

MEATLAB

par CHARAL

L'Alimentation, c'était mieux avant ?

5^e édition des tables rondes MeatLab Charal



Les rencontres MeatLab Charal, initiées en 2017, sont des rendez-vous annuels orchestrés par Charal dont l'ambition est d'**entamer le dialogue sur les questions autour de notre alimentation et la façon dont elle est impactée par les évolutions sociétales.**

Nous connaissons tous l'expression empreinte de nostalgie « C'était mieux avant ». Un sentiment grandissant que nous appliquons aujourd'hui à notre alimentation tout comme à nos modes de production, de plus en plus controversés. **Pour sa 5^e édition 2021 de la MeatLab Charal, la marque ouvre le débat sur cette question : en matière d'alimentation, c'était mieux avant, vraiment ?**

POUR EN PARLER



Anne-Charlotte Dockès

Cheffe du département Métiers de l'Élevage et Société à l'institut de l'élevage



© Inserm Mehrak

Francis Eustache

Directeur de l'unité de recherche « Neuropsychologie et imagerie de la mémoire humaine » (Inserm-EPHE-université Caen-Normandie) et président du conseil scientifique de l'Observatoire B2V des mémoires



Philippe Goetzmann

Consultant en grande consommation et agroalimentaire

Introduction par **Delphine Michaut**, directrice conseil à l'institut d'étude **OpinionWay**

Débat animé par Grégory Dubourg, directeur et fondateur de l'agence Nutrikéo, spécialisée dans les sujets liés à l'alimentation, à la nutrition et à la santé.

Retrouvez le REPLAY intégral de la table ronde ICI

Pour rappel, la première édition a ouvert le débat sur la question du **flexitarisme**. Puis, en 2018, la question du **genre dans l'alimentation** a été abordée, suivie de **l'assiette connectée** et en 2020 du **paradoxe des comportements alimentaires des Français** au regard de la crise sanitaire. **Vous pouvez retrouver les comptes-rendus des anciennes éditions de nos tables rondes [sur le blog MeatLab.](#)**

MEATLAB
par **CHARAL**

NOTRE ALIMENTATION : C'ÉTAIT MIEUX AVANT ?

Le monde a beaucoup changé ces 50 dernières années. Allongement de l'espérance de vie, place de l'égalité hommes-femmes dans les débats, prise de conscience environnementale... Pour certains sujets, la question ne se pose pas vraiment. **Mais en matière d'alimentation, est-ce que c'était mieux avant ?**

Comment notre rapport à l'alimentation a-t-il évolué entre les années 1970 et aujourd'hui ? Nos habitudes alimentaires d'hier sont-elles « meilleures » ? On entend parfois dire que nos aliments modernes font triste figure face à ceux que mangeaient nos arrière-grands-parents, mais qu'en sait-on réellement ?

En somme, nous avons tenté de décoder **l'impact que peuvent avoir nos modes de vie sur la façon dont on voit notre alimentation, sur la façon dont on mange et sur la façon dont on produit.**

ÉTUDE CONSOMMATEURS SUR L'APPROCHE DU « C'ÉTAIT MIEUX AVANT » PAR OPINIONWAY.

Avec un éclairage sur notre rapport à l'alimentation entre aujourd'hui et 50 ans auparavant.

Dans le cadre de cette 5^e édition de la MeatLab, Charal a sollicité l'Institut **OpinionWay** pour la mise en place d'une étude sur la perception de la vie des Français entre aujourd'hui et 50 ans auparavant, dans les années 1970. Cette notion du « c'était mieux avant » a été abordée sur la plupart des piliers de notre société, avec un focus particulier sur l'alimentation, et au travers de 4 générations :



Génération Z
(18-21 ans)



Génération Y
(22 à 40 ans)



Génération X
(41 à 56 ans)

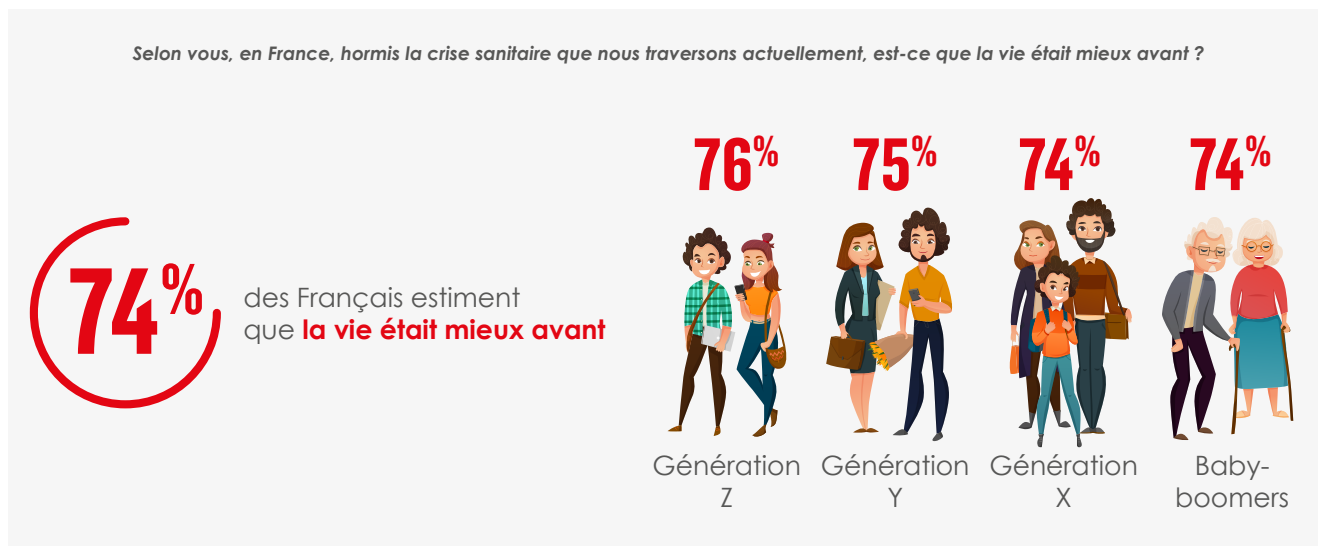


Baby-boomers
(57 ans et plus)

CE QU'IL EN RESSORT, D'UNE MANIÈRE GÉNÉRALE...

Les Français ont une vision plutôt pessimiste de la vie d'aujourd'hui comparée à celle des années 1970.

- Pour 3/4 des Français, la vie, « c'était mieux avant » : ils sont assez unanimes sur le sujet et précisément 74 % à estimer que la vie était mieux avant.
- C'est un sentiment partagé par toutes les générations : que l'on soit de la génération Z ou un baby-boomer, il n'y a pas de différence.



- Aucune différence significative n'est également à noter entre les régions ou entre les foyers avec ou sans enfants.
- Néanmoins, sur la CSP, ce sentiment est sensiblement plus fort auprès des Français appartenant aux catégories socioprofessionnelles basses (77 %) et les inactifs (75 %). **Les Français des CSP+ sont quant à eux plus en phase avec la société, avec une vision moins dégradée de la vie d'aujourd'hui.**

Si l'on fait abstraction de la crise sanitaire, qu'est-ce qui était mieux avant ? :

- Cette dégradation concerne la plupart des piliers de notre société, et en particulier **la sécurité/le civisme, l'éducation, la communication entre les personnes et l'environnement.**
- Le « mieux avant » l'emporte également sur le « mieux maintenant » pour **le travail, l'alimentation, et l'agriculture**, mais de façon moins prononcée.
- On note par ailleurs des écarts intergénérationnels importants sur ces notions :
 - **La génération Z est beaucoup plus modérée sur l'ensemble des dimensions. Les jeunes ont une perception plus optimiste de la société d'aujourd'hui par rapport à il y a 50 ans**, d'une part liée à une difficulté plus importante à se projeter sur les années 1970 qu'elle n'a pas connues et, de manière plus générale, c'est une génération plus en phase avec la société actuelle que les baby-boomers.
 - **Plus on vieillit, plus on va avoir une vision dégradée des différents piliers de notre société.** Les plus âgés sont plus pessimistes ou plus nostalgiques.

- À l'inverse, certains éléments sont positifs et considérés comme « mieux maintenant » : l'information et l'accès à l'information (53 % des Français pensent que « c'est mieux maintenant »), les transports, la santé et enfin les loisirs.

Et plus précisément, pour chacun des éléments suivants, diriez-vous que c'était mieux avant, ni mieux ni moins bien qu'avant ou mieux maintenant ?
Classement selon le différentiel entre « c'était mieux avant » et « c'est mieux maintenant »

C'était mieux avant

70 %	La sécurité, le civisme
59 %	L'éducation
57 %	La communication (entre les personnes)
55 %	L'environnement
47 %	Le travail
46 %	L'agriculture
46 %	L'alimentation

C'est mieux maintenant

53 %	L'information, l'accès à l'information
43 %	Les transports
41 %	La santé
38 %	Les loisirs

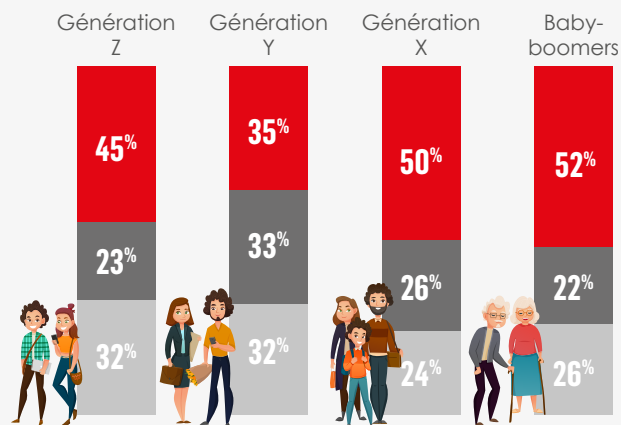
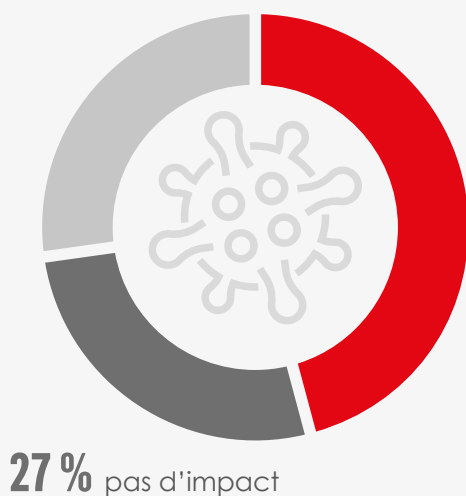
En parallèle, si l'on interroge les Français au regard de la crise sanitaire, on observe que **46 % d'entre eux estiment qu'elle a eu un impact négatif sur nos vies**. Finalement, 54 % des Français, soit une petite majorité, estiment que la crise sanitaire n'a pas eu d'impact ou a eu un impact positif sur nos vies.

- La crise sanitaire semble être un peu mieux vécue par les plus jeunes générations, notamment la génération Y qui a eu un ressenti plus positif sur l'impact de la crise. Contrairement aux générations plus âgées qui ont davantage souffert de la crise avec un impact négatif sur leur vie pour 52 % d'entre eux.

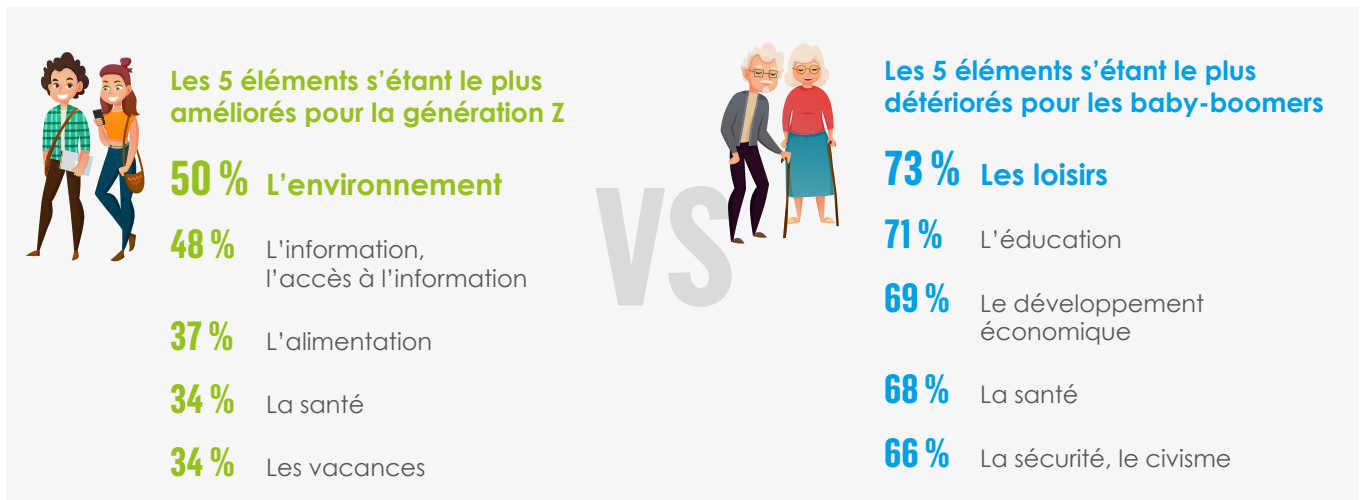
Et selon vous, est-ce que la crise sanitaire que nous sommes en train de vivre a eu un impact sur notre vie ?

27 % impact positif

46 % des Français estiment que la crise sanitaire a eu **un impact négatif sur notre vie**



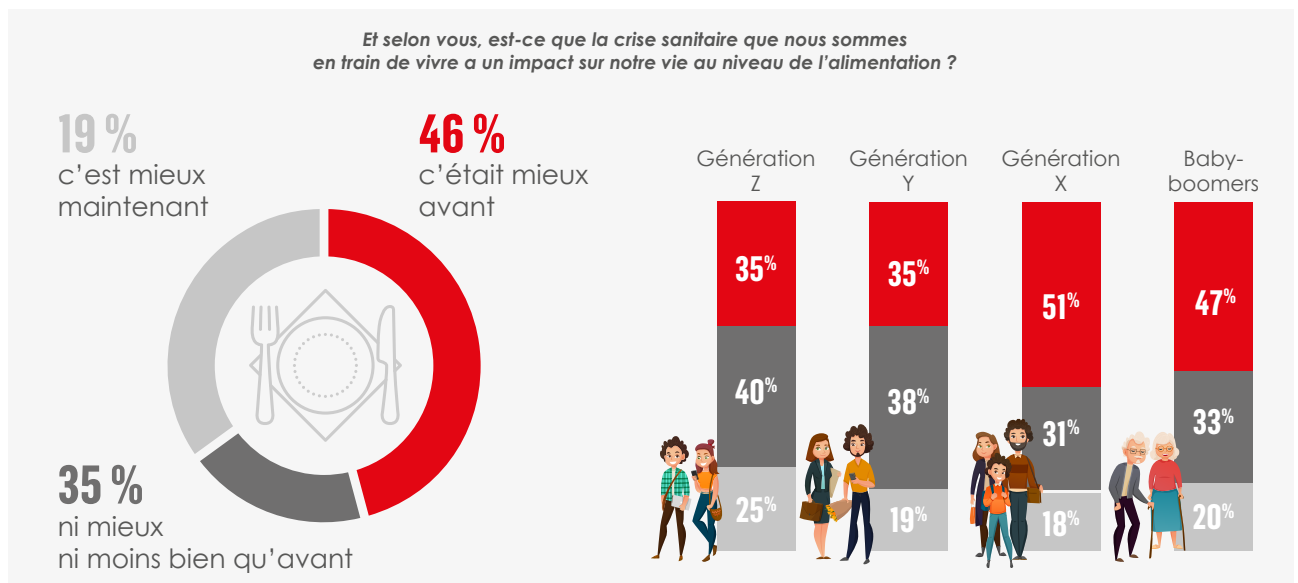
- La crise sanitaire a accentué les dégradations sur la majorité des composantes de la société à l'exception de l'environnement et de l'alimentation, avec respectivement 40 % et 30 % des Français qui estiment que la crise a eu un impact positif sur ces 2 items.
- On retrouve des éléments assez différents en fonction des générations :



PLUS SPÉCIFIQUEMENT CONCERNANT NOTRE ALIMENTATION

On remarque **des perceptions très différentes selon l'âge des Français** :

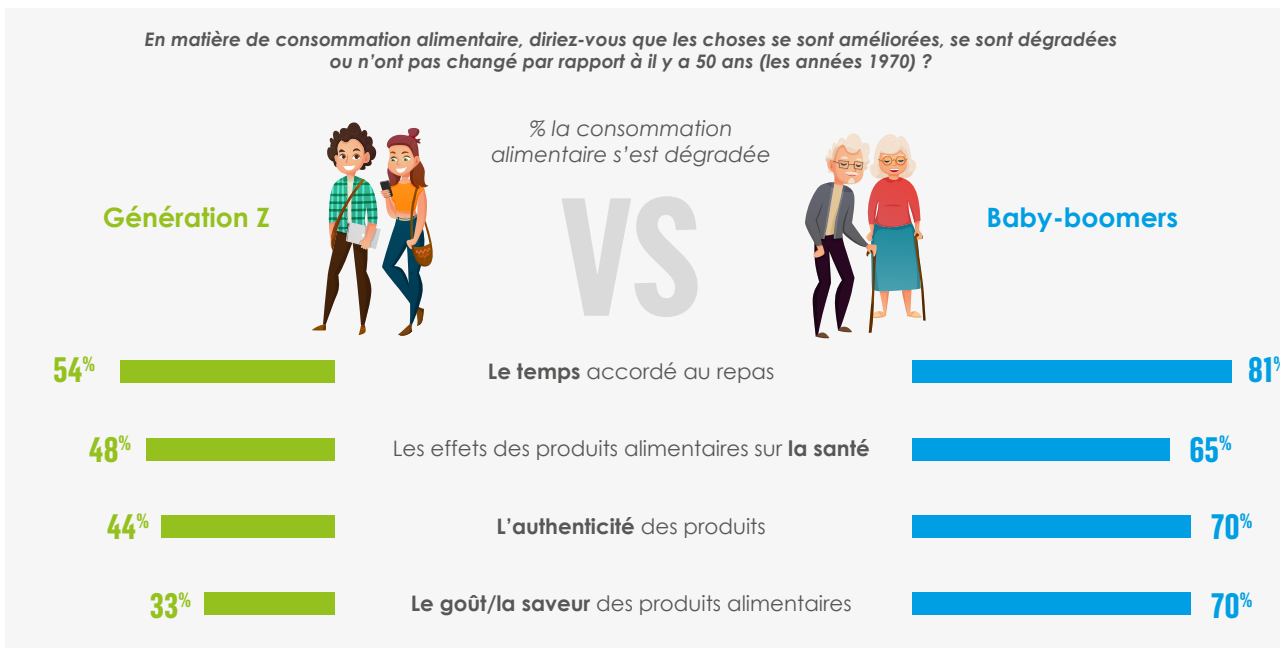
- **46 % estiment que l'alimentation « c'était mieux avant »**, ce qui laisse une majorité de Français qui estiment que ce n'est « ni mieux ni moins bien qu'avant », voire « mieux maintenant ».
- Le « mieux maintenant » est essentiellement porté par ceux de la génération Z : 1/4 d'entre eux estiment que l'alimentation est mieux maintenant.
- Plus on vieillit, plus on a une vision négative de l'alimentation d'aujourd'hui, particulièrement pour la génération X et les baby-boomers.



- **Près de 2 Français sur 3 ont moins confiance dans leur alimentation aujourd'hui.** Cette perte de confiance est plus marquée chez les femmes (67 %) et surtout chez la génération X et les baby-boomers.

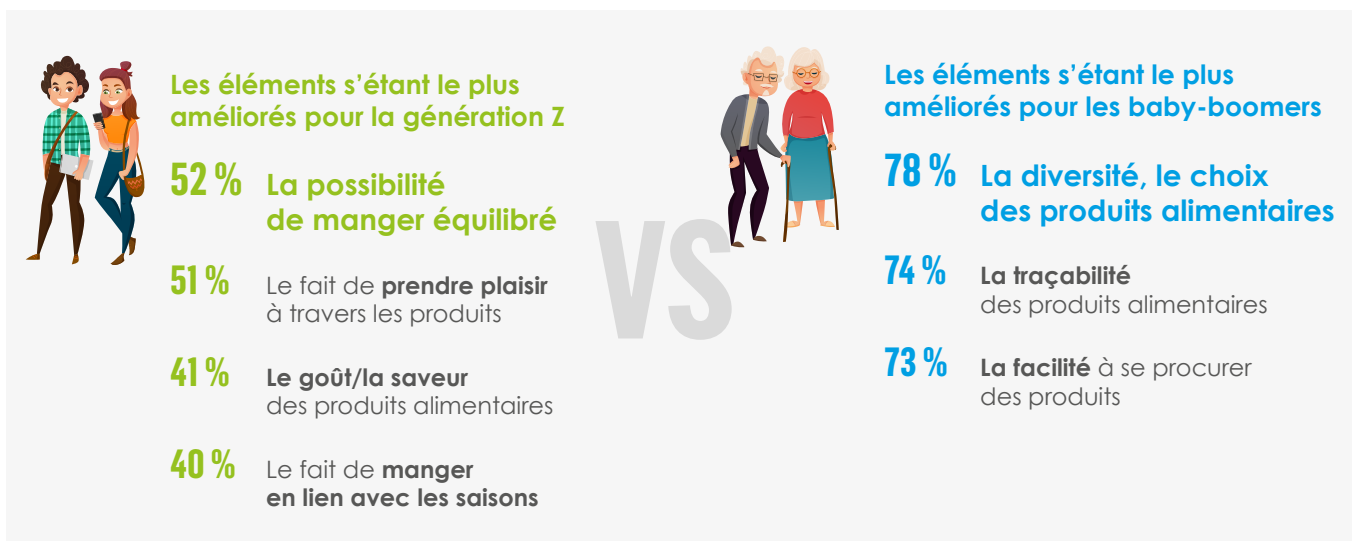
• **La plupart des notions autour de l'alimentation se sont dégradées ces 50 dernières années :**

- > Au premier plan, des indicateurs du **lien social autour du repas** (moins de temps accordé aux repas pour 74 % des Français, moins de temps accordé à cuisiner pour 67 %, moins de partage des repas en famille pour 58 %). Là encore, on a une vision très différente selon la génération : 81 % des baby-boomers estiment que le temps accordé au repas est en forte dégradation contre 54 % dans la génération Z.
- > Puis, on retrouve des notions autour de **la naturalité**, de **la composition** et de **la qualité des produits alimentaires** qui se sont également dégradées avec un **impact plus négatif sur la santé**. Une perception également davantage portée par les baby-boomers. Plus on vieillit, plus on prend conscience du lien fort entre santé et alimentation.
- > Enfin, **le prix s'est également dégradé pour la moitié des Français et de façon assez transversale aux générations**.



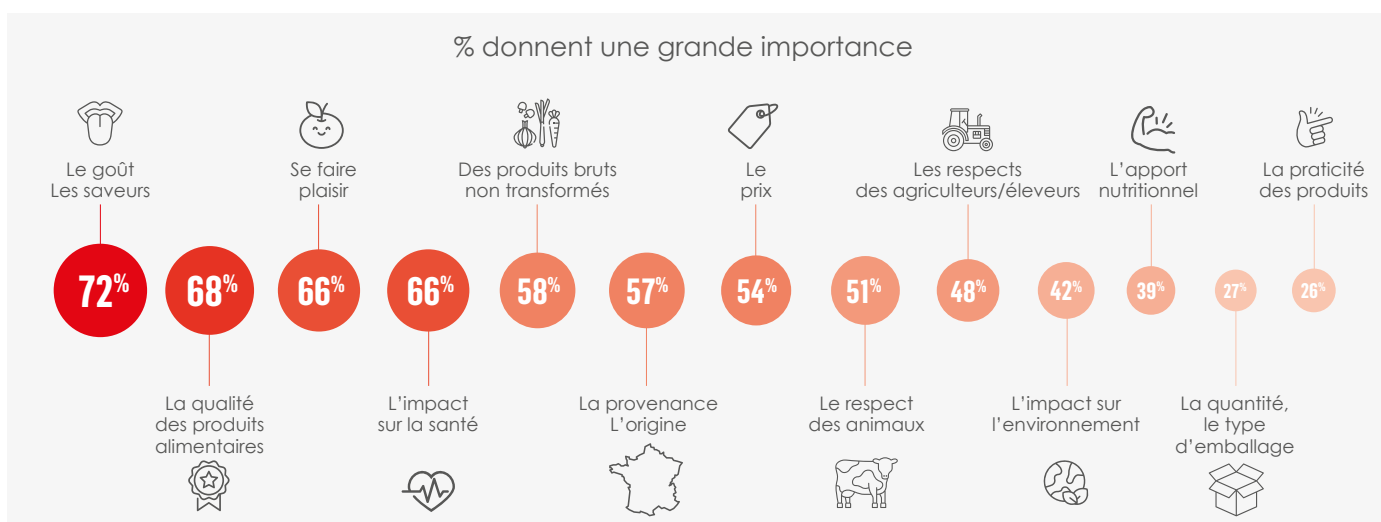
- > Le temps accordé au repas, les effets des produits sur la santé, leur authenticité et leur goût sont les principaux éléments qui se sont dégradés chez les baby-boomers, sentiment moins partagé par la génération Z.
- > **Les Français de la génération Z ont finalement une vision plus positive de la qualité de ce que l'on mange** et sont encore les plus optimistes quant à l'alimentation d'aujourd'hui, tout comme les Français des CSP+. **Le goût et la saveur** des produits est également un thème qui divise les plus âgés et les plus jeunes qui, à l'inverse, pensent que cela s'est amélioré.

- Néanmoins, les Français s'accordent sur des points d'amélioration de l'alimentation, avec en premier lieu, **une plus grande diversité (69 %), une possibilité de manger des produits exotiques (73 %), la praticité (65 %), et une meilleure sécurité & traçabilité (63 %)**. Une fois de plus, on retrouve une dichotomie importante entre les jeunes et les plus âgés : pour la génération Z, on retrouve **des évocations plus émotionnelles**, tandis que du côté des baby-boomers, **les points d'amélioration sont plutôt fonctionnels**.



- Quoi qu'il en soit, **83 % des Français accordent de l'importance à leur alimentation au quotidien**, et c'est encore plus marqué chez les femmes et les plus de 40 ans.

> **Les trois premières préoccupations des Français sont des notions très hédonistes : le goût (72 %), la qualité du produit (68 %) et la dimension plaisir (66 %)**, quelle que soit la génération interrogée. L'impact sur la santé est également un critère primordial, essentiellement porté par la génération Y, avec l'arrivée des premiers enfants dans les foyers, et les baby-boomers. On trouve ensuite le prix, important pour 54 % des Français et d'autant plus important pour la génération Z. À noter que le bien-être animal devient un driver de plus en plus important dans les attentes de la société depuis quelques années, devançant même l'impact environnemental. Cette attente portée par les plus jeunes se diffuse dans toutes les générations de la société.



PLUS PARTICULIÈREMENT SUR LES MODES DE PRODUCTION

L'agriculture recueille certaines perceptions en dégradation :

- Les dimensions en lien avec l'environnement et l'humain sont largement pointées du doigt, comme **la juste rémunération des producteurs/éleveurs** qui est l'item qui s'est le plus dégradé (61 %). On trouve ensuite la biodiversité sur les exploitations (56 %), l'utilisation d'intrants/produits phytosanitaires (52 %), les conditions de travail des producteurs (53 %) et pour finir le respect de l'environnement (52 %).
- La traçabilité des produits (65 %) et la place du bio dans notre alimentation (62 %) se sont quant à elles nettement améliorées.
- Les notions autour de la conduite d'élevage des animaux sont restées à l'équilibre : le bien-être animal et l'alimentation récoltent quasiment le même nombre de réponses : « s'est dégradé » et « s'est amélioré ».

POUR CONCLURE

Finalement, les perceptions par rapport à notre alimentation ne sont pas si dégradées que ça, mais on note surtout des disparités générationnelles. D'un côté, les jeunes ont une vision plus positive et sont davantage en phase avec l'alimentation d'aujourd'hui. De l'autre côté, les baby-boomers sont plutôt nostalgiques de leur alimentation 50 ans auparavant et ont une vision idéalisée, presque fantasmée des années 1970.

Découvrez l'intégralité de l'étude OpinionWay en cliquant [ICI](#)

Afin de compléter cette approche chiffrée sur cette notion du « C'était mieux avant », le sujet a été abordé sous les dimensions psychologiques, économiques et sociétales.

Décryptage.

LA FAÇON DONT ON PERÇOIT NOTRE ALIMENTATION, PARALLÈLE ENTRE HIER ET AUJOURD'HUI : **COMMENT NOTRE MÉMOIRE FONCTIONNE-T-ELLE ? COMMENT IMPACTE-T-ELLE NOTRE PERCEPTION ?**

L'étude le montre bien : la vie, c'était mieux avant pour 3/4 des Français !

Francis Eustache, en tant que spécialiste de la mémoire humaine, nous explique en quoi le mécanisme de la mémoire joue sur cette approche passéiste : cette tendance à remettre en question ce que l'on a et à être empreint de nostalgie.

LE FONCTIONNEMENT DE NOTRE MÉMOIRE...

Pour tenter de comprendre le « c'était mieux avant », il faut mettre en correspondance deux concepts que sont **les émotions et la mémoire**, qui marchent souvent de concert. « Si l'on a une émotion importante, on mémorise mieux », introduit Francis Eustache.

Et il y a deux grands vecteurs dans l'émotion : l'intensité et la valence des émotions (plus ou moins agréables).

Il explique que « **dans le quotidien, dans le présent, on va plutôt retenir les émotions négatives**, car elles sont généralement perçues comme plus fortes en intensité ». Ce n'est pas de l'objectivité, mais bien de la subjectivité, et ce que rapportent les Français dans le sondage, ce sont des impressions subjectives. Donc la perception est schématiquement plutôt négative puisque, dans le présent, nous sommes plus sensibles au négatif qu'au positif.

En revanche, notre mémoire présente ce que l'on appelle **un biais de positivité**. Lorsque l'on regarde vers le passé, on a plutôt tendance à édulcorer et **à fabriquer une narration identitaire positive de notre personne dans le monde**. Car on a justement besoin d'un passé commun enjolivé pour un futur imaginaire qui soit positif, c'est ce que l'on appelle **la mémoire du futur**.

« **Ça nous fait du bien de penser au passé comme un moment positif, ça nous aide à être battants pour l'avenir. C'est très important de considérer la mémoire comme ce grand vecteur qui nous permet de voyager dans le temps et de nous donner l'énergie vitale pour nous projeter dans le futur.** »

- En ce sens, selon Francis Eustache, dire « c'était mieux avant » n'est pas forcément quelque chose de négatif ou de pessimiste, au contraire. Cette « expression » fait partie de notre imaginaire, de nos représentations tout en étant un biais créatif (nous faisons appel à notre mémoire mais, souvent, nous nous appuyons sur des choses oubliées pour créer le futur). **C'est un chemin que notre mémoire prend pour que nous soyons positifs dans le futur et qui nous permet d'avoir une projection dans l'avenir.** Finalement, ce chiffre de 75 % de Français qui déclarent que la vie était mieux avant est un peu trompeur.

Et quand on regarde plus dans le détail, on voit des différences générationnelles. Comme le souligne l'enquête, les générations plus âgées ont tendance à garder un souvenir du passé plus enjolivé.

« **Le biais de positivité se renforce avec l'âge. Plus on avance dans le temps, plus on a tendance à voir notre monde et notre passé de façon positive.** »

Lorsque l'on vieillit, il y a une extrapolation des choses. On a tendance à faire davantage appel aux informations du passé, qui sont mieux encodées et mieux mémorisées dans notre cerveau. Cela nous entraîne vers du plus lointain. D'où cette tendance à dire que c'était mieux avant quand on avance dans le temps.

EN MATIÈRE D'ALIMENTATION, LES MOMENTS ET REPRÉSENTATIONS DE CONSOMMATION

Lorsque l'on s'intéresse à l'alimentation, il y a les aspects objectifs de l'alimentation, et il y a les représentations de l'alimentation et des modes de vie autour du repas. On voit au-delà du prisme du besoin physiologique.

L'alimentation est **une valeur refuge, synonyme de réconfort et de plaisir** (la dimension plaisir est d'ailleurs l'une des principales préoccupations des Français, comme le révèle l'enquête). C'est également un moment de partage et d'échange.

« Ce qui est mis en évidence, c'est **l'aspect intime du repas**. Intime avec d'autres. On n'est pas tout seul autour du repas, on est avec sa compagne, son compagnon, en famille, entre amis. **Derrière le repas, il y a l'aspect collectif, l'aspect identitaire**. C'est le moment qui fait que l'on appartient à une famille, à un groupe, à un pays... **On rejoint vraiment la mémoire collective et individuelle, l'identité et le caractère émotionnel.** »

LE GOÛT EN PRISE DIRECTE AVEC L'ÉMOTION ET LA MÉMOIRE

Il y a aussi en ce qui concerne la mémoire, d'un point de vue presque anatomique, un lien direct entre l'alimentation et l'émotion qu'elle procure.

« L'olfaction et la gustation sont des sensorialités très particulières car les structures cérébrales qui les sous-tendent sont directement connectées avec les régions du cerveau qui traitent les émotions, notamment l'amygdale. Ensuite, l'amygdale, l'amande du cerveau qui sous-tend les émotions, est en prise directe avec les hippocampes, responsables de la mémoire », explique Francis Eustache.

C'est assez unique, contrairement aux autres modalités sensorielles qui sont beaucoup plus complexes avec des chemins bien plus longs et rationnels. Alors que le lien gustation-olfaction-émotion-mémoire est un lien direct !

« C'est remarquablement écrit dans *À la recherche du temps perdu*, l'œuvre de Marcel Proust. C'est la fameuse **madeleine de Proust**. Le contact avec **ce goût et cette texture particulière de la madeleine entraîne une émotion chez le narrateur** et il lui faut quatre pages pour retrouver la source de son souvenir, l'origine de l'émotion. C'est ce **côté irrationnel du lien entre le contexte de l'alimentation, la mémoire et notre identité.** »

Pour lui, c'est certain, « **l'alimentation crée une émotion** », sans savoir vraiment quelle en est l'origine. On dit souvent à tort que la madeleine de Proust, c'est retrouver le souvenir tout de suite, mais ce n'est pas ça. C'est retrouver une émotion.

LA FAÇON DONT ON MANGE, PARALLÈLE ENTRE HIER ET AUJOURD'HUI :

QUELLES ÉVOLUTIONS DE NOTRE CONSOMMATION ?

Pour répondre à cette vaste question, il est essentiel de repartir des faits et de contextualiser le sujet : l'alimentation, ce n'est pas simplement l'acte de s'alimenter indépendamment des évolutions de la société. Par ailleurs, l'alimentation est une combinatoire de multiples produits et de pratiques alimentaires. Philippe Goetzmann propose de faire la distinction entre les produits alimentaires et les pratiques, et de traiter la question de l'alimentation au travers de ces deux angles.

SUR LA PARTIE OFFRE PRODUITS, CLAIREMENT NON, CE N'ÉTAIT PAS MIEUX AVANT !

La sûreté alimentaire

« L'alimentation en France est probablement la plus sûre (avec celle du Japon) au monde », introduit Philippe Goetzmann.

En effet, les années 1970 n'étaient pas du tout de ce niveau-là de qualité. Certes, on pouvait trouver en milieu urbain des produits fermiers de nos campagnes, et c'est encore un peu fantasmé, mais les circuits traditionnels d'un point de vue sanitaire étaient loin d'être au niveau d'aujourd'hui. Et la qualité des produits industriels était bien moins bonne que celle d'aujourd'hui car il y avait moins de maîtrise dans les techniques utilisées.

« **Rappelons-nous la sûreté de notre alimentation. Le risque léthal a été divisé par 100 en 60 ans.** » Sauf des cas d'intoxication alimentaire extrêmement rares, on ne risque plus aujourd'hui de s'empoisonner en mangeant en France. Ce n'était pas le cas il y a 60 ans.

L'accessibilité aux produits et la diversité

Les Français n'ont jamais eu accès à une offre aussi large et d'aussi bonne qualité. Et ils le perçoivent bien, comme le montre l'étude.

L'offre après-guerre était beaucoup plus limitée qu'aujourd'hui. Le développement de la grande consommation, de la grande industrie, des grands distributeurs, très critiqué aujourd'hui, a quand même permis à l'ensemble des Français d'accéder à une offre extrêmement large et variée à un prix acceptable. Il faut rappeler que dans les années 1950 toutes les couches de la population n'avaient pas accès à la viande, et beaucoup de Français ne consommaient que les bas morceaux.

Aujourd'hui, on trouve tout partout ! **« Le développement des circuits a permis la diffusion de tous les produits, à tous et à des prix abordables. »** Sans oublier l'accès à des produits et à des plats d'autres régions du monde.

Cependant, cette diversité alimentaire est à nuancer au regard d'une lecture locale de notre alimentation versus globale qui montre plutôt un appauvrissement de celle-ci. En effet, l'échelle nationale et même internationale a amené une standardisation, une massification de l'offre, avec une concentration de la consommation sur moins de variétés de produits, comme par exemple les tomates.

On observe donc à la fois un plus grand accès à la diversité et en même temps une perte de variété alimentaire à l'échelle du pays. Ce sujet de diversité alimentaire doit nous préoccuper pour l'avenir mais, globalement, notre alimentation est nettement plus variée.

Les évolutions de la filière alimentaire

Les metteurs en marché (distributeurs, industriels, agriculteurs...) ont beaucoup évolué dans leurs pratiques, tout simplement grâce à la connaissance. Il y a 50 ans, on utilisait des produits, des méthodes qui étaient utiles au regard de l'enjeu de l'époque de nourrir la population. Aujourd'hui, on ne les utilise plus car on s'est rendu compte qu'ils peuvent engendrer des externalités négatives, des effets

néfastes... Les pratiques ont évolué autour de l'alimentation, comme dans toutes les sphères de la société. Nos grands-parents faisaient ce qu'ils pouvaient faire de mieux avec les connaissances dont ils disposaient.

La connaissance a fait évoluer les normes sanitaires, les normes qui régissent les marchés, et nous a amenés à faire mieux. Les attentes sociétales des consommateurs ont également permis d'évoluer, avec des préoccupations qui n'étaient pas les mêmes 50 ans auparavant, tel que le bien-être animal.

Il y a également l'amélioration de **l'organisation de la filière alimentaire et des process**. Cette filière était très atomisée et elle s'est concentrée pendant longtemps suivant une logique de mass market, même si aujourd'hui elle a tendance à se fragmenter. Cela a amené une évolution très nette des circuits logistiques, qui sont primordiaux puisqu'un des problèmes de l'alimentation, ce sont les dates limites de consommation.

Le système alimentaire nous a amenés à développer dans les années 1960/1970 jusqu'aux années 1990 des produits à durée de vie longue, comme les conserves.

L'amélioration des circuits logistiques, des systèmes informatiques de traçabilité, de prise de commandes a permis de raccourcir les temps de livraison. Et, désormais, les produits alimentaires sont plutôt des produits frais au détriment des produits d'épicerie. *« Depuis une quinzaine d'années, on observe une prise du pouvoir du frigo sur le placard ! »*

L'organisation de la filière a également permis des avancées techniques et technologiques, comme le lait UHT, assurant l'innocuité contrairement au lait de ferme, ou encore le surgelé.

« Le développement du surgelé a réduit le gaspillage alimentaire et permet de garantir la qualité nutritionnelle des produits. »

On peut parler également de la charcuterie et des sels nitrités utilisés pour permettre la conservation des produits et répondre à la massification de la consommation et aux besoins de la chaîne logistique. Et en 50 ans on s'est habitué à voir du jambon rose. Aujourd'hui les systèmes logistiques et les techniques de production permettent de réduire l'usage des sels nitrités voire de s'en passer. Mais maintenant le problème est devenu marketing, les gens se sont habitués à la couleur rose, et il faut désormais faire évoluer les pratiques.

Enfin, plus récemment, l'arrivée des systèmes de scores, de notation, au-delà des labels et signes de qualité, a eu un effet au niveau des consommateurs mais aussi auprès des industriels comme des distributeurs.

Il y a un niveau d'efforts déployés chez les industriels et les distributeurs **depuis une dizaine d'années tout à fait colossal pour améliorer les recettes, la composition des produits, réduire le nombre d'additifs et proposer in fine de meilleurs produits**. L'ensemble de la filière fait des progrès considérables sur la qualité des produits. **À ce niveau, c'est clair, ce n'était pas mieux avant.**

Tous ces items convergent vers une amélioration évidente de notre alimentation !

SI L'ON SE TOURNE DU CÔTÉ DES PRATIQUES ALIMENTAIRES...

Pourtant, comme le montre l'étude, 63 % des Français déclarent avoir moins confiance dans leur alimentation aujourd'hui. Pourquoi ?

Les pratiques, c'est nous, et on a toujours du mal à s'observer soi-même dans ses pratiques et à voir comment elles évoluent.

« Les pratiques alimentaires ont beaucoup bougé et ne sont pas toujours des choix délibérés mais la conséquence de nos modes de vie. On les subit par des effets d'environnement », précise Philippe Goetzmann.

D'abord, la taille des ménages a fortement baissé par rapport à 50 auparavant, et continuera de baisser. La part des foyers monoparentaux a doublé en 25 ans. De plus, les femmes travaillent beaucoup plus aujourd'hui que dans les années 1970. Le niveau d'effort consenti pour réaliser en

semaine un plat mijoté, comme un pot-au-feu, pour 5 personnes était acceptable. Réaliser ce même plat aujourd'hui en semaine pour seulement 2 personnes ne l'est plus, cela n'existe plus. Nos rythmes de vie font que les pratiques alimentaires d'antan disparaissent. Même si le confinement a remis sur le devant de la scène la cuisine, c'est resté assez temporaire. Et surtout, la cuisine qui était une tâche ménagère quotidienne est devenue un loisir que l'on pratique de façon occasionnelle pour se faire plaisir.

Mais au quotidien, on ne s'alimente plus de la même manière qu'avant.

- L'alimentation s'est individualisée. Dans les ménages, il n'est plus rare que l'on mange ensemble mais pas le même plat. Il n'est plus rare que l'on ne mange pas ensemble, tout en étant sous le même toit... Et il n'est plus rare non plus que le moment de commensalité privilégié soit l'apéro avec les amis en sortant du bureau. Ces pratiques, largement diffusées aujourd'hui, étaient inconcevables il y a 50 ans.
- En 20 ans, le nombre de repas pris hors domicile entre 1999 et 2019 a augmenté de 45 en moyenne par personne et par an. Chacun d'entre nous mange quasiment une fois de plus en dehors par semaine qu'il y a 20 ans. Cela induit également des changements profonds sur nos pratiques alimentaires.
- En parallèle, le repas est en train de devenir de plus en plus fonctionnel pour beaucoup de gens. On a beaucoup plus de plats individuels que l'on peut même consommer en marchant, jusqu'à la poudre avec un contenu nutritionnel.

Plus généralement, on a perdu la compétence cuisine. Dans les familles, il y avait toujours quelqu'un qui savait cuisiner, qui connaissait les produits, qui savait les assembler. Cette compétence est largement en perte de vue.

Or cette compétence cuisine est importante pour la compréhension de la chaîne alimentaire, de l'assemblage des produits. C'est selon lui une des clés du problème de défiance des consommateurs vis-à-vis de leur alimentation, comme l'a montré l'étude avec 63 % de Français qui déclarent avoir moins confiance dans leur alimentation aujourd'hui.

Comme on n'a plus la compétence, on ne peut plus avoir confiance. Ou alors, on va déléguer notre confiance aux marques. Ce qui a été le cas des années 1970 jusqu'aux années 2000. Mais depuis une dizaine d'années, les marques sont très questionnées.

Par ailleurs, le recours aux labels, aux scores, aux systèmes de notation peut être un danger, car on leur délègue notre confiance. C'est une aliénation de notre conscience et puisque indirectement ces scores font les choix à notre place, cela peut amener des erreurs de jugement et réduit encore notre capacité de confiance.

D'où la question de l'éducation alimentaire à l'école pour compenser cette perte de compétence car il n'y a plus de transmission dans les foyers.

« C'est un sujet d'avenir de transmettre cette confiance. »

DEMAIN, COMMENT PROGRESSER ?

Selon Philippe Goetzmann, **« il y a une prise de conscience et une volonté de réappropriation de l'alimentation. On se réapproprie la cuisine et le repas sous l'angle du plaisir »**. C'est un point positif.

- La cuisine, même si elle reste un loisir, peut être un levier pour aller plus loin, sur lequel on doit s'appuyer pour essayer d'améliorer la situation.
- La tendance locale qui émerge depuis une dizaine d'années et qui s'est accélérée avec le confinement est un levier extrêmement puissant car il est incarné. On peut entrer en relation avec le monde de la production.
- Pour retrouver la confiance, **« il faut être transparent, avoir une posture assumée. Dire la réalité des choses. Les gens sont capables de comprendre les messages, les difficultés des filières alimentaires. Il faut faire de la pédagogie. Dans un monde de plus en plus dématérialisé, on est en mesure d'être en confiance lorsque l'on rencontre des hommes et des femmes qui sont capables d'incarner, de porter un discours vrai, sincère et avec une approche servicielle »** : on n'est pas là pour vendre un produit mais pour faire réussir le client afin qu'il prenne du plaisir à table et qu'il réussisse son moment !

C'est aux acteurs de dépasser la seule vente des produits, et de collaborer pour répondre à cet enjeu collectif !

LA FAÇON DONT ON PRODUIT, PARALLÈLE ENTRE HIER ET AUJOURD'HUI

QUELLES ÉVOLUTIONS DE NOTRE PRODUCTION ?

D'après Anne-Charlotte Dockès, « concernant l'agriculture et les pratiques agricoles, avant de répondre si c'était mieux ou moins bien avant, on peut dire en tout cas que c'était extrêmement différent ». Il y a eu 2 grandes transformations profondes dans l'agriculture et dans l'élevage. D'abord, une révolution sociale, avec le passage d'une population agricole majoritaire dans la société française à une population très minoritaire. Ensuite, une série de révolutions dans la production, dans les techniques et les aspects économiques. Ces révolutions ont fondamentalement transformé l'agriculture et l'élevage.

LA RÉVOLUTION SOCIALE :

- Si l'on remonte à un peu plus loin, dans les années 1900, les agriculteurs étaient largement majoritaires dans la société. Tout le monde avait de la famille agricole.
- En 1950, les 3 secteurs de production, l'agriculture, l'industrie et les services, représentaient chacun 1/3 de la population active, une population plutôt équilibrée, donc. La représentation politique des agriculteurs restait très importante.

Cette époque est parfois perçue comme un âge d'or, où chaque citoyen français connaissait, comprenait, appréciait son agriculture. Ce passé vu d'une manière positive, enjolivée, idéalisée évoque tout à fait le biais de positivité présenté par Francis Eustache.

- Aujourd'hui, les services emploient plus des 3/4 de la main-d'œuvre, l'industrie de l'ordre de 20 % et l'agriculture moins de 4 %.
- Cela veut dire que même en milieu rural les agriculteurs sont largement minoritaires, que leurs voisins, amis... ne sont pas agriculteurs. Ce qui a pour conséquence que les agriculteurs et les autres citoyens peuvent penser que c'était mieux avant parce qu'ils se comprennent moins qu'ils ne se comprenaient avant, d'où cette image chez les citoyens d'un monde agricole fantasmé dans le passé.



LES GRANDES MUTATIONS DE L'AGRICULTURE ET DE L'ÉLEVAGE

Si l'on parcourt l'histoire, l'agriculture et l'élevage se sont profondément **transformés après la Seconde Guerre mondiale** :

- D'abord, **la révolution agricole des années 1960-1990** a bouleversé les façons de produire, avec une augmentation de la productivité du travail de 3 à 4 % par an et une spécialisation des exploitations agricoles :
 - > Un éleveur produit ainsi 50 % de viande en plus qu'il y a 20 ans ! En parallèle, on a eu une très forte diminution du nombre d'exploitations, notamment avec la disparition de celles qui ne comptaient que quelques animaux : en 1950, la France comptait 2,3 millions d'exploitations agricoles, pour environ 400 000 aujourd'hui. **« Malgré l'agrandissement continu de la taille des troupeaux, l'élevage français est resté à taille humaine, avec en moyenne 65 vaches laitières par élevage et seulement 15 % d'élevages laitiers à plus de 100 vaches »**, précise Anne-Charlotte Dockès.
 - > Ce mouvement d'accroissement de la production a été très fortement soutenu par l'État. À la sortie de la guerre, l'objectif partagé était de nourrir la population et de fournir une alimentation peu chère avec des produits à haute valeur nutritionnelle, tels que les produits animaux : **« L'intensification de la production agricole et de l'élevage était vécue comme un progrès ! C'était également un moyen pour les agriculteurs, et notamment pour les éleveurs, de sortir de la misère. »**
 - > Sans tenir compte de l'inflation, les prix des céréales et des granivores (porcs et volailles) ont été divisés par 4 entre les années 1960 et les années 2000, ceux du lait et de la viande bovine à peu près par 2. Cette baisse relative des prix explique que la part de l'agriculture dans le PIB français est passée d'environ 10 % dans les années 1970 à 2 % aujourd'hui.
 - > À cette époque, les Français consacraient environ 30 % de leur budget à l'alimentation (contre 16 % aujourd'hui).
 - > Pour y arriver, **un faisceau d'innovations techniques a été mis en œuvre**. Parmi elles, la génétique animale, l'alimentation animale, la santé des animaux et la qualité des produits pour faire reculer un certain nombre de maladies. Par ailleurs, les conditions de logement des animaux, comme celles des humains, se sont transformées.

À partir des années 1980, les citoyens et les politiques ont commencé à s'interroger sur **les impacts négatifs de cette révolution agricole, notamment avec la question des taux de nitrates dans les eaux. C'est le début de la controverse sur l'agriculture et l'élevage** :

- Un programme de maîtrise des pollutions d'origine agricole se met en place à partir des années 1990 pour un meilleur stockage des lisiers et fumiers et l'utilisation de ces engrais de ferme pour la fertilisation des plantes.
- Dans les zones d'élevage, le taux de nitrates diminue de 16 % entre 1996 et 2011, ce qui est une preuve de l'amélioration des pratiques des éleveurs.

Au tournant du millénaire (1996 et surtout 2000), **la crise de la vache folle** constitue une rupture majeure, aussi bien pour le monde de l'élevage que pour la relation entre élevage et société.

« La filière s'organise rapidement et met en place un système rigoureux de traçabilité des animaux et des pratiques, ainsi qu'une charte des bonnes pratiques d'élevage. La consommation reprend, la confiance est restaurée pour l'essentiel, mais les controverses, révélatrices d'incertitudes, ne cesseront plus », explique Anne-Charlotte Dockès.

Autre date clé en 2006, avec la publication d'un rapport de la FAO sur le sujet : la question des gaz à effet de serre émerge dans la sphère publique.

- On réalise que les ruminants, en digérant, génèrent naturellement du méthane, un gaz à effet de serre.
- Les filières s'engagent dans des démarches pour faire un état des lieux de la situation, avec des outils de diagnostic, et pour progresser en optimisant les pratiques : optimisation de l'alimentation des animaux avec des rations plus riches en herbe issue des prairies et en légumineuses, stockage du carbone dans le sol par l'implantation de haies et une meilleure gestion des prairies avec notamment le pâturage tournant.
- **« Aujourd'hui, 25 000 élevages ont réalisé un diagnostic carbone et s'engagent dans l'optimisation de leurs pratiques afin d'économiser de l'ordre de 20 % sur leur bilan carbone. »**

Depuis les années 2000, et surtout 2010, la question du bien-être animal prend de plus en plus d'importance. Les éleveurs cherchent à s'adapter et à mettre en avant la qualité de leurs pratiques. Notons par ailleurs que si l'accès à l'extérieur pour les animaux est fortement attendu par les citoyens, il est déjà largement en place. Par exemple, plus de 97 % des vaches que l'on élève pour leur viande pâturent.

UNE TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE EST EN ŒUVRE...

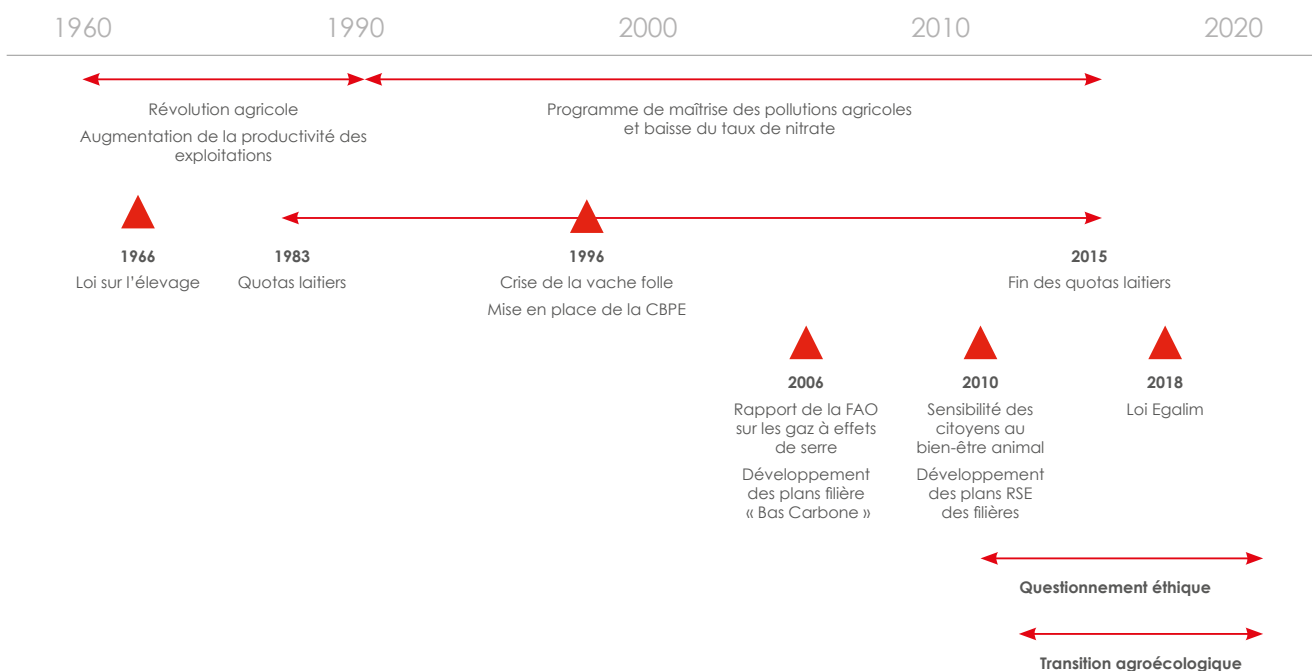
« La transition agroécologique vise à proposer de nouveaux modèles, plus durables, satisfaisant aux attentes des citoyens et permettant aux éleveurs d'en vivre », résume Anne-Charlotte Dockès :

- Ces modèles nouveaux d'agriculture visent une augmentation de l'autonomie alimentaire et protéique des élevages. Aujourd'hui, à titre d'exemple, l'autonomie protéique est de 85 % dans des élevages de vaches à viande.
- **L'augmentation de la part d'herbe et de pâturage dans l'alimentation des animaux** est l'une des autres principales attentes des citoyens : l'herbe représente aujourd'hui 80 % de la ration d'un élevage de bovins à viande.

Les autres ingrédients de cette transition agroécologique :

- Parmi eux, citons : le développement des cultures de légumineuses, la sélection d'animaux qui valorisent bien ces aliments et l'herbe, la plantation d'arbres et de haies pour maintenir la mosaïque paysagère des zones d'élevage, garante de biodiversité, l'optimisation de l'usage des antibiotiques, bien engagée grâce au plan éco antibio, l'optimisation de l'usage des phytosanitaires, en rappelant que les systèmes avec élevage consomment moins de produits phytosanitaires car ils ont des assolements plus diversifiés, et l'utilisation des outils d'élevage de précision, comme les capteurs pour suivre le pâturage, la reproduction, ainsi que les maladies des animaux.
- Mais aussi, le développement **de filières de qualité** qui apportent de la valeur ajoutée aux éleveurs et aux autres acteurs des filières.
« De nombreuses entreprises du secteur de la viande s'engagent également dans des démarches qui garantissent au consommateur une certaine durée de pâturage, comme Charal avec sa gamme de produits "élevés au pâturage". »
- Toutes ces évolutions ne seront possibles que si les éleveurs peuvent bénéficier d'une juste rémunération qui tienne compte de leurs coûts de production. C'est un enjeu central des États généraux de l'agriculture et de l'alimentation et des plans de filière qui les ont suivis (labels, signes officiels de qualité, démarches entreprises autour de bonnes pratiques...).

« Nos concitoyens ont **conscience des efforts que font les agriculteurs** et considèrent **qu'aujourd'hui, c'est mieux qu'avant... et moins bien que demain !** » conclut Anne-Charlotte Dockès.



CONCLUSION

Dorénavant, c'est plus clair ! En matière d'alimentation et d'une manière plus générale d'ailleurs : **non, tout n'était pas mieux avant.**

Dans nos assiettes, cela s'explique par différentes raisons.

Non, c'est **principalement un biais de positivité de notre mémoire.** Elle nous conduit à nous souvenir préférentiellement d'événements positifs plutôt que d'événements négatifs ou émotionnellement neutres.

Non, ce n'était pas mieux avant car **on n'a jamais aussi bien mangé.** L'offre produits et les pratiques alimentaires évoluent positivement pour répondre aux enjeux sociétaux propres à chaque période. Après la guerre, il s'agissait de se nourrir, dans les années 1980 de massifier, pour aujourd'hui tendre vers plus de souveraineté alimentaire.

Non, tout n'était pas mieux avant car **la production agricole et l'élevage se sont beaucoup améliorés.** L'industrialisation est désormais remise en cause au profit d'une transition agroécologique où environnement, traçabilité, sécurité, qualité, éthique et bien-être animal sont au cœur de toutes les préoccupations.

Aujourd'hui, l'image de l'alimentation et de l'agriculture en France continue de s'améliorer. Demain, pour poursuivre sur ce chemin vertueux, toutes les actions des acteurs de la filière alimentaire – *éleveurs, producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs et consommateurs* – doivent converger vers une **transition alimentaire.** Ou comment l'évolution de notre modèle alimentaire tend vers plus de respect de la santé humaine, de notre planète et du bien-être des animaux ?



Ce compte-rendu est disponible en ligne sur le blog MeatLab.

www.charal.fr/meatlab

www.charal.fr

#MeatLabCharal

MEATLAB

par **CHARAL**

Relations médias CHARAL : @FHCOM
Tél. : 01 55 34 24 24 - www.fhcom.net
claire.regnaut@fhcom.net - frederic.henry@fhcom.net