



WEBINAIRE

Nouveaux comportements alimentaires : quels changements et leviers pour aller vers une alimentation plus compatible avec des systèmes alimentaires durables ?

27 septembre 2022



CNA

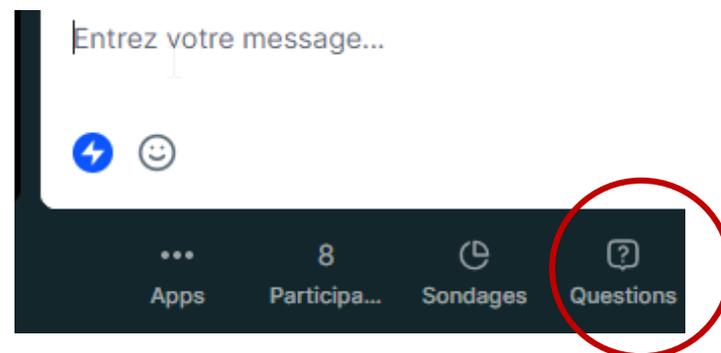
Conseil National de l'Alimentation

- 1 Le CNA en 3 questions
Temps de réponse aux questions
- 2 Quelles sont les évolutions récentes des comportements alimentaires en matière de durabilité et les facteurs de changement ?
Temps de réponse aux questions
- 3 Quelles recommandations pour aller vers une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables ?
Temps de réponse aux questions

Organisation du webinaire



- Présentation de l'avis n°90 du CNA
- Durée : 1h30
+ des temps de questions-réponses après chaque présentation.
- Livestorm est un outil de webconférence : seuls les animateurs peuvent ouvrir leurs micros et leurs caméras.



Les questions sont visibles
uniquement par les animateurs.



NOUVEAUX COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

Propositions d'actions pour une
alimentation compatible avec
des systèmes alimentaires durables

■ AVIS 90





Mot d'introduction de Guillaume Garot, président du CNA



1

Le CNA en 3 questions

Le CNA en 3 questions



- 1 Qu'est-ce que le CNA ?
- 2 Qui compose le CNA ?
- 3 Comment fonctionne-t-il ?

Qu'est-ce que le CNA ?



Une **instance consultative indépendante** rattachée aux ministères de **l'environnement, de la santé, de la consommation et de l'agriculture** ;



Qui formule des recommandations destinées aux **décideurs publics** et aux **acteurs de la chaîne alimentaire** ;

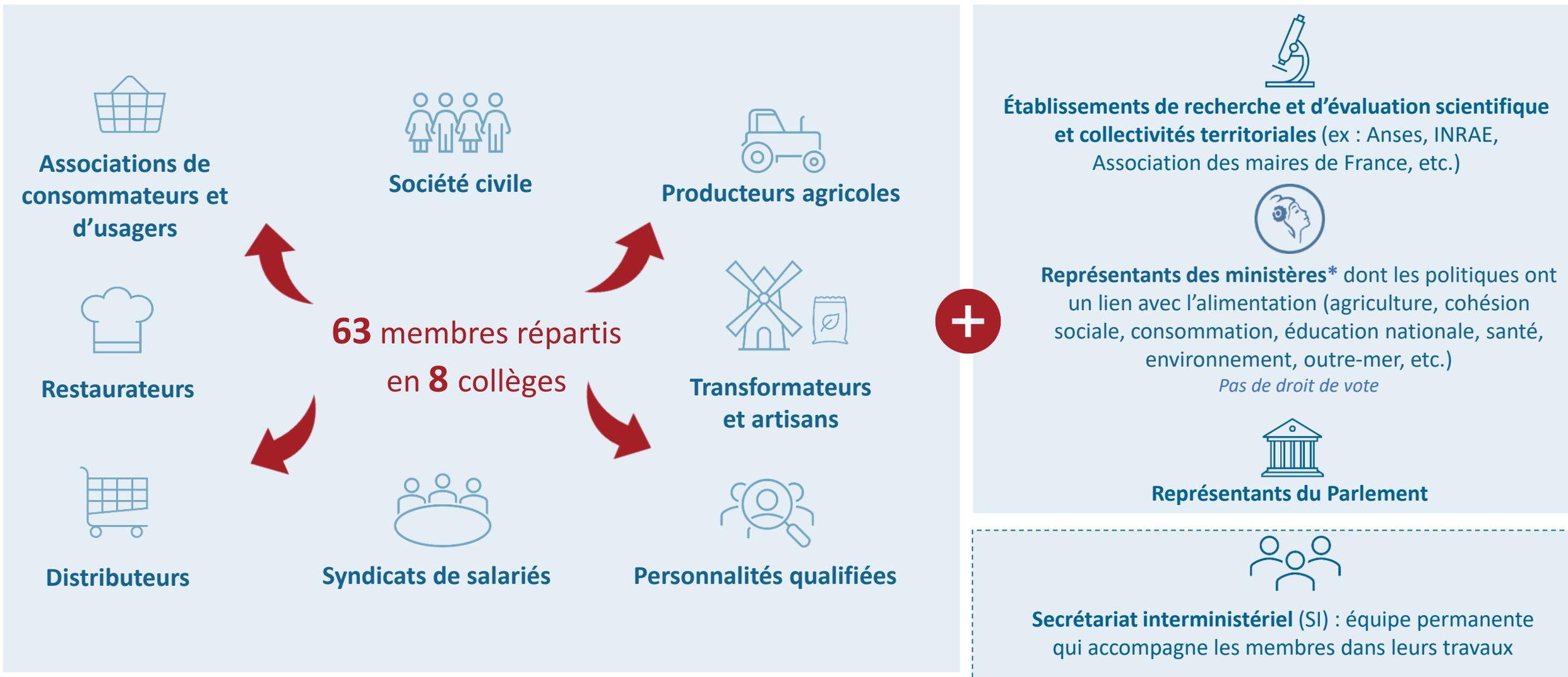


Consultée notamment sur les grandes orientations de la politique relative à la **sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments**, la **qualité des denrées alimentaires**, **l'information des consommateurs**, la **prévention des crises** et la **communication sur les risques** ;



Et qui **associe régulièrement des citoyens à ses travaux** depuis 2020, afin de bénéficier de leurs savoirs et de mieux identifier les attentes sociétales.

Qui compose le CNA ?



4 ministères de rattachement

Ministère chargé de
l'environnement



**MINISTÈRE
DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE
ET DE LA COHÉSION
DES TERRITOIRES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Ministère chargé de la
consommation



**MINISTÈRE
DE L'ÉCONOMIE,
DES FINANCES
ET DE LA SOUVERAINETÉ
INDUSTRIELLE ET NUMÉRIQUE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Ministère chargé de
la santé



**MINISTÈRE
DE LA SANTÉ
ET DE LA PRÉVENTION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Ministère chargé de
l'agriculture

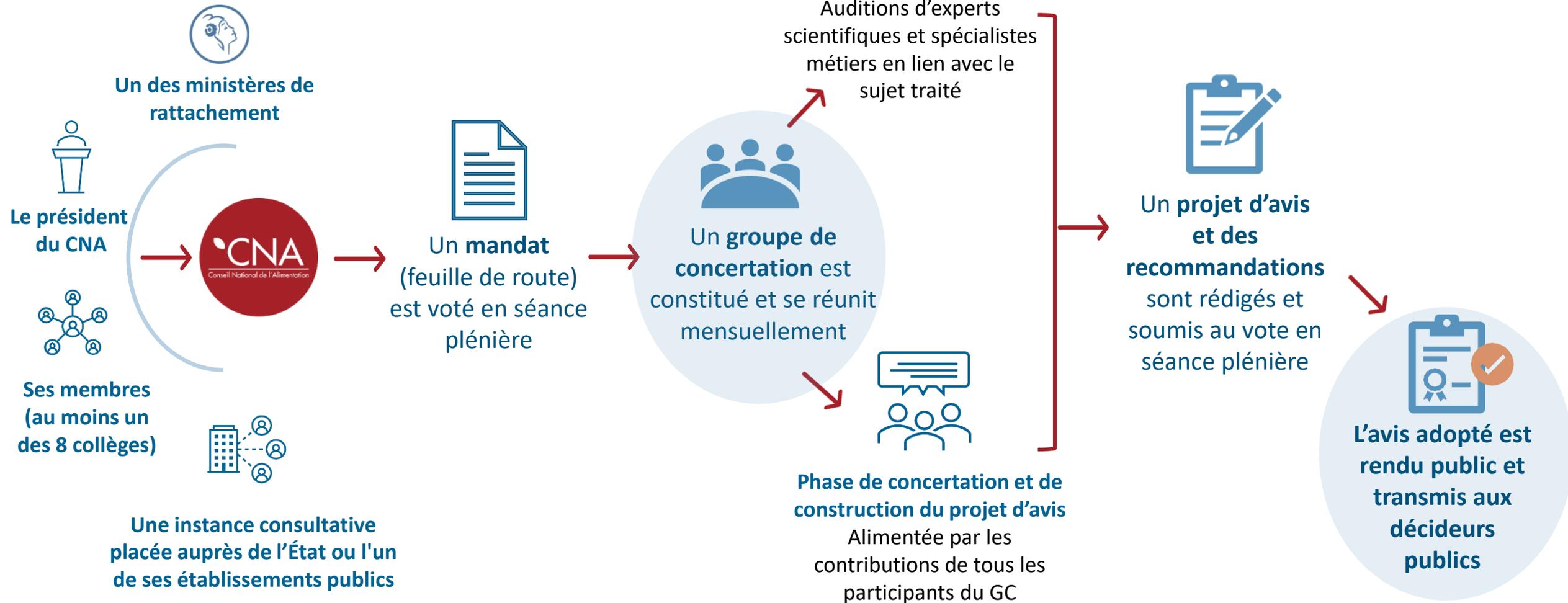


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

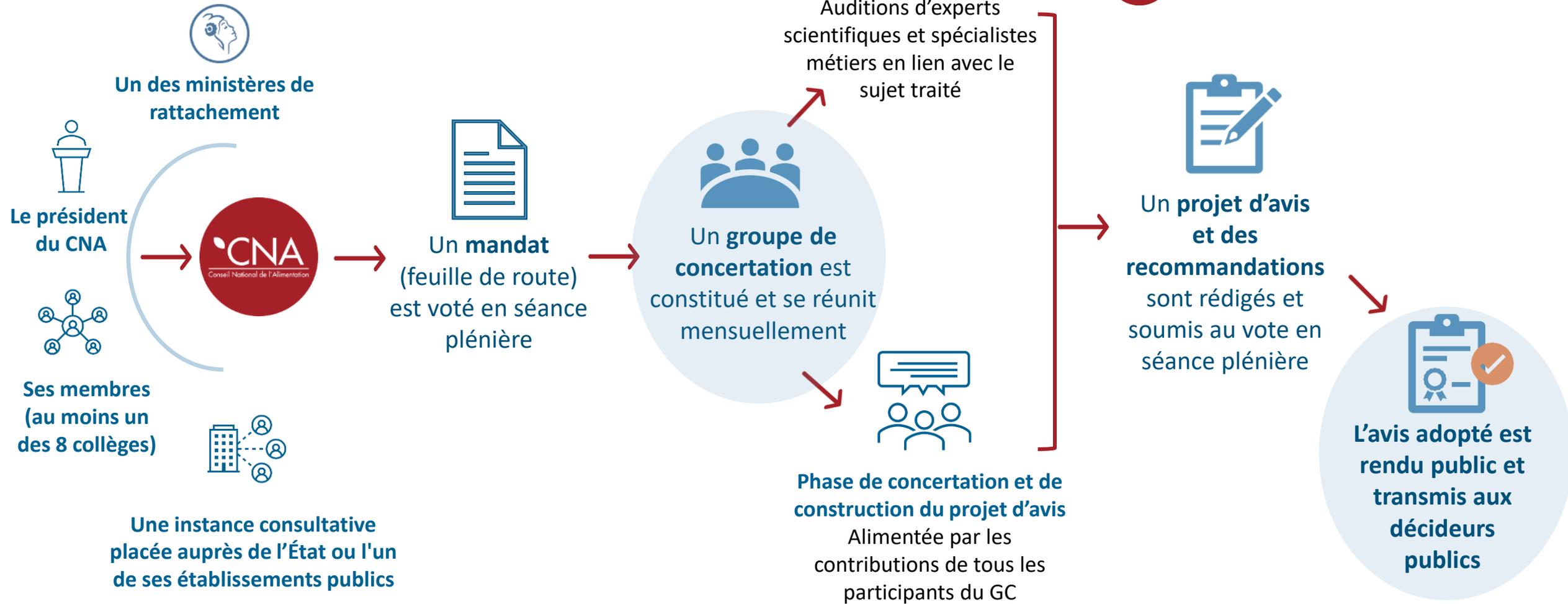
Comment fonctionne-t-il ?

Le CNA peut être saisi par :



Comment fonctionne-t-il ?

Le CNA peut être saisi par :



Comment fonctionne-t-il ?

1^{er} avis éclairé d'expressions citoyennes



SOBRIÉTÉ EN EMBALLAGES ALIMENTAIRES

Développement du vrac et autres pistes d'actions

AVIS 88



Certains sujets font l'objet d'une ouverture à la participation citoyenne.



Décision d'articuler un groupe de concertation à de la participation citoyenne



Mise en place d'une cellule de la participation citoyenne



Déploiement du dispositif participatif



Recueil des expressions et enrichissement des débats du groupe de concertation



Publication de l'avis éclairé et des livrables citoyens associés



Avec quels outils ?



À quel moment faire intervenir les citoyens ?

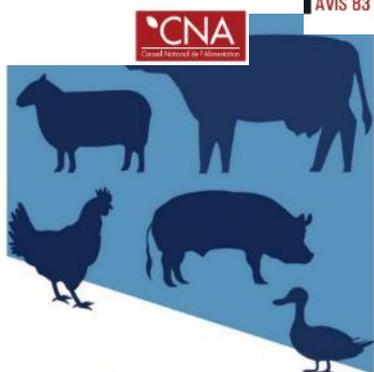
Pour quel objectif ?

Les derniers avis du CNA



ALIMENTATION FAVORABLE À LA SANTÉ

AVIS 81



COMITÉ NATIONAL D'ÉTHIQUE DES ABATTOIRS

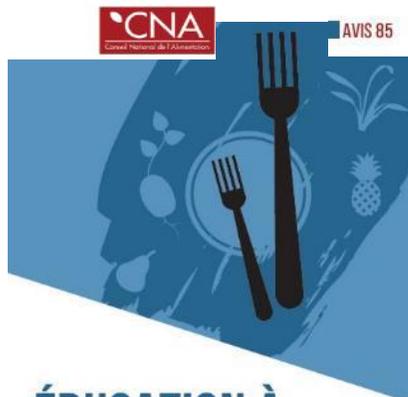
AVIS 82



AVIS 83



RETOUR D'EXPÉRIENCE DE LA CRISE DU FIPRONIL



ÉDUCATION À L'ALIMENTATION

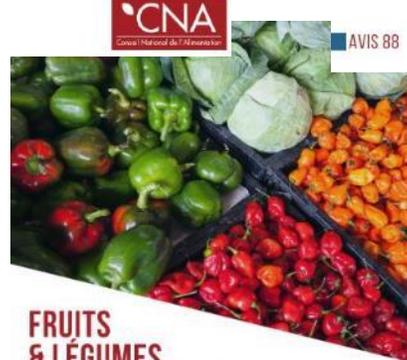
AVIS 84



AVIS 85



RÉFLEXION POUR UNE EXPÉRIMENTATION D'UN ÉTIQUETAGE DU MODE D'ÉLEVAGE



FRUITS & LÉGUMES POUVANT ÊTRE EXEMPTÉS DE L'INTERDICTION DE PRÉSENTATION DANS DES EMBALLAGES PLASTIQUES

AVIS 86 - AVIS INTERMÉDIAIRE

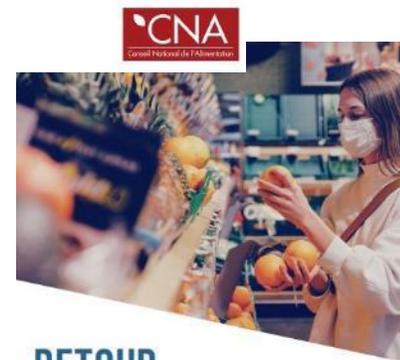


AVIS 88



SOBRIÉTÉ EN EMBALLAGES ALIMENTAIRES

Développement du vrac et autres pistes d'actions



RETOUR D'EXPÉRIENCE DE LA CRISE COVID-19

Période du premier confinement national

AVIS 89



NOUVEAUX COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

Propositions d'actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables

AVIS 90



Temps
d'échange



Des questions ?

2

Quelles sont les évolutions récentes des comportements alimentaires en matière de durabilité et les facteurs de changement ?

Objectifs fixés par le mandat

Objectifs du mandat

- dresser un **état lieux** les « nouveaux comportements alimentaires » à la lumière de de la notion de **système alimentaire durable** et de l'approche Une Seule Santé ;
- identifier parmi ces nouveaux comportements ceux qui **ont ou pourront avoir un impact structurant pour la durabilité des systèmes alimentaires** grâce à l'analyse de leurs conséquences sanitaires, environnementales, économiques et sociales ;
- proposer des **solutions opérationnelles** permettant au système alimentaire de répondre à ces besoins et d'accompagner les transformations compatibles avec un système alimentaire durable.

Modalités de travail

- **échanges lors de la phase d'auditions** : identification de tendances et thématiques principales
- **questionnaire** de hiérarchisation et catégorisation des tendances
- **ateliers de prospective**
- **échanges** avec le groupe de concertation

Chiffres clés

10 mois de travaux (septembre-juin 2022)
10 réunions
15 experts auditionnés
Une **cinquantaine de structures** dans le tour de table

Quelques définitions

Comportement alimentaire

Il renvoie à différents stades précédant ou accompagnant l'acte de manger : la planification des repas (modes d'approvisionnement et de préparation du repas, régimes et choix alimentaires), les repas et prises alimentaires (fréquence de la prise alimentaire, lieux de consommation, en famille, à table, quantités consommées, etc.), et les conséquences sur les repas suivants via la gestion des restes, les impacts physiologiques, sociaux, etc. Il peut être **plus ou moins choisi ou subi**, en fonction de l'influence de facteurs individuels et de l'environnement alimentaire.



« Nouveaux » comportements alimentaires

Les nouveaux comportements alimentaires sont compris dans le projet d'avis comme des comportements qui se diffusent de manière accrue depuis une dizaine d'années : ils correspondent à des **tendances émergentes**. Cet avis s'intéresse notamment aux comportements reflétant des **préoccupations fortes quant à l'enjeu de la durabilité des systèmes alimentaires**.



Chiffres clés

En 2019, l'alimentation représente **un quart de l'empreinte carbone** des Français (Source : *Ademe*)

Quelques définitions

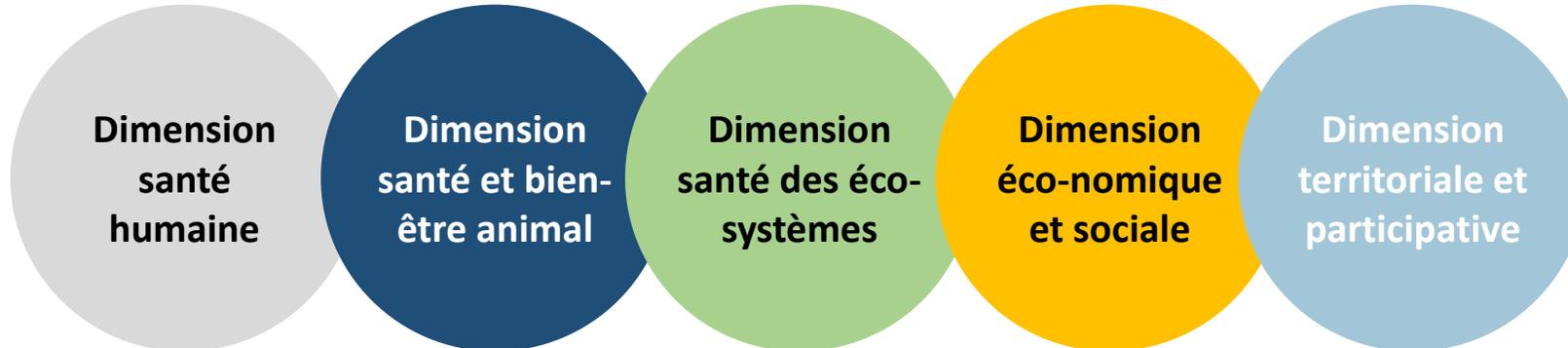


Système alimentaire durable (FAO – 2010)

« Assure la sécurité alimentaire et la couverture des besoins nutritionnels pour tous de telle sorte que les bases économiques, sociales et environnementales permettant de générer la sécurité alimentaire et la nutrition pour les générations futures ne soient pas compromises.

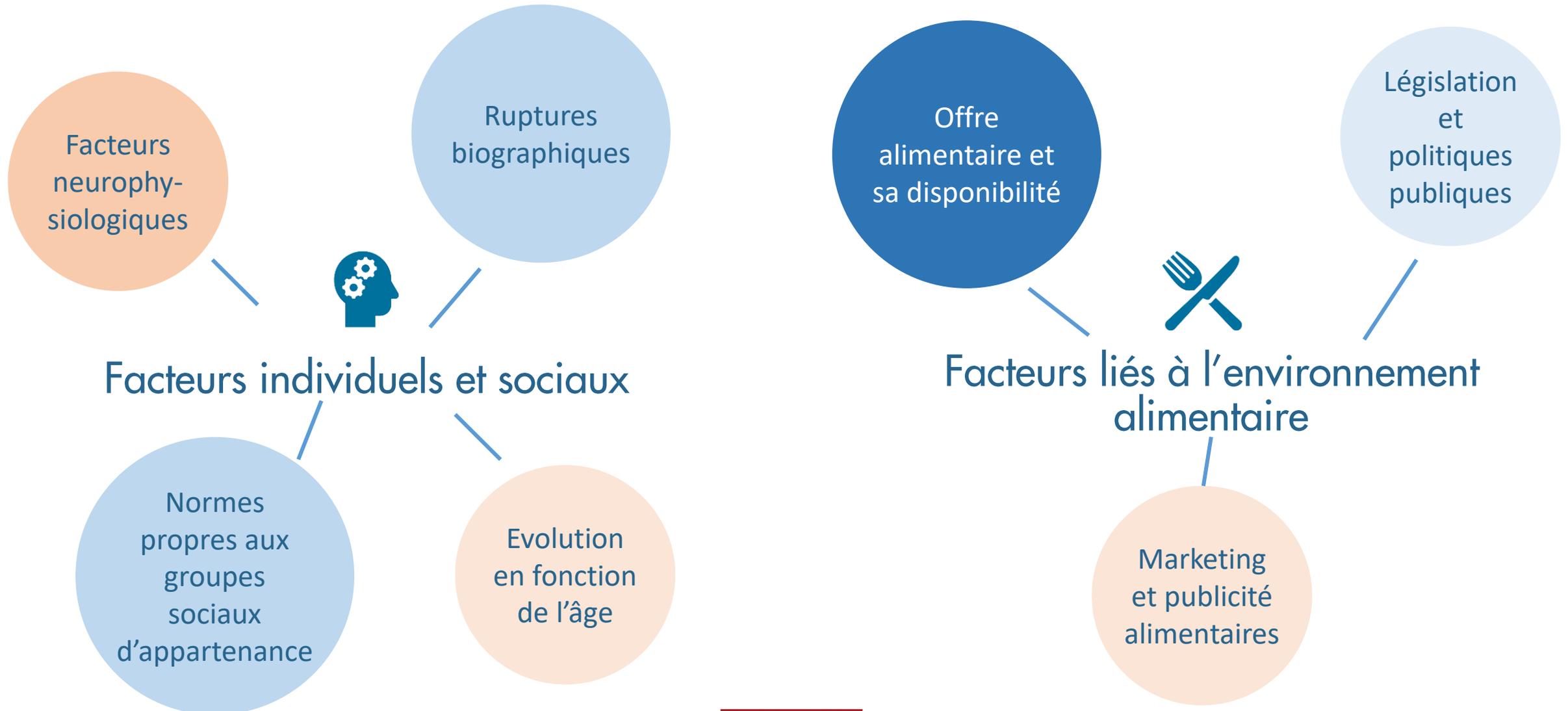
Cela signifie que :

- Il est **rentable dans tous les domaines** (durabilité économique) ;
- Il a des **avantages généraux pour la société** (durabilité sociale) ;
- Il a un **impact positif ou neutre sur l'environnement naturel** (durabilité environnementale). »



Systèmes alimentaires durables

Les facteurs de changement des comportements alimentaires



Evolutions récentes comportements alimentaires en matière de durabilité

Substitutions intra-catégories d'aliments

Valoriser des modes de production, transformation, distribution plus «durables»

Substitutions inter-catégories d'aliments

Changements quant aux quantités consommées des différentes catégories de produits

Source : audition de Louis-Georges Soler (INRAE) – octobre 2021

Chiffres clés

- L'origine figure parmi les **4 premiers critères** déclarés de choix au moment de l'achat (Source : INCA3).
- **70% des Français** se disent prêts à payer plus cher pour garantir une juste rémunération des producteurs (Source : Opinionway).

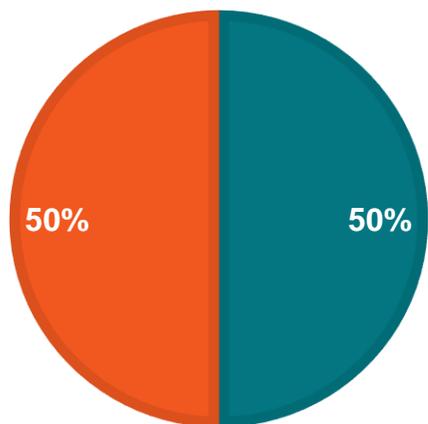
Chiffres clés

- En 2020, **25%** des Français se déclarent flexitariens (Source : FranceAgriMer).
- Plus de **3 Français sur 4** se disent prêts à diminuer leur consommation de protéines animales et privilégiant des produits de meilleure qualité, tant environnementale que gustative (Ifop 2021).

NOUVEAUX GESTES : PRODUITS LOCAUX, FRAIS, CUISINE ET ACHATS DE SAISONS

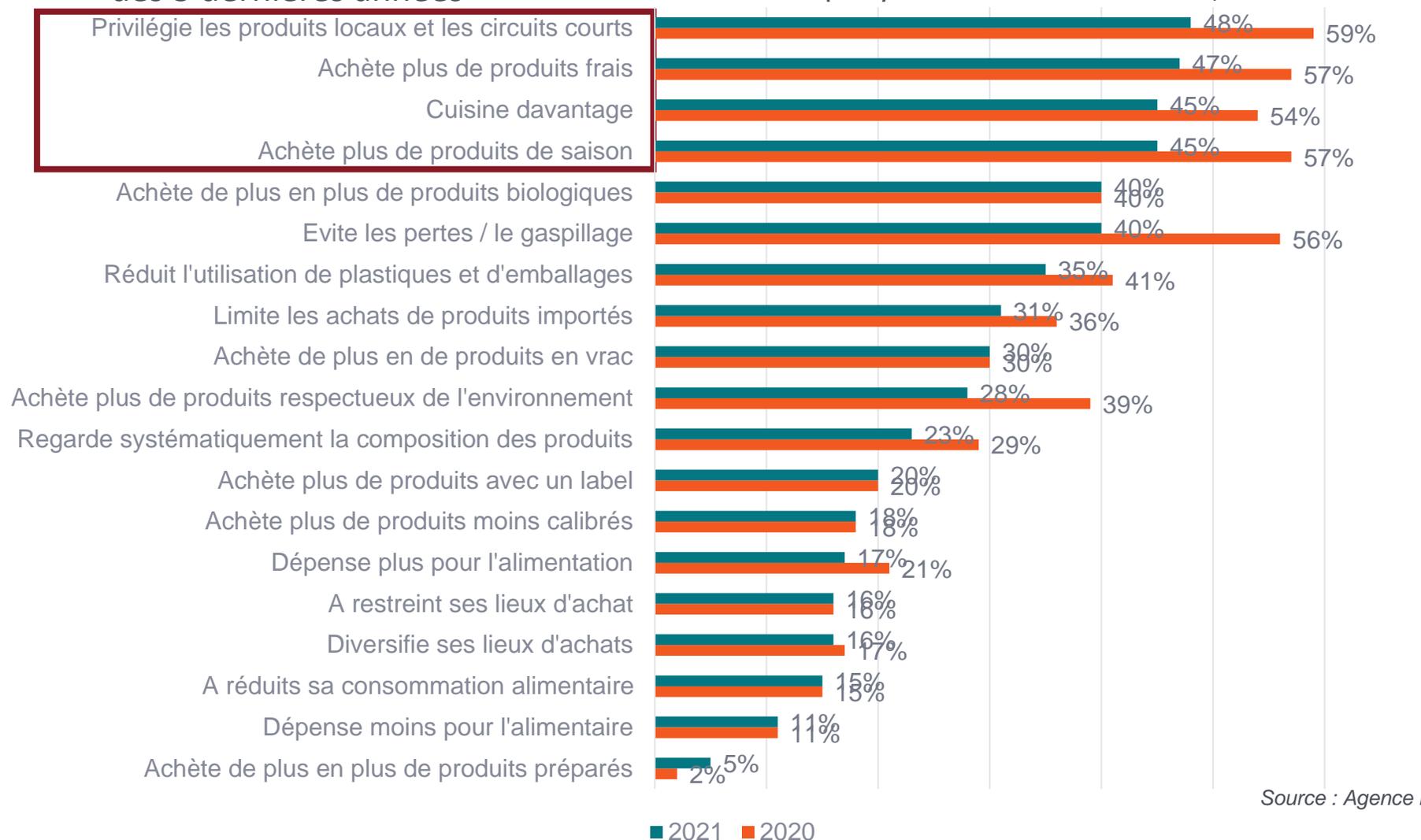
Ont modifié leurs habitudes d'achat, comportement alimentaire ou culinaire au cours des 3 dernières années

Base : 2100 individus de 18 ans et plus, Online



De quelles manières avez-vous modifié vos habitudes, votre comportement au cours des 3 dernières années

Base : 1050 individus de 18 ans et plus ayant modifié leurs habitudes d'achat, Online



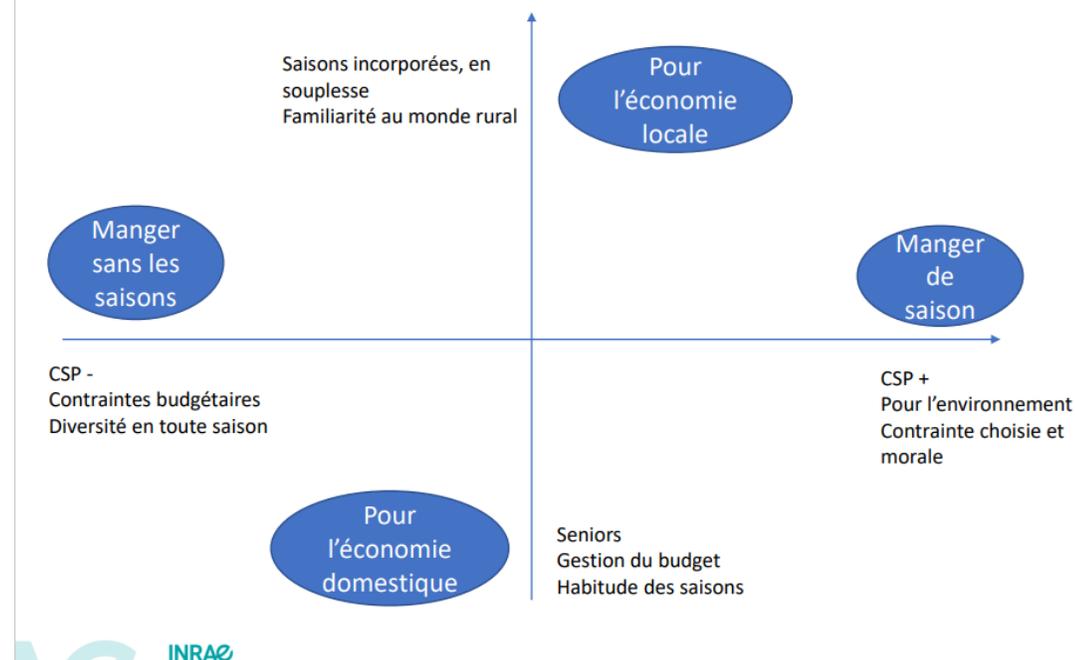
Source : Agence Bio

- Manger de saison, un nouvel impératif :

- Les saisons sont à la mode : consommateurs distributeurs, chefs de cuisine, action publique
- Lien nouveau mis en avant avec la durabilité
- Sur les achats de fruits et légumes saisonniers (travaux de Caillavet F. et Badji I.) :
 - Profil niveau de diplôme plus élevé, revenus plus importants et plus âgés
 - Fréquence d'achats maximales de mi-juin à mi-juillet et minimales de mi-septembre à mi-octobre
 - Le savoir est incertain avec des approximations le local=saison et bio= de saison
 - La saison était un contrainte subie autrefois, aujourd'hui elle est choisie :
 - Découverte de nouveaux légumes
 - Sentiment de bien faire
 - Des freins : moindre choix et lassitude, renoncement à la diversité à toute saison



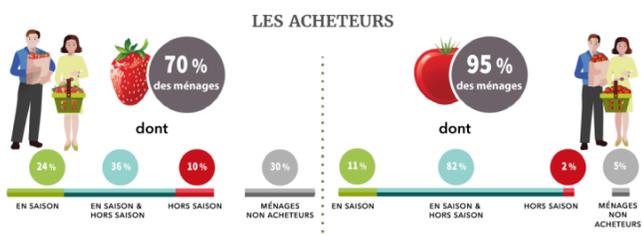
➤ Qui mange de saison aujourd'hui, et pourquoi ?



LE PROFIL DES ACHETEURS EN SAISON



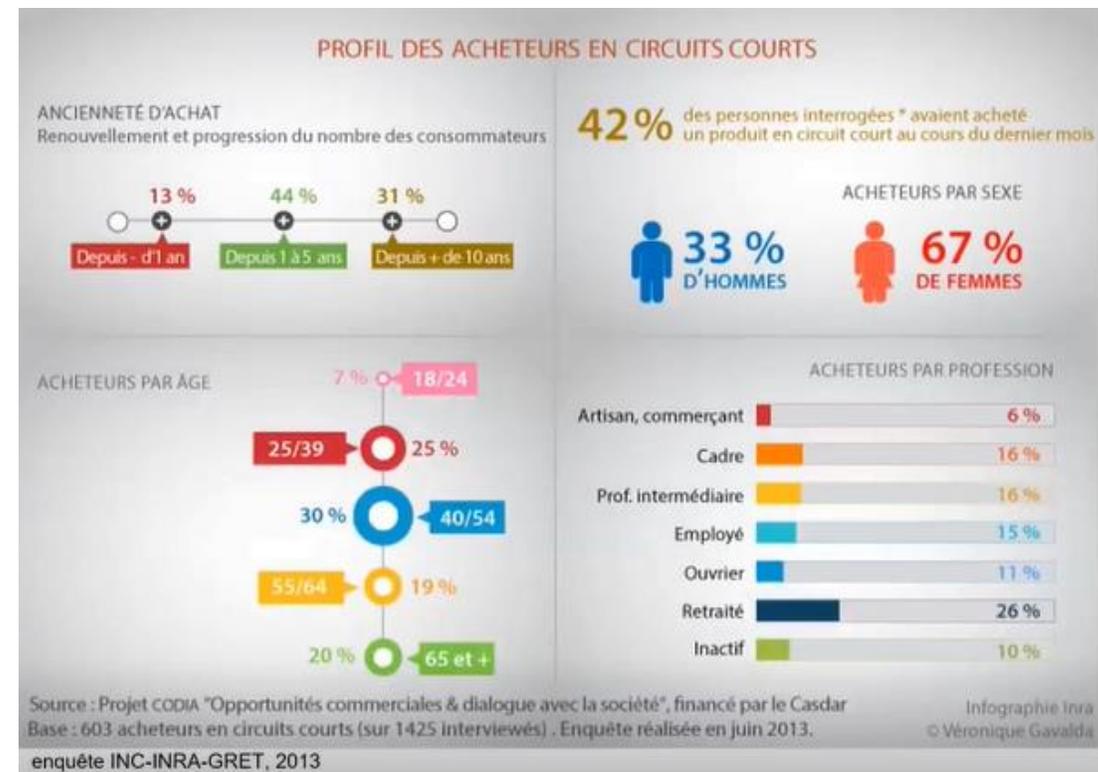
Analyse d'après Kantar Worldpanel



Source : « Manger de saison », un levier pour des comportements alimentaires durables ? – F. Régnier – CNA – Audition 21/10/2021

CIRCUITS COURTS : PRATIQUE EN HAUSSE, 15 À 20% DU MARCHÉ ALIMENTAIRE EN 2020

- Circuit-courts s'étendent à toutes les classes sociales
 - En 2013 : 10% du total des achats alimentaires = 156 milliards et de 15% à 20% en 2020 (RMT Alimentation durable)
 - Profil qui est de plus en plus jeune et ouvrier (chez ceux qui sont dans ces circuits depuis moins d'un an)
 - Des profils très typés sociologiquement :
 - AMAP et coopératives de consommateurs : très éduqués
 - Marchés de plein vents, à la ferme, artisans-commerçants : profil plus large
- Associés au bio et au local,
 - Motivations : fraîcheur et goût.
 - Frein chez les non acheteurs : le prix.
 - COVID (X10 sur la demande) mais en 2021 les prix des fruits et légumes ont augmenté – les circuits courts ne peuvent pas lisser les prix comme le font les circuits standards
 - Freins : praticité et disponibilité
- Impact carbone et transition écologique :
 - plus la distance est courte entre l'acheteur et le lieu de production et meilleur est l'impact carbone. Pas moins bon que le circuit standard
 - Transition écologique, avec des effets indirects : reconnaissance sociale, pression de la part des consommateurs, échange avec les autres acteurs des circuits courts
 - Les consommateurs : conditions favorables aux changements (apprentissage, contrôle social, ...)

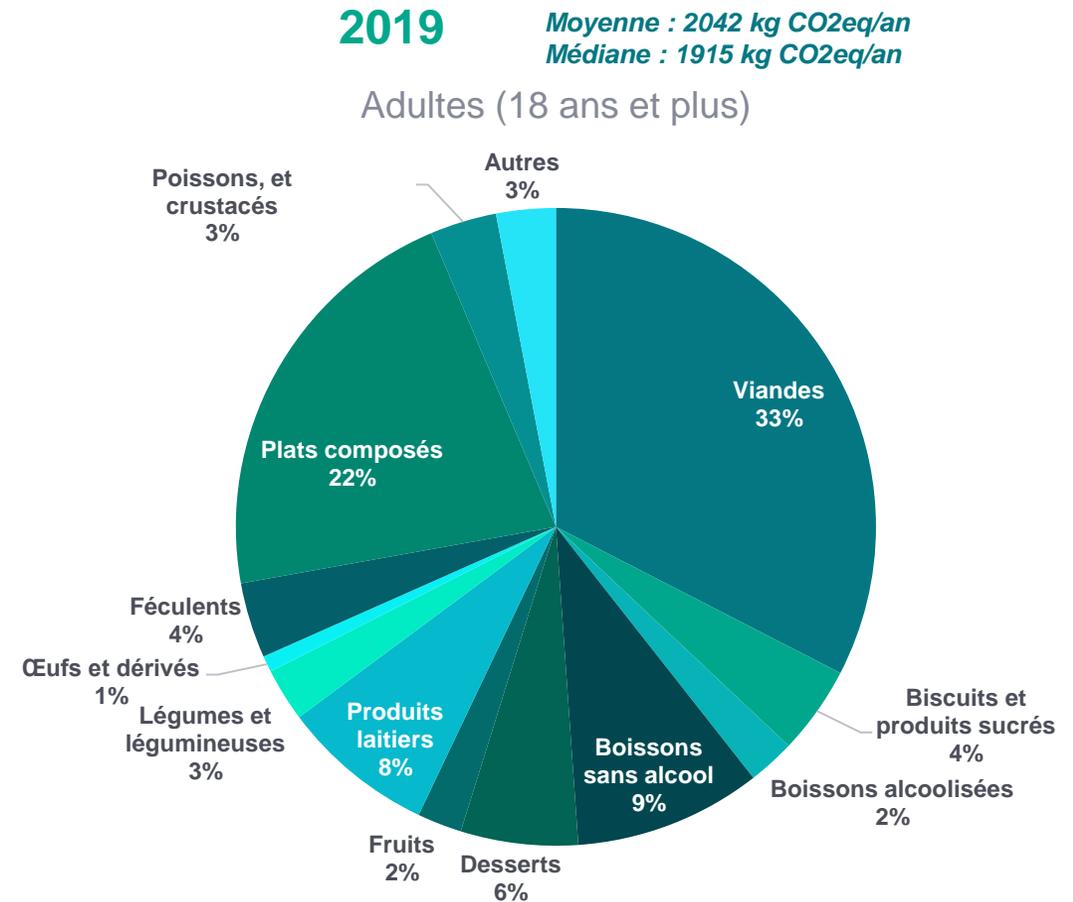
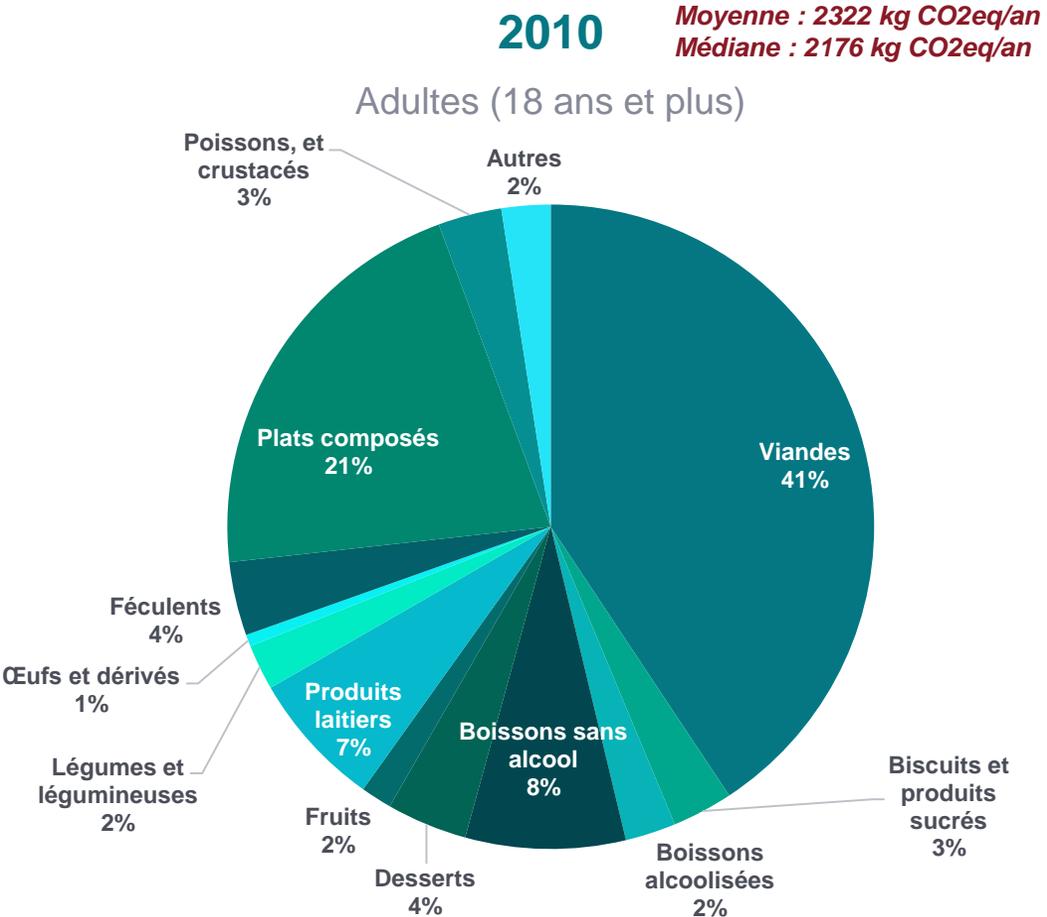


Source : « Dans quelle mesure l'approvisionnement en circuits courts constitue-t-il un levier pour favoriser des comportements alimentaires plus durables ? – Yuna Chiffolleau, INRAE et RMT Alimentation durable – CNA – Audition 21/10/2021 »

EN 9 ANS, BAISSÉ DE 14% DE L'IMPACT CARBONE DES RÉGIMES ALIMENTAIRES MOYENS EN FRANCE EN RAISON DE LA BAISSÉ DE 12% DE LA CONSOMMATION DE VIANDE

Contribution des groupes alimentaires aux émissions de gaz à effet de serre en 2010 et 2019 (en%)

Base 2019 : 1 845 adultes (18 ans et plus)
Base 2010 : 1 389 adultes (18 ans et plus)



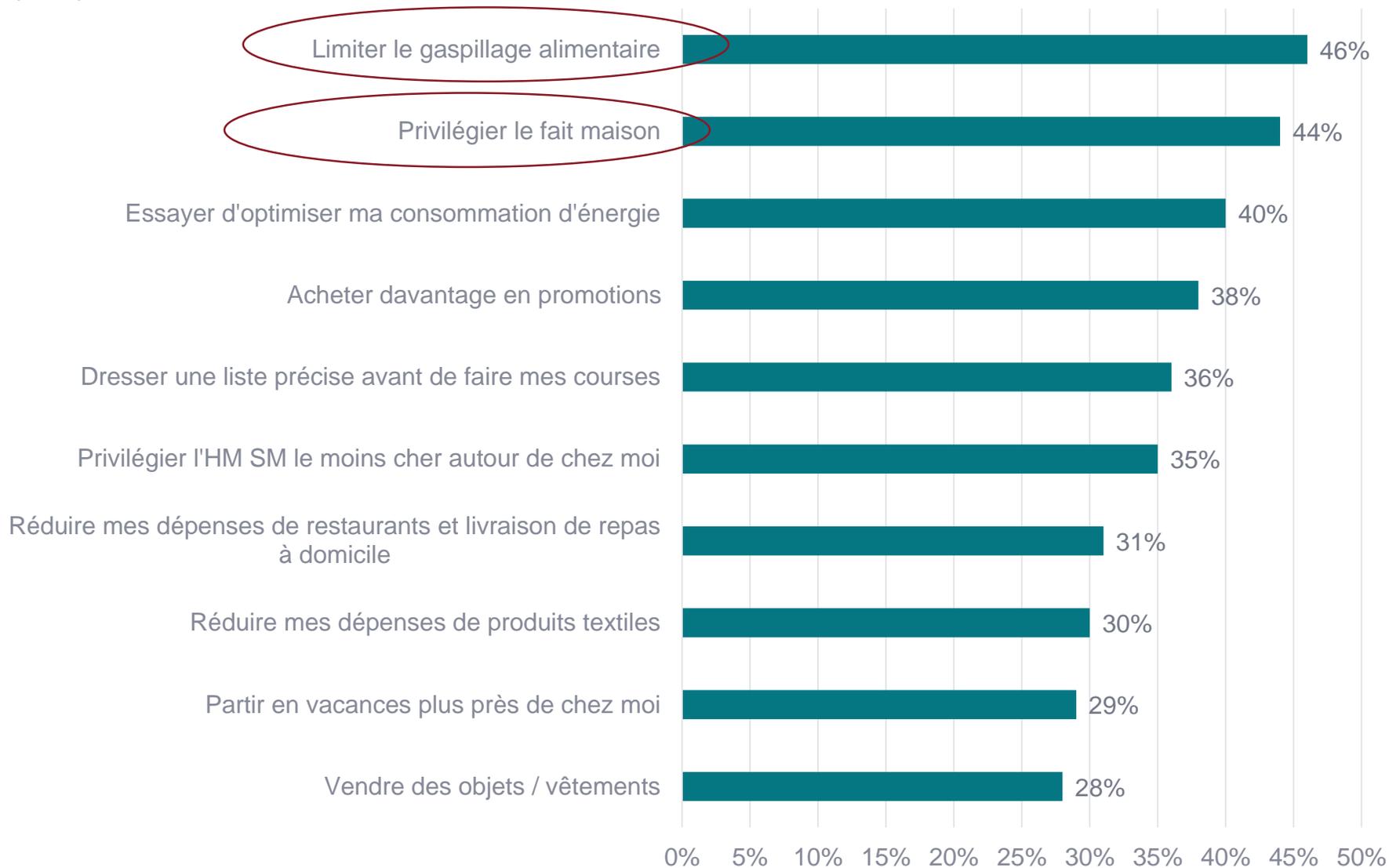
Présenté au WEBINAIRE de la SFN, le

Source : Aribalyse et CCAF 2010 et 2019 (CREDOC)

Premier geste : lutter contre le gaspillage alimentaire

Comment envisagez-vous de réorienter vos choix de consommation à l'aune de l'inflation ?

Base : 12 768 foyers répondants 6 Décembre 2021



Source KANTAR, Etude LinkQ

Temps
d'échange



Des questions ?

3

Quelles recommandations pour aller vers une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables ?

Périmètre et enjeux

- Une **approche systémique de l'alimentation**, incluant **l'amont de la chaîne alimentaire**.
- Prendre en compte l'influence de **l'environnement alimentaire** sur l'évolution et sur la durabilité des comportements alimentaires.
- Une **recherche du consensus** et des **positions dissensuelles** détaillées dans l'avis.

4 objectifs communs partagés



Favoriser le rééquilibrage entre la consommation d'aliments d'origine végétale et d'origine animale, en particulier à travers la modération dans la consommation de viande



Développer et faire connaître les modes de production et de logistique répondant aux attentes de la société en matière de durabilité et d'équité et limitant le gaspillage alimentaire



Encadrer le développement des outils numériques afin de favoriser des comportements alimentaires durables



Agir sur les contraintes limitant les possibilités de transition vers des systèmes alimentaires durables

Recommandations clés



A – Mieux éduquer et informer sur les pratiques alimentaires et les modes de production cohérents avec les objectifs de transition vers des systèmes alimentaires durables

A.I. Redéfinir les repères nutritionnels officiels adaptés à chaque âge de la vie et à l'activité physique de manière à prendre également en compte les enjeux de durabilité. (2/49)

A. II. Mettre en place des campagnes d'information à destination du grand public pour encourager le rééquilibrage dans la consommation de produits animaux et végétaux, en lien avec les repères nutritionnels officiels. (3/49)

A. III. Inscrire des actions éducatives sur l'équilibre alimentaire et l'alimentation compatible avec la durabilité des systèmes alimentaires en général, et notamment sur le rééquilibrage entre la consommation de produits d'origine animale et végétale, dans le programme de l'Éducation nationale et de formation des enseignants, en assurant l'allocation des moyens financiers et humains nécessaires pour les écoles.

** Nombre de positions dissensuelles sur les 49 structures représentées.*

Recommandations clés



B – Garantir l'information sur les qualités des produits et mieux informer les consommateurs

B. I. Mettre en place un dispositif d'affichage environnemental pour les produits alimentaires qui **encourage le rééquilibrage dans la consommation de produits d'origine animale et produits d'origine végétale et la consommation de produits issus de modèles agricoles durables** (agriculture biologique, agroécologie) en intégrant notamment **l'indication du mode d'élevage.** (4/49)

B. II. Renforcer **l'encadrement de la publicité et le marketing alimentaires** diffusés sur les **réseaux sociaux et sites internet** à destination des plus jeunes afin de limiter la promotion de produits peu compatibles avec des systèmes alimentaires durables. (1/49)

** Positions dissensuelles*

Recommandations clés



C – Accompagner et donner les moyens à la restauration collective d’être un levier des transformations des pratiques alimentaires

C. I. Renforcer la formation continue et initiale des professionnels de la restauration collective privée et publique (cuisiniers/ères, responsables de cuisine centrale ou de restaurant, responsables qualité, diététiciens/ennes, etc.). *(5/49)*

C. II. Mettre en place, développer et réformer l’accompagnement économique de la restauration collective. *(1/49)*

** Positions dissensuelles*

Recommandations clés



D – Promouvoir les pratiques de production, de transformation et de commercialisation contribuant au développement d'une offre de produits issus de méthodes de production plus respectueuses de l'environnement, du bien-être animal et de la santé humaine, en limitant le gaspillage alimentaire

D. I. Rééquilibrer progressivement les aides et subventions publiques pour soutenir les modes de production en faveur de **l'environnement, de la qualité nutritionnelle et du bien-être animal.** (1/49)

D. II. Défendre la mise en œuvre au niveau européen de **mesures de protection des produits agricoles et alimentaires** vis-à-vis de la concurrence des produits importés ne respectant pas les normes sanitaires et environnementales européennes. (1/49)

D.III. Développer **l'offre commerciale** (distribution, commerces de proximité, restaurations collective et commerciale) **de produits et plats à base d'aliments d'origine végétale, favorables à des systèmes alimentaires durables**, peu transformés, de bonne qualité nutritionnelle et simples à cuisiner. Promouvoir notamment les engagements volontaires allant dans ce sens et flécher des financements publics et des appels à projets vers ces produits, en se basant sur un bilan environnemental fondé sur des données d'ACV indépendantes. (1/49)

* *Positions dissensuelles*

Recommandations clés



E – Développer la recherche sur des dynamiques alimentaires en cours pour lesquelles le CNA estime les travaux de recherche insuffisants

E. I. Développer la recherche publique pour mieux **identifier les régimes combinant plusieurs caractéristiques** de durabilité.

E. II. Développer la recherche publique sur **l'impact des réseaux sociaux** comme leviers pour diffuser une information vérifiée et régulée et sur leur rôle **dans l'évolution des comportements alimentaires**, en particulier chez les enfants et les adolescents.

Temps
d'échange



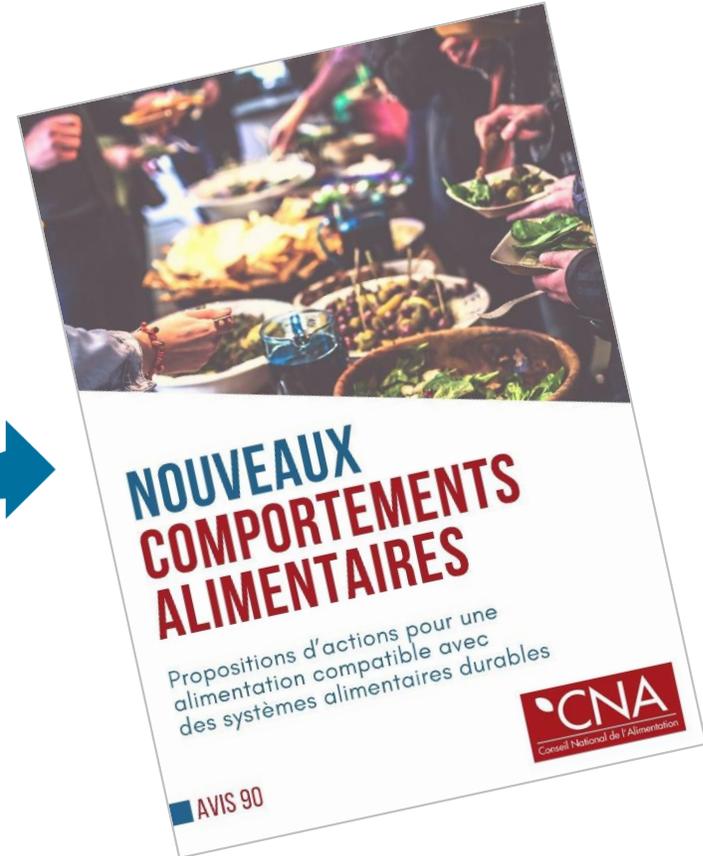
Des questions ?

Pour aller plus loin



Retrouvez **l'avis 90 du CNA** en [cliquant ici](#)

→ [Résumé](#)



Retrouvez-nous également sur [Twitter](#), [Facebook](#), [LinkedIn](#) ou [Instagram](#)...

... et via notre lettre d'information « [Les mots du débat](#) » pour rester informé sur les initiatives de participation citoyenne sur l'alimentation !



Merci pour votre attention!



Conseil National de l'Alimentation
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15

www.cna-alimentation.fr



[Conseil National de
l'Alimentation](https://www.facebook.com/ConseilNationaldeAlimentation)



[@CNA Alim](https://twitter.com/CNA_Alimentation)



[Conseil National de
l'Alimentation](https://www.linkedin.com/company/ConseilNationaldeAlimentation)