

# ALIMENTATION ET ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION\*

Les Méditerranéens, notamment ceux de la rive sud, sont confrontés à un défi de taille : faire face à des besoins alimentaires croissants puisque la progression démographique ne décélère qu'en ce début de XXI<sup>e</sup> siècle. Leurs modes de vie ont également connu des changements sans précédent au cours des dernières décennies, en particulier leur alimentation, avec des conséquences à la fois positives et négatives sur la santé de l'homme. Nous ne percevons que quelques-uns des éléments caractérisant ces changements récents à travers les débats qui animent la société (sur les fast-foods, les organismes génétiquement modifiés ou les peurs lors de crises alimentaires). Seule une perception globale et de long terme peut permettre de prendre correctement conscience de l'ampleur de ces évolutions et de l'urgence des actions à mener si l'on souhaite corriger les déviations du mode alimentaire méditerranéen actuellement à l'œuvre. Une telle analyse de fond, à la fois quantitative et qualitative, est nécessaire pour déterminer les conditions futures d'une meilleure sécurité alimentaire des populations de la région.

## Consommation et comportements alimentaires en Méditerranée

Au cours de son histoire pluriséculaire, la Méditerranée a forgé une alimentation unique par sa grande diversité, liée aux mosaïques humaines et culturelles de la région mais également en raison des différents modes d'acquisition concernant les produits. Au fil du temps, ce métissage, plutôt que de conduire à une uniformisation des pratiques alimentaires, a contribué au contraire à élargir les répertoires alimentaires et culinaires. De nombreux facteurs ont permis cette diversité des aliments et des comportements, mais trois pèsent tout particulièrement :

- › les milieux géographiques extrêmement variés du Bassin méditerranéen ;
- › la succession de peuples dominants : les Grecs, les Carthaginois et les Romains, qui ont ramené la vigne, l'olivier et les fruits et légumes du Proche-Orient ; les Arabes, les Byzantins et les Ottomans, des légumes et de pratiques culinaires d'Orient ; les Espagnols et les Portugais, des légumes d'Amérique ;

---

\* - Ce chapitre a été rédigé sur la base de documents élaborés par Martine Padilla (Ciheam-IAM Montpellier).

- le rôle essentiel des villes et des ports qui ont favorisé le brassage culturel et donc alimentaire; sauf rares exceptions, la diversité urbaine contraste avec un milieu rural plus homogène où l'alimentation est généralement monotone et souvent pauvre.

## Des caractéristiques et des évolutions très différenciées selon les régions

Cet héritage historique explique la relative hétérogénéité de l'alimentation dans les pays de la région. Toutefois, certaines caractéristiques fondamentales communes ressortent. La frugalité est privilégiée avec des disponibilités certes élevées (2 700 à 3 500 calories par habitant et par jour) mais une ration limitée en énergie primaire (20 % seulement sont constitués de produits animaux, contre 40 % dans les pays anglo-saxons). Le cœur du repas est constitué de légumes. Le poisson, dans les zones côtières, et la viande servent à donner du goût ou sont réservés aux repas festifs. Les légumes sont utilisés pour accompagner les céréales, tels le couscous ou les pâtes, ou constituent la base de sauces enrichies en huile d'olive et en condiments. Les salades assaisonnées (à l'huile d'olive) et les fruits sont présents à tous les repas principaux. Les fromages sont fréquemment associés aux plats végétaux. Le lait frais est peu utilisé, mais les fromages frais de brebis ou de chèvre, le lait fermenté (labneh, raieb, ayran...) et les yaourts sont très souvent sur les tables méditerranéennes. On utilise largement les herbes aromatiques et les épices, les saveurs acides, vinaigre ou citron. Les boissons consommées pendant le repas, sauf dans les pays musulmans où l'alcool est proscrié, sont généralement du vin, souvent coupé d'eau, ou des boissons anisées qui accompagnent de petits mets.

Dernière caractéristique commune, et non des moindres : le rapport à la nourriture. Le repas joue un rôle social essentiel dans l'espace méditerranéen. Une certaine convivialité caractérise le mode de consommation au cours des trois repas journaliers qui obéissent à un certain rituel et vouent un respect, voire un culte, à l'aliment. Partager un repas constitue un vecteur nécessaire de la cohésion d'un groupe, que cela soit avec les tapas en Espagne, les tramezzi en Italie, les kemya en Tunisie, les mézéz au Liban ou les mézéliq en Turquie. Le plaisir de la table est ainsi un savant dosage entre pratiques alimentaires et expression culturelle.

Ce mode alimentaire, tant vanté pour ses qualités nutritionnelles, organoleptiques et de convivialité, a inspiré de nombreuses recommandations internationales ou nationales et a été reconnu officiellement en 1994 par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) comme une référence internationale (Willet, 2003). Il s'agit, aux dires des spécialistes et à la suite de la fameuse étude internationale de Ancel Keys<sup>1</sup>, du modèle crétois des années 1970. C'est en effet en Crète, ou plus largement en Grèce, que la relation entre caractéristiques alimentaires et santé de la population (plus faibles incidences de maladies cardiovasculaires, plus faibles taux de cancer) a été établie et reconnue comme la plus performante.

1 - Ancel Keys a publié en 1986 les résultats de son « étude des 7 pays », montrant un gradient nord-sud des relations entre le taux de maladies cardiovasculaires et la ration alimentaire.

## De forts contrastes régionaux

La structure de la ration alimentaire reste contrastée entre les pays de la rive nord, ceux des Balkans<sup>2</sup> et ceux de la rive sud. Au Sud, l'alimentation est avant tout végétale (10 % et moins des calories sont d'origine animale), avec les céréales comme base, complétées par des légumineuses riches en protéines. Fortement dotée en produits animaux, la ration alimentaire des pays riverains du Nord est deux fois plus dispendieuse en équivalent végétal qu'au Sud (cf. tableau 1). Elle est très proche du modèle occidental, avec seulement plus de poisson et de légumineuses et moins de sucre. Les pays balkaniques présentent une structure intermédiaire entre le Nord et le Sud : relativement plus riche en produits animaux qu'au Sud, la ration contient aussi relativement plus de céréales et de légumineuses qu'au Nord. La ration finale est nettement plus faible dans les Balkans qu'en Méditerranée du Sud, et *a fortiori* par rapport aux pays méditerranéens de l'Europe (cf. graphique 1).

**Tableau 1 - Structures des rations alimentaires, 2003**

| Régions              | Ration en kilo calories finales | % de calories animales | Ration en équivalent végétal* |
|----------------------|---------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| Méditerranée du Nord | 3 577                           | 30                     | 9 990                         |
| Balkans              | 2 772                           | 24                     | 6 820                         |
| Méditerranée du Sud  | 3 231                           | 10                     | 5 157                         |
| Pays de l'OCDE       | 3 510                           | 31                     | 9 996                         |

Sources: Nos calculs sur base FAO.

\* Ration en équivalent végétal = nombre de calories végétales + (nombre de calories animales x 7).

Pour ce tableau, les structures régionales sont composées comme suit :

Méditerranée du Nord : Espagne, France, Grèce, Italie, Portugal.

Méditerranée du Sud : Algérie, Égypte, Jordanie, Liban, Maroc, Syrie, Tunisie, Turquie.

Balkans : Albanie, Bosnie-Herzégovine, Croatie, Fyrom, Serbie, Slovaquie.

Pays de l'OCDE : moyenne excluant les pays dits du Sud (Corée du Sud, Mexique, Turquie).

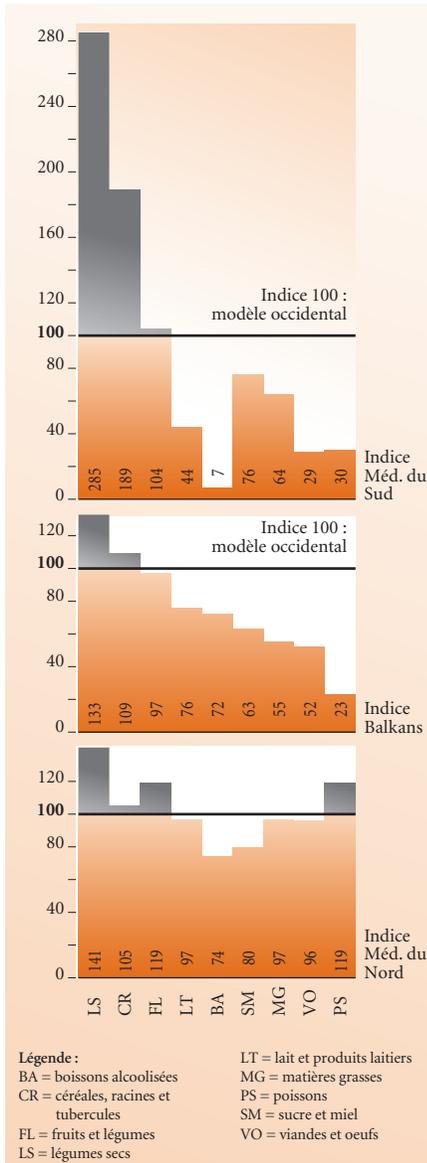
## Dérive du modèle santé au Nord et aggravation du déséquilibre alimentaire au Sud

Les pays européens de la rive nord étaient fort proches du modèle grec dans les années 1960. Ce n'est plus du tout le cas en ce début de *xxi*<sup>e</sup> siècle où l'apport énergétique quotidien a fortement progressé (entre 2 500 et 3 000 kilocalories disponibles par habitant par jour en 1960, entre 3 300 et 3 800 kilocalories en 2003). Trois évolutions peuvent ainsi être identifiées :

- une augmentation très importante de la consommation de lipides, qui s'explique par une consommation accrue de matières grasses animales (produits laitiers et consommation de viande qui augmentent quand le niveau de vie s'améliore) mais plus encore par celle d'huiles végétales utilisées pour la cuisson et l'assaisonnement ou incorporées dans divers aliments industriels ;

2 - Sur ce point thématique, il est intéressant d'établir un comparatif des modes alimentaires distinguant les Balkans des rives nord et sud du Bassin méditerranéen.

### Graphique 1 - Comparaison Nord-Sud-Balkans des diètes méditerranéennes, 2003



Sources : Nos calculs, à partir des Nations unies (World Population Prospects 2004, hypothèse moyenne).

- une augmentation de la consommation de sucres simples surtout liée à la consommation de boissons et d'aliments riches en sucres, parallèlement à une diminution importante de la consommation d'amidon (celle du pain a été divisée par 2 dans les cinquante dernières années en France; celle de la pomme de terre a été divisée par 3 dans le même temps).
- des apports totaux en protéines peu modifiés mais avec une part relative des protéines animales en augmentation au détriment des protéines végétales (légumes secs, céréales).

Cette mutation alimentaire est une tendance universelle qui accompagne bien souvent le développement économique et l'urbanisation des sociétés. Elle est le résultat d'un double phénomène de diffusion-imitation du modèle alimentaire dominant anglo-saxon, mais également d'une économie mondialisée où les secteurs méditerranéens traditionnels ont perdu en compétitivité au profit de systèmes agro-industriels dominés par des pays mieux armés. Depuis les années 1980, les évolutions des modes de vie et leurs corollaires (bouleversement des modes de consommation et industrialisation de la consommation) sont très liés à l'intégration des pays méditerranéens dans l'Union européenne. Avec le développement du travail féminin, les recompositions familiales et la progression des mono-foyers notamment, les aliments-services (prêts à cuisiner) ou servis (prêts à consommer) sont de plus en plus plébiscités. À l'inverse, les plats méditerranéens, qui réclament fraîcheur et préparation, sont quelque peu délaissés, car jugés peu compatibles avec une vie active moderne.

Au sud de la Méditerranée, les disponibilités alimentaires ont très fortement progressé au cours des quarante dernières années avec

un gain moyen de 800 kilocalories par habitant et par jour. L'effort est considérable quand on connaît l'ampleur de la croissance démographique sur cette période.

L'alimentation de ces populations semble cependant s'éloigner du modèle méditerranéen type, sans que l'on puisse parler pour autant d'occidentalisation de l'alimentation. On observe plutôt une accentuation des caractéristiques majeures (céréales et légumes secs) à laquelle s'ajoute une très forte consommation relative de sucres simples. Or la diversité de l'alimentation est inversement proportionnelle à la part de la consommation de céréales. Plus celle-ci est élevée, plus l'énergie dérivée des fruits, des légumes, des poissons (aliments hautement recommandés) est faible. On évoque souvent dans ces pays l'augmentation de la production de viandes et de lait. La répercussion sur la progression de la consommation de produits animaux en termes relatifs est peu visible, car elle reste encore très faible: la consommation de viande est d'environ 20 kilos par habitant et par an en Égypte, au Maroc et en Turquie (contre plus de 100 kilos en France et en Espagne). Sans doute les conditions économiques n'ont-elles pas permis l'évolution espérée de l'alimentation dans ces pays? Même si des pratiques culinaires plus modernes en milieu urbain ont été adoptées, le sud du Bassin méditerranéen demeure très traditionnel dans son mode alimentaire.

Dans la région balkanique, si l'on compare la situation alimentaire de 2003 à celle de 1963, on constate globalement une forte aggravation: tous les produits s'avèrent moins disponibles à l'exception de ceux de l'élevage et des fruits et légumes, aliments issus de la production domestique autoconsommée. L'évolution des composants nutritionnels des rations dans cette décennie révèle d'importantes disparités de situations, avec une forte détérioration de l'équilibre nutritionnel en Bosnie et surtout en Croatie, le maintien d'un équilibre relatif en Slovénie et une légère amélioration (mais à des niveaux très en deçà de l'équilibre) en Albanie et pour la Fyrom. Même si, en apparence, les Balkans diversifient quelque peu leur alimentation et se rapprochent du modèle méditerranéen idéal, une pauvreté généralisée transparait.

## Des préférences alimentaires dictées par un nouveau mode de vie qui s'urbanise

Le consommateur est un être social et son comportement semble largement influencé par ses relations avec le milieu social et économique dans lequel il se trouve. Cela induit des contraintes ou des opportunités, et pèse lourdement sur la structure de la demande alimentaire. Six grandes variables peuvent être présentées pour justifier ces changements de cadre de vie et donc de mode alimentaire:

- *L'urbanisation.* La population a connu ces dernières années une forte redistribution géographique avec une forte métropolisation. Le milieu urbain étant le lieu de diffusion des produits industriels, locaux ou importés, le consommateur urbain est plus réceptif au mode de consommation septentrional.
- *La population est majoritairement jeune au Sud.* En 2020, 36 % de la population au Sud aura toujours moins de 20 ans contre 20% au Nord. On sait que les jeunes, dans une phase de rupture intergénérationnelle, sont plus sensibles aux médias et aux effets de mode, et qu'ils cultivent une certaine ambiguïté entre alimentation moderne identitaire et alimentation traditionnelle.
- *La féminisation de la vie économique.* La femme méditerranéenne, traditionnellement valorisée par le don de son temps et d'une alimentation de qualité à sa famille,

s'insère aujourd'hui dans la vie active. De plus en plus de femmes travaillent hors de leur foyer (7 % en Jordanie, 17 % en Algérie, 24 % en Tunisie, 29 % au Maroc, 43 % en Turquie) par choix ou par nécessité, et la contrainte de temps peut devenir aussi forte, sinon plus, que la contrainte revenues pour expliquer les choix de consommation. Les plats méditerranéens, jugés peu compatibles avec une vie active moderne, sont réservés à certaines occasions. Toutefois, la femme méditerranéenne échappe encore difficilement au poids culturel de la société patriarcale et hiérarchisée et cherche à préserver son image de « mère nourricière », même dans ses demandes d'aliments-services (prêts à cuisiner ou prêts à consommer). Même si elle utilise de plus en plus de denrées pré-préparées qui lui permettent d'économiser du temps, elle reste réticente aux aliments prêts à consommer qui lui enlèvent ses prérogatives et sa « marque » personnelle (Padilla, 2000).

- *Une réduction et une décohérence des membres des foyers, ainsi qu'une désocialisation.* L'urbanisation et la pluri-activité, souvent pratiquée par nécessité pour avoir un niveau de vie décent, favorisent la constitution de familles nucléaires. Le nombre d'enfants par famille a tendance à diminuer avec l'éducation progressive des femmes. En Tunisie, on compte 2 enfants par femme en 2000, contre 7 en 1960. En Égypte, le nombre de personnes par foyer est passé de 5,2 à 4,3 dans les années 1990 (Soliman, 2001). Avec la baisse de la taille des ménages, la modernité ambiante et l'altération de la commensalité, les choix alimentaires évoluent vers plus d'aliments industrialisés, plus de denrées dites supérieures à pouvoir d'achat égal (viande, produits laitiers, fruits et légumes).
- *L'aménagement du temps de travail.* En milieu urbain, la généralisation de la journée continue ou la pluri-activité entraînent un recours croissant à la restauration collective, à la restauration rapide ou à la restauration de rue. Il convient toutefois de ne pas stigmatiser ce genre d'alimentation dans les pays du Sud car elle reste souvent de type traditionnel, comme les *coushary* en Égypte ou les *mahlabas* au Maroc.
- *L'environnement collectif.* Avec la généralisation de la scolarisation obligatoire, l'environnement collectif se substitue très tôt au groupe familial dans la vie des individus. Les goûts des jeunes sont formés essentiellement hors de la famille, là où l'alimentation est simplifiée, industrialisée et rarement le reflet des traditions méditerranéennes.

Cette brève description des bouleversements de l'environnement du consommateur pourrait faire croire à un modernisme apparent au Sud. Il n'est que relatif car une majorité de la population vit encore souvent dans des conditions difficiles. Peu ont réellement accès à la distribution dite moderne, et notamment à la grande distribution dont les pays sud-méditerranéens ont longtemps vécu très éloignés : elle n'arrive au Maroc qu'en 1990, en 2001 en Tunisie et 2006 en Algérie. Or malgré sa progression, elle représente moins de 10 % du commerce de détail au Sud ! Par contre, la libéralisation des marchés a permis une large diffusion de produits alimentaires issus de l'industrie locale ou de l'importation dans les échoppes traditionnelles de proximité. Il n'est ainsi pas rare, même en zone rurale, de voir consommer un couscous accompagné de boissons gazeuses.

### Le paysage de la grande distribution au Maghreb

Au Maroc, quatre sociétés se partagent actuellement le marché de la distribution alimentaire moderne. Marjane Holding, la plus ancienne, est aussi la plus puissante, car c'est une filiale de l'Omnium nord-africain (ONA) et du groupe français Auchan (depuis 2001), employant près de 4 300 personnes sur tout le territoire. Si le premier hypermarché Marjane ouvre à Rabat en 1990, le groupe quadrille depuis le terrain, avec pas moins de douze grandes surfaces (deux magasins pour Casablanca et Rabat, un pour Agadir, Tanger, Fès, Mohammedia, Meknès, Marrakech, Tétouan et Ain-Sebaa). À côté de ces hypermarchés, Marjane Holding contrôle et gère également une vingtaine de supermarchés sous l'enseigne Acima. La seconde place est occupée par le groupe Metro Maroc (anciennement Makro, racheté en 1997 par la société allemande) qui possède six « *cash and carry* ». L'enseigne Label'vie du groupe marocain Hyper SA constitue la troisième force commerciale avec une dizaine de supermarchés. La quatrième et dernière société est l'enseigne Aswak Assalam du groupe marocain Chaabi, possédant trois hypermarchés dont un Géant en partenariat avec la firme française Casino depuis 2004.

En Tunisie, la très grande distribution fait son apparition en avril 2001 avec l'implantation d'un hypermarché Carrefour à La Marsa, situé dans la proche périphérie cossee de la capitale. Le groupe français s'est associé à la société Ulysse Trading and Industrial Companies (UTIC) de Taoufik Chaïbi. Cette percée spectaculaire provoque une restructuration rapide du paysage commercial en Tunisie, en particulier de la distribution à dominante alimentaire. Celle-ci s'articule aujourd'hui autour de trois acteurs principaux : la société UTIC avec son hypermarché Carrefour, mais aussi 44 supermarchés (Champion, Bonprix), le groupe Mabrouk avec ses 39 supermarchés (Monoprix, Touta) et surtout son hypermarché Géant ouvert en septembre 2005 en association avec le français Casino (situé au nord de Tunis, sur l'autoroute de Bizerte), et enfin l'enseigne publique Magasin général (44 supermarchés) qui devrait prochainement être privatisée afin de constituer un troisième pôle véritablement compétitif. À noter enfin que l'enseigne Promogro représente un cas particulier puisqu'elle est positionnée sur la vente en semi-gros.

En Algérie, Carrefour devient la première grande chaîne de distribution à s'implanter dans le pays en janvier 2006. Elle cherche à capitaliser à la fois sur la récente bonne santé économique du pays et sur l'absence de concurrence directe dans ce domaine. Pour ouvrir ce premier hypermarché à Alger, le groupe français a opté pour une solution en partenariat avec Arcofina, groupe algérien spécialisé dans l'assurance et l'immobilier. Carrefour a alors investi dans Ardis, société nouvellement créée qui constitue désormais la branche distribution de la holding Arcofina. Déjà présente en Égypte avec trois hypermarchés et en Tunisie, l'enseigne française mise désormais beaucoup sur l'Algérie. À l'horizon 2015, 16 nouvelles structures commerciales pourraient être créées avec la capitale et la ville d'Oran comme zones principalement ciblées. La concurrence pourrait surgir plus vite que prévu, avec la volonté affichée des groupes algériens Blanky (nouvelle chaîne de supermarchés Promy Plus) et Cévital (projet de réseau de magasins *cash and carry*) de s'en-gouffrer dans la brèche commerciale de la grande distribution alimentaire.

Sources : Padilla et Abis (2007).

## Une diminution globale de la consommation des produits traditionnels

Globalement, les quantités consommées de produits traditionnels diminuent surtout en milieu urbain. Malgré tout, les consommateurs leur restent attachés, en témoigne le maintien de la confiance qu'ils inspirent : par exemple, pour les produits laitiers, au Maroc, près de 90 % des ménages urbains achètent encore régulièrement du leben, très disponible et de prix modéré, 30 % achètent du beurre beldi, pourtant de prix élevé ; en

milieu urbain, 60 % des ménages enquêtés fabriquent du raïb à domicile (Benjelloun *et al.*, 2006). En Turquie, près de 95 % des ménages achètent de la feta, 72 % du kash-kaval, 82 % achètent le yaourt traditionnel et ceux qui n'en achètent pas le font à la maison ; il en est de même pour le ayran préparé à domicile par 89 % des ménages (Hassainya *et al.*, 2006). On pourrait multiplier les exemples. Parmi les pays étudiés, la Tunisie est sans doute celui qui est entré le plus fortement dans la modernité urbaine : si 47 % des ménages achètent le leben traditionnel, seulement 25 % continuent d'acheter du raieb et 10 % du smen (Khaldi *et al.*, 2001).

Il serait exagéré de parler d'un désintérêt vis-à-vis des produits traditionnels. En revanche, c'est bien une diminution des occasions de consommation qu'il faut souligner. Réservés à certains plats (couscous), à certaines circonstances religieuses (Ramadan) ou civiles (repas festifs), ces aliments sont moins fréquemment consommés parce que les opportunités de consommation familiale régressent avec les modes de vie urbains, qui poussent à la restauration hors du domicile. La prolifération des lieux traditionnels de consommation (mahlabas par exemple au Maroc) et une forte fréquence de consommation de raieb comme snack par les jeunes en sont les indicateurs.

La tendance est inverse en Albanie où la consommation de produits traditionnels explose. Après une longue période de pénurie, l'ouverture du pays a provoqué une « invasion » du marché par des produits importés mais aussi par des produits locaux. La privatisation des domaines collectifs a multiplié l'offre locale. L'idée forte selon laquelle les produits du pays sont plus frais et faits avec du lait naturel reste également très présente à l'esprit du consommateur albanais (Gjergji, 2000).

Les produits traditionnels peuvent aussi être fragilisés par une réorientation de l'offre (variétés ou espèces adaptées au marché international) ou par la perception d'une pollution de l'eau utilisée pour leur production. En Égypte, on a ainsi récemment observé une baisse drastique de la consommation de légumes à feuilles, piliers de l'alimentation traditionnelle avec les céréales, et largement reconnus pour leurs nutriments protecteurs.

Corrélatrice à la poussée urbaine, la consommation en dehors du foyer augmente sous la double contrainte du temps et du budget. L'industrie des fast-foods a su exploiter ce créneau en répondant aux dynamiques conjoncturelles de la demande en produits autrefois rares et étrangers : une alimentation riche en sucre et en graisses qui apporte rapidement plaisir gustatif et satiété (pizza, poulet frit, hamburger, les plats assimilés mexicains) (Smil, 2000).

## L'aspect hédonique reste très important

En Méditerranée, le consommateur demeure particulièrement soucieux de la qualité des produits. Il est sensible à l'hygiène, aux risques de mauvaise conservation ou parfois de fraudes. Mais la « qualité » pour lui ne se limite pas aux aspects sanitaires : le goût, la saveur et l'odeur influencent encore beaucoup ses comportements car ils constituent les principaux facteurs de confiance envers les produits et les réseaux de distribution (Padilla *et al.*, 2006). Aussi le consommateur méditerranéen est-il très fidèle aux marques et aux produits dont il a l'expérience. Il accorde un grand crédit aux marques européennes, ce que l'industriel local a compris en les imitant dans leur appellation et leur

design. À défaut de marques, le consommateur aura tendance à accorder sa confiance au commerçant avec lequel il noue des liens de voisinage et de complicité. En Égypte, la chaîne du froid n'étant pas suffisamment respectée, le consommateur a perdu cette confiance. Ceux dont les revenus sont plus élevés se sont tournés vers la distribution dite moderne, même si la « culture » des *békalas* (magasins de proximité en Égypte) reste encore très forte pour les plus modestes grâce aux relations personnelles clients- vendeurs entretenues depuis des années.

## Une identité culturelle forte

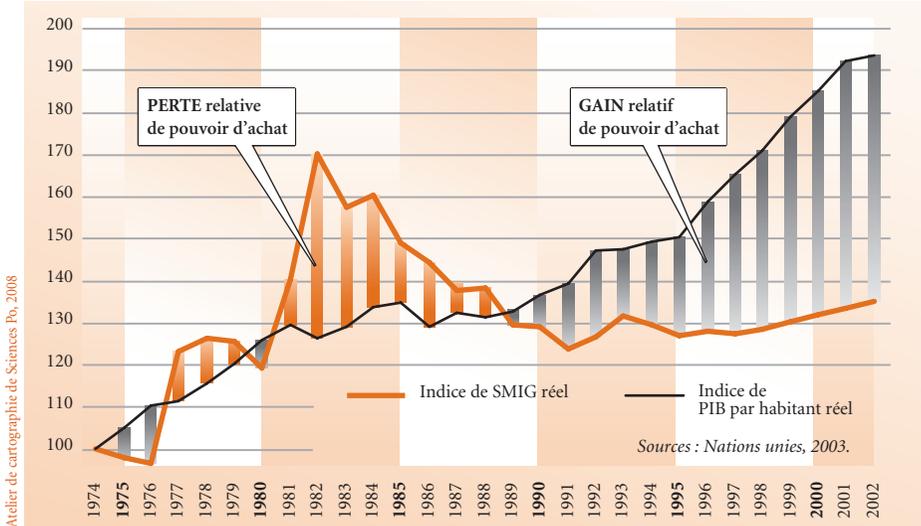
La nourriture est un élément important de la culture ; elle remplit souvent une fonction économique, sociale, cérémonielle et religieuse. Le partage de la nourriture assure une cohésion sociale, et les aliments et les méthodes de préparation spécifiques restent des marqueurs de statut et font partie de l'identité culturelle et/ou religieuse. Les communautés qui vivent autour du Bassin méditerranéen, qu'elles soient urbaines ou rurales, partagent un fort attachement aux traditions et aux rites, que respectent même les ménages les plus modestes dans certaines circonstances. L'industrie alimentaire répond largement dans les pays européens de la rive nord à la demande de produits traditionnels. En revanche, cette offre demeure très limitée au Sud, sauf en Turquie où ces produits ont trouvé leur place dans les marchés alimentaires modernes (Hassainya *et al.*, 2006).

## Une baisse relative du pouvoir d'achat et des disparités aggravées

Combattre la sous-alimentation et la pauvreté constitue le premier des huit Objectifs du Millénaire pour le développement. C'est reconnaître le lien fort entre le niveau de vie et la satisfaction alimentaire. Selon le credo libéral classique, l'ouverture des marchés devrait tirer à la hausse le niveau de vie sous le double effet de la compétitivité qui dope la productivité et des « vases communicants » entre zones développées et moins développées. La réalité économique de ces quinze dernières années semble contredire ce postulat. L'évolution de la richesse évaluée par le PIB par habitant en parité de pouvoir d'achat montre que la fracture entre le nord de la Méditerranée et le sud est toujours aussi importante. Certains États de la rive sud sont plus riches que développés, sachant que la pauvreté a parfois augmenté, notamment en milieu rural, en raison des plans d'ajustement structurels de l'économie et de la croissance du sous-emploi.

Il importe notamment de faire une nette distinction entre le niveau moyen de richesses par individu et le niveau de pouvoir d'achat. Une étude du Bureau tunisien des Nations unies révèle une perte aggravée du pouvoir d'achat depuis 1990, surtout pour les petits salaires. Les travailleurs n'ont pas pleinement profité de la croissance enregistrée durant la dernière décennie et de l'amélioration générale des niveaux de revenu du pays. La perte du pouvoir d'achat pour les bas salaires consécutive à la période d'ajustement a créé un déphasage entre l'amélioration de la richesse dans le pays (PIB réel par tête) et les conditions de rémunération des salariés (SMIG réel). Une évolution similaire des conditions de vie et de répartition des richesses depuis la période de l'ajustement structurel est constatée dans tous les pays sud-méditerranéens (cf. graphique 2).

**Graphique 2 - Évolution de la richesse par habitant et du pouvoir d'achat en Tunisie, 1974-2002**



Une étude précise du pouvoir d'achat alimentaire dans les différents pays riverains de la Méditerranée fait actuellement défaut et mériterait amplement d'être réalisée. Une comparaison du pouvoir d'achat réel alimentaire en équivalent heures de travail payées au salaire minimum en France (SMIC) et en Algérie (SNMG) (cf. tableau 2) montre que l'alimentation est systématiquement plus coûteuse en Algérie, en particulier pour les produits transformés : le lait, l'huile d'olive, les conserves, le café et les pâtes peuvent être considérés comme des produits de luxe. La viande est cinq à dix fois plus chère qu'en France. Même des produits frais très répandus comme les tomates sont deux fois plus chers, et les pommes d'importation hors de portée de la majorité de la population. Seul le pain, encore subventionné, est à un niveau relatif comparable en France et en Algérie.

## Une sécurité alimentaire quantitativement assurée mais qualitativement fragile

Un demi-siècle après les pays nord-méditerranéens, les PSEM sortent à peine de la précarité alimentaire ou la connaissent encore localement, notamment dans les zones rurales périphériques victimes de l'enclavement territorial ou de la marginalisation économique. Pour qu'on ne cherche plus à épargner sur la nourriture, il faut attendre les années 1920 dans le midi français, les années 1950 en Italie ou en Espagne, les années 1960 au Portugal et en Grèce (Malassis, 2000). Au début des années 1990, les consommations alimentaires du Maghreb et du Machrek dépassaient à peine, en moyenne nationale, la couverture des besoins nutritionnels estimés des individus, laissant des franges importantes de la population en situation difficile.

Des politiques actives d'amélioration de l'offre agricole, d'aide à la capacité d'achat par la maîtrise des prix et l'instauration de subventions aux produits de base dans les

**Tableau 2** - Comparaison du pouvoir d'achat en équivalent heures de salaire minimum en France et en Algérie, 2005

|                    | Unité | Pouvoir d'achat | Pouvoir d'achat       |
|--------------------|-------|-----------------|-----------------------|
| Pain               | 250 g | 8'              | 5' <sup>(1)</sup>     |
| Pâtes alimentaires | Kg    | 48'             | 5' <sup>(1)</sup>     |
| Viande de bœuf     | Kg    | 11 h 50'        | 2h 24' <sup>(1)</sup> |
| Viande de mouton   | Kg    | 11 h 50'        | 1h 58' <sup>(2)</sup> |
| Thon en conserve   | 200 g | 1h 45'          | 13' <sup>(2)</sup>    |
| Lait UHT           | Litre | 1h              | 5' <sup>(1)</sup>     |
| Huile d'olive      | Litre | 4h 48'          | 51' <sup>(1)</sup>    |
| Huile de table     | Litre | 1h 22'          | 13' <sup>(2)</sup>    |
| Beurre             | 250 g | 30'             | 12' <sup>(1)</sup>    |
| Sucre              | Kg    | 43'             | 11' <sup>(2)</sup>    |
| Café               | 250 g | 1h 16'          | 12' <sup>(1)</sup>    |
| Eau minérale       | Litre | 26'             | 3' <sup>(1)</sup>     |
| Tomates            | kg    | 50'             | 26' <sup>(2)</sup>    |
| Salade             | Unité |                 | 10' <sup>(2)</sup>    |
| Pomme              | Kg    | 2h 28'          | 17' <sup>(2)</sup>    |
| Oranges            | Kg    |                 | 16' <sup>(2)</sup>    |

Sources : Nos calculs sur la base de nos enquêtes, TAHINA, pour l'Algérie ; nos calculs sur la base des données INSEE

(1) = mars ; (2) = 2006.

En Algérie, SNMG = 57 DA de l'heure, juillet 2005

En France, SMIC = 7,61 € pour chiffres 2005 ; 8,03 € pour chiffres 2006 (sources : INSEE).

années 1970 et 1980 ont permis une nette augmentation quantitative de la ration alimentaire moyenne. Aujourd'hui, après la suppression des subventions et l'ouverture des marchés intérieurs aux produits du monde, peut-on dire pour autant que la sécurité alimentaire des populations est améliorée ?

## Une insécurité alimentaire quantitative modérée dans la région méditerranéenne

Les PSEM n'appartiennent pas au groupe des pays à forte insécurité alimentaire comme l'Afrique subsaharienne (2260 kilocalories par habitant et par jour). Pour la période 2001-2003, les disponibilités alimentaires moyennes se situaient entre 3 000 et 3 400 kilocalories par habitant et par jour, excepté en Jordanie où l'apport énergétique moyen est beaucoup plus faible. Cette disponibilité alimentaire journalière demeure plus élevée dans les pays méditerranéens de l'UE, même si l'écart entre les deux rives s'est atténué par rapport au début des années 1990. Par ailleurs, les PSEM ne connaissent pas de pauvreté extrême et les grandes maladies infectieuses y sont désormais très limitées (cf. tableau 3).

Seuls l'Algérie, l'Égypte et le Maroc présentent des indicateurs économiques, d'éducation (30 à 40 % des populations sont alphabétisées) et de santé parmi les plus faibles de la zone (le taux de mortalité infantile est proche de 40 ‰ contre 20-30 ‰ dans les autres pays du Sud et 4-5 ‰ en Europe méditerranéenne), ce qui crée les conditions d'une certaine vulnérabilité sur le plan alimentaire. On y recense encore respectivement 3 %, 6 % et 7 % de population réellement sous-alimentée. En revanche, le retard de

**Tableau 3** - Disponibilité énergétique alimentaire (kilocalorie par personne par jour)

| Pays                         | 1990-1992    | 2001-2003    | Croissance annuelle moyenne sur la période |
|------------------------------|--------------|--------------|--|
| Algérie                      | 2 920        | 3 040        | 0,37                                       |
| Égypte                       | 3 200        | 3 350        | 0,42                                       |
| Jordanie                     | 2 820        | 2 680        | - 0,46                                     |
| Liban                        | 3 160        | 3 170        | 0,03                                       |
| Maroc                        | 3 030        | 3 070        | 0,12                                       |
| Syrie                        | 2 830        | 3 060        | 0,71                                       |
| Tunisie                      | 3 150        | 3 250        | 0,28                                       |
| Turquie                      | 3 490        | 3 340        | - 0,4                                      |
| Israël                       | 3 410        | 3 680        | 0,7  |
| Chypre                       | 3 100        | 3 240        | 0,4  |
| France                       | 3 540        | 3 640        | 0,25                                       |
| Portugal                     | 3 450        | 3 750        | 0,76                                       |
| Italie                       | 3 590        | 3 670        | 0,2  |
| Espagne                      | 3 300        | 3 410        | 0,3  |
| Grèce                        | 3 570        | 3 680        | 0,28                                       |
| <b>Monde</b>                 | <b>2 640</b> | <b>2 790</b> | <b>0,5</b>                                 |
| <b>Pays en développement</b> | <b>2 520</b> | <b>2 660</b> | <b>0,49</b>                                |
| <b>Afrique subsaharienne</b> | <b>2 170</b> | <b>2 260</b> | <b>0,37</b>                                |
| <b>Asie et Pacifique</b>     | <b>2 710</b> | <b>2 670</b> | <b>0,56</b>                                |

Sources : Faostat 2006.

croissance des enfants de moins de 5 ans, indicateur de grande vulnérabilité, est très élevé dans de nombreux pays du Sud : 18 % en Algérie, 21 % en Égypte, 12 % au Liban, 24 % au Maroc, 12 % en Tunisie, 16 % en Turquie (SCN, 2004). S'il est vrai que la sous-nutrition (déficit quantitatif) est moins marquée en Méditerranée du Sud comparée à d'autres zones comme l'Afrique subsaharienne, le nombre de mal-nourris (déficit quantitatif), bien que faible en poids relatif par rapport à l'ensemble de la population, tend malheureusement à augmenter en valeur absolue : on évalue aujourd'hui à 4 millions le nombre de personnes sous-alimentées contre 2,9 millions en 1990.

Pour autant, l'insécurité alimentaire n'est pas une exclusivité des pays du Sud. La pauvreté dans les pays nord-méditerranéens se stabilise au-dessus de la moyenne européenne qui est de 15 % au cours de la dernière décennie. Sur la base du critère

européen de la pauvreté<sup>3</sup>, l'ensemble de ces pays sont plutôt mal lotis : 34 % de la population est estimée pauvre en Grèce, 26 % en Espagne, 8 % en France, 21 % en Italie, 40 % au Portugal ! Les répercussions sur les niveaux de consommation alimentaire ne sont pas connues. On sait seulement que la consommation d'aliments onéreux, tels que les fruits et légumes, la viande, les produits laitiers, est très faible chez ces populations de bas niveau socio-économique, alors que celle de céréales, de graisses et de sucres, est élevée (Darmon, Ferguson *et al.*, 2002).

## Une sécurité alimentaire au prix de surplus ou de déficits énergétiques de la production locale

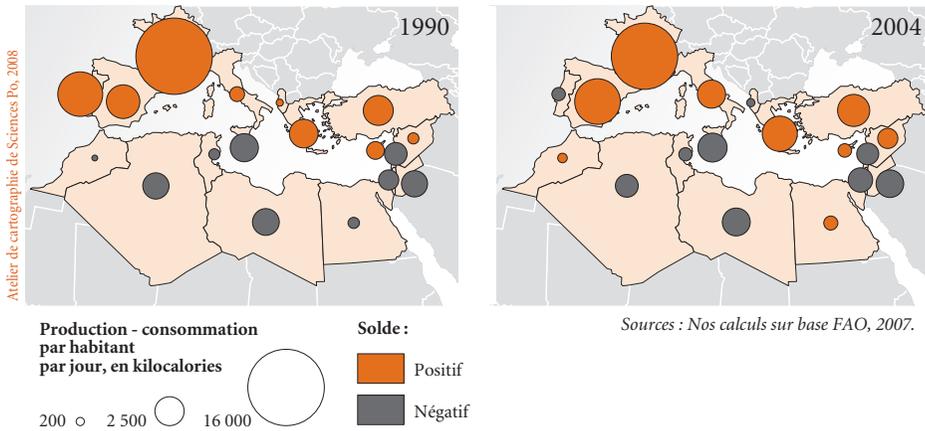
La capacité des nations à nourrir leur population est souvent évaluée en valeurs monétaires faute d'informations concrètes en termes quantitatifs, ce qui fausse quelque peu les résultats compte tenu des taux de change avec le dollar. La FAO vient de fournir récemment des calculs très réalistes de la production par habitant en kilocalories. Ces données peuvent être confrontées aux disponibilités intérieures de façon à évaluer le déficit en kilocalories. Parmi les pays méditerranéens, trois révèlent un déficit très important (supérieur à 2000 kilocalories par habitant et par jour) : Malte, la Libye et la Jordanie. Trois autres ont un déficit proche de 1 500 kilocalories par habitant et par jour : Israël, Algérie, et Liban. Quatre ont des capacités nourricières évidentes : la France, l'Espagne, la Grèce et la Turquie.

Trois remarques s'imposent :

- tous les pays sans exception, même ceux qui disposent d'un surplus de production important, importent en grandes quantités des céréales pour les semences et pour nourrir le bétail, ainsi que des produits oléagineux pour pourvoir aux besoins en biens intermédiaires des industries alimentaires. Ces importations sont considérables et peuvent largement dépasser les disponibilités humaines en termes énergétiques. Dès lors se pose la question de la rationalité de notre système alimentaire où l'on s'endette massivement pour nourrir des animaux qui, somme toute, pourraient paître dans les grands pâturages naturels comme au temps d'un pastoralisme coutumier.
- La France dans ce paysage fait exception car elle exporte près de la moitié de son énergie agricole produite. Plusieurs pays sont aussi résolument engagés dans la voie de l'exportation mais à un moindre degré. Chypre, l'Espagne, l'Italie et la Syrie, pays excédentaires, exportent environ 20 % des calories produites. Israël et le Liban suivent une voie similaire, mais globalement sont largement déficitaires ;
- le cas le plus extrême est celui de la Jordanie qui, bien qu'accusant un déficit de production par habitant de plus de 2000 kilocalories par habitant et par jour, exporte l'équivalent de 161 % de sa production ! La Jordanie importe inversement l'équivalent de 6 500 kilocalories par habitant et par jour (cf. carte 1).

3 - La pauvreté en Europe est mesurée par rapport au seuil de revenu moyen par habitant, équivalent à 50 % du revenu médian européen (Eurostat, *Panel communautaire des ménages*, 2000).

### Carte 1 - Surplus ou déficit alimentaire par habitant, 1990-2004



## Une sécurité alimentaire qualitative qui s'évanouit ?

Les pays méditerranéens sont réputés pour avoir une nourriture saine et équilibrée. Si les gains quantitatifs sont indéniables, peut-on en dire autant sur le plan qualitatif ? Pour en juger, un indicateur de qualité alimentaire (IQA) a été construit, intégrant un certain nombre de recommandations (cf. tableau 4) émises quant aux quantités de certains aliments à ingérer quotidiennement ou de proportions de nutriments à respecter dans la ration<sup>4</sup>. L'IQA est une somme de scores attribués selon les niveaux de consommation de chaque produit par rapport aux recommandations. Le moins élevé indique la ration la plus bénéfique pour la santé et la plus préventive. À partir de ce tableau des scores, les IQA ont pu être calculés pour les pays méditerranéens sur la période allant de 1960 à 2000 (cf. graphique 3 et tableau 5).

Si très clairement la situation dans les pays méditerranéens n'est pas catastrophique (aucun IQA en dessous de 4), elle est toutefois préoccupante, car un glissement se fait du nombre de pays présentant en 1960 un bon ou un très bon IQA, vers des niveaux moyens, voire mauvais, en 2000. D'une grande diversité de situations, on passe à une situation plus homogène mais à des niveaux de qualité moindres. Les préoccupations majeures portent sur deux aspects :

- une aggravation de la consommation de lipides, et surtout de graisses saturées, due essentiellement à la hausse de la consommation de viandes, de produits laitiers et de produits industrialisés (qui utilisent beaucoup d'huile de palme ou de coprah). Trois pays méditerranéens présentaient un mauvais score en graisses saturées en 1960 (Albanie, France, Malte), ils sont sept en 2000 (Albanie, Espagne, France, Grèce, Italie, Malte, Portugal) ;
- une très forte aggravation des scores en sucres complexes (composants des glucides comme les céréales), en raison de la forte hausse de consommation de sucres simples, notamment dans les produits transformés (boissons, biscuits, desserts, etc.). Si un seul

4 - National Research Council, du American Health Association et comité mixte d'experts FAO-OMS (2003).

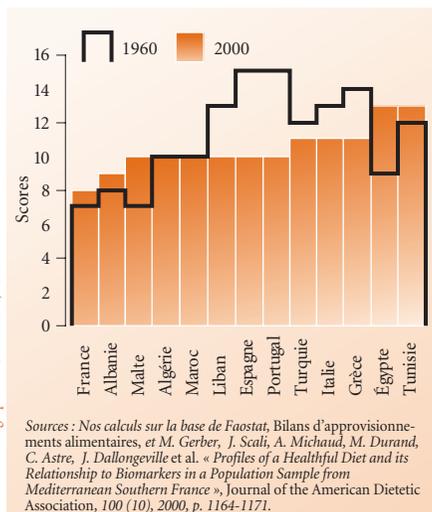
**Tableau 4** - Scores attribués selon les niveaux de consommation

| Variables                          | Score |         |        |
|------------------------------------|-------|---------|--------|
|                                    | 2     | 1       | 0      |
| Viande en g/jour                   | < 200 | 200-400 | > 400  |
| Huile d'olive en g/jour            | > 15  | 15-5    | < 5    |
| Poissons en g/jour                 | > 60  | 60-30   | < 30   |
| Céréales en g/jour                 | > 300 | 300-100 | < 100  |
| Fruits et légumes en g/jour        | > 700 | 700-400 | < 400  |
| % lipides dans la ration           | < 15  | 15-30   | > 30   |
| % graisses saturées dans la ration | < 10  | 10-13   | > 13   |
| % sucres complexes dans la ration  | > 75  | 55-75   | < 55 % |
| % protéines dans la ration         | > 15  | 15-10   | < 10   |

Sources : M. Padilla à partir de FAO-OMS, 2003.

\* Les produits riches en graisses saturées sont le beurre, la crème, les fromages, les charcuteries, les viandes, l'huile de palme, de coton et de coprah, les margarines.

Les sucres complexes sont essentiellement les céréales, les légumes secs, les fruits et légumes.

**Graphique 3** - Évolution de l'indicateur de qualité alimentaire dans les pays méditerranéens, 1960-2000

Atelier de cartographie de Sciences Po, 2008

Sources : Nos calculs sur la base de Faostat, Bilans d'approvisionnements alimentaires, et M. Gerber, J. Scali, A. Michaud, M. Durand, C. Astre, J. Dallongeville et al. « Profiles of a Healthful Diet and its Relationship to Biomarkers in a Population Sample from Mediterranean Southern France », *Journal of the American Dietetic Association*, 100 (10), 2000, p. 1164-1171.

pays présentait un mauvais score dans ce domaine en 1960 (France), ils sont 9 en 2000 (tous les pays méditerranéens européens plus Malte, la Tunisie et le Liban) !

Un autre aspect non négligeable de la qualité de l'alimentation tient à sa diversité. Elle doit être inversement proportionnelle à la part des céréales dans la ration. Or celle-ci est de 47 % en Turquie, de 61 % au Maroc et de 66 % en Égypte (FAO, 2001), autant dire des rations très peu diversifiées. On comprend que les segments pauvres de la population, dépendants encore des produits subventionnés, comme le pain en Égypte, soient limités dans leur diversité alimentaire. Cela explique les malnutritions, les déficiences en micronutriments, les retards de croissance et l'obésité des enfants (Wassef et Ahmed, 2005).

Ces changements qualitatifs de l'alimentation conduisent à une situation incertaine d'autant plus aggravée que les changements de modes de vie réduisent l'activité physique au travail et pendant le temps de loisirs.

**Tableau 5** - Indicateurs de qualité alimentaire. Nombre de pays méditerranéens selon le score de qualité alimentaire, 1960-2000

| Années | Scores   |       |       |         |              |
|--------|----------|-------|-------|---------|--------------|
|        | 0 - 4    | 5 - 6 | 7 - 9 | 10 - 12 | 13 - 18      |
|        | Très bon | Bon   | Moyen | Mauvais | Très mauvais |
| 1960   | 3        | 4     | 3     | 3       | 0            |
| 1970   | 1        | 3     | 8     | 1       | 0            |
| 1980   | 0        | 1     | 10    | 2       | 0            |
| 1990   | 0        | 1     | 9     | 3       | 0            |
| 2000   | 0        | 2     | 10    | 1       | 0            |

Sources: Nos calculs.

## Un accès limité aux produits favorables à la santé

L'accès aux produits dits favorables à la santé est limité, en particulier pour les habitants à faibles revenus des villes, en raison de leur manque de disponibilité et de leurs prix élevés. Les fruits et légumes, périssables, ne trouvent pas toujours leur place dans les magasins d'alimentation ou dans les nouveaux supermarchés des pays du Sud, par manque d'équipements en chaîne du froid et d'organisation de la régularité des approvisionnements. Leur approvisionnement insuffisant est aussi dû à la non-préservation des ceintures périurbaines de champs horticoles par les urbanistes. Les prix élevés sont également en cause, en particulier ceux des poissons et de l'huile d'olive aujourd'hui peu accessibles : un employé au SMIC doit travailler près de deux heures en Algérie pour acheter un kilo de sardines fraîches et à peu près le même temps pour acquérir une boîte de thon ; près de cinq heures de travail sont nécessaires pour acheter un litre d'huile d'olive.

Le manque de temps associé à des salaires gagnés et dépensés sur une base journalière force les citadins pauvres des pays du sud de la Méditerranée à acheter au jour le jour leur nourriture en petites quantités dans les magasins de proximité. Ceci aboutit à la fragmentation du système d'alimentation et à l'augmentation du prix unitaire des produits alimentaires. Le coût d'opportunité du temps (le temps affecté au travail domestique diminue au profit du temps consacré à l'activité économique et aux loisirs) et l'exposition à une publicité naissante mais agressive conduisent à une plus grande consommation de produits transformés et de produits vendus dans la rue. Si ces produits sont industrialisés, le consommateur ne maîtrise plus le contenu de ses prises alimentaires (graisses cachées, sucre et sel incorporés, ajout d'ingrédients, etc.). Certains procédés technologiques peuvent également modifier leur valeur nutritionnelle et même produire des agents nocifs.

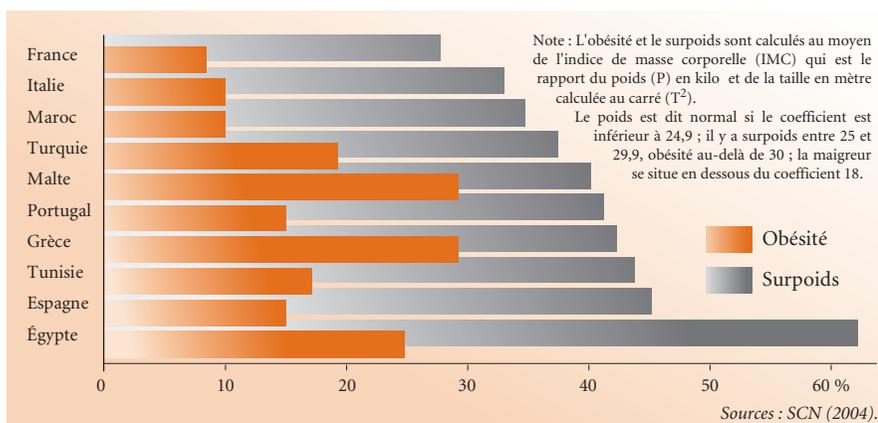
## L'obésité, reflet des comportements alimentaires

Les tendances de consommation, si elles se poursuivent, accéléreront la transition alimentaire et la transition épidémiologique. Les pays méditerranéens vont se trouver rapidement dans un schéma similaire à celui des pays septentrionaux en termes de santé : maladies cardiovasculaires, hypertension, cancers, diabète, obésité ne peuvent

que progresser fortement avec des conséquences sur la prise en charge coûteuse de ces maladies, la hausse de la mortalité et la baisse de la productivité humaine.

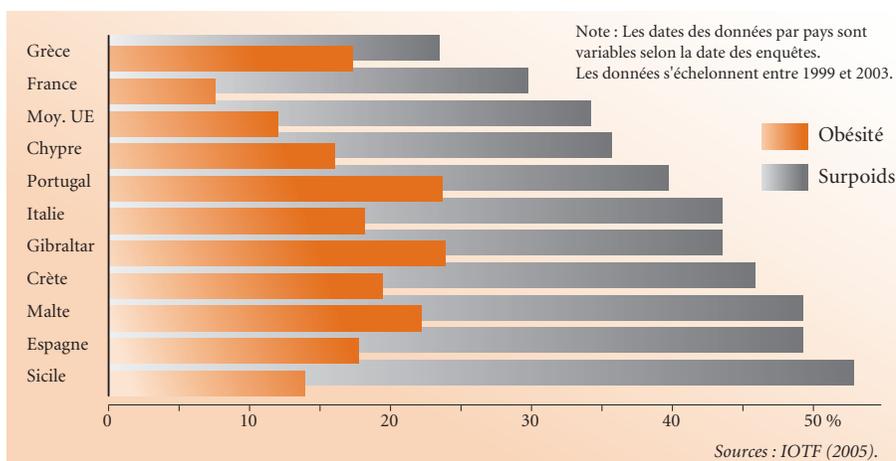
Les populations méditerranéennes, longtemps préservées de ces maladies chroniques non transmissibles grâce à leur mode d'alimentation et à une certaine activité physique, tendent aujourd'hui à atteindre les niveaux de surcharge pondérale des pays les plus industrialisés. Tous les groupes d'âge sont concernés, mais l'on observe une fréquence d'obésité parmi les enfants d'âge préscolaire (0-5 ans) en forte augmentation en Afrique du Nord : 7,7% en 1995, 11,7% en 2000, 17,4% en 2005 (SCN, 2004). La situation dans les pays nord-méditerranéens est déjà grave : 27% des enfants sont en surpoids en Espagne et en Grèce, 36% en Italie (Combris, 2005). L'obésité peut par ailleurs coexister avec des signes de sous-alimentation (cf. graphiques 4 et 5).

**Graphique 4 - Pourcentages de surpoids et obésité chez les adultes, 2004**



Atelier de cartographie de Sciences Po, 2008

**Graphique 5 - Pourcentages de surpoids et obésité chez les jeunes de 7 à 11 ans en Méditerranée du Nord**



Atelier de cartographie de Sciences Po, 2008

## Une distribution moderne qui cherche à s'imposer, mais des lieux d'achat adaptés aux produits recherchés

L'avènement de la grande distribution est souvent invoqué comme un bouleversement majeur dans les pratiques d'approvisionnement des consommateurs sud-méditerranéens. Même si les Algériens ont connu par le passé les souks El-Fellah ou le Monoprix local, même si les Marocains connaissent les supérettes Marjane depuis 1991, ce mode de distribution des aliments n'est vraiment entré dans une phase d'implantation et d'expansion que depuis 2000. L'Égypte se limite encore à deux sites Carrefour (au Caire et à Alexandrie), mais l'Algérie, le Maroc ou la Tunisie s'ouvrent peu à peu à la grande distribution et voient les enseignes se diversifier.

S'il est évident que le marché de ces pays est considéré par les spécialistes comme très prometteur, ce n'est pas pour le court terme, même si les grands groupes français d'hypermarchés se sont vite imposés comme favoris sur la grande distribution. La modification de la structure commerciale des pays a certes entraîné un changement sans conteste des habitudes d'achat d'une catégorie de la population, mais les ventes en grande et moyenne surface (GMS) ne concernent que 5 à 10 % des achats d'alimentation. En Europe méridionale, elles concernent 60 à 80 % des ventes.

Les perspectives peuvent être encourageantes pour l'économie locale si l'on considère que chaque structure commerciale peut notamment générer plusieurs centaines d'emplois directs. Vu sous l'angle de l'impact logistique et sociétal, ce développement de la grande distribution pose cependant deux problèmes (Padilla et Abis, 2007 ; Hammoudi, 2006) :

- Le premier concerne la capacité de l'agriculture et de l'industrie locales à répondre aux attentes de ces grands groupes de distribution dans des pays qui restent sur la voie du développement. Une mise à niveau rapide des modes de production et d'organisation des entreprises à tous les niveaux des chaînes d'approvisionnement doit nécessairement être réalisée. Plus exigeantes, et donc aussi parfois plus coûteuses, ces nouvelles pratiques de production agricole ou de fabrication industrielle supposent des niveaux de compétences plus élevés, impliquant aussi bien des besoins de formation que des démarches plus sévères de sélection des fournisseurs ;
- Le second problème vient de la fragilité même de ces systèmes importés. Sachant que les consommateurs exigent déjà de Carrefour qu'ils vendent davantage de produits français de la marque ou de produits européens, jugés de meilleure qualité, comment ne pas craindre l'arrivée grandissante de biens alimentaires et de consommation étrangers aux dépens des produits locaux ?

La transformation des modes d'approvisionnement n'est cependant pas identique pour l'ensemble de la population. Certains consommateurs ont adopté plus rapidement les nouvelles formes de distribution. D'autres sont restés fidèles aux formes traditionnelles, alors qu'une troisième catégorie, la plus courante, fréquente les différents points de vente. En fait, le choix du type de commerce est très lié au pouvoir d'achat et au produit recherché. Dans les pays sud-méditerranéens, un facteur important en faveur du choix de l'épicerie de proximité pour l'acquisition de la plupart des produits alimentaires est la possibilité de crédit accordé par l'épicier aux habitants du quartier. La petite

épicerie s'avère aussi plus accessible puisque les supermarchés sont généralement situés loin des quartiers populaires alors que la plupart des ménages ne disposent pas de voiture et que les circuits de bus ne sont pas adaptés.

## L'importance perçue des labels de qualité

Dans de nombreux pays méditerranéens, les labels pour les produits alimentaires ne sont pas encore pleinement développés ni appliqués. Tous les pays ne possèdent pas le plateau technique et l'expertise qui permettent le contrôle qualité requis. Cette situation peut évoluer rapidement en liaison avec les accords commerciaux signés avec l'Union européenne. La faiblesse du système de production alimentaire qui concentre ses activités vers les centres urbains et les centres touristiques, et la faiblesse des associations de consommateurs rendent nécessaire la labellisation des produits par les industries pour asseoir la lisibilité d'une qualité spécifique. L'origine et l'authenticité des produits sont traditionnellement reconnues par l'expérience, sans être assorties de signes de qualité, absents dans les pays du Sud. Leur intérêt semble être mis en évidence à la lumière des avantages décelés et commentés dans la littérature pour les pays tels que la France, l'Italie, le Portugal et l'Espagne. L'importance de ces labels de qualité, d'origine, de savoir-faire local, de mode de production respectueux de l'environnement ou du bien-être animal est grandissante pour le consommateur européen. La popularité de ces produits se révèle dans la prédisposition à payer davantage en échange d'une garantie, attitude particulièrement répandue en France et en Italie, contrairement au Portugal. Dans les pays du Sud, l'intérêt gagne les couches aisées de la population, mais l'esprit consumériste fait encore gravement défaut.

## La qualité de l'alimentation : un défi croissant

Loin d'être homogènes, les modes d'alimentation méditerranéens montrent leur richesse, leur particularité et leur extrême diversité. Cette dernière assure aux populations un certain bien-être nutritionnel et social. Les Méditerranéens, presque totalement sortis de la sous-alimentation, devraient s'attacher à la qualité de leur alimentation, perdre leurs complexes vis-à-vis de la société occidentale et valoriser dans ce domaine leur savoir et leur savoir-faire. L'image méditerranéenne mobilise chez les consommateurs un certain nombre d'enjeux très liés à l'identité et à la relation homme-aliment. D'où la puissance des promesses que l'alimentation méditerranéenne est susceptible de véhiculer :

- Allier le plaisir et la santé, renouer avec l'alimentation nourricière, mettre à distance « l'hygiénisme » de la culture alimentaire anglo-saxonne, valoriser la sensorialité, détendre la dichotomie qui oppose le bon et le bien.
- Valoriser la culture méditerranéenne, diverse par les goûts, les couleurs, etc., asseoir une identité méditerranéenne. Il ne s'agit plus de « manger de l'autre », mais « manger et donner à manger de soi ».
- Mobiliser un désir de renaissance et de « rassurance » par un retour aux sources. Cette tendance s'explique par la rupture entre la chaîne de production et la chaîne de consommation, faisant naître une inquiétude chez le consommateur qui n'est plus capable d'identifier clairement ses aliments. Elle entraîne une demande en produits régionaux, authentiques, en recettes d'autrefois, en produits du terroir.

- Le consommateur est de plus en plus préoccupé par sa santé, sa sécurité alimentaire, son équilibre nutritionnel. Il est aussi plus attentif aux problèmes d'environnement, aux conditions de production et d'élaboration des produits, ainsi qu'aux entreprises dites « éthiquement correctes ».

Les Anglo-Saxons ont bien pris la mesure de ces évolutions dans les choix des consommateurs. Avec l'appui des nutritionnistes et des épidémiologistes qui ont fait la démonstration scientifique des bienfaits protecteurs de l'alimentation méditerranéenne, les industriels et les politiques se sont emparés du concept. Cette redécouverte se fait alors que les spécificités alimentaires dans les pays méditerranéens, au Nord comme au Sud, sont en train de se dissiper, avec l'évolution des modes de vie et la mondialisation du commerce. Celle-ci est-elle de nature à compromettre définitivement le modèle crétois? Rien n'est moins sûr car le monde est aujourd'hui dans une phase d'imitation de la société anglo-saxonne, et les populations méditerranéennes, paradoxalement, semblent redécouvrir leur alimentation dans ce mouvement international de diffusion-imitation. Les industries s'engouffrent dans ce créneau porteur, au risque de dénaturer les fondements de l'alimentation méditerranéenne. Fort heureusement les nouvelles considérations de développement durable inscrivant la préservation des nutriments, l'adoption de technologies douces et la valorisation de produits de proximité peuvent infléchir la tendance d'une industrialisation dominée très fortement par le sanitaire.

La relecture scientifique de cette alimentation contribue à faire du nouveau avec de l'ancien et inscrit la diète méditerranéenne dans un mouvement de réconciliation grâce à la reconnaissance par l'élite d'un savoir populaire ancestral. La coopération entre la Méditerranée européenne et la Méditerranée du Sud et de l'Est a tout à gagner à s'engager dans cette reconnaissance commune.

## Bibliographie

Banque mondiale, « La pauvreté au Moyen-Orient et en Afrique du Nord », note sectorielle, Washington (D. C.), août 2005.

Banque mondiale, *World Development Indicators 2006*, Washington (D. C.), 2006.

Benjelloun (S.) *et al.*, « Les produits laitiers dans le comportement alimentaire du consommateur marocain », dans Hassainya (J.), Padilla (M.) et Tozanli (S.) (dir.), *Lait et produits laitiers en Méditerranée. Des filières en pleine restructuration*, Paris, Karthala, 2006, p. 235-252.

Combris (P.), « Économie et alimentation : peut-on maîtriser l'évolution de la consommation? L'économie fait-elle la loi dans nos assiettes? Déterminants économiques des choix alimentaires », communication, Colloque annuel de l'IFN, Paris, 29 septembre 2005.

Commission européenne, *Premier rapport d'étape sur la cohésion économique et sociale*, Bruxelles, Eurostat, 2002.

Darmon (N.), Ferguson (E. L.) *et al.*, « A Cost Constraint Alone Has Adverse Effects on Food Selection and Nutrient Density: An Analysis of Human Diets by Linear Programming », *Journal of Nutrition*, 132 (12), 2002, p. 3764-3771.

FAO, *Nutrition Country Profile*, Rome, 2001.

Gjergji (A.), « Nourritures et traditions alimentaires en Albanie », dans Padilla (M.) (dir.), *Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée*, Paris, Karthala, 2000, p. 151-159.

Hassainya (J.), Padilla (M.) et Tozanli (S.) (dir.), *Lait et produits laitiers en Méditerranée, des filières en pleine restructuration*, Paris, Karthala, 2006.

Heidues (F.), Atsain (A.), Padilla (M.), Ghersi (G.), Nyangito (H.) et Le Vallée (J.-C.), *Development Strategies and Food and Nutrition Security in Africa: An Assessment*, discussion paper, 38, Washington (D. C.), IFPRI, 2004.

Hervieu (B.) (dir.), *Méditerranée 2007. Identité et qualité des produits alimentaires méditerranéens*, rapport annuel du Ciheam, Paris, Presses de Sciences Po, 2007.

International Obesity Task Force (IOTF), *Obesity in Europe*, EU Platform Briefing Paper, 3, Bruxelles, mars 2005.

Keys (A.), Menotti (A.), Karvonen (M. J.), Aravanis (C.), Blackburn (H.), Buzina (R.) *et al.*, « The Diet and 15 Year Death Rate in the Seven Countries Study », *American Journal of Epidemiology*, 124 (6), 1986, p. 903-915.

Khalidi (R.) et Naili (R.), « Dynamique de la consommation de lait et de produits laitiers en Tunisie », *Options méditerranéennes, Série B*, 32, 2001, p. 75-86.

Malassis (L.), *Nourrir les Hommes*, Paris, Flammarion, 2000.

Nations unies, *Stratégie de réduction de la pauvreté. Étude du phénomène de la pauvreté en Tunisie*, Bureau du coordonnateur résident en Tunisie, 2003.

Padilla (M.) (dir.), *Aliments et nourritures autour de la Méditerranée*, Paris, Karthala, 2000.

Padilla (M.) et Abis (S.), « La grande distribution au Maghreb: contextualisation et enjeux », *Afkar/Idées*, 13, printemps 2007, p. 68-71.

Padilla (M.), Aubaile-Sallénave (F.) et Oberti (B.), « Comportements alimentaires et pratiques culinaires en Méditerranée », dans *Alimentation méditerranéenne et santé. Actualités et perspectives*, Montrouge, John Libbey, 2000, p. 119-137.

Padilla (M.), Benjelloun (S.), Khalidi (R.), Soliman (M.) et Sahin (O.), « Un consommateur partagé entre modernité et tradition », dans Bachta (M. S.) et Ghersi (G.) (dir.), *Agriculture et alimentation en Méditerranée. Les défis de la mondialisation*, Paris, Ciheam-Iresa-Karthala, 2004, p. 153-172.

Padilla (M.), El Dahr (H.), Hammimaz (R.), Zurayk (R.) et Moubarak (F.), « Le consommateur et la qualité santé et environnementale des produits », dans Hamze (M.) et Hervieu (B.) (dir.), *AgriMed 2006. Agriculture, pêche, alimentation et développement rural durable dans la région méditerranéenne*, rapport annuel du Ciheam, Paris, Ciheam, 2006, p. 201-262.

Ruel (M. T.), Garrett (J. L.), Morris (S. S.), Maxwell (D.), Oshaug (A.), Engle (P.), Menon (P.), Slack (A.) et Haddad (L.), *Urban Challenges to Food and Nutrition Security. A Review of Food Security, Health and Care Giving in the Cities*, IFPRI discussion paper, 51, Washington (D. C.), IFPRI, 1998.

SCN, *5<sup>th</sup> Report on the World Nutrition Situation Nutrition for Improved Development Outcomes*, Genève, 2004.

Smil (V.), *Feeding the World. A Challenge for the Twenty-First Century*, Cambridge (Mass.), The MIT Press, 2000.

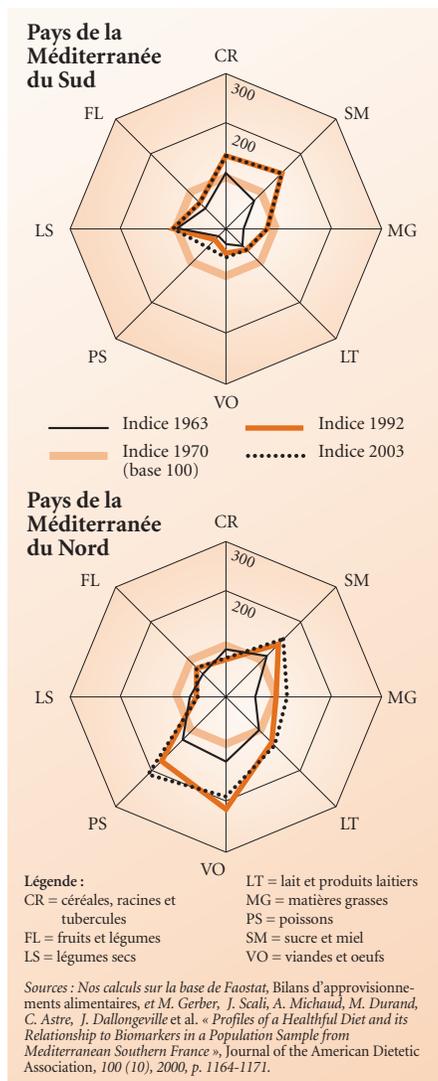
Soliman (M.), « Stratégies des acteurs et restructuration des marchés dans la filière lait en Égypte », *Options méditerranéennes, Série B*, 32, 2001, p. 133-146.

Wassef (H.) et Ahmed (Z.), « Consommation et sécurité alimentaire en Méditerranée », dans Hervieu (B.) (dir.), *AgriMed 2005. Agriculture, pêche, alimentation et développement durable dans la région méditerranéenne*, rapport annuel du Ciheam, Paris, Ciheam, 2005, p. 237-294.

Willet (C. W.), *La Pyramide alimentaire américaine*, Washington (D. C.), United States Department of Agriculture, 2003.

## Annexes

### Annexe 1 - Évolution des consommations par produit par rapport au modèle crétois, 1963-2003





2008

# *Medi*TERRA

LES FUTURS AGRICOLES ET  
ALIMENTAIRES EN MÉDITERRANÉE



SciencesPo.  
Les Presses



CIHEAM

# Table DES MATIÈRES

**PRÉFACE** 11

**LES CONTRIBUTEURS** 13

**ABRÉVIATIONS ET SIGLES** 15

**INTRODUCTION** 19

- Construire l'avenir 19
- Géopolitique de la Méditerranée 20
- Les espaces de coopération en Méditerranée 26

## **1 DIAGNOSTICS**

de la situation agricole et agro-alimentaire  
en Méditerranée 29

### **> CHAPITRE 1**

**Le contexte sociodémographique** 31

- Les dynamiques démographiques en Méditerranée 32
- La Méditerranée devant ses futurs 40
- Quelles évolutions sociodémographiques probables ? 49

### **> CHAPITRE 2**

**Le contexte géo-économique** 57

- Les dynamiques économiques en Méditerranée 58
- Évolution et place de l'agriculture dans  
l'économie méditerranéenne 75

### **> CHAPITRE 3**

**Les ressources naturelles** 97

- Dérèglement climatique en Méditerranée 97
- Les sols, une ressource convoitée 101
- L'eau, un or bleu ? 105

- La forêt, un patrimoine menacé 111
- Énergies: une nouvelle donne 113
- Les limites sont atteintes 116

#### > CHAPITRE 4

##### Techniques, sciences et innovation 121

- Innovation et mutations des systèmes agro-alimentaires 122
- Les systèmes de formation et de recherche dans le secteur agricole et agro-alimentaire 128
- Les TIC: aides à la convergence ou sources de fractures? 132
- Les biotechnologies dans l'agriculture et l'alimentation 139
- Poursuivre ensemble la marche du progrès 144

#### > CHAPITRE 5

##### Alimentation et évolution de la consommation 149

- Consommation et comportements alimentaires en Méditerranée 149
- Une sécurité alimentaire quantitativement assurée mais qualitativement fragile 158
- La qualité de l'alimentation: un défi croissant 167

#### > CHAPITRE 6

##### Gouvernance des mondes ruraux et agricoles 173

- L'action des États méditerranéens pour l'agriculture et le monde rural 174
- L'émergence des acteurs locaux dans la gouvernance rurale 184
- La question environnementale au cœur de la coopération méditerranéenne 188
- Réalités et perspectives contrastées pour le monde rural en Méditerranée 191

## DU DIAGNOSTIC

### aux chantiers prioritaires 197

- Le contexte sociodémographique 197
- Le contexte géo-économique 198
- Les ressources naturelles 200
- Sciences, techniques et innovation 202

- Alimentation et évolution de la consommation **203**
- Gouvernance des mondes agricoles et ruraux **204**
- Ouvrir des chantiers **205**

## 2 CHANTIERS

### pour l'agriculture et l'agro-alimentaire en Méditerranée à l'horizon 2020 **207**

#### > CHAPITRE 7

##### Produire en ménageant les ressources naturelles **209**

- Entre changements climatiques et pénurie énergétique **209**
- Économiser l'eau : un enjeu vital **214**
- Observer, planifier, légiférer : trois défis pour la protection des sols méditerranéens **226**
- Les chemins de la bifurcation **228**

#### > CHAPITRE 8

##### Assurer la sécurité alimentaire des populations **231**

- Penser le développement en intégrant la durabilité écologique et la santé **232**
- Concilier modernisation et traditions dans les relations entre acteurs **234**
- Penser au marché local tout en s'intégrant au marché international **237**
- Penser des politiques sectorielles intégrant nutrition et santé **239**
- Quelques scénarios prospectifs **240**
- Les voies d'action à explorer **247**
- La sécurité alimentaire est au cœur d'un développement local harmonieux **249**

#### > CHAPITRE 9

##### Permettre l'offre et la mise en marché des produits agricoles **251**

- Tendances et dynamiques de l'organisation de l'offre agro-alimentaire en Méditerranée **252**
- Enjeux et hypothèses de base : acteurs, leviers d'action, ressources et facteurs de blocage **265**
- Scénarios pour l'offre agro-alimentaire de qualité en Méditerranée **274**

**> CHAPITRE 10****Élaborer des stratégies de développement pour les territoires ruraux****281**

- Quelle population rurale en Méditerranée en 2020 ? **282**
- Quatre déterminants de l'évolution des sociétés d'aujourd'hui **290**
- Un enjeu majeur : l'approche territoriale du développement rural **293**
- Quelques scénarios d'avenir pour les espaces ruraux **305**

**> CHAPITRE 11****Renforcer et mutualiser les capacités de formation et de recherche****309**

- Nouvelles compétences et nouveaux savoir-faire **311**
- Améliorer la relation formation-emploi **318**
- Construire un espace euro-méditerranéen de la recherche **323**
- Infuser les savoirs, promouvoir l'innovation **328**
- Des futurs possibles, un avenir souhaitable **332**

**3****SCÉNARIOS GLOBAUX****pour l'agriculture méditerranéenne****337**

- L'avenir est domaine de liberté **339**
- Parcourir le champ des futurs en Méditerranée **342**
- L'action s'écrit au présent pour construire un futur choisi **355**

**PROPOSITIONS pour l'action****357**

- Orientations générales **357**
- Propositions techniques **359**

**LISTE DES DOCUMENTS****365**