

Sur proposition de la section « Prospective »

Rapporteurs : Edwige KERBORIOU et Gilles POUPARD

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

Synthèse

La Bretagne, région de 3,4 millions d'habitant-es, en nourrit 20 millions¹...

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

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.

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'accroîtront 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 connaît une lente et constante érosion. Les produits transformés ou ultra-transformés³ occupent une place toujours plus importante.

La structuration de la journée autour de trois repas perdure pour 70% des Français-es mais connaît 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.

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

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

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 processus 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'hypertransformation (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 anxigène 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 adossés 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'accroissent. 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 connaît 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 capitaliste 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 déspecialise, 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 maraîchage, 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'État 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 alimentaire⁴ 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.

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.

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

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 ?

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

⁵ Définition de l'[ADEME](#).

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 « **filiériser** » **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.