

OBSERVIA / FUTURIBLES. Etude prospective offre-demande alimentaire à l'horizon 2020. Impacts sur les activités et les métiers. Observia, 2008, 75 p.

Site Internet : www.observia-metiers.fr/doc/1231254153.pdf

L'observatoire prospectif des métiers et des qualifications des industries alimentaires a engagé une réflexion prospective, avec l'aide de Futuribles, sur l'avenir des activités des industries agroalimentaires. Pour cela, la méthode des scénarios a été utilisée afin de construire les futurs possibles de l'offre et de la demande alimentaire à l'horizon 2020, pour en déduire ensuite les évolutions en termes d'activités donc de compétences pour les IAA.

Quatre scénarios ont été élaborés :

Scénario 1 « Le monde nous nourrit » (spécialisation)

Le prix de l'énergie et des matières premières se stabilise à un niveau relativement élevé, la situation économique et sociale française reste morose. La consommation alimentaire devient encore plus duale : les premiers prix pour la majorité et des produits de qualité pour ceux qui peuvent se l'offrir. Se consomment, d'un côté, des produits alimentaires premier prix souvent importés, et de l'autre des produits « de qualité ». La qualité du produit est associée pour les consommateurs à la qualité des ingrédients de base plus qu'aux qualités nutritionnelles des produits. Les produits importés sont perçus souvent comme des produits de moindre qualité car contenant plus systématiquement des OGM ou des « toxiques » (pesticides pour les végétaux, hormones ou médicaments vétérinaires pour la viande) en quantités limitées par la réglementation.

Scénario 2 « Industrie locale » (relocalisation de produits élaborés et fonctionnels)

La pression d'une crise énergétique limite fortement le transport des produits alimentaires (étiquettes énergie), y compris en raison d'une taxation carbone des produits importés. Les échanges agroalimentaires se font de plus en plus avec la périphérie (bassin méditerranéen), seuls les produits de spécialité sont échangés entre régions lointaines. On assiste à une relocalisation des productions de produits transformés pour chaque marché.

L'alimentation est de plus en plus un plaisir utile pour les consommateurs et le marché demande de plus en plus de produits fonctionnels, aux qualités nutritionnelles améliorées, préparés rapidement. La réglementation limite le contenu en graisse et sucres des produits.

Se maintiennent à la fois une agriculture intensive et une agriculture « de qualité ». Les produits de base de « qualité » sont bio, de terroir ou sont des espèces d'antan dont les qualités nutritionnelles sont vantées. Les grands groupes agroalimentaires aident à l'émergence de nouveaux circuits de distribution plus locaux pour préserver les marques.

Scénario 2bis « Sur-mesure de masse »

La dynamique de ce scénario est portée par la demande des clients pour des produits « sur-mesure » adaptés à chacun et par la convergence de services sur les téléphones portables. Cette évolution pourrait être initiée avec des sites de produits alimentaires spécialisés qui s'adressent aux personnes ayant du cholestérol, du diabète..., éventuellement avec une offre spécialisée dans la restauration. Dans ce scénario, les industries alimentaires sont proactives pour développer des gammes de produits que la grande distribution ne pourrait pas distribuer (trop de choix) et pour développer une niche de commerce direct.

Scénario 3 « Assemblage alimentaire »

Les échanges agricoles et agroalimentaires s'intensifient, la seconde transformation nationale utilise de plus en plus les informations sur l'origine des ingrédients bruts de base pour différencier les qualités de plats préparés, ceci afin de se démarquer des produits importés qui sont souvent les premiers prix.

Le pouvoir d'achat des consommateurs augmente. La tendance à passer moins de temps à la préparation des repas se poursuit (sauf pour les repas exceptionnels avec invités), d'autant plus que l'évolution du pouvoir d'achat permet aux ménages de manger beaucoup plus souvent dehors.

Grâce à la montée des valeurs environnementales, c'est de plus en plus la qualité intrinsèque des ingrédients alimentaires qui fait la qualité des produits : produits bio ou à traitement minimal, OGM éventuel pour des propriétés particulières mais dont l'origine végétale du gène est garantie (que l'on appellera peut-être autrement), animaux élevés avec un certain bien-être. Ceci n'empêche pas la demande croissante de produits alimentaires préparés qui sont de plus en plus souvent des produits fonctionnels et/ou des produits santé. La demande est pour des produits « santé » avec ingrédients de base de qualité.

Scénario 4 « Biotech et hyperchoix »

Pour une alimentation pas chère, une qualité nutritionnelle améliorée et à terme une productivité accrue de l'agriculture dans des conditions physiques difficiles (sécheresse, eau saumâtre), les OGM sont acceptés. La révolution

biotechnologique permet de produire une grande diversité d'aliments fonctionnels demandés par le marché à moindre prix. Pour gérer cette diversité, la grande distribution développe des formats de vente spécialisés. Pour des raisons de coût d'abord, et du fait que les gens passent de moins en moins de temps en cuisine, les produits bruts frais disparaissent de plus en plus de l'alimentation courante. Les produits élaborés sont de plus en plus la règle. Mais la demande alimentaire est aussi diversifiée que les modes de vie et les cultures de la population : demande de produits « authentiques », de produits ethniques, de produits religieux, de produits biodynamiques, de produits santé adaptés à diverses pathologies, produits pour enfants, etc.... Ce scénario est celui de la diversité maximale qui conduit tant les industriels que la distribution à gérer une diversité énorme des produits.