



# Alimentation plaisir ou santé

Yvon MERLIERE  
Directeur Général



## Des risques réels qui n'augmentent pas accompagnés de nombreux évènements médiatisés ...

### Les crises alimentaires

Dates	Évènements médiatisés
1978	Huiles de colza
1980	Colorants et additifs
1987	Listéria dans le vacherin suisse
1988	Veau aux hormones
1989	Éclats de verre dans les petits pots pour bébés
1990	Benzène dans l'eau Perrier
1992-1993	Épidémies de listériose (langue de porc en gelée, rillettes, fromage et charcuterie à la coupe)
1993	Présence de verre dans les bières Bavaria/Heineken
1994	Salmonelle dans du jambon Marks & Spencer
1995	Listériose (brie de Meaux)
1996	Vache folle
1999	Présence de verre dans les bouteilles de Coca-Cola
1999	Crise du poulet
2001	Fièvre aphteuse
2005	Grippe aviaire
2011	E. Coli dans des germes de végétaux en Allemagne

#### Des risques réels qui n'augmentent pas

- ▶ Une mortalité liée à l'alimentation qui a fortement diminuée depuis le début du XXème siècle (20 000 à 50 000 / 100 par an de nos jours)
- ▶ Un taux de mortalité qui est stable depuis 1980

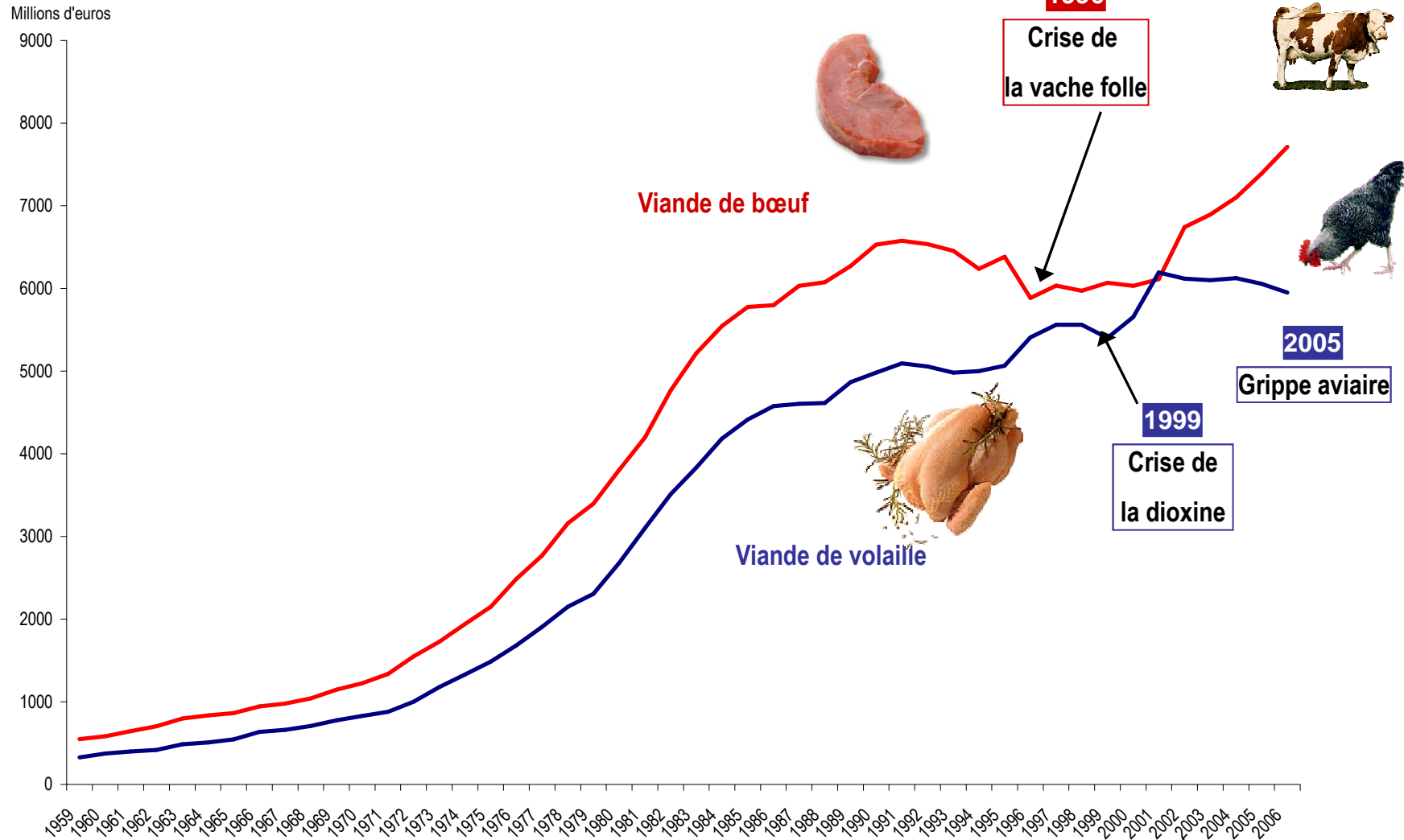
# Prise de conscience à partir de 1996

---

- 1996: crise de la vache folle
  - ▶ C'est fortement médiatisé
  - ▶ Cela devient un sujet de société
  - ▶ Prise de conscience du principe d'incorporation: ce qu'on ingère a des conséquences sur sa santé

... conduisant à de fortes retombées sur la consommation

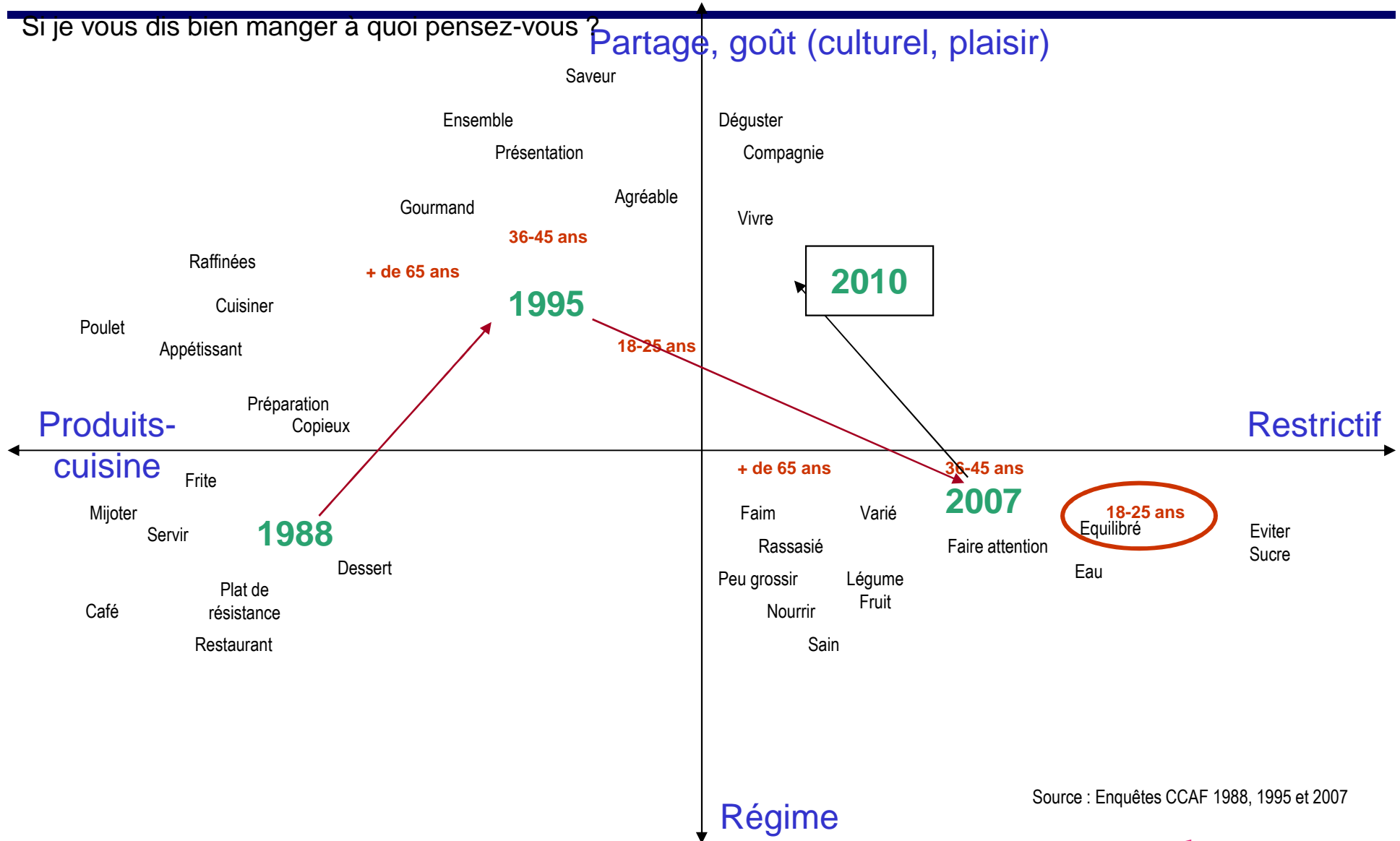
## Évolution des dépenses en viandes de volailles en millions d'euros courants



# Après la santé, retour du goût et du plaisir

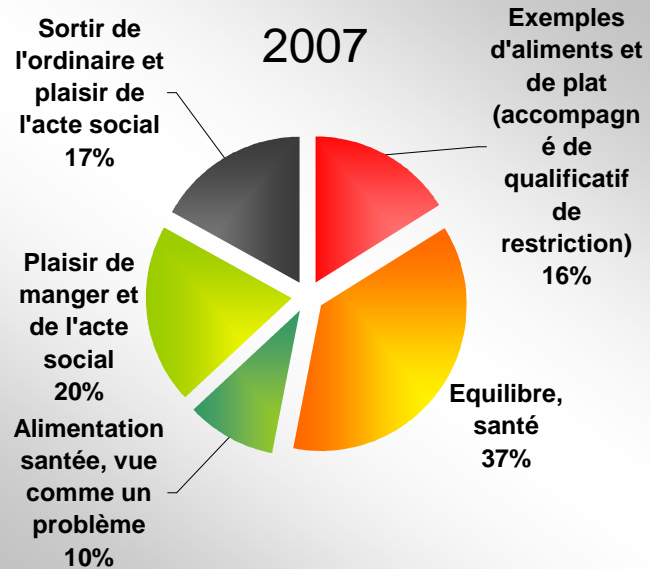
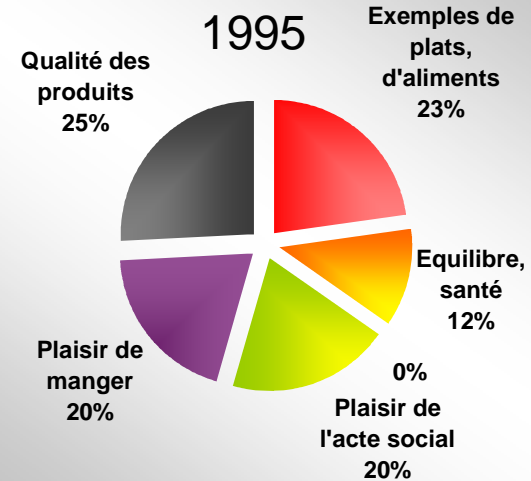
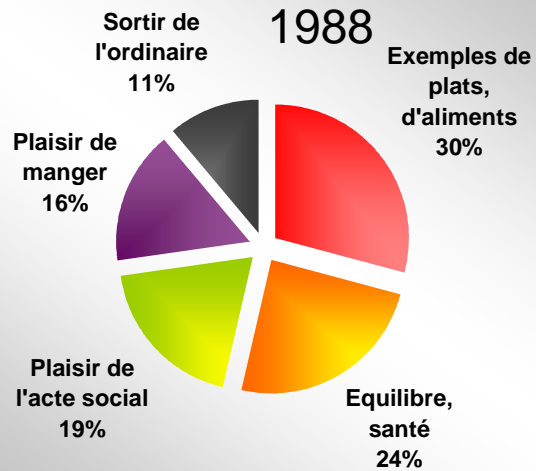
Si je vous dis bien manger à quoi pensez-vous ?

Partage, goût (culturel, plaisir)



Source : Enquêtes CCAF 1988, 1995 et 2007

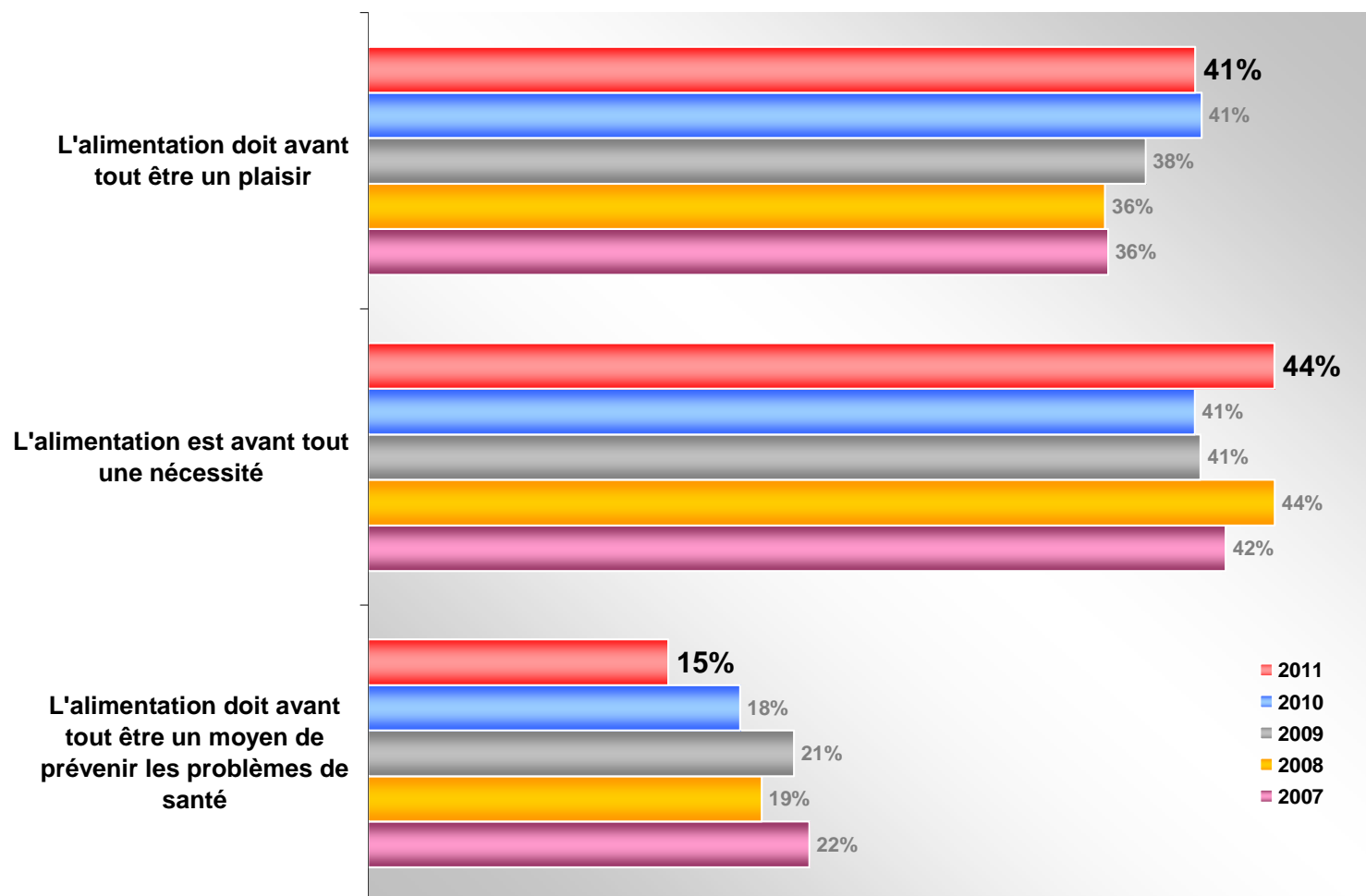
# Evolution des représentations



# L'alimentation santé tend à diminuer en période de crise

« De laquelle des trois affirmations suivantes vous sentez-vous le plus proche ? En premier ? » (%)

Base : N=994 en 2007, N=1009 en 2008, N=998 en 2009, N=963 en 2010, N=958 en 2011

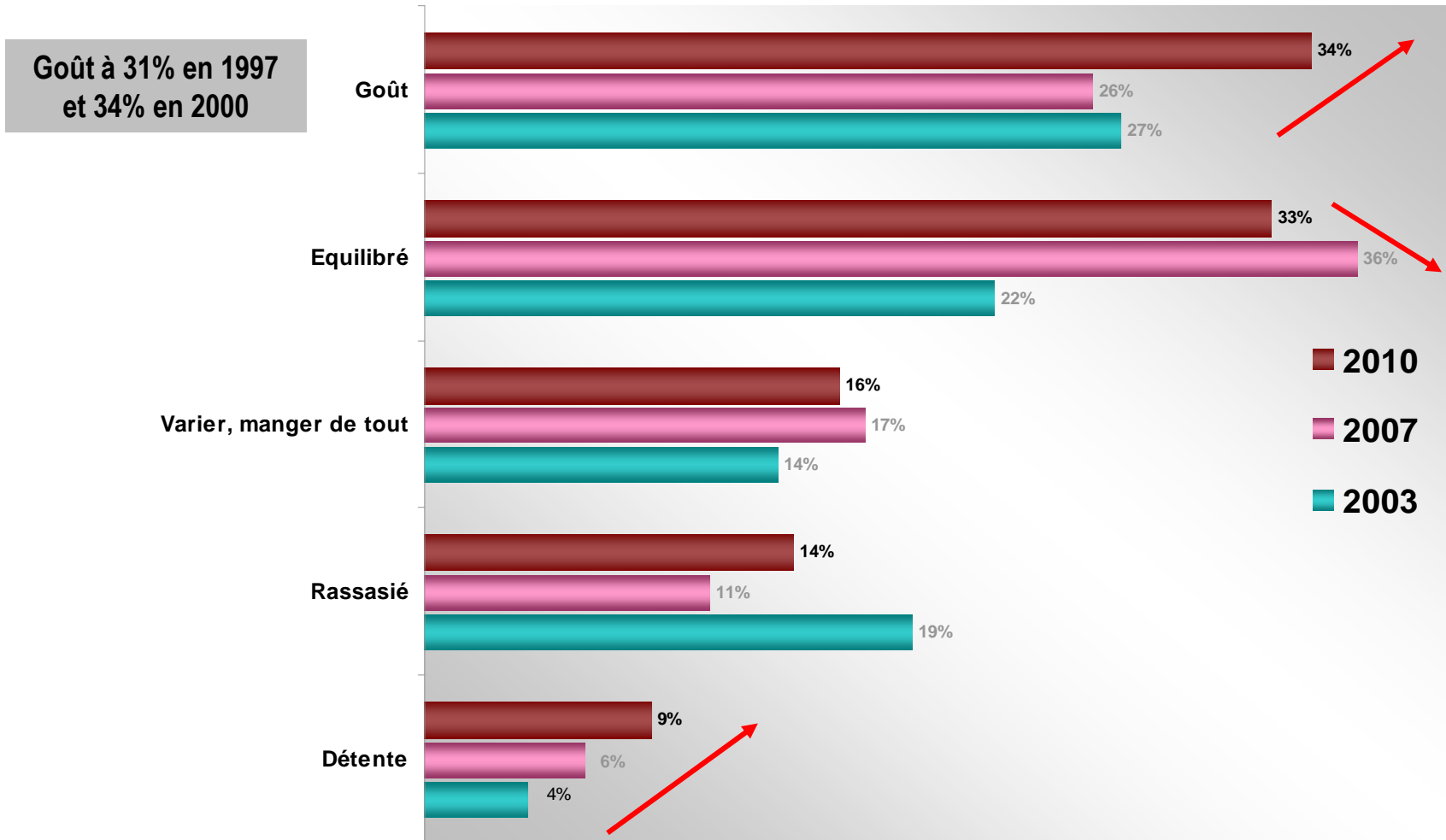


Baromètre alimentation 2007-08-09-10-11, Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, CRÉDOC

# Progression du goût et de la convivialité en 2010

Pour vous, qu'est-ce que bien manger ? question ouverte post-codée (plusieurs réponses possibles)

Base : Adultes (N=2308 en 2010)

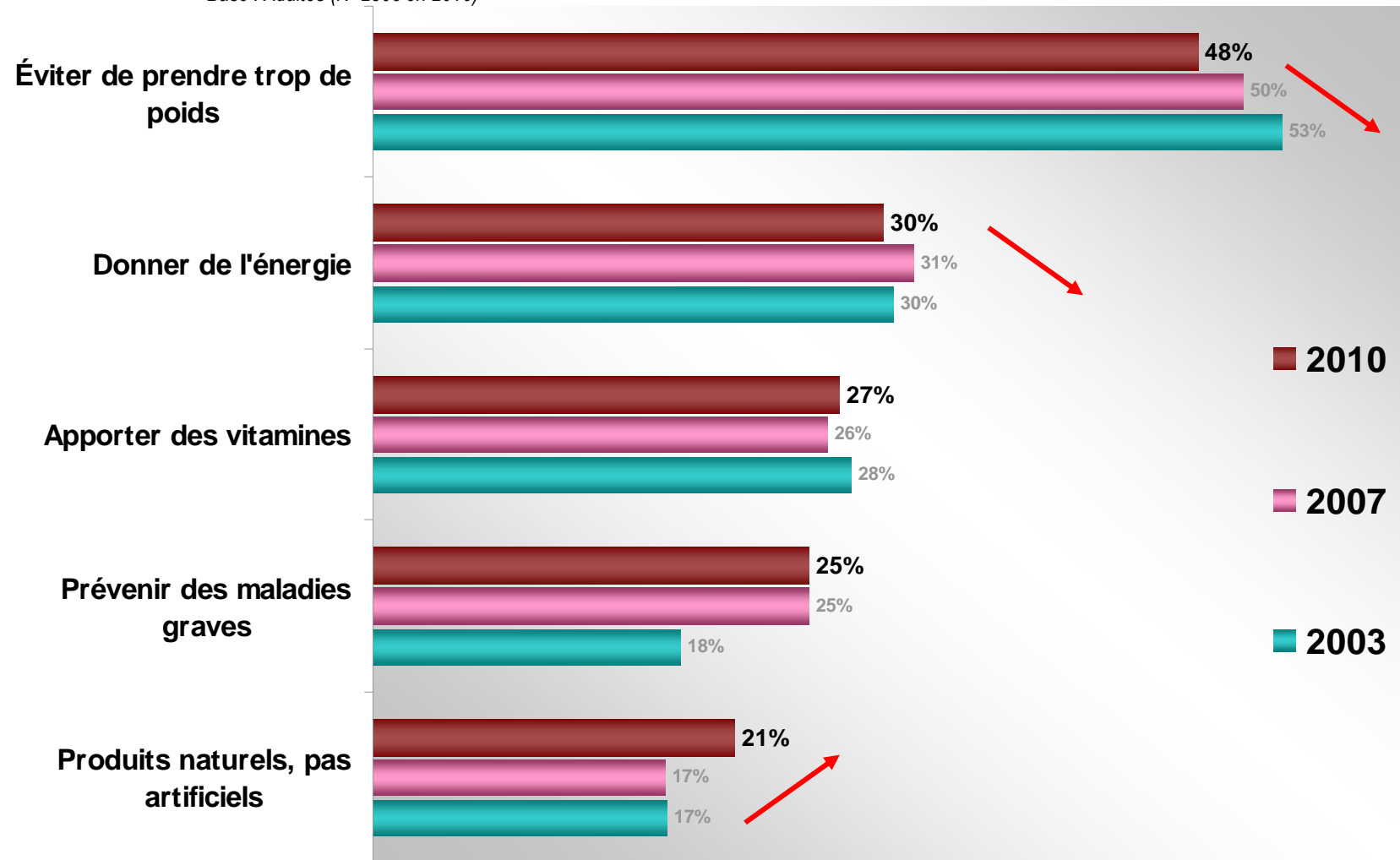




# Très forte progression du naturel pour être en bonne santé

Pour vous aider à être en bonne santé, vous attendez de votre alimentation (en premier et en second)

Base : Adultes (N=2308 en 2010)



Source : CRÉDOC, Enquêtes 2004, 2007 et 2010

# Contexte et enjeux

---

- Introduction du Programme National de l'Alimentation (Février 2011) :  
*« Les Français ont toujours eu une relation privilégiée avec leur alimentation. Cette relation a profondément marqué l'histoire, la culture et le mode de vie de notre pays. Manger n'est pas seulement un acte fonctionnel, c'est un plaisir quotidien et partagé qui obéit à certaines règles : la convivialité, la diversité alimentaire, le respect d'horaires fixes et la structuration des repas autour de trois plats principaux. Ces règles définissent un modèle alimentaire français. L'équilibre de ce modèle expliquerait pour partie qu'en France, seulement 14% des adultes ont des problèmes d'obésité contre plus de 30% aux Etats-Unis »*
- Le modèle culturel français (repas gastronomique reconnu au patrimoine de l'UNESCO, datant du début du XXème siècle) est fondé sur :
  - ▶ Primauté du goût, des enchaînements de plats précis, pas de mélange sucré-salé
  - ▶ Trois repas par jour à des horaires précis
  - ▶ Partage et convivialité pendant les repas, durée importante
  - ▶ Rien entre les repas
  - ▶ Très forte diversité des aliments