

1 Contexte

Le Conseil National de l'Alimentation (CNA) a adopté en **juillet 2022** [l'avis n°90 « Nouveaux comportements alimentaires : propositions d'actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables »](#). Cet avis est issu d'une autosaisine du CNA. Un groupe de concertation (1), présidé par Mme Pascale Hébel et vice-présidé par M. Fabrice Etilé, a travaillé pendant 1 an à son élaboration.

Ce groupe avait notamment pour objectifs :

- 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** permettant au système alimentaire d'anticiper les évolutions des comportements alimentaires et de répondre aux attentes sociétales et aux enjeux qu'ils soulèvent afin d'accompagner les transformations compatibles avec des systèmes alimentaires durables.

2 Constats

Les discussions au sein du groupe de concertation, ainsi que les auditions d'experts et l'analyse de la littérature scientifique ont permis de faire émerger **plusieurs constats**.

1. Plusieurs facteurs d'influence aux niveaux individuel et social façonnent les besoins et les préférences alimentaires des consommateurs sur le court comme sur le long terme : **facteurs neurophysiologiques** (influence du système nerveux sur le comportement humain), évolution de l'âge, moments de **ruptures biographiques**, etc.

2. Un ensemble de déterminants liés à l'environnement alimentaire influe également sur l'évolution des comportements alimentaires : **offre alimentaire** et sa disponibilité financière et géographique, **marketing et la publicité alimentaires, législation**, etc.

3. Les comportements alimentaires renvoient à des choix individuels et collectifs, et impliquent ainsi des conséquences pour la santé humaine, animale et environnementale

- La **composition des régimes alimentaires en qualité et en quantité, ainsi que l'activité physique et la sédentarité**, jouent un rôle dans le développement de pathologies telles que l'obésité, le diabète, les maladies cardiovasculaires ou encore certains cancers.
- Sur le **plan environnemental**, les systèmes alimentaires représentent près d'un tiers des émissions mondiales de gaz à effet de serre. Ils nécessitent une forte consommation de ressources naturelles et ont un impact sur la biodiversité et la santé des écosystèmes.

4. Les évolutions importantes des comportements alimentaires depuis une dizaine d'années viennent notamment de la prise en compte des enjeux environnementaux, auxquels les citoyens se déclarent de plus en plus attentifs

Deux catégories de changement de comportement alimentaire sont identifiées :

- Valorisation, au sein d'une même catégorie de produits, de **certaines modes de production, de transformation ou de distribution** (ex : importance accrue des préoccupations vis-à-vis de la santé animale et environnementale, etc.).
- Changements **quant aux quantités consommées des différentes catégories de produits** (ex : baisse de la consommation de viande, hausse de la consommation de produits d'origine végétale riches en protéines, etc.).

« Nouveaux comportements alimentaires »

Dans l'avis 90 du CNA, 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**.

(1) La liste des membres du groupe de concertation est détaillée dans l'avis (voir annexe 3).

3 Périmètre et enjeux

Cet avis propose une **approche systémique**, afin de prendre en compte **l'influence de l'environnement alimentaire sur l'évolution et sur la durabilité des comportements alimentaires**. Sur la base des constats identifiés et compte tenu de l'ampleur du sujet, cet avis se focalise sur **quatre enjeux majeurs** :

1. L'enjeu du rééquilibrage entre les catégories d'aliments d'origine animale et d'origine végétale : dans un contexte de changement climatique et de dégradation des écosystèmes, les scénarios de transition des systèmes alimentaires sont caractérisés assez centralement par une consommation renforcée d'aliments d'origine végétale et une baisse de la consommation d'aliments d'origine animale.

2. L'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 : depuis une dizaine d'années, on observe le renforcement d'attentes de la société quant développement de méthodes de production plus respectueuses de l'environnement, de la santé globale, de la juste rémunération en amont de la chaîne et du bien-être animal.

3. Enjeu de l'encadrement et du développement des outils numériques afin de favoriser des comportements alimentaires durables : les outils digitaux occupent une place de plus en plus significative dans l'évolution des comportements alimentaires, reflétant des attentes fortes du consommateur et des producteurs en matière d'information et de transparence sur les produits.

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

« Systèmes alimentaires durables »

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 ;
- **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.

4 Objectifs communs partagés


Les recommandations de l'avis visent à répondre à **4 objectifs** identifiés lors des travaux du groupe de concertation :



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

4 Recommandations clés

L'avis 90 propose **une cinquantaine de recommandations pour à ces 4 objectifs répondre**. Parmi celles-ci, **12 recommandations « clés »** ont été identifiées (2) :

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

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

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 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.

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 en prenant en compte toutes les dimensions de l'alimentation (plaisir, santé, durabilité).

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

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

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. Interdire notamment les pratiques de **contournement des réglementations** (parrainage d'émissions, sponsoring d'influenceurs ou de chaînes YouTube etc.).

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.

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 réglementaires, augmentation des coûts de production, etc.).



(2) Des structures ont exprimé des positions dissensuelles sur ces recommandations. Celles-ci ont été développées dans le tableau des recommandations p.37 à 56 de l'avis 90.

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).

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. 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.

D. III. Développer l'offre commerciale (distribution, commerces de proximité, restauration 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.

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.

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).



Les derniers avis du CNA peuvent être consultés sur le site : www.cna-alimentation.fr



Conseil National de l'Alimentation

251, rue de Vaugirard - 75732 Paris Cedex 15

www.cna-alimentation.fr - 01 49 55 80 78

cna@agriculture.gouv.fr - @CNA_Alimentation