

Economie



Après le fait-maison, la mode est à l'auto-production, chez soi



Xavier Terlet, président du cabinet XTC, présente plusieurs produits dont un kit pour fabriquer soi-même de la bière, le 16 octobre 2014 à Paris - Francois Guillot AFP

© 2014 AFP

Cueillir sa salade à sa fenêtre, manger l'œuf de sa poule, faire pousser ses champignons et demain avoir une ruche domestique, la mode est à l'auto-production et les industriels tentent, tant bien que mal, de suivre le mouvement.

Dimanche s'ouvre à Villepinte, au nord de Paris, la 50e édition du Sial, salon international de l'alimentation. Grand rendez-vous des professionnels de l'agroalimentaire, le Sial a vu naître les salades en sachet, les alicaments (et leur échec) ou l'huile en spray.

Le salon a aussi vu l'émergence du fait-maison avec les machines à pain, à yaourt, les cours et kits pour confectionner son foie gras maison, ses sushis. Cette année, cela va encore plus loin. C'est l'auto-production avec des innovations comme des champignons «prêts à pousser» sur du marc de café, ou un kit pour brasser sa bière à domicile.

«Il y a un besoin de naturalité, de produire soi-même, parce que ça coûte moins cher et rassure sur l'origine des produits», explique Xavier Terlet, fondateur du cabinet XTC et partenaire du Sial pour les innovations.

Selon un sondage TNS Sofres datant de juin, 43% des Français produisent chez eux, des fruits, des légumes, des salades, des herbes aromatiques et même un Français sur dix dispose d'œufs pondus à domicile.

Et selon Pascale Grelot-Girard, directrice de l'innovation et de la compréhension des consommateurs à TNS Sofres, ce phénomène est en croissance et lié à une perte de confiance envers les produits alimentaires (-8 points selon les études de son institut entre 2012 et 2014), notamment après le scandale des lasagnes au cheval.

La mode des poulaillers urbains est effectivement en vogue, surtout depuis que les collectivités les subventionnent car les poules aident à recycler les déchets.

- Fermes verticales d'intérieur -

Ce qui est nouveau, c'est la tendance à vouloir faire produire de plus en plus de choses, dans tous les coins, sur son balcon, un rebord de fenêtre ou même dans son appartement.

Aux États-Unis sont nées les «windowfarms», des mini-fermes verticales d'intérieur. Concrètement il s'agit de colonnes de dix plants (laitue, mâche, herbes aromatiques, fraises, etc.) irriguées au goutte-à-goutte et placées à proximité de la lumière d'une fenêtre.

Ensuite, avec des ciseaux, on récolte uniquement les feuilles dont on a besoin pour faire sa salade, et on laisse le reste pour plus tard. Une bonne façon aussi de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Il y a même des idées un peu plus audacieuses. Philips a par exemple mis au point «Urban Beehive», une ruche domestique d'intérieur. Une goutte ultra-design est accrochée à la fenêtre à l'intérieur de la maison et les abeilles vont et viennent à l'extérieur par un petit tunnel perforé dans la vitre.

Les enfants peuvent observer en transparence le travail de la ruche et les parents récolter le miel.

Pour l'heure, il s'agit juste d'un prototype mais qui préfigure peut-être des installations de demain.

«Je me souviens, il y a deux ou trois ans, on parlait d'un aquarium permettant de produire ses poissons à la maison. L'auto-production ne permettra jamais l'autosuffisance ni de nourrir le monde.

Mais cette tendance est intéressante car elle vise à retrouver le sens et la maîtrise de sa consommation», souligne Pascale Grelot Girard.

Et si le phénomène est encore émergent, dans dix ans il pourrait remettre en question le modèle économique de certains produits car «les consommateurs attendent des industriels qu'ils nous aident à bien le faire» et pour l'instant «ils ne vont pas assez loin», estime Xavier Terlet.