



ALIMENTATION ET MODES D'ACHATS VERS DE NOUVELLES HABITUDES ?

avril 2021

La crise sanitaire a impliqué un changement de modes de consommation, dès le premier confinement de 2020 : circuits-courts et commerces de proximité ont trouvé une nouvelle place dans les habitudes d'achats. *l'autre Demain ?* analyse cette tendance.

Les fragilités de notre système alimentaire globalisé

Depuis la fin du XX^e siècle, la mondialisation et l'industrialisation de la filière agricole ont engendré de profonds changements dans la manière dont les français s'alimentent. Les centrales d'approvisionnement, comme les supermarchés, ont favorisé le développement de produits à bas coûts et accessibles dans tous les territoires.

Cette tendance, soutenue par des choix d'aménagement du territoire, a directement contribué à l'évolution des modes de vies : féminisation de l'emploi, hausse des temps de parcours domicile-travail, diversité des horaires, desserrement des ménages, baisse du budget consacré à l'alimentation...

La crise sanitaire de 2020 nous a conduits à changer nos habitudes de consommation. Le confinement et la fermeture des lieux d'approvisionnement, tels que les grandes surfaces, a poussé la population à chercher la proximité dans ses achats du quotidien.

Quand certaines moyennes surfaces étaient en pénurie de farine, d'huile ou de lait, certains commerces de proximité privilégiant le circuit court et l'approvisionnement local ne l'étaient pas.

Cette tendance a également contribué à une meilleure identification de la provenance et de la qualité des produits (labels, traçabilité, saisonnalité). Elle incarne, peut-être plus concrètement que par le passé, ce que pourrait être une consommation plus durable et plus responsable, qui permet de mieux respecter l'environnement, de réduire les émissions de gaz à effet de serre, mais aussi de disposer d'aliments bons pour la santé.

L'enjeu de cette publication est de contribuer à la réflexion de tous les acteurs de l'aménagement des territoires. Elle détaille les changements d'habitudes observés en 2020 et fait le lien avec les mesures préalablement engagées par l'État, la Région et les collectivités dont Toulouse Métropole.

Produits locaux et commerces de proximité plébiscités depuis le 1^{er} confinement

En France

Une enquête nationale menée par SAP-accenture suite au premier confinement du printemps 2020 a mis en évidence des tendances au changement dans les modes d'achat alimentaire des consommateurs français.

Sur un panel de plus de 1 000 enquêtés, deux tiers des personnes interrogées souhaitent conserver le même niveau d'achat alimentaire que pendant le premier confinement. Cependant, un quart d'entre elles ont modifié leur circuit de consommation privilégié, plutôt dirigé vers les grandes et moyennes surfaces, pour se tourner vers les commerces de proximité et la vente directe auprès de producteurs ou en AMAP.

Évolution des circuits d'achats privilégiés pour l'alimentaire

Circuit de distribution privilégié...	avant la crise sanitaire	à l'avenir	évolution
Grande distribution	66 %	62 %	- 4 pts
Commerces de proximité	14 %	17 %	+ 3 pts
Circuits discount	8 %	5 %	- 3 pts
Pure players	4 %	2 %	- 2 pts
Enseignes spécialisées	4 %	6 %	+ 2 pts
Producteurs / AMAP	4 %	8 %	+ 4 pts

Source : SAP-Accenture - Novembre 2020

Malgré une confiance importante encore accordée à la vente en magasin, une part non négligeable de personnes sondées sont passées prioritairement vers la vente en ligne depuis le début de la crise.

Évolution des canaux d'achats privilégiés pour les achats alimentaires

Canal d'achat privilégié	avant la crise sanitaire	aujourd'hui	évolution
Physique	82 %	70 %	- 12 pts
Livraison à domicile	13 %	19 %	+ 6 pts
Drive	5 %	11 %	+ 6 pts

Source : SAP-Accenture - Novembre 2020

Le prix reste la priorité des orientations d'achat de produits alimentaires ; seulement 10 % des interrogés font de la composition biologique des produits leur priorité. En revanche, un tiers des personnes intègrent désormais la provenance locale des produits parmi les critères d'achat.

En Occitanie

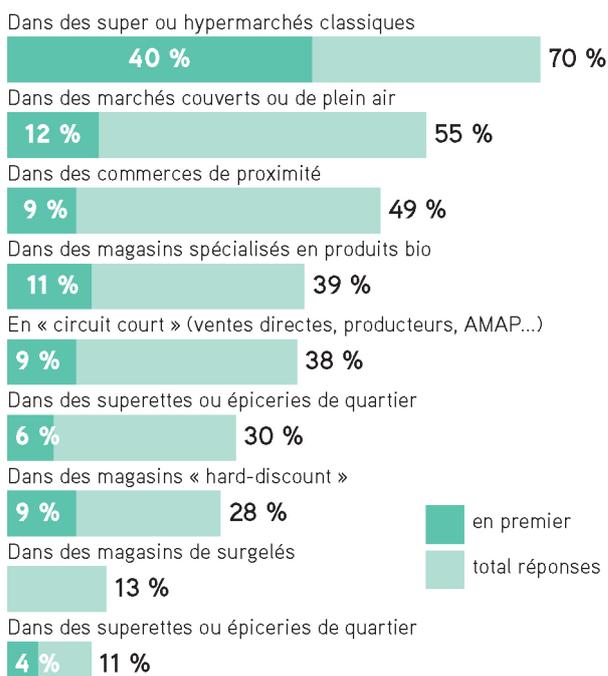
La Région avait elle aussi réalisé une enquête auprès des habitants en 2018, à laquelle 55 000 personnes avaient répondu.

40 % des personnes interrogées se fournissent en premier lieu dans des hypers ou supermarchés classiques. Ensuite, viennent les marchés, les magasins spécialisés, AMAP, commerces de proximité, hard discount.

Pendant le confinement des alternatives ont dû être trouvées pour pouvoir s'approvisionner en respectant les restrictions d'ouverture et de déplacements. La presse locale faisait ressortir les AMAP et commerces spécialisés de proximité comme étant plébiscités par la population. Qu'en est-il post confinement ? Les personnes n'ont pas pu toutes conforter leurs lieux d'approvisionnement, mais émettent des souhaits déjà identifiés dans l'enquête régionale, pour améliorer la qualité des produits, manger moins de produits transformés, produire moins de déchets...

Les changements individuels des façons de consommer et de s'approvisionner amorcent peut-être durablement les transitions nécessaires à l'adaptation du système de production alimentaire et dérivés au contexte écologique et économique.

Où faites-vous le plus souvent vos courses alimentaires ?... en premier ?... et ensuite ?



Source : Enquête CSA pour la Région Occitanie - 2018

Les initiatives de l'État pour promouvoir l'alimentation durable et responsable

La loi EGalim et l'initiative novatrice de la Convention Citoyenne pour le climat posent un cadre, des objectifs et des moyens favorisant une alimentation plus saine, plus respectueuse de l'environnement et des personnes.

Loi EGalim

Promulguée fin 2018, la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable poursuit trois objectifs :

- payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

La loi EGalim permettra ainsi aux producteurs et agriculteurs de fixer les prix, de se regrouper pour innover et investir, mais aussi négocier avec les distributeurs et les transformateurs.

Elle imposera par ailleurs des critères de qualité dans les assiettes des établissements publics : en 2022, 50 % des produits de restauration collective devront être bio, locaux ou labellisés. La loi visera également à lutter contre le gaspillage en permettant à la restauration collective de faire don des surplus à des associations, cela s'ajoutant à l'interdiction depuis janvier 2020 de vendre des produits à usage unique (assiettes et couverts en plastiques, coton-tiges...).

Ces objectifs seront atteints au travers d'actions mises en place par l'État et souvent relayées au niveau régional et local par des plans d'actions opérationnels.



Convention Citoyenne pour le climat

En 2020, la Convention Citoyenne pour le climat a eu pour mission de recueillir la parole de 150 citoyens, tirés au sort, pour intensifier la lutte contre le changement climatique. Les propositions qui en émanent visent une baisse d'au moins 40 % des émissions de gaz à effet de serre d'ici 2030 (par rapport à 1990), dans un esprit de justice sociale.

Le rapport de juin 2020 sur le thème « se nourrir » propose de réinventer un système alimentaire durable d'ici à 2030, avec des actions réunies en 7 familles :

- garantir un système permettant une alimentation saine, durable, moins animale et plus végétale, respectueuse de la production et du climat, peu émettrice de gaz à effet de serre et accessible à tous, notamment en rendant efficiente la loi EGalim ;
- faire muter notre agriculture pour en faire une agriculture durable et faiblement émettrice de gaz à effet de serre, basée sur des pratiques agroécologiques, en misant sur l'enseignement agricole et en utilisant les aides de la PAC comme levier ;
- inciter à une pêche à faible émission de gaz à effet de serre en réglementant sur les méthodes de pêche et en protégeant les littoraux et les écosystèmes marins : l'océan et son écosystème permettent de capter 93 % de l'excédent de chaleur et de stocker 30 % du CO₂ ;
- réfléchir sur un modèle de politique commerciale d'avenir, soucieux d'encourager une alimentation saine et une agriculture faible en émissions de gaz à effet de serre en France ;
- rendre obligatoire d'informer et de former les (futurs) citoyens sur l'alimentation, pour les rendre acteurs du changement de comportement nécessaire à la diminution des gaz à effet de serre sur notre alimentation ;
- mettre l'éthique au cœur de notre alimentation : réglementer la production, l'importation et l'usage des additifs/auxiliaires techniques (notamment dans l'industrie agroalimentaire) afin d'améliorer la qualité de l'alimentation en conformité avec les normes françaises et européennes ;
- Punir les atteintes à l'environnement grâce à un dispositif législatif et judiciaire renforcé.

Le sénat a par ailleurs élaboré un rapport publié en mai 2020 intitulé « Vers une alimentation durable : un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France ». Vingt propositions concernent la sécurité de l'approvisionnement, les enjeux écologiques, économiques, sociaux et culturels, la santé, etc.

Des collectivités s'engagent sur la question alimentaire

Focus sur les actions engagées par la région, les départements d'Occitanie et Toulouse Métropole.

Initiatives de la région Occitanie

Dès 2017, la région Occitanie a engagé une concertation auprès de toutes les parties prenantes de la question alimentaire. Agriculteurs, professionnels de l'agro-alimentaire, organismes représentant des consommateurs, experts et collectivités ont ainsi participé à la création d'un Pacte régional pour une alimentation durable, en Occitanie.

Adopté fin 2018 et mis en œuvre dès 2019, ce travail a suscité plus de 100 000 contributions au travers de rencontres territoriales, de consultations citoyennes et d'ateliers d'experts. Six orientations stratégiques en été définies pour agir sur l'ensemble des enjeux liés à l'alimentation, elles-mêmes déclinées en 10 grandes actions. Cinq millions d'euros ont été alloués spécifiquement à la mise en œuvre de cette démarche.

Première mesure phare s'inscrivant dans le Pacte à voir le jour, Occi'Alim. Cette plate-forme en ligne, inaugurée en septembre 2020, permet à l'ensemble des professionnels de la restauration collective de bénéficier de la nouvelle Centrale régionale alimentaire. Celle-ci a pour ambition de rapprocher producteurs et consommateurs grâce à l'implication des acteurs de la restauration collective, en faisant la part belle aux produits locaux, bio et de qualité.

Les 10 actions du Pacte régional pour une Alimentation Durable en Occitanie



Occi'Alim vient renforcer un autre dispositif existant depuis 2019 : « L'Occitanie dans mon assiette ». Elle favorise la réalisation de repas dans les cantines des lycées tout en valorisant les produits locaux, bio et de qualité. L'objectif affiché est de porter à 40 % la part des produits de qualité et de proximité (dont 50 % certifiés bio) dans les selfs, sans surcoût pour les familles.

Depuis la rentrée 2019, plus de la moitié des établissements d'Occitanie bénéficient de cet appui. Basés sur une adhésion volontaire des lycées, les premiers retours montrent une forte mobilisation des établissements (223 agents ont déjà suivi les formations spécifiques mises en place) et une réelle faisabilité de l'approvisionnement de proximité (certains lycées atteignaient déjà les 40 % de produits locaux).

Initiatives départementales

Grâce au cap fixé par la loi EGalim, les départements fixent des objectifs concomitants dans les cantines des collèges et le reste de la restauration collective publique dont ils sont en charge.

La restauration collective tend ainsi à devenir un outil de structuration de filières agricoles : elle crée une demande organisée de produits issus de l'agriculture biologique ou des circuits courts. La restauration dans les collèges s'insère aussi dans cette politique publique plus large, allant de la production à la consommation en passant à la transformation des denrées.

Plusieurs départements d'Occitanie ont mis en place des outils pour rapprocher producteurs locaux et acheteurs de la restauration collective publique. C'est le cas par exemple du département du Tarn qui propose un catalogue numérique des producteurs tarnais.

Plusieurs autres départements d'Occitanie (Haute-Garonne, Aude, Aveyron, Hérault et Lozère) ont adhéré à l'association Agrilocal qui accompagne les départements volontaires dans leur démarche de promotion des circuits courts, du développement de l'agriculture de proximité et de renforcement de l'économie locale via la restauration collective.

En Haute-Garonne, cette plate-forme facilite la mise en relation des acheteurs publics (chefs de cantine scolaire, gestionnaires, associations) avec les producteurs (maraîchers et éleveurs) et les entreprises de transformation (boucheries, boulangeries...). D'abord développé pour l'approvisionnement des collèges disposant d'une cuisine de fabrication autonome, le conseil départemental a depuis étendu le dispositif à tous les acheteurs de la restauration collective publique qui le souhaitent (maisons de retraite, écoles primaires, lycées, mairies, hôpitaux, etc).

Initiatives de Toulouse Métropole

Victimes d'une forte attractivité et d'une topographie peu contraignante, les espaces ouverts de la métropole toulousaine tendent à se modifier et à se fragiliser sous l'effet d'un étalement urbain pavillonnaire fortement consommateur d'espace.

L'agriculture occupant 25 % du territoire et générant 4 000 emplois, Toulouse Métropole a engagé un projet s'appuyant sur 16 actions opérationnelles, réparties en 4 axes majeurs :

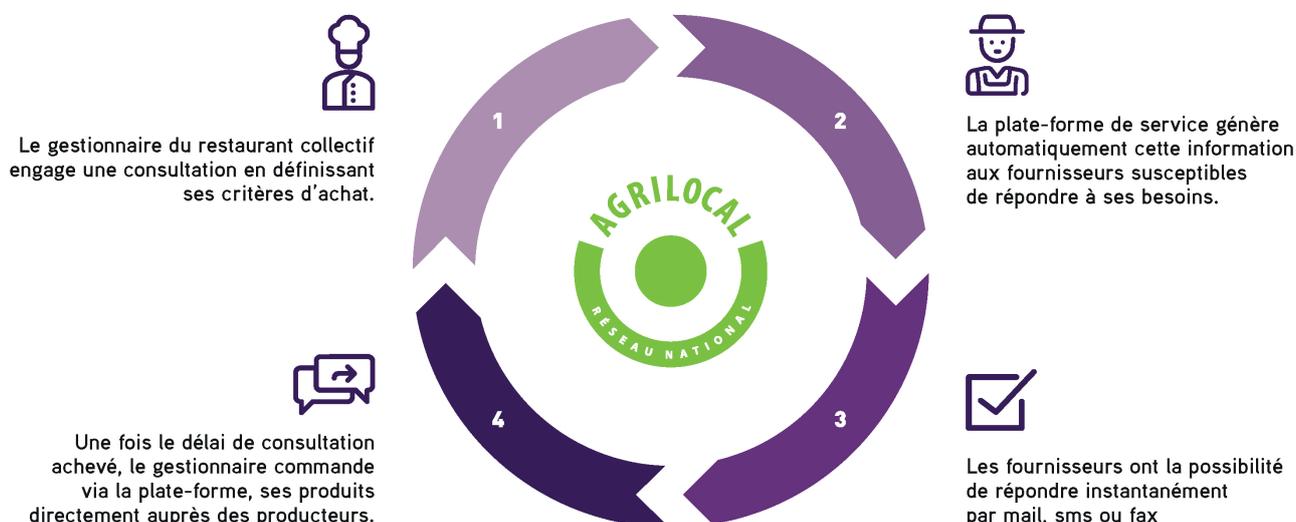
- aider la restauration collective à s'approvisionner en produits locaux et bio ;
- accompagner la production locale et l'installation agricole ;
- structurer les filières pour développer l'approvisionnement local, la transformation, la logistique ;
- sensibiliser et faciliter l'accès des consommateurs à une alimentation saine et durable.

Toulouse Métropole peut compter sur deux partenaires dans la conduite de cette démarche :

- un partenaire économique – le marché d'intérêt national – qui a pour objectif d'approvisionner le territoire en produit locaux et de qualité, d'améliorer la visibilité et la traçabilité des produits et promouvoir les productions locales ;
- un partenaire politique – le PETR Pays Portes de Gascogne – avec qui une coopération a été nouée dès 2016 impliquant notamment la mise en place d'un Plan Alimentaire Territorial sur le thème de l'approvisionnement collectif et la promotion des circuits alimentaires de qualité et de proximité. Celui-ci vise à promouvoir les liens entre la production locale et bio du PETR Portes de Gascogne et la restauration commerciale et collective, sur le territoire de Toulouse Métropole.

Cinq actions opérationnelles en découlent :

- promouvoir les marchés de producteurs gersois auprès de la population métropolitaine, notamment via le partenariat touristique, et la participation aux marchés de plein vent de la métropole (vers des « carreaux de terroirs ») ;
- appuyer la déclinaison de la démarche SNCF « paniers fraîcheurs » en gares de Matabiau et de l'Isle-Jourdain ;
- promouvoir les filières du Gers auprès des structures de restauration collective de la métropole ;
- soutenir le référencement des producteurs gersois au MIN de Toulouse-Occitanie ;
- développer un hall bio au MIN de Toulouse-Occitanie.



Vers des démarches collectives pour une alimentation durable et responsable

Si le premier confinement a permis une prise de conscience collective des impacts de l'alimentation globalisée sur notre santé et notre environnement, les changements et transitions à conforter et à développer peuvent être mis en œuvre par tous. Un an après l'apparition de la Covid-19, dans un contexte de crise environnementale mondiale, peut-être devons-nous nous résoudre à affronter d'autres pandémies. Beaucoup d'initiatives favorisant un système plus vertueux ont été impulsées, montrant que l'action était possible.

Accéder à une alimentation respectueuse de l'environnement est un objectif national inscrit dans plusieurs textes de lois. Les actions locales qui se mettent en place sont diverses à la fois dans leur nature mais aussi par les acteurs qui les portent.

Les particuliers ont aujourd'hui les moyens de se rapprocher des producteurs locaux grâce à des AMAP. En 2020, 123 associations de ce type et collaborant avec près de 260 producteurs étaient déjà dénombrées dans l'ex-région Midi-Pyrénées.

L'aire de la grande agglomération toulousaine compte également 207 exploitants pratiquant la vente directe de produits issus de l'agriculture, et ce chiffre est en constante augmentation depuis plusieurs années.

Les collectivités du grand bassin toulousain ne sont pas en reste : plus de trente démarches de projets alimentaires territoriaux sont lancés au sein d'EPCI de différentes natures, allant du simple niveau communal (exemples d'Albi et de Carcassonne) jusqu'au niveau départemental (exemples du département du Gers). Les nouvelles habitudes d'achat et de consommation observées depuis la crise Covid-19 sont elles aussi confrontées à la réalité instable de nos modes de vie. Le télétravail, les restrictions de déplacement et la crise économique qui s'installent sont des facteurs qui perturbent encore l'organisation des ménages dans leur parcours d'approvisionnement alimentaire. Zéro déchet, approvisionnement en vrac, vente directe aux consommateurs, livraison éthique et écologique à vélo...

Pour autant, les initiatives associatives et entrepreneuriales suscitées par la pandémie peuvent-elle s'installer durablement ? Les conditions d'une pérennisation de cet *autre Demain* ? sont-elles réunies ? Si demain les circuits-courts étaient majoritairement privilégiés par les consommateurs, l'offre serait-elle en mesure de répondre à la demande ? Quelle place serait alors accordée aux grands centres commerciaux ?