

La consommation alimentaire

Auteur : Jean Louis Lambert

<TEXTE>Les consommations alimentaires présupposent des approvisionnements dans le disponible de l'environnement, dont la version marchande des achats ne se développe véritablement qu'au XXe siècle après des millénaires d'autoconsommation (chasse, cueillette, élevage et production domestique). Ce disponible des univers animaux, végétaux et minéraux a le plus longtemps été conditionné quantitativement et qualitativement par les environnements écologiques proches de l'habitat des mangeurs. Mais les humains ont progressivement modifié la nature pour mieux survivre, et c'est surtout au cours des derniers siècles que les évolutions du système technico-économique modifient l'offre des aliments. L'industrialisation et la mondialisation qui s'accélérent depuis quelques dizaines d'années sont, à l'échelle de l'histoire de l'humanité, une véritable révolution à laquelle la plupart des mangeurs ne semble pas bien préparée.

En effet, les choix des aliments s'effectuent également dans l'environnement socioculturel qui détermine les normes, les représentations, les préférences et les modes de vie des mangeurs. Ainsi, le panier de la ménagère ne se compose pas seulement en fonction des contraintes économiques et l'assiette des mangeurs n'est pas seulement un assemblage technique et nutritionnel d'aliments. Les marchandises alimentaires et les nutriments sont perçus par les mangeurs en grande partie selon des modes de pensée magico-religieuse : ils sont ainsi chargés de symboles avec lesquels les mangeurs construisent leur identité.

Les comportements alimentaires se réalisent donc selon des modèles très complexes incluant les caractéristiques individuelles - physiologiques (sexe, âge, état du corps...), psychologiques (préférences) et économiques (revenus, activité professionnelle) – dans les environnements des systèmes écologiques, technico-économiques et socioculturels. Au « système bio-psycho-socioculturel » du sapiens analysé par MORIN (1973, p.146) il convient d'ajouter le système technico-économique pour les mangeurs d'aujourd'hui.

Ce sont donc les évolutions de ces différents systèmes déterminants qu'il faut prendre en compte pour la compréhension des modifications des consommations alimentaires. L'appréhension séparée de ces systèmes facilite l'analyse mais ne doit pas faire oublier qu'ils sont très liés entre eux et n'évoluent pas forcément aux mêmes rythmes.

<IT>**L'ère de l'abondance alimentaire**

Au cours du XXe siècle, et plus particulièrement des dernières décennies, les disponibilités alimentaires se sont considérablement modifiées. L'accroissement important de la production et de la productivité à tous les niveaux de la chaîne (agriculture, industrie, distribution, restauration), en même temps que le développement mondial des échanges, a entraîné une croissance rapide des disponibilités d'aliments ainsi qu'une baisse relative des prix. Les populations, dont les revenus ont également fortement augmenté au cours de la même période, sont alors confrontées à une situation qui n'a jamais été rencontrée dans l'histoire de l'espèce humaine : l'abondance. Alors que dans les contextes de pénurie, les contraintes économiques sont des éléments très déterminants des choix alimentaires, celles-ci deviennent moins importantes dans le contexte de richesse relative actuelle, au moins pour la plupart des individus des pays riches et les classes aisées des pays pauvres.

Les humains ayant presque toujours vécu dans un environnement de pénurie ont généralement « peur de manquer » de nourriture pour assurer leur survie. Lorsqu'ils ont des surplus (par exemple après des récoltes saisonnières), ils constituent des stocks d'aliments. Ils peuvent également manger plus que nécessaire et donc que faire du stock sous forme de masse adipeuse. Et lorsque le nouvel environnement d'abondance apparaît progressivement à la fin du XXe siècle, les mangeurs réagissent d'abord en augmentant fortement leurs consommations (MONTANARI M., 1995). En France par exemple, au cours des années 1960, les dépenses alimentaires par tête ont progressé de l'ordre de 2 % par an. Mais cette croissance se ralentit à partir de 1970 pour atteindre un niveau proche de zéro à partir de 1990. Et la part moyenne des revenus consacrés à l'alimentation atteint moins de 20 % (INSEE, 2009), alors qu'elle était de 35 % en 1960.

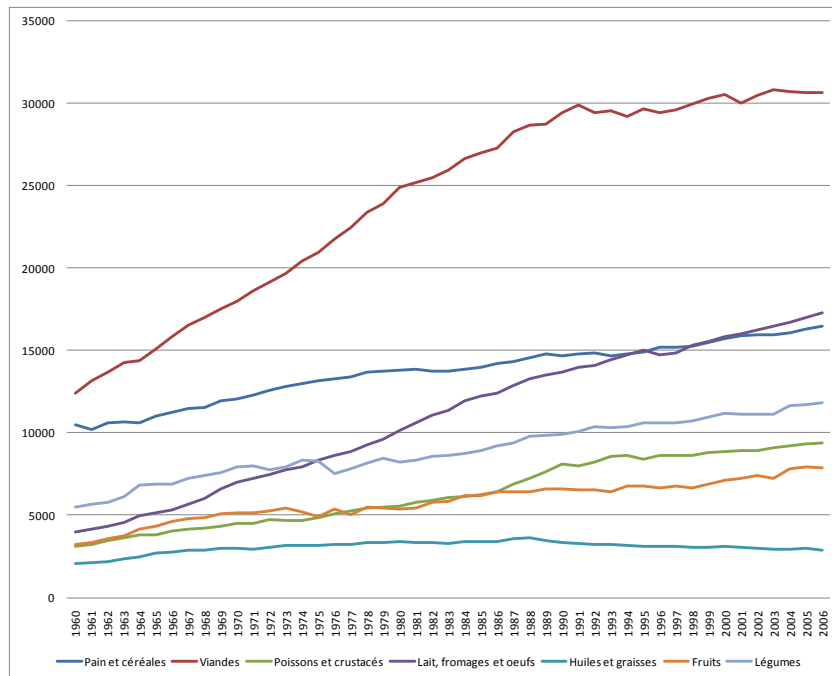
Au cours de la même période, les évolutions des modes de vie associées à des modifications des environnements ont entraîné une réduction des activités physiques, des dépenses énergétiques et donc des besoins d'apport énergétique des mangeurs. Comme facteurs très favorables à la réduction des activités physiques, nous pouvons particulièrement noter les modifications de l'organisation du travail (mécanisation, automatisation, robotisation, confort), l'augmentation du temps de loisirs (temps de télévision plus élevé que temps de sports), la mécanisation et le confort des moyens de transport.

Ainsi, alors que les dépenses énergétiques se sont notablement réduites, les consommations alimentaires ont augmenté en volume et en apport énergétique. La consommation alimentaire est ainsi devenue supérieure aux besoins énergétiques pour une partie croissante des populations. Depuis 25 ans en France et 30 à 40 ans dans les pays anglo-saxons et scandinaves, les riches commencent à prendre conscience qu'ils « mangent trop ». Ils ne cherchent plus alors autant les aliments « qui remplissent bien le ventre » mais des aliments plus « légers », d'où le développement des aliments allégés à partir des années 1980.

La suralimentation et consécutivement la prise de conscience des excès alimentaires (LAMBERT J.L., 1986) sont sans doute ainsi à l'origine de changements des représentations et des préférences observées au cours des années 1980 dans les pays occidentaux, en particulier dans les fractions de population les plus aisées. À partir de données françaises, l'émergence d'un nouveau modèle de consommation alimentaire était ainsi précisée (p. 179) : « la préoccupation diététique est liée à la fois au développement d'une nouvelle éthique et fonction sociale du corps et au début de prise de conscience du caractère très déséquilibré des régimes (trop riches en lipides saturés mais déficients en minéraux et vitamines). Ce souci conjoint de beauté et de maintien en « forme » est plus prononcé chez la plupart des femmes et surtout dans les fractions jeunes de la bourgeoisie intellectuelle urbaine (bourgeoisie « nouvelle ») ».

<IT1> **Le végétal et l'animal dans les régimes**

Les impacts de la prise de conscience du « manger trop » se traduisent alors par une réduction des consommations des aliments qui ont l'image du « calorique » : les matières grasses (d'abord les solides), les sucres et les boissons alcoolisées.



Source : d'après INSEE, 2009

Figure 1 : Dépenses alimentaires françaises à domicile (en euros base 2000)

Comme l'illustre l'exemple de la France en figure 1, d'autres modifications importantes des caractéristiques des rations portent sur les proportions de produits d'origine animale et végétale. Il faut rappeler que c'est surtout l'environnement écologique qui avait conditionné ces proportions. Les espaces de forêts, plus propices à la chasse puis l'élevage, avaient favorisé la consommation de viandes alors que dans les zones plus chaudes et plus sèches, ce sont plutôt les cultures notamment de céréales qui s'étaient développées, poussant à des régimes plus végétariens. Mais l'ensemble des populations a semblé préférer les viandes, sans doute en partie parce qu'elles procurent des sensations de satiété fortes et longues. Et temps que la quasi totalité des populations a été le plus souvent en quête de satiété, on assistait à une substitution progressive dans les rations des produits végétaux par les produits carnés.

Mais en dehors d'espaces particulièrement favorables à l'élevage (le centre ouest de l'Amérique latine et la Mongolie par exemples), la production des viandes est relativement coûteuse (par la transformation via l'animal de protéines végétales en protéines animales). Leur attrait n'était donc satisfait que lorsque le niveau de vie le permettait (MALASSIS & al., 1982). L'historien Massimo MONTANARI (1995, p 30) rappelle ainsi qu'en Europe, à partir du 5^{ème} siècle, la viande devient le symbole « des forts » : « C'est surtout dans la culture des classes dominantes que la valeur primaire de la viande est ressentie et affirmée avec force. Elle prend à leurs yeux une valeur de symbole du pouvoir, elle devient l'instrument qui permet de bâtir l'énergie physique, la vigueur et la capacité de combattre ».

Ainsi voit-on la consommation de protéines d'origine animale augmenter avec le développement économique (MALASSIS & al., 1982) et symboliser la croissance du niveau de vie. C'est surtout au cours des 50 dernières années que l'évolution est la plus rapide. En France, les dépenses en aliments à base de viandes ont plus que doublé entre 1960 et 1990. A la fin du XXe siècle, la part de calories apportées par les viandes est ainsi 2 fois plus importante dans les pays riches que dans les pays en développement.

Mais depuis une trentaine d'années, la consommation de viandes semble plafonner dans les fractions les plus riches de la population (LAMBERT J.L., & al., 2005 ; SPROESSER R., & al., 2006). En France, la croissance des dépenses en aliments à base de viandes s'arrête à partir de 1990 et l'on assiste même à une régression au cours des dernières années (cf. figure 2, HEBEL & al., 2009).

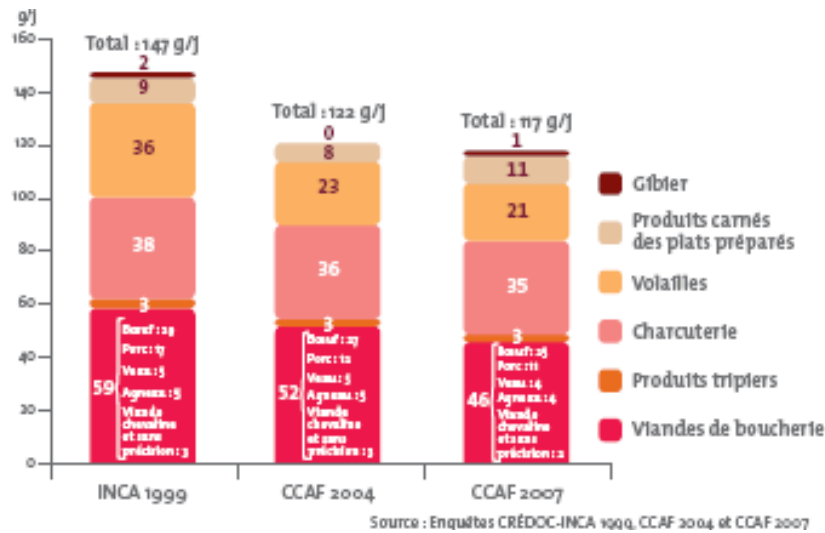


Figure 2: Evolution de la consommation moyenne des produits carnés des adultes en France.

On constate ainsi un début de renversement de tendance des substitutions entre les aliments végétaux et animaux constatées depuis plus d'un millénaire. La consommation de l'ensemble des végétaux (céréales, légumes et fruits, qui baissait au profit des produits carnés, est relancée depuis une vingtaine d'années dans les fractions les plus riches de la population mondiale. Les produits d'origine végétale retrouvent un nouvel attrait qui se trouve même renforcé par des modifications dans les discours des nutritionnistes. Par exemple, en France, le premier conseil du Plan National Nutrition Santé est d'augmenter la consommation de fruits et légumes (PNNS, 2002). Concernant les viandes, il est conseillé d'en consommer « une quantité inférieure à l'accompagnement constitué de légumes et de féculents » et « de réduire la taille des portions à chaque repas » pour ceux qui en consomment deux fois par jour.

<IT1>L'alimentation n'est plus autant un signe de distinction sociale.

Tant que l'alimentation constituait l'une des premières préoccupations des mangeurs, et donc la première part de leurs dépenses, elle constituait un signe important de distinction sociale. Le pourcentage des revenus affectés à l'alimentation (coefficient budgétaire alimentaire) était inversement proportionnel au niveau de revenu. Les aliments les plus coûteux comme la viande et les poissons, étaient surconsommés par les classes aisées, alors que le pain, les légumes et les pommes de terre constituaient la base des rations des classes populaires. Cette situation perdure encore au niveau mondial avec des différences notables selon les niveaux de développement économique, comme l'illustre bien les cartes de la F.A.O. en figure 3.

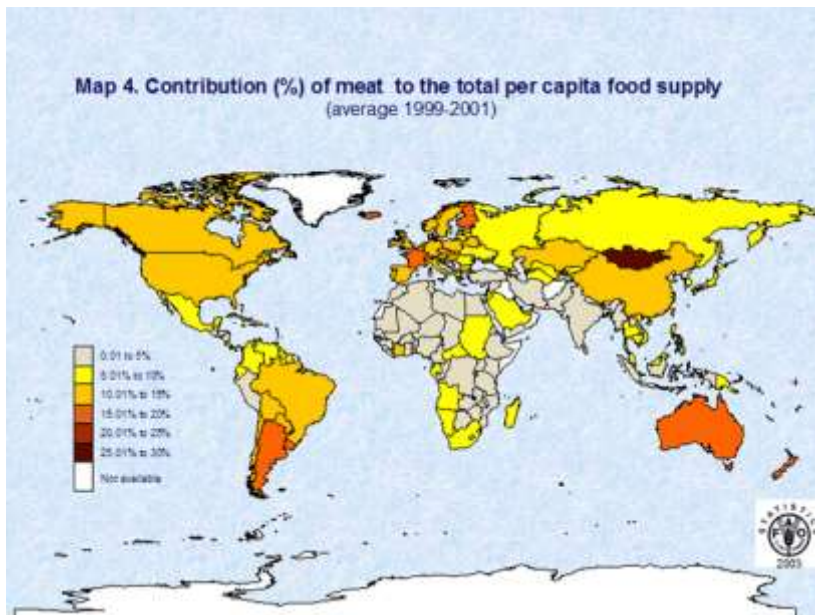
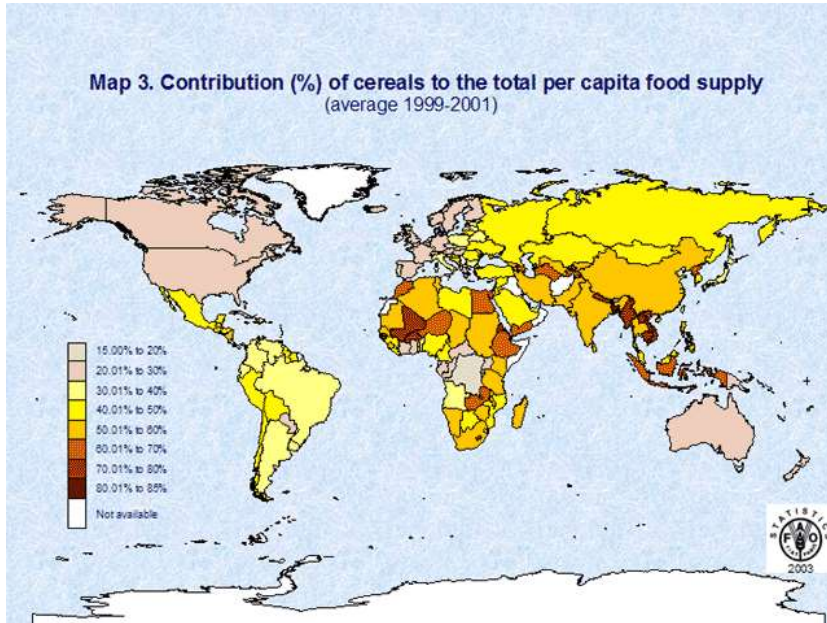


Figure 3: Part de céréales et de viandes dans les disponibilités alimentaires par tête.

Par contre, dans les populations relativement riches comme en France actuellement, les différences de coefficient budgétaire alimentaire selon le niveau de revenu sont devenues très restreintes (cf. tableau 1).

Tableau 1 : Dépenses et coefficients budgétaires alimentaires des Français selon le niveau de revenu par unité de consommation.

	DECILE DE REVENU PAR UNITE DE CONSOMMATION										ENSEMBLE
	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	
Coefficients budgétaires sur les consommations à domicile											
PAIN ET CEREALES	18,99	19,33	18,07	18,47	17,74	18,11	17,68	17,24	15,98	14,25	17,31
VIANDES	22,46	22,35	23,47	22,92	23,19	21,74	22,08	20,62	21,47	20,93	22,12
POISSONS ET FRUITS DE MER	4,32	5,08	4,82	5,07	4,96	5,16	5,29	5,47	6,08	6,66	5,45
LAIT FROMAGES CEUFS	12,48	13,54	13,05	13,07	12,41	13,00	12,81	11,89	12,12	11,12	12,52
BEURRE, HUILES ET GRAISSES	2,20	2,26	2,27	2,12	1,99	1,88	1,90	1,75	1,68	1,60	1,93
FRUITS	5,53	5,58	5,40	5,30	5,28	5,21	5,24	5,08	6,09	6,03	5,53
LEGUMES	8,88	8,45	8,53	8,18	8,19	7,89	8,12	7,95	8,49	8,57	8,36
SUCRE ET PRODUITS A BASE DE SUCRE OU DE CACAO	5,57	5,86	5,31	5,84	5,43	5,43	5,70	5,05	5,43	5,14	5,47
AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES	2,97	2,91	2,85	3,05	3,02	3,16	2,85	2,74	2,72	2,49	2,87
CAFE, THE, CACAO	2,03	1,98	2,04	2,19	2,04	2,15	2,30	2,13	2,10	2,21	2,14
EAUX MINERALES, BOISSONS GAZEUSES ET JUS	4,83	4,71	4,40	4,47	4,39	4,59	4,56	4,19	4,15	3,67	4,36
BOISSONS ALCOOLISEES	7,37	5,77	7,37	6,71	8,17	8,07	7,93	7,50	8,93	11,24	8,19
AUTRES DEPENSES D'ALIMENTATION	2,39	2,18	2,42	2,61	3,18	3,61	3,54	4,19	4,75	6,09	3,76
dépense annuelle totale pour consommation à domicile	3061	3443	3945	4130	4483	4543	5014	5296	5579	6409	4590
CANTINES	8,38	6,14	7,23	7,65	7,44	8,35	8,41	8,82	9,49	9,02	8,21
RESTAURATIONS, CAFES	9,00	8,26	10,80	9,90	11,34	12,56	13,95	15,86	18,38	21,15	14,13
dépense annuelle totale consommation hors domicile	532	579	868	879	1037	1201	1444	1736	2155	2768	1320
dépense annuelle totale consommations alimentaire	3593	4023	4813	5008	5520	5744	6458	7032	7734	9177	5910
DEPENSE TOTALE - CHAMP COMPTABILITE NATIONALE	16197	18180	21263	23138	24853	26431	29863	32073	35968	44715	27267
Coefficient budgétaire alimentaire global	22,19	22,13	22,64	21,65	22,21	21,73	21,63	21,92	21,50	20,52	21,67

Source : Insee, enquête budget de famille 2006

Les dépenses alimentaires globales sont 2,5 fois plus élevées dans les populations les plus riches (10e décile) que dans les populations aux revenus les plus faibles (premier décile). La principale différence concerne les dépenses en restaurations autres que les cantines scolaires et les restaurants d'entreprise. C'est également le cas des aliments auxquels sont associés des services de préparation comme les plats composés appelés «traiteur ».

Les distinctions sociales des consommations à domicile sont encore notables mais les écarts sont faibles. Le pain, les pâtes et les pommes de terre continuent à être surconsommés par les classes populaires, par contre les viandes ne sont plus le symbole des classes aisées. Ce sont les classes moyennes inférieures qui en consomment le plus. Les poissons et fruits de mer restent cependant surconsommés par les plus riches. C'est le cas également des boissons alcoolisées. Les gammes très larges (des écarts de prix de 20 à 500 pour les vins) permettent la distinction sociale entre les

gros buveurs de vin rouge en cubitainers et les gourmets amateurs de grands crus. Globalement les groupes sociaux se différencient peu par les volumes d'aliments consommés, mais encore nettement par les niveaux de prix des produits achetés.

<IT1> **Des régimes différents selon le sexe et le genre**

L'observation des régimes alimentaires actuels fait également apparaître une opposition assez nette entre les hommes et les femmes. En France par exemple, les hommes ont des consommations plus importantes d'alcool et de produits d'origine animale : charcuteries, fromages et viandes. Par contre, les femmes déclarent des consommations plus importantes de produits d'origine végétale, et les produits d'origine animale peuvent globalement y être qualifiés de « plus blancs » : lait, yaourts, jambon blanc, poissons. Une analyse plus approfondie des déterminants de ces différences entre les hommes et femmes serait nécessaire pour préciser les parts relatives du biologique et du socioculturel.

<IT1> **Les métissages culinaires liés à la mondialisation**

La fin du XXe siècle est également marquée par l'accélération de la mondialisation et du développement de l'urbanisation qui éloignent les mangeurs des contraintes de leur environnement écologique. Le développement rapide des transports modifie l'offre par un élargissement des espèces dites « exotiques » disponibles et par une réduction des effets saisonniers. Les Français ont ainsi introduit dans leur répertoire alimentaire du maïs, du brocoli, des avocats, des kiwis et peuvent manger des fraises à Noël. Ils ont presque abandonné la

consommation de produits comme les choux et les navets qui constituaient une part importante des rations hivernales notamment des ruraux.

Les confrontations culturelles liées aux migrations, aux déplacements professionnels et de vacances, à la télévision et à internet se sont également développées. Elles ont contribué à réduire le poids culturel de produits (et surtout des recettes) qui étaient des symboles identitaires. Un développement des métissages culinaires peut s'observer. Par exemple, des recettes emblématiques de la gastronomie rurale française comme le pot au feu ont été largement remplacées par le couscous et la pizza en même temps que les restaurants asiatiques, mexicains, libanais, turcs... et les fast-foods se sont développés, surtout dans les espaces urbains. L'urbanisation croissante associée aux nouvelles formes de distribution et de restauration contribue également à favoriser ces effets de la mondialisation.

<IT1> **Le développement de l'urbanisation et l'éloignement des humains de la nature**

Au cours de leur longue histoire et jusqu'à la seconde moitié du XXe siècle, la majorité des humains a habité dans des zones rurales. L'urbanisation qui s'accroît rapidement éloigne les mangeurs de la nature et modifie leurs représentations et attitudes.

Les jeunes générations d'urbains ne vivent plus en permanence à proximité d'une flore et d'une faune vivante. Elles n'ont qu'une représentation abstraite des mécanismes des cycles de vie. Depuis leur enfance, elles achètent les aliments majoritairement préemballés dans les magasins et perçoivent donc les aliments comme les autres marchandises de grande consommation. Dans leurs représentations, le lien entre les aliments et la nature s'estompe. Par exemple, pour certains, le lait en boîte n'est pas perçu comme provenant des vaches. Et pour ceux qui font la liaison, ils pensent majoritairement que la lactation est permanente, sans supposer qu'elle est liée aux

gestations. La variabilité biologique, dont la périssabilité, n'est pas comprise et de plus est contraire à leurs attentes de standardisation.

Les animaux sont vus comme des familiers, amis de l'homme, selon une approche anthropomorphique où sont absentes les violences entre espèces pour assurer la survie. Les animaux ne sont plus alors perçus comme des fournisseurs potentiels de viande et le trouble classique des mangeurs face à la mise à mort des animaux s'amplifie. En France par exemple, le gibier disparaît des répertoires ainsi que les animaux qui deviennent familiers comme le cheval et le lapin.

Les mangeurs de viandes, historiquement zoophages (VIALLES N., 1987 ; FISCHLER C., 1990) deviennent sarcophages, c'est à dire ne veulent pas voir les liens entre les viandes et les animaux qui les fournissent. Dans ce contexte, les viandes rouges, dont l'image symbolisait le plus la vie et la force physique (le cheval par exemple), perdent leur caractère attractif au profit des viandes blanches (MECHIN C., 1997), des poissons et surtout des produits laitiers. Les morceaux identificateurs des animaux (comme les têtes, les pattes, les abats) disparaissent des assiettes et les préférences pour les muscles hachés ou cachés (type viande ou poisson pané) se développent. A défaut de comportement végétarien pur, ce nouvel attrait pour ces produits carnés "blancs" (n'ayant pas l'image du sang) et pour les produits d'origine végétale peut être considéré comme une sorte de néo-végétarisme.

Ce régime se rapproche des régimes traditionnels et les occidentaux, notamment les nutritionnistes, l'ont rapproché du régime méditerranéen, en particulier crétois. Si ces régimes se rapprochent dans leur composition, il faut bien noter que leurs déterminants sont très différents et qu'ils ne concernent pas les mêmes groupes sociaux. Le régime méditerranéen s'est constitué dans une zone de climat tempéré favorable au développement précoce de l'agriculture notamment de céréales. Le triptyque symbolique de ce régime (pain, vin, huile d'olive) est en grande partie le

résultat des conditions pédoclimatiques que les Égyptiens, les Grecs et les Romains ont su exploiter. Ce régime avec une forte proportion de pain, légumes et fruits est encore notable en France dans les fractions rurales et âgées de la population (LAMBERT J. L., 1987, 2009). C'est par contre dans les fractions aisées urbaines, et plus particulièrement chez les femmes, que se développe des nouveaux régimes moins carnés. Ils ne sont pas alors déterminés par les contraintes écologiques et économiques comme le régime méditerranéen. Ce sont des régimes volontaires, élaborés selon les nouvelles représentations diététiques et les discours nutritionnistes.

<IT1>La gestion des budgets temps et l'ère du prêt à manger

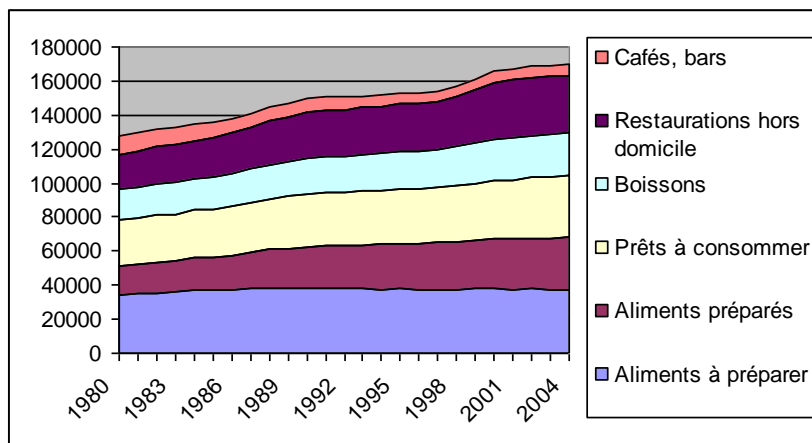
Pour les mangeurs, les modifications importantes de leur environnement technico-économique et socioculturel ont également modifié leurs modes de vie. Les évolutions des types d'activités sont partiellement conditionnées par les contraintes de temps. Les 24 heures quotidiennes se répartissent entre du temps contraint (repos et entretien du corps) et du temps « disponible ». Celui-ci se répartit entre des activités de production et des activités de consommations, dites de « loisirs ». Lorsque les revenus augmentent comme au cours de la seconde moitié du XXe siècle, le temps affecté aux loisirs est en continuelle progression. Pour une partie croissante de la population, la contrainte de temps disponible devient ainsi plus importante que celle des revenus.

Les comportements alimentaires s'insèrent dans l'ensemble des autres activités et sont ainsi déterminés par les contraintes spatio-temporelles liées à ces activités. Or même encore actuellement dans les pays les plus développés, pour manger, il ne faut pas seulement de l'argent, il faut également du temps car la plupart des produits alimentaires vendus ne sont pas directement mangeables (cf. La gestion du budget développée dans le chapitre sur Gary BECKER). Les mangeurs doivent donc finir la transformation de produits qu'ils achètent semi-finis. Ils sont ainsi

dans la même situation que lorsqu'ils confectionnaient leurs vêtements avant le développement du prêt à porter.

Pour assurer cette production domestique, il faut : des équipements et du travail, donc du savoir-faire, du temps disponible ou du temps que l'on accepte d'y consacrer. Cette activité est encore culturellement très majoritairement considérée comme un rôle féminin. Mais les femmes poursuivent plus leurs études. Elles cherchent une activité professionnelle pour se valoriser socialement et pour assurer leur autonomie financière (en liaison avec la croissance des divorces et du pourcentage de femmes célibataires). Ces femmes dites « actives » consacrent près de 2 fois moins de temps aux activités domestiques que les « femmes au foyer ».

Les acheteuses et préparatrices d'aliments sont alors de plus en plus intéressées par des aliments associant des services de conservation et de préparation que nous avons qualifiés de « prêt à manger » (par association avec le prêt à porter), et qui sont dénommés en anglais « convenience foods ». Dans les dépenses alimentaires, la part des produits bruts et nécessitant beaucoup de temps de préparation régresse au profit de celle des produits directement mangeables comme le montre les données françaises illustrées en figure 3.



Source : d'après INSEE, 2009

Figure 3 : Dépenses alimentaires françaises selon le degré de services associés aux produits (en millions d'euros 2000)

La croissance des niveaux de vie, le développement du salariat, la distance entre l'habitat et les lieux de production ainsi que l'évolution de la place et du rôle social des femmes sont des facteurs contribuant de manière cumulée à ce transfert de la production domestique alimentaire vers le système marchand. Celui-ci se traduit globalement par une régression de l'autoconsommation, une demande croissante de produits prêts à manger et une fréquentation croissante des diverses formes de restauration. Les évolutions de l'offre alimentaire (développement de l'industrie, nouvelles formes de distribution et de restauration) contribuent également aux modifications de ces comportements.

La seconde moitié du XXe siècle a vu le passage de la production domestique des vêtements aux achats de prêt-à-porter. Dans la même logique, au début du XXIe siècle, le prêt-à-manger remplace progressivement la cuisine domestique. Mais les cultures n'évoluent pas forcément au même rythme que le système technico-économique et que les modes de vie. Les normes se trouvent alors en décalage par rapport aux pratiques. Et les femmes qui sont encore sous l'emprise du modèle de la « mère au foyer » développent des sentiments de culpabilité. Dans les

déclarations des sondages, elles sous-déclarent donc leurs consommations d'aliments préparés alors que les statistiques de production, par exemple en France, montrent que les consommations de ces produits ont été multipliées par 7 au cours des 20 dernières années. L'éventail de ces produits est très large. Il semble néanmoins que leur composition comporte plus de produits d'origine végétale que de produits d'origine animale, car ces derniers sont plus coûteux.

La composition de cette partie de la consommation à domicile, de même que celle effectuée dans les diverses formes de restauration, est encore très mal prise en compte dans les données statistiques sur la consommation alimentaire. Il est ainsi fréquent de trouver des conclusions abusives sur la baisse de consommation d'aliments comme la viande, les légumes et les fruits. Celle-ci signifie seulement qu'une partie décroissante de ces produits est achetée sous forme brute. L'analyse de l'évolution de la composition des rations est donc délicate à partir des déclarations de consommation. Les statistiques provenant de producteurs et de distributeurs sont plus fiables sur ce point.

Comme les achats et les préparations, les prises alimentaires se réalisent dans le jeu de contraintes liées aux autres comportements : les activités de production (lieux, temps, rôles sociaux) et les activités non productives (repos, loisirs...) mais aussi en fonction des approvisionnements et des pratiques culinaires. Ces activités entraînent également des contraintes qui jouent un rôle déterminant (LAMBERT J.L., 2004) sur les contenus des prises alimentaires, sur leurs formes (espaces, temps, ustensiles, manières de table...) et sur leur sociabilité (prises individuelles ou collectives).

On observe notamment une réduction du temps consacré aux prises alimentaires. C'est particulièrement marqué pour les déjeuners des salariés lors de leurs jours de travail en semaine, mais la durée des repas se réduit également le week-end et lors des occasions plus festives.

Comme l'avait montré le statisticien ENGEL à la fin du XIXe siècle, lorsque le niveau de vie augmente, les mangeurs réduisent leur part de revenus consacrée à l'alimentation. Nous pouvons ajouter à cette analyse (appelée loi d'ENGEL par les économistes) que lorsque les mangeurs deviennent riches et dans les contextes d'abondance de nos sociétés actuelles, ils réduisent également, pour l'ensemble de leurs pratiques alimentaires, la ressource principale qui est le temps. Les grandes évolutions peuvent ainsi se résumer par le schéma de la figure 4.

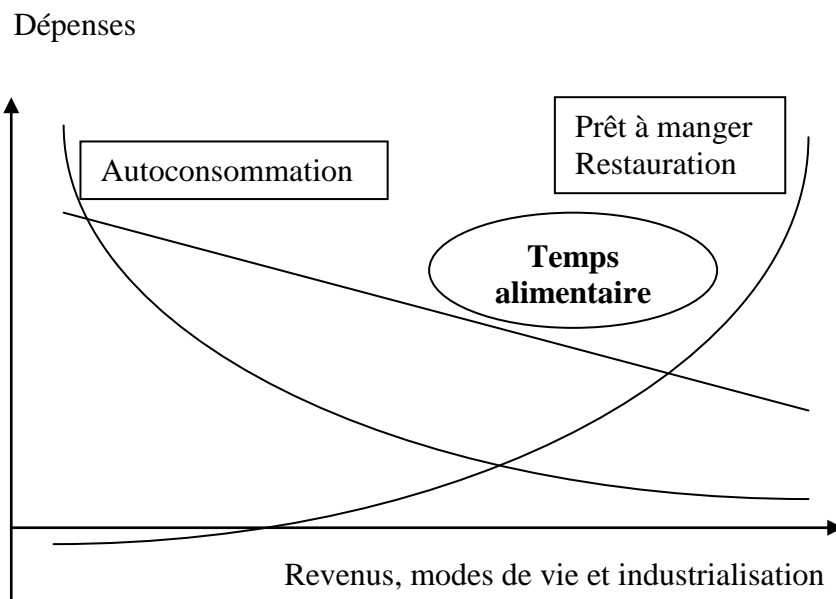


Figure 4 : Les évolutions des pratiques alimentaires et du temps consacré à l'alimentation.

Ce sont les jeunes mangeurs qui consacrent le moins de temps à leur alimentation. À ce propos, il est intéressant de rappeler que l'âge regroupe trois aspects. Elle détermine en premier lieu des caractéristiques physiologiques qui modulent partiellement les besoins nutritionnels. Elle correspond par ailleurs à des phases de cycles de vie auxquels sont associés des modes de vie : activités professionnelles, présence d'enfants. Mais dans des sociétés très changeantes comme les

sociétés modernes, l'âge illustre aussi les générations auxquelles correspondent des périodes historiques.

La consommation plus importante de légumes et de fruits chez les plus âgés (plus ruraux) renvoie ainsi à des habitudes prises dans des contextes d'autoconsommation importante des populations principalement rurales. A l'opposé, la consommation chez les plus jeunes (qui sont plus urbains) de snacks, viennoiseries, boissons sucrées, desserts lactés et de fast-foods est liée à l'apparition plus récente de ces produits en réponse aux évolutions des modes de vie.

<IT1> **Les interrogations du XXIe siècle**

Une partie de ces grandes évolutions des modèles alimentaires avait été repérée en France au début des années 1980 (LAMBERT J.L., 1987, p. 179 : « Un nouveau modèle de consommation alimentaire s'articule autour de 2 objectifs principaux : l'équilibre nutritionnel (« forme et bonne santé »), ainsi que la réduction des budgets monétaires et temporels que les unités socio-économiques de consommation consacrent à l'alimentation au profit des loisirs ». La réduction du temps se confirme bien pour la plus grande partie de la population. Mais pour l'instant, l'équilibre nutritionnel ne semble être une préoccupation que d'une fraction aisée et surtout féminine, pour des raisons autant esthétiques que sanitaires et c'est sans doute plus souvent de la norme déclarée que du comportement réel. A quelle vitesse ce modèle, que nous avons appelé « diéthétique » et que Jean-Pierre CORBEAU (2002, p. 121) a repris sous le nom de « gastrolastress », va-t-il se diffuser ?

La croissance économique très rapide du XXe siècle, basée sur une course à la consommation, s'est réalisée grâce à une modification importante des ressources naturelles. Initiée au début des

années 70, une interrogation sur la durabilité de ce modèle de développement se diffuse très rapidement au niveau mondial.

La gestion de l'énergie est une des questions majeures. Elle mérite une réflexion particulière dans le domaine alimentaire. Nous avons précédemment noté que les modes de vie des sociétés modernes industrialisées ont entraîné une très nette réduction des dépenses énergétiques (musculaires) des humains. Mais celle-ci s'est effectuée grâce à une consommation croissante d'énergie pour la mécanisation du travail, les voitures et le confort des habitats entre autres. Nous avons également noté les apports caloriques excessifs des rations d'une partie croissante de la population. De plus, dans les fractions de populations les plus riches, ces rations sont très carnées (donc par la transformation de végétaux en viande) avec des aliments comportant des services associés.

Globalement, les évolutions des attentes, voire des demandes explicites des mangeurs, sont très consommatrices d'énergie. Le rejet de la monotonie (qui entraîne la lassitude), s'accompagne d'une recherche de variétés et donc d'un élargissement des répertoires, rendus possibles par la mondialisation. Cela entraîne un accroissement des transports, des stockages et des emballages avec des coûts énergétiques associés. L'exigence croissante de sécurité sanitaire des aliments oblige les producteurs à développer les lavages, les traitements thermiques et les emballages. La recherche de faible prix des aliments entraîne la course à la productivité (consommation d'eau, d'engrais, de produits phytosanitaires), aux économies d'échelles (industrialisation : bâtiments, machines énergie, emballages...) et à la mondialisation. La réduction du temps consacré à l'alimentation est rendue possible par le développement de services associés aux aliments : préparation, portionnements, allongements de durée de vie, qui nécessitent des traitements thermiques, des emballages etc. En résumé donc, les mangeurs réduisent leurs propres dépenses énergétiques mais demandent des aliments de plus en plus dépensiers en énergie, fossile

notamment. Comme dans les autres domaines, l'analyse du bilan énergétique de l'alimentation va donc devoir être développée.

La consommation alimentaire renvoie également à de nombreuses autres questions concernant l'environnement et le développement durable. C'est le cas des ressources en eau pour la culture de nombreux végétaux et pour l'élevage des animaux. L'alimentation des mangeurs doit également intégrer des apports en eau potable. Ces divers besoins seront renforcés par le réchauffement climatique. La production de matières premières agricoles suppose des disponibilités d'espaces cultivables pour l'agriculture et l'élevage. Le développement récent de bioénergie (à partir de canne à sucre par exemple) vient en concurrence avec la production alimentaire. De même, l'extension croissante des espaces urbains et des espaces verts pour les loisirs grignote également les espaces cultivables. Le réchauffement climatique, quelle que soit son ampleur, va être source de désertifications et d'inondations qui réduiront également les espaces disponibles pour l'agriculture. La recherche de ces espaces pousse au développement de la déforestation, avec ses conséquences défavorables sur le réchauffement climatique, entre autres.

Ces nombreuses questions de développement durable rejoignent la préoccupation croissante de nourrir la population mondiale en 2050. La recherche de terres cultivables se fait sentir dans certaines zones géographiques et certains pays commencent à acheter des terres à l'étranger pour assurer leur auto approvisionnement alimentaire. Mais les agroéconomistes spécialisés rappellent qu'au niveau mondial le potentiel agricole peut être suffisant pour nourrir une population croissante, dans la mesure où les gains de productivité agricole peuvent être beaucoup augmentés. MAZOYER ET ROUDART (2009) résumant ainsi : « Pourtant, à l'horizon de 2050 et au-delà, toutes les agricultures du monde seront nécessaires pour répondre aux besoins, alimentaires et autres, de plus de neuf milliards d'humains. Un tel objectif est accessible d'un point de vue écologique et

technique. Sa réalisation dépendra fondamentalement de la capacité politique des humains à s'organiser pour rendre économiquement viable ce qui est écologiquement possible, techniquement réalisable et socialement souhaitable ». Mais les paysans pauvres des pays concernés ne pourront le faire que si les politiques mondiales des prix agricoles le permettent.

Tant que les humains étaient des nomades, ils se déplaçaient vers des zones plus favorables lorsqu'ils n'avaient plus suffisamment d'alimentation pour survivre dans leur environnement. Avec la sédentarisation et la définition de territoires (protégés par la propriété privée et militairement), les migrations sont devenues plus limitées. Les populations riches, qui ont squatté les zones géographiques les plus favorables et qui sont en grande partie responsables des dérèglements climatiques, accepteront-elles de partager ces zones avec les populations qui cherchent à migrer parce qu'elles ne peuvent plus survivre où elles habitent ?

De nombreux observateurs semblaient considérer que la préoccupation alimentaire des sociétés modernes était passée de la question quantitative à la recherche du qualitatif. Mais au niveau mondial, ces deux aspects semblent devoir perdurer encore longtemps. La sécurité alimentaire est encore un problème majeur pour 1 milliard d'humains qui souffrent de malnutrition. Alors que la sécurité sanitaire des aliments est bien assurée pour les populations les plus riches, où un nombre croissant de mangeurs (déjà 1 milliard) ont des régimes alimentaires excessifs.

<BIBLIOGRAPHIE> **Bibliographie :**

CORBEAU J.P., POULAIN J.P., *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Paris, Privat, 2002. - FISCHLER C., *L'omnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990. - FAO, en ligne : http://www.fao.org/index_fr.htm (dernière consultation le 15/09/2009). - HEBEL P. & LAMBERT J.L., *L'alimentation des Français. Quelle place pour les viandes aujourd'hui ?*, Paris, CIV, 2009.

- INSEE, en ligne : <http://www.insee.fr/fr/bases-de-donnees/> (dernière consultation le 10/09/2009). - LAMBERT J.L., *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, Paris, Lavoisier Tec&Doc, 1987. - LAMBERT J.L., Modes de vie et comportements alimentaires dans notre société actuelle, Colloque *Des aliments et des hommes. Entre science et idéologie, définir ses propres repères*, Institut Français de Nutrition, Paris, 8 et 9 décembre 2004. - LAMBERT J.L., BATALHA M., SPROESSER R., LAGO DA SILVA A., LUCCHESI T., As principais evolucoes dos comportamentos alimentares : o caso da França, in *Revista de Nutricao, Brazilian Journal of Nutrition*, PUC Campinas, 2005, n° 18, Tome 5, pp. 577-591. - LAMBERT J.L., Typologie des mangeurs, in *Baromètre Santé Nutrition 2008*, Paris, INPES, 2009, chapitre 12. - MALASSIS L., PADILLA M., *Typologie mondiale des modèles de consommation alimentaire*, Montpellier, ENSA-INRA-IAM, 1982. - MAZOYER M., ROUDART L., Histoire des agricultures, Encyclopaedia universalis, 2009. - MONTANARI M., *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, éditions du Seuil, 1995. - MORIN E., *Le paradigme perdu : la nature humaine*, Paris, éditions du Seuil, 1973. - MECHIN C., La symbolique de la viande, in *Le mangeur et l'animal, Autrement*, 172, pp. 121-134, 1997. - PNNS, *La santé vient en mangeant. Le guide alimentaire pour tous*, Paris, INPES, 2002. - POULAIN J.P., *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF, 2002. - SPROESSER R., NOVEAS A.L., BATALHA M., LAMBERT J.L., LIMA FILHO D.O., *Perfil do consumidor brasileiro de carne bovina e de hortaliças*, XLIV Congresso da Sociedade Brasileira de Economica e Sociologia Rural, UNIFOR, Fortaleza, Brésil, 23-27 juillet 2006. - VIALLES N., *Le sang et la chair - Les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, Maison des sciences de l'homme, 1987.

<SIGNATURE>**Jean Louis LAMBERT**