Nouvelles pratiques alimentaires chez les enfants et les jeunes et systèmes alimentaires durables

Sophie Nicklaus

▶ **To cite this version:**

Sophie Nicklaus. Nouvelles pratiques alimentaires chez les enfants et les jeunes et systèmes alimentaires durables. Avis 90 : Nouveaux comportements alimentaires. Propositions d'actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables, Conseil National de l'Alimentation. 2022, pp.19-19. hal-03830821

HAL Id: hal-03830821
https://hal.inrae.fr/hal-03830821

Submitted on 26 Oct 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

NOUVEAUX COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

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

AVIS 90

CNA
Conseil National de l'Alimentation

L'ensemble de cet avis a été adopté par le CNA plénier en scrutin public le 6 juillet 2022 à l'unanimité (43 voix exprimées).

Le Conseil National de l'Alimentation est une instance consultative indépendante

Le CNA est une instance consultative indépendante, placée auprès des ministres chargés de l'environnement, de la santé, de la consommation et de l'agriculture. C'est un outil d'aide à la décision publique. Il est consulté sur la définition des politiques publiques de l'alimentation et émet des avis à l'attention des décideurs publics et des différents acteurs de la filière alimentaire sur des sujets tels que la qualité des denrées alimentaires, l'information des consommateurs, l'adaptation de la consommation aux besoins nutritionnels, la sécurité sanitaire, l'accès à l'alimentation, la prévention des crises, etc.

« Parlement de l'alimentation », le CNA organise la concertation entre acteurs de la filière alimentaire et des débats citoyens.

Positionné comme un « parlement de l'alimentation », le CNA développe depuis plus de 35 ans un processus de concertation intégrant les préoccupations des filières et de la société civile. Réalités du monde professionnel et attentes des consommateurs entrent ainsi en compte dans les débats.
Répartis en 8 collèges, ses 63 membres nommés représentent les principaux acteurs de la filière alimentaire : producteurs agricoles, transformateurs et artisans, distributeurs, restaurateurs, associations de consommateurs et d'usagers des systèmes de santé, de protection de l'environnement, de protection animale, d'aide alimentaire, syndicats de salariés, ainsi que des personnalités qualifiées. Les établissements publics de recherche et d'évaluation scientifique ainsi que les collectivités territoriales sont également membres de droit du CNA. Assistent de plein droit aux travaux les représentants des ministères concernés. Le CNA est également mandaté pour organiser le débat public dans le cadre de la politique publique de l'alimentation. Le CNA est actuellement présidé par M. Guillaume Garot, député de la Mayenne et ancien ministre délégué à l'agroalimentaire.

Le CNA bénéficie d'une gouvernance interministérielle

Une gouvernance interministérielle est définie dans le règlement intérieur du CNA et découle de sa définition réglementaire. Ainsi, les quatre ministères de rattachement du CNA participent aux travaux d'élaboration des avis du CNA afin d'apporter un éclairage et une expertise. Lors du vote des avis, l'administration ne prend pas part aux votes. De fait, les ministères n'entendent donner aucune approbation ni improbation aux opinions et recommandations émises dans cet avis. Celles-ci doivent être considérées comme propres à leur auteur, c'est-à-dire au CNA plénier. Le Gouvernement n'est pas lié aux avis du CNA.

Le CNA émet des avis et des recommandations

Le CNA peut être saisi par un de ses ministères de rattachement, par toute autre instance consultative placée auprès de l'État ou de l'un de ses établissements publics, par un des collèges qui le constituent ou encore par son Président. La concertation organisée par le CNA vise ainsi à émettre des recommandations. Un avis du CNA est une œuvre collective, résultant de la participation des membres d'un groupe de concertation (GC), du CNA et du secrétariat interministériel. Il est rendu public une fois adopté en séance plénière du CNA. Il est destiné aux acteurs de l'alimentation, en particulier aux pouvoirs publics, afin d'enrichir la décision publique et intégrer les opinions des différentes parties prenantes. Tous les avis du CNA sont consultables et téléchargeables sur le site www.cna-alimentation.fr

Résumé de l'avis

Le CNA s'est autosaisi en juillet 2021 pour mener une réflexion sur les **nouveaux comportements alimentaires**. Le présent avis est issu des travaux d'un groupe de concertation qui ont débuté en septembre 2021. Il s'inscrit dans une réflexion sur les pistes d'action et modalités d'adaptation des acteurs de la chaîne alimentaire et des politiques publiques permettant d'accompagner et de favoriser l'évolution des comportements alimentaires vers une **alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables** en France.

Cet avis propose une **approche systémique** de l'alimentation, afin de prendre en compte **l'influence de l'environnement alimentaire** sur l'évolution et sur la durabilité des comportements alimentaires. Enfin, les **dimensions économique, sociale, environnementale, éthique et nutritionnelle de la durabilité sont considérées comme indissociables.**

Le CNA identifie en ce sens quatre 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.**

Pour y répondre, le CNA propose des recommandations opérationnelles déclinant ces objectifs. Parmi celles-ci, 12 recommandations clés ont été priorisées.

Mots clés

Comportements alimentaires, systèmes alimentaires durables, environnement alimentaire, Une Seule Santé.

Présidente du groupe de concertation

Pascale Hébel

Personnalité qualifiée au CNA et directrice associée de C-Ways

Vice-président du groupe de concertation

Fabrice Etilé

Personnalité qualifiée au CNA, directeur de recherche INRAE et professeur à l'Ecole d'Economie de Paris

Secrétariat interministériel du CNA

Sylvie Vareille

Secrétaire interministérielle du CNA

Juliette Lebourg

Responsable de concertation

Le mot de la présidente, Pascale Hébel

Depuis une dizaine d'année, les consommateurs agissent pour lutter contre le changement climatique et préserver la biodiversité : diminution de la consommation de viande, limitation du gaspillage alimentaire, choix de produits issus de l'agriculture biologique et plus récemment préférence pour les produits made in France, locaux de saison et en vrac. Conscients des nombreux enjeux environnementaux, leurs choix interpellent l'ensemble des acteurs économiques qui mettent en place la RSE, proposent de nouvelles offres plus végétales et modifient leurs modes de production. Pourtant, ces changements ne sont pas suffisants et doivent être accélérés pour atteindre les objectifs européens de diminution de 55% des gaz à effet de serre entre 1990 et 2030. Les politiques publiques jouent ce rôle crucial de guider l'ensemble des acteurs vers ces objectifs européens ambitieux en créant des espaces de concertation. Le retour d'expérience du CNA suite à la crise Covid-19 a identifié les crises actuelles comme des accélérateurs de changement des pratiques. Dans la lignée de ces travaux, les membres du CNA ont souhaité s'autosaisir et ont proposé la création d'un groupe de concertation sur les nouveaux comportements alimentaires. Le CNA est un lieu de concertation réunissant toutes les parties prenantes allant des éleveurs, agriculteurs aux distributeurs en passant par les négociants, les grossistes, les industriels mais aussi les ONG, les ministères en charge des questions d'alimentation et les scientifiques. Les discussions ont toujours été très constructives et ont permis d'identifier des recommandations nouvelles et opérationnelles. Je remercie Fabrice Etilé, Vice-Président, chercheur en économie et politiques publiques pour son apport majeur dans la structuration du rapport et l'identification de recommandations cruciales. Le secrétariat du CNA a été remarquable dans la rédaction du rapport et l'organisation de l'espace de concertation.

Le mot du vice-président, Fabrice Etilé

Dans une période marquée par des défis et une instabilité importante des systèmes alimentaires, tels que la France n'en a pas connus depuis la seconde guerre mondiale, il est important que les acteurs de l'alimentation se donnent un cap en partage. Dans cet avis, nous avons choisi d'analyser les tendances en matière de comportements alimentaires à la lumière de la nécessaire transition vers des systèmes alimentaires durables. Le travail de concertation que nous avons conduit sur 10 mois a permis de dégager un consensus en termes de diagnostics et d'objectifs. Les discussions quant aux moyens d'atteindre ces objectifs ont été nourries, avec parfois des dissensus quant aux recommandations. Loin d'être négatif, ceci permet de refléter les différences d'approches des parties prenantes et a vocation à nourrir un débat plus élargi ainsi que les choix des décideurs politiques.

Je veux remercier tous les participants du groupe de concertation qui ont, par leur implication et leur écoute, permis des discussions de qualité sur des sujets que l'écosystème médiatique et numérique a trop tendance à enflammer. Je veux enfin remercier très chaleureusement le secrétariat interministériel pour le travail de coordination, rédaction et synthèse qui a permis à cet avis de voir le jour.

Sommaire

Partie I – Chapitre introductif 7

1. Contexte de travail 7

1.1. Contexte général et mandat de travail 7

1.2. Contexte spécifique lié à la crise Covid-19 7

1.3. Contexte spécifique lié au conflit russo-ukrainien 8

1.4. Pilotage et composition du groupe 8

1.5. Modalités de travail 9

1.6. Cadre règlementaire, législatif et de politiques publiques 10

2. Définitions 13

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

2. Périmètre et enjeux 25

2.1. Enjeu du rééquilibrage entre les catégories d'aliments d'origine animale et d'origine végétale .. 25

2.2. Enjeu du développement de modes de production et de logistique répondant aux attentes sociétales en matière de durabilité et d'équité et limitant le gaspillage alimentaire 27

2.3. Enjeu de l'encadrement et du développement des outils numériques afin de favoriser des comportements alimentaires durables 28

2.4. Enjeu relatif aux contraintes limitant les possibilités de transition vers des systèmes alimentaires durables 29

Partie III – Recommandations clés 32

Partie IV – Tableau des recommandations 37

Partie V – Suivi de l'avis 56

Annexes 56

1. Contexte de travail

1.1. Contexte général et mandat de travail

Le CNA s'est autosaisi en juillet 2021 pour mener une réflexion sur les **nouveaux comportements alimentaires**.

Les membres du CNA avaient été sollicités pour soumettre des propositions de sujets prioritaires à mettre à l'ordre du jour des travaux du CNA en 2021. Les sujets identifiés ont ensuite été soumis au vote par voie électronique à la suite de la plénière du 10 mars 2021. Les sujets « Nouveaux comportements alimentaires » et « Précarité alimentaire » ont ainsi été priorisés pour les travaux du CNA en 2021.

Le principe de mener une réflexion sur les nouveaux comportements alimentaires a été retenu, notamment en raison du besoin de mieux les identifier, de comprendre les attentes et les logiques sociétales qu'ils reflètent, et de proposer des pistes d'action permettant aux acteurs de l'alimentation de promouvoir les comportements les plus en cohérence avec l'objectif général de transition vers des systèmes alimentaires durables.

Le mandat du groupe de concertation « Nouveau comportements alimentaires » (voir annexe 2), adopté le 7 juillet 2021, proposait l'objectif « d'organiser une réflexion autour des nouveaux comportements alimentaires, sur la base d'une analyse des évolutions récentes des pratiques alimentaires en lien avec l'approche 'Une Seule Santé', et des attentes sociétales quant à l'accès à une alimentation compatible avec un système alimentaire durable ».

Afin de répondre à cet objectif, il était attendu que le groupe élabore un avis permettant :

- de dresser un **état lieux et de catégoriser les « nouveaux comportements alimentaires »** à la lumière de l'approche « Une Seule Santé » et de la notion de système alimentaire durable ;
- d'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 ;
- de proposer des **solutions opérationnelles** (actions à conduire, mesures à prendre dans les politiques de l'alimentation, etc.), permettant au système alimentaire d'anticiper les évolutions des comportements alimentaires, de répondre aux attentes sociétales et aux enjeux qu'ils soulèvent, par exemple en matière de loyauté des informations délivrées au consommateur, et enfin de répondre à des besoins de régulation de ces comportements afin d'accompagner les transformations compatibles avec des systèmes alimentaires durables.

Pour mener cette réflexion, le groupe de concertation devait notamment s'appuyer sur :

- les précédents avis du CNA, notamment Alimentation favorable à la santé (avis 81) et le Retex de la crise Covid-19 (avis 89) ;
- les études et publications récentes sur les évolutions des comportements alimentaires ;
- les plans nationaux concernant l'alimentation ou l'environnement ;
- les travaux du Gouvernement en cours, issus des propositions de la Convention Citoyenne pour le Climat (thématique « Se Nourrir »).

1.2. Contexte spécifique lié à la crise Covid-19

Parmi ses compétences, le CNA peut être amené à conduire des retours d'expérience à la suite de crises alimentaires d'ampleur nationale[1].

[1] Article D824-2 du code de la consommation.

Le déclenchement de la crise Covid-19 en mars 2020 a entrainé des impacts logistiques, structurels, économiques et sociaux forts, mais aussi de nombreuses adaptations pour l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, des producteurs agricoles jusqu'aux consommateurs.

Dans ce contexte, le CNA s'est autosaisi, à l'été 2020, pour conduire un retour d'expérience (retex) de la crise Covid-19 sur la période du premier confinement national. L'analyse de la crise, les auditions d'experts et les retours d'expérience des membres du groupe de concertation ont permis de mettre en avant **l'approche One Health – « Une Seule Santé »** (voir définition p.15), les concepts de démocratie alimentaire et de droit à l'alimentation comme des leviers majeurs pour assurer le développement de **systèmes alimentaires durables** aux niveaux national, européen et mondial. L'avis n°89 « Retour d'expérience de la crise du Covid-19 – Période du premier confinement national » a été adopté lors de la séance plénière du 7 juillet 2021. Le mandat du groupe de concertation « Nouveaux comportements alimentaires » propose de poursuivre les réflexions menées sur l'enjeu de la transition vers des systèmes alimentaires durables en analysant les **évolutions les plus récentes voire émergentes des comportements alimentaires** sous le prisme de leur **compatibilité avec des systèmes alimentaires durables**.

L'avis 89 relève par ailleurs que la période de confinement en France a conduit à des modifications au niveau des pratiques alimentaires, tant en ce qui concerne les **modes d'approvisionnement** (augmentation des approvisionnements locaux et en circuits courts, augmentation des achats en ligne), que les **modes de consommation** (augmentation des achats de produits bio, d'origine France, locaux, de saison). Sur ce dernier point, l'avis 89 souligne l'accentuation de la **fracture alimentaire** préexistante, avec d'une part des consommateurs ayant adopté une alimentation considérée comme favorable à la santé et à la durabilité, et d'autre part des consommateurs contraints d'adopter une alimentation moins saine et variée en raison d'une perte de revenu, de l'augmentation du coût des dépenses contraintes (énergie, loyer, etc.), de la fermeture des lieux de restauration collective, etc. Certaines dynamiques positives semblent néanmoins s'être modifiées ou infléchies pour partie depuis la publication de l'avis 89.

Ainsi, bien que la crise sanitaire ne soit pas achevée au moment du lancement du groupe de concertation, il est apparu nécessaire de **tenir compte de ces évolutions dans les discussions,** afin de proposer des réponses adaptées à tous les niveaux de la chaîne alimentaire.

1.3. Contexte spécifique lié au conflit russo-ukrainien

Les travaux du groupe de concertation « Nouveaux comportements alimentaires » ont démarré avant le déclenchement du conflit russo-ukrainien. Le groupe de concertation à l'origine de la production du présent avis n'avait donc pas vocation à mener un retour d'expérience de cette crise.

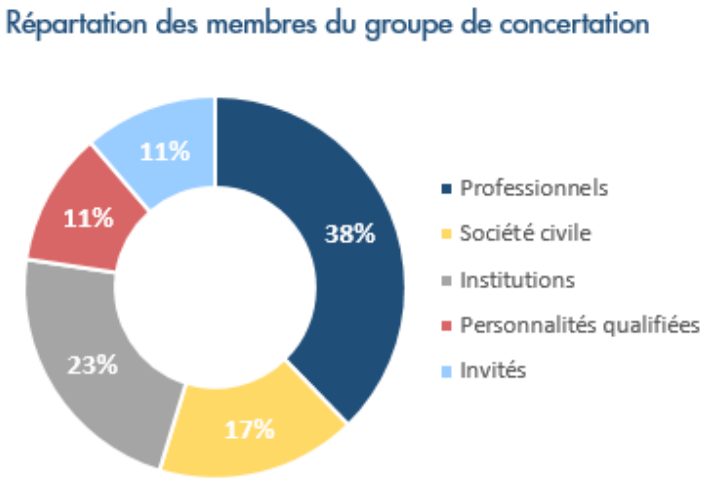
Néanmoins, le groupe souligne que les bouleversements induits par ce conflit semblent renforcer les constats posés par l'avis 89 : ces crises mettent en lumière à la fois les fragilités des systèmes agro-alimentaires mais aussi, en miroir, la nécessité d'aller vers une plus **grande durabilité et résilience des systèmes alimentaires, afin de garantir l'accessibilité de l'alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables pour tous et partout.** La recherche et l'atteinte de ces objectifs systémiques à moyen et long termes sont compatibles avec la nécessité de sécuriser la chaîne alimentaire à court terme[2] .

1.4. Pilotage et composition du groupe

La présidence du groupe de concertation a été assurée par **Mme Pascale Hébel**, et **M. Fabrice Etilé** en a assuré la vice-présidence. Ils ont régulièrement rendu compte de l'état d'avancement des travaux du groupe devant le CNA plénier. Le travail de coordination et de suivi a été assuré par le secrétariat interministériel du CNA, rapporteur des travaux.

[2] Voir appel de 450 scientifiques pour « transformation du système alimentaire - face à la guerre en Ukraine » (mars 2022).

Le groupe était composé d'une **cinquantaine de structures** représentant les différentes parties prenantes du CNA. Des acteurs ont également été invités à participer au groupe pour apporter leur éclairage sur le sujet. La composition précise du groupe de concertation figure en annexe 3.



1.5. Modalités de travail

Concertation

En amont du lancement de la concertation, un dossier d'informations préalable visant à rassembler des **définitions, chiffres clés, tendances principales et mesures en place** a été mis à disposition des membres du groupe de concertation.

Pour préparer et enrichir les débats en vue d'élaborer des recommandations, le groupe a d'abord conduit différentes **auditions d'experts** permettant d'identifier et d'approfondir les enjeux économiques, sociaux, nutritionnels, neurophysiologiques, de marketing et de prospective sur l'évolution des comportements alimentaires. Des intervenants ont également été conviés pour présenter des points d'étape sur les politiques publiques en lien avec le mandat de travail de ce groupe, ainsi que des porteurs de projets ayant un impact sur la durabilité des comportements alimentaires (entreprises, collectivités, …). Ces auditions sont listées en annexe 4.
Pour affiner l'angle de réflexion et élaborer le projet d'avis, plusieurs modalités de travail ont été mises en place lors de la phase de concertation :

- un **questionnaire** a été transmis aux participants du groupe de concertation pour que chaque structure puisse évaluer la probabilité de développement à horizon 2030 et l'impact sur la durabilité à horizon 2050 des tendances identifiées lors de la phase d'auditions. Les contributions des participants ont ensuite été regroupées et analysées ;
- des **ateliers de prospective** ont ensuite été organisés afin de mieux catégoriser et prioriser les tendances issues de l'analyse du questionnaire ;
- des **temps de travail en sous-groupes** ont finalement permis aux membres du groupe de concertation d'élaborer des recommandations sur la base des tendances priorisées.

Les consignes sanitaires liées à la crise Covid-19 ont conduit à l'organisation des 7 premières réunions de concertation par visioconférence sur les 10 réunions du groupe au total.

Élaboration du projet d'avis

La rédaction de l'avis s'est appuyée sur des **éléments qualitatifs** issus des échanges entre les membres du groupe de concertation et des auditions d'experts. Lorsque cela était possible, des **éléments quantitatifs** issus de travaux scientifiques et d'études ont été cités pour appuyer les constats et enjeux identifiés. Toutefois, les avis du CNA

n'ayant pas vocation à se substituer à une expertise scientifique, certaines tendances considérées comme émergentes par les membres du groupe ont été traitées malgré un manque de données pour les étayer.

Le présent avis s'est également appuyé sur le travail mené dans le cadre des précédents avis du CNA, notamment :

- Alimentation favorable à la santé (avis 81) ;
- Éducation à l'alimentation (avis 84) ;
- Réflexion pour une expérimentation d'un étiquetage des modes d'élevage (avis 85) ;
- Retour d'expérience de la crise Covid-19, période du premier confinement national (avis 89).

Articulation avec les travaux du groupe de concertation du CNA « Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire »

La concertation du groupe « Nouveaux comportements alimentaires » s'est tenue en parallèle de celle sur la **précarité alimentaire**. Cet enjeu a été considéré comme particulièrement d'actualité dans le contexte de la crise Covid-19, face au constat d'une explosion de la précarité alimentaire et d'inégalités accrues autour de l'accès à l'alimentation. Le mandat du groupe de concertation « Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire », également adopté en juillet 2021, prévoit que la concertation traite des axes suivants :

- La **cartographie dynamique des populations les plus exposées à la précarité alimentaire** (enfants, étudiants, familles monoparentales, seniors…) ;
- Les **leviers d'action pour assurer à tous un accès à une offre alimentaire durable** ;
- La pertinence d'un **socle alimentaire fondamental ou « sécurité sociale de l'alimentation »** et son contenu ;
- **L'amélioration de l'existant** en matière de lutte contre la précarité alimentaire : structuration des réseaux, développement de l'accompagnement (outils d'éducation à l'alimentation…), amélioration de l'offre, repérage des zones blanches, etc. ;
- **L'état des lieux des solutions** complémentaires ou alternatives à l'aide alimentaire dans une optique de prévention, d'autonomie et d'inclusion.

Plusieurs éléments de contexte ont conduit le GC « Nouveaux comportements alimentaires » à prendre en compte dans ses réflexions les enjeux relatifs à la précarité alimentaire :

- Les **multiples crises** (crises Covid-19 et ukrainienne), induisant des impacts forts sur le pouvoir d'achat des ménages et sur l'accès à une alimentation compatible avec la durabilité des systèmes alimentaires, en particulier pour les personnes en situation de précarité alimentaire ;
- Les réflexions sur les **contraintes** pesant notamment sur les consommateurs et pouvant limiter les possibilités de transition vers des systèmes alimentaires durables (4ème enjeu priorisé par le groupe).

La concertation sur les nouveaux comportements alimentaires se tenant en parallèle de celle sur la précarité alimentaire, il est apparu nécessaire **d'articuler au mieux ces travaux dans un souci de cohérence**. Il a été proposé dans ce cadre de **synthétiser les éléments de réflexion issus des échanges du GC « Nouveaux comportements alimentaires »** sur les enjeux en lien avec le mandat du GC « Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire » au travers d'une **note de positionnement** transmise et présentée au second groupe pour enrichir ses discussions (voir annexe 6).

1.6. Cadre règlementaire, législatif et de politiques publiques

Les comportements alimentaires se situent à la croisée de nombreux enjeux sociétaux. Ils relèvent ainsi de plusieurs textes réglementaires, législatifs et de politiques publiques, à l'échelle nationale et européenne. Dans ce cadre, ne sont présentés dans le schéma ci-dessous (non-exhaustif) que les principaux dispositifs impactant l'évolution de ces comportements en France, détaillés en annexe 5.

TEXTES LÉGISLATIFS

POLITIQUES PUBLIQUES ET PLANS

NATIONAUX | EUROPEENS

Restauration collective

Loi EGalim (2018)

- **50% de produits durables et de qualité**, dont au moins **20% de produits issus de l'agriculture biologique**
- Information des usagers sur **la part des produits de qualité et durables**
- Information et consultation régulières des usagers sur le **respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle** des repas servis
- **Plan pluriannuel de diversification de protéines** incluant des alternatives à base de protéines végétales pour les restaurants de plus de 200 couverts

Loi Climat et Résilience (2021)

- **Menu végétarien au moins une fois par semaine** pour les cantines scolaires. **Option végétarienne quotidienne** en cas de choix multiple pour les cantines de l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales (dès le 1er janvier 2023)
- **Expérimentation de 2 ans** d'une **option végétarienne quotidienne** pour les collectivités territoriales volontaires.
- Obligation d'intégrer des **modules sur les bénéfices pour la santé et l'environnement de la diversification des sources de protéines** dans les formations initiales et continues de cuisine
- Objectif de 50% de produits durables et de qualité : ajout des **produits équitables** et des **produits performants en matière de protection de l'environnement et d'approvisionnements directs** dans les produits entrant dans ce décompte
- Sous-objectif de **60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons** (à partir du 1er janvier 2024), et de 100% pour la restauration de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales
- Obligation d'afficher en permanence dans le restaurant la **part des produits durables et de qualité et de produits issus de projets alimentaires territoriaux**

PNAN (2019-23)

Dès 2019, **promouvoir les protéines végétales en restauration collective.**

Plan de relance (2020-22)

Soutien aux cantines scolaires des petites communes (50 M€) : accompagner l'investissement pour atteindre les objectifs de la loi EGAlim dans les cantines scolaires.

Green Deal, « Farm to Fork » (2019)

Déterminer le meilleur moyen de fixer des **critères minima obligatoires** pour les approvisionnements en denrées alimentaires durables en restauration collective.

Gaspillage alimentaire

Loi EGalim (2018)

- Extension de **l'information et de l'éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire** aux établissements d'enseignement scolaire
- Obligation de mettre à disposition des clients qui en font la demande des **contenants réutilisables ou recyclables** permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place
- Obligation pour les commerces de détail **de s'assurer de la qualité du don** et de mettre en place un **« plan de gestion de la qualité du don de denrées alimentaires »**
- Extension de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à **l'ensemble des opérateurs de la restauration collective** et obligation de **réaliser un diagnostic préalable à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire incluant l'approvisionnement durable**
- Extension de l'obligation de proposer **une convention de don** à une **association d'aide alimentaire habilitée** aux opérateurs de la restauration collective (> 3000 repas préparés / jour) et aux opérateurs de l'industrie agro-alimentaire (> 50M€ de chiffre d'affaire) pour le don de denrées consommables et non vendues
- Interdiction de **rendre les invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation**

Loi AGEC (2020)

- Précision de la **définition du gaspillage alimentaire** et des **objectifs nationaux de réduction**
- Extension de l'obligation de diagnostic anti-gaspillage aux **industries agroalimentaires**
- Introduction d'un **label national « anti-gaspillage alimentaire »** pouvant être accordé à toute personne contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire
- Introduction de **procédures de suivi et de contrôle de la qualité du don** ;
- Extension de l'interdiction de rendre impropre à la consommation des denrées consommables et de l'obligation de proposer une convention de don à une association **aux opérateurs de commerce de gros alimentaire** (> 50M€ de chiffre d'affaire pour la convention de don)

Green Deal, « Farm to Fork » (2019)

- Utiliser la **nouvelle méthodologie de mesure du gaspillage alimentaire** et les données des Etats membres attendues en 2022 pour établir une **base de référence et proposer des objectifs juridiquement contraignants pour réduire le gaspillage alimentaire dans l'UE**
- Intégrer la **prévention des pertes et du gaspillage alimentaires** dans d'autres politiques de l'UE
- Réviser les **règles de l'UE relatives à la mention des dates**
- Etudier les **pertes alimentaires au stade de la production** et explorer les moyens de les prévenir.

Education à l'alimentation

Loi EGalim (2018)

- Extension de **l'information et de l'éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire** aux établissements d'enseignement scolaire

PNAN (2019-23)

- Mise en place d'un **vademecum « éducation à l'alimentation et au goût »** et **d'outils éducatifs** sur le portail Eduscol.
- Encouragement au déploiement d'actions d'éveil au goût, comme **« les classes du goût »**

Green Deal, « Farm to Fork » (2019)

Réviser le programme de l'UE à destination des écoles et **renforcer les messages pédagogiques** sur l'importance d'une alimentation saine, d'une production alimentaire durable et de la réduction du gaspillage alimentaire.

Commerce international

Loi Climat et Résilience (2021)

- Elaboration et mise en œuvre par l'Etat d'une **stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée**, actualisée au moins tous les cinq ans
- Mise en place de la **plateforme nationale de lutte contre la déforestation importée**

Green Deal, « Farm to Fork » (2019)

- Veiller à la mise en œuvre et à l'application intégrales des **dispositions relatives au commerce et au développement durable dans tous les accords commerciaux**
- Promouvoir les **normes internationales** dans les instances internationales compétentes et **encourager la production de produits agroalimentaires conformes à des normes élevées de sécurité et de durabilité**, et aider les petits agriculteurs à respecter ces normes et à accéder aux marchés.
- Proposition législative et d'autres mesures visant à éviter ou à réduire au minimum la **mise sur le marché dans l'UE de produits associés à la déforestation ou à la dégradation des forêts.**

TEXTES LÉGISLATIFS

POLITIQUES PUBLIQUES ET PLANS

NATIONAUX | EUROPEENS

Information et affichage

Loi AGEC (2020)

- Institution d'un **dispositif d'affichage environnemental ou environnemental et social volontaire** (Art. 15)
- Une **expérimentation** est menée afin d'évaluer différentes méthodologies et modalités. Cette expérimentation est suivie d'un bilan. Sur la base de ce bilan, des décrets définissent la méthodologie et les modalités d'affichage environnemental ou environnemental et social s'appliquant aux catégories de biens et services concernés.

Loi Climat et Résilience (2021)

- Vient **renforcer l'ambition de rendre le dispositif d'affichage environnemental obligatoire.** Prévoit qu'il s'appuie sur une **méthodologie basée sur l'ensemble du cycle de vie** des produits, en tenant compte de l'évaluation scientifique des **externalités environnementales.** Le **secteur alimentaire** fait partie des 5 secteurs prioritaires pour le déploiement de l'affichage environnemental.
- Obligation d'afficher en permanence dans le restaurant la part des **produits durables et de qualité et de produits issus de projets alimentaires territoriaux.**

Loi EGalim (2018)

- Expérimentation d'un **affichage destiné à apporter une information relative aux conditions de rémunération des producteurs** de produits agricoles.

PNAN (2019-23)

- Réduire l'exposition des enfants et des adolescents à la **publicité pour des aliments et boissons non recommandés**
- Publication puis diffusion entre 2019 et 2021 de **nouvelles recommandations nutritionnelles** pour les menus de restauration collective
- **Campagne de communication** sur les nouvelles recommandations sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité en 2019.
- Renouvellement des **messages sanitaires sur la promotion des aliments**
- Proposer aux acteurs économiques concernés d'utiliser le **Nutri-Score**
- Dès 2020, tester l'extension et l'adaptation du Nutri-Score à la **restauration collective et commerciale**
- **Poursuivre les actions de promotion du Nutri-Score** auprès de la population et des acteurs économiques, en Europe et au niveau international
- Dès 2020, **vulgariser et diffuser les données traitées par l'OQALI** sur la composition des aliments

Green Deal, « Farm to Fork » (2019)

- Proposer un **étiquetage nutritionnel en face avant obligatoire harmonisé**
- Examiner **l'étiquetage relatif au bien-être des animaux**
- Examiner les moyens **d'harmoniser les allégations écologiques volontaires** et de créer **un cadre d'étiquetage durable**
- Etudier de **nouveaux moyens de fournir des informations aux consommateurs**, y compris numériques, afin d'améliorer l'accessibilité des informations sur les denrées alimentaires, notamment pour les personnes malvoyantes.

Pratiques de transformation et de distribution et qualité de l'offre

Loi EGalim (2018)

Mesures en faveur d'une alimentation saine, de qualité, durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal (articles 24 à 92)

Loi Climat et Résilience (2021)

Obligation pour les grandes surfaces de plus de 400 mètres carrés de **consacrer 20% de leur surface de vente au vrac** d'ici 2030

PNAN (2019-23)

- **Fixer des objectifs de réduction de sucre, sel et gras** et **d'augmentation de fibres** et s'assurer du respect des engagements des acteurs économiques
- **Réviser le référentiel des accords collectifs** pour en préciser les **objectifs de durabilité** à atteindre ainsi que les **objectifs nutritionnels**
- Inciter à **l'amélioration des pratiques industrielles** en s'appuyant sur les résultats de la recherche sur aliments transformés et ultra transformés
- Etudier **l'impact pour la santé de la consommation des aliments transformés**

Green Deal, « Farm to Fork » (2019)

- Elaborer un **code européen de conduite** pour des **pratiques commerciales responsables**, avec toutes les parties prenantes concernées
- Obligation pour l'industrie alimentaire d'intégrer la **durabilité** dans les stratégies d'entreprise
- Stimuler la **reformulation des produits**
- Réviser les **normes de commercialisation** afin de promouvoir la consommation de produits agricoles, halieutiques et aquacoles durables et de renforcer le rôle des critères de durabilité
- Créer des **chaînes d'approvisionnement plus courtes** pour réduire la dépendance au transport longue distance.

Pratiques agricoles et juste rémunération

Loi EGalim (2018)

Mesures visant à **« améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production pour réussir la transition écologique de l'agriculture française »** et à **« répondre aux attentes sociétales en matière de bien-être animal »**

Loi Climat et Résilience (2021)

Mesures visant à **développer l'agroécologie** (Titre IV, chapitre II)

Loi EGalim 2 (2021)

Mesures visant à **introduire de nouveaux dispositifs de régulation et de transparence au profit d'une meilleure rémunération des agriculteurs français.**

Plan de relance (2020-22)

- Plan **protéines végétales**
- Plan de **modernisation des filières animales** (élevage et abattoirs)
- Plan de **soutien au développement du bio et de la haute valeur environnementale**
- Soutien aux **projets alimentaires territoriaux** (PAT)
- Soutien à **l'émergence et la structuration de jardins partagés, et à l'agriculture urbaine**
- Soutien de **projets pour une alimentation locale et solidaire au niveau national et dans les territoires**

France 2030 (2021)

Appels à projets « **Légumineuses** », « **Démonstrateurs territoriaux des transitions agricoles et alimentaires** », « **Financement des préséries d'agroéquipements automatisés ou intelligents** », « **Besoins alimentaires de demain** » et « **Innover pour la transition agroécologique** »

Programme ambition bio 2022

Promouvoir des **modes de production respectueux de l'environnement**, garantir des **normes élevées de bien-être animal** et à **préserver la biodiversité**

Nouvelle PAC (2021)

- Assurer un **revenu équitable aux agriculteurs**
- Renforcer la **compétitivité**
- Améliorer la **position des agriculteurs dans la chaîne alimentaire**
- Agir contre le **changement climatique**
- Protéger **l'environnement**
- Préserver les **paysages et la biodiversité**
- Soutenir le **renouvellement des générations**
- Dynamiser les **zones rurales**
- Garantir la **qualité des denrées alimentaires et la santé**
- Encourager les **connaissances et l'innovation.**

Green Deal, « Farm to Fork » (2019)

- Révision de la législation relative au **bien-être des animaux**
- Mesures supplémentaires **pour réduire l'utilisation et le risque globaux des pesticides chimiques**
- Etablir un plan d'action pour la **gestion intégrée des nutriments**
- Réduire la dépendance à certaines **matières premières pour aliments des animaux** (telles que le soja cultivé sur des terres déboisées) en favorisant les **protéines végétales cultivées dans l'UE** et des matières premières pour aliments des animaux de substitution
- Présenter un **plan d'action pour l'agriculture biologique**

2. Définitions

Comportement alimentaire

Le comportement alimentaire inclut les approches physiologiques des préférences et des prises alimentaires et le régime alimentaire, c'est-à-dire la nature, la qualité, la diversité et la quantité des aliments consommés, la manière dont ils sont préparés, ainsi que les dimensions économiques, sociales, anthropologiques et psychologiques liées à l'approvisionnement, aux horaires, structures, et lieux des prises alimentaires et des repas.

Le comportement alimentaire renvoie ainsi 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[3]. Il peut être plus ou moins **choisi ou subi**, en fonction de l'influence de facteurs individuels et de l'environnement alimentaire (voir partie constats page 17).

Dans le présent avis, les termes de « comportements » et de « pratiques alimentaires » sont compris dans une acception large.

« Nouveaux » comportements alimentaires (NCA)

On peut distinguer plusieurs échelles temporelles pouvant caractériser l'apparition et le développement de comportements alimentaires :

- **Tendances structurelles :** ce sont des évolutions lentes, observables sur une longue période et relevant d'une forte inertie. La lecture pourra se réaliser sur une période longue, c'est-à-dire d'au moins 10 ans.
- **Tendances émergentes** : ce sont des tendances plus ou moins récentes (moins de 10 ans) qui peuvent être des variantes des tendances lourdes, ou encore des inversions de tendances.
- **Signaux faibles** : par définition, les signaux faibles sont les éléments de perception de l'environnement qui peuvent faire l'objet d'une veille. Un signal faible peut être précurseur d'une tendance émergente.
- **Effets conjoncturels** : ce sont les effets relatifs aux circonstances (ex : crises sanitaires, intempéries ou contexte économique ayant des conséquences sur la production agricole, inflation, augmentation du coût des matières premières et/ou des intrants, etc.). La lecture de ces effets pourra se réaliser sur une période courte : de quelques années, à quelques mois, voire quelques semaines.

Dans le présent avis, les nouveaux comportements alimentaires sont compris 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**.

Systèmes alimentaires durables[4]

Selon la définition de la FAO[5], un **système alimentaire durable** est un « système alimentaire qui 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 :

[3] INRA, « Les comportement alimentaires : quels sont les déterminants ? quelles actions, pour quels effets ? », 2010.

[4] Un système alimentaire durable devrait, selon la stratégie « Farm to Fork » : avoir un impact environnemental neutre ou positif préservant et restaurant les ressources terrestres, marines et d'eau douce dont dépend le système alimentaire ; contribuer à atténuer le changement climatique et à s'adapter à ses effets ; protéger les terres, les sols, l'eau, l'air, la santé des végétaux et la santé et le bien-être des animaux ; inverser la tendance à la perte de biodiversité.

[5] Définition de la FAO (2010), reprise dans l'avis 89 du CNA.

- 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). »

Sur la base de la définition de la FAO, le CNA souhaite mettre en exergue l'importance des dimensions suivantes pour définir les systèmes alimentaires durables :

- **dimension santé humaine** : les systèmes alimentaires durables permettent l'accès pour tous et partout à une alimentation favorable à la santé et assurent la couverture des besoins nutritionnels[6] ;
- **dimension santé et bien-être animal** : ils assurent la protection de la santé et du bien-être des animaux ;
- **dimension santé des écosystèmes** : ils intègrent les enjeux relatifs au changement climatique, à la santé des sols, à la préservation des ressources en eau, et à la perte de biodiversité ;
- **dimension économique et sociale** : ils assurent une juste rémunération des producteurs ainsi que des salariés de la chaîne alimentaire et garantissent un accès à une alimentation durable pour tous ;
- **dimension territoriale et participative** : ils se rapportent autant que possible géographiquement à un bassin de vie et son territoire proche et permettent aux populations qui y vivent de participer à la définition de leurs besoins et des moyens d'y répondre.

Environnement alimentaire

L'environnement alimentaire désigne l'ensemble des éléments extérieurs aux individus ayant une influence sur leurs comportements alimentaires :

- **environnement social** : famille, collègues, amis, etc. ;
- **environnement physique** : quartier, lieu de travail, modes et temps de transports, possibilité de pratiquer un exercice physique, etc. ;
- **environnement commercial** : commerces alimentaires, offre alimentaire en restauration hors-domicile et dans les lieux de distribution, e-commerce, information sur les produits, marketing et publicité ;
- **environnement géographique** : variabilités agricoles entre territoires, notamment entre zones urbaines et rurales ;
- **environnement éducatif**[7] : programmes scolaires en lien avec l'alimentation, transmission d'informations relatives à l'aliment proposé, à ses propriétés et ses conséquences nutritionnelles, sanitaires et environnementales, ainsi qu'aux modes de production, transformation, distribution et préparation des produits ;
- **environnement culturel** : normes socio-culturelles propres aux groupes d'appartenance, cultures et socialisations alimentaires, etc.

Ces différents éléments interagissent avec des **facteurs individuels** (modes de vie, savoir-faire, genre, âge, état de santé, etc.) pour déterminer les attitudes, habitudes et préférences alimentaires des consommateurs et les contraintes auxquelles ils font face. L'environnement alimentaire peut être modifié par les politiques publiques, via des actions qui peuvent cibler ou non l'alimentation (politiques d'alimentation, de santé publique, d'aménagement du territoire, politiques économiques et sociales, culturelles, etc.). Les acteurs de la chaîne alimentaire ainsi que les citoyens jouent également un rôle dans l'évolution de l'environnement alimentaire.

Régimes alimentaires durables

Selon la définition de la FAO[8], les **« régimes alimentaires sains et durables »** sont des « des habitudes alimentaires qui promeuvent toutes les dimensions de la santé et du bien-être des individus. Ils présentent une faible pression et un faible impact environnementaux, sont accessibles, abordables, sûrs et équitables, et sont culturellement

[6] FAO, Sustainable Healthy Diets. Guiding Principles, 2019.
[7] Voir Avis 84 du CNA « Education à l'alimentation ».
[8] FAO, Sustainable Healthy Diets. Guiding principles, 2019.

acceptables. Les objectifs des régimes alimentaires sains et durables sont d'atteindre la croissance et le développement optimaux de tous les individus et de soutenir le fonctionnement ainsi que le bien-être physique, mental et social à toutes les étapes de la vie, pour les générations actuelles et futures ainsi que de contribuer à la prévention de toutes les formes de malnutrition (c'est-à-dire la sous-nutrition, les carences en micronutriments, le surpoids et l'obésité), de réduire les risques de maladies non-transmissibles liées au régime alimentaire et de soutenir la préservation de la biodiversité et de la santé de la planète. Les régimes alimentaires sains et durables doivent associer toutes les dimensions de la durabilité afin d'éviter toute conséquence indésirable ».

Le CNA souligne que la dimension de durabilité doit inclure les dimensions sanitaire, nutritionnelle, économique et sociale. Dans le présent avis, les régimes alimentaires durables sont ainsi compris comme des **régimes favorables à la santé globale (One Health)** ainsi qu'à **toutes les dimensions de la durabilité,** économique, sociale et environnementale.

Régimes omnivore, flexitarien, végétarien, végétalien, végan[9]

- **Omnivore** : se dit d'une personne qui consomme indifféremment des aliments d'origine animale ou végétale.
- **Flexitarien (« flexi-végétarien »)** : se dit d'une personne principalement végétarienne, mais incluant occasionnellement de la viande ou du poisson dans son alimentation[10].
- **Végétarien** : se dit d'une personne qui ne consomme ni viande, ni poisson, ni fruits de mer, mais qui consomme des œufs, du fromage et du lait. Une personne peut se déclarer « pesco-végétarienne » ou « pescétarienne » lorsqu'elle ne consomme pas de viande mais consomme du poisson et des fruits de mer.
- **Végétalien** : se dit d'une personne qui ne consomme aucun produit d'origine animale (viande, poisson, fruits de mer, œuf, produits laitiers, miel).
- **Végan** : se dit d'une personne végétalienne qui exclut les produits d'origine animale ou issus de l'exploitation des animaux (ne consomme pas de viande, ni d'œufs ou de miel par exemple). Le style de vie végan consiste à exclure ce type de produits de l'ensemble de ses modes de consommation (alimentation, habillement, cosmétique, loisir, etc.).

One Health/Une seule santé[11]

Selon la définition du *One Health High Level Expert Panel* (OHHLEP), adoptée le 1er décembre 2021 par l'OMS, l'OIE, la FAO et le PNUE : « One Health/Une seule santé est une **approche intégrée et fédératrice** qui vise à **équilibrer et optimiser durablement la santé des personnes, des animaux et des écosystèmes**. Elle reconnaît que les santés des humains, des animaux domestiques et sauvages, des plantes et de l'environnement au sens large (y compris les écosystèmes) sont **étroitement liées et interdépendantes**. L'approche mobilise de multiples secteurs, disciplines et communautés à différents niveaux de la société pour travailler ensemble à **améliorer le bien-être et à lutter contre les menaces pour la santé et les écosystèmes,** tout en répondant au besoin collectif d'eau, d'énergie et d'air propres, d'aliments sains et nutritifs, en prenant des mesures contre le changement climatique et en contribuant au développement durable ».

---

[9] Définitions issues de l'enquête de FranceAgriMer « Combien de végétariens en Europe ? » (2021) et du dictionnaire Larousse.

[10] Le CNA souhaite souligner que le flexitarisme :
- est un terme dont le **sens diffère parmi les personnes qui se considèrent comme flexitariennes** ;
- peut également concerner **d'autres produits d'origine animale** et non uniquement la viande et le poisson ;
- inclut plus généralement la notion de **sobriété** dans la consommation de ces produits et dans son alimentation ;
- s'inscrit dans le cadre d'une **alimentation favorable à la santé humaine, animale et environnementale**.

[11] Le CNA souhaite souligner l'existence et le développement d'un type de comportement correspondant à une personne qui **souhaite limiter l'impact de son alimentation sur sa santé, celle des animaux et de l'environnement en général** (« One Health »).

Circuits courts

La notion de « circuit court » n'est pas définie dans les textes réglementaires. Il existe toutefois une définition admise par l'administration : les circuits courts correspondent à une **« vente limitant le nombre d'intermédiaires »** (un intermédiaire au plus)[12] . Cette définition ne prévoit pas de notion de proximité physique (kilométrage).

Dans le cadre des approvisionnements durables et de qualité en restauration collective, la loi prévoit la remise d'un bilan annuel indiquant notamment la part de ces produits issus de circuits courts ou d'origine française. Des discussions sont en cours au sein du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC) pour évaluer la nécessité d'affiner la notion de « circuit court », mais aussi de produit « local », dans ce cadre.

[12] https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/produits-alimentaires-commercialises-en-circuits-courts-0

1. Constats et chiffres clés

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

Plusieurs facteurs d'influence au niveau individuel façonnent les besoins et les préférences alimentaires des consommateurs sur le court comme sur le long terme.

Facteurs neurophysiologiques[13]

Au **niveau neurophysiologique**, plusieurs **dimensions** influent sur le contrôle du comportement alimentaire[14] :

- **la dimension homéostatique** : le comportement alimentaire implique plusieurs mécanismes dont le rôle est d'assurer les ressources énergétiques et nutritionnelles de l'organisme et de permettre la survie et le fonctionnement des cellules au niveau physiologique ;
- **la dimension hédonique** : les mécanismes du plaisir sont également impliqués dans le comportement alimentaire ;
- **la dimension psycho-cognitive** : le comportement alimentaire est également défini par des aspects extérieurs à l'organisme (facteurs environnementaux, sociaux, culturels, etc.), mémorisés grâce aux phénomènes d'apprentissage qui jouent un rôle important dans l'élaboration du comportement alimentaire, et qui vont contribuer à construire l'« identité » du mangeur.

Ces dimensions interagissent pour déterminer les **décisions de prises alimentaires** (quoi manger, en quelle quantité, à quel moment, etc.) et plus généralement les pratiques et comportements alimentaires (décisions d'achat, avec qui manger, préparation des repas, etc.). Cette interaction vertueuse peut toutefois se déréguler, notamment en raison d'un emballement du comportement hédonique pouvant mener à une surconsommation et à des comportements addictifs.

Évolution des comportements alimentaires en fonction de l'âge[15]

Les comportements alimentaires évoluent fortement au cours de la vie, à la fois en quantité et en qualité nutritionnelle.

Pour les jeunes, on peut distinguer différentes phases relatives à l'évolution des pratiques alimentaires[16] :

- **l'apprentissage (0-3 ans)** : l'enfant dépend de ses parents et ses comportements alimentaires reflètent ainsi leurs pratiques.
- **le développement de la néophobie alimentaire (2-8 ans) et la consolidation des apprentissages (4-11 ans)** : cette période est marquée par les débuts de l'influence de la socialisation alimentaire dans les comportements alimentaires de l'enfant, avec un rôle toujours important des pratiques des parents et de la restauration scolaire.

[13] La neurophysiologie est la discipline relative à l'étude du fonctionnement du système nerveux et son influence sur le comportement.

[14] Éléments s'appuyant sur l'audition de Mme Olga Davidenko, docteure en neurophysiologie des comportements alimentaires à la Chaire ANCA (AgroParisTech), lors de la séance de concertation du 24 novembre 2021.

[15] Éléments s'appuyant sur l'audition de Mme Sophie Nicklaus, directrice de recherche au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA) et spécialiste des comportements chez les jeunes, lors de la séance de concertation du 24 novembre 2021.

[16] Sophie Nicklaus, Déterminants sensoriels et cognitifs des préférences et des choix alimentaires des enfants, Innovations Agronomiques 65, 41-54 (2018).

- **l'apparition de la puberté induisant des remodelages comportementaux (12-15 ans)** : la socialisation alimentaire hors du foyer s'intensifie (le rôle des pairs est plus important) ainsi que les comportements alimentaires plus transgressifs vis-à-vis de ceux des parents.
- **l'adolescence (16-18 ans)** : la socialisation alimentaire hors du foyer devient prépondérante ainsi que l'influence des pairs.
- **le départ du foyer familial à l'apparition de l'âge légal (16-25 ans)** : lors de cette période, l'individu devient maître de son alimentation et adopte de nouveaux comportements alimentaires, parfois en rupture avec ceux de ses parents.

Plusieurs dimensions influant sur le comportement alimentaire des jeunes évoluent au cours de ces périodes. Si la sensibilité aux signaux externes et les capacités de raisonnement augmentent avec l'âge, la capacité d'autorégulation diminue, de même que l'influence du contrôle parental. Au-delà des facteurs individuels liés à l'âge, les comportements alimentaires des jeunes changent plus ou moins en fonction de différents facteurs relatifs à l'environnement alimentaire : la restauration scolaire, les actions éducatives (ateliers de cuisine, interventions scolaires ou périscolaires, « classes du goût », etc.), l'offre alimentaire près du domicile ou de l'établissement scolaire (concurrence des fast-food), le marketing et la publicité alimentaires, les réseaux sociaux, l'accès à une cuisine pour les étudiants, etc. La **continuité et les évolutions entre les comportements alimentaires développés aux différents âges de l'enfant et ceux de l'âge adulte sont quant à eux plus difficiles à caractériser et restent peu étudiés à ce jour.**

Le **vieillissement** se caractérise, comparativement aux pratiques alimentaires des plus jeunes, par des rythmes alimentaires plus réguliers, une augmentation du fait maison et de la consommation d'aliments autoproduits et une diminution de la consommation de compléments alimentaires et d'aliments transformés[17]. Le vieillissement s'accompagne fréquemment d'une diminution de l'appétit et de la prise alimentaire. Ce phénomène induit une prédisposition à la perte de poids chez les personnes âgées et augmente le risque de dénutrition[18], pouvant être accentué par le développement de pathologies chroniques au cours du vieillissement.

Chiffres clés

- **60%** des élèves en France mangent au moins **4 fois par semaine** à la cantine scolaire[19].
- **62%** des Français estiment que les cantines scolaires et universitaires sont « prioritaires » pour la proposition de produits alimentaires « responsables » (identifiés comme bio, locaux et équitables dans le sondage)[20].
- **Seuls 13%** des personnes âgées en maison de retraite satisfont à leurs besoins caloriques et protéiques[21].

Facteurs domestiques et sociaux

Les pratiques alimentaires identifiées comme favorables à des systèmes alimentaires durables sont différenciées dans la société française en fonction de **déterminants sociodémographiques, économiques, culturels et de niveau d'éducation.**

Certains facteurs favorisent ou retardent l'adoption de ces pratiques aux niveaux individuel et collectif[22] :

[17] Anses, Etude INCA 3, 2017.

[18] Sulmont-Rossé C & Van Wymelbeke, Les déterminants d'un apport protidique faible chez les personnes âgées dépendantes. Cahiers de Nutrition et de Diététique, 2019.

[19] https://agriculture.gouv.fr/la-cantine-pour-apprendre-bien-manger

[20] Sondage OpinionWay pour Max Havelaar France, « Baromètre Max Havelaar pour la transition alimentaire », Novembre 2021.

[21] Sulmont-Rossé C & Van Wymelbeke, op. cit.

[22] Éléments s'appuyant sur l'audition de Mme Marie Plessz, chargée de recherche en sociologie à l'INRAE, lors de la séance de concertation du 21 octobre 2021.

- la **question du genre** : les femmes sont plus sensibles à l'injonction sociale à prendre soin de la santé de leurs proches et de l'environnement, notamment à travers l'alimentation ;
- le **niveau d'étude ou l'origine sociale** : une proximité avec la culture dite savante et la culture scolaire favorise la réception des normes nutritionnelles ;
- le **niveau de revenu** : des comportements alimentaires plus proches des repères alimentaires et nutritionnels officiels (plus de fruits et légumes, moins de boissons sucrées) sont davantage observés chez les individus de catégories socioprofessionnelles élevées[23] ;
- la **maîtrise de la langue et des concepts véhiculés au travers des politiques publiques** : les repères alimentaires et nutritionnels officiels notamment ne sont pas toujours accessibles pour tous en fonction de la maîtrise de la langue et de la connaissance des concepts liés à l'alimentation et à la nutrition ;
- les **particularismes culturels** jouent également un rôle important dans la construction de représentations sociales sur l'alimentation et influent sur les comportements alimentaires, représentant un enjeu fort en particulier pour la restauration collective ;
- le **lieu de vie** : la question de l'accès à une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables reflète des inégalités territoriales et géographiques.

Aux **niveaux domestique et social**, les comportements alimentaires des individus évoluent également en fonction des **pratiques domestiques du ménage**. Pour les enfants, celles-ci jouent un rôle déterminant quant à la transmission d'habitudes alimentaires, au choix ou au non-choix de comportements alimentaires et aux normes sociales entourant l'acte de manger (repas en famille ou déstructuré par exemple). Les normes propres aux **groupes sociaux d'appartenance** (valorisation de tel ou tel aliment ou comportement alimentaire, structuration temporelle des prises alimentaires, etc.), ainsi que les normes et croyances religieuses ou philosophiques, influencent également les comportements des individus.

Enfin, les **moments de ruptures biographiques** constituent des occasions de changements importants dans les pratiques alimentaires (départ du foyer familial, naissance d'un enfant, départ à la retraite, survenue d'une maladie, veuvage, survenue d'une dépendance, etc.).

Chiffres clés

- Les **femmes** sont plus nombreuses à connaître les repères alimentaires que les hommes (+ 7 à 9 points selon les repères), sauf pour les fruits et légumes et les féculents pour lesquels il n'y a pas de différence en fonction du sexe[24].
- Dans la population française, le régime alimentaire des hommes émet **30 % de plus de gaz à effet de serre** que celui des femmes. Cette différence serait due pour moitié au fait que les hommes mangent plus que les femmes, et pour moitié au fait qu'ils mangent différemment, avec notamment des parts plus importantes de viandes, charcuteries et boissons alcoolisées, groupes alimentaires connus pour augmenter l'impact environnemental des diètes[25].
- Le niveau d'étude joue un rôle dans la prévalence du surpoids, et plus encore de l'obésité : en 2015, le taux d'obésité est **divisé par trois** chez les enfants et par deux fois et demie chez les adultes entre les deux classes extrêmes (niveau d'étude primaire ou collège et niveau d'étude bac+4 ou plus)[26].

[23] Anses, Etude INCA 3, 2017.

[24] Anses, op.cit.

[25] Vieux F, Darmon N, Touazi D, Soler LG. Greenhouse gas emissions of self-selected individual diets in France: Changing the diet structure or consuming less? Ecol. Econ., 2012; 75:91-101.
Masset G, Vieux F, Verger EO, Soler LG, Touazi D, Darmon N. Reducing energy intake and energy density for a sustainable diet: A study based on self-selected diets in French adults. Am. J. Clin. Nutr., 2014; 99:1460-1469.

[26] Anses, op.cit.

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

Un **ensemble de déterminants liés à l'environnement alimentaire** influe également sur l'évolution des comportements alimentaires, notamment :

- **l'offre alimentaire** et sa **disponibilité financière et géographique**, tant en termes de prix et de quantité que de qualité et de diversité. Cette offre inclut notamment la **restauration hors-foyer (RHF)**, au sein de laquelle les comportements alimentaires peuvent fortement évoluer comparativement aux pratiques alimentaires à domicile[27] ;
- **l'éducation à l'alimentation,** qui permet de comprendre le système alimentaire, d'acquérir des informations (notamment sur les produits alimentaires et leurs qualités nutritionnelles) utiles pour réaliser ses propres choix et qui participe au renforcement du lien social[28] ;
- le **marketing** et la **publicité alimentaires**, qui ont la capacité d'orienter les choix des consommateurs[29] ;
- la **législation et les politiques publiques**, qui ont un impact sur l'environnement alimentaire par les contraintes et incitations qu'elles portent (règles sanitaires, fiscalité, étiquetage, régulation du commerce, encadrement de la restauration collective, etc.).

L'environnement alimentaire et les contraintes de revenu et de temps auxquelles sont soumis les consommateurs contribuent à définir **l'accessibilité physique et financière, la désirabilité, la diversité et les qualités des produits alimentaires**[30]. Par ailleurs, les acteurs des systèmes alimentaires et les politiques publiques contribuent à rendre accessibles les **informations** concernant la composition des produits ainsi que leurs impacts sanitaires et environnementaux.

Chiffres clés

- En 2017, **73%** des parents affirment que l'arrivée d'un enfant les a incités à améliorer leur alimentation[31].
- **60 %** des publicités à la télévision et **20%** des publicités en ligne concernent des produits alimentaires, dont la moitié affiche un NutriScore D ou E[32].
- En 2017, au moment de l'achat, le prix est le **1er critère de choix** cité par les ménages, puis les habitudes, le goût, et l'origine du produit[33].
- **70%** des Français se disent prêts à payer plus cher pour garantir une juste rémunération des producteurs[34].
- En 2021, **52%** des Français et **58%** des personnes sensibles à la cause animale affirment être prêts à payer plus cher pour de la viande issue d'élevages respectueux du bien-être animal[35].
- En 2020, **79%** des consommateurs déclarent vouloir privilégier les produits locaux et d'origine France[36].

1.3. Impacts sanitaires et environnementaux

Les comportements alimentaires renvoient à des choix individuels et collectifs qui ont des **conséquences pour la santé humaine, animale et environnementale**.

---

[27] Selon le rapport d'appui scientifique et technique de l'Anses « Consommations alimentaires et apports nutritionnels dans la restauration hors foyer en France » (février 2021) : « la fréquentation régulière (au moins une fois par semaine) de la RHF concerne près de 80% des adultes actifs occupés et étudiants ». Celle-ci concerne 83% des enfants de 3 à 17 ans.

[28] CNA, Avis 84 « Education à l'alimentation », 2019.

[29] HCSP, « Pour une Politique nationale nutrition santé en France, PNNS 2017-2021 », septembre 2017.

[30] UIP et FAO, La nutrition et les systèmes alimentaires. Guide à l'usage des parlementaires no. 32, 2021, p.22.

[31] Sondage Odoxa, « Regard des parents sur l'alimentation infantile », 2017.

[32] Santé publique France, « Exposition des enfants et des adolescents à la publicité pour des produits gras, sucrés, salés », Etudes et enquêtes, juin 2020.

[33] Anses, Etude INCA 3, 2017.

[34] Sondage Opinionway pour Calif, « Les Français et le monde agricole et agroalimentaire », février 2022.

[35] Etude Omnibus réalisée du 25 au 28 juin 2021 auprès de 1 001 personnes représentatives de la population nationale âgée de 18 ans et plus, selon la méthode des quotas.

[36] Panel Kantar, février 2021.

Les comportements alimentaires et l'activité physique sont des **déterminants majeurs de l'état de santé des individus**. La composition des régimes alimentaires en qualité et en quantité, ainsi que l'activité physique et la sédentarité jouent notamment un rôle prépondérant dans le développement de pathologies à forte composante alimentaire telles que l'obésité, le diabète, les maladies cardiovasculaires ou encore certains cancers. Les impacts de l'alimentation et de la sédentarité sur la santé sont ainsi devenus des préoccupations majeures dans la société française ces dernières années[37].

Sur le plan **environnemental**, les systèmes alimentaires représentent aujourd'hui près d'un tiers des émissions mondiales de gaz à effet de serre[38]. Ils nécessitent par ailleurs une forte consommation de ressources naturelles, et ont un impact sur la biodiversité et la santé des écosystèmes. L'alimentation constitue également un des premiers postes d'émission de gaz à effet de serre pour les Français, avec le transport ou le logement[39]. L'étape de la production agricole représente les deux tiers des émissions liées à l'alimentation des Français, devant les émissions résultant du transport des produits alimentaires jusqu'au lieu de vente (13%), de la transformation alimentaire (6%) ou de la distribution et de la restauration (5%)[40].

Enfin, santé humaine et santé environnementale sont liées, comme en témoigne par exemple la présence de pesticides ou de polluants organiques dans les aliments.

Chiffres clés

Impacts sanitaires

- En 2015, la prévalence du surpoids et de l'obésité sont respectivement de **13% et 4,0%** chez les enfants âgés de 0 à 17 ans et de **34% et 17%** chez les adultes âgés de 18 à 79 ans[41].
- La prévalence de la maigreur est estimée à **13%** de 6 à 17 ans en 2015 et elle atteint **19%** chez les filles de 11 à 14 ans[42].
- En 2016, seulement **8%** des enquêtés de la cohorte Constances déclarent consommer tous les jours au moins cinq fois des fruits et légumes[43].
- En 2018, **69%** des consommateurs déclarent s'intéresser à l'impact de leur alimentation sur leur santé[44].
- En 2011, l'étude Elfe[45], s'appuyant sur un sous-échantillon de **4 145 femmes enceintes** ayant accouché en 2011, a décelé une présence de polluants organiques chez la **quasi-totalité** d'entre elles. Selon l'étude, l'alimentation serait la première source d'exposition.
- Selon l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), l'alimentation est la **principale source** d'exposition aux pesticides[46].

Impacts environnementaux

- En 2021, les systèmes alimentaires représentent **plus du tiers** des émissions mondiales de gaz à effet de serre (GES)[47].

[37] CNA, Avis 81 « Alimentation favorable à la santé », 2018.
[38] https://www.fao.org/news/story/fr/item/1379496/icode/
[39] En 2019, le transport représente 2650 kgCO2eq/an de l'empreinte carbone des Français, l'alimentation 2350 kgCO2eq/an, et le logement 1900 kgCO2eq/an. Source : Carbone4
[40] Ademe, « Empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France. De la production à la consommation », 2019.
[41] Anses, Eude INCA 3, 2017.
[42] Santé Publique France, Etude de santé sur l'environnement, la bio surveillance, l'activité physique et la nutrition (ESTEBAN 2014-2016), juin 2017.
[43] Plessz, Marie, Zins, Marie, Czernichow, Sebastien & Kesse-Guyot, Emmanuelle, Les habitudes alimentaires dans la cohorte Constances : équilibre perçu et adéquation aux recommandations nutritionnelles françaises. Bulletin Epidemiologique Hebdomadaire, 2016.
[44] https://agriculture.gouv.fr/les-francais-toujours-plus-concernes-par-leur-alimentation
[45] https://www.santepubliquefrance.fr/presse/2016/premiere-etude-nationale-sur-l-exposition-des-femmes-enceintes-aux-polluants-organiques
[46] https://solidarites-sante.gouv.fr/sante-et-environnement/risques-microbiologiques-physiques-et-chimiques/pesticides/article/sources-d-exposition-aux-pesticides#:~:text=Selon%20l'Organisation%20Mondiale%20de,est%20toutefois%20inf%C3%A9rieure%20%C3%A0%205%25.
[47] https://www.fao.org/news/story/fr/item/1379496/icode/

- La **viande et les produits laitiers représentent 85% des émissions de GES** de notre alimentation au stade agricole[48].
- En 2019, l'alimentation représente **un quart** de l'empreinte carbone des Français[49].
- En 2016, le gaspillage alimentaire représentait **10 millions de tonnes**, soit **3%** de l'ensemble des émissions de l'activité nationale[50].
- En 2018, **61%** des consommateurs déclarent s'intéresser à l'impact de leur alimentation sur l'environnement[51].

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

Les comportements alimentaires connaissent de fortes évolutions dans le temps. En France, ils se sont largement transformés ces dernières années, notamment en raison des changements de mode de vie, de la mondialisation des échanges, des modifications de l'offre alimentaire, et de l'accentuation des attentes de la société vis-à-vis de l'alimentation. Depuis une dizaine d'années, les comportements alimentaires changent significativement, du fait notamment de la prise en compte des enjeux relatifs à la durabilité de l'alimentation, auxquels les citoyens se déclarent de plus en plus attentifs[52].

Deux catégories de changement de comportement alimentaire reflètent cette attention accrue aux enjeux de durabilité[53] :

- **Les substitutions intra-catégories d'aliments** consistent à valoriser, au sein d'une même catégorie de produits, certains modes de production, de transformation ou de distribution.

Certains changements de comportements alimentaires observés ces dernières années illustrent l'importance accordée par les consommateurs **au lien entre ce qu'ils consomment et les modes de production, de transformation et de distribution** :

- importance accrue des préoccupations vis-à-vis de la santé animale et environnementale dans le choix, la valeur des produits et les modes de consommation (bien-être animal, impacts environnementaux, gaspillage alimentaire, etc.) ;
- importance accrue des préoccupations vis-à-vis de l'origine des produits, de son étiquetage et, de façon plus générale, de la transparence et de la fiabilité de l'information ;
- importance accrue des préoccupations vis-à-vis des pratiques sociales en amont de la chaîne (juste rémunération des producteurs et des salariés, commerce équitable) ;
- importance accrue des préoccupations vis-à-vis de la prévention santé et des bienfaits qu'apportent certains aliments sur le système immunitaire.

- **Les substitutions inter-catégories d'aliments** renvoient à des changements quant aux quantités consommées des différentes catégories de produits dans les régimes alimentaires.

Pour une partie des consommateurs, on constate notamment :

- un souhait de consommer des **produits bruts**[54] et plus largement une attention accrue portée à la **formulation et à la composition des produits** ;

[48] Barbier C., Couturier C., Pourouchottamin P., Cayla J-M, Sylvestre M. et Pharabod I., L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France, Club Ingénierie Prospective Énergie et Environnement, ADEME/IDDRI, 2019, p.10-11.
[49] Ademe, « Empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France. De la production à la consommation », 2019.
[50] Ademe, Pertes et gaspillages alimentaires : état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire », 2016.
[51] https://agriculture.gouv.fr/les-francais-toujours-plus-concernes-par-leur-alimentation
[52] Enquête IFOP, « Les Français, leurs agriculteurs et leur alimentation », novembre 2021 : « Plus de 3 Français sur 4 (76%, +9 points par rapport à 2017) se disent prêts à diminuer leur consommation de protéines animales choisissant d'en manger moins et privilégiant des produits de meilleure qualité, tant environnementale que gustative ».
[53] Catégories issues de l'audition de M. Louis-Georges Soler, économiste, spécialiste des filières agricoles et agroalimentaires à l'INRAE, lors de la séance de concertation du 21 octobre 2021.
[54] Crédoc, Consommation et modes de vie, « Le plaisir du cuisiné maison : pour le goût et la qualité », mai 2015.

- des évolutions quant à la consommation des différentes **catégories d'aliments** : baisse de la consommation de viande[55], hausse de la consommation de produits d'origine végétale riches en protéines[56], hausse récente de la consommation de fruits et légumes[57], de fruits à coque, développement de régimes visant à diminuer la consommation de protéines animales (flexitarisme, végétarisme, véganisme, etc.)[58].

Encadré n°1 – Évolutions de la consommation de viandes, produits laitiers et œufs en France

Si la **baisse de la consommation totale semble se confirmer depuis le début des années 1990** (- 17 kg équivalent carcasse par habitant entre 1992 et 2018), celle-ci **reste assez faible** et **varie selon les types de viande**. En effet, dans un contexte de changement de modes de vie, la demande en produits carnés se modifie : plus de volaille, plus de dépenses en charcuterie et moins de viande bovine[*]. En 2020, la consommation totale de viande a néanmoins **reculé de 1,5%, alors que les achats ont fortement augmenté (+6,7%)**[**].

Concernant la consommation de **lait, beurre et œufs** par habitant en France, celle-ci a **augmenté entre 1980 et 2000**, mais **recule entre 2000 et 2020 :** -23,9 kg pour le lait, -2,1 kg pour les œufs et -0,7 kg pour le beurre. Néanmoins, la consommation des **« autres produits laitiers frais » (yaourts, fromages frais) et de fromage augmente** respectivement de 4,9 kg et 1,3 kg entre 2000 et 2020[***].

[*]Agreste, Consommation alimentaire. En France, la consommation de viande se modifie fortement entre 1960 et 2018, juin 2020.
[**]FranceAgriMer, La consommation de viande en France en 2020. Synthèses conjoncturelles. Publication conjointe avec le SSP, juin 2021.

Le **numérique** tient également une place importante dans les évolutions récentes des comportements alimentaires. Les pratiques de consommation impliquent de plus en plus l'utilisation d'outils digitaux dans l'accès et l'achat des produits (e-commerce, plateformes, applications de livraison de repas à domicile), mais aussi dans l'aide à la décision et la mise à disposition d'informations relatives à leur composition et à leurs impacts sanitaires et environnementaux (applications de scan de produits alimentaires, plateformes mettant à disposition des bases de données sur les produits alimentaires).

Ces évolutions reflètent une attention accrue portée aux caractéristiques intrinsèques des produits mais aussi, en amont de la chaîne, aux modes de production, de transformation et de distribution, ainsi qu'à leurs impacts.

Il convient toutefois de noter que les changements de comportements alimentaires sont souvent mis en lumière au travers d'études fondées sur les déclarations des participants. Or, il existe des **écarts entre les comportements déclarés et réels** des répondants à ce type d'enquête. De même, il est important de souligner que la diffusion de plus en plus large de ces pratiques alimentaires au sein de la population ne doit pas faire oublier le fait qu'elles **concernent une minorité des consommateurs**[59].

Crédoc, Consommation et modes de vie, « Les Français toujours très attachés à la qualité », juin 2016

[55] - 0,4 % en moyenne par an entre 2010 et 2019 selon FranceAgriMer.

[56] FranceAgriMer, Consommation des produits oléo-protéagineux, octobre 2018, p.12.

[57] Crédoc, Consommation et modes de vie, « Renversement de tendance : les Français végétalisent leur alimentation », mars 2021.

[58] Selon FranceAgriMer, en 2020, si les omnivores sont largement majoritaires au sein de la population française, ¼ des Français se considèrent comme flexitariens, 0,8% végétariens, 1,1% pescétariens et 0,3% végans ou végétaliens.

[59] Selon l'étude de FranceAgriMer « Végétariens et flexitariens en France en 2020 » : « Seuls 2,2 % des Français interrogés déclarent avoir adopté un régime sans viande (pescetarien, végétarien ou végan), 24 % limitent volontairement leur consommation de viande et se classent parmi les flexitariens. Les 74 % restants se classent parmi les omnivores qui mangent de tout. »

Encadré n°2 - Impacts de la crise Covid-19 à court et à moyen terme

Des études publiées à la suite de la période du premier confinement en France ont montré que celle-ci a été liée pour une partie de la population[1] à une **augmentation des préoccupations éthiques, de santé, et de la recherche de naturalité dans l'alimentation**. Ces évolutions mettaient en lumière une prise de conscience croissante de l'importance de l'impact des choix alimentaires sur la santé humaine, environnementale et animale. Néanmoins, certaines études soulignent néanmoins que les changements de régimes et de motivations observés lors du premier confinement ont été pour la plupart temporaires[2].
Malgré un certain ralentissement dans le développement de pratiques considérées comme plus durables et qui avaient été exacerbées par la crise, on constate que certaines d'entre elles concernent désormais des catégories des consommateurs plus élargies. Ceci est notamment le cas pour la consommation en circuits courts[3]. Par ailleurs, les **préoccupations environnementales, éthiques et de santé**, renforcées par la crise, semblent perdurer, malgré une forte **pression budgétaire** dont l'impact sur les pratiques de consommation reste significatif[4].

[1]Marty L, de Lauzon-Guillain B, Labesse M, Nicklaus S. Food choice motives and the nutritional quality of diet during the COVID-19 lockdown in France. Appetite, 2021.
Étude FranceAgriMer « L'impact de la crise de la COVID-19 sur la consommation alimentaire en France : parenthèse, accélérateur ou élément de rupture de tendances ? », 2020, p.21.
[2] Marty L, de Lauzon-Guillain B and Nicklaus S, Short- and Mid-Term Impacts of COVID-19 Outbreak on the Nutritional Quality and Environmental Impact of Diet. 2022.
[3]Eléments s'appuyant sur l'audition de Mme Yuna Chiffoleau, directrice de recherche en sociologie à l'INRAE, lors de la séance de concertation du 21 octobre 2021.
[4]Baromètre Shopper 2021, Ipsos : « 7 Français sur 10 déclarent faire attention à consommer sainement que ce soit pour les produits alimentaires, d'hygiène/beauté et d'entretien. Les shoppers se préoccupent des effets des produits d'abord sur leur santé puis sur l'environnement. »

Chiffres clés

- L'origine figure parmi les **4 premiers critères** déclarés de choix au moment de l'achat[60].
- Le chiffre d'affaires du drive est en augmentation avec une valeur de **5,9 milliards d'euros** en 2017 (contre 2,2 milliards en 2012)[61].
- En 2019, la livraison à domicile par la restauration représentait **6%** du marché de la restauration. En 2024, elle pourrait en représenter 19%[62].
- Entre 2007 et 2016, la consommation de viande en France a baissé de **12%**[63]. Depuis 2007, la consommation de viande de poulet est **en hausse continue entre 2,5 et 4% par an**[64].
- Plus de **8 Européens sur 10** déclarent être prêts à manger « moins mais mieux » de viande[65].
- En 2020, **25%** des Français se déclarent flexitariens (selon la définition de l'étude : « Je diminue volontairement ma consommation de viande, sans être exclusivement végétarien ») [66].

[60] 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%) ».
[61] Sénat, « Vers une alimentation durable : Un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France », Rapport d'information n° 476 (2019-2020) de Mme Françoise Cartron et M. Jean-Luc Fichet, fait au nom de la délégation sénatoriale à la prospective, déposé le 28 mai 2020.
[62] Food service vision, Revue Business Livraison 2021.
[63] Crédoc, « Les nouvelles générations transforment la consommation de viande », Gabriel Tavoularis et Éléna Sauvage, CONSOMMATION & MODES DE VIE N°CMV300, septembre 2018.
[64]https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/download/publication/publie/SynAvi21373/consyn373202106Aviculture.pdf
[65] Joop de Boer, Harry Aiking, Prospects for pro-environmental protein consumption in Europe: Cultural, culinary, economic and psychological factors, Appetite, Volume 121, 2018.
[66] FranceAgriMer, « Végétariens et flexitariens en France en 2020 », Mai 2021.

2. Périmètre et enjeux

Cet avis traite des modalités d'adaptation des acteurs de la chaîne alimentaire et des politiques publiques pour accompagner et favoriser l'évolution des comportements alimentaires vers une **alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables** en France[67]. Les comportements alimentaires sont compris au sens large, afin de ne pas restreindre la réflexion aux régimes alimentaires et aux choix individuels et d'inclure l'amont de la chaîne. Le présent avis propose en ce sens une **approche systémique** de ces enjeux, afin de prendre en compte **l'influence de l'environnement alimentaire** sur l'évolution et sur la durabilité des comportements alimentaires. Enfin, les dimensions **économique, sociale, environnementale, éthique** et **nutritionnelle** de la durabilité sont considérées comme indissociables.

Sur la base des constats identifiés et compte tenu de l'ampleur du sujet, cet avis se focalise plus particulièrement sur quatre enjeux majeurs priorisés par le groupe en raison de leur influence sur la durabilité des comportements alimentaires et de la probabilité que leur importance s'accentue dans les années à venir :

- l'enjeu du rééquilibrage entre les catégories d'**aliments d'origine animale et d'origine végétale** ;
- l'enjeu du développement de **modes de production et de logistique plus durables, équitables et limitant le gaspillage alimentaire** ;
- l'enjeu de **l'encadrement et du développement des outils numériques** afin de favoriser des comportements alimentaires durables ;
- l'enjeu relatif aux **contraintes** (accessibilité, temps, prix, représentations culturelles, etc.) limitant les possibilités de transition vers des systèmes alimentaires durables.

2.1. Enjeu du rééquilibrage entre les catégories d'aliments d'origine animale et d'origine végétale

Au niveau du consommateur

Dans un contexte de changement climatique et de dégradation des écosystèmes, la littérature scientifique combinant les approches santé et environnement préconise l'adoption de **régimes alimentaires plus durables** afin de répondre aux objectifs de préservation de la santé humaine, animale et environnementale. Les différents scénarios de transition des systèmes alimentaires[68;69] sont caractérisés assez centralement par **une consommation renforcée d'aliments d'origine végétale et une baisse de la consommation d'aliments d'origine animale**[70]. Par ailleurs, la hausse de la consommation de légumineuses, de céréales complètes et de fruits à coque est particulièrement mise en avant dans le cadre de ces régimes[71]. La modification des **représentations sociales** liées à la consommation de ces produits et à la place de la viande dans la planification des repas constitue en France un enjeu fort si l'on vise un rééquilibrage entre les catégories d'aliments d'origine végétale et d'origine animale.

Il faut toutefois souligner que le rééquilibrage des différentes catégories d'aliments doit être **adapté en fonction des individus, des différentes échelles géographiques et des facteurs naturels** (ressources disponibles, climat, etc.). La **variabilité** des consommations alimentaires est en effet très grande d'un pays ou d'une région à l'autre et entre les individus. Par ailleurs, il est nécessaire de tenir compte des **inégalités d'accès** à une alimentation compatible avec la durabilité des systèmes alimentaires en fonction du lieu de vie et, au niveau individuel, de l'activité ou de l'inactivité physique, ainsi que des besoins nutritionnels pouvant être insuffisamment couverts et

[67] Cet axe de réflexion s'inscrit dans la continuité de l'objectif commun partagé indiqué dans l'avis 89 du CNA : « le développement d'une alimentation compatible avec un système alimentaire durable ».

[68] Eléments s'appuyant sur l'audition de M. Xavier Poux, agronome au bureau d'études pour la gestion de l'environnement AScA, lors de la séance de concertation du 15 décembre 2021.

[69] C. Christian, P.M. Aubert, M. Duru, avec les contributions de N. Carlier, S. Doublet, et J. Svensson, Quels systèmes alimentaires durables demain ? Analyse comparée de 16 scénarios compatibles avec les objectifs de neutralité climatique, 2021.

[70] Cet élément doit également tenir compte des besoins en protéines insuffisamment couverts chez les personnes âgées et fragiles, ainsi que chez les personnes dénutries.

[71] EAT Lancet, Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems, 16 janvier 2019.

induire un risque de dénutrition, notamment chez les enfants, les personnes âgées, fragiles, dépendantes ou avec des pathologies chroniques. Ces éléments invitent finalement à **élaborer des solutions différentielles et adaptées aux différents contextes dans lesquels les comportements alimentaires sont imbriqués.**

Encadré n°3 – La question des sources de protéines

L'enjeu du rééquilibrage dans la consommation de protéines est à appréhender davantage au travers de la question du **profil de nutriments** associé aux sources protéiques que de celle des apports en protéines ou en acides aminés. La substitution partielle entre sources d'aliment d'origine végétale et animale ne semble pas induire de risques au niveau nutritionnel et pour la santé humaine, à condition de remplacer les produits animaux par des **produits végétaux sources de protéines** et **nutritionnellement denses et complémentaires** (céréales complètes, légumineuses, etc.) et de ne **pas consommer uniquement des produits céréaliers**, afin de répondre aux apports nutritionnels conseillés. Cela suppose de disposer d'une information correcte quant à ces substitutions et à la couverture des besoins nutritionnels[*]. Ainsi, dans une perspective de transition vers des systèmes alimentaires durables, il convient de raisonner sur le **rééquilibrage entre catégories d'aliments d'origine végétale et d'origine animale**, plutôt qu'en termes de sources de protéines, car celles-ci sont très hétérogènes dans leurs bénéfices et risques pour la santé[**].

[*] Éléments présentés par M. François Mariotti, professeur en nutrition à AgroParisTech, lors de la séance de concertation du 24 novembre 2021.

[**] Pour la population adulte, un avis de l'Anses est attendu fin 2022/ début 2023 sur l'établissement de « repères alimentaires permettant de couvrir les besoins nutritionnels des personnes qui excluent de leur régime alimentaire tout ou partie des aliments d'origine animale ».

Encadré n°4 – L'enjeu de la modération et de la baisse du gaspillage alimentaire

Une alimentation de bonne qualité nutritionnelle n'a pas forcément un faible impact environnemental. Dans l'alimentation couramment consommée par les Français, celle qui correspond au plus faible impact carbone a tendance à être de mauvaise qualité nutritionnelle[*]. De même, l'impact environnemental de l'alimentation augmente en fonction des quantités consommées[**].

Par conséquent, au-delà de la question du rééquilibrage dans la consommation de produits animaux et végétaux, il y a un enjeu plus général à aller vers plus de **modération** dans les consommations alimentaires (ne pas consommer plus que ce dont on a besoin) et à limiter le **gaspillage alimentaire**, afin de limiter également les impacts de l'alimentation sur la santé et l'environnement.

[*] Vieux F., Soler L.G., Touazi D., Darmon N. Impact carbone et qualité nutritionnelle de l'alimentation en France. Notes et Etudes Economiques (NESE) n° 37, janvier-juin 2013, pp. 185-197

[**] Vieux F., Soler L.G., Touazi D., Darmon N. Greenhouse gas emissions of self-selected individual diets in France: Changing the diet structure or consuming less?, Ecological Economics, Volume 75, 2012, Pages 91-101.

Au niveau systémique

Des transitions sont également appelées par la littérature scientifique **au niveau des systèmes de production**, afin de répondre à l'objectif de couverture des besoins nutritionnels des populations en quantité et en qualité, tout en intégrant l'enjeu de rééquilibrage entre les catégories d'aliments d'origine animale et végétale et de la diversification des sources de protéines. Dans la perspective de ce rééquilibrage, certains scénarios de transition

des systèmes alimentaires[72] mettent en avant la nécessité d'aller vers une **diversification des cultures**, en introduisant et en développant notamment la **culture de légumineuses**[73]. Ces évolutions permettraient de répondre à la demande croissante et d'éviter une hausse des importations de ces aliments.

Les **évolutions au niveau de l'offre** ont également une place importante dans l'accompagnement de ce rééquilibrage. De nombreuses innovations-produits sont mises sur le marché ou en cours de développement (substituts végétaux aux produits d'origine animale, algues et micro-algues, etc.), et visent à proposer des alternatives adaptées aux nouveaux besoins. Dans ce contexte, il est nécessaire d'évaluer ces produits du point de vue de leurs impacts nutritionnels et environnementaux, et ainsi d'encadrer les allégations qu'ils portent.

2.2. Enjeu du développement de modes de production et de logistique répondant aux attentes sociétales en matière de durabilité et d'équité et limitant le gaspillage alimentaire

Au niveau du consommateur

Depuis une dizaine d'années, le développement d'attentes de la société quant à la transition des **modes de production** se reflète dans la consommation de produits issus de méthodes de production plus respectueuses de l'environnement et de la santé globale (agriculture biologique, agroécologie, agroforesterie, polycultures, etc.), mais aussi de produits de saison et locaux (origine France ou des territoires, AOP, IGP, STG). De même, des comportements alimentaires reflétant des préoccupations accrues en matière **d'équité et de juste rémunération** en amont de la chaîne (consommation de produits sous label commerce équitable[74], consommation de produits en circuits courts[75], etc.) et de protection du **bien-être animal** semblent se développer de manière significative[76].

Au niveau systémique

Un consensus scientifique soutient la nécessité d'une transition des **modes de production** dans l'objectif de prendre simultanément en compte les enjeux de préservation de la santé globale, de préservation des écosystèmes productifs, et de pérennisation des emplois agricoles et du bien-être des acteurs de la chaîne alimentaire. En lien avec l'évolution des modes de production, c'est également l'ensemble de la logistique alimentaire qui doit être réinterrogée, c'est-à-dire les modes de transformation et de distribution, afin de répondre aux enjeux liés aux qualités sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits, mais aussi à l'accessibilité financière.

Dans ce cadre, des **innovations organisationnelles se développent afin de répondre à ces attentes**, notamment dans le cadre de Plan Alimentaires Territoriaux (PAT) :

- au niveau du lien consommation-production : développement des circuits-courts, drives fermiers, coopératives de consommation, etc. ;

---

[72] Notamment : Xavier Poux, Pierre-Marie Aubert, Une Europe agroécologique en 2050 : une agriculture multifonctionnelle pour une alimentation saine. Enseignements d'une modélisation du système alimentaire européen, Iddri, septembre 2018. / Association Solagro, Scénario Afterre 2050, 2016.

[73] Sur ce volet, le plan protéines végétales lancé en décembre 2021 dans le cadre du Plan de Relance vise à « réduire la dépendance de la France aux importations de protéines végétales des pays tiers, à permettre aux éleveurs d'améliorer leur autonomie pour l'alimentation de leurs animaux, et à encourager les Français à augmenter leur consommation de protéines végétales, pour répondre aux nouvelles recommandations nutritionnelles ».

[74] Les dépenses par habitant concernant le commerce équitable ont été multipliées par 13,3 entre 2005 et 2019. Source : https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/lessor-des-produits-equitables

[75] La consommation en circuits courts est difficile à quantifier, notamment en raison de la difficulté pour les consommateurs de connaître le nombre d'intermédiaires derrière un produit, hors vente directe. En 2020, 64% des Français ont consommé des produits issus des circuits courts (au moins une fois par mois) selon le Baromètre Pourdebon.com x Kantar. L'évolution de la consommation en circuits courts se manifeste également au travers du nombre de structures de vente en circuits courts (magasins de producteurs, AMAP, etc.). La consommation en circuits courts pourrait néanmoins s'être infléchie depuis la crise Covid-19, bien que des études soient encore en cours sur ce sujet.

[76] La loi du 18 octobre 2021, dite « Egalim 2 », prévoit en ce sens la création d'un affichage sur la rémunération des agriculteurs ("rémunéra-score"). Ce dispositif vise à mieux informer les consommateurs et à inciter les plateformes de vente à garantir une juste part de la valeur aux agriculteurs.

- au niveau du lien consommation-distribution : développement du drive, e-commerce, plateformes, applications de livraison de repas, etc.

Il convient toutefois de souligner que le secteur du numérique n'est pas neutre en termes d'empreinte environnementale[77]. Ainsi, l'accroissement de l'usage et le développement des outils digitaux pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs supposent également de prendre en compte cet aspect, afin d'assurer la durabilité de ces outils.

2.3. Enjeu de l'encadrement et du développement des outils numériques afin de favoriser des comportements alimentaires durables

Au niveau du consommateur

Les **outils digitaux** occupent une place de plus en plus significative dans l'évolution des comportements alimentaires, que ce soit dans les modalités de choix et d'achat du produit (e-commerce, commande de repas), de suivi du régime alimentaire (applications de « self tracking »), ou dans le développement d'applications anti-gaspillage, etc.

Le développement de ces outils reflète également des **attentes fortes du consommateur et des producteurs en matière d'information et de transparence sur les produits**, notamment au travers de l'utilisation d'outils digitaux permettant au consommateur de personnaliser ses choix (applications, sites de e-commerce, etc.) et de s'informer sur les produits (applications de scan), avec un effet levier sur une offre alimentaire qui doit s'adapter à l'existence de ces outils. L'accès à une information plus riche pose cependant des enjeux de régulation. En effet, la multiplication des outils digitaux pourrait rendre complexe le choix des consommateurs, qui peuvent légitimement s'interroger sur la fiabilité de ces outils, ainsi que sur la cohérence et la loyauté de l'information proposée. Le développement des outils digitaux pose également la question de la manière dont ils vont intégrer le dispositif d'affichage environnemental des produits alimentaires introduit par la loi AGEC et renforcé par la loi Climat et Résilience[78].

L'usage des **réseaux sociaux** pourrait également influer de plus en plus sur l'évolution des pratiques alimentaires. L'alimentation représente en effet une thématique privilégiée des publications présentes sur ces médias, qui sont de plus en plus utilisés comme des **moyens d'information** par les consommateurs. Chez les plus jeunes notamment, les réseaux sociaux représentent un lieu de sociabilité numérique. Ils contribuent à valoriser certaines habitudes alimentaires favorisant une alimentation saine alliée à une activité physique régulière, ou au contraire la consommation de plats ou de produits trop riches en gras, sucre et sel. Des communautés en ligne et des influenceurs peuvent ainsi représenter des modèles pour les jeunes, invitant à adopter de nouvelles pratiques de consommation. Enfin, les réseaux sociaux sont devenus des **moyens de communication** pour les acteurs des filières (influenceurs food se posant comme prescripteurs, diffusion de contenus cuisine, agri-youtubeurs qui communiquent sur leurs métiers, etc.).

Par ailleurs, le **marketing digital concernant des produits alimentaires** se développe de plus en plus sur les outils numériques et ne fait pas l'objet d'une réglementation spécifique. Or, celui-ci a également une influence sur l'évolution des comportements alimentaires, notamment chez les enfants et les adolescents qui y sont particulièrement exposés[79].

[77] Le numérique est responsable de 2,5 % de l'empreinte carbone de la France. Source : Ademe, Arcep, Evaluation de l'impact environnemental du numérique en France et analyse prospective : état des lieux et pistes d'action, 19 janvier 2022.

[78] Dans le cadre de la mise en œuvre de ce dispositif, une méthodologie publique visant à permettre l'évaluation des impacts environnementaux des produits alimentaires d'une manière harmonisée et fiable scientifiquement est en cours d'élaboration au moment de la production du présent avis. Le dispositif d'affichage environnemental des produits alimentaires vise à répondre au double objectif d'accompagner l'évolution des régimes vers moins de produits carnés (substitution « inter-catégorie »), et de guider le consommateur vers des produits issus de modes de production plus durables (substitution « intra-catégorie »).

[79] Haut Conseil de Santé Publique, Pour une Politique nationale nutrition santé en France, PNNS 2017-2021, Septembre 2017.

Au niveau systémique

Le développement d'outils digitaux **redéfinit l'organisation des activités à tous les niveaux de la chaîne alimentaire**[80]. D'une part, il induit un bouleversement des métiers et des logiques économiques et ainsi un besoin d'encadrement pour assurer un développement compatible avec la durabilité des systèmes alimentaires (encadrement de certaines pratiques de distribution, encadrement de certaines pratiques marketing fondées sur le numérique et qui cibleraient spécifiquement les enfants et les adolescents). D'autre part, les outils numériques peuvent jouer un rôle de **leviers pour les acteurs publics et privés dans le développement de circuits-courts**. Ils prennent également une place de plus en plus centrale vis-à-vis de la traçabilité et de l'affichage des qualités et impacts des produits d'un point de vue sanitaire, nutritionnel, éthique et environnemental. Dans ce cadre, l'enjeu pour les politiques publiques serait de capitaliser sur ces outils pour en faire des leviers à même d'assurer une plus grande cohérence, lisibilité, traçabilité et transparence, face à la multiplicité des étiquetages et de la labellisation des produits.

2.4. Enjeu relatif aux contraintes limitant les possibilités de transition vers des systèmes alimentaires durables

Au niveau du consommateur

Les ménages français consacrent une part de plus en plus réduite de leurs dépenses à leur alimentation (13,4 % en 2017 contre 20 % dans les années 1970)[81]. Si des disparités en matière de consommation selon le niveau de vie s'atténuent également au fil des ans, des écarts persistent : les ménages les plus modestes dépensent proportionnellement davantage pour l'alimentation que les ménages les plus aisés[82]. La question de la disponibilité et de l'accessibilité financière et géographique des produits considérés comme compatibles avec des systèmes alimentaires durables met également en lumière les **forts clivages sociaux** en France.

Si les préoccupations sanitaires et environnementales associées à l'alimentation sont de plus en plus diffusées, celles-ci peuvent parfois être perçues comme des **injonctions et contraintes** pour les ménages les plus modestes ou en situation de précarité alimentaire. Il existe en effet une **diversité de représentations sociales de l'alimentation durable**. Or, les messages et repères alimentaires et nutritionnels officiels véhiculent une certaine vision de l'alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables, qui peut ne pas correspondre à celle d'une partie de la population[83]. Ces messages peuvent ainsi avoir des effets « démobilisateurs »[84]. Pour les populations soumises à des contraintes budgétaires fortes, « l'alimentation durable » passe moins par la consommation de produits bios ou locaux que par des pratiques de maîtrise des quantités et de réduction du gaspillage alimentaire, d'autoproduction et de modération, autant de leviers majeurs pour réduire l'empreinte environnementale des consommations alimentaires[85]. Il apparaît ainsi nécessaire de représenter, au travers des messages et recommandations officiels sur l'alimentation, une vision plus diverse et inclusive de l'alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables.

Par ailleurs, la multiplication des injonctions à adopter une alimentation plus saine et durable pourrait avoir des conséquences plus prégnantes sur les **femmes**, notamment du fait de la difficulté à accommoder les contraintes de temps. La question du partage des tâches dans la gestion de l'alimentation s'inscrit en effet encore à ce jour dans la **production d'inégalités entre les femmes et les hommes.**

[80] Basic, Fondation Carasso, Filières agricoles et alimentaires : enjeux et problématiques de la numérisation, 2021.
[81] Eurostat 2018.
[82] « En 2017, la part moyenne de l'alimentation (hors alcool) dans la consommation totale des 20 % des ménages les plus aisés (5e quintile de niveau de vie) est inférieure de 3,9 points à celle des 20 % des ménages les plus modestes (1er quintile). » - Insee.
[83] Brocard, C., Saujot, M., Brimont, L., Dubuisson-Quellier, S. (2022). Pratiques alimentaires durables : un autre regard sur et avec les personnes modestes. Iddri, Décryptage N°01/22.
[84] op.cit.
[85] op.cit.

Pour répondre à cette tension, la transition alimentaire impose de considérer ensemble évolution des modes de production, qui peut induire une hausse des prix et des dépenses alimentaires des ménages, et évolution des régimes alimentaires. Comme le montrent certaines études, par exemple chez des consommateurs engagés dans le bio, l'augmentation des dépenses dues à des déplacements des achats vers des produits reposant sur des modes de production plus exigeants et plus chers (substitutions « intra-catégories ») peut être, au moins pour partie, compensée par une évolution des régimes alimentaires, notamment une diminution de la consommation de viande (substitutions « inter-catégories »)[86].

La diminution du gaspillage alimentaire peut également permettre de réduire les dépenses liées à l'alimentation. Ce sont des conditions économiques du « moins et mieux ». Il n'est pas sûr néanmoins que cet ajustement des régimes alimentaires suffise à compenser les surcoûts associés à des manières de produire plus compatibles avec la protection de l'environnement[87,88]. En outre, l'ampleur de la modification des régimes alimentaires à réaliser pour limiter la hausse du budget alimentaire est plus forte dans les catégories à plus faible revenus et niveaux d'éducation, ce qui pose des questions quant à son acceptabilité sociale et aux modalités d'accompagnement des catégories populaires pour l'adoption d'une alimentation saine et durable.

Enfin, il convient de souligner l'influence de la **hausse des prises alimentaires en dehors des repas[89]**, ainsi que des changements dans les usages du temps (baisse du temps passé à cuisiner à la maison[90], hausse du temps de travail, et du temps de transport domicile-travail, etc.) sur l'évolution des comportements alimentaires ces dix dernières années.

Au niveau systémique

L'enjeu de la transformation des modes de production, de juste rémunération des producteurs et des salariés, de transformation, et de distribution implique un impact économique et se traduit par des **coûts de production plus élevés.**

Par ailleurs, l'environnement alimentaire des individus les expose au quotidien à des **injonctions et contraintes** sur les plans sanitaire, nutritionnel, environnemental, et économique. Celles-ci peuvent être perçues comme stigmatisantes pour une partie de la population dont l'accès à une alimentation permettant d'articuler ces enjeux n'est pas assuré. Ces situations peuvent conduire à de possibles **conflits de valeurs, voire normatifs, au niveau individuel comme au niveau collectif** (tensions entre le coût de l'alimentation et la qualité nutritionnelle, ou entre la qualité nutritionnelle et l'impact carbone des produits consommés, entre la promotion par les pouvoirs publics de comportements plus durables et les aliments et goûts promus par le marketing alimentaire, etc.). Ces conflits de valeurs pourraient être accentués par le développement de l'affichage environnemental qui rendra encore plus saillante la valeur de durabilité des aliments. Par conséquent, il y aurait un enjeu pour l'action publique à façonner ou à encourager le façonnement d'environnements alimentaires à même de rendre les comportements alimentaires compatibles avec des systèmes alimentaires durables, c'est-à-dire à la fois **accessibles et faciles** à adopter pour tous et partout sur le territoire.

---

[86] Boizot-Szantai, C., Hamza, O., & Soler, L. G. (2017). Organic consumption and diet choice: An analysis based on food purchase data in France. *Appetite*, *117*, 17-28.

[87] L. Rogissart, V. Bellassen et C. Foucherot, Une alimentation plus durable augmente-t-elle le budget des consommateurs ?, I4CE, Point Climat N°67, octobre 2021.

[88] L'Affichage Environnemental des Produits Alimentaires, rapport du Conseil Scientifique, décembre 2021.

[89] Crédoc, Enquêtes Comportements Alimentaires en France, décembre 2019.

[90] Plessz M, Étilé F. Is Cooking Still a Part of Our Eating Practices? Analysing the Decline of a Practice with Time-Use Surveys. Cultural Sociology, 2019.

Résumé des enjeux

Enjeu du rééquilibrage entre les catégories d'aliments d'origine animale et végétale

- 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 ?

Enjeu du développement de modes de production et de logistique répondant aux attentes sociétales 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 ?

Enjeu de l'encadrement et du 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 ?

Enjeu relatif aux contraintes limitant les possibilités de transition vers des systèmes alimentaire 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 ?

La principale mission du CNA est d'organiser la concertation des parties prenantes afin d'aboutir à des recommandations pour améliorer les politiques publiques relatives à l'alimentation ainsi que les pratiques des acteurs de la chaîne alimentaire. Pendant un an, le groupe de concertation « Nouveaux comportements alimentaires » a réuni des représentants des structures dont les enjeux peuvent être divers mais dont la conciliation est essentielle pour aller vers une **alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables**.

Les recommandations du présent avis prennent en considération le mandat du groupe de concertation ainsi que les travaux qu'il a mené de septembre 2021 à juin 2022, et notamment le fait que :

- L'évolution des comportements alimentaires allant dans le sens d'une plus grande durabilité des systèmes alimentaires est une des réponses essentielles pour atteindre les objectifs fixés par la France en matière de **transition agro écologique[91] et de lutte contre le changement climatique à horizon 2030**[92].
- 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. Le présent avis renvoie aux recommandations issues du groupe de concertation « Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire » du CNA sur l'amélioration de l'existant en matière de lutte contre la précarité alimentaire et les solutions alternatives dans une optique de prévention, d'autonomie et d'inclusion[93].
- Les recommandations portées par l'avis 89 du CNA sont un préalable essentiel pour 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'œuvre 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**.

Les recommandations qui suivent sont considérées comme « clés » pour **répondre aux objectifs communs partagés** identifiés lors des travaux du groupe de concertation :

[91] https://agriculture.gouv.fr/accelerer-la-transition-agroecologique-au-service-dune-alimentation-saine-sure-durable-locale-et-de

[92] La Loi Climat et Résilience indique que l'État français s'engage à respecter l'objectif fixé par l'Union européenne de baisser d'au moins 55% les émissions des GES à horizon 2030.

[93] Les éléments de positionnement du GC « nouveaux comportements alimentaires » sur les enjeux en lien avec le mandat du GC « Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire » ont été synthétisés au travers d'une note de positionnement transmise au second groupe (voir annexe 6).

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.**

Ces recommandations « clés » ont été sélectionnées à la suite d'un vote des structures représentées dans le groupe de concertation et d'une discussion en séance. Elles sont reprises dans le tableau des recommandations qui liste également des recommandations complémentaires proposées en appui. Le CNA insiste sur **l'intérêt de chacune des recommandations du tableau.**

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 adaptées à chaque âge de la vie et à l'activité physique de manière à prendre également en compte les enjeux de durabilité.** Redéfinir les modalités d'élaboration de ces repères **en intégrant l'ADEME dans le circuit de validation.**

Proposer dans le cadre de la future Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat, de lancer des travaux en vue de l'évolution de ces repères, afin qu'ils prennent en compte :

- les enjeux de **durabilité des systèmes alimentaires** : promouvoir la transition vers des régimes/assiettes compatibles avec des systèmes alimentaires durables et les bénéfices pour la santé humaine et environnementale associés[94] ;
- la **diversité des représentations sociales associées à l'alimentation durable** : celle-ci peut passer pour certains publics par la valorisation du lien social, de la solidarité, de la diversité des produits, etc. ;
- les **changements récents de modes de vie**, induisant des impacts importants sur la capacité des consommateurs à adopter et à conserver des comportements alimentaires compatibles avec des systèmes alimentaires durables (déstructuration des repas, sédentarité, accélération des emplois du temps, diminution du temps disponible pour le repas et pour cuisiner, télétravail, etc.).

Accompagner les professionnels à travers des lignes directrices et outils permettant de proposer des repas et produits adaptés à ces évolutions[95].

Destinataires : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA), Ministère de la Santé et de la Prévention (MSP), Ministère de la Transition Ecologique et de la Cohésion des Territoires (MTECT), ADEME, ANSES, Haut Conseil de Santé Publique (HCSP), Santé publique France (SpF).

Recommandation n°1 du tableau

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 : modération de la consommation de viande et des autres produits d'origine animale, hausse de la consommation de fruits, légumes, légumineuses, céréales complètes et fruits à coque, frais et bruts, en tenant

[94] À l'instar de certains pays européens, notamment au Danemark, en Finlande ou en Belgique.

[95] La FNSEA et LCA ont exprimé des positions dissensuelles sur cette recommandation. Celles-ci sont développées dans le tableau des recommandations (voir recommandation n° 1 page 37).

compte des besoins nutritionnels de chaque population. Expliquer notamment dans le cadre de cette campagne pourquoi et comment opérer ce rééquilibrage, ainsi que l'intérêt de l'ancrage territorial de l'alimentation. Augmenter en particulier les financements alloués à Santé publique France pour la mise en œuvre de ces actions[96].

Destinataires : pouvoirs publics, ADEME, HCSP, Santé publique France, Arcom.

Recommandation n°4 du tableau

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. Déployer ces actions en lien avec les différents enseignements obligatoires dans le cadre de l'éducation à l'alimentation et au goût[97] en prenant en compte toutes les dimensions de l'alimentation (plaisir, santé, durabilité)[98].

Destinataires : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse (MENJ), MASA (Direction générale de l'enseignement et de la recherche), MSP, MTECT, organismes de formation des enseignants du primaire et du secondaire, collectivités territoriales.

Recommandation n°9 du tableau

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

B. I. Mettre en place un dispositif d'affichage environnemental[99] 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**[100;101].

Destinataires : MTECT, MASA, MSP, Ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté Industrielle et Numérique (MEFSIN), organismes de recherche.

Recommandation n°22 du tableau

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 tels que définis dans le présent avis[102]. Interdire notamment les pratiques de **contournement des régulations** (parrainage d'émissions, sponsoring d'influenceurs ou de chaînes YouTube etc.)[103].

Destinataires : pouvoirs publics, Arcom, acteurs économiques, acteurs du numérique et des réseaux sociaux, annonceurs.

Recommandation n°24 du tableau

---

[96] La FNSEA, La Coopération agricole et CGF ont exprimé des positions dissensuelles sur cette recommandation. Celles-ci sont développées dans le tableau des recommandations (voir recommandation n° 4 page 38).

[97] Voir notamment les outils à disposition des enseignants sur Eduscol leur permettant de se saisir des questions en lien avec l'alimentation.

[98] Avis 84 du CNA : « Insérer l'éducation à l'alimentation dans un « continuum éducatif » avec des actions cohérentes et interdisciplinaires tout au long de la scolarité, pour tous les élèves, avec un volume horaire suffisant, comprenant des étapes complémentaires (ex : découverte des productions agricoles, transformation, jardin pédagogique avec compostage, atelier culinaire, goût, lutte contre le gaspillage...) ».

[99] Voir les conclusions du rapport du Conseil scientifique sur l'affichage environnemental des produits alimentaires.

[100] Basés sur des critères de bien-être animal, en application de l'avis 85 du CNA, adopté le 7 juillet 2020 et issu de la feuille de route des EGA.

[101] La FNSEA, la CGAD, LCA et Nicole Darmon ont exprimé des positions dissensuelles sur cette recommandation. Celles-ci sont développées dans le tableau des recommandations (voir recommandation n° 22 page 44).

[102] Voir les recommandations formulées dans le cadre des avis 81, 84 et 89 du CNA sur le sujet du marketing et de la publicité alimentaire, ainsi que l'évaluation de l'Arcom sur les effets des engagements volontaires des acteurs dans le cadre de la « charte CSA ».

[103] L'ANIA a exprimé une position dissensuelle sur cette recommandation. Celle-ci est développée dans le tableau des recommandations (voir recommandation n° 24 page 45).

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.) sur :

- l'élaboration de **menus végétariens attractifs d'un point de vue gustatif et garantissant l'équilibre nutritionnel** des repas, notamment pour éviter le gaspillage ;
- l'élaboration de **recettes économiques et compatibles avec la durabilité des systèmes alimentaires**, associées à des informations sur les besoins nutritionnels. S'appuyer par exemple sur la « Fabrique des menus » proposée sur le site Mangerbouger.fr pour diversifier les menus.
- le **rééquilibrage dans la consommation de produits d'origine animale et végétale** et les façons d'augmenter la proportion de produits d'origine végétale dans les menus non-végétariens ;
- la gestion de **l'approvisionnement et la logistique** pour la matière première végétale[104].

Destinataires : Ministère de l'Education Nationale de la Jeunesse (MENJ), MASA, MSP, MTECT, Organismes et écoles de formation des professionnels de la restauration collective.

Recommandation n°26 du tableau

C. II. **Mettre en place, développer et réformer l'accompagnement économique** de la restauration collective (via une revalorisation du prix du repas notamment) pour lui permettre d'atteindre l'objectif d'introduire **au moins « 50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits biologiques »** dans l'approvisionnement (EGalim 1), et de faire face au contexte économique (crise sanitaire et diplomatique, exigences règlementaires, augmentation des coûts de production, etc.)[105].

Destinataires : pouvoirs publics.

Recommandation n°28 du tableau

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** (PAC, Plan Stratégique National, financements nationaux et régionaux) pour soutenir les modes de production en faveur de **l'environnement, de la qualité nutritionnelle et du bien-être animal**, afin de développer une offre plus importante, plus accessible aux consommateurs et d'assurer une juste rémunération des producteurs :

- Accroître les financements publics de soutien au **développement de l'agriculture biologique et de la culture des légumineuses** en garantissant l'accessibilité financière des produits issus de ces productions ;
- Accroître les financements publics de soutien à **la conversion, à l'installation et au maintien des formes d'élevage les plus durables** ;
- Réduire en parallèle **les financements publics pour les modes de production moins durables** en définissant des critères d'exclusion dans l'attribution de ces financements (système d'élevage en cage, système en zéro pâturage, élevages soumis à autorisation ICPE)[106].

Destinataires : Pouvoirs publics.

---

[104] La Confédération paysanne, la FNSEA, l'ANIA, la CGF et la Coopération Agricole ont exprimé des positions dissensuelles sur cette recommandation. Celles-ci sont développées dans le tableau des recommandations (voir recommandation n° 26 page 47).

[105] L'ANIA a exprimé une position dissensuelle sur cette recommandation. Celle-ci est développée dans le tableau des recommandations (voir recommandation n° 28 page 48).

[106] La FNSEA a exprimé une position dissensuelle sur cette recommandation. Celle-ci est développée dans le tableau des recommandations (voir recommandation n° 32 page 50).

Recommandation n°32 du tableau

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[107]. **Réduire en parallèle des exportations** de produits issus de **modes de production non durables** et pouvant déstabiliser les marchés et les paysanneries dans les pays du Sud[108].

Destinataires : Pouvoirs publics.

Recommandation n°33 du tableau

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[109].

Destinataires : Pouvoirs publics, collectivités territoriales, transformateurs, BpiFrance.

Recommandation n°39 du tableau

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 (régimes des « déviants positifs »). Sur la base de ces travaux, mettre en place une **recherche interventionnelle** afin de définir les modalités d'accompagnement des personnes ayant des caractéristiques variées (sociodémographiques, géographiques, état de santé, etc.) dans l'adoption de ces régimes identifiés comme plus durables. Identifier les freins et les leviers dans l'adoption de ces comportements.

Destinataires : Organismes publics de recherche.

Recommandation n°44 du tableau

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. Ces travaux pourraient être inclus dans un appel à projet de recherche plus général sur les effets des médias, du marketing et de la publicité alimentaires sur les marchés alimentaires (comportements de consommation et comportements des entreprises).

Destinataires : Organismes publics de recherche.

Recommandation n°49 du tableau

[107] Avis 89 du CNA : « Intégrer systématiquement des critères de durabilité des systèmes alimentaires dans les accords de libre-échange et mettre en place une réciprocité des normes environnementales, sanitaires et sociales (clauses miroirs) », « Règlementer les importations directement liées à la déforestation ».

[108] La FNSEA a exprimé une position dissensuelle sur cette recommandation. Celle-ci est développée dans le tableau des recommandations (voir recommandation n° 33 page 51).

[109] La FNSEA a exprimé une position dissensuelle sur cette recommandation. Celle-ci est développée dans le tableau des recommandations (voir recommandation n° 39 page 52).

★ Recommandations clés

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
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.1. Redéfinir les recommandations nutritionnelles officielles et développer des actions d'éducation pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables	**FAIRE ÉVOLUER LES RECOMMANDATIONS POUR LES ADAPTER AUX ENJEUX DE DURABILITÉ ET AUX ÉVOLUTIONS DES MODES DE VIE**			
		★**1. Redéfinir les repères nutritionnels officiels adaptées à chaque âge de la vie et à l'activité physique de manière à prendre également en compte les enjeux de durabilité.** Redéfinir les modalités d'élaboration de ces repères **en intégrant l'ADEME dans le circuit de validation.** Proposer dans le cadre de la future Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat, de lancer des travaux en vue de l'évolution de ces repères, afin qu'ils prennent en compte : - les enjeux de **durabilité des systèmes alimentaires** : promouvoir la transition vers des régimes/assiettes compatibles avec des systèmes alimentaires durables et les bénéfices pour la santé humaine et environnementale associés[110] ; - la **diversité des représentations sociales associées à l'alimentation durable** : celle-ci peut passer pour certains publics par la valorisation du lien social, de la solidarité, de la diversité des produits, etc. ; - les **changements récents de modes de vie**, induisant des impacts importants sur la capacité des consommateurs à adopter et à conserver des comportements alimentaires compatibles avec des systèmes alimentaires durables (déstructuration des repas, sédentarité, accélération des emplois du temps, diminution du temps disponible pour le repas et pour cuisiner, télétravail, etc.).	**RAC/ Nicole Darmon** : revoir en particulier la limitation de la consommation de viande rouge à 500 grammes par semaine, qui est trop élevée. **FNSEA** : s'oppose à mettre des objectifs chiffrés. La FNSEA promeut une alimentation équilibrée, au sein de laquelle la viande notamment issue de ruminants possède toute sa place. Il est important de considérer tous les enjeux (sociaux, économiques, nutritionnels) et de ne pas condamner l'élevage sur la base de certains messages stigmatisants, ou sur des résultats partiels d'études scientifiques. **LCA** : il est nécessaire de ne pas tenir compte uniquement des critères ACV dans la manière d'évaluer la durabilité. Il serait d'ailleurs préférable d'aboutir à un consensus sur la manière d'évaluer la durabilité avant d'envisager de prendre en compte ces enjeux dans l'élaboration des repères nutritionnels.	MASA, MSP, MTECT, ADEME, ANSES, HCSP, SpF	Court terme (>2 ans) pour l'inclusion de l'Ademe dans le circuit de validation Moyen/ long terme pour l'évolution des repères nutritionnels

[110] À l'instar de certains pays européens, notamment au Danemark, en Finlande ou en Belgique.

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
		Accompagner les professionnels à travers des lignes directrices et outils permettant de proposer des repas et produits adaptés à ces évolutions.			
		ACCOMPAGNER LES CONSOMMATEURS VÉGÉTARIENS ET FLEXITARIENS			
		2. Élaborer des guides, messages et outils d'accompagnement à destination des personnes excluant tout ou partie des aliments d'origine animale, afin d'assurer la couverture des besoins nutritionnels adaptés aux différentes classes d'âges (adolescents, adultes, personnes âgées, femmes enceintes/allaitantes)[111].		Pouvoirs publics, ADEME, ANSES, HCSP, SpF	Court terme (>2 ans)
	A.2. Mettre en place des campagnes d'information et d'éducation pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables	**PROMOUVOIR UN RÉÉQUILIBRAGE ENTRE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET VÉGÉTALE**			
		3. Poursuivre le déploiement **de campagnes d'information adaptées aux différents publics pour assurer l'acceptabilité des menus végétariens en restauration collective publique et privée et limiter le gaspillage alimentaire.** **Modifier l'environnement de choix** en se basant notamment sur les exemples d'actions proposées par le CNRC dans le cadre du Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines[112] et en axant la communication en particulier sur : - le **plaisir et le goût (communication sensorielle)** : présenter les plats végétariens de manière qualitative (présentation des différentes saveurs, textures, etc.) et ludique (jouer sur les apparences, la description, la forme, le jeu, etc.) ; - l'information autour des bénéfices en termes de **durabilité des systèmes alimentaires :** informer sur les impacts nutritionnels et environnementaux du plateau repas dans son ensemble.	**Confédération paysanne :** non favorable à cette mesure qui pourrait déstructurer davantage les systèmes alimentaires durables ou autonomes, fondés sur la diversité et l'interaction animal-végétal et favoriser les monocultures végétales. **FNSEA** : non favorable à cette mesure, il convient davantage d'assurer la montée en gamme des repas en restauration collective afin d'atteindre notamment les objectifs de l'article 24 de la loi EGalim 1.	Pouvoirs publics, secteur de la restauration collective privée et publique	Court-terme pour les campagnes d'information Moyen-terme pour l'environnement de choix
		★**4.** 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	**FNSEA** : non favorable à cette mesure. Sur le plan nutritionnel, les produits animaux participent à une alimentation de qualité avec des apports en nutriments et micro-	Pouvoirs publics, ADEME, HCSP, SpF, Arcom	Court terme (>2 ans)

[111] Pour la population adulte, l'élaboration de ces outils doit se baser sur l'avis de l'Anses qui s'est autosaisie pour « établir des repères alimentaires permettant de couvrir les besoins nutritionnels des personnes qui excluent de leur régime alimentaire tout ou partie des aliments d'origine animale ». La publication de cet avis est attendue pour fin 2022/ début 2023.

[112] https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-publication-dun-cadre-pour-le-plan-pluriannuel-de-diversification-des

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
		repères nutritionnels officiels : modération de la consommation de viande et des autres produits d'origine animale, hausse de la consommation de fruits, légumes, légumineuses, céréales complètes et fruits à coque, frais et bruts, en tenant compte des besoins nutritionnels de chaque population. Expliquer notamment dans le cadre de cette campagne pourquoi et comment opérer ce rééquilibrage, ainsi que l'intérêt de l'ancrage territorial de l'alimentation. Augmenter en particulier les financements alloués à Santé publique France pour la mise en œuvre de ces actions.	nutriments essentiels. Aussi, l'élevage permet la valorisation de milieux difficiles et la conversion d'une biomasse non digestible par l'homme. En y renonçant, 90 à 95% des terres utilisée pour l'élevage s'enfricheraient. **LCA** : le terme de modération ne doit pas être interprété comme une nécessité de diminution de la consommation de viande pour tous. En effet, nous estimons qu'il faut tenir compte de la diversité des situations personnelles en termes de consommation (gros consommateurs vs petits consommateurs) et de besoins (suivant l'âge, le genre etc.). **CGF** : concernant la modération dans la consommation de viande, il est important de considérer l'équilibre alimentaire dans sa globalité, il n'y a pas lieu de discréditer un aliment en particulier.		
		5. Mettre en place des **campagnes d'information régulières** et des animations au sein des entreprises, établissements scolaires, etc., pour faire connaître les qualités gustatives et nutritionnelles des différents types de **légumineuses et céréales complètes**. Sensibiliser notamment les consommateurs dès le plus jeune âge sur les **façons de les intégrer dans leur consommation** (conseils de préparation, recettes simples et rapides, quantités conseillées pour contribuer à l'équilibre alimentaire, etc.), pour aller vers un **rééquilibrage** quant à la place de ces produits et à celle de la viande au sein des repas. Augmenter en particulier les financements alloués à Santé publique France pour la mise en œuvre de ces actions.		Pouvoirs publics, ADEME, HCSP, SpF, Arcom	Court terme (>2 ans)
		INFORMER DE MANIÈRE PLUS INCLUSIVE ET PERSONNALISÉE			
		6. Informer sur les comportements alimentaires compatibles avec des systèmes alimentaires durables de façon plus **inclusive**		Pouvoirs publics, ADEME, HCSP, SpF	Dès que possible

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
		et non-stigmatisante. Traduire systématiquement les recommandations nutritionnelles officielles en plusieurs langues et procéder aux adaptations à différentes cultures alimentaires[113].			
		7. Impliquer les **réseaux de santé territoriaux privés ou publics, ainsi que les acteurs locaux** (élus, personnels de cantine, associations, enseignants, etc.) pour **mieux diffuser l'information mise à disposition par les pouvoirs publics sur les liens entre alimentation, santé humaine et environnementale**. Mobiliser notamment les mutuelles pour la partie prévention.		Ministères et services déconcentrés, collectivités territoriales, personnel de cantine, enseignants, mutuelles	Court terme (>2 ans)
		8. Adapter la communication en fonction des **moments biographiques,** afin de capitaliser sur ces occasions de forts changements des pratiques alimentaires pour promouvoir et faciliter l'adoption de comportements alimentaires compatibles avec des systèmes alimentaires durables (départ du foyer familial, arrivée d'un enfant, départ à la retraite, etc.).		Pouvoirs publics, ADEME, ANSES, HCSP, SpF	Moyen terme (2 à 5 ans)
		FAIRE ÉVOLUER LES PROGRAMMES SCOLAIRES ET LA FORMATION DES ENSEIGNANTS			
		★**9.** 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. Déployer ces actions en lien avec les différents enseignements obligatoires dans le cadre de l'éducation à l'alimentation et au goût[114] en prenant en compte toutes les dimensions de l'alimentation (plaisir, santé, durabilité)[115].		MEN, MASA/DGER, MSP, MTECT, Organismes de formation des enseignants du primaire et du secondaire, collectivités territoriales	Moyen terme (2 à 5 ans)

[113] Avis 81 du CNA : « Adapter les repères de consommation du PNNS aux principales typologies observées des consommateurs ».

[114] Voir notamment les outils à disposition des enseignants sur Eduscol leur permettant de se saisir des questions en lien avec l'alimentation.

[115] Avis 84 du CNA : « Insérer l'éducation à l'alimentation dans un « continuum éducatif » avec des actions cohérentes et interdisciplinaires tout au long de la scolarité, pour tous les élèves, avec un volume horaire suffisant, comprenant des étapes complémentaires (ex : découverte des productions agricoles, transformation, jardin pédagogique avec compostage, atelier culinaire, goût, lutte contre le gaspillage...) ».

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
		S'APPUYER SUR L'ÉCOLE POUR ASSOCIER LES PARENTS AUX ACTIONS ÉDUCATIVES			
		10. Organiser des **réunions avec les parents d'élèves et diffuser des informations, notamment via Eduscol[116], sur le thème du repas à l'école** (modes d'approvisionnement, obligations légales en termes de qualité et de quantité, modes de préparation, etc.) afin de lutter contre les idées reçues, de sensibiliser et d'associer les foyers aux actions mises en œuvre[117].		Pouvoirs publics, personnels et enseignants des écoles primaires et secondaires, parents d'élèves, collectivités territoriales	Court terme (>2 ans)
		11. Repenser le rôle des **« commissions cantine » ou « commissions menus » dans le cadre de la restauration scolaire en les inscrivant dans les missions des Comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESCE)** pour favoriser des pratiques de restauration scolaire de qualité et durables (approvisionnement, menu, techniques culinaires, retrait du plastique, éducation au goût, gaspillage, etc.) et mieux associer parents d'élèves, collectivités territoriales, personnels du service de restauration, les diététicien(nes), élèves, éco-délégués et équipe enseignante.		Pouvoirs publics (en particulier MEN et MASA/DGER), personnels et enseignants des écoles primaires et secondaires, parents d'élèves.	Court terme (>2 ans)
		S'APPUYER SUR DES PROFESSIONNELS DE SANTÉ MIEUX FORMÉS			
		12. Faire évoluer la **formation initiale et continue des professionnels de santé** (médecins, infirmiers, puériculteurs, diététiciens, etc.) de manière à intégrer les enjeux d'une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables et du rééquilibrage dans la consommation de produits d'origine animale et végétale[118].		MSP, MTECT, MASA, MEN, Organismes et écoles de formation des professionnels de santé	Court terme (>2 ans)
		13. Sensibiliser les foyers à la **qualité, au rééquilibrage et à la diversification des produits d'origine animale et végétale** par l'intermédiaire des professionnels de santé, des travailleurs sociaux, et des professionnels du périscolaire et du médico-social.		Professionnels de santé, travailleurs sociaux, professionnels du périscolaire et du médico-social	Court terme (>2 ans)
		S'APPUYER SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX			

[116] En particulier via la « Malette parents », permettant l'organisation à l'école ou au collège de réunions avec les parents et la mise à disposition des parents et des équipes éducatives d'informations.

[117] Avis 84 du CNA : « Informer les parents au même niveau que les enfants pour réduire au maximum l'écart entre ce qui est appris à l'école et ce qui est transmis à la maison ».

[118] Avis 84 du CNA : « Développer, revoir et/ou généraliser la formation continue et initiale sur l'alimentation des professionnels de la petite-enfance, de la restauration collective, des diététiciens, médecins, travailleurs sociaux, enseignants, formateurs, et plus généralement de tous les personnels étant amenés à faire passer des messages sur l'alimentation. Élaborer et diffuser un guide de formation commun ».

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
		14. S'appuyer sur les **réseaux sociaux comme leviers** pour diffuser une information vérifiée permettant de sensibiliser les plus jeunes sur les **liens entre ce qu'ils consomment et les impacts ou bienfaits d'un point de vue sanitaire, nutritionnel et environnemental**, en développement notamment la **recherche action** sur ce sujet[119].		Pouvoirs publics, ADEME, ANSES, HCSP, SpF	Moyen terme (2 à 5 ans)
B. Garantir l'information sur les qualités des produits et mieux informer les consommateurs	B.1. Encadrer et assurer la durabilité des outils numériques en lien avec l'alimentation	**METTRE LE NUMÉRIQUE AU SERVICE DE LA RELATION ENTRE PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS[120]**			
		15. Développer une **banque de données sur les produits alimentaires** [121] **encadrée par l'Etat** (accès aux données, accessibilité du dispositif pour les professionnels, etc.) **et en cogestion.** Développer cet outil dans une optique de service aux consommateurs et aux professionnels, afin d'assurer une plus grande **disponibilité, interopérabilité et fiabilité des données**, et d'aller vers plus de **cohérence et traçabilité** face à la multiplicité des étiquetages et de la labellisation des produits[122].	**CGAD** : cela doit rester une possibilité et non une obligation. **FNSEA** : non favorable, il convient avant tout de travailler dans le cadre prévu par la loi et par l'UE, le reste est du ressort des opérateurs privés, y compris ceux du numérique. **ANIA** : non favorable.	MASA, MTECT, MSP, MEFSIN, DINUM, Acteurs économiques dans le secteur des applications d'information personnalisée sur l'alimentation, acteurs des filières alimentaires	Moyen terme (2 à 5 ans)
		16. Intégrer au sein des applications d'information personnalisée les différentes dimensions de la durabilité : impacts nutritionnels, environnementaux et sur la santé, respect du bien-être animal, mode d'élevage, juste rémunération et bonnes conditions de travail des producteurs et des salariés de la chaîne alimentaire. S'appuyer sur les données issues de la banque de données telle que définie dans la recommandation 15, ainsi que sur le Nutriscore et le dispositif officiel d'affichage environnemental lorsque celui-ci sera déployé.	**FNSEA** : non favorable, il convient avant tout travailler dans le cadre prévu par la loi et par l'UE, le reste est du ressort des opérateurs privés, y compris ceux du numérique. La FNSEA reste vigilante face à la multiplication des informations et des labels.	Acteurs économiques dans le secteur des applications d'information personnalisée sur l'alimentation	Moyen terme (2 à 5 ans)
		17. Mettre en place un **partage via un dépôt public (archives ouvertes) d'outils numériques développés par les acteurs de terrain et dans le cadre des PAT** pour mettre en relation l'offre issue de la production agricole territoriale et la demande des consommateurs et des professionnels (restaurateurs, artisans,		MASA, MTECT, MSP, MEFSIN, DINUM, acteurs économiques	Court terme (>2 ans)

[119] Avis 81 du CNA : « Utiliser les techniques du marketing social/ marketing de la santé (influenceurs sur les réseaux sociaux, personnalités, etc.) pour les messages de prévention en alimentation ».

[120] La Confédération Paysanne : concernant les recommandations présentes dans cette partie, il convient de s'appuyer sur le numérique sans qu'il devienne prépondérant, sans qu'il y ait un risque de dépendance au numérique.

[121] En capitalisant sur l'expérience technique et administrative générée par la construction d'autres plateformes de données publiques, comme le Health Data Hub ou le Green Data Hub for Health.

[122] Avis 81 du CNA : « Création d'une « plateforme de données ouvertes (open-data) » sur l'offre alimentaire à destination d'Oqali, des chercheurs et du grand public (avec une réflexion préalable sur les indicateurs pour que les informations soient utilisables et compréhensibles par le plus grand nombre) ».

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
		distributeurs, transformateurs). Faciliter notamment un **accès unique à ces outils** avec un filtrage par zone géographique, rassemblant les initiatives déjà mises en place.			
		S'APPUYER SUR LE NUMÉRIQUE DANS LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE			
		18. Développer un **outil numérique permettant un meilleur diagnostic et partage d'informations sur le gaspillage alimentaire pour les professionnels**.		MASA, MTECT, MSP, MEFSIN, DINUM, acteurs économiques	Moyen terme (2 à 5 ans)
		19. Développer une **meilleure interconnexion des applications anti-gaspillage** afin d'éviter les effets pervers liés à la multiplication des plateformes de mise en relation des distributeurs/commerçants et des consommateurs/associations, pouvant conduire à un désajustement entre la demande et les besoins réels.		MASA, MTECT, MSP, MEFSIN, DINUM, acteurs économiques	Court terme (>2 ans)
		VEILLER À ÉVALUER LES POTENTIELS IMPACTS NÉGATIFS DU DÉVELOPPEMENT DU NUMÉRIQUE			
		20. Évaluer les **potentiels impacts du développement du numérique** à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, notamment concernant : - **l'amplification des inégalités sociales et territoriales** quant à l'accès à une alimentation compatible avec un système alimentaire durable (fracture numérique) ; - **l'empreinte environnementale** liée à la fabrication des outils (matières premières, utilisation des ressources, pollutions, etc.) et au fonctionnement des applications (consommation d'énergie) ; - les **impacts des informations diffusées via les outils numériques sur les comportements alimentaires** : risques liés aux discours insuffisamment étayés scientifiquement, aux informations anxiogènes et à la surinformation ; - **les risques d'atteinte aux libertés et à la vie privée** (gestion et protection des données individuelles) ; - **les opportunités et risques posés par les technologies de type « Blockchain »** (coûts pour les producteurs,		Pouvoirs publics, organismes publics de recherche, universités	Moyen terme (2 à 5 ans)

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
		coût environnemental, interconnexion des données etc.) ; - la **captation d'une part de la valeur ajoutée** par les acteurs du numérique.			
	B.2. Encadrer les pratiques commerciales et développer l'information sur les modes de production	**ASSURER LA QUALITÉ DE L'INFORMATION GÉNERALE MISE À DISPOSITION DU PUBLIC**			
		21. Renforcer l'encadrement, via l'obligation d'une **labellisation publique, de la distribution par les interprofessions et acteurs privés de plaquettes et livrets d'information dans les établissements scolaires,** afin de garantir une information juste et équilibrée et privilégier la documentation publique neutre et objective[123]. Cette labellisation pourrait en particulier être basée sur le basée sur le Vadémécum Education à l'alimentation et au goût.	**ANIA/FNSEA/ACOFAL/CGF** : non favorables. La communication des interprofessions et les documents qui en découlent sont validés par les pouvoirs publics notamment dans le cadre du PNNS et ou du PNA. Les interventions se font en lien avec les professionnels de la santé et de la nutrition. Certains budgets européens, comme ceux issus du programme fruits et légumes et lait à l'école, impliquent un accompagnement pédagogique qui ne peut exclure sur une base uniquement franco-française ces acteurs.	Pouvoirs publics, MEN (DGESCO), collectivités territoriales	Court terme (>2 ans)
		DÉVELOPPER L'ÉTIQUETAGE ET L'INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES MODES DE PRODUCTION			
		★**22.** Mettre en place un dispositif d'affichage environnemental[124] 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[125]**.	**Nicole Darmon** : non favorable au déploiement de l'affichage environnemental qui pourrait induire des effets pervers. Les aliments ayant le plus faible impact environnemental ne sont pas les plus vertueux sur le plan de la santé. **CGAD** : non favorable à un système d'affichage environnemental qui deviendrait obligatoire ni à des mentions d'informations obligatoires supplémentaires sans en avoir évalué la faisabilité ni les impacts	MTECT, MASA, MSP, MEFSIN, organismes de recherche	Moyen terme (2 à 5 ans)

[123] Avis 84 du CNA : « S'assurer de la qualité et de la « neutralité » des contenus pédagogiques, notamment à destination des jeunes (ex : promouvoir les outils validés par les ministères concernés et/ou par le comité paritaire de l'INC). Promouvoir un référentiel listant les structures pouvant intervenir notamment auprès des jeunes, en s'assurant que ces structures n'interviennent pas dans une démarche commerciale. »

[124] Voir les conclusions du rapport du Conseil scientifique sur l'affichage environnemental des produits alimentaires.

[125] Basés sur des critères de bien-être animal, en application de l'avis 85 du CNA, adopté le 7 juillet 2020 et issu de la feuille de route des EGA.

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
			économiques pour les acteurs devant les mettre en place. **FNSEA** : si l'affichage environnemental est rendu obligatoire sous 5 ans par la loi climat en France, il est essentiel qu'il soit harmonisé à l'échelle européenne (notamment la méthode PEF) afin d'éviter toute distorsion de concurrence. **LCA** : nous considérons qu'il y a un biais dans l'affichage environnemental qui, en s'appuyant sur une unité fonctionnelle massique, ne tient pas compte des besoins nutritionnels. Des travaux sont nécessaires pour faire évoluer le système vers l'utilisation d'une unité fonctionnelle nutritionnelle.		
		23. Mener une expérimentation/évaluation sur les modalités d'application du **dispositif officiel d'affichage environnemental en restauration collective et commerciale en vue de le rendre obligatoire à moyen ou long terme,** afin de mieux informer les consommateurs sur les liens entre ce qu'ils y consomment et la durabilité des systèmes alimentaires.	**Restau'co** : favorable à une évaluation mais pas à un affichage obligatoire en collectivité. **ANIA** : non favorable. Ces actions relèvent du périmètre du CNRC. **CGAD** : non favorable à un système d'affichage environnemental qui deviendrait obligatoire ni à des mentions d'informations obligatoires supplémentaires sans en avoir évalué la faisabilité ni les impacts économiques pour les acteurs devant les mettre en place. **FNSEA** : favorable à une évaluation, mais avant de rendre le dispositif obligatoire comme demandé par la loi Climat il convient de l'harmoniser à l'échelle européenne.	MTECT, MASA, MSP, MEFSIN, acteurs de la restauration collective privée et publique, organismes de recherche	Moyen terme (2 à 5 ans)
		ENCADRER LA PUBLICITÉ ET LE MARKETING NUMÉRIQUES			
		★**24.** Renforcer l'**encadrement de la publicité et le marketing alimentaires** diffusés sur les **réseaux sociaux et sites internet** à	**ANIA** : non favorable. De nouvelles pratiques non traditionnelles via l'émergence d'influenceurs	Pouvoirs publics, Arcom, acteurs économiques,	Dès que possible

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
		destination des plus jeunes afin de limiter la promotion de produits peu compatibles avec des systèmes alimentaires durables tels que définis dans le présent avis [126]. Interdire notamment les pratiques de **contournement des régulations** (parrainage d'émissions, sponsoring d'influenceurs ou de chaînes YouTube etc.).	notamment se développent et sont encore mal connues ou n'ont pas encore fait l'objet de réflexions. L'ANIA indique être disposée à participer, le cas échéant, à des groupes de travail mis en place à l'initiative de l'ARPP ou de l'ARCOM pour réfléchir collectivement sur ces enjeux.	acteurs du numérique et des réseaux sociaux, annonceurs	
		25. Inciter à apposer sur les **publicités en ligne** le **Nutriscore ainsi que** le **« Rémunéra-score [127] »** et le **dispositif d'affichage environnemental officiel** lorsque ceux-ci seront validés. En parallèle, mettre en place une **campagne de communication** pour accompagner les consommateurs et améliorer la connaissance de ces affichages.	**Nicole Darmon** : non favorable à cette recommandation car i) le Nutriscore se trompe sur de nombreux produits : ii) la « promesse » du Nutriscore était d'aider les consommateurs à choisir entre plusieurs aliments semblables dans un même rayon, or la recommandation fait sortir le NutriScore du rayon et lui donne une valeur universelle qu'il n'a pas. **ANIA** : non favorable à cette recommandation. L'ANIA soutien l'information éclairée, raisonnée et objective du consommateur et soutien le fait que le Nutriscore reste une démarche volontaire. **LCA** : ces affichages devraient rester volontaires. Il faut également former les consommateurs à les utiliser pour éviter les effets pervers et à un déséquilibre alimentaire. **Confédération paysanne** : le Nutriscore n'est pas un outil idéal d'un point de vue nutritionnel même s'il a une utilité concernant les produits transformés très sucrés ou salés. La pertinence de l'affichage environnemental dépendra des critères qui seront validés et en fonction il peut être pertinent de le généraliser. Ces critères ne peuvent	Pouvoirs publics, Arcom, acteurs économiques, annonceurs, groupes audiovisuels…	Court terme (>2 ans)

[126] Voir les recommandations formulées dans le cadre des avis 81, 84 et 89 du CNA sur le sujet du marketing et de la publicité alimentaire, ainsi que l'évaluation de l'Arcom sur les effets des engagements volontaires des acteurs dans le cadre de la « charte CSA ».

[127] L'article 10 de la Loi « EGalim 2 » adoptée le 18 octobre 2021 prévoit que l'affichage de l'impact des prix des produits agricoles et alimentaires sur la rémunération des agriculteurs soit expérimenté pendant cinq ans. Ce "rémunéra-score" a pour but de mieux informer les consommateurs et d'inciter les plateformes de vente à garantir une juste part de la valeur aux agriculteurs.

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
			se limiter aux EGES et devraient aussi prendre en compte l'effondrement de la biodiversité, la diversité des paysages, la qualité de l'eau et de l'air et le revenu paysan afin d'assurer le renouvellement générationnel. **FNSEA** : non favorable, le Nutriscore n'est pas encore validé à l'échelle UE et il y a des discussions pour choisir le meilleur étiquetage nutritionnel. Le dispositif du Nutriscore doit rester volontaire.		
C. Accompagner et donner les moyens à la restauration collective d'être un levier des transformations des pratiques alimentaires[128]	C.1. Accompagner les efforts de rééquilibrage entre la consommation d'aliments d'origine végétale et d'origine animale dans la restauration collective	★**26. 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.) sur : - l'élaboration de **menus végétariens attractifs d'un point de vue gustatif et garantissant l'équilibre nutritionnel** des repas, notamment pour éviter le gaspillage ; - l'élaboration de **recettes économiques** et compatibles avec la durabilité des systèmes alimentaires, associées à des informations sur les besoins nutritionnels. S'appuyer par exemple sur la « Fabrique des menus » proposée sur le site Mangerbouger.fr pour diversifier les menus ; - le **rééquilibrage dans la consommation de produits d'origine animale et végétale** et les façons d'augmenter la proportion de produits d'origine végétale dans les menus non-végétariens ; - la gestion de **l'approvisionnement et la logistique** pour la matière première végétale.	**Confédération paysanne** : opposée à la généralisation du menu végétarien et favorable à des menus diversifiés de produits de qualité ancrés dans les territoires, une portion viande adaptée, une augmentation des végétaux, et à une réduction de la consommation de produits transformés pour assurer la durabilité des régimes alimentaires. **ANIA/FNSEA/CGF/LCA** : non favorables. Ces actions relèvent du périmètre du CNRC.	MEN, MASA, MSP, MTECT, Organismes et écoles de formation des professionnels de la restauration collective	Court terme (>2 ans)
		27. Augmenter progressivement le nombre de menus végétariens par semaine proposés en restauration collective	**CGAD/ AFDN / Confédération paysanne/ ACOFAL/ LCA / RestauCo/FNSEA/ANIA** : travail en	Pouvoirs publics, CNRC, Acteurs du secteur de la restauration collective	Court terme (>2 ans)

[128] **ACOFAL** : concernant le rééquilibrage entre la consommation de produits d'origine animale et végétale en restauration collective, la restauration collective se doit de garantir à tous les individus, quel que soit leur statut social, un accès à une alimentation équilibrée et diversifiée. Le risque accru de précarité alimentaire, en lien avec le contexte actuel, rend ce rôle d'autant plus important. Pour les enfants et les adolescents tout particulièrement, la restauration collective est le lieu de la découverte, de l'éducation alimentaire et pour certains l'occasion d'avoir accès à des aliments frais, pas ou peu transformés et de qualité (dans le sens de la loi EGalim) qu'ils n'ont pas toujours en dehors, tels que des viandes brutes.

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
		privée et publique[129] (augmentation de la fréquence du menu végétarien fixe et au choix) en assurant la couverture des besoins nutritionnels propres à chaque population (enfants, adultes, personnes âgées), et en améliorant **leurs qualités environnementale et gustative**[130]. Augmenter en parallèle la **proportion de produits végétaux de qualité** (légumineuses pour la diversification protéique mais aussi légumes, féculents peu raffinés, etc.) dans les menus non-végétariens.	cours du groupe de travail « nutrition » du CNRC sur la fréquence des repas végétariens et expérimentation en cours sur les menus végétariens quotidiens. Il convient d'attendre les résultats de ces travaux avant de proposer des éléments sur la fréquence du menu végétarien. Vigilance quant à la couverture des apports nutritionnels et de l'équilibre alimentaire de toutes les populations en fonction de l'âge et du revenu.	privée et publique, collectivités territoriales	
	C.2. Soutenir la modification des pratiques d'approvisionnement pour aller vers l'amélioration de la qualité, notamment la durabilité, et la réduction des quantités (portions) de produits d'origine animale en restauration collective	★**28. Mettre en place, développer et réformer l'accompagnement économique** de la restauration collective (via une revalorisation du prix du repas notamment) pour lui permettre d'atteindre l'objectif d'introduire **au moins « 50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits biologiques »** dans l'approvisionnement (EGalim 1), et de faire face au contexte économique (crise sanitaire et diplomatique, exigences règlementaires, augmentation des coûts de production, etc.).	**ANIA** : non favorable. Ces actions relèvent du périmètre du CNRC.	Pouvoirs publics	Court terme (>2 ans)
		29. Étendre à **l'ensemble des produits animaux** l'objectif d'approvisionnement à « 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons » en restauration collective[131] et ajouter un **sous-objectif d'approvisionnement en viande bio de 20%.** Accompagner économiquement la restauration collective pour atteindre ces objectifs.	**Restau'co** : non favorable. La loi climat a déjà introduit un sous objectif pour la viande. **ANIA** : non favorable. Ces actions relèvent du périmètre du CNRC.	Pouvoirs publics	Moyen terme (2 à 5 ans)

[129] Conformément au rapport de l'Anses relatif aux fréquences alimentaires recommandées en restauration scolaire dans le cadre de l'expérimentation du menu végétarien (2021). De même, selon une étude de l'INRAE publiée en mars 2022 (Poinsot, R., Vieux, F., Maillot, M. et Darmon, N. Number of meal components, nutritional guidelines, vegetarian meals, avoiding ruminant meat: what is the best trade-off for improving school meal sustainability?. Eur J Nutr,2022), augmenter la fréquence des repas végétariens jusqu'à 12 repas sur 20 permet de maintenir une bonne qualité nutritionnelle des repas scolaires en réduisant plusieurs de leurs impacts environnementaux. Concernant les émissions de gaz à effet de serre (EGES), par rapport à la situation actuelle dans laquelle 4 repas sur 20 sont végétariens (c'est-à-dire sans viande ni poisson), elles pourraient être réduites de -25% si 12 repas sur 20 étaient végétariens (tout en respectant les 15 critères fréquentiels imposés par la réglementation actuelle).

[130] En s'appuyant notamment sur les résultats de l'expérimentation de l'option végétarienne quotidienne pour les collectivités volontaires prévue par la loi Climat et résilience.

[131] Loi EGalim (2018) et Loi Climat et résilience (2021).

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
		30. Faciliter l'organisation de la commande publique **pour l'achat de produits de qualité et locaux** :			
		30.1. Défendre la mise en place au niveau européen d'une **exception alimentaire** [132] **pour la commande publique**, sur le modèle du dispositif « achats innovants »[133], dans le but de permettre aux acheteurs de favoriser des critères de qualité et de durabilité, tels que définis par le présent avis.	**ANIA** : non favorable. Ces actions relèvent du périmètre du CNRC.	Pouvoirs publics	Court terme (>2 ans)
		30.2. Développer la contractualisation avec des acteurs proposant des produits locaux (agriculteurs, bouchers-charcutiers, etc.) et leur faciliter l'accès à la commande publique, en s'appuyant notamment sur les PAT existants.		Pouvoirs publics, acteurs économiques locaux, acteurs de la restauration collective privée et publique, PAT, collectivités territoriales	Court terme (>2 ans)
		30.3. Développer la **formation juridique des professionnels en restauration collective publique,** notamment concernant la **commande publique.**		MEN, MASA, MSP, MTECT, Organismes et écoles de formation des professionnels de la restauration collective	Court terme (>2 ans)
D. Promouvoir les pratiques de production, de transformation alimentaire et de commercialisation	D.1. Poursuivre et amplifier les politiques allant dans le sens d'un rééquilibrage entre production végétale et animale	**31.** Porter au niveau français, européen et au sein des filières la nécessité de **mener une réflexion sur le rééquilibrage entre productions végétales et animales**, afin de définir des objectifs et politiques publiques permettant de concilier les exigences de qualité environnementale (y compris de réduction des quantités consommées) et de maintien de la valeur pour les filières. Cette réflexion pourrait porter en particulier sur :		Pouvoirs publics, acteurs économiques, filières animales et végétales	Court terme (>2 ans)

[132] Avis 89 : « Reconnaître une exception agri-alimentaire au niveau européen et français, notamment dans le cadre des échanges commerciaux, afin de permettre d'éviter la spéculation sur les matières premières agricoles au niveau mondial ».

[133] Le décret n° 2021-1634 du 13 décembre 2021 relatif aux achats innovants et portant diverses autres dispositions en matière de commande publique pérennise le dispositif mis en place à titre expérimental et pour une durée de trois ans par le décret n° 2018-1225 du 24 décembre 2018, permettant aux acheteurs de passer, sans publicité ni mise en concurrence préalables, des marchés de travaux, fournitures ou services innovants de moins de 100 000 euros HT.

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
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		- le renforcement des **stratégies d'augmentation de la production végétale durable**[134], à articuler avec un travail au niveau des filières animales quant à l'ajustement du niveau et du modèle de production, tout en veillant à l'équilibre entre ces différents types de production ; - la **transition agro-écologique de l'élevage** et les modalités de développement d'accompagnements financiers et opérationnels des producteurs pour la mener à bien ; - les traductions de ce rééquilibrage en termes de **répartition spatiale et territoriale** des systèmes et modes de production, en renforçant notamment l'articulation entre les politiques publiques au niveau national et les politiques et initiatives locales pour optimiser l'aménagement du territoire agricole en fonction de ses spécificités géographiques.			
		★**32. Rééquilibrer progressivement les aides et subventions publiques** (PAC, Plan Stratégique National, financements nationaux et régionaux) pour soutenir les modes de production en faveur de **l'environnement, de la qualité nutritionnelle et du bien-être animal**, afin de développer une offre plus importante, plus accessible aux consommateurs et d'assurer une juste rémunération des producteurs : - Accroître les financements publics de soutien au **développement de l'agriculture biologique et de la culture des légumineuses** en garantissant l'accessibilité financière des produits issus de ces productions ; - Accroître les financements publics de soutien à **la conversion, à l'installation et au maintien des formes d'élevage les plus durables** ;	**FNSEA** : non favorable. L'agriculture française fournit déjà aujourd'hui une alimentation de qualité pour tous les consommateurs. Elle doit continuer de répondre à tous les types de demande, y compris l'entrée de gamme. Il faut donc aider tous les secteurs / tous les agriculteurs à effectuer la transition.	Pouvoirs publics	Moyen terme (2 à 5 ans)

[134] Notamment la « Stratégie nationale sur les protéines végétales » lancée 2021.

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
		- Réduire en parallèle **les financements publics pour les modes de production moins durables** en définissant des critères d'exclusion dans l'attribution de ces financements (système d'élevage en cage, système en zéro pâturage, élevages soumis à autorisation ICPE).			
	D.2. Favoriser la souveraineté alimentaire, garantir une juste concurrence, une juste rémunération et de bonnes conditions de travail pour les producteurs et les salariés de la chaîne alimentaire	★**33.** 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[135]. **Réduire en parallèle des exportations** de produits issus de **modes de production non durables** et pouvant déstabiliser les marchés et les paysanneries dans les pays du Sud.	**FNSEA** : non favorable à la seconde partie de la recommandation. Il n'y a pas de modes de production non-durables en France : tous respectent les règlements européens et nationaux en matière d'épandage, de bien-être animal, de ZNT, de conditionnalité des aides PAC, etc. La qualité des productions agricoles européennes contribue à une alimentation saine à l'export.	Pouvoirs publics	Moyen terme (2 à 5 ans)
		34. Mieux réguler et encadrer les allégations indiquées dans le secteur de la vente directe du producteur et des circuits courts, en particulier dans les zones urbaines, afin d'assurer la loyauté des informations présentées sur les produits issus de ces modes de distribution et d'éviter la concurrence déloyale avec les commerces existants.		MASA, DGCCRF, MTECT	Court terme (>2 ans)
		35. Favoriser le **développement de circuits courts et locaux** : - faciliter la logistique ; - favoriser les approvisionnements en produits locaux dans tous les circuits et plus spécifiquement la restauration hors foyer ; - développer les contrats directs entre les producteurs, les acteurs du secteur des circuits courts et la restauration collective, et entre les producteurs et les acteurs de l'aide alimentaire, en s'appuyant notamment sur les PAT.	**CGF** : non favorable, cette recommandation relève des travaux du CNRC.	Pouvoirs publics, collectivités territoriales, acteurs économiques, PAT	Court terme (>2 ans)
		36. Favoriser le développement de **dispositifs participatifs locaux**, afin d'impliquer les citoyens dans les réflexions sur		Pouvoirs publics, collectivités	Moyen terme (2 à 5 ans)

[135] Avis 89 du CNA : « Intégrer systématiquement des critères de durabilité des systèmes alimentaires dans les accords de libre-échange et mettre en place une réciprocité des normes environnementales, sanitaires et sociales (clauses miroirs) », « Règlementer les importations directement liées à la déforestation ».

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
		l'alimentation (modes de production, de distribution, de transformation, d'approvisionnement, et de rémunération des agriculteurs).		territoriales, acteurs économiques, PAT	
		37. Développer le **processus d'évaluation des PAT quant à l'atteinte de leurs objectifs**[136]. Renforcer en fonction de ces résultats la **prise en compte de critères écologiques et sociaux définis au niveau national** dans l'octroi des financements publics pour en faire de véritables vecteurs de la transition agroécologique, notamment : favoriser la transition écologique et le bien-être animal, l'agriculture diversifiée, le renouvellement générationnel des agriculteurs, l'insertion dans les métiers de l'alimentation, renforcer l'accès au marché public aux agriculteurs installés sur le périmètre géographique du PAT, impliquer les réseaux d'aide alimentaire locaux et les réseaux d'économie sociale et solidaire[137].			Dès que possible
		38. Favoriser le développement d'une **offre de produits garantissant la juste rémunération et de bonnes conditions de travail** pour les producteurs et salariés de la chaîne alimentaire : - Développer le **commerce équitable** en France ; - Développer la **contractualisation dans tous les circuits de distribution** en prenant en compte la variation des coûts de production ; - Mettre en place et **rendre obligatoire le « Rémunéra-score »**, en déployant en parallèle des dispositifs opérationnels d'accompagnement à sa mise en place pour les acteurs concernés.	**CGAD** : non favorable. Chaque maillon de la chaîne alimentaire doit pouvoir être rémunéré à sa juste valeur. Nous ne sommes pas pour une contractualisation imposée à nos entreprises ni pour un nouvel étiquetage supplémentaire sans avoir évalué son impact sur les entreprises visées.	Pouvoirs publics, collectivités territoriales, distributeurs, producteurs	Moyen terme (2 à 5 ans)
	D.3. Accompagner le développement	★**39.** Développer **l'offre commerciale** (distribution, commerces de proximité, restaurations collective et commerciale) **de**	**FNSEA** : non favorable, ces substituts ne sont pas toujours de bonne qualité nutritionnelle et sont par ailleurs couteux. Il convient de renforcer la	Pouvoirs publics, collectivités territoriales,	Court terme (>2 ans)

[136] Article L111-2-2 du Code rural et de la pêche maritime.

[137] Avis 84 du CNA : « Intégrer des critères sur l'alimentation et l'agriculture durable dans les critères de soutien des PAT, notamment dans le cahier des charges de l'appel à projets du PNA. Faire le lien avec des projets de recherche sur ces critères ».

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
	d'alternatives aux produits d'origine animale peu transformées, de bonne qualité nutritionnelle, et en assurer la durabilité	**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.	connaissance et la consommation de produits bruts et d'assurer le bon équilibre entre les productions d'un point de vue agronomique.	transformateurs, BpiFrance	
		40. Évaluer l'**équilibre nutritionnel (apports en protéines et en micronutriments notamment), l'accessibilité pour les consommateurs et l'impact environnemental** des produits visant à proposer des **alternatives à la viande et au poisson :** algues et micro-algues, insectes, substituts végétaux à la viande et aux produits laitiers, etc. **Encadrer en conséquence les allégations environnementales et nutritionnelles** présentes sur ces produits.		Organismes publics de recherche	Court terme (>2 ans)
		41. Élaborer des **guides et outils à destination des industriels pour le développement de produits de première ou deuxième transformation** en combinant nutri-conception et écoconception, afin d'assurer la durabilité des produits finis. Encourager la diffusion de ces supports au sein des interprofessions.		Organismes publics de recherche, pouvoirs publics, transformateurs, interprofessions	Court terme (>2 ans)
E. Développer la recherche sur des dynamiques alimentaires en cours pour lesquelles le CNA estime les travaux de recherche insuffisants	E.1. Développer la recherche sur les déterminants et impacts des modes de production, de distribution et de transformation	**42.** Développer la recherche publique pour mieux évaluer l'**impact des différents modes de production** (notamment l'agriculture biologique), **de distribution et de transformation** sur les caractéristiques des régimes alimentaires et leur durabilité.		Organismes publics de recherche	Court terme (>2 ans)
	E.2. Développer la recherche sur les déterminants et impacts	**APPROCHES GLOBALES DES CHOIX DE CONSOMMATION ET DE LEURS IMPACTS**			
		43. Développer la recherche publique pour permettre **une évaluation agrégée de l'impact environnemental au niveau des plateaux repas en restauration collective et du caddie ou de la commande en ligne en distribution**, afin d'informer les individus		Organismes publics de recherche	Court terme (>2 ans)

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
	des choix de consommation	à une autre échelle que celle de l'aliment. Cette évaluation pourrait intégrer des produits non-alimentaires afin d'éclairer l'ensemble des arbitrages des individus.			
		★**44.** Développer la recherche publique pour mieux **identifier les régimes combinant plusieurs caractéristiques** de durabilité (régimes des « déviants positifs »). Sur la base de ces travaux, mettre en place une **recherche interventionnelle** afin de définir les modalités d'accompagnement des personnes ayant des caractéristiques variées (sociodémographiques, géographiques, état de santé, etc.) dans l'adoption de ces régimes identifiés comme plus durables. Identifier les freins et les leviers dans l'adoption de ces comportements.		Organismes publics de recherche	Moyen terme (2 à 5 ans)
		CONSOMMATIONS SAISONNIÈRES			
		45. Développer la recherche publique sur les **variations saisonnières des consommations de fruits et légumes** en France, afin de mieux connaître ces dynamiques, d'identifier les freins à la consommation de produits de saison pour les groupes sociaux concernés, et de définir des leviers adaptés pour favoriser leur consommation.		Organismes publics de recherche	Court terme (>2 ans)
		NOUVELLES OFFRES ET PRATIQUES ALIMENTAIRES			
		46. Mener des **études scientifiques sur les impacts des nouveaux canaux de distribution et de livraison** (« Dark Stores », « Dark Kitchens », vente de pair à pair) : - Évaluer la **qualité nutritionnelle** des plats livrés, le caractère durable de l'offre alimentaire proposée et les impacts sur les pratiques de consommation ; - Évaluer les **impacts sur l'environnement**, notamment les émissions, liés au mode de livraison et à l'interdiction des livraisons à domicile par moteur thermique en milieu urbain. - Évaluer les impacts sur le **plan social**, en particulier les conditions de travail et de rémunération des salariés et livreurs employés par ces plateformes.		Organismes publics de recherche	Dès que possible

Ambitions partagées	Leviers	Recommandations	Précisions en cas d'absence de consensus	Destinataire(s)	Délais de mise en œuvre
		47. Développer la recherche publique sur **l'évolution des comportements alimentaires** et leur compatibilité avec des systèmes alimentaires durables, en particulier les **collégiens, lycéens et étudiants.**		Organismes publics de recherche	Moyen terme (2 à 5 ans)
		48. Mener des expérimentations visant à **dissocier et afficher le prix de la portion du supplément viande ou poisson (hors accompagnement)** du reste du repas dans les menus en restauration collective, hors restauration scolaire, afin d'assurer un avantage financier à la consommation de produits d'origine végétale.	**FNSEA** : non favorable, cette mesure est stigmatisante.	Acteurs du secteur de la restauration collective privée et publique, Collectivités territoriales	Long terme (< 5 ans)
		ÉVALUATION DE L'IMPACT DES DISPOSITIFS D'INFORMATION ET DE MARKETING			
		★**49.** 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. Ces travaux pourraient être inclus dans un appel à projet de recherche plus général sur les effets des médias, du marketing et de la publicité alimentaires sur les marchés alimentaires (comportements de consommation et comportements des entreprises).		Organismes publics de recherche	Moyen terme (2 à 5 ans)

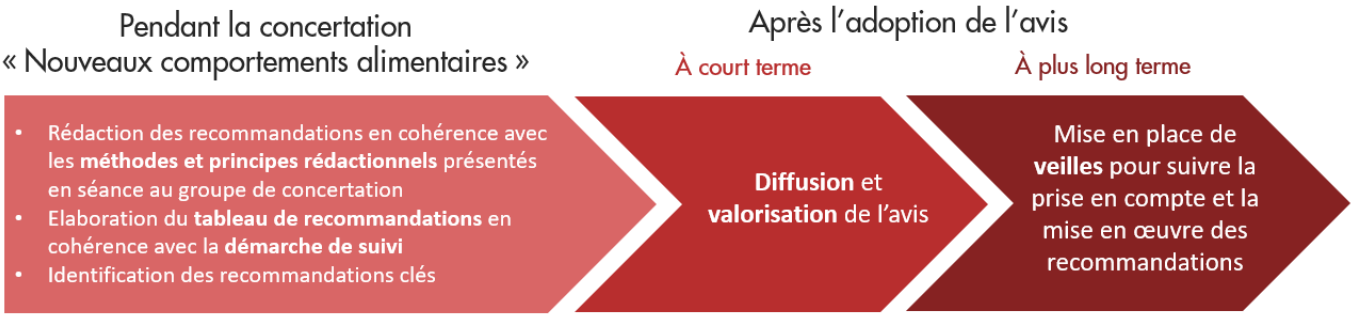
Sur la période 2021-2022, le CNA a conduit un travail **d'élaboration d'une méthodologie de suivi de ses avis**. Celle-ci devait être présentée au CNA plénier et votée lors de la séance plénière du 6 juillet 2022. Ce travail ayant été conduit en parallèle de la concertation sur les « Nouveaux comportements alimentaires », sont présentées ci-dessous uniquement les **étapes clés dans le suivi du présent avis**. Ces étapes seront ensuite adaptées et enrichies une fois la méthodologie validée par le CNA.

Éléments de méthodologie et de calendrier

Lors de la concertation « Nouveaux comportements alimentaires » plusieurs éléments de méthodologie ont été mis en place afin de faciliter le suivi post-publication de l'avis. La rédaction des recommandations s'est faite en cohérence avec les méthodes et principes rédactionnels présentés en séance au groupe de concertation. Le tableau des recommandations a été élaboré de façon à faciliter la démarche de suivi : les destinataires des recommandations, ainsi que les délais de mise en œuvre (urgente, court terme (<2 ans), moyen terme (2 à 5 ans), long terme (>5 ans)), ont notamment été précisés. Enfin, 12 recommandations clés ont été identifiées dans un souci de lisibilité de l'avis. Du fait de leur caractère prioritaire, ces recommandations feront l'objet d'un suivi plus appuyé.

À court terme après la fin de la concertation (quelques semaines ou mois après l'adoption de l'avis), le secrétariat interministériel du CNA, les membres du groupe de concertation et du CNA plénier valorisent et diffusent l'avis auprès de leurs réseaux, des ministères de rattachement du CNA et des acteurs concernés par le sujet.

À plus long terme après la concertation, une veille générale et une veille approfondie sur les recommandations portées par le présent avis sont mises en place par le secrétariat interministériel du CNA, en y associant les membres du groupe de concertation et du CNA plénier le cas échéant, dans l'objectif de suivre leur prise en compte et leur mise en œuvre. Les résultats de ces travaux de veille sont diffusés aux membres du groupe de concertation et du CNA plénier selon la méthodologie de suivi des avis validée par le CNA.



Annexe 1 – Liste des sigles employés

Annexe 2 – Mandat de travail du groupe de concertation « Nouveaux comportements alimentaires »

Annexe 3 – Composition du groupe de concertation

Annexe 4 – Personnalités auditionnées par le groupe de concertation et thèmes des auditions

Annexe 5 – Cadre règlementaire, législatif et de politiques publiques en lien avec le mandat du groupe de concertation

Annexe 6 – Note de positionnement du groupe de concertation « Nouveaux comportements alimentaires » sur les enjeux en lien avec la précarité alimentaire

Annexe 1 – Liste des sigles employés

ACV	Analyse de cycle de vie
Ademe	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie
AGEC	(Loi) anti-gaspillage pour une économie circulaire
Anses	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
AOP	Appellation d'origine protégée
Arcom	Autorité de régulation de la communication audiovisuelle et numérique
DGER	Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche
DGESCO	Direction Générale de l'Enseignement Scolaire
DINUM	Direction interministérielle du numérique
EGalim	(Loi pour) l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
CESC	Comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté
CNA	Conseil National de l'Alimentation
CNRC	Conseil National de la Restauration Collective
CSGA	Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation
GC	Groupe de concertation
GES	Gaz à effet de serre
HCSP	Haut Conseil de Santé publique
HVE	Haute valeur environnementale
ICPE	Installation classée pour la protection de l'environnement
IGP	Indication géographique protégée
INRAE	Institut national de la recherche agronomique environnementale
MASA	Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
MEFSIN	Ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté Industrielle et Numérique
MEN	Ministère de l'Education Nationale de la Jeunesse
MSP	Ministère de la Santé et de la Prévention
MTECT	Ministère de la Transition Ecologique et de la Cohésion des Territoires
NCA	Nouveaux comportements alimentaires
OHHLEP	One Health High Level Expert Panel
OMS	Organisation Mondiale de la Santé
PAC	Politique Agricole Commune
PAT	Projet Alimentaire Territorial
PNA	Programme national pour l'alimentation
PNAN	Plan National de l'Alimentation et de la Nutrition
PNNS	Programme National Nutrition Santé
Retex	Retour d'expérience
RHF	Restauration Hors-Foyer
SpF	Santé publique France
STG	Spécialité traditionnelle garantie
UE	Union Européenne
UIP	Union interparlementaire
ZNT	Zones de Non Traitement

Annexe 2 – Mandat de travail du groupe de concertation « Nouveaux comportements alimentaires »

Version adoptée le 7 juillet 2021

Contexte

Le Conseil national de l'alimentation s'est autosaisi sur le sujet des nouveaux comportements alimentaires à l'issue d'un vote des sujets prioritaires par voie électronique en mars 2021.

Les comportements alimentaires se situent à la croisée de nombreux enjeux sociétaux. Ils englobent l'ensemble des choix et des motivations en matière d'alimentation, les régimes alimentaires et les impacts de l'alimentation sur la santé (humaine, environnementale et animale). En ce sens, ils répondent à des besoins à la fois physiologiques et neurobiologiques, psychologiques et hédoniques, mais aussi sociaux et culturels. Ces comportements diffèrent en fonction des situations sociales (consommation privée, au travail, en restauration collective, en famille, etc.) et connaissent de fortes évolutions dans le temps.

Ces dernières années, les comportements alimentaires se sont largement transformés en France, notamment en raison des changements de mode de vie, de la mondialisation des échanges, des modifications de l'offre alimentaire, et de l'accentuation des attentes sociétales vis-à-vis de l'alimentation.

Dans le contexte de la crise Covid-19, la nécessité de développer l'approche Une Seule Santé à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, notamment à travers le développement de l'accès pour tous et partout à une alimentation compatible avec un système alimentaire durable, a été soulignée par le CNA[138]. De même, les liens entre la santé et l'agriculture biologique ont été étudiés[139]. À la lumière de cette approche, certains comportements émergents et reflétant des attentes sociétales fortes semblent se confirmer, voire s'accentuer[140] :

- **des comportements allant vers une alimentation plus favorable à la santé humaine** : recherche de « naturalité » dans l'alimentation (consommation de produits frais et bruts, issus de l'agriculture biologique), développement du « fait maison », de l'attention portée à la composition des produits, etc.
- **des comportements allant vers une alimentation plus favorable à la santé environnementale et animale** : territorialisation de l'approvisionnement, végétalisation de l'alimentation, développement de régimes visant à diminuer la consommation de protéines animales (végétarisme, véganisme, flexitarisme), des préoccupations vis-à-vis du bien-être animal, des impacts environnementaux, du gaspillage alimentaire, de l'origine des produits, etc.

En parallèle, on observe une **accentuation des inégalités dans l'accès à une alimentation durable** : enjeu de l'accessibilité (financière et géographique) des produits issus de systèmes alimentaires durables, moindre qualité nutritionnelle de l'alimentation concernant les personnes à plus faibles revenus[141], évolution de certaines pratiques alimentaires vers la consommation accrue de lipides, de sucres et de sel, développement du *snacking*, etc. Certaines pratiques sont des facteurs de risque pour la santé et sont impliquées dans l'apparition de maladies chroniques liées à l'alimentation (obésité, diabète, hypertension, etc.).

Ces nouveaux besoins et ces inégalités appellent de nouvelles réponses à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. D'une part, le clivage au sein des nouvelles pratiques alimentaires quant à l'accès à une alimentation compatible

---

[138] Avis n°89 du CNA : « Retour d'expérience de la crise Covid-19 – Période du premier confinement national ».

[139] Le revers de notre assiette : changer d'alimentation pour préserver notre santé et notre environnement. Les résultats de l'étude BioNutrinet, 2019.

[140] FranceAgriMer, L'impact de la crise de la COVID-19 sur la consommation alimentaire en France : parenthèse, accélérateur ou élément de rupture de tendances ?, 2020.
Delamaire C., Escalon H., Rey E., Rey J., Vialle M., Vautrin Dumaine E., Houzelle N. Synthèse thématique. Alimentation, habitudes alimentaires, temps passé assis et activité physique et confinement. Étude qualitative Santé publique France - Kantar « Vie quotidienne et prévention au sein d'une communauté en ligne à l'heure du coronavirus » (ViQuoP). Saint-Maurice : Santé publique France. Novembre 2020.

[141] Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3), Avis de l'Anses, Rapport d'expertise collective, Juin 2017.

avec un système alimentaire durable invite à trouver des moyens d'action pour résorber ces inégalités. D'autre part, l'évolution de ces pratiques vers une vision plus systémique de l'alimentation, portant une attention particulière à son origine, à ses modes de production et de consommation, ainsi qu'à ses impacts sur les trois santés, re-questionne le « modèle alimentaire français », et invite à mener une réflexion pour mieux accompagner ces transformations.

Objectifs

Le groupe de concertation « Nouveaux comportements alimentaires », réunissant les membres du CNA ainsi que les structures qui auront utilement été associées, a pour mission d'organiser une réflexion autour des nouveaux comportements alimentaires, sur la base d'une analyse des évolutions récentes des pratiques alimentaires en lien avec l'approche Une Seule Santé, et des attentes sociétales quant à l'accès à une alimentation compatible avec un système alimentaire durable.

Attendus

Sur la base d'une méthodologie proposée par le secrétariat interministériel du CNA, il est attendu que le Conseil élabore un avis permettant :

- de dresser un **état lieux et de catégoriser les « nouveaux comportements alimentaires »** à la lumière de l'approche Une Seule Santé et de la notion de système alimentaire durable ;
- d'identifier plus spécifiquement parmi ces tendances les **comportements émergents ayant un impact structurant pour la durabilité des systèmes alimentaires,** grâce à l'analyse de leurs conséquences sanitaires, environnementales, économiques et sociales ;
- de proposer des **solutions opérationnelles** (actions à conduire, mesures à prendre dans les politiques de l'alimentation, etc.), permettant au système alimentaire de répondre à ces besoins, d'assurer la loyauté des informations valorisantes délivrées au consommateur, d'anticiper leurs évolutions, de répondre aux attentes sociétales et aux enjeux qu'ils soulèvent, et d'accompagner les transformations compatibles avec un système alimentaire durable.

Pour mener cette réflexion, le groupe de concertation devra notamment s'appuyer sur :

- les précédents avis du CNA, notamment Alimentation favorable à la santé (81) et le Retex de la Crise Covid-19 (avis 89) ;
- les études et publications récentes sur les évolutions des comportements alimentaires ;
- les plans nationaux alimentation/ environnement ;
- les travaux du Gouvernement en cours, issus des propositions de la Convention Citoyenne pour le Climat (thématique « Se Nourrir »).

Le travail de concertation devra également inclure les aspects relatifs à l'alimentation des seniors, ainsi qu'à l'alimentation dans les DROM.

L'avis produit à l'issue des travaux suivra les principes d'élaboration des avis du CNA : il fera état de manière détaillée des recommandations issues d'une construction consensuelle au sein du groupe de concertation, résultant d'une analyse intégrative du sujet, s'appuyant sur un processus d'auditions d'experts et de spécialistes.

Modalités de fonctionnement

La présidence du groupe de concertation sera assurée par Pascale Hébel, personnalité qualifiée du CNA et directrice associée de C-Ways, et la vice-présidence par Fabrice Etilé, économiste et directeur de recherche à l'INRAE.

La présidence du groupe de concertation présentera le programme de travail et rendra compte régulièrement des travaux en séance plénière du CNA. La présidente préparera les réunions aux côtés du vice-président et du secrétariat interministériel du CNA, formant ainsi un comité de pilotage.

Les invitations et ordres du jour des réunions seront établis par le comité de pilotage. Ce dernier assurera le bon déroulement du processus de concertation, conformément aux procédures et au règlement intérieur du CNA. Il proposera également un outil de suivi des recommandations.

Pour préparer les débats, le comité pourra conduire des auditions d'experts et de spécialistes. Il pourra également élargir le tour de table des membres du groupe de concertation en fonction des besoins liés à la thématique traitée.

Il est attendu une adoption de l'avis du CNA pour le deuxième semestre 2022.

Annexe 3 – Composition du groupe de concertation

* Les personnes ou structures dont le nom est suivi d'une étoile se sont inscrites mais n'ont participé à aucune réunion du groupe.

Les personnes dont le nom apparaît en italique ont été remplacées au cours de la concertation.

Présidente	Pascale Hébel
Vice-président	Fabrice Etilé
Secrétariat interministériel du CNA	Sylvie Vareille, Juliette Lebourg
	Margaux Denis, Chloé Abeel, Mauranne Lachaise

MEMBRES PERMANENTS DU CNA

1. Consommateurs et usagers		
Organisme	**Titulaire**	**Suppléant**
CNAFAL – Conseil National des Associations Familiales Laïques	Patrick Charron	
CNAFC – Confédération Nationale des Associations Familiales Catholiques	Robert Aelion	
CLCV – Consommation, logement et cadre de vie	Lisa Faulet	Marie-Claude Fourrier
FNFR – Fédération Nationale Familles Rurales	Marc Jonglez	
UFC-Que choisir – Union Fédérale des Consommateurs*	Olivier Andrault	

2. Producteurs agricoles		
Organisme	**Titulaire**	**Suppléant**
APCA – Chambres d'Agriculture France	Françoise Crété	Louise Macé
CP – Confédération paysanne	Jean-Jacques Mathieu	
	Virginie Raynal	
CRUN – Coordination rurale	Tristan Arlaud	
FNSEA – Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles	Arnold Puech d'Alissac	Benjamin Guillaumé
	Anne-Marie Denis	Amaryllis Blin

3. Transformation et artisanat		
Organisme	**Titulaire**	**Suppléant**

ANIA – Association Nationale des Industries Alimentaires	Sandrine Blanchemanche	
	Emmanuelle Gay	
	Thierry Gregori	Timothée Arar-Jeantet
	Cécile Rauzy	
CGAD – Confédération Générale de l'Alimentation en Détail	Sandrine Bize	Isabelle Fillaud
La Coopération Agricole	Nathalie Blaise	

4. Distribution		
Organisme	**Titulaire**	**Suppléant**
CGF – Confédérations des Grossistes de France	Alexia Pelerin	Pierre Perroy
FCD – Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution	Emilie Tafournel	
Semmaris	Valérie Vion	

5. Restauration		
Organisme	**Titulaire**	**Suppléant**
AGORES – Association nationale des directeurs de la restauration collective territoriale	Christophe Hébert	Maxime Cordier *Sylvestre Nivet*
Restau'Co	Gérard Borgat	Mickael Créte
SNRC – Syndicat National de la Restauration Collective	Carole Galissant	Sandrine Dufay
UMIH – Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie	Jean Terlon	

6. Salariés		
Organisme	**Titulaire**	**Suppléant**
CFE-CGC Agro – Confédération Française de l'Encadrement, Confédération Générale des Cadres – Fédération nationale agroalimentaire	Michel Poutrain	Laurence Stuber
FGA – CFDT – Fédération Générale Agroalimentaire – Confédération Française Démocratique du Travail	Patrick Sivardière	Franck Tivierge

7. Société civile		
Organisme	**Titulaire**	**Suppléant**
Associations de protection de l'environnement	Benoit Granier (RAC)	Caroline Faraldo (FNH)
Associations de protection animale	Agathe Gignoux (CIWF)	

CNAO – Collectif national des associations d'obèses	Anne-Sophie Joly	
France Assos Santé	François Rullier	

8. Personnalités qualifiées
Jean-Pierre Corbeau
Nicole Darmon
Malo Depincé
Gaël Orieux*
Marie-Hélène Schwoob
Gilles Trystram

9. Membres de droit		
Organisme	**Titulaire**	**Suppléant**
ANSES – Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail	Céline Druet	
INC – Institut national de la consommation	Antoine Haentjens *Antoine Champion*	Xavier Lefebvre
INRAE – Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement	Louis-Georges Soler	
Inserm – Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale	Jean-Michel Oppert	

10. Participants de plein droit		
Organisme	**Titulaire**	**Suppléant**
MASA, SG/SSP – Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation ; Centre d'Etudes et de Prospectives (CEP)	Bruno Hérault	Julia Gassie
MASA, BPPAL – Bureau du pilotage de la politique de l'alimentation	Erwan De Gavelle	Carole Foulon
MASA, CGAAER – Conseil Général de l'Agriculture, Alimentation et Espaces Ruraux	Denis Feignier	
MEF, DGCCRF – Ministère de l'Économie et des Finances ; Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes	Marion Gerard	
MSP, DGS – Ministère de la Santé et de la Prévention ; Direction Générale de la Santé	Isabelle De Guido	

MTECT, CGDD – Commissariat général au développement durable	Lisa Chênerie	Catherine Conil

11. Invités permanents		
Organisme	**Titulaire**	**Suppléant**
ACOFAL – Association de coordination du frais alimentaire	Bruno Dupont	Louis Orenga
SGAE / CIAA – Secrétariat Général des Affaires Européennes – Comité Interministériel de l'Agriculture et de l'Alimentation	Louise Dangy	

STRUCTURES INVITÉES AU GROUPE DE CONCERTATION

12. Autres structures		
Organisme	**Titulaire**	**Suppléant**
AlimAvenir	Céline Laisney	
Association française des diététiciens et nutritionnistes (AFDN)	Laure Sapmaz	Marie Bordmann
Chaire ANCA	Aurélie Zunino	Olga Davidenko
Chaire Unesco Alimentations du monde	Damien Conaré	Nicolas Bricas
CSGA – Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation	Claire Sulmont-Rossé	Sophie Nicklaus
Iddri – Institut du Développement Durable et des Relations Internationales	Elise Huber	Mathieu Saujot

Annexe 4 – Personnalités auditionnées par le groupe de concertation et thèmes des auditions

Séance de concertation du 21 octobre 2021

État des lieux des enjeux économiques et sociologiques

- **Louis-Georges SOLER (INRAE)** : comportements alimentaires et systèmes alimentaires durables.
- **Yuna CHIFFOLEAU (INRAE/ RMT Alimentation locale)** : impacts de la consommation en circuits courts sur la durabilité des systèmes alimentaires.
- **Marie PLESSZ (INRAE) :** nouveaux comportements alimentaires et fragmentation / différences sociales - Approche quantitative.
- **Faustine REGNIER (INRAE)** : nouvelles pratiques alimentaires et saisonnalité.

Séance de concertation du 24 novembre 2021

État des lieux des leviers et enjeux à l'échelle individuelle (enjeux nutritionnels, cognitifs, neurophysiologiques, marketing)

- **François MARIOTTI (AgroParisTech)** : consommation de protéines animales et végétales et conséquences sur la santé humaine.
- **Sophie NICKLAUS (INRAE/CSGA)** : nouvelles pratiques alimentaires chez les enfants et les jeunes et systèmes alimentaires durables.
- **Olga DAVIDENKO (AgroParisTech/ Chaire ANCA)** : neurophysiologie des comportements alimentaires : freins et leviers de changement des comportements alimentaires.
- **Pierre CHANDON (INSEAD)** : nudges et mentions marketing : impacts sur les nouveaux comportements alimentaires et la durabilité des systèmes alimentaires.

Séance de concertation du 15 décembre 2021

État des lieux des leviers et enjeux à l'échelle systémique (scénarios prospectifs, politiques publiques, initiatives concrètes et projets sur les territoires)

- **Xavier POUX (ASca/Iddri)** : alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables : scénarios et prospective.

Présentation de mesures ciblées de politiques publiques :

- **Erwan De Gavelle (MASA/BPAL)** : point d'étape sur les mesures mises en place en restauration collective et dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- **Lisa Chênerie (MTECT/CGDD)** : point d'étape sur l'expérimentation sur l'étiquetage environnemental.
- **Marine Reboul (MTECT/CGDD)** : point d'étape sur les mesures mises en place dans le cadre de la lutte contre la déforestation importée.

Présentation d'initiatives et de projets de territoires :

- **François Libois (INRAE)** : présentation de Poiscaille.
- **Jean-Marie Lenfant (APCA)** : présentation du retour d'expérience de Bienvenue à la ferme.
- **Paulo-Serge Lopès (Métropole Européenne de Lille)** : présentation du PAT de Lille et de ses résultats.

Annexe 5 – Cadre règlementaire, législatif et de politiques publiques en lien avec le mandat du groupe de concertation

Échelle européenne

- Green Deal : stratégie « Farm to fork » (De la ferme à la fourchette)

Le Green Deal (ou « pacte vert pour l'Europe »), présenté en décembre 2019, vise à adapter les politiques de l'Union européenne (UE) en matière de climat, d'énergie, de transport et de fiscalité, « en vue de **réduire les émissions nettes de gaz à effet de serre d'au moins 55 % d'ici à 2030** par rapport aux niveaux de 1990[142] ».

Dans ce cadre, la stratégie « Farm to Fork »[143] envisage une transition vers des **systèmes alimentaires équitables, sains et respectueux de l'environnement.** Un système alimentaire durable devrait, selon la stratégie :

- avoir un impact environnemental neutre ou positif
- contribuer à atténuer le changement climatique et à s'adapter à ses effets
- inverser la tendance à la perte de biodiversité
- assurer la sécurité alimentaire, la nutrition et la santé publique, en veillant à ce que chacun ait accès à une alimentation suffisante, sûre, nutritive et durable
- préserver le caractère abordable des denrées alimentaires tout en générant des rendements économiques plus équitables, en favorisant la compétitivité du secteur de l'approvisionnement de l'UE et en promouvant le commerce équitable.

Le texte a été présenté par la Commission européenne le 20 mai 2020 et prévoit un certain nombre de propositions législatives[144] afin d'atteindre ces objectifs. Les dispositions sont donc provisoires au moment de la rédaction du présent avis. La stratégie mentionne notamment des pistes d'action portées par la Commission Européenne, visant à faire évoluer l'environnement alimentaire des citoyens de l'UE :

« Promouvoir des pratiques durables en matière de transformation des denrées alimentaires, de commerce de gros, de commerce de détail, d'hôtellerie et de services de restauration »

- élaborer un **code européen de conduite** pour des pratiques commerciales responsables, avec toutes les parties prenantes concernées.
- améliorer le cadre de gouvernance des entreprises : obligation pour l'industrie alimentaire **d'intégrer la durabilité dans les stratégies d'entreprise**.
- faciliter le passage à des régimes alimentaires plus sains et **stimuler la reformulation des produits**, notamment en établissant des **profils nutritionnels** pour restreindre la promotion (par le biais d'allégations nutritionnelles ou de santé) d'aliments riches en matières grasses, en sucre et en sel.
- réviser les **normes de commercialisation** afin de promouvoir la consommation de produits agricoles, halieutiques et aquacoles durables et de renforcer le rôle des critères de durabilité en tenant compte de l'impact possible de ces normes sur les pertes et le gaspillage alimentaires. Renforcer en parallèle le cadre législatif sur les indications géographiques (IG) pour y inclure, le cas échéant, des critères de durabilité spécifiques.
- renforcer la résilience des systèmes alimentaires régionaux et locaux en créant des **chaînes d'approvisionnement plus courtes** pour réduire la dépendance au transport longue distance.

142 https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal_fr
143 https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:ea0f9f73-9ab2-11ea-9d2d-01aa75ed71a1.0002.02/DOC_1&format=PDF
144 https://www.eumonitor.nl/9353000/1/j4nvgs5kjg27kof_j9vvik7m1c3gyxp/vl906tyhrhzt/f=/8280_20_add_1.pdf

« Promouvoir une consommation alimentaire durable et faciliter l'adoption de régimes alimentaires sains et durables »

- accompagner la transition vers une alimentation plus végétale, pour diminuer non seulement les risques de maladies mais aussi l'impact environnemental du système alimentaire[145].
- proposer un **étiquetage nutritionnel en face avant, obligatoire et harmonisé** afin de donner aux consommateurs les moyens de faire des choix alimentaires éclairés, sains et durables.
- examiner les moyens **d'harmoniser les allégations écologiques volontaires** et de créer un **cadre d'étiquetage durable** qui couvre, en synergie avec d'autres initiatives pertinentes, les aspects nutritionnels, climatiques, environnementaux et sociaux des produits alimentaires.
- étudier de **nouveaux moyens de fournir des informations aux consommateurs**, y compris numériques, afin d'améliorer l'accessibilité des informations sur les denrées alimentaires, notamment pour les personnes malvoyantes.
- déterminer le meilleur moyen de fixer des **critères minima obligatoires pour les approvisionnements en denrées alimentaires durables en restauration collective**, incluant les produits issus de l'agriculture biologique, afin d'améliorer la disponibilité et le prix des aliments durables et de promouvoir des régimes alimentaires sains et durables.
- réviser le **programme de l'UE à destination des écoles pour intensifier sa contribution à la consommation de denrées alimentaires durables** et en particulier pour renforcer les messages pédagogiques sur l'importance d'une alimentation saine, d'une production alimentaire durable et de la réduction du gaspillage alimentaire.
- poursuivre la mise en place d'**incitations fiscales afin de favoriser la transition vers un système alimentaire durable,** pour soutenir notamment l'agriculture biologique et encourager les consommateurs à choisir des régimes alimentaires durables et sains, dans l'objectif de mettre en cohérence les prix des denrées avec les enjeux de pollutions diffuses, d'utilisation de ressources naturelles finies, d'émissions de gaz à effet de serre, etc.

« Réduire les pertes et le gaspillage alimentaires »

- utiliser la nouvelle méthodologie de mesure du gaspillage alimentaire et les données des Etats membres attendues en 2022 pour établir une base de référence et proposer des objectifs juridiquement contraignants pour réduire le gaspillage alimentaire dans l'UE ;
- intégrer la **prévention des pertes et du gaspillage alimentaire** dans d'autres politiques de l'UE.
- réviser les règles de l'UE relatives à la **mention des dates** («à consommer jusqu'au» et «à consommer de préférence avant le»), qui entrainent une incompréhension et une utilisation abusive, pour tenir compte des recherches menées auprès des consommateurs.
- étudier les **pertes alimentaires au stade de la production** et explorer les moyens de les prévenir.

« Promouvoir la transition mondiale »

- veiller à la mise en œuvre et à l'application intégrales des **dispositions relatives au commerce et au développement durable dans tous les accords commerciaux**, notamment par l'intermédiaire du responsable du respect des accords commerciaux de l'UE à la Commission Européenne.
- promouvoir les **normes internationales** dans les instances internationales compétentes et encourager la production de produits agroalimentaires conformes à des **normes élevées de sécurité et de durabilité**, et aider les petits agriculteurs à respecter ces normes et à accéder aux marchés.
- réduire la **participation de l'UE à la déforestation et à la dégradation des forêts** dans le monde en présentant en 2021 une proposition législative et d'autres mesures visant à éviter ou à réduire au

[145] European Commission, *Farm to Fork Strategy, For a fair, healthy and environmentally-friendly food system*, p.23

minimum la mise sur le marché dans l'UE de produits associés à la déforestation ou à la dégradation des forêts.

- Nouvelle Politique agricole commune (PAC)

La nouvelle PAC, adoptée en novembre 2021, vise à « aider les agriculteurs à **améliorer leurs performances environnementales et climatiques** grâce à un modèle davantage axé sur les résultats, une meilleure utilisation des données et analyses, une amélioration des normes environnementales obligatoires, de nouvelles mesures volontaires et une orientation accrue des investissements vers des technologies et pratiques écologiques et numériques. Elle vise également à leur garantir un revenu décent qui leur permette de pourvoir aux besoins de leur famille et de résister aux crises en tous genres »[146].

Elle prévoit en ce sens des dispositions visant à :

- assurer un revenu équitable aux agriculteurs ;
- renforcer la compétitivité ;
- rééquilibrer les pouvoirs dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire ;
- agir contre le changement climatique ;
- protéger l'environnement ;
- préserver les paysages et la biodiversité ;
- soutenir le renouvellement des générations ;
- dynamiser les zones rurales ;
- garantir la qualité des denrées alimentaires et la santé[147].

Échelle nationale : cadre législatif

Sont présentées ci-dessous de façon chronologique les différents textes législatifs en lien avec l'évolution des comportements alimentaires et de l'environnement alimentaire en France. Certains enjeux sont repris au travers de ces différents textes (restauration collective, justice sociale, gaspillage alimentaire notamment).

- Loi « EGalim »

Le titre II de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable et accessible à tous[148], dite « loi EGalim », vise à permettre l'accès pour tous à une alimentation saine, de qualité et durable. Cette loi prévoit notamment les dispositions suivantes en lien avec l'évolution des comportements alimentaires[149] :

Restauration collective :

- En 2022, l'approvisionnement de la restauration collective doit comprendre au moins **50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique** (article 24) ;
- Depuis le 1er janvier 2020, les usagers des restaurants collectifs doivent être informés « une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique » de la **part des produits de qualité et durables** « entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable » (article 24) ;

146 https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:ea0f9f73-9ab2-11ea-9d2d-01aa75ed71a1.0002.02/DOC_1&format=PDF
147 https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/new-cap-2023-27/key-policy-objectives-new-cap_fr
148 www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000037547946
149 https://agriculture.gouv.fr/egalim-les-principales-actions-retenues-pour-accompagner-la-transformation-des-modeles-de-production

- L'affichage de la nature des produits entrant dans la **composition des menus** dans les services de restauration collective dont les collectivités territoriales ont la charge est expérimentée pour une durée de 3 ans pour les collectivités qui le souhaitent (article 26) ;
- « Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration collective des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans sont tenus **d'informer et de consulter régulièrement, dans chaque établissement et par tous moyens utiles, les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis** » (article 29) ;
- Les restaurants collectifs servant plus de 200 couverts par jour en moyenne « sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un **plan pluriannuel de diversification de protéines** incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent » (article 24) ;
- À titre expérimental, à partir du 1er novembre 2019 et pour une durée de deux ans, les gestionnaires des restaurants collectifs scolaires publics ou privés **sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien** (article 24). L'expérimentation a fait l'objet d'une évaluation[150], notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats ont été transmis au Parlement.

Éducation à l'alimentation :

L'information et l'éducation à **l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire** sont étendus aux « établissements d'enseignement scolaire » et sont cohérents avec les orientations du PNNS et du PNA. « Cette information et cette éducation s'accompagnent d'un état des lieux du gaspillage alimentaire constaté par le gestionnaire des services de restauration collective scolaire de l'établissement » (article 90).

Précarité alimentaire :

La loi EGalim propose une définition de la **lutte contre la précarité alimentaire**. Celle-ci « vise à favoriser l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale. Elle s'inscrit dans le respect du principe de dignité des personnes. Elle participe à la reconnaissance et au développement des capacités des personnes à agir pour elles-mêmes et dans leur environnement. L'aide alimentaire contribue à la lutte contre la précarité alimentaire » (article 61).

Lutte contre le gaspillage :

- Depuis le 1er juillet 2021, les établissements de restauration commerciale et les débits de boissons à consommer sur place doivent mettre à la disposition de leurs clients qui en font la demande des **contenants réutilisables ou recyclables** permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place, à l'exception de ceux mis à disposition sous forme d'offre à volonté (article 62) ;
- Depuis le 1er janvier 2020, les commerces de détail doivent s'assurer de la « **qualité du don lors de la cession** », en mettant en place un « plan de gestion de la qualité du don de denrées alimentaires » (article 63) ;
- Depuis le 21 octobre 2020, la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue « **à l'ensemble des opérateurs de la restauration collective** », qui doivent par ailleurs réaliser un « diagnostic préalable à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire incluant l'approvisionnement durable » (article 88 et ordonnance du 21 octobre 2019) ;
- Depuis le 21 octobre 2020, l'obligation de **proposer une convention de don à une association d'aide alimentaire habilitée** est étendue aux opérateurs de la restauration collective (> 3000 repas préparés / jour) et aux opérateurs de l'industrie agro-alimentaire (> 50M€ de chiffre d'affaire) pour le don de denrées consommables et non vendues (article 88 et ordonnance du 21 octobre 2019) ;

[150] Cette évaluation a été réalisée le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux, ainsi que par une enquête auprès des établissements scolaires concernés. L'Anses a accompagné cette expérimentation à travers un rapport publié en deux temps : un premier volet d'évaluation, publié le 17/01/20, et un deuxième volet publié en septembre 2021.

- Interdiction de **rendre les invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation** sous peine de recevoir une amende de 3 750 euros en cas de non-respect de cette interdiction. Cette sanction peut être assortie d'une peine complémentaire d'affichage ou de diffusion par voie de presse (article 88 et ordonnance du 21 octobre 2019).

La loi EGalim prévoit également des mesures visant à **« améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production pour réussir la transition écologique de l'agriculture française »** et à **« répondre aux attentes sociétales en matière de bien-être animal ».**

- Loi AGEC

La loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi AGEC) a étendu le cadre législatif applicable à la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Elle a précisé la **définition du gaspillage alimentaire** et a fixé des **objectifs nationaux** de réduction ;
- Elle a étendu **l'obligation de diagnostic** anti-gaspillage aux industries agroalimentaires ;
- Elle a introduit un **label national « anti-gaspillage alimentaire »** pouvant être accordé à toute personne contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire ;
- Elle a renforcé le plan de gestion de la qualité du don, en introduisant **des procédures de suivi et de contrôle** de la qualité du don ;
- Enfin, elle a étendu l'interdiction de rendre impropre à la consommation des denrées consommables et l'obligation de proposer une convention de don à une association aux **opérateurs de commerce de gros alimentaire** (> 50M€ de chiffre d'affaire pour la convention de don), et a augmenté les sanctions liées au non-respect de ces dispositions.

La loi AGEC a également institué un dispositif d'affichage environnemental volontaire. Elle prévoyait également une expérimentation de 18 mois visant à évaluer « les méthodologies et modalités d'affichage environnemental », et la remise d'un bilan au Parlement à l'issue de l'expérimentation. Dans le secteur alimentaire, l'expérimentation s'est clôturée fin 2021, et un rapport a été transmis au Parlement en mars 2022.

- Loi climat et résilience

La loi portant sur la lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (dite loi « Climat et résilience »), issue des travaux de la Convention citoyenne pour le climat, a été promulguée le 22 août 2021[151]. Elle vise à **accélérer la transition écologique de la société et de l'économie françaises**, en proposant des dispositions relatives aux manières de consommer, de produire, de travailler, de se déplacer, de se loger, etc. Certaines mesures ont un impact fort sur l'évolution de l'environnement alimentaire :

Consommer :

La loi Climat et résilience est venue renforcer l'ambition de rendre le dispositif d'affichage environnemental obligatoire. La loi prévoit que ce dispositif s'appuie sur une méthodologie basée sur l'ensemble du cycle de vie des produits, en tenant compte de l'évaluation scientifique des externalités environnementales. L'affichage environnemental doit également être accessible à tout type d'entreprise, quelle que soit sa taille. Le secteur alimentaire fait partie des 5 secteurs prioritaires pour le déploiement de l'affichage environnemental.

Se nourrir :

- À la suite de l'expérimentation prévue par la loi EGalim, les cantines scolaires sont **tenues de proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine**. Les cantines de l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales devront également proposer une option végétarienne quotidienne dès le 1er janvier 2023, en cas de choix multiple (article 252). Une expérimentation de 2 ans d'une option

[151] https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000043956924

végétarienne quotidienne est prévue pour les collectivités territoriales volontaires. Enfin, la loi a prévu l'intégration obligatoire de modules sur les bénéfices pour la santé et l'environnement de la diversification des sources de protéines dans les formations initiales et continues de cuisine ;

- Une expérimentation volontaire de 3 ans de **solution de réservation de repas** en restauration collective est prévue afin d'adapter l'approvisionnement au nombre de repas effectivement nécessaire dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Ajout des **produits équitables et des produits performants en matière de protection de l'environnement et d'approvisionnements directs** dans les produits entrant dans le décompte de l'objectif de 50% de produits durables et de qualité en restauration collective ;
- Ajout d'un nouveau sous-objectif spécifique aux viandes et aux poissons pour lesquels les produits durables et de qualité devront **représenter une part d'au moins 60% à partir du 1er janvier 2024**, et de 100% pour la restauration de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales ;
- Extension de l'ensemble des dispositions liées aux produits durables et de qualité et de l'obligation de mettre en place un plan de diversification des protéines **à tous les restaurants collectifs dont des personnes morales de droit privé ont la charge** à partir du 1er janvier 2024 ;
- **Renforcement de l'information des convives** avec l'obligation, à partir du 1er janvier 2022, d'afficher en permanence dans le restaurant la part des produits durables et de qualité et de produits issus de projets alimentaires territoriaux servis ;
- Remise au Parlement de deux rapports du Gouvernement concernant la mise en œuvre d'un **« chèque alimentation durable »** à destination des publics les plus précaires ;
- « En vue de mettre fin à l'importation de matières premières et de produits transformés dont la production a contribué, directement ou indirectement, à la déforestation, à la dégradation des forêts ou à la dégradation d'écosystèmes naturels en dehors du territoire national, l'Etat élabore et met en œuvre une **stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée**, actualisée au moins tous les cinq ans. » (article 270) ;
- « La **plateforme nationale de lutte contre la déforestation importée** mise en place dans le cadre de la stratégie mentionnée au premier alinéa vise à assister les entreprises et les acheteurs publics dans la transformation de leurs chaînes d'approvisionnement au profit de matières plus durables, traçables et plus respectueuses des forêts tropicales et des écosystèmes naturels, ainsi que des communautés locales et des populations autochtones qui en vivent » (article 270).

Échelle nationale : politiques publiques et plans nationaux

- Programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN)

Le PNAN articule les deux outils majeurs de la politique nationale de l'alimentation et de la nutrition portée par le gouvernement pour 2019-2023[152] : le Programme national pour l'alimentation (PNA 3) et le Programme national nutrition santé (PNNS 4) 2019-2023. Il vise à fixer des orientations en matière de politique de l'alimentation et de la nutrition du gouvernement pour les cinq années à venir, afin de donner à tous un **« accès à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans le cadre d'une agriculture durable »**. Il propose dans ce cadre des axes et outils à développer afin de favoriser les comportements alimentaires allant dans ce sens :

Améliorer l'environnement alimentaire et la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire :

- « Dès 2020, fixer des objectifs de **réduction de sucre, sel et gras** et **d'augmentation de fibres** et s'assurer du respect des engagements des acteurs économiques »
- « En 2020, l'exposition des enfants et des adolescents à la **publicité pour des aliments et boissons non recommandés** sera réduite »

[152] https://agriculture.gouv.fr/pnan-le-programme-national-de-lalimentation-et-de-la-nutrition

- « Entre 2019 et 2021, seront publiées puis diffusées les **nouvelles recommandations nutritionnelles** pour les menus de restauration collective, notamment scolaire[153] »

Encourager les comportements favorables à la santé pour tous :

- « En 2019, une campagne de communication diffusera largement les nouvelles **recommandations sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité**. À partir de 2021, ces recommandations seront adaptées pour les enfants, les femmes enceintes, allaitantes et les seniors[154]. »
- « En 2019, renouveler les **messages sanitaires** sur la promotion des aliments. »
- « Proposer aux acteurs économiques concernés d'utiliser le **Nutri-Score** pour les denrées alimentaires vendues en vrac et non préemballées (céréales, gâteaux, bonbons, pain, etc.) avec une mise en place progressive à partir de 2020. »
- « Dès 2020, l'extension et l'adaptation du Nutri-Score à la **restauration collective et commerciale** sera testée ».
- « Poursuivre les actions de **promotion du Nutri-Score** auprès de la population et des acteurs économiques en utilisant les canaux de communication adaptés (médias audiovisuels, Internet, réseaux, colloques, réunions d'échange…). Informer régulièrement sur les résultats des évaluations menées par l'OQALI. »
- « Dès 2019, promouvoir le Nutri-Score en **Europe et au niveau international** »
- « Dès 2020, **vulgariser et diffuser les données traitées par l'OQALI** sur la **composition des aliments**. »
- **Étendre l'éducation à l'alimentation de la maternelle au lycée, à partir de 2019** : à ce titre, un Vademecum « éducation à l'alimentation et au goût » ainsi que des outils éducatifs sur le portail Eduscol ont été mis en place. L'éducation à l'alimentation et au goût s'inscrit dans le cadre de la démarche École promotrice de santé. Par ailleurs, le déploiement des actions d'éveil au goût, comme « les classes du goût » sont encouragées pour favoriser des comportements alimentaires moins néophobiques chez les jeunes enfants.

Une alimentation plus durable et solidaire :

- « Dès 2019, les accords collectifs seront rénovés pour tenir compte des **enjeux de durabilité** exprimés lors des Etats généraux de l'alimentation : réviser le référentiel des accords collectifs pour en préciser les objectifs de durabilité à atteindre ainsi que les objectifs nutritionnels. »
- « Inciter à **l'amélioration des pratiques industrielles** en s'appuyant sur les résultats de la recherche sur **aliments transformés et ultra transformés**. »
- « Etudier **l'impact pour la santé de la consommation des aliments transformés**, en parvenant à une définition opérationnelle des différentes classes d'aliments transformés, grâce à des plateformes analytiques et en mesurant l'impact sur la santé de certaines transformations et d'éventuelles classes à risques d'aliments transformés. »
- « Dès 2019, promouvoir **les protéines végétales en restauration collective**/ Dès 2019, développer un volet alimentation humaine dans la nouvelle stratégie protéines. »

Nos territoires en action :

- « Dès 2020, **promouvoir les projets alimentaires territoriaux** au service des initiatives locales vertueuses permettant d'ancrer une alimentation de qualité, saine et durable dans les territoires et lutter contre la précarité alimentaire. »
- « Dès 2019, le **soutien des acteurs locaux dans le développement de projets alimentaires territoriaux**, par l'élaboration de boîtes à outils, d'indicateurs, de formations sera développé. »

---

[153] Recommandations non publiées à ce jour.

[154] https://www.mangerbouger.fr/manger-mieux/a-tout-age-et-a-chaque-etape-de-la-vie

Anses, Avis relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les enfants de 0 à 3 ans, 12 juin 2019.

Anses, Avis relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les enfants de 4 à 17 ans, 23 décembre 2019.

Haut Conseil de la Santé Publique, Révision des repères alimentaires pour les adultes du futur Programme national nutrition santé 2017-2021, février 2017.

Haut Conseil de la Santé Publique, Révision des repères alimentaires pour les enfants de 0-36 mois et 3-17 ans, juin 2020.

- « Dès 2019, la restauration collective sera mobilisée pour assurer un **approvisionnement de 50 % de produits bio, durables et de qualité** d'ici 2022, par l'élaboration de formations et d'outils de suivi et d'accompagnement. »

- Plan de relance 2020-2022

Le plan « France relance » est un programme de **soutien à l'économie française**, lancé par le Gouvernement pour « faire face et protéger le pays des conséquences économiques et sociales de la crise de la Covid19 »[155]. Celui-ci a été abondé à hauteur de 100 milliards d'euros, répartis sur 3 piliers :

- écologie et transition énergétique (30 milliards d'euros)
- compétitivité des entreprises (34 milliards d'euros)
- cohésion des territoires » (36 milliards d'euros)

Dans ce cadre, le plan de relance propose des mesures en lien avec la transition des systèmes alimentaires et des comportements alimentaires à travers le volet « Transition agricole, alimentation et forêt »[156] :

- **Plan protéines végétales** : doubler les surfaces en plantes riches en protéines et faire de la France un *leader* de la protéine végétale en alimentation humaine à horizon 2030.
- **Plan de modernisation des filières animales (élevage et abattoirs)** : répondre aux exigences du consommateur en faveur d'une alimentation favorable à la santé et attentive au bien-être animal.
- **Plan de soutien au développement du bio et de la haute valeur environnementale** : mise en place d'un crédit d'impôt pour la certification HVE, d'un « Bon bilan carbone » et d'un plan de structuration des filières agricoles et alimentaires et renforcement du Fonds Avenir Bio. La certification HVE fait l'objet d'une évaluation dont les résultats sont attendus en juin 2022. Une révision de cette certification est prévue dans le cadre du plan stratégique national de la PAC.
- **Soutien aux cantines scolaires des petites communes** (50 M€) : accompagner l'investissement pour atteindre les objectifs de la loi EGalim (approvisionnement durable et de qualité, diversification des sources de protéines, lutte contre le gaspillage alimentaire…) dans les cantines scolaires. À ce jour, la mesure soutient les cantines scolaires de plus de 1 600 communes pour s'équiper, former leur personnel afin d'être en mesure de proposer des repas composés de produits sains, sûrs et durables, voire locaux.
- **Soutien aux projets alimentaires territoriaux (PAT)** (80 M€) : les PAT sont des projets collectifs ayant pour objectifs de relocaliser l'agriculture et l'alimentation et de développer une alimentation durable et de qualité accessible au plus grand nombre dans les territoires en soutenant notamment les circuits courts ou les produits locaux et de qualité. En un an, le plan France Relance a permis de dynamiser le déploiement de nouveaux PAT en accompagnant 151 PAT émergents et d'accélérer la mise en œuvre d'actions opérationnelles, à travers plus de 630 projets.
- **Soutien à l'émergence et la structuration de jardins partagés**, **et à l'agriculture urbaine** (80M€), aussi bien par le financement de matériels (outils de jardinage, équipements, plants...) que de prestations de formation, d'animation et d'études. Plus de 1000 projets de jardins partagés sont déjà soutenus, dont plus de 150 dans les quartiers prioritaires de la ville (QPV). En parallèle, l'initiative Quartiers fertiles pilotée par l'ANRU, a bénéficié à 75 projets.
- **Opération « 1000 restaurants durables »** : aider 1000 restaurants situés en particulier dans les communes rurales de moins de 20 000 habitants à développer ou à adapter des activités de restauration durables.
- **Soutien de projets pour une alimentation locale et solidaire au niveau national et dans les territoires (30 M€) :** soutenir les initiatives portées par des associations, des entreprises, des acteurs de l'économie sociale et solidaire, des collectivités mais également des « têtes de réseau », qui se sont multipliées sur tout le territoire, pour proposer une alimentation locale et de qualité au plus grand nombre. Au niveau

[155] https://www.gouvernement.fr/les-priorites/france-relance
[156] https://agriculture.gouv.fr/france-relance-le-volet-transition-agricole-alimentation-et-foret

national, 9 projets d'action-recherche et de développement d'épiceries sociales ont été engagés par des réseaux nationaux. Plus de 700 projets ont pu être financés sur tout le territoire.

- Programme ambition bio 2022

Le programme ambition bio 2022 vise à « promouvoir des modes de production respectueux de l'environnement, à garantir des normes élevées de bien-être animal et à préserver la biodiversité. Il porte notamment l'ambition de parvenir à 15% de la surface agricole utile française conduite en agriculture biologique en 2022 et se dote des moyens pour y parvenir »[157].

Afin de répondre à ces objectifs, le programme porte sept axes :

- **Développer la production** : « Inciter, accompagner, aider, maintenir »
- **Structurer les filières** : « Accompagner les filières pour un développement équilibré de la bio »
- **Développer la consommation** : « Promouvoir les produits issus de l'agriculture biologique »
- **Renforcer la recherche** : « Développer des programmes de recherche et développement pour et par l'agriculture biologique »
- **Former les acteurs** : « Accorder une place plus importante au bio au sein des formations »
- **Adapter la réglementation** : « Veiller à disposer d'une réglementation propice au développement du bio »
- **Impulser une dynamique de conversion à l'agriculture biologique dans les Outre-mer** : « Des filières biologiques qui restent peu développées, malgré un potentiel à exploiter »

- France 2030

Le plan « France 2030 », présenté le 12 octobre 2021, est un plan d'investissement visant à **transformer certains secteurs économiques via l'innovation technologique, dans un contexte de transition écologique**. Il met en avant « 10 objectifs pour mieux comprendre, mieux vivre et mieux produire, à l'horizon 2030[158] ».

France 2030 est doté de 30 milliards d'euros déployés sur 5 ans, dont 2 milliards d'euros « pour une nouvelle révolution de l'alimentation saine, durable et traçable ». Ce volet visera notamment à faire évoluer le système alimentaire grâce à l'investissement dans le **numérique, la robotique et la génétique**.

Dans le cadre de ce plan, notamment **trois appels à projets**[159] ont été lancés au moment de la rédaction de l'avis :

- L'appel à projets « Légumineuses » pour développer des surfaces agricoles dédiées (30 millions d'euros), visant à développer des surfaces en légumineuses en France.
- L'appel à manifestation d'intérêt « Démonstrateurs territoriaux des transitions agricoles et alimentaires » (152 millions d'euros) visant à « permettre de faire émerger des projets territoriaux agissant pour une alimentation durable, performante et structurée entre les acteurs locaux ».
- L'appel à projets « Financement des préséries d'agroéquipements automatisés ou intelligents » (25 millions d'euros sur 2 ans) visant à « soutenir financièrement les acteurs de la robotique agricole mobile, des agroéquipements et des innovations technologiques liées aux équipements agricoles, dans la fabrication et les essais de leurs préséries sur des sites agricoles en conditions réelles ».

Deux appels à projets qui étaient englobés dans les stratégies d'accélération Alimentation durable et favorable à la santé (ADFS) ont également été rattachés à France 2030 : **« Besoins alimentaires de demain »**[160] et **« Innover pour la transition agroécologique »**[161] .

[157] https://agriculture.gouv.fr/ambition-bio-2022-plan-dactions-des-acteurs-de-lagriculture-et-de-lalimentation
[158] https://www.gouvernement.fr/france-2030-un-plan-d-investissement-pour-la-france-de-demain
[159] https://agriculture.gouv.fr/investir-dans-la-france-de-2030-3-nouveaux-appels-projets-pour-accelerer-les-transitions-agricoles
[160] https://www.bpifrance.fr/nos-appels-a-projets-concours/appel-a-projets-besoins-alimentaires-de-demain
[161] https://www.bpifrance.fr/nos-appels-a-projets-concours/appel-a-projets-innover-pour-reussir-la-transition-agroecologique

Annexe 6 – Note de positionnement du groupe de concertation « Nouveaux comportements alimentaires » sur les enjeux en lien avec la précarité alimentaire

Version validée avec le groupe de concertation le 18/05/22

1. Contexte et mandat de travail du GC « Nouveaux comportements alimentaires »

Le CNA s'est autosaisi en juillet 2021 pour mener une réflexion sur les **nouveaux comportements alimentaires**.

Les membres du CNA avaient été sollicités pour soumettre des propositions de sujets prioritaires à mettre à l'ordre du jour des travaux du CNA en 2021. Les sujets identifiés ont ensuite été soumis au vote par voie électronique à la suite de la plénière du 10 mars 2021. Le sujet des « Nouveaux comportements alimentaires » et de la « Précarité alimentaire » ont ainsi été priorisés pour les travaux du CNA en 2021.

Le principe de mener une réflexion sur les nouveaux comportements alimentaires a été retenu, notamment en raison du besoin de mieux les identifier, de comprendre les attentes et les logiques sociétales qu'ils reflètent, et de proposer des pistes d'action permettant aux acteurs de l'alimentation de promouvoir les comportements les plus en cohérence avec l'objectif général de transition vers des systèmes alimentaires durables.

Le mandat du groupe de concertation « Nouveau comportements alimentaires » (GC NCA), adopté le 7 juillet 2021, proposait l'objectif « d'organiser une réflexion autour des nouveaux comportements alimentaires, sur la base d'une analyse des évolutions récentes des pratiques alimentaires en lien avec l'approche « Une Seule Santé », et des attentes sociétales quant à l'accès à une alimentation compatible avec un système alimentaire durable ».

Afin de répondre à cet objectif, il était attendu que le groupe élabore un avis permettant :

- de dresser un **état lieux et de catégoriser les « nouveaux comportements alimentaires »** à la lumière de l'approche Une Seule Santé et de la notion de système alimentaire durable ;
- d'identifier plus spécifiquement parmi ces tendances les **comportements émergents ayant un impact structurant pour la durabilité des systèmes alimentaires,** grâce à l'analyse de leurs conséquences sanitaires, environnementales, économiques et sociales ;
- de proposer des **solutions opérationnelles** (actions à conduire, mesures à prendre dans les politiques de l'alimentation, etc.), permettant au système alimentaire de répondre à ces besoins, d'assurer la loyauté des informations valorisantes délivrées au consommateur, d'anticiper leurs évolutions, de répondre aux attentes sociétales et aux enjeux qu'ils soulèvent, et d'accompagner les transformations compatibles avec un système alimentaire durable.

Pour mener cette réflexion, le groupe de concertation devait notamment s'appuyer sur :

- les précédents avis du CNA, notamment Alimentation favorable à la santé (avis 81) et le Retex de la crise Covid-19 (avis 89) ;
- les études et publications récentes sur les évolutions des comportements alimentaires ;
- les plans nationaux alimentation/ environnement ;
- les travaux du Gouvernement en cours, issus des propositions de la Convention Citoyenne pour le Climat (thématique « Se Nourrir »).

2. Périmètre de travail du GC « Nouveaux comportements alimentaires »

Ce groupe de concertation traite des modalités d'adaptation des acteurs de la chaîne alimentaire et des politiques publiques pour accompagner et favoriser l'évolution des comportements alimentaires vers une **alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables** en France[162]. Les comportements alimentaires sont compris au sens large, afin de ne pas restreindre la réflexion aux régimes alimentaires et aux choix individuels et d'inclure l'amont de la chaîne.

Le groupe de concertation s'est ainsi orienté vers une **approche systémique** de ces enjeux, afin de prendre en compte **l'influence de l'environnement alimentaire** sur l'évolution et sur la durabilité des comportements alimentaires. Enfin, les dimensions **économique, sociale, environnementale** et **nutritionnelle** de la durabilité sont considérées par le groupe comme indissociables.

Sur la base des constats identifiés et compte tenu de l'ampleur de la question posée, les travaux du groupe de concertation ont conduit à prioriser quatre enjeux en raison de leur influence sur la durabilité des comportements alimentaires et de la probabilité que leur importance s'accentue dans les années à venir :

- l'enjeu du rééquilibrage dans la consommation d'**aliments d'origine animale et d'origine végétale ;**
- l'enjeu du développement de **modes de production et de logistique** répondant aux attentes sociétales en matière de durabilité, d'équité et de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- l'enjeu de l'encadrement et du développement des **outils numériques** afin de favoriser des comportements alimentaires durables ;
- l'enjeu relatif aux **contraintes** (accessibilité, temps, prix, représentations culturelles, etc.) limitant les possibilités de transition vers des systèmes alimentaires durables.

Définition de systèmes alimentaires durables

Pour mener ses réflexions, le GC NCA se base sur la définition d'un système alimentaire durable produite par la FAO :

> Un **système alimentaire durable** est un « *système alimentaire qui assure la s**écurité 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).* »

Partant de cette définition, le groupe a également souhaité mettre en exergue l'importance des dimensions suivantes pour définir les systèmes alimentaires durables :

- **dimension santé humaine** : les systèmes alimentaires durables permettent l'accès pour tous et partout à une alimentation favorable à la santé et assurent la couverture des besoins nutritionnels[163] ;
- **dimension santé et bien-être animal** : ils assurent la protection de la santé et du bien-être des animaux ;
- **dimension santé des écosystèmes** : ils intègrent les enjeux relatifs au changement climatique, à la santé des sols, à la préservation des ressources en eau, et à la perte de biodiversité ;
- **dimension économique et sociale** : ils assurent une juste rémunération des producteurs ainsi que des salariés de la chaîne alimentaire et garantissent un accès à une alimentation durable pour tous ;

[162] Cet axe de réflexion s'inscrit dans la continuité de l'objectif commun partagé indiqué dans l'avis 89 : « le développement d'une alimentation compatible avec un système alimentaire durable ».
[163] FAO, Sustainable Healthy Diets. Guiding Principles, 2019.

- **dimension territoriale et participative** : ils se rapportent autant que possible géographiquement à un bassin de vie et son territoire proche et permettent aux populations qui y vivent de participer à la définition de leurs besoins et des moyens d'y répondre.

3. Articulation avec les réflexions du GC « Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire »

Plusieurs éléments de contexte ont conduit le GC NCA à prendre en compte dans ses réflexions les enjeux relatifs à la précarité alimentaire :

- Les **multiples crises** (crise du Covid-19, crise ukrainienne), induisant des impacts forts sur le pouvoir d'achat des ménages et sur l'accès à une alimentation compatible avec la durabilité des systèmes alimentaires, en particulier pour les personnes en situation de précarité alimentaire ;
- Les réflexions sur les **contraintes** pesant notamment sur les consommateurs et pouvant limiter les possibilités de transition vers des systèmes alimentaires durables.

La concertation sur les nouveaux comportements alimentaires se tenant en parallèle de celle sur la précarité alimentaire, il est ainsi apparu nécessaire **d'articuler au mieux ces travaux dans un souci de cohérence**.

Il est proposé dans ce cadre de **synthétiser les éléments de réflexions issus des échanges du GC NCA** sur les enjeux en lien avec le mandat du GC « Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire » au travers de la présente note, transmise et présentée au second groupe. L'objectif est ainsi de prendre en compte les éléments de réflexion évoqués par les membres du GC NCA sur la précarité alimentaire et d'enrichir les discussions du GC « Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire ».

4. Constats

a. La vision actuelle de la durabilité des comportements alimentaires : facteur de clivage social

La question de la disponibilité et de l'accessibilité financière et géographique des produits considérés comme compatibles avec des systèmes alimentaires durables met en lumière les **forts clivages sociaux** en France.

Si les préoccupations sanitaires et environnementales associées à l'alimentation sont de plus en plus diffusées, celles-ci peuvent parfois être perçues comme des **injonctions et contraintes** pour les ménages les plus modestes ou en situation de précarité alimentaire. Il existe en effet une **diversité de représentations sociales de l'alimentation durable**. Or, les messages et recommandations nutritionnels officiels véhiculent une certaine vision de l'alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables, qui peut ne pas correspondre à celle d'une partie de la population[164]. Ces messages peuvent ainsi avoir des effets « démobilisateurs »[165]. Pour les populations soumises à des contraintes budgétaires fortes, « l'alimentation durable » passe moins par la consommation de produits bios ou locaux que par des pratiques de maîtrise des quantités et de réduction du gaspillage alimentaire, d'autoproduction et de frugalité, autant de leviers majeurs pour réduire l'empreinte environnementale des consommations alimentaires. Il apparait ainsi nécessaire de représenter, au travers des messages et recommandations officiels sur l'alimentation, une vision plus diverse et inclusive de l'alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables.

Enfin, l'environnement alimentaire des individus les expose au quotidien à des **injonctions et contraintes** sur le plan sanitaire, nutritionnel, environnemental, et économique. Celles-ci peuvent être perçues comme stigmatisantes pour une partie de la population dont l'accès à une alimentation permettant d'articuler ces enjeux

[164] Brocard, C., Saujot, M., Brimont, L., Dubuisson-Quellier, S. (2022). Pratiques alimentaires durables : un autre regard sur et avec les personnes modestes. Iddri, Décryptage N°01/22.
[165] Op-cit.

n'est pas assuré. Ces situations peuvent conduire à de possibles **conflits de valeur, voire normatifs, au niveau individuel comme au niveau collectif** (tensions entre le coût de l'alimentation et la qualité nutritionnelle, ou entre la qualité nutritionnelle et l'impact carbone des produits consommés, entre la promotion par les pouvoirs publics de comportements plus durables et les aliments et goûts promus par le marketing alimentaire, etc.). Ces conflits de valeurs pourraient être accentués par le développement de l'affichage environnemental qui rendra encore plus saillante la valeur de durabilité des aliments.

Par conséquent, le GC NCA souligne qu'il y aurait un enjeu pour l'action publique à façonner ou à encourager le façonnement d'environnements alimentaires à même de rendre les comportements alimentaires compatibles avec des systèmes alimentaires durables à la fois **accessibles et faciles** à adopter pour tous et partout sur le territoire.

b. Les impacts de la crise ukrainienne sur l'accès à une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables pour tous

La crise provoquée par le conflit russo-ukrainien conduit à des **impacts forts au niveau des systèmes alimentaires français, européens et mondiaux** :

- hausse du prix du gaz et hausse du cours des matières premières agricoles en raison du blocage des exportations au départ de la mer Noire (engrais et alimentation animale) ;
- hausse des cours de certains produits comme les céréales et les produits d'origine animale ;
- baisse du pouvoir d'achat alimentaire des ménages liée à la hausse des dépenses d'énergie contraintes.

Au niveau des ménages, ces impacts accentuent les menaces vis-à-vis de **l'accessibilité physique** (risques de pénuries) et **financière** (inflation des prix) des produits pour l'alimentation humaine. Les **ménages modestes et en situation de précarité alimentaire** sont et seront plus particulièrement impactés par ces bouleversements.

Au vu de ce contexte, le GC NCA souligne que :

- les bouleversements induits par ce conflit semblent **renforcer les constats posés par le retour d'expérience de la crise Covid-19 du CNA (avis 89)** : ces crises mettent à la fois en lumière les **fragilités** de nos systèmes agro-alimentaires mais aussi, en miroir, la nécessité d'aller vers une plus grande **durabilité et résilience des systèmes alimentaires**, afin de garantir l'accessibilité de l'alimentation compatible avec des systèmes alimentaires pour tous et partout ;
- la recherche et l'atteinte de ces objectifs systémiques à moyen/long terme sont **compatibles avec la nécessité de sécuriser la chaîne alimentaire à court terme** : la transition vers des systèmes alimentaires durables implique d'accroitre l'autonomie alimentaire des territoires, des pays et des personnes, et ainsi d'aller vers une plus grande résilience des systèmes alimentaires (cf avis 89)[166].

5. Leviers et éléments de positionnement du GC « Nouveaux comportements alimentaires »

a. Les dispositifs de type « Sécurité sociale de l'alimentation » et « chèques alimentaires » et la question de la prise en compte de l'enjeu de durabilité des systèmes alimentaires

Les dispositifs de type **« Sécurité sociale de l'alimentation »** et **« chèques alimentaires »** ont été évoqués au sein du GC NCA, sans toutefois aboutir à l'élaboration de pistes d'action partagées. L'inclusion de **critères de durabilité sociale et environnementale** (origine, SIQO, juste rémunération, etc.) dans l'élaboration et la mise en œuvre de ces deux dispositifs, en concertation avec les usagers, a fait l'objet d'échanges lors de la phase de production du tableau de recommandations. La prise en compte de ces critères est apparue comme indispensable pour certains membres, sans que cela n'ait pu faire l'objet d'un consensus.

[166] Appel de 450 scientifiques pour « transformation du système alimentaire - face à la guerre en Ukraine » (mars 2022).

Certains membres du groupe soulignent que la **Sécurité sociale de l'alimentation** est un outil intéressant pour répondre à la double urgence climatique et sociale à court terme, et **enclencher la transition vers des systèmes alimentaires durables à plus long terme**. Ce dispositif vise par ailleurs à améliorer **l'accessibilité de l'alimentation pour l'ensemble de la société** : les inégalités dans l'accès à l'alimentation ne touchent pas uniquement les plus pauvres. Enfin, il pourrait être un **levier pour impliquer les citoyens dans les réflexions sur l'alimentation** (modes de production, de distribution, de transformation, d'approvisionnement et de rémunération des agriculteurs), si celle-ci intègre la notion de **conventionnement décidé démocratiquement dans les territoires**. D'autres membres du groupe demandent cependant à ce que les **conséquences macro-économiques** d'un tel dispositif soient bien évaluées avant toute mise en œuvre. L'allocation d'un budget alimentaire universel à tous les ménages aura des effets importants sur les marchés alimentaires. Ainsi, en l'absence d'une offre conventionnée satisfaisante, les prix alimentaires pourraient augmenter fortement. De plus, des effets de réallocation budgétaire entre postes de consommation sont à anticiper, avec de potentiels effets inflationnistes sur l'ensemble de l'économie et des impacts à prévoir sur la balance commerciale.

Concernant la question des **chèques alimentaires**, certains membres du groupe ont jugé que ce dispositif ne peut constituer un outil pérenne et doit être mis en œuvre de façon **transitoire**, pour faire face à la crise. Pour cet outil, des échanges ont eu lieu et ont fait apparaitre des **dissensus quant à la question de l'ajout de critères de conditionnement**. Certains membres ont mis en avant la nécessité de flécher l'utilisation de ces chèques. D'autres ont souligné la difficulté à identifier des critères précis pour ce dispositif, supposant par ailleurs de limiter la liberté de choix des personnes en situation de précarité alimentaire.

Néanmoins, le GC NCA s'accorde à dire qu'il est nécessaire de trouver des leviers permettant aux personnes en situation de précarité **d'accéder plus facilement et plus rapidement à une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables**.

Enfin, les **Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)** ont été identifiés comme des leviers pertinents pour répondre aux enjeux posés à la fois par la précarité alimentaire et la nécessité d'aller vers plus de durabilité des systèmes alimentaires au niveau des territoires, à condition de développer le processus d'évaluation des PAT quant à **l'atteinte de leurs objectifs**[167] et de renforcer en fonction de ces résultats la **prise en compte de critères écologiques et sociaux** dans l'octroi des financements publics pour en faire de véritables vecteurs de la transition agroécologique[168] (une recommandation proposée par le GC dans son projet d'avis).

b. La prévention de la précarité alimentaire et l'augmentation du budget des ménages disponible pour l'alimentation

La question du **coût de l'alimentation** est centrale vis-à-vis de deux enjeux majeurs : celui de l'évolution des comportements de consommation et celui de la durabilité des systèmes alimentaires. D'un côté, le prix reste, pour bon nombre de consommateurs, un critère majeur dans le choix des produits achetés. En ce sens, il est un déterminant majeur de possibles évolutions des comportements alimentaires. D'un autre côté, l'intégration de contraintes environnementales plus fortes et la montée en gamme des produits alimentaires (Bio, Label rouge, HVE, etc.) impliquent une augmentation du coût de production à l'amont, et posent la question de l'articulation entre la problématique de la juste rémunération des producteurs, et celle de la préservation du pouvoir d'achat des ménages.

La transition vers des comportements alimentaires compatibles avec des systèmes alimentaires durables dépend ainsi 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 de donner les moyens aux ménages d'avoir accès à des produits issus de ces systèmes alimentaires durables.

---

[167] Article L111-2-2 du Code rural et de la pêche maritime.

[168] Avis 84 du CNA : « Intégrer des critères sur l'alimentation et l'agriculture durable dans les critères de soutien des PAT, notamment dans le cahier des charges de l'appel à projets du PNA. Faire le lien avec des projets de recherche sur ces critères ».

Au vu de ces constats, certains membres du groupe ont souhaité proposer des pistes d'action allant dans le sens d'une **augmentation du budget des ménages dédié à l'alimentation**, notamment :

- la hausse des salaires et des minimas sociaux et réduction des inégalités socioéconomiques ;
- le renforcement des politiques publiques visant à réduire la part des dépenses contraintes des ménages (logement, énergie…) ;
- le renforcement et le fléchage des financements publics (PAC, financements nationaux et régionaux, etc.) vers les pratiques agricoles durables afin d'assurer l'accessibilité financière des produits identifiés comme durables.

Ces éléments **n'ont pas fait l'objet de consensus et ont semblé pour certains membres s'inscrire en dehors du cadre du mandat** de ce groupe de concertation. Il est néanmoins apparu important de souligner la nécessité de mettre en œuvre des **politiques de lutte contre la précarité en général**, et non uniquement de lutte contre la précarité alimentaire, afin d'assurer un accès pour tous les ménages à une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables.

CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION

251 RUE DE VAUGIRARD

75015 PARIS CEDEX 15

WWW.CNA-ALIMENTATION.FR

@CNA_ALIM

MINISTÈRE
DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE
ET DE LA COHÉSION
DES TERRITOIRES
Liberté
Égalité
Fraternité

MINISTÈRE
DE LA SANTÉ
ET DE LA PRÉVENTION
Liberté
Égalité
Fraternité

MINISTÈRE
DE L'ÉCONOMIE,
DES FINANCES
ET DE LA SOUVERAINETÉ
INDUSTRIELLE ET NUMÉRIQUE
Liberté
Égalité
Fraternité

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité