



## Le niveau d'élaboration des produits alimentaires : de moins en moins de produits agricoles dans les dépenses d'alimentation

Groupe Prospective

12b

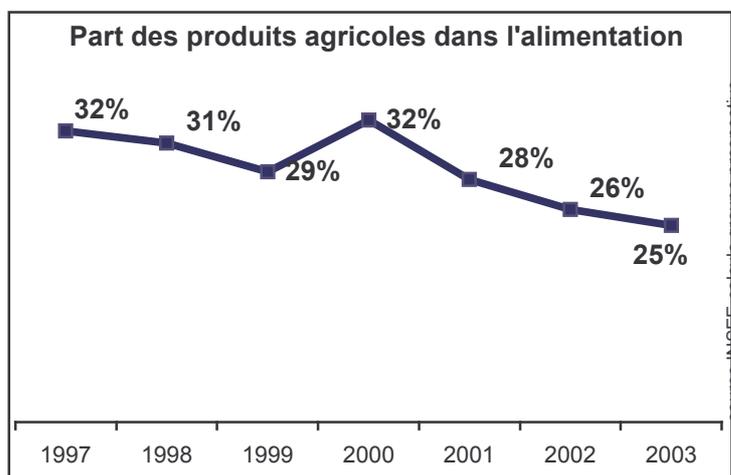
La part des produits agricoles dans les dépenses alimentaires des Français ne cesse de diminuer, passant de 50 % dans les années 1980 à 25 % en 2003. Plusieurs raisons expliquent ce phénomène : le prix des matières premières agricoles a été divisé par 2 en 25 ans, les produits alimentaires sont de plus en plus élaborés, la restauration hors domicile se développe, surtout le midi, en semaine.

### 25 % de produits agricoles dans l'alimentation

La part de valeur revenant aux produits agricoles dans les dépenses alimentaires des français recule constamment. De près de 50 % pendant les années 80, à un tiers en 1997, elle est passée sous la barre des 25 % en 2003.

Ce recul est comparable à l'évolution aux USA, où le ratio passe de 38 % en 1976 à 19 % en 2000.

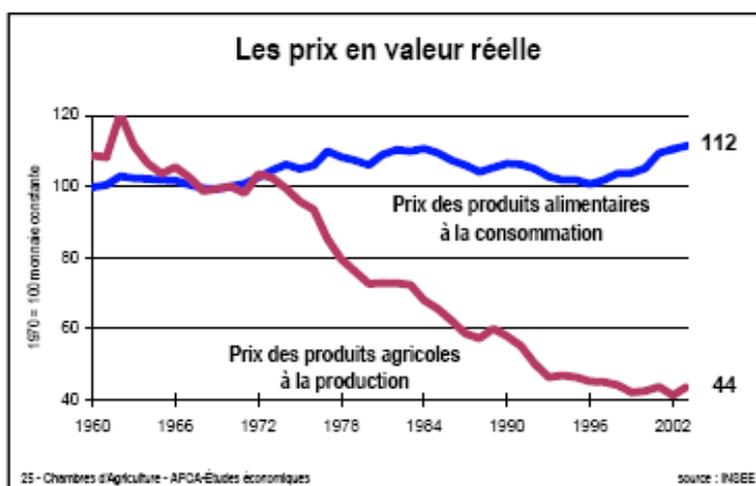
Trois explications peuvent être avancées à cette baisse.



### Le prix des matières premières agricoles divisé par 2 en 25 ans

La tendance constante à la diminution des prix réels agricoles est la première cause : le prix du lait à la ferme, par exemple, n'a jamais suivi l'inflation depuis 1960. Pour d'autres produits agricoles, les évolutions sont encore plus spectaculaires. La réforme de la PAC de 92 a ainsi diminué le prix des céréales de 30 %, puis encore de 15 % en 2000 et 2001.

Pendant le même temps, les prix des produits alimentaires au consommateur se maintenaient. Cette divergence des prix explique environ la moitié de la baisse de la part des produits agricoles dans l'alimentation.



### Des produits alimentaires de plus en plus élaborés

La seconde explication à cette baisse de la part agricole dans l'alimentation est la transformation de plus en plus poussée des produits.

Le steak vendu il y a dix ans chez le boucher était emballé dans un simple papier alimentaire. La plupart des steaks aujourd'hui est vendue en grande surface, dans des barquettes, fermées par un film plastique, sur lesquelles figure une étiquette qui certifie la provenance de l'animal, indique son prix, ainsi qu'une date d'emballage. De plus, cet animal a été testé vis-à-vis de l'ESB. Tout ceci a un coût.

Les produits laitiers eux-mêmes suivent la même évolution : nous buvons de moins en moins de lait, mais achetons de plus en plus de fromages et autres desserts lactés, beaucoup plus travaillés que le simple lait.

Les produits élaborés se développent aussi dans les achats alimentaires des européens. Les plats préparés connaissent une croissance rapide (5 % par an), spécialement les surgelés. Ces plats représentent un gain de temps de préparation des repas.

Les rayons biscuiteries sont aussi en pleine expansion. Les enfants, en particulier, préfèrent de beaucoup ces produits aux traditionnelles tartines beurrées.

Dans le prix d'achat des plats préparés ou des biscuiteries, la matière première agricole tient une faible part. Beaucoup de travail, de services, de transport y sont incorporés.

### Des repas pris de plus en plus à l'extérieur

Le développement de la restauration hors foyer est aussi un facteur explicatif. Les Européens prennent de plus en plus de repas hors du domicile, surtout le midi, en semaine. Dans la note d'un restaurant, la part des produits bruts est très limitée. Cette croissance des repas au restaurant ou en restauration rapide est liée à des transformations profondes : les femmes travaillant de plus en plus, elles ont de moins en moins le temps de préparer le déjeuner en semaine. Parents et enfants mangent alors à l'extérieur.

Les dépenses de restaurant<sup>1</sup> représentent aujourd'hui 27 % des dépenses d'alimentation des ménages contre 15 % en 1960.

## En 2020 : 13 % ?

---

Ces évolutions ne sont pas terminées. La projection mathématique en 2020 donne une part agricole dans l'alimentation des Français de 13 %.

*Philippe LEGRAIN - Chambre d'Agriculture de la Manche - Mise à jour : 12 juin 2006*

---

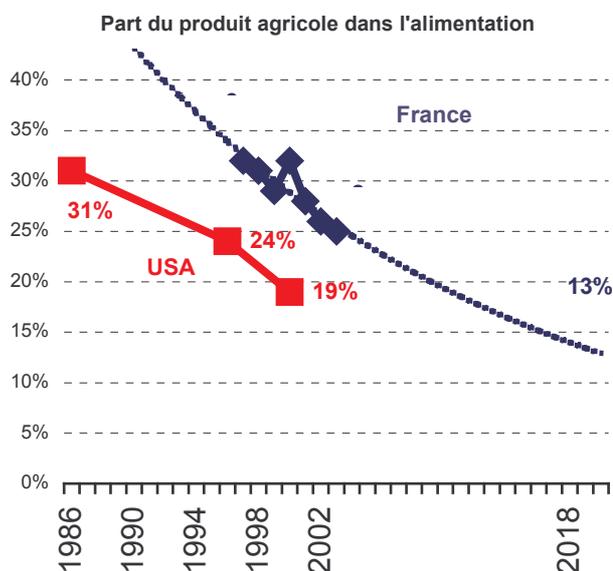
<sup>1</sup> Source Insee, La consommation des ménages : rhd / dépenses alimentaires totales hors tabac



## Variable : niveau d'élaboration des produits alimentaires

- Statut : VARIABLE DEPENDANTE
- 1<sup>er</sup> indicateur de mesure : % de valeur agricole dans les dépenses alimentaires

Situation 2000 de la variable et projection mécanique à 2020 :



**INDICATEUR** : rapport entre le chiffre des ventes du secteur agricole et la consommation des ménages à domicile et hors domicile, corrigé du solde exportateur agricole et agroalimentaire.

**SOURCE** :

- France : Comptes de l'agriculture et INSEE, "40 ans de consommation",
- USA : Agri US analyse, d'après l'USDA.

**COMMENTAIRE** : la part des produits agricoles dans les dépenses alimentaires des Français a reculé de 43 % en 1990 à 26 % en 2003. Ce recul est comparable au recul aux USA où le ratio passe de 38 % en 1970 à 19 % en 2000.

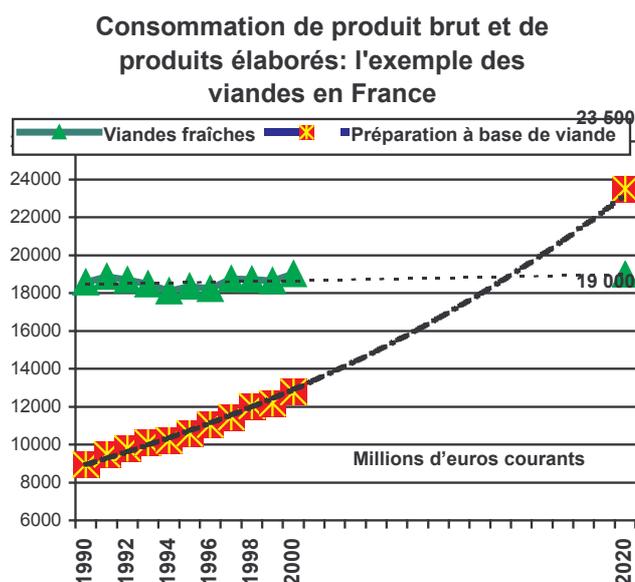
La projection tendancielle en 2020 donne une part des produits agricoles dans l'alimentation de 13 %. Cette baisse reflète la croissance des produits transformés, ainsi que la hausse des repas pris hors domicile.

Ce type de calcul est difficilement réalisable, produit par produit. Les produits agricoles de base entrent comme ingrédients dans de multiples produits alimentaires finis.

*Attention* : les projections sont mathématiques à partir des 10 dernières années connues. Il ne s'agit pas d'une prévision.

- 2<sup>e</sup> indicateur de mesure : niveau d'élaboration des viandes

Situation 2000 de la variable et projection mécanique à 2020 :



**INDICATEUR** : évolution des plats préparés - les viandes.

**SOURCE** : INSEE, "40 ans de consommation alimentaire"

**DEFINITION** : les viandes fraîches regroupent les viandes de bœuf, de veau, de mouton, de porc, de cheval et de volaille.

**COMMENTAIRE** : les dépenses de consommation, pour les préparations à base de viande, représentent environ 50 % des dépenses consacrées aux viandes fraîches en 1990. Depuis 10 ans, la consommation des plats élaborés à base de viande est en augmentation et celle des viandes fraîches est stable.

L'engouement des plats transformés par les consommateurs réside dans le gain temps en terme de préparation culinaire. Ainsi, le temps de préparation d'un dîner en semaine est passé de 42 minutes en 1988 à 36 minutes en 2000. Ce temps de préparation de 36 minutes est stable depuis 1997. Le temps de préparation d'un dîner, le week-end, est stable depuis 1997 (44 minutes) après avoir diminué de 16 minutes par rapport à 1988. De fait, certains produits bruts exigeant une préparation, semblent de moins en moins consommés.

**NB** : la consommation par habitant de plats cuisinés augmente de 5 % par an en moyenne de 1980 à 2001 (source : INSEE).

*Attention* : les projections sont mathématiques à partir des 10 dernières années connues. Il ne s'agit pas d'une prévision.



- Futurs possibles de la variable pour les scénarios :

Micro-scénarios à deux indicateurs :

Micro-scénarios 2020	En tendance	Des plats toujours plus préparés	Les denrées de base font de la résistance
Part de valeur agricole alimentaire en GMS	13 %	11 %	16 %
Rapport préparé/brut en viandes	120 %	125 %	égal

