

Communiqué - invitation

Un baromètre annuel pour mesurer la confiance des Français envers l'alimentation durable et ses acteurs

Nous vous convions le 16 mai prochain, à la présentation du premier baromètre annuel portant sur les pratiques alimentaires durables des Français. Ce baromètre est réalisé par la chaire "Pratiques Alimentaires Durables" (PADE), sous l'égide du Laboratoire d'Economie et de Gestion de l'Ouest (LEGO).



Les indicateurs de ce baromètre permettront de mieux comprendre comment s'instaure la confiance des consommateurs envers l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire durable.



Le baromètre OPADE 1ère édition 2024

Lancés en 2023, les travaux de [l'Observatoire des Pratiques Alimentaires Durables \(OPADE\)](#) de la chaire PADE ont pour objectif de mieux comprendre les tendances et la confiance des consommateurs à l'égard d'une alimentation durable et envers les acteurs du système alimentaire.

Dans le cadre des travaux de l'OPADE, les chercheurs de la chaire ont conçu un baromètre annuel dont les résultats sont issus d'un échantillon représentatif de consommateurs **issus à la fois de la France métropolitaine et de la Bretagne**, afin d'observer plus précisément les comportements dans cette région.

Ce premier baromètre de l'OPADE vise à **identifier les vecteurs de confiance des consommateurs dans leurs pratiques alimentaires en général, et dans leurs pratiques durables en particulier, sur l'ensemble de la chaîne de valeur** : vers qui se tournent-ils de préférence pour acheter leurs produits alimentaires, quels types de produits alimentaires durables privilégient-ils, quels gestes du quotidien mettent-ils en place...

Les indicateurs du baromètre « pratiques alimentaires durables »

Le baromètre présentera les indicateurs suivants :

- Indices de confiance des consommateurs envers les acteurs économiques de l'alimentation (agriculteurs, industriels, artisans et petits fabricants, petits commerçants, grandes surfaces, ...), et ceux de l'alimentation durable (producteurs, marché, magasin anti-gaspi,...)
- Pratiques alimentaires durables des français, sur la base de 16 gestes du quotidien et d'achat de produits alimentaires (favoriser les produits locaux, cuisiner maison, réduire les emballages...)
- Caractéristiques d'une alimentation durable pour les consommateurs français : par exemple, le fait qu'un produit soit de saison, local ou vendu directement par le producteur...



Université de Bretagne Occidentale

Venez découvrir les résultats complets du baromètre OPADE le 16 mai prochain !

Le baromètre OPADE sera présenté le 16 mai à 16h30, à la suite de [la 3ème journée interdisciplinaire de recherche sur les pratiques alimentaires, la santé et le territoire](#), organisée par la Chaire PADE. Cette présentation du baromètre est ouverte au grand public et aux entreprises.

Pour assister à la présentation du baromètre OPADE, veuillez remplir le formulaire d'inscription :

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc6IKG0hB3iLk0kWh2UE9ZpEUkqxQtjvJRF5aID2S8h7DS7A/viewform>

A propos de la chaire PADE

L'objectif de la chaire PADE est de développer la confiance entre les acteurs de l'alimentation par une vision commune des pratiques alimentaires durables. Elle a également pour but de participer au renforcement des liens de confiance, de la fourche à la fourchette, entre les parties prenantes (entreprises, pouvoirs publics, associations et consommateurs) souhaitant favoriser une alimentation durable, en aidant à établir des modes de production et de consommation durables.

La chaire est conçue autour d'une équipe de chercheurs, accompagnée d'acteurs socio-économiques : entreprises, associations, collectivités territoriales, établissements d'enseignement supérieur.

Outre l'Observatoire OPADE, la chaire abrite des programmes de recherche et des événements tel que [le Food Hackathon](#).

> [En savoir + sur la chaire Pade](#)

> [En savoir + sur le LEGO](#)

CONTACT PRESSE

Enora LEPROUST | Chargée de communication et médiation scientifique

enora.leproust@univ-brest.fr | +33(0)7 63 74 53 67

Emilie PAUL | Attachée de presse de l'UBO

emilie.paul@univ-brest.fr | +33(0)6 65 60 86 91



Université de Bretagne Occidentale