



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2023

SOMMAIRE

À propos	-----	p.3
Les chiffres clés	-----	p.5
Nos actions	-----	p.6



COMPRENDRE



COMMUNIQUER

Nos partenaires	-----	p.19
L'équipe et crédits	-----	p.20

À PROPOS

La Chaire ANCA (Aliment, Nutrition, Comportements Alimentaires) est une chaire de mécénat d'AgroParisTech, portée par la Fondation AgroParisTech.

Depuis 2011, avec l'aide de chercheur.euse.s pluridisciplinaires et de créatifs, elle expérimente de nouveaux outils de sensibilisation pour **accompagner les prises de conscience et l'adoption de comportements alimentaires sains et durables**.



Grâce à sa démarche de recherche-action et de communication, la Chaire porte une réflexion sur la compréhension des comportements alimentaires et l'identification des leviers d'adoption d'une alimentation durable, notamment via **l'augmentation de la part des produits végétaux dans l'alimentation** (COMPRENDRE).

Elle construit des **expérimentations de sensibilisation et de communication** qui intègrent les motivations et difficultés des 18-35 ans (AGIR).

Enfin, elle **diffuse et valorise** ses outils, son expertise et ses résultats en touchant à la fois le grand public, les actuels et futurs acteurs du système alimentaire et les médias (COMMUNIQUER).

NOTRE MISSION

Accompagner les 18-35 ans vers des régimes alimentaires plus durables

COMPRENDRE

Identifier les freins et leviers propices à l'adoption d'une alimentation plus durable.

AGIR

Produire des actions concrètes et innovantes pour accompagner les changements de comportements alimentaires.

COMMUNIQUER

Essaimer les méthodologies, les outils, les résultats afin de promouvoir une vision apaisée, non injonctive, et basée sur la science.



© Clémence Gouy

CHIFFRES CLÉS 2023

14 500
personnes sensibilisées
au total



1 évaluation d'impact
de « Je mange pour le futur »

2 interventions dans
des colloques
scientifiques

1 résumé des résultats

1 livre « Je mange pour le futur, petit guide pratique pour adopter
une alimentation saine et durable »



1 média sur l'alimentation durable
@jemangepourle futur

13 800 abonné.e.s

47 nouveaux contenus
pédagogiques produits

3 thématiques : « les sauces »,
« les alternatives à la viande »,
« le juste prix de l'alimentation »

30 interventions
dans les médias (radio, print, web, podcast)



3 chef.fe.s, 2 chercheurs, 2 start-up,
1 agriculteur, 1 association, 1 coopérative, etc.

11 communications
dans des tables rondes,
conférences

1 séminaire en ligne « Pourquoi et comment
adopter une alimentation durable ? »

7 expositions
BD « Manger vers le futur »
400 personnes sensibilisées



1 newsletter mensuelle
+ de **700** abonné.e.s

COMPRENDRE

Identifier les freins et leviers propices aux changements de comportements alimentaires

NOS ACTIONS

Mesurer les impacts des programmes de sensibilisation

En 2023, nous avons poursuivi l'analyse et le partage à la communauté scientifique des résultats de la mesure d'impact du programme de sensibilisation « Je mange pour le futur » (voir p.16). Cette évaluation associe l'analyse de données qualitatives et quantitatives. Ces résultats nous ont permis de prendre en compte les retours des participants, d'identifier les types de contenus pédagogiques les plus adaptés et les leviers de sensibilisation pertinents, afin de les intégrer dans la suite du projet (voir p.9).

Comprendre les besoins des cibles via le co-design

Afin d'enrichir nos méthodes de co-construction avec les cibles de nos projets, nous avons travaillé avec une stagiaire en Master 2 « Innovation par le design » au développement d'un audit des actions de co-design menées dans nos programmes passés et développé un **kit méthodologique** intitulé « Comment construire un projet avec une approche de co-design ? ».

Identifier des leviers de changement de comportement



Observation d'un atelier Fest1 organisé par l'association COP1

À travers nos différentes actions de sensibilisation, nous avons cherché à transmettre des compétences culinaires, au moyen d'astuces de cuisine, de découvertes des aliments, de recettes, etc.

Pour aller plus loin dans cet objectif, nous avons entrepris de nous intéresser aux impacts des interventions culinaires sur les comportements alimentaires en menant des observations et en examinant la littérature scientifique. Cela nous a notamment amenés à réaliser des entretiens semi-directifs avec des étudiants et des bénévoles de l'association COP1* à Paris, qui organisent des ateliers culinaires.

Cette approche qualitative fournit des données précieuses pour mesurer l'effet de ces interventions sur cette population spécifique.

* COP1 est une association apaisane et indépendante qui porte assistance à tout étudiant dans le besoin.

NOS ACTIONS

COMMUNIQUER

Transmettre, essayer et diffuser
les résultats de la recherche-action

Je mange pour le futur : sensibiliser à une alimentation durable sur Instagram

En 2021, nous avons lancé le programme de sensibilisation « Je mange pour le futur » sur le réseau social Instagram pour inciter les 18-35 ans à adopter une alimentation plus durable. Entre fiction et réalité, ce programme d'intérêt général a permis de suivre, durant trois mois, l'enquête d'une influenceuse fictive âgée de 26 ans, Sasha.

Forts du succès du programme (12k abonné.es en 2021), nous avons continué en 2023 à sensibiliser notre audience sur Instagram en abordant **de nouvelles thématiques**, avec le soutien de la Région Île-de-France et du Centre d'études interdisciplinaires sur la Biodiversité, l'Agroécologie, la Société et le Climat (C-BASC) de l'Université Paris-Saclay.

Le compte Instagram dévoile une nouvelle enquête à travers une série de 3 nouveaux thèmes :

- **Les sauces : un atout pour consommer plus de végétal ?**

Nous avons choisi de nous intéresser au sujet des sauces et de leur intérêt dans le cadre d'une alimentation durable gourmande et attractive.

Pour cela, nous avons collaboré avec **3 chef.fe.s** qui ont partagé leur vision d'une cuisine tournée vers le végétal, ainsi que leurs meilleures recettes de sauces pour agrémenter des plats végétariens :

Chloé Charles



Zohra Levacher



Sébastien Mure



NOS ACTIONS

- **Les alternatives végétales à la viande : quelles sont-elles et quels intérêts nutritionnels ?**

Nous avons également abordé la question de la qualité des alternatives végétales aux produits d'origine animale, afin de démêler le vrai du faux et de mieux comprendre :

- Comment ce marché évolue-t-il ?
- Quelle est la valeur nutritionnelle des substituts à la viande ?
- Quel est leur niveau de transformation ?



Pour cela, des experts scientifiques tels que François Mariotti (Professeur à AgroParis-Tech) et des entrepreneurs du secteur agroalimentaire spécialisés dans leur production ont apporté leurs témoignages (Cocoriton, Kedelai). Ces derniers ont été accompagnés par le Food'Inn Lab d'AgroParisTech dans leurs projets.

- **Le coût de notre alimentation**

Le sujet du coût de notre alimentation a résonné avec l'actualité : sur l'année 2023 l'inflation sur l'alimentation était en moyenne de + 12,8 % .

Plusieurs acteurs ont été interrogés pour bien comprendre les enjeux suivants :

- **Comment sont fixés les prix des denrées alimentaires ? Quel avenir pour l'inflation ?**

Interview de Pierre Levasseur, chercheur à l'INRAE.

- **Qu'est-ce que le commerce équitable ?**

Interview de Valeria Rodriguez-Ponce, responsable du pôle Plaidoyer et Mobilisation chez Max Havelaar France.

- **Le commerce équitable en France : est-il une solution pour bien rémunérer les producteurs ?**

Interview de Jacques Klimczak, gérant d'une coopérative laitière et d'Olivier Boulet, producteur laitier en Normandie.



NOS ACTIONS

BILAN DES IMPACTS DU MEDIA JMPLF

13 850 abonné.es

+ 1 500 personnes par rapport à 2022

1,1 %

le taux d'engagement moyen des publications

40 nouveaux contenus pédagogiques

2 partenariats mis en place



Les productions :

- 7 vidéos/reels reportages
- 4 vidéos/reels de recettes
- 3 astuces culinaires
- 4 vidéos parole d'expert.e
- 2 posts chiffres clés
- 8 croquis et checklists
- 7 fiches aliments
- 7 illustrations

Consulter le programme et les contenus pédagogiques ici :

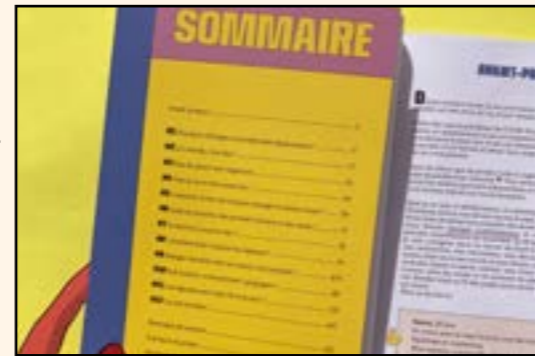


NOS ACTIONS

Un livre, un support de médiation inédit pour la Chaire

En 2023 et en collaboration avec la maison d'édition Ulmer, nous avons publié notre livre « Je mange pour le futur, le petit guide pour manger plus sain et durable ». Il représente un aboutissement substantiel pour la Chaire ANCA et ses années d'activités. Ce livre, conçu pour le grand public, est une adaptation de notre programme numérique. Il propose des informations accessibles et ludiques sur l'alimentation durable, ainsi que des conseils pratiques pour agir au quotidien.

- 160 pages
- 110 illustrations et une direction artistique de Clémence Gouy
- 6 expert.e.s interviewé.e.s
- 11 recettes originales et gourmandes imaginées notamment par des chefs de l'école FERRANDI Paris
- 5 reportages romans-photos, co-crées avec Léo Bourdin, journaliste culinaire
- 3 500 exemplaires tirés et disponibles en librairie



Evènement de lancement, tables rondes, et dédicaces



Pour célébrer la sortie du livre, nous avons organisé un événement de lancement à l'Académie du Climat à Paris le 28 septembre 2023, proposant un échange avec trois experts de renom :

Éric Birlouez, historien de l'alimentation, François Pasteau, chef-formateur, et Lina Boumediene, chargée de plaider au RESES.

Une cinquantaine de personnes était présente, incluant des professionnel.le.s du domaine de l'alimentation, les parties prenantes du projet, des journalistes et toutes les personnes nous ayant apporté leur soutien dans ce projet.

Le livre a également été présenté lors de plusieurs événements prestigieux, tels que « Résiliences ! le village de Noël de l'écologie joyeuse » à Paris (18e), ou encore lors du festival de l'économie circulaire de TouDay (Paris 20e), ainsi qu'à la bibliothèque d'Agro-ParisTech (Palaiseau).



JE MANGE

pour le futur

ILS NOUS SOUTIENNENT

Sasha, tu as raison de questionner notre alimentation. Baisser la consommation de viande en France est un enjeu de santé publique, une obligation pour respecter nos engagements climatiques, et tout simplement une question d'éthique. Ce sujet est une priorité nationale et devrait être à l'agenda de tous les partis politiques !

Thomas Wagner, fondateur du média Bon Pote

FIERTÉ

Bonjour Sasha, Face aux enjeux climatiques, nous pouvons tous être acteurs de transformations. Les récents rapports du GIEC ont mis en évidence l'importance des transformations dans le système alimentaire. Avec Je mange pour le futur, tu rends accessible des connaissances scientifiques et pratiques, proposes les regards croisés d'acteurs clé du système alimentaire (producteurs, transformateurs, commerçants), et donnes des astuces concrètes pour manger mieux et durable, avec des recettes de chefs. Bon appétit !

Valerie Masson-Delmotte, Paléoclimatologue, co-présidente du groupe 1 du GIEC



Sasha, trois fois par jour nous pouvons faire le choix de bien manger, pour soi, pour notre planète. Choisir une alimentation durable, c'est-à-dire respectueuse de notre environnement, de la biodiversité et des hommes et des femmes qui produisent ce que nous mangeons. Il est essentiel de décarboner notre alimentation du champ à l'assiette. Agissons à notre échelle. Mais pour cela, il faut s'informer, comprendre les enjeux et découvrir de nouvelles recettes. Avec ton aide, re-connectons-nous à notre alimentation !

Yann-Arthus Bertrand, photographe et fondateur de la Fondation GoodPlanet

Salut Sasha, bravo pour ta démarche : s'interroger sur ses propres comportements et remettre en question des schémas qui semblent « naturels » c'est déjà un pas immense ! Tu vas découvrir à quel point nos choix ont un impact sur la planète et celles et ceux qui la peuplent. Manger, c'est plus politique que ça en a l'air ! Bon courage :)

Nora Bouazouni, journaliste et autrice

Bravo Sasha pour cette belle initiative ! En effet nous avons tous un rôle, un devoir, une responsabilité pour la préservation de notre planète. Une cuisine plaisir mais respectueuse de notre environnement : en achetant des produits de saison et locaux, en préparant des poissons issus de la pêche durable, en consommant moins de protéines animales et plus de végétaux, en privilégiant la qualité sur la quantité. Alors n'oubliez pas 3 fois par jour, en préparant vos repas, vous votez pour préserver le climat ! Bonne journée, François

François Pasteau, Chef

Bonjour Sacha, Bravo pour tout ce que tu fais, si on se serre tous les coudes on peut y arriver, ensemble ! Et il faut beaucoup de courage pour être parmi les premiers à lancer le mouvement et montrer l'exemple. En avant vers le futur, ensemble !

Chloé Charles, cheffe

Bonjour Sasha, je te souhaite bon courage dans ta démarche. Avec la déforestation, qui est le plus souvent destinée à mettre de nouvelles terres en cultures, l'alimentation engendre plus d'un tiers des émissions de gaz à effet de serre de l'humanité. On ne réglera pas le problème climatique sans regarder de près ce qu'il y a dans notre assiette !

Jean-Marc Jancovici, spécialiste des énergies et du climat, Président The Shift Project

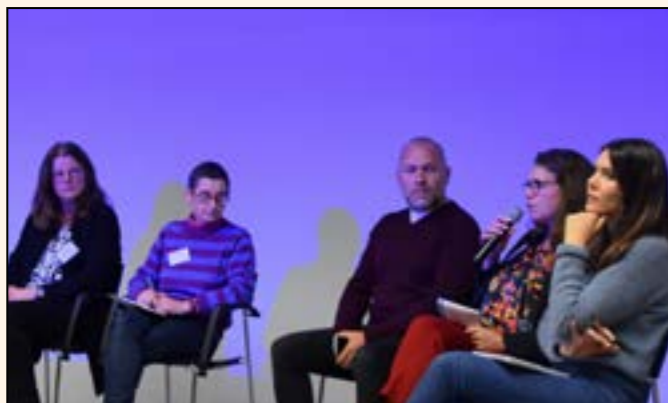


NOS ACTIONS

Promouvoir notre vision et nos résultats dans des colloques, évènements & instances

Journées Influalim : pratiques numériques et alimentation- Université de Bourgogne

Aurélié Zunino a participé à la première édition des « Journées Influalim – Pratiques numériques et alimentation : État des lieux et perspectives en SIC », organisée par le Laboratoire Cimeos de l'Université de Bourgogne, les 9 et 10 novembre 2023 à la Maison des Sciences de l'Homme de Dijon. Cet événement a permis de discuter des usages notamment des réseaux sociaux en mettant en lumière leurs avantages et leurs limites.



Colloque « Végétaliser sa carte » organisé par Ferrandi Paris

En collaboration avec le Muséum national d'Histoire naturelle, ce colloque scientifique, s'est tenu le 15 mai 2023 à l'Ecole FERRANDI Paris, et a rassemblé des professionnels (restaurateurs, producteurs, entrepreneurs) ainsi que des chercheurs qui ont présenté leurs travaux sur les différents enjeux d'une restauration - et plus largement d'une consommation alimentaire - plus végétale. À cette occasion, la Chaire ANCA a pu **communiquer sur les résultats de la mesure d'impact** de la saison 1 du programme « Je mange pour le futur ».

16

"Alimentation et numérique" - Université de Lille

Cette journée d'étude, organisée le 8 juin 2023 par le Groupe d'Études et de Recherche Interdisciplinaire en Information et Communication de l'Université de Lille, a permis de s'intéresser à plusieurs questions : Comment le numérique contribue-t-il à redéfinir les relations avec la consommation, la production et les politiques alimentaires ? En quoi l'information, la communication, l'éducation à l'alimentation sont-elles transformées par les dispositifs numériques ? Nous avons ainsi pu intervenir pour **présenter nos actions d'éducation alimentaire utilisant les outils numériques** et partager nos retours d'expérience.

Sommet de la Gastronomie Durable



Manon Dugré a pris la parole lors du Sommet de la Gastronomie durable, organisé par Alain Ducasse et la Fondation Prince Albert I. Cet événement exceptionnel avait pour but de « remettre en question notre perception de l'alimentation et de la considérer comme un levier pour protéger la planète et ses habitants », en rassemblant scientifiques, producteurs, chefs et futurs chefs autour d'un objectif commun : « l'alimentation durable ».

NOS ACTIONS

Intervention au CESE : politiques de la jeunesse

Le **Conseil Économique, Social et Environnemental (CESE)** a organisé le 26 avril 2023 un événement dédié au sujet de la jeunesse et des politiques de jeunesse afin de les penser autrement. 12 ateliers et 12 enjeux clés ont été dégagés notamment celui de l'alimentation : **Comment sensibiliser les jeunes à une alimentation saine et comment leur en garantir l'accès ?**



C'est en tant qu'expert que la Chaire ANCA a été invitée à intervenir au cours de deux ateliers aux côtés des associations RESES et COP1. Aurélié Zunino a pu présenter aux conseillers du CESE, nos réflexions, travaux et recommandations en matière d'approche pour sensibiliser les jeunes. Les discussions des ateliers ont abouti à des lignes directrices qui ont ensuite été portées dans l'hémicycle du CESE lors d'une session plénière.



17

Salon International de l'Agriculture

L'équipe de la Chaire ANCA a proposé des ateliers culinaires avec le chef Sébastien Mure du restaurant Arsène (Montreuil) sur le stand d'AgroParisTech lors du salon. L'occasion aussi de contribuer à un échange autour de la sensibilisation des jeunes adultes à une alimentation responsable sur le stand de Max Havelaar France.



Smart Food Festival de Paris&Co

En juin 2023, Paris&Co organisait le Smart Food Festival où a été exposé notre **BD Manger vers le futur** ! Près de 650 citoyennes ont fréquenté cet événement pour venir à la rencontre d'acteurs locaux engagés pour une alimentation durable.



NOS ACTIONS

Former aux enjeux d'une alimentation durable

Introduction à l'alimentation durable et au développement d'action de sensibilisation

- **Auprès des étudiant.e.s**

Comme chaque année, nous intervenons auprès d'étudiant.e.s de deuxième année de cursus ingénieur à AgroParisTech (Unité d'enseignement Nutrition Publique), pour donner un cours sur le thème de la promotion d'une alimentation durable.

Cette intervention est l'occasion de faire réfléchir les étudiant.e.s en petits groupes sur l'élaboration d'une intervention de sensibilisation (définition de la cible, messages pédagogiques, leviers de sensibilisation, partenaires à impliquer, etc.).



- **Auprès des professionnel.le.s**

À l'occasion de la journée mondiale de l'alimentation (16 octobre), nous avons proposé un séminaire en ligne brochant les enjeux relatifs à la transition alimentaire et nous avons témoigné de nos actions pour communiquer auprès du grand public.

La chaire dans les médias



De Cause à effet - France culture

Végé, vegan, flexi... des habitudes alimentaires qui gagnent du terrain

France bleu Creuse – A votre service expert

une autre alimentation pour préserver l'environnement avec le livre « Je mange pour le futur »

20 minutes - Climat : Et si changer notre alimentation était une question de survie ?

AirZen - « Je mange pour le futur » : du compte Instagram au livre publié

BOUFFONS PODCAST - « Des protéines alternatives pour toute la planète »

RTS - « Le livre Je mange pour le futur »

NOS INSTITUTIONS & PARTENAIRES

La Chaire ANCA, chaire de mécénat, est entourée de partenaires engagés pour améliorer les comportements alimentaires des citoyens vers une alimentation plus durable, qui la soutienne pour mener des projets d'intérêt général.



Établissement de référence sur le plan national et international, acteur de l'enseignement supérieur de la recherche et de l'innovation, AgroParisTech s'engage à relever les grands défis du vivant : comprendre pour mieux agir sur nos écosystèmes, nourrir les populations en préservant les ressources naturelles et mieux gérer durablement les territoires. L'unité mixte de recherche AgroParisTech/INRAE Physiologie de la Nutrition et du Comportement Alimentaire (PNCA) a pour objectif de recherche d'évaluer l'impact des variations de l'apport protéique, en qualité et en quantité, sur la physiologie, le métabolisme et le comportement alimentaire en situations physiologiques ou physiopathologiques, et quelles en sont les répercussions sur la santé.



La Fondation AgroParisTech, reconnue d'utilité publique autonome (Frup), collecte des dons de particuliers et d'entreprises pour financer et épauler les porteurs de projet de l'écosystème AgroParisTech, qui s'engagent pour l'émergence d'une économie reposant sur le capital naturel, sa préservation et sa restauration par la recherche, l'enseignement, l'entrepreneuriat et la solidarité. Elle soutient la recherche, l'enseignement et la diffusion des savoirs sur différents champs d'expertise : agroécologie, alimentation, économie circulaire, santé, à travers ses chaires partenariales, ainsi que les étudiants et porteurs de projets.



La Fondation Louis Bonduelle a pour mission de faire évoluer durablement les comportements alimentaires dans le respect des hommes et de la planète. Pour répondre à sa mission, la Fondation Louis Bonduelle utilise la communication et la recherche scientifique au service de l'impact de ses actions sur le terrain afin de rendre l'alimentation durable plus accessible, disponible et acceptable.



Créée en 2017, la Fondation Roquette pour la Santé, sous égide de la Fondation de France, est entièrement dédiée aux domaines de l'alimentation, de la nutrition et de la santé.

Ses axes prioritaires ? Accompagner des projets variés, en lien avec les trois principes qui guident les pas de la Fondation, chaque jour : croire au progrès, changer les comportements et partager les savoirs.



Fort de 33 000 collaborateurs, le Groupe SEB est reconnu comme la référence mondiale du petit équipement domestique et des articles culinaires.

L'innovation est au cœur de l'activité du groupe qui cherche à inventer de nouveaux produits et concepts, proposer aux consommateurs des solutions pour leur quotidien.

L'équipe de la Chaire ANCA

En 2023, l'équipe de la Chaire était composée de :
Claire Gaudichon, directrice et Professeure de nutrition à AgroParisTech
Olga Davidenko, coordinatrice scientifique et Maîtresse de Conférences à AgroParisTech
Aurélie Zunino, coordinatrice des projets
Manon Dugré, coordinatrice des projets
Madeleine Besancenot, chargée de mission (6 mois)
Margaux Picard, stagiaire (6 mois)

Avec le support des équipes de la Fondation AgroParisTech :
Margaux Morin-Diakaby, déléguée générale
Julie Grimes, responsable développement
Rochelle Ssendagala, chargée de communication
Emmanuel Drain, responsable administratif et financier

Crédits photos et images

Illustrations Je mange pour le futur : Clémence Gouy
Smart Food Festival : ©Paris&Co (p.14)
Sommet de la Gastronomie durable : ©Philippe Fitte / FPA2 (p.14)
InfluAlim : ©Master Masci (p.15)



 chaireanca.contact@gmail.com

 <https://chaire-anca.org>

 [@jemangepourlefutur](https://www.instagram.com/jemangepourlefutur)

 [@ChaireANCA](https://www.youtube.com/ChaireANCA)

Faire un don pour soutenir
nos actions !

