L'analyse de la conjoncture et de l'actualité agricole et agroalimentaire

PRISME

Agriculture et Agroalimentaire, une affaire d'experts

20

MARS 2018

DÉCRYPTAGE : les faits marquants de l'actualité commentés par nos experts

P. 2

AGRICULTURE NUMÉRIQUE : Cargill investit dans Cainthus, qui développe un procédé de reconnaissance faciale des bovins.

FILIÈRE BOVINE : Projet d'accord avec les pays du Mercosur : fortes inquiétudes des éleveurs français.

DES MARQUES ÉTHIQUES : Après « c'est qui le patron ?! »… « Les éleveurs vous disent merci ! ». Une nouvelle tendance ?

POUDRE DE LAIT : Marchés de la poudre de lait : l'Union européenne renonce temporairement à intervenir.

GRAINS : Le commerce international des grains (des matières premières agricoles) en pleine (r)évolution ?

PRODUCTION PORCINE : L'Espagne affiche une progression remarquable de sa filière porcine

TECHNOLOGIE DE LA BLOCKCHAIN : Une première mondiale chez Louis Dreyfus Company (LDC) : la blockchain au service du négoce de matières premières agricoles.

EFFERVESCENTS : La soif de prosecco ne faiblit pas

BLÉ

P. 6

EXPORTATIONS DE BLÉ TENDRE : UN ENJEU POUR L'ÉQUILIBRE DE LA FILIÈRE FRANÇAISE MAIS À QUEL PRIX ?

Le poids des exportations dans la filière. Considérées longtemps comme une variable d'ajustements, les exportations de blé tendre français sont devenues un véritable enjeu pour l'équilibre de toute la filière. Depuis 1980, la production de blé tendre en France a augmenté de 75 %, grâce surtout à des rendements en hausse de 52 % sur cette période.

GRAS

P. 11

ACTUALITÉ DU GRAS DANS L'ALIMENTATION HUMAINE : BIENFAITS, MÉFAITS…

Améliorer la qualité diététique de nos aliments est un objectif national majeur, d'ailleurs largement traité lors des États Généraux de l'Alimentation. Or, dans cette démarche, le gras semble toujours soupçonné d'apparaître en excès… Vrai ou faux ? Examen d'un nutriment qui reste suspect.

ABONNEZ-VOUS GRATUITEMENT http://etudes-economiques.credit-agricole.com ▸ Rubrique Secteur ▸ Agriculture et Agroalimentaire

CRÉDIT AGRICOLE S.A.

Décryptage

Agriculture numérique

Cargill investit dans Cainthus, qui développe un procédé de reconnaissance faciale des bovins

Nouvel exemple des applications possibles autour de la digitalisation et de l'analyse des données, la start-up irlandaise Cainthus utilise l'imagerie prédictive et la reconnaissance des vaches sur 2 critères : les taches sur la peau et les caractéristiques faciales. L'objectif est de surveiller la santé et le bien-être du bétail.

COMMENTAIRE

- Le logiciel de Cainthus utilise un logiciel d'apprentissage automatique et d'imagerie numérique pour reconnaître les visages et les dessins de la robe des vaches, et ainsi fournir des données sur la température, l'appétit, la consommation d'eau et d'autres aspects comportementaux des animaux.
- Le contrôle régulier du cheptel est l'un des aspects les plus importants de la production laitière, car la santé et le bien-être des vaches ont un impact énorme sur la qualité du lait produit. Un changement d'appétit ou d'activité peut signaler un problème avec la vache, comme une maladie.
- Obtenir des informations plus précises sur la santé et l'environnement des vaches, correspond à un vrai besoin car les vaches sont, avant tout, un investissement. Les producteurs laitiers les plus réactifs à un changement d'environnement, et capables de connaître la nature précise du changement peuvent y remédier sans que la production de lait et le bénéfice global ne soient affectés.
- Le coût de cette solution dépend de la taille de l'exploitation et du nombre d'animaux gérés. Le matériel coûte entre 38 et 50 US $ par animal, et l'analyse de données pour chaque animal 50 US $ par an.
- Alors que les logiciels de reconnaissance faciale sont difficilement acceptés par les consommateurs et qu'il existe de nombreuses polémiques sur la captation d'images de visages humains, le secteur de l'agriculture et de l'élevage semble parfaitement adapté à l'utilisation de telles technologies et tout à fait de nature à accélérer le passage des fermes au numérique.
- Cet investissement de Cargill, qui n'a pas dévoilé le montant de sa participation, correspond clairement aux choix stratégiques du groupe qui a effectué d'autres investissements technologiques dans le bétail (avec Dairy Enteligen™), la volaille et l'aquaculture (avec iQuatic™).

Filière bovine

Projet d'accord avec les pays du Mercosur : fortes inquiétudes des éleveurs français

Au lendemain d'États Généraux de l'Alimentation pourtant pleins de promesses pour le monde rural, l'annonce par Emmanuel Macron de négociations avancées avec le Mercosur, notamment pour un contingent de 99 000 tonnes de viande bovine à destination de l'UE, a très vite fait retomber l'ambiance. Explications.

COMMENTAIRE

- Le Président Macron a annoncé le 25 janvier qu'un accord était en cours de finalisation entre l'Union Européenne et les pays membres du Mercosur (Argentine, Brésil, Paraguay, Uruguay). Cet accord concernerait notamment un contingent de 99 Kt de viande bovine. Ces volumes seraient surtout constitués de morceaux destinés à des marchés haut de gamme (aloyau, filet, entrecôte…), en concurrence avec le haut de gamme français.

- Alors que les récents États Généraux de l'Alimentation ont notamment abouti à des engagements visant l'exemplarité sociale, environnementale, sanitaire et de bien-être animal des modes d'élevage français, l'ouverture aux produits sud-américains - dont certaines pratiques sont contraires aux exigences françaises - serait considérée comme une concurrence déloyale.
- En effet, si ces volumes peuvent apparaître peu significatifs au regard de l'ensemble de la production bovine européenne (plus de 7 000 Kt, toutes catégories de viande bovine confondues), une telle mesure aurait un effet probablement rapide sur l'équilibre économique de la filière bovine française, déjà incertain depuis quelques années (baisse structurelle de la consommation de produits carnés dans les pays développés, incertitude sur les prix, image dégradée de l'élevage, négociations difficiles entre l'amont et l'aval…). À noter que l'Allemagne, l'autre grand pays bovin de l'UE, produit bien moins de produits haut de gamme que la France, ce qui rendrait l'accord européen moins douloureux outre-Rhin.
- Le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Stéphane Travert, semble avoir bien entendu et compris les craintes des éleveurs bovins français. Mais la question reste de savoir si leurs intérêts et le risque d'une crise de confiance majeure des agriculteurs français vis-à-vis de leurs politiques pourraient passer avant les enjeux diplomatiques et économiques européens…

Des marques éthiques

Après « c'est qui le patron ?! »… « Les éleveurs vous disent merci ! ». Une nouvelle tendance ?

Les offres de produits alimentaires garantissant une rémunération minimum à l'éleveur ne sont pas nouvelles. Promues par des ONG, elles se sont surtout concentrées sur des produits du rayon épicerie (café, thé, chocolat principalement). Il est vrai que les associations avaient, entre autres objectifs, de ne pas être critiquées pour concurrencer des produits nationaux. Mais la crise laitière de 2016 a provoqué une réaction qui est devenue l'une des plus belles réussites marketing de ces dernières années : le lancement de *« C'est qui le Patron ?! »* s'appuyant sur une co-construction avec les consommateurs via les réseaux sociaux et garantissant une rémunération minimum des éleveurs, ces derniers s'engageant sur un cahier des charges précis.

COMMENTAIRE

- Certes les volumes concernés restent très limités (22 millions de litres la première année) à comparer au plus de 24 milliards de litres produits et aux 3 milliards de lait liquides conditionnés en France, mais non seulement l'approche a fait beaucoup de bruit mais elle est dupliquée, aussi bien sur d'autres produits (jus de pomme, fromage blanc, etc..) que par d'autres acteurs. Ainsi, Intermarché vient de lancer *« Les éleveurs vous disent merci ! »*, dans un premier temps pour 5 millions de litres seulement.
- Avec en toile de fond l'attente des consommateurs pour des produits sans OGM et une quête de « sens » qui concerne aussi bien le bien-être animal que la rémunération des éleveurs, ce type d'approche équitable pourrait se multiplier. C'est déjà le cas avec rien que sur le lait, en plus des deux déjà citées, des marques ou labels *Faire France, Laitik, agri-éthique France, en direct des éleveurs, etc.*

- Face à ce phénomène, on peut s'interroger sur le potentiel de progression en volumes de ce qui est encore une niche dans un pays où le conventionnel représente 2/3 de la consommation alimentaire et la réelle capacité du marché à absorber des produits plus élaborés. À ce titre, le lancement d'une pizza par *« C'est qui le Patron ?! »* sera à suivre.
- Le plan filière lait qui est en cours de négociation a parmi ses objectifs de créer un socle de référence de « standard de haute qualité » tout en permettant une juste rémunération des éleveurs. Se pose donc la question du retour financier de ces marques éthiques pour les exploitations. La rémunération n'est évidemment pas la même selon les marques. Pour autant, elle est transparente : 39 cts (hors primes) pour *« C'est qui le Patron ?! »* et 44 cts pour *« Les éleveurs vous disent merci ! »*. Au-delà du cahier des charges qui n'est pas forcément identique, Intermarché peut s'appuyer sur son outil industriel et ne pas prendre de marge sur cette tranche marginale. Certes toutes ces offres vont dans le bon sens pour répondre à une recherche de meilleure répartition de la valeur, mais à terme le résultat pourrait être une difficulté à s'y retrouver pour le consommateur…

Poudre de lait

Marchés de la poudre de lait : l'Union européenne renonce temporairement à intervenir

La décision est historique : la Commission européenne a pris la décision de ramener à zéro le seuil d'intervention à l'achat de poudre de lait en 2018. Cela signifie qu'elle n'en achètera pas du tout, puisque ce seuil est le volume maximum qu'elle est tenue d'acheter dès que le prix de la poudre passe en dessous du prix d'intervention - il était de 109 000 tonnes en principe à compter du 1er mars. Si cette mesure exceptionnelle est prise à titre temporaire, elle s'explique par les quelques 380 000 tonnes acquises depuis trois ans et accumulées faute de débouchés. Depuis quatre mois, le prix de la poudre maigre n'a pas dépassé 1 500 €/tonne.

COMMENTAIRE

- L'intervention est un mécanisme aussi ancien que la Politique Agricole Commune : son objectif est d'atténuer les variations des cours des matières premières agricoles. Celles-ci proviennent généralement de la distorsion entre une demande plutôt stable et une offre qui peut fortement fluctuer. En achetant des quantités importantes de produits de base - céréales, poudre de lait, beurre… lorsque les prix étaient bas, la Commission européenne facilitait le rééquilibrage entre offre et demande par la mise en stockage d'une partie des excédents. Par la suite, un retournement de situation au profit de l'offre lui permettait de revendre à meilleur prix.
- Mais une telle politique peut vite s'avérer périlleuse s'il n'existe pas de garde-fous. On l'a un peu oublié : au début des années 1980, l'Europe communautaire connaissait des excédents croissants, en particulier les fameuses « montagnes de beurre », jusqu'à 1,25 millions de tonnes en 1986 ! En effet, une telle stratégie ne marche plus si l'équilibre de départ disparaît sans espoir de retour, parce que la production augmente régulièrement à des niveaux jamais atteints, sous l'effet des progrès technologiques et des aides à produire. C'est exactement ce qui s'est passé à cette époque-là, et il a fallu l'instauration des quotas laitiers pour que cette hausse de production soit maîtrisée, à la mesure de la demande des marchés.
- La disparition des quotas en 2015, voulue et programmée de longue date en particulier à la demande des grands pays producteurs d'Europe du Nord, remet en selle l'opportunité pour les pays-membres de renouer avec la croissance des volumes. Il s'agit désormais de répondre à une demande mondiale de lait en expansion, en étant délibérément excédentaire par rapport au marché intérieur. Mais c'est aussi s'exposer à la compétition des autres grandes régions productrices dans le Monde, et donc au retour des déséquilibres offre/demande - ce qui est le cas de la poudre aujourd'hui.
- En ramenant le volume d'intervention à zéro, la Commission se donne la liberté de ne plus en acheter du tout. Le marché décide alors seul du prix. La question cruciale est maintenant de voir si d'une mesure « temporaire », la Commission entend faire un jour une pratique « normale » ? L'intervention communautaire pourrait ne plus se faire qu'au cas par cas, par adjudications, et donc sans aucune protection automatique. Une telle décision est lourde de signification, quant à la manière dont les autorités européennes entendent intervenir à l'avenir sur les marchés des produits agricoles.

1 Source Eurostat

Grains — Le commerce international des grains (des matières premières agricoles) en pleine (r)évolution ?

Après la proposition de Glencore de se rapprocher de Bunge il y a un an, et proposition rejetée par le principal intéressé, c'est au tour du géant américain, Archer-Daniels-Midland (ADM) de tenter sa chance. Ce groupe qui pèse 22,7 milliards de dollars en Bourse, serait en négociations avancées pour acquérir son concurrent, sans garantie pour le moment. ADM et Bunge forment, avec Cargill et Louis Dreyfus, les « ABCD » du secteur qui dominent le marché mondial.

COMMENTAIRE

- Ces volontés de regroupement ou de rachats s'expliquent en grande partie par la faiblesse des marges dégagées par l'activité de commerce dans un contexte de surabondance de l'offre mondiale depuis cinq ans mais aussi par la faible volatilité des prix. Si les autorités de régulation donnaient leur accord sur ce projet, le nouveau groupe constitué serait à armes égales avec le numéro un mondial du secteur, à savoir Cargill.
- Quelle sera la réaction de la société COFCO, la principale plateforme d'approvisionnement de la Chine ? Leur ambition est toujours de faire partie justement des ABCD. COFCO peut être tenté d'augmenter ses actifs en saisissant des opportunités et cela malgré des difficultés dans la digestion de deux acquisitions majeures qu'il a faites en 2014 (Nidéra et Noble Agri). Une nouvelle période de concentration semble donc se dessiner. On peut se poser la question sur les conséquences de cette évolution notamment sur les risques de « pression » sur les prix payés au final aux producteurs et collecteurs du monde entier. Pendant ce temps, la France peine à s'organiser pour rester un acteur majeur dans le commerce des matières premières agricoles et pour avoir la taille critique pour se confronter à ses futurs « géants ».

Production porcine — L'Espagne affiche une progression remarquable de sa filière porcine

Année après année, l'Espagne progresse vers la première place dans le domaine de la production porcine en Europe. Si l'Allemagne reste encore le premier pays producteur en volume de viande porcine, l'Espagne affiche le premier cheptel de fin d'année depuis 2015 (30,2 millions d'animaux fin 2017 contre 27,6 pour l'Allemagne) et de loin le plus large effectif en truies gestantes. La productivité reste à la traîne mais le pays affiche une remarquable progression de la production et des exportations de charcuterie, conséquence d'une complémentarité entre les méga-structures de l'élevage intensif et la préservation de races à haute valeur ajoutée.

COMMENTAIRE

- L'événement illustre parfaitement la place accordée par l'Espagne à la production porcine : L'italien Pini, spécialiste des grandes installations d'abattage et de transformation porcine, présent notamment en Pologne, construit un abattoir géant à Binéfar, dans la Province d'Aragon, avec l'appui des autorités locales qui ont mis à sa disposition un terrain d'une quinzaine d'hectares. Prévu au départ pour abattre 3 millions de porcs, l'outil pourrait à terme en abattre plus de 6 millions, l'équivalent du quart de la production annuelle française…
- En 2017, pour la première fois, le nombre de porcs charcutiers sortis des élevages espagnols a sans doute très légèrement dépassé celui de l'Allemagne : les deux pays ont abattu environ 50 millions d'animaux. Mais pour cela, l'Espagne est contrainte de gérer un cheptel nettement plus important, car sa productivité est moindre. Est-ce un vrai problème si la valeur ajoutée est au rendez-vous ? L'avenir de la production porcine espagnole semble plutôt rose.
- Un premier constat : la progression de la production espagnole depuis vingt ans est particulièrement dynamique. En dix ans (2006-2016), l'Espagne a augmenté sa production de 30 % contre 20 % pour la production allemande et 15 % aux Pays-Bas[1]. Mis à part la Grande-Bretagne, qui a en réalité inversé ces dernières années une forte et ancienne baisse tendancielle, tous les autres pays d'Europe ont vu leur production stagner, voire baisser ces dix années passées.
- À cela, deux raisons : d'une part une organisation de la production basée sur une intégration très forte, en cheville avec des grosses entreprises d'abattage et de transformation, parfois directement propriétaires des élevages. D'autre part une contrainte environnementale encore légère et bien gérée, à l'inverse des pays du Nord où la limite est aujourd'hui atteinte, tout comme dans le bassin traditionnel de production qu'est la Bretagne. Et puis il y a la volonté commune et le consensus…

- La destination principale de la viande porcine espagnole est la charcuterie, en particulier à l'exportation : près de la moitié de la viande produite est destinée aux marchés étrangers, pour partie sous forme de pièces, mais principalement sous forme de charcuterie. Les quelques deux millions de tonnes exportées - plus que la production française - représentent 86 % des exportations de produits carnés, pour une valeur de 4,5 milliards €. Qu'il s'agisse de charcuteries d'appellation, à base de porc ibérique (le « Pata Negra », appellation protégée) ou de recettes charcutières certifiées comme le Serrano à base de porc blanc, l'image du porc espagnol reste plus que jamais synonyme de qualité et d'authenticité.

1- Source Eurostat

Technologie de la blockchain

Une première mondiale chez Louis Dreyfus Company (LDC) : la blockchain au service du négoce de matières premières agricoles

La société de trading Louis Dreyfus Company (LDC) innove en utilisant pour la première fois la technologie de la blockchain afin d'assurer la bonne fin d'une opération de négoce. Le recours au digital lui a permis de gagner en temps et en coût de manière significative tout en préservant un haut niveau de sécurisation de la transaction. Une opération qui augure de profonds changements dans le commerce international des matières premières pour les opérateurs mais aussi pour les banques.

COMMENTAIRE

- Ce n'est pas une première dans le domaine du négoce des matières premières puisque des transactions pétrolières ont déjà eu lieu en 2017 en utilisant une plateforme blockchain, la même, au demeurant qui a servi à l'opération de Louis Dreyfus Company (LDC). Mais c'est la première fois qu'un tel procédé est utilisé pour garantir le suivi et la bonne fin d'une opération de négoce d'un produit agricole, en l'occurrence : du soja.
- En décembre dernier, un cargo contenant 60000 tonnes de soja a quitté les États-Unis pour livrer sa cargaison en Chine. L'acheteur était le groupe Bohi Industry, industriel chinois de la province du Shandong qui intervient dans la trituration des graines oléagineuses ainsi que dans la fabrication de fibres végétales. Rompant avec la pratique séculaire de l'échange de documents de papier, tant pour la reconnaissance de la marchandise que pour assurer son financement, LDC a donc fait appel à la technologie blockchain qui consiste à faire figurer dans un « registre » électronique - une base de données - toutes les opérations effectuées au cours de la transaction, en un recueil d'informations vérifiables en permanence par l'ensemble des participants : vendeur, acheteur, trader, transporteur, établissements financiers… Chacun des acteurs impliqués est ainsi également garant et contrôleur de la traçabilité des produits et des actifs objets de la transaction.

- LDC a travaillé avec trois banques pour conduire cette opération qui a donné toute satisfaction. En effet, la technologie employée a non seulement permis de constituer un ensemble complet de documents numérisés telles que le contrat de vente, la lettre de crédit, les certifications de la marchandise, mais aussi d'assurer la correspondance automatique des données en évitant toute duplication inutile des tâches. Outre le renforcement de la sécurisation, le gain de temps est apparu appréciable, divisé par 5 ou 6 par rapport à un processus classique. Une des banques impliquées a estimé le temps passé par elle à moins d'une demi-heure au lieu de trois heures habituellement.

Effervescents

La soif de prosecco ne faiblit pas

Cette année encore, le monde a consommé davantage de prosecco que de champagne, soit 440 millions de bouteilles contre 307 millions pour le roi des effervescents. En termes de valeur, les ventes de ce mousseux italien ont même dépassé celles du champagne au Royaume-Uni. Une soif de prosecco qui, selon les pronostics de l'étude Vinexpo/IWSR, ne devrait pas faiblir dans les prochaines années puisqu'elle devrait progresser de 13,6 % entre 2016 et 2020, contre +1 % pour le champagne.

COMMENTAIRE

- Depuis la fin des années 2000, la notoriété du prosecco ne fait que grandir, portée par le développement de cocktails dont il est l'ingrédient phare, comme le célèbre Spritz. Un effervescent à un prix abordable qui n'a pas tardé à trouver sa place dans un contexte de crise économique et d'effet Brexit au Royaume-Uni. Plus sucré, facile à boire, en phase avec les nouvelles habitudes de consommation, il a réussi à conquérir le créneau des apéritifs et des soirées festives qui, par leur fréquence répétée, nécessitaient des prix plus doux. A cela, s'est ajouté l'effet de packagings novateurs et de stratégies marketing bien ciblées qui n'ont pas tardé à séduire un public jeune avide de bulles à prix doux. Car en termes de prix du raisin et de coût de vinification, champagne et prosecco ne concourent pas dans la même catégorie : d'un côté un produit qui nécessite une prise de mousse en bouteilles et un élevage d'au moins 15 mois, de l'autre une seconde fermentation rapide en cuve close, sous pression (méthode appelée Charmat).
- Mais le développement du prosecco est aussi lié à la volonté de la filière vin italienne d'étendre la zone de production de ce mousseux produit au cœur de la région de la Vénétie et du Frioul.
- Le bilan extrêmement positif du prosecco au cours de la dernière décennie ne rend pas moins pertinentes, et cruciales, les questions sur son avenir. Certains professionnels italiens craignent aujourd'hui un « effet beaujolais nouveau » qui pourrait nuire à l'image qualitative des autres vins italiens. Ces derniers militent donc pour ne plus élargir la zone de production et veulent privilégier la montée en gamme des produits. En 2017, si le développement des ventes des effervescents étrangers a impacté en volume la commercialisation du champagne sur le marché français et plus largement européen, la progression des ventes vers les pays tiers a toutefois permis au champagne de franchir un nouveau record avec un chiffre d'affaires global de 4,9 milliards d'euros soit 307 millions de bouteilles vendues dans le monde. Certaines maisons sont pourtant bien conscientes de la nécessité d'être présentes sur ce marché de l'effervescent d'entrée de gamme et développent aujourd'hui une activité «sparkling » grâce à un approvisionnement le plus souvent issu de vignes plantées aux USA, en Amérique du Sud ou même en Angleterre…

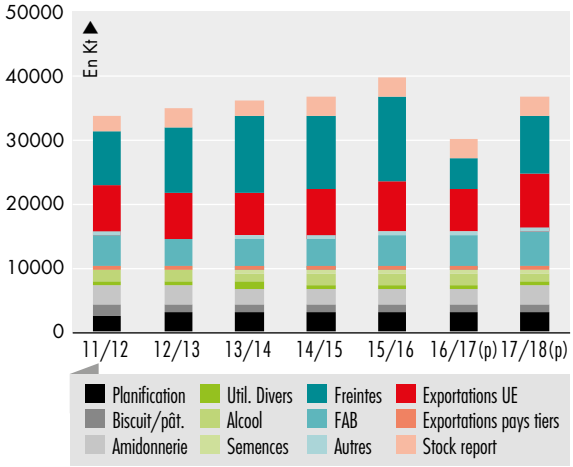
EXPORTATIONS DE BLÉ TENDRE : UN ENJEU POUR L'ÉQUILIBRE DE LA FILIÈRE FRANÇAISE MAIS À QUEL PRIX ?

LE POIDS DES EXPORTATIONS DANS LA FILIÈRE

Considérées longtemps comme une variable d'ajustements, les exportations de blé tendre français sont devenues un véritable enjeu pour l'équilibre de toute la filière. Depuis 1980, la production de blé tendre en France a augmenté de 75 %, grâce surtout à des rendements en hausse de 52 % sur cette période. Cette progression a permis à la France d'honorer largement ses besoins domestiques. Même la production désastreuse de l'année 2016, avec 28 millions de tonnes, a suffi à répondre à l'ensemble des besoins intérieurs, moyennant quelques centaines de milliers de tonnes d'importations de blé à forte teneur en protéines. Le blé tendre qui n'est pas exporté, sert essentiellement à la fabrication de farine à destination artisanale, pour les 33 000 boulangeries de France, premier débouché des farines françaises, qui utilisent l'équivalent de 2,7 millions de tonnes de blé par an. Tout cela pour produire, entre autres, 6 milliards de baguettes artisanales. La biscuiterie et la biscotterie consomment, elles, 1,2 million de tonnes de farine. Une partie du blé (19 %) sert à l'alimentation animale. 4 % à la fabrication du bioéthanol et 7 % à l'amidonnerie.

La France fait partie des pays producteurs largement autosuffisants

Évolution des débouchés du blé tendre

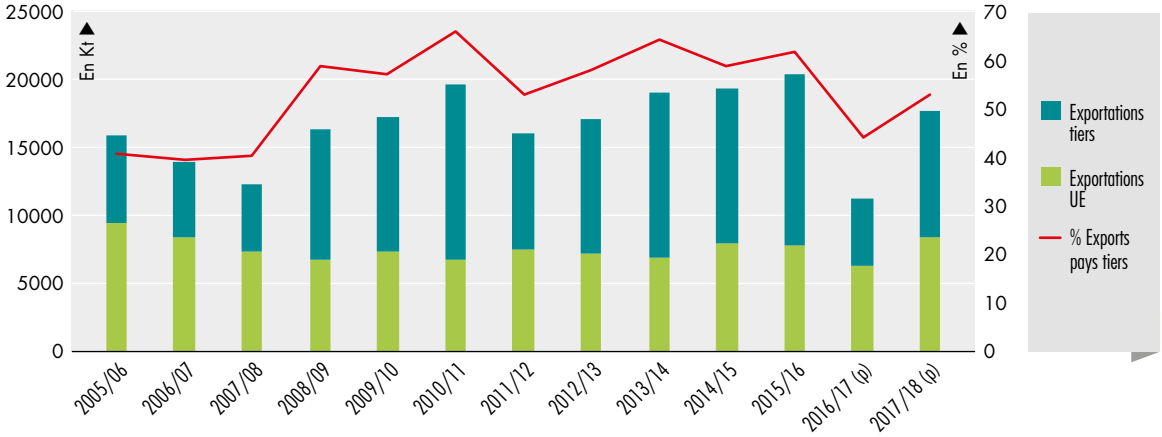


Source : FranceAgrimer.

Le reste du blé tendre produit quitte la France. Les exportations représentent en moyenne plus de 50 % de la récolte française de blé tendre, soit entre 15 et 20 millions de tonnes si on met de côté les 11 millions de tonnes exportées en 2016. **Au classement mondial, la France est le 4e exportateur mondial de blé tendre** derrière la Russie, les USA et le Canada.

De par cette position, les exportations françaises sont déterminantes pour l'équilibre de la filière et avec un marché intérieur mature. Cela tombe bien car l'environnement du marché à l'export est favorable avec une forte intensification des échanges de grains. La France fait partie des pays producteurs largement autosuffisants, disposant de sols à fort potentiel agronomique. Elle se trouve en position géographique idéale pour honorer les besoins des pays d'Afrique, du Proche et du Moyen-Orient, pays déficitaires en céréales et où la population ne cesse de croître. **Le réchauffement climatique et ses conséquences devraient amplifier encore un peu plus cette dépendance** notamment pour les pays situés au nord et au sud de l'équateur.

Exportations de blé tendre France



Source : Stratégies Grains 2018.

UNE DÉPENDANCE CROISSANTE AU MARCHÉ MONDIAL

Cette présence sur le marché export permet à la France de se classer parmi les premiers pays fournisseurs de blé de la planète avec environ 11 % de l'exportation mondiale. L'ensemble des volumes échangés dans le monde représentent 23 % de la production mondiale sur la campagne 2017/18 versus 18 % en 2007/08. Les exportations de blé tendre français destinées aux pays tiers sont surtout destinées à l'alimentation humaine (en référence au « bon pain français ») alors que les exportations vers les pays de l'Union européenne répondent à la fois aux besoins de la fabrication de l'alimentation animale pour environ 30 % des volumes et à l'alimentation humaine.

Les ventes de blé tendre français vers les clients de l'Union européenne plafonnent, voire régressent depuis 2007 avec l'élargissement de l'Union. La France livre le blé essentiellement vers les pays de l'Europe de l'ouest comme les Pays Bas, la Belgique, l'Espagne, l'Italie, le Portugal et Irlande, pays proches de nos frontières. L'arrivée des nouveaux États membres comme la Roumanie, les États Baltes, la Bulgarie ont généré une forte concurrence pour les membres fondateurs de l'Europe. Le basculement des ventes vers les pays tiers s'est opéré à partir de la fin des années 2 000. La demande croissante des pays d'Afrique et d'Asie pour des raisons démographiques mais aussi pour des changements dans leurs habitudes alimentaires ont accéléré le processus d'exportation. Les produits issus du blé (pain, biscuits, beignets…) sont bien adaptés à la consommation des urbains et le taux d'urbanisation augmente à travers le Monde. **Aujourd'hui, les volumes exportés depuis la France vers les pays tiers représentent plus de deux fois les volumes utilisés par la meunerie française.** La dépendance au marché mondial est donc croissante.

Dans le même temps, les critères de qualités sont devenus la base de l'accession aux marchés à l'export, avec des cahiers des charges spécifiques selon les destinations.

LE PRIX MONDIAL S'IMPOSE À LA FRANCE

Le prix du blé en France ne dépend plus du marché français

Le marché des céréales est largement libéralisé. Ainsi, **les marchés français et européens s'alignent sur les cours mondiaux des céréales**, eux-mêmes largement influencés par les marchés à terme (Chicago, MATIF). Le prix du blé en France ne dépend plus du marché français. Le développement des échanges mondiaux et la spécialisation des zones de production ont une influence forte sur la fixation du prix du blé dans notre pays. La formation des prix va dépendre d'une multitude de facteurs qu'on peut classer en deux catégories. On distingue des facteurs endogènes, sensibles à l'équilibre entre les ressources disponibles et la consommation qui a tendance à progresser légèrement d'une année sur l'autre. Le climat et ses aléas en constituent les principaux composants. Ils influencent le niveau de production mondiale de blé. Et il y a d'autres facteurs plutôt exogènes. Pour ces derniers, on pourrait citer **l'influence des financiers sur le marché mondial des céréales**. Sur le marché à terme de Chicago, on compte plus de 80 % d'intervenants non commerciaux. Les hedgers, swap dealers, gestionnaires de fonds, et autres peuvent à eux seuls amplifiés à la hausse comme à la baisse les prix selon leur propre analyse des fondamentaux du marché physique des céréales.

La géopolitique, les conflits, la monnaie, le pétrole, sont autant d'autres éléments qui peuvent influer sur le niveau du prix du blé tendre.

Avec son statut d'exportateur majeur sur la scène internationale, **la France subit le prix mondial**. Le prix « rendu Rouen », qui est la référence du « rendu port d'exportation », a une importance capitale parmi les différents prix relevés en France. La part des exportations dans le bilan français du blé tendre lui confère un rôle de prix directeur des différents débouchés intérieurs. Les objectifs de l'Europe de se rapprocher du prix mondial pour participer aux enjeux alimentaires ont été largement atteints depuis la mise en place des réformes successives de la Politique Agricole Commune depuis 1992.

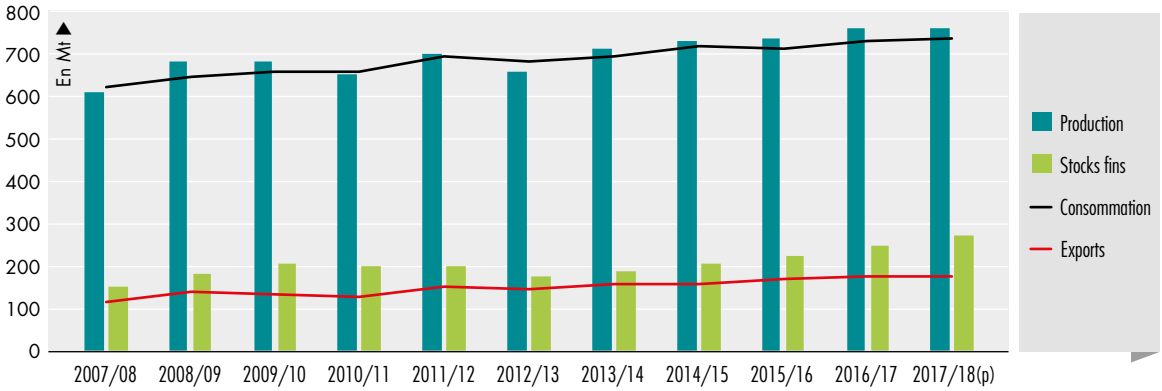
Les prix sont réputés représentatifs d'une qualité donnée. Actuellement, les prix du blé tendre sont exprimés pour une qualité « standard » dite « 76/15/4/2/2 » : poids spécifique de 76 kg/hl, 15 % d'humidité, 4 % de grains cassés, 2 % de grains germés et 2 % d'impuretés.

UNE TENDANCE MONDIALE QUI TIRE DURABLEMENT LES PRIX VERS LE BAS

La France a perdu sa place de premier exportateur européen

Selon les experts, les prix du blé tendre s'expliquent par au moins 80 % des fondamentaux du marché mondial, à savoir la simple loi de l'offre et de la demande et du poids des stocks. Or depuis les cinq dernières années, **les bilans annuels successifs ont été largement excédentaires**. Sans réels incidents climatiques majeurs pendant cette période, la production a constamment dépassé la consommation mondiale qui n'a pourtant pas cessé d'augmenter : + 130 millions de tonnes entre 2007 et 2017 (équivalent de 3,5 récoltes françaises). La récolte catastrophique française de céréales en 2016 n'a eu aucun effet sur le bilan mondial ni même sur le prix. Cela a impacté l'ensemble des acteurs de la filière française. La France a même perdu sa place de premier exportateur européen pour la première fois de son histoire. Les concurrents ont su combler les volumes français manquants.

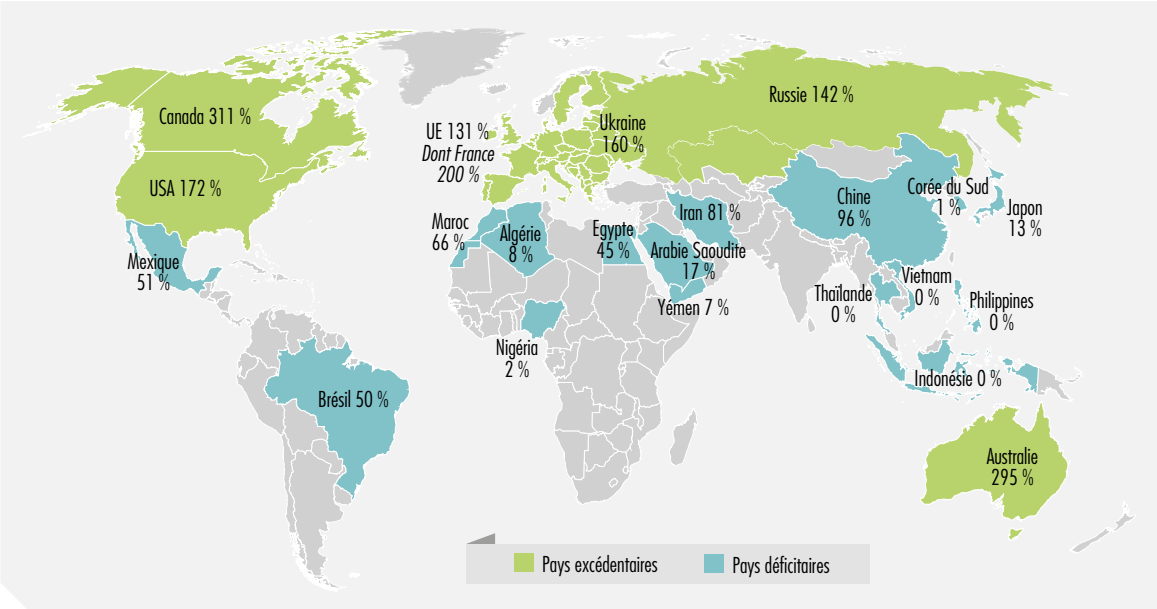
Bilan mondial blé



Source : FAO-AMIS février 2018.

Hormis 2016 pour la France, l'ensemble des bassins des pays producteurs et exportateurs ont enregistré des récoltes excellentes. On peut noter les deux années records de suite pour la Russie avec en 2016 une production de 73 millions de tonnes et en 2017, une estimation avoisinant les 86 millions de tonnes.

De fait, **les quantités disponibles sur le marché des échanges sont devenues considérables** d'autant plus que les principaux pays producteurs sont largement autosuffisants (voir la carte ci-dessous) depuis longtemps.



Source : création Crédit Agricole SA / PAA selon FAO avril 2016 moyenne (2011-2016).

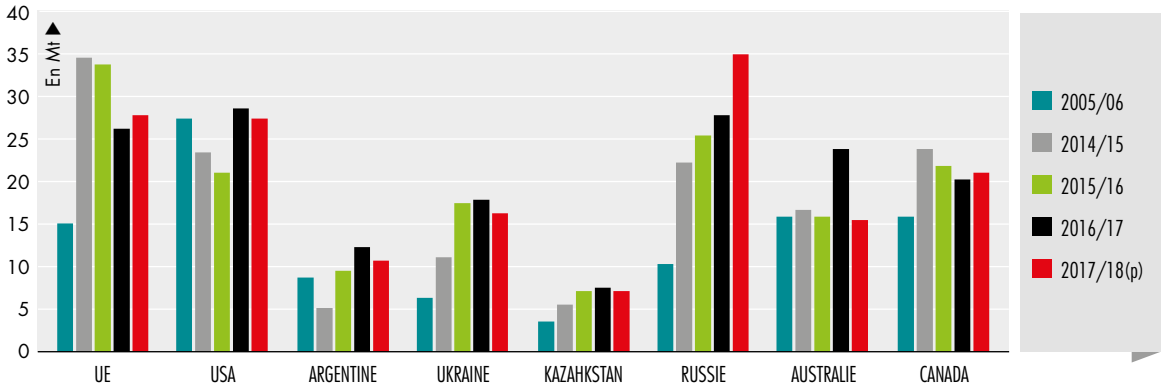
La diversité de l'offre mondiale a conduit aussi les acheteurs à renforcer leurs exigences qualitatives, et à ne pas prendre de risques

Ces disponibilités à l'export sont abondantes, et maintiennent la pression concurrentielle entre origines. **De plus en plus de pays sont en capacités à produire ce blé « standard »,** pré requis pour pouvoir exporter. La diversité de l'offre mondiale a conduit aussi les acheteurs à renforcer leurs exigences qualitatives, et à ne pas prendre de risques. La tendance baissière des prix constatée depuis cinq ans reflète la forte compétition entre les différentes origines, compétition qui devrait se poursuivre encore au regard des disponibilités et des stocks chez les grands pays exportateurs.

La suprématie de la Russie sur le marché international lui confère « les pleins pouvoirs » sur la fixation des prix du blé meunier standard. Les stocks records de la fin de campagne 2016/17 en Russie et sa production 2018 sans cesse revue à la hausse tire encore un peu plus les prix dans une spirale baissière qui poussent bon nombre d'acteurs à faire de la rétention de vente. Pour 2018 et avec un hiver pour le moment doux, les exportations russes de blé tendre devraient dépasser les 35 millions de tonnes ; pour rappel, en 2005, elles s'élevaient à 10 millions de tonnes. La Russie s'impose désormais comme un acteur de plus en plus influent sur la scène internationale même si la qualité connaît une légère dégradation en 2017 par rapport aux années antérieures.

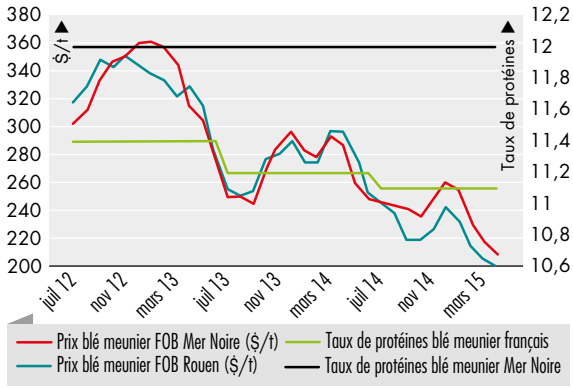
La récolte française 2017 très satisfaisante en quantité comme en qualité (selon l'enquête FranceAgrimer-Arvalis sur la qualité des blés à l'entrée des silos, 65 % des blés ont une teneur en protéines supérieure à 12 %) est confrontée à la concurrence sur les marchés à l'export, notamment de la Russie, de l'Argentine. Dans ce contexte, la France ne peut rémunérer de manière satisfaisante la bonne qualité en raison de l'importance des disponibilités également de bonne qualité.

Exportations de blé tendre



Source : FAO-AMIS février 2018.

Comparaison prix / protéines France - Mer Noire



Source : France Export Céréales.

Le maintien de notre présence à l'export, chez les clients existants et les nouveaux marchés à conquérir passera par l'amélioration de notre rapport qualité prix, et des qualités de nos produits. À ce titre et grâce à la très bonne qualité de la récolte 2017, **la France a vendu quelques centaines de milliers de tonnes de blé à forte teneur en protéines à l'Arabie Saoudite**, profitant aussi de l'absence de l'Allemagne dont la qualité, cette année, n'a pas été au rendez-vous.

CONTRASTE SUR LA DYNAMIQUE DES PRIX SELON LES DÉBOUCHÉS

Selon les variétés de blés, la prime peut être comprise entre 40 et 60 euros la tonne

L'évolution générale des prix sur le marché mondial et le développement des échanges orientent donc le niveau des prix pour les différents débouchés intérieurs. **Les contrats proposés aux agriculteurs ou aux acheteurs des coopératives ou des négoces sont maintenant tous indexés au marché à terme,** marché de référence qui traduit le prix mondial en monnaie locale. Selon les débouchés spécifiques des industriels, les négociations des prix entre opérateurs se feront sur la base d'un prix « MATIF » plus une prime fixe en fonction de paramètres spécifiques dont la qualité. C'est le cas pour les blés de force et améliorants destinés à des besoins spécifiques d'industries de transformations. Ce sont des blés à forte teneur en protéines comprise entre 13 et 15 %. Selon les variétés de blés, la prime peut être comprise entre 40 et 60 euros la tonne. **Les blés produits en contrat CRC® avec la marque « Blé de nos campagnes » sont payés aux producteurs sur la base du MATIF** plus une prime fixe comprise autour de 20 euros pour une tonne. Le référentiel de production comporte des exigences incontournables dont le stockage à la ferme obligatoire, interdiction de traitement insecticide des grains au stockage, utilisation de certains produits phytos interdite, cultiver une variété référencée… Le seul élément qui peut varier, c'est la valeur du MATIF selon sa cotation à l'échéance et donc selon les fondamentaux du marché mondial. Dans le contexte actuel, les cotations sur les échéances lointaines indiquent des valeurs qui restent à des niveaux bas. Les opérateurs estiment que le bilan est durablement lourd. Il faudrait des aléas climatiques conséquents sur plusieurs parties du globe pour renverser la tendance ce qui n'est pas envisagé pour le moment.

Blé Milling Euronext	Close (€/t)	Var 1 d (€/t)
MAR 18	156,75	-0,50
MAY 18	159,75	+0,00
SEP 18	165,25	-0,25
DEC 18	168,75	-0,25
MAR 19	171,50	-0,25

Source : Caceis cotations au 06/02/2018.

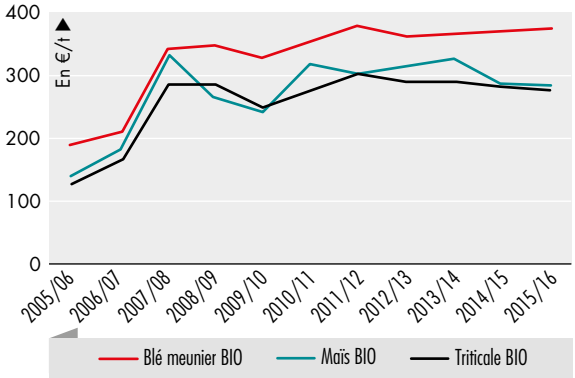
Ce système de prix basé sur la référence MATIF est utilisé dans la plupart des filières : meunerie, biscuiterie, viennoiserie…

Seules les niches ou nouvelles filières en cours de structuration et d'organisation semblent échapper à cette logique. On peut penser à la filière grandes cultures BIO dont la fixation des prix suit une tout autre logique.

L'évolution de l'offre en agriculture biologique n'a eu que peu d'influence sur la stabilité relative du niveau des prix. Alors que la demande en blé tendre bio augmente, **le prix des blés en agriculture biologique montre une grande stabilité dans le temps**. Cette situation est bien différente de celle du blé conventionnel, où la volatilité des prix peut être forte.

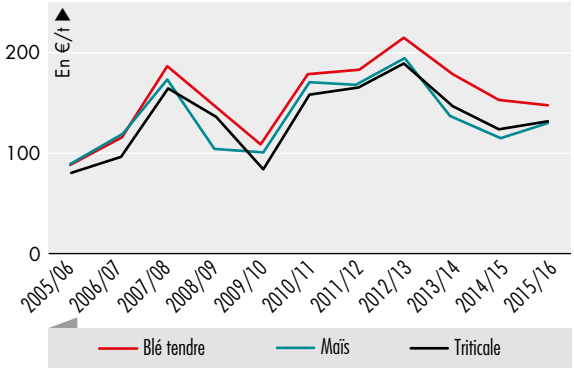
140 000 tonnes de blé meunier BIO sont produits en France

Céréales - agriculture biologique : évolution des prix payés aux producteurs en €/t



Source : FranceAgriMer / Enquête annuelle prix à la production en agriculture biologique.

Céréales - agriculture conventionnelle : évolution des prix payés aux producteurs en €/t



Source : FranceAgriMer / Enquête trimestrielle prix à la production.

Ces marchés sont en développement mais restent encore marginaux en volumes. On compte par exemple 330 000 tonnes de blé tendre certifié CRC®. 140 000 tonnes de blé meunier BIO sont produits en France, volumes en adéquation avec les besoins actuels du marché national.

En dehors de la filière Grandes Cultures BIO, **cette dynamique des prix est à relativiser en raison du prix directeur fixé bien au-delà de nos frontières** et notre positionnement d'exportateur vers les pays tiers.

ACTUALITÉ DU GRAS DANS L'ALIMENTATION HUMAINE : BIENFAITS, MÉFAITS…

Améliorer la qualité diététique de nos aliments est un objectif national majeur, d'ailleurs largement traité lors des États Généraux de l'Alimentation. Or, dans cette démarche, le gras semble toujours soupçonné d'apparaître en excès… Vrai ou faux ? Examen d'un nutriment qui reste suspect.

À prendre connaissance des centaines de contributions qui ont émaillé ces ateliers, on trouve régulièrement mention de deux composants majeurs de nos aliments, dont l'excès est unanimement réprouvé par les intervenants : il s'agit bien entendu du gras et du sucre.

Mais le regard porté sur le gras et le sucre par la Vox Populi n'est pas identique : le sucre, ou plus généralement les composants sucrés, apportent à la plupart d'entre nous un plaisir gustatif immédiat. Le rôle bénéfique du gras dans la sapidité des aliments semble moins évident et beaucoup de consommateurs cherchent à l'éliminer au maximum de leur alimentation. Le soupçon qu'il est toujours présent en quantité excessive a parfois conduit producteurs et industriels très loin dans leurs tentatives de réduire sa présence. Mais qu'en est-il exactement de sa nocivité… ou des bienfaits qu'il procure ?

QU'EST-CE QU'UN ALIMENT « GRAS » ?

Partons d'une définition simple : **un aliment gras est un aliment qui contient des lipides, en proportion plus ou moins grande**. Ces lipides sont des molécules, des matières organiques, constitutives des êtres vivants - de natures très diverses, puisque leur seule caractéristique commune est leur réaction en présence d'eau au moins toujours partiellement pour la repousser et par conséquent ne pouvant s'y mêler, a fortiori s'y dissoudre.

Il en découle que les lipides sont évidemment indispensables à la structure cellulaire, et donc au vivant en général

Il en découle que les lipides sont évidemment indispensables à la structure cellulaire, et donc au vivant en général. Ils sont aussi digestibles, certains moins cependant (les cires, par exemple) tandis que la plupart contribuent activement à l'équilibre nutritionnel. Ils sont enfin réserve d'énergie au sein de l'organisme.

Un apport minimal de certains lipides assure des résistances indispensables de l'organisme, par exemple en renforçant l'action anti-inflammatoire, le recul du diabète, la prévention des troubles cardio-vasculaires, etc. C'est en particulier le cas **des acides gras essentiels comme l'acide linolénique** (précurseur des Oméga-3), l'acide linoléique (précurseur des Oméga-6) ou la vitamine E (terpène). Certains acides gras sont même dits **indispensables** car l'organisme humain ne peut les synthétiser et doit donc les trouver dans son alimentation. C'est le cas de l'**acide α-linolénique (ALA)**, le principal acide gras Omega-3, que l'on trouve en bonne proportion dans les poissons gras ou certaines graines (lin, colza, noix).

Il est aussi important de mentionner l'acide oléique, évidemment d'abord présent en grande quantité dans l'huile d'olive, dont il constitue plus de 70 % de la composition. Mais en réalité **l'acide oléique est le plus répandu des acides gras insaturés** - auxquels appartiennent aussi les deux précurseurs que sont les acides linoléique et α-linolénique - y compris dans le corps humain. Son action est clairement bénéfique dans la prévention des maladies cardio-vasculaires. Il est bien évidemment présent aussi dans le gras des viandes, et en quantité importante dans d'autres produits végétaux (huile de colza, 55 % ; huile d'arachide, 50 %).

Ainsi, nombre de lipides ont un rôle bénéfique, au-delà de ces exemples bien connus : leur variété est essentielle pour répondre aux besoins que requièrent les diverses fonctions de l'organisme : à titre d'exemple, on peut encore citer les phosphoglycérides, très présents dans les membranes cellulaires et aussi dans les tissus nerveux et le cerveau (la principale étant la lécithine qui représente jusqu'à 30 % du poids sec du cerveau) ; ou bien les sphingolipides, parmi lesquels la sphingomyéline, principal composant de la myéline, cette gaine protectrice indispensable aux cellules du système nerveux.

À l'inverse, une présence excessive de certains lipides peut clairement nuire à l'organisme. C'est en particulier le cas de certains acides gras polyinsaturés obtenus par synthèse, qu'on appelle parfois « acides gras trans ». Ils sont peu présents dans les produits naturels, mais des études cliniques ont montré que leur excès accentue les risques d'apparition de troubles cardio-vasculaires, de hausse des phénomènes inflammatoires ou de survenance du cancer colorectal.

Enfin, la plus grosse partie des lipides est constituée des triglycérides, soit les 9/10 dans les tissus adipeux. Ils servent

avant tout de réserve d'énergie par combinaison - estérification plus précisément - du glycérol par les acides gras. Leur sollicitation par l'organisme libère ces molécules énergétiques dans le sang. L'ensemble des lipides contenus dans les adipocytes (constituant des tissus adipeux) représentent environ 80 % du volume, le reste étant composé de protéines (4 à 8 %) et d'eau.

Un apport régulier en lipides dans l'alimentation humaine est donc indispensable, au même titre que pour les deux autres grandes catégories de composés organiques que sont les glucides et les protéines. Ainsi, **il est avant tout conseillé de préserver un équilibre entre les apports nutritionnels** :

- en lipides de 30 à 35 % des calories totales ingérées,
- en glucides de 50 à 55 % (source d'énergie la plus directe, dont le sucre),
- en protéines de 9 à 12 %.

On s'en doute, si la nocivité n'est décidément pas à rechercher dans leur composition à proportion optimale, c'est donc ailleurs qu'il convient de chercher et de mettre en évidence les éventuels dangers des corps gras.

LA « CHASSE » AUX PRODUITS GRAS BAT SON PLEIN… MAIS ILS REVIENNENT, AVEC LES NOUVELLES HABITUDES ALIMENTAIRES !

Les Français restent attachés à la prise du repas traditionnel en commun, que ce soit en famille ou sur le lieu de travail

Spontanément, il peut paraître en effet logique de préserver son alimentation des produits trop exclusivement concentrés en glucides ou en lipides. Si tant est que cela puisse paraître appétissant, il ne semble guère censé de baser son alimentation exclusivement sur du sucre blanc et du saindoux !

Cette attitude de bon sens est cependant moins flagrante pour les produits protéinés : il existe même des régimes hyperprotéinés, que certains pratiquent avant tout parce qu'ils assurent une perte de poids rapide, mais dont les effets néfastes sont régulièrement dénoncés par les médecins. **En fait, tout régime qui s'éloigne de l'équilibre prôné plus haut oblige les organes régulateurs - à commencer par le foie et les reins - à « travailler » plus que de raison afin de réajuster les apports aux besoins par recombinaisons chimiques.** Il en résulte à terme une fatigue générale de l'organisme qui peut conduire aussi à des usures prématurées de certains organes, voire à l'apparition de certains cancers.

En ce qui concerne les produits gras eux-mêmes, et c'est aussi valable pour le sucre, les recommandations faites ne peuvent plus passer outre le fait que le surpoids et l'obésité augmentent régulièrement en proportion des populations humaines. Aujourd'hui, on en connaît bien les détails : premièrement, dans les pays développés, **ce sont les catégories sociales défavorisées qui sont les plus touchées**. Ensuite, ce sont les nations dites « émergentes » qui voient ce phénomène se développer le plus rapidement. Enfin, les jeunes générations semblent particulièrement concernées, un phénomène que certains observateurs mettent en corrélation avec l'excès de sédentarisation entraîné par la généralisation de l'usage des réseaux sociaux et des loisirs en ligne.

Les nutritionnistes dénoncent la tendance à alourdir les aliments ainsi préparés en y réincorporant des lipides ou des glucides

Il existe une autre cause plus insidieuse : la dérive de notre alimentation vers des produits de plus en plus élaborés. Or, cette complexification des recettes passe souvent par des ajouts d'éléments destinés à relever le goût, améliorer la texture vers plus d'onctuosité (par exemple) ou prolonger la durée de conservation. Les nutritionnistes dénoncent la tendance à alourdir les aliments ainsi préparés en y réincorporant des lipides ou des glucides - le plus souvent d'ailleurs par l'incorporation de « précurseurs » que l'organisme transformera en éléments à stocker, accentuant ainsi l'accumulation de réserves graisseuses. À titre d'exemple, **une analyse approfondie de certaines recettes de plats préparés révèle que la quantité incorporée des fameux acides gras « trans » peut être le triple en proportion**, non pas seulement de la quantité naturellement observée, mais de la limite conseillée par l'ANSES[1]. C'est en définitive la raison pour laquelle il est souvent recommandé de « revenir » vers les produits naturels (et en premier lieu la viande fraîche, les légumes et les fruits) et de retrouver l'habitude de cuisiner soi-même ces produits.

Encore faut-il en avoir le loisir, ce qui est n'est pas évident pour la majorité des consommateurs, dont le temps réservé à la préparation des repas ne cesse de se réduire. Plus que d'autres, les Français restent attachés à la prise du repas traditionnel en commun, que ce soit en famille ou sur le lieu de travail. Il y a tout de même une certaine érosion (68 % privilégient le repas autour d'une table en 2017 contre 83 % en 2010), selon l'INSEE. Mais c'est surtout le temps consacré à la préparation des repas qui s'est réduit comme peau de chagrin : 1h10 en 1986, 53 minutes en 2010, 47 minutes en 2015. Et cette tendance est particulièrement corrélée à l'âge, les plus jeunes (moins de 30 ans) ne passant semble-t-il guère plus de 4 heures par semaine à préparer leurs repas. **Le développement de la restauration rapide, à emporter et hors foyer en étant à la fois l'origine et la conséquence.**

On observe donc deux phénomènes contradictoires : réincorporant dans des recettes de plus en plus complexes les éléments qui préserveront, voire réinjecteront de la saveur et de la douceur à leurs produits, les industriels de l'alimentaire, sous la pression de l'opinion et des nutritionnistes, veulent dans le même temps montrer qu'ils portent un effort conséquent sur l'allégement des produits : **aujourd'hui, tout est proposé sous forme allégée**, même les aliments réputés les plus riches en graisses comme le beurre ou la vinaigrette !

1- L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, organisme public en charge en particulier de l'évaluation des risques alimentaires.

LE MAUVAIS GRAS N'EST PAS TOUJOURS OÙ L'ON CROIT, L'ALLÉGÉ NON PLUS…

Les charcuteries ne deviennent grasses que dans la mesure où l'on incorpore à leur recette du gras animal

Il reste toujours possible de mesurer précisément la qualité « diététique » d'un aliment à travers sa composition, mesurant non seulement les proportions des grandes familles de composés organiques, mais aussi le détail de celles-ci, afin de mettre en évidence les « bonnes » molécules - appellation sans doute abusive, tant **les recherches des biochimistes tendent à montrer qu'aucune molécule comestible n'est bonne ou mauvaise en soi** si l'on ne tient pas compte de sa proportion dans l'aliment. Parmi les tables de mesures mises à disposition des consommateurs, celle proposée par l'ANSES, appelée CIQUAL[2] et un outil de grande précision à la disposition du consommateur, puisque plus de 2 800 aliments types y sont analysés. Et les surprises ne sont pas rares… Citons quelques exemples :

- Si comme attendu, les acides gras insaturés les plus bénéfiques se trouvent en proportion significative dans certaines huiles et graines oléagineuses, on en trouve en réalité des traces un peu partout, et parfois de manière conséquente, y compris dans des matières grasses d'origine animale. **Celles-ci ne sont donc sans doute pas plus nocives que les produits gras d'origine végétale.**
- Les charcuteries ne deviennent grasses que dans la mesure où l'on incorpore à leur recette du gras animal, le plus souvent du gras dur issu de la bardière (gras du dos) ou encore de la gorge de porc. Le jambon cuit de porc est très peu gras ; le jambon de volaille encore moins. A contrario, certaines viandes fraîches apparaissent plus grasses dans l'assiette que ces produits charcutiers sans ajout de gras.
- Il n'est guère fait mention de fruits et légumes, car h**ormis les graines à huile, ceux-ci contiennent peu ou pas de graisse** (à l'exception notable de l'avocat, avec 13 % de lipides). Mais ils ne contiennent guère de protéines non plus, sauf certaines légumineuses.

Produit alimentaire *	Protéines	Glucides	Lipides	dont : AG saturés	AG Oléique	AG linoléique	AG α-linolénique
Graines oléagineuses							
Noix séchée	13 %	16 %	67 %	6 %	13 %	36 %	7 %
Graine de lin	24 %	7 %	37 %	3 %	5 %	4 %	17 %
Sésame	21 %	10 %	50 %	7 %	19 %	21 %	traces
Matières grasses							
Huile d'olive vierge extra	traces	traces	100 %	12 %	71 %	7 %	1 %
Huile de palme	traces	traces	100 %	49 %	traces	traces	traces
Saindoux	traces	traces	100 %	41 %	34 %	9 %	1 %
Margarine végétale 60 % MG	traces	traces	60 %	14 %	17 %	21 %	5 %
Beurre demi-sel 80 % MG	1 %	1 %	82 %	55 %	19 %	2 %	traces
Beurre à teneur réduite en MG	1 %	1 %	61 %	37 %	traces	traces	traces
Viandes cuites							
Bœuf, faux-filet grillé	27 %	traces	8 %	3 %	2 %	traces	traces
Foie de porc cuit	26 %	4 %	4 %	1 %	traces	traces	traces
Côte de porc grillée	26 %	traces	15 %	9 %	5 %	1 %	traces
Travers de porc grillé	23 %	traces	27 %	11 %	12 %	2 %	traces
Poulet entier rôti	29 %	2 %	10 %	3 %	4 %	2 %	traces
Charcuteries							
Andouillette poêlée	24 %	e	22 %	11 %	8 %	2 %	traces
Jambon cru fumé	24 %	1 %	16 %	7 %	6 %	2 %	traces
Jambon cuit supérieur	21 %	1 %	4 %	2 %	1 %	traces	traces
Jambon de Bayonne	28 %	1 %	13 %	5 %	6 %	1 %	traces
Jambon de dinde	21 %	1 %	2 %	1 %	traces	traces	traces
Pâté de foie de porc	10 %	3 %	33 %	12 %	12 %	3 %	traces
Rillettes pur porc	17 %	traces	38 %	15 %	14 %	4 %	traces
Saucisse de Francfort	14 %	1 %	23 %	9 %	10 %	3 %	traces
Saucisson sec	24 %	2 %	35 %	11 %	14 %	3 %	traces
Foie gras de canard entier cuit	8 %	traces	55 %	23 %	traces	1 %	traces
Produits laitiers							
Lait entier pasteurisé	3 %	3 %	3 %	2 %	traces	traces	traces
Lait demi-écrémé UHT	3 %	5 %	2 %	1 %	traces	traces	traces
Comté	27 %	traces	35 %	23 %	6 %	traces	traces
Camembert	21 %	traces	22 %	14 %	4 %	traces	traces

2- https://ciqual.anses.fr

** L'addition des proportions des trois composés organiques est inférieure à 100 %. Le reste est composé principalement d'eau et d'une certaine proportion de fibres alimentaires. Source : Ciqual, d'après ANSES.*

Si on veut être lucide, la « chasse au gras » doit être mieux ciblée

En définitive, la considérable nomenclature dressée par l'ANSES avec l'outil CIQUAL montre surtout qu'**aucune classe d'aliments ne doit être négligée pour constituer une alimentation bien complémentée**. Les carences qui en résulteraient pourraient bien générer plus de risque que d'avantage sur le plan diététique !

Après avoir « condamné » la consommation de charcuterie et un peu aussi la viande rouge, comme causes probables d'une augmentation de la fréquence de certains cancers (intestin et colon), le Centre International de Recherche contre le Cancer (CIRC) a récemment annoncé en filigrane que ses recherches sur cette corrélation n'étaient pas arrivées à leurs conclusions définitives : aujourd'hui, ce n'est plus tant le gras qui fait l'objet d'un ostracisme, pas plus d'ailleurs que les processus de fumage et de conservation en tant que tels, mais **la combinaison avec certains additifs comme les nitrites**, destinés à assurer la conservation en évitant tout risque de botulisme. Il apparaîtrait, par combinaisons, de nouvelles molécules comme les nitrosamines, qui seraient, elles, effectivement à l'origine de cette fréquence accrue de déclarations cancéreuses.

Si on veut être lucide, la « chasse au gras » doit être mieux ciblée : en fait, elle doit combiner trois attitudes dans l'éducation à l'alimentation :

- Le refus des exclusions totales (pour un retour permanent vers l'équilibre optimal entre protéines, glucides et lipides).
- À l'inverse, une vraie chasse aux ajouts excessifs dans les préparations culinaires sous prétexte de « faciliter » artificiellement l'appétence. Cette démarche touche d'ailleurs aussi les ajouts que le consommateur opère lui-même : **c'est souvent une simple vinaigrette « dite allégée »** (mais renforcée en sucres pour lui permettre de retrouver le goût !) **qui va annuler le fruit des efforts de celui qui choisira une salade pour éviter de manger trop gras**…
- Enfin un accent porté sur le bon dosage énergétique, tant il apparaît en filigrane que le mal de nos sociétés est au moins autant de **trop** manger que de **mal** manger…

À L'EXEMPLE DU REGRETTÉ PAUL BOCUSE…

Le célébrissime Paul Bocuse, « pape » de la gastronomie traditionnelle française, récemment décédé à plus de 90 ans, avait, voici une vingtaine d'années, très humblement avoué qu'il n'avait pas échappé - de son point de vue - à cette tendance de se nourrir au-delà du nécessaire. **À l'époque sexagénaire, il lui avait fallu combattre un embonpoint qui commençait à lui peser…** surtout quand il partait à la chasse, sport dont il était aussi friand ! Comment s'y prit-il ? Il expliqua au journaliste venu l'interviewer qu'il n'avait rien changé à son régime alimentaire, mais qu'il avait seulement veillé à diminuer ses portions, renonçant à se resservir, par exemple… Peut-être l'exemple de ce Grand de la cuisine française doit nous inspirer, avant toute tentation hâtive de renoncer à tel ou tel produit comestible sous prétexte qu'il a mauvaise réputation…

Le logo « Nutri-score » est désormais à la disposition des industriels de l'agro-alimentaire

Nutri-score : vérité et simplicité d'un logo officiel en voie de diffusion

Le logo « Nutri-score » est désormais à la disposition des industriels de l'agroalimentaire qui souhaitent apporter un message simple au consommateur sur les qualités nutritives des produits qu'ils lui vendent. Mis au point par la très officielle « Santé Publique France », agence nationale de santé publique, il se présente sous la forme **d'un logo à 5 couleurs associées à 5 lettres**, allant du vert foncé à l'orange foncé, et de « A » à « E », soit du « plus au moins » favorable sur le plan nutritionnel global.

Le logo doit être conforme au résultat d'un score calculé à partir de la composition du produit : il prend ainsi en compte, pour 100 grammes de produit, la teneur :

- en nutriments et aliments à favoriser (fibres, protéines, fruits et légumes) ;
- et en nutriments à limiter (énergie, acides gras saturés, sucres, sel).

Ce score peut s'appliquer à tous les aliments transformés (sauf herbes aromatiques, café et thé) et à toutes boissons non alcoolisées.

On devine aisément que de grands acteurs de l'agroalimentaire peuvent y trouver à redire. **Certains des leaders mondiaux ont d'ailleurs essayé de proposer des alternatives,** notamment en détaillant la composition de leurs produits. Les fabricants de sodas ont ainsi tenté de faire valoir une « compensation » des excès de sucre dans leurs produits par la pauvreté en sel et en graisse… Ce qui n'est évidemment pas dans l'esprit du Programme National Nutrition, à l'origine de ce logo.

Reste à amorcer **la diffusion de ce logo, en France d'abord**, où de grands noms de l'alimentaire et de la distribution se sont déjà engagés à les faire figurer sur leurs produits ; **en Europe ensuite** où une négociation doit s'ouvrir cette année pour le rendre éventuellement obligatoire.

LA BAISSE DE LA CONSOMMATION DE MARGARINE VA-T-ELLE SE POURSUIVRE ?

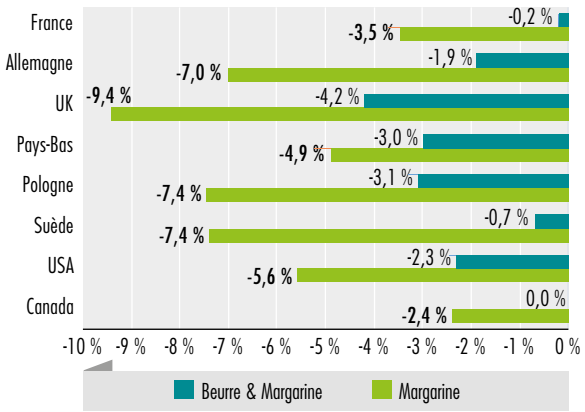
Dans tous les pays développés occidentaux, depuis le milieu des années 60, on assiste à une baisse continue de la consommation par habitant de beurre et de margarine, de plus ou moins 2 % par an. **La volonté de diminuer la teneur en gras des régimes alimentaires en constitue le sous-jacent principal,** mais l'élimination des gras « trans » et la recherche de naturalité ont pesé davantage encore sur les margarines, accélérant leur repli ces dernières années. Cette baisse apparaît encore plus marquée en Europe du Nord, traditionnellement gros consommateur de corps gras. En tenant compte de l'Amérique du Nord, les ventes en grande distribution, évaluées à 3,9 Mt sur un marché global de 6,3 Mt, se répartissent de manière presque équilibrée entre beurre (49 %) et margarine (51 %). La France fait un peu figure d'exception dans ce paysage avec une prédilection pour le beurre - près de 69 % des volumes achetés en distribution (le français est le premier consommateur de beurre au Monde avec 8 kg/an par habitant).

La diminution des usages domestiques varie nettement selon leur destination et s'explique par différents facteurs. La réduction de la consommation du pain diminue les occasions de tartiner tant au déjeuner qu'au petit-déjeuner. Et l'apparition de nouveaux produits à tartiner en snacking salé ou sucré concurrence toujours plus le beurre et la margarine. L'augmentation des repas pris à l'extérieur et le recours aux plats préparés réduisent les usages culinaires. En outre, nombre de consommateurs se tournent davantage vers les huiles alimentaires pour la cuisson, huile d'olive en tête. Il ne reste qu'en pâtisserie, où leur emploi incontestable se maintient à peu près, bénéficiant par endroits du renouveau pour le fait maison, **le beurre-roi venant alors damer le pion à la margarine**, car il est perçu par le consommateur comme plus savoureux et plus naturel.

Ces derniers mois, ce repli des ventes de margarines semble ralentir, bien que toujours en évolution négative. L'envolée du prix du beurre, consécutif à l'accroissement de la demande du marché mondial, peut expliquer de nouveaux arbitrages en faveur de la margarine. Mais au-delà de ce mouvement conjoncturel, **les industriels œuvrent à repositionner la margarine et à en changer l'image perçue par le consommateur**, capitalisant sur son origine 100 % végétale, accompagnée d'engagements sur sa naturalité (« sans conservateur et sans colorant »), sa durabilité (sans huile de palme ou BIO), et son bénéfice santé (allégation sur Oméga 3). En France, la marque Saint-Hubert, bien identifiée par les consommateurs, a particulièrement réussi le tour de force d'accroître sa part de marché de 35 à 38 % en 3 ans dans un marché « flat », en lançant de nouveaux produits (St Hubert DHA, St Hubert BIO) sans venir cannibaliser sa gamme phare (St Hubert Oméga-3 et St Hubert 41). Il n'est pas certain que les autres marques à vocation globale, parviennent également à relancer ainsi un produit longtemps banalisé.

En France, la marque Saint-Hubert, bien identifiée par les consommateurs, a particulièrement réussi le tour de force d'accroître sa part de marché de 35 à 38 % en 3 ans

Évolution des ventes en GD (CAGR 2013/16)



PRISME - 20
L'analyse de la conjoncture et de l'actualité agricole et agroalimentaire - Mars 2018

Directeur de la publication : Laurent BENNET
Rédacteur en chef : Isabelle JOB-BAZILLE
Rédacteurs : Benoît BOUSQUET, Xavier CASSEDANE, Sophie CARON, Béatrice EON DE CHEZELLES, Axel RETALI, Véronique VIGNER.

Cette publication reflète l'opinion de Crédit Agricole S.A., à la date de sa publication, sauf mention contraire (contributeurs extérieurs). Cette opinion est susceptible d'être modifiée à tout moment sans notification, Elle est réalisée à titre purement informatif. Ni l'information contenue, ni les analyses qui y sont exprimées ne constituent en aucune façon une offre de vente ou une sollicitation commerciale et ne sauraient engager la responsabilité du Crédit Agricole S.A. ou de l'une de ses filiales ou d'une Caisse Régionale. Crédit Agricole S.A. ne garantit ni l'exactitude, ni l'exhaustivité de ces opinions comme des sources d'informations à partir desquelles elles ont été obtenues, bien que ces sources d'informations soient réputées fiables. Ni Crédit Agricole S.A., ni une de ses filiales ou une Caisse régionale, ne sauraient donc engager sa responsabilité au titre de la divulgation ou de l'utilisation des informations contenues dans cette publication. Réalisation : Art6 - Photos : 123rf ; Istock.

PRISME - 20

L'analyse de la conjoncture et de l'actualité agricole et agroalimentaire - Mars 2018

ABONNEZ-VOUS GRATUITEMENT

http://etudes-economiques.credit-agricole.com

- Rubrique Secteur
- Agriculture et Agroalimentaire

CRÉDIT AGRICOLE S.A.

papiers
Avec Ecofolio tous les papiers se recyclent.