

Evolution de la consommation de matières grasses mesurée par les bilans d'approvisionnement

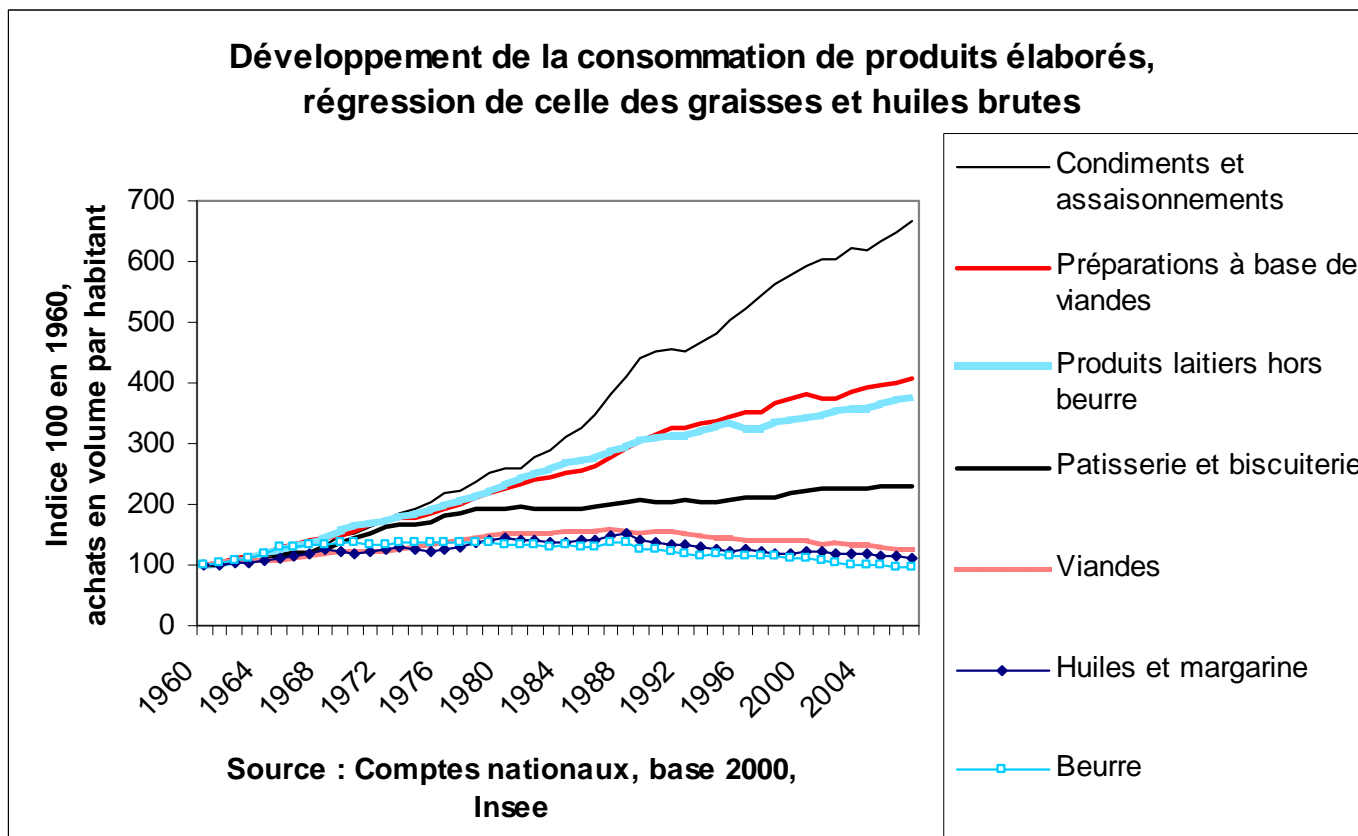
P. Casagrande

Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de
la Pêche – Service de la Statistique et de la
Prospective

ALIMENTATION
AGRICULTURE
ENVIRONNEMENT



Evolution sur très long période : données des « comptes nationaux » de l'Insee (1)



Evolution sur très long période : données des « comptes nationaux » de l'Insee (2)

- Dans une tendance générale au développement de la consommation des produits élaborés et de la restauration hors foyer, les achats des ménages en graisses brutes se réduisent depuis la fin des années quatre-vingt.
- En termes de contenu lipidique, y a-t-il compensation entre la baisse des achats de graisses brutes et la progression de celles contenues dans les produits élaborés et les repas pris hors foyer ?

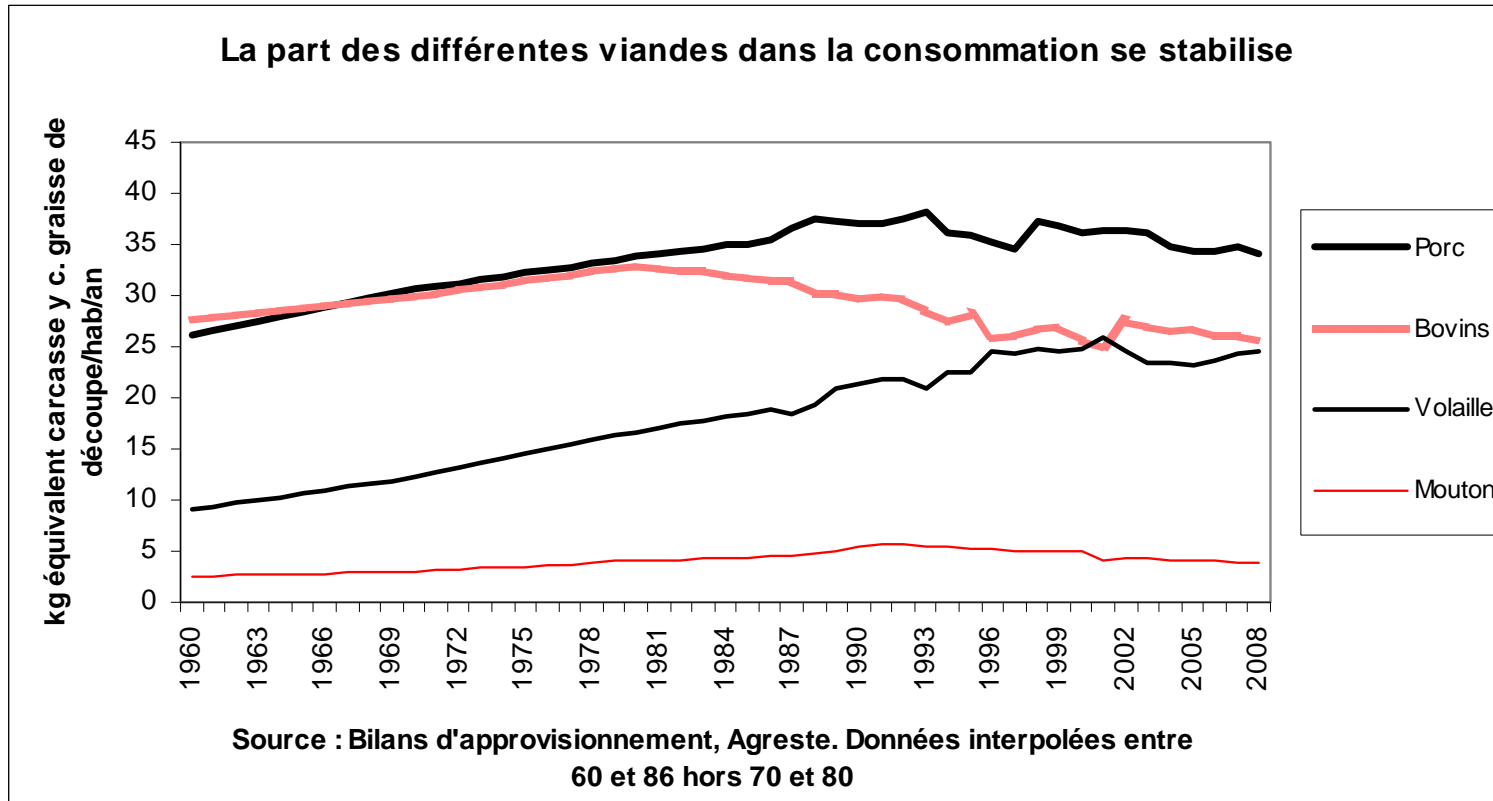
L'approche des bilans d'approvisionnement

- Des bilans qui mettent en regard les ressources et emplois d'un produit agricole et de ses dérivés : production + importations + stocks début = exportations + stocks fin + utilisations intérieures (pertes, industrie non alimentaire, alimentation animale, alimentation humaine). Il s'agit d'une synthèse des sources disponibles assurant l'équilibre.
- Travaux réalisés par les différents pays de l'UE sous l'égide d'Eurostat.
- Le poste alimentation humaine correspond à la consommation apparente totale du produit, sous forme native ou transformée, quel que soit le lieu de consommation (exemple des viandes : sont incluses les viandes fraîches, charcuterie, plats préparés...).

Consommation des graisses issues des viandes

- Les graisses issues des viandes correspondent à la fois aux graisses d'abattage, aux graisses de découpe et à celles contenues dans les morceaux de viande.
- Les graisses d'abattage et de découpe utilisées en alimentation humaine sont essentiellement la graisse de porc. Les autres graisses sont utilisées pour l'alimentation animale et l'industrie (depuis 2001 également destruction et plus récemment agrocarburants)
- La consommation de graisses contenues dans les morceaux de viande suit la tendance baissière de ces dernières.

Moins de graisses issues des viandes

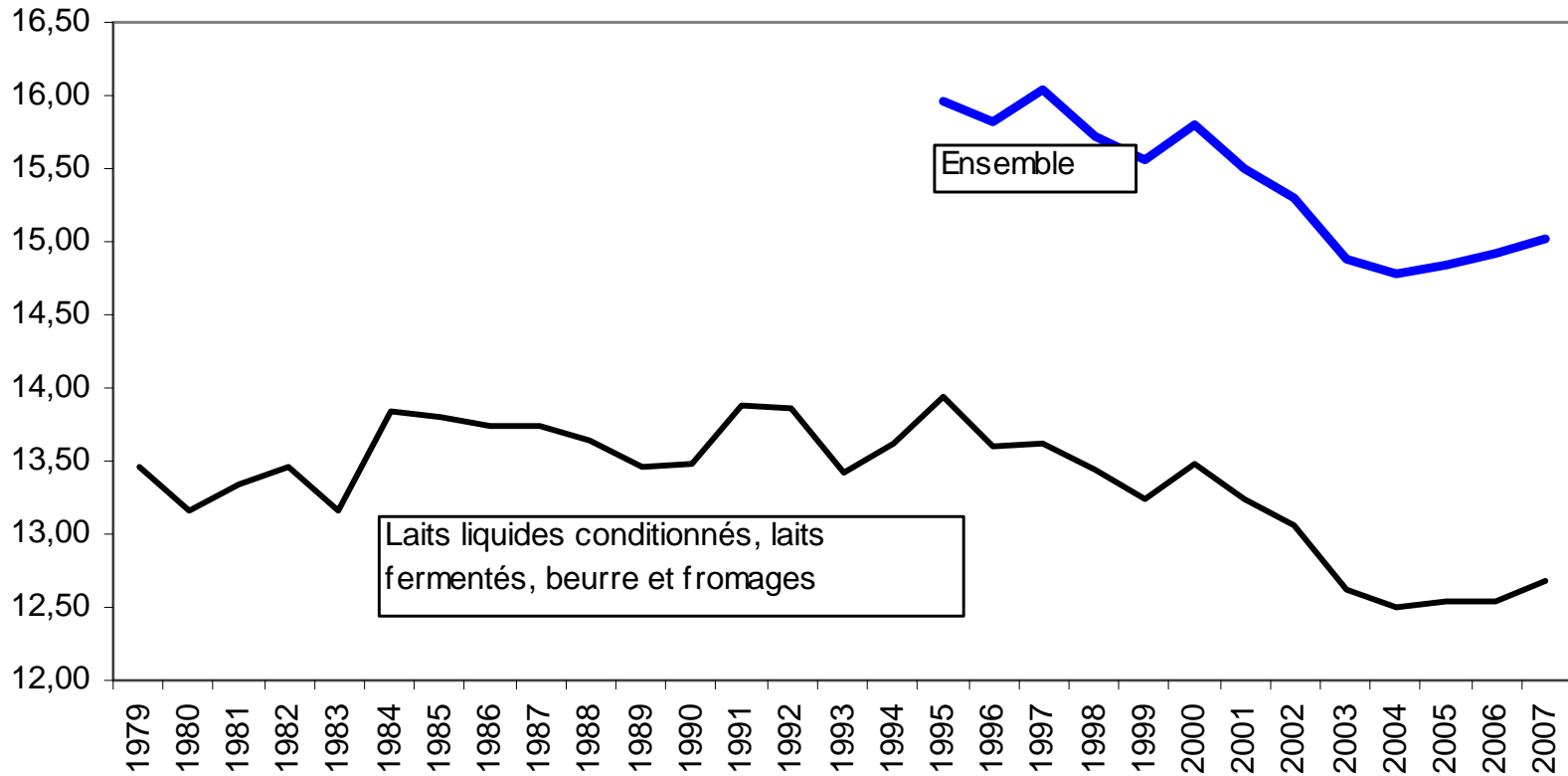


La baisse des matières grasses provenant du beurre, des laits et des poudres de lait dépasse nettement la hausse des autres matières premières

Evolution "1998"- "2006"	Contribution à la baisse en grammes	Evolution du taux de MG des produits en %	Evolution de la consommation de produits par hab/an en %	Evolution de la consommation de MG par hab/an en %
Laits liquides de consommation	-226	-5%	-14%	-18%
Fromages "tous laits" hors fondus	73	-1%	3%	2%
Yaourts (nature et aromatisés)	36	-1%	10%	9%
Beurre (yc beurre conc. et spéc. à tartiner)	-721	0%	-10%	-10%
Desserts lactés frais (1)	8	ns	ns	ns
Crème	210	-6%	22%	15%
Fromages fondus "tous laits"	36	-1%	15%	14%
Poudre non écrémée	-208	-2%	-56%	-57%
Poudre écrémée	-2	0%	-20%	-20%
Lait concentré	-51	-6%	-31%	-35%
Total	-845	-2%	-4%	-5%
"1998" : moyenne 1997-1999 ; "2006" : moyenne 2005-2007				
(1) : en raison d'un changement de méthodologie, les % d'évolution ne sont pas significatifs pour les desserts lactés frais.				
Source : bilans d'approvisionnement, Agreste				

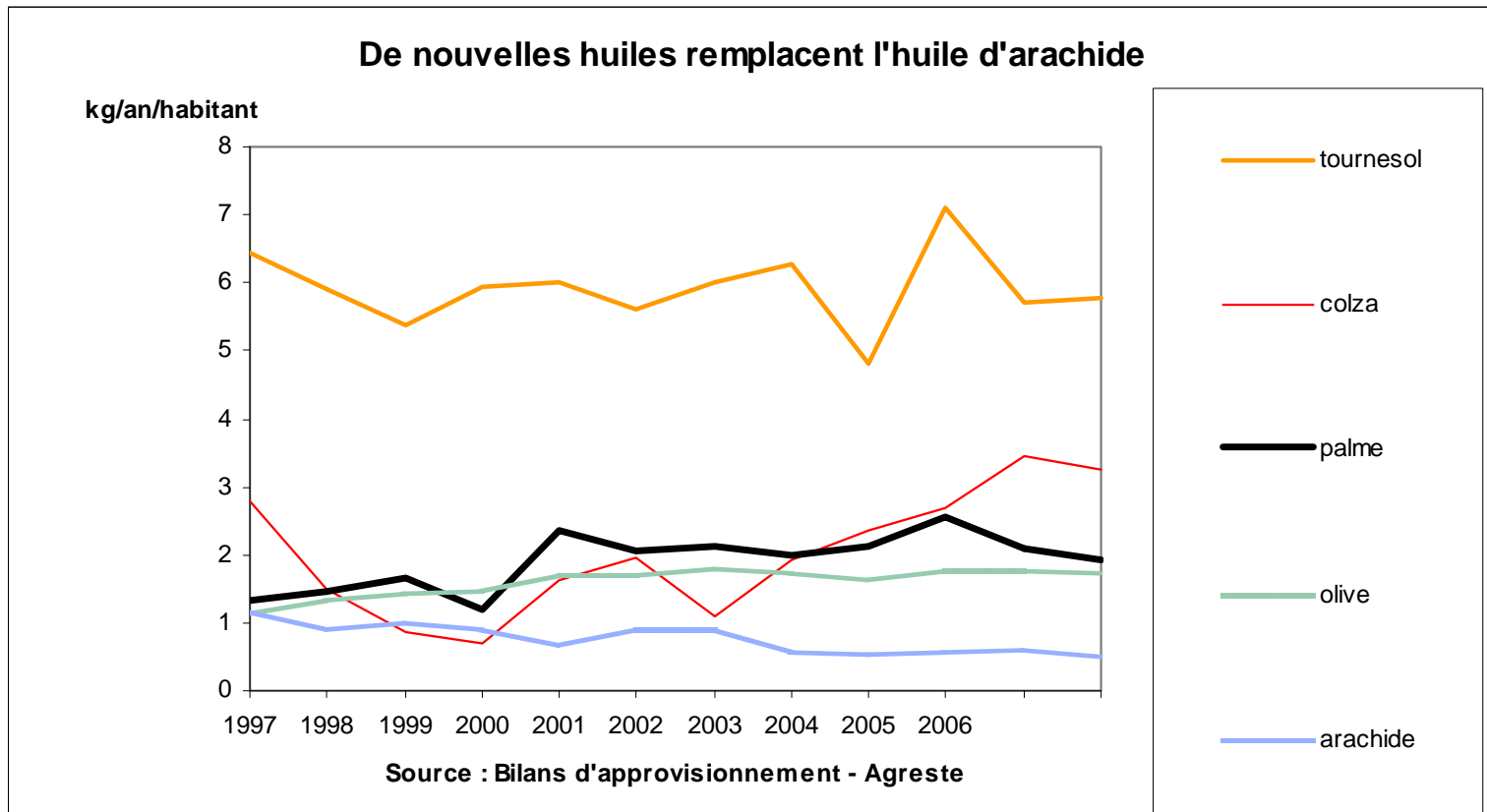
Kg/hab./an

L'apport global en matières grasses laitières se réduit



Source : Bilans d'approvisionnement, Agreste

La consommation d'huiles progresse beaucoup plus que ne régresse celle de margarine



Hausse de la consommation de matières grasses végétales, diminution de celles issues des produits animaux, viande ou laitages

	"1998"	"2007"
Matières grasses animales	28,5	26,5
Graisses récupérées pour la consommation humaine (1)	5,8	5,0
Graisses contenues dans les viandes (2)	6,9	6,6
Graisses du lait	15,8	14,9
Matières grasses végétales	16,4	19,1
Huiles	13,3	16,4
<i>dont huiles solides</i>	1,8	2,4
Margarine et autres préparations	3,1	2,7
<i>dont contenu en huiles solides et graisses animales</i>	1,6	1,1
"1998" = moyenne 1997-1999	Kg par habitant et par an	
"2007" = moyenne 2006-2008 (2005-2007 pour les produits laitiers)		
(1) Graisse de découpe estimée en graisse fondue		
(2) Contenu en graisse estimé à 10 % et converti en graisse fondue		
Source : Agreste - Bilans d'approvisionnement		

Quelques conclusions

- La décennie 1998-2007 est marquée par une assez nette évolution qualitative (substitution des huiles végétales aux graisses animales) sans toutefois d'évolution quantitative nette selon les indicateurs utilisés.
- L'évolution qualitative n'est pas modifiée si l'on prend en compte les huiles solides : la baisse de l'incorporation de ces huiles dans la margarine ou autres graisses élaborées compense le développement de leur utilisation par ailleurs.