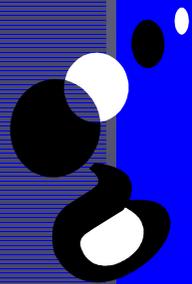


L'assiette du Belge en chiffres

Dr Brigitte Duquesne



*Observatoire de la
Consommation
Alimentaire*



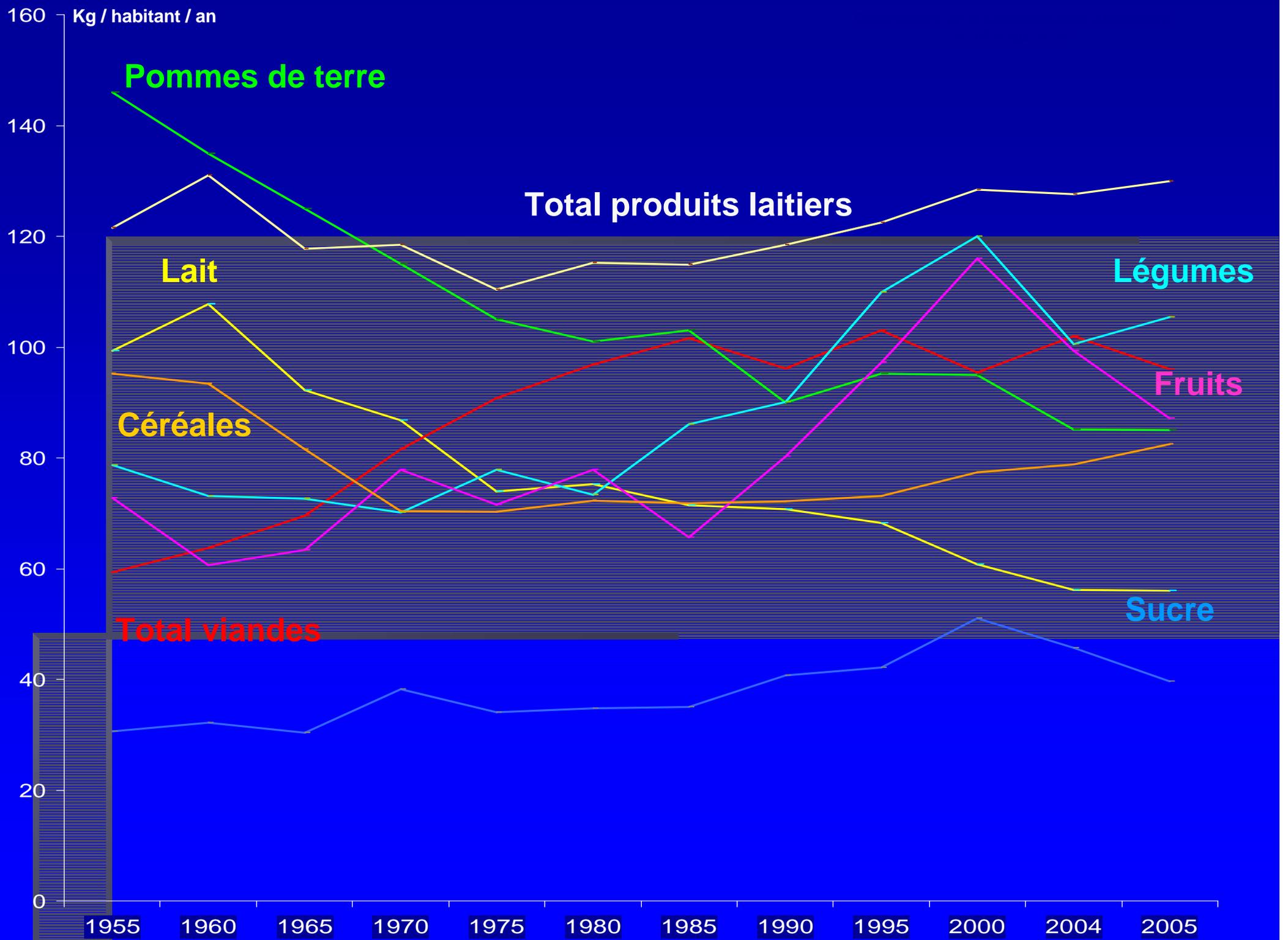
gembloux
faculté universitaire
des sciences agronomiques

L'évolution de la consommation alimentaire en Belgique de 1955 à 2005

Source de données :

- Les bilans d'approvisionnement

INS – EUROSTAT



En un demi - siècle :

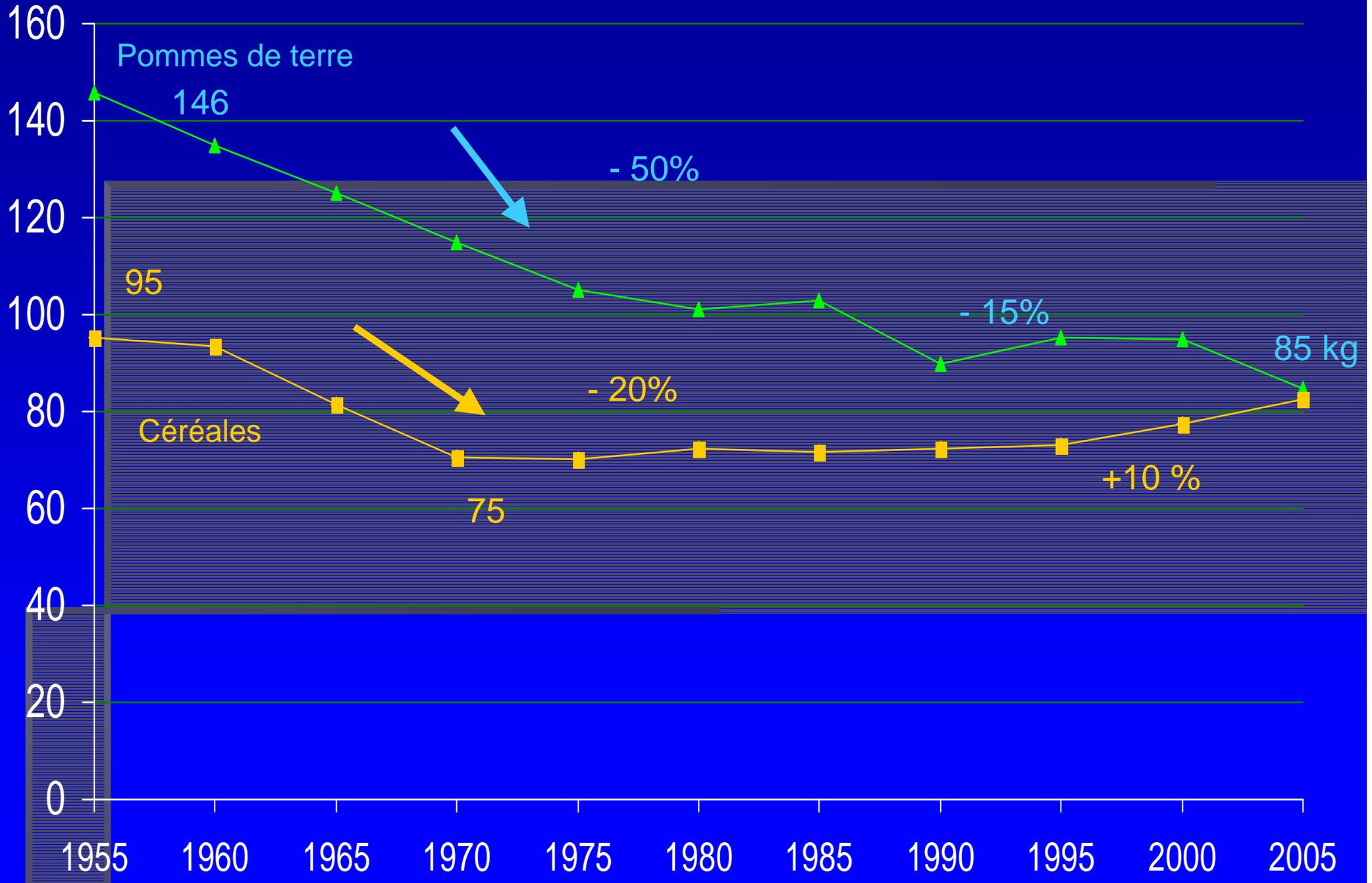


- 40%



- 13%

Kg/an/hab



En un demi - siècle :



+35%

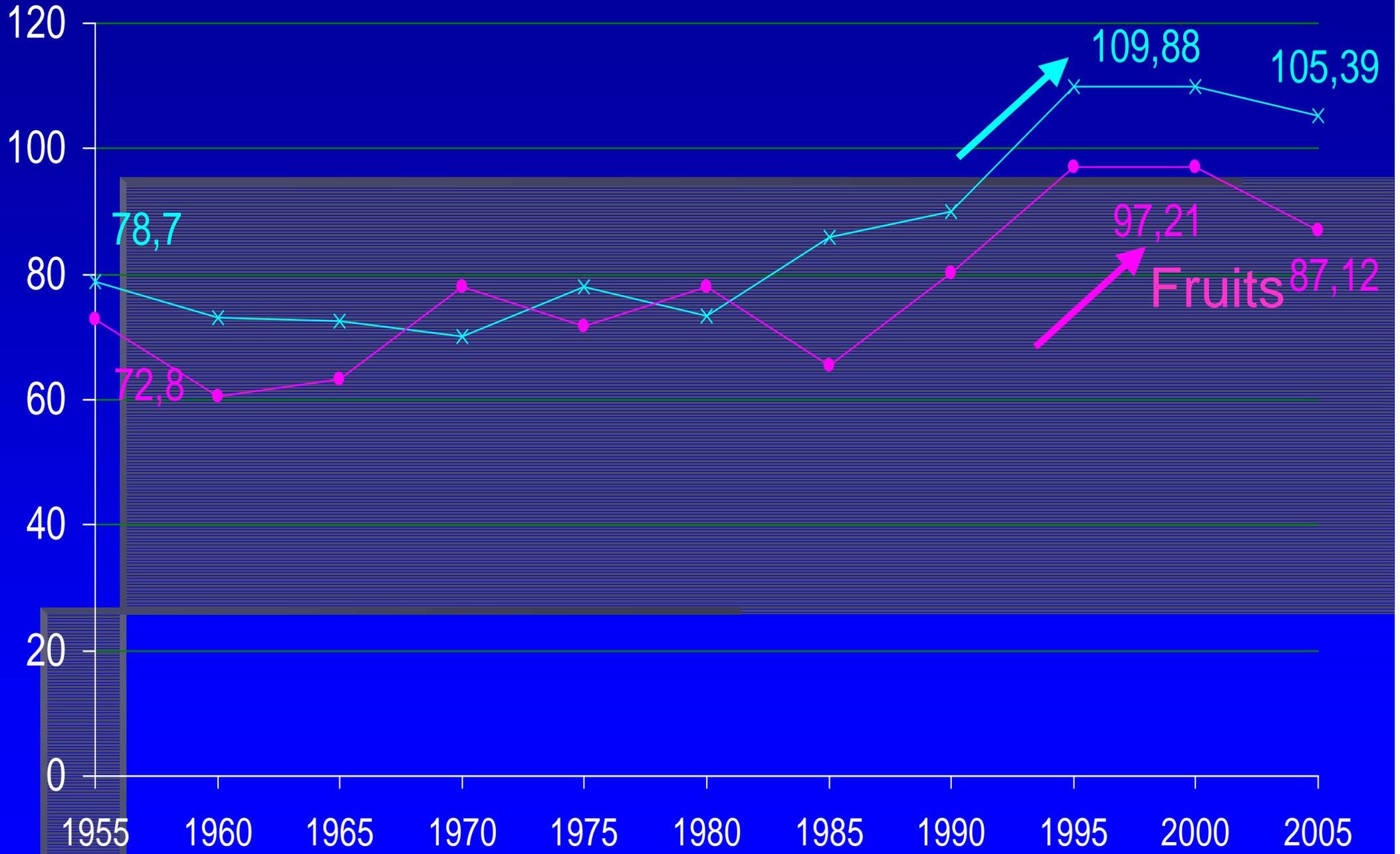
+25%

+20%



Kg/an/hab

Légumes



En un demi - siècle :

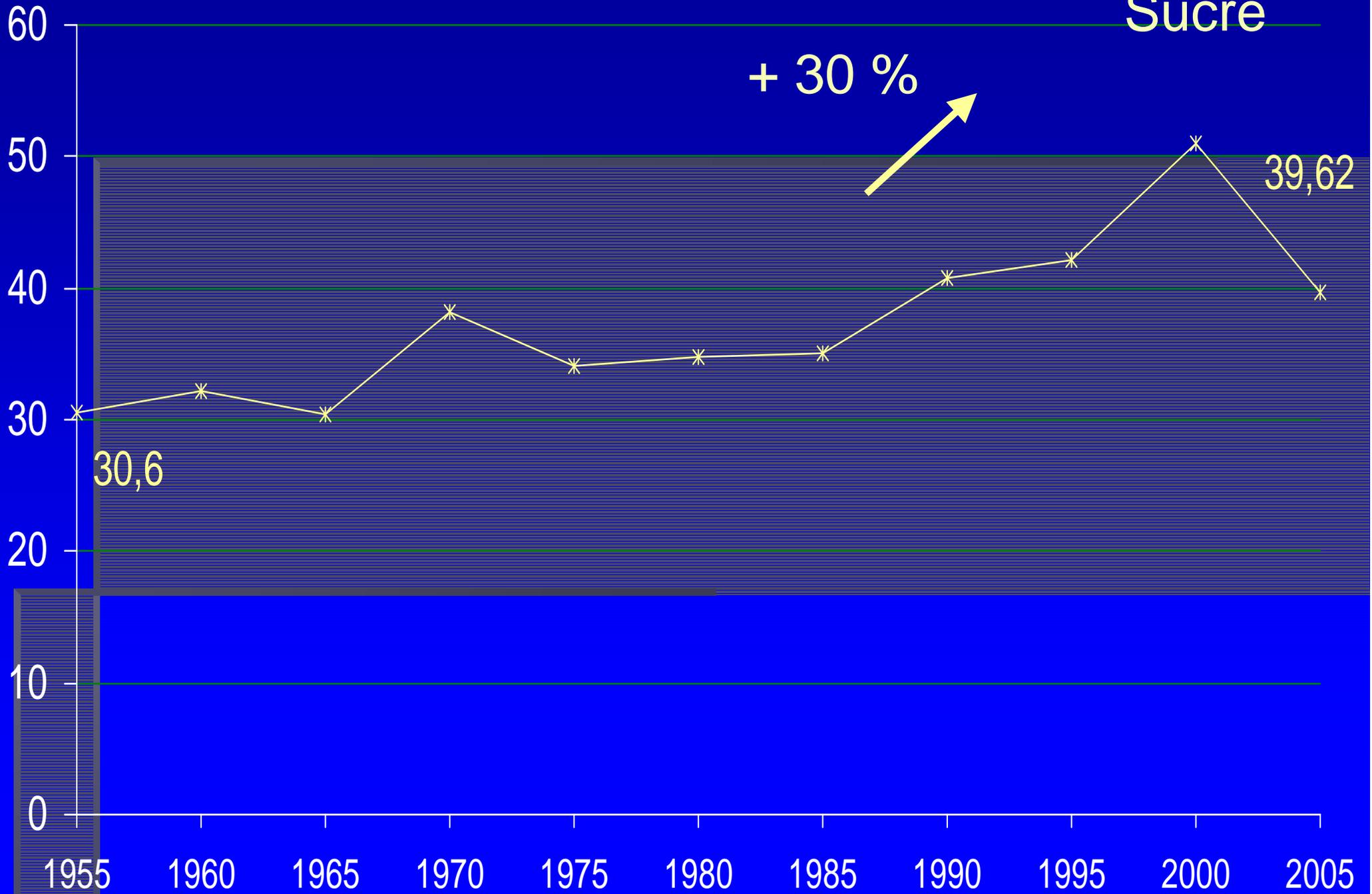


+ 30%

Kg/an/hab

Sucre

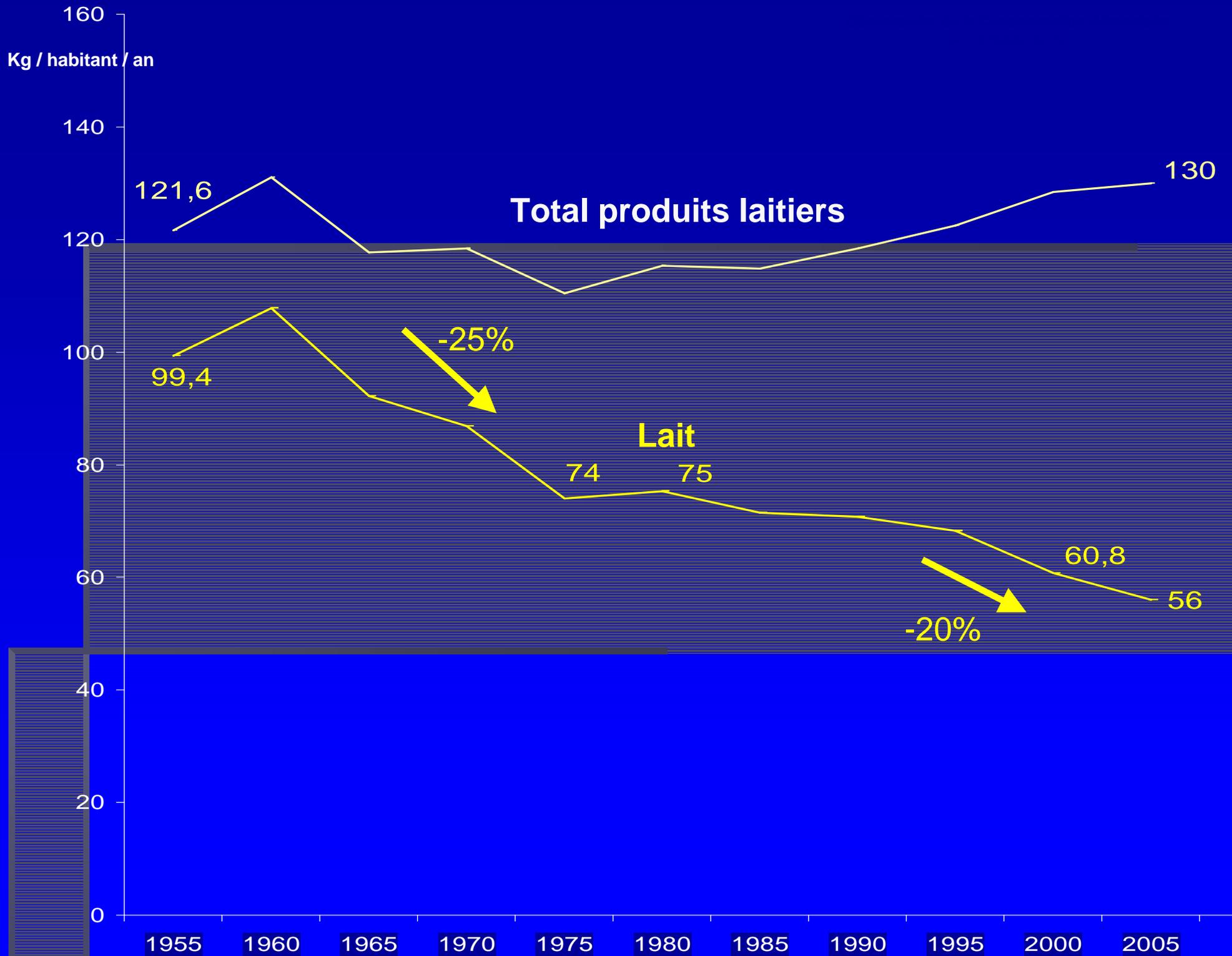
+ 30 %

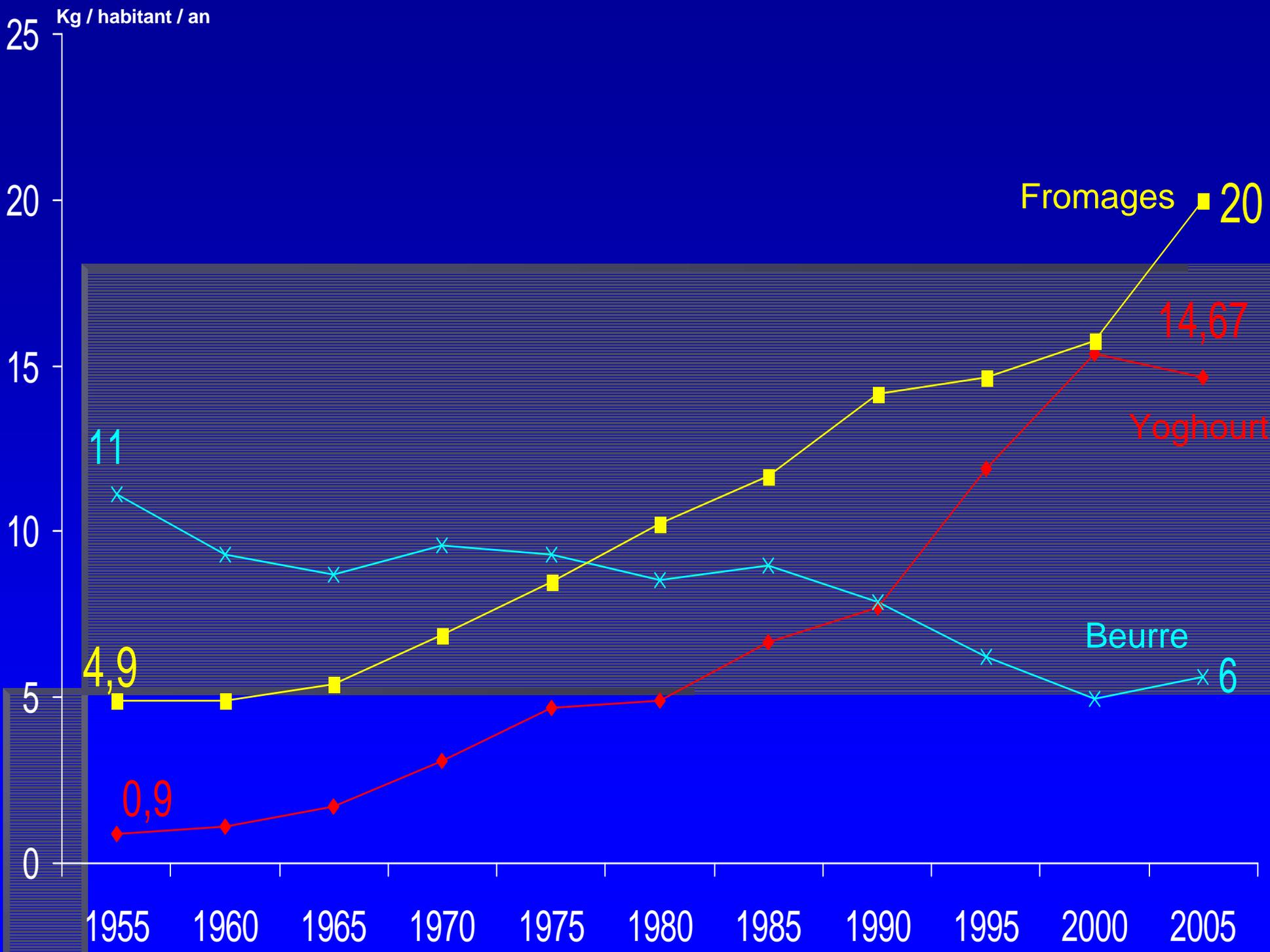


En un demi - siècle :

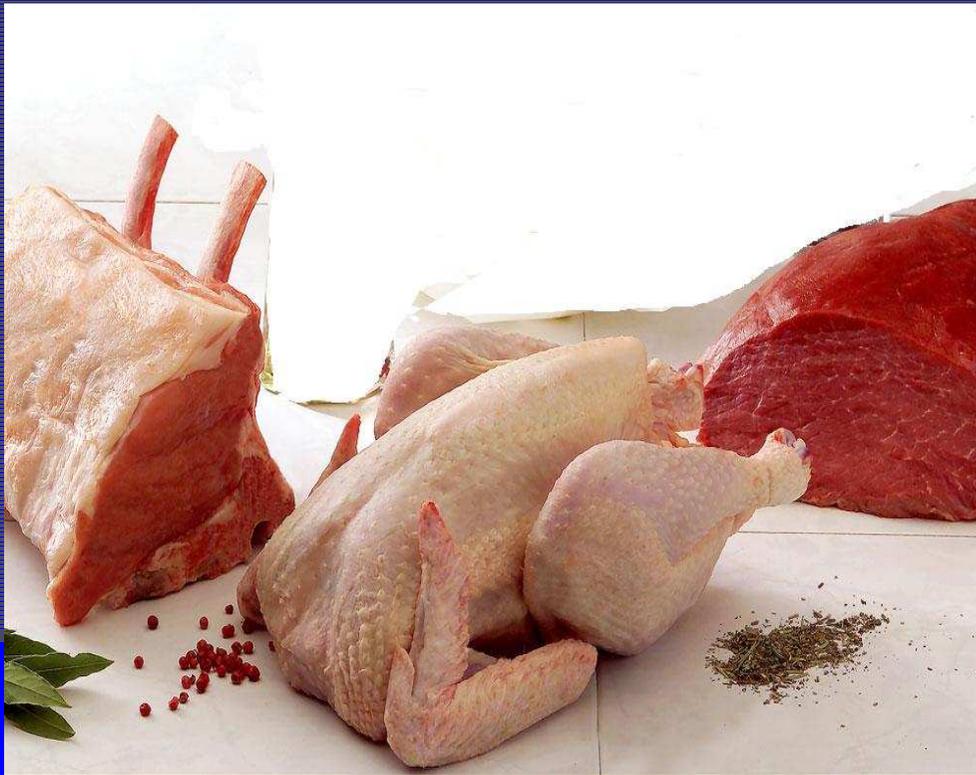


- 45%



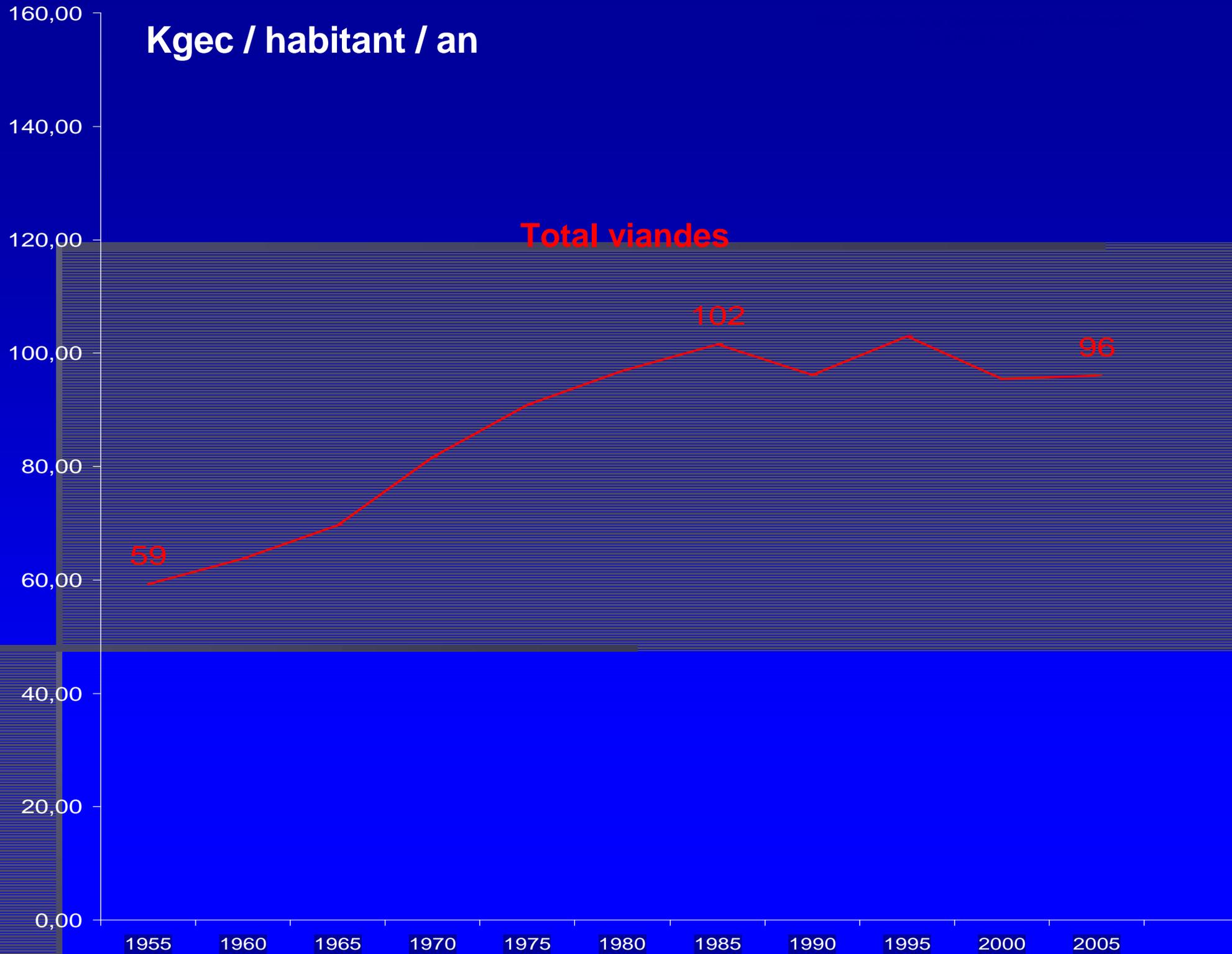


En un demi - siècle :

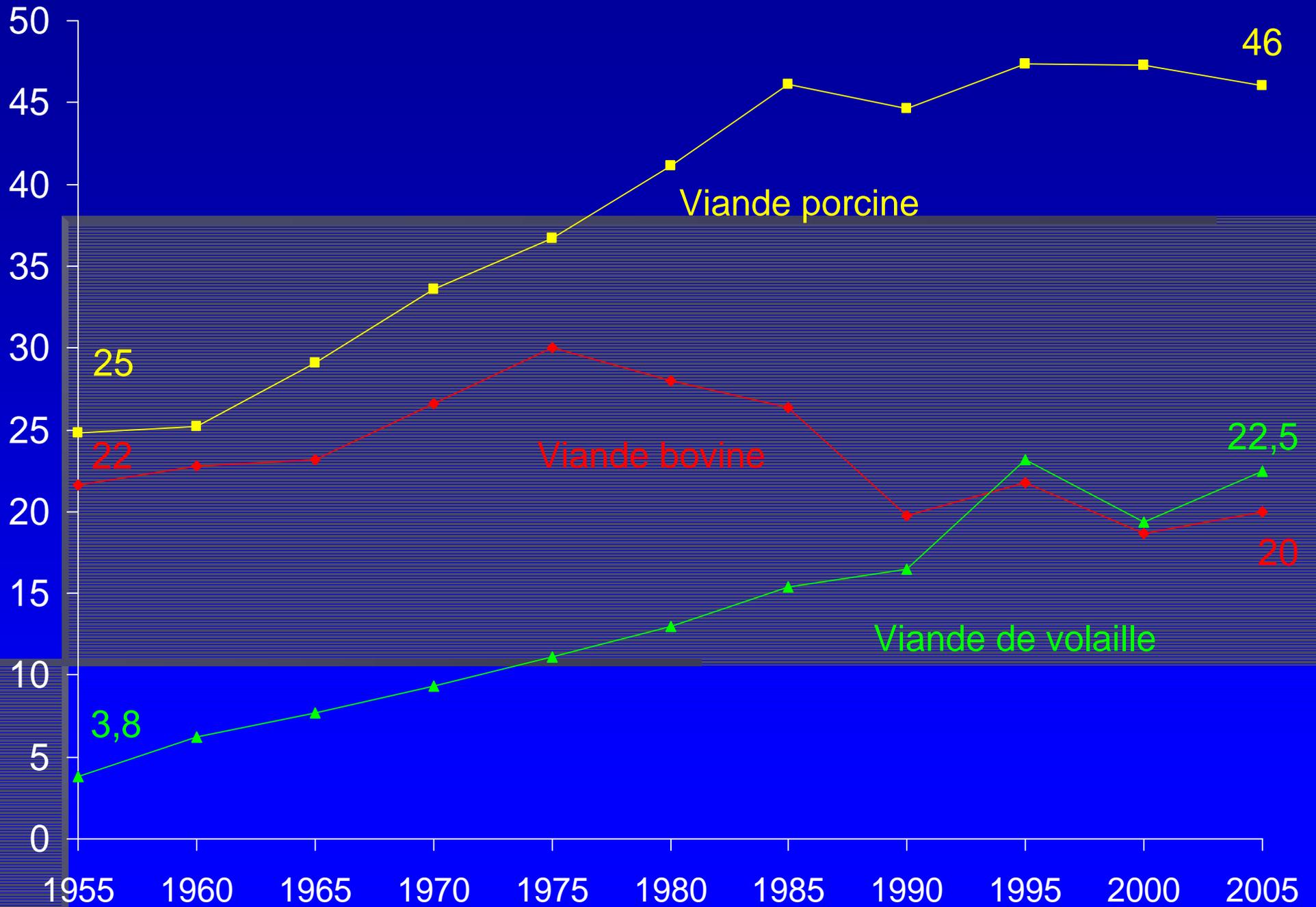


+ 60%

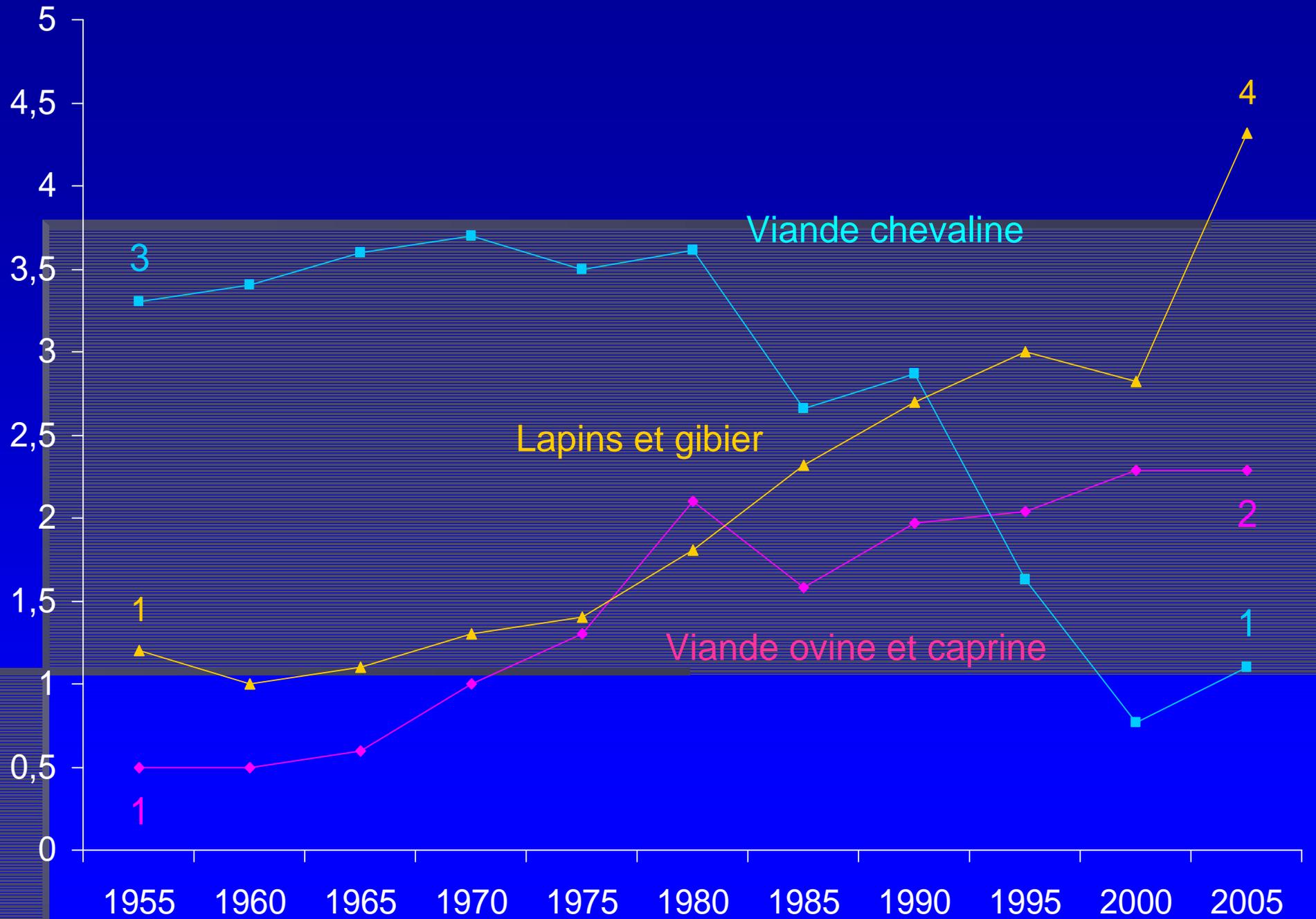
Kgec / habitant / an



Kgec / habitant / an



Kgec / habitant / an



Achats alimentaires des ménages

Evolution du poids de l'alimentation dans les dépenses des ménages belges



Source de données :

- Les enquêtes sur le budget des ménages

INS

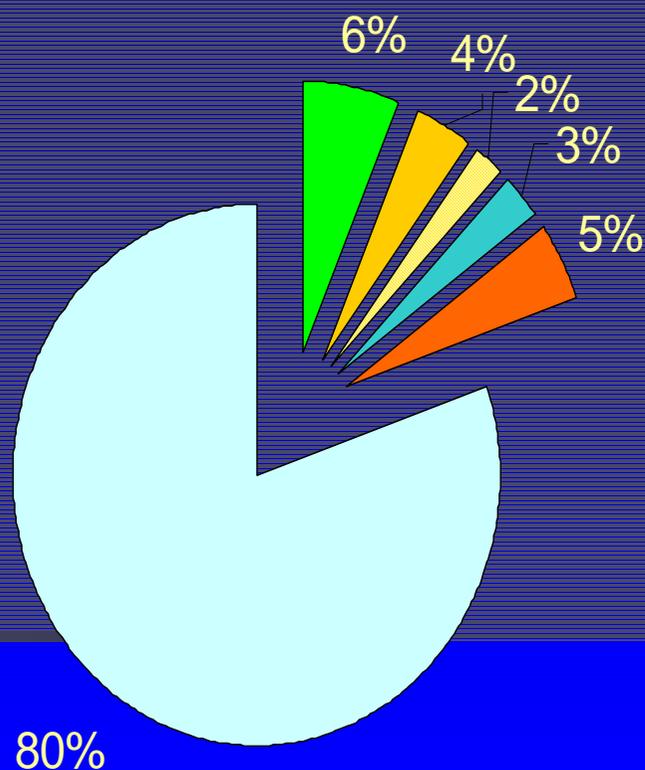
Objectif principal

- Fournir des données sur le budget annuel moyen par ménage au Ministère des Affaires économiques afin d'établir la pondération des produits témoins constituant le panier de l'indice des prix à la consommation

Outil

- Enquête devenue annuelle depuis 1999
- Echantillon d'environ 300 ménages par mois
- 400 rubriques alimentaires
- Quantité, unité, nature de la dépense, montant payé
- Standardisation selon les recommandations d'EUROSTAT
- Caractéristiques des ménages

Part du budget consacré à l'alimentation



- Produits traditionnels
- Produits transformés
- Boissons
- RHD
- Non alimentaire

Dépenses moyennes annuelles des ménages belges

	2004	(2005)	
Pains et céréales	655 €	(661€)	
Viande	986 €	(981€)	
Poissons	208 €	(227€)	
Lait et produits laitiers	213 €	(211€)	
Fromages	259 €	(258€)	
Œufs	25 €	(26€)	
Huiles et graisses	61 €	(60€)	
Beurre	29 €	(30€)	
Fruits	276 €	(291€)	
Légumes	256 €	(279€)	
Pommes de terre	95 €	(94€)	
Sucre	263 €	(270€)	
Autres produits alimentaires	425 €	(431€)	
	3.751 €	(3818€)	+1,8%
			+2,8%C

Structure des dépenses alimentaires à domicile



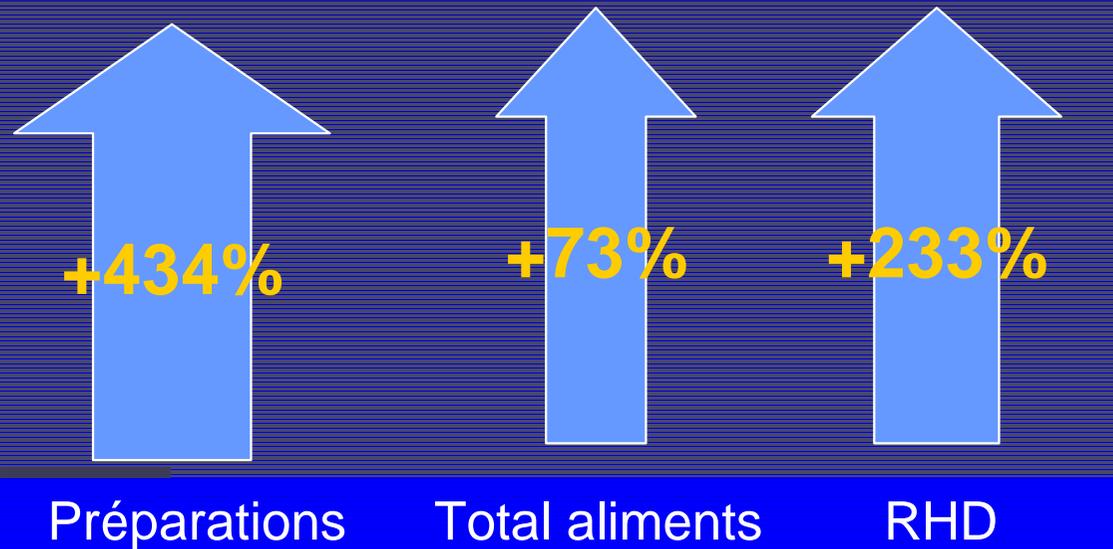


Quelques tendances...



Progression du « prêt à manger » et de la RHD

- Evolution des dépenses de 1978 à 2005:



Consommation totale : +152%

Dépenses des ménages en “préparations”



Dépenses totales des ménages belges en « préparations »

1999

2004

■ 2 milliards d'euros

2,3 milliards d'euros

■ 13,8%

15%

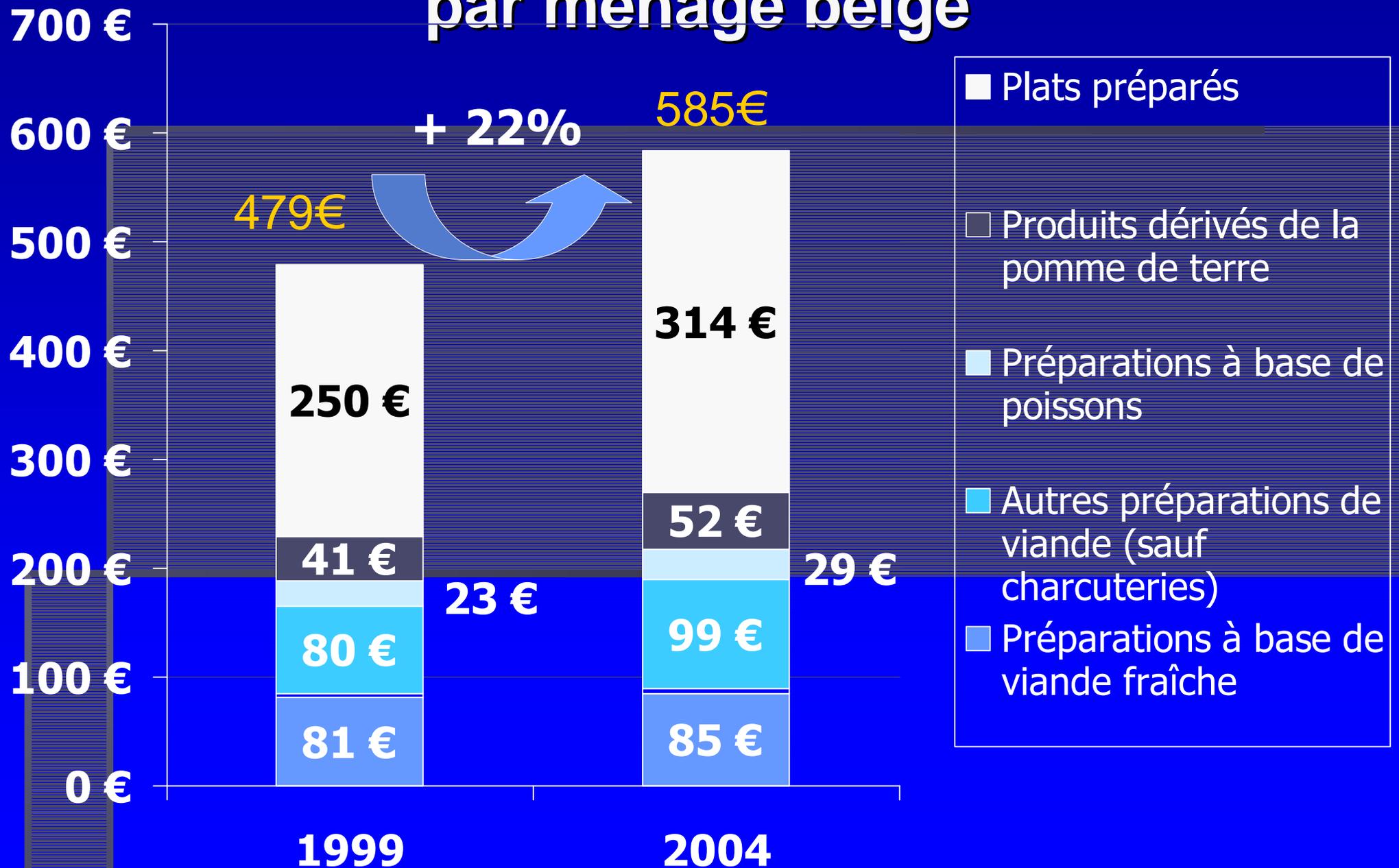
des dépenses alimentaires à domicile

■ 1,8%

1,9%

du budget total des ménages

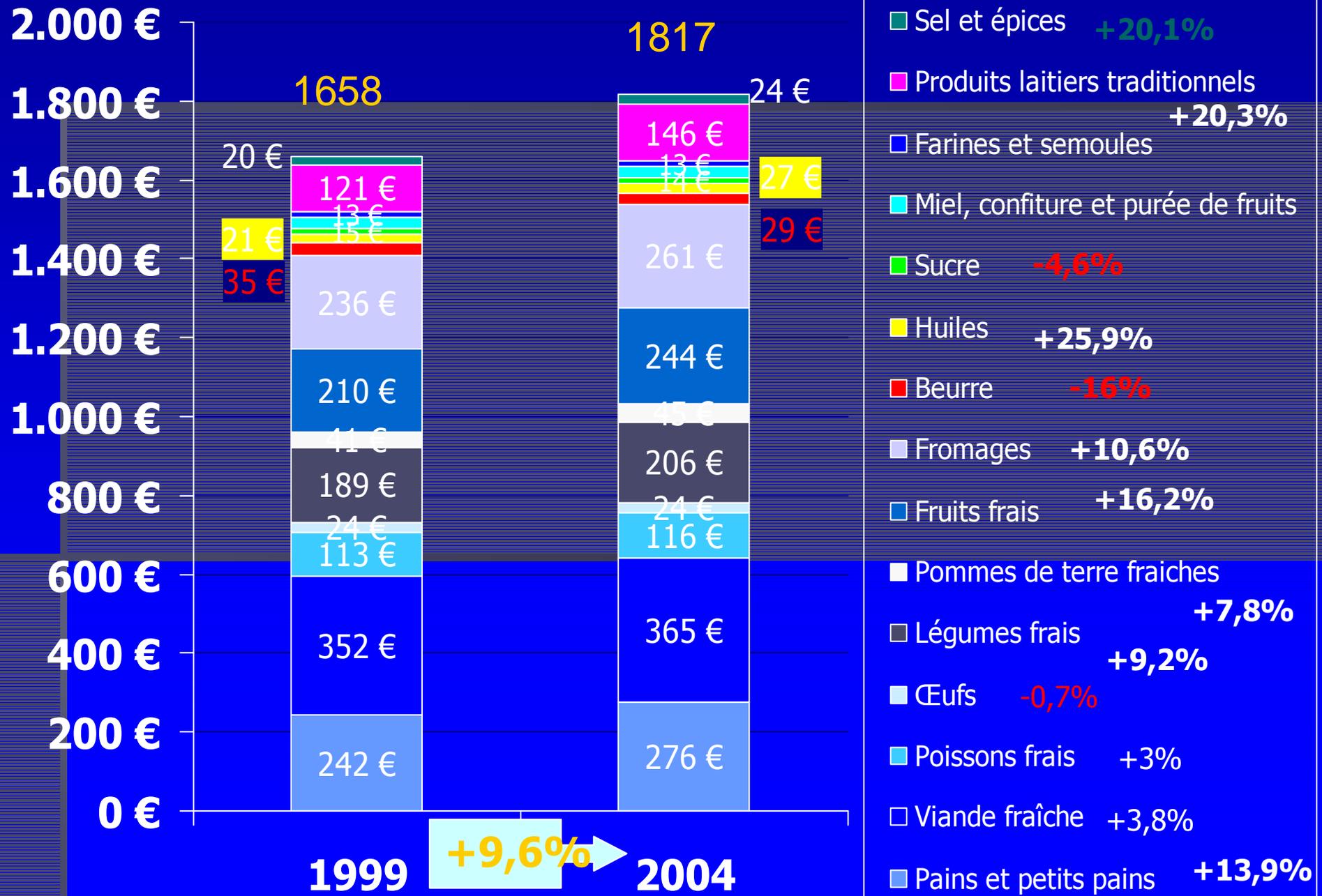
Depenses moyennes annuelles en préparations par ménage belge



Dépenses des ménages en “produits traditionnels”



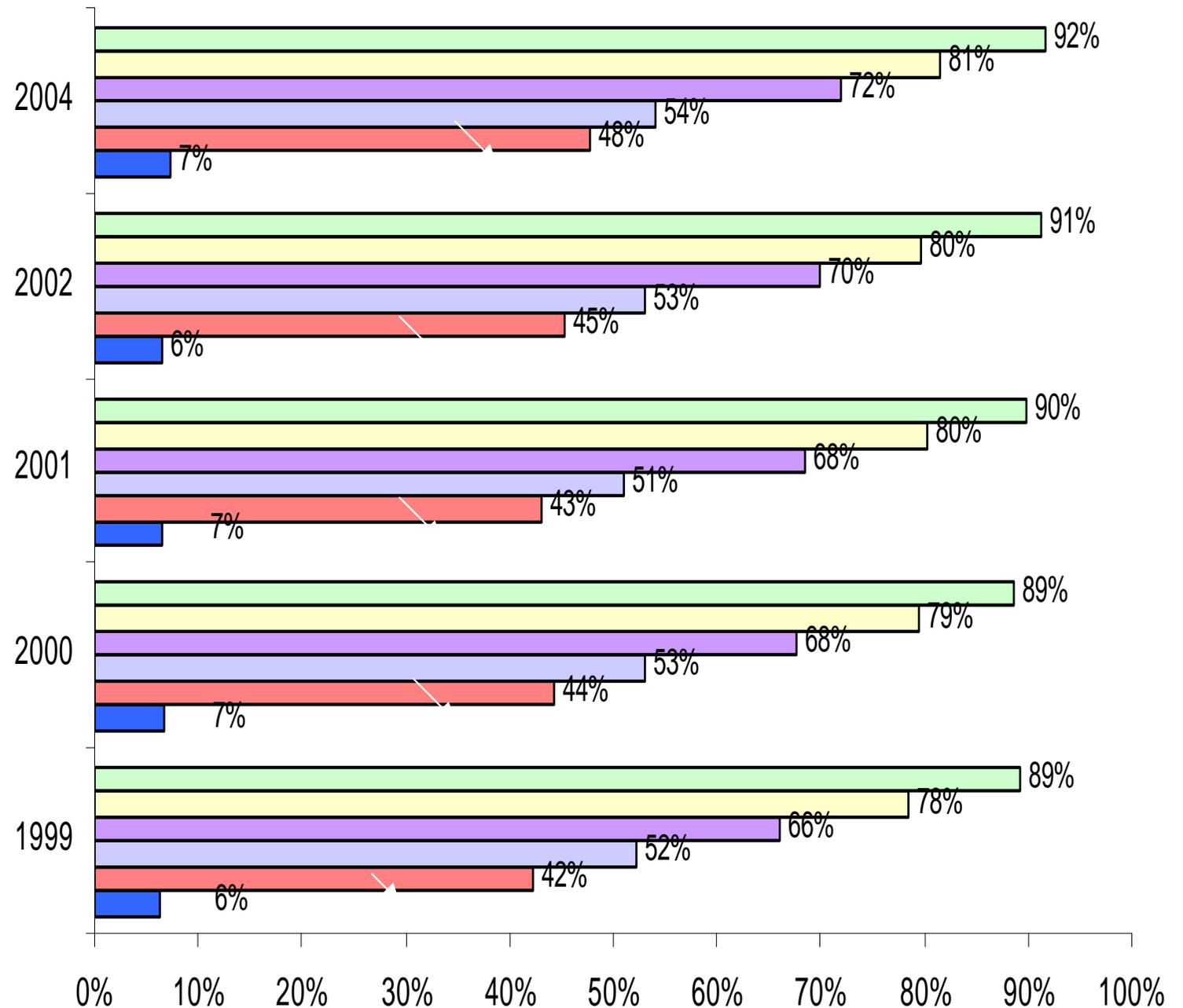
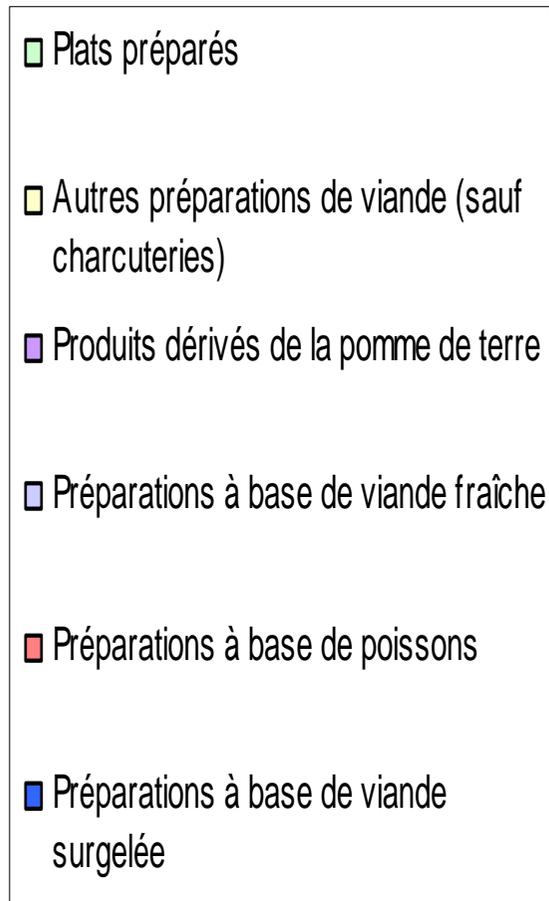
Dépenses moyennes annuelles en "produits traditionnels" par ménage belge



Consommateurs de préparations



Ménages consommateurs de préparations

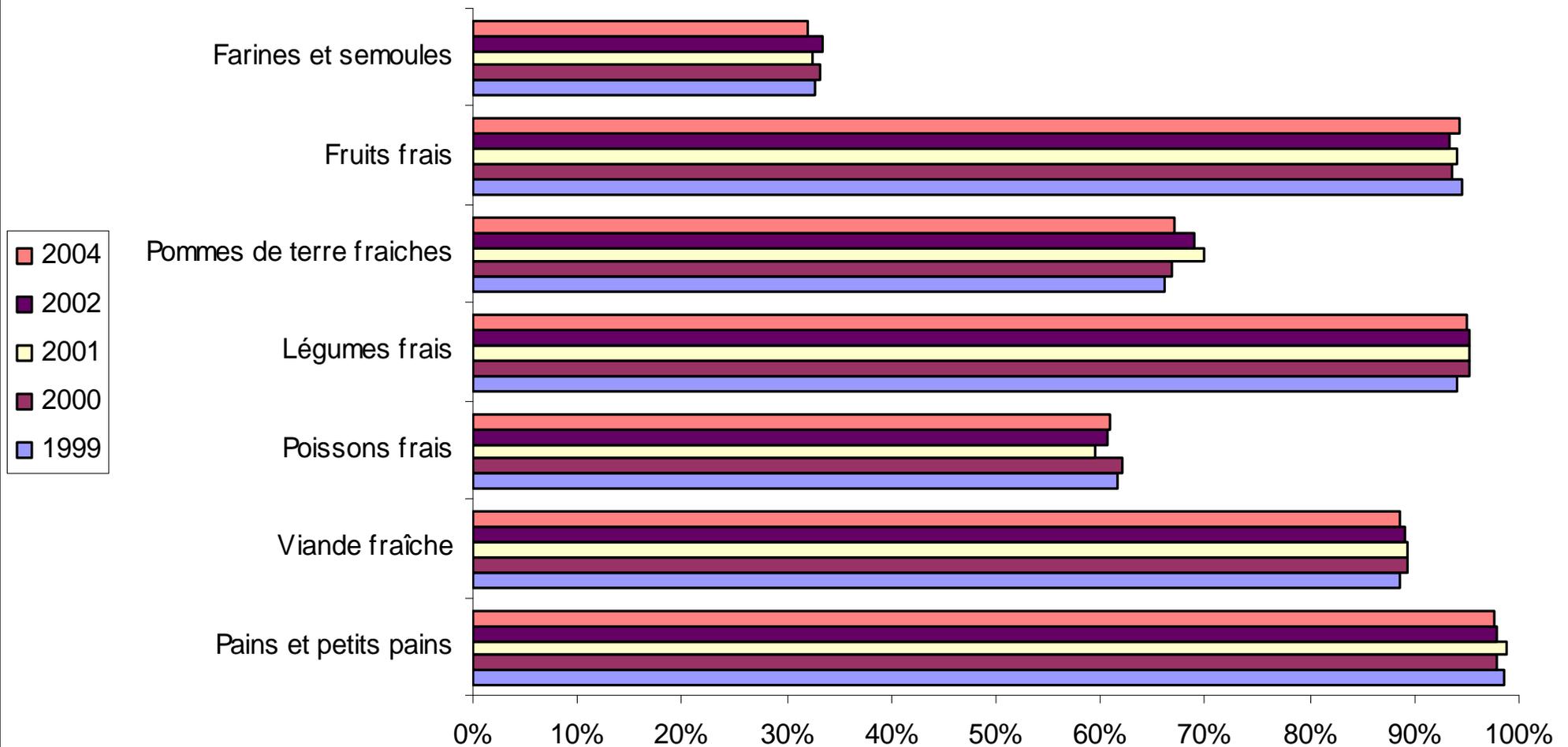


Consommateurs de « produits traditionnels »



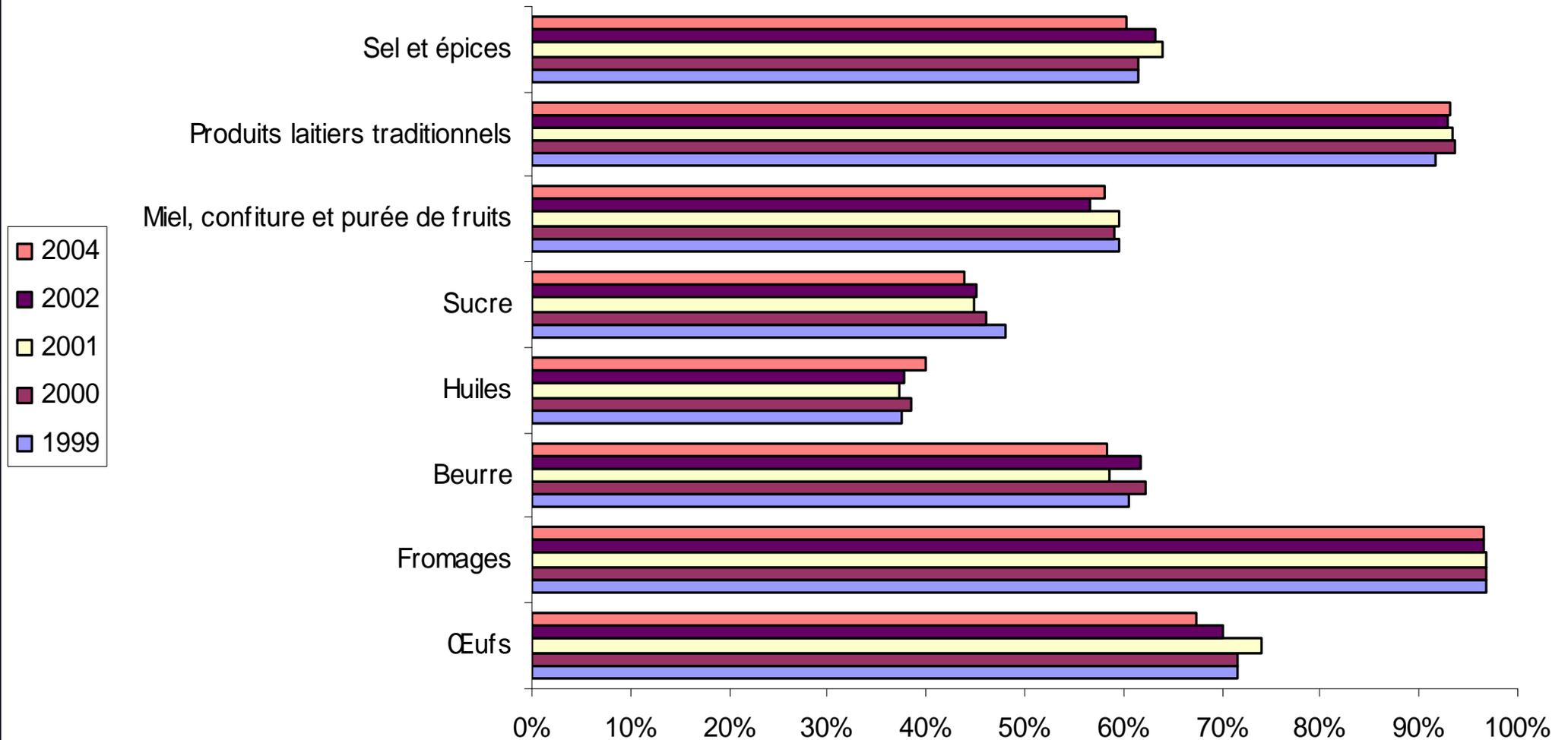
Ménages consommateurs de produits traditionnels (1)

Proportion de ménages consommateurs (Royaume)



Ménages consommateurs de produits traditionnels (2)

Proportion de ménages consommateurs (Royaume)





Caractéristiques générales des ménages de l'EBM selon l'âge de la personne de référence

Choix des classes
20-35 ans & 50-65ans

(Région wallonne –2001-)



Des facteurs générationnels dans les choix alimentaires ?



* Dépenses des Jeunes ménages

- Alimentation= part plus faible du budget
- Dépenses RHD >(surtout Boissons- Fast food- sorties)
- Dépenses alimentaires >>pour « préparations », < pour viandes, poissons, fruits et légumes.

* Produits consommés par les Jeunes ménages

- Viandes : Charcuteries, volailles, œufs
- Lait: Produits laitiers frais et fromages pâte dure
- Fruits et légumes frais et légumes en conserve :en faible quantité
- P-de-terre: produits dérivés (frites surgelées; chips..)
- Céréales, pâtes et riz –Moins de pains , plus de produits de pâtisserie
- Plats préparés>>>



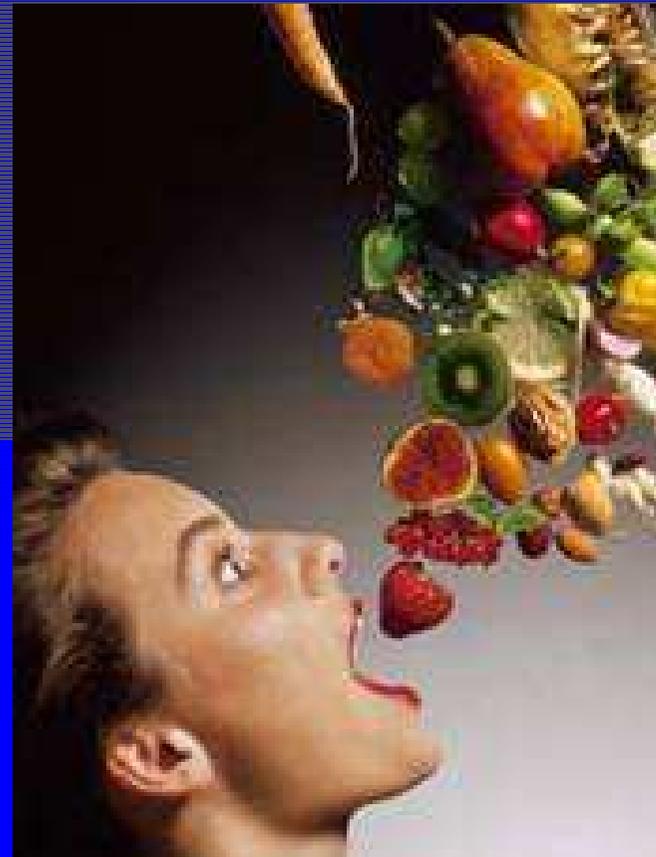
Que veut le mangeur moderne
« sous perfusion médiatique » ?

Scandale de l'amiante, réchauffement climatique, trous dans la couche d'ozone,
SDF, stock-options, pesticides, OGM, cancers liés à l'alimentation...



Une réassurance face à ses craintes

- Sécurité alimentaire
- Santé



du « Prêt à manger »,



de la restauration livrée ou à emporter



" Que préfères-tu ? Des anchois ou des pepperonis "

Manger hors domicile



de l'exotisme ...



Ou ?





Que trouverons nous demain dans notre assiette?



Choix du « Prêt à manger »



Choix aliment- terre?



Un nouvel appétit pour le terroir ?



Peut-être d'autres éléments de réponse en 2008 ?

Etude prospective :

« Que mangerons-nous en 2020? »

Unité d'Economie et Développement rural
de la FUSAGX (Convention OCA)

*« La nourriture doit être non
seulement bonne à manger, mais
bonne à penser »*

Claude Lévi-Strauss

merci de votre attention...

