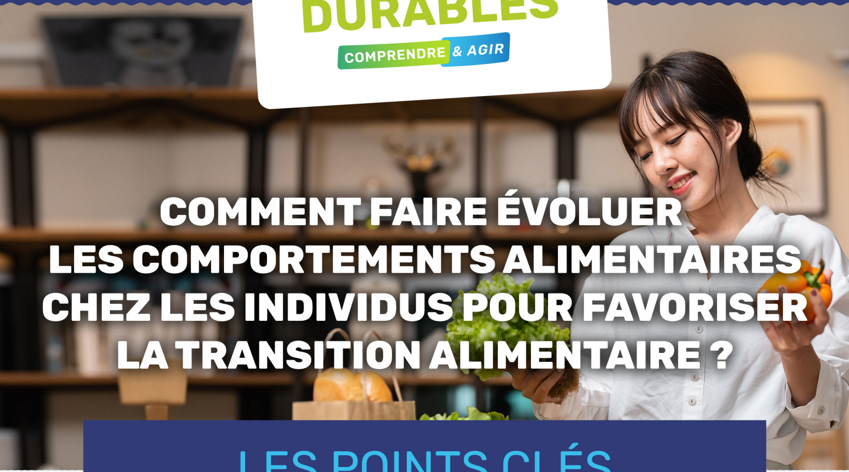
WEBINAIRE

ALIMENTATIONS DURABLES
COMPRENDRE & AGIR

Juin 2023



COMMENT FAIRE ÉVOLUER LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES CHEZ LES INDIVIDUS POUR FAVORISER LA TRANSITION ALIMENTAIRE ?

LES POINTS CLÉS
À RETENIR

Dans le contexte actuel, où nous observons déjà des évolutions des habitudes alimentaires des Français, les **sciences comportementales** offrent des techniques efficaces pour faire évoluer les comportements vers plus de durabilité, avec comme principe clé :

Comprendre comment les comportements se structurent et ce qui les influence…

… pour agir de manière efficace & permettre leur modification durable

La restauration collective, pionnière dans la mise en place d'actions pour favoriser la **transition alimentaire**, a testé des solutions qui peuvent être utiles pour **accompagner les patients en consultation libérale**.

EN THÉORIE

LE POINT DE VUE DE… **Pascale Hébel**

– Experte en consommations alimentaires, C-Ways

Quels facteurs de changement pour une alimentation durable ?

Un contexte propice à l'installation d'habitudes alimentaires plus saines et durables chez les Français *(préoccupations environnementales, inflation)*

Un lien renforcé entre alimentation et santé : recherche de produits moins transformés, riches en nutriments utiles à une bonne santé…

Des consommateurs exigeants : demande de plus de transparence & traçabilité, local & saison, labels de qualité, produits éco-responsables…

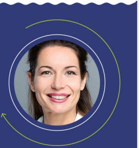
Des nouvelles formes de consommation : développement du snacking, rythme lié au télétravail, plus de fait-maison

Une augmentation de la végétalisation des assiettes, notamment chez les plus jeunes

LE POINT DE VUE DE...

Marie-Laure Mourre
– Experte en sciences comportementales
et co-fondatrice de l'Institut du Marketing Social

Comment favoriser la transition alimentaire en s'appuyant sur les sciences comportementales ?



Le principe du marketing social

Le **marketing social** est un outil issu des techniques de marketing qui a pour but d'**améliorer le bien-être des individus sans les culpabiliser**. Parmi les techniques utilisées, **le nudge** a montré son efficacité à mobiliser les croyances, attitudes et comportements des individus, notamment dans le cadre de **programmes de prévention d'institutions telles que l'OMS ou Santé Publique France**, sur les sujets divers : alimentation, activité physique, santé sexuelle, vaccination, conduites addictives...

Une méthodologie en 4 étapes

1. COMPRENDRE

LA RÉSISTANCE
Quels sont les freins ?
(praticité, temps…)

LES BESOINS
Quelles sont les motivations et bénéfices tangibles ? (prix, goût…)

LES FACTEURS EXTERNES
Quels sont les facteurs avec une influence ? (famille, école, travail…)

Identifier ces différents éléments permet de segmenter la population pour plus d'efficacité du dispositif et d'identifier des leviers d'actions.

2. AGIR

Définition d'un **dispositif d'actions** qui s'appuie sur les freins et les leviers identifiés, avec des outils associés, qui seront **pré-testés** auprès d'un **petit échantillon.**

3. DÉPLOYER

Mise en place du dispositif et de la **communication adaptée** auprès des **publics visés.**

4. OPTIMISER

Mesure de l'impact en recueillant les retours des personnes touchées pour **optimiser le dispositif** si nécessaire.

EN PRATIQUE

LE POINT DE VUE DE...

Fabien Linger
– Diététicien-nutritionniste
& chef de projet Vivons En Forme

Exemple du programme Vivons En Forme

Un programme de prévention santé porté par l'association FLVS* et déployé depuis plus de 30 ans, **avec pour objectif de promouvoir les bons comportements alimentaires**

*Fédérons Les Villes Pour la Santé

262
communes engagées

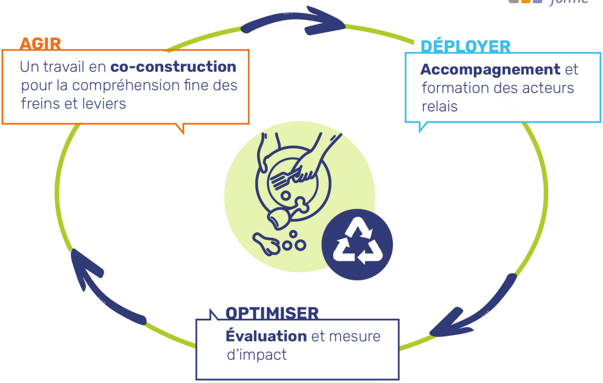
3 528
acteurs formés

238 985
enfants touchés

Le principe méthodologique

Sur un exemple de thématique traitée pour favoriser la transition alimentaire :

COMMENT LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE en restauration collective ?



AGIR

Un travail en **co-construction** pour la compréhension fine des freins et leviers

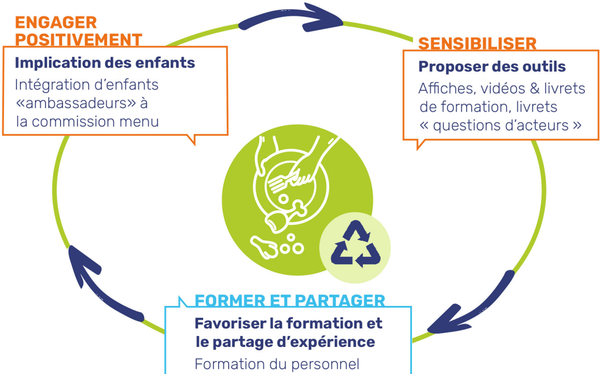
DÉPLOYER

Accompagnement et formation des acteurs relais

OPTIMISER

Évaluation et mesure d'impact

SUR LE TERRAIN



ENGAGER POSITIVEMENT

Implication des enfants

Intégration d'enfants «ambassadeurs» à la commission menu

SENSIBILISER

Proposer des outils

Affiches, vidéos & livrets de formation, livrets « questions d'acteurs »

FORMER ET PARTAGER

Favoriser la formation et le partage d'expérience

Formation du personnel

de la restauration scolaire et légitimation de leur rôle auprès des enfants : présentation du plat, sensibilisation à la gestion de la taille des portions

LE POINT DE VUE DE...

Béatrice Buteau-Sauger

– Diététicienne-nutritionniste AFDN

LA RESTAURATION COLLECTIVE : une source d'inspiration pour favoriser la transition alimentaire

La transition alimentaire en restauration collective est encouragée par la loi EGALIM depuis 2018

LA LOI ÉGALIM

- **Lutte contre le gaspillage alimentaire**
- **Au moins 50% de produits durables et de qualité dont 20% bio à l'achat**
- **Information des usagers, une fois par an, de la présence des produits durables et de qualité**
- **Plan de diversification des sources de protéines végétales et mise en place d'un menu végétarien par semaine**

Rôle essentiel du diététicien dans la sensibilisation et formation des différents acteurs de la restauration aux enjeux de la transition alimentaire

Responsables des achats :
nécessité de repenser les achats vers des produits locaux et de saison

Cuisiniers :
plus de créativité dans les recettes végétales

Responsables de la restauration : mis en place des animations pour embarquer les convives autour de l'alimentation durable

Agents de restauration : les impliquer via des ateliers montrant comment on peut contribuer collectivement à une restauration saine et durable

Nestlé Nutri Pro®

AFDN