

## Avis 90 du Conseil National de l'Alimentation (CNA) - juillet 2022

### Nouveaux comportements alimentaires : propositions d'actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables

L.G. Soler (INRAE)

25/11/2022



# 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 ;



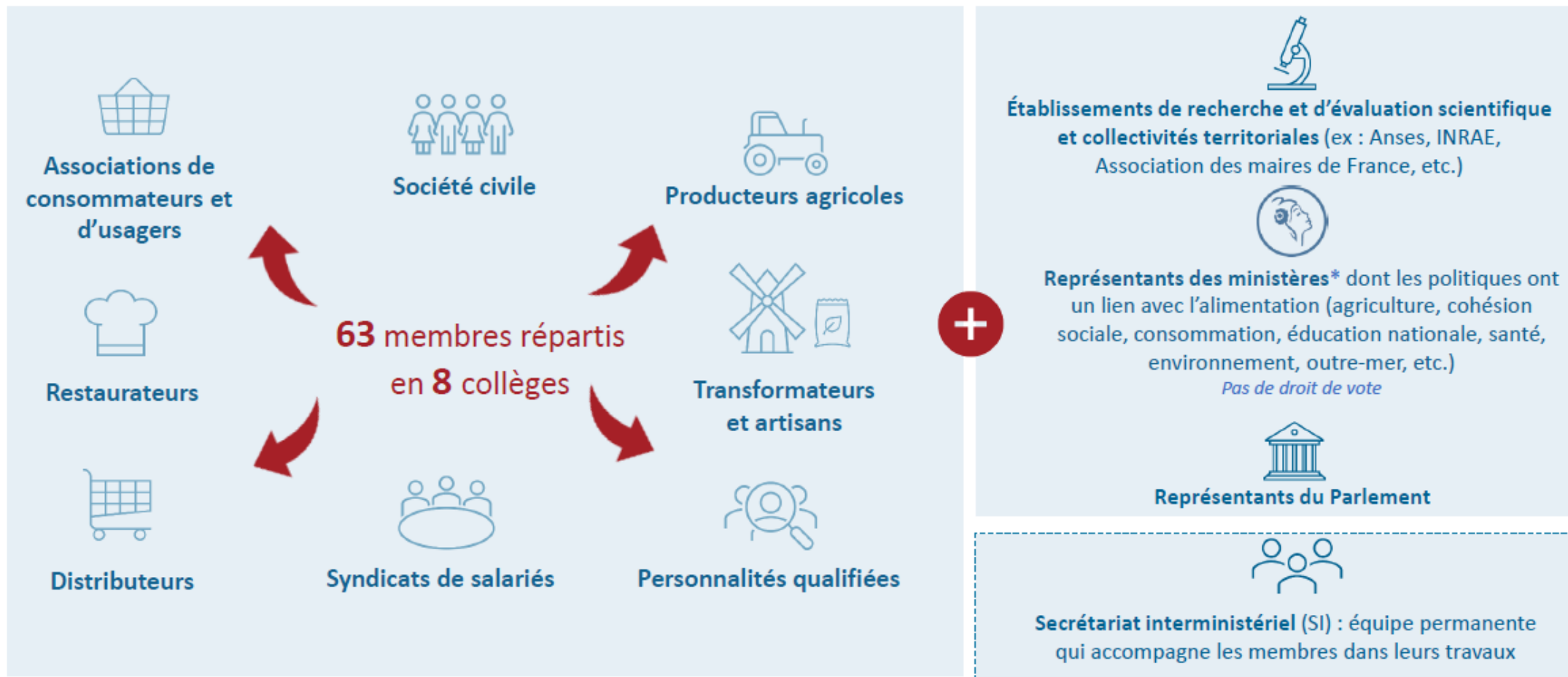
Consultée notamment sur les grandes orientations de la politique relative à la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments, la qualité des denrées alimentaires, l'information des consommateurs, la prévention des crises et la communication sur les risques ;



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 ?



# Les derniers avis du CNA



**ALIMENTATION FAVORABLE À LA SANTÉ**

AVIS 81



**COMITÉ NATIONAL D'ÉTHIQUE DES ABATTOIRS**

AVIS 82



**RETOUR D'EXPÉRIENCE DE LA CRISE DU FIPRONIL**

AVIS 83



**ÉDUCATION À L'ALIMENTATION**

AVIS 84



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

AVIS 85



**SOBRIÉTÉ EN EMBALLAGES ALIMENTAIRES**

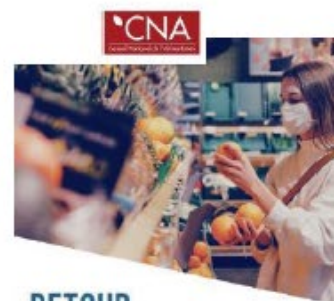
Développement du vrac et autres pistes d'actions

AVIS 86



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

AVIS 86 - AVIS INTERMÉDIAIRE



**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

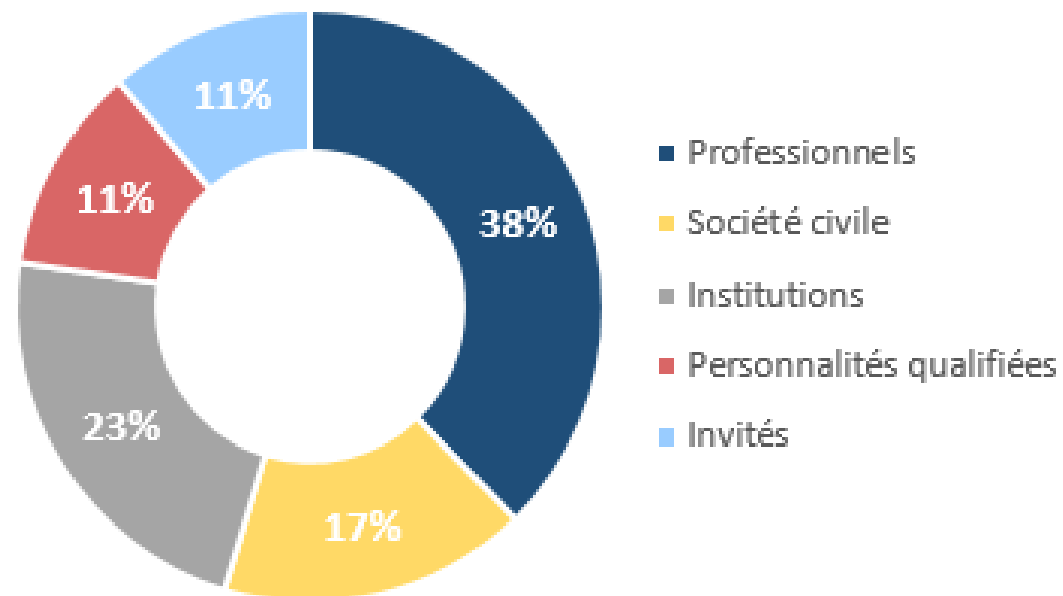
AVIS 90



## Avis n°90 « Nouveaux comportements alimentaires : propositions d'actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables ».

Répartition des membres du groupe de concertation

- Autosaisine du CNA
- Groupe de concertation, présidé par Mme Pascale Hébel et vice-présidé par M. Fabrice Etilé
- Consensus et points de désaccord



- Objectifs
  - **Dresser un état lieux et de catégoriser les « nouveaux comportements alimentaires »**
  - Identifier parmi ces nouveaux comportements ceux qui ont ou pourront avoir un **impact structurant pour la durabilité des systèmes alimentaires**
  - Proposer des **solutions opérationnelles** permettant d'anticiper les évolutions des comportements alimentaires et de répondre aux attentes sociétales et aux enjeux de durabilité qu'ils soulèvent

**Partie II – Constats, périmètre et enjeux..... 17**

**1. Constats et chiffres clés.....17**

**1.1. Influence des facteurs individuels et sociaux sur l'évolution des comportements alimentaires . 17**

**1.2. Influence de l'environnement alimentaire sur l'évolution des comportements alimentaires.....20**

**1.3. Impacts sanitaires et environnementaux..... 20**

**1.4. Évolutions récentes des comportements alimentaires relatives à la durabilité des systèmes alimentaires ..... 22**

## Cadre général de l'avis

- **L'évolution des comportements alimentaires allant dans le sens d'une plus grande durabilité des systèmes alimentaires est une des réponses essentielles** en matière de transition agro écologique et de lutte contre le changement climatique à horizon 2030.
- La transition vers des comportements alimentaires compatibles avec des systèmes alimentaires durables dépend de la **mise en œuvre conjointe de politiques agricoles et alimentaires favorisant la transition vers ces systèmes alimentaires durables et de politiques sociales et économiques permettant d'assurer l'accessibilité de produits issus de ces systèmes alimentaires pour les ménages.**
- Le CNA souligne ainsi qu'il **est crucial d'apporter des réponses à la précarité alimentaire pour assurer** à tous un accès à une alimentation compatible avec la durabilité des systèmes alimentaires.

**Assurer un environnement alimentaire à même de rendre accessibles pour tous et de faciliter l'adoption de comportements alimentaires** compatibles avec des systèmes alimentaires durables, en particulier les recommandations allant dans le sens :

- du déploiement de **l'approche One Health** à tous les niveaux de la chaîne alimentaire ;
- de la mise en œuvre d'une **démocratie alimentaire et d'un droit à l'alimentation** ;
- du renouvellement générationnel des agriculteurs et de la mise en place de solutions structurelles et pérennes **pour lutter contre le manque de main d'oeuvre dans les filières agricoles et alimentaires** en France ;
- de la **sauvegarde de la surface agricole, du renforcement et de la meilleure répartition la production agricole** sur l'ensemble du territoire ;
- du développement de lieux de distribution de **produits issus de systèmes alimentaires locaux et durables**.



## 2. Périmètre et enjeux



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

- Comment favoriser les évolutions des régimes alimentaires allant dans le sens d'un rééquilibrage entre la consommation de produits d'origine animale et végétale ?
- Comment adapter et soutenir les activités des acteurs de la chaîne alimentaire en amont et en aval, afin d'assurer un environnement alimentaire propice à ces changements ?
- Comment assurer la durabilité et accompagner le développement de nouvelles offres de produits et d'innovations organisationnelles répondant aux besoins des consommateurs ?

## 2. Périmètre et enjeux



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

- Comment favoriser les pratiques alimentaires compatibles avec des systèmes alimentaires durables, garantissant une juste rémunération des producteurs et des salariés et une même accessibilité pour tous ?
- Comment favoriser l'adaptation des modes de production répondant aux attentes sociétales en matière de durabilité et d'équité ?

## 2. Périmètre et enjeux



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

- Comment accompagner le développement d'outils digitaux fiables, cohérents et facilitant l'adoption de comportements alimentaires compatibles avec des systèmes alimentaires durables ? Comment encadrer le développement de ces outils afin qu'il soit durable et juste ?
- Comment réguler le marketing digital afin de le mettre au service d'une alimentation durable ?

## 2. Périmètre et enjeux



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

- Comment favoriser le développement de comportements alimentaires compatibles avec des systèmes alimentaires durables en tenant compte des inégalités sociales et économiques afin de ne pas stigmatiser certaines populations, et des contraintes liées à l'évolution des modes de vie ?
- Comment rendre accessibles financièrement et favoriser la consommation de produits compatibles avec des systèmes alimentaires durables pour tous ?

# 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.

# Quelques remarques

- Des évolutions dans les consommations... mais aussi des rigidités
- Selon l'étude INCA 3 : « au moment de l'achat, le prix est le premier critère de choix cité par les ménages (48%), suivi par l'habitude de consommation (43%), le goût (38%) et l'origine du produit (36%) ».
- Des points de tension dans les voies d'évolution à favoriser :

Coûts des changements pour les consommateurs

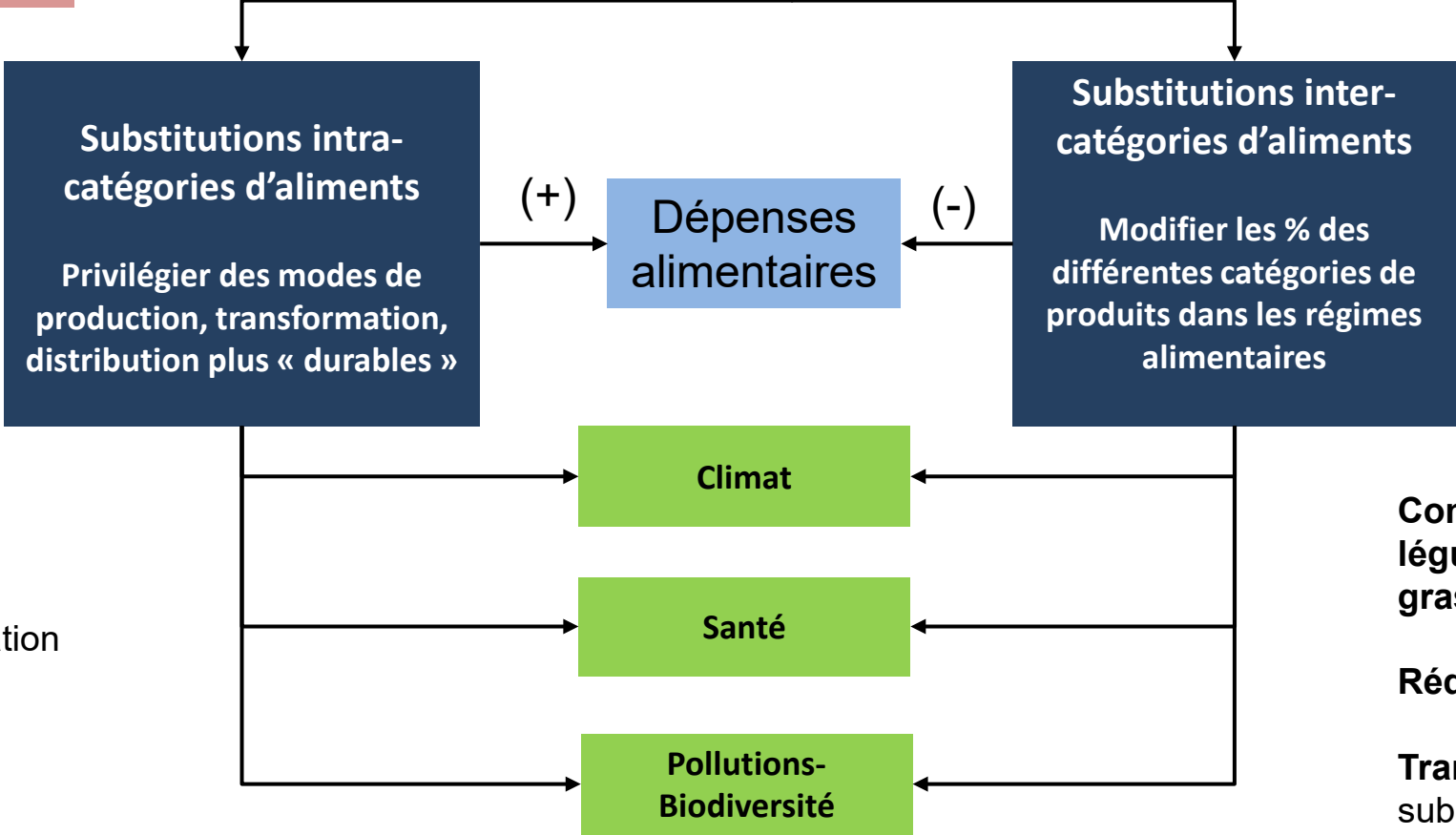
Capacité à « tirer » l'offre par l'évolution de la demande

Quelle combinaison de leviers d'action ?

- Plus facile du point de vue des préférences... mais plus coûteux pour les consommateurs
- Incitations à l'éco-conception (filières)

# Quels leviers d'action des consommateurs ?

- Difficile du point de vue des préférences... mais pas forcément plus coûteux pour les consommateurs
- Faibles incitations à l'éco-conception (filières)



- Pratiques agricoles** (agroécologie, bio...)
- Procédés** (énergie, valorisation des coproduits...)
- Transport, emballages, origine...**

- Conso F&L, céréales, légumineuses, produits gras/salés...**
- Réduction produits carnés**
- Transition protéique : substitutions protéines animales/végétales**



**RMT** Economie  
des filières  
alimentaires  
**armoni**

