

CONSOMMATION Pascale Hébel, directrice du département consommation au Crédoc

« Les Franciliens ont accès à une alimentation équilibrée »

Nourrir 11,7 millions de personnes, le défi est colossal. Directrice du département consommation au Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Crédoc), Pascale Hébel a étudié ce que le Francilien avait dans son assiette.

IDF : Nous sommes au cœur de Rungis. Dans quelle mesure ce marché international nourrit-il les Franciliens ?

PASCALE HÉBEL : Rungis représente environ un tiers des produits alimentaires consommés en Île-de-France. Le reste provient pour l'essentiel de la grande distribution qui a ses propres centrales d'achat.

IDF : L'Île-de-France a connu une croissance démographique importante. Cela se traduit par plus de consommateurs, plus de bouches à nourrir, mais aussi par un recul des terres agricoles. Peut-on encore la définir comme une région agricole ?

PASCALE HÉBEL : Le recul des surfaces agricoles existe, mais il n'est pas proportionnellement plus important qu'ailleurs. En réalité, on a même un peu plus de terres arables en Île-de-France que la moyenne nationale. Cela étant, les deux tiers de la production sont des céréales, dont 60 % partent en dehors de l'Île-de-France.

IDF : La baguette reste donc le symbole de la production et de la consommation dans notre région ?

PASCALE HÉBEL : Oui. Nos terres sont très riches et répondent parfaitement aux contraintes des productions céréalières. Elles permettent de produire tout ce qui est nécessaire à la filière pain et d'exporter. Nous sommes proches de Rouen qui fait les prix internationaux.

IDF : Le consommateur francilien a-t-il un comportement particulier ?

PASCALE HÉBEL : Il consomme 20 % de plus de légumes que le Français moyen. Il mange aussi plus de riz. Et nous avons une plus forte consommation de poissons que dans le reste du pays. C'est dû directement à l'approvisionnement francilien. Avec Rungis, nous avons accès à des produits très diversifiés.

Cette richesse de l'offre aide les Franciliens à avoir une alimentation plus proche de ce qui est recommandé en



« À Paris et en banlieue, il y a une présence forte des marchés et de la vente directe. »

© CLAUDINE COURVAIGNE/VEU

termes de consommation de légumes et de fruits. En revanche, nous mangeons moins de viande et moins de charcuterie.

IDF : Le Francilien est-il un gros consommateur de produits biologiques ?

PASCALE HÉBEL : Le bio marche très bien en Île-de-France, comme partout en France. Mais il n'y a pas de spécificité francilienne dans ce domaine. Ce qui est vrai, c'est que le consommateur francilien fait très attention à l'impact de l'alimentation sur la santé. Dans notre étude, 94 % des personnes nous disent prendre en compte cet enjeu. Cela est dû notamment au poids des cadres dans la population régionale. C'est une catégorie qui met en œuvre tout ce qu'il faut pour consommer des produits nutritionnellement corrects. De plus, et c'est aussi l'un des enseignements de notre étude, les Franciliens n'utilisent pas plus de denrées transformées, notamment pas plus de produits dits de quatrième gamme, comme des salades en sachet. La raison en est que nous nous fournissons plus dans les marchés. Il y a, à Paris et en banlieue, une présence forte des marchés et de la vente directe.

DATES

1965
Naissance à Nantes

1992
Consultante au Crédoc

2007
Coordonne l'ouvrage *Comportements et consommations alimentaires en France*, éditions Tec&Doc

2009
Participe au colloque « Nourrir la région-capitale : réalités et défis », www.saveurs-parisidf.com.

SAVOIR +
Retrouvez l'intégralité de l'interview de Pascale Hébel en vidéo sur www.iledefrance.fr

IDF : La notion de circuits courts rencontre-t-elle des obstacles particuliers ?

PASCALE HÉBEL : Elle correspond à une attente citoyenne du consommateur. Elle pèse en réalité très peu. Par ailleurs, la dimension « locavore », qui consiste à consommer des aliments produits à moins de 50 kilomètres, est pratiquement impossible en Île-de-France. On ne produit presque pas de viande, très peu de fruits et de légumes.

IDF : Toutes les métropoles sont confrontées à la montée de la pauvreté. Comment cela se traduit-il dans l'alimentation ?

PASCALE HÉBEL : On observe, surtout depuis 2002, une montée en puissance du nombre de personnes qui ont recours à l'aide alimentaire. On voit se développer des systèmes parallèles de vente, avec des délais de conservation des produits extrêmement courts. Et de plus en plus de personnes vont récupérer de l'alimentation à la fin d'un marché. La crise accentue ce phénomène. Il y a des réponses qui sont mises en œuvre. Ici, à Rungis, tout ce qui est inventé est donné à des associations caritatives qui le redistribuent. ●

ENTRETIEN RÉALISÉ PAR PIERRE CHAPDELAINÉ

CHIFFRES CLÉS

Chaque jour, un Francilien consomme en moyenne **126 g** de légumes contre **102 g** pour la moyenne nationale hors Île-de-France. En revanche, on mange moins de plats composés en Île-de-France – **105 g** par jour et par adulte – que dans les autres régions françaises (**124 g**).

44 % de Franciliens se définissent comme des « gastronomes à la française », prenant le temps de manger. **19 %** seraient des « bons vivants », veillant à être rassasiés...

66 % des produits arrivant à Rungis sont consommés en Île-de-France.

64 % du pain consommé par les Franciliens est fabriqué par des boulangeries artisanales.