



Vers une alimentation plus durable : l'exemple des productions alimentaires localisées

Anne-Emmanuelle Fiamor

Université Toulouse 2 Jean Jaurès

UMR 5193 - LISST/Dynamiques rurales



Université
de Toulouse



1eres rencontres régionales de la transition alimentaire 10 octobre 2018



La transition alimentaire envisagée comme :

Un ensemble de changements actuels et à venir vers
des modèles alimentaires plus durables,
d'un point de vue environnemental, sanitaire,
économique et social...

Alimentation : le futur dans nos assiettes

Algues, insectes, plats lyophilisés : le monde de l'alimentation évolue tellement vite que l'on ne sait pas ce qu'on mangera dans vingt ans.



LES AUTRES JT DE FRANCE 2

8 Heures

8
HEURES

20 Heures

20
HEURES

LES TITRES





- La transition alimentaire représente-t-elle un changement réellement en train de se produire ?
- Et à l'aune de celle-ci, notre alimentation va-t-elle se transformer du tout au tout?



Plan

1. Quels sont les signes d'une transition vers un modèle d'alimentation plus durable ?
2. Pourquoi est-ce que, malgré des signes de changements, tout ne va pas changer dans notre alimentation ?
3. Un exemple dans cette tendance vers la durabilité : la valorisation des productions alimentaires locales

Le changement c'est maintenant?

Sources : Poulain et al. 2005,2010,2013,2016 / CREDOC, 2016.

- **Demande sociale en hausse sur:**

- Une alimentation équilibrée (34%)
- Une alimentation qui a du goût (27%)
- Une alimentation saine, naturelle, avec plus de fruits et de légumes (16%)

- **Des motivations d'achats centrées sur l'origine, le bien-être animal, les garanties écologiques:**

- Fabrication française (83%), origine régionale (77%)
- Garanties d'hygiène et de sécurité (77%)
- Bien être animal (63%)
- Garanties écologiques (48%)
- Agriculture biologique (44%)

Le changement c'est maintenant?

Sources : Poulain et al. 2005,2010,2013,2016 / CREDOC, 2016.

- **Pesticides et produits chimiques, un facteur d'inquiétude transversal aux différentes catégories d'aliments:**
 - Conservateurs, additifs, colorants...
 - Pesticides, traitements des sols, engrais chimiques
 - Pollution des eaux, métaux lourds
 - OGM
- **Une évolution de ce que l'on entend par origine et, dans ce cadre, des motivations centrées sur l'humain, le lien social et la solidarité avec les agriculteurs :**
 - Moins d'intermédiaires économiques
 - Maintien des producteurs, permet un meilleur revenu
 - Plus de contact
 - Meilleur pour l'écologie

Des signes d'une tendance vers plus de durabilité

- Concerne toutes les catégories d'aliments
- Changement par le bas, changement par le haut
- Concerne les catégories socioprofessionnelles dominantes
- S'inscrit dans des groupes suffisamment grands
- Ces valeurs sont copiées

Qu'est-ce qui change?

- Ce qui change difficilement : les normes et règles alimentaires
 - nombre de repas
 - Modes de préhension
 - Heure des repas : synchronicité (Poulain et al. 2010)
 - Idée que l'on se fait du repas (Poulain et al. 2010)
 - Mode de cuisson
 - Etc.

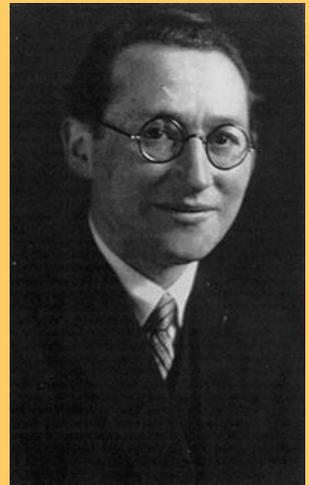
- Ce qui change : les systèmes de valeurs
 - les techniques, les manières de s'organiser
 - La relation au corps, à la nature, à l'espace public

On mange du sens: on a besoin d'identifier ce qu'on mange

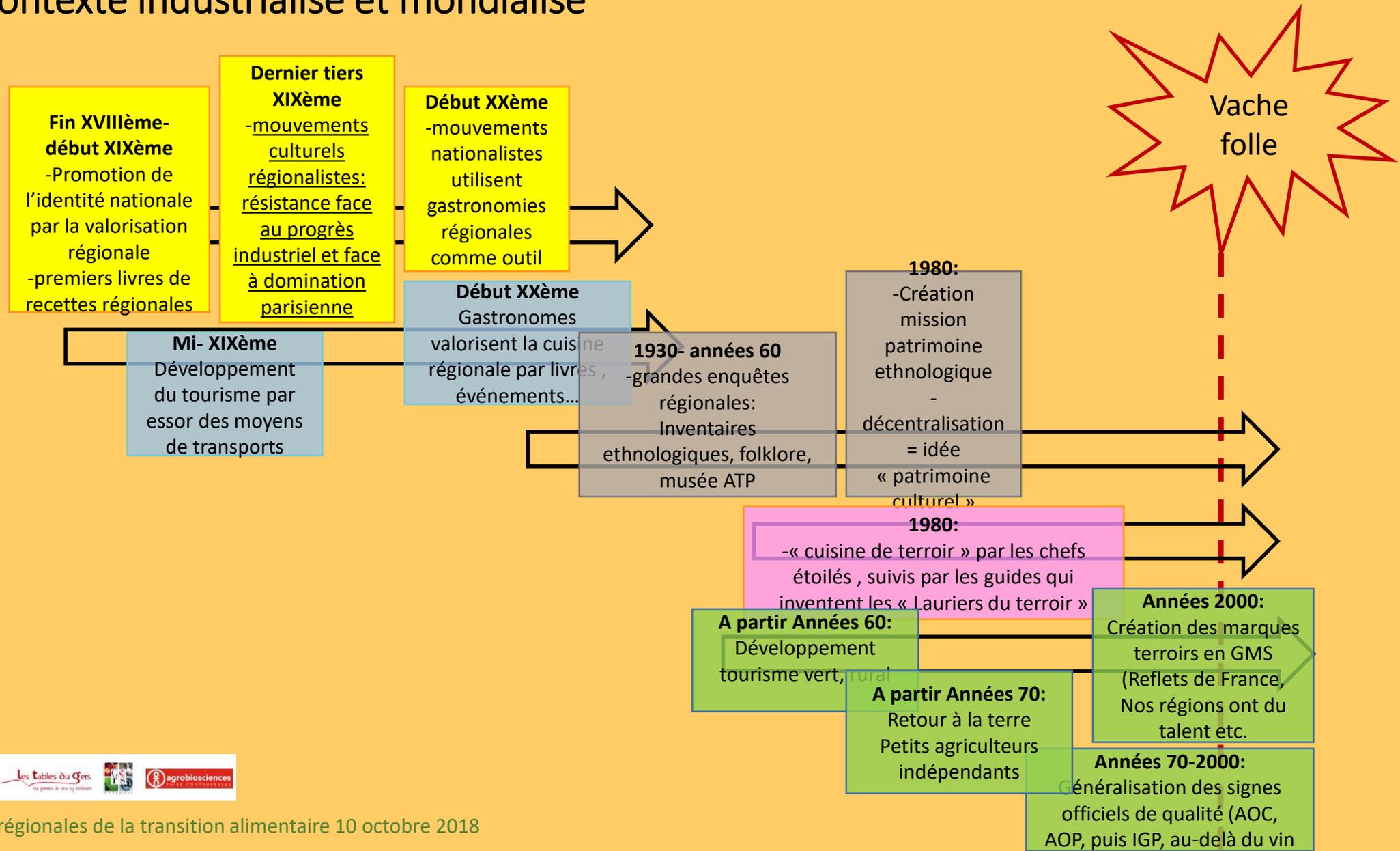
(Trémolières, 1975; Fischler 1979-1990)



- Savoir situer, classer un aliment dans son espace mental selon comment on le cuisine et comment on le mange
- Substitution ascendante
- Substitution descendante
- Adoption
- Mimesis : observation, imitation, diffusion
- Evènement déclencheur
- Issu du monde médical



Les productions alimentaires locales: des productions culturellement identifiées dans un contexte industrialisé et mondialisé



De la tradition à la proximité: un changement de ce que nous évoque la production alimentaire localisée

- Tradition, authentique, grand-mère, ancestral etc....
 - Proximité, contact, petit producteur, vente directe, circuits courts etc....
1. Patrimonialisation des terroirs par peur de perdre savoirs et savoir-faire
 2. Investissement de ce dernier modèle connu quand changements trop rapides nous perdent
 3. Dernier modèle connu sert de levier à la construction de valeur adaptées au présent
- Terroir → Proximité:
 - On s'adapte à son milieu par obligation → On s'adapte à son milieu par choix
 - On ne prend en compte que les savoirs et savoir-faire historiques locaux → On est ouvert à toute forme de savoirs et de savoir-faire pourvu qu'ils mettent en valeur le biotope
 - On travaille pour gagner sa vie → On travaille à la fois pour gagner sa vie mais aussi pour faire groupe et être un acteur du développement local
 - Valeurs sociales et environnementales adaptées à notre époque

Changement dans les valeurs: changement d'organisation pour soutenir ces valeurs

- Organisation sans centre hiérarchique et décisionnel
- Participative
- En réseau: fondée sur la multi-appartenance à des réseaux
 - Productions produites, transformées et vendues ici par le petit producteur ou un de ses pairs, dans le cadre de groupes de producteurs inscrits dans un « ici et maintenant culturel » adapté au biotope.

Enquête de terrain auprès des mangeurs : perception des productions locales et de la diversité des marquages existants 2017.

(Programme VEDEMIP- Interdisciplinaire SHS Région Occitanie/UT2J - 2016-2018)

| | habitants | Touristes | Voisins | |
|---|-----------|-----------|---------|-------------------|
| Nombre de personnes interviewées | 16 | 41 | 20 | Total : 77 |

| | 18-24 | 25-34 | 35-44 | 45-54 | 55-74 | 75+ | |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|-----|-------------------|
| Nombre de personnes interviewées | 5 | 15 | 15 | 18 | 22 | 2 | Total : 77 |

- 51 femmes et 26 hommes
- 39 en Ariège (20 au marché de producteurs Carla Bayle/19 au marché de Saint Giron)
- 38 dans le Lot (marché gourmand de Crayssac)

Une perception unanime de la production locale, une perception plus floue de la production de terroir, une mise en concurrence inconsciente de ces deux formes de production locale

- Une production locale c'est:

- Ici, pas loin d'ici, dans le coin, région, département, de 15-20km, moins de 30km, moins de 100km, près de chez nous, à côté de chez nous, sur place par des petits producteurs
- Seulement 2 fois: typique, historique, terroir

- Une production de terroir c'est:

- Pareil qu'une production locale (1/3)
- Production de terroir c'est ... plus marketing (1/3)
- C'est une production qui a une appellation, un aspect traditionnel (1/3)
 - « Terroir c'est classique, traditionnel, la terre quoi »
 - « c'est lié à un produit qui existe sur un territoire depuis déjà un moment avec une façon de faire ancestrale qui date... Voilà »
 - « Pour moi terroir ça va être plus grandioses plus grands crus »

La consommation de production locale: des motivations d'abord sociales, associées à des qualités gustatives

| | Faire travailler l'économie/ Les producteurs locaux | Manger des choses de qualité / meilleures (au gout/pour la santé | Proximité/rencontrer les producteurs/Savoir d'où ça vient | Ecologie |
|--------------------------------|--|---|--|-----------------|
| Nombre d'interviewés répondant | 25 | 24 | 14 | 14 |

- Le contact avec le producteur
- Le gout
- L'aspect, savoir d'où il vient
- Le label AB
- Un label quelconque
- Surtout pas une appellation

Une confiance envers les labels qui perdure... Mais une méconnaissance des AOP/IGP

- 45% font confiance aux labels en général
 - le bio, l'AOP et le label rouge, enfin peu cité Reflets de France et les médailles, ainsi que le commerce équitable
- 22% font confiance à au moins un label et critique les autres
 - Le bio, le label rouge, l'AOP
- 34% ne font confiance à aucun label
- **Une méconnaissance de ce qu'il y a derrière les labels AOP/IGP induit une méfiance:**
 - « la transparence du label, avoir un label qui explique bien. **Par exemple l'IGP ça me donne une indication d'origine géographique, c'est pas un gage de qualité.** »
 - « si ouais ça me parle mais justement je trouve que c'est assez complexe et que c'est difficile de se repérer dans les différents labels, les appellations et j'ai l'impression que des fois c'est un argument marketing »
 - « le problème c'est, dans les labels, qu'est-ce qui dit aujourd'hui que c'est bon? »
 - « on est plus amené à acheter label rouge ou bio, celles qu'on connaît après AOP on sait pas si c'est un gage de qualité, on sait que ça vient d'un endroit défini mais bon on sait pas si c'est fait avec cœur on va dire, après y'a des labels on sait même pas ce qu'ils mettent dedans »

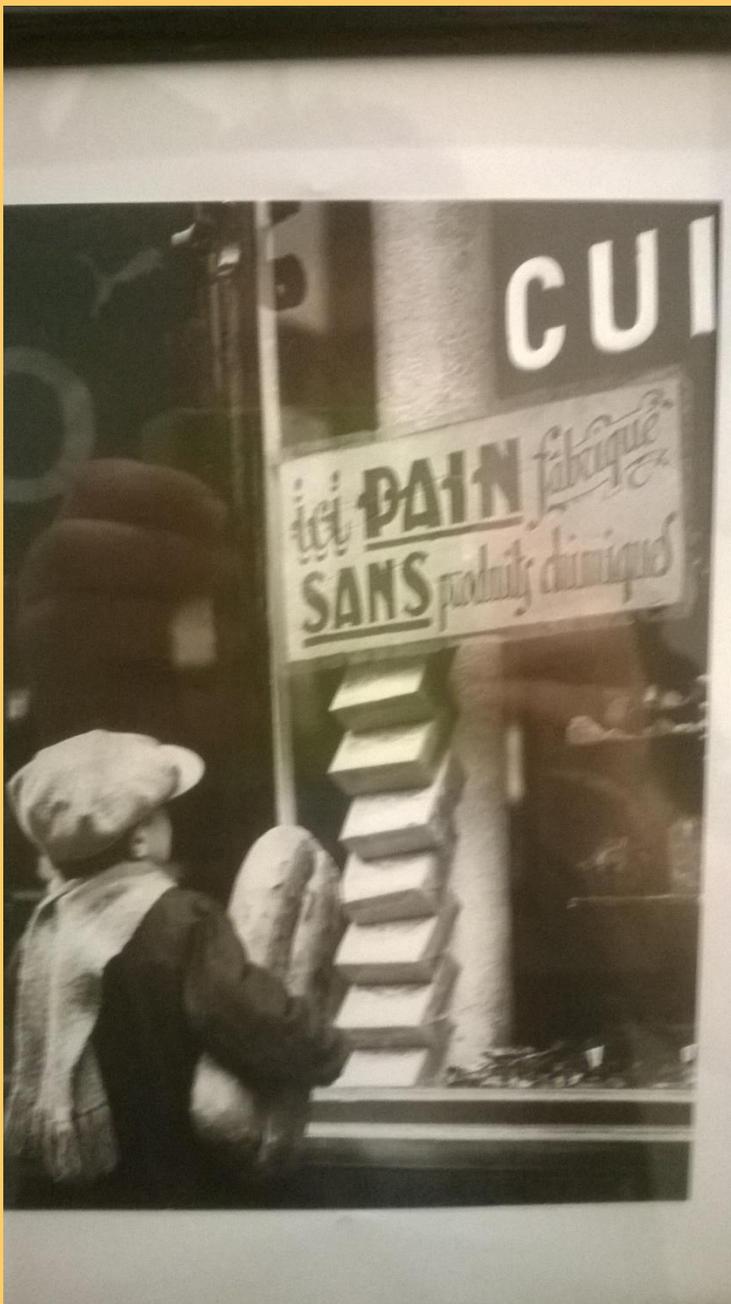
...Associées de manière négative au monde industriel et à une impression d'opacité

- **Une association des labels au monde industriel, à des méthodes opaques:**

- [la femme] enfin il y a des appellations assez **génériques** qui recouvrent en fait de la production assez industrielle et ça.. par exemple le jambon du pays Basque, si c'est pour avoir un jambon **complètement industriel** [l'homme] oui oui, il est évident que ça peut masquer des choses pas vraiment de qualité
- [la femme] Les appellations contrôlées c'est pas forcément des produits locaux c'est un produit qui respecte un **mode opératoire**, par exemple en Corse, **le cochon de corse il est pas corse il est roumain** [l'homme] je suis d'accord. c'est vrai que nous sur un marché on va plutôt chercher les gens dont on pense que ça va être de leur production.
- Y'a certains produits qu'on regarde en bio et d'autres produits c'est ridicule, parce que quand à côté y'a un champ qui est pas bio. Après les gens ils vous disent "moi je mange bio" non je suis désolée tu manges pas bio. **Tous les industriels s'y mettent**, mais le vrai bio il est chez les petits producteurs en fait, moi j'y crois pas au bio industriel. Chez Macdo ils vous disent "notre salade est élevée en plein champ" c'est débile c'est toujours élevée en plein champ une salade!
- ouais, en tout cas en ce qui me concerne, c'est vraiment l'aspect local parce qu'il y a trop de **lobbies** derrière toutes les marques et labels, c'est souvent **connoté avec industriel**.
- Faudrait **un label qui arnaque pas le producteur** [...] après y'a une vigilance à avoir, se tenir informé de ce qui se passe derrière le label. Par exemple, l'association kokopelli qui vend des semences ben finalement c'est pas reluisant le comportement qu'ils ont avec leurs salariés. Donc le label ça garantit rien, faut être vigilant et aujourd'hui on a les moyens de se tenir informé. Je crois pas trop au label auquel on pourrait faire confiance les yeux fermés. Après y'a quand même un cahier des charges en AB par exemple...

Changer un peu...beaucoup....carrément?

- La quasi-totalité des mangeurs ont repéré la diversité des marquages validant autant produits que producteurs..
- La moitié trouve que tous ces marquages perdent le mangeur, l'autre moitié la trouve utile ou est indifférente (ne regarde pas de toutes façons)
- 38,5% ne savent pas ce qu'on pourrait faire pour améliorer la lisibilité
- 30% pensent qu'il faudrait éclaircir les définitions: bien marqué d'où ça vient (pas seulement géographiquement!) / savoir comment c'est produit sur l'étiquette/avoir un lexique sur les marques/Avoir le nom et l'adresse du producteur
- 16% pensent qu'il faudrait un code couleur qui permette une graduation (des pesticides par exemple) ou ne faire qu'un label
- **15% pensent qu'il faut changer la manière dont on commercialise/ amener les producteurs vers le consommateur/ pouvoir goûter/pouvoir poser des questions**



Merci pour votre attention!