

Scénario "Tendanciel"

23

Les changements de mode de vie, le vieillissement de la population, la féminisation des emplois et l'éloignement croissant des centres d'emploi et d'urbanisme réduisent le temps disponible à la préparation des repas.

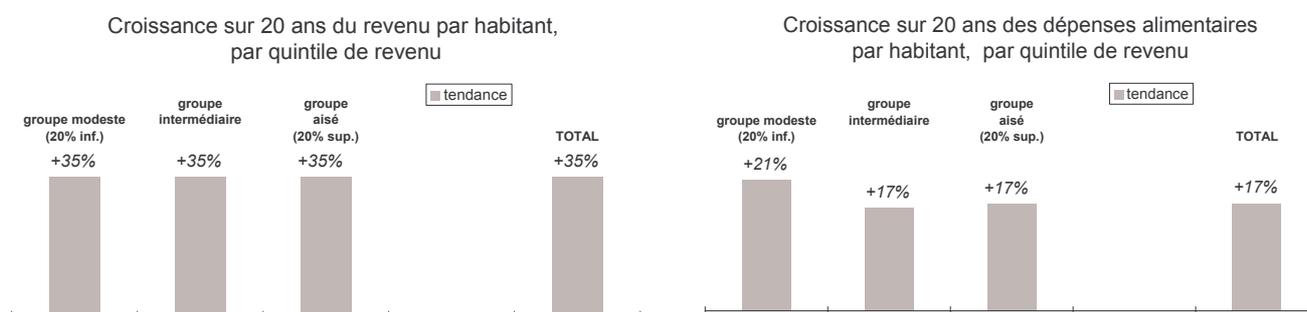
Mais, bénéficiant d'une croissance, certes modérée mais uniformément répartie, les Européens sont tentés de conserver leur modèle de consommation alimentaire, tout en le modernisant par l'appropriation de nouveaux modes de préparation, nécessitant moins de temps.

Situation économique générale : les variables motrices

- **Croissance économique** : + 1,5 % / an en moyenne, soit + 35 % sur 20 ans.
- **Type de répartition des revenus** : maintien d'un modèle européen. La croissance des revenus est de + 1,5 % / an pour toutes les catégories sociales.
- **Mode de vie** :
 - travail des femmes : maintien (47 %),
 - déstructuration des horaires selon la tendance.
- **Politique "nutrition-santé"** : identique / actuelle
- **Exigences des consommateurs** : constantes. Les exigences des consommateurs restent partagées entre demande d'asepsie et caractère d'origine des produits.

Une croissance économique positive, relativement modérée certes (+ 1,5 % de PIB par an), mais également répartie (+ 35 % de revenu dans chacune des catégories sociales), permet de maintenir le modèle social européen.

Ainsi, le rapport interquintile entre les 20 % les plus aisés et les 20 % les plus modestes reste stable, autour de 4,5. Or, ce sont les catégories de population de plus faible revenu qui consacrent la plus grande part de leur augmentation de revenu à l'amélioration de leur alimentation. Ce scénario apparaît, dès lors, sur un plan macro-économique, comme plutôt positif, de par la croissance des dépenses alimentaires globales (+ 17 % sur 20 ans) qu'il permet.



Les évolutions suivantes, considérées comme communes à tous les scénarios, jouent aussi un rôle :

- **Croissance démographique** :
 - France : + 0,4 % / an, soit + 8,3 % sur 20 ans,
 - UE15 : + 0,3 % / an, + 6,2 % sur 20 ans.
- **Vieillesse** : effectifs > 60 ans/pop totale : + 41 % en France et + 34 % en Europe.
- **Urbanisation** : 80 % de citadins.
- **Taille des ménages** : en baisse.



Changements dans la continuité

Modes de consommation

- **Restauration Hors Domicile** : hausse globale limitée, mais qui bénéficie fortement à la restauration rapide (type sandwicherie) : + 24 % du nombre estimé de prestations. Une cause en particulier : l'éclatement du repas familial du midi, suite à l'éloignement des sites d'emploi et de résidence.
- **Degré d'élaboration des aliments** : en hausse, en particulier les plats préparés et les légumes de 4^e gamme. Une conséquence : on consomme des plats à plus forte transformation industrielle et valeur ajoutée commerciale, qui diminuent en parallèle la part de valeur des produits agricoles dans l'alimentation.
- **Lieux d'achat** : hausse de la part de marché des Grandes et Moyennes Surfaces et essor du hard-discount (de 13 % en 2003 à 25 % en 2020).
- **Part de dépenses alimentaires dans le budget des ménages** : elles pèsent de moins en moins dans le budget des ménages (de 17,3 % en 2003 à 15,5 % en 2020). La croissance économique incite à d'autres types de dépenses (voyages, logement).

Quantités consommées : davantage de sucre et de produits de la mer

La ration se modifie peu : elle est l'amplification des évolutions du passé.

L'alimentation est ainsi **plus limitée** en pommes de terre, boissons alcoolisées, **beurre et viandes de bœuf et veau**.

Alors qu'elle est **plus riche en sucres** et boissons sucrées, **viandes blanches** (en particulier volaille, même si la viande de porc constitue toujours le principal apport), **fruits, crème, fromages et produits de la mer**.

La ration calorique globale est en légère augmentation (+ 2 %) par rapport à la situation initiale de 2002. La prépondérance dans la ration des calories d'origine végétale se renforce.

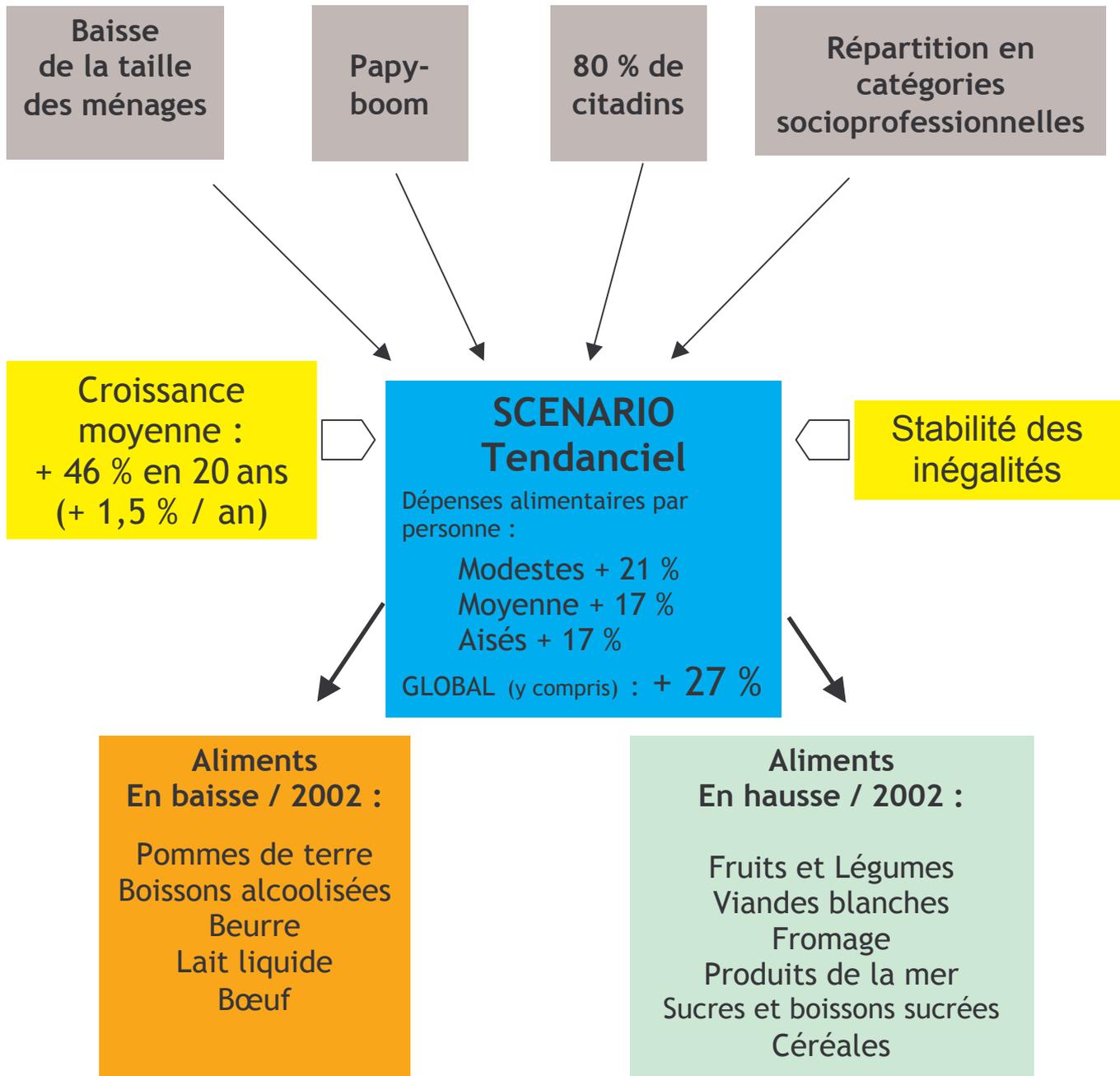
On retiendra plus particulièrement de ce scénario : le peu de changements dans la ration, mais une certaine pression sur le temps disponible à l'acte d'achat, d'une part, et à la préparation d'autre part. La recherche de produits plus élaborés qu'aujourd'hui (ex : 4^e gamme) fait partie de ce scénario.



Scénario "Tendanciel"	France		Europe (15)	
	Situation 2002	Scénario Tendanciel 2020	Situation 2 002	Scénario Tendanciel 2020
En kg/an/habitant				
Chiffres arrondis à l'unité				
Total Viandes	102 kg	102 kg	92 kg	95 kg
Viandes: bœuf et veau	28 kg	27 kg	19 kg	19 kg
Viandes: mouton et chèvre	3,4 kg	3,3 kg	3,2 kg	3,1 kg
Viandes: porc	37 kg	38 kg	45 kg	46 kg
Viandes: volaille	28 kg	30 kg	21 kg	24 kg
Viandes: autres viandes	6 kg	4 kg	3 kg	3 kg
Total Corps gras animaux	18 kg	20 kg	14 kg	15 kg
Beurre et butteroil	8,4 kg	8,0 kg	4,4 kg	4,0 kg
Crème	5,6 kg	7,3 kg	4,2 kg	5,8 kg
Graisses animales brutes	4,2 kg	4,2 kg	5,2 kg	5,0 kg
Lait et produits laitiers (sauf beurre)	270 kg	276 kg	244 kg	279 kg
Fromage (en Equivalent lait)	108 kg	117 kg	80 kg	96 kg
Lait liquide (en Equivalent lait)	71 kg	60 kg	76 kg	77 kg
Autres PL (yaourts, desserts en Eq lait)	91 kg	98 kg	88 kg	107 kg
Céréales (hors bière)	117 kg	127 kg	117 kg	125 kg
Pomme de terre (et autres tubercules)	66 kg	60 kg	76 kg	72 kg
Sucres et boissons sucrés	40 kg	48 kg	40 kg	47 kg
Huiles végétales	18 kg	20 kg	20 kg	23 kg
Légumes	138 kg	143 kg	120 kg	126 kg
Fruits (hors vin)	100 kg	110 kg	116 kg	116 kg
Boissons alcoolisées	93 kg	70 kg	112 kg	105 kg
Œufs	15 kg	15 kg	13 kg	13 kg
Produits de la mer	31 kg	36 kg	26 kg	30 kg
TOTAL RATION	3 626 Kcal	3 710 Kcal	3 526 Kcal	3 747 Kcal
Part Calories végétales	63 %	66 %	70 %	71 %
Part Calories animales	37 %	34 %	30 %	29 %
RHD (nombre de prestations)	7 000	8 690		
Restauration Collective	3 675	3 900		
Restauration Rapide	1 200	2 450		
Restauration Traditionnelle	2 130	2 340		
LIEUX D'ACHATS : % / total ventes				
Grandes surfaces	67 %	75 %		
Hard discount	13 %	25 %		
DEGRE D'ELABORATION				
préparation à base de viande (milliards € courants)	12,8	23,0		
préparation de légumes (milliard € courants)	3,3	4,0		
Part des produits agricoles dans l'alimentation (%)	25 %	13 %		
COEFFICIENTS BUDGETAIRES :				
<i>(hors tabac) en % des dépenses totales</i>	17,3 %	15,5 %		
Dépenses RHD	4,7 %	5,0 %		
Dépenses conso. à domicile (hors tabac et alcool)	11,4 %	9,5 %		
Dépenses de consommation d'alcool (%)	1,2 %	1,0 %		



Invariants



Total calories = + 80 Kcal / 2002

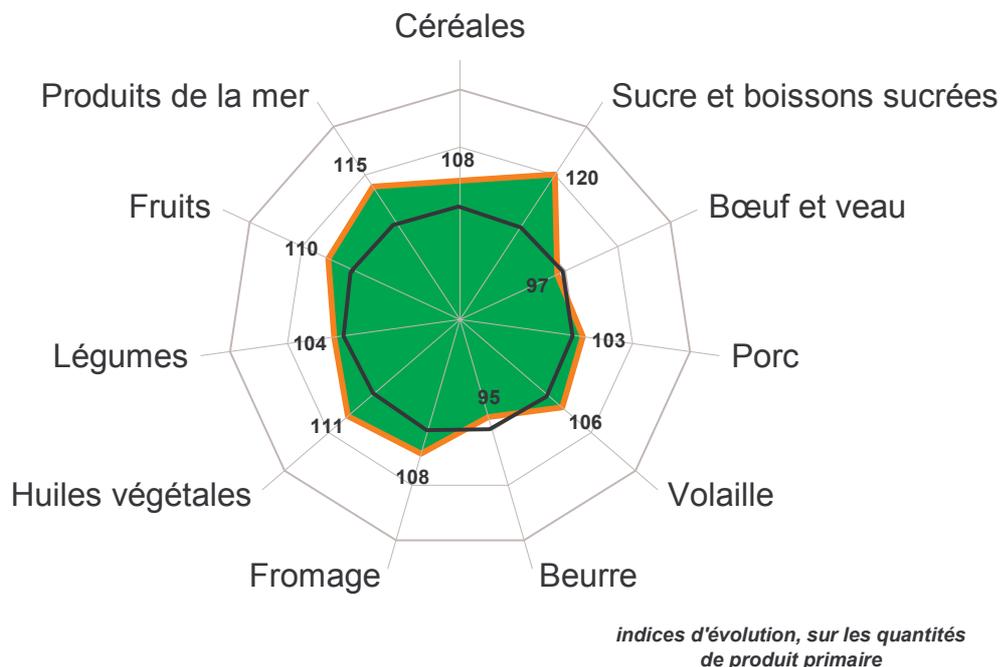
Evolution par rapport à la tendance

RESTAURATION HORS FOYER	+
GRANDES SURFACES (HD)	+
PLATS CUISINES	+
PART BUDGETAIRE	-



Évolutions de la ration annuelle

(Indice scénario tendanciel 2020 / situation 2002)



Mode de lecture :

Les catégories de produits sont construites en fonction de la matière première agricole mobilisée : ainsi la catégorie "légumes" intègre à la fois les légumes achetés frais, ceux achetés en plats préparés, en sachets conditionnés, etc.

Les évolutions sont chiffrées en indice par rapport à la situation initiale 2002 égale à 100 pour chacun des produits :

- La situation 2002 est figurée par le cercle noir.
- La situation 2020 du scénario tendanciel est figurée par l'aire dotée de l'indice chiffré.
- L'échelle indiquée par les cercles concentriques en fond est graduée de 5 en 5.

Par exemple, pour le sucre :

- Situation initiale en 2002 = 100 par définition.
- Situation tendancielle 2020 = indice 120 (+ 20 % d'augmentation / 2002).

De façon plus synthétique, la déformation du cercle dans le scénario illustré permet de visualiser les produits "sur-consommés" (l'aire dépasse vers l'extérieur du cercle noir) et "sous-consommés" (l'aire reste à l'intérieur du cercle noir), par rapport à la situation initiale.

EVOLUTION DE LA RATION DANS LE SCENARIO "TENDANCIEL"

Les sucres et boissons sucrées, les produits de la mer, les huiles végétales et, à moindre degré, les fruits, sont nettement plus consommés qu'en 2002.

Les légumes et le porc évoluent peu par rapport à 2002.

Les céréales, le fromage et la volaille sont en progression limitée.

Les légumes et le porc évoluent peu par rapport à 2002.

Les replis du bœuf, et surtout du beurre, sont remarquables.

Nathalie PAS - Chambre d'Agriculture de Seine-Maritime - Mise à jour : juin 2006

