

Table ronde 3 – Repères alimentaires : « À quel « sain » se vouer ? »

Cette table ronde s'inscrit dans un contexte de perte de confiance de la part des consommateurs vis à vis des acteurs de l'alimentation, notamment des transformateurs et de la distribution, mais aussi d'une volonté de se réapproprier leur alimentation, et ce de manière saine. On peut alors se demander quels acteurs de la filière peuvent avoir un impact sur la qualité de l'alimentation et comment ils peuvent agir à leur échelle pour aider les consommateurs à se réapproprier une alimentation saine.

Il existe de vraies attentes, visibles, des consommateurs vis à vis de la qualité de leur alimentation. Par exemple, ils souhaitent pouvoir réduire leur impact sur l'environnement, avoir des produits de meilleure qualité nutritionnelle, biologiques, locaux, plus responsables. Néanmoins, il existe plusieurs freins à l'atteinte de ces objectifs. Premièrement, il est difficile pour le consommateur d'avoir accès aux informations nécessaires pour choisir un produit adapté. Les étiquettes sont souvent chargées et les informations difficiles à comprendre pour quelqu'un qui n'a pas de grandes connaissances en agroalimentaire. De plus, les attentes des consommateurs en elles-mêmes sont difficiles à définir. Chaque consommateur est différent et il existe même, pour un consommateur, une pluralité des attentes en fonction du contexte. En fonction du jour de la semaine ou du moment dans la journée, il aura un arbitrage différent entre repas préparé/peu transformé, cher/pas cher, sain/junk food, local/exotique... Enfin, leurs attentes sont parfois incohérentes : ils souhaitent mieux manger, mais accordent de moins en moins de temps à leur alimentation (préparation des repas, courses etc.) pour avoir plus de loisirs ou de temps de travail...

L'importance de chaque acteur de la chaîne de valeur d'un aliment a été soulignée par tous les intervenants, sans décrire précisément en quoi consistent ces rôles. Quelques éléments de réponse ont été apportés.

Le rôle de la grande distribution est avant tout d'informer les consommateurs dans les enseignes via des affichages, l'agencement des surfaces (produits frais et à la découpe mis en avant), l'amélioration de l'offre (bio, sans gluten...), et la limitation de l'offre pour éviter de perdre le consommateur.

Le rôle des transformateurs se joue surtout dans la simplification des process, en diminuant le degré de transformation et dans l'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits (diminution sel, sucre...).

Les agriculteurs et éleveurs ont un rôle également important, de par leurs modes de production : passage au bio, bien-être animal...

Le rôle de l'Etat a également été évoqué car beaucoup de charges pèsent sur les différents maillons de la filière et la réduction des taxes permettrait une réduction des prix et un meilleur accès pour les consommateurs.

Il y a également un rôle certain de l'éducation du consommateur, pour permettre une réappropriation de gestes simples : reconnaître les aliments sains, savoir les préparer, les cuisiner, y prendre du plaisir, savoir prendre le temps nécessaire. C'est une éducation qui doit venir dès le plus jeune âge pour apprendre aux jeunes à également à remettre en cause les modes d'alimentation d'aujourd'hui et permettre un futur plus sain. De nouvelles offres et nouveaux modes de consommation se développent pour répondre à ces attentes : drive, livraison à domicile, appareils de cuisines, application simplifiant l'information (Yuka)...

Au final, chaque acteur a un rôle à jouer et il s'agit d'un travail collectif. Des améliorations ont déjà été faites mais il reste encore une marge d'amélioration et la nécessité de savoir informer le consommateur, en utilisant les bons repères. Il est également important pour le consommateur de se former afin d'avoir un choix critique.

Critique - Table ronde 3 – Repères alimentaires : « À quel « sain » se vouer ? »

Le sujet a été bien cadré par la présentation initiale des étudiants : la diversité des alternatives qui coexistent aujourd'hui, dans un contexte où le consommateur commence à prendre conscience de son alimentation et des impacts qu'elle peut avoir sur lui et son environnement, et le risque qu'il se perde sous une trop grande quantité d'informations, de recommandations.

Le sujet en général du "comment bien manger" a été soutenu pendant toute la table ronde, mais la question de la multiplicité de moyens n'a été que rarement évoquée, ainsi que le fait que les informations liées peuvent être complexes et compliqués à assimiler par le consommateur. Peut-être que la présentation initiale du consultant de PWC a orienté la conversation sur un sujet très général et donc surtout sur des problématiques qui ont déjà été évoquées à plusieurs reprises dans les débats précédents, comme le développement du fossé entre le consommateur et le producteur, entre lui et la cuisine, l'influence du prix ...

Les acteurs présents n'ont au final pas beaucoup détaillé les solutions qu'ils avaient mis en place pour améliorer l'alimentation et encore moins comment limiter le sentiment de perte des consommateurs.

Il n'y a pas eu la même contribution de la part de chaque intervenant. Le représentant de Casino était très intéressant, du fait de l'importance de la distribution dans la problématique, et du fait qu'il apportait des informations pertinentes et de la bonne manière. Le point de vue de l'analyste des données consommateurs était utile aussi, et permettait de remettre en cause parfois des à priori via des chiffres et des études concrètes. Nous émettons un avis plus réservé sur le représentant de PWC, il a effectué une présentation certes intéressante en début de table ronde mais n'a pas permis de recentrer le sujet et il n'a pas non plus proposé de solutions. Enfin le représentant du groupe produisant des appareils ménagers n'a pas apporté grand-chose et honnêtement son domaine d'expertise semble un peu en marge de la question.

Enfin, il manquait un acteur dont le domaine est vraiment lié à ces informations que l'on peut avoir comme par exemple un industriel spécialisé dans la qualité pour parler des étiquettes, de quelqu'un qui travaille au niveau des labels, des repères alimentaires, des applications... Pour donner la base puis demander aux autres acteurs de la chaîne de répondre.

Il aurait aussi fallu consacrer plus de temps à l'échange intervenants/public vers la fin de la table ronde. Les questions du public étaient pour certaines pertinentes, par exemple au niveau des étiquettes, et c'est dommage que les intervenants n'aient pas pu beaucoup réagir.