

## **Comment répondre aux besoins futurs des consommateurs? Le point de vue des Filières**

**Alain De Bruyn,  
Chef de projets, CER Groupe, Département Agridéveloppement  
Président de la Filière Porcine Wallonne (FPW)**

**Table ronde : « La ferme du futur : le futur de l'alimentation humaine »  
Foire agricole de Libramont 2012**

Sommes-nous capables de répondre aux besoins futurs des consommateurs et comment? Grande question dont il m'est donné la responsabilité de répondre aux noms des Filières Wallonnes ...

Avouons, la question est plutôt piègeuse car elle revêt de nombreux aspects. Parle-t-on de la capacité de notre agriculture à produire en quantité suffisante en 2050 ? Ou encore de l'adaptation de nos producteurs à produire un aliment en fonction d'une demande sociétale en constante évolution ? Tout cela dans un contexte de crise économique enrobé d'une bonne couche de durabilité saupoudrée, et le terme est un peu faible j'avoue, de spéculations qui touchent depuis peu les matières premières alimentaires. Les paramètres ne manquent pas ...

Je commencerai par un petit retour en arrière.

1969. Non. Pas l'année tant chantée par un certain Serge et une certaine Jane mais bien celle d'un autre évènement du siècle : Apollo 11 !

Evènement humain sans précédent, l'homme est sur une tout autre planète avec tout ce qu'il lui faut pour vivre : air, eau, habits, technologie et ... nourriture. Une nourriture en ration, calculée, déshydratée, lyophilisée, aseptisée, vitaminée. Gamin, j'avais été frappé par le discours de l'époque (mais aussi l'image !) sur le futur de notre alimentation: des repas résumés à quelques pilules, gélules posées sur une assiette. Le concentré de tous nos besoins en termes de vitamines, oligo-éléments, protéines, ... Et quel gain de temps ! Pas de préparation en cuisine, de temps passé à table, de vaisselle (et de disputes de qui va la faire), ... Nous allions pouvoir nous concentrer sur notre travail et nos loisirs.

Les années ont passé et cette révolution alimentaire escomptée ne s'est heureusement pas produite. Outre la vision très ... démoralisante (!) d'une pilule sur une assiette, c'était oublier que la nourriture ne se limite pas qu'à un besoin purement physiologique voir même chimique de notre corps. J'y reviendrai.

Pourtant, ces dernières années, notre nourriture a connu de nombreuses modifications avec l'apparition de « nouveaux aliments » comme les produits lyophilisés, les extraits ou concentrés de ..., les erzats, les aliments dopés aux vitamines et minéraux, les alicaments qui soignent des maladies que vous n'avez pas, ...

Notre alimentation s'est adaptée à notre façon de vivre (à moins que cela ne soit l'inverse) par une multitude de plats préparés à réchauffer (ah le micro-onde !), les sous vides, les encas, les produits amaigrissants, ...

Vrai ou faux besoins, à vrai dire la question ne se pose plus trop à partir du moment où le business de l'agro-alimentaire est derrière.

Car le futur est en route et de plus en plus l'aliment semble devenir un enjeu de transformation biotechnologique permettant d'intervenir sur le corps au niveau génétique ou au niveau de la santé. Aujourd'hui, on est bien dans des aliments fonctionnels de types viandes, yoghourts, fruits, ... On est loin de la « pilule alimentaire ».

Cette évolution soulève notamment de nombreuses questions sur la véracité ou non des allégations et la manière de les règlementer. Dernièrement, la Commission européenne a accepté, non sans mal, 220 allégations sur 4.600 effectivement répertoriés. Mais 1.600 ont été refusées. En outre, si l'aliment véritablement fonctionnel est en route, peut-il constituer l'unique source d'alimentation pour l'homme ; en guise de déjeuner par exemple ? C'est probablement un souhait de l'agro-alimentaire qui y voit une manière de gagner des parts de marché et s'assurer surtout une main mise. Tout comme il y a 20 ans, lorsque les premiers OGM sont sortis des laboratoires des semenciers ou des firmes phytopharmaceutiques et qui aujourd'hui posent encore toujours débat. Le risque pour l'agriculture d'une plus grande industrialisation de notre alimentation est la perte progressive de la maîtrise de la production au profit du « grand capital ».

Mais signe peut-être d'une société rassasiée, l'alimentation pour beaucoup d'entre nous ne se résume pas à un besoin purement physiologique.

L'Homme prend aussi plaisir à se nourrir. Ce plaisir, il aime le partager en famille, entre amis. La nourriture c'est aussi une découverte de nouveaux sens, de nouveaux goûts. L'alimentation fait toujours partie de notre patrimoine culturel même si elle est de plus en plus menacée. Ceci explique peut-être le non-succès de la « pilule alimentaire ».

L'alimentation a aussi ses phénomènes, ses épiphénomènes, plus ou moins de mode, comme les émissions culinaires, les plats exotiques voire même la gastronomie moléculaire, une technique pourtant initialement utilisée par l'agro-alimentaire (gélifiant) mais très vite reprise par certains grands chefs cuisiniers pour la préparation de plats très originaux tant sur la présentation que des nouvelles sensations gustatives.

Découvrir de nouvelles saveurs mais aussi tout simplement redécouvrir les saveurs actuelles et du passé. C'est clairement une tendance du jour. Le terroir est de plus en plus présent au travers des paniers, des marchés locaux, de points de ventes de proximité, des recettes traditionnelles, ... Même les grandes surfaces surfent sur la tendance des produits locaux. Ici aussi, phénomène ou mode ? Il est encore trop tôt pour le dire si le futur de notre alimentation passera par un retour au terroir.

En attendant, notre agriculture wallonne a certainement une belle carte à jouer car elle possède bon nombre d'atouts.

Diversité des produits, un savoir-faire dans les matières premières mais aussi dans les produits transformés, des produits typés et reconnus, une image verte, le terroir même si la notion est moins forte qu'en France est bien une réalité.

Mais plus de goût, plus de traçabilité, plus de respect de l'environnement et du bien-être animal, cela a aussi un coût que le producteur ne peut ou ne sait pas toujours répercuter sur ses prix de vente. Car le prix que le consommateur est prêt à mettre dans son alimentation restera le goulot d'étranglement. Il est illusoire de croire qu'un retour vers les produits du terroir sera synonyme d'un retour vers une revalorisation de l'alimentation dans la part du budget du ménage. Sans

faire de jeux de mots, la part « alimentation » du budget s'effrite de plus en plus au profit des loisirs et techniques de communication. C'est le paradoxe de notre société : avoir mieux pour moins cher. Nous sommes dans une société du « lowcost ». Un terme qui évolue cependant mais pas nécessairement dans le bon sens car s'il y a quelques années, le lowcost pouvait se contenter d'offrir un service minimum (et je pense notamment à l'aviation) aujourd'hui, ces sociétés sont obligées d'offrir des services supplémentaires pour rester concurrentielles et attractives. Tout comme dans l'alimentation, on peut se demander jusqu'où il faudra aller ? Et au détriment de quoi car, c'est inévitable, des effets négatifs s'en suivent. Si cela « semble » encore possible dans les nouvelles technologies ou services (et encore, bien souvent au mépris des conditions sociales), en est-il de même en alimentation ?

Ce n'est plus notre alimentation que l'on brade mais bien nos producteurs.

Dans ce contexte déjà difficile, un nouveau paramètre s'est invité : la durabilité.

Sensible à cette notion, le consommateur semble la limiter à l'environnement en oubliant les deux autres piliers : l'économie et le social. En procédant de la sorte, notre agriculture conventionnelle risque d'être mise sur le côté alors qu'elle possède également ses atouts dans ce nouveau paysage. La durabilité, n'est-ce pas non plus assurer une alimentation suffisante pour tous ? Autrement dit, faut-il limiter la durabilité à son environnement immédiat au risque d'un repli sur soi-même ?

Au risque aussi de choquer certains, la tendance vers un soutien massif à la production bio, n'est-elle pas en contradiction avec la nécessité d'augmenter la production agricole à l'échelle mondiale pour parvenir à nourrir la population ?

Il est clair que notre alimentation du futur devra être plus durable. Mais comment objectiver un tel débat face à un nombre aussi important de défis souvent contradictoires ?