

Savoie 2040
Diagnostic prospectif

Fiche de synthèse

ÉTAT des LIEUX

France

Selon la FAO (*Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture*), un tiers des plantes comestibles existantes est menacé de disparaître d'ici 2050. Cet organisme estime que 75% de la biodiversité agricole a déjà disparu. Le poids des dépenses alimentaires décroît depuis les années 1960 jusqu'en 2008 où les cours mondiaux s'envolent. Aujourd'hui, ils restent proches de leur record historique, leur volatilité étant la « nouvelle norme » d'après les Nations Unies.

Depuis 2001, les achats se font à 70 % dans les grandes surface, 14 % dans les commerces de détail et 7 % sur les marchés ou auprès des producteurs.

Effet direct des échanges internationaux et des importations, l'alimentation est de plus en plus déconnectée des lieux et des saisons. De plus, majoritairement issue de l'industrie agro-alimentaire elle est l'objet de fréquentes crises qui pointent les failles de cette industrie. On constate en réaction chez certains une diminution des modes classiques (moins de viande et de produits gras) au bénéfice d'une consommation dédiée à la santé ou à la forme.

Enfin, la surproduction génère un gaspillage alarmant : 7kg/hab/an de produits non consommés sont jetés encore emballés. Ce gaspillage constitue un non-sens environnemental et une perte financière pour les ménages.

Savoie

La production savoyarde s'avère être de qualité mais très ciblée sur certaines filières. La demande locale en légumes est en augmentation et pose la question de l'autosuffisance locale (schéma agricole de Chambéry métropole). Il existe une demande de la restauration collective pour la création de plate-formes de distribution de produits biologiques et locaux : légumeries et grossistes ré-apparaissent (disparus dans les années 70-80). « La bio d'ici » est une plate-forme créée en Pays de Savoie pour faciliter l'introduction progressive et régulière d'une alimentation bio, saine et de proximité en restauration collective.

Plusieurs questions restent en suspens : celle des débouchés pour les aliments gras, salés dont les fromages de Savoie, une acceptation de la population à payer des produits de qualité et sa capacité à consommer des produits non transformés.

Modalité 1

Une alternative plaisir/santé à travers la recherche d'une alimentation de goût, bio, saine, de saison et produite localement

Généralisation des circuits courts et encouragement d'une production en petites structures et de l'auto-production individuelle, réintroduction des variétés locales anciennes et de nouvelles sources de protéines, rations réduites adaptées aux modes de vie, modes d'approvisionnement multiples. Le gaspillage est limité par une production/consommation raisonnée, le recyclage et la redistribution.

Modalité 2

Le plaisir de manger s'efface devant la nécessité de se nourrir : manger pour survivre

Avec le réchauffement climatique et la dégradation de l'environnement la production alimentaire s'industrialise encore plus et devient une question de survie des populations. Des aliments synthétiques de substitution sont créés et la sécurité alimentaire, enjeu principal, s'appuie largement sur la pharmacologie. En Savoie, la rareté du foncier ne permet que la sauvegarde de quelques hectares dédiés à l'agriculture. La production maraîchère jugée trop chère est abandonnée. Quelques produits sont maintenus et soutenus par la collectivité (vins, fromage) pour l'exportation et le tourisme de luxe.

Modalité 3

Un rapport entre plaisir/santé et porte-monnaie

Le mode d'alimentation dépend de plus en plus des moyens de l'individu : les produits de l'industrie agro-alimentaire (quantité) vont au plus grand nombre et les produits de qualité plus chers vont aux plus riches. La production savoyarde est maintenue mais une partie est réservée au tourisme ou à l'exportation (vins). La population locale en profite mais la réserve pour les grandes occasions.

L'ÉTAT des LIEUX DÉTAILLÉ

France

La production des denrées alimentaires affectée par de nombreux facteurs globaux

L'organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime que sous l'effet du réchauffement climatique et de la dégradation de l'environnement, un tiers des plantes comestibles existantes est menacé de disparaître d'ici 2050. Selon ce même organisme, 75% de la biodiversité agricole a déjà disparu.

L'augmentation des coûts de l'énergie, du coût des transports et les pollutions de toute sortes incitent à imaginer d'autres modes d'organisation et de production alimentaire, de type AMAP et autres circuits courts.

Dans le même temps, les cultures destinées à produire des hydrocarbures non conventionnels (colza) entrent en concurrence avec les productions alimentaires.

Une alimentation plus chère

Le poids des dépenses alimentaires décroît depuis les années 1960 jusqu'en 2008 dans les dépenses des ménages.

En 2008-2011, les cours mondiaux des produits alimentaires s'envolent. Aujourd'hui, ils restent élevés, et la volatilité des prix alimentaires est considérée comme la « nouvelle norme » par les Nations Unies.

L'augmentation des coûts de l'énergie, du coût des transports influent également sur le prix des matières premières dont les denrées alimentaires.

Une alimentation déconnectée des lieux et des saisons

La cuisine s'ouvre sur le monde et les goûts se diversifient. En France, la cuisine traditionnelle garde ses lettres de noblesse mais est concurrencée par les cuisines du monde asiatique (sushis, nems...), méditerranéennes (Kebab, couscous = plat préféré des français...).

On trouve des cerises à Noël et des pommes toute l'année. Effet direct des échanges internationaux et des importations, l'alimentation se joue au gré des envies ... et des moyens des consommateurs.

Une alimentation majoritairement issue de l'industrie agro-alimentaire et vendue dans la grande distribution

Depuis 2001, les achats alimentaires se font pour 70 % dans les grandes surfaces, 14 % dans les commerces de détail et 7 % sur les marchés ou auprès des producteurs. La part du hard discount a doublé en 5 ans (2003-2008).

De nombreux scandales ont pointé les failles de l'industrie agro-alimentaire (toxi-infections, vache folle, poulets à la dioxine, pollution de l'eau...). L'accès à l'information sur la fabrication ou les élevages rendent les populations méfiantes. Cette méfiance se traduit par un retour de la fréquentation des marchés, la recherche de produits locaux (veaux élevés dans « le coin ») et un retour de la pratique de la cuisine à la maison en lieu et place des plats tout prêts à consommer.

Ainsi, les plus riches ou informés se tournent vers les distributeurs bio mais la majorité de la population continue de consommer des aliments issus de l'agro-industrie. Les familles pauvres ont tendance à consommer des produits moins chers, industriels et moins nutritifs ainsi qu'à retirer leurs enfants des cantines d'école.

Un gaspillage alimentaire encore important

Les études sur le gaspillage réalisées par le ministère de l'agriculture et publiées en 2013 sont alarmantes : « En moyenne, les Français jettent 20 kg de déchets alimentaires chaque année, dont 7 kg de produits non consommés encore emballés. Ce gaspillage constitue un non-sens environnemental et engendre des conséquences sur les budgets (consommateur individuel, familles, restauration collective, tous les acteurs sont concernés...). Devant les conclusions de ces études, le ministère lance en octobre 2013, une campagne d'information et de prévention « anti-gaspi ».

L'alimentation, une culture

Si la pratique du repas pris en famille à heures fixes perdure en France, l'attrait des jeunes pour d'autres modes de faire, plus anglo-saxons, est également à noter.

On observe enfin chez certains une diminution de la consommation de viande, de lait, de pain de sucre, de vin et des aliments gras, au bénéfice des fruits/légumes et de produits « santé et forme ».

Savoie

La présence en Savoie de plus de 100 000 habitants de Catégorie Socio-Professionnelle (CSP) plutôt élevée et d'une importante population touristique est une opportunité pour les filières locales, orientée en grande partie sur des productions de niche, sous signe de qualité (fromages, vins). Les fromages de Savoie sont surtout distribués localement, en Rhône-Alpes, PACA et Île-de-France, les vins sur un marché encore plus local (départements nord-alpins).

Par ailleurs la demande locale en légume est en augmentation et pose la question pour les fruits et légumes de l'autosuffisance locale, ou du moins d'un certain niveau de production (cf. schéma agricole de Chambéry métropole).

La restauration collective est en demande de plate-formes de distribution de produits biologiques et locaux : légumeries et grossistes ré-apparaissent après avoir disparu dans les années 70-80. Autre exemple, « La bio d'ici » (labiodici.fr/), plate forme créée en Pays de Savoie pour faciliter l'introduction progressive et régulière d'une alimentation bio, saine et de proximité en restauration collective.

Signal faible, l'engouement pour les jardins collectifs, familiaux, l'idée d'une « autoproduction » des habitants rencontrent la question des tensions sur le foncier dans le bassin chambérien et la question des choix d'urbanisation.

Les évolutions sociétales, qui ne concernent qu'une partie de la population, sont-elles en mesure d'influencer la modèle agricole savoyard, tant en matière de production de modes approvisionnements ?

Sont en jeu en Savoie le maintien de la production et des débouchés de produits très spécifiques issus d'une production de qualité, une éventuelle diversification pour répondre à une demande locale de certaines populations en produits durables et locaux, le tout dans un contexte de tension sur le foncier et de pression sur les terres agricoles.

Les FUTURS POSSIBLES DÉTAILLÉS

Modalité 1 - Plaisir et santé : la recherche d'une alimentation de goût, bio, saine, de saison et produite localement

Les alternatives au système de production industrielle actuel se sont développées. L'agriculture raisonnée est maintenant en passe de devenir la norme. Les rapports à la production et à la consommation des aliments se traduisent par :

- la généralisation des circuits courts : production et consommation d'aliments bio, locaux et de saison, sans conservateurs ni adjuvants ;
- l'encouragement d'une production basée sur des petites structures en milieu rural et sur les espaces potagers partagés dans les villes (ville auto-suffisante), et à l'auto-production individuelle (manger ce que l'on produit) ;
- des goûts modifiés par la réintroduction des variétés locales anciennes et de nouvelles sources de protéines. La consommation de viande et de protéines animales baisse au profit des protéines végétales et de l'entomophagie (alimentation à base d'insectes) ;
- des rations réduites adaptées aux modes de vie (sédentarisation et automatisation) ;
- un mode d'approvisionnement multiple (marchés locaux, grandes et moyennes surfaces, échoppes, restaurants, snacks, producteurs, plate-formes de distribution locales...) où sont proposés des produits bio et locaux/saisonniers.

Cuisiner chez soi reste la norme mais n'empêche pas les autres formes de la restauration (rapide, gastronomique...) de qualité.

L'alimentation reste chère mais les pratiques d'auto-production limitent les dépenses. Le gaspillage est limité par une production/consommation raisonnée, le recyclage et la redistribution.

Modalité 2 - Le plaisir de manger est secondaire devant la nécessité de se nourrir

Le réchauffement climatique et la dégradation de l'environnement remettent en question le modèle agricole. La production alimentaire devient une question de survie des populations. La production est industrielle, réalisée dans des méga-structures centralisées. Le contexte économique défavorable pousse les ménages vers des aliments à bas coûts en hard discounts. La demande augmente et des aliments synthétiques de substitution sont créés en laboratoire. Les apports nutritionnels hors alimentation (gélules, pilules, barres...) se développent. La sécurité alimentaire devient l'enjeu principal et s'appuie largement sur la pharmacologie.

Ce contexte induit de fortes évolutions culturelles : manger n'est plus une activité en soi mais un simple moyen de sustenter le corps. L'alimentation devient secondaire (abandon des pratiques actuelles d'horaires fixes pour les repas, de bonne « chair », de tourisme culinaire et de dégustation). Plus personne ne cuisine chez lui et l'habitat ne comporte plus de cuisine. En contrepartie le « snacking » à tout heure se développe : en ville, la fréquentation des snacks et restaurants mobiles devient la norme au détriment des restaurants gastronomiques en voie de disparition. En milieu rural, on trouve des points de vente de plats tout prêts et des camions-snacks sillonnent la campagne.

En Savoie, la diminution du foncier agricole est en partie compensée par une forte intensification. La production locale maraîchère jugée trop chère est abandonnée. Quelques rares produits sont maintenus et soutenus par la collectivité (vins, fromage) pour l'exportation et le tourisme de luxe.

Modalité 3 - Un rapport entre plaisir/santé et porte-monnaie

Le mode d'alimentation dépend de plus en plus des moyens de l'individu : les produits de l'industrie agro-alimentaire (quantité) vont au plus grand nombre et les produits de qualité plus chers vont aux plus riches.

La cohabitation des deux modes actuels de production/distribution se poursuit : industrielle en grandes surfaces ou de qualité en magasins, bio ou locaux, ou sur les marchés.

Deux manières de manger cohabitent : repas traditionnel à la maison versus repas pris à l'extérieur (snacks, fast food, restaurants, points de vente à emporter, collectifs...). Ils alternent en fonction des moyens, du temps disponible et de l'âge (les jeunes ne cuisinent que rarement).

La baisse de consommation des protéines animales, de vin, de gras, se stabilise et les goûts continuent à se diversifier.

Dans ce contexte, la production savoyarde est maintenue mais une partie est réservée au tourisme ou à l'exportation (vins). La population locale en profite uniquement pour les grandes occasions.



DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES TERRITOIRES DE SAVOIE
Service prospectives territoriales

Avec l'appui de :



SOURCE DOCUMENTAIRES

- *Alimentation verte et démocratie écologique : qu'en disent les étudiants ?* Journal Le Monde, Les débats du développement durable, Blog – 20 décembre 2013.
- *Des effets du changement climatique sur nos assiettes, des fruits et légumes uniques*, Journal Le Monde, Les débats du développement durable, Blog Vu d'ailleurs #11, 8 décembre 2013.
- *Réflexion sur l'autonomie alimentaire d'une ville*, Ville de Rennes – : <http://www.placepublique-rennes.com/2012/05/et-si-lagglo-etait-en-autonomie-alimentaire/>
- *Stop au gaspillage alimentaire*, Site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.
- *Prospective Agriculture Énergie 2030*, Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, Centre d'études et de prospectives, 2010.

*Savoie 2040 est une démarche de prospective territoriale commanditée par le Préfet de la Savoie, et réalisée avec la participation d'acteurs institutionnels locaux.
Cette fiche est issue du diagnostic prospectif (2014) qui identifie des facteurs de changement déterminants pour l'avenir de la Savoie, sous forme de questions, et imagine des futurs possibles à l'horizon 2040. C'est un travail très exploratoire, sans tabous, qui ne vise pas à définir des futurs souhaitables ou à éviter, ni à relayer des politiques publiques.*

Il n'est pas le fait de spécialistes, mais d'un travail bibliographique de l'équipe projet Savoie 2040 et d'un travail en atelier avec les partenaires de la démarche: il est à utiliser comme un questionnement sur l'avenir du territoire et non comme une référence formelle sur les sujets traités.