

NOTES

SUR LA GÉOGRAPHIE ALIMENTAIRE
DE LA FRANCE

NOTES SUR LA GEOGRAPHIE

ALIMENTAIRE DE LA FRANCE

BUT ET UTILITE D'UNE GEOGRAPHIE DE LA CONSOMMATION. -

Dans le cadre des études qui sont menées en vue de mieux connaître l'état de la consommation, il est utile de dresser des cartes montrant les différences régionales des niveaux de consommation par produits. En dehors des impératifs de politique intérieure auxquels peut aboutir la géographie de la consommation, cette méthode permet une vérification dans l'espace des lois du niveau de vie observées dans le temps et, constitue d'autre part, un apport nouveau aux études régionales.

L'extension de la méthode cartographique au phénomène de la consommation permet de mesurer l'influence des conditions régionales (histoire, climatologie, profil, etc....) sur le mode de vie des habitants.

Sur le plan sociologique, les études de géographie de la consommation constituent donc un apport aux études folkloriques, elles permettent de donner une définition plus précise des phénomènes de genre de vie décrits, par exemple pour la France, par VAN-GENNEP (1) ou, pour les Pays d'Afrique Noire, par Léon PALES.

L'objet de la géographie de la consommation peut-être, d'une part, de déterminer les quantités disponibles par habitant durant un laps de temps déterminé : par exemple, on calculera le niveau de consommation de viande par tête et par jour dans le Nord et dans l'Est. D'autre part, la géographie de la consommation peut s'attacher à l'étude des phénomènes plus proprement qualitatifs. Il en est ainsi lorsque, par exemple, on tente de déterminer les régions dans lesquelles se perpétuent les usages de la préparation de la salade à la crème, ou de la consommation d'un petit déjeuner comprenant une soupe allongée de lait..... (2)

.....

(1) - Arnold VAN-GENNEP - Manuel du folklore français contemporain.

(2) - A ce sujet, citons les travaux de Paul H. CHOMBART DE LAUWE (familles ouvrières - C.N.R.S. sous presse)

Il est possible, à partir du moment où on a acquis une bonne connaissance des niveaux régionaux de consommation de suivre, dans le temps, l'influence locale des modifications entraînées par certains facteurs économiques et notamment par l'extension de l'économie de marché. Il en est ainsi par exemple, lorsque le goût des consommateurs se manifeste en faveur de certains produits dont l'exportation par le pays d'origine peut entraîner, pour les producteurs, des modifications considérables du mode d'existence.

0
0 0

LES SOURCES. -

Deux organismes publics s'intéressent particulièrement à la mesure de la consommation alimentaire. C'est, d'une part, la section de nutrition de l'Institut National d'Hygiène (Ministère de la Santé Publique), et d'autre part, la section de statistiques sociales de l'Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques (Ministère des Affaires Economiques).

Déjà, avant la seconde guerre mondiale, deux organismes s'étaient efforcés de tracer les grandes lignes d'une géographie alimentaire. Ce sont, la Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire qui, sous la direction de Madame Lucie RANDOIN a procédé, au cours des années 1936 à 1938, à une vaste enquête régionale dont les résultats, malheureusement non publiés à ce jour, permettent d'avoir une idée des niveaux nutritionnels dans certains milieux urbains et ruraux à cette époque. Enfin, l'Encyclopédie Française a créé en 1935 une commission de recherches collectives, chargée de préparer, par quelques enquêtes typiques, le travail des collaborateurs du tome 14 sur la civilisation collective paru en 1955 (Lucien FEBVRE et André VARAGNAC). Quelques unes de ces monographies régionales ont été transposées en cartes dont certaines ont été publiées dans ce dernier ouvrage et d'autres, déposées à l'Office de Documentation Folklorique pour être jointes à l'Atlas folklorique de la France, actuellement en préparation.

L'Institut National d'Hygiène et l'Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques, procèdent périodiquement à des enquêtes auprès d'un certain nombre de familles volontaires (I.N.H.) ou choisies suivant la technique plus élaborée du sondage (I.N.S.E.E.). La méthode suivie est celle dite du carnet d'achat. Pendant la durée de l'enquête, en général une semaine, la famille tient avec l'aide de l'enquêteur un carnet où sont consignés tous les achats. Il est en outre parfois tenu compte de la différence entre les stocks de certains aliments (huile, sucre) existant avant la période de l'enquête et à la fin de cette dernière. Le relevé des achats du ménage est complété par celui des menus, ces derniers servant lors du dépouillement comme moyen de vérification des données relatives aux achats. C'est en suivant cette méthode que l'I.N.H. a pu donner certains éléments relatifs à la géographie de l'alimentation en France (1)

...../

(1) - J. TREMOLIERES - Y.SERVILLE - F.VINIT - COLSON - Géographie de l'alimentation en France - Recueil des travaux de l'I.N.H. - Tome IV - Volume 2.

Jusqu'ici, la partie alimentaire des enquêtes menées par ces deux organismes a porté seulement sur une semaine entière. Cependant, l'I.N.H. procède actuellement à une enquête annuelle en milieux urbains et de son côté, le Centre de Recherches et de Documentation sur la Consommation prépare, pour 1956, en liaison avec l'I.N.S.E.E., une enquête portant sur quatre semaines de l'année avec échantillon renouvelé chaque fois. Ce n'est donc pas avant plusieurs mois que l'on pourra avoir une idée précise de l'ampleur des fluctuations saisonnières de la consommation. La qualité des enquêtes envisagées et l'ampleur des moyens consentis permettent d'augurer heureusement de l'avenir possible des travaux sur la géographie de la consommation en France.

En dehors de ceux de l'I.N.S.E.E. et de l'I.N.H., d'autres efforts sont à signaler. La Chambre de Commerce de Marseille a publié en 1953 une enquête particulière, et dans laquelle étaient posées, à 1.000 ménages, des questions relatives aux niveaux des achats, au rythme de ces achats, au lieu habituel où ils avaient lieu. Une question particulière permettait de connaître si la consommation était alors jugée par les intéressés eux-mêmes, comme suffisante ou non.

Le Conseil Supérieur de l'Agriculture interroge régulièrement les Directeurs de services agricoles ainsi que les élèves et professeurs des écoles ménagères agricoles. C'est à l'aide de ces documents originaux et par l'exploitation des autres cités plus haut, qu'il est parvenu à établir des cartes de consommation des produits laitiers et des corps gras. La méthode suivie consistait à estimer le volume des ressources à partir de l'équilibre nutritionnel des rations originales pondérées à l'aide des chiffres de recensement démographique. C'est ainsi que le Conseil Supérieur de l'Agriculture dont les travaux ont été menés en commun avec ceux du Comité d'Etudes de l'Intégration Economique de l'Union Française est parvenu à dresser un certain nombre de cartes de consommation et à déterminer le volume de la production à partir des données des enquêtes nutritionnelles.

On peut estimer qu'en groupant toutes les statistiques disponibles émanant tant de l'I.N.S.E.E. et de l'I.N.H. que de la Chambre de Commerce de Marseille et du Conseil Supérieur de l'Agriculture, plusieurs milliers de ménages groupant plus de 60.000 personnes ont fait connaître de 1949 à 1955 leurs habitudes de consommation.

0
0 0

...../

METHODE SUIVIE. -

La présente note résulte d'un dépouillement d'enquêtes effectuées par le secteur alimentaire du C.R.E.D.O.C. Ce dépouillement a porté sur les deux principales enquêtes de l'I.N.S.E.E. 1951 et 1952 pour les milieux urbains et ruraux.

L'enquête de Décembre 1951 concerne les milieux urbains. Environ 2.000 ménages de toutes conditions sociales ont été interrogés à Paris et dans les villes de province, sièges des Directions Régionales de l'I.N.S.E.E. (Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Lille, Limoges, Lyon, Marseille, Montpellier, Nancy, Nantes, Orléans, Paris, Poitiers, Rennes, Reims, Rouen, Strasbourg, Toulouse. (carte 1) (1).

La seconde des enquêtes principales de l'I.N.S.E.E. a porté sur les milieux ruraux. 652 questionnaires originaires de 200 communes ont été recueillis (2). Les résultats sont surtout représentatifs des niveaux de consommation des régions Ouest, Centre, Midi-méditerranéen, Sud-Ouest (Carte 2).

Le dépouillement effectué par le C.R.E.D.O.C. a permis de déterminer les niveaux moyens de consommation accusés par les familles enquêtées dans chacune des 18 villes de l'enquête 1951 et dans les 47 départements de l'enquête rurale.

Le texte de la présente note a pour but d'exposer les conclusions qui pouvaient être tirées des résultats de ce dépouillement. Chaque fois qu'il a été possible, il a été tenu compte des données émanant des enquêtes similaires menées par l'I.N.H. et publiées régulièrement dans la partie alimentaire du bulletin de cet organisme.

En général, les enquêtes menées par l'I.N.H. et l'I.N.S.E.E. ne se recouvrent pas exactement sur le plan géographique. C'est ainsi que l'I.N.H. nous offre des documents relatifs aux villes de Saint Etienne et Toulon, négligées par l'I.N.S.E.E.

A l'inverse, en ce qui concerne les milieux ruraux, les enseignements par l'I.N.S.E.E. sont plus complets pour le Sud-Ouest, le Sud-Est, le Centre-Est et le Bassin Parisien, tandis que ceux de l'I.N.H. sont plus nombreux pour le Centre et le Nord-Est. En ce qui concerne la Bretagne et la Vendée, les résultats de l'enquête menée par les deux organismes, sans s'appliquer exactement aux mêmes communes, donnent des résultats sensiblement analogues.

En ce qui concerne la valeur des résultats obtenus, nous précisons qu'il convient de distinguer deux sortes de régions :

-
-/
- (1) - Pour la méthode suivie cf. bulletin rouge de l'I.N.S.E.E. - Sup. Bulletin mensuel - Oct. Déc. 1953
- (2) - Supplément bulletin mensuel : Juillet-Septembre 1954.

- 1°) - Certaines régions françaises bien étudiées par l'I.N.S.E.E. et l'I.N.H. présentent des caractéristiques bien connues. Il s'agit par exemple des régions de l'Ouest.
- 2°) - D'autres régions de la France présentent des caractères moins nets. A l'intérieur de certaines d'entre elles, il arrive que des enquêtes se contredisent. Dans la plupart des cas, le nombre de bulletins remplis n'est pas suffisant. Il en est ainsi, par exemple, pour la région du Bassin Parisien et du Nord.

Dans ces derniers cas, évidemment, le résultat du travail entrepris est moins fructueux que pour les autres régions.

0

0 0

PLAN DE L'ETUDE. -

Nous avons limité notre investigation à trois groupes de produits éminemment caractéristiques. Il s'agit de :

- 1°) - Les produits animaux autres que les produits laitiers, c'est-à-dire essentiellement les viandes et poissons.
- 2°) - Les fromages
- 3°) - Les corps gras y compris le beurre.

Chacun de ces points fait l'objet d'une partie séparée. D'un autre côté, nous avons étudié les caractéristiques particulières de la consommation urbaine par rapport à la consommation des milieux ruraux.

- Viandes et poissons.

La liaison existant entre la consommation des différentes viandes (c'est-à-dire viande de boucherie : boeuf, veau, mouton, porc, cheval, ainsi que produits de la mer, charcuterie, triperie, volaille et conserves de toutes sortes) et le revenu disponible, est suffisamment connue. Son étude a fait l'objet de plusieurs recherches du C.R.E.D.O.C. et notamment des études sur la Consommation de la Viande à Paris et dans les villes de Province.

Les données issues de l'I.N.S.E.E. montrent, en effet, que la consommation de la viande et des produits de la mer (carte 3) est particulièrement élevée dans la région parisienne, dans celle de Marseille, dans certaines villes telles que Bordeaux, Clermont-Ferrand, etc.... ainsi que dans les régions rurales riches du Nord et certaines régions d'embouche telles que le département de l'Allier.

...../

En ce qui concerne la répartition de la consommation des produits animaux suivant les catégories de viande, on doit observer que la consommation de boeuf est particulièrement élevée dans la région parisienne ainsi que dans le Sud-Est et quelques régions disséminées : Savoie et départements Normands, région bordelaise (cartes 4 et 5).

La consommation de veau semble surtout répandue dans les villes ainsi que dans certaines campagnes du bassin parisien et de la Bretagne (cartes 6 et 7). Les villes et certaines campagnes du Centre et du Sud-Ouest semblent consommer autant et même plus de veau que de boeuf (carte 8). Il en est de même pour le département du Finistère et pour le Jura. A l'inverse, le pourcentage de la consommation de veau par rapport au boeuf est extrêmement faible dans deux vastes régions de la France qui sont le Sud-Est et la zone répartie par une ligne idéale allant de Saint Nazaire à Sedan. En ce qui concerne cette dernière région le faible pourcentage du veau est explicable non par une faible consommation du veau, mais par une forte consommation de boeuf. (il s'agit, en effet, de la zone Nord, région d'élevage). Par contre, en ce qui concerne le Sud-Est, la consommation de veau est effectivement faible. Cette région qui vit, en ce qui concerne la consommation de viande, des importations à partir des régions situées plus au Nord, n'achète que du boeuf et ne connaît pratiquement pas le veau.

La consommation de volaille (cartes 9 et 10) est surtout répandue dans les campagnes puisque 14 villes sur 18 consomment moins de 30 grammes de volaille par jour et par personne, alors que l'enquête de 1952 sur les ruraux montre que près de 25 départements consommeraient plus de 60 grammes.

Toutes les villes semblent consommer des quantités voisines de viande de porc (de 10 à 20 grammes). Parmi les milieux ruraux, la consommation de porc est surtout élevée dans les départements bretons, ainsi que dans le Nord-Est et certains départements du Centre (Cartes 11 et 12).

Les produits de charcuterie sont extrêmement répandus dans les campagnes où la consommation est, comme pour la volaille, plus élevée en moyenne que dans les villes (Cartes 13 et 14). Les deux cartes de la consommation du porc et des produits de charcuterie ne se juxtaposent pas.

La carte de la consommation du poisson (carte 15) montre que celle-ci est répandue dans certains départements côtiers (Seine-Maritime, Garonne, Bouches du Rhône, Var, Alpes-Maritimes). A l'intérieur du pays, la consommation est élevée le long des deux axes, dont l'un correspond à une ligne idéale le Havre-Belfort et le second à la ligne Bordeaux-Paris. La consommation semble très faible dans le Centre-Est, ainsi qu'à l'intérieur de la Bretagne.

On peut expliquer la faible consommation des régions du Centre et du Centre-Ouest par des ressources insuffisantes fournies par la Méditerranée, ainsi que l'absence de trains de marée allant du Sud au Nord. Ce phénomène a été observé à de nombreuses reprises par les hygiénistes qui ont montré la liaison entre l'existence du goître et une consommation trop faible d'iode.

- Fromages.

Nous rappelons à ce sujet, que le rapport de M. VEISSEYRE au Conseil Supérieur de l'Agriculture, a donné différentes cartes de consommation régionale des produits laitiers parmi les exploitants agricoles. Il semble qu'en ce qui concerne la consommation de fromages, la France doit se diviser en trois grandes régions horizontales, qui sont les suivantes :

- 1°) - Au nord de la Vallée de la Loire, les consommations indiquées par les milieux ruraux sont faibles. Elles sont plus fortes parmi les milieux urbains correspondants. Les taux de consommation sont particulièrement faibles dans toute la région : Normandie, Bretagne, Vendée, les fromages locaux (notamment le Camembert) étant expédiés vers les centres urbains.
- 2°) - La zone médiane comprenant le Centre et le Centre-Est fabriquant surtout des fromages à pâte dure ainsi que des fromages bleus (gruyère, cantal, roquefort, bleu d'Auvergne, etc...) accuse des taux de consommation plus élevés. L'inégalité entre les villes et les campagnes n'existe plus.
- 3°) - Le Sud de la France, de la région bordelaise aux Alpes, caractérisé comme le Nord par des niveaux de consommation faibles chez les ruraux, plus élevés parmi les milieux urbains, constitue la troisième zone caractéristique de la consommation des fromages. (Carte 16)

L'une des caractéristiques du marché de la consommation des fromages est la suivante : alors que la moitié nord de la France consomme principalement des fromages à pâte molle (sauf exception comme Lille, à cause du fromage de Hollande), les milieux ruraux et urbains du Midi consomment beaucoup plus de fromages de garde et de fromages bleus (carte 17).

Les deux fromages les plus répandus en France semblent être le Camembert et le Gruyère. Le Gruyère est connu principalement dans les milieux urbains et la consommation s'étend à toute la France, surtout dans le Nord-Ouest, le Centre-Est et le Midi (carte 18). A l'inverse, le Camembert est plutôt connu dans la moitié occidentale du pays, c'est-à-dire à l'Ouest d'une ligne Calais-Montpellier (carte 19).

La carte 20 montre quelles sont les régions qui consomment plus de Gruyère que de Camembert ou, au contraire, plus de Camembert que de Gruyère. On voit ainsi que le Gruyère est en général préféré dans le Centre-Est et le Sud-Est parmi les milieux ruraux, ainsi que par les urbains du Nord, du Nord-Est, du Centre et du Centre-Ouest. A l'inverse, les milieux ruraux d'une région Nord-Ouest située au Nord-Ouest d'une ligne idéale Belfort-Hendaye, préfèrent tous le Camembert au Gruyère. Il en est de même de la plupart des milieux urbains à l'intérieur de la même région.

...../

L'enquête montre le rôle particulier joué par la production fromagère du Centre. Il semble que le Cantal et le Roquefort trouvent un marché particulièrement important dans le midi, région devant importer de préférence des fromages à pâte dure. (carte 21)

L'un des éléments les plus curieux qui émane de cette enquête, est le rôle extrêmement important joué par les régions du Centre et du Centre-Est dans l'approvisionnement du marché méridional dont les ressources locales ne suffisent pas à couvrir la consommation. Dans l'hypothèse d'une augmentation de la consommation des produits laitiers dans les régions du Midi, quelle peut être la situation nouvelle pour les producteurs de ce que nous avons appelé la zone médiane, c'est-à-dire les régions productrices de fromages à pâte dure ainsi que de fromages bleus. Au cas où la pression exercée par la demande des consommateurs méridionaux serait très forte, il se pourrait que les producteurs ruraux du Centre et du Centre-Est se démunissent à l'instar de ceux des départements de l'Ouest, d'une plus grande part de leur production. En ce cas, un risque important de déséquilibre nutritionnel pourrait se manifester. Si, par contre, les régions du Centre et du Centre-Est faisaient un effort en vue de satisfaire l'élargissement des marchés du Midi, la vocation pastorale de ces régions de la France serait confirmée ainsi que les prévisions optimistes que certains observateurs croient pouvoir faire au sujet de l'avenir de l'élevage dans le Massif Central et dans les Alpes.

- Corps Gras.

La consommation totale des matières grasses semble très élevée dans les départements de l'Ouest, dans la région parisienne, dans le Nord-Est, ainsi que dans le Centre-Est (carte 22).

Les enquêtes étudiées permettent de connaître les différences régionales de consommation pour la margarine, l'huile, le beurre et le saindoux.

En ce qui concerne le beurre, les régions de France les plus fortes consommatrices sont, le fait est bien connu, celles de l'Ouest. Il est dommage que l'enquête portant sur les milieux ruraux n'ait pas pu fournir des indications comparables pour la Normandie et les Charentes.

Dans toute la région de l'Ouest, les campagnes consomment beaucoup plus de beurre que les villes. Par contre, dans les autres régions, les consommations des milieux ruraux et urbains sont approximativement les mêmes.

Les départements situés au Sud d'une ligne Bordeaux-Briançon, ne semblent consommer que très peu de beurre. (carte 23).

...../

Si l'on considère le pourcentage du beurre par rapport à la consommation totale, on observe que cette matière grasse occupe une place prépondérante à l'intérieur d'un quadrilatère idéal tracé par deux lignes Amiens-Genève et Briançon-Bordeaux. Au Nord et au sud de cette zone, c'est-à-dire dans les régions suivantes : Nord et Nord-Est, d'une part, Sud-Ouest et Midi Méditerranéen d'autre part, le pourcentage du beurre dans la ration journalière des matières grasses est beaucoup plus faible (carte 24).

La carte de la consommation de la margarine (carte 25) tend à se juxtaposer avec celle du beurre, en ce sens que ce sont les régions de la moitié nord de la France qui consomment le plus de margarine. Seuls, les départements bretons, restés fidèles au beurre, accusent des taux de consommation extrêmement faibles, du même ordre que ceux du midi méditerranéen ou du Sud-Ouest. On remarquera aussi, que d'une manière générale, la consommation de margarine est plus répandue dans les villes que dans les campagnes.

La carte 26 correspond à l'huile. Elle montre que les niveaux de consommation sont plus élevés dans le midi-Méditerranéen que dans les autres régions de la France. Tous les départements situés au bord de la Méditerranée, ainsi que dans la basse vallée du Rhône accusent des taux de consommation supérieurs à 20 grammes, par jour et par personne. (Var : plus de 50 grammes). Un certain nombre de départements situés dans un rayon de 100 à 200 kms autour d'Orléans (Maine, Seine et Oise, Indre et Loire, Vienne, Allier) accusent des niveaux plus élevés que les régions limitrophes. Il est possible que ce fait soit lié à la période de l'enquête qui s'est déroulée en Novembre-Décembre 1952, c'est-à-dire, quelques mois après une récolte record de colza. Dans le Nord-Est, et dans le Centre-Est de la France, les villes semblent avoir une consommation d'huile plus élevée que dans les campagnes.

La consommation de l'huile est relativement importante dans le Centre, le Sud-Ouest et le midi méditerranéen (carte 27), c'est-à-dire que les deux cartes de l'importance du beurre et de l'huile sont, dans une certaine mesure, inverses.

En ce qui concerne le saindoux, (carte 28), les enquêtes de consommation confirment que les milieux urbains en consomment beaucoup moins que les milieux ruraux. Sur 18 villes, on en compte 14 dont les niveaux de consommation sont inférieurs à 10 grammes. Les quatre autres accusent des taux compris entre 10 et 20 grammes. A l'inverse, l'enquête ayant porté sur les milieux ruraux montre que la consommation est très élevée dans les départements bretons (plus de 40 grs), dans le Nord, le Nord-Est et le Centre-Est, ainsi que dans certains départements isolés, tels que le Cantal, la Dordogne et la Haute Garonne.

On doit noter que le saindoux est connu principalement dans le Sud-ouest, dans le Centre-Est et le Nord et le Nord-Est. A l'intérieur des départements bretons, la consommation de beurre est si élevée que le pourcentage du saindoux dans la ration totale des matières grasses, est relativement faible. (carte 29).

ALIMENTATION URBAINE ET RURALE. -

L'un des problèmes que pose l'étude de la Géographie alimentaire est le suivant : dans quelle mesure les agglomérations urbaines jouissent-elles d'un régime alimentaire moyen semblable à celui des milieux ruraux environnants ?

En réalité, les phénomènes de consommation sont à ce point complexes qu'il a paru impossible de fournir pour l'ensemble de la consommation, une réponse aussi nette. Si l'ensemble du régime alimentaire est très variable entre villes et campagnes avoisinantes, il semble qu'il faille tenir compte d'une différence de comportement très importante suivant les produits. Par exemple, on peut dire, à la lumière de l'enseignement des enquêtes, que la consommation du poisson est plutôt influencée par le facteur local, c'est-à-dire que, dans une région, le niveau de consommation des produits de la mer offrira sensiblement les mêmes caractéristiques relatives, qu'il s'agisse des ruraux ou des urbains. La consommation est très forte le long des côtes et suivant certains axes intérieurs que nous tenterons de préciser au cours des pages qui suivront. A l'intérieur, par contre, que ce soit pour les villes ou les campagnes, la consommation est très faible.

A l'inverse, lorsqu'au lieu de prendre en considération l'aspect quantitatif du phénomène de la consommation des produits de la mer, on aborde certaines questions d'ordre qualitatif, et notamment celle de l'influence de la pratique du jeûne le vendredi sur les achats de poisson, force est de considérer que sur 18 villes, 15 suivent cette pratique, alors qu'à l'inverse la moitié des campagnes seulement semble s'y conformer. Si donc il était possible de parler de la prédominance du facteur local sur la consommation de poisson en ce qui concerne l'influence du vendredi sur cette consommation, il est plus exact d'attribuer cette pratique à un phénomène spécifique des agglomérations urbaines.

Parmi les autres produits, il est remarquable de considérer que certains sont consommés surtout par les milieux ruraux, par exemple la volaille, les produits de charcuterie, alors qu'à l'inverse, d'autres denrées telles que la viande de cheval et les conserves sont consommées presque uniquement dans les villes.

Parfois, la consommation d'un produit, est, en ce qui concerne les milieux urbains, si régulière que la consommation de chacune des villes peut se trouver en dessus ou en dessous de celle des campagnes environnantes dans lesquelles le niveau de consommation est régulier.

L'un des exemples nous est fourni, à cet égard, par les corps gras. Si les variations locales en ce qui concerne les types de corps gras choisis (beurre, huile, saindoux) sont analogues pour les ruraux et les urbains, la consommation totale est moins variable pour les milieux urbains que pour les milieux ruraux. En ce qui concerne les villes, elle semble varier de 14,6 à 21,1 kilogs, c'est-à-dire 45 % par rapport au minimum, alors que pour les campagnes on a trouvé des taux variant entre 11,6 et 28,6 kilogs par an, c'est-à-dire une variation de 146 % par rapport au minimum moyen trouvé. Au nord de la Vallée de la Loire, les disponibilités sont importantes et la consommation des ruraux (surtout beurre et saindoux) est plus forte que celle des urbains. A l'inverse, dans le Sud, le niveau général de consommation est plus faible et la consommation des urbains (corps gras végétaux) est plus élevée que celle des ruraux. (Tableau N°1)

TABLEAU N° 1

Consommation de beurre, d'huile, de margarine et de saindoux
(en kilogs par an)

	<u>Ruraux</u>	<u>Urbains</u>
Ouest	24,1	19,5
Région parisienne	22,5	17,6
Nord	28,6	21,1
Nord-Est	21	19,7
Centre	11,6	16,8
Centre-Est	12,6	18
Midi-Méditerranéen	16,2	16,5
Sud-Ouest	12,1	14,6

Source : Conseil Supérieur de l'Agriculture. Rapport sur les corps gras.

D'une manière générale, les ruraux consomment plus de pain, de pommes de terre, de produits de charcuterie et de triperie, ainsi que de volaille, lapin et gibier que les urbains.

...../

TABLEAU N° 2

Consommation par personne et par jour en grammes

	Pain	Pommes de terre	Charcuterie et triperie	Volaille, lapin gibier
<u>Ruraux</u>				
Ouest	498,8	257,8	38,6	54,3
Centre	507,6	298,7	27	88,5
Midi méditerranéen	483,4	393,6	24,1	55,4
Sud-Ouest	352,3	316,8	46,2	101,2
Ensemble	501,6	309,8	34,8	70,1
<u>Urbains</u>				
Paris	247,7	305,2	34,2	21,7
Rennes	360,1	300,4	33,4	27,8
Marseille (1954)	-	210	22 (y compris le porc sans la triperie)	14
Grandes vil. de Province	320,7	311,8	32,5	22,5

Par contre, la consommation des ruraux est plus faible pour un certain nombre d'autres produits, en particulier le café, le thé, le sucre, les fruits, les produits de la mer et les légumes autres que les pommes de terre.

TABLEAU N° 3

Consommation par personne et par jour en grammes

	Sucre	Café, thé	Produits de la Mer	légumes	Fruits
<u>Ruraux</u>					
Ouest	38,2	10,7	26,5	208,1	129,6
Centre	41,7	8,5	24,5	241,7	139
Midi Méditerranéen	55,3	11,6	36,4	270,6	156,2
Sud-Ouest	45,8	8,9	31,5	264,6	125,7
Ensemble	44,5	10,1	28	229,2	139,8

TABLEAU N° 3
(suite)

Consommation par personne et par jour en grammes

	Sucre	Café, Thé	Produits de la mer	Légumes	Fruits
<u>Urbains.</u>					
Paris	45,1	14,7	38,2	292,5	293,6
Rennes	41,3	10,8	41,2	219	140,1
(1954) Marseille	51	11	34	311	290
Grandes villes					
Province	49	13,7	37	262,2	183,1

En ce qui concerne les produits animaux, les ruraux consomment plus de lait, de charcuterie et triperie, ainsi que de volailles, lapins et gibiers. Par contre, la consommation des urbains semble l'emporter pour les fromages, le poisson ainsi que pour les viandes de boucherie.

TABLEAU N° 4

Consommation par personne et par jour en grammes

	Lait	Charcuterie triperie	Volaille	Fromages	Viande	Poisson	Oeufs (unités)
<u>Ruraux</u>							
Ouest	486,8	38,6	54,3	26,4	55,5	26,5	0,2
Centre	390	27	88,5	31,4	47,5	24,5	0,3
Lidi-Médit.	236	24,1	55,4	25,8	69,1	36,4	0,4
Sud-Ouest	309,1	46,2	101,2	18,1	45	31,5	0,5
<u>Ensemble</u>	354	34,8	70,1	23,1	54,8	28	0,4
<u>Urbains</u>							
Paris	273,7	34,2	21,7	51	104,9	38,2	0,4
Rennes	328,6	33,4	27,8	19,7	90,7	41,2	0,3
Marseille 1954	218	22	14	45	88	34	-
Grandes villes	291,8	32,5	22,5	32,4	81,3	37	0,4

...../

Si on ramène les données sur la consommation des produits animaux à leur équivalent en protéines, on s'aperçoit que les déficit et excédent entraînés dans un cas comme dans l'autre par la consommation plus forte ou plus faible se compensent approximativement.

TABLEAU N° 5

	Protéines tirées du lait, de la charcuterie et de la triperie, de la volaille du lapin et du gibier. (1)	Protéines tirées des fromages, des viandes des produits de la mer et des oeufs. (2)	T O T A L (3)
	(grammes de protéines par jour)		
<u>Ruraux</u>			
- Ouest	33,2	27,3	60,5
- Centre	35,7	28,4	64,1
- Midi médit.	23,2	35	58,2
- Sud-Ouest	38,5	28,6	67,1
<u>Ensemble</u>	32	29,7	61,7
<u>Urbains</u>			
- Paris	18,8	50	68,8
- Rennes	22,1	33,1	55,2
- Marseille (1954)	13,6	41	54,6
- Grandes villes	19,5	38,7	58,2

0
0 0

...../

Conclusion

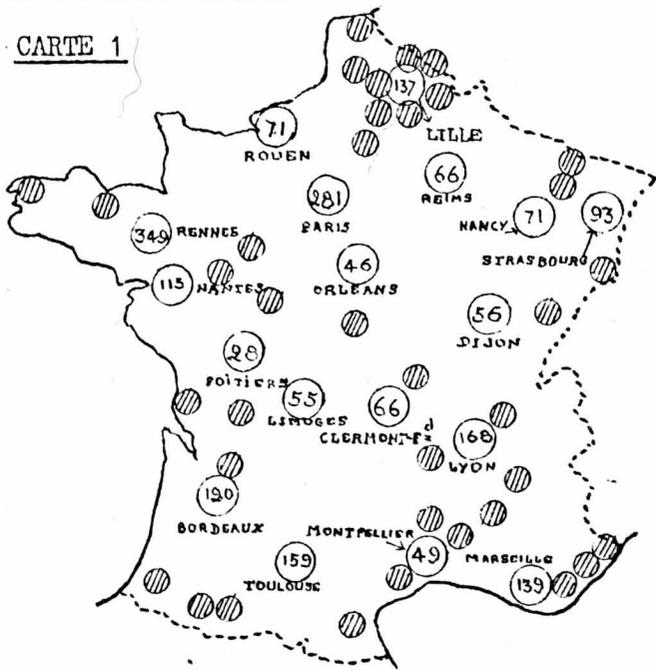
Les enquêtes dont nous disposons actuellement ne nous permettent malheureusement pas de préciser les détails des cartes de consommation. Tout au plus permettent-elles de poser un certain nombre de points d'interrogation et suggèrent-elles d'exprimer le voeu que les enquêtes seront suffisantes dans l'avenir pour tracer de telles cartes.

Une étude plus approfondie permettrait sans doute de mieux mettre en évidence la place qu'occupe chacune des régions dans le ravitaillement de la population française et le fait de déceler les tendances de la consommation dans les cadres régionaux permettrait certainement un apport important aux travaux relatifs à l'aménagement du territoire. Nous en avons trouvé, au cours de ces pages, plusieurs exemples, lorsque nous avons abordé différents problèmes tels que l'avenir de la vocation pastorale du Centre de la France ou l'organisation possible de courants commerciaux des produits de la mer à destination des régions du Massif-Central, de la moyenne vallée du Rhône et des Alpes.

A l'heure actuelle, si les populations urbaines bénéficient de profils de consommation approximativement analogues, les différences régionales sont extrêmement importantes en ce qui concerne les populations rurales.

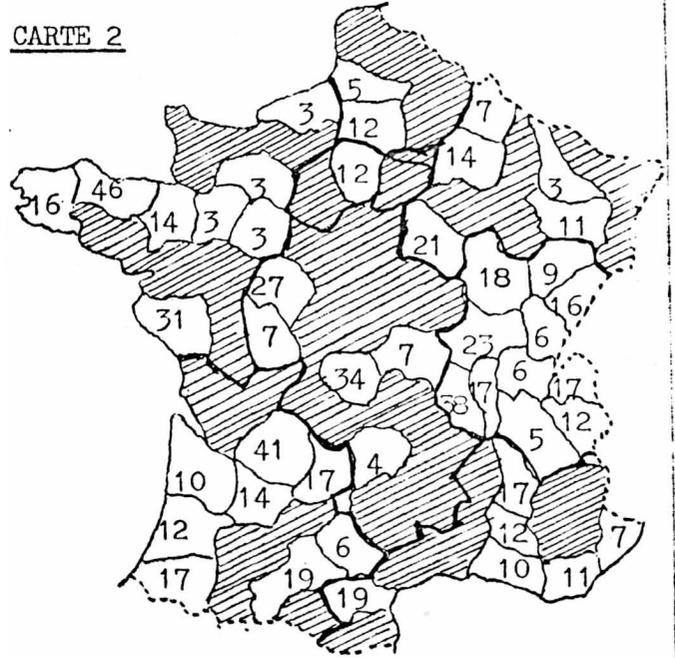
Certaines grandes régions offrent des traits originaux caractéristiques. Il en est ainsi, notamment, des départements de l'Ouest, de ceux du Midi. Par contre, les tendances sont beaucoup moins nettes et plus contradictoires pour ceux du Centre ou du Bassin Parisien. La définition de certains pôles caractéristiques de profils nutritionnels différents qui a été faite antérieurement, en particulier par l'Institut National d'Hygiène se trouve donc confirmée par le dépouillement que le C.R.E.D.O.C. a fait des enquêtes de l'I.N.S.E.E. Mais ce dépouillement ne constitue qu'une phase préparatoire devant trouver une suite normale dans d'autres recherches plus approfondies et dont le but final sera de faire connaître les différences régionales détaillées du niveau de vie, l'apport de chacune des régions dans l'existence des autres ou dans le ravitaillement des populations urbaines, ainsi que les perspectives que peuvent offrir les modifications prévisibles du comportement de la consommation à l'intérieur de chacune des régions.

CARTE 1



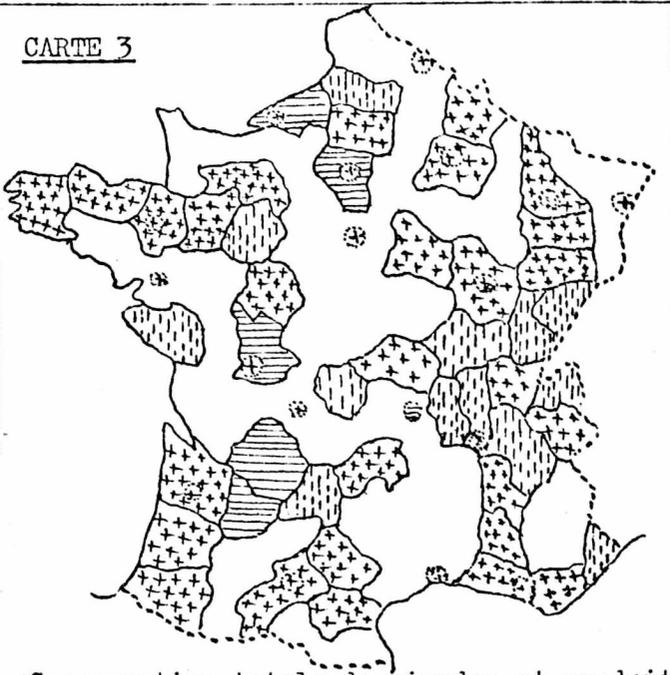
Villes de plus de 50.000 habitants
 ● non touchées par l'enquête I.N.S.E.E. de 1951
 ○ touchées par l'enquête I.N.S.E.E. (au centre du cercle, nb. de bulletins remplis)

CARTE 2



Lieux ruraux touchés par l'enquête de l'I.N.S.E.E. 1952. (Au milieu des départements en blanc, le nombre de questionnaires remplis).

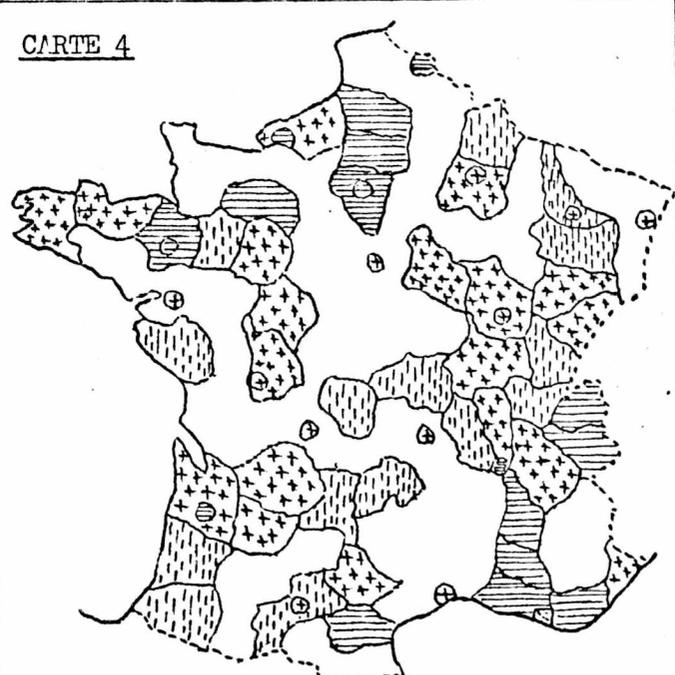
CARTE 3



Consommation totale de viandes et produits de la mer par personne et par jour (Grs)

Moins de 150 Grs
 de 150 à 250 Grs
 250 Grs et plus

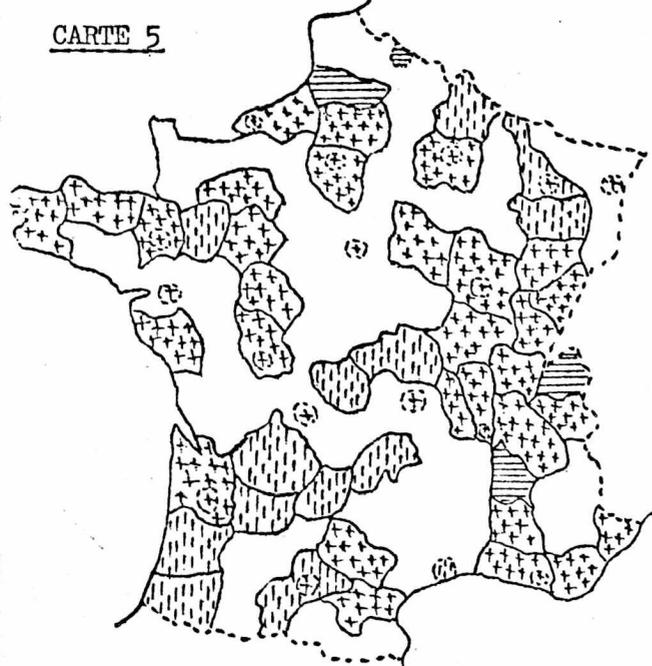
CARTE 4



Consommation de boeuf par personne et par jour (en Grs)

moins de 20 Grs
 de 20 à 40 Grs
 40 Grs et plus

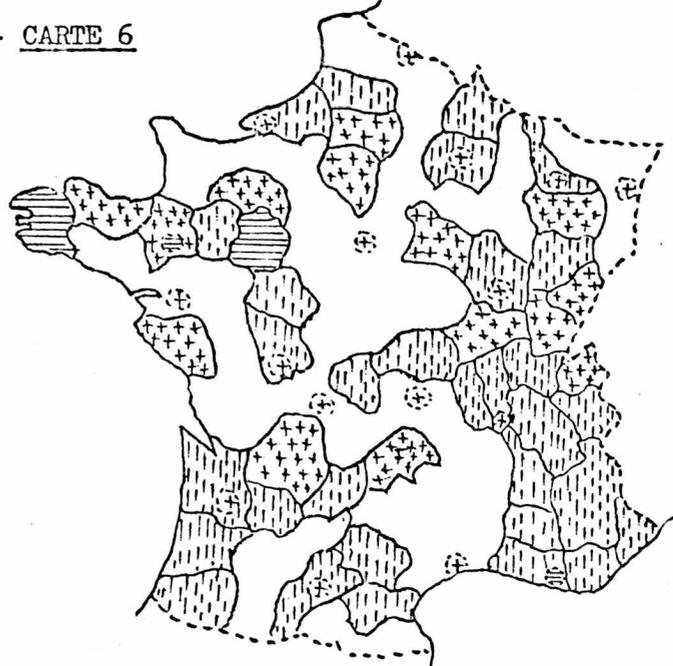
CARTE 5



Pourcentage du boeuf par rapport à la consommation totale

- Moins de 10 %
- de 10 à 20 %
- 20 % et plus

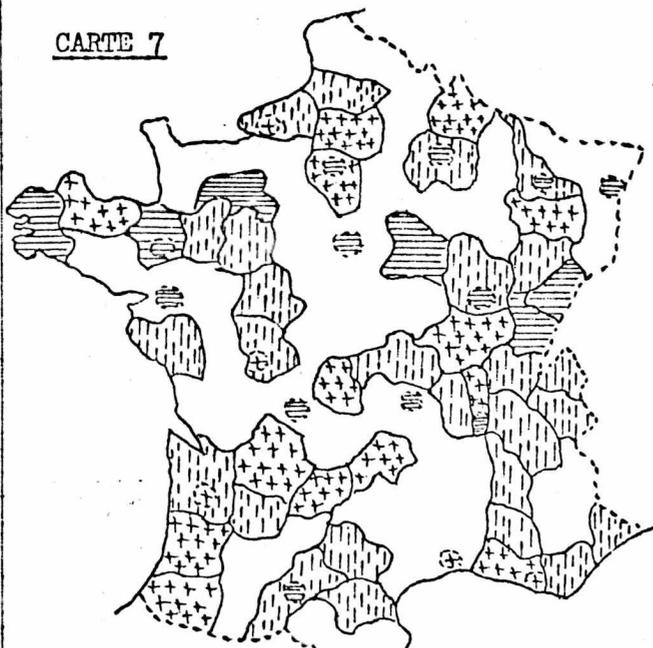
17 - CARTE 6



Consommation de veau par personne et par jour.

- Moins de 10 gr.
- De 10 à 30 grs.
- 30 grs et plus.

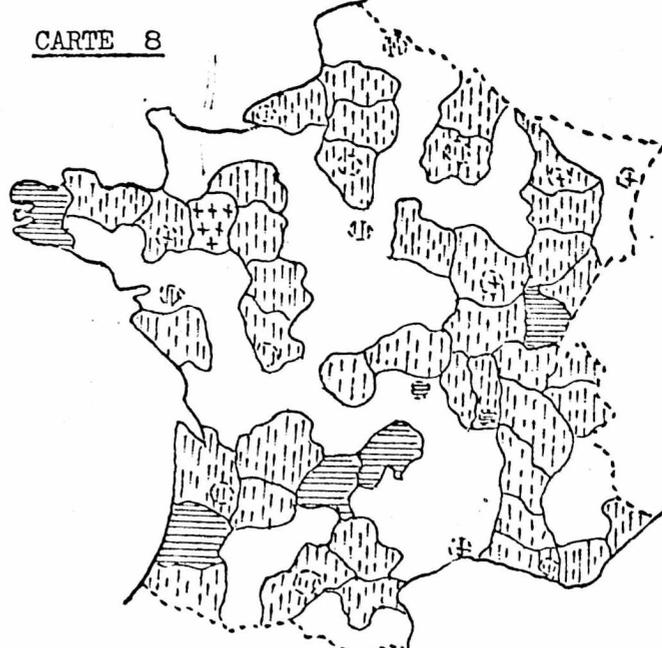
CARTE 7



Pourcentage du veau dans la consommation totale de viande.

- Moins de 20 %
- de 20 à 40 %
- 40 % et plus

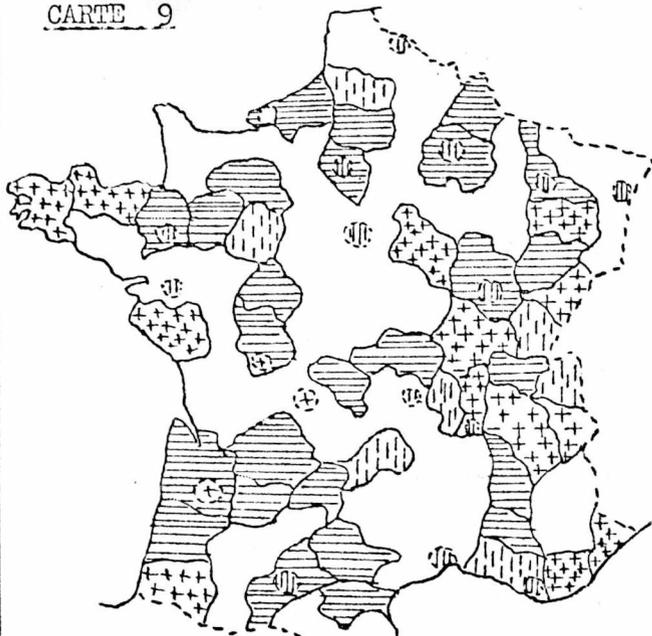
CARTE 8



Pourcentage du veau par rapport au boeuf dans la consommation.

- Moins de 30 %
- de 30 à 90 %
- 90 % et plus

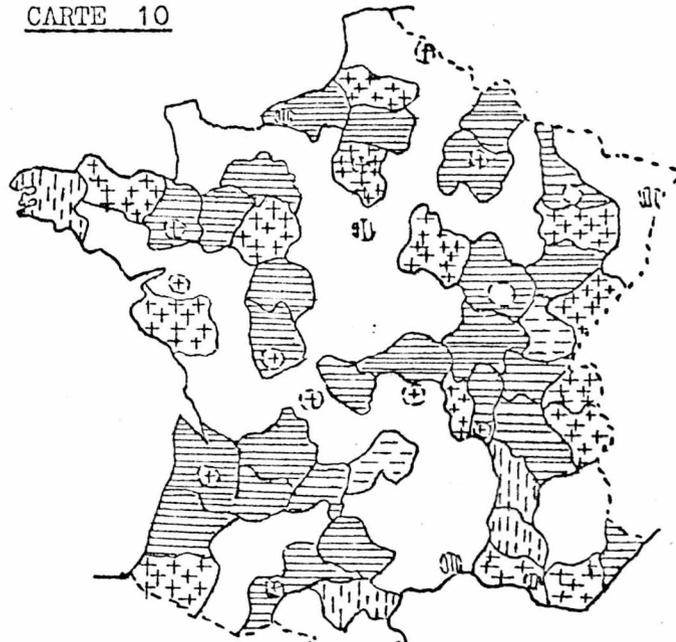
CARTE 9



Consommation de volaille par personne et par jour en grammes.

- Moins de 30 grs.
- de 30 à 60 grs.
- 60 grs. et plus

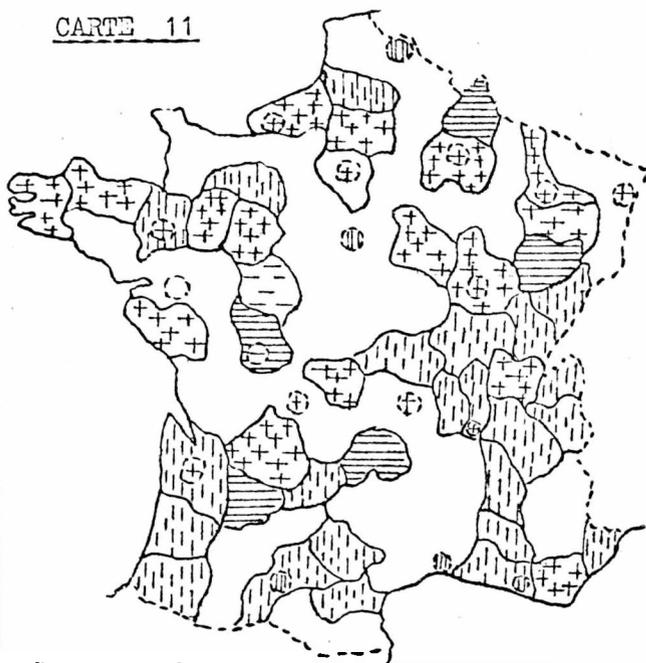
CARTE 10



Pourcentage de volailles dans la consommation totale de viande.

- Moins de 10 %
- de 10 à 30 %
- 30 % et plus.

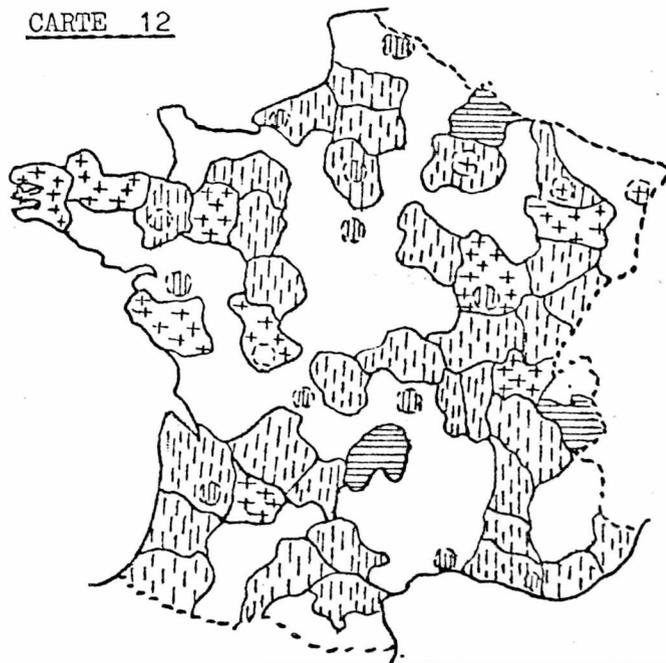
CARTE 11



Consommation de porc par personne et par jour (en grs)

- Moins de 10 grs
- de 10 à 30 grs
- 30 grs et plus

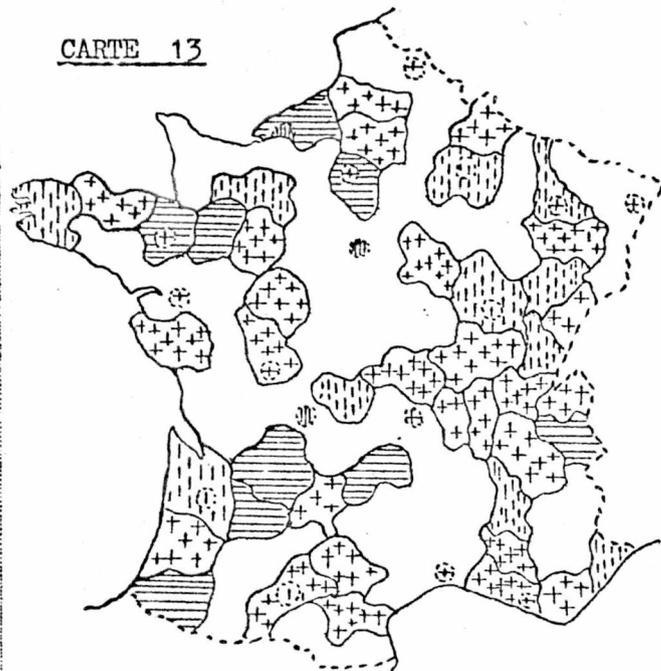
CARTE 12



Pourcentage du porc dans la consommation totale de viande.

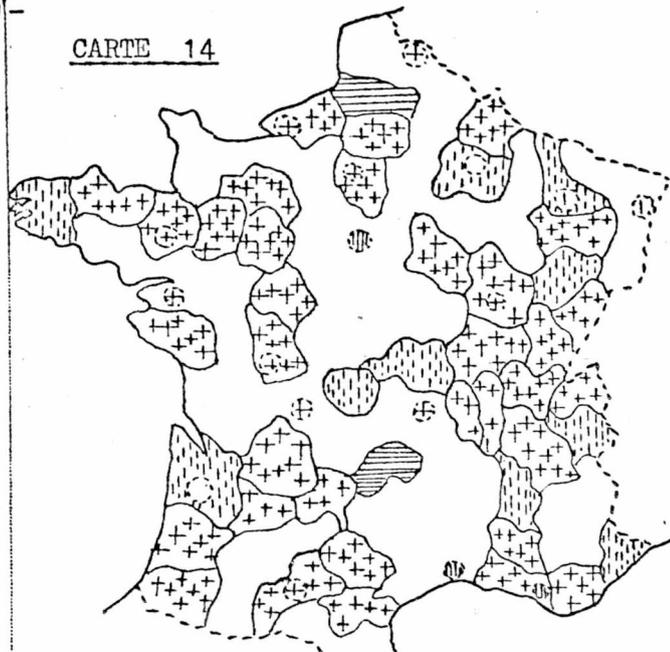
- Moins de 10 %
- de 10 à 20 %
- 20 % et plus

CARTE 13



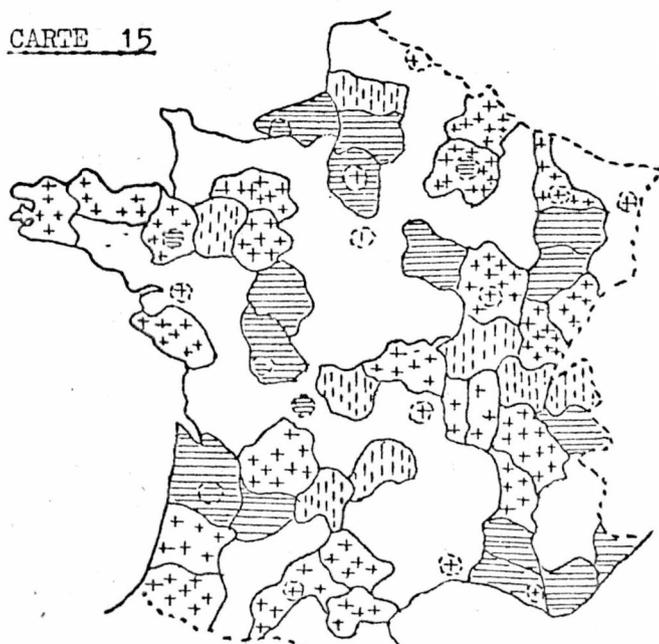
Consommation de charcuterie par personne
et par jour (en grs)
 Moins de 150 grs
 de 150 à 250 grs
 250 grs et plus

CARTE 14



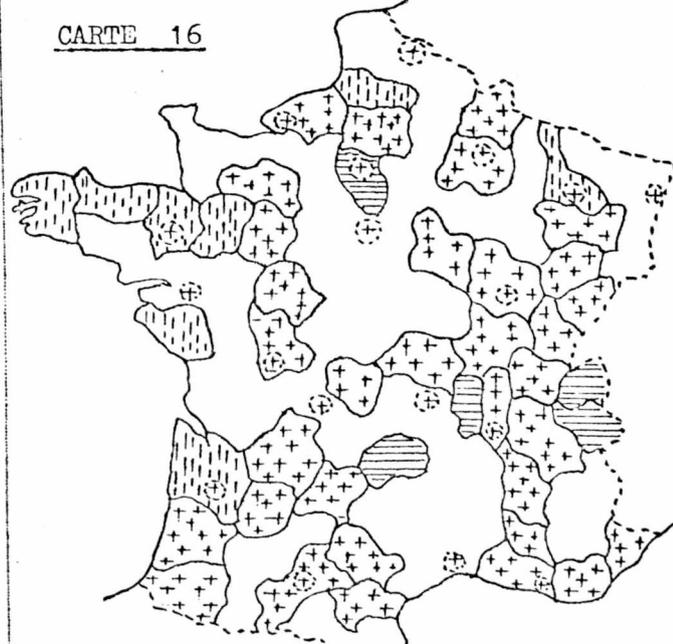
Pourcentage de charcuterie dans la con-
sommation totale de viande.
 Moins de 10 %
 de 10 à 30 %
 30 % et plus

CARTE 15



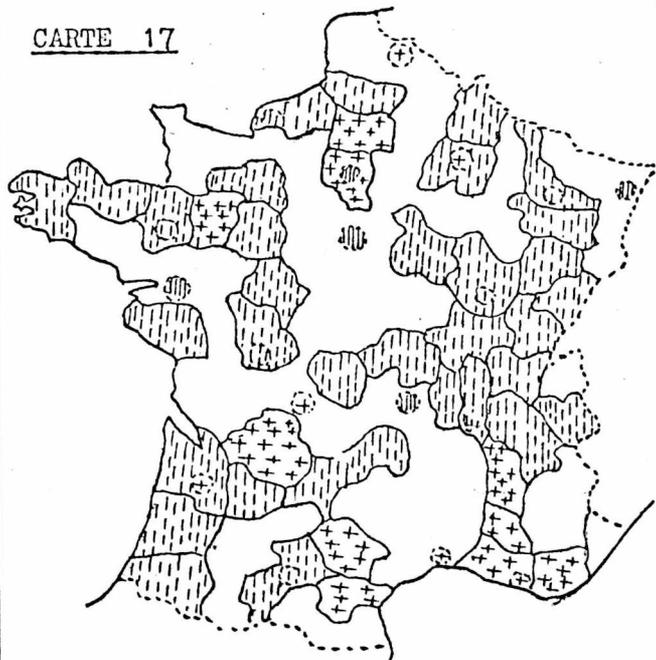
Consommation de poisson frais par personne
et par jour (en grs)
 Moins de 10 grs
 de 10 à 20 grs
 20 grs et plus

CARTE 16

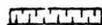
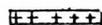


Consommation de fromages par personne
et par jour (en grs)
 Moins de 10 grs
 de 10 à 50 grs
 50 grs et plus

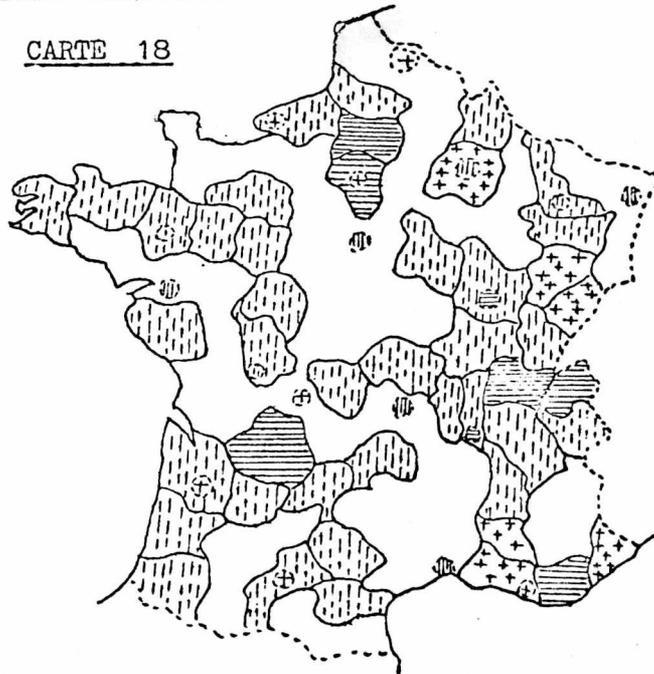
CARTE 17



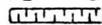
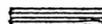
Pourcentages de fromages durs et bleus par rapport à la consommation totale de fromage.

-  Moins de 40 %
-  40 % et plus

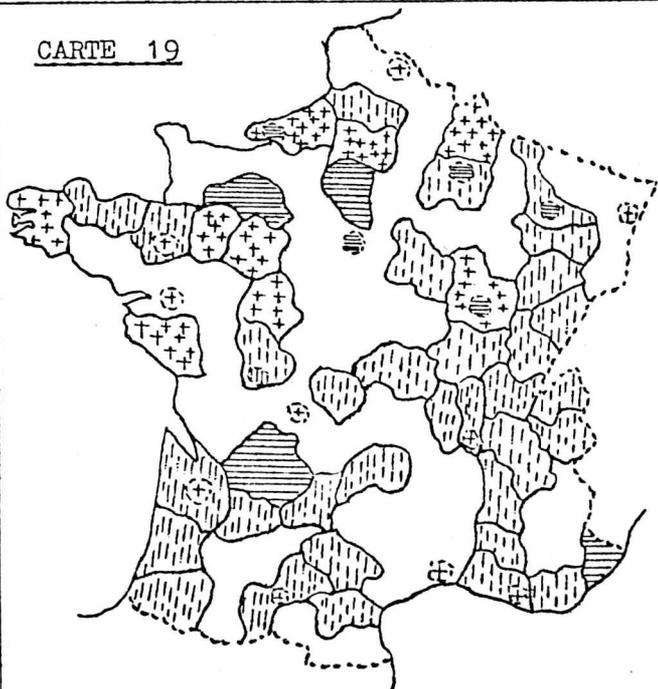
CARTE 18



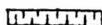
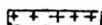
Consommation de gruyère par personne et par jour. (en grs)

-  Moins de 4 grs
-  de 5 à 8 grs
-  10 grs et plus

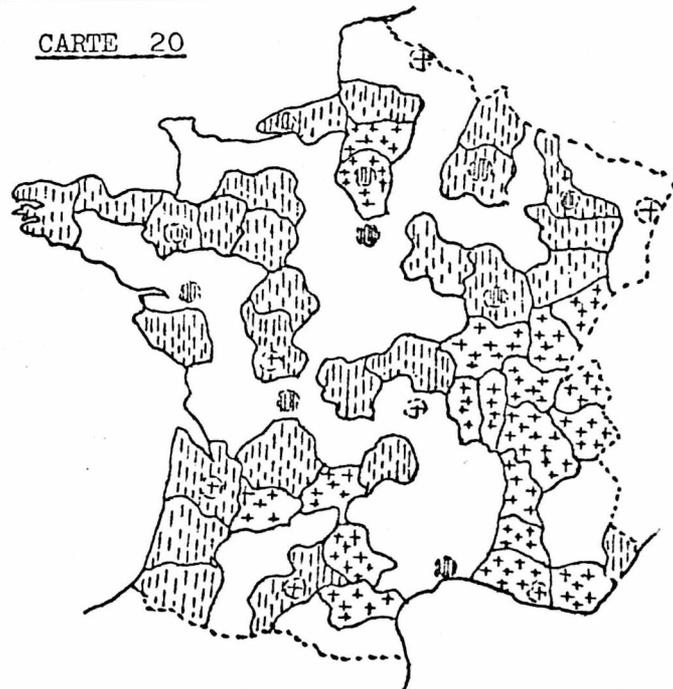
CARTE 19



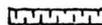
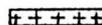
Consommation de camembert par personne et par jour

-  Moins de 3 grs
-  de 3 à 10 grs
-  10 grs et plus

CARTE 20



Consommation comparée de gruyère et de camembert

-  plus de gruyère
-  plus de camembert

CARTE 21



Zones de diffusion de trois fromages
(milieux ruraux)

- Hollande
- Roquefort
- Cantal

- 21 -

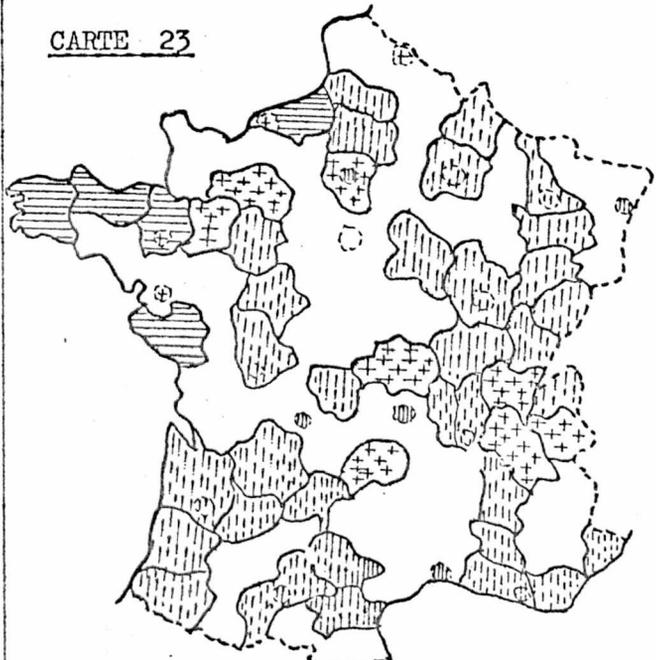
CARTE 22



Consommation totale de matières grasses
par personne et par jour (en grs)

- Moins de 60 grs
- de 60 à 100 grs
- Plus de 100 grs.

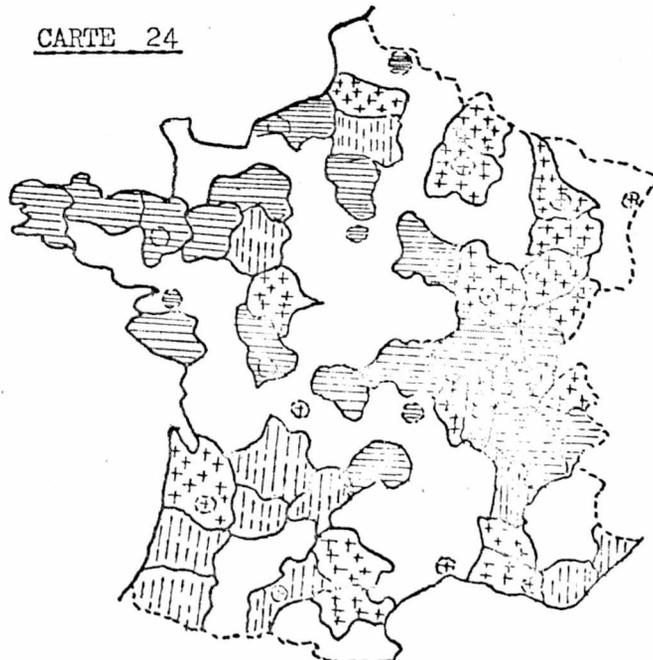
CARTE 23



Consommation de beurre par personne et
par jour (en grs)

- Moins de 30 grs
- de 30 à 50 grs
- 50 grs et plus

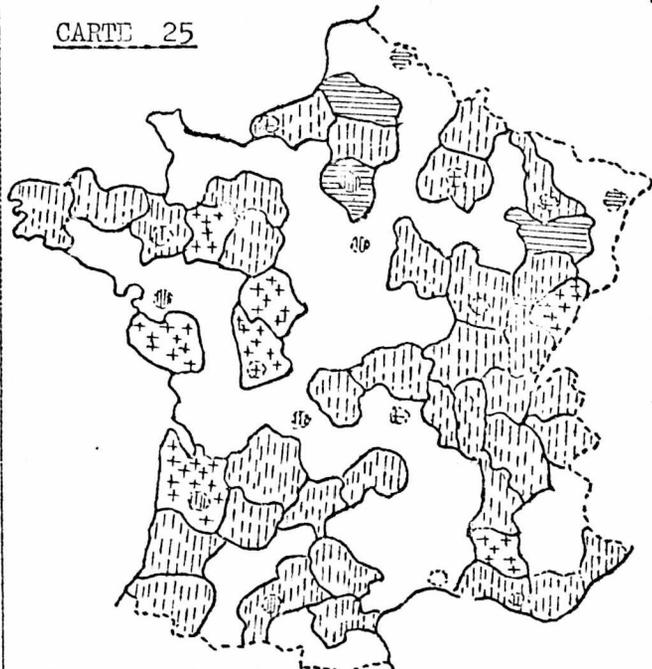
CARTE 24



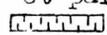
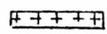
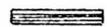
Pourcentage du beurre par rapport au to-
tal des matières grasses

- Moins de 30 %
- de 40 à 50 %
- 50 % et plus

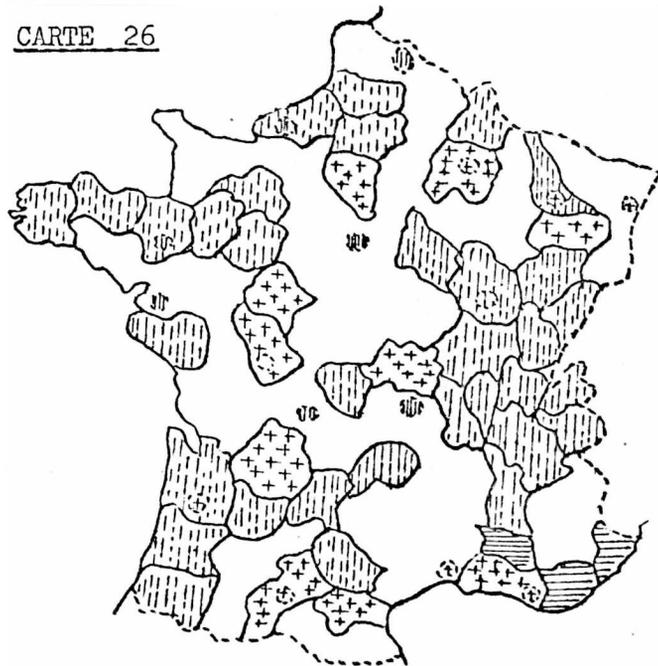
CARTE 25



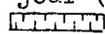
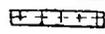
Consommation de margarine par personne et par jour

-  Moins de 4 grs
-  de 4 à 8 grs
-  8 grs et plus

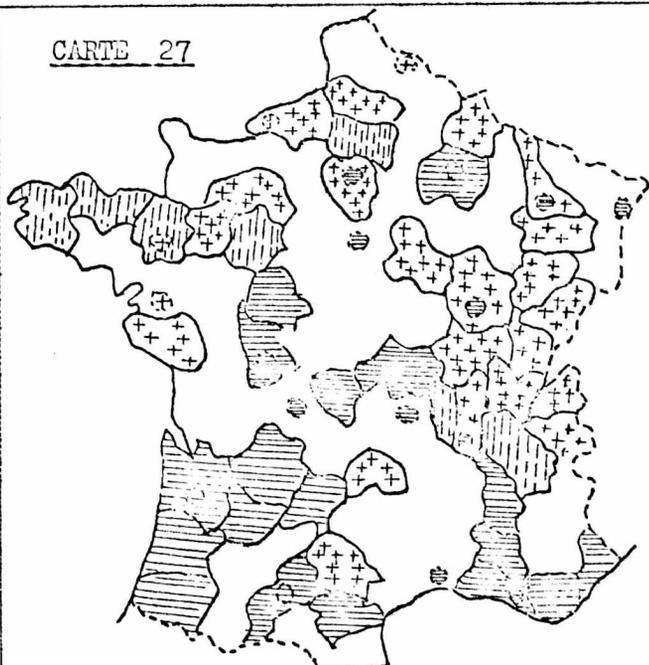
CARTE 26



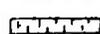
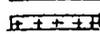
Consommation d'huile par personne et par jour (en grs)

-  Moins de 20 grs
-  de 20 à 40 grs
-  40 grs et plus

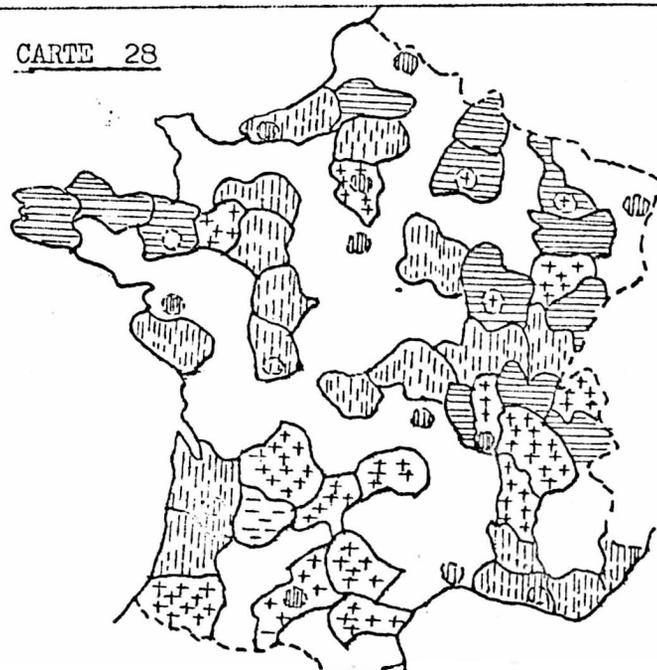
CARTE 27



Pourcentage de l'huile par rapport au total des matières grasses

-  Moins de 10 %
-  de 10 à 30 %
-  30 % et plus

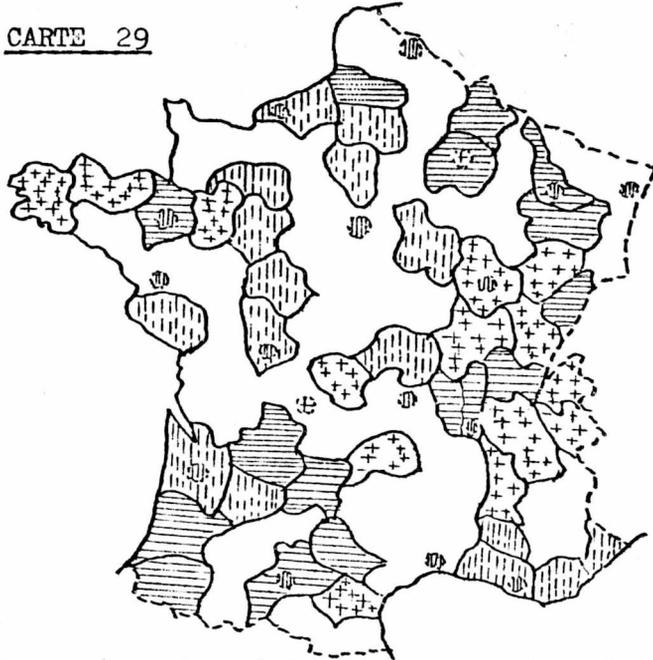
CARTE 28



Consommation de saindoux par personne et par jour (en grs)

-  Moins de 10 grs
-  de 10 à 30 grs
-  40 grs et plus

CARTE 29



Pourcentage du saindoux par rapport au total
des matières grasses (en grs)

Moins de 20 %

de 20 à 40 %

40 % et plus