

DOSSIER DE PRESSE



SOUTENIR LES SYSTÈMES
ALIMENTAIRES D'AVENIR
POUR L'HOMME ET LA PLANÈTE

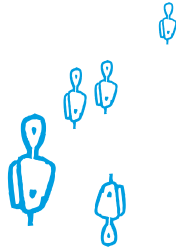


fondation
daniel & nina carasso

EXPLORATEURS DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES D'AVENIR

LA FONDATION DANIEL & NINA CARASSO, EXPLORATEURS DE SYSTÈMES ALIMENTAIRES D'AVENIR	3
1. L'ALIMENTATION DURABLE : UNE PRISE DE CONSCIENCE ET UN FOISONNEMENT DE SOLUTIONS	3
2. QUI SOMMES-NOUS	4
2.1 - LE RÔLE DE LA FONDATION	4
2.2 - POURQUOI LES « RENCONTRES DE L'ALIMENTATION DURABLE » ?	5
3. L'ALIMENTATION DURABLE, C'EST QUOI ?	5
3.1. DES ENJEUX LIÉS ET INTERCONNECTÉS	5
3.2. ÉTAT DES LIEUX	6
4. QUELQUES LEVIERS D'ACTION	7
4.1 - PRODUIRE ET PENSER LES FILIÈRES DIFFÉREMMENT	7
4.2 - PENSER L'ALIMENTATION À L'ÉCHELLE DES TERRITOIRES	11
4.3 - CONSOMMER MOINS ET MIEUX	13
CONCLUSION	15
LES FRANÇAIS ET L'ALIMENTATION DURABLE	17
UN SONDRAGE RÉALISÉ PAR IPSOS POUR LA FONDATION DANIEL ET NINA CARASSO OCTOBRE 2016	

LA FONDATION DANIEL & NINA CARASSO, EXPLORATEURS DE SYSTÈMES ALIMENTAIRES D'AVENIR



I. L'ALIMENTATION DURABLE : UNE PRISE DE CONSCIENCE ET UN FOISONNEMENT DE SOLUTIONS

Dans la sphère occidentale, l'alimentation était depuis longtemps un enjeu maîtrisé, un acquis. Les crises de la vache folle, de la viande de cheval, les émeutes de la faim, les rapports sur les effets des produits phytosanitaires sur la santé, la crise climatique ou bien encore la prévalence galopante de l'obésité et des maladies chroniques ont ébranlé la confiance en un système alimentaire mondialisé, uniformisé et hyperindustrialisé. Face à ces dérives les sociétés se sont mobilisées, en France comme ailleurs.

Portés par une demande citoyenne grandissante pour une alimentation équilibrée et durable, les acteurs s'organisent. Notre pays connaît un véritable foisonnement d'initiatives. L'agro-écologie, l'agriculture biologique en tête, est en plein essor, sans arriver à suivre une demande en forte croissance. Cette pratique résiste aux crises, se diffuse. Les circuits courts, des AMAPs aux magasins de producteurs, essaient sur les territoires, rapprochent les agriculteurs et les consommateurs. L'hexagone se couvre progressivement d'un maillage de plus en plus serré de politiques alimentaires locales portés par des collectivités, métropoles en tête. Si la demande sociétale est forte, manger à la fois sainement, tout en maîtrisant l'impact sur la planète, et en s'assurant que la filière est juste et ce, à budget limité, peut s'apparenter à la quadrature du cercle. Quelle quantité de viande dois-je manger ? Comment interpréter telle étiquette nutritionnelle ? Ce fruit est-il de saison ? Qui l'a produit ? Comment l'a-t-il produit ? Comment le producteur est-il rémunéré ? L'équation est complexe, et malheureusement manger biologique ne suffit pas, pas plus que manger local, manger de saison, manger moins de viande ou manger équitable. Ces options, prises indépendamment les unes des autres, sont une partie de la réponse. La difficulté que la plupart d'entre nous avons pour les combiner contribue à brouiller les pistes.

Le mangeur ne devrait pas avoir à choisir entre plaisir et santé, entre impact environnemental et prix, entre distance et confiance. De nombreuses initiatives le montrent, les acteurs se mobilisent, nos systèmes alimentaires peuvent changer. Notre alimentation peut contribuer à notre santé, à celle de la société, celle de la planète, et à nos plaisirs quotidiens.

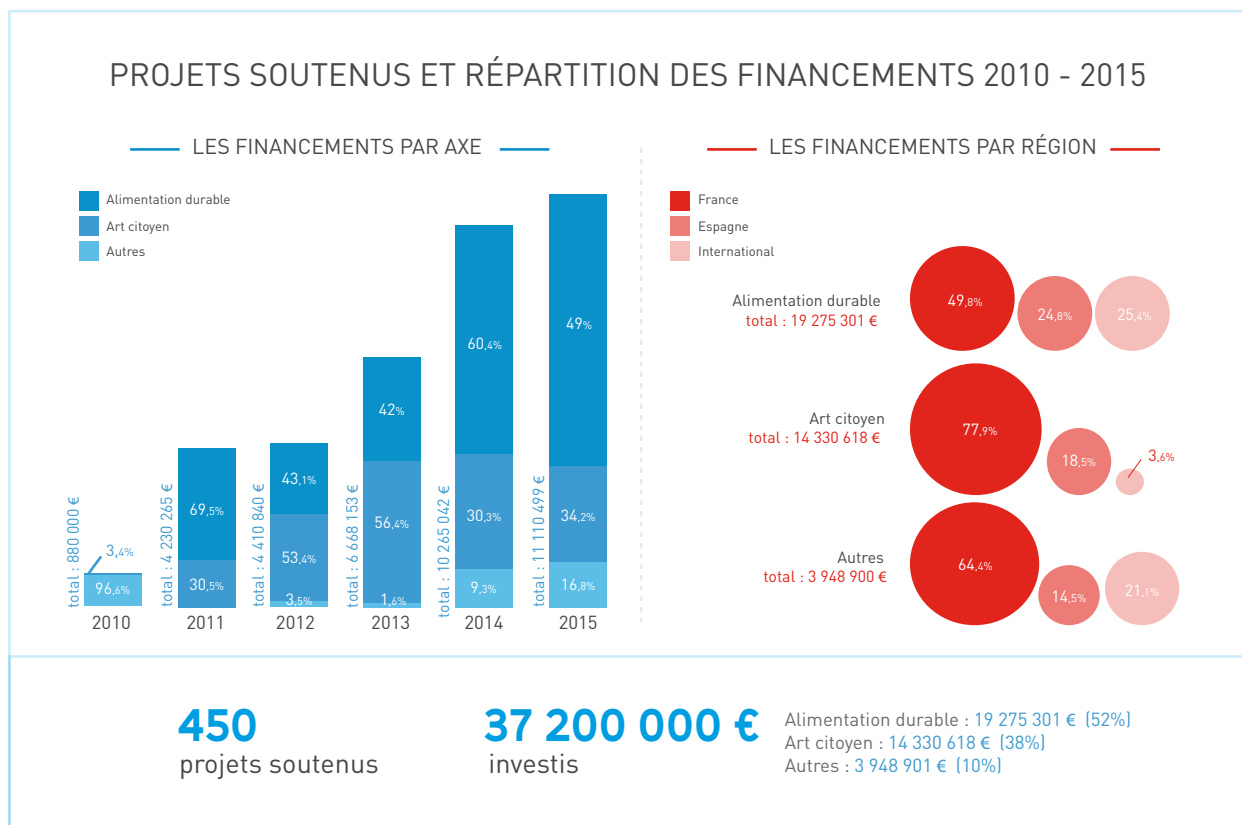
L'alimentation de demain se prépare maintenant.

Depuis 2010, la Fondation Daniel et Nina Carasso s'est donnée pour mission d'accompagner les acteurs engagés dans ce changement de paradigme vers des systèmes alimentaires plus durables.

Les 1ères Rencontres de l'Alimentation durable, le 8 novembre 2016, à Paris, seront l'occasion de découvrir ces acteurs et leurs initiatives.

2. QUI SOMMES-NOUS

La Fondation Daniel et Nina Carasso accompagne près de 200 projets sur la thématique de l'alimentation durable, dont 130 en France, pour favoriser la mise en relation des acteurs de la transition qui, dans tous types d'organisations, innove pour une alimentation durable, équitable, solidaire et respectueuse de l'environnement.



Créée début 2010, sous l'égide de la Fondation de France, cette fondation familiale, présente en France et en Espagne, a pour vocation de soutenir des initiatives dans deux grands domaines concourant à l'épanouissement de l'être humain et à la création de conditions de vie plus harmonieuses entre l'Homme et son environnement : l'art, pour enrichir l'esprit ; l'alimentation, pour entretenir la vie. La Fondation Daniel et Nina Carasso est totalement indépendante de groupes agroalimentaires. Avec l'aide de ses comités d'experts bénévoles, elle analyse les différents enjeux liés à l'alimentation et contribue à faire émerger des réponses innovantes, par le soutien à une recherche interdisciplinaire au niveau international, et par l'accompagnement de solutions alternatives de terrain, en France et en Espagne. Au-delà du financement de projets, la Fondation apporte à ces acteurs des appuis techniques et/ou structurels, de la mise en réseau, de la capitalisation des bonnes pratiques, de la visibilité, etc.

2.1 - LE RÔLE DE LA FONDATION

La Fondation Daniel et Nina Carasso est dans une posture d'explorateur : elle permet à des porteurs de projets de développer leurs actions et d'en constater les impacts.

La Fondation est l'un des principaux financeurs de la question de l'alimentation durable en France, avec plus de 130 projets soutenus depuis 2010 pour un total de 10 M€, et fédère également une mobilisation scientifique internationale pour faire face aux enjeux alimentaires de demain. Elle est à l'origine du Premio Daniel Carasso, prix scientifique international, et de la création d'IPES-Food, un groupe international d'experts de haut niveau sur les systèmes alimentaires durables, co-présidé par Olivier de Schutter, ancien rapporteur spécial des Nations Unies pour le droit à l'alimentation.

La Fondation Daniel et Nina Carasso favorise la mise en relation des acteurs de la transition : associations, chercheurs, collectivités, acteurs économiques et citoyens-consommateurs... ainsi que les principaux intervenants qui, de la graine au compost, travaillent en faveur de l'émergence d'approches nouvelles pour gérer durablement le bien commun qu'est notre alimentation.

L'objectif est pour la Fondation, d'identifier et soutenir des leviers d'action pour renforcer la durabilité de l'ensemble du système, pour faire émerger et généraliser des **systèmes alimentaires durables**. Ils doivent viser et concourir à nourrir la population mondiale (en quantité et en qualité nutritionnelle), soutenir le développement économique local et l'emploi, protéger la biodiversité et les ressources naturelles, préserver et valoriser les cultures locales, créer du lien social et des opportunités d'insertion socio-économiques, et permettre l'adaptation des territoires face aux changements climatiques.

2.2 - POURQUOI LES « RENCONTRES DE L'ALIMENTATION DURABLE » ?

UNE NÉCESSITÉ

Loin d'être un bien comme les autres, notre alimentation est au carrefour de problématiques sociales, environnementales et économiques. Nos systèmes et régimes alimentaires sont aujourd'hui fortement remis en question, du fait de leurs impacts sur les ressources naturelles, la biodiversité et le climat, la santé humaine, mais aussi en raison des inégalités et exclusions qu'ils accentuent.

De nombreux acteurs (collectivités, entreprises, associations, recherche...) s'emparent de cette question, et proposent des solutions pour penser la durabilité, de la fourche à la fourchette. Restauration collective, agro-écologie, économie circulaire, politiques alimentaires locales, modèles économiques solidaires... Les pistes à explorer sont nombreuses.

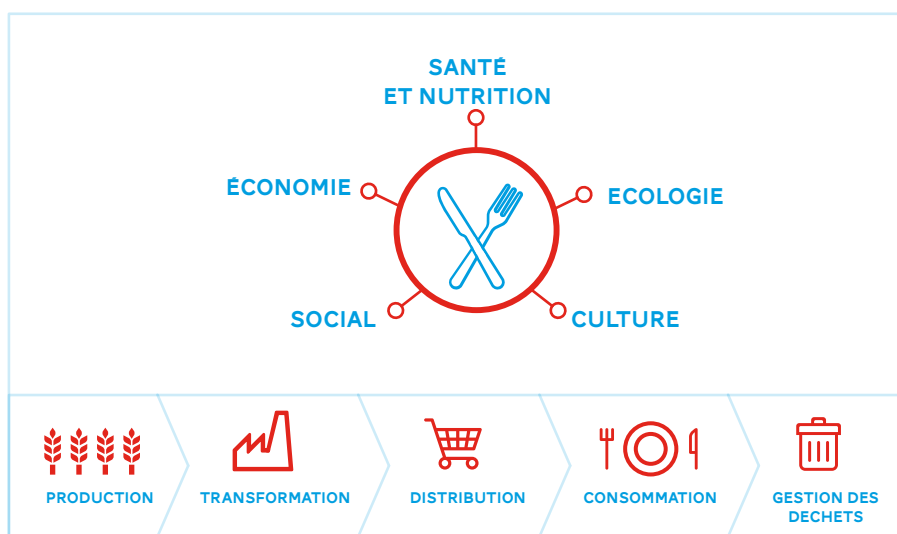
Convaincue qu'une transition vers des systèmes respectueux des Hommes, des écosystèmes et des territoires est possible, la Fondation Daniel et Nina Carasso réunit les acteurs clés de l'alimentation en France pour favoriser leur mise en synergie.

UN RENDEZ-VOUS NATIONAL : LE 8 NOVEMBRE 2016 À PARIS

Co-construit sur la base d'ateliers en intelligence collective avec les partenaires de la Fondation, le programme de la journée donne la parole aux innovateurs convaincus qu'une alimentation de qualité pour tous est possible dans le respect des limites planétaires. La Fondation Daniel et Nina Carasso a la volonté d'instaurer ce rendez-vous national tous les 2 ans.

3. L'ALIMENTATION DURABLE, C'EST QUOI ?

3.1. DES ENJEUX LIÉS ET INTERCONNECTÉS



UNE ALIMENTATION DURABLE, C'EST AVANT TOUT :

- Une alimentation accessible à tous et toutes, saine, diversifiée, répondant aux besoins nutritionnels. Mais aussi, des modes de consommation qui mettent au cœur le partage, le lien social, la convivialité, l'ancrage et qualité des produits du terroir.
- Des modèles d'agriculture, d'élevage et de pêche, ou encore de transformation agroalimentaire qui préservent l'environnement, le climat, les sols, l'eau, la biodiversité naturelle et domestique (le patrimoine végétal et des océans), ainsi que le bien-être des animaux.
- Des pratiques alimentaires (depuis la production jusqu'à la consommation en passant par la transformation, la distribution) sobres en consommation d'énergie, en émissions de gaz à effet de serre, favorisant la proximité, la saisonnalité, l'économie circulaire, limitant les emballages, générant moins de pertes, de gaspillage et de déchets...
- Une alimentation créatrice d'emplois, assurant un revenu équitable pour tous (paysans, pêcheurs, artisans, industriels, restaurateurs, commerçants), contribuant à la dynamique du tissu rural et au développement local des territoires.
- Des politiques alimentaires (et agricoles) définies de façon concertée par l'ensemble des acteurs concernés : pouvoirs publics (états et collectivités), société civile, chercheurs, professionnels de la santé et de l'action sociale, consommateurs-trices.

3.2. ETAT DES LIEUX

**Les systèmes agroalimentaires d'aujourd'hui ont réussi à fournir de grandes quantités de produits alimentaires...
Mais en France et dans le monde, ces systèmes produisent de nombreux effets négatifs sur...**

L'ENVIRONNEMENT :

- Aujourd'hui, le système alimentaire produit 30% des GES mondiaux (Vermeulen et al., 2012), consomme 72% de l'eau douce utilisée par l'Homme, et est responsable de 92% de l'anthropisation mondiale des sols (FAO) ;
- Il faut en moyenne 10 kg de céréales et plus de 10 000 litres d'eau pour produire 1 kg de bœuf industriel. La viande d'élevage présente une très lourde facture écologique. Les 8 millions de vaches en France produisent autant de GES que 8 millions de voitures.
- Sol, fertilité et biodiversité : 20% des sols sont dégradés (UNCCD, 2012). 12 millions d'ha, soit 2/3 de la surface agricole française, dégradée chaque année. Cette perte est compensée par un défrichage d'une surface à peu près équivalente dans les zones tropicales et équatoriales (ELD initiative, 2015) ;
- Gestion de l'eau : d'ici 2030, déficit hydrique global de 40% (UN World Water Assessment Programme, 2015) ;
- Réchauffement climatique : Baisse de 16% de la productivité agricole mondiale à l'ha (-28% en Afrique subsaharienne, et jusqu'à 50% dans certaines zones sahéliennes, au Sénégal ou au Soudan par exemple) (Cline, 2007) ;
- Une nourriture moins diversifiée : 75% de l'alimentation mondiale provient seulement de 12 plantes (dont le riz, le maïs et le blé) et 5 espèces animales (dont le bœuf, le poulet et le porc) ;
- 30% de la nourriture mondiale est perdue ou gaspillée (FAO). En France, 33% de cette perte et gaspillage se produit au niveau des consommateurs (ADEME).

LA NUTRITION / LA SANTÉ :

- 1 personne sur 3 souffre de malnutrition (Global Nutrition Report). Sous-nutrition : 800 millions de malnutris chroniques + 2 milliards de carencés en micronutriments (accès suffisants en vitamines et minéraux). En France, 12 millions souffrent d'insécurité alimentaire (Bocquier et al, 2015). Seuls 30% ont une aide alimentaire (Ministère de la santé) ;
- Surnutrition, surpoids et obésité : une pandémie mondiale affectant bientôt 2 milliards d'individus. En France, 16% de la population est obèse (INSERM) ;
- Maladies chroniques : première cause de mortalité à l'échelle mondiale (Global Nutrition Report).

LE CONTEXTE SOCIO-CULTUREL :

- Emploi : 43% des actifs dans le monde sont agriculteurs (Banque mondiale). En France, le secteur agro-alimentaire est le 2nd secteur employeur, avec 720 000 emplois (ANIA) ;
- Urbanisation galopante sur les meilleures terres. En France, l'emprise spatiale urbaine a progressé de 19% entre 2000 et 2010 (INSEE). Le problème se pose avec beaucoup plus d'acuité dans les pays du Sud connaissant un exode rural massif.
- Transitions alimentaires vers une uniformisation des modes de production, mais aussi d'alimentation (produits transformés, snacking, repas déstructurés, etc.). En France, entre 1950 et 1996, la consommation moyenne de sucre a augmenté de 30%, celle de graisses et de viande de 100% (ADEME).

LE CONTEXTE POLITICO-ÉCONOMIQUE :

- Concentration de quelques grands acteurs économiques (semences, produits phytosanitaires, transformation, distribution). : Les ABCD - Archer Daniels Midland, Bunge, Cargill, Louis Dreyfus - font 90% du marché céréalier mondial (Murphy et al., 2011). « *Le système alimentaire mondial est dominé par une quarantaine de très grandes firmes multinationales. [...] Ce pouvoir, qui relève de la sphère privée, est souvent comparable sinon supérieur à celui des institutions publiques* ». (Rastoin, 2008)
- Paupérisation des agriculteurs dans toutes les régions du monde et exode rural massif (Mazoyer, 1998).
- Notre alimentation et nos systèmes alimentaires sont façonnées par une multitude de cadres politiques distincts. Ils concernent à la fois des sujets différents - de l'agriculture à la santé, en passant par les politiques sociales, d'emploi ou d'éducation, et des échelles différentes - de l'international (ex : Organisation Mondiale du Commerce) et communautaire (ex : Union Européenne), au niveau national ou local (de la collectivité à l'échelle du quartier, voire de l'école). Aux niveaux les plus hauts, ces politiques sont élaborées par des décideurs spécialisés dans un secteur donné, en dialogue avec les groupes de pressions des professionnels du secteur en question, les organisations de la société civile ou encore les organismes scientifiques dont les intérêts propres sont souvent délimités par les mêmes silos politiques et disciplinaires. De plus, ces politiques, quel que soit leur niveau de gouvernance, sont souvent déconnectées les unes des autres, alors que les questions alimentaires devraient interroger ensemble les politiques agricoles, environnementales, économiques, sociales et de santé. Enfin, les initiatives locales sont majoritairement méconnues, parfois méprisées par les niveaux de gouvernance plus élevés, dont les politiques sectorielles (en particulier le commerce, l'agriculture ou les marchés publics) vont parfois contrecarrer les efforts des acteurs publics et privés pour relier les enjeux de santé, d'environnement, de développement territorial, et d'emploi, à l'échelle d'un territoire (IPES-Food).

4. QUELQUES LEVIERS D'ACTION

4.1 - PRODUIRE ET PENSER LES FILIERES DIFFEREMMENT

PRODUIRE DIFFÉREMMENT

Aucune définition précise de l'agro-écologie n'est arrêtée. Si pour certains l'agro-écologie est un mode de vie ou un mouvement social, c'est aussi un ensemble de pratiques appuyées par une science des écosystèmes agricoles, basées sur l'utilisation et l'intensification des processus naturels. Ces derniers déterminent la fertilité naturelle des sols, leur biodiversité, leur capacité de stockage du carbone, de stockage et de filtration des eaux. Ils permettent de réguler les proliférations de ravageurs de cultures (insectes, maladies). L'agro-écologie n'utilise donc les recours artificiels (engrais de synthèse, labour, pesticides etc.) que lorsque les processus naturels ne sont pas assez efficaces, et en tenant compte des effets de ces recours. Dans notre compréhension de l'agro-écologie, elle recouvre l'agriculture bio, l'agroforesterie, l'agriculture intégrée.

L'agro-écologie produit plus

Les dernières revues de la littérature scientifique effectuées montrent que le rendement moyen pourrait augmenter de 80% dans les pays du Sud, notamment les pays les plus pauvres, en appliquant des techniques agro-écologiques (Expertises collectives de Pretty et al., 2006, de Badgley et al., 2007, et du Rodale Institute, 2015). Dans les pays industrialisés, la perte de rendement ne serait que de 10% par rapport aux méthodes basées sur les intrants chimiques.

L'agro-écologie protège davantage notre environnement

Les expertises scientifiques montrent une augmentation de la biodiversité dans les champs agro-écologiques par rapport à leur équivalent en conventionnel : +10-30% d'espèces animales et +50% biomasse (Expertises collectives de Bengtsson et al., 2005 et de Schneider et al., 2014). Elle permet de récupérer des terres dégradées (Snapp & Pound, 2011, puis FAO 2015) et de séquestrer du carbone et de diminuer les émissions (Aguilera et al., 2013). Par exemple : un verger bio émet 40% de GES en moins que son homologue en conventionnel (Aguilera et al., 2014).

L'agroécologie améliore le revenu des agriculteurs

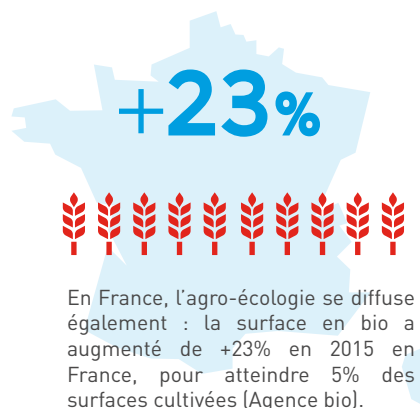
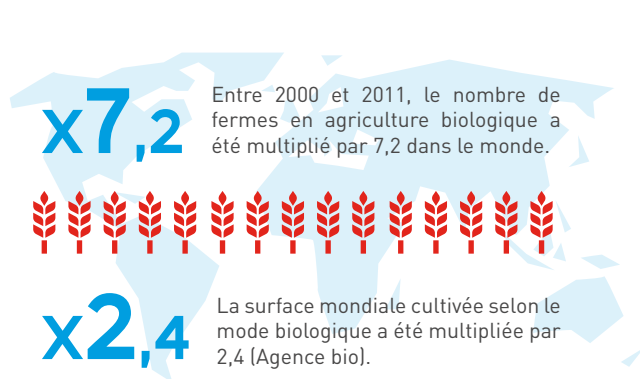
(Métaétude sur 40 ans, 55 cultures, 5 continents Crowder & Reganold, 2015)

Au Costa Rica par exemple, les agriculteurs ont augmenté leurs revenus de + 15-60% en se convertissant à l'agriculture biologique (Scherr & McNeely, 2008)

L'agro-écologie crée de l'emploi

L'agriculture biologique emploie 30% de main d'œuvre en plus que le conventionnel (Soil Association, 2006)

//////////////////// REPÈRES //////////////////////



////////////////////

EXEMPLES DE PROJETS ACCOMPAGNÉS PAR LA FONDATION DANIEL ET NINA CARASSO



INSTITUT TECHNIQUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE - ITAB

Par ce projet, l'ITAB et ses partenaires souhaitent valoriser des savoir-faire et des pratiques alternatives et durables qui ont fait leurs preuves et ce, pour chacune des thématiques liées à la production de légumes en agriculture biologique : la gestion du sol et de la matière organique, l'organisation de la production dans l'espace et dans le temps, ou le choix des semences adaptées. Le projet consiste à créer une plateforme collaborative associant chercheurs, agriculteurs, formateurs, conseillers etc.



GROUPE DE RECHERCHE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE D'AVIGON

Des agriculteurs notamment maraichers ont créés avec le GRAB la Ferme pilote de la Durette. Cette ferme expérimentale teste des techniques agro-écologiques grandeur nature, visant à mettre la biodiversité au service de la régulation sanitaire des cultures. Ainsi, arbres fruitiers, maraîchage, petit élevage et aménagements pour la biodiversité sont combinés pour offrir les meilleures régulations naturelles des ravageurs et maladies ; et les meilleures potentialités de recyclage de l'eau et des éléments nutritifs. Ces techniques sont testées grandeur nature, leurs impacts environnementaux mais aussi leur viabilité économiques sont mesurées.



SYNDICAT PETIT METIER DU LANGUEDOC ROUSSILLON

Ce groupe de petits pêcheurs artisans s'organise pour mutualiser des techniques de pêche respectueuses de l'environnement. Afin de valoriser leurs plus-values écologiques et sociales, ils ont créé un label « Golfe du Lion » certifiant la provenance artisanale et le faible impact environnemental de leurs poissons.



INSTITUT NATIONAL POUR LA RECHERCHE AGRONOMIQUE - INRA 2016 - 2018

L'INRA et 4 partenaires scientifiques français cherchent à concevoir les systèmes alimentaires sans pesticides de demain dans le cadre d'un projet de recherche interdisciplinaire avec des agronomes, des informaticiens et des économistes. Ce projet est basé sur l'idée que de nombreux agriculteurs seraient prêts à produire sans pesticides si les filières leur en faisaient la demande, car les freins socio-économiques sont parmi les plus importants. Mais pour cela, des innovations à la fois dans les modes de cultures, dans les chaînes d'approvisionnement alimentaire et dans l'étiquetage et la communication auprès des consommateurs sont nécessaires.



PENSER LES FILIÈRES AUTREMENT

Face au mal-être croissant du monde agricole et des travailleurs des filières, face aux rapports de force commerciaux, face au mille-feuilles des réglementations, et à la complexité et rigidité des politiques, **le droit à l'alimentation, le respect des droits des travailleurs et le commerce équitable** peuvent rééquilibrer les relations et créer des filières plus justes et plus solidaires.

Les entreprises de transformation et de distribution peuvent également améliorer leurs impacts environnementaux en appliquant les principes d'**économie circulaire** : économies en ressources, diminution des emballages, recyclage, la mutualisation, la valorisation des déchets, et la limitation du gaspillage, des pertes et des déchets non recyclables.

Enfin, elles peuvent aller au-delà des normes, et de manière proactive proposer des aliments qui aident les consommateurs à adopter des régimes alimentaires équilibrés et durables ; privilégier les **approvisionnements** auprès d'agriculteurs engagés dans la durabilité ; améliorer la **transparence** et l'information des consommateurs sur leurs différents impacts sociaux, environnementaux, nutritionnels .

REPERES

2 MILLIONS

En 2012, ce sont plus de 2 millions de producteurs (10 millions de personnes) et travailleurs en Afrique, Asie et Amérique Latine qui bénéficient du commerce équitable.



75%

75% des personnes sous-alimentées dans le monde sont des ruraux, qui dépendent souvent de l'agriculture (FAO).



12%

12% des adultes français vivaient dans un foyer en insécurité alimentaire pour raisons financières (données 2006 - Observatoire National de la Pauvreté et de l'Exclusion Sociale, Darmon et al., 2010)



67%

67% des déchets alimentaires sont produits lors des phases de production, de transformation et de distribution



62%

Les consommateurs français s'estiment très mal informés sur la qualité des produits. 62 % d'entre eux estiment qu'il est difficile d'identifier les produits issus d'une agriculture durable (Fondation Daniel et Nina Carasso / IPSOS - Octobre 2016)

EXEMPLES DE PROJETS ACCOMPAGNÉS PAR LA FONDATION DANIEL ET NINA CARASSO



BOU'SOL

Bou'sol développe un réseau de boulangeries solidaires d'insertion fournissant la restauration collective en pain biologique. Chaque boulangerie permet de former à la panification bio des personnes précaires éloignées de l'emploi. Bou'Sol approvisionne depuis peu les cantines de Marseille et de Montpellier. Par l'importance et la régularité de ses commandes en farine, elles suscitent des installations de céréaliculteurs bios dans leurs régions d'implantation. D'autres boulangeries devraient bientôt voir le jour à Valence, Lyon, et Calais



ZERO WASTE FRANCE

Le soutien de la Fondation a permis à cette association d'accompagner des porteurs de projet en économie circulaire, d'animer des réseaux d'échange, de diffuser des savoirs : elle a accompagné sur un volet juridique plusieurs jeunes entrepreneurs engagés sur la lutte contre le gaspillage du traitement des déchets. Elle a accompagné la création des confitures Re-belle, fabriquée à partir d'écartés de tri de la grande distribution. Elle a permis l'émergence et l'animation des réseaux d'épicerie en vrac (sans emballage) et celui des consignes de bouteilles.



ANDES - ASSOCIATION NATIONALE DES ÉPICERIES SOLIDAIRES

Le projet Uniterre de l'ANDES teste et évalue dans 3 régions pilotes (Aquitaine, Midi-Pyrénées et Poitou-Charentes) une stratégie d'approvisionnement des épicerie sociales et solidaires auprès de producteurs de fruits et légumes locaux eux-mêmes en précarité. L'ANDES rend financièrement accessible à 69 000 personnes précaires des fruits et légumes bio frais et en augmente la consommation. Elle participe au maintien et au développement économique de ses 208 agriculteurs-partenaires, par un système de précommande en commerce équitable. Elle renforce les liens entre consommateurs et producteurs.



LES SAPROPHYTES

Créée en 2007, ce collectif citoyen du quartier de Fives à Lille permet de renouer des liens sociaux dans le quartier. Il propose aux habitants, notamment les plus précaires, de mettre en culture agro-écologique des espaces urbains délaissés. Les habitants ont ainsi créé collectivement une champignonnière, installé des ruches, des poulaillers, des jardins et des aires de compostage.



4.2 - PENSER L'ALIMENTATION A L'ÉCHELLE DES TERRITOIRES

L'alimentation réfléchi à l'échelle territoriale est intéressante à plus d'un titre :

- Face à la crise de confiance en l'alimentation hyperindustrialisée et mondialisée, les territoires se sont fortement mobilisés. En France, le Ministère de l'agriculture a dénombré en **juin 2016 plus de 60 projets alimentaires territoriaux** ;
- Les collectivités disposent de marges de manœuvre sous-exploitées pour orienter le système alimentaire : les Plans locaux d'urbanisme, les Schémas de cohérence territoriale, les agendas 21 sont autant d'outils mobilisables, et cela d'autant que de nouveaux moyens sont maintenant mis à leurs disposition. En France, la loi d'avenir a renforcé le rôle des collectivités ;
- **Les territoires sont une échelle permettant de créer plus facilement de la cohérence entre les politiques sectorielles, de créer des liens sociaux entre acteurs, de la transparence, de la confiance, de la solidarité.**

//////////////////// REPÈRES //////////////////////



113

L'alimentation devient une préoccupation pour les collectivités. En octobre 2015 à Milan, 113 grandes villes dans le monde se sont engagées à mettre en œuvre une politique globale pour une alimentation saine et durable.



2 MILLIONS D'EUROS

Le ministère de l'agriculture consacre 1,5 millions d'euros et le ministère de l'écologie 0,5 millions d'euros à l'appel à projets national 2016 du programme national de l'alimentation.



200

L'Etat souhaite à terme porter le nombre de Projets Alimentaires Territoriaux de 60 actuellement à 200 d'ici 2020.

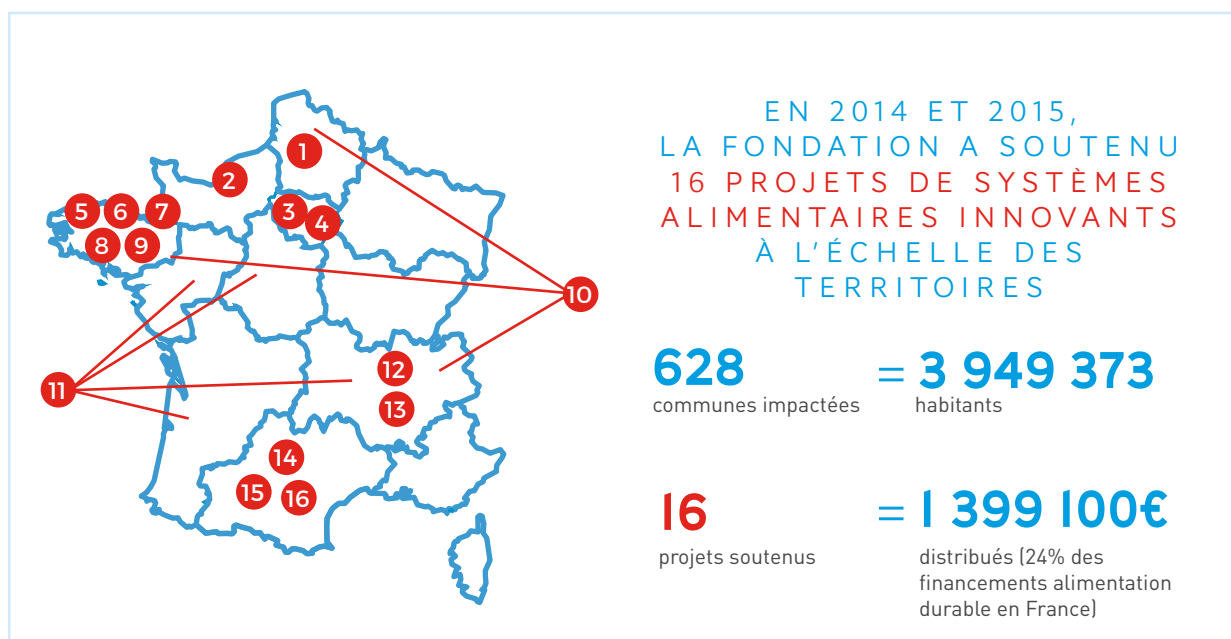
En France le 2nd pilier de la politique agricole commune (1,4 milliards d'euros/an) est géré par les régions, avec l'appui des services déconcentrés de l'Etat.



6 à 7%

6 à 7% des achats alimentaires en France emprunteraient aujourd'hui les circuits courts, d'après les chiffres du Ministère de l'agriculture.

////////////////////



EXEMPLES DE PROJETS ACCOMPAGNÉS PAR LA FONDATION DANIEL ET NINA CARASSO



MOUANS SARTOUX

La ville de Mouans-Sartoux développe depuis plus de 20 ans une politique de maintien des espaces agricoles sur son territoire ainsi que de soutien à la production et à la consommation locale, notamment à travers des outils comme l'Agenda 21 et le PLU (plan local d'urbanisme).

Après avoir notamment réussi à approvisionner la cantine scolaire en 100% bio, les associations de la commune appuyées par la ville souhaite renforcer cette dynamique par la création d'une Maison de l'alimentation durable. Elle permettra d'aider l'installation de nouveaux agriculteurs, comprendra un laboratoire de transformation. Elle permettra de sensibiliser les consommateurs, et de conduire des actions d'évaluation, capitalisation et diffusion de l'expérience acquise.



BIOVALLÉE, TERRITOIRE DE TRANSITION ALIMENTAIRE, ÉNERGÉTIQUE ET ÉCOLOGIQUE

3 communautés de communes, regroupant 55 000 habitants, développent une politique alimentaire locale intégrant les enjeux environnementaux, nutritionnels et socio-économiques : elles soutiennent les agriculteurs locaux respectueux de l'environnement, appuient des filières équitables et soutiennent des coopératives de transformation et distribution, améliorent la qualité des produits alimentaires dans les cantines scolaires, sensibilisent élus et consommateurs. A l'échelle du territoire, le projet organise la mise en réseau des acteurs autour d'une logistique optimisée pour le développement des circuits courts. Avec une implication forte des citoyens, les collectivités en transition souhaitent atteindre 80% de produits bio et locaux dans les cantines, une forte réduction du gaspillage, et une forte sensibilisation aux pratiques alimentaires saines et durables.



IUFN - INTERNATIONAL URBAN FOOD NETWORK

Le projet porté par l'IUFN vise à appuyer les collectivités élaborant des politiques alimentaires locales. Déclinés sur trois territoires pilotes - le Centre, l'Aquitaine et Rhône-Alpes - ce projet se décline en trois phases : 1/ réalisation d'un état des lieux des pratiques innovantes en France et à l'international sur les gouvernances territoriales alimentaires ; 2/ expérimentation d'un mécanisme de gouvernance alimentaire adapté à chaque territoire, incluant tous les acteurs ; 3/ capitalisation (guides méthodologiques) visant à faciliter leur mise en œuvre sur d'autres territoires.



FONDATION NICOLAS HULOT : LA RESTAURATION COLLECTIVE POUR AMÉLIORER LA PRODUCTION ET LA NUTRITION - PROJET A L'ECHELLE NATIONALE

La restauration collective sert chaque jour 8 millions de repas. A l'interface entre la production, la consommation, les élus, elle est un levier important pour structurer les systèmes alimentaires. Elle achète chaque année en France pour environ 8 milliards d'euros de denrées alimentaires. Cette commande publique peut devenir demain un débouché puissant pour amplifier le virage agro-écologique et contribuer à l'essor d'une agriculture respectueuse de l'environnement et créatrice d'emplois. Le contact direct avec la population et notamment les enfants, particulièrement sensibles à l'éducation alimentaire, peut permettre d'améliorer leurs habitudes alimentaires.

La Fondation Nicolas Hulot apporte des solutions pratiques aux acteurs de la restauration collective qui souhaitent améliorer leurs pratiques. Elle organise l'échange d'expérience entre professionnels grâce à un portail internet. Elle a créé des outils d'évaluation des pratiques de la restauration collective. Elle déploie une certification participative, incluant restaurateurs, élus, convives, agriculteurs, permettant la reconnaissance des restaurants collectifs engagés dans l'amélioration de leurs pratiques.



4.3 - CONSOMMER MOINS ET MIEUX

D'après le sondage IPSOS/Fondation Daniel et Nina Carasso 2016 sur l'alimentation durable, **les Français disent avoir de plus en plus adopté des « comportements durables » dans le domaine de l'alimentation**. Les pratiques permettant concrètement de réduire l'impact social et environnemental de l'alimentation sont fréquentes **dans un tiers des foyers français**. Près d'une personne interrogée sur deux déclare consommer de plus en plus des produits ayant un faible impact sur l'environnement (47%), respectueux du bien-être animal (47%) et garantissant un juste revenu au producteur (44%). **Une majorité de Français se dit prête à aller plus loin pour améliorer l'impact social et environnemental de son alimentation**, notamment en favorisant les produits locaux et la lutte contre le gaspillage : 75% des personnes interrogées se disent prêtes à consommer autant que possible des aliments produits à proximité, 70% à consommer essentiellement des produits de saison et 68% à acheter plus souvent des fruits et des légumes présentant des défauts ou abîmés, 61% à faire principalement leurs courses dans des magasins dont ils considèrent qu'ils proposent des produits durables (artisans, marchés, AMAP).

Beaucoup de gestes simples sont déjà accessibles à chacun :

1. avoir un régime alimentaire diversifié et moins carné ;
2. consommer essentiellement de fruits et légumes de saison : cela permet de baisser la facture énergétique de votre repas
3. acheter plus souvent des fruits et légumes présentant des défauts ou abîmés ;
4. acheter des produits issus de l'agro-écologie (production intégrée, biologique, agroforestière etc.) et prendre en compte le bien-être animal ;
5. privilégier des produits en commerce équitable ;
6. réduire la quantité de nourriture gaspillée (voir guides ADEME) ;
7. privilégier l'achat de produits frais à cuisiner soi-même : ils sont bien plus riches en nutriments ;
8. éviter la surconsommation de produits trop riche en calorie, trop gras, trop sucrés ou trop salés ;
9. acheter des produits en vrac ou avec un faible emballage ;
10. renoncer aux espèces menacées et intégrer des produits issus de la pêche durable, pour préserver la biodiversité des mers et pouvoir encore offrir du poisson à nos enfants.

L'information aux consommateurs est essentielle. Les professionnels de la distribution, les commerçants et les restaurateurs disposent d'une position privilégiée pour aider les consommateurs à tendre vers une alimentation plus durable. Mais le rapport à l'alimentation se construit d'abord dans l'enfance, dès le plus jeune âge. Se définit alors la propension à découvrir de nouveaux goûts, à diversifier son régime alimentaire, à comprendre la relation entre le corps, la santé, et la nourriture.

//////////////////////////////////// REPÈRES //////////////////////////////////////



1/2

Un français sur 2 est en surpoids, l'obésité affecte 16% des mangeurs (INSERM, 2016)



10

MILLIONS DE TONNES

A chaque étape de la chaîne alimentaire, des produits sont perdus et gaspillés : 32% en production, 21% en transformation, 14% en distribution, 33% en consommation dont 14% hors foyers. Ces pertes sont évaluées à 10 millions de tonnes par an pour la France. (Etude pertes et gaspillages alimentaires ADEME 2016)
Sachant qu'il faut 1 000 litres d'eau pour produire un kilo de farine, chaque baguette de pain jetée à la poubelle correspond à une baignoire entière.



En choisissant la composition des menus, les consommateurs peuvent influencer l'impact de leurs assiettes : variabilité importante selon les menus, avec un impact en gaz à effet de serre qui passe d'un rapport de 1 à 2,5 (Guide Alimentation et environnement, Champ d'action pour les professionnels ADEME 2016)

Comparaison de trois menus

Salade de tomates de saison/Steak-frites/Panacotta



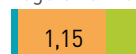
Menu 1 - Total = 5,19

Salade niçoise/Curry au poulet avec riz/Glace à la vanille



Menu 2 - Total = 2,46

Salade verte avec sauce/Lasagnes végétariennes/Tarte Tatin



Menu 3 - Total = 1,71

FoodGES 2016

EMISSION DE GES
POUR UNE PORTION MOYENNE EN KG EQ CO2- EQ
Source : Ademe - FoodGES 2016

//////////////////////////////////// //////////////////////////////////////

EXEMPLES DE PROJETS ACCOMPAGNÉS PAR LA FONDATION DANIEL ET NINA CARASSO



SEAWEB

Les professionnels de la restauration sont des prescripteurs majeurs des filières de pêche durable. SeaWeb sensibilise les restaurateurs en les formant sur la pêche et ses impacts environnementaux, participe aux cursus de formation, diffuse un guide sur la pêche durable et un livre de recette, organise des visites de pêcheurs artisans, propose des outils de promotion etc., Elle sensibilise chaque année la profession grâce au Concours Olivier Roellinger.



INRA COORDINATEUR DU PROJET EUROPÉEN SUSDIET - 2014-2017

Ce projet de recherche a pour objectif d'identifier les régimes alimentaires durables compatibles avec les préférences des consommateurs en Europe et d'analyser les politiques publiques et privées qui pourraient favoriser leur adoption. Le consortium SUSDIET est composé de 15 équipes de 9 pays européens (France, Italie, Espagne, Norvège, Allemagne, Royaume-Uni). L'approche est interdisciplinaire, avec des experts en économie, en nutrition, du comportement des consommateurs, de la santé publique et des sciences de l'environnement. Les résultats des premières études montrent qu'il existe des régimes alimentaires permettant à la fois de diminuer l'impact environnemental de l'alimentation et d'améliorer son apport nutritionnel, tout en respectant les préférences alimentaires des consommateurs, mais ils sont différents selon les pays étudiés et peuvent être complexes à identifier. Les chercheurs ont mis en lumière le fait que l'adoption des recommandations nutritionnelles par les consommateurs induit des changements dans leur alimentation qui peuvent générer involontairement des effets environnementaux défavorables (réduction de la consommation de produits sucrés au profit de celle de la viande au Royaume-Uni par exemple) au-delà d'effets économiques conséquents (augmentation du coût du régime alimentaire avec la consommation de fruits et légumes frais). Dans le cas de la France, toutefois, les résultats préliminaires tendraient à montrer que l'adoption des recommandations nutritionnelles actuelles générerait des bénéfices nutritionnels, environnementaux conséquents avec de forts impacts sur la santé publique tout en augmentant que peu le budget dédié à l'alimentation des ménages.



VRAC

VRAC met en place un système coopératif d'achats groupés dans les Zones Urbaines Sensibles (ZUS) de la Communauté Urbaine de Lyon. Ce système d'achat permet aux habitants des quartiers défavorisés d'avoir accès à moindre coût à des produits de qualité supérieure, biologiques et/ou issus de circuits-courts, et à favoriser les rencontres et le lien social entre habitants. Par la vente en vrac, le projet contribue également à diminuer la quantité de déchets produits par les habitants.



CENTRE DE RECHERCHE DE L'INSTITUT PAUL BOCUSE - PROJET DE RECHERCHE SUR LES LIENS ENTRE LES REJETS ALIMENTAIRES DES ENFANTS (2-6 ANS) ET LE DÉVELOPPEMENT COGNITIF - 2014-2017

A partir de 2 ans, les jeunes enfants commencent à rejeter certains aliments qu'ils ne connaissent pas (néophobie alimentaire) et plus particulièrement les légumes et les fruits. Ces rejets alimentaires peuvent avoir des conséquences préoccupantes sur leur santé et l'impact de ce phénomène s'étend bien au-delà de l'enfance puisque les habitudes alimentaires prises au cours de cette période vont largement déterminer les habitudes à l'âge adulte. Il est donc essentiel de promouvoir l'adoption de comportements alimentaires sains chez le jeune enfant. Les études portant sur les rejets alimentaires s'intéressent principalement aux facteurs sociaux (stratégies parentales, effet de facilitation sociale...) ainsi que physiques et contextuels (mode de présentation des plats...), pouvant influencer ces rejets, laissant de côté les mécanismes cognitifs en jeu. Or les rejets alimentaires apparaissent précisément lorsque le système de catégorisation alimentaire commence à se développer vers 2 ans, et les premières expérimentations du projet tendent à montrer que ces rejets sont plus forts chez les enfants qui sont moins bons pour reconnaître et catégoriser les aliments. En plus d'améliorer notre compréhension du rôle des mécanismes cognitifs dans les rejets alimentaires, ce projet a pour objectif pratique de mettre en place des interventions en cantines scolaires de la région de Lyon favorisant l'acceptabilité des aliments rejetés. En partenariat avec les entreprises de restauration collectives, les municipalités, les écoles et les familles des enfants, les chercheurs formuleront des recommandations proposant de nouvelles recettes ou de nouvelles formes de préparations culinaires à mettre aux menus des cantines scolaire. Ces différents acteurs bénéficieront également d'un nouvel outil d'éducation qui sera testé lors de la dernière phase du projet et qui permettra de diminuer les rejets alimentaires chez les jeunes enfants.

CONCLUSION

Pour la Fondation Daniel et Nina Carasso, la recherche au service des besoins sociétaux et la coopération multi-acteurs sont des conditions nécessaires pour permettre le changement de paradigme vers des systèmes alimentaires durables.

La recherche participative (avec les acteurs de terrain) et la recherche appliquée pour développer les agendas de recherche en réponse aux besoins sociétaux

Nos sociétés ont organisé la recherche scientifique par discipline, de manière assez cloisonnée. Or, la question de l'alimentation durable est par essence interdisciplinaire : nutrition, agronomie, économie, sociologie, sciences de l'environnement, sciences des aliments, toxicologie, biologie... et bien d'autres disciplines doivent être mobilisées pour comprendre les interactions et apporter des solutions cohérentes et réalistes. Au-delà de l'apport indispensable des scientifiques pour comprendre et éclairer nos choix, la durabilité des systèmes alimentaires repose aussi sur les savoirs et savoirs faire locaux, cette connaissance empirique, héritière de millénaires de cultures localisées et diversifiées, tant dans la production que dans la transformation et la consommation des denrées alimentaires.

C'est pourquoi, depuis son origine, la Fondation Daniel et Nina Carasso a mis la recherche au cœur de son action :

1/ PAR SON SOUTIEN À LA COMMUNAUTÉ SCIENTIFIQUE :

- En décernant tous les deux ans le Premio Daniel Carasso, prix international de recherche consacrant un(e) scientifique qui travaille de manière interdisciplinaire sur la question de l'alimentation durable (lauréate 2012 : Dr. Jessica Fanzo, Johns Hopkins University ; lauréate 2015 : Dr. Tara Garnett, Oxford University).
- En soutenant des projets de recherche au plan international ; la Fondation soutient 35 équipes de recherche dans 19 pays différents à travers le monde engagés dans des projets de recherche interdisciplinaires ;
- En organisant des conférences scientifiques dédiées aux systèmes alimentaires durables (par exemple en 2015 à l'Université de Cornell dans le cadre de la Global Food Security Conference).
- En étant à l'initiative du panel d'experts internationaux IPES-Food (voir exemple).

2/ PAR SON SOUTIEN À DES PROJETS DE RECHERCHE PARTICIPATIVE :

Depuis 2013, la Fondation de France et la Fondation Daniel et Nina Carasso cofinancent un appel à projets intitulé « Ecosystèmes, agricultures et alimentation : projets de recherche-action ». Son objectif est de faire émerger des pistes nouvelles qui vont permettre de penser autrement l'agriculture, son rapport aux territoires et aux hommes, ses impacts sur les écosystèmes



ARDEAR CENTRE ET INRA VAL DE LOIRE : LE CHERCHEUR ET L'AGRICULTEUR AU SERVICE DE L'AGROÉCOLOGIE

Ce projet vise à expérimenter et sélectionner des semences de blé, maïs, tournesol et d'arbres feuillus adaptées à des systèmes culturels agro-écologiques, à faibles niveaux d'intrants, diversifiés, favorables à la biodiversité sauvage et cultivée, y compris à des systèmes agroforestiers. Cette sélection associe des agriculteurs engagés dans la transition et des chercheurs en génétique, en physiologie végétale et en biodiversité agricole.



IPES-FOOD (INTERNATIONAL PANEL OF EXPERTS ON SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS) : LA MOBILISATION D'UNE SCIENCE INTERDISCIPLINAIRE ET PARTICIPATIVE POUR CONVAINCRE LES DÉCIDEURS

Créé en 2014, à l'initiative de la Fondation Daniel et Nina Carasso, IPES-Food est un panel d'experts internationaux proposant de nouvelles voies pour penser la recherche sur la durabilité des systèmes alimentaires. Co-présidé par Olivier de Schutter, juriste et ancien Rapporteur spécial des Nations Unies pour le droit à l'alimentation, et Olivia Yambi, nutritionniste et ancienne représentante de l'Unicef au Kenya, le Panel rassemble des experts de différentes disciplines scientifiques, mais aussi de différents types de connaissances plus empiriques, tous mobilisés pour informer les décideurs sur les moyens de changer les systèmes alimentaires à travers le monde. Le Panel est force de réflexion et de propositions sur des sujets comme la malnutrition, l'obésité, l'insécurité des moyens de subsistance en milieu rural, la dégradation environnementale, etc, à travers le prisme d'une approche intégrée des systèmes alimentaires. Il s'agit de mettre en lumière les interconnexions entre les différentes dimensions de l'alimentation, les déséquilibres entre les pouvoirs, les blocages politiques, mais aussi les leviers potentiels qu'il faut activer au sein des systèmes en place. Pour ce faire, IPES-Food travaille aussi bien à partir de l'état de l'art scientifique sur les problématiques abordées que par la consultation des acteurs impliqués dans les systèmes alimentaires, comme il le fait actuellement dans le cadre des travaux menés en préparation de la réforme de la Politique agricole commune vers une politique alimentaire commune co-construite avec l'ensemble des acteurs concernés.

IPES-Food a récemment publié un rapport intitulé "From Uniformity to Diversity: A paradigm shift from industrial agriculture to diversified agroecological systems".

Une coopération multi-acteurs est nécessaire pour activer des leviers d'action complémentaires

Les différents acteurs qui composent et structurent les systèmes alimentaires (producteurs, transformateurs, distributeurs, chercheurs, collectivités, ministères, associations, consommateurs-citoyens...) ont trop peu d'opportunité de rencontres et doivent pourtant travailler en synergie, pour éviter un gaspillage de ressources financières, intellectuelles et humaines. Chaque famille d'acteurs détient des connaissances, des méthodologies, des réseaux et des leviers d'action spécifiques, dont les effets peuvent être décuplés par une coordination avec d'autres acteurs.

Cela implique de nouvelles cultures de travail et des espaces de concertation ouverts. Cela implique parfois d'être accompagné(s), formé(s). Cela implique du temps et des moyens.

C'est pourquoi, au-delà des financements, la Fondation Daniel & Nina Carasso mobilise ses ressources pour susciter et structurer la rencontre et la mise en réseaux des acteurs ; pour faciliter l'ingénierie d'une démarche multi-acteurs ; pour former et accompagner ceux qui souhaitent le changement. L'urgence impose une mise à disposition de moyens pour faciliter l'échange et la co-construction, mais aussi un accès large et facile aux bonnes pratiques afin de bâtir ensemble les systèmes alimentaires d'avenir.



LES RENCONTRES DE L'ALIMENTATION DURABLE : UN TEMPS FONDATEUR POUR UNE NOUVELLE APPROCHE

Parce qu'elle est convaincue que l'émergence de nouveaux modèles est intrinsèquement liée à la convergence des acteurs et des savoirs, la Fondation Daniel et Nina Carasso œuvre à la mise en relation de tous ceux qui agissent en faveur d'une alimentation durable.

À cette fin, la Fondation propose un terrain de rencontre ouvert et fertile pour les associations, chercheurs, collectivités, institutions, entreprises et acteurs économiques impliqués. En donnant à chacun la possibilité de mieux se connaître et de mieux se comprendre, elle souhaite favoriser le partage des connaissances, promouvoir l'analyse commune des obstacles, des opportunités et des marges de progression ainsi que la mise en œuvre de projets exemplaires.

Cette première édition des Rencontres de l'Alimentation Durable est le résultat d'une démarche d'intelligence collective construite autour de 4 ateliers préparatoires ayant regroupé plus de 60 innovateurs (thèmes : agro-écologie ; restauration collective ; la gouvernance territoriale des questions alimentaires ; les dimensions sociales de l'alimentation), observateurs et experts issus de tous les secteurs d'activité. Ces ateliers ont révélé la nécessité de démultiplier les lieux et moments de rencontre, mais aussi de réfléchir aux synergies possibles entre acteurs et disciplines encore trop cloisonnées.

L'ensemble des sources citées sont disponibles sur demande. De nombreuses sources proviennent du rapport d'IPES-Food :

Le rapport complet : http://www.ipes-food.org/images/Reports/UniformityToDiversity_FullReport.pdf

Résumé : http://www.ipes-food.org/images/Reports/UniformityToDiversity_ExecSummary.pdf

Messages clés en français : http://www.ipes-food.org/images/Reports/UniformityToDiversity_KeyMessagesFR.pdf

LES FRANÇAIS ET L'ALIMENTATION DURABLE

UN SONDAGE RÉALISÉ PAR IPSOS POUR LA FONDATION DANIEL ET NINA CARASSO

OCTOBRE 2016

A l'occasion des 1^{ères} rencontres de l'Alimentation Durable, la Fondation Daniel et Nina Carasso et l'institut Ipsos se sont associés pour réaliser une grande enquête d'opinion¹ sur les pratiques alimentaires des Français au regard des enjeux de durabilité (santé, environnement, contexte socio-économique). Quelles sont les attitudes de la population en matière d'alimentation durable, comment ont-elles évolué, qu'est-ce qui compte le plus aujourd'hui dans les choix des consommateurs, quelles sont leurs préoccupations ?

Les Français disent avoir de plus en plus adopté des « comportements durables » dans le domaine de l'alimentation. Les pratiques permettant concrètement de réduire l'impact social et environnemental de l'alimentation sont fréquentes dans un tiers des foyers français.

- Dans leur grande majorité, les Français disent que depuis deux ans, ils consomment davantage de **produits bons pour la santé** (71%), de **produits régionaux** ou vendus en circuits courts (70%), et qu'ils ont tendance à réduire la quantité de nourriture qu'ils jettent (67%).
- Près d'une personne interrogée sur deux déclare consommer de plus en plus des produits ayant un **faible impact sur l'environnement** (47%), **respectueux du bien-être animal** (47%) et **garantissant un juste revenu au producteur** (44%).
- Ceux qui disent avoir changé leurs comportements alimentaires en tirent de nombreux bénéfices parmi lesquels des repas de meilleur goût (38%) et le sentiment d'apporter leur soutien à l'agriculture locale (37%).
- En pratique, 31% des Français déclarent renoncer souvent ou systématiquement aux produits sur-emballés, 30% disent acheter directement aux producteurs, 29% achètent des produits dont ils ont l'assurance qu'ils permettent un juste revenu au producteur, 27% achètent régulièrement des produits bio, 27% des fruits et légumes abîmés.

L'origine, la saison et les conditions de production comptent parmi les critères qui gagnent en importance dans les choix des consommateurs.

- **La saisonnalité** (40%), les conditions de productions (34%), **l'origine géographique** (34%) et le respect de l'environnement (33%) font partie – juste après le goût/le plaisir (56%) et le prix (55%) – des critères les plus importants dans les choix alimentaires des Français. Ces aspects sont davantage mis en avant par les consommateurs que la praticité, la marque et même que la prévention des maladies liées à l'alimentation (diabète, obésité).
- L'origine géographique et la saisonnalité sont, avec le prix, les trois critères auxquels les Français accordent de plus en plus d'importance ces dernières années. Ce résultat confirme **l'attachement grandissant des Français au « consommer local »** qui constitue pour eux une réponse à la crise de confiance dans les produits alimentaires.
- Un attachement qui se traduit concrètement dans les habitudes de consommation : 42% des Français achètent systématiquement ou presque des fruits et des légumes de saison, 56% achètent régulièrement des aliments produits à proximité de chez eux.

Au quotidien, les habitudes alimentaires des Français sont marquées par une recherche de qualité.

- Plus de trois Français sur quatre (77%) privilégient de façon régulière l'achat de **produits frais**. Un sondé sur deux (50%) préfère systématiquement ou souvent les **produits de qualité, quitte à les payer plus cher**, presque autant (49%) achètent souvent ou systématiquement des produits qui portent **un label de qualité**.
- **Les Français n'hésitent pas à écarter certains aliments de leur régime alimentaire** : 64% l'ont déjà fait en raison de la présence d'additifs, 63% en raison de la teneur en sucre, en sel ou en matière grasse, 63% en raison de la présence de pesticides.

Une majorité de Français se dit prête à aller plus loin pour améliorer l'impact social et environnemental de son alimentation, notamment en favorisant les produits locaux et la lutte contre le gaspillage.

- 75% des personnes interrogées se disent prêtes à **consommer autant que possible des aliments produits à proximité**, 70% à **consommer essentiellement des produits de saison** et 68% à **acheter plus souvent des fruits et des légumes présentant des défauts ou abîmés**, 61% à **faire principalement leurs courses dans des magasins dont ils considèrent qu'ils proposent des produits durables** (artisans, marchés, AMAP).
- Le prix constitue le frein le plus important à l'achat de produits issus d'une agriculture responsable pour une large majorité de Français (83%). **Les résultats de l'enquête montrent néanmoins que les consommateurs sont prêts à bousculer leurs pratiques.** Pour une nette majorité d'entre eux, le fait que ces produits requièrent un temps de préparation plus long (58%) et impliquent de changer leurs habitudes de consommation (60%) ne constitue pas un frein important à l'achat : un signal encourageant pour les promoteurs de l'alimentation durable...

Des Français qui se disent de plus en plus inquiets ces dernières années sur la qualité des aliments qu'ils consomment et expriment de nombreuses craintes sur les questions d'alimentation.

- **L'enchaînement des scandales alimentaires met à mal le lien de confiance entre les Français et leur alimentation. Une nette majorité** (57%) s'inquiète de la qualité des produits qu'ils consomment, un sentiment qui progresse fortement ces dernières années : plus d'un Français sur deux (52%) dit être davantage inquiet aujourd'hui qu'il ne l'était il y a deux ans.
- Ce sentiment est encore plus présent au sein des catégories à faible pouvoir d'achat : les 18-24 ans (56%), les catégories populaires (58% des ouvriers) et les revenus les plus modestes (60%).
- Les pesticides sont aujourd'hui au cœur des préoccupations (43% de citations), mais d'autres sujets d'inquiétude sont également présents à l'esprit des Français. **Les craintes de la population sont en réalité multiples et recouvrent de nombreuses dimensions : la santé, le pouvoir d'achat mais aussi, et c'est un élément nouveau, les conséquences sociales et environnementales de l'alimentation.**
- L'épuisement des ressources naturelles est évoqué par 26% des sondés, les conditions de vie des agriculteurs par 18% d'entre eux.

Les attentes d'information sont fortes, tant sur les produits alimentaires que sur leur impact en termes sociaux, environnementaux et de santé.

- Les attentes d'information sont très fortes sur les conséquences de la consommation alimentaire : **83% des sondés disent ne pas avoir assez d'information sur l'impact social des produits** (conditions de travail et de rémunération des producteurs), 78% sur **l'impact environnemental** et autant sur **l'impact sur la santé**.
- En dépit de l'étiquetage, les Français disent ne pas avoir assez d'information sur des éléments aussi essentiels que la **composition des produits** (60%), les **proportions exactes des ingrédients** (60%) ou le **lieu de conditionnement** (67%). Les attentes d'information concernant les portions et les fréquences de consommation conseillées viennent ensuite (54%).
- Le sentiment d'information est meilleur sans pour autant être pleinement satisfaisant sur la teneur en calories, en sel, en gras ou en sucre (49% estiment avoir le bon niveau d'information) ou sur la date jusqu'à laquelle les produits peuvent être consommés sans danger (67%).

(1) Sondage Ipsos réalisé pour la Fondation Daniel et Nina Carasso. 1 022 personnes représentatives de la population française âgée de 18 ans et plus. Interrogation par internet du 30 septembre au 4 octobre 2016.

COMMENTAIRES DE LA FONDATION

La demande citoyenne grandissante pour une alimentation équilibrée et durable est une tendance de fond récente qui se confirme. Elle recouvre des préoccupations et des pratiques alimentaires de la part de consommateurs de plus en plus soucieux de l'impact de leur assiette sur leur santé, l'environnement ou encore la distribution équitable de la valeur ajoutée.

Les Français disent avoir de plus en plus adopté des « comportements durables » dans le domaine de l'alimentation. Les pratiques permettant concrètement de réduire l'impact social et environnemental de l'alimentation sont fréquentes dans un tiers des foyers français. L'origine, la saison et les conditions de production comptent parmi les critères qui gagnent en importance dans les choix des consommateurs.

Les consommateurs ont compris que le contenu de leur assiette reflète leurs attentes et influencent les modes de production, de transformation, de distribution de leurs aliments, et qu'ils peuvent : contribuer à réduire le gaspillage (plus d'un tiers des aliments produits au monde est perdu ou gaspillé), favoriser les circuits courts et les bonnes pratiques alimentaires (consommer plus de fruits et légumes, moins de déchets, moins de viande, plus de produits locaux bio de saison...), être attentif aux conditions de vie et à une rémunération équitable des producteurs...

Bien qu'une majorité de Français se dite prête à aller plus loin pour améliorer l'impact social et environnemental de son alimentation, notamment en favorisant les produits locaux et la lutte contre le gaspillage, ils s'estiment très mal informés sur la qualité des produits. 62 % d'entre eux estiment qu'il est difficile d'identifier les produits issus d'une agriculture durable

Le mangeur ne devrait pas avoir à choisir entre plaisir et santé, entre impact environnemental et prix, entre distance et confiance. Le foisonnement d'initiatives montrent que les acteurs se mobilisent et innove. L'alimentation durable s'impose comme un défi collectif à relever et comme une voie d'avenir pour nos filières alimentaires.

LES FRANÇAIS DISENT AVOIR DE PLUS EN PLUS ADOPTÉ DES "COMPOTEMENTS DURABLES" DANS LE DOMAINE DE L'ALIMENTATION



47%

disent consommer plus de produits qui ont un faible impact sur l'environnement depuis deux ans



47%

déclarent qu'ils consomment plus de produits respectueux du bien-être animal depuis deux ans



44%

déclarent qu'ils consomment plus de produits garantissant un juste revenu pour les producteurs depuis deux ans

LES CONSOMMATEURS DISENT INTÉGRER DE PLUS EN PLUS LA DIMENSION ENVIRONNEMENTALE DANS LEURS CHOIX EN MATIÈRE D'ALIMENTATION

PARMI LES CRITÈRES QUI PROGRESSEDENT DEPUIS DEUX ANS :



38%

L'origine géographique



36%

La saisonnalité



35%

Le respect de l'environnement



34%

Les conditions de production

LES HABITUDES ALIMENTAIRES DES FRANÇAIS SONT MARQUÉES PAR UNE RECHERCHE DE QUALITÉ



77%

déclarent privilégier l'achat de produits frais



50%

disent préférer les produits de qualité, quitte à les payer plus cher



49%

déclarent acheter souvent ou systématiquement des produits qui portent un label de qualité

DES CONSOMMATEURS QUI SE DISENT PRÊTS À ALLER PLUS LOIN POUR AMÉLIORER L'IMPACT SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL DE LEUR ALIMENTATION



75%

se disent prêts à consommer autant que possible des aliments produits à proximité



70%

se disent prêts à consommer essentiellement des produits de saison



68%

se disent prêts à acheter plus souvent des fruits et des légumes présentant des défauts ou abimés



61%

se disent prêts à faire principalement leurs courses dans des magasins proposant des produits durables (artisans, marchés, AMAP)



Pour suivre l'actualité de la Fondation Daniel et Nina Carasso
et des Rencontres de l'Alimentation Durable :

<http://www.fondationcarasso.org/>

<http://rencontres-ad.fondationcarasso.org>



Fondation Carasso [@sustain_food](#) #RencontresAD

Contact presse - Agence Terre Majeure

Sophie FREDERIC - 06 20 34 12 16 - sophie@terremajeure.com

Valérie LESEIGNEUR - 06 68 80 37 35 - valerie@terremajeure.com

Partenaires des 1^{ères} Rencontres de l'Alimentation Durable

Les Echos

