



L'alimentation en Bretagne à l'horizon 2050 : quels enjeux de société ?

Comment mangerons-nous demain en Bretagne ?

Alors que les attentes des consommateurs et leurs pratiques sont contrastées et difficiles à anticiper, cette question prend une importance particulière en Bretagne, terre de production agricole, maritime et agroalimentaire. Parmi les plus importants piliers de son développement, les filières alimentaires produisent en effet de quoi nourrir 20 millions de personnes alors que la région compte 3,4 millions d'habitants.

Le CESER a donc choisi d'explorer, par la prospective, les évolutions des pratiques alimentaires à l'horizon 2050 pour en comprendre les conséquences et identifier les leviers pour agir dès maintenant.

| Les déterminants de l'alimentation aujourd'hui

Les modes de vie, les revenus, les lieux et les formes du repas, les modes de distribution, la multiplication des canaux d'information influent sur les choix alimentaires. Ceux-ci intègrent, au-delà du critère « prix » qui reste essentiel, le plaisir de manger, le souci de sa santé, l'appartenance socio-culturelle, le respect de certaines valeurs et sensibilités...

Les choix alimentaires se jouent ainsi à la **croisée de préoccupations individuelles et d'enjeux collectifs** : enjeux économiques, avec des filières de production et de distribution exposées à certaines fragilités ; enjeux environnementaux, avec des impacts sur les sols, la biodiversité, l'eau et l'air... et des productions sensibles aux changements climatiques ; enjeux sanitaires avec d'incroyables progrès sur la sécurité sanitaire mais des inquiétudes liées à l'émergence de maladies liées à l'alimentation.

L'alimentation mobilise en conséquence **des politiques publiques de plus en plus transversales**, cherchant à intégrer tous ces enjeux collectifs. En témoigne la stratégie du « Bien manger pour tous » portée par le Conseil régional de Bretagne.

Comment mangerons-nous demain ? Quatre scénarios prospectifs

Le CESER imagine la façon dont ces déterminants pourraient évoluer à l'horizon 2050. Il propose **quatre scénarios volontairement contrastés**, dessinant des futurs possibles selon une dominante propre à chacun.

Scénario 1 : l'alimentation fonctionnelle dans une société sous pression

2050. L'alimentation est asservie à des logiques d'efficacité, avec une approche principalement nutritionnelle de l'alimentation. L'individualisation du risque santé renforce la responsabilité, voire la culpabilisation des individus. Les technologies numériques incitent à une auto-évaluation et une adaptation continue des comportements.



Sous pression, une partie de la population compense en recourant à une alimentation plus riche, voire addictive. Les inégalités sociales sont marquées et les maladies associées à l'alimentation augmentent. La restauration hors foyer explose mais est asservie aux plateformes numériques. La grande distribution accomplit sa mue en mode drive et livraison à domicile. Dans l'industrie agroalimentaire, les food techs se développent vers l'individualisation. Enfin, les technologies sont investies de tous les espoirs pour relever les défis environnementaux.

La forte intensité technologique du rapport à l'alimentation expose la Bretagne à des inégalités sociales et générationnelles. L'industrie agroalimentaire est stimulée alors que les productions carnées sont menacées par les produits ultra-transformés de substitution. L'agriculture se tourne vers la production d'énergie, plus rémunératrice.

Scénario 2 : l'alimentation contrôlée dans un contexte de crises

2050. Face aux crises multiples menaçant la sécurité alimentaire, les autorités publiques encadrent la consommation au moyen d'une carte individuelle qui accorde des crédits selon des critères de prévention santé et de réduction de l'empreinte climat. L'état de santé s'améliore au prix d'une restriction des libertés individuelles, sujette à contestation. La restauration collective promeut le nouveau régime alimentaire. L'industrie agroalimentaire réduit ses gammes et adapte ses produits. La production primaire s'oriente vers l'autosuffisance (stockage, autonomie protéique, sécurisation des approvisionnements).

Grâce à son maillage de villes moyennes et son climat tempéré, la Bretagne préserve son potentiel d'alimentation de proximité et valorise son avantage comparatif de région agricole et agroalimentaire. La priorité est accordée à la souveraineté et la réduction des productions hors sol.



Scénario 3 : l'alimentation normée dans un contexte de sobriété volontaire

2050. En réaction à des crises répétées, une inflexion radicale de l'opinion s'est enclenchée en faveur d'une alimentation plus durable. Le recours aux produits bruts et le cuisiné « maison » contribuent à une meilleure santé. La transformation sociétale, plus horizontale et impliquant les citoyens, est cependant vécue par certains comme une obligation qui génère quelques résistances. Une norme sociale dominante s'impose, mal acceptée par une partie des consommateurs (réduction des choix et des libertés, sobriété subie...). La « démassification » des filières alimentaires entraîne de profondes mutations dans les dynamiques de l'emploi. Les circuits courts sont valorisés,

tandis que l'agroalimentaire réinvente ses productions autour de la fraîcheur et de la proximité. Dans le secteur primaire, les productions végétales sont privilégiées.

L'attractivité de la Bretagne est renouvelée du fait de la proximité avec la nature, avec des collectifs locaux mêlant habitat et alimentation. Les filières alimentaires « traditionnelles » sont fragilisées ; s'y substituent d'autres organisations plus petites, des coopératives aux modèles économiques renouvelés. La Bretagne peut être tentée par des dérives autarciques.



Scénario 4 : l'alimentation mosaïque dans une société fragmentée

2050. L'alimentation est devenue un marqueur des différences sociales, culturelles, éthiques, religieuses, avec des logiques affinitaires et communautaires. Une multiplicité de tendances coexiste et se cristallise dans les oppositions. Les inégalités sociales de santé se dégradent. La cohabitation entre habitant-es et producteurs-trices se tend. La fragmentation est à l'œuvre aussi bien dans la restauration que dans la distribution. L'agroalimentaire répond à la segmentation des marchés. L'alimentation devenue foyer de crispation, les collectivités publiques cherchent le dénominateur commun et l'État développe une « sécurité sociale de l'alimentation ».

La Bretagne, terre de dialogue, connaît ces évolutions avec retard mais n'y échappe pas tant les clivages sont importants. La dispersion de l'habitat accentue l'isolement de certaines populations avec un risque de malnutrition ou de dégradation de leur santé. L'agroalimentaire s'adapte aux particularités en produisant de petites séries. Le secteur primaire connaît des tensions en termes de foncier.

I Les enseignements de la prospective

L'avenir n'est pas écrit. Les quatre scénarios imaginés montrent certains points de convergence, pouvant être interprétés comme des risques ou des opportunités. Ils doivent éclairer les décisions à prendre dès aujourd'hui pour construire un projet d'avenir souhaité et partagé en Bretagne.

L'alimentation durable, une approche systémique

Le sujet de l'alimentation appelle un approfondissement des connaissances, nécessaire pour le débat citoyen comme pour l'action publique. Car, souvent réduite à une problématique individuelle (nutrition, plaisir, budget), **l'alimentation devient un enjeu collectif** intégrant des considérations environnementales, sanitaires, culturelles ou éthiques.

Il convient d'intégrer **un jeu d'acteurs plus complexe qu'il n'y paraît** (consommateurs, acteurs des filières alimentaires, acteurs publics). L'alimentation s'insère dans des échanges internationaux où une production à bas coûts pour des marchés très concurrentiels se démarque de celle, plus coûteuse, d'aliments répondant aux enjeux de nutrition, de santé et internalisant les coûts sociaux et environnementaux. L'éloignement croissant entre production et consommation (ultra-transformation des aliments, complexification des chaînes de valeur) commence à être remis en cause.

Le CESER propose de mobiliser le concept d'**alimentation durable**, définie par l'ADEME comme « l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire ». Il concilie les dimensions économique (répartition de la valeur...), sociale (accès égal à une alimentation saine...), environnementale (prise en compte des externalités climatiques...).

L'information du consommateur sur cette approche systémique est un préalable pour une confiance renouvelée, un levier de démocratie en matière de choix d'avenir pour l'alimentation.

RAPPORTEUR·E·S

Edwige KERBORIOU et Gilles POUPARD

CONTACT

Emmanuel JANVIER, chef du pôle Prospective - emmanuel.janvier@ceser.bretagne.bzh



CESER

Conseil économique, social
et environnemental régional



© Rudy BURBANT - Morbihan Tourisme

Faire société autour de l'alimentation

Les territoires sont au cœur des enjeux alimentaires de demain. Il est indispensable de réfléchir à la façon de « reterritorialiser » les filières traditionnelles et de « filièreser », c'est-à-dire mieux organiser les productions alternatives.

Alors que la période actuelle tend à opposer les modèles de production, l'exercice prospectif montre que **la seule issue réside dans une forme de convergence. La Bretagne dispose d'atouts pour cela**: des filières agroalimentaires ancrées, facteur de résilience, un écosystème d'innovation dense, des compétences notoires dans la société civile. Pour changer d'échelle, l'appui des collectivités territoriales s'avérera nécessaire.

Malgré les controverses et la vision contrastée d'une région productrice et consommatrice, cette étude montre que la Bretagne est probablement à **un tournant de son histoire**: elle peut devenir le lieu de cristallisation de tous les clivages autour de l'alimentation, ou s'affirmer comme une région pionnière de l'alimentation durable... **et ainsi permettre de « faire société » autour de cet acte essentiel et convivial : manger.**

Les études du CESER peuvent faire l'objet de présentations publiques sur simple demande.

7 rue du Général Guillaudot - CS 26 918 - 35 069 Rennes Cedex
T. 02 99 87 18 75 - contact@ceser.bretagne.bzh

twitter.com/ceserbretagne - ceser.bretagne.bzh