



Prospective des conduites alimentaires

Bruno Hérault

Chef du Centre d'études et de prospective - MAA

États généraux de l'alimentation

Pays de la Loire

29 septembre 2017



Diverses sources

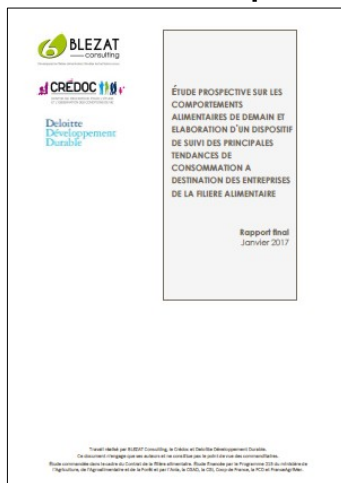
- Étude *Comportements alimentaires de demain : tendances à 2025, impacts et diffusion aux acteurs de la filière*, réalisée par Blezat Consulting, Crédoc et Deloitte (financée par MAA, Ania, CGAD, CGI, Coop de France, FCD et FranceAgriMer)

<http://agriculture.gouv.fr/etude-prospective-sur-les-comportements-alimentaires-de-demain>

- Divers travaux et publications du CEP, notamment *MOND'Alim 2030. Panorama prospectif de la mondialisation des systèmes alimentaires*

<http://www.ladocumentationfrancaise.fr/catalogue/9782110103314/index.shtml>

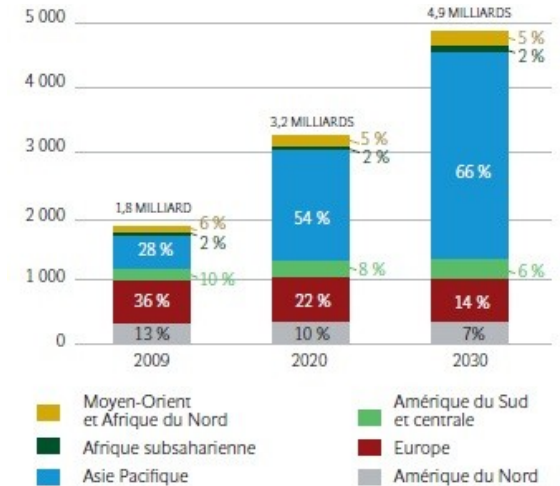
- Études, recherches, productions académiques françaises et étrangères.



Évolutions mondiales des conduites alimentaires

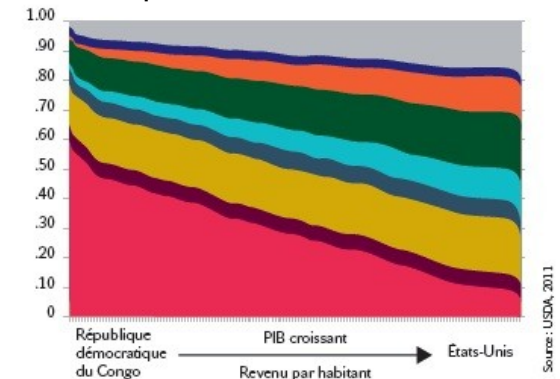
- Les facteurs structurels : urbanisation, métropolisation, marchandisation, salarisation, féminisation, numérisation, développement de couches moyennes consommatrices.
- « On mange comme on vit ».
- Partout la recherche d'une alimentation plus fonctionnelle, intercalaire, pratique, flexible.
- Réduction et fractionnement des temps alimentaires, développement des IAA, nouveaux circuits de distribution, individualisation, etc.
- Des valeurs (santé, praticité, bien-être animal, développement durable, etc.) et tendances (diététisation, médicalisation) partout montantes.
- D'une politique de l'offre à l'affirmation de la demande.

Les couches moyennes en 2009, 2020 et 2030



Source : Kharras, 2010

Évolution de la répartition du budget des ménages pour un revenu croissant



Source : USDA, 2011

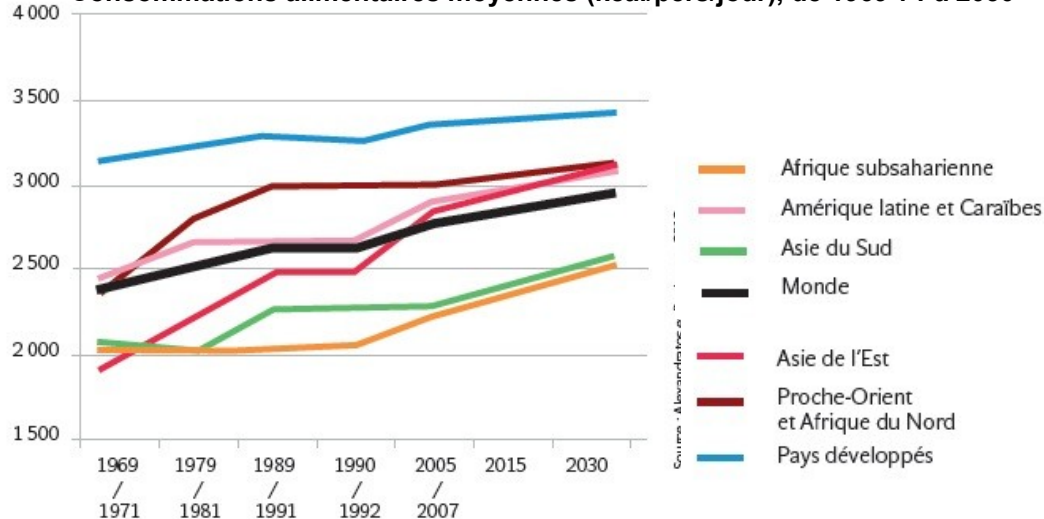
Convergence des transitions nutritionnelles

Augmentation des disponibilités alimentaires : 2 190 kcal/p/j en 1961, 2 870 en 2016, 2 960 en 2030

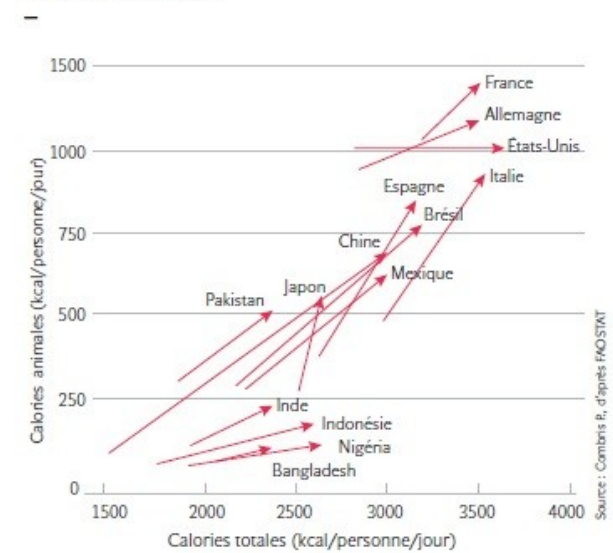
Protéines animales (1961 à 2011) :

- doublement de la consommation de produits carnés (volaille, porc, bœuf pour l'essentiel)
- poissons et produits de la mer : 9 kg (poids vif)/pers/an à 21 kg
- lait : 75 kg/pers/an à 91 kg

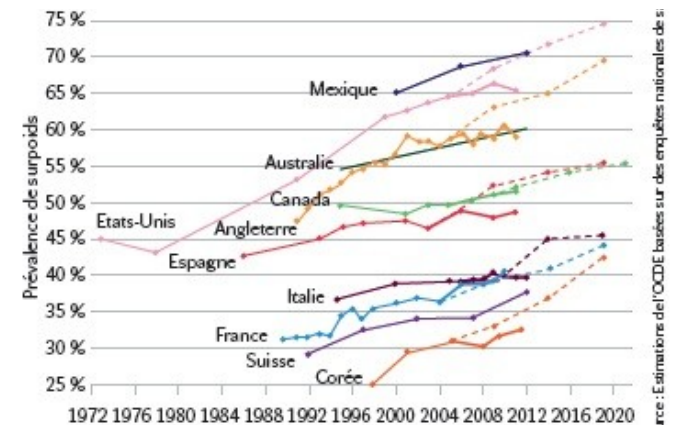
Consommations alimentaires moyennes (kcal/pers/jour), de 1969-71 à 2030



Calories animales et disponibilités alimentaires : de 1961-63 à 2009-11



Évolution des prévalences de surpoids chez les adultes, projections à 2020, quelques pays de l'OCDE



En France : tendances de consommations alimentaires



CRÉDOC

Deloitte
Développement
Durable

Santé, bien-être, naturalité

- Valorisation de la performance individuelle et de l'esthétique, lutte contre les conséquences du vieillissement
- Recherche d'aliments sans allergènes
- Volonté d'éviter certaines pathologies, les maladies métaboliques
- Recherche d'une alimentation enrichie à fonction nutritive ciblée
- Éloignement du monde agricole, méconnaissance de la filière alimentaire et des modes de production
- Nouveaux rapports à la nature
- Recherche d'aliments sans ingrédients artificiels, sans OGM, « sans »...
- Limitation de la chimie en production agricole, demande de bio
- Baisse de la consommation de protéines animales, flexitarisme, sensibilité au bien-être animal, protéines végétales



Nouvelles pratiques d'achat et de consommation

- Digital, internet, blogs, sites prescripteurs, réseaux sociaux, alimentation connectée
- Réduction des temps alimentaires, fractionnement des prises, simplification des repas, recherche de praticité, prêt-à-manger, livraisons à domicile
- Nomadisme, mobilité, *snacking*, nouveaux lieux et moments de consommation
- Changements générationnels, perceptions
- Consomm'acteur : recherche de prix bas et de gain de temps, consommer moins (frugalité), consommer mieux, arbitrages « plaisir »
- Individualisation, diminution de la taille des ménages, personnes seules : formats individuels, découpe, personnalisation
- Communautés alimentaires : affirmations identitaires, régimes spécifiques, styles de vie, consommations particulières, hyper-segmentation



Mondialisation et antimondialisation

- Nouvelles expériences liées à la mondialisation : exotisme, ouverture à de nouvelles cultures culinaires
- Équitable, « éthiquable », rémunération des producteurs
- Phénomènes de réinterprétation, hybridation et recréation selon les contextes locaux
- Proximité géographique, local, circuits courts
- Proximité relationnelle, « lien social », distanciation du monde rural
- Reprendre le contrôle de son alimentation : faire soi-même, cuisine loisir
- Authenticité, patrimoine culturel, signes de qualité, nostalgie, recettes et goûts de l'enfance
- Protection de l'environnement et des ressources



Quête de sens

- « Société du risque », risques alimentaires, crises sanitaires, défiance
- Demande de « transparence », d'informations sur les pratiques agricoles et les modalités de production, redevabilité
- Transparence aussi sur les processus industriels, la composition des produits, leur traçabilité
- Quid du prix de revient, des relations commerciales, du partage de la valeur ?
- Moins de gaspillage, moins d'emballages, produits à la coupe, suivi des flux, capteurs intelligents
- Alimentation durable, environnement, produits écologiques, consommations collaboratives



Conclusions 1

Client final, besoins sociaux et demande économique prennent de plus en plus d'importance.

Les mangeurs ne veulent plus seulement « acheter », « cuisiner », « se nourrir ».

Ils veulent consommer librement des services alimentaires sophistiqués : acheter des solutions intégrées, adaptées à la variété de leurs prises alimentaires quotidiennes, en adéquation avec leurs styles de vie.

Dans le système alimentaire, le pouvoir et l'argent reviennent à ceux qui comprennent, contrôlent et gèrent ces services alimentaires.

La production agricole en est éloignée, sauf en court-circuitant la chaîne de valeur.

Conclusions 2

L'alimentation perd sa valeur économique mais prend une forte valeur culturelle.

1) Nous n'avons jamais consacré aussi peu d'argent à nous nourrir, 2) le prix est un déterminant fondamental de l'achat, 3) les arbitrages sont défavorables au poste "alimentation", 4) mais ce prix est une source récurrente de mécontentement.

Toutes les tendances présentées s'accompagnent d'un consentement à payer et sont porteuses d'importants gisements de valeur.

L'important est d'aider les acteurs actuellement mal rémunérés à comprendre le sens de ces mutations et à proposer des services alimentaires innovants.

Merci de votre attention

Le CEP :

<http://agriculture.gouv.fr/centre-d-etudes-et-de-prospective>

Ses publications :

<http://agriculture.gouv.fr/publications-du-cep>

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/>

<http://veillecep.fr>