

HYPERMODERNE, LE MANGEUR BELGE ?

Brigitte DUQUESNE

*ULg, Gembloux Agro-Bio Tech,
Unité d'Économie et Développement rural*

INTRODUCTION

La présente synthèse propose un constat des grandes tendances de l'évolution des pratiques alimentaires en Belgique à partir de l'analyse de la demande en aliments.

Nos observations se portent sur des données économiques et, loin de prétendre être en mesure d'expliquer les comportements alimentaires, n'ont d'autre prétention que de susciter des pistes de réflexion tant auprès des consommateurs que des filières de production.

Les quelques références aux travaux de sociologues, anthropologues, philosophes et psychologues qui émaillent notre texte, révèlent combien nous sommes conscients que la compréhension des mutations ou permanences de l'alimentation contemporaine et des enjeux qui la sous-tendent nécessite leur contribution.

Nul doute que leurs recherches apporteront des éléments de réponse à nos nombreux questionnements.

En Belgique, comme dans la plupart des pays « développés »¹, l'essor économique a entraîné de profonds changements dans les pratiques alimentaires par un bouleversement quantitatif et qualitatif de l'offre.

Des nourritures en abondance certes mais, « *de moins en moins identifiées, connues et surtout de plus en plus angoissantes : l'urbanisation en déconnectant l'aliment de son univers de production l'installe dans un statut de marchandise et gomme en partie son enracinement et ses fonctions sociales. L'aliment devient peu à peu une simple marchandise, la grande distribution donne naissance au mangeur-consommateur* » (POULAIN JP., 2002).

Standardisation et homogénéisation de la sphère alimentaire sont les revers de la mondialisation et de l'industrialisation.

S'il mange à sa faim, l'homme moderne devient un « *cuisinier sans histoire* » un « *mangeur sans mémoire* » dans un univers alimentaire dont le « *rétrécissement se prépare dans les marmites des grands groupes des industries agro-alimentaires* » (ARIES P., 1997)

Pour C. FISCHLER (2001), la modernité alimentaire des sociétés occidentales qui se déclinera sur le mode de la « *déstructuration* » et de « *l'individualisation* », crée une situation inédite qui contraint le mangeur moderne à des choix quotidiens : « *Désormais, pour lui, la question centrale, question obsédante, va être : « Que choisir ? »* »

¹ NDLR : Par l'emploi des guillemets lorsque le terme communément admis « développé » est utilisé pour désigner certains pays en opposition à d'autres « moins avancés » ou « en développement », l'auteur tient à se distancier de ces définitions qui ne tiennent compte que du seul développement économique, faisant fi d'autres valeurs, loin d'être moins importantes à son sens.

Le mangeur hypermoderne tel que le définit F. ASCHER (2005) est « *éclectique* » et « *multidimensionnel* », « *revêt des personnalités variées selon les circonstances ; sa rationalité s'exerce de façons diverses selon les contextes ; il entretient des relations sociales différentes suivant les activités auxquelles il participe.* »

A travers l'hétérogénéité de la demande observée en Belgique dans les données que nous avons analysées, apparaissent néanmoins des comportements alimentaires divers que sous-tendent certaines caractéristiques socio-économiques et des particularités régionales.

MATERIEL ET METHODES

« Il est important de reconnaître que la mesure de ce qui est mangé véritablement par les individus reste le plus difficile à réaliser... » (DESJEUX JF., 1996).

Notre synthèse repose sur l'analyse des données disponibles issues de trois sources principales : les bilans d'approvisionnement, les enquêtes nationales sur le budget des ménages et l'indice des prix à la consommation ; complétées des résultats issus de l'enquête de consommation alimentaire belge réalisée en 2004.

Les bilans d'approvisionnement en produits agricoles de base sont établis annuellement pour chaque Etat Membre de l'UE par l'Office Européen de Statistique (EUROSTAT).

Ce type de statistiques, basées sur l'estimation des quantités produites sur le territoire national ainsi que sur le solde du commerce extérieur, fournit une estimation des quantités apparemment consommées par personne et par an. Le qualificatif « apparent » provient du fait qu'il s'agit là d'une estimation portant sur des quantités de matière première à l'état brut qui ne sont pas nécessairement directement consommées par la population mais entrent – en partie ou en totalité, suivant les produits – dans la filière agroalimentaire. Dès lors, les données de consommation issues des bilans d'approvisionnement servent essentiellement à observer l'évolution globale au cours du temps de la disponibilité des produits agricoles de base et permettent également d'opérer des comparaisons spatiales, par exemple entre Etats Membres de l'Union européenne.

Les enquêtes sur le budget des ménages (EBM) déterminent de façon détaillée la structure des dépenses de consommation d'un ménage résidant en Belgique. C'est sur la base des résultats de ces enquêtes qu'un coefficient de pondération est attribué à chacun des biens et des services qui font partie du panier de l'indice des prix. Devenue annuelle à partir de l'édition 1995-1996 et standardisée suivant les recommandations de l'Office Européen de Statistique (EUROSTAT) depuis 1999, l'enquête se déroule sans interruption tout au long de l'année, avec le renouvellement mensuel d'un panel de 300 ménages. Les données fournies sont extrapolées aux quatre millions de ménages environ que compte la Belgique. La rubrique générale des produits alimentaires comprend un répertoire de 400 produits différents. Si l'enquête fournit des caractéristiques socio-économiques des ménages telles que régions d'habitat, statut socioprofessionnel, âge de la personne de référence, nombre d'actifs dans le ménage, revenus et niveau d'éducation des membres, elle ne permet pas de déterminer la consommation individuelle des membres car, comme le remarque JP POULAIN (2002) « *tout ce qui est acheté n'est pas consommé et tout ce qui est consommé n'est pas acheté* ». Il faut néanmoins souligner que la consommation « non achetée » provenant d'une autoproduction y est répertoriée, même si cette source d'approvisionnement est infime en Belgique².

² En Belgique, l'autoconsommation alimentaire concerne 9,4 % des ménages. Les « dépenses » attribuées à l'autoconsommation constituent 0,87 % du total des dépenses en alimentation des ménages.

Pour la consommation hors domicile, seules les dépenses ainsi que les lieux de consommation fréquentés sont indiqués, sans précision des différents types d'aliments consommés.

Pour une estimation de la consommation individuelle, la meilleure source de données réside dans les résultats de l'Enquête nationale réalisée en 2004 auprès de la population belge de plus de 15 ans (DEBACKER et al, 2007). Les données issues de cette enquête s'avèrent indispensables pour des analyses d'ordre nutritionnel. Bien que tels n'étaient pas les objectifs de cette synthèse, il nous a néanmoins paru intéressant de compléter nos résultats par des références à celles-ci.

RESULTATS

De la transition nutritionnelle à la saturation de la demande alimentaire

En longue période, l'analyse des effets combinés des contraintes nutritionnelles et économiques permet de rendre compte de l'évolution du niveau et de la structure de la consommation alimentaire dans la plupart des pays développés (COMBRIS P., 2004).

Dès que les contraintes de revenus et d'offre le permettent, l'évolution de la consommation alimentaire dans ces pays se caractérise par trois phases distinctes : une phase de croissance quantitative de la consommation de tous les aliments jusqu'à un niveau de saturation calorique, puis une phase d'évolution de la structure de la ration (la transition nutritionnelle), et enfin une phase de stationnarité et de différenciation généralisée des aliments.

Au cours du 19^{ème} siècle, dans les pays d'Europe touchés par l'essor industriel, l'accroissement de la consommation de tous les aliments a contribué à l'augmentation de la ration calorique. Lorsque, de la fin du 19^{ème} au début du 20^{ème} siècle, le niveau de saturation est atteint (3000 Kcal /personne/jour), la consommation des aliments de base (céréales, féculents) diminue au profit des autres produits (d'origine animale, corps gras, sucre, légumes et fruits). Cette phase de transition nutritionnelle a caractérisé le changement alimentaire pendant la majeure partie du 20^{ème} siècle dans la plupart des pays « développés » et est observée aujourd'hui dans beaucoup de pays « en développement ».

Au terme de ce processus, on observe, comme c'est le cas en Belgique depuis plus d'un demi-siècle, un arrêt de l'évolution de la structure nutritionnelle de la ration mais des changements importants en termes de produits consommés.

Le développement de l'offre alimentaire au lendemain de la Seconde Guerre mondiale confronte les Belges, comme toutes les « populations riches » à « *une situation qui n'a jamais été rencontrée dans l'espèce humaine : l'abondance* » (FISCHLER C., 2001).

La « peur de manquer » pour les mangeurs qui viennent de connaître la pénurie se traduit par une attirance pour les aliments énergétiques et, avec le développement économique, on assiste à une augmentation de la consommation de certaines denrées parallèlement à l'affaiblissement de la demande pour d'autres : augmentation de la consommation de viande parallèlement à la diminution de la consommation de pommes de terre, de céréales et de lait. Des consommations calculées par bilan de 1955 aux années 80, on note une augmentation de 50% pour la viande, une diminution de 40% pour la pomme de terre, de 25% pour les céréales et le lait de consommation.

Les légumes sont les plus représentés en termes d'autoconsommation avec 4 % des dépenses des ménages en légumes qui proviennent de la production non professionnelle.

A partir des années 80, de nouvelles tendances se dessinent, comme si « l'environnement d'abondance croissante conduisait à une attitude paradoxale : « faire maigre » en longue « période de vache grasse » » (LAMBERT JL., 2004), attitude par ailleurs préconisée par les nutritionnistes et les Programmes nationaux Nutrition – Santé (PNNS 2002 en France, 2005 en Belgique): tandis qu'augmentent les consommations de fruits et légumes de 20 et 25%, on note une tendance nette à la diminution du taux de croissance de la consommation des produits carnés, particulièrement d'origine bovine. Depuis la fin des années 80, la consommation de viande semble stagner et dans ce contexte de saturation, les viandes blanches, surtout de volaille, ne cessent de voir leur part relative augmenter. L'analyse de l'évolution de la consommation de produits laitiers révèle les mêmes déclin d'un certain nombre de produits face à la croissance accrue d'autres. Ainsi, si la consommation totale de produits laitiers s'est stabilisée autour de 120kg /an/ habitant depuis un demi- siècle alors que la consommation de lait et de beurre baissait de moitié, c'est à la faveur d'une importante augmentation de la consommation de fromages, yoghourts et produits frais, seuls produits par ailleurs à bénéficier d'un taux de croissance moyen de la consommation positif sur la période considérée. (Figure 1, p.13)

La croissance différentielle des produits agricoles de base peut aussi s'expliquer par leur intégration ou non dans les aliments élaborés par l'agro-industrie et dont la demande est en constante progression. « *L'un des principaux enseignements que nous avons pu tirer des travaux contemporains en socio-anthropologie de l'alimentation est que les mangeurs choisissent moins des aliments que des cuisines - ou des modèles alimentaires – dans lesquels certains produits sont valorisés, tandis que d'autres sont marginalisés* » (RAUDE J., 2008).

Un budget alimentaire de plus en plus rétréci

De 60% du budget des ménages en 1920, la part consacrée à l'alimentation à domicile n'a cessé de décroître : de 18% en 1978, elle n'est plus que de 12% aujourd'hui. Parallèlement, on assiste à une augmentation de la part des dépenses pour la consommation hors domicile qui représente aujourd'hui en valeur un quart des dépenses totales en boissons et aliments. (*figure 2, p.13*)

Au total, le ménage belge moyen consacre ainsi un cinquième de son budget pour se nourrir. La croissance des revenus et la baisse relative des prix des denrées alimentaires consécutives au développement économique n'expliquent, à notre sens, qu'en partie cette situation.

Force est de constater que les aliments de base de notre alimentation sont aujourd'hui moins chers qu'il y a 50 ans, en parité du pouvoir d'achat.

A partir de l'évolution du salaire horaire brut d'un travailleur dans l'industrie³ et du prix moyen à la consommation⁴, nous avons établi un « coût - équivalent minutes de travail » pour quelques denrées alimentaires. En 1955, le prix d'un kilo de pommes de terre équivalait à 8 minutes de travail, un litre de lait à 16 minutes, un pain à 18 minutes, un kilo de bifteck à 127 minutes, un kilo de beurre à 220 minutes. Un demi-siècle plus tard, ces temps ont été divisés par 3 pour les pommes de terre, le lait et le pain, par 6 pour le bifteck et par 11 pour le beurre.

Néanmoins, si la part du budget alimentaire n'a cessé de diminuer au cours de ces dernières années, les prix n'apparaissent pas être les seuls facteurs explicatifs.

Ainsi, malgré la hausse des prix de l'alimentaire qui a fait la une de l'actualité en 2008, la part de ce poste du budget des ménages a encore diminué.

³ Salaire horaire brut -Travailleurs dans l'industrie, « Enquête semestrielle sur les gains et les traitements » *Direction générale Statistique et Information économique*

⁴ Prix moyens à la consommation, *SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie, Service de l'Indice des prix*

Avec un indice des prix alimentaires de +10,6% de 2005 à 2008, le surplus de budget aurait dû s'élever sur cette période à 405 euros soit une dépense moyenne annuelle de 4223 euros pour les produits alimentaires, or le montant de 3950 euros de dépenses observé dans l'enquête budget des ménages de 2008⁵ est bien inférieur.

A l'aune de l'ensemble des dépenses observées ces dernières années, la nourriture ne semble plus être la priorité des Belges quels que soient leur revenus par ailleurs.

L'analyse de la consommation en fonction des déciles de revenus, révèle que la part consacrée aux dépenses alimentaires à domicile était, en 2005, de 11 % pour les revenus les plus élevés⁶ et de seulement 12,8% pour les ménages aux revenus les plus faibles⁷ ; que les dépenses dans le secteur Horeca représentaient 4,7% pour les premiers et 4,14% pour les seconds.

Lorsque, comme cela semble être le cas dans notre société, la demande alimentaire atteint un niveau de saturation, la Loi de Engel ne semble plus être d'application : des différences de revenus n'entraînent pas de grands écarts de la part relative de l'alimentaire dans le budget total. La différence en valeur des budgets accordés à l'alimentation serait due selon Halbwachs au changement qualitatif de nourriture qu'entraîne une hausse de revenus et « *sous le chiffre, le produit ; sous le produit, la valeur sociale qui lui est accordée.....En matière de consommation, les différences de classe l'emportent sur des différences de revenu. Une classe sociale ne se définit pas (que) par un niveau de ressource* » (GRAO F. et RAMOGNINO N., 1997).

Les corollaires du développement économique de nos sociétés occidentales sont urbanisation, développement technologique et du tertiaire, des activités de loisir.

On assiste à une importance accrue des dépenses pour les transports et communications ou les biens et services dans le budget des ménages (*Figure 3, p.14*).

A travers l'évolution des coefficients budgétaires de la dépense pour l'alimentation à domicile se dessinent également quelques tendances : en un quart de siècle, la part des dépenses en viande a diminué de 10%, celles des graisses de 3% et des pains et céréales de 1%, tandis qu'augmentait de 6% la part des dépenses pour les plats préparés et de 2% pour les fruits et légumes, les produits laitiers et le poisson, l'essentiel du budget consacré à ces deux dernières rubriques se rapportant aux produits élaborés. (*Figure 4, p.14*).

Vers un Néo végétarisme ?

La diminution très nette de la part du budget impartie aux achats de viande illustre bien la tendance à la diminution de la consommation carnée observée ces dernières années, principalement de viande rouge. L'analyse des achats des ménages révèle que l'apparente stabilité observée au niveau des bilans d'approvisionnement résulte de la consommation accrue de produits transformés. Charcuteries et produits élaborés constituent aujourd'hui l'essentiel de la consommation carnée des ménages belges et représente la moitié du budget viande (contre 40% en 1978).

Le déclin est particulièrement marqué pour la viande bovine qui, contrairement aux viandes de porc et de volaille, n'a guère tiré parti de cette substitution : à quelques nuances près concernant les substitutions « viande à braiser ou bouillir » par la viande hachée, et le succès

⁵ Résultats provisoires EBM 2008

⁶ Décile 10 – Consommation totale : 54 300€

⁷ Décile 1 – Consommation totale : 14 434€

de notre « américain »⁸ national, surtout « préparé », l'image de la viande bovine est demeurée plus traditionnelle dans ses formes de consommation.

Des éléments conjoncturels comme les crises sanitaires, fussent-elles répétées ou des facteurs prix ne suffisent pas à expliquer ce déclin tendanciel de la consommation carnée.

Les crises sanitaires successives ont manifestement contribué à un renforcement des préoccupations du mangeur pour sa santé et pour l'éthique. Mais, conjointement, les discours des nutritionnistes prônant, dans nos sociétés occidentales, une drastique diminution des protéines animales au profit d'une alimentation plus riche en fruits et légumes, rejoints par des écologistes accusant les productions animales d'accélérer la diminution en ressources végétales vivrières, de nuisances environnementales voire de réchauffement climatique exacerbent sans nul doute ce glissement des mangeurs vers le « Néo végétarisme ».

Assistera-t-on à la fin du régime omnivore par logique de santé publique, de souci écologique ou parce que, dans une société hypermoderne, « *l'éloignement de la nature induirait des représentations mythiques des animaux perçus comme des familiers ayant droit au bien-être et au respect et n'évoquant plus un potentiel de viande.* » (LAMBERT JL., 2004) ?

Suite aux crises de la dioxine au printemps 1999 et de l'ESB en 2000, l'analyse des volumes d'achats de différentes catégories de viande à partir du panel GFK entre 1999 et 2000 nous avait permis de constater une modification des achats pendant deux semaines seulement pour la dioxine et, suite à l'annonce de l'ESB, une baisse de 2% pour le bœuf concomitamment à une hausse de 6% pour les achats de volaille et, surtout, de 12% pour les « mélanges de viande ». Tandis que les consommateurs belges boudaient le « hamburger », ils continuaient de garnir leurs sandwiches « d'américain préparé ». (DUQUESNE B., 2003)

Des formes de présentation des produits carnés qui évitent, « maquillent » le lien avec l'animal favoriseraient l'acceptation de son « incorporation » par le mangeur moderne.

Nos concitoyens, à l'instar d'autres mangeurs de sociétés urbanisées adopteraient des pratiques alimentaires que les anthropologues qualifient de « sarcophagiques » (VIALES N., 2007) : la consommation de viande n'est concevable qu'au prix d'un masquage de l'origine de la chair, en opposition aux mangeurs « zoophages » qui n'ont pas de scrupule particulier à cuisiner et consommer des morceaux identifiables d'animaux. C.FISCHLER (2007) pointe d'autres mécanismes de masquage, par le vocabulaire : « *les Anglais élèvent des sheep et des calf mais mangent des mutton et des veal* »; nous laisserons au lecteur le soin d'interpréter le succès de l'*américain* auprès des mangeurs belges !

A titre d'exemple, alors que le prix de la viande bovine a baissé en parité du pouvoir d'achat : à prix constant, le prix du bifteck a diminué de 15% en 20 ans (de 1984 à 2006) (DUQUESNE B. et LEBAILLY Ph., 2007) les achats continuent de décroître et selon nos estimations à partir des dépenses, le Belge consommerait en moyenne 200g de viande bovine par Semaine (DUQUESNE B., 2008).

D'après l'enquête de consommation alimentaire belge de 2004, la consommation quotidienne moyenne de viande fraîche et produits à base de viande s'élève à 119g/ jour alors que les recommandations nutritionnelles sont de 100g. S'il est vrai qu'avec les 138g de légumes consommés/jour (ramenés à 222g si l'on y ajoute jus et potages) et 118g de fruits (174g avec les jus), la consommation du mangeur belge moyen est insuffisante par rapport aux recommandations nutritionnelles respectivement 350g et 250g), cela ne semble pas justifier les propos alarmistes à l'encontre de la consommation carnée.

⁸ Américain préparé : viande de bœuf hachée crue épicée et mélangée de sauce type mayonnaise.

Les effets de la crise provoquée par la « flambée des prix des produits alimentaires » en 2008 accentuent les tendances observées sur les dépenses en viande. Bien que les viandes, comme les légumes soient les denrées alimentaires à avoir le moins augmenté sur la période 2004-2008 (respectivement +10% et +8%) (Tableau 1), alors que les dépenses en légumes augmentent de 10% sur la période considérée, toutes les dépenses en viande fraîche sont en 2008 inférieures à ce qu'elles étaient en 2004, excepté les dépenses en produits frais élaborés (brochettes, sautés, panés, plateaux fondue...). Dans la rubrique des charcuteries, les dépenses diminuent légèrement pour le jambon et les viandes salées et fumées mais se maintiennent voire progressent pour les viandes préparées et salades de viande.

En 2008, le poids du budget viande dans le panier de la ménagère a encore diminué (-8%) par rapport à 2004, comme les produits laitiers (-4%), le pain (-9%) tandis que se maintenaient légumes et pommes de terre, que progressaient le poisson (+6%), les œufs (+3,7%), les céréales (+3%) et les fruits (+1,7%).

Sur la période 1999-2006, en Belgique, alors que le pourcentage de consommateurs de légumes frais a augmenté de 2%, celui de viande fraîche non élaborée a diminué de 2% pour la viande bovine (passant de 64 à 62%) et porcine (de 52 à 50%), de 1% pour le poulet (de 57 à 56%) tandis qu'augmentaient les consommateurs de hamburgers et autres burgers frais (de 23 à 26%), d'escalopes, cordons bleus et panés (de 18 à 20%). Tandis que la consommation d'abats est de plus en plus faible (de 11 à 9%), le pourcentage de consommateurs de charcuteries augmente : de 77 à 79% pour le jambon, de 63 à 65% pour les salamis. La progression la plus nette concerne les consommateurs de viandes préparées et produits à base de viande : de 49% de consommateurs en 1999 à 54 % en 2006.

De même en coefficients budgétaires des dépenses en viande fraîche, la viande de bœuf diminue de 32 à 29% alors que les préparations passent de 18 à 20% et le poulet de 13 à 15%.

L'ère des loisirs et du « Prêt à manger »

Dans les sociétés modernes, les contraintes temporelles liées au développement du travail féminin, à l'éloignement du lieu de travail et à l'attrait des loisirs entraînent une réduction du temps consacré aux activités alimentaires qui se traduit par une demande croissante en produits prêts à manger et un développement de la fréquentation de diverses formes de restauration hors foyer (LAMBERT JL., 2004).

L'évolution des dépenses alimentaires des mangeurs belges illustre bien l'intégration de ces nouvelles pratiques dans leurs modes de vie.

L'analyse des dépenses alimentaires en 2004 nous avait permis de constater que la part des dépenses pour les produits que nous avons qualifiés de « traditionnels » et qui, selon nous, supposaient le maintien d'une tradition culinaire (produits frais, pain, farine, huiles, beurre, sucre et condiments) représentait déjà moins de la moitié du budget des achats alimentaires à domicile (48%) (DUQUESNE, B et MATENDO, S., 2005).

Les dépenses en restauration hors domicile (RHD), terme par lequel on désigne à la fois la restauration commerciale (Horeca) et la restauration collective (cantines scolaires, d'entreprise, d'hôpitaux, de homes...) représentent en Belgique un quart des dépenses consacrées par les ménages en aliments et boissons.

L'analyse de l'évolution des dépenses des ménages illustre également l'importance croissante accordée aux transports et activités de loisir.

Et, lorsque, comme en 2008, avec la flambée des prix, leur pouvoir d'achat semble menacé, les comportements des consommateurs nous interpellent : non seulement la part du budget alimentaire à domicile est encore réduit mais les dépenses dont la part relative subit la plus

forte progression (+52% par rapport à 2004) sont consacrées aux «voyages touristiques» et concernent un tiers des ménages de l'échantillon de l'EBM 2008, auxquelles il y a lieu d'ajouter les dépenses en transports (+26%) et chauffage (+16%) liées à l'augmentation du prix du fuel.

A noter que sur la même période, si la part relative de l'ensemble des dépenses dans les restaurants et cafés diminue quelque peu dans le budget des ménages (-2%, comme l'ensemble des dépenses alimentaires), on assiste, à l'intérieur de cette rubrique, à une progression de la part relative des Fast Food (+6%), des consommations diverses hors domicile (sandwiches, frites.. :+8%) et des repas pris dans divers restaurants étrangers ; notamment italiens (+38%) tandis que régressent repas dans les mess (-6%) et dans les restaurants gastronomiques (-4%), repas en famille et banquets hors du domicile(-3%).

A l'instar de l'augmentation de la consommation de plats préparés observée dans le secteur viande, l'ensemble des produits alimentaires connaît la même évolution.

Pour certains produits comme les pommes de terre, le budget pour les préparations représente plus de la moitié des dépenses. La rubrique « plats préparés » de l'enquête sur le budget des ménages a ainsi vu sa part relative du budget alimentaire passer de 4% en 1978 à 9% en 2007. Si l'on y ajoute les différentes préparations reprises pour chaque groupe de produit spécifique, cette dépense atteignait 15% des dépenses alimentaires en 2006.

Les enquêtes sur le budget des ménages de ces dernières années révèlent également une croissance continue du pourcentage de consommateurs, tant dans les achats d'aliments prêts à être consommés à domicile que dans la restauration hors domicile : nous avons déjà cité précédemment la progression des consommateurs de produits de viande élaborés, on peut y ajouter, à titre d'exemple, le pourcentage de consommateurs de préparations à base de poissons passé de 43 à 48% en moins de 10 ans (de 1999 à 2006), celui des produits dérivés de pommes de terre passé de 66 à 71%.

Sur la même période, le pourcentage de « mangeurs hors domicile », occasionnels ou réguliers, toutes rubriques confondues, passe de 87% à 88% avec, pour les Fast Food, une progression de 4% (de 32 à 36%).

De nouvelles attentes ...

Dans un contexte de mondialisation, spectre du réchauffement climatique, menaces écologiques et crises sanitaires successives, des expériences nouvelles ou résurgentes de pratiques de consommation (et de production) alternatives voient le jour.

Sans doute est-ce la conjonction de soucis éthiques et nutritionnels qui induit la modification de comportement de certains mangeurs dont le choix de l'aliment est conditionné par les critères de qualité, traçabilité et mode de production.

De nouveaux choix s'opèrent non seulement en termes de produits mais également de modes d'approvisionnement, de lieux d'achat.

A ce jour, nous ne disposons pas de données chiffrées nous permettant d'évaluer l'impact de ces nouveaux comportements sur la demande alimentaire en termes de circuits d'approvisionnement et d'origine des produits consommés.

Le succès actuel des produits bio peut être perçu, même s'il n'est évidemment pas le seul, comme l'un de ces choix alternatifs et les quelques données⁹ dont nous disposons nous permettent d'en relater ici les premiers résultats.

⁹ La spécification « Bio » a été introduite dans l'Enquête Budget des Ménages en 2003.

En 2006, les dépenses des ménages belges en alimentation bio représentent 1,8% des dépenses alimentaires à domicile, soit une augmentation de 235% par rapport à 2003 (0,54%).

Bien qu'en nette progression depuis 2003 au niveau national, le pourcentage de ménages belges consommateurs de bio ne dépasse pas les 10% par gamme de produits.

Les produits laitiers et les légumes sont les produits bio les plus consommés par les ménages belges, à l'inverse de la viande bio qui ne compte que 2,5% de consommateurs.

En 2006, les dépenses des ménages belges en produits bio atteignent 10% des montants dépensés en conventionnel pour les achats d'œufs, 7% pour le lait et produits laitiers, 6% pour les pains, 3% pour les fromages, 2,8% pour les légumes, 1,6% pour les fruits et 0,7% pour la viande.

Des Mangeurs pluriels

Nous nous en voudrions qu'apparaisse à la lecture de cette synthèse l'image d'UN mangeur belge hypermoderne pour qui la nourriture aurait cédé la priorité aux loisirs grignotant budget et temps aux dépens de celle-ci, Néo-végétarien sans mémoire culinaire ou gastronomique, adepte d'une nourriture prête à consommer qui, de temps à autre, manifesterait un sentiment éthique par un comportement alternatif.

L'ensemble des résultats exposés ci-dessus, s'il est révélateur de tendances, ne représente pas UN mangeur et des différences en fonction de déterminants socio-économiques ou de particularités régionales existent, révélatrices d'un maintien d'une hétérogénéité de la demande quelque peu éloignée d'une théorie de la modernité alimentaire prônant l'homogénéisation des modes de vie et l'abolition des différences de consommation entre catégories sociales.

Ces déterminants ont fait l'objet d'autres études plus détaillées¹⁰ et, dans le cadre de cette synthèse, nous nous contenterons d'illustrer nos propos de quelques exemples.

Particularités régionales

En termes de dépenses et de produits consommés, il existe des disparités régionales résultant sans doute de la combinaison de facteurs culturels et socio-économiques.

Les résultats des Enquêtes du Budget des Ménages en Belgique permettent de comparer les consommateurs selon leur région d'habitation (wallonne, flamande ou bruxelloise) : le budget consacré aux produits alimentaires à domicile est le plus faible en Région bruxelloise et le plus élevé en Région flamande ; le Wallon est davantage consommateur de viande et y consacre un budget plus important qu'en Flandre ou à Bruxelles. La viande bovine compte davantage de consommateurs en Région wallonne sauf pour les hamburgers et autres burgers surtout consommés en Région flamande où les dépenses par ménage consommateur sont également les plus importantes en poissons, légumes et fruits frais. Les Wallons consomment par contre davantage de beurre et de pommes de terre. C'est en Région bruxelloise que la dépense des ménages consommateurs en plats préparés, plats livrés à domicile et repas dans des restaurants gastronomiques est la plus importante. Les Wallons sont moins consommateurs et dépensent moins en restauration hors domicile que les Flamands, exception faite des repas pris dans des restaurants italiens. Si les Flamands dépensent moins en fromages que les Wallons, ils sont par contre davantage consommateurs de fromages diététiques et bio.

La Région flamande et Bruxelles comptent davantage de consommateurs bio qu'en Région wallonne...

¹⁰ Etudes disponibles sur le site : <http://eg.fsagx.ac.be/publicationsconsommationalimentaire>

Déterminants socio-économiques : âge, revenus

Parmi les différences de pratiques alimentaires observées, un facteur générationnel paraît indéniable : des différences sensibles existent entre les habitudes des jeunes ménages (20-35 ans) et celles des aînés (50-65 ans) (DUQUESNE, B. et MATENDO, S., 2005). Les jeunes sont moins consommateurs de viande que les aînés et y consacrent des dépenses moins importantes, leur consommation carnée principale consiste en volaille et charcuteries. Ils consomment moins de graisses et, en produits laitiers, ils sont davantage consommateurs de produits frais. Leurs achats en légumes et fruits frais sont inférieurs. Ils dépensent peu pour les produits bio, exception faite des fruits. Ils consomment davantage de plats prêts à consommer pour lesquels leurs dépenses sont doubles de celles de leurs aînés et leurs dépenses sont également plus importantes pour la restauration hors domicile...

Pour l'ensemble des ménages belges dont l'échantillon de l'Enquête du Budget des Ménages est représentatif¹¹ et dont la demande alimentaire peut être satisfaite, on observe en parts relatives du budget total et en catégories d'aliments consommés peu de différences significatives en fonction des déciles de revenus.

Une hausse de revenus entraîne une dépense plus élevée pour la plupart des catégories de produits vraisemblablement liée à un changement qualitatif mais difficilement identifiable sans connaître avec précision (valeur, label éventuel par exemple) chacun des produits achetés appartenant à des catégories génériques.

Le seul effet « revenus – choix d'une qualité différenciée » identifiable à partir des données actuelles est le choix du « bio » (spécifié depuis 2003 dans l'EBM) : les plus grands pourcentages de consommateurs de produits bio appartiennent aux classes de revenus les plus élevés.

EN GUISE DE CONCLUSION...

« Manger n'est pas une mince affaire. La richesse d'une question pose un piège au chercheur : trop de choses passionnantes lui imposent de savoir canaliser l'érudition. Il est en effet continuellement tenté d'établir de nouveaux liens, d'ouvrir des fenêtres sur des univers de connaissance éblouissants de surprises mais le tirant à hue et à dia, dispersant ainsi le savoir qu'il pensait accumuler » (KAUFMANN JC., 2005).

Si, à travers l'analyse des dépenses alimentaires en Belgique, nous avons pu établir le constat de quelques tendances de la demande communes par ailleurs à l'ensemble des sociétés occidentales où l'offre en produits et services est abondante, nos questionnements demeurent nombreux quant à l'interprétation de nos observations.

Loin de vouloir définir UN mangeur abstrait, notre regard porté sur les assiettes des Belges à la lumière des données à notre disposition n'a d'autre prétention que de contribuer à alimenter les réflexions sur un acte qui, au-delà de répondre à un besoin physiologique essentiel, n'en est pas moins une activité sociale : l'acte de se nourrir.

Si, dans une offre globalisée, on assiste à une tendance de standardisation ; au niveau de la demande, il apparaît que l'usage du singulier est prématuré pour désigner les comportements alimentaires des mangeurs belges.

¹¹ Nous tenons à émettre quelques réserves dans nos propos en rappelant que nous sommes conscients qu'une frange de la population vivant en Belgique (probablement parmi les plus défavorisés) est exclue de notre analyse réalisée à partir des résultats de l'EBM (avec les limites difficilement contournables inhérentes aux conditions mêmes de sa réalisation : tirage au sort de personnes inscrites au Registre National Belge, participation volontaire contre une légère rétribution, qui implique alphabétisation et connaissance d'une des langues nationales)

Le glas ne semble pas encore avoir sonné pour LES mangeurs belges mais il est certain que l'information, fondée ou non, sera un facteur important dans l'évolution des préférences de « consommateurs en situation d'hyperchoix » et il importera aux chercheurs et aux pouvoirs politiques de veiller à ce que, précisément, celle-là même ne soit pas « standardisée ».

En guise de conclusion, nous livrons ici quelques pistes de réflexion issues des questionnements nés de nos observations et nourris d'éclairantes pensées d'« hyperauteurs » :

La part de plus en plus ténue que les Belges consacrent à leur budget alimentaire est-elle le signe d'autres priorités : « les jeux du cirque ... avant le pain » ?

« Les hommes ne mangent ni des nutriments ni des aliments, ils mangent des aliments cuisinés, le plus souvent combinés entre eux dans le cadre de repas organisés » (POULAIN JP., 2002)

Les dépenses croissantes observées en Belgique pour l'achat de plats prêts à manger et pour la restauration hors domicile ne traduisent-elles pas un affaiblissement de la pratique culinaire auquel il y a lieu d'être attentif ?, la pratique culinaire (et sa transmission) participant au maintien de repas et des liens sociaux qu'ils tissent ?

« D'un côté, notre époque voit se développer un consommateur déstructuré, anémique, « addict », mais de l'autre un consommateur « expert »...En état de vigilance, l'hyperconsommateur tend à devenir le coproducteur de ce qu'il consomme » (LIPOVETSKY G., 2008)

Dans « une Société du risque » où « Tout est remis en question, le monde est remis en question » (BECK U., 2008), dans un contexte de mondialisation, spectre du réchauffement climatique, menaces écologiques et crises sanitaires successives, assistera-t-on au XXIème à l'émergence ou à la résurgence de mangeurs - acteurs capables de repères alimentaires raisonnés ?

Les nouveaux choix qui s'opèrent non seulement en termes de produits mais également de modes d'approvisionnement, de lieux d'achat en témoignent-ils ?

« Le choix potentiel de nourriture qui s'offre à l'individu hypermoderne est effectivement de plus en plus large....ses repas sont de plus en plus influencés par une série d'éléments qui ne relèvent pas seulement de ses goûts alimentaires, qui forment un nouveau contexte d'action et de sensation, et qui mettent en jeu la santé et l'entretien du corps, la sécurité et la gestion des risques, l'apparence physique et l'idéale maîtrise de soi, les identités collectives et les engagements politiques et éthiques. » (ASCHER F., 2005)

Dans nos sociétés d'hyperabondance, comment le mangeur « hypermoderne » négociera-t-il ses choix alimentaires entre goûts et risques sanitaires, plaisir et normes éthiques ou diététiques ?

« La société occidentale a obtenu ce dont ses ancêtres osaient à peine rêver, en payant le prix fort...Les succès de la modernité se révèlent doux-amers, et partout où l'on regarde, un des facteurs significatifs de cette situation est, sans conteste, la surabondance des choix. Disposer de choix trop nombreux entraîne un désarroi psychologique tissé de regrets et de frustrations... » (SCHWARTZ B., 2006)

« Pour le meilleur et pour le pire, le mangeur est entré dans le monde moderne de la liberté et de l'incertitude. Il picore tel un oiseau, ne sachant plus où donner du bec... » (KAUFMANN JC., 2005).

Et si l'angoisse de choisir finissait par éloigner l'individu hypermoderne du plaisir de manger?

Alors que...

« *Le plaisir de manger contribue à notre survie* » (CSIKSZENTMIHALYI M., 2006)

TABLEAUX ET FIGURES

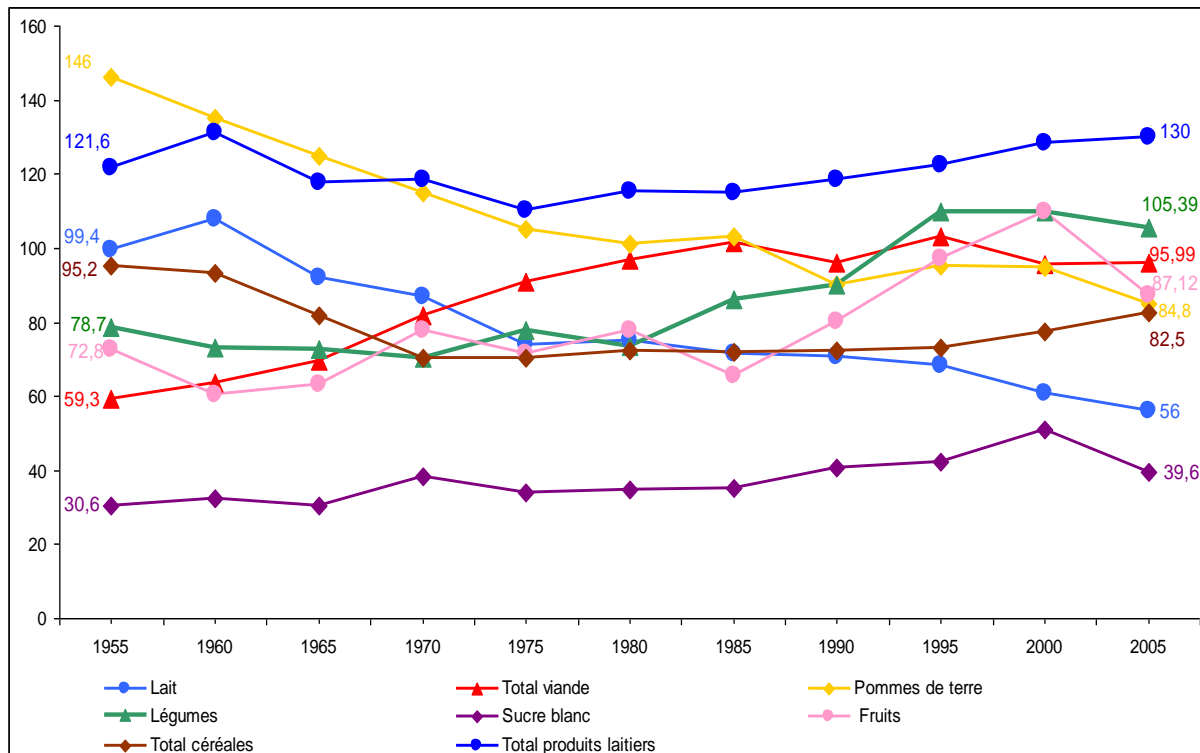


Figure 1 Evolution de la consommation alimentaire de 1955 à 2005 en Belgique
 Source : OCA, d'après Bilans d'approvisionnement-CEA jusqu'en 2001, INS depuis 2002

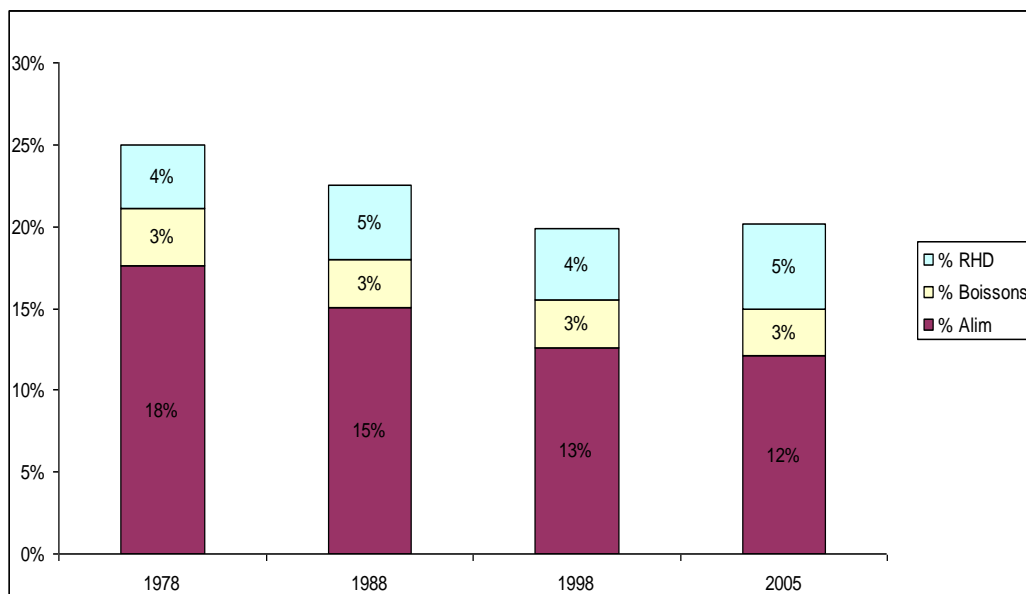


Figure 2 Evolution de la part des dépenses alimentaires dans le budget des ménages (Belgique)
 Source : OCA, d'après Enquêtes sur le budget des ménages, de 1978 à 2005
 SPF Economie ,P.M.E., Classes moyennes et Energie

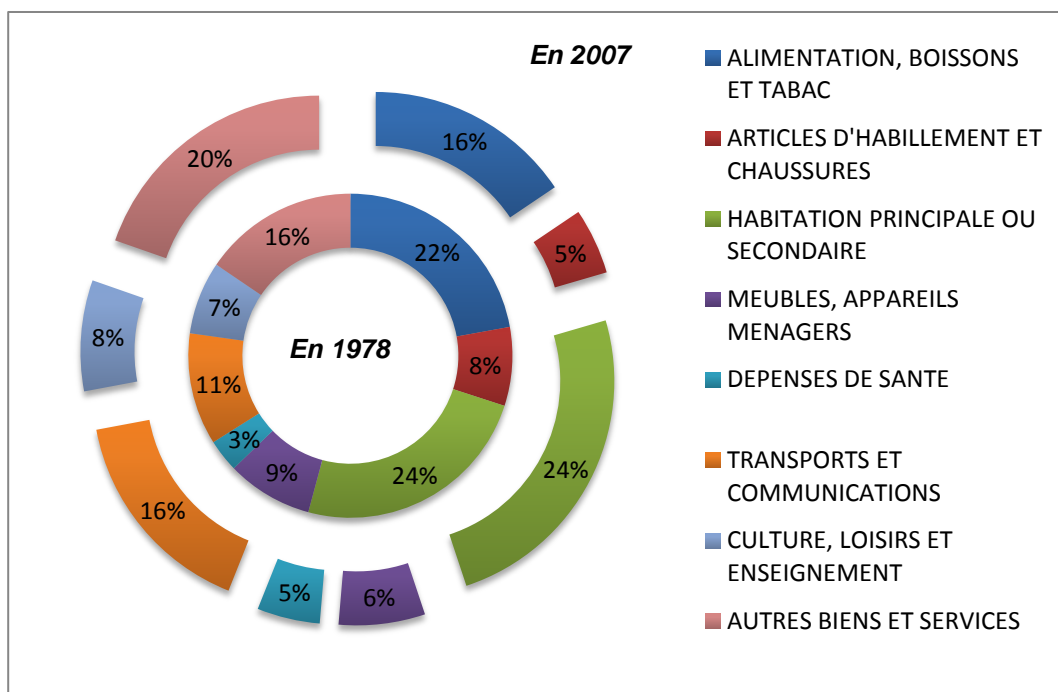


Figure 3 Evolution de la part des dépenses dans le budget des ménages belges

Source: - Enquêtes sur le budget des ménages, de 1978 et 2007

SPF Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie

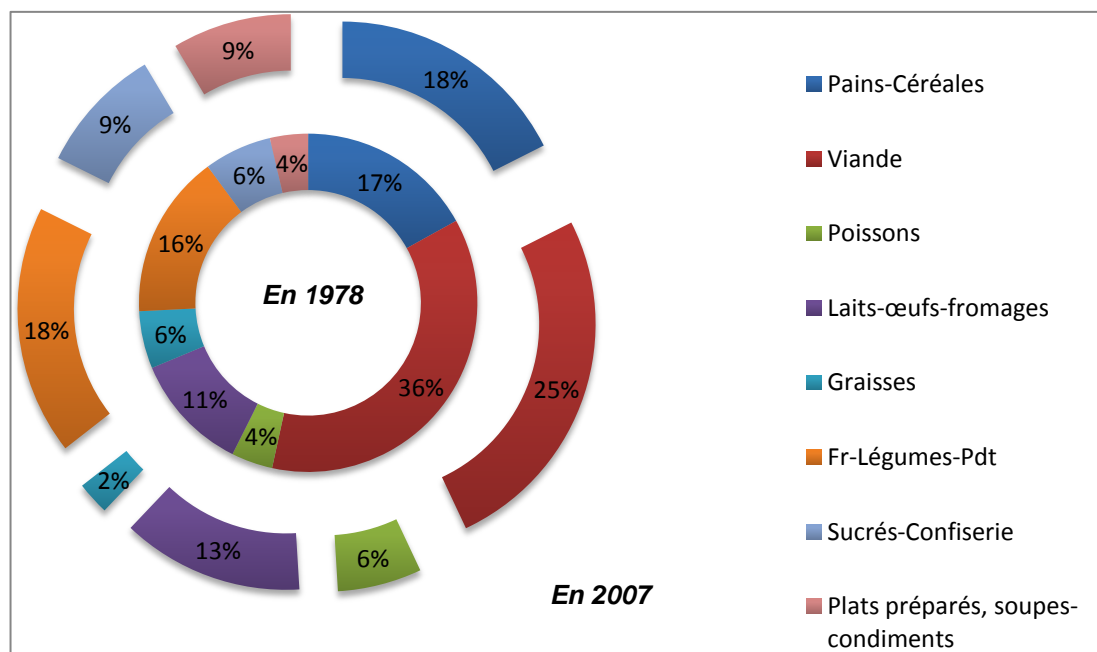


Figure 4 Evolution des coefficients budgétaires de la dépense alimentaire à domicile des ménages belges

Source: Enquêtes sur le budget des ménages, 1978 et 2007

SPF PEconomie ,P.M.E., Classes moyennes et Energie

2004 2005 2006 2007 2008 2009

Indice des prix à la consommation alimentaire

Produits alimentaire s	Pain et céréales	100	103	105	111	123	125
	Viande	100	102	104	106	110	113
	Poisson	100	102	109	118	123	119
	Lait, fromage et oeufs	100	100	100	105	120	120
	Huiles et graisses	100	100	104	107	121	123
	Fruits	100	100	105	107	115	110
	Légumes	100	102	110	111	108	108
	Sucre, confiture, miel, chocolat et confiserie	100	102	105	108	113	116
	Produits alimentaires non définis ailleurs	100	98	104	110	118	120
	PRODUITS ALIMENTAIRES	100	102	105	109	116	117

*Tableau 1 Indice des prix à la consommation alimentaire
SPF Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie*

BIBLIOGRAPHIE

- Ariès, Paul (1997). *La fin des mangeurs : les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation*. Paris : Desclée de Brouwer.
- Ascher, François (2005). *Le mangeur hypermoderne*. Paris : Odile Jacob.
- Barré, D., Sans, P. (2003). *La qualité différenciée de la viande bovine : la nécessaire stratégie d'innovation*. 8ème Carrefour des Productions Animales "L'avenir des filières de qualité différenciée », Gembloux, 22 janvier 2003.
- Beck, Ulrich (2008). *La société du risque : sur la voie d'une autre modernité*. Paris : Flammarion. Collection Champs.
- Csikszentmihalyi, Mihali. (2006). *Vivre : la psychologie du bonheur*. Paris : Pocket. Collection Pocket évolution.
- Combris, Pierre (2004). *Les déterminants économiques et sociaux de l'évolution de la consommation alimentaire en France et en Europe*. Rencontre Agriculture – Alimentation – Santé, Gembloux, 12 mai 2004. Actes du Colloque.
- Debacker, N. et al (2007). *Enquête de consommation alimentaire belge 2004 – Habitudes alimentaires de la population belge de plus de 15 ans*. Bruxelles : Institut scientifique de Santé Publique.
- Desjeux, J.-F., Hercberg, S. (1996). *La nutrition humaine, la recherche au service de la santé*. Paris : INSERM.
- Duquesne, Brigitte (2008). *Analyse des changements structurels de la consommation alimentaire en Belgique : l'évolution de la demande en produits animaux d'origine bovine*. Rencontres, Recherches, Ruminants, 2008 **15**. Paris : INRA.
- Duquesne, Brigitte (2008). *Les produits animaux dans l'assiette des wallons*. In : Conjonction des savoirs gembloutois au service de l'élevage des ruminants - 13^{ème} Carrefour des Productions animales « L'élevage des ruminants en question : vérités et contre-vérités ». Gembloux, 23 janvier 2008.
- Duquesne, Brigitte, Lebailly, Philippe (2007). *Evolution des prix à la consommation de la viande bovine en Belgique de 1986 à 2006*. Session Poster. 12^{ème} Carrefour des Productions animales « Le marché de la viande bovine : enjeux et perspectives ». Gembloux, 24 janvier 2007.
- Duquesne, Brigitte (2007). *Analysis tools of food consumption trends*. IP.Food &Health-USAMV. Romania, Cluj-Napoca, February 26-28, 2007.
- Duquesne, Brigitte, Matendo, Sadrac (2006). *Evolution de la consommation alimentaire en Belgique et en Région wallonne*. Colloque « Des aliments sains et naturels dans l'assiette des jeunes, une utopie ? », Gembloux, 17 mai 2006. Actes du Colloque.

- Duquesne, Brigitte, Matendo, Sadrac (2005). *Evolution de la consommation de plats préparés*. Rapport OCA, 16 pages.
- Duquesne, Brigitte, Matendo, Sadrac (2005). *Comparaison de la consommation alimentaire de jeunes ménages par rapport à leurs aînés*. Rapport OCA, 76 pages.
- Duquesne, Brigitte, Lebailly, Philippe (2003). *Evolution de la consommation de viande bovine en Belgique*. Rencontres, Recherches, Ruminants, 2003 **10**. Paris : INRA.
- Fischler, Claude (2001). *L'Homnivore*. Paris : Odile Jacob.
- Fischler, Claude (dir.) (1996). *Pensée magique et alimentation aujourd'hui*. Colloque pluridisciplinaire, Paris, 19 et 20 octobre 1994. Paris : Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires. Collection Les Cahiers de l'Ocha **5**.
- Grao, Frédéric., Ramognino, Nicole (1997). Les matérialités sociales et leurs observations. Les leçons de méthode de M. Halbwachs. In : *Sociologies et sociétés*, 1997 **29**.
- Hubert, Annie (dir.) (2004). *Corps de femmes sous influence : questionner les normes*. Paris : Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires. Collection Les cahiers de l'Ocha **10**.
- Kauffmann, Jean-Claude (2005). *Casseroles, amour et crises : ce que cuisiner veut dire*. Paris : Armand Colin.
- Lambert, Jean-Louis (2004). *Modes de vie et comportements alimentaires dans notre société actuelle*. Colloque « Des aliments et des hommes ». Institut Français de Nutrition, Paris 8 et 9 décembre 2004.
- Lambert, Jean-Louis *et al.* (2007). *Alimentation & nutrition humaines : session 5 Consommation et consommateurs : anthropologie et sociologie de l'alimentation*. Paris : Educagri Editions.
- Lipovetsky, Gilles, Serroy, Jean (2008). *La culture-monde : réponse à une société désorientée*. Paris : Odile Jacob.
- Poulain, Jean-Pierre (2002). *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris : Presses universitaires de France.
- Poulain, Jean-Pierre (dir.) (2007). *L'homme, le mangeur, l'animal : qui nourrit l'autre ?* Paris : Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires. Collection Les Cahiers de l'Ocha **12**.
- Pujade-Renaud, Claude (2007). *Sous les mets les mots*. Paris : Nil Editions.
- Schwartz, Barry, Lecorné, Isabelle-Sophie (2006). *Le paradoxe du choix*. Paris : Michel Lafon.
- Vialles, Noëlie. (2007). Des invariants du régime carné. In : Poulain, Jean-Pierre (dir.). *L'homme, le mangeur, l'animal*. Paris : Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires.

Raude, J. (2008). La place de la viande dans le modèle alimentaire français. In : *Cahiers de nutrition et de diététique*, 2008 **43** (HS1-mai).

Raude J. et Fischler Claude (2007). Défendre son bifteck. In : *L'homme, le mangeur, l'animal*. Paris : Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires.

Raude, Jocelyn (2008). *Sociologie d'une crise alimentaire : les consommateurs à l'épreuve de la maladie*. Paris : Lavoisier.