



QUE MANGERONS-NOUS DEMAIN ?

SYNTHESE D'ETUDE – AVRIL 2016



Dans le cadre de ses « Petits Déjeuners », Unigrains a révélé le 7 avril 2015 un travail prospectif sur **l'évolution des tendances alimentaires en France.**

Mieux informés sur l'impact de l'alimentation sur leur santé, plus à l'écoute de leurs envies et attentifs à l'évolution de leur environnement, les français n'hésitent plus à faire de l'acte de consommation alimentaire un acte social et politique. **Quels déterminants guident aujourd'hui les choix de consommation ? Faut-il voir dans les tendances émergentes des phénomènes de mode ou des mouvements plus durables ? Comment orienter intelligemment les investissements dans ce secteur ?** Panorama de l'avenir de nos assiettes...

JE MANGE, DONC JE SUIS ...

Les attentes des français vis-à-vis de l'alimentation évoluent. Si en 1960 le besoin de manger à sa faim guidait la croissance en volume de la production alimentaire française, de nouvelles contraintes se sont imposées : praticité, équilibre et bien-être, plaisir, convivialité.... La réduction du budget alloué au poste alimentaire, du temps consacré aux repas et à leur préparation, et des besoins énergétiques a ainsi progressivement déplacé le curseur de la consommation vers une volonté de **manger mieux**.



Quelques repères actuels :

- La part de la viande et celle des matières grasses diminuent significativement dans le panier alimentaire moyen des français, du fait de préoccupations grandissantes autour de la santé.
- Avec la modernisation des modes de vie, les produits bruts (notamment les fruits et légumes) sont progressivement remplacés par des plats préparés ou des repas « **prêt à manger** ». Une tendance renforcée par l'essor de la livraison de repas à domicile.
- La structure des repas se simplifie, la traditionnelle formule « entrée-plat-dessert » devenant moins systématique, au profit de repas plus rapides. **Les particularités françaises perdurent** : importance de la commensalité et des normes sociales autour de l'alimentation, valorisation du terroir et du plaisir associé à la prise alimentaire.

Ces évolutions des comportements alimentaires s'inscrivent dans **un ensemble d'évolutions socio-économiques plus globales** : multiplication des sources d'information, mondialisation, accélération des modes de vie, urbanisation, arbitrages économiques, etc... sont autant de facteurs qui influencent nos régimes alimentaires au quotidien.

DEMAIN DANS MON ASSIETTE

La conversation autour des **régimes alimentaires individualisés** est sans conteste la plus forte du moment, et probablement pour plusieurs années. S'il est souvent difficile de discerner le mouvement durable du phénomène de mode, beaucoup de français revendiquent désormais leur identité au travers de leur alimentation (végétarien, vegan, flexitarien, bio, sans gluten ou lactose etc.). Au-delà des opportunités de développement de gamme, les professionnels de l'alimentaire doivent indéniablement se résoudre à **ne plus considérer les consommateurs comme une masse homogène**, mais comme une somme d'individus aux aspirations diverses et affirmées.

Par ailleurs, **l'attention portée au produit, à son origine et à son mode de fabrication** est devenue une condition d'achat implicite. S'approvisionner localement, être transparent, rendre accessible la traçabilité des produits, seront dans les prochaines années des clés déterminantes pour la pérennité de la relation de confiance entre les marques et les consommateurs.



La médicalisation de l'alimentation reste un facteur de croissance important pour le secteur. D'une part à travers le développement des « alicaments » et autres recettes adaptées aux régimes spécifiques, de plus en plus encadrées par la réglementation. D'autre part grâce à l'accompagnement nutritionnel des consommateurs, via des applications numériques personnalisées et des analyses nutritionnelles individuelles, qui pourraient bouleverser les habitudes de consommation.

Ces tendances de fond privilégiant **la transparence et la naturalité**, laissent sans doute peu de place au développement à grande échelle de concepts plus futuristes, comme la cuisine moléculaire ou l'entomophagie, qui peinent à convaincre les consommateurs une fois l'effet de surprise passé.

L'AVIS D'UNIGRAINS

Transparence et prise en compte des aspirations individuelles seront à coup sûr les maîtres mots du contexte dans lequel évolueront les acteurs de l'agro-alimentaire demain.

La réussite et le développement de ceux-ci seront conditionnés par :

- La prise en compte du **besoin réaffirmé de praticité et de nomadisme** au cours des temps de consommation, et plus globalement l'intégration des attentes des consommateurs.
- La capacité des industriels à **prendre la parole avec franchise et sincérité** en mettant en avant des valeurs désormais importantes pour les consommateurs : l'origine, la traçabilité, le contenu nutritionnel, le mode de production, l'engagement environnemental ou sociétal...
- Leur **adaptabilité** face à l'accélération des changements de comportements alimentaires, qui renforcera **le rôle clé de l'innovation** nécessaire à l'évolution de l'offre industrielle.
- **L'inventivité et la créativité** qui leur permettront d'imaginer des stratégies gagnantes, qui peuvent être basées sur de nouveaux services proposés au consommateur, de nouvelles formes d'organisation entrepreneuriale...

L'émergence de nouvelles attentes du côté des consommateurs représente donc autant **d'opportunités de création de valeur**, dans un secteur agro-alimentaire qui restera très dynamique dans les années à venir.

CONTACT

Lucie ARRIBARD – larribard@unigrains.fr
Direction des études économiques Unigrains