



Réseau des
observatoires
de la région
grenobloise

Regards croisés

#11
OCTOBRE
2024

Alimentation

AU CŒUR DE NOS VIES
ET DE NOS TERRITOIRES

- 04 • La région grenobloise, un territoire agricole aux productions diversifiées
- 06 • L'empreinte carbone de l'alimentation
- 08 • **Le territoire à la loupe**
Dans les assiettes de la région grenobloise
- 09 • Faire ses courses, entre habitudes et nouvelles aspirations
- 12 • Sous contrainte, un budget alimentation en augmentation
- 14 • Consommation de viande, où en sommes-nous localement ?
- 18 • Dans les poubelles des ménages
- 20 • **Points de vue**
Se nourrir : choix de vie, choix de société
- 21 • **Questions à**
Anaïs Verbrugge-Fuselier, médecin du sport et diplômée en micronutrition
Santé, alimentation et performance sportive : quels équilibres ?
- 24 • **Vrai ou faux**
Bio ou local : que privilégier pour soi, pour le climat ?
- 26 • **Focale**
Le bio autour de l'Isère
- 28 • **Demain**
- 30 • Bibliographie



© Grenoble-Alpes Métropole Clara Goubault

Nos assiettes racontent tant de nos habitudes et de nos valeurs. Observer la question alimentaire sur un territoire c'est donc aussi en dresser un portrait très particulier, au croisement entre des choix personnels, tissés dans nos histoires de vie, et des pratiques plus collectives, liées à l'offre, aux possibilités locales mais aussi aux tendances, aux influences de notre entourage. Ce numéro de *Regards croisés* rassemble, comme à son habitude, des données disponibles sur ces sujets, agriculture et alimentation. Il les croise (c'est le principe !) avec des enjeux plus larges : la santé, l'économie, les inégalités sociales, l'environnement. Sur ce dernier enjeu environnemental, il assume un angle plus marqué.

Dis moi ce que tu manges, je te dirai... où tu habites, d'où tu viens, ce qui compte pour toi et même où tu vas !

L'ambition ? Mieux comprendre l'impact de notre alimentation et de nos modes de productions agricoles sur les changements climatiques. Ce *Regards croisés* se veut support de discussion, ressource pour objectiver et nourrir les échanges. Il présente tant que faire se peut des données locales, issues d'enquêtes menées par plusieurs des partenaires de l'OBS'y. Au lecteur assidu des

publications de l'OBS'y, il n'aura pas échappé une évolution des rubriques et de la maquette de ce magazine, pour le rendre plus facile d'accès, plus percutant, plus agréable. Nous espérons qu'ainsi, forme et fond vous nourriront...

Bonne lecture.

Le comité de rédaction partenarial de l'OBS'y.

La région grenobloise, un territoire agricole aux productions diversifiées

L'agriculture locale occupe près d'un quart du territoire du Projet alimentaire interterritorial de la région grenobloise. Elle est caractérisée par sa diversité : élevage, grandes cultures, maraichage... Les produits alimentaires issus des exploitations agricoles du territoire sont par conséquent variés : viande, lait, œufs, légumes, fruits (dont la Noix de Grenoble).

74 % de la surface agricole du PAiT en prairies.

3 052 exploitations, avec une surface moyenne de 41 ha (France : 69 ha).

19 % de la surface agricole en bio, avec un doublement des exploitations en 10 ans.

32 % des exploitations sous signe de qualité, hors bio (AOC, IGP, Label Rouge).

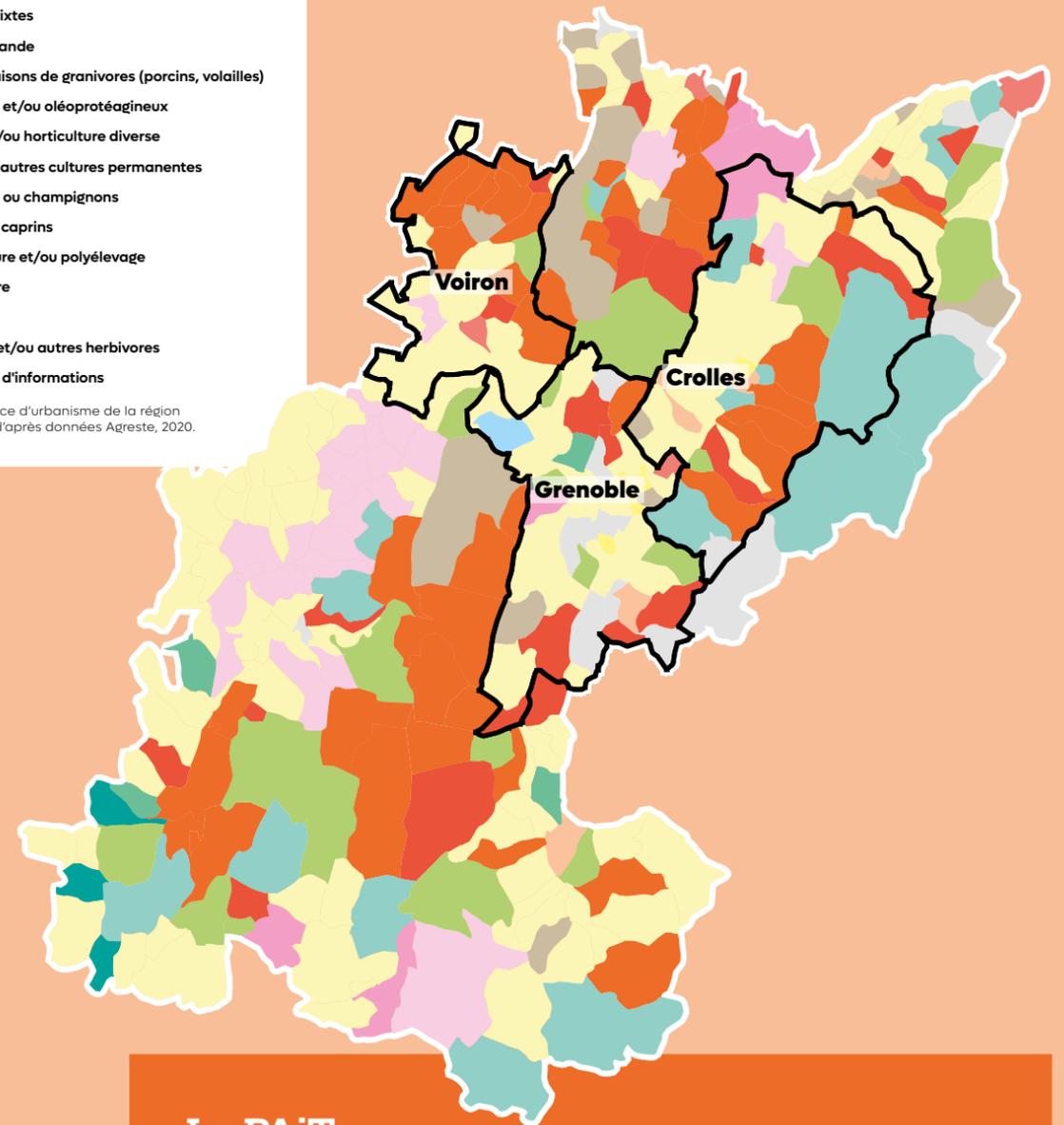
35 % des exploitations vendent leurs productions en direct au consommateur (marché, magasin à la ferme ou de producteurs...).

Une grande diversité des productions agricoles au sein du PAiT

Orientations technico économiques des exploitations agricoles

- Autres grandes cultures
- Bovins lait
- Bovins mixtes
- Bovins viande
- Combinaisons de granivores (porcins, volailles)
- Céréales et/ou oléoprotéagineux
- Fleurs et/ou horticulture diverse
- Fruits ou autres cultures permanentes
- Légumes ou champignons
- Ovins ou caprins
- Polyculture et/ou polyélevage
- Viticulture
- Volailles
- Équidés et/ou autres herbivores
- Absence d'informations

Source : Agence d'urbanisme de la région grenobloise, d'après données Agreste, 2020.



Le PAiT

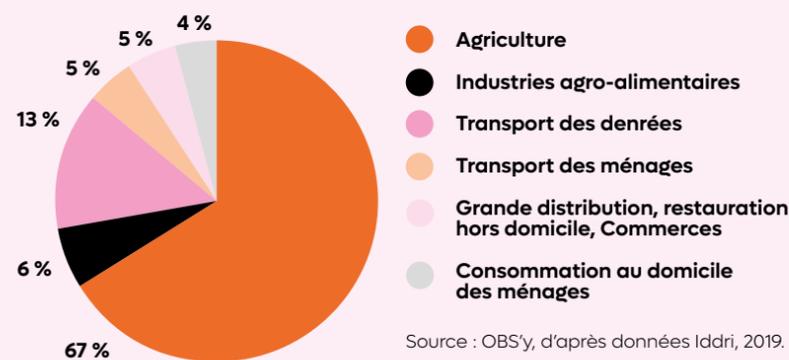
Outil de coopération, le Projet alimentaire inter-territorial de la grande région grenobloise rassemble neuf territoires et trois acteurs socio-professionnels. Afin de tendre vers une autonomie alimentaire et plus de qualité dans les assiettes, les acteurs du PAiT mènent différentes actions, allant du soutien au changement de pratiques en restauration collective, jusqu'à la modélisation d'un scénario souhaitable de notre agriculture en 2050, en passant par l'accompagnement au changement de comportements alimentaires. Plus d'informations : <https://pait-transition-alimentaire.org/>

L'empreinte carbone de l'alimentation

L'alimentation représente près d'un quart de l'empreinte carbone d'un Français

Les deux tiers sont liés à la production agricole elle-même, et seulement 18 % aux transports. Ces émissions proviennent notamment des engrais azotés utilisés dans l'agriculture conventionnelle.

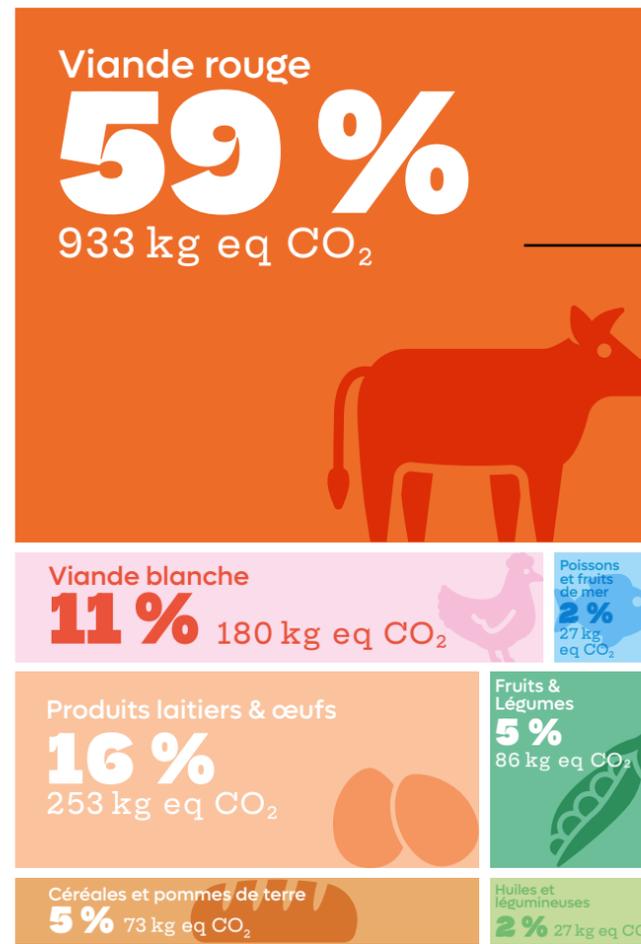
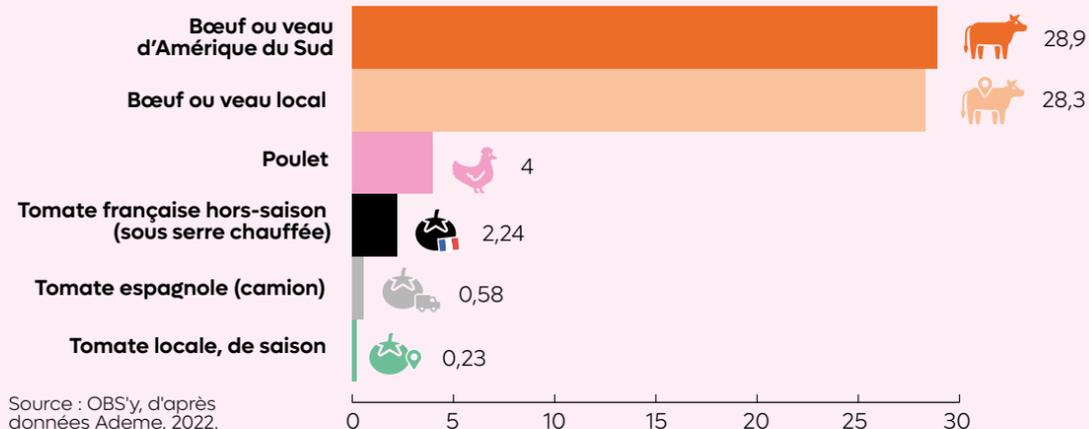
Empreinte carbone de l'alimentation par secteur



L'empreinte carbone de nos aliments varie selon leur nature, leur mode et lieu de production

Changer de régime alimentaire est ainsi un levier d'action majeur pour réduire son empreinte carbone.

Empreinte carbone, en kg de CO₂, pour la production d'1 kg d'aliment



Répartition des émissions de gaz à effet de serre (GES) agricoles de l'alimentation des Français par catégorie alimentaire

59 %

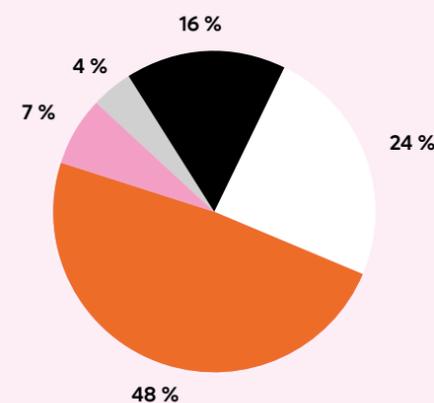
C'est la part de la viande rouge dans les émissions de gaz à effet de serre (GES) agricoles liées à l'alimentation des Français. C'est le premier poste, alors qu'elle ne représente que 8 % de la consommation. Cela s'explique notamment par les grandes quantités de céréales, souvent stimulées avec des engrais azotés, pour nourrir les animaux et par les émissions de méthane liées à leur digestion. La production de viande rouge monopolise par ailleurs 67 % des sols agricoles.

TOTAL : 1 585 kg eq CO₂

Source : OBS'y, d'après données Ademe, 2022.

Omnivores, les métropolitains ?

Répartition des régimes alimentaires dans la métropole



- Régime carné et à haute teneur en produits d'origine animale**
Consommation de viande supérieure à la moyenne de l'échantillon, quelle que soit la catégorie (viande rouge, blanche ou porcine), mais aussi davantage d'œufs et de produits laitiers.
 - Régime omnivore**
Consommation de produits d'origine animale légèrement supérieure à la moyenne, à l'exception des œufs.
 - Régime flexitarien**
Consommation de viande inférieure à la moyenne, avec un report notable sur la consommation d'œufs.
 - Régime pescétarien**
Consommation de poisson la plus forte et celle de viande la plus faible, dans une logique de substitution, tandis que la consommation de produits laitiers se situe dans la moyenne.
 - Régime végétarien**
Aucune consommation de viande ni de poisson ; les végétaliens (aucun produit d'origine animale) représentent 0,4 % des régimes.
- Source : OBS'y d'après données Grenoble Ecole de Management, Ademe et Grenoble-Alpes Métropole, 2022

— Le territoire à la loupe

Dans les assiettes de la région grenobloise

© Grenoble-Alpes Métropole Clara Goubault

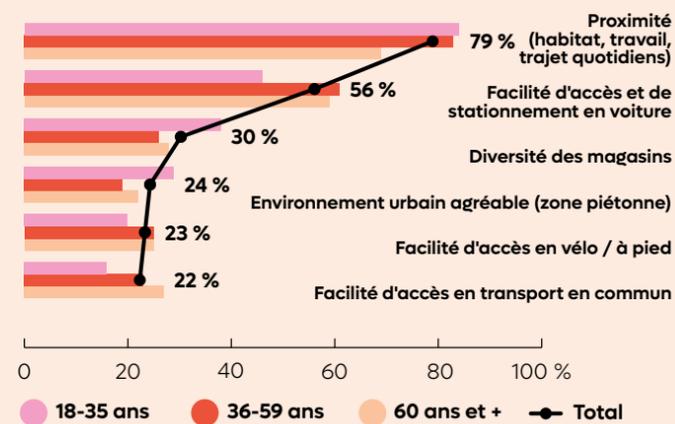
Faire ses courses, entre habitudes et nouvelles aspirations

Si la grande distribution reste le canal d'achat alimentaire nettement préféré en Isère, les enquêtes consommation de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Grenoble montrent un retour aux achats de proximité, tandis que le commerce de centre-ville se stabilise. Malgré leurs contraintes budgétaires, les habitants de la région grenobloise portent une attention croissante aux critères environnementaux des produits.

Se faciliter la vie, premier motif de choix du lieu d'achat

La proximité du lieu de vie est le premier critère évoqué dans le choix du lieu de consommation. Puis viennent l'accessibilité en voiture ainsi que la diversité de l'offre et des aménités urbaines.

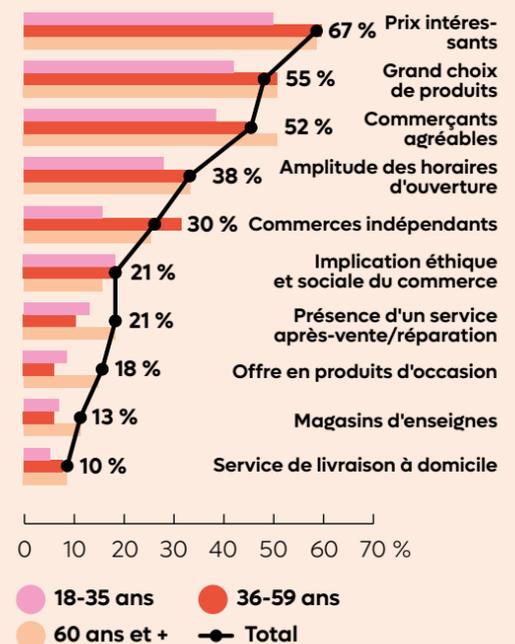
Critères les plus importants dans le choix du lieu de consommation pour les habitants, par tranche d'âge



Source : OBS'y, d'après données CCI de Grenoble, 2022.

Lorsque l'on zoome sur les magasins c'est, sans surprise, le prix qui reste un critère déterminant pour deux tiers des consommateurs, même si c'est un peu moins vrai pour la tranche des 18-35 ans. Il est suivi de près par la diversité des produits proposés et la qualité de l'accueil des commerçants.

Critères les plus importants dans le choix du commerce, par tranche d'âge



Source : OBS'y, d'après données CCI de Grenoble, 2022.

Si les ménages métropolitains fréquentent principalement les grandes surfaces, les commerces alternatifs à la grande distribution ne sont pas en reste : boulangeries, petites et moyennes surfaces, marchés, commerces « engagés » (magasins bio ou de vrac) et commerces traditionnels de bouche sont également spontanément cités (V. Jourdain et F. Ottaviani, 2023).

Grande distribution, zones commerciales : un modèle qui perdure

La grande distribution accentue toutefois son avance lorsque l'on regarde les dépenses effectuées dans les différents commerces alimentaires. Au-delà d'être les plus régulièrement fréquentées par les habitants pour l'alimentation, les grandes et moyennes surfaces captent en effet la plus grande part (72 %) de leurs dépenses alimentaires, quand le commerce indépendant atteint seulement 18 % (CCI de Grenoble, 2023). Après plusieurs décennies, la tendance de la grande distribution à capter de plus en plus de parts du marché alimentaire au détriment du petit commerce semble se stabiliser depuis 2017. Avec 7 % d'emprise, le hard discount est apprécié des foyers les plus précaires, tandis que le drive pour l'alimentaire plafonne à 2 %.

Les zones commerciales représentent 26 % des dépenses alimentaires de l'Y grenoblois. Elles sont surtout plébiscitées par les jeunes ménages de moins de 35 ans ainsi que par les professions intermédiaires et les employés. Les cadres, les personnes vivant seules et les retraités s'y rendent moins que la moyenne et privilégient le petit commerce.

Un regain d'intérêt pour la proximité

La CCI de Grenoble, à l'instar des autres CCI d'Auvergne-Rhône-Alpes, observe depuis 2012 un recentrage des dépenses alimentaires autour des lieux de résidence. A contrario, les très gros formats (hypermarchés) en zone commerciale attirent moins, avec une perte de 7 points d'emprise sur la même période. Les ménages semblent avoir moins tendance à faire « un gros plein » pour toute la semaine et fractionner davantage leurs courses dans de plus petits commerces, notamment les supermarchés de moindre taille. La grande distribution reste toutefois incontournable pour l'épicerie avec 88 % de part de marché.

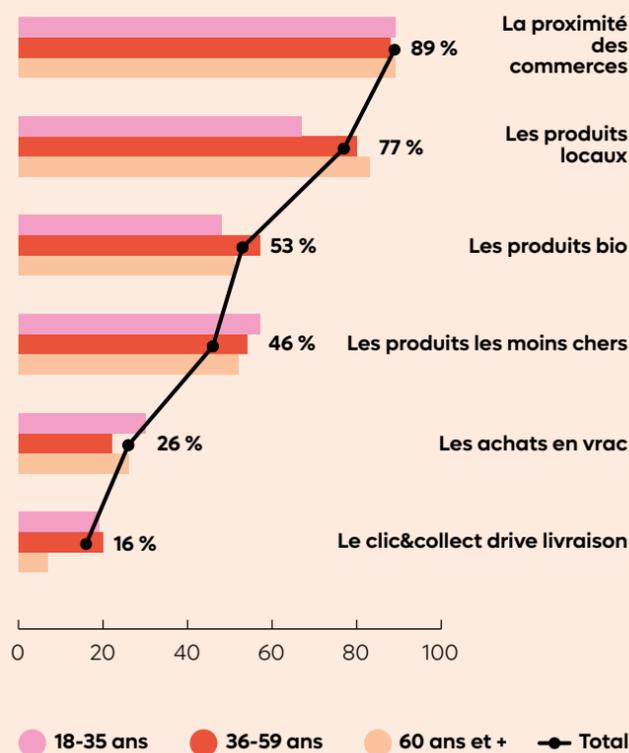
C'est pour les produits frais que le petit commerce tire son épingle du jeu. Avec 23 % d'emprise sur le marché alimentaire, contre 64 % pour la grande distribution et 10 % pour le commerce non sédentaire (marchés et halles), cette offre maintient ses ventes depuis dix ans.

Vers une consommation plus responsable et durable ?

Les ménages de la région grenobloise déclarent faire évoluer leurs achats en faveur d'une consommation plus durable, avec un engagement légèrement plus prononcé que dans le reste de la région Auvergne-Rhône-Alpes pour certaines pratiques. Parmi les ménages de l'aire grenobloise : → 8 sur 10 consomment des produits biologiques, la moitié privilégie régulièrement le bio. Les produits locaux sont encore plus répandus : 9 ménages sur 10 en consomment ;

La tendance de la grande distribution à capter de plus en plus de parts du marché alimentaire semble se stabiliser depuis 2017.

Ce qui est privilégié lors d'un achat, par tranche d'âge



Source : OBS'y, d'après données CCI de Grenoble, 2022.



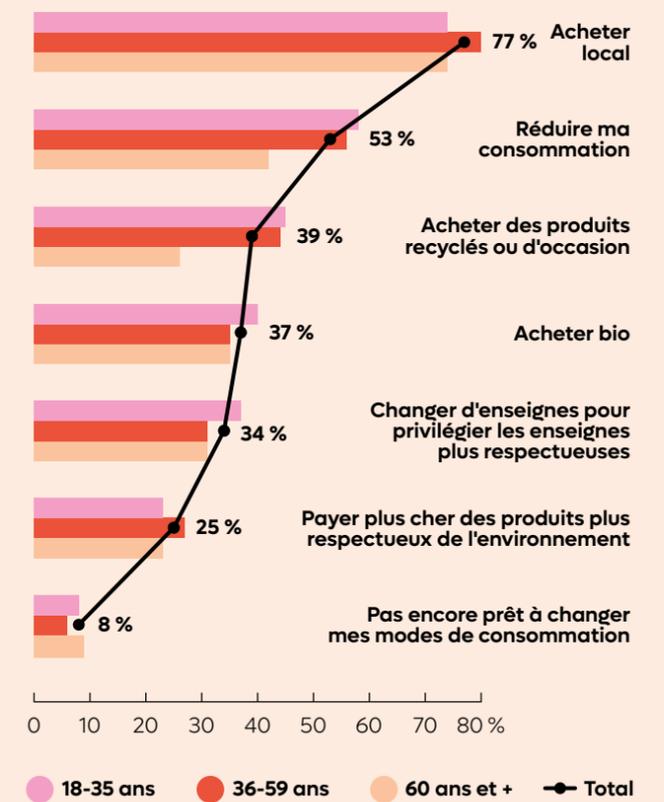
© Grenoble-Alpes Métropole LallioThéo

- un tiers déclare consommer davantage bio qu'il y a trois ans (27 % en Aura), 60 % davantage de produits locaux ;
- 25 % portent une attention plus forte qu'avant à l'impact de leur consommation sur l'environnement (19 % en Aura) ;
- près de 40 % achètent davantage dans les commerces de proximité ;
- 30 % déclarent moins consommer qu'avant.

Des ménages prêts à faire évoluer leurs modes de consommation

Seuls 8 % des répondants indiquent ne pas être prêts à changer leurs modes de consommation. La sensibilité à la transition écologique semble de plus en plus importante, particulièrement chez les jeunes, bien que paradoxalement les 18-35 ans recourent plus aux achats par internet et à la livraison. La consommation locale et, dans une moindre mesure, les produits issus de l'agriculture biologique apparaissent comme deux tendances fortes du marché alimentaire, de même que l'ouverture vers une forme de déconsommation.

Leviers identifiés par les consommateurs pour aller vers une consommation plus responsable, par tranche d'âge



Source : OBS'y, d'après données CCI de Grenoble, 2022.

Sous contrainte, un budget alimentaire en augmentation

Au cœur des préoccupations quotidiennes, le budget « arbitrage » des ménages est pris en étau entre dépenses pré-engagées et prix. Les dépenses alimentaires sont en augmentation dans la région grenobloise, en raison de l'inflation et des choix de préserver ce poste au détriment d'autres. Une tendance particulièrement prégnante pour les ménages les plus précaires.

Dépenses contraintes et dépenses arbitrables

L'analyse des dépenses de consommation des ménages français sur une longue période dresse un constat sans appel : les dépenses pré-engagées, notamment le logement, mais aussi les assurances, les services financiers et de télécommunication, etc., en constituent une part de plus en plus importante. Les dépenses arbitrables – celles qui ne sont pas réalisées dans le contexte d'un contrat difficilement renégociable à court terme – comme l'alimentation, l'habillement, etc., se retrouvent proportionnellement diminuées. Cela contribue à la sensation de perte de pouvoir d'achat par les ménages, particulièrement parmi les catégories populaires.

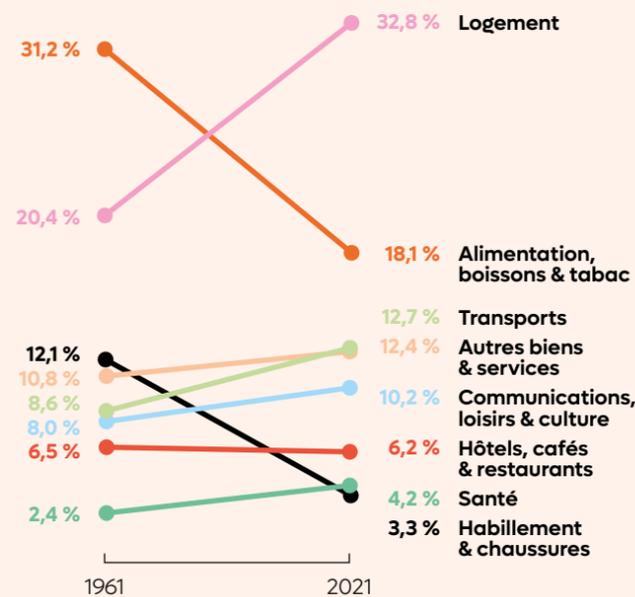
Des achats alimentaires impactés par l'inflation

La dépense moyenne de consommation courante par ménage de la région grenobloise est globalement similaire à celle observée à l'échelle de la France et progresse peu en dix ans. Avec une part passant de 49 % en 2012, à 52 % en 2022, l'alimentaire sort en tête des arbitrages des ménages dans leurs budgets de consommation courante. En 2021, la dépense annuelle moyenne par ménage de la région grenobloise pour alimentation (dont boissons) s'élevait à 6 540 €, soit 545 € par mois en moyenne. Mais si ces dépenses alimentaires ont progressé, c'est en partie en lien avec l'inflation. En France, entre 2022 et 2023, les postes « alimentation » et « énergie

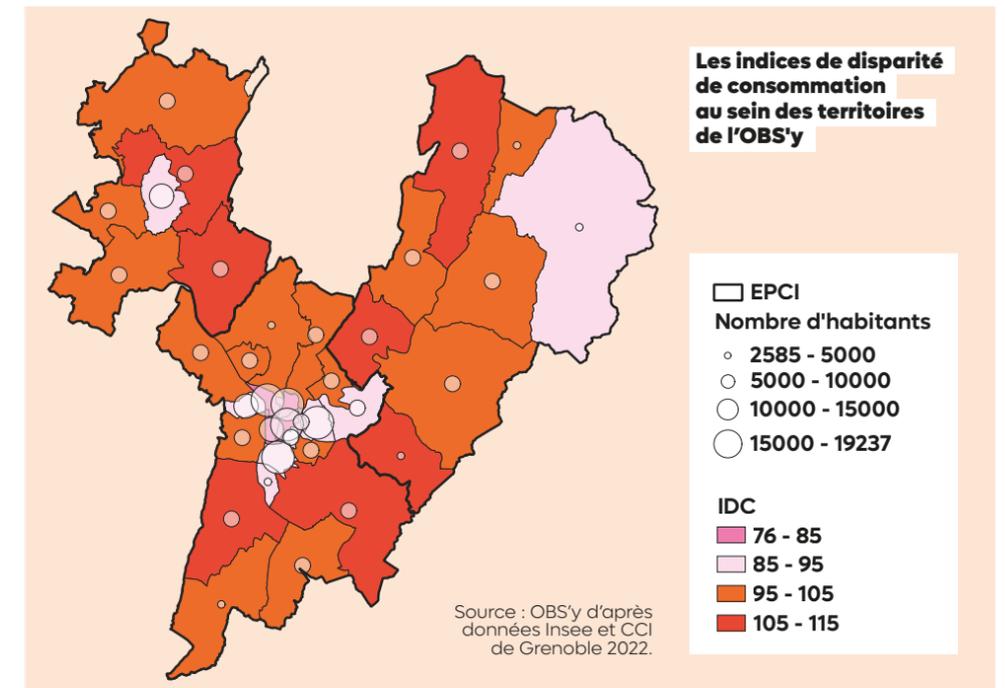
du logement » expliquent à eux deux la moitié de la hausse du prix du panier de biens. L'alimentation en particulier a un poids très important : elle contribue pour environ 40 % à la hausse du prix du panier, quelle que soit la composition familiale (de + 35 € pour une personne isolée à + 97 € pour un couple avec trois enfants) (HCFEA, 2023). Ces changements ont un impact sur les habitudes d'achat : en moyenne, en décembre 2022, les deux tiers des ménages déclarent avoir modifié leurs habitudes en matière d'alimentation

540 €
/mois/ménage
dépense alimentaire moyenne dans la région grenobloise.

L'évolution des dépenses de consommation des ménages entre 1961 et 2021 (en % du total)



Source : OBS'y d'après données Insee.



pour moins consommer, fréquenter de nouveaux magasins ou changer de gamme de produits. Dans le détail, près de 60 % de la dépense alimentaire des ménages est dédiée au frais. L'épicerie courante est le premier poste (16 %), devant les fruits et légumes frais (13 %), la charcuterie et les plats préparés (12 %).

Des disparités territoriales notables

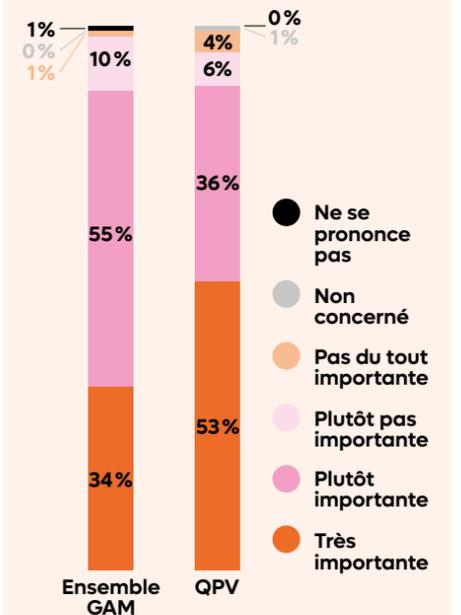
La dépense moyenne alimentaire est influencée en premier lieu par la taille des ménages, puis par le niveau de revenu. Elle est plus faible dans le cœur métropolitain et à Voiron, mais plus importante dans les secteurs résidentiels périurbains.

Manger, un défi quotidien pour les plus précaires

La part des dépenses pré-engagées est inversement proportionnelle au revenu : moins l'on gagne, plus le budget arbitrage est restreint. Avec une croissance des revenus inférieure à l'inflation, de nombreux ménages sont confrontés à des fins de mois difficiles. Une réalité que connaissent bien les habitants des quartiers populaires de la Métropole (Quartiers prioritaires politique de la Ville - QPV), puisque le poste « alimentation » pèse de manière très importante dans

le budget de la moitié d'entre eux, contre un tiers pour la moyenne métropolitaine.

Poids de l'alimentation dans les budgets des ménages



Source : OBS'y, d'après données Grenoble-Alpes Métropole, 2023 et IBEST 2023.

La Banque alimentaire de l'Isère note par ailleurs une augmentation de moitié de ses bénéficiaires en seulement quatre ans. Parmi eux, 20 % sont en CDI : disposer de revenus par le travail n'est plus une condition suffisante pour subvenir aux besoins de son foyer.

« Je paye mes factures mais je saute les repas du midi pour permettre à mes enfants de manger ».

Mère de famille, 44 ans, en CDI (Département de l'Isère, 2024).

Consommation de viande : où en sommes-nous localement ?

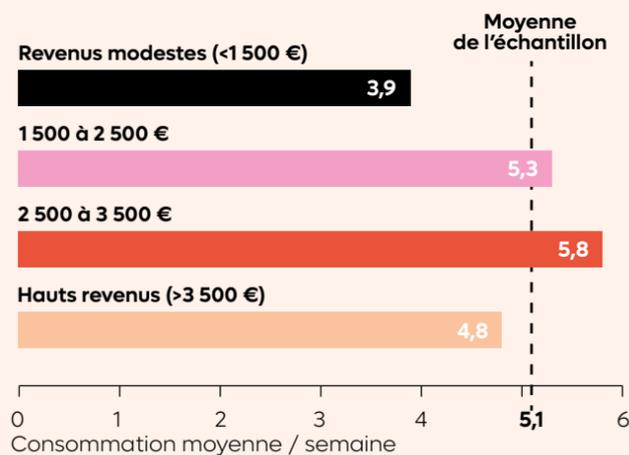
La viande reste un aliment très présent dans les assiettes, malgré une consommation en diminution constante depuis les années 1990. Si certains profils de consommateurs réinterrogent les pratiques héritées et modifient leurs comportements, les habitudes alimentaires régissent encore les assiettes de la majorité d'entre eux, révélant en prime d'importantes disparités sociales et territoriales.

Le Peak meat est-il derrière nous ?

Après une très forte hausse entre la révolution industrielle et la fin des années 1990, la consommation de viande rouge est en baisse régulière depuis une vingtaine d'années. Cette baisse est marquée à la fois chez les ménages les plus modestes, contraints par le renchérissement de son prix d'achat, et chez les catégories sociales aisées, à la recherche d'aliments moins caloriques et plus « vertueux », mais aussi chez les femmes, nettement moins consommatrices.

Près de 6 Français sur 10 estiment avoir diminué leur consommation de chair animale au cours des trois années précédentes et 40 % expriment leur volonté de l'amoindrir dans les trois prochaines années (Harris interactive, 2023). Cette tendance est toutefois à nuancer. En effet, les enquêtes de la CCI dessinent localement, depuis dix ans, une trajectoire générale de réduction de l'achat de viande fraîche (- 11 %), mais qui se fait au profit de la charcuterie et des plats préparés qui contiennent de la viande (+ 11 %). Par ailleurs, si une tendance à la baisse de la consommation de viande à domicile continue d'être observée, le volume global consommé tend à rattraper le niveau d'avant Covid. Pour expliquer ce paradoxe, il faut s'intéresser au secteur

Consommation moyenne de viande par semaine selon le revenu, en nombre de prises



Source : OBS'y d'après données Grenoble école de Management, Ademe et Grenoble-Alpes Métropole, 2022.

Peak meat ?

À l'image du *peak oil*, qui désigne le moment où la production de pétrole atteint un maximum avant d'entamer une diminution durable, le *peak meat* représente le dépassement d'un niveau maximum de la consommation de viande pour un pays donné.

de la restauration, et notamment celui de la restauration rapide, qui, selon l'Institut de l'élevage (Idele) représente 24 % des volumes de viande produits et importés en France en 2017. Ainsi, une part conséquente, et en hausse tendancielle, de la consommation de viande intervient via les plats préparés et la consommation hors-domicile (+ 13,5 % du chiffre d'affaires de la restauration entre 2019 et 2022). L'achat général de viande se maintient donc, même si les ménages peuvent avoir l'impression de la diminuer.

Budgets alimentaires : des disparités territoriales et sociales

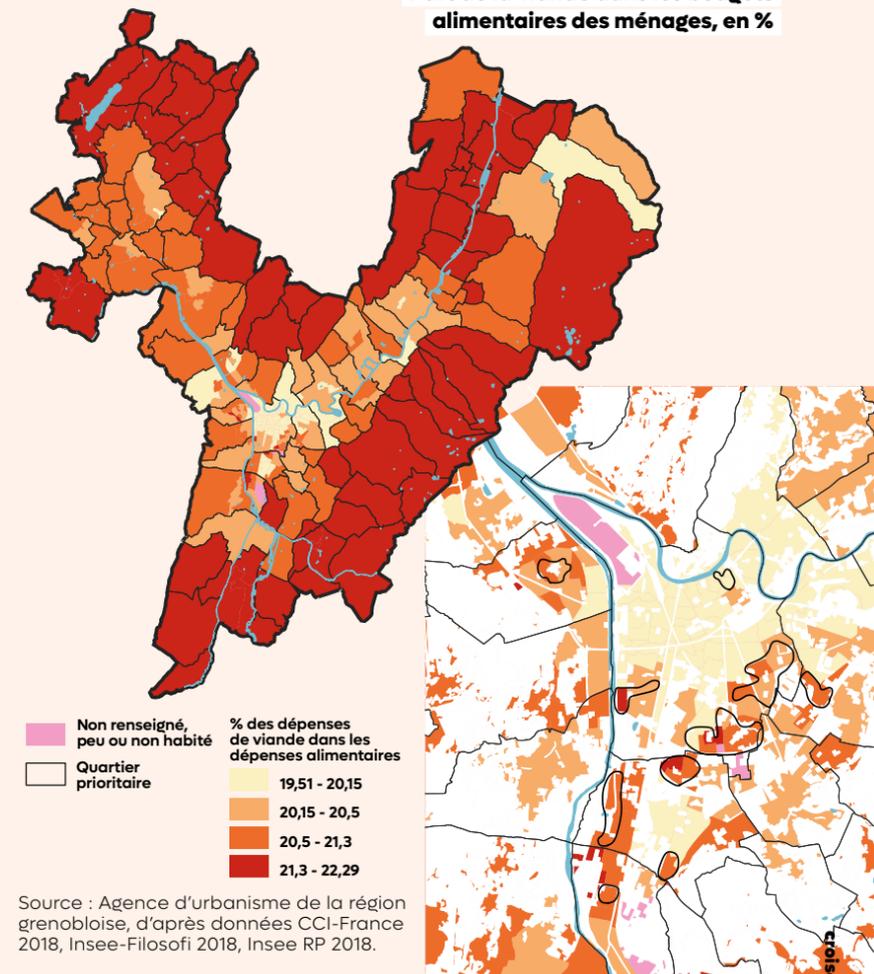
La part de la viande représente entre un cinquième et un quart des budgets alimentaires des ménages de l'Y grenoblois. Elle diminue de manière régulière depuis les années 1960, en raison d'un abaissement des

coûts de production, et ce malgré une hausse de la quantité consommée. Plus récemment, c'est la tendance progressive à moins manger de viande qui fait baisser le budget. En zoomant sur le territoire, on observe que la viande occupe une place plus importante dans les budgets à mesure que l'on s'éloigne de la ville-centre, avec un maximum dans les communes les plus rurales. Autrement dit, on achète moins de viande en centre-ville. En revanche, dans les quartiers prioritaires et les communes populaires, son prix pèse davantage sur des budgets modestes. Paradoxe notable : plus on est riche, plus on consomme de viande. Mais si on décortique la tendance à la baisse depuis une vingtaine d'années, on constate que ce sont plus particulièrement les catégories socioprofessionnelles modestes et supérieures qui végétalisent leurs assiettes (Tavoularis G. et Sauvage E., 2018), ce dont rendent également compte les données d'enquête locales.

Le Baromètre des transitions

À partir des 650 réponses de l'enquête « Pratiques écologiques » réalisée en 2022 par Grenoble école de management (GEM) dans le cadre du Baromètre des transitions, l'Agence d'urbanisme de la région grenobloise a effectué une analyse sur la consommation de viande comme enjeu central de l'alimentation, du fait de ses impacts sur l'environnement. Le Baromètre des transitions est une démarche d'observation proposée par des chercheurs de GEM, avec le soutien de Grenoble-Alpes Métropole et de l'Ademe. À travers des enquêtes en ligne régulières réalisées depuis 2022 dans l'agglomération grenobloise, il permet de « prendre le pouls » des habitants concernant différents sujets environnementaux.

Part de la viande dans les budgets alimentaires des ménages, en %



Rapport à la viande : 4 profils locaux de consommation

L'enquête *Pratiques écologiques* déployée dans l'agglomération grenobloise permet de mettre en évidence les liens qui existent entre pratiques et représentations. Les profils-types ci-dessous décrivent comment convergent notre consommation de viande, nos représentations de l'aliment, nos perceptions des enjeux environnementaux et des réponses politiques souhaitables.



Les « carnivores assumés » : la viande indispensable

Leur consommation de viande apparaît plus de deux fois supérieure à la moyenne et les représentations qu'ils affichent à son égard convergent vers l'idée d'un aliment nécessaire, que ce soit à la croissance des enfants, à la pratique sportive ou encore à la conservation d'un bon état de santé. La dimension plaisir est très présente. Ces carnivores assumés, voire revendiqués, n'expriment aucune intention de réduire leur consommation de viande pour limiter leur empreinte carbone, au contraire. Ils ne comprennent ou n'adhèrent pas aux concepts de transition écologique et défendent des modes d'adaptation au changement climatique qui ne remettent pas en cause leurs modes de vie. Ils parient davantage sur les technologies vertes et la capacité (future) de la société à compenser l'impact des activités humaines sur l'environnement. Les hommes peu diplômés, d'âge mûr et de revenus plutôt confortables, vivant en dehors de la ville-centre, sont les têtes d'affiche de ce profil.



Les « conformistes non-convaincus » : le poids des habitudes

C'est en quelque sorte la « tendance molle » de la catégorie précédente. Moins « militants », plutôt indifférents

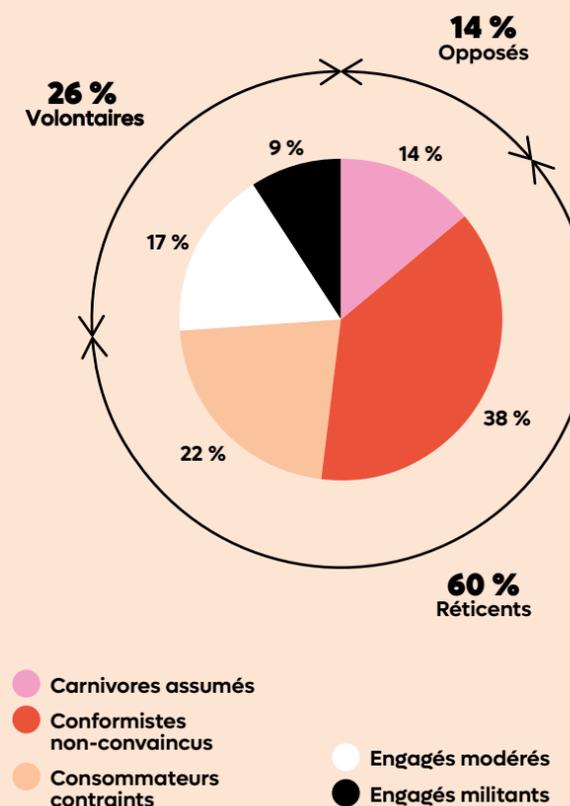
aux questions environnementales, ces conformistes représentent « l'inertie de la masse », par leur poids important dans l'échantillon. Leur consommation de viande est élevée, quoiqu'un peu moindre que chez les « carnivores assumés », et leurs positions sont plus nuancées quant à l'importance de la viande dans la pratique sportive ou la santé. Ils se montrent rétifs à des changements de comportements à l'échelle individuelle, pariant eux aussi sur les réponses technologiques pour pallier les dégâts environnementaux. À la différence des précédents, ils se démarquent par une plus grande aisance sociale et des revenus plus importants. On les retrouve davantage dans les communes du périurbain dense. Les propriétaires de maisons sont surreprésentés dans ce groupe qui rassemble des profils plus âgés, au-delà de 65 ans, et des actifs avec enfants en cœur de vie professionnelle (36-49 ans).



Les « consommateurs contraints » : les limitations financières

Leur opinion à l'égard de la viande reste « conformiste » : son importance dans les régimes alimentaires est centrale. Si leur consommation, en-deçà de la moyenne, ne suit pas leur penchant pour cet aliment, c'est que le prix représente un véritable frein, laissant supposer que des contraintes économiques moins fortes leur permettraient d'en consommer davantage. Plus qu'une opposition au changement, on relève une moindre disponibilité pour les questions environnementales, le poids du quotidien prenant le dessus. Ces consommateurs contraints font preuve d'une certaine neutralité, voire d'une relative distance à l'égard des concepts de transition écologique, leur position se rapprochant de la « norme sociale » dominante. Ce groupe recouvre une hétérogénéité de profils et milieux sociaux.

Les comportements face à la baisse de consommation de viande



Source : OBS'y d'après données Grenoble école de Management, Ademe et Grenoble-Alpes Métropole, 2022.

Les « engagés » : les convictions environnementales, sanitaires ou éthiques comme moteur des pratiques

Leurs choix alimentaires ne sont pas uniquement le fruit d'habitudes ou de préférences personnelles. Ils répondent à des convictions profondes concernant leurs impacts environnementaux et sanitaires. La réduction de la consommation de viande leur apparaît comme un bon moyen pour limiter leur empreinte carbone. Celle-ci est davantage vue comme un construit

culturel plutôt qu'une nécessité biologique. Leur adhésion aux concepts en faveur d'une transition écologique est élevée. Pour eux, l'adaptation à la crise écologique se joue tout autant à l'échelle individuelle que collective, impliquant à la fois une modification en profondeur des modes de vie et un renforcement des coopérations territoriales. Les engagés ont en commun d'être à la fois plus féminins, plus jeunes, plus diplômés et plus urbains.

On pourrait distinguer deux sous-catégories :



Les « engagés militants » : les convictions avant tout

Plus militants que les autres profils, leur consommation de viande est drastiquement plus faible, avec une proportion plus importante de végétariens. Avec les « carnivores assumés », ce sont les deux profils où les pratiques sont les plus alignées avec les représentations. Le profil-type est celui de jeunes urbains de 18-25 ans non-propriétaires, sans enfants, avec des revenus modestes à très modestes, mais avec un certain niveau de capital scolaire.



Les « engagés modérés » : des convictions à l'épreuve des rythmes familiaux et professionnels, mais aussi des aspirations au confort

Ils sont plus âgés que les précédents - la tranche d'âge des 26-35 ans est surreprésentée. Leur niveau d'engagement est toujours présent, mais il semble s'émousser au profit d'autres types de préoccupations qui prennent progressivement le dessus, comme la vie de famille. L'aspiration au confort se ressent, avec des moyens financiers plus importants qui autorisent des achats ponctuels de produits carnés de qualité. ●

Dans les poubelles des ménages

129 kg de nourriture jetés par an et par habitant, du champ à l'assiette... Les Français auraient-ils les yeux plus gros que le ventre ? Le gaspillage alimentaire se voit certes dans nos poubelles domestiques, mais aussi dans celles des restaurants collectifs et privés ainsi que dans les phases amont de production et distribution. Une chaîne de responsabilités qui incite chaque maillon à faire des économies, monétaires et énergétiques !



Impact pour la planète
Le gaspillage alimentaire représente 15,3 millions de tonnes équivalent CO₂ par an soit 15 millions d'A/R Paris/New-York en avion ! et 3 % des émissions nationales.

Du produit périmé à l'assiette non terminée, en passant par le légume moche

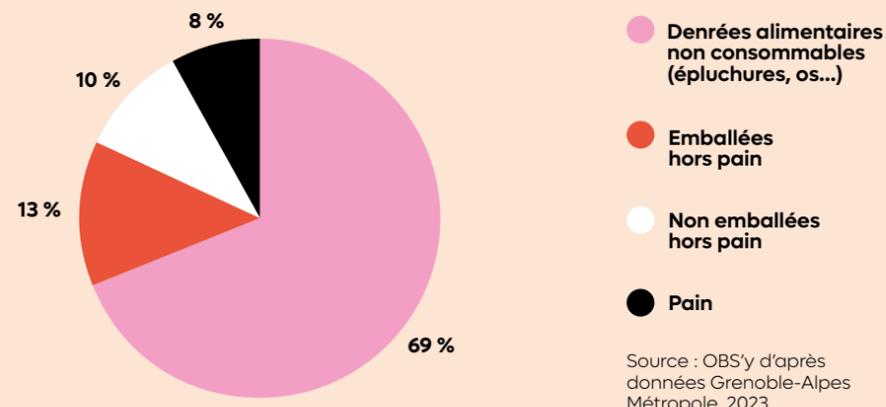
Le gaspillage se produit tout au long de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation finale, en passant par la distribution et la restauration. Selon une étude de l'Inrae (2019), 33 % des pertes alimentaires se produiraient au niveau du consommateur, 32 % chez le producteur et 14 % chez le distributeur. D'autres sources (Eurostat, 2023) considèrent que le consommateur final, chacun d'entre nous donc, est responsable de près de la moitié de ce gaspillage, notamment lorsque nous mangeons hors de chez nous, au restaurant ou à la cantine.

Mais la surproduction ou la mise au rebut de produits (fruits, légumes) ne correspondant pas aux « normes de qualité » (selon des critères esthétiques) y contribuent aussi largement.

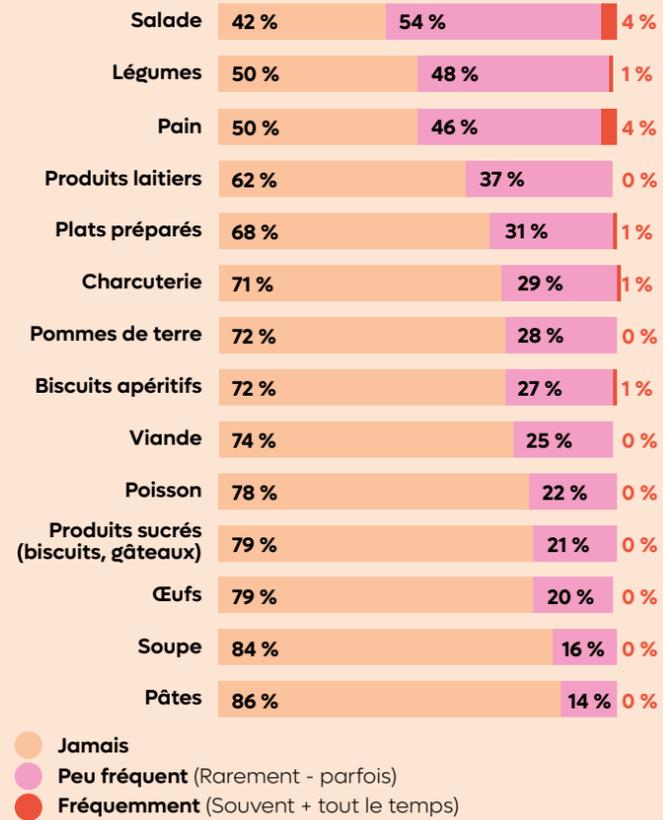
Le gaspillage, une dépense évitable en euros et en CO₂

Le gaspillage alimentaire représente un surcoût pour les ménages : l'Inrae l'estime à 108 euros par an et par ménage, et ce avant l'inflation. Ne pas produire ces aliments inutilisés générerait en outre des économies d'espace, de ressources naturelles et énergétiques, et d'émission de gaz à effet de serre de la production à l'incinération des déchets.

Déchets alimentaires (hors liquides) des habitants de la Métropole



Les aliments les plus gaspillés dans la Métropole



Parmi les aliments gaspillés localement, 9 kg/an/personne sont encore emballés.

Un échantillonnage des poubelles locales

Sur le territoire métropolitain, le gaspillage alimentaire représente 72 kg par an et par personne (hors liquides). Un échantillonnage des poubelles grises et marron a permis de distinguer les denrées alimentaires consommables (22 kg) des denrées non consommables (50 kg) comme les épluchures, os, etc. 90 échantillons ont été prélevés parmi les ordures ménagères, la collecte sélective et les déchets alimentaires du territoire. Le contenu de chaque échantillon a été trié, déchet par déchet, en plus de 80 catégories. Les légumes et le pain, comme partout en France, figurent dans le top 3. Localement, on retrouve également les produits laitiers et les plats préparés, signes d'une difficulté à intégrer les dates de péremption. Parmi les aliments gaspillés localement, 9 kg par an et par personne sont même encore emballés. À noter, la salade et le pain sont les seuls aliments que les enquêtés déclarent gaspiller fréquemment (4 % du panel disent en jeter souvent ou tout le temps).

Des profils de gaspilleurs ?

Des profils se dessinent entre « vertueux » et « gaspilleurs ». Dans la première catégorie, on retrouve les plus âgés, mais aussi ceux qui ont un moindre niveau d'études (mais pas nécessairement un moindre niveau de revenus). Du côté de ceux qui déclarent jeter, les familles avec enfants, mais aussi les urbains et les jeunes ! Grâce aux enquêtes réalisées dans la métropole grenobloise, les pratiques de consommation locales des habitants ont pu être décortiquées. Les chercheurs de l'équipe du Baromètre des transitions ont construit un « score de gaspillage » allant de 0 à 14, représentant la diversité des aliments jetés à la poubelle. Croisé avec les caractéristiques des répondants, il fait apparaître une propension au gaspillage plus marquée chez les jeunes, les plus diplômés, les habitants de la ville dense et les familles avec enfants.

Scores de gaspillage

de l'enquête Pratiques de consommation

- Plus on est jeune, plus on gaspille les aliments. Les plus de 65 ans semblent plus exemplaires.
- Les CSP- et + gaspillent plus que les inactifs (étudiants, retraités...).
- Les moins diplômés (bac et moins) ont des comportements hétérogènes mais en moyenne, ils gaspillent moins que les plus diplômés : respectivement scores de 4,39 et 5,16.
- On gaspille davantage en zone d'habitat dense.
- Enfin, les familles avec enfants déclarent plus souvent ne pas consommer tout ce qu'elles achètent...

Source : Baromètre des transitions, 2022.



— Points de vue

Se nourrir: choix de vie, choix de société



© Anaïs Verbrugge-Fuselier

Questions à...

Dr. Anaïs Verbrugge-Fuselier | Médecin du sport et diplômée en micronutrition

Santé, alimentation et performance sportive : quels équilibres ?

Anaïs Verbrugge-Fuselier accompagne au quotidien athlètes professionnels et sportifs amateurs.



POURQUOI A-T-ON CETTE IMAGE DE L'ATHLÈTE QUI DOIT MANGER BEAUCOUP DE PROTÉINES... ET D'ONG DE VIANDE ?

A V.-F. : Les protéines servent à deux choses : à la structure même du corps (muscles, tendons, os) et au fonctionnement enzymatique interne (de la chimie pure). En réalité, on n'a pas besoin des protéines mais des acides aminés qu'elles contiennent. Certains sont dits « essentiels », car le corps humain ne les synthétise pas lui-même et ils sont seulement apportés par l'alimentation. Notre structure, les tissus de notre corps, sont constamment dégradés et reconstruits à des rythmes différents, c'est pour cela que

nous avons besoin d'apports réguliers. Il y a des phases de vie où il faut être encore plus vigilants aux apports protéiques : quand on est malade ou blessé, quand on prend de l'âge... et quand on est très sportif ! Parmi mes patients sportifs, beaucoup me disent qu'ils ont

limité la viande, d'autres sont même végétariens, mais j'ai peu de végétaliens. À chacun, je demande son historique, ses habitudes alimentaires, depuis combien de temps il les met en place. A-t-il établi un bilan biologique ? Quelles sont ses stratégies concernant

« Il existe une manière assez simple de s'assurer d'avoir de tout : manger très varié et avoir plein de couleurs dans son assiette. »



de potentielles carences en nutriments ? Parce que oui, on peut limiter ou même arrêter complètement les protéines animales. Cela nécessite d'en être conscient et de veiller à ses apports en protéines végétales, qui doivent être variés et en quantité suffisante pour prévenir le risque de carences en certains acides aminés. À l'inverse, manger trop de viande rouge et charcuterie est mauvais pour la santé et l'environnement.

QUELLE EST LA MEILLEURE ALIMENTATION POUR ÉVITER LES CARENCES ?

A V.-F. : Il existe une manière assez simple de s'assurer d'avoir de tout : manger très varié et avoir plein de couleurs dans son assiette. Il faut avoir un peu de curiosité culinaire et ne pas toujours manger la même chose. La cuisson est également importante : pour ne pas détruire les minéraux et vitamines des aliments, il faut éviter une cuisson trop poussée. Il y a un régime reconnu : le régime

« Il n'y a pas de déterminisme. On peut donc modifier le fonctionnement de notre corps via l'alimentation. »

méditerranéen, avec beaucoup de légumes pas trop cuits et d'oméga 3.

Y A-T-IL DES SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES POUR LES ATHLÈTES DE HAUT NIVEAU ?

A V.-F. : Chez les athlètes de très haut niveau, le corps est mis au service du projet sportif, parfois même au détriment de la santé. Pour progresser et performer, on va mettre le corps dans un état adaptatif, c'est l'objectif de l'entraînement. Ce faisant, on va frôler ses limites et le rôle de l'encadrement sportif (médecin,

kiné, entraîneur) est de permettre ce phénomène d'adaptation qui peut être très compliqué ! Tout est aussi question de progression. Chez un sportif de haut niveau, on va créer plus de stress corporel que chez une personne lambda, tout en maximisant ses capacités de récupération à ce stress et de réparation. Ce sont des mécanismes nécessitant énormément de micronutriments, vitamines et même pigments, qui doivent donc être en quantité et qualité suffisantes. Mais la santé concerne tout le monde. Une carence en fer par exemple crée de la fatigue, des troubles de la concentration. C'est plus compliqué de rattraper une carence que de l'éviter. Il faut aussi avoir conscience que notre environnement – au sens large, stress, mode de vie, pollution, sommeil, etc. – joue un rôle majeur sur l'expression de nos gènes. C'est ce qu'on appelle l'épigénétique. Il n'y a pas de déterminisme. On peut donc modifier le fonctionnement de notre corps via l'alimentation.

UN MAUVAIS RÉGIME ALIMENTAIRE A-T-IL DES CONSÉQUENCES DIRECTES SUR LES PERFORMANCES ?

A V.-F. : Il va y avoir au moins une stagnation. Au cours de l'entraînement (chez quelqu'un qui veut vraiment aller dans le haut niveau), il faut travailler plusieurs facteurs :

© Shutterstock

le mental, la technique, le matériel, le corps, le sommeil, etc. Pour progresser, il va aussi falloir enlever certains freins à la performance et l'alimentation peut vraiment en être un. Une mauvaise alimentation crée un état de stress physiologique de bas grade. C'est un stress qu'on ne perçoit pas beaucoup mais qui crée une inflammation chronique, diminuant les capacités et augmentant les risques de lésion, de stress psychologique ou de maladie.

EXISTE-T-IL D'AUTRES RECOMMANDATIONS SIMPLES À SUGGÉRER À TOUT ADULTE, POUR LA SANTÉ PAR L'ALIMENTATION ?

A V.-F. : Un conseil simple, ça peut être de s'offrir une poignée d'un mélange d'oléagineux (noix, amandes, noisettes) par jour. Ça assure des apports en minéraux

qui sont intéressants. Et essayer de manger très varié. Pour le reste, je dirais que c'est quand même très personnel. La norme est un repère utile, fondé sur des études scientifiques, mais qui doit être adapté à l'individu. Ce sont deux approches différentes. La nutrition part d'une assiette parfaite, avec 30 % de glucides, 20 % de protéines, etc. En micronutrition, on adapte les apports aux besoins de la personne ou à ses symptômes. Il y a une vraie différence entre quelqu'un qui a un coup de fatigue parce qu'il lui manque des glucides complexes et une personne qui ne mange que des produits très transformés, surchargés d'additifs et pauvres en nutriments. Avec cette dernière, on va commencer par retrouver le vrai goût des aliments bruts, c'est presque une rééducation du palais.

QUELLES PRÉCAUTIONS PRENDRE SI ON ARRÊTE LA VIANDE ?

A V.-F. : Je conseille de se renseigner et de mettre en place une vraie stratégie. Concernant les protéines, pour ne pas avoir de carence en acides aminés, il faut associer les céréales et les légumineuses. Le règne végétal est riche en fer, en minéraux, en protéines, mais souvent, ces nutriments sont moins bien assimilés que dans les produits animaux. Il peut être intéressant de se questionner sur la présence de facteurs de risque de carence, en fer par exemple, comme des menstruations abondantes. Une prise de sang peut être nécessaire pour interroger le régime mis en place. Si on cesse tout apport d'origine animale, il faut aussi penser à la supplémentation en vitamine B12.

Voilà pour les conseils d'ordre général, à adapter à chaque adulte. Chez l'enfant, c'est encore plus spécifique, il faut se faire accompagner médicalement pour ne pas compromettre son développement.

SI JE SUIS TRÈS SÉDENTAIRE ET QUE JE VEUX ESSAYER DE CHANGER LES CHOSSES, PAR OÙ JE COMMENCE ?

A V.-F. : Par boire de l'eau ! Quand on commence le sport, il faut éliminer les déchets de l'effort, et on en a besoin pour créer de l'énergie. Il faut aussi faire les choses progressivement pour laisser le corps s'adapter physiologiquement et mécaniquement et éviter les blessures. En opérant des changements, on recherche souvent des résultats rapides et radicaux pour ne pas se décourager. Il faut trouver la balance et avoir de l'indulgence. Et puis commencer par des routines. Ce qui va durer, c'est ce qui va être habituel. ●



Vrai ou faux

« Bio ou local, c'est que du marketing ! »



Contrôlées par un organisme certifié, les exploitations labellisées en agriculture biologique suivent un cahier des charges précis. Les produits de synthèse (engrais, désherbants, pesticides) sont interdits et remplacés par des méthodes et produits plus naturels. Les OGM sont également interdits, la biodiversité est encouragée et des normes spécifiques favorisent le bien-être animal. La détermination du « local » s'avère plus floue mais revêt de nombreux atouts : réduction des trajets, saisonnalité, traçabilité, soutien à l'emploi local, maintien des paysages. L'agriculture locale est à ce titre encouragée par l'action publique locale qui accompagne également les exploitations dans leur transition vers le bio, pour combiner le meilleur des deux options. La marque de produits locaux "nos produits IsHere" valorise des produits isérois.

La réduction des produits chimiques garantie par l'agriculture biologique rend celle-ci préférable pour le climat et notre environnement dans toutes ses dimensions (biodiversité, eau, sols, air). La consommation de produits biologiques va souvent de pair avec des indicateurs d'un mode de vie plus sain.

« Le bio n'est pas meilleur pour la santé »



Paramètre de vie parmi tant d'autres, l'alimentation est difficile à isoler. Les déterminants en matière de santé sont multiples. D'autant plus que la consommation de produits biologiques est fortement liée à d'autres saines pratiques : réduction de la sédentarité, adoption d'un régime alimentaire diversifié privilégiant des légumes, légumineuses et fruits. Faute de recul suffisant, la communauté scientifique ne peut affirmer avec certitude les bénéfices sur la santé à long terme, mais elle constate, chez les consommateurs de bio, une diminution des risques de maladies chroniques comme l'obésité, le diabète, les maladies neuro-dégénératives et certains cancers. Et les bénéfices pour la santé des agriculteurs sont très nets.

« Le bio coûte plus cher »



À produit équivalent, le bio coûte souvent plus cher, environ 40 % de plus pour les fruits et légumes*. Au-delà du coût de la certification, utiliser moins de produits phytosanitaires suppose d'employer davantage de main d'œuvre. De plus, les rendements sont moindres qu'en agriculture conventionnelle. Toutefois, ce surcoût peut être diminué par l'achat de produits bruts, de saison et locaux.

Par ailleurs, un raisonnement en « coût global » serait intéressant : le bio permet d'éviter des dépenses de santé (pour les agriculteurs, les consommateurs et les animaux), de dépollution et réparation des milieux (eau, sol, air, biodiversité). Ces coûts, souvent portés par les pouvoirs publics, indirects et de long terme, sont difficilement chiffrables mais non négligeables.

* ITAB, INRA, 2016.

« Le bio espagnol ou tchèque est de moins bonne qualité »



Le label agriculture biologique européen et les cahiers des charges associés concernent les 27 pays de l'Union européenne depuis 2010. Les produits importés doivent en outre être couverts par un certificat délivré par un organisme de contrôle agréé dans l'État membre où se situe l'importateur.

Bio ou local : que privilégier pour soi, pour le climat ?

« Climat, biodiversité, air, eau : le bio est meilleur pour l'environnement »



En agriculture biologique, l'utilisation de produits chimiques de synthèse est interdite. Ce mode de production évite l'émission de CO₂ nécessaire à la fabrication industrielle d'engrais chimiques de synthèse et réduit ainsi l'impact climatique de l'alimentation. Le non-emploi de pesticides chimiques de synthèse, les rotations de cultures plus longues et diversifiées et la présence de haies sont bénéfiques pour maintenir la biodiversité, préserver les sols et réduire la pollution de l'eau.

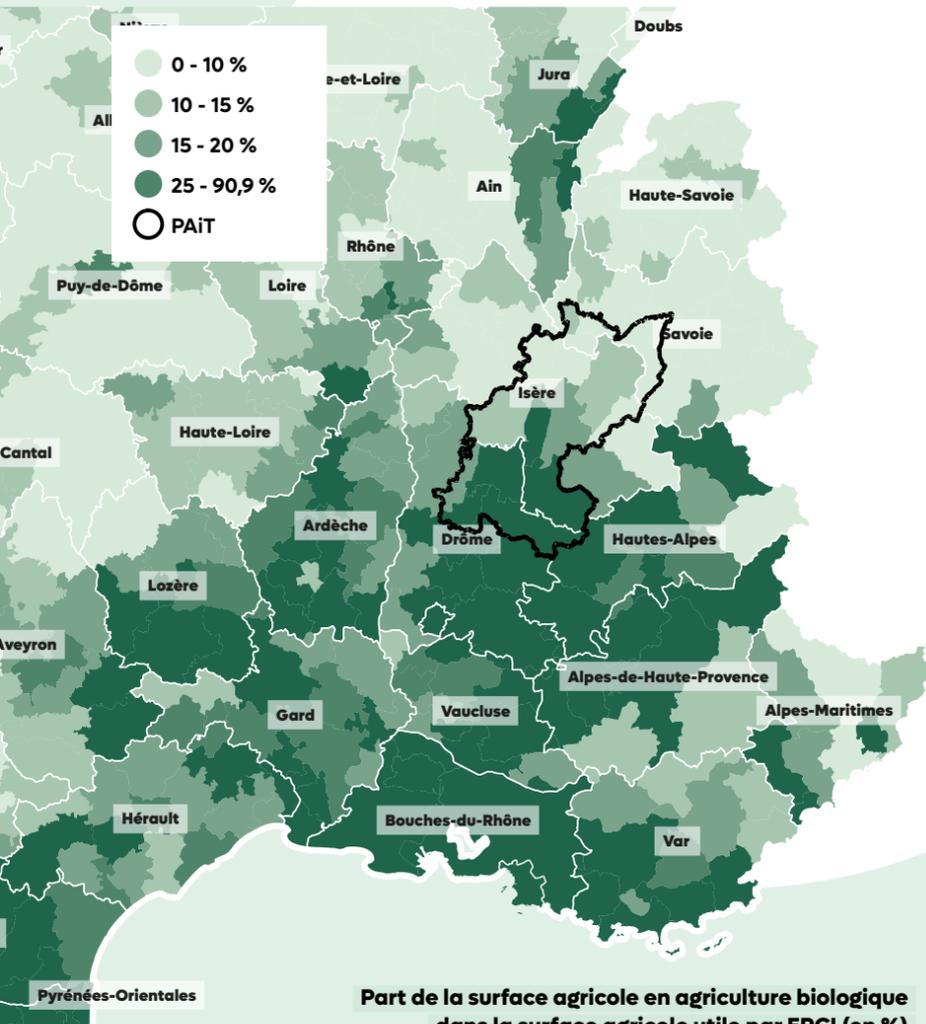
Focale

Le bio autour de l'Isère

La consommation de produits biologiques contribue largement à la souveraineté alimentaire en France. Si les territoires de l'Hexagone montrent une importante hétérogénéité en termes de surface en agriculture biologique, le sud de la France ressort comme une des zones particulièrement dynamiques en la matière. Dans l'aire grenobloise, compléter son panier en combinant bio et local est rendu possible grâce aux territoires limitrophes au sud de l'Isère qui tirent leur épingle du jeu.



© Grenoble Alpes Métropole Clara Goubault



Part de la surface agricole en agriculture biologique dans la surface agricole utile par EPCI (en %)

Source : Agence d'urbanisme de la région grenobloise d'après ANCT, 2023

Isère et Aura proches de la moyenne française

En 2023, l'Agence Bio (Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique) évalue à 10 % la surface en agriculture biologique dans la surface agricole française. Avec 10,9 % de surface agricole en bio, la région Auvergne-Rhône-Alpes se place dans la moyenne, tout comme l'Isère à 12,9 %.

Géographiquement proches de la région grenobloise, les territoires de la Drôme (32,2 %), de l'Ardèche (24,5 %), des Hautes-Alpes (40,4 %) et des Alpes-de-Haute-Provence (34,6 %) se montrent plus proactifs en matière de conversion vers l'agriculture biologique.

Paca en pleine ascension

Globalement, les surfaces agricoles consacrées à l'agriculture biologique ont augmenté de 2,3 % en France entre 2019 et 2022. À l'instar du stock bio (surfaces déjà labellisées en bio), les surfaces

concernées par les conversions les plus récentes se situent surtout dans le sud de la France. Avec 2,6 % d'augmentation, l'Isère se place dans une dynamique légèrement au-dessus de la moyenne française, alors que la région Auvergne-Rhône-Alpes se situe à 1,8 % contre 7 % en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les départements des Hautes-Alpes et de la Drôme affichent une progression de 7 %.

PAiT

Avec 23 % des exploitations et 19 % de la surface agricole (données 2020), l'agriculture biologique occupe une place significative dans l'aire grenobloise (territoire du Projet alimentaire inter-territorial de la grande région grenobloise)

Données Auvergne-Rhône-Alpes

10,9 %
Part des surfaces bio dans la surface agricole de la région (5^e rang français)

17,3 %
Part des fermes engagées en bio (4^e rang français)
Agence Bio, 2023

Données nationales

1^{re} place
en surface bio en Europe, pour la France. Plus de 60 000 fermes engagées en bio, représentant une surface totale de 2,8 millions d'hectares

10 %
Part des fermes engagées en bio

83 %
de l'alimentation bio consommée en France (hors produits exotiques) est produite en France

5,6 %
Part du bio dans le panier du consommateur
Agence Bio, 2023

Demain



© Ivan Radic

Les « nouvelles » protéines nous sauveront-elles ?

L'amélioration des niveaux de vie dans le monde conduit à une consommation accrue de protéines animales, synonymes d'émissions de GES. Des protéines alternatives sont envisagées, telle que la viande produite en laboratoire ou l'élevage d'insectes. Malgré les investissements et les recherches, les coûts en matières premières et énergies grises restent en contradiction avec les objectifs affichés de sobriété.

Bry-Chevalier T., 2022

Le vieillissement des exploitants agricoles

Alors qu'il est régulièrement question de la pénurie de personnel médical, on parle moins de la diminution du nombre d'agriculteurs et agricultrices. Localement, un quart des exploitations agricoles du PAiT sont pourtant concernées par la transmission dans les trois années à venir. Ce phénomène accélère la diminution du nombre d'exploitations combinée à une augmentation de leur surface moyenne, tandis que l'artificialisation des sols continue par ailleurs.

Observatoire du PAiT

La perte de terres agricoles locales

À l'échelle de Grenoble-Alpes Métropole, du Grésivaudan, du Pays Voironnais, du Trièves et de Saint-Marcellin Vercors Isère Communauté, 121 ha de terres agricoles sont urbanisés chaque année en moyenne. De plus, 158 ha de terrains agricoles (en moyenne par an) ne sont pas urbanisés mais perdent leur usage agricole. Ils sont en effet achetés par des particuliers ou des entreprises pour devenir des espaces de loisirs (équitation, etc.) ou des grands jardins de maisons. Cette consommation « masquée » de sol agricole est difficile à contenir et à inverser ; en témoigne le prix moyen d'achat qui est cinq fois supérieur au prix agricole. L'objectif de Zéro artificialisation nette (ZAN) à horizon 2050 vise à limiter cette tendance et à préserver les espaces agricoles, forestiers, naturels.

Données : Agence (MOS 2010-2020) et OFPI (2016-2020).



© Agence d'urbanisme de la région grenobloise

La fermentation, une vieille idée neuve

Bactéries, levures ou moisissures transforment le sucre des aliments en acide, modifiant goût et texture tout en limitant le développement de bactéries pathogènes. Les impacts sur la santé humaine de ce processus ancestral sont pourtant assez mal connus par les scientifiques, alors que les hypothèses entendent d'importants bénéfices : enrichissement des nutriments, réduction de la toxicité de certains éléments, amélioration de la flore intestinale, recours facilité aux protéines végétales. Nutrinet Santé, French Gut, Domino ou Ferments du futur, nombreux sont les projets de recherche qui apporteront des éclairages dans les prochaines années.

Lamblin V., 2024



© Unsplash

Sécurité sociale de l'alimentation

Pour favoriser l'accès à une alimentation choisie et de qualité pour tous, notamment les personnes avec de faibles revenus, la Ville de Grenoble, dans le cadre du PAiT, va expérimenter une sécurité sociale de l'alimentation. Cette démarche, déjà mise en œuvre dans plusieurs territoires, comme Montpellier, vise à sécuriser une chaîne alimentaire durable, depuis les agriculteurs jusqu'aux consommateurs. Cette caisse fonctionnera sur la base d'une cotisation volontaire, selon les revenus. La somme allouée à chacune et à chacun sera quant à elle identique, quel que soit le montant initial de cotisation. Les achats s'effectueront dans des lieux « conventionnés » : ces commerces seront définis par les cotisants eux-mêmes.



© securite-sociale-alimentation.org

x2

La consommation de compléments alimentaires a doublé en 8 ans

Les compléments alimentaires sont-ils pertinents ?

La part de la population qui en consomme a doublé entre 2007 et 2015. Réglementés comme des aliments, les consommateurs en attendent pourtant des bénéfices de santé, confortés par leurs allégations publicitaires. Selon l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (Anses), « en l'absence de pathologie, la couverture des besoins nutritionnels est possible par une alimentation variée et équilibrée dans le cadre d'une vie quotidienne physiquement active. La consommation de compléments alimentaires n'est alors pas nécessaire. » L'Anses souligne plutôt le risque de dépassement des limites des apports journaliers et recommande de prendre conseil auprès de professionnels de santé.

Anses, 2019

Bibliographie

Ademe, « Empreinte carbone et sol de la phase agricole de l'alimentation des Français », Faits et chiffres, 2022. [En ligne] <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/6174-empreinte-carbone-et-sol-de-la-phase-agricole-de-l-alimentation-des-francais.html>

Anses, « Les compléments alimentaires, nécessité d'une consommation éclairée », 2019. [En ligne] <https://www.anses.fr/fr/content/les-compl%C3%A9ments-alimentaires-n%C3%A9cessit%C3%A9-d'une-consommation-%C3%A9clair%C3%A9e>

Barbier C., Couturier C., Pourouchottamin P., Cayla J-M, Sylvestre M., Pharabod I., « L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France », IDDRI, 2019. [En ligne] https://www.iddri.org/sites/default/files/PDF/Publications/Hors%20catalogue%20iddri/empreinte-carbone-alimentation-France_VF_0.pdf

M. Blehaut, M. De Gressier, « En forte hausse, la précarité alimentaire s'ajoute à d'autres fragilités », Crédoc, Consommation et modes de vie n°329, mai 2023. [En ligne] <https://www.credoc.fr/publications/en-forte-hausse-la-precarite-alimentaire-sajoute-a-dautres-fragilites>

Bry-Chevalier T., « Les insectes sont-ils réellement la nourriture du futur ? » The Conversation, juin 2022. [En ligne] <https://theconversation.com/les-insectes-seront-ils-reellement-la-nourriture-du-futur-183868>

CCI de Grenoble, 3^e enquête sur la consommation des ménages, Edition 2023. [En ligne] https://www.grenoble.cci.fr/sites/g/files/mwbcuj1131/files/2023-05/Synthese_EnqueteCommerce_2023.pdf

De Bazelaire A., « Consommation de viande, entre perception et réalité », Futuribles, 2024. [En ligne] <https://www.futuribles.com/consommation-de-viande-entre-perception-et-realite/>

Harris Interactive, Baromètre sur la consommation de la viande : quelles nouvelles attentes ? Harris Interactive pour Réseau action climat France, 2023. [En ligne] <https://reseauactionclimat.org/wp-content/uploads/2023/04/note-harris-sans-embargo-la-consommation-de-viande-reseau-action-climat-copie.pdf>

Ifop, *Végétariens et flexitariens en France en 2020*, Etudes consommation, 2020. [en ligne], https://www.ifop.com/wp-content/uploads/2021/05/Synthese_-_Vegetariens-et-Flexitariens-en-France-en-2020-IFOP.pdf

Jourdain V. et Ottaviani F., *Rapport d'enquête. Pratiques Ecologiques*, Grenoble Ecole de Management, Grenoble Alpes Métropole, Ademe, 2023. [en ligne] https://gem-strapi-media.s3.sbg.io.cloud.ovh.net/Rapport_pratiques_ecologiques_Barometre_2023_23e535d575.pdf

Haut conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge (HCFEA), *Le pouvoir d'achat des familles face au choc d'inflation*, 2023. [en ligne] https://www.hcfea.fr/IMG/pdf/pouvoir_d_achat_des_familles_face_au_choc_d_inflation-4.pdf

L'Agence bio, *Les chiffres du Bio Panorama 2023*, 2024. [En ligne] <https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2024/06/Livret-chiffres-BIO-2023-PRESSE-2023-210x297-.pdf>

Lamblin V., « La fermentation, de nouvelles visions pour améliorer notre alimentation », Note de veille Futuribles juillet 2023. [En ligne] <https://www.futuribles.com/la-fermentation-de-nouvelles-visions-pour-ameliorer-notre-alimentation/>

Ministère de la transition écologique, « Gaspillage alimentaire », Indicateurs clés pour le suivi de l'économie circulaire, 2021 [En ligne] <https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/edition-numerique/economie-circulaire/9-gaspillage-alimentaire>

Tavoularis G. et Sauvage E., « Les nouvelles générations transforment la consommation de viande », Crédoc, consommation et modes de vie n°300, septembre 2018. [En ligne] <https://www.credoc.fr/publications/les-nouvelles-generations-transforment-la-consommation-de-viande>

Publications



Regards croisés

#Précarité énergétique (2014)
#Trajectoires résidentielles (2014)
#Santé (2014)
#Vieillesse (2016)
International (2016)
#Mobilités (2018)
#Sport (2018)
#Environnement (2019)
#Culture(s) (2019)
#Modes de vie (2021)
#Enfance Famille (2023 et 2024)
#Alimentation (2024)

Cahiers thématiques

#Revenu Précarité (2014)
#Économie, Emploi (2014)
#Portrait économique (2019)
#Revenu Précarité (2022)

OBS'y flash

Mobilités (2022)
Conjoncture sociale (2022)
Démographie (2024)
Conjoncture économique (2022, 2023, 2024)



Toutes
nos publications

Newsletter Décryp't
Abonnez-vous!

Rédaction en chef et secrétariat de rédaction :
Johanne Bouchut
et Amélie Miqueau (Agence
d'urbanisme de la région
grenobloise).

Rédaction : Ludovic Morand
(Agence d'urbanisme de
la région grenobloise),
Philippe Lavoillotte,
Caroline Tarquini et Hélène
Clot (Grenoble-Alpes
Métropole).

Conseil éditorial :
Gilles Peissel

Remerciement :
à Anaïs Verbrugge-Fuselier,
médecin du sport.

**Direction artistique et mise
en page :**
Du bruit au balcon

Impression :
Grenoble-Alpes Métropole

5 thématiques sous l'œil de l'OBS'y

Société | Population | Économie | Environnement | Aménagement



www.obsy.fr

Qu'est-ce que l'OBS'y ? Le réseau des observatoires de la région grenobloise réunit 15 partenaires qui s'engagent à faire de l'observation un outil de pilotage au service de l'action publique. Sur des thèmes aussi variés que l'économie, le social, les mobilités, l'environnement ou le bien-vivre, ils partagent données et analyses. L'OBS'y constitue une communauté d'observation permettant de :

- mettre l'ensemble des données existantes en cohérence afin de disposer d'une vision globale et partagée du territoire ;
- construire des analyses partagées dans l'interprétation de ces données ;
- diffuser la connaissance.

L'objectif principal de l'OBS'y est d'établir et porter à connaissance des diagnostics multithématiques partagés et dynamiques, en région grenobloise.

