

Troisième Partie

Le maraîchage aujourd'hui et la société, mise en perspective

Chapitre 2

Perception des légumes et consommation

L'achat est possible, car à la portée de toutes les bourses ; est-il voulu ? Les Français sont-ils de grands consommateurs de légumes ? Dans sa part mythologique, quelle image véhiculent-ils ? Si l'Insee est le grand pourvoyeur de chiffres et de statistiques dans lesquels nous avons largement puisé, pour tout ce qui concerne l'étude de la vie et les demandes des Français se trouve un autre grand organisme : le Crédoc¹. Sa vocation est d'analyser les réactions et les comportements des Français face à leur environnement, comportements de vie, d'achat, de gestion. Ses études sont rendues publiques par le biais de communications ordinaires au sein de son journal mensuel², ou de communications extraordinaires lors d'études spécifiques commandées.

L'image amène l'adhésion, ou le rejet. Quand on produit et vend des légumes on a tout intérêt à ce que celle-ci penche plus vers l'adhésion que vers le rejet. Seul le chou a donné un qualificatif mélioratif, preuve de l'affection dont l'entoure les hommes ; c'est juste récompense pour ce qui est leur origine. La carotte rend aimable ; il est moins agréable de s'entendre dire « ma courge » que « mon chou » même si la citrouille peut, à l'occasion, se faire carrosse pour princesses en devenir. La tomate, c'est le soleil, donc les vacances, surtout si on l'accompagne d'huile d'olive. Certes écrire un navet n'est pas bon signe et les topinambours rappellent des jours sombres, mais avoir un cœur d'artichaut annonce des sympathies et l'endive, lorsqu'elle reprend son vrai nom de chicon, est plat national dans les Flandres. Tout comme le poireau, qui côtoie le lion, la rose et le coq dans les symboles nationaux des peuples. Forcée par la tradition, les légendes, le temps, l'image des légumes qui s'inscrit dans la transmission est bonne. A priori rien donc ne rebute à en consommer. Issu du végétal sa récolte ne verse pas le sang, a contrario de la viande, ce qui n'en fait un interdit alimentaire pour aucune religion. Issu de la terre, qui a vocation à nourrir ses habitants, il est un don de la mère à ses enfants. La pensée positiviste contemporaine, qui a peut être moins balayé qu'elle ne croit cette tradition, a eu tendance à la remplacer par une autre. Ce qui plaît aujourd'hui c'est l'aspect naturel, sain et surtout nutritionnel. Le légume est bon pour la santé,

¹ Crédoc : Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de Vie.

² Journal intitulé *Consommation et Modes de Vie*.

même s'il n'est pas bon, pour sa propre santé, d'être un légume. Les fruits et les légumes sont perçus comme d'excellents convoyeurs de vitamines et de minéraux, comme indispensable aux apports nutritionnels basiques³. En consommer est acte vertueux, chez les médecins ne pas croquer la pomme relève du péché. Quand on demande aux adultes ce que leurs enfants doivent manger pour être en bonne santé ils choisissent les légumes à 69%.

Perception des légumes chez les Français

Commençons par une question simple, aimez-vous les légumes ?

Tableau 1 Amour des légumes

Si on met à part les pommes de terre, d'une manière générale, aimez-vous les légumes : beaucoup, assez, peu ou pas du tout ? ⁴

	Ensemble	HOMME	FEMME
Beaucoup	68	61	75
Assez	26	31	21
Peu	5	7	3
Pas du tout	1	1	1
Sans opinion	0	0	0

Réponse : oui, à 94%.

Tant mieux. C'est une bonne nouvelle pour ceux qui les produisent et les commercialisent.

Approfondissons alors. Quels sont vos légumes préférés ?

Tableau 2 Quels sont les légumes que vous préférez ? - (5 réponses possibles) -

	Ensemble
Tomates	76
Haricots verts	72
Carottes	38
Salade	36
Asperges	33
Petits pois	32
Endives	28
Poireaux	26
Choux-fleurs	21
Courgettes	20
Aubergines	15
Artichauts	14
Choux	13

³ Crédoc, étude INCA (Individuelle et Nationale sur les Consommations Alimentaires) 1999

⁴ Enquête Ipsos « Les Français aiment les légumes » sondage réalisé le 3 novembre 1996 sur un échantillon de 1000 personnes âgées de 18 ans ou plus.

Autres légumes	8
Sans opinion	1

Tomate et haricot vert font l'unanimité. Chou et artichaut sont délaissés. Goût trop fort, peu commode à manger, délicat à préparer, autant d'arguments contre ces oubliés. Ici nous pouvons regretter de n'avoir pas d'études de différentes années ce qui auraient permis une analyse évolutive. Intéressons-nous alors à ces résultats seuls et creusons un peu plus, pourquoi les légumes sont-ils aimés ? D'abord parce qu'ils sont classés dans l'inconscient collectif comme des facteurs de bonne nutrition.

Quelle est, selon vous, l'alimentation que doivent privilégier les enfants pour avoir une bonne alimentation ?⁵

Produits Laitiers : 75%⁶

Légumes : 69%

Fruits : 60%

Viandes : 55%

Eau : 55%

Poisson : 42%

Produits sucrés : 11%

Le légume est synonyme de qualité. Et quand on invite les Français à préciser ce qu'ils entendent par qualité voici leurs réponses⁷ :

Quels sont, selon vous, les critères de qualité d'un produit alimentaire ?

Le goût : 39%

Qu'il soit bon⁸: 29%

Le prix : 21%⁹

La fraîcheur : 17%

Le naturel : 10%¹⁰

Un aliment de qualité doit avant tout être savoureux, puis meilleur sur le plan nutritionnel et enfin sûr.

⁵ Crédoc, étude INCA (Individuelle et Nationale sur les Consommations Alimentaires) 1999

⁶ Les personnes interrogées ayant la possibilité de donner plusieurs réponses le total ne fait pas 100%

⁷ L'ensemble de ce qui suit fut réalisé sur la base de l'étude Crédoc publiée en avril 2002 dans le journal mensuel *Consommation et Modes de Vie* et intitulée « Les consommateurs se disent prêt à payer le prix de la qualité »

⁸ L'étude ne précise pas la différence faite entre le goût et le bon. Faut-il entendre « goût prononcé » ? Ce qui ne signifie pas forcément que le produit soit bon.

⁹ Le prix comme critère de la qualité. Mais le bas prix ou le prix haut ? L'étude ne le précise pas.

¹⁰ Plusieurs réponses étant possible le total ne fait pas 100%

Cette recherche de la saveur est la grande apparition des années 1990. Il ne s'agit plus d'avoir terrassé la pénurie en apportant l'abondance, il faut maintenant, en plus, garantir un bon goût, procurer du plaisir désormais que la faim, chose acquise, est vaincue. Les cornes de Cérès ne doivent pas uniquement dégouliner de fruits et de mets, encore faut-il qu'elles contentent les juges du palais.

Tableau 3 Evolution de la perception du bien manger entre 1988 et 1995. Bien manger c'est plus de saveurs.¹¹

	1988	1995	Variation
Plaisir	5%	12%	+ 7
Saveur	1%	6%	+ 5
Agréable	4%	8%	+ 4
Goût	3%	7%	+ 4
Bon	19%	22%	+ 3
Aimer	13%	13%	0
Légume	15%	9%	- 6
Viande	15%	8%	- 7

Bien manger ce n'est plus une assiette bien pleine mais une assiette bien faite : la hantise de l'assiette fade a remplacé celle de l'assiette vide. D'ailleurs, pour 21% des Français, la baisse continue des prix est un obstacle à la qualité gustative et à la sécurité alimentaire. Au moins une catégorie de la population que l'inflation n'empêche pas de manger.

Sauf que dans leur majorité les Français estiment que la qualité des produits alimentaires s'est dégradée :

Tableau 4 Qualité des produits alimentaires

Question : Pour chacune des choses suivantes, diriez-vous que, depuis dix ans, elle s'est améliorée, elle s'est dégradée ou elle n'a pas changé ?¹²

	Rappel enquête SOFRES décembre 1998	Rappel enquête SOFRES décembre 1999	Décembre 2000
La qualité des produits alimentaires			
- Améliorée	27	19	16
- Dégradée	54	58	64

¹¹ « Les consommateurs veulent plus de saveurs dans leur assiette » Crédoc, *Consommation et Modes de Vie* n°113, décembre 1996

¹² Sondage TNS Sofres « Les Français et l'agriculture » réalisé du 27 décembre au 3 janvier 2001 auprès d'un échantillon national de 1000 personnes représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus, interrogées en face-à-face. Méthode des quotas (sexe, âge, activité) et stratification par région.

- N'a pas changé	17	20	18
- Sans opinion	2	3	2

Et cette dégradation est de plus en plus ressentie puisqu'ils étaient 54% en décembre 1998 et 10% de plus deux ans plus tard. Inversement, la part des Français percevant une amélioration ne cesse de décroître (- 40,7 % en deux ans).

C'est peut être la peur des OGM, la publicité faite sur les scandales alimentaires et surtout la perte de confiance en la science et en l'amélioration technique. Le même sondage leur demande encore où ils placent l'apport de la science dans l'agriculture, voici leur réponse :

Tableau 5 Usage des techniques

Question : D'une manière générale, que pensez-vous de l'utilisation par l'agriculture des avancées de la science et de la technique ? Diriez-vous que c'est une bonne chose pour le consommateur, une mauvaise chose ou ni une bonne, ni une mauvaise chose ?¹³

- Une bonne chose pour le consommateur	34
- Une mauvaise chose pour le consommateur	31
- Ni une bonne, ni une mauvaise chose	32
- Sans opinion	3

Certes le groupe des technophiles est légèrement en tête (34%) mais c'est tout de même 31% des Français qui pensent que science et agriculture ne forment pas un beau couple. Après avoir vu dans notre deuxième partie tout ce que le maraîchage devait à la science, à la chimie, à l'ingéniosité humaine dans son essor, ses transformations profondes, l'amélioration de ses rendements, on comprend mieux le fossé colossal creusé entre ceux qui usent à plein de la science et ceux qui s'en méfient.

Ce qui est redouté dans la technique c'est le risque. Risque de mal manger, risque d'être empoisonné, contaminé. D'où la bonne position des légumes qui continuent, malgré tout, à être perçus comme des gageurs de qualité.

Le légume, synonyme de qualité

Le danger principal qui assombrit les assiettes c'est le risque, sous des formes multiples ; 63% des Français pensent que les produits alimentaires présentent des risques pour la santé, dont un quart qui estime les risques importants¹⁴. La perception des risques s'accompagne d'un jugement négatif porté sur l'évolution des

¹³ Sondage TNS Sofres « Les Français et l'agriculture » op. cit.

¹⁴ Etude INCA, Crédoc, op. cit.

produits alimentaires depuis dix ans : 49% de ceux qui perçoivent une diminution de la qualité jugent qu'il y a des risques contre 22% chez ceux qui ne ressentent pas de détérioration ; inversement 27% qui croient savoir que la qualité s'est améliorée craignent les risques alors qu'ils sont 41% parmi ceux qui ne ressentent pas de dégradation à ne pas non plus redouter les risques¹⁵.

Les raisons de la perception d'un risque sont diverses, le manque d'information, le scepticisme vis-à-vis des contrôles effectués comptent comme les causes majeures. Parmi les risques les plus redoutés par les adultes ont trouvé les incapacités nutritionnelles, (obésité, maladies cardiovasculaires ...) les dangers toxicologiques et microbiologiques. Les femmes sont plus inquiétées par l'épée de Damoclès nutritionnelle que les hommes. Et comme généralement c'est cette fameuse ménagère de moins de cinquante ans qui magasine les produits alimentaires elle achète en conséquence.

Quel est, selon vous, l'élément alimentaire qui présente le plus de risque pour la santé ?¹⁶

Graisses : 27%

Viandes : 21%

Sucre : 11%

OGM : 8%

Restauration rapide : 5%

Alcools : 6%¹⁷

Pour pallier ces risques les Français misent sur la recherche et l'innovation qui doivent aboutir à des aliments plus sains et à haute valeur nutritionnelle. En matière d'innovation un Français sur deux pense que les OGM ne sont pas dangereux, les jeunes et les cadres en valorisent les aspects positifs tandis que les retraités et les CSP – y voient davantage l'aspect négatif¹⁸.

L'étude affine et distingue des catégories. Pour les 18-24 ans c'est la marque et le prix qui comptent (sous entendu un prix bas et une marque connue). Pour les 25-34 ans ce sont les contrôles et les conditions de fabrication. Pour les 35-64 ans la fraîcheur, le côté naturel, le biologique, les labels. Pour les plus de 65 ans, les labels et les produits de la ferme et du jardin.

Pour les prix bas les maraîchers sont dans la norme. Pour le côté label, produits sains, terroir, production du jardin, donc sécurité alimentaire et saveur qui en découlent, ils sont en plein dans le créneau attendu. Ils l'ont d'ailleurs compris puisqu'ils le jouent pleinement, par le biais de la vente directe, selon le sésame

¹⁵ La non obtention d'un total de 100% à ces pourcentages tient au fait que la réponse « ne sait pas » était rendue possible.

¹⁶ Crédoc, enquête INCA op. cit.

¹⁷ Etant possible de ne pas se prononcer le total final ne fait pas 100%.

¹⁸ Ibid.

recherché « du producteur au consommateur » et par la création d'un label « producteur maraîcher d'Ile de France » écrit sur fond vert (couleur de la nature) et exhibé par certains sur les marchés comme garant suprême du saint Graal convoité. Le label signe un terroir, une sécurité, une garantie surtout, celle du goût et de la qualité. Comme pour les maisons, les voitures, la vie, on prend une assurance ; dans l'assiette moins qu'ailleurs, le risque doit être absent.

Des efforts d'amélioration de la qualité et de la traçabilité ont été entrepris par l'ensemble du monde agro-alimentaire. Ces efforts n'ont pas été vains, les consommateurs les ont compris et répercutés dans leur esprit :

Tableau 6 Production et qualité

Question : Parmi les productions suivantes, quelles sont les deux qui ont le plus privilégié la qualité au cours des dernières années ?¹⁹ (1)

	<i>Rappel enquête SOFRES décembre 1999</i>		Décembre 2000	
	%	Rang	%	Rang
- Les produits laitiers	46	1	48	1
- Le vin	39	2	41	2
- Les fruits et légumes	37	3	39	3
- Les produits à base de céréales	16	4	17	4
- La volaille ou les produits à base de volaille	9	6	13	5
- Le bœuf ou les produits à base de bœuf	13	5	11	6
- Le porc ou les produits à base de porc	3	7	5	7
- Sans opinion	9		7	

(1) Le total des % est supérieur à 100, les personnes interrogées ayant pu donner deux réponses.

Pour tous l'amélioration est ressentie, sauf pour le bœuf encore mal perçu, mais le sondage date de 2000, la pleine époque de la vache folle. Les légumes se placent au troisième rang dans la bonne image de l'amélioration de la qualité. Cela confirme les analyses du Crédoc.

Doté d'une image positive et répondant aux critères de qualité voulus le légume possède tous les atouts pour être consommé en masse. L'est-il ? L'Insee, et son *Annuaire Statistique de la France*, nous éclaire sur le positionnement des légumes dans le budget ménager en France.

¹⁹ Sondage TNS Sofres « Les Français et l'agriculture » op. cit.

L'idée du bien manger et sa réalité

Tableau 7 Consommation en valeur des ménages²⁰

Valeur en euros constants de 2003

Unité : million d'euro

Année	Viandes	Lait, fromages, oeufs	Fruits et légumes	Pain et céréales	Poissons et crustacés	Pomme de terre et tubercule	Sucre
1972	32,5852	12,4172	14,3579	11,3357	4,2064	1,4639	1,1605
1976	34,7419	13,3284	14,5563	12,7245	4,2717	2,4014	1,0923
1980	35,7553	14,2548	14,2295	13,9089	4,7857	1,1922	0,9169
1984	36,7431	16,2184	15,7063	14,1469	5,0788	1,8268	0,8223
1987	36,6204	16,6475	16,8703	14,5582	5,9216	1,3807	0,7877
1994	35,1781	16,6548	16,6548	15,3776	6,7053	1,6248	0,6252

C'est pour la viande que les Français dépensent le plus et non pour les légumes, ce qui est relativement logique puisqu'un kilogramme de bifeck coûte plus cher qu'un kilogramme de n'importe quel légume. Serait-ce uniquement en raison de cette accessibilité financière que les légumes seraient largement consommés ? Les pommes de terre, 1,3 fois moins consommées, sont parmi les légumes (ou féculents) les moins chers. Si tout était une question de prix ce sont elles qui devraient avoir la plus forte proportion de consommation par habitant et par kilogramme ; tel n'est pas le cas²¹. Les critères de qualité, de goût, de sécurité demandés semblent être vraiment ce qui motive l'achat et l'ingestion de légumes. Pour le confirmer analysons la consommation non plus en valeur mais en quantité.

²⁰ *Annuaire Statistique de la France*. INSEE Consommation totale de l'ensemble des ménages français.

²¹ Voir le tableau suivant.

Tableau 8 Consommation des ménages en quantité²²

Consommation par habitants en kg annuel.

Année	Légumes Frais	Pommes de terre	Lait (en litre)	Pain	Fruits Frais	Boeuf	Poisson et crustacés	Sucre
1972	67,67	89,17	78,08	76,58	38,6	15,57	10,98	19,3
1976	67	73,14	93,03	73,31	42,97	16,85	10,6	17,16
1980	67,91	67,99	99,39	70,9	39,82	18,48	11,76	15,04
1988	93,78	73,92	78,1	65,64	44,63	17,94	15,26	11,09
1995	91,33	68,93	69,52	59,89	44,94	16,57	14,41	8,92
1998	91,05	65,78	68,57	59,87	43,25	14,9	14,8	7,71
2000	91,61	69,4	67,91	59,38	45,01	15,07	14,48	7,08

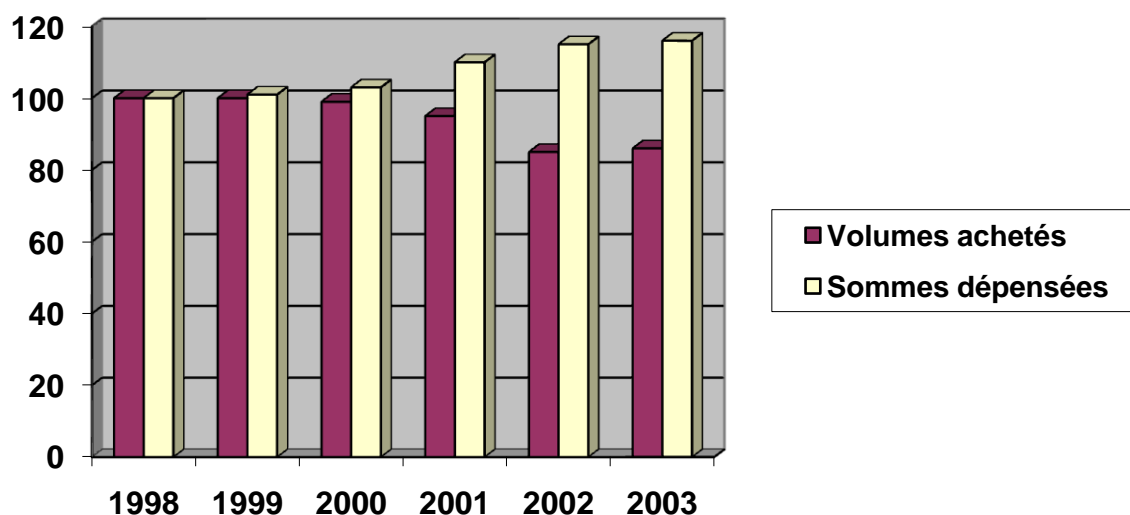
Les légumes se sont imposés dans les années 1980, devenant le premier poste de consommation alimentaire en volume, devançant le pain, aliment sacré, traditionnel et mythique de la population, et les pommes de terre. Le sucre, antithèse du légume dans les critères de qualité, poursuit logiquement une baisse constante.

Toutefois, à partir des années 1998-2000, la consommation de légumes a commencé à baisser en France. Le CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) note une diminution de 9,6% entre 1998 et 2003.

²² In ASF Annuaire Statistique de la France, publication de l'Insee.

Graphique 1 Evolution de la consommation des légumes entre 1998 et 2003²³

Base 100 en 1998



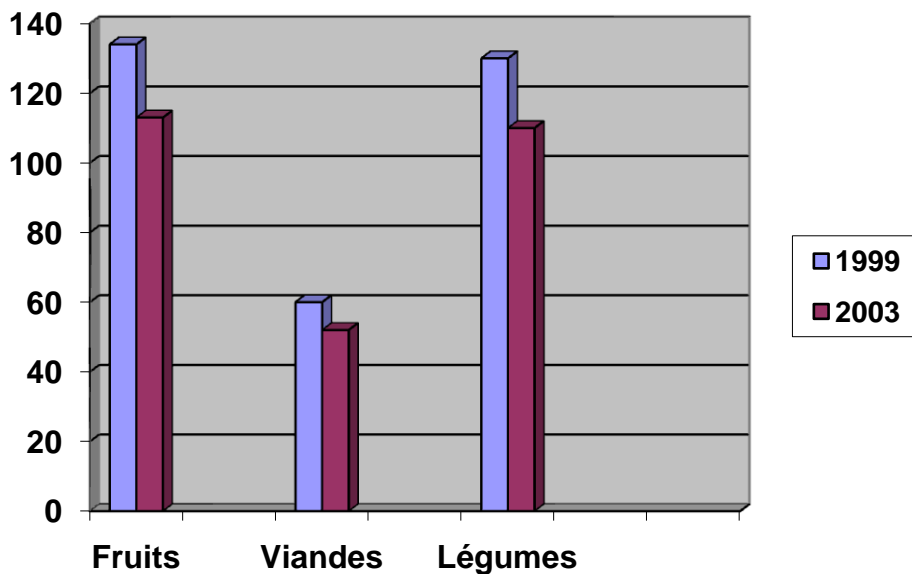
En volume la diminution est nette, même si elle est stoppée par la légère reprise de 2003, diminution que ne compense pas la hausse des sommes dépensées, hausse due pour l'essentiel à l'inflation des prix.

Le Crédoc confirme ce changement tendanciel dans sa publication d'octobre 2004 :

²³ Rapport du CTIFL, 2003.

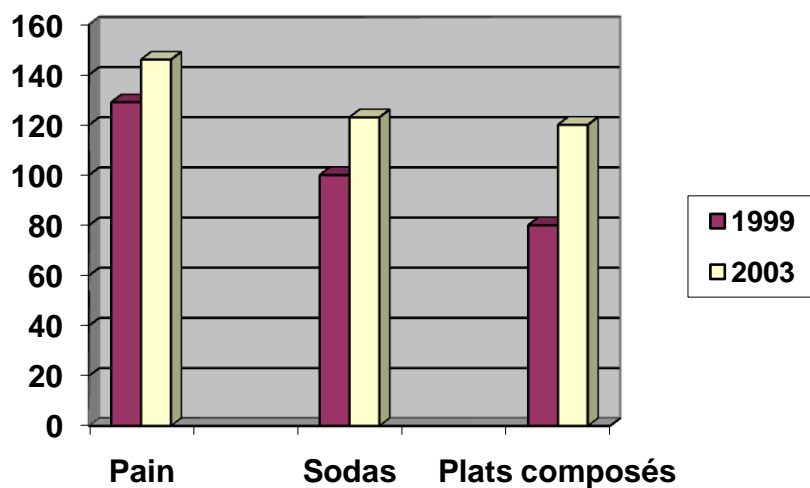
Graphique 2 Moins de fruits, de légumes et de viandes . . .²⁴

Evolution de la quantité d'aliments consommés entre 1999 et 2003 (en grammes par jour)



Graphique 3. . . plus de pains, de sodas et de plats composés²⁵

Evolution de la quantité d'aliments consommés entre 1999 et 2003 (en grammes par jour).



²⁴ « Symboles d'un modèle alimentaire en déclin, les fruits frais n'ont plus la côte » in *Consommation et Modes de Vie* n°178, octobre 2004

²⁵ Idem.

113 grammes par jour de fruits, 110 de légumes et 52 de viandes en 2003 contre respectivement 134, 130 et 60, ces aliments ne sont plus que les rois déchus de nos assiettes, déchus par le pain, (qui fait un grand retour grâce à l'intense campagne des meuniers en faveur de sa revalorisation) les sodas et les plats composés. (146 grammes par jour pour le pain, 123 pour les sodas et 120 pour les plats composés en 2003 pour anciennement 129, 100 et 80 grammes par jour en 1999).

L'enquête INCA du Crédoc permet d'affiner l'approche du sujet. La consommation moyenne par adulte est de 285 grammes par jour de fruits et de légumes dont 145 grammes de fruits et 140 grammes de légumes (hors pommes de terre). Cela se situe dans la moyenne européenne mais c'est inférieur à l'Italie. (433 grammes par jour) On note surtout un écart marqué selon les âges : la consommation entre les 15-24 ans et les plus de 65 ans varie de 40%. Etant donné que les 15-24 ans sont destinés à remplacer les plus de 65 ans, faut il craindre à terme une diminution de l'absorption de légumes quand on sait que les habitudes alimentaires se prennent dès l'enfance et qu'elles varient peu, ensuite, avec l'âge ?

A ce différentiel générationnel il faut ajouter de fortes disparités géographiques. Alors qu'il est de bon usage de dissenter sur la mondialisation, les échanges, les mélanges qui uniformiseraient implacablement toutes les pratiques culinaires et gastronomiques de notre pays l'étude du Crédoc démontre, avec précision, que les pratiques alimentaires sont toujours teintées de régionalisme : du Jura à la Bretagne, des Causses aux plaines du Nord on n'a pas l'habitude de manger la même chose.

Tableau 9 Consommation alimentaire : les cultures régionales persistent²⁶

Région	Principaux aliments sur consommés	Principaux aliments sous consommés
Jura Rhône Savoie	Fruits frais, fromage à pâte persillée	Cidre, fruits de mer, apéritif
Massif Central	Viande de veau, poire, fromages à pâte persillée, à pâte pressée, saucissons, vins de qualité courante	Fruits de mer, bière, mouton, volailles, pomme de terre
Pyrénées, Languedoc Roussillon	Fromages à pâte persillée et pressée, saucisses, saucissons, vins de qualité courante	Beurre, cidre, eaux minérales, bière, bœuf, porc, 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, lait, fruits de mer	Fromages, huiles, riz, agrumes, mouton, biscuits secs.
Nord, Picardie	Pommes de terre, bière, eaux minérales, beurre, charcuterie	Fruits frais, pâtisserie, vins de qualité courante, huiles.
Nord Est	Charcuterie, bière, pain, crème fraîche, porc, prunes	Fruits de mer, cidre, apéritif, poissons frais, thé
Centre	Fromages à pâte molle et fraîche, gibier	Mouton, veau, fruits de mer, poissons frais
Ile de France	Agrumes, riz, thé, pâtisserie, boissons sucrées, champignons de Paris	Pain, charcuterie, pommes de terre, œufs, légumes frais.

Du cidre au nord et du vin au sud, du poisson dans les régions littorales et de la viande dans les centres ruraux, la géographie gastronomique de la France est,

²⁶ « Consommation alimentaire : les cultures régionales persistent » in *Consommation et Modes de Vie*, Crédoc, n° 101, octobre 1995

même en 2004, marquée par la coutume et les habitudes. Malchance pour les maraîchers de la Boucle de Montesson, c'est en Ile de France que les légumes frais sont sous-consommés. Manque de temps pour leur préparation, éloignement d'une nourriture cuisinée chez soi, perte du cérémonial de la table, les plats préparés ou surgelés remplacent des légumes pourtant nécessaires. Le champignon de Paris y est lui sur-consommé. Si les champignonnières ont longtemps cohabité avec les maraîchers, se glissant dans les carrières de calcaire laissées vides par l'abandon de l'exploitation minérale, elles ont aujourd'hui délaissées la Boucle : 2003 a vu la fermeture de la dernière exploitation à Montesson et une seule, l'ultime, demeure à Carrières sur Seine. Ce champignon n'a de parisien que le nom puisque son centre de production s'est déplacé vers le Centre Loire ; effet de tropisme il est pourtant apprécié plus qu'ailleurs en région parisienne.

Ces différents tableaux témoignent qu'alors qu'ils sont de plus en plus soucieux de la qualité, de la saveur et de la nutrition les Français délaissent ce qu'ils considèrent comme étant le plus apte à leur en apporter pour se tourner vers ce qu'ils dénoncent sans cesse comme étant le parangon du mal vivre. Nouveaux modèles, certes, nouvelles attentes et nouvelles demandes, les usages alimentaires évoluent en contradiction avec les préoccupations du moment ; ce n'est pas la première fois que l'on se rend compte que pratiques et discours sont asymptotiques. On répondra que les plats préparés et les desserts lactés sont plus abordables que les légumes et les fruits, donc à la portée des petites bourses qui n'ont pas les moyens de se payer la qualité, une inégalité de revenu qui engendrerait une inégalité de situation sanitaire. Retournons en magasin pour voir ce qu'il en est de cette assertion là.

Les fruits et légumes et les autres aliments

Tableau 10 Comparatif du prix des fruits et légumes frais et des desserts et plats préparés²⁷

Prix au kg sauf mention spéciale

Grande Surface Montesson	Marché Le Vésinet
Crème au chocolat premier prix : 2,10€	Kiwi : 2€ les 4
Crème au chocolat Danette : 2,64€	
Riz au lait La Laitière : 3,32€	Mangue : 3€ les deux
Riz au lait Carrefour : 3,93€	Litchi : 2,90€
Fondant au chocolat Senoble : 6,19€	
Crumble Carrefour : 7,65€	
Ile flottante Senoble : 8,57€	
Barre glacée Bounty : 5,92€	Clémentine : 2,20€
Cordon bleu de dinde Le Gaulois : 8€	
Cuisse de dinde Loué : 5,25€	
Tarte aux poireaux Carrefour : 5,25€	Poireau : 1,90€
Hachis Parmentier premier prix : 1,70€	Carotte : 0,80€
Moussaka Findus : 6,78€	Aubergine : 3,95€
Lasagne à la Bolognaise Carrefour : 4,58€	Pomme de terre Charlotte : 4,50€ les 3 kg

Que ce soit en matière de desserts ou de plats se nourrir de frais coûte moins cher que d'utiliser des menus préparés. Même le hachis Parmentier –dont on ne présume pas de la qualité- au prix imbattable de 1,70 euros le kilogramme est dépassé par des carottes à 0,80 euros. En matière de dessert c'est de l'hyperinflation : 7 à 8 euros pour des produits lactés, c'est autant que deux à trois kilogramme de fruits.

Ce n'est donc pas la richesse qui amène à se tourner vers les produits frais mais l'éducation. Alors que Florent²⁸, dégoûté après sa découverte de la bataille des Gras et des Maigres, déambulait dans les Halles en méditant sur les Gras qui se gobergeaient sur le dos des Maigres, en méditant sur l'écoulement du monde qui amenait les Riches à s'engraisser sur les Pauvres faméliques, on prend conscience, en ce début de siècle, que l'obésité ne touche plus les classes aisées mais défavorisées ou, pour écrire plus crûment, que les gros ce sont les pauvres ; Florent serait amené à faire aujourd'hui ce constat sardonique : moins on est riche et plus on dépense d'argent, pour mal se nourrir. Serions-nous condamnés, selon la belle

²⁷ Prix relevés par l'auteur le 8 janvier 2005

²⁸ Emile Zola, *Le Ventre de Paris*, chapitre 4.

formule de Vladimir Jankélévitch, « à porter la tunique déchirée de la contradiction » ?

Conscient de ces mutations sanitaires l'Etat a lancé en 2001 le Programme National Nutrition Santé axé autour de neuf objectifs, dont deux concernent les légumes, il s'agit d' « augmenter la consommation de fruits et légumes » et de « réduire de 25% le nombre de petits consommateurs de fruits et légumes²⁹ » d'ici à 2008.

Dans cette époque troublée –comme toutes les époques d'ailleurs– comment peut se situer l'avenir des maraîchers de la plaine de la Boucle de Montesson ? Confrontés à des exigences et des demandes qui mutent, installés sur une plaine qui voit sa vocation maraîchère se réduire, les chemins de l'avenir ne sont pas encore éclairés.

²⁹ Programme National Nutrition Santé, déclaration générale, 31 janvier 2001.