

■ ÉCONOMIE ET CHOIX ALIMENTAIRES SANS ÉDUCATION, PAS D'ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE

Entretien avec Jean-Paul Laplace
page 1

L'IFN, PLATE-FORME D'ÉCHANGE ORIGINALE
page 3

LA VOIE ÉTROITE DU POLITIQUE
Entretien avec Christian Babusiaux
page 4

PRIX RELATIFS ET INÉGALITÉS ALIMENTAIRES
Entretien avec France Caillavet
page 6

CLASSES PAUVRES, CLASSES OBÈSES
Entretien avec Pierre Combris
page 8

DES PRESCRIPTIONS CONTRADICTOIRES SELON LES ÉPOQUES
Entretien avec Annie Hubert
page 10

■ CONSOMMATION DES MÉNAGES

UN PANIER QUI S'ENCHÉRIT
page 11

Le Bulletin

L'ILEC

ÉCONOMIE ET CHOIX ALIMENTAIRES

Sans éducation, pas d'alimentation équilibrée

Le consommateur peut-il comprendre le sens et la valeur de l'aliment, quand les campagnes de certains distributeurs font la promotion des prix bas et que la nutrition devient un argument mercatique de différenciation des produits ?

*Entretien avec Jean-Paul Laplace, directeur de recherche à l'Inra et président de l'Institut français pour la nutrition**

■ *L'économie fait-elle la loi dans nos assiettes à notre insu ?*

Jean-Paul Laplace : Si, de toute évidence, l'économie fait la loi dans nos assiettes, ce n'est en aucun cas à notre insu, comme en témoigne le colloque organisé par l'IFN en septembre 2005. La vraie question est de savoir comment on peut échapper à l'omniprésence des mécanismes économiques dans notre vie quotidienne, quand on dispose de faibles ressources. Trois impacts doivent être analysés : celui des prix, celui des revenus et celui des mécanismes de subvention et restitution. Les prix d'aliments de base tels que le blé ont fortement diminué au cours des deux derniers siècles, et ce sont toujours les produits dont les prix relatifs baissent qui se vendent le plus (corps gras). A l'inverse, l'augmentation du prix des légumes ne favorise pas leur consommation. L'impact des revenus est une évidence : les inégalités d'accès à l'alimentation s'aggravent pour les aliments dont les prix relatifs sont élevés. Si l'inégalité d'accès entre riches et pauvres demeure identique pour les corps gras et les viandes, elle s'aggrave pour les fruits et légumes. Enfin, les mécanismes de formation des prix sont très perturbateurs. Ils ne correspondent pas, très souvent, à la valeur des choses perçue par les consommateurs. C'est le cas des subventions à telle ou telle production, ou des restitutions pour l'exportation, liées à des politiques sociales ou économiques qui ne sont pas directement rattachées à des politiques de santé.

(suite page 3)

« Ce n'était que Molière »

Depuis 1974, au sein de l'Institut français pour la nutrition, des scientifiques étranges sont à l'œuvre. Bizarres parce qu'ils consacrent leur intelligence à un domaine aux contours indécidables, qui a pour nom la nutrition. Curieuse discipline, qui nous renvoie aux saines vérités que le maître de philosophie de Molière découvrait à Monsieur Jourdain. Car tout comme celui-ci faisait de la prose sans le savoir, chacun d'entre nous est à soi-même son propre nutritionniste. Admirable science que cette science partagée par tous et par chacun ! Et plus splendide encore cet objet d'étude qui parvient à réunir, autour d'un même projet, sciences dures et sciences molles, recherche fondamentale, recherche appliquée et plongée dans le monde réel des choses et du capital, sous la forme de l'industrie.

« *Mais alors, mais alors, mais alors...* » s'écrie la Cantatrice chauve de Ionesco, tout à fait incrédule, ça ne peut pas marcher ! Et pourtant ça marche, plutôt mieux que bien, et depuis plus de trente années, l'entrée dans l'âge mûr. Tout irait pour le mieux dans le meilleur des mondes, si le remarquable travail de l'IFN était reconnu à sa juste valeur. Or ce n'est pas assez le cas. Dans le charivari ambiant le savant a peu de chances de se faire entendre, lui qui, au lieu d'asséner des certitudes, fait du doute méthodique une règle de pensée. C'est pourquoi nous sommes heureux d'ouvrir nos colonnes à l'IFN, afin de lui donner l'occasion de se faire connaître de nos lecteurs, parmi lesquels décideurs, reporters et fabricants sont tous invités à faire le bon choix, qui consiste à soutenir, voire à rejoindre un institut comme, peut-être, on ne saurait plus en inventer un, divers, dialectique et complémentaire, uni cependant pour chercher la vérité à titre de seul impératif catégorique.

Molière, pour en revenir à lui, semble avoir fixé son programme de travail à l'IFN lorsque, plein de sagesse, Valère énonce dans *l'Avare* : « *Il faut manger pour vivre et non pas vivre pour manger.* » Faut de respecté ce programme bien conçu et lumineusement exprimé, le monde contemporain, après avoir souffert d'inflation dans les années soixante-dix, se met à enfler au-delà de toute mesure, aux prises avec une violente épidémie d'obésité.

Or c'est bien le « *manger pour vivre* » qui est au cœur du débat. Jean-Paul Laplace, qui préside l'IFN, le rappelle aux donneurs de leçons du « *ya qu'à* » (en l'espèce ceux qui prétendent trouver la solution dans les campagnes d'information, voire d'éducation, bref la communication) : « *L'éducation alimentaire doit être respectueuse de la nutrition, mais elle ne doit pas prétendre enseigner la nutrition à tous les mangeurs. Il faut simplement réapprendre le bon usage des aliments.* » Autrement dit ne pas « *manger pour vivre* » ou pour en mourir, comme dans *la Grande Bouffe* de Marco Ferreri. Le haut fonctionnaire va dans le même sens, quand il affirme qu'en matière nutritionnelle « *les bonnes pratiques sont surtout volontaires et individuelles* », avant d'ajouter, comme par l'effet d'un retour du naturel, « *mais cela n'exclut pas une part d'action collective* ». Cher Christian Babusiaux, que tous ses amis et camarades reconnaîtront à cette seule remarque, presque hors contexte : « *la brièveté de la journée de travail* »... Lorsque la nature revient, c'est au galop qu'elle s'y prend !

Le bon usage du « *manger pour vivre* » concerne aussi bien le groupe que l'individu. Interrogée sur le phantasme de la solution par les gènes, Annie Hubert, lauréate de l'IFN en 2005, répond : « *La recherche menée sur l'effet des nutriments sur les gènes conduirait à définir, selon les génotypes, une alimentation spécifique. Le totalitarisme alimentaire nous guette. Il pourrait détruire le rôle social de la nourriture.* »

Pas plus que la science, l'économie ne fait la loi dans nos assiettes, pour la majorité d'entre nous, mais les premiers signes d'une fracture alimentaire sont perceptibles. Celle-ci résulte de l'indigence. Christian Babusiaux le rappelle : « *On estime que deux millions de Français ne peuvent se nourrir de manière équilibrée et que cinq millions font face à des contraintes alimentaires dues à leur faible pouvoir d'achat.* » Pour les autres citoyens, toutefois, au nombre de 55 millions, ce n'est pas l'argent qui est déterminant, c'est la culture. France Caillavet le souligne : « *Pour la consommation de corps gras, le niveau d'éducation joue davantage que le revenu.* » Pierre Combris va dans le même sens : « *Les caractéristiques sociodémographiques sont très corrélées à la consommation des différentes catégories d'aliments, et permettent d'expliquer une large part de sa variation.* »

Le mangeur, qu'il soit considéré comme individu ou comme groupe, n'est pas innocent de sa prise de poids. Il n'est pas manipulé pour grossir et se ferait en vain masser pour maigrir. Il lui faut retrouver le juste « *manger pour vivre* ». Mais est-ce aussi simple qu'une leçon de philosophie chez Molière ? La réponse est malheureusement négative. C'est Jean-Paul Laplace qui l'affirme : « *Nous allons progressivement mettre en évidence que les dérives de notre société, depuis deux générations, s'illustrent sur le plan de l'obésité.* » Autrement dit, c'est parce que la société est malade que l'individu devient obèse, parce que celui-ci n'entend plus le bon sens de Molière qu'il se met à enfler. Confondant l'eudémonisme avec l'hédonisme, il commet une lourde erreur. Individu roi, alors que c'est en famille que s'apprend l'art de la table, il devient un nomade ventripotent. Bardé des artefacts de la technique, il sombre dans une noire incompétence lorsqu'il s'agit de cuisiner, pressé qu'il est de s'empiffrer, avant de se précipiter dans le monde virtuel pour y chercher en vain l'oubli des calories.

Au secours, Molière, ils sont devenus gros !

Dominique de Gramont

L'augmentation des dépenses dans les domaines du transport, du logement, des télécommunications, n'oblige-t-elle pas à faire des arbitrages, dans un contexte de pression déflationniste sur les produits alimentaires, en faveur des produits moins chers et parfois de moindre qualité nutritionnelle ?

J.-P. L. : Effectivement, le consommateur se trouve placé devant la nécessité de faire des arbitrages entre des denrées alimentaires de prix différents, en fonction de ses ressources personnelles, mais il le fait également en raison de la pression environnementale (dépenses de logement en forte croissance, transport, télécommunications...). On peut, à cet égard, se demander si la civilisation des loisirs n'est pas un mythe. Les campagnes publicitaires actuelles de certaines enseignes sur la baisse des prix sont un véritable scandale, car elles nient indirectement la valeur des produits et des savoir-faire. Le consommateur recherche toujours, pour ses produits alimentaires, des prix moins élevés, pour des produits qui ont l'air équivalents, car il n'a pas le temps d'analyser, devant le linéaire, la réelle qualité de ce qu'il achète. Parfois, on peut constater une réelle équivalence d'un produit vendu à des prix très différents, mais dans ce cas le consommateur peut à bon droit s'interroger sur la légitimité de ce différentiel et sur les raisons sociales (salaires moins élevés) et commerciales (partage inégal du profit) qui le justifient. L'enjeu porte sur l'existence ou non d'une harmonisation fiscale et sociale européenne. Souvent, les produits-copies ont une qualité organoleptique qui n'est pas équivalente à celle des produits de marque, et les ingrédients diffèrent, même si en termes analytiques la composition centésimale est la même. Cette différence importante n'est pas nécessairement perçue par le consommateur.

Existe-t-il des bons et des mauvais produits ?

J.-P. L. : Non. Les Anglais n'apprécient pas les grenouilles, les Américains ne consomment pas de lapin, les Asiatiques consomment du chien. Le poids des cultures est important. La question des « bons » et des « mauvais » produits se pose en termes de santé et de prévention nutritionnelle. Or, pour un nutritionniste, il n'existe pas de « bon » et de « mauvais » produit pour qui en fait un usage adapté et raisonnable. La tentation du législateur de multiplier les messages sanitaires distinguant les profils nutritionnels « bons » ou « mauvais » est une erreur, dont les conséquences fâcheuses apparaîtront à moyen et long terme, comme celles d'induire des comportements excessifs ou des modes de consommation déséquilibrés. L'option britannique des feux tricolores sur les produits alimentaires est une agression sociale contre la liberté et la responsabilité des personnes. Cette mesure est également susceptible de conduire à des distorsions de concurrence au détriment des produits de qualité qui font le plaisir des tables françaises.

Une plate-forme d'échange originale et des actions pour la recherche

ifn Structure paritaire de réflexion entre les professionnels de l'alimentation et les chercheurs en sciences de la nutrition, l'IFN peut résumer sa mission par une formule : « penser aujourd'hui l'alimentation de demain ».

L'Institut français pour la nutrition a été créé en 1974 par les professeurs Henri Bour et Jean Trémolières, en liaison avec l'Association des industries alimentaires (Ania) et l'Ilec. Né avec l'expansion de l'industrie agro-alimentaire, l'IFN a ouvert, en amont et en aval de celle-ci, ses portes à l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire. Présidé par un scientifique du secteur public (Jean-Paul Laplace, Inra), l'IFN est la seule association loi de 1901 dans le domaine de la nutrition à avoir des instances parfaitement paritaires, composées pour moitié de représentants d'entreprises (une vingtaine sont adhérentes) et pour moitié de scientifiques du secteur public.

L'IFN associe des compétences très diverses, qui lui donnent une vision large. Mais parce qu'il comprend, à la différence d'une société savante, des partenaires industriels, il s'intéresse aux réalités de terrain. Ses groupes de travail réunissent des experts qui s'attachent à dégager des conclusions objectives sur des sujets d'actualité, diffusées sur papier ou en ligne. En privilégiant une approche globale intégrant sciences biologiques et sciences humaines, l'institut est à l'écoute des besoins en matière d'alimentation et construit avec ses adhérents des actions adaptées.

À l'IFN, les discussions entre industriels et chercheurs, à l'occasion notamment de conférences organisées mensuellement, sont libres et fondées sur des arguments scientifiques. L'IFN suscite des réflexions et des débats, établit des relations de confiance et favorise l'échange d'information. Il permet d'inscrire des arguments scientifiques dans le contexte de l'économie de marché et contribue à l'information des pouvoirs publics. Pour les industriels, il est un moyen d'accéder à une bonne information scientifique ; pour les chercheurs, il constitue un précieux réseau associatif, et l'occasion de porter un regard critique sur leurs propres travaux.

L'IFN diffuse des messages nutritionnels validés par la communauté scientifique vers les professions relais : professionnels de santé, journalistes, enseignants. Il met à leur disposition un centre de documentation comportant plusieurs centaines d'ouvrages, revues et dossiers thématiques.

Pour soutenir la recherche, l'IFN remet, chaque année, un prix à un chercheur confirmé, pour sa contribution globale aux sciences de la nutrition, et deux prix à de jeunes chercheurs en nutrition humaine, pour réaliser un projet post-doctoral.

Quel est le rôle respectif de l'alimentaire et de nos modes de vie dans l'obésité ?

J.-P. L. : Si notre environnement n'est pas sans incidence, par la mécanisation généralisée notamment, évitons la caricature. Le vrai problème est que nous n'avons pas tout compris dans le déterminisme multifactoriel de l'obésité. Le voile commence, pour les scientifiques, à se lever, sur un certain nombre de mécanismes qui se répercutent d'une génération à l'autre, ainsi que sur l'impact des facteurs qui interfèrent dans le développement du fœtus. Nous allons progressivement mettre en évidence que les dérives de notre société, depuis deux générations, s'illustrent sur le plan de l'obésité.

Où en est le Programme national nutrition-santé (PNNS), lancé en 2000 ?

J.-P. L. : Pour ma part, j'attends une véritable évaluation des actions et des changements de comportements, qui ne peuvent être mesurés que sur une longue période. Un nouveau PNNS est en préparation, tourné prioritairement vers les classes défavorisées, qui sont les moins perméables à l'information nutritionnelle. Mais sur le fond, je ne crois guère aux grandes campagnes publicitaires adressées à la population générale, et je regrette l'empilage massif de messages de prévention, qui nous font vivre dans un monde de peur totalement débilisant.

Quelle est l'importance de l'innovation industrielle en termes d'équilibre nutritionnel, et comment la favoriser ? Peut-elle résister à la pression déflationniste ?

J.-P. L. : En termes d'équilibre nutritionnel, l'innovation n'a pas l'évidence qu'on souhaiterait. En ce domaine, il est possible d'être en parfaite santé avec une alimentation variée et équilibrée, sans avoir recours à des innovations révolutionnaires. Aujourd'hui, le développement des aliments « santé » prend le chemin d'une sorte de compensation des anomalies de la vie moderne, en proposant des produits « zéro % de tout ». En se voulant réparateurs de désordres, ces aliments santé singent les médicaments. Le problème n'est pas tant

celui de l'innovation pour tendre vers un équilibre nutritionnel que la nécessité d'une différenciation des produits pour se distinguer dans un marché saturé. Cela relève du commerce et non de la nutrition, qui ne devrait pas être un argument marketing. C'est la raison pour laquelle je dis non à l'aliment placebo, contraire aux lois de la biologie !

Quelles sont les actions que l'IFN préconise pour lutter contre les inégalités dans les assiettes ?

J.-P. L. : L'IFN prône le retour à la raison et à la prise de conscience individuelle, comme l'atteste le colloque organisé en décembre 2004, illustrant la diversité des modes alimentaires dans le temps et l'espace. Aujourd'hui, un des grands enjeux est l'éducation alimentaire des enfants. L'IFN vient de charger un groupe de travail de réfléchir sur ce sujet. Mais c'est au sein de la famille que l'on peut faire le meilleur investissement, pour autant qu'elle puisse redécouvrir le savoir traditionnel. Bien sûr, l'éducation alimentaire doit être respectueuse de la nutrition, mais elle ne doit pas prétendre enseigner la nutrition à tous les mangeurs. Il faut simplement réapprendre le bon usage des aliments.

La politique agricole commune doit-elle et peut-elle prendre en compte des impératifs de santé publique, en favorisant les fruits et légumes, dont la consommation est insuffisante dans les rations alimentaires ?

J.-P. L. : Il est commun d'accuser la PAC de tous les maux, quand il revient à chacune des politiques de faire un pas vers l'autre, dans un arbitrage global, pour autant que l'on puisse s'affranchir des intérêts corporatistes au profit d'une analyse systémique. Grand enjeu pour l'avenir : trouver le chemin de politiques cohérentes, compatibles, pour permettre aux individus d'avoir leur place socialement, culturellement, et d'être en bonne santé, dans un contexte économique favorable.

Propos recueillis par Jean Watin-Augouard



** Participant au colloque IFN 2005*

La voie étroite du politique

Face à des phénomènes comme l'obésité ou l'augmentation des inégalités sociales devant l'alimentation, il n'existe pas de véritable politique de l'alimentation sur le plan national, et encore moins sur le plan européen. L'Etat doit être modeste et réaliste, mais, si les bonnes pratiques ne peuvent en grande partie qu'être volontaires, elles n'excluent pas l'action collective.

*Entretien avec Christian Babusiaux, ancien président du Conseil national de l'alimentation et de l'Institut national de la consommation**

Quels sont les facteurs qui conditionnent la dépense et les choix alimentaires des Français ?

Christian Babusiaux : La commodité des produits est certainement un des critères déterminants. La briè-

veté de la journée de travail, qui pousse à une journée quasi continue, l'urbanisation, qui exclut le retour au domicile pour le repas de midi, la gestion de la préparation des repas pour gagner du temps libre, tout va dans ce sens. Cependant, pour de larges catégories de la population, aux prises avec une forte contrainte de pouvoir d'achat, le facteur prix est prépondérant.

■ *Les inégalités sociales devant l'assiette sont-elles en train de s'accroître ?*

C. B. : Des années 1960 au début des années 1990, la tendance a été à la réduction des inégalités sociales grâce à la baisse générale des prix alimentaires et à l'augmentation du pouvoir d'achat. Aujourd'hui, le problème se pose à nouveau, avec plus d'acuité. Ce constat peut paraître paradoxal, compte tenu de l'ampleur des mécanismes de redistribution des revenus dans notre pays, de la stagnation voire de la baisse de nombreux prix agricoles, et du développement de commerces maxidiscomptes qui proposent des prix très bas.

L'inégalité sociale se développe devant l'assiette, comme d'ailleurs dans l'ensemble de la société, en raison de l'importance du chômage et de la plus grande précarité dans des couches plus nombreuses de la population. On estime que deux millions de Français ne peuvent se nourrir de manière équilibrée, et que cinq millions font face à des contraintes alimentaires dues à leur faible pouvoir d'achat.

■ *Les aliments les moins chers sont-ils tous conformes aux principes nutritionnels ?*

C. B. : Les aliments les moins chers sont souvent riches en graisses, en sucres, et pauvres en fibres. L'équilibre ne peut être obtenu que par la consommation d'autres produits. Le problème n'est donc pas la consommation de produits très bon marché, mais l'impossibilité de diversifier son alimentation.

■ *Peut-on craindre une uniformisation des choix alimentaires ?*

C. B. : Les cultures nationales demeurent fortes en matière d'alimentation. Deux types de facteurs peuvent toutefois conduire à plus d'uniformité. Les premiers relèvent de la sphère économique, notamment la libéralisation des échanges, la rapidité croissante des transports, la mondialisation des entreprises et la communication globale des grandes marques alimentaires. Mais tout aussi importants sont les facteurs sociologiques tels que le brassage des populations, qui

s'accompagne d'une évolution de l'offre alimentaire vers des goûts transnationaux. Dans le même ordre sociologique, la transmission des savoirs culinaires et des comportements alimentaires est moindre qu'autrefois entre les générations. Ces évolutions majeures expliquent qu'il y ait apparition de phénomènes alimentaires mondiaux comme l'obésité.

■ *Quelles actions les pouvoirs publics doivent-ils engager en matière de nutrition ?*

C. B. : L'Etat doit être modeste, car il a peu de moyens pour agir. Ainsi, la proposition de subventionner la consommation ou la production de fruits et de légumes, d'une manière suffisante pour modifier les habitudes de consommation, n'est pas réaliste, car elle nécessiterait des dépenses publiques de plusieurs milliards d'euros. D'ailleurs, ce gain de solvabilité de la demande risquerait d'être partiellement annulé par une montée des prix.

Les derniers colloques de l'IFN...

ifn 2005 : L'économie fait-elle la loi dans nos assiettes ? Déterminants économiques des choix alimentaires. (Actes à paraître au printemps 2006.)

2004 : Des aliments et des hommes. Entre science et idéologie, définir ses propres repères.

2003 : Génétique humaine et alimentation, science-fiction ou perspective de prévention ?

2002 : Marketing, médias et messages nutritionnels.

2001 : Pour une meilleure prévention nutritionnelle, une évolution nécessaire des métiers.

2000 : Une politique nutritionnelle pour la France, une priorité de santé publique.

... et le prochain

Prévu pour le 12 décembre 2006, il aura pour thème « le plaisir alimentaire ».

L'Etat doit donc centrer son action sur ce qui est essentiel et là où il peut agir. Le Programme national nutrition santé (PNNS), lancé en 2001, fut une excellente initiative. Il a permis de sensibiliser l'opinion, les producteurs et les professionnels de santé. Mais les résultats n'ont pas été à la hauteur des enjeux, comme l'attestent, entre autres, la montée de l'obésité, particulièrement celle des enfants, et la baisse de la consommation de fruits et de légumes.

Un nouveau programme devrait cibler davantage la lutte contre l'obésité des enfants. L'enjeu est en effet essentiel pour l'avenir. Et c'est un domaine où l'on peut miser sur

la responsabilité des parents, sur la mobilisation des professionnels de santé, puisque la plupart des enfants voient souvent le médecin, sur le rôle des assistantes maternelles et des crèches. L'autre sujet majeur est l'alimentation des plus défavorisés.

L'Etat a enfin une responsabilité en matière d'étiquetage des produits, puisque celui-ci relève du domaine législatif et réglementaire.

Pour bien agir, encore faut-il que l'Etat s'organise. Les réformes engagées depuis quelques années ont créé de manière judicieuse des nouveaux organismes, comme l'Afssa ou l'Institut de veille sanitaire, mais sans que les structures préexistantes aient été modifiées ou simplifiées. Il en résulte un éclatement tel qu'il explique l'absence, sur des points majeurs, de véritable politique de l'alimentation.

Alors que la déstructuration des pratiques alimentaires affecte surtout les plus jeunes, les moyens de la restauration scolaire (composition des menus, mais aussi cadre des repas, temps imparti...) sont-ils à la hauteur des enjeux ?

C. B. : Les moyens ne sont pas à la hauteur des enjeux, alors qu'un grand nombre d'enfants fréquente la restauration scolaire, et que, dans le même temps, l'obésité croît. La décentralisation de la restauration scolaire a été menée sans précaution, ni accompagnement. Les collectivités locales qui ont recruté des diététiciens sont encore minoritaires. La graduation des tarifs des cantines en fonction du revenu des familles est très inégale, selon les communes et les départements. Ces questions devraient être des sujets de concertation majeurs entre l'Etat et les collectivités locales.

Les bonnes pratiques en matière de communication nutritionnelle doivent-elles être volontaires et collectives, volontaires et individuelles, ou obligatoires et collectives ?

C. B. : Les bonnes pratiques sont surtout volontaires et individuelles, mais cela n'exclut pas une part d'action collective. La nécessité s'impose d'assurer une meilleure cohérence des communications collectives, celles des offices agricoles, des interprofessions et des professions elles-mêmes. Il y a place, parallèlement, pour une communication publique et pour une organisation, par l'Etat, de la communication collective. Reste que, en ce domaine, l'Etat est mal armé, car l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES) est par nature centré sur les aspects purement sanitaires, alors que donner le goût des aliments et d'une alimentation équilibrés est aussi important.

Dans tous ces domaines, l'action collective et l'action individuelle sont les plus performantes. L'Etat peut contribuer, par la concertation, à ce que ces actions aillent dans le bon sens.

Selon une étude mondiale d'AC Nielsen, les informations nutritionnelles mentionnées sur les emballages des produits alimentaires sont bien moins lues en France qu'ailleurs, et seulement 23 % des Français assurent comprendre ces données. Faut-il une norme européenne ?

C. B. : Les informations nutritionnelles portées sur les emballages sont généralement difficiles à comprendre. Les termes utilisés sont trop techniques, hétérogènes selon les types de produits et les marques. Même s'il cherchait à le faire, il serait impossible pour le consommateur de totaliser les calories ou les vitamines consommées en une journée. L'information doit donc être davantage standardisée, afin d'être mieux comprise. Une norme internationale est certainement la voie préférable. Mais depuis douze ans, les discussions engagées au sein du Codex Alimentarius, qui fixe les normes mondiales, n'ont pas progressé. Quant à l'Europe, les possibilités de progresser sur ce sujet sont limitées. En retirant récemment soixante-trois projets de directives, la Commission a montré qu'elle entendait laisser jouer la subsidiarité dans de nombreux domaines. Une norme européenne est certainement souhaitable, mais le réalisme et l'urgence doivent également imposer d'agir, au moins provisoirement, sur le plan national.

Propos recueillis par Jean Watin-Augouard

* Participant au colloque IFN 2005



Prix relatifs et inégalités alimentaires

Pour faire face aux contraintes de ressources, les populations défavorisées mettent en place des stratégies d'achat et de consommation qui ont des conséquences néfastes en termes nutritionnels. Mais le revenu n'est pas l'unique facteur déterminant.

Entretien avec France Caillavet, directrice du laboratoire de recherche sur la consommation, Inra*

Quel est l'impact des inégalités sociales sur la consommation alimentaire et comment le mesurer ?

France Caillavet : Le constat de départ est le creusement des inégalités sociales de santé, au niveau des pathologies liées à l'alimentation, et notamment l'obésité. Les facteurs de risque sont davantage présents dans les populations défavorisées, les schémas de consommation alimentaire en premier lieu (mais pas seulement : tabac, loisirs passifs...). Pour mesurer l'impact des inégalités sociales, il faut distinguer les différences de besoins

nutritionnels liées à l'âge, au sexe, aux dépenses énergétiques, de ce qui est inégalités, à besoins constants, selon le revenu, le niveau d'éducation ou le statut socio-économique. On sait mesurer l'impact de ces variables sur la consommation de produits alimentaires, exprimée en dépenses ou en quantités de produits.

Le résultat le plus visible est une moindre consommation de fruits et légumes, notamment frais, par les ménages pauvres. Mais la difficulté provient de ce que la consommation alimentaire n'est pas un indicateur équivalant au statut nutritionnel. Les nutritionnistes nous disent qu'il faut raisonner en termes d'équilibre de l'alimentation, notion beaucoup plus difficile à traduire en mesures.

Que faut-il entendre par « prix complet » et « prix moyen d'achat » ? Sur quels produits l'inégalité porte-t-elle le plus ?

F. C. : Les économistes se centrent sur l'impact des contraintes qui pèsent sur les ménages. Ceux-ci sont

confrontés à des ressources limitées en termes de moyens financiers et en termes de temps disponible. Pour un ménage ou un individu, le coût total d'un repas prêt à consommer inclut un coût financier (prix d'achat des produits, prix du transport pour se les procurer...) et un coût non monétaire (temps passé à s'approvisionner et à la préparation du repas...) : c'est ce que les économistes appellent « prix complet ».

Les économistes travaillent à partir des données des enquêtes de consommation alimentaire de l'Insee ou de Secodip. Celles-ci enregistrent, pour un ménage, les quantités achetées et la dépense correspondante. Pour un produit ou un groupe de produits donné, le « prix moyen d'achat » est le rapport entre dépense et quantités achetées. Il reflète les différences dans la qualité du produit, les quantités achetées, le lieu d'achat (supermarché, discompteur...), bref dans les stratégies d'approvisionnement du ménage. Il apparaît que le prix moyen est inférieur, quel que soit le groupe de produits alimentaires considéré, pour les ménages pauvres par rapport au reste de la population. Par exemple, dans le groupe des viandes, l'écart de prix moyen le plus fort, d'un milieu social à l'autre, est observé pour la charcuterie ; dans le groupe des corps gras, ce sont les huiles... Ce qui montre bien que, pour faire face aux contraintes de ressources, les populations défavorisées doivent mettre en place des stratégies d'achat et de consommation particulières, avec des conséquences néfastes sur leur statut nutritionnel.

Les inégalités sociales devant l'assiette sont-elles en train de s'accroître ? Qui du revenu ou de l'éducation creuse le plus la différence ?

F. C. : D'après les études spécialisées, les inégalités de santé s'accroissent, et les inégalités nutritionnelles aussi. Quant aux inégalités devant l'assiette, que recouvrent-elles ? L'offre de produits alimentaires crée un marché de plus en plus segmenté, où le constat d'ensemble de l'alimentation est d'autant plus délicat. Il faut insister sur la diversité de la situation selon le produit alimentaire, ou le groupe de produits considéré. Dès que l'on descend à un niveau d'analyse fin, les résultats sont très variables, y compris au niveau des facteurs d'impact. Par exemple, pour la consommation de fruits et de légumes, le revenu est déterminant. Pour la consommation de corps gras, le niveau d'éducation joue davantage que le revenu.

La croissance de la restauration hors domicile chez tous les groupes sociaux ne permet-elle pas de réduire l'inégalité dans les assiettes au domicile ?

F. C. : On ne peut pas l'affirmer dans le cas français, puisque aucune étude n'a été faite en comparant la composition des repas pris au domicile et celle des repas pris à l'extérieur. On sait que les ménages défavorisés vont moins souvent au restaurant. Des travaux

sur les États-Unis indiquent que les repas pris à l'extérieur du domicile comportent davantage de matières grasses et de sucres. Est-ce la même chose en France ? La seule étude dont on dispose montre l'effet positif de la fréquentation de la cantine scolaire sur l'alimentation des enfants de ménages défavorisés.

« Des bons d'achat de fruits et légumes »

Peut-on cibler des politiques nutritionnelles avec des instruments économiques vers les populations défavorisées ?

F. C. : Tout le problème est là. On sait qu'il y a des déterminants économiques dans les inégalités nutritionnelles. Mais quelle serait la politique de prix ou de revenu permettant de cibler efficacement les populations les plus défavorisées ? Il faut identifier des produits pour lesquels une variation du prix entraîne l'effet désiré sur la quantité consommée, en particulier pour les populations défavorisées. Diminuer le prix des produits les

Les publications de l'IFN

ifn L'IFN édite de nombreux documents, à destination de ses membres et des médecins, diététiciens, et enseignants.
La Lettre scientifique de l'IFN reprend le texte de chacune des conférences scientifiques de l'IFN.

Parmi les derniers numéros :

- Consommation alimentaire et poids corporel : l'influence de la taille des portions et de la densité énergétique ;
- Nutrition et vieillissement cérébral : approche épidémiologique ;
- Modalités et risques de transfert des micropolluants organiques dans la chaîne alimentaire ;
- Acides gras omega-3 et cancer.

Les actes des colloques reprennent les interventions des colloques organisés par l'Institut.

Les *Dossiers scientifiques de l'IFN* font le point, de façon approfondie et didactique, sur des sujets concernant l'alimentation et la nutrition. Par exemple :

- l'allergie alimentaire ;
- les vitamines ;
- les risques alimentaires d'origine biologique ;
- les risques alimentaires d'origine chimique.

Des brochures sont élaborées, soit par l'IFN seul, soit en partenariat avec d'autres organismes, pour répondre aux besoins du moment. Par exemple : *Comprendre l'étiquetage alimentaire* ou *Sciences de la nutrition et sciences des aliments. Des formations pour exercer dans le secteur agro-alimentaire*.

plus sains, comme les fruits et légumes, ferait augmenter leur consommation ; mais la modélisation nous montre que la consommation des ménages les plus riches augmenterait davantage que celle des ménages pauvres. Les inégalités s'accroîtraient donc. Augmenter le prix de produits dont on veut réduire la consommation, comme les corps gras ou les produits sucrés, revient à enchérir le budget alimentaire des plus pauvres, qui dépensent déjà une part plus importante de leurs ressources pour ces produits et pour l'alimentation en général, par rapport aux autres ménages.

En outre, on ne peut contrôler complètement les effets de substitution entre produits, dès lors que les prix relatifs sont modifiés. Plus généralement, les actions sur les prix sont difficiles à cibler, sauf dans les circuits spécialisés, comme la restauration collective.

Une politique de revenu permet en revanche de cibler les populations les plus pauvres. L'alimentation n'étant

plus la priorité des ménages, par rapport au logement, il faut concevoir les moyens de fournir un surcroît de consommation axé sur l'alimentation, par exemple des bons d'achat de fruits et légumes. Enfin, plus généralement, il faut veiller à ce que le développement de l'offre alimentaire et la segmentation accrue du marché aillent de pair avec le maintien d'une gamme de produits premier prix dont la qualité nutritionnelle soit au moins équivalente à celle de produits de marque. Dans tous les cas, ces actions doivent être soutenues par de l'information et de l'éducation nutritionnelles, en particulier auprès des enfants, plus à même de modifier leurs habitudes alimentaires.

Propos recueillis par Jean Watin-Augouard



* Participant au colloque IFN 2005

Classes pauvres, classes obèses

Les aliments sont d'autant moins chers que leur densité énergétique est élevée et leur densité nutritionnelle faible. Les ménages pauvres surconsommant les produits bon marché à forte teneur énergétique, et négligent les plus sains. Ils s'exposent ainsi davantage à l'obésité.

*Entretien avec Pierre Combris, directeur de recherche à l'Inra**

Quelle influence les mécanismes économiques exercent-ils sur nos choix alimentaires ? Est-elle prédominante ?

Pierre Combris : Les mécanismes économiques exercent une influence directe sur nos choix alimentaires de deux façons : d'une part, le revenu dont nous disposons conditionne le montant total de notre budget alimentaire; d'autre part, les prix relatifs des aliments déterminent la façon dont nous allons allouer ce budget entre les groupes d'aliments, puis entre les produits de chaque groupe.

Les relations entre le revenu et le budget alimentaire sont étudiées depuis le milieu du XIX^e siècle. Les régularités observées sont remarquables : la croissance des dépenses alimentaires en valeur absolue et leur décroissance en valeur relative se vérifient aussi bien dans le temps, lorsque le revenu augmente, qu'à un moment donné entre des pays, ou qu'entre des ménages de niveau de vie divers dans un même pays.

L'effet des prix relatifs est également très significatif : les aliments dont les prix relatifs baissent bénéficient

systématiquement d'une demande en plus forte croissance. En longue période, les effets cumulés peuvent être très importants (entre les variétés de viandes, par exemple, ou entre les produits frais et les produits transformés). Ces effets découlent directement de l'impact du progrès technique sur la productivité des différentes branches de la production.

Dans la durée, on peut considérer que l'influence des facteurs économiques (hausse du revenu et effets des prix relatifs) est prépondérante. Mais il ne faut pas oublier que les mécanismes économiques ne font qu'exprimer des forces sous-jacentes comme le progrès technique et la capacité à produire.

Que faut-il entendre par « transition nutritionnelle » ?

P. C. : La transition nutritionnelle est une phase de changement de la structure nutritionnelle du régime alimentaire d'une population donnée. Schématiquement, elle se traduit par le passage d'une alimentation peu variée, riche en fibres et pauvre en graisses, à une alimentation variée, riche en graisses et en sucres simples. Elle s'accompagne d'une baisse de l'activité physique et plus généralement d'un changement de style de vie. Cette transition, qui s'est déroulée sur plus d'un siècle dans les pays développés, survient aujourd'hui à des niveaux de développement économique moins élevés et de façon beaucoup plus rapide. Elle est en effet accélérée par la forte baisse du prix des graisses végétales et des sucres, et elle est fortement favorisée par l'urbanisation, qui transforme fondamentalement l'offre alimentaire. Cette transition nutritionnelle accélérée explique

que les pays en développement soient confrontés à la fois à des problèmes de malnutrition et à des problèmes de surpoids et d'obésité.

■ *La France présente-t-elle une situation spécifique ?*

P. C. : Non, comme les autres pays développés, la France a connu une transition nutritionnelle progressive qui a duré *grosso modo* de 1880-90 à 1980-90. Cette évolution a profondément modifié la structure nutritionnelle de notre régime alimentaire, faisant diminuer la part des glucides de 70 à environ 45 % de la ration calorique, pendant que celle des lipides augmentait de 17 à 42 % environ. La transition nutritionnelle a été plus tardive en France qu'en Grande-Bretagne par exemple, c'est sans doute pourquoi les pathologies chroniques d'origine alimentaire y sont pour l'instant moins fréquentes.

■ *Comment les déterminants socio-démographiques (éducation, âge, génération, zone d'habitation...) peuvent-ils nous aider à comprendre les différences de consommation entre les individus ?*

P. C. : Les caractéristiques sociodémographiques influent sur la consommation de multiples façons, car elles sont liées à la fois aux besoins et aux préférences (âge et sexe par exemple), aux habitudes et à la culture alimentaire (âge, catégorie socioprofessionnelle, région d'habitat), mais aussi aux contraintes (revenu, éducation). Tout cela fait que les caractéristiques sociodémographiques sont très corrélées à la consommation des différentes catégories d'aliments, et permettent d'expliquer une large part de sa variation.

Il reste cependant une partie inexplicée, qui renvoie à d'autres déterminants (traits de la personnalité, préférences sensorielles, physiologie...) ou peut-être tout simplement au hasard, lorsqu'il s'agit de choisir entre des produits alimentaires dont les variantes sont parfois bien proches les unes des autres.

■ *Existe-t-il des produits pour lesquels la consommation est plus égalitaire ?*

P. C. : Les inégalités en matière de consommation alimentaire sont directement liées au prix des produits. On sait que les aliments sont d'autant moins chers que leur densité énergétique est élevée et leur densité nutritionnelle faible. Cet état de fait a deux conséquences. D'une part les ménages pauvres surconsomment des aliments qui apportent beaucoup d'énergie et peu de nutriments. D'autre part les inégalités de consommation sont plus faibles pour ces produits que pour les produits plus chers : aujourd'hui, en France, la consommation des corps gras ou des viandes est beaucoup plus égalitaire que la consommation des fruits et légumes.

■ *Comment maîtriser les mécanismes économiques qui façonnent notre alimentation, les prix qui baissent le plus n'étant pas ceux des produits dont il serait souhaitable d'augmenter la consommation (légumes) ?*

P. C. : L'évolution des prix relatifs dépend, nous l'avons dit, des gains de productivité dus aux progrès techniques. Ces progrès n'ont pas de raison particulière d'être en phase avec l'évolution des besoins nutritionnels. Et en ce moment ils ne le sont pas. Le problème est qu'il est très difficile de corriger l'évolution relative des prix, par des taxes ou des subventions. On peut agir à court terme avec des outils de ce type (de préférence en favorisant la baisse du prix des bonnes options, plutôt qu'en taxant les mauvaises), mais l'important est de conduire une politique favorisant l'innovation dans les branches dont on souhaite développer la consommation. A terme, l'effet sur les caractéristiques des produits et sur les prix relatifs sera favorable, et c'est le meilleur moyen de faire évoluer durablement la consommation.

■ *Les campagnes d'information et de sensibilisation sont-elles pertinentes au regard de l'obésité, en forte hausse ?*

P. C. : Pertinentes oui, mais pas suffisantes. On ne modifie pas des comportements uniquement par l'information, surtout lorsqu'il s'agit d'habitudes alimentaires qui dépendent de multiples décisions prises de façon quotidienne. Il est important d'informer, et l'on sait que l'information modifie progressivement les comportements, mais il faut également agir sur les prix, sur les caractéristiques des produits et sur l'environnement alimentaire, de façon que les bons choix nutritionnels soient aussi les choix les plus faciles à faire sur le plan matériel et économique.

Propos recueillis par Jean Watin-Augouard



* Participant au colloque IFN 2005

ifn

La nutrition en ligne

Le site Internet de l'IFN s'enrichit constamment, offrant aux internautes de nombreuses informations sur les activités de l'IFN et sur l'actualité de la nutrition : calendrier des manifestations, nouveaux ouvrages parus, fiches bibliographiques...

www.ifn.asso.fr

IFN, 71, avenue Victor-Hugo, 75116 Paris

Tél. : 01 45 00 92 50 – institut.nutrition@ifn.asso.fr

Des prescriptions contradictoires selon les époques

Dans quelle mesure l'anthropologie peut-elle apporter un nouvel éclairage sur les diverses manières de se nourrir, et sur les relations entre habitudes alimentaires et état de santé ?

Entretien avec Annie Hubert, directeur de recherche au CNRS, lauréate 2005 du prix de la Recherche en nutrition

Le prix de la Recherche en nutrition que vous a décerné l'IFN en 2005 récompense vos travaux en anthropologie de l'alimentation et de la santé. Comment définir cette discipline ?

Annie Hubert : C'est une science sociale qui étudie la relation entre les hommes et leurs aliments. En tant que discipline bioculturelle, cette science se distingue de la sociologie en faisant appel à la fois à la nature et à la culture. Elle étudie la diversité des manières dont les cultures font face aux besoins alimentaires. L'anthropologie de l'alimentation étudie la gestion culturelle du fait biologique dans le passé, le présent et l'avenir.

Cette science est-elle récente ?

A. H. : L'anthropologie de l'alimentation n'est pas une science récente. Ses origines anglo-saxonnes remontent aux années 1930 et elle a évolué avec l'anthropologie. On doit à Audrey Richards puis à Margaret Mead d'avoir posé les bases méthodologiques de cette science. En France, Lévi-Strauss a abordé théoriquement le thème de l'alimentation et de la cuisine, et Igor de Garine s'est fait connaître par ses actions sur le terrain, en partenariat avec la FAO, puis au CNRS.

Que nous apporte-t-elle pour comprendre nos choix alimentaires ?

A. H. : On peut souligner que ce qui est consommable n'est pas nécessairement comestible, car cela dépend des cultures. Il en est ainsi de certains insectes, aliments recherchés dans certaines cultures et ignorés ou provoquant le dégoût dans d'autres. Cette science nous éclaire sur les systèmes de production, les manières de conserver et de cuisiner les aliments, la structure des repas, le rôle des aliments dans la communication. Chaque culture a sa spécificité, qui définit les choix alimentaires. Dans une même société, ces choix peuvent varier dans le temps, selon les goûts, les valeurs attribuées aux aliments et les catégories sociales. Soulignons, contre les mythes de la mondialisation et de l'uniformisation, que nos choix alimentaires sont de plus en plus divers.

Cette science peut-elle définir les bons et les mauvais produits ?

A. H. : Comment définir un bon produit ? Est-il bon pour le goût, la santé, l'économie (en termes de profit), le portefeuille de la ménagère (produit pas cher), sa capacité à valoriser le consommateur ? Sur le plan de la santé, la connaissance nutritionnelle et biologique des aliments s'est singulièrement enrichie depuis un siècle. Il y a eu des prescriptions contradictoires selon les époques. La recherche actuellement menée sur l'effet des nutriments sur les gènes conduirait à définir, selon les génotypes, une alimentation spécifique. Le totalitarisme alimentaire nous guette. Il pourrait détruire le rôle social, convivial et humanisant de la nourriture. Notre sociabilité ne s'est-elle pas construite autour du partage de la nourriture ? Une alimentation saine n'est pas définissable par une série de règles d'hygiène rigides. Elle doit tenir compte des spécificités, des goûts, des cultures et de leurs normes corporelles.

L'alimentation méditerranéenne est-elle meilleure pour la santé ?

A. H. : Entre l'analyse scientifique et la réalité du terrain, l'écart est grand. Il n'existe pas « une » alimentation méditerranéenne. Les quantités de poisson et d'huile d'olive consommées dans ces régimes sont dans l'ensemble plus faibles que celles de produits ovins, porcins ou caprins et que celle de corps gras saturés. L'alimentation méditerranéenne est une création idéalisée des scientifiques. Elle participe d'une croisade morale. Pour autant, ce modèle alimentaire est plutôt bon pour la santé. On pourrait également mettre en avant le modèle de l'Asie du Sud-Est, nutritionnellement comparable. Au reste, les Français découvrent depuis quelques années ces cuisines d'ailleurs, dont également la japonaise, que l'on pourrait qualifier d'« anticuisine française » mais source de nouveaux plaisirs gustatifs et hédonistes.

Quelles variations de comportements alimentaires observez-vous en France ?

A. H. : Nous pouvons souligner l'ouverture vers la variété, non seulement des aliments mais aussi des cuisines dites du monde. Des produits aujourd'hui courants étaient inconnus ou exotiques il y a une dizaine d'années. C'est le côté positif de la mondialisation. Les choix et les pratiques culinaires français se sont singulièrement enrichis, aussi bien à domicile que dans la restauration hors domicile, comme l'atteste la multiplication des restaurants « ethniques ». La France, longtemps ethnocentrique, et nationaliste sur le plan alimentaire, s'ouvre au monde.

Comment conjurer la diabolisation de l'industrie agro-alimentaire ?

A. H. : Les dérives de certains industriels ne doivent pas conduire à la diabolisation de tous. C'est grâce à l'industrie agroalimentaire que l'Europe est rapidement sortie des carences et des disettes de la dernière guerre mondiale. Sans elle, comment pourrait-on nourrir une population largement urbaine, à moins d'installer sur chaque balcon un potager ? Soulignons également ses

efforts en termes de sécurité alimentaire, bien supérieurs à ceux d'une production « locale », et sa participation à la recherche, à l'amélioration des productions et des produits dans le sens de la santé publique. Les comportements alimentaires humains ne sont pas uniquement tributaires de l'offre industrielle, ils dépendent aussi des représentations culturelles concernant le corps et la santé.

Propos recueillis par Jean Watin-Augouard



CONSOMMATION DES MÉNAGES

Un panier qui s'enchérit

Avec la collaboration de Bernard Pinet Consultant (janvier 2006)

Au cours des quatre semaines allant du 31 octobre au 27 novembre 2005, les achats par les ménages de produits courants ont augmenté de 1,8 % en volume et de 2,7 % en valeur. Du 3 au 30 octobre, ils avaient augmenté de 0,7 % en volume et de 1,1 % en valeur. Le prix du panier a gagné 1,3 % en novembre, après 1 % en octobre. (Le prix du panier résulte des choix effectués par le consommateur à partir des marques, modèles et variétés qui lui sont proposés. Il ne s'agit pas d'une simple observation des prix au niveau de l'offre, mais d'une analyse qui prend en compte le volume correspondant de la demande.) Ces résultats, issus du panel de consommateurs Consoscan, douzième période, et comparés à la période correspondante de l'année 2004, rendent compte des achats effectués dans toutes les formes de ventes, y compris le maxidiscount.

En épicerie, plusieurs familles ont progressé en volume. Les aliments infantiles au premier chef (+ 19,6 %), grâce au lait et aux aliments humides. La confiserie, les plats cuisinés et les aliments pour chiens et chats ont connu des augmentations comprises entre 5 et 7 %. La bonne tenue de la confiserie a été due au chocolat, celle des plats cuisinés aux plats régionaux français et celle des aliments pour chiens et chats aux aliments secs. Ces trois familles ont enregistré des tendances positives sur douze mois. Dans l'épicerie, les baisses ont été en général de faible amplitude. La plus forte a concerné les conserves de poisson, également en repli sur l'année.

Les achats de liquides ont reculé, à l'exception de ceux de boissons rafraîchissantes. Les bières et cidres ainsi que les eaux ont été assez vivement affectés. Les eaux plates reculent plus particulièrement, la consommation d'eaux gazeuses continuant à augmenter. Les alcools ont cédé 1,5 %, encore une fois du fait des apéritifs : les eaux-de-vie et les liqueurs ont toujours la faveur du

chaland. Les boissons rafraîchissantes ont glané 1 %. Dans les liquides, elles constituent la seule famille en évolution positive sur un an.

La tendance générale au rayon frais a été comme d'habitude très positive, en particulier celle du frais non laitier. Les achats de produits traiteurs ont augmenté de près de 10 %, ceux de charcuterie préemballée et de sauriserie d'environ 7 %. Les produits traiteurs ont été surtout tirés par les entrées fraîches, pâtes et salades. La période a été favorable aux surgelés, du fait des desserts et des légumes. Les fromages ont continué à bien se tenir, sous l'impulsion surtout des pâtes pressées cuites et des pâtes persillées. L'ensemble beurre-œufs-lait a modestement gagné 0,9 %. L'ultrafrais a reculé en revanche dans les mêmes proportions, à cause des fromages.

Dans l'entretien, la droguerie, tels les produits pour tapis et les désodorisants d'atmosphère, a reculé en volume de plus de 12 %. L'entretien du linge a cédé plus de 5 %. Le recul est à peine moins prononcé en valeur. Les nettoyeurs ont été stables, les produits à base de papier et les articles ménagers en petite hausse.

Toutes les familles de l'hygiène-beauté ont été en baisse à la douzième période, de - 2 % pour l'hygiène corporelle à - 6,4 % pour les produits de soins et de beauté.

Le prix du panier a augmenté pour le troisième mois d'affilée, et plus qu'aux deux mois précédents. L'augmentation a été surtout sensible dans les liquides (+ 3,8 %) et dans l'épicerie (+ 3,1 %). C'est dans les bières et cidres qu'elle a été la plus forte, la demande privilégiant de plus des produits hauts de gamme ou à forte teneur en alcool. L'enchérissement du panier a été vif dans la confiserie, à cause du chocolat. Le prix du panier a légèrement progressé dans les produits frais. Il a en revanche continué à baisser dans l'entretien et l'hygiène-beauté : au cours des douze mois se terminant fin novembre, le panier dans ces deux rayons a reculé de 0,6 %.

Évolution de la consommation des ménages
Douzième période, du 31/10/2005 au 27/11/2005
et évolutions par rapport à la période correspondante de l'année antérieure

Indices Ilec - Sécodip (source : panel de consommateurs ConsoScan)

EN %	PART DE MARCHÉ EN VALEUR	VALEUR		VOLUME		PRIX DU PANIER	
		PÉRIODE À PÉRIODE	DOUZE MOIS	PÉRIODE À PÉRIODE	DOUZE MOIS	PÉRIODE À PÉRIODE	DOUZE MOIS
TOTAL MARCHÉ PGC*	100,0	2,7	1,0	1,8	1,7	1,3	-0,6
EPICERIE	35,0	5,8	1,7	2,1	0,9	3,1	0,3
PETIT DEJEUNER	5,0	4,6	1,8	0,7	-0,4	3,9	2,2
CONFISERIE	6,6	14,6	2,7	5,4	1,1	8,7	1,6
ALIMENTS POUR ANIMAUX	2,7	8,5	2,4	6,9	4,2	1,6	-1,7
PLATS CUISINES	1,3	10,5	4,4	5,2	2,0	5,1	2,3
PECULENTS	1,4	-1,0	-0,1	-1,0	2,4	-0,1	-2,5
AIDES A LA CUISINE	5,5	0,8	0,0	1,5	1,6	-0,1	-1,3
CONSERVES DE LEGUMES	1,8	4,4	0,5	-1,2	-0,3	5,7	0,8
BISCUITERIE SUCREE	2,2	-2,3	-0,6	-1,5	0,5	-0,8	-1,1
ALIMENTS INFANTILES	1,2	23,9	14,9	19,6	10,9	3,8	4,0
PRODUITS APERITIFS	1,6	1,9	3,2	2,7	3,8	-0,7	-0,6
PATISSERIE INDUSTRIELLE	2,2	-2,2	-0,9	0,1	1,8	-2,4	-2,7
CONSERVES DE POISSON	0,9	0,2	-3,7	-2,6	-5,1	2,9	1,4
LIQUIDES	9,9	0,3	-0,6	-3,4	-1,8	3,8	1,2
BRSA*	3,1	1,0	0,1	1,0	1,2	0,0	-1,1
ALCOOLS	3,5	0,7	-0,7	-1,5	-3,2	2,2	2,5
BIERES ET CIDRES	1,1	3,9	1,0	-5,9	-4,2	10,3	5,4
EAUX	2,2	-2,8	-2,2	-4,9	-2,7	2,2	0,5
ENTRETIEN	8,4	-5,0	-2,1	-2,0	0,9	-2,3	-2,6
DROGUERIE	0,8	-11,1	-8,8	-12,4	-7,5	2,3	-1,1
TOTAL NETTOYANTS	1,5	-2,8	1,8	-0,1	0,8	-1,6	1,2
PAPIER	3,2	-2,8	-1,0	1,0	3,1	-3,4	-3,8
ARTICLES MENAGERS	1,0	-6,6	-2,5	0,7	0,0	-6,6	-2,0
ENTRETIEN DU LINGE	2,0	-6,7	-3,2	-5,5	1,3	-1,0	-4,3
HYGIENE-BEAUTE	8,4	-7,3	-4,8	-3,2	-2,5	-1,8	-1,8
CAPILLAIRES	1,5	-3,8	-5,7	-4,2	-4,1	0,4	-1,7
HYGIENE CORPORELLE	3,6	-5,3	-0,8	-2,0	-0,9	-3,0	0,4
SOINS ET BEAUTE	2,4	-14,0	-9,1	-6,4	-6,5	-8,1	-2,8
PARAPHARMACIE	0,9	-1,0	-5,4	-5,5	2,1	4,8	-7,3
PRODUITS FRAIS LS*	38,3	4,9	3,2	4,7	4,5	0,4	-1,1
ULTRAFRAIS	8,1	-0,2	-0,3	-0,9	0,9	0,7	-1,1
BEURRE (EUFS LAIT	6,2	2,2	-0,8	0,9	-0,5	1,3	-0,2
SURGELES	7,0	8,7	4,4	8,1	4,5	0,7	-0,1
CHARCUTERIE	5,3	6,8	6,0	7,1	7,3	-0,2	-1,3
TRAITEUR	4,6	8,3	7,9	9,9	12,0	-1,1	-3,5
FROMAGES	6,0	6,1	4,8	5,7	5,3	0,4	-0,5
SAURISSERIE ET POISSON	1,1	6,9	5,9	6,7	9,6	0,2	-3,4

* PGC : produits de grande consommation - BRSA : boissons rafraîchissantes sans alcool - LS : libre service (produits frais préemballés)

Directeur de la publication : Dominique de GRAMONT - Editeur : TRADEMARK RIDE - Rédacteur en chef : Jean WATIN-AUGOUARD

Secrétariat de rédaction : François EHRARD - Maquette et mise en pages : GRAPH'I PAGE (01.39.72.20.28) - E-mail : ividalie@wanadoo.fr

Abonnement France (1 an) : 45 € - Abonnement Etranger (1 an) : 45 € + 5 € de port - Prix au numéro : 5 €

Contact : francois.ehrard@ilec.asso.fr (01.45.00.93.88) - TRADEMARK RIDE - 93, rue de la Santé 75013 Paris - Tél : 01 45 89 67 36 Fax : 01 45 89 78 74

www.trademarkride.com - Imprimé par : RAS - 6, avenue des Tissonvilliers - 95400 Villiers-le-Bel

www.ilec.asso.fr

Reproduction interdite sauf accord spécial

