

---

## CONCERTATION POUR LE PACTE ET LA LOI D'ORIENTATION ET D'AVENIR AGRICOLE

---

### Fiche préparatoire à la concertation en groupe de travail **Tendances consommation et système alimentaires** **Conduites et consommations alimentaires** **France et Union européenne**

#### Définition

Les conduites alimentaires incluent les consommations (quantités, qualités, diversités des aliments ingérés), les pratiques (approvisionnement, préparation, prise des repas, etc.) et les représentations. Elles revêtent des dimensions économiques, sociales, anthropologiques, psychiques, etc.

#### Éléments de contexte, tendances passées et situation actuelle

##### Quantités consommées et enjeux de santé publique

En France en 2014-2015, les aliments les plus consommés, en quantité, étaient les fruits (130 g/j), les légumes (130 g/j), le pain (115 g/j), les soupes (100 g/j), les yaourts et fromages blancs (75 g/j), les viandes et volailles (73 g/j) et les pâtes, riz, blé et autres céréales (64 g/j). Plusieurs enjeux forts de santé publique sont présents, au regard des recommandations alimentaires : 1/3 des adultes consomment trop de viande (hors volaille), 2/3 trop de charcuterie et 80% trop de sel. Seuls 40% des adultes consomment assez de produits complets, moins de 30% assez de fruits, légumes, produits laitiers et poisson, et moins de 20% assez de fruits à coque, légumineuses et huiles végétales riches en oméga-3. Ces sujets sont saillants dans un contexte d'augmentation de la prévalence du surpoids et de l'obésité (54% des hommes et 44% des femmes chez les adultes).

##### Dépenses alimentaires

La part des dépenses consacrées à l'alimentation (boissons et restauration hors domicile incluses) est passée d'environ 33 % au début des années 1960 à 20% en 2008, puis a atteint 21,4 % en 2020. En 2019, la dépense française est très proche de la moyenne à l'échelle de l'UE, supérieure de 4 points à celle de l'Allemagne et inférieure de 6 points à celle de l'Espagne. En France, la part des dépenses en lait, fromage, œufs et produits sucrés a augmenté quand celle de la viande a diminué jusqu'en 2019. Celle-ci reste cependant la plus importante, avec une augmentation des charcuteries, volailles et de plats préparés au détriment des viandes de boucherie. Les dépenses en produits transformés sont aussi croissantes, au détriment des légumes frais, à cosse ou secs.

##### Consommations individuelles

À l'échelle individuelle, la consommation de viande diminue depuis la fin des années 1980. Elle est passée de 90 à 84 kgec/an/hab), entre 2000 et 2010, et stagne depuis, avec néanmoins une augmentation de la volaille (de 25 % en 2001 à 33 % en 2021) et une diminution des viandes porcine (de 40 % à 37 %), bovine (de 29 % à 26 %) et ovine (de 5 % à 3 %). La consommation de produits laitiers diminue depuis 1990, en particulier en ce qui concerne le lait (de 74 kg/hab/an en 1990 à 53 en 2020), malgré une légère augmentation des produits laitiers frais (+ 4,9

kg/an/hab) et fromages (+ 1,3kg/an/hab) depuis 2000. La consommation d'œufs a diminué depuis 2000 (de 15,5kg/an/hab en 2000 à 13,4 kg/an/hab en 2020). La consommation de légumes a augmenté légèrement de 155 g/j en 2010 à 160 g/j en 2019, et celles de fruits de 192 g/j à 21 g/j, et celle de légumineuses est passée de 1,4 kg en 1980 à 2,5 kg/an/hab en 2020 (Agreste).

### **Des aspirations à plus de durabilité, de qualité et de proximité**

En 2020, 70 % des Français se disent prêts à payer plus cher pour garantir une juste rémunération des producteurs, 52% pour de la viande issue d'élevages respectueux du bien-être animal et 79 % pour des produits locaux et d'origine France. Ces intentions ne préjugent toutefois pas de changements de comportements effectifs. L'augmentation de la consommation de produits sous signes officiels de qualité ou d'origine en est une autre traduction (ex. doublement des ventes de produits issus de l'agriculture biologique entre 2015 et 2020), même si la crise économique actuelle vient questionner cette tendance avec un arbitrage majoritairement effectué en fonction du prix. Par ailleurs, selon FranceAgriMer, en 2020, 24 % des Français limitent volontairement leur consommation de viande et se considéraient flexitariens, pour 26 % des Allemands, 23 % des Espagnols et 19 % des Britanniques. Les régimes d'éviction stricte restent toutefois limités, avec 2,3 % des Français déclarant ne jamais consommer de produits carnés (pescetarien, végétarien ou végétarien), contre 1,1 % des Espagnols, 3,5 % des Allemands et 3,8 % des Britanniques (FranceAgriMer). Dans ces 4 pays, la proportion estimée de végétariens ou végétaliens chez les 18-35 ans atteint 11 %.

Enfin, selon la même étude, plus de ¾ des végétariens, pescetariens et végétariens déclarent au moins une difficulté pour suivre leur régime alimentaire, notamment en ce qui concerne l'accès à l'offre (en magasin ou en restaurant).

Les objectifs de production en bio sont fixés par le PSN à 18 %.

### **Précarité alimentaire**

En 2019, on estimait à 10M le nombre de personnes sous le seuil de pauvreté en France métropolitaine, et 0,9 M personnes dans les départements d'Outre-mer. A l'automne 2021, on estime entre 2 et 4 millions le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire en France métropolitaine, dont 43% y ont eu recours pour la première fois après le début du premier confinement en mars 2020 (83 % chez les étudiants) (INSEE).

En Normandie, le taux de pauvreté en 2022 est estimé à 13,3 %, contre 14,5 % au niveau national.

Sur une population totale de 3.3 M d'habitants, 25 % a moins de 20 ans et 10 % a plus de 75 ans. 3 % des ménages sont constitués d'une seule personne et 10% des ménages sont une famille monoparentale.

Au 1er novembre 2022, la Normandie recense 140 associations locales d'aide alimentaire habilitées, auxquelles viennent s'ajouter les têtes de réseau présentes sur le territoire (6 banques alimentaires, les restaurants du cœur, le secours populaire, le secours catholique...) et habilitées à l'échelon national. En 2018, ces structures locales ont distribué 4700 tonnes de denrées alimentaires, principalement sous forme de colis (57 %) à des personnes démunies.

La Normandie est la 3ème région, derrière les Hauts de France et le Grand Est, impactée par l'obésité, avec un taux de 19,8 % d'adultes touchés, contre 7 % au niveau national. La Seine Maritime et l'Eure sont plus concernés que les 3 autres départements

### **Prospective et hypothèses d'évolution**

Il est difficile d'estimer quantitativement l'évolution de la consommation alimentaire dans les 20 prochaines années. Cependant, les évolutions des modes de vie et le prolongement des dynamiques actuelles permettent d'envisager plusieurs tendances. Pour répondre conjointement aux objectifs de neutralité carbone et d'équilibre nutritionnel, trois changements principaux de conduites alimentaires sont identifiés : des régimes plus sains et

moins carnés (jusqu'à une division par 3 de la consommation de viande), promouvoir une demande en produits à forte valeur environnementale et réduire les pertes et gaspillages.

Le premier facteur contraignant la consommation demeurera le prix des produits. Mais d'autres aspects (habitudes, goûts, origines, modalités de production, etc.) continueront à orienter les pratiques, en particulier les enjeux de santé, de durabilité, de bien-être animal, de lutte contre le vieillissement, de proximité, nécessitant d'objectiver les informations notamment via des étiquetages harmonisés (Nutriscore, affichage environnemental ...). Toutefois, le décalage entre aspirations et pratiques devrait se maintenir.

Du fait des causes profondes qui la portent (rapport à la nature, évolution démographique, etc.), la réduction de la consommation de produits carnés devrait se poursuivre. Si les régimes d'éviction stricte devraient rester limités, le flexitarisme en ce qui promeut un rééquilibrage des apports protéiques, devrait se développer fortement. De plus, la lutte contre le gaspillage alimentaire pourrait devenir un autre levier important (durabilité et prix) de changement des pratiques pour les consommateurs. Les modes de vie détermineront toujours les comportements alimentaires : recherche de services alimentaires, de produits préparés, de praticité, etc. Ainsi, la consommation croissante de produits transformés devrait se maintenir.

La place du numérique continuera à croître : traçabilité, informations et communautés alimentaires en ligne, accès aux produits (e-commerce, drive, livraison à domicile), aide à la décision (applications de scans de produits alimentaires), etc. La livraison à domicile devrait représenter 19 % du marché de la restauration en 2024.

Enfin, le maintien de la structure des inégalités, en particulier de revenus, et les prévisions d'inflation pour les prochaines années feront que la précarité alimentaire restera un enjeu fort.

Afin de proposer aux habitants des systèmes d'alimentation durable, et sous l'impulsion de la DRAAF, les Projets Alimentaires Territoriaux se sont développés. Au 1er janvier 2023, la Normandie compte plus de 40 démarches et déjà 27 Projets Alimentaires de Territoires labellisés, avec des actions :

- garantissant l'accessibilité de tous à une alimentation de qualité, surtout les plus précaires (plateforme de récupération des invendus sur le MIN de Rouen)
- favorisant une relocalisation de l'alimentation et développant des circuits courts et de proximité (magasins de producteurs, aide à la transformation)
- développant des espaces tests agricoles avec l'installation de maraîchers, si possible en bio, ou des espaces réservés pour le développement d'exploitations agricoles (2 SCIC ceinture verte sur Le Havre Métropole et Métropole de Rouen)
- facilitant la conversion des producteurs, par exemple en démarche HVE ou Bio
- utilisant le volet de la restauration collective pour introduire des produits de qualité et durables dans leurs achats
- associant les Contrats Locaux de Santé dans leur réflexion (Rouen, le Havre, Lisieux...) permettant ainsi la prise en compte des enjeux de santé sur leur territoire

Un réseau d'acteurs est présent en Normandie pour faciliter la réflexion des porteurs de PAT :

- Les réseaux normands des PAT et de la lutte contre le gaspillage alimentaire (REGAL)
- Les associations professionnelles : Bio en Normandie, les CIVAM, terres de lien, l'agence normande de la biodiversité et du développement durable
- Les chambres consulaires : chambre d'agriculture, chambre de commerce et chambre des métiers
- Les institutionnels : le Conseil Régional, les Conseils départementaux, l'Agence Régionale de Santé, l'ADEME, la SAFER
- La formation et la recherche : le NNFPT, l'Université de Caen
- Le monde de l'économie sociale et solidaire avec la CRESS et l'ADRESS

## RÉFÉRENCES

---

- GRAPH'AGRI 2021 – L'AGRICULTURE, LA FORÊT, LA PÊCHE ET LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES, AGRESTE, 2021.
- AVIS 90, NOUVEAUX COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES, PROPOSITIONS D'ACTIONS POUR UNE ALIMENTATION COMPATIBLE AVEC DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES, CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION, 2022.
- POUR UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE - RAPPORT POUR L'ASSEMBLÉE NATIONALE, FRANCE STRATÉGIE, 2022.
- TRANSITION(S) 2050, CHOISIR MAINTENANT, AGIR POUR LE CLIMAT, ADEME, 2022.
- AGRESTE, CONSOMMATION DE VIANDE DES FRANÇAIS, PRIMEUR, AVRIL 2020.
- ÉTUDE SUR LES CONSOMMATIONS ET LES HABITUDES ALIMENTAIRES DE LA POPULATION FRANÇAISE, INCA 3, ANSES 2017.
- ÉTUDE ESTEBAN, SANTÉ PUBLIQUE FRANCE 2014-2015 (PUBLIÉE EN 2019).
- LA CONSOMMATION DE PRODUITS CARNÉS EN 2021, FRANCEAGRI-MER, 2022.
- ENQUÊTE CCAF 2010 ET 2019, CREDOC POUR FRANCEAGRI-MER, 2021.
- COMBIEN DE VÉGÉTARIENS EN EUROPE? SYNTHÈSE DES RÉSULTATS À PARTIR DE L'ÉTUDE «PANORAMA DE LA CONSOMMATION VÉGÉTARIENNE EN EUROPE», RÉALISÉE PAR LE CREDOC POUR FRANCEAGRI-MER ET L'OCHA EN 2018, FRANCEAGRI-MER, 2019.
- OBSERVATOIRE DE LA CONSOMMATION BIO - I. ÉVOLUTION DES VENTES DE PRODUITS ALIMENTAIRES BIO DEPUIS 2012, AGENCE BIO, 2022.
- LA CRISE SANITAIRE A ACCENTUÉ LA PRÉCARITÉ DES BÉNÉFICIAIRES DE L'AIDE ALIMENTAIRE, INSEE PREMIÈRE, 2022.