



PARTIES PRENANTES

WWF : Vers une alimentation bas carbone, saine et abordable

CONTEXTE

Le secteur de l'alimentation (agriculture et alimentation – de la parcelle au traitement des déchets alimentaires) émet plus de 30% des émissions de gaz à effet de serre (EGES) sur le territoire français.

Dans le cadre de la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte et de l'Accord de Paris sur le climat (via l'INDC2 de l'UE), la France s'engage actuellement à réduire ses EGES de 40% d'ici à 2030 et de 75% d'ici à 2050.

Dans le cadre des Etats Généraux de l'alimentation (EGA) et avec l'objectif de sensibiliser les citoyens sur le lien entre l'alimentation et le changement climatique, le WWF (World Wildlife Fund) et Eco2 Initiative se sont associés pour élaborer des « paniers durables ». Ils ont réalisé en 2017 une étude intitulée « Pour une alimentation bas carbone, saine et abordable ». Celle-ci a permis de comparer les différents paniers correspondant aux consommations hebdomadaires des Français.

ENTREPRISE

Nom entreprise : WWF

Chiffre d'Affaires (2019) : /

Effectif (2019) : 5 contributeurs à l'étude

Pays (siège social) : France

Site internet :

<https://www.wwf.fr/>

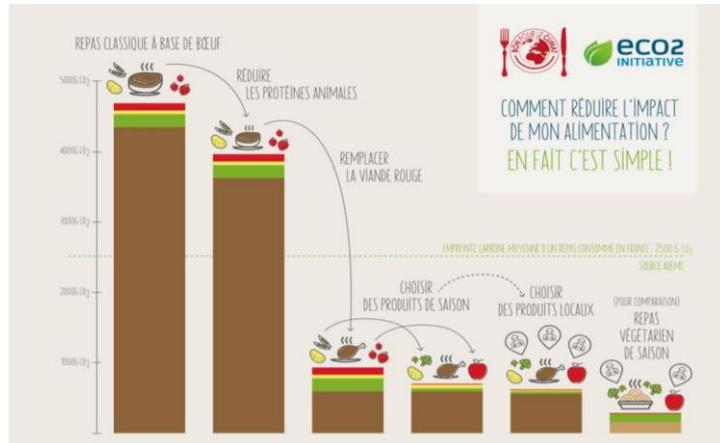
Contact :

35/37rue Baudin
93310 Le Pré-Saint-Gervais
+33 (0)1 71 86 40 60



OBJECTIF(S)

- Construire un panier alimentaire durable plus respectueux de l'environnement, abordable et qui satisfait les besoins nutritionnels des Français.
- Sensibiliser sur l'importance de l'alimentation dans la diminution des émissions de gaz à effet de serre.



DÉMARCHE

L'étude « Vers une alimentation bas carbone, saine et abordable » s'appuie en particulier sur les travaux réalisés dans les études Livewell et Afterres 2050. Ces études ont été réalisées respectivement par WWF et Solagro. Les études ont comme point commun d'être parties du résultat de l'étude INCA 2 (l'étude individuelle nationale des consommations alimentaires) réalisée par l'ANSES.

En ce qui concerne la méthodologie de l'étude : Ils ont d'abord évalué les assiettes INCA2 et INCA3 proposées par les études Livewell et Afterres sur les critères suivants : empreinte carbone, équilibre nutritionnel et coûts. A partir de ces évaluations, ils ont défini une nouvelle assiette (appelée assiette flexitarienne) en essayant d'intégrer plusieurs critères, comme l'engagement de la France dans le cadre de la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte et de l'Accord de Paris sur le climat. Celui-ci vise à réduire de 40% les EGES d'ici à 2030 et les diviser par 4 d'ici à 2050. Les autres critères sont la satisfaction des besoins nutritionnels des français, le choix de composantes et de quantités économiquement abordables et la prise en compte de la pression sur les ressources marines.

Pour en savoir plus

<https://www.eco2initiative.com/post/2016/05/26/en-connaissant-le-contenu-de-notre-assiette-nous-pouvons-b%C3%A2tir-un-monde-meilleur-1>

L'assiette flexitarienne est donc une variante des assiettes proposées dans ces deux études. Ils ont ensuite traduit l'ensemble des résultats pour une famille de 4 personnes (deux adultes, un adolescent et un enfant de moins de 10 ans) et évalué les différents paniers hebdomadaires selon les mêmes critères que les assiettes précédemment étudiées. Ils ont finalement réalisé une simulation comparée entre les coûts de paniers composés de produits conventionnels et de paniers composés à 50% de produits labellisés.

En ce qui concerne les résultats et perspectives de l'étude : L'évaluation des assiettes a permis de montrer des gains sur l'ensemble des paramètres pour l'assiette flexitarienne. Outre les coûts et le poids carbone, cette assiette peut être nutritionnellement adéquate. Rapportées à une famille de 4 personnes (2 adultes, un adolescent et un enfant), les assiettes flexitariennes et INCA3 peuvent se décliner sous la forme d'un panier alimentaire hebdomadaire. Sur une semaine, le panier flexitarien permet de réduire de 38% ses émissions de gaz à effet de serre et de 21% son coût global, par rapport au panier INCA3. Comme mentionné dans leur rapport, ils suggèrent cette nouvelle assiette comme point de départ à l'alimentation durable et incitent à développer des recherches et ouvrir le débat sur ce sujet. En revanche, ils ont conscience que cette étude s'intéresse essentiellement au contenu de l'assiette et à l'évolution de l'économie des ménages, mais elle ne prend pas en compte l'évolution du reste des acteurs de la filière (agriculteurs, restaurateurs, l'industrie agroalimentaire, la problématique du gaspillage, etc).

Pour réduire ses émissions de gaz à effet de serre via son assiette, l'étude indique différentes pistes :

- Manger des produits de saison et locaux
- Limiter la consommation de protéines animales
- Remplacer la consommation de viande rouge

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Etude menée par des organismes à grande renommée.
- Etude basée sur des données de l'ADEME et de l'ANSES.
- Résultats significatifs de l'étude.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> • Evaluation des assiettes sur des critères sociaux et économiques. • Concrétisation de l'étude sur une famille de 4 personnes. • Approfondissement d'études précédemment effectuées. 	<ul style="list-style-type: none"> • Facilité de compréhension des résultats pour tous les consommateurs. • Mise en avant de l'importance de la production locale et de bonne qualité. • Anticipation possible des acteurs de la filière en fonction des nouvelles voies de l'alimentation durable.

Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes.

