

Analyse coûts-bénéfices de recommandations alimentaires portant sur la santé et la préservation de l'environnement

13 juin 2017

Le [dernier numéro](#) d'*Inra Sciences Sociales* présente les résultats d'une évaluation des coûts et bénéfices de recommandations de consommation alimentaire portant sur des enjeux sanitaires et environnementaux. « En tenant compte de façon nouvelle des préférences des consommateurs et des coûts qu'ils supportent dès lors qu'ils sont sollicités pour changer leurs modes de consommation », ces éléments apportent, d'après les auteurs, une contribution « aux débats publics sur les évolutions souhaitables des régimes alimentaires ».

Ces travaux ont cherché à évaluer les effets de l'adoption de recommandations sur l'ensemble du régime alimentaire des consommateurs et sur la variation de leur bien-être, ainsi que leurs impacts en matière de santé publique et d'environnement. Pour chaque cas, une [démarche en trois temps](#) a été mise en œuvre : simulation des modifications du régime alimentaire (modèle de comportement des consommateurs), évaluation des impacts (modèle épidémiologique, émissions de gaz à effet de serre – GES), analyse coûts-bénéfices (détermination de la valeur monétaire de la variation de bien-être des consommateurs, conversion en équivalents monétaires des impacts sanitaires et environnementaux). Sept recommandations ont été testées : augmentation de la consommation de fruits et légumes, de poissons et produits de la mer, de produits laitiers frais ; diminution de celle de boissons rafraîchissantes sans alcools, de fromages, beurre et crème, de viande rouge, de tout type de viande. Une variation de 5 % de la consommation a été considérée, à la hausse ou à la baisse selon les cas.

Parmi les résultats, on peut retenir que toutes les recommandations ont un impact sur la santé, généralement compatible avec celui sur l'environnement, et supérieur en valeur monétaire. Si le rapport coût-bénéfice varie fortement, la plupart des recommandations sont coût-efficaces. De manière générale, au regard des objectifs étudiés, l'augmentation de la consommation de fruits et légumes apparaît la plus souhaitable, puis viennent, dans une moindre mesure, les poissons et produits de la mer, et la réduction de la viande rouge. Enfin, plusieurs limites à cette analyse sont relevées (autant de pistes de travaux ultérieurs) : la prise en compte des seules émissions de GES au titre des impacts environnementaux, et la non intégration de l'hétérogénéité des impacts des produits dans chaque groupe d'aliments, qui peut varier selon le mode de production par exemple.

Julia Gassie, Centre d'études et de prospective

Source : [Inra](#)