



Que mangerons-nous demain ?

Assemblée Générale Ordinaire de Sevépi

13 décembre 2016



Lucie ARRIBARD
Direction des Etudes Economiques

L'avenir de notre alimentation, un sujet d'actualité

Alimentation : qu'y aura-t-il demain dans nos assiettes ?

Par Odile Esposito | 25/04/2014, 11.52 | 2013 mots

SOCIÉTÉ QUE MANGERONS-NOUS DEMAIN ?

PAR LA RÉDACTION - SAMEDI 01 NOVEMBRE 2014

Que trouverons-nous demain dans nos assiettes alors que nous serons plus de 9 milliards de Terriens en 2050 et peut-être 11 milliards en 2100 ?

Actualités > Société > Ces Docteurs Folamour qui inventent la nourriture du futur

Ces Docteurs Folamour qui inventent la nourriture du futur

IXOIS Par L'Obs Voir tous ses articles Publié le 05-10-2014 à 10h07 Mis à jour à 10h18 A+ A- A

Une étrange alliance de geeks de la Silicon Valley, milliardaires de la high-tech, chercheurs iconoclastes et fermiers urbains veut changer radicalement la façon dont nous nous alimentons.



Alimentation : que mangerons-nous en 2050 ?

A LA UNE / ENVIRONNEMENT / Publié le 27/10/2014 à 11h00 - Mis à jour à 15h21 par Cathy Lafon

S'ABONNER À PARTIR DE 1€



62 COMMENTAIRES

Insectes, algues, viandes artificielles... quel avenir dans notre assiette ?

Interview | Planète | 5 octobre 2015 à 03:00 par Nathalie Michel

Quiz 14 Partager



Viande in vitro, criquets, faux poulet : découvrez notre assiette du futur

Par Dalila Kerchouche | Le 28 mai 2015



QUEL FUTUR POUR NOTRE ALIMENTATION ?

Quæ

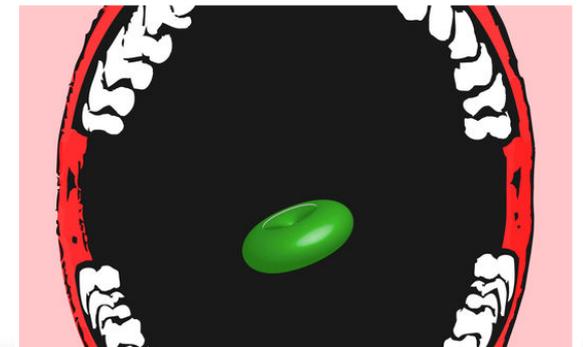


Qu'allons-nous manger demain ?

LE MONDE CULTURE ET IDEES | 04.06.2015 à 11h29 - Mis à jour le 05.06.2015 à 14h46 |

Par Catherine Vincent

Abonnez vous à partir de 1€ Réagir Classer Partager (124) Tweeter



« Je suis ce que je mange. Je veux donc savoir ce que je vais manger pour savoir qui je serai. »

Claude Fischler, Sociologue de l'alimentation, Directeur de recherches au CNRS





Pourquoi et comment notre alimentation change-t-elle ?

Déterminants et évolution des comportements alimentaires

Quoi ? Quand ? Où ? Comment ?



Quelles tendances alimentaires actuelles ?

Diminution de la consommation de viande

Raccourcissement des chaînes alimentaires

Médicalisation de l'alimentation

Des intrus dans nos assiettes



Quelles conséquences pour les acteurs de l'agro-alimentaire ?

Comment s'adapter ? Quelle stratégie adopter ?



Pourquoi et comment notre alimentation change-t-elle ?

Déterminants et évolution des comportements alimentaires

Quoi ? Quand ? Où ? Comment ?



Quelles tendances alimentaires actuelles ?

Diminution de la consommation de viande

Raccourcissement des chaînes alimentaires

Médicalisation de l'alimentation

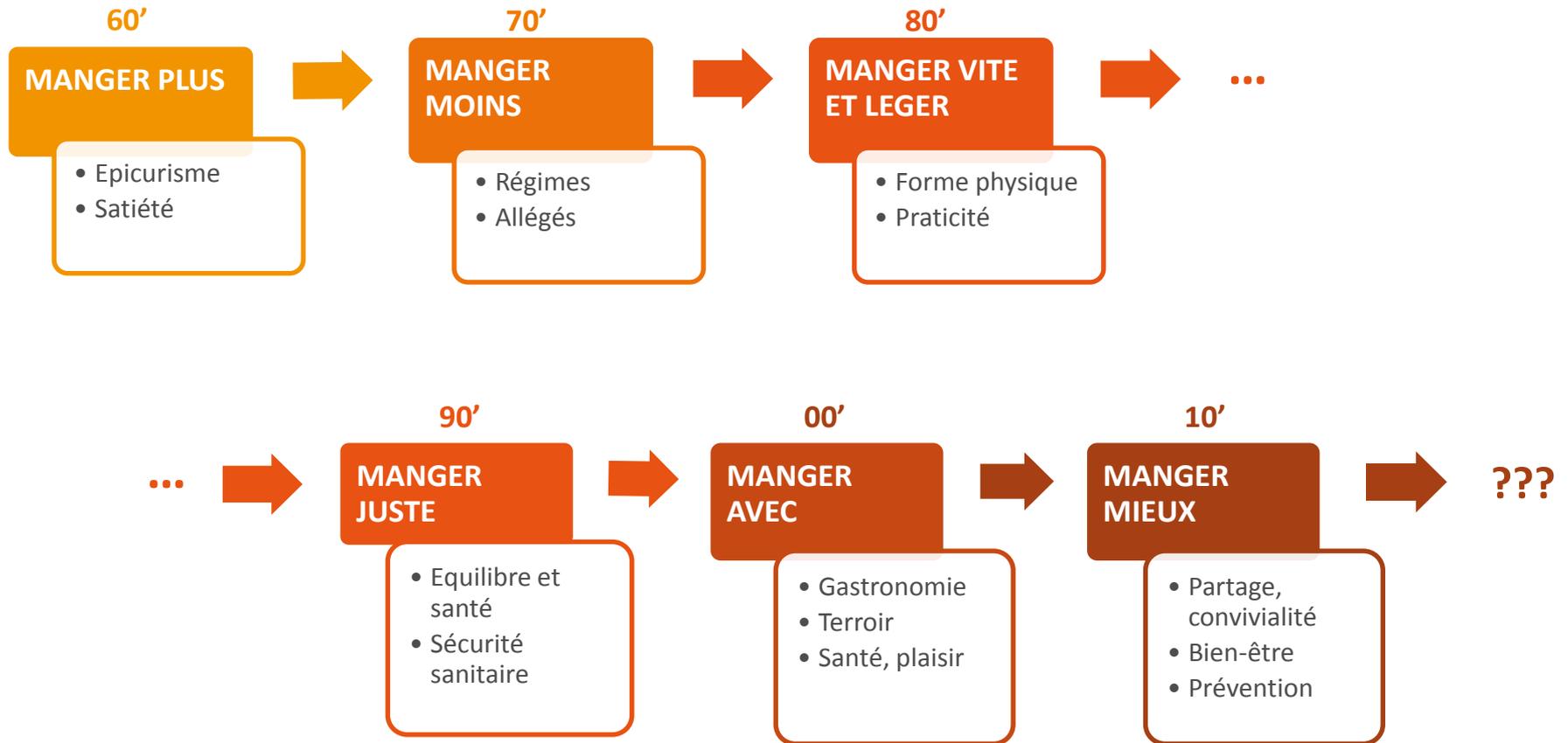
Des intrus dans nos assiettes



Quelles conséquences pour les acteurs de l'agro-alimentaire ?

Comment s'adapter ? Quelle stratégie adopter ?

Des attentes vis-à-vis de l'alimentation qui changent



Source Unigrains d'après TNS Sofres / SIAL 2014

Les déterminants des comportements alimentaires



Quelle est la quantité d'aliments ingérés au cours d'une vie ?

(boissons non comprises)

a. 5 tonnes (un éléphant d'Afrique)

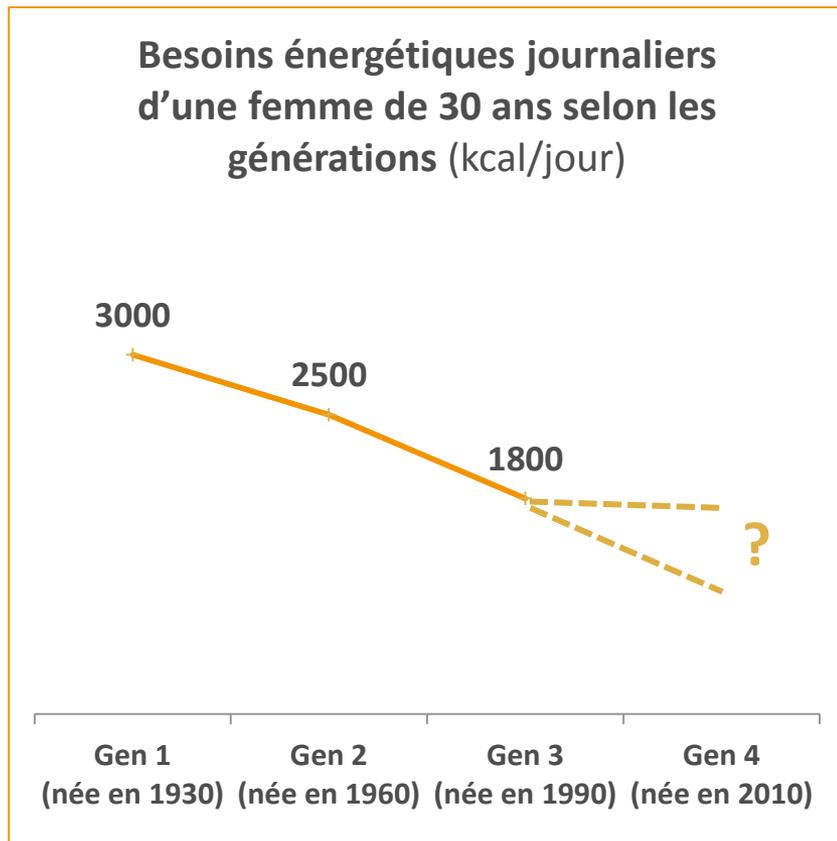
⇒ b. **30 tonnes (un Airbus A320 à vide)**

c. 180 tonnes (une baleine bleue)

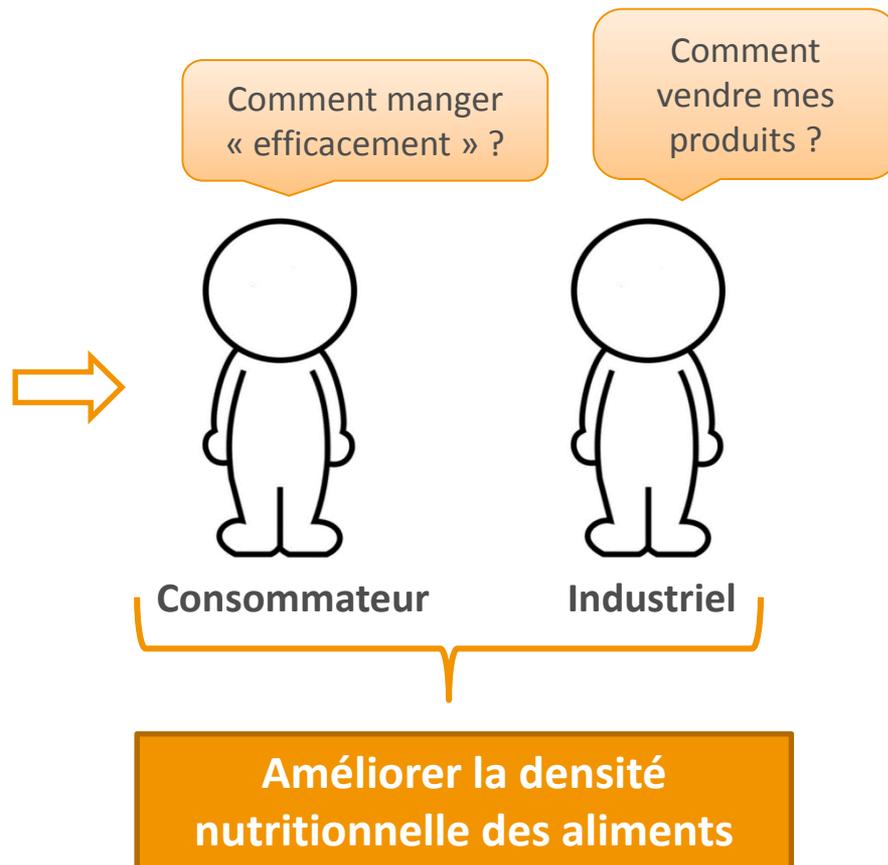


Que mangeons-nous ?

➔ Nos besoins nutritionnels diminuent



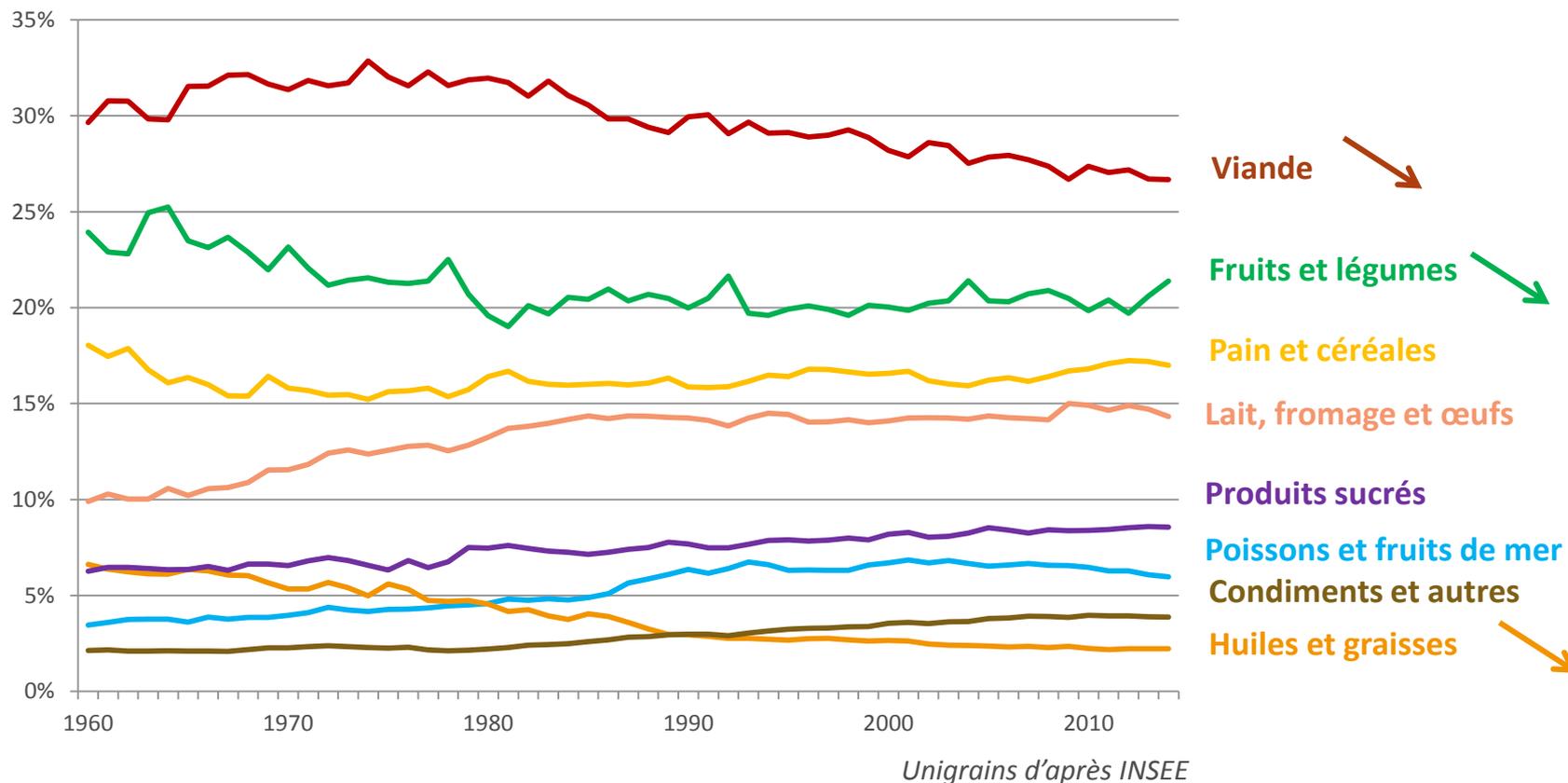
Unigrains d'après Nutrmarketing



Que mangeons-nous ?

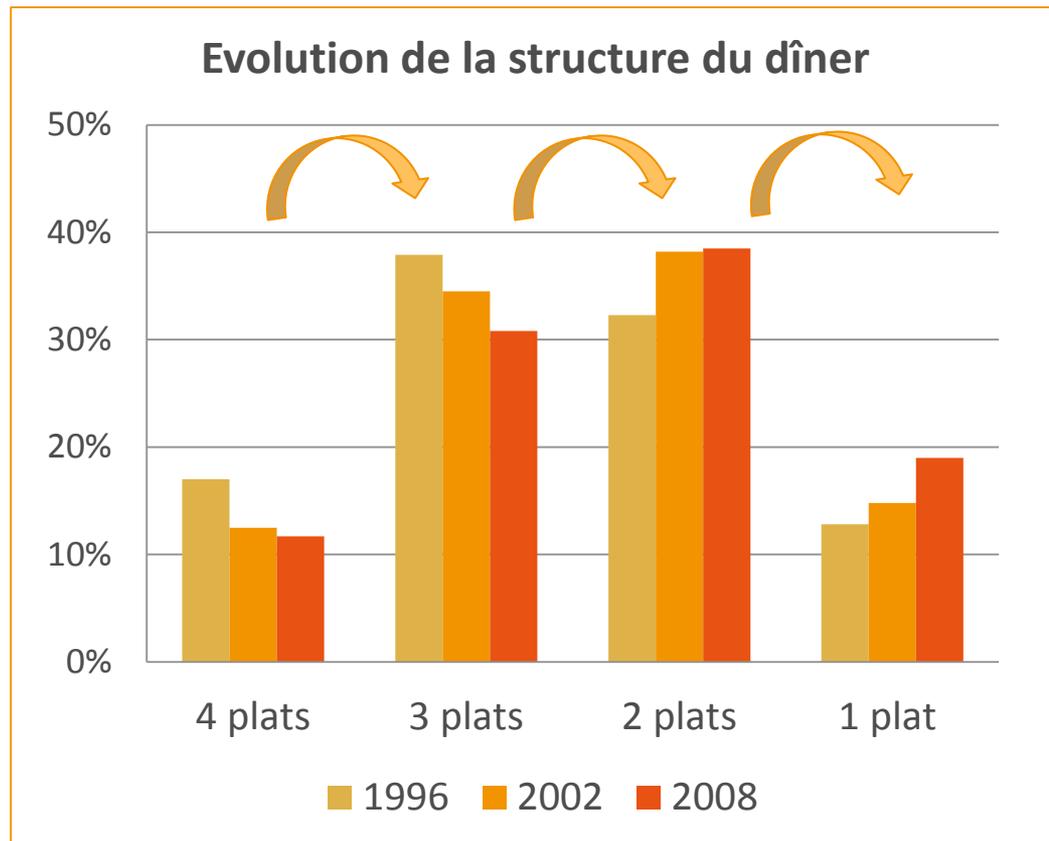
➔ Un panier alimentaire qui reste assez stable...

Composition du panier alimentaire français hors boissons
Part des principaux postes alimentaires en volume



Que mangeons-nous ?

➔ ... mais des repas qui se simplifient...



Unigrains d'après Enquêtes Baromètre-santé de l'INPES

La formule « **entrée-plat-dessert** » ne représente plus que **13%** des repas pris en RHD en 2015

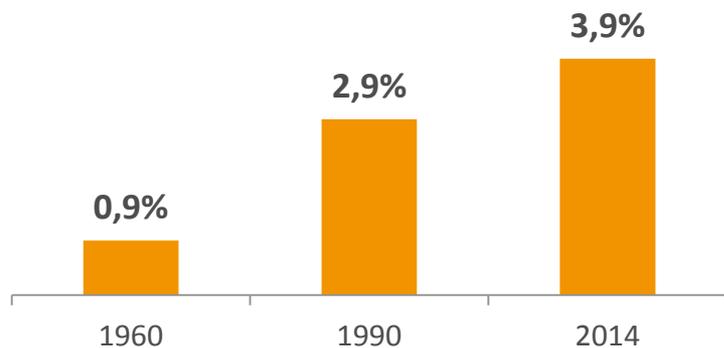
(source GIRA)



Que mangeons-nous ?

➔ ... et des pratiques culinaires qui changent

Part des plats préparés dans les dépenses alimentaires moyennes des français

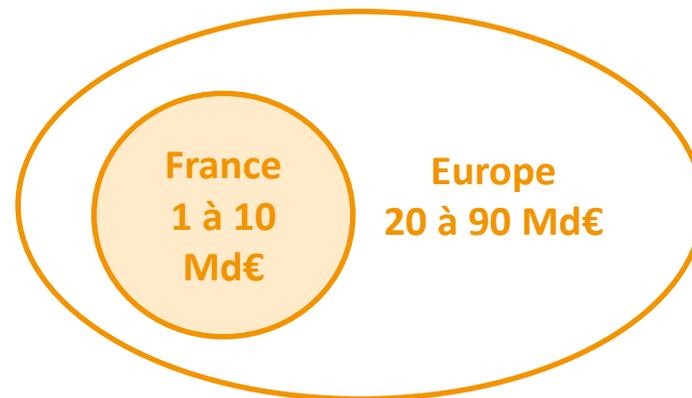


Unigrains d'après INSEE



Essor du
« prêt-à-manger »

Livraison de repas à domicile
Marché potentiel en 2020



Unigrains d'après Rocket Internet



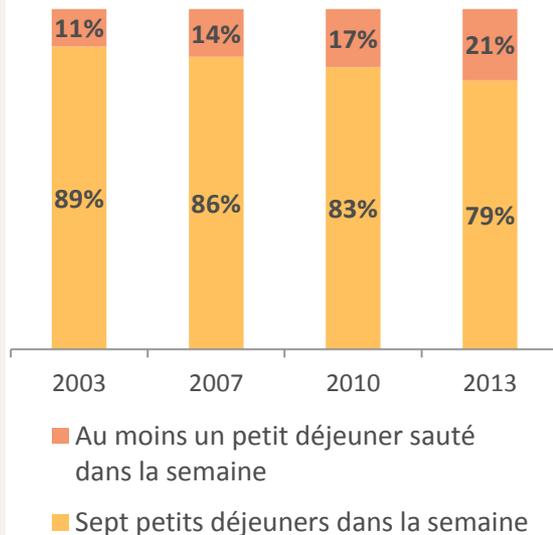
TAKE EAT EASY DELIVEROO
PROPER FOOD. PROPER DELIVERY

Quand mangeons-nous ?



Le matin

Part des adultes (15 ans et plus)
ayant sauté au moins un petit
déjeuner dans la semaine



Unigrains d'après CREDOC



Le midi



30 min
- 1 minute/an

Durée moyenne accordée à
un déjeuner pris à l'extérieur
en 2015

Source GIRA



Le temps passé à cuisiner

1h11
en 1986

53 min
en 2010



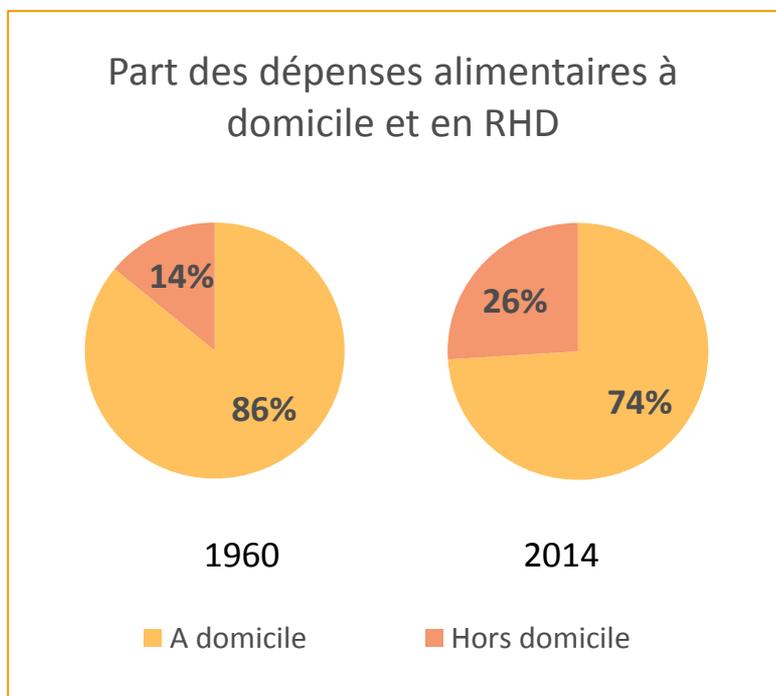
- 18 minutes
en 24 ans

Durée quotidienne moyenne
consacrée à faire la cuisine

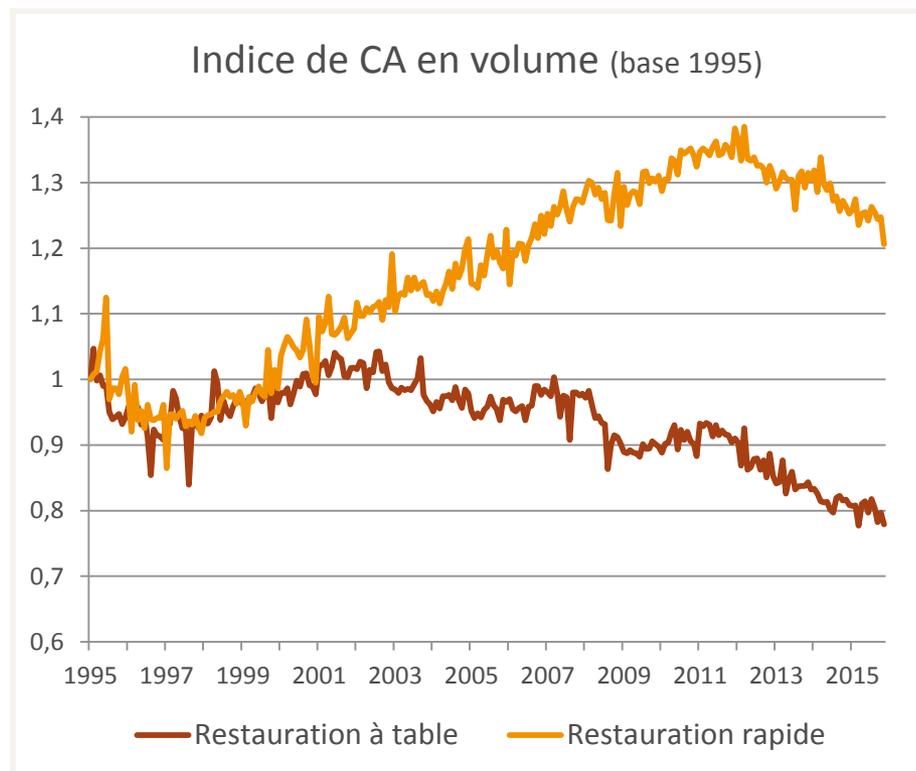
Source INSEE

Où mangeons-nous ?

➔ De plus en plus souvent à l'extérieur du domicile



Unigrains d'après INSEE



Développement de la restauration rapide et nomade

Comment mangeons-nous ?

➔ Dans la majorité des cas, ensemble !



Source The New Yorker

➔ Dans les pays anglo-saxons :

› **Individualisation** de l'alimentation

➔ En France :

› **Commensalité** : 70% des repas du soir sont pris en commun avec des membres du foyer

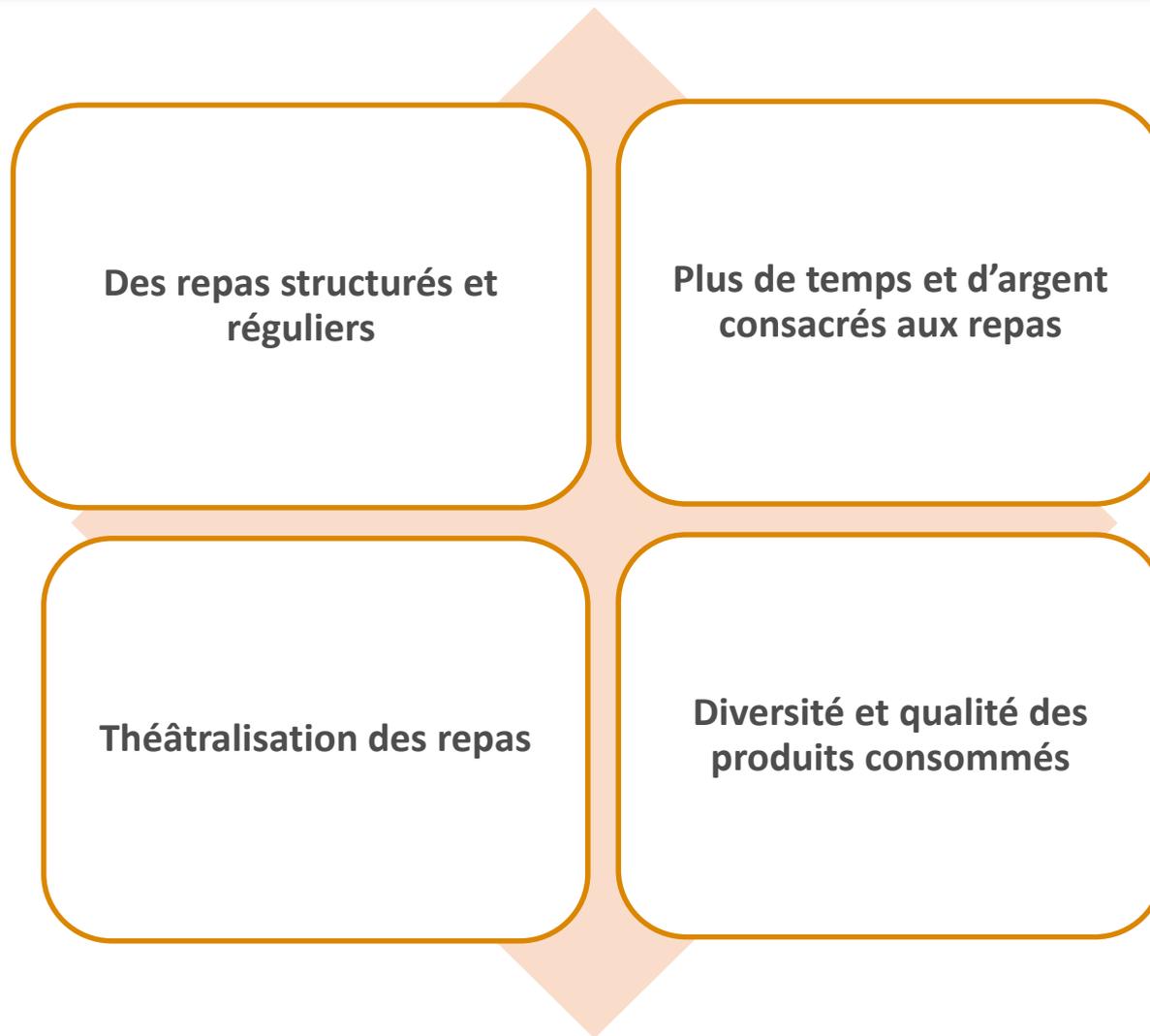
› **Convivialité** : plus de 2/3 des repas sont pris sans effectuer aucune autre activité

Source Baromètre Santé-Nutrition 2008

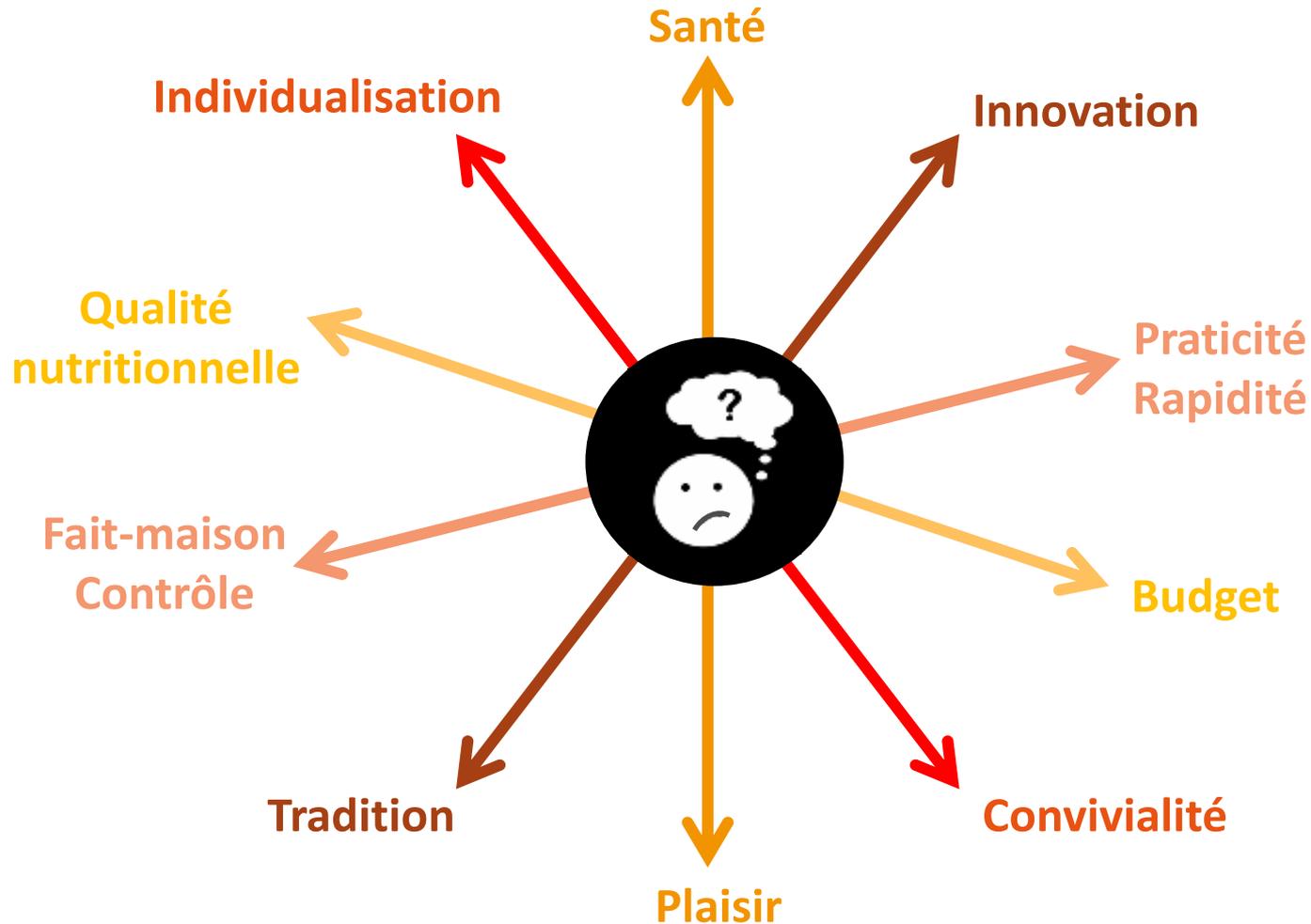
› ... des valeurs modernes

➡ **Particularités françaises**

Le modèle alimentaire français



Le consommateur en arbitrage permanent





Pourquoi et comment notre alimentation change-t-elle ?

Déterminants et évolution des comportements alimentaires

Quoi ? Quand ? Où ? Comment ?



Quelles tendances alimentaires actuelles ?

Diminution de la consommation de viande

Raccourcissement des chaînes alimentaires

Médicalisation de l'alimentation

Des intrus dans nos assiettes



Quelles conséquences pour les acteurs de l'agro-alimentaire ?

Comment s'adapter ? Quelle stratégie adopter ?

Le point sur 4 tendances actuelles

1. Diminution de la consommation de viande



2. Raccourcissement des chaînes alimentaires



3. Médicalisation de l'alimentation



4. Des intrus dans nos assiettes



Le point sur 4 tendances actuelles

1. Diminution de la consommation de viande



2. Raccourcissement des chaînes alimentaires



3. Médicalisation de l'alimentation



4. Des intrus dans nos assiettes



Les régimes alimentaires restrictifs



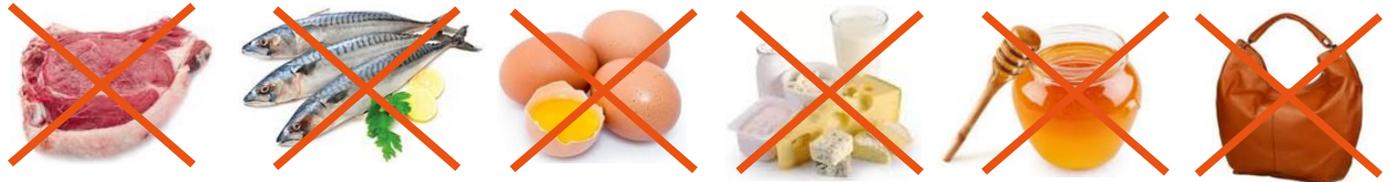
Végétarien



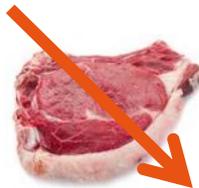
Végétalien



Vegan



Flexitarien

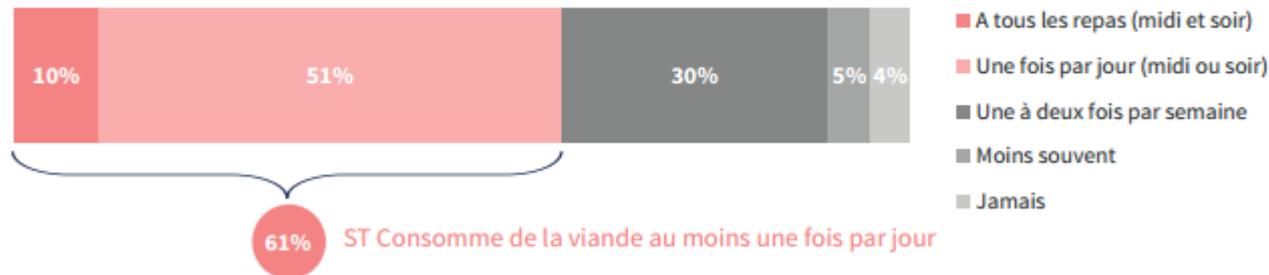


Demain, tous flexitariens ?



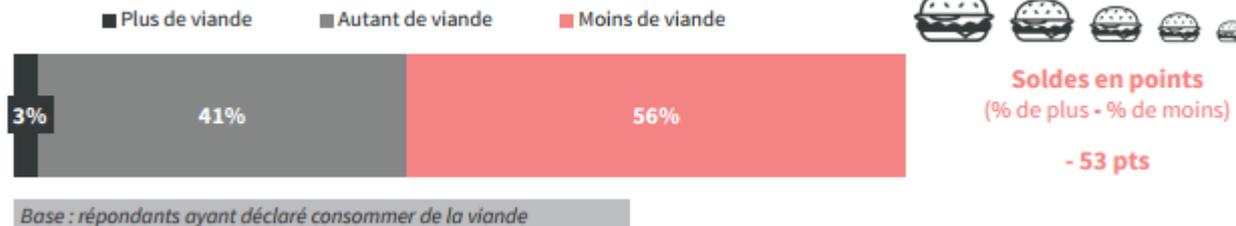
➔ Le végétarisme ne concerne que **1% à 4%** des français en 2015...

Q. Vous consommez de la viande : bœuf, porc (jambon, lardons, charcuterie ...), mouton, veau, agneau, poulet, autre volaille ...



➔ ...mais la majorité des français a diminué sa consommation de viande...

Q. Par rapport aux dernières années, vous consommez ...



➔ ...et **plus de 40%** envisagent de la réduire encore plus à l'avenir

Sondage Mediaprism réalisé à l'été 2015
1011 répondants, échantillon représentatif de la population française

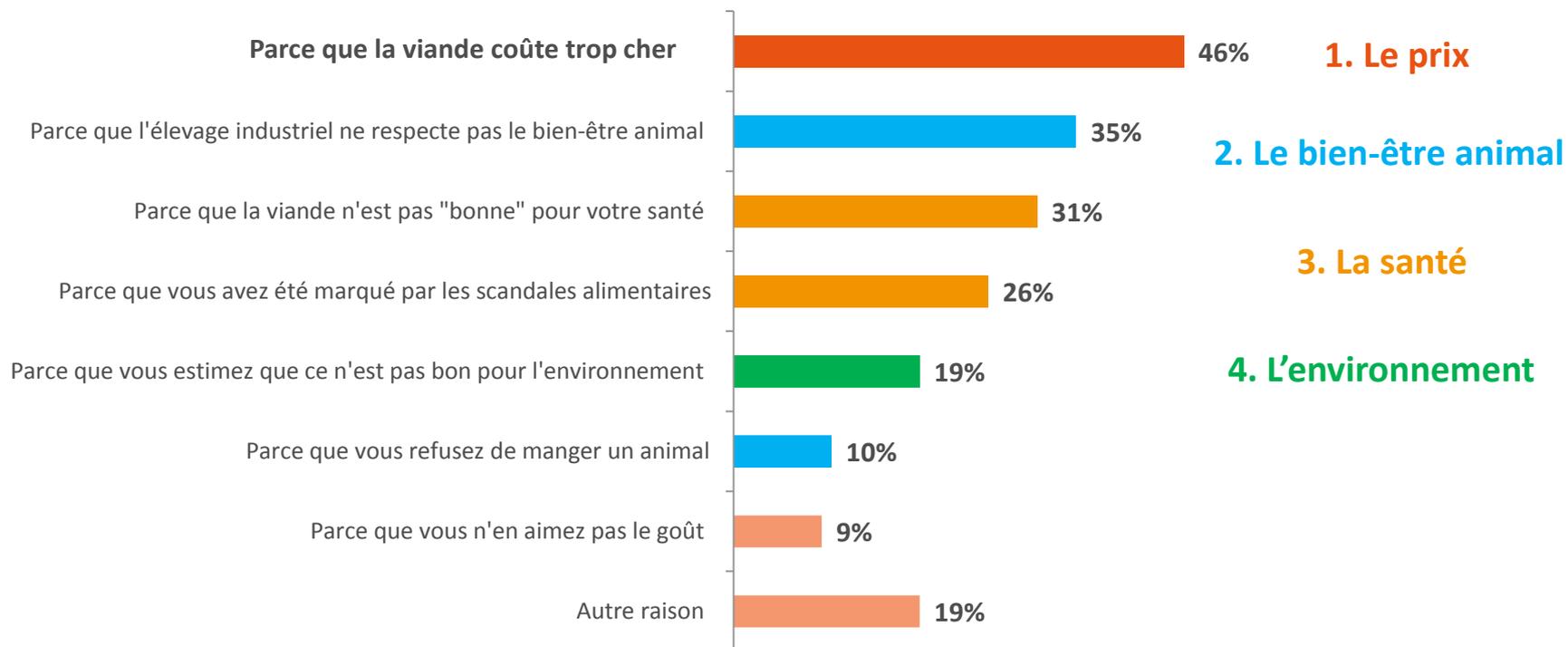


Pourquoi consommons-nous moins de viande ?



➔ Avant tout pour des raisons économiques !

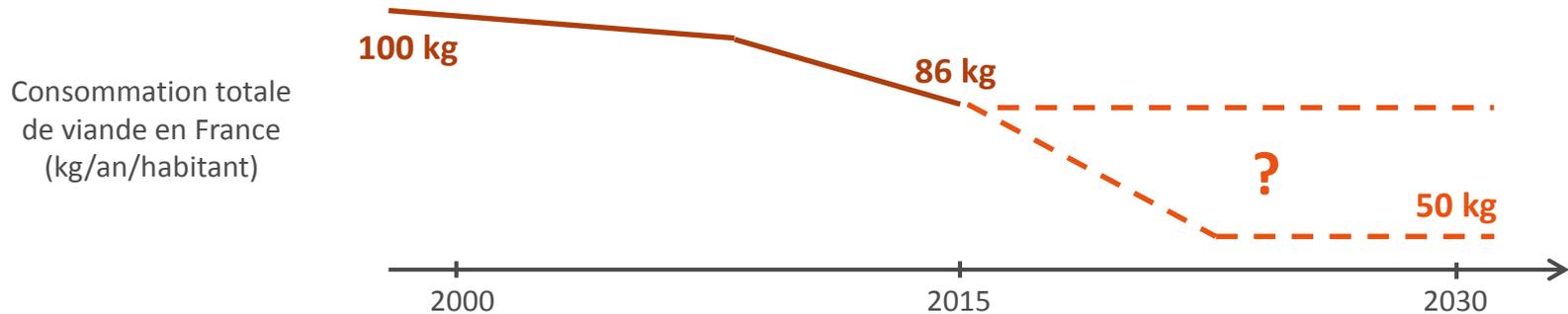
Q. Pour quelles raisons principales limitez-vous votre consommation de viande ?



Sondage Mediaprism 2015

Base : répondants ayant déclaré avoir diminué leur consommation de viande, ou ne jamais consommer de viande





➔ Conséquences :

- › Remplacement des protéines animales par les **protéines végétales**
- › Développement des **produits enrichis en protéines** (ingrédients)
- › Dynamisme du marché des **produits végétariens et végétaliens**

Quelle est la taille du marché mondial des substituts de viande végétaux en 2015 ?

- a. Environ \$ 60 millions (la moitié du marché français du sans-gluten)
- b. Environ \$ 500 millions (CA du groupe Doux en 2014)

➔ c. **Environ \$ 2,5 milliards** (exportations françaises du secteur bovin en 2014)



... et il devrait
représenter plus de
\$ 5 milliards en 2020

Source Allied Market Research

Les alternatives à la viande



➔ Des produits plus vrais que nature



1^e génération : tofu



2^e génération : steak végétal
Sojasun puis MDD (Carrefour)



3^e génération : lanières de « poulet » végétales
Beyond Meat





➔ **Projet G en Vie de Tereos** (*Goût et équilibre nutritionnel pour une nouvelle viande végétale*)

- › Analogues de viande à base de **protéines de blé**
- › Profil nutritionnel et organoleptique de haute qualité
- › Objectif de production industrielle : **1000 kg/h**



Une opportunité d'élargissement de gamme ?



➔ En Allemagne, le marché des substituts de viande est en plein développement



2010 : 7 300 tonnes, 69 M€ de CA



2014 : 13 600 tonnes, 142 M€ de CA

➔ Rügenwalder Mühle (charcutier)



➔ Wiesenhof (volailier)



« Il est absurde de produire un poulet entier pour ne manger que le blanc et la cuisse. Il faudrait pouvoir produire ces parties uniquement. »

Winston Churchill (1931)



Demain : « l'agriculture cellulaire » ?



1^{er} steak
artificiel



Développement
industriel et
commercial

2013

2015

...

2020



Symposium
international
sur la viande de
culture

Objectif de
mise sur le
marché

- Autour de **10 \$/steak**
- 1 bioréacteur = **3 millions** de steaks de 150 g par an

Le point sur 4 tendances actuelles

1. Diminution de la consommation de viande



2. Raccourcissement des chaînes alimentaires



3. Médicalisation de l'alimentation



4. Des intrus dans nos assiettes



Combien de km parcourt en moyenne un aliment entre son lieu de production et l'assiette du consommateur ?

- a. 500 km (Paris-Bordeaux)
- ➔ b. 2500 km (Paris-Moscou à vol d'oiseau)
- c. 40 000 km (le tour du monde !)

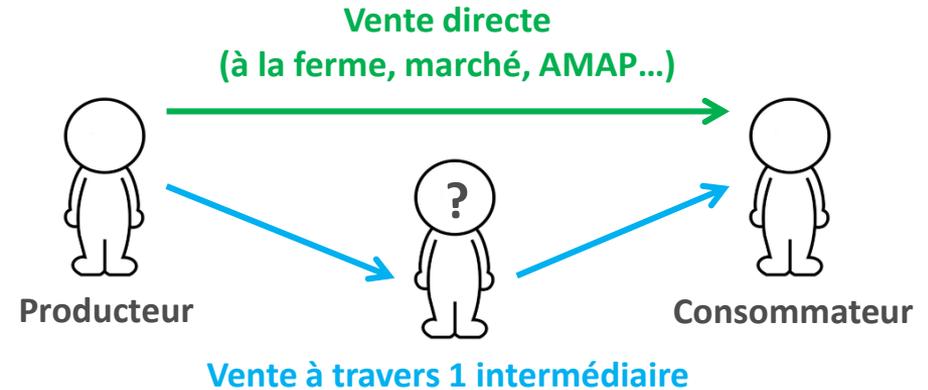


Source Equiterre



➔ Circuit court

- › Au maximum **1 intermédiaire** entre le producteur et le consommateur



➔ Locavorisme

- › Consommation de nourriture produite à **moins de 250 km** du domicile





➔ Des préoccupations récentes vis-à-vis des systèmes alimentaires

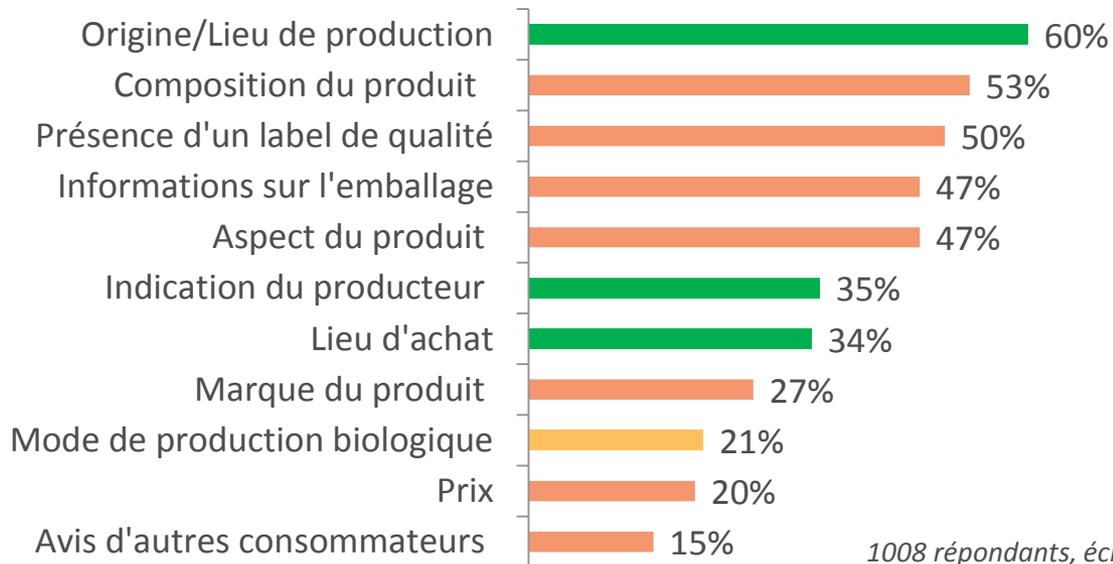
- › Crises sanitaires et environnementales
- › Crise économique et sociale
- › Couverture médiatique alarmante



« Redonner du sens »
à l'alimentation

➔ Les produits locaux et régionaux, facteur de réassurance

Q. *Quels éléments vous rassurent le plus sur la qualité des produits alimentaires ?*

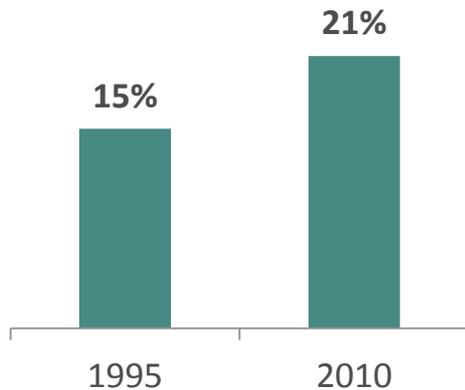


*Unigrains d'après TNS Sofres 2013
1008 répondants, échantillon représentatif de la population française*



Côté producteur

Part des agriculteurs français qui vendent une partie de leur production en circuit court



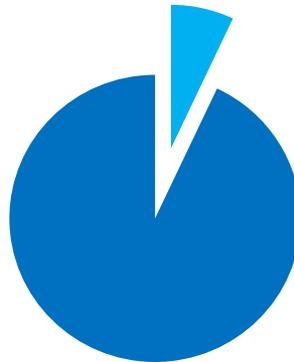
Unigrains d'après ADEME



Côté distributeur

PDM des circuits courts sur l'ensemble des ventes alimentaires en France

2,8 Md€
soit 6 à 7 %



Source Xerfi et ADEME 2013



Côté consommateur

42%

Des ménages français s'approvisionnent **régulièrement** en produits alimentaires grâce aux circuits courts

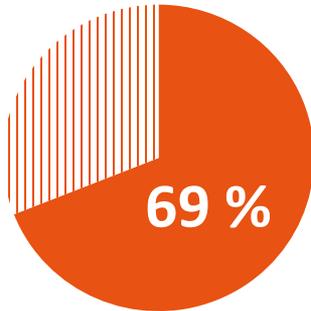
Avec un **budget d'achat hebdomadaire** moyen de

25€

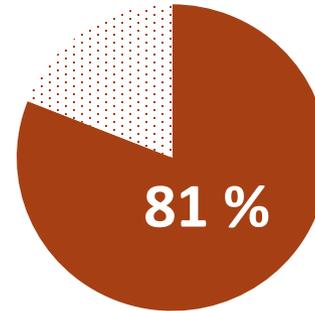
Source ADEME 2013



➔ Une tendance qui se renforce dans les dernières années...



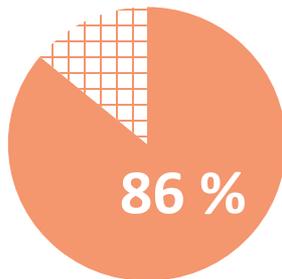
des français consomment plus de **produits alimentaires locaux** qu'il y a 2 ans



privilégient davantage qu'il y a 5 ans l'achat de **produits « made in France »**

Sondage IPSOS réalisé en 2014 (échantillon représentatif)

➔ ... et qui va se prolonger



des internautes se disent prêts à **favoriser les circuits courts** face à la GMS dans le futur

Sondage FranceTV info février 2016

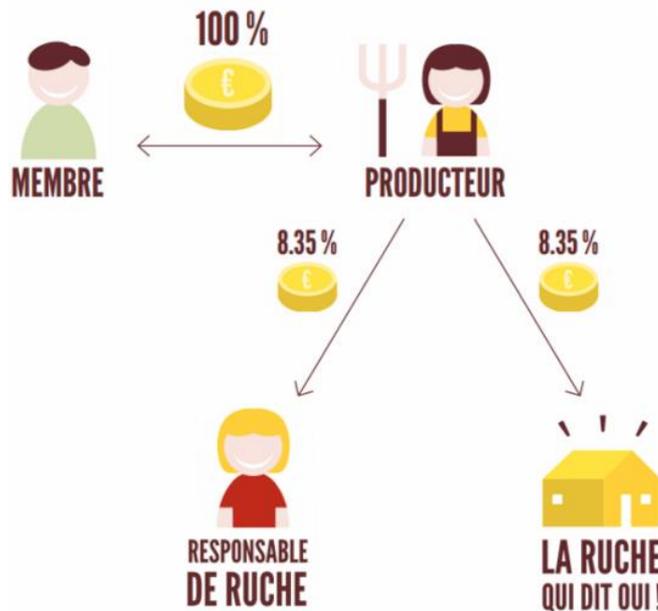
Des initiatives qui raccourcissent la chaîne alimentaire



➔ La Ruche Qui Dit Oui



➔ Les Fermes Lufa



750 ruches en France, **100 000+** membres

Distance moyenne parcourue par les aliments vendus dans les ruches : **43 km**



700 kg de légumes produits chaque jour, récoltés le matin de leur livraison

40 variétés cultivées sur **6500 m²** (2 fermes)

9000+ personnes approvisionnées en légumes toute l'année





➔ Demain, l'autoproduction ?

- › Initiatives locales d'**agriculture urbaine**
- › Volonté du consommateur de se rapprocher de la production

≠ **Praticité**

➔ Conséquences

- › **Court-circuitage de la GMS** ou des centrales d'achat
- › Des circuits de **distribution locale** à renforcer
- › Changements dans les **produits consommés** (variétés locales, produits de saison)

➔ Réaction des acteurs de la GMS

- › Elargissement et mise en avant de l'**assortiment en produits locaux**
- › **Partenariats** avec les producteurs locaux
- › Incursions dans la **production**

Le point sur 4 tendances actuelles

1. Diminution de la consommation de viande



2. Raccourcissement des chaînes alimentaires



3. Médicalisation de l'alimentation



4. Des intrus dans nos assiettes



« *Que ton aliment soit ton seul médicament.* »

Hippocrate (460-370 avant JC)



Quelle surface d'échange représente un tube digestif humain entièrement déployé ?



- a. **250 m²** (la surface d'un court de tennis)
- b. 2 500 m² (surface minimale d'un hypermarché)
- c. 50 000 m² (surface moyenne des exploitations bio en France)

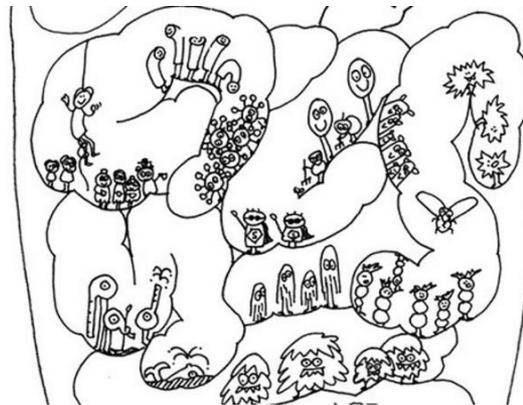
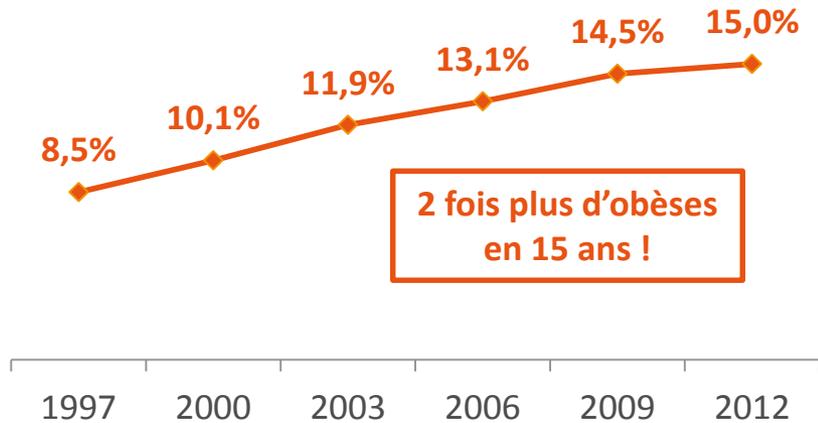


Illustration Jill Enders



➔ Développement des maladies liées à l'alimentation

Prévalence des obèses (IMC > 30) dans la population française adulte (15+ ans)

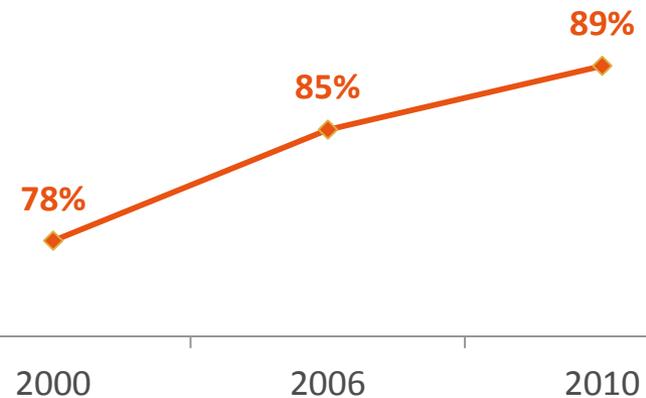


Unigrains d'après ObEpi 2012

➤ + diabète, hypertension artérielle, maladies cardiovasculaires, carences, intolérances...

➔ Augmentation du niveau de connaissances des français

Personnes interrogées qui estiment que leur alimentation influence leur état de santé



Unigrains d'après CREDOC

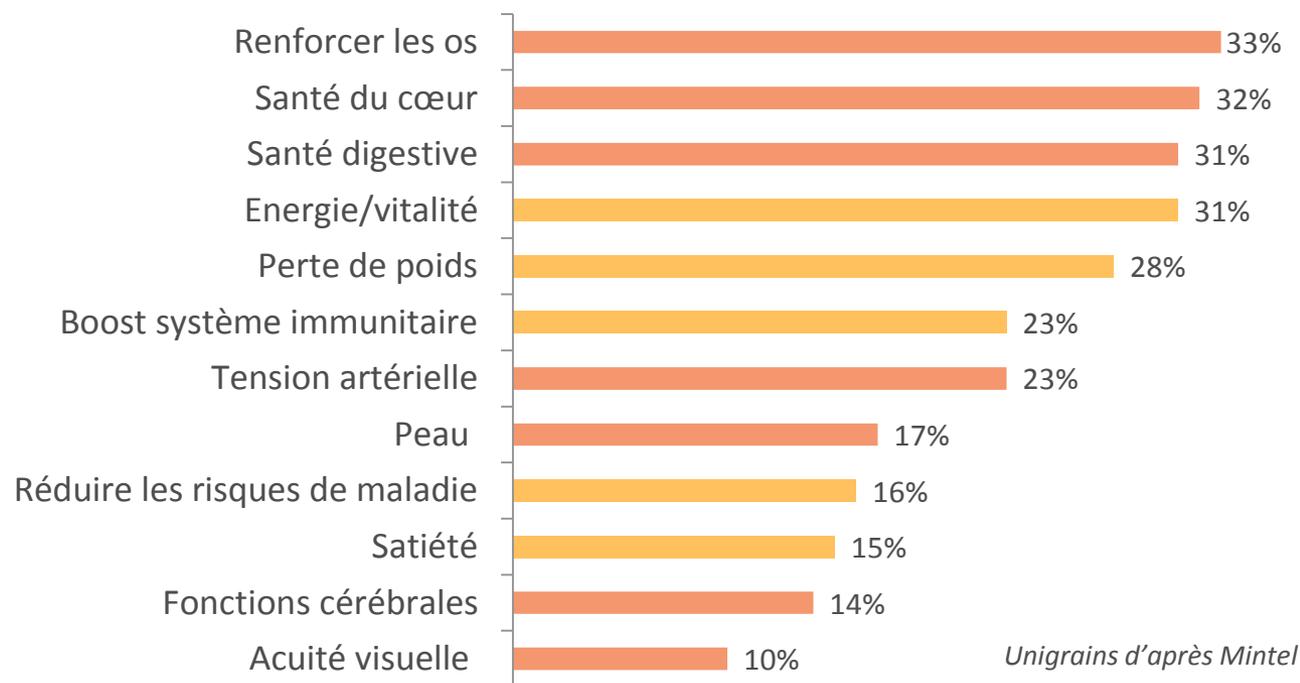
➤ Exigences plus pointues en matière de nutrition

Quelles sont les attentes des français ?



➔ **70%** des français sont prêts à payer leurs aliments plus cher pour un bénéfice santé (Source Nutrimarketing)

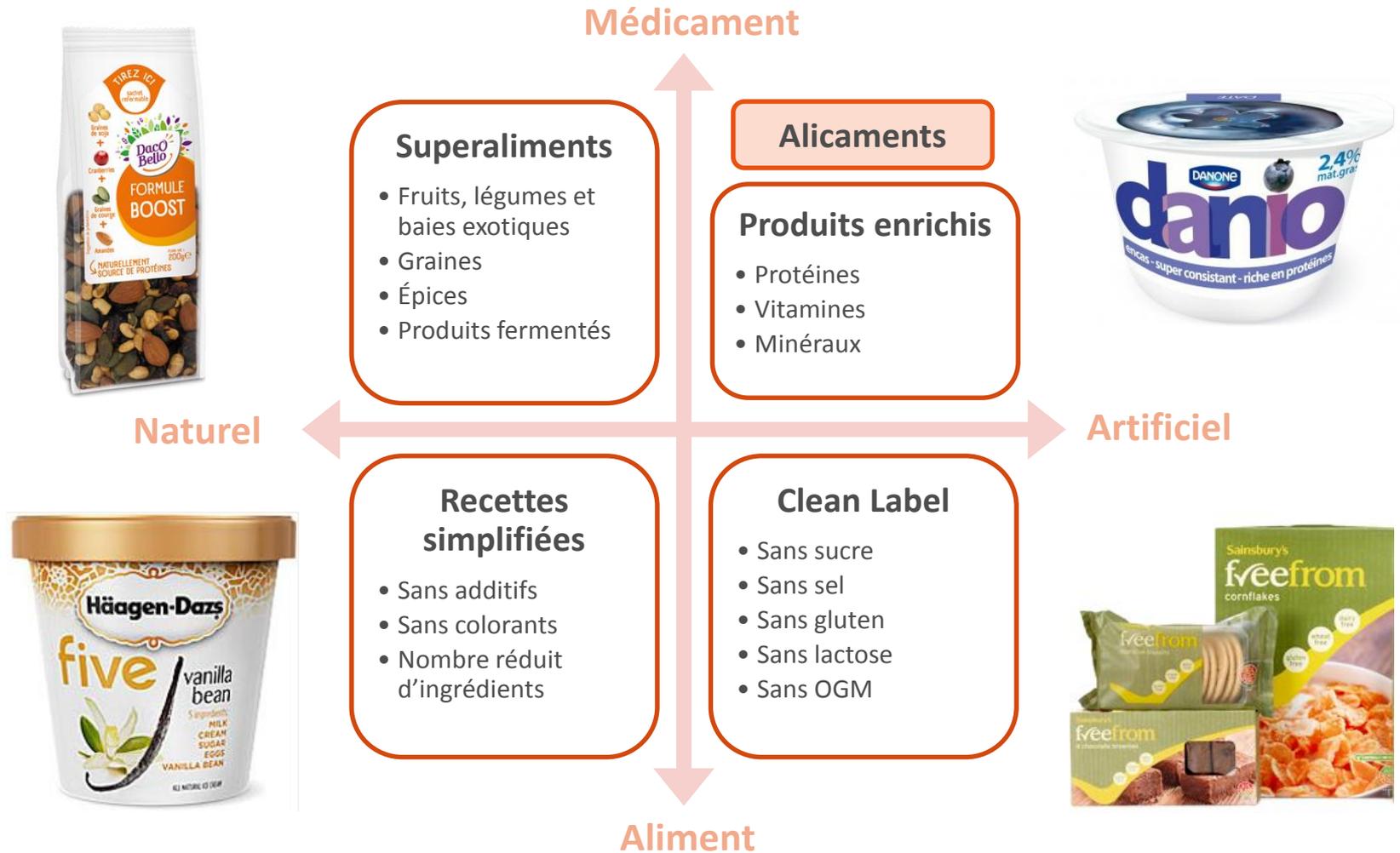
➔ Les attentes principales des français en matière de nutrition-santé :



Unigrains d'après Mintel



Cartographie de l'offre en nutrition-santé





➔ Le marché mondial des alicaments représentait **9 Md€** en 2011, dont environ **250 M€** en France (source Alcimed)

➔ La success-story du **groupe Danone** dans le domaine de la nutrition-santé 

1994



CA moyen d'Actimel :
790 M€/an

2004



CA moyen de Danacol :
+100 M€/an

2013



CA 2014 de la division
nutrition de Danone :
1,4 Md€



Nutrigénomique



Etude du microbiote



Nutrition personnalisée

Jusqu'où ira la nutrition personnalisée ?



➔ Marché potentiel de la nutrition personnalisée : **6 à 18 Md€** (Source Commission Européenne)

Par nos gènes :

➔ **Nutrigenomix** : profil génomique qui sert de base à des recommandations nutritionnelles



➔ **Genovive** : programme nutritionnel incluant la livraison à domicile de plats



Par notre historique alimentaire :

➔ **Umeal** de l'offre **360** de Sodexo





➔ Luce X2 Touch TV, le distributeur automatique du futur

- › Système de reconnaissance faciale
- › Possibilité d'empêcher la vente de certains produits à certaines personnes



Problèmes d'acceptabilité

➔ Conséquences

- › Attention portée sur la **composition des produits** et les **qualités nutritionnelles**
- › Renforcement du **lien individuel** à l'alimentation
- › Risque de **monétarisation** des données de santé et d'alimentation

Le point sur 4 tendances actuelles

1. Diminution de la consommation de viande



2. Raccourcissement des chaînes alimentaires



3. Médicalisation de l'alimentation



4. Des intrus dans nos assiettes





➔ De nouvelles ressources naturelles viennent combler la demande globale croissante en protéines...

› L'exemple des insectes



Micronutris en France



Delhaize et Damhert en Belgique





Les insectes sont-ils une bonne source de protéines ?

Les consommateurs ont-ils envie de manger des insectes ?

Mangerons-nous des insectes demain ?

Avons-nous vraiment besoin de manger plus de protéines ?

Est-il autorisé et sain de manger des insectes ?



Pourquoi et comment notre alimentation change-t-elle ?

Déterminants et évolution des comportements alimentaires

Quoi ? Quand ? Où ? Comment ?



Quelles tendances alimentaires actuelles ?

Diminution de la consommation de viande

Raccourcissement des chaînes alimentaires

Médicalisation de l'alimentation

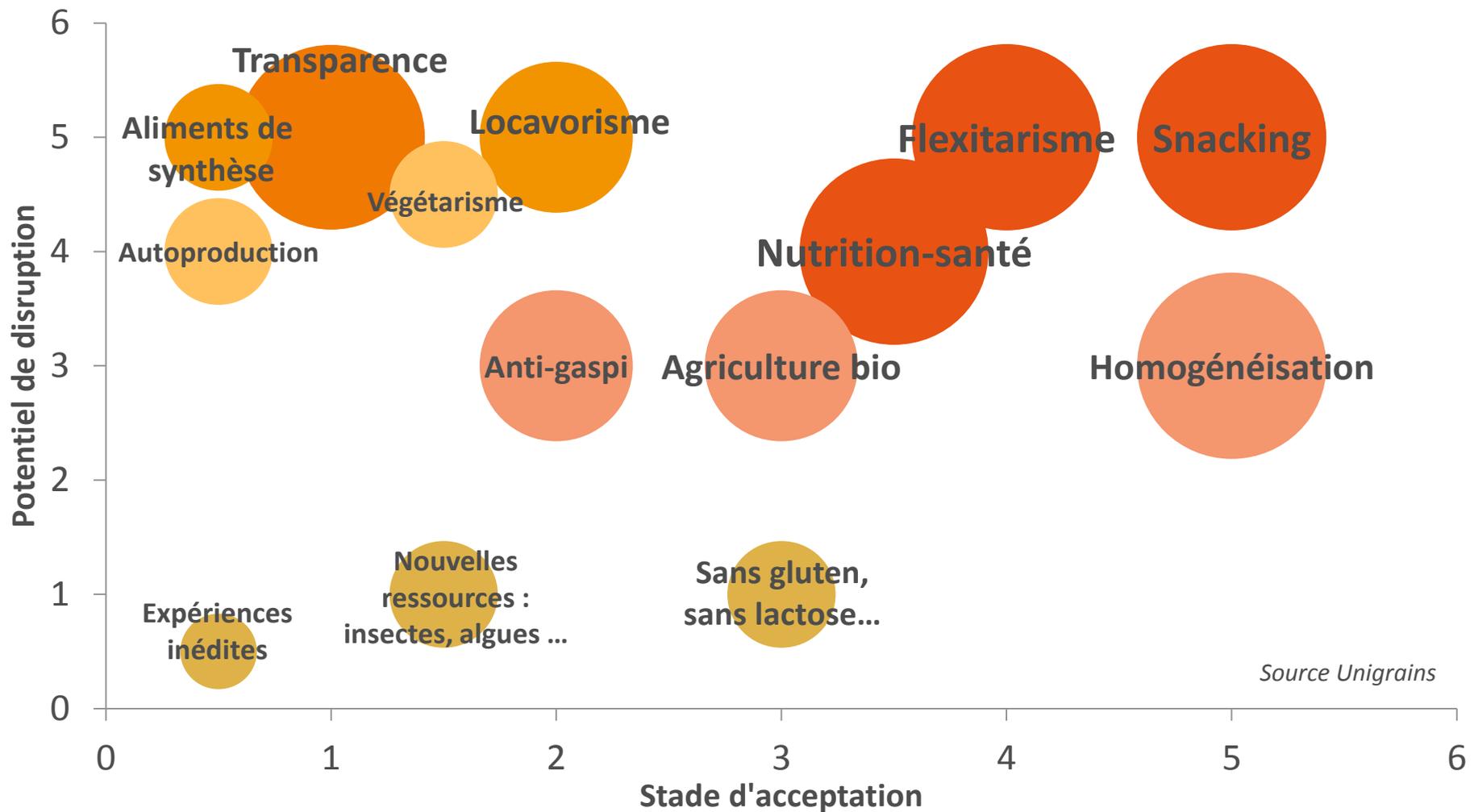
Des intrus dans nos assiettes



Quelles conséquences pour les acteurs de l'agro-alimentaire ?

Comment s'adapter ? Quelle stratégie adopter ?

Panorama des tendances alimentaires actuelles



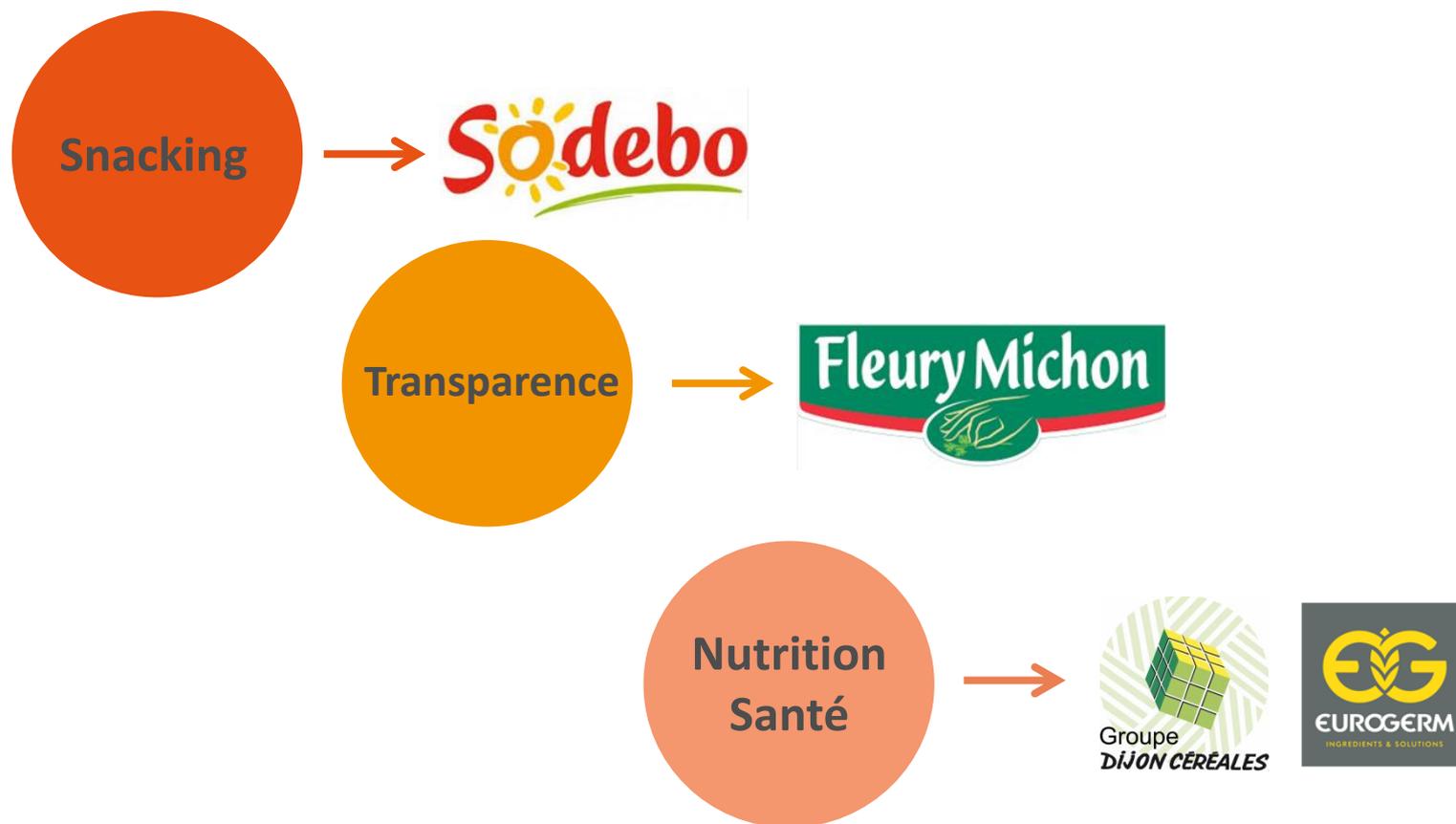
Source Unigrains

Les tailles des cercles dépendent de la taille de la population concernée par la tendance.



Quelques exemples de stratégies d'acteurs

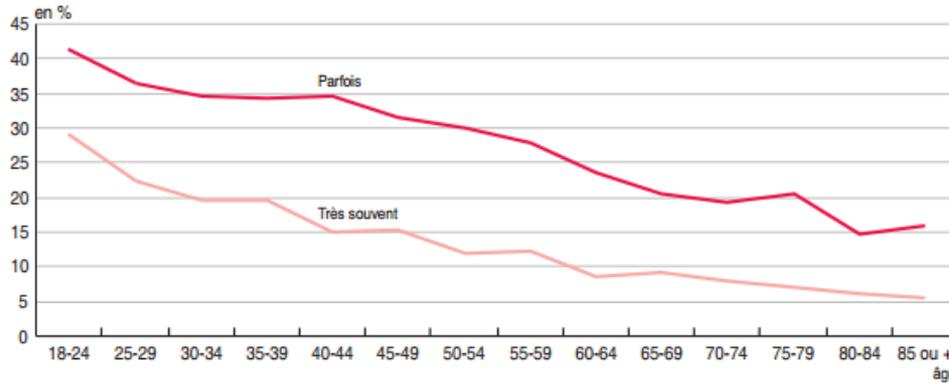
➔ Comment les entreprises françaises réagissent-elles à ces changements ?



Déstructuration des repas ?

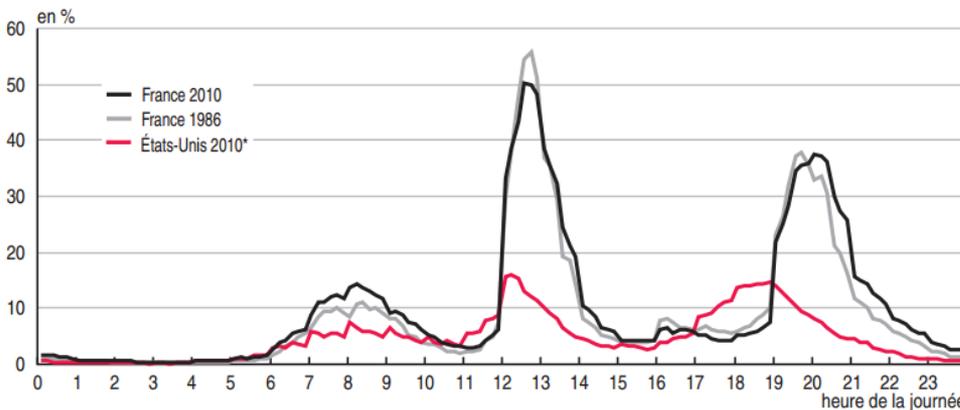
➔ Les jeunes grignotent plus souvent que leurs parents...

Proportion de personnes déclarant grignoter parfois ou très souvent selon l'âge



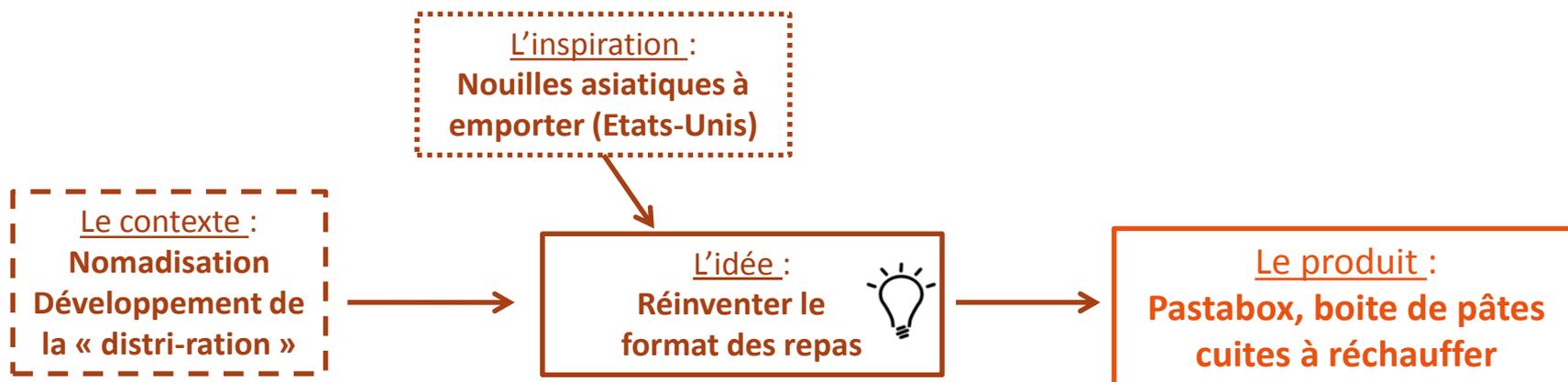
➔ ... mais les horaires des repas restent fixes

Répartition du temps alimentaire au cours de la journée en 1986 et 2010



Source INSEE 2012

Sodebo, grand gagnant du rayon snacking



➔ Facteurs de succès :

- › Praticité et rapidité
- › Rapport qualité-prix
- › Plaisir et satiété
- › Innovation des recettes

Les chiffres

- 140 recettes différentes
- Prix moyen : 3€
- 10 M d'unités vendues en 1 an
- PDM : 40%



Le consommateur reprend le contrôle grâce aux objets connectés

➔ Un climat de défiance suite aux scandales alimentaires récents...

- › **59%** des français pensent qu'il y a « des **risques** que les produits alimentaires qu'ils mangent **nuisent à leur santé** » (sondage TNS Sofres 2013)
- › **62%** des français estiment **manquer d'information** sur les produits alimentaires (sondage Le Point 2013)

➔ ... qui se traduit par une pression pour la **transparence** des fabricants

- › Développement des **outils de contrôle** des aliments



Testeur d'allergènes



6SensorLabs



Base de données collaborative sur les produits alimentaires

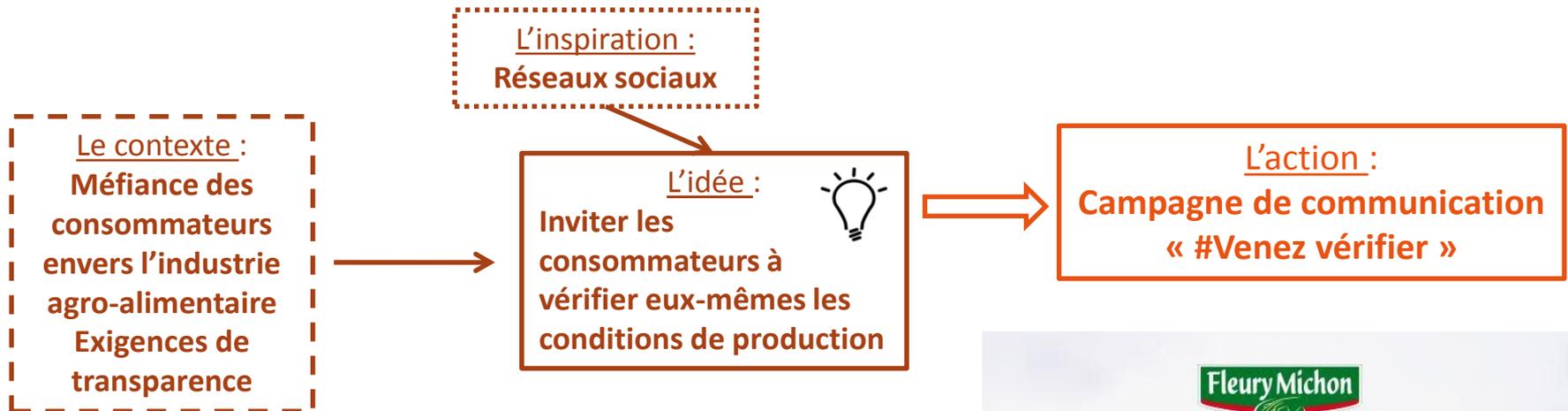


Etiquettes intelligentes (QR code)



Marché mondial de la traçabilité alimentaire :
\$ 14 milliards en 2019

Fleury Michon, champion de la transparence



➔ Facteurs de succès :

- › Transparence
- › Viralité de la campagne
- › Aspect ludique
- › Couverture médiatique

Les résultats

- Des consommateurs rassurés
- CA : de -5% sur janvier-mars à +25% sur mai-juillet
- PDM : de 25% à 40%



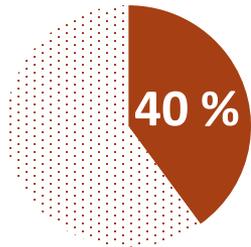
➔ Une catégorie de population en augmentation

Part des +65 ans dans la population française

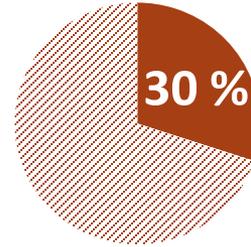
18 % en 2014 ➔ **23 %** en 2030

Source CREDOC

➔ Des besoins spécifiques encore non adressés



40 % des seniors hospitalisés sont en état de **dénutrition**



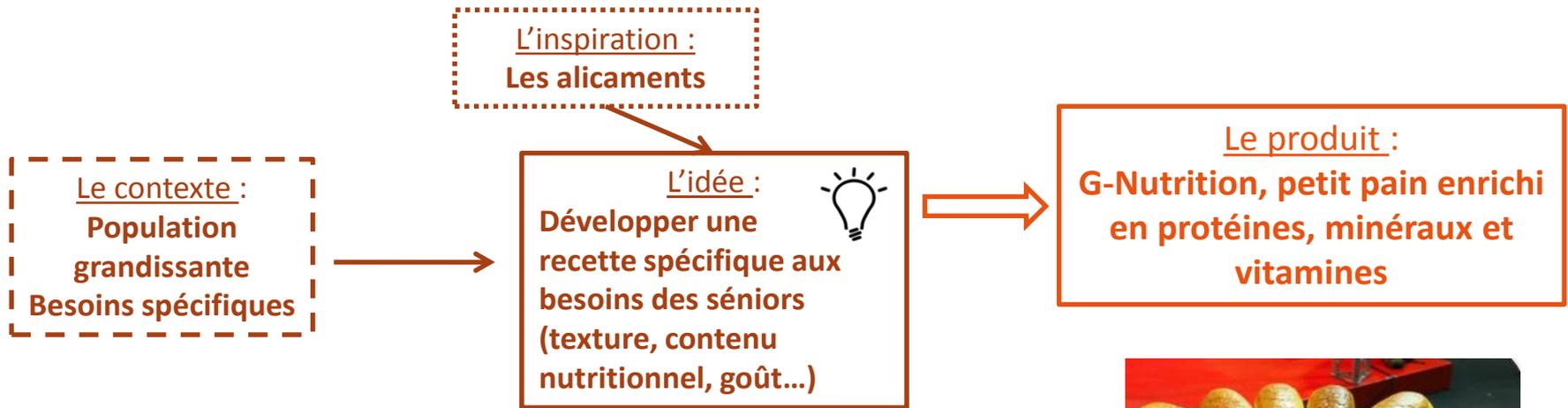
30 % des **70+** ont des apports en **protéines** insuffisants

Source CREDOC

➔ Les enjeux de la nutrition des séniors :

- › Perte d'appétit ➔ Donner **envie** de manger
- › Perte d'autonomie ➔ Donner du **plaisir** en mangeant
- › Carences nutritionnelles ➔ **Prévenir et traiter**
- › Etablissements spécialisés ➔ Tenir compte des **circuits de distribution**

G-Nutrition, un pain conçu pour les séniors



➔ Facteurs de succès :

- › Collaboration fructueuse
- › Prise en compte des besoins spécifiques
- › Positionnement pointu

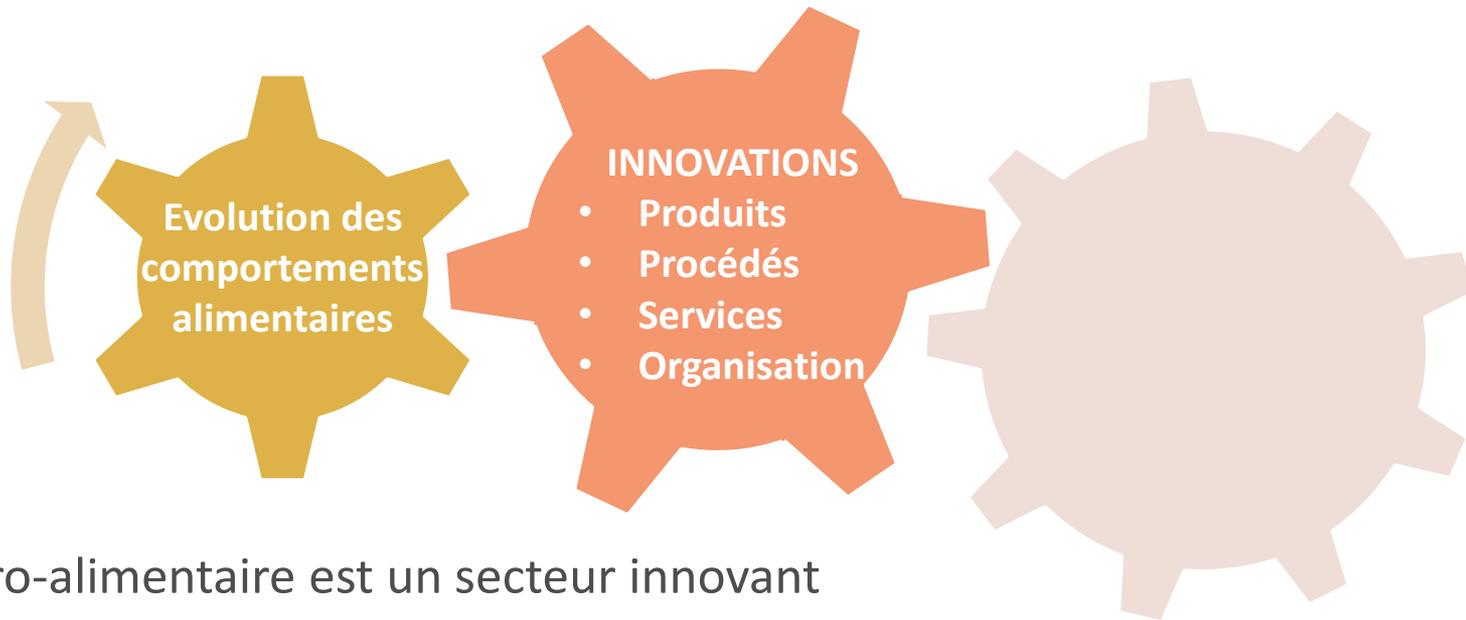
Les résultats

- 2 M d'unités produites par an
- Commercialisé en EHPAD
- Objectif : développement à l'export grâce à une DLC d'1 mois

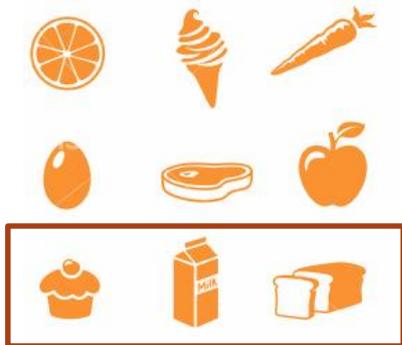


Conclusion

Tendances alimentaires : un moteur de l'innovation



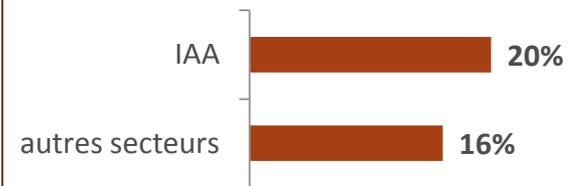
➔ L'agro-alimentaire est un secteur innovant



3000 nouveaux produits alimentaires lancés chaque année en France

1/3 reste en rayon plus d'un an

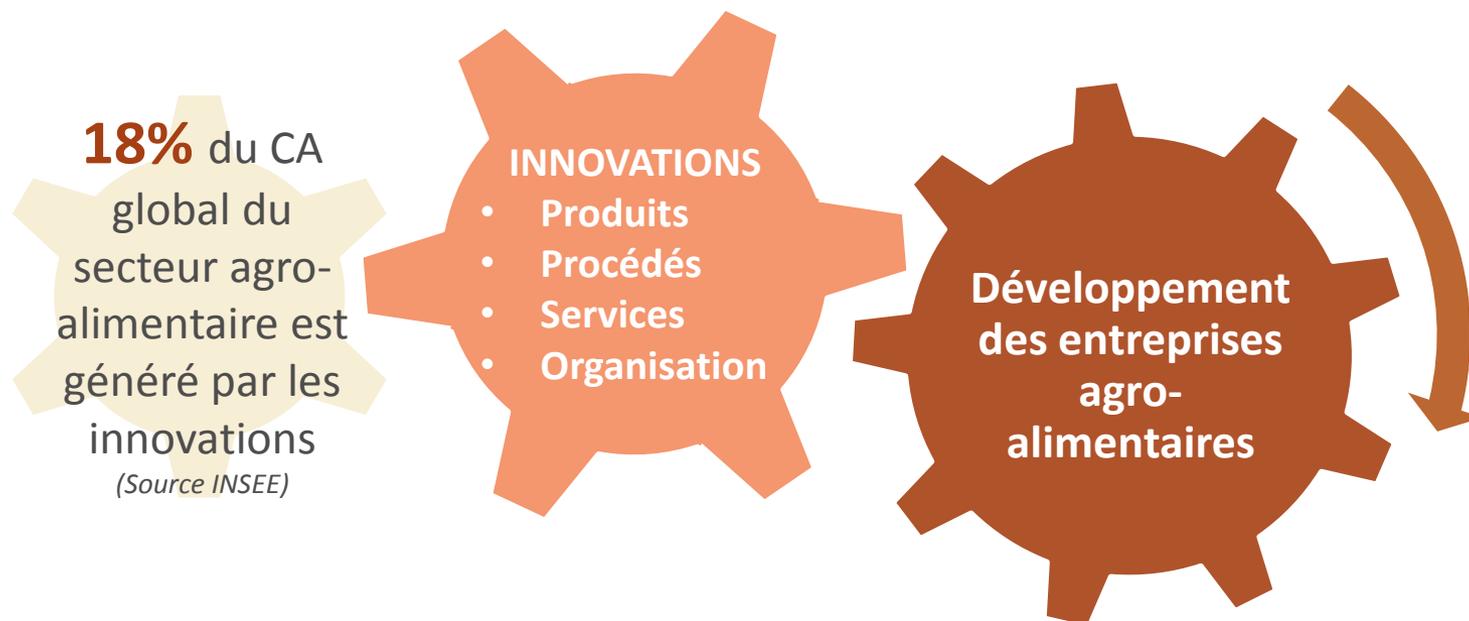
Part des entreprises qui mettent un nouveau produit sur le marché chaque année



Source ANIA

Conclusion

Innover, un enjeu de compétitivité important



➔ ... et demain ?



Des comportements alimentaires qui évoluent

- Les tendances alimentaires s'inscrivent dans un ensemble d'évolutions socio-économiques globales et sur le long terme
- Évolutions récentes : moins de calories, moins de produits bruts, plus de repas en dehors du domicile, moins de temps
- Le modèle alimentaire français est résilient

Le point sur les tendances alimentaires actuelles

- Les tendances de fond qui vont se prolonger :
 - Flexitarisme : moins de viande mais de meilleure qualité
 - Relocalisation des systèmes alimentaires : traçabilité et transparence
 - Nutrition-santé : des aliments de qualité et adaptés à mes besoins
- Les épiphénomènes qui resteront des marchés de niche :
 - Les insectes, les algues, les aliments de synthèse, l'autoproduction...

Des acteurs qui savent rebondir et créer de la valeur

- Les évolutions en cours sont des opportunités de création de valeur : nouveaux produits, nouveaux services, nouveaux usages, nouvelles formes d'organisation, nouveaux liens entre les acteurs économiques
- Les industriels français de l'agro-alimentaire développent des stratégies innovantes et audacieuses

Annexe

- *Résultats du questionnaire Unigrains sur l'avenir de l'alimentation*



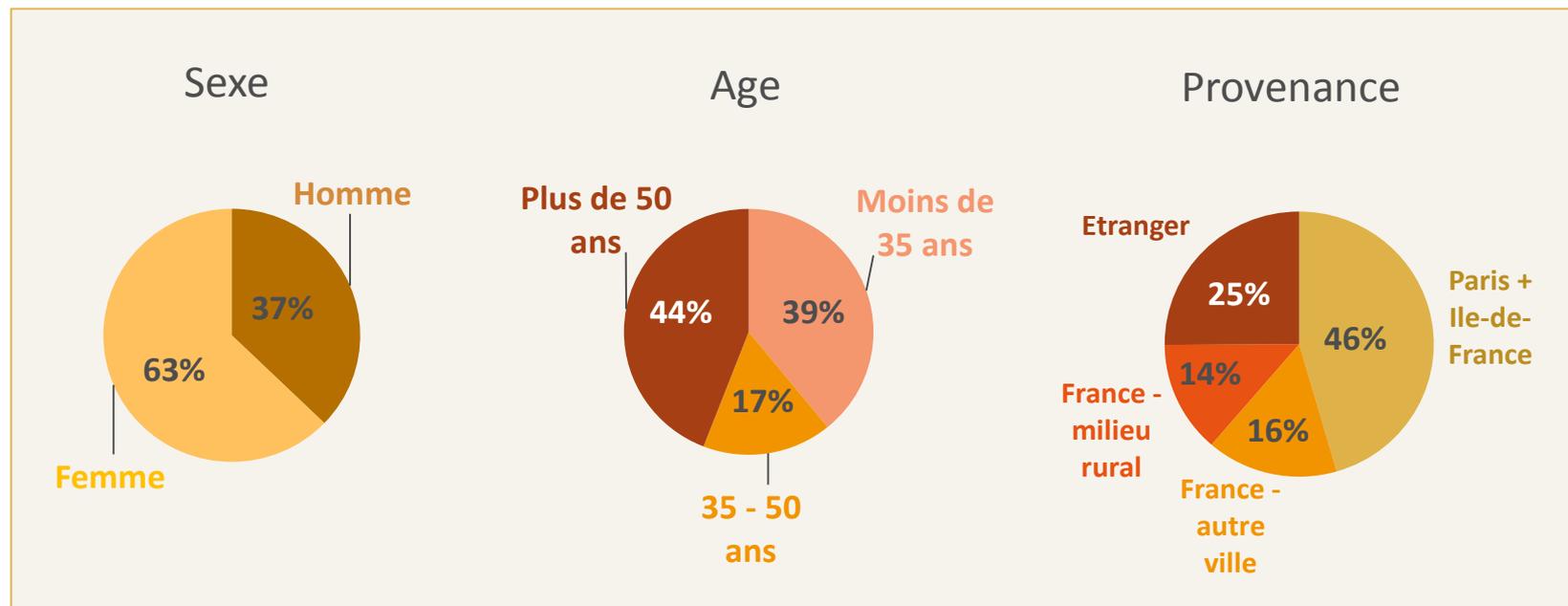
Questionnaire Unigrains

Que mangerons-nous demain ?

⇒ La méthodologie

- › Questionnaire en libre accès sur internet, proposé entre février et mars 2016
- › Traitement statistique par catégories d'âge
- › **374** réponses, échantillon non représentatif

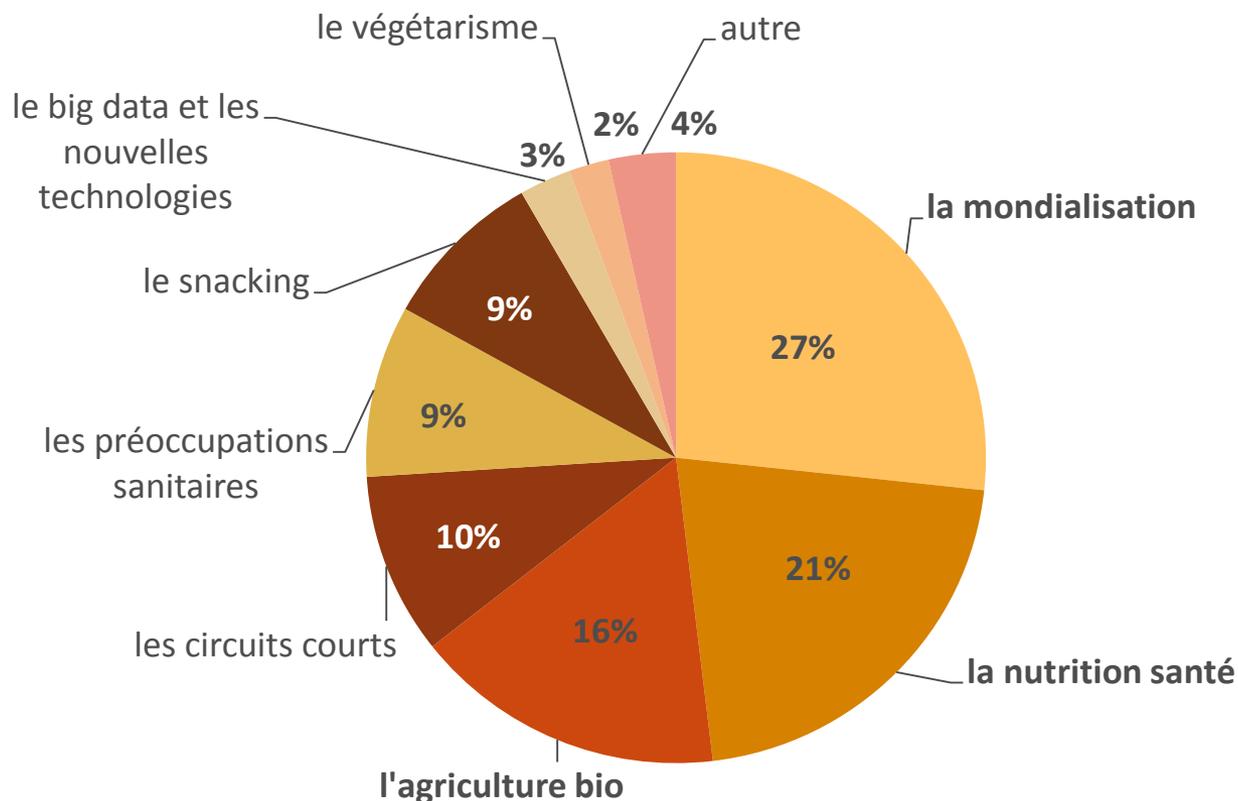
⇒ Les caractéristiques des répondants



Questionnaire Unigrains

Un système alimentaire sous influences multiples

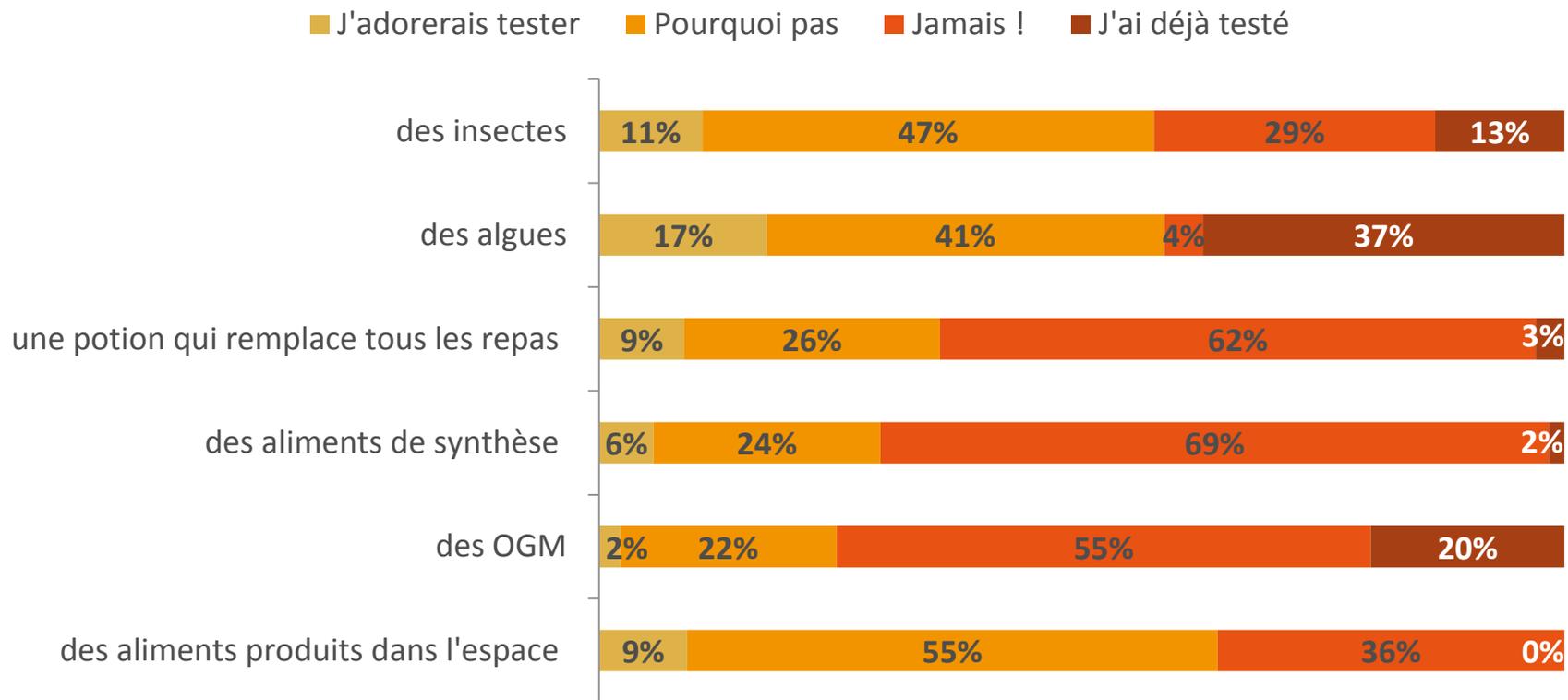
➔ **Q : Quelle est, selon vous, la tendance qui influence le plus le système alimentaire actuel ?**
(une seule réponse possible)



Questionnaire Unigrains

Des consommateurs ouverts aux nouveautés

➔ Q : Quels aliments aimeriez-vous tester ?



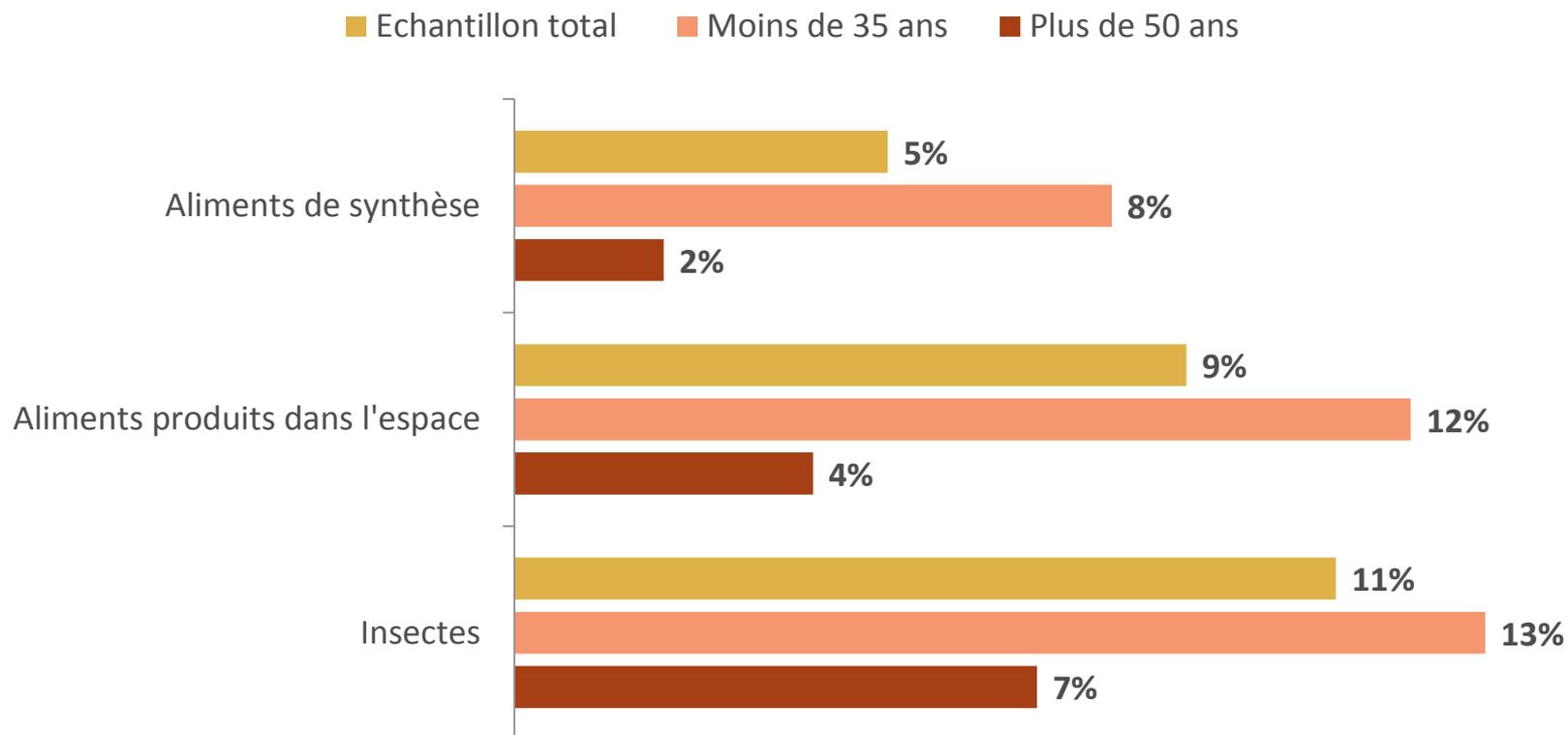
- Les nouveaux aliments naturels (insectes, algues) suscitent la curiosité
- Les nouveaux modes de production (synthèse, OGM) provoquent le rejet

Questionnaire Unigrains

Les jeunes plus curieux que les seniors

➔ Q : *Quels aliments aimeriez-vous tester ? - Influence de l'âge sur la réponse*

Proportion ayant répondu "J'adorerais essayer" par catégorie d'âge

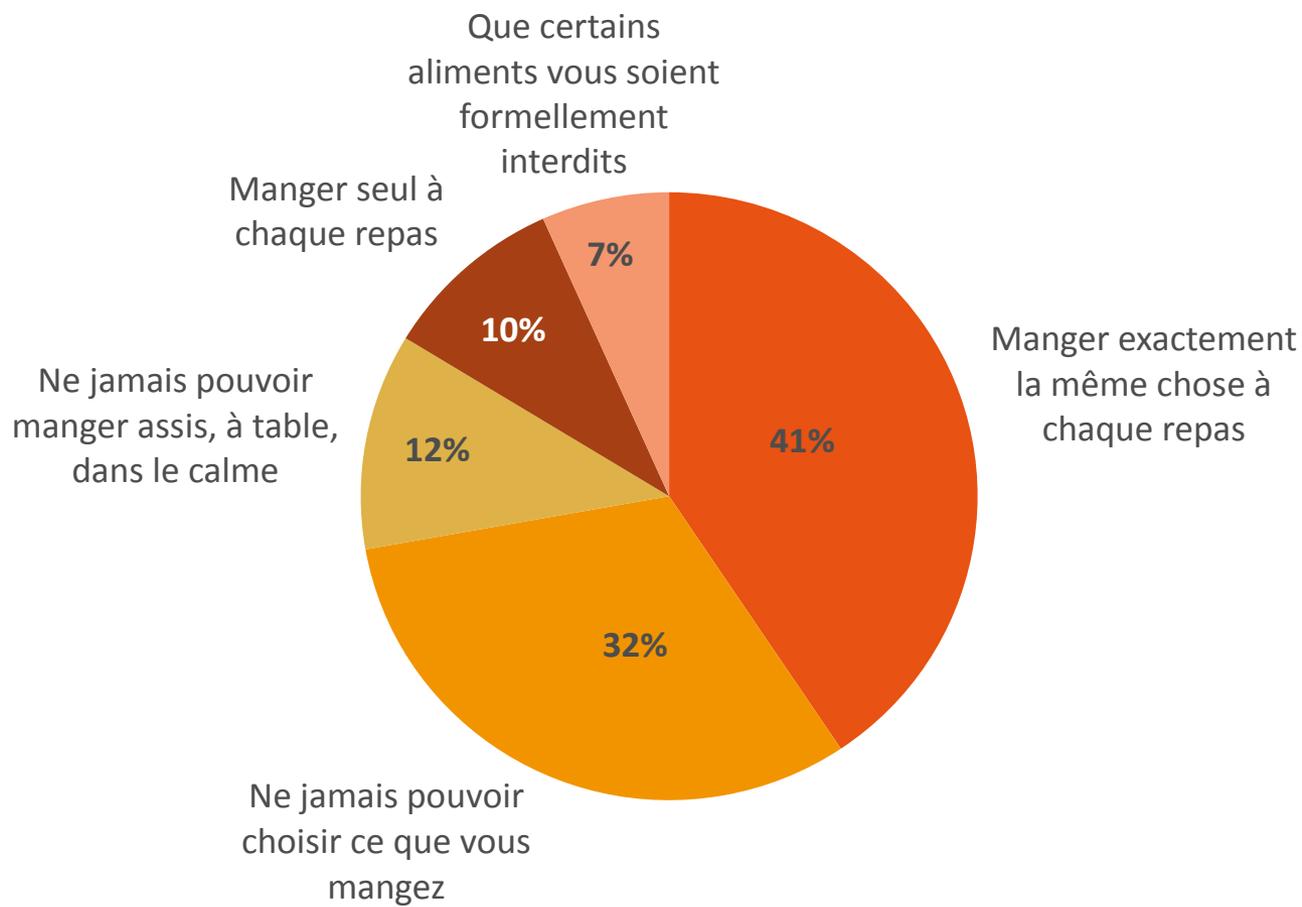


Questionnaire Unigrains

L'importance de la diversité alimentaire

➔ **Q : Quelle serait la pire situation pour vous ?**

(une seule réponse possible)



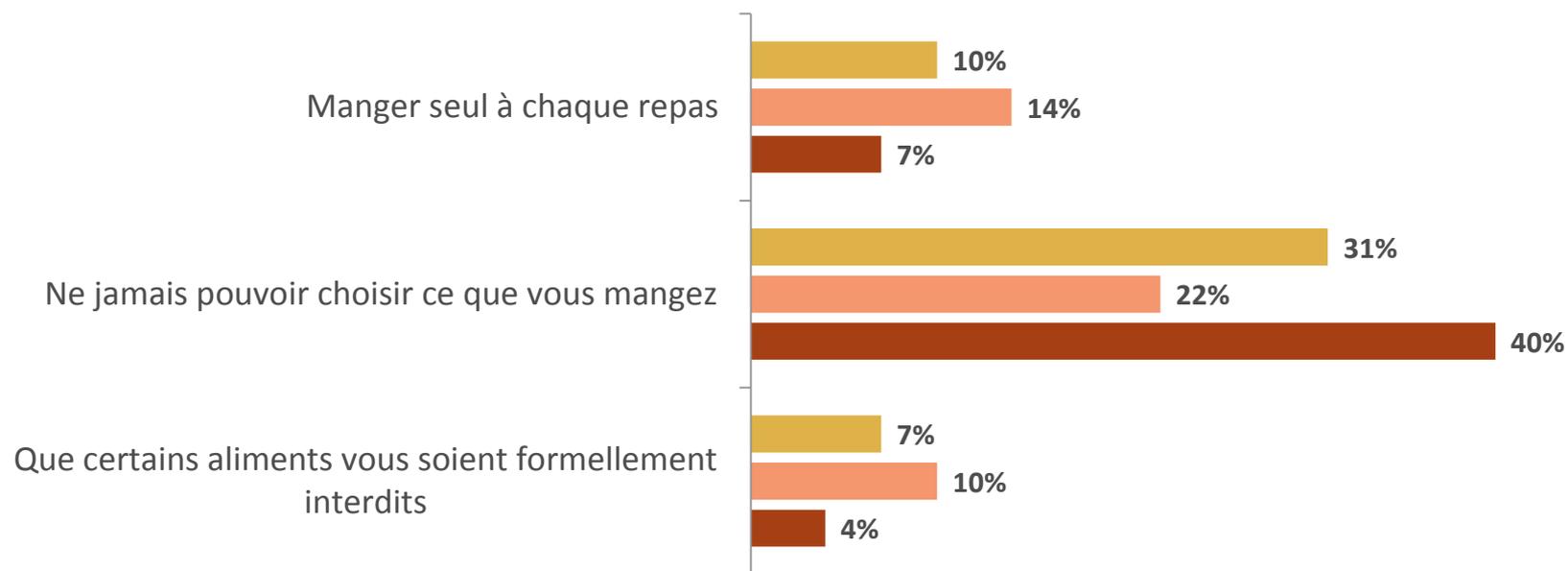
Questionnaire Unigrains

Les jeunes attachés à l'aspect social de l'alimentation

➔ Q : *Quelle serait la pire situation pour vous ? – Influence de l'âge sur la réponse*

Répartition des réponses selon les catégories d'âge

■ Echantillon total ■ Moins de 35 ans ■ Plus de 50 ans



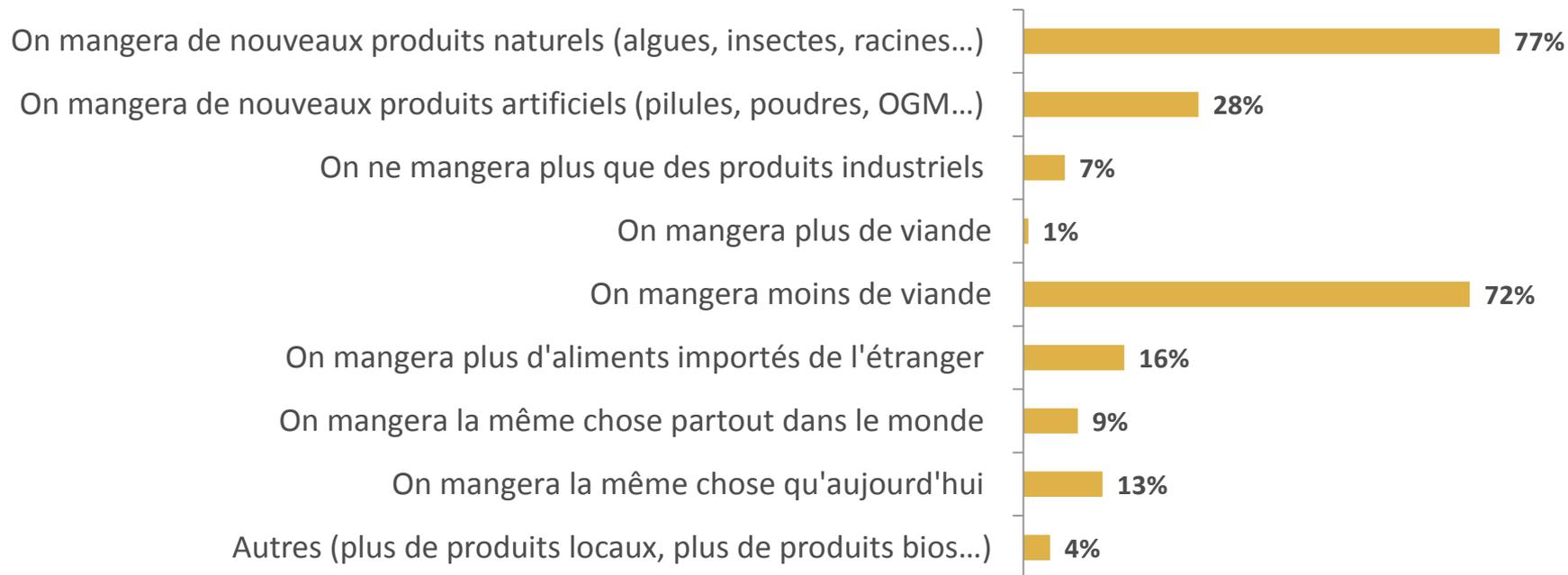
- Les jeunes valorisent le fait de manger ensemble et rejettent les interdits alimentaires
- L'importance du choix alimentaire pour les seniors

Questionnaire Unigrains

... et demain ?

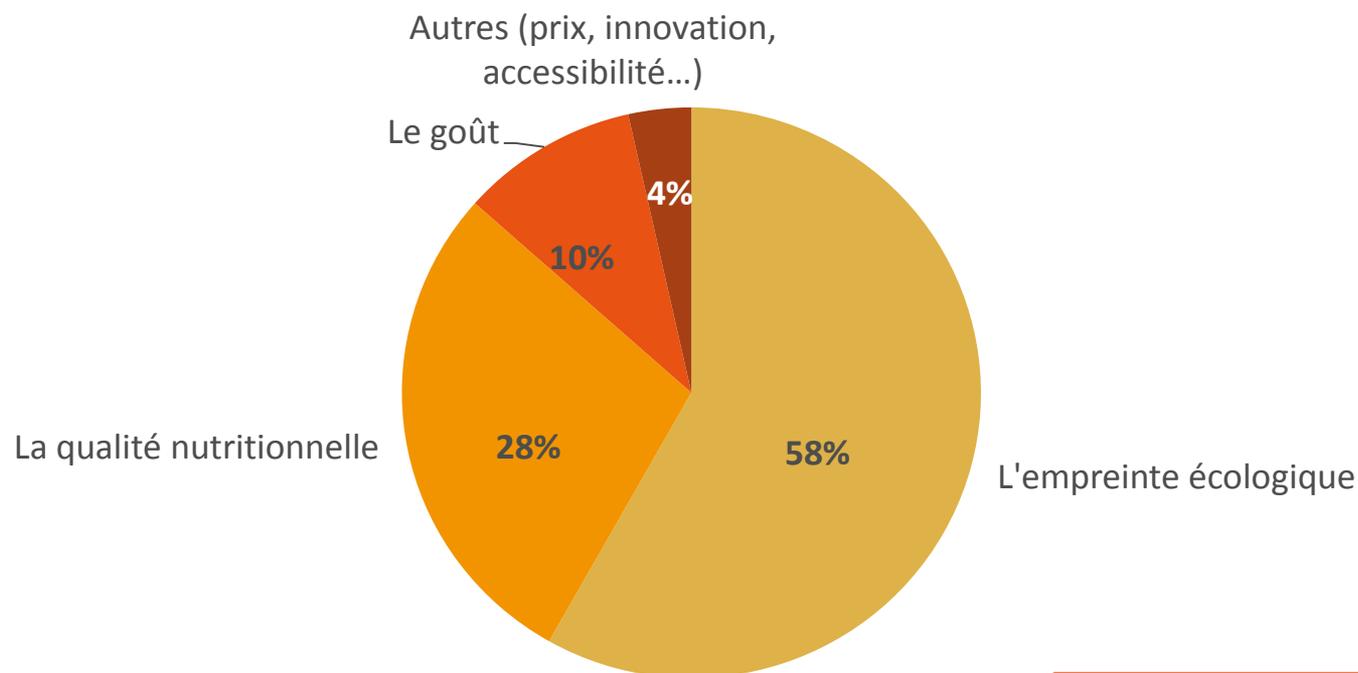
➔ Q : Comment imaginez-vous l'alimentation en France dans 50 ans ?

(plusieurs réponses possibles)



- De nouvelles ressources alimentaires à explorer (algues, insectes, racines...)
- Demain, tous flexitariens ?
- Les jeunes plus ouverts aux nouveaux produits artificiels (37%) que les seniors (22%)

- ➔ **Q : Dans le futur, quel est l'aspect de l'alimentation que vous aimeriez voir s'améliorer en priorité ? (une seule réponse possible)**

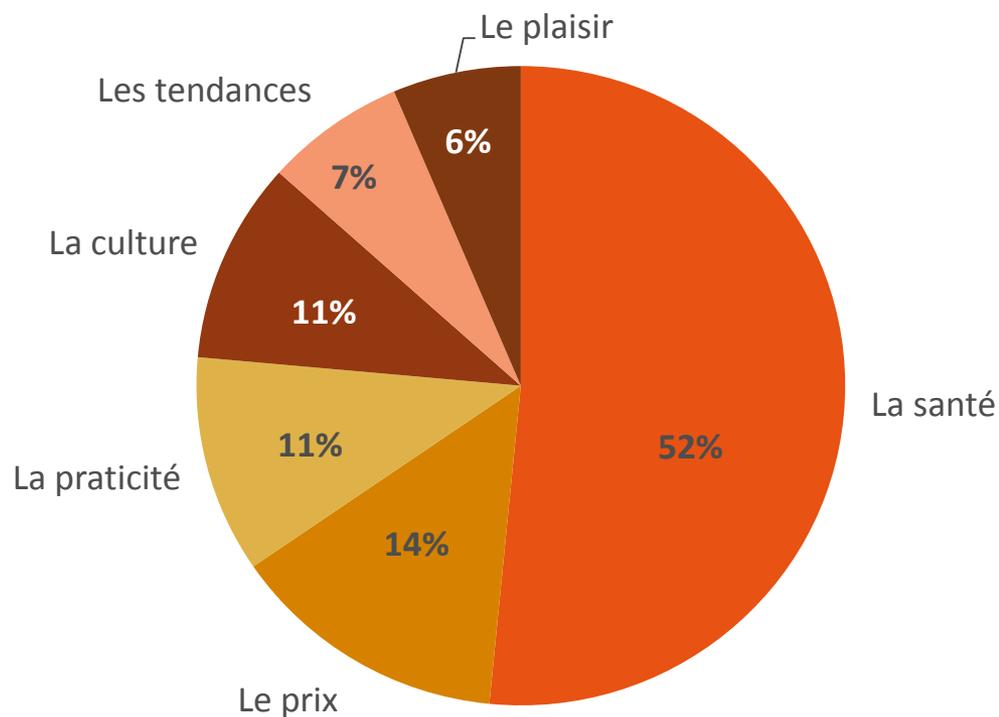


Attention, échantillon non représentatif

Questionnaire Unigrains

La santé, une préoccupation grandissante

➔ **Q : Quel sera selon vous le critère majeur des choix alimentaires dans 50 ans ?**
(une seule réponse possible)



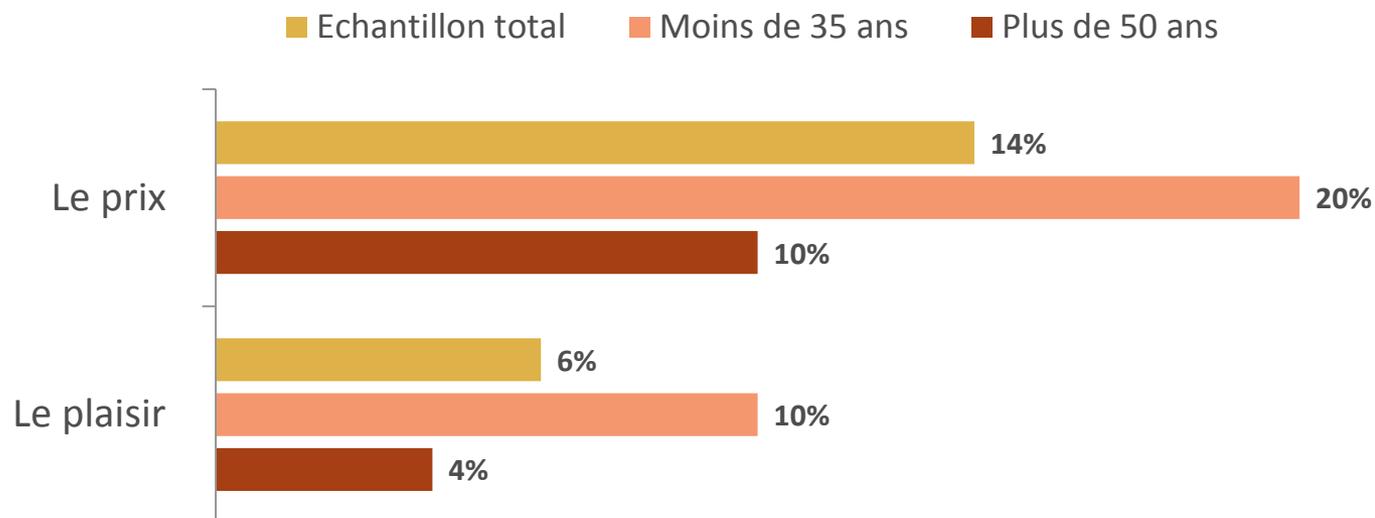
Questionnaire Unigrains

Prix et plaisir, éléments différenciant selon l'âge

➔ Q : *Quel sera selon vous le critère majeur des choix alimentaires dans 50 ans ?*

Influence de l'âge sur la réponse

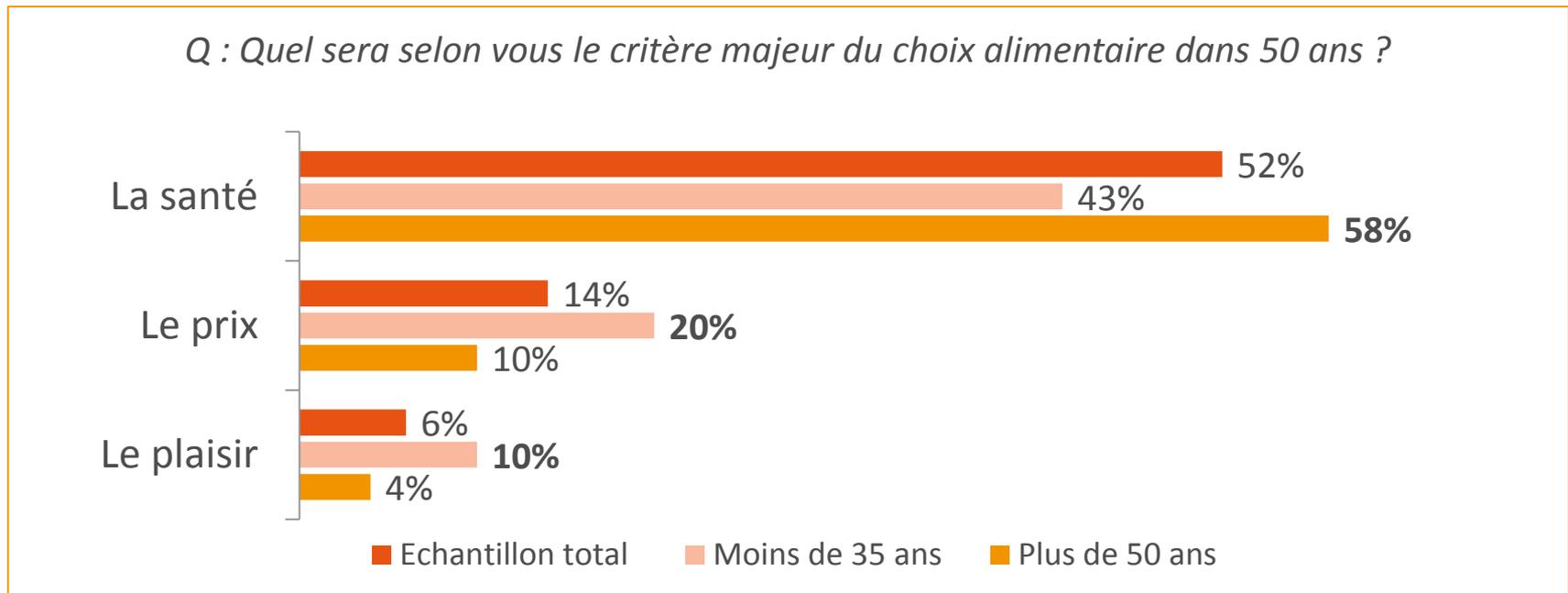
Proportion ayant choisi chaque réponse selon les catégories d'âge



- Le prix, facteur déterminant pour deux fois plus de jeunes que de seniors -> Des jeunes au pouvoir d'achat restreint et qui recherchent le plaisir immédiat
- Les seniors plutôt préoccupés par leur santé

... et demain ?

➔ Quels déterminants pour les choix alimentaires ?



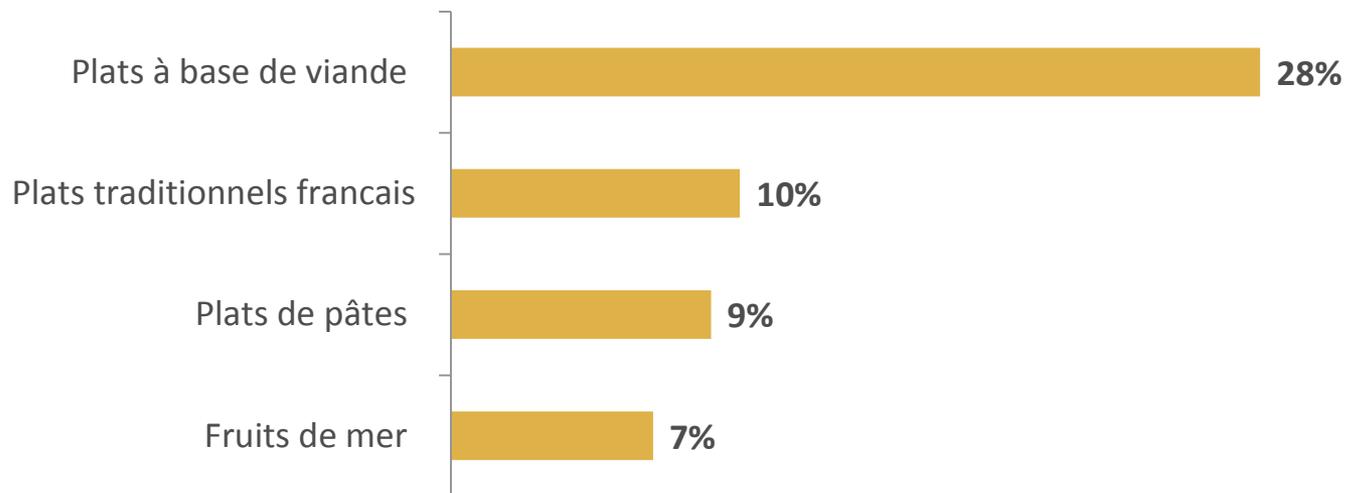
Sondage Unigrains (374 réponses)

- Des séniors plutôt préoccupés par leur **santé**
- Des jeunes au **pouvoir d'achat restreint** et qui recherchent le **plaisir**

Questionnaire Unigrains

La valeur affective de l'alimentation

➔ Q : *Quel est votre plat préféré ?* (réponse libre puis retraitements manuels)



- Beaucoup de plats traditionnels appartenant à la gastronomie française (blanquette de veau, bœuf bourguignon, magret de canard...)
- Plats avec une image plaisir (viande, pâtes, fruits de mer...)
- Plats affectifs et rassurants: « *les lasagnes de ma maman* », « *la poule au riz de ma grand-mère* »...

L'auteur

Lucie ARRIBARD

larribard@unigrains.fr

☎ : +33 1 44 31 16 35

A propos d'Unigrains

Unigrains est une société financière spécialiste de l'agroalimentaire et de l'agro-industrie, majoritairement détenue par la profession céréalière. Depuis 50 ans, Unigrains accompagne les entreprises de ces secteurs en mettant à disposition de leurs dirigeants des solutions financières sur mesure, en fonds propres et quasi fonds propres, ainsi que son expertise sectorielle reconnue.

Gérant avec ses filiales plus d'1 milliard d'euros, Unigrains est partenaire de près de 200 entreprises, intervenant à différents stades de leur développement, notamment lors de réorganisation du capital, d'investissements stratégiques et d'opérations de croissance externe assurant leur développement national et international.

Pour en savoir plus : www.unigrains.fr



Copyright

Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite par quelque moyen que ce soit sans la permission écrite d'Unigrains.

Avertissement

La présente note, diffusée à titre informatif et gratuit, a été réalisée par la société UNIGRAINS à partir de données publiques ou recueillies au travers d'entretiens. La société UNIGRAINS ne saurait être en aucun cas tenue responsable d'éventuelles erreurs, inexactitudes, et de toutes leurs conséquences directes et indirectes.