

A chacun son festin : qui mange et boit quoi en France pour son réveillon de la Saint Sylvestre ?



Les habitudes des Français en matière d'alimentation et de boisson pour le Réveillon sont un révélateur du budget qui lui est accordé, mais aussi de l'influence de la publicité et de la volonté d'imiter les plus riches.

Avec Périco
Légasse

Atlantico : Quelles sont les habitudes des Français en matière d'alimentation et de boisson pour le Réveillon ? Qu'est-ce qu'elles révèlent du budget généralement alloué pour l'occasion ?

Perico Legasse : Les plats appréciés des français pendant le réveillon du nouvel an restent assez traditionnels. Chaque année, le foie gras ainsi que le saumon fleurissent sur les tables souvent accompagnés de champagne.

C'est une période de l'année où certains produits phares sont mis en avant par le marché. La volaille reste un incontournable en plat principal, le foie gras et le saumon reste aussi des classiques du dîner du 31 décembre.

Les prix diffèrent en fonction de la qualité du produit, il est donc compliqué de déterminer un budget précis. Un très bon foie gras peut coûter 90 ou 100€ le kilo alors qu'un foie gras industriel de mauvaise qualité varie entre 15 et 30€ le kilo. De la même façon le saumon fumé artisanal coûte environ 60€ le kilo et lorsqu'il est industriel vers les 18€. L'écart budgétaire est conséquent. Les personnes qui ont des moyens continuent d'acheter des produits de qualité avec une valeur gastronomique reconnue, tandis que les personnes qui ont moins de moyens vont consommer des produits d'une qualité plus que contestable mais accessible. L'industrie induit en erreur le consommateur qui n'a pas les moyens en lui faisant croire qu'il mange comme les riches, alors qu'il achète un produit qui est très différent en terme d'éthique, de production et de goût.

Comment peut-on juger du phénomène de mimétisme chez les classes populaires quant aux habitudes en matière d'alimentation et de boisson caractéristiques des classes les plus aisées ? Quel effet cela induit, notamment sur l'industrie agro-alimentaire ?

Ce mimétisme des classes populaires provient majoritairement de la propagande publicitaire et commerciale. Elle conditionne les masses à vouloir consommer un certain type de produit plébiscité par les classes les plus aisées. La grande distribution d'une certaine façon nous explique que les fêtes de fin d'année doivent rimer avec le saumon fumé et le foie gras, sans cela nous ne sommes pas dans la norme.

Avec ce marché, l'industrie agro-alimentaire arrive à faire des profits financiers colossaux. Ils parviennent aujourd'hui à industrialiser des produits qui étaient au départ saisonniers, assez rare et coûteux à produire. L'industrialisation de cette production a permis d'en

faire un produit de masse, c'est-à-dire fabriqué dans des conditions déplorables, aux prix les plus bas donc avec un effondrement de la qualité pour une distribution aux masses dans les grandes surfaces. Ce processus est une négation de ce que sont ces produits au départ, rare, chers et réservés à une élite. Cette pseudo démocratisation est en fait une vulgarisation dépourvue de qualité à cause du coût de production très bas.

Il ne s'agit même plus d'une création de substitut, les industriels produisent aujourd'hui du foie gras en usine à l'étranger, souvent dans les pays de l'est européen (Bulgarie, Roumanie, Pologne) voir même en Asie, où les conditions de production et d'hygiène ne sont pas conformes aux normes européennes. Les conditions de traitement des animaux seraient interdits en Europe, dans ces pays il n'y a pas de réglementation et peu de contrôles. Le saumon norvégien qui provient de salma aquacol est révélateur : 20.000 à 40.000 saumons y sont nourris avec des farines dont on ne connaît pas vraiment la provenance, souvent des farines animales. Quant aux canards, il viennent d'élevages parfois de 100.000 canards parfois de Chine toujours sans réglementation. Les réglementations européennes permettent à un produit qui vient de l'extérieur d'avoir le label européen pourvu qu'il y ait une transformation sur son territoire. Un foie gras importé de Chine juste salé en Europe devient un produit européen. C'est de cette façon que nous avons consommé des lasagnes au cheval. La promiscuité de l'élevage et le manque de contrôle sanitaire pour la baisse du coût font que les produits peuvent être toxiques et nocifs.

Par ailleurs il existe toujours des produits de grande qualité, des saumons élevés dans des petites aquapol avec un travail artisanal de très bonne qualité, après le prix n'est plus le même.

Face à des classes moyennes qui mangent de plus en plus de produits estampillés luxe comme du saumon ou du foie gras, observe-t-on de nouvelles tendances chez les classes les plus aisées pour se démarquer ?

Les classes les plus aisées n'ont pas besoin de se démarquer, elles ont les moyens financiers de consommer la qualité. Elles achètent des produits rares et de saisons qui demandent des soins dont la production est sans reproches et rigoureuse. Cette clientèle est aisée et informée qui décide de consacrer la dépense à des produits de qualité. Bien sûr il existe aussi des personnes aisées qui décident de consommer des produits bon marchés parce qu'ils ne veulent pas dépenser beaucoup. De façon opposée, il y a des personnes modestes qui décident de manger très peu, mais très bon. Il y a aussi des personnes très informées qui savent que pour un budget restreint, il est préférable d'acheter des produits artisanaux de qualité comme des terrines, des pâtés ou de la truite fumée, plutôt que du mauvais foie gras.

Malgré tout le choix existe toujours, les repas de fin d'année sont importants, il faut faire attention aux produits que nous achetons, qu'ils valent la peine d'être dégustés. Il est important de se méfier des prix trop bas et des offres.