

La consommation alimentaire aux Etats-Unis

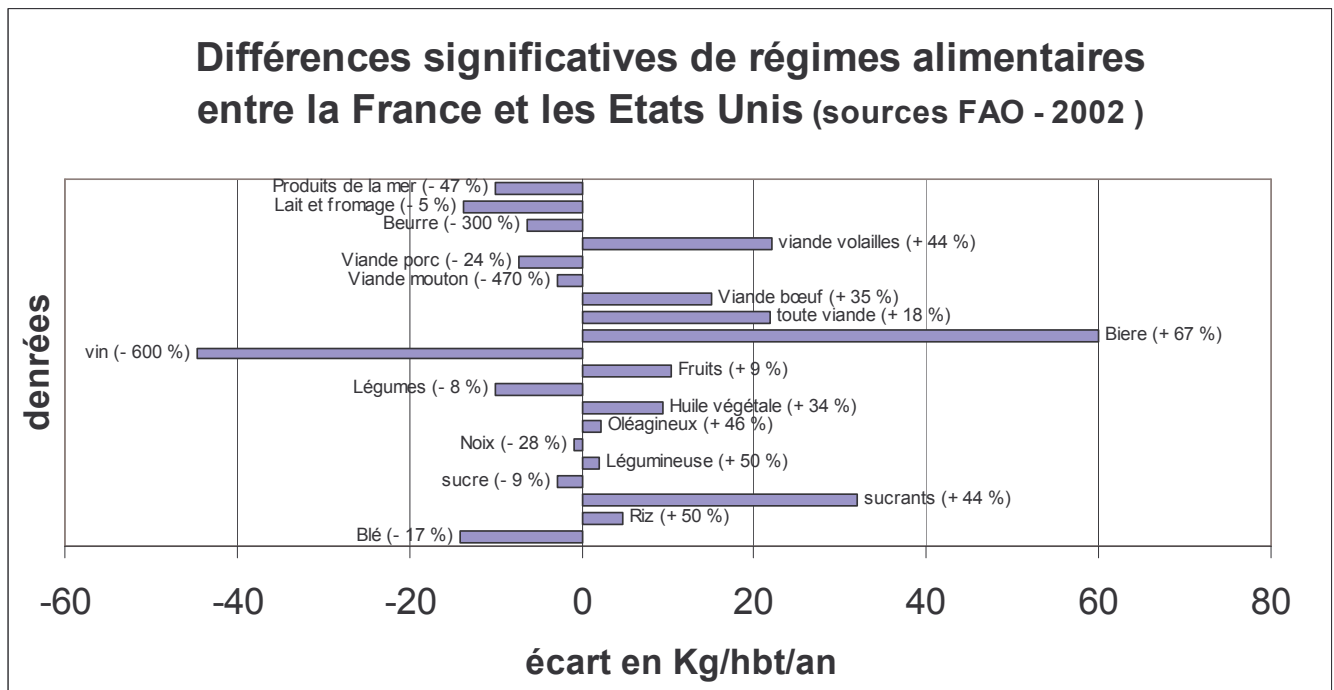
Les Etats-Unis sont le pays de la démesure où l'on consomme plus de volailles, plus de sucraints, où la consommation de produits prêts à consommer est 3 fois plus importantes qu'en Europe, où 50 % du budget alimentaire sont destinés à la restauration hors domicile. Même si le consommateur américain est satisfait de la sécurité des aliments, il est préoccupé par les bactéries... Enfin, l'alimentation des américains pose des problèmes nutritionnels, 2/3 de la population souffrant de surpoids. C'est pourquoi en 2005, un programme de recommandations nutritionnelles a été développé.

Les produits phares aux Etats-Unis

La consommation américaine reflète le brassage des cultures de toutes les populations, d'origines ethniques et géographiques différentes, qui composent ce pays.

Comparé au mode d'alimentation européen, et plus particulièrement français, le modèle américain est caractérisé par :

- une très forte consommation de volailles (+ 44 % en 2002¹) et de produits sucraints : sucre, isoglucose (+ 44 %),
- une consommation plus forte d'huile végétale (+ 34 %) et de viande de bœuf (+ 35 %),
- une consommation plus faible en viande de porc (- 24 %),
- une consommation 3 fois moins importante en beurre et crème.



¹ Ecart entre consommation apparente par habitant (kg/hbt/an) française et américaine (Source FAO).

Les rois des produits prêts à consommer

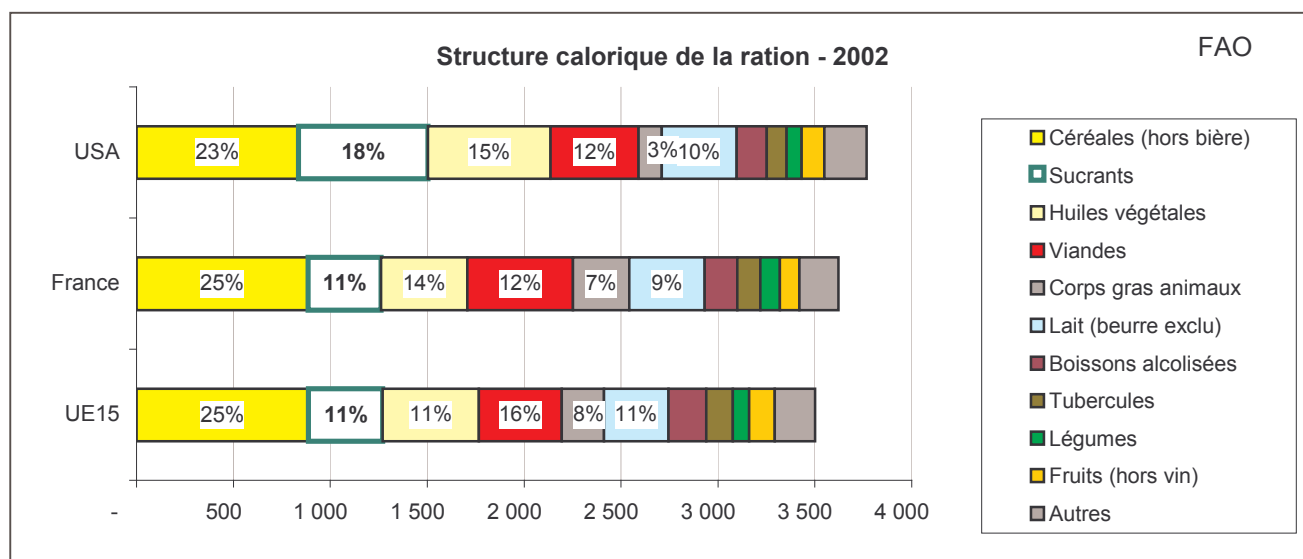
Les Américains consomment 17 kg par an de **légumes surgelés** contre 5,6 kg pour un Français. Ils consomment 12,5 kg de **plats préparés surgelés**, contre 2,2 kg pour un Français (*Source Eurostat - 1994*).

Les Américains sont les **premiers consommateurs de pizzas** avec 13 kg/an/hbt, contre 5 kg pour un italien et 10 kg pour un Français. La pizza est bon marché à produire et à consommer. Son prix de revient est inférieur à celui du sandwich. La diversité de sa garniture lui permet également de répondre aux diverses attentes du consommateur (*Challenge n° 159*).

Plus de volailles, de tomates et de sucrants... Moins de sucre, d'œufs et de beurre

Le poids apparent des aliments ingérés par personne aux USA est passé de 860 kg en 1961 à 1 064 kg en 2002, soit plus 25 %. Durant cette même période, l'apport calorique de la ration a progressé de 31 %. Cette hausse traduit des progressions significatives de la consommation en sucrants (utilisés notamment dans les sodas et huiles de soja). Par ailleurs, il faut noter des baisses de consommation en sucre, œufs et beurre ; des hausses en viande de volailles, tomates, maïs et produits de la mer (*FAO*).

Un apport calorique plus important aux Etats-Unis



Le nombre de calories ingérées par personne aux Etats-Unis a longtemps été inférieur à la ration européenne (- 10 % en 1960, - 5 % en 1980). Depuis 25 ans, les Etats-Unis ont connu une augmentation spectaculaire du nombre de calories ingérées (+ 19 % entre 1980 et 2002) et dépassé l'Europe et la France (+ 7,5 % et + 8,4 %) pour arriver au-delà des 3 700 kcal.

Cette hausse très rapide, alors que le niveau de départ est déjà élevé, s'est produite alors que le mode de vie est de plus en plus sédentaire. La forte croissance a permis aux Américains de doper leur alimentation au détriment de la santé (voir le paragraphe sur l'obésité). Toutefois, d'après Schimdhuber, une forte proportion des apports au-delà de 3 300 kcal correspondrait à un gaspillage et ne serait pas ingéré.

Faible part de l'alimentation dans les dépenses

Les dépenses alimentaires américaines sont caractérisées par leur faible proportion dans les dépenses totales : 12,8 % en 1998. Ce ratio a tendance à baisser mais de façon très lente (0,5 point en moins sur les dix dernières années). **Les Américains dépensent presque la moitié de leur budget alimentaire hors domicile**. Ce chiffre, qui continue à progresser, traduit l'évolution des modes de consommation : un repas sur deux est pris à l'extérieur alors que ce chiffre n'est que de 15 % en France (*Agri US Analyse, n° 56, mars 2001*).

Les Food-Stamps dopent les dépenses d'alimentation des plus démunis

L'USDA, puissant département d'état américain à l'agriculture, consacre 60 % de son budget annuel à des programmes d'aides à l'alimentation aux plus démunis. En 2004, 50 milliards de dollars ont ainsi été injectés dans la consommation alimentaire. Un américain sur 5 a bénéficié d'un de ces programmes au cours de l'année 2004. Parmi ces programmes, la distribution de "coupons alimentaires" ou "food stamps" représente plus de la moitié de l'enveloppe (soit 25 milliards de dollars en 2004). 24 millions d'américains sont concernés. La dotation moyenne par ménage est évaluée à 200 dollars. Le but est de permettre aux ménages de faible revenu d'avoir accès à une alimentation plus équilibrée tout en augmentant leur pouvoir d'achat.



Un rapport de l'USDA (mars 2005) indique que parmi les personnes qui auraient droit à ce programme, 54 % en ont réellement bénéficié en 2002.

Remarque : la particularité de ce programme est qu'il est géré directement par le département de l'agriculture et de l'alimentation.

Des produits de moins en moins agricoles

En 1970, 38 % de la valeur au détail des produits alimentaires correspondaient au prix payé à l'agriculteur. En 2000, ce taux n'était plus que de 19 %. Cette évolution traduit l'incorporation de services dans la valeur d'un produit agroalimentaire et le coût croissant de ces services.

La part, dans le bien final, du prix payé au producteur était de 36 % pour la viande porcine en 1996, de 20 % pour les fruits et légumes et seulement de 7 % pour les produits à base de céréales (*Agri US Analyse, 2002*).

Quelle sécurité alimentaire ?

Les Américains satisfaits de la sûreté des aliments

Selon un sondage de fin 2001, les Américains attribuent à la sécurité des aliments, sur une échelle de A à F, la note B+. Les fruits et légumes bénéficient d'un degré de confiance élevé (A -). La viande bovine recueille la note B+. Les aliments qui inquiètent le plus sont les poissons et le poulet (*Agri US Analyse, n° 77, janvier 2002*).

Des consommateurs préoccupés par les bactéries, les pesticides et les hormones

Des contaminations micro-biologiques ont occupé la scène médiatique : framboises infectées par une bactérie, fraises responsables d'une épidémie d'hépatite. Les additifs et les OGM (26 %) inquiètent aussi les consommateurs (*Agri US Analyse, n° 77, janvier 2002 et n° 89, janvier 2003*).

Des consommateurs moins réticents à l'ionisation des denrées alimentaires

L'inquiétude causée par la contamination du courrier par l'anthrax a réduit la méfiance des américains envers la protection des produits alimentaires par irradiation. 50 % estiment souhaitable de recourir à l'irradiation pour assurer l'innocuité des produits alimentaires. Un an auparavant, ils n'étaient que 11 % (*Agri US Analyse, n° 76, décembre 2001*).

Santé et alimentation : une prise de conscience en marche

L'obésité : un problème majeur et une baisse à terme de l'espérance de vie

En 2002, plus de 31 % des adultes et 15 % des enfants et adolescents sont obèses. Au cours des 20 dernières années, ces pourcentages ont doublé pour les adultes et triplé pour les adolescents. Plus généralement, 2/3 de la population américaine souffrent de surpoids. Le nombre de décès causés par l'obésité se situe entre 26 000 et 400 000 par an suivant les études (*Agri Us Analyse, n° 113, mars 2005*).

Le professeur S. Jay Olshansky et une équipe de chercheurs de l'Université de l'Illinois ont étudié l'espérance de vie aux Etats-Unis dans les 50 années à venir. L'élévation dramatique de l'obésité, plus particulièrement chez les jeunes et les minorités, réduirait l'espérance de vie de quatre à neuf mois. Dans 50 ans, l'obésité pourrait avoir un effet réducteur de l'espérance de vie de 2 à 5 ans, alors que les effets positifs sur la longévité seraient moins importants.

L'obésité, selon cette même étude, cause à elle seule, plus de décès que les accidents de la route, les suicides et les homicides réunis !

Une pyramide pour communiquer sur l'alimentation

Prenant conscience des lacunes des Américains en matière de nutrition, les autorités ont développé, dès 1992, un programme pédagogique de grande ampleur. Le concept repose sur une pyramide qui, de manière très visuelle positionne les denrées entre la base (consommation importante recommandée) et le sommet (consommation parcimonieuse).

En 2002, au Canada, une nouvelle pyramide alimentaire a été proposée en tenant compte des dernières avancées scientifiques sur la nutrition.

Début 2005, après la publication des directives alimentaires, c'est au tour des Américains de dévoiler leur nouvelle pyramide au grand public. C'est une aide visuelle conçue pour aider les consommateurs dans leurs choix alimentaires.



Cette nouvelle version utilise des codes couleurs par denrées (orange pour les céréales, vert pour les légumes...). Sur le côté gauche, il y a un personnage qui monte des escaliers, ceci pour rappeler qu'il faut faire entre 30 et 60 minutes d'exercice par jour pour maintenir un poids idéal et faire jusqu'à 90 minutes d'exercice par jour si l'on veut perdre du poids. La notion de produits à consommer avec modération sur le haut de la pyramide a été supprimée.

Cette nouvelle pyramide est déclinée en 12 versions personnalisées, adaptées aux besoins des différents groupes d'individus, les jeunes, les moins jeunes, les plus âgés, les actifs, les moyennement actifs, les sédentaires, etc.

En comparaison avec l'ancienne pyramide, la nouvelle recommande d'augmenter la consommation de fruits, de légumes et de produits laitiers, de réduire la consommation de céréales et de limiter la consommation de sucre et de sel.

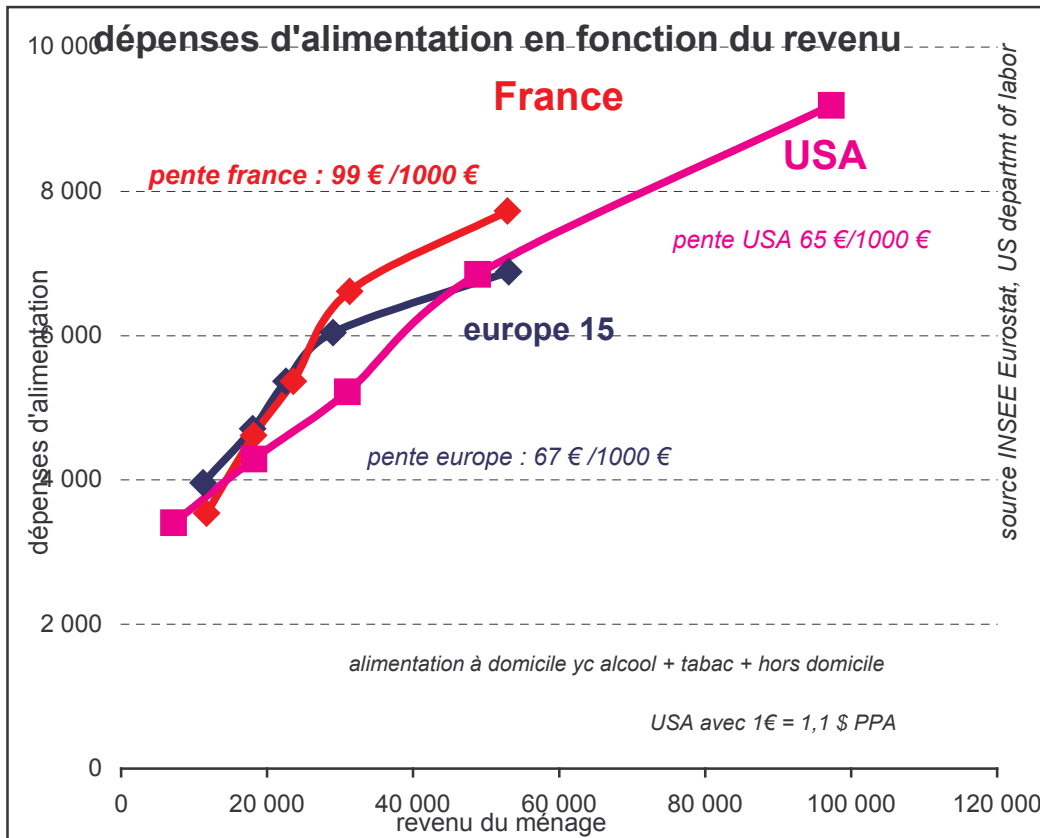
Cependant, la tâche s'avère considérable, car force est de constater que la plupart des **recommandations nutritionnelles du gouvernement n'est pas respectée** et que la pyramide ressemble plutôt à un sablier (carences en légumes, fruits et produits laitiers non gras). Graisses et sucres ajoutés sont supérieurs de 58 % et 158 % aux quantités recommandées (*Agri US Analyse, n° 89, janvier 2003*). Mieux, près de 30 % des programmes fédéraux de cantines scolaires ne suivraient pas les recommandations alimentaires, bien que la réglementation les y oblige (*Agri US Analyse, n° 111, janvier 2005*).

Remarque : parmi les causes qui rendent inefficaces tous ces programmes de recommandation nutritionnels, on peut noter le manque de volonté politique, traduite par la faiblesse des moyens budgétaires et la force importante des lobbies agroalimentaires, qui n'hésitent pas à intenter des poursuites judiciaires quand leurs produits sont mis en cause.

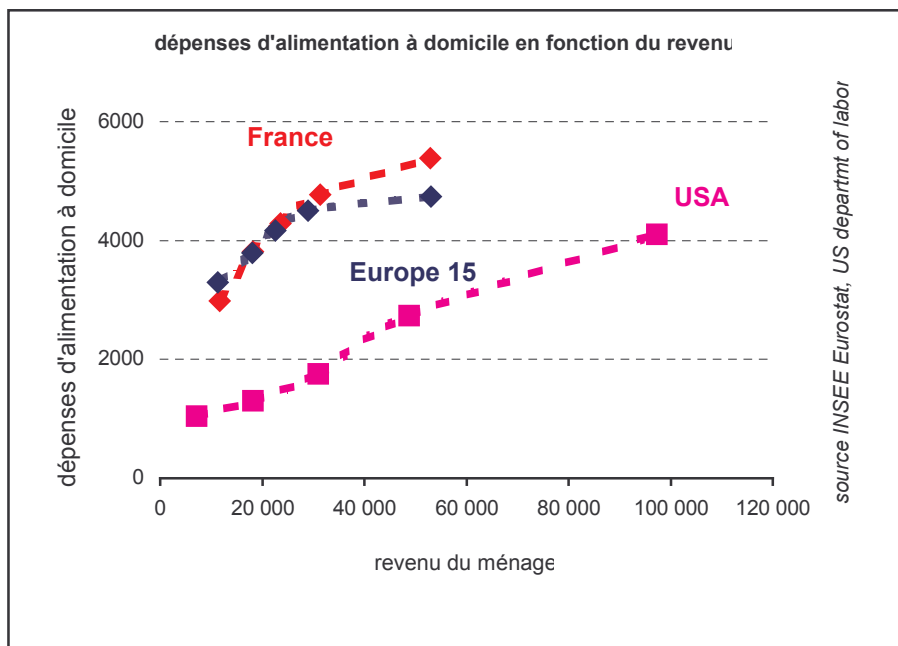
Le boom des produits bio

Les ventes au détail des produits issus de l'agriculture biologique progressent entre 17 et 21 % par an ces dernières années, alors que le marché de l'ensemble des produits alimentaires affiche une hausse de 2 à 4 % par an. Cette expansion devrait se poursuivre sur le moyen terme (*Agri US Analyse, n° 109, novembre 2004*).

Michel LAFONT et David NOYER - Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie - Mise à jour : 12 juin 2006



Les ménages américains sont en moyenne plus riches que les ménages européens. La courbe ci-dessus montre que le niveau de revenu des ménages européens et français "les plus riches" est comparable au Q4 américain. Il existe donc une catégorie supplémentaire de "très riches" aux Etats-Unis. En revanche, le niveau de revenu des groupes les plus démunis est sensiblement le même de part et d'autre de l'Atlantique. De même, les dépenses d'alimentation des deux quintiles les plus modestes sont également assez comparables entre les 3 zones.



Les Américains, tous groupes de revenu confondus, dépensent beaucoup moins que les Européens dans leur consommation alimentaire à domicile et davantage hors domicile.