

# TOUR D'HORIZON DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE EN FRANCE

Les industries agroalimentaires transforment en denrées alimentaires 70% des productions végétales et animales issues de l'agriculture, de l'élevage ou de la pêche produites en France. Elles commercialisent leurs produits soit à d'autres industries agroalimentaires, soit via des circuits de distribution (grossistes, grandes et moyennes surfaces, commerces de détail, restauration hors domicile), soit directement auprès des consommateurs.

Au 31 décembre 2017, les industries agroalimentaires françaises - hors artisanat commercial et commerce de gros - étaient le premier employeur industriel français, avec 461544 salariés (ETP) au sein de 15040 entreprises (unités légales)<sup>6</sup>, qui vont de petites entreprises familiales jusqu'à de grandes multinationales. Ces entreprises, hors fabrication de produits à base de tabac, mais y compris la fabrication de boissons, réalisaient en 2017 un chiffre d'affaires de 213 milliards d'euros, en progression de plus de 4 milliards d'euros par rapport à 2016, soit une augmentation de 2,5%<sup>7</sup>.

## Le dynamisme économique du secteur

Premier secteur industriel français, l'agroalimentaire est l'un des secteurs clés de notre économie. En 2017, avec près de 45 milliards d'euros de valeur ajoutée, il était le premier secteur des industries manufacturières, qui représentaient quant à elles 23% de la production intérieure brute nationale<sup>8</sup>. Cependant, en 2019, la production en volume des industries agroalimentaires était en baisse (-0,6%), prolongeant la tendance observée depuis 2011. Les fabrications de boissons sont en repli (-1,1%), tout comme les fabrications de produits alimentaires (-0,5%). L'ensemble des filières est touché, à l'exception des produits laitiers, des aliments pour animaux et de la boulangerie-pâtisserie. De plus, en 2019, les dépenses de consommation alimentaire des ménages reculent en volume (-1,8%) pour la deuxième année consécutive<sup>9</sup>.

Le secteur agroalimentaire français est constitué en grande majorité d'entreprises de moins de 10 salariés (79%). Les grandes entreprises de plus de 250 salariés représentent moins de 2% des entreprises du secteur, mais réalisent plus de 45% de son chiffre d'affaires. Si le nombre d'emplois dans les industries manufacturières décline, celui dans les industries agroalimentaires augmente depuis 2013. En 2017, parmi les secteurs les plus pourvoyeurs d'emplois, le secteur de la viande et préparation à base de viande employait 106436 salariés, les produits laitiers comptaient 78000 salariés, et la fabrication de boissons employait 74298 salariés<sup>10</sup>. À cette disparité sectorielle s'ajoute une forte disparité régionale. En effet, en 2017, le secteur agroalimentaire employait 61002 salariés (ETP) en Bretagne, 47979 en Pays-de-la-Loire, 39334 en Auvergne-Rhône-Alpes et 37876 en Hauts-de-France. La même année, il comptait 333 salariés en Guyane, 984 en Corse, 1425 en Martinique et 1650 en Guadeloupe<sup>11</sup>.

Au niveau européen, l'industrie agroalimentaire française - incluant la fabrication de boissons et le commerce de gros - se situe au deuxième rang en termes de chiffre d'affaires avec près de 370 milliards d'euros, derrière l'Allemagne avec 481 milliards d'euros et devant l'Italie avec 276 milliards d'euros<sup>12</sup>. Par ailleurs, le secteur agroalimentaire est le troisième poste d'excédent commercial de notre pays avec 7,9 milliards d'euros en 2019<sup>13</sup>. C'est l'un des secteurs qui contribue le plus à la puissance exportatrice française, avec la construction aéronautique et l'industrie chimique, parfumerie et cosmétique.

## Les leaders français des industries agroalimentaires

D'après les résultats de l'enquête annuelle réalisée par le groupe RIA sur un échantillon de 127 sociétés et groupes français<sup>14</sup>, le chiffre d'affaires des entreprises

6. Cela correspond aux divisions 10 et 11 de la NAF rév. 2 à l'exception des sous-classes 1013B, 1071B, 1071C et 1071D

7. Insee - Esane, traitements SSP

8. Insee, Comptes de la Nation

9. Agreste, Conjoncture - Synthèses IAA, juin 2020 n° 358

10. Insee - Esane, traitements SSP

11. Insee - Esane, Clap, Sirius, traitements SSP - Avertissement relatif aux données régionales pour 2017 (et 2016) : les données d'emploi par établissement pour 2016 et 2017 n'étaient pas encore disponibles au moment de la rédaction de ce document et des chiffres clé. La régionalité a été calculée à partir de celle de 2015 puis complétée par le répertoire SIRUS. Ces données restent donc fragiles jusqu'à l'intégration du nouveau système d'information sur l'emploi issu de la DSN. Voir le détail des explications sur le site <https://www.agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/GraFraChap6.1/detail>

12. Eurostat, traitements SSP

13. Agreste Infos rapides - Commerce extérieur agroalimentaire - mai 2020 - n° 2020 - 06 1

14. <http://www.ria.fr/dossier/champions-francais-le-palmares2019-1,10,406953464.html>

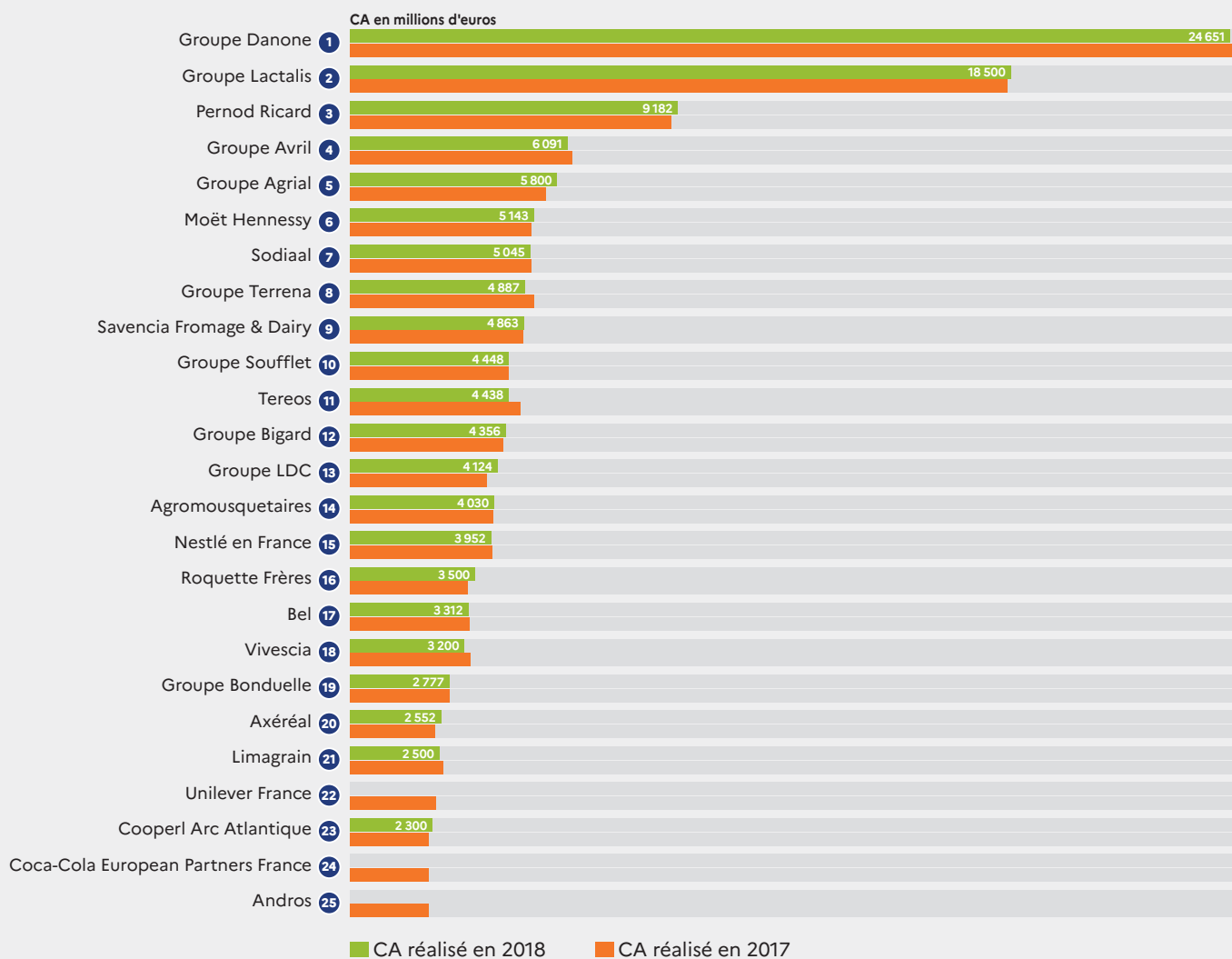
agroalimentaires de plus de 100 millions d'euros n'a progressé que de 0,3% en 2018 contre 3,4% l'année précédente.

En haut du classement des groupes français selon leur chiffre d'affaires, on retrouve les groupes Danone, Lactalis et Pernod-Ricard, qui restent les leaders français de l'agroalimentaire, devant les groupes coopératifs Avril et Agrial. Très internationalisés, ils réalisent plus de 80% de leurs activités hors de France, et jusqu'à 94% pour Pernod-Ricard. 8 coopératives sont présentes dans le classement 2019 des 25 leaders français.

S'il ne fait pas partie de ce classement pour des raisons méthodologiques, il est à noter que le groupe InVivo, réseau de 201 coopératives sociétaires, affiche un chiffre d'affaires de 5,2 milliards d'euros. Il s'agit du 1<sup>er</sup> groupe coopératif agricole français.

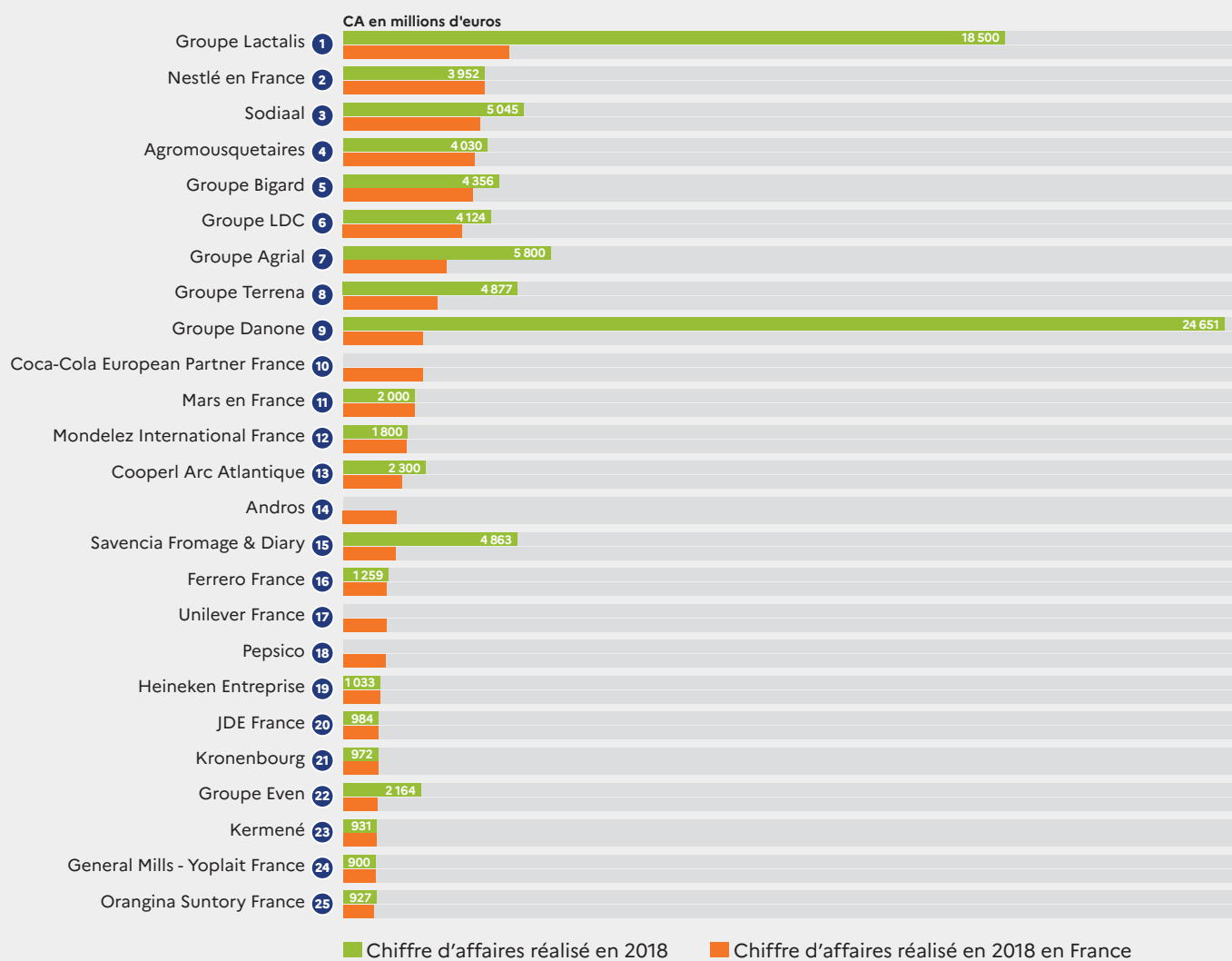
Cette enquête témoigne également de la vigueur de certains marchés, comme l'alimentation issue de l'agriculture biologique, le végétal ou le snacking. En atteste la croissance de PME françaises à l'instar de Mix Buffet (8<sup>e</sup> au classement des plus fortes progressions en termes de chiffre d'affaires, avec +13,6%), Charles & Alice (11<sup>e</sup> avec +10,3%) ou Léa Compagnie Biodiversité (13<sup>e</sup> avec +10,1%).

## CLASSEMENT DES 25 PREMIERS GROUPES FRANÇAIS SELON LEUR CHIFFRE D'AFFAIRES EN 2018<sup>1</sup>



1. <http://www.ria.fr/article/classement-general-les-champions-aplus-de-100m-de-ca-1,10,406980288.html>

## CLASSEMENT DES IAA SELON LEUR CHIFFRE D'AFFAIRES RÉALISÉ EN FRANCE EN 2018<sup>1</sup>



1. <http://www.ria.fr/article/classement-general-les-champions-aplus-de-100m-de-ca-1,10,406980288.html>

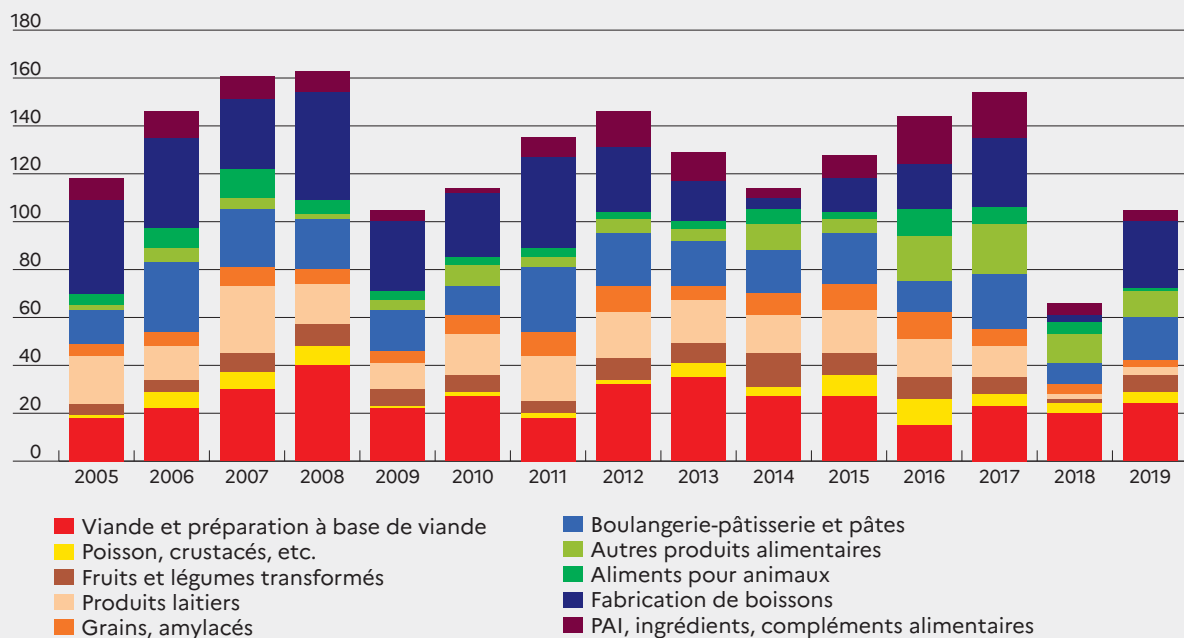
## LES OPÉRATIONS DE CONCENTRATION DANS LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

Pour les entreprises, la concentration est souvent un enjeu essentiel pour accéder à une taille critique leur permettant de bénéficier d'économies d'échelle afin de rivaliser avec leurs concurrents, de se structurer notamment face à la grande distribution et de réaliser

les investissements nécessaires à l'innovation et à l'internationalisation. Une opération de concentration est constituée par la fusion de deux entreprises, l'acquisition d'une entreprise par une autre, la prise de participations ou la création d'une entreprise commune.

### OPÉRATIONS DE CONCENTRATION RECENSÉES DANS LA PRESSE PROFESSIONNELLE DEPUIS 2005 IMPLIQUANT DES ENTREPRISES FRANÇAISES

Source : Agra Alimentation, Hors-série annuel, Bilan des opérations dans l'industrie agroalimentaire, traitement MAA



Le graphique ci-dessus retrace les opérations de concentration recensées dans la presse professionnelle depuis 2005 et impliquant des entreprises françaises<sup>15</sup>.

Les restructurations enregistrées dans l'agroalimentaire ont été très faibles en 2018 à la fois en nombre global et en nombre de grosses transactions. En effet, moins d'une dizaine de transactions dépassant les 350 millions d'euros ont été enregistrées dans le secteur. Parmi les opérations emblématiques de l'année 2018, on peut citer l'acquisition de Tropicopar Coca-Cola, la création de la coopérative Natup issue du regroupement des coopératives Cap Seine et d'Interface Céréales, le rachat de Neovia (filiale nutrition animale du groupe InVivo) par l'américain ADM.

Le nombre d'opérations est reparti à la hausse en 2019, dont un certain nombre témoignent de stratégies de diversification des IAA afin de suivre les nouvelles

tendances de consommation, stratégies indispensables dans un contexte global de consommation à la baisse en volume. À ce titre, on peut citer l'acquisition des principaux actifs de La Fraîcherie par D'Aucy qui s'est ainsi positionnée sur la 4<sup>e</sup> gamme des fruits et légumes frais préparés et emballés sur place ou la prise de contrôle par Danone de Michel et Augustin. Parmi les grosses opérations emblématiques de 2019, on peut citer des rachats d'entreprises étrangères par des IAA françaises comme l'acquisition par Lactalis du brésilien Itambe et de l'italien Nuova Castelli, l'OPA de Pernod-Ricard sur l'américain Castle Brands et, du côté des coopératives, l'acquisition de l'activité malterie de Cargill par Axérial. À signaler également, la cession du contrôle d'Herta par Nestlé à l'espagnol Casa Terradellas. Les rapprochements au sein de la coopération agricole se poursuivent, en témoigne la création de la coopérative Eureden issue de la fusion de Triskalia et de D'Aucy en 2019.

15. Agra Alimentation, Hors-série, Bilan des opérations dans l'industrie agroalimentaire, traitement MAA

## LA DIVERSITÉ DES PRODUCTIONS ALIMENTAIRES EN FRANCE

Si l'agriculture française a façonné nos territoires dans toute leur diversité, le secteur agroalimentaire français a su en tirer sa force en conjuguant tradition, savoir-faire et innovation. Ainsi, il représente une très grande diversité de denrées alimentaires. Cette diversité traduit toute la richesse des terroirs de notre pays et représente l'un des éléments clés de notre patrimoine national, mondialement reconnu.

### Les produits carnés

La France est le 1<sup>er</sup> producteur européen de viande bovine, devant l'Allemagne, le Royaume-Uni et l'Italie, avec 19 millions de bovins, pour une production de 1,45 million de tonnes équivalents carcasse. Elle est le 3<sup>e</sup> producteur européen de viande ovine avec un cheptel de 3,8 millions de brebis allaitantes et 1,6 million de brebis laitières. La production française de viande ovine, d'environ 82000 tonnes équivalent carcasse chaque année, couvre près de la moitié de la consommation nationale. Avec près de 1,8 million de tonnes, la France est le 3<sup>e</sup> producteur européen de volailles, derrière la Pologne et le Royaume-Uni. Elle produit chaque année 1,19 million de tonnes de viande de poulet, 340000 tonnes de viande de dinde et 230000 tonnes de viande de canard. La France est par ailleurs le 1<sup>er</sup> producteur de foie gras, assurant 70% de la production mondiale. Elle est également le 1<sup>er</sup> producteur d'œufs de l'Union européenne avec 13,6 milliards d'œufs produits. Enfin, la France est le 3<sup>e</sup> producteur européen de viande porcine, avec 2,2 millions de tonnes de viande de porc produite en 2018. Premier secteur des industries alimentaires en France, l'industrie de la viande a réalisé en 2016, avec 99 000 salariés équivalent temps plein dans 2 600 entreprises, 33 milliards d'euros de chiffre d'affaires. La viande de boucherie domine le secteur avec un peu plus de la moitié du chiffre d'affaires de l'industrie de la viande, la volaille un cinquième et les produits à base de viande un quart. Toutes ces filières, essentielles pour l'alimentation, l'économie, l'emploi et l'aménagement des territoires, sont confrontées à de nombreux défis. Elles doivent s'adapter en permanence à la volatilité des marchés et aux multiples aléas climatiques et sanitaires, mais aussi à l'évolution de la consommation des viandes et des débouchés à l'exportation, et aux nouvelles attentes des consommateurs en matière de nutrition, de santé, d'environnement et de bien-être animal.

### Le lait et les produits laitiers

La France est le 2<sup>e</sup> producteur européen de lait, beurre et fromages de vache, derrière l'Allemagne. Elle compte environ 3,5 millions de vaches laitières et 55 000 exploitations laitières, produisant 23,7 milliards de litres de lait en 2019. Près de 75% du lait est transformé en produits de consommation (lait de consommation, fromages, produits ultra-frais, beurre conditionné,...) et 25% en ingrédients laitiers destinés aux industries agroalimentaires et à l'exportation sur les pays tiers (poudres de lait, beurre vrac,...). Près de 650 sites industriels transforment du lait de vache en produits laitiers. Quatre grands groupes (coopératives et groupes privés) collectent 62% du lait de vache, illustrant la concentration de la filière. Par ailleurs, chaque année, 850 000 chèvres produisent environ 640 millions de litres en production, dont 490 sont collectés, et 1,6 million de brebis produisent environ 318 millions de litres en production, dont 300 millions sont collectés. La France est le 1<sup>er</sup> collecteur de lait de chèvre européen et le 4<sup>e</sup> collecteur européen de lait de brebis. Grâce à une production abondante et de qualité, la France compte 1 200 variétés de fromages.

### Les produits de la pêche et de l'aquaculture

La pêche française se caractérise par une grande diversité qu'elle tire de son nombre important de façades maritimes. En 2016, 465 000 tonnes de produits de la mer ont été pêchées en France grâce à environ 4 400 navires en métropole et 3 400 dans les régions ultrapériphériques. L'aquaculture regroupe 395 entreprises de pisciculture et 2 400 de conchyliculture. En 2016, la production de l'aquaculture française représentait 233 000 tonnes, essentiellement des moules, des huîtres et des truites. Les 37 halles à marée que compte la France commercialisent les deux tiers de la pêche fraîche et font des mareyeurs des acteurs clés de la filière. Ces derniers alimentent aussi bien les grossistes que la grande distribution et les restaurants. En 2017, la France comptait près de 200 entreprises de transformation des produits de la pêche et de l'aquaculture. Leurs principales activités sont le fumage, le salage, la sauriserie, la charcuterie-traiteur de la mer, la conserverie/soupe, et enfin la fabrication de plats cuisinés. Les Français sont les 4<sup>e</sup> plus gros consommateurs de poissons et crustacés en Europe, avec près de 34 kg par an et par habitant. Les produits de la pêche et de l'aquaculture constituent indéniablement un potentiel à préserver et à développer.

## Les produits des grandes cultures et leur transformation

La filière céréalière française est principalement organisée autour de quatre grandes productions : le blé tendre, le maïs, l'orge et le blé dur. La France produit un quart des céréales de l'Union européenne, soit en moyenne de 65 à 70 millions de tonnes par an, dont près de la moitié est exportée (blé et orge principalement). Elle est ainsi le 1<sup>er</sup> producteur et exportateur européen de céréales. La transformation céréalière est multiple : près de 10 millions de tonnes sont utilisées par l'industrie de l'alimentation animale ; 4,5 millions de tonnes de blé tendre sont transformées en farine ; 2,1 millions de tonnes de blé et de maïs sont consacrées à la production d'alcool et de biocarburants ; et la malterie française utilise 1,7 million de tonnes d'orge et exporte les ¾ de sa production. L'industrie pour l'alimentation humaine transforme plus de 7 millions de tonnes de blé tendre et comprend, entre autres, les industries de la panification, de l'amidonnerie, de la biscuiterie ou encore de la pâtisserie industrielle. Par ailleurs, la France est le 1<sup>er</sup> producteur européen de sucre. Les utilisations se répartissent en trois grandes catégories : les utilisations alimentaires indirectes (boissons, produits laitiers, petits déjeuners,...), les utilisations non alimentaires (levures, chimie, pharmacie, alcool) et le sucre de bouche. Enfin, la France est le 1<sup>er</sup> producteur européen de graines oléagineuses (colza, tournesol, soja et lin oléagineux) avec une production annuelle de 7 millions de tonnes d'oléagineux. Elle produit par ailleurs chaque année 1 million de tonnes de protéagineux (pois, féverole, lupin). Malgré cela, elle reste fortement importatrice de protéines végétales, ce qui a conduit le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation à élaborer avec les différentes filières végétales et animales une stratégie nationale sur les protéines végétales.

## Les fruits et légumes et leur transformation

La production française de fruits s'élevait en 2018 à 2,35 millions de tonnes sur plus de 143 000 hectares de surfaces récoltées. La France est ainsi le 4<sup>e</sup> producteur européen de fruits en volume. Sa principale production est la pomme. Elle est également le 4<sup>e</sup> producteur européen de légumes en volume, avec une production de 5,4 millions de tonnes en 2018 sur plus de 243 000 hectares

de surfaces récoltées. Les deux principales productions sont la tomate et la carotte. La filière des légumes transformés représente 537 000 tonnes de légumes appertisés et 378 000 tonnes de légumes surgelés, si bien que la France est le 1<sup>er</sup> fabricant européen de légumes en conserve et le 2<sup>e</sup> de légumes surgelés. La transformation de fruits s'élève, quant à elle, à 586 000 tonnes (jus de fruits, confitures, compotes, fruits au sirop, purées, etc.). En 2020, 35 % de la production nationale de légumes et 20 % de la production de fruits sont destinés aux industries de transformation. La France est, par ailleurs, le 3<sup>e</sup> producteur européen de pommes de terre et le 1<sup>er</sup> exportateur mondial en volume de pommes de terre fraîches. En 2018, la production de pommes de terre s'élevait à 7,9 millions de tonnes sur près de 200 000 hectares. Chaque année, ce sont près de 2,3 millions de tonnes de pommes de terre qui sont transformées par les industriels français : 1,147 million de tonnes est destiné à la fabrication de produits transformés à base de pomme de terre (frites surgelées, purées en flocons, chips,...) et 1,155 million de tonnes est transformé en féculé pour des utilisations variées.

## Les vins et spiritueux

La France est le 2<sup>e</sup> producteur mondial de vins derrière l'Italie. Chaque année, 65 000 exploitations produisent en moyenne 45 millions d'hectolitres de vins (atteignant 49,4 millions d'hectolitres en 2018) sur 750 000 hectares. Plus de la moitié de ces surfaces est dédiée aux appellations d'origine protégée (AOP). Un tiers des vins produit en France est exporté dans le monde, représentant ainsi le 2<sup>e</sup> poste excédentaire de la balance commerciale de la France en 2018. La France est ainsi le 3<sup>e</sup> pays exportateur mondial de vin en volume et le 1<sup>er</sup> en valeur. La production française de spiritueux repose majoritairement sur la production de Cognac avec 75 992 hectares, et d'Armagnac avec environ 2 000 hectares. Cela représente 9,8 millions d'hectolitres de vins destinés à la production de spiritueux en 2018. La France est ainsi le 2<sup>e</sup> pays européen producteur et exportateur de spiritueux derrière le Royaume-Uni. Les producteurs et les négociants de vins et spiritueux s'organisent en interprofessions régionales maillant l'ensemble des bassins viticoles français : Alsace-Est, Aquitaine, Bourgogne-Beaujolais-Savoie-Jura, Champagne, Charentes-Cognac, Corse, Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest, Val de Loire-Centre et Vallée du Rhône-Provence.

## PRÉSENTATION DE QUATRE VOIES D'ÉVOLUTION

Bruno Héroult et Julia Gassie, Centre d'études et de prospective (CEP) du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Les activités concourant à l'alimentation quotidienne de la population française ne cessent de se transformer. Si nos régimes alimentaires, entreprises de transformation ou circuits d'approvisionnement ont des spécificités reconnaissables, héritées du passé, ils continueront bien sûr à évoluer dans les prochaines années. Anticiper ces évolutions est une nécessité pour donner aux décideurs une capacité d'intervention sur les réalités du monde de demain.

Cette réflexion prospective doit être large et globale, car le futur de l'alimentation résultera du croisement de nombreuses variables, alimentaires ou pas. Loin de la vision linéaire habituelle en termes de « filière » ou de « chaîne », nous raisonnerons ici sur le « système alimentaire », à savoir l'ensemble des organisations, acteurs, règles, valeurs, comportements ayant une finalité nourricière. Loin d'être indépendant, ce système est imbriqué dans le fonctionnement d'ensemble de la société, la consommation alimentaire n'étant qu'une des facettes des modes de vie.

Aujourd'hui, « on mange comme on vit », l'alimentation étant conditionnée par les emplois du temps, pouvoirs d'achat, rapports à l'espace, activités professionnelles et de loisirs, modèles familiaux, réseaux sociaux, croyances et représentations, etc. Autant d'éléments qui façonneront à l'avenir la demande et l'offre alimentaires, et donc les stratégies commerciales, les équipements productifs, les structures logistiques, les discours publicitaires ou encore les normes de qualité. Plutôt que de proposer des scénarii contrastés, nous présenterons quatre familles de tendances actuelles ayant de fortes probabilités de se prolonger dans les 10 à 15 prochaines années, car liées à quatre enjeux forts pour les mangeurs

: *santé, praticité, authenticité, identité*. Ces réflexions s'appuient sur des travaux prospectifs publiés par le Centre d'études et de prospective, en particulier: l'ouvrage *MOND'Alim 2030, panorama prospectif de la mondialisation des systèmes alimentaires*<sup>1</sup> (2017), l'analyse *Comportements alimentaires de demain: les tendances à 2025 et leur diffusion aux acteurs de la filière*<sup>2</sup> (2017) et le document de travail *Transformations sociétales et grandes tendances alimentaires*<sup>3</sup> (2019).

### Vers une alimentation privilégiant la santé, le bien-être, la naturalité

De nombreux exercices d'anticipation considèrent que la société de demain sera de plus en plus celle de la performance individuelle, de l'esthétique du corps, de la lutte contre les conséquences du vieillissement. Déjà présente, cette tendance se traduira par un affaiblissement accentué des prescriptions alimentaires religieuses, régionales ou familiales, par une moindre recherche de commensalité et de convivialité, et par l'essor des arguments liés à ce qui est « bon pour la santé » : le mangeur instaurera une relation thérapeutique à son assiette et jugera son contenu au regard de l'opposition sain/pathologique, « manger bien » devenant une façon de « se soigner ». S'installera plus largement la promotion d'une alimentation enrichie, à fonction nutritive ciblée, selon une vision plus chimique que gastronomique.

L'éloignement accentué avec le monde agricole, pour des raisons familiale, sociale et géographique, renforcera la méconnaissance de la filière alimentaire et de ses modes de production. La désagricolisation de l'alimentation sera plus

poussée, les produits strictement agricoles moins présents, remplacés par des plats (semi-)préparés et une cuisine d'assemblage ou de réchauffage, adaptés aux styles de vie.

Cette distanciation s'accompagnera de l'invention de nouvelles figures de la naturalité alimentaire. Alors même qu'elle peut être violente et cruelle, la vision d'une nature sage, nourricière et nourrissante tendra à s'affirmer. S'amplifieront aussi la recherche d'aliments « sans » et l'attente d'une « purification » des processus de production, puisque le « principe de précaution » sera de plus en plus compris comme un principe de soustraction ou de suppression. Enfin, les préoccupations de santé, de naturalité et d'animalité convergeront dans la poursuite de la baisse de consommation de protéines animales, associée à une moindre activité physique de la population, et portée par l'expression des mouvements végétarien, végétalien, végan et surtout flexitarien.

### Vers une alimentation pratique, rapide et d'accompagnement

L'alimentation continuera à se banaliser et à perdre en importance par rapport à d'autres activités globalement plus valorisées et considérées comme prioritaires: travail, loisirs, famille, etc. Ces activités occupent déjà une place centrale dans nos modes de vie, la consommation alimentaire devenant, selon de nombreux historiens ou sociologues, un acte secondaire qui passe « après le reste » et doit s'accomplir sans rencontrer de difficulté.

La praticité alimentaire sera donc recherchée. Se multiplieront les sites, réseaux sociaux, applications et autres

tiers de confiance renforçant les goûts, facilitant les achats, aidant à cuisiner. Cette digitalisation de masse permettra aussi à chacun, en quelques clics, de défendre des causes (*buycott*) ou de ruiner des réputations (*boycott*), sur la base d'expertises scientifiques ou de croyances peu fondées.

Les diverses composantes du système alimentaire devront également accompagner l'accélération des temps sociaux et des rythmes de vie, devenus des rythmes de ville : réduction des moments de repas, fractionnement des prises, poids accru du prêt-à-manger, *drive*, livraisons à domicile, etc. Elles devront aussi s'adapter à l'évolution des rapports à l'espace, à l'accélération des moyens de transports et à la recherche croissante d'ubiquité, avec de nouveaux lieux d'achat et de consommation.

Le nomadisme alimentaire du futur mangeur, soumis à de nouvelles horloges sociales, sera renforcé par l'individualisation des styles de vie, la diminution de la taille des ménages et l'augmentation du nombre de personnes vivant seules. Il faudra toujours plus de services alimentaires dédiés, de sur-mesure pour « pouvoir tout manger, partout et tout de suite ». Pour autant, cet acheteur exigeant et auto-centré sera certainement loin de la figure idéalisée du consomm'acteur mangeant moins mais mieux, dans une frugalité raisonnée. Tout indique, aussi, que subsisteront des écarts significatifs entre pratiques déclarées et réelles.

### Vers une alimentation recherchant authenticité, diversité et qualité

Alors que les approvisionnements « locaux » ou de « proximité » sont très présents dans les discours médiatiques et débats de société, les évolutions géographiques majeures du système alimentaire français font que les rapports à l'espace, aux lieux, aux

distances seront demain plus complexes que ne le laisse penser une lecture par les territoires proches.

Dans 10 à 15 ans, qu'elle ait accéléré ou ralenti, la mondialisation agricole et alimentaire sera toujours une réalité, portée par l'internationalisation de la science agronomique, des systèmes de contrôle sanitaires, des process de transformation agroalimentaire, des réseaux de distribution, du tourisme culinaire, du commerce de commodités, etc. La demande des ménages y contribuera plus efficacement encore : si le monde entier est déjà dans notre assiette, de plus en plus de mangeurs voudront accéder à de plus en plus de recettes, saveurs et goûts inédits, vécus comme de nouvelles expériences et rencontres avec les authenticités locales du monde entier.

Loin de se traduire par une homogénéisation des régimes alimentaires, cette globalisation s'accompagnera de réinterprétations et d'hybridations, les baies d'açaï et de goji, les algues, le kéfir et les insectes prenant la suite du café, de la pizza, du pamplemousse et du kebab. Notre système alimentaire s'en trouvera complexifié et les nouvelles authenticités alimentaires métissées constitueront des sources d'activité et de profit.

Cette mondialisation structurelle continuera de susciter, par réaction, des contre-tendances de promotion de la proximité. Devant l'incertitude des origines des productions, des procédés de fabrication et des modes de distribution, certains consommateurs vivront de plus en plus les terroirs comme une authenticité protectrice : le proche et le national redeviendront rassurants, « gardiens » de la qualité. Toutefois, cette localisation, réalisable pour certaines denrées, sur certains territoires et à certains moments de l'année, ne concernera qu'une partie de nos régimes alimentaires, la diversité quotidienne continuant à reposer fortement sur les importations.

### Vers une alimentation composant entre quête de sens, identité et risques

Demain, l'alimentation continuera à perdre de sa valeur au sens économique : les prix resteront à des niveaux réels bas, surtout par comparaison avec d'autres secteurs. Seule une minorité de consommateurs aura conscience de la complexité des chaînes de valeur, de la construction des prix et des marges, et acceptera d'acheter plus cher. À l'inverse, la valeur sociale de l'alimentation augmentera, gagnant de plus en plus en dimension symbolique et distinctive. Des communautés alimentaires se construiront autour d'identités, de régimes ou de styles de vie spécifiques, avec notamment l'appui des réseaux sociaux numériques. L'alimentation gagnera aussi et surtout en valeur culturelle, portée par la bonne résistance de la gastronomie, du patrimoine réinventé, des signes de qualité, de la nostalgie des recettes familiales et des goûts de l'enfance. Enfin, dans une société de plus en plus individualisée, la valeur psychique de l'alimentation croîtra, en tant que registre d'expression des personnes. Le mangeur voudra être exemplaire, intériorisant une diversité de contraintes (moins de gaspillage, d'emballages, de sucre, etc.). Il ne sera pas serein et apaisé, mais plutôt inquiet, confronté à des messages et injonctions contradictoires.

L'alimentation sera de plus en plus vécue comme un « risque », dans une « société du risque » affirmée. Il y a encore un demi-siècle, manger était une normalité quotidienne non questionnée. Aujourd'hui, et plus encore demain, la méfiance envers les différentes composantes du système alimentaire prédominera. La demande de « transparence » sera toujours là, associée à une exigence croissante de redevabilité, traçabilité, contrôle et justification, installant le mangeur dans une société de défiance alimentaire.

1. <https://agriculture.gouv.fr/mondalim-2030>

2. <http://agriculture.gouv.fr/comportements-alimentaires-de-demain-les-tendances-2025-et-leur-diffusion-aux-acteurs-de-la-filiere>

3. <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/DOC-CEP13/detail/>