

Les conduites alimentaires comme reflets de la mondialisation : tendances d'ici 2030

L'exercice *MOND'Alim 2030*, piloté par le Centre d'études et de prospective, vise à caractériser la phase de mondialisation actuelle et à documenter les principales dynamiques à l'œuvre. Un de ses chapitres est consacré aux conduites alimentaires. Cette note dégage les caractéristiques et tendances de leur mondialisation, qu'elles soient installées depuis de nombreuses années ou seulement émergentes : convergence des équilibres de la ration alimentaire, diffusion et réinterprétation de produits et de plats, nature de plus en plus individuelle et intercalaire de l'alimentation, etc.

De prime abord, l'association des termes « alimentation » et « mondialisation » évoque souvent une diffusion large de denrées venues du monde entier, au défi de toute saisonnalité, ou la crainte d'une standardisation, voire d'une « américanisation » de nos assiettes. Pour dépasser ces idées communes, l'analyse conduite dans le cadre de la prospective *MOND'Alim 2030*¹ a cherché à prendre en considération la diversité de la question alimentaire tout en se gardant d'une approche trop eurocentrée. Pour ce faire, les principales dynamiques (interactions, convergences, divergences, diffusions, hybridations, etc.) ont été identifiées.

Il ne s'agissait pas de décrire l'alimentation dans le monde, mais de décrypter les processus de mondialisation de l'alimentation. De même, la question de la sécurité alimentaire n'était pas centrale, sachant qu'elle est bien documentée par ailleurs. Pour les individus comme pour les sociétés, le fait alimentaire recouvre des dimensions plus larges que les seuls enjeux nutritionnels et la nécessité de prises alimentaires régulières : l'alimentation est multifonctionnelle et multidimensionnelle (processus biologiques, valeurs hédonistes, besoins sociaux, etc.). La réflexion prospective a donc surtout considéré les *conduites alimentaires*, c'est-à-dire les consommations (produits, quantités, etc.), les pratiques (modes d'approvisionnement,

de préparation, etc.) et les représentations (connaissances, valeurs, images associées).

La mondialisation des conduites alimentaires a différents moteurs, parmi lesquels l'essor général du travail salarié, le recours croissant au marché pour les approvisionnements (en milieu urbain mais également rural²), la féminisation des sociétés, le vieillissement de la population ou encore la moyennisation de la stratification sociale. À l'échelle mondiale, les couches moyennes urbanisées présentent des traits spécifiques communs (statuts, professions, valeurs de référence, mobilité sociale, trajectoires) et, dans les pays émergents, aspirent à des niveaux de consommation et de vie proches des couches moyennes occidentales³. En augmentation, leur part dans la population totale devrait atteindre les deux tiers en 2030 (soit 4,9 milliards de personnes, localisées pour près de 70 % d'entre elles en Asie), contre environ un quart en 2009⁴ (figure 1). Vectrices de changements sociétaux significatifs, ces couches moyennes urbanisées sont considérées ici comme les révélateurs de la mondialisation des conduites alimentaires. Deux autres hypothèses structurantes ont également été posées : l'évolution de ces conduites accompagne celle des modes de vie et reflète des mutations sociales plus profondes ; la place de l'alimentation évolue

dans le quotidien des individus (autrefois prépondérante, elle devient de plus en plus subordonnée par rapport à d'autres activités et aspirations).

Cette note reprend les principales tendances de la mondialisation des conduites alimentaires à 2030. La convergence des grands équilibres de la ration, la diffusion et la réinterprétation de produits et de plats sont ainsi abordées, ainsi que le caractère de plus en plus intercalaire et individualisé de l'alimentation, et enfin l'émergence à l'échelle mondiale d'enjeux partagés par les mangeurs. Le lecteur intéressé pourra se reporter au chapitre 1 de l'ouvrage *MOND'Alim 2030* pour approfondir ces aspects ou d'autres.

1. Centre d'études et de prospective, 2017, *MOND'Alim 2030. Panorama prospectif de la mondialisation des systèmes alimentaires*, La Documentation française, 230 pages : <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/catalogue/9782110103314/index.shtml>.

2. Bricas N., Tchamda C., Mouton F. (eds), 2016, *La consommation alimentaire en Afrique de l'Ouest, au Cameroun et au Tchad. Enseignements de 10 ans d'enquêtes auprès des ménages*, AFD.

3. Damon J., 2014, « Le marché des classes moyennes dans les pays émergents : quelle réalité ? Quelles opportunités ? », *Collection « International »* n° 25, CCI Paris Île-de-France.

4. Kharas H., 2010, *The emerging middle class in developing countries*, OECD development centre, Working Paper No. 285.

1 – Convergence des grands équilibres de la ration

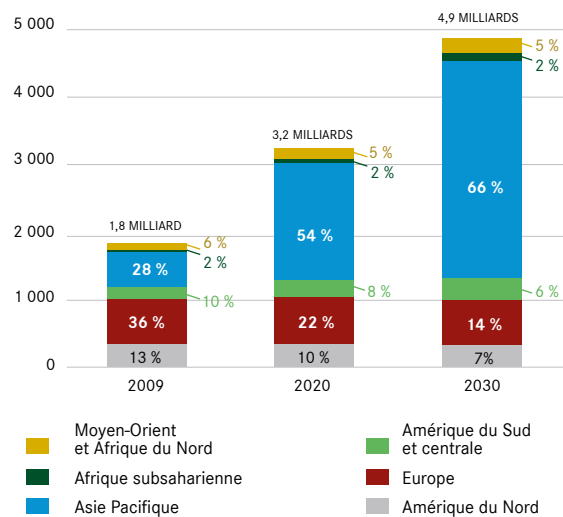
De 1960 à 2016, la disponibilité alimentaire moyenne, à l'échelle du monde, est passée d'environ 2 190 kcal/pers/jour à 2 870 kcal, croissance qui va se poursuivre dans les années à venir⁵ (figure 2). Les transitions nutritionnelles nationales portent la convergence des grands équilibres de la ration : avec l'amélioration du niveau de vie, les quantités consommées augmentent, puis la structure de la ration évolue (accroissement fort de la part des lipides, diminution de celle des glucides, remplacement partiel des protéines végétales par des protéines animales - figure 3). Très avancées dans les pays les plus développés, ces transitions se font à des vitesses et des pas de temps variables. Par exemple, la transition nutritionnelle française s'est déroulée en deux étapes distinctes, au cours des XIX^e et XX^e siècles, alors que celle de la Chine, d'ampleur comparable, se caractérise par la superposition des deux étapes en moins de cinquante ans⁶. Au-delà de ces convergences, des diversités se maintiennent entre grandes régions, entre pays, y compris de même niveau de développement économique, voire au sein d'un même pays. Les contextes locaux (culturels, politiques) jouent un rôle important, comme par exemple au Japon (forte consommation de poisson et produits de la mer) ou en Inde (poids du végétarisme).

Les produits animaux sont particulièrement révélateurs de ces évolutions (figure 4) : de 1961 à 2011, la consommation mondiale de produits carnés (volaille, porc et bœuf pour l'essentiel) est passée d'environ 23 kgec/pers/an à 42 kg, celle de poisson et produits de la mer d'environ 9 kg de poids vif/pers/an à 21 kg, et celle de lait d'environ 75 kg à 91 kg. Les pays émergents ont porté ces évolutions, alors que les pays les plus développés connaissent un tassement, voire

une diminution de la consommation de produits carnés. D'ici 2030, la croissance de ces consommations devrait se généraliser, avec une poursuite de l'augmentation de la demande en viande de volaille (+ 170 %) pour toutes les régions, et une diminution de celle en viande bovine et en lait partout, sauf

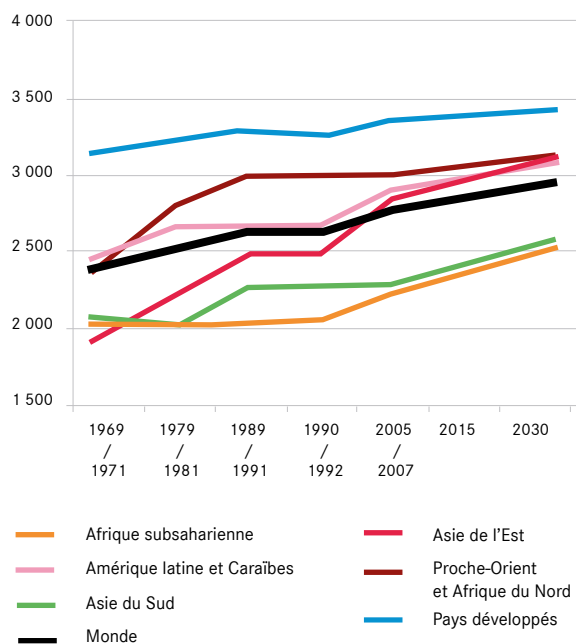
en Asie de l'Est et dans le Pacifique. L'Asie du Sud-Est, la Chine (viandes porcines et de volaille, lait) et l'Inde (viande de volaille, œufs, produits laitiers) seront des moteurs importants⁷. La consommation mondiale de produits de la mer (figure 5) devrait, quant à elle, s'établir à 152 millions de tonnes en

Figure 1 - Les couches moyennes : nombre d'individus par grandes régions en 2009, 2020 et 2030



Source : Kharas H., 2010, *The emerging middle class in developing countries*, OECD development centre, Working Paper No. 285

Figure 2 - Consommations alimentaires moyennes (kcal/pers/jour) de 1969-71 à 2030



Source : Alexandratos N., Bruinsma J., 2012, *World agriculture towards 2030/2050: the 2012 revision*, ESA Working paper No. 12-03, Rome, FAO

5. En 2030, cette disponibilité s'établirait à environ 2 960 kcal/pers/jour, selon des travaux publiés en 2012 (Alexandratos N., Bruinsma J., 2012, *World agriculture towards 2030/2050: the 2012 revision*, ESA Working paper No. 12-03, FAO).

6. Combris P., 2015, « Les transitions nutritionnelles et leurs déterminants », dans Esnouf C., Fioramenti J., Laurieux B. (dirs.), *L'alimentation à découvert*, CNRS Éditions.

7. FAO, 2011, *Mapping supply and demand for animal-source foods to 2030*, Animal Production and Health Working Paper No. 2.

8. Banque mondiale, 2013, *Fish to 2030, Prospects for Fisheries and Aquaculture*, World Bank Report Number 83177-GLB, Agriculture and environmental services discussion paper 03.

2030⁸. Toutefois, dans les années à venir, divers défis seront de plus en plus prégnants (prix d'achat pour le consommateur, questions environnementales, nutritionnelles et de santé, problèmes sanitaires, éthiques, etc.), en particulier pour les produits carnés, tout comme la question de la place des sources

alternatives de protéines dans les régimes alimentaires.

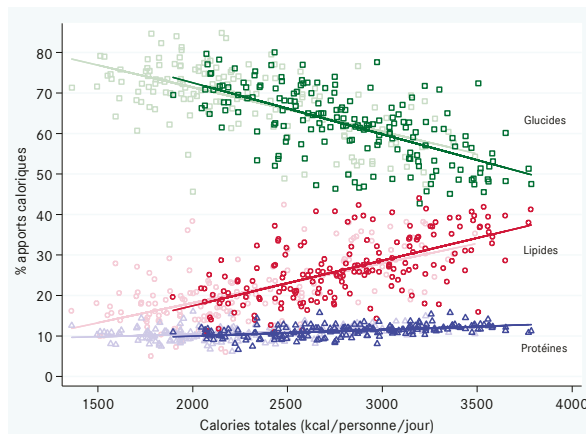
L'évolution des enjeux nutritionnels va de pair avec les tendances précédentes. Sur les dernières années, la proportion de la population mondiale en insécurité alimentaire quantitative diminue, en

particulier en Amérique latine, Asie de l'Est et du Sud-Est : 785 millions de personnes étaient concernées en 2015, soit 21 % de moins par rapport aux années 1990-1992⁹. La population touchée en Afrique centrale et de l'Ouest est cependant en augmentation. D'ici 2030, les problématiques nutritionnelles mondiales vont perdurer en se transformant autour de deux axes majeurs : les carences nutritionnelles, d'une part, les maladies liées à l'augmentation mondiale du nombre de personnes en surpoids¹⁰, d'autre part. Des transitions nutritionnelles plus rapides se traduisent notamment par la coexistence de phénomènes de malnutrition et de surpoids et obésité, de nombreux pays se trouvant alors confrontés au phénomène du « double fardeau ». De nouveaux défis alimentaires sont donc posés, qui seront inscrits sur l'agenda international comme grandes causes mondiales dans les prochaines années.

9. IFPRI, 2015, *Global Nutrition Report 2015. Actions and accountability to advance nutrition & sustainable development* ; FAO, 2015, *L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde 2015*.

10. En prolongeant les tendances actuelles, la moitié de la population mondiale serait en surpoids ou obèse en 2030 : Kelly T., Yang W., Chen C.S., Reynolds K., He J., 2008, « Global burden of obesity in 2005 and projections to 2030 », *International Journal of Obesity* (2008) 32, pp. 1431-1437.

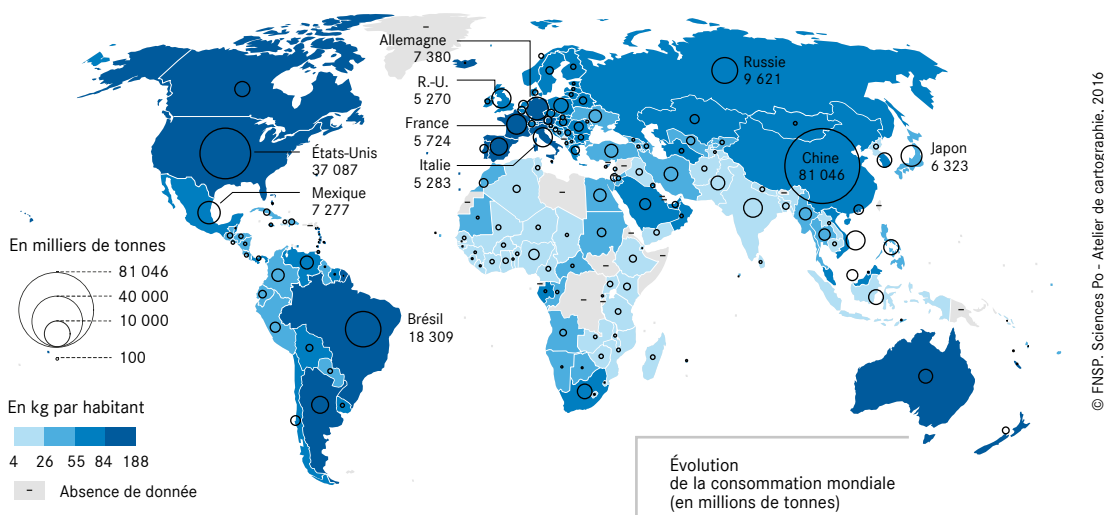
Figure 3 - Structure des apports énergétiques : Monde, 1961-63 et 2009-11



Pour une date donnée, la structure des apports énergétiques de chaque pays est représentée par trois points (pourcentages des apports caloriques par les glucides, les lipides, les protéines). Les points en transparence correspondent à la période 1961-63.

Source : Combris P., d'après FAOSTAT

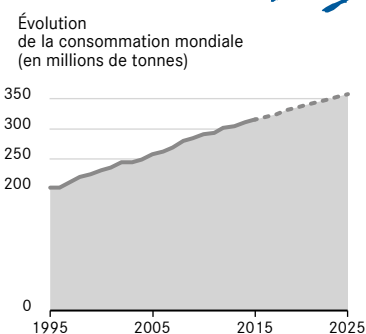
Figure 4 - Consommation de viande, 2011



Répartition par type de viande (en % de la consommation totale)

	Porc	Volaille	Bovin	Autre
Asie de l'Est	60	24	10	7
Europe	45	29	20	6
Am. du Nord	24	43	31	1
Am. du Sud	14	45	39	2
Afrique subsaha.	8	56	27	9
Asie du Sud	3	45	34	18
Afrique du Nord	0	38	34	28

Source : FAO, <http://faostat3.fao.org>



© FNISP, Sciences Po - Atelier de cartographie, 2016

2 – Diffusion et réinterprétation des produits, recettes et plats

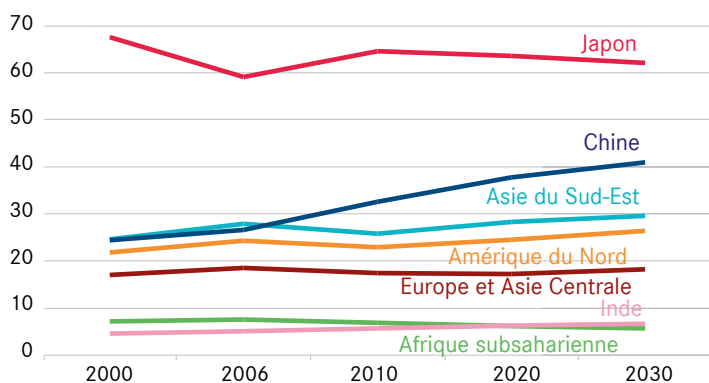
La diffusion des produits alimentaires est un phénomène ancien qui accompagne le développement des échanges et du commerce (encadré 1). L'industrialisation des systèmes alimentaires repose sur l'essor, notamment,

des entreprises agroalimentaires, de la distribution et de la restauration hors foyer. Elle s'est traduite, depuis plusieurs décennies, par la commercialisation à grande échelle de produits transformés. Ils répondent en particulier aux attentes d'un consommateur urbain (qualité sanitaire, conservation, praticité, disponibilité, etc.), et leur

fabrication repose sur une standardisation accrue des matières premières, ingrédients et produits alimentaires intermédiaires, la création de diversité et de complexité n'intervenant que dans les étapes ultérieures de transformation¹¹. S'ils représentent 85 à 90 % de la dépense alimentaire des ménages des pays les plus riches, leur consommation se développe aussi dans les autres pays. Cette tendance de fond à la diffusion de produits « globaux » s'accompagne de celle de goûts et de saveurs, portés par des marques présentes à l'échelle mondiale. Toutefois, ces produits sont souvent adaptés aux contextes locaux par les entreprises, mais aussi réappropriés par les mangeurs en fonction des cultures, habitudes, modes de vie, associations avec des spécificités locales (condiments, sauces par exemple).

L'urbanisation, l'allongement des chaînes alimentaires, l'offre de produits préemballés, plus complexes et diversifiés entraînent, pour les mangeurs, une augmentation de la

Figure 5 - Évolution de la consommation en produits de la mer par grandes régions (kg de poids vif/pers/an)



Source : Banque mondiale, 2013, *Fish to 2030, Prospects for Fisheries and Aquaculture*, World Bank Report Number 83177-GLB, Agriculture and environmental services discussion paper 03

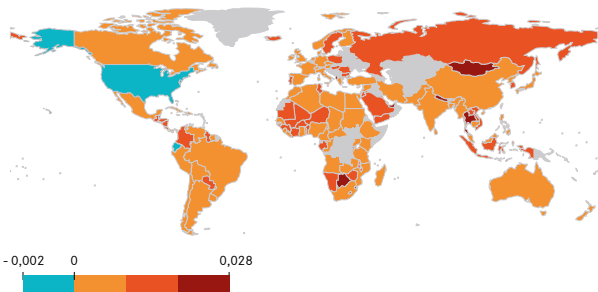
11. Dessaux P. A., 2015, « Naissance et triomphe de l'industrie agro-alimentaire (XIX^e - XXI^e siècles) », dans Esnouf C., Fioramenti J., Laurieux B. (dirs.), *L'alimentation à découvert*, CNRS Éditions.

Encadré 1 – Homogénéisation des produits consommés au niveau mondial, diversification au niveau local : l'exemple des espèces végétales

Les espèces végétales cultivées (figures 6 et 7) sont une illustration intéressante de cette tendance. L'étude de l'importance relative des différentes plantes cultivées dans les approvisionnements nationaux sur 50 ans montre, d'une part, une diversification de ces approvisionnements pour chaque pays et, d'autre part, une

homogénéisation au niveau mondial (et donc une perte globale de diversité des plantes consommées). Ainsi, se sont diffusés le blé et le soja, alors que la part du manioc et du sorgho a régressé.

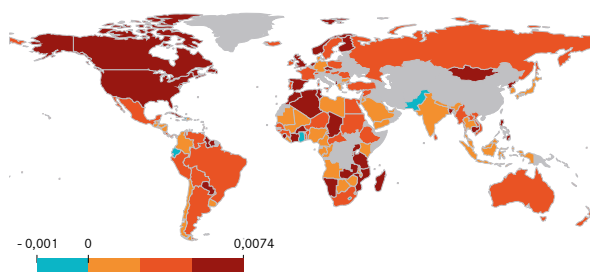
Figure 6 – Évolution de la diversité des cultures disponibles pour l'alimentation, de 1961 à 1999



Ce gradient de couleur illustre l'évolution plus ou moins rapide de la diversité des productions végétales disponibles pour l'alimentation dans chaque pays. En bleu, les pays ont vu décroître cette diversité. La part des cultures a été calculée par rapport aux calories.

Source : Khoury C., Bjorkman A.D., Dempewolf H., Ramirez-Villegas J., Guarino L., Jarvis A., Rieseberg L.H., Struik P.C., 2014, « Increasing homogeneity in global food supplies and the implications for food security », *PNAS*, vol. 111 n° 11

Figure 7 – Vitesse de convergence (ou de différenciation) de la composition en cultures pour chaque pays par rapport à la composition moyenne mondiale, de 1961 à 1999



Ce gradient de couleur illustre la convergence plus ou moins rapide de la composition en productions végétales pour chaque pays, par rapport à la composition moyenne mondiale. En bleu, les pays ont vu leur composition diverger. La part des cultures a été calculée par rapport aux calories.

Source : Khoury C. *et al.*, *op. cit.*

distance avec les produits alimentaires. Cette distanciation peut être physique (éloignement géographique), économique (multiplication du nombre d'intermédiaires), cognitive (perte de connaissances sur l'origine du produit) ou encore politique (perte de maîtrise du système alimentaire)¹². Les consommateurs doivent alors faire évoluer leurs pratiques d'évaluation de la qualité des denrées, qui deviennent de plus en plus indirectes, s'appuient sur des intermédiaires, etc¹³. Les qualités attendues varient selon les lieux, les cultures, les individus, voire d'un moment à l'autre pour une même personne. À l'échelle mondiale, les vecteurs d'informations se multiplient et s'entremêlent, la traçabilité et la confiance devenant des enjeux de plus en

plus prégnants. En réaction à cette distance croissante, les consommateurs, en particulier les couches moyennes urbanisées, vont rechercher de nouvelles proximités : circuits courts de commercialisation, agriculture urbaine, commerce équitable, productions de terroir, gouvernance locale des systèmes alimentaires¹⁴.

Par le biais notamment des migrations, des échanges culturels et touristiques, la diffusion mondiale concerne également les mets, les goûts, les saveurs. Leur réinterprétation locale est plus forte que pour les produits industriels, et ils se transforment en « concepts de plats »¹⁵, comme l'illustre l'exemple de la pizza, plat d'assemblage le plus consommé dans le monde. Ces mets

sont ethnicisés et réinventés sur les lieux de consommation, par les saveurs associées, les ingrédients, la présentation, le moment de consommation, etc.

In fine, à l'horizon 2030, standardisation et diffusion de « produits globaux » seront toujours présentes, assorties d'une différenciation locale plus importante. Si l'éloignement physique devrait peu augmenter entre le mangeur et le produit, les autres éléments de distanciation seront eux certainement renforcés. La tendance à l'accroissement de la diversité des produits consommés et des plats va se poursuivre, dans un dialogue constant entre local et mondial, sous l'influence de divers facteurs (économiques, culturels, normatifs, etc. - encadré 2).

Encadré 2 - Une patrimonialisation de plus en plus forte

Des enjeux divers (culturels, économiques, diplomatiques, etc.) se nouent autour du patrimoine et de l'excellence alimentaires. Qu'il s'agisse de protéger ce qui est en train de disparaître (ou a disparu), ou de donner de nouveaux atouts (touristiques par exemple) à des pratiques ou productions existantes, les démarches de patrimonialisation vont s'intensifier dans les années à venir. Une mise en concurrence accrue des traditions comme des innovations gastronomiques va se produire au niveau mondial. Ces dynamiques peuvent être reliées à un développement du tourisme (croissance prévue de 3,3 % par an en moyenne de 2010 à 2030¹⁷ - figure 8), au recours à des dispositifs mondiaux de protection (ex. de l'inscription

au patrimoine immatériel de l'Unesco) et de hiérarchisation (ex. des classements de restaurants).

Plus largement, les modèles alimentaires nationaux et locaux connaissent schématiquement deux tendances concomitantes :

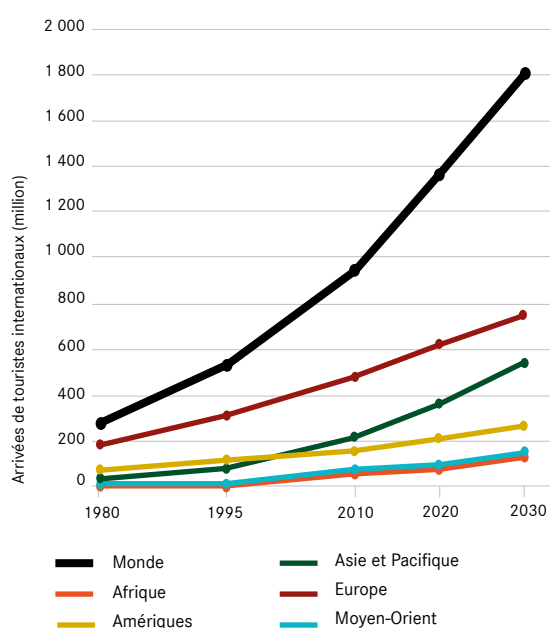
- dans des États-nations relativement jeunes, des modèles se construisent, qui font partie de l'élaboration d'une identité commune avec, dans certains cas, l'invention ou la réinvention d'une tradition alimentaire ;
- des modèles installés de longue date s'érodent progressivement, en lien avec un certain affaiblissement des normes communes. Si de nouvelles règles peuvent émerger, elles n'ont toutefois pas la même force que les anciennes.

3 - Une alimentation de plus en plus intercalaire et individuelle

Les sociétés, surtout européennes, sont marquées par une accélération sociale¹⁶, liée aux mutations technologiques, à l'évolution de la structure des emplois (tertiarisation), à l'urbanisation et à la montée des couches moyennes. L'exigence de rapidité imprègne les conduites alimentaires. De plus, l'accès régulier et facilité à des produits sûrs, sains, diversifiés, faciles d'utilisation, etc., fait rétrograder l'alimentation dans l'ordre des priorités sociales : elle reste indispensable au quotidien mais devient subordonnée à d'autres considérations (travail, loisirs, etc.) et donc intercalaire.

Par ailleurs, les évolutions des modes de vie amplifient la tendance à l'individualisation : les acteurs revendiquent de plus en plus une autonomie par rapport aux règles sociales et culturelles portées par les institutions (famille, profession, religion). Leurs choix sont à la fois empreints de libertés et de contraintes¹⁸ : le mangeur est responsable de ses décisions alimentaires et de leurs conséquences pour lui-même, pour la société de manière générale et pour les générations

Figure 8 - Le tourisme international par région de destination, de 1980 à 2030



Source : Organisation mondiale du tourisme, 2014, *Faits saillants du tourisme*

12. Bricas N., Lamine C., Casabianca F., 2013, « Agriculture et alimentations : des relations à repenser ? », *Natures Sciences Sociétés*, n° 21.

13. Figuié M., Bricas N., 2014, « Faire ses courses au Vietnam aujourd'hui : quand les supermarchés touchent aux sens », *Anthropology of food*, <http://aof.revues.org/7445>.

14. Bricas N. et al., *op cit*.

15. Fumey G., 2007, « La mondialisation de l'alimentation », *L'information géographique*, 71-2.

16. Rosa H., 2010, *Accélération. Une critique sociale du temps*, La Découverte.

17. Organisation mondiale du tourisme, 2014, *Faits saillants OMT du tourisme*.

18. Fischler C., 2013, *Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain ?*, Odile Jacob.

futures. Demain, ces transformations vont se généraliser à l'ensemble des métropoles, la mondialisation jouant un rôle de diffuseur et d'accélérateur. Elle se manifeste ici sous plusieurs registres : la concomitance dans les évolutions des mangeurs, la diffusion de pratiques, l'imitation et la transposition de modes de vie étrangers.

Si les temps alimentaires (achats, préparation, consommation) sont variables selon les pays, les cultures, les individus, plusieurs facteurs concourent à leur diminution : diffusion mondiale du modèle de la grande distribution, diminution du temps de confection des repas, offre de produits pré-préparés, modernisation et diffusion mondiale de l'électroménager, développement de la restauration sur le lieu de travail ou à proximité. Si la restauration hors domicile n'a rien de nouveau, le « prêt-à-manger » est aujourd'hui au cœur de nombreuses innovations, avec une offre repensée en lien avec les attentes évolutives des consommateurs. De plus, là où la grande distribution est implantée de longue date, des tendances parfois contradictoires se développent (dévalorisation du « centre commercial » chez les nouvelles générations,

recherche de gain de temps, achats dématérialisés, etc.), qui pourraient vite concerner les grands pays émergents. Tout ceci entraînera une diversification des formes d'approvisionnement et des rapports au temps différenciés.

Les temps de consommation et la répartition des prises alimentaires au cours d'une journée varient à l'échelle mondiale¹⁹. Toutefois, une tendance au fractionnement des temps alimentaires se développe, en particulier dans les pays caractérisés par le synchronisme des moments alimentaires quotidiens : allègement de la structure des repas, augmentation des consommations hors domicile, effets du caractère intercalaire de l'alimentation et de l'accélération des rythmes de vie. Avec la multiplication et la diversification des temps sociaux, les occasions de manger revêtent des caractères de plus en plus variés : en découle une différenciation des horloges alimentaires, qui devrait concerner un nombre croissant de mangeurs d'ici 2030.

L'individualisation se traduit, quant à elle, par un renforcement des particularismes alimentaires, tendance forte à 2030. Si elle n'est pas nouvelle, l'adoption d'une alimentation particulière (ex. sans gluten, végétarisme, etc.) relève aujourd'hui d'une décision personnelle. Elle est affirmée, revendiquée par les individus, notamment lors de situations de commensalité. Très hétérogènes, d'ordre sanitaire ou médical, éthique, politique ou religieux, ces « alimentations particulières »²⁰ sont associées à des communautés qui peuvent s'affranchir des frontières géographiques, sont plus sujettes aux modes et donc réversibles. Des évolutions de l'offre et des habitudes de consommation appuient cette

individualisation. Par ailleurs, le retour aux « fondamentaux » est ici une co-tendance importante : pour des individus ou des groupes sociaux, il ne s'agit pas tant de renouer avec une tradition que d'en choisir certaines références. La pratique ancestrale est alors « sortie de son contexte historique et géographique, et instrumentalisée dans le cadre d'un projet contemporain »²¹.

4 – Des enjeux de plus en plus partagés entre mangeurs

À l'échelle mondiale, émergent et se consolident des enjeux de plus en plus partagés par les mangeurs, notamment par les fractions supérieures des couches moyennes urbanisées (encadré 3). Ces nouvelles priorités données à l'alimentation se traduisent de diverses façons dans les pratiques individuelles et collectives. C'est l'agrégation de la diversité de ces expressions qui est porteuse d'un effet de masse à l'échelle globale, vectrice, d'ici 2030, de changements importants dans les comportements, les modes de vie et les systèmes alimentaires. Citons, par exemple, la consommation mondiale de produits biologiques.

Si alimentation et santé sont intimement liées, le poids de la deuxième dans les représentations de la première varie selon les cultures²². Toutefois, différents facteurs favorisent un vaste mouvement mondial de diététisation de l'alimentation, qui s'amplifiera d'ici 2030 :

- l'individualisation, la responsabilisation et la montée en compétences diététiques du mangeur;

- l'augmentation de la prévalence des maladies non transmissibles liées à l'alimentation, accompagnée du

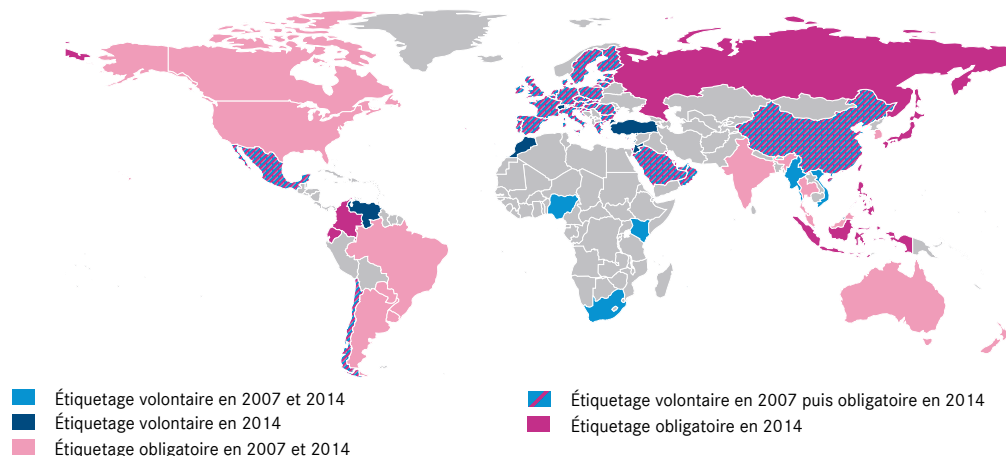
19. Repas rapides et prises alimentaires hors repas en Amérique du Nord, Europe du Nord, Australie, Amérique centrale ; repas constitués, avec peu ou pas de prises alimentaires en-dehors en Europe, Russie, Afrique du Sud, moitié est de l'Amérique du Sud ; prises alimentaires multiples, non considérées comme du grignotage en Afrique, Asie, moitié ouest de l'Amérique du Sud (Fumey G., Etchevarria O., 2009, *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*, Éditions Autrement).

20. Fischler C., *op cit.*

21. Ascher F., 2005, *Le mangeur hypermoderne*, Odile Jacob.

22. Fischler C., Masson E., 2007, *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Odile Jacob.

Figure 9 - Développement des étiquetages nutritionnels, volontaires et obligatoires, entre 2007 et 2014



L'étiquetage volontaire correspond à la situation où le pays fournit des lignes directrices pour la mise en place volontaire d'un étiquetage nutritionnel.

Source : European Food Information Council, 2015, *Global Update on Nutrition Labelling. Executive Summary*

développement et de la diffusion, par les institutions internationales et nationales, d'outils variés pour inciter les individus à modifier leurs comportements (taxes, communication et éducation, encadrement de l'information sur les produits - figure 9, etc.);

- l'évolution des connaissances scientifiques (relations entre gènes, aliments et métabolisme par exemple), qui permet d'envisager des solutions pour diminuer les risques de maladies chroniques liées à la malnutrition, et de préciser le facteur individuel dans leur survenance (nutrigénomique).

Notons ici l'affirmation de discours « antihygiéniques », en opposition à cette tendance et aux prescriptions de comportements alimentaires « sains »²³.

Autres sujets montants, le « local » et l'« environnemental » : leur prise en compte dans les comportements revêt une diversité de formes, dans certains cas en réaction aux excès réels ou perçus de la mondialisation. En réponse à la distanciation croissante, certains consommateurs cherchent à mieux contrôler leur alimentation, par le biais d'achats porteurs de valeurs éthiques, environnementales, locales, etc., voire en contribuant à la mise en place ou au développement de ces offres. Si l'intérêt pour des produits alimentaires à origine géographique connue n'est pas récent, se développe depuis plusieurs décennies un attrait pour les produits et circuits alimentaires locaux rapprochant physiquement et/ou cognitivement production primaire et consommation. Une grande diversité d'initiatives existe (commerce équitable, mouvement *Slow*

*Food International, Community-Supported Agriculture*²⁴, économie collaborative, etc.) : si elles restent concentrées dans les pays les plus développés, on peut envisager demain leur multiplication à l'échelle mondiale, en particulier en milieu urbain. Toutefois, ce positionnement du « local » dans le « global » pourrait déboucher sur la constitution d'un segment de marché comme un autre, perdant sa dimension critique de la globalisation²⁵. Par ailleurs, de plus en plus de villes et de régions s'impliquent dans la construction d'initiatives locales et d'identités alimentaires, l'objectif étant de mettre en mouvement et d'affirmer des territoires, voire de promouvoir la démocratie locale.

De diverses natures, les problématiques environnementales liées à l'alimentation sont de plus en plus prégnantes à l'échelle mondiale. Par exemple, le marché des produits d'alimentation « verts » se développe rapidement en Chine : inexistant au début des années 2000, il répond à une demande citadine, poussée par des exigences sanitaires²⁶. Ces préoccupations se traduisent par des évolutions de comportements, et différents dispositifs sont mis en œuvre pour inciter les individus à un changement de pratiques (labellisation de produits, évolution des modes de production, etc.). Si cette tendance est structurelle dans certains pays, elle reste émergente dans d'autres. Même si les enjeux globaux autour de l'évolution des régimes et des pratiques alimentaires se posent de plus en plus ouvertement, cette tendance pourrait connaître une inversion ou un affaiblissement d'ici 2030, et ce pour diverses raisons : importance accordée au prix des produits, arbitrages entre différents aspects de la qualité de ces produits, concurrence entre labels, etc.

*

La mondialisation n'est pas un phénomène à somme nulle : elle fait cohabiter des tendances contraires qui, loin de s'opposer, peuvent se

23. Ramsey M., 2001, « Mouvements anti-hygiénistes et libéralisme : vers une histoire comparée », dans Bourdelais P. (dir.), *Les hygiénistes : enjeux, modèles et pratiques, XVIII^e - XX^e siècles*, Belin, pp. 319-340.

24. Ce type d'initiatives est apparu au milieu des années 1960 au Japon et en Allemagne.

25. Roos G., Terragni L., Torjusen H., 2007, « The local in the global. Creating ethical relations between producers and consumers », *Anthropology of food*, S2, march.

26. Bonjean A., Schwoob M. H., Ly C., Boinet D., 2014, *Nourrir 1,5 milliard de Chinois en 2030*, De Boeck.

27. Ascher F., *op cit*.

28. Sanchez S., 2008, « Frontières alimentaires et mets transfrontaliers : la pizza, questionnement d'un paradoxe », *Anthropologie et société*, vol. 32, n° 3.

29. Damon J., 2014, *La classe moyenne américaine en voie d'effritement*, Fondation pour l'innovation politique.

30. Giddens A., 1994, *Les conséquences de la modernité*, L'Harmattan.

renforcer réciproquement. Par exemple, elle conduit à la fois à plus d'uniformisation et d'hétérogénéité des conduites alimentaires. Ce sont ainsi des tendances à l'homogénéisation ou bien à la diffusion de certaines de leurs composantes qui sont à l'œuvre (convergence des grands équilibres de la ration, patrimonialisation de certaines pratiques). Lors de leur inscription dans des contextes locaux, les dynamiques globales engendrent des réactions, du métissage, de la différenciation, des réaffirmations. On assiste donc à une plus grande diversification, à une multiplication des situations particulières, culinaires comme alimentaires (réappropriation de produits industriels et de plats, etc.). De plus, comme on l'a vu, les tendances « occidentales » ne sont pas les seules à se diffuser. Le fractionnement croissant des temps alimentaires, tendance émergente en France, est une caractéristique ancienne de nombreux pays du Sud.

Plus largement, la mondialisation des conduites alimentaires est en interaction avec celle des autres composantes des systèmes alimentaires. Citons par exemple le commerce des denrées, la diffusion de la recherche agronomique et des informations sur les cultures, l'appréhension des risques sanitaires ou climatiques, le rôle des acteurs et leurs évolutions (États, ONG, entreprises, villes, etc.), les enjeux de normalisation et de certification, etc. Ces différents points sont abordés dans les autres chapitres de *MOND'Alim2030*.

In fine, se dessine un ensemble complexe de tendances, co-tendances et contre-tendances, liées les unes aux autres. Ce n'est donc pas un modèle alimentaire unique qui se profile, mais bien le partage de registres spécifiques des conduites alimentaires, qui ouvrent ensuite sur des choix individuels ou collectifs plus variés qu'ils ne l'étaient auparavant²⁷. Comme l'indique Sanchez pour la pizza, « les emprunts exogènes, loin de signer un alignement des uns sur les pratiques culturelles des autres, sont bien souvent à l'origine de l'émergence de nouvelles formes mêlées qui sont plus que la somme des parties »²⁸. Cette analyse prospective permet ainsi de cerner un mouvement d'ensemble à 2030, et non une photographie uniforme, d'autant plus qu'incertitudes et zones d'ombre restent importantes à cet horizon : persistance de l'insécurité alimentaire quantitative, conséquences du phénomène de « démoynisation » aux États-Unis et en Europe²⁹, ruptures possibles, etc.

Julia Gassie

Centre d'études et de prospective

Encadré 3 - Vers un mangeur glocalisé ?

La mondialisation crée une ambivalence pour les individus, entre ouverture au monde et attachement à des spécificités territoriales. Si les comportements sont localisés géographiquement, ils sont également influencés à distance³⁰. S'affirme un mangeur de plus en plus « glocalisé », à la fois enraciné dans le local et influencé par le global. Cette tendance est renforcée par des acteurs de la société civile, portant un regard global sur l'alimentation et le consommateur, ainsi que par des systèmes informationnels et normatifs établis à l'échelle planétaire. Le développement des outils numériques est une clé de la construction de ce mangeur plus exigeant, plus politique, avec plusieurs tendances à l'œuvre : une expression facilitée des préférences individuelles auprès d'un grand nombre d'interlocuteurs ; de nouvelles formes d'action collective passant par des vecteurs dématérialisés ; le renouvellement de la consommation collaborative, etc.

Dernières analyses publiées par le Centre d'études et de prospective du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

- Analyse n° 68, avril 2014, La disponibilité future de la ressource en eau en France : quelle place pour le secteur agricole ?
- Analyse n° 69, mai 2014, Consommations et pratiques alimentaires durables : analyse de données nationales issues d'enquêtes d'opinion
- Analyse n° 70, mai 2014, Évaluation du volet « mobilisation des bois chablis » du plan de solidarité nationale consécutif à la tempête Klaus
- Analyse n° 71, juin 2014, Défis sociaux et environnementaux du capitalisme agraire. Le cas des plantations de palmier en huile en Asie du Sud-Est
- Analyse n° 72, juillet 2014, Des « biens publics » au « verdissement » : l'influence des nouveaux acteurs de la réforme de la PAC
- Analyse n° 73, octobre 2014, L'agriculture française face au défi climatique : quelles perspectives d'atténuation de ses émissions de gaz à effet de serre ?
- Analyse n° 74, octobre 2014, Le nouveau *Farm Bill* américain : un renforcement des assurances agricoles subventionnées et des filets de sécurité anticycliques
- Analyse n° 75, novembre 2014, L'agriculture à « Haute Valeur Naturelle » en France métropolitaine - Un indicateur pour le suivi de la biodiversité et l'évaluation de la politique de développement rural
- Analyse n° 76, janvier 2015, Des projets agro-environnementaux innovants, intégrés et collectifs : quelques enseignements tirés de l'analyse d'expériences de terrain
- Analyse n° 77, mars 2015, Quelle adaptation de l'agriculture à la disponibilité en eau dans la Drôme des collines ?
- Analyse n° 78, avril 2015, Inégalités sociales et alimentation. Besoins et attentes des personnes en situation d'insécurité alimentaire
- Analyse n° 79, avril 2015, Produits de stimulation en agriculture visant à améliorer les fonctionnalités biologiques des sols et des plantes : état des lieux et perspectives
- Analyse n° 80, juin 2015, Les innovations technologiques, leviers de réduction du gaspillage dans le secteur agroalimentaire
- Analyse n° 81, juillet 2015, La gestion durable du bâti agricole périurbain : gouvernance et enjeux locaux. Le cas des hameaux agricoles dans l'Hérault
- Analyse n° 82, septembre 2015, Les antibiorésistances en élevage : vers des solutions intégrées
- Analyse n° 83, septembre 2015, Évaluation du Plan Banane Durable 1 : résultats et perspectives
- Analyse n° 84, septembre 2015, « Zéro défaut » ? La distribution des fruits et légumes et ses critiques comme révélateurs des transformations de l'agriculture
- Analyse n° 85, novembre 2015, Diffusion au public des résultats des contrôles sanitaires officiels : enseignements d'une comparaison internationale
- Analyse n° 86, décembre 2015, Les fermes laitières de polyculture-élevage : atouts et défis pour l'avenir
- Analyse n° 87, décembre 2015, Communiquer sur la qualité sanitaire des aliments en France : enjeux et perspectives
- Analyse n° 88, décembre 2015, L'avenir de l'installation dans la Nièvre : un exemple de prospective agricole
- Analyse n° 89, mai 2016, Des scénarios prospectifs au service de l'élaboration d'une stratégie nationale : l'exemple du volet agricole des scénarios Énergie-Climat-Air
- Analyse n° 90, mai 2016, L'agriculture familiale en France métropolitaine : éléments de définition et de quantification
- Analyse n° 91, juin 2016, La gestion publique des questions agricoles en Australie
- Analyse n° 92, juillet 2016, Les espaces-tests agricoles : expérimenter l'agriculture avant de s'installer
- Analyse n° 93, novembre 2016, Vers une gestion durable du phosphore, ressource critique pour l'agriculture
- Analyse n° 94, novembre 2016, Le rapport Homme-Animal : évolutions passées et enjeux d'avenir
- Analyse n° 95, novembre 2016, Le rapport Homme-Animal : cinq scénarios à l'horizon 2030
- Analyse n° 96, décembre 2016, Impacts possibles du changement climatique sur l'évolution des productions végétales en Russie, Ukraine et Kazakhstan à l'horizon 2065
- Analyse n° 97, février 2017, Comportements alimentaires de demain : les tendances à 2025 et leur diffusion aux acteurs de la filière
- Analyse n° 98, février 2017, Les normes privées de durabilité, enjeu stratégique pour le commerce international et l'action publique
- Analyse n° 99, mars 2017, Évaluation de l'efficacité de la protection des troupeaux contre le loup (2009-2014)
- Analyse n° 100, mars 2017, MOND'Alim 2030 : un regard prospectif sur la mondialisation des systèmes alimentaires
- Analyse n° 101, mars 2017, La démarche évaluative de la politique agro-écologique : premiers outils et perspectives
- Analyse n° 102, juin 2017, La mondialisation par le commerce des produits alimentaires : tendances structurelles et exploration prospective

Tous ces numéros sont téléchargeables aux adresses suivantes :

<http://agriculture.gouv.fr/publications-du-cep>

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/publications/analyse/>

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Secrétariat Général

Service de la statistique et de la prospective
Centre d'études et de prospective

3 rue Barbet de Jouy
75349 PARIS 07 SP

Sites Internet : www.agreste.agriculture.gouv.fr
www.agriculture.gouv.fr

Directrice de la publication : Béatrice Sédillot

Rédacteur en chef : Bruno Héroult
Mel : bruno.herault@agriculture.gouv.fr
Tél. : 01 49 55 85 75

Composition : SSP
Dépôt légal : À parution © 2017