

## PORTAIL DÉDIÉ À LA VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE (VAE)

Tout individu peut demander à bénéficier de la validation des acquis de l'expérience (VAE). Ce dispositif permet de convertir de l'expérience professionnelle en diplôme ou en qualification professionnelle.

La VAE est un droit ouvert aux salariés, aux non-salariés, aux demandeurs d'emploi, aux bénévoles, quels que soient les diplômes précédemment obtenus ou le niveau de qualification. La seule condition à respecter est celle de justifier d'une expérience professionnelle de 3 ans en continu ou en discontinu, en rapport avec le contenu de la certification envisagée.

[www.vae.gouv.fr](http://www.vae.gouv.fr)



## LIBERTÉ DE CHOIX DE LA DATE DE CLÔTURE

La contrainte de ne pouvoir changer de date de clôture que tous les cinq ans est levée à compter des exercices clos en 2007. Ainsi, un agriculteur peut maintenant fixer librement sa date de clôture et moduler la durée de son exercice comptable.

L'intérêt de raccourcir l'exercice est évident en période de revenus plus importants. Cependant, la règle selon laquelle un exercice doit obligatoirement être clos chaque année civile demeure. La modulation ne pourra donc pas éternellement s'effectuer dans le sens du raccourcissement !

## CGA : ADHÉREZ AVANT LE 31 MAI

Pour éviter la majoration de 25 % de vos revenus au titre de l'année 2007, votre adhésion à un Centre de Gestion Agréé doit intervenir avant le 31 mai 2007.

# Comportements alimentaires : le traiteur remplace la cuisinière

Jacques MATHÉ, économiste

Que mangerons-nous demain ? Aliments santé ou plats préparés ? Plateau-repas ou cuisine loisir ?

La diversité sera au menu.

Aux agriculteurs et à leurs filières de suivre le mouvement.

“C'est la façon dont consomment les enfants aujourd'hui qui modèlera les produits consommés demain” affirme Pascale Hébel du CREDOC (Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de Vie).

La diminution du temps de préparation des repas, l'utilisation de plus en plus fréquente par les parents des produits prêts à cuire ou à consommer éloignent les enfants de la culture culinaire. L'abondance de l'offre alimentaire, notamment en produits transformés, la demande de praticité dans l'utilisation des produits participent aussi à cette absence de culture culinaire.

Parallèlement, les dépenses alimentaires par habitant continuent de croître (+ 2,3 % de 1960 à 2001), même si la part du budget des ménages consacrée à l'alimentation diminue.

### ■ Santé : le pouvoir d'achat divise

Les comportements alimentaires sont largement influencés par les préoccupations de santé. La forte diminution de la consommation de beurre et sucre illustrent ce souci, notamment dans les populations aisées. Par contre, les calories grasses et sucrées sont de moins en moins chères et donc omniprésentes. Les ménages à faible revenu ont donc tendance à surconsommer des aliments à forte teneur en graisse, avec pour conséquence un développement de l'obésité et des conséquences inquiétantes en terme de santé publique. Le taux d'obésité est particulièrement marqué chez les jeunes enfants et adolescents.



On observe donc deux comportements diamétralement opposés.

D'un côté, une population avertie à fort pouvoir d'achat qui va choisir ses aliments en fonction de l'équilibre nutritionnel et de leur impact positif sur la santé.

De l'autre, une population plus captive, arbitrant entre aliment plaisir et facilité, où l'apport nutritionnel aura un impact négatif sur leur santé.

Le premier groupe sera de plus en plus consommateur de fruits et légumes, de produits biologiques, d'eaux minérales, d'aliments forme et santé (anti-cholestérol, omega3,...). Il sera plus exigeant sur l'origine des produits.

L'autre groupe sera plus sensible aux produits marketés, aux produits éla-

borés ou prêts à consommer à bas prix (pizzas, produits surgelés...).

### ■ Des horaires déstructurés

L'horaire des repas, notamment des dîners, est de plus en plus irrégulier. Il semble s'adapter aux contraintes des individus en fonction de leurs rythmes de vie : 25 % d'entre nous ne dînent plus à heure fixe en 2005, contre moins de 15 % en 1995. Et ce comportement est plus marqué chez les jeunes générations de moins de 35 ans (33 % d'entre eux).

Autre effet générationnel, le plateau-repas détrône la table. On mange ailleurs qu'à table, devant la télévision, au salon. Un ménage sur deux le pratique au moins une fois par semaine,

## COMPTABILISATION DES DPU

Fiscalité

Une décision du Conseil National de la Comptabilité prévoyait que les paiements liés aux DPU devaient être comptabilisés, à compter de 2007, à la date de dépôt de la demande d'aide, soit au plus tard le 15 mai de chaque année.

Mais le ministre du Budget vient d'accepter que la date de comptabilisation retenue par l'exploitant puisse être reportée à la date de réception de la lettre de fin d'enregistrement que communique la DDAF à chaque agriculteur ayant déposé un dossier de demande d'aide, soit, en pratique, à une date postérieure au 1<sup>er</sup> juillet.

Cette tolérance fiscale évitera aux agriculteurs dont les dates de clôture sont fixées au 31 mai ou au 30 juin d'avoir à retenir deux annuités d'aides au cours du même exercice.

En outre, les exploitants clôturant leur exercice entre le 31 mai et le 30 novembre 2007 peuvent étaler la double comptabilisation (2006 + 2007) sur 7 exercices.

## PRÉCISION : DROITS DES CONCUBINS ET PACSÉS

Social

L'article 23 de la loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006 a notamment autorisé le gouvernement à prendre une ordonnance pour améliorer le régime d'assurance contre les accidents du travail et les maladies professionnelles des salariés et des non salariés agricoles.

Ainsi, à compter du 22 juillet 2006, le gouvernement a modifié et étendu le bénéfice de la rente versée lorsque le chef d'exploitation est décédé des suites de l'accident de travail ou de la maladie professionnelle au concubin et à la personne liée au défunt par un PACS. Auparavant, cette rente n'était versée qu'au conjoint survivant et aux enfants.

La brève insérée dans le GPG Agri n°5 évoque le versement de la rente mais l'étend par erreur à la pension de réversion qui pour l'instant n'est ouverte qu'au conjoint survivant lorsque ses ressources sont insuffisantes.

Prospective

## LE SALON DE L'ALIMENTATION, vitrine des innovations alimentaires

Encore une fois, le SIAL a marqué les visiteurs par la diversité des innovations présentées sur trois axes majeurs :

- Les produits méditerranéens et exotiques (huile et spécialités de l'olive).

- Les boissons non alcoolisées : une gamme impressionnante d'eaux minérales à forte identité (italienne notamment), de jus de fruits (avec l'apparition des jus mixtes "légumes + fruits") et, sur le "créneau forme santé", les boissons énergisantes à destination des jeunes.

- Les plats cuisinés à forte praticité (innovation dans le packaging et la conservation) : ces recettes cuisinées "comme à la maison" sont présentes dans tous les segments alimentaires (viande, poissons, produits laitiers, légumes,...). Elles intègrent les évolutions sociétales (famille monoparentale, célibataires, 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> âge, restauration hors domicile), mais aussi une demande d'authenticité et de goûts avec des recettes traditionnelles ou régionales. La plupart des industriels associent d'ailleurs à leurs plats préparés le nom de grands chefs cuisiniers, pour accentuer la valeur image du produit.



68 % des moins de 30 ans contre 30 % pour les plus de 65 ans. C'est aussi une pratique plus urbaine (36 %) que rurale (21 %).

### Les plats élaborés grignotent nos tables

Les produits exo-ethniques, plats élaborés, produits laitiers sont à l'honneur dans les nouvelles générations. Les produits bruts traditionnels (légumes frais et, viande rouge surtout) ont diminué de 50 % depuis 1960. Dans le même temps, les viandes préparées ont doublé, de même que les produits laitiers ou les produits "santé-forme".

Mais toutes générations confondues, ce sont les plats élaborés qui caractérisent le plus l'évolution des comportements alimentaires. Ils apportent, aux dires des consommateurs, un gain de temps substantiel, une simplification du repas, une adaptabilité et une praticité.

Cependant, on voit réapparaître les produits frais dans la "cuisine-loisir", plus occasionnelle, vécue plus comme un complément que comme une rupture aux comportements décrits plus haut.

### Des consommateurs zappeurs...

Ces grandes tendances dans les comportements alimentaires ne doivent pas faire oublier que nos modes de consommation sont de plus en plus divers. Nous alternons consommation rapide et plateau-repas avec, le lendemain, un repas à table entre amis et un menu élaboré à la maison à partir de produits frais. Cette diversité de la demande alimentaire entraîne une diversité de l'offre que les opérateurs

de l'agro-alimentaire traduisent en proposant une gamme plus large.

### Producteurs et filières : "coller" à ces évolutions

Les filières agricoles doivent être attentives à l'évolution des comportements alimentaires car ils vont influencer directement le type de production à privilégier dans les exploitations et, surtout, les conditions de leur mise en œuvre : intrants, information sur les conduites de cultures ou des troupeaux, communication sur les savoir-faire...

Les entreprises de transformation doivent aussi "coller" à ces évolutions, au risque de perdre pied avec le marché. Cela suppose innovation, créativité dans les produits proposés, mais aussi adaptation aux différents segments de consommateur.

Les circuits de distribution alimentaires cannibalisés depuis 30 ans par la GMS sont en train de se redéployer pour partie vers des enseignes dédiées (BioCoop, Pom'Salad, Picard surgelés...).

Cette ultra segmentation des produits alimentaires entraîne une banalisation croissante de la matière première issue des exploitations. La répartition de la richesse créée en aval (valeur ajoutée) aura plus de difficulté à être répartie équitablement entre producteurs, transformateurs et distributeurs. Sauf si les producteurs contrôlent une grande partie de la filière (par le biais d'organisations collectives). La diversité des comportements alimentaires apportera aussi des opportunités nouvelles pour les producteurs, à condition de savoir répondre à ces demandes différenciées et donc de se rapprocher du marché.