254] Skol Vreizh, *L'exploitation de la mer*, Jean-Pierre Corlay

viennent du monde entier et alimentent une industrie de transformation florissante qui fournit la restauration collective et les rayons des hypermarchés ».

A l'échelle mondiale, autant la concentration d'acteurs de l'alimentation est manifeste, autant la production agricole et piscicole reste en majeure partie structurée autour d'une **économie vivrière** portée par de « petits producteurs » qui approvisionnent en premier lieu leur bassin de vie ou leur pays.

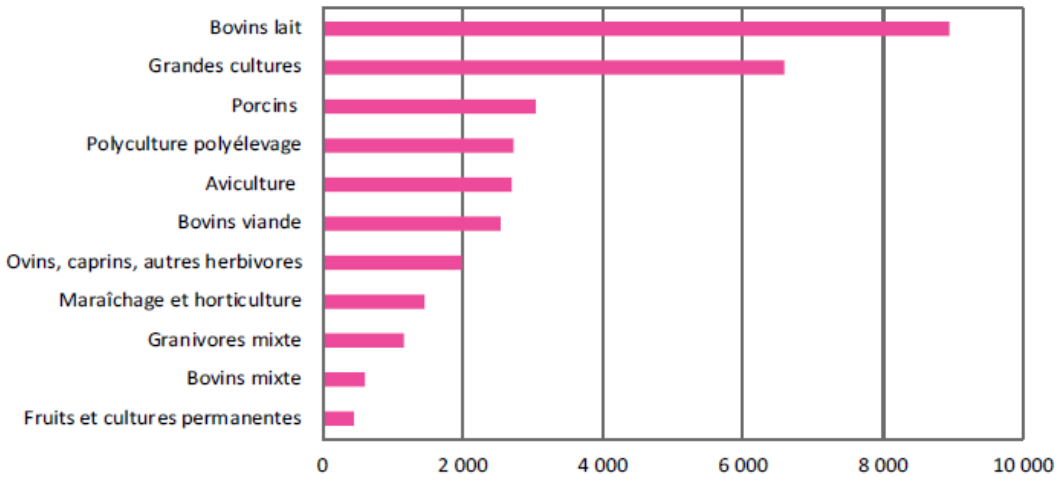
1.2. Un système agricole et agroalimentaire puissant

L'alimentation constitue un pilier du développement économique de la Bretagne avec des productions phares de denrées brutes, une spécialisation des productions, un poids important de l'industrie agroalimentaire génératrice d'emplois, un écosystème dynamique s'inscrivant dans des flux d'échanges internationaux.

1.2.1 Des productions phares de denrées brutes

« *La Bretagne est la première région légumière française en proposant différents types de productions : légumes de plein champ pour le marché du frais (50 % des exploitations), les cultures sous serres (7 %), les légumes destinés à la transformation (35 %) et le maraîchage (8 %)*[255]. » En matière de productions végétales, la Bretagne est, dans le tonnage national, la première pour le chou-fleur (83%), l'artichaut (79%), l'échalote (78%), l'épinard (49%) et la tomate (25%).

Nombre d'exploitations par spécialisation en Bretagne en 2016.



Source : DRAAF, Agreste[256].

En matière de productions animales, la Bretagne « *représente 22 % de la valeur de la production animale en France métropolitaine* ». Elle assure la production de 58% de la production de porc français, 42% des volailles de ponte (24% pour le bio), 43% des œufs de

[255] CESER de Bretagne, *L'internationalisation du système productif alimentaire breton,* 2013
[256] DRAAF, *Agreste*

consommation, 33% de la volaille de chair, 20% du veau, 23% des livraisons de lait conventionnel et 23% du lait bio et 59% du beurre bio national[257].

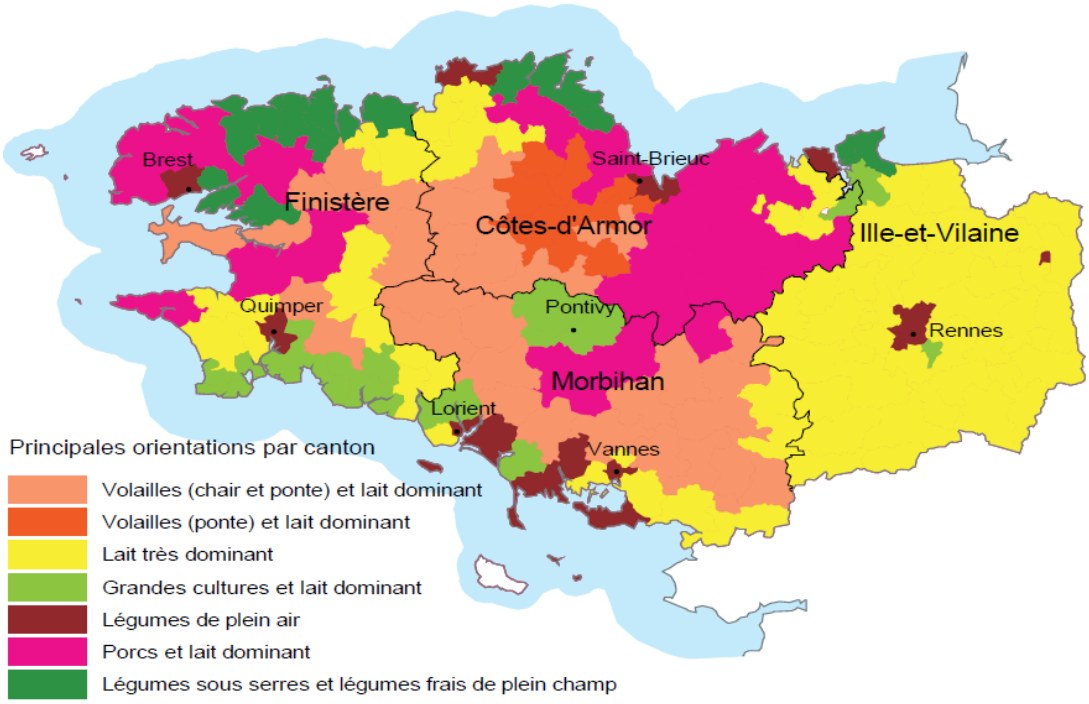
La Bretagne reste aujourd'hui le premier pôle halieutique français (45% de la pêche fraîche et congelée de France). Les tonnages débarqués des produits de la pêche représentaient 222 034 tonnes de poissons, crustacés et thon et 75 553 tonnes d'algues pour l'année 2018. Par rapport à l'ensemble des ventes annuelles déclarées en halle à marée, les armateurs bretons opèrent 84% de la pêche de la lotte, 81% de la langoustine, 57% de la sardine, 48% de la coquille Saint-Jacques, 34% de la seiche et 27% du bar. La Bretagne concentre un tiers de la production française d'huîtres creuses et de moules, et la totalité de celle d'huîtres plates.

La Bretagne arme 29% des navires de la métropole, avec 5 143 marins-pêcheurs soit 37% de l'effectif national. La flottille bretonne est composée de 1 200 navires dont 130 sur le segment hauturier.

1.2.2 Une spécialisation géographique des productions

Le « modèle agricole breton » a contribué à des phénomènes de spécialisation qui répondent tout autant, à l'origine, à des dynamiques locales qu'à une structuration ensuite impulsée par la recherche d'économies d'échelle et la constitution de coopératives, en lien avec l'industrie agroalimentaire.

Spécialisation des exploitations agricoles en Bretagne en 2010.



Source : DRAAF Bretagne [258].

[257] DRAAF, *Les exploitations en Bretagne, 2017*
[258] DRAAF Bretagne, *Memento de la statistique agricole 2019*

A l'échelle nationale, le nombre d'exploitations a été divisé par 3 et la taille des exploitations multipliée par 3 en 30 ans[259]. Cependant, en Bretagne, les exploitations restent plus petites (53 ha en moyenne en Bretagne contre 63 au niveau national). Les formes juridiques de propriété des terres évoluent avec moins de propriétaires exploitants. Malgré certaines difficultés, sur le littoral, autour des métropoles, les délais d'accès aux terres sont moins longs en Bretagne que dans d'autres régions. La SAFER (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) ou les CDOA (Commission départementale d'orientation de l'agriculture) ont particulièrement bien joué ce rôle en Bretagne.

1.2.3 Les industries agroalimentaires ont un poids important en Bretagne

Les industries agroalimentaires sont très diverses[260]. 1 051 entreprises de l'agroalimentaire (1 481 établissements) sont recensées en Bretagne. Elles réalisent 11,4% du chiffre d'affaires des industries agroalimentaires en France. Il faut y ajouter le commerce de gros avec 1816 établissements. **La part de l'agroalimentaire dans le chiffre d'affaires manufacturier régional est éloquente : 62,7%**.

Les 5 premières entreprises pour leur chiffre d'affaires sont le groupe Bigard-Cooperl Arc Atlantique, le groupe Even, le groupe Triskalia (maintenant Eureden fusion de Triskalia et de Daucy) et la SAS Socopa Viandes (elle-même propriété du groupe Bigard)[261].

Dans le secteur des produits de la mer, la Bretagne a su conserver des filières de transformation qui autrefois reposaient principalement sur les arrivages dans les ports bretons et qui aujourd'hui s'appuient également sur des importations. En matière de transformation de viande de premier niveau, la Bretagne est la première région d'abattage pour le porc (59% de l'abattage national), le veau 36%, la volaille de chair 33% et les gros bovins 20%.

Si les filières alimentaires constituent un pilier du développement régional, « *les IAA bretonnes [sont] très consommatrices de main d'œuvre, à taux de marge plutôt faible* ». En 2014, le taux de valeur ajoutée (toutes industries agroalimentaires hors boisson), s'élevait en France à 18% ; il plafonnait à 15% en Bretagne même si cet écart de valeur ajoutée a tendance à se réduire.

La structuration des filières de production et de transformation en Bretagne s'est opérée parallèlement à la naissance de certains groupes de la grande distribution (Leclerc, Intermarché…), comme cela a été rappelé préalablement. Le développement économique régional repose également sur des groupes de services en restauration comme le groupe Le Duff, troisième pour son chiffre d'affaires en Bretagne dans le secteur des services.

---

[259] ADEME, *Analyse des enjeux économiques et sociaux d'une alimentation plus durable*
[260] Chambre d'agriculture de Bretagne, *Les IAA bretonnes en chiffres*
[261] CCI Bretagne, *Les grandes entreprises bretonnes*

1.2.4 Les filières alimentaires créatrices d'emplois dans les territoires

142 290 emplois directs sont générés dans les filières agricoles et agroalimentaires bretonnes[262].

L'agriculture et la pêche représentent 4% de l'emploi total en Bretagne, la proportion ne s'élevant qu'à 2% au niveau national.

L'agriculture bretonne emploie 44 750 non-salariés et 14 950 salariés[263]. Le secteur primaire a cependant connu une très forte réduction de l'emploi, liée à l'ensemble des progrès agro-techniques et à la concentration des exploitations avec de plus grandes surfaces. Par ailleurs, on enregistre, en France, un vieillissement des chefs d'exploitation (plus de 54% ont plus de 50 ans).

La filière pêche est également marquée par un vieillissement des marins et une diminution des effectifs. L'amont de la filière pêche représente 4 900 marins embarqués, 284 récoltants d'algues de rives et 240 pêcheurs à pied. L'aquaculture repose quant à elle essentiellement sur la conchyliculture, avec quelques 600 entreprises employant environ 4000 personnes[264].

En Bretagne en 2015, les industries agroalimentaires représentent 6% de l'emploi salarié total (2% de l'emploi total en France). La Bretagne représente 15% des salariés des industries agroalimentaires françaises. **L'agroalimentaire représente 40,5% de l'emploi manufacturier régional.** Sur l'effectif de 58 286 salariés du secteur agroalimentaire, 25 553 travaillent dans le secteur de la viande[265].

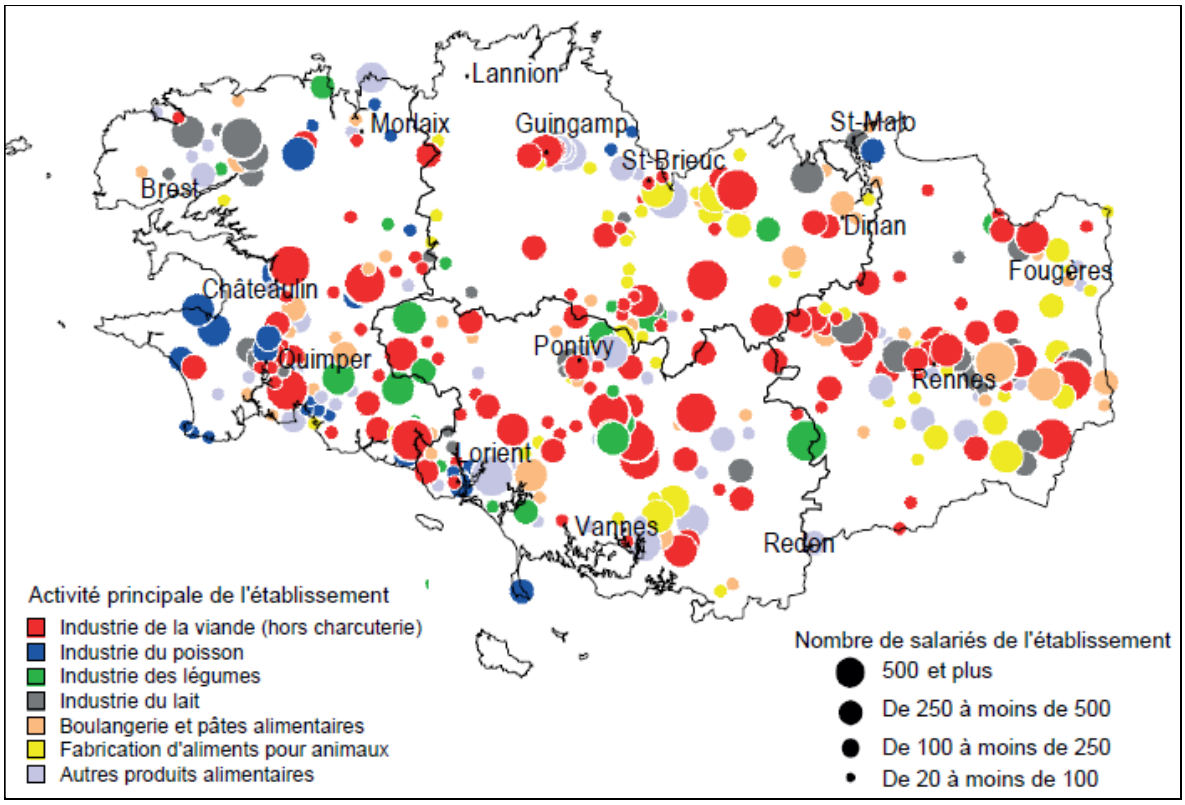
Les industries agroalimentaires sont implantées de manière relativement équilibrée sur le territoire. Ce modèle très décentralisé s'est accompagné du déploiement d'outils logistiques permettant d'assurer une qualité d'approvisionnement et de distribution sur tout le territoire, encore démontrée par les épisodes de confinement.

Les industries agroalimentaires ont donc un rôle essentiel dans la dynamique de l'emploi en Bretagne.

---

[262] Chambre d'Agriculture Bretagne, *Les chiffres clefs de l'agriculture*, 2020
[263] INSEE, *Un salariat agricole en augmentation dans des exploitations bretonnes toujours plus grandes*, 2018
[264] CESER de Bretagne, *Biodiversité et société en Bretagne*, 2020
[265] agriculture.gouv.fr, *Panorama des industries agro-alimentaires, Fiche régionale Bretagne*

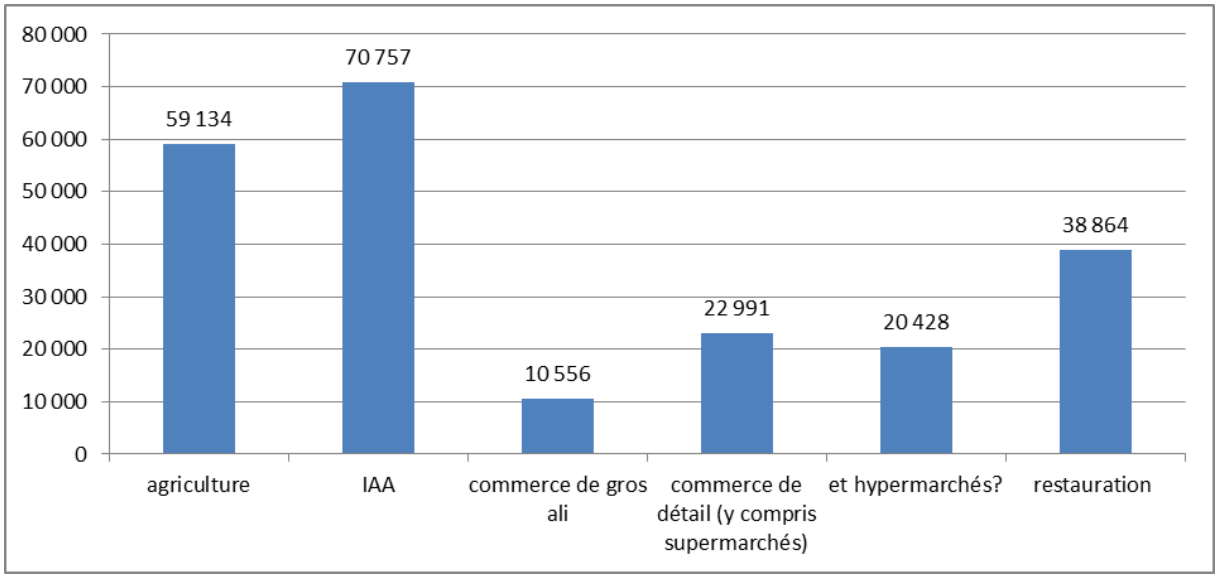
La répartition de l'emploi salarié dans les industries agroalimentaires.



Source : DRAAF Bretagne, données INSEE.

Pour avoir un panorama plus complet, il est nécessaire d'intégrer également l'ensemble des professionnels de l'approvisionnement (commerce alimentaire et généraliste, restauration). **Les filières alimentaires représentent ainsi 222 550 emplois en Bretagne, soit 17% de l'emploi global (1,3 million d'emplois).**

Emplois des filières alimentaires en Bretagne en 2017.



Source : INSEE, URSSAF.

- Dans le secteur primaire, des emplois précaires

Certains modèles économiques reposent sur un endettement de plus en plus important. Le niveau de revenu par actif non salarié est faible en Bretagne et constitue une fragilité. Alors que la moyenne nationale se situait à 17 500 € annuels en 2005, le revenu n'était que de 11 700 € en Bretagne (18ème rang sur 22 régions)[266]. En 2014-15, il progressait à 22 200 € en France pour 14 300 € en Bretagne, avec de fortes disparités selon le type de production.

La fragilité est aussi accentuée par des horaires de travail plus importants. A cette fragilité économique répond une fragilisation psychologique[267] ; le mal-être paysan est probablement accentué par la contestation de l'agriculture conventionnelle. « *La recherche du bien-être de l'agriculteur [...] devient accessible si notre société veut bien redonner, non seulement à la nature, mais aussi aux hommes et femmes qui la cultivent, la place fondamentale qui leur appartient* ». Plus généralement, le modèle actuel questionne le « statut social durable » de l'agriculteur reconnaissant sa valeur professionnelle et ses missions environnementales[268].

Pour autant, le secteur agricole suscite toujours de nouvelles vocations ; en témoignent certaines reprises d'exploitation par des jeunes qui ne sont pas issus de familles d'agriculteurs. Le secteur connaît des mutations avec une réduction en Bretagne de la part des femmes dans les emplois agricoles « *due notamment à la forte diminution de la part des conjointes collaboratrices* ». Par ailleurs, « *les femmes s'installent relativement plus que les hommes en bio et en vente directe* »[269].

- Des activités de production saisonnières

L'agriculture (notamment le maraîchage) et la pêche (particulièrement la conchyliculture) sont des activités saisonnières. En France, *« de mars à mai, le secteur a besoin de plus de 200 000 saisonniers, dont 70 000 et 80 000 viennent habituellement d'Espagne, du Portugal, de Pologne et d'Afrique »*[270].

Lors de la crise du COVID-19, la Bretagne a été moins sensiblement concernée par les besoins en main d'œuvre liés à la fermeture des frontières, et par les déconvenues du départ de remplaçants abandonnant leur poste devant la difficulté des tâches.

- Des métiers difficiles et peu valorisés

L'agroalimentaire constitue un vecteur dynamique d'emploi industriel en Bretagne. Malgré les efforts fournis, notamment en matière d'ergonomie, le secteur souffre cependant de difficultés à recruter du fait de facteurs multiples : image des métiers, salaires, management, horaires décalés, travail exigeant physiquement. Par défaut, le recours à l'emploi intérimaire est de mise. Certains métiers peuvent être exposés à des pressions socio-psychologiques. Ainsi, un travailleur dans les abattoirs peut être confronté à des interventions spectaculaires

---

[266] INSEE, DRAAF, *En Bretagne, les revenus des ménages agricoles sont, plus qu'ailleurs, liés à l'activité de l'exploitation*, 2020
[267] Sylvie Hennion-Moreau, L' agriculture durable 3, *À la recherche du bien-être de l'agriculteur*
[268] Sylvie Hennion, L'agriculture durable, *Libres propos sur le statut social durable de l'agriculteur,* 2018
[269] Préfecture de Bretagne, *Chiffres clefs de l'égalité femmes hommes en Bretagne*, 2020
[270] La Croix, *Coronavirus : l'agriculture manque de bras*, 2020

d'associations militant contre la consommation de viande animale : « *Certains salariés de ces abattoirs avouent craindre la violence de certaines actions, qui les conduiraient à ne pas revenir à leur poste de travail »* [271].

Dans le secteur de la restauration et de la grande distribution, la parcellisation des horaires ou la saisonnalité du travail caractérisent les emplois. Dans les zones touristiques bretonnes, les serveur.es de la restauration alternent les saisons ; se greffent d'autres difficultés comme l'accès au logement à proximité de son lieu de travail. L'émergence de la livraison à domicile voit s'accroître le statut d'indépendant et le risque de précarité sociale.

Le niveau de salaire pour les actifs salariés constitue un élément de fragilité des filières de l'alimentaire. « *En Bretagne comme ailleurs, le salaire horaire net médian varie d'un secteur économique à l'autre : il est égal […] à 8,1 € pour le secteur de l'agriculture, sylviculture et pêche. La moitié des salariés des IAA est rémunérée moins de 9,8 € de l'heure*. »

1.2.5 Un écosystème autour des filières de l'alimentation

Autour des filières de production alimentaire et de transformation agroalimentaire gravitent un ensemble d'acteurs qui concourent à leur dynamisme.

Du fait de la situation périphérique de la Bretagne, les filières dépendent particulièrement d'infrastructures et d'entreprises du transport : ports et transports maritimes, transports routiers, plateformes logistiques, pour lesquelles la Bretagne connaît un fort développement. En revanche, le fret ferroviaire a décliné sur les 25 dernières années et une bonne partie des ports ne sont pas reliés aux infrastructures ferroviaires.

Enfin, les filières alimentaires sont accompagnées par un appareil de formation, de recherche et d'innovation important : lycées agricoles, lycées hôteliers, écoles d'agronomie comme Agrocampus Ouest, INRAE, pôles de compétitivité Valorial et Mer Bretagne Atlantique.

1.2.6 Des filières alimentaires internationalisées

Le système productif alimentaire en Bretagne s'est ouvert au monde au cours des 70 dernières années. En 2017, la Bretagne exporte pour 4,6 milliards d'euros de produits agroalimentaires et en importe 3, milliards d'euros. Ces importations comprennent aussi bien des produits destinés à la consommation finale que des denrées destinées aux industries agroalimentaires ou encore vouées à la production alimentaire. Au final, l'agroalimentaire représente 40% des exportations bretonnes (contre 14% des exports en France) et 28% des importations bretonnes (contre 10% des importations en France).

[271] Audition de Anne-Marie NICOT, ANACT, 14 novembre 2019

Produits du commerce extérieur (chiffres 2014).

Produits agri/agro **exportés** par la Bretagne	Produits agri/agro **importés** par la Bretagne
Viande 1524 millions € Lait 813 millions Culture et élevage 341	Culture et élevage 468 Huiles et graisses végétales tourteaux 460 Préparation et conserves poissons 420 Viande 398

Source : DRAAF[272].

Le marché national constitue le principal débouché des industries agroalimentaires bretonnes. Si le taux d'exportation moyen du secteur agroalimentaire breton est de 14% en 2016, des variations significatives existent entre secteurs.

1.3. Un système agricole et agroalimentaire face à de multiples tensions

1.3.1 Une politique de subvention à la production

Le subventionnement à la production a permis, pour le consommateur, de « bénéficier » de bas prix à la consommation, ce qui était essentiel au sortir de la guerre dans une Europe appauvrie. Cette politique s'est maintenue avec une plus grande libéralisation des marchés intra et hors Europe, alors que les revenus et le pouvoir d'achat progressaient de manière générale sur le continent.

« L'illusion » ou en tout cas l'habitude d'une alimentation peu chère s'est installée. Or, l'alimentation à bas prix a un coût, en termes économiques et environnementaux.

1.3.2 La concurrence sans merci dans le secteur de la grande distribution

Parallèlement, la grande distribution a connu de profondes mutations vers un modèle de plus en plus concurrentiel.

De nouveaux entrants sont venus, au fil des années, mordre sur les parts de marchés des enseignes de grande distribution généralistes. Les enseignes de hard discount, en premier lieu, avec une offre qui a évolué vers une premiumisation (ou montée en gamme)[273] et des produits de grandes marques de référence, y compris sur le bio. En plus du hard discount, de nouvelles enseignes de distribution alimentaire spécialisées sont apparues : sur le segment du bio (réseau Biocoop…), des produits bruts (Grand Frais…) ; plus récemment, des enseignes de jardinage ou de meubles offrent des produits alimentaires à la vente. Sur les biens de

[272] Source : DRAAF, Agreste

[273] Démarche qui consiste à faire monter en gamme un produit existant, à le proposer sous une version "luxe" ou à le décliner sous des formes premium. » B. Bathelot, Définitions Marketing, *Premiumisation*, 2016

consommation courante (vêtements, électro-ménager…), les grandes surfaces sont également concurrencées par les plateformes de vente à distance (e-commerce).

Si la location de cellules commerciales à des spécialistes reconnus (la « cornerisation ») se présente comme une solution pour les hypermarchés en difficulté, le plus souvent, **les rayons de biens de consommation courante se réduisent pour laisser plus de place à l'alimentaire**.

Enfin, le développement du drive et de la livraison à domicile contribuent à la modification des modèles économiques de la distribution alimentaire. De 2018 à 2019, « *le réseau s'est enrichi de 622 nouveaux drives en un an, pour un parc total de 5 209 unités à fin août 2019, soit une hausse de près de 14%.* »

Le modèle de la grande distribution connaît de rapides bouleversements. Le modèle des hypermarchés (grands parkings, grandes allées, foule et temps plus long derrière son caddie…) semble en voie d'érosion. « *Le chiffre d'affaires global des hypermarchés a baissé de 3,3% entre 2010 et 2018* »[274]. Aujourd'hui, la grande inconnue réside dans le développement de l'offre alimentaire sur les plateformes numériques et son impact, au même titre que d'autres biens de consommation.

Le contexte de pression sur le secteur de la grande distribution se reporte sur les acteurs en amont de la filière à tous les maillons de la chaîne. Ainsi, les centrales d'achat exercent une pression forte sur les fournisseurs, notamment les PME[275] : pratiques de prédation ou d'intimidation ne sont pas étrangères à certaines enseignes de grande distribution. D'autres enseignes s'engagent sur des chartes de déontologie avec les PME ou accueillent des producteurs locaux au sein de leurs rayonnages.

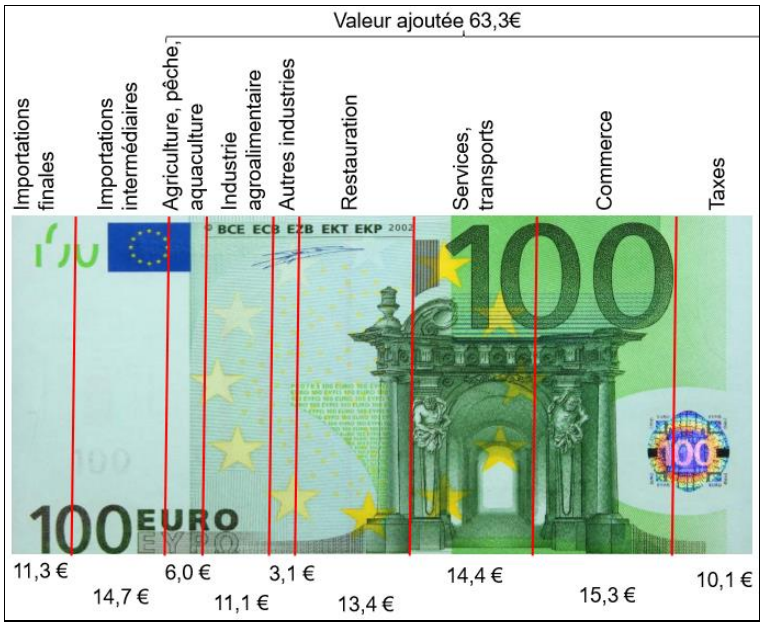
La densité commerciale des grandes surfaces alimentaires est plus élevée en Bretagne (405 m²/1000 hab.) que la moyenne française (338 m²)[276]. La Bretagne est la région où le « panier alimentaire » en hyper ou supermarché est le moins cher[277] ; la concurrence accrue entre les enseignes pourrait en être une des raisons.

1.3.3 L'évolution de la répartition de l'euro alimentaire de plus en plus en faveur des acteurs de l'aval

Quand le consommateur s'acquitte d'un euro alimentaire, comment est répartie la valeur de cet euro entre les différents acteurs ?

---

[274] Le Figaro, *La crise des hypermarchés perdure*, 2019
[275] Le Monde, *En grande distribution, certains sont capables de tuer un fournisseur sans ciller*, 2019
[276] CCI, *Observatoire régional du commerce 2012*
[277] Que choisir, *Supermarché - Le palmarès des enseignes de la grande distribution*, 2018

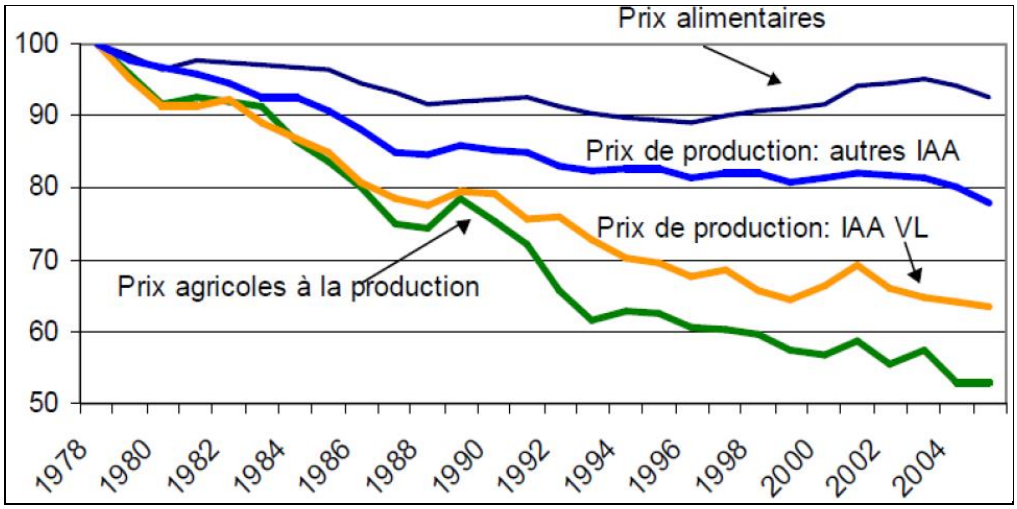


Source : France Agrimer, Observatoire des prix et des marges

Selon FranceAgriMer, « *L'agriculture représente aujourd'hui 10% de la valeur ajoutée induite par la consommation alimentaire et 6,3% de la valeur totale de cette dernière, importations et taxes comprises, pourcentage à rapprocher des 15% d'ETP agricoles impliqués dans la formation de cette valeur ajoutée. Ces résultats confirment la tendance au recul du poids de l'agriculture dans la valeur de l'alimentation*[278]*.* »

La répartition de l'euro alimentaire est très variable selon les produits. Cependant, globalement, la tendance est à la stabilisation de la part revenant aux agriculteurs, alors que les transformateurs (industries agroalimentaires) et encore plus les distributeurs, voient, sur la longue tendance, leur part dans la valeur du produit final augmenter.

Evolution des prix aux différents stades de la chaîne alimentaire (base 100 en 1978).



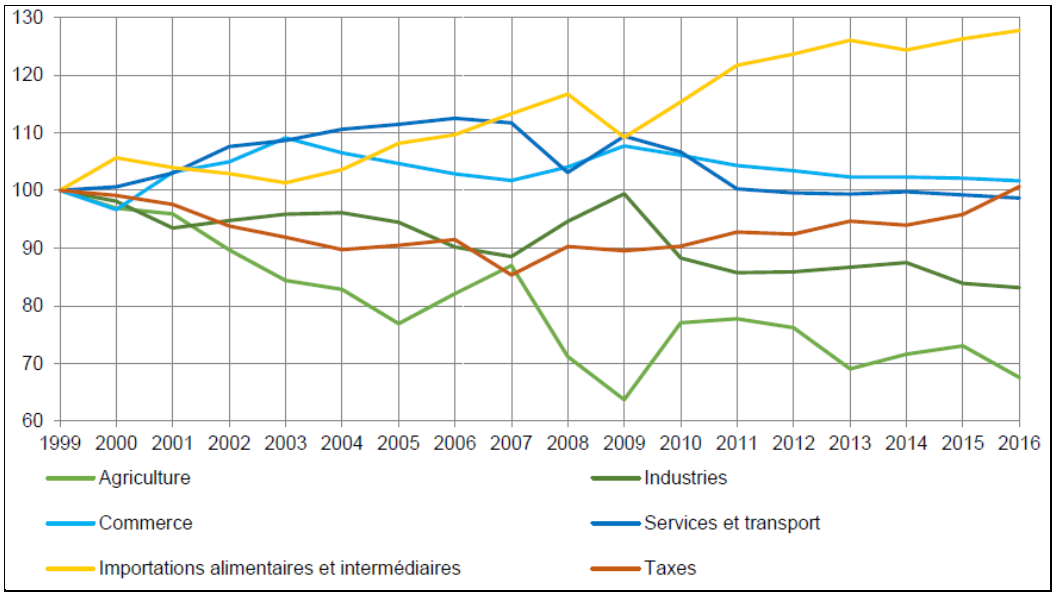
Source : ADEME[279]*.*

[278] FranceAgriMer, *Rapport 2020 de l'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires*

[279] ADEME, *Analyse des effets économiques et sociaux d'une alimentation plus durable*, *Volet 2,* 2018

Sur ce schéma, on constate la baisse des prix à la consommation et structurellement (en pourcentages), les prix agricoles à la production se sont considérablement réduits. Si la place des industries agro-alimentaires (dont les IAA VL, viande et lait) augmente dans la part du prix à la consommation finale, leur marge ne semble pas augmenter. En effet, elles affirment avoir beaucoup investi en recherche et développement, marketing produit, les privant d'une capacité à réinvestir.

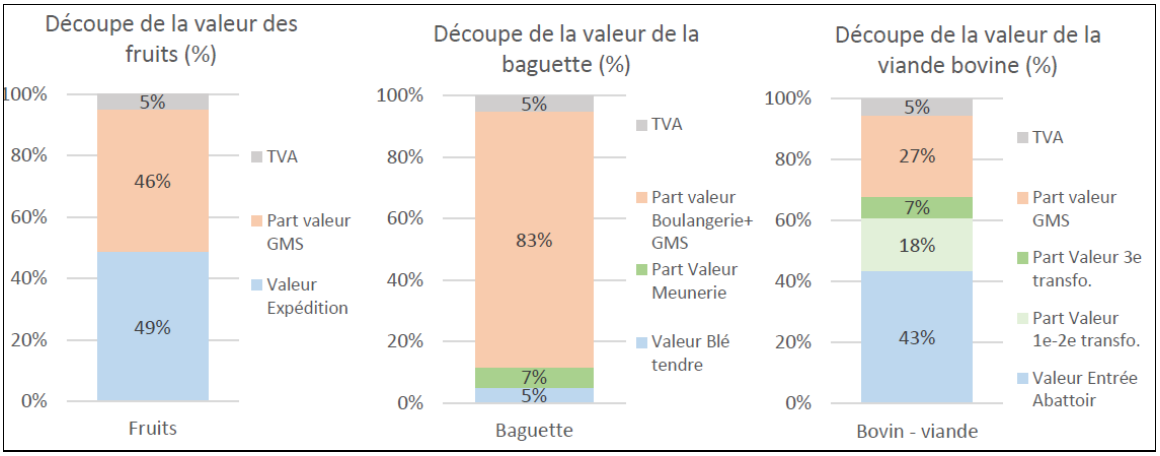
Evolutions en indice des valeurs ajoutées induites des branches et des importations par la consommation alimentaire hors restauration



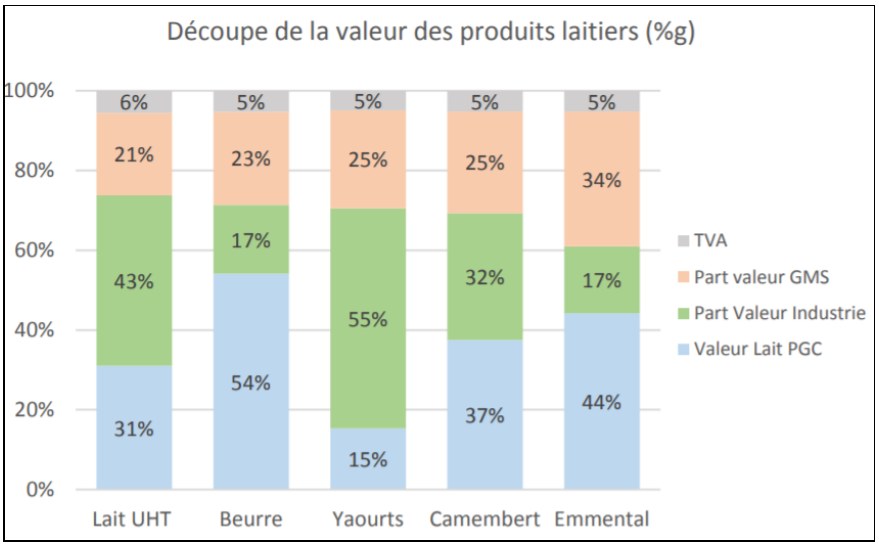
Source : FranceAgriMer[280].

La répartition de la valeur est structurellement très différente selon le type de produit vendu au consommateur.

Répartition de valeur pour les fruits et légumes, la baguette, la viande bovine et les produits laitiers.



[280] FranceAgriMer, *Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires 2020*



Source : ADEME, Valeur socio-économique de l'alimentation en France, 2017.

Au final, « *pour la grande distribution, la création de valeur ajoutée repose notamment sur des marges faibles et des effets volume qui accentuent la pression sur les acteurs amont. Par contraste, les commerces de proximité et les acteurs de la restauration ont un modèle beaucoup plus intensif en main d'œuvre qui dépend moins du coût des matières premières. En amont de la chaîne, les prix et la valeur ajoutée agricoles diminuent depuis 20 ans. Dans ce contexte, les agriculteurs ont de moins en moins de marges de manœuvre pour faire face à l'instabilité croissante des cours agricoles et aux impacts du changement climatique* »[281].

1.3.4 Les filières alimentaires bretonnes face à la concurrence

Les défis qui s'annoncent pour l'avenir du secteur de la pêche en Bretagne sont multiples : évolutions de la politique commune des pêches, conséquences du Brexit, traçabilité et pêche responsable, renouvellement générationnel et attractivité des métiers, modèle énergétique, transformation numérique.

Pour l'agriculture, la concurrence internationale constitue l'un des enjeux d'avenir, alors que les coûts de production (charges fixes en énergie…) et les exigences environnementales croissent. « *La prospérité régionale a reposé sur des produits génériques […]. Or, pour les produits génériques, la valeur ajoutée apporte des emplois mais pas de rente, de rémunération. La production est imitable et la rémunération des emplois est déterminée par le marché. C'est un talon d'Achille pour la Bretagne : les produits imitables sont ouverts à la concurrence. Il faudrait ainsi développer des productions labellisées* »[282].

Quand les marchés extérieurs constituent des territoires d'opportunité, ils présentent également certains risques de réorientation des choix des commanditaires alors que la concurrence internationale est rude. Sur le marché du poulet (Doux), du lait en poudre ou potentiellement sur celui du porc (effet d'appel d'air de l'épidémie de fièvre porcine africaine en Chine), les producteurs ou les transformateurs de premier niveau ne sont pas à l'abri de

[281] ADEME, *Analyse des enjeux économiques et sociaux d'une alimentation plus durable : Résumé*, 2018
[282] Audition de Louis Pascal MAHE, 10 octobre 2019

douloureuses ruptures. A défaut des marchés extérieurs trop irréguliers, les marchés de consommation intérieurs peuvent être un débouché vers lequel se réorientent certaines entreprises. Dans certaines situations critiques, la puissance publique est appelée à s'engager financièrement pour la sauvegarde de nombreux emplois dans le même bassin de vie.

1.3.5 Le risque de la distanciation avec le consommateur

Comme nous l'avons vu, le modèle productif alimentaire aboutit à la production d'une alimentation à bas coût en exerçant, notamment, une pression particulière sur les producteurs.

« *Globalement, les consommateurs n'ont qu'une faible perception de cette baisse des prix. La guerre des prix apparait donc comme un cercle vicieux qui détruit de la valeur, des emplois et affaiblit tous les acteurs. Un tel système a, de plus, pour conséquence de réduire chez les consommateurs la conscience de la véritable valeur de la nourriture. En effet, si les prix à la consommation des produits alimentaires ne correspondent pas au véritable prix de revient, c'est aussi parce qu'ils n'intègrent ni certains coûts économiques, sociaux ou environnementaux, pris en charge par la collectivité (dépollution des eaux par exemple) ni certains soutiens publics à l'agriculture (aides PAC) »*[283].

En somme, les consommateurs ont été et sont toujours placés dans une situation où ils ont pu accéder à une démultiplication de l'offre alimentaire à bas coût : si on voulait rémunérer « justement » les producteurs et intégrer les coûts induits, l'alimentation devrait occuper une part de plus en plus importante dans le budget des ménages alors qu'elle pèse de moins en moins.

…

Les filières alimentaires ont constitué un des leviers de développement régional depuis la seconde guerre mondiale. **La Bretagne administrative, dont la population s'élève à 3,4 millions d'habitants, déploie sur son territoire des activités agricoles, agroalimentaires et maritimes qui permettent de nourrir l'équivalent de 20 millions d'individus**. La « performance » du modèle économique breton est néanmoins mise en question. L'appréciation de cette réussite peut de moins en moins se circonscrire au chiffrage des seuls volumes produits et de la part produite dans les productions françaises ou européennes. Elle doit prendre en compte l'évolution de la valeur créée, des emplois générés et encore des externalités sociales et environnementales issues des modes de production.

[283] Avis du CESE, *Les circuits de distribution des produits alimentaires*, 2016

2. Les enjeux environnementaux associés à l'alimentation en Bretagne : de la prise de conscience à l'action

Quelles sont les conséquences sur l'environnement de l'alimentation, dans l'acte même de se nourrir, comme dans l'acte productif ? Il s'agit ici de questionner aussi bien les conséquences des modes de consommations et des pratiques alimentaires que les incidences des forces productives mobilisées pour fabriquer et fournir l'alimentation.

Ces quelques éléments de mise en perspective sont structurés autour de différentes empreintes environnementales : air, eau, énergie, climat, biodiversité, sol…

L'empreinte environnementale de l'alimentation du champ à l'assiette.

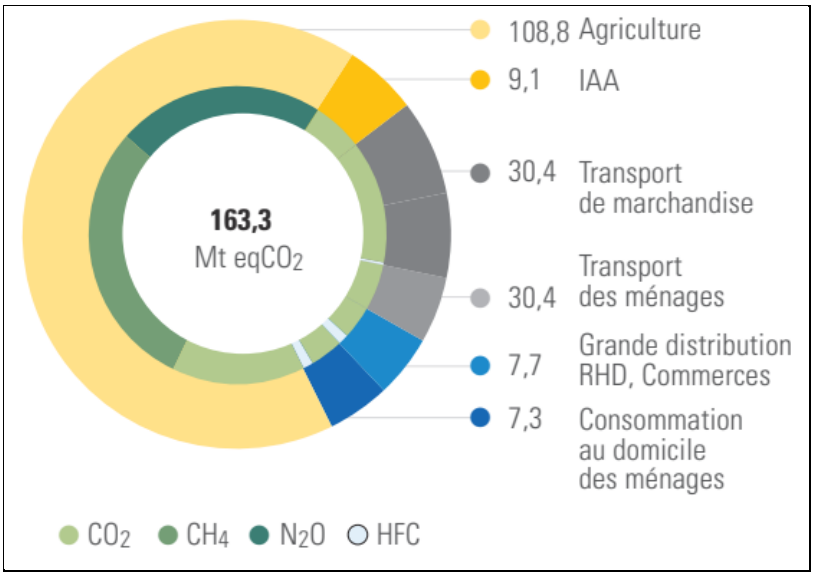
Source : ADEME.

2.1. Les enjeux climatiques de l'alimentation

2.1.1 Les émissions de gaz à effet de serre (GES) de l'alimentation

Si l'on considère la chaîne « de la fourche à la fourchette » (du producteur jusqu'au gaspillage à domicile), « *la production agricole est le premier poste d'émissions de GES pour un total de 109 Mt d'eqCO2, soit les deux tiers de l'empreinte carbone totale de l'alimentation* ».

Empreinte carbone de l'alimentation - Bilan carbone par secteur (en Mt eq CO2).

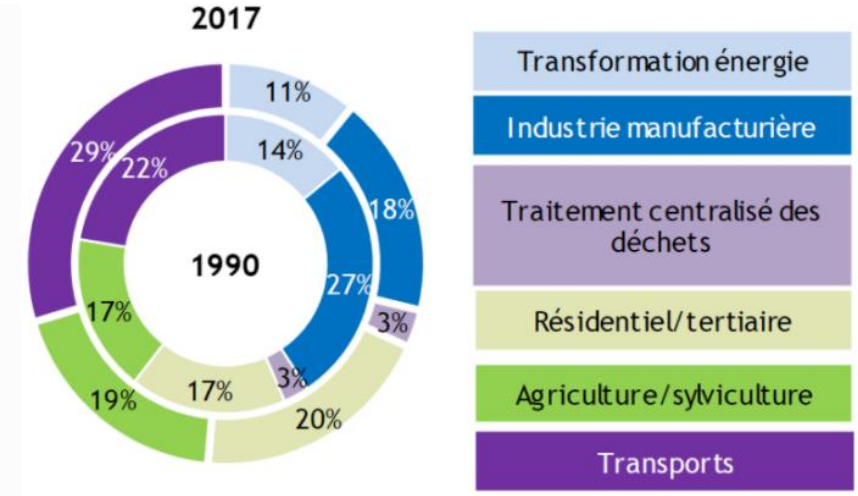


Source : IDDRI [284].

2.1.2 Les émissions de GES des filières de production

Les émissions de GES, d'où qu'elles proviennent, ont un impact global. La part des émissions de GES produites sur le sol français, évaluée à 1% des émissions mondiales, ne peut donc suffire pour minorer la part des efforts à fournir pour leur réduction. Un territoire faiblement émetteur de GES (du fait d'activités humaines ayant peu d'impact sur ces émissions) peut pourtant être la cause d'émissions de GES bien supérieures à ce qu'il émet, du fait d'importations de biens de consommations venant d'autres territoires beaucoup plus émetteurs[285].

Répartition des émissions de GES par secteur émetteur en 1990 et en 2017.



Source : CITEPA

[284] IDDRI, *L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France de la production à la consommation*, 2019

[285] Observatoire de l'environnement en Bretagne, *L'empreinte carbone des bretons*

Au niveau national, en 2017, les secteurs de l'agriculture et de la sylviculture sont responsables de 19% des émissions en gaz à effet de serre, une part en très légère hausse par rapport à 1990.

En Bretagne, l'agriculture influence fortement les émissions de GES de la région. Ainsi, « *en Bretagne, 40% des émissions de gaz à effet de serre sont liés à l'agriculture de par son poids économique et la forte présence de l'élevage »*[286]. **Les émissions des filières « agriculture et pêche » sont évaluées à 45% du total des émissions de GES de la Bretagne**[287].

- En quoi l'élevage bovin est-il particulièrement concerné ?

Les bovins sont émetteurs de méthane du fait de leur digestion, plus spécifiquement la fermentation entérique. L'élevage bovin émet 60,4% des émissions de GES agricoles. La fermentation entérique, à elle seule, représente 50% des émissions de GES des élevages bovins[288] donc, au total, 5,2% des émissions globales de GES en France. Du fait de la place de l'élevage dans la production agricole, la Bretagne figure « logiquement » comme émettrice de GES.

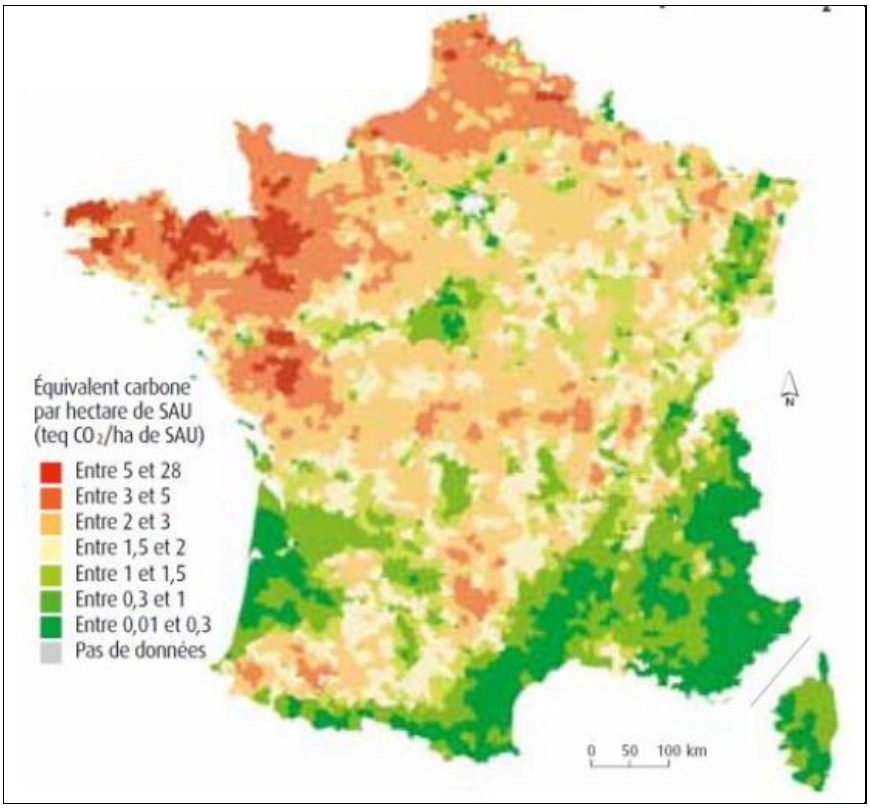
Selon une autre source, la part de l'agriculture est estimée 45% des émissions brutes de GES régionales. La part de l'élevage dans les GES agricoles est estimée à 78% dont 80% sont liés à des émissions de méthane[289], donc, au total, 27,3% des émissions globales de GES en Bretagne.

Ces émissions de méthane en Bretagne sont dues à l'élevage de bovin lait, 24% à l'élevage de bovin viande, 12% à l'élevage porcin[290]. Des recherches agronomiques sont menées pour réduire cet impact (conduite du troupeau, sélection génétique, alimentation…). En France, les émissions de GES liés à l'agriculture connaissent une baisse régulière mais *« le secteur agricole n'est pas engagé sur une trajectoire garantissant l'atteinte de ses objectifs en 2030* »[291].

---

[286] ADEME, Climagri Bretagne, *Priorité à l'efficacité énergétique*, 2015
[287] *Chiffres de l'énergie en Bretagne 2015*
[288] IDELE, *Les émissions de méthane entérique des bovins*, 2020
[289] Synagri, *Inventaire et leviers d'action sur les GES en Bretagne*, 2016
[290] CERESCO-Solagro-Blezat Consulting, *Scénarios agricoles prospectifs à l'échelle de la région Bretagne,* 2020
[291] Haut Conseil pour le Climat, *Annexe statistique du « Rapport public 2020 »*

Répartition des émissions de GES en tonne équivalent C02 par hectare de SAU en 2007.



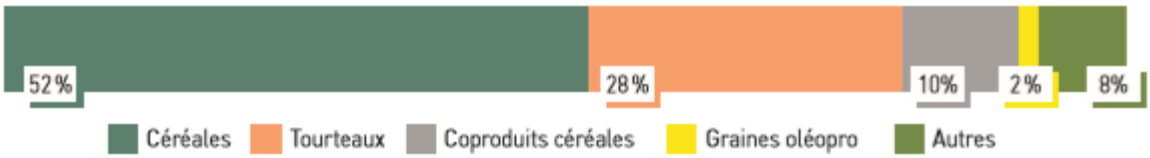
Source : CGDD, L'analyse spatiale des pressions agricoles, 2012.

Cette carte, qui affiche les taux d'émission de GES importants de la Bretagne, comparativement à d'autres territoires en France, demande à être contextualisée et complétée de quelques interrogations. En effet, cette intensité d'émission de GES est ici rapportée à la Surface Agricole Utile. Or, elle pourrait être rapportée au nombre d'habitants du territoire ; et, de façon plus logique, au nombre de consommateurs estimés des productions animales concernées, auquel cas le taux d'intensité serait nettement moindre. Ces questionnements ne sont pas inutiles dans la mesure où de telles cartes, de tels éléments chiffrés orientent la définition de politiques publiques.

- La déforestation importée

L'élevage intensif des porcs, poulets, bovins s'est développé avec une alimentation complémentée de tourteaux de soja.

Composition moyenne de l'alimentation animale dans l'Ouest de la France.



Source : Terra[292].

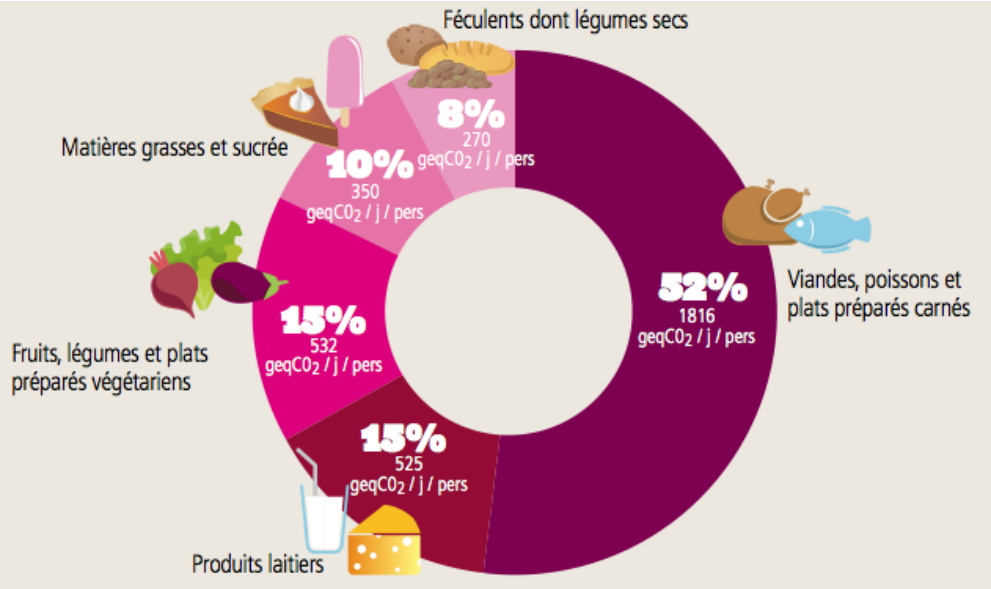
[292] Terra, *J'améliore mon autonomie protéique*, 2018

Or, « *à l'échelle nationale, près de 40% des matières riches en protéines destinées à la consommation animale sont importées et ce taux de dépendance s'élève à près de 95% pour la Bretagne* »[293].

Cette dépendance repose sur des importations d'Amérique Latine, particulièrement le Brésil et l'Argentine. Ces importations traduisent une **déforestation importée**, terme utilisé pour décrire « *l'importation de biens dont la production a contribué, directement ou indirectement, à la déforestation ou à la conversion d'écosystèmes forestiers naturels* »[294]. Les forêts sont reconnues pour être des puits de carbone.

2.1.3 Les émissions de gaz à effet de serre du régime alimentaire

Emissions de gaz à effet de serre du régime alimentaire moyen en France (hors boissons).



Source : Réseau Action Climat[295].

Il est avéré que le régime alimentaire occidental actuel, s'il devait s'étendre à la population mondiale, ne serait pas compatible avec les ressources finies de la planète. Pour l'avenir, l'une des inconnues réside dans la diffusion d'un régime alimentaire carné basé sur l'élevage à mesure de l'ascension de classes moyennes de certains pays en développement.

2.1.4 Le stress de l'adaptation : quelles productions locales face aux changements climatiques ?

Les changements climatiques, et notamment l'élévation des températures des sols et des océans, sont susceptibles de modifier profondément les écosystèmes productifs, et, par voie de conséquences, les produits alimentaires disponibles ; avec des différences entre l'est et

---

[293] Source Eureden, citant une étude de FranceAgriMer
[294] France Inter, *La déforestation importée en partenariat avec le Comité Français de l'UICN*
[295] Réseau Action Climat, *Comment notre alimentation peut jouer un rôle dans la lutte contre les changements climatiques ?* 2016

l'ouest de la Bretagne. Des cultures produites en Bretagne, notamment légumières, pourraient en profiter. A l'est de la Bretagne, les céréales et le fourrage pâtissent déjà du changement climatique.

En termes de cultures, le tournesol et le sorgho pourraient se développer alors que le maïs pourrait être menacé (insectes ravageurs…) dans ses rendements. Blé, colza et fétuques jouiraient d'une stabilité de rendements. Les dates des récoltes pourraient être avancées.

Avec des pluies moins abondantes et des sols adaptés au développement de terroirs, des cuvées de vin blanc pourraient apparaître en Bretagne : Vallées de la Rance, Golfe du Morbihan, Pays de Redon… s'y prêtent[296].

Le dérèglement climatique entraîne des modifications dans les aires de répartition de certaines espèces, insectes, plantes ou micro-organismes, favorables ou nuisibles aux cultures et aux élevages, avec une multiplication possible d'espèces exotiques envahissantes[297].

Certaines espèces de poissons seraient susceptibles de se raréfier dans nos eaux (morue, plie, limande…), tandis que d'autres y trouveraient des conditions de développement (bars, rougets, baliste…)[298]. Les coquillages pourraient être fragilisés par une hausse des températures et une plus forte exposition aux virus et aux bactéries.

Pour l'élevage, « *les vaches bretonnes, habituées aux 15°C, risquent de produire moins de lait* »[299]. Les dates de récolte des céréales, déjà précoces (45 jours de moins pour le maïs à l'horizon 2100) devraient être plus difficiles à estimer, *« avec une forte variabilité d'une campagne à l'autre ».* S'y ajoutent l'échaudage des grains, plus de ravageurs et des épisodes de sécheresse plus longs en été, de l'ordre de +30 à +50%.

A l'échelle mondiale, le dérèglement climatique soulève plusieurs questions : la disparition de certaines terres pour les cultures ou pour l'élevage, du fait de la submersion ou des sécheresses, mais aussi la libération de terres non cultivables aujourd'hui, qui pourraient être exploitables demain. De par le monde, les accidents climatiques menacent les écosystèmes et donc les récoltes.

A l'heure où l'alimentation devient, au même titre que les ressources énergétiques, un enjeu de souveraineté voire de diplomatie, il est singulier de considérer que le dérèglement climatique peut constituer une opportunité pour certaines zones (Sibérie...) alors que surgissent des risques, et que le spectre des migrations climatiques et alimentaires n'est pas des moindres.

2.1.5 Les filières de production, porteuses de solutions

Il est nécessaire de rappeler que les activités du secteur primaire peuvent être régulatrices des écosystèmes et comment certaines pratiques en agriculture, en pêche, peuvent être des

[296] BCD, Sevenadurioù, Bécédia, Guy Saindrenan, décembre 2016
[297] Ouest-France, *En Bretagne, le réchauffement climatique bouleverse déjà les insectes* , 2019
[298] Le Télégramme, *Climat : quelle Bretagne à partir de 2050 ?* 2015
[299] Le Télégramme, *Canicule, sécheresse, submersion : à quoi ressemblera la vie en Bretagne en 2100 ?*, 2021

leviers de changement. Comme le rappelle l'étude du CESER, « *les agriculteurs.rice.s sont des acteurs essentiels et incontournables de la biodiversité régionale* » ; l'économie de la mer et ses « *activités sont en effet très dépendantes des ressources et des milieux naturels, en quantité et en qualité* »[300]. Les actions de régulation sont donc très importantes.

Certains élevages peuvent assurer des fonctions écologiques, telles que la régulation dans la gestion des milieux naturels (par exemple le pâturage contre les incendies), dans la fonction de puits de carbone (prairies)[301].

Enfin, ayant des fonctions encore plus avérées de puits de carbone, les forêts en Bretagne (14% seulement du territoire breton contre 31% à l'échelle de la France) ont tendance à croître ces dernières années, du fait de l'abandon de certaines prairies[302]. Les prairies (notamment dédiées à l'élevage) sont elles aussi reconnues pour leur potentiel de stockage du carbone[303].

2.2. Les conséquences de l'alimentation sur la biodiversité

La biodiversité est marquée par de nombreux changements qui « *s'expliquent par la conjugaison de facteurs directs (changement d'utilisation des terres et des mers, exploitation des organismes vivants, changements climatiques, pollutions, espèces exotiques envahissantes) et de facteurs indirects (valeurs, comportements et autres facteurs socioculturels, démographiques, économiques, technologiques, institutions et gouvernance, conflits, épidémies)* »[304].

L'alimentation, des producteurs jusqu'aux consommateurs, englobe plusieurs de ces facteurs de changements : exploitation des terres agricoles, prélèvement des ressources marines, pollutions…

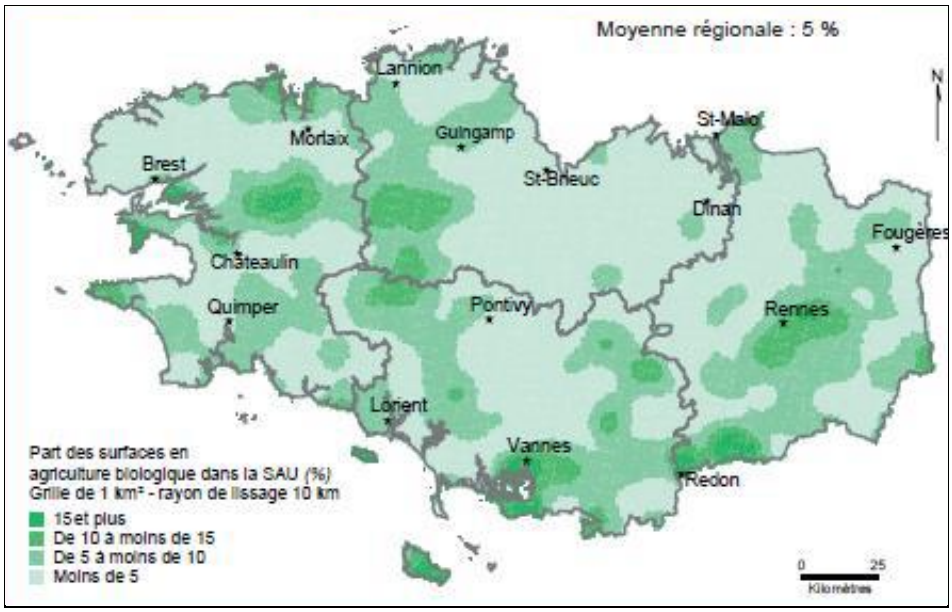
L'apport en intrants, dont l'usage massif a débuté dans les années 1970, trop important par rapport à la capacité d'absorption des terres, a conduit à une détérioration des espaces naturels. Cette détérioration a été accentuée par l'altération des alliés naturels : 70% des haies ont disparu des bocages français depuis 1950[305]. « *Elles sont potentiellement aussi à l'origine du déclin majeur de la population d'insectes en Europe depuis 30 ans* »[306]. La population des oiseaux communs agricoles a diminué en France de 31% en 1989 et 2012.

De nouvelles approches agronomiques se développent afin de mieux prendre en compte les capacités naturelles des sols. Le développement des cultures bio et en agriculture raisonnée en Bretagne constitue un levier de reconquête de la biodiversité, de même que la reconstitution des trames bleues et vertes, auxquelles contribuent les haies.

---

[300] CESER de Bretagne, *Biodiversité et société en Bretagne : cultivons les interactions*, 2020
[301] Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, *Le secteur agricole et forestier, à la fois émetteur et capteur de gaz à effet de serre*, 2020
[302] Ouest-France, *La forêt bretonne face au changement climatique : un degré de plus, mais pas moins de pluie*, 2019
[303] INRAE, *Stocker 4 pour 1000 de carbone dans les sols : le potentiel en France*, 2019
[304] CESER de Bretagne, *Biodiversité et société en Bretagne : cultivons les interactions !* 2020
[305] Ouest-France, *La haie, ce couteau suisse environnemental,* 2021
[306] Le Monde, *En trente ans, près de 80 % des insectes auraient disparu en Europe*, 2017

Part des surfaces en agriculture biologique dans la SAU en 2016.



Source : DRAAF Bretagne, Agreste 2018

Les écosystèmes marins et côtiers, exposés au changement climatique et aux pressions humaines, subissent des phénomènes de raréfaction ou d'extinction de certaines ressources et des phénomènes de substitution d'espèces par d'autres. L'enjeu réside dans la préservation des fonctionnalités de ces écosystèmes. Dans le secteur de la pêche, de nombreuses mesures ont été mises en œuvre, dont certaines par les professionnels eux-mêmes, pour atteindre les objectifs de gestion durable des stocks halieutiques.

La quasi-totalité des industries agroalimentaires appliquent la réglementation pour le respect de l'environnement. Les accidents industriels sont, en nombre, infimes mais peuvent avoir des impacts importants. Le déversement d'eaux usées d'une usine agro-industrielle dans une rivière, provoquant la mort des poissons et nécessitant la reconstitution de l'écosystème[307] en est un exemple.

La réduction de la biodiversité des espèces cultivées tient également aux normes de consommation. L'aspect des produits bruts compte dans le choix des consommateurs, ce qui a contribué à la réduction des denrées proposées sur les étals (une tomate lisse, ronde, ferme et brillante). Récemment, les étals de légumes (et particulièrement pour la tomate) ont tendance à se diversifier un peu plus. Des légumes anciens retrouvent leurs lettres de noblesse.

Le nombre des espèces se réduit alors que la nature est riche de nombreuses espèces végétales. Là encore, de nouvelles approches se développent avec, par exemple, la réintroduction en culture plus qu'emblématique, en Bretagne, du sarrasin (composant de la célèbre « galette de blé noir »), aux vertus écologiques : c'est un « *désherbant naturel, un nettoyant des sols sales pour terre pauvre et acide »*[308].

---

[307] France 3 Bretagne, *Pollution de la Seiche : la filiale de Lactalis condamnée à 250.000 € mais pour les pêcheurs ça ne suffit pas*, 2019
[308] Jardiner / Le Monde, *Le sarrasin, un engrais vert pour désherber,* 2017

2.3. Qualité et quantité d'eau : entre altérations et reconquêtes

L'eau est le premier ingrédient figurant au régime alimentaire humain et la qualité comme la quantité de l'eau font l'objet de toutes les attentions face aux traitements utilisés. Les enjeux en termes d'eau sont importants pour l'agriculture, tant pour les cultures que pour l'élevage.

L'est de la Bretagne est caractérisé par plus de 70% de terres exploitées et une forte urbanisation (étalement urbain et terres imperméabilisées du fait de l'habitat, des zones d'activité…). De ce fait, les fonctions régulatrices de l'environnement permettant de réduire, évacuer, réguler les externalités des productions agricoles sont réduites. L'ouest de la Bretagne, avec 55% de terres exploitées dispose de plus d'alliés naturels (haies, prairies…).

En termes d'intrants, la France est […] le deuxième pays le plus consommateur de pesticides après l'Espagne, et le pays d'Europe qui consomme le plus d'engrais minéraux azotés ». La pollution agricole des eaux n'a cessé d'augmenter depuis 40 ans *« alors que les pollutions industrielles, domestiques et urbaines sont, quant à elles, en nette régression »*[309].

- Les marées vertes, signes d'une eutrophisation

Les algues vertes constituent, pour la Bretagne, un exemple de l'impact des surplus azotés. L'apparition des algues vertes résulte de phénomènes cumulatifs. « *L'eutrophisation est un dysfonctionnement des écosystèmes côtiers dû à des apports excessifs de nutriments par les fleuves côtiers, azote et phosphore principalement, qui ont des conséquences sur la production primaire, notamment le développement du phytoplancton mais aussi des algues vertes* ». Les marées vertes ont des impacts économiques, sociaux, environnementaux et sanitaires. Depuis, de nombreuses actions sont entreprises pour les limiter et reconquérir la qualité des eaux côtières[310].

De 2018 à 2019, 44% des stations de mesure ont vu leur taux de nitrates baisser. En 2019, seules 12% des stations présentaient un mauvais niveau (indice inférieur à <50 mg/l - critère de bon état DCE).

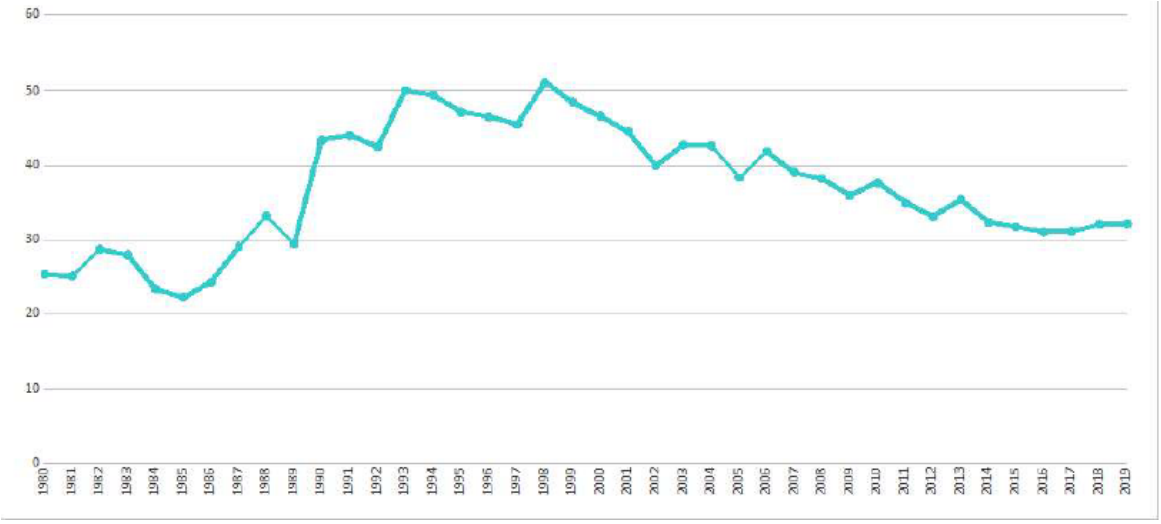
Sur la longue période, cette baisse du taux de nitrates dans les cours d'eau bretons est bien constatée. L'investissement des acteurs, et particulièrement des professions agricoles (déclaration des flux d'azote, spécificité bretonne), produit ses effets.

---

[309] ADEME, *Analyse des effets économiques et sociaux d'une alimentation plus durable, Volet 2 « Analyse de la valeur socioéconomique de l'alimentation, et sa répartition »*, 2017

[310] CESER de Bretagne, *Les marées vertes en Bretagne : pour un diagnostic partagé, garant d'une action efficace,* 2011

Evolution de la concentration en nitrates dans les cours d'eau bretons -
Moyenne du Q90 du réseau de contrôle et surveillance, en mg/L.



Source : Observatoire de l'environnement en Bretagne

- Des pollutions de nature et d'origine différentes

Les trois principales sources de pollution des milieux aquatiques sont les rejets agricoles (évalués à 50% des pollutions), les rejets urbains (évalués à 35% des pollutions) et les rejets industriels (15%)[311].

Les rejets industriels génèrent des risques de pollutions chimiques « *qui même à dose infinitésimale, peuvent être dangereuses pour le milieu aquatique et pour l'homme (en cas de baignade ou d'ingestion)* » : elles découlent du déversement de produits d'origine minérale (mercure, plomb…) ou organique (produits de synthèse…).

Les pollutions médicamenteuses (liées à la consommation humaine et animale) sont de plus en plus étayées tant en termes de qualification et de quantification de ces résidus, que de niveau d'absorption par les consommateurs et de leurs impacts sur la santé humaine[312]. Leur limitation se présente comme un enjeu essentiel, notamment à la source et à l'étape de traitement des déjections.

La pollution bactériologique traduit *« la présence dans l'eau de germes pathogènes pour l'homme ou pour la faune aquatique. Elle provient en général de rejets directs d'effluents contaminés non traités : eaux usées domestiques, ou déjections animales (lisier par exemple)* »[313]. Ainsi, sur le littoral, la saturation des installations de traitement des eaux usées (liée notamment à l'accroissement de la population sur le littoral), peut entraîner des débordements et des pollutions microbiologiques, avec un risque sanitaire pour le consommateur, un arrêt de la vente, et une perte en exploitation des conchyliculteurs.

[311] DREAL Bretagne, *La pollution de l'eau d'origine industrielle*, 2008
[312] Académie nationale de pharmacie, *Médicaments et environnement*, 2019
[313] DREAL Bretagne, *La pollution de l'eau d'origine industrielle*, 2008

- Les enjeux quantitatifs de l'eau : quand un territoire a soif

L'été, alors que la disponibilité de la ressource en eau est plus faible, et que les activités humaines sont davantage consommatrices d'eau, les conflits d'usages se font jour, avec des risques accrus pour les besoins de la nature. Avec le dérèglement climatique, la gestion de la ressource en eau va s'avérer d'autant plus problématique (irrégularités des pluies, sécheresses plus durables et plus intenses…) alors que la Bretagne ne dispose pas suffisamment de réserves souterraines.

Cette problématique est à mettre en perspective avec les tensions autour de la potabilisation de l'eau : coûts de cette potabilisation, renouvellement nécessaire de réseaux vieillissants, séparation des réseaux d'eau entre les eaux pluviales et l'assainissement...

L'expérience de gestion par la capitale bavaroise de son approvisionnement en eau (système de subventionnement d'exploitations bio sur le bassin amont du Mangfall)[314], a inspiré le projet « Terres de sources » initié par la Collectivité Eau du Bassin Rennais qui encourage les bonnes pratiques agricoles, en offrant des débouchés rémunérateurs dans la restauration collective aux agriculteurs qui s'engagent à agir pour protéger les ressources en eau.

Dans le secteur industriel, les démarches « Re-use » (Réutilisation ou recyclage des eaux usées)[315] constituent l'un des leviers de modération de l'utilisation de l'eau et de maintien de sa qualité.

2.4. La détérioration de la qualité de l'air, un enjeu émergent de santé environnementale

L'exploitation agricole peut émettre des particules et causer une pollution de l'air. Globalement, l'activité agricole a le plus fort impact en matière de pollution aérienne à l'ammoniac (97% des émissions globales). Son impact est nettement moindre pour les autres particules (31% des émissions globales des PM10, 14% des PM2.5, 6% pour les oxydes d'azote)[316].

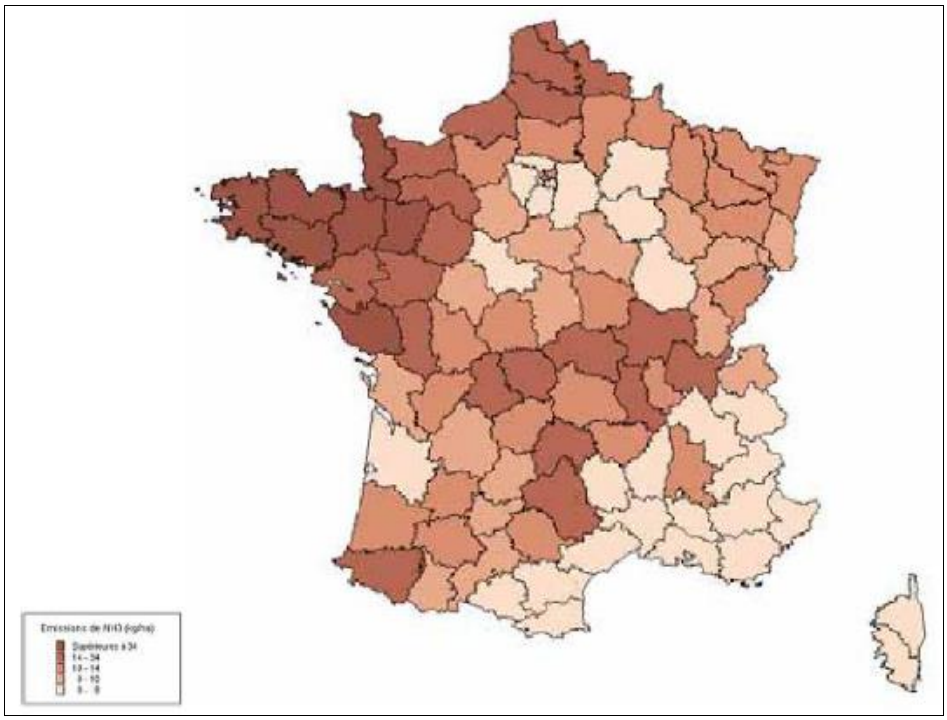
La pollution aux particules fines liées à l'épandage d'engrais (pollution à l'ammoniac) a été particulièrement ressentie lors du confinement du printemps 2020, alors que la pollution aérienne en particules fines liées à la circulation automobile et à la production industrielle marquait le pas.

De nombreuses actions concrètes sont engagées par les professionnels pour contenir ces émissions[317].

---

[314] TerraEco, *A Munich, les nitrates sont solubles dans le bio*, 2012
[315] Wikipedia, Réutilisation ou recyclage des eaux usées
[316] Synagri, *Guide des bonnes pratiques agricoles pour l'amélioration de la qualité de l'air*
[317] ADEME, *Guide des bonnes pratiques agricoles pour l'amélioration de la qualité de l'air* et Terra *Agriculture, le levier pour la réduction des émissions d'ammoniac*, 2019

Emissions d'ammoniac engendrées par l'agriculture sur le territoire français.



Source : ADEME.

Plus localement, la projection aérienne de produits phytopharmaceutiques ou biocides (herbicides, fongicides, insecticides) sur les sols et les cultures est susceptible de provoquer une pollution de l'air respiré. Ce sujet a connu une singulière résonnance médiatique, avec l'arrêté du maire de Langouët (Ille-et-Vilaine) précédant d'autres maires de France, qui visait à reporter à 150m des habitations la distance minimale d'épandage, dans une volonté de protéger les habitants de la contamination par respiration. Cet arrêté a été annulé, dans certaines communes, par la justice administrative puisqu'il ne relève pas des compétences du maire de légiférer dans ce domaine.

Les progrès technologiques (apports ciblés en intrants par les drones) constituent une des solutions explorées par la profession en plus des solutions déjà existantes (buses anti-dérives…).

2.5. La Bretagne : terre d'élevage… avec un risque potentiel de zoonose ?

La Bretagne est un terre d'élevage, mais aussi spécifiquement d'élevage intensif. Or, les élevages intensifs sont à la fois des lieux soumis à de strictes procédures de biosécurité et de potentiels vecteurs de zoonoses[318]. En ce sens, ils font l'objet d'un contrôle rigoureux.

[318] France culture, *Derrière le Covid-19, d'autres virus d'origine animale nous menacent*, 2021

La survenue de zoonoses a des conséquences économiques graves pour les éleveurs, pour les filières en amont et en aval de ces élevages. Elle constitue également un risque pour la santé humaine, avec un potentiel de transmissibilité à l'être humain en cas de mutation des virus.

Concernant la COVID-19, de plus en plus de sources semblent concorder sur le fait que « *la corrélation entre la dégradation de la biodiversité et la pandémie est avérée* »[319] ; cependant, des scientifiques demandent une expertise scientifique plus poussée concernant l'inspection du foyer d'origine de Wuhan[320]. Quoiqu'il en soit, un champ de travaux scientifiques s'ouvre[321].

A l'échelle mondiale, la dégradation des biotopes, notamment liée à la destruction d'espaces naturels tels que l'Amazonie, est incriminée. Si ces contaminations sont également dues à la faune sauvage, elles peuvent être également liées à de l'élevage conventionnel : « *Les contacts rapprochés entre les animaux d'élevage, les animaux sauvages et les populations humaines conduisent également à l'émergence de nouveaux pathogènes, parfois de façon très soudaine* ». L'élevage de plein air expose aussi plus rapidement à la circulation des virus entre animaux d'élevages et animaux sauvages. L'antibiorésistance constitue également un facteur de fragilité.

Les exploitants des élevages surveillent très attentivement les normes sanitaires. Ceux-ci font, par ailleurs, l'objet de stricts contrôles. Pour autant, leur potentiel d'hébergement des agents pathogènes n'est pas à exclure[322]. Des élevages nouvelle génération (particulièrement pour la production avicole) voient le jour, avec une encore plus grande sécurisation[323].

2.6. La consommation d'énergie en recherche de modération

L'impact environnemental des activités alimentaires se mesure également à travers les besoins en énergie fossile pour la production, la transformation et la distribution.

Pour la production et la transformation, l'isolation des bâtiments ou la construction d'équipements performants apparait comme un enjeu essentiel. L'usage des tracteurs constitue la principale source de consommation d'énergie en agriculture[324].

Concernant le transport et la transformation des biens alimentaires, il est nécessaire de rapporter la consommation d'énergie au type de transport utilisé, mais aussi d'étudier en détail les transports pour chaque étape de transformation de l'alimentation[325].

---

[319] Sciences Ouest, *Pierre Dubreuil, directeur de l'Office français de la biodiversité,* 2020
[320] Le Monde, *Covid-19 : des scientifiques appellent à une enquête indépendante sur les origines de la pandémie en Chine*, 2021
[321] INRAE, *Analyse de 65 ans de travaux sur le lien entre forêt, déforestation et émergence de maladies infectieuses*, 2020
[322] Libération, *L'élevage intensif, accélérateur de zoonoses*, 2020
[323] Le Monde, *Aux Pays-Bas, le poulet élevé sur étagères à la conquête du monde* , 2019
[324] Datalab, *Environnement & Agriculture — Les chiffres clés — Édition 2018*
[325] Alimentarium, *Le transport des aliments*

Sur les importations alimentaires de longue distance, le transport maritime présente un avantage comparatif par rapport à l'avion au regard du tonnage transportable, avec un coût de l'énergie fossile restant encore faible.

Sur une échelle continentale, l'usage des transports routiers reste majoritaire et le fret ferroviaire peine à s'imposer.

Au local, l'impact carbone de la « consommation en circuits courts de proximité » reste un sujet de préoccupation : en effet, ces circuits courts de proximité concernent généralement de faibles volumes et imposent un kilométrage important notamment au regard de la multiplicité des points de livraison. Ce secteur est donc en recherche de modèles logistiques pour atténuer la consommation d'énergie et l'empreinte carbone associée.

2.7. Des terres recherchées : la production alimentaire concurrencée ?

La Bretagne connaît un dynamisme démographique et économique générant une augmentation de l'urbanisation et de l'artificialisation des terres. Parallèlement, l'agriculture bretonne semble de plus en plus répondre à d'autres finalités que la seule production alimentaire, parmi lesquelles la production d'énergie se profile comme un risque potentiel.

Le biogaz est issu de « *la production de méthane issu de la fermentation de la biomasse (méthanisation) transformée en électricité par cogénération* »[326]. Adossées sur une exploitation agricole « traditionnelle » (élevages, cultures…), les plus grosses unités de méthanisation exigent des cultures dédiées pour alimenter le digesteur (comme le miscanthus)[327]. En France, « *le seuil maximal autorisé pour l'incorporation dans les digesteurs de cultures alimentaires et énergétiques cultivées à titre principal sera de 15% »*[328].

La production d'énergies renouvelables comme l'éolien ou le solaire ne génère pas de gaz à effet de serre mais a une empreinte sur le sol. En complément, la production d'hydrogène vert permet de gérer le surplus d'énergie dans le réseau. Ces solutions sont identifiées pour faciliter la décarbonation de secteurs industriels. Pour le moment, en Bretagne, les panneaux photovoltaïques restent cantonnés à des installations sur les bâtiments agricoles, même si des projets d'installation au sol émergent.

Ces productions d'énergie ont la particularité de garantir un revenu stable aux détenteurs du foncier lorsque le prix de l'énergie et/ou les aides publiques restent stables : un atout alors que les prix des produits agricoles subissent de fortes variations sur les cours mondiaux.

Le bois énergie peut également être source de grignotage des terres et de destruction des haies.

---

[326] Ouest-France, *La méthanisation agricole à la française inquiète*, 2020
[327] DRAAF Occitanie, *Présentation de la production de biogaz (méthanisation)*
[328] La France agricole, *Un plafond de 15 % pour les cultures principales*, 2016

Les cultures pour les textiles ou matériaux biosourcés comme le lin et le chanvre apparaissent également comme des cultures de diversification.

Dans ce contexte, quel devenir pour la fonction alimentaire de l'agriculture ? Quelle place pour la culture des légumineuses, qu'elles servent à l'alimentation humaine ou l'alimentation animale, alors que s'impose la relocalisation de la production de protéines végétales[329] (légumineuses, soja…), notamment en Bretagne (création en 2021 de l'association Légumineuses à graines Grand Ouest)[330] ?

En conclusion de ces développements, il est important de préciser que les recherches agronomiques s'orientent pour mesurer la « productivité », le rendement d'exploitations en bio ou qui adoptent des pratiques culturales liées à l'agroécologie et à l'agroforesterie.

2.8. Le gaspillage alimentaire : des surplus tout le long de la chaîne

Si les filières alimentaires ont un impact climatique élevé, ne faut-il pas d'abord considérer les externalités liées aux biens alimentaires effectivement produits mais non consommés ?

Chaque Français jette chez soi l'équivalent de 29kg de nourriture encore consommable par an (108 € par an), équivalent à 1 repas par semaine : 24% sont des restes de repas, 24% des fruits et légumes, 20% des produits entamés, 18% des produits non déballés, 14% du pain.

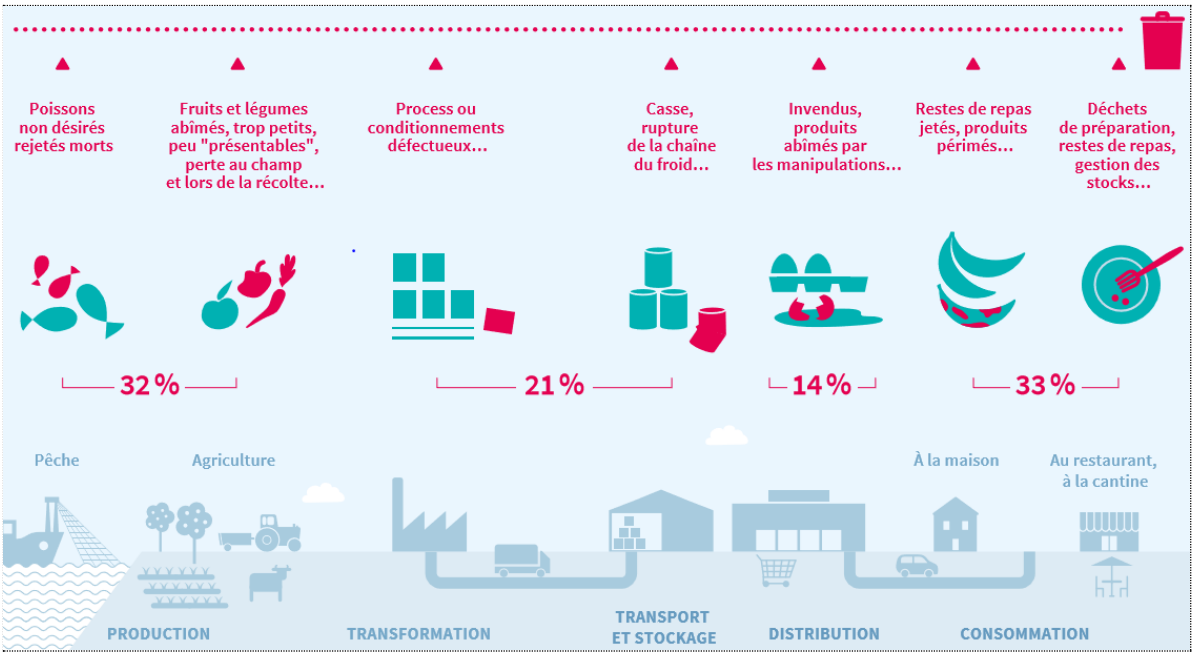
Si l'on considère l'ensemble de la filière alimentaire, le gaspillage représente 155 kg par Français et par an soit 240 € à répartir à 14% pour le distributeur, 21% pour l'étape de la transformation, 32% du côté du producteur et 33% pour le consommateur final[331]. Parmi ces 33% sont à prendre en compte les restes de repas jetés (portions trop généreuses), les produits périmés (jetés par précaution en cas de dates limites de consommation dépassées), pour les foyers ou les cantines et restaurants. Pour la restauration commerciale, « *80% du gaspillage alimentaire est produit dans la cuisine, 16% des restes dans l'assiette (non consommés) »*[332].

Ainsi, le gaspillage alimentaire intervient à toutes les étapes entre le producteur et le consommateur. De fait, plus il y a d'étapes, plus il y a d'occasions, de fréquences de gaspillage alimentaire. En Europe, 88 millions de tonnes de nourriture étaient jetées en 2010 soit 173 kg/habitant (entre 541 kg pour les Pays-Bas et 72 kg pour la Slovénie).

---

[329] Ouest-France, *Agriculture : comment faire face au changement climatique ?* 2020
[330] Ouest-France, *Lentilles, haricots rouges… Les légumineuses ont la cote, le Grand Ouest lance une filière dédiée*, 2021
[331] Le Monde, *En France, le gaspillage alimentaire en chiffres*, 2018
[332] Audition de Sophie PLASSART, ADEME, 11 octobre 2018

Gaspillages et pertes alimentaires (en % du poids total gaspillé).



Source : ADEME, 2016.

En 2014, 12% des pâtes et riz finissent à la poubelle ; le taux grimpe à 19% pour les fruits, 31% pour les légumes et 24% pour les liquides (lait…)[333].

L'alimentation non consommée constitue un enjeu majeur au regard de l'empreinte environnementale de sa production, évoquée ci-avant. « *D'après l'ADEME, l'empreinte carbone annuelle du gaspillage alimentaire serait de près de 15,5 millions de tonnes d'équivalent CO2 par an en France, ce qui n'a rien d'étonnant lorsqu'on sait que l'alimentation représente à elle seule 36% des émissions nationales de gaz à effet de serre »*[334].

Ce gaspillage constitue également un « scandale social et éthique » au regard des dispositifs d'aide alimentaire déployée pour les personnes en situation de pauvreté.

2.9. L'alimentation sous emballage : le plastique générateur de pollutions

La production de plastiques pour emballages alimentaires n'est pas une spécificité de la Bretagne ; industriels comme producteurs ne sont pas plus utilisateurs de plastique en Bretagne qu'ailleurs.

Cependant, la production plastique, comme les déchets plastiques dus aux emballages alimentaires et rejetés par les rivières, polluent les océans, avec des conséquences importantes sur le fonctionnement des écosystèmes et la biodiversité y compris loin des exutoires.

---

[333] ADEME, *Gaspillage alimentaire : aliments gaspillés, budget grignoté*, 2020
[334] France Nature Environnement, *Gaspillage alimentaire : définition, enjeux et chiffres*

Les conséquences sont multiples, pour les écosystèmes et pour l'homme : mortalité due à leur ingestion par les animaux marins, dispersion sous forme de micro-plastiques, avalés par les poissons qui finissent sur la table des consommateurs ou filtrés par les huîtres[335]. Les plastiques véhiculent de nombreux pathogènes[336]. Cette pollution est d'autant plus délétère qu'elle peut être difficilement traitée.

3. L'alimentation : un facteur primordial de bonne santé… et l'émergence de nouveaux risques sanitaires

La fonction première de l'alimentation est d'assurer le bon fonctionnement physiologique du corps humain.

Pour apprécier les enjeux sanitaires de l'alimentation, la perspective historique est essentielle. Elle permet dans un premier temps de rappeler que la sécurité alimentaire est aujourd'hui globalement garantie. Dans un deuxième temps, elle invite à apprécier les progrès de la sécurité sanitaire de l'alimentation, fondamentaux sur la longue durée ; pour, dans un troisième temps, pointer les risques émergents en termes de sécurité sanitaire.

L'accroissement des maladies associées à l'alimentation, moindre en Bretagne relativement à au niveau national, est ensuite mis en perspective de ses différentes causalités, en écho aux évolutions des comportements alimentaires développés dans le chapitre 2, mais aussi en lien avec les inégalités sociales qui existent.

3.1. La sécurité alimentaire acquise : manger à sa faim… une garantie remise en question ?

La sécurité alimentaire, selon la Conférence mondiale de l'alimentation de 1996, existe « *lorsque tous les humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active »*[337]. Sous ce prisme, la sécurité alimentaire est globalement garantie en France.

La Seconde Guerre Mondiale et ses lendemains ont donné lieu à des mesures politiques strictes visant à apporter des réponses à la pénurie de certains biens alimentaires (plus prégnante en ville qu'en campagne) et à l'inflation. L'occupation a vu l'émergence des cartes de rationnement, de biens de substitution (saccharose, rutabaga…) et des stratégies d'approvisionnement alternatives (marché noir…). Une surmortalité et des maladies de la nutrition en ont découlé[338]. L'esprit de la reconstruction, l'élan politique et la mobilisation des forces productives sont empreintes de l'insécurité alimentaire des années 1940. Le

[335] The Conversation, *Que se passe-t-il quand les huîtres avalent des microplastiques ?* 2020
[336] Futura Planète, *Des micro-organismes font de l'auto-stop sur les déchets en plastique des océans*, 2017
[337] Référence citée dans Mond'Alim 2030, La Documentation Française.
[338] Centre d'histoire de la résistance et de la déportation, *Exposition « Les jours sans… » Alimentation et pénurie en temps de guerre*, 2017-2018

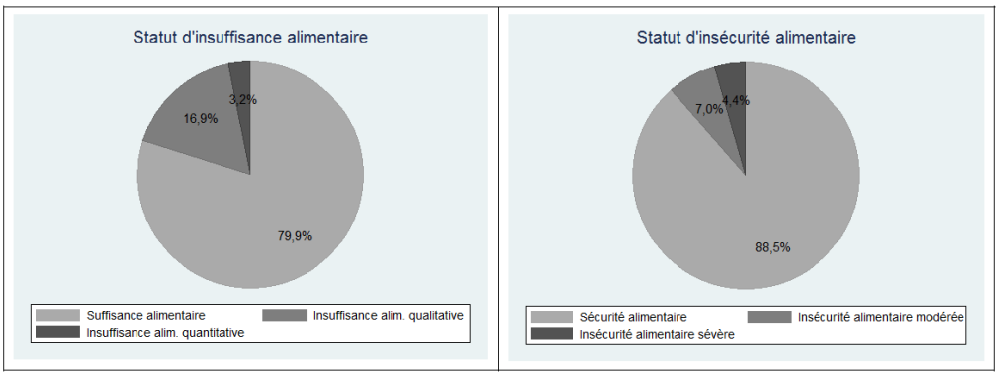
développement d'une agriculture performante soutenue par les sciences agronomiques, l'émergence d'entreprises de la transformation et de la distribution puis la Politique agricole commune ont permis de rétablir et de développer l'appareil productif et de garantir l'approvisionnement continu d'une nourriture suffisante depuis les années 1950. Cette force du système agroindustriel est reconnue[339].

Aujourd'hui, en France, la sécurité alimentaire apparaît comme une évidence. Le confinement du printemps 2020 l'a montré. Malgré des changements brutaux dans la demande les premières semaines (constitution de réserves, mise en suspens de la restauration hors foyer) comme dans l'offre (difficultés logistiques dans l'approvisionnement), les acteurs de la chaîne alimentaires (production, transformation, logistique, distribution) se sont très rapidement réorganisés pour garantir l'accès de tous à l'alimentation.

Toutefois, il est important de rappeler qu'une sécurité alimentaire globalement garantie n'empêche pas :

- **des situations d'insuffisance alimentaire quantitative ou qualitative.** Dans les études INCA 2 et 3, l'insuffisance quantitative correspond aux déclarations des personnes qui disent « ne pas avoir, parfois ou souvent, suffisamment à manger ». L'insuffisance alimentaire qualitative correspond aux situations des répondants déclarant avoir « suffisamment à manger mais pas toujours les aliments qu'ils souhaiteraient manger ». La première touche 3,2% des personnes interrogées de l'étude INCA 3 (en augmentation de 0,9 points par rapport à la précédente étude INCA2) ; la seconde touche 16,9% du panel[340].
- **des situations d'insécurité alimentaire,** qui traduit le manque d'argent pour acheter de la nourriture, faire des repas équilibrés, manger à sa faim, avec une obligation de sauter des repas ou de manger moins. L'insécurité alimentaire pour des raisons financières concerne 11,5% des foyers en France selon l'étude INCA 3 de 2014-2015 ;
- **des situations de dénutrition,** lorsque les apports nutritionnels sont insuffisants par rapport aux besoins : la dénutrition concerne 4 à 10% des personnes âgées à domicile, 15 à 38% des personnes en institution et de 30 à 70% des personnes âgées hospitalisées[341].

Indicateurs d'insuffisance alimentaire et d'insécurité alimentaire chez les adultes de 18 à 79 ans.



Source : INCA3.

[339] Jean-Louis Rastoing, Montpellier SupAgro, *Dynamique du système alimentaire*, 2009
[340] Etudes INCA (Étude individuelle nationale des consommations alimentaires) - ANSES
[341] Audition de Michel CHAULIAC, direction générale de la Santé, 8 novembre 2018

A l'échelle mondiale, la sécurité alimentaire reste au contraire un enjeu renouvelé, avec des risques démultipliés de malnutrition et d'insécurité alimentaire, liés à la croissance démographique mondiale, au réchauffement climatique, aux tensions géopolitiques, avec certaines logiques du commerce international qui ne favorisent pas le maintien de certaines agricultures locales[342].

En France, cet accès à une alimentation s'inscrit, nous l'avons vu, dans un contexte d'abondance et de diversité des produits consommés. Ce processus s'est également accompagné de gains fondamentaux en matière de sécurité sanitaire de l'alimentation.

3.2. Les progrès majeurs de la sécurité sanitaire de l'alimentation…

La sécurité sanitaire de l'alimentation répond à deux définitions :

- la première garantit des aliments sans danger pour le consommateur. L'innocuité (ou sécurité sanitaire) des aliments se définit ainsi par « *l'assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés »*[343] ;
- la seconde correspond à un impératif des politiques publiques en matière de santé, la garantie apportée par ces politiques publiques : « *La sécurité sanitaire se définit ainsi comme l'ensemble des décisions, programmes et actions visant à protéger la population contre tous les dangers et les risques pour la santé considérés comme échappant au contrôle des individus et relevant donc de la responsabilité des pouvoirs publics »*[344].

Le nombre des décès pour raison de toxicité des aliments est devenu très faible[345]. Cette garantie constitue un élément essentiel de l'alimentation en France. En effet, en 1950, en France, 15 000 personnes mouraient chaque année en raison d'infections alimentaires. Aujourd'hui, 250 personnes y succombent alors que la population française a augmenté de 50%[346].

Cette sécurisation résulte du **développement de la réglementation, de normes des procédés de fabrication, de pasteurisation, de conservation** qui s'inscrivent dans une longue histoire des sciences et des technologies agroalimentaires sur lesquelles s'est appuyée le développement de l'industrie agroalimentaire. Les politiques sanitaires y ont également contribué.

---

[342] La Croix, *Un monde plus durable, Mieux nourrir la planète*, 2020
[343] FAO, *Sécurité sanitaire et qualité des aliments*
[344] Ministère des solidarités et de la santé, *Sécurité sanitaire*
[345] Jean-Louis Rastoing, *Dynamique du système alimentaire*, 2009
[346] Sénat, *Rapport de l'OPECST n° 267 de M. Claude SAUNIER, Les nouveaux apports de la science et de la technologie à la qualité et à la sûreté des aliments*, 2004.

3.3. …qui n'empêchent pas les risques sanitaires pris par les consommateurs eux-mêmes

Les risques sanitaires sont parfois liés à des comportements individuels : dépassement des dates limites de denrées périssables, consommation de denrées animales crues ou mal cuites, températures inadaptées dans les réfrigérateurs ou négligence en termes d'hygiène[347]. La consommation de denrées animales crues concerne plus de 80% des individus de 18 à 79 ans (mousse au chocolat « maison », bœuf tartare, carpaccios, sushis…) selon l'étude INCA3. La même étude constate qu'au moins une fois sur l'année précédente, « *50% des ménages consomment jambon, saumon fumé et viande pré-emballée après la date limite de consommation (DLC). Seulement 33% des ménages déclarent consommer les plats cuisinés avant la DLC* »[348].

Par ailleurs, certains produits cueillis (champignons…) ou récoltés (coquillages…) et consommés par méconnaissance ou ignorance peuvent s'avérer dangereux pour la santé, voire mortels. « *L'approvisionnement via des circuits non ou partiellement soumis aux contrôles officiels de sécurité des services publics (autoproduction, chasse, pêche, cueillette, eau de puits privé) concerne plus ou moins fréquemment jusqu'à 75% des individus. Or, les aliments issus de ces circuits sont susceptibles de présenter des contaminations physico-chimiques ou biologiques mal documentées à ce jour »*[349].

Nous n'évoquons pas ici le comportement alimentaire de chacun, développé dans le chapitre 2, qui joue nécessairement dans l'état de santé individuel.

3.4. Des risques émergents de sécurité sanitaire

Si le continuum historique depuis la Seconde Guerre Mondiale a apporté d'incroyables progrès en termes d'accès à alimentation et de sécurité sanitaire de l'alimentation, de nouveaux risques émergent.

3.4.1 De rares crises à forte résonnance médiatique

Dans un contexte de contrôle accru de la sécurité sanitaire, les crises survenant sont rares. Quand elles surviennent, leur impact médiatique est d'autant plus fort. Il convient de distinguer les « scandales sanitaires » qui relèvent d'une tromperie par substitution d'aliments consommés (généralement de moindre qualité), ceux qui relèvent d'une altération singulière de la qualité et enfin ceux qui sont susceptibles de menacer l'état de santé des consommateurs.

---

[347] Audition de Gilles SALVAT, Agence nationale de sécurité sanitaire alimentation, environnement et travail (ANSES),11 octobre 2018

[348] ANSES, *Les habitudes et comportements des Français*, 2017

[349] ANSES, *Troisième étude individuelle nationale des consommations alimentaires*, 2017

Ces risques peuvent se cumuler, en témoignent quelques crises récentes :

- 1996 : crise de la vache folle, avec des cas de transmission de l'encéphalopathie spongiforme bovine à l'homme
- 1999 : scandale du poulet à la dioxine
- 2011 : graines germées contaminées par la bactérie *E.coli*
- 2017 : scandale des œufs contaminés au fipronil
- 2017 : poudre de lait infantile contaminé à la salmonelle
- 2019 : viande impropre à la consommation (issue de bovins malades et illégalement abattus en Pologne) vendue en France.

Par ailleurs, certaines crises de sécurité sanitaire de l'alimentation peuvent être liées à une altération de l'environnement de production et d'élevage. Il en va ainsi des productions conchylicoles dépendantes de la qualité des eaux côtières[350]. Des interdictions de vente des coquillages sont régulièrement prononcées par les autorités administratives, notamment lors d'épisodes de fortes pluies provoquant la saturation et le débordement des équipements de traitement des eaux.

3.4.2 Des risques à caractère diffus et qui se manifestent sur la longue durée pour les consommateurs

Les risques sont exprimés en termes de possibilité et non de certitude. Les études scientifiques sur ces sujets progressent mais ne sont pas toujours en mesure de délivrer des messages définitifs. Elles nécessitent la plupart du temps des séries d'observation longues, reposant sur de larges cohortes. A la différence des scandales sanitaires précédemment cités, ces risques ont ainsi un caractère diffus et de long terme. Leurs effets sur la santé doivent non seulement être évalués isolément, mais également sur la longue durée et dans leurs effets cumulés, leurs interactions, donc leur possible « effet cocktail ». Ces risques soulèvent des débats de société sur l'acceptation du risque et le principe de précaution. En témoignent les débats sur les OGM dans la décennie 2000 : si leurs effets sur la biodiversité ont été démontrés, aucune étude scientifique n'a étayé les impacts sur la santé. Ces risques questionnent également l'intervention publique (voir plus loin).

- L'impact de l'ingestion des résidus de pesticides sur la santé humaine de plus en plus interrogé

Selon l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES), le vocable générique de « pesticides » englobe « *les produits phytopharmaceutiques (produits destinés à protéger les végétaux et les produits de culture), les produits biocides (produits destinés à détruire, repousser ou rendre inoffensifs les organismes nuisibles) et les antiparasitaires vétérinaires et humains. Ces produits regroupent des insecticides, des fongicides, des herbicides, etc*. »[351]. Les résidus de pesticides peuvent se retrouver dans l'environnement (eau, air, sols) et dans les produits destinés à la

[350] Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, *Contamination des coquillages par les norovirus : le Ministère rencontre les représentants de la conchyliculture*, 2020
[351] ANSES, *Campagne exploratoire des pesticides dans l'air ambiant*, 2020,

consommation. L'INSERM pointe la nécessité d'approfondir les connaissances[352] entre la survenue de pathologies et l'absorption, au cours de l'acte alimentaire, de traces de pesticides, les risques semblant de plus en plus documentés[353]. Il explique par ailleurs le risque de résistance de bactéries à certains antibiotiques, liée à la consommation médicamenteuse ou alimentaire[354], permettant à certaines bactéries d'atteindre plus facilement l'espèce humaine (zoonoses).

- Parmi les additifs, certains font l'objet de questionnements

Les additifs sont des molécules d'origine animale, végétale ou minérale, naturelles ou de synthèse, ajoutées aux produits alimentaires pour leur conférer certaines qualités (organoleptiques, de conservation…). Près de 400 additifs sont actuellement autorisés en Europe. Les industriels recourent à ces composants dans la limite de normes définies à l'échelle européenne (avec une interprétation nationale des seuils de tolérance). Quelques-uns de ces additifs sont suspectés d'avoir des conséquences non désirées pour les consommateurs. Selon l'INSERM[355], ils pourraient constituer des facteurs de risques dans la survenue de maladies. Le dioxyde de titane (E171), utilisé dans les aliments notamment pour les blanchir, a été interdit à partir de janvier 2020, pour ses risques cancérigènes probables.

- Une suspicion face aux composants chimiques liés à l'altération de l'environnement

Les consommateurs peuvent être exposés par d'autres canaux, notamment la détérioration de produits plastiques dans l'environnement (qui entraîne la diffusion de micro particules de plastique dans l'eau de boisson ou dans l'eau de mer, de rivière ingérée par les poissons et les crustacés…), ou encore la transmission de nanoparticules des contenants alimentaires[356] et des objets de cuisson (plats préparés à cuire au micro-ondes, aliments cuits dans des poêles antiadhésives…)[357].

- Face à la multiplicité des risques et à leur nature, quelle appréhension par les acteurs publics ?

Outre l'alimentation, les sources d'exposition quotidienne aux polluants et micropolluants (eau, air, produits manufacturés…) sont très diverses. L'INSERM soulève la difficulté inhérente à la recherche scientifique sur les effets simples et cumulés de ces expositions. La science tente d'appréhender les risques liés à l'alimentation, les qualifier. Les études se multiplient qui tendent à évaluer le rôle des pesticides et additifs comme facteurs de risques de cancers et maladies cardiovasculaires. De nombreuses équipes scientifiques sont mobilisées sur le sujet telles Numecan de l'Université Rennes 1[358]. Celle-ci expérimente par exemple des formules antibiotiques n'entraînant pas de résistance. Les conventionnements entre équipes

---

[352] INSERM, *Pesticides : Effets sur la santé*, 2013
[353] Le Monde, *Pesticides : les preuves du danger s'accumulent*, 2013
[354] INSERM, *Résistance aux antibiotiques*, 2018
[355] INSERM, *Consommation d'aliments ultra-transformés et risque de maladies cardiovasculaires*, 2019
[356] INSERM, *L'effet néfaste du bisphénol A prouvé expérimentalement*, 2013
[357] Libération, *Les perfluorés, des polluants «éternels» et omniprésents*, 2020
[358] Numecan, *L'ANSES soutient NuMeCan pour le projet PESTIFAT*, 2021

de recherche publiques et entreprises privées se sont par ailleurs développés[359]. Les autorités publiques peuvent agir à plusieurs niveaux, celui de la réglementation en tout premier lieu.

Des entreprises de la production et de la transformation agro-alimentaire s'engagent dans la prise en compte de ces préoccupations dans l'amélioration de leurs produits. Par exemples, en matière d'additifs, de nombreuses entreprises (dont des marques distributeurs) entreprennent des mutations de leurs recettes, intègrent des alternatives… impliquant parfois une modification des qualités organoleptiques d'un produit auquel les consommateurs ont été habitués[360] et parfois, une augmentation du prix.

3.5. La mécanique du corps et les évolutions de la composition des produits alimentaires

Comme nous l'avons exprimé précédemment, l'alimentation offerte à la consommation a connu d'incroyables progrès, tant en termes de diversité, de richesse… induisant certaines modifications importantes dans le régime alimentaire. L'ultra-transformation concourt, à sa manière, à la consommation de produits plus sucrés, gras, salés, accentuée par la mécanique physiologique de la récompense.

3.5.1 Les produits ultra-transformés en question

Le vocabulaire de l'ultra-transformation[361] apparaît dans des recherches épidémiologiques menées notamment au Brésil par l'équipe de Carlos Moreno et en France par Anthony Fardet ; les résultats des recherches académiques sont désormais bien appréhendés[362] par les autorités sanitaires nationales comme Santé Publique France. Les produits alimentaires sont ainsi classifiés selon leur degré de transformation : du produit brut, peu ou pas transformé, à l'aliment ultra-transformé. L'ultra-transformation déstructure les aliments en ingrédients (sirop de glucose-fructose, huiles raffinées, isolats de protéines...) ré-associés par la suite avec des additifs. Or « *il ne revient pas au même de consommer 500 kcal d'aliments ultra-transformés ou 500 kcal d'aliments peu transformés : en effet avec les aliments peu transformés, souvent de consistance plus solide, vous apportez satiété, sucres lents, fibres, minéraux, vitamines et antioxydants, ce qui n'est souvent pas le cas avec des aliments ultra-transformés de même composition pourtant ! »*[363].

La consommation de ces produits s'avère plus importante parmi les jeunes générations : 49% des aliments consommées par la génération 1937-1946 sont transformés, contre 75% pour la génération 1977-1986[364]. L'environnement des biens alimentaires à la vente a donc profondément changé. L'évolution vers l'ultra-transformation a eu tendance à renforcer la

---

[359] Le Monde, *Recherche publique et entreprises privées : les liens se resserrent*, 2020
[360] LSA Green, *Jusqu'où aller dans la chasse aux additifs*, 2020
[361] The Conversation, *Aliments ultratransformés : de quoi parle-t-on ?* 2019
[362] Le Monde, *Comment l'alimentation ultratransformée affecte notre santé*, 2019 et *Une nouvelle étude suggère un effet néfaste des aliments ultratransformés sur la santé*, 2019
[363] Anthony Fardet, *Les aliments ultra-transformés, les risques pour la santé de l'hyper-industrialisation des aliments*, 2018
[364] Anthony Fardet, *Halte aux aliments ultra-transformés !* 2018

« palatabilité » des produits, c'est-à-dire leur caractère agréable, voire flatteur pour le palais. « *On peut voir cette action des aliments gras/sucrés comme un système en boucle, où le plaisir perçu entraîne le désir de consommation, avec une atténuation de la perception des signaux du rassasiement, et donc une surconsommation de ces aliments très énergétiques*[365] ». Le sucre est, entre autres composantes, particulièrement concerné.

3.5.2 La « mécanique d'addiction » : l'exemple du sucre

Le corps humain a un besoin essentiel de sucre, mais à un niveau relativement bas. Normalement, certaines zones du cerveau sensibles aux concentrations de sucre opèrent comme inhibiteurs dès que la quantité de sucre dans le corps est suffisante. Aussi, le corps n'est pas métaboliquement « adapté » pour supporter des quantités de sucre importantes.

Or, la disponibilité du sucre dans l'offre alimentaire s'est accrue depuis quelques décennies. Au-delà des aliments dans lesquels le sucre est naturellement présent (fruits, légumes…), l'offre alimentaire globale a vu le sucre croître dans les produits : des sucres visibles (sodas…) et aussi les « sucres cachés » (sirop de glucose fructose issu du maïs) utilisés pour des propriétés de conservation, comme exhausteurs de goût dans les produits issus de l'industrie agroalimentaire. Du glucose apparaît ainsi dans du saucisson industriel… Le sucre est partout et opère comme un stimulateur sensoriel majeur.

Or le corps humain a une appétence naturelle pour le sucre. Il provoque un sentiment positif pour l'être humain, dès le plus jeune âge. Il se crée alors une « mécanique d'addiction », propre au corps humain, qui est similaire à celle activée pour une drogue dure (mêmes circuits nerveux activés), sans avoir les mêmes conséquences, évidemment. Le « système de récompense » joue, d'autant plus dans un environnement de stress, qui entraîne le cerveau vers la recherche de compensation. Ces troubles alimentaires encouragent donc la surconsommation de sucres, de gras, qui sont en cause dans de nombreuses maladies associées à l'alimentation (diabète type 2, obésité, maladies cardio-vasculaires, parfois… avec une prédisposition, un terrain plus favorable au cancer)[366].

Si le consommateur connaît une mécanique de dépendance, **les choix de chaque individu restent essentiels quant à leur régime alimentaire** (voir chapitre 4). Le passage d'enjeux individuels de santé à des enjeux collectifs s'avère particulièrement sensible quand il s'agit des impacts sanitaires de l'alimentation.

3.6. Un accroissement des maladies associées à l'alimentation

L'alimentation est un « déterminant de santé » du point de vue de la santé publique, dans le sens où elle constitue un « *facteur qui influence l'état de santé d'une population soit isolément, soit en association avec d'autres facteurs* »[367]. Une alimentation inadéquate, en quantité et/ou en qualité, peut en effet avoir des conséquences sur la santé humaine, à

---

[365] INRA, *Les comportements alimentaires*, 2010
[366] INSERM, *Consommation d'aliments ultra-transformés et risque de maladies cardiovasculaires*, 2019
[367] Audition de Claude SICOTTE, EHESP

l'échelle individuelle et à l'échelle d'une population (voir chapitre 2). De plus, les caractères intrinsèques à l'alimentation, que nous venons d'évoquer, jouent également dans la survenue de certaines pathologies, dans leur aggravation.

Avant d'entamer cette partie, il importe de rappeler que les maladies associées à l'alimentation se déclenchent **sous l'effet d'une multitude de facteurs qui tiennent à l'individuel comme au collectif**. Les facteurs génétiques, les comportements alimentaires et les déséquilibres nutritionnels (chapitre 2) sont fondamentaux. Les changements de modes de vie (chapitre 1) et les facteurs sanitaires qui ont été détaillés dans les parties précédentes s'avèrent également déterminants. Le PNNS 4 indique : « *Les avancées de la recherche ont précisé le rôle que jouent l'inadéquation des apports nutritionnels et l'insuffisance d'activité physique dans le déterminisme de nombreux cancers et maladies cardiovasculaires, qui représentent plus de 55 % des 550 000 décès annuels en France.* » L'augmentation du nombre de ces maladies est un fait incontestable dans un contexte où l'espérance de vie a connu des progrès fulgurants depuis plusieurs années.

La Bretagne présente un niveau de prévalence des maladies associées à l'alimentation moindre qu'ailleurs en France. Si les taux de prévalence augmentent sur certains indicateurs, les taux de mortalité diminuent, notamment en raison des progrès en matière de détection et de traitement de ces maladies.

3.6.1 L'inexorable progression de l'obésité, une anorexie résiduelle

Les déterminants de l'obésité sont multiples et complexes. L'hérédité en est un. Les comportements alimentaires et la pratique d'activités physiques et sportives en sont d'autres. Les mécaniques de l'addiction jouent dans le développement de l'obésité.

En France, l'obésité (définie par un indice de masse corporelle supérieur à 30kg/m3) est évaluée à 17% de la population totale. Si l'on y ajoute le critère de surpoids (IMC supérieur à 25kg/m3), 50% de la population est concernée[368].

La prévalence de l'obésité en Bretagne a suivi la même progression, mais à un niveau moindre. Elle est passée de 6,7% à 12% entre 1997 et 2012, soit un quasi-doublement en 15 ans, avec un ralentissement les dernières années[369]. Sans explications étayées par des recherches scientifiques, l'écart du taux d'obésité entre la Bretagne et le reste de la France peut admettre plusieurs hypothèses d'explications : région de maraichage, d'agriculture avec proximité de la mer et permettant une consommation de produits alimentaires plus variés, région avec un taux de pauvreté moins élevé… L'obésité est associée à de nombreuses autres pathologies. Lors de la crise de COVID-19, l'obésité est apparue comme un facteur de risque accru de déclarer une forme sévère de la maladie[370].

---

[368] Audition de Michel CHAULIAC, direction générale de la Santé, 8 novembre 2018
[369] Observatoire régional de la santé en Bretagne
[370] Ministère des solidarités et de la santé, *Prise en charge des personnes en situation d'obésité dans le cadre de la gestion*, 2020

Au final, l'obésité est suspectée de contribuer à une baisse de 2,5% de l'espérance de vie en France à l'horizon 2050[371].

De nature psychologique, l'anorexie[372] comprend également des déterminants héréditaires. L'anorexie mentale se manifeste « *par une restriction des apports alimentaires conduisant à une perte importante de poids associée à une peur intense de prendre du poids. La personne souffrant d'anorexie mentale a le sentiment d'être toujours en surpoids et cherche à maigrir par tous les moyens. Cela passe notamment par le contrôle des calories de tous les aliments consommés. La personne a une perception perturbée de l'image de son corps et ne reconnaît pas la gravité de sa maigreur* »[373]. Selon l'Académie nationale de médecine, 1% des adolescents sont concernés par l'anorexie.

3.6.2 Le diabète, le sucre dans le sang

Le développement du diabète est intimement lié à la consommation croissante de produits de plus en plus sucrés ; le diabète de type de 2 est dû à une mauvaise utilisation de l'insuline par les cellules de l'organisme[374]. La Bretagne présente moins de cas de diabète de type 2 qu'au niveau national avec des taux de 284 pour 100 000 pour les hommes (France : 409) et 226 pour 100 000 pour les femmes (France : 336). « *Il est fréquent (90% des nouvelles admissions de longue durée pour diabète en Bretagne en 2011-2013, contre 10% pour le diabète de type 1). Les complications cardio-vasculaires jouent un rôle majeur dans la mortalité liée au diabète* »[375]. Sur la période 2010-2012, le nombre annuel de décès pour diabète est évalué à 130 en Bretagne. Enfin, lors de la crise de COVID-19, le diabète est apparu comme un facteur associé (avec d'autres facteurs de comorbidité) de risque accru pour déclarer une forme sévère de la maladie[376].

3.6.3 Les maladies cardiovasculaires : en baisse en Bretagne, mais avec un taux restant élevé

Les maladies cardiovasculaires sont la première cause de décès des personnes de 75 ans et plus : 7422 décès en Bretagne y étaient associés en 2010-2012 (moyenne annuelle) représentant 34% des décès (31% en France métropolitaine)[377]. En termes de comparaison, les taux de mortalité liés aux maladies cardiovasculaires sont plus élevés en Bretagne qu'au niveau national, et plus élevés chez les hommes que chez les femmes. Néanmoins, leur évolution montre une baisse sensible et régulière depuis une vingtaine d'années. L'alimentation et les déterminants de santé liés à l'alimentation (cholestérol, diabète, obésité) constituent des facteurs de risque, parmi d'autres. Par exemple, une réduction de moitié de

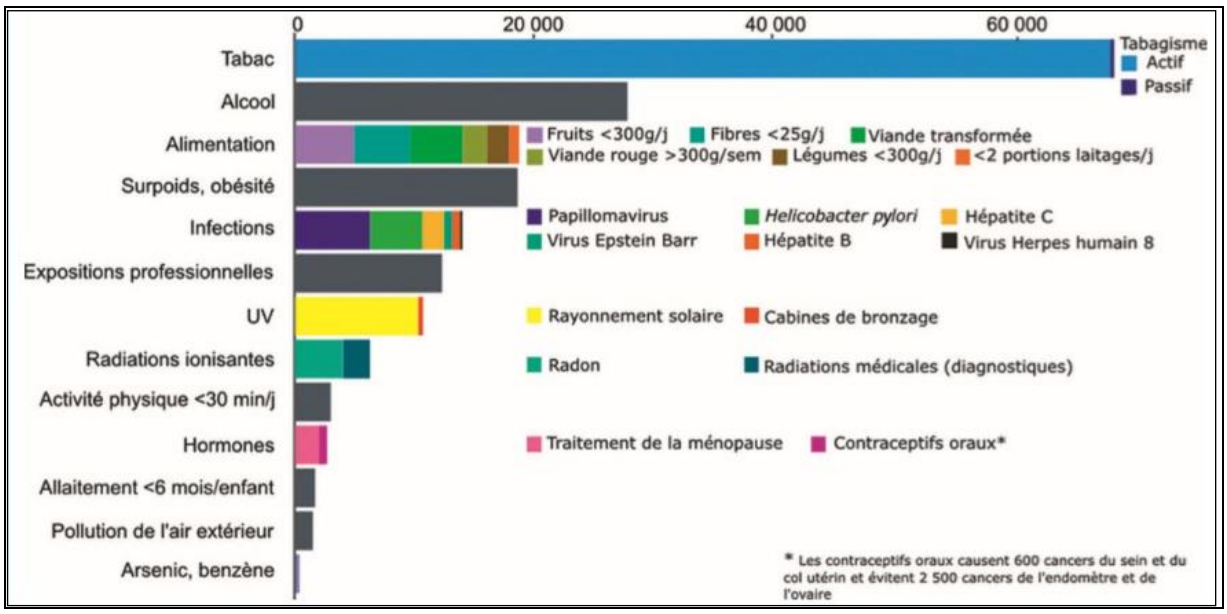
---

[371] OCDE, *L'obésité et l'économie de la prévention*, 2010
[372] Inserm, *L'anorexie : plaisir de maigrir plutôt que peur de grossir*, 2016
[373] Améli.fr, *Anorexie mentale : définition et causes*, 2020
[374] Améli.fr, *Qu'est-ce-que le diabète ?* 2021
[375] Agence régionale de santé Bretagne, *Etat de santé de la population en Bretagne*, 2017
[376] Ministère des solidarité et de la santé, *Prise en charge des personnes en situation d'obésité dans le cadre de la gestion*, 2020
[377] Agence régionale de santé Bretagne, Atlas des morts 2020

la consommation de sel réduirait de 23% le taux global d'accident vasculaire cérébral, et de 17% le taux de maladies cardiovasculaires.

3.6.4 Les cancers en augmentation : un lien indéniable avec l'alimentation

Place de l'alimentation dans le nombre de nouveaux cas de cancers attribuables aux modes de vie et à l'environnement chez les adultes de 30 ans et plus, France, 2015.



Source : IARC, 2018[378].

En France entre 1990 et 2018, « *la consommation excessive d'alcool et de tabac, la modification des comportements alimentaires et la prévalence croissante de l'obésité ou de l'hypertension artérielle pourraient expliquer l'augmentation continue de l'incidence du cancer du pancréas (+3,8 % par an chez la femme et +2,7 % par an chez l'homme) et la hausse de la mortalité chez la femme de +1,2% par an* »[379]. Le taux de mortalité par cancer pour les hommes en Bretagne dépasse de 6 points le taux moyen au niveau national. Pour les femmes, les taux sont équivalents. De fortes disparités interdépartementales existent en Bretagne pour les hommes, avec une forte prévalence pour le Morbihan, alors que l'Ille-et-Vilaine et les Côtes-d'Armor affichent un taux inférieur à la moyenne nationale (-7 et -5 points). Bien qu'en baisse sur la décennie (2002-2012) de 14%, le taux de mortalité en Bretagne reste plus élevé qu'en France, de 6 points[380].

3.6.5 La consommation d'alcool : des maladies en régression en Bretagne

La consommation excessive d'alcool constitue un facteur de développement de morbidités (cancers, pathologies cardiovasculaires, santé mentale…) et le développement de risques associés comme les accidents de la route, les violences… L'alcool, parmi d'autres facteurs y

[378] IARC, *Les cancers attribuables au mode de vie et à l'environnement en France Métropolitaine,* 2018
[379] Santé Publique France, *Incidence et mortalité des cancers : quelles évolutions depuis 1990 ?* 2019
[380] Agence régionale de santé Bretagne, *Les cancers en Bretagne*, 2015

contribuant, est particulièrement associé aux cirrhoses du foie, à l'alcoolisme et aux cancers des voies aérodigestives supérieures (cancer lèvre-bouche-larynx). En Bretagne, « *au total, 13% des décès masculins et 5% des décès féminins seraient attribuables à l'alcool »*[381]. La courbe de la mortalité liée à l'alcool marque une évolution progressive à la baisse.

Il est à noter que la Bretagne connaît le taux d'alcoolisations ponctuelles importantes mensuelles chez les adultes de 18 à 75 ans le plus élevé de France[382] ; avec pour conséquences des passages aux urgences corrélés.

3.6.6 Autres pathologies

Plusieurs autres pathologies peuvent être associées à l'alimentation : l'insuffisance d'apport en calcium et vitamine D contribue à l'apparition de l'ostéoporose. Des pathologies fracturaires constituent des facteurs de fragilité, et de perte d'autonomie chez les personnes âgées.

Enfin, la nutrition joue un rôle dans l'apparition ou l'aggravation de nombreuses autres maladies : pathologies digestives, ostéo-articulaires, thyroïdiennes, dermatologiques, neurologiques (déclin cognitif)[383]…

3.7. Une prévalence des maladies fortement marquée par des inégalités sociales

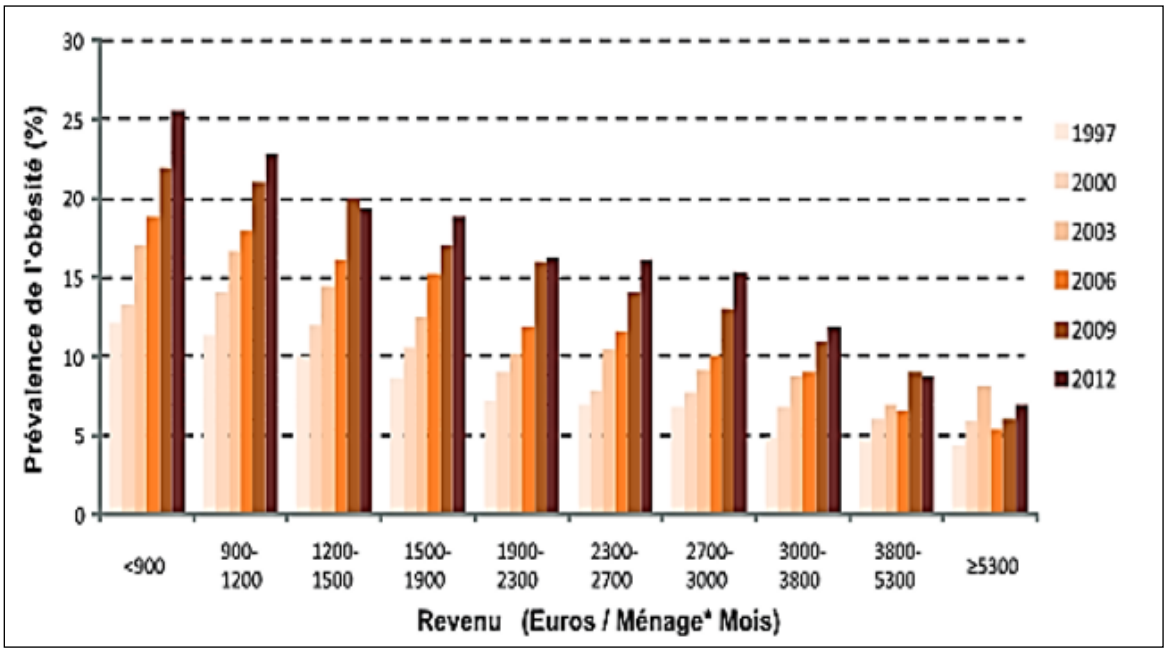
Les caractéristiques des régimes alimentaires dans les milieux populaires concordent avec la prévalence sociale de certaines maladies. Le gradient social de l'obésité est évident. En 2012, la proportion d'adultes obèses est 3,65 fois plus forte dans les ménages au revenu inférieur à 900€/mois par rapport aux ménages avec un revenu dépassant 5300€/mois[384].

Les inégalités sociales jouent dès le plus jeune âge : ainsi, en France, les élèves de 3ème enfants d'ouvriers ou scolarisés en zone d'éducation prioritaire connaissent une prévalence de l'obésité respectivement de 7,5% et de 7,7%, bien au-dessus de la moyenne de 5,2% pour l'ensemble des élèves de 3ème. L'INSERM a corrélé également la situation de chômage[385] à la survenance plus avérée d'accidents cardiovasculaires, alimentation déséquilibrée, alcoolisme et sédentarité s'alliant en leur défaveur. Les mesures générales de prévention santé en matière d'alimentation ont été moins bénéfiques pour les enfants d'ouvriers [386]. En 2012-2013, la prévalence moyenne de l'obésité pour les enfants de 5-6 ans stagne à 1,3% tandis qu'elle augmente de 5,4% en 2005-2006 à 5,8% pour les enfants d'ouvriers.

---

[381] Agence régionale de santé Bretagne, *Etat de santé de la population en Bretagne,* 2017
[382] Santé Publique France, *Bulletin de Santé publique Alcool*, 2020
[383] Audition de Michel CHAULIAC, direction générale de la Santé, 8 novembre 2018
[384] Etude ObéPi, *Enquête épidémiologique nationale sur le surpoids et l'obésité*, 2012
[385] INSERM, *Une étude publiée en décembre 2014 indique que le chômage est associé à un risque élevé de survenue des accidents cardiovasculaires et à une mortalité accrue*, 2018
[386] IGAS, *Évaluation du programme national nutrition santé 2011-2015 et du plan obésité 2010-2013*, 2016

Part des adultes obèses en fonction du revenu des ménages.



Source : Observatoire Obépi - Roche[387].

4. Comment apprécier le coût public des externalités sanitaires et environnementales ?

Centrale dans le fonctionnement d'une société, l'alimentation est génératrice d'activités économiques, a une empreinte environnementale sur le territoire (entre la régulation et l'atteinte aux systèmes environnementaux) et contribue à la santé humaine mais peut aussi l'altérer.

Le terme d'externalité vise à décrire l'ensemble des incidences économiques non prises en compte dans la transaction commerciale de marché : « *Les effets externes désignent d'une manière générale les relations entre agents qui ne passent pas par le mécanisme des prix. […] l'agent qui "émet" des effets externes positifs n'est pas rétribué par celui qui en bénéficie, pas plus que l'agent qui "émet" des effets externes négatifs ne dédommage celui qui les subit* »[388].

L'ADEME a recensé les éléments chiffrés connus concernant l'évaluation des impacts des activités liées à la production de l'alimentation.

[387] Audition de Michel CHAULIAC, direction générale de la Santé, 8 novembre 2018
[388] Researchgate, *Recherche et externalités : tradition économique et renouveau*,1998

Estimations consolidées des externalités spécifiques au secteur de l'agriculture et de l'alimentation (différentes échelles géographiques)

Impact	Coût	Echelle	Source
Dégradation des sols	1,2 milliards $	Monde	FAO (2006)
Impact total eau (pesticides, nitrates)	939-1489 millions €	France	CGDD (2011)
Pollution de l'air (agriculture) Pollution de l'air (tous secteurs)	197 millions € 330-940 milliards €	France UE	CGDD (2015) Commission E. (2014)
Changement climatique (agriculture)	350-2000 millions €	France	CGDD (2015)
Biodiversité (eutrophisation)	70-100 millions €	France	CGDD (2015)
Biodiversité (pesticides)	1,9-5,9 milliards $	USA	B&G (2016)
Impacts sanitaires pesticides	19 milliards $	USA	B&G (2016)
Impacts sanitaires antibiorésistance	76,5 milliards €	UE	ITAB (2016)
Externalités environnementales & sanitaires totales de l'agriculture	2330 milliards $	Monde	Trucost/Fao (2015)
Coût social de l'obésité	20,4 milliards €	France	Trésor Public (2016)

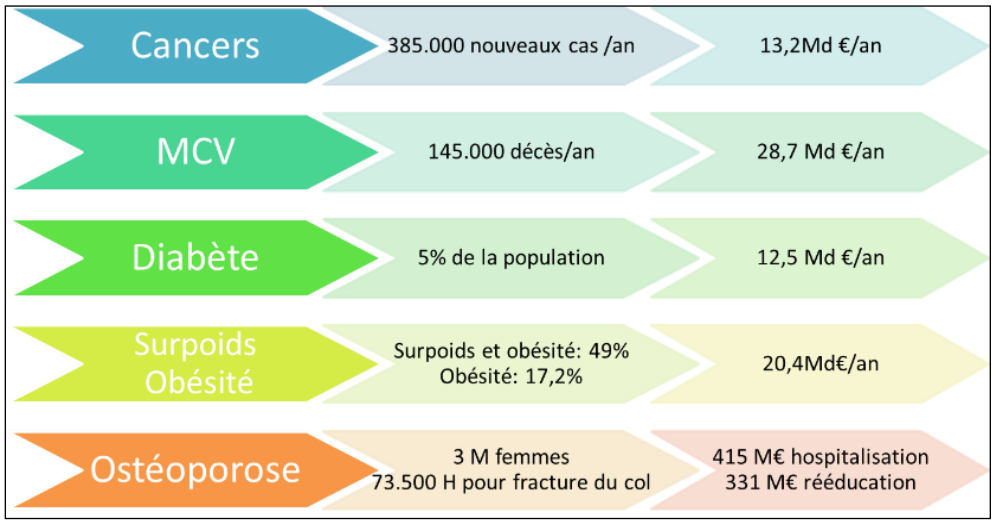
Source : ADEME[389].

Les externalités sanitaires font ainsi l'objet d'évaluations plus précises en France. Les maladies liées à l'alimentation causent chaque année un nombre important de décès, dont une partie aurait pu être évitée par des comportements alimentaires adaptés, par des mesures de prévention et d'accompagnement. Même si l'évolution des taux de mortalité relevant de ces maladies évolue globalement à la baisse, elles restent l'une des premières causes de décès. Les maladies de l'alimentation pèsent sur le bien-être psychologique et social des populations concernées.

L'obésité est souvent génératrice de mésestime de soi, de dépression, de stigmatisation aux conséquences délétères. Cette charge psychologique s'inscrit dans une culture du corps normative et culpabilisante comme l'illustre la « grossophobie ». Par ailleurs, les coûts de prévention et de prise en charge de ces maladies, supportés par la collectivité publique, s'avèrent importants. La France, parmi les pays les plus épargnés par l'obésité, consacre ainsi 5% de son budget santé à la prévention de l'obésité[390]. L'obésité réduit de 2,7% son PIB[391]. Le chiffre de 20,4 milliards d'euros par an est ainsi avancé pour la prise en charge des pathologies liés au surpoids et à l'obésité, et de 12,5 milliards d'euros pour le diabète.

[389] ADEME, *Analyse des effets économiques et sociaux d'une alimentation plus durable - Volet 2 « Analyse de la valeur socioéconomique de l'alimentation, et sa répartition »*, 2017
[390] OCDE, *Agir contre l'obésité amènerait davantage de bien-être économique et social*, 2019
[391] OECD, *The Heavy burden of obesity*, 2019

Impacts des maladies associées à l'alimentation en France.



Source : Michel Chauliac, Ministère de la Santé et des Solidarités

« *A horizon 2050, sans politique énergique de réduction, l'obésité représenterait une diminution de 3,3% du PIB par habitant, de 0,9% du taux d'emplois et une baisse de 2,5% de la durée de vie* »[392]. Aussi, « *le coût social de la surcharge pondérale serait comparable à celui de l'alcool ou du tabac* » comme l'indique une note détaillée de 2016 du Trésor Public[393] qui tente de chiffrer l'ensemble des coûts associés : personnes écartées du marché du travail, moindres cotisations retraites…

A retenir…

Nul n'ignore la place des filières alimentaires dans **l'économie régionale.** 222 500 actifs y œuvrent toutes filières confondues (restauration et distribution incluses). Aussi, 40% de l'emploi et 64% du chiffre d'affaires manufacturier sont agroalimentaires. Le développement agroalimentaire a permis à la Bretagne de mieux résister que d'autres régions à la désindustrialisation ainsi qu'à la crise financière et économique de 2008. Il apparaît aussi comme un facteur de résilience dans la crise actuelle, la continuité des productions agricoles et agroalimentaires devant être assurée malgré les confinements. Ce pilier du développement régional doit cependant faire face à des difficultés : faiblesse des marges, problèmes de recrutement, fragilité de certaines filières, notamment d'élevage. Alors que l'alimentation est socialement et médiatiquement très valorisée, les métiers (production, transformation, transport, restauration, livraison…) restent paradoxalement peu reconnus et peu rémunérés.

Les enjeux environnementaux sont de plus en plus prégnants dans toute la chaîne de l'alimentation, et en particulier les impacts de la production alimentaire sur les sols, la biodiversité, l'eau et l'atmosphère. Première région à avoir connu l'intensification du système productif, la Bretagne est aussi la première région à s'être mobilisée pour en

[392] Audition de Michel CHAULIAC, direction générale de la Santé, 8 novembre 2018
[393] Lettre Trésor-Eco, *Obésité : quelles conséquences pour l'économie et comment les limiter?* 2016

atténuer les dommages. Engagées de longue date, les actions coordonnées commencent à porter leurs fruits sur la gestion quantitative et qualitative de l'eau. Autre sujet de préoccupation, en Bretagne, 45% des émissions de gaz à effet de serre sont produites par l'agriculture et la pêche. La qualité de l'air (ammoniac) apparaît enfin comme un nouveau défi. Si les activités de production alimentaire causent des atteintes à l'environnement, elles sont également victimes des changements climatiques et sont porteuses de solutions par l'adaptation des pratiques (puits de carbone, re-use…).

La santé constitue un autre enjeu collectif. Il convient d'abord de pointer les incroyables progrès réalisés en matière de sécurité sanitaire, avec une réduction du nombre de décès liés à l'alimentation de 15 000 à 250 en 60 ans. De nouveaux risques émergent toutefois, liés aux additifs, aux traces de pesticides et à leurs effets cocktails, que doivent étayer les études scientifiques longitudinales. Une autre source d'inquiétude réside dans la qualité nutritionnelle de l'alimentation, avec des aliments gras-sucrés-salés, qui entraînent une certaine addiction, et des produits ultra-transformés qui perdent leurs qualités nutritionnelles… Autant de facteurs aggravant des déséquilibres nutritionnels qui, conjugués à la sédentarité, favorisent l'obésité, le diabète de type 2, les maladies cardio-vasculaires et les cancers. La prévalence de la plupart de ces maladies est cependant moins forte en Bretagne qu'au niveau national.

Chapitre 4

Les déterminants de l'alimentation, entre choix individuels et enjeux collectifs

Quels sont les critères de choix des consommateurs pour leur alimentation ? Si, avant les Trente Glorieuses, une majorité de la population était conditionnée (pour des raisons budgétaires, mais également socio-cultuelles…) par un spectre restreint d'offre et de diversité alimentaire, il semblerait qu'aujourd'hui, pour reprendre l'expression consacrée, le « client est roi » (avec la nuance, non des moindres, des écarts de revenu entre les foyers). En effet, les acteurs de la production et de la transformation alimentaires doivent se mettre au diapason des attentes, des désirs exprimés par les consommateurs : « *Nous sommes passés d'un modèle où on produisait et la population mangeait ce qu'on produisait à un modèle où la population veut manger ça tout de suite, ici et maintenant et pas cher*[394] » indique ainsi le PDG d'un des plus importants réseaux de GMS.

La consommation alimentaire est loin d'être monolithique. Plusieurs types de consommations peuvent cohabiter dans les pratiques alimentaires, parfois de façon contradictoire. Prise dans son ensemble, la consommation alimentaire globale est donc traversée de multiples tonalités, correspondant à l'agrégation de ces consommations individuelles.

Par ailleurs, il convient de rester prudents quant au différentiel qui peut exister entre la déclaration de préoccupations ou de sensibilités et la réalité des consommations de biens alimentaires. Le « vouloir » se confronte parfois à des contraintes de « pouvoir » (pouvoir d'achat ou encore conditions familiales, géographiques… ne permettant pas d'accéder aux biens alimentaires souhaités).

Les données relayées dans cette partie sont issues des enquêtes réalisées par les institutions publiques, parapubliques ou par des instituts de sondages pour les marques ou les réseaux de grande distribution. Ces derniers exploitent ces sondages pour mieux apprécier les attentes des consommateurs, orientant vers des innovations produits ou une restructuration de l'offre en centre commercial. Chiffres de ventes, tickets de caisse et cartes de fidélité s'offrent comme un capital de données pour analyser les tendances.

Sauf mention de précision régionale, les données qui suivent reposent principalement sur des enquêtes nationales. Certains focus mettront en lumière les adaptations des industriels pour

[394] Leclerc – Ipsos, *Observatoire des Nouvelles Consommations*

développer de nouveaux produits ou l'attractivité de produits existants aux regards des valeurs et des sensibilités qu'expriment les consommateurs.

1. Malgré une amélioration du niveau de vie, le prix reste un critère fondamental dans les choix alimentaires

Le pouvoir d'achat a augmenté depuis les Trente Glorieuses mais le budget alloué à l'alimentation a fondu, en proportion, dans le budget global… car il est sous contraintes. Aussi, le prix constitue un indicateur primordial dans les déterminants de consommation et particulièrement pour les populations les plus précaires.

1.1. Le critère premier : le prix des produits alimentaires

Comment les consommateurs appréhendent-ils le coût de leurs achats alimentaires ? L'étude INCA 3 détermine le prix comme critère de choix pour 48,4% des répondants devant l'habitude de consommation (43%) et le goût (38%)[395].

Selon un sondage[396], l'information la plus importante pour le consommateur est le prix à 62%. Le même sondage indique qu'à 81%, les consommateurs choisissent des produits en promotion et qu'à 79%, ils comparent les prix de produits similaires de marques différentes[397]. La « promophilie » s'avère répandue pour beaucoup de consommateurs[398]. Les prix « imbattables » sur une liste renouvelée de biens ciblés constituent l'un des arguments de concurrence entre les principales enseignes de grande distribution ; avec la nuance que certaines enseignes attirent les consommateurs sur des produits d'appel, tout en compensant par des marges plus importantes sur des produits de niche.

Cette « guerre des prix » a des effets délétères, notamment sur le revenu des producteurs, et semble de plus en plus décriée même dans le milieu de la grande distribution : « *Personne n'y a intérêt. Il y a toujours quelqu'un qui paie : le producteur, ou le consommateur avec un produit pas cher mais peut-être moins bon pour sa santé, ou les générations futures avec une agriculture déraisonnée »*[399].

---

[395] *Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3,* 2017
[396] Frenchcoopcapital, *Les Français et l'alimentation : exigence et vigilance sur la composition et la qualité des produits,* 2018
[397] Sofinscope, *Les français et leur budget dédié à l'alimentation*, 2017
[398] Audition d'Olivier DAUVERS, 7 février 2020
[399] Le Monde, *La crise sanitaire bouleverse nos façons de consommer, estime le président du groupe Monoprix*, 2020

1.2. Elasticité prix[400] : quelle évolution des comportements avec l'augmentation des prix ?

L'INSEE constate une « *intensité de la réaction des ménages aux évolutions relatives de prix* » très variable selon le type de produits[401]. Ainsi, une hausse des prix de la viande de bœuf, du lait ou des yaourts engendre une forte baisse des volumes consommés. En revanche, peu de variations de volumes consommés sont enregistrées pour les pâtes alimentaires, le pain, la charcuterie, le porc, le poisson frais, le beurre. Ce différentiel met en lumière l'importance des produits de « première nécessité ».

Plus globalement, l'Observatoire de la formation des prix et des marges alimentaires s'est exercé, en 2018, à une projection de l'effet de +10% du prix des produits agricoles domestiques sur le prix à la consommation des biens alimentaires. Elle aurait pour impact « *+2,7 % de hausse de la dépense alimentaire totale (restauration et aliments importés inclus), et +0,5 % sur la dépense totale des ménages, compte-tenu que l'alimentation pèse 20 % des dépenses des ménages »*[402].

1.3. Consentement à payer plus cher : aligner son budget à la hauteur de ses attentes ?

Pour confirmer le poids du facteur « prix », le CREDOC remarque que « *le prix comme facteur le plus important pour guider les consommateurs dans le choix d'un produit a plutôt fortement progressé en quinze ans, au détriment du facteur qualité »*[403]. Comment s'opère l'arbitrage ?

1.3.1 Le choix au mieux disant ou au moins disant ?

Plus précisément, dans quelle mesure les consommateurs sont-ils prêts à accorder un budget plus important à un bien alimentaire qui offrirait des qualités supplémentaires à celui qu'ils consomment habituellement ?

Selon l'étude du CREDOC précédemment citée, de 2000 à 2015, la capacité déclarée à payer plus cher un produit alimentaire qui a meilleur goût restait stable à 91% mais la proportion de personnes répondant « plutôt » (42%) se rapprochait de celle répondant « tout à fait » (49%) alors que cette dernière se situait à 59% en 2000. De la déclaration aux arbitrages du quotidien, il reste difficile d'appréhender la réalité des pratiques des consommateurs.

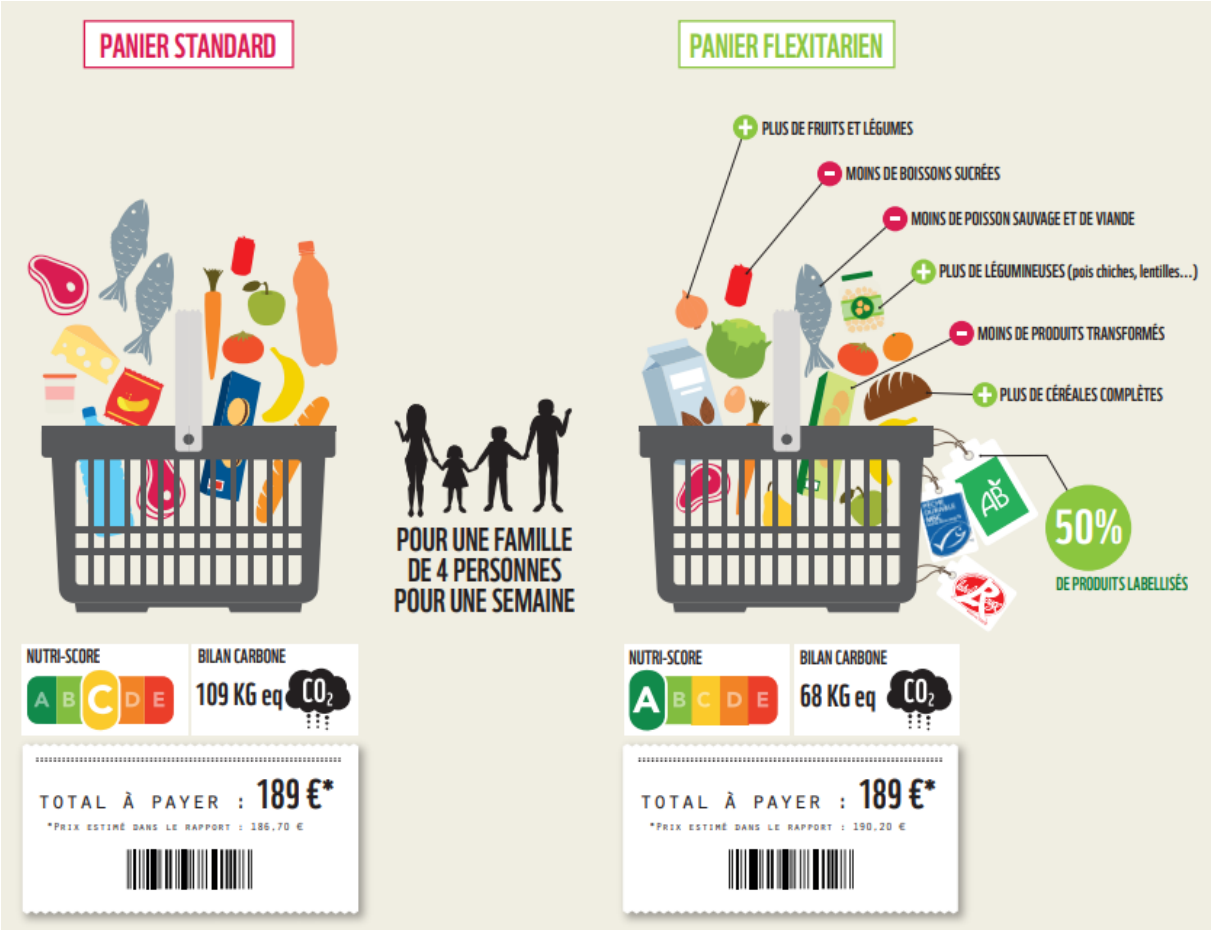
---

[400] L'élasticité se définit par l'évolution de la consommation d'un bien au regard de l'évolution de son prix.
[401] INSEE, *Cinquante ans de consommation alimentaire : une croissance modérée, mais de profonds changements*, 2015
[402] FranceAgriMer, *Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires*, 2020
[403] CREDOC, *Comment a évolué sur les deux dernières décennies la relation à la qualité pour les consommateurs français ?* 2015

1.3.2 A coût du panier égal, des choix dans la composition du panier

Une étude de WWF de novembre 2017 s'emploie à comparer le prix d'un panier « développement durable » avec un « panier conventionnel »[404]. Une alimentation « durable » n'est pas plus coûteuse mais elle suppose une modification fondamentale du type des denrées consommées.

Coût comparatif de paniers alimentaires durables.



Source : WWF[405].

A produits équivalents, « *sur la base de 35 produits de consommation courante répartis en 13 catégories, en moyenne, le bio coûte 65% plus cher que le panier moyen et près de deux fois plus cher que le panier "premier prix"* »[406].

Une autre étude de l'INRAE[407], plus récente, s'emploie à comparer les coûts entre une alimentation à base de plats préparés (les 19 les plus consommés en France : quiche lorraine,

---

[404] WWF France et ECO2, *Pour le même prix, manger mieux tout en réduisant notre impact sur la planète, c'est possible !* 2017
[405] WWF, *Pour le même prix, manger mieux tout en réduisant notre impact sur la planète, c'est possible !* 2017
[406] Ouest-France, *Le panier moyen des Français, estimé à 139,50 €, n'a jamais été aussi cher*, 2019
[407] Public Health, Tharrey, M., Drogué, S., Privet, L., Perignon, M., Dubois, C., & Darmon, N. (2020). *Industrially processed v. home-prepared dishes: What economic benefit for the consumer ?* citée dans Techno-science.net

taboulé…) et un régime alimentaire avec pour base les mêmes plats mais « faits maisons » à partir de denrées brutes. « *Pour quatre portions (4p), si l'on ne tient compte que du prix d'achat, les plats industriels sont, en moyenne, 0,84€ plus chers que les mêmes plats faits maison. Quand on intègre le coût de l'énergie pour cuisiner ou réchauffer ces plats, les plats industriels restent plus chers de 0,60€/4p. En revanche, lorsque le coût du temps de préparation (estimé au SMIC horaire) est considéré, alors le plat réalisé à la maison est de 5,34 €/4p, soit plus cher en moyenne que le plat industriel*. » Le régime alimentaire en France interroge donc directement nos modes de vie. Les recommandations du PNNS en faveur du « fait maison » ont aussi un intérêt économique mais supposent un temps de main d'œuvre plus élevé.

1.4. Le budget, l'arbitre des choix ?

Pour nombre de foyers, le budget alimentaire est sous contrainte alors que les normes de consommation stimulent le « vouloir d'achat » pour certains postes de consommation, entretenu par la publicité et sur les réseaux sociaux par les influenceurs (dont les revenus reposent sur le « placement » et donc la recommandation de produits…). Ce désir de consommation pèse sur la consommation alimentaire… et, pour une partie de leurs choix, les consommateurs cherchent à « *maximiser leurs euros alimentaires* » : ils composent à partir de critères, parfois objectifs (prix…) ou parfois subjectifs.

La tension entre « vouloir d'achat » et « pouvoir d'achat », « fin de mois » et « fin du monde », expressions plus médiatiques que scientifiques, se traduit dans le comportement des consommateurs.

2. La santé, de la recherche d'équilibre à une obsession sanitaire ?

2.1. La montée des préoccupations liées à la santé

Les scandales sanitaires, rares, créent cependant un rapport anxiogène à l'alimentation et aggravent l'inquiétude des consommateurs. Comme l'indique un rapport du Conseil national de l'alimentation, « *un phénomène contradictoire est observé face aux systèmes particulièrement fiables de maîtrise des risques : plus un risque devient faible, moins le risque résiduel est accepté »*[408].

En 2012, 79% des français se déclaraient inquiets de la présence d'OGM dans leur alimentation[409]. La sensibilité de la population à cette thématique semble s'être érodée depuis 2014, date à laquelle la culture d'OGM devient interdite en France. Les importations de certains produits contenants des OGM restent autorisées pour la consommation animale (tourteaux de sojas…) ou humaine.

---

[408] Conseil national de l'alimentation, *Communication et alimentation : les conditions de la confiance*, 2014
[409] Institut d'études opinion et marketing en France et à l'international, *Les Français et les OGM*, 2012

En revanche, l'inquiétude sur les résidus de pesticides et additifs persiste. Le niveau d'inquiétude pour les fruits s'élève à 80%, le premier facteur d'inquiétude (à 83%) concernant la présence de résidus de produits chimiques (pesticides, ou engrais chimiques pour le traitement des sols)[410]. 93% des français redoutent l'impact des résidus de pesticides sur leur santé [411]. En 2016, « antibiotiques » était le premier mot associé aux facteurs d'inquiétude pour les viandes[412]. 54 % des consommateurs estiment que la présence d'additifs est un frein à l'achat[413]. 90% déclarent privilégier un produit sans additif. 84% des consommateurs se disent inquiets de leur consommation en poisson. Les produits chimiques (polluants, métaux lourds…) figurent comme premier facteur d'inquiétude à 56% [414].

Devant les inquiétudes exprimées par les consommateurs, des industriels de l'agroalimentaire font évoluer leurs produits pour « éclaircir » les recettes[415] : soit en limitant les ingrédients chimiques convoqués **(*clean label*),** soit en expliquant la vertu des composants utilisés **(*clear label*).** A défaut de pouvoir faire évoluer leurs recettes sans perdre certaines qualités, ils jouent la carte de la transparence et formulent un argumentaire marketing en ce sens, notamment en distinguant les composants conservateurs qui contribuent à allonger la durée de consommation des produits. Par ailleurs, les réglementations sanitaires évoluent.

2.2. La conformité des régimes aux conseils nutritionnels

Comment les recommandations nutritionnelles édictées par les autorités publiques sont-elles comprises et suivies ?

Le Nutriscore, logo qui informe le consommateur sur la qualité nutritionnelle simplifiée du produit, est peu pris en compte : à ce jour, 4 français sur 10 l'identifient[416]. Les personnes ayant un niveau d'étude plus élevé montrent une plus grande réceptivité au message générique. Selon le rapport d'évaluation de l'IGAS, la classification du Nutriscore est inadaptée à la diversité des publics[417].

Par ailleurs, suite à la campagne « Manger au moins 5 fruits et légumes par jour », 93% des personnes reconnaissaient le message mais 3% seulement affirmaient avoir modifié volontairement leur alimentation en ce sens[418]. Actuellement, seulement 42% de la population consomme au moins 5 fruits et légumes par jour[419]. Les maigres évolutions positives sont fragiles : « *Entre 2007 et 2010, la proportion d'adultes (18 ans et plus)*

---

[410] OCHA-CERTOP-CREDOC, *Principaux résultats de l'étude Inquiétudes, 2016*
[411] Sondage Ifop-WWF, *Les Français pour un changement de modèle agricole*, 2017
[412] OCHA-CERTOP-CREDOC, *Principaux résultats de l'étude Inquiétudes, 2016*
[413] Etude YouGov pour LSA, *Jusqu'où aller dans la chasse aux additifs ?* 29 janvier 2020
[414] OCHA-CERTOP-CREDOC, *Principaux résultats de l'étude Inquiétudes, 2016*
[415] Audition d'Audrey POTIN, Centre culinaire contemporain, 12 septembre 2019
[416] CREDOC, *Surtout connu des classes aisées, Nutri-Score souffre de n'être apposé que sur 30 % des produits alimentaires*, 2020
[417] Charles de BATZ, Félix FAUCON, Dominique VOYNET, *Evaluation du programme national nutrition santé 2011-2015 et 2016 (PNNS 3) et du plan obésité 2010-2013*, 2016
[418] INSEE, *Cinquante ans de consommation alimentaire : une croissance modérée, mais de profonds changements*, 2010
[419] Audition de Michel CHAULIAC, direction générale de la Santé, 8 novembre 2018

respectant la recommandation de manger cinq portions de fruits et légumes par jour a progressé de 27% à 31%. Mais cette tendance a été balayée par la crise économique. En 2013 et 2016, cette proportion est retombée à 25%. Dans le même temps, la part des petits consommateurs (moins de 3,5 portions par jour) a augmenté de huit points par rapport à 2010, pour atteindre 54% en 2016 »[420].

L'INSERM a étudié les différentes réactions aux messages nutritionnels selon les catégories socio-professionnelles. Ainsi, les « *individus les plus précaires (individus inactifs, chômeurs de longue durée, etc.) témoignent d'une grande indifférence à ces campagnes. Dans ces milieux de grande précarité, la priorité n'est évidemment pas de se conformer à des recommandations, mais tout simplement d'avoir assez à manger (en particulier pour les enfants) et de gérer la pénurie* » [421].

2.3. Les stratégies santé des consommateurs

Les régimes alimentaires ne sont pas toujours conformes aux recommandations, malgré les campagnes d'information et de communication. Cependant les consommateurs opèrent des choix qui signalent leur volonté d'adapter leur alimentation pour leur santé.

2.3.1 La recherche de naturalité

Face à leur crainte de certains produits ultra-transformés ou contenant des résidus de pesticides, des consommateurs cherchent à se rassurer en recourant à des produits davantage « naturels ». Les contours de la « naturalité » restent encore flous même si le concept a fait l'objet d'une définition par la DGCCRF[422] selon laquelle il s'agit de produits ne contenant pas de composants chimiques ou artificiels. Dans un sondage de 2018, les produits bruts dont les ingrédients sont garantis d'origine naturelle, les produits bio et les produits garantis sans OGM figuraient en 3e, 4e et 5e rang des labels, marques ou garanties qui inspirent confiance. Les consommateurs sont ainsi 57% à faire confiance aux produits « *dont les ingrédients sont d'origine naturelle* », 51% aux produits alimentaires bio, 49% aux produits garantis sans OGM[423]. En 2018, les aliments « naturels » qualifient, pour les consommateurs, des produits sans ingrédients artificiels à 49%, des produits non transformés à 37% [424].

Le **recours aux produits bruts** s'inscrit en concorde avec cette recherche de « naturalité » et le phénomène du « fait chez soi », emblème à la fois d'une maîtrise de son alimentation mais aussi du prix du panier global. Pourtant, comme nous l'avons vu, la consommation de produits bruts n'évolue pas à la hausse sur une période longue, comparativement à la diffusion des produits transformés (plats préparés…) liée notamment à l'évolution des modes de vie. Il y a

---

[420] Vie publique, *Entre représentations et pratiques, l'alimentation santé au cœur du débat*, 2019
[421] INSERM, *Perception et mise en pratique des recommandations nutritionnelles : l'enjeu des inégalités sociales*, 2017
[422] DGCCRF, *Note d'information n°2009-136, Emploi des termes « naturel », « 100 % nature » et de toute autre expression équivalente sur l'étiquetage des denrées alimentaires*, 2009
[423] Opinion Way, *Les Français et l'alimentation : confiance, attentes d'informations et perception de la qualité des produits*, 2018
[424] Sondage IPSOS, *Naturel : qu'est-ce que cela signifie pour les consommateurs ?* 2018

là une contradiction apparente : la recherche de produits bruts est-elle un phénomène marginal, réservé à certaines franges de la population, ou à certaines périodes (comme lors du confinement du printemps 2020 par exemple) ? Ou constitue-t-elle une tendance de fond en devenir, encore non perceptible dans les enquêtes de consommation longitudinales ?

La **consommation de produits bio**, en 2017, est portée par deux motivations principales aux yeux des consommateurs, souvent citées à parts égales : la préservation de la santé à 66% et la préservation de l'environnement à 58%[425]. Pour les consommateurs réguliers de produits bio (au moins une fois par mois), la préservation de la santé arrive comme premier critère (30%), largement devant la qualité et le goût des produits (15%).

Si les produits bio ont le vent en poupe, la réalité de leur consommation reste modeste ; elle se diffuse rapidement mais sa part dans la consommation alimentaire reste minoritaire. Le secteur connaît cependant une dynamique importante. Si, initialement, la consommation était très confidentielle et limitée à des franges marginales de la population, en 2019, plus de 9 Français sur 10 déclarent avoir consommé des produits biologiques dans l'année. 11% n'en consomment jamais. En Bretagne, 65% des habitants consomment un produit bio une fois par mois (moins que la moyenne française), 19% consomment un produit bio au moins une fois par jour (plus que la moyenne française). Le taux de « recrutement » de nouveaux consommateurs de produits bio augmente régulièrement. Pour autant, le poids de la consommation bio dans le panier des Français reste mineur. Seulement 4,8% de la consommation alimentaire des ménages (9,14 milliards d'euros) était dédiée en 2018 aux produits bio, avec une croissance régulière. Cette part se situait à 2,9% en 2015 [426]. Un cabinet d'étude estime son potentiel de part de marché à 11% [427]. Par ailleurs, la consommation de produits bio se développe dans la restauration collective (à la faveur de la loi Egalim, de l'action des collectivités locales en charge de la restauration collective, d'entreprises…).

Quel est l'impact de la consommation de produits bio sur la santé ?

Le régime alimentaire des consommateurs de produits bio diffère de celui des consommateurs de produits « conventionnels ». Selon l'étude BioNutrinet, les consommateurs de produits bio recourent plus à des ingrédients végétaux dans leur alimentation : « *La part des protéines végétales dans les protéines totales était de 48% pour les consommateurs bio et de 27% pour les consommateurs conventionnels* »[428]. Ils consomment plus de légumes secs, fruits à coque, légumes, huile végétale, fruits, et moins de produits laitiers, viande et charcuterie. Du fait de cette différence de régime alimentaire, les consommateurs de produits bio présentent une meilleure adéquation aux recommandations nutritionnelles du PNNS. La prévalence de surpoids et d'obésité s'avère nettement moindre que pour les consommateurs de produits conventionnels[429]. Une étude de l'Inserm de 2019 confirme le lien « *entre l'adoption d'un régime durable et le risque d'obésité ou de prise de poids. Cette association peut s'expliquer à la fois par des différences importantes de quantité consommée par groupes alimentaires, ainsi qu'une consommation plus forte d'aliments issus de l'agriculture biologique, et une*

[425] Etude BioNutrinet, 2017
[426] Agence bio, *Le marché alimentaire bio en 2018*, édition 2019
[427] Nielsen France, *En route vers 11 % de part de marché pour le bio*, 2018
[428] Solagro, *Le revers de notre assiette*
[429] Audition de Philippe POINTEREAU, Solagro, 4 juillet 2019

consommation plus faible de produits préparés industriellement réduisant l'exposition à différents composés qui pourraient être impliqués dans les mécanismes d'augmentation de la masse corporelle. » Les porteurs de l'étude corrèlent ainsi « *alimentation durable* » et « *alimentation saine* »[430].

Pour ce qui est du lien entre moindre exposition des consommateurs de produits bio aux résidus de pesticides (-40% en moyenne, avec des variations selon les molécules) et moindre prévalence de maladies telles que les cancers, *« l'inférence causale est limitée et des études prospectives sont nécessaires pour approfondir l'étude du lien entre syndrome métabolique et consommation de produits bio »*[431]. Des études récentes, encore soumises à de nombreuses précautions, accréditent le postulat d'une moindre prévalence des cancers pour les consommateurs de produits bio, estimée à 25%. Sont concernés notamment le lymphome et le cancer du sein[432]. A l'inverse, aucune étude à ce stade, à régime équivalent, ne prouve que la consommation de fruits et légumes conventionnels expose davantage aux maladies que la consommation de fruits et légumes bio[433].

2.3.2 Les régimes : manger moins, manger sans… au risque du déséquilibre

Les **consommateurs en quête d'amaigrissement ou souhaitant limiter leur prise de poids** s'engagent dans des régimes et/ou s'orientent vers des produits censés leur apporter certaines garanties. Sept femmes sur dix et un homme sur deux aimeraient perdre du poids[434]. Une étude de l'Inserm de 2012 révélait que 30% des femmes s'étaient déjà astreintes à 5 régimes dans leur vie, et 9% en avaient testé plus de 10. Cette demande a généré une offre abondante de produits positionnés sur le marché de l'amaigrissement, promettant plaisir, satiété et équilibre nutritionnel. Ces produits « allégés », associés à des ingrédients artificiels restent en vogue[435], et connaissent un regain d'intérêt lorsqu'ils intègrent des ingrédients naturels garantissant les mêmes vertus ; tel est le cas de la stévia, édulcorant naturel en substitut du sucre (ou de l'aspartame). Mais ces régimes présentent de nombreux facteurs de risque notamment au travers de l'effet yo-yo, facteur de reprise de poids et de surpoids, la survenue de dépressions ou des carences alimentaires liées à la focalisation sur un aliment ou un type de nutriment, avec des risques au niveau rénal, cardiaque ou osseux[436]. Il est à noter également une nouvelle tendance au jeûne intermittent sans contrôle thérapeutique qui peut occasionner des troubles du rythme cardiaque, anémies par carence en fer, des inflammations et fibroses[437].

Au titre des **régimes d'éviction,** nombreuses sont les raisons de choisir de supprimer un aliment ou une classe d'aliments de son régime alimentaire : des choix liés aux intolérances alimentaires, comme les allergies (gluten, produits laitiers), des choix éthiques (viande), des

---

[430] Association prospective entre les comportements alimentaires durables évalués par l'index générique de durabilité des régimes (SDI), la prise de masse corporelle et le risque d'obésité dans la cohorte NutriNet-Santé
[431] Etude BioNutriNet, *Association entre consommation de bio et syndrome métabolique*, 2017
[432] Le Monde, *L'alimentation bio réduit significativement les risques de cancer*, 2018
[433] Institut national du cancer, *Accélérons les progrès face aux cancers*
[434] ANSES, *Régimes amaigrissants : des pratiques à risques ?* 82012
[435] L'observatoire des aliments, *Le Coca-cola zéro et la santé*, 2017
[436] ANSES, *Régimes amaigrissants : des pratiques à risques ?* 2012
[437] Ministère de la santé et des solidarités, *Le jeûne à visée préventive ou thérapeutique*, 2015

choix confessionnels… Les personnes déclarant des allergies alimentaires représentent environ 4% de la population, avec une confirmation médicale avérée pour 45% d'entre elles[438]. Les allergènes sont signalés en gras dans l'étiquetage des produits alimentaires de grande consommation. La suppression des aliments n'est pas sans risque[439] : déficit protéique, déficit en calcium, en vitamines… menacent les adeptes des régimes « sans » qui ne bénéficient pas d'appui médical. Une certitude : les évictions précoces de certains aliments chez les enfants jouent dans leur refus d'aliments à l'âge adulte[440].

2.3.3 Vers une tendance toujours plus forte de médicalisation de l'alimentation…

De plus en plus, le consommateur, maître de son corps, choisit de consommer tel ou tel produit pour ses vertus selon le diagnostic personnel qu'il aura élaboré, entre avis médical, influences médiatiques ou commerciales ou conseil amical.

De nombreux produits misent ainsi sur des arguments santé. L'alimentation fonctionnelle est associée au terme « alicament » pour décrire un produit alimentaire qui revendique une capacité à améliorer une fonction physiologique de l'alimentation. Une allégation est « *un message, figurant sur certains emballages alimentaires ou accompagnant le produit (publicité, site internet), qui fait état des propriétés sanitaires et/ou nutritionnelles des aliments ou de leurs composants* »[441]. Les allégations sont réglementées à l'échelle européenne. Elles se structurent en trois catégories : les allégations de santé (« contribue à réduire la fatigue… »), les allégations thérapeutiques (« utilisé dans la lutte contre… ») et les allégations nutritionnelles (« riche en vitamine C… »). Or, la réglementation en la matière s'avère peu respectée, particulièrement quand les produits sont commercialisés sur Internet[442]. De plus, ces produits jouent un effet de focalisation en occultant les autres composants nutritifs du produit ; ils peuvent entraîner alors un déséquilibre dans l'alimentation : « *ils induisent un effet de halo, en polarisant l'attention sur certains avantages spécifiques du produit, et en éludant les risques éventuels liés à sa consommation* »[443].

Les compléments alimentaires illustrent cette tendance. Ils répondent à la définition de « *denrées alimentaires dont le but est de compléter le régime alimentaire normal et qui constituent une source concentrée de nutriments ou d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique* »[444]. Ils ne sont pas soumis à autorisation de mise sur le marché, comme le sont les médicaments. La dernière étude INCA 3 (2014-2015) relève que 14% des enfants de 13 à 17 ans et 22% des adultes consomment des compléments alimentaires (respectivement +7 points et +9 points par rapport à l'étude INCA 2 de 2006-2007) et majoritairement sous forme de cure (plus de trois jours). La proportion de consommateurs est

---

[438] Etude INCA
[439] Docteur Corinne Bouteloup, Centre hospitalier universitaire, de Clermont-Ferrand, *Les régimes sans gluten et sans produit laitier : intérêts et risques sanitaires*, 2016
[440] CERIN, *Régime d'éviction : l'impact est précoce*, 2016.
[441] ANSES, *Les allégations*, 2012
[442] Ministre de l'économie des finances et de la relance, *Contrôle des allégations nutritionnelles et de santé sur les sites internet de compléments alimentaires*, 2020
[443] INRA, *Les comportements alimentaires*, 2010
[444] ANSES, *Les compléments alimentaires*, 2019

plus élevée chez les femmes, chez les adultes de 18 à 44 ans et augmente avec le niveau d'études. L'hiver enregistre un pic de consommation des compléments alimentaires. Si la consommation de ces compléments alimentaires peut présenter un intérêt, dans le meilleur des cas avec les recommandations d'un médecin, elle peut entraîner des effets indésirables, et doit être surveillée au regard de possibles interactions de ces produits avec les médicaments. L'ANSES appelle à leur consommation « éclairée », rappelant avant tout les vertus d'une alimentation équilibrée.

2.3.4 … jusqu'à une approche personnalisée : du microbiote à la nutrigénomique et à la nutrigénétique

Les recherches scientifiques ouvrent un futur où la nutrition, guidée par des impératifs de santé, deviendrait de plus en plus personnalisée.

Propre à chaque individu, le microbiote intestinal (ou la flore intestinale, c'est-à-dire l'ensemble des micro-organismes vivant dans le système digestif) se constitue dès la naissance et évolue au gré de l'héritage génétique, du régime alimentaire, de l'hygiène, des médicaments ingérés et de l'environnement. Il intervient directement dans le processus de digestion et le fonctionnement du système immunitaire. La recherche scientifique explore le lien entre le microbiote intestinal et certaines pathologies (sans omettre la multifactorialité de leurs causes) : maladies intestinales inflammatoires, diabète et obésité, cancers, affections neuropsychiatriques… L'alimentation façonne le microbiote, et le microbiote constitue un garant de la bonne santé. Il n'en fallait pas moins pour orienter les régimes alimentaires vers des aliments « riches en probiotiques (des micro-organismes vivants), les aliments fermentés, les fibres alimentaires, les fruits, les légumes et les céréales. ». Le microbiote devient même un argument marketing[445] et génère son lot de compléments alimentaires promettant « *6 milliards de bactéries par gélule* »[446].

La nutrigénomique étudie l'effet de l'alimentation sur les gènes tandis que la nutrigénétique se penche sur « *les bases héréditaires responsables de la variabilité des réponses individuelles à certains nutriments, variabilité qui influence également la prédisposition à certaines maladies* »[447].

A ce stade de l'avancement des recherches, les relations entre microbiote, nutrigénomique, nutrigénétique et santé restent à consolider. Elles placent la génomique nutritionnelle comme un nouvel outil pour analyser et orienter les régimes de santé, en ajoutant aux prescriptions générales des approches de plus en plus individuelles de la régulation entre alimentation et métabolisme. Si les questions restent nombreuses, elles ouvrent de multiples pistes de recherche scientifique avec des défis (obtenir l'information génétique individuelle) et des champs de débat éthique (protection des données génétiques, responsabilité individuelle…).

---

[445] Food Market Vision, *Santé digestive : lorsque le microbiote devient un argument, marketing*, 2020
[446] Nuterga Laboratoire
[447] Futura Santé, *De la nutrition à la nutrigénomique*, 2013

2.4. La conscience des impacts de l'alimentation sur sa santé, entre bénéfices immédiats et effets de long terme

Certaines consommations alimentaires permettent de satisfaire à la fois les besoins nutritionnels, le plaisir de manger et le maintien de l'état de santé du consommateur tout au long de la vie. Mais ce n'est pas toujours le cas.

Tal Ben-Shahar a conçu la « théorie du hamburger »[448] pour décrire un trait de la psychologie humaine : l'être humain se trouve souvent en situation d'arbitrer entre un immédiat préjudiciel ou bénéfique, et un futur préjudiciel ou bénéfique. La consommation d'un hamburger peut donner une satisfaction immédiate, mais s'avérer, si cette consommation « hédoniste » de produits gras et salés est répétée, préjudiciable pour la santé future.

Le consommateur se trouve ainsi en situation de prendre des décisions inter-temporelles en horizon incertain. En termes micro-économiques, on considère que les individus ont une préférence pour le présent et tendent à moins prendre en compte le futur (que ce soit pour les bénéfices ou pour les pertes), ce qui justifie en partie l'existence de taux d'intérêts et de taux d'actualisation[449].

3. De multiples raisons de prendre plaisir à manger

La fonction hédonique de l'alimentation s'avère essentielle dans la manière de l'appréhender[450]. « *Le plaisir gustatif participe à la construction identitaire de la personne dès notre naissance et peut être même dans le ventre maternel. Il marque les bons moments des interactions qui contribuent à nous former depuis notre enfance. Le plaisir accompagne les sociabilités alimentaires à différents âges de la vie dans la quotidienneté « ordinaire », à domicile ou hors domicile, lors de temps festifs ou de rituels plus innovants (voire transgressifs) de la sphère privée, de l'espace collectif ou de la sphère publique. Il s'imbrique dans la construction identitaire »*[451].

Un sondage paru en novembre 2019 questionne : *« au quotidien, diriez-vous que vous faîtes personnellement attention à chacune de ces dimensions au sein de votre alimentation ? ».* Les sondés font, dans l'ordre, d'abord attention, à 47%, à « Manger des aliments qui vous font plaisir » (avant les motifs de santé, ou l'impact sur l'environnement)[452]. Dans la même étude, seuls 14% des sondés considèrent que les contraintes (impacts sur la santé, enjeux liés à l'environnement et à la société…) réduisent l'impact du plaisir à manger. Quoiqu'il en soit, « *se faire plaisir* » constitue une motivation importante dans l'alimentation, au-delà de son rôle fonctionnel.

---

[448] Crossknowledge, *Tal Ben Shahar et la psychologie positive*
[449] « Monnaie, banques, finance - Deuxième chapitre - Les taux d'intérêt », sous la direction de Couppey-Soubeyran Jézabel. Presses Universitaires de France, 2012
[450] Audition de Virginie BREGEON DE SAINT QUENTIN, Agence « histoire(s) de goûts », 5 juillet 2018
[451] Ocha, *Cahiers de l'Ocha N°13, Nourrir de plaisir*, 2008
[452] Les Zooms de l'observatoire Cetelem, *Thème 4 : L'alimentation*, 2019

3.1. La « qualité » des produits : une appréhension très variable dans le temps

L'appréciation de la notion de qualité est complexe et évolue dans le temps. Le CREDOC interroge régulièrement des consommateurs pour appréhender ce que signifie pour eux un produit alimentaire de qualité[453]. Une première conclusion résulte de cette enquête : « *La qualité n'est [donc] pas normée, et résulte ainsi de l'appréciation de l'acheteur* ». La qualification de la qualité évolue même avec le temps.

Le CREDOC conclut : « *Si la qualité dans le domaine de l'alimentation devait se résumer en quelques mots aujourd'hui chez les consommateurs, nous dirions qu'il s'agit de : un aliment produit issu de l'agriculture biologique, ou naturel ; un produit cultivé localement ou un animal élevé localement par les producteurs de nos régions ; un produit frais (légume, fruit, viande, poisson) ; un produit qui a du goût évidemment*. »

3.2. Le goût : entre plaisir individuel et condition collective

L'alimentation condense une expérience sensorielle multiple. La vue, l'odorat, l'ouïe sont mobilisés. En bouche, les saveurs vont jouer pour déterminer le goût de chacun : l'acide, le salé, l'amer, le sucré et, moins connu, l'unami (décrite au Japon au début du XXème siècle, elle *« correspond au goût du glutamate, un acide aminé, un des éléments de base des protéines »*). D'autres qualités jouent également comme celle du gras. Le goût est individuel mais il est établi qu'il peut s'apprendre et se modifier, par l'environnement familial, relationnel et culturel.

3.3. La qualité à vue d'œil

L'aspect visuel d'un produit est devenu un facteur essentiel, tout du moins différenciant quand bien même il s'agit de produits bruts, alors que la croissance d'un fruit, d'un légume est soumise à de multiples aléas, dont ceux du temps. Ainsi, « *10% des fruits et légumes sont laissés dans les champs à chaque récolte, car ils ne respectent pas les canons de beauté des grandes surfaces »*[454]. Par ailleurs, de longues transformations agronomiques ont conduit à une sélection des semences. Pour répondre à la fois aux contraintes de l'organisation de la chaîne logistique (longues distances, chambres froides…) et séduire la vue des consommateurs qui n'hésitent pas à faire le tri dans le rayon, la tomate telle qu'elle se vend dans la grande distribution, parfaitement rouge, lisse et ferme, est issue d'un processus de sélection qui ne valorise pas les qualités gustatives du fruit.

Que privilégient les consommateurs : l'aspect visuel ou le goût, les qualités nutritionnelles ? De fait, la réglementation européenne impose que le produit soit « *intact, sain, propre et exempt de parasite. Si le fruit ou le légume ne respecte pas ces règles de base, il ne peut tout*

---

[453] CREDOC, *Comment a évolué sur les deux dernières décennies la relation à la qualité pour les consommateurs français ?* 2015

[454] Le Figaro, *Fruits et légumes moches : pourquoi la vente en supermarché a toujours été un échec ?* 2019

simplement pas être vendu. Pour certains fruits et légumes très populaires (qui représentent 75% des ventes), des normes spécifiques encore plus drastiques [de calibre] ont été mises en place […] caractéristiques qui n'ont aucun rapport avec la valeur nutritionnelle du produit » [455].

Dans le cadre de la réduction des déchets alimentaires tout au long du processus du champ à l'assiette du consommateur, une campagne d'information sur les « *légumes moches* » avait été lancée sur la mise en vente, à tarif réduit, de légumes ou fruits présentant de légers défauts. Cette campagne est restée sans lendemains[456].

Dans une analyse marketing, deux polarisations de consommateurs se profilent : les 'terriens/enracinés' et les 'pragmatiques/déracinés', ces derniers ayant tendance à « *repousser ce qui est éloigné de leurs habitudes*. »

La recherche de qualité se traduit, pour les industries agroalimentaires, par la premiumisation[457] (ou montée en gamme), une sophistication des produits destinée au grand public. Celle-ci s'inscrit également dans la recherche d'individualisation de l'alimentation.

4. Le consommateur au prisme de ses appartenances

4.1. L'individualisme : entre affirmation de soi et de sa liberté de choix

Par individualisme, on entend « *l'autonomie de l'individu par rapport aux règles collectives* » où « *l'individu s'affranchit de ces normes imposées par d'autres, des tutelles traditionnelles qui pèsent sur son destin : en ce sens, l'individualisme est un processus d'émancipation »*[458]. La liberté de choisir son alimentation s'inscrit comme un corollaire de l'individualisme.

Mais les choix alimentaires ne peuvent être motivés uniquement par des désirs de chaque individu. L'environnement social et culturel joue un rôle essentiel.

Si l'alimentation est France est marquée par un « *modèle alimentaire*[459] », elle connait des inflexions avec l'affirmation de plus en plus forte de ses inclinations personnelles. Cet individualisme répond à une volonté de s'extraire de schémas sociaux ou au contraire de voir reconnaitre ses particularités, notamment pour des « minorités ». Cette affirmation de soi gagne les domaines alimentaires[460], avec une « personnalisation croissante des

---

[455] Huffington Post, *Pourquoi les tomates vendues dans le commerce ont-elles moins de goût*, 2016
[456] Le Figaro, *Fruits et légumes moches: pourquoi la vente en supermarché a toujours été un échec*, 2016
[457] La premiumisation est une démarche qui consiste à faire monter en gamme un produit existant, à le proposer sous une version « luxe » ou à le décliner sous des formes premium
[458] SES Webclass, Individualisme
[459] Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, Claude Fischler : « Le modèle alimentaire français évolue, mais conserve ses spécificités »
[460] Audition de Christian COUILLEAU et Jean-Marie ARNAL, Groupe Even, 10 janvier 2019

consommations »[461]. « *Le consommateur s'émancipe. Par sa consommation, il exprime sa vision de la société, il dicte de nouvelles règles* »[462].

Le contexte socio-économique permet un accès à une diversité de denrées alimentaires. Le développement économique, la taille du marché, le développement de l'innovation « produit » ont abouti à une démultiplication de l'offre de produits alimentaires, avec une segmentation voire une fragmentation des marchés. L'individualisation s'est traduite par le développement de portions, d'emballages individuels. Elle s'illustre dans la consommation des « Millenials »[463], par une approche ludique de l'alimentation : picorer, choisir des ingrédients à la carte, composer son sandwich, customiser son dessert… La grande distribution propose des bars à salades. La volonté de différenciation, d'afficher son particularisme pousse « *l'industrie à opérer des ciblages par âge et par système de valeurs* »[464] et segmente le marché agroalimentaire. De nouveaux produits permettent la personnalisation (ex : pate à gâteau basique ouvrant la possibilité d'ingrédients ajoutés…). Dans le secteur de la restauration individuelle, des « food court » permettent à un même groupe de personnes de partager la même table quand bien même elles ont commandé leur plat auprès d'échoppes (corners) différentes. De nouvelles offres se développent avec la crafterisation (où jouent les codes de l'artisanat) ou personnalisation à la demande[465].

Cette individualisation gagne la restauration collective. Ainsi, de jeunes végétariens se mobilisent pour bénéficier d'une possibilité de consommer des repas végétariens à chaque repas de la semaine, alors que la loi Egalim impose un repas hebdomadaire : « *On n'est pas végétarien une fois par semaine*[466] » remarquent-ils.

4.2. La volonté de maîtrise : une quête individuelle face au déficit de confiance

L'alimentation est entrée dans l'ère du doute, subit une fragilisation de la confiance entre les consommateurs et le « système alimentaire ». La volonté de maîtrise s'exprime au travers de modalités très diverses, par exemple :

- la consultation d'applications sur smartphone affichant des informations plus précises sur la composition d'un produit proposé par une marque ;
- l'implication dans des circuits alternatifs de production (ex : AMAP…) ou de commercialisation alimentaire (ex : coopératives…)[467] permettant de connaître et sélectionner les producteurs.

Le fait à la maison s'inscrit en partie dans cette tendance.

---

[461] Audition de Julia GASSIE, CEP du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 17 mai 2018
[462] Leclerc, Dossier de Presse, Observatoire des Nouvelles Consommations, Leclerc – Ipsos
[463] Audition de Stéphane GOUIN, AgroCampus Ouest, 11 octobre 2018 ; le terme de « Millenials » désigne la génération qui atteint 20 ans autour de l'année 2000
[464] Audition d'Audrey POTIN, Centre culinaire contemporain, 12 septembre 2019
[465] Audition de Virginie BREGEON DE SAINT QUENTIN, Agence « histoire(s) de goûts », 5 juillet 2018
[466] Le Télégramme, *Ils réclament des menus végétariens au lycée*, 2019
[467] Audition de Myriam BOURE, Open Food France, 13 décembre 2018

4.3. La place des appartenances religieuses dans l'alimentation

L'alimentation s'avère également être un espace de différenciation religieuse. Les convictions religieuses orientent les manières de s'alimenter selon plusieurs modalités : type d'aliments (aliments proscrits, type d'abattage pour la viande…) ; période de jeûne ; festivités. L'alimentation dite « communautaire » s'articule autour d'interdits et/ou de règles alimentaires. C'est un fait caractéristique de toutes les religions. La religion catholique avec sa période de Carême ou la prohibition de consommation de viande le vendredi voit cependant ces particularités s'atténuer. Les pratiques spécifiques et interdits alimentaires des religions musulmane et juive perdurent. Au niveau des pratiques individuelles, une étude du CREDOC indique qu'en 2012, « *25% des consommateurs déclarent avoir mangé halal au moins une fois au cours de l'année 2011. En revanche, seuls un peu plus de 4% déclarent en consommer plus d'une fois par semaine, bien que la population de culture musulmane soit évaluée entre 5 et 8% de la population totale (selon que l'on considère ceux qui se déclarent musulmans ou le nombre de musulmans d'origine) ».* L'analyse du marché des produits halals et de ses destinataires multiples indique la convergence entre « *la progression de l'expression publique du religieux »* et une alimentation qui devient « *un moyen d'affirmer une part de son identité et un moyen d'expression sociale…* ». L'étude précise : « *Plus encore que la dimension identitaire de la religiosité contemporaine, c'est le rôle de la consommation dans l'expression de soi, comme moyen d'extérioriser et d'affirmer une identité choisie à travers l'adhésion à un groupe, qui affleure dans les entretiens. La consommation est devenue le théâtre d'une expression identitaire au quotidien, amenée à briser la spirale de l'isolement urbain contemporain*. » Ainsi, l'alimentation « communautaire » se situe « *aussi à la convergence des préoccupations alimentaires dans la société* ». *« Les préoccupations largement citées par les consommateurs en matière alimentaire sont : les conditions d'hygiène et de sécurité, la traçabilité, la certification par des labels de qualité, la proximité et la création de lien social, etc. C'est le signe d'une convergence entre les préoccupations des consommateurs de produits halal et cachère et celles des consommateurs contemporains dans leur ensemble. Nourriture saine, traçabilité, labels de qualité, apparaissent comme les garde-fous des « circuits longs » de l'alimentation d'aujourd'hui. D'une certaine manière, l'achat de produits communautaires peut répondre à cette préoccupation sociétale »*[468].

L'alimentation confessionnelle s'inscrit dans le débat public occasionnellement en se cristallisant autour de la restauration collective. La proposition de repas « sans viande de porc » peut satisfaire aux attentes d'une alimentation confessionnelle et végétarienne (si aucune autre viande n'est proposée en alternative). Les dispositions de l'État laissent la latitude aux collectivités gestionnaires dans la définition des menus de leurs cantines, sur le fondement que « la cantine scolaire est un service public facultatif » : « *Le fait de prévoir des menus en raison de pratiques confessionnelles ne constitue ni un droit pour les usagers, ni une obligation pour les collectivités* »[469]. Le rôle de la cantine est de garantir le bon équilibre nutritionnel, sans carence, avec la quantité de protéines suffisantes.

---

[468] CREDOC, *L'alimentation "communautaire" s'inscrit-elle dans le développement de la consommation engagée ?* 2012

[469] Circulaire du 16 août 2011 relative au rappel des règles afférentes au principe de laïcité –Demandes de régimes alimentaires particuliers dans les services de restauration collective du service public

La question des modalités d'abattage cristallise certaines oppositions entre respect des convictions religieuses et volonté de protection de la condition animale. Il revient à la justice de trancher. Ainsi, la Cour de Justice Européenne, a conclu à l'interdiction de qualification de produit « bio » d'une viande issue de l'abattage halal pour non-respect du cahier des charges, au motif que celui-ci mentionne « le respect du bien-être animal »[470]. L'affaire était portée en justice par une association de protection des animaux de ferme.

Enfin, dans un contexte général de segmentation des marchés, les alimentations de type confessionnel sont accessibles aussi bien dans des réseaux de distribution spécifiques que dans la grande distribution.

4.4. L'alimentation comme miroir d'appartenances sociales

L'étude des comportements alimentaires a mis en évidence les différences de régimes alimentaires selon les catégories sociales. Or, comme le démontre la sociologie de l'alimentation, la consommation alimentaire a une forte dimension symbolique. « *La consommation est marqueur des appartenances et des différenciations sociales (classes, genre, générations et cultures) et donc des distinctions sociales entre groupes sociaux (cf. Bourdieu dans La distinction, 1979).*[471] » Les habitus, les normes incorporées par les groupes sociaux s'expriment dans des choix de consommation d'individus présentant les mêmes « appartenances ». Un plat comme le hamburger peut ainsi se prêter à de multiples interprétations. Le profil sociologique des consommateurs de Mac Donald's n'est probablement pas le même que celui des nouveaux acteurs sur le marché du hamburger qui revendiquent des recettes plus traditionnelles, authentiques ou celui consommé dans des restaurants haut-de-gamme qui en « revisitent » la recette. A l'inverse, le terme de « malbouffe » peut générer une opposition quand les politiques publiques en viennent à décider une taxation plus forte sur les produits trop sucrés, trop gras[472]… Le terme est jugé stigmatisant en associant une classe sociale à une mauvaise hygiène alimentaire. Il peut cristalliser le rejet, donner corps à un réflexe de classe. Il en a ainsi été de la « taxe soda » dont le principe était de financer le surcoût lié à la prise en charge médicale des maladies associées à l'alimentation, notamment l'obésité.

5. Les patrimoines culinaires : un intérêt pour les gastronomies d'ici et d'ailleurs

5.1. Se retrouver dans une identité, un terroir

Le patrimoine gastronomique concourt à l'identité d'une culture et/ou d'un territoire. Le « repas gastronomique des Français » a été ajouté à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO le 16 novembre 2010. Cette classification porte

---

[470] La Croix, *Halal, casher : l'abattage rituel sans étourdissement interdit de label bio*, 2019

[471] Anthropologie de la consommation et sociologie du consumérisme, Dominique Desjeux, Professeur d'anthropologie sociale et culturelle à la Sorbonne

[472] Audition de Dominique PATUREL, INRAE – Montpellier, 12 septembre 2019

moins sur une liste de plats et de recettes codifiées que sur les usages sociaux associés à la gastronomie (par exemple, le « mariage entre mets et vins, la conversation ou le discours gastronomique »). On assiste donc à une « patrimonialisation de l'alimentation » dans le sens où « *les cultures alimentaires locales constituent un bien à protéger. [...] C'est une réaction à la globalisation* ». Dans cette patrimonialisation, il faut voir, pour Jean-Pierre Poulain, sociologue de l'alimentation, que « *manger va au-delà du simple fait de se nourrir. C'est une sorte d'art de vivre, dans une période où se propage le sentiment que les choses vont mal* »[473].

Le patrimoine gastronomique se perçoit à partir de plats emblématiques. Pour la Bretagne, les crêpes et galettes de sarrasin, le Kig Ar farz, le Kouign-Amann, le far breton ou la galette saucisse figurent au patrimoine gastronomique régional. Ces plats font bien évidemment partie du régime alimentaire mais sont plus généralement associés à une forme de convivialité. La galette saucisse consommée en Pays Gallo est particulièrement consommée dans le cadre de rencontres sportives ou de fêtes villageoises ou familiales.

Ce patrimoine gastronomique constitue un motif de voyage pour la clientèle touristique[474]. Par exemple, la Fête de la Coquille Saint-Jacques dans les Côtes d'Armor illustre cette volonté de valoriser le patrimoine gastronomique, un secteur économique, des métiers. Le tourisme gastronomique s'exporte ailleurs ; une chaîne de crêperie « Breizh café » s'est ainsi déployée jusqu'au Japon.

La Bretagne, riche d'une identité culturelle forte, dispose d'atouts dont s'empare le marketing alimentaire. Ce dernier dessine des tendances pour le développement de produits, de formules touristiques : « cité corsaire et épices », « terre et mer », valorisation de spécialités locales (chou-fleur, algues, poissons gras…), ouverture culturelle[475].

Plus largement, les produits du terroir, les récoltes issues du maraichage, les produits de la mer concourent également au patrimoine culturel breton. Certains de ces produits du terroir bénéficient de labellisations (appellation d'origine protégée, appellation d'origine contrôlée, indication géographique protégée, spécialité traditionnelle garantie…). Préservation de la biodiversité et gastronomie font par exemple cause commune autour de vergers-conservatoires de pommes à cidre et de poires à poiré[476]. Les variétés de tomates présentées dans les rayonnages des GMS se diversifient : à côté de la tomate « Formule 1 » (lisse, rouge, normée), reconnue pour sa durée de conservation mais moins pour son gout, de nouvelles espèces plus anciennes sont réintroduites[477]. Dans le secteur de la restauration, on valorise le « vrai goût du produit » : un fruit ou légume authentique exprime une complexité gustative (au contraire des sélections standardisés) et le restaurant affiche fièrement les fermes auprès desquelles il s'approvisionne.

---

[473] TerraEco, *L'alimentation devient un patrimoine*, 2014
[474] Audition de Julia GASSIE, CEP du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 17 mai 2018
[475] Audition de Virginie BREGEON DE SAINT QUENTIN, Agence « histoire(s) de goûts », 5 juillet 2018
[476] Pôle fruitier de Bretagne
[477] Gault&Millau, *Les tomates anciennes interdites*, 2018

L'industrie agro-alimentaire se saisit également de cette image patrimoniale, ancestrale pour associer ses produits à des valeurs familiales, d'héritage de recettes anciennes avec une certaine forme de nostalgie, de tradition et « *transportant le consommateur en enfance »*[478].

Le goût pour son patrimoine culinaire cohabite avec la découverte d'autres gastronomies.

5.2. S'évader par le « goût des autres »

Les échanges mondiaux ont permis l'intégration de nouveaux aliments dans les régimes alimentaires (café, chocolat…), l'implantation de certaines cultures

La diffusion de spécialités de pays et cultures différentes est beaucoup plus récente et véhiculée par les influences culturelles (« American way of life » après la Seconde Guerre Mondiale) ou les immigrations découlant du développement économique des « Trente Glorieuses ». L'hypermédiatisation de nos sociétés, la facilitation des mobilités internationales, l'ascension des classes moyennes, le développement des échanges internationaux, le développement de l'Union européenne et l'abolition des frontières de l'Espace Schengen ont accéléré la diffusion des produits du monde.

L'histoire de la pizza est en ce sens révélatrice des influences : sa diffusion ne date réellement que des années 1950, liée à l'immigration italienne vers les Etats-Unis dans la première moitié du XXème siècle. Aujourd'hui les Français sont les deuxièmes plus gros consommateurs de pizza au monde avec 10kg par an par habitant, bien devant les Italiens avec 5kg/an/habitant[479]. La mondialisation des goûts s'appuie également sur la diffusion de grandes chaines de restauration rapide à l'international : Mac Donalds, StarBucks pour les Etats-Unis, mais aussi Brioche Dorée (Groupe Le Duff, breton) comme hérauts de la gastronomie française dans les grandes capitales : « *Brioche Dorée compte actuellement plus de 550 restaurants dans le monde dont 290 points de vente en France, franchisés à 55%* »[480]. Le développement de la « street food » et la rotation de « food trucks » (camions équipés pour vendre des plats à emporter) en sont également les symptômes.

Cette mondialisation s'opère sans pour autant aboutir à un réductionnisme et à une uniformisation de l'alimentation. On assiste à une « *mondialisation de concepts de plats mais culturalisés, ethnicisés sur lieux de consommation* »[481]. Le Breizh Cola illustre la coloration locale d'un produit global.

Quelles sont les raisons de cette cuisine du monde ? Une étude évoque des motivations différentes quant à la consommation de produits d'autres cultures[482] : des motivations intégratives, dans un environnement multiculturel, associant ouverture, curiosité et altruisme dans une aspiration à être un « citoyen du monde » ; des motivations utilitaires, dans le but par exemple de mieux connaître une culture avant un voyage dans un pays ; des motivations

---

[478] Etudes et analyse, *La marque Bonne Maman*, 2016
[479] Anne-Sophie Boutaud, CNRS, *La pizza, histoire d'une mondialisation heureuse*, 2017
[480] Observatoire de la franchise, *Brioche Dorée est le leader mondial de la restauration rapide à la française*, 2018
[481] Audition de Julia GASSIE, CEP du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 17 mai 2018
[482] The conversation, *Manger thaï, vivre « hygge »… Qu'est-ce qui nous pousse à consommer les produits d'autres cultures ?* 2020

banales, certains produits ou plats étant largement disponibles, accessibles et consensuels comme la pizza.

En 2017, par rapport à l'année précédente, la vente de produits exotiques a progressé de 6% en grandes et moyennes surfaces : « *Les ventes de produits asiatiques et tex-mex progresseront de respectivement 7,5% et 4% par an en moyenne entre 2018 et 2020 […]. Les ventes de produits halal en grandes surfaces ont atteint 300 millions € en 2017 (+ 7,5%) et devraient continuer de progresser de 8% par an entre 2018 et 2020* »[483]. La consommation de burgers se rapproche de celle du sandwich avec entre 2000 et 2013, une consommation passée d'un rapport de 1 pour 13 à 1 pour 2.

La cuisine de plats du monde peut s'accommoder de produits locaux. La galette bretonne peut être confectionnée à partir de sarrasin d'importation chinoise, comme une pizza peut se composer de farine, de tomate, et de basilic produits localement.

6. Une alimentation de plus en plus soucieuse d'enjeux collectifs

L'affirmation de valeurs collectives est l'un des déterminants des choix de consommation alimentaire. Certains consommateurs considèrent que, par leurs choix individuels, ils peuvent influencer le fonctionnement de la société.

Ces modalités d'intervention sont dénommées « consomm'action » ou s'articulent autour des deux termes « Buycott » / « Boycott » : le premier désignant la marque de soutien à une cause, à une marque, un produit en le privilégiant dans ses achats, le second qualifiant à l'inverse le bannissement de produits contraires à son éthique, à ses convictions. Ces pratiques, qui reposent sur une consommation à la fois hédoniste et responsable, recueillent particulièrement du succès chez les jeunes consommateurs.

6.1. Une approche solidaire de la consommation alimentaire

La solidarité dans l'alimentation s'exprime notamment au travers des dons lors des opérations de collecte annuelle pour les banques alimentaires[484]. D'autres initiatives permettent au consommateur de marquer le soutien à une cause, par exemple le « café suspendu », issu d'une tradition italienne permettant de payer le double d'un café pour l'offrir à une personne n'en ayant pas les moyens. Lors du confinement lié à la pandémie du COVID-19 du printemps 2020, la participation à la distribution de repas auprès d'étudiants sans ressources du fait de la mise en suspens des jobs « alimentaires » illustre également ce souhait des consommateurs de marquer leur solidarité.

---

[483] www.sirhamade.com, ACTU M.A.D.E., avril 2018

[484] 20 Minutes, *Dons : Les banques alimentaires lancent leur grande collecte nationale ce week-end,* 2019

Par ailleurs, plusieurs établissements de restauration revendiquent leur mission d'insertion de leur personnel : Café joyeux (personnes porteuses d'une trisomie) à Rennes et Paris, Café gagnant (personnes sans domicile fixe) à Paris.

Le restaurant « La Grenouille à grande bouche » adopte une approche participative et *« fonctionne grâce à l'aide de bénévoles qui donnent de leur temps en cuisine ou en salle »*[485].

6.2. La sensibilité environnementale

Les questions environnementales sont devenues essentielles en l'espace de quelques années, notamment avec la prise de conscience des enjeux climatiques. Elles figurent à la une de l'actualité médiatique et à l'agenda des préoccupations des politiques publiques depuis plusieurs années.

La sensibilité environnementale des Français reste stable en moyenne, autour de 5 sur une échelle de 1 à 7, sur la dernière quinzaine d'années, mais varie selon l'âge des répondants[486]. « *Les plus jeunes semblent en effet y être beaucoup moins sensibles que leurs aînés. Ce phénomène est tout particulièrement marqué chez les moins de 25 ans : 32% des enquêtés de la génération née après 1995 attribuent ainsi une haute note de sensibilité (6 ou 7) contre 44% parmi les générations nées avant 1960.* » Ce résultat contre-intuitif en apparence pourrait être interprété comme une « normalisation » du fait de vivre avec les risques associés aux questions environnementales.

Une étude récente expose que « *si les jeunes sont réellement inquiets et pénétrés de la catastrophe écologique annoncée, leurs comportements au quotidien ne sont pas bien différents de ceux des générations plus âgées. En particulier, les jeunes montrent un goût certain pour le shopping, les équipements et pratiques numériques, les voyages en avion et une alimentation peu durable. Ils ont des habitudes plus écologiques que leurs aînés dans deux domaines seulement : au quotidien, ils privilégient la marche, la bicyclette, les transports en commun, le covoiturage. Et ils montrent un intérêt fort pour les alternatives à l'achat neuf (achat d'occasion, location, emprunt, revente, troc, etc.)* »[487]. Faut-il y voir une contradiction ou l'attente d'un changement de la structure socio-économique qui conditionne nos comportements, nos modes de vie ?

Pour autant, il semble que la sensibilité globale aux questions environnementale progresse. Dans un sondage récent de février 2020, de nombreux Français (83%) se disent prêts à modifier leur alimentation pour diminuer l'impact environnemental[488].

---

[485] 20 minutes, *Rennes : Au restaurant La Grenouille à grande bouche, bien manger rime avec solidarité*, 2020
[486] *L'environnement en France*, Opinions des Français sur l'environnement, 2019
[487] CREDOC, *Environnement: les jeunes ont de fortes inquiétudes mais leurs comportements restent consuméristes*, 2019
[488] Huffinton Post, *Les concessions que sont prêts à faire les Français dans leur assiette*, Grégory Rozières, février 2020

6.3. La consommation bio : outre la santé, le motif de préservation de la biodiversité

La consommation de produits bio est animée par deux motifs principaux : la préservation de la santé et la préservation de la biodiversité. Parmi une liste d'affirmations, 87% des Français, en 2019, approuvent la phrase suivante : « *L'agriculture biologique contribue à préserver l'environnement, la qualité des sols, les ressources en eau* ». Cela la place au premier rang des propositions, avant l'affirmation concernant les bénéfices pour la santé (à 83%). L'affirmation corrélant agriculture biologique et biodiversité se situe au même niveau de 83%[489].

La consommation des produits biologiques connaît une croissance certaine. 17% des Français se déclarent d'accord pour payer un surcoût pour pouvoir consommer essentiellement des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique[490]. Cette consommation progresse avec 18% de consommateurs achetant systématiquement du lait ou des œufs issus des filières bio. La part de consommateurs de produits « une fois par semaine » atteint 50%. Pour autant, en termes de volumes, elle reste minoritaire : « *plus de 6 % de la consommation alimentaire des ménages est consacrée aux produits bio* »[491].

La progression de la consommation de produits bio se heurte à un défi majeur : l'adéquation avec le budget alimentaire des ménages sans modification de la composition des repas. Par ailleurs, la progression de l'appétence pour le bio se confronte à l'enjeu de l'accessibilité, avec une difficulté à trouver les produits dans le lieu d'achat habituel[492]. Il existe également une méfiance par rapport à ces produits, avec le revers de la médaille de la massification des produits bio. Ainsi en est-il de la tomate bio avec un regard critique sur les conditions de travail[493] ou sur la culture sous serre[494].

Enfin, la préservation de la biodiversité dépasse la seule consommation de produits bio. Les consommateurs appréhendent ces thématiques à travers, entre autres, la focalisation sur certains sujets sensibles : le miel et la disparition des abeilles et plus largement celle des insectes ; ou encore les pâtes à tartiner, la production d'huile de palme et la déforestation importée aboutissant à la destruction d'écosystèmes[495]. A la faveur d'une plus grande visibilité médiatique de certaines problématiques rencontrant une résonnance particulière, la question des externalités négatives de l'alimentation peut modifier le comportement des consommateurs et orienter leurs achats.

---

[489] *Baromètre 2018 de consommation et de perception des produits biologiques en France,* 2019
[490] Ministère de la transition écologique, *Modes de vie et pratiques environnementales des Français*, 2018
[491] Agence Bio, *Les Chiffres Clés*
[492] CGDD, *Modes de vie et pratiques environnementales des français*, 2018
[493] Le Monde, *En Andalousie, plongée dans l'enfer des serres de tomates bio*, 2019
[494] Le Parisien, *Le chef Roellinger part en guerre contre les «fausses tomates bio*, 2019
[495] CESE, *Rôle de l'Union Européenne dans la lutte contre la déforestation importée*, 2020

Quel est l'impact de la consommation de produits bio sur l'environnement ?

Le cabinet d'études Solagro a procédé à des évaluations chiffrées selon lesquelles *« le consommateur bio a besoin de 23% de surface de moins pour se nourrir qu'un consommateur conventionnel. […] Cette diminution de l'empreinte environnementale des consommateurs « bio » s'explique par deux phénomènes concomitants : un régime plus végétal et un régime plus biologique. Le régime plus végétal agit fortement sur l'empreinte sol, mais aussi sur l'empreinte GES. »*

Pour préciser les impacts respectifs de l'orientation vers un régime plus végétal et de l'orientation vers un régime à base de produits issus de l'agriculture biologique, Solagro précise sur la base d'une transposition du régime moyen (sans le végétaliser) : « *Si notre régime actuel passait en tout bio cela nécessiterait 1689 m2 de plus par consommateur (soit 37% de surface en plus), et les émissions de gaz à effet de serre n'augmenterait quasiment pas (+3%), la consommation d'énergie réduirait légèrement (-7%)* »[496].

Autrement dit, un consommateur qui passe à une alimentation bio sans rien changer à la composition de son assiette consomme 37% de surface agricole en plus pour se nourrir, du fait des moindres rendements. Mais en consommant plus de protéines végétales et moins de protéines animales dans le cadre d'un régime carné suffisant mais allégé, il a alors besoin de 23% de surface en moins qu'auparavant.

La recherche de produits naturels dans l'alimentation se traduit dans de nouvelles tendances de la restauration. Ainsi, le « *Slow Food (restauration lente) est un mouvement international qui a pour principal objectif de sensibiliser les citoyens à l'écogastronomie et à l'alterconsommation »*[497].

6.4. L'attention aux déchets alimentaires : de nouveaux modes de consommation et de nouvelles pratiques

La conscience du poids grandissant des déchets et de leur devenir ne cesse de progresser. Ainsi, « *97% des Français considèrent que la société dans son ensemble produit trop de déchets » et « 76% pensent que leur foyer pourrait produire moins de déchets qu'aujourd'hui* »[498]. En matière d'alimentation, la réduction des déchets concerne deux types de déchets, les déchets alimentaires en tant que tels, et les déchets d'emballage.

Concernant les déchets alimentaires, 7,3% des produits ingérables par l'humain et produits pour la consommation ne sont finalement pas consommés[499]. 33% du gaspillage et des pertes alimentaires sont générés au domicile des consommateurs[500]. Légumes (à 31%), liquides (à 24%), fruits (à 19%) figurent parmi les produits les plus gaspillés. Parmi les explications de ces gaspillages, sont évoquées des courses mal programmées, une inattention aux dates de

[496] Solagro, *Le revers de notre assiette*, 2019
[497] Wikipedia, *Slowfood*
[498] ADEME, *Réduction des déchets et du gaspillage : opinions et pratiques des français en 2019*
[499] Audition de Marie-Emilie MOLLARET, ADEME, 11 octobre 2018
[500] ADEME, *Manger mieux, gaspiller moins – pour une alimentation saine et durable*, 2019

péremption, des préparations des repas sans quantifier les doses par les membres de la famille, un recours impulsif à la poubelle[501]… Pour autant, « *neuf Français sur dix affirment être attentifs à ne pas jeter de produits alimentaires* ». Les principales habitudes prises pour limiter le gaspillage alimentaires sont les suivantes[502] : 30% des consommateurs cuisinent les restes ; 25% planifient leurs repas ; 24% congèlent des produits alimentaires ou des plats ; 10% vérifient les dates de consommations des produits stockés. Méconnue alors qu'elle est responsable de 20% des déchets alimentaires, l'information sur les durées de conservation (Date limite de consommation, Date de durabilité minimale…[503]) se répand. Dans le secteur de la restauration hors foyer privée, de nouvelles solutions émergent avec, par exemple, une application grâce à laquelle des commerçants acceptent de vendre, en fin de journée, des plats non consommés à prix réduits. Les restaurateurs peuvent mettre à disposition des clients des contenants destinés à accueillir le reste de plats non consommés lors d'un repas appelé « Gourmet bag » ou « Doggy bag »[504]. Ces dernières initiatives restant minoritaires et timidement appropriées par les consommateurs.

Les déchets d'emballages connaissent, eux, des vents contraires. A la question « *Au regard des enjeux environnementaux, lorsque vous faites chacune des actions suivantes, diriez-vous qu'il vous arrive d'avoir mauvaise conscience ?* », la réponse « *acheter des produits emballés dans du plastique* » arrive en premier rang devant « *ne pas trier ses déchets* »[505]. Si la distribution de sacs plastiques en caisse a cessé depuis le 1er janvier 2016, le suremballage persiste pour les produits bruts ou agro-industriels alimentaires. Il semble d'ailleurs répondre à des attentes exprimées par le consommateur : individualisation des portions, conservation des produits et aspects sanitaires, ainsi que, pour certains produits, longues chaînes de transport (stabilité des produits lors du transport) concourent à la course à l'emballage. La pandémie du COVID-19 a renforcé la recherche de produits « emballés » (les étalages de produits frais étant équipés de recommandations concernant la manipulation des fruits et légumes, le lavage à domicile). Parallèlement, la restauration à emporter multiplie le recours aux emballages jetables. La consigne, pratiquée dans d'autres pays comme l'Allemagne, a disparu en France, notamment pour des raisons organisationnelles et commerciales[506]. Encore minoritaires, des alternatives émergent cependant avec la réutilisation de contenants en verre consignés pour la consommation de plats à emporter[507].

La pratique du compostage individuel ou collectif (épluchures…) figure également parmi les pratiques relevant de la prise en compte des déchets alimentaires. Cependant, 46% des Français ne trient pas les déchets compostables[508].

---

[501] ADEME, *Pourquoi gaspillons-nous autant de nourriture ?*, 2020
[502] France Bleu, *Pour plus de 9 Français sur 10, le gaspillage alimentaire inacceptable*, 2019
[503] Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, *Comment conserver les aliments ? DLC, DDM, quelle différence ?* 2020
[504] Le Figaro, *Le doggy bag cherche encore son public en France*, 2019
[505] Observatoire Cetelem, *CONSO 2020, Le temps du consommateur activiste*, 2020
[506] Le Monde, *Comment la consigne a disparu en France ?* 2017
[507] Ouest-France, *Deux Rennais sur le point de lancer une boîte à emporter réutilisable*, 2020
[508] Commissariat général au développement durable, *Modes de vie et pratiques environnementales des Français*, 2018

6.5. Une alimentation orientée pour réduire son impact en termes d'émissions de gaz à effet de serre

Dans un sondage de 2019, « *parmi les comportements alimentaires suivants, qui sont présentés comme vertueux pour la santé et l'environnement, lesquels effectuez-vous systématiquement, souvent, rarement ou jamais ?* »[509], les répondant déclarent réduire leur consommation de viande à 62%.

6.6. Avec modération : vers la dé-consommation ?

Portée par des réflexions autour de la « *sobriété heureuse* »[510], une partie des consommateurs semble se tourner vers une modération de la consommation. « *En 2013 déjà, des travaux du CRÉDOC montraient l'évolution vers une limitation volontaire de la consommation en lien avec la montée des valeurs liées au développement durable et avec la crise financière de 2008. En 2018, d'autres enquêtes confirmaient la diffusion d'une prise de conscience écologique et d'une envie de mieux consommer, en particulier chez les plus diplômés. Ces éléments questionnent le postulat selon lequel la consommation et le bonheur seraient en partie liés. Comment évolue le désir de consommer des Français ? La sobriété dans la consommation n'est-elle pas un nouveau luxe ? L'enquête du CRÉDOC analyse le phénomène de simplicité volontaire et les représentations du bonheur. Les résultats montrent que si le bonheur est toujours très lié à l'aisance financière, il est aujourd'hui moins centré sur la possession, la consommation et beaucoup plus sur la façon d'être. Les conceptions associées à l'épanouissement personnel, à l'émotion et à la relation aux autres progressent et engendrent, avec la Covid-19, une envie de consommer moins et mieux* »[511]. Selon le CREDOC, cette thématique concerne surtout les consommateurs les plus aisés. La sobriété a gagné en adhésion lors de la période de confinement liée à la crise du COVID-19. Elle semble appréhendée par divers instituts de sondage conseillant les acteurs économiques. Pour autant, l'alimentation reste un bien de première nécessité et la sobriété peut ne pas avoir de sens pour une partie de la population qui ne peut y accéder. La thématique de sobriété pourrait s'inscrire dans le sillage d'autres sujets : l'achat local, le faire soi-même, les circuits courts…

6.7. Les éthiques animales de plus en plus prégnantes

« *L'éthique animale peut être définie comme l'étude du statut moral des animaux ou, pour le dire autrement, l'étude de la responsabilité morale des hommes à l'égard des animaux, pris individuellement. Elle pose donc les questions classiques des devoirs de l'homme envers les animaux, des éventuels droits des animaux et, plus généralement, des jugements moraux (c'est-à-dire ceux formulés en termes de bien ou de mal) à porter sur notre traitement actuel*

---

[509] Observatoire Cetelem, *Dis-moi ce que tu manges… L'alimentation à l'épreuve des nouveaux enjeux de consommation*, 2020
[510] Terme développé par Pierre Rahbi, *Ritimo : Sobriété heureuse*, 2016
[511] CREDOC, *Consommer plus sobre: une tendance que la crise de la Covid-19 pourrait amplifier*, 2020

des animaux »[512]. Les évolutions de la considération des animaux dans la consommation alimentaire s'appuient notamment sur les lignes de distinction entre spécisme et antispécisme. Le spécisme est « *la considération que l'espèce à laquelle un animal appartient, par exemple l'espèce humaine, est un critère pertinent pour établir les droits qu'on doit lui accorder* » […] « *Par extension, le spécisme renvoie aussi à l'idée que les humains accorderaient une considération morale plus ou moins importante aux individus des autres espèces animales en fonction de celle-ci* » (animaux de compagnie, d'élevage, sauvages, pour l'expérimentation…)[513]. L'antispécisme se définit en opposition, considérant que « *l'espèce à laquelle appartient un animal n'est pas un critère pertinent pour décider de la manière dont on doit le traiter et de la considération morale qu'on doit lui accorder* »[514]. La diffusion de ces courants de pensée autour de la place de l'animal s'inscrit également dans des réflexions autour des modes d'élevage dans des exploitations. Ainsi, le « welfarisme » s'oppose aux douleurs de l'animal ; l'« abolitionnisme » ne supporte pas la mise à mort des animaux ; le mouvement de « libération animale » recherche à sortir l'animal de toute exploitation[515].

Comment cette sensibilité évolue-t-elle ? La possession d'animaux domestiques, la progression de la recherche sur les émotions et le langage des animaux, l'urbanisation et la distanciation avec le monde agricole et les espaces naturels devenus des lieux de loisirs[516] concourent à sa progression. Ainsi, en 2018, 86% des Français (24% « plutôt » et 62% « tout à fait ») se déclarent favorables *« à l'interdiction de l'élevage intensif (élevage qui vise à augmenter la productivité par exemple en raccourcissant la phase de croissance ou en utilisant des espaces réduits) »*[517]. En 2020, 82% se disent favorables à l'instauration de « *l'interdiction de l'élevage en cages des animaux* » et 91% souhaiteraient « *rendre obligatoire un accès extérieur, pour tous les animaux d'élevage, dans un délai de 10 ans* »[518]. L'approche sociologique indique une plus forte prévalence de cette sensibilité parmi les jeunes et les femmes[519].

Cette sensibilité se traduit par l'adoption de régimes alimentaires particuliers : les végétariens sont *« des personnes ayant un régime alimentaire excluant la consommation de chair animale (viande, poisson, fruits de mer)* » ; les végétaliens, « *des personnes ayant un régime alimentaire excluant la consommation de chair animale et tous les sous-produits d'origine animale (lait, œufs, miel, gélatine…)* » ; les pescetariens, « *des personnes ayant un régime alimentaire excluant la viande mais pas le poisson* » ; les vegans, « *des personnes ayant un mode de vie qui bannit tout produit d'origine animale, alimentation mais également vêtements et chaussures (cuir, laine, soie), cosmétiques...* »[520]. Mot valise associant « flexible » et « végétarisme », le flexitarisme définit une évolution du régime alimentaire accordant une part importante à la consommation régulière de produits végétaux et une consommation

---

[512] Les principaux courants en éthique animale, Jean-Baptiste Jeangène Vilmer, in La Question animale. Entre science, littérature et philosophie, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, J.-P. Engélibert, L. Campos, C. Coquio et G. Chapouthier (dir.), 2011,
[513] Wikipedia, *Spécisme*
[514] Wikipedia, *Antispécisme*
[515] Audition de Véronique Van TILBEURGH, Université Rennes 2, 8 novembre 2018
[516] FranceAgriMer, *Combien de végétariens en Europe ?* 2019
[517] IFOP, *Le bien-être des animaux, IFOP en partenariat avec 30 Millions d'amis*, 2018
[518] Sondage IFOP en partenariat avec la Fondation Brigitte Bardot, *Les français et la condition animale,* 2020
[519] Audition de Véronique Van TILBEURGH, Université Rennes 2, 8 novembre 2018
[520] Biocoop, *Flexitarisme*

occasionnelle de produits animaux. Le flexitarisme peut être revendiqué comme tel ou résulter d'une pure et simple évolution de l'alimentation d'un individu, compte-tenu des facteurs indiqués ci-avant (coût de la viande, méconnaissance de la préparation culinaire des produits carnés et de la mer…). Cet « *omnivore moderne* »[521] pourra, par ailleurs, revendiquer un certain hédonisme dans la consommation d'un « bon steak ».

Dans quelle mesure cette sensibilité a-t-elle un impact sur la consommation de viande ? « *48% des Français sont sensibles au respect du bien-être animal ». Dans l'évolution d'une alimentation consciente et raisonnée, la consommation de viande devient une réelle préoccupation. 32% des Français déclarent manger moins de viande qu'il y a 2 ans* »[522]. En effet, la consommation de viande évolue globalement à la baisse. Entre 2007 et 2016, la consommation de produits carnés a baissé de 12%[523]. Elle a connu un léger renouveau en 2018, à la faveur de l'augmentation de la consommation de plats préparés et de plats à emporter, comprenant des morceaux de viande. Avec 87,5 kg en 2018, la consommation de viande se situe toujours au-dessus de celle de 1970 (75,8 kg)[524]. Parallèlement, des produits labellisés « vegan » de grandes marques ou marque de distributeurs se répandent indiquant le développement d'un marché à part entière, mais restant un marché de niche[525]. Une étude évalue à 5,2% le nombre d'habitants se déclarant « végétarien » ou vegan, témoignant, pour FranceAgriMer, d'un « *un phénomène marginal en Europe »*. Les flexitariens sont évalués à un tiers de la population[526]. La progression de ces changements de pratiques est telle que le phénomène est approprié par les représentants mêmes des professions de la viande dans un clip de promotion publicitaire[527]. Au final, la consommation de produits animaux et plus particulièrement de viande est sensible aux évolutions culturelles concernant l'appréhension des relations entre productions animales et climat, la disponibilité et la gestion des stocks de certaines espèces, le budget dédié à l'alimentation et, enfin, le choix, la disponibilité de temps et de connaissance pour cuisinier.

6.8. Le « consommer local », animé par de multiples ressorts

« Consommer local » est devenue une nouvelle orientation de la consommation globale et notamment alimentaire, jusqu'à définir une nouvelle catégorie de consommateurs désignés comme « locavores ». Ce néologisme a été conçu pour appréhender cette sensibilité à la consommation de produits alimentaires locaux : « *Le mouvement locavore répond à une volonté de manger mieux, mais aussi de manière équitable et responsable. Cette nouvelle forme de consommation en circuit court, est à la fois un geste solidaire envers les emplois locaux, mais également une réelle économie pour le consommateur »* [528]. L'appréhension des distances constitue l'un des paramètres d'appréciation du « consommer local », notamment

[521] Audition d'Audrey POTIN, Centre culinaire contemporain, 12 septembre 2019
[522] Audition de Christian COUILLEAU et Jean-Marie ARNAL, Groupe Even, 10 janvier 2019
[523] CREDOC, *Les nouvelles générations transforment la consommation de viande*, 2018
[524] Libération, *La consommation de viande a ré-augmenté en 2018 en France*, 2019
[525] Les échos, *Le marché végétarien promis à une belle croissance*, 2019
[526] Ouest-France, *Le marché végétarien et végan a augmenté de 24 % en 2018*, 2019
[527] Youtube, Interprofession Bretagne et viande, *Naturellement flexitarien*
[528] Audition de Christian COUILLEAU et Jean-Marie ARNAL, Groupe Even, 10 janvier 2019

quand il s'agit de qualifier les circuits courts. Selon les consommateurs[529], le terme de « consommer local » signifie une consommation de produits locaux à moins de 50km pour 47% des sondés, dans une distance de 50 à 100km pour 23% des sondés, des produits provenant de la région quelle que soit la distance pour 26% des sondés, des produits de France quelle que soit la distance pour 4%.

Différentes motivations inspirent la consommation locale. La volonté de manger des produits frais et de saison exprime des préoccupations en matière de qualité, avec la recherche du « bon produit ». Pour leurs achats, « *la quasi-totalité des Français déclarent prendre en compte au moins de temps en temps la saisonnalité des produits (92%), le fait que cela soit produit en France (90%) ou dans leur région (85%) »*[530]. La maîtrise de son alimentation, une meilleure confiance et la connaissance des producteurs (par une implication directe du consommateur dans des collectifs de production ou de distribution) peuvent justifier l'achat local. La motivation environnementale s'exprime en consommant des denrées dont le transport est peu émetteur de gaz à effets de serre. La motivation de soutien à l'économie locale concentre des préoccupations de soutien à l'emploi, à la juste rémunération, dans une approche « équitable » avec le maintien d'une agriculture dans les territoires. Le moindre coût des biens consommés peut être recherché par de nouvelles modalités de vente, comme la cueillette des primeurs directement dans les champs, restant anecdotique en termes de volumes vendus.

Enfin, la sensibilité à la souveraineté alimentaire peut apparaître comme une motivation. A l'issue du confinement du printemps 2020, un sondage relatait que « *54% des sondés souhaitent basculer dans un monde où la consommation alimentaire deviendrait 100% locale après le confinement, même si ces mêmes personnes estiment qu'elles éprouveraient des difficultés à se passer de produits importés, tels que le riz, le chocolat ou le café »*[531]. Basée sur un recueil d'observations, de témoignages et de récits dans plusieurs endroits en France, l'étude « *Manger au temps du coronavirus* »[532] a recueilli en temps réel les évolutions des pratiques alimentaires pendant la crise de la COVID-19 et sous le prisme des circuits courts. De cette enquête, sont à retenir deux faits : « *l'importance prise par l'alimentation, dans toutes ses dimensions (sanitaire, hédonique, sociale, relationnelle, économique…), la capacité des circuits alimentaires territorialisés à répondre quasi-instantanément à une explosion de la demande, conjuguant croissance du nombre de clients et augmentation du panier moyen. La réponse a reposé sur le renforcement des dispositifs existants et l'éclosion de nouveaux dispositifs* ». Côté consommateur, des dynamiques de solidarité ont été constatées avec une nouvelle interprétation du mot « proximité » : outre la provenance des produits, l'attention s'est portée vers la dimension socio-économique du local c'est-à-dire « *des lieux de distribution les plus proches, donc moins risqués et plus dynamisants pour la vie de quartier* ».

Cette préoccupation pour le local rejoint également un engouement pour le petit, le proche, l'authentique ; une « *valorisation du local et de l'artisanal* »[533]. Le local constitue un levier de

---

[529] Sondage Ipsos – E.Leclerc, Les français et la consommation locale, octobre 2019
[530] Observatoire BVA – Presse Régionale de la Vie Quotidienne – Vague 7 – *Les Français et l'alimentation*, 2018
[531] Restitution d'un sondage Max Havelaar – Opinion Way, La Croix, *Confinement : les Français privilégient une alimentation durable*, 2020
[532] Réseau Mixte Technologique (RMT) Alimentation locale, *Manger au temps du coronavirus*
[533] Audition d'Audrey POTIN, Centre culinaire contemporain, 12 septembre 2019

réassurance dans un contexte d'un certain déficit de confiance envers les produits issus de l'industrie agroalimentaire. On cherche à réduire le nombre d'intermédiaires pour accéder à son alimentation.

Questionnés sur l'évolution de leurs pratiques de consommation alimentaire entre 2014 et 2019, 82% des consommateurs (43% beaucoup plus, 39% un peu plus) estiment avoir privilégié plus, depuis 5 ans, l'achat de produits alimentaires français.

77% des consommateurs (30% beaucoup plus, 47% un peu plus) estiment avoir privilégié plus, depuis 5 ans, « *l'achat de produits proposés par des producteurs locaux chaque fois qu'ils le pouvaient* »[534].

Ce goût pour le local connaît une résonnance particulière en Bretagne. En s'appuyant sur l'identité forte de la région, associée à des valeurs (respect, sens de l'effort, ouverture, parler vrai, engagement collectif…), l'association « Produit en Bretagne » a développé le label éponyme. Apposé sur les produits des entreprises adhérentes avec une bonne identification par les consommateurs, il jouit de 96% de notoriété en Bretagne, 74% dans le Grand Ouest, 49% en Ile-de-France[535]. Il convient de préciser, cependant, que la mention ne certifie pas l'origine géographique des matières premières mais l'implantation de l'usine de transformation.

6.9. La question émergente de la juste rémunération des producteurs

Parmi les valeurs auxquelles sont sensibles les consommateurs, une nouvelle attention est accordée à la reconnaissance de la valeur des facteurs contribuant à la production. Les achats dits « équitables », reconnus depuis des décennies pour des produits issus de pays en développement, progressent pour les produits locaux.

La préoccupation pour la rémunération des agriculteurs à la source des biens alimentaires a connu d'abord son essor dans une perspective de solidarité internationale. Le commerce équitable « *repose sur une organisation des échanges visant à équilibrer le rapport producteur/consommateur entre les pays développés et les pays en développement. Le consommateur achète le produit à un prix garantissant au producteur une juste rémunération de son travail, dans un cadre social et environnemental ainsi mieux préservé* »[536].

A 95%, les ventes de produits équitables sont des produits alimentaires. En 2017, les denrées alimentaires importées (filières internationales) au titre du commerce équitable sont les suivantes : café (51%), produits chocolatés (12%), fruits frais (14%)…

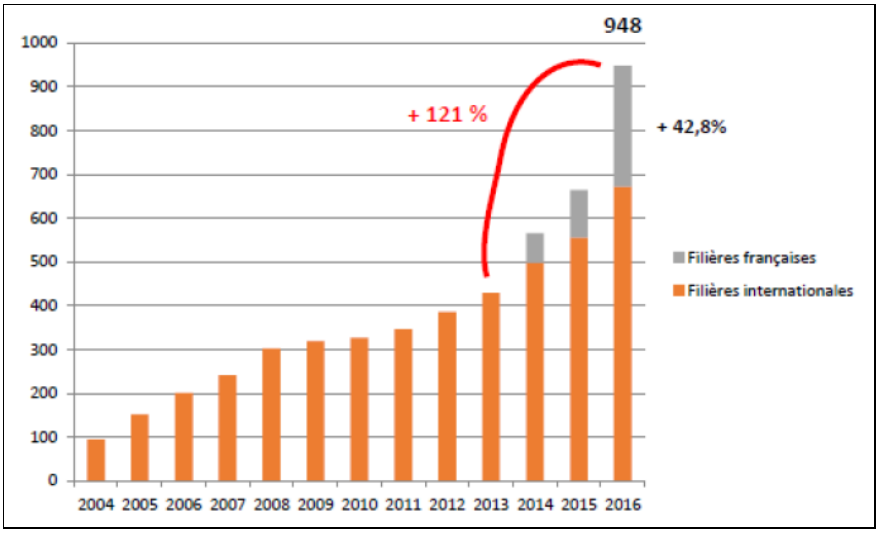
Pour les produits issus des filières équitables françaises, les produits issus des filières blé sont les plus représentés ; à 46% cela concerne les produits de boulangerie, devant les fruits et légumes frais à 23%.

---

[534] Babel, stratégie & création, *Les français et la consommation en circuit local*, 2019
[535] Audition de Malo BOUESSEL DU BOURG, Produit en Bretagne, 10 janvier 2019
[536] Site internet du Ministère de l'économie, *Qu'est-ce que le commerce équitable ?*

Le panier moyen des français en produits équitables par an est passé de 5,9€ en 2012 à 15,6€ en 2017[537]. En 2018, il s'établit à 19€. Cette augmentation traduit une sensibilité accrue aux questions de valorisation des producteurs.

Evolution des ventes de produits issus du commerce équitable entre 2004 et 2016 (en M€).



Source : Commerce Equitable France, 2016.

Lecture : en 2016, les ventes pour les filières internationales du commerce équitable représentent en France environ 680 millions d'euros, et 275 millions pour les filières françaises.

Le graphique ci-dessus fait apparaître une croissance régulière du commerce équitable pour les filières internationales avec une multiplication par 6 du chiffre d'affaires des ventes entre 2004 et 2016. Depuis 2014, la consommation de produits issus de la qualification du commerce équitable en France connaît une progression fulgurante. Désormais, parmi les produits labellisés « équitables », 66% sont issus des filières internationales et 34% des filières françaises[538].

De nouveaux labels mettent en valeur une transparence des prix pour une juste rémunération des producteurs et transformateurs en France. Les filières françaises du commerce équitable émergent avec un développement de l'offre, notamment sous l'égide de l'initiative « C'est qui le patron ? », société qui développe une « marque de consommateurs » qui définissent le cahier des charges et contractent avec les producteurs.

En 2019, « *les Français [...] sont 86% à penser qu'il est possible de concilier respect des agriculteurs et modèle économique rentable. Pour beaucoup (85%), les entreprises du secteur ont le pouvoir de transformer les règles du commerce pour le rendre plus équitable. Mais cette transformation doit impliquer une action collective de tous les acteurs, dont les consommateurs, les distributeurs ou encore les pouvoirs publics* »[539]. Avec le confinement du printemps 2020 lié à la pandémie du COVID-19, la question de la juste rémunération et des conditions de travail s'est aussi portée sur les métiers tels que les caissières en grande surface et les livreurs liés aux plateformes de réservation et de livraison en ligne.

---

[537] Commerce équitable France, *Les chiffres clés du commerce équitable en France en 2017*
[538] Commerce Equitable France, *Le commerce équitable en 2018*
[539] La Croix, Michel Waintrop, *À table, les Français veulent manger local et responsable*, novembre 2019

Ce souci de commerce équitable, dans une version locale, s'inscrit dans un contexte d'éloignement avec le monde agricole, qui pourrait être qualifié de « désagricolisation » de l'assiette. Depuis la Seconde Guerre Mondiale, l'industrialisation de la production des biens alimentaires, la diversification des approvisionnements et la multiplication des intermédiaires, l'innovation alimentaire, le développement des modes de vie urbains et la baisse du nombre d'agriculteurs ont contribué à rendre plus distants les consommateurs de la manière dont sont cultivés les céréales, les fruits et légumes ou élevés les animaux servant à la production alimentaire.

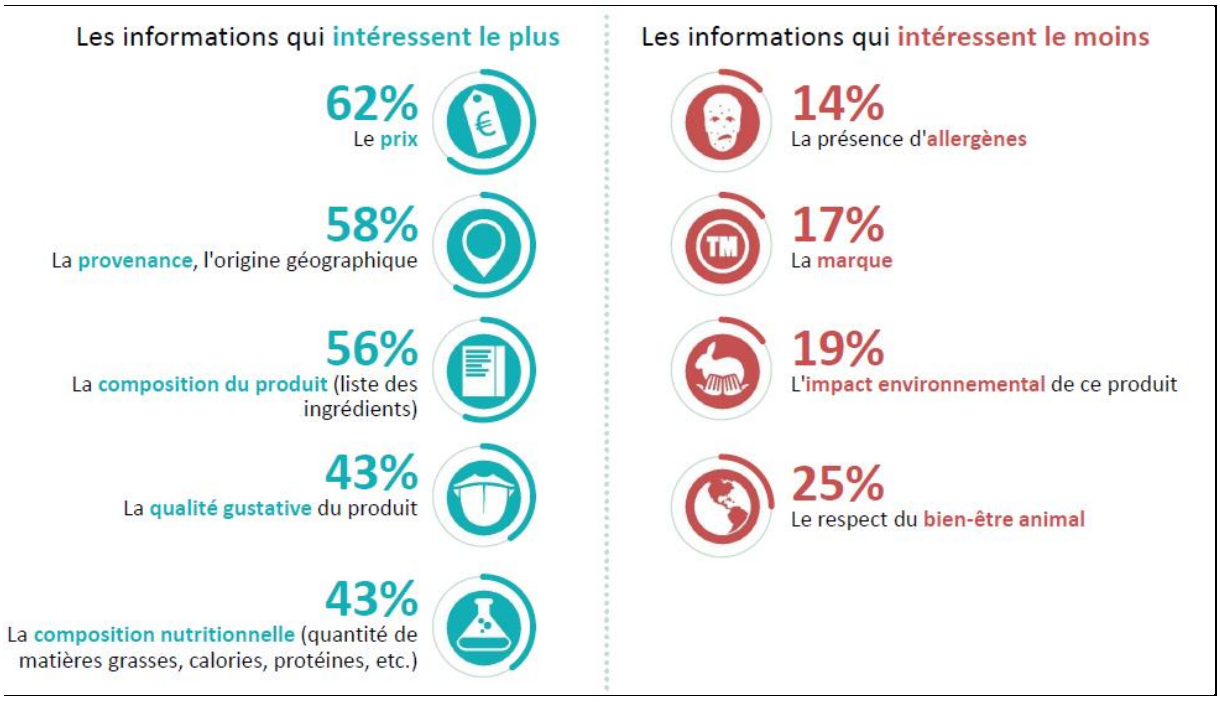
Une attention nouvelle émerge donc. Cependant, si, « *69% des Français sont prêts à payer plus cher pour leurs produits alimentaires, pour permettre aux agriculteurs d'être mieux rémunérés* »[540], reste à savoir si cet engagement se traduit dans les actes d'achat.

7. Vers une typologie des consommateurs ?

Si les études tentent d'apprécier les sensibilités des consommateurs à tel ou tel enjeu, rares sont celles qui embrassent l'ensemble des critères et introduisent des analyses de pondération de facteurs relativement aux autres.

Malgré la diversification des sensibilités, et la montée en puissance de préoccupations nouvelles, le prix des produits alimentaires reste un facteur déterminant ; c'est la première information qui intéresse le consommateur dans ses choix alimentaires, à 62% devant toutes les autres indications.

Les informations qui intéressent les consommateurs pour leurs achats alimentaires

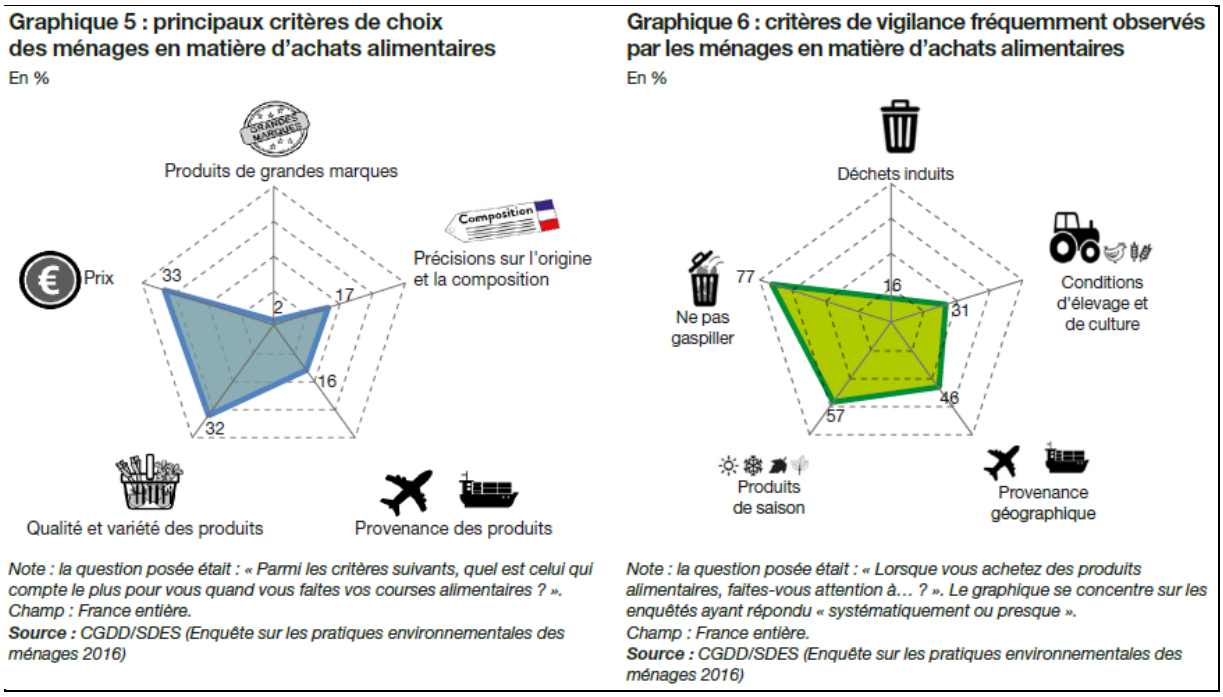


Source : audition de Christian Couilleau.

[540] Sondage Ifop-WWF France, *Les Français, la consommation «écoresponsable et la transition écologique*, 2017

D'autres enquêtes mettent en perspective le poids des critères de choix et de vigilance des consommateurs dans leurs choix alimentaires.

Modes de vie et pratiques environnementales des Français.



Source : Ministère de la transition écologique[541].

Une cartographie prospective des tendances de consommation dessine une pondération des différents courants qui animent la consommation en général, alimentaire en particulier, en reprenant, en ordonnée la part de la population concernée et en abscisse, l'évolution de la tendance[542].

[541] Ministère de la transition écologique, *Modes de vie et pratiques environnementales des Français*, 2018
[542] Observatoire Cetelem des consommations, *Le temps du consommateur activiste*, 2020

Mapping prospectif des tendances de consommation.

Source : Observatoire Cetelem Conso 2020, Le temps du consommateur activiste 2020

Lecture : en ordonnée, la part de la population concernée et en abscisse l'évolution de la tendance : ainsi le prêt à manger et la livraison à domicile concerneraient de plus en plus de personnes avec une tendance à la hausse ; les low-techs concerneraient peu de personnes et avec une évolution lente voire en réduction

Les précédents développements montrent combien chaque consommateur est traversé par des besoins (physiologiques), des goûts, des contraintes (d'accès financier, physique…), des préoccupations (de santé, de valeurs collectives…), dépendant d'un environnement (modes de vie, information…).

Sur la base de l'analyse de l'ensemble de ces déterminants, certains auteurs proposent une typologie des consommateurs, utile, selon la prédominance d'un profil ou d'un autre, pour bien comprendre certaines évolutions[543] :

- une **consommation contrainte**, lorsque la consommation s'inscrit dans un budget, des capacités financières plus ou moins fortes, avec un axe vouloir/pouvoir pouvant se présenter comme une ligne de fracture ;

[543] Typologie librement adaptée des travaux du cabinet Lestoux et associés.

- une **consommation impulsive, voire compulsive**, car l'alimentation, au-delà de satisfaire ses besoins, est guidée par la recherche de plaisir (les produits gras, sucrés, salés peuvent entraîner des comportements proches de l'addiction) ;
- une **consommation engagée** dans le sens où les choix d'alimentation peuvent orienter la « marche du monde », où les petits actes quotidiens de chacun, les aliments dans l'assiette, sont porteurs de changement ;
- une **consommation informée**, car le savoir sur les produits consommés devient un élément primordial dans l'orientation de ses consommations, un élément de maîtrise et de confiance.

A retenir…

Face à la diversité et à l'évolution de l'offre, quelques déterminants permettent de dessiner **une typologie des consommateurs (informés, contraints, impulsifs ou engagés)** utile, selon la prédominance d'un profil ou d'un autre, pour bien comprendre certaines évolutions.

L'alimentation reste fondamentalement attachée au **plaisir de manger.** Elle est aussi l'expression d'appartenances socio-culturelles (de Bretagne et d'ailleurs), de valeurs partagées, d'ancrages religieux, d'engagements personnels ou collectifs. Certains « consomm'acteurs » prennent en considération les enjeux collectifs dans leurs critères de choix : environnement, éthique animale, proximité, saisonnalité, soutien des producteurs…

En termes de santé, seuls 42% des Français respectent les **recommandations nutritionnelles.** La recherche d'une alimentation saine se traduit par l'achat de produits bruts (à cuisiner), ou issus de l'agriculture biologique, mais aussi par des régimes (tendance des régimes « sans »), voire par une médicalisation de l'alimentation (compléments alimentaires et alicaments).

Malgré une dynamique de diversification de l'offre, et malgré des tendances observées vers des consentements à payer plus cher des produits répondant à certains critères, **le prix des produits** reste cependant un critère de choix déterminant pour 48% des consommateurs, cette proportion étant même en hausse.

Chapitre 5

Les politiques publiques de l'alimentation

Comment les politiques publiques appréhendent-elles l'alimentation du point de vue des consommateurs ? Comment accompagnent-elles, régulent-elles et orientent-elles les filières de l'alimentation ? Quels sont en particulier les leviers dont dispose le Conseil régional ?

L'alimentation est par nature transversale et elle est en conséquence l'objet de multiples champs de l'action publique.

Historiquement, le droit **à** l'alimentation est un concept développé en 1948 dans le contexte des lendemains de la Seconde Guerre Mondiale. Il a été relayé par celui de sécurité alimentaire, apparu dans les années 70. Le sommet mondial de l'alimentation à Rome en 1996 le définit comme la situation où *« tous les êtres humains ont, à tout moment, la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active »*[544].

Le droit **de** l'alimentation se définit comme « *l'ensemble des règles juridiques qui régissent la production, le traitement, le transport, le commerce et la consommation des denrées alimentaires brutes ou transformées* ». De fait, de règlements en jurisprudence, un corps de textes du droit européen, qualifié de « *food law* » vient encadrer les filières de l'alimentation tout en donnant aux Etats membres la responsabilité de traduire ces textes dans le droit national.

Au-delà de la sémantique, l'évolution du droit **à** l'alimentation au droit **de** l'alimentation illustre la manière dont, plus globalement, les politiques publiques ont appréhendé cet objet. A partir du moment où, en Europe, les filières de l'alimentaire ont su relever le défi de nourrir la population (au moyen notamment de la Politique agricole commune), le droit européen a proposé une réglementation concernant :

- la libre concurrence au sein du marché commun et le soutien aux filières productives ;
- la protection sanitaire (réglementation européenne de mise sur le marché avec l'EFSA – European Food Safety Authority).

Une politique d'aide alimentaire (avec des marchés publics de dimension pluri nationale) a également été déployée dans les années 1980. Car, quand bien même le marché commun a

[544] Que sais-je ?, PUF, « Le droit de l'alimentation », Vincent Pierre-Marie, 1996

permis aux citoyens européens d'accéder à une alimentation suffisante et abordable, une part croissante s'est trouvée en difficulté économique et sociale.

Le panorama qui suit ne prétend pas être exhaustif. Il vise à poser quelques fondamentaux pour appréhender les futurs de l'alimentation :

- les politiques publiques de l'alimentation et leur récente convergence ;
- l'action plus particulière de la Région Bretagne dans ses champs de compétence ;
- la place du citoyen dans les politiques publiques de l'alimentation ;
- de nouvelles approches des politiques publiques de l'alimentation.

1. L'alimentation, objet de nombreuses politiques publiques

1.1. Les politiques européennes de production alimentaire

Au sortir de la Seconde Guerre Mondiale, la priorité était de remettre sur pied l'appareil productif. Dans le secteur agricole, le plan Marshall de 1948 (« foreign assistance act » renommé Programme de Rétablissement Européen)[545] accompagne la mécanisation des exploitations (achats de tracteurs en coopératives ou individuellement). Les lois d'orientation agricole de 1960 et 1962 (avec le déploiement de nombreux outils de régulations tels la SAFER) contribuent au développement d'exploitations de taille moyenne de 30 à 50 hectares, supposant d'importants transferts de terres[546]. Progressivement, un autre objectif a pris le relai : celui de restaurer une forme de puissance économique, avec des secteurs alimentaires performants pour l'exportation. L'Union européenne a opéré comme un accélérateur puissant des mutations soutenues par l'État et par les instances locales, permettant à l'appareil productif d'accomplir une complète révolution. Au cours des dernières années, la logique de subsidiarité a eu tendance à gagner du terrain.

1.1.1 La Politique agricole commune : un accélérateur des mutations de l'agriculture au service d'une alimentation abordable

La Politique agricole commune (PAC), mise en place en 1962, « *vise à relancer la production alimentaire du continent dévasté par la guerre, tout en assurant des revenus satisfaisants aux agriculteurs et des prix convenables aux consommateurs* ». Elle « *supprime les droits de douane des principaux produits agricoles entre les six pays fondateurs. Elle subventionne aussi les exportations vers le reste du monde et taxe les importations. Enfin, elle permet aux agriculteurs de vendre leur production quoi qu'il arrive, grâce au système des "prix garantis". Avec ce mécanisme, les denrées qu'un producteur ne parvient pas à vendre sur le marché, par exemple à un distributeur, sont rachetées par la communauté européenne à un prix minimum*

[545] France Culture, Histoire de l'Agriculture, 2010
[546] AGTER, Les lois d'orientation agricole de 1960 et 1962, à l'origine de la politique foncière actuelle, 2012

fixé. Il peut donc produire en sachant que les biens qu'il vend trouveront forcément preneur »[547].

Les Européens font alors le choix politique de « l'autosuffisance alimentaire », c'est-à-dire l'assurance d'une alimentation produite en quantité suffisante, alors que d'autres options étaient envisageables (comme le fait de déléguer largement la production agricole à des pays auprès desquels ils étaient déjà importateurs, comme les Etats-Unis ou l'Argentine) pour se concentrer sur le développement de l'industrie.

La Politique agricole commune a connu de nombreuses évolutions dans ses objectifs et les outils mobilisés[548]. Elle a été structurante et a permis l'introduction rapide d'évolutions économiques et technologiques qui étaient connues dans d'autres régions du monde comme l'Amérique du Nord. Les politiques nationales de développement des filières alimentaires se sont inscrites dans ces logiques. Très vite, elles ont été contrariées par la montée en puissance des accords internationaux de libre-échange (Kennedy Round entre 1964 et 1967, GATT puis OMC à partir de 1947), ce qui a contribué à la perte d'autonomie en protéines végétales.

Dès le début des années 1960, afin d'éviter les « distorsions de concurrence », l'Europe à six se dote d'une douane externe commune et d'une organisation commune de marché par produits avec la « *fixation de prix et d'aides uniques au niveau communautaire* ». L'objectif est d'accroître la production et l'autosuffisance. Le dispositif des prix garantis pour la plupart des produits (niveau élevé, stable et prédictible) crée les conditions propices à des investissements et des gains de productivité. Il est structurant pour des productions telles que les céréales, la viande bovine, le lait… moins pour le porc. La production s'accroit avec, dès les années 1970, des excédents « *à l'exception notable des protéagineux (soja) utilisés dans l'alimentation animale, des fruits et des produits tropicaux*. » Les instances européennes achètent les quantités produites par les agriculteurs et se voient contraintes, soit de stocker ces produits, soit de les vendre à l'international au prix du marché, avec un effet « spirale » : le surcroit contribue à une baisse des prix sur le marché international, et une augmentation de la prise en charge du delta par la PAC. « *Sur plusieurs grands produits (blé, vin, lait), les incitations à produire étaient telles que certains agriculteurs produisaient directement pour les achats publics d'intervention, sans rechercher des marchés solvables*. » Le stockage était également coûteux et ne faisait que retarder la revente. Le dispositif entraîne une crise budgétaire et des différents politiques à la fin des années 1980. « *De fait, le système d'intervention pouvait difficilement être pérenne sans une baisse des prix garantis permettant d'éviter des déséquilibres structurels entre les quantités offertes et demandées* ».

Les intérêts nationaux dans cette politique freinent les réformes. La première réforme majeure est introduite dans le secteur laitier. Les quotas ne seront abandonnés qu'en 2015. Pour les autres productions, des mesures efficaces sont adoptées en 1992 seulement, ouvrant une « *phase de transition d'une vingtaine d'années vers une PAC bien moins administrée par la puissance publique*. » De fortes baisses des prix garantis pour les céréales (-35%) et la viande bovine (-15%) sont décidées. Afin de compenser ce choc de revenu pour les producteurs, des aides directes, basées sur le nombre d'hectares de grandes cultures et le cheptel bovin, sont

---

[547] Toute l'Europe, *La politique agricole commune en 3 minutes*, 2020

[548] Les développements et citations du paragraphe suivant sont principalement issus de l'article *La politique agricole*, 2018

distribuées. Le budget de la PAC ne diminue donc pas en termes réels sur la période 1992-2013. Cependant, les aides compensatoires encouragent encore la production introduisant le « découplage des aides » qui dissocie la relation entre subvention et incitation à produire, ainsi que les « aides à l'hectare ».

Finalement, ce tournant justifie le « second pilier » de la PAC qui désigne « *l'ensemble des mesures qui visent à promouvoir, à côté du rôle traditionnel de l'agriculture de production de matières premières, d'autres fonctions : contribuer à l'aménagement du territoire, entretenir terres, eau et paysages, maintenir la biodiversité, par exemple* ». Plus précisément, ses aides sont orientées vers la préservation des écosystèmes, la lutte contre le changement climatique, la formation, l'encouragement à l'innovation, la gestion des risques agricoles, l'inclusion sociale… La gestion du second pilier est transférée aux Régions en 2015.

Les grands équilibres de la PAC ne sont pas modifiés pour la période 2014-2020, avec cependant une plus grande libéralisation (fin des quotas et des prix garantis) et la mise en place d'un dispositif de « filets de sécurité ». Cohabitent ainsi le premier pilier (aide au revenu des agriculteurs) et le second pilier (priorités en termes d'environnement et d'innovation). Le verdissement reste cependant peu assorti de contraintes. Les « aides couplées » en France sont dirigées notamment vers le soutien aux productions de « *bovins à viande, en vue de limiter l'abandon des pâturages au profit des céréales, les prairies ayant de plus des externalités bénéfiques pour l'ensemble de la société (gestion des crues, stockage du carbone dans le sol, biodiversité…)* ». Au fil des ans, depuis les années 1990, la PAC est devenue moins « commune » avec une plus grande latitude des Etats membres (allocation des aides, type de verdissement…) et donc un renfort des politiques nationales.

Certains territoires, du fait de leurs caractéristiques naturelles, de leur position géographique mais aussi de leur appétence pour le fait européen se sont particulièrement saisis des opportunités offertes par ces politiques européennes. C'est le cas de la Bretagne[549], région de forte tradition agricole et notamment d'élevage bovin (viande et lait), dans laquelle la PAC a constitué un élément déterminant de structuration de l'économie agricole et agroalimentaire. Elle a accompagné ses révolutions techniques et capitalistiques vers une intensification, un accroissement de la taille de ses exploitations et une spécialisation des productions par territoires infrarégionaux menant à une érosion de la polyculture. Les exploitations se sont progressivement spécialisées avec une prédominance de l'élevage (à relier probablement à la présence des ports)[550]. Les élevages hors sol se sont développés. L'ascension de la Bretagne agricole a été fortement portée par une compétitivité-prix avec un revers : en production agricole, de bas revenus ; dans les industries agroalimentaires, une faible valeur ajoutée par emploi[551]. La massification a abouti à des épisodes de surproduction, avec une baisse des cours et un impact considérable sur les revenus des producteurs. S'ajoutent, depuis plusieurs années, des défis environnementaux que la Bretagne doit relever.

---

[549] France Culture, *Entendez-vous l'éco,* Interview d'Yves Morvan et de Jean-Paul Simier, 2021

[550] Christine ROGUET, Carl GAIGNE, Vincent CHATELLIER, Sylvain CARIOU, Marie CARLIER, Romaric CHENUT, Karine DANIEL, Christophe PERROT, *Localisation et dynamiques de concentration des productions animales en Europe : état des lieux et facteurs explicatifs,* 2015

[551] Audition de Louis Pascal MAHE, 10 octobre 2019

1.1.2 La Politique commune de la pêche : une dynamique identique

« *Dérivée de la politique agricole commune (PAC), la politique commune de la pêche (PCP) vise à accroître la productivité de la pêche tout en préservant les ressources halieutiques en imposant notamment des quotas* ». Les objectifs sont ainsi similaires : « *accroître la productivité de la pêche ; assurer un niveau de vie équitable à la population travaillant dans ce secteur ; stabiliser les marchés ; garantir la sécurité des approvisionnements ; et assurer des prix raisonnables dans les livraisons aux consommateurs* »[552]. L'un des défis affichés de la PCP réside désormais dans « *l'exploitation durable* » des ressources halieutiques.

L'instrument financier de la PCP est le Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche (FEAMP). Une nouvelle programmation du FEAMPA (Fonds européen pour les affaires maritimes, la pêche et l'aquaculture) s'ouvre pour la période 2021-2027.

1.1.3 Des aides européennes pour l'industrie agroalimentaire

Les politiques européennes concernent avant tout le secteur primaire mais certains leviers sont déployés en direction des industries agroalimentaires, dans le cadre des politiques industrielles globales. Ainsi, « *la programmation européenne 2014-2020 aura permis de déployer des programmes et dispositifs tels qu'Horizon 2020, le programme cadre de financement de la recherche et de l'innovation, l'instrument PME qui finance des projets mono-bénéficiaires portés par des PME, le programme Eurostars qui soutient des PME de haute technologie dans le cadre de projets collaboratifs ou encore le Partenariat européen pour l'innovation pour une agriculture productive et durable (PEI AGRI)* »[553].

La programmation 2021-2024 maintiendra certains de ces dispositifs, avec une priorité donnée à l'innovation et aux partenariats. Les thématiques concernent ainsi les systèmes alimentaires sains et soutenables, l'économie circulaire et la sécurité d'approvisionnement en eau. Le PEI AGRI soutient « *les solutions innovantes et concrètes* » déployées sous la forme « *de projets multi-acteurs transdisciplinaires, associant des agriculteurs, forestiers, chercheurs, conseillers, PME, organisations de producteurs, collectivités, associations...* ». Enfin, le « *PEI est mis en œuvre via le FEADER (soutien à des projets collectifs régionaux innovants, les « groupes opérationnels ») et via le défi 2 de Horizon 2020 (soutien aux projets multi-acteurs transnationaux)* ».

1.1.4 Un renouveau des politiques européennes ? Le Green New Deal et la stratégie « De la ferme à la table »

Les politiques européennes s'adaptent aux nouveaux enjeux. Le Green New Deal marque une inflexion des politiques européennes depuis 2019. L'objectif est d'atteindre la neutralité climatique pour le continent à l'horizon 2050. De nouveaux objectifs contraignants en termes

---

[552] Vie Publique, *Quels sont les objectifs de la politique commune de la pêche ?* 2021
[553] Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, *Enjeux des industries agroalimentaires*, 2021

de réduction des émissions de gaz à effet de serre sont fixés pour s'aligner sur les Accords de Paris, issus de la COP 21. A cette fin, 25% des fonds européens sont consacrés à cet objectif.

Le Green New Deal est décliné selon les axes d'intervention de l'Union européenne. La stratégie « *De la ferme à la table* » est promue comme sa pierre angulaire. Avec cette stratégie, la Commission européenne souhaite « *garantir que les Européens bénéficient d'une alimentation durable et abordable »,* ce qui signifie à la fois :

- *lutter contre le changement climatique ;*
- *protéger l'environnement et préserver la biodiversité ;*
- *une rémunération économique équitable dans la chaîne alimentaire ;*
- *renforcer l'agriculture biologique* ».

A cette fin, la Commission « *prendra des mesures pour réduire de 50% l'utilisation et les risques des pesticides chimiques d'ici à 2030 ; réduire de 50% l'utilisation de pesticides plus dangereux d'ici à 2030* » ou encore « *réduira de 50% les ventes d'antimicrobiens destinés aux animaux d'élevage et à l'aquaculture d'ici à 2030 et encouragera le développement de l'agriculture biologique dans l'UE afin de porter sa part à 25% de la superficie agricole totale »*.

La transition nécessitant d'agir sur le système alimentaire, au sens large, plusieurs directions sont données aux politiques européennes :

- « *Mise en place d'un environnement alimentaire sain afin de faciliter le choix en faveur de la santé et de la durabilité ;*
- *Donner aux consommateurs les moyens de choisir des régimes alimentaires sains et durables grâce à l'étiquetage (aspects nutritionnels, climatiques, environnementaux et sociaux des produits alimentaires) ;*
- *Intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire (Réduire de moitié le gaspillage alimentaire par habitant aux niveaux du commerce de détail et du consommateur d'ici à 2030) ;*
- *Recherche et innovation : 10 milliards d'euros seront investis au titre du programme Horizon Europe dans la recherche et l'innovation portant sur l'alimentation et la bioéconomie, les ressources naturelles, l'agriculture, la pêche, l'aquaculture et l'environnement.*
- *Promouvoir la transition mondiale : Rendre l'alimentation de l'UE célèbre pour sa durabilité peut apporter un avantage concurrentiel et ouvrir de nouveaux débouchés commerciaux aux agriculteurs européens (avec cadre pour l'étiquetage des denrées alimentaires durables) »*[554].

1.1.5 Le séisme du Brexit

La décision du Royaume-Uni de quitter l'Union européenne a des conséquences immédiates sur l'ensemble des politiques européennes associées à la production (pêche et agriculture), par effet de déstabilisation des cadres de gestion actuels, et par redistribution et réduction du montant des fonds européens alloués.

[554] Union européenne, *De la ferme à la table notre alimentation, notre santé, notre planète, notre avenir*, 2020

1.2. Le commerce international des denrées alimentaires : entre libéralisation et interventionnisme

Depuis la Seconde Guerre Mondiale et plus encore depuis les années 90, les échanges internationaux se sont intensifiés. Parallèlement au marché commun, les denrées alimentaires se sont donc insérées de plus en plus dans les échanges commerciaux internationaux.

« *L'accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (General agreement on tarifs and trade ou GATT), signé en 1947 par 23 pays, met en place, au sortir de la guerre, la matrice d'un commerce international conforme au principe du libre échange* ». L'OMC prend le relais du GATT en 1995 avec « *164 États membres (dont l'Union européenne) qui représentent la quasi-totalité du PIB et des échanges mondiaux* »[555]. La régulation du commerce mondial vise à abaisser les droits de douane entre les pays. L'OMC se heurtant au blocage de certains pays, des accords bilatéraux ou multilatéraux prennent le relais, et intègrent de plus en plus les denrées alimentaires.

Ainsi, à titre d'exemple, l'accord « European Union - ACP - West Africa »[556] permet d'importer « *les fèves de cacao, la pâte et la poudre de cacao, les fruits tropicaux, les fruits secs, les épices* ». Les produits de l'Union européenne voient leur accès facilité dans les pays concernés : « *le blé, les aliments pour nourrissons et autres céréales, la poudre de lait et le petit lait et les produits à base de volaille* ». Ceci a un impact sur la souveraineté alimentaire locale : *« Au Sénégal, le lait en poudre représente 84% des importations de lait, majoritairement en provenance de l'Union européenne. Depuis 2018, les marchés sont inondés par des stocks sans précédent de l'UE, qui concurrencent le lait local […] au risque d'affaiblir durablement des filières laitières déjà fragiles et peu structurées »*[557].

L'Union européenne encourage par ailleurs activement l'exportation des produits agricoles, notamment au travers de subventions (appelées restitutions) qui ont un impact très structurant en Bretagne, notamment dans la filière avicole. La suppression de ces subventions a d'ailleurs provoqué un écroulement de cette filière, dans la décennie 2010 (illustré par le cas de Doux).

Les agricultures européennes aussi peuvent pâtir de ces accords bilatéraux. Ainsi, le traité de libre-échange entre l'Union européenne (UE) et le Canada, le CETA, fait l'objet de régulières contestations. Outre les arguments écologiques, ce sont surtout les distorsions de concurrence qui sont pointées *« en raison de coûts de production moins élevés et de normes sanitaires moins exigeantes au Canada ». « On a une agriculture qui connaît des difficultés, on ne peut pas exiger de nos agriculteurs de faire des produits de qualité et importer des produits qui ne respectent pas ces exigences »*[558]. La filière bovine est particulièrement en alerte sur

[555] Coordination Sud, *Les accords de libre-échange et leurs conséquences sur les agricultures du sud*, 2021
[556] Union européenne, *Accords bilatéraux - Pays d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique*
[557] Le Monde, *Au Sénégal, la filière laitière se noie sous les excédents de lait européens*, 2020
[558] Le Monde, *Le CETA, controversé accord de libre-échange avec le Canada, approuvé à l'Assemblée*, 2019

des « *règles canadiennes plus souples sur l'usage d'antibiotiques ou d'accélérateurs de croissance »*[559].

De nombreuses productions bretonnes sont tournées en partie vers le marché international comme les productions avicoles, porcines ou le lait en poudre.

1.3. Des politiques nationales renouvelées

Comme évoqué précédemment, la PAC laisse de plus en plus de place à la subsidiarité, c'est-à-dire aux marges de manœuvre laissée aux Etats membres dans la mise en œuvre des politiques européennes. Par ailleurs, l'Etat conduit des politiques stratégiques en matière d'industries agroalimentaires.

La France conserve toujours son avantage de premier pays d'agriculture et de pêche en Europe. Cependant, « *l'excédent commercial baisse (en Europe, il est en 2017 proche de zéro) et les parts de marché s'érodent : de 1990 à 2015, la France est passé du 2e au 6e rang dans les exportations mondiales et, sur le marché européen, de 12,5% des exportations en 2000 à 7,9% aujourd'hui.* » Plusieurs hypothèses sont émises : la taille trop faible des exploitations, une moindre intensité capitalistique, un coût du travail élevé, une faible intégration des filières entre l'amont (producteurs) et l'aval (industries agroalimentaires et distributeurs).

Aujourd'hui, les politiques publiques agricoles sont à un croisement entre « *des politiques à orientations sociales, l'impératif de lutte contre la dégradation de l'environnement et le choix d'une agriculture compétitive sur les marchés mondiaux »*[560]. A titre d'exemple, l'interdiction progressive des néonicotinoïdes cristallise plusieurs de ces enjeux dans un contexte de transition, et met en relief l'importance d'accompagner les acteurs dans la recherche-innovation pour des solutions alternatives et particulièrement la filière betteravière.

En 2014, les politiques publiques agricoles se sont orientées vers la transition agro-écologique, l'installation des jeunes et l'élevage.

Depuis 2018, un « Plan de compétitivité et d'adaptation des exploitations agricoles » est mis en place afin « *de moderniser l'appareil de production, d'innover, de combiner performance économique, environnementale, sanitaire et sociale, et de favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs »*[561]. Ce plan décline plusieurs priorités :

- « *une priorité essentielle : l'élevage* » (avec la nouvelle éligibilité des filières volailles et porc à ces crédits) ;
- « *une priorité pour le secteur végétal : la recherche de la performance économique et environnementale, par la maîtrise des intrants et la protection des ressources naturelles (érosion des sols, eau, biodiversité...)* » avec une volonté de préserver la

[559] Challenges, *Accord de libre-échange UE-Canada: la filière bovine alerte sur la "menace sans précédent" du CETA*, octobre 2017
[560] Vie Publique, *Parole d'expert : La politique agricole*, 2018
[561] Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, *Plan de compétitivité et d'adaptation des exploitations agricoles*, 2021

diversification des cultures végétales et de limiter la bascule vers les cultures céréalières ;

- « *une priorité pour l'amélioration de la performance énergétique des exploitations agricoles* » ;
- et enfin « *une priorité transversale : l'encouragement des projets s'inscrivant dans une démarche agro-écologique* ».

En France, « *les industries agroalimentaires transforment en denrées alimentaires 70% des productions végétales et animales françaises issues de l'agriculture, de l'élevage ou de la pêche »*[562]. Les politiques nationales soutiennent les acteurs des filières agroalimentaires « *pour relever de nombreux défis, gagner en compétitivité face à la concurrence internationale et répondre toujours mieux aux attentes des consommateurs* ». L'accompagnement des entreprises se manifeste dans quatre types de leviers : « *les aides au financement, les subventions d'investissement, les aides à la structuration de filières et les aides à l'innovation* ».

Suite à la pandémie du COVID-19, le plan « France Relance » déploie des dispositifs d'aide en direction de la *« modernisation des abattoirs, structuration des filières protéines végétales, plus largement de la structuration des filières agricoles et agroalimentaires, de filières biologiques intégrant agriculture et agroalimentaire ».* Des dispositifs d'aide « plus traditionnels » sont déployés comme à l'instar du secteur industriel, notamment au travers de BPI France.

Enfin, des aides à l'innovation soutiennent également la compétitivité des industries agroalimentaires : Crédits d'impôt recherche, crédit d'impôt innovation, aides à l'innovation de BPI France, le Programme d'Investissements d'Avenir…

Les politiques publiques de l'État sont en mutation et ont pour ambition de concilier plusieurs objectifs. La convergence des politiques agricoles se manifeste, entre autres, dans la formulation des objectifs de la loi Egalim : « *La loi issue des États généraux de l'alimentation poursuit trois objectifs :*

- *payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;*
- *renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;*
- *favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.* »

Avec, une attention particulièrement marquée vers les consommateurs et notamment sous l'angle d'une nourriture saine.

1.4. Santé et alimentation : vers une convergence des politiques publiques ?

Les politiques publiques de l'alimentation se sont historiquement focalisées sur la sécurité sanitaire de l'alimentation. L'Europe a été particulièrement en pointe sur ces questions.

[562] Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, *Enjeux des industries agroalimentaires*, 2021

Cependant, les politiques de nutrition-santé[563] n'émergent en France qu'au seuil des années 2000, suite à l'augmentation de la prévalence de l'obésité.

1.4.1 Les politiques de sécurité alimentaire

Outre le soutien à la production et à la mise sur le marché des produits agricoles agroalimentaires et issus de la pêche, la politique européenne contient aussi un volet d'encadrement sanitaire de ces produits[564]. La convergence des normes nationales des Etats membres s'opère dans les années 1960 comme l'une des conditions de l'établissement du marché commun.

Les normes en la matière s'articulent autour des fondements suivants : le principe de responsabilité, la traçabilité, le principe de précaution et la transparence. Aussi, l'EFSA (l'Autorité européenne de sécurité des aliments) est créée en 2002 pour traiter de toutes les questions relatives à la sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire. Elle est par exemple en charge de l'autorisation de mise sur le marché d'un nouvel additif alimentaire. Il existe par ailleurs un « *système d'alerte rapide* » (RASFF) pour partager des informations en cas de crise sanitaire. De nombreuses ONG et députés européens pointent cependant les failles du dispositif comme, par exemple, sur l'autorisation concernant les pesticides[565].

Au niveau national, la déclinaison de la réglementation européenne appartient aux gouvernements. La garantie de sécurité sanitaire repose sur des contrôles opérés par les autorités et sur l'autocontrôle mené par les entreprises (exploitants, industries agroalimentaires, restaurateurs…). Ce dernier est d'autant plus essentiel qu'il engage leur responsabilité et la renommée des produits ; la vigilance s'impose à elles.

Dans un objectif de transparence et de réassurance, le site gouvernemental Alim'Confiance[566] diffuse les résultats des contrôles sanitaires des établissements (industries agroalimentaires, restaurants…) vers le grand public. Enfin, les autorités nationales sont en mesure d'édicter des mesures plus contraignantes qu'à l'échelle européenne.

A l'échelle régionale, le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments relève de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) de Bretagne. Les 4500 agents (chiffre national)[567] dédiés au contrôle de la sécurité sanitaire de l'alimentation opèrent également pour le contrôle des biens importés de l'étranger. Le développement du e-commerce et la livraison par colis de certains biens (compléments alimentaires…) ouvrent de nouveaux champs de réflexion.

---

[563] La politique de nutrition-santé « a pour objectif général l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition », Source : PNNS, Mangerbouger.fr

[564] Toute l'Europe, *Sûreté alimentaire : comment l'Union européenne protège ses consommateurs*, Marie Guitton & Céline Schmitt, 2020

[565] Le Monde, *119 parlementaires européens dénoncent les « failles » du système d'évaluation des pesticides*, 2021

[566] Alim'confiance, *Les résultats des contrôles sanitaires accessibles à tous*

[567] Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, *Comment la France et l'Europe assurent-elles la sécurité sanitaire de nos aliments ?* 2019

Certaines collectivités territoriales jouent également un rôle, particulièrement les Conseils départementaux. En Bretagne, les laboratoires départementaux d'analyse vétérinaire ont été regroupés au sein d'un GIP : le Labocéa (laboratoire d'analyses interdépartemental de Bretagne) est un service public de sécuritaire sanitaire ; l'alimentation entre dans son champ d'expertise. Il s'agit du « *premier laboratoire public territorial d'analyses de France* » avec « *560 collaborateurs et 22 000 m² de plateaux techniques répartis sur cinq sites en Bretagne (Brest, Quimper, Ploufragan, Combourg et Fougères)* ». Avec pour rôle « *d'identifier, de quantifier et de prévenir des dangers susceptibles d'affecter la santé humaine et animale* », le Labocéa déploie des missions de « *conseil et expertise en eau et environnement, hygiène alimentaire et nutrition* »[568].

1.4.2 Des politiques alimentaires aux politiques de nutrition-santé

Si la protection sanitaire de l'alimentation implique un dispositif sophistiqué de l'Union européenne jusqu'à l'échelon local, qu'en est-il des politiques de nutrition-santé ? A titre d'anecdote, ce n'est qu'à partir de 2009 que l'intitulé du Ministère intègre « l'alimentation » accolée à l'agriculture (et, variablement, au commerce ou à la pêche)[569].

Longtemps, les politiques liées à l'alimentation se sont focalisées sur la production alimentaire, avec l'objectif de garantir une alimentation en suffisance. Les politiques nutritionnelles, émanant du Ministère de la Santé, sont beaucoup plus récentes. De nature transversale, les deux politiques connaissent des rapprochements récents.

1.4.2.1 Le Programme national pour l'alimentation (PNA)

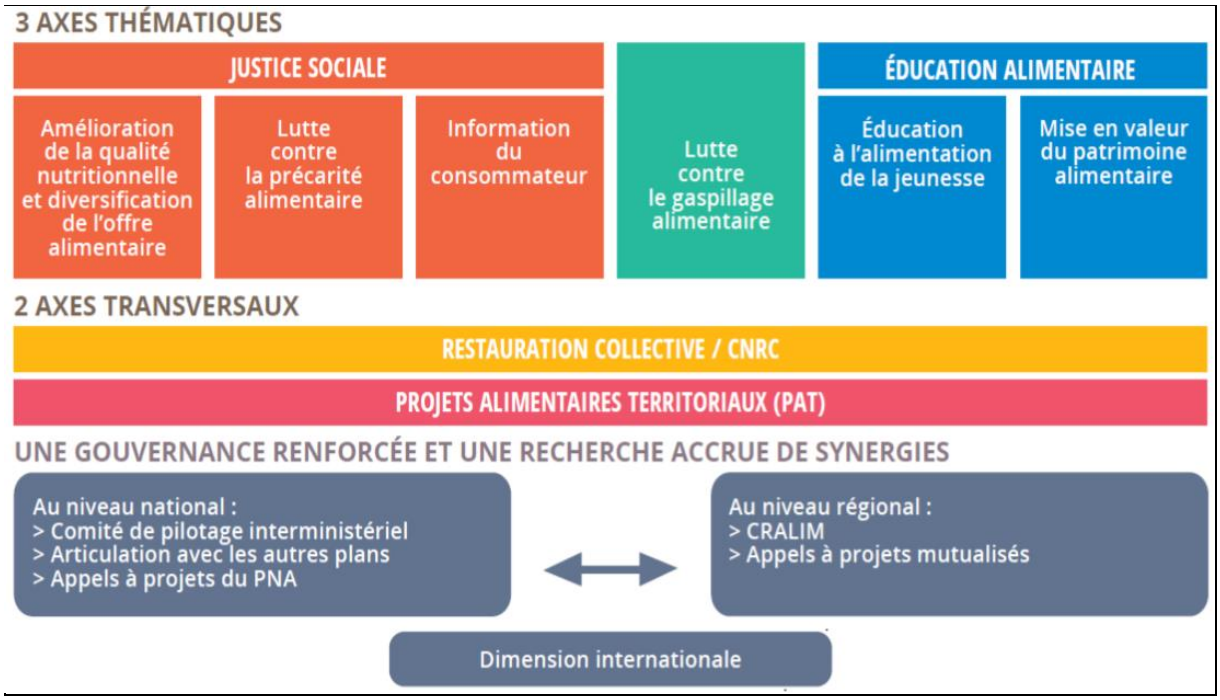
Les politiques alimentaires sont définies par le Ministère de l'alimentation et de l'agriculture. « *La politique de l'alimentation a pour finalités d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique* »[570].

L'outil du ministère de l'Agriculture et de l'alimentation pour relever ce défi est **le Programme national pour l'alimentation (PNA).** Les grands axes du PNA traduisent la transversalité de la politique, à la croisée des politiques de solidarité, de l'Education nationale ou encore du développement durable.

---

[568] Laboratoire d'analyse Labocéa
[569] Wikipédia, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (France)
[570] Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, *Programme national pour l'alimentation 2019-2023 : territoires en action*, 2020

Orientations du Programme national pour l'alimentation.



Source : CRALIM Bretagne[571].

« *Abordant pratiquement toutes les dimensions de l'alimentation, qu'il s'agisse de la santé, de la nutrition, de l'aide alimentaire, de l'éducation, du gaspillage, de l'ancrage territorial, de l'économie circulaire, de la protection de l'environnement et de la biodiversité, le PNA propose une approche transversale et intégrative s'adressant à des publics cibles très divers (enfants, adultes, collectivités, professionnels de la chaîne alimentaire, associations, etc.). Il s'inscrit également dans le projet agroécologique porté par le ministère en charge de l'agriculture* »[572].

Le Conseil national de l'alimentation (CNA) est l'instance consultative instituée pour les questions relevant de l'alimentation. « *Il est consulté sur la définition de la politique de l'alimentation et émet des avis à l'attention des décideurs publics et des différents acteurs de la filière alimentaire sur des sujets tels que la qualité alimentaire, l'information des consommateurs, la nutrition, la sécurité sanitaire, l'accès à l'alimentation, la prévention des crises* ». Il est constitué des représentants de l'ensemble des filières alimentaires[573].

Les dispositions législatives viennent enrichir les politiques ministérielles. Ainsi, la loi Egalim pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable[574] « *poursuit trois objectifs : payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ; renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ; favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous* ». Au titre de ce dernier axe, figurent des dispositions pour : « *50% de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité (dont des produits bio) dans la restauration collective publique à partir*

[571] Audition de Cédric PREVOST, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation et de Jean-Paul LE DANTEC, DRAAF Bretagne, 8 novembre 2018 ; CRALIM Bretagne
[572] Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, *Programme national pour l'alimentation 2019-2023*, 2020
[573] Site du Conseil National de l'Alimentation
[574] Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, Loi Egalim, promulguée le 1er nov 2018

du 1er janvier 2022 ; la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec la possibilité étendue à la restauration collective et à l'industrie agro-alimentaire de faire des dons alimentaires ; la possibilité d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place dans les restaurants et les débits de boissons, qui doivent mettre à disposition des contenants réutilisables ou recyclables. »

1.4.2.2 Depuis 2001, les Programmes nationaux nutrition santé (PNNS).

Lancé en 2001, **le Programme national nutrition santé (PNNS)** est un plan de santé publique visant à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Pour le PNNS, la nutrition s'entend comme l'équilibre entre les apports liés à l'alimentation et les dépenses occasionnées par l'activité physique.

La Stratégie nationale de santé s'articule autour de quatre axes complémentaires :

- « *Prévention : mettre en place une politique de promotion de la santé, incluant la prévention, dans tous les milieux et tout au long de la vie ;*
- *Lutter contre les inégalités sociales et territoriales d'accès à la santé ;*
- *Garantir la qualité, la sécurité et la pertinence des prises en charge à chaque étape du parcours de santé ;*
- *Innovation : innover pour transformer notre système de santé en réaffirmant la place des usagers*. »

C'est au titre de l'axe « Prévention » que la politique de nutrition est déployée. « *Il s'agit de promouvoir des comportements individuels : une alimentation saine, une activité physique régulière, prévenir les pratiques addictives (tabac, alcool, substances psychoactives licites et illicites…)* ».

De nombreux acteurs intermédiaires interviennent dans la construction de cette politique publique. Sur la base des études INCA, entre autres, l'ANSES formule des indicateurs destinés aux autorités politiques. Ce document permet au Haut-Commissariat de santé publique (HCSP) d'établir des nouveaux repères de consommations alimentaires servant de socle à la définition du PNNS. Il revient alors à Santé Publique France, Etablissement public administratif sous tutelle du ministère chargé de la Santé, d'arbitrer sur ces dernières recommandations et de les diffuser auprès de la population et des acteurs.

Le quatrième PNNS est établi pour la période 2019-2023, avec des recommandations en matière d'alimentation, d'augmentation de l'activité physique et de lutte contre la sédentarité.

Comme indiqué ci-avant, certaines instances jouent un rôle important dans les politiques de santé. L'ANSES « *met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste et […] contribue principalement à assurer la sécurité sanitaire humaine dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation »*[575]. Ses avis sont particulièrement observés, notamment concernant les pesticides. L'INSERM, quant à lui, est *« un établissement public à caractère scientifique et technologique, placé sous la double tutelle du ministère de la Santé*

[575] ANSES, *Les missions de l'ANSES*

et du ministère de la Recherche et dédié à la recherche biologique, médicale et à la santé humaine. »

Reste cependant à mettre en perspective les moyens alloués aux politiques de nutrition-santé. A titre d'exemple, « *en 2014, le budget communication du PNNS s'élevait à 4 millions € quand l'investissement du secteur de l'alimentation dans les médias atteignait 2,4 milliards €, qui plus est fortement orientés vers la publicité des aliments pauvres nutritivement déconseillés par le PNNS* »[576], soit 600 fois plus.

1.4.2.3 Le Programme national alimentation et nutrition (PNAN), à la convergence

En recommandant telle ou telle nature de produits, la politique de nutrition interfère avec les orientations des politiques alimentaires.

Dans des logiques de cohérence et d'efficience de leurs actions, une convergence des stratégies est désormais recherchée. « *Le Programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN), porté par le ministère des Solidarités et de la Santé et par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, fixe le cap de la politique de l'alimentation et de la nutrition pour les cinq années à venir (2019-2023), en réunissant pour la première fois les actions du Programme national pour l'alimentation (PNA3) et du Programme national nutrition santé (PNNS4)* »[577].

Six grands axes structurent le PNAN :

- « *Une alimentation favorable à la santé pour tous ;*
- *une alimentation plus durable et solidaire ;*
- *une plus grande confiance dans notre alimentation ;*
- *une pratique au quotidien de l'activité physique tout en limitant les comportements sédentaires ;*
- *de meilleurs dépistages et prises en charge des pathologies liées à la nutrition ;*
- *nos territoires en action.* »

Ce plan détaille les actions et indique les voies (incitatives, réglementaires, co-régulation…) pour outiller leur mise en œuvre. Parmi elles, « *l'extension et l'adaptation du Nutri-Score à la restauration collective et commerciale* », « *la formation des professionnels de la petite enfance leur permettra de mieux appréhender la nutrition (alimentation, activité physique, sédentarité) pour les enfants de 0 à 3 ans* », « *inciter à l'amélioration des pratiques industrielles en s'appuyant sur les résultats de la recherche* », « *promouvoir les protéines végétales en restauration collective* »…

---

[576] IDDRI, Loi Climat et Résilience : une opportunité pour mieux prendre en compte le climat dans les politiques alimentaires, Mathieu Saujot, Laura Brimont, février 2021

[577] Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, PNAN : le programme national de l'alimentation et de la nutrition

Programme national pour l'alimentation et la nutrition (PNAN) 2019

Source : IDDRI[578]

Le PNAN poursuit des objectifs chiffrés, parmi lesquels :

- « *diminuer de 15% la prévalence de l'obésité chez les adultes ;*
- *augmenter chez les adultes la consommation de fruits et légumes, de sorte que 80% au moins consomment au moins 3,5 portions de fruits et légumes par jour* ;
- *augmenter la consommation de légumineuses dans la population de sorte que 100% de la population consomme au moins une portion de légumineuses par semaine ;*
- *interrompre la croissance de la consommation des produits ultra-transformés (selon la classification NOVA) et réduire la consommation de ces produits de 20% sur la période entre 2018 et 2021 ;*
- *augmenter la consommation de produits biologiques dans la population de sorte que 100% de la population consomme au moins 20% de leurs consommations de fruits et légumes, produits céréaliers et légumineuses issues de produits biologiques par semaine* ».

L'activité physique, la dénutrition des personnes âgées, l'allaitement maternel font également l'objet de cibles.

Avec la jonction des politiques alimentaires et des politiques nutritionnelles, d'aucuns expriment le besoin de prendre en compte les questions climatiques dans les réflexions sur la définition de ces politiques publiques associées à l'alimentation[579].

1.4.2.4 L'administration déconcentrée de l'Etat accompagne le déploiement des politiques publiques nationales en région

[578] IDDRI, *Loi Climat et Résilience : une opportunité pour mieux prendre en compte le climat dans les politiques alimentaires*, 2021
[579] *Ibid.*

La mise en œuvre des politiques publiques associées à l'alimentation repose, outre les directives ministérielles, les cadres d'intervention… sur la traduction locale des différentes politiques publiques concernées, avec les partenaires ciblés. Ainsi, la DRAAF Bretagne détaille les différents leviers d'actions du PNAN sur son site régional[580] ; au titre desquels figurent les Projets alimentaires territoriaux, les actions dans l'Education nationale (Classes du goût, Fruits et légumes à l'école, entre autres)…

Dans le cadre des politiques déconcentrées et afin d'accompagner leur déploiement en Bretagne, une nouvelle instance a été créée le 14 janvier 2020 : **le Comité régional pour l'alimentation (CRALIM).** « *Il est chargé notamment d'examiner toute question relative à la mise en œuvre du PNA et en particulier de la concertation sur l'approvisionnement de la restauration collective pour faciliter l'atteinte des seuils fixés par la loi EGAlim, à savoir un approvisionnement à hauteur de 50% de produits de qualité et durables dont 20% de produits biologiques à compter du 1er janvier 2022 en restauration collective ».* Le CRALIM, coprésidé par le Préfet de Région et le Président du Conseil régional, s'est réuni le 23 mars 2021[581], pour des politiques publiques « *en faveur d'une alimentation saine et durable, pour tous*. » Conçu comme une instance de concertation, de coordination et de facilitations des actions, le CRALIM est composé *« de représentants des administrations, de représentants des collectivités territoriales, de représentants des établissements publics, de représentants des chambres consulaires, de représentants des organisations professionnelles des secteurs agricole, agroalimentaire et alimentaire, de représentants des associations dont l'objet est lié à la politique alimentaire, d'experts et personnes qualifiées*. » Cette instance, lors de sa première réunion, a donc posé les bases de réflexion partagée autour des objectifs suivants : « *Mettre en œuvre au niveau régional le programme national pour l'alimentation (PNA) et les autres politiques publiques nationales et régionales en matière d'alimentation, donner de la visibilité et de la cohérence aux politiques en matière d'alimentation et aux initiatives régionales, faciliter l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim, notamment l'atteinte des seuils relatifs à la qualité des approvisionnements en restauration collective »*[582].

1.5. La relocalisation de l'alimentation : les Projets alimentaires territoriaux (PAT)

Les grandes réformes agraires, les politiques européennes et les évolutions technico-commerciales ont abouti à la démultiplication des intermédiaires entre les producteurs et les consommateurs. Les Projets alimentaires territoriaux constituent un tournant. Les politiques publiques tentent de donner une nouvelle impulsion en structurant un écosystème territorial dans une perspective de reconnexion de productions avec la consommation locale : la restauration scolaire en constitue le pivot.

---

[580] DRAAF Bretagne, *Programme National pour l'Alimentation*

[581] Préfecture de Région Bretagne - DRAAF, *La Draaf et le Conseil Régional ont tenu le premier Comité régional pour l'alimentation (Cralim)*

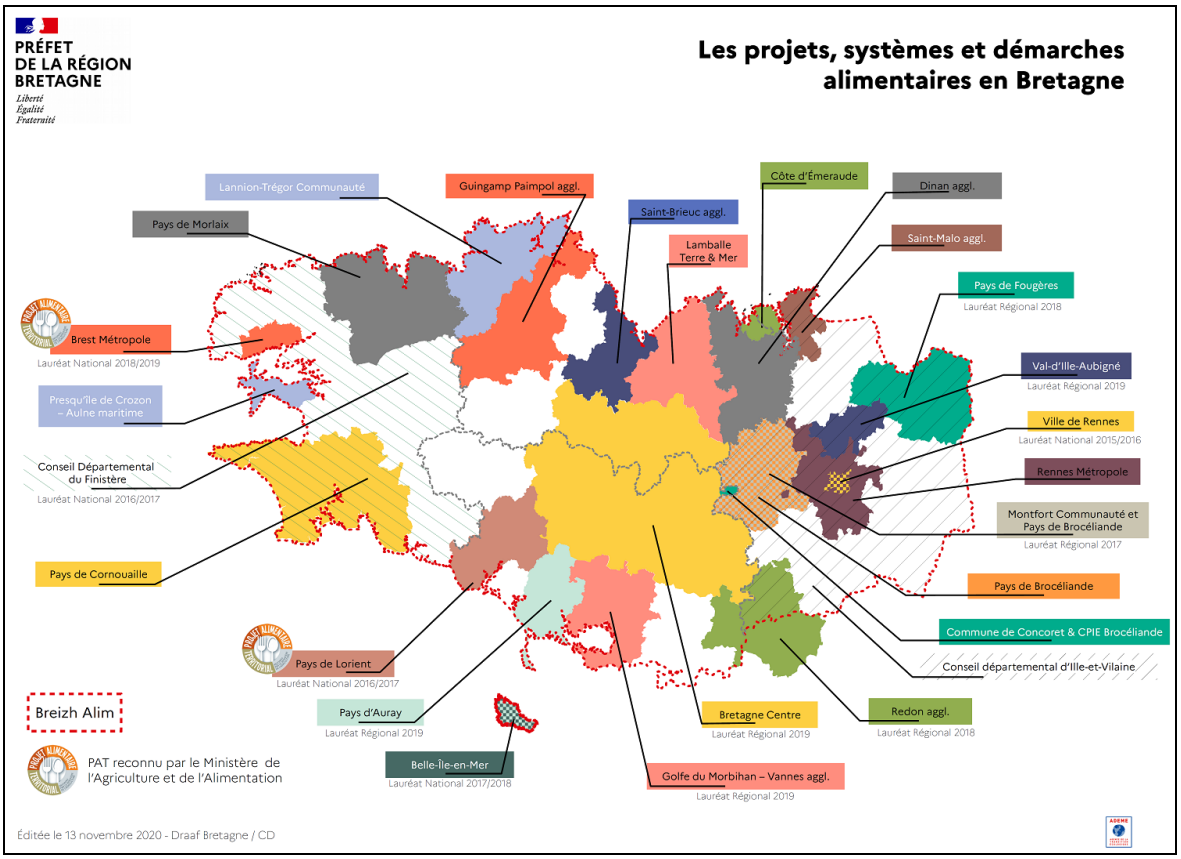
[582] DRAAF Bretagne, *Installation du Comité régional de l'alimentation en Bretagne, 23 mars 2021*

« Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39) codifiés dans l'article L111-2-2 du code rural, les projets alimentaires territoriaux (PAT) sont élaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire. Ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole locale et du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un bassin de vie ou de consommation, aussi bien en termes de consommation individuelle que de restauration collective. Ils visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation »[583].

Source : DRAAF Bretagne

Depuis 2014, nombreuses initiatives ont été labellisées en Bretagne, portées par différentes structures.

[583] DRAAF Bretagne, *Qu'est-ce qu'un PAT*



Source : DRAAF[584].

Parmi ces initiatives, trois d'entre elles permettent, dans leurs différences, d'en apprécier les différents ressorts.

- Le PAT du Conseil départemental du Finistère[585]

Le Conseil départemental du Finistère a développé un PAT 2016-2021, lauréat de l'appel à projet 2016 du Programme national pour l'alimentation. Il complète des dynamiques infra-départementales (dont celui du Pays de Brest, reconnu par le Ministère). Cinq enjeux transversaux le structurent : « *mieux connaître les comportements alimentaires des Finistérien.ne.s, sensibiliser et informer les consommateurs pour leur permettre d'être acteurs et actrices du changement, favoriser une alimentation issue de nos territoires accessible à tou.te.s et vecteur de lien social et enfin fédérer les acteurs locaux pour faciliter les synergies et le travail commun* ».

A cette fin, le Conseil départemental a mis sur pied la plateforme Agrilocal pour faciliter la mise en relation entre acheteurs publics (allant de 25 à 4000 repas/jour) et producteurs locaux. « *Pour un acheteur, Agrilocal29 garantit la traçabilité des produits, la géolocalisation des fournisseurs et la connaissance de l'offre locale, le respect de la réglementation des marchés publics (marchés en procédure adaptée), l'édition automatique des éléments*

[584] Préfecture de Bretagne, DRAAF, *Les projets, systèmes et démarches alimentaires en Bretagne*, 2021
[585] Site du Département du Finistère, *Mettons du Finistère dans nos assiettes*

contractuels, des bons de commande et des factures, la possibilité d'achat ponctuel ou de marchés à bons de commande ». « *Pour un fournisseur, Agrilocal29 permet une visibilité de ses productions en proximité (produits, signes de qualité), une connaissance des besoins des acheteurs locaux, un accès simplifié aux marchés publics, une mise à jour de son offre en fonction de la saisonnalité et des prévisions de production, une veille automatique sur les marchés en cours (information par SMS, email)* ».

- Le PAT de Belle-Île-en-Mer

Les PAT peuvent être initiés par des structures associatives. Ainsi, le PAT de Belle-Île-en-Mer est porté par le CPIE (Centre permanent d'initiatives pour l'environnement) et a été labellisé par l'État en mars 2018. Il ne relève donc pas directement de collectivités locales mais ne peut donner sa pleine expression sans leur appui.

Le diagnostic reconnaît au « *système alimentaire de Belle-Ile-en-Mer plusieurs atouts : proportion élevée de producteurs travaillant en agriculture biologique et en circuits courts par rapport à la situation française moyenne ; relais important des produits via les restaurants et commerces locaux, insularité favorable à l'établissement de circuits courts ; image positive du territoire permettant une valorisation efficace des produits. Néanmoins, la proportion d'aliments issus du territoire par rapport au volume total d'aliments consommés est très faible (6%). La mise en place de conditions assurant la transmission des exploitations agricoles actuelles, l'installation de nouveaux agriculteurs, la sécurisation et la diversification des productions et la communication sur les productions locales doivent donc être au cœur de la stratégie alimentaire de Belle-Ile-en-Mer »*[586].

- Le PAT de la ville de Rennes

Pour la Ville de Rennes, le premier « Plan alimentaire durable » 2015-2017 a ouvert la voie à un deuxième projet 2017-2020[587]. Détaillé en trois axes d'actions, le projet prévoit :

- « *Axe 1 - Politique d'achat : augmenter la part de produits alimentaires durables dans la restauration scolaire* ». De cet axe, peuvent être retenus le « *développement d'une légumerie de proximité (pour fournir la cuisine centrale en fruits et légumes crus prêts à l'emploi, bio et locaux), acheter des denrées sans OGM et huile de palme, afficher des indicateurs communs pour une alimentation durable* » (notamment celui de l'évaluation GES des menus…
- « *Axe 2 - Fabrication et distribution du repas : accélérer la transition de la restauration collective vers une offre plus durable* » : sont à remarquer des formations des agents de restauration scolaire, la recherche des outils et ustensiles permettant aux enfants de faire eux-mêmes…
- « *Axe 3 - Le temps du repas : sensibiliser et impliquer les adultes de demain* » : cet axe comprend notamment des actions vers les enfants (questionner leurs goûts…) et les familles.

La restauration publique à Rennes fournit environ 12 000 à 14 000 repas par jour dont 9500 pour les écoles, le restant étant servi, notamment, pour les personnes âgées en maison de

[586] CPIE, Belle Ile Nature, *Vers une stratégie alimentaire à Belle-Ile-en-Mer » Alimentation Locale – Diagnostic*
[587] Ville de Rennes, *Plan Alimentaire Durable de Rennes - Les ambitions, les proposition*

retraite. L'introduction de plats végétariens concerne environ 1000 enfants. Parmi les actions pour atténuer le gaspillage alimentaire, le dispositif « *petite faim - grande faim* » permet de donner une autonomie aux enfants dans le choix de leur consommation. Le don des plats non consommés des cantines vers les associations caritatives a également été initié. Enfin, parmi les actions complémentaires, l'action « *Terres de source* » de la Collectivité Eau du Bassin Rennais vise à contractualiser avec des producteurs du bassin amont de la Vilaine. En contrepartie de l'adoption de pratiques favorables à la qualité de l'eau, la collectivité s'engage à assurer des débouchés ; la labellisation des productions constitue un signal pour les consommateurs locaux[588].

La majorité de ces Projets alimentaires territoriaux repose sur un pilier fondamental : la restauration scolaire. Tout en préservant les règles d'égalité prévalant pour la commande publique, les règles de la commande publique, comme nous le verrons plus tard pour la Région Bretagne, ont dû être adaptées pour répondre aux attentes de la loi Egalim.

1.6. Restauration collective publique : des objectifs de qualité

Sans aboutir nécessairement à un Projet alimentaire territorial, les collectivités en charge de restauration collective sont désormais tenues à des objectifs de qualité. « *Au plus tard le 1er janvier 2022, les restaurants collectifs en charge d'une mission de service public devront proposer une part au moins égale à 50% (en valeur HT d'achats en €, calculé par année civile) de produits alimentaires qui répondent à au moins un critère des critères de qualité suivants :* produits issus de l'agriculture biologique (20% minimum du montant des achats), certains produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (AOP, ICP…), produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable, produits bénéficiant du logo « Région ultra-périphérique », produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie[589].

Ces approches invitent les collectivités à renouveler leur appréhension des marchés publics alimentaires et à adapter le cahier des charges des délégataires quand la restauration publique n'est pas gérée en régie… ce qui ne peut se faire que dans un dialogue étroit avec le monde agricole, les marges de manœuvre laissées aux seules collectivités par le Code des marchés publics étant très limitées.

Pour rappel, « *la DRAAF a chiffré l'ensemble des repas délivrés par les systèmes de restauration publique ou parapublique (qu'ils soient opérés en interne ou par des prestataires privés) à environ 179 millions pour la Bretagne* » par an – soit 4,8% des repas consommés chaque année en Bretagne (petit déjeuner inclus).

De plus en plus de collectivités relient leur agriculture locale aux systèmes de restauration publique (scolaire…). L'exemple le plus abouti au niveau national se situe à Mouans-Sartoux, ville de 10 000 habitants des Alpes Maritimes : « *Depuis 2012, les cantines de la ville servent des repas 100% bio. Les approvisionnements sont majoritairement locaux et plus de 85% des*

---

[588] Eau du Bassin rennais, *Label local Terre de sources*
[589] ADEME, *La loi EGALIM – les mesures pour la restauration collective publique*, 2019

légumes proviennent de la régie agricole de Haute-Combe, un ancien domaine de quatre hectares acheté aux portes de la ville (étendu à six hectares en 2015) où trois agriculteurs recrutés sous statut municipal conduisent les cultures »[590]. Cette commune a donc mis en synergie un objectif de restauration publique et son intervention foncière avec un outil rarement investi, une régie agricole.

1.7. Alimentation et aménagement du territoire : des enjeux de régulation

Les Projets alimentaires territoriaux renouvellent la question de l'aménagement du territoire et la place accordée aux fonctions alimentaires par un territoire, tant au niveau de la production que de la distribution ; question qui devient de plus en plus sensible avec les objectifs des transitions environnementales.

1.7.1 Préserver les capacités productives de l'agriculture, particulièrement pour les fonctions alimentaires

Le cadre général du droit de l'urbanisme est défini à l'échelle nationale. Le droit de l'urbanisme est défini comme « *un ensemble de règles et d'institutions établies en France en vue d'obtenir un aménagement de l'espace conforme aux objectifs d'aménagement des collectivités publiques* »[591]. Les collectivités locales et particulièrement les communes occupent un rôle central dans le droit de l'urbanisme avec plusieurs documents cadres que sont :

- **les Plans locaux d'urbanisme (PLU)** ou, de plus en plus fréquents, **les Plans locaux d'urbanisme intercommunaux (PLUI),** dont le but est de définir le projet d'aménagement du territoire, dans le respect du Plan d'aménagement et de développement durable (PADD) ;
- **les Schémas de cohérence territoriale (SCOT),** auxquels doivent se mettre en conformité les PLU des communes membres. Ce sont des projets de territoire « visant à mettre en cohérence l'ensemble des politiques sectorielles, notamment en matière d'habitat, de mobilité, d'aménagement commercial, d'environnement et de paysage »[592]. Le SCOT doit en effet prendre en compte de nombreux documents, notamment ceux associés aux différentes fonctionnalités environnementales d'un territoire (eau…) : le Schéma directeur d'aménagement et de gestion des eaux (SDAGE), les Schémas d'aménagement et de gestion des eaux (SAGE) et les chartes des Parcs naturels régionaux.

Parmi les enjeux récents appréhendés par les documents d'urbanisme figurent le mitage du foncier agricole, l'étalement urbain et l'artificialisation des sols. La question s'avère particulièrement sensible pour une région attractive comme la Bretagne. En effet,

---

[590] La Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD) de Mouans-Sartoux, *La MEAD : le projet alimentaire territorial de Mouans-Sartoux*

[591] H. Jacquot, Droit de l'urbanisme, Dalloz, 1989 cité dans le Code de l'urbanisme Wikipedia

[592] Wikipedia, *Schéma de cohérence territoriale*

l'artificialisation des sols, en empiétant sur les terres cultivables, peut venir réduire le potentiel d'activités agricoles mais également la biodiversité[593].

De plus en plus de documents d'urbanisme locaux intègrent ces questions de foncier agricole, en mettant en œuvre, notamment, des démarches partenariales avec les acteurs de l'agriculture et particulièrement les Chambres d'agriculture, qui ont développé une ingénierie en ce sens.

Des « Chartes de l'agriculture et de l'urbanisme » ont été définies au niveau départemental sous l'égide des Préfets en associant les Chambres d'agricultures départementales, les Associations d'élus et le Président du Conseil départemental. Ainsi plusieurs chartes ont été actualisées et signées récemment dans le Morbihan ou en Ille-et-Vilaine, précisant notamment : « *Nourrir la population est la première des vocations de l'agriculture. L'artificialisation étant difficilement réversible, il est indispensable de prévoir une protection durable et une gestion économe du foncier afin de concilier maintien de l'agriculture et développement des communes et des villes »*[594]. Ces documents détaillent un ensemble de préconisations et prévoient des dispositifs de suivi et évaluation.

Une gouvernance partagée, des diagnostics co-construits, une identification concertée des enjeux majeurs et l'intégration par les élus des questions agricoles dans les SCOT peuvent en constituer les socles, particulièrement pertinents.

Dans le cas des agglomérations, ces démarches peuvent permettre de développer « *une politique locale en faveur de l'agriculture périurbaine et une politique intégrée des espaces agricoles, forestiers et naturels périurbains »*[595] ; l'objectif étant de favoriser l'attractivité des villes avec des activités agricoles de proximité contribuant à leur qualité de vie tout en limitant l'étalement urbain, le morcellement des terres (mitage), l'artificialisation des sols et les risques de spéculations sur les terres agricoles ou de conflits de voisinage.

Par ailleurs, l'élaboration des documents d'urbanisme peut, sous l'impulsion des élus, être l'occasion de concevoir « *une stratégie partagée de développement de l'agriculture biologique sur le territoire. De même, ces deux outils de planification peuvent prendre en compte et mettre en valeur les multifonctionnalités de l'agriculture (foncier, identité patrimoniale et paysagère, lien ville-campagne, biodiversité, etc.) pour en faire une fin et un moyen du développement durable du territoire* »[596].

Les collectivités peuvent accompagner la remise en culture de friches agricoles, pour des projets de maraîchage, par exemple. Ainsi, la commune de Moëlan-sur-Mer a décidé « *de mettre en culture des parcelles agricoles privées laissées à l'abandon* »[597]. Certains labels viennent encourager la conversion de parcelles agricoles en agriculture bio comme le label « *Territoire BIO Engagé* »[598].

---

[593] Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, *Plan biodiversité : un groupe de travail partenarial visant la lutte contre l'artificialisation des sols*
[594] Préfecture du Morbihan, Charte de l'agriculture et de l'urbanisme, 2020
[595] Terres en ville, Guide de la co-construction des politiques agricoles péri-urbaines d'agglomération, 2008
[596] CERDD, *SCoT, PLU(i) et agriculture biologique : réglementer l'usage des sols*, 2016
[597] Reporterre, *Une commune bretonne impose l'agriculture bio et paysanne à 400 propriétaires*, 2020
[598] Initiative Bio Bretagne, *Lauzach devient la première commune bretonne labellisée Territoire BIO Engagé*, 2021

Les enjeux d'alimentation peuvent donc être spécifiquement intégrés dans les documents d'urbanisme et être mentionnés dans les cahiers des charges de recrutement de cabinets d'étude accompagnant leur définition[599].

Avec **le Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires (SRADDET),** la Région se voit dotée d'une compétence plus marquée sur l'aménagement du territoire puisque ce document « *fixe les objectifs de moyen et long termes en lien avec plusieurs thématiques : équilibre et égalité des territoires, implantation des différentes infrastructures d'intérêt régional, désenclavement des territoires ruraux, habitat, gestion économe de l'espace, intermodalité et développement des transports, maîtrise et valorisation de l'énergie, lutte contre le changement climatique, pollution de l'air, protection et restauration de la biodiversité, prévention et gestion des déchets. Il se substitue aux schémas sectoriels idoines : SRCE, SRCAE, SRI, SRIT, PRPGD*. »

Le SRADDET, construit en concertation, est doté d'une « *normativité « adaptée » car ses objectifs s'imposent aux documents locaux d'urbanisme (SCoT et, à défaut, plans locaux d'urbanisme, cartes communales, plans de déplacements urbains, plans climat-air-énergie territoriaux et chartes de parcs naturels régionaux) dans un rapport de prise en compte, alors que ces mêmes documents doivent être compatibles avec les règles générales du SRADDET* ».

1.7.2 Encourager la diversité de l'offre alimentaire : de l'urbanisme commercial à l'occupation temporaire du domaine public

L'urbanisme permet d'organiser les différentes fonctions dans la ville : logement, transport… L'implantation commerciale fait l'objet depuis quelques années d'une attention particulière.

En effet, la concurrence peut s'avérer vive dans les zones de grande densité urbaine, où les commerces de centralité sont souvent menacés par la grande distribution. Dans les zones rurales, il est important de rappeler combien l'équilibre économique des commerces, y compris alimentaire, peut être précaire alors que les habitants s'approvisionnent prioritairement dans les grandes surfaces alimentaires[600].

Ainsi, dans le cadre de son étude « *Centres-bourgs et centres-villes de Bretagne : réinventons les centralités !* » de 2017, le CESER a rappelé l'importance, dans les équilibres urbains, des stratégies de développement commercial et de régulation des équilibres centre/périphérie. Les documents d'urbanisme (SCOT, PLU) ont en ce sens leur rôle pour garantir « *l'équilibre entre développement périphérique et dynamisme du centre ».*

La loi Evolution du logement, de l'aménagement et du numérique de 2018 renforce le rôle du Document d'aménagement artisanal et commercial (DAAC), composante du SCOT, dans « *la préservation des centralités et un rôle d'orientation sur les typologies de commerce* ». De plus en plus de SCOT ajustent leur volet « commerce » afin d'adapter leurs orientations en matière

---

[599] Agence Normande de la Biodiversité et du Développement Durable (ANBDD) et de Promotion Santé Normandie, *Agir pour une alimentation durable et saine*

[600] Convention de partenariat entre le Conseil Départemental d'Ille-et-Vilaine et l'Université Rennes 2, Démarche « Bouclier Rural » - « Les services en milieu rural : retour d'enquêtes », Rapport 2015, Novembre 2015

d'offre commerciale et de centralité, en vue de passer d'un rôle de « *modérateur* » à un rôle « *d'accompagnateur de la transformation* » de l'offre commerciale[601]. Ce contexte plaide pour une plus grande coopération entre les élus et les acteurs du commerce, pour une meilleure analyse des contextes de centres-villes et centres-bourgs et l'intégration de l'évolution du commerce numérique et des livraisons.

Le gel de la création de surfaces commerciales (dont les magasins de grande distribution généraliste) a été l'un des sujets de discussions de la loi « Climat et résilience »[602]. La Commission nationale d'aménagement commercial (CNAC) statuera sur les créations ou extensions de surfaces commerciales entre 3000 et 10 000 m². Les projets d'une surface de vente de plus de 10 000 m² seront désormais interdits.

Jusqu'à présent, les Commissions départementales d'aménagement commercial (CDAC)[603] statuent, département par département, sur les demandes de création de surfaces commerciales. Depuis quelques années, le nombre des demandes a diminué, tout comme le nombre de dossiers acceptés.

Comment favoriser la diversité d'accès à l'alimentation au niveau communal en milieu rural ? Le maire dispose d'outils pour soutenir le « dernier commerce » ; il peut, par exemple, mettre à disposition, à loyer avantageux, des locaux à destination d'un commerce alimentaire ou d'un restaurateur. L'autorisation d'occupation du domaine public pour des marchés (avec appels à candidatures pour des producteurs bio ou des producteurs locaux…) constitue un autre levier. La création de ce marché peut être précédée d'un sondage auprès des habitants pour connaître leur appétence à fréquenter et à s'approvisionner auprès de ce marché local. Les élus peuvent également soutenir des initiatives citoyennes comme des cafés-épiceries associatifs ou des SCIC.

Un autre levier peut être activé : celui de l'agriculture urbaine.

1.7.3 Agriculture urbaine : une activité investie de multiples fonctions

Le CESE définit l'agriculture urbaine comme « *tout acte maîtrisant un cycle végétal ou animal se déroulant en milieu intra-urbain (sur ou dans des bâtiments, des sous-sols ou en pleine terre dans les espaces interstitiels) et faisant le lien avec l'agriculture périurbaine et rurale qui se développe sur les mêmes bassins de vie. Elle se caractérise par la diversité de ses fonctions dont certaines peuvent relever de l'intérêt général : elle peut combiner production alimentaire, finalité sociale (interrelations, insertion, cohésion…), environnementale (lutte contre les ilots de chaleur, prévention et valorisation des déchets…) et pédagogique (lien alimentation/agriculture, saisonnalité des productions…). Des formes « marchandes » (à finalité essentiellement commerciales) coexistent avec des formes « non marchandes » (sans*

[601] Fédération des SCOS, Les SCoT et l'aménagement commercial de demain, septembre 2019
[602] Ouest-France, Les députés votent l'interdiction des nouveaux centres commerciaux de plus de 10 000 m2
[603] Les CDAC (Commission Départementale d'Aménagement Commercial), sont composées de 7 élus (dont les élus des territoires concernés), 3 représentants des chambres consulaires (1 par établissement consulaire), 4 personnalités qualifiées représentant des associations de consommateurs et d'organismes liés au développement durable des territoires.

vocation commerciale). L'agriculture urbaine n'est pas confinée aux métropoles et peut se développer dans les villes et les bourgs ruraux »[604].

A Saint-Brieuc, une chèvrerie d'initiative privée, un Jardin Ressource qui propose « *à chacune et chacun de découvrir et d'expérimenter la création d'un espace favorisant la biodiversité végétale et animale en milieu urbain* »[605] illustrent ces implantations dans les quartiers.

Des modèles de développement urbain tels que la « ville archipel » à Rennes permettent une proximité des habitants avec les activités agricoles au-delà de la rocade : des exploitations maraîchères, des activités associatives peuvent y trouver place. La ville de Rennes a ainsi lancé un « *appel à manifestations d'intérêts pour 6 parcelles à la Prévalaye, représentant 11,5 hectares* ». Le cahier des charges indique la vocation de ces parcelles tournées vers la « *conduite des productions végétales est basée sur l'amélioration constante de la fertilité et de l'activité biologique des sols et privilégie l'apport d'amendements organiques* ». Une attention est portée, dans la sélection des porteurs de projets, « *aux projets innovants, mixant différents types d'activités agricoles mais aussi culturelles ou sociales et issus de l'économie sociale et solidaire (ESS). La commercialisation des produits est souhaitée en proximité [et] une attention particulière sera portée quant à la viabilité financière des projets* »[606]. Mises à disposition à titre temporaire par la Ville, les parcelles pourront faire l'objet d'un « *bail rural à clauses environnementales, qui permet des investissements et d'être éligible à des aides agricoles* ».

1.8. Les politiques de lutte contre le gaspillage alimentaire

Le rapprochement de la production et de la consommation vise aussi à réduire le gaspillage alimentaire. Pratique ancestrale, le compost (utilisant, notamment les déchets alimentaires) fait l'objet d'un renouveau depuis les années 1970. Qu'en est-il des biens alimentaires consommables qui ne sont finalement pas consommés (des légumes moches non commercialisés aux produits dont la date limite de conservation est dépassée) ?

L'ADEME a la possibilité de lancer des expérimentations à vocation environnementale, basées sur le contexte territorial. En Bretagne elle a ainsi initié trois projets. Le premier s'est adressé à la grande distribution, avec une expérimentation sur le don aux associations de solidarité. Le deuxième s'adressait aux restaurateurs (20 d'entre eux ont participé) pour chiffrer les pertes en volume et en valeur associées à du gaspillage alimentaire : 80% des pertes sont réalisées en cuisine avec une perte équivalant à 10 000 à 30 000 € par restaurant. Enfin, les métiers de bouche se sont engagés dans des « éco-défis des commerçants et artisans »[607].

Les collectivités territoriales peuvent jouer un rôle, au travers de plusieurs leviers. Ainsi, la loi Egalim oblige tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés) à réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire. Une meilleure gestion des flux dans la restauration publique aussi bien en cuisine qu'en salle constitue une première opportunité. Les acteurs de

---

[604] CESE, *Le CESE a adopté son avis "L'agriculture urbaine: un outil déterminant pour des villes durables",* 2019
[605] Le Vert jardin, Le Jardin Ressource - Saint-Brieuc
[606] Rennes Métropole, *Un projet agricole à Rennes, ça vous tente ?*
[607] Audition de Sophie PLASSART, ADEME, 11 octobre 2018

la restauration collective s'attaquent au gaspillage alimentaire[608] avec la pratique de portions « petite faim » et « grande faim » pour les élèves de primaire dans certaines cantines.

Certains opérateurs sont soumis à des obligations de don (dans le cadre de la loi Garot). Cette obligation s'inscrit dans le renouvellement des politiques de lutte contre la précarité alimentaire.

1.9. Les politiques de lutte contre la précarité alimentaire

Le terme de « lutte contre la précarité alimentaire » s'est substitué à celui « d'aide alimentaire » qui se focalisait sur une nature d'outils plutôt que sa finalité, alors qu'autres voies sont explorées à cette fin. Elle « *vise à favoriser l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale »*[609].

1.9.1 Une mobilisation d'urgence, qui s'est institutionnalisée

L'aide alimentaire a connu un nouvel élan au mitant des années 1980, avec la mobilisation des Restos du Cœur. Les dispositifs d'aide alimentaire conçus en France en 1985 ont inspiré l'Union européenne en 1987[610].

L'aide alimentaire s'est donc institutionnalisée, avec, en complément, un système de marchés à l'échelle nationale et européenne. Le dispositif est complété par les dons de particuliers, notamment lors de collectes événementielles.

Avec l'ensemble de ces dispositifs, le défi de l'aide alimentaire est relevé, mais seulement partiellement.

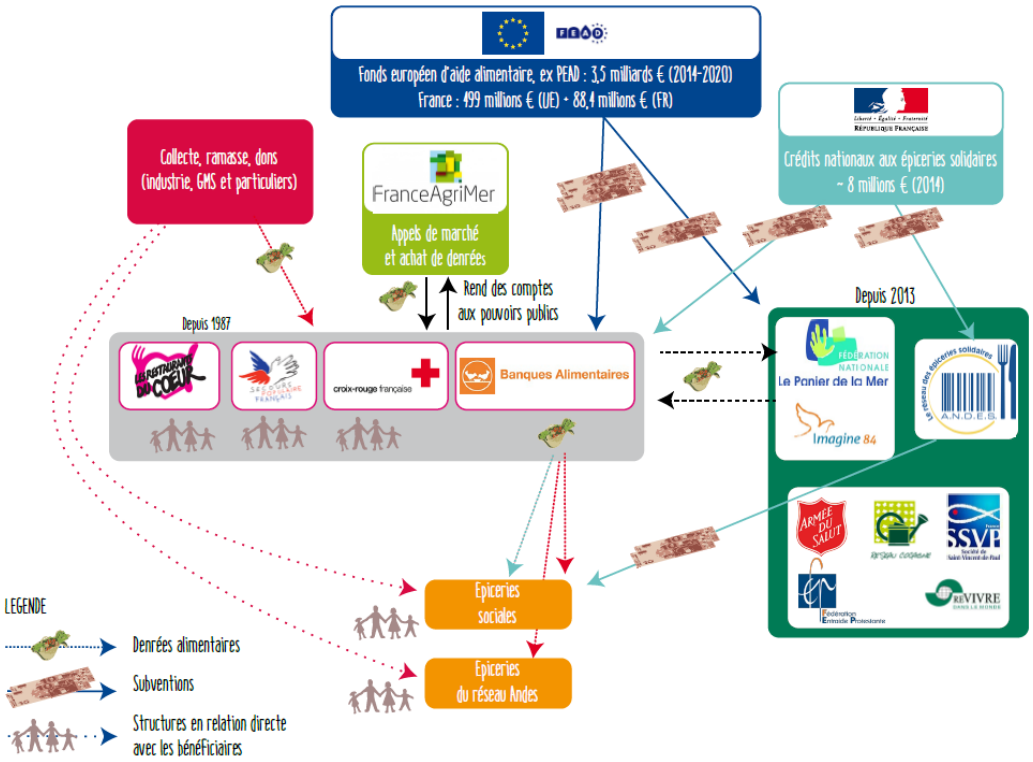
En effet, elle a su prendre en charge des usagers toujours plus nombreux et de profils plus divers : « *des personnes ayant basculé récemment dans la précarité du fait d'un accident de la vie, aux « travailleurs pauvres » recourant ponctuellement à l'aide alimentaire afin de pallier à leurs difficultés budgétaires, en passant par les ménages durablement inscrits dans la précarité ou les personnes «hors droits», exclues des dispositifs d'action sociale… »*[611].

La crise du COVID-19 aura vu croître ces profils parmi lesquelles les familles monoparentales, ou les étudiants ne pouvant plus accéder à leur job rémunérateur.

---

[608] ADEME, *Lutte contre le gaspillage alimentaire dans une cantine scolaire*
[609] Ministère des solidarités et de la santé, *Lutte contre la précarité alimentaire*
[610] Audition de Dominique PATUREL, INRAE – Montpellier, 12 septembre 2019
[611] Cairn, Revue Recherche sociale, *L'aide alimentaire : acteurs, pratiques et modalités d'accompagnement des publics*, Ariane Alberghini, Florence Brunet, Raphaël Grandseigne, Justine Lehrmann, 2017

Dispositif de l'aide alimentaire en France.



Source : CIVAM-Agrocampus [612]

La réussite du dispositif d'aide alimentaire tient également à l'efficacité de son organisation pour alimenter les bénéficiaires (5,5 millions avant la crise du COVID-19). Rien que pour le Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD) géré par FranceAgriMer, « *4 associations : le Secours Populaire, les Restos du Cœur, la Croix Rouge Française et la Fédération Française des Banques Alimentaires* » reçoivent, localement, les denrées issues de ces marchés. « *Pour l'année 2018, les 80 M€ du FEAD réservés à la France ont été affectés à l'achat de 33 types de denrées alimentaires dont la liste a été établie après concertation entre les autorités et les 4 associations ; 350 entrepôts sont livrés, soit environ 17 000 opérations unitaires par an* »[613]. L'évolution de l'aide alimentaire a reposé également sur la professionnalisation des acteurs. Sa structuration s'appuie, en local, sur les antennes des grands réseaux associatifs, leurs professionnels et leurs nombreux bénévoles ainsi que sur les Centres communaux (ou intercommunaux) d'action sociale. Si au fil des ans, ces acteurs se sont professionnalisés, une étude d'évaluation considère qu'ils pâtissent parfois d'un défaut de prérequis en termes d'accompagnement socio-psychologique autour de l'aide alimentaire[614]. Le dispositif de lutte contre la précarité alimentaire peut s'avérer essentiel dans un parcours de réinsertion sociale : l'aide alimentaire va constituer, pour certaines personnes en situation d'exclusion sociale un point d'ancrage pour débuter un parcours mobilisant l'ensemble des aspects de la réinsertion (logement, emploi…).

---

[612] Archives ouvertes, *Résultats de l'étude Solidarités alimentaires territorialisées (Solalter) en Bretagne, Vers un système alimentaire solidaire en Bretagne*, 2015

[613] FranceAgrimer, *Fonds européen d'aide aux plus démunis*

[614] Direction Générale de la Cohésion sociale, Bureau accès aux droits, insertion et économie sociale et solidaire, *Etude portant sur les modalités de distribution de l'aide alimentaire et d'accompagnement aux personnes développées dans ce cadre*, 2016

Ce dispositif est complété par de nouveaux canaux. Ainsi, des surplus des secteurs de l'industrie agroalimentaire (production, transformation) et des grandes et moyennes surfaces (distribution) et la restauration collective concourent à approvisionner les dispositifs d'aide alimentaire. Les lois Garot[615] et Egalim[616] instaurent un dispositif de conventionnement entre les acteurs de la chaîne alimentaire et les associations référencées pour l'aide alimentaire. Selon une ordonnance du 21 octobre 2019, « *les opérateurs de la restauration collective (publique et privée) préparant plus de 3 000 repas par jour disposent d'un délai d'un an pour proposer une convention de dons à une association habilitée* »[617]. Dans le cadre de la crise du COVID-19, un partenariat a été développé, à l'automne 2020, entre administration déconcentrée (Préfecture de région), collectivités territoriales (Région Bretagne) et industries agroalimentaires pour poser « *les bases d'une coordination régionale inter-associative, qui va permettre de renforcer le maillage des interventions sur le territoire breton et d'élargir, à terme, le champ des actions au bénéfice des populations les plus fragiles* »[618]. Par ailleurs, en 2019, deux nouveaux dispositifs issus du Plan de lutte contre la pauvreté s'y ajoutent : les petits déjeuners gratuits dans les écoles des territoires prioritaires ainsi que la cantine à 1 euro dans les communes rurales les plus défavorisées, afin de les inciter à pratiquer la tarification sociale. A défaut de restauration scolaire lors de la crise du COVID-19, la ville de Brest a distribué des chèques alimentaires pour les familles les plus démunies[619].

1.9.2 Des alternatives pour enrichir les dispositifs existants ?

La lutte contre la précarité alimentaire reste un fondement des politiques de solidarité en France. Pour autant, son organisation fait l'objet de regards critiques, avec l'objectif d'en améliorer les fondements pour mieux répondre à ses finalités.

Premièrement, des enquêtes ont mis en lumière la moindre qualité de quelques produits fournis dans le cadre des marchés en volume (escalopes de poulets gonflées avec de l'eau) par de rares délégataires, peu scrupuleux ; la qualité nutritionnelle constituant un des enjeux d'équité[620].

Deuxièmement, l'association entre lutte contre le gaspillage alimentaire et aide alimentaire questionne, au niveau éthique, certains acteurs. Comme l'indique la Fédération des acteurs de la solidarité (FAS) : « *Si l'on estime nécessaire de retirer du circuit alimentaire une catégorie de produits, le principe d'égalité impose que cette mesure protège tout le monde, sans exception. Alors qu'il entend lutter contre la stigmatisation des personnes démunies, objectif*

---

[615] Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

[616] Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

[617] Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, *Les mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective*, 2020

[618] Préfecture de Région Bretagne, *L'État et la Région s'engagent avec le collectif des associations d'aide aux plus démunis*,

[619] Brest.fr, *Covid-19 : Une nouvelle aide pour les familles*

[620] IGAS, *La lutte contre la précarité alimentaire, Evolution du soutien public à une politique sociale, agricole et de santé publique*, 2019

inscrit dans le plan quinquennal de lutte contre la pauvreté, le gouvernement véhicule, avec cette proposition, l'image d'une catégorie de population de seconde zone »[621].

Troisièmement, les dispositifs se voient analysés au regard de la place des bénéficiaires dans ces dispositifs, leur capacité d'agir : sont-ils acteurs dans leur accès à l'alimentation ? Les épiceries sociales ont justement été créées pour mieux investir les usagers dans leurs choix.

Plusieurs concepts sont mobilisés pour renouveler les approches. Dans le sillage de la définition du droit à l'alimentation d'Olivier de Schutter[622], celui de « *démocratie alimentaire »*[623] suggère que *« tous les membres du système agroalimentaire ont des opportunités égales et effectives de participer à la formation du système, ils disposent en particulier des connaissances à propos des moyens alternatifs de concevoir et réaliser ce système* ».

A la croisée de l'évaluation des dispositifs existants et du renouvellement de l'approche conceptuelle, de nouvelles solutions émergent : l'élargissement des bénéficiaires de la restauration publique (elle-même en évolution avec plus d'approvisionnements en produits frais et de proximité, bio…) ; une carte de sécurité sociale de l'alimentation[624], donnant droit, avec un certain montant, à l'achat de biens alimentaires auprès de producteurs locaux. Ces solutions reposent sur des échelles plus locales de reconfiguration de l'aide alimentaire.

A l'échelle globale, le Programme Alimentaire Mondial, pointe, au-delà de la crise du COVID-19, la congruence de multiples facteurs de famine : « *En raison des nombreuses guerres, du changement climatique, de l'utilisation généralisée de la faim comme arme politique et militaire, et d'une pandémie mondiale qui aggrave tout ça de façon exponentielle, 270 millions de personnes s'acheminent vers la famine", a prévenu le chef du PAM, l'Américain David Beasley* ».

1.10. Les politiques de communication, d'information et d'éducation à l'alimentation

Si les habitudes alimentaires, et plus généralement une culture alimentaire s'acquièrent, en premier lieu, dans le cadre familial, elles sont également soumises à diverses influences, pouvant être contradictoires, ou incohérentes avec les politiques publiques de nutrition-santé. C'est pourquoi les acteurs publics s'intéressent à l'information et à l'éducation à l'alimentation. En matière d'éducation, il appartient au Ministère de l'Education nationale de définir le contenu des programmes scolaires. L'encadrement de la publicité des biens alimentaires résulte soit de la loi, soit de la régulation par les acteurs, stimulés par le CSA. Enfin, les collectivités et l'État utilisent des outils de communication pour agir sur l'alimentation.

---

[621] Sens-Dessous, *Aide alimentaire : les pauvres doivent-ils être condamnés à manger les surplus de notre société de consommation ?* 2013
[622] Nations Unis Droits de l'homme, *Rapporteur spécial sur le droit à l'alimentation*
[623] Côme, *La démocratie alimentaire : une politique urbaine émergente*, Revue Sur-Mesure, 2017
[624] Ingénieurs sans frontière, *Pour une sécurité sociale de l'alimentation*s, 2019

1.10.1 L'alimentation au menu des programmes éducatifs ?

Quand on parle d'éducation à l'alimentation… de quoi parle-t-on ? En tout premier lieu, il est nécessaire de préciser qu'il n'existe pas de cours spécifique, balisé dans les programmes scolaires, dédié à l'éducation à l'alimentation.

Son importance est pourtant reconnue. « *Pour que chaque citoyen puisse choisir son alimentation et que celle-ci soit favorable à son bien-être et à sa santé, il lui faut disposer des savoirs, savoir-être et savoir-faire nécessaires. Transmis par la famille, ces savoirs sont très rapidement confrontés aux informations nombreuses reçues par d'autres canaux et dans d'autres sphères. Tout au long de sa scolarité le futur citoyen acquiert des compétences, qu'il est amené à confronter à celles véhiculées par la société. Ainsi, le législateur a confié à l'éducation nationale la mission, devenue essentielle, de former les futurs consommateurs de demain* »[625]. Cette approche est reprise dans le PNA, articulé au PNNS, tous deux étant désormais réunis dans le Programme national alimentation et nutrition[626]. Ainsi, l'article L312.17-3 du Code de l'alimentation, instauré par la loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire dispose qu'« *une information et une éducation à l'alimentation, cohérentes avec les orientations du programme national relatif à la nutrition et à la santé […] sont dispensées dans les écoles, dans le cadre des enseignements ou du projet éducatif territorial* ».

La mise en œuvre de ces objectifs repose sur la convergence de nombreux facteurs. Un récent rapport *« Éducation alimentaire de la jeunesse »*[627] dresse un état des lieux avant de formuler des recommandations. De caractère interministériel, l'éducation à l'alimentation dépend d'une multiplicité d'acteurs, de programmes, au sein et en-dehors de la communauté éducative, à plusieurs échelles territoriales. Concrètement, l'approche collective et collaborative doit reposer sur une culture commune, de la formation partagée, des outils uniformisés, une volonté politique forte, des ateliers pratiques (le concret pour éviter une approche trop intellectualisée…), des partenariats renouvelés (collectivités territoriales, chambres consulaires, Comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté…). L'éducation alimentaire repose à la fois sur les enseignements disciplinaires et transdisciplinaires. L'implication des élèves est un gage d'efficacité. Les nombreuses actions nationales déployées en Bretagne[628], « classe du goût », « semaine du goût », « un fruit à la récré », « plaisir à la cantine » connaissent des fortunes diverses. Par ailleurs, « *les séances d'information peuvent être assurées par des acteurs variés : infirmières, agents territoriaux de l'établissement, experts scientifiques, partenaires, etc.* », témoignant de la nécessité des partenariats. Le rapport pointe le fait que, dans le fourmillement d'initiatives, relevant de « *plans ou programmes encore juxtaposés et partiellement redondant*s », la qualité pédagogique, la cohérence et l'uniformité restent encore à trouver. D'où « *la pertinence des démarches globales, inscrites dans la durée pour une efficacité à plus long terme*. » Car il s'agit d'un long et lent travail pour que les jeunes « *deviennent des acteurs éclairés de leur alimentation.* » Le

---

[625] Ministère de l'éducation nationale, Rapport de l'Inspection générale de l'éducation nationale, *Education alimentaire de la jeunesse*

[626] Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, *PNAN : le programme national de l'alimentation et de la nutrition*, 2019

[627] CGAAER, *Éducation alimentaire de la jeunesse*, 2018

[628] DRAAF Bretagne, *Éducation à l'alimentation*

rapport souligne que « l*es lois de décentralisation ont donné de nouvelles responsabilités aux collectivités territoriales : elles doivent en conséquence être associées à la définition d'une stratégie nationale et à sa mise en œuvre, chacune pour ce qui la concerne. Les responsabilités respectives des différents acteurs doivent être précisées et réparties et la continuité des messages assurée*. » Le CRALIM (Comité régional de l'alimentation) pourrait en être l'outil.

1.10.2 La publicité : l'alimentation sous influences

La régulation de la publicité est une attente exprimée de la part des professionnels de santé du fait de l'exposition, très tôt, de jeunes publics aux publicités promouvant les produits gras et sucrés. « *88% des spots à destination des plus jeunes concernent des aliments de Nutri-Score D et E et 43% pour les aliments tous publics* »[629].

La loi Even (1991) définit un ensemble de restrictions s'appliquant uniquement au tabac et à l'alcool, mais elle fait plutôt figure d'exception. En matière de publicité pour les produits alimentaires, le législateur a plutôt choisi le « *paradigme du consommateur. Il caractérise les droits de la consommation et ceux de la santé publique français et européens, et plus généralement les économies libérales. Parmi les moyens de prévention pour favoriser un comportement sain pour la santé, l'information du consommateur est privilégiée par le législateur européen et national. Il est à noter que cette approche est facile à mettre en œuvre et peu onéreuse. Ce dispositif est également perçu comme préservant la liberté de choix du consommateur et comme ayant plus de chance de ne pas constituer une restriction injustifiée aux échanges commerciaux »*[630].

Ainsi, la loi du 9 août 2004 oblige les annonceurs faisant diffuser une publicité pour la plupart des produits alimentaires à y apposer une mention sanitaire : *« Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour »* ; *« Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière »* ; *« Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé »* ; *« Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas »*. Dans le cas contraire, ils doivent « *verser à l'administration fiscale une contribution de 1,5% sur les sommes nettes investies dans leur campagne* ». En complément, le CSA promeut une forme d'autorégulation. Il a proposé la rédaction et l'adoption d'une Charte alimentaire[631] « *destinée à promouvoir une alimentation saine et une activité physique régulière* ». Cette charte se présente comme une parade des professionnels pour prévenir ou éviter une intervention du législateur. La publicité télévisuelle constitue un revenu essentiel pour les chaines de télévision, alors qu'une part de plus en plus importante des campagnes publicitaires des grands groupes se déplace vers le web.

1.10.3 Des leviers pour les collectivités locales ?

Si l'éducation à l'alimentation relève de l'État, les collectivités territoriales peuvent agir au titre de plusieurs de leurs compétences : tourisme, culture, patrimoine, développement… sans

---

[629] IDDRI, *Loi Climat et Résilience : une opportunité pour mieux prendre en compte le climat dans les politiques alimentaires*, 2021
[630] INSERM, *Loi de santé publique du 9 août 2004 : messages sanitaires et marketing alimentaire*
[631] CSA, *Charte alimentaire*,

oublier le rôle important qu'elles jouent en matière de restauration collective (restauration scolaire notamment). Plus spécifiquement, la communication peut être investie pour donner une orientation souhaitée en résonnance avec les sujets alimentaires.

Les collectivités peuvent également soutenir des initiatives portées par des associations, telles que « Défi foyers à alimentation positive »[632] : les territoires de Plouguerneau, de Ploërmel, du Golfe du Morbihan, de la Bretagne Romantique… mettent à l'honneur l'expérience de ménages expérimentant une transition de leur alimentation : « *L'objectif de ce défi est de démontrer de manière conviviale que l'on peut avoir une alimentation savoureuse, bio et locale, sans augmenter son budget alimentaire* ». Les familles participent à des formations, sont accompagnées et deviennent, de fait, des ambassadrices de ce régime.

La contribution de la restauration scolaire à l'éducation alimentaire de la jeunesse est essentielle pour l'élève. « *Prenant environ 140 repas chaque année dans ce cadre, il y rencontre certes de nouvelles saveurs, de nouvelles présentations, mais il apprend aussi à reconnaître et accepter les différences, à suivre des règles, à respecter le travail des autres et le confort de ses voisins, à vivre ensemble* ». L'éducation aux autres temps de l'alimentation (petit déjeuner, goûter…) permet d'éviter le grignotage, source de déséquilibres. La loi Egalim impose aux systèmes de restauration une obligation annuelle d'information des usagers sur la « *la part des produits entrant dans la composition de ces 50%, et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable* »[633].

De même, des actions liées à l'alimentation peuvent trouver leur place dans les Temps d'accueil périscolaire (TAP)[634], organisés et pris en charge par la commune en prolongement de la journée de classe, puisque leur objectif est de favoriser l'accès de tous les enfants aux pratiques culturelles, artistiques, sportives, etc…

Enfin, dans le milieu médical, l'alimentation revêt une importance de plus en plus grande dans les parcours de soin. L'accompagnement de personnes malades par des nutritionnistes ou des infirmier.es place l'alimentation au centre : à la fois comme motif de surveillance (dans le cas d'une maladie associée à l'alimentation, en cas de sédentarité forcée quand on est hospitalisé…) ; l'alimentation et le plaisir à manger sont mobilisés dans des processus de guérison ; sans oublier les personnes âgées qui peuvent perdre le goût ou auxquelles il faut apporter une attention particulière (textures…).

Les consommateurs sont baignés dans un environnement informationnel très dense, le plaçant dans des situations d'injonctions contradictoires. L'éducation à l'alimentation est affichée comme priorité dans le PNAN. Pour autant, cela repose fortement sur l'investissement des équipes éducatives. Des figures de la restauration telles que le chef Olivier Roellinger[635] ou la journaliste Camille Labro, fondatrice de l'association « L'école comestible »[636], appellent à une « véritable » éducation à l'alimentation avec des cours fondamentaux et pratiques obligatoires dans les programmes tout au long de cursus ; et ceci,

---

[632] Défi Foyers à alimentation positive, *Présentation générale des défis*
[633] DRAAF Bretagne, *La DRAAF et le Conseil régional ont tenu le premier Comité régional pour l'alimentation,* 2021
[634] Ouest-France, *Les enfants apprennent aussi la cuisine à l'école*, 2016
[635] France Culture, *Le Manifeste d'Olivier Roellinger*, 2020
[636] France Culture, *A L'école comestible : manifeste pour une éducation alimentaire*, 2021

notamment, en l'articulant aux cours sur les sciences du vivant, afin de reconnecter alimentation et nature. Des chercheurs défendent cette approche holistique de l'alimentation[637]. L'inscription de l'éducation à l'alimentation comme cours fondamentaux, théoriques et pratiques, se heurte à la « concurrence » de nombreuses autres matières (enseignement civique…) alors que l'instruction des fondamentaux a tendance à s'éroder.

2. Les leviers du Conseil régional

La transversalité des politiques associées à l'alimentation est la même au niveau régional. Dans la continuité de la Breizh COP, démarche participative de construction du projet de territoire de la Bretagne, le Conseil régional de Bretagne a adopté une feuille de route **« Bien manger pour tous »,** qui se décline dans ses différentes politiques sectorielles. Cette feuille de route résulte d'un travail partenarial avec la Chambre régionale d'agriculture et l'Association bretonne des entreprises agroalimentaires.

2.1. La politique transversale « Bien manger pour tous »

« *Le bien manger, c'est s'alimenter sainement avec des denrées de qualité et en quantité suffisante ; c'est aussi consommer des produits de proximité et donc de saison ; l'objectif étant de manger un plat savoureux qui a du goût* »[638].

Sous un angle plus programmatique, « *la mission de la Bretagne est de permettre aux consommateurs d'avoir accès à une alimentation qui donne du plaisir, propose du goût, favorise la santé, apporte de la convivialité, de la qualité, de la sécurité alimentaire, de la vérité plus que de la traçabilité, des valeurs par l'alimentation, de la proximité, de l'écologie*. » Ce projet fait ainsi écho aux « valeurs collectives » décrites plus haut.

Sans forger un Projet alimentaire territorial, le Conseil régional s'emploie à construire un jeu de passerelles entre plusieurs de ses compétences : développement économique et recherche, aménagement du territoire, environnement et énergie, patrimoine et tourisme, notamment.

Ces passerelles prennent d'autant plus de relief que la Région est partenaire de plusieurs des politiques déconcentrées de l'Etat (lutte contre la précarité alimentaire, CRALIM…) ; mais elles questionnent aussi l'ampleur des leviers à sa disposition, alors qu'elle va perdre sa capacité de « *gestionnaire des fonds européens* » pour une partie des dispositifs de la PAC.

La feuille de route donne des indications sur les outils mobilisés au service de la mise en œuvre des six axes qui la constituent.

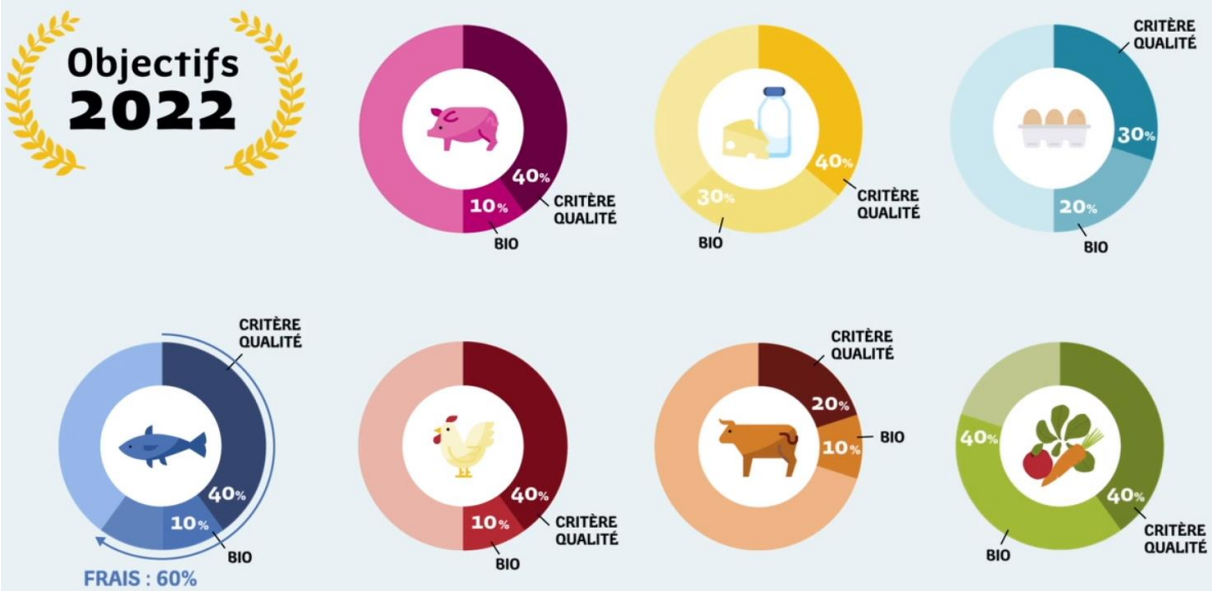
1. Orienter l'achat public et citoyen, notamment par l'éducation alimentaire. Il s'agit ici, au travers de la restauration collective des lycées, dont la Région est gestionnaire, de promouvoir un nouveau régime alimentaire, « *sur une approche systémique : la sensibilisation des lycéens ;*

---

[637] The Conversation, *Comment peut-on repenser l'éducation à l'alimentation ?* 2021
[638] Site internet - Région Bretagne, *Vidéo de présentation de la politique du « Bien Manger »*

la mobilisation des équipes de travail, et notamment des agents de restauration ; une approche pédagogique transversale à impulser dans l'établissement ». De façon opérationnelle, la démarche Breizh Alim vise à « déployer les principes du Bien Manger » en matière d'achat public. Elle s'appuie sur les guides d'achat public pour les denrées alimentaires, 7 « *fiches filières* » (porc, pêche, lait, volailles, viande bovine, fruits et légumes, œufs et ovoproduits). Cette démarche vise à développer des approches territorialisées et partenariales (notamment au travers des PAT, d'autres cantines publiques…) en utilisant, notamment, l'outil des groupements de commandes. A l'adresse des agents des cuisines de lycées dont elle est gestionnaire, la Région a conçu et déployé une « Charte de la restauration collective ». Le CRALIM (Comité régional de l'alimentation) serait ainsi investi d'un rôle de partage d'expériences. La formation des cuisiniers et des actions de sensibilisation et d'éducation alimentaires concourent également au programme. A titre d'exemples, « *Le Défi des Chefs* » peut être cité comme un levier d'émulation collective. La coordination des autres acteurs de la restauration publique se présente également comme un objectif. Cet axe semble l'un des plus avancés dans sa mise en œuvre avec la « force de frappe » de 10 millions de repas par an dans 115 lycées pour près de 60 000 élèves (soit 5,6% des repas de la restauration publique en Bretagne, 0,3% annuel des repas des bretons, petit-déjeuner inclus - soit 3,7 milliards). A l'heure actuelle, 14 établissements pilotes sont le support de l'expérimentation avant de les généraliser dans les 115 lycées publics bretons.

Objectifs de qualité dans les marchés publics alimentaires de la Région Bretagne (cantines).



Source : Conseil régional de Bretagne, 2021

Lecture : parmi ses achats de produits laitiers, la Région Bretagne se donne un objectif pour 2022 d'approvisionnement à 30% de produits bio et à 40% de produits répondant à d'autres critères de qualité.

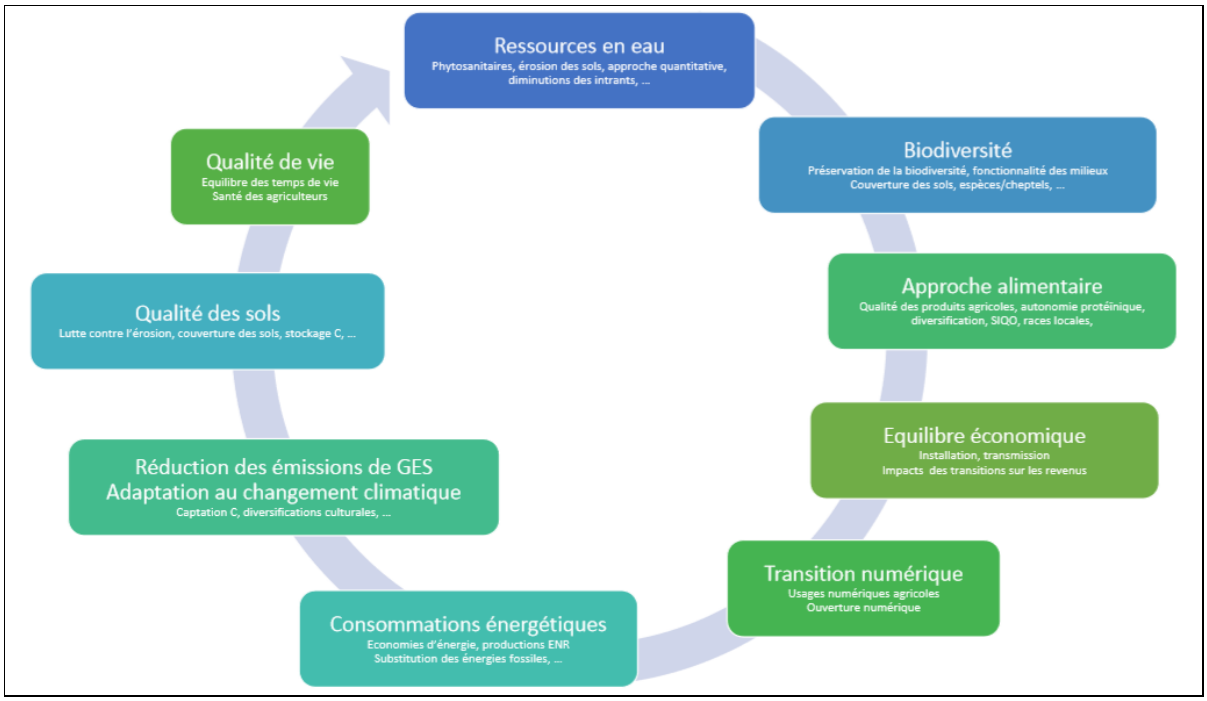
2. Soutenir activement les filières qui s'engagent. Cet axe concerne principalement les changements de pratiques de filières (modes de culture, d'exploitation…) pour tendre vers la qualité des produits attendue des consommateurs. « *Les principales filières de production identifient aujourd'hui des segments de production sur la base desquels ils adossent leur souhait de faire évoluer progressivement les systèmes : la saisonnalité des produits, l'intégration des techniques de lutte biologique intégrée, la substitution du recours aux*

énergies fossiles, moins de chimie et plus d'agronomie, la promotion de techniques de bien-être animal et humain relativement aux conditions de production, les techniques d'agriculture de précision, les labellisations d'activités de pêches durables, la promotion de produits de la mer « bio »… sont des initiatives prises par les filières elles-mêmes qu'il convient de valoriser, déployer et accompagner ». Engageant des réformes structurelles, des investissements, de la formation, ces changements impliquent, pour la Région, la mobilisation de multiples partenaires tels que l'association « Produit en Bretagne ». Le dernier « Contrat d'objectifs Emplois-Compétences-Formation-Orientation », signé en 2020, précise que ce contrat *« sera le lieu d'expression des engagements spécifiques de la filière alimentaire sur les objectifs de la Breizh Cop* ». Des labels pourraient être créés et des actions de valorisation spécifiques déployées en complément du lancement d'un observatoire des SIQo et d'une carte de valorisation des SIQo et des races locales. La Région Bretagne affiche son soutien au développement de la filière « Protéines végétales » (alimentation humaine et animale).

3. Savoir innover en permanence. Relevant aussi bien du « Bien manger » que du « Bien consommer », l'innovation alimentaire est à multiples facettes : produit, process, marketing ou innovation commerciale. Trois directions sont identifiées : les usages, la culinarité en premier lieu ; le « bien produire » avec les fermes et les usines agroalimentaires du futur en deuxième lieu ; en troisième lieu, les enjeux de nutrition-santé végétale, animale et humaine. Sont mobilisés à cet effet la Stratégie régionale de recherche et innovation (S3) adaptée (un axe « *chaîne alimentaire durable* » existe déjà), des soutiens à la recherche en sciences sociales, vers les foodtechs… Le partenariat avec les centres de recherches, les pôles de compétitivité, les centres techniques comme CEA Tech, branche technologique du Commissariat à l'énergie atomique (CEA) avec une spécialisation agricole et agroalimentaire permettra d'initier et d'accompagner les explorations vers de nouveaux produits, process, modes de commercialisation.

4. Produire et transformer les aliments dans des conditions compatibles avec le « Bien manger ». Cet axe concerne principalement la production agricole à la source ainsi que la transformation agro-alimentaire. « *La qualité d'un produit alimentaire agricole est avant tout la résultante d'un système de production* ». Les dispositifs de Paiements pour services environnementaux[639], financés grâce aux fonds européens agricoles (PAC), sont évoqués (avec la nuance de la recentralisation de la gestion de ces fonds) comme outil structurant de même que l'exploitation des certifications existantes traduisant les progressions agro-écologiques, un dispositif de type « *contrat de transition agro-écologique* » pouvant être mobilisé. Des aides à l'investissement sont également envisagées.

[639] Les PSE, Paiements pour services environnementaux « *rémunèrent les agriculteurs pour des actions qui contribuent à restaurer ou maintenir des écosystèmes, dont la société tire des bénéfices : préservation de la qualité de l'eau, stockage de carbone, protection du paysage et de la biodiversité* ». Ils sont notamment mobilisés par l'Agence de l'eau Loire-Bretagne.



Source

5. Distribuer par les circuits courts, les circuits locaux et les circuits de distribution responsables. Cet axe cible les modes de distribution dans une perspective de réduction de l'impact carbone mais aussi de sobriété dans la mobilisation des facteurs concourant à la production : eau, énergie, stocks… et leurs corollaires (déchets, déperditions, gaspillages, épuisement des ressources). La filière des produits de la mer est particulièrement ciblée. Les enseignes de la grande distribution sont notamment citées comme partenaires. La mise en place de la plateforme produits-locaux.bzh pendant le confinement du printemps 2020 contribue à cet objectif.

6. Travailler sur l'image de la filière et des produits alimentaires. Cet axe a pour ambition de valoriser les professionnels en action et d'emporter l'adhésion, promouvoir la consommation des produits qui relèvent du « Bien manger ». Le recours aux systèmes de labellisation sous signe de qualité existant ainsi que la capitalisation de la notoriété de la Bretagne, sous l'angle gastronomique, sont ainsi envisagés.

A titre de complément de ces 6 axes, il est important de préciser que la démarche s'appuie sur un partenariat dans le domaine de la santé avec le Groupement d'intérêt scientifique (GIS) « Nutrition-Alimentation-Métabolisme-Santé » basé à Rennes. Des outils de gouvernance déjà existants sont également investis.

Enfin, les outils de communication sont mobilisés : la Région Bretagne a ainsi développé une série de capsules vidéos avec le bloggeur Evan de Bretagne et Maud, la baroudeuse culinaire : « Les Pieds dans l'Plat – la web-série de produits-locaux.bzh » pour recueillir des expériences et témoignages de Bretonnes et Bretons qui s'engagent pour une alimentation durable.

Le CESER s'est toutefois interrogé sur l'ampleur de la transversalité engagée par cette feuille de route : « *Est-ce que la totalité de la politique agricole du Conseil régional doit être au service*

du « Bien manger » ? Et, inversement, est-ce que le projet de « bien manger » doit se concentrer sur des mesures d'évolution du secteur agricole breton ? Au regard des évolutions profondes proposées, quelle est la place des agriculteurs et de leurs représentants dans cette politique ? »[640]. Le CESER pointait également la question sensible des importations de produits ne respectant pas les mêmes normes sanitaires que celles respectées localement ; celle de la répartition de la valeur au sien de la chaîne alimentaire ; celle, enfin, de l'évaluation : « *compte tenu de l'ambition portée, la définition d'indicateurs sociaux, environnementaux, mais également économiques, apparait primordial et permettrait d'illustrer l'avancée du projet, les efforts restants à mener et d'identifier l'atteinte de l'objectif du projet ou non* ». Il s'est enfin interrogé sur les leviers disponibles pour mettre en œuvre cette feuille de route, alors que l'Etat s'apprête à reprendre la gestion d'une partie du FEADER, et notamment des principales mesures de soutien à l'agroécologie.

Avec le déploiement de la stratégie du « Bien manger », le Conseil régional de Bretagne affiche l'alimentation comme axe de développement central de ses politiques publiques : un cap donné aux orientations déployées dans les politiques publiques relevant de ses compétences. Jusqu'où ?

2.2. L'alimentation à la croisée des politiques sectorielles

Au titre de sa compétence en matière de développement économique, le Conseil régional de Bretagne accompagne les entreprises pour créer des emplois, accélérer la transformation de l'économie régionale, favoriser le lien avec la recherche, diffuser l'image attractive de la Bretagne. Cette compétence intéresse en premier lieu les filières alimentaires.

Pour autant, d'autres compétences du Conseil régional intéressent l'avenir de l'alimentation :

- la formation et l'orientation ;
- l'aménagement du territoire ;
- l'environnement et l'énergie ;
- le patrimoine et le tourisme ;
- l'Europe et l'international.

La Région est depuis 2014 « autorité de gestion » des fonds européens sur son territoire. Ce qui veut dire concrètement que leur utilisation pour la Bretagne est décidée en Bretagne. Économie, environnement, formation, emploi, pêche, ou agriculture… Pour la programmation 2014-2020, près de 1 milliard d'euros ont été redistribués au titre des politiques européennes : 307 M€ au titre du Fonds européen de développement régional (FEDER), 184 M€ au titre du Fonds social européen (FSE) pour favoriser l'accès à l'emploi et l'inclusion sociale, 368 M€ au titre du Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER) pour accompagner l'agriculture et le développement rural et enfin 47 M€ au titre du Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche (FEAMP) pour soutenir la pêche et l'aquaculture.

[640] Avis du CESER de Bretagne sur le cahier des engagements Breizh COP, 2019

Il est proposé ici de porter le regard sur quelques-unes des politiques régionales et d'interroger leur articulation avec la stratégie du Bien manger : les politiques agricoles, de soutien à l'industrie et à l'innovation et l'aménagement du territoire.

2.2.1 La PAC, principal outil d'orientation agricole

Si le budget propre du Conseil régional consacré à l'agriculture est de 22 M€, les fonds du deuxième pilier dont il assure la gestion représentent 368 M€ sur la programmation 2014-2020 soit 50 M€ par an[641]. La PAC constitue donc un outil essentiel de soutien et d'orientation de l'agriculture.

Le Conseil régional de Bretagne est à la pointe des régions françaises pour son engagement dans le co-financement des MAEC (mesures agro-environnementales et climatiques) en direction des agriculteurs, permises par le deuxième pilier de la PAC. Les MAEC visent à compenser la perte de revenu liée à des pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement (au regard de la qualité de l'eau, du sol, de la biodiversité…). La Bretagne s'est particulièrement bien saisie de cet outil comparativement à d'autres régions ; les MAEC ont été abondées par la Région en complément de l'aide européenne FEADER, avec un suivi rigoureux dans leur mise en œuvre[642].

Le Conseil régional a également déployé certaines aides financières hors et en complément des aides déployées dans le cadre de la PAC. A titre d'exemple, peut être cité en 2014 l'appel à projets « *Agriculture écologiquement performante* (AEP) » pour aboutir à une « *agriculture écologiquement, économiquement et socialement performante* ».

Le Conseil régional a également activé de nouveaux outils comme la prise de participation[643] (rendue possible par la loi NOTRe de 2015) dans le capital d'entreprises telles que Yer Breizh (regroupant les entreprises de l'ex-groupe Doux) ou de Daucy, des investissements d'opportunité qui signent également la volonté de participer aux stratégies de ces entreprises, notamment dans leur choix de marché[644].

Au nom de la différenciation, le Conseil régional de Bretagne a exprimé la volonté[645], dans le cadre de la subsidiarité des politiques européennes et à l'image des Länder en Allemagne, de pouvoir également gérer le premier pilier de la PAC pour la Bretagne afin de déployer, en cohérence avec le programme « Bien manger pour tous », des actions en faveur d'une agriculture familiale et agroécologique et le renforcement de la compétitivité des exploitations agricoles. Le Conseil régional a évalué le montant de la PAC au regard de sa surface agricole à environ 500 M€ par an sur les 7 années de la nouvelle programmation, dont 431 M€ liés aux aides directes (premier pilier) et 69 M€ pour le FEADER (deuxième pilier). Le Conseil régional projette également des aides complémentaires relevant du Plan de relance européen déployé suite à la pandémie de COVID-19 (estimées à 124 M€ entre 2022 et 2024).

---

[641] La Tribune, *La Bretagne accompagne la transition vers l'agroécologie,* 2019
[642] Conseil régional de Bretagne, *Mise en œuvre des Mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC)*
[643] Site de la Région Bretagne, *La Région Bretagne entre au capital de Yer Breizh*
[644] La Tribune, *La Bretagne accompagne la transition vers l'agroécologie*, 2019
[645] Conseil régional de Bretagne, *Osons la Régionalisation de la PAC en Bretagne*, 2020

Une série de mesures serait ainsi déployée :

- Les aides directes seraient plafonnées de 20 000 à 30 000 € afin d'élargir le nombre de bénéficiaires ;
- Au titre de l'aide du renforcement du renforcement du modèle de l'exploitation familiale : des aides à l'installation (dotation jeune agriculteur…), des aides directes minimales (plafonnées et conditionnées au statut d'agriculteur·trice actif), le paiement redistributif renforcé (petites et moyennes exploitations familiales), les aides couplées pour les filières fragiles ;
- Au titre du développement de l'agroécologie : « *l'écoschéma est un nouvel outil proposé pour le premier pilier permettant d'accompagner les agriculteurs·trices volontaires dans des démarches favorables à la protection de l'environnement moyennant incitation ou compensation financière* », des contrats agroécologiques, une aide couplée protéagineux, une aide au renforcement du bocage ;
- Au titre du renforcement de la compétitivité des exploitations agricoles : des aides à la modernisation au travers du Plan de compétitivité et d'adaptation des exploitations agricoles (PCAEA), des aides à la diversification.

Aucune décision n'était prise au moment de la finalisation du rapport concernant la possibilité pour le Conseil régional de gérer le premier pilier pour la future programmation de la PAC. Par ailleurs, la possibilité même de conserver la gestion du second pilier serait remise en cause pour la nouvelle programmation.

2.2.2 Le soutien à l'innovation

Chef de file du développement économique, le Conseil régional intervient également en matière d'innovation. Sa « Stratégie régionale de recherche et innovation - S3 *(smart specialisation strategy)* » de 2020 définit ses axes et ses moyens d'intervention. L'axe « Economie alimentaire du bien manger pour tous » détaille le rôle des secteurs « *de l'agriculture, de l'aquaculture, de la pêche et des entreprises de l'amont et de l'aval, notamment celles de la transformation. Ils doivent rester compétitifs en prenant en compte la demande et les attentes des consommateurs, les impacts sur la santé et l'environnement, mais également en s'adaptant aux changements climatiques. Il s'agit ainsi d'accompagner les mutations à tous les niveaux (transitions écologiques et économiques des filières de production, de transformation et de distribution) et en particulier via l'innovation* »[646].

Le schéma précise des objectifs à atteindre : « *Le renouvellement des générations dans le secteur primaire [...], le développement d'exploitations et d'entreprises plus résilientes, générant une plus forte valeur ajoutée et pouvant s'adapter aux aléas climatiques et économiques[...], l'adaptation des compétences et de maintien de l'employabilité des salariés [...], l'innovation au service du « Bien Manger » pour tous, comme un des leviers pour informer et « donner du sens » sur les métiers de l'agriculture, l'agroalimentaire.* »

[646] Conseil régional de Bretagne, *Stratégie régionale de recherche et innovation - S3 (smart specialisation strategy)*, 2020

La stratégie met en valeur l'écosystème de recherche et d'innovation des filières alimentaires « *avec plus de 100 laboratoires ou structures de recherche, près de 40 structures d'accompagnement et près de 100 établissements de formation agissant auprès de ces filières* », qu'ils relèvent du domaine académique (écoles d'ingénieur…), des pôles de compétitivité propres à l'alimentaire (Valorial, Vegepolys Valley) mais aussi les autres pôles de compétitivité (Pôle Mer Bretagne…) et des acteurs privés comme l'ABEA (Association bretonne des entreprises agroalimentaires). La transformation numérique des filières de l'alimentaire est particulièrement citée notamment pour la modernisation de l'appareil agricole et agro-industriel.

Trois objectifs stratégiques sont formulés :

- Objectif stratégique 1 : Développer une agriculture et une aquaculture durables, responsables et performantes, via un accompagnement des transitions environnementales, énergétiques, numériques, économiques et sociales ;
- Objectif stratégique 2 : Faire du secteur agroalimentaire breton un leader européen de la maîtrise des procédés ;
- Objectif stratégique 3 : Répondre aux nouvelles attentes sociétales et de consommation pour conquérir de nouveaux marchés.

Ces objectifs sont déclinés en « leviers thématiques » parmi lesquels « **la consommation de demain** » qui consiste à :

- « *Développer de nouveaux produits alimentaires intégrant les attentes des consommateurs (qualité et sécurité des aliments ; naturalité avec la réduction de l'utilisation des conservateurs chimiques, colorants, etc. ; régime alimentaire ; réduction des déchets ; réduction de moitié des pertes de nourriture afin de lutter contre le gaspillage alimentaire ; respect de l'environnement) à toutes les étapes de la chaîne alimentaire de la production à la consommation ;*
- *Réduire de moitié les emballages plastiques de ressources non renouvelables d'ici 2030 et développer les emballages éco-conçus, réutilisables ou biodégradables ;*
- *Accroitre la valeur ajoutée par des procédés de transformation biotechnologiques des co-produits et la mise sur le marché de nouveaux ;*
- *Relocalisation en « circuits courts » et mise en réseau de ventes locales ;*
- *Anticiper et accompagner les changements de comportements alimentaires et de modes de consommation* ».

2.2.3 L'aménagement du territoire

Le Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires (SRADDET) constitue un document stratégique, prospectif et intégrateur.

L'objectif 11 du SRADDET de le Bretagne *« Faire de la Bretagne la Région par excellence de l'agro-écologie et du « bien manger »* figure dans l'orientation 2 *« Accélérer la croissance et notre performance économique par les transitions* ». Cet objectif est décliné en trois sous-objectifs :

- « *Réduire de 34% les émissions de gaz à effet de serre de l'agriculture en Bretagne à horizon 2040 ;*

- *Généraliser les pratiques de l'agro-écologie dans toutes les exploitations en faveur de la préservation de l'eau, de la biodiversité et des sols ;*
- *Accélérer les mutations du secteur agroalimentaire vers plus de valeur ajoutée, de haute qualité, de sécurité alimentaire.* »

La Région retient des indicateurs d'évolution : « *Part des matières premières produites et transformées en Bretagne - Nombre d'unités de distribution en circuit court - Niveau de revenu des agriculteurs bretons. - Part de la SAU en bio en Bretagne - Nombre d'exploitations s'inscrivant dans les MAEC système* ».

L'intervention du Conseil régional s'inscrit dans un système dense d'acteurs (et autant de partenaires) et de documents qui structurent l'activité des collectivités locales et de l'administration déconcentrée.

De nombreux schémas encadrent les documents d'urbanisme, parmi lesquels le SDAGE (Schéma directeur d'aménagement et de gestion des eaux) figure parmi les plus essentiels en termes de normes environnementales. Le SDAGE est porté par l'Agence de l'eau Loire-Bretagne.

L'Etablissement public foncier régional est un établissement public d'Etat et doté de ressources propres, porteur d'actions en direction de l'alimentation. Ainsi, à titre d'exemple, alors que la Chambre d'agriculture du Morbihan et la Communauté de communes de la Presqu'île de Rhuys ont lancé au cours de l'année 2011 une réflexion sur une stratégie de préservation et de développement de l'activité agricole à l'échelle communautaire, l'EPFR est intervenu auprès de la commune de Saint-Gildas-de-Rhuys pour une mission de portage foncier sur des terres en friche afin de favoriser « *l'installation de jeunes agriculteurs sur la commune pour développer une activité de maraîchage en circuit court et bio* »[647].

2.2.4 Une nécessaire convergence des politiques publiques

En matière d'alimentation, les politiques publiques ont souvent deux versants, les activités de production et de transformation d'un côté, la consommation alimentaire de l'autre, les deux faisant face au défi des transitions. « *Ces transformations ne seront néanmoins possibles que si les pratiques et comportements des consommateurs et des marchés évoluent en parallèle et dans le même sens de la recherche de la qualité. C'est pourquoi la Région s'attachera également à sensibiliser les consommateurs et consommatrices dans le cadre de sa politique du « bien manger pour tous* ».

Ce lien entre transition de la production et évolution de la consommation se heurte toutefois au fait que ces deux dimensions demeurent, en Bretagne, assez indépendantes : le système productif alimentaire produit suffisamment pour nourrir 20 millions de personnes, il est donc fortement exportateur, tandis que la consommation des ménages en Bretagne intègre une forte proportion de produits venus d'autres régions ou de l'étranger.

[647] Etablissement Public Foncier de Bretagne, *Friche agricole : Saint Gildas de Rhuys*, 2017

Par ailleurs, la question de la « durabilité » des filières alimentaires met en questionnement les vocations de l'agriculture et donc les orientations des politiques régionales à ce sujet. Ainsi, au moment de la finalisation de cette étude, le Conseil régional poursuit sa réflexion prospective sur les émissions de gaz à effet de serre de l'agriculture ; interrogeant en ce sens les orientations sur les vocations futures des terres agricoles.

La question de la « durabilité » des filières alimentaires interroge également les leviers d'action et l'ampleur des moyens financiers dont dispose la Région pour accompagner, dans la proximité, les mutations.

Les politiques environnementales et énergétiques sont ainsi questionnées. En quoi l'objectif de réduction des émissions de GES peut s'accorder pleinement avec le cap de préservation des terres pour la production agricole ? Comment seront utilisés les leviers de rémunération des filières agricoles pour services environnementaux ?

Les transitions auxquelles est confronté le territoire constituent un défi multiple pour lequel de nombreux acteurs s'engagent : les progrès enregistrés, pas à pas, en matière de qualité de l'eau, la structuration d'une filière « protéines végétales » en Bretagne, le succès des Mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC) ou la progression de surfaces cultivées en bio témoignent des mutations en cours.

Alors que les politiques nationales ont engagé une convergence des politiques alimentaires (secteurs économiques) et de santé, sans toutefois, encore, faire la jonction avec des politiques environnementales (lutte contre le changement climatique, certes, mais également enjeu de biodiversité), la Région Bretagne tente l'articulation avec les leviers dont elle dispose.

3. Quelle place pour les citoyens dans la transition de l'alimentation ?

De nouveaux enjeux obligent à renouveler l'appréhension des politiques publiques associées à l'alimentation. D'une part, le poids des modes de vie dans l'alimentation invite à questionner la nature des outils d'action publique s'adressant au citoyen-consommateur. D'autre part, le renouvellement des modalités de construction des politiques publiques semble passer également par une plus grande implication des citoyens.

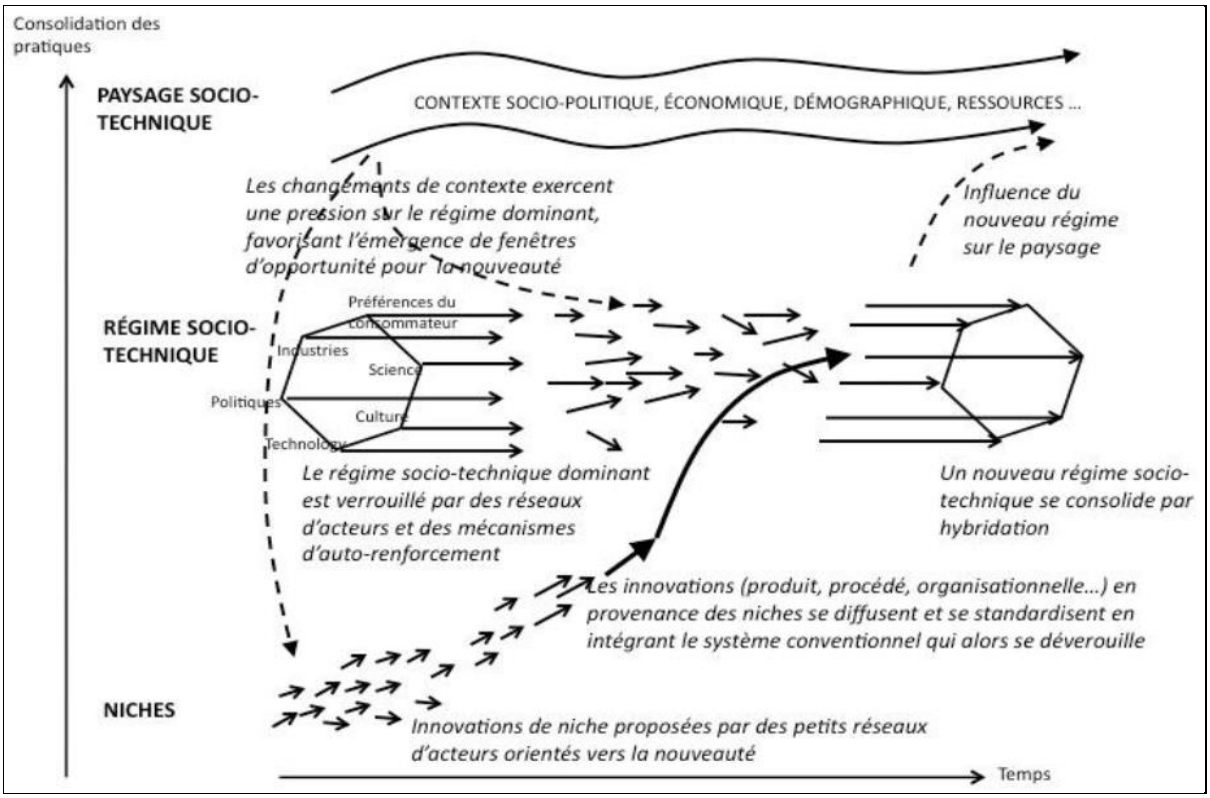
3.1. L'accompagnement de la dynamique du changement

La transition évoque le passage d'un système alimentaire à un autre système alimentaire. L'approche multiniveaux des transitions de Geels[648] est un modèle théorique utilisé dans le domaine de l'alimentation. Il table sur une mutation du système productif agroalimentaire à partir des « niches », innovations proposées par de petits réseaux d'acteurs.

[648] Audition de Madame Catherine DARROT, AgroCampus Ouest, 13 septembre 2018

Les innovations peuvent venir de multiples sources : le numérique a par exemple été un facteur de « disruption » dans le secteur de la restauration, à partir de start-ups de livraisons de repas à domicile. A la faveur du développement des usages numériques, les AMAP peuvent également être considérées comme une de ces innovations de niche.

L'approche multiniveaux des transitions de Geels (2011).



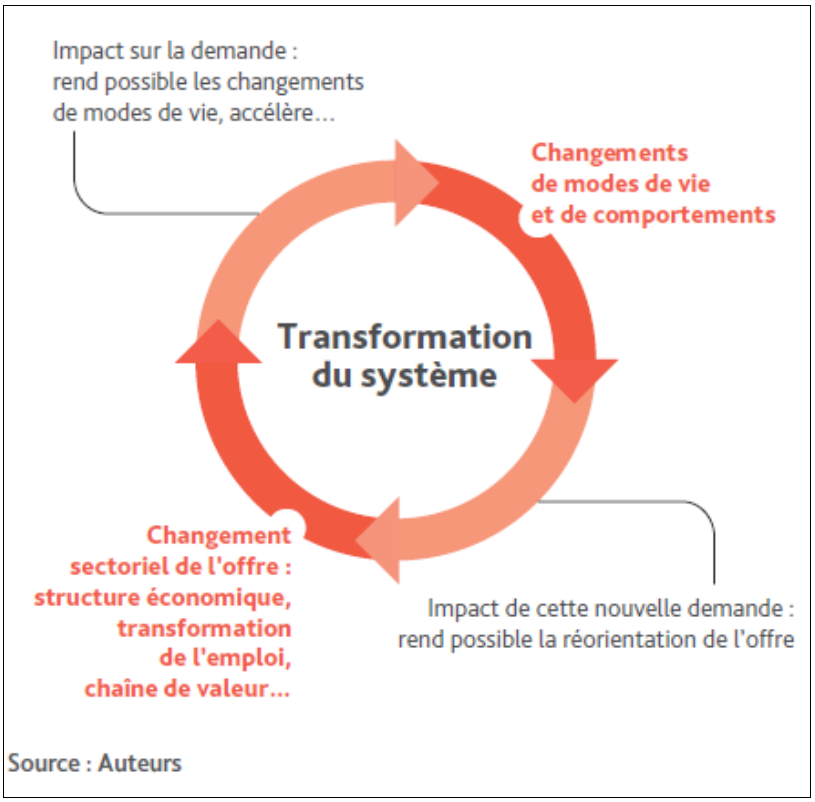
Source : Audition de Catherine Darrot

La grille de lecture proposée par ce schéma peut être appliquée par exemple à la crise du COVID-19 et au confinement du printemps 2020. Dans ce contexte, la vente en circuit court s'est développée : des producteurs se sont organisés pour agréger leur offre, les Chambres d'agriculture ont organisé des points de livraison… autant d'initiatives pour accompagner une orientation accentuée de la demande des consommateurs, attentifs à maîtriser leur alimentation et à soutenir des filières économiques particulièrement ébranlées. Lors du second confinement, certains artisans de détail comme des bouchers-charcutiers ont diversifié leur mode de commercialisation au travers du « clique et collecte » : avec un investissement dans un site de e-commerce et du temps salarié dédié à la prise en charge des commandes.

Ces micromutations ont été observées partout en France. La question est de savoir dans quelle mesure ces changements s'opèrent, si la demande en produits de circuits courts de proximité se maintiendra (après le premier confinement, seuls 20% des consommateurs semblent avoir poursuivi leurs achats locaux) et si le système majoritaire évoluera. Quand bien même les dispositions législatives l'y encouragent, le système de la grande distribution se réclame de participer au mouvement de relocalisation de l'alimentation. Une enseigne de la grande distribution affiche ainsi un partenariat avec 65000 producteurs pour l'approvisionnement de

ses magasins dans un rayon de moins de 100 km[649]. Les instituts de sondage les conseillent : les consommateurs sont peut-être en train de changer.

Dépasser la sur-responsabilisation des individus pour penser un changement systémique.



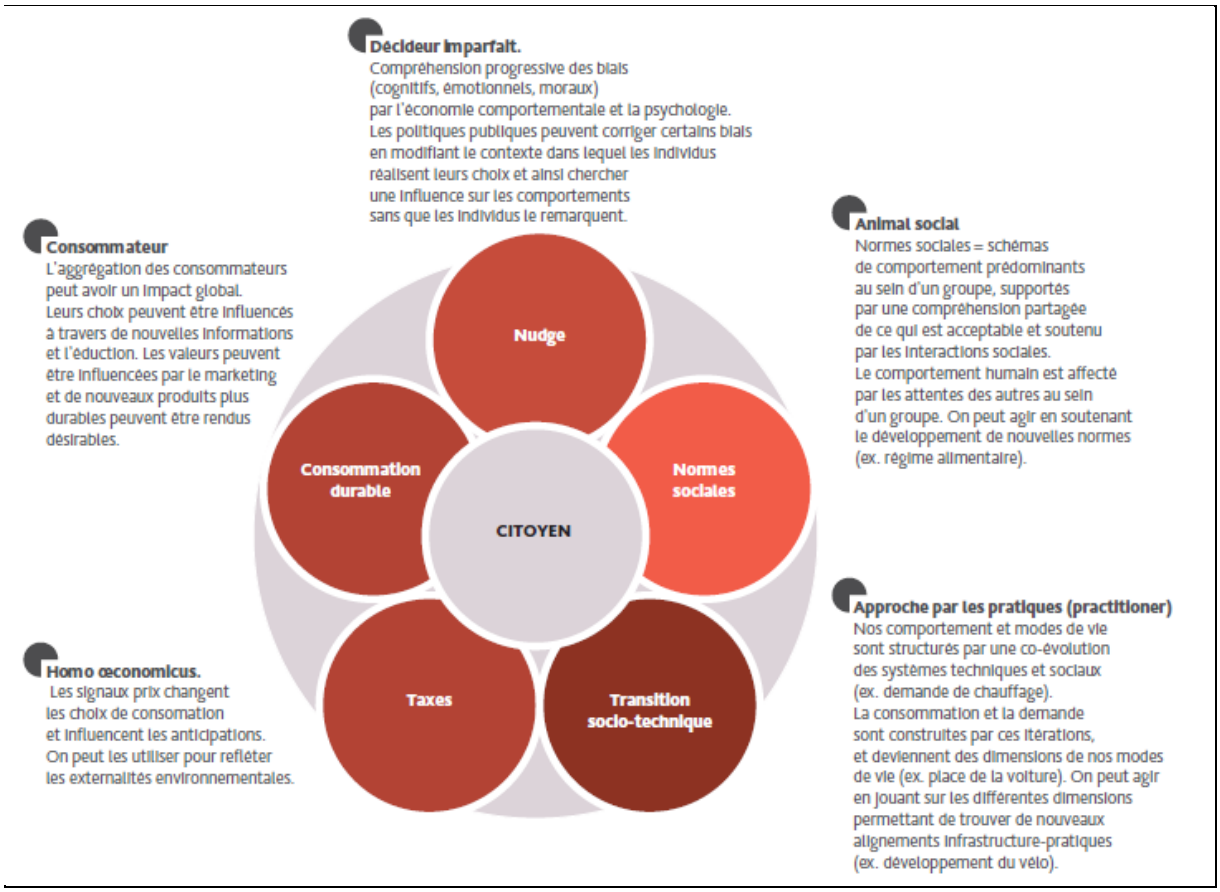
Source : IDDRI[650].

Les modes de vie déterminent fortement les régimes et les modes de consommation alimentaires. Or, quand la puissance publique édicte, par exemple, des objectifs en termes de régimes alimentaires (moins de produits gras, sucrés, salés, plus de produits bruts…), de quels outils dispose-t-elle pour impulser le changement du côté du consommateur ?

Le consommateur peut être appréhendé sous différentes facettes : celle du « décideur imparfait », de « l'animal social », du consommateur ou de « l'homo œconomicus » ou selon ses pratiques.

[649] Leclerc, *Les alliances locales.*
[650] IDDRI, *Mieux représenter les modes de vie dans les prospectives énergie-climat*, 2020

Illustration de la diversité des approches pour analyser les changements de comportements.



Source : IDDRI[651].

La typologie conçue par l'IDDRI peut être appliquée à l'alimentation. Ainsi, la puissance publique peut appréhender le consommateur comme :

- un « décideur imparfait » en jouant sur les comportements, au travers des nudges par exemple ; les nudges[652] peuvent être utilisés dans la restauration publique en présentant des portions plus petites dans des plats plus petits (illusion visuelle) ou en plaçant, dans les présentoirs des selfs, les produits les plus équilibrés en front de ligne, les produits les plus riches étant positionnés à l'arrière ;
- un « animal social », en aidant l'apparition d'une nouvelle norme sociale, déjà en germe et « s'imposant » progressivement par les interactions sociales. La mise en place de menus végétariens en restauration scolaire peut être un moyen d'influencer l'animal social en lui donnant un accès à un autre possible, un autre régime alimentaire ;
- un « consommateur », en le dotant d'outils, informationnels par exemple, pour mieux ajuster sa consommation ; ou au contraire, en réglementant un marketing trop agressif ; *« Manger cinq fruits et légumes par jour »* ou la réglementation sur la publicité des produits alimentaires à destination des jeunes publics constituent des illustrations de l'influence du consommateur ; de même que le Nutriscore.

[651] IDDRI, *Mieux représenter les modes de vie dans les prospectives énergie-climat*, 2020
[652] The Conversation, *Sept façons pour les restaurants d'inciter les gens à mieux manger… sans en avoir l'air*, 2019

- un « homo œconomicus », en jouant par exemple sur les taxes ; la taxe soda relève de la catégorie du « signal prix »[653] ;
- l'approche par les pratiques modifie le régime sociotechnique en jouant par exemple sur les infrastructures… Pour les régimes socio-techniques, on pourrait évoquer le développement de marchés de proximité ouverts à des producteurs locaux, autorisés par les municipalités.

Les politiques publiques recourent à tel ou tel outil avec parfois des fortunes diverses : les taxes sont mal acceptées par les consommateurs les plus précaires et mettent en évidence l'importance de l'acceptabilité sociale des politiques publiques ; les campagnes de prévention-santé génériques touchent d'abord les publics déjà sensibilisés…

« *Les politiques publiques nutritionnelles ont longtemps défini les individus comme les acteurs centraux dans l'adoption de « bons » comportements alimentaires. Cette approche repose sur trois hypothèses : que les consommateurs sont des êtres de raison qui ne manqueront pas d'adopter des comportements alimentaires responsables en termes de santé pourvu qu'ils disposent d'une information claire sur les propriétés des aliments, les apports conseillés et l'équilibre du régime ; d'autre part que les consommateurs sont libres de leurs choix et ont les moyens d'ordre cognitif, financier, culturel d'adopter les comportements recommandés ; et enfin, qu'ils représentent une communauté homogène qui reçoit de manière identique les messages qui lui sont délivrés. Or la souveraineté supposée des consommateurs à l'égard de leurs choix alimentaires se trouve souvent contredite par l'usage. Partant de ce constat, de nombreux travaux d'économie, de psychologie et de sociologie se sont intéressés au rôle de l'environnement du mangeur dans la détermination des comportements et à l'impact sur les comportements de modifications introduites dans cet environnement. Ces deux approches, l'une ciblant les consommateurs, l'autre visant l'environnement, ne sont toutefois pas exclusives et un certain nombre d'interventions récentes mobilisent à la fois la capacité d'initiative du consommateur et des actions sur l'environnement »*[654].

Si le consommateur peut être influencé dans ses modes de vie, les changements en termes d'alimentation peuvent également être appréhendés dans de nouvelles formes de participation, dans un contexte où la démocratie connaît de nouvelles approches, plus participatives.

3.2. L'implication des citoyen·nes dans les changements

3.2.1 Quand les consommateurs se mobilisent pour « faire changer les choses »

Des acteurs de la société civile constituée, comme les associations de défense des consommateurs jouent un rôle important en termes d'information et d'alerte auprès des autorités publiques.

---

[653] Wikipedia, *Taxe soda*
[654] Comportements alimentaires, *Politiques nutritionnelles : outils et leviers pour l'action publique*, 2012

Les citoyens peuvent, de leur propre initiative, s'agréger pour relayer des inquiétudes, exprimer des souhaits. La restauration publique a vu ces dernières années, plusieurs mobilisations locales émerger : parents souhaitant l'abandon de contenants plastiques pour la cuisson des repas servis dans les cantines de Rennes[655] ; lycéens de Lannion réclamant la possibilité de disposer de menus végétariens (pointant le progrès d'un repas végétarien servi par semaine, ils revendiquent le fait qu'ils ne sont pas végétariens qu'une fois par semaine)[656]. Par ailleurs, à l'échelle nationale, des pétitions sont régulièrement organisées, par exemple, contre les emballages surdimensionnés et trompeurs[657] ou les nitrites cancérogènes (campagne menée par Yuka, la Ligue contre le cancer et Foodwatch[658]). Cette expression citoyenne, localisée ou agrégée à l'échelle nationale (à l'instar des groupes « Cantine sans plastiques »), vise à orienter l'action publique. Elle peut avoir également un impact sur les acteurs des filières alimentaires. De nombreux industriels affirment changer leurs recettes pour correspondre à la classification de Yuka.

En Bretagne, des associations comme la Maison de la consommation et de l'environnement accompagnent le déploiement du « Défi foyers à alimentation positive » dans les quartiers. Que ce soit dans les centres sociaux, les maisons de quartier, en milieu rural, des associations proposent des cours de cuisine. Fondamentaux, ils font lien autour du bien commun qu'est l'alimentation. L'association des « Cols verts » implantée à Rennes développe des projets d'agriculture urbaine autour de jardins partagés. Elle se donne pour objectif de « *faire changer d'échelle l'agriculture urbaine et de favoriser la transition alimentaire des territoires. Pour cela, nous essaimons partout et pour tous des solutions protectrices de la biodiversité, créatrices d'un rapprochement bénéfique entre l'Homme et la nature, porteuses d'un mieux-vivre pour les populations urbaines, et vectrices de développement économique* ». Dans le quartier du Blosne, toujours, La Grenouille à Grande Bouche est un restaurant participatif et redistributif qui développe une revue éponyme et des ateliers et des stages pour les particuliers et les professionnels.

L'association Madabrest, basée à Brest, se présente comme « *Maison de l'alimentation durable, tiers-lieu de la démocratie alimentaire et du bien manger pour tous et toutes à Brest même […] dédiée à la construction collective des solutions pour améliorer l'accès des habitantes et habitants de Brest Métropole à une alimentation durable* »[659]. Dans le cadre de cette association, un programme d'éducation à l'alimentation durable « La marmite » est déployé. Madabrest conçoit, par ailleurs, l'outil EAT - Equité Alimentaire Territoriale « *destiné aux collectivités territoriales […] et permettant d'apprécier le niveau d'accès d'une population donnée à l'offre alimentaire durable* ».

Nombre de ces initiatives pourraient être associées à des réflexions autour de la « citoyenneté active ». Ce concept vise à qualifier des droits et des responsabilités des citoyens dans la « vie de la cité ». Il valorise un certain « pouvoir d'agir » (empowerment) dans la construction de services et de solutions les plus adaptés aux besoins de la société, la vie associative en constituant l'exemple le plus éloquent. Expérimenter de nouveaux modes d'agir suppose

---

[655] Parents, *Malbouffe dans les cantines scolaires : quand les parents s'en mêlent*, 2018
[656] Le Télégramme, *Ils réclament des menus végétariens au lycée*, *2019*
[657] Le Parisien, *Alimentation : une pétition contre les paquets «pleins de vide» lancée par l'ONG Foodwatch*, 2020
[658] Consoglobe, *Signez la pétition pour dire stop aux nitrites dans l'alimentation*, 2019
[659] Site internet de l'association Madabrest

parfois de s'abstraire, sous conditions et dans les possibilités offertes par la puissance publique, d'un cadre parfois trop corseté de normes réglementaires. Cela sous-entend des possibilités d'échouer mais aussi des chances de réussir et d'apprendre des expériences pour mieux les étendre à d'autres territoires.

3.2.2 Quand l'expression citoyenne déborde le cadre légal

« Consomm'acteur », pétitionnaire ou participant à une expérience de démocratie participative, multiples sont les canaux utilisés par des citoyens-consommateurs pour exprimer leurs visions et peser sur l'orientation des politiques publiques.

Cette expression déborde parfois, mais rarement, le cadre légal, généralement dans le but d'aboutir à une forte résonnance médiatique : moyens pacifiques (sit-in pour bloquer la circulation), atteinte aux biens privés, intrusion dans des usines et des exploitations agricoles pour réaliser, sans autorisation, des films ou des photos. A titre d'exemples, au tournant des années 1990-2000, peuvent être cités le « *fauchage volontaire d'OGM* », le « *déboulonnage de McDo* »… Ces actions sont généralement portées par des associations. De rares organisations à l'œuvre, par exemple les associations de défense de la cause animale, sont cofinancées par des lobbies ou des entreprises ayant des intérêts privés[660]. Rares mais avec une visibilité médiatique amplifiée par les réseaux sociaux, ces « actions » s'inscrivent dans l'espace médiatique et tendent à structurer les débats et à orienter l'opinion. Les stratégies de communication de riposte se mettent en place comme contre-offensive, se structurant autour, par exemple, des thèmes « *d'agribashing/agriloving* » dont la réalité factuelle est souvent mise en cause[661].

3.2.3 Quand les citoyens s'engagent dans des démarches participatives

Les instances de démocratie participative de tout échelon (Conseils de développement, CESER, jurys citoyens, débats publics…) sont amenées à formuler régulièrement des propositions sur les différentes dimensions de l'alimentation.

Depuis quelques années, les Conseils de développement de Bretagne se sont saisis des questions liées aux systèmes productifs alimentaires et à l'alimentation. Le Conseil de développement du Pays de Redon s'est par exemple engagé depuis 2015 sur ces réflexions et a été associé à la construction du Projet alimentaire territorial du Pays de Redon[662]. Le Conseil de développement du Pays de Lorient s'engage, depuis 2017, dans des travaux pour « *accélérer la dynamique de transition du Pays de Lorient vers une agriculture et une alimentation plus durables, plus éthiques, plus locales* ». Il a notamment contribué à la mise en place de la « *Charte de l'agriculture et de l'alimentation* »[663]. Le Conseil de développement du Pays d'Auray s'est penché sur la question de la précarité et de l'aide alimentaire en 2016. Les Conseils de développement du Centre Bretagne (Centre Ouest Bretagne, Pontivy et

---

[660] France Culture, *Comment les lobbies de la viande in vitro utilisent les associations de défense des animaux* 2020

[661] Le Monde, *Agribashing » : un levier d'influence pour une partie du monde agricole*,

[662] Conseil de Développement du Pays de Redon, *Transitions alimentaires et agricoles*

[663] Conseil de Développement du Pays de Lorient, *Groupe de travail Alimentation et agriculture*

Loudéac) se sont associés pour mener une réflexion sur l'attractivité de la Bretagne centrale, autour du sujet *« Bien vivre dans un environnement sain ».* Un des volets de ce projet concerne le développement des circuits courts et l'éducation au bien manger… Ceci pour ne citer que quelques-unes des initiatives passées ou en cours dans les Conseils de développement de Bretagne.

Plus récemment, et dans un format inédit, des citoyens tirés au sort, formés et accompagnés, ont délibéré au sein de la Convention citoyenne pour le climat sur le thème « Se nourrir », intégrant les enjeux collectifs et formulant des propositions aux décideurs politiques, dont ils attendent maintenant des actions.

Cette convention a été mise en place pour répondre à l'inquiétude exprimée par le mouvement des Gilets Jaunes en novembre 2018. La question posée à ses 150 participants était la suivante : « *Comment réduire les émissions de gaz à effet de serre d'au moins 40% d'ici 2030 (par rapport à 1990), dans un esprit de justice sociale ?* ». La particularité de cette assemblée résidait dans le tirage au sort de citoyens reposant sur un échantillonnage pour permettre la meilleure représentativité de la société française. Les membres de la convention ont été accueillis par le Conseil économique et social (CESE), formés, ont auditionné *« des experts scientifiques, sociaux, économiques* » et ont été accompagnés « *par des professionnels de la participation, de la délibération collective et de l'intelligence collective […] et un comité d'appui technique et légistique est mis à leur disposition pour les assister dans la transcription en termes juridiques de leurs propositions* »[664].

La Convention citoyenne pour le climat a remis son rapport final à l'exécutif le 21 juin 2020, avec la proposition de 149 mesures. Nombre de ces mesures concernent de près ou de loin l'alimentation, principalement réunies dans les objectifs détaillés dans la thématique « *Se nourrir* » ou consommer. Elles portent une ambition « *d'agir sur l'ensemble de la chaîne de production alimentaire en partant du consommateur jusqu'à l'agriculteur. Cette modification profonde de notre système passe par un changement de nos habitudes et l'adoption progressive d'une nouvelle assiette. D'ici 2030, notre assiette devra comprendre 20% de viande et de produits laitiers en moins mais plus de fruits et légumes, de légumes secs et de céréales* ». Les actions proposées dans ce cadre touchent autant aux négociations entre les acteurs de la chaîne alimentaire, le soutien au développement des circuits courts et de nouvelles pratiques agricoles comme l'agroécologie, l'information du consommateur et l'éducation à la « consommation responsable » ou encore la limitation de l'usage d'additifs alimentaires… La convention précise que le consommateur doit être appréhendé dans un contexte de liberté de marché, tout en soulignant la nécessité de garantir l'information et l'accès aux produits de son choix, en consommateur « éclairé ».

Les membres de cette assemblée ont majoritairement exprimé une déception quant à la traduction législative et à la prise en compte de leurs propositions. Le gouvernement défend la nécessité de prendre en compte des paramètres plus globaux (droit européen, protection de certains acteurs économiques…) et une approche temporelle de la traduction dans la loi des changements proposés par la Convention Citoyenne pour le Climat. La loi « Climat et résilience » a été votée en première lecture le 4 mai 2021 avec, entre autres, la généralisation

[664] Dossier de présentation de la convention citoyenne.

de menus sans viande, la promotion de la consommation en vrac et un objectif de 20% de la surface de vente des commerces de plus de 400 m² consacrée au vrac d'ici 2030.

4. De nouvelles approches des politiques de l'alimentation

L'alimentation suscite un élan d'intérêt et une multiplicités d'approches réflexives afin de mieux orienter les politiques publiques. Les termes de « souveraineté alimentaire » et de « résilience alimentaire » y contribuent. Analysée sous le prisme du développement durable, l'alimentation voit également son approche renouvelée.

4.1. La souveraineté alimentaire et la résilience alimentaire : une nouvelle approche dans un monde incertain ?

L'alimentation suscite de nombreuses réflexions. Des recherches scientifiques s'appuient sur des concepts pour mieux en questionner les devenirs. Certains termes, expressions connaissent un glissement sémantique en entrant dans le champ du vocabulaire commun ; parmi ces termes, ceux de souveraineté alimentaire ou de résilience alimentaire.

La notion de souveraineté alimentaire connaît une actualité sensible dans la réflexion sur les politiques publiques de l'alimentation. Plusieurs paramètres y invitent. A l'échelle mondiale, alors que les économies sont de plus en plus interconnectées et la géopolitique instable, des pays dépendants d'importations de denrées alimentaires peuvent être exposés aux « révoltes de la faim », à la déstabilisation. Rares, les menaces sur la logistique internationale ne sont pas à exclure, fragilisant l'approvisionnement alimentaire, comme l'a montré la crise du COVID-19. Le changement climatique peut être un facteur d'irrégularité des récoltes : les cours des prix de gros (blé, par exemple) et de détail des biens alimentaires de consommation courante (pâtes alimentaires) peuvent en être singulièrement affectés. L'effondrement de la biodiversité, la surexploitation des ressources en eau menacent les équilibres des écosystèmes. L'épuisement des ressources énergétiques fossiles constitue un risque. Enfin, comme cela a été indiqué précédemment, les métiers des secteurs primaires perdent en attractivité avec des formats d'exploitation à l'équilibre économique fragile.

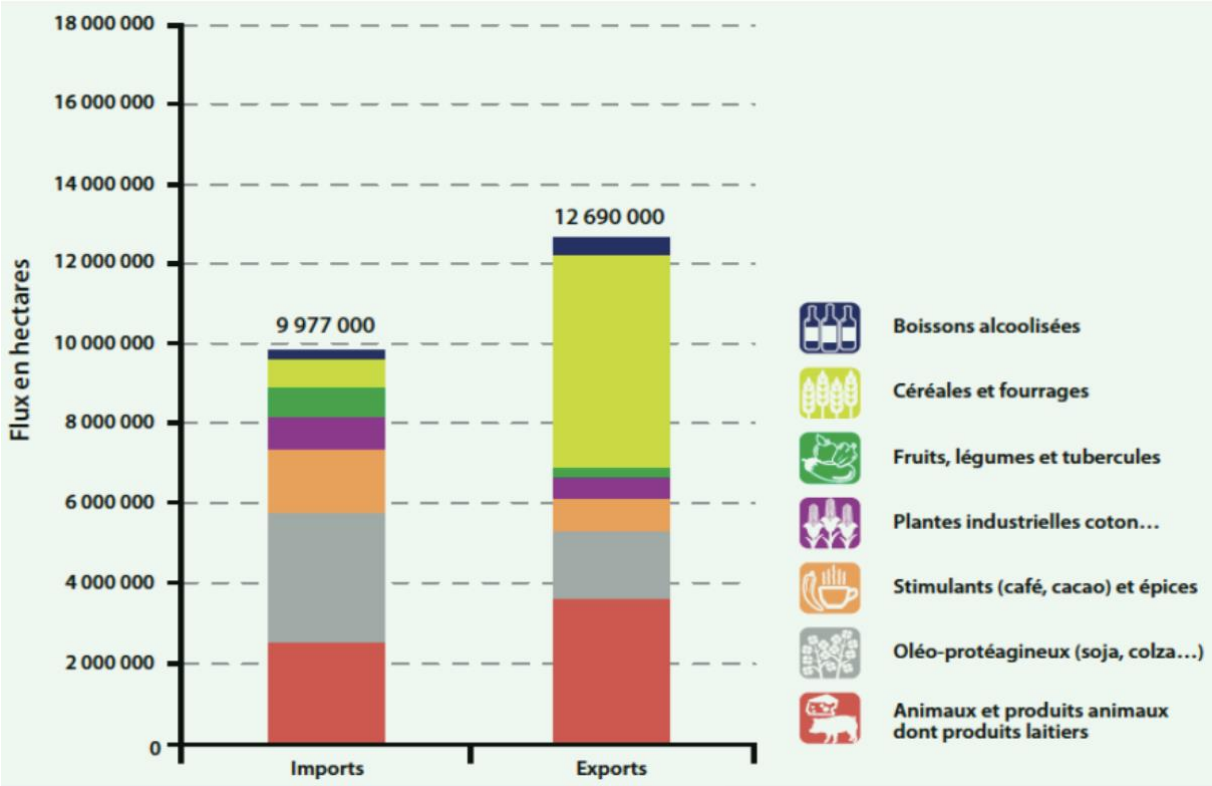
Les notions de **résilience alimentaire** et de **souveraineté alimentaire** éclairent d'un nouveau jour le vocable de **la sécurité alimentaire,** depuis longtemps usité dans les grandes instances internationales.

« *La résilience des systèmes alimentaires – ou résilience alimentaire – peut se définir comme la capacité d'un système alimentaire et de ses éléments constitutifs à garantir la sécurité alimentaire au cours du temps, malgré des perturbations variées et non prévues »*[665]. La souveraineté alimentaire se caractérise par la « *possibilité d'organiser le système alimentaire*

[665] Association Les Greniers d'Abondance, *Vers la résilience alimentaire : faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires*, 2020

d'un territoire selon les choix politiques de ses habitants, en particulier pour ce qui relève des conditions sociales et environnementales de production ».

Répartition des importations et des exportations agricoles françaises brutes,
en hectares par grandes catégories de denrées.



Source : Solagro, 2019.

Ces concepts sont de plus en plus appréhendés dans la sphère médiatique comme dans le champ politique. Un projet de « *résolution sur la résilience alimentaire des territoires et la sécurité nationale* » a été rédigé sur cette thématique en juin 2019 et présenté au Sénat[666]. La crise du COVID-19 a, selon un éditorial, « *montré la fragilité de nos approvisionnements et le manque d'autonomie française et européenne sur de nombreuses filières, notamment l'alimentation. Sans pour autant balayer l'intérêt économique et culturel des échanges internationaux, les consommateurs en ont découvert les limites* ». Le CESE a adopté un avis *« Pour une alimentation durable ancrée dans les territoires »* précisant que des régimes alimentaires durables, selon la FAO, « *contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines »*[667].

Quels sont la réalité et le degré de « menace » ? Un cabinet d'étude a évalué, statistiquement, **la « résilience productive » des régions,** entendue comme « *la capacité d'un territoire à couvrir un large espace productif qu'il peut mobiliser face à une perturbation exceptionnelle. Un score de résilience maximal de 100% signifie qu'un territoire est en capacité de maintenir*

[666] Sénat, *Résilience alimentaire des territoires et la sécurité nationale*, 2019
[667] CESE, *Pour une alimentation durable ancrée dans les territoires*, 2020

la production de n'importe quel bien en situation de crise »[668]. Tous biens confondus, la Chine arrive en tête avec 49,3% de résilience productive, la France atteint 44,9% et la Bretagne 42%. Plus spécifiquement, pour l'alimentation, si la Bretagne parait plus résiliente sur nombre de productions (sauf sur les graisses et huiles animales ou végétales : faiblesse des huiles végétales, graisses animales dépendant de fourrages ou d'imports de tourteaux de soja), la région présente de nombreux atouts en termes de diversité alimentaire : façade maritime, tradition d'élevage, et de maraîchage et un climat plutôt tempéré…

Score de résilience des régions françaises par famille de produits (extraction pour les produits alimentaires).

	Auvergne Rhône-Alpes	Bourgogne Franche-Comté	Bretagne	Centre-Val-de-Loire	Corse	Grand Est	Hauts-de-France	Ile-de-France	Normandie	Nouvelle-Aquitaine	Occitanie	Pays-de-la-Loire	Provence-Alpes-Côte d'Azur
Animaux vivants et produits du règne animal	43%	43%	68%	39%	27%	36%	41%	30%	50%	68%	55%	57%	39%
Produits du règne végétal	39%	25%	44%	43%	23%	35%	49%	13%	35%	49%	48%	44%	49%
Graisses et huiles animales ou végétales	32%	18%	41%	32%	5%	32%	59%	27%	45%	32%	41%	45%	36%
Autres produits alimentaires	63%	55%	63%	64%	48%	66%	71%	55%	68%	66%	64%	63%	64%

Source : Utopies, 2020.

La question de la résilience alimentaire s'inscrit résolument comme un outil pour penser les devenirs des filières productives alimentaires au prisme du développement durable et dans un contexte d'instabilité : « *Le système alimentaire actuel est intrinsèquement peu résilient : peu diversifié, dépendant de ressources qui s'épuisent, construit pour la maximisation à court terme de la production. Il participe par ailleurs lui-même à l'aggravation des menaces précédemment décrites. La poursuite des tendances historiques ne ferait qu'accentuer sa vulnérabilité. L'objectif de résilience n'implique donc absolument pas de renforcer les structures du système alimentaire en l'état ; il nécessite au contraire sa transformation profonde ».* Un travail doit s'engager pour « *évaluer le niveau de résilience [du système alimentaire local] face à divers types de perturbations. Ce niveau évolue au gré des perturbations rencontrées et des réponses apportées »*[669].

Alors que les mutations des filières alimentaires depuis la Seconde Guerre Mondiale ont apporté une garantie de sécurité alimentaire, ces mutations se sont accompagnées d'une plus grande interdépendance à l'échelle mondiale et d'une empreinte écologique croissante. Les

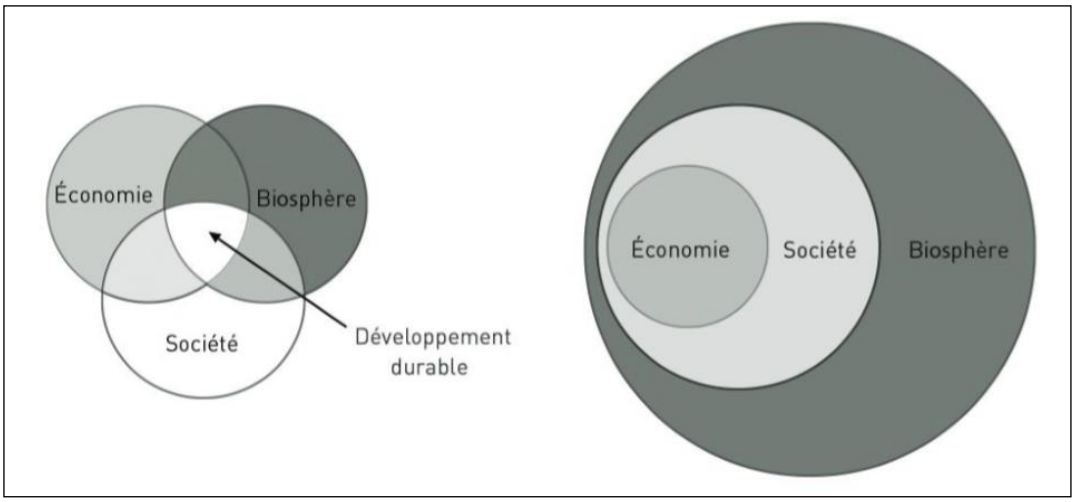
[668] Utopies, *La résilience productive des territoires*, 2020
[669] Greniers d'abondance, Vers la résilience alimentaire, 2020

concepts de souveraineté alimentaire et de résilience alimentaire permettent d'appréhender ces fragilités.

4.2. L'alimentation au cœur du développement durable

La question de l'alimentation est systémique, convoque de nombreux champs d'intervention des politiques et questionne *in fine* la notion **d'alimentation durable.** « *L'alimentation durable, c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire* »[670]. L'alimentation durable constitue donc une application à l'alimentation de la notion de développement durable, pour laquelle existe deux principales approches[671].

Deux approches du développement durable.



Source : ADEME, Analyse des enjeux économiques et sociaux d'une alimentation plus durable.

Le schéma plaçant le développement durable à l'intersection de l'économie, de la société et de l'environnement (à gauche) s'avère le plus usité. Dans le second schéma (à droite), la biosphère englobe la société, qui elle-même englobe l'économie. La distinction entre les deux schémas porte principalement sur la substituabilité. Dans le premier, le capital naturel, placé au même niveau que les autres peut-être substitué par d'autres[672] : par exemple, à défaut d'abeilles, la pollinisation pourrait être effectuée par des drones. Dans le second, le capital naturel constitue un primat sans lequel les autres ne peuvent durablement exister. Ce capital naturel n'est pas illimité, les atteintes à ce capital naturel pouvant être irréversibles. Ces deux appréhensions du développement durable n'ont pas la même portée lorsqu'il s'agit de penser l'alimentation aujourd'hui et demain.

---

[670] ADEME, *Champs d'actions pour les professionnels, Bilan carbone de l'alimentation en France De la production à la consommation*, 2016

[671] ADEME, *Analyse des enjeux économiques et sociaux d'une alimentation plus durable Volet 1 : « Analyse des valeurs sociales de l'alimentation »*, 2017

[672] Sciences économiques et sociales, Académie Aix-Marseille, *Fiche concept : Développement durable ou Soutenable*, 2013

A retenir…

Au sortir de la Seconde Guerre Mondiale, la priorité est donnée au **rétablissement de l'appareil productif** pour restaurer la souveraineté alimentaire et très vite, exporter. La PAC devient par son poids financier le principal outil d'orientation agricole. Le Conseil régional de Bretagne est à la pointe des régions françaises pour son engagement dans le co-financement des MAEC (mesures agro-environnementales et climatiques) en direction des agriculteurs, permises par le deuxième pilier de la PAC.

Les politiques nutritionnelles n'apparaissent en France qu'au seuil des années 2000. La récente convergence avec les politiques agricoles sous le sceau du Programme national de l'alimentation et de la nutrition marque un nouveau tournant, avec des objectifs qualitatifs chiffrés à respecter dans la restauration collective et les Plans alimentaires territoriaux.

Le Conseil régional de Bretagne initie, dans le cadre de la Breizh COP, une politique transversale du **« Bien manger pour tous »**, déclinée dans ses différents champs de compétences (restauration dans les lycées, démarches de labellisation, soutien à l'innovation, mise en relation de l'offre et de la demande avec la plateforme produits-locaux.bzh).

Finalement, **la place des citoyen·nes** dans ces politiques alimentaires est questionnée. Ils·elles sont de plus en plus en attente de changements et l'expriment au travers de leurs choix de consommation, mais aussi pour certains par des pétitions, des manifestations et, de manière extrêmement marginale, des actions plus radicales. Les instances de démocratie participative de tout échelon sont amenées à formuler régulièrement des propositions sur les différentes dimensions de l'alimentation. Plus récemment, et dans un format inédit, des citoyens tirés au sort, formés et accompagnés, ont délibéré au sein de la Convention citoyenne pour le climat sur le thème « Se nourrir », intégrant les enjeux collectifs et formulant des propositions aux décideurs politiques, dont ils attendent maintenant des actions.

Chapitre 6

L'alimentation en Bretagne à l'horizon 2050 : une approche prospective

En se projetant à l'horizon 2050, le CESER a cherché à explorer la façon dont l'alimentation est susceptible d'évoluer dans le temps. Il a choisi de partir du point de vue des consommateurs·trices, d'identifier les déterminants de l'alimentation aujourd'hui, et d'imaginer la façon dont ils pourraient évoluer à l'horizon 2050.

Cette exploration repose sur une réflexion prospective, conduite en interne au CESER à travers la mise en œuvre d'une méthode participative : c'est donc de manière collective qu'ont été imaginés les futurs possibles de l'alimentation en Bretagne.

La première étape a consisté à repérer les facteurs de changement qui influencent, plus ou moins directement, l'alimentation en Bretagne. La réflexion a ensuite porté sur les manières dont ces facteurs de changement, déclinés plus précisément ensuite sous forme de « variables », pourraient évoluer selon différentes trajectoires au fil du temps. Plusieurs hypothèses d'évolution plausibles ont été formulées : elles s'appuient sur le prolongement de tendances constatées, sur le repérage de signaux faibles entraînant des bifurcations, et envisagent parfois des ruptures plus ou moins fortes. Ces hypothèses réalistes ne sont pas des souhaits mais la formulation de « possibles », cherchant à cerner « ce qui pourrait advenir ».

La seconde étape a consisté à formaliser, par la combinaison cohérente des jeux d'hypothèses formulés pour chaque variable, quatre scénarios prospectifs. Chacun d'eux décrit un futur possible à l'horizon 2050. Il ne s'agit ni de rechercher le scénario « idéal » qui regrouperait toutes les hypothèses souhaitables, ni d'éviter le scénario « du pire » qui regrouperait les hypothèses d'évolution jugées aujourd'hui non souhaitables. Aucun scénario n'a vocation à se réaliser intégralement, mais tous comportent des éléments qui pourraient trouver à se concrétiser dans le futur, avec des implications fortes pour la société.

Dans une troisième étape, pour chacun des scénarios, le CESER analyse les enjeux collectifs soulevés par les évolutions décrites. Il cherche aussi à en montrer à chaque fois les conséquences particulières en Bretagne, au regard de ses caractéristiques démographiques, économiques, sociales et environnementales.

Le CESER ne conçoit pas la prospective comme un exercice de prévision, de projection, de probabilité ou de modélisation. Ces récits, volontairement contrastés mais cohérents, ont pour objectif d'envisager les futurs possibles face auxquels la société pourra être amenée à se

déterminer. Ce faisant, et par ce travail, le CESER souhaite interpeller et susciter des questionnements. Ces récits imagés de la Bretagne à l'horizon 2050 doivent permettre à chacun de s'approprier les enjeux d'avenir, de s'interroger sur ses souhaits et sur la façon dont seront conduites les transformations à venir lorsqu'elles supposeront des débats de société ou des décisions publiques.

1. Les variables déterminantes

Le CESER a retenu une vingtaine de variables déterminantes, regroupées en quatre grands ensembles.

1.1. La composition de l'assiette

Ce premier ensemble vise à appréhender la nature des aliments qui seront consommés : dominante alimentaire, degré de transformation des aliments, nature des protéines consommées. Cet ensemble comprend également la manière dont la santé est prise en compte par les consommateurs : évolution de la prévalence des maladies associées à l'alimentation, place du consommateur dans l'assurance du risque santé associé à l'alimentation.

1.2. La population et les modes de vie

Ce deuxième ensemble regroupe les déterminants démographiques, sociaux et socio-culturels. La croissance démographique en Bretagne apparaît comme une des tendances lourdes de l'ensemble des quatre scénarios. Les variations portent sur l'organisation de la population sur le territoire. Les questions démographiques sont également abordées sous l'angle de la structure des ménages.

Les modes de vie sont porteurs de changements pour l'alimentation en termes de temps accordé à l'alimentation, de modalités d'organisation des repas, de rapport à la cuisine.

Cet ensemble inclut également l'évolution des valeurs et sensibilités : sensibilité à l'environnement, au bien-être animal, à l'achat de produits alimentaires locaux et au revenu des producteurs.

1.3. Le budget alimentaire et l'accès à l'alimentation

Ce troisième ensemble décrit l'évolution des conditions d'accès à l'alimentation :

- l'accès économique, avec le budget alimentaire et sa part dans le budget global des consommateurs ;
- l'accès socio-économique, avec un regard particulier sur la précarité alimentaire et l'aide alimentaire ;

- l'accès physique, avec la provenance des biens alimentaires, la diversité des canaux utilisés pour l'achat de biens alimentaires et la place de la restauration (collective ou individuelle) dans la consommation.

1.4. Les informations concernant l'alimentation

Ce quatrième ensemble regroupe les variables relatives à l'environnement informationnel et légal. Il s'agit de décrire la façon dont les consommateurs ont accès à des outils pour choisir leur alimentation et de décrire également les différents ressorts de la confiance.

L'intervention des acteurs publics est également saisie sous l'angle de l'éducation à l'alimentation.

Les informations relatives à chaque produit alimentaire sont également rapportées.

La place du numérique est traitée de manière transversale : données sur les consommateurs et leurs pratiques de consommation, maîtrise de l'outil numérique pour orienter les consommations alimentaires.

2. Les moteurs des scénarios

Scénario 1 : l'alimentation fonctionnelle dans une société sous pression

L'alimentation est asservie à des logiques d'efficacité : la tendance porte vers une approche principalement nutritionnelle de l'alimentation et renforce la responsabilité voire la culpabilisation des individus par rapport à la préservation de leur santé. Les technologies numériques incitent à une auto-évaluation et une adaptation continues des comportements alimentaires. Sous pression, une partie de la population compense en recourant à une alimentation plus riche, voire addictive.

Scénario 2 : l'alimentation contrôlée dans un contexte de crises

Des crises multiples menacent la sécurité alimentaire. Les autorités publiques décident d'encadrer la consommation alimentaire au moyen d'une carte de crédit à la consommation individuelle. Les droits à consommation sont orientés vers une alimentation avec moins d'impact en termes de climat et de biodiversité mais également basée sur un régime alimentaire plus protecteur en matière de santé.

Scénario 3 : l'alimentation normée dans un contexte de sobriété volontaire

La consommation alimentaire est portée par un engagement spontané d'une majeure partie de la population pour une alimentation respectueuse de l'environnement et dont les qualités en termes de santé reposent sur une très forte augmentation de l'utilisation des produits bruts. Ce mouvement s'impose comme une norme sociale dominante mais limitant les libertés individuelles.

Scénario 4 : l'alimentation mosaïque dans une société fragmentée

L'alimentation est un marqueur des différences sociales (culturelles, éthiques, religieuses, professionnelles… et différences de revenus disponibles et de budgets alimentaires), avec des logiques affinitaires et un individualisme de communauté. Une multiplicité de tendances coexiste et s'accentue, se cristallise dans les oppositions. Dans ce contexte de « discorde alimentaire », les autorités gouvernementales tentent de « refaire société » au travers d'une aide alimentaire appréhendée de manière élargie.

3. La structure des scénarios

Chaque scénario est structuré en trois parties :

- Le récit de la situation en 2050, avec une mise en scène imaginaire d'un observatoire breton des consommations alimentaires, fictif, focalisant son attention sur quelques denrées alimentaires, et la description de la façon dont les variables ont évolué et la situation à laquelle ces évolutions ont conduit ;
- L'analyse des enjeux collectifs soulevés par ces évolutions : enjeux sanitaires, enjeux sociaux, enjeux économiques et enjeux environnementaux ;
- Un focus plus précis sur quelques conséquences particulières de ces évolutions au regard de la situation socio-économique de la Bretagne aujourd'hui.

4. Tableau synoptique des variables et des hypothèses d'évolution

	Scénario 1	Scénario 2	Scénario 3	Scénario 4
	L'alimentation fonctionnelle dans une société sous pression	**L'alimentation contrôlée dans un contexte de crises**	**L'alimentation normée dans un contexte de sobriété volontaire**	**L'alimentation mosaïque dans une société fragmentée**
Moteur général du scénario	Individualisme de la performance	Prédominance de l'interventionnisme d'Etat	Elan partagé pour une cause commune	Tensions entre groupes affinitaires
La composition de l'assiette				
Dominante alimentaire	Alimentation pratique, ultra-transformée, entre contrôle et craquage	Alimentation rationnée et climato-compatible, adaptation forcée	Alimentation brute et nature, plaisir, nécessité et contrainte de la sobriété	Pas de moteur unique : différences accentuées ou alimentation consensuelle
Place des produits bruts et transformés	Alimentation recomposée à partir de nutriments et plats préparés en hausse (produits fonctionnels)	Davantage de produits bruts par nécessité, baisse des produits ultra-transformés, offre condensée (gammes réduites)	Retour aux produits bruts par engagement et volonté de maîtrise, moins de transformation	A la carte et au pluriel, équilibre maintenu entre produits bruts et produits industriels

Nature des protéines	Protéines synthétiques, consommation de poisson et viande en réduction	Alternatives et naturelles : consommation croissante des lentilles et des algues, volaille en recours	Engagement végétarien, flexitarisme de transition, viande et poisson rares et festifs	Variation entre des extrêmes, revendications carnées et fiertés végétaliennes
Tonalité du régime alimentaire par rapport aux objectifs de santé	En régime libre, au risque d'une alimentation débridée et addictive en compensation d'un monde anxiogène, sédentarité	Souci étatique : régime forcé, cadré vers un régime plus végétal, la santé comme argument de l'interventionnisme	Souci individuel et collectif pour son équilibre santé, prévalence de l'obésité freinée	Accroissement de la prévalence de maladies, alimentation addictive et santé sacrifiée
Responsabilité individuelle des comportements alimentaires par rapport au risque santé	Liberté de choix du consommateurs, mais traçage et traque (mutuelles santé…), injonctions contradictoires	Alimentation "santé" imposée : face au coût en termes de santé publique, un droit à ration calorique pour chacun - prévention et contrôle accrus	Alimentation "santé" auto-régulée : individus responsabilisés sur les thématiques de santé et sensibilisés à l'environnement	Alimentation "santé" sacrifiée pour ceux qui n'en ont pas les moyens, les autres mangent comme ils veulent (principe de liberté)
La population et les modes de vie				
Organisation de la population sur le territoire	Métropolisation, périurbanisation de l'est et des côtes (le long des axes de communication hyperconnectés), terres agricoles grignotées	Densification en hauteur massive partout, protection des terres agricoles	Attraction écologique, rénovation de fermes du Centre Bretagne, regain des villes moyennes	Géographies différenciées, villes « bobos », lieux de vie par cycles (mobilités maisons-appartements) par choix
Structuration des ménages et commensalité	Hyper individualisation, société « confetti » et turnover des logements, consommation en solitaire	Maintien des cellules familiales, de choix ou de sang, préservation des repères (en contexte de crise), commensalité forcée	Collectivisation inter générationnelle dans ou hors famille, commensalité ouverte	Nouvelles communautés, regroupements par affinités, commensalité en « groupes affinitaires »
Gradient des valeurs, entre individuel et collectif	Individualisme forcené et responsabilisant	Collectif forcé ou contraint, par nécessité	Acceptation d'un destin commun autour de valeurs collectives	Des communautés de repli ; individualisme de communauté
Sensibilité environnementale	Socialement marqué, le souci environnemental ne reste l'apanage que d'un fragment de la population Une attention est portée aux innovations (emballages comestibles…)	La souveraineté prime. Les produits bio ne sont accessibles qu'à la marge. Davantage de végétal pour se conformer au régime climato-compatible	Engagement collectif environnemental comme moteur premier du changement	Chacun doit avoir le choix ; le souci environnemental et le régime végétal sont un signe de distinction sociale (quasi supériorité)

Appétence à manger « local »	Critère mineur, indifférence pour la provenance (autres critères : coût…)	En temps de crise : relocalisation partielle, forcée (on importe moins…)	Préférence pour le local et l'authentique Produits exotiques plus chers : plus rares et sous label équitable	Le local n'est un critère que pour une partie de la population, intérêt pour les provenances selon sa « tribu »
Sensibilité au bien-être animal	Eloignement avec l'animal : viande cellulaire ou substitution végétarienne, sauf pour les occasions festives et temps de repos	Réduction de la consommation de viande par nécessité, moindre sensibilité au bien-être animal : prime d'abord l'impératif de se nourrir	Consommation en baisse voire en extinction (vers un changement de statut de l'animal)	Consommations de plus en plus clivées entre ceux qui apprécient de manger de la viande et les défenseurs de la cause animale, tensions palpables
Sensibilité aux revenus du producteur	Indifférence	Malgré un budget contraint, attention forte au revenu des producteurs	Modèle de contractualisation AMAP, consentement à payer plus cher	Dans un cercle d'affinités
Le budget alimentaire et l'accès à l'alimentation				
Budget alimentaire	Stabilité dans un budget sous tension ; alimentation optimisée Poids des dépenses pré-engagées – Prix bas de produits industriels	Budget instrumentalisé : aides gouvernementales pour une alimentation vertueuse (carte santé-climat…)	Alimentation revalorisée, sobriété vers une « bonne » alimentation, vertueuse ; changement radical de la structuration du budget alimentaire	Grand écart social des budgets alimentaires très variables selon ses capacités financières Manger à sa faim passe par un retour au jardin, communautaire
Aide alimentaire	Surplus alimentaires, avec une amélioration de la logistique, contrepartie par des travaux d'intérêt général	Aide alimentaire régulatrice des excédents, dans un contexte d'accroissement des inégalités Tickets de rationnement ; restaurants scolaires ouverts aux bénéficiaires de l'aide alimentaire	Aide alimentaire vers une réappropriation du local : auto-production, jardins alimentaires : au risque du mépris social et réduction de l'autonomie des personnes	Sous le régime de solidarités communautaires (entraide au sein des groupes affinitaires) Vers une reprise en main par l'Etat, avec un dispositif de sécurité sociale alimentaire
Restauration hors foyer	Affiliation et dépendance des restaurants aux plateformes	En difficulté – recours plus rare, plus festif car le budget décroît	Dynamique de petits restaurants au détriment des grandes chaînes	Dynamique, reflet des groupes affinitaires ; mais de plus en plus sans vitrine – cuisine laboratoire et chefs à domicile

Restauration livrée à domicile	*Time is money* : tout est livré à domicile Livraison kit gastronomique ou de plats préparés en substitut du cuisiné maison"	Livraison de points relais de gros Plus de livraison à domicile car pas économiquement abordable	Rupture contre l'alimentation livrée à domicile : refus éthique (social-ubérisation des emplois, insécurité…)	En plein développement mais selon un modèle économique : inégalités car zones blanches Alternative : chef à domicile
Poids et formes de la grande distribution	Grande distribution (phagocytée par les grandes plateformes) Domination des géants du commerce en ligne Seuls subsistent des petits magasins et des circuits courts (résistance)	Régulation étatique plus forte Plateformes maitrisées par l'industrie agroalimentaire (stockage) Mutation vers le hard discount Magasins d'Etat	Prédominance des réseaux de proximité et de petites plates formes collaboratives Petits supermarchés	Grande distribution avec segmentation des rayons Magasins spécialisés pour les groupes affinitaires Concurrence de plateformes numériques
Restauration scolaire	Difficulté à maintenir du fait de la concurrence (déstructuration, grignotage, distributeurs dans les écoles…)	Plus de produits locaux et de produits de la contractualisation inter-régionale (en cas de crise)	Fer de lance des mutations sociétales	Alimentation sans aspérité autour d'un dénominateur commun Vers une gratuité de la cantine pour retrouver un socle social commun
Provenance des produits alimentaires	Les produits alimentaires consommés sont insérés dans la globalisation des échanges	Relocalisation forcée – Contractualisations régionales	Circuits courts, de proximité, et adaptabilité au fil des saisons	Import-export dynamique Local confidentiel Difficile contrôle des douanes sur la qualité des produits (plateformes numériques)
Les informations concernant l'alimentation				
Education à l'alimentation	Consommateurs responsabilisés voire culpabilisés : des signaux forts jouant sur l'environnement informationnel… mais pas d'éducation alimentaire structurante	Mouvement d'ensemble doux : messages de prévention adoptés. Tableau gradué des aliments selon leur impact climat-santé comme référence	Education alimentaire au sein d'un projet éducatif global autour du goût, responsabilité confiée aux collectivités locales avec leur écosystème local	Non déterminante : influence pas suffisante Difficile d'imposer des normes alimentaires
Information sur les produits (dominante)	Sous contrôle des industriels (démultiplication de l'information et luttes d'influences)	Développée et sous contrôle de l'Etat (sourcing) Un outil de la communication autour des transitions	Systématisation du coût environnemental des produits ; traçabilité infaillible imposée	Pas de régulation (labels avec des cahiers des charges sans rigueur) dans un contexte d'anarchie informationnelle

Données numériques du consommateur	Données contrôlées par les acteurs privés : traçage et recommandations	Suivi, par l'Etat, des crédits individuels de consommation mais aussi des données de santé	Protection du consommateur privilégiée (maîtrise de ses données)	Données contrôlées par les acteurs privés, fragmentés
Outils numériques	Paradigme de la régulation des échanges (commerciaux, personnels…) Transformation des modèles économiques, sociaux…	A la main de l'Etat dans le contrôle des outils – Instrumentalisés pour les politiques publiques	Numérique des communs – Plateformes des communs	Communautés numériques

Chapitre 7

L'alimentation en Bretagne à l'horizon 2050 : quatre scénarios prospectifs

1. Scénario 1 : l'alimentation fonctionnelle dans une société sous pression

L'alimentation est asservie à des logiques d'efficacité : la tendance porte vers une approche principalement nutritionnelle de l'alimentation et renforce la responsabilité voire la culpabilisation des individus par rapport à la préservation de leur santé. Les technologies numériques incitent à une auto-évaluation et une adaptation continues des comportements alimentaires. Sous pression, une partie de la population compense en recourant à une alimentation plus riche, voire addictive.

1.1. Nous sommes en 2050…

L'observatoire de la consommation en Bretagne vient de livrer son enquête consommateurs, comme il le fait tous les 5 ans. Le focus qu'il propose sur quelques produits emblématiques de la région constate des mutations :

BIO	Rien ne permet de distinguer la tomate bio de la tomate conventionnelle, toutes deux calibrées, produites en toutes saisons, sous d'immenses serres, avec des éclairages leds. Seule une partie des consommateurs choisit les tomates bio pour les bénéfices individuels. La tomate de pleine terre vendue l'été sur les marchés de plein vent a disparu avec eux.
POISSON	La consommation de poisson se réduit régulièrement et drastiquement depuis plusieurs années. Elle est réservée à des repas personnels ou professionnels au restaurant. Certaines consommations se maintiennent : les produits de la mer « traiteurisés » (préparés comme chez un traiteur), et les produits imitant le poisson, fabriqués à partir d'algues. Le poisson d'élevage n'est plus prisé ; les consommateurs attendent l'amélioration des techniques permettant de préserver les produits des pollutions et des nouveaux traitements vétérinaires. Ils semblent de plus en plus attirés par les produits issus de l'aquaculture multitrophique

	(grands élevages d'eau de mer « hors sol », poissons nourris à base d'insectes) qui satisfont aux critères de sécurité sanitaire..
SPECIALITES	Les spécialités locales sont de moins en moins consommées lors des pratiques festives familiales, culturelles ou sportives. Elles sont davantage consommées dans une perspective touristique, voire muséale (patrimoine immatériel). Des tentatives de renouer avec la gastronomie locale, comme la boisson énergétique parfum Kouign Amann, lancée de façon tonitruante auprès des jeunes actifs, n'ont pas connu de succès.
VIANDE	Blancs de poulet (faciles à préparer), porc (jambon) et œufs voient leur consommation résister face à la diminution observée depuis de longues années de la consommation des produits carnés. Les steaks de substitution, viande « cellulaire » et steaks végés ont réussi à séduire de nombreux consommateurs. Le flexitarisme se joue donc principalement dans le choix des plats préparés ou livrés, et de la consommation plus rare en restaurant.
BOISSONS	La diversification des boissons (boissons énergisantes à bases de protéines synthétiques…) se confirme et d'innombrables nouvelles références inondent le marché. Il devient possible auprès des grands groupes de composer ses boissons à la carte (un répertoire de saveurs à disposition) et de livrer un renouvellement de l'approvisionnement dès qu'un seuil de stocks de cannettes est atteint. Cafés et thés continuent de faire partie des boissons les plus prisées. La consommation de lait poursuit sa décroissance, en lien avec le rejet marqué des produits d'origine animale.

Le contexte est celui d'un développement économique fondé sur la course technologique. Avec la fin du multilatéralisme et de montée de guerres commerciales entre pays, l'économie très mondialisée et hyper concurrentielle a muté vers une domination du capitalisme numérique de plateforme à laquelle l'alimentation humaine n'a pas échappé. La robotisation et le numérique ont complètement révolutionné les activités de production et de services. L'agriculture assistée numériquement n'est plus réservée aux exploitations les plus en pointe. Les engrais sont toujours utilisés mais de manière ciblée (biocontrôle) : une armada de drones dosent les produits phytopharmaceutiques et biocides selon la nature des terres, l'avancée de la croissance, par micro-zones.

Les modes de vie semblent imposer une façon de se nourrir qui relègue au second plan les valeurs communes. La foi dans la science et la technologie, génératrices de solutions aux multiples défis que rencontrent nos sociétés, opère comme une force motrice. Dans un contexte d'échec politique à mobiliser la société civile pour faire évoluer les modes de vie et les comportements vers une alimentation durable, les technologies sont investies à la fois comme un palliatif et comme une opportunité économique. Elles sont parées de nombreuses promesses pour résorber les problèmes climatiques. Après avoir été en alerte sur ces messages de changement climatique, les habitants semblent s'y accoutumer ou à tout le moins minorer leur prégnance dans une gestion serrée des temps de vie. Car le temps presse… L'articulation des temps de travail, de loisirs numériques, de vie quotidienne se confondent… et les consommateurs sont également sous pression.

1.1.1 La composition de l'assiette

● **La fonctionnalité définit la composition de l'assiette.** Manger vise avant tout à répondre à des besoins physiologiques, entre santé et performance. La déstructuration se développe et pour certains produits est portée à son maximum : les aliments sont décomposés en nutriments que l'on réassocie à des fins d'efficacité et les compléments alimentaires connaissent un essor fulgurant. Probiotiques et alicaments colonisent les rayons alimentaires. L'approche moléculaire a libéré l'innovation agroalimentaire avec de nouveaux concepts jouant sur des effets visuels (couleurs et textures) et gustatifs intenses sans plus aucune référence à des denrées alimentaires végétales ou animales identifiables. En parallèle, les aliments trompeurs (« fake food ») voient leur part de marché croître auprès des végétariens ou non : steaks ou ersatz de chair de poulet végétarien… prennent les atours des produits auxquels ils souhaitent être associés, à grand renfort d'additifs. La quantification et l'optimisation nutritionnelles d'un nombre plus réduit de produits hautement transformés se substituent à la diversité des sources nutritionnelles qui prévalait jusqu'alors, dans une perspective holistique. La baisse de la qualité nutritionnelle de la majorité des produits ultra-transformés pénalise les personnes qui en consomment le plus.

● **La recherche de fonctionnalité concerne également la façon de manger,** avec la demande d'une alimentation compacte fournissant l'apport énergétique correspondant à un repas, facile à emporter, pouvant être consommée rapidement et partout. L'alimentation est devenue débridée dans un monde de plus en plus stressant et empreint d'une tonalité anxiogène : le consommateur « compense », notamment aux travers d'aliments associant sucre-sel-gras, reconnus pour leur caractère addictif. Les comportements alimentaires sont instables et oscillent entre régimes et euphories. Les produits riches conservent leur part de marché en focalisant l'attention sur des allégations santé : les recettes sont simplement complétées avec des micronutriments, valorisés dans les médias. La consommation de produits transformés a donc cru singulièrement dans le panier des ménages. L'aliment brut résiste chez les seuls consommateurs qui y voient encore la garantie d'une certaine naturalité de l'assiette, mais ils sont de moins en moins nombreux et les produits doivent être faciles à consommer (fruits secs, fruits pré-découpés prêts à manger…). Sur certains marchés de niche, l'industrie agroalimentaire vante la présence de produits bruts dans la composition de ses produits. Le sourcing et la traçabilité sécurisée par un traitement des données des ingrédients, accessibles à tous, rassurent les clients. Un régime composé principalement d'aliments bruts n'est l'apanage que d'une frange de la population résistante, très engagée pour une alimentation naturelle. De nouveaux modes de conservation plus pratiques se développent ; cryogénisation et micro-ondes performants restituent les saveurs de produits pour les consommateurs les plus soucieux de leur santé (« healthy »). Pour les week-ends, des kits gastronomiques (moléculaires ou non) sont livrés à domicile, comprenant tous les ingrédients et les recettes, sans se soucier d'aller faire ses courses. Le brunch du dimanche qui se prolonge de 10h30 à 15h30, en restaurant ou à domicile s'est généralisé dans les mœurs.

1.1.2 La population et les modes de vie

● **Avec son climat tempéré, la Bretagne n'a cessé de gagner en attractivité.** La « Breizh Riviera » attire une jeunesse branchée et connectée, et la population se concentre dans les

métropoles, pôles d'emploi reconnus pour leurs entreprises et établissements du numérique (composants, équipements, recherche…), le long des côtes, des axes de communication et près des hubs de transports (aériens, ferroviaires, portuaires…). Les taux de fécondité baissent depuis plusieurs années du fait d'un climat instable et anxiogène qui freine les projections dans l'avenir. La population bretonne a vieilli dans son ensemble, notamment du fait de son attractivité pour les jeunes retraités. Ce vieillissement général s'exprime de manière très contrastée selon les territoires. Les zones attractives (grandes métropoles, côtes) voient les loyers augmenter, les prix de l'immobilier flamber encore plus. Les retraités des classes moyennes se rabattent sur les petites et moyennes villes pour leur meilleure qualité de vie (moins de stress urbain…) et leur niveau de service. En revanche, l'arrière-pays, le centre-Bretagne accueille une population plus paupérisée et des familles qui ont fait le pari du télétravail à la campagne, mais avec des services présentiels de plus en plus épars. La mobilité professionnelle, plus intense, conduit à une plus grande rotation en termes d'immobilier. Le tourisme peut être une occasion de retrouver « ses sphères » (familiales, amicales…) mais prime avant tout la recherche de sensations, valorisable sur les réseaux sociaux (villes musées qui déploient des « expériences inédites » pour leurs visiteurs ou sites naturels spectaculaires…). L'immersion touristique en réalité virtuelle démultiplie les possibilités. Les expériences gastronomiques font partie de l'offre touristique, mais, en général, on aime aussi retrouver le goût aseptisé des grandes chaînes internationales qui proposent partout les mêmes produits avec une petite « touche locale » dans leur carte.

● **Les modes de vie sont tournés vers la recherche d'efficacité.** La sédentarité a tendance à s'accroître avec l'emprise des loisirs numériques et de la réalité virtuelle. De plus en plus d'activités sportives sont remboursées (prescrites ou prises en charge par la mutuelle santé, l'entreprise qui cherche à valoriser son image…). Les temps alimentaires (programmation, achat, préparation, consommation…), réduits et fragmentés, sont « grignotés », par les activités professionnelles, sociales (réseaux sociaux…), les loisirs. La socialité autour des repas s'érode et la prise de repas s'individualise. La pause déjeuner est « hyper optimisée ». Quelques rares déjeuners de travail perdurent (quand l'effectif est totalement présent sur site), sinon la consommation du repas (acheté à un food truck à côté des bureaux) s'opère entre l'envoi de deux mails.

A domicile, on ne prépare quasiment plus son dîner, a fortiori quand on est seul. En famille, en semaine, on vise l'efficacité : l'alimentation la plus basique est recherchée pour ne créer aucune tension. Les adolescents sont invités à valider le programme des repas par l'application de gestionnaire de famille. Sinon, chacun dîne quand il le souhaite, selon ce qui se trouve dans le frigo ou le congélateur. Le grignotage a tendance à se répandre, à petites doses, à tout moment, selon les envies et/ou les faims. Picorer au fil de l'eau multiplie les risques de déséquilibre alimentaire… accélérés par des comportements qui oscillent entre excès et régimes, repas surchargés et sauts de repas. Seules les périodes de repos permettent de retrouver un sens au repas en commun, autour du plat le plus consensuel (commandé à un restaurant), ou alors chacun apporte son menu (qu'il l'ait préparé ou acheté au coin de la rue). L'application « Imprévu » génère des propositions de repas à la dernière minute à partir des ingrédients disponibles dans le frigo, du vin apporté par un convive, des préférences alimentaires des invités, avec livraison éventuelle des ingrédients manquants. De plus en plus, le plaisir de préparer un repas pour les autres s'est effacé devant les impératifs de chacun. Les repas plus événementiels sont sanctuarisés sur quelques dates dans l'année, prévues très

longtemps à l'avance ou, à l'inverse, générées, au fil de l'eau, par une application d'agrégation d'agendas partagés…

Les assistants à la préparation culinaire voire les cuisines automatisées sont réellement entrés dans l'ère de la robotique. A distance, on décide du lancement de la préparation d'un plat congelé, que l'on redécouvre grâce aux webcams dans son réfrigérateur. Des dispositifs d'alerte anticipent la logistique alimentaire pour la quinzaine. Des listes de courses sont préprogrammées pour avoir toujours un fonds de roulement dans ses placards (des étiquettes RFID sont scannées dès que les produits sont livrés à domicile). L'individualisation des pratiques accentue la fragmentation du marché alimentaire. La robotisation (assemblage d'ingrédients d'une salade par exemple), les imprimantes 3D à vocation alimentaire ont atteint un nouveau stade de maturité, accroissant les possibilités d'individualisation, notamment dans les restaurants. Les plats préparés répondent à ces attentes avec une gamme de plus en plus diversifiée proposée par quelques entreprises innovantes et livrée à domicile. Les choix de plats sont délégués aux applications selon l'analyse des consommations sur les semaines passées. Ces applications reposent sur des modèles gratuits sponsorisés par des grandes marques ou des grands distributeurs : les choix de produits sont encouragés par des réductions, offres commerciales…

● **Le numérique a tendance à uniformiser les comportements alimentaires, les normes sociales associées à l'alimentation.** Le plaisir gastronomique s'efface au profit d'un goût plus aseptisé mais néanmoins addictif. Un produit alimentaire doit apporter nutriments (besoins fonctionnels) et sensations (mécanique de la compensation) exacerbées par des générateurs de parfums et de saveurs artificiels. Qu'importe si cela passe par un excès d'édulcorants, des additifs, des produits de substitution… L'utilisation de produits non transformés et la recherche du goût des « vrais produits » perdurent pour les chefs cuisiniers mais deviennent minoritaires partout ailleurs. Du fait de cette uniformisation des pratiques alimentaires, les quelques particularités du régime alimentaire breton et l'attachement à un patrimoine gastronomique ont tendance à s'estomper. Un goût international se standardise, n'empêchant pas les variantes locales. La mondialisation des plats s'inscrit dans la mondialisation des mobilités et des approvisionnements. Les consommateurs se satisfont de pouvoir choisir parmi une multitude de spécialités, dont les goûts sont parfois adaptés aux publics locaux (ex : moins d'épices fortes pour les plats d'inspiration indienne…). Les identités « à la carte » fluctuent et l'alimentation en est le reflet.

● **La sensibilité environnementale s'entend comme un lointain bruit de fond** à l'oreille des consommateurs. Cette sensibilité semble être prise en compte par l'industrie agroalimentaire qui vante ses innovations technologiques (apport ciblé en intrants…). Le consommateur a cependant de plus en plus conscience des injonctions contradictoires dans sa consommation alimentaire… Ne serait-ce que par le développement des emballages pour des produits à consommer à emporter et garantissant les normes de protection sanitaire. La recherche sur les bio plastiques a ouvert de nouveaux champs ; la réduction du poids des emballages a également été généralisée. Les produits bio sont avant tout appréciés pour leurs vertus « santé ». La sensibilité au bien-être animal est toujours présente. Les produits carnés connaissent une baisse de consommation qui est réservée pour le petit plaisir du week-end ou au restaurant. Avec le développement de labels et la traçabilité, les fournisseurs et les transformateurs apportent des garanties suffisantes aux consommateurs alors que de nombreux autres critères orientent leurs choix (praticité, prix…). Les produits de substitution

(steaks végétaux ou viandes cellulaires) ont, eux, connus un réel essor. Le local n'est qu'un critère de choix parmi tant d'autres… alors que l'hyper mobilité et l'individualisme conduisent à s'inspirer de multiples autres cultures.

● **La sensibilité des consommateurs à la rémunération des producteurs n'est qu'anecdotique.** Les consommateurs sont d'abord attentifs aux prix. La connaissance des produits alimentaires, des terroirs, des métiers de l'agriculture devient de plus en plus évasive : la campagne n'est plus qu'un espace traversé, jamais éprouvé.

1.1.3 Le budget alimentaire et l'accès à l'alimentation

Le budget moyen dédié à l'alimentation ne varie pas. Globalement, l'alimentation est résiduelle dans le budget global d'un ménage. Pour les populations moyennes ou aisées, il reste modulable. Pour les ménages précaires, les dépenses pré-engagées ne cessent de peser ; ce d'autant que le renouvellement des appareils numériques et les abonnements imposent des dépenses toujours plus élevées. Le budget alimentaire en souffre.

On attribue beaucoup plus de valeurs à la high tech (que ce soit dans l'électroménager hyper sophistiqué ou dans des applications) qu'aux produits alimentaires. De même, la composante « servicielle » de l'alimentation devient fondamentale (prédécoupé, tout fait, préparé, livré à domicile)… Les prix des denrées alimentaires sont orientés à la baisse, sauf pour le haut-de-gamme réservé aux consommateurs aisés ayant une vigilance plus aiguisée sur les liens alimentation-santé.

1.1.4 Les informations sur l'alimentation

● **Les datas sont centrales** : les barrières à la protection du citoyen (RGPD...) sont levées par le consommateur lui-même. Par un système de récompenses et d'avantages promotionnels, le consommateur reçoit des promotions ciblées selon ses habitudes ou ses souhaits d'évolution en matière de santé. Le traçage des consommations alimentaires, sur un régime de « liberté surveillée », présente certains avantages mais peut vite s'avérer insupportable pour certains consommateurs. En effet, les outils numériques, pour lutter contre la profusion et la confusion d'informations, proposent au consommateur de prendre en charge le soin de composer son repas (une salade…), son menu pour la semaine, sa liste de courses sur la base de critères prédéfinis (préférences, allergies…), mais aussi sur son suivi santé (balance connectée, activités physiques et sportives effectuées, niveau de sédentarité sur la dernière semaine…). Dans cette saturation de l'information, les tendances alimentaires sont parfois marquées par des ruptures brutales engendrées par les réseaux sociaux et les influenceurs les plus en vue. La confiance du consommateur passe par l'information délivrée par les marques.

Les entreprises agroalimentaires renforcent leur stratégie de traçabilité : certaines d'entre elles en ont fait un avantage comparatif pour se positionner sur certains marchés de niche… Ainsi, des producteurs témoignent dans des vidéos de leurs efforts dans leurs pratiques de cultures ou d'élevage. Les contre-modèles supportés par la « communauté du libre » ou par des associations engagées (dénonciation de scandales alimentaires…) montrent des difficultés sinon à survivre du moins à attirer l'attention des médias.

Les programmes de recherche sont de plus en plus régis par des contrats courts ou reposant sur des partenariats avec les grands groupes. Si ces partenariats permettent de progresser dans les recherches sur les vertus santé de tel ou tel aliment ou composant, les recherches longitudinales (suivi de l'impact de consommations alimentaires sur la santé des personnes étudiées) se poursuivent mais sont toujours à la peine en recherche de financement.

L'éducation à alimentation n'a pas lieu d'être, d'autres enseignements comme celui du code informatique sont privilégiés. De fait, il n'y a pas de politique publique intégrée et réellement centrée sur l'alimentation.

1.2. Les enjeux collectifs soulevés par ce scénario

1.2.1 Les enjeux sanitaires

● **Une dégradation des indicateurs de santé : les pathologies associées à l'alimentation sont en cause.** L'espérance de vie augmente toujours mais l'espérance de vie en bonne santé commence à décroître, notamment du fait des maladies associées à l'alimentation. Les résultats des dernières recherches longitudinales articulant consommations alimentaires et état de santé ne sont pas rassurantes. L'obésité se renforce comme un marqueur des inégalités sociales. L'obésité et les maladies associées à une alimentation déséquilibrée sont pour la première fois observées à la hausse en Bretagne. Mais la connaissance de ces risques pour la santé pèse peu face à l'influence des modes de vie et de la valorisation des produits « palatables »[673] (sucrés, salés, gras, ils créent une forme d'addiction).

● **L'individualisation du risque santé responsabilise voire culpabilise le consommateur.** L'Etat est animé par un impératif d'optimisation gestionnaire pour réduire les dépenses de santé. Face aux risques santé, la nature régulatrice (portée par un esprit égalitaire et la solidarité collective) de son intervention s'atténue. La « démission » de l'Etat déporte la responsabilité sur les individus. La doxa veut que leur santé ne tient quasi exclusivement qu'à leur comportement. En réaction à l'accroissement déjà observé des coûts de santé publique des maladies liées à l'alimentation, la puissance publique considère que le consommateur est responsable de son alimentation. Dans ce cadre, les remboursements du régime obligatoire universel diminuent au profit des complémentaires santé, leur tarification étant proportionnée au risque supposé. Le critère alimentaire devient un élément « objectivable » pour elles pour qualifier le risque à partir d'un capital santé théorique. L'individualisation du risque marque un réductionnisme assumé… alors que les maladies associées à l'alimentation sont multifactorielles : les modes de vie, l'environnement informationnel et la composition des produits y concourent, avec l'héritage génétique.

● **Le consommateur est traqué dans ses consommations.** La technologie est au service de cet impératif gestionnaire. Les contrats d'assurance santé indexent leurs polices et leurs tarifs sur les consommations alimentaires et la prise de poids régulière dont le « coach de santé » reçoit

[673] Wikipedia, Palatabilité : « *appelée aussi valeur hédonique, elle est la caractéristique du goût et de la texture des aliments agréables au palais. Cette propriété intervient dans le plaisir alimentaire (aliment dit palatable) qui active le système de récompense* ».

les relevés en flux continu, avec, le cas échéant, des alertes. Les systèmes d'information reposant sur les datas, notamment les données individuelles, se substituent aux dispositifs d'éducation et de prévention ; la question de la maîtrise de ces données est posée. L'adhérent se voit barder de prothèses nutrition-santé pour l'« accompagner », voire le « harceler » : appareils de santé connectés (mesure de la glycémie…), dispositifs numériques d'auto-évaluation (photographie de son assiette, calcul de l'intensité calorique… rapportée aux consommations quotidiennes nécessaires, recommandées), coachs nutritionnel et sportif (avec un traqueur d'activités géolocalisées) à titre préventif ou curatif, un dispositif d'alerte dès dépassement calorique... Le tout étant indexé à la carte bancaire qui enregistre le détail des consommations alimentaires. Les activités sportives sont remboursées afin d'encourager les « fautifs ». Des propositions nutritionnelles pour limiter le déclin cognitif sont développées.

● La prévention santé se réduit à de la sensibilisation. Les programmes de sensibilisation sont confiés à des prestataires numériques : informer, inciter à minima, mais ne jamais contraindre. On demande aux start-ups de développer des « solutions de prévention », notamment via les apprentissages ludiques (serious games[674]). On mise également sur les sciences comportementales douces, les nudges[675] pour faire évoluer les pratiques. L'idée étant notamment d'inciter à une moindre consommation alimentaire (ration calorique journalière) alors que les dépenses physiques se réduisent du fait de la sédentarité et de l'inactivité : un message, sans gravité, qui, à tout le moins, ne menace les intérêts de personne.

1.2.2 Les enjeux sociaux

Les inégalités sociales sont accentuées et l'individualisme exacerbé. Les dispositifs d'aide alimentaire ont tendance à accentuer la discrimination sociale.

● **La contrainte numérique est oppressante.** Une grande partie de la population mange ce qui lui est prescrit, au sens fonctionnel et au sens des recommandations issues d'algorithmes (générés par l'intelligence artificielle) utilisant des données individuelles recueillies par le big data. Les libertés individuelles en pâtissent. La multiplication des recommandations et des injonctions parfois contradictoires, comme le développement du « profilage » numérique, provoquent inévitablement des tensions. La contrainte numérique s'avère difficile à supporter, provoquant de l'abattement, jusqu'au suicide. Des logiques de résistance se mettent en place, par déconnexion ou hacking, ou alors par un retour à des productions vivrières pour l'autoconsommation.

● **Des inégalités sociales dans l'alimentation.** La responsabilisation individuelle croissante du consommateur provoque chez les plus aisés l'adoption d'un régime alimentaire adapté à son microbiote, à son patrimoine génétique (nutri-génétique) et le contrôle des maladies par une observation stricte d'interdiction de denrées accélérant leur survenue (nutri-génomique). Ces diagnostics restent trop onéreux pour la majeure partie de la population.

---

[674] Wikipedia, Jeux sérieux/Serious games

[675] Nudges : ou « coup de pouce », est une technique pour inciter des individus ou l'ensemble d'un groupe humain à changer tels comportements ou à faire certains choix sans être sous contrainte ni obligation et qui n'implique aucune sanction. (source Wikipedia)

● L'économie basée sur une compétition exacerbée et notamment sur le marché de l'emploi multiplie les exclus, laissés pour compte, qualifiés de « perdants »… Les personnes en périphérie du système sont prises en charge par les dispositifs minimalistes d'aide alimentaire dont le degré de solidarité est conditionné à leur seul comportement. L'aide alimentaire perdure dans les modalités qui ont présidé à sa structuration. La démultiplication des références de produits alimentaires (nouveaux produits lancés sur le marché qui ne trouvent pas forcément preneurs) fait gonfler le stock des surplus ; on assiste à une optimisation des chaînes logistiques entre les distributeurs et les organismes d'aides alimentaires (au statut quasi para public tellement le bénévolat s'est érodé au fil des années). Une application « Alim pas chère » invite les plus exclus à « se responsabiliser » pour trouver « par soi-même », son alimentation.

● **Manger ne crée plus de lien social.** L'alimentation n'est pas au centre de la vie sociale, de l'ancrage culturel, de la richesse culturelle des diversités, dont la diversité bretonne (la Bretagne gastronomique est multiple). Les héritages alimentaires, qu'ils relèvent de la famille ou du patrimoine immatériel, se perdent.

1.2.3 Les enjeux économiques

Les technologies numériques et la robotique se diffusent dans l'ensemble des filières de l'alimentaire. Cette diffusion repose notamment sur une intensification de la recherche-innovation dans le secteur des agri-technologies.

1.2.3.1 La restauration

● **Un boom de la restauration porté par la vente à domicile et la mainmise des plateformes du numérique**. Les restaurateurs ont réorienté massivement leurs canaux de vente vers la livraison sur les lieux de travail ou à domicile. La majeure partie des restaurants est désormais affiliée aux grandes plateformes de livraisons dont ils dépendent : il est impossible de créer son restaurant sans sa pré-inscription sur les plateformes de réservation et de livraison de repas… Ce sont elles qui imposent certaines normes et les commissions (droit d'entrée) ont largement augmenté et avec, la profitabilité des plateformes.

● **Quelques restaurateurs privés tentent de résister localement.** Un collectif de restaurateurs indépendants cherche à obtenir l'appui des collectivités pour lancer une plateforme alternative, avec le soutien de quelques chefs d'entreprise de la « tech » bretonne. Seules quelques tables conservent une devanture avec un service en salle. Ce privilège est réservé aux grands chefs pour qui la gastronomie reste une réelle expérience, un lieu d'innovation, de recherche de goûts. La concurrence est rude mais de plus en plus de jeunes chef.fes percent.

● **La restauration collective privée en déclin**. La restauration collective d'entreprise a réellement décliné, le modèle économique n'étant plus garanti avec le développement du télétravail. Pour rester compétitifs, les prestataires tentent de proposer le self continu, plats à réchauffer tout au long de la journée, qui s'adaptent aux rythmes des utilisateurs (selon le séquençage de travail…) : de la cuisine d'assemblage. Les distributeurs automatiques intelligents permettent une individualisation des menus, réduits souvent à des boissons énergétiques.

● **La restauration collective publique tente de résister à la déstructuration**. En matière de restauration collective publique, l'organisation et la logistique sont de plus en plus coûteuses : il faut garantir la diversité des menus alors que les inscriptions des élèves sont très aléatoires (les parents ont désormais le droit à une inscription « à la carte »). Pour autant, les collectivités tentent de maintenir ce lieu de partage collectif et de défense d'une alimentation favorable à la santé (équilibre) et d'inculquer, tant bien que mal, la nécessité de la structuration en trois repas, ce qui n'est pas simple quand le grignotage et les boissons sucrées ont leur place dans le sac à dos des élèves. Les petits déjeuners et les goûters, dans le primaire, s'inscrivent dans cette solidarité nécessaire. La restauration publique d'Etat recourt à des prestataires extérieurs sur des appels à projets « innovants » selon les institutions : alimentation médicalisée dans les hôpitaux (probiotiques, alicaments, régimes sur mesure selon le profil génétique…), alimentation fonctionnelle à vertus calmantes dans les prisons…

1.2.3.2 La distribution

Les grandes plateformes numériques concurrencent puis absorbent les enseignes de la grande distribution.

● **Une réorganisation de la logistique pour optimiser le service au client**. Pour les courses alimentaires, le principe du drive (plutôt pour les ménages les moins aisés, lors des trajets chaînés) et de la livraison (plutôt pour les ménages plus aisés, en télétravail) se sont imposés. Plusieurs magasins (hypermarchés) se sont convertis en plateformes logistiques alimentaires et drives. La surface de vente des grandes surfaces baisse. La livraison par drone des commandes finit par s'imposer… le consommateur est prêt à payer les imposants coûts du dernier kilomètre. Les tarifs de livraison ont tendance à augmenter. La logistique alimentaire, particulièrement pour les produits frais, repose sur des partenariats avec les transporteurs (liaisons froides par coffres réfrigérés), notamment pour la livraison dans les secteurs les plus diffus. Des points de livraison dans les villages sont généralisés.

De nouvelles modalités de consommation se mettent en place : la livraison à domicile de produits référencés sur la base des données collectées selon les habitudes d'achat semble se diffuser. Les algorithmes composent des menus personnalisés. Des paniers alimentaires « sur mesure » composés sous la forme de playlist intègrent également des produits consommés par des consommateurs de profils similaires (« des clients comme vous ont consommé aussi cela »).

● **L'automatisation du petit commerce**. Le nombre de commerces physiques a tendance à baisser. Des épiceries robotisées (sans commerçants) ou des distributeurs alimentaires automatiques (armoires réfrigérées robotisées) se diffusent. Les grands opérateurs ont conçu de nouvelles offres, notamment les magasins de proximité, avec une offre réduite concentrée autour des barres énergétiques, des gélules, des produits de la marque « Gimini criquet » de chips d'insectes en exclusivité et des boissons protéinées à emporter… Des magasins (de simples containers) sont équipés de détecteurs de puces RFID. La somme des articles est immédiatement débitée du compte bancaire. Les produits en limite de péremption sont accessibles à prix réduits moyennant la possession d'une carte de précarité délivrée (débloquée en dessous d'un seuil de revenus cumulés).

● **La difficile résistance d'offres alternatives**. Vraiment marginalisés, les petits commerces indépendants se raréfient et ne résistent que dans la mesure où leur offre qualitative, leur rapport qualité-prix et les conditions d'accueil chaleureuses sont garantis… On vient presque prioritairement pour ce lien social. En milieu rural, des collectifs se mobilisent difficilement autour de projets à vocation sociale, culturelle, alimentaire. Des projets alternatifs perdurent mais n'ont jamais emporté l'adhésion générale. Seuls les food-trucks/épiceries offrent un approvisionnement de proximité.

La connexion permanente, entre sollicitations et recommandations, fait regretter le droit à la déconnexion. Pour ceux qui souhaitent s'inscrire dans cette logique, ce n'est pas sans difficulté : il faut passer de multiples messages de mise en garde « Êtes-vous sûr que vous souhaitez vous désinscrire » et surtout, cette démarche expose à une forme d'asocialité numérique, à différents statuts en termes de droits (d'accès à certains services, à certains réseaux commerciaux…). L'adaptation des politiques des mutuelles en est l'illustration.

1.2.3.3 L'agroalimentaire

La valeur de l'alimentation repose surtout sur la transformation des produits d'une part et sur les qualités « servicielles » des produits proposés d'autre part : prêt à l'usage, tout-en-un (barres énergétiques apportant tous les nutriments en lieu et place d'un repas). La ligne de crête entre une alimentation « marketée santé » (très transformée mais avec des nutriments qui sont valorisés dans les médias) et les déséquilibres alimentaires est de plus en plus mince, les contradictions s'accordent de moins en moins.

● **Les food techs, fer de lance d'une nouvelle alimentation**. Pour l'agroalimentaire, la recherche-innovation accompagne la mutation de l'alimentation : les food techs connaissent un développement fulgurant reposant sur la recherche-innovation en biochimie alimentaire… Les grands groupes de la pharmacie et des biotechnologies se positionnent sur les marchés de l'alimentaire avec une force de frappe acquise en termes d'alimentation-santé.

● **La fabrication alimentaire, à l'ère des petites séries et de la traçabilité**. La fabrication industrielle se rapproche du consommateur (imprimante 3D alimentaire, distributeurs automatiques perfectionnés…) pour répondre aux attentes des différentes niches de marché. L'industrie agroalimentaire du futur s'adapte à la complexification des chaînes de production (petites séries liées au renouvellement incessant des produits). Elle développe également des technologies sophistiquées de traçabilité des produits, du produit d'origine jusqu'à sa livraison. Au-delà de ces innovations, certaines marques voient, dans l'amélioration du sourcing et la totale transparence une manière de se différencier sur le marché et de proposer des produits à haute valeur ajoutée sur un marché de niches plus ciblé vers les foyers disposant d'un meilleur revenu. La dimension servicielle de l'alimentation est essentielle : fruits prêts à picorer, salade à assembler à sa guise…

● **Une toujours plus grande concentration des acteurs de l'agroalimentaire.** En termes de structuration des filières, l'agroalimentaire pourrait connaître des phénomènes de concentration. Quelques coopératives ont atteint le statut de géant de l'agroalimentaire. Cependant, les donneurs d'ordre sont de moins en moins ancrés en Bretagne, dans un marché de plus en plus mondialisé. Les industries agroalimentaires capitalisent sur les travaux de leurs départements « Recherche et développement ». Elles s'allient avec les sociétés

pharmaceutiques pour développer leur gamme de produits. Les jeunes pousses (start-ups innovantes…) explorent de nouvelles pistes comme l'aquaponie. Hormis celles qui tiennent à leur indépendance, beaucoup sont rachetées par les grands groupes.

1.2.3.4 Le secteur productif primaire (agriculture et pêche)

● **Une agriculture high tech, répondant à de nombreuses normes**. Le pilotage numérique des exploitations agricoles s'est généralisé. L'agriculture hors sol devient la norme, que ce soit pour le maraîchage ou pour l'élevage (avicole et porcin). Pour l'élevage bovin (vaches laitières…), les nouveaux équipements permettent de capter le méthane. Ces équipements garantissent le bien-être animal et permettent le maintien de prix compétitifs sur le marché.

● **Une production alimentaire de plus en plus déconnectée de la production de denrées de base**. La production agricole s'intensifie, notamment au travers d'élevages hors-sol (permettant un confort et des conditions sanitaires maximales pour les animaux) ou la production en laboratoire de viande cellulaire. L'alimentation ultra-transformée (steaks végés imitant la viande…) n'est pas la plus onéreuse à produire à des échelles de masse.

● Les parcelles agricoles privées de leur vocation alimentaire sont orientées pour produire de l'énergie. Cette bascule s'inscrit dans une concurrence accrue pour la maitrise foncière, d'une part et une exposition encore plus accrue des filières agricoles à la concurrence internationale d'autre part, tirant les prix de l'alimentation vers le bas. De fait, la concurrence à l'international sur les produits alimentaires fait rage. Les approvisionnements de l'industrie agroalimentaire bretonne s'opèrent au plus offrant sur le marché mondialisé.

1.2.3.5 L'emploi dans les filières alimentaires

Les évolutions aboutissent à une plus importante précarisation des emplois, dans les secteurs de la restauration et de la distribution (développement des statuts de travailleurs indépendants, du travail « à la course », des contrats de mission…). La précarisation se double d'un plus grand turnover. Les secteurs de la production et de la transformation agroalimentaire sont nettement moins intenses en main d'œuvre, du fait de l'automatisation et de la robotisation. Le nombre d'emplois des filières de l'alimentaire baisse. Les métiers de l'agriculture évoluent dans le sens où, par le développement de la capitalisation, de moins en moins d'agriculteurs sont décisionnaires de l'orientation de leurs terres. La perte de certains métiers et la perte de certaines compétences en découlent.

…

Les politiques publiques de soutien aux filières économiques s'orientent massivement vers le soutien à l'innovation et aux jeunes pousses de la food tech. Plus globalement, on assiste à une plus grande concentration des acteurs des filières alimentaires. Le bio n'échappe pas à la massification et à la concentration. La « désagricolisation » de l'alimentation progresse. Une industrialisation des procédés biochimiques (viande cellulaire…) se présente comme une forme de substitution. L'euro alimentaire évolue dans sa structuration : il est encore plus orienté vers l'agroalimentaire et la dimension « servicielle » de l'alimentation (transformation des produits, livraison…), et ceci au détriment de la production de base.

1.2.4 Les enjeux environnementaux

Ce scénario est sous-tendu par une foi dans les technologies et dans les innovations pour réduire l'empreinte climatique des activités humaines. Ce n'est pas dans le changement de régime alimentaire que se joue la lutte contre le réchauffement climatique. Les politiques publiques privilégient les solutions technologiques, notamment par des solutions d'optimisation des flux (eau, énergie…). Le bio-contrôle permet de cibler précisément l'apport d'engrais ; il se généralise avec les objets communicants (drones, équipements implantés dans les tracteurs…).

● **Les technologies au service d'une alimentation plus compatible avec les enjeux environnementaux**. Pour autant, les innovations agro-techniques (fermes à micro-algues…) ou biochimiques (viande cellulaire de substitution…) se présentent comme des alternatives. Le volume des emballages alimentaires polluants se réduit grâce au développement d'emballages comestibles (amidons, fibres…), bio-sourcés et bio dégradables. Le gaspillage alimentaire augmente avec une modération liée à une tentative de contrôle numérique pour la gestion optimisée des flux.

● Une agriculture de moins en moins alimentaire. Le système productif alimentaire n'est pas prioritairement soucieux de la protection de l'environnement et de la biodiversité. L'agriculture s'oriente de plus en plus vers la production « d'énergie vertes » : fourrages pour méthaniseurs, bois récolté et broyé pour des carburants de 3ème génération…

● La distance avec la nature s'accompagne d'une réduction des activités telles que la chasse et la pêche ; certains animaux nuisibles prolifèrent.

…

De manière transversale, la société, l'organisation économique sont ultra dépendantes du bon fonctionnement des outils numériques : avec des failles possibles sur tous les secteurs et notamment des fragilités sur les secteurs alimentaires : pilotage numérique de la logistique comme des exploitations… L'exposition des données personnelles reste toujours problématique, toléré par une majeure partie de la population. Par ailleurs, l'impact écologique (énergie, composants reposant sur des gisements miniers, production de GES…) de l'ensemble des systèmes numériques n'est pas à négliger.

1.3. Quelles conséquences en Bretagne ?

L'intensité technologique du rapport à l'alimentation fait apparaître de nouvelles dépenses contraintes (acquisition d'outils, d'abonnements). Avec un taux de pauvreté plus faible qu'en moyenne nationale, la Bretagne n'a pas décroché, mais les inégalités territoriales s'accentuent.

La population senior en forte augmentation a fait l'objet de services ciblés pour qu'elle puisse suivre ces évolutions technologiques. Les progrès en recherche-innovation sur le lien alimentation-santé permettent en outre de proposer aux personnes les plus âgées des régimes individualisés adaptés, si elles en ont les moyens.

Au sein des foyers, la très forte réduction des tâches alimentaires permet de libérer du temps et favorise une autre répartition des tâches parentales, et le développement d'autres activités.

Le fort développement du numérique ouvre, pour la Bretagne, des potentiels de recherche à la croisée des données du numérique, de l'intelligence artificielle et de l'alimentation ; ou encore en « alimentation santé ». Le « tout numérique » des systèmes de production, de transformation, de logistique et de consommation alimentaire » expose cependant la filière alimentaire bretonne aux défaillances et aux cyber risques.

La Bretagne connaît une importante restructuration des filières de production alimentaire (agriculture, pêche…) alliant modernisation, forte intensité technologique et réduction du nombre d'exploitations et d'emplois liés à ce secteur primaire

La production alimentaire s'oriente vers une plus forte transformation des produits de base ; cette ultra-transformation concerne tous les produits alimentaires mais particulièrement la viande avec le développement des technologies cellulaires et des biotechnologies. Les filières de production de viande sont en partie menacées (sauf peut-être certaines productions sous labels).

La Bretagne voit son secteur agroalimentaire se renforcer, avec une très forte technicisation des process, une réorientation des productions tournées vers les innovations et la rotation des produits.

La structure globale des emplois en Bretagne est fortement modifiée. L'emploi dans le secteur primaire baisse et les emplois de certaines filières agroalimentaires comme l'abattage se réduisent. La mutation high tech des filières de l'alimentaire vers les « food techs » exige des besoins en termes de formation.

Le patrimoine gastronomique de la Bretagne ne constitue plus un levier d'attractivité touristique ; la reconnaissance de ce patrimoine gastronomique régional s'affaiblit.

Les paysages évoluent vers des cultures dédiées à la production énergétique (ou encore le bois-énergie). La diversité des productions agricole s'amenuise. Le maraichage hors sol destiné à l’agro-industrie se développe ; le micro-maraichage hors-sol à proximité des habitations (containers…) a également sa place. Le maraichage « traditionnel » en pourtour des villes devient très marginal et dédié à la production de primeurs frais pour une frange minime de la population et aux derniers chefs restaurateurs attachés à la préservation de l'expérience gustative à partir des produits bruts.

La limitation de l'impact climatique des filières de l'alimentation est espérée par des réponses technologiques. Pour autant, ces technologies ont leurs propres externalités négatives en termes de consommation de ressources (énergies, minerais…) et donc d’impact climatique.

2. Scénario 2 : l'alimentation contrôlée dans un contexte de crises

Des crises multiples menacent la sécurité alimentaire. Les autorités publiques décident d'encadrer la consommation alimentaire au moyen d'une carte de crédit à la consommation individuelle. Les droits à consommation sont orientés vers une alimentation avec moins d'impact en termes de climat et de biodiversité mais également basée sur un régime alimentaire plus protecteur en matière de santé.

2.1. Nous sommes en 2050…

L'observatoire breton de la consommation vient de livrer son enquête consommateurs comme il le fait tous les 5 ans. Le focus sur les produits emblématiques de la région témoigne de l'impact des décisions gouvernementales.

BIO	Le consommateur cherche d'abord à garantir ses approvisionnements mais transige sur ses exigences et doit composer avec l'instabilité : récoltées en abondance l'an dernier, les tomates bio locales de plein champ sont touchées par des maladies cette année ; les conserves de coulis (confectionnées par une partie de la famille qui a son jardin, quelle chance !) permettent à certains de se régaler d'une pizza, plat toujours prisé car basique, peu cher, facile à préparer… En cas de pénurie locale, les consommateurs acceptent l'allègement du cahier des charges « bio » (avec un recours temporaire à des produits phytosanitaires et biocides). Par ailleurs, des partenariats interrégionaux (avec des secteurs non sinistrés par des catastrophes) permettent de stabiliser les stocks.
POISSON	Le consommateur s'est détourné du poisson du fait de l'impact des micro plastiques. La reconquête environnementale des océans nécessitera des décennies. Quelques labels d'élevage garantissent des qualités pour le poisson, devenu une denrée de luxe, que l'on consomme pour les grandes occasions, au restaurant. Les professionnels de la pêche misent sur la valorisation de leurs co-produits : un steak Fish Burger, à base de chairs autrefois jetées et aromatisées au jus de homard devient prisé.
SPECIALITES	Les consommateurs ont adopté le sarrasin, largement cultivé localement, dans leur diversification alimentaire : ses déclinaisons culinaires passent par les pâtes... Le kig ha farz voit sa recette réinventée… sans viande. Comme la galette-saucisse, les plats traditionnels tels que le Kouign Amann deviennent d'exception.
VIANDE	Les consommateurs se détournent de la viande rouge rendue hors de prix du fait de son impact carbone. La volaille en revanche gagne encore plus les assiettes. Le bien-être des poulets passe au second plan.

BOISSONS	Les consommateurs réduisent l'éventail de leur choix : les boissons issues des importations (jus d'ananas…) voient leur prix se renchérir. Pour beaucoup d'entre elles, l'impact déforestation est pointé, leur conférant une mauvaise indexation.

La sécurité alimentaire est menacée par les crises successives qui mettent à mal les équilibres économiques et financiers, sociaux et démographiques acquis depuis la Seconde guerre mondiale : crises liées au changement climatique (accidents météorologiques subits et intenses, sécheresses plus fréquentes, submersions…), à la réduction de la biodiversité, aux pandémies, aux migrations (climatiques et politiques, avec l'augmentation des famines…), à la volatilité des cours (spéculations sur les matières premières alimentaires…) et son impact sur les prix des biens alimentaires à la consommation.

A l'échelle mondiale, les appels se multiplient pour réguler, de manière beaucoup plus coercitive, la croissance effrénée de la démographie. L'écosystème politique international se mobilise mais ce sont surtout les Etats qui s'imposent, en dernier recours, comme instances d'organisation d'approvisionnement et de distribution de l'alimentation... Car la population est en recherche de réassurance face à ces incertitudes.

Nécessité oblige, l'Etat finit par s'engager sur une double voie : gérer les urgences et adopter des mesures drastiques, au détriment de certaines libertés individuelles et publiques. Une forme de régime d'état d'urgence s'impose pour garantir la souveraineté alimentaire. L'alimentation est appréhendée comme un levier contre le changement climatique. Une rhétorique politique alliant sécurité sanitaire, enjeu santé et réduction de l'empreinte climatique vise à emporter l'adhésion de la population, des acteurs de la société civile, des entreprises agro-alimentaires et des producteurs. Les technologies numériques l'y aident. Les instances politiques renouent avec la planification pour aborder ces grands enjeux.

2.1.1 La composition de l'assiette

L'abondance n'étant plus qu'un souvenir lointain, les pouvoirs publics ont imposé le levier alimentaire pour lutter contre le réchauffement climatique. L'État a par ailleurs réduit drastiquement la prise en charge de ces maladies, l'ayant jugée trop élevée au regard des investissements à mobiliser pour les transitions. L'alimentation saine (pour soi) ET durable (pour la planète) fait désormais partie des devoirs du citoyen. Des outils très normatifs traduisent cette vision utilitariste de l'alimentation.

A cette fin, l'Etat a mis en place **la carte « Alimentation – Climat – Santé »** qui accorde des crédits de consommation alimentaire pour les ménages selon une grille de référence croisée associant :

- l'évaluation de l'impact carbone des biens alimentaires consommés (bruts ou issus de l'industrie agroalimentaire), en lien avec les indicateurs élaborés par les laboratoires de recherche (Version perfectionnée de l'outil Agribalyse) ; l'évaluation de leur impact sur la biodiversité commence également à y être intégrée ;
- l'appréciation du risque santé, reposant sur l'évaluation des risques, en commençant par les intrants jusqu'à l'ajout des additifs identifiés comme nocifs, en passant par

l'évaluation héritée du Nutriscore. Le dispositif a été partagé à l'échelle européenne afin d'aboutir à des normes pour les quelques produits qui traversent les frontières, et afin de ne pas pénaliser les groupes agroalimentaires distribuant leurs produits sur le continent.

La base de données des biens alimentaires s'appuie sur un dispositif gouvernemental de traçabilité, coordonné par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Tout agriculteur, pêcheur ou entreprise agroalimentaire se doit de référencer les productions mises sur le marché.

L'étiquette « climat-santé » associée à un produit, universelle, est notamment utilisée dans les circuits de distribution (physiques ou numériques) pour apprécier la « valeur » de ses courses en fonction des droits accordés. Le facteur coût est également intégré et l'application peut proposer au consommateur des alternatives plus favorable au chiffrage « Climat – Santé » hebdomadaire et mensuelle. Les algorithmes proposent également, sur un mode prédictif, des recommandations, selon le score des consommations passées, les produits de saisons, les variations d'arrivages…

Un dispositif individuel, complémentaire, impose à tout adulte de procéder au chiffrage, repas par repas, de son apport énergétique. Il repose notamment sur le traçage des tickets restaurants, la photographie numérique des plats consommés, ou l'auto-déclaration.

Les cartes sont régies par un principe de bonus/malus. Il s'agit de garantir un état de santé satisfaisant pour tous : éviter les « pauvretés alimentaires », les carences (nutriments, oligo-éléments…). Il s'agit également de veiller à la mutation du régime alimentaire carné vers une diversification des sources de protéines. La baisse de l'élevage conduit également à une réduction de la consommation des produits laitiers. Les autorités promeuvent des produits peu habituels, jusqu'alors, dans le régime alimentaire : macro-algues, micro-algues, insectes…

Ces aliments, de gré ou de force, commencent à prendre leur place dans le contenu des assiettes, en pleine évolution. La consommation de produits plus facilement associés aux apports en protéines ne cesse de croître (œufs et lentilles). Le flexitarisme imposé autorise la viande, mais celle-ci est soumise à un régime de rationnement et de taxation. Le steak végé imitant la viande n'a pas connu de percée, compte-tenu des additifs mobilisés pour imiter la viande et de son prix.

Les produits présentant un moindre degré de transformation sont privilégiés. Les consommations de produits végétaux sont à la hausse. De nouveaux produits cultivés dans une ère géographique de proximité sont introduits (le sarrasin, culture phare de l'agro-écologie). Les parties peu valorisées de fruits et légumes bien installés dans les régimes alimentaires rejoignent les plats : à titre d'exemple, feuilles de betteraves (magnésium, potassium et fer), feuilles de citrouilles (fer, vitamine K, caroténoïde…) prennent place dans l'assiette. Le tronc des brocolis est systématiquement employé. Le régime alimentaire « se régionalise » de fait, puisque les consommateurs ont plus recours à des produits en circuit court de proximité, de saison…

Pour faire face aux aléas d'approvisionnements, les ménages adoptent des comportements de stockage des denrées alimentaires, avec à la fois un objectif de sécurisation et de

diversification sur la longue durée. Les produits secs, en conserves ou congelés (peu transformés), voient leur consommation augmenter.

Les industries agro-alimentaires contribuent aux changements.

2.1.2 La population et les modes de vie

A l'échelle mondiale, la FAO et l'ONU plaident pour un contrôle des naissances poussé dans certaines régions. Le malthusianisme, déjà prôné de longue date au niveau international, retrouve de la vigueur. Les programmes de solidarité au développement y sont conditionnés. La question démographique devient corrélée à la nécessité de préserver l'autonomie alimentaire par mailles géographiques étroites, ce que menace le réchauffement climatique.

Dans un contexte d'incertitudes, le taux de fécondité en Bretagne connaît des soubresauts au gré des crises. La Bretagne connaît une nouvelle attractivité en lien avec son climat. L'Etat veille à ne pas voir se renforcer des déséquilibres territoriaux notamment par une artificialisation des sols, cherche à préserver au maximum les terres pour une exploitation la plus efficiente (intensive mais en recourant le moins possible aux biocides, de façon ciblée) mais aussi la préservation voire le développement des espaces naturels, gisements de biodiversité (agricultures, agro-foresterie, forêts…). La densité de l'habitat s'impose, les standards de logement selon la taille des foyers se réduisent. La création de nouvelles propriétés individuelles sur le modèle « maison individuelle + jardin » étant bannie, seul le Bimby (Build in my backyard, construire dans mon jardin) permet d'y accéder. Les immeubles collectifs gagnent en hauteur, même dans les pôles intermédiaires. A leurs pieds, de petits potagers et des abris à volailles sont aménagés en lieu et place d'espaces verts. La carte "Alimentation Santé" ne permet pas la traçabilité de l'auto consommation. Pour autant, celle-ci a tendance à se développer, là où les jardins privés sont préservés et les espaces communs cultivables exploités.

De fait, la moyenne des habitants par logement augmente. Les habitants cherchent à maintenir les « repères » particulièrement familiaux (liens héréditaires ou communautés de choix) dans un contexte incertain et optimisent surtout la gestion de leurs coûts : loyers, consommation des fluides, partage d'équipements…

En termes de modes de vie, la sédentarité et l'inactivité restent un défi, particulièrement pour les personnes en situation d'inemploi, de pauvreté. Le remboursement par la Sécurité sociale des activités physiques prescrites est généralisé.

Le temps dédié à l'alimentation (programmation, achat, préparation, consommation…) s'inscrit dans une certaine régularité (plat unique familial préparé avec les ingrédients acquis selon une équation budgétaire serrée et des choix sous contrainte), mais en même temps dans certaines franges de la population, on saute un repas plus facilement, par nécessité économique.

Des pratiques anciennes mais confidentielles essaiment comme le glanage de biens comestibles (que ce soit les mûres des haies en campagne, les arbres fruitiers plantés le long des routes, les coquillages en bord de mer ou encore à la fin des marchés).

On mise sur le « batch cooking » (en fonction des arrivages, plats cuisinés à domiciles en quantité et compartimentés, congelés). La valorisation gastronomique passe désormais moins par les plats spectaculaires ou par les outils sophistiqués (assistants culinaires ou appareils à gaufres… souvent restés au fond du placard). Des astuces culinaires traditionnelles font partie des nouveaux apprentissages : maîtriser l'art des conserves, des confitures, la fermentation des légumes…

Les valeurs et sensibilités sont soumises aux normes du régime alimentaire orienté « climat - santé » et évoluent sous la contrainte des préoccupations budgétaires.

Le facteur plaisir dans l'alimentation souffre de la réduction de l'éventail des biens disponibles ou recommandés. Les consommateurs se remettent difficilement de la fin de l'abondance alimentaire. Le plaisir passe désormais par une plus grande variété de produits à l'occasion de fêtes ; avec nostalgie (le plat de la grand-mère), souvenir du produit d'enfance (plaisir régressif mais pas forcément conforme aux standards désormais attendus).

L'individualisme et la revendication de préférences personnelles ont tendance à se réduire. Dans un contexte sous contrainte, l'expression de choix reste pourtant nécessaire, notamment dans la restauration scolaire, pour éviter le « plat imposé » systématique qui ne ferait que décourager les efforts de la population dans ce nouvel apprentissage.

La sensibilité environnementale change de statut puisqu'elle devient un guide essentiel dans les choix alimentaires : l'alimentation doit être climato-compatible.

La consommation de viande (particulièrement bovine) baisse, notamment du fait du prix croissant, lié à l'intégration des externalités climatiques négatives. On mange ce que l'on trouve et la viande se raréfie sur les étals. La sensibilité au bien-être animal pèse moins, même si l'argument est utilisé pour réduire la teneur carnivore du régime alimentaire.

La préoccupation pour la consommation de produits locaux connaît un surcroit d'intérêt du fait de sa compatibilité avec le régime normé par l'Etat.

De même, l'attention aux producteurs est renforcée par des situations épisodiques de pénurie. La rémunération des facteurs de production, dans le contexte de crise, est considérée comme prioritaire, mais dans une vision contractuelle sécurisant le consommateur inquiet de son approvisionnement. Malheureusement, le soutien aux producteurs se heurte souvent au frein budgétaire (le dilemme vouloir/pouvoir)…

En somme, le consommateur accepte, tant bien que mal, cette « servitude volontaire » d'une consommation alimentaire fortement encadrée, marquée par la réduction de l'éventail des possibles.

2.1.3 Le budget alimentaire et l'accès à l'alimentation

Le budget dédié à l'alimentation subit de multiples contraintes ; Les dépenses pré-engagées n'ont jamais été aussi déterminantes dans la consommation alimentaire globale.

Le budget alimentaire est orienté par les politiques publiques. Les autorités manient deux outils : les taxes, la carte bonus/malus « climat – santé ».

2.1.4 Les informations sur l'alimentation

L'Etat s'impose comme le pivot incontournable de régulation des consommations alimentaires, appréhendées comme un levier majeur dans l'action publique. Le contrôle de l'Etat passe notamment par la maîtrise des données :

- données de consommation,
- données de santé des citoyens-consommateurs,
- données de sourcing des productions agricoles, piscicoles, des produits alimentaires issus de l'agro-alimentaire… (provenance des biens, ingrédients mobilisés, techniques utilisées pour la culture des plantes, éventuels additifs entrant dans la composition des produits) : producteurs et transformateurs doivent s'y plier.

La surveillance numérique alimentaire se développe. L'information est déclarée d'intérêt général et la protection dans l'usage de ces données est censée être garantie par un « gendarme de l'information », au détriment des droits personnels, de la liberté d'entreprise. Ces données sont l'outil essentiel de la « carte alimentation climat– santé » créditée pour l'achat des biens alimentaires recommandés. Le « coût environnemental » de chaque aliment (évaluation des externalités en France comme ailleurs) est désormais normé : l'objectivation par l'outil Agribalyse, issu des travaux de recherche, donne une assise à l'action gouvernementale.

Les grandes marques ne gardent leur pouvoir que dans la mesure où elles parviennent à conformer leurs produits aux normes sanitaires, nutritionnelles et aux prescriptions du régime climato compatible (protéines végétales…). Quand les produits restent mal qualifiés (excès de sucre-sel-gras…), ils sont taxés et/ou doivent revêtir une signalétique alarmiste. A minima, les industriels doivent signer des « pactes trajectoires », dont le suivi est assuré par les administrations du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation et du Ministère de l'environnement.

Les consommateurs retrouvent là un peu de confiance dans les producteurs et les transformateurs de l'alimentaire.

L'éducation accorde une place à un enseignement régulier, par un projet pédagogique autour de l'alimentation (produire du végétal dans le contexte du réchauffement climatique…), des externalités (consommation ici, impacts ailleurs, notamment en termes de déforestation), de la cuisine (équilibre alimentaire…). Le tableau gradué des aliments recommandés selon leur classification « climat – santé » devient la référence.

Les programmes de recherches, notamment longitudinales, sont soutenus, afin de valider les impacts sur le long terme pour la santé des habitants et pour l'amélioration du climat. Ces indicateurs font l'objet d'une communication officielle, chaque année.

Le bruit médiatique autour de l'alimentation (confusion et cacophonie) s'est fortement réduit. L'environnement informationnel (publicité pour les enfants…) est strictement encadré.

Les accusations de lobbying sont traitées avec la même sévérité que les tentatives de corruption. Tout scandale alimentaire, de plus en plus rare, entraîne une démission immédiate du dirigeant.

A l'école, l'éducation à alimentation (théorique et pratique) fait désormais partie du programme imposé. Des cours de cuisine intégrés dans les cursus sont dispensés. Les cantines servent de restaurants d'applications pour les écoles, à tous niveaux. Après l'école obligatoire, la cantine obligatoire est imposée comme fer de lance du nouveau régime alimentaire. Le végétarisme est promu dans les plats proposés en restauration publique.

Le scénario se déroule dans un contexte d'instabilité de l'offre alimentaire, due, notamment, à l'instabilité climatique et géopolitique. La souveraineté alimentaire, recherchée, vise à nourrir la population, à l'échelle nationale voire européenne. L'interventionnisme de l'Etat impacte les libertés individuelles en matière d'alimentation.

2.2. Les enjeux collectifs soulevés par ce scénario

2.2.1 Les enjeux sanitaires

Au défi prioritaire de réduire les émissions de gaz à effet de serre et de lutter contre l'altération de la biodiversité, l'action politique prend le parti de réduire les coûts de santé publique liés aux maladies associées à l'alimentation : il s'assure que chacun puisse manger à sa faim et « sainement », avec la volonté de garantir un état de santé de la population globale amélioré.

● **Une modification radicale du régime alimentaire, porté par un impératif climatique mais également de santé**. En matière de santé, une plus forte implication est demandée à la fois aux industriels (additifs non autorisés sans les résultats préalables d'une recherche scientifique indépendante – la preuve n'appartient plus aux industriels) et aux agriculteurs (agriculture raisonnée voire bio) et aux consommateurs : ils doivent adopter un régime climat-santé, et sont encadrés en ce sens par la carte « alimentation climat-santé »… Les consommateurs se voient ainsi responsabilisés voire culpabilisés dans cette stratégie du bonus-malus. Mais ils savent désormais beaucoup mieux identifier les risques de santé de l'alimentation (excès, déséquilibres…) et un régime alimentaire climato-compatible est un régime qui favorise leur santé.

● **Une amélioration globale de l'état de santé de la population**. L'état de santé global de la population s'améliore. La vigilance se porte sur les éventuelles carences.

2.2.2 Les enjeux sociaux

La société est inégalitaire, avec des risques d'exclusions. L'Etat, instance d'organisation de l'approvisionnement et de la distribution de l'alimentation, s'impose à tous (consommateurs comme acteurs du secteur alimentaire) comme prescripteur pour le « bien public ».

● **Un contrôle numérique oppressant au service des objectifs d'intérêt général.** Atteindre ces objectifs et leur acceptabilité se fait au prix d'un État intrusif et d'un contrôle social. Le dispositif numérique de traçabilité des consommations ne peut être éteint. La pression sociale (alimentation rationnée, asservie à des objectifs climatiques et sanitaires…) s'accentue. Elle pourra s'avérer insupportable pour certains consommateurs, alors que l'alimentation fait partie des plaisirs de la vie. L'ensemble de ces dispositifs constitue une sérieuse atteinte à la liberté individuelle, alors que l'alimentation représentait un espace de plaisir, lié à la diversité et l'abondance. La restriction des libertés, à tout le moins dans un premier temps, a été acceptée par la population. Ce d'autant que des mesures similaires étaient adoptées de par le monde et que des précédents (à l'apparition de pandémies à forte contagiosité) ont marqué la conduite des politiques publiques les trois dernières décennies. L'Etat planificateur paralyse une partie de l'initiative privée.

● **Un équilibre social sur le fil, à la merci de tensions liées à l'accès aux denrées alimentaires**. Un clivage peut se dessiner, sur le long terme, entre ceux qui adhèrent et ceux qui refusent cette oppression. Par ailleurs, le contexte de pénurie et de mainmise par les autorités publiques favorise l'émergence de marchés parallèles urbain/rural, d'arrangements qui profitent aux plus aisés ou aux personnes introduites. Les fortes variabilités de prix de certains biens alimentaires ne sont toujours pas exclues. Tout se tend en cas de pénurie avérée : des spéculateurs profitent de cette situation. La frustration alimentaire trouve un exutoire dans l'économie souterraine, toujours exposée à la menace de lourdes amendes. Des soirées « privées » sont organisées pour retrouver un peu d'hédonisme gastronomique. Leurs modalités d'organisation échappent aux outils numériques, les participants sont intimés de ne rien en laisser échapper aux réseaux sociaux. Inévitablement, des inégalités se créent dans un régime parallèle, que certaines complicités dans les plus hautes sphères ignorent, alimentent ou exploitent à leur profit.

● **Une aide alimentaire reposant sur une carte créditée pour des achats de produits locaux et conditionnée à des contreparties**. L'aide alimentaire est totalement redessinée, dans un contexte où les pénuries menacent. Elle n'est plus définie par des marchés à l'échelle européenne ; certes, il existe toujours une organisation de redistribution des surplus (industries agroalimentaires, restauration publique…) mais elle est conçue comme secondaire, et même marginale. Un nouveau dispositif de carte monétique d'aide sociale alimentaire ne permet d'acheter en majeure partie que des produits bruts ou très peu transformés. Elle est conditionnée à des activités d'intérêt général obligatoires : activités sociales (auprès des personnes âgées, des enfants…) ou activités alimentaires (magasins alimentaires d'intérêt social, cultures des jardins ouvriers ou partagés réservés aux plus bas salaires…). Une certaine solidarité, de proximité, se réinvente, face aux difficultés. La commensalité s'impose de nouveau.

2.2.3 Les enjeux économiques

Les autorités recherchent l'autonomie alimentaire. Le contexte de crises successives impose de nouveaux équilibres et priorités pour les acteurs des filières alimentaires. Plus généralement, on assiste à un rapprochement des producteurs et des consommateurs (notamment au travers des plateformes numériques).

2.2.3.1 La restauration

● **La restauration privée en difficulté**. La restauration privée pâtit de la situation de crises (ex : pandémies et confinements…). Le budget alimentaire moyen se réduisant, le recours à la restauration hors foyer individuelle a radicalement fléchi. La livraison de repas à domicile a décru, trop coûteuse. Les salariés déjeunent dans les restaurants collectifs inter-entreprises qui se sont développés (Responsabilité sociétale des entreprises) et/ou ont davantage recours au repas préparé la veille ou le matin à la maison. En complément de revenu, les chefs sont missionnés par l'Etat pour initier à la cuisine, en particulier des produits végétaux dans les comités d'entreprise, les écoles. Des applications numériques de vente à prix réduits de plats et de produits non consommés dans la restauration aident le consommateur dans les ajustements du quotidien.

● **La restauration publique, diffuseur du nouveau régime alimentaire imposé**. La restauration publique est l'un des outils prioritaires de la politique des collectivités publiques pour une alimentation climat-santé... Les plats proposés misent sur une offre composée de produits végétaux, de saison. Les tarifs avantageux permettent une appropriation large, tout autant qu'une accoutumance à ce nouveau régime. Le soir, les cantines sont ouvertes pour l'accès social… et des repas conviviaux partagés.

● **Les approvisionnements en circuits courts obligatoires.** L'approvisionnement en circuits courts est privilégié. Les cahiers des charges aux délégataires ont été sérieusement revus, afin d'accroître les approvisionnements locaux, et préférablement sous labels santé climat. Les Projets alimentaires territoriaux, avec des objectifs chiffrés, sont imposés par l'Etat aux collectivités locales, couplés et concordants avec les plans d'urbanisme.

2.2.3.2 La distribution

Les magasins de proximité connaissent un regain. Des commerces portés par les entités publiques (à l'image de magasins d'État…) sont également mis en place pour permettre l'approvisionnement alimentaire équitable. En termes de commerces alimentaires, la main de l'Etat s'insinue dans tous les canaux de distribution. En effet, l'éventail des biens alimentaires disponibles se réduit sensiblement. Certains produits sont même rationnés.

● **La grande distribution en perte de vitesse**. Dans le secteur de la distribution, le modèle de la grande distribution et d'une certaine abondance et diversité de produits n'est plus adapté à la nouvelle configuration. Certaines enseignes de hard discount perdurent. La grande distribution tente par tous les moyens d'apporter les garanties face à la régulation imposée par l'Etat. Les grandes surfaces ouvrent des corners aux producteurs locaux, comme cela avait été demandé lors du confinement lié à la pandémie de COVID-19 par certains agriculteurs.

Le vrac se développe dans les réseaux de distribution (avec apport du contenant) ; ces modes d'achat sont très fortement encouragés voire contraints (réapparition de la consigne), pour réduire l'impact des emballages et les coûts.

Les échanges commerciaux alimentaires se réduisent dans un contexte de recherche de souveraineté alimentaire. Le volume des produits exotiques importés baisse. Les marchés de

plein vent, de proximité, se développent ; tous les producteurs-vendeurs sont équipés de terminaux de paiements.

● **La proximité est privilégiée**, via les petits commerces ou la vente en circuits courts. Les commerces de proximité parviennent à tirer leur épingle du jeu, particulièrement en milieu rural, en nouant des partenariats avec les producteurs locaux (qui veulent se concentrer sur leur travail, pas la commercialisation). Les clients reconnaissent aussi la vertu sociale des liens (confiance et conversation), en période de crise. Les ventes sur les marchés ou directement à la ferme connaissent un essor particulier ; elles n'échappent pas aux dispositifs monétiques de contrôle déployés pour tout commerce, après la disparition de la monnaie physique. Les organisations en AMAP, les coopératives sont particulièrement surveillées par l'Etat pour qu'elles ne soient pas le lieu d'un marché parallèle et pour éviter le contournement par certains de la carte santé-climat individuelle.

● **Une intervention des collectivités dans la distribution**. Des magasins d'Etat sont disséminés sur le territoire afin de fournir un approvisionnement complémentaire aux réseaux de distribution classique. L'achat par internet de produits alimentaires sur des sites non agréés par l'Etat est interdit. En milieu rural, les commandes sont livrées à des points de collectes locaux, points de concentration coordonnés par les mairies. Certains des « emplois aidés » sont dédiés à la livraison à domicile, pour les personnes en habitat diffus et moins mobiles.

● **Les transactions soumises à la traçabilité**. La monnaie physique n'existe plus ; tout commerçant dispose d'un terminal de paiement qui permet la traçabilité des achats alimentaires. Par ailleurs, les ménages s'inscrivent dans des stratégies d'ajustement, auxquels contribuent l'autoconsommation mais également le développement d'une économie parallèle (pour autant qu'elle échappe à la surveillance numérique).

2.2.3.3 L'agroalimentaire

Le secteur de l'agroalimentaire est obligé de se restructurer, et notamment de concentrer ses gammes, afin de garantir une production abordable pour les consommateurs.

● **Une offre concentrée et conforme aux attentes gouvernementales.** L'industrie agro-alimentaire a concentré ses gammes et développé la « qualité » pour répondre aux normes imposées (santé-climat). L'offre, devenue plus rare, redistribue les rapports de force.

● **… reposant sur la raréfaction ou la diminution de certains ingrédients**. Avant de risquer les réquisitions, les industries agroalimentaires proposent une batterie d'alternatives, imposant des changements pour les consommateurs : contribution à la conversion des productions soja-dépendantes en aidant le développement des filières légumineuses et algues ; minimisation des additifs conservateurs reconnus comme nocifs avec réduction des DLC pour des produits frais ; réduction d'aliments exotiques dans les gammes de produits, avec des indices de déforestation très élevés (chocolat, café…). Les approvisionnements des territoires ultramarins et les produits équitables figurent comme exception. Cette forme de « premiumisation » par la valorisation systématique des produits bruts et locaux (échelles régionale, nationale et européenne, par cercles concentriques d'approvisionnement), par la réduction des produits trop riches, des additifs chimiques, génère une hausse des prix.

● **Un effort de traçabilité en matière de santé ou d'impact carbone**. Les industriels sont en mesure de donner les informations précises quant au sourcing de leurs produits, de leurs approvisionnements et de leurs modalités de production (affichage du bilan carbone…). Le gouvernement prend également ces mesures car certains industriels ne vont pas assez vite dans leurs efforts en faveur d'une alimentation climat-santé : la transparence est un outil de contrôle.

2.2.3.4 Le secteur productif primaire (agriculture et pêche)

Les filières de production se réorganisent pour assurer la suffisance alimentaire tout en tendant vers les objectifs climat-santé. En termes de structuration des filières alimentaires, les coopératives font l'objet de forts investissements publics. Les coûts d'adaptation du système productif sont importants. La recherche innovation est notamment tournée vers la réduction d'apports en intrants.

● **Des crises successives**. Ce scénario est fondamentalement animé par la peur de manquer. Les trajectoires agricoles et agroalimentaires sont encore scandées par des crises à répétitions (zoonoses de masse, accidents météorologiques…). Les deux enjeux du changement climatique et de l'érosion de la biodiversité s'additionnent. Les autorités visent à constituer des stocks de sécurité. On essaie donc de garantir la suffisance (quantité) avant la qualité, même si les deux objectifs se combinent, dans le meilleur des cas. La qualité est avant tout évaluée à partir de l'impact carbone des produits. La recherche d'une alimentation fondée sur les produits bruts (avec un régime plus orienté vers les protéines…) permet de satisfaire aux objectifs d'amélioration de la santé.

● **Une priorité pour l'autonomie protéique, reposant sur la diversification des sources**. Dans le contexte d'instabilité et de recherche de souveraineté alimentaire, la recherche de l'autonomie protéique devient prioritaire. La relocalisation de la production de protéines végétales s'impose. Les produits mobilisant du soja d'Amérique du Sud sont proscrits. Les productions locales permettent un meilleur contrôle des normes climat-santé. De nouveaux produits cultivés dans une ère géographique de proximité sont introduits (le sarrasin, culture phare de l'agro-écologie). De nouvelles productions sont développées : les macro-algues (des sites de culture de wakamé sont déployés sur les plages bretonnes, au grand dam des activités touristiques, en berne) ; les micro-algues comme la spiruline (cultivées dans des fermes dans les terres et louées pour leurs vertus nutritionnelles) ; les insectes d'élevage, suite à un assouplissement des réglementations sanitaires qui ne les réservaient qu'à l'alimentation des animaux.

Les collectivités planifient l'extension de surfaces dédiées aux cultures de lentilles et autres légumineuses, pour l'alimentation humaine et l'alimentation animale. Les productions animales s'orientent davantage vers les volailles et les insectes. Les élevages bovins sont en réduction. La filière pêche est également contrainte, le renouvellement des stocks halieutiques étant une priorité.

● **Priorité au foncier dédié aux cultures alimentaires et/ou à vocation environnementale**. L'agriculture alimentaire voit sa place reconsidérée avec des surfaces plus importantes qui lui sont accordées ; le foncier agricole est convoité. Le maraichage individuel se développe, parallèlement à la mise en culture de parcelles publiques, autrefois allouées aux « espaces

verts ». L'Etat ouvre aux acteurs privés un dispositif de paiements pour services environnementaux (subvention aux agriculteurs pour leurs actions environnementales), en faveur d'une agriculture plus naturelle, combinant agriculture raisonnée, agroécologie… Le maintien de l'agriculture raisonnée s'explique par la volonté de sécuriser quantitativement les approvisionnements. Quand les conditions ne permettent pas une production suffisante de denrées bio, le cahier des charges européens voit son contenu s'alléger.

● **Différentes échelles territoriales de l'autonomie alimentaire.** Les importations sont soumises aux aléas : dans un contexte incertain, les pays producteurs cherchent d'abord à assurer leur souveraineté alimentaire avant d'exporter. Des logiques de contractualisation interrégionale permettent à la fois de diversifier la gamme de produits bruts vendus sur des marchés locaux et, surtout, de sécuriser les approvisionnements pour faire face aux éventuelles pénuries liées à des accidents climatiques localisés. L'Europe a investi prioritairement dans des outils publics de stockage de céréales et de protéagineux afin de disposer d'un an de stocks pour faire face à des aléas climatiques et limiter les fluctuations de prix. En effet, la spéculation boursière conduisait à de brusques inflations des prix sur le marché mondial. Si les stocks de sécurité sont garantis, l'exportation est vivement encouragée pour équilibrer la balance commerciale. L'État et les collectivités manquant de moyens, le mécénat via les paiements pour services environnementaux est encouragé. Enfin, les surfaces de maraîchage dans les jardins des résidences privées augmentent. L'obligation de mise en culture (maraîchage…) des terres privées, en lieu et place des pelouses, est à l'étude dans le cadre des nouveaux pouvoirs accordés aux autorités politiques.

2.2.3.5 L'emploi dans les filières alimentaires

Certains secteurs d'activités voient leur nombre d'emplois décroitre, notamment pour l'élevage bovin. De même, les secteurs de la distribution et de la restauration connaissent une chute de leurs effectifs. L'ingénierie publique est étoffée pour permettre une réorganisation des systèmes et circuits alimentaires et développer de nouvelles approches de culture comme l'agroécologie (conseils aux professionnels).

2.2.4 Les enjeux environnementaux

● Le régime alimentaire change sous la contrainte, ce qui entraîne la réduction de l'empreinte carbone associée à l'élevage. On voit une substitution par des productions animales anciennes (volailles, œufs…) et d'autres qui se répandent peu à peu : macro-algues, micro-algues… L'acceptabilité des contraintes sociales se heurte à la lenteur de l'amélioration de la situation environnementale. Les crises sociales, en ce sens, ne sont pas exclues. L'amélioration de la situation environnementale par le levier alimentaire suppose des trajectoires concordantes à l'échelle mondiale ; pour autant, les risques de tensions diplomatiques autour des échanges de denrées alimentaires et les révoltes de la faim ne sont pas exclus.

● **Des effets plus rapides et locaux sur la biodiversité**. En termes de biodiversité, la limitation des intrants, de nouveaux modes de culture laissent entrevoir des résultats plus rapides. La pression sur les milieux marins se réduit et le renouvellement de la faune est constaté pour des espèces menacées et des écosystèmes dans leur ensemble. Pour autant, le braconnage,

adossé au marché noir, connaît un incroyable regain et constitue une menace d'épuisement de certains écosystèmes et l'extinction de certaines espèces.

● **Une agriculture mise au service des enjeux environnementaux**. Au-delà d'encourager la production, les politiques publiques imposent à l'agriculture la participation au stockage de carbone dans le sol ainsi qu'à la préservation de la biodiversité. Une aide couplant production et stockage de carbone notamment via les zones humides et les bas-fonds peu productifs est déployée. La méthanisation est limitée car elle concurrence la production alimentaire.

● **Difficulté à impacter de concert sur les différents enjeux environnementaux**. L'Etat se doit d'assumer une approche systémique (climat, biodiversité, santé) pour permettre l'acceptabilité sociale. Une approche systémique est essentielle. Or, le contexte de crises (accidents climatiques, zoonoses…) contraint aussi à des décisions rapides qui nécessitent des concessions, des compromis… Certaines actions adoptées pour répondre à tel enjeu peuvent venir en contradiction avec l'atteinte d'objectifs pour d'autres enjeux : tenir ensemble toutes les problématiques environnementales n'est pas si aisé. La gestion permanente des crises ne permet pas la constance d'action nécessaire à long terme pour observer une atténuation du changement climatique.

2.3. Quelles conséquences en Bretagne ?

La Bretagne valorise son maillage de villes moyennes, argument lui permettant de promouvoir l'accès plus facile à une alimentation de proximité. L'accès aux productions est facilité et les producteurs valorisés.

La Bretagne conserve son avantage comparatif de région agricole et alimentaire, avec un rôle important lors des crises.

Les dynamiques entrepreneuriales agricoles et agroalimentaires évoluent. En réponse à la demande des autorités publiques (marchés publics, cahiers des charges stricts…), elles se déplacent vers de nouveaux secteurs (aquaponie, production d'algues…). Certains acteurs « installés » s'ajustent à ces nouvelles injonctions. D'autres manquant d'adaptabilité et ne bénéficiant pas d'aides sont en difficulté.

La mise en œuvre des politiques publiques de l'État repose sur une administration déconcentrée particulièrement renforcée (préfectures, sous-préfectures notamment).

Le potentiel de production alimentaire de la Bretagne est convoité, ce qui entraine un phénomène de spéculation sur les terres agricoles. Un des enjeux essentiels est d'assurer la production alimentaire « de base ». Localement, les tensions interindividuelles ne sont pas à exclure.

Les filières de l'alimentation sont plus intenses en main d'œuvre dans le secteur primaire et un peu moins dans l'agroalimentaire. Cependant, les difficultés de recrutement dans ces métiers demeurent importantes, notamment en lien avec la faible attractivité du travail manuel. Le recours à la main d'œuvre étrangère s'accentue.

La Bretagne doit aussi s'adapter, dans un contexte de crises multiples et de souveraineté alimentaire contrainte, à une baisse subie des importations et des exportations. Cela entraîne une forte réorganisation de certaines productions très dépendantes de ces marchés (en production comme en transformation). Plus globalement, l'alimentation devient une arme géopolitique. Chaque pays cherche d'abord à sécuriser ses approvisionnements au niveau national et européen avant d'envisager des échanges commerciaux internationaux.

3. Scénario 3 : l'alimentation normée dans un contexte de sobriété volontaire

La consommation alimentaire est portée par un engagement spontané d'une majeure partie de la population pour une alimentation respectueuse de l'environnement et dont les qualités en termes de santé reposent sur une très forte augmentation de l'utilisation des produits bruts. Ce mouvement s'impose comme une norme sociale dominante mais limitant les libertés individuelles.

3.1. Nous sommes en 2050…

L'observatoire breton de la consommation vient de livrer son enquête consommateurs comme il le fait tous les 5 ans. Les produits régionaux emblématiques connaissent des fortunes diverses.

BIO	Les consommateurs se fournissent de plus en plus en tomates auprès d'un maraîcher labellisé « bio local » à 25 km de la ville : ils peuvent choisir différentes espèces : entre la Green Zebra, la cœur de bœuf de Nice, la noire de Crimée… que l'on retrouve également sur la table des restaurateurs, dans les magasins de proximité ou sur les marchés de villages proches. Plusieurs de ces semences ont été testées et adoptées dans le jardin associatif en périphérie de ville. La tomate bio « label européen » sous serres chauffées, encore présente, est peu consommée localement et destinée majoritairement à un petit courant d'exportation.
POISSON	Les consommateurs se détournent des poissons d'eau de mer dont l'image de marque reste entachée par leur exposition aux pollutions de l'eau de mer dont la qualité ne se dégrade pourtant plus. Les consommateurs mettent en avant aussi le fait que les ressources halieutiques sont fortement menacées et que leur préservation devient un enjeu mondial. Ils n'apprécient pas plus les poissons d'élevage, après les scandales passés sur les vaccins. Pour une consommation d'exception, festive, ils se tournent vers les poissons d'eau douce, et particulièrement la truite, habituée de nos climats élevés en aquaponie.
	Les consommateurs montrent un engouement croissant pour le sarrasin et pour la galette saucisse réinventée (il faut noter que les chefs se sont dépassés pour inventer des variations végétales de la saucisse), facile à emporter dans une feuille

SPECIALITES	en papier recyclé. Ils ne délaissent pas le Kouign Amann, pourtant devenu plus cher du fait de sa haute teneur en beurre, matière première devenue onéreuse.
VIANDE	Les consommateurs ont encore réduit leur consommation de viande depuis la dernière enquête. La viande de bœuf se raréfie, même si elle ne disparait pas des rayons. Elle est désormais plus associée à un terroir, à une consommation festive. Le steak haché a logiquement décru dans la liste des plats habituellement associés à la nourriture des enfants.
BOISSONS	Les consommateurs boivent moins de boissons issues de produits exotiques, du fait du surenchérissement de leur coût ; surtout si le café et le thé deviennent des cultures plus systématiquement labellisées « commerce équitable », standard de consommation devenu la norme pour les importations extra-européennes.

Des crises multiples ont provoqué peu à peu dans l'opinion une remise en cause majoritaire des modes de vie jusqu'ici dominants. La connaissance des liens entre survenues de crises (pandémies, accidents climatiques…) et la surconsommation (notamment des ressources naturelles dont les milieux sauvages), y a contribué. Le procès de la société de consommation, au détour des années 2020, s'est amplifié autour d'une forte contestation de la durabilité du modèle économique et social dominant et de ses externalités, interrogeant le coût environnemental de l'abondance et le coût social des inégalités accrues. Les dépenses croissantes de santé publique liées à l'alimentation inquiétaient de plus en plus. Les associations de lutte contre la pauvreté avaient dénoncé la double peine : être pauvre et plus facilement victime des maladies associées à l'alimentation.

Des commentateurs ont alors parlé de « crise civilisationnelle » au début des années 2030, en observant que l'agrégation de décisions individuelles induisait trois mouvements de fond. Premièrement, les comportements individuels ont évolué radicalement avec l'alimentation au cœur de ces changements. Deuxièmement, une norme sociale s'est généralisée. Les citoyens qui ne partagent pas forcément ou totalement ce nouveau style de vie sont contraints de s'y adapter, non sans résistance. Un effort de pédagogie doit s'adresser aux plus démunis, l'alimentation durable ne constituant pas toujours, pour eux, une priorité… Troisièmement, cet engagement s'est traduit dans les votes, sur la foi de programmes électoraux largement construits autour de la promesse d'une alimentation durable. Cet élan a engagé non seulement les institutions politiques nationales, locales, mais aussi des acteurs et porteurs de projets de la société civile et de l'économie. Le relais institutionnel est jugé indispensable par le courant majoritaire pour accompagner une mutation du modèle et particulièrement du régime alimentaire. Les autorités publiques encouragent cette ère de la sobriété.

Ces évolutions ne sont possibles que dans la mesure où les mêmes trajectoires sont empruntées par de nombreux territoires. Les échanges alimentaires se resserrent à l'échelle des continents. En Europe, en France, de nombreuses autres régions cherchent, avec des limites pour certaines, à restaurer ou à consolider leur capacité productive locale.

3.1.1 La composition de l'assiette

Une tendance lourde se dessine désormais autour d'une consommation plus forte de produits bruts, locaux et bios ou issus d'une agriculture ayant réduit sa consommation d'intrants. Les productions légumières et fruitières issues des variétés anciennes adaptées à chaque territoire font fureur. Les produits du commerce équitable connaissent un essor particulier, qu'ils soient issus de pays lointains ou locaux. Cependant, la consommation de produits exotiques diminue en volume car leur production est synonyme de déforestation. Des denrées comme le chocolat deviennent plus rares. Le flexitarisme est un choix conscient en transition vers le bon équilibre alimentaire, à 100% végétal. La viande, réservée aux grandes occasions, reste un produit d'appel dans les grands restaurants. Les produits de substitution à la viande n'ont pas trouvé leur marché : à quoi bon consommer un produit enrichi de nombreux additifs (steak végé), ou issu de process de production qui prêtent à interrogation (viande cellulaire) ? Les lentilles et d'autres légumineuses (dont les cultures se sont particulièrement développées en Bretagne) constituent une alternative assez facile à adopter et parée de multiples vertus. D'autres sources de protéines comme les algues, particulièrement les macro-algues, récoltées ou cultivées en bord de mer, connaissent un succès particulier ; on apprend peu à peu à les intégrer dans les plats. La progression de la prévalence de l'obésité est freinée, par le double facteur du changement structurel de l'alimentation et par les mutations des modes de vie. La notion d'équilibre, de « bon sens » sont devenues essentielles. Les applications traçant le degré de transformation de produits accentuent le mouvement de rejet auquel les industriels sont obligés de répondre. De nouveaux produits sont conçus avec une attention particulière portée à l'information des consommateurs sur les nouvelles recettes. Finalement, les productions trop suspectes aux yeux des consommateurs sont délaissées. Les autorités sanitaires tentent, non sans résistances (subsistance des lobbys), d'appliquer un principe de précaution concernant les composants chimiques (production alimentaire) et les additifs (transformation). L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a dû revoir son protocole d'analyse des demandes d'autorisation de mise sur le marché. La recherche connaît un regain d'intérêt car elle est revêtue d'une confiance particulière de la part des citoyens : le référencement des degrés de transformation, les recherches longitudinales se poursuivent avec toujours plus de conclusions intéressantes sur les interactions entre alimentation, santé et climat. L'impact d'une plus grande végétalisation de l'alimentation (réduction de la viande et des produits laitiers) est cependant étudié avec attention. Des intoxications alimentaires, dont quelques-unes mortelles, surviennent : certaines probablement liées à des petites productions, d'autres s'expliquant par la non-maîtrise de techniques de conservation pour des préparations « maison ». Les industries agroalimentaires innovent et développent de nouveaux produits pour répondre à la demande. De petites unités s'adressant à un marché local se développent.

3.1.2 La population et les modes de vie

A l'échelle mondiale, l'explosion démographique alimente l'émigration. Les causes en sont clairement connues : conflits (liés à des dominations territoriales, l'accès à l'eau…), crises climatiques (terres englouties sur les côtes, sécheresse…). Les révoltes de la faim se multiplient. Cependant, la conscience environnementale progresse dans tous les continents. En Europe, certains, parmi les jeunes ménages, ne souhaitent pas avoir d'enfant ou diffèrent

leur projet face aux horizons assombris. La Bretagne connait à la fois un vieillissement de sa population et un accroissement de son attrait avec une redistribution de son implantation territoriale. Les villes moyennes « faciles à vivre », et même les bourgs délaissés connaissent un regain. A l'image de l'habitat participatif, des collectifs investissent bourgs et hameaux avec des projets liant habitat et alimentation : remise en état d'espaces naturels, maraîchage, fabrication de pain… Les métropoles perdent un peu de leur attractivité, compte tenu d'une aspiration globale à la nature en général, en proximité avec les lieux de culture, de maraîchage et d'approvisionnement. De nouvelles formes de socialisation (habitat intergénérationnel…) avec des projets partagés (autour de l'alimentation, des équipements…) s'y créent. La renaturation des villes passe par un urbanisme en hauteur et une conversion des espaces verts à une fonction nourricière ; ceci ne pourvoyant que de manière marginale aux besoins alimentaires. Les territoires deviennent ainsi hétérogènes dans leur manière de s'approvisionner. En matière de tourisme, les choix évoluent : le tourisme frugal, proche de la nature, devient le nouveau standing. Les campings redéfinissent leur offre et ceux du Centre-Bretagne connaissent un attrait particulier. Retours aux racines, à d'autres terres, aux gastronomies locales… Les voyages longues distances n'ont pas disparu mais s'inscrivent autrement dans les parcours de vie : pour les plus aisés, le long voyage de 15 jours est préféré aux city-breaks.

Une nouvelle appréhension du travail voit la production de valeur intégrer toutes les activités menées pour soi ou pour les autres. Une meilleure répartition des temps se structure pour un meilleur partage des missions et tâches dans la société. Les initiatives « Zéro chômeur » se sont développées face au développement du chômage structurel, en investissant des fonctions que le marché ne savait pas prendre en compte. Le temps de travail professionnel se réduit laissant la place aux implications dans des activités collectives : investissement solidaire associatif, jardinage pour des cultures vivrières, ateliers de bricolage … D'autres, peu attirés par ce mode de vie, préfèrent travailler à un rythme quotidien et prendre des temps sabbatiques pour une durée équivalente quand leur entreprise le permet. Les entreprises à mission se développent. Le moindre recours aux technologies coûteuses impose le réinvestissement dans des tâches manuelles ou l'investissement collectif pour en diminuer le coût : l'idéalisation d'un retour à la nature, aux techniques traditionnelles s'accompagne d'une réhabilitation de tâches manuelles, parfois répétitives, notamment quand il s'agit du maraîchage (désherbage…).

La contribution aux tâches collectives se généralise. Le travail physique au jardin contribue à « l'entretien » des corps et la valorisation sociale. Les modes doux sont privilégiés pour les trajets du quotidien. La voiture individuelle devient, pour certains, un objet de partage collectif (sur réservation, usage collectif négocié).

Une plus grande importance est donc apportée à produire mais aussi à cuisiner, les produits de son jardin, du jardin collectif, ou du producteur que l'on connaît, ou encore de producteurs locaux qui apportent les garanties souhaitées tant en termes de qualité de produits (fraicheur, mode de culture en agroécologie…) que de leur implication dans un écosystème (pour, par exemple, préserver les ressources en eau, favoriser sa qualité…).

La cuisine, telle qu'elle était valorisée en 2020 (un peu spectaculaire) connaît une nouvelle approche. Les chefs y contribuent en recherchant de nouvelles associations (herbes-légumes, herbes-fruits…). La structuration en trois repas partagés est restaurée, là où le petit déjeuner

avait tendance à être oublié et où le déjeuner devenait de plus en plus consommé à la va-vite. Le rituel des repas partagés (cantines enfants-anciens de l'EHPAD, cuisine partagée d'un habitat collectif, colocation où chacun se charge de la cuisine à tour de rôle…) retrouve de la vigueur. On se cale sur les rythmes physiologiques. Pour autant, des voix discordantes se font entendre : le temps passé/gâché en cuisine n'est pas du goût de tous. Ce d'autant que dans cet élan, l'invasion des appareils numériques dans la cuisine laisse la place à la recherche du bon geste, et à un réapprentissage du bon sens (gestion des stocks, saisonnalité…) ; des applications numériques développées en mode open source accompagnent ces nouvelles pratiques. Les collectifs partagent leurs initiatives sur internet (de la production de ses semences, à des techniques plus complexes telles que l'aquaponie…), développent des tutoriels.

De fait, l'individualisme forcené, fondement de la société de consommation, doit céder le pas devant de nouvelles valeurs collectives de coopération, d'empathie, d'effort collectif… au-delà de la défense d'intérêts particuliers (famille, tribu… des semblables). On porte moins d'intérêt à l'idéal de réussite matérielle et aux libertés individuelles. Les écarts de richesse « doivent » se réduire. La recherche d'un meilleur revenu n'est pas souhaitable tant que des citoyens restent sur le bord de la route d'un minimum de droits garantissant leur bien-être, de bonnes conditions de vie.

La consommation, de manière générale, se concentre sur les biens fondamentaux, les biens de première nécessité. Les biens électroniques « jetables » sont proscrits ou limités à l'élémentaire. Les évolutions accompagnent un certain renoncement au bien-être matériel, à tout le moins à ce qui est qualifié de « folle course technologique ».

Les changements alimentaires sont guidés par de réelles bascules dans les valeurs, associées à la consommation. La consommation comme compensation est revisitée : à quoi cela sert de consommer régulièrement des bananes venant de l'autre bout du monde… si c'est pour accélérer le réchauffement climatique, réduire la biodiversité, mettre en péril sa santé et en mourir trop jeune ? Pour autant, cette forme de frugalité est loin de s'imposer à tout le monde. L'hédonisme est réinvesti en insistant sur les plaisirs furtifs procurés par la nature (goûts, odeurs…) valorisés au travers d'un « réapprentissage ». Le « bon goût des produits bruts » invoqué par quelques grand·es chef·fes devient une norme et on valorise le cuisiner collectif.

La sensibilité environnementale constitue le premier curseur des changements à l'œuvre : l'engagement pour la protection de la planète, la réduction des gaz à effets de serre, la biodiversité se jouent dans l'assiette… Mais alors qu'il y a 20 ans, ces valeurs étaient appropriées, traduites par une offre renouvelée du mass market, en partie innovante et en partie décriée sous le terme de « greenwashing » de certaines marques, elles passent aujourd'hui par de nouveaux modes de vie, par de toutes autres manières de s'approvisionner….

La sensibilité au bien-être animal évolue mais fait toujours débat, certains prônant une harmonie homme-animal (refusant les élevages industriels…), d'autres plaidant pour un refus à toute forme d'exploitation animale, d'élevage.

La préoccupation pour la consommation de produits locaux s'inscrit dans une logique de circuits courts et de proximité : les produits sont revêtus d'une certaine authenticité. Ils viennent d'un champ, d'un terroir, s'inscrivent dans une saisonnalité de cultures, sont issus du travail d'agriculteurs et maraîchers locaux. La sensibilité aux producteurs et à la rémunération des facteurs de production devient primordiale. En résonance avec l'authenticité recherchée, le consommateur est prêt à payer plus cher des produits alimentaires en lesquels il a confiance, qui contribuent à l'emploi et au revenu des producteurs locaux. Certes, ces travailleurs des champs ont la vie dure, leur rémunération n'est pas si élevée mais les emplois sont ancrés (au sens propre, non délocalisables et liés à un terroir, des pratiques culturales…) et socialement valorisés (une nouvelle reconsidération des métiers de la terre et de la mer). Finalement, les consommateurs dans leur majorité acceptent cette réduction de l'éventail des choix de consommation alimentaire. La recherche de variété se joue en cuisine.

Ces orientations majoritaires suscitent cependant de nombreuses voix discordantes, qui revendiquent la liberté individuelle face à la construction d'une norme sociale de la sobriété.

3.1.3 Le budget alimentaire et l'accès à l'alimentation

Le budget global des ménages emprunte une tendance lourde de réduction. Face au chômage structurel, la réduction du temps de travail réduit conduit à des rémunérations moindres même pour des fonctions importantes dans les entreprises ou les administrations, les hauts revenus étant soumis aux normes sociales de la modération. Les écarts de rémunération, autrefois croissants, ont tendance à se resserrer. La valorisation sociale d'activités collectives renverse l'appréhension uniquement financière de ses niveaux de vie. La question des « ressources personnelles » est recentrée sur la satisfaction des besoins fondamentaux. Au global, le niveau de vie baisse, ce qui remue une partie de la population préoccupée par la question du pouvoir d'achat (au seuil des années 2000, il ne baissait pas en moyenne, mais les « standards de vie », eux, étaient en augmentation). On renonce à certains biens matériels qualifiés de futiles pour investir dans d'autres biens plus durables… Le partage s'offre comme une alternative, l'usage prime sur la propriété, facilité par les outils numériques (plateforme de réservation, outil intelligent de régulation des demandes…).

Les biens alimentaires connaissent une augmentation de leurs prix : les productions locales sont en effet plus intenses en main d'œuvre, et les produits transformés répondent moins à des logiques de coût d'échelle liées au mass market. Les cahiers des charges imposent des modes de culture moins intensifs. Le prix plus élevé des biens alimentaires est majoritairement compris comme l'effort à consentir pour préserver l'environnement et mieux rémunérer les filières productives, mais il peut rester source d'exclusion.

La part du budget alimentaire dans le budget global augmente au détriment d'autres biens, certains d'entre eux étant moins consommés ou jugés moins essentiels. Des tentatives de réintroduction de monnaies locales essaiment dans le sens où elles accompagnent des changements de société tournés vers une économie locale, soutenable. Le troc redevient un mode d'échange courant.

3.1.4 Les informations sur l'alimentation

La confiance repose sur deux piliers : la science et la proximité (à laquelle des dispositifs de contractualisation répondent). Les nouveaux calculateurs d'impact environnemental (hérités de l'outil Agribalyse conçu en 2020) donnent une vision systématique, par produit, des externalités liées à ses choix de consommation alimentaire : le « coût environnemental » (évaluation des externalités en France comme ailleurs) est désormais normé, tout comme l'impact sur la biodiversité, après un dialogue associant scientifiques, acteurs du climat et de l'écologie, producteurs et industriels. Aussi, les produits issus des circuits industriels se soumettent à un étiquetage très précis et exhaustif, suivi numériquement au travers d'une traçabilité infaillible pour informer le consommateur… C'est à ce prix que certains groupes industriels ont pu maintenir leur production. Le « greenwashing » opportunément investi par quelques marques n'est plus de mise. En revanche, les groupes familiaux qui ont misé très tôt sur une stratégie sérieuse de RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) s'en tirent mieux que les multinationales. Les labels conçus pour valoriser des productions locales auprès du mass market voient leur utilité s'atténuer au profit de la proximité. Pour les labels restants, les cahiers des charges prennent davantage en compte les critères environnementaux (temporalités d'élevage pour les volailles…) et d'économie circulaire.

Le bruit médiatique autour de l'alimentation se réduit. L'environnement informationnel (publicité pour les enfants…) est fortement contrôlé. Les scandales alimentaires et les phénomènes médiatiques associés à des processus industriels d'élevage et de fabrication s'atténuent. Pour répondre aux attentes des consommateurs, et aussi, dans un certain sens aux producteurs, l'Etat décide de mettre en place une véritable politique éducative autour du goût, écrivant une séquence pédagogique du sol au végétal, du végétal à l'aliment, de l'aliment à la cuisine, de la cuisine à la nutrition, de la nutrition à la santé. Le changement climatique est également intégré à ces formations. Les collectivités locales sont chargées de donner du corps à cette ambition, ce d'autant que le maraîchage est obligatoire dans l'enceinte ou à proximité des écoles et que la restauration scolaire publique se fournit désormais quasi exclusivement auprès des producteurs locaux, dans un écosystème local. La réglementation concernant la publicité s'est fortement orientée vers l'information, autour d'indicateurs, d'échelles certifiés par des agences d'Etat pour les produits manufacturés.

3.2. Les enjeux collectifs soulevés par ce scénario

3.2.1 Les enjeux sanitaires

Le retour à une alimentation plus proche des produits bruts et du cuisiné maison contribue à une meilleure santé. Les défis prioritaires de lutte contre le changement climatique et l'érosion de la biodiversité rejoignent des enjeux de santé publique : le retour à l'aliment brut, la mutation des industries agroalimentaires vers des produits moins transformés, avec moins d'additifs constituent des leviers d'amélioration de la santé. Des changements sociétaux, une régulation sociale moins oppressante et plus d'activité physique quotidienne y contribuent également. On constate, sur une longue tendance, une décrue de la prévalence des maladies associées à l'alimentation.

Très marginales, des intoxications alimentaires surviennent, notamment du fait de la mauvaise maîtrise de techniques de conservation.

3.2.2 Les enjeux sociaux

● **Une remise en question majeure du modèle socio-économique… qui ne se fait pas sans résistance.** On assiste à un plus grand engagement des citoyens, à une plus grande responsabilisation dans les directions prises ; bien que l'objet d'une adhésion majoritaire, l'unanimité autour de ces valeurs n'est pas garantie. La trajectoire que la société de consommation a connue sur une longue séquence depuis la Seconde guerre mondiale est remise en cause. L'acceptabilité du modèle n'est pas garantie et l'adhésion des plus démunis (leur priorité étant la subsistance économique), portés par d'autres priorités, repose sur un effort de pédagogie et le partage d'expériences.

Une partie des consommateurs a du mal à accepter une forme de réduction de l'éventail de diversité alimentaire (moins de choix, seulement selon les saisons) et une perte de libertés individuelles.

● **L'alimentation au cœur du renouvellement de la régulation socio-politique**. Cette nouvelle organisation implique des logiques de délibération… L'horizontalité exige plus de temps de coordination dans l'organisation économique, sociale et même politique. Les autorités publiques (l'engagement citoyen s'est traduit dans les urnes) encouragent l'ère des sobriétés, volontaires souvent, ou, parfois, imposées par le groupe à l'individu. Plus qu'une addition d'individualités, cet élan a engagé non seulement les institutions politiques nationales, locales, mais également des acteurs de la société civile et de l'économie (de nombreux porteurs de projets ont développé des initiatives, des entreprises sur ce thème). Le relais institutionnel est jugé indispensable par le courant majoritaire pour accompagner une mutation du modèle, « avant qu'il ne soit trop tard », expression utilisée pour qualifier le moteur de la vie politique. La notion de développement durable est désormais appréhendée en privilégiant le capital environnemental par rapport aux autres axes de développement.

● **Dépasser la double peine**. Une plus grande place est accordée à des solidarités de proximité, moins institutionnalisées, reposant plus intensément sur le bénévolat. Les associations de solidarité tentent de dépasser la double peine : être pauvre et victime des maladies associées à l'alimentation.

● **Une reconfiguration de l'aide alimentaire vers le maraichage de proximité**. L'aide alimentaire fait l'objet d'une reconfiguration dans ce nouveau modèle de société où chacun participe à la prospérité collective. De nouveaux indicateurs sont définis pour apprécier le développement d'un territoire : les indices de développement humain, de bien-être (accès à des services de santé, à l'éducation, à la culture…) sont retenus. L'économie repose moins sur une recherche de renouvellement des biens de consommation. La répartition des temps de travail et des temps de vie fait toujours l'objet de débats.

D'autres formes de solidarité sont expérimentées dans lesquelles ceux que l'on qualifiait de « bénéficiaires » deviennent « acteurs ». Elles visent l'autonomie alimentaire. Dès lors que les conditions physiques le permettent, les « acteurs » qui le souhaitent (par nécessité ou par envie) sont incités soit à s'inscrire dans des activités de maraîchage (notamment urbain), soit

à donner du temps dans les magasins coopératifs de consommateurs. L'achat auprès des maraîchers locaux complète le dispositif.

● **Le revenu universel pour dépasser l'aide alimentaire ?** Le revenu universel est régulièrement évoqué comme décision politique majeure : il ouvrirait la voie vers une extinction progressive des dispositifs d'aide alimentaire, appréhendés comme une assistance assortie de conditions, notamment de consommer local, exclusivement auprès du même producteur. Il permettrait de développer de nouvelles approches d'une part du travail, notamment des personnes âgées, et d'autre part de formation tout au long de la vie. La principale limite à la généralisation du revenu universel est son financement. Celui-ci questionne encore dans une économie qui, de crise structurelle, est pourtant passée à une nouvelle appréhension du sens de la croissance.

3.2.3 Les enjeux économiques

Le nouveau modèle est moins intense au niveau capitalistique. Il repose sur davantage de coopérations (partage d'équipements agricoles…), le recours à des process low-tech (peu intenses en technologies avec un moindre recours aux énergies…). Il aboutit à une lente « démassification » des filières alimentaires traditionnelles, entrainant de profondes mutations dans les dynamiques de l'emploi avec de forts enjeux de reconversion et de formation.

3.2.3.1 La restauration

● **Les grandes chaînes de restauration internationale sont délaissées au profit des petits restaurants.** Le « resto du coin », s'approvisionnant auprès de producteurs locaux, est privilégié. La livraison de repas à domicile a progressivement décru, notamment parce qu'elle ne correspond plus à des idéaux en termes sociaux : résistance à l'ubérisation des emplois… La vente à emporter se réinvente avec des contenants apportés par les acheteurs pour réduire les emballages cartons et plastiques surnuméraires. Salariés, indépendants partent au travail avec leur « lunch box » (leur repas à emporter). Le secteur de la restauration s'adapte à la nouvelle donne… La restauration individuelle hors foyer est même le fer de lance de cette révolution culinaire (certains chefs ont de longue date développé leur propre jardin et verger). Les petits restaurants connaissent un regain d'intérêt tant qu'ils savent proposer des plats plus originaux, qui valorisent les épices, les herbes dans les plats… les saveurs de denrées alimentaires basiques sont totalement renouvelées.

● **La restauration publique : une mission économique, une vocation pédagogique**. La restauration collective publique joue son rôle d'initiatrice de cette nouvelle appréhension de l'alimentation. Des rencontres sont organisées avec les producteurs (qui fournissent la cantine) pour mieux les connaître, appréhender leurs modes de production. Les activités périscolaires autour du jardinage et de la cuisine sont très prisées. L'ensemble des cantines publiques (établissement pour personnes âgées, santé, prisons, écoles, administrations…) s'inscrivent dans cette dynamique. Le goût (sous-entendu « des bons produits issus du terroir local ») est appréhendé comme un des points nodaux de la construction des personnes… La restauration publique est donc la première à contribuer à la structuration de ces filières de

proximité. Le modèle des PAT (Projets alimentaires territoriaux) a structuré l'intervention des collectivités locales, très en avant pour accompagner les mutations.

3.2.3.2 La distribution

● **La grande distribution progressivement délaissée.** Les produits du mass market séduisent moins les consommateurs. Les grandes enseignes ont tenté de renforcer encore plus leur rayonnage de produits en vrac, de mettre en place des « corners » de producteurs locaux (espaces dédiés, accueillant des commerçants indépendants au sein de la grande surface), mais ceux-ci s'en sont détournés en raison d'une cellule commerciale trop onéreuse alors que les consommateurs, pour une bonne part, étaient demandeurs de nouvelles socialités autour de l'alimentation. Le modèle de la grande distribution, héritage et emblème des « Trente Glorieuses » semble délaissé. De petites unités d'ateliers de transformation de produits bruts, locaux constituent une offre innovante dans les drive piétons ou les drive vélos…

● **Les commerces de proximité sont privilégiés,** car ils misent sur le conseil et les contenants en apport volontaire des consommateurs, les consignes… Le commerce en milieu rural agrège une offre de produits locaux, frais, secs et/ou vracs et les produits plus rares : le caramel au beurre salé produit à 100 km, les conserves d'algues prêtes à cuisiner…

● **L'approvisionnement : majoritaire en circuits courts**. Les consommateurs ont une appétence plus forte à rémunérer le facteur « production » dans leurs consommations alimentaires. Les circuits courts et surtout de proximité sont privilégiés. Les critères de fraîcheur, de saisonnalité, de confiance dans les producteurs, la volonté de soutenir la souveraineté alimentaire renforcent l'argument premier de l'engagement environnemental. Cela n'exclut pas l'approvisionnement de productions plus « exotiques » mais sous labellisation « équitable ».

Les magasins coopératifs, les magasins fermiers se développent parallèlement à l'accroissement des AMAP… Les modèles économiques de petites exploitations maraichères s'appuient sur des micro plateformes. A l'échelle micro-locale, des pratiques telles que le troc se développent.

● **Le numérique en appui**. Le numérique accompagne la généralisation des modèles AMAP, des petites plateformes collaboratives héritées des communs… réinventant les contractualisations avec les producteurs. Il s'agit d'assurer une sécurité de revenu pour les producteurs mais aussi une garantie d'approvisionnement prioritaire des sociétaires de l'AMAP : des partenariats entre AMAP de diverses origines géographiques sont imaginées (avec des livraisons à des distances plus longues si besoin : une légère entorse aux circuits de proximité). L'autoproduction devient une part non négligeable de la production et de la consommation : le jardin privé, les jardins collectifs, et plus marginalement les terrasses et les toits cultivés, mais aussi les espaces publics délaissés sont investis à cette fin.

3.2.3.3 L'agroalimentaire

● **Face à une moindre consommation de produits transformés, l'industrie agroalimentaire réinvente ses productions**. Les industries renouvellent leurs gammes, avec des productions

intégrées (maîtrise de l'amont) et en changeant les recettes, au prix de DLC plus courtes, pour les produits frais plus particulièrement. S'ils sont consommateurs en énergie, les produits surgelés (sans conservateurs…) satisfont aux attentes de produits bruts, en complément des produits de saison. Le congélateur perdure aussi pour les plats de fabrication « maison ».

Des micro-filières locales associant producteurs, transformateurs et restaurateurs dans un périmètre géographique restreint ne cessent de se multiplier.

● **Un impératif environnemental.** L'Etat, après l'étiquette Nutriscore, a imposé l'étiquette climat et biodiversité sur les emballages des produits vendus ; les acteurs industriels garantissent une transparence exemplaire sur leurs procédés. L'étiquette disqualifie ainsi de nombreux produits à l'importation. Pour autant, des accords bilatéraux persistent afin de maintenir une diversité alimentaire et de sécuriser les approvisionnements sur certains biens alimentaires précis (café, chocolat…), de préférence équitable. La taxation des produits avec un fort impact environnemental a été généralisée.

● **Un secteur en voie d'éclatement**. L'industrie agroalimentaire se déconcentre ou, à tout le moins, se restructure avec de plus petites unités. Elle voit se développer une myriade de plus petites entreprises visant un marché local. Le modèle de coopératives géantes laisse la place à de plus petites organisations disséminées sur le territoire. A l'extrême de nouvelles organisations de productions alimentaires s'agrègent autour de micro-communautés de projets, réparties dans les territoires.

3.2.3.4 Le secteur productif primaire (agriculture et pêche)

Les ventes sur les marchés, les AMAP ou directement à la ferme concourent à diversifier les canaux de vente des producteurs, dans une perspective de résilience en cas de difficulté. En général, les producteurs fuient la mono-dépendance.

● **Des productions agricoles en pleine réorientation.** Les productions agricoles connaissent des évolutions contrastées. L'élevage bovin ne disparaît pas mais se concentre autour de la viande sous label et d'usages écotouristiques (fermes nature). Les autres viandes connaissent une même inflexion vers des productions labellisées, et valorisant les multiplicités d'espèces. Le maraîchage, en pleine expansion et de façon équilibrée sur tout le territoire, contribue à l'alimentation humaine et concourt à la biodiversité. Les productions de légumineuses pour l'alimentation humaine sont massivement développées.

● **Le foncier réorienté du fait de l'intervention publique.** Les collectivités interviennent pour orienter la gestion du foncier vers des productions destinées à une alimentation de proximité. Les règlements d'urbanisme voient leur vocation prescriptive s'accentuer (une collectivité peut décider de changer l'orientation de l'utilisation des sols) avec des objectifs de cultures bio, d'agroforesterie, particulièrement autour des villes et pour renforcer les trames vertes et bleues, réservoirs et corridors de biodiversité. Ils permettent la préemption de terres qui sont réattribuées par appel d'offres sur des critères mieux-disants en termes de qualité environnementale (renaturation d'anciennes haies…) et socio-économique (diversité des productions, ouverture, liens avec des professionnels locaux de la restauration…). Il s'agit de réserver suffisamment de terres nécessaires à l'alimentation des villes, par cercles concentriques. Les prix du foncier n'augmentent pas en raison du marché encadré. De

nouvelles formes d'appropriation des terres sous modèle des communs prennent leur essor : les citoyens développent des modèles d'acquisition de terres sur le modèle du financement collectif (crowdfunding). Certaines sociétés à capitaux familiaux et privés perdurent pour des productions destinées à l'international ou aux classes urbaines paupérisées. Elles ne sont pas soutenues, sinon par l'agroalimentaire organisé de façon transversale « de la fourche à la fourchette ». L'État a laissé la main aux Régions et collectivités locales qui soutiennent la création d'ateliers de transformation de légumes et de viande tout autour des métropoles et des villes moyennes. Les PAT avaient initié ces changements. Les formations vers les cultures agricoles alternatives ont été développées.

● Les productions vivrières concernent le maraichage mais également certains élevages : les poulaillers voire les clapiers à lapins, les enclos à moutons se développent. En revanche, chasse et pêche ou récolte de coquillage sur le littoral déclinent, avec une gestion régulée de la faune sauvage, dans un souci de préservation de la biodiversité.

3.2.3.5 L'emploi dans les filières alimentaires

● Le moindre recours aux technologies signifie la nécessité de plus de main d'œuvre à tous les maillons de la chaîne des filières alimentaires à commencer par l'agriculture. Il doit s'accompagner par une reconsidération d'un travail physique, s'accompagnant d'une revalorisation salariale et de recherche d'aménagement des conditions de travail (ex : alternance des types de postures physiques et donc des tâches à accomplir).

3.2.4 Les enjeux environnementaux

Les acteurs publics et la population en général s'accordent sur la nécessité de préserver l'environnement et les ressources naturelles, ce qui conduit à la restauration progressive de nombreux écosystèmes.

Les émissions globales de gaz à effet de serre marquent une légère inflexion du fait de la convergence des actions menées sur la production et la consommation alimentaires dans les différents pays européens.

3.3. Quelles conséquences en Bretagne ?

Le vieillissement attendu de la population est compensé par une attractivité renouvelée : le maillage territorial de la Bretagne permet l'accueil de nouvelles populations en proximité avec la nature, avec des collectifs mêlant habitat et alimentation, dans lesquels les différentes générations prennent plaisir à apprendre et produire ensemble. La qualité de vie « au naturel » est valorisée.

Les métropoles perdent en attractivité mais tentent de renouveler leur modèle en conjuguant urbanisme en hauteur et cultures vivrières, dans une large couronne.

La Bretagne connaît une fragilisation de ses filières alimentaires traditionnelles et une certaine massification des filières de proximité.

Le modèle économique des filières alimentaires subit des changements dans sa structuration : moins de grandes entreprises, de grosses coopératives, de sous-traitance, de services aux entreprises… Les modèles coopératifs associés à l'économie sociale et solidaire, à l'image des SCIC (Société coopérative d'intérêt collectif), se développent. Les entreprises sont soucieuses de la pertinence de leur RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) et le nombre d'entreprises à mission augmente dans les filières alimentaires.

La Bretagne est mobilisée, au regard de sa culture de coopération, dans le développement d'une économie circulaire dans l'alimentation.

La région conserve un avantage comparatif en matière de production alimentaire. Mais les productions reposent moins sur l'élevage. Même s'il perdure, il est désormais fortement associé à des labellisations et à de l'éco-tourisme. A l'inverse, les productions végétales à haute valeur ajoutée occupent une part croissante. Les terres sont également allouées à de la production énergétique ou des fibres vestimentaires (lin-chanvre). Cette évolution suppose un développement des systèmes diversifiés de poly-productions, voire une déspécialisation agricole.

La Bretagne exporte moins vers l'Europe et encore moins vers des territoires plus lointains. Volontairement, elle n'importe plus de produits issus de la déforestation ou qu'elle peut produire elle-même.

Des évolutions similaires sont adoptées dans les autres régions françaises, permettant des contractualisations interrégionales. Ces dernières sont basées sur les capacités de production des territoires de chaque région. Le maraîchage est relocalisé.

Le recours au travail manuel s'inscrit dans une réévaluation des modes de travail et de leur répartition : diversification (partage des temps entre travail manuel et travail intellectuel) ou variation des taches manuelles (innovations ergonomiques, robotisation justifiée…). Avec davantage de sens et de reconnaissance, la motivation est renforcée dans ces postes redevenus attractifs. De nouvelles modalités d'apprentissage (sur poste, sur le terrain), de nouvelles formations sont mises en place. Le caractère saisonnier de certaines productions agricoles doit ainsi être pris en compte. La technologie, l'ergonomie (gestes et postures, exosquelettes…) sont des objets de recherche pour atténuer la pénibilité des taches agricoles.

De nouveaux modèles économiques, moins focalisés sur la compétitivité-prix, reposent sur une meilleure répartition des richesses produites. Les modèles sont centrés autour de la satisfaction des besoins fondamentaux et sur la notion de prospérité collective (incluant notamment des indicateurs de bien-être).

La régulation collective est essentielle dans ce scénario. Son acceptabilité sociale doit être régulièrement mise en débat, avec les lenteurs de processus que cela suppose. Il implique un recours plus régulier aux débats publics, et aux processus de concertation… Ce modèle suppose une plus grande décentralisation pour influer à partir des besoins du territoire, sur les orientations en matière d'urbanisation, de production. In fine, ce scénario se traduit par une plus grande décentralisation, à l'échelle régionale, des décisions concernant les devenirs de l'alimentation.

Pour beaucoup, il s'agit de reprendre en main « un destin alimentaire ». Le patrimoine naturel et le patrimoine gastronomique sont défendus.

Les technologies sont utilisées dans des logiques ouvertes de « communs ». La société a un recours moins intense aux technologies en dehors des temps de travail notamment. Les « low techs » sont mises à l'honneur.

Les collectivités locales s'impliquent (dans le cadre du développement de légumeries, de halles alimentaires…) pour aider à structurer les filières locales. Particulièrement, en s'appuyant sur une tradition de coopération en Bretagne, de nouvelles modalités de démocratie participative sont encouragées en proximité, aux côtés des élus, avec les conseils de quartier, les conseils de développement, le CESER. De nouvelles expérimentations sont rendues possibles (avec une certaine « liberté de faire »), pour tester leur viabilité, avant de chercher à essaimer ; l'idée étant de trouver les solutions les plus adaptées à chaque territoire.

Cependant, avec une volonté de reprendre en main son destin alimentaire, la Bretagne pourrait être tentée par des dérives autarciques.

4. Scénario 4 : l'alimentation mosaïque dans une société fragmentée

L'alimentation est un marqueur des différences sociales (culturelles, éthiques, religieuses, professionnelles… et différences de revenus disponibles et de budgets alimentaires), avec des logiques affinitaires et un individualisme de communauté. Une multiplicité de tendances coexiste et s'accentue, se cristallise dans les oppositions. Dans ce contexte de « discorde alimentaire », les autorités gouvernementales tentent de « refaire société » au travers d'une aide alimentaire appréhendée de manière élargie.

4.1. Nous sommes en 2050…

L'observatoire breton de la consommation vient de livrer son enquête consommateurs comme il le fait tous les 5 ans. Le focus sur les produits emblématiques de la région appelle à une analyse détaillée.

 BIO	Les tomates bio illustrent la diversité des approches. Dans les rayons primeurs de la grande distribution, les consommateurs peuvent choisir parmi tous types d'offres : la tomate bio à bas prix (produite dans des serres en Espagne avec de la main d'œuvre surexploitée), la tomate bio bretonne (cultivée dans des serres high-tech éclairées nuit et jour par des leds), la tomate bio de multiples variétés (issues d'un maraîcher local spécialisé)… Chacun cherche et trouve sa tomate.
 POISSON	Certains consommateurs ont abandonné à contrecœur le poisson (les risques sont tellement élevés), d'autres ne peuvent s'en passer. Les consommateurs en Bretagne ont majoritairement accès à du poisson d'importation ou pour un plat d'exception, à la coquille Saint-Jacques, récoltée en abondance dans la baie de Saint-Brieuc. Finalement, le poisson pané reste le produit le plus vendu. Les nouvelles espèces qui fraient dans les eaux bretonnes en raison du réchauffement n'ont percé que pour les personnes, notamment des restaurateurs, soucieuses de valoriser la pêche locale. Mais une association « Poisson extinction » sabote les moteurs des navires à quai en Bretagne, tandis que les vitrines des magasins de surgelés sont régulièrement maculées de peinture bleue, pour alerter l'opinion.
 SPECIALITES	La galette saucisse perdure ; dans les fêtes locales, elle est presque revendiquée comme un plat fédérateur, alors que ses déclinaisons au bœuf, ou végé nourrissent la polémique. Le « Festival de la galette saucisse » se tient sous haute protection policière. Le Kouign Amann Club, « ligue du gras et du sucre breton », porté par son succès sur les réseaux sociaux (au grand dam des médecins), a lancé une chaîne de restaurants dont le dernier a ouvert dans le quartier hype de Williamsburg à New-York, soutenu par la diaspora bretonne.
 VIANDE	Sauf chez les adhérents de la confrérie bretonne des amis de la viande, on ne sait plus cuisiner le steak. Un groupe de lycéens a lancé une pétition pour refuser les lasagnes de bœuf (un des seuls plats carnés de la semaine que le cuisinier avait pourtant pris le soin de préparer avec des ingrédients bio et/ou locaux). Les éleveurs misent sur des races rares comme le wagyu, le bœuf de Kobé et sur la pédagogie pour expliquer, leur démarche ; ces productions de haute qualité sont vendues à une élite qui en fait un marqueur social. La viande in vitro a été utilisée comme cheval de bataille de controverses éthiques autour de la manipulation du vivant : la production n'a pas été développée en France, mais des circuits obscurs d'importation se sont organisés.
 BOISSONS	Il est interdit d'interdire… Les boissons exotiques, non commercialisées en France sont importées ; une multitude de marques et de boissons sont accessibles sur les interfaces numériques livrés à partir d'entrepôts français ; les amateurs acceptent d'en payer le prix. Le cidre et la bière bretonne sont des marqueurs fédérateurs de certains cercles.

La classe moyenne, porteuse d'une pensée encore dominante dans les années 2020, ne constitue plus un moteur de société, une régulation des extrêmes. Ce sont les styles de vie, les valeurs et les sensibilités qui structurent la société en « groupes affinitaires ». Chaque

individu tente d'y appréhender son futur, ses projets, ses projections pour soi et pour son environnement relationnel (enfants…) alors que s'installe l'ère des incertitudes. La précarité pousse à une certaine forme de repli dans sa famille, de sang ou de pensée. La plupart des groupes affinitaires vivent souvent mélangés, parfois les uns à côté des autres, le plus souvent en bonne intelligence. L'alimentation est devenue un symbole fort d'appartenance à l'un ou l'autre de ces groupes affinitaires, un marqueur identitaire.

Parallèlement, les aspirations à plus d'égalités (hommes-femmes, niveaux sociaux…), à moins de discriminations (origines, religions…) s'expriment par de nouvelles formes d'interpellation, de plus en plus vives, pour « mobiliser ». Ponctuellement, pour porter leur message, des groupes peuvent se sentir légitimes à porter atteinte à l'espace public, mais aussi au domaine privé en ville comme en milieu rural. Certaines personnes peuvent être prises à parti. L'agressivité sur les réseaux sociaux peut atteindre une surenchère à un niveau que l'on ne connaissait pas 20 ans auparavant. Heurté par de multiples atteintes, le pacte démocratique autour d'un socle commun de valeurs se maintient mais est fragilisé.

De prime abord, l'Etat semble démuni pour proposer un projet mobilisateur et créer un réel élan collectif. Face au développement de théories animalistes, négationnistes, créationnistes, millénaristes, voire de théories du complot, les autorités gouvernementales renoncent à considérer l'alimentation comme un levier de transition écologique… Car elle est devenue un symbole d'appartenance affinitaire dans un contexte de tensions concernant les représentations du monde (éthiques, philosophiques, religieuses…). L'aliment reste un plaisir fondamental et personnel accessible à tous, que l'Etat ne souhaite pas réguler, par crainte de rencontrer de nouvelles défiances. En effet, toutes les formes d'autorités instituées (administrations, écoles, institutions scientifiques…) sont contestées. Il ne reste plus guère à l'État que la prise en charge de la précarité alimentaire, récurrente, pour essayer d'asseoir une nouvelle légitimité, lutter contre la « discorde alimentaire » et tenter de « refaire société ».

4.1.1 La composition de l'assiette

L'alimentation n'évolue pas selon un moteur unique qui traduirait une aspiration globalement partagée. L'assiette se conjugue au pluriel… Elle répond à des critères précis selon des communautés d'affinités : types d'aliments, modes de culture, interdits alimentaires religieux, philosophiques ou symboliques, aliments vendus dans des chaînes spécialisées… Dans cette fragmentation, la part entre produits alimentaires manufacturés et produits bruts est la même depuis des années. Pour autant, dans un contexte anxiogène, l'alimentation énergétique, qui flatte le palais et aide à compenser les tensions gagne de plus en plus de consommateurs. L'alimentation flirte avec l'addiction… Dans cette fragmentation, les quelques particularités du « régime alimentaire breton » (produits frais plus présents, prédominance du beurre sur l'huile, consommation de poisson…) résistent auprès de ceux qui y voient un marqueur d'identité.

La consommation de viande et de poisson s'érode lentement, pour ce qui est des produits bruts, cuisinés à la maison. Ce qui pourrait être qualifié d'évolution globale de la société vers le flexitarisme recouvre en réalité des comportements de consommateurs très contrastés. Par exemple, le jambon-beurre reste une référence des repas du midi, et les viandes restent

toujours cuisinées dans les restaurants. Les amateurs de produits carnés s'assument comme tels et le revendiquent à haute voix.

La santé associée à l'alimentation est toujours une priorité, mais une affaire avant tout individuelle car beaucoup préfèrent mettre leur confiance dans les influenceurs, voire les gourous, que dans les préconisations des nutritionnistes : libre à chacun alors de considérer sa santé comme liée à son alimentation. Pour beaucoup, elle constitue une préoccupation mais sans réellement savoir comment l'orienter ou même sans avoir les moyens informationnels (éducation, information claires, accompagnement personnalisé…) et surtout financiers pour y accéder. La santé est donc, en ce sens, « sacrifiée » pour beaucoup de citoyens. De fait, les maladies associées à l'alimentation touchent une population de plus en plus importante. Une fatalité s'installe parmi certains fragments de la population pour les considérer comme inhérentes à des conditions économiques, sociales, culturelles, à un héritage.

La recherche scientifique, objet de suspicions multiples, porte de plus en plus son attention vers les régimes d'éviction (impact d'une alimentation sans aucun produit laitier par exemple) ou les régimes à excès (impact d'une alimentation hyperprotéinée). Les résultats focalisent l'attention par rapport à d'autres informations, plus sensibles, sur le lien alimentation-santé mis en exergue dans les études longitudinales.

4.1.2 La population et les modes de vie

A l'échelle mondiale, la croissance démographique ne laisse pas d'inquiéter, à plus d'un titre. Le réchauffement climatique provoque de nombreuses migrations, des tensions politiques autour du contrôle de terres, des irrégularités dans les récoltes, facteur d'augmentation des prix et, par endroits, de révoltes de la faim. Aucun accord international n'est envisagé. La pression migratoire reste conséquente et suppose une répartition équitable dans les territoires.

La Bretagne n'échappe pas à une tendance longue de croissance de sa population, davantage liée au solde migratoire qu'au solde naturel. L'attractivité de la région pour son climat tempéré la rend sélective en termes d'accession à la propriété ou la location : les cœurs de villes et quelques communes attractives deviennent les capteurs de populations aisées, particulièrement des jeunes avec un effet de gentrification. Les mobilités internes en Bretagne se jouent selon les parcours de vie rendant plus aigüe la question de l'accès égal aux services selon ses moyens. Les villes moyennes, les zones rurales connaissent des évolutions contrastées, du fait de leur dynamique économique et/ou de leur cadre de vie. L'effet « Riviera » crispe les tensions, certaines populations deviennent de plus en plus ségréguées, malgré les efforts de mixité sociale.

Pour un territoire donné, que cela soit conscient ou découle de processus sociaux, les ménages se regroupent par communautés, affinités… Une communauté branchée « télétravail et surf » se regroupe du côté de la Baie d'Audierne, certains producteurs alternatifs créent un collectif pour l'acquisition de terres en marges de grandes exploitations.

Le tourisme connaît une diversification croissante entre développement des pratiques du camping-car, du camping d'une part et une « premiumisation » d'autre part : résidences

secondaires très cotées, hôtels avec des prestations de plus en plus qualitatives, notamment sur les côtes et dans les métropoles (tourisme événementiel professionnel ou culturel)… Et dans les séjours touristiques, le consommateur transpose ses pratiques alimentaires sans rien en changer.

Les modes de vie ne favorisent par la mobilité des individus, dans une société quelque peu figée par la peur. La manière d'appréhender l'activité physique varie selon les milieux professionnels. Les métiers du numérique (développeurs, plateforme de téléassistance…) entraînent une plus grande sédentarité. Les loisirs numériques se sont généralisés (les salles de cinéma ont fait faillite, les festivals culturels survivent péniblement) : on sort de moins en moins. Les débats sont toujours vifs quand il s'agit de qualifier le e-sport d'activité physique.

Majoritairement, le « savoir cuisiner » s'est réduit à un signe d'appartenance sociale au sein de son groupe (on sait cuisiner LA spécialité ou les plats emblématiques autour desquels s'identifient les communautés). Les repas du week-end sont le seul et essentiel repère ritualisé d'une alimentation partagée au sein des groupes affinitaires, balisée sur un temps donné. Les communautés affinitaires d'internautes se regroupent quelques week-ends par an pour une sorte de communion alimentaire.

En semaine, le déjeuner se joue de manière isolée. Au besoin, chacun achète son plat, « à son image » et l'on se retrouve pour la pause déjeuner. Pour les personnes seules, les plats préparés génériques et à bas coût dominent sans partage l'alimentation.

L'électro-ménager numérique, hyper technologique, ultrasophistiqué devient encore plus un marqueur social de distinction dans les hautes sphères de la société. Les enceintes connectées commercialisées par les géants du web sont connectées aux applications de gestion de listes de course : ces applications référencent tous les mots et même argots se référant à des appartenances communautaires et aux magasins on-line (qui n'hésitent pas à proposer des offres commerciales sur-mesure grâce aux progrès de l'intelligence artificielle).

La volonté de généralisation de l'égalité homme-femme se heurte aux usages sociaux de chacun des groupes. De plus grands écarts s'observent, avec par exemple, des hommes à temps partiel pour s'occuper des enfants ; alors que dans d'autres groupes, les tâches ménagères incombent de nouveau uniquement aux femmes, le marché du travail n'offrant pas d'égales opportunités.

Les valeurs et les sensibilités sont le moteur « centrifuge » de l'alimentation. Les normes de groupes animent et crispent les représentations et les manières de vivre son alimentation. On pourrait parler « d'individualisme de communauté ».

Au-delà de l'alimentation addictive passe-partout (la triade sucre-gras-sel), le plaisir passe par des plats emblématiques, qui réunissent les groupes par affinités. A l'inverse, les « déplaisirs », les refus alimentaires sont également très marqués : ne pas s'identifier aux autres fait sens pour les communautés… De même que revendiquer la multi-culturalité d'une alimentation est vécu comme une provocation pour certains. Le terme de « malbouffe » est, dans sa connotation négative, retourné, revendiqué et réunit les nostalgiques de temps anciens contre « toutes les normes que l'on veut nous imposer » (« d'en haut »).

La sensibilité environnementale joue comme une musique de fond. Certains la rejettent totalement, d'autres l'intègrent dans leur comportement et acceptent le prix à payer, se targuant même d'une forme de vertu, avec parfois un brin de condescendance pour les autres.

La sensibilité au bien-être animal cristallise les clivages dans la société, jusque dans la famille ou dans le cercle d'amis : entre végétariens et amateurs de viandes, des débats nourrissent les oppositions politiques… Dans certaines familles ou groupes d'amis, le recours aux repas sans chair animale « fait la paix des ménages ».

De fait, les grandes surfaces proposent soit des nuggets de poulets vegans, restituant la texture fibreuse grâce à la pulpe de noix de coco, soit des ailes issus d'une gigantesque ferme à volailles hyper sophistiquée, apportant la garantie de normes sanitaires jamais atteintes

La préoccupation pour la consommation de produits locaux n'est pas une priorité : elle reste un marqueur social et communautaire, là où elle est revendiquée, dans certains milieux…

La sensibilité aux producteurs et à la rémunération des facteurs de production est très disparate, plus fréquente si le budget le permet : pour une majorité de foyers, la consommation passe par les marques que l'on a toujours achetées dans la famille.

Finalement, les consommateurs sont à la fois dépendants de modes de vie dans lesquels l'alimentation est minorée par le temps qu'on lui accorde et, en même temps, très investis dans ce qu'elle représente de leur identité, de leur appartenance, dans une société fragmentée alors que les repères socio-culturels cristallisent des groupes affinitaires.

4.1.3 Le budget alimentaire et l'accès à l'alimentation

Si le budget moyen connaît peu de variations, les écarts entre le budget alimentaire des foyers les plus pauvres et celui des foyers les plus riches touchent à des extrêmes.

La démultiplication des offres, les petites séries contribuent à une hausse des prix de l'alimentation : les biens de première nécessité se renchérissent sur le mass market ; pour un public réservé, les produits de haute qualité, les plats cuisinés par les grands chefs connaissent une pente ascendante.

La monnaie résiste pour les plus suspicieux envers les moyens de paiement dématérialisés.

Les « stratégies alimentaires » s'avèrent très marquées en regard des capacités financières : pour une grande partie de la population, l'objectif est de manger à sa faim d'abord, pour toute la famille, le foyer en comptant d'abord sur une alimentation « qui nous ressemble » ou la plus abordable ; quitte à revenir au jardin pour cultiver ses produits. Pour d'autres, on met le prix pour « cocher à toutes les cases d'une alimentation saine » (il faut faire attention à sa santé), goûteuse, locale, à haute valeur gastronomique, voire innovante, aventurière ou encore compatible ou recommandée dans des logiques confessionnelles. Et entre ces deux extrêmes, le budget est l'arbitre de la volonté de s'autonomiser par rapport à une doxa généraliste sur l'alimentation. Elle est « survalorisée » dans le sens où elle est investie de symboles forts, au-delà même des besoins fonctionnels qu'elle est censée pourvoir. Quel que

soit son budget : « Montre-moi le plat que tu manges en famille, je te dirai à quelle tribu tu appartiens ».

Mais tout le monde ne peut pas pourvoir à son alimentation et l'Etat jacobin voit finalement dans cet éclatement alimentaire un échec politique. Face aux groupes affinitaires qui assumaient dans les années 2030 une forme de solidarité autogérée, l'aide alimentaire n'a pas résisté. Les professionnels de santé, du social n'ont pas pu investir l'aide alimentaire en tant qu'outil permettant de développer leurs actions de prévention, d'insertion… L'Etat a alors repris la main sur ce dispositif sur lequel il s'appuie désormais pour reconquérir une forme de légitimité et de contrôle. Cela lui permet aussi de prévenir une appropriation de cette aide par des communautés de pensée pas totalement désintéressées dans une optique de prosélytisme. « Refaire société » est ainsi devenu un impératif démocratique pour reconquérir, au moins en partie, la confiance perdue dans les institutions.

4.1.4 Les informations sur l'alimentation

L'environnement informationnel dans lequel le consommateur opère ses choix frôle la confusion. Les grandes institutions (l'Etat, l'école, la science et même la médecine) semblent avoir majoritairement perdu de leur crédibilité auprès des consommateurs. Sans surprise, les consommateurs ayant suivi des études longues s'avèrent les plus prompts à écouter et à intégrer les messages de nature institutionnelle sur la prévention-santé, non sans interférence avec leurs valeurs. Mais les leaders d'influence captent de plus en plus la confiance des consommateurs ; ce qui n'est pas sans générer certains mouvements de fond brusques, parfois irrationnels. Les nouveaux labels pullulent : insatisfaites d'être associées à d'autres groupes industriels, certaines marques recherchent leur propre légitimation en créant leur label spécifique avec un cahier des charges adapté.

Les grandes marques perdent peu à peu de leur impact même si elles restent toujours des références pour les produits de consommation courante. Des labels communautaires (car c'est en eux que les consommateurs placent de plus en plus leur confiance) ont percé et proposent des produits toujours plus nombreux. Les marques s'efforcent de développer leur part de marché en plaçant des sommes importantes sur les influenceurs. Les stratégies publicitaires visent à créer le buzz (plus on en parle, mieux c'est) en surenchérissant sur une punchline (phrase percutante) assassine.

Les réseaux sociaux sont accusés de jouer le jeu de telle ou telle communauté et de ne pas modérer les commentaires, les images, les vidéos postées par des comptes (un « fact checking »[676] alimentaire internalisé fait défaut). Ils sont régulièrement le réceptacle de polémiques sur l'alimentation, qui accentuent les crispations mutuelles. Les infox (fake news : fausses informations délivrées avec le même statut que des informations issues des sources journalistiques patentées) pullulent en matière alimentaire. Afin de s'isoler et parfois se préserver d'informations déplaisantes et distiller ses propres messages, certaines communautés parviennent à créer des collectifs numériques en réseau privé fermé permettant de nourrir une base d'animation avec des contenus régulièrement alimentés (des recettes, des rencontres avec des commerçants de sa communauté…).

[676] Vérification d'informations délivrées sans sources sérieuses

Cette succession d'informations encourage une forme d'anarchie alimentaire.

Les médias publics ont bien créé une batterie d'outils (ligne d'appel, site recensant les réponses scientifiques ou factuelles décrédibilisant ces fausses informations…) ; cependant, les moyens (task force de médiation) sont insuffisants pour freiner les bulles médiatiques.

Les industriels déploient d'immenses efforts pour susciter et renouveler la confiance des consommateurs.

Les procès de l'alimentation se développent, notamment à l'initiative de personnes touchées par des maladies liées à l'alimentation. Des démarches autrefois symboliques (tellement le risque semblait diffus et l'alimentation relever essentiellement de la responsabilité individuelle) prennent une toute autre ampleur et de nouveaux chemins. Certains collectifs utilisent des failles juridiques pour dénoncer, devant les tribunaux, un « système » dans lequel les populations se trouvent prisonnières. La science souffre de régulières réductions de crédits ; les laboratoires de recherches font l'objet de critiques (ils seraient manipulés par les lobbys, les entreprises de l'agroalimentaire, les gouvernements…).

Outre la mise en place d'une sécurité sociale alimentaire, les politiques publiques, dans un contexte de toujours plus grande fragmentation de la consommation, tentent d'assurer des socles de garantie communs. La solidarité et l'égalité semblent imposer l'alimentation, trop longtemps délaissée, comme thème majeur de politique publique pour retrouver une base au collectif national.

La sécurité sanitaire de l'alimentation constitue un engagement sur lequel les autorités publiques ne veulent cependant pas transiger. Elles cherchent donc à mieux contrôler les biens échappant aux contrôles aux frontières et tentent de réguler les plateformes de vente sur internet, notamment lorsqu'elles commercialisent des produits non certifiés à l'échelle européenne. Pour l'Etat, le coût de prises en charge de ces maladies ne constitue pas un sujet prioritaire. Nourrir tout le monde et préserver la liberté des communautés de consommateurs semble être un mantra qui l'emporte sur toute tentative de la réguler, paix sociale oblige.

L'Etat ne semble plus à même d'imposer des normes alimentaires. Le secteur médical, de plus en plus mobilisé pour porter les messages de prévention, est peu suivi.

De leur côté, les collectivités locales tentent d'encourager la cohésion autour de l'alimentation, d'agréger des communautés territoriales en jouant sur leur terroir (produits, spécialités…), avec l'idée de maintenir aussi un sentiment d'appartenance, en valorisant les diversités, en tentant de réunir les communautés autour de découvertes mutuelles. Les fêtes de la gastronomie se heurtent pourtant à quelques bruyants boycotts pour cause de présence de produits honnis. La réimplantation du sarrasin permet de relancer des produits alimentaires qui pourraient créer une adhésion collective. Les algues sont également promues pour le côté maritime.

4.2. Les enjeux collectifs soulevés par ce scénario

4.2.1 Les enjeux sanitaires

● L'environnement informationnel et les inégalités sociales contribuent à une dégradation des indicateurs de santé associés à l'alimentation. Les « désordres alimentaires » sont accrus, l'alimentation étant à la merci d'influences et d'influenceurs (effets de focalisation, sous-consommation, surconsommations…). Les inégalités globales de santé (reposant notamment sur le niveau de vie, l'accès à l'information et la confiance accordée à cette information) se dégradent (sédentarité, irrationalité de l'information).

● Face aux coûts engendrés pour les systèmes de santé, l'Etat essaie de réorienter sa politique pour un accès à une meilleure alimentation. Les coûts publics de santé associés à l'alimentation augmentent… mais des améliorations sont espérées avec le développement de l'aide alimentaire d'Etat et l'extension de la cantine gratuite pour « refaire société ».

4.2.2 Les enjeux sociaux

Les inégalités sociales sont maintenues, voire accrues.

● **La « discorde alimentaire » marque la perte d'une culture alimentaire commune**. Le régime de bonne cohabitation entre les divers groupes affinitaires reste la règle. Les tensions sont des épiphénomènes. Un appel à un retour à un socle commun autour de l'alimentation se fait entendre.

● **L'alimentation devient un marqueur des différences dans la société.** Ces différences de point de vue se jouent notamment dans les conflits d'usage qui ont un impact direct sur les filières de la production et de la transformation agroalimentaires. Ainsi, la cohabitation entre vivre et produire, le tourisme et des activités de productions et de transformations intensives occasionnent de plus en plus de conflits. La sphère médiatique donne un écho particulier à ces tensions qui ne font qu'accentuer les oppositions.

● La cohabitation de la diversité se manifeste également dans les dispositifs d'aide alimentaire. Des solidarités d'affinités se mettent en place parallèlement ou en complément. Les manipulations de communautarismes ne sont pas exclues (parfois motivées par des intérêts financiers... comme pour privilégier la viande de laboratoire). Plus de transparence s'impose. L'État choisit de développer un revenu minimum alimentaire : une allocation universelle pour se nourrir, sous la forme d'une carte d'achat de biens alimentaires à dépenser uniquement dans le réseau de la grande et moyenne distribution équipé des terminaux nécessaires. Celle-ci bénéficie d'avantages fiscaux pour sa participation financière. Ce dispositif à caractère social est quasiment conçu comme un droit humain fondamental et un impératif démocratique : chacun doit être en mesure de se nourrir et jouir de la dignité de choisir son alimentation comme il l'entend (sans discrimination selon les appartenances régionales, sociales, religieuses, culturelles…). Il revient à l'État de garantir cette « sécurité sociale de l'alimentation », quitte à accompagner cette aide d'une sensibilisation au « bon sens » alimentaire. La « soupe populaire » revient sur le devant de la scène, comme

complément pour les personnes en situation de précarité, sans domicile fixe, sans filet de sécurité : un lien pour l'insertion de personnes qui échappaient aux radars des professionnels.

4.2.3 Les enjeux économiques

4.2.3.1 La restauration

● Le secteur de la restauration répond lui aussi à une fragmentation des consommateurs. Des restaurateurs indépendants répondent aux multiples cibles de marché, à proximité de leur clientèle. Certains restaurateurs ne proposent plus de service en salle, au profit uniquement de la livraison à domicile. Pour la majorité qui a les moyens suffisants pour ses achats alimentaires, s'adresser à des canaux de commercialisation identifiés dans sa communauté permet de sécuriser ses achats. La petite restauration du midi se maintient : sandwichs, burgers, ou tout autre plat facile à emporter. Mais l'on ne s'attable plus dans un restaurant le midi. Les boulangeries et les food trucks spécialisés ont donc gagné des parts de marché.

● **Accélération de la livraison à domicile et déclin des restaurants « avec vitrine », dans un contexte de tension**. Le secteur de la restauration mute vers une plus grande discrétion vers des laboratoires/ateliers de cuisine fermés (restaurant sans vitrine, uniquement dédié à la livraison). Des points de collecte « pick up » pour des repas à emporter sont mis en place, à l'image des dispositifs précaires mis en place lors de pandémies, mais c'est tout juste s'ils sont visibles de la rue. En effet, des restaurants « trop typés » subissent de plus en plus des dégradations matérielles (pendant et hors service) causées par des groupes adverses… On développe sa propre brigade de livreurs « maison » (si les clients acceptent de payer ce service, plus facile quand il s'agit de restaurants de sa tribu) et on compte sur des collectifs de consommateurs agrégés via les réseaux sociaux. En conséquence, les restaurants comme lieu de convivialité ne survivent en milieu rural que portés par des collectifs faisant du restaurant un lieu de socialisation (épicerie, lieu culturel…) mais où l'on retrouve les habitués du village, soucieux de faire perdurer l'esprit d'entente.

Les chefs cuisiniers deviennent de plus en plus des prestataires de services pour cuisiner directement dans des salles louées pour de grandes occasions. Quelques chefs résistants défendent la gastronomie mais auprès d'une clientèle aisée.

● La restauration collective doit proposer une diversité de plats ou limiter au plus petit dénominateur commun. Elle se maintient tant qu'elle peut garantir une diversité de plats, au choix.

● L'Etat recherche, tant bien que mal, un socle commun pour « refaire société » grâce à la restauration scolaire. Des écoles communautaires (payantes) se développent avec un risque d'atomisation accru. L'Etat mise sur une base de plus en plus élargie des critères d'accès à la gratuité de la cantine pour conserver l'attractivité de l'école publique et encourager l'intégration. Le gouvernement envisage même d'imposer la cantine gratuite pour tous les élèves, au moins en primaire. En effet, les cantines scolaires étaient de plus en plus désertées : elles résistaient de moins en moins au désir de particularisation ; et les élèves apportaient avec eux leur repas, le marché des mini glacières chauffantes connaissant une progression exponentielle. En plus de la gratuité élargie, les cuisiniers essaient de proposer des repas avec

le plus grand dénominateur commun… De fait, tous les aliments « irritants » (rejetés ou interdits par telle ou telle communauté) sont proscrits ; les œufs n'ont cependant pas été supprimés. Les lentilles reviennent régulièrement au menu en tant que protéine compatible dans tous les régimes alimentaires. Certains élèves s'en plaignent, mais on ne peut faire autrement que de miser sur les plats à base majoritaire de végétaux. En misant sur la curiosité vers les gastronomies du monde, avec des plats à chaque fois adaptés, l'école a donc un rôle important d'îlot de pacification, de respect mutuel des diversités culturelles. Bien sûr, la cantine essaie également de véhiculer des principes d'équilibre alimentaire. Cependant, l'éducation n'est pas le lieu où développer ses connaissances alimentaires : cela doit relever de la sphère privée.

4.2.3.2 La distribution

La fragmentation des commerces alimentaires se joue à tous les niveaux. Les évolutions se partagent entre particularisation des offres ou maintien de la grande distribution dans sa capacité à offrir une multiplicité de références. Alors qu'une offre très diversifiée est proposée en ville (effet de masse permettant la rentabilité de magasins spécialisés), seules les grandes surfaces sont en mesure de proposer, sur tout le territoire, toutes les denrées alimentaires recherchées selon ses affinités.

● La grande distribution essaie de résister en accroissant ses références et en typant ses rayons. Les enseignes des grandes et moyennes surfaces essaient de maintenir leur attractivité en accentuant la segmentation de leur magasin et en développant les corners par cibles de clientèle. Certaines préfèrent indifférencier leur offre en tablant sur le même style de rayonnage. D'autres organisent leur segmentation en « typant » leurs rayons par des corners dédiés, très repérables, bénéficiant d'un design particulier pour ne pas dire folklorisé… Mais tout le monde est-il si content de se croiser dans les allées des grandes surfaces ?

● Parallèlement, les magasins spécialisés se développent : ils proposent à la fois des produits alimentaires courants (les références des grandes marques) à prix contenu et les spécialités pour la communauté ciblée. Le commerce de quartier se maintient là où il est un agrégateur de « gens qui se ressemblent » et là où le vendeur a su créer un lien de confiance. Parfois, les consommateurs « font des kilomètres » pour s'approvisionner en produits secs, déshydratés, conserves, congelés auprès de commerçants en qui ils ont confiance ou qui sont reconnus dans leur milieu. Au besoin, la livraison à domicile ou en point de collecte s'y substitue, si on accepte de payer le service.

● L'augmentation de la vente alimentaire en ligne, sur des sites alternatifs, pose certains soucis aux autorités sanitaires ; particulièrement sur les produits importés de l'étranger. Les plateformes de vente en ligne les plus en vue cherchent à devancer cette tendance en agrégeant des flux (par des magasins virtuels « typés »…) sur leur « marketplace » (interface de vente en ligne). Les AMAP et autres systèmes relevant des communs restent limités à une frange de la population.

4.2.3.3 L'agroalimentaire

● **Une démultiplication de l'offre, une déclinaison de produits selon les goûts et les valeurs.** Les industries agroalimentaires doivent s'adapter au ciblage de marchés très diversifiés, par la segmentation de l'offre : il est nécessaire d'adapter les chaînes de production aux petites séries, à la particularisation des offres.

Les industries doivent composer avec des injonctions contradictoires (éthique, réduction des additifs, prix contenu...), dans un contexte aléatoire qui trouble les projections : varier les gammes pour toucher toutes les clientèles ? S'en tenir aux produits iconiques parce que les consommateurs ne veulent pas qu'on change les recettes ? Ou les décliner en multiples adaptations (version de base, version bio, version sans additif, goût « breton » ?). Segmenter pour répondre à toutes les niches et à tous les groupes affinitaires semble être la voie choisie… avec l'espoir qu'une nouveauté, subtilement addictive, permettra de gagner de nouvelles parts de marchés.

● **La confiance, un enjeu essentiel face à des consommateurs exigeants voire suspicieux**. Les industriels déploient d'immenses efforts pour susciter et renouveler la confiance des consommateurs ; assumant de ne pas revendiquer la transparence (impossible, rien que pour des raisons de protection du secret industriel et même d'intégrité des usines et de protection des salariés). Pour autant, les quelques grands groupes de l'agroalimentaire ont misé à la fois sur la traçabilité, la valorisation des producteurs, des conducteurs de ligne dans les industries (autour des valeurs de tolérance, les industriels affichent la diversité des recrutements pour leurs effectifs), et leurs démarches de RSE (Responsabilité sociétale des entreprises). Ils souhaitent mettre tous leurs atouts en valeur, ne pas succomber aux mauvaises réputations (« naming and shaming »), répondre à la plus grande diversité de consommateurs. Parallèlement, les moyens déployés par les opposants pour épier et dénoncer producteurs et industriels ne cessent de se sophistiquer.

4.2.3.4 Le secteur productif primaire (agriculture et pêche)

● Les productions primaires n'évoluent pas beaucoup dans leur structure. L'organisation des filières alimentaires (producteurs – coopératives – industries agroalimentaires) n'a pas fondamentalement changé depuis des dizaines d'années. En revanche, des tensions surgissent quant au contrôle et à l'usage des terres.

● **Contrôler les terres pour sécuriser des approvisionnements**. Les tensions s'accroissent autour de la possession des terres. Le foncier fait l'objet de convoitise, attisant la hausse des prix. Les producteurs locaux situés en zone urbaine se spécialisent sur des créneaux, assez confidentiels, fidélisant certaines communautés de pensée, notamment pour les AMAP qui existent toujours. En zone plus rurale, les agriculteurs n'ont guère d'autre choix que de continuer à approvisionner l'agroalimentaire pour fournir les volumes de produits frais ou ultra-transformés écoulés par la grande distribution ou par les réseaux spécialisés.

● **Des conflits d'usage accrus**. Parallèlement, des conflits d'usage accrus apparaissent en milieu rural, autour des différentes fonctions d'un territoire : résider, produire de l'alimentation, tourisme… Le morcèlement de la société se traduit aussi par une même

diversité des structures et des modes d'exploitations. Les éleveurs et les abattoirs sont la cible d'attaques incessantes de groupes de pression anti-viande. Certains sont mis sous protection policière ou protégés par des sociétés de surveillance financées par les filières. Les surfaces de maraîchage dans les jardins des résidences privées augmentent. La structuration de l'euro alimentaire ne se modifie pas et reste axée sur la transformation et la distribution.

4.2.3.5 L'emploi dans les filières alimentaires

La segmentation et le développement de l'économie de plateforme favorisent une forme de précarisation de l'emploi. Pour autant, si le secteur de la restauration connaît un léger déclin, on observe plutôt un statu quo dans la structuration et le volume des emplois générés par les filières alimentaires.

4.2.4 Les enjeux environnementaux

L'alimentation n'est pas un levier de lutte contre le réchauffement climatique. Dans un contexte de tensions, l'État souhaite laisser le consommateur libre de ses choix. L'aliment reste un plaisir fondamental et personnel accessible à tous, qu'il vaut mieux ne pas entraver, par crainte de générer de nouvelles tensions.

Les défenseurs de l'environnement ne cessent d'alerter sur la cause environnementale. L'alimentation reste pourtant un foyer de tensions accrues car les urgences environnementales se sont démultipliées.

Mais sans incitation des acteurs publics, et sans le partage d'un intérêt collectif supérieur à celui de son groupe d'appartenance, l'alimentation ne concourt que très partiellement, et seulement par les consommateurs les plus engagés, aux enjeux environnementaux et climatiques.

4.3. Quelles conséquences en Bretagne ?

Du fait de sa forte identité et d'une culture historique de dialogue, la Bretagne a suivi cette évolution fragmentée avec un retard de phase sur d'autres régions françaises, mais n'y échappe pas, tant les clivages sont importants et invitent chacun à « choisir son camp ». La Bretagne voit ainsi s'accentuer les risques de conflits d'usage, les incompréhensions entre acteurs des filières alimentaires, décideurs, habitants et consommateurs.

Les deux leviers de politiques publiques, l'aide alimentaire et la restauration scolaire, ne répondent qu'à une petite frange de la population.

L'habitat dispersé accentue l'isolement de certaines personnes et donc leur exposition aux risques de malnutrition et de dégradation de la santé.

La Bretagne conserve son dynamisme dans l'ensemble des filières alimentaires, mais la segmentation des marchés les affecte fortement. On assiste à une fragmentation de la transformation, de la distribution et de la restauration. L'agroalimentaire réorganise son

appareil industriel pour assurer des productions différenciées et répondre à des demandes spécifiques. Cependant, les ruptures dans la consommation, notamment de viande animale, pourraient apparaitre, avec des impacts forts sur les filières de production et de transformation en Bretagne.

Dans l'industrie, le besoin de flexibilité et de diversification se traduit par une dichotomie croissante entre des emplois qualifiés plus nombreux (manipulation et entretien des robots, emplois de services dans le marketing ou la R&D) et des emplois peu qualifiés plus rares et précaires. Les difficultés de recrutement s'accentuent dans certaines filières ; certaines productions sont trop porteuses de clivages.

L'aide alimentaire constitue, pour l'État, un enjeu pour atténuer la discorde alimentaire et « refaire société ». Les acteurs associatifs, qui structurent une partie de la vie sociale, convergent facilement, en Bretagne, vers cet objectif.

Le patrimoine gastronomique breton est mis en avant comme un levier positif pour une alimentation qui fédère.

Les antagonismes régionaux autour de la production et de l'alimentation carnée et des enjeux environnementaux n'ont pas été surmontés.

Chapitre 8

Les enseignements de la prospective

L'avenir n'est pas écrit. L'objectif de cette réflexion prospective est d'éclairer les décisions à prendre aujourd'hui pour mieux « faire société » demain autour de l'alimentation en Bretagne.

L'alimentation est en effet un sujet qui peut être source de controverses, d'incompréhensions, de tensions.

La crise de la vache folle en 1996 a sans doute marqué un tournant dans le regard porté par les consommateurs sur la qualité et la provenance des aliments de leur assiette. Depuis, les attentes ou les inquiétudes des consommateurs se sont multipliées, de façon parfois convergente mais aussi parfois contradictoire, aboutissant aujourd'hui à une demande très segmentée, dont les évolutions sont rapides, parfois brutales et souvent difficiles à anticiper.

La Bretagne n'échappe pas à ces dynamiques de fond. Mais sa particularité est d'avoir, face à cette demande, **un système productif agricole et agroalimentaire puissant,** structurant pour le développement économique régional comme pour l'aménagement du territoire. Ce système productif est en même temps **très sensible aux changements,** qu'il s'agisse du changement climatique, de l'évolution de la réglementation, ou des évolutions de la demande... et ce d'autant plus que la Bretagne nourrit bien au-delà des 3,4 millions d'habitants de la région.

Cette situation particulière fait du sujet de l'alimentation en Bretagne un sujet peut-être encore plus passionné qu'ailleurs, tant il peut rassembler ou diviser. La complexité du sujet est en outre accentuée par **une juxtaposition de temporalités discordantes,** sources de tensions qu'il est nécessaire de regarder en face pour donner une chance de réussite aux transitions qui sont potentiellement à mettre en œuvre :

- **la temporalité des consommateurs,** dont les comportements ou les choix peuvent se manifester par des modifications rapides, voire des ruptures brutales de la demande ; temporalité liée aussi à des comportements alimentaires inappropriés sur le plan nutritionnel dont les conséquences sur la santé ne se manifestent qu'au bout de nombreuses années ;
- **la temporalité des entreprises de production et de transformation,** attentives à suivre la demande mais prudentes au vu de certaines évolutions contradictoires, et dont les modèles économiques reposent, pour certaines, sur une spécialisation poussée et de lourds investissements, avec une incapacité à s'adapter rapidement ;

- **la temporalité des dynamiques de l'emploi face aux transformations des filières :** destructions/créations, reconversions, compétences à acquérir, reconnaissance et rémunération…
- **la temporalité de la nature,** avec l'urgence à agir devant le changement climatique et l'érosion de la biodiversité, renforcée par l'inertie des écosystèmes, longs à répondre aux actions qui seront entreprises aujourd'hui.

Même s'ils sont volontairement contrastés, les quatre scénarios imaginés dans cette étude montrent néanmoins certains points de convergence, pouvant être interprétés comme des risques ou des opportunités pour l'avenir de la Bretagne. Il convient d'y être attentif car c'est précisément pour valoriser les opportunités et dépasser les risques que des pistes d'intervention publique régionale pourront être proposées.

L'analyse de ces scénarios et de leurs conséquences permet, au terme de cette étude, de tirer des enseignements et donne à comprendre les enjeux d'avenir pour la Bretagne.

1. La nécessité d'approfondir les connaissances et la recherche.

L'alimentation est un sujet largement documenté, mais encore empreint de ressentis, d'idées reçues, de contradictions, de paradoxes ou d'incertitudes, largement illustrés au fil de l'étude.

Certaines interrogations initiales, telles que la part de l'alimentation produite en Bretagne par exemple, ne trouvent pas de réponse simple alors même qu'elles peuvent être déterminantes pour l'action publique.

2. L'alimentation devient un enjeu collectif

Alors qu'elle était, récemment encore, une problématique essentiellement individuelle (nutrition, plaisir, budget), **l'alimentation devient un enjeu collectif**, intégrant de plus en plus, nous l'avons vu, des considérations environnementales, sanitaires, culturelles ou éthiques (demande de produits bio, locaux, équitables, respectueux du bien-être animal…). Il est avéré que le régime alimentaire occidental actuel, s'il devait s'étendre à la population mondiale, ne serait pas compatible avec les ressources finies de la planète. La typologie des consommateurs, avec **l'émergence de la consommation engagée,** rend compte de cette évolution.

Cette dimension collective croissante fait de l'alimentation **un sujet de plus en plus important dans le débat public,** et **un sujet majeur et central des politiques publiques,** qui peuvent exercer une pression plus ou moins déterminante sur l'évolution des modes de consommation : information, éducation, réglementation, taxation, incitation type bonus/malus…

Une question essentielle se pose, qui n'est pas aujourd'hui tranchée au-delà des consommateurs engagés : **l'alimentation sera-t-elle mobilisée de façon contraignante** (par exemple comme vecteur dans la lutte contre le changement climatique, ou en matière de

prévention santé) ou en restera-t-on au stade d'une simple incitation par des actions d'éducation, d'information ou de communication déclinées à tous les échelons ? **S'il y a des contraintes, sur qui porteront-elles, jusqu'à où et avec quelle acceptabilité ?**

3. Un jeu d'acteurs plus complexe qu'il n'y paraît

Les consommateurs sont multiples, complexes et, par leurs choix, ils engagent des évolutions majeures de la consommation. Cependant, par rapport à l'hypothèse initiale d'un pouvoir du consommateur sur la production alimentaire, il faut prendre en compte **un jeu d'acteurs beaucoup plus complexe.** La demande reste déterminante pour l'offre (comportements choisis ou contraints des consommateurs), mais l'offre fait aussi évoluer la demande (consommateurs influençables), et les politiques publiques peuvent influencer l'une et l'autre.

Le consommateur reste en définitive maître de ses choix, mais aucun ne construit son alimentation avec des critères de décision qui seraient identiques. De plus, les choix de chacun, comme dans tout exercice d'arbitrage, sont dictés par des raisons parfois contradictoires laissant prise aux influenceurs au sens large du terme, y compris aux politiques publiques susceptibles de faire évoluer le consommateur vers un comportement plus vertueux.

Finalement, l'alimentation se joue entre **les consommateurs,** les acteurs de **la filière alimentaire dans son ensemble** (production, transformation, distribution, restauration), **les acteurs qui les accompagnent** (recherche et innovation) et, enfin, **les institutions et les politiques publiques.** Chacun a sa part devant les défis liés à l'alimentation, sans en avoir toujours conscience.

4. L'alimentation à l'épreuve de la mondialisation

L'insertion de la consommation et de la production alimentaires régionales dans des flux mondiaux est une réalité. Or ceux-ci peuvent être déterminants dans les évolutions futures : situation d'excédent ou au contraire de pénurie, rendant les marchés internationaux plus ou moins rémunérateurs et le prix de la nourriture plus ou moins élevé. La teneur des accords commerciaux internationaux, la façon dont ils excluront ou non le dumping social ou environnemental, ainsi que le degré des engagements climatiques mondiaux seront aussi déterminants.

Le choix de marchés locaux ou non par les opérateurs peut être influencé par cette conjoncture imprévisible. De même, les choix d'autonomie et d'autosuffisance alimentaire peuvent être confortés par un contexte géopolitique tendu.

Il existe une dualité entre une production à bas prix destinée aux marchés fortement concurrentiels, et une production plus coûteuse d'aliments répondant aux enjeux de nutrition, de santé, et internalisant les coûts sociaux et environnementaux. Cette dualité répond à la demande mais soulève une question éthique liée à l'inégalité des critères de qualité de l'alimentation dont on pourrait attendre une certaine universalité. Mais dans l'hypothèse où de tels critères seraient partagés, cette dualité pourrait-elle être dépassée ? Une montée en

gamme pourrait-elle satisfaire les consommateurs locaux, être le support d'un courant d'exportations moins massif en volume mais davantage rémunérateur en valeur ?

5. Un éloignement croissant entre production et consommation, qui commence à être remis en cause

Sur le temps long, on constate **une distanciation croissante** entre production et consommation, de deux ordres :

- une complexification des circuits entre producteurs et consommateurs et des chaînes de valeur ;
- la substitution des produits bruts par des produits de plus en plus élaborés à partir d'ingrédients multiples, jusqu'à des innovations de rupture (viande cellulaire, farine d'insectes, cuisine moléculaire…).

Deux tendances contradictoires sont identifiées et coexistent en l'état actuel des choses :

- le renforcement d'un courant de relocalisation et de recours à des produits plus naturels ;
- une augmentation continue de la consommation d'aliments ultra-transformés.

Aujourd'hui, rien n'est écrit sur la prépondérance d'un courant ou d'un autre à l'horizon 2050, ni même sur les contours d'une alimentation « locale » si celle-ci devait devenir la norme dominante. S'agira-t-il de produits transformés localement à partir d'ingrédients venus de divers pays ? Ou de produits fabriqués à partir de ressources locales ? Des termes comme « manger français », « produit en Bretagne » montrent la diversité des approches et nul ne sait jusqu'où iront les exigences d'une majorité de consommateurs si cette tendance au localisme devait s'amplifier.

Cet éloignement progressif a des conséquences sur les producteurs d'alimentation au sens large, nourrissant un consommateur sinon anonyme, tout au moins mal identifié. Ce besoin de « reconnexion » apparaît aussi chez un certain nombres d'agriculteurs, attentifs à la demande, et engagés pour cette raison dans des circuits de vente directe permettant d'y répondre.

6. Le numérique n'est pas déterminant en soi… s'il est régulé

Les outils numériques font partie intégrante de chacun des scénarios prospectifs, mais leur usage y est cependant mis au service d'objectifs différents (individualisation, compétition, partage, régulation, contrôle…), et on voit combien ils pourraient bouleverser l'alimentation et la production alimentaire demain en Bretagne s'ils ne sont pas régulés pour contrer la loi du plus fort.

Déjà très présents dans les échanges commerciaux à l'échelle mondiale, les outils numériques se déploient dans le secteur de la distribution, de la livraison, de la restauration.

Dans le secteur de la distribution, certains circuits court de proximité s'appuient déjà sur des interfaces numériques de mise en relation de producteurs et de consommateurs. L'outil numérique peut ainsi aider les filières locales à s'organiser. En revanche, pour l'instant, et malgré quelques signaux faibles, les plateformes de e-commerce ne se sont pas encore positionnées sur l'offre de produits alimentaires. Or, un acteur comme Amazon dispose d'une puissance logistique qui, certes, n'intègre pas tous les coûts sociaux et environnementaux, mais pourrait emporter une modification majeure de la chaîne de valeur.

C'est vrai aussi dans le secteur de la restauration : les plateformes de livraison à domicile ont, en quelques années, su répondre aux nouvelles demandes des consommateurs et modifié leurs pratiques, avec des incidences sur les modèles économiques et sur l'environnement de travail des coursiers. Des alternatives micro-locales émergent cependant, en partenariat avec des restaurants.

Les applications numériques, à l'écoute des utilisateurs et à même de leur simplifier la vie, peuvent donner corps à des modèles économiques différents, à des échelles très variables. L'arrivée de ce puissant marché de services dans le champ alimentaire pourrait aboutir à des situations de domination de quelques acteurs majeurs du e-commerce et une restructuration des filières alimentaires, avec des impacts sociétaux et notamment de nouvelles formes de travail.

La capacité des plateformes de proximité à résister aux géants du numérique interroge. Tout dépendra des donneurs d'ordre, de la capacité des plateformes locales à occuper des marchés spécifiques, à proposer des produits et des services alimentaires que seraient incapables d'offrir les grandes plateformes de e-commerce, mais aussi **des choix de consommation** privilégiant ou non la proximité, et de **la régulation mise en œuvre par les politiques publiques.**

7. Intégrer l'alimentation dans la perspective du développement durable nécessite une approche systémique

Les politiques dédiées à l'alimentation, et celles qui peuvent l'influencer indirectement, ne peuvent être mises en cohérence et rendues efficaces que si l'on adopte une approche systémique.

Prendre en compte dans une politique alimentaire à la fois la précarité de certains consommateurs, la rémunération des acteurs, agriculteurs et salariés, et les aménités potentielles des façons de produire ou de consommer est une gageure. Mais c'est la condition pour ne pas tomber dans les dérives de l'un ou l'autre des scénarios prospectifs où manquent tantôt la mobilisation du consommateur, tantôt la volonté politique ou la cohérence des politiques et tantôt l'adhésion des acteurs ou bien encore la cohésion sociale.

Il faut donc avancer, sous peine d'encourir les risques de dérives décrits dans les différents scénarios prospectifs, de front sur **les trois dimensions du développement durable.**

Pour cela, le CESER propose de recourir au concept **d'alimentation durable,** définie comme ***« l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire »[677].***

7.1. La dimension économique

Les volumes massifs encore trop peu transformés créent de l'emploi, mais celui-ci est souvent peu attractif et peu valorisé, ce qui entraîne dans un certain nombre de cas le recours à une main d'œuvre détachée. Des volumes produits moins importants mais objets d'une montée en gamme et d'une transformation locale poussée à son maximum compenseraient-ils les emplois perdus en lien avec de moindres volumes ? Les consommateurs seront-ils prêts à payer le prix de cette montée en gamme ? Sinon les collectivités territoriales et l'Etat seront-ils prêts à prendre leur part et dans quelles proportions ? Dans tous les cas, la transformation plus poussée de la production régionale vers des produits directement prêts à être consommés permettrait aussi aux producteurs régionaux d'être davantage en phase avec les évolutions de la demande des consommateurs, en réduisant la distance qui les sépare.

La question de **la répartition des marges** n'est pas qu'un problème du présent qui se retrouverait automatiquement résolu par une montée en gamme de la production. Ainsi, la production biologique bénéficie aujourd'hui d'un déséquilibre offre/demande favorable aux producteurs qui masque ce problème, mais que se passera-t-il en cas d'excédent d'offre si la demande s'essouffle ? La production de lait biologique par exemple a déjà connu une crise par le passé et rien ne permet d'affirmer que cela ne se reproduira pas. Si le consentement à payer du consommateur s'essouffle, les mêmes contraintes d'écrasement des charges en cas de baisse des prix ne conduiront-elles pas aux mêmes effets sur les salaires et les revenus des producteurs ? La montée en gamme de certains produits qu'on trouve en GMS a-t-elle fondamentalement changé les rapports de forces au sein des filières ? Pourra-t-on faire l'économie de véritables contractualisations entre les différents partenaires, du producteur au consommateur, afin de garantir **la juste rémunération de chaque acteur de la chaîne alimentaire ?** Le risque existe sinon d'un renforcement de la dualité entre un consommateur cherchant la qualité à bas prix en grande surface et acceptant l'industrialisation de l'offre fut-elle biologique et un consommateur soucieux d'authenticité et de commerce équitable et qui choisira le lien direct au producteur par goût et par souci d'engagement.

7.2. La dimension sociale

Les inégalités dans l'accès à l'alimentation persistent et risquent de s'aggraver. Les consommateurs contraints financièrement dans l'accès à la nourriture sont en augmentation régulière depuis une décennie. Le prix reste le premier critère de choix dans l'alimentation, et il est même un critère plus important aujourd'hui qu'il y a 20 ans.

[677] ADEME, *Alimentation durable : définition et enjeux*

L'alimentation a sa part dans la survenue de certaines maladies (obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires…), en partie corrélées aux inégalités sociales. Sans politique de prévention, **la prise en charge des coûts de santé publique** pourraient aller croissants.

Nous sommes là devant une contradiction majeure : si l'on veut **qu'une alimentation durable devienne la norme,** il faudra que le consommateur accepte de consacrer une part plus importante de son budget à l'alimentation, or c'est plutôt l'inverse qui se produit aujourd'hui. Avec d'une part un budget contraint en augmentation pour de nombreux ménages (loyer et autres dépenses mensuelles pré-engagées…), et d'autre part certaines dépenses qui deviennent des standards de consommation, l'alimentation devient, pour certains ménages, une variable d'ajustement. L'alimentation durable sera-t-elle alors le lot de ceux qui ont les moyens d'en adopter les principes et de suivre les préconisations qui seront popularisées ? Comment sera prise en compte la précarité alimentaire dans l'hypothèse plus que souhaitable où **l'accès à une alimentation saine et durable deviendrait réellement un droit fondamental de l'être humain ?**

La question sociale interpelle aussi toute la chaîne de l'alimentation (production, transformation, distribution, restauration…) qui peine, on l'a vu, à rémunérer et à valoriser ses métiers. **Il y a là un vrai paradoxe :** alors que l'alimentation est socialement et médiatiquement très valorisée, et que ses métiers ont été qualifiés d'essentiels lors de la crise liée à la pandémie de COVID-19, ils restent pour la plupart peu reconnus, peu valorisés et leur rémunération n'est pas à la hauteur, qu'il s'agisse des agriculteurs·trices, des salarié·es de l'industrie agroalimentaire et du transport, des employé·es des magasins et des restaurants, des livreurs·euses…

7.3. La dimension environnementale

Aucun des acteurs de l'alimentation (consommateurs, acteurs du système productif, Etat et collectivités territoriales), ne possède à lui seul les clefs d'une évolution vertueuse en matière de préservation de l'environnement. Tous doivent avancer de concert.

La lutte contre le gaspillage alimentaire, par exemple, concerne chaque étage de la filière et constitue sans doute l'un des chantiers prioritaires, puisqu'il permettrait avec la même quantité d'aliments de nourrir plus de personnes et de moins solliciter des ressources finies.

Une internalisation (c'est-à-dire la prise en compte) de toutes les externalités environnementales et climatiques par l'ensemble des acteurs des filières alimentaires (de la production d'alimentation à la consommation en passant par la transformation, la logistique et la distribution), afin d'aboutir à une vérité des coûts et de l'empreinte écologique de chaque produit, paraît pour le moins souhaitable.

Le revenu de chaque agriculteur est constitué pour partie de la vente de ses produits et pour partie d'aides diverses qui dépassent parfois le montant de son revenu. Les entreprises de l'agroalimentaire sont également soutenues de diverses façons y compris au niveau régional, notamment en cas de crise. Dans l'esprit de la loi Egalim, évaluer la réalité des coûts de revient en toute transparence est une base nécessaire à toute politique alimentaire durable. Évaluer les aménités environnementales et climatiques des façons de produire (eau, climat, maintien

de la fertilité des sols, biodiversité, puits de carbone) en est une autre, avant de poser la question de leur accompagnement et de leur rémunération par le marché ou par les aides publiques.

8. Confiance et démocratie en matière d'alimentation

Bon pour la santé, irréprochable sur le plan sanitaire, bon pour la qualité de l'eau, pour le climat, pour les sols, pour la biodiversité, pour le bien-être animal, pour combattre les algues vertes, pour préserver l'emploi régional, pour rémunérer les producteurs ou les salariés : y a-t-il un seul produit élaboré en Bretagne qui réponde à l'ensemble de ces critères qui participent tous du développement durable? Probablement pas. Certains consommateurs seront plus sensibles à l'un ou l'autre de ces critères, mais c'est également vrai des producteurs qui en fonction de leur territoire, de leur production ou de leur histoire sont plus à même d'offrir des garanties dans un domaine plutôt que dans l'autre.

L'évaluation de l'empreinte carbone d'un produit alimentaire est un exercice complexe qui devrait intégrer non seulement la production mais aussi la transformation, l'emballage, le transport, le recyclage des déchets, la déforestation importée… Des méthodes comme l'analyse du cycle de vie (ACV) s'y essaient, sans apporter toutes les réponses.

Autre question essentielle pour un consommateur qui se voudrait engagé : faut-il évaluer chaque produit séparément dans l'assiette de ce consommateur ou faut-il considérer le contenu global de l'assiette ?

L'exemple qui suit est édifiant : un consommateur qui passe à une alimentation bio sans rien changer à la composition de son assiette consomme 37% de surface agricole en plus pour se nourrir, du fait des moindres rendements. Mais en consommant plus de protéines végétales et moins de protéines animales dans le cadre d'un régime carné suffisant mais allégé, il a alors besoin de 23 % de surface en moins qu'auparavant[678].

Il est donc évident qu'une appropriation des enjeux par le consommateur incluant sa propre responsabilité reste à construire ou pour le moins à renforcer.

Les indicateurs synthétiques permettant d'apprécier la « durabilité » de l'alimentation sont complexes à élaborer et n'existent pas ou sont imparfaits. Ils seront pourtant le point de départ **d'une confiance renouvelée.**

Un travail d'objectivation sur **la notion de qualité** et sur **des critères objectifs d'alimentation durable** sont un préalable à toute action en profondeur d'information, d'éducation, voire d'accompagnement des évolutions par les politiques publiques. Il serait sans doute vain de penser obtenir **un indicateur globalisant d'alimentation durable.** Mais mettre en œuvre, après débat transparent, des indicateurs partagés de performance appliqués aux différentes facettes du développement soutenable est un objectif qui pourrait sembler raisonnable pour baliser les étapes des nécessaires transitions.

---

[678] Solagro, *Le revers de notre assiette.*

L'information que les consommateurs seraient en droit d'attendre sur les produits est d'une telle complexité qu'elle en devient inaccessible. Les bases d'un **véritable pouvoir éclairé du consommateur** en matière alimentaire restent à construire.

Il est évident que chaque consommateur est plus ou moins sensible à chacune des multiples facettes du développement durable et que son consentement à payer varie précisément en fonction de l'intérêt qu'il porte à l'une ou à l'autre. **Les choix alimentaires oscillent entre le rationnel (nutrition, prix, origine) et l'émotionnel (valeurs et sensibilités),** ce qui rend complexe la notion d'objectivation de l'information, et interroge même la notion **« d'éducation à l'alimentation »** de la part des organismes dédiés ou des collectivités.

Y-a-t-il un socle commun auquel chacun pourrait adhérer concernant notamment l'éducation des jeunes enfants à la diversité des goûts et des approches culinaires, ou l'important est-il d'informer et de laisser chacun libre de s'alimenter en fonction de ses convictions philosophiques ou de ses envies épicuriennes ? Faut-il éduquer le consommateur, ou bien l'informer le mieux possible avec des indicateurs objectifs en espérant qu'il fasse les bons choix? Quid alors de sa capacité financière et physique à opérer ces choix ? Quid également des enjeux collectifs liés à la préservation de la vivabilité de la planète et si ceux-ci font l'objet de politiques publiques alimentaires, quid de la capacité du consommateur à accepter des limites à sa liberté individuelle au nom de l'intérêt collectif ?

Du côté de la production, les producteurs régionaux d'alimentation arriveront-ils à être les relais de confiance des consommateurs locaux, et, au-delà, l'image de la Bretagne qu'ils construiront pourra-t-elle à elle seule être un gage de confiance pour les produits vendus à l'extérieur de la région ? L'emblématique sarrasin des galettes bretonnes est peu local alors qu'il est porteur d'une image territoriale forte. L'image d'Epinal ne risque-t-elle pas de pâlir si à terme le contenu ne suit pas ? Cette question est d'autant plus importante qu'un certain nombre de centres de décisions concernant la transformation de la production régionale sont désormais éloignés de la Bretagne. Une image forte et innovante de la Bretagne porteuse de confiance vis-à-vis du consommateur ne pourrait que les inciter à valoriser au mieux et localement les matières premières dont nous sommes encore très largement producteurs.

Finalement, l'alimentation peut-elle devenir **un enjeu démocratique** dans une société où **les consommateurs éclairés et dotés des moyens financiers nécessaires** décideraient de la façon dont doit être produite, transformée et distribuée leur nourriture et seraient prêts à en assumer individuellement et collectivement les conséquences ?

9. Les territoires au cœur des enjeux alimentaires de demain

La Bretagne compte 3,4 millions d'habitants mais en nourrit 20 millions, en important pour cela l'équivalent de sa propre surface agricole, dont une part de soja d'Amérique du Sud. Le poisson importé alimente aussi une large part de ses usines dédiées aux produits de la mer. La méthanisation en plein développement monopolise des surfaces croissantes à des fins énergétiques et pourrait à terme impliquer une raréfaction accentuée des disponibilités en foncier pour les candidats à une agriculture alternative. Si la consommation engagée augmente suite à des crises répétées, et si les pouvoirs publics décident de faire de

l'alimentation un outil de lutte contre le changement climatique et/ou de prévention de la santé publique, le système productif alimentaire breton ne pourra pas éviter des remises en cause sous peine de perdre pied, pris en étau entre un consommateur incité à consommer plus local et naturel, et une industrie alimentaire mondiale misant sur des technologies totalement délocalisables.

La remise en cause du phénomène d'éloignement croissant entre producteurs d'alimentation et consommateurs n'interroge pas que ces deux acteurs (chacun d'ailleurs pour des raisons qui ne sont pas forcément identiques). Ce phénomène couplé avec l'émergence de l'alimentation comme enjeu collectif croissant de développement durable et de politique publique interroge aussi les territoires.

Il est nécessaire de dépassionner le débat sur le retour au lien au sol et de voir concrètement quelles pourraient en être les déclinaisons en Bretagne si l'on partage l'objectif d'une poursuite de l'amélioration de l'empreinte environnementale engagée mais non aboutie de l'agriculture régionale.

Si l'option était une baisse des productions animales, quels types de productions devrait-on privilégier qui, avec suffisamment de valeur ajoutée, pourraient préserver l'emploi et le rendre attractif ? Actuellement, produire du maïs pour une méthanisation aujourd'hui largement soutenue s'avère plus rémunérateur que de produire du lait ou des céréales pour le marché alimentaire, mais bien sûr c'est une économie artificielle et donc éphémère. La production végétale travaillée localement à des fins alimentaires n'est-elle pas une option possible dans une optique de diversification, puisque même des acteurs incontournables de l'industrie de la viande commencent à végétaliser certaines de leurs compositions ?

La Bretagne voit fleurir de multiples initiatives visant à reconnecter la production d'alimentation d'une part avec le consommateur local et d'autre part avec les enjeux économiques ou environnementaux du territoire. Cela va de la promotion du « bien manger » cher à la région Bretagne, incluant les aides environnementales aux producteurs, à l'initiative de la Métropole rennaise visant dans la démarche « Terre de sources » à améliorer la rémunération des producteurs contractualisant une démarche de progrès environnemental.

Mais ce sont aussi d'autres territoires qui un peu partout en Bretagne tentent de mettre en place des projets alimentaires territoriaux, des communes qui soutiennent les jardins partagés, l'amélioration de la restauration collective ou en zone urbaine les expériences d'agriculture en ville, les épiceries solidaires, la lutte locale contre la précarité alimentaire. La question de la prise en compte par les territoires de la précarité alimentaire est également posée. La liste des initiatives n'est pas exhaustive et s'accompagne parfois de mobilisations citoyennes de type « Terres de liens » afin d'acquérir par financement participatif des terres pour installer de nouveaux agriculteurs dans des productions biologiques ou durables.

Les filières traditionnelles sont plus ou moins prises à contre-pied, même si certaines font de vrais efforts pour s'engager dans une véritable montée en gamme synonyme de compétitivité hors prix et de différenciation.

Face à ces évolutions et ces nouvelles demandes parfois insatisfaites, il faudrait sans doute à la fois **« reterritorialiser » les filières traditionnelles,** c'est-à-dire retrouver une connexion avec les territoires, et davantage **« filièriser » les productions alternatives,** c'est-à-dire mieux

les organiser pour assurer leur efficacité et leur pérennité, leur permettre de produire les volumes attendus, à des prix acceptables tout en limitant la consommation de foncier et de ressources naturelles.

Ce point constitue l'un de principaux enseignements de la prospective. **Alors que la période actuelle tend à opposer les « modèles » de production comme de consommation et donc à renforcer les clivages, l'exercice prospectif nous montre au contraire que la seule issue réside dans une forme de convergence.**

Et la Bretagne dispose justement d'atouts pour que ces deux courants se rencontrent.

Pour commencer, les agriculteurs ont montré leurs capacités d'adaptation, et **l'industrie agroalimentaire** reste un facteur de résilience pour les territoires. Les compétences historiques de ces deux secteurs peuvent être mises à profit pour mieux organiser les filières au niveau local. Le modèle industriel très décentralisé, présent sur tous les territoires, s'est accompagné du déploiement d'outils logistiques permettant d'assurer une qualité d'approvisionnement et de distribution sur tout le territoire, encore démontrée par les épisodes de confinement. Ils peuvent constituer un appui aux producteurs alternatifs pour structurer une offre homogène et suffisante en volumes pour approvisionner des marchés urbains de restauration collective privée ou publique par exemple. Les savoir-faire acquis dans l'industrie agroalimentaire en termes de sécurité sanitaire des aliments peuvent aussi, dans une certaine mesure, bénéficier aux aliments produits en circuits courts.

De même, la Bretagne peut compter sur **un écosystème d'innovation dédié à l'agriculture et à l'agroalimentaire** particulièrement dense, à même d'accompagner les entreprises dans la recherche de solutions innovantes à tous les stades de la chaîne de valeur.

Il existe également des compétences notables dans **la société civile,** avec en particulier un important tissu associatif et de nombreux réseaux mobilisés sur les questions de l'environnement, de la qualité de l'eau, de l'agronomie, de l'éducation et de la solidarité et, plus généralement, de l'alimentation.

La question du **changement d'échelle** d'initiatives déjà engagées paraît essentielle. A titre d'exemple, la généralisation voire l'approfondissement des critères de la loi Egalim pourrait être un formidable levier d'amplification en particulier s'il est accompagné de dispositifs éducatifs. Cela se joue dans le contenu et autour de l'assiette. Comme autre exemple, les circuits courts de proximité doivent gagner en structuration, déployer des solutions hybrides à même de générer, en production, en transformation et en distribution des volumes plus importants via, notamment le développement de légumeries…

Structurer, systématiser, développer des solutions hybrides… nécessitera certainement **l'appui des collectivités territoriales.** Elles peuvent agir pour aider, former, outiller les acteurs des circuits courts, appuyer les démarches initiées dans les territoires, encore balbutiantes pour certaines, par exemple en créant des halles alimentaires ou des marchés d'intérêt local.

Le déploiement des moyens financiers ne pourra être efficient qu'à partir du moment où les objectifs partagés sont déclinés en actions impliquant notre triptyque d'acteurs (des filières alimentaires, les consommateurs, les acteurs publics sans oublier la recherche scientifique, fondamentale).

Cette reconnexion entre filières et territoires est sans aucun doute un élément clé de l'avenir de l'agroalimentaire breton.

10. En conclusion : « faire société » autour de l'alimentation… sous le signe d'une convivialité renouvelée

Du fait de la place des filières alimentaires dans son économie, la Bretagne est à la fois l'espace idéal pour repenser l'alimentation, fonction essentielle au sein de notre société, mais aussi l'espace où c'est le plus difficile, car on sait que tout changement radical des comportements alimentaires, ou toute nouvelle norme en la matière, pourrait déstabiliser fortement l'économie régionale.

La prospective nous montre que la Bretagne est probablement à un tournant de son histoire. Elle peut devenir le lieu de la cristallisation de tous les clivages autour de l'alimentation, avec une multiplication des conflits d'usage et des tensions. Elle peut aussi s'affirmer comme une région pionnière de l'alimentation durable, à condition de garder à l'esprit ce qui rassemble.

La crise sanitaire liée à la pandémie de COVID-19, et les confinements successifs, ont mis en évidence et rappelé s'il le fallait le très fort attachement à la convivialité autour des repas, à domicile, en famille ou entre amis, dans les bars et restaurants. Il s'agit là d'une constante, stable malgré toutes les tendances et tous les risques identifiés dans cette étude, et donc d'un socle solide pour « faire société » autour de l'alimentation en Bretagne.

La Bretagne garde une image positive forte à l'extérieur même si l'écho des controverses qui agitent les territoires participe à construire une vision contrastée de la Bretagne productrice et consommatrice d'alimentation. « Faire société », cela voudrait dire aussi réunifier cette image grâce à une confiance renforcée dans une alimentation durable.

Au final, l'alimentation peut et doit devenir un sujet de débat public, dans lequel les citoyens peuvent prendre leur part. Avec cette étude, le CESER invite, en quelque sorte, tous les acteurs à se mettre autour de la table… car il sait qu'elle pourra nourrir de riches et fructueux échanges.

Remerciements

Nous remercions toutes les personnes et organismes auditionnés par la commission « Société, environnement et qualité de vie » ou le comité de pilotage de l'étude dans le cadre de ce travail. Les titres et les mandats mentionnés sont ceux des personnes au moment de leur audition.

Grégori AKERMANN	Chargé de recherche en sociologie, INRA Montpellier
Jean-Marie ARNAL	Directeur Audit, Groupe EVEN
Karine BOQUET	Secrétaire générale du Conseil national de l'alimentation
Malo BOUESSEL DU BOURG	Directeur général, Association « Produit en Bretagne »
Myriam BOURE	Co-fondatrice du réseau Open Food France
Virginie BREGEON DE SAINT QUENTIN	Consultante en créativité et marketing culinaire durable – fondatrice de l'agence « histoire(s) de goûts », Créativité et marketing culinaires durables
Docteur Michel CHAULIAC	Chargé du Programme national nutrition-santé (PNNS), Ministère des affaires sociales et de la santé
Christian COUILLEAU	Directeur général, Groupe EVEN
Catherine DARROT	Maître de conférences en sociologie, Agrocampus Ouest
Olivier DAUVERS	Spécialiste de la Grande distribution, Editions DAUVERS
Nicolas DEBETHUNE	Chargé de mission des Chambres d'agriculture de Bretagne
Julia GASSIE	Chargée de mission veille et prospective, Centre d'étude et de prospective du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
Stéphane GOUIN	Maître de conférence en marketing agroalimentaire, Agrocampus Ouest
Laurent HAUZET	Adjoint à la cheffe du Service régional de l'information statistique et économique, DRAAF Bretagne
Bruno HERAULT	Chef du Centre d'études et de prospective, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
Julien LAGARIGUE	Chargé d'étude consommation et prospective, France AgriMer, Direction marchés, études et prospective
Jean-Paul LE DANTEC	Responsable du pôle offre alimentaire, DRAFF Bretagne
Louis Pascal MAHE	Regard rétrospectif et prospectif sur le modèle agricole breton

Gilles MARECHAL	Consultant systèmes et stratégies alimentaires territoriales, Cabinet TERRALIM
Didier MAROY	Chef de l'économie des filières agricoles et agroalimentaires, DRAAF Bretagne
Marie-Emilie MOLLARET	Chargée de mission, ADEME et Ingénieur gaspillage alimentaire
Anne-Marie NICOL	Chargée de mission Département Etudes Capitalisation, ANACT
Dominique PATUREL	Chercheuse, INRA – Montpellier
Sophie PLASSART	Chargée de mission, ADEME – Entreprises B to C
Philippe POINTEREAU	Directeur du Pôle Agro-Environnement, Association Solagro
Audrey POTIN	Directrice, Centre culinaire contemporain
Cédric PREVOST	Sous-directeur de la politique de l'alimentation, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
Hélène RASNEUR	Secrétaire générale, Audiar et responsable du pôle économie et coopération
Ali ROMDHANI	Président de la coopérative Breizhicoop
Gilles SALVAT	Directeur général délégué Recherche et référence, Agence nationale de sécurité sanitaire alimentation, environnement et travail (ANSES)
Claude SICOTTE	Titulaire de la chaire de rechercher « Prospective en santé », EHESP
Florian THOMAS	Chef de l'unité Pêche et aquaculture, France AgriMer
Monique TRAN	Déléguée pour la filière pêche et aquaculture, France AgriMer
Véronique VAN TILBEURGH	Enseignante-chercheuse en sociologie, Université Rennes 2

Nous remercions aussi toutes les personnes et organismes ayant apporté des contributions et informations complémentaires. Les titres et les mandats mentionnés correspondent à leur situation au moment des échanges.

Denis BOUCHARD	Rennes Métropole
Anne-Cécile BRIT	Animatrice – coordinatrice, FR CIVAM Bretagne et Co-animatrice du Réseau Mixte Technologique Alimentation Locale
Philippe CHANCEREL	Directeur scientifique, JEAN HENAFF SAS
Hélène KURZ	Chargée de mission, Agence régionale de santé Bretagne
Myriam LABBE	Cheffe de projet "bien manger dans les lycées", Conseil régional de Bretagne
Grazyna MARCINKOWSKA	Chargée d'études prix et consommation à la direction Marchés, Études et Prospective, FranceAgriMer

Jean-Pierre POULAIN	Directeur, Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (ISTHIA), Professeur, Université Toulouse Jean-Jaurès, Sociologue, Spécialiste des cultures alimentaires
Carole RIEU	Chargée de l'observatoire des statistiques de santé, Agence régionale de santé Bretagne
Thierry VELLY	Responsable du service des actions éducatives, Brest Métropole Océance

Glossaire

ADEME	Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie
AESA	Autorité européenne de sécurité des aliments
AET	Apport énergique total
ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
AOC	Appellation d'origine contrôlée
AOP	Association d'organisation de producteurs
BRSA	Boisson rafraîchissante sans alcool
CDAC	Commission départementale d'aménagement commercial
CDOA	Commission départementale d'orientation de l'agriculture
CELIB	Comité d'études et de liaison des intérêts bretons
CETA	Comprehensive and economic trade agreement
CFE	Cotisation foncière des entreprises
CGDD	Commissariat général au développement durable
CREDOC	Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie
CVAE	Cotisation sur la valeur ajoutée
DCE	Dossier de Consultation des Entreprises
DDM	Date de durabilité minimale
DLC	Date limite de consommation
DRAAF	Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
DRESS	Direction de la Recherche, des Études, de l'Évaluation et des Statistiques
EFSA	Autorité européenne de sécurité des aliments
ELABE	Études, Conseil, Planning Stratégique
EPCI	Etablissement public de coopération intercommunale
ETP	Equivalent temps plein
FEADER	Fonds européen agricole pour le développement rural
FEAMP	Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche
FSA	Food Standard Agency
GATT	General agreement on tarifs and trade
GIP	Groupement d'intérêt public
GMS	Grandes et moyennes surfaces
IAA	Industrie agroalimentaire
INCA	Etude individuelle nationale des consommations alimentaires

INRAE	Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement
INSERM	Institut national de la santé et de la recherche médicale
JAC	Jeunes agricoles catholiques
LMC	Leucémie myéloïde chronique
OCDE	Organisation de coopération et de développement économiques
OGM	Organisme génétiquement modifié
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la santé
PEI AGRI	Partenariat Européen pour l'Innovation pour une agriculture productive et durable
PIB	Produit intérieur brut
PME	Petite ou moyenne entreprise
PNA	Programme national pour l'alimentation
PNNS	Programme national nutrition santé
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
RFID	Radio Frequency IDentification
RHF	Restauration hors foyer
SAFER	Société d'aménagement foncier et d'établissement rural
SIQO	Signes officiels de la qualité et de l'origine
SMIC	Salaire minimum de croissance
STG	Spécialité traditionnelle garantie
VL	Industries de la viande et du lait
WWF	WWF ou Fonds mondial pour la nature

Table des matières

Introduction **1**

Chapitre 1 **5**
Les évolutions du profil des consommateurs 5

1. Une population en croissance et vieillissante 5
   1.1. Une croissance démographique dynamique en Bretagne 5
      1.1.1 La population augmente plus vite en Bretagne qu'au niveau national 5
      1.1.2 Les migrations résidentielles compensent un solde naturel bas, voire négatif 6
      1.1.3 Une faible diversité de populations 7
      1.1.4 Selon des projections statistiques, l'attractivité de la Bretagne contribuera à sa croissance démographique 7
   1.2. Un vieillissement accru et de nouveaux besoins alimentaires 8
      1.2.1 Un vieillissement déjà observé et qui devrait s'accroître 8
      1.2.2 Des conséquences en termes d'accès à l'alimentation ou de régime alimentaire 9
2. Une population relativement polarisée 9
3. L'alimentation en miroir de l'évolution des modes de vie 12
   3.1. Une Bretagne de plus en plus urbaine… 12
   3.2. … avec le modèle de la maison individuelle qui perdure 13
   3.3. La taille des ménages se réduit 14
   3.4. L'alimentation face aux (in)égalités entre femmes et hommes 15
      3.4.1 Un allaitement maternel en stagnation 15
      3.4.2 Les femmes accèdent de plus en plus à l'emploi 15
      3.4.3 Les femmes toujours sous contrainte des tâches parentales et domestiques 16
      3.4.4 Le paradoxe de la gastronomie 17
   3.5. La cuisine à l'épreuve de la gestion des temps 17
      3.5.1 Un temps pour cuisiner de plus en plus contraint 17
      3.5.2 Le goût de cuisiner progresse 18
      3.5.3 « Cuisiner maison »… pour les recettes élémentaires 18
   3.6. La cuisine de plus en plus assistée par les technologies 18
      3.6.1 D'un équipement minimal à plus grande diversification 18
      3.6.2 Un emballement pour les emballages 19

3.7. Une sédentarité accrue 19
3.7.1 La dépense physique liée au travail en baisse 20
3.7.2 Un léger regain de la dépense physique liée au transport domicile-travail ? 21
3.7.3 Les loisirs : entre sports et sédentarité liée aux loisirs multimédias 21
4. Un budget alimentaire de plus en plus sous contraintes 22
4.1. En Bretagne, moins de pauvreté et d'inégalités de revenus 22
4.2. Un pouvoir d'achat dont la croissance plafonne 23
4.3. La part du budget alimentaire dans le budget global se réduit 24
4.4. L'alimentation « concurrencée » : le poids de plus en plus lourd des dépenses pré-engagées 25
4.5. La composition, en valeur, du panier alimentaire moyen 26

Chapitre 2 **29**
Les mutations de l'alimentation 29

1. L'évolution du contenu de l'assiette 29
1.1. Une évolution contrastée des types d'aliments dans l'assiette 30
1.2. Le verre et l'assiette passés au crible 32
1.2.1 Boissons : diminution de l'alcool, hausse des boissons sucrées 32
1.2.2 Fruits et légumes, céréales, pommes de terre : des évolutions croisées 33
1.2.3 Viandes et poissons : des trajectoires contrastées 36
1.2.4 Matières grasses : les produits laitiers très présents en Bretagne 39
1.2.5 Les produits transformés en très forte hausse 40
1.3. Un accroissement des déséquilibres nutritionnels 41
1.3.1 Sur une longue période, une diversification des apports nutritionnels 41
1.3.2 Des écarts par rapport aux recommandations 42
1.4. Hypothèses d'évolution du régime alimentaire 44
1.5. L'assiette diffère selon plusieurs prismes sociogéographiques 46
1.5.1 Des différences selon le genre 46
1.5.2 Des différences selon le lieu d'habitation 46
1.5.3 Des différences selon la catégorie socio-professionnelle 47
1.5.4 Des différences selon le niveau d'études 48
1.5.5 Des différences au cours de la semaine 48
2. L'évolution des lieux, des temps et des formes du repas 49
2.1. Le modèle du repas à la française résiste à la déstructuration temporelle 49
2.1.1 Les trois repas se maintiennent malgré des ajustements 49
2.1.2 Vers une hausse de l'alimentation nomade 50
2.2. La commensalité : le repas comme temps partagé 51

3. Accéder à l'alimentation : des modifications radicales des sources d'approvisionnement 52
3.1. Le recours massif à la grande distribution 55
3.1.1 La grande distribution a accompagné l'évolution des modes de vie 55
3.1.2 En cinquante ans, la grande distribution s'est imposée 56
3.2. Une diversité croissante des canaux d'approvisionnement 57
3.2.1 La proximité et le coût comme premiers critères 58
3.2.2 Les petits commerces de détail maintiennent leur position 60
3.2.3 Les enjeux du commerce alimentaire en milieu rural 60
3.2.4 Les marchés alimentaires : un appoint, avec une part réduite de producteurs marchands 61
3.2.5 L'arrivée des outils numériques dans la distribution alimentaire 61
3.2.6 Une implication nouvelle du consommateur dans la distribution alimentaire 63
3.2.7 Une typologie de consommateurs selon leur mode d'accès à l'alimentation ? 64
3.3. La restauration hors foyer, en plein essor 66
3.3.1 Les restaurants : une offre commerciale démultipliée pour répondre aux attentes des consommateurs 66
3.3.2 La restauration collective publique et privée 68
3.3.3 Les circuits de vente alternatifs adaptés au consommateur nomade 69
3.4. Les bénéficiaires de l'aide alimentaire en très forte croissance 70
3.4.1 Avant la crise du COVID-19, le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire avait doublé en 10 ans 70
3.4.2 Les choix alimentaires des bénéficiaires : les produits bruts et frais privilégiés 71
3.5. L'évolution des moyens de paiement : du liquide à la monétique 71
4. La provenance des biens alimentaires : sous le signe de la multiplicité 73
4.1. L'autoconsommation réduite à une part mineure 73
4.2. Les circuits courts : la réduction des intermédiaires… et des distances ? 74
4.2.1 De la distance et du nombre d'intermédiaires 74
4.2.2 La proximité immédiate : une très faible part de la consommation 76
4.3. Les produits bruts en rayons : une majorité d'origine France, mais beaucoup d'importation 77
4.4. Produits issus de l'industrie agroalimentaire : une complexification des parcours des ingrédients 78
4.5. Une approche régionale de la provenance de l'alimentation 81
4.5.1 La part du « Made in France » 81
4.5.2 L'évidente composante régionale dans la consommation alimentaire bretonne ? 82
5. Une attente d'informations toujours plus grande, au risque de l'excès 83
5.1. L'apprentissage de l'alimentation se fait en société 83

5.2. Marketing et médias : le consommateur sous influence 84
5.2.1 Le marketing et la publicité influencent le consommateur 84
5.2.2 Médias : de la profusion à la confusion ? 85
5.2.3 Le double visage des données 86
5.3. La quête de confiance gagne de plus en plus l'alimentation 87
5.4. Une information sur les produits de plus en plus développée 88
5.4.1 L'information obligatoire sur les produits 88
5.4.2 Des labels en pleine ascension : la foi du cahier des charges 89
5.4.3 Les informations nutritionnelles : des obligations complétées par des incitations 91
5.4.4 Vers de nouvelles informations pour le consommateur ? 91
5.4.5 Réduire le phénomène de boîte noire 95
5.5. Quand l'alimentation est à la fête : de plus en plus de manifestations gastronomiques 96

Chapitre 3 **99**
L'alimentation à la croisée d'enjeux collectifs 99

1. L'alimentation, pilier du développement économique et de l'emploi en Bretagne 99
1.1. Un « modèle breton » de la reconstruction après-guerre 100
1.2. Un système agricole et agroalimentaire puissant 101
1.2.1 Des productions phares de denrées brutes 101
1.2.2 Une spécialisation géographique des productions 102
1.2.3 Les industries agroalimentaires ont un poids important en Bretagne 103
1.2.4 Les filières alimentaires créatrices d'emplois dans les territoires 104
1.2.5 Un écosystème autour des filières de l'alimentation 107
1.2.6 Des filières alimentaires internationalisées 107
1.3. Un système agricole et agroalimentaire face à de multiples tensions 108
1.3.1 Une politique de subvention à la production 108
1.3.2 La concurrence sans merci dans le secteur de la grande distribution 108
1.3.3 L'évolution de la répartition de l'euro alimentaire de plus en plus en faveur des acteurs de l'aval 109
1.3.4 Les filières alimentaires bretonnes face à la concurrence 112
1.3.5 Le risque de la distanciation avec le consommateur 113
2. Les enjeux environnementaux associés à l'alimentation en Bretagne : de la prise de conscience à l'action 114
2.1. Les enjeux climatiques de l'alimentation 114
2.1.1 Les émissions de gaz à effet de serre (GES) de l'alimentation 114
2.1.2 Les émissions de GES des filières de production 115
2.1.3 Les émissions de gaz à effet de serre du régime alimentaire 118

2.1.4 Le stress de l'adaptation : quelles productions locales face aux changements climatiques ? 118
2.1.5 Les filières de production, porteuses de solutions 119
2.2. Les conséquences de l'alimentation sur la biodiversité 120
2.3. Qualité et quantité d'eau : entre altérations et reconquêtes 122
2.4. La détérioration de la qualité de l'air, un enjeu émergent de santé environnementale 124
2.5. La Bretagne : terre d'élevage… avec un risque potentiel de zoonose ? 125
2.6. La consommation d'énergie en recherche de modération 126
2.7. Des terres recherchées : la production alimentaire concurrencée ? 127
2.8. Le gaspillage alimentaire : des surplus tout le long de la chaîne 128
2.9. L'alimentation sous emballage : le plastique générateur de pollutions 129
3. L'alimentation : un facteur primordial de bonne santé… et l'émergence de nouveaux risques sanitaires 130
3.1. La sécurité alimentaire acquise : manger à sa faim… une garantie remise en question ? 130
3.2. Les progrès majeurs de la sécurité sanitaire de l'alimentation… 132
3.3. …qui n'empêchent pas les risques sanitaires pris par les consommateurs eux-mêmes 133
3.4. Des risques émergents de sécurité sanitaire 133
3.4.1 De rares crises à forte résonnance médiatique 133
3.4.2 Des risques à caractère diffus et qui se manifestent sur la longue durée pour les consommateurs 134
3.5. La mécanique du corps et les évolutions de la composition des produits alimentaires 136
3.5.1 Les produits ultra-transformés en question 136
3.5.2 La « mécanique d'addiction » : l'exemple du sucre 137
3.6. Un accroissement des maladies associées à l'alimentation 137
3.6.1 L'inexorable progression de l'obésité, une anorexie résiduelle 138
3.6.2 Le diabète, le sucre dans le sang 139
3.6.3 Les maladies cardiovasculaires : en baisse en Bretagne, mais avec un taux restant élevé 139
3.6.4 Les cancers en augmentation : un lien indéniable avec l'alimentation 140
3.6.5 La consommation d'alcool : des maladies en régression en Bretagne 140
3.6.6 Autres pathologies 141
3.7. Une prévalence des maladies fortement marquée par des inégalités sociales 141
4. Comment apprécier le coût public des externalités sanitaires et environnementales ? 142

Chapitre 4 **147**
Les déterminants de l'alimentation, entre choix individuels et enjeux collectifs 147

1. Malgré une amélioration du niveau de vie, le prix reste un critère fondamental dans les choix alimentaires 148
1.1. Le critère premier : le prix des produits alimentaires 148
1.2. Elasticité prix : quelle évolution des comportements avec l'augmentation des prix ? 149
1.3. Consentement à payer plus cher : aligner son budget à la hauteur de ses attentes ? 149
1.3.1 Le choix au mieux disant ou au moins disant ? 149
1.3.2 A coût du panier égal, des choix dans la composition du panier 150
1.4. Le budget, l'arbitre des choix ? 151
2. La santé, de la recherche d'équilibre à une obsession sanitaire ? 151
2.1. La montée des préoccupations liées à la santé 151
2.2. La conformité des régimes aux conseils nutritionnels 152
2.3. Les stratégies santé des consommateurs 153
2.3.1 La recherche de naturalité 153
2.3.2 Les régimes : manger moins, manger sans… au risque du déséquilibre 155
2.3.3 Vers une tendance toujours plus forte de médicalisation de l'alimentation… 156
2.3.4 … jusqu'à une approche personnalisée : du microbiote à la nutrigénomique et à la nutrigénétique 157
2.4. La conscience des impacts de l'alimentation sur sa santé, entre bénéfices immédiats et effets de long terme 158
3. De multiples raisons de prendre plaisir à manger 158
3.1. La « qualité » des produits : une appréhension très variable dans le temps 159
3.2. Le goût : entre plaisir individuel et condition collective 159
3.3. La qualité à vue d'œil 159
4. Le consommateur au prisme de ses appartenances 160
4.1. L'individualisme : entre affirmation de soi et de sa liberté de choix 160
4.2. La volonté de maîtrise : une quête individuelle face au déficit de confiance 161
4.3. La place des appartenances religieuses dans l'alimentation 162
4.4. L'alimentation comme miroir d'appartenances sociales 163
5. Les patrimoines culinaires : un intérêt pour les gastronomies d'ici et d'ailleurs 163
5.1. Se retrouver dans une identité, un terroir 163
5.2. S'évader par le « goût des autres » 165
6. Une alimentation de plus en plus soucieuse d'enjeux collectifs 166
6.1. Une approche solidaire de la consommation alimentaire 166
6.2. La sensibilité environnementale 167
6.3. La consommation bio : outre la santé, le motif de préservation de la biodiversité 168
6.4. L'attention aux déchets alimentaires : de nouveaux modes de consommation et de nouvelles pratiques 169

6.5. Une alimentation orientée pour réduire son impact en termes d'émissions de gaz à effet de serre 171
6.6. Avec modération : vers la dé-consommation ? 171
6.7. Les éthiques animales de plus en plus prégnantes 171
6.8. Le « consommer local », animé par de multiples ressorts 173
6.9. La question émergente de la juste rémunération des producteurs 175
7. Vers une typologie des consommateurs ? 177

Chapitre 5 **181**
Les politiques publiques de l'alimentation 181

Chapitre 6 **235**
L'alimentation en Bretagne à l'horizon 2050 : une approche prospective 235

1. Les variables déterminantes 236
1.1. La composition de l'assiette 236
1.2. La population et les modes de vie 236
1.3. Le budget alimentaire et l'accès à l'alimentation 236
1.4. Les informations concernant l'alimentation 237
2. Les moteurs des scénarios 237
3. La structure des scénarios 238
4. Tableau synoptique des variables et des hypothèses d'évolution 238

Chapitre 7 **243**
L'alimentation en Bretagne à l'horizon 2050 : quatre scénarios prospectifs 243

1. Scénario 1 : l'alimentation fonctionnelle dans une société sous pression 243
1.1. Nous sommes en 2050… 243
1.1.1 La composition de l'assiette 245
1.1.2 La population et les modes de vie 245
1.1.3 Le budget alimentaire et l'accès à l'alimentation 248
1.1.4 Les informations sur l'alimentation 248
1.2. Les enjeux collectifs soulevés par ce scénario 249
1.2.1 Les enjeux sanitaires 249
1.2.2 Les enjeux sociaux 250
1.2.3 Les enjeux économiques 251
1.2.3.1 La restauration 251
1.2.3.2 La distribution 252
1.2.3.3 L'agroalimentaire 253

1.2.3.4 Le secteur productif primaire (agriculture et pêche) 254
1.2.3.5 L'emploi dans les filières alimentaires 254
1.2.4 Les enjeux environnementaux 255
1.3. Quelles conséquences en Bretagne ? 255
2. Scénario 2 : l'alimentation contrôlée dans un contexte de crises 257
2.1. Nous sommes en 2050… 257
2.1.1 La composition de l'assiette 258
2.1.2 La population et les modes de vie 260
2.1.3 Le budget alimentaire et l'accès à l'alimentation 261
2.1.4 Les informations sur l'alimentation 262
2.2. Les enjeux collectifs soulevés par ce scénario 263
2.2.1 Les enjeux sanitaires 263
2.2.2 Les enjeux sociaux 263
2.2.3 Les enjeux économiques 264
2.2.3.1 La restauration 265
2.2.3.2 La distribution 265
2.2.3.3 L'agroalimentaire 266
2.2.3.4 Le secteur productif primaire (agriculture et pêche) 267
2.2.3.5 L'emploi dans les filières alimentaires 268
2.2.4 Les enjeux environnementaux 268
2.3. Quelles conséquences en Bretagne ? 269
3. Scénario 3 : l'alimentation normée dans un contexte de sobriété volontaire 270
3.1. Nous sommes en 2050… 270
3.1.1 La composition de l'assiette 272
3.1.2 La population et les modes de vie 272
3.1.3 Le budget alimentaire et l'accès à l'alimentation 275
3.1.4 Les informations sur l'alimentation 276
3.2. Les enjeux collectifs soulevés par ce scénario 276
3.2.1 Les enjeux sanitaires 276
3.2.2 Les enjeux sociaux 277
3.2.3 Les enjeux économiques 278
3.2.3.1 La restauration 278
3.2.3.2 La distribution 279
3.2.3.3 L'agroalimentaire 279
3.2.3.4 Le secteur productif primaire (agriculture et pêche) 280
3.2.3.5 L'emploi dans les filières alimentaires 281
3.2.4 Les enjeux environnementaux 281

3.3. Quelles conséquences en Bretagne ? 281
4. Scénario 4 : l'alimentation mosaïque dans une société fragmentée 283
4.1. Nous sommes en 2050… 283
4.1.1 La composition de l'assiette 285
4.1.2 La population et les modes de vie 286
4.1.3 Le budget alimentaire et l'accès à l'alimentation 288
4.1.4 Les informations sur l'alimentation 289
4.2. Les enjeux collectifs soulevés par ce scénario 291
4.2.1 Les enjeux sanitaires 291
4.2.2 Les enjeux sociaux 291
4.2.3 Les enjeux économiques 292
4.2.3.1 La restauration 292
4.2.3.2 La distribution 293
4.2.3.3 L'agroalimentaire 294
4.2.3.4 Le secteur productif primaire (agriculture et pêche) 294
4.2.3.5 L'emploi dans les filières alimentaires 295
4.2.4 Les enjeux environnementaux 295
4.3. Quelles conséquences en Bretagne ? 295

Chapitre 8 **297**
Les enseignements de la prospective 297

1. La nécessité d'approfondir les connaissances et la recherche. 298
2. L'alimentation devient un enjeu collectif 298
3. Un jeu d'acteurs plus complexe qu'il n'y paraît 299
4. L'alimentation à l'épreuve de la mondialisation 299
5. Un éloignement croissant entre production et consommation, qui commence à être remis en cause 300
6. Le numérique n'est pas déterminant en soi… s'il est régulé 300
7. Intégrer l'alimentation dans la perspective du développement durable nécessite une approche systémique 301
7.1. La dimension économique 302
7.2. La dimension sociale 302
7.3. La dimension environnementale 303
8. Confiance et démocratie en matière d'alimentation 304
9. Les territoires au cœur des enjeux alimentaires de demain 305
10. En conclusion : « faire société » autour de l'alimentation… sous le signe d'une convivialité renouvelée 308

Remerciements **309**
Glossaire **313**

Table des matières **315**