



# Conférence « Quels sont les impacts environnementaux de nos modes de consommation alimentaire ? »

Avec l'intervention de Julien Briton, créateur de la Fresque de l'Alimentation & Catherine Conil, cheffe du bureau de l'agriculture et de l'alimentation durables (CGDD)

mardi 31 mars 2026  
de 9h00 à 10h34  
à l'Espace 34 et en distanciel

# Qui sommes-nous ?



MINISTÈRES  
TRANSITION ÉCOLOGIQUE  
AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE  
TRANSPORTS  
VILLE ET LOGEMENT

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**Secrétariat  
général**



**Service de la  
transformation  
ministérielle et  
de l'animation  
du réseau  
(STMAR)**



**Sous-direction de  
l'innovation pour les  
transformations  
(SDIT)**



**FABRIQUE  
D'INNOVATION  
POUR LES  
TRANSITIONS**



# Qui sommes-nous ?



La Fabrique d'innovation pour les transitions est axée sur l'accompagnement des transformations au service de la transition écologique, de la conduite de projet, de l'impact sur les territoires, de sujets émergents (sciences comportementales...).

Acculturer &  
monter en  
compétences  
sur les transitions

Expérimenter &  
faire émerger des  
projets dans les  
territoires

Transmettre  
des outils &  
partager  
des ressources

Des formats proposés à tous les agents du pôle ministériel et des actions ciblées vers des acteurs des transitions !

# Une offre et des méthodes pour accompagner les transformations et partager sur les enjeux de transitions

**Acculturer & monter en compétences sur les transitions**



Les Matinales des transitions

Des cycles de webinaires inspirants

Le mois de l'innovation publique : programmation spéciale

Des parcours sur-mesure

Des webinaires d'actus' pour les Préfets

Cycle Supérieur de la transition écologique /  
Cycle des Hautes études de la transition écologique

**Expérimenter & faire émerger des projets dans les territoires**

Le programme Expé

Le programme Sciences comportementales au service des transitions

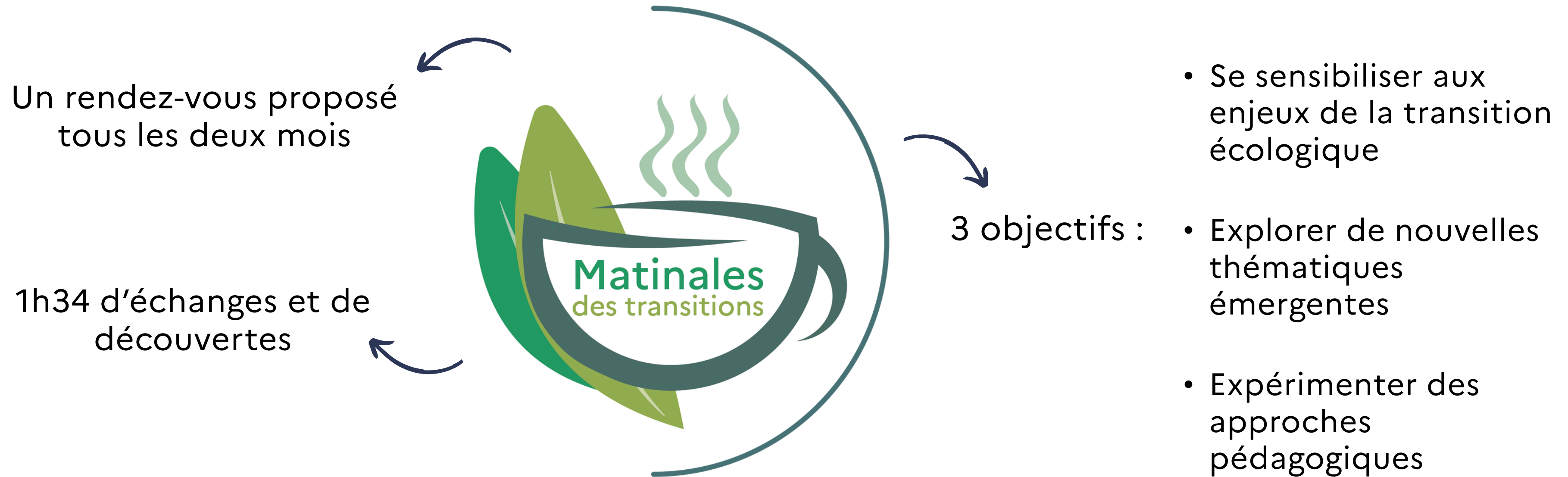
**Transmettre des outils & partager des ressources**

La boîte à outils d'intelligence collective

Les podcasts des transitions

Le centre de ressources FiT

# Quelques mots sur notre rendez-vous



**Nouveau ! Proposées en hybride dans un format conférence interactive depuis septembre 2025**

# Le Pitch Alimentation

*La Masterclass de l'Alimentation*

---



— LA FRESQUE DE —  
**L'ALIMENTATION**



# Au programme

- Introduction
- Notre consommation



- Problèmes systémiques
- Actions et Conclusion



# Au programme

- **Introduction**

- **Notre consommation**



- **Problèmes systémiques**
- **Actions et Conclusion**





## L'animateur de cette conférence

---



LA FRESQUE DE  
**L'ALIMENTATION**

## Julien BRITON

Consultant en transition écologique  
Sensibilisation - Bilan carbone - RSE  
Conférencier

Créateur de la Fresque de l'Alimentation

## La Fresque de l'Alimentation

Association loi 1901 – créée en 2021

Un **atelier** pour mieux **comprendre** les **enjeux systémiques** de l'**alimentation**.

**Comprendre**, se **reconnecter** et avoir des clés pour **agir** !

Un format modulable pour tous, novices et experts !



**Un atelier de 3h**  
**En présentiel ou en ligne**



Systemique  
Scientifique



Ludique

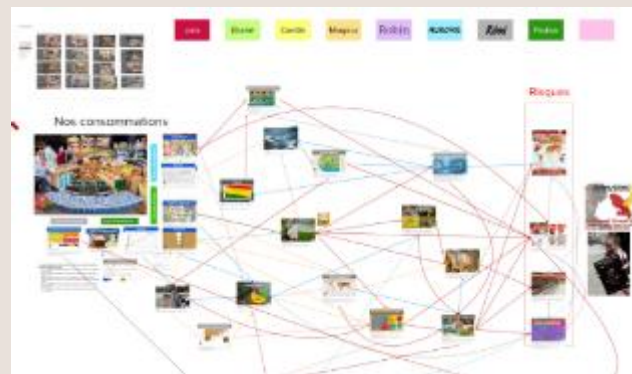


Collaboratif



LA FRESQUE DE  
**L'ALIMENTATION**

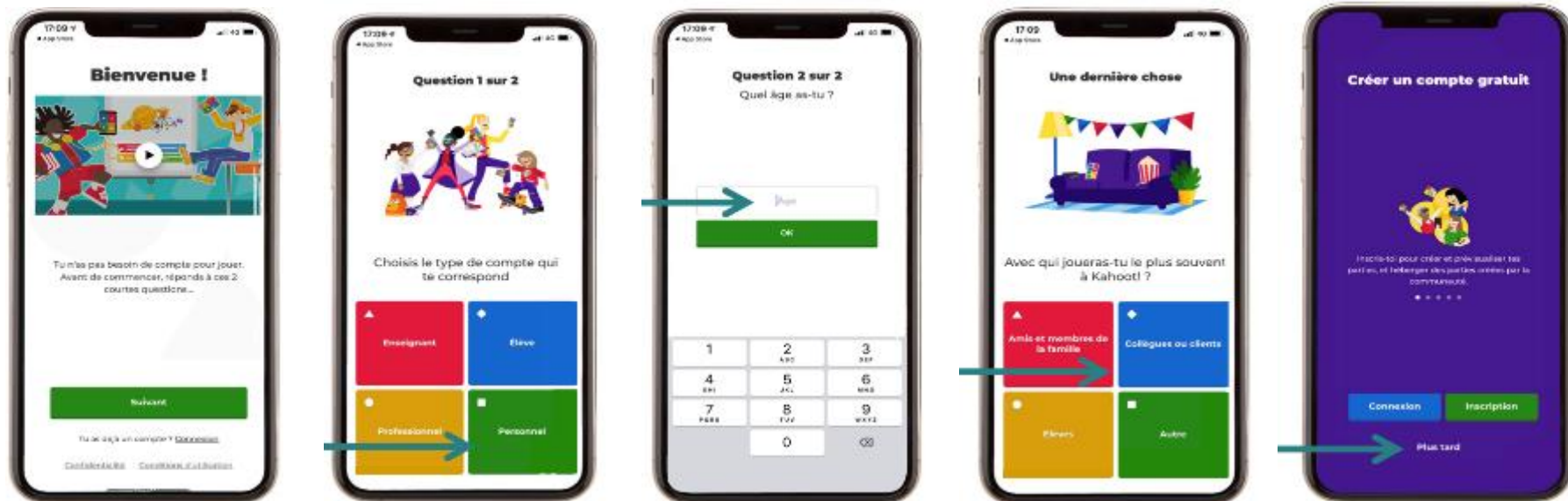
Un animateur  
De 4 à 8  
participants





**Téléchargez** sur votre smartphone l'application [KAHOOT!](#).  
Ou suivez le jeu depuis le site web [kahoot.it](https://kahoot.it)

**Aucun compte utilisateur n'est requis.**



# Kahoot!



Rejoindre



Code PIN du jeu

## 725 6619

Joue sur **kahoot.it**  
ou avec l'application Kahoot!



Kahoot! N° 725 6619



## Que représente cette photo ?



▲ Les consommations d'une famille américaine en un mois

◆ Les consommations d'une famille française en un an

● L'équivalent du gaspillage alimentaire d'une famille anglaise en un an



## Que représente cette photo ?



▲ Les consommations d'une famille américaine en un mois

✓ Les consommations d'une famille française en un an

● L'équivalent du gaspillage alimentaire d'une famille anglaise en un an



# évolution de nos consommations dans le temps

1952



1999



maintenant





En un mot, que vous inspire cette photo ?



# Au programme

- Introduction
- **Notre consommation**



- Problèmes systémiques
- Actions et Conclusion



En France, quel pourcentage des emballages jetés par les ménages sont des emballages alimentaires ?



▲ 25%

◆ 45%

● 65%

■ 85%



En France, quel pourcentage des emballages jetés par les ménages sont des emballages alimentaires ?



▲ 25%

◆ 45%

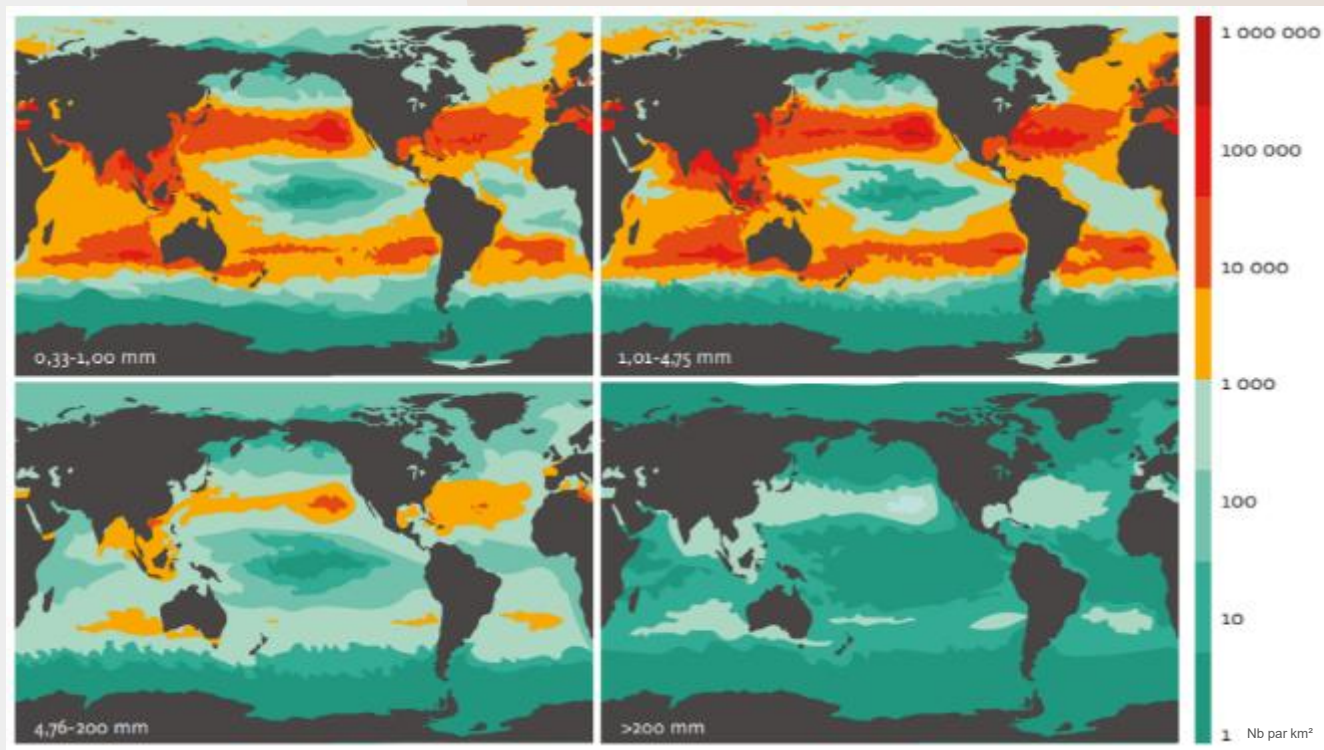
● 65%

✓ 85%



# Les déchets / pollutions plastiques

Densité de particules de  
plastique en fonction de leur  
taille (nb par km<sup>2</sup>)



Source : FAO, Les microplastiques dans la pêche et l'aquaculture



## Les déchets / pollutions plastiques



Quel est le pourcentage des poissons est pêché durablement ?



▲ 38%

◆ 12%

● 50%



Quel est le pourcentage des poissons est pêché durablement ?



▲ 38%

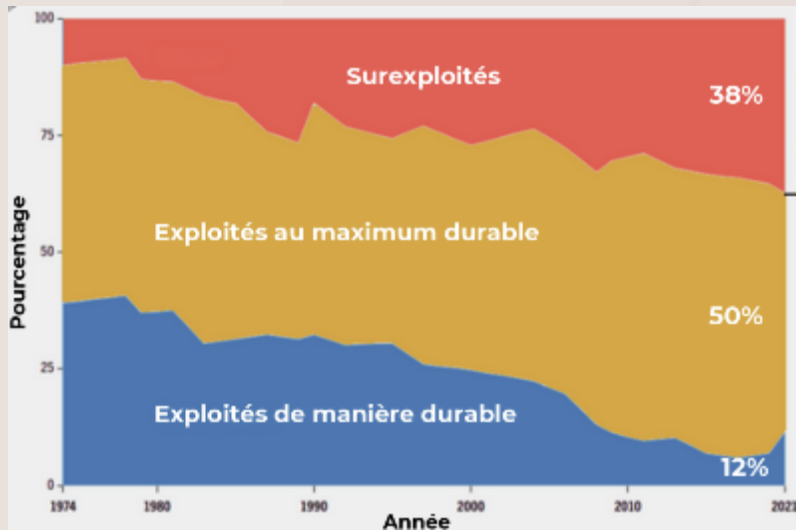
✓ 12%

● 50%





## Quel est le pourcentage des poissons est pêché durablement ?



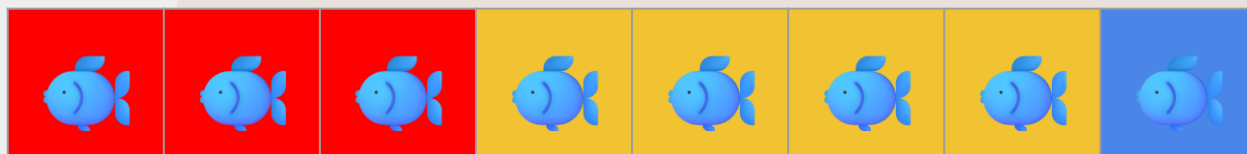
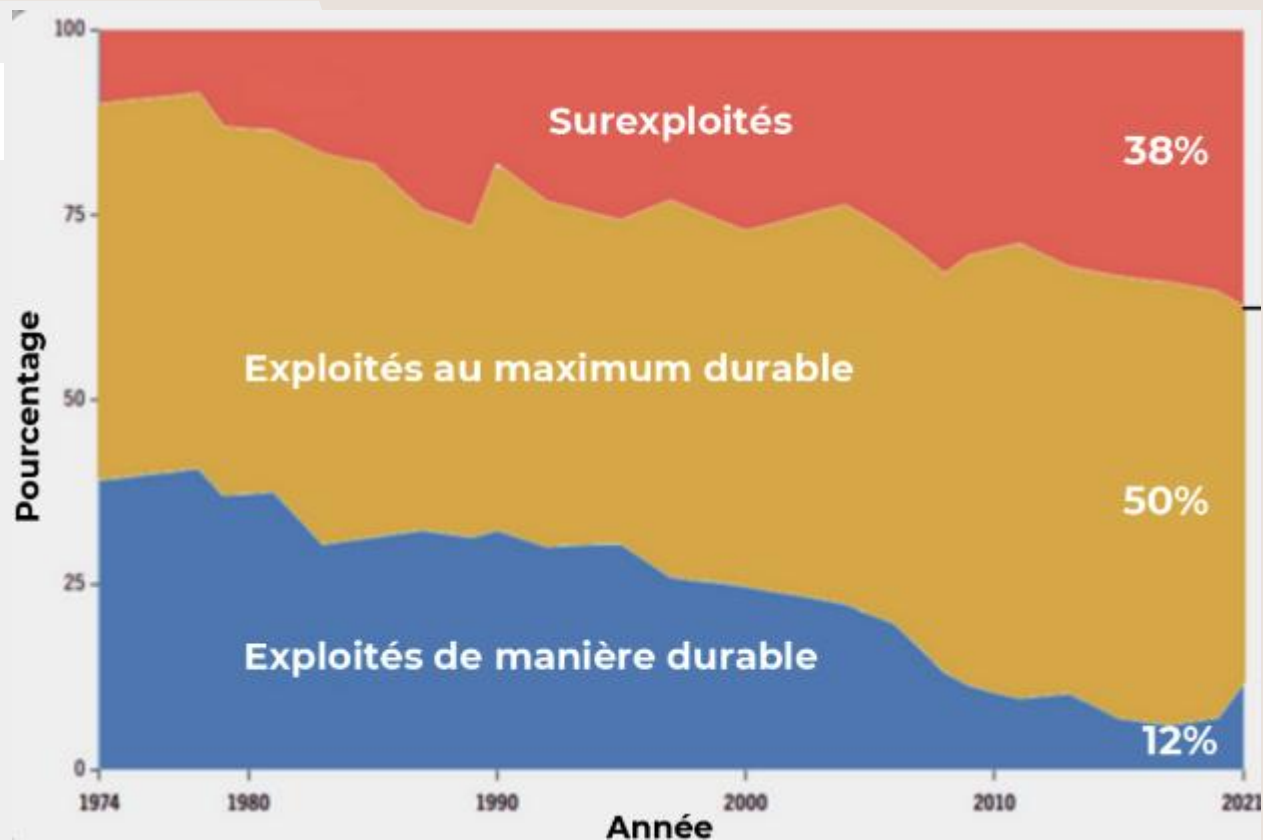
▲ 38%

✓ 12%

● 50%



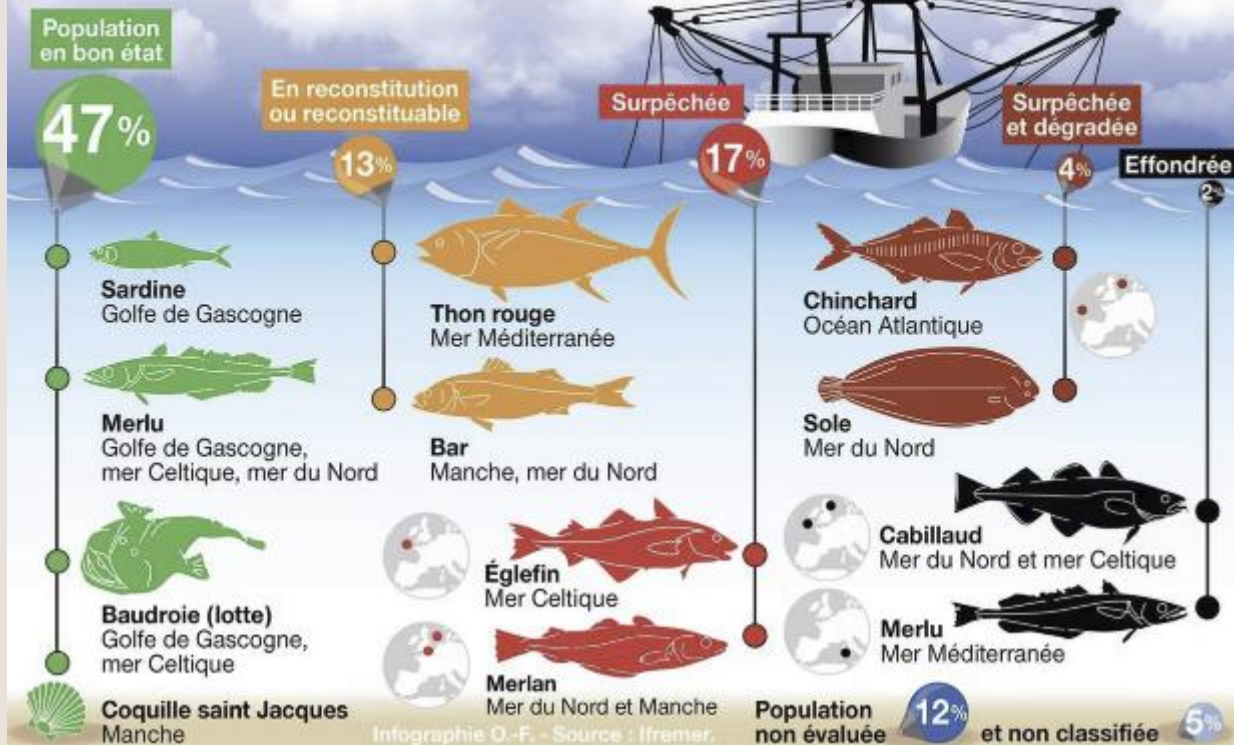
## Pêche / Aquaculture



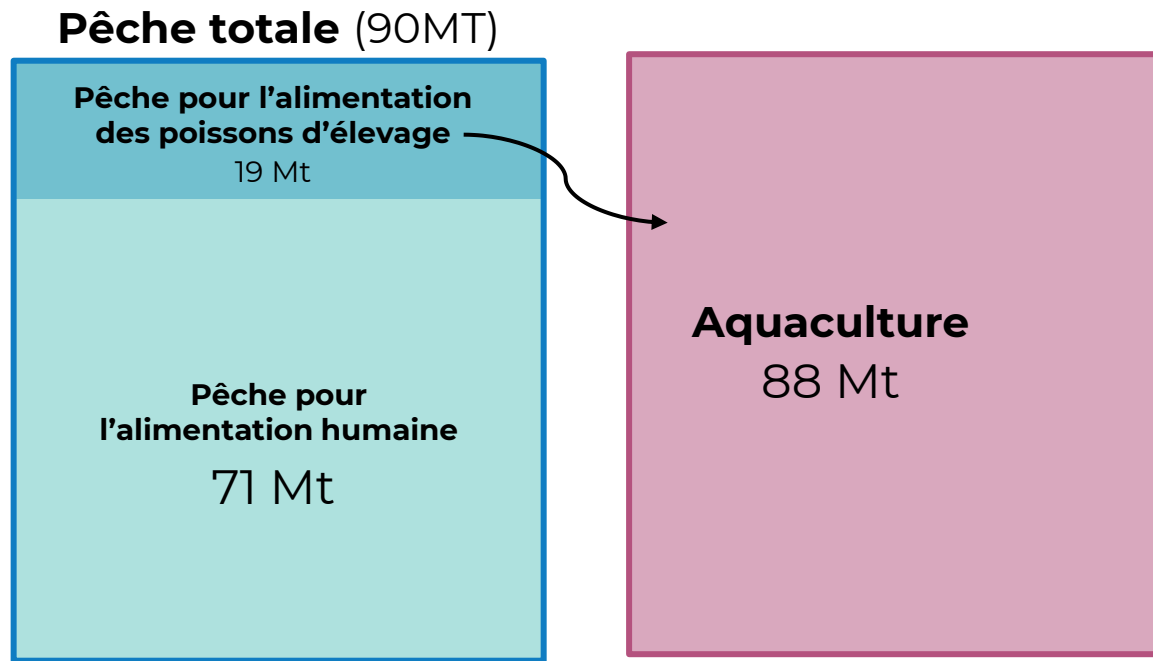
# Pêche / Aquaculture

## État des populations pêchées en France en 2020

Avec les exemples de quelques poissons



# Pêche / Aquaculture



Source : FAO, La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture, 2022



— LA FRESQUE DE —  
L'ALIMENTATION



Kahoot! N° 725 6619

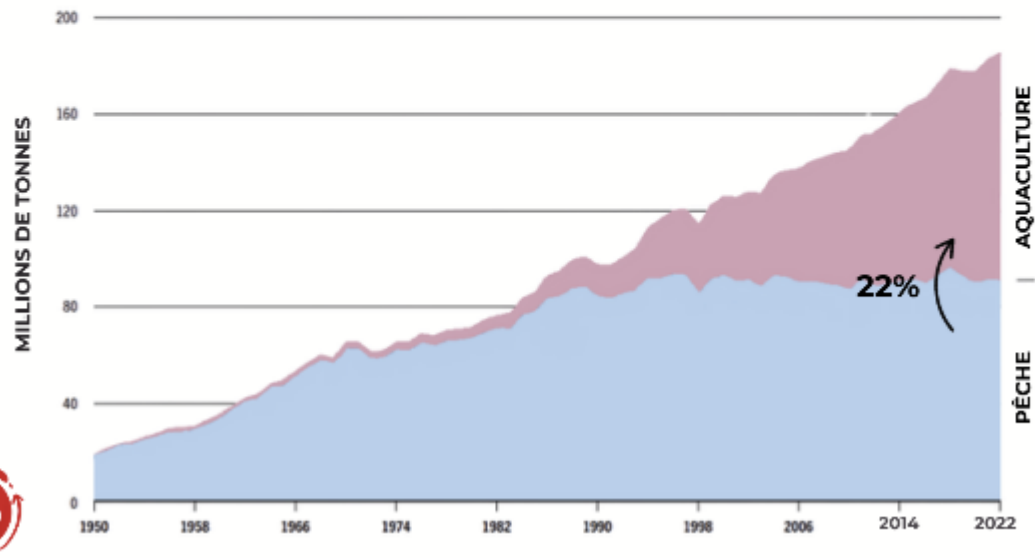
# Pêche / Aquaculture

Alors que la pêche n'a augmenté "que" de 30% depuis 1980, la production totale de poissons a, quant à elle, plus que doublée (+240%).

# Poisson



## Production mondiale d'animaux aquatiques (pêche et aquaculture)



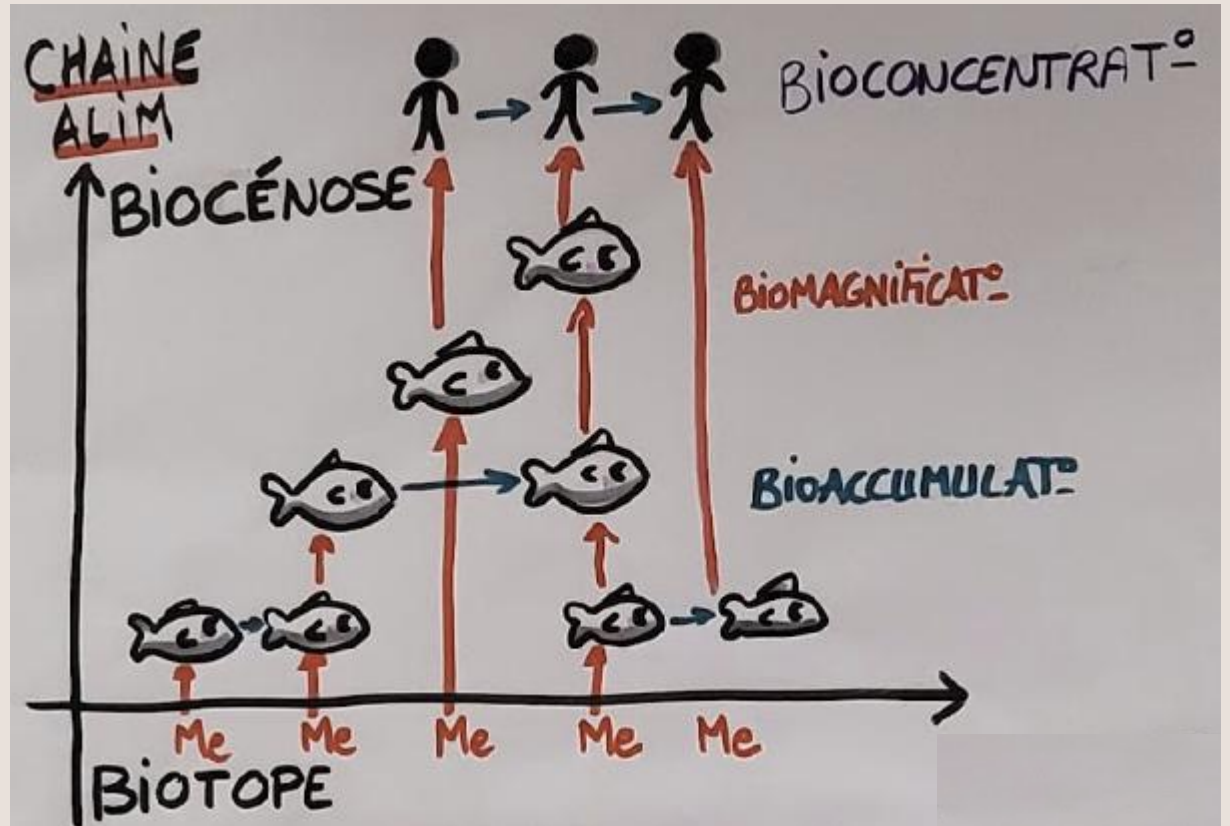
Source : FAO, La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture, 2022



— LA FRESQUE DE —  
L'ALIMENTATION

Kahoot! N° 725 6619

# Pêche / Aquaculture



En France, concernant les produits de la pêche et de l'aquaculture, on exporte ..... que ce que l'on importe.



▲ 5 fois moins

◆ autant

● 5 fois plus



En France, concernant les produits de la pêche et de l'aquaculture, on exporte ..... que ce que l'on importe.



5 fois moins

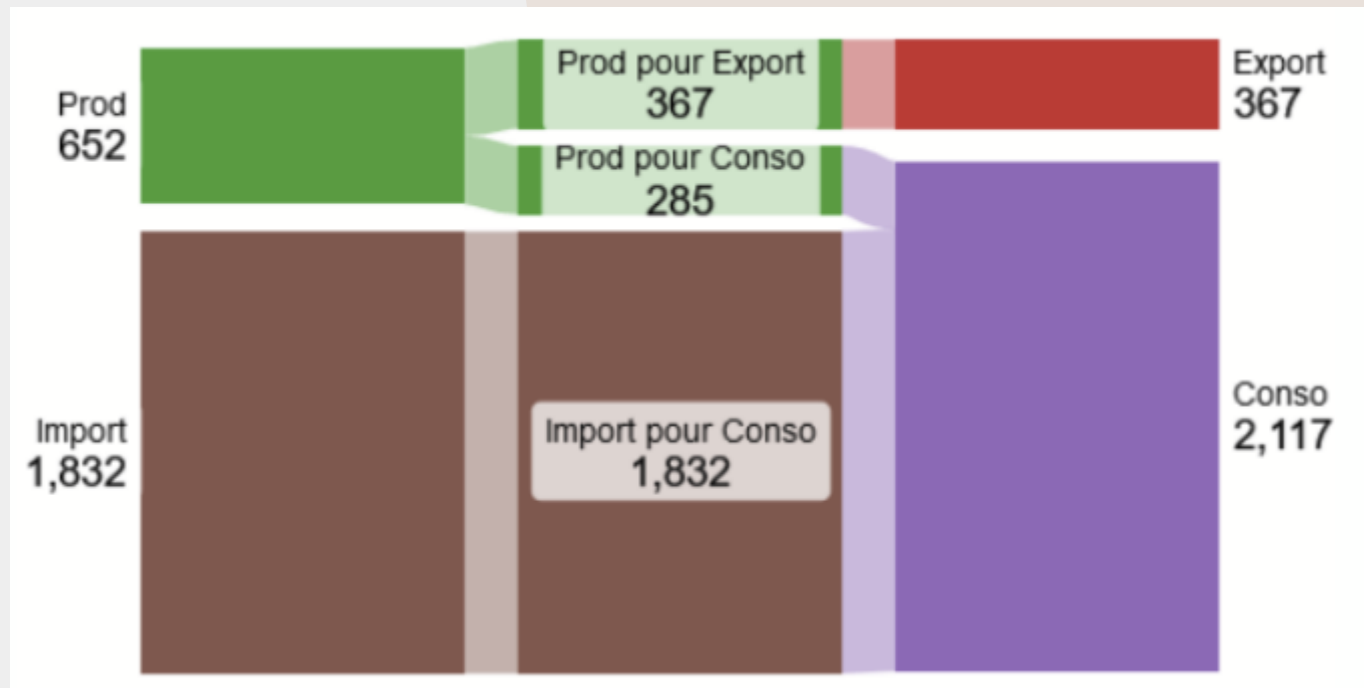
autant

5 fois plus





# Poisson : Importations / Exportation France



En Mt équivalent Poids Vif, 2022

Kahoot! N° 725 6619



# Causes de pertes de biodiversité

1) ???

2) Surexploitation des ressources → Surpêche



3) ???

4) Pollutions



# Au programme

- Introduction
- **Notre consommation**



- Problèmes systémiques
- Actions et Conclusion



Quelle proportion de fruits et légumes consommés en France provient de l'étranger ?



▲ 1 sur 5

◆ 2 sur 5

● 3 sur 5



Quelle proportion de fruits et légumes consommés en France provient de l'étranger ?



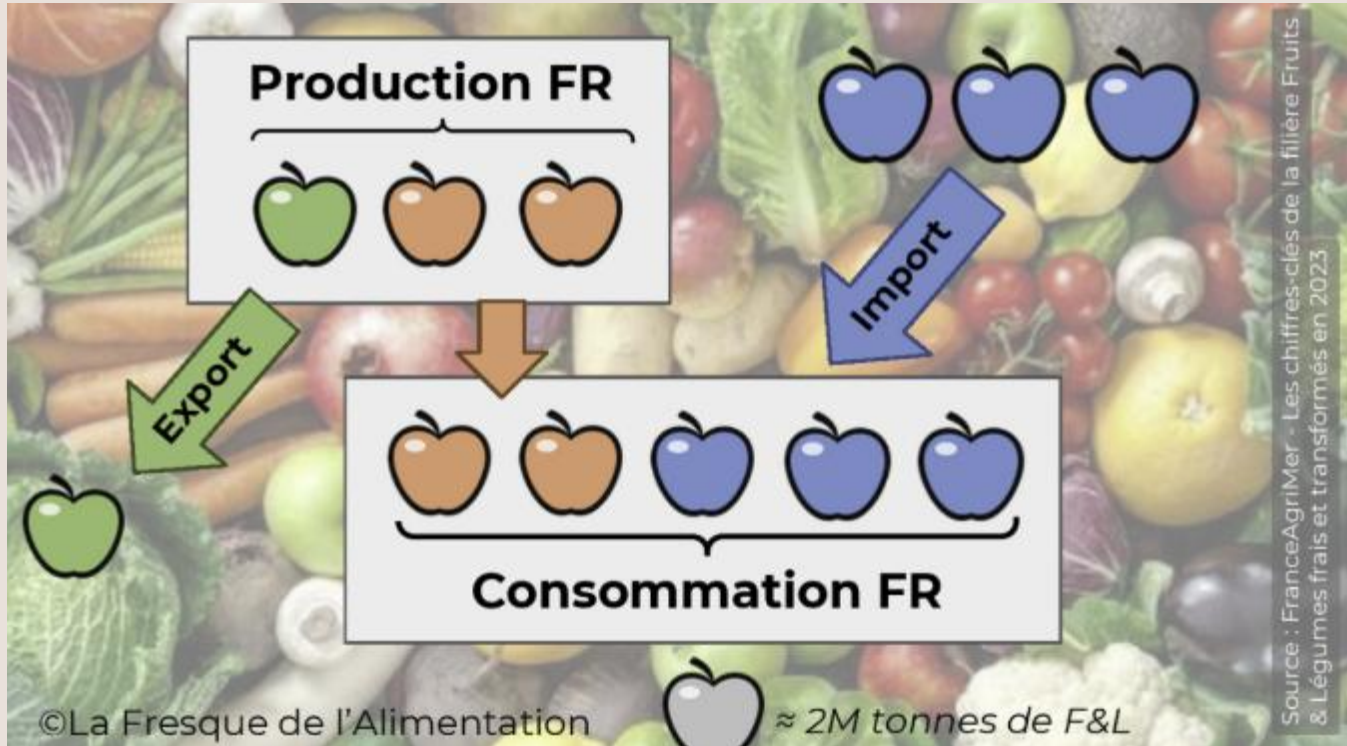
▲ 1 sur 5

◆ 2 sur 5

✓ 3 sur 5



# Fruits et Légumes





Kahoot! N° 725 6619

Quelles sont les 3 céréales qui représentent 90% de la production mondiale  
céréalière



▲ Orge/Avoine/Maïs

◆ Blé/Avoine/Riz

● Maïs/Blé/Riz

■ Maïs/Avoine/Riz





Quelles sont les 3 céréales qui représentent 90% de la production mondiale  
céréalière



▲ Orge/Avoine/Maïs

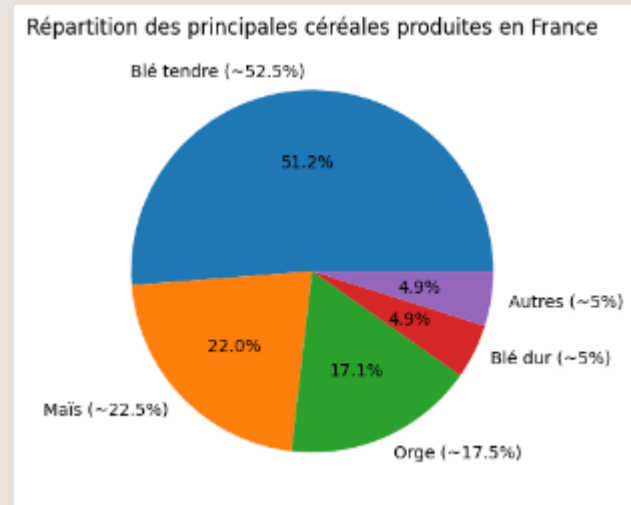
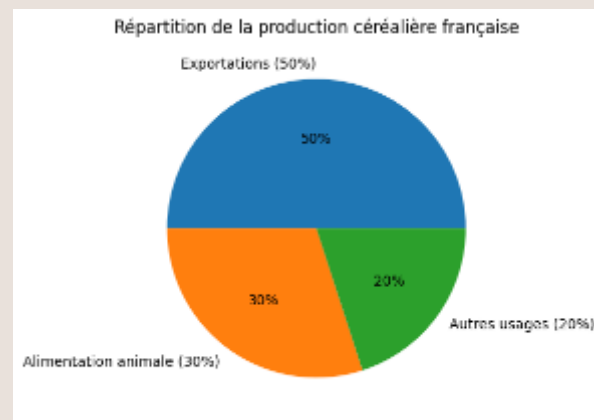
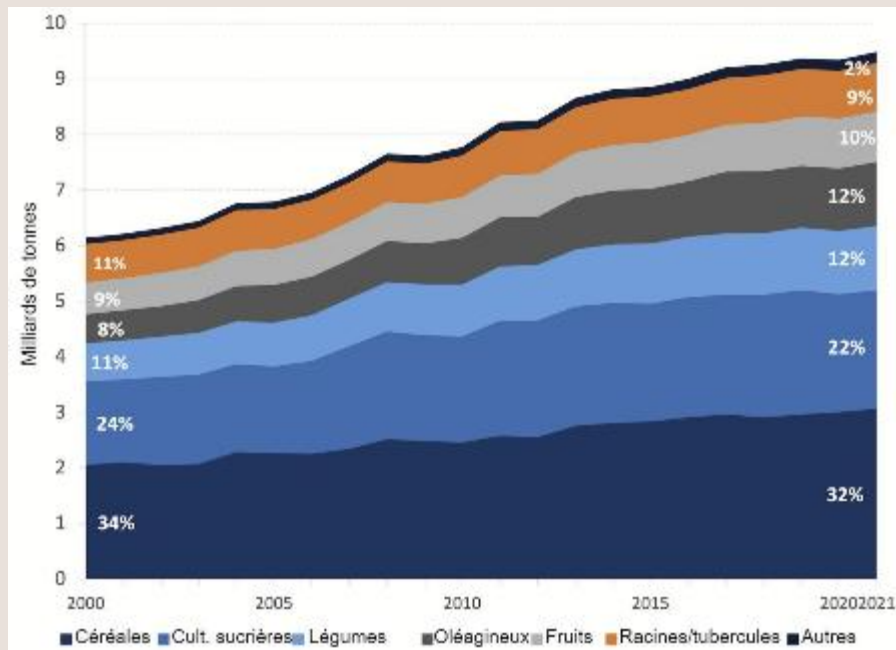
◆ Blé/Avoine/Riz

✓ Maïs/Blé/Riz

■ Maïs/Avoine/Riz



# Production céréalière en France



# Rétroactions

Epuisement des ressources  
Azote/Phosphore

Contamination des  
agriculteurs et la population  
locale



Fabrication à partir  
d'énergies fossiles

Emissions de GES  
(protoxyde d'azote)



Perte de biodiversité  
+  
Dégradation des sols



Quel pourcentage de l'eau douce prélevée est utilisé pour l'agriculture ?



▲ 30%

◆ 50%

● 70%

■ 90%



Quel pourcentage de l'eau douce prélevée est utilisé pour l'agriculture ?



▲ 30%

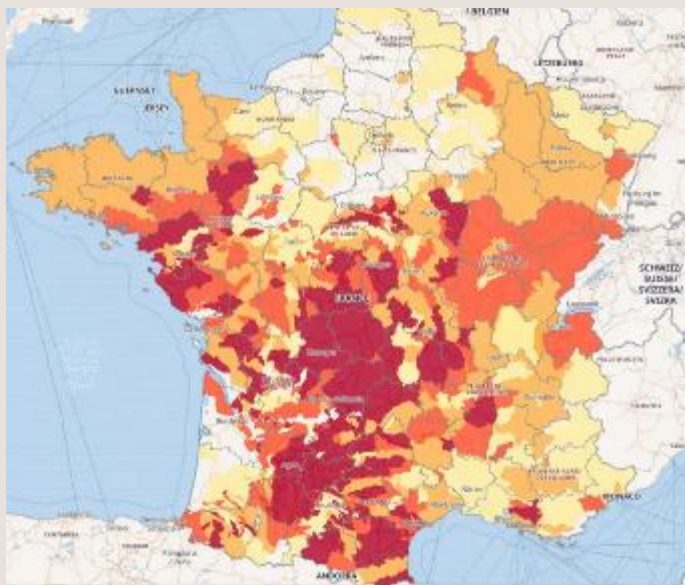
◆ 50%

✓ 70%

■ 90%



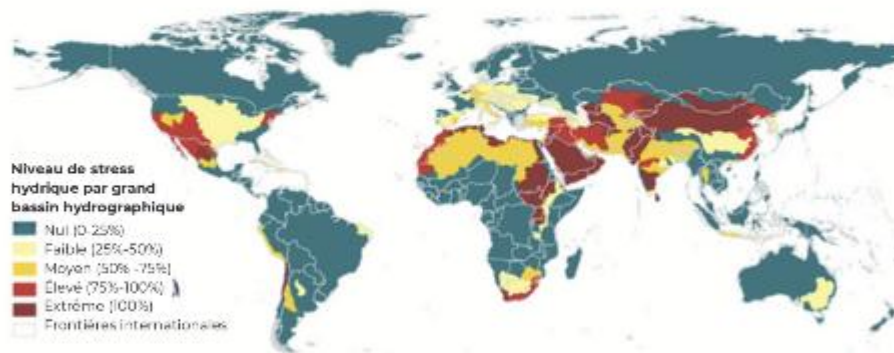
# Stress hydrique



# Stress hydrique

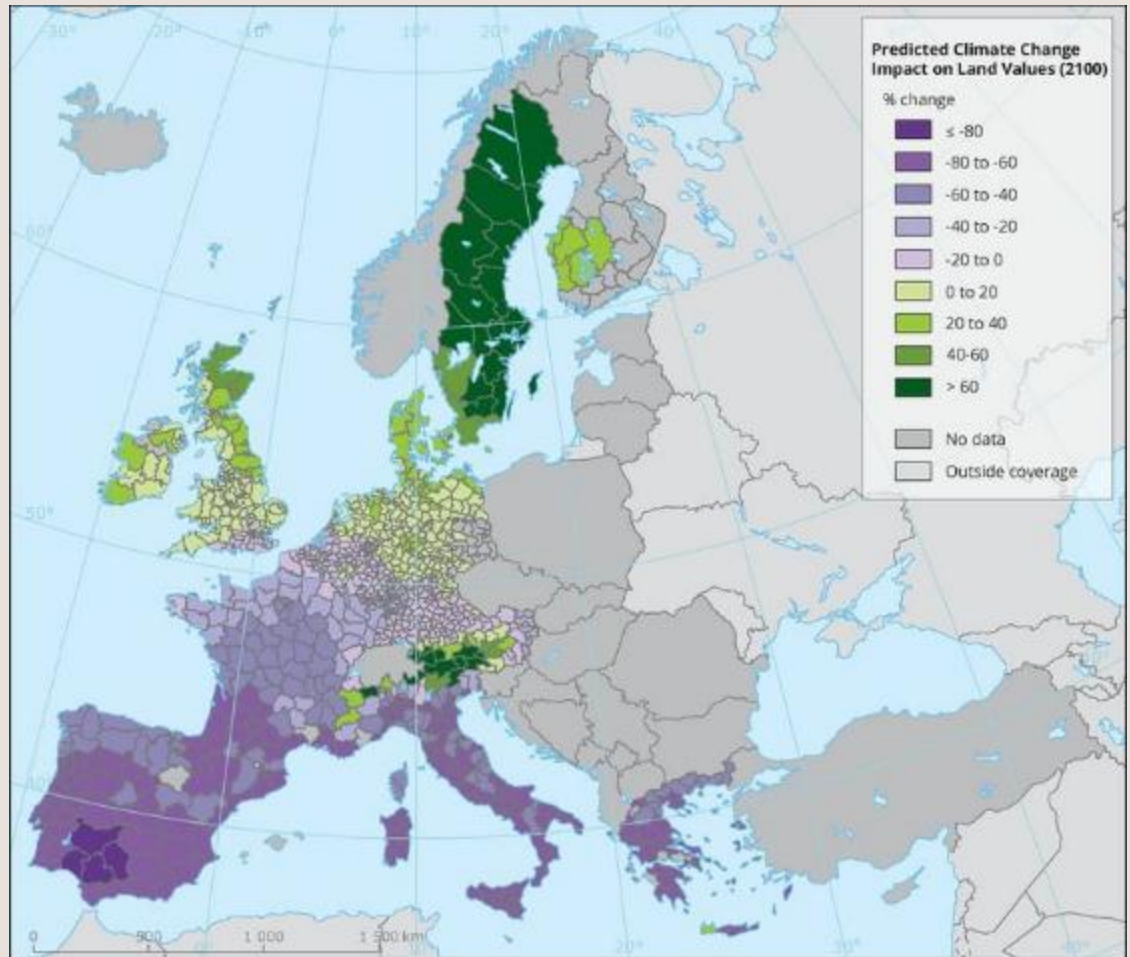


Niveau de stress hydrique par grand bassin hydrographiques (%) (2018)



Source : Basée sur les données de la FAO, 2021. La carte a été modifiée pour s'harmoniser avec les géodonnées cartographiques des Nations Unies, ONU 2018.

# Pertes de rendement



Quel est le pourcentage d'actifs travaillant dans le secteur agricole ?



▲ 1 sur 3

◆ 1 sur 40

● 1 sur 60





Quel est le pourcentage d'actifs travaillant dans le secteur agricole ?



▲ 1 sur 3

✓ 1 sur 40

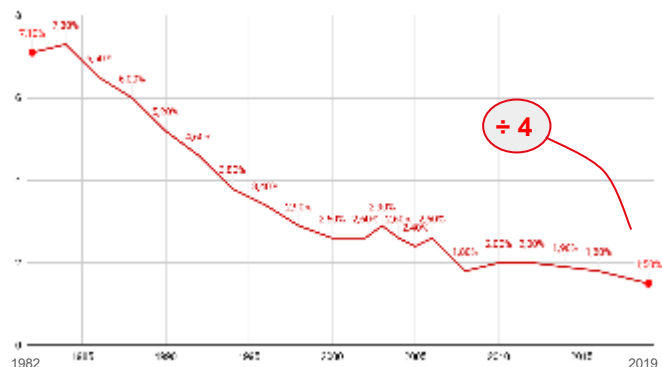
● 1 sur 60



# Précarité des agriculteurs

## Une profession de moins en moins attirante

Part des agriculteurs exploitants dans l'emploi total en France

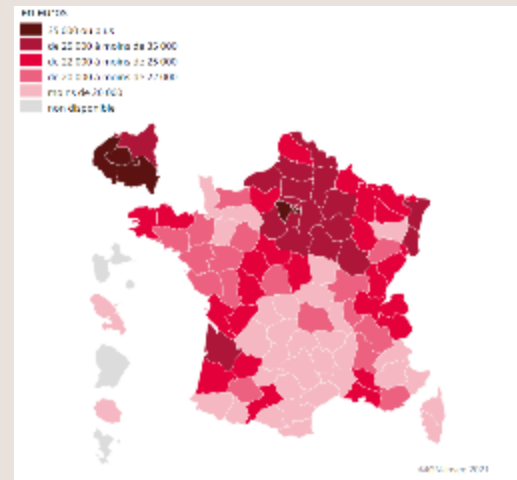


Source : Insee

- $\frac{3}{4}$  des agriculteurs sont des **hommes**
- Plus d' $\frac{1}{2}$  est âgé de **plus de 50 ans**
- **Durée de travail élevée et étalée sur tous les jours de la semaine**

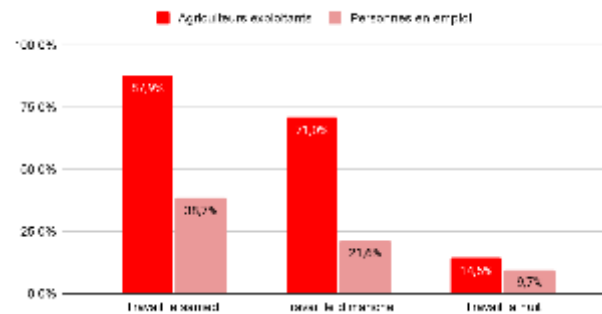


— LA FRESQUE DE —  
L'ALIMENTATION



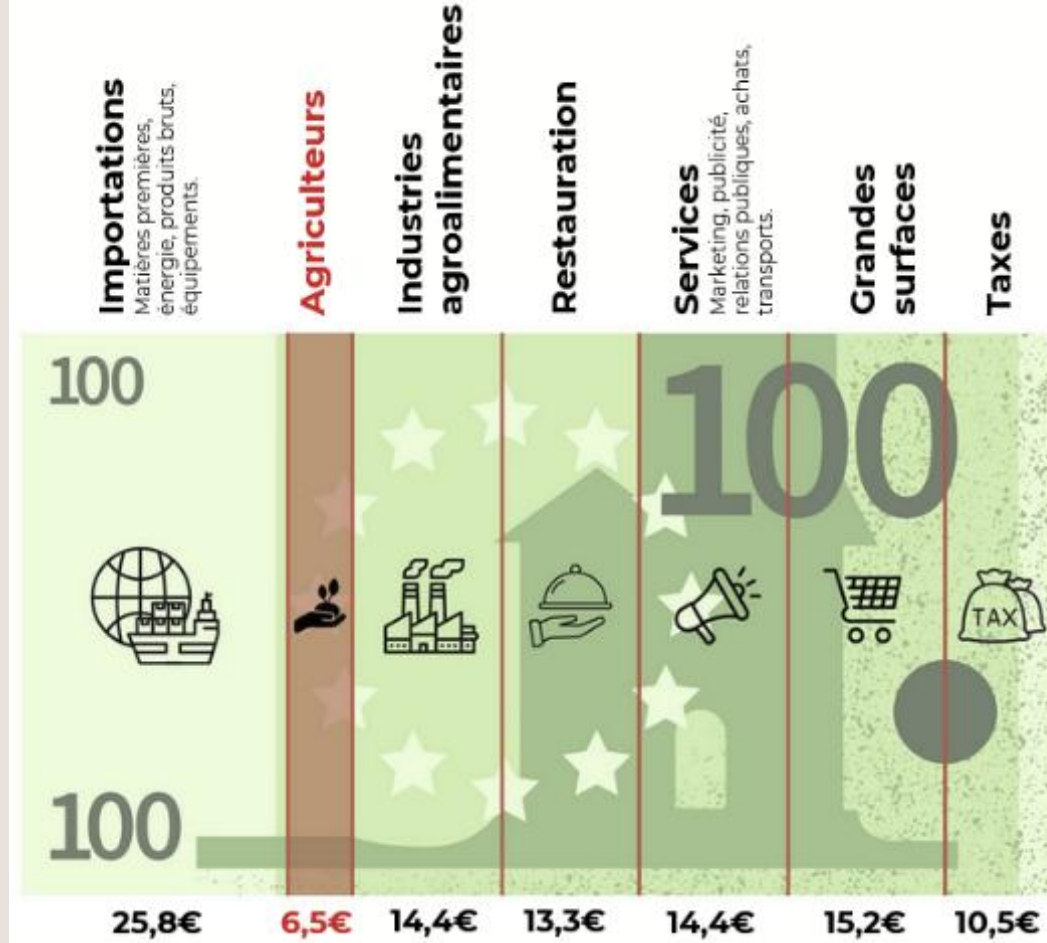
Niveau de vie annuel médian des ménages agricoles en 2018

Travail le weekend et la nuit des agriculteurs exploitants en 2019



Source : Insee

# Répartition de la valeur



Sources : Les Greniers d'Abondance d'après FranceAgriMer (2020)

## Précarité des agriculteurs et ...



## ...des agricultrices



Les agricultrices sont encore plus vulnérables que leurs homologues masculins :

- plus forte dépendance aux systèmes agroalimentaires
- écart de productivité des terres
- condition de travail plus précaires : travail à temps partiel, emplois moins pérennes, aides moins fortes, salaires plus bas
- droits de propriété moins élevés
- insécurité alimentaire plus marquée

# Au programme

- Introduction
- **Notre consommation**



- Problèmes systémiques
- Actions et Conclusion



Quel est le pourcentage de poules pondeuses élevées en batterie de cages ?



▲ 16%

◆ 33%

● 55%



Quel est le pourcentage de poules pondeuses élevées en batterie de cages ?



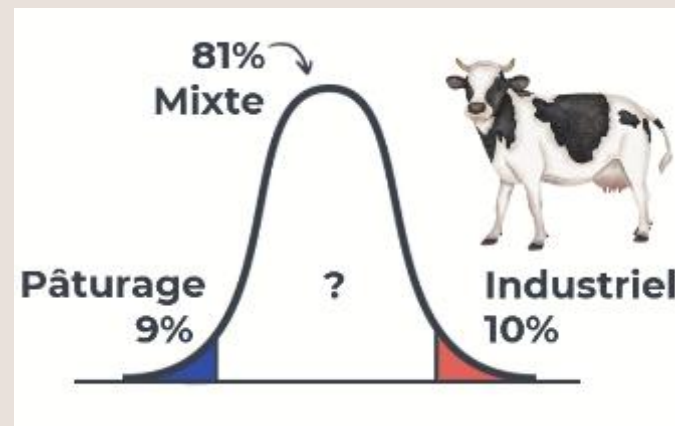
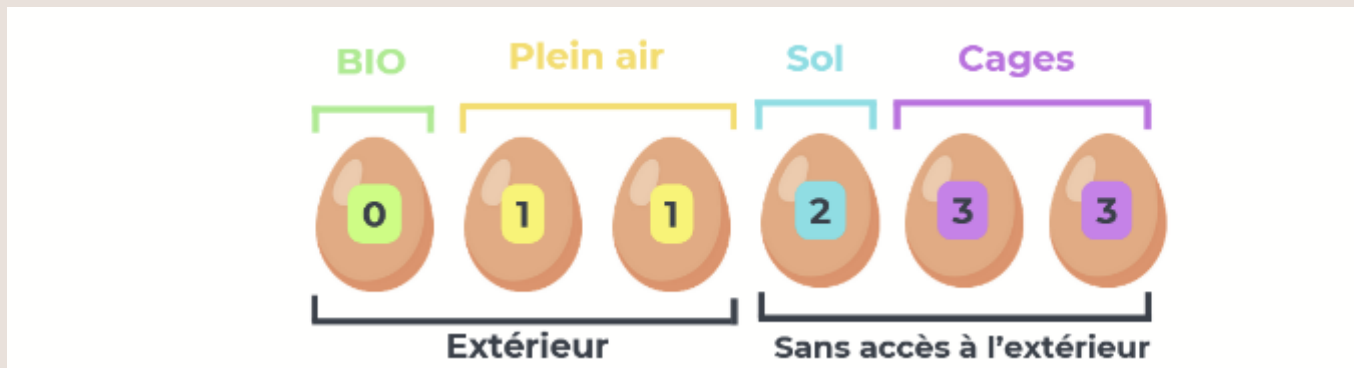
▲ 16%

✓ 33%

● 55%



# Dans les cages françaises



Sources : ITAVI, CNPO, Plan de filière lapin, Le Porc Français

Kahoot! N° 725 6619



En France, depuis 1800, la quantité de viande consommée par personne a été multipliée par



▲ 2

◆ 4

● 8

En France, depuis 1800, la quantité de viande consommée par personne a été multipliée par

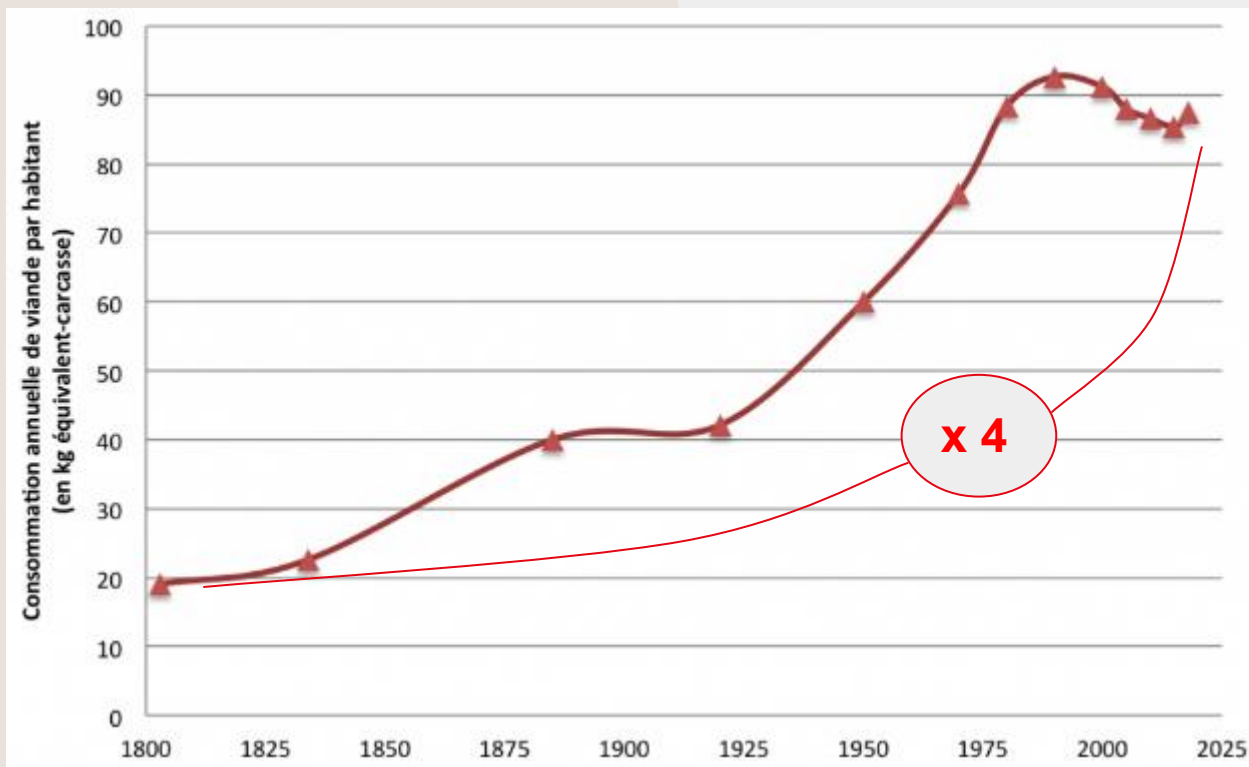


▲ 2

✓ 4

● 8

# Consommation de viande en France



Source : Les Greniers d'Abondance, d'après, pour les années 1800 à 1964, Toutain J-C (1971) et pour les années 1970 à 2018, FranceAgrimer (2018)



**37% des protéines sont d'origine animale. Quel pourcentage de la surface agricole est utilisé pour l'élevage ?**



▲ 37%

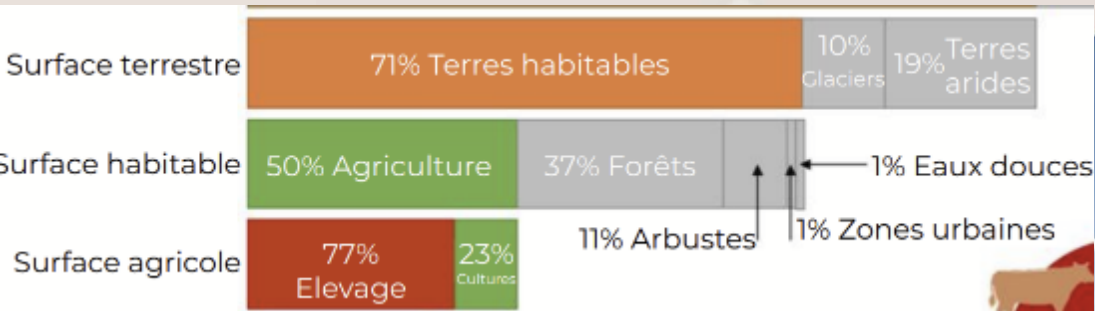
◆ 57%

● 77%

■ 97%



# 37% des protéines sont d'origine animale. Quel pourcentage de la surface agricole est utilisé pour l'élevage ?



▲ 37%

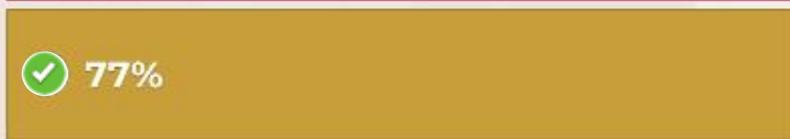
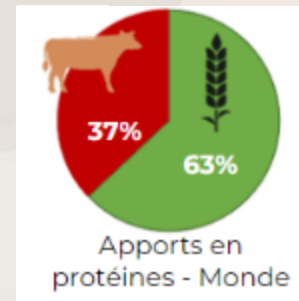
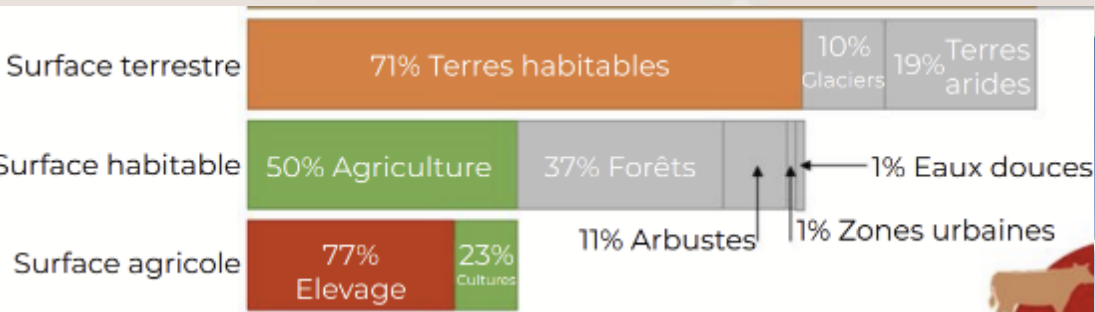
◆ 57%

✓ 77%

■ 97%



# 37% des protéines sont d'origine animale. Quel pourcentage de la surface agricole est utilisé pour l'élevage ?



Laquelle de nos consommations françaises engendre le plus de déforestation ?



▲ Le cochon

◆ La volaille

● Le boeuf

■ Les œufs



Laquelle de nos consommations françaises engendre le plus de déforestation ?



Le cochon

La volaille

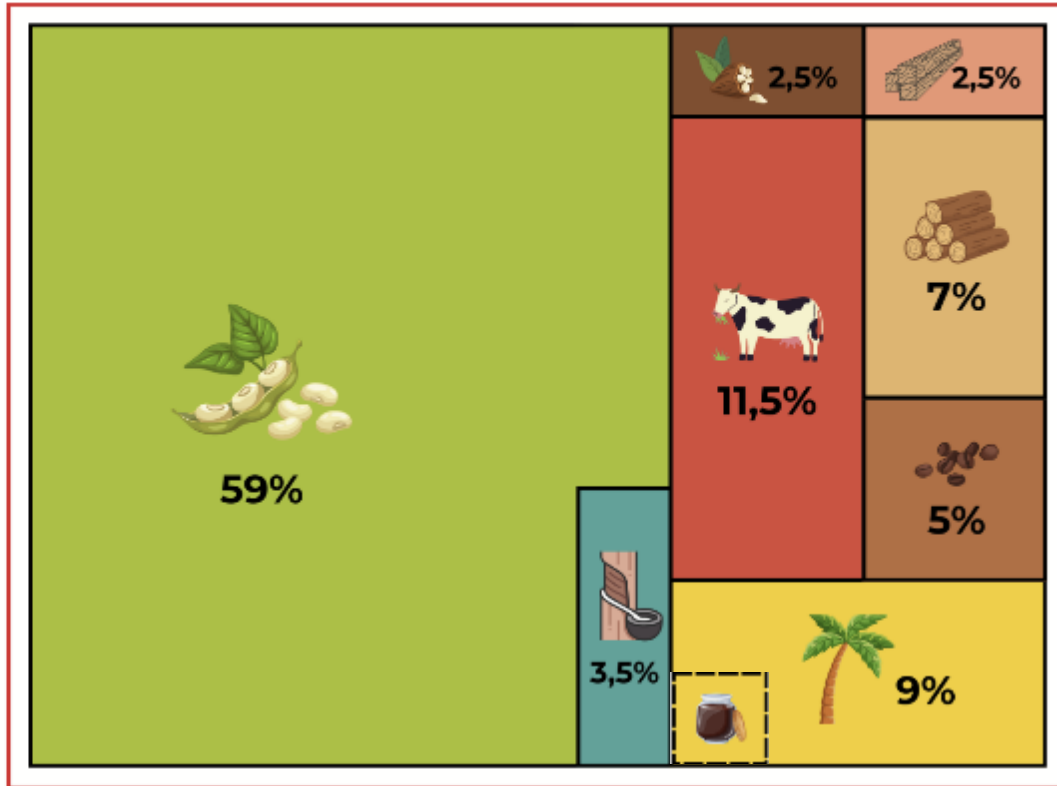
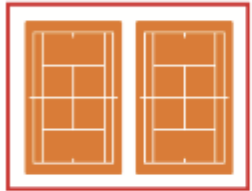
Le boeuf

Les œufs

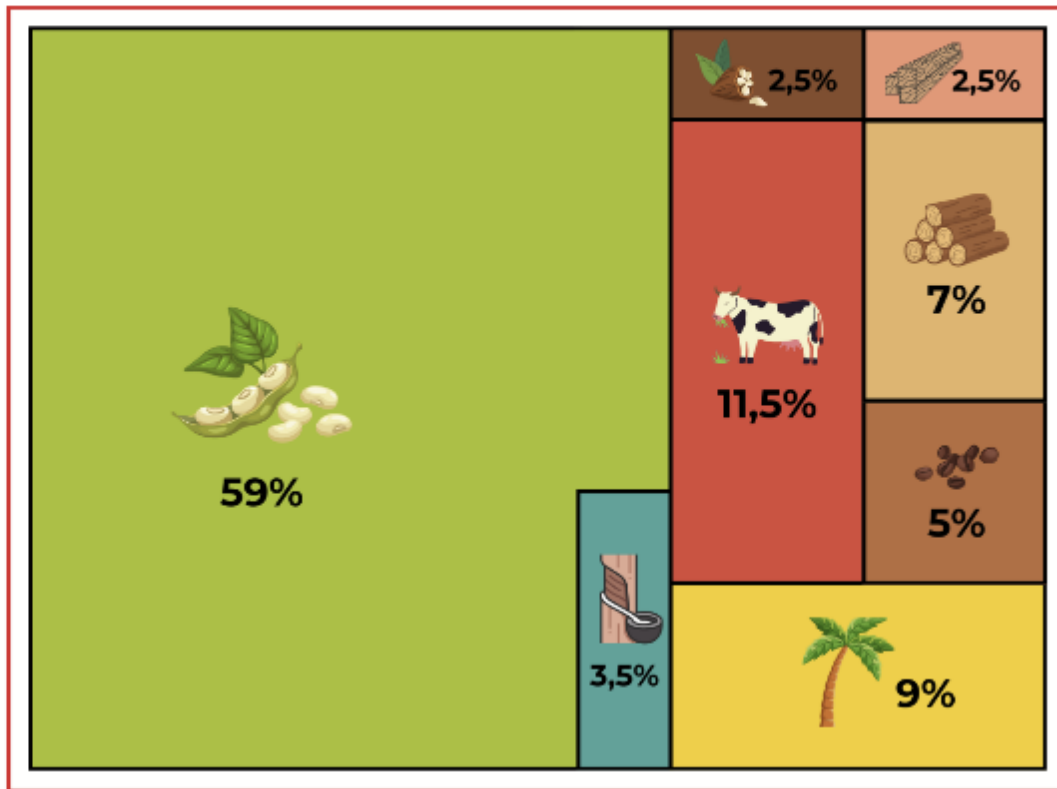
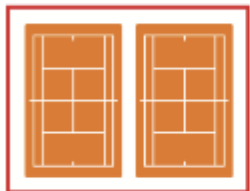




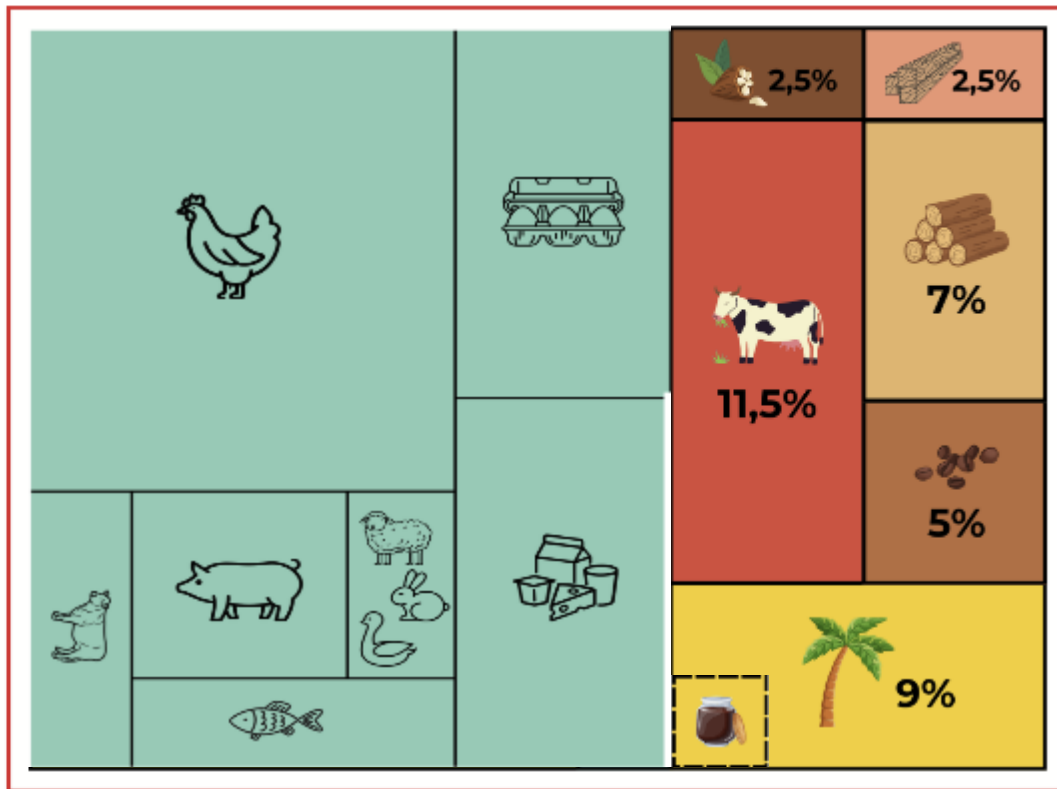
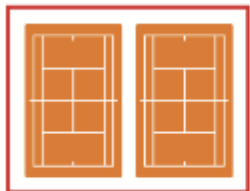
# Déforestation importée



# Déforestation importée



# Déforestation importée



Quelle est la principale raison pour laquelle la déforestation participe au Changement Climatique ?



▲ Car on supprime des arbres qui absorbent du CO2

◆ Car on brûle des forêts

● Car on utilise des machines énergivores qui consomment du pétrole



Quelle est la principale raison pour laquelle la déforestation participe au Changement Climatique ?



▲ Car on supprime des arbres qui absorbent du CO2

✔ Car on brûle des forêts

● Car on utilise des machines énergivores qui consomment du pétrole



## Déforestation

**10%** des émissions  
de GES mondiales

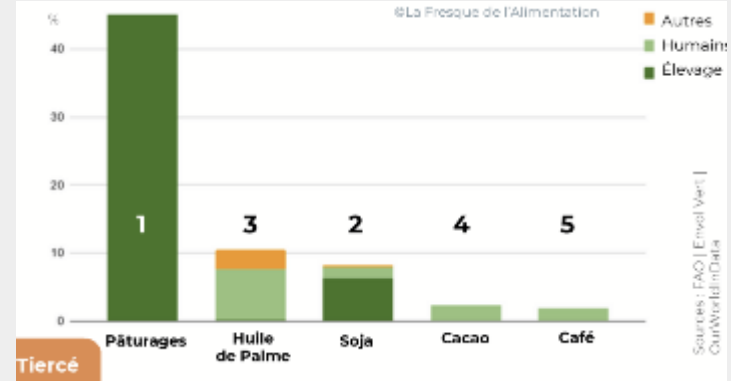


## Déforestation

**10%** des émissions  
de GES mondiales



à **80%** liée à l'agriculture



- 1) Pâturages (45%)
- 2) Soja (8%)
- 3) Huile de palme (7%)
- 4) Cacao
- 5) Café



Concernant la production de viande rouge, quelle est la principale cause d'émission de GES ?



▲ Le transport des produits

◆ Les pets des vaches

● Les rôts des vaches

■ La production de leur nourriture





Concernant la production de viande rouge, quelle est la principale cause d'émission de GES ?



▲ Le transport des produits

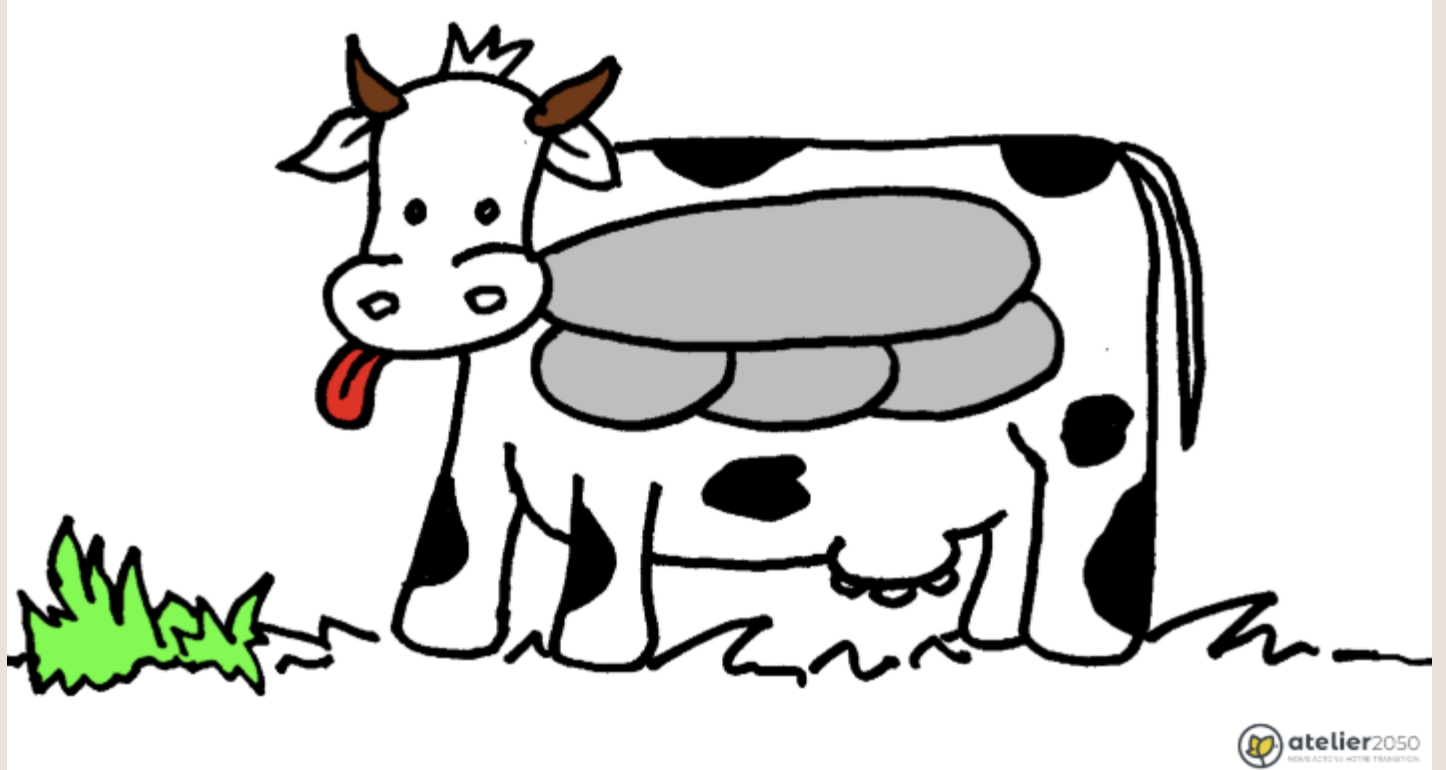
◆ Les pets des vaches

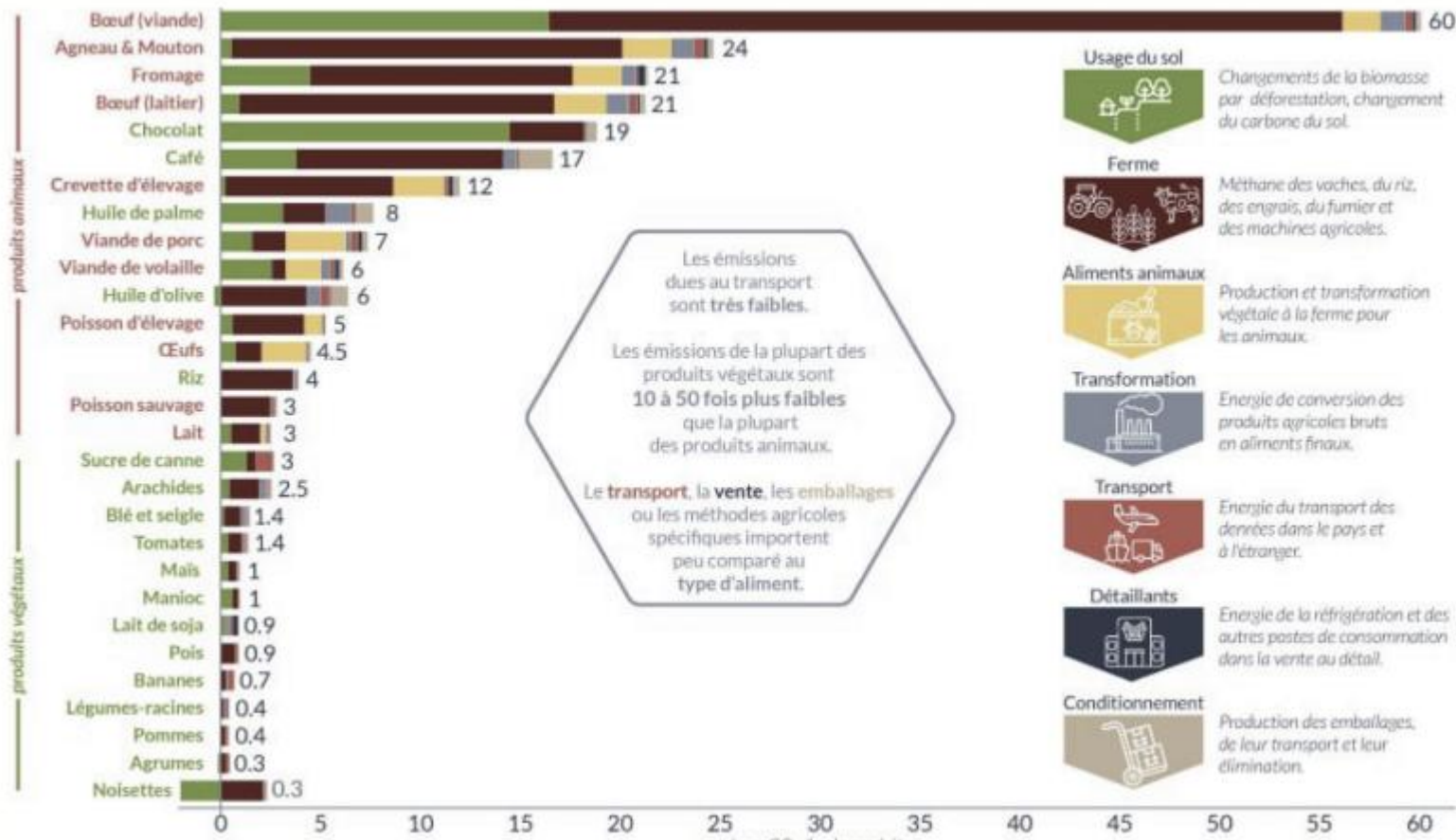
✓ Les rôts des vaches

■ La production de leur nourriture



## Nos amies les vaches





# Causes de pertes de biodiversité

## 1) Destruction des habitats



## 2) Surexploitation des ressources → Surpêche



## 3) Changement climatique



## 4) Pollutions



# Au programme

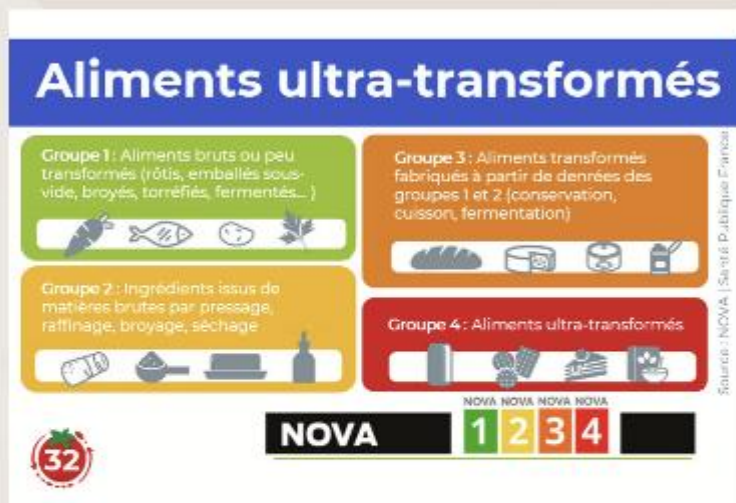
- Introduction
- **Notre consommation**



- Problèmes systémiques
- Actions et Conclusion



# Quelle part des apports énergétiques totaux, les aliments ultra-transformés représentent-ils ?



▲ 14%

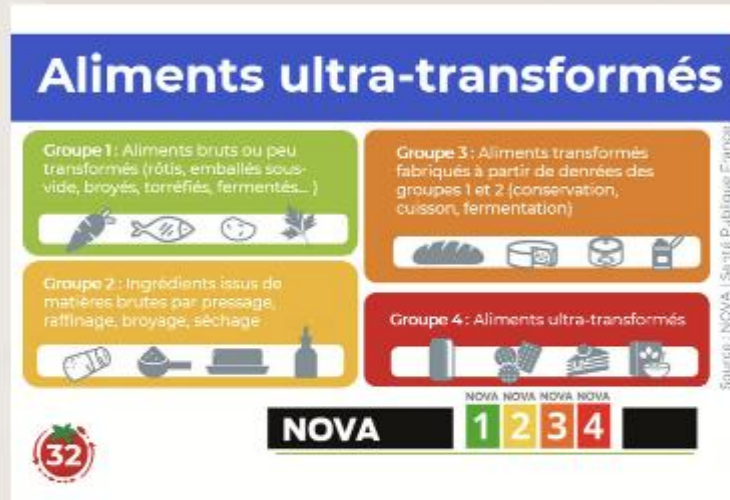
◆ 25%

● 36%

■ 47%



# Quelle part des apports énergétiques totaux, les aliments ultra-transformés représentent-ils ?



▲ 14%

◆ 25%

✓ 36%

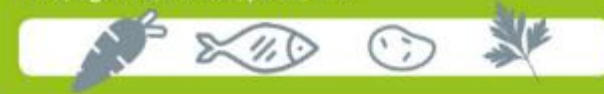
■ 47%



Les aliments ultra-transformés n'ont plus grand chose à voir avec les matières premières dont ils sont issus : l'aliment d'origine a subi d'**intenses transformations** par des **procédés industriels** et ils contiennent souvent des **additifs** et/ou ingrédients qu'on ne retrouve pas à la maison.

Ces aliments ont des **effets négatifs sur la santé.**

**GROUPE 1** Aliments bruts ou peu transformés (rôtis, emballés sous-vide, broyés, torréfiés, fermentés...) : fruits, légumes, viandes, pâtes, lait...



**GROUPE 2** Ingrédients issus de matières brutes par **pressage, raffinage, broyage, séchage** : sel, huile, sucre... Certains minéraux et additifs admis.



**GROUPE 3** Aliments transformés fabriqués à partir de denrées des groupes 1 et 2 (conservation, cuisson, fermentation) : légumes/fruits en conserve, graines et noix salées, viandes fumées, poisson en conserve ou encore fromages et pain frais. Certains additifs (conservateurs, antioxydants) admis.



**GROUPE 4** Aliments ultratransformés : produits des précédents groupes + ingrédients industriels (huile hydrogénée, sirop de glucose...) et additifs « cosmétiques » (colorant, arôme, exhausteur de goût...) + procédés de fabrication industriels tels que chauffage à haute température, extrusion, cracking...





Les aliments ultra-transformés n'ont plus grand chose à voir avec les matières premières dont ils sont issus : l'aliment d'origine a subi d'**intenses transformations** par des **procédés industriels** et ils contiennent souvent des **additifs** et/ou ingrédients qu'on ne retrouve pas à la maison.

Ces aliments ont des **effets négatifs sur la santé.**



**GROUPE 1** Aliments bruts ou peu transformés (rôtis, emballés sous-vide, broyés, torréfiés, fermentés...) : fruits, légumes, viandes, pâtes, lait...



**GROUPE 2** Ingrédients issus de matières brutes par pressage, raffinage, broyage, séchage : sel, huile, sucre... Certains minéraux et additifs admis.



**GROUPE 3** Aliments transformés fabriqués à partir de denrées des groupes 1 et 2 (conservation, cuisson, fermentation) : légumes/fruits en conserve, graines et noix salées, viandes fumées, poisson en conserve ou encore fromages et pain frais. Certains additifs (conservateurs, antioxydants) admis.



**GROUPE 4** Aliments ultratransformés : produits des précédents groupes + ingrédients industriels (huile hydrogénée, sirop de glucose...) et additifs « cosmétiques » (colorant, arôme, exhausteur de goût...) + procédés de fabrication industriels tels que chauffage à haute température, extrusion, cracking...



Les aliments ultra-transformés n'ont plus grand chose à voir avec les matières premières dont ils sont issus : l'aliment d'origine a subi d'**intenses transformations** par des **procédés industriels** et ils contiennent souvent des **additifs** et/ou ingrédients qu'on ne retrouve pas à la maison.

Ces aliments ont des **effets négatifs sur la santé.**

Sucre et additifs alimentaires

Qualités nutritionnelles



**GROUPE 1** Aliments bruts ou peu transformés (rôtis, emballés sous-vide, broyés, torréfiés, fermentés...) : fruits, légumes, viandes, pâtes, lait...



**GROUPE 2** Ingrédients issus de matières brutes par pressage, raffinage, broyage, séchage : sel, huile, sucre... Certains minéraux et additifs admis.



**GROUPE 3** Aliments transformés fabriqués à partir de denrées des groupes 1 et 2 (conservation, cuisson, fermentation) : légumes/fruits en conserve, graines et noix salées, viandes fumées, poisson en conserve ou encore fromages et pain frais. Certains additifs (conservateurs, antioxydants) admis.



**GROUPE 4** Aliments ultratransformés : produits des précédents groupes + ingrédients industriels (huile hydrogénée, sirop de glucose...) et additifs « cosmétiques » (colorant, arôme, exhausteur de goût...) + procédés de fabrication industriels tels que chauffage à haute température, extrusion, cracking...



## Sur quels problèmes de santé, l'alimentation peut elle avoir un impact ?



▲ Hypertension

◆ Maladies cardiovasculaires

● Surpoids

■ Obésité

⬠ Cancers

▼ Antibiorésistance



## Sur quels problèmes de santé, l'alimentation peut elle avoir un impact ?



✓ Hypertension

✓ Maladies cardiovasculaires

✓ Surpoids

✓ Obésité

✓ Cancers

✓ Antibiorésistance



## Santé

Un décès sur cinq dans le monde, soit 11 millions, était lié à une mauvaise alimentation en 2017. En cause : des excès en sel, sucre ou viande et des apports insuffisants en céréales complètes et en fruits. La quasi-totalité de ces décès a été provoquée par des maladies cardiovasculaires, et le reste par des cancers et le diabète de type 2, souvent associé à l'obésité et aux modes de vie (sédentarité, alimentation déséquilibrée), selon une étude publiée jeudi dans *The Lancet*. Des travaux qui relèvent de fortes disparités selon les pays.



## Opulence alimentaire



Selon la FAO, pour que les populations aient de quoi se nourrir, la disponibilité alimentaire par tête doit être au moins équivalente aux besoins pour être en état de combiner le gaspillage aux niveaux de la vente au détail et des ménages et l'accès à des produits disponibles.

## Précarité alimentaire



2 milliards de personnes dans le monde sont en surpoids. Parmi elles, plus de 650 millions de personnes souffrent d'obésité.

820 millions de personnes souffrent de la faim dans le monde et 2,2 milliards de malnutrition.

De plus, 771 millions n'ont pas du tout accès à des services d'eau potable de base et 2,2 milliards de personnes manquent d'eau potable gérée en toute sécurité .

Source : FAO

Sources : FAO, OMS, UNICEF, Banque Mondiale

Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait en quelle position des émissions de GES ?



▲ 1

◆ 2

● 3

■ 4



Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait en quelle position des émissions de GES ?



▲ 1

◆ 2




✓ 3

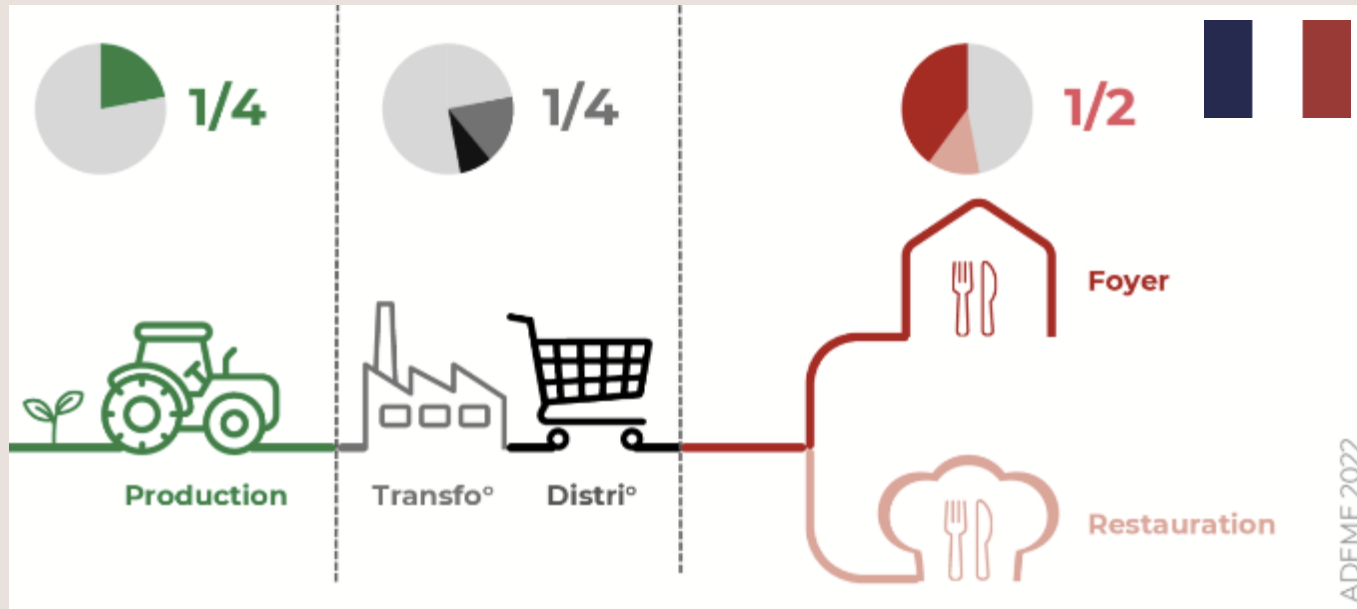
■ 4





# Le gaspillage alimentaire

Produits		
		
Gaspi	Consommés	



De quand date cette photo ?



▲ Les Gilets Jaunes

◆ Le Covid

● La guerre en Ukraine

■ La hausse des prix du Pétrole



De quand date cette photo ?



Les Gilets Jaunes

Le Covid

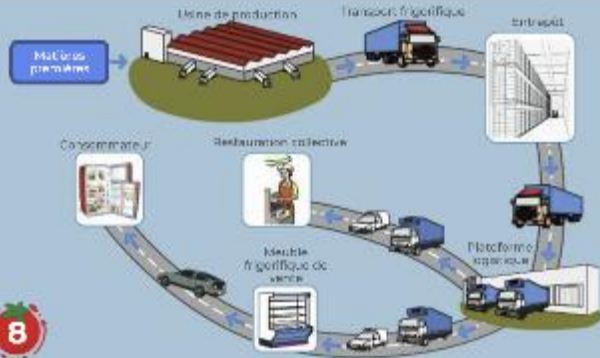
La guerre en Ukraine

La hausse des prix du Pétrole



De quand date cette photo ?

## Chaines d'approvisionnement



## Vulnérabilité alimentaire



Les Gilets Jaunes

Le Covid

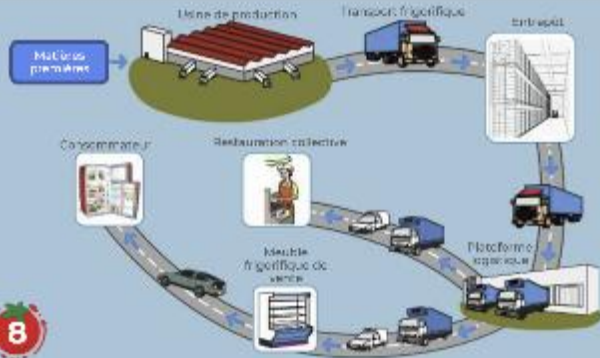
La guerre en Ukraine

La hausse des prix du Pétrole



De quand date cette photo ?

## Chaines d'approvisionnement



## Vulnérabilité alimentaire



« Entre la civilisation et la barbarie, il n'y a que cinq repas »

Les Gilets Jaunes

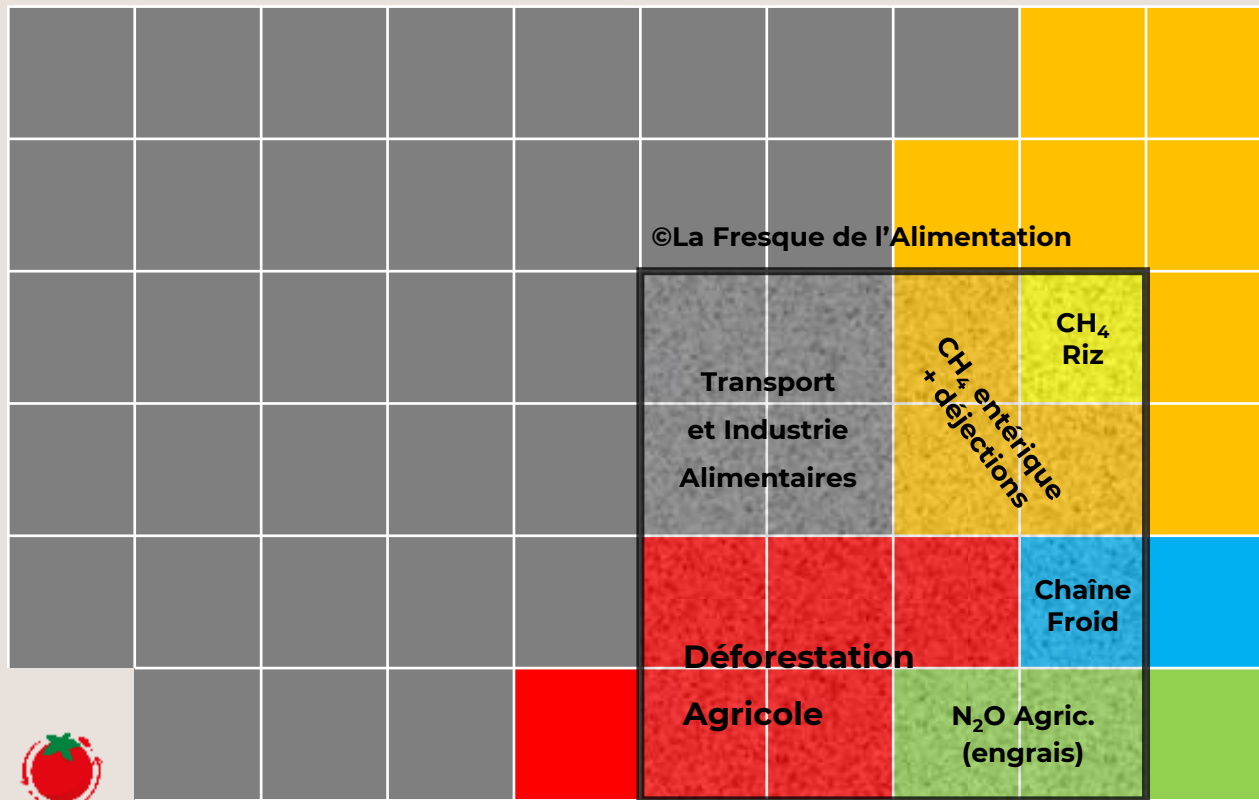
Le Covid

La guerre en Ukraine

La hausse des prix du Pétrole



# Résumé des émissions GES de l'Alimentation



Légende :

CO<sub>2</sub>  
Fossiles

CO<sub>2</sub> Déforestation

Méthane (CH<sub>4</sub>)

Protoxyde d'Azote  
(N<sub>2</sub>O)

Gaz Fluorés

1 Carré =  
1 Gt CO<sub>2</sub>e

Source : GIEC, AR6



# Au programme

- Introduction
- Notre consommation



- **Problèmes systémiques**
- Actions et Conclusion



# Les problèmes systémiques de notre alimentation : un bilan qui pèse lourd

25% à 30% des  
émissions de GES



Usage des sols:  
50% terres  
habitables

1ère cause de  
mortalité :  
1 décès sur 5

1ère cause de la  
disparition de la  
biodiversité





# Mais alors, qu'est ce qu'une alimentation durable ?



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



“Les régimes alimentaires durables ont de **faibles conséquences sur l'environnement**, contribuent à la **sécurité alimentaire** et nutritionnelle ainsi qu'à une **vie saine** pour les générations présentes et futures.”  
FAO, 2010

Préserver  
la Biodiversité

61

Agir pour  
le Climat

62

Santé et  
Bien-Être

63

Résilience  
Alimentaire

64

# Au programme

- Introduction
- Notre consommation



- Problèmes systémiques
- **Aller plus loin**



## Aller plus loin

- Faire son Bilan Carbone : [nosgestesclimat.fr](https://nosgestesclimat.fr)
- Regarder aussi son empreinte eau !
- Calculer son empreinte déforestation : [Envol Vert](#)
- Cuisiner les restes du Frigo → Zéro Gaspi !
- Faire des courses durables !
  - Produits bruts, végétalisation de l'assiette, agroécologie, de saison, agriculteurs locaux et engagés
  - Vérifier la composition des produits (ex : OpenFoodFacts)





# MERCI

Avez vous des questions ?



— LA FRESQUE DE —  
L'ALIMENTATION



**GOVERNEMENT**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# LA SNANC

– 31 MARS 2026

## Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat 2025 / 2030

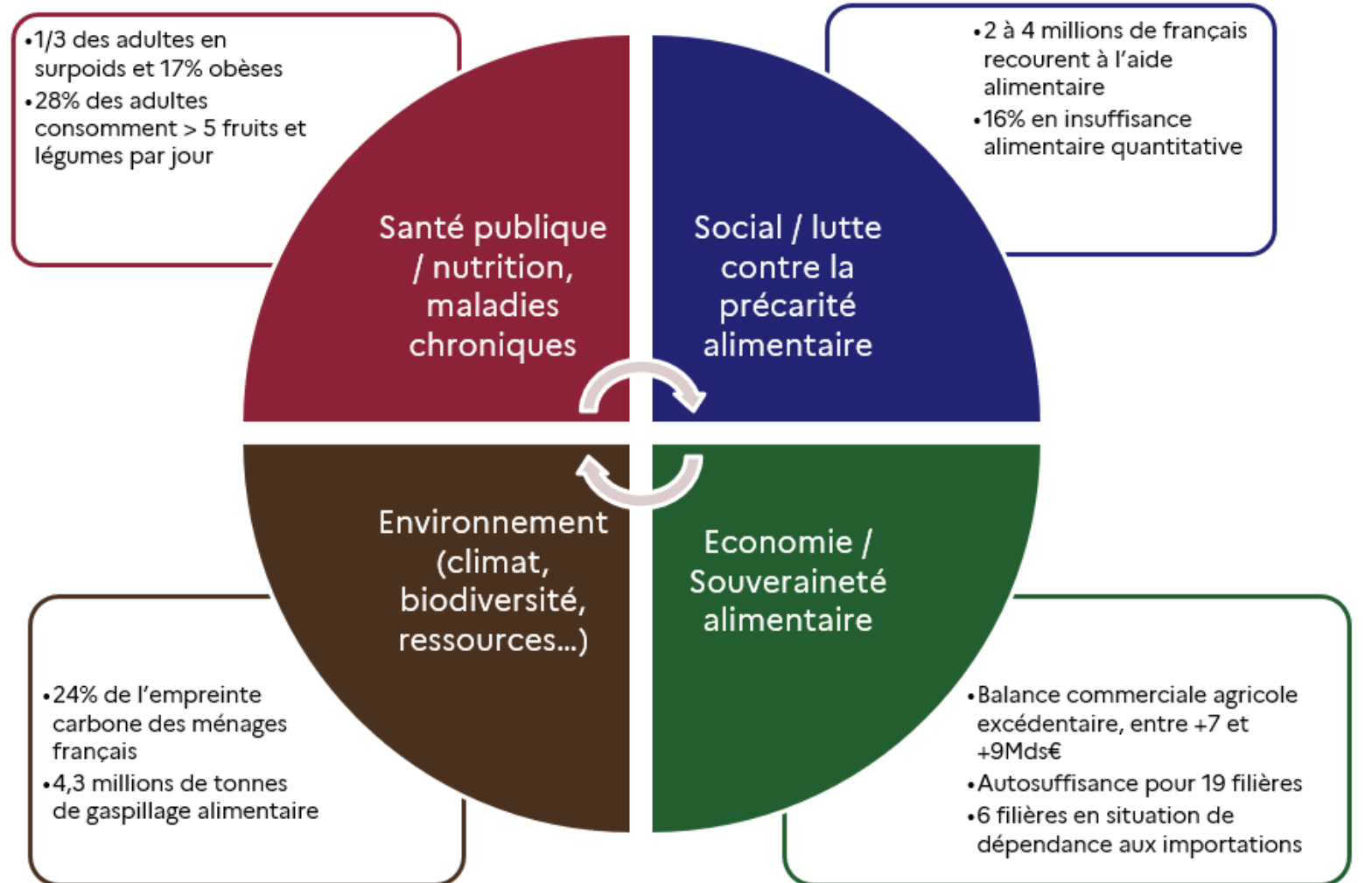
Février 2026





# Elaboration de la SNANC

Des enjeux économiques, sociaux, environnementaux et sanitaires





GOVERNEMENT

Liberté  
Égalité  
Fraternité

# Elaboration de la SNANC

Origine citoyenne et législative

Une proposition de la Convention citoyenne pour le climat

Reprise et renforcée dans la loi « Climat et résilience » de 2021



« La stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat détermine les **orientations de la politique de l'alimentation durable**, moins émettrice de gaz à effet de serre, respectueuse de la santé humaine, davantage protectrice de la biodiversité, favorisant la résilience des systèmes agricoles et des systèmes alimentaires territoriaux et garante de la souveraineté alimentaire, ainsi que les **orientations de la politique de la nutrition**, en s'appuyant sur le **programme national de l'alimentation et sur le programme national relatif à la nutrition et à la santé** . »





GOUVERNEMENT

Liberté  
Égalité  
Fraternité

# Elaboration de la SNANC

## Comité interministériel d'élaboration et consultations



- Saisine par DGAL, DGS, CGDD
- Recommandations 2023 et 2025



- Saisine par DGAL, DGS, CGDD
- Avis 2023 et 2025



- Contributions spontanées et consultation publique en 2025
- Recommandations pour les pouvoirs publics sur différents sujets : offre alimentaire, marketing alimentaire, communication, restauration hors foyer, etc.



GOUVERNEMENT

Liberté  
Égalité  
Fraternité

- Comité d'élaboration composé du CGDD – DGS – DGAL – SGPE
- consultation des agences d'expertise
- Consultation des ministères





# Contenu de la SNANC

- ➔ Mettre en place une politique de l'alimentation interministérielle couvrant les enjeux de santé, sociaux, de souveraineté alimentaire et d'environnement, et l'orienter pour garantir un accès à une alimentation saine et durable en agissant sur les environnements alimentaires et l'évolution des régimes et des comportements alimentaires
- ➔ 4 axes / 20 objectifs / 85 actions : Publication SNANC le 11 février 2026 – à suivre PNA et PNNS

**Axe 1 :** Assurer une gouvernance coordonnée des politiques en lien avec l'alimentation, la santé et l'environnement à toutes les échelles et agir à celle des territoires

**Axe 2 :** Garantir à tous l'accès à des environnements alimentaires et nutritionnels de qualité et durables

**Axe 3 :** Accompagner les comportements et les régimes alimentaires durables favorables à la santé et à l'environnement

**Axe 4 :** Développer la recherche, l'expertise et l'évaluation pour une transition des systèmes alimentaires

**Evolution des régimes alimentaires compatibles PNNS/SNBC :** augmentation consommation de fruits et légumes frais, de légumineuses et de céréales complètes (Tendre vers plus de 30 % la part de fruits et légumes dans l'offre de l'aide alimentaire) ; une consommation suffisante et limitée de poisson et de produits laitiers et **une limitation de la consommation de viandes** et de charcuterie, en particulier importées ; aller vers des **aliments bruts** et des plats **fait maison** ; des aliments **de saison**, produits localement et/ou **issus de l'agriculture biologique**

**Amélioration de l'offre alimentaire :** **50% de produits durables et de qualité dont 20% de bio en restauration collective**, obligation de transparence approvisionnement pour la distribution et la restauration commerciale ; **12% de consommation de bio en population générale** ; engagements de l'agroalimentaire ; le **marketing alimentaire** ; lutter contre le **gaspillage alimentaire** ; **information (labels, affichage environnemental ; formation ; éducation)**



**Loi Egalim: 20% minimum de bio en restauration collective** (crèche, maternelle, primaire, collège, lycée, université, hôpitaux, maisons de retraite, restaurants administratifs et d'entreprise, centre de vacances, armée, prisons)



Menton  
fermier ou  
produit à la  
ferme

# Les prochains rendez-vous de la Fabrique d'innovation pour les transitions



## **Webinaire Mots des transitions "Communication symbiotique"**

Lundi 13 avril | 13h30 - 14h30 | Distanciel



## **Boîte à outils : découvrez l'outil d'idéation pour l'amélioration d'un projet existant !**

Mardi 14 avril | 13h00 - 14h00 | Distanciel



## **Webinaire Retour d'Expérience : Cadrage d'une problématique comportementale à fort impact – exemples sur les problématiques environnementales et liées à l'usage de l'IA**

Jeudi 16 avril | 13h30 - 14h30 | Distanciel



## **Webinaire "Ils et elles l'ont fait" « Produire, recycler, transmettre : une entreprise industrielle face aux limites planétaires » avec MTB Group**

Mardi 12 mai | 13h00 - 14h30 | Distanciel

# Merci à tous pour votre participation !

Pourriez-vous nous partager votre retour concernant cette Matinale



Le support vous sera envoyé par mail suite à cette Matinale



**Retrouvez prochainement le replay et toutes nos actions sur notre site internet**

[innovation-transformations.ecologie.gouv.fr](http://innovation-transformations.ecologie.gouv.fr)



Pour ne rater aucune de nos nouveautés et vous inscrire à nos évènements, abonnez-vous dès maintenant à notre lettre d'info !

[https:// mtect.fr/519](https://mtect.fr/519)



Nous contacter : [fabrique.transitions@developpement-durable.gouv.fr](mailto:fabrique.transitions@developpement-durable.gouv.fr)