

Explorer différentes **stratégies** au niveau du consommateur et/ou de l'offre **alimentaire** pour améliorer la qualité nutritionnelle de l'alimentation

STRATEGIE ①

MODIFIER LES CONSOMMATIONS ALIMENTAIRES

Quels sont les changements de consommations nécessaires pour couvrir les besoins nutritionnels à partir de l'offre actuelle?

STRATEGIE ②

MODIFIER L'OFFRE

Quelle serait la qualité nutritionnelle de l'alimentation si l'offre était reformulée ?

STRATEGIE ③

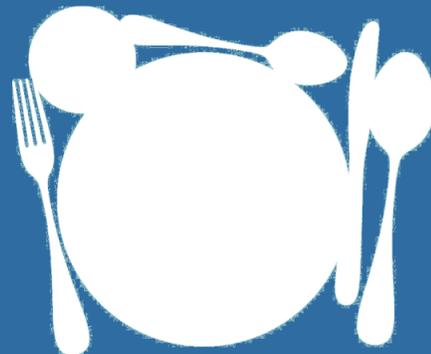
MODIFIER LES CONSOMMATIONS ALIMENTAIRES & L'OFFRE

Quels sont les changements de consommations nécessaires pour couvrir les besoins nutritionnels à partir de l'offre reformulée?

STRATEGIE ①

-

**MODIFIER LES
CONSOMMATIONS
ALIMENTAIRES**



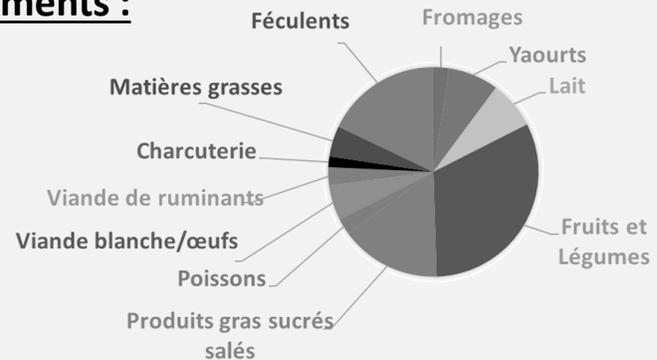
① Modifier les consommations alimentaires

Quels sont les changements alimentaires nécessaires pour couvrir les besoins nutritionnels à partir de l'offre actuelle?

Ration alimentaire moyenne observée

(estimée pour chaque individu à partir de l'enquête Kannari)

Composition en aliments :



Respect des recommandations nutritionnelles :

(macronutriments, vitamines, minéraux)



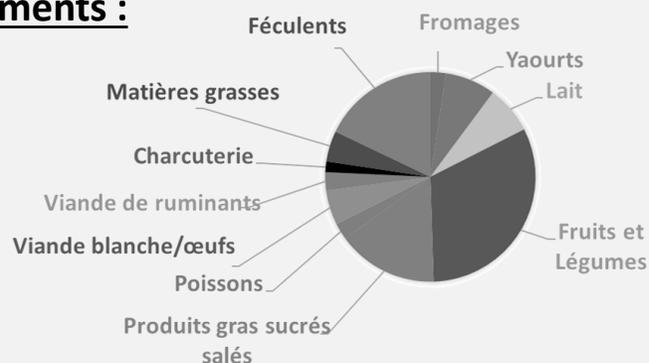
① Modifier les consommations alimentaires

Quels sont les changements alimentaires nécessaires pour couvrir les besoins nutritionnels à partir de l'offre actuelle?

Ration alimentaire moyenne observée

(estimée pour chaque individu à partir de l'enquête Kannari)

Composition en aliments :



Respect des recommandations nutritionnelles :

(macronutriments, vitamines, minéraux) ❌

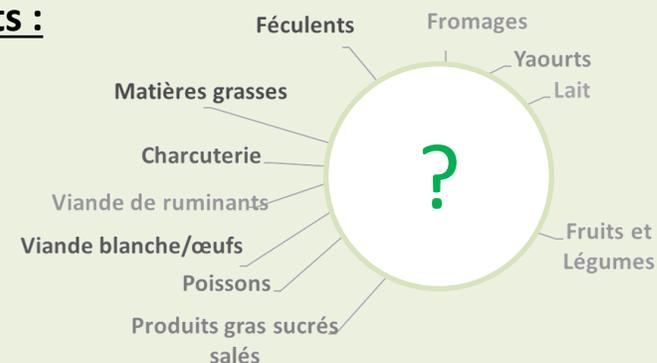
Modèle
d'optimisation
sous contraintes

Ration alimentaire « optimisée »

→ Couvre les besoins nutritionnels

→ La plus proche possible de la ration observée (habitudes alimentaires)

Composition en aliments :



Respect des recommandations nutritionnelles :

(macronutriments, vitamines, minéraux) ✅

⇒ Quels changements alimentaires par rapport aux consommations observées?

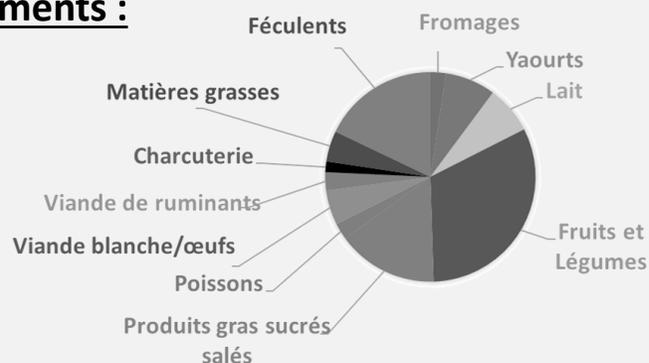
① Modifier les consommations alimentaires

Quels sont les changements alimentaires nécessaires pour couvrir les besoins nutritionnels à partir de l'offre actuelle?

Ration alimentaire moyenne observée

(estimée pour chaque individu à partir de l'enquête Kannari)

Composition en aliments :



Respect des recommandations nutritionnelles :

(macronutriments, vitamines, minéraux) ❌

Coût : ?

Part de produits importés / locaux : ?

Part d'aliments ultra-transformés : ?

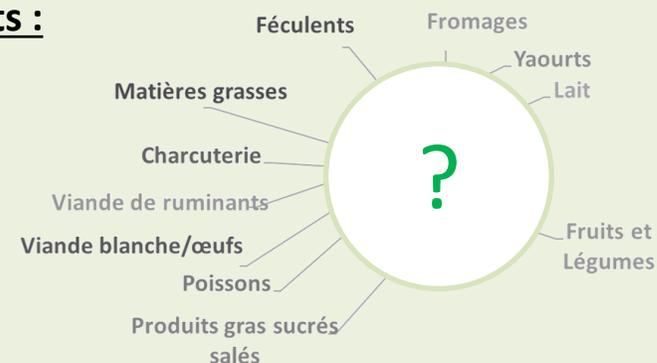
Modèle
d'optimisation
sous contraintes

Ration alimentaire « optimisée »

→ Couvre les besoins nutritionnels

→ La plus proche possible de la ration observée (habitudes alimentaires)

Composition en aliments :



Respect des recommandations nutritionnelles :

(macronutriments, vitamines, minéraux) ✅

Coût : augmentation/réduction par rapport à l'observé?

Part de produits importés/locaux : : augmentation/réduction?

Part d'aliments ultra-transformés : augmentation/réduction?

=> Quel impact des changements de consommations alimentaires identifiés pour atteindre l'adéquation nutritionnelle sur le coût, la part de produits importés, et la part d'aliments ultra-transformés?

STRATEGIE ②

-

MODIFIER L'OFFRE

Valeurs nutritionnelles moyennes			
	Pour 100 ml	Par portion**	%* par portion**
Énergie	155 kJ/37 kcal	388 kJ/93 kcal	5%
Matières grasses	2 g	5 g	7%
dont acides gras saturés	1,2 g	3 g	15%
Glucides	4 g	10 g	4%
dont sucres	2,3 g	5,8 g	6%
Fibres	0,9 g	2,3 g	
Protéines	0,8 g	2 g	4%
Sel	0,76 g	1,9 g	32%

*% d'Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

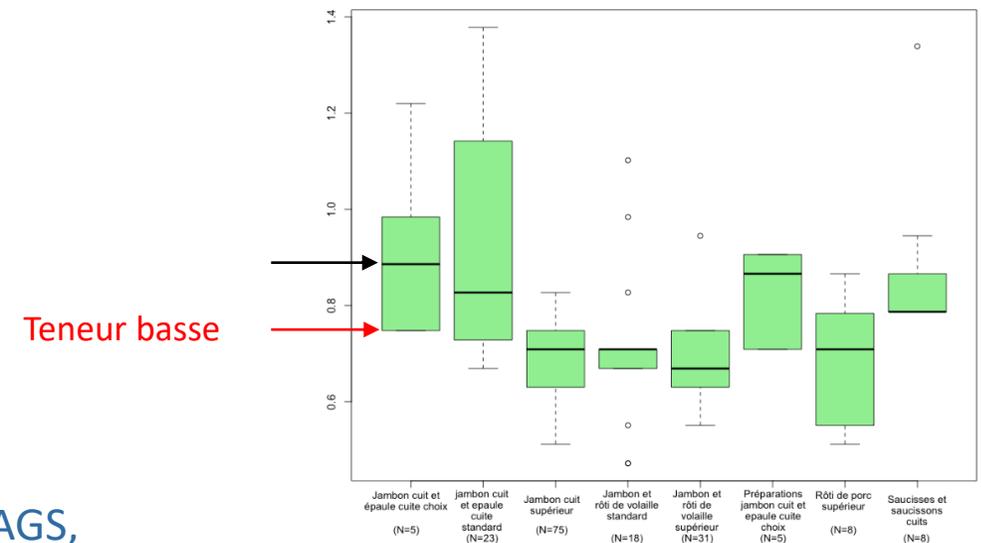
**1 portion = 250 ml (ce produit contient 2 portions).

② Modifier l'offre

Quelle serait la qualité nutritionnelle de l'alimentation si l'offre était reformulée ?

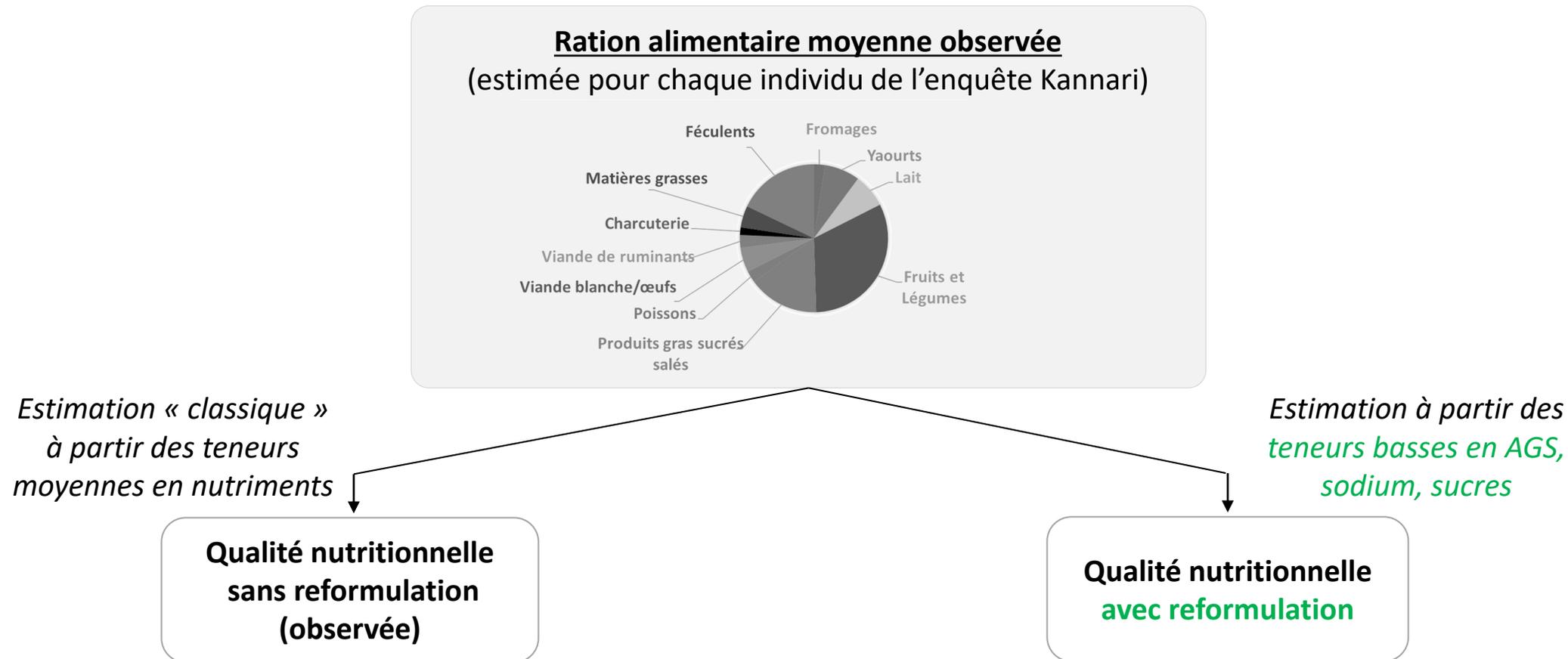
- **Enquête offre Nutwind: relevé des teneurs nutritionnelles pour 4 secteurs de produits les plus contributeurs en lipides, sucres et sodium:**
 - la charcuterie (jambons et associés)
 - les biscuits et gâteaux industriels
 - les boissons sucrées
 - les desserts laitiers sucrés
- **Forte variabilité intra-famille des teneurs nutritionnelles**
⇒ Impact sur la qualité globale de l'alimentation si teneurs en sucres, AGS, sel aux valeurs basses du marché?

Exemple charcuterie –produits cuits :
Teneurs en sodium (g/100g)



② Modifier l'offre

Quelle serait la qualité nutritionnelle de l'alimentation si l'offre était reformulée ?



Quelle amélioration de la qualité de l'alimentation :

- si reformation de l'offre globale ?
- si reformulation de l'offre locale ?

STRATEGIE ③

-

MODIFIER L'OFFRE & LES CONSOMMATIONS ALIMENTAIRES

Valeurs nutritionnelles moyennes			
	Pour 100 ml	Par portion**	%* par portion**
Énergie	155 kJ/37 kcal	388 kJ/93 kcal	5%
Matières grasses	2 g	5 g	7%
dont acides gras saturés	1,2 g	3 g	15%
Glucides	4 g	10 g	4%
dont sucres	2,3 g	5,8 g	6%
Fibres	0,9 g	2,3 g	
Protéines	0,8 g	2 g	4%
Sel	0,76 g	1,9 g	32%

*% d'Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

**1 portion = 250 ml (ce produit contient 2 portions).

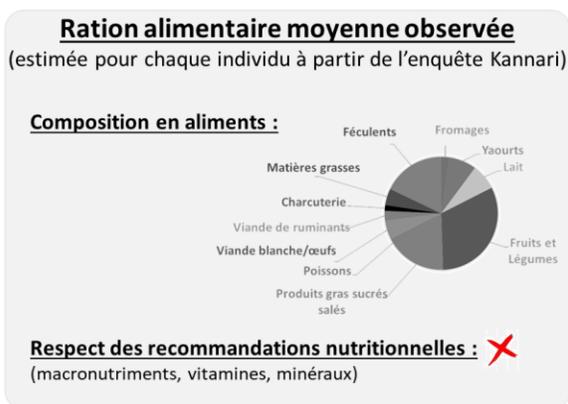


③ Modifier l'offre & les consommations alimentaires

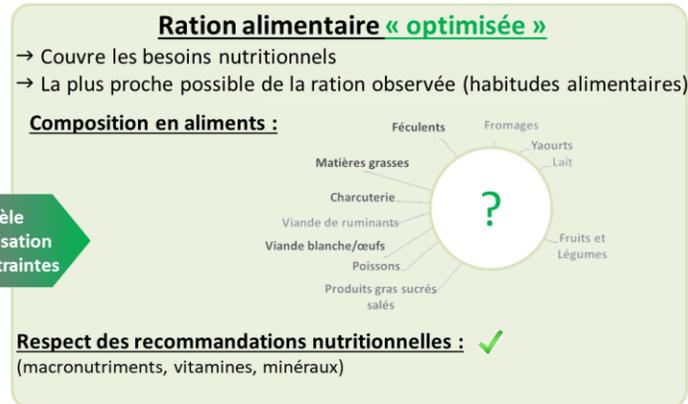
Quels sont les changements de consommations nécessaires pour couvrir les besoins nutritionnels à partir de l'offre reformulée?

③ Modifier l'offre & les consommations alimentaires

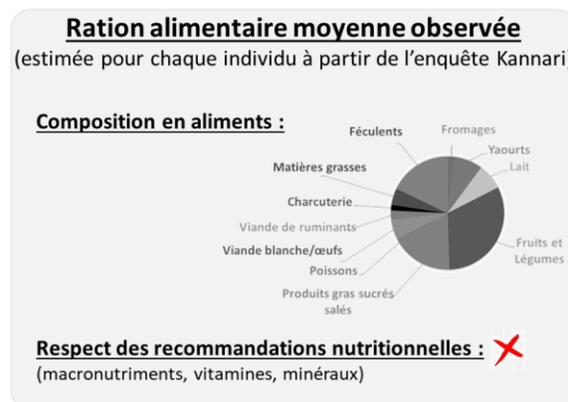
Quels sont les changements de consommations nécessaires pour couvrir les besoins nutritionnels à partir de l'offre reformulée?



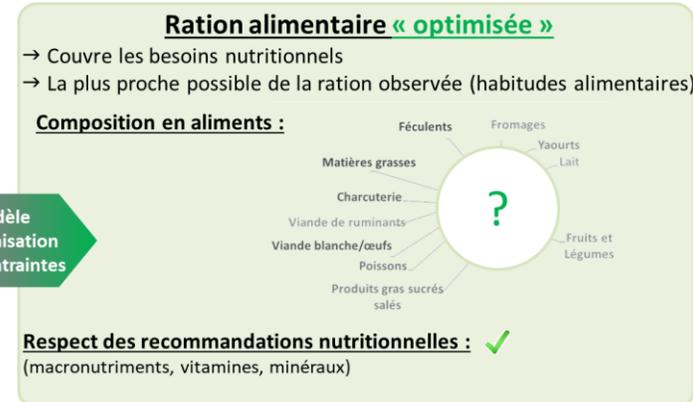
Modèle
d'optimisation
sous contraintes



Stratégie ① Optimisation à partir de l'offre actuelle
(teneurs nutritionnelles moyennes)



Modèle
d'optimisation
sous contraintes



Stratégie ③ : Optimisation à partir de l'offre reformulée
(teneurs basses en AGS, sodium, sucres)

⇒ Dans quelle mesure une modification de l'offre alimentaire facilite les changements alimentaires à opérer pour atteindre l'adéquation nutritionnelle

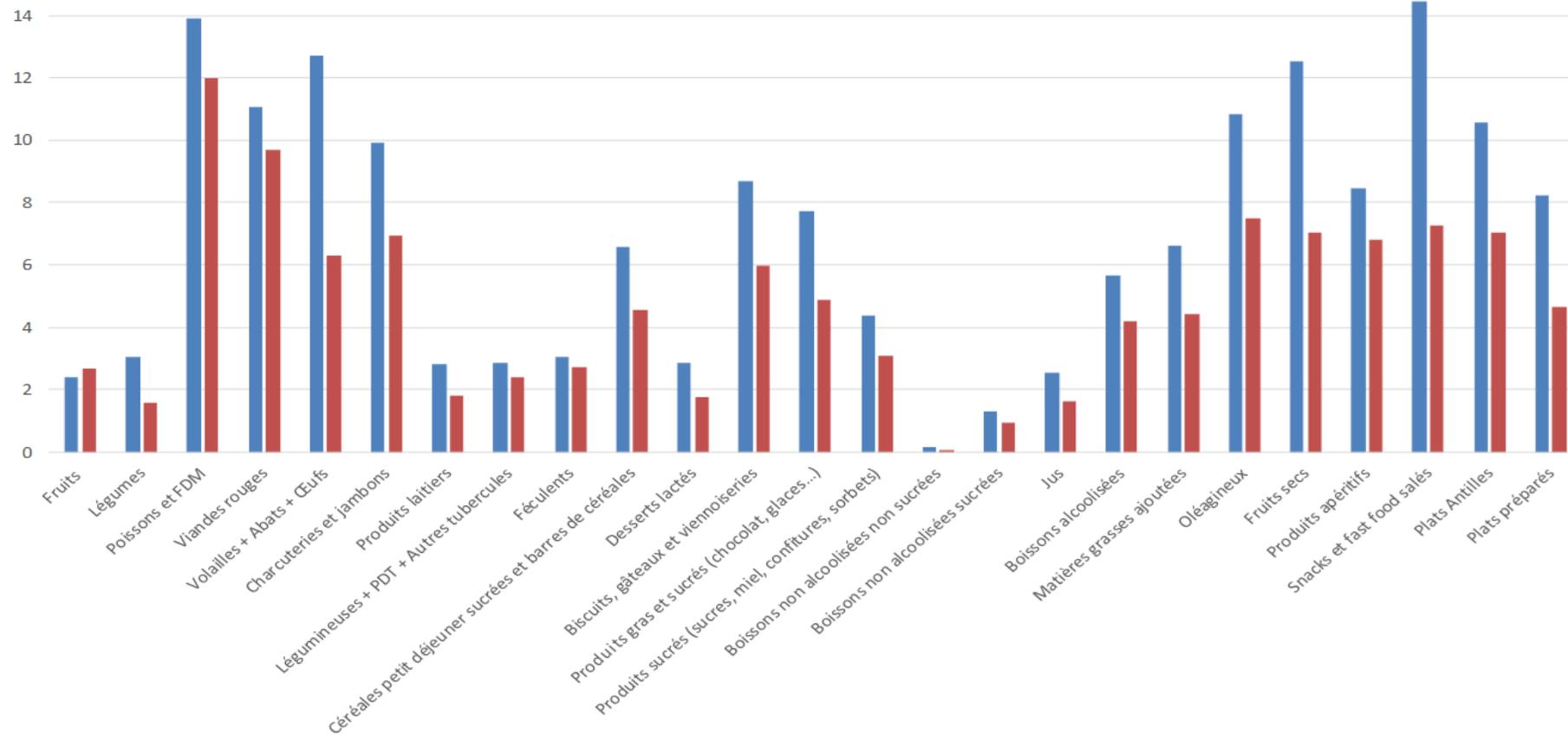
⇒ Impact sur le coût, le niveau d'importation des produits alimentaires, et la part de produits ultra-transformés?

Etude coût de l'alimentation

Etude coût de l'alimentation

- Prix plus élevés en Martinique vs. Hexagone
- Structure des prix similaires

Valeurs unitaires (€/kg) des familles de produits en Martinique et Hexagone



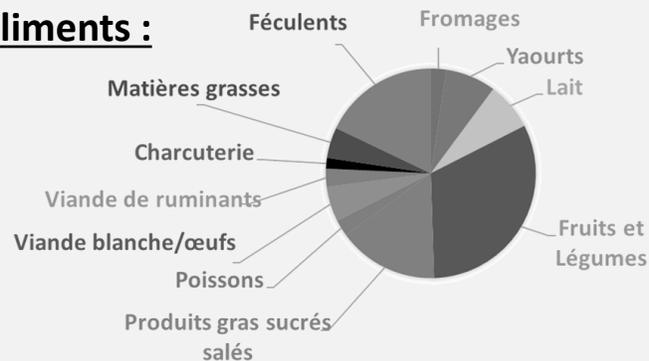
■ Martinique
■ Hexagone

- Comment réduire les dépenses alimentaires tout en maintenant la qualité nutritionnelle ?
- Quel est le coût minimal pour atteindre les recommandations nutritionnelles ?

Ration journalière observée

(estimée pour chaque individu de l'enquête Kannari)

Composition en aliments :



Respect des recommandations nutritionnelles : non ❌
(macronutriments, vitamines, minéraux)

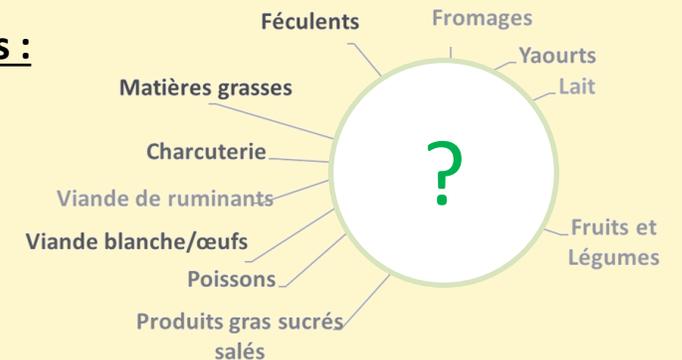
Coût : coût observé

Modèle
d'optimisation
sous contraintes

Rations journalières « optimisées »

- Couvrent les besoins nutritionnels
- La plus proche possible de la ration observée (habitudes alimentaires)
- Réduction progressive (-10%, -20%...) du coût de la ration, jusqu'à minimisation

Composition en aliments :



Respect des recommandations nutritionnelles : oui ✅
(macronutriments, vitamines, minéraux)

Coût = réduit de 10%, 20%, par rapport au coût observé

=> Quelles implications en termes de changements alimentaires?

=> Quelle est la part de la population dont la dépense/j est < au coût minimal?

Résumé & Perspectives

- **Stratégie ① (agir sur la consommation) :**
 - Identification des groupes d'aliments à cibler
 - Quantification de l'ampleur des changements alimentaires nécessaires pour atteindre les recommandations alimentaires => faisabilité / acceptabilité ?
 - Impact sur le coût, la part de produit importés et la part d'aliments ultra-transformés
- **Stratégie ② (agir sur l'offre) :**
 - Mesure de l'effet d'une reformulation de l'offre sur la qualité nutritionnelle de l'alimentation globale
- **Stratégie ③ (agir sur l'offre & consommation) :**
 - Dans quelle mesure une reformulation de l'offre alimentaire facilite les changements alimentaires à opérer pour atteindre l'adéquation nutritionnelle ?
- **Etude coût :**
 - Estimation du coût minimal d'une alimentation saine, et accessibilité par la population
 - Changements alimentaires nécessaires pour réduire les dépenses en maintenant la qualité nutritionnelle

Résultats
Nutwind

Stratégie(s) à privilégier
et suggestions d'actions

Echanges avec les
acteurs locaux

Liste d'actions
à préconiser



Merci de votre attention



Conclusions et perspectives de NuTWInd

Populations à plus haut risque nutritionnel

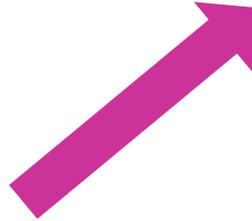
→ **Populations défavorisée** : inégalités sociales de nutrition

→ **Jeunes adultes** : préférences sensorielles élevées et typologie de mauvaise qualité nutritionnelle



Arbitrages des choix alimentaires de ces populations (économie expérimentale, sociologie)

Prix alimentaires plus élevés /hexagone mais **pas de lien fort entre coûts et qualité nutritionnelle** (typologies alimentaires /offre de boissons)



Modélisation sur le coût minimal d'une alimentation saine et accessibilité économique



Grande variabilité de qualité nutritionnelle de l'offre et teneur moyenne en sucre supérieure / hexagone



Quel outil pour l'observation de la qualité de l'alimentation ?



Qualité nutritionnelle de l'offre influencée par facteurs macroéconomiques et par production locale/importée



Effet d'une reformulation de l'offre sur la qualité nutritionnelle et sur l'acceptabilité sensorielle du consommateur



Effets des politiques commerciales