



PNUE

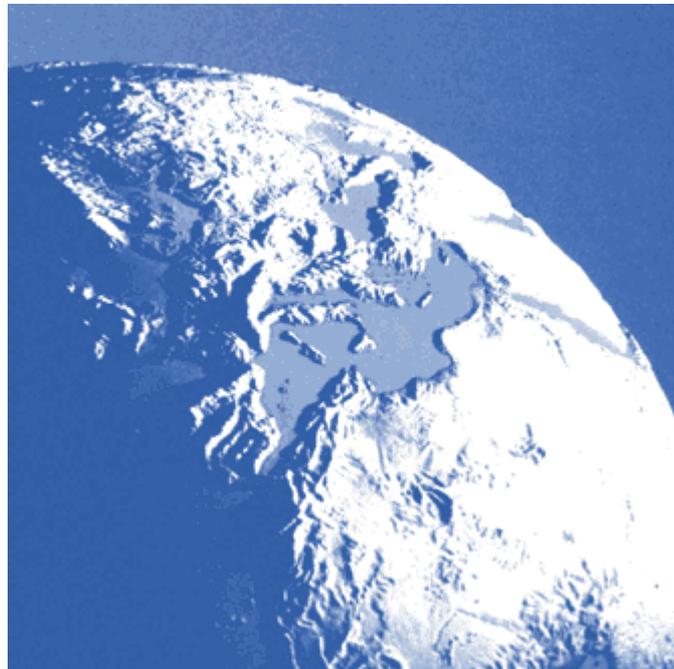


plan
bleu

A graphic element consisting of three horizontal wavy lines in shades of blue and purple, representing water or waves.

RAPPORT ENVIRONNEMENT DÉVELOPPEMENT

Étude préparatoire : Évolution des modes
d'alimentation et enjeux de développement
durable en Méditerranée
Martine PADILLA - CIHEAM



Plan Bleu
Centre d'activités
régionales

Sophia Antipolis,
Décembre 2002

Introduction

L'alimentation méditerranéenne est l'objet d'un engouement international depuis une dizaine d'années. Elle devient objet d'un questionnement scientifique sur la réalité de sa liaison avec la prévention de la santé. Elle est aussi objet d'un questionnement politique : doit-on promouvoir ce type d'alimentation afin de limiter le coût social des grandes endémies (maladies cardio-vasculaires, certains cancers pour lesquels la liaison avec l'alimentation a été démontrée comme forte). Certaines nations se sont déjà déterminées, celles là même qui ont les plus fortes fréquences de maladies endémiques : les Etats-Unis, qui dans leurs recommandations nutritionnelles, présentent en bonne place la «pyramide méditerranéenne » sensée donner les clés de l'équilibre alimentaire de la ration. L'Angleterre, l'Australie, la Nouvelle Zélande intègrent-elles aussi des recommandations d'inspiration fortement méditerranéennes.

Au-delà des produits, ce sont aussi et surtout des règles de comportements alimentaires qui sont diffusées : structure de la ration, équilibres entre les composants, fréquences de consommation de chaque type de produits, prises alimentaires, associations d'aliments.

Cette alimentation méditerranéenne dotée de toutes les vertus s'inscrit-elle dans les perspectives de développement durable en Méditerranée. En a t-elle toutes les caractéristiques et les potentialités ? Quelles évolutions sont possibles pour les 25 ans à venir ? Est-on réellement dans un modèle au plein sens du terme ?

1. Le régime alimentaire méditerranéen, une composante essentielle de la durabilité

1.1 *Qu'est ce que l'alimentation méditerranéenne ?*

L'histoire de la Méditerranée par la diversité des peuples, des cultures et des disparités d'acquisition des produits a forgé une alimentation unique par sa grande diversité. L'extrême mélange à travers les siècles aurait pu conduire à une uniformisation des pratiques alimentaires à l'échelle des nations ; ce fut au contraire un élargissement des répertoires alimentaires et culinaires. A l'analyse, on perçoit des modèles alimentaires encore fortement différenciés, entre le nord, le sud et l'est et même entre les différents pays composant chaque sous-région.

Le contraste quant à la structure de la ration alimentaire, était et reste fort entre le nord, les Balkans et le sud. Dans ces derniers, 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 (tableau 1). Elle présente une structure très proche de celle du modèle occidental, avec seulement plus de poissons et de légumineuses et moins de sucre (figure 2). 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 légumineuses qu'au nord. La ration finale est plus faible dans les Balkans qu'en Méditerranée sud et a fortiori par rapport aux pays européens méditerranéens.

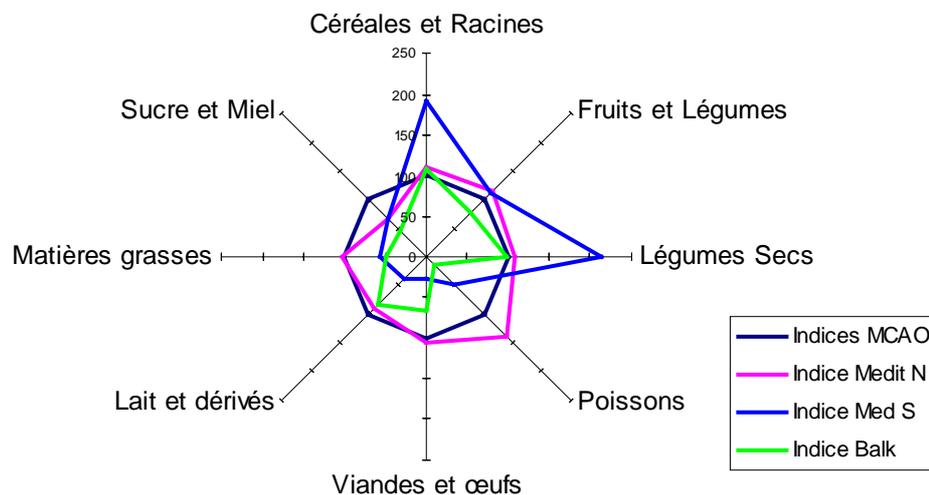
Tableau 1. Structures régionales des rations alimentaires - 2000

Régions	Ration en Cal Finales	% de Cal. animales	Ration en équiv. végétal
Méditerranée Nord	3563	35	9550
Balkans	3130	25	6760
Méditerranée Sud	3210	12	5155
Pays de l'OCDE	3365	45	12450

Source : Nos calculs sur base FAO

L'écart nord/sud pour la part des produits animaux dans l'alimentation est importante et se creuse. On assiste à une véritable dérive alimentaire des pays méditerranéens : le sud reste encore très traditionnel malgré l'adoption d'une relative modernité dans ses pratiques alimentaires. Les Balkans diversifient quelque peu leur ration, mais dans une pauvreté généralisée. Le nord perd son identité et l'image d'alimentation-santé qu'il a pu faire naître.

Figure 1. Comparaison nord-sud-balkans des diètes méditerranéennes en 2000



Source : nos calculs sur la base de données FAO

A l'intérieur même des sous-régions des différences substantielles apparaissent dans l'alimentation. Au niveau de la Méditerranée européenne, l'Espagne se caractérise par une consommation plus forte de pommes de terre, de poissons et de fruits de mer ;

l'Italie est avant tout céréalière et laitière. La consommation en Grèce se porte davantage sur les céréales, les légumes, les fruits et la « feta » internationalement connue. Sans grande surprise, la France est sans doute le pays méditerranéen le plus « occidentalisé » avec une forte consommation relative de viande et de lait. Si les huiles et les graisses sont uniformément réparties selon les pays, le Portugal et la France se distinguent par une forte consommation de boissons alcoolisées constituées essentiellement de vin. Pour une différenciation régionale plus fine, une analyse au niveau local reste à faire tant au niveau des produits que des préparations culinaires. Ces préparations reflètent l'histoire des populations et ne respectent pas les frontières géographiques : la Grèce est très influencée par la cuisine orientale et ottomane, l'Espagne est très marquée par son influence maure ainsi que la Sicile, la Provence s'apparente beaucoup à l'Italie.

Une diversité aussi forte des situations peut être observée dans les Balkans. Si légumineuses, poissons, sucre, matières grasses ne caractérisent aucun des pays et se situent à des niveaux de consommation très faibles, pour les autres denrées alimentaires, de fortes variations existent entre les pays de la zone. L'Albanie se caractérise par les produits de l'élevage (lait, viande) et les légumes, la Yougoslavie et la Slovénie par le lait, les céréales et les fruits, la Bosnie par les légumes et viandes, la Croatie par les racines et tubercules et fruits et enfin la Macédoine, par les légumes seulement.

Au Sud, les modèles alimentaires sont plutôt homogènes ; seuls fruits et légumes, et racines et tubercules différencient la Turquie et le Liban des autres modèles alimentaires ; le lait et produits laitiers sont une caractéristique des pays de tradition pastorale tels que la Turquie, la Syrie et l'Algérie.

1.2 Des caractéristiques communes dans la diversité

L'alimentation méditerranéenne est traditionnellement frugale, constituée de divers aliments que l'on retrouve dans l'ensemble des pays méditerranéens, même s'ils sont préparés et déclinés de façons différentes selon les pratiques et les différences culturelles.

Ces caractéristiques sont les suivantes :

- Une forte consommation de légumes et de fruits variés, frais et secs, de céréales et de légumineuses
- Une faible consommation de viande rouge, à l'exception de la viande ovine et caprine, mais du poisson
- Une faible consommation de lait, mais beaucoup de fromages frais de brebis ou de chèvre, du lait fermenté (labneh, raieb, ayran...) et des yaourts
- Une large utilisation d'herbes aromatiques et d'épices, de vinaigre ou citron
- Des matières grasses ajoutées sous forme d'huile d'olive essentiellement
- De l'alcool consommé modérément et au cours des repas

- Des repas structurés pris dans la convivialité
- Un respect de la saisonnalité dans le choix des produits

1.3 L'alimentation méditerranéenne et la santé

Ce type d'alimentation a été largement associé à un risque très faible de maladies cardio-vasculaires et aussi de certains cancers (cancer du rein, cancer côlo-rectal, cancer du sein, de l'endomètre, de l'ovaire et de la prostate). D'autres affections chroniques dégénératives pourraient aussi être modifiées par de telles pratiques alimentaires : ce sont la cataracte, le vieillissement cognitif, l'ostéoporose.

Ces éléments convaincants trouvent leur source dans les nutriments contenus dans les aliments décrits plus haut : fibres (dans les céréales, les légumineuses, les fruits et légumes), vitamines (dans les fruits et légumes et légumineuses), antioxydants (dans les fruits secs, l'huile d'olive, les fruits et légumes, les herbes et aromates, les légumineuses) , minéraux (dans les fruits et légumes, phyto-oestrogènes (dans les légumineuses, les céréales non raffinées, certains fruits et légumes), certains acides gras (dans le poisson et l'huile d'olive).

Une importante revue des études épidémiologiques (Gerber, 2000) montre que l'alimentation méditerranéenne constitue probablement un ensemble équilibré très favorable à la santé ; toutefois il convient d'y mettre des limites spatiales et temporelles. Sur le plan spatial, ces avantages ne sont-ils pas limités à la région méditerranéenne où l'ensoleillement est important et où les populations présentent une adaptation physique à ces conditions naturelles (peau mate, cheveux bruns) qui leur permettent de bénéficier des aspects positifs du soleil (vitamine D qui protège de l'ostéoporose et de certains cancers) ? Sur le plan temporel, les aspects bénéfiques de l'alimentation méditerranéenne correspondent à l'alimentation d'une société révolue où l'apport restreint de calories se conjugait avec une activité physique soutenue. Si on ne peut agir sur l'ensoleillement des pays, sans doute peut-on agir sur les modes de vie et les pratiques alimentaires ?

Nombre de médecins soulignent de plus en plus la convivialité et le plaisir comme déterminants d'un bon état de santé. Or la convivialité s'exprime très fort en Méditerranée. Manger à l'extérieur n'est pas une pratique courante dans la paysannerie méditerranéenne. La femme ne se montre guère surtout dans les sociétés musulmanes. Cependant les fêtes religieuses et sociales, les visites à caractère social sont autant d'occasions de se rencontrer et les *nzahât* au Maghreb sont de réelles parties de plaisir gustatif à la campagne ou dans un jardin. Se réunir autour d'une boisson, partager un repas sont les marques nécessaires de la cohésion d'un groupe. Autour de la boisson, les hommes mangent des *taps* en Espagne, des *tramessi* en Italie, des *kemya* en Tunisie, des *mèzè* au Liban ou des *mèzèlik* en Turquie.

1.4 Des produits diversifiés pour une valorisation des espaces et de la société

Une grande diversité génétique et des variétés locales mieux valorisées

Au cours de l'histoire moderne de la zone méditerranéenne, le changement des habitudes alimentaires du consommateur a provoqué l'abandon de la consommation des variétés locales. Par ailleurs, il y a eu une dévalorisation culturelle des terroirs considérés comme archaïques par rapport aux produits, souvent importés, que l'on trouve dans le commerce. Avec la valorisation actuelle des produits du terroir, ces variétés locales sont remises « au goût du jour », ce qui contribue au maintien de la diversité des espèces. L'alimentation méditerranéenne, jouant sur le créneau de la diversité, entre pleinement dans cette composante du développement durable.

Une étude récente a montré cette réalité en comparant la diversité de l'alimentation française par rapport à l'alimentation américaine. Un indicateur de diversité a été élaboré par l'Observatoire des Consommations alimentaires sur la base du nombre de catégories différentes d'aliments consommés le même jour. Il met en lumière le fossé qui existe entre les deux continents : 56% des français atteignent le niveau maximal de diversité contre 34% des américains (Volatier, 1999).

Nous ignorons encore quels seront nos besoins génétiques futurs et l'extinction, c'est pour toujours. Il va de soi que la société devrait envisager de conserver la diversité biologique tant pour son utilité présente que pour l'usage qu'elle pourrait en faire un jour. Il s'agit essentiellement d'une « valeur d'option » ; toute perte de diversité représente une diminution de cette valeur. L'autre moyen de considérer cette valeur consiste, par exemple, à déterminer combien l'individu et les institutions sont prêts à payer pour conserver les espèces et les écosystèmes. Toutefois la valeur économique néglige la valeur esthétique de la diversité biologique ainsi que le rôle crucial qu'elle joue dans la sécurité alimentaire et la médecine.

Un respect de la nature humaine

On constate en zone méditerranéenne une adaptation aux conditions naturelles par le respect des saisons. Cette pratique méditerranéenne est née sous l'influence très forte du système médical hippocratique¹. Ce système considère que les produits animaux et végétaux ont des propriétés chaudes ou froides, humides ou sèches. Ces propriétés se combinent deux à deux pour former la nature propre de chaque aliment. L'idéal est de diversifier et conserver un équilibre entre les différentes natures de produits en fonction de la saison, de la nature et de l'état de santé de l'individu. Cette conception largement diffusée et vulgarisée par les médecins médiévaux juifs et musulmans, reste encore très présente dans les savoirs populaires. (Padilla, 2000)

¹ Médecine à la base des médecines médiévales et classiques de l'Europe de l'Ouest, grâce aux traductions syriaques, puis arabes et enfin latines des ouvrages grecs de ce médecin du I^{er} siècle av.JC.

Un paysage diversifié

La diversité de l'alimentation engendre une grande diversité des cultures et donc des paysages façonnés par les pratiques de l'agriculture et de l'élevage. Le paysage ainsi créé contribue au bien-être et à l'environnement. Céréaliculture, arboriculture, oliveraies, vignes, horticulture et maraîchage se côtoient sur de petits périmètres. L'élevage extensif occupe les terres vagues ou en friches ou les vastes parcours semi-désertiques.

Une patrimonialisation des produits

Les produits méditerranéens bénéficient d'une image fortement positive car identifiables parmi la forêt de produits par leurs caractéristiques tangibles mais surtout par leurs caractéristiques intangibles comme l'histoire, le terroir, le soleil qu'ils peuvent évoquer pour le consommateur. Lorsqu'on parle d'un produit historique, traditionnel, typique, ancré dans un lieu et dans une société, entouré de savoir-faire qui se transmettent au cours du temps, l'appellation prend une dimension que l'on peut qualifier de patrimoniale (Barjolle D et al, 1998). Le produit alors, et son cortège de pratiques et d'usages, apparaît comme un bien légué à une société qui va chercher à le protéger. Il est porté par différents acteurs parmi lesquels les producteurs, des institutions locales, régionales voir nationales qui voient dans le produit un attribut de leur identité culturelle et sociale. Ces acteurs vont se mobiliser pour revaloriser le produit, pour l'ériger en bien culturel, pour lui donner une dimension symbolique.

Le regard porté sur le produit peut se transformer : un produit considéré comme l'aliment du pauvre et qui appartenait à la seule sphère rurale peut devenir un produit noble et recherché. L. Bérard et P. Marchenay nous parlent aussi du tupi un fromage catalan fabriqué à partir de restes, qui était considéré comme un aliment rustique de première nécessité et qui est devenu aujourd'hui un produit valorisé et vendu cher.

Les appellations d'origine, et n'importe quel autre produit typique, sont ainsi le résultat d'une coordination des acteurs dans un espace donné et en référence à une tradition (Thévenot, 1989). Boisard et Letablier parlent ainsi de convention *domestique*, parce qu'elle suppose des relations de proximité, et de confiance entre les acteurs. Ici, ce sont non plus les produits, mais les acteurs qui ont un lien au terroir dans sa dimension d'espace de voisinage, de valeurs partagées, de tradition collective. Exiger du produit son lien au terroir suppose que le groupe demandeur puisse se cordonner en faisant référence à un espace, à une histoire, à une tradition communes. C'est s'assurer que l'élaboration d'un cahier des charges ne repose pas sur des relations qui se régulent par des normes techniques (convention industrielle) ou par des décisions visant à pouvoir proposer le produit au plus grand nombre de consommateurs possibles en gommant sa typicité et son caractère pour en faire un produit standard (convention marchande).

Cette patrimonialisation a des composantes humaines, techniques, culturelles, historiques, voire symboliques. Elle suppose :

- a. un support pédo-climatique,
- b. un espace de savoirs et de pratiques,
- c. des traditions et des usages localisés.

Le terroir n'est donc pas forcément une aire homogène du point de vue pédo-climatique, mais il est un espace humain caractérisé par une histoire commune qui le raconte. Cet espace sera le plus souvent un agrégat de micro-régions physiques dont les différences contribueront à la richesse du produit. La continuité de l'espace est à chercher bien plus dans les pratiques humaines qui y prennent place que dans son unité agronomique.

2. Des évolutions contrastées dans une région agro-écologique homogène

En Méditerranée sud, le modèle alimentaire moyen semble s'éloigner du modèle occidental puisque l'on observe une plus forte consommation relative de produits tels que les céréales, les légumineuses en 2000 par rapport à 1963 alors qu'une progression de la consommation de produits animaux n'est pas visible (figure 2). Cela ne signifie pas pour autant que cette dernière n'a pas augmenté en termes absolus, au contraire puisque sa progression a suivi celle du modèle occidental, mais elle n'a pas rattrapé le retard. Le phénomène d'imitation du modèle dit occidental dont on a tant parlé dans les années 70 et 80 semble donc pris en défaut. Sans doute les conditions économiques n'ont-elles pas permis l'évolution espérée de l'alimentation dans ces pays?

Au Sud, si l'on estime qu'il y a amélioration de la ration alimentaire quand la structure nutritionnelle de celle-ci se rapproche de la zone d'équilibre telle que définie par les normes nutritionnelles internationales, alors on peut dire que la situation a peu évolué dans ces pays ; seule la Jordanie aurait progressé nettement au cours des 35 dernières années alors que l'Égypte aurait régressé. Malgré tous les efforts fournis au niveau des productions animales dans les pays maghrébins, une amélioration moyenne n'apparaît pas nettement. Les progrès en terme de production de viandes et de laits sont encore trop récents pour être détectables au niveau de la consommation moyenne.

Au cours des vingt dernières années, *la Tunisie* a vécu une phase cruciale de sa transition démographique, ce passage du modèle ancien où il fallait une forte fécondité pour contrebalancer une effroyable mortalité infantile, à un modèle moderne où il suffit d'à peine plus de deux enfants par femme pour assurer le remplacement des générations, dans la mesure où presque tous les enfants qui naissent parviennent à l'âge adulte. Résultante de la remarquable dynamique de développement socio-économique et sanitaire, ce passage annonce l'entrée de la Tunisie dans une transition épidémiologique caractérisée par la régression de la part des maladies transmissibles (25% des causes des décès) et l'accroissement des maladies non transmissibles (plus de 60% des causes des décès).

L'essor économique et social des dernières décennies a en effet profondément modifié les modes de vie, l'alimentation et la santé de la population du pays :

- Six tunisiens sur dix sont désormais citadins et mènent une vie sédentaire.
- L'alimentation s'est diversifiée : diminution des céréales (surtout du blé dur au profit du blé tendre sous forme de pain dont la consommation a été multipliée par 2 entre 1968 et 1995) qui restent toutefois à un niveau élevé avec près de 190 kg/hab/an ; augmentation des

produits animaux (viande mais surtout le lait dont la consommation a doublé et les produits dérivés du lait dont la consommation a été multipliée par 6 entre 1968 et 1995), stagnation des fruits et légumes en raison de leur prix élevés; repas hors du foyer plus fréquents. Globalement la ration alimentaire n'a pas évolué favorablement puisque de 2543 kcal/jour en 1975, elle est passée à 2434 kcal/jour en 1995 (INS).

- Le retard de croissance des jeunes enfants a baissé de façon spectaculaire ; la carence en iode a sensiblement régressé; les anémies ont légèrement diminué. Toutefois il subsiste d'importantes disparités géographiques et socio-économiques.
- En contrepartie, l'excès de poids est devenu plus fréquent. Trop souvent les régimes alimentaires et l'activité physique ne sont pas en adéquation. La Tunisie présente aujourd'hui un des plus forts taux au monde d'obésité chez les femmes. D'où une rapide augmentation de pathologies comme le diabète sucré, les maladies cardio-vasculaires ou l'hypertension, qui représentent désormais autant de problèmes de santé publique. La gravité de ces affections et leur coût, pour l'individu comme pour la société, exigent d'examiner attentivement cette transition rapide des modes de vie.

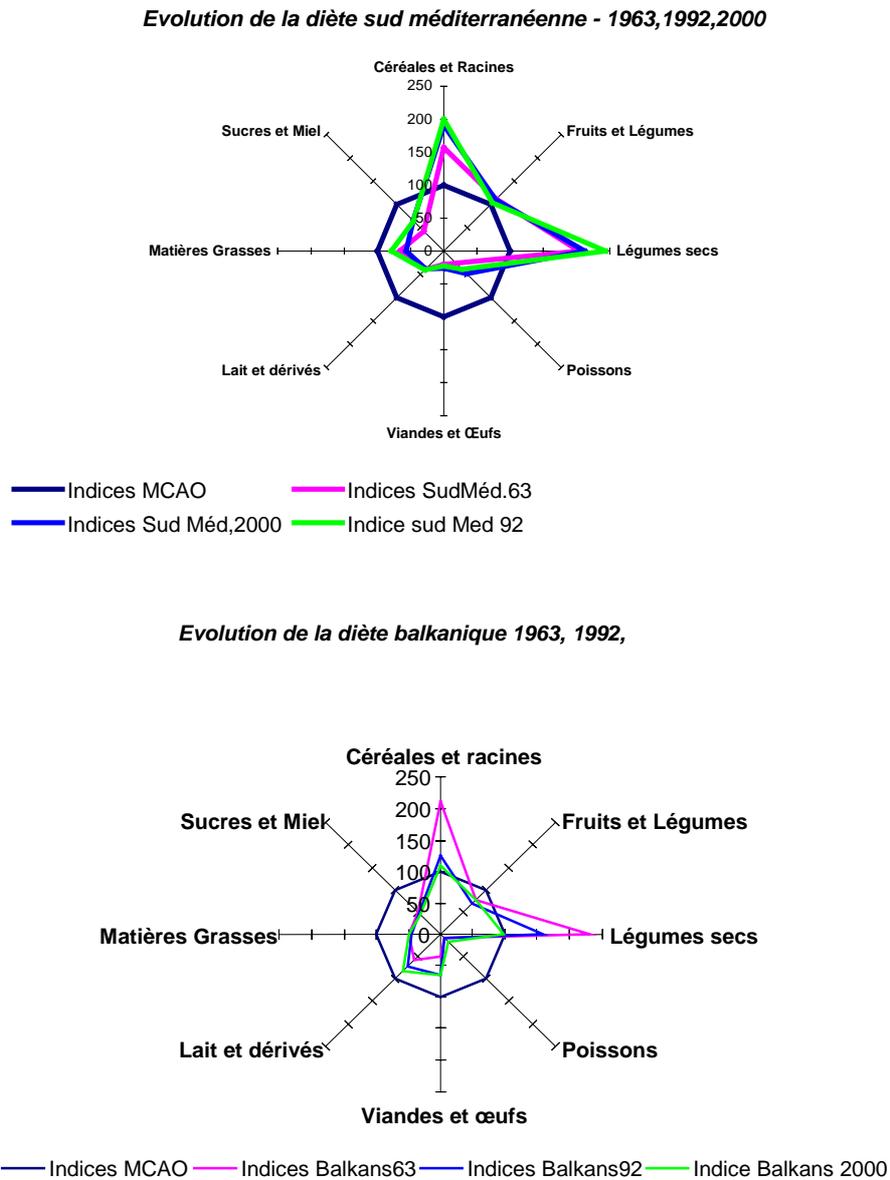
Source : SAHAR, 2002

Dans la région balkanique, si l'on compare la situation alimentaire de 2000 à celle de 1963, on constate globalement une forte aggravation : tous les produits semblent moins disponibles à l'exception des produits de l'élevage. Par contre en moyenne la situation a apparemment peu évolué dans les années 90 (figure 2). Toutefois, l'observation de l'évolution des composants nutritionnels des rations dans cette décennie, révèle d'importantes disparités de situations. Très glucidiques, les rations devraient évoluer vers davantage de lipides d'origine animales ou végétales. Or, on constate une forte détérioration de l'équilibre nutritionnel en Bosnie et surtout en Croatie, le maintien d'un équilibre relatif en Yougoslavie et en Slovénie, et une légère amélioration –mais à des niveaux très en-deçà de l'équilibre- en Albanie et en Macédoine.

L'Albanie révèle une situation de grande insécurité alimentaire liée à la pauvreté : 1/3 de la population vit en dessous de la ligne de pauvreté (1US\$/habitant/jour) avec une forte disparité en fonction du milieu de vie : 82% en milieu rural contre 18% en milieu urbain. Un signe important de cette pauvreté est le coefficient budgétaire alimentaire qui est de 70 à 75% selon le milieu de vie ! Le problème fondamental est l'accès économique aux produits plus que l'accès physique. La moyenne de la ration alimentaire est de 2521 Kcalories /habitant/jour en l'année 2000. Elle est composée pour l'essentiel de pain (la consommation annuelle est proche de 200 kg par habitant, soit le niveau de consommation d'un français en l'an 1920) de lait et produits laitiers (caillés, fromages) avec 150 kg par habitant par an, et de légumes frais et secs avec environ 100 kg/hab/an.

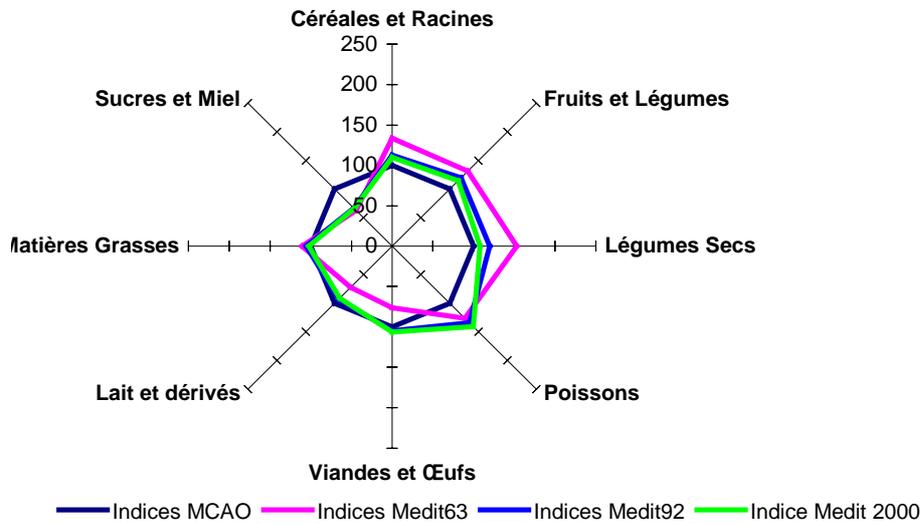
Source : Ministère de l'agriculture, 2002

Figure 2. Evolution de la diète sud-méditerranéenne et balkanique – 1963, 1992, 2000.



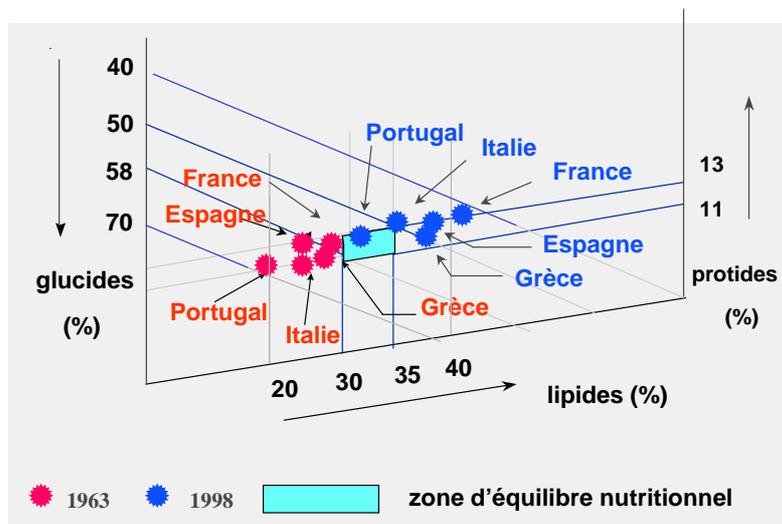
Au nord de la Méditerranée, le modèle-santé qui a mis des siècles, voire des millénaires à se former, n'a eu qu'une vie éphémère car il est en pleine mutation vers un modèle d'excès (figure 3).

Figure 3. Evolution de la diète euro-méditerranéenne -1960-2000



Globalement l'équilibre nutritionnel est rompu : on constate un accroissement des quantités consommées pour atteindre des niveaux jugés excessifs : 3300 à 3600 Kcal/hab/jour de disponibilités dans les années 90 contre 2600 à 3200 Kcal dans les années 60, ainsi qu'une consommation immodérée de produits animaux avec 22 à 38% de la ration énergétique en 1995 contre 13 à 30% dans les années 60. La proportion de matières grasses ajoutées dans la ration a également fortement progressé : de 20 à 30% de la ration en 1963, elle est passée à 32 à 40% trente ans plus tard. La nature des lipides a surtout changé en Espagne et en Italie (forte progression des graisses animales) alors qu'en France et en Grèce ce sont les graisses végétales qui progressent le plus vite. On peut constater que malgré ces mutations, le modèle méditerranéen préserve encore ses caractéristiques fondamentales, mais pour combien de temps ?

Figure 4. Evolution des rations nutritionnelles dans les pays nord-méditerranéens



En *Languedoc-Roussillon*, plusieurs indicateurs révèlent que la population régionale jouit d'un environnement et d'une alimentation satisfaisante puisque l'espérance de vie y est parmi les plus élevées de France avec 74,6 ans pour les hommes et 82,2 ans pour les femmes. Ce résultat est corollaire au fait que la mortalité par maladies cardio-vasculaires et par tumeurs (qui sont les deux premières causes de décès en France) sont à un niveau inférieur à la moyenne nationale. Toutefois une étude attentive de l'évolution de ces différents indicateurs au cours des dernières années montre que l'écart de *l'espérance de vie* régionale par rapport à l'espérance de vie nationale se réduit. La sous mortalité masculine par maladies cardiovasculaires jadis observée, rejoint presque les taux nationaux ; la sous mortalité féminine est même devenue une sur mortalité en moins de 10 ans !. Le même constat peut être fait pour la mortalité par tumeurs. La région jadis relativement préservée du fléau moderne : *l'obésité de la population*, se rapproche des régions à forte prévalence.

L'alimentation méditerranéenne y présente aujourd'hui une dérive importante. Elle tend à disparaître des zones fortement urbanisées. De récentes enquêtes alimentaires et nutritionnelles (MEDHEA) révèlent une consommation trop importante de viandes et de certains fromages, une consommation insuffisante de céréales et légumineuses, une faible consommation d'huile d'olive, un rapport entre graisses insaturées et graisses saturées trop faible. Cette dérive, on peut le supposer, résulte pour une grande part des bouleversements du milieu et des conditions de vie des consommateurs. L'environnement économique et social est en plein bouleversement : malgré une forte expansion économique basée sur les savoirs et le tourisme (troisième région touristique de France avec 14 millions de touristes par an (Région LR, 2000)) le Languedoc-Roussillon, région très attractive, a le plus fort taux de chômage et une large population en précarité. Très urbanisé sur le littoral (2/3 de la population y vivent) il laisse un arrière-pays quasiment vide. Qui dit urbanisation, dit conditions de vie modernes qui modifient profondément l'offre alimentaire et les comportements alimentaires.

Source : Padilla M et al, 2002

3. Des causes économiques et politiques

3.1 Pour la région des Balkans

La détérioration de la situation alimentaire de cette région a bien sûr pour causes récentes la guerre civile et/ou militaire que se livrent les différents pays ou peuples. Elle a pour racines la politique économique pratiquée dans l'ex-Yougoslavie où des facteurs internationaux aggravants ont précipité la crise. Longtemps solidaires, l'amalgame entre l'autogestion et le capitalisme au début des années 70, a désagrégé la cohérence d'ensemble et la solidarité (Samary, 1999). Une dette intérieure de plus de 20 milliards de dollars au début 1980 soumit brutalement le pays à un programme d'ajustement structurel du FMI. La volonté de certains d'adhérer à l'Union Européenne démantela encore davantage les solidarités: la Slovénie ne voulait plus payer pour le pauvre Kosovo. A la fin de la décennie 1980, l'écart de revenu par habitant entre régions de Yougoslavie était de 1 à 7. Le chômage était inférieur à 2% en Slovénie, il était de plus de 20% au Kosovo.

Les mécanismes marchands introduits ont démantelé l'autogestion et creusé les écarts entre régions riches (Slovénie, Croatie) et les régions pauvres (Bosnie, Macédoine). Le tableau 2 montre un écart de 1 à 10 dans les niveaux de PIB par habitant et un taux de mortalité des enfants de moins de cinq ans (indicateur de pauvreté de l'UNICEF) qui évolue en raison inverse.

Tableau 2. Comparaisons économiques des pays balkaniques – 1998

Pays	PI B/Hab (US\$) 1998	TMM5 (‰)
Slovénie	9890	7
Croatie	4580	10
Yougoslavie		16
Macédoine	1690	20
Bosnie	1050	
Albanie	870	31

Source : World Development Indicators database

Les informations dont on dispose sur les conditions économiques et sociales dans les pays balkaniques laissent présager une aggravation future de la situation alimentaire. En effet que ce soit en Bosnie, en Macédoine ou en Serbie, dette extérieure, chômage et baisse du pouvoir d'achat sont très élevés ces dernières années.

En Bosnie, plus de la moitié de la population économiquement active est au chômage en l'année 2000, le montant des importations est 4 fois supérieur à celui des exportations et suite à une grave sécheresse la production agricole a baissé de 70% en une année. Les salaires sont faibles et payés avec beaucoup de retard (jusqu'à 40 mois). Un ouvrier gagne 45 DM par mois, un retraité de 50 à 150 DM, alors que les dépenses mensuelles de nourriture de base pour une famille de 4 personnes s'élèvent à 468 DM ! (Institute for war & peace, 2000). Quant au coût de la vie, la situation est alarmante avec des prix qui ont augmenté de 100% entre février 1998 et décembre 1999. Selon d'autres sources, le salaire moyen est de 285 DM en août 2000 alors que le coût du panier alimentaire élémentaire s'élevait à 409 DM. On estime à 40 à 50% la production réalisée par l'économie parallèle (Govedarica, 2000).

En Macédoine, la pauvreté atteint des proportions impressionnantes : elle serait passée de 4% de la population en 1991 à 20% en 1996 (Nanevska, 2000). Selon les mêmes sources, 74% des salariés reçoivent des traitements moyens d'environ 10 000 dinars, soit 1100 FF et se considèrent « heureux » s'ils ont un repas par jour. Le plus grave est que la moitié des pauvres appartiennent à la classe des 20-30 ans.

La situation semble guère plus brillante en Yougoslavie où l'on décèle un taux de pauvreté de 30%, un taux de chômage de 25% et le montant de la retraite y est dix fois inférieure à celle de la Slovénie par exemple (Milovanovic, 2000).

On comprendra facilement que dans un tel contexte, l'alimentation ne puisse évoluer favorablement.

3.2 Pour la région sud-méditerranéenne

A la lecture de plusieurs indicateurs, il est indiscutable que des progrès ont été accomplis entre 1960 et 2000 quant à l'alimentation des populations grâce aux efforts sanitaires, aux dépenses publiques de santé, grâce aussi aux politiques alimentaires actives (Padilla et al, 1995). Ceci a conduit à une amélioration quantitative des rations alimentaires, sans gain qualitatif dans l'équilibre des nutriments.

Pour la dernière décennie qui est celle des ajustements structurels et de la libéralisation des secteurs économiques, nous disposons de peu de données permettant de juger des répercussions sur les marchés et l'alimentation. Les enquêtes alimentaires inexistantes (pas d'enquêtes au Maroc depuis 1985, en Algérie depuis 1988) ou partielles (pas de données sur la pauvreté dans la dernière enquête tunisienne de 1995), ne nous autorisent pas à interpréter totalement les évolutions observées.

Toutefois les conditions économiques des dernières années laissent penser à une dégradation de l'alimentation. Les taux de chômage sont importants : 30% en Algérie en 1998 (CNES, 2000), 20 à 25% au Maroc et en Tunisie ; un indicateur de pénurie de capacité² encore élevé : de 15 à 35 en Jordanie, Liban, Tunisie, Syrie et de 40 à 60 en Egypte, Algérie, Maroc ; des taux de pauvreté que l'on évite de divulguer mais évalués entre 20 et 30% de la population. En effet le désengagement de l'Etat a bouleversé les conditions de pouvoir d'achat ; aussi les consommateurs se reportent-ils sur les biens les moins chers en termes relatifs, c'est-à-dire les aliments végétaux.

3.3 Pour la zone euro-méditerranéenne

Les raisons de cette évolution peuvent être trouvées dans un phénomène d'imitation des classes ou des peuples dominants comme l'Europe du nord et les Etats-Unis actuellement. La transformation des modes de vie et leur corollaire -le bouleversement des modes de consommation et l'industrialisation de la consommation- ont pris corps avec la constitution de la Communauté Européenne. On en observe les premiers signes en 1975, début de la période probatoire des pays méditerranéens candidats à l'adhésion de la CEE : l'Espagne, la Grèce, le Portugal. L'harmonisation européenne et la nécessité pour les pays requérants d'intégrer le système d'organisation européen ont eu d'importantes répercussions sur la société : multiplicité des moyens de liaison entre pays, échanges de population de plus en plus nombreux, recherche de la compétitivité, implantation d'industries agro-alimentaires originaires du nord ainsi que de chaînes de distribution ; autant de facteurs favorisant la pénétration du mode de consommation septentrional. A

² L'Indicateur de Pénurie de Capacité élaboré par le PNUD, mesure le manque par rapport à un idéal au niveau de la capacité de vivre en bonne santé avec une alimentation suffisante, la capacité de procréer dans de bonnes conditions de sécurité, la capacité de s'instruire.

ceci s'ajoute le passage d'une « rationalité biologique » à une « rationalité économique » dans la production d'aliments, qui a favorisé l'introduction d'aliments et de pratiques étrangères à la culture méditerranéenne (Cresta, Teti, 1998).

Les sociétés nord-méditerranéennes ont connu d'importantes mutations socio-économiques depuis qu'elles sont dans l'Europe. Les changements des modes de vie sont décelables au moins à six niveaux :

- Une décohabitation des membres des foyers : la taille des ménages régresse rapidement et les mono-foyers ne sont pas rares (10 à 30% des ménages). Or la décohabitation favorise la consommation d'aliments-services ou servis.
- La féminisation de la vie économique : 30 à 40% des femmes travaillent hors de leur foyer et la contrainte de temps devient aussi forte sinon plus, que la contrainte revenus pour expliquer le choix de consommation.
- L'aménagement du temps de travail : la généralisation de la journée continue entraîne un recours croissant à la restauration collective ou à la restauration rapide, qui reproduisent davantage le mode de consommation anglo-saxon que méditerranéen.
- L'évolution des séquences de consommation : la conception de 3 repas journaliers s'estompe et le nombre de prises alimentaires augmente. Par ailleurs la modification de l'architecture des lieux de vie faisant de la cuisine un laboratoire et non plus la pièce de vie commune, a changé la convivialité du repas du soir. En Espagne, le dîner est devenu rapide, souvent individuel, pris dans le living devant la télévision.
- Les composantes historiques et culturelles restent profondément marquées. Par exemple l'Espagne vivait encore en régime isolé et sous la famine il y a 50 ans. En réaction il y a un excessif désir d'abondance, de privilégier la quantité sur la qualité, tout en rejetant des produits rappelant la période de pauvreté (I Gonzalez Turmo, 1998) tels que le pain, les pommes de terre, la morue, les abats.
- De plus en plus l'environnement collectif se substitue au groupe familial très tôt dans la vie des individus. Les goûts des jeunes sont formés essentiellement hors de la famille au moyen de symbolisation de pouvoirs. « L'aliment tout comme le langage, est un élément de protestation, d'accord, de revanche, de pouvoir...au niveau d'un groupe » (Fidanza, 1990).

4. Quelles perspectives quantitatives à l'horizon 2005 et 2025 ?

Quels seront les niveaux et les types de consommations dans le moyen terme (horizon 2005) et dans le long terme (horizon 2025) ? Cette question importante mais oh combien difficile impose une réflexion préalable sur ce type d'exercice.

Nous nous référons à l'excellent travail de McCalla et Revoredo (2001) qui ont fait une appréciation critique des différentes projections et prédictions réalisées dans les cinquante dernières années sur la sécurité alimentaire par de nombreux organismes internationaux ou agences de développement. Précisons qu'une projection est une estimation quantitative basée habituellement sur un modèle ; c'est ce que nous tenterons de faire dans ce chapitre sans aller jusqu'à la modélisation faute de temps et de moyens.

Une prédiction est une projection qualitative à dire-d'expert; nous nous y essaierons dans le chapitre suivant.

De nombreuses projections (une trentaine) ont été effectuées par la Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), le United States Department of Agriculture (USDA), la Banque Mondiale, l'International Food Policy Research Institute (IFPRI), le Food and Agriculture Policy Research Institute (FAPRI).

La plus grande prudence s'impose quant à leurs résultats, car si globalement au niveau du monde, les projections sont satisfaisantes avec des écarts de seulement + ou - 5% par rapport au réel, ce résultat est la combinaison de fortes sous-estimations et sur-estimations régionales de l'ordre de 25 à 30 % ! Dans ces conditions quel crédit peut on accorder à ces prévisions régionales ? Par ailleurs elles sont très difficilement comparables car les sources de données sont différentes, les variables entrant dans le modèle et les échéances temporelles aussi, les produits agricoles et alimentaires pris en considération ne sont pas les mêmes ; la plupart ne traitent que des céréales et avec des unités distinctes : grains, équivalent céréales, calories, etc. Enfin les agrégats géographiques sont dans la majorité des cas, incomparables. C'est ainsi que la région méditerranéenne n'apparaît jamais en tant que telle ; la Méditerranée nord est incluse dans l'Europe de l'Ouest, l'Afrique du Nord est incluse dans le grand continent africain et le Proche et Moyen-Orient avec la Turquie sont inclus dans l'Asie. Les résultats sont donc totalement inexploitable.

Voyons au titre de synthèse quelles ont été les marges d'erreur des projections de consommation par rapport au réel dans les régions incluant une partie de la Méditerranée.

Tableau N°3 : Ecart des projections de consommation de blé par rapport au réel (en %)

	FAO				
	1963/1970	1967/1975	1971/1980	1979/1985	1986/1990
Proche-Orient	- 12,1	- 49,1	- 28,0	- 17,5	- 1,0
Europe Ouest	- 7,7	+ 20,0	+ 8,1	- 16,0	- 7,4
	USDA				
	1961/1966	1964/1970	1971/1980	1978/1985	1997/2000
Afrique du nord et Proche-Orient	- 6,0	- 3,7	- 18,1	- 9,7	- 20,4
Europe Ouest	- 5,3	- 19,2	- 8,1	- 11,6	
	Banque Mondiale				
					1993/2000
Afrique du nord et Proche-Orient					+ 17,3

Note : les prévisions les plus optimistes sont présentées ici

Source : McCalla, Revoredo, IFPRI, 2001

Les exercices de modélisation de la demande sont relativement peu sophistiqués par rapport aux modèles de production. En général seules sont prises en considération les évolutions de la population et celles des revenus, parfois celles de prix des produits. Mais les changements liés à la distribution des revenus et aux préférences des

populations ne sont jamais évoqués. Il s'agit la plupart du temps de prévisions sur les disponibilités alimentaires et non sur la consommation réelle ; elles sont alors le reflet de l'évolution de la production et du commerce. Un travail de fond important serait utile sur ces questions en Méditerranée.

4.1 Les projections tendanciennes

Nous avons effectué de simples projections à l'horizon 2005 et 2025 sur la base des données antérieures de source FAO sur la période 1963-2000. Si les prévisions de moyen terme peuvent être considérées comme plausibles car les conditions économiques et sociales sont peu susceptibles d'évoluer d'ici 2005, il est par contre exclu d'utiliser les projections sur 2025 en l'état. Si c'était le cas, les pays de la Méditerranée sud seraient en surabondance alimentaire avec 4050 calories par habitant par jour de disponibilités et les Balkans proches d'un état de sous-alimentation avec 2520 calories disponibles par habitant par jour ! Ce serait omettre que l'être humain a une limite de consommation qui se situe aux environs de 3500 calories de disponibilités, ainsi que des comportements différenciés selon le niveau de revenu et le niveau de satiété alimentaire.

4.1.1 Les projections à 2005

Tableau N° 4 : prévisions de consommation en 2005

	Calories/hab/j			Disp/hab/an (kg)		
	Nord	Sud	Balkans	Nord	Sud	Balkans
Céréales et Racines	993	2024	1109	125	264	140
Fruits et Légumes	239	236	162	291	288	197
Légumineuses	34	90	42	4	10	5
Poisson	54	18	7	39	14	5
Viandes	572	130	362	106	24	67
Lait et dérivés	347	140	309	239	97	213
Matières Grasses	886	507	522	44	23	26
Sucres	326	363	288	34	38	31
Total	3451	3509	2801			

Sources : nos calculs sur la base des données FAO

A l'horizon 2005, la Méditerranée nord présenterait une structure de la ration similaire à celle d'un pays qui viendrait d'atteindre la satiété alimentaire ; les renversements de tendances attendus ne sont pas encore amorcés. C'est ainsi que la demande de céréales diminue toujours, la demande en viandes continue de progresser, les légumineuses restent dévalorisées car associées à des périodes de disette, par contre les produits liés à l'abondance tels les matières grasses, le lait, le sucre, le poisson et les fruits et légumes voient leur demande progresser.

La Méditerranée sud présente toutes les caractéristiques d'une économie qui s'essouffle après une croissance soutenue. Si pour tous les groupes de produits la tendance était

très positive jusqu'aux années 80, depuis la consommation de viande, de lait et dérivés et de matières grasses progresse certes toujours, mais très faiblement. Et les prévisions pour 2005 élaborées à partir de données de longue période, sont sans doute par trop optimistes. On ne trouve pas encore de signes avant-coureurs d'une reprise économique importante ; bien au contraire la libéralisation des marchés conduit de plus en plus à des disparités dans les niveaux de vie et cela se ressentira sur la consommation de biens coûteux tels que les produits animaux, et confortera le report observé dans les années 90 de la consommation vers des produits peu onéreux tels les légumineuses, les céréales, les pommes de terre.

Les Balkans persistent dans une position de crise économique. Les produits très liés aux systèmes de production locaux tels que l'élevage et les fruits et légumes sont très consommés et progresseraient encore en 2005. Tandis que tous les produits qui dépendent des flux commerciaux comme les matières grasses, le sucre, le poisson, seraient en régression. Globalement la situation alimentaire se détériore.

4.1.2 Prédictions à 2025

Nous avons prolongé les projections réalisées sur 2005 vers l'horizon 2025. Ce simple exercice conduit à des résultats absurdes (tableau N° 5) qu'il convient de réviser selon nos connaissances sur les évolutions de long terme des consommations en fonction de l'élévation du niveau de vie, des modifications des contextes, notamment une urbanisation rapide qui induit de forts changements de la demande. (Cf Annexe 2). Il s'agit donc bien ici de prédictions.

Tableau N° 5 - Prévisions brutes de consommation en 2025

	Nombre de calories/jour/habitant					
	Avant révisions			Après révisions		
	Nord	Sud	Balkans	Nord	Sud	Balkans
Céréales Racines	901	2295	631	1040	1600	1200
Fruits et Légumes	251	263	176	240	260	180
Légumineuses	29	102	25	30	100	50
Poisson	67	25	7	55	25	10
Viandes	695	157	467	460	160	410
Lait et dérivés	394	145	366	360	145	360
Matières Grasses	1089	615	565	1020	615	600
Sucre	334	447	282	360	450	390
Total	3760	4049	2520	3565	3355	3200

Source : nos calculs sur la base des données FAO

Les pays de la Méditerranée nord ont atteint la satiété alimentaire à la fois dans le niveau de la ration alimentaire et dans sa structure. A partir de ce que l'on sait des évolutions relatives des différents produits une fois atteint ce stade de satiété, les prévisions ci-dessus doivent être largement revues : la consommation de céréales devrait croître pour retrouver un niveau équivalent à celui des années 80 ; la

consommation de viande devrait, elle, baisser pour atteindre aussi le niveau des années 80 ; la consommation de fruits et légumes, d'huiles et de lait et dérivés, déjà élevée, pourrait augmenter mais à un taux faible ; enfin les légumineuses auront du mal à sortir de leur image obsolète et le poisson, denrée rare et chère, ne verrait pas sa consommation se développer autant que les nutritionnistes le conseillent.

Les pays de la Méditerranée sud auraient passé le cap de maturité des pays en croissance et si les conditions économiques le permettent, s'engageraient sur la voie de la société de satiété alimentaire ; ils en auraient déjà atteint le niveau global dès 2005 comme montré infra, mais pas encore la structure. C'est ainsi que l'on peut raisonnablement penser que toutes les prévisions brutes seront respectées à l'exception des céréales qui devraient diminuer très sensiblement pour retrouver le niveau des années 70, soit environ 1500-1600 calories/hab/jour. Ceci donnerait une ration alimentaire de l'ordre de 3350 calories.

Pour les pays des Balkans si on considère que les 20 prochaines années seront mises à profit pour renouer avec la stabilité politique et une certaine croissance économique, cela permettrait pour la plupart des produits de retrouver un niveau de consommation sensiblement identique à celui de l'année 1990 ! Les céréales et racines et tubercules, qui dans les années 60 apportaient près de 2000 calories à la ration alimentaire dans ces pays, n'en procurent aujourd'hui que la moitié et les prévisions sont encore fortement à la baisse. Il semble fort peu probable que la consommation continue de chuter comme lors des 10 dernières années, sinon la situation deviendrait fort alarmante dans cette région du monde. Nous parions donc avec optimisme sur une reprise lente qui permettrait d'atteindre des niveaux de consommation raisonnables dans 20 ans de l'ordre de 3200 calories par habitant par jour.

4.2 Comparaison avec d'autres projections

Les comparaisons de nos résultats avec d'autres ne peuvent être que parcellaires dans la mesure où seul l'IFPRI a effectué des projections à l'horizon 2020 pour la région dénommée Asie de l'Ouest et Afrique du nord, région qui rassemble sensiblement l'ensemble des pays constituant la zone qualifiée de « sud ».

Cette région très contrastée jouit d'un niveau de revenu par tête plus élevé que dans les autres pays en développement en raison de la manne pétrolière. Toutefois au-delà de ces apparences de bien-être, la pauvreté y est encore élevée et étendue, particulièrement dans les zones semi-désertiques. Ils ont des ressources limitées en terres et en eau, des productivités faibles et une population fortement croissante ainsi que de fortes migrations rurales-urbaines (Oman, et al, 1998).

Les travaux prospectifs de l'IFPRI ont l'avantage de toucher la plupart des groupes de produits à l'exception des fruits et légumes, du sucre, des légumineuses et des poissons ; ils sont approfondis pour les produits céréaliers et les viandes.

Pour les *céréales*, il est constaté une forte croissance de la demande entre 1967 et 1990 avec un taux annuel moyen de + 4,2 % ; elle est suivie d'un rapide déclin entre 1990 et 1997 (+ 2,4 %). La raison selon eux serait la baisse du taux de croissance de la population, la saturation de la demande et la diminution sensible des revenus du pétrole. La consommation par habitant serait de 387 kg en 2020. Les projections à l'horizon 2020 font état d'une demande en céréales pour l'alimentation du bétail qui se chiffrerait à 59,4 millions de tonnes (contre 35,9 en 1997). Cette consommation indirecte liée à la croissance de la demande en viandes, aggrave l'écart entre la production et la demande et entraîne des importations nettes de 75 millions de tonnes en 2020 contre 50 millions de tonnes en 1997.

Pour les *viandes*, la demande totale a cru sensiblement depuis trente ans mais elle est surtout due à la croissance de la population. Si la demande a été forte dans la période 1967-1982 (taux de croissance annuel moyen de + 6,3 %), elle a beaucoup régressé depuis avec des taux de 3,5 et 3,3 % au cours des périodes 1982-90 et 1990-97. La baisse du revenu en serait l'élément explicatif. Globalement il y a tout de même une amélioration de la demande qui passe de 12,1 kg par tête en 1967 à 21,0 kg par tête en 1997 (Source : FAO, 2000 in IFPRI, 2001). Les projections de la demande font état de 13 millions de tonnes en 2020 contre 7,1 millions de tonnes en 1997 soit environ 25 kg par habitant.

Les *racines et tubercules* sont en augmentation, et concernent presque exclusivement les pommes de terre. Les *œufs* augmentent légèrement, le *lait* aussi (on passe de 80 kg à 100 kg/hab).

Les projections sont réalisées en quantités totales et par habitant. Si l'on transforme ces données prévisionnelles en calories par jour par habitant et que l'on y ajoute l'équivalent calories de l'année 2000 pour les poissons, fruits et légumes, sucre et légumineuses, nous parvenons à une ration de 4025 calories, ce qui est évidemment irréaliste. Il est remarquable de noter que ces données sont très proches de nos tendances avant ajustements (4050 calories).

Ceci est éminemment contradictoire avec les prévisions globales de l'IFPRI en termes de disponibilités caloriques/ habitant, qui estime que la région connaîtrait la plus faible croissance entre toutes les régions avec une progression de 156 calories/habitant entre 1997 et 2020.

4.3 Conséquences en termes de durabilité

Les projections et prédictions en terme de consommation que nous avons réalisées peuvent être traduites en quantités de production nécessaires pour la satisfaire. Pour ce faire nous avons tenu compte de la production nécessaire pour l'alimentation du bétail. Si nous considérons que l'ensemble des surfaces en terres arables et cultures permanentes actuelles sont maintenues en cultures, nous pouvons alors évaluer la progression du rendement nécessaire en équivalent céréales par hectare (Cf annexe 4).

Tableau N° 6 : Croissance nécessaire des rendements en équivalent céréales/hectare

Périodes	Méditerranée nord	Méditerranée sud	Balkans
2000-2005	+ 29 %	+ 17,5 %	+ 33 %
2005-2025	+ 8 %	+ 36,5 %	+ 9,5 %
2000-2025	+ 39,5 %	+ 60,3 %	+ 45,6 %

Source : nos calculs sur la base de nos prévisions

Nous voyons qu'une pression très forte sur les terres serait nécessaire sur le moyen terme pour l'ensemble des régions, pression irréaliste sur des terres déjà fragilisées. La seule solution envisageable serait l'extension des terres mises en cultures ; or seules des terres marginales de montagne ou semi-désertiques pourraient être mises en valeur, mais avec des rendements faibles ou au prix d'une forte utilisation d'eau et de fertilisants. Cette option n'est pas en adéquation avec le développement durable.

La pression se relâcherait pour la méditerranée sud et les Balkans après 2025 car les consommateurs seraient parvenus au stade de la satiété et verraient notamment leur demande en produits animaux diminuer, ce qui a des conséquences immédiates sur la croissance de la production à la baisse. Par contre la région sud-méditerranéenne se verrait en grande difficulté avec une pression toujours très forte.

La conséquence inévitable de ces évolutions de la consommation sera une dépendance accrue vis-à-vis du commerce international surtout pour les aliments du bétail et une pression insoutenable sur les terres cultivables, d'autant que la progression spatiale des villes se fait souvent au détriment des bonnes terres.

Les tendances de consommation par ailleurs vont accélérer la transition alimentaire et la transition épidémiologique. Les pays méditerranéens vont se trouver rapidement dans un schéma similaire à celui des pays septentrionaux en terme de santé et les conséquences que l'on sait sur le coût social d'un tel schéma. Maladies cardio-vasculaires, cancers, diabète, obésité, ne peuvent que progresser fortement avec les conséquences sur la prise en charge coûteuse de ces maladies, la hausse de la mortalité et la baisse de la productivité humaine.

5. Les scénarii possibles

A ce stade on peut imaginer plusieurs scénarii quant à l'évolution des sociétés et de l'alimentation dans les régions méditerranéennes. Soit la mondialisation véhicule l'image dominante de l'alimentation des pays occidentaux et les conditions économiques locales permettent d'y accéder. C'est l'hypothèse 1. Soit il y a un retour vers une alimentation raisonnable ou raisonnée selon qu'elle s'accomplit sous la contrainte économique, ou par la volonté éclairée des consommateurs. C'est l'hypothèse 2. Soit enfin on observe un mouvement international d'imitation de l'alimentation méditerranéenne traditionnelle. C'est l'hypothèse 3.

5.1 Hypothèse 1 : Imitation des pays septentrionaux

Cette hypothèse rejoint notre analyse du point 4 ci-dessus. Nous sommes en effet partis du principe que les pays suivaient les tendances évolutives internationales telles que décrites en annexe 2.

5.2 Hypothèse 2 : Retour vers une alimentation raisonnable ou raisonnée

La consommation dominante au niveau d'une population dépend du jeu d'acteurs de la société qui véhiculent des messages associés à un idéal de consommation. C'est ainsi que les scientifiques diffusent de la connaissance au fur et à mesure de leurs avancées scientifiques et peuvent influencer les consommateurs et les pouvoirs publics dans leurs orientations politiques et réglementaires. Les associations de consommateurs, représentants de la société civile, veillent à la formation et à l'information du consommateur ainsi qu'à l'application des règles de sécurité des aliments. Les pouvoirs publics ont un devoir de protection des consommateurs par la voie de la réglementation sur la qualité et l'information et par des contrôles sanitaires. Ils peuvent appuyer un certain mode de consommation par une politique alimentaire (recommandations, subventions ou taxations aux produits...comme au Maghreb) ou une politique nutritionnelle (recommandations, pressions sur les lobbies comme en Espagne et maintenant en France). Enfin on ne peut ignorer les agents de la chaîne agro-alimentaire (entreprises de transformation, distributeurs, restaurateurs) qui ont des stratégies claires d'expansion de leur part de marché et de création de valeur ajoutée à des fins économiques. Par la publicité, par leur adaptation ou leur séduction du consommateur, ils tentent d'influencer les choix de celui-ci.

En suivant les recommandations alimentaires des nutritionnistes pour un modèle « raisonnable et sain », il faudrait adopter rapidement les tendances de consommation de la société de satiété telles que présentées dans l'annexe 2 : une accélération de la consommation de céréales, de légumineuses, de fruits et légumes, une progression des dérivés du lait et du poisson et une forte baisse des viandes. Les seules divergences par rapport à ce schéma porteraient sur les matières grasses et le sucre qui devraient régresser plutôt que augmenter. Nous serions alors très proches d'un « idéal méditerranéen » similaire à celui de la Crète dans les années soixante.

Les conséquences seraient inévitablement une pression beaucoup moins importante sur les terres arables et cultivées dans la mesure où ce sont les produits animaux qui exercent le plus cette pression. Par contre la question se poserait sur la pression des ressources aquatiques. Bien sûr il est possible de favoriser les élevages de poissons, mais on connaît leur niveau de pollution avec les méthodes de gestion actuelles. Des recherches sur la gestion de leurs effluents seront alors nécessaires. Par ailleurs, si la consommation de fruits et de légumes est indéniablement très favorable à la santé, elle exige des disponibilités en eau importantes pour leurs productions surtout s'il s'agit de

production en serres. Là aussi des recherches sur les moyens d'économiser de l'eau dans ce type de cultures semblent incontournables.

5.3 Hypothèse 3 : Diffusion de l'alimentation méditerranéenne dans le monde

L'homme est un être de société et l'alimentation est un vecteur de l'identité sociale et culturelle. L'imitation entre les hommes à l'intérieur d'une société et entre les sociétés est un fait reconnu qui permet la diffusion d'un mode de consommation et les « dominés » imitent les « dominants ». Dans les années 70 et 80, l'alimentation américaine était considérée comme un modèle ce qui a bouleversé les comportements alimentaires en Méditerranée. L'Union Européenne qui a perverti le modèle méditerranéen sera peut-être celle qui va le réhabiliter, voire même le promouvoir à grande échelle, grâce au phénomène de diffusion-imitation. En effet, sous l'impulsion du corps médical, les pays anglo-saxons ont multiplié les campagnes d'information donnant le modèle de consommation méditerranéen comme exemplaire. Américains, anglais, australiens ont inscrit la pyramide méditerranéenne dans leurs recommandations alimentaires officielles. Alternative de la « Food guide Pyramid », la « Mediterranean Diet Pyramid » a été conçue par la Harvard School of Public Health, l'OMS et l'Association Oldways Preservation & Exchange Trust. Elle vise l'augmentation de la consommation de produits spécifiques et encourage la diversité ethnique et des produits. Leurs recommandations sont basées sur la diète des années 60 en Crète et en Italie du sud. La pyramide méditerranéenne ne constitue pas l'unique recommandation au niveau mondial ; il en existe cinq : la méditerranéenne, la latino-américaine, l'asiatique, la végétarienne et celle de l'USDA (J Barone, sept 1998), mais seule la première est agréée par l'OMS.

De façon apparemment paradoxale, c'est par les pays septentrionaux que le modèle méditerranéen regagne le terrain perdu. Tout laisse à penser que l'alimentation méditerranéenne est en voie de devenir un véritable phénomène de société. Nombre de grandes entreprises agro-alimentaires utilisent l'image méditerranéenne, même le champion de l'uniformité alimentaire, McDonald.

Ce même phénomène d'appropriation d'une image et d'un mode de vie est décelable dans les pays sud-méditerranéens depuis peu. Il sert actuellement à justifier des modèles alimentaires pauvres en protéines animales et trop riches en glucides. Cela peut constituer un danger pour ces pays dans la mesure où seule l'image « Méditerranée » reste et où il est totalement occulté que jamais l'alimentation sud méditerranéenne ne fut considérée comme un « modèle » en termes nutritionnels.

Nous avons réalisé une étude pilote coordonnée par Mariette Gerber et moi-même en France, Italie, Espagne, Belgique, Angleterre en 1998 pour étudier les caractéristiques de l'alimentation méditerranéenne et son impact sur les populations septentrionales. Cette étude nous a permis de constater que la diète méditerranéenne persistait, voire

faisait l'objet d'une réappropriation de la part des consommateurs, avec des adaptations liées au nouveau mode de vie et aux nouvelles attentes des consommateurs.

En Méditerranée, contrairement à ce que l'on décrit actuellement pour le monde occidental, les femmes de toutes générations cuisinent généralement tous les jours. Toutefois, les jeunes adaptent les pratiques culinaires de leurs mères en simplifiant les repas et en intégrant moins de graisses, moins de viande, moins de sucre. Ils diversifient leur répertoire culinaire en introduisant de nouveaux plats souvent d'origine méditerranéenne. L'implication dans l'alimentation est forte. Le savoir peut se transmettre entre générations et notamment entre mères et filles. En France, 41% des spécialités culinaires ont été transmises de cette façon contre 20% seulement par les livres de cuisine (Volatier, 1999).

Si la diffusion internationale de l'alimentation méditerranéenne se confirme, plusieurs options sont possibles :

- Les consommateurs sont particulièrement sensibles au territoire de la zone de production et exigent des produits d'origine méditerranéenne. Cela constituerait un formidable marché mais alors la tentation serait grande d'intensifier pour créer de la richesse au prix d'un épuisement des ressources locales en terre et en eau. L'on sait par ailleurs qu'une trop forte intensification altère la qualité intrinsèque des produits.
- Les consommateurs sont attachés à la structure de l'alimentation méditerranéenne, à la grande diversité des aliments et de leur combinaison. L'origine de la production a alors peu d'importance et certains peuvent se lancer dans des productions nouvelles pour satisfaire la demande. C'est ainsi que les cultures d'oliviers ont prospéré aux Etats-Unis, en Argentine, au Chili. Des cultures d'arbres fruitiers peuvent apparaître, la production de légumes se développe quitte à ce que cela soit sous serres ou encore celle des légumineuses ; les élevages de poissons se multiplient. Le reste du monde peut rapidement devenir un concurrent sérieux de la région méditerranéenne.
- Les consommateurs sont sensibles à l'authenticité des produits et à leur spécificité. Les industriels et artisans méditerranéens doivent alors rapidement s'organiser pour protéger leurs recettes et produits spécifiques par des brevets et des labels. En effet les multinationales de l'agro-alimentaire à l'affût de toute niche de marché pour accroître leur chiffre d'affaires, utilisent l'image méditerranéenne pour créer un marché et s'approprient les recettes typiques de ces régions. C'est ainsi que l'on trouve de la feta dite grecque fabriquée dans l'Aveyron par exemple.

Conclusion

Au vu des évolutions possibles à moyen et à long terme qui ne vont pas dans le sens d'un développement durable, il semble que la seule alternative soit un retour rapide à un mode de consommation plus économe en énergie primaire, c'est-à-dire moins riche en produits animaux, conjugué à une planification foncière globale afin de préserver les zones potentiellement productives de l'avancée des zones habitées ; parallèlement une recherche agronomique et technique spécifique devrait être conduite pour obtenir des produits de bonne qualité nutritionnelle tout en économisant l'eau nécessaire ou les intrants.

Les méditerranéens devraient perdre leurs complexes vis-à-vis de la société occidentale et valoriser leur savoir et leur savoir-faire en matière d'alimentation. L'utilisation de l'image méditerranéenne dans le marketing des entreprises suppose qu'on puisse déceler et utiliser les enjeux que l'alimentation méditerranéenne mobilise chez les consommateurs. Ces enjeux s'ordonnent en quatre axes liés à l'identité ; d'où la puissance des promesses que l'alimentation méditerranéenne est susceptible de véhiculer :

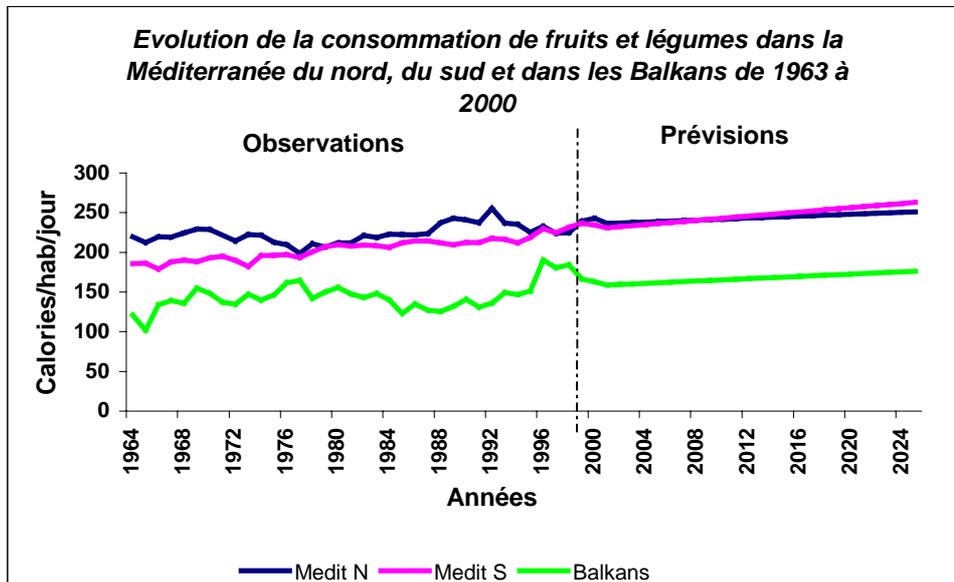
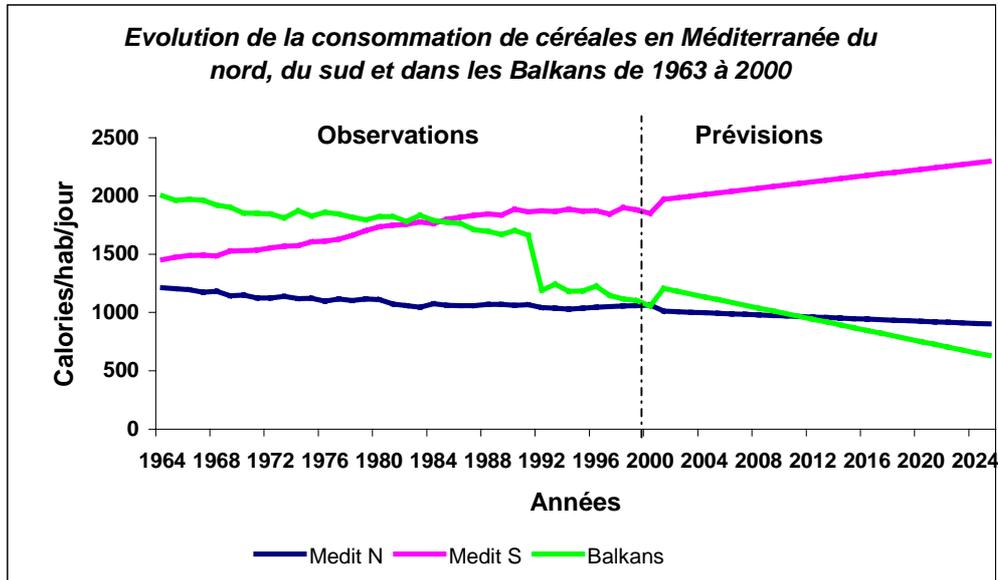
- Allier le plaisir et la santé : renouer avec l'alimentation nourricière, mettre à distance « l'hygiénisme » de la culture alimentaire américaine, valoriser la sensorialité, détendre la dichotomie qui oppose le bon et le bien.
- Valoriser la culture européenne, diverse par les goûts, les couleurs..., 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, qui fait naître une inquiétude chez le consommateur qui n'est plus capable d'identifier clairement ses aliments. Elle entraîne une demande de produits régionaux, authentiques, des recettes d'autrefois, des produits du terroir.
- Le consommateur est très préoccupé par sa santé, sa sécurité alimentaire, son équilibre nutritionnel. Les consommateurs sont aussi plus attentifs aux problèmes d'environnement, aux conditions de production et d'élaboration des produits, ainsi qu'aux entreprises qui sont « politiquement correctes ». La relecture médicale de l'alimentation méditerranéenne 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.

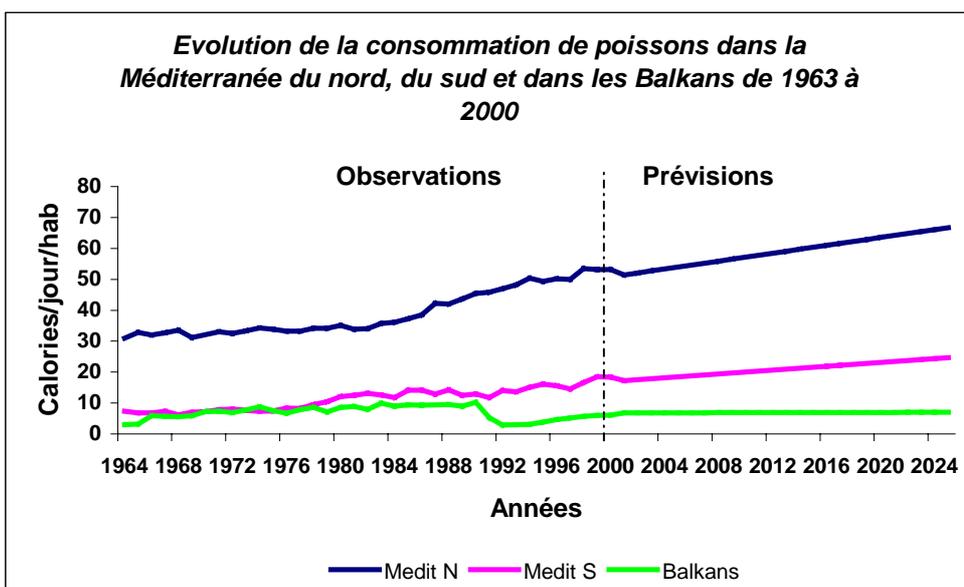
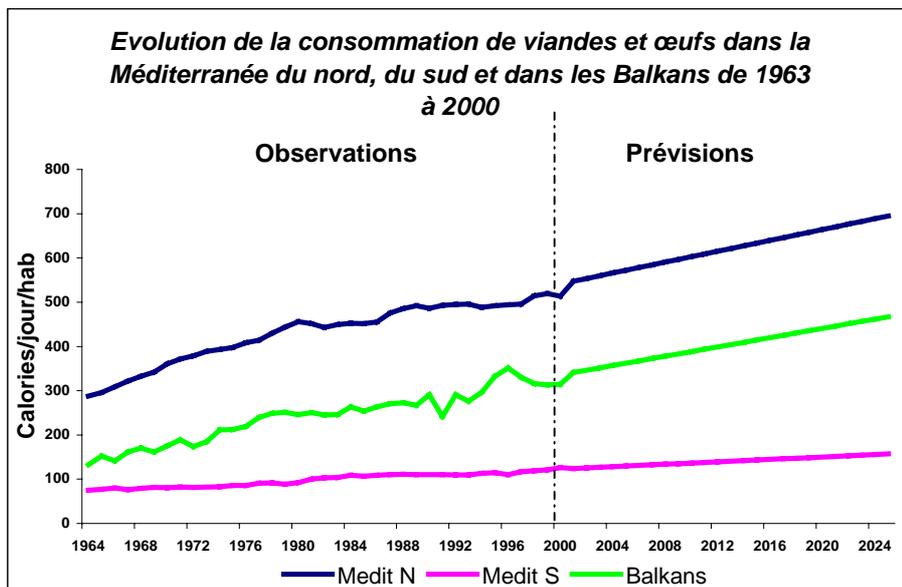
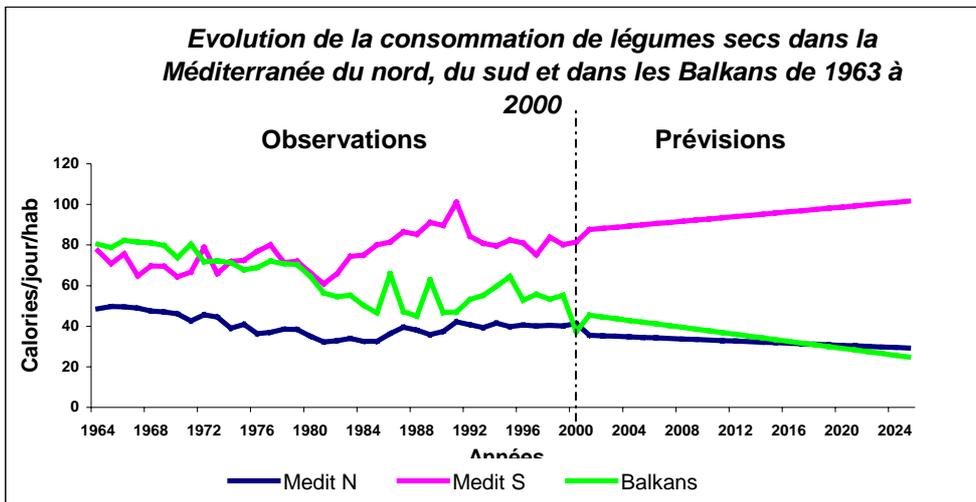
Un formidable marché peut s'ouvrir. Les produits méditerranéens basés sur la fraîcheur et l'authenticité risquent toutefois de voir leur diffusion limitée par les nouvelles normes mondiales de sécurité alimentaire en discussion dans la grande distribution. Vivant dans la hantise des scandales qui nuisent à leur réputation, les distributeurs cherchent à minimiser les risques voire à les éliminer. Cette initiative mondiale qui concerne 65% de la distribution mondiale est baptisée « Global Food Safety Initiative ». Elle vise la commercialisation des seuls produits attestant du respect d'un référentiel agréé tel que les normes ISO, les normes HACCP, le Codex alimentarius ou les bonnes

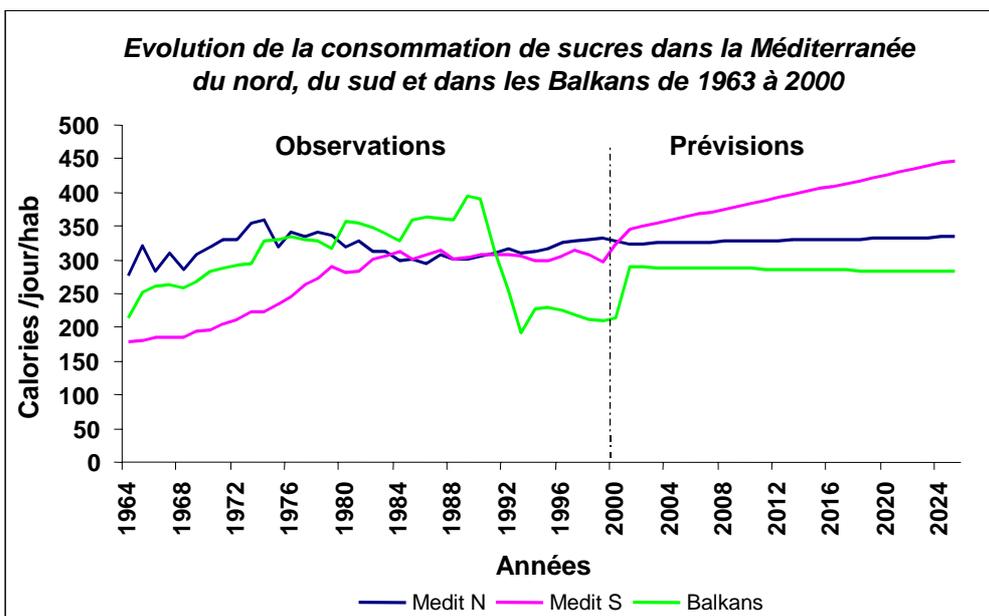
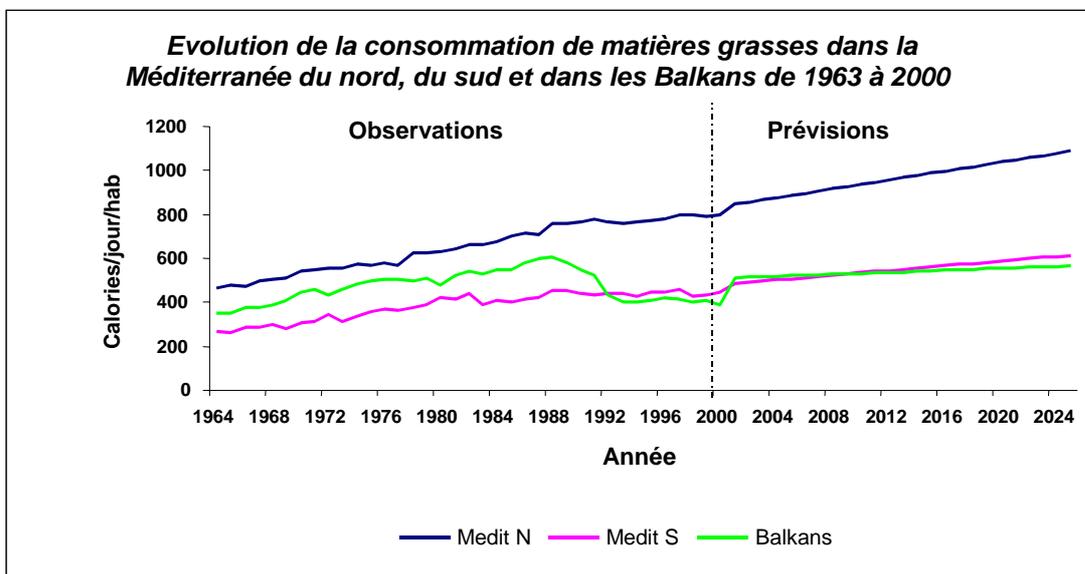
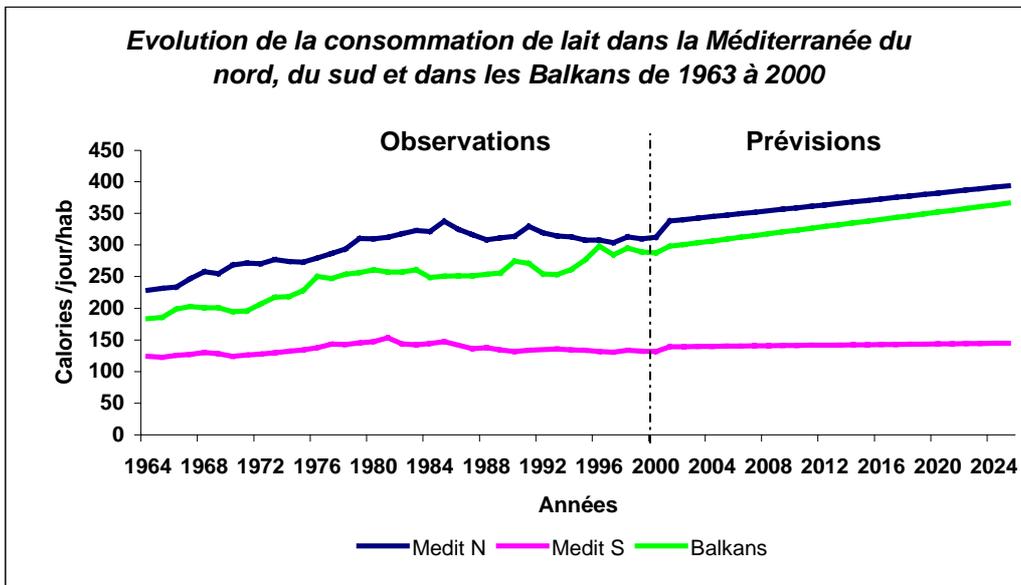
pratiques agricoles. Les industriels redoutent une prise de pouvoir rampante sur leurs activités et certains grands distributeurs (Carrefour par exemple) devront réviser leur engagement actuel à valoriser des produits locaux dans tous les pays et régions où ils sont implantés. Les gouvernements devraient alors veiller à ce que ces normalisations, qui sont des formes de protections, ne soient pas appliquées à outrance et finalement contre-productives, contre-économiques et contre-sociales.

ANNEXE 1

Projections de la consommation en 2005 et 2025 par la méthode des moyennes mobiles sur 3 ans.

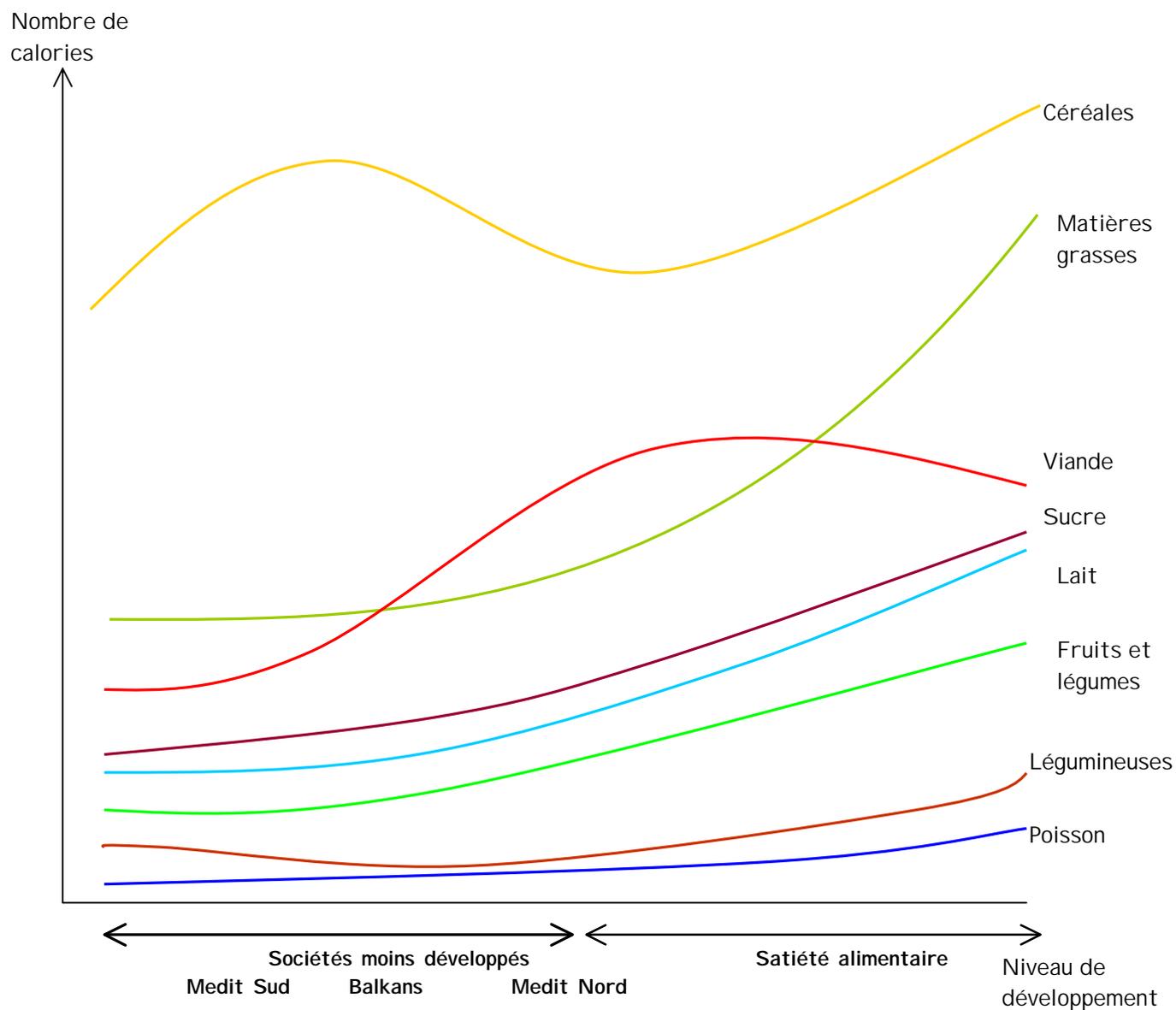






ANNEXE 2

Courbes tendanciennes des consommations par produit selon le niveau alimentaire total
(en calories par habitant par jour)



ANNEXE 3

Prévisions de la consommation à l'horizon 2020. Régions Europe des 15 (EU) et Asie de l'Ouest et Afrique du Nord (WANA). En milliers de tonnes métriques.

Produits	EU 15		WANA	
	1997	2020	1997	2020
Bœuf	7237	7506	1747	3095
Porc	15704	16441	66	105
Mouton et chèvre	157	189	1845	3092
Toutes viandes	31880	34685	7140	12962
Céréales	172599	183038	128991	195585
Racines et tubercules	57129	52467	15463	25395
Lait	114196	117175	30167	49289
Huiles	19766	21618	6968	11938

Sources : IFPRI , IMPACT projections, 2001

ANNEXE 4

Pression sur les terres arables et cultures permanentes

	Médit Nord	Médit sud	Balkans
Année 2000			
Calories animales/hab/j	990 x 7 = 6930	370 x 7 = 2590	716 x 7 = 5012
Calories végétales/hab/j	2580	2855	2032
Calories équivalent végétal /j	9510	5445	7044
Demande totale/an	584872 x 10 ⁹	473774 x 10 ⁹	62490 x 10 ⁹
Demande à l'ha	11112 x 10 ³ kcal	7747 x 10 ³ kcal	9090 x 10 ³ kcal
Demande à l'ha en kg*	3704	2580	3030
Année 2005			
Calories animales/hab/j	1459 x 7 = 10213	395 x 7 = 2765	1078 x 7 = 7546
Calories végétales/hab/j	1992	3113	1723
Calories équivalent végétal /j	12205	5878	9270
Demande totale/an	753890 x 10 ⁹	556410 x 10 ⁹	83083 x 10 ⁹
Demande à l'ha	14323 x 10 ³ kcal	9098 x 10 ³ kcal	12085 x 10 ³ kcal
Demande à l'ha en kg*	4775	3032	4028
Année 2025			
Calories animales/hab/j	1675 x 7 = 11725	545 x 7 = 3815	1180 x 7 = 8260
Calories végétales/hab/j	1890	2810	2020
Calories équivalent végétal /j	13615	6625	10280
Demande totale/an	815078 x 10 ⁹	759037 x 10 ⁹	90995 x 10 ⁹
Demande à l'ha	15486 x 10 ³ kcal	12411 x 10 ³ kcal	13235 x 10 ³ kcal
Demande à l'ha en kg*	5162	4137	4412

*En kilos équivalent céréales à raison de 3000 kcal/kg de céréales

Sources :

Calories : nos calculs sur la base de données FAO 2000 et nos prévisions

Population : prévisions ONU

Surfaces : FAO, 2000

Rendements : FAO, 2000