

09 _ 2022

RAPPORT

La France à table

Tensions et mutations autour de notre rapport à l'alimentation

_Simon Borel

_Guénaëlle Gault

L'OB S O C O
Études & Conseil

Fondation
Jean Jaurès
ÉDITIONS

Guénaëlle Gault est directrice générale de L'Observatoire société et consommation (L'ObSoCo).

Simon Borel est sociologue, L'ObSoCo.

Introduction

On est ce que l'on mange. L'adage n'a cessé de se vérifier au fil des époques et des cultures. S'il est vrai que l'alimentation contribue en premier lieu à la constitution métabolique, elle participe également de l'image de soi, du rapport aux autres et plus généralement de l'inscription de l'homme dans son environnement. Dit autrement par le politologue Paul Ariès : « La table ne concerne pas que notre corps biologique, mais aussi notre corps social, culturel, politique, onirique, anthropologique¹. »

Ainsi le cours de l'histoire peut-il aussi se dessiner comme une succession de rituels et d'interdits alimentaires², de conceptions diverses du pur et de l'impur³ qui tous ont animé et empêché les hommes dans leur quotidien. Traversé de multiples peurs alimentaires⁴, postures morales, éthiques et religieuses, le rapport à l'alimentation oscille entre continuité et ruptures. Entre des moments où un modèle alimentaire stable vient s'ancrer et se cristalliser dans les comportements et des moments de crise et réinvention en symbiose avec les mutations d'une société. C'est alors qu'apparaissent de nouveaux modèles et normes alimentaires.

Nous sommes précisément dans l'un de ces moments charnières.

Le grand fait alimentaire inaugural de la modernité occidentale a été la progressive déclinaison du modèle industriel de production et de consommation de masse à l'alimentation. Le xx^e siècle reste marqué par ce passage : d'une ruralité agricole dominante à une industrialisation et une urbanisation fulgurantes,

d'une alimentation de pénurie à une démocratisation de l'accès à une alimentation carnée et sécurisée pour le plus grand nombre.

Mais voilà : l'abondance qui semblait avoir réglé positivement la question de la faim et de l'insécurité alimentaire semble aujourd'hui se muer en une plaie lourde de conséquences pour la santé, l'environnement, le monde animal, mais aussi la cohésion sociale.

Car, désormais, cette abondance nous détruit. Sa répartition – en 2020, jusqu'à 7 millions de Français auraient eu recours à l'aide alimentaire⁵ – et sa soutenabilité sont autant interrogées que l'est son innocuité. Les critiques enflent et participent de la mise en doute plus globale de la pertinence de notre modèle de développement. Ce faisant, une transition est à l'œuvre qui a partie liée avec la nécessité (consensuelle en France) d'une transition écologique. Celle-ci porte également en elle une recherche de sens quand la modernité semble avoir épuisé le sien. Mais cette transition est loin d'être univoque. Si le modèle alimentaire partagé issu de la société industrielle reste majoritaire, il se fissure et de nouveaux référentiels du « bon » et du « bien » manger émergent et contribuent à créer des rapports très différents, voire antagoniques, à l'alimentation. Et alors que la contestation (multiforme) du « système » s'échappe de plus en plus du champ de l'idéologie et de l'action politique classique pour se loger au cœur même de la consommation, ce déplacement du domaine de la lutte en vient très naturellement à se cristalliser sur la question alimentaire.

1. Paul Ariès, *Une histoire politique de l'alimentation. Du paléolithique à nos jours*, Paris, Max Milo, 2016.

2. Olivier Assouly, *Les Nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires*, Arles, Actes Sud, 2002.

3. Mary Douglas, *Purity and Danger. An analysis of the concept of pollution and taboo*, Londres, Routledge et Kegan Paul, 1966 (Mary Douglas, *De la souillure. Essai sur les notions de pollution et de tabou*, Paris, Maspero, 1971).

4. Voir Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du xx^e siècle*, Paris, Seuil, 2010.

5. *État de la pauvreté en France en 2021*, Secours catholique.

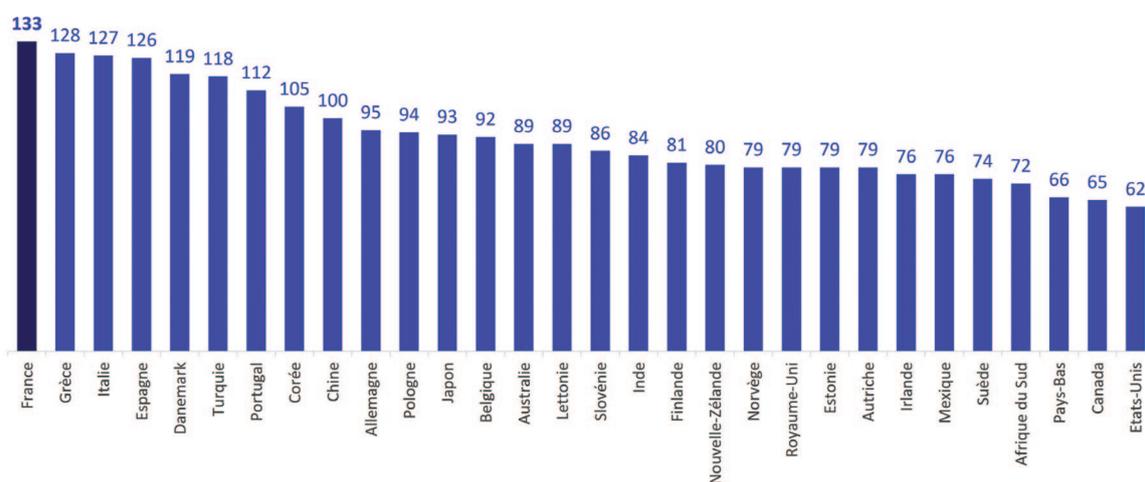
C'est dans ce contexte qu'il nous arrive de ne plus nous reconnaître dans ce que nous mangeons. Comme si l'assiette était devenue le miroir de nos propres fractures et frayeurs et l'alimentation le condensé de toutes nos turpitudes dans notre rapport inquiet à l'hypermodernité et à notre démocratie imparfaite. Rien d'étonnant alors que des candidats à l'élection suprême s'interpellent sur l'entrecôte ou le quinoa.

Car si la France n'est pas seule à vivre ces mutations, elles y prennent cependant une dimension particulière tant manger revêt ici une importance singulière et constitue un signe de distinction nationale majeur. Les Français ne passent-ils pas en moyenne 2 heures et 13 minutes à table par jour, soit bien plus que partout ailleurs¹ ? Au-delà du temps qui leur est consacré, ce sont aussi les moments de convivialité autour des repas, leur structuration et composition qui nous distinguent. L'Unesco décidait d'ailleurs en 2010 de classer comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité le « repas gastronomique des Français », écho à l'influence de nos chefs sur la scène internationale.

Dès lors, quel meilleur analyseur de la société française que le rapport à l'alimentation pour comprendre non seulement les craintes et les aspirations des Français, les mutations sociétales de la consommation, mais également la recomposition des enjeux d'appartenance sociale et identitaire ainsi que les points de crispations politiques dans la société française ? Quel meilleur levier, aussi, pour accompagner les Français dans les enjeux qui fondent notre démocratie ?

Nous verrons pourquoi et comment s'accroissent les ruptures avec le modèle alimentaire issu de la société industrielle. Nous aborderons ensuite la façon dont le rapport des Français à l'alimentation se recompose. Des recompositions à l'origine de nouvelles fragmentations accentuées par l'individualisation de la société, mais aussi instrumentalisées par le cadrage identitaire des débats politiques. Nous verrons finalement que la fracture sociale et la citoyenneté constituent aujourd'hui des défis essentiels à relever sur ce terrain.

Temps passé à boire et à manger (en minutes par jour)



Source : *Égalité de genre au travail et hors travail*, OCDE, 2018.

1. *Balancing paid work, unpaid work and leisure*, OCDE, 5 mars 2018.

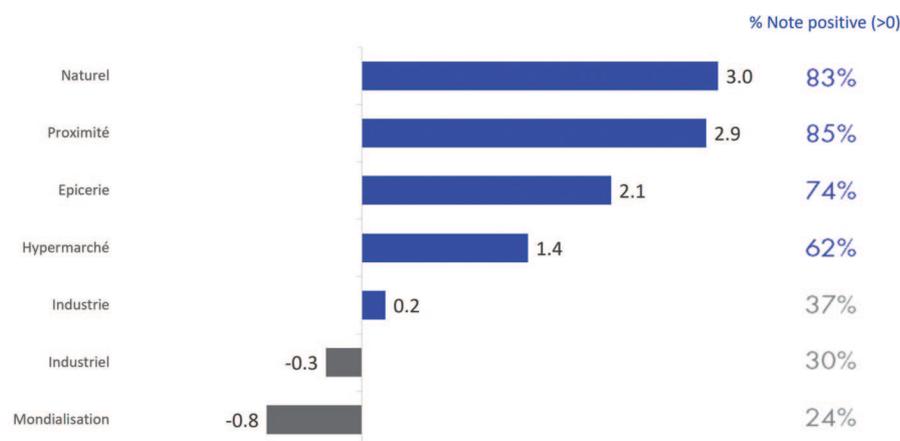
La rupture avec le modèle alimentaire issu de la société industrielle

Un rejet croissant de l'imaginaire industriel

La critique du modèle alimentaire général repose aujourd'hui sur ce qui a fait sa force et la réalisation de sa promesse durant l'essentiel du siècle dernier : son caractère « industriel ». Si, à l'âge d'or des Trente

Glorieuses, les représentations liées à l'industrie renvoyaient au progrès économique, à l'efficacité, à l'abondance, à la sécurité et au confort matériel, elles relèvent aujourd'hui de la standardisation et de la massification impersonnelle, de l'inhumanité des processus de production et des effets néfastes sur la santé et l'environnement. Ainsi, seuls 30 % des Français associent au mot « industriel » quelque chose de positif.

Sur une échelle de -5 à 5, dans quelle mesure associez-vous les mots suivants à quelque chose de positif ou à quelque chose de négatif ?



Source : Observatoire du rapport à la proximité, L'ObSoCo, novembre 2021.

Jadis source d'innocuité, d'hygiène et de sécurité, l'industrie dite « agroalimentaire » est désormais de plus en plus objet de défiance quand elle ne se trouve pas entachée par un imaginaire de l'artificiel, de l'impur ou, pire, de l'empoisonnement, découlant de nombreux scandales sanitaires et alimentaires dont les Français ont gardé la mémoire.

À cet égard, un travail d'association spontanée relatif aux aliments montre bien l'impact de ce discrédit. La chose est évidente s'agissant de la viande issue de l'élevage industriel¹. Celle-ci se trouve majoritairement affiliée au registre du mortifère (de l'« aliment mort »² et du malsain). Les fruits et légumes font, dans l'ensemble, l'objet d'associations positives. Leur

1. Observatoire des éthiques dans l'alimentaire, L'ObSoCo, 2016.

2. Laurence Ossipow, « Aliments morts, aliments vivants », dans Claude Fischler (dir.), *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*, Paris, Autrement, 1994, pp. 127-135.

culture intensive laisse toutefois planer le doute sur leur authenticité et qualité. Doute qui, de surcroît, entre en résonance avec la déploration croissante de la standardisation et du calibrage des tailles, des couleurs et des formes ainsi que de leur affadissement généralisé.

À l'inverse, les imaginaires des âges préindustriels relevant des mondes et de l'économie domestiques, des sphères familiales et artisanales se trouvent puissamment réinvestis : valorisation du geste, des produits bruts et non transformés, de l'authenticité et de la naturalité. Et l'origine locale et le fait maison de se poser en contrepoint aspirationnels d'une globalisation largement décriée.

Tout ceci renvoie à des mutations profondes de nos imaginaires, bien au-delà du sujet de l'alimentation. Selon l'Observatoire des perspectives utopiques de L'ObSoCo, l'utopie moderne portée par l'idéal d'un progrès économique (et donc industriel), social et politique articulé autour de valeurs matérialistes et de pratiques consuméristes n'a plus la cote (préférée par 10 % seulement des enquêtés). Au contraire, près d'un tiers des Français (31 %) nourrissent une utopie identitaire-sécuritaire faisant la part belle à une société nostalgique d'un passé révolu, soucieuse de préserver son identité et sa singularité, quand une majorité de Français privilégient quant à eux l'utopie écologique (55 %). S'il s'agit, certes, de répondre à leurs préoccupations grandissantes vis-à-vis de l'environnement, les Français expriment aussi à travers cette préférence un désir de tendre vers des modes de vie qui, par l'intensification des relations sociales, l'ancrage territorial, la réalisation personnelle et la conquête d'une plus grande autonomie, contribuent à une redéfinition du bien-être. Changement de paradigme donc.

Ce faisant, au-delà du rejet croissant de l'imaginaire industriel apparaissent une critique plus globale de notre modèle de développement et l'essoufflement de la pertinence d'un capitalisme fordien basé sur une logique de masse. Un système productif concentré sur

des séries standardisées dont les volumes autorisent les prix bas articulés à une consommation répondant aux aspirations homogènes d'une classe moyenne massive. Avec, à l'interface, une distribution organisée autour des « grandes » surfaces.

Une montée parallèle de l'incertitude et des exigences : la volonté de contrôle

C'est cette alimentation issue du modèle de développement industriel que pointait Pierre Rabhi quand il disait : « Avec l'alimentation moderne, il vaut mieux souhaiter bonne chance que bon appétit¹. » Un propos révélateur du basculement du rapport à l'alimentation à l'ère de la « société du risque² ». Si nous ne vivons pas nécessairement dans un monde plus dangereux qu'autrefois (bien au contraire), la question du risque est désormais au cœur de nos sociétés et de l'existence individuelle. Fini le progrès univoque et positif, celui-ci porte désormais atteinte à la santé et à la sécurité. Depuis « l'infiniment petit » biologique, sanitaire et alimentaire, jusqu'à « l'infiniment grand » des catastrophes technologiques, écologiques ou géopolitiques. Tout ceci se trouve amplifié par un contexte de mondialisation qui accentue les interdépendances et diminue d'autant le sentiment de maîtrise. Rien d'étonnant alors qu'amenés à choisir le plus probable, 69 % des Français interrogés optent pour le pessimisme et s'accordent sur le fait que « nous ne passerons pas les dix ou vingt prochaines années sans catastrophes majeures » quand 31 % optent pour une vision positive de l'avenir (une « société plus humaine »)³. La pandémie et la guerre en Ukraine ont contribué à considérablement assombrir l'avenir collectif. Autant d'événements qui contribuent en outre, directement ou indirectement, à renforcer les risques sociaux et psychosociaux par l'aggravation des

1. Pierre Rabhi dans « L'invité des matins » sur France Culture le 19 juillet 2018.

2. Ulrich Beck, *La Société du risque. Sur la voie d'une autre modernité* (1986), Paris, Aubier, 2001.

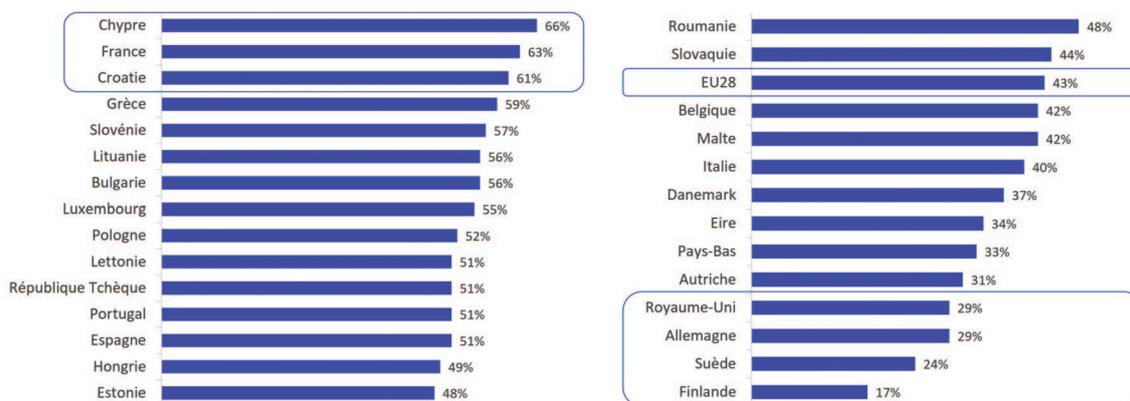
3. L'Observatoire du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire, L'ObSoCo, décembre 2021.

situations de vulnérabilité tant matérielles et financières que psycho-affectives et relationnelles. Dès lors, le risque, « d'instrument de mesure, devient instrument de démesure », plus proche finalement de l'incertitude selon la distinction qu'en faisait l'économiste Frank Knight (l'incertitude comme risque immesurable)¹.

Cette incertitude et l'anxiété qu'elle génère se cristallisent de manière singulière dans le domaine de la santé et, par rebond, dans celui de l'alimentaire. Car en l'absence de meilleur horizon collectif, la santé est valorisée comme un des biens individuels les plus précieux. Il suffit de regarder l'explosion des pratiques sportives individuelles ou, dans un tout autre

registre, les sacrifices consentis aux pires heures de la pandémie pour protéger la santé des plus vulnérables. Ce faisant, la multiplication des scandales sanitaires et alimentaires vient percuter cette tendance profonde. De même que la mise en lumière de la composition problématique ou néfaste des produits industriels (perturbateurs endocriniens, résidus de pesticides et de conservateurs contestés), la profusion d'études médicales établissant un lien entre composition de l'assiette et pathologies (obésité, diabète, cancer, etc.) et les campagnes de santé publique en faveur du bien manger (les fameux « manger bouger » et « cinq fruits et légumes par jour ») ont achevé de focaliser l'attention sur les relations dangereuses entre santé et alimentation.

« De nos jours les produits alimentaires sont remplis de substances nocives »
% d'accord avec cette affirmation



Source : Eurobaromètre, avril 2019.

L'anxiété que cette combinaison génère pousse alors les individus plus formés, plus informés, plus affirmés que jamais à chercher des moyens de reprendre le contrôle sur leur consommation pour s'assurer de la bonne qualité de celle-ci²³, comme le recours à des applications spécialisées³. Un surcroît d'informations qui concourt à accroître le sentiment de contrôle ainsi qu'à alimenter une économie de la défiance.

Plus on sait, moins on a l'impression de savoir. La confiance baisse alors, jusqu'à se transformer, parfois, en défiance⁴.

La quête de contrôle de/sur soi par son alimentation peut même parfois faire basculer certains individus dans l'« orthorexie ». À cheval entre le médical et le sociétal, ce trouble du comportement alimentaire

1. Frank Hyneman Knight, *Risk, uncertainty and profit*, New York, Houghton Mifflin Company, 1921.

2. Camille Adamec, *Devenir sain. Des morales alimentaires aux écologies de soi*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2016.

3. Le recours plurimensuel aux applications d'évaluation des produits alimentaires (Yuka, Open Food Facts, Scan Up, Mylabel, Consommateur et Citoyen, ConsoMieux...) – 23% des Français interrogés – est davantage le fait des jeunes (32% des 18-34 ans), des foyers aisés (33% des hauts revenus), des CSP+ et des plus diplômés (35%) (L'Observatoire du rapport des Français à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire, *op. cit.*, décembre 2021).

4. *La quête de contrôle du consommateur. Le phénomène Yuka ou le business de la défiance*, L'ObSoCo, collection « Tendances, les nouvelles cultures de la consommation », 2018.

tend à faire de l'alimentation une véritable obsession. Il s'agit d'une tentative poussée à l'extrême, jusqu'à la pathologie, d'un contrôle total sur ce qui est ingéré, pour faire en sorte de ne jamais être mis en danger par les effets de l'alimentation sur la santé, au risque de vivre en vase clos et de se couper des autres.

Une soutenabilité environnementale et sociale en questions

La volonté de contrôle de son alimentation est exacerbée par des exigences croissantes en matière de durabilité et de soutenabilité du modèle alimentaire.

Le modèle alimentaire général issu de la société industrielle se trouve de fait attaqué sur le front de sa soutenabilité écologique. Si les préoccupations des Français pour l'environnement s'affichent fortement depuis un moment, elles sont bien plus intenses quand elles sont articulées à la santé. De lointaines dans le temps (les générations futures) et dans l'espace (banquise, forêt amazonienne...), elles sont

devenues un sujet d'inquiétude ici et maintenant pour soi (et ses proches).

Les personnes les plus préoccupées par l'enjeu écologique sont-elles également les plus attentives aux impacts de l'alimentation sur la santé (et inversement) ?

La dégradation des écosystèmes naturels est directement liée au sujet de la détérioration de la qualité de vie. Impactant les productions agricoles et l'élevage, elle affecte en cascade la qualité de l'assiette et donc la santé du consommateur.

À ce titre, 85 % des Français estiment que l'élevage industriel est mauvais pour l'environnement¹. Parallèlement, la souffrance animale apparaît de plus en plus comme une justification très répandue, appuyant la critique du modèle industriel, symptôme de la perte de liens avec le monde rural. Une majorité (71 %) de Français est d'accord avec le fait que « manger de la viande issue de l'élevage industriel participe à la souffrance animale »². La sensibilité à la cause animale est aussi très liée au degré d'inquiétude quant aux effets négatifs possibles des aliments sur la santé. La viande issue de l'élevage industriel est de moins bonne qualité et produit des effets néfastes sur la santé (en plus de la culpabilité qui résulte de sa consommation).

« À votre avis, quels sont les deux problèmes les plus importants auxquels doit faire face la France en ce moment ? » (deux réponses maximum)
Réponse « l'environnement »



Source : Eurobaromètre, Commission européenne.

1. L'Observatoire du rapport des Français à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire, *op. cit.*, décembre 2021.
2. *Ibid.*

Un questionnement sur la soutenabilité sociale du modèle alimentaire est également à l'œuvre. La pauvreté en France progresse sensiblement depuis le début de la crise sanitaire. Dans son rapport annuel, le Secours catholique alerte sur l'extension des privations des ménages touchés par cette précarité dans le domaine de l'alimentation. Ainsi, jusqu'à 7 millions de personnes (près d'un Français sur dix) ont eu recours à l'aide alimentaire en 2020, soit une augmentation de 15 à 20% par rapport à 2019¹. Un accroissement patent de la précarité dont l'association note qu'elle touche désormais de nouveaux publics, tels que les étudiants ou les travailleurs pauvres. Le coup de gueule du patron des Restos du cœur, qui voit arriver des jeunes avec leurs manteaux siglés Uber Eats, en témoigne : « Ils apportent à manger aux autres, mais n'ont pas de quoi manger pour eux². »

À l'autre bout du spectre, cette augmentation de la précarité touche également et paradoxalement les

producteurs agricoles eux-mêmes. Confrontés aux inégalités croissantes du modèle agricole dominant, un grand nombre de paysans acteurs de la production alimentaire vivrière française durable bascule dans la pauvreté – la MSA (Mutualité sociale agricole) avance que 30 % des agriculteurs français disposaient de revenus inférieurs à 350 euros par mois en 2015³ quand l'Insee indique que 18 % des ménages agricoles vivaient sous le seuil de pauvreté en 2018⁴. Ces derniers sont directement impactés par le changement climatique qui entraîne incertitudes, variabilité extrême des revenus et souvent diminution de la productivité des cultures.

Ces questions de soutenabilité environnementale comme sociale s'accompagnent d'une réflexion croissante des Français vis-à-vis de leurs habitudes alimentaires. Aux dimensions de goût, d'innocuité et de santé, au besoin de contrôle et de reprise en main concrète s'ajoutent aussi des dimensions plus éthiques et responsables.

1. *État de la pauvreté en France 2021*, Secours catholique.

2. Patrice Blanc dans l'émission *Le Grand Entretien*, « Ce n'est pas une honte d'être dans une situation difficile », France Inter, 19 novembre 2020.

3. Conférence de presse de rentrée de la CCMSA, 10 octobre 2017.

4. Régine Bordet-Gaudin, Caroline Logeais et Amandine Ulrich, *Le niveau de vie des ménages agricoles est plus faible dans les territoires d'élevage*, Insee Première, 11 octobre 2021.

La grande transition alimentaire

À la croisée de ces évolutions, un mouvement général se dégage : celui de la « transition alimentaire », processus par lequel une société et des individus tendent à modifier leur manière de produire, consommer et s'alimenter.

Déjà près de la moitié des Français (45 %) semblent avoir pris en marche le train d'une transition alimentaire¹, accélérée par la crise sanitaire et qui peut prendre plusieurs formes.

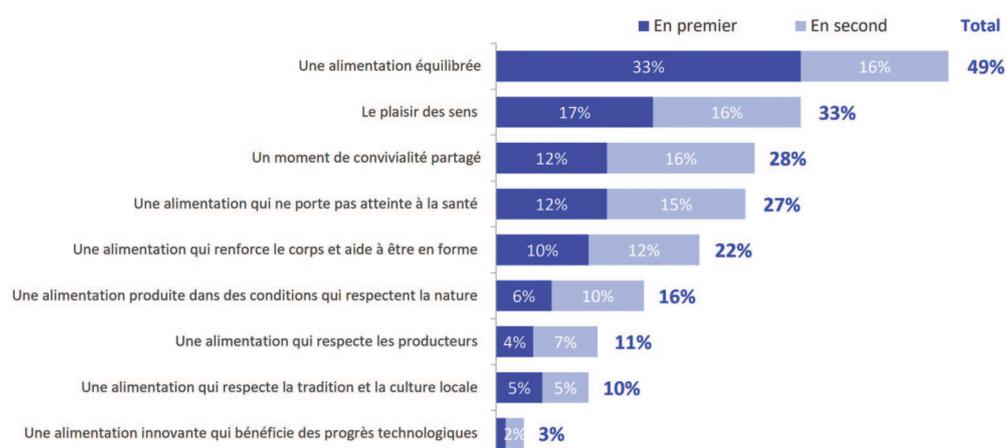
Manger « mieux » / « sain »

Dans le sillage d'une sensibilité et attention croissantes des Français à l'impact de l'alimentation sur

la santé, le poids de celle-ci et de l'innocuité tend à augmenter dans la conception et la définition que les Français se font de la qualité alimentaire. Les produits consommés doivent non seulement être vecteurs de goût, de saveurs et de plaisir, mais aussi être garants d'une bonne santé. C'est encore plus le cas depuis la crise sanitaire qui a contribué – au moins un temps – à reléguer les moments de convivialité et de sociabilité alimentaire au second plan des préoccupations au profit d'un recentrement sur soi.

Pour beaucoup, « bien manger » est synonyme d'une alimentation équilibrée et saine (49 % dont 33 % en premier choix de réponse) – en augmentation de 8 points par rapport à 2019 – devant le plaisir des sens (33 %, -3 points) et le moment de convivialité partagé (28 %), en forte baisse (-7 points)². Si l'on aspire toujours au plaisir, celui-ci doit être compatible avec la préservation et l'entretien de son capital santé.

Pour vous, « bien manger », c'est avant tout... ?

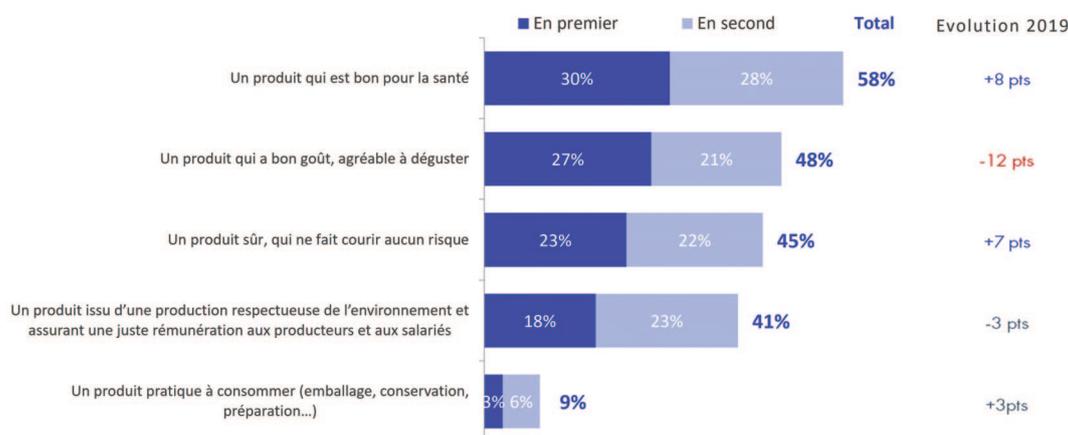


Source : Observatoire du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire, L'ObSoCo, décembre 2021.

1. Observatoire du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire, vague 3, L'ObSoCo, 2021.

2. *Ibid.*

Pour vous, un produit alimentaire de qualité, c'est avant tout... ?



Source : Observatoire du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire, L'ObSoCo, décembre 2021.

De même, pour 58 % des Français (dont 30 % en premier choix de réponse), un produit alimentaire de qualité est avant tout un produit qui est « bon pour la santé », un résultat en hausse de 8 points par rapport à 2019. Une progression qui s'opère au détriment du goût (en baisse de 12 points) et qui, dans son sillage, tire aussi la question de l'innocuité (45 %, en augmentation de 7 points également).

Les produits bruts / le faire et produire soi-même

Phénomène ancien qui s'accélère avec la crise sanitaire, la pratique du fait maison se révèle, elle aussi, significative de cette quête du manger « mieux » et « sain » qui anime une partie de la population. Redécouverte de la cuisine, progression des pratiques, renforcement et acquisition de compétences... Là encore, la crise sanitaire a accéléré les tendances. Aujourd'hui, 75 % des Français interrogés déclarent réaliser de leurs mains au moins 7 plats sur 10 consommés au sein de leur foyer – dont 46 % indiquent consommer quasi intégralement (9 à

10 plats) des plats faits maison. Si cet engagement proclamé dans le fait maison comporte un biais de désirabilité sociale important et renvoie souvent à de la cuisine d'assemblage, il témoigne néanmoins d'une pratique culinaire fortement installée, mais aussi durable, avec des marges de progression importantes : 37 % des répondants – plus jeunes et très préoccupés par les questions environnementales et sociétales – pensent que leur consommation de produits faits maison va augmenter au cours des deux années à venir.

Le fait maison répond à des motivations multiples : la réalisation d'économies dans ses achats alimentaires, le plaisir de faire soi-même, l'envie de se faire plaisir, de se réunir et partager, mais aussi la volonté de retrouver la maîtrise de/sur son alimentation.

L'autoproduction alimentaire a également le vent en poupe. Culture de fruits, de légumes et d'herbes aromatiques, production d'engrais naturels pour le jardin, fabrication de conserves, élevage de poules... 67 % des Français pratiquent au moins une activité d'autoproduction, soit 30,5 millions de personnes¹ ! Une pratique répandue et qui bénéficie d'une dynamique positive avec 9 % de nouveaux pratiquants depuis le début de l'année 2021, soit 4,1 millions de Français. S'il s'agit de faire des économies et trouver

1. Observatoire de l'autoproduction alimentaire, L'ObSoCo & Invivo Retail, 2022.

le plaisir de faire soi-même, la pratique de l'auto-production alimentaire semble avant tout motivée par la possibilité de consommer des aliments bruts/frais/sains, motivation la plus importante pour les Français.

Manger bio

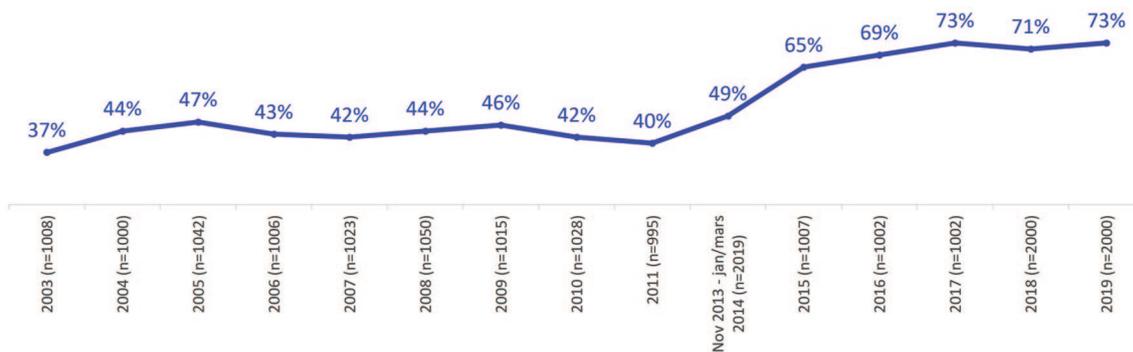
La sensibilité des consommateurs à la qualité des produits alimentaires et les quêtes de manger « mieux »/« sain » s'expriment également au travers de la formidable progression du « bio » depuis une décennie en France. Malgré une récente inflexion (deuxième semestre 2020) des ventes de produits bio en grandes surfaces alimentaires (GSA)¹, les données de l'Agence Bio montrent que la part de consommateurs de produits biologiques a connu une très forte croissance entre 2011 et 2017,

passant de 40 % à 73 % – pour ensuite rester sur ce plateau élevé.

En 2020, neuf Français sur dix déclarent avoir consommé des produits biologiques, 13 % en consomment même tous les jours ! La démocratisation du bio est donc à l'œuvre dans toutes les couches de la population même si la fréquence des achats montre que des inégalités persistent en termes d'âge – 55 % des 25-34 ans sont des consommateurs réguliers (au moins une fois par semaine) contre 43 % des 50-64 ans – et de CSP : 59 % des CSP+ consomment des produits alimentaires bio de façon hebdomadaire contre 43 % des CSP-.

La montée en puissance du « bio » semble répondre à l'aspiration santé et bien-être majoritairement associée au bien manger. Il est aujourd'hui investi comme un signe de rassurance en matière de santé et d'innocuité pour un nombre croissant de consommateurs, malgré les nombreuses critiques sur ses insuffisances (voire ses compromissions).

Avez-vous consommé des produits biologiques au cours des douze derniers mois ?
Consommateurs au moins une fois par mois



Source : Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France, Agence Bio, 2021.

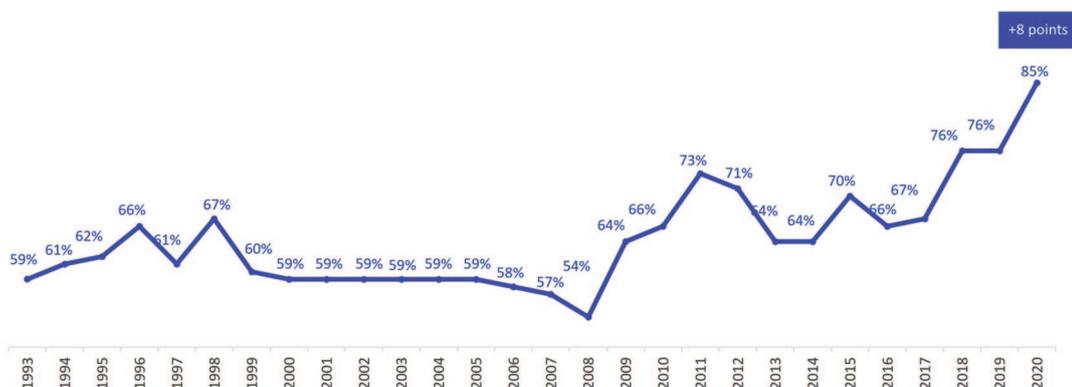
1. Selon les données Iri pour LSA, sur les sept premiers mois de l'année 2021, l'évolution des ventes de produits bio en GSA est négative (- 1,6 %). Les ventes des produits bio en GSA au premier semestre ne progressent que de 16 % sur deux ans, entre 2019 et 2021, alors qu'elles augmentaient de plus de 50 % entre 2017 et 2019, indique Iri. Plusieurs explications peuvent être avancées : inflation alimentaire (surcoût des produits « bio »), début de saturation du marché et difficulté pour le marché du « bio » à recruter de nouveaux adeptes, ralentissement de la croissance de l'assortiment (ou de la diversité de l'offre) en produits bio en magasin, perte de confiance dans la qualité et la rigueur éthique des produits « bio » dans le cadre de sa démocratisation/massification, etc.

Manger local et direct producteur

Autre phénomène ressorti renforcé de la crise sanitaire : l'attrait des Français pour la proximité. La crise a eu pour conséquence un recentrage à toutes les

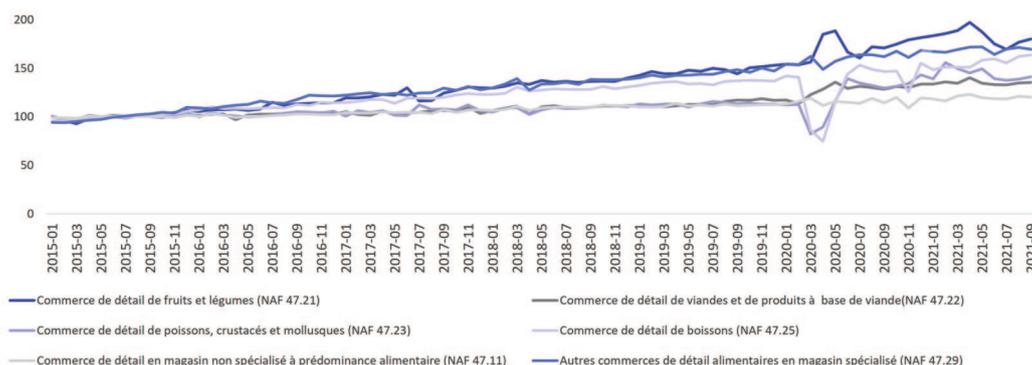
échelles : l'échelle nationale, avec une poussée du souverainisme et une volonté massive de relocalisation ; l'échelle régionale et locale avec un renforcement de l'appétence pour les produits alimentaires locaux et les circuits courts ; l'échelle du quartier enfin, avec l'accroissement de la fréquentation des commerces de proximité et l'augmentation de leur popularité auprès des consommateurs.

Voici plusieurs raisons d'acheter des produits de consommation, pour chacune d'entre elles, dites-moi si vous, personnellement, elles vous incitent à acheter un produit
Produits régionaux - « Beaucoup » et « assez »



Source : Tendances de consommation, Crédoc, juin-juillet 2020.

La progression du commerce de détail



Dès lors, dans une démarche de conciliation santé, qualité et responsabilité sociale et environnementale, de nombreux Français ont réorienté une partie de leur consommation alimentaire vers le local, les circuits courts et le direct producteur. 72 % des Français interrogés affirment avoir acheté au cours des douze

derniers mois des produits alimentaires « direct producteur »¹. Les achats sur les marchés paysans rassemblent la plus forte proportion d'acheteurs (59 %), suivis des achats directement chez l'exploitant (50 %), loin devant les achats directs via un site internet et le recours à une AMAP ou un réseau du

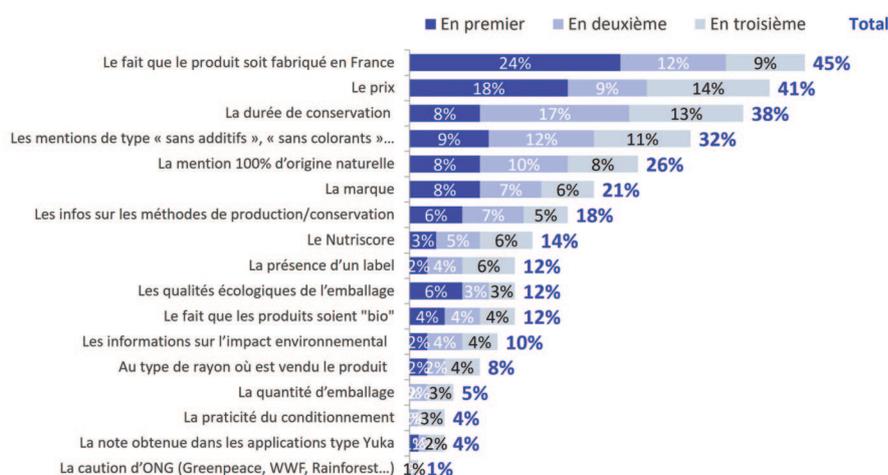
1. L'Observatoire du rapport des Français à la proximité, *op. cit.*, décembre 2021.

même type (26 % et 21 %). Sur la base des réponses à la même question posée en décembre 2020, la pénétration de chacun des circuits abordés a progressé de 4 ou 5 points.

Cette valorisation du local concerne également les circuits de distribution classiques au sein desquels

les Français sont de plus en plus attentifs à l'origine des produits alimentaires consommés (en particulier la viande et les fruits et légumes). Lorsqu'on leur demande de classer les trois critères les plus importants au moment d'acheter des produits alimentaires, le « fabriqué en France » arrive en première position.

Au moment d'acheter des produits alimentaires, quels sont pour vous les trois critères les plus importants ?



Source : Observatoire du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire, *op. cit.*, décembre 2021.

Manger moins de viande (rouge)

En parallèle, beaucoup de Français s'engagent dans un processus de réduction de leur consommation de viande rouge et de charcuterie (soldes d'évolution de -42 et -48 points en trois ans)¹ et, plus marginalement, leur suppression. Bien qu'en légère baisse, la consommation des autres types de protéines animales (les œufs, la viande blanche et la volaille) s'est quant à elle globalement stabilisée. Le phénomène, loin de concerner un profil spécifique, semble au contraire se déployer de manière uniforme parmi l'ensemble de la population. À noter aussi des effets de substitution entre types de viande et en particulier entre viande rouge et viande blanche, cette dernière

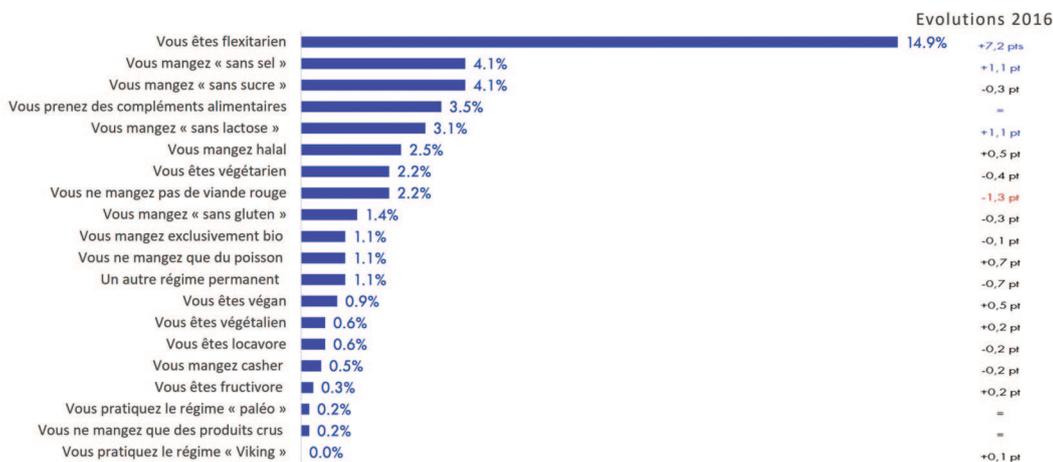
apparaissant tout à la fois moins chère et comportant moins de risques pour la santé.

Si les régimes « sans viande » (végétarien, végétalien, végan, etc.) ne concernent que 5 % de la population, la proportion de flexitariens dans la population augmente tendanciellement et passe de 7,7 % en 2016 à 14,9 % en 2021. Ce régime est particulièrement apprécié des jeunes (18-35 ans), des femmes, des urbains, des personnes sans enfant et des individus très sensibles à l'environnement et à la cause animale.

Cette dynamique ne fait que commencer. Lorsqu'on leur demande s'ils comptent ou non s'engager dans un (nouveau) régime permanent dans les deux prochaines années, 27,6 % des Français interrogés envisagent de devenir flexitariens (pour des raisons sanitaires, environnementales ou éthiques), ce qui porterait le pourcentage de flexitariens à 42,6 % de la population !

1. Observatoire du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire, vague 3, *op. cit.*, 2021.

Suivez-vous un régime alimentaire permanent particulier ? (plusieurs réponses possibles)



Source : Observatoire du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire, *op. cit.*, décembre 2021.

L'enquête du Crédoc sur les comportements alimentaires effectifs en France réalisée en 2019 confirme, pour la première fois depuis plusieurs années, une tendance à l'augmentation de la consommation de fruits et légumes¹. En dix ans, le nombre de personnes se conformant à la recommandation du Programme national nutrition santé (« cinq fruits et légumes par jour ») a ainsi augmenté de 4 points, autant chez les enfants que chez les adultes. La consommation par jour et par adulte s'élève désormais à 323 grammes de fruits et légumes frais, 365 grammes en comptant les conserves.

Manger « moins »

Une proportion massive (81 %) de Français s'accordent pour dire que « nous pourrions vivre en mangeant beaucoup moins »². Cette attitude se traduit concrètement dans les comportements puique qua-

siment un tiers (32 %) d'entre eux déclarent avoir l'impression d'avoir réduit les quantités d'aliments ingérés en vue d'une alimentation plus frugale au cours des dernières années.

Cette valorisation du manger « moins » se complète, pour deux tiers des Français, par un besoin de purifier leur corps, notamment des impuretés des produits industriels.

L'idée d'une éthique du « soi », du « sain » et du « soin » orientant les conduites alimentaires vers une alimentation qui respecte ses biorhythmes et qui participe de son accomplissement et épanouissement personnel est de plus en plus présente. Les personnes les plus convaincues par ce besoin de purification sont celles qui sont les plus attentives aux effets de l'alimentation sur leur santé, qui sont le plus soucieuses des questions environnementales et sociétales et les habitants des grandes métropoles. Les répondants très pratiquants dans leur religion sont également davantage en quête de purification dans une optique cette fois-ci spirituelle.

1. Louise Seconda et al., *Renversement de tendance : les Français végétalisent leur alimentation*, Crédoc, coll. « Consommation et modes de vie », n°CMV315, mars 2021.

2. L'Observatoire du rapport aux éthiques et à la qualité dans l'alimentaire, *op. cit.*, décembre 2021.

Recompositions et fragmentations

Les recompositions du modèle alimentaire contribuent à donner un visage très éclaté du champ de la consommation alimentaire, tant en termes de valeurs, de représentations et d'attentes que d'habitudes, de contraintes et de comportements.

Les Français acteurs de la transition alimentaire

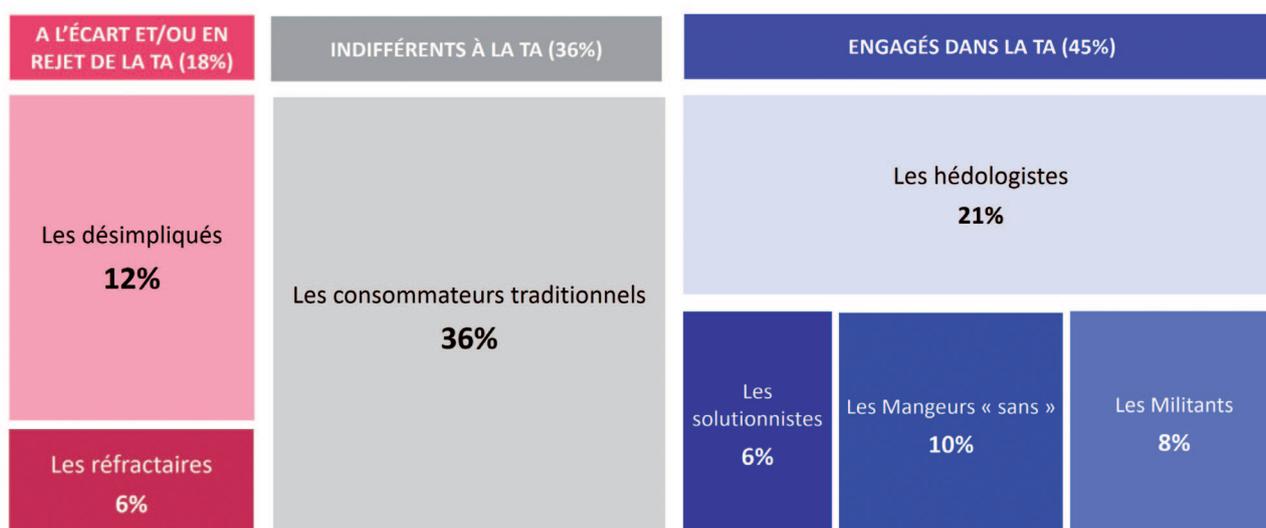
La transition alimentaire, qui regroupe 45 % de la population, n'est de fait pas univoque. Elle prend des orientations diverses selon le poids et l'importance des caractéristiques évoquées précédemment. Une segmentation de la population issue de l'Observatoire du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimen-

taire¹ dessine ainsi plusieurs orientations différentes dans le rapport des Français à la transition alimentaire (TA).

Les militants : une démarche éthique éco/égo-logique

Les militants (8 % de l'échantillon) rassemblent une population plus féminine, en bonne santé, diplômée, urbaine, à l'abri de la contrainte budgétaire, très soucieuse de l'environnement et de sa santé et très fortement engagée dans une transformation en profondeur de son alimentation et de son régime alimentaire. Cette population développe une posture éthique affirmée et orientée vers le manger « sain » et l'écoresponsabilité. Les militants adoptent une démarche à la fois égocentrée et engagée pour l'écologie – dont la synthèse réside dans l'« écologie de soi »

Sept visages de Français



Source : Observatoire du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire, *op. cit.*, décembre 2021.

1. Observatoire du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire, *op. cit.*, décembre 2021.

pour laquelle « s'alimenter sainement n'est pas qu'une occasion de répondre à des exigences sanitaires et alimentaires propres à la construction d'un corps sain », mais aussi « une manière de penser le monde et de le pratiquer »¹.

Ces individus sont, pour des raisons éthiques, généralement très attentifs à l'origine et à la composition des produits de même qu'à leur impact environnemental, qu'il s'agisse de leur production, de leur conditionnement ou transport. Cette attention se manifeste *via* une fréquentation assidue des petits producteurs, des marchés et des magasins bio et un engagement fort dans des formes d'autoproduction alimentaire et le fait maison.

Cela passe également par des démarches de purification de son corps et des comportements alimentaires frugaux dont témoignent la très forte pratique de régimes alimentaires spécifiques permanents, flexitariens, « sans viande » et « sans » (lactose, gluten, sucre, sel...) et l'engouement pour les protéines végétales alternatives à la viande.

Les hédologistes : une démarche visant à (ré)concilier plaisir et responsabilité

Les membres de ce groupe représentent 21 % de la population et associent très fortement l'alimentation au plaisir, qu'ils cherchent à concilier avec équilibre et responsabilité. À ce titre, le goût compte autant pour eux que les qualités nutritionnelles, les apports en calories des produits alimentaires ou les critères éthiques. C'est dans cet esprit d'équilibre que les hédologistes se montrent davantage enclins à pratiquer l'autoproduction alimentaire, en faisant pousser eux-mêmes leurs fruits et légumes. Pour ceux qui ne sont pas engagés dans des régimes alimentaires, ils sont nombreux à vouloir sauter le pas.

Les mangeurs « sans » : une démarche « santé » synonyme de « moins » et de « sans »

Le groupe des mangeurs « sans » représente 10 % des Français engagés dans une intensification de leur

conversion dans des régimes différents du modèle standard en lien avec une démarche de préservation de leur santé. Les membres de ce groupe sont majoritairement féminins, souvent urbains et très sensibles à la cause animale. Surtout, ce qui les caractérise est qu'ils souffrent, en plus forte proportion que les autres, d'une maladie diagnostiquée qui les empêche de manger certains aliments (allergie, intolérance, excès de cholestérol, obésité, diabète...). Ils montrent un intérêt important pour les qualités nutritionnelles des produits alimentaires qu'ils consomment et ont tendance à se tourner vers des régimes alimentaires permanents spécifiques – notamment flexitarien et « sans » (éliminant des substances néfastes pour la santé) – et à réduire les quantités d'aliments ingérés.

Les solutionnistes : une démarche technophile confiante dans les innovations alimentaires

Tout aussi préoccupés et investis que les précédents groupes dès lors qu'il s'agit de leur alimentation, les solutionnistes (6 % de la population) adoptent une posture optimiste sur les capacités de l'agroalimentaire et de la distribution à évoluer vers une transition alimentaire favorable à la qualité. Ils se montrent disposés à s'engager dans toutes les formes d'innovation alimentaire. Plus jeunes et plus urbains que la moyenne de la population, plutôt diplômés avec un bon niveau de vie, les solutionnistes font davantage confiance au progrès économique, technologique et scientifique, et en la capacité de l'humanité à faire face aux défis qu'elle a à relever, tout en intégrant les préoccupations environnementales.

Les membres de ce groupe diversifient au maximum leurs modes d'approvisionnement alimentaire en recourant aussi bien aux artisans qu'au e-commerce alimentaire et à la livraison. Accordant une grande importance aux qualités nutritionnelles des produits et à leur impact environnemental global, ils font un usage important des applications anti-gaspillage et d'évaluation des produits.

Un peu plus de la moitié (53 %) des solutionnistes sont actuellement engagés dans des régimes alimentaires

1. Camille Adamiec, *Devenir sain. Des morales alimentaires aux écologies de soi, op. cit.*, 2016.

permanents (dont 28 % de flexitariens). Fidèles à leur sensibilité moderne, les membres de ce groupe sont relativement ouverts à l'idée de consommer de la viande de synthèse fabriquée en laboratoire.

Ces Français à l'écart de la transition alimentaire

Si 45 % des Français sont aujourd'hui engagés dans la transition alimentaire, une majorité (55 %) est encore en retrait de cette dynamique, par indifférence, par mise à distance ou par hostilité.

Indifférence des consommateurs traditionnels

Groupe le plus important de la typologie (36 % de la population), les consommateurs traditionnels sont globalement plus âgés que la moyenne, souvent retraités et peu ou pas diplômés. Bien que moins préoccupés par le lien entre l'alimentation et les questions de santé, d'environnement ou de responsabilité que les groupes précédents, ils s'y montrent tout de même relativement sensibles.

Mais pour eux, l'alimentation doit être un équilibre entre le goût, la santé, l'innocuité et la responsabilité. Leurs choix alimentaires résultent d'un arbitrage entre leur budget et la qualité des produits. Pour eux, bien manger est avant tout synonyme de cuisine faite maison et de plats traditionnels.

Si neuf consommateurs traditionnels sur dix ne pratiquent aucun régime alimentaire permanent, un peu plus d'un tiers d'entre eux comptent en suivre un à l'avenir (principalement le flexitarisme). Bien ancré dans ses habitudes, ce groupe pourra, à défaut d'en être le vecteur, emboîter le pas de l'évolution de la société.

Les désimpliqués : mise à distance de la transition alimentaire, valorisation de la convivialité et attention au prix

Peu désireux de changer, les désimpliqués (12 % des Français) se montrent en outre bien moins attentifs

aux effets de l'alimentation sur leur santé et moins sensibles à l'environnement que la moyenne, même s'ils le sont majoritairement. Pour eux, bien manger est avant tout synonyme de plaisir des sens et de convivialité, et la qualité alimentaire est centralement incarnée par le goût. Une recherche de plaisir donc, tout en étant très attentifs à minimiser leur budget alimentaire.

Les réfractaires : un rejet critique de la TA sur fond de précarité

Le groupe des réfractaires (6 % de l'échantillon) rassemble une fraction de la population précaire, très contrainte financièrement et qui adopte une attitude critique systématique.

Les réfractaires ne se préoccupent pas ou très peu des conséquences sociales ou environnementales de leur consommation et se montrent peu sensibles à la condition animale. En plus mauvaise santé que le reste de la population (33 % des répondants qui se déclarent en très mauvaise santé appartiennent à ce groupe), ils ne sont pourtant pas non plus attentifs ni préoccupés par les effets de leur alimentation sur leur santé. Empreints d'une insatisfaction concernant la vie qu'ils mènent (63 %), corrélée à leurs conditions de vie matérielles, les réfractaires entretiennent un rapport à l'alimentation strictement fonctionnel, centré sur la praticité. Les réfractaires sont en recherche d'une alimentation bon marché, pratique et robuste et se tournent vers des produits industriels (plats tout faits, pizzas surgelées, pâtes à tartiner...).

Très critiques à l'égard de l'ensemble des acteurs de l'offre alimentaire, ils expriment une nette défiance à l'égard des produits bio vendus en grandes et moyennes surfaces (GMS), qu'ils ne consomment pas ou peu, et des produits porteurs des attributs de la transition alimentaire.

Fragmentation et instrumentalisation politique du rapport à l'alimentation

L'individualisation du rapport à l'alimentation

Cette fragmentation du modèle alimentaire standard est accentuée par la montée en puissance des « alimentations particulières »¹ dans un contexte d'affirmation des singularités et identités multiples.

Cela peut alors prendre la forme de régimes alimentaires permanents (végétarisme, végétalisme, véganisme, crudivorisme, locavorisme, sans gluten/lactose, etc.). Le mangeur hypermoderne se caractérise également par une affirmation et une mise en visibilité, *via* les partages en ligne, notamment, des contours de son alimentation comme signe d'identité et d'appartenance particulière.

De nouvelles communautés s'organisent également autour du refus de consommer certains aliments – c'est le cas des « Nomilk » (exclusion du lactose) ou des « Noglu » (exclusion du gluten) –, de la pratique d'ascèses alimentaires – comme le montre l'engouement contemporain pour les régimes amincissants, les cures de « détox » et les jeûnes. Des préférences pour telle ou telle cuisine, tel ou tel assemblage, tel ou tel syncrétisme alimentaire, dont internet devient le territoire d'expression privilégié.

Cette individualisation du rapport à l'alimentation se retrouve également dans l'accélération de la recomposition des rythmes/modes de vie avec une plus grande atomisation des repas et une diversification des modes de confection et d'approvisionnement.

Ainsi, de plus en plus, les Français dînent à l'extérieur avec des menus simplifiés ou ont recours à des services de livraison alimentaire à domicile (courses, plats cuisinés, etc.).

Politisation de l'alimentation, support des luttes pour l'hégémonie culturelle

Au-delà de ces expressions particulières, l'alimentation se fait surtout support et vecteur d'affrontements idéologiques et de recomposition des affiliations/revendications politiques, culturelles et identitaires entre groupes d'appartenance et communautés d'émotion et d'indignation², souvent minoritaires, mais très actifs et visibles. Car l'expression des goûts et des dégoûts « permet de dire autrement à la fois l'espace du corps, l'espace de soi et l'espace social »³ et de se définir et/ou de s'opposer (par rapport) à d'autres groupes sociaux. Entre les partisans d'une alimentation identitaire de tout poil, les nostalgiques du « repas à la française », les militants écologistes en faveur du bien-être animal, les adeptes des régimes permanents spécifiques et les défenseurs d'une « version plus métissée et inclusive de l'alimentation », plus aucun « référentiel ne fait consensus », pire, chacun se pose et se manifeste contre les autres. La polémique récente à l'égard des propos du candidat Fabien Roussel selon qui « un bon vin, une bonne

1. Claude Fischler (dir.), *Les Alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain ?*, Paris, Odile Jacob, 2013.

2. Pierre Rosanvallon, *Les Épreuves de la vie. Comprendre autrement les Français*, Paris, Seuil, 2021.

3. Dominique Memmi, Gilles Raveneau et Emmanuel Taïeb, « Introduction : la fabrication du dégoût », *Ethnologie française*, vol. 41, n°1, 2011, pp. 5-16.

viande, un bon fromage, [...] c'est la gastronomie française¹ », montre à quel point il est devenu difficile de faire « assiette commune² ».

Les partisans d'une cuisine française traditionnelle riche en protéines animales s'opposent ainsi à ceux qui privilégient des régimes sans viande et des protéines végétales pour des raisons écologiques, sanitaires et éthiques : la « diabolisation » de la viande par le véganisme animaliste et écologiste *versus* sa « vénération » par les « viandards » identitaires.

Ces oppositions peuvent également venir outiller des conflits et lignes de partage entre féminisme et masculinisme. « Avec la musculation, la barbe ou certaines marques vestimentaires, la viande rouge fait partie des nouveaux marqueurs *lifestyle* des identitaires, associée à une idée de santé, de force, de virilité³. » À l'inverse, les protéines végétales sont davantage positionnées dans le registre du « féminin⁴ », du moins viril.

Sur un autre registre, les partisans d'une déconstruction de la gastronomie française jugée excluante des minorités s'opposent aux partisans d'un retour (fantasmé) au repas traditionnel « à la française » – incarné notamment par la viande et le vin rouge. On

voit ainsi s'affronter différents prescripteurs de normes. Les « foodistas » identitaires à travers des émissions YouTube (« Repas du seigneur ») qui, dans une culture viriliste, « louent le gras, le lourd, le terroir », font de l'assiette une « conjuration » et un « antidote face à la peur du grand remplacement alimentaire, figuré par la multiplication des kebabs⁵ ». Inversement, le concept de « blanchité alimentaire⁶ » est brandi par certains mouvements indigénistes pour contester les « performances blanches » dont ferait partie la culture alimentaire française. Les habitudes culinaires des classes moyennes et supérieures blanches seraient « érigées au rang de normes, au regard desquelles les autres régimes sont jugés déviants (régime végétarien, nourriture halal, casher) ». De fait, brandir l'étendard ou le repoussoir du « halal » ou celui du « jambon beurre » constitue un moyen imagé et réducteur de mettre en scène les oppositions identitaires, culturelles et religieuses.

Un même comportement alimentaire peut revêtir un sens différent en fonction des personnes : certains privilégient le local par respect de l'écologie alors que d'autres le font dans le cadre d'un mode de vie national-sécuritaire-identitaire.

1. Propos du 9 janvier 2022 dans l'émission *Dimanche en politique* sur France 3.

2. Nicolas Santolaria, « Jean-Laurent Cassely : “Le steak-frites est passé à droite” », *Le Monde*, 27 janvier 2022.

3. *Ibid.*

4. À cet égard, les résultats de l'Observatoire du rapport des Français aux éthiques dans l'alimentaire (L'ObSoCo, 2016) montre que deux tiers des personnes très « sensibles à la cause des femmes et aux valeurs féminines dans la société » sont disposées à remplacer les protéines animales par des protéines végétales contre seulement 37% des individus « pas du tout sensibles ».

5. Marie Aline et Nicolas Santolaria, « Viande, digestif et extrême droite : bienvenue dans la “mangeosphère” », *Le Monde*, 29 janvier 2022.

6. Mathilde Cohen, « The Whiteness of French Food. Law, Race, and Eating Culture in France », *French Politics, Culture, and Society, Forthcoming*, 2021.

Fracture sociale et citoyenneté : les grands oubliés de la question alimentaire

La rupture croissante et la fragmentation du modèle de développement industriel telle qu'elle se déploie dans le rapport à l'alimentation est souvent interprétée sous l'angle des logiques individualistes et politico-identitaires. Des minorités agissantes contribuent notamment à positionner ces questions sur un terrain identitaire en surjouant des fractures communautaires opposant le « eux » et le « nous », le parti des autres et le parti du même, l'individu tout-puissant et la collectivité réunie et fantasmée.

Pourtant, à reprendre notre segmentation, ces oppositions n'apparaissent pas du tout clairement chez les Français. À l'exception du groupe des militants dont la sensibilité politique écologiste s'exprime plus clairement (16 % se déclarent proches de ces mouvements contre 5% de l'ensemble), et de celui des réfractaires qui se positionnent, quant à eux, davantage à l'extrême droite de l'échiquier politique (15 % versus 9 %), mais surtout expriment plus intensément le fait de ne pas se sentir représentés (48 % versus 37 %).

Plutôt qu'identitaire ou politique, il semblerait qu'une lecture attentive de la réalité sociale montre que la vraie fracture dans le rapport à l'alimentation est avant tout sociale et que le surinvestissement des identités alimentaires particulières ne soit finalement que le symptôme du déficit de démocratie et de citoyenneté alimentaire.

L'inégal engagement dans la transition alimentaire

L'engagement dans la dynamique de transition alimentaire, finalement très peu corrélée au positionnement politique des répondants, s'avère en revanche orienté par des facteurs économiques, sociaux et culturels. Les groupes les moins engagés sont les moins préoccupés par l'environnement, la cause animale et leur santé. Le niveau de vie et de diplôme des individus est également un facteur non négligeable.

77 % des membres des catégories aisées se disent attentifs aux effets de l'alimentation sur leur santé, contre 62 % des catégories modestes. Si 85 % des premiers se disent préoccupés par l'environnement, c'est le cas pour 76 % des seconds.

Par ailleurs, 51 % des membres des CSP modestes sont engagés dans la transition alimentaire, mais ce sont 62 % des catégories aisées, 51 % des non-diplômés pour 66 % des diplômés du supérieur. Et les plus modestes qui sont engagés expriment aussi plus massivement leurs difficultés financières à convertir leurs aspirations en comportements. « Cela coûte trop cher », disent 88 % des revenus modestes pour 59 % des revenus les plus élevés, 75 % de ceux qui ne s'en sortent pas vraiment pour 30% de ceux qui vivent confortablement¹.

1. Nouvelle(s) vie(s) française(s), L'ObSoCo, 2021.

La dotation en capital économique (moyens de se tourner vers des produits alimentaires plus « sains »), en capital social (bénéficier de l'expérience et des connaissances de son réseau et facilité d'accès à une diversité d'offres alimentaires) et culturel (capacité à s'informer sur la qualité des produits alimentaires consommés) apparaît donc déterminante dans la propension à s'engager dans la transition alimentaire.

Si 67 % des Français aisés disent privilégier la qualité quitte à payer plus cher, c'est le cas de 58 % des catégories intermédiaires, mais seulement 49 % des catégories modestes et 38 % des chômeurs. Deux catégories que l'on retrouve parmi les désimpliqués et réfractaires de notre typologie, qui disent majoritairement minimiser leur budget alimentation quitte à faire des sacrifices sur la qualité (70 %).

Profils socio-démographiques et rapport à l'alimentation des différents profils de Français

Note de lecture : 64 % des « réfractaires » sont des hommes, 36 % des femmes

	Réfractaires	Désimpliqués	Consommateurs traditionnels	Solutionnistes	Mangeurs "sans"	Hédologistes	Militants
Hommes	64%	48%	53%	48%	37%	48%	40%
Femmes	36%	52%	47%	52%	63%	52%	60%
18-35 ans	32%	38%	19%	58%	36%	24%	34%
35-54 ans	49%	38%	39%	33%	37%	37%	31%
55-75 ans	20%	23%	42%	10%	27%	39%	35%
Actifs occupés CSP+	9%	13%	12%	22%	12%	14%	22%
Actifs occupés CSP-	41%	33%	27%	26%	33%	30%	24%
Retraités	40%	39%	47%	28%	41%	40%	41%
Diplôme inférieur au baccalauréat	63%	43%	59%	31%	45%	52%	39%
Diplôme supérieur au baccalauréat	18%	36%	25%	47%	37%	33%	42%
Niveau de vie du ménage inférieur à 1500€/mois	53%	51%	46%	49%	55%	43%	41%
Niveau de vie du ménage supérieur à 2000€/mois	16%	23%	30%	34%	22%	33%	40%

Note de lecture : 56 % des « solutionnistes » habitent des communes densément peuplées

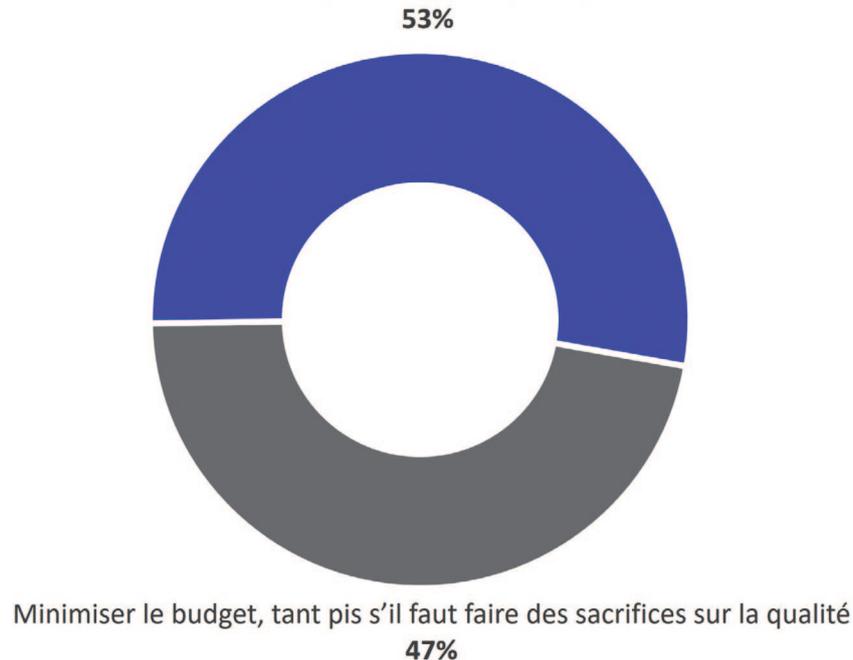
	Réfractaires	Désimpliqués	Consommateurs traditionnels	Solutionnistes	Mangeurs "sans"	Hédologistes	Militants
Habitants de communes densément peuplées	31%	38%	31%	56%	45%	33%	44%
En couple avec enfant(s)	30%	30%	31%	46%	27%	34%	19%
En couple sans enfant	20%	27%	37%	22%	27%	32%	37%
Seuls, sans enfants	32%	24%	19%	16%	31%	21%	25%
Sans enfants	49%	43%	30%	42%	47%	34%	50%
Satisfaits à l'égard de la vie menée	37%	48%	52%	64%	52%	60%	58%
Proche des mouvements écologistes	1%	2%	3%	7%	10%	7%	16%
Ne se sentent pas représentés politiquement	48%	41%	41%	21%	31%	34%	33%
Préoccupés par l'environnement	27%	55%	77%	88%	87%	95%	97%
Préoccupés par la société	33%	69%	75%	93%	86%	91%	90%
Ont intégré les enjeux environnementaux dans leur consommation alimentaire	5%	19%	40%	70%	57%	72%	87%
Ont intégré les enjeux sociétaux dans leur consommation alimentaire	7%	14%	30%	69%	44%	61%	65%

Note de lecture : 87 % des « hédologistes » sont attentifs aux effets de l'alimentation sur leur santé

	Réfractaires	Désimpliqués	Consommateurs traditionnels	Solutionnistes	Mangeurs "sans"	Hédologistes	Militants
Attentifs aux effets de l'alimentation sur leur santé	19%	36%	68%	88%	78%	87%	94%
Se sentent contraints financièrement dans leurs dépenses alimentaires	35%	37%	29%	52%	40%	35%	30%
Prêts à privilégier la qualité de leurs achats alimentaires quitte à payer plus cher	30%	30%	50%	48%	48%	67%	90%
Préfèrent minimiser leur budget quitte à faire des sacrifices sur la qualité	70%	70%	50%	52%	52%	33%	10%
Considérant que la consommation alimentaire est un plaisir	38%	55%	57%	71%	53%	71%	67%
Considérant que la consommation alimentaire est une nécessité	24%	11%	9%	6%	10%	5%	8%

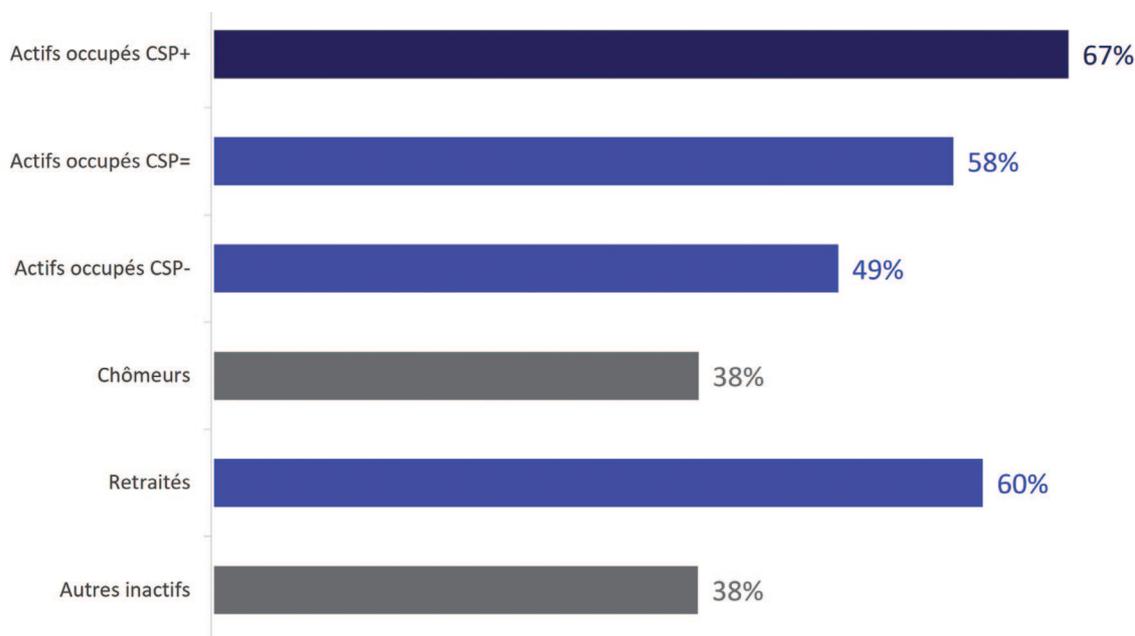
Source : Observatoire du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire, *op. cit.*, décembre 2021.

De manière générale, lorsque vous réalisez des achats de produits alimentaires, avez-vous tendance à... ?



Source : Observatoire du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire, *op. cit.*, décembre 2021.

Individus prêts à privilégier la qualité quitte à payer plus cher En fonction de la catégorie socio-professionnelle d'appartenance



Source : Observatoire du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire, *op. cit.*, décembre 2021.

Un sentiment d'exclusion de la transition alimentaire et des injonctions qui nourrissent la culpabilité et le ressentiment

Un peu plus d'un tiers des Français (34 %) évoquent un sentiment de restriction dans ses dépenses alimentaires – sentiment qui concerne la moitié des chômeurs et des bas revenus. Ce sentiment de restriction risque de s'aggraver davantage avec l'inflation annoncée pour 2022 dans les domaines de l'énergie et de l'alimentation – hausse du prix des carburants, mauvaises récoltes, augmentation du cours des matières premières agricoles et du prix des containers dans un contexte de hausse de la demande mondiale. Si l'inflation a été contenue en 2021 – à l'exception notable des fruits et légumes dont les prix ont bondi de +9 % en deux ans –, les prévisions sont davantage préoccupantes pour 2022.

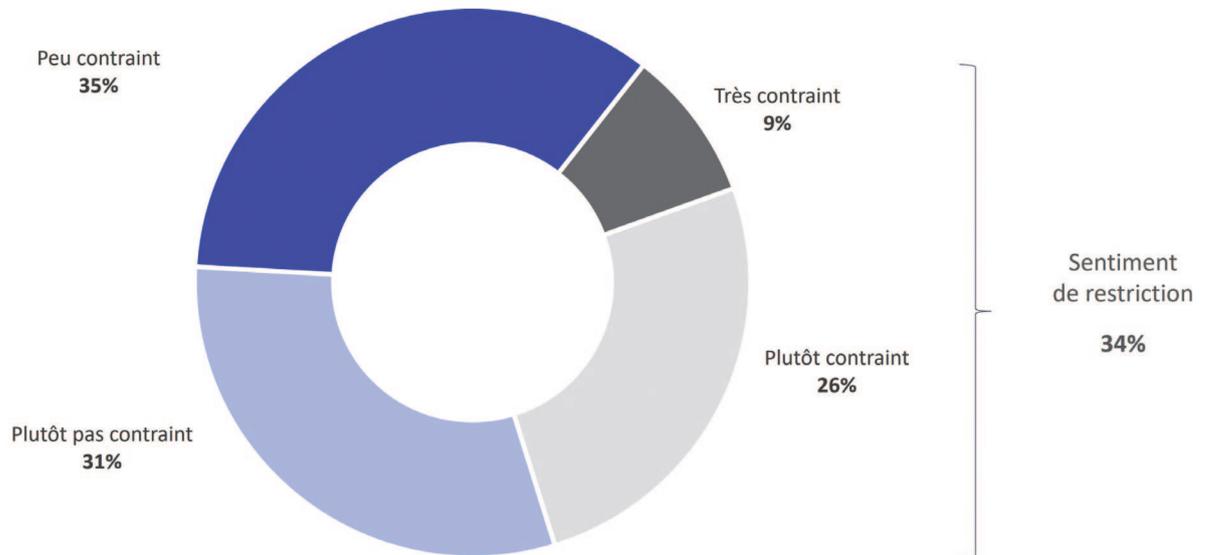
Ce retour de l'inflation est d'autant plus problématique que l'alimentation constitue souvent la première variable d'ajustement du budget des ménages les moins favorisés. En 2021, à peine 48 % des personnes interrogées se reconnaissent dans l'affirmation « Vous pouvez manger tous les aliments que vous voulez », contre 63 % en 2013¹.

Ces restrictions des dépenses alimentaires passent notamment par l'achat de produits en promotion, la consommation d'aliments peu chers (riz, pâtes, œufs, viande blanche...) et/ou la limitation ou le renoncement aux produits alimentaires de grandes marques – une solution encore privilégiée par la moitié des foyers modestes². Ces restrictions concourent à abaisser la qualité de l'alimentation. À l'automne 2021, un baromètre Ipsos /Secours populaire révélait notamment que 32 % des Français ne peuvent pas consommer des fruits et des légumes frais tous les jours (+3 points et +5 points par rapport à 2018) et 30 % sont dans l'impossibilité de se procurer une alimentation saine en quantité suffisante pour faire trois

1. Pascale Hébel, « Comment mangerons-nous en 2040 ? », *Sésame*, 9 novembre 2021.

2. Observatoire du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire, vague 3, *op. cit.*, 2021.

Dans quelle mesure avez-vous le sentiment que, dans votre foyer, vous êtes contraints de vous restreindre pour des raisons financières sur les dépenses alimentaires ?



Source : L'ObSoCo, Observatoire du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire, décembre 2021.

repas par jour (+7 points)¹. L'accès aux fruits et légumes s'affirme donc comme un véritable marqueur social en matière alimentaire.

Or, les ménages modestes se trouvent souvent pris entre leurs contraintes financières qui les conduisent à rogner sur le budget alimentaire et à faire des sacrifices en se recentrant sur les « essentiels » (pâtes, farine, pain) – et des injonctions administratives (autorités de santé) et morales à manger mieux.

À ce titre, les « émeutes au Nutella » dans les magasins Intermarché en 2018 ou la polémique récente (janvier 2022) sur le prix de la baguette vendue par Leclerc (à 29 centimes) sont révélatrices des tensions en matière de niveau de vie et de contrainte budgétaire dans l'accès à la qualité/diversité alimentaire. Chercher à expliquer à des individus comment faire pour consommer mieux, avec un pouvoir d'achat qui se réduit, peut produire l'effet inverse : « Finir par les culpabiliser de ne pas pouvoir répondre aux normes de consommation d'une alimentation durable et,

potentiellement, les voir contester ces recommandations. D'autant qu'elles proviennent de ceux qui ont le plus d'argent, de temps et d'espace pour les mettre en œuvre². »

Ce rejet de la rhétorique du manger « mieux » est, bien sûr, évident pour les publics précaires, victimes d'une exclusion alimentaire et qui dépendent souvent de l'aide alimentaire pour vivre (et pour qui la qualité et la diversité de l'alimentation sont les derniers des soucis). Mais il est aussi manifeste chez les classes populaires qui continuent de percevoir l'accès à l'alimentation industrielle comme un moyen d'affiliation et d'appartenance aux classes moyennes et qui vivent difficilement les injonctions morales au manger « mieux » des classes urbaines créatives.

Les réfractaires à la transition alimentaire rejettent ainsi les valeurs véhiculées par ces acteurs qui peuvent être vus comme des entrepreneurs de morale contestés et réprouvés dont l'action militante concourt à l'augmentation des standards et des prix

1. Olivier Vilain, « Baromètre Ipsos/SPF : la précarité déborde encore une fois en 2021 », Secours populaire, 9 septembre 2021.

2. Nicolas Bricas, Damien Conaré et Marie Walser, *Une écologie de l'alimentation*, Versailles, Quae, 2021.

alimentaires et contre lesquels on assume un modèle alimentaire standard peu regardant sur la qualité.

Le rejet de la transition alimentaire est davantage le reflet d'un sentiment d'exclusion, de déclassement social et de remise en cause du statut de consommateur appartenant encore au monde d'hier industriel qu'un rejet catégorique de l'enjeu de la qualité. Les aspirations au mieux manger ne sont pas l'apanage d'une fraction privilégiée de la population, mais concernent une très large majorité de Français. Personne ne veut manger mal. Ainsi, 41 % des bénéficiaires de l'aide alimentaire ont le sentiment de ne pas se sentir en bonne santé et 53 % se disent sensibilisés à l'importance d'une alimentation équilibrée¹. Mais cette sensibilité est aussi une souffrance sociale importante face au manque des ressources – maté-

rielles, bien sûr, mais aussi sociales, culturelles et symboliques – des personnes touchées par la précarité alimentaire. L'aide alimentaire actuelle tend à enfermer durablement les bénéficiaires dans une logique de dépendance alimentaire et d'assistanat passif, un cercle vicieux de pauvreté et d'exclusion – en nourrissant parfois une forme de honte et de stigmatisation – qui ne prend pas en compte les besoins de dignité, de participation et d'accompagnement vers la reprise en main de son alimentation².

Une véritable « fracture alimentaire » se creuse donc entre ceux qui ont accès à une éducation du goût et à des produits de qualité et ceux, soumis à une peur du déclassement, aux restrictions et aux privations, pour qui le bien manger est inaccessible.

1. Enquête Banques alimentaires/CSA, janvier 2021.

2. Magali Ramel et al., « Se nourrir lorsqu'on est pauvre. Analyse et ressenti de personnes en situation de précarité », *Dossiers et documents de la revue Quart-Monde*, n°25, 2016.

Conclusion

L'alimentation est donc un outil d'analyse de la société française qui pointe plusieurs tensions et contradictions majeures et urgentes à résoudre :

- une recherche de dépassement du modèle industriel sans rompre avec le libre choix et sans retour à une alimentation de pénurie ;
- un engagement croissant des Français dans la transition alimentaire, mais dont les multiples orientations favorisent une fragmentation de la société française ;
- une quête d'amélioration et de démocratisation de l'accès à une alimentation durable qui se heurte à un modèle clivé entre alimentation bio/saine d'un côté et une alimentation industrielle et aide alimentaire distributive de l'autre ;
- une (re)valorisation et réhabilitation de la souveraineté alimentaire de la France dans un contexte de crise du modèle agricole intensif et productiviste, de déclin et précarité du monde paysan et d'une guerre aux tarifs les plus bas à laquelle se livre la grande distribution.

Ces tensions mettent en exergue la question centrale de la fracture sociale alimentaire qui entrave la transition alimentaire et les objectifs en matière de bien manger, encore largement inaccessibles à une partie de la population. La problématique se focalise alors sur les questions identitaires en exacerbant les alimentations particulières antagonistes et en interprétant l'individualisation du rapport à l'alimentation comme un individualisme égocentré contraire à la commensalité plutôt que de comprendre les recompositions à l'œuvre du lien social alimentaire. Or, les fragmentations du modèle alimentaire qui recouvrent

celles à l'œuvre dans les modes de vie et de consommation ne sont synonymes de « séparatismes » et de conflits culturels que parce qu'elles négligent les enjeux de sécurité, de démocratie et de citoyenneté alimentaires aptes à redéfinir les contours d'un nouveau contrat social alimentaire.

Ce nouveau contrat social intégrerait les coûts (environnementaux, sociaux et de santé) liés à l'alimentation – qui sont autant d'externalités payées par les citoyens (impôts, sécurité sociale, etc.) – pour déterminer un prix négocié avec tous, dans l'esprit d'une réelle « démocratie alimentaire¹ ». Celle-ci garantirait un droit à une alimentation durable pour tous et permettrait une réappropriation de la décision démocratique quant à « la façon d'accéder à l'alimentation, dans la reconnexion entre celle-ci et l'agriculture, et plus largement les conditions de sa production (économiques, sociales et environnementales)² ». Elle supposerait l'exercice d'une citoyenneté alimentaire dans laquelle tous retrouveraient « les moyens d'orienter l'évolution de leur système alimentaire à travers l'ensemble de leurs décisions et pas uniquement celles qui concernent leurs actes d'achat ». Cette citoyenneté alimentaire comporterait enfin un volet éducatif visant à diffuser et partager les connaissances et les outils pour bien se nourrir sans véhiculer de nouvelles normes culpabilisantes.

Une solution retient de plus en plus l'attention : un projet de Sécurité sociale de l'alimentation (SSA), dispositif universel visant à répondre aux enjeux de l'accès égalitaire à une alimentation durable et de l'inclusion sociale par l'alimentation³. À l'image du système de santé qui garantit un accès aux soins et aux médicaments pour tous, la SSA permettrait

1. Dominique Paturel et Aurélie Carimentrand, « Un modèle associatif de circuits courts de proximité pour les épiceries sociales et solidaires : vers une démocratie alimentaire ? », *Revue de l'organisation responsable*, vol. 13, n°1, 2018, pp. 43-54.

2. France Caillavet et al., *Vers une sécurité alimentaire durable : enjeux, initiatives et principes directeurs*, Terra Nova, 10 novembre 2021.

3. Manger. *Plaidoyer pour une sécurité sociale de l'alimentation. Entretien de Dominique Paturel réalisé par Marie-Noëlle Bertrand*, Paris, Arcane 17.

d'accéder à une alimentation choisie, saine, durable, dont les conditions de fabrication sont connues par les citoyens-consommateurs et financée par les cotisations sociales. Concrètement, chacun recevrait ainsi une somme par mois – nécessaire pour assurer la dignité et le choix alimentaire – versée sur une carte vitale alimentaire permettant d'accéder à des produits conventionnés, démocratiquement, par l'ensemble des acteurs – mangeurs, producteurs, entreprises, magasins... –, dans des « caisses » décentralisées (ou gouvernement d'alimentation durable)¹.

Le débat est ouvert sur les solutions à retenir pour mettre en œuvre ce nouveau contrat social et cette

démocratie alimentaire. Au lieu d'être instrumentalisé comme objet de clivages identitaires, le sujet de l'alimentation pourrait au contraire être porteur et rassembleur tant, précisément, il articule le privé et le public, l'intime et le social, concerne tout un chacun et porte aussi notre histoire, notre patrimoine tout en participant du lien social dans notre pays.

Un débat autour de la table donc. Cette table dont on rappellera pour conclure qu'elle est pour Hannah Arendt la métaphore même de ce que devrait être l'espace public ou politique : un espace qui à la fois sépare et permet les expressions individuelles, mais aussi relie par l'échange et le débat².

1. Voir Jean-Claude Balbot, Mathieu Dalmais et Yan Vanherzeele, « La démocratie dans l'alimentation, seule réponse possible aux enjeux agricoles et alimentaires », *Raison présente*, n° 214-215, octobre 2020, pp. 163-172.

2. Hannah Arendt, *La Condition de l'homme moderne*, Paris, Calmann-Lévy, coll. « Agora », 2018 [1958].

Table

des matières

01	Introduction
03	La rupture avec le modèle alimentaire issu de la société industrielle
03	Un rejet croissant de l'imaginaire industriel
04	Une montée parallèle de l'incertitude et des exigences : la volonté de contrôle
06	Une soutenabilité environnementale et sociale en questions
09	La grande transition alimentaire
09	Les produits bruts / le faire et produire soi-même
10	Manger bio
11	Manger local et direct producteur
12	Manger moins de viande (rouge)
13	Manger « moins »
15	Recompositions et fragmentations
15	Les Français acteurs de la transition alimentaire
17	Ces Français à l'écart de la transition alimentaire
19	Fragmentation et instrumentalisation politique du rapport à l'alimentation
19	L'individualisation du rapport à l'alimentation
19	Politisation de l'alimentation, support des luttes pour l'hégémonie culturelle
21	Fracture sociale et citoyenneté : les grands oubliés de la question alimentaire
21	L'inégal engagement dans la transition alimentaire
24	Un sentiment d'exclusion de la transition alimentaire et des injonctions qui nourrissent la culpabilité et le ressentiment
27	Conclusion

Collection dirigée par Gilles Finchelstein et Laurent Cohen

© Éditions Fondation Jean-Jaurès
12, cité Malesherbes – 75009 Paris

www.jean-jaures.org

Derniers rapports et études :

08_2022 Les Français et la fatigue informationnelle. Mutations et tensions dans notre rapport à l'information

Guénaëlle Gault, David Medioni

07_2022 : La société de supermarché. Rôle et place de la grande distribution dans la France contemporaine

Jérôme Fourquet, Raphaël Llorca

06_2022 : Une autre redevance est possible. Pour un financement affecté mais plus juste de l'audiovisuel public

Julia Cagé

06_2022 : Dans la tête des abstentionnistes. À l'écoute de ceux qui se taisent

Raphaël Llorca, Laurence de Nervaux

05_2022 : Une occasion manquée. Retour critique sur la campagne présidentielle de Yannick Jadot

Denis Pingaud

05_2022 : Les LGBTIphobies au prisme de l'application FLAG!

Flora Bolter, Denis Quinqueton, préface de Johan Cavirot

05_2022 : Réinvestir la psychiatrie : une urgence sanitaire, un défi démocratique

Boris Nicolle

05_2022 : Plaidoyer pour une macrorégion euroméditerranéenne

Nora Mebarek

04_2022 : Le dossier Le Pen. Idéologie, image, électorat

Collectif

04_2022 : L'égalité femmes-hommes dans la presse quotidienne régionale : quel traitement médiatique durant les campagnes présidentielles ?

Collectif

03_2022 : Les peuples européens derrière l'Ukraine

Gilles Finchelstein, Amandine Clavaud, Jérémie Peltier



fondationjeanjaures



@j_jaures



fondation-jean-jaures



www.youtube.com/c/FondationJeanJaures

2 euros TTC

ISBN : 978-2-36244-139-4



www.jean-jaures.org

Fondation
Jean Jaurès
ÉDITIONS