



Juillet 2020

Newsletter n°9



La newsletter de la santé durable

Le dossier à la une

Covid19 : une crise sanitaire qui démontre la nécessité d'adopter un système alimentaire résilient

Le 9 janvier 2020 dernier, la découverte d'un nouveau virus (SARS-CoV-2, qu'on nomme plus couramment « coronavirus ») a été annoncée par l'OMS. Ce virus, responsable de la maladie infectieuse respiratoire Covid19, a causé 549 846 décès (09/07/20) dans le monde et 29 965 décès en France (08/07/20). Cette pandémie qui représente un défi de sécurité et de santé publique a également des conséquences sociales et économiques, notamment pour le domaine alimentaire.

Les répercussions du Covid19 sur le secteur alimentaire

C'est l'ensemble de la chaîne alimentaire qui a été impactée par le covid19, avec en premier lieu les agriculteurs, du fait des restrictions concernant les déplacements des personnes à l'intérieur des pays mais également entre les pays. Manque de main d'œuvre dans les exploitations et problème de logistique pour livrer les marchandises, le premier maillon de la chaîne alimentaire a dû faire face à de grosses difficultés et s'adapter en augmentant bien souvent son temps et son volume de travail (CEP, mai 2020). En France, la restauration hors domicile a fait face à une chute d'activité, avec notamment la fermeture des établissements scolaires, donc de la restauration collective associée, et la fermeture des restaurants sur décision gouvernementale jusque début juin, impactant alors les restaurateurs mais aussi les agriculteurs qui livraient les restaurants.

Par ailleurs, des marchés ont été fermés pendant plusieurs semaines pour éviter la propagation de l'épidémie, diminuant le nombre de ventes et ayant donc des conséquences pour les producteurs, qui réalisent de la **vente directe**, et pour les petits commerçants. Cependant, en France les petites exploitations qui travaillent majoritairement par **circuits courts** se sont dit moins impactées par la



pandémie concernant la vente de leur production que les grosses exploitations devant passer par des intermédiaires, ayant eux-mêmes été impactés par la covid19. En effet, pendant le confinement, les Français ont privilégié les circuits courts et les produits locaux, en allant s'approvisionner directement à la ferme ou bien à l'épicerie ou au supermarché revendeur du coin. Les intermédiaires, comme les industries agroalimentaires ont donc vu leur chiffre d'affaires diminuer pendant cette crise sanitaire : l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) a estimé une chute de 22% de leur chiffre d'affaires pendant la période de confinement, les secteurs de l'épicerie sucrée et des boissons étant les plus touchés. Ce sont les TPE et les PME qui sont le plus impactées par cette baisse de chiffre d'affaires à cause des hausses de prix (de matières premières, de transports, des équipements de protection des salariés...). Les coûts de production ont augmenté en moyenne de 9% depuis le début de la crise.

Pendant le confinement, les consommateurs ont participé au déclin partiel de certains secteurs alimentaires, délaissant les produits transformés dits « de plaisir ». Ils ont consommé différemment pendant cette période : le beurre, le lait, les crèmes, la farine, certains légumes ont vu leur vente exploser. Les consommateurs ont **accordé plus de temps** qu'habituellement **à la cuisine** et ils ont aussi acheté en plus grosse quantité les produits alimentaires qu'ils jugent indispensables, par peur de ne pas pouvoir en acheter ultérieurement. Des problèmes de rayons vides pour certains types de produits ont alors été recensés dans certains supermarchés.

[Les répercussions du covid19 sur les habitudes alimentaires](#)

Le confinement lié à l'épidémie du covid-19 a impacté les habitudes alimentaires des Français. Santé publique France a intégré à son enquête CoviPrev des questions liées à ce bouleversement. Les résultats ont montré qu'une partie des répondants déclarent que leur alimentation a été moins équilibrée qu'avant le confinement, qu'ils ont grignoté davantage entre les repas et qu'ils ont pris du poids pendant le confinement. La tendance au grignotage et la prise de poids se sont amplifiées au fur et à mesure du confinement. Par ailleurs, les répondants ont déclaré avoir cuisiné plus que d'habitude des plats faits maison. Santé Publique France a en outre réalisé une étude qualitative en ligne (ViQuoP) afin d'obtenir plus de réponses sur ces changements de comportements alimentaires. Il en est ressorti qu'avec le temps disponible pendant ce confinement ainsi qu'avec la présence de tous les membres du foyer à chaque repas, il était possible de **cuisiner davantage**, d'où l'augmentation du nombre de plats faits maison. Les Français ont d'ailleurs cherché des recettes sur internet, ce qui est illustré par exemple par une augmentation du nombre de visites sur le site "mangerbouger.fr" sur la période de confinement et notamment un accroissement des consultations des fiches recettes. Ils ont aussi consulté davantage les exercices d'activité physique proposés par le site ainsi que des articles liés au Covid-19. Enfin, le grignotage aurait permis de compenser le stress et l'ennui liés au confinement et à l'épidémie.



Une crise sanitaire qui s'ancre dans une tendance déjà installée

Ce n'est pas seulement depuis la crise sanitaire que les consommateurs privilégient les **circuits courts**, c'est déjà une tendance depuis maintenant plusieurs années, qui révèle la volonté du consommateur de **consommer plus durablement**. Rappelons que l'on peut employer le terme de « circuit court » lorsque le produit alimentaire passe par un intermédiaire au maximum avant d'arriver dans les mains du consommateur. Pendant le confinement, l'enseigne E Leclerc a réalisé un baromètre qui a étudié l'évolution et les réflexes des consommateurs vis-à-vis de leurs achats alimentaires. On souligne que 78% des Français accordent de l'importante à l'origine d'une denrée alimentaire, 43% des Français font attention à privilégier des produits fabriqués en France et un tiers des Français privilégie l'achat de produits fabriqués **localement**. Par ailleurs, une autre des tendances alimentaires de ces dernières années est la favorisation des produits alimentaires issus de **l'agriculture biologique**. En effet, en 2019 leur chiffre d'affaire a augmenté de 19%. De plus, le baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France, publié par l'Agence bio en 2020, a montré que 71% du panel des consommateurs interrogés consomme au moins une fois par mois un ou des produits biologiques. En outre, certaines cantines scolaires ont elles aussi choisi de préparer des repas à partir de produits biologiques, comme c'est le cas pour la commune de Mouans Sartoux situé dans le sud de la France, qui a créé sa propre ferme basée sur l'agriculture biologique afin de servir ses cantines scolaires en circuits courts. Pendant le confinement, la vente de produits alimentaires issus de l'agriculture biologique a grimpé. D'après une enquête menée par Agrobio dans des magasins spécialisés bio, 70 % ont enregistré une hausse de leurs ventes, avec une augmentation du chiffre d'affaires de 25 % en moyenne. Cela s'explique par la confiance des consommateurs envers un produit qui est pour eux plus naturel, un point important en cette période de doute où les produits globalisés sont source de méfiance.

Les failles du système agricole mondialisé

Cette crise liée au COVID19 a mis en évidence la dépendance de l'agriculture française à la main d'œuvre étrangère pour récolter ses productions. En effet, 80% de la main d'œuvre travaillant sur des exploitations françaises est étrangère. Ces travailleurs étrangers sont prêts à accepter une rémunération moindre que les travailleurs locaux, cette rémunération restant supérieure à celle qu'ils pourraient espérer toucher dans leur pays d'origine. Pour pallier ce manque de main d'œuvre, le ministre de l'agriculture a fait appel aux volontaires. Une plateforme nommée « des bras pour ton assiette » a recruté plus de 250 000 personnes pour venir en aide aux agriculteurs. La France n'est pas le seul pays à employer de la main d'œuvre étrangère : l'Italie a elle aussi dû faire face à ce manque de salariés et a répondu en régularisant des sans-papiers pour qu'ils puissent travailler.

Le marché laitier a lui aussi été touché par la pandémie, avec une baisse des ventes et des prix qui a contraint certains éleveurs à jeter leur lait. Aux Etats-Unis, des millions d'animaux (porc, bovins, poulets) vont être tués et détruits, à cause de la fermeture d'abattoirs où le personnel a été contaminé par le virus. Concernant l'impact du virus sur la faim dans le monde, des pays exportateurs comme la Russie, qui est le 1^{er} exportateur mondial de blé, a limité ses exportations jusqu'à juillet. L'Inde et le Vietnam qui sont de gros pays exportateurs de riz, ont eux aussi suspendu leurs exportations, notamment en Afrique Subsaharienne qui est une région ne pouvant pas s'autosatisfaire au niveau



alimentaire. C'est alors la sécurité alimentaire mondiale qui est menacée. C'est pourquoi les ministres de l'agriculture du G20 ont décidé de coopérer afin de limiter l'aggravation de la famine dans les régions pauvres du monde.

Quels enseignements devons-nous en tirer ?

La pandémie du Covid-19 nous a montré les failles du système agricole mondialisé et l'importance d'avoir un système alimentaire résilient. Il est important de valoriser **l'agriculture locale** et les **circuits courts**, limitant la dépendance alimentaire aux autres régions, pays et continents du monde. Les agriculteurs doivent pouvoir suivre une politique agricole régionale, qui les protège. En revanche, il est nécessaire de maintenir des circuits d'approvisionnements inter-régionaux et multilatéraux pour plusieurs raisons : certaines agglomérations au sein d'un pays ou certaines régions du monde ne sont pas capables de s'autosatisfaire au niveau alimentaire, c'est la raison pour laquelle il est primordial de maintenir des échanges et de les réformer au fur et à mesure des évolutions économiques, sociales et environnementales. Pour terminer, cette crise aura permis de montrer la capacité d'adaptations des consommateurs, des associations et des acteurs locaux.



Bibliographie

- <https://gisanddata.maps.arcgis.com/apps/opsdashboard/index.html#/bda7594740fd40299423467b48e9ecf6>
- <https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/maladies-et-infections-respiratoires/infection-a-coronavirus/articles/infection-au-nouveau-coronavirus-sars-cov-2-covid-19-france-et-monde>
- <http://www.fao.org/news/story/fr/item/1272106/icode/>
- <https://agriculture.gouv.fr/bulletin-de-veille-mai-2020>
- <https://www.agro-media.fr/actualite/covid-19-les-industries-agroalimentaires-ont-perdu-22-de-leurs-chiffre-daffaires-durant-le-confinement-41966.html>
- <https://www.agro-media.fr/dossier/covid-19-les-entreprises-agroalimentaires-sadaptent-mais-en-payent-le-prix-41457.html>
- <https://www.santepubliquefrance.fr/presse/2020/confinement-quelles-consequences-sur-les-habitudes-alimentaires>
- <https://www.agro-media.fr/actualite/covid-19-le-bio-en-forte-croissance-41312.html>
- https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2020/02/Rapport-Barom%C3%A8tre_Agence-Bio_Spirit-Insight-Edition-2020.pdf
- <https://www.france.tv/documentaires/societe/1503215-recettes-pour-un-monde-meilleur-mieux-manger-pour-changer-le-futur.html>
- <https://terres-et-territoires.com/cest-tout-frais/societe/boom-des-produits-bio-cette-tendance-pourrait-se-mainteni>
- <https://www.la-croix.com/Economie/France/Le-confinement-accelerateur-tendance-consommer-local-2020-05-23-1201095629>
- <https://www.franceculture.fr/economie/le-covid-19-revele-la-dependance-de-lagriculture-a-la-main-doeuvre-etrangere>
- https://www.initiativesfleuves.org/wpcontent/uploads/2020/05/Interview_ACVial_2020.04.30_FR.pdf