

Alimentation & Nutrition

Repères du 2^{ème} semestre 2021



Les français consacrent 21% de leur budget à l'alimentation

Part de budget consacré à l'alimentation (Chiffres 2020)

21%

Répartition des dépenses

- 24% du budget est dédié à l'achat de viandes
- 23% pour les fruits et légumes
- 19% pour les pains et céréales
- 14% pour les produits laitiers
- 20% autres (produits sucrés, graisses, épices, sauces, produits de la mer)

61%

se déclarent omnivores.



24%

se déclarent flexitarien et réduisent ou modèrent leur consommation de viande.

Dans les pratiques alimentaires, les choix qui motivent cette démarche sont :



LES PRÉOCCUPATIONS DE SANTÉ (pour 62% des « flexitariens »)



Les questionnements sur le RESPECT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL (pour 56%)



Les PRIX (39%)



La sensibilisation à L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL (17%)

Sources : Ministère de l'agriculture et de l'alimentation – consommation alimentaire (Nov. 2021) France Agrimer – Végétariens/Flexitariens en France en 2020 (Mai 2021)

La restauration scolaire a toujours le vent en poupe

De la maternelle au lycée, environ 2 enfants sur 3 (plus de 7 millions d'enfants) mangent à la cantine au moins 1 fois par semaine. Cette dernière joue un rôle important dans l'alimentation des enfants et reste plébiscitée par les parents.



70%

des parents reconnaissent à la cantine scolaire sa dimension égalitaire, sa contribution à l'autonomie des enfants et sa capacité à satisfaire les besoins nutritionnels des enfants.



Pour

63%

des parents, la QUALITÉ DES REPAS SERVIS dans les cantines scolaires s'est AMÉLIORÉE depuis dix ans.



Dans cette démarche d'amélioration continue, le groupe de restauration collective Elior déploie progressivement le Nutri-Score dans les 1500 cantines scolaires où il opère, à travers son réseau de cuisines centrales.

Sources : ANSES – La restauration scolaire (2016) Néo Restauration – Étude Sodexo : Les Français et les cantines scolaires (Sept. 2021) Néo Restauration – Elior généralise le Nutri-Score dans près de 1500 cantines scolaires (Sept. 2021)

La pandémie a impacté la restauration hors domicile



Le marché global de la CHD a baissé de **23%** en 2020 vs 2019 avec

une stagnation du nombre de restauration (364 372 établissements, + 0,6% vs 2019)

une part de restauration à moins de 10€ qui représente

75%

des repas hors domicile

Source : Néo Restauration - Étude Gira : la restauration depuis la pandémie (Oct. 2021)

50%, c'est l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire d'ici 2025



Il est estimé que **14%** des aliments produits sont perdus entre la récolte et la commercialisation.



Et que **17%** de la PRODUCTION ALIMENTAIRE MONDIALE TOTALE EST GASPILLÉE. En France, les pertes et gaspillages alimentaires représentaient en 2016, 10 millions de tonnes de produits par an.

Source : Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (Oct. 2021)

Près de 4kg d'additifs consommés par an

L'équipe de recherche de Nutrinet-Santé a analysé les profils d'exposition à divers additifs alimentaires (substances uniques et mélanges) sur près de 100 000 adultes issus de l'étude de cohorte française. La consommation de 90 additifs alimentaires a été évaluée (enregistrements alimentaires, informations qualitatives, tests de laboratoire, etc).

Rapporté au poids moyen des Français (72,4 kg), nous ingérons quotidiennement

11,3g d'additifs

... soit environ 4 kg par an.

L'acide citrique et les amidons modifiés sont consommés par plus de 90% des participants et 48 additifs sont consommés par plus de 10% des participants.

Source : Chazelas E et al. Exposure to food additive mixtures in 106,000 French adults from the NutriNet-Santé cohort. Sci Rep. 2021 Oct 4;11(1):19680. doi: 10.1038/s41598-021-98496-6.



Le pain conserve une place de premier choix dans l'alimentation



87% des interrogés déclarent avoir toujours du pain chez eux.

48%

des sondés le reconnaissent : ils ne pourraient pas s'en passer !



105g de pain

Les français déclarent consommer en moyenne par jour en semaine contre 114 grammes en 2015.

Source : FEB - Étude : le pain et les français (Avril 2021)

96%

des consommateurs sont de plus en plus SATISFAITS de la QUALITÉ DES PRODUITS.

honeycom

healthy communication

Pédagogie et communication scientifique en santé, nutrition et alimentation durable

www.honeycom.fr