

CRÉDOC

CONSOMMATION et MÔDES DE VIE

ISSN 0295-9976

N° 101 – octobre 1995

Consommation alimentaire : les cultures régionales résistent

Patrick Babayou

L'évolution des disparités régionales de consommation alimentaire est controversée. Une idée répandue voudrait que l'on assiste à une uniformisation des goûts et des pratiques culinaires des Français. Des éléments d'analyse permettent de la confirmer. Toutefois, et ce n'est pas totalement contradictoire, les consommateurs accordent une importance croissante à l'origine et à l'authenticité des produits. Dans le cadre de l'Observatoire des consommations alimentaires, le CRÉDOC a réalisé une étude sur les disparités géographiques de consommation des ménages. Elle montre que, au-delà des différences bien connues entre le nord et le sud, d'importantes particularités régionales subsistent. Une carte de la France découpée en dix grandes régions alimentaires illustre cette diversité. Soumises à plusieurs influences, certaines régions administratives comme Rhône-Alpes sont éclatées en plusieurs régions alimentaires. D'autres s'associent pour former de grands ensembles homogènes comme le Grand Ouest. L'Ile-de-France fait exception : c'est le seul espace où les limites administratives correspondent à des pratiques alimentaires particulières.

Des régions sous influences multiples

Les disparités de consommation alimentaire ne peuvent se résumer aux différences souvent évoquées entre la cuisine au beurre dans le nord et la cuisine à l'huile dans le sud de la France. En étudiant la consommation des ménages selon leur département de résidence, le CRÉDOC a réalisé une carte de France des régions alimentaires. Elles ne coïncident pas avec les régions administratives. C'est particulièrement vrai dans la moitié sud du pays : Rhône-Alpes, surtout, mais aussi Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées voient

leurs départements intégrés à des régions alimentaires bien distinctes.

Rhône-Alpes est la région qui subit le plus grand nombre d'influences. Celle de la Méditerranée se manifeste dans l'Isère, la Drôme et l'Ardèche. L'alimentation est particulière en Savoie et Haute-Savoie. La Loire est influencée par le Massif Central, tandis que Lyon et le Rhône sont au carrefour de ces trois influences auxquelles s'ajoute celle de la Bourgogne.

La région Languedoc-Roussillon est homogène à deux exceptions près : l'alimentation de la Lozère est plus proche de celle du Massif Central et celle du Gard subit une influence provençale.

| RÉGION ALIMENTAIRE CRÉDOC | PRINCIPAUX ALIMENTS SUR-CONSOMMÉS | PRINCIPAUX ALIMENTS MOINS CONSOMMÉS |
|------------------------------------|---|--|
| Jura-Rhône-Savoie | fruits frais, fromages à pâte persillée, fromage emmental, comté | cidre, fruits de mer, apéritifs |
| Massif Central | viande de veau, poires, fromages à pâte persillée et à pâte pressée, saucissons, vins de qualité courante | fruits de mer, bière, viande de mouton, volaille, pommes de terre |
| Pyénées-Languedoc-Roussillon | fromages à pâte persillée et à pâte pressée, saucisses, saucissons, vins de qualité courante | beurre, cidre, eaux minérales, bière, viandes de porc et de bœuf, boissons sucrées |
| Vallée du Rhône-Méditerranée-Alpes | agrumes, bananes, fruits secs, huiles | beurre, pommes de terre, eaux minérales, charcuterie, volaille, bière |
| Sud-Ouest | volaille, pain, gibier, lapin domestique, vins de qualité courante | crème fraîche, bière, beurre, boissons sucrées |
| Grand-Ouest | beurre, cidre, fruits de mer, lait | fromages, huiles, riz, agrumes, viande de mouton, biscuits secs |
| Nord et Picardie | potatoes de terre, bière, eaux minérales, beurre, charcuterie | fruits frais, pâtisseries, huiles, vins |
| Nord-Est | charcuterie, bière, pain, crème fraîche, viande de porc, prunes | fruits de mer, cidre, apéritifs, poisson frais, thè |
| Région centrale | fromages à pâte molle et à pâte fraîche, gibier | viandes de mouton et de veau, fruits de mer, poisson frais |
| Ile-de-France | agrumes, riz, thè, pâtisserie, boissons sucrées, thè, champignons de Paris | pain, charcuterie, pommes de terre, oeufs, légumes frais |

source : CRÉDOC, Observatoire des consommations alimentaires

Enfin, Midi-Pyrénées est nettement coupée en deux parties à peu près égales : Hautes-Pyrénées, Gers, Tarn-et-Garonne et Lot s'opposent à Haute-Garonne, Tarn, Ariège et Aveyron. Les premiers sont plus proches des consommations du Sud-Ouest, tandis que les

seconds sont influencés par l'alimentation méditerranéenne.

Quatre régions alimentaires illustrent ainsi la diversité des pratiques alimentaires d'un grand quart sud-est de la France.

Jura-Rhône-Savoie

Cette région alimentaire regroupe des départements de la Franche-Comté (Jura et Doubs) et de Rhône-Alpes (Ain, Rhône, Savoie et Haute-Savoie). Son unité repose sur quelques produits comme les fruits frais (117 kg consommés par ménage et par an, contre 86 kg dans le reste de la France) et les fromages (52 kg contre 41). Ce sont surtout les fruits rouges qui sont privilégiés, cerises, fraises, groseilles et framboises, ainsi que le raisin de table (15 kg par an, contre 8). Quant aux fromages consommés dans cette région, ce sont surtout ceux du terroir : gruyère, emmental et comté (en tout 15 kg par an contre 8), ainsi que les pâtes persillées, dont le bleu de Bresse.

Massif Central

Cette région correspond à l'Auvergne élargie à la Creuse, à la Loire et à la Lozère. Les ménages y consomment plus que la moyenne de la viande de veau (11 kg par an, contre 7 kg dans le reste de la France), certains types de fromages, en particulier les Bleus et le Cantal, fortes productions locales. Les poires (13,5 kg contre 8), les saucissons, et, surtout, les vins de qualité courante (59 litres par an contre 40) sont également davantage prisés.

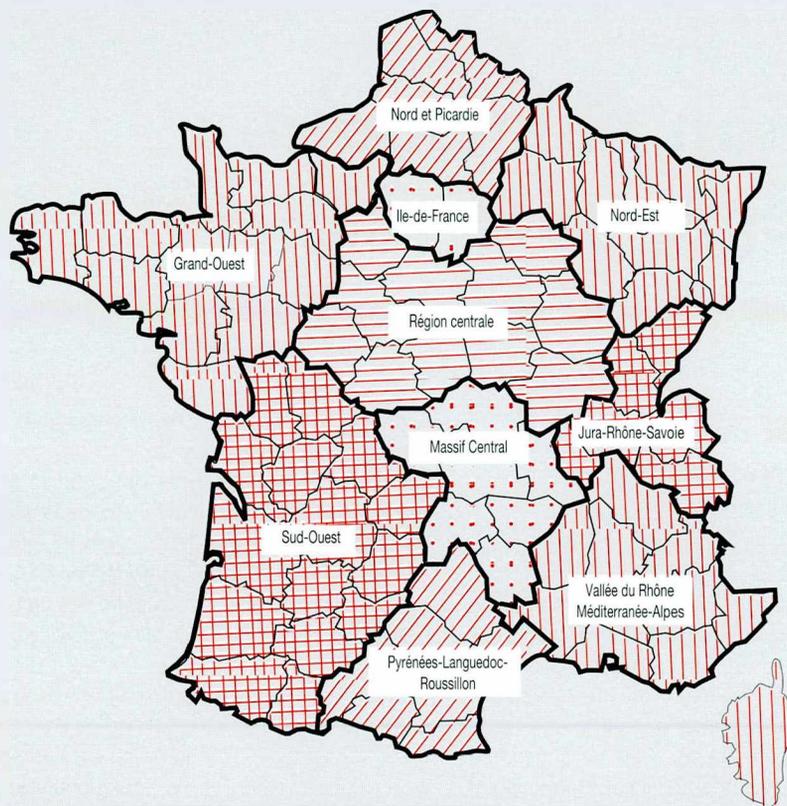
Pyrénées-Languedoc-Roussillon

Cette région regroupe des départements de Midi-Pyrénées (Haute-Garonne, Tarn, Aveyron et Ariège) et Languedoc-Roussillon (Pyrénées-Orientales, Aude et Hérault). L'alimentation des ménages de cette zone est proche de celle de leurs voisins du Massif Central : eux aussi consomment sensiblement plus que la moyenne des fromages, des saucissons et des vins ordinaires, dont ils sont d'ailleurs les plus gros consommateurs en France (63 litres par ménage et par an, contre 40 litres dans le reste du pays). Ces ménages se caractérisent aussi par de faibles consommations de viande, notamment de veau.

Vallée du Rhône-Méditerranée-Alpes

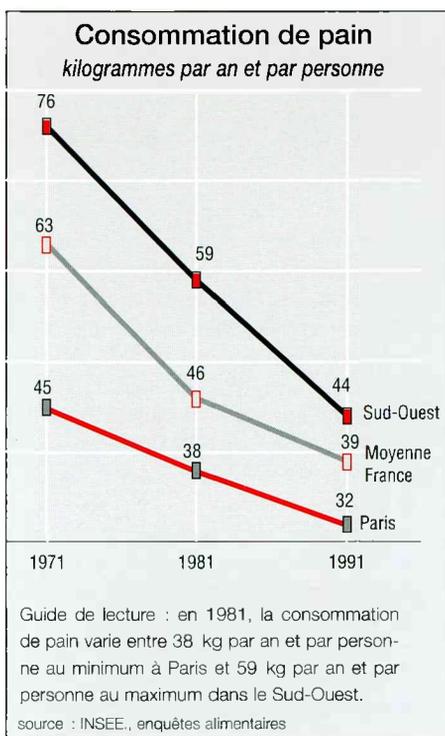
Cette région regroupe Provence-Alpes-Côte-d'Azur et la Corse, ainsi que les départements les plus méridionaux de Rhône-Alpes (Isère, Drôme et Ardèche) et le Gard. Outre l'utilisation importante d'huiles, en particulier d'olive, les ménages de cette zone se distinguent surtout par une consommation importante de fruits, notamment des agrumes, des bananes, des pommes et des fruits secs. A l'opposé, ils consomment peu de beurre, de pommes de terre, de charcuterie, de volaille, d'eau minérale ou encore de bière.

Les dix régions alimentaires CRÉDOC



| RÉGION ALIMENTAIRE CRÉDOC | Pourcentage DES MÉNAGES FRANÇAIS | Départements |
|---|----------------------------------|--|
| Jura-Rhône-Savoie | 6,4% | 01 Ain, 25 Doubs, 39 Jura, 69 Rhône, 73 Savoie, 74 Haute-Savoie |
| Massif Central | 4,1% | 03 Allier, 15 Cantal, 23 Creuse, 42 Loire, 43 Haute-Loire, 48 Lozère, 63 Puy-de-Dôme |
| Pyrénées-Languedoc-Roussillon | 5,7% | 12 Aveyron, 09 Ariège, 11 Aude, 31 Haute-Garonne, 34 Hérault, 66 Pyrénées-Orientales, 81 Tarn |
| Vallée du Rhône-Méditerranée-Alpes | 12,3% | 04 Alpes-de-Haute-Provence, 05 Hautes-Alpes, 06 Alpes-Maritimes, 07 Ardèche, 13 Bouches-du-Rhône, 2A Corse-du-Sud, 28 Haute-Corse, 30 Gard, 26 Drôme, 38 Isère, 83 Var, 84 Vaucluse |
| Sud-Ouest | 10,3% | 16 Charente, 17 Charente-Maritime, 19 Corrèze, 24 Dordogne, 32 Gers, 33 Gironde, 40 Landes, 46 Lot, 47 Lot-et-Garonne, 64 Pyrénées-Atlantiques, 65 Hautes-Pyrénées, 79 Deux-Sèvres, 82 Tarn-et-Garonne, 86 Vienne, 87 Haute-Vienne |
| Grand-Ouest | 13,4% | 14 Calvados, 22 Côtes-d'Armor, 27 Eure, 29 Finistère, 35 Ile-et-Vilaine, 44 Loire-Atlantique, 49 Maine-et-Loire, 50 Manche, 53 Mayenne, 56 Morbihan, 61 Orne, 72 Sarthe, 85 Vendée |
| Nord et Picardie | 11,5% | 02 Aisne, 59 Nord, 60 Oise, 62 Pas-de-Calais, 76 Seine-Maritime, 80 Somme |
| Nord-Est | 9,1% | 08 Ardennes, 51 Marne, 52 Haute-Marne, 54 Meurthe-et-Moselle, 55 Meuse, 57 Moselle, 67 Bas-Rhin, 68 Haut-Rhin, 70 Haute-Saône, 88 Vosges, 90 Territoire de Belfort |
| Région centrale | 7,6% | 10 Aube, 18 Cher, 21 Côte-d'Or, 28 Eure-et-Loir, 36 Indre, 37 Indre-et-Loire, 41 Loir-et-Cher, 45 Loiret, 58 Nièvre, 71 Saône-et-Loire, 89 Yonne |
| Ile-de-France | 19,6% | 75 Paris, 77 Seine-et-Marne, 78 Yvelines, 91 Essonne, 92 Hauts-de-Seine, 93 Seine-Saint-Denis, 94 Val-de-Marne, 95 Val-d'Oise |

source : CRÉDOC, Observatoire des consommations alimentaires



distingue moins nettement : les ménages de cette région ont une consommation peu différente de la moyenne nationale. Enfin, l'Île-de-France est à elle seule une région alimentaire.

Sud-Ouest

Cette région comprend l'Aquitaine, le Poitou-Charentes, des départements de Midi-Pyrénées (Hautes-Pyrénées, Tarn-et-Garonne et Lot) et du Limousin (Haute-Vienne et Corrèze). Les consommations alimentaires des ménages de cette zone sont assez semblables à l'image que l'on peut avoir a priori de sa gastronomie et de ses productions agricoles. Ainsi, la volaille, le gibier et les lapins domestiques sont les valeurs sûres de cette région. De plus, le repas du Sud-Ouest reste plus souvent accompagné de pain et de vin de table.

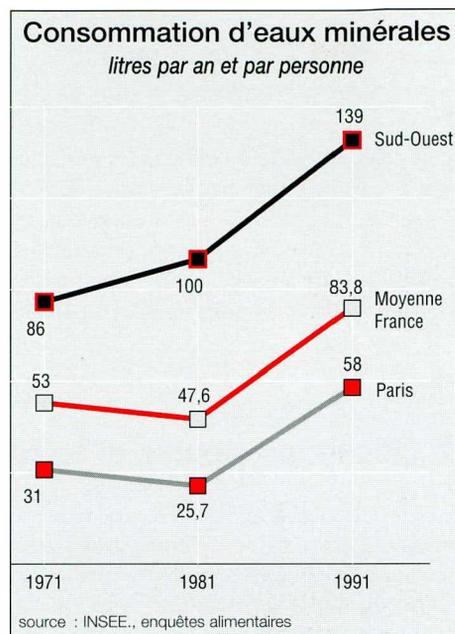
Grand-Ouest

Cette région se compose de la Bretagne, des Pays-de-Loire, de la Haute-Normandie et du département de l'Eure. L'alimentation est marquée ici par la proximité de la mer : forte consommation de fruits de mer, et dans une moindre mesure de poissons. D'autres productions locales remplissent le panier de la ménagère : le beurre (21 kg par an contre 12 kg pour le reste de la France), le cidre (13 litres par an contre 3) et le lait (200 litres contre 175).

Cette zone se distingue également du reste de la France par de faibles consommations de fruits frais, notamment agrumes, de fromages (à l'exception des camembert, brie et coulommiers), et d'huile, que ce soit d'olive, d'arachide ou de tournesol.

Nord et Picardie

Cette région, qui regroupe Nord-Pas-de-Calais, Picardie et la Seine-Maritime, peut être considérée comme l'archétype de la consommation d'un nord qui préfère le beurre à l'huile. Ses habitants consomment deux fois plus de pommes de terre (164 kg par an, contre 74 kg) et de bière (55 litres contre 25) que dans le



reste de la France. Ils sont aussi de forts consommateurs de boissons en général, en particulier d'eaux minérales, de boissons sucrées, d'apéritifs et de café, et encore de charcuterie ou de viandes de bœuf et de cheval.

Nord-Est

Cette région regroupe l'Alsace, la Lorraine et la Champagne-Ardenne à l'exception de l'Aube. Les ménages y ont en particulier des préférences nettes pour la charcuterie et la bière. Ils se distinguent aussi par une consommation importante de viande de porc (24 kg par an, contre 18 kg pour le reste de la France), de prunes (4,5 kg contre 1,8) et de fromages à pâtes molles (camembert, coulommiers et munster). La forte consommation de farine (12 kg contre 7) va de pair avec une pratique domestique de la pâtisserie très fréquente dans cette région, comme le montrait déjà l'enquête CRÉDOC sur les comportements alimentaires des Français en 1988.

Région centrale

Cette zone comprend le Centre, la Bourgogne et le département de l'Aube. Si la Bourgogne possède une tradition culinaire, sa réputation gastronomique semble venir davantage des recettes que des produits. En effet, la

De grandes régions homogènes

Dans l'ouest et le nord, les régions administratives ne sont pas éclatées sous l'influence de pratiques alimentaires multiples comme elles le sont au sud. Au contraire, elles s'associent pour former six grands ensembles. Quatre ont une forte identité alimentaire : Sud-Ouest, Grand-Ouest, Nord-Picardie et Nord-Est. Une région regroupant Centre et Bourgogne se

Les disparités alimentaires depuis vingt ans

Les régions alimentaires construites par le CRÉDOC donnent une description des disparités de consommations alimentaires actuelles. Pour autant, il est difficile d'apprécier les évolutions qui ont mené à cette situation, et en particulier de déterminer s'il existe ou non une tendance à l'accentuation des disparités régionales d'alimentation.

L'étude des principaux écarts entre régions par grands groupes de produits entre 1971 et 1991 montre des évolutions très variables selon les aliments. Si pour certains les disparités se sont accentuées, au contraire elles tendent à s'effacer pour d'autres, parallèlement à une baisse globale du niveau de consommation. Les cas du pain et de l'eau minérale illustrent ces différents types d'évolutions.

Les cultures régionales semblent globalement menacées. Très peu de produits contribuent à un accroissement des disparités alimentaires, et, pour le plus grand nombre, les différences entre consommateurs tendent à disparaître. C'est notamment le cas pour des aliments qui constituent l'essentiel des fonds de cuisine des ménagères, comme le beurre ou les huiles, ainsi que pour ceux qui sont associés à certaines formes de traditions des repas français, comme le pain, le vin ordinaire et la bière.

Par conséquent, si cette tendance se confirme, ces éléments objectifs permettent de penser que les différences de consommation alimentaire les plus profondes devraient s'atténuer dans les années à venir.

consommation alimentaire de la région centrale ne se distingue pas de la moyenne nationale, si ce n'est pour quelques produits tels que le gibier, les fromages à pâte molle du type camembert et brie, ou à pâte fraîche. L'absence de préférence marquée pour le beurre ou l'huile, situation unique en France, illustre bien cette faible spécificité alimentaire.

L'Île-de-France : une région alimentaire à elle seule

Cette zone est la seule qui coïncide exactement avec une région administrative. En Île-de-France, des produits liés à un niveau de vie supérieur à la moyenne sont globalement privilégiés. Cela s'explique par la proportion importante de cadres qui y vivent. En particu-

lier, les vins de qualité et les fruits exotiques (21 kg par an contre 17 kg pour le reste de la France). Ils sont aussi fortement consommateurs d'agrumes (citrons, mandarines et clémentines), de riz (16,6 kg contre 8,6), de pâtisserie, de boissons sucrées, de thé... et de champignons de Paris.

L'enquête du CRÉDOC sur la restauration hors foyer en 1994 montre que les habitants de l'Île-de-France se distinguent nettement là aussi de ceux des autres régions françaises. Ils consomment à l'extérieur du domicile davantage de viandes (200 gr par semaine, contre 130 gr en moyenne, en ne tenant compte que des seuls consommateurs en Île-de-France ou en Province), de boissons non alcoolisées chaudes ou froides, de produits laitiers, ou encore de sandwiches (115 gr par semaine, contre 58). ■

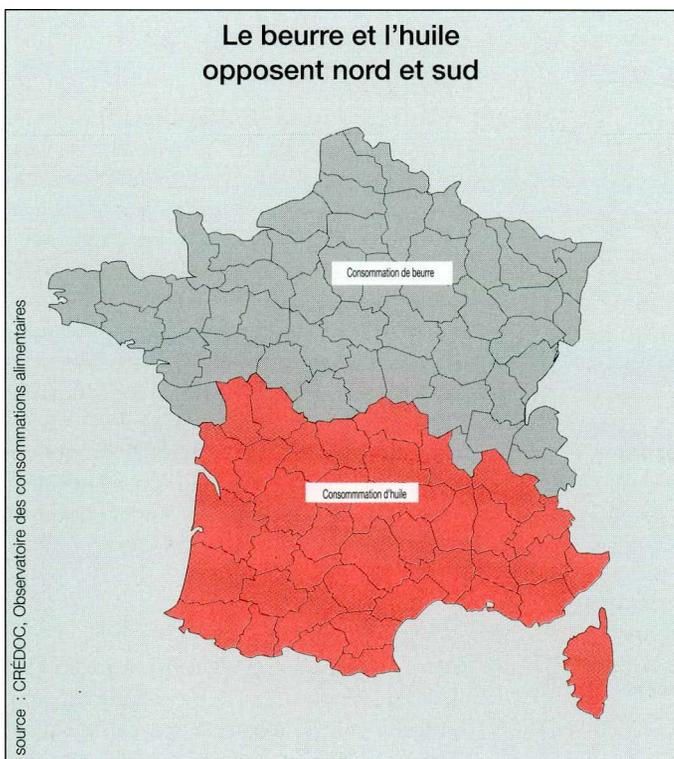
La cuisine au beurre et la cuisine à l'huile...

Une petite moitié sud de la France, rassemblant 38,8 % des ménages métropolitains, se caractérise par des consommations alimentaires similaires à celles du « régime méditerranéen » évoqué par de nombreux nutritionnistes : plus de pain, de légumes et de fruits frais, moins de viande et, bien sûr, de l'huile plutôt que du beurre. Les consommateurs du nord consomment quant à eux plus d'eaux minérales et de boissons sucrées, de bière, de cidre, de crème fraîche, de pommes de terre et de charcuterie.

Les deux zones Nord et Picardie et Vallée du Rhône-Méditerranée-Alpes sont exemplaires de ces deux types de régimes.

Cette opposition entre « cuisine au beurre » et « cuisine à l'huile » pourrait s'atténuer dans

les années à venir, surtout du fait de la diffusion de plus en plus homogène sur tout le territoire des deux types de graisses. De plus, cette opposition se manifeste non seulement dans la géographie mais aussi dans le cadre de vie : le diptyque « beurre » ou « huile » est ainsi bien plus vivant en milieu rural. Les ruraux du nord ou du sud contribuent fortement à la construction de ces deux types d'identités alimentaires, tandis que les urbains ont des préférences souvent moins nettes pour le beurre ou l'huile.



source : CRÉDOC, Observatoire des consommations alimentaires

Pour en savoir plus

- Le CRÉDOC publiera au début de l'année 1996 un rapport sur « Les disparités régionales de la consommation alimentaire des ménages français ».
- Les enquêtes qui ont permis d'établir les résultats de cette étude sont les suivantes : enquête alimentaire de l'INSEE en 1991, enquête Restauration Hors Foyer du CRÉDOC en 1994, enquêtes Grandes tendances de la Consommation du CRÉDOC en 1993 et 1994.
- La méthode statistique employée est une classification sous contrainte de contiguïté des départements métropolitains, ce qui permet de privilégier une représentation de zones géographiques homogènes des consommations alimentaires. Le but est ici de former des classes d'unités géographiques (départements) pour lesquelles on connaît une mesure des consommations alimentaires et une relation de contiguïté (par exemple, la Haute-Vienne et la Dordogne sont contiguës). Les départements sont agrégés en classes itérativement, c'est-à-dire en opérant des regroupements par paires jusqu'à ne plus obtenir qu'un ensemble unique correspondant à la France métropolitaine. Le critère d'agrégation est à la fois statistique et spatial : deux départements ou regroupements de départements sont regroupés si leurs consommations sont « proches » et s'ils sont contigus.

CRÉDOC

Consommation et Modes de Vie

Publication du Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CRÉDOC)

Directeur de la publication : Robert Rochefort

Rédacteur en chef : Yvon Rendu

Relations publiques : Brigitte Ezvan

142, rue du Chevaleret, 75013 Paris
Tél. : (1) 40 77 85 01

Diffusion par abonnement uniquement
180 francs par an
Environ 10 numéros

Commission paritaire n° 2193
AD/PC/DC