

Comportements et alimentation

Trousse d'autoformation / Club développement durable du Grand Lyon, 10/09/2019



8 km en moyenne de parcours pour les courses en grandes surfaces.

72 % des achats alimentaires en grandes surfaces, 15 % commerces de détail, **6 %** marchés ou auprès des producteurs.

Source : Insee 2014



1 repas sur 7 pris hors foyer. **50 %** en restauration commerciale, **50 %** en restauration collective.

1,5 kg de nourriture quotidienne par personne, dont 370 g de préparation transformée, 350 g de fruits et légumes, 300 g de féculents, 200 g de produits laitiers et 150 g de viande, œuf ou poisson.



1 360 km/personne/an sont parcourus pour les achats alimentaires et la restauration hors domicile, induisant l'émission de 8,5 MtCO₂ par les ménages. (Référence biblio 3)



42% des Grand Lyonnais déclarent déjeuner hors du domicile en semaine le midi. (...)

Les habitants [de la Métropole lyonnaise] passent moins de temps à cuisiner que la moyenne française et les produits agricoles bruts ne représentent que 4% de leur demande alimentaire.

PRODUITS AGRICOLES

Les produits agricoles bruts ne représentent que

4% de la **dépense alimentaire** des Grand Lyonnais



(Référence biblio 2)

Un individu en France ingère chaque jour environ 2,4 kg d'aliments, dont la moitié d'aliments solides et la moitié de boissons.

Parmi les aliments solides, on compte 2/3 de produits d'origine végétale (produits céréaliers, fruits et légumes) et 1/3 de produits d'origine animale (lait, viande principalement)

La part des fruits et légumes importés dépasse 40 % pour certains produits tels que les tomates, les concombres, les pêches/nectarines et le raisin de table (hors agrumes et bananes non produits en métropole). Ils constituent un des principaux postes de transport de denrées alimentaires, juste après l'alimentation animale.

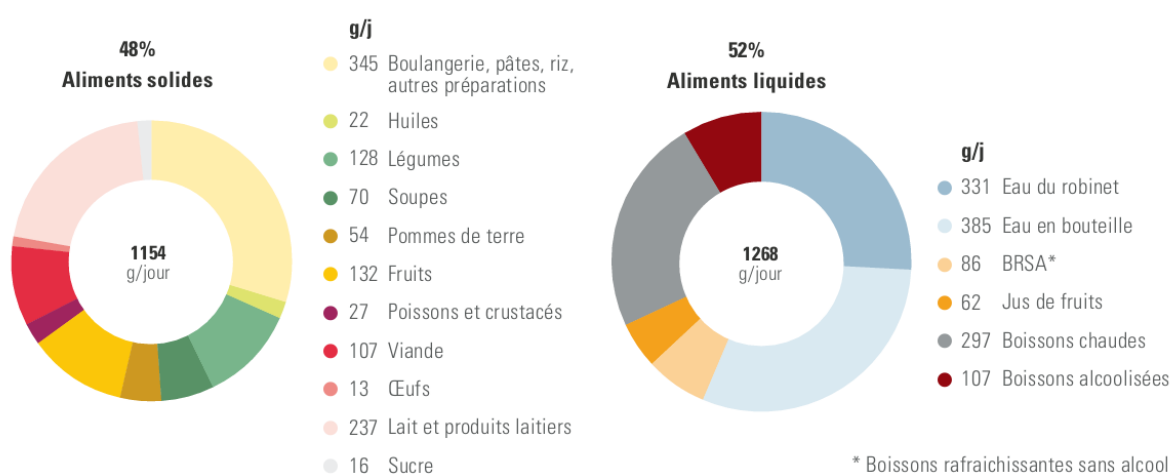
(...)

La consommation journalière de boissons (1268 g/jour/personne) est dominée par l'eau ingérée dont la moitié est de l'eau en bouteille.

(...)

La consommation de viande n'est que de 26 g/j pour les 10 % plus petits mangeurs alors qu'elle est de 234 g/j pour les 10 % plus gros mangeurs. (Référence biblio 3)

Figure 4. Composition de l'assiette des individus en France



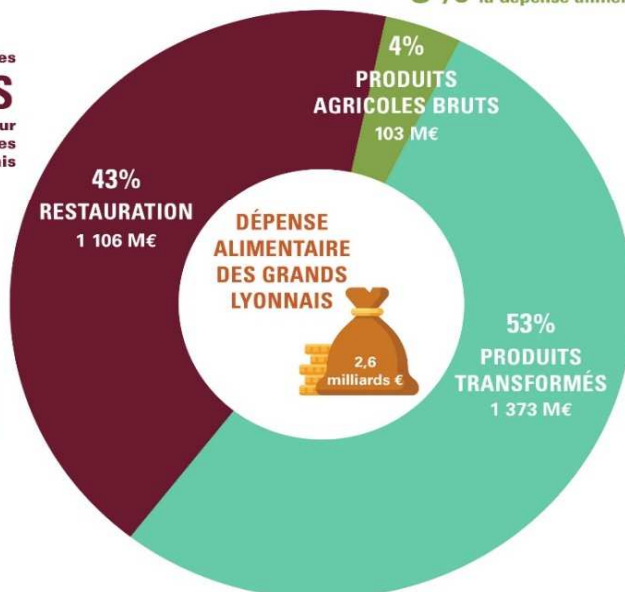
Source : INCA2, année 2008.

LA DÉPENSE ALIMENTAIRE DES GRAND LYONNAIS

Des dépenses **4 FOIS** plus importantes pour le fast food que pour les fruits et légumes frais

La restauration traditionnelle représente près de **LA MOITIÉ** des dépenses de restauration

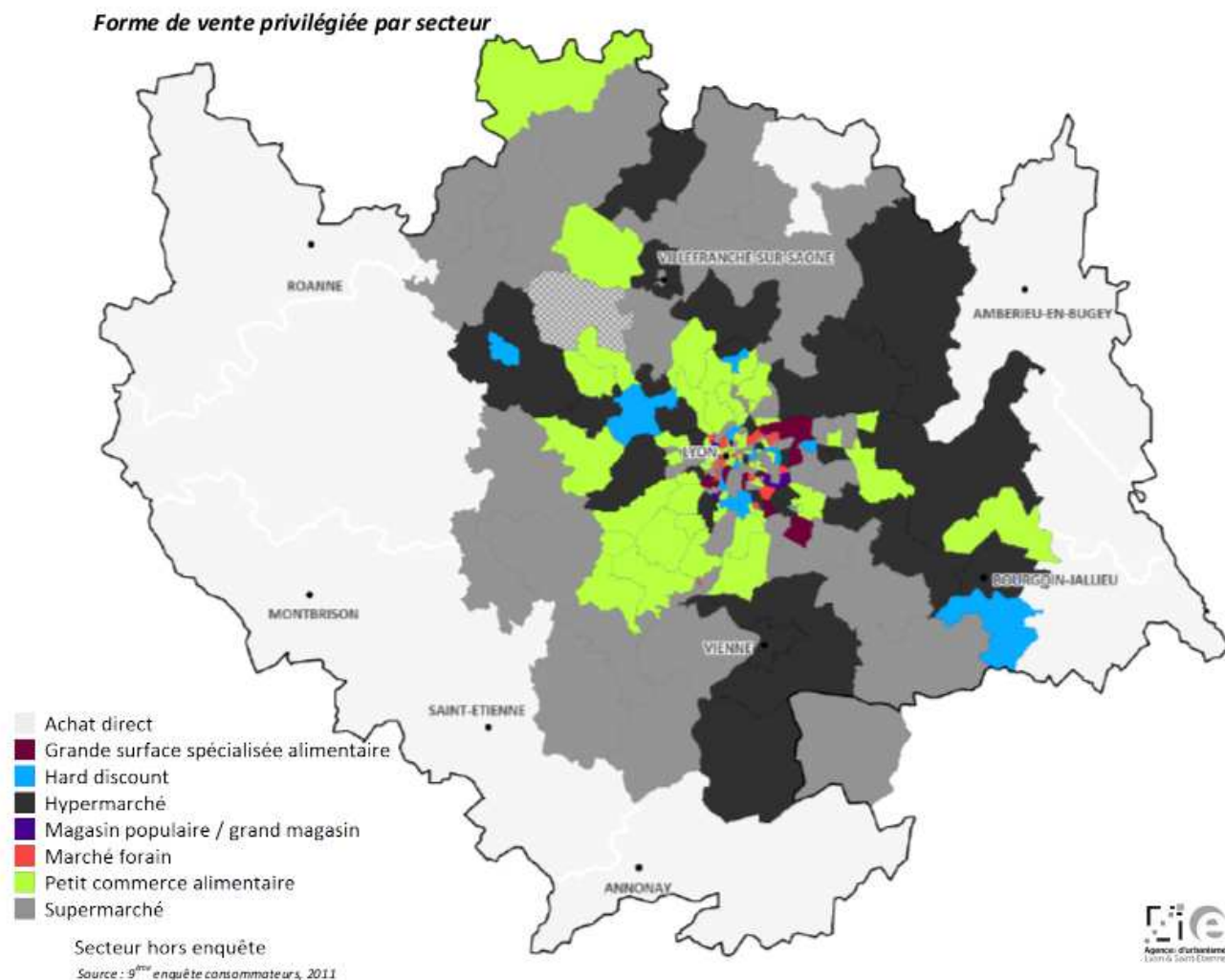
Les fruits et légumes frais représentent plus de **80%** de la consommation de produits agricoles, mais seulement **3%** de l'ensemble de la dépense alimentaire



Les produits de boulangerie et les produits à base de viande représentent respectivement **20%** et **15%** des consommations de produits transformés

(Référence biblio 3)

Les hypermarchés et supermarchés concentrent 57 % des dépenses alimentaires des ménages de l'aire métropolitaine lyonnaise.



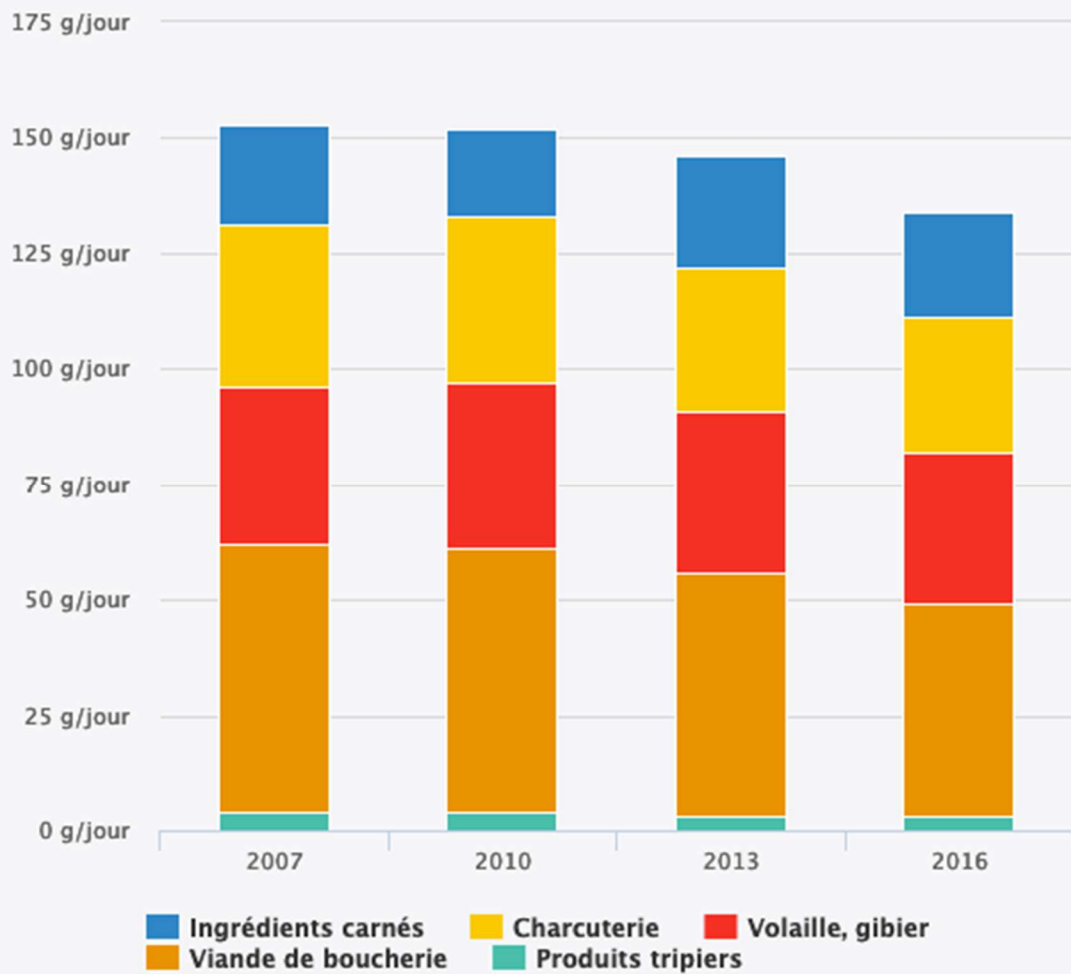
(Référence biblio 11)

Plusieurs tendances de fond témoignent d'une évolution de certains comportements (...). C'est ce dont témoigne par exemple l'explosion de l'agriculture biologique au cours des dix dernières années. Le chiffre d'affaire du bio a en effet été multiplié par 3,5 en 10 ans, passant de 2 à 7 milliards d'euros. En 2016, le secteur a connu une croissance de 20%, record qui pourrait bien être battu en 2017. Cette croissance profite évidemment à toute la filière, qui emploie 118 000 personnes avec une progression annuelle du nombre d'emplois qui dépasse les 8% pour l'ensemble du secteur (transformation et vente comprises), et de 12% pour les seuls producteurs agricoles. L'agriculture biologique s'avère d'ailleurs particulièrement riche en emploi, puisque si elles représentent seulement 5% de la surface agricole utile, les fermes bio comptent pour 7,3% des exploitations et 10,8% de l'emploi agricole. (Agence Bio, 2016) Du côté des distributeurs, la dynamique est la même : la part de bio vendue en grandes surfaces et le nombre de magasins spécialisés augmentent rapidement. Le groupement coopératif Biocoop a par exemple enregistré en 2016 une croissance de 25% de ses ventes, frôlant le milliard d'euros de chiffre d'affaire.

(Référence biblio 14)

La consommation de viande diminue

Quantités moyennes journalières de produits carnés consommés en g/jour.



Source : Credoc

(Référence biblio 15)

Près de 30 % des denrées produites ne sont pas consommées, car perdues ou gaspillées lors de la chaîne de production/consommation

(Référence biblio 1)

Le poids des pertes et du gaspillage se cumule tout au long de la chaîne alimentaire

EN MILLIONS DE TONNES PRODUITS



Source : étude « Pertes et gaspillages alimentaires », ADEME 2016

À chaque étape, des produits sont perdus et gaspillés pour l'alimentation humaine : ces pertes sont évaluées à 10 millions de tonnes par an pour la France.

Chaque foyer jette en moyenne 20 kg de nourriture par an, soit l'équivalent de 400 € pour une famille de 4 personnes.

(Référence biblio 5)

Une part importante de la production agricole alimentaire consommable finit à la poubelle. Au niveau mondial, on estime qu'un tiers de la production d'aliments est perdu ou gaspillé chaque année, ce qui représente 1,3 milliard de tonnes d'aliments. En Europe, les pertes et gaspillages totalisent 39 % de la consommation.

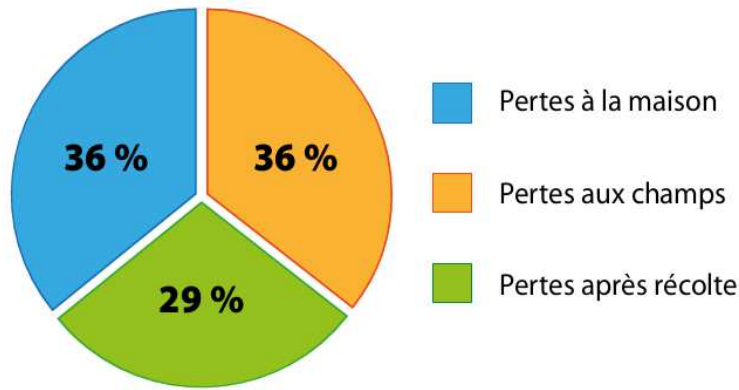
En croisant différentes sources, on peut estimer ces pertes par type de produit, et par stade depuis le champ à la cuisine.

Les pertes et gaspillages peuvent être évalués à 260 kg par personne et par an, et répartis à parts comparables entre 3 grandes catégories : le stade de la production agricole, celui de la consommation finale, et enfin l'ensemble des étapes intermédiaires entre le champ et la cuisine (stockage, transport, transformation, distribution).

Une étude plus récente²⁰ détaille ces pertes depuis le champ à l'assiette. Même si le résultat global (150 kg de pertes par personne) diffère des travaux précédents du fait d'un périmètre et d'une méthode différents, elle confirme la répartition entre les principales étapes et les taux de pertes par grandes catégories.

Le taux de pertes est le plus élevé pour les fruits et légumes ainsi que les tubercules, puisque les pertes représentent l'équivalent de la moitié des quantités mises sur le marché. Mais les pertes sont également massives pour tous les produits en général, entre le quart et le tiers des quantités mises sur le marché.

(Référence biblio 6)



"Chaque année, les consommateurs des pays riches gaspillent presque autant de nourriture (222 millions de tonnes) que l'entière production alimentaire nette de l'Afrique subsaharienne (230 millions de tonnes)".

(Référence biblio 8)

■ La loi n°2016-138 du 11/02/2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

La loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, promulguée le 11 février 2016, complète les dispositions de la loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte relatives au gaspillage alimentaire.

Ses deux mesures principales concernent les distributeurs de produits alimentaires. Cette loi prévoit :

- l'obligation, pour les magasins alimentaires de plus de 400 m², de proposer une convention de don à des associations pour la reprise de leurs invendus alimentaires encore consommables ;
- l'interdiction, pour les distributeurs alimentaires, de rendre impropres à la consommation des invendus encore consommables.

La loi prévoit par ailleurs :

- l'inscription dans le code de l'environnement d'une hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire :
 - la prévention du gaspillage alimentaire ;
 - l'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ;
 - la valorisation destinée à l'alimentation animale ;
 - l'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.
- l'inclusion, dans la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire, d'actions de sensibilisation et de formation de tous les acteurs, de mobilisation des acteurs au niveau local, d'une communication régulière auprès des citoyens, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets ;
- l'interdiction, pour un opérateur du secteur alimentaire, de s'opposer au don de denrées alimentaires vendues sous une marque distributeur à une association caritative habilitée ;
- l'information et l'éducation à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles ;
- l'intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le reporting social et environnemental des entreprises.

[Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire](#)

■ La lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

Des actions doivent être entreprises dans la restauration scolaire, universitaire et administrative pour diminuer le gaspillage alimentaire, conformément à l'article suivant du code de l'environnement, introduit par [la loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte](#) :

« Art. L. 541-15-3. – L'Etat et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1^{er} septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion. »

L'Ademe a réalisé un guide pratique à ce sujet, qui permet d'accompagner les acteurs publics, mais aussi privés, à établir des diagnostics et des plans d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de leurs services de restauration collective.

Des actions relativement simples et de bon sens (ex : distribuer le pain non pas à l'entrée du self, mais vers les caisses, et le rendre payant) ainsi que des actions de sensibilisation du personnel et des convives (notamment pour ajuster les portions aux besoins réels) permettent d'atteindre assez rapidement des résultats significatifs.

[Guide pratique Ademe "Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective"](#)