



TENDANCES ALIMENTAIRES : QUEL EST LE PROFIL DU MANGEUR À L'HEURE DE LA COVID ET DE LA COP 26 ?

PUBLIÉ PAR : MONDE DES GRANDES ÉCOLES **DATE DE PUBLICATION :** 17 JANVIER 2022

Entre livraison express, prêt-à-manger, simplification des repas et régimes alimentaires éthiques et médicalisés, le mangeur du XXI^e siècle est un mangeur connecté en recherche de convivialité. Crises sanitaire et écologique semblent favoriser le retour de l'autre dans un monde décrit comme individualiste. Les tendances alimentaires évoluent donc avec le contexte que le monde traverse depuis 2 ans. Analyse...

AU PAYS DE LA GASTRONOMIE, QUEL EST LE RAPPORT DU MANGEUR À SON ALIMENTATION ?

En 2017, une étude prospective prédisait pour 2025, l'accroissement des consommations identitaires, la revendication de régimes alimentaires considérés comme (plus) sains pour soi ou l'environnement, une montée en puissance du nomadisme et un recours accru au digital (achat, livraison). Moins de temps serait consacré au repas, lui-même simplifié. La recherche d'une alimentation durable (naturalité, localisme, moins de gaspillage) et équitable (« fairtrade ») serait toujours plus partagée. Cuisines du monde et nostalgies gustatives (produits patrimoniaux issus du terroir) cohabiteraient au rythme des livraisons et de toutes les formes de la praticité que peut prendre le prêt-à-manger. De même, la demande de transparence sur la composition des aliments coexisterait avec une prise alimentaire prétexte à la convivialité à ou hors domicile. Cela serait d'autant plus vrai que le mangeur serait âgé de moins de 40 ans.

EVOLUTION DES COMPORTEMENTS QUOTIDIENS ALIMENTAIRES

En 2021, 26,5% des internautes français ont utilisé au moins une fois par mois un service de livraison dans le cadre de leurs achats alimentaires quand 70% des 25-40 ans se sont fait régulièrement livrer leur repas en 2020. Les heures de leur dîner sont effectivement changeantes et leur repas assurément simplifié. Il est régulièrement pris selon la formule du « plateau-repas » ou hors domicile. La recherche de convivialité et de nouvelles expériences gustatives via les cuisines du monde semblent également en être les principaux moteurs. Si les repas sont toujours majoritairement pris devant un écran, celui-ci a changé. La télévision a été remplacée par l'ordinateur chez 67% des mangeurs âgés de 18 à 24 ans dont la moitié dit consulter les réseaux sociaux

...

...

pendant le petit-déjeuner. La digitalisation envahit toujours plus les espaces, les temps et les pratiques alimentaires de notre quotidien.

UNE ALIMENTATION PLUS ÉTHIQUE

Parallèlement, la quête d'une « meilleure » alimentation, pour soi ou pour l'environnement, se concrétise dans la revendication de régimes alimentaires particuliers (végétarien, végétalien ou flexitarien par exemple) et une assiette d'avantage militante (localisme, circuits courts, le « produit en France »). Nous avons également montré pour les mangeurs âgés de 18 à 24 ans portant attention aux marques alimentaires quelles qu'elles soient, un engouement nouveau pour la préparation en couple des repas pendant le premier confinement. Il a aussi été constaté un retour de la convivialité autour desdits repas. Si les prédictions se révèlent, ainsi, exactes, la crise sanitaire pourrait avoir accéléré leur développement plutôt qu'être le creuset de nouveaux comportements alimentaires. Mais, aujourd'hui, comme hier, les tensions entre aspirations et quotidien dessinent un mangeur en contradiction.

Par Laurent Tarnaud, Enseignant-Chercheur à PPA Business School