



Les traditions alimentaires danoises et les nouvelles tendances

1. L'économie de l'alimentation danoise

A. Pouvoir d'achat et dépenses pour le budget alimentaire

Auparavant, les Danois dépensaient une plus grande partie de leur revenu disponible sur l'alimentation, mais ces dernières années, le niveau s'est stabilisé à environ 10-11% (autant que pour le transport et la communication) – une part parmi les plus basses en Europe (en France, la part est au niveau de 13%). La partie de la consommation consacrée à l'alimentation correspond à une dépense de 33.200 DKK (4.482 €) par ménage au Danemark en 2016. Le développement semble être dû non seulement à une augmentation des revenus ainsi qu'à une réduction des prix de la nourriture, mais également à un changement dans les modes de consommation où les consommateurs privilégient davantage d'autres dépenses que pour les produits alimentaires, par ex. le logement ou les voyages. Au Danemark, comme en France, le montant des dépenses ménages pour les produits alimentaires a augmenté d'environ 16 % entre 2008 et 2016 (contre 12% en moyenne dans l'UE28), selon Eurostat. Sur la même période, le revenu disponible brut ajusté des ménages par personne a augmenté de 20% au Danemark et de 11% en France comme dans l'UE28.

Alors que le prix de certains produits alimentaires (tels que la viande) a baissé au Danemark ces dernières années, le Danemark demeure le pays de l'UE ayant les prix de produits alimentaires et de boissons non alcoolisées les plus élevés : +47% par rapport à la moyenne de l'UE en 2016 (+12% en France), du fait à la fois d'une TVA élevée (25% y compris sur les produits de première nécessité) et d'une absence de concurrence forte entre les chaînes de distribution.

B. La viande est la première dépense dans le budget alimentaire et le sucre représente presque le double par rapport au poisson

Représentant près d'un quart de l'argent consacré aux produits alimentaires, la viande est la première dépense dans le budget alimentaire des Danois, et dans la catégorie de viande fraîche, le porc représente la majorité (suivi par le bœuf et le poulet). Les pommes de terres, légumes, fruits et noix représentent la deuxième partie la plus importante du budget alimentaire (22%), suivi par la farine, les céréales et les produits céréaliers (15%), les produits laitiers (13%), le sucre, les bonbons et les chips (11%) et les poissons et fruits de mer (6%).

C. Répartition géographique

Les dépenses alimentaires ne sont pas les mêmes selon les différentes régions du pays. Ainsi, la région de la capitale et la région du Zélande (à l'est du Danemark) dépensent plus pour l'alimentation que les autres régions. Ces deux premières dépensent également plus sur les fruits et légumes frais, ainsi que les poissons et fruits de mer, alors que la région du centre du Jutland (à l'ouest) dépense plus d'argent que les autres régions pour la viande.

2. Déterminants culturels

A. Des habitudes alimentaires conservatrices

L'alimentation des Danois est hautement calorique, et même aujourd'hui, l'alimentation danoise est profondément enracinée dans les anciennes traditions agricoles, où les pommes de terre, la viande et les produits laitiers étaient des sources quotidiennes indispensables de nutriments. Si les Danois mangent de plus en plus de plats de la cuisine internationale, les plats les plus mangés restent les plats danois traditionnels, et les pommes de terre demeurent plus populaires que le riz et les pâtes.

B. Critères de choix

Le goût est, selon une étude de 2017 du Conseil agricole danois, le paramètre le plus important pour les Danois en termes de choix de produit alimentaire. Le prix et la fraîcheur arrivent 2ème et 3ème, suivi par le caractère « bio », qui est également très populaire chez les Danois : plus de la moitié des Danois achète des produits alimentaires biologiques chaque semaine (notamment des fruits et légumes, ainsi que du lait, du fromage et des œufs), et le Danemark est le pays au monde où la part de marché des produits bio est la plus élevée. Elle s'élevait à 13,3% en 2017 (contre 4,2% en France selon les estimations d'*Organic Denmark* (basées sur les données de FiBL 2016)¹.

C. La nouvelle cuisine nordique

La nouvelle cuisine nordique a émergé au cours des 15 dernières années, et est devenu un grand succès dans tous les pays nordiques. L'idée est de recréer les traditions autour de la cuisine nordique en utilisant davantage les matières premières nordiques, en faisant preuve de créativité et en se concentrant sur des principes telles que qualité, pureté et éthique. Ce mouvement a suscité un regain d'intérêt pour les spécialités locales au Danemark. En outre, le restaurant Noma à Copenhague et sa version de la nouvelle cuisine nordique, été élu quatre fois « meilleur restaurant du monde », a beaucoup fait pour l'image de marque du pays dans ce domaine.

D. De plus en plus de restauration à l'extérieur

La consommation alimentaire hors domicile (RHD : restaurants, cafés, cantines et plats à emporter) représente une partie croissante de la consommation des Danois. Cette tendance a contribué à une véritable explosion du secteur de la restauration, qui a connu une croissance annuelle moyenne de 6% ces 5 dernières années, et représenté un montant total de 44 MdsDKK (6 Mds€) en chiffre d'affaires en 2017. Ce sont surtout les jeunes et la population dans la région de la capitale, qui mangent plus souvent hors domicile. L'offre est vaste et grandissante, et Copenhague est par ailleurs la ville en Scandinavie qui possède le plus grand nombre d'étoiles Michelin (19).

3. Les défis actuels

A. Problèmes de santé

Manger sain et diversifié et considéré par 78% des Danois comme contribuant à vivre sainement et longtemps et par 62% comme contribuant à une meilleure qualité de vie. Néanmoins, des études nationales montrent que le régime alimentaire des Danois contient trop de gras saturé, trop de sucre (pour certaines parties de la population) et, pour les adultes, pas assez de fibres. En outre, les Danois mangent trop de sel.

A l'inverse, les Danois ne risquent guère de consommer trop d'acides gras trans. En effet, le Danemark a été le premier pays membre de l'UE, dès 2003, à mettre en place une limite du contenu des acides gras trans industriels dans les produits alimentaires (max. 2% du total des graisses), et depuis lors, la proportion de produits contenant trop de graisses trans ne cesse de diminuer. Le Danemark souhaite, par conséquent, que la Commission européenne s'inspire de l'exemple danois, et qu'une interdiction commune contre un contenu trop élevé de gras trans industriel soit mise en place.

¹ En 2016, la part de marché biologique était de 3,5% en France contre 9,7% au Danemark, selon un rapport de l'Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL

B. Labels pour guider le consommateur

Le Danemark a mis en place des labels pour guider et aider les consommateurs dans leur choix de produits alimentaires. En plus du label danois officiel pour les produits biologiques, il existe plusieurs labels facultatifs indiquant qu'un produit ou repas est sain :

- Le label nutritionnel officiel des pays nordiques, *Nøglehulsmærket* (le « trou de serrure »), introduit au Danemark en 2009. Il permet aux consommateurs de repérer facilement les produits alimentaires sains, car les produits ayant ce label respectent un ensemble d'exigences en matière de contenu de gras, sucre, sel et fibres alimentaires. 94% des Danois connaissent ce label, environ 3/4 en ont confiance et près de la moitié (46%) l'utilisent activement dans leur choix d'achat.

- *Måltidsmærket* (le « label repas ») est le label de la Direction générale de l'alimentation, et il est basé sur les recommandations alimentaires officielles de cette dernière. Ce label peut être utilisé par les établissements scolaires et les lieux de travail dont les cuisines respectent le guide de la Direction générale de l'alimentation pour une alimentation plus saine.

- Le logo de céréales complètes (*Fuldkornslogoet*), datant de 2009, a été introduit pour le rendre plus facile pour les consommateurs, lorsqu'ils font leurs courses, de choisir un produit alternatif contenant plus de céréales complètes. Le label a été lancé par un partenariat entre les autorités publiques (la Direction générale de l'alimentation), des organisations de santé, des fabricants et le commerce de détail, qui collaborent pour inciter les Danois à manger plus de céréales complètes.

C. Fort gaspillage alimentaire

La quantité de la nourriture jetée par les foyers danois a baissé de 8% de 2011 à 2017, mais reste très importante. Le gaspillage alimentaire par Danois représente 44 kg par an, d'après la Direction générale de l'Alimentation (contre 29 kg en France, selon l'ADEME). Près d'un tiers des Danois jette de la nourriture quotidiennement ou 3-4 fois par semaine, et 46% le font deux fois par mois.

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, la Direction générale de l'alimentation a récemment élaboré de nouvelles lignes directrices pour la vente alimentaire entre particuliers. Par conséquent, les Danois pourront désormais vendre plus souvent de petites quantités de repas via une plate-forme de l'économie collaborative, sans avoir à être enregistré auprès de la Direction générale de l'alimentation comme exploitant du secteur alimentaire (ce qui demanderait le respect d'un nombre de règles spécifiques).