Alimentation & Nutrition

Bilan 2025 et perspectives 2026

Le paysage de la santé publique est en pleine effervescence en ce début d'année 2026, marqué notamment par les débats autour des nouvelles recommandations alimentaires américaines.

Honeycom décrypte pour vous les enseignements majeurs de 2025 et les dynamiques 2026 qui pourront façonner vos stratégies.

L'ESSENTIEL DE 2025 : ENTRE ATTENTES ET PROGRÈS

Santé publique : la SNANC en attente

La Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat (SNANC), feuille de route gouvernementale pour une alimentation saine et durable, attendue en novembre 2025, est bloquée.

- **Un texte jugé trop timide :** Plus de 90 organisations (ONG, experts) ont exigé un renforcement du texte initial. Elles réclament une interdiction de la publicité pour les produits trop gras, sucrés ou salés, une réduction ciblée des produits d'origine animale et des objectifs de transition alimentaire chiffrés.
- **Le socle du PNNS 5 :** En attendant, le secteur peut se référer aux **recommandations du HCSP** de septembre 2025. Celles-ci servent de base à l'élaboration du 5ème Programme National Nutrition Santé (PNNS 2025-2030), visant un alignement strict entre enjeux de santé et impératifs climatiques.

HCSP – Sept 2025 - Recommandations pour l'élaboration du 5e PNNS 2025-2030

Restauration collective : un levier de durabilité majeur

L'INRAE a réaffirmé en 2025 le rôle moteur des cantines dans la transition alimentaire. L'enjeu serait double : optimiser la fréquence des repas végétariens et encadrer les exigences nutritionnelles, pour réduire l'empreinte carbone globale.

Les dispositifs EGalim contribuent déjà à cette transition.
Bien que les objectifs de 50% de produits durables (dont 20% de bio) soient en vigueur, **le bilan 2025 reste contrasté :**

- **29,5 %** de produits durables et de qualité en moyenne nationale.
- **11,8 %** de produits issus de l'agriculture biologique.
- **Fait notable** : Environ **35 % des établissements atteignent déjà les seuils cibles, prouvant que la transition** est possible malgré les contraintes opérationnelles.

- *INRAE - Une piste prometteuse pour améliorer la durabilité des repas scolaires en France*
- *Ministère de l'agriculture – Janv. 2026 – Principaux enseignements EGalim 2025*

Science et santé : le consensus sur l'ultra-transformation

La science a franchi une étape clé en 2025 avec la publication d'une série d'articles dans The Lancet.

- **Risques avérés :** **Une consommation élevée d'aliments ultra-transformés** est désormais formellement corrélée à un risque accru de maladies chroniques (obésité, diabète de type 2, maladies cardiovasculaires) et de cancers.
- **Appel à une régulation :** Bien que les données soient majoritairement observationnelles, les auteurs estiment que les preuves sont suffisantes pour **justifier des politiques publiques** visant à réduire l'exposition des populations aux marqueurs d'ultra-transformation.

The Lancet Series – Ultra-processed foods and global health

LES TENDANCES 2026 : NUTRITION ET TRANSPARENCE

L'essor des protéines

La dynamique des produits "haute teneur en protéines" se confirme, portée par l'innovation, des motivations santé renforcées et des consommateurs plus attentifs à leurs apports nutritionnels. Les sources animales restent cependant encore majoritaires.

Senat – rapport Protéines et Alimentation – Juin 2025

Fibres, ferments et microbiote

C'est la tendance forte de 2026. L'intérêt pour le microbiote intestinal dope la demande en fibres et en aliments fermentés et se traduit par :

- **un intérêt** croissant pour les **fibres** :

  53% des consommateurs (dans 19 pays) prévoient d'augmenter leur consommation de fibres (41% en France)

- une familiarité accrue avec les **ferments et probiotiques** :

  60% des français déclarent connaître les aliments probiotiques

- un attrait marqué pour les aliments bénéfiques pour le microbiote, avec le **kéfir et le kombucha** parmi les produits phares récents.

NielsenIQ - Rapport mondial 2025 sur les tendances de consommation en matière de santé et de bien-être- Juin 2025

Clean label & naturalité

La transparence est devenue un prérequis à l'achat.

64% des français déclarent réfléchir attentivement à la composition des produits alimentaires.

Market trends- clean label – Diana Foods/Mintel

Nostalgie et recettes du monde

Les recettes virales continuent de façonner les tendances : pistache, matcha ou défis pimentés ont marqué les dernières années. **L'exploration des saveurs du monde se poursuit,** portée par exemple par la culture coréenne.
Parallèlement, on observe un **retour à la simplicité et aux recettes d'antan**.
Les assiettes de 2026 devraient être marquées par une quête d'émotions et de sens, à travers des saveurs nostalgiques et des inspirations de voyage.

SIAL 2026 -Food trends- culinary inspiration

L'accompagnement honeycom healthy communication

En 2025, nous avons accompagné les acteurs de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la restauration collective en traduisant ces grands enjeux en contenus clairs, utiles et activables (infographies, formation des équipes terrain, vulgarisation scientifique à destination des professionnels de santé, de la restauration collective et du médico-social)

- Protéines, ferments, alimentation durable, nutrition infantile, restauration santé ou encore évolutions réglementaires et scientifiques (Codex Alimentarius, recommandations) ont été déclinés sous des formats variés : **monographies, infographies, supports pédagogiques, formations, contenus digitaux et prises de parole sur les congrès.**
- En parallèle, nous avons renforcé notre expertise grâce à **une veille continue en nutrition, restauration hors domicile, nutrition infantile et économie alimentaire,** pour rester au plus près des attentes des consommateurs, des décideurs et des évolutions réglementaires.

En 2026, allons plus loin ensemble.
Nous donnons vie à vos engagements en traduisant la complexité de la science en messages d'impact qui font vraiment la différence.

© Honeycom - Janvier 2026 - crédits photo: Canva

honeycom healthy communication

Pédagogie et communication scientifique en santé, nutrition et alimentation durable

www.honeycom.fr

N'hésitez plus, contactez-nous
hello@honeycom.fr