

Évolution sur dix ans de la consommation alimentaire : moins de matières grasses animales dans nos assiettes

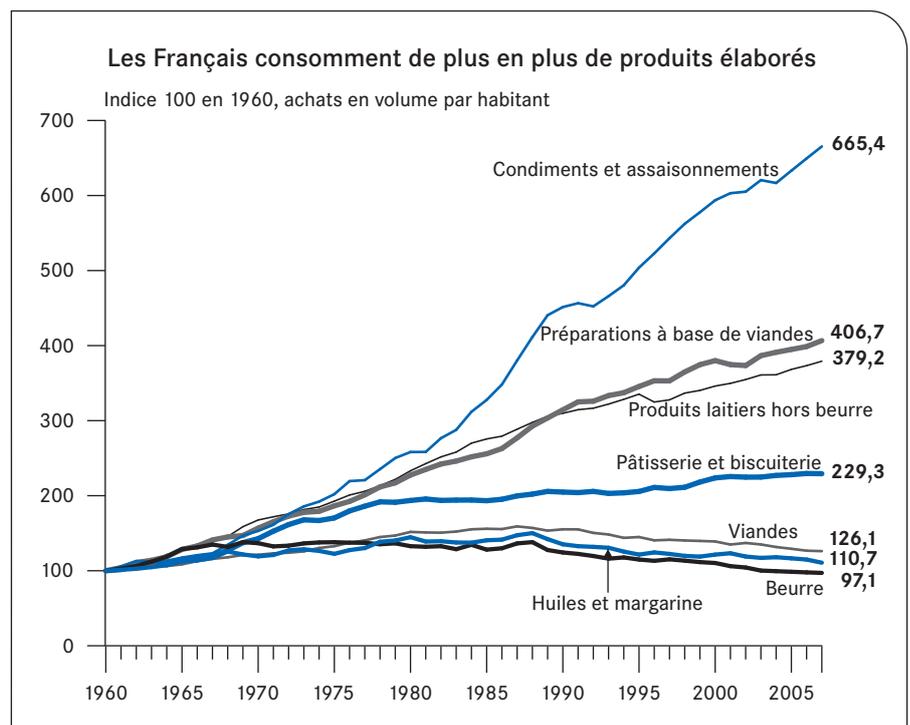
Les Français achètent moins de graisses brutes mais en absorbent davantage dans des produits élaborés. La consommation totale de matières grasses reste stable depuis dix ans, mais masque un recul des graisses animales au profit des huiles végétales.

En près de 50 ans le panier alimentaire des Français s'est transformé, incluant de plus en plus de produits élaborés. Le temps consacré à la préparation des repas diminue, d'où l'engouement pour les préparations et plats cuisinés. Les repas à l'extérieur du domicile se multiplient. Par ailleurs, un mode de vie plus sédentaire et la diffusion des informations nutritionnelles contribuent sans doute à la réduction de la consommation de produits bruts à fort apport nutritionnel tels que les graisses et les sucres. Depuis la fin des années quatre-vingt ces tendances de fond se traduisent par une nette baisse des achats de graisses brutes telles que beurre, huiles et margarine. D'autres produits bruts au fort contenu en matières grasses, comme les viandes ou le lait, sont également en baisse. En revanche, les produits plus élaborés tels que les produits laitiers, la charcuterie, les pâtisseries et biscuits, les assaisonnements et plats composés sont en fort développement. Finalement, quel est le résultat de ces évolutions sur la consommation totale de matières grasses ? L'abandon de la cuisine au saindoux ou au lard, la réduction de la cuisine au beurre ou plus généralement en sauce masquent ainsi le développement des matières grasses moins visibles incorporées dans les produits les plus divers comme la pâtisserie et autres plats préparés.

1 - Un quart seulement des graisses consommées proviennent désormais des graisses brutes

Les graisses (beurre, huile et margarine) utilisées sous forme brute (beurre tartiné,

cuisson et service des viandes, assaisonnements) représentent seulement 24 % de l'apport lipidique journalier des adultes en 2006-2007 (données enquête nutritionnelle INCA2). Les viandes hors charcuterie en apportent 9 %, le lait en l'état et les fromages 11 %. Un tiers provient désormais des



Source : Comptes Nationaux, base 2000 - Insee

produits élaborés tels que les laitages (5 %), la charcuterie (8 %), la pâtisserie (11 %), les produits d'assaisonnement (4 %) et les plats composés (5 %). Grâce aux bilans agroalimentaires du SSP, il est possible de retracer la consommation directe des matières grasses par le consommateur mais aussi celles contenues dans les préparations issues de l'industrie agroalimentaire ou apportées par la restauration collective, d'où une estimation de la consommation apparente totale de matières grasses. En termes d'apport en matières grasses des aliments, le trait marquant de ces dix dernières années est la baisse de la consommation apparente de matières grasses animales, laitières ou issues de la viande, et la hausse de celles issues des végétaux.

2 - Moins de graisses issues des viandes

Les graisses animales issues des viandes proviennent des pièces de viandes mais aussi des graisses extraites lors de l'abattage ou de la découpe de l'animal et ensuite réintégré dans des produits élaborés. Il s'agit dans ce dernier cas essentiellement de gras de porc réutilisé ensuite en charcuterie ou pour le bardage, l'utilisation directe du lard ou du saindoux étant marginale. La consommation de ces graisses réincorporées a baissé de près d'un kilo par personne et par an entre 1998 et 2007 ; cela ne signifie pas que la consommation de charcuterie baisse, elle peut contenir moins de graisse ou incorporer de la graisse importée. La consommation

des viandes hors graisses de découpe et abats est également en recul, de 4 kg par habitant et par an, sur la période. Cela correspond à une diminution de graisse bien moindre : le taux de graisse, variable selon les espèces et les morceaux est, pour l'essentiel, compris entre 5 et 20 %. La teneur varie ainsi de 3-5 % (volailles hors canard, certains abats et morceaux réputés peu gras comme le filet) à 15 % (entrecôte, steak haché) voire 20 % pour les morceaux les plus gras (côtes d'agneaux, travers de porc). Sur la base d'un taux moyen de graisse de 10 %, les matières grasses consommées à travers les viandes, exprimées en graisse fondue, auraient diminué de 0,3 kg par habitant et par an. Ce recul a sans doute été accentué dans les années 1980 et 1990 par l'essor de la consommation de viande de volailles, moins grasse, au détriment de celle de bœuf. La tendance depuis dix ans est toutefois à la stabilisation des évolutions entre les différentes viandes.

Davantage de matières grasses d'origine végétale dans l'assiette

kg/habitant et par an

	« 1998 »	« 2007 »
Matières grasses animales	28,5	26,5
Graisses récupérées pour la consommation humaine ¹	5,8	5,0
Graisses contenues dans les viandes ²	6,9	6,6
Graisses du lait	15,8	14,9
Matières grasses végétales	16,4	19,1
Huiles	13,3	16,4
Margarine et autres préparations	3,1	2,7

« 1998 » : moyenne 1997 - 1999

« 2007 » : moyenne 2006 - 2008 (2005 - 2007 pour les produits laitiers)

1. Graisse de découpe estimée en graisse fondue.

2. Contenu en graisse estimé à 10 % et converti en graisse fondue.

Source : Agreste - SSP - Bilans d'approvisionnement

Pour en savoir plus

■ « Bilans d'approvisionnement agroalimentaires » du SSP en ligne : <http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/publications/chiffres-et-donnees/article/bilans-d-approvisionnement>

■ Présentation en ligne de l'historique de l'ensemble des bilans : <http://agreste.maapar.lbn.fr/ReportFolders/ReportFolders.aspx>

■ « 7 % de consommation en moins depuis 1997 - Les Français boudent les produits laitiers », Lionel Hébrard, Agreste Primeur n° 208, février 2008

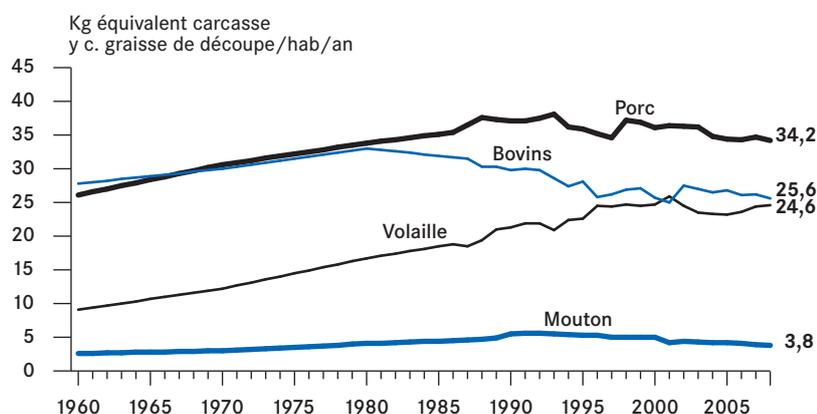
■ « Le repas depuis 45 ans : moins de produits frais, plus de plats préparés », Danielle Besson, Insee, Insee Première n° 1208, septembre 2008

■ « Étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2 (INCA2, 2006-2007) », Rapport AFSSA, février 2009

■ « Résultats de l'étude INCA2, Évolution des apports d'énergie depuis INCA 1 », M. Touvier et A. Dufour, AFSSA, Communication du PNNS, 12 décembre 2007

■ « La consommation d'aliments et de nutriments en France : évolution 1969 - 2001 et déterminants socio-économiques des comportements », sous la direction de V. Nichèle, Document de travail n° 05-07, INRA, unité de recherche 1303 Alimentation et sciences sociales

La part des différentes viandes dans la consommation se stabilise



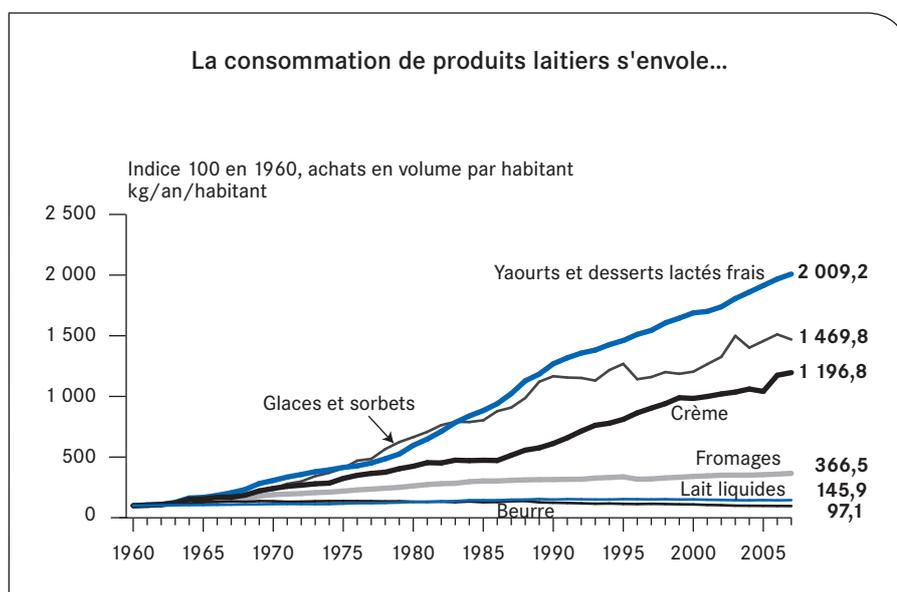
Source : SSP - Agreste - Bilans d'approvisionnement France y compris Dom à partir de 1996
Données interpolées entre 1960 et 1969, 1970 et 1979, 1980 et 1986

3 - Malgré le succès des produits laitiers, l'apport en matières grasses lactières se réduit

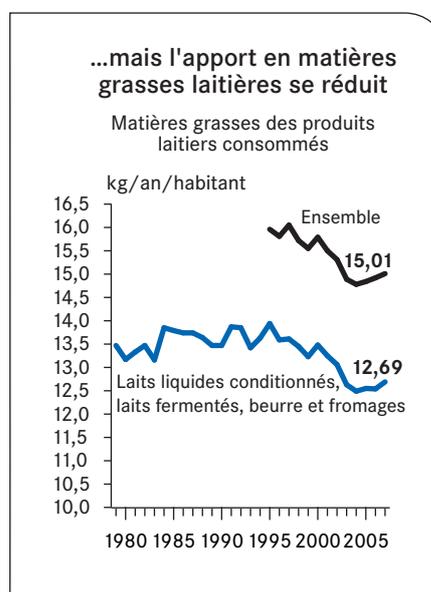
Grâce à l'engouement pour les yaourts et desserts lactés, glaces et sorbets, crème fraîche, les produits laitiers bénéficient d'un essor spectaculaire. Il masque les autres tendances : palier dans la croissance des fromages depuis les années soixante-dix, régression de la consommation de beurre depuis la fin des années quatre-vingt et stabilisation du lait depuis quelques années. L'évolution contrastée de la consommation de laitages se traduit

par une hausse, puis une stabilisation et enfin une baisse, sensible à partir de 2000, des apports en matières grasses lactières. La consommation par an et par habitant a ainsi régressé de 16 à 15 kg en une dizaine d'années. Elle semble stable, voire en légère reprise, après avoir atteint un point bas en 2004. La baisse des matières grasses lactières s'explique d'abord par le déclin de la consommation des produits les plus gras, beurre et laits liquides. En termes de contenu en matières grasses, l'augmentation de la consommation de crème et de yaourts est loin de les compenser. Les fromages augmentent peu désormais et, toujours en termes de matières

grasses, le développement des fromages fondus reste négligeable. Outre la baisse de la consommation des produits à fort contenu en matières grasses, la diminution de la teneur moyenne de chacun des groupes de produits a également joué un rôle sensible, expliquant près d'un tiers de la diminution de consommation de matières grasses lactières. Ce sont les laits liquides de consommation et la crème qui ont le plus réduit leur taux de matière grasse, suivis par le lait concentré. Ainsi, les laits demi-écrémés ont connu un vif succès, tandis que les laits entiers, eux, chutaient pour ne plus représenter qu'une part tout à fait secondaire de la consommation.



Source : Comptes Nationaux, base 2000 - Insee



Source : SSP - Agreste - Bilans d'approvisionnement

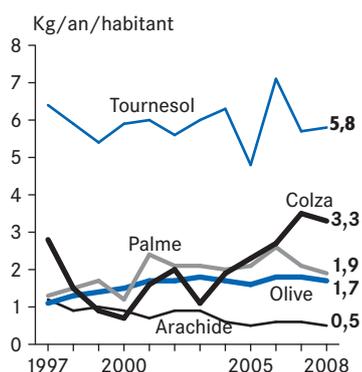
La baisse des matières grasses provenant du beurre, des laits et des poudres de lait dépasse nettement la hausse des autres matières grasses lactières

Évolutions « 1998 » - « 2006 »	Contribution à la baisse en grammes	Évolution du taux de matières grasses des produits en %	Évolution de la consommation de produits par habitant/an en %	Évolution de la consommation de matières grasses par habitant/an en %
Laits liquides de consommation	- 226	- 5	- 14	- 18
Fromages tous laits hors fondus	+ 73	- 1	+ 3	+ 2
Yaourts (nature et aromatisés)	+ 36	- 1	+ 10	+ 9
Beurre (y c. beurre conc. et spéc. à tartiner)	- 721	+ 0	- 10	- 10
Desserts lactés frais ¹	+ 8	ns	ns	ns
Crème	+ 210	- 6	+ 22	+ 15
Fromages fondus tous laits	+ 36	- 1	+ 15	+ 14
Poudre non écrémée	- 208	- 2	- 56	- 57
Poudre écrémée	- 2	+ 0	- 20	- 20
Lait concentré	- 51	- 6	- 31	- 35
Total	- 845	- 2	- 4	- 5

1. En raison d'un changement de méthodologie, les % d'évolution ne sont pas significatifs pour les desserts lactés frais.

Source : Agreste - SSP - Bilans d'approvisionnement

De nouvelles huiles remplacent celle d'arachide



Source : SSP - Agreste - Bilans d'approvisionnement

4 - Plus d'huiles végétales dans la consommation des Français

Depuis dix ans, les matières grasses d'origine végétale ont globalement progressé, avec des évolutions assez diverses. La consommation de graisses préparées, essentiellement constituées de margarine, a régressé de 3,1 kg par tête et par an à 2,7 kg. Pour les huiles, la consommation apparente a progressé et la part des différentes huiles a nettement évolué. Les achats d'huile en bouteille ont diminué et se sont transformés, sous l'impulsion de l'offre en magasin. Les Français boudent désormais l'arachide, principale huile utilisée dans les années 1960, au profit de l'huile d'olive. L'huile de tournesol reste

la plus vendue en bouteilles, tandis que les huiles les plus diverses, dont celles de colza et de soja (sous forme d'huiles combinées), font leur apparition. La croissance et la diversification des huiles sont accentuées par l'essor des produits élaborés (produits d'assaisonnement, plats cuisinés, mais aussi produits et préparations les plus divers), d'où l'apparition de l'huile de palme. Les industriels optimisent l'utilisation des huiles en fonction des prix et des propriétés technologiques et nutritionnelles. Au final la consommation d'ensemble des huiles progresse de près de 3 kg par habitant et par an sur la période « 1998 » - « 2007 ». La décennie 1998-2007 a ainsi été marquée par la réduction de la consommation de matières grasses animales au profit de celles d'origine végétale. La baisse des matières grasses laitières est de l'ordre de 1 kg/tête/an. Celle des graisses utilisées en l'état ou contenues dans les viandes est du même ordre. La hausse des matières grasses d'origine végétale est de l'ordre de 2 à 3 kg/tête/an. Mais cette évolution qualitative ne s'est pas accompagnée d'une réduction quantitative : bilans d'approvisionnement et enquêtes nutritionnelles confirment la relative stabilité de l'apport lipidique global de la ration journalière.

Méthodologie

■ Le Service de la Statistique et de la Prospective (SSP) du ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche réalise, à la demande de l'Office statistique des communautés européennes (Eurostat), des **bilans d'approvisionnement** pour la plupart des produits agricoles. Ces bilans mettent en regard les ressources et emplois du produit brut, mais également des produits transformés qui en sont issus, selon une équation d'équilibre : Production + importations + stocks début = exportations + stocks fin + utilisations intérieures (pertes, utilisations industrielles, alimentation animale, alimentation humaine).

■ Le poste alimentation humaine correspond à la consommation apparente totale du produit. Il s'agit donc des livraisons à la consommation sur le territoire national du produit sous sa forme native aussi bien que transformée. Par exemple, dans un bilan huile, le poste consommation recouvrira aussi bien l'huile en l'état que celle contenue dans des plats cuisinés. La consommation apparente du produit constitue ainsi un indicateur synthétique, disponible annuellement, des quantités d'huiles ou de graisses consommées en France sous forme native ou incorporées à d'autres aliments.

■ Les bilans sont disponibles depuis 1993 pour les produits végétaux et depuis 1995 pour les produits animaux. Ils n'incluent les DOM qu'à compter de 1996 pour les bilans viandes et 1997 pour les autres bilans. C'est pourquoi l'année 1997 a été choisie comme point de départ de cette étude. Les matières grasses des viandes sont exprimées en équivalent graisses fondues, les huiles et margarines en équivalent matières grasses brutes. Les graisses d'animaux marins ne sont pas prises en compte, faute de bilan disponible dans ce domaine.

■ Les **comptes nationaux de l'Insee** présentent l'évolution des achats des ménages pour la consommation à domicile en métropole, retracés avec une nomenclature de produits achetés. Les données retenues remontent aux années 1960 et restituent des évolutions en volume, c'est-à-dire calculées comme l'évolution de la valeur aux prix de l'année précédente ; elles donnent plus de poids aux produits les plus chers. Sur le long terme, l'indice progresse plus vite qu'un simple indice de quantités s'il y a essor de produits plus coûteux. En l'occurrence, il semble que l'indice de volume accentue les évolutions sur les produits laitiers élaborés, dont les fromages, par rapport aux simples indices de quantité issus des bilans d'approvisionnement.

■ La **source INCA2** (étude Individuelle Nationale des consommations Alimentaires 2 réalisée en 2006-2007) reconstitue la consommation globale des individus à partir de carnets de consommation de sept jours. La nomenclature est une nomenclature de produits et plats consommés incluant la consommation hors foyers.

Paul Casagrande

Chef du Bureau des Synthèses

Statistiques Conjoncturelles

paolo.casagrande@agriculture.gouv.fr

Cette analyse est simultanément publiée dans la collection Agreste Primeur du Service de la statistique et de la prospective

Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche

Secrétariat Général

Service de la statistique et de la prospective

Centre d'études et de prospective

12 rue Henri Rol-Tanguy

TSA 70007

93555 MONTREUIL SOUS BOIS Cedex

Tél. : 01 49 55 85 05

Sites Internet : www.agreste.agriculture.gouv.fr

www.agriculture.gouv.fr

Directrice de la publication : Fabienne Rosenwald

Rédacteur en chef : Bruno Hérault

Composition : SSP Beauvais

Dépôt légal : À parution © 2010