



Conseil général de l'agriculture, de l'alimentation et des espaces ruraux

RAPPORT

Création des maisons de l'alimentation

ETABLIS PAR

JEAN-PIERRE LEBRUN

INGENIEUR GENERAL DES PONTS, DES EAUX ET DES FORETS

Février 2010

CGAAER n° 2028-01

Préambule

LE PROJET DE LOI DE MODERNISATION DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE, DANS SON CHAPITRE PRELIMINAIRE « LA POLITIQUE DE L'ALIMENTATION » STIPULE À L'ARTICLE L. 230-1

La politique de l'alimentation vise à assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité nutritionnelle, produite dans des conditions durables. Elle vise ainsi à offrir à chacun les conditions du choix de son alimentation en fonction de ses souhaits, de ses contraintes et de ses besoins nutritionnels, pour son bien-être et sa santé.

Le programme national pour l'alimentation prévoit les actions à mettre en œuvre à l'article L. 230-1 - 4ème alinéa : « L'éducation et l'information notamment en matière d'équilibre et de diversité alimentaires, de règles d'hygiène, de connaissance des produits et des modes de production et l'organisation de débats publics sur les questions d'alimentation et de risques sanitaires. »

En réponse aux attentes de la loi de modernisation agricole (article L. 230-1, 4ème §), le rapport qui suit, outil d'aide à la prise de décision, présente d'abord un ensemble d'informations et d'éléments de contexte visant à préciser les différentes composantes du fait alimentaire français.

Il cherche, à partir d'exemples concrets, à faire un inventaire non hiérarchisé, des actions et des acteurs déjà opérationnels (du moins, pour partie) au niveau des territoires.

Sur la base de ces constats, après avoir défini des axes de travail, il propose la création de maisons de l'alimentation – leur implantation territoriale – leur organisation – leur fonctionnement et la mise en œuvre d'actions éducatives en impliquant le service public d'enseignement agricole.

Après avoir suggéré l'organisation du financement, et indiqué quelques indicateurs d'évaluation, il s'achève sur des observations personnelles et propositions pratiques pour la mise en œuvre de ce programme.

Mots-clés

Eduquer, informer, accompagner les français dans leurs choix alimentaires – élus locaux et collectivités territoriales – associations - acteurs de la filière agro-alimentaire – débat public - maisons de l'alimentation.

RESUME

En ce début du 21ème siècle, l'approche alimentaire revêt des facettes multiples paradoxales, voir contradictoires. Les populations des pays développés, quand elles ne souffrent pas de trop ou de mal manger, ont des exigences de plus en plus précises sur la sécurité sanitaire, sur la qualité nutritive, la "traçabilité", et l'origine des produits. En France, la gastronomie constitue un élément de la culture au point qu'une démarche est en cours pour l'inscription des « arts culinaires » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO. Par ailleurs, l'offre de l'industrie agro-alimentaire est, à la fois de plus en plus attractive et parfois en contradiction avec les recommandations du Programme National Nutrition Santé et qui a pour effet de désorienter le consommateur. Dans le même temps, près d'un milliard de personnes souffrent de la faim dans le monde ! C'est pourquoi la complexité du fait alimentaire exige une approche globale, qui demande un éclairage des contours et des rouages, pour se projeter à l'horizon 2050 où il y aura 9 milliards de personnes à nourrir.

Dans son enquête 2009 le CREDOC visait à mieux connaître les habitudes alimentaires des français, appréhender la manière dont ces derniers perçoivent, d'une part, les relations entre l'alimentation et la santé, d'autre part, la qualité des produits alimentaires, et explorer le regard que le public porte sur les risques alimentaires et les crises sanitaires.

Il ressort de cette enquête que les français ont besoin d'être rassurés sur la qualité des aliments, leur traçabilité et l'origine des produits pour en juger la qualité ? Ils expriment un attrait pour les labels et les achats éthiques, demandent à une forte majorité d'être mieux informés et de bénéficier d'actions d'éducation à l'alimentation et même de suivre des cours de cuisine

Si les besoins d'éducation, d'information pour accéder à un choix alimentaire éclairé sont clairement constatés ou exprimés, la pertinence de la réponse à apporter doit prendre en compte de nombreux facteurs :

- Elle devra aborder les aspects nutrition/santé, les informations du consommateur, les modes de production, de consommation, la sécurité sanitaire, la solidarité alimentaire, les goûts et les terroirs, les filières alimentaires, ..., dans une approche qui devra prendre en compte les principes du développement durable ;
- Il s'agit d'une politique publique de santé et de bien être donc interministérielle mais, au niveau local, ces cloisonnements n'existent pas. Les maires, les professionnels de la santé, les enseignants, les responsables associatifs sont témoins et directement confrontés avec les problématiques liées à une alimentation inadaptée et à ses conséquences ;
- Dans les départements et les communes, de nombreux organismes privés et publics, confrontés aux réalités du terrain mettent déjà en œuvre des actions visant une meilleure approche alimentaire.

Il ne faut pas minimiser la difficulté d'atteindre le citoyen et de l'extraire de sa télévision où il entend les messages pour une meilleure alimentation sans modifier ses habitudes. Le projet à mettre en place doit tenir compte de 3 points essentiels :

- Agir au plus près des citoyens ;
- Maintenir le dialogue avec la société civile, collectivités locales, associations ... ;
- Etablir un contact permanent avec les acteurs.

Pour atteindre ses objectifs, dans les domaines de l'éducation et de l'information aux changements des comportements alimentaires, le programme national alimentaire doit s'appuyer sur les acteurs locaux en impulsant la création de coordinations situées au plus près des citoyens.

Les outils proposés pour la mise en œuvre de ces actions sont les maisons de l'alimentation.

Une maison de l'alimentation est un rassemblement d'individus ou d'organismes publics ou privés, appartenant à un même espace territorial. Professionnels de la filière alimentaire, spécialistes ou bénévoles de l'éducation, de la nutrition ou de la santé, ils acceptent volontairement de mettre en commun leurs expériences et leurs connaissances, en vue d'éclairer et d'éduquer le consommateur dans ses choix alimentaires.

Au niveau départemental, la tache assignée est la rencontre et la coordination des acteurs qui mettent en commun leurs savoir faire et impulsent l'essaimage sur le terrain.

Au niveau local, les maisons de l'alimentation sont des lieux d'information, de débat et de construction de projets en lien avec les priorités locales. Elles permettent la rencontre de personnes prêtes à donner de leur temps pour montrer leur savoir-faire de producteurs, de transformateurs, de professionnels de l'action sociale et de la santé, de bénévoles déjà engagés sur ces problématiques ... en vue de guider les consommateurs (enfants, adultes, personnes âgées) dans leurs choix alimentaires. Elles recréent du lien social, entre les générations ou les cultures et mènent des actions ciblées envers les populations les plus fragiles.

Enfin, les maisons de l'alimentation sont des lieux de débat public en tant que lieux de réflexion par la mise en œuvre du principe de participation du public, au développement de la concertation sur les problématiques alimentaires.

SOMMAIRE

I.	Eléments de contexte et d'informations : La complexité de la compréhension de l'approche alimentaire par les citoyens	9
1.	Le paradoxe mondial et français des problématiques alimentaires	9
2.	La gastronomie, une autre exception culturelle française.....	9
3.	Que pensent les français de leur alimentation en 2009	9
4.	Les actions du mouvement associatif français.....	11
a.	Les actions du réseau CLCV	11
b.	Les jeunes et les associations d'éducation populaire	12
c.	Les associations en charge de l'éducation à la santé et à l'alimentation	13
d.	Les établissements agricoles et l'éducation à l'alimentation	13
e.	Les associations d'élus locaux investies dans le fait alimentaire	14
5.	Mettre à profit les compétences des Conseils généraux et des communes	15
a.	Les actions des Conseils généraux dans le cadre de leur compétence « actions sociales »	15
b.	Autres compétences des collectivités territoriales, la gestion des restaurants scolaires.	16
6.	L'alimentation est au cœur des principes fondamentaux du développement durable	17
7.	Le programme 2008-2009 de distribution de fruits dans les écoles « Un fruit pour la récré »	17
8.	Autres éléments de contexte	20
a.	L'importance économique de l'industrie agro alimentaire	20
b.	L'offre de l'industrie agro alimentaire	20
c.	La prise en compte des agriculteurs	20
d.	Les circuits courts	20
e.	Les aliments issus de l'agriculture biologique.....	21
f.	Les alicaments	21
g.	L'intérêt des médias pour les problématiques liées à l'alimentation	22
9.	Il existe déjà des maisons de l'alimentation	23
a.	La communauté de communes du Livradois	23

b.	La maison de l'alimentation de l'arrondissement d'Ambert (Puy-de-Dôme)	23
c.	Projet de Maison du Partage et de la Solidarité	24
d.	Nutripôle	24
II.	Constats, axes de travail et actions a mener :.....	25
1.	L'axe nutrition-santé	26
2.	L'axe information du consommateur.....	27
3.	L'axe mode de consommation	27
4.	L'axe sécurité sanitaire.....	28
5.	L'axe solidarité alimentaire	29
6.	L'axe « goût et terroirs »	30
7.	L'axe développement durable	30
III.	Création d'un maillage territorial de maisons de l'alimentation	31
1.	Qu'est ce qu'une maison de l'alimentation ?	31
2.	Maison nationale de l'alimentation ou Cité de l'alimentation !	32
3.	Maisons départementales de l'alimentation	32
4.	Maisons locales de l'alimentation ou maisons de l'alimentation	32
IV.	Mise en œuvre des actions d'éducation, d'information	33
1.	Les publics ciblés par les actions des maisons de l'alimentation.....	33
2.	Les lieux d'action d'éducation.....	33
3.	Les outils pédagogiques	34
V.	Mobiliser les établissements du service public d'enseignement agricole	35
1.	En s'appuyant sur le savoir-faire de l'enseignement agricole	35
2.	En s'appuyant sur les missions.....	35
VI.	Le fonctionnement des maisons de l'alimentation.....	36
1.	Les acteurs des maisons de l'alimentation	36
a.	Au niveau national	36
b.	Au niveau départemental.....	36

c. Au niveau local	37
2. Fonctionnement des maisons de l'alimentation.....	37
a. Au niveau national	37
b. Au niveau départemental.....	37
c. Au niveau local	37
d. Opportunité des pôles d'excellence rurale (PER) ?	38
3. Financements des maisons de l'alimentation.....	38
a. Financements d'investissements	39
b. Financements du fonctionnement.....	39
c. Financements des actions	39
4. Calendrier.....	39
a. Actions 2010 : Hiérarchisation et dates à préciser.....	39
b. Actions 2011.....	40
5. Objectifs de résultats - Suivi et évaluation.....	41
VII. Conclusions : suggestions et propositions	41
VIII. ANNEXES	43
1. Annexe n° 1 : Programme européen de distribution de fruits dans les écoles.....	43
2. Annexe n° 2 : Evaluation de l'opération « Un fruit pour la récré ».....	67
3. Annexe n° 3 : Résultats industries agroalimentaires janvier 2010.....	70
4. Annexe n° 4 : Chiffres de la production agricole en France	75
5. Annexe n° 4 bis : Chiffres de l'agriculture et agroalimentaire	85
6. Annexe n° 4 ter : Adapter les pratiques agricoles aux attentes sociétales et du marché.	88
7. Annexe n° 5 : Tendances de consommation et apports nutritionnels des Français	105
8. Annexe n° 6 : L'information du consommateur	106
9. Annexe n° 7 : « Alimentation et petit budget », revue d'oct.2009	111
10. Annexe n° 8 : Accompagner les français dans leurs choix alimentaires	117
11. Annexe n° 9 : Pôle d'excellence rurale.....	126

12. Développé des sigles utilisés dans le rapport	129
---	-----

I. ELEMENTS DE CONTEXTE ET D'INFORMATIONS : LA COMPLEXITE DE LA COMPREHENSION DE L'APPROCHE ALIMENTAIRE PAR LES CITOYENS

1. LE PARADOXE MONDIAL ET FRANÇAIS DES PROBLEMATIQUES ALIMENTAIRES

En 2009, plus d'1 milliard de personnes souffrent de la faim dans le monde (source FAO). Si les chiffres pour la France ne sont pas significatifs, on peut, néanmoins parler de sous-alimentation cachée. On ne meurt pas de faim en France mais on constate 3 phénomènes :

- Une malnutrition liée à différentes carences et/ou à une alimentation déséquilibrée en nutriments ;
- Une sous alimentation liée à la pauvreté (près de 2,5 millions de français ont recourt à l'aide alimentaire) qui touche principalement les personnes en grande précarité, les personnes âgées, les jeunes femmes et les familles monoparentales ;
- Une augmentation du surpoids et de l'obésité qui affecte toutes les couches de la population et toutes les régions mais ce constat est plus important pour les groupes sociaux à faibles revenus et à bas niveau d'éducation. La prévalence de l'obésité augmente en France (8,5 % en 1997 à 14,5 % en 2009) selon l'enquête ObEpi-Roche 2009. Il faut noter et insister sur le fait que cette augmentation est inversement proportionnelle à l'instruction et au revenu du foyer.

Manger trop ou manger trop peu nous amène à nous poser la question : Comment résoudre ce double problème d'assurer, à chacun, une alimentation suffisante en quantité et également en qualité.

2. LA GASTRONOMIE, UNE AUTRE EXCEPTION CULTURELLE FRANÇAISE

Les « arts culinaires appartiennent au, patrimoine culturel de la France : La candidature auprès de l'UNESCO pour demander l'inscription du repas gastronomique au patrimoine culturel immatériel de l'humanité est un projet récent :

Cette initiative a suscité un réel enthousiasme chez beaucoup de professionnels. En effet, la gastronomie peut-être considérée comme l'un des éléments de la culture et de l'identité française et chaque département s'enorgueillit et cherche à valoriser ses propres spécificités. Une reconnaissance de la culture française du « bien manger », à ce niveau, serait une opportunité pour réanimer la sensibilité des français aux enjeux de la transmission des savoir-faire et des traditions culinaires des pays et des régions.

3. QUE PENSENT LES FRANÇAIS DE LEUR ALIMENTATION EN 2009

Dans son enquête 2009 le CREDOC visait à mieux connaître les habitudes alimentaires des français, appréhender la manière dont ces derniers perçoivent, d'une part, les relations

entre l'alimentation et la santé, d'autre part, la qualité des produits alimentaires, et explorer le regard que le public porte sur les risques alimentaires et les crises sanitaires.

Dans cette étude, il est indiqué que les français pensent que la politique de l'alimentation menée par les pouvoirs publics doit viser les objectifs suivants :

- Encadrer les prix des produits de 1ère nécessité pour permettre à tous de se nourrir (71,4 %) ;
- ***Veiller à la qualité nutritionnelle des produits mis sur le marché*** (65,9 %) ;
- Maintenir l'activité agricole et l'emploi dans le domaine de l'agriculture en France (58,2 %) ;
- ***Apprendre à manger équilibré*** (45,4 %)

Les 3 premiers critères ci-dessus ont augmenté de 7 points par rapport à 2008. Outre l'aspect « coût des produits » qui est récurrent, il faut noter l'intérêt accru sur la qualité nutritionnelle, l'attachement à l'activité agricole nationale et la demande éducative pour une alimentation de qualité.

Dans la même enquête, dans le domaine de l'éducation à l'alimentation, arrive en tête le souhait d'apprendre à manger équilibré pour 88,7 % (déjà constaté plus haut), puis celui d'apprendre les règles d'hygiène (75,8 %) et l'initiation au goût et à la diversité des produits (55 %). La demande d'apprendre à cuisiner fait un bond de 8 points en 2 ans (51,6 %).

Par ailleurs, 31 % des personnes interrogées pensent que le repas gastronomique n'est pas seulement une affaire de grands chefs et estiment qu'il s'agit d'une culture portée par tous les français. Ce constat est confirmé dans une autre enquête où il est plébiscité que la gastronomie fait partie du patrimoine et qu'elle doit être transmise aux générations futures. L'étude visait à mieux connaître les habitudes alimentaires des français, appréhender la manière dont ces derniers perçoivent, d'une part, les relations entre l'alimentation et la santé, d'autre part, la qualité des produits alimentaires, et explorer le regard que le public porte sur les risques alimentaires et les crises sanitaires.

Les conclusions les plus significatives de cette enquête 2009 du CREDOC sont les suivantes :

- La baisse de la focalisation sur le prix en 2009 et une ***nouvelle augmentation de l'attrait pour les labels et les achats éthiques*** ;
- La hausse du souhait de maintenir l'activité agricole et l'emploi dans le domaine agroalimentaire en France ;
- Concernant l'éducation alimentaire, comme en 2008, un peu plus de la moitié pense que ***l'éducation à l'alimentation devrait passer par des cours de cuisine*** ;
- Dans un contexte morose (malgré une remontée en 2009, le climat de confiance des ménages est très bas), ***les consommateurs ont besoin d'être rassurés*** : Ils ont

confiance en leurs petits commerçants, les petits agriculteurs et les professionnels de santé ;

- Une forte montée **des critères de traçabilité et d'origine du produit** pour en juger la qualité ;
- L'image de la grande distribution et des industries agroalimentaires est de plus en plus mauvaise ;
- Les niveaux de satisfaction sur les actions du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche augmentent ;
- Housse de la confiance envers l'AFSSA ;
- L'inquiétude sur les traitements des cultures continue de progresser.

(Source : Baromètre alimentation, Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, CRÉDOC).

4. LES ACTIONS DU MOUVEMENT ASSOCIATIF FRANÇAIS

Le mouvement associatif français est déjà mobilisé pour la défense des consommateurs et de l'éducation à la nutrition.

a. LES ACTIONS DU RESEAU CLCV

Extrait de la note de cadrage de la CLCV (Association nationale de consommateurs et d'usagers), adressée à la DGAL, du 4 janvier 2010 :

Sur le terrain, le constat est largement partagé que la perte de repères alimentaires touche des populations toujours plus nombreuses, en particulier les familles modestes confrontées aux difficultés économiques.

La CLCV, fortement implantée dans les quartiers d'habitat social, participe sur le terrain à la sensibilisation de ce public en matière d'alimentation. De nombreuses initiatives locales sont mises en œuvre dans ce sens par notre réseau : cours de cuisine, utilisation des étiquetages pour comparer les produits, décryptage de publicités, courses au supermarché pour « bien manger à petits prix », concours de soupe... Certaines associations locales interviennent également dans les écoles pour y organiser par exemple des goûters ou des dégustations de fruits et légumes.

Les actions de la CLCV, variées dans leur forme et les moyens mis en œuvre, ont en commun de privilégier une approche pratique et consumériste. L'objectif principal n'est pas de faire un cours de diététique ou du conseil nutritionnel individuel mais d'inciter les consommateurs à prendre du recul vis-à-vis du marketing de l'agroalimentaire et à élargir leur « culture » alimentaire.

L'approche est résolument pratique et concrète et vise à donner aux consommateurs quelques outils pour comparer et donc choisir. Ces actions se veulent respectueuses de la liberté individuelle des consommateurs. Il ne s'agit pas de dire ce qui serait « bien » ou « mal », ni de stigmatiser tel ou tel comportement mais d'informer pour que chacun puisse choisir en connaissance de cause.

Pour ce faire, nos associations locales utilisent de nombreux outils : jeux, expositions, ateliers cuisines, courses au supermarché. En 2006, un jeu de 9 « fiches nutrition » a également été édité par notre secrétariat national en partenariat avec la Fédération nationale de la mutualité française. Il a bénéficié d'une labellisation par le PNNS.

b. LES JEUNES ET LES ASSOCIATIONS D'EDUCATION POPULAIRE

La Jeunesse au plein air (JPA) est une confédération qui fédère plus de 30 associations d'éducation populaire sur un projet de transformation sociale fondé sur des valeurs de laïcité, de solidarité et de citoyenneté.

Elle considère que l'école, la famille et les loisirs sont trois temps, trois espaces, trois acteurs complémentaires d'une éducation globale et que l'éducation se prolonge pour tous, tout au long de la vie, au travers de la formation, des expériences, des rencontres et des échanges.

Les loisirs et les vacances constituent des temps essentiels dans le développement de l'enfant. Ils sont sources d'éducation, de plaisir, de découverte et de lien social.

La JPA coordonne les accueils collectifs de mineurs, (anciennement les « centres de vacances et de loisirs » ou CVL). « Vivre bien et heureux ensemble » pendant son temps de loisirs ou de vacances, est le maître mot du projet éducatif des organisateurs des séjours de vacances, des accueils de loisirs et de scoutisme destiné aux mineurs.

Aujourd'hui ces séjours et ces accueils suivent un cahier des charges exigeant pour que plus d'enfants et de jeunes s'y inscrivent volontiers, avec le soutien et l'adhésion de leurs parents.

En réponse à l'appel à projet aux associations lancé en 2008, par le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, la Confédération Jeunesse en Plein Air a présenté un projet rassemblant les propositions de 6 fédérations d'éducation populaire, organisatrices des loisirs des enfants. Il s'agit de la Fédération Léo Lagrange, La Ligue de l'enseignement, les Francas, l'Union des Centres de Plein Air, les Eclaireuses et Eclaireurs de France et les Centres d'Entraînement aux Méthodes d'Education Active.

En juillet et août 2008, des actions de distribution de fruits aux enfants, accompagnées d'animation visant un changement des comportements alimentaires, ont été mises en place. La JPA a coordonné l'information, la communication et la formation de cette importante action nationale.

Tout au long de leurs séjours de vacances 2008, près de 2 millions de jeunes ont bénéficié de ce programme. Au-delà de cette action ponctuelle, chaque année, dans le cadre des activités des « accueils collectifs de mineurs », de nombreuses actions éducatives sont développées sur les thèmes de l'hygiène et des changements des comportements alimentaires.

En 2008, il y avait 29000 centres de loisirs associés à l'école (CLAE)¹ et 33000 séjours d'accueil de collectifs de mineurs, répartis sur l'ensemble du territoire français, pour une population captive de 4,3 millions d'enfants.

c. LES ASSOCIATIONS EN CHARGE DE L'EDUCATION A LA SANTE ET A L'ALIMENTATION

De nombreuses associations départementales interviennent dans les domaines de la prévention du surpoids et de l'obésité chez l'enfant et l'adolescent, sur l'accessibilité à l'alimentation...

Quelques exemples d'associations et d'actions :

- **Les comités départementaux d'éducation pour la santé** : Exemples : Le CODES des Yvelines avec « L'insertion des messages sanitaires dans les publicités alimentaires », en février 2008, celui des Bouches du Rhône avec son collectif « REPAS » (Réseau Pour une Alimentation Santé) dont l'objectif est de répondre aux besoins des personnes en difficulté avec l'écrit, des bénévoles et des professionnels qui les accompagnent dans un processus d'éducation nutritionnelle etc. ...

- **Les associations départementales d'éducation à la santé (ADES)** qui mènent des actions éducatives complémentaires de l'enseignement public. Elles peuvent intervenir pendant et en dehors du temps scolaire ; elles participent au développement de la recherche pédagogique et à la formation des équipes éducatives. L'ADOSEN est partenaire des principales institutions du secteur sanitaire, social et éducatif. A noter, « le pôle nutrition santé et activités physiques » dans le Rhône, l'action « M'T DENTS, prévention bucco-dentaire et alimentation » dans le Loiret. Un programme régional en Bretagne de "Promotion du guide pour l'élaboration de menus au restaurant scolaire" porté par les Côtes d'Armor ...

d. LES ETABLISSEMENTS AGRICOLES ET L'EDUCATION A L'ALIMENTATION

Exemple de l'établissement public local d'enseignement agricole, l'EPLEFPA de Montargis :

Au niveau de la restauration scolaire, le LEGTA du Chesnoy à Amilly fait appel à des producteurs locaux et propose aux élèves et étudiants très régulièrement des plats issus de l'agriculture biologique.

Un contrat a été signé avec l'entreprise de réinsertion « pain contre la faim ». Le pain non consommé est récupéré et transformé en aliments pour animaux.

Le lycée organise des repas économiques ; et ce, depuis plus de 5 ans. L'argent ainsi économisé est donné aux « Restos du cœur » d'Amilly, sous forme de denrées alimentaires.

L'exploitation agricole a obtenu la certification label rouge pour sa viande ovine.

Depuis 2009, le lycée du Chesnoy organise une manifestation annuelle sur le thème « Alimen'terres »², avec un double objectif :

¹ Les CLAE sont éligibles au programme européen de distribution de fruits aux enfants dans les écoles « Un fruit pour la récré » (donc à son financement)

² Alimen'terres, programme de la DGER développé par les établissements d'enseignement agricole.

- Créer au sein de l'établissement une manifestation impliquant les personnels, les élèves et les étudiants ainsi que des partenaires extérieurs et qui soit également un moment événementiel sur l'agglomération montargoise sur un sujet de société : l'alimentation
- Permettre aux élèves d'aborder l'alimentation autour de 4 axes : Alimentation et Santé, Alimentation et Equité, Alimentation et Agriculture, et Alimentation et Cultures

Les actions mises en place en mars 2009 ont abordé les thèmes suivants :

- « La tradition c'est bon, c'est nos régions », à destination de lycéens du lycée hôtelier St Louis avec l'Institut Européen des Habitudes et des Coutumes Alimentaires ;
- « Etudions sans négliger notre alimentation » avec l'Académie des Cinq Sens pour sensibiliser les autres étudiants sur une cuisine saine, peu chère et facile à réaliser ;
- **Les habitudes alimentaires en Europe** avec la section européenne du lycée et en partenariat avec Europe Direct de la Chambre d'Agriculture.

Dans le cadre du module de l'option STAV, «le fait alimentaire», les élèves ont réalisé des exposés sur **« de l'art dans l'assiette, des peurs à l'abondance »** et une exposition sur **l'impact des marques et des « packagings » sur notre comportement alimentaire**

Une rencontre rugbystique et une conférence sur le thème **« soyez sportif avec votre alimentation »** avec l'appui d'un nutritionniste

Une conférence débat sur le thème **« la crise du système alimentaire mondial : enjeux et défis au Nord comme au Sud »** organisée par les Amis du Monde Diplomatique du Gâtinais en présence de Monsieur Jacques BERTHELOT, économiste-chercheur, et Monsieur Ambroise MAZAL, porte-parole des ONG à la FAO, avec un apéritif « à la découverte des produits du terroir » (à base de produits locaux bios et de saison fournis par l'AMAPP, de produits en voie de disparition fournis par Slow Food)

e. LES ASSOCIATIONS D'ELUS LOCAUX INVESTIES DANS LE FAIT ALIMENTAIRE

Exemple de l'Association des Eco maires avec le programme Mouv'eat

Créée en 1989 à l'initiative d'une cinquantaine d'élus³, l'association Les Eco Maires est une association à but non lucratif, dont l'objet principal est de réunir les municipalités qui font de la promotion de l'environnement et du développement durable une priorité de leur mandat. Elle vise notamment à promouvoir les meilleures expériences locales, conduites par les maires et à encourager tous types d'action, dans le sens d'une modification des modes de consommation et de production pour un développement durable.

³ Actuellement, le président de l'association des éco-maires est Guy GEOFFROY, député maire de Combs-la-Ville (77)

L'association Les Eco Maires est mobilisée depuis 4 ans sur les problématiques de la nutrition, et promeut, chaque année, une semaine de la nutrition dans les collectivités locales : Intitulé, programme « Mouv'eat : bouger plus, manger mieux ». Il favorise les bonnes pratiques alimentaires et physiques dans les collectivités. Au cours de ces années, nombre d'actions innovantes et militantes ont été répertoriées, soutenues et relayées par l'association, qui s'appuie sur son réseau de 700 collectivités

Cette action mobilise le monde des collectivités locales (ANDES, APVF, FMVM, AMGVF, ANDRM), le monde du sport (CNOSF), la filière agroalimentaire (INBP, FNAB, le Groupement des Mousquetaires), le monde associatif (CLCV, DSN), le corps médical (AFPA).

Extrait du communiqué de presse de l'opération 2007 : « *La semaine Mouv'eat du 12 au 18 novembre 2007, est bien la preuve que pour les communes, qu'agir sur la nutrition, l'un des déterminants majeurs de l'amélioration de la santé de la population, est devenu une politique de santé publique de proximité où elles s'impliquent fortement depuis des années. Mouv'eat a pour but de braquer le projecteur sur le rôle clé joué par des collectivités, trop souvent méconnu aujourd'hui.*

Conçues selon les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS) pour contribuer à prévenir, non seulement la montée en puissance de l'obésité infantile, mais aussi certains cancers (première cause de mortalité en France), le diabète « gras », les maladies cardiovasculaires, les politiques « Nutrition » des collectivités locales font partie intégrante du développement durable.

En agissant sur la restauration collective, les communes ont concrètement permis de poser les questions de la qualité des produits, de l'accès des publics défavorisés à une alimentation de qualité, du soutien à l'agriculture de proximité et à l'agriculture bio, du soutien à l'activité physique pour tous, etc.

La semaine Mouv'eat est la mobilisation des communes pour des politiques publiques locales de santé, mettant la prévention au cœur de l'action, l'environnement comme moteur de la production, les questions sociales comme primordiales. »

5. METTRE A PROFIT LES COMPETENCES DES CONSEILS GENERAUX ET DES COMMUNES

a. LES ACTIONS DES CONSEILS GENERAUX DANS LE CADRE DE LEUR COMPETENCE « ACTIONS SOCIALES »

Depuis 1982, le département apparaît comme le principal bénéficiaire des transferts de compétences dans le domaine de l'action sociale. Ces collectivités territoriales sont des acteurs majeurs en matière de politiques sociales (action sociale, revenu minimum d'insertion, aide sociale à l'enfance, protection maternelle et infantile, formation professionnelle, etc.).

Les principales actions sociales développées sont :

- L'aide sociale à l'enfance (ex : soutien aux familles en difficultés financières) ;
- L'aide aux handicapés (ex : politiques d'hébergement et d'insertion sociale) ;

- L'aide aux personnes âgées, par exemple la création et la gestion de maisons de retraite, l'allocation personnalisée d'autonomie.
- L'insertion sociale et professionnelle.

Ces actions des départements ont une incidence directe ou indirecte sur l'approche alimentaire des populations.

La préoccupation alimentaire y est omniprésente et, par exemple, de nombreux départements prennent en charge les frais liés aux repas portés à domicile pour les personnes âgées dans l'incapacité de les préparer et s'appuient sur les associations de service aux personnes. L'une d'entre elles, l'ADMR (Association du service à domicile) rassemble près de 111 000 bénévoles qui s'engagent au quotidien auprès des familles, des enfants, des personnes âgées, handicapées ou malades. L'ADMR permet à ces personnes de rester chez elles sans risque de dénutrition. Ainsi, grâce au portage des repas à domicile, elles retrouvent le plaisir de manger et apprécient le réconfort et la chaleur d'une visite quotidienne.

Outre l'aspect social de cette démarche, en s'appuyant sur ces associations de services aux personnes, un travail pourrait être entrepris sur la mémoire et les savoir faire culinaires des pays et des régions.

b. AUTRES COMPETENCES DES COLLECTIVITES TERRITORIALES, LA GESTION DES RESTAURANTS SCOLAIRES

Depuis les lois de décentralisation des années 1980, les communes ont la compétence de la gestion des restaurants scolaires des écoles primaires et des personnes en charge de leur fonctionnement. L'élaboration des menus est donc conçue par des fonctionnaires territoriaux.

Il en est de même, depuis 2004, pour les départements avec les collèges et les régions pour les lycées. Avec la loi du 13 août 2004 (Pacte II de la décentralisation), respectivement, le département et la région sont devenus responsables du recrutement, de la gestion et notamment, de la rémunération, des personnels non enseignant des collèges et des lycées (personnels des restaurants scolaires, personnels techniciens, ouvriers et de service, dits TOS⁴).

6 millions d'enfants fréquentent les cantines de la maternelle au lycée, ce qui représente environ 1 milliard de repas distribués chaque année.

Selon l'AFSSA, bonnes ou mauvaises, les habitudes alimentaires s'acquièrent dès le plus jeune âge et elles influent sur la santé. L'amélioration des menus servis à l'école, leur équilibre, leurs qualités nutritionnelles et sanitaires sont une priorité de santé publique, d'autant que, pour bon nombre d'élèves, les repas pris à l'école sont la source principale de nutriments nécessaires à leur développement.

⁴ Le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) assure la formation des agents en charge des restaurants scolaires ([Hhttp://www.cnfpt.fr/fr/accueil.phpH?](http://www.cnfpt.fr/fr/accueil.php)).

6. L'ALIMENTATION EST AU CŒUR DES PRINCIPES FONDAMENTAUX DU DEVELOPPEMENT DURABLE

La Fédération Nationale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (FNCIVAM) avec son réseau rassemble 170 groupes dans 15 régions. Le réseau est né dans les années 1950, à l'initiative des instituteurs agricoles et de la Ligue française de l'enseignement. Le mouvement s'est construit sur des valeurs et des objectifs qui restent d'actualité : laïcité et défense de l'autonomie et de l'égalité des chances pour tous dans les territoires ruraux, par la diffusion du savoir.

Les CIVAM mènent une politique globale en faveur de l'alimentation de qualité afin de répondre aux interrogations de la société sur l'alimentation de demain, et donc sur l'agriculture du futur.

La FNCIVAM, profondément ancré dans les territoires, a publié à l'automne 2009, un guide de la restauration collective à l'attention des collectivités et des entreprises (<http://www.civam.org/>).

Le texte ci-dessous est un extrait de la partie « Enjeux et contexte » :

« Manger est un acte quotidien et vital qui nous inscrit dans une relation étroite avec la nature dont nous consommons les produits. Mais manger est aussi un acte culturel et social qui exprime, en creux, des choix de société et de modèle agricole. L'alimentation est donc au cœur de grands enjeux à relever :

- *Enjeux environnementaux : respect de la biodiversité, sobriété énergétique pour lutter contre le réchauffement climatique, restauration de la qualité des eaux ... ;*
- *Enjeux sociaux, économiques et culturels pour l'accès de tous à une alimentation en quantité et qualité suffisantes, dans le respect de la diversité des cultures alimentaires.*

Toute notre alimentation repose sur le fonctionnement même des écosystèmes et sur la biodiversité. En effet, biodiversité sauvage et domestique sont des facteurs de production permettant de nous nourrir si nous savons nous adapter à notre milieu. Agriculture et climat sont également intimement liés puisqu'ils s'influent mutuellement et de manière continue.

Notre alimentation est à l'interface de nos territoires, de nos paysages et de notre culture ; elle les façonne et en est la résultante. Le choix de certains systèmes agricoles valorise des modes de production porteurs de savoir faire et impulse le dynamisme des territoires.....

7. LE PROGRAMME 2008-2009 DE DISTRIBUTION DE FRUITS DANS LES ECOLES « UN FRUIT POUR LA RECRE »

En 2008, le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, a lancé un programme expérimental de distribution de fruits aux enfants, consistant à la distribution gratuite, d'un fruit par semaine, en plus des repas, dans les écoles primaires et les centres aérés, avec un accompagnement pédagogique.

Cette action intitulée « Un fruit pour la récré », s'est mise en place concrètement à la rentrée scolaire de septembre 2008. Elle a mobilisé l'ensemble des acteurs de la filière des fruits et légumes frais ou transformés, les ministères en charge de l'agriculture, de l'éducation nationale, des finances, de la santé, les nombreuses communes déjà investies sur ce sujet, les sociétés de restauration collective en gestion directe et les sociétés de restauration collective concédées, les fonctionnaires territoriaux chargés de la restauration scolaire, les parents d'élèves, les associations de consommateurs...

Les associations d'élus locaux, des maires (Association des maires de France et des éco maires) et les associations de fonctionnaires territoriaux ont été particulièrement associées à la réflexion.

Pour l'année scolaire 2008-2009, plus de 92 000 enfants dans 556 écoles ont bénéficié, une fois par semaine, d'une distribution de fruits.

Au-delà de l'aspect nutritionnel des fruits, des outils pédagogiques ont été diffusés pour développer l'apprentissage du goût, susciter l'intérêt de l'origine des produits, des terroirs et des métiers des hommes qui les ont cultivés.

En mettant en place ce programme expérimental, le projet visait une extension au niveau des pays membres de l'Union européenne. Cette adoption a été actée, fin décembre 2008 et étendue à l'ensemble des Etats membres depuis la rentrée scolaire 2009. L'exercice de préfiguration du projet français a apporté une large contribution à l'élaboration du programme européen.

La France bénéficie d'un soutien de 12 millions d'euros par an pour une mise en œuvre effective des actions depuis le 1er septembre 2009. Le financement communautaire permet une prise en charge de 50% des coûts d'achat des produits, ainsi que des coûts logistiques connexes. L'accompagnement pédagogique est assuré par le MAAP, dans la continuité du travail déjà réalisé avec « Un fruit pour la récré ». Lors de la conférence de lancement du programme européen, le 15 décembre 2008, la France a présidé l'un des 3 ateliers consacré aux mesures d'accompagnement à la mise en œuvre des actions (*Voir le texte d'ouverture en [Annexe n° 1](#)*).

L'évaluation de la phase expérimentale a été confiée au Centre International des Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes (CIHEAM) et les conclusions les plus significatives sont les suivantes (*voir rapport complet des conclusions en [annexe n° 2](#)*)

Les enfants sont globalement très favorables à la distribution de fruits dans les écoles, surtout ceux qui ont participé à l'action (90,9% vs 77,2%). Ils expriment le souhait d'une plus grande fréquence de ces moments fruités assortis d'une plus grande quantité et de plus de diversité des fruits. D'autre part, l'opération a eu un effet positif sur le désir des enfants de manger des fruits à la fois à la maison et à l'école.

En majorité, les enfants mangent le fruit dès qu'on leur donne (61,1%), 39,6% déclarent parfois refuser d'en prendre, 28,1% parfois le garder pour plus tard et 9,9 % parfois le jeter. Certains enfants ignorent en effet totalement les fruits ; leur apprentissage est possible selon les enseignants, mais il faut du temps.

L'engagement de l'école dans une action au-delà de la simple distribution des fruits, améliore la satisfaction, d'autant que les enfants souhaitent participer activement et s'impliquer davantage dans ces opérations.

Les parents sont satisfaits de l'opération « Un fruit pour la récré » pour leur enfant à 90% (95,9% des parents non inclus dans le dispositif, y sont favorables sans distinction entre ZEP et non ZEP). Ils ne semblent pas prêts pour autant à modifier les quantités achetées pour la maison. Ils semblent plus enclins néanmoins à augmenter leurs achats de légumes.

Les directeurs d'écoles impliqués sont très satisfaits du programme et souhaiteraient continuer pour 94% d'entre eux, mais ils mettent en avant certaines limites à sa mise en place :

Ils déclarent pour 36% d'entre eux que c'est une opération lourde, qui nécessite du temps (problème pour 25%), des ressources humaines (problème pour 26,3%), et du matériel spécifique.

On n'observe pas de problème d'approvisionnement quantitatif, mais plutôt des problèmes de qualité (maturité, saisonnalité).

L'organisation administrative est complexe entre les mairies et les écoles ; les prérogatives et degrés de liberté de chacun ne sont pas toujours clairs. *Le système reste lié à l'implication de certaines personnes (élu, personnel de mairie, responsable d'école, professeur des écoles) qui se rendent disponibles.*

En conclusion : il y a nécessité d'agir globalement sur les comportements. Si le programme a montré certaines vertus, notamment en améliorant les connaissances, les attitudes des enfants et des parents, la démonstration n'est pas faite au niveau de l'impact sur la consommation de fruits chez les enfants. La cause en est triple : les quantités distribuées sont faibles, la fréquence de distribution étant dans l'ensemble d'une seule fois par semaine, de plus, les conditions économiques de l'année 2009 ont été défavorables. Il apparaît également que cette action doit être menée dans la durée pour observer un réel impact sur les niveaux de consommation et ce, de façon pérenne.

Un point essentiel à souligner est que ce type d'action ne peut pas porter de façon isolée sur un seul type d'aliment comme le fruit ; le raisonnement doit être global. En effet, la non substitution des fruits aux autres denrées alimentaires jugées moins favorables à la santé, peut aggraver la quantité globale de la prise alimentaire.

L'effet satiété des fruits n'est pas ici démontré. L'on prend alors le risque (comme en Finlande) d'aggraver le surpoids lorsqu'il existe. Des actions conjointes sur les légumes et les autres produits alimentaires sont à conseiller.

Le retour d'expérience de l'opération « Un fruit pour la récré » met en exergue la difficulté pour les écoles à consacrer du temps et des moyens pour des actions autres que celles prévues dans les programmes de l'éducation nationale. A moins d'adapter ces derniers, le centre de loisirs associé à l'école (site cogéré entre l'éducation nationale et la

collectivité territoriale) semble être à la fois un lieu et un temps plus judicieux pour organiser des actions éducatives autour de l'alimentation.

8. AUTRES ELEMENTS DE CONTEXTE

Les différentes informations présentées ci-dessus sont loin d'être complètes pour avoir une connaissance exhaustive des différentes réalités qui sous-tendent le fait alimentaire français. Il n'a pas été évoqué, notamment les faits suivants :

a. L'IMPORTANCE ECONOMIQUE DE L'INDUSTRIE AGRO ALIMENTAIRE

L'importance économique de l'industrie agro alimentaire, fer de lance de l'économie nationale dont les objectifs peuvent être, dans certains cas, contradictoires avec les souhaits des consommateurs ou les objectifs fixés par les nutritionnistes. *Voir [annexe n° 3 Résultats industries agroalimentaires janvier 2010 \(Sources Agreste\)](#)*

b. L'OFFRE DE L'INDUSTRIE AGRO ALIMENTAIRE

L'offre de l'industrie agro alimentaire de plus en *plus alléchante et attractive, parfois en contradiction avec les recommandations du Programme National Nutrition Santé* et qui a pour effet de désorienter le consommateur.

c. LA PRISE EN COMPTE DES AGRICULTEURS

La prise en compte des agriculteurs, producteurs des denrées qui constituent la base de notre alimentation et qui sont confrontés à de réelles difficultés économiques avec une diminution grave de leurs revenus. Ce constat est notamment prégnant chez les producteurs de fruits et légumes alors que le PNNS recommande « 5 fruits et légumes par jours » et qu'il semble que les consommateurs aient bien reçu ce message !

(Voir en [annexe n° 4 : chiffres de la production agricole en France Résultats 2006/2007/2008 \(Source Agreste\)](#),

[Annexe n° 4 Bis : chiffres des résultats agroalimentaires 2007](#)

[Annexe n° 4 ter « Adapter les pratiques agricoles aux attentes sociétales et du marché », fiche proposée, par la DGPAAT, dans le cadre des travaux du Conseil national de l'alimentation.](#)

d. LES CIRCUITS COURTS

Il n'a pas été apporté d'informations sur *les dispositifs qui mettent en avant les circuits courts ou de proximité*, considérant qu'il s'agit de niches économiques. Là où il y a des opportunités, il faut évidemment profiter de l'aubaine et d'autant plus, si les intérêts des producteurs correspondent à ceux des consommateurs. Malgré tout, le programme national de l'alimentation vise l'ensemble de la population et cette démarche ne profite actuellement qu'à quelques consommateurs privilégiés et aisés ! (Voir le développement en annexe n° 6 ter).

e. LES ALIMENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE⁵

Si les attentes en matière de santé et de qualité gustative créent une demande croissante de produits issus de l'agriculture biologique, les consommateurs et surtout les agriculteurs bios motivent leur adhésion par la volonté de contribuer à la protection de l'environnement. En 2008, selon l'Agence Bio, en France, l'agriculture bio s'étendait sur près de 584 000 ha, c'est à dire sur 2,12% de la surface agricole totale seulement. Même si cette méthode de production est en progression, elle demeure un épiphénomène par rapport à la cible de l'ensemble des consommateurs à approvisionner en quantité et en qualité. Là encore bienheureux sont les citoyens qui ont les moyens et la proximité pour acquérir ces produits. Quant à l'approche « agriculture biologique/sécurité alimentaire mondiale » il est intéressant de citer un extrait d'un communiqué du directeur général de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), *Jacques Diouf, du 10 décembre 2007*: « *...la FAO n'avait jamais prétendu qu'il est possible de nourrir toute la planète grâce à l'agriculture biologique. Il est d'ailleurs assez consternant de constater qu'une telle allégation ait pu aussi allègrement parcourir le monde sans que quiconque se soit interrogé sur sa véracité. En effet, à moins d'être un militant écologiste convaincu, comment peut-on raisonnablement concevoir que l'agriculture biologique puisse subvenir aux besoins alimentaires de six milliards d'individus aujourd'hui, et neuf milliards demain ?* »

Il ne s'agit surtout pas d'une prise de position sur l'intérêt ou non des « circuits courts » ou de l'alimentation issue de l'agriculture biologique mais le programme national d'alimentation s'adresse à l'ensemble de la population et il convient de se fixer un objectif de travail ciblant le plus grand nombre des citoyens. Le discours sera différent au niveau local et notamment en milieu rural où l'approvisionnement en produits alimentaires de saison, de proximité et/ou issu de l'agriculture biologique peut être intéressant et doit être valorisé (voir le développement en annexe n° 6 ter).

f. LES ALICAMENTS⁶

Cette dénomination assez récente recouvre ce qu'on appelle plus traditionnellement des aliments fonctionnels : Les aliments susceptibles de prévenir l'apparition de certaines maladies du fait de certaines substances qu'ils contiennent.

Certains aliments sont naturellement fonctionnels. La protection qu'ils apportent a été parfois prouvée scientifiquement ; c'est le cas par exemple de l'ail, du brocoli, de la canneberge (Cranberry), des poissons gras...

⁵ Selon les estimations de l'Agence bio, il y aurait à la fin de 2009, 670.000 ha cultivés en bio, dont 516.000 ha certifiés bio et 154.000 ha en conversion (dont la majorité en première année de conversion). Il y aurait ainsi environ 2,4 % de la SAU française en bio ; pas beaucoup plus que les 2 % de 2007 et encore loin des objectifs de 6 % en 2012, sans parler des 20 % en 2020 fixés par le Grenelle de l'environnement. Des chiffres que l'Agence bio trouve pourtant encourageants : « Nous arriverons à atteindre les objectifs », assure Pascal Gury, le président de l'Agence. (Extrait de la France Agricole du 5 février 2010)

⁶ Note « alicaments » de Catherine BOUVIER, IGSPV du CGAAER.

Parallèlement l'industrie alimentaire fabrique des aliments fonctionnels « extrinsèques » dotés d'un avantage supplémentaire, généralement par ajout dans un produit alimentaire courant d'une substance réputée bénéfique (microorganisme, nutriment, enzyme....).

De nombreux nutritionnistes souhaiteraient que les consommateurs revoient leurs choix alimentaires dans le sens d'une alimentation diversifiée sans recourir aux alicaments. Pour eux leur utilisation représente un échec de l'éducation nutritionnelle. On constate cependant que ces produits suscitent un vif intérêt du public et des médias et qu'ils sont même parfois conseillés par le corps médical.

Enfin, la démonstration scientifique de la réalité d'une allégation « santé » ou « nutrition » doit aujourd'hui en Europe être étayée par des éléments scientifiques permettant de garantir la réalité des caractéristiques particulières de l'aliment concerné. Les conditions dans lesquelles, sous quelque forme que ce soit, on affirme ou suggère qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières sont soumises aux dispositions du règlement 1924/2006 (20 décembre 2006) du Parlement européen et du Conseil.

g. L'INTERET DES MEDIAS POUR LES PROBLEMATIQUES LIEES A L'ALIMENTATION

- La télévision a trouvé un indice d'audience favorable sur le thème de la gastronomie et met en scène les grands chefs dans des émissions de télé réalité. A part, peut-être Cyril LIGNAC sur M6, ***il ne semble pas que la préoccupation principale, des producteurs soit le respect des objectifs du P.N.N.S.*** « L'engouement de la télé pour la gastronomie est une bonne chose, car elle participe à la transmission de notre patrimoine vis-à-vis du grand public » indiquait Joël ROBUCHON sur TF1, le 17 janvier 2010.

- «LE PARISIEN », dans son édition du 20 janvier 2010, a consacré un article sur le repas pris en famille. S'appuyant sur une étude publiée le même jour, ***il révèle que « 53% des français aiment toujours passer à table et que le dîner en famille reste sacré ».*** « Selon l'étude qui considère moins le rendez-vous dominical que le dîner de la semaine, le repas familial est pour 74% des sondés l'occasion de savourer un moment de convivialité avec ceux qui l'aiment, plus encore que de prendre un menu équilibré (Une opinion fortement ancrée chez les plus de 50 ans). Le repas n'a plus le caractère obligatoire, il a fini d'être éducatif, c'est-à-dire centré sur les règles de vie. Symboliquement, depuis que les cadres mangent dans la cuisine, ce rituel s'est décontracté. Même dans nos sociétés individualistes, il est perçu comme un espace de partage. On dîne ensemble pour profiter d'un repas devenu un lieu d'expression où l'on peut s'empailler mais sûrement pas pour faire régime ... »

- A noter, également, l'intéressante émission de « La 5 », « Fourchette et sac à dos » présentée par Julie ANDRIEU⁷ . ***Ce rendez-vous est l'occasion de partir en voyage à la découverte d'un pays, de son histoire et des habitudes alimentaires de ses populations.*** A chaque épisode, la critique gastronomique dépose ses valises quelques jours chez une famille typique du pays et vit au

⁷ A l'instar d'Estelle DENIS, marraine du programme français « un fruit pour la récré », Julie ANDRIEU pourrait être sollicitée pour remplir la même mission d'accompagnement du projet de création des maisons de l'alimentation !

œur des traditions culinaires ! Une odyssée gourmande faite de surprises, de rencontres, d'anecdotes et de recettes. L'équipe de " Fourchette et Sac à dos " se rend aux quatre coins du monde, à la découverte de paysages époustouflants et de cultures souvent méconnues. De l'île de la Réunion au Vietnam, en passant par l'Andalousie, le Pérou ou encore la ville de Rome, Julie Andrieu part à la recherche de nouvelles saveurs qui font la richesse de ces pays.

9. IL EXISTE DEJA DES MAISONS DE L'ALIMENTATION

A l'initiative de communes, de communautés de communes ou de départements, il existe déjà des maisons de l'alimentation en France. Quelques exemples :

a. LA COMMUNAUTE DE COMMUNES DU LIVRADOIS

La communauté de communes du Livradois, porte d'Auvergne est entrain de créer sa maison de l'alimentation :

(<http://www.cc-livradois.fr/actualites/index.htm>)

Communiqué du 2 novembre 2009 : la maison de l'alimentation cherche des bénévoles

« *La Maison de l'alimentation devrait démarrer son activité début 2010 et recherche des bénévoles pour mener à bien sa mission (approvisionnement, mise en rayon, gestion du stock, vente, etc.). Les personnes désireuses de s'investir dans le projet sont invitées à une réunion d'information, mardi 17 novembre à 10 h, salle Chabrier (immeuble Cinéma La Façade – à côté de la médiathèque). »*

La Maison de l'alimentation est une association Loi 1901, créée au début de 2009, avec l'appui des sept communautés de communes de l'arrondissement, et qui a pour mission :

- dans un premier temps, la création d'une épicerie solidaire pour la vente de denrées alimentaires, produits d'entretien et d'hygiène à des personnes en difficulté passagère dans le cadre d'un accompagnement social. Ces personnes seront dirigées vers la structure par les travailleurs sociaux de l'arrondissement.
- dans un deuxième temps, La Maison de l'alimentation organisera des animations, des journées d'informations, des manifestations conviviales, autour de la prévention « santé alimentation », ouvertes à toute la population.

b. LA MAISON DE L'ALIMENTATION DE L'ARRONDISSEMENT D'AMBERT (PUY-DE-DOME)

Déclaration à la sous-préfecture d'Ambert. LA MAISON DE L'ALIMENTATION. Objet : proposer une nouvelle offre sociale et solidaire autour de l'alimentation sur le territoire des 7 communautés de communes situées sur l'arrondissement d'Ambert. Siège social : 3, rue de Goye, 63600 Ambert. Date de la déclaration : 16 février 2009.

Extrait du procès verbal du conseil de la communauté de communes d'Ambert du 19 juin 2009 : « *M. le Président rappelle les principales missions de la maison de l'alimentation :*

- *Créer et gérer une épicerie solidaire proposant des produits adaptés à des bénéficiaires selon un barème établi,*

- *Assurer un accompagnement social de personnes,*
- *Conseils pour l'achat des produits,*
- *Conseils pour la préparation culinaire des produits achetés,*
- *Favoriser le lien social et la mixité sociale : animations proposées par les associations ou des partenaires extérieurs (échanges interculturels, intergénérationnels, inter associatifs...).*
- *Informier dans les domaines de la santé et de l'équilibre alimentaire,*
- *Proposer des ateliers pratiques : cuisine, jardinage...*
- *Créer un pôle ressources « transport » et mutualiser les moyens humains (professionnels et bénévoles) et matériels (véhicules, mobilier...).*

Il informe les membres du conseil que le montant d'adhésion annuel pour les collectivités est de 100 € et le montant de la participation est de 0,80 € / habitant. La maison de l'alimentation a sollicité une participation renouvelable d'année en année. Le conseil d'administration de l'association de Pays a proposé que l'adhésion des collectivités se fasse à partir de juillet (avec des montants divisés par 2) et que la participation financière soit ponctuelle (le social n'étant pas un domaine d'action propre à l'association de Pays). »

c. PROJET DE MAISON DU PARTAGE ET DE LA SOLIDARITE

Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde (BABG) : Les finalités du projet comportent plusieurs fonctions distinctes, mais évidemment complémentaires :

- Accueillir chaque jour 100 à 120 personnes, pour leur offrir un repas sain et équilibré. Les usagers seront des personnes en situation précaire proposées par les associations partenaires, ainsi que les bénévoles et salariés de la BABG ;
- Promouvoir l'hygiène alimentaire en offrant aux bénéficiaires des associations partenaires une formation à la préparation de repas sains et économiques ;
- Accueillir l'après-midi des petits groupes de personnes à faible revenu et isolées pour préparer en commun des repas familiaux qu'elles pourront ensuite rapporter à domicile ;
- Créer un lieu d'accueil, d'échange et de formation pour les associations partenaires ;
- Prolonger l'aide alimentaire par un accompagnement à la réinsertion des bénéficiaires.

d. NUTRIPÔLE⁸

⁸ Note « Nutripôle » de Catherine BOUVIER, IGSPV du CGAAER.

En région parisienne, La chambre de Commerce de Paris et de l'Ile de France et la SEMMARIS collaborent pour planter à Rungis une structure de type associatif, dont le nom a été déposé sous la dénomination de Nutripôle pour soutenir et éclairer les entreprises ; Il s'agit de répondre de la façon adaptée à la demande diverse des consommateurs vivants dans les grandes agglomérations urbaines (l'alimentation des mégapoles....).

Ce pôle, en s'appuyant notamment sur l'important réseau d'organismes de recherche présents dans la région, veut mettre en place une compétence sur trois volets

- Un volet sociologique : « les attentes des consommateurs des mégapoles du futur »,
- Un volet commercial : « les nouveaux modes de distribution et de commercialisation »,
- Un volet technologique « l'impact de cette demande et de ces modes de consommation sur les entreprises agroalimentaires ».

Son ambition serait d'être un des piliers d'une maison de l'alimentation implantée en Ile-de-France et plus spécifiquement à Rungis.

II. CONSTATS, AXES DE TRAVAIL ET ACTIONS A MENER :

« Notre société a évolué : le transfert des savoirs d'une génération à une autre semble se faire moins facilement, le lien au monde agricole s'est distendu, l'offre alimentaire s'est énormément élargie. La publicité télévisuelle et les conseils nutritionnels sont multiples et parfois contradictoires, et le consommateur semble perdre ses repères.

Dans les pays les plus avancés, les budgets consacrés par les États aux programmes de prévention et d'éducation nutritionnelle sont faibles comparés à ceux de la publicité sur les produits alimentaires. En France, les enfants passent 13 heures par semaine devant la télévision et 70 % des publicités sont ciblées sur les produits gras et sucrés⁹

La consommation alimentaire reste fortement liée au prix des produits alimentaires. La forte hausse de ces produits en 2007 et 2008 a entraîné une recherche d'économies chez les consommateurs : moins de qualité, de marques, moins de restauration commerciale, recherche du meilleur prix. En 2009, ces tendances se stabilisent, mais une recherche de sens dans l'alimentation apparaît : qualité et goût des produits, origine française et régionale privilégiée, prise en compte des enjeux de l'environnement et de l'éthique.

Les consommateurs sont très conscients du lien entre alimentation et santé et expriment de fortes attentes pour une amélioration de la qualité nutritionnelle et de l'offre alimentaire. Cette tendance n'occulte pas la dimension plaisir et goût de l'alimentation. Interrogés sur l'éducation à l'alimentation, ils déclarent souhaiter apprendre à manger équilibré.

⁹ Marine PADILLAT : les politiques alimentaires dans la restauration collective. Intervention du CIHEAM, 10/2007

Il s'agit donc de répondre à ce besoin d'information du consommateur en répondant aux enjeux généraux du programme : des actions d'information et d'éducation au fait alimentaire incluant l'alimentation dans toutes ses composantes (nutrition, goût et plaisir, cultures, modes de production et signes de qualité, durabilité...) doivent être dispensées au grand public afin de leur permettre d'être des consommateurs éclairés. »¹⁰

Au regard de ces informations et des exemples présentés ci-dessus, force est de constater la diversité et la transversalité du fait alimentaire français. La réponse appropriée à ce besoin d'information et d'éducation est donc complexe. Pour mieux cerner cette difficulté, on peut néanmoins dégager 7 axes de réflexion :

1. L'AXE NUTRITION-SANTE

Il peut être surprenant de constater que le premier axe de travail soit une compétence du ministère en charge de la santé.

La santé est, pour partie, conditionnée par un bon équilibre nutritionnel, lui-même lié à la qualité des aliments donc issus d'une agriculture performante.

La démarche dépasse les attributions ministérielles et pour réussir dans son ambition d'éducation et d'information aux problématiques alimentaires, le MAAP devra s'appuyer sur un partenariat étroit, interministériel (santé, éducation nationale, territoires ...), s'associer aux collectivités locales, aux professionnels de la santé, de l'enfance, ... et de l'alimentation sans oublier les producteurs.

(Voir annexe n° 5 : la fiche préparatoire au PNA : Répondre aux attentes du consommateur en termes d'équilibre, de diversité et de santé

Une table ronde de 2007 de l'Institut pour la recherche en marketing en alimentation santé pose un ensemble de questions, certes abruptes mais pertinentes, qui sont autant de sujets de réflexions pour un travail d'information et de communication :

« En matière de messages nutritionnels et sanitaires, la France est à l'instar des autres pays industrialisés, le théâtre d'une cacophonie nutritionnelle. La multiplicité des émetteurs et des médias, qui nourrissent chacun des intérêts particuliers, contribue à une forte dissonance cognitive. A qui le consommateur doit-il se vouer ? Qui faut-il croire ? Les scientifiques ? Les collectivités publiques ? Les entreprises ? Les politiques ? Les associations de consommateurs ? Les sites Internet ? ... Face à ces interlocuteurs, le consommateur est désarçonné. »

Au-delà de ces questionnements, comme l'ont mis en exergue l'enquête du CREDOC 2009 et l'évaluation du programme expérimental « Un fruit pour la récré » et les associations d'éducation à la santé, ***s'impose un réel besoin d'éducation pour un changement des comportements alimentaires. Il s'exprime par une autre approche de la nutrition : celle de se nourrir suffisamment, pour une bonne santé et tout en prenant du plaisir. Il existe de nombreux organismes publics et privés qui se sont assignés ces objectifs et ceux-ci détiennent de***

¹⁰ Texte de présentation DGAL de l'axe « Aider le consommateur dans ses choix alimentaires » du CNA

nombreux outils pédagogiques. Il serait sans doute judicieux de faire se rencontrer ces acteurs et de les accompagner pour la coordination de leurs actions.

(Voir Annexe n° 6 : Tendances de consommation et apports nutritionnels des Français d'après les résultats des études INCA1 et INCA2, réalisées entre 1999 et 2007 (Communication Fondation Louis Bonduelle).

2. L'AXE INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Le consommateur a besoin d'être rassuré, parce que de plus en plus, il souhaite savoir si ce qu'il mange est sain. En outre, notre alimentation est devenue beaucoup plus abstraite et fort éloignée de la matière première, coupure culturelle qui éloigne fortement le producteur du « mangeur ». Celui-ci souhaite donc connaître où et comment ont été produits les aliments dont il se nourrit.

Le mensuel du CGAAER de mars 2010, qui sera un numéro spécial sur l'alimentation, consacre un long article sur ce besoin d'information et aussi d'éducation des consommateurs (**Voir en annexe n° 7 CGAAER mars 2010 L'information du consommateur de Catherine BOUVIER et Denis FEIGNIER, IGSPV**).

Extraits : « ... Jamais autant d'information n'aura été disponible sur l'alimentation ; jamais cependant le public n'aura été aussi perplexe au moment de choisir ses aliments et ainsi désireux d'information. Mais de laquelle, ou desquelles ? [...] Les dimensions sociologiques et culturelles de l'alimentation et de la cuisine, dont l'importance a été rappelée par ailleurs, ne doivent pas être dissociées de ce qui les fonde et les légitime : la qualité des produits, qualité affichée, perçue et contrôlée, dans l'acception sanitaire du terme, mais aussi dans sa dimension gustative, culturelle et citoyenne et dans la capacité du consommateur à s'en assurer. A ce titre, la fonction du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche est à la fois cruciale et encore relativement peu ou mal connue ».

3. L'AXE MODE DE CONSOMMATION

L'axe mode de consommation, accessibilité à une alimentation équilibrée, recherche d'une nouvelle praticité pour s'adapter aux nouveaux comportements alimentaires :

Il y a 50 ans, la plupart des citoyens allaient travailler pour « gagner leur pain » et nourrir leur famille. Aujourd'hui, s'alimenter n'est généralement plus une priorité pour la majorité des familles. La part de l'alimentation dans le budget familial serait statistiquement passée en quarante ans de 45 % à 14 % (sauf dans les familles en situation de précarité où le problème de l'alimentation reste prégnant). Dans le même temps les populations rurales et urbaines se sont éloignées dans leur approche alimentaire. Ces dernières, subissant une accélération du rythme de la vie sociale, ont accédé à d'autres modes de consommation (mimétisme du mode alimentaire américain, explosion du nombre de repas pris hors domicile, apparition du grignotage, accession à de nouvelles cultures alimentaires issues de la présence de populations étrangères orientales, maghrébines, asiatiques...). Face à la diminution du temps disponible pour la préparation des repas et à l'offre toujours plus attractive de l'industrie agroalimentaire, on constate une accélération de l'acquisition des préparations « prêtées à l'emploi » et une perte du savoir faire de la préparation des repas et de la cuisine.

Cette évolution a, de nos jours, pour conséquences la perte des repères pour une alimentation liée à un moment de plaisir et vraisemblablement une part importante dans l'augmentation du nombre de malades atteints de problèmes cardio-vasculaires, d'hypertension, d'obésité, etc. ...

Cette évolution semble être aujourd'hui de plus en plus remise en question, sous l'effet des interrogations et des exigences de qualité chimique, biologique puis sanitaire. La question «comment faut-il se nourrir pour être en bonne santé ?», ne reçoit pas seulement une réponse en termes d'absence d'éléments nocifs, mais appelle aussi une réponse positive sur la présence plus ou moins grande d'apport nutritionnel, puis, celle de la qualité nutritive.

Le programme national d'alimentation (PNA) doit se donner pour ambition de répondre aux différentes attentes de la multiplicité des catégories de la population dont les modes de consommation et de comportement, sur le même territoire national, peuvent être très divers et appellent autant de réponses adaptées. Au-delà du cadrage national de politique publique d'alimentation, un travail d'éducation, d'information et de communication doit être entrepris en associant les acteurs locaux.

4. L'AXE SECURITE SANITAIRE

En matière de sécurité sanitaire, « l'évolution récente des modes de production, de commercialisation, de consommation et, enfin, la crise de la vache folle ont modifié les contours de l'objectif de sécurité des aliments. Ce dernier s'inscrit aujourd'hui dans le cadre d'une politique sanitaire des produits alimentaires, transversale, consistant à assurer la protection de la santé du consommateur tout en tenant compte des enjeux économiques et culturels. Cette politique doit intégrer l'émergence d'une politique de la qualité, la part croissante du droit communautaire et la prise en compte de la sécurité alimentaire dans la réglementation relative au commerce international (accord SPS¹¹ relatif aux mesures sanitaires et phytosanitaires notamment). Elle est désormais fondée sur deux principes :

- La séparation entre évaluation et gestion du risque qui a conduit à la création de l'AFSSA. Cette séparation permet d'entourer la décision politique (gestion), éclairée par l'avis des experts (évaluation), de garanties sur son objectivité d'une part, sa prise en compte de toutes les données connues d'autre part.
- Une approche globale de la sécurité sanitaire des aliments ("de la ferme à la table" ou "du champ à l'assiette"). L'approche globale suppose une couverture complète de la chaîne alimentaire, tant au niveau de la réglementation qu'à celui des contrôles et

11 Conclu à Marrakech en 1994, l'accord SPS ou accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires constitue l'un des accords les plus sensibles de l'OMC. Il détermine les conditions dans lesquelles les pays membres de l'OMC peuvent adopter et mettre en oeuvre des mesures sanitaires (santé animale, sécurité sanitaire des aliments) ou phytosanitaires (protection des végétaux) ayant une incidence directe ou indirecte sur le commerce international.

repose sur une responsabilisation des professionnels à travers notamment la diffusion de la méthode HACCP¹² mais aussi, en aval, sur celle des consommateurs. »

Ce texte a été copié sur le site Internet de la Direction de l'information légale et administrative.

Au-delà de la sécurité de la qualité des aliments, comme le précise le texte ci-dessus, se pose la question de l'appropriation, par le citoyen de ces informations. Actuellement où la tendance est à ne plus tolérer un seul risque, le citoyen a besoin d'être rassuré sur les moyens mis en œuvre pour lui garantir la qualité et la sécurité sanitaire tout au long de la chaîne alimentaire.

Une démarche d'information et de communication, adaptée aux publics ciblés, doit être élaborée à travers un message clair, lisible et compréhensible par tous. Ce travail doit être complété par des actions éducatives visant à faire comprendre aux citoyens la complexité de l'articulation de cette chaîne alimentaire. Celui-ci doit cibler une évolution des comportements pour un choix éclairé des aliments permettant le bien-être et la santé des consommateurs.

5. L'AXE SOLIDARITE ALIMENTAIRE

On ne meurt pas de faim en France mais il est difficile de trouver des chiffres fiables sur ce sujet. Par contre, on souffre de la faim et, chaque année de nombreuses associations se mobilisent pour venir en aide aux plus démunis. Voici un extrait du communiqué diffusé, cette année, par la Banque alimentaire pour mobiliser les donateurs, les 27 et 28 novembre 2009, « ...alors que les banques du réseau ont constaté, entre juin 2008 et juin 2009, une augmentation moyenne de la demande d'aide alimentaire de 16 %... ... Cet acte de générosité a représenté près de 12000 tonnes l'an dernier, soit l'équivalent de 25 millions de repas. 100 000 bénévoles sont mobilisés dans 9000 magasins en France, pour collecter les dons des consommateurs. Ces produits alimentaires non périssables seront ensuite répartis dans le département où ils ont été offerts. En 2008, les Banques et les Centres Communaux d'Action Sociale, partenaires, ont pu aider environ 700 000 personnes démunies du département, de la ville, voire même du quartier où vivent les donateurs. La précarité est au cœur de la société et chacun doit se mobiliser pour la faire disparaître... Il faut savoir que 30% des personnes accueillies ont un revenu ! »

La France défend, aux côtés de la Commission européenne, la pérennisation du programme européen d'aide aux plus démunis (dotation allouée à la France chaque année d'environ 80 millions d'euros) ainsi qu'une évolution de ce règlement afin de pouvoir diversifier davantage les produits et fournir des fruits, légumes, viandes et poissons.

Les démarches de solidarité alimentaire qu'elles soient nationales ou internationales sont présentes sur l'ensemble du territoire à l'initiative de nombreuses associations avec la participation régulière des CCAS des communes, des départements des écoles et de nombreux autres partenaires locaux.

Dans le cadre d'une démarche concertée d'éducation aux changements des comportements alimentaires, il serait indécent de ne pas ajouter des actions

12 HACCP : « Hazard Analysis Critical Control Point » : Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise

d'information et de sensibilisation sur les enjeux alimentaires à l'échelle mondiale, d'expliquer les conditions d'une agriculture durable au Nord comme au Sud ; et d'encourager les changements de comportements individuels et/ou collectifs (adoption d'une conduite nouvelle par rapport au gaspillage et participation à des démarches solidaires)

6. L'AXE « GOUT ET TERROIRS »

Au-delà du projet d'inscription des « arts culinaires », patrimoine culturel de la France au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO, des actions éducatives doivent être réalisées avec les enfants (ou des adultes) pour la collecte d'informations auprès des personnes dont les métiers, les âges ou les origines sont différents. Ce travail peut être entrepris à plusieurs niveaux comme le recensement d'informations sur le patrimoine gastronomique, le repérage des attaches territoriales à partir de l'alimentation ou la transmission des savoir faire par l'organisation de séances de cours de cuisine ...

A ce propos, il est intéressant de lire le dossier de Caroline de La Porte, journaliste de « Alimentation et petit budget », (**Voir en annexe n° 8 l'ensemble du dossier**), revue destinée aux professionnels et bénévoles impliqués dans la prise en charge et l'aide alimentaire aux populations démunies, dans la publication d'octobre 2009, à propos des adolescents :

« Pourtant, ils restent attachés à la cuisine de leurs grand-mères ? Oui, parce qu'elles cherchent à leur faire plaisir en préparant les petits plats qu'ils aiment, sans leur faire la morale, ni leur parler restriction ou régime. Une grande partie du savoir-faire culinaire passe du reste par les grand-mères. **Les adolescents ont envie qu'on leur parle davantage du plaisir de manger ?** : Les jeunes ont en effet une vraie curiosité alimentaire. Ils sont ouverts à la découverte de nouveaux goûts, à la diversité... Réintroduire les cours de cuisine à l'école, comme en Finlande ou en Norvège, serait une bonne chose, à condition de leur faire mettre la main à la pâte. A Strasbourg, nous suivions un centre social où l'on proposait des cours à des populations défavorisées. L'expérience a pris fin, par manque de budget. Pourtant les cours étaient pleins et les adolescents s'impliquaient beaucoup, depuis les courses jusqu'à la réalisation des recettes.

7. L'AXE DEVELOPPEMENT DURABLE

(Pour mémoire, voir ci-dessus l'action de la FNCIVAM)

Dans l'exposé des motifs du projet de loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, il est indiqué : « Cette politique publique de l'alimentation, interministérielle, se traduira dans un plan national pour l'alimentation avec pour objectifs de préserver le lien social, de renforcer l'attractivité de la France, de préserver l'environnement et de protéger et améliorer la santé des Français. Lier cette politique publique à la politique agricole réaffirme le lien entre les productions agricoles et l'alimentation de nos concitoyens. C'est le sens du premier titre de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche. Agir sur l'alimentation permet d'assurer voire d'augmenter les débouchés pour un certain nombre de produits agricoles : par exemple, si les Français mangeaient selon les recommandations nutritionnelles, cela impliquerait de multiplier par trois la production nationale de fruits et légumes. Il en va de même pour les produits laitiers. Assurer la sécurité

alimentaire de notre pays et participer à celle de l'Europe et du Monde, nécessite de moderniser notre agriculture et notre pêche pour lui donner les moyens de répondre au défi du changement climatique, de la multiplication des crises sanitaires et de l'instabilité croissante des marchés de matières premières. »

Par ailleurs, et compte tenu des éléments de contexte développés ci-dessus, il pourrait être suggéré aux associations caritatives, de solidarité internationale et de lutte contre la faim, de revisiter l'un des principes du développement durable, « Penser global et agir local » parce que le problème de sous alimentation peut très bien concerner un quartier situé à proximité ou une ville voisine.

III. CREATION D'UN MAILLAGE TERRITORIAL DE MAISONS DE L'ALIMENTATION

A partir de l'examen sommaire de ces 7 axes de travail, force est de constater le lien étroit qui lie les différentes composantes du « fait alimentaire » et que, pour être pertinent, ce projet éducatif doit être global. Le meilleur moyen de réussir dans cette entreprise est d'aborder les différents points de la chaîne alimentaire, les finalités de l'alimentation et ses conséquences économiques, sociales et environnementales. Ce point vise un grand nombre d'acteurs qui n'ont pas forcément la vocation de se rencontrer. La première démarche sera donc de créer une instance, avec le plus grand respect de la gouvernance, qui permettra de réunir l'ensemble des parties prenantes, sur un objectif partagé de la promotion et de l'action en faveur de l'éducation au fait alimentaire.

1. QU'EST CE QU'UNE MAISON DE L'ALIMENTATION ?

Une maison de l'alimentation est un rassemblement d'individus ou d'organismes, appartenant à un même espace territorial, professionnels de la filière alimentaire ou engagés dans les axes définis ci-dessus qui acceptent volontairement de mettre en commun leurs expériences et leurs connaissances, en vue d'éclairer et d'éduquer le consommateur dans ses choix alimentaires.

Le projet de loi de modernisation agricole fixe clairement la nature des actions à mener : « L'éducation et l'information notamment en matière d'équilibre et de diversité alimentaires, de règles d'hygiène, de connaissance des produits et des modes de production et l'organisation de débats publics sur les questions d'alimentation et de risques sanitaires. »

Les maisons de l'alimentation sont des lieux de développement durable et se fixent comme objectifs de favoriser et de développer, en mission principale, l'éducation et l'information sur le fait alimentaire des populations comprises dans leur zone d'influence.

Le nom symbolique de « maison » correspond au souhait de réunir l'ensemble de la famille « acteurs de l'alimentation ». Le petit Larousse donne pour les « maisons des jeunes et de la culture (MJC) », la définition suivante : « établissement destiné à favoriser la diffusion et la pratique des activités culturelles dans un milieu jeune et populaire ». Si l'on ajoute « alimentaire » à « culture » et une précision sur l'intergénérationnel, nous avons une courte définition de l'objectif fixé aux maisons de l'alimentation dont le maillage territorial pourrait être le suivant :

2. MAISON NATIONALE DE L'ALIMENTATION OU CITE DE L'ALIMENTATION !

Il s'agit d'une suggestion qu'il faut garder en mémoire mais, dans l'immédiat, il faudra créer au niveau national, une instance qui respectera le même parallélisme des formes, en terme de gouvernance, que le « pôle accessibilité aux fruits et légumes » et *qui sera chargée de l'application des objectifs rappelés ci-dessus du « Plan national alimentation » en matière d'éducation et d'information. Ses missions seront précisées ultérieurement.*

3. MAISONS DEPARTEMENTALES DE L'ALIMENTATION

L'expérience menée en 2008 avec la distribution de fruits dans les écoles avec un accompagnement pédagogique, nous a montré la difficulté de piloter à distance un projet multi acteurs. En permanence, nous avons déploré l'absence d'une coordination locale entre les différents acteurs impliqués dans le projet.

Compte tenu des compétences des conseils généraux et de la nécessité de mener les actions au plus près des acteurs de l'alimentation et des consommateurs, le point d'ancrage des maisons de l'alimentation doit être le chef lieu du département. Outre la compétence des affaires sociales inhérente à l'assemblée territoriale, ce choix est, par ailleurs, confirmé par le fait que les conseillers généraux sont aussi la plupart du temps des maires avec, notamment, la compétence de la gestion des restaurants scolaires.

Enfin, le point de convergence le plus pertinent des différents acteurs publics et privés concernés par les problématiques alimentaires est également celui du département.

La maison départementale de l'alimentation aura pour objectifs de réunir l'ensemble des parties prenantes, de réfléchir à l'adaptabilité aux réalités locales des orientations données par le plan national d'alimentation. Les actions seront forcément différentes selon qu'elles se dérouleront en milieu urbain, péri urbain, rural, ou banlieue avec une population d'origines étrangères (africaines, turques, maghrébines, asiatiques ...), parfois défavorisée. Elle devra favoriser l'essaimage en faisant la promotion et en incitant la création de maisons locales de l'alimentation. *La maison départementale de l'alimentation n'a pas vocation à devenir une institution qui lie ses membres, elle est le lieu où tous les organismes concernés par le projet mettent librement en commun, voir en débat, leur savoir faire et leurs outils dans un but de mutualisation.*

4. MAISONS LOCALES DE L'ALIMENTATION OU MAISONS DE L'ALIMENTATION

Implantées au niveau des communes, des communautés de communes ou des quartiers de grandes villes, elles mettent en œuvre concrètement les actions auprès des citoyens et correspondant aux urgences constatées localement. En lien avec le niveau départemental, il sera défini des priorités pour des opérations ponctuelles (participation aux actions de solidarité alimentaires, portes ouvertes, colonies de vacances, participation à la semaine du goût, journées « fraîche attitude », organisations de conférences, de visites d'entreprises ou de producteurs¹³...) ou permanentes

¹³ Voir le Guide pratique de l'accueil des écoles primaires chez les professionnels de la filière Fruits & légumes (juillet 2009)

(Programme « un fruit pour la récré » ou autres actions dans les écoles ou restaurants scolaires, animation des centres d'accueil et de loisirs rattachés à l'école, cours de cuisine organisés par des bénévoles avec l'aide des communes, des associations, les maisons de retraite, ...).

En conclusion, les maisons de l'alimentation doivent permettre de s'informer, de débattre et de construire des projets en lien avec les priorités locales. Elles permettent la rencontre de personnes prêtes à donner de leur temps pour montrer leur savoir-faire de producteurs, de transformateurs, de bénévoles déjà engagés sur ces problématiques ... en vue de guider les consommateurs (enfants, adultes) dans leurs choix alimentaires. Elles permettront de recréer du lien social, entre générations ou cultures différentes. Elles pourront mener des actions ciblées envers les populations les plus fragiles en allant à la rencontre de ces populations, soit en œuvrant dans les lieux de vie de ces populations, soit en organisant des ateliers mobiles.

Initialement, le projet assigne aux maisons de l'alimentation une mission d'éducation et d'information. Cet objectif est certes un point essentiel du programme national d'alimentation mais, compte tenu de la gouvernance souhaitée dans leur organisation, il faut s'attendre à un élargissement des actions à l'ensemble des problématiques du fait alimentaire.

Enfin, les maisons de l'alimentation sont des lieux de débat public en tant que lieux de réflexion par la mise en œuvre du principe de participation du public, au développement de la concertation sur les problématiques alimentaires.

IV. MISE EN ŒUVRE DES ACTIONS D'EDUCATION, D'INFORMATION

1. LES PUBLICS CIBLES PAR LES ACTIONS DES MAISONS DE L'ALIMENTATION

- Les enfants en adaptant les actions aux temps scolaires, des loisirs et de la famille ;
- Les étudiants ;
- Les personnes âgées dans les maisons de retraite ou à leur domicile en associant au programme les associations de services de proximité chargées du portage des repas ;
- Les adultes dans le cadre des repas pris hors domicile ;
- Les patients des centres hospitaliers
- Les personnes en difficulté (familles monoparentales, chômeurs en fin de droit ...) ;
- Les consommateurs en général.

2. LES LIEUX D'ACTION D'EDUCATION

¹<http://agriculture.gouv.fr/sections/magazine/focus/fruit-pour-recre/ressources-pedagogiques>

- L'école en adaptant les actions pédagogiques aux différentes tranches d'âge : 3-6 ans, écoles maternelles ; 6-11 ans, écoles primaires ; 11-15 ans, collèges ; 15-18 ans, lycées ;
- Les centres pour personnes en difficulté, par exemple, « Les papillons blancs » de l'UDAPEI, les centres d'aide par le travail (CAT), ...
- Les restaurants scolaires et les restaurants d'entreprises ;
- Les restaurants universitaires ;
- Les foyers ruraux, associations d'animation rurale, culturelle et de développement local ;
- Les maisons des jeunes et de la culture (MJC);
- Les maisons de retraites et centres hospitaliers publics et privés ;
- Les centres de loisirs associés à l'école (CLAE)¹⁴ et autres centres de loisirs ;
- Les accueils collectifs de mineurs (anciennes colonies de vacances) ;
- Les salles polyvalentes cantonales ;
- Les restaurants¹⁵ ...

3. LES OUTILS PEDAGOGIQUES

Au niveau local comme à celui du département, de nombreux organismes (inspections d'académie, associations d'éducation à la santé, producteurs ...) ont déjà créés et mettent en œuvre des outils pédagogiques. La première démarche sera de mutualiser les ressources existantes, phase essentielle pour permettre aux acteurs de s'approprier les objectifs du programme national d'alimentation. Les outils retenus devront tenir compte des particularités locales (religion, culturelle, illettrisme ...). Dans un deuxième temps, il conviendra d'organiser au niveau national la communication autour du projet par la création d'un site WEB dédié au programme. Véritable carrefour de l'information et des échanges entre les acteurs locaux, il aura pour objectif de :

- Renseigner tous les porteurs de projets sur les fondamentaux

14 Les écoles maternelles, primaires et les centres de loisirs associés à l'école sont éligibles au programme européen de distribution de fruits dans les écoles « Un fruit pour la récré » et peuvent bénéficier d'un cofinancement.

15 *Les restaurants, en collaboration avec les Comités départementaux du tourisme (CDT) peuvent développer des actions non seulement sur la promotion du patrimoine culinaire local mais également être porteurs de messages sur les bienfaits d'une alimentation équilibrée ...*Cette catégorie socioprofessionnelle est actuellement à la recherche d'une nouvelle image plus valorisante...

- Guider les élus locaux, les responsables d'association, les fonctionnaires territoriaux à la création des maisons de l'alimentation et au montage de projets éducatifs ...
- Aider les professeurs des écoles et responsables de CLAE à la recherche de modèles pédagogiques et d'animation
- Favoriser les échanges entre les partenaires
- Recenser et publier en ligne les actions réussies (Les retours d'expériences exemplaires et les initiatives pédagogiques innovantes)

(Voir annexe N° 9 *Accompagner les français dans leurs choix alimentaires document DGAL/MAAP*)

Voir les outils pédagogiques du programme européen « Un fruit pour la récré » :
http://agriculture.gouv.fr/sections/magazine/focus/fruit-pour-recre/ressources-pedagogiques_1

- Apprendre : Des ressources éducatives et des kits pédagogiques conçus pour les opérations « Un fruit pour la récré » et « Un fruit pour les loisirs » ;
- Découvrir : Des vidéos, documentaires, clips, reportages et propositions de visites autour des opérations Un fruit pour la récré/pour les loisirs ;
- Jouer : Des activités ludiques et des propositions d'animation pour l'opération Un fruit pour la récré/pour les loisirs ;
- Goûter : Des ressources de sensibilisation à la santé, l'alimentation et la nutrition pour l'opération Un fruit pour la récré/pour les loisirs.

V. MOBILISER LES ETABLISSEMENTS DU SERVICE PUBLIC D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

1. EN S'APPUYANT SUR LE SAVOIR-FAIRE DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

- Mettre à profit le maillage territorial comme relais d'information, de communication et d'opinion (publics visés : les écoles, les élus et communes, les associations, la société civile ...) ;
- Intégrer la problématique « L'éducation au fait alimentaire » dans les missions.

2. EN S'APPUYANT SUR LES MISSIONS

- Vie scolaire : Commission de la restauration (Enseignants à l'éducation socioculturelle, infirmière, Conseillers principaux d'éducation, équipe de direction, personnels de la restauration, élèves et étudiants ...) ;

- Formation initiale¹⁶ : susciter des projets d'élèves sur ce thème (Susciter des projets d'initiative et de communication sur l'éducation alimentaire en BTSA) ;
- Mettre à profit la pluridisciplinarité pour produire des outils pédagogiques ;
- Insertion et développement local : création d'évènements sur le changement des comportements alimentaires, suggérer des actions multi-acteurs avec l'Education Nationale, les communes, la filière professionnelle, Jeunesse et Sports, les parents d'élèves et les associations d'éducation populaire... ;
- S'appuyer sur les actions de coopération internationale et profiter des partenariats existants pour travailler sur la diversité des cultures alimentaires... ;
- Développement durable : travailler avec les éco-délégués ... ;
- S'appuyer sur le savoir-faire et le réseau des exploitations agricoles.

VI. LE FONCTIONNEMENT DES MAISONS DE L'ALIMENTATION

1. LES ACTEURS DES MAISONS DE L'ALIMENTATION

a. AU NIVEAU NATIONAL

Outre les orientations données par le Conseil national de l'alimentation (CNA) et la Direction générale de l'alimentation, ***les actions des maisons de l'alimentation doivent être coordonnées par un « Comité de pilotage des maisons de l'alimentation***. Nommés par le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche les membres pourraient être ceux du « Pôle d'accessibilité aux fruits et légumes » avec des représentants des ministères concernés par le projet (MAAP, MEN, Santé et jeunesse et sports, ...), le PNNS, les interprofessions des fruits et légumes, des industries agroalimentaires, les associations de parents d'élèves, d'éducation à la santé et à la nutrition, la Confédération de la jeunesse en plein air (JPA), les associations d'élus locaux (AMF, AMR, ADF, ADCF, ARF, AMGVF, AVMF ...), le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT), les associations de fonctionnaires territoriaux en charge de la restauration scolaire, les représentants des entreprises de la restauration hors domicile, ... (liste non exhaustive).

b. AU NIVEAU DEPARTEMENTAL

Les membres du comité de pilotage départemental sont nommés par le préfet. La présidence doit être assurée par le président du conseil général ou son représentant. Sa composition doit, d'abord, regrouper les correspondants départementaux de la représentation nationale et, ensuite s'enrichir des organismes ou personnalités reconnus par leurs actions sur l'alimentation sous toutes ses facettes. Ce comité est animé par le chef de service régional de l'alimentation ou son représentant départemental.

¹⁶ Extrait de la note descriptive de l'emploi d'inspecteur de l'enseignement agricole Productions animales : L'enseignement des productions animales a donc la responsabilité de rapprocher le futur « consommateur citoyen » et le futur éleveur, gestionnaire et tributaire de la « ressource animale ».

c. AU NIVEAU LOCAL

Présidé par le maire de la communes d'implantation, ou le président de la communauté de communes ou les adjoints en charge des affaires sociales, de l'enfance ou de la gestion du restaurant scolaire ou une personnalité reconnue, le comité de pilotage de la maison d'alimentation locale rassemble le responsable du Comité communal d'action sociale (CCAS), les enseignants volontaires, porteurs de projets au sein de leurs établissements, les producteurs et responsables d'activités agroalimentaires soucieux d'apporter leur appui, les associations impliquées ou volontaires pour la mise en place d'action (solidarité alimentaire, présentation de produits locaux, cours de cuisine, animation d'activités alimentation/nutrition /santé ...)

2. FONCTIONNEMENT DES MAISONS DE L'ALIMENTATION

a. AU NIVEAU NATIONAL

Les missions du comité de pilotage national seront de valider les messages nationaux d'information, de communication et les outils pédagogiques. Il proposera des avis au Ministre en charge de l'alimentation, sur d'éventuelles aides financières à accorder aux acteurs de terrain à la création de maisons de l'alimentation ou la suite d'appels à projets.

b. AU NIVEAU DEPARTEMENTAL

Les membres du comité départemental confrontent leur savoir-faire dans leur domaine de compétence. Ils se fixent pour objectifs de définir les orientations départementales et programmes d'actions correspondantes. Ils militent pour l'implantation des maisons de l'alimentation locales. Ils font l'inventaire des outils de communication ou pédagogiques, mutualisent leurs expériences pour les diffuser sur le terrain.

La mission est d'éduquer et d'informer le consommateur dans ses choix alimentaires et vise d'abord les enfants. Il s'agit d'une première étape, ensuite il conviendrait de laisser cette instance définir ses priorités en regard des réalités locales. L'animation étant assurée par le SRAL, il lui appartiendra de rappeler les priorités nationales mais sans les imposer. Il est important que les élus et les acteurs locaux s'approprient le programme et c'est le respect d'une bonne gouvernance qui sera le garant de l'implantation et de l'essaimage des maisons de l'alimentation.

c. AU NIVEAU LOCAL

C'est à ce niveau que les actions éducatives sont concrètement réalisées. Les maisons de l'alimentation locales rassemblent l'ensemble des acteurs locaux qui, par un engagement volontaire et bénévole souhaitent s'investir dans des projets qu'ils auront décidés et construits ensemble. A moins qu'une association soit déjà en place et qu'il y ait un responsable charismatique, il semble que le maire ou son adjoint aux affaires sociales, assisté de la commission extra-municipale de la restauration scolaire soit le leader naturel d'une telle entreprise. Cette instance peut constituer un noyau dur qui pourrait s'étoffer ensuite avec les porteurs de projets de la solidarité alimentaire, du recensement et promotion des savoir-faire culinaires locaux. La mise à profit du relationnel de proximité doit permettre d'amener progressivement les producteurs, les artisans et industriels de l'agroalimentaire à rejoindre le groupe. Il ne faut pas se voiler la face, tous ces acteurs de

l' « alimentaire » peuvent être dans des objectifs et des démarches contradictoires et il faudra tout le charisme d'un élu local pour mener à bien ces projets.

Les programmes des maisons de l'alimentation seront établis à la lumière des réalités territoriales et donc différents les uns des autres. Ceux des quartiers de grandes villes ne poursuivront pas les mêmes objectifs que ceux des villes moyennes ou des communes rurales. Là, ce sera la solidarité alimentaire qui sera prioritaire, ailleurs c'est la promotion des valeurs culturelles culinaires et des productions locales qui domineront. Le dénominateur commun devra être celui de l'éducation à la nutrition et au changement des comportements alimentaires, en intégrant les principes du développement durable.

d. OPPORTUNITE DES POLES D'EXCELLENCE RURALE (PER) ?

L'appel à projets 2010 des PER précise qu'il doit permettre de faire émerger des propositions d'actions diversifiées et adaptées pour :

- Développer les activités économiques et valoriser les atouts des territoires ruraux,
- Faciliter la vie quotidienne des populations rurales,
- Organiser et animer les territoires afin d'assurer la complémentarité des espaces.

Il vise à encourager le développement d'une « excellence rurale » accrue.

A titre d'exemples, les projets pourront concerter :

La modernisation et la structuration au niveau d'un bassin de vie de l'offre de services indispensables à la vie quotidienne (santé, éducation, petite enfance, personnes dépendantes, transports, accès aux TIC...) dans une logique de réseau organisé ou de partenariat local et dans un objectif de lisibilité (maisons de services au public, maisons médicales de santé, d'accueil de la petite enfance, des personnes handicapées et des personnes âgées et dépendantes...).

De nombreux objectifs fixés aux maisons de l'alimentation correspondent à ceux poursuivis par les pôles d'excellence rurale et il conviendrait, pour les collectivités territoriales, en cours de réflexion, de vérifier la faisabilité du rapprochement, voir de la fusion de ces 2 projets

Voir Annexe n°10 Cahier des charges de l'appel à projets 2010 :

http://poles-excellence-rurale.datar.gouv.fr/IMG/pdf/Cahier_des_charges_metropole_2_.pdf

3. FINANCEMENTS DES MAISONS DE L'ALIMENTATION

L'objectif fixé par la mise en place d'un maillage territorial de maisons de l'alimentation est généreux et vise l'ensemble de la population. Ses impacts sont multiples aux niveaux de la santé, de la reconquête du « plaisir du manger bon et bien », de la promotion des cultures culinaires régionales et des produits locaux, du développement territorial Ce programme doit susciter l'intérêt des organismes nationaux de l'assurance, de la santé et du secteur bancaire. A l'instar des partenariats financiers construits dans le cadre de l'opération expérimentale « Un fruit pour la récré », GROUPAMA, le Crédit agricole, la Caisse centrale de la mutualité sociale agricole (CCMSA), la

mutualité française, DEXIA, la banque des collectivités locales, la Fondation de France, les fondations de l'agroalimentaire ... pourraient être sollicitées et invitées à un partenariat sur cette opération.

a. FINANCEMENTS D'INVESTISSEMENTS

A ce stade de la réflexion, les maisons de l'alimentation n'ont pas vocation à avoir « pignon sur rue ». Elles ont une existence virtuelle qui se limite au rassemblement et au débat entre acteurs. Il n'y a pas lieu de prévoir des financements pour la création de lieux identifiés. En contrepartie, les collectivités (départements, communes ...) peuvent avoir le souhait de faire des maisons de l'alimentation des lieux physiques de promotion et d'image locale de leurs actions en faveur de l'alimentation.

b. FINANCEMENTS DU FONCTIONNEMENT

La création des maisons de l'alimentation doit être avant tout une initiative locale et les coûts de fonctionnement des temps de concertation et montage des projets constituent l'engagement des acteurs. Certes, un financement exceptionnel au démarrage du projet permettrait d'accélérer le nombre de créations !

c. FINANCEMENTS DES ACTIONS

L'indépendance souhaitée des maisons de l'alimentation implique qu'elles aient une démarche autonome de recherche de financement auprès de partenaires locaux. En ce qui concerne les outils d'animation et pédagogiques, le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche apportera sa contribution en mettant à la disposition des porteurs de projets des modèles pédagogiques et des informations sur le fonctionnement du réseau (retour d'expériences, actions exemplaires). Ces derniers seront téléchargeables sur le site dédié à l'opération.

Pour information : voir le site dédié au programme « un fruit pour la récré » : <http://agriculture.gouv.fr/sections/magazine/focus/fruit-pour-recre>

Un soutien national financier aux actions locales pourrait être organisé dans le cadre d'un appel à projets annuel. Les maisons de l'alimentation pourront postuler à ce financement par la présentation de leurs projets. Il appartiendra au comité de pilotage national, à la vue de la pertinence des propositions et, dans le cadre des objectifs fixés par le plan national d'alimentation, de proposer ses choix au Ministre, chargé de l'alimentation.

4. CALENDRIER

a. ACTIONS 2010 : HIERARCHISATION ET DATES A PRECISER

- Etablissement des partenariats interministériels (espace rural et aménagement du territoire, éducation nationale, santé, famille, solidarité, ...) ;
- Informer le P.N.N.S du projet ;
- Faire un test auprès de quelques maires, députés et sénateurs pour recueillir leurs avis et leurs conseils ;

- Contacter et informer les associations d'élus locaux et territoriaux (AMF, AMR, ADF, ADCF, AMGVF, AMVF, ARF ...) et les associations de fonctionnaires territoriaux en charge de la restauration scolaire ;
- Etablir un contact avec les têtes de réseau des associations de service de proximité, d'éducation à la santé, Jeunesse et éducation populaire, associations caritatives ... ;
- Etablir un contact avec les maisons de l'alimentation en les invitant à rejoindre le programme qui se met en place. Vérifier si cette appellation de « maison de l'alimentation » n'a pas déjà fait l'objet d'un dépôt de marque à l'institut national de la propriété industrielle, si non, le faire !
- Solliciter les collectivités engagées dans le programme européen « Un fruit pour la récré » à étendre leur engagement par la création de maisons de l'alimentation ;
- Rédiger des guides de la création et du fonctionnement des maisons de l'alimentation, départementales et locales. Dans la mesure où la mise en place des maisons de l'alimentation est basée sur le volontariat, il semble qu'un guide à la création soit plus adapté à la situation. En absence de financement donc de lien contractuel, il ne serait pas opportun de proposer une charte ;
- Prospecter les éventuels partenaires financiers ;
- Démarrer la réflexion de création de 1 ou 2 maisons de l'alimentation départementales, 2 ou 3 au niveau local (quartier grande ville, ville moyenne, commune rurale ...); supports de la communication pour l'élargissement du programme, sources de la communication évènementielle du Ministre ;
- Dans le cadre de la campagne de communication qui accompagnera le lancement du programme, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche devra écrire personnellement aux députés, sénateurs, conseillers régionaux et généraux, aux présidents de communautés de communes et aux maires pour les informer du projet de création de maisons de l'alimentation ;
- Installation du comité de pilotage national par le Ministre du MAAP : validation des guides, annonce officielle et lancement du programme.

b. ACTIONS 2011

- Monter, en partenariat avec le ministère de la santé et la J.P.A, une opération éducation alimentation/santé visant les 4 millions d'enfants des collectifs d'accueil de mineurs (anciennes colonies de vacances) avec implication des acteurs locaux ;
- Mise en place des pages dédiées au programme sur le site du MAAP ;
- Organiser, à l'initiative des SRAL, des réunions d'information par département
- Organiser l'animation du réseau des maisons de l'alimentation en cours de création.

5. OBJECTIFS DE RESULTATS - SUIVI ET EVALUATION

Dans la mesure où la création des maisons d'alimentation dépend du volontariat des acteurs locaux, il est difficile à ce stade du projet de fixer des objectifs réalistes mais on peut identifier quelques indicateurs :

- Indicateurs quantitatifs : nombre de structures créées, nombre d'actions éducatives réalisées, nombre d'usagers/catégorie de population bénéficiaires, nombre d'actions de sensibilisation des consommateurs ...
- Indicateurs qualitatifs : enquête de satisfaction, mesure de l'évolution des changements du comportement alimentaire, effets sur la santé ...

Il conviendrait de confier l'évaluation à un organisme tiers (pour mémoire, le programme « Un fruit pour la récré » avait été confié au CIHEAM)

VII. CONCLUSIONS : SUGGESTIONS ET PROPOSITIONS

Il existe déjà de nombreux réseaux anciens et bien organisés de villes et de collectivités territoriales dont les objectifs sont semblables ou proches de ceux fixés par le programme des maisons de l'alimentation (villes PNNS, EPODE¹⁷, communes adhérentes à l'opération Mouv'eat, Communes Récrés fruitées, Clubs fruits, légumes et société d'INTERFEL, réseau européen et mondial des « villes-santé » (OMS) ...)

Le réseau des maisons de l'alimentation doit être différent des autres organisations existantes par :

- La simplicité et le réalisme de ses actions ;
- La facilité d'adhésion des citoyens par une démarche basée sur le volontariat et le bénévolat intégrant une approche multi-acteurs et intergénérationnelle d'où l'importance de s'appuyer sur le réseau associatif existant;

Les services de l'Etat ne doivent pas apparaître comme une contrainte. Le plan national nutrition santé doit être présenté comme un programme développé, avant tout, dans l'intérêt des populations qui s'organisent elles-mêmes pour y adhérer : Le projet doit être suggéré mais ce sont les initiatives locales qui doivent le construire;

L'adhésion des maires à cette opération paraît être la condition sine qua non à l'implantation des maisons de l'alimentation. Il faudra trouver un message convaincant¹⁸. L'opportunité à saisir, c'est le

¹⁷ Le programme EPODE a été initié par l'agence Protéines, à la demande de l'Association Fleurbaix Laventie Ville Santé (FLVS). Réunissant des professionnels issus de différents domaines d'expertise (nutrition, activité physique, marketing, sociologie, communication santé et pédagogie...), la Coordination nationale EPODE, partie intégrante de l'agence Protéines, a mis en place une approche permettant une mobilisation pérenne et synergique des acteurs locaux.

¹⁸ Suggestion de message aux maires « Nous connaissons votre engagement et la priorité que vous accordez aux problématiques alimentaires. Nous souhaitons nous appuyer sur les actions existantes pour que les

partenariat naturel qui doit s'instaurer avec les centres communaux d'action sociale (CCAS), les maisons des jeunes et de la culture (MJC) et, d'une manière générale les associations de développement local et d'animation rurale (Foyers ruraux). Il conviendra d'entreprendre des démarches auprès de l'association des maires de France (AMF), la fédération nationale des MJC, la confédération nationale des foyers ruraux (FNFR) et la JPA pour les centres d'accueils de loisirs. Au-delà des instances locales, un financement pourrait être proposé aux têtes de réseaux avec une convention pluriannuelle d'objectifs (CPO) sur 2 points :

- Incrire dans leurs orientations nationales l'éducation aux problématiques d'éducation alimentaire dans une démarche d'éducation populaire ;
- Transmettre l'information de la création puis des activités des maisons de l'alimentation à leurs adhérents.

La mise en place de l'instance départementale est essentielle et les conseils généraux sont les premières instances à convaincre. Le président et les conseillers généraux sont la plupart du temps des maires ou conseillers municipaux, ils joueront un rôle déterminant dans l'essaimage local du moins au niveau des cantons.

Concernant les personnes âgées isolées et en difficulté, la collaboration des associations de service de proximité est une priorité. Les instances nationales doivent être démarchées rapidement pour les informer du projet et du souhait du MAAP de les associer à sa mise en œuvre.

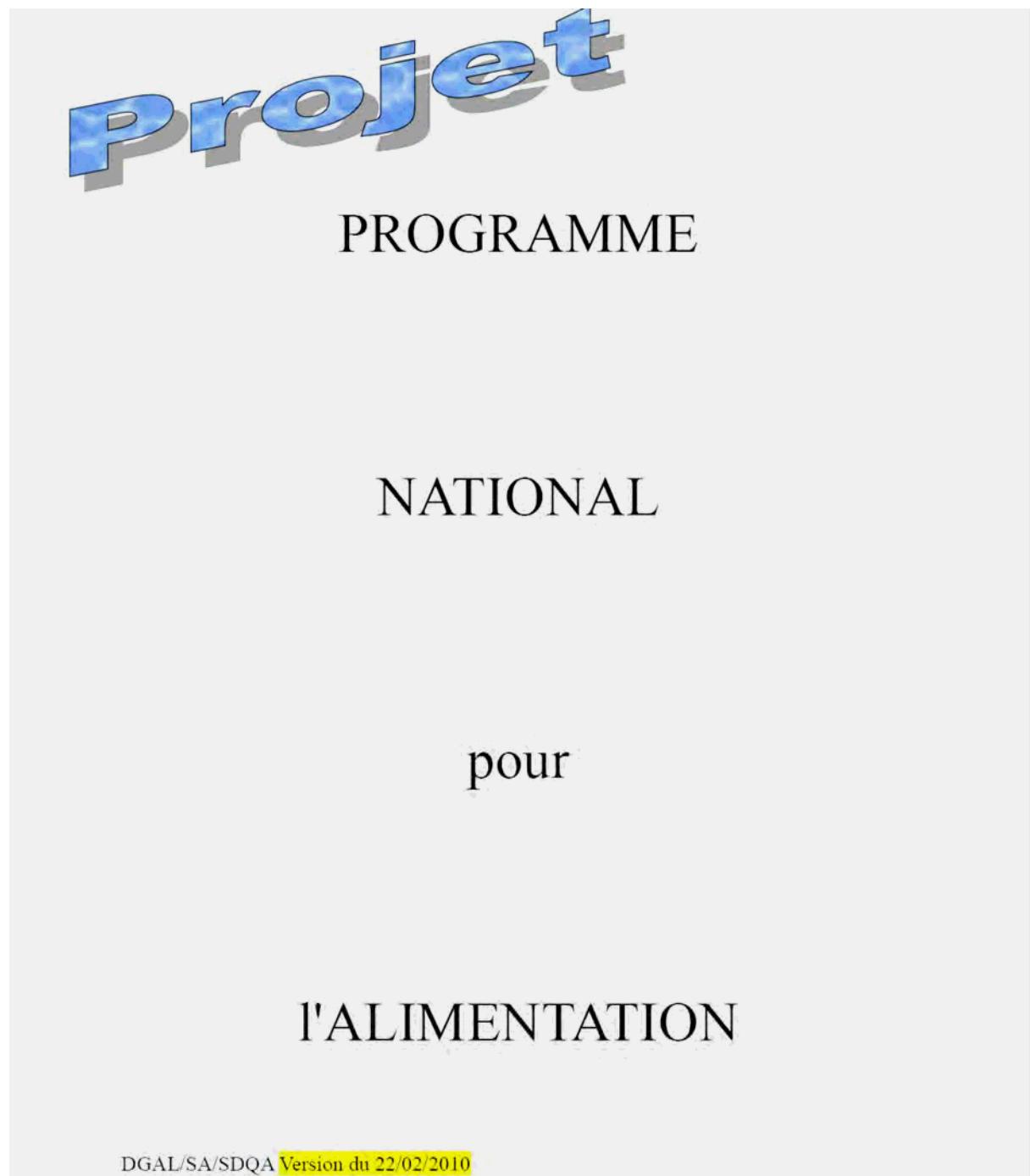
Les actions éducatives en direction des enfants, dans le cadre de la vie scolaire et périscolaire, sont très souvent liées à l'engagement volontaire des directeurs et des professeurs des écoles. Il est donc important d'avoir au moins l'adhésion du ministère de l'éducation nationale (MEN) qui devrait se concrétiser par une note de cadrage aux recteurs, cosignée par les 2 ministres du MEN et du MAAP.

maisons de l'alimentation deviennent un véritable lieu de débat public qui éclairera le MAAP dans sa politique nationale de l'alimentation »

VIII. ANNEXES

1. ANNEXE N° 1 PROJET DE PROGRAMME NATIONAL ALIMENTATION

Document en cours d'élaboration au 24 février 2010



Sommaire

I. <u>Introduction</u>	3
II. <u>Une politique publique de l'alimentation : une nécessité</u>	5
II.1. <u>L'alimentation : des acteurs multiples et un champ d'intervention très vaste</u>	6
II.2. <u>Vision historique de l'action publique dans le domaine de l'alimentation</u>	7
II.3. <u>Les différents plans et programmes d'action concernant l'alimentation mises en place actuellement</u>	7
II.3.1. <u>Les politiques de santé</u>	7
II.3.2. <u>le développement durable</u>	8
II.3.3. <u>Les politiques agricoles</u>	9
II.3.4. <u>Assises des territoires ruraux</u>	11
II.3.5. <u>Autres politiques</u>	11
II.4. <u>Les comités ministériels</u>	11
III. <u>L'alimentation au cœur des enjeux de société</u>	12
III.1. <u>Préserver le lien social et l'équité sociale</u>	12
III.2. <u>Protéger et améliorer la santé des Français</u>	13
III.3. <u>Préserver l'environnement et promouvoir une alimentation durable</u>	15
III.4. <u>Préserver la culture et le patrimoine alimentaire français</u>	16
III.5. <u>Renforcer l'économie de la France</u>	16
IV. <u>Les axes d'action du programme national pour l'alimentation</u>	19
IV.1. <u>Agir sur l'offre et sur la demande</u>	19
IV.2. <u>Axes prioritaires d'action : A compléter</u>	19
V. <u>La gouvernance</u>	20

Programme national pour l'alimentation

I. Introduction

L'alimentation est une **problématique sociétale majeure qui doit être abordée dans toute sa richesse et sa complexité**. Il est temps d'engager l'ensemble des acteurs privés et publics dans une politique commune pour les dix ans à venir.

La France est la première puissance agricole de l'Union européenne et sa vocation exportatrice la place au 1er ou 2ème rang mondial en fonction des produits considérés. Cette situation illustre bien le fait que l'agriculture et la pêche françaises sont pourvoyeuses de biens pour l'ensemble de la société, que le secteur agricole et agro-alimentaire est particulièrement stratégique pour notre pays, et qu'il ne peut donc être comparé aux autres secteurs d'activité économique ni faire l'objet du même type de régulation.

De manière singulière, il n'y a pas jusqu'à ce jour de politique publique intégrant l'ensemble des dimensions de l'alimentation dans notre pays, alors qu'il existe depuis plus de cinquante ans une politique agricole à l'échelle de l'Union européenne, qui a d'ailleurs été l'un des piliers de la construction européenne. Pourtant l'alimentation recouvre un ensemble de problématiques qui constituent des enjeux sociaux majeurs : développement durable, lien social, sécurité des aliments et santé publique, tradition et culture alimentaires.

Dans la majorité des pays occidentaux, la population se trouve exposée à des maladies chroniques liées à l'alimentation (maladies cardio-vasculaires, obésité,...) qui constituent de véritables menaces pour la société. Il est donc indispensable d'aborder les questions d'alimentation pour arriver à endiguer l'augmentation de la fréquence de ces maladies au sein des populations. La situation en France est plus favorable que dans d'autres pays : l'obésité est encore limitée dans notre pays où elle concerne 14 % des adultes, contre près d'un tiers pour les Etats-Unis. Mais il convient d'agir dès maintenant pour éviter que 20 % des Français ne soient frappés par l'obésité en 2020, comme le prédisent certaines études si les tendances actuelles ne sont pas infléchies, stabilisées voire renversées.

Le modèle alimentaire français nous vaut de bénéficier de cette situation plus favorable qu'ailleurs car il offre des repères nutritionnels pertinents et protecteurs.

Ce modèle est encore préservé, avec le maintien du rythme des trois repas journaliers, une part encore élevée de l'alimentation dans le budget des ménages par rapport aux autres pays développés, l'importance accordée au goût et à la convivialité.

Mais ce modèle est menacé : une dérive de nos modes d'alimentation est relativement probable, compte tenu des forces extérieures qui fragilisent le modèle français comme la désynchronisation des temps sociaux ou la mondialisation des modes de vie.

Pour ces raisons, l'alimentation est un enjeu fort des politiques publiques. Sans vouloir revenir sur les politiques sectorielles (agricoles, consommation, santé) il y a lieu de décloisonner, de rechercher des synergies et de coordonner pour permettre de faire émerger une politique intégrée de l'alimentation par nature multidisciplinaire et interministérielle. Il s'agit d'une politique ambitieuse où l'Etat prendra toute sa place sans méconnaître cependant que les français sont et resteront par leurs choix alimentaires les principaux acteurs de cette politique.

Programme national pour l'alimentation

En conséquence et face aux enjeux devant mobiliser toutes les énergies, **seule une politique publique de l'alimentation pourra créer les convergences indispensables**. Cette politique devra être coordonnée au sein du gouvernement pour travailler en étroite relation avec l'ensemble des parties prenantes publiques ou privées (services de l'Etat ou des collectivités territoriales, opérateurs du secteur alimentaire au sens large, fédérations et organisations professionnelles, associations de consommateurs, associations caritatives, associations de protection de l'environnement, éducateurs, professionnels de santé, chercheurs et instituts de recherche, sociologues, philosophes, universités...). **Elle mobilisera la recherche et fixera les objectifs fédérateurs des actions que chacun conduit sur le terrain et qui ainsi prendront toute leur signification.**

Aujourd'hui, le consommateur exprime des attentes vis-à-vis de son alimentation, par exemple qualité et goût des produits, origine française et régionale, prise en compte des enjeux du développement durable. Ces attentes ne peuvent trouver de satisfaction que par leur prise en compte dès la production : l'attente du consommateur doit ainsi être le catalyseur de la production.

Il existe donc une interrelation, voire interdépendance, entre une politique nationale de l'alimentation intégratrice et une politique agricole qui a été conçue initialement pour produire, stabiliser les marchés, permettre un niveau de vie équitable à la population agricole et assurer des prix raisonnables aux consommateurs. Partant, les réflexions actuelles conduisant à définir ce programme national pour l'alimentation pourront également être utilisées dans le contexte de l'évolution de la politique agricole communautaire qui pourrait ainsi tout naturellement évoluer vers une politique agricole et alimentaire, et se retrouver renforcée par cette nouvelle dimension plaçant le consommateur au centre des préoccupations des filières de production, de transformation, de transport, de stockage, de distribution des produits agricoles et alimentaires.

Le programme national pour l'alimentation objet de ce document regroupe ainsi, en veillant à leur cohérence et à leur synergie, des actions menées sous la responsabilité de chaque ministère impliqué, déclinées en 9 axes qui abordent de façon systématique trois grands sujets : ce qui concerne l'aliment (composition, salubrité, accessibilité), ce qui concerne le consommateur (éducation, information, facteurs favorisant les comportements alimentaires favorables), ce qui concerne les opérateurs du secteur alimentaire au sens large (offre alimentaire, culture et patrimoine alimentaire).

Cette politique devra répondre à nos choix collectifs en faveur d'une alimentation sûre et de qualité, de l'environnement et des territoires. Face au changement climatique, à l'insécurité politique et alimentaire mondiale, à la volatilité des cours mondiaux et à la recrudescence des crises sanitaires, seule une politique publique ambitieuse intégrant toutes les dimensions de l'alimentation, conduite à l'échelle de la France mais aussi de l'Europe peut assurer une alimentation à la fois sûre, saine, équilibrée et de qualité, accessible à tous, produite dans des conditions respectueuses de l'environnement, en un mot : "durable". Cette politique publique est une nouvelle perspective pour la politique agricole, qui doit évoluer en politique agricole et alimentaire, et relever le défi de la réponse aux attentes sociétales : pas d'alimentation sans agriculture, pas d'agriculture sans les consommateurs.

II. Une politique publique de l'alimentation : une nécessité

L'alimentation n'a jamais donné lieu en France à une réelle politique publique, entendue comme un ensemble d'interventions des pouvoirs publics se caractérisant par une convergence d'objectifs et de moyens engendrant de l'action collective, une identification claire des cibles et des publics-cibles, une stabilité dans le temps, des discours fédérateurs, une mobilisation de l'opinion publique.

Ainsi, dans le domaine de l'alimentation, on a plutôt affaire à des politiques sectorielles, qui peuvent couvrir une partie de la dimension alimentaire, ou des actions ponctuelles, mises en œuvre par une myriade d'acteurs. On note, par exemple, une multiplication des actions des collectivités territoriales et des acteurs privés.

Le fractionnement des responsabilités engendre une déperdition d'efficacité, des approches partielles et entraîne un risque de concurrence et de conflit entre plusieurs politiques ou actions. Ainsi pour le cas français, les nombreux messages nutritionnels ont fragilisé le modèle alimentaire français (rythme des repas, attachement aux produits de qualité, gastronomie, convivialité, plaisir), pourtant structurant pour le consommateur.

Il s'agit donc de définir et mettre en œuvre une véritable politique publique de l'alimentation, prenant en compte de façon cohérente, coordonnée et sur le long terme l'ensemble des interventions publiques dans ce domaine.

Programme national pour l'alimentation

La diversité des produits agricoles, reflet des terroirs, et la vitalité des entreprises agroalimentaires, sont à l'origine de la variété et de la qualité de l'offre alimentaire de notre pays. Les Français sont très attachés au rythme des trois repas et à leur structuration, repas associé à l'échange et à la convivialité. La prévalence de l'obésité reste faible en France.

Les attentes des Français sont importantes en matière de prévention de la santé par l'alimentation, de prise en compte de l'environnement, mais aussi par rapport au pouvoir d'achat.

L'exception française est aujourd'hui fragilisée avec la désynchronisation des temps sociaux, l'augmentation du temps passé hors foyer, la mondialisation des modes de vie, etc.

Autre tendance, les inégalités sociales en matière d'alimentation se renforcent, et l'aide alimentaire connaît une forte croissance.

La prolongation des tendances observées conduit à une situation alarmante : la consommation de fruits et légumes s'effondre, celle des produits gras et sucrés (notamment sous une forme transformée) s'envole et l'obésité concerne 20 % des Français en 2020. Ce scénario représente une fragilisation extrêmement forte de notre société, dont l'alimentation est un des fondements culturel, économique et social.

La politique de l'alimentation est une problématique sociétale majeure qui doit être abordée dans toute sa complexité. Il s'agit d'engager l'ensemble des acteurs privés et publics dans une politique commune pour les dix ans à venir.

II.1. L'alimentation : des acteurs multiples et un champ d'intervention très vaste

Un constat basé sur une évidence : Manger est une nécessité universelle qui rythme notre vie quotidienne.

Avec le consommateur, des acteurs multiples interviennent dans le domaine de l'alimentation, du champ à l'assiette : producteurs agricoles, pêcheurs, industriels de l'agroalimentaires, hypermarchés, supermarchés, petits commerçants, vendeurs de marché, distributeurs automatiques, restaurateurs (du restaurant gastronomique à la restauration rapide en passant par la restauration collective), associations de consommateurs, associations environnementales, associations caritatives.

Chacun de ces acteurs, qu'ils soient publics ou privés, a une fonction de prescripteur et intervient dans le choix individuel du consommateur.

La dimension alimentaire se retrouve dans la plupart des domaines d'intervention publique : santé publique, restauration de l'Etat (universités, prisons, armées, établissements de santé), restauration des collectivités (restauration scolaire en particulier), enseignement, industries, commerce, artisanat, agriculture et pêche, lutte contre l'exclusion, consommation, recherche, culture, médias, coopération et développement, tourisme, développement durable, énergie, urbanisme, transport.

II.2. Vision historique de l'action publique dans le domaine de l'alimentation

Les interventions de l'Etat dans ce domaine ont pourtant été nombreuses depuis le début du XIX^e siècle.

Au cours d'une première période, qui va du premier tiers du XIX^e siècle au milieu du XX^e siècle, ces interventions se limitent à l'encadrement des marchés, à la reconnaissance de produits typés, au suivi sanitaire des animaux, c'est-à-dire à des préoccupations avant tout hygiénistes et de sécurité alimentaire, entendue au sens quantitatif. Les objectifs sont de préserver une agriculture permettant de nourrir l'ensemble de la population dans de bonnes conditions sanitaires, de constituer des stocks destinés à pallier d'éventuels aléas climatiques ou des difficultés d'approvisionnements liés à des conflits sur le territoire national.

Pendant une deuxième période, allant du sortir de la Seconde Guerre Mondiale au milieu des années 1980, la priorité a été donnée à la conquête de la sécurité alimentaire « au juste prix ». D'abord initiée à l'échelle française, et reprise ensuite au niveau européen, cette politique de l'offre a privilégié le fait de produire sur le fait de nourrir. Ainsi la politique agricole commune a englobé les enjeux alimentaires.

Ces trente dernières années, les préoccupations se sont déplacées du côté des enjeux sanitaires et médicaux : qualité et certification dans les années 1980, sécurité et traçabilité dans les années 1990, nutrition et équilibre alimentaire dans les années 2000.

II.3. Les différents plans et programmes d'action concernant l'alimentation mises en place actuellement

II.3.1. *Les politiques de santé*

le programme national nutrition santé

Depuis janvier 2001, la France s'est dotée spécifiquement d'une politique nutritionnelle, coordonnée par le ministère de la santé, dans un cadre plurisectoriel réunissant les secteurs concernés de l'agriculture et de l'alimentation, de la consommation, de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports, de la recherche en concertation permanente avec les acteurs économiques et les consommateurs ainsi que les collectivités territoriales.

Programme national pour l'alimentation

Le premier « programme national nutrition santé » PNNS (2001-2005) a établi un socle de repères nutritionnels et mené des campagnes de communication et le PNNS 2 (2006-2010) a approfondi ces orientations en portant une attention plus grande à la modification de l'environnement du « mangeur » (offre alimentaire, activité physique) et à la formation des professionnels en contact avec les publics. Il vise aussi à mieux prendre en compte les besoins spécifiques des populations les plus défavorisées.

L'alimentation est au cœur des actions du PNNS2, vue sous l'enjeu de santé publique.

Le plan national santé-environnement (PNSE2)

Les produits alimentaires issus de notre environnement (productions végétales, productions animales qu'elles soient agricoles ou autoconommées, et eau de boisson) sont concernés par les mesures du PNSE2 adopté en octobre 2009. Parce que les produits alimentaires font partie de l'environnement et peuvent être contaminés, ils constituent une voie d'exposition directe ou indirecte des consommateurs. L'alimentation est visée particulièrement par les mesures prioritaires suivantes :

1. Réduire de 30% les émissions de particules fines dans l'air et diminuer les émissions dans l'air et dans l'eau de 6 substances toxiques d'ici 2013 : mercure, arsenic, hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), benzène, perchloroéthylène et PCB/dioxines
2. Assurer la protection des aires d'alimentation des 500 captages d'eau les plus menacés
3. Améliorer la connaissance et réduire les risques liés aux rejets de médicaments dans l'environnement

II.3.2. le développement durable

La question de l'impact des modes de consommation alimentaire sur l'état des milieux naturels, a émergé. Elle vise par exemple :

la charge que l'alimentation représente vis-à-vis des ressources planétaires : « empreinte écologique », place de la viande dans les rations ;

l'influence du type d'alimentation sur les modes de production et, par conséquent, sur les milieux : produits de proximité, contenu en carbone des produits, organismes génétiquement modifiés.

II.3.2.a) La stratégie nationale de développement durable

La stratégie nationale de développement durable est en cours de finalisation. L'alimentation est un éléments très présent de cette stratégie, en particulier dans les actions concernant la consommation et la production durable, la conservation et la gestion durable de la biodiversité et des ressources naturelles, la santé publique, la prévention et la gestion des risques, les défis internationaux de développement durable et la recherche et développement.

PM à reprendre dans l'aspect souveraineté et suffisance alimentaire ?

Défi clé n°7 : Défis internationaux en matière de développement durable et pauvreté dans le monde

Programme national pour l'alimentation

Contribuer à la sécurité alimentaire en allouant 3,5 Mds d'€ en Afrique sub-salariée sur 5 ans, soit 1 Md pour l'agriculture et 2,5 Mds pour la promotion du secteur privé

Contribuer au niveau international à la sécurité alimentaire et énergétique

Réduire l'extrême pauvreté et la faim est le premier des Objectifs du Millénaire pour le Développement (OMD). Les récentes crises alimentaires et pétrolières ont montré l'extrême vulnérabilité, en particulier des pays en développement, vis-à-vis de ces approvisionnements, liée notamment à une grande volatilité des prix. Dans ce cadre, la France s'est engagée dans un partenariat mondial pour l'agriculture et l'alimentation, qu'elle a en partie initié.

Soutenir la mise en place d'un partenariat mondial pour l'agriculture, la sécurité alimentaire et la nutrition

- Améliorer la coordination et la cohérence des stratégies et des politiques internationales qui ont un impact sur la sécurité alimentaire de la planète notamment par la construction de zones de préférences locales pour les cultures vivrières (commerce, agriculture, énergie, environnement, aide au développement).

- Maintenir une attention politique à haut niveau sur les questions de sécurité alimentaire.

- Créer un réseau international d'expertise sur la sécurité alimentaire.

- Améliorer la prise en charge des populations les plus vulnérables.

— *Relancer l'agriculture vivrière dans les pays en développement.*

Parler du Grenelle de l'environnement

solidarité écologique

II.3.3. Les politiques agricoles

Suite au grenelle de l'environnement

volet sanitaire, environnemental, paysage

Le plan Ecophyto, mis en place à la suite du Grenelle de l'environnement, vise à réduire de 50 % l'usage des produits phytosanitaires en agriculture, à l'horizon 2018, si possible. Il s'agit à la fois de réduire l'usage de ces produits et de limiter l'impact de ceux qui resteront indispensables pour protéger les cultures des parasites, des mauvaises herbes et des maladies.

Le plan Ecophyto prévoit :

- de diffuser le plus largement possible auprès des agriculteurs les pratiques connues, économies en produits phytosanitaires (réseau de 3 000 fermes pilotes) ;
- de dynamiser la recherche sur les cultures économies en pesticides et d'en diffuser largement les résultats ;
- de renforcer, par la formation, la compétence de l'ensemble des acteurs de la chaîne pour réduire et sécuriser l'usage des produits phytosanitaires (permis d'achat nécessaire à compter de 2014) ;

Programme national pour l'alimentation

- de surveiller en temps réel les maladies et ravageurs des cultures afin d'avertir les exploitants et leur permettre de mieux cibler les traitements (bulletin de surveillance gratuit) ;
- de prendre en compte la situation spécifique des départements d'outre-mer en matière de risques phytosanitaires ;
- de mettre en œuvre des actions spécifiques pour réduire et sécuriser l'usage des produits phytosanitaires dans les espaces non-agricoles (parcs et jardins urbains...);
- de retirer du marché des produits contenant les substances les plus préoccupantes (30 substances utilisées dans 1 500 produits ont été retirées fin 2008, 10 substances supplémentaires seront retirées fin 2010).

Pour suivre les progrès réalisés, sont mis en place :

- un dispositif de suivi quantitatif des doses de pesticides utilisées en France.
- une instance de suivi, regroupant professionnels, ONG, chercheurs, sous présidence du ministre chargé de l'agriculture.

Etats généraux du sanitaire

Le Plan Chlordécone.

Le plan d'actions a pour objectif d'améliorer la surveillance de l'état de santé de la population ainsi que la connaissance des problèmes cliniques et environnementaux liés au chlordécone, de continuer à réduire l'exposition de la population au chlordécone, de proposer des mesures d'accompagnement nécessaires en agriculture et d'améliorer la surveillance des sols et produits des jardins familiaux. Il veille également à assurer une communication permettant à la population antillaise d'accéder à toute information utile dans le domaine des pratiques agricoles ou de la consommation des aliments.

Plan PCB

Le plan interministériel d'actions s'articule autour des 6 axes suivants :

1. Intensifier la réduction des rejets de PCB
2. Améliorer les connaissances scientifiques sur le devenir des PCB dans les milieux aquatiques et gérer cette pollution
3. Renforcer les contrôles sur les poissons destinés à la consommation et adopter les mesures de gestion des risques appropriées
4. Améliorer la connaissance du risque sanitaire et sa prévention
5. Accompagner les pêcheurs professionnels et amateurs impactés par les mesures de gestion des risques
6. Evaluer et rendre compte des progrès du plan

II.3.4. Assises des territoires ruraux

Les Assises des territoires ruraux est une consultation qui vise à parvenir à apporter des réponses concrètes **Aux entreprises, aux artisans, et plus généralement, à tous les acteurs de l'économie locale et renforcer**, à leurs côtés, l'attractivité des territoires ruraux, et les gisements de création d'emplois.

Aux femmes et aux hommes qui y vivent et qui souhaitent bénéficier d'un accès aux services, aux commerces, aux soins, à la culture... équivalent à celui des populations urbaines.

II.3.5. Autres politiques

A compléter

II.4. Les comités ministériels

A compléter

CNA

comité stratégique de l'agroalimentaire et normalisation

III. L'alimentation au cœur des enjeux de société

III.1. Préserver le lien social et l'équité sociale

Les inégalités alimentaires persistent. Plus les ménages sont pauvres, plus la part de leur budget consacrée à l'alimentation est élevée. Les ménages les plus pauvres sont donc particulièrement touchés par toute augmentation des prix alimentaires.

Les personnes les plus modestes sont également les plus touchées par l'obésité. Selon l'Insee, l'augmentation de l'obésité entre 1981 et 2003 a touché tous les milieux sociaux, mais de grandes différences demeurent. Il y a toujours moins d'obèses chez les cadres que chez les ouvriers ou les agriculteurs, mais les disparités entre ces catégories se sont nettement accrues.

Le développement des différences entre groupes sociaux se retrouve du côté des niveaux de diplôme et des niveaux de vie. En 2003, 15 % des individus sans diplôme ou ayant au plus un brevet des collèges sont obèses, tandis que seulement 5 % des diplômés du supérieur le sont. L'écart est de 10 points : il a doublé entre 1981 et 2003.

3 millions de personnes en France sont bénéficiaires de l'aide alimentaire. Dans le contexte de crise actuelle, ce nombre est en augmentation. Plus de 3,6 millions de personnes ont 7 euros par jour pour se nourrir et se vêtir.

La part du budget des ménages consacrée à l'alimentation reste plutôt élevée mais baisse. La part de l'alimentation dans le budget des ménages français est plutôt élevée par rapport aux autres pays développés. Elle est actuellement de l'ordre de 17 % en moyenne. Mais il existe un effet générationnel : les générations les plus jeunes consacrent un part moins importante de leur budget à l'alimentation que les générations les plus âgées. Cette part reste sensiblement constante pour une génération donnée. La part du budget est corrélée à une alimentation diversifiée et variée (fruits et légumes, viande, poisson).

Ainsi, le prix est encore l'élément déterminant de l'achat et les restrictions que s'imposent certaines catégories de population hypothèquent leur santé future et celle de leurs enfants. Il fait partie des rôles de l'État que de compenser certaines inégalités de conditions de vie en aidant à accéder à des produits de première nécessité de qualité.

Programme national pour l'alimentation

Il est également important de pouvoir compenser par l'action publique les asymétries d'information et les défaillances du marché : dans les pays les plus avancés, les budgets consacrés par les États aux programmes de prévention et d'éducation nutritionnelle sont souvent faibles comparés à ceux que l'industrie agroalimentaire (IAA) consacre à sa publicité. Aux États-Unis, 4 milliards de dollars sont dépensés chaque année pour la publicité en faveur de la restauration rapide, des sodas, des snacks, des sucreries et des céréales du petit déjeuner, contre 333 millions de dollars pour l'éducation nutritionnelle. Dans ce pays, on estime que les enfants de 11-12 ans sont exposés à 11 000 messages publicitaires alimentaires par an. En France, ils passent 13 heures par semaine devant la télévision et 70 % des publicités sont ciblés sur les produits gras et sucrés¹. Les mesures proposées permettront de contrebalancer le poids que les IAA peuvent avoir sur les pratiques de consommation de la population.

S'agissant de l'éducation à l'alimentation, l'apprentissage de bonnes pratiques alimentaires et la découverte des produits bruts permettront aux enfants de développer un goût pour ces produits, ils acquerront des notions culinaires qui pourront leur servir dans leur vie d'adultes : miser sur l'éducation est fondamental pour agir durablement sur les comportements et pratiques alimentaires. Cuisiner des produits bruts sera aussi plus valorisant pour les cuisiniers que de servir des plats déjà préparés.

Enfin, l'attachement de notre pays à la gastronomie et au fait de « bien manger » est une manière de préserver le lien social. Tant que l'on mangera encore ensemble, ou encore en même temps, on gardera des liens familiaux, amicaux et sociaux forts. De même, la capacité à cuisiner, en particulier des produits bruts, est valorisant et permet de gagner en estime de soi.

III.2. Protéger et améliorer la santé des Français

Les consommateurs sont très conscients du lien entre alimentation et santé et expriment de fortes attentes pour une amélioration de la qualité nutritionnelle et de l'offre alimentaire. Cette tendance n'occulte pas la dimension plaisir et goût de l'alimentation. Interrogés sur l'éducation à l'alimentation, ils déclarent souhaiter apprendre à manger équilibré. Les risques liés à l'alimentation (OGM, traitements des cultures) les inquiètent.

Les coûts sociétaux élevés des maladies liées à la consommation alimentaire constituent une autre défaillance importante qu'il serait impossible de résoudre sans intervention publique.

En France, l'étude la plus récente, menée par l'Institut de recherche et de documentation en économie médicale est une évaluation du coût associé à l'obésité en France parue dans la revue « La presse médicale » en 2006. Cette enquête révèle que la consommation moyenne de soins et de bien médicaux d'un individu obèse s'élève à environ 2 500 € pour l'année 2002, soit deux fois plus que celle d'un individu de poids normal (1 263 €).

¹ Martine Padilla. *Les politiques alimentaires dans la restauration collective*. Intervention du CIHEAM, 10/2007.

Programme national pour l'alimentation

L'étude indique que « *d'un point de vue de l'Assurance maladie, c'est-à-dire en tenant compte des montants remboursés, le surcoût d'un individu obèse, par rapport à un individu de poids normal, toutes choses égales par ailleurs, est estimé à 407 € en moyenne et 631 € en moyenne en considérant en plus le montant des indemnités journalières* ».

Sur la base de ces résultats, une extrapolation nationale du coût de l'obésité réalisée à travers cette étude, montre que les dépenses de santé liées à l'obésité atteignent 2,6 milliards d'euros et que du point de vue de l'Assurance maladie, les montants remboursés liés à l'obésité sont de 2,1 milliards d'euros (3,3 milliards d'€ en 2002, si l'on intègre les indemnités journalières dans ces calculs).

Au regard des deux études complètes menées précédemment (Levy et al., 1995 ; Detournay et al., 1992), il apparaît logiquement que l'augmentation du surcoût lié à l'obésité est proportionnelle à la hausse de la prévalence de l'obésité dans la population. En dix ans, le pourcentage des dépenses de santé consacrées à l'obésité est passé d'une fraction comprise entre 0,7 et 2% à une proportion estimée entre 1,5 et 4,6%.

Prévenir l'apparition des maladies chroniques liées à l'alimentation par une alimentation diversifiée et équilibrée permet de réduire leur fréquence ou leur gravité et, partant, les dépenses du système d'assurance maladie.

Il est important d'agir en premier lieu pour proposer une offre alimentaire de bonne qualité nutritionnelle, diversifiée et équilibrée. Il s'agit également de donner aux consommateurs des repères pour leur permettre de prendre en compte leurs besoins nutritionnels dans leur consommation alimentaire.

Il existe cependant un risque de médicalisation de l'alimentation et de perte de repère liés aux messages nutritionnels nombreux et contradictoires. Le modèle alimentaire français fondé sur le repas équilibré donne des repères favorables en terme de santé. Les actions d'information du consommateur doivent avoir pour objectif de préserver ce modèle alimentaire.

Les consommateurs, conscients des liens entre alimentation et santé, sont aussi inquiets par rapport au risque que peut représenter l'alimentation. La sécurité sanitaire n'a jamais été aussi bonne mais la multiplication du nombre des alertes lors de non conformités identifiées, ainsi que leur médiatisation accrue, est anxiogène en donnant la fausse impression que le consommateur est exposé constamment à des risques élevés lorsqu'il se nourrit.

C'est bien sûr un sentiment erroné car cette situation est liée à une meilleure identification des non conformités et à leur gestion, sources d'une meilleure protection du consommateur et d'une dynamique de progrès via les retours d'expérience possibles et la correction de points de vigilance éventuellement identifiés lors des alertes, pour éviter la réoccurrence des non conformités.

III.3. Préserver l'environnement et promouvoir une alimentation durable

L'un des enjeux majeurs de notre société est la prise en compte de l'environnement. Le consommateur peut orienter ses achats vers les produits alimentaires issus de modes de production préservant l'environnement, le climat, les sols, l'eau, la biodiversité. De façon plus globale, la consommation alimentaire renvoie également aux questions de développement durable, dans ses composantes environnementales, économiques et sociales. Aller vers des modes de production respectueux de l'environnement, du bien-être des animaux, des territoires et de leurs habitants participe au développement durable.

La consommation alimentaire reste fortement liée au prix des produits alimentaires. La forte hausse de ces produits en 2007 et 2008 a entraîné une recherche d'économies chez les consommateurs : moins de qualité, de marques, moins de restauration commerciale, recherche du meilleur prix. En 2009, ces tendances se stabilisent, mais une recherche de sens dans l'alimentation apparaît : qualité et goût des produits, origine française et régionale privilégiée, prise en compte des enjeux de l'environnement et de l'éthique.

La question environnementale peut conduire aussi à mettre en question le « modèle alimentaire français ». La croissance de la population mondiale met en cause l'empreinte écologique des pays industrialisés, y compris dans sa composante alimentaire. De ce point de vue, le « modèle alimentaire français » ne doit pas être pris comme un modèle figé mais évolutif. La politique alimentaire a vocation à intégrer cette dimension.

La mise en place d'une politique globale de l'alimentation vise à combiner et intégrer des enjeux divers. Un des enjeux sera de gérer les éventuelles contradictions entre différentes perspectives, par exemple « santé et dynamique industrielle » ou encore « environnement et compétitivité ».

Dans le cas de l'alimentation, le développement de l'information aux consommateurs, en ce qui concerne les impacts environnementaux de son alimentation, sera un point clé. Cette information permettra d'orienter les comportements alimentaires non pas seulement vers les produits les plus « corrects » d'un point de vue nutritionnel (qu'il est bien difficile de définir sans risquer d'induire des effets pervers liés à une sélection de certains produits, au détriment de la diversité et de l'équilibre qui sont des facteurs essentiels à préserver), mais aussi vers ceux produits par des modèles agricoles qui sont respectueux de l'environnement, du climat, des sols, de l'eau, de la biodiversité ainsi que du bien-être des animaux d'élevage et des aspects sociaux et éthiques.

A cette condition, les bénéfices environnementaux découlant d'une politique publique de l'alimentation intégratrice devraient être significatifs.

III.4. Préserver la culture et le patrimoine alimentaire français

L'alimentation est fortement ancrée dans l'identité culturelle française. Lorsque les Français sont consultés sur la définition de la gastronomie, ils conçoivent 'le repas gastronomique' en premier lieu comme « une culture dont tous les Français sont porteurs » (84%), ensuite seulement comme « une affaire de grand chef » (69%) [source : Baromètre de l'Alimentation, juillet 2009].

Le patrimoine alimentaire et culinaire français est fait d'éléments matériels et immatériels : la diversité des produits agricoles qui sont le reflet des terroirs, la vitalité des entreprises agroalimentaires qui sont à l'origine de la variété et de la qualité de l'offre alimentaire de notre pays, l'excellence de nos cuisiniers et leur maîtrise des techniques culinaires, en sont les éléments matériels. Mais l'histoire et la notoriété de notre alimentation, notre attachement collectif au repas, les pratiques sociales et représentations symboliques relatives à l'alimentation, sont autant de valeurs immatérielles qui s'attachent aussi à ce patrimoine.

Il est important de préserver, promouvoir et transmettre un patrimoine collectif qui est une pièce maîtresse de notre identité, de notre culture et de nos pratiques sociales. Cela permet également de contribuer au développement des territoires et à leur attractivité touristique. En s'appuyant sur le patrimoine alimentaire et culinaire de la France, on peut renforcer la création de valeur à tous les niveaux, de la production agricole jusqu'au consommateur.

III.5. Renforcer l'économie de la France

Le lien entre production agricole et agroalimentaire françaises et consommation alimentaire des Français est fort. Les consommateurs français consomment majoritairement des aliments produits en France et l'agriculture française contribue majoritairement au contenu de leur assiette. En effet, les aliments achetés par les consommateurs français proviennent à 85 % des industries agroalimentaires françaises. Les IAA françaises transforment 70 % de la production agricole française (agreste.fr). Les secteurs économiques liés à l'alimentation restent dynamiques. Les quatre secteurs économiques majoritairement concernés sont l'agriculture, les industries agroalimentaires, le commerce et la grande distribution, et le tourisme (secteur restauration).

Agriculture :

Production 2008: 66, 9 milliards d'Euros

Valeur ajoutée 2008: 16,8 milliards d'Euros

Nombre d'actifs 2007 : 1 020 000 personnes

L'alimentation est le débouché naturel de l'agriculture française. La meunerie est par exemple le premier utilisateur de blé sur le marché intérieur. Le contenu futur de l'assiette des Français conditionnera en partie la physionomie des champs du pays.

Programme national pour l'alimentation

Agir sur l'alimentation permet d'assurer voire d'augmenter les débouchés pour un certain nombre de produits agricoles : si les Français mangeaient selon les recommandations nutritionnelles, cela correspondrait à une multiplication par trois de la production nationale de fruits et légumes (production 2007 (source agreste) : environ 5,5 millions de tonnes de légumes frais et 3 millions de tonnes de fruits). Il en va de même pour les produits laitiers (23 milliards de litres de lait collectés en 2008, source Agreste).

La politique de l'alimentation est certainement aussi ce qui permettra de légitimer l'existence d'une politique agricole et alimentaire commune ambitieuse, si les citoyens ont le sentiment qu'elle atteint des résultats conformes à leurs attentes de qualité, santé, environnement.

L'agroalimentaire est un secteur qui pèse dans l'industrie française. Comptant plus de 10 000 entreprises dont une majorité de petites et moyennes entreprises, l'agroalimentaire, avec ses 163 milliards d'euros, représente près de 17 % du chiffre d'affaires total de l'industrie et 12 % de la valeur ajoutée. Cela en fait une belle vitrine pour la France. En termes d'emploi, le secteur est le deuxième employeur industriel avec plus de 412 000 salariés.

Industries agroalimentaires :

Production 2008: 136 milliards d'Euros

Valeur ajoutée 2008 : 24,7 milliards d'Euros

Nombre d'actifs 2008 (entreprises de 20 salariés et plus) : 375 000 personnes

NB : Les statistiques portent sur les entreprises de plus de 20 salariés et réalisant un chiffre d'affaires de plus de 5 millions d'Euros, qui représentent un tiers des entreprises de ce secteur.

Le lieu d'approvisionnement principal reste les hypermarchés et supermarchés. Les magasins hard discount ont connu une forte hausse de fréquentation en 2008, suite à la hausse du prix des produits alimentaires, et restent stables en 2009. Les distributeurs sont au nombre de 7.

A compléter

tourisme (restaurants/cafés)

Chiffre d'affaires 2007 : 52,5 milliards d'Euros

Valeur ajoutée 2007 : 25,2 milliards d'Euros

Nombre d'actifs 2007 : 760 000 personnes

Les touristes étrangers dépensent plus de 25 % de leur budget pour se nourrir dans les hôtels, restaurants et tables d'hôtes.

La gastronomie française fait partie des facteurs qui placent la France au premier rang des destinations touristiques et, indirectement, au premier rang pour les résidences secondaires. L'alimentation est au cœur du phénomène touristique car, comme le disait Brillat-Savarin, « accueillir quelqu'un, c'est se soucier de son bonheur, tout le temps qu'il reste sous votre toit ». Le secteur du tourisme induit une économie « présentielle » qui profite à d'autres secteurs d'activité dont l'agroalimentaire et l'alimentation.

Programme national pour l'alimentation

Les nouvelles classes moyennes de Russie, de Chine ou d'Inde sont particulièrement attirées par la France et ses traditions. Toutefois, notre pays a des concurrents de poids comme l'Italie, et de nouveaux challengers, comme la Suède, qui tentent de se positionner sur le même créneau.

IV. La gouvernance :

Compte tenu des enjeux de société majeurs liés à l'alimentation, des acteurs multiples de l'amont de la production jusqu'à l'aval et le consommateur, des domaines d'actions publics et privés impliqués, il est nécessaire de prévoir une gouvernance qui permette d'assurer la transversalité, la cohérence et l'intégration de la politique de l'alimentation à tous les niveaux d'actions.

IV.1. Au niveau national

Il s'agit de se donner les moyens de coordonner, de piloter et d'impulser les actions du programme national, jusqu'au niveau local, en associant l'ensemble des parties prenantes. Certains domaines de la politiques de l'alimentation comme la recherche, l'environnement, les négociations européennes et internationales relèvent du niveau national.

Un Comité National d'Orientation et de Suivi (CNOS) garantit la cohérence des interventions des pouvoirs publics dans le domaine de l'alimentation. Comité stratégique présidé par le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, il rassemble les ministres concernés et les parties prenantes (collectivités, acteurs privés, associations).

Ce comité est assisté d'un comité opérationnel, chargé de suivre la mise en oeuvre opérationnelle et financière du programme.

Le Conseil National de l'Alimentation, véritable parlement de l'alimentation, représente la société civile et les différentes parties prenantes. Il est consulté sur les orientations du programme. Il fait des propositions d'action au CNOS.

Un comité scientifique, placé auprès du CNOS, est composé d'experts scientifiques représentants plusieurs disciplines. Ce comité est consulté sur les orientations du programme et peut faire des recommandations d'action au CNOS.

IV.2. Au niveau local

Le niveau local est essentiel dans cette politique de l'alimentation car il est le niveau privilégié de mise en oeuvre des actions, au plus près des citoyens et des consommateurs.

Les comités régionaux de l'offre alimentaire ont été installés en 2009 dans chaque région. Ils sont présidés par les préfets et rassemblent les administrations concernées et les parties prenantes au niveau régional. Ils sont en charge du pilotage et du suivi des plans régionaux pour l'offre alimentaire. Ces comités, dont la composition sera élargie, seront chargés de la déclinaison régionale du programme national et du suivi des actions.

GRSP, PRSE

Page 18/20

Programme national pour l'alimentation

V. Les axes d'action du programme national pour l'alimentation

A revoir intégrer les éléments des fiches actions

V.1. Agir sur l'offre et sur la demande

La politique de l'alimentation vise à assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité nutritionnelle, produite dans des conditions durables. Elle vise ainsi à offrir à chacun les conditions du choix de son alimentation de façon éclairée, en fonction de ses attentes, de ses contraintes et de ses besoins nutritionnels, pour son bien-être et sa santé.

La politique de l'alimentation est mise en oeuvre au travers du programme national alimentation.

V.2. Axes prioritaires d'action : A compléter

V.2.1.a) *Garantir l'accès des plus vulnérables à une alimentation de qualité*

V.2.1.b) *accompagner les français dans leurs choix alimentaires*

Cet axe d'action permettra de former les consommateurs de demain en développant l'éducation au goût et à l'alimentation dès le plus jeune âge. Ces actions permettront également de recréer du lien social autour de l'alimentation et de permettre au consommateur de faire des choix alimentaires éclairés et adopter durablement un comportement alimentaire favorable.

V.2.1.c) *Recherche et innovation*

La recherche dans le domaine de l'alimentation doit relever les défis de la croissance démographique, de la mondialisation des échanges (de biens et de personnes) et des changements environnementaux globaux. Pour y parvenir, elle doit également intégrer les évolutions dans le domaine des technologies et les avancées sur la compréhension du comportement des consommateurs. Ces défis doivent être relevés tout en maintenant une forte compétitivité des entreprises agro-alimentaires françaises.

Au niveau national, le pilotage des politiques de recherche et d'innovation dans le domaine de l'alimentation est aujourd'hui partagé entre plusieurs ministères. Les acteurs de la recherche et du développement concernés sont nombreux, qu'ils soient publics ou privés. Les outils et dispositifs impliqués sont également très variés. Au niveau européen, les instruments de programmation de la recherche en alimentation et les outils de sa mise en œuvre sont également éclatés.

Programme national pour l'alimentation

Dans ce contexte, la définition d'orientations structurantes pour la recherche et l'innovation dans le domaine de l'alimentation constitue un axe majeur des politiques publiques en faveur de l'alimentation. A cet effet, diverses initiatives ont été d'ores et déjà engagées, tant au niveau national (Stratégie Nationale de Recherche et d'Innovation, plan Ecophyto 2018, 10 priorités agro-industrielles de recherche et développement) qu'europeen (projets de programmation conjointe sur les thèmes de la nutrition-santé et de la sécurité alimentaire et du changement climatique). Le Programme National pour l'Alimentation peut contribuer à renforcer ces initiatives, en accroissant la coordination des acteurs de la recherche publique et privée et en contribuant à l'identification d'axes programmatiques fédérateurs se traduisant par l'émergence de projets partenariaux nationaux ou internationaux.

Les publics fragiles, en particulier des jeunes et des publics défavorisés, étant les plus vulnérables par rapport aux enjeux de la politique de l'alimentation, il convient d'agir en priorité envers ces personnes dans l'ensemble des axes prioritaires d'actions. Les défis en terme de recherche et d'innovation devront également être pris en compte de manière transversale.

Il convient également de se donner les moyens de recueillir les données et définir les indicateurs permettant une information complète et objective sur l'incidence des actions envisagées et le suivi de leurs effets.

2. ANNEXE N° 2 : PROGRAMME EUROPEEN DE DISTRIBUTION DE FRUITS DANS LES ECOLES

Action commune aux secteurs de l'agriculture, de la santé publique et de l'éducation

	<p>Fruits à l'école : Augmenter la consommation de fruits et légumes par les écoliers - Quel rôle pour l'Union européenne ?</p> <p>Conférence</p> <p>«Des fruits à l'école: un départ sain pour nos enfants - Promouvoir les programmes de distribution de fruits à l'école dans l'Union européenne»</p> <p>15 et 16 décembre 2008, Bruxelles</p>
---	---

Lundi 15 décembre 14 h 30 à 17 h 30

ATELIER 3 « Mesures d'accompagnement : distribuer des fruits et légumes frais ne suffit pas ; action commune aux secteurs de l'agriculture, de la santé publique et de l'éducation »

Allocution du président de l'atelier, Jean-Pierre LEBRUN, Chef du projet pilote "Un fruit pour la récré", Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, France

Il y a un an, Michel BARNIER, Ministre de l'agriculture m'a confié la mission de mettre en place un projet pilote de distribution de fruits aux enfants et de rechercher les moyens d'améliorer leur consommation.

Cette décision a été motivée par la publication en novembre 2007 des résultats d'une expertise scientifique (scientific expertise) sur la consommation et l'impact des fruits et légumes sur la santé. Cette étude réalisée par des experts était basée sur l'analyse des publications scientifiques.

On peut résumer cette expertise en 4 points :

- Elle confirme la nécessité de consommer 5 fruits et légumes par jour, de façon à ce que le consommateur ait un régime alimentaire varié et équilibré ;
- Près de 80 % des enfants de 3 à 17 ans consomment moins de 2 portions de légumes par jour et 44 % moins d'une portion de fruit par jour et ce sont les jeunes issus des populations les plus défavorisées qui en mangent le moins ;
- Elle précise que le bilan des actions basées uniquement sur l'information nutritionnelle n'avait pas obtenu les résultats escomptés ;

- Enfin, elle constate que les opérations sont clairement plus efficaces quand elles ciblent les enfants dès le plus jeune âge, avec un accompagnement de proximité (acteurs de l'éducation, de la santé, de la nutrition, de la filière fruits et légumes et les parents)

Actuellement, en France, on constate une prévalence de l'obésité chez les enfants de 3 à 17 ans de 3,5% et celle de surpoids de 14,3%, identique chez les garçons et les filles. Par ailleurs, selon les estimations, 22 millions d'enfants dans l'Union européenne présentent une surcharge pondérale. Plus de 5 millions d'entre eux sont obèses, et ce chiffre devrait augmenter de 400 000 chaque année.

L'initiative de la Commission de mettre en place un programme de distribution de fruits et de légumes aux enfants répond donc à une réelle problématique de santé publique.

Le premier point sera de rapprocher les citoyens des institutions européennes, par la prise en compte des problématiques de santé liées à la nutrition, problématiques qui les touchent au quotidien.

Permettre aux jeunes enfants européens de bénéficier d'une consommation de fruits et légumes supplémentaires va permettre dans l'immédiat un apport nutritionnel bénéfique mais cet événement doit être le point de départ d'un travail en profondeur pour faire évoluer les comportements alimentaires.

Ce programme doit donc contribuer à encourager et à accroître, de manière durable, la part de fruits et légumes dans le régime des enfants, à l'âge où ils acquièrent leurs habitudes alimentaires et ainsi contribuer à lutter et freiner la progression de l'obésité.

Parallèlement, à la distribution des fruits et des légumes, il convient de construire autant d'outils pertinents et nécessaires pour faire évoluer l'approche des enfants par rapport à leur alimentation. Il faut les rendre responsables et autonomes dans leur choix. En conséquence, à chaque fois que l'on donnera un fruit ou un légume, il conviendra de proposer une action qui donne du sens à l'aliment comme une source de bonne santé et de bien être.

Les actions possibles sont nombreuses et doivent être adaptées judicieusement aux différents publics d'enfants :

- Dans le cadre des programmes pédagogiques scolaires, comment introduire les aspects de nutrition de manière à donner aux jeunes les connaissances fondamentales sur ce sujet ?
- Un fruit n'est pas un produit anonyme qui arrive dans une assiette, c'est l'œuvre de la terre, de l'eau, du soleil et avant d'être consommé, il a fait l'objet de soins particuliers de la part de femmes et d'hommes que nous appelons les professionnels de la filière « Fruits et légumes ». Comment faire pour rapprocher les jeunes de la réalité de la nature, des lieux de production et des professionnels ?
- La responsabilité de l'alimentation, c'est d'abord celle des parents. Comment mener ces actions en associant dès le départ les familles ?

- Des écoles, des collectivités locales, des associations, des familles ont déjà réfléchi et mis en place des actions originales. Comment recenser ces expériences et les mettre à la disposition de tous ceux qui souhaitent s'investir sur ce programme de consommation de fruits et de légumes, par les jeunes. Comment constituer des réseaux de personnes ressources susceptibles de venir en appui au montage des projets locaux ?
- L'information, la communication et la formation constituent des piliers du changement des habitudes alimentaires. Aux quatre coins de l'Europe, des initiatives pertinentes existent ou vont se mettre en place. Il va falloir trouver le moyen de les mutualiser et les mettre à disposition des porteurs de projet ?

Il m'a semblé important de poser ces questions pour que notre atelier puisse apporter les réponses attendues par la Commission.

Nous sommes donc réunis, aujourd'hui au sein de cet atelier N° 3 « Mesures d'accompagnement » pour mettre en commun nos savoirs et notre expérience pour faire des propositions d'accompagnement de la distribution de fruits aux enfants, pour répondre à un enjeu essentiel qui est la pérennité de l'action.

Nos réflexions doivent être pragmatiques, on attend de nous des propositions concrètes et il conviendra d'avoir en permanence en mémoire 2 points :

- Elles devront apporter une aide à la DG Agri pour mettre en place des règles adaptées et simples pour le suivi et la gestion du programme ;
- Elles devront permettre d'apporter un appui aux Etats membres pour construire leur stratégie nationale.

Avant de vous présenter les conférenciers, je souhaiterais apporter quelques précisions qui devront guider notre réflexion :

Quels donneurs d'ordre, en plus des parents et des enseignants, doivent être impliqués dans ce programme ? Et comment le faire ?

Nous avons vu que les mesures d'accompagnement pouvaient être nombreuses, comment un Etat membre peut-il contrôler et évaluer celles-ci ?

Enfin, le programme est transversal et s'appuie sur 3 domaines. Comment impliquer les autorités en charge de l'agriculture, de la santé et de l'éducation ?

Voilà les quelques recommandations qui me semblaient importantes à préciser en propos liminaires à nos travaux.

La durée de la tenue de notre atelier est de 3 heures et je suggère que nous utilisions ce temps de la manière suivante :

Dans quelques instants, je vais donner la parole à Robert Pederson, Manager du Consortium Européen de l'Agriculture et de la Santé, qui va assurer la lourde tâche d'être le rapporteur des propositions de notre atelier, demain, en séance plénière.

Ensuite, nous aurons les premiers retours d'expériences avec 4 témoignages d'une durée de 15 minutes par intervention et nous entendrons successivement :

- Kath Dalmeny, Directeur des politiques de Sustain, Royaume Uni
- Joaquín Rey, Président, Association "5 al dia», Espagne
- Loes Neven, Collaborateur pour le projet alimentation saine, Institut flamand pour la promotion de la santé, Belgique
- Fergus Lowe, Professeur de Psychologie et président d'université adjoint de l'université Bangor, Royaume Uni

Enfin, ce sera les échanges avec les participants de notre atelier.

Notre objectif est de recueillir le maximum d'expériences, de suggestions et d'idées.

Nous sommes tous réunis autour de cette préoccupation essentielle des mesures d'accompagnement au programme. Les uns possèdent déjà un savoir faire, les autres sont en attente de réponses à leurs questionnements. Je forme le vœu qu'il y ait le maximum d'échanges et que la richesse de nos travaux soit la préfiguration d'une dynamique qui s'installera entre les acteurs tout au long de la mise en place du programme de distribution de fruits à l'école dans l'Union européenne.

Jean-Pierre LEBRUN

2. ANNEXE N° 3 : EVALUATION DE L'OPERATION « UN FRUIT POUR LA RECRE »

Evaluation confiée au Centre International des Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes de Montpellier (CIHEAM), sous la direction de Madame Martine PADILLAT

IMPACT DU PROGRAMME UN FRUIT POUR LA RÉCRÉ SUR LA CONSOMMATION, LES ATTITUDES, LES CONNAISSANCES DES ENFANTS ET LEURS PARENTS AVIS SUR LE PROGRAMME (Année scolaire 2008-2009)

Les enfants sont globalement très favorables à la distribution de fruits dans les écoles, surtout ceux qui ont participé à l'action (90,9% vs 77,2%). Ils expriment le souhait d'une plus grande fréquence de ces moments fruités assortis d'une plus grande quantité et de plus de diversité des fruits. D'autre part, l'opération a eu un effet positif sur le désir des enfants de manger des fruits à la fois à la maison et à l'école.

Si plus de 50% des enfants émettent un avis positif à la fois sur la présentation, la quantité, la variété, la praticité des fruits proposés, certains points, selon eux, pourraient tout de même être améliorés comme la maturité (47,7% disent les fruits parfois mûrs, 3,2% jamais), la quantité (15,4% jugent très insuffisante), la diversité (13% jamais variés) et la présentation des fruits proposés (17% jamais bien présentés). Il y a une forte insatisfaction de la fréquence de distribution : 62% voudraient une fréquence d'au moins 3 fois/semaine alors qu'en réalité, 83% des écoles font une seule distribution/semaine.

On a cherché à connaître le comportement des enfants face à la distribution, pour savoir si celle-ci était en adéquation avec leurs envies. En majorité, les enfants mangent le fruit dès qu'on leur donne (61,1%), 39,6% déclarent parfois refuser d'en prendre, 28,1% parfois le garder pour plus tard et 9,9 % parfois le jeter. Certains enfants ignorent en effet totalement les fruits ; leur apprentissage est possible selon les maîtres d'école, mais il faut du temps.

Etonnamment, quand on leur demande s'ils ont faim au moment de la distribution : 61% répondent parfois. Cela signifie que pour une part non négligeable d'élèves, les fruits donnés constituent un surplus d'apport alimentaire par rapport à ce qu'ils nécessitent vraiment.

Le moment de la distribution, qui est dans 68,3% des cas la récréation du matin, bien que l'AFSSA ne recommande pas la collation du matin, est jugé satisfaisant par 46,1% des enfants ; 22,2% apprécient la récréation de l'après-midi. Peu d'enfants eux se sont exprimés sur l'accompagnement pédagogique, passé inaperçu pour eux. Les professeurs ont pourtant dispensé en majorité des leçons en classe sur le thème des fruits. Mais les enfants semblent avoir plus appris sur les fruits lorsque les animations les impliquaient personnellement (dégustation de fruits, balade au marché, cuisine ou jardinage).

L'engagement de l'école dans une action au-delà de la simple distribution des fruits, améliore la satisfaction. D'autant que les enfants souhaitent participer activement et s'impliquer davantage dans ces opérations.

Les enfants sont disposés à recevoir passivement informations et produits pour favoriser leur consommation de fruits. Cependant, les inclure dans le projet en les faisant participer à l'organisation

de l'action pourrait être une des clefs du succès car ils ne demandent qu'à être davantage impliqués (découpe, distribution, choix des fruits, planning, dégustations en aveugle, animations). Le projet « un fruit pour la récré » a ainsi toutes les chances d'avoir un impact positif sur eux et leur consommation future.

Les parents sont satisfaits de l'opération « Un fruit pour la récré » pour leur enfant à 90% (95,9% des parents non inclus dans le dispositif, y sont favorables sans distinction entre ZEP et Non ZEP). Ils ne semblent pas prêts pour autant à modifier les quantités achetées pour la maison. Ils semblent plus enclins néanmoins à augmenter leurs achats de légumes. Par ailleurs, les parents des enfants bénéficiant de l'action sont plus sensibles à la naturalité et se rendent plus que les autres au marché pour acheter fruits et légumes : 41,4% contre 31,1% pour le groupe témoin.

Les directeurs d'écoles sont très satisfaits du programme et souhaiteraient continuer pour 94% d'entre eux. Mais ils mettent en avant certaines limites à sa mise en place :

Ils déclarent pour 36% d'entre eux que c'est une opération lourde, qui nécessite du temps (problème pour 25%), des ressources humaines (problème pour 26,3%), du matériel.

Le problème de la gestion des déchets est aussi pointé. Le dispositif mériterait aussi davantage de fluidité entre l'administration, les communes et les écoles.

Le moment de la récréation est bien choisi pour la distribution des fruits, surtout le matin. Le goûter de l'après-midi pose un problème si les parents donnent un deuxième goûter à leur enfant dès qu'ils rentrent à la maison. Une communication auprès des parents semble essentielle pour éviter cette multiplication des prises alimentaires l'après-midi.

On n'observe pas de problème d'approvisionnement quantitatif, mais plutôt des problèmes de qualité (maturité, saisonnalité).

L'organisation administrative est complexe entre les mairies et les écoles ; les prérogatives et degrés de liberté de chacun ne sont pas toujours clairs. Le système reste lié à l'implication de certaines personnes (élu, personnel de mairie, responsable d'école, professeur des écoles) qui se rendent disponibles.

Il y a la nécessité d'un engagement écrit à se soumettre à l'évaluation pour qu'écoles et mairies se sentent vraiment impliquées dans le processus. Intégrer alors certains coûts dans les budgets est une nécessité, comme les coûts de reprographie des documents, assez élevés.

La demande de documents d'appui pédagogique est forte et devrait être disponible hors site du Ministère. Les documents existants sont jugés très pertinents mais les écoles ont un accès limité ou inexistant à Internet ou pas suffisamment d'ordinateurs pour aller chercher ces informations. Les écoles réclament plutôt des outils pédagogiques à mettre en place sur le terrain.

Conclusion : il y a nécessité d'agir globalement sur les comportements...

Si le programme a montré certaines vertus, notamment en améliorant les connaissances et les attitudes des enfants et des parents, la démonstration n'est pas faite au niveau de l'impact sur la consommation de fruits chez les enfants. La cause en est triple : les quantités distribuées sont faibles,

la fréquence de distribution étant dans l'ensemble d'une seule fois par semaine. De plus, les conditions économiques de l'année 2009 ont été défavorables. Il apparaît également que cette action doit être menée dans la durée pour observer un réel impact sur les niveaux de consommation et ce, de façon pérenne.

Un point essentiel à souligner est que ce type d'action ne peut pas porter de façon isolée sur un seul type d'aliments comme le fruit ; le raisonnement doit être global. En effet, la non substitution des fruits aux autres denrées alimentaires jugées moins favorables à la santé, peut aggraver le montant global de la prise alimentaire. L'effet satiété des fruits n'est pas ici démontré. L'on prend alors le risque (comme en Finlande) d'aggraver le surpoids lorsqu'il existe. Des actions conjointes sur les légumes et les autres produits alimentaires sont à conseiller.

3. ANNEXE N° 4 : RESULTATS INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES JANVIER 2010

(Source Agreste)

INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

Synthèse janvier n° 2010/103

[Retour éditorial](#)

Au troisième trimestre 2009, l'éclaircie se confirme pour les IAA

Au troisième trimestre 2009, l'excédent commercial des industries agroalimentaires (IAA) est mieux orienté. Combiné à la hausse des consommations des ménages, cela engendre une amélioration d'activité. Après leur flambée de 2008, les prix des produits des IAA retombent à leur niveau de 2007, entraînant avec eux le chiffre d'affaires à la baisse. Au troisième trimestre, l'emploi salarié dans les IAA se dégrade, mais de façon plus modérée que dans le reste de l'industrie, et les chefs d'entreprises perçoivent un regain d'activité au troisième trimestre.

Redressement de l'excédent commercial au troisième trimestre

Entre le premier et le troisième trimestre 2009, le solde commercial des IAA (y compris tabac) augmente de 600 millions d'euros. Par rapport à 2008, le solde décline de 26 % au troisième trimestre, contre – 43 % au deuxième trimestre et – 66 % au premier, et l'excédent s'élève alors à un milliard d'euros. Cette amélioration résulte du fait que la baisse des importations, qui représentent sept milliards d'euros, s'est accélérée (– 7,2 % après – 4,8 % au deuxième trimestre). La diminution des exportations se stabilise à – 10 %.

Sur un an, l'excédent commercial des boissons, des produits laitiers et des produits du travail des grains et produits amylacés recule encore, mais à un rythme moins soutenu qu'au deuxième trimestre.

Le solde des boissons fléchit de 17 % au troisième trimestre contre – 22 %

au deuxième. Soutenues par la hausse des prix des boissons, les exportations sont en effet passées de – 18 % au deuxième trimestre à – 14 % au troisième. Les exportations de champagnes et mousseux freinent de 27 %, après une diminution de 35 % au deuxième trimestre. Pour les vins, la diminution des exportations ralentit légèrement (– 17 % après – 19 % au deuxième trimestre). Au contraire, les exportations de bière et de boissons rafraîchissantes augmentent respectivement de 7,9 % et 3,9 % en valeur (+ 10 % et + 7 % au deuxième trimestre). Cette hausse est essentiellement due à la hausse des prix pour la bière et à la hausse de la demande extérieure pour les boissons rafraîchissantes, favorisées par un été plus chaud qu'en 2008.

L'excédent commercial des produits laitiers se rétracte de 16 % par rapport à l'année précédente, après une baisse de 20 % au deuxième trimestre. Cet amortissement est dû au

regain de la demande extérieure, mais les produits laitiers restent pénalisés par la baisse des prix des produits industriels. Au troisième trimestre, la valeur des exportations de poudres de lait entier recule de 37 %. La détérioration de la demande européenne entraîne une diminution des exportations de fromages en valeur (– 11 % en glissement annuel), mais moins qu'au deuxième trimestre (– 15 %).

Après une baisse de 21 % au deuxième trimestre en glissement annuel, le solde des produits du travail des grains ne se détériore que de 18 %, grâce à la baisse des importations et à une réduction des prix plus prononcée qu'au trimestre précédent.

Le recul sur un an de l'excédent commercial est aussi modéré par l'amélioration du déficit des produits à base de fruits et légumes, des huiles et graisses végétales et animales et des préparations de produits de la pêche, secteurs fortement importateurs. Après une

hausse de 3,8 % au deuxième trimestre, les importations en valeur des fruits et légumes diminuent de 6,5 %, principalement à cause du ralentissement de l'augmentation des importations en volume (+ 0,9 % contre + 18 % au deuxième trimestre). La baisse des importations en valeur d'huiles et graisses végétales et animales augmente en raison de l'accroissement de la chute des prix (- 25 % au troisième trimestre après - 20 % au deuxième). La détérioration de la hausse des importations de préparations de produits de la pêche de 3,8 % (+ 4,2 % au trimestre précédent) est causée par la baisse de la demande intérieure.

En revanche, le déficit des viandes et produits à base de viandes se creuse au troisième trimestre (+ 145 % de déficit contre + 66 % au deuxième trimestre). Il s'aggrave ainsi de 105 millions d'euros par rapport au troisième trimestre 2008, à la suite de la baisse des exportations en valeur.

Au troisième trimestre 2009, le recul du solde commercial des IAA (y compris tabac), continue de s'atténuer. Les exportations de boissons et de produits laitiers ont en effet moins fléchi

par rapport à l'année précédente qu'au deuxième trimestre. De même, l'accélération de la baisse des importations de produits à base de fruits et légumes, des huiles et graisses végétales et animales et des préparations de produits de la pêche a contribué au redressement du solde commercial des IAA. Le déficit des viandes et produits à base de viandes continue cependant de se creuser.

Hausse de la consommation des ménages

Selon les résultats des comptes trimestriels de l'Insee, la reprise des consommations en volume de produits alimentaires s'accélère au troisième trimestre 2009. Après une hausse de 1 % au deuxième trimestre 2009 par rapport au deuxième trimestre 2008, la consommation globale augmente de 1,7 % au troisième trimestre. Entre le deuxième et le troisième trimestre 2009, l'augmentation de la consommation en viandes et produits laitiers par rapport à 2008 se poursuit au même rythme, tandis que celle des autres produits agroalimentaires (y compris tabac) s'accélère, passant de + 1 % à + 2 %.

... et le solde commercial des boissons et des huiles et graisses végétales et animales se détériore moins qu'au deuxième trimestre

D'après les bilans établis par le Service de la statistique et de la prospective (SSP), la consommation de l'ensemble des viandes – la consommation à domicile directe et aussi les utilisations industrielles et la restauration hors foyer – serait toutefois en légère baisse par rapport au troisième trimestre 2008.

D'après le panel Nielsen qui concerne les ventes en grandes surfaces, la consommation à domicile de produits laitiers augmenterait par rapport au troisième trimestre 2008 pour les fromages et les crèmes mais diminuerait pour le lait et les produits ultra-frais.

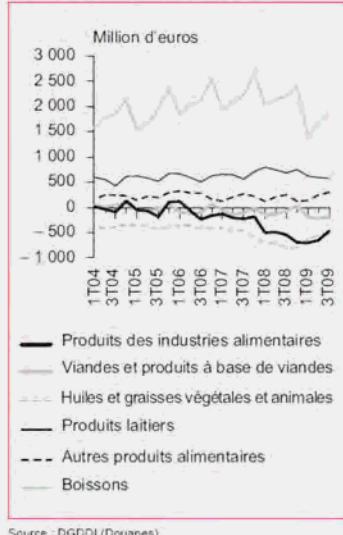
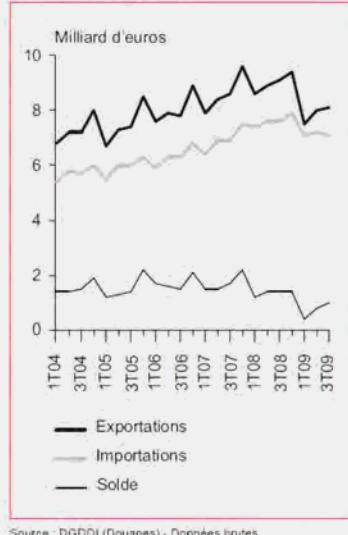
L'amélioration de l'activité se poursuit au troisième trimestre

Après un premier trimestre morose, l'activité des IAA bénéficie d'un regain au deuxième trimestre (+ 0,5 %), et plus encore au troisième trimestre (+ 2,8 %). Ce progrès résulte d'une amélioration des demandes intérieure et extérieure.

Au troisième trimestre 2009, l'activité des produits de la boulangerie et des autres produits alimentaires est en effet dynamique par rapport au troisième trimestre 2008. La production des autres produits alimentaires augmente ainsi de 8 % (contre - 2 % au deuxième trimestre) et celle des produits de la boulangerie de 1,8 % (+ 0,6 % au deuxième trimestre).

De plus, la réduction de la production commerciale des boissons, produits laitiers, aliments pour animaux et de viande freine au troisième trimestre 2009. Grâce à l'amélioration de la demande extérieure, la production de boissons diminue seulement de 1,8 % par rapport au troisième trimestre 2008 alors qu'elle chutait de 7,6 % au deuxième. Ainsi, l'activité des boissons alcoolisées baisse moins qu'au deuxième trimestre. Le dynamisme des exportations de boissons rafraîchissantes et de bière fait augmenter leur activité, respectivement de 23 % et 12 %. La réduction de la production des produits laitiers s'atténue de nouveau au troisième trimestre : l'activité diminue de 2 % au troisième trimestre

Au troisième trimestre 2009, l'excédent commercial des IAA est mieux orienté ...



2009 contre 3,1 % au deuxième. Ce ralentissement résulte de l'amélioration de la demande extérieure des produits laitiers. De même, la production de viandes et d'aliments pour animaux décline face au repli de la production laitière et à la tendance à la baisse des productions de viande, mais moins fortement qu'au deuxième trimestre.

Par contre, la forte activité des huiles et graisses végétales et animales et des produits à base de fruits et légumes ralentit. Auparavant en hausse de 14 % par rapport à 2008, la production d'huiles et graisses végétales et animales s'affaisse de 3,5 % au troisième trimestre 2009. Cette activité atone est liée à la chute des prix des huiles et graisses végétales et animales. L'accroissement de la production de produits à base de fruits et légumes se ralentit, passant ainsi de + 20 % au deuxième trimestre 2009 à + 10 % au troisième trimestre.

Légère accélération de la baisse des prix...

Les prix des IAA (y compris tabac) baissent de 7,3 % au troisième trimestre 2009 en glissement annuel, alors qu'ils ne diminuaient que de 6,2 % au deuxième trimestre et de 4,3 % au premier trimestre. Après l'envolée des prix

des IAA en 2008, ces derniers reviennent à leur niveau du troisième trimestre 2007. Tout comme au deuxième trimestre, cette détérioration est liée à la baisse des cours des matières premières qui étaient encore élevés au troisième trimestre 2008 et à la baisse des prix de vente des biens de consommation. Par ailleurs, l'entrée en application de certaines mesures de la loi de modernisation de l'économie en janvier 2009 a eu pour conséquence de faire apparaître dans les écritures comptables, en compensation de la baisse des marges arrières, une baisse des prix de vente à la grande distribution (cf. Sources et méthodologie).

Les huiles et graisses végétales et animales, touchées par la baisse des prix des matières premières, diminuent plus qu'au trimestre dernier (– 25 % contre – 20 % au deuxième trimestre). De même, la chute du prix des boissons s'accélère, passant de – 1,7 % au deuxième trimestre à – 3,1 %, tout comme celle des viandes (– 6,1 % après – 4,9 % au deuxième trimestre).

La chute des prix des produits laitiers et fromages s'élève à – 13 %, après – 11 % au deuxième trimestre. Les prix des produits industriels diminuent plus fortement que les prix des produits de

grande consommation, principalement des fromages et yaourts. Les prix des poudres et du beurre diminuent respectivement de 24 % et de 12 %, contre une baisse de 9 % pour les fromages. Les prix des produits laitiers de grande consommation dépendent en effet de la consommation sur les marchés français et européen, tandis que les prix des produits laitiers industriels subissent la forte chute des cours mondiaux en 2009 après leur flambée en 2008.

À l'inverse, la diminution des prix des préparations à base de poisson et des aliments pour animaux ralentit légèrement (respectivement – 5,3 % et – 14 % au troisième trimestre contre – 6,1 % et – 15 % au deuxième).

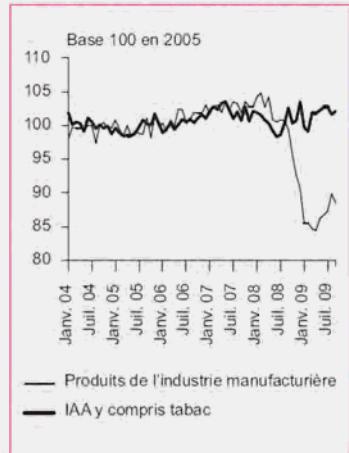
...qui grève l'évolution du chiffre d'affaires

Le chiffre d'affaires des entreprises agroalimentaires poursuit sa chute au troisième trimestre 2009, malgré la reprise de l'activité. Cette détérioration du chiffre d'affaires est la conséquence de la chute des prix par rapport à 2008. Les prix étaient en effet particulièrement élevés en 2008. Ils retrouvent ainsi leur niveau de 2007.

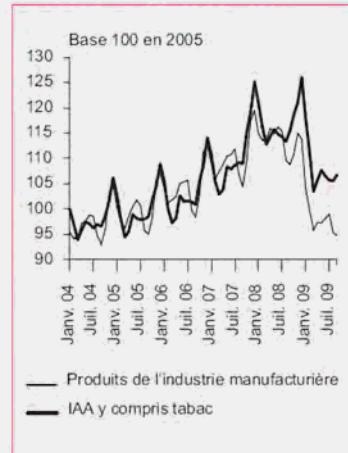
Par rapport au troisième trimestre 2008, la réduction du chiffre d'affaires

Le chiffre d'affaires des IAA retombe à un niveau similaire à celui du troisième trimestre 2007

Une activité dynamique pour les IAA au troisième trimestre 2009



Baisse continue des prix des IAA depuis le troisième trimestre 2008



affecte particulièrement les secteurs dont les prix des produits sont indexés sur ceux des matières premières qui ont subi une envolée en 2008. Ainsi, les huiles et graisses végétales et animales, les aliments pour animaux et les produits du travail des grains et produits amyacés enregistrent les plus fortes baisses de chiffre d'affaires. Le chiffre d'affaires des huiles et graisses végétales et animales, des aliments pour animaux et des produits du travail des grains et produits amyacés décroissent entre 12 % et 14 % par rapport au troisième trimestre 2008.

Baisse de l'emploi nettement moins soutenue dans les IAA que dans l'industrie manufacturière



La baisse du chiffre d'affaires des produits laitiers, touchés par l'affaiblissement du cours des produits industriels, ralentit légèrement au troisième trimestre (- 11 % contre - 13 % entre le deuxième trimestre 2009 et le deuxième trimestre 2008). Le chiffre d'affaires des produits laitiers revient ainsi à son niveau du troisième trimestre 2007.

Les secteurs des autres produits alimentaires et les préparations à base de fruits et légumes affichent des réductions de chiffre d'affaires de l'ordre de 5 %.

L'emploi salarié recule beaucoup moins que dans le reste de l'industrie

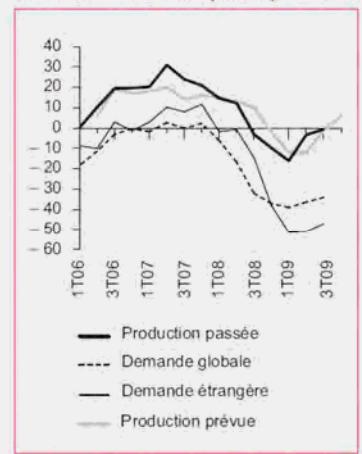
Le repli de l'emploi salarié des IAA – y compris tabac et salariés des entreprises artisanales de la charcuterie et de la boulangerie-pâtisserie inclus – augmente légèrement par rapport à 2008 entre le deuxième et le troisième trimestre 2009, tout en restant plus modéré que dans le reste de l'industrie. Au troisième trimestre 2009, le secteur des IAA perd ainsi 1,7 % d'emplois par rapport à 2008 contre - 5,6 % d'emplois pour le reste de l'industrie. Fin septembre 2009, le secteur des IAA compte près de 542 000 salariés.

Selon les industriels, l'activité des IAA poursuivra son amélioration dans les mois venir

Selon les chefs d'entreprise de la branche agroalimentaire, interrogés au cours du troisième trimestre, les carnets de commandes se regarnissent et les perspectives personnelles se redressent.

Les entrepreneurs sont de plus en plus nombreux à considérer que leur activité a progressé. Les carnets de commandes, globaux comme étrangers, se regarnissent légèrement, mais demeurent considérés comme très peu étoffés. Considérant l'amélioration des perspectives personnelles de production, l'activité pourrait progresser pour le quatrième trimestre 2009.

Les industriels sont plus optimistes



Au troisième trimestre, l'activité des IAA est plus dynamique en 2009 qu'en 2008

Evolution en %*	3 ^e trim. 2009/3 ^e trim. 2008					Année 2008				
	Production	Prix	Chiffre d'affaires	Exportations	Importations	Production	Prix	Chiffre d'affaires	Exportations	Importations
Produits des industries alimentaires	-3,9	-8,3	-8,2	-8,2	-9,0	-0,4	7,2	6,1	6,6	12,6
Viandes et produits à base de viandes	-0,5	-6,1	-5,3	-13,9	-3,6	-1,0	3,8	4,2	9,6	8,0
Préparations et conserves à base de poisson et de produits de la pêche	-5,3	0,7	-32,6	-3,8		1,2	1,2	1,0	1,3	
Produits à base de fruits et légumes	10,5**	-7,2	-8,4	-5,7	-6,5	-1,7	4,5	3,3	-2,5	8,0
Huiles et graisses végétales et animales	-3,5	-25,2	-13,3	-11,8	-28,7	11,9	29,8	27,8	32,7	51,8
Produits laitiers	-2,0	-12,7	-11,2	-10,9	-7,2	0,9	3,9	5,7	5,8	-3,7
Produits du travail des grains et produits amyloacés	-4,1	-11,6	-12,4	-13,5	-10,2	-5,6	17,0	14,8	6,4	17,4
Produits de la boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires	1,8	-5,9	-4,8	-1,1	-9,1	-0,4	9,3	5,0	8,6	17,2
Autres produits alimentaires	7,3	-6,8	-8,1	0,4	-3,8	-1,6	2,4	4,5	4,7	8,3
Aliments pour animaux	-3,4	-13,6	-13,8	-0,1	-3,0	1,6	12,3	12,3	7,5	29,3
Boissons ***	-1,8	-3,1	-2,8	-13,8	-3,3	-5,5	7,1	1,1	0,1	5,8
Tabac	-20,0	0,3		-14,3	20,1		6,3		14,7	-12,4
IAA y compris tabac	2,8	-7,3	-7,5	-10,1	-7,2	-1,0	7,2	5,4	4,5	10,5

* Les diverses sources rassemblées dans ce tableau de synthèse ont des couvertures différentes (champ, branche ou secteur) et ne sont pas de ce fait toujours immédiatement comparables.

** Non compris les préparations et conserves à base de pommes de terre

*** Non compris les vins.

Source : Insee

Sources et méthodologie

- Les données présentées dans ce document portent sur l'ensemble des industries alimentaires y compris tabac Division 10, 11 et 12 de la nomenclature d'activité (NAF révision 2 entrée en vigueur en janvier 2008) pour les données conjoncturelles à partir de janvier 2009 et divisions 10 et 11 de la nomenclature d'activités française (NAF révision 2) pour les données structurelles sur l'année 2007. Elles incluent les boissons y compris les vins. L'ensemble Industrie manufacturière comprend toutes les industries manufacturières y compris les IAA, à l'exclusion de l'énergie et de la construction.
- Les différents indicateurs des IAA utilisés dans ce document sont en base et référence 100 en 2005. Ils ont des couvertures différentes (champ, branche ou secteur) et ne sont de ce fait pas toujours immédiatement comparables.
- L'indicateur de chiffre d'affaires (Ica) et l'emploi salarié sont des indicateurs sectoriels. Les autres indicateurs (indice de production industrielle (Ipi), indice de prix à la production (IPP), données sur le commerce extérieur) sont des indicateurs de branche.
- Les séries retenues pour l'Ipi couvrent partiellement certains domaines :
 - l'Ipi de l'industrie des fruits et légumes ne concerne pas les produits à base de pommes de terre ;
 - l'Ipi de l'industrie laitière couvre également les glaces et sorbets ;
 - l'Ipi de l'industrie des boissons ne comprend pas les vins.
- Lors des comparaisons, la période de référence lorsqu'elle n'est pas précisée, est le trimestre de l'année précédente.
- La loi de modernisation de l'économie (LME) appliquée en janvier 2009 amplifie la baisse des prix des IAA. La diminution du chiffre d'affaires engendrée par la LME ne relève néanmoins que d'un pur artifice comptable, sans effet sur la valeur ajoutée, ni sur l'activité réelle des fournisseurs et des distributeurs.

Pour en savoir plus

Dans les publications Agreste Conjoncture :

- dans « Données en ligne - Conjoncture agricole - IAA » pour les séries chiffrées
- dans la rubrique « Conjoncture - IAA » pour les publications Agreste Conjoncture

Les dernières publications Agreste parues sur le thème sont :

- « Amélioration de la conjoncture des IAA au deuxième trimestre 2009 », Synthèse IAA n° 2009/88, octobre 2009
- « Les IAA touchées par la crise économique mondiale au premier trimestre 2009 », Synthèse IAA n° 2009/81, juillet 2009
- « IAA 2008 : repli de l'activité », Synthèse IAA n° 2009/71, avril 2009
- « IAA - Enquête annuelle d'entreprise - Résultats sectoriels et régionaux 2007 », Chiffres et données, n° 163, février 2009
- « IAA : le ralentissement se confirme au troisième trimestre 2008 », Synthèse IAA n° 2009/61, janvier 2009
- « L'industrie des boissons pénalisée par la crise économique et un été pluvieux », Synthèse n° 2008/54, décembre 2008
- « Une croissance soutenue - Enquête annuelle d'entreprise IAA - Résultats définitifs 2007 », Agreste Primeur, n° 213, juillet 2008
- « Dynamisme des exportations de cognac et de vodka », Synthèse IAA, mai 2007

4. VOIR ANNEXE N° 5 : REPONDRE AUX ATTENTES DU CONSOMMATEUR EN TERMES D'EQUILIBRE, DE DIVERSITE ET DE SANTE

Axe 3 : Répondre aux attentes du consommateur en termes d'équilibre, de diversité et de santé

Dans les pays les plus riches, la disponibilité alimentaire est de 3950 kcal par personne et par jour alors qu'en moyenne les besoins s'élèvent à 2000 kcal

Chiffres clés de la restauration hors foyer :

Les repas à l'extérieur représentent 23 % du budget alimentaire des ménages.

La restauration hors foyer représente **5,6 milliards de repas par an**, soit plus d'un repas sur 10 ou encore 100 repas par an et par personne (insee.fr).

La **part de la restauration rapide continue de progresser** (5 % par an en moyenne entre 2000 et 2008¹) alors que le secteur de la restauration traditionnelle est en baisse.

Une évolution notable des achats :

La **part des produits transformés ne cesse d'augmenter** dans les achats alimentaires et représente 26 % des achats de produits alimentaires.

Si les hypermarchés et les supermarchés restent le lieu privilégié des achats, la part du maxi-discompte ne cesse de progresser: 18 % de parts de marché en 2006 contre 14 % en 2001 (25 % en 2020 selon les prévisions²).

Le temps de préparation du dîner est passé de 60 minutes en 1988 à 46 minutes en 2008.

Les ménages les plus pauvres consomment, en proportion, moins de fruits frais et de poissons et produits de la mer et davantage de produits gras que les autres.

Le prix des fruits et légumes est moins élevé qu'il n'y paraît : leur prix moyen a été de 1,98 euro le kilo en 2008.

57% des enfants consomment moins de 3,5 fruits et légumes par jour, 20% seulement en consomment au moins 5

Les recommandations de consommation de fruits et légumes sont suivies par seulement 60% des français

Le **concept de prévention passive** a été largement développé dans d'autres pays. Ce concept considère qu'il ne suffit plus de s'appuyer seulement sur des modifications de comportements individuels mais de miser sur des actions qui ne sollicitent pas directement l'individu mais visent à réduire la pression de son cadre de vie : *autrement dit adapter l'environnement pour faciliter la mise en place et l'application des recommandations nutritionnelles*, sans faire directement pression sur l'individu, sans le culpabiliser ou l'inquiéter. Les exemples sont nombreux : diminuer de façon globale et progressive les taux de sucre et de matière grasse dans les produits transformés, rendre plus disponibles les fruits et légumes etc ...

Dans le domaine de l'alimentation, il s'agit de "crée un environnement favorable" à tous quelque soit son niveau social et son éducation. Les acteurs économiques ont toute leur place dans ce système de prévention.

Enjeux pour le consommateur et le citoyen :

¹ source Xerfi

² INSEE <http://www.insee.fr/fr/ffc/ipweb/ip1165/ip1165.pdf> et Credoc

- développer en France le concept de « prévention passive » à travers une offre alimentaire équilibrée et diversifiée
- rendre plus attractives et plus accessibles les pratiques alimentaires favorables à un régime alimentaire équilibré et diversifié
- mobiliser les acteurs économiques autour de pratiques permettant d'améliorer les pratiques de consommation de la population
- répondre aux attentes du consommateur français de prendre en compte les dimensions plaisir et goût

Améliorer la qualité nutritionnelle des produits alimentaires

Objectif 1 : Encourager les pôles de compétitivité à travailler sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle et favoriser les transferts d'innovation

La thématique de l'alimentation/nutrition est un axe fort de 13 pôles de compétitivité et notamment des pôles Prod'innov, Nutrition Santé Longévité (NSL), Agrimip, Valorial et Vitagora.

Actions en cours :

Plusieurs actions visant à favoriser les collaborations entre pôles de compétitivité sont en cours sur l'initiative des pôles de compétitivité et des acteurs qu'ils rassemblent :

« French Food Cluster », initiative de collaboration regroupant les pôles Agrimip, Valorial et Vitagora, en particulier dans le cadre de leur développement à l'international.

- Lancement d'un « Club des pôles de compétitivité nutrition-santé » dont les initiateurs sont Prod'innov et NSL.
- Lancement d'appels à projets sur la thématique nutrition-santé par les pôles NSL, Industries et Agro-ressources (IAR), Wagralim.

Par ailleurs, les pôles de compétitivité et leurs acteurs entreprennent, y compris de manière conjointe (co-labellisation), des projets de Recherche & Développement collaboratifs et mettent en place des plateformes collaboratives d'innovation (ex : purifonction (pôle NSL), biotechnov (pôle Valorial)...).

Les pôles ont mis en place, à travers leur contrat de performance, des actions visant à faire émerger des projets innovants. A titre d'exemple, le pôle Prod'innov pilote deux dispositifs d'aide au montage de partenariats « Gulliver » et « NutrivalIAA », qui vise à aider les PME à améliorer la composition nutritionnelle de leurs produits.

Par ailleurs, de nombreuses collaborations ont lieu entre les pôles de compétitivité et :

- les **Systèmes Productifs locaux**, qui contribuent à favoriser la compétitivité des entreprises et notamment le transfert d'innovation. Ces dispositifs seront remplacés par les **grappes d'entreprises** à partir de 2010. Une animation nationale, assurée par la DATAR, développera les échanges de bonnes pratiques et les coopérations entre les grappes d'entreprises et avec les pôles de compétitivité,

•les dispositifs **Réseaux Mixtes Technologiques (RMT)** et **Unités Mixtes Technologiques (UMT)**. Ces structures répondent au besoin de faire évoluer le système de recherche et d'innovation vers des modes de partenariat plus intégrés entre organismes et établissements de recherche, formation et développement. Un RMT, labellisé en 2007, concerne la qualité nutritionnelle des aliments : Nutriprevius. Ce RMT a établi des liens privilégiés avec 3 UMT en lien avec la thématique nutrition : UMT micronutriments des produits végétaux transformés, UMT nutrition lipidique et vieillissement cérébral, UMT méthodes analytiques et nutrimarqueurs. Les UMT ont vocation à conduire des travaux de recherche appliquée répondant aux besoins d'innovation des porteurs d'enjeux économiques. La valorisation des travaux réalisés auprès des IAA constitue un élément central des activités des UMT.

L'Etat soutient l'action des pôles de compétitivité, qui peuvent bénéficier pour leurs projets de R&D :

1.de l'appel à projets du Fonds Unique Interministériel : pour les projets de R&D de mise sur le marché de produits à contenu innovant.

2.d'appels à projets intéressant le secteur agroalimentaire, lancés par l'Agence Nationale de la Recherche (ANR), dont en 2009 et en 2010 le programme national Alimentation et Industries agroalimentaires (ALIA). ALIA comporte un volet sur "le bien-être et le mieux vieillir des populations".

Actions à développer :

L'ensemble de ces actions pourra prochainement bénéficier de fonds publics nouveaux dans le cadre du **Grand Emprunt**. En complément d'une approche transversale, qui pourra bénéficier à l'ensemble des dispositifs de soutien aux pôles de compétitivité et à leurs projets, le Grand Emprunt dispose d'une approche sectorielle, au sein de laquelle figurent notamment le financement de la constitution et du suivi de grandes cohortes, le lancement de programmes de recherche ambitieux dans le domaine des biotechnologies et de l'agronomie.

Les pôles de compétitivité sont invités à participer aux instances collectives d'orientation et d'animation de la R&D telles que la **Plate-forme technologique « Food For Life »**, qui rassemble un ensemble représentatif d'acteurs professionnels, de centres techniques et d'organismes de recherche et de développement. Elle constitue un lieu de dialogue entre industriels et chercheurs, qui débouche sur l'élaboration d'une vision prospective et stratégique pour l'alimentation, et vise à l'émergence de projets de recherche appliquée collaboratifs.

Le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche a défini des **priorités de recherche et développement**, en partenariat avec les acteurs publics et privés de la recherche et de l'innovation. Mobilisant entre autres la recherche publique, les centres techniques et les pôles de compétitivité, elles sont animées par des responsables qui ont reçu pour mission notamment de :

- faire émerger des projets collaboratifs innovants, associant partenaires publics et privés,
- contribuer aux échanges d'informations et aux collaborations entre acteurs publics et privés,
- coordonner la prise en compte de leur priorité au sein des différents outils de l'innovation existants.

Regroupées autour de quatre thématiques depuis le début de l'année 2010, l'une des priorités, intitulée « alimentation », promeut une alimentation bénéfique pour la santé et le bien-être et répondant aux attentes du consommateur. Elle inclut les innovations en alimentation animale permettant la production d'aliments de meilleure qualité nutritionnelle.

Objectif 2 : Inciter les professionnels à s'engager sur des objectifs chiffrés d'amélioration de la qualité nutritionnelle (moins de gras, moins de sel, moins de sucre et plus de fibres)

Compte tenu de la prévalence croissante de certaines pathologies (maladies cardiovasculaires, diabète, obésité...) liée en partie à une surconsommation de graisses, sucres et sel, l'industrie agroalimentaire doit s'adapter en améliorant le profil nutritionnel de ses produits.

Action en cours

Le dispositif mis en place par le gouvernement (PNNS) au travers du comité des chartes a permis de mobiliser les IAA autour de la qualité nutritionnelle des produits. Il a toutefois montré ses limites : en quatre ans seules 15 entreprises ont signé des chartes dont une seule PME. Les chartes collectives, seules à même de toucher les PME et le plus grand nombre de produits, n'ont pas connu le succès escompté : 2 chartes signées en 4 ans.

Les simulations réalisées par l'Afssa (groupes lipides et glucides) montrent que ces efforts n'ont que peu d'impact sur le consommateur, le périmètre sur lequel s'applique les efforts étant trop restreint pour toucher le plus grand nombre.

Les premiers résultats de l'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation (OQALI) montrent que la dispersion des teneurs en sucre, en sel, en matière grasse dans une gamme de produits est importante. Ainsi la teneur en sucre d'un yaourt aromatisé peut varier d'environ 10 à 15g/100g (rapport OQALI avril 2009). L'étiquetage nutritionnel est également très lié au segment de marché du produit.

Action à développer

Sur la base des données qui seraient fournies par l'OQALI, demander aux professionnels de prendre des engagements collectifs sur la qualité nutritionnelle des produits. Ce dispositif permettrait de toucher l'ensemble des produits d'un segment de marché tout en prenant en compte les efforts déjà réalisés par certains industriels. Ces accords pourraient être signés au fur et à mesure des résultats publiés par l'OQALI. Ils permettront de généraliser les efforts des professionnels au bénéfice de tous les consommateurs.

Les premiers accords pourraient concerter les secteurs des céréales du petit déjeuner, des produits laitiers ultra frais (rapports de l'OQALI avril 2009) de la meunerie pour une offre en farine 65.

Mise en place d'un groupe de travail pour mobiliser et accompagner les entreprises notamment les PME. Il s'agira d'identifier les leviers et les outils qui permettront aux secteurs de s'engager dans des démarches collectives. Des lignes directrices pourront être élaborées sorte de « cahiers pour des engagements collectifs ».

Mise en place d'un groupe de travail sur le sel chargé de faire un état des lieux des pratiques actuelles et de proposer des pistes d'amélioration. A l'instar des groupes lipides et glucides, ce groupe rassemblerait les professionnels, les pouvoirs publics, les organismes scientifiques et techniques, l'Afssa.

Objectif 3 : Concilier amélioration nutritionnelle et qualité gustative des aliments

La moindre appétence de certains aliments (du à la réduction du gras, du sel, du sucre) peut constituer un frein à une bonne réception et au bon suivi des recommandations nutritionnelles. Le goût est, devant le prix, le premier critère de ré-achat d'un produit alimentaire³. L'éducation au goût, dès le plus jeune âge, a des effets positifs sur l'équilibre alimentaire et les connaissances du patrimoine gastronomique.

Action en cours

Le MAAP pilote depuis le 17 avril 2009 un groupe de travail portant sur l'appétence des produits proposés en restauration collective hospitalière ou scolaire et dans le cadre de l'aide alimentaire en lien avec les recommandations nutritionnelles formulées par le PNNS.

Action à développer

Le groupe étendra ses travaux aux produits industriels en intégrant la qualité de la matière première.

Objectif 4 : Évaluer et surveiller en dotant la France d'un outil national de suivi de la qualité de l'alimentation fiable et novateur.

Action en cours

Mis en place en 2009 par les pouvoirs publics, L'observatoire de la qualité des aliments (OQALI) a pour mission d'exercer un suivi global de l'offre alimentaire en mesurant notamment l'évolution de la qualité nutritionnelle (composition nutritionnelle, taille des portions, informations nutritionnelles). Afin de s'assurer que les progrès réalisés bénéficient à l'ensemble des consommateurs, les indicateurs recueillis sur la qualité nutritionnelle des aliments sont analysés selon des paramètres socio-économiques (prix, segments de marché). Ces analyses de l'offre alimentaire sont réalisées par secteurs alimentaires et portent sur des produits transformés en distinguant les différents segments de marché (marques nationales, marques distributeurs, marques hard-discount) et les gammes de prix (entrée de gamme, cœur de marché, haut de gamme).

Action à développer

A l'issue de deux années d'existence, l'OQALI a montré tout son intérêt. La fourniture par les industriels de données qui peuvent être utiles à des études dans le domaine de l'alimentation se fait actuellement sur une base volontaire. Si ce principe donne de bons résultats actuellement dans le cadre des travaux expérimentaux de l'OQALI, il pourrait atteindre ses limites si une démarche de suivi de la qualité des aliments n'était pas mise en œuvre de manière généralisée, en particulier dans les filières agroalimentaires où un opérateur est en situation dominante.

➔ Généraliser la transmission des données des opérateurs privés

³ Baromètres MAAP- Credoc 2007-2008-2009

Rendre plus attractives et plus accessibles les pratiques favorables à un régime alimentaire équilibré et diversifié

Objectif 1 : faciliter la consommation de fruits et légumes des plus jeunes

Action en cours

Distribution de fruits à l'école

Le règlement européen n° 13/2009, du 18 décembre 2008, intitulé « school fruit scheme », a mis en place un programme en faveur de la consommation de fruits à l'école. La France a décidé d'adhérer à ce programme et a développé une stratégie nationale, intitulée « un fruit pour la récré ».

11,78 millions d'euros sont alloués à la France par la Commission Européenne, soit 12,9 % du budget total de 90 millions d'euros. La distribution de fruits est cofinancée à 51 % par la communauté européenne et à 49 % par les collectivités territoriales ou les établissements. Ce programme vise tous les enfants scolarisés en primaire (maternelles et élémentaires, du secteur public ou privé). Un accompagnement pédagogique, en complément de cette distribution hebdomadaire, est nécessaire pour permettre une meilleure connaissance des fruits et de leurs bienfaits.

Le MAAP et l'établissement FranceAgriMer en lien avec le MEN travaille donc à inciter les communes et les établissements à adhérer à cette démarche et à signer un engagement pour une distribution hebdomadaire durant un trimestre scolaire à minima.

L'objectif chiffré est de faire bénéficier de cette distribution de fruits 1 million d'enfants pendant l'année scolaire 2010-2011 en ouvrant le programme aux élèves des collèges et lycées.

Développer la mise en place de bars à fruits dans les collèges et les lycées serait l'occasion d'inciter les jeunes à consommer des fruits dans un cadre scolaire.

Objectif 2 : faciliter la consommation de fruits et légumes dans la population générale

Les actions relatives aux populations les plus démunies sont décrites dans la fiche 1

Actions en cours :

Un pôle accessibilité aux fruits et légumes a été mis en place en 2005. Véritable laboratoire d'idées regroupant pouvoirs publics, professionnels et consommateurs, ce pôle a deux missions essentielles :

- soutenir des projets pilotes ayant pour objectif de faciliter la consommation de fruits et légumes comme par exemple le kit d'animation pour la réhabilitation de l'image des légumes à destination des salariés et bénévoles des associations caritatives ou la distribution de fruits mûrs à point au CHU de Perpignan en 2009
- faire des propositions pour d'évolution de la réglementation comme les titres restaurants qui sont désormais étendus aux détaillants en fruits et légumes

Les projets recevant une évaluation favorable auront vocation à être démultipliés sur le territoire notamment grâce à l'appui des directions régionales de l'alimentation : c'est le cas de l'opération « fruits et légumes frais à l'hôpital » dans différentes villes de France. Cette distribution de fruits présentée dans de jolies corbeilles individuelles a reçu un avis favorable à la fois des personnels soignants et des personnes hospitalisées.

Actions à développer :

Des pilotes sont en cours de réflexion au sein du pôle comme par exemple :

1. la distribution de corbeilles de fruits frais en restauration collective et privée
2. la distribution de fruits sur les plages
3. la mise en place de triporteurs « fruits et légumes » en milieu urbain dans des lieux de passage (gares, métro, rer ...)
4. en partenariat avec les enseignes et les filières: théâtraliser les étalages de fruits et légumes
5. promouvoir les produits de saison

Objectif 3 : faciliter l'accessibilité à des produits recommandés par les référentiels nutritionnels

A l'instar du pôle fruits et légumes, il s'agit de fédérer les acteurs en groupes de travail dédiés à l'amélioration de l'accessibilité aux produits recommandés par les référentiels du plan national nutrition santé dont les pouvoirs publics souhaitent augmenter la consommation. Ces pôles auront pour objectif d'initier des projets pilotes en lien avec la perception des produits, leur environnement de consommation, et encourageant l'innovation. Ils rassembleront pouvoirs publics, professionnels et consommateurs.

Actions à développer

Des pôles pourraient être constitués, notamment :

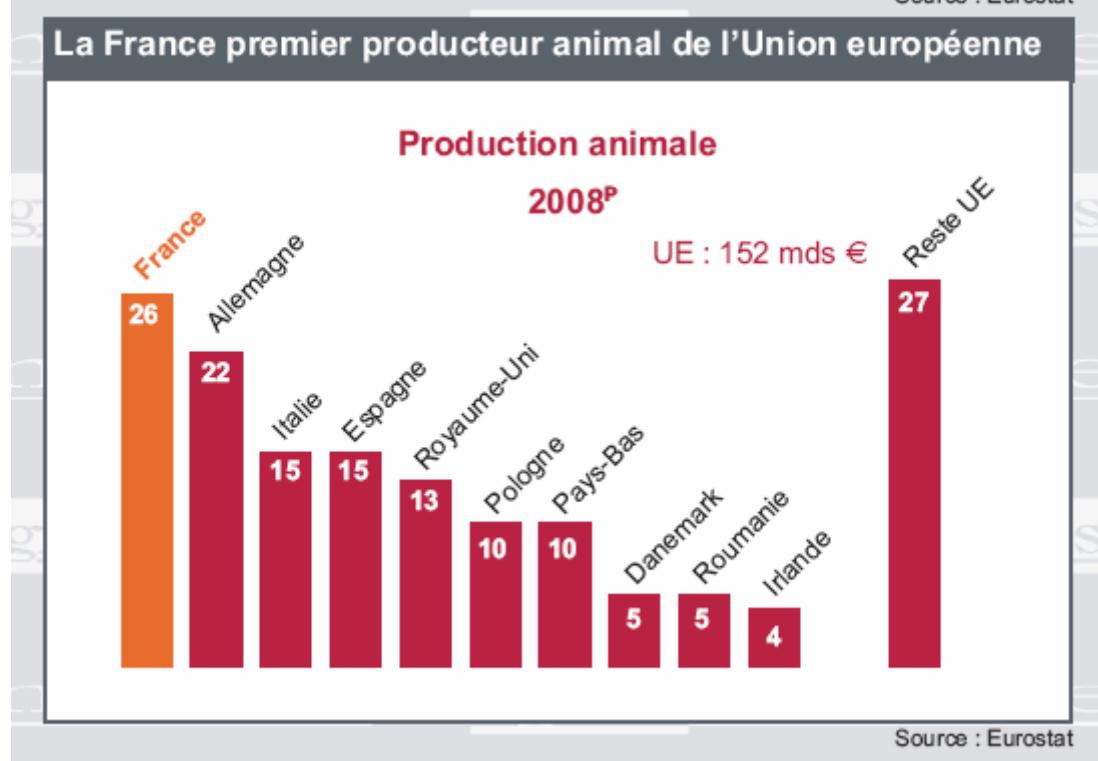
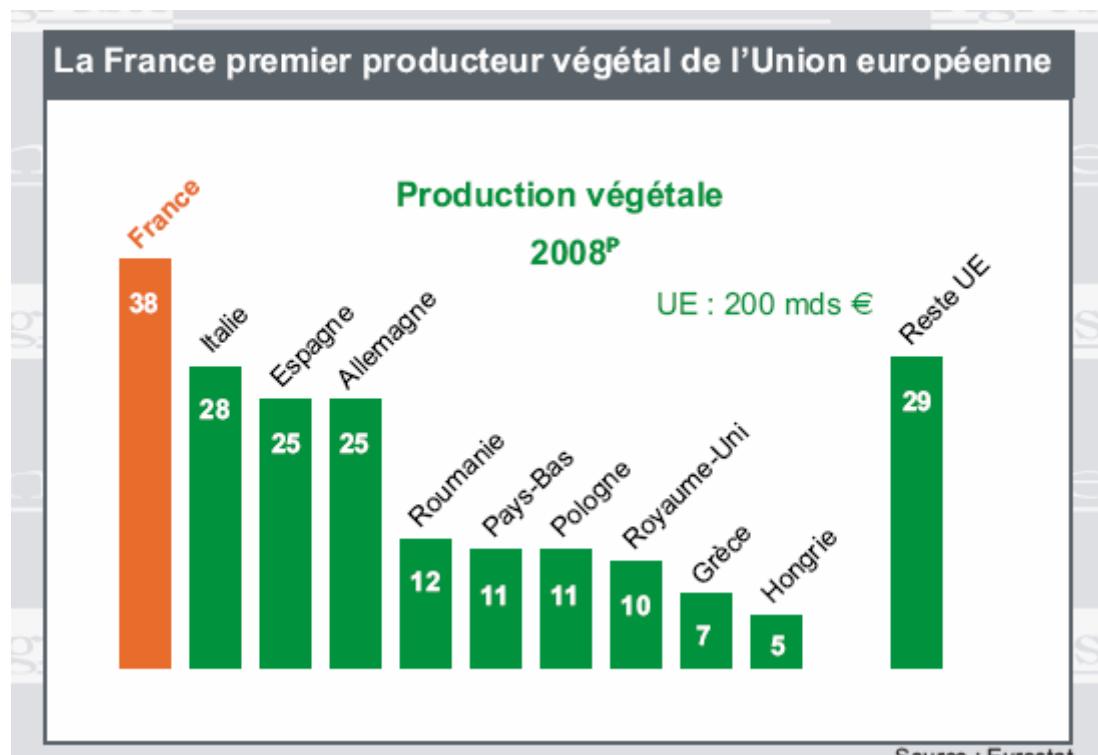
- un pôle accessibilité des produits de la mer
- un pôle accessibilité des produits céréaliers

Les pistes d'action suivantes pourraient être initiées :

- promouvoir le pain de tradition française de type 65 en restauration collective, les pâtes riches en fibres, organisation du rayon farines pour communiquer sur la diversité de l'offre,
- en partenariat avec les enseignes et les filières, valoriser ces produits en GMS.
- travailler sur la saisonnalité (produits de la mer ...).

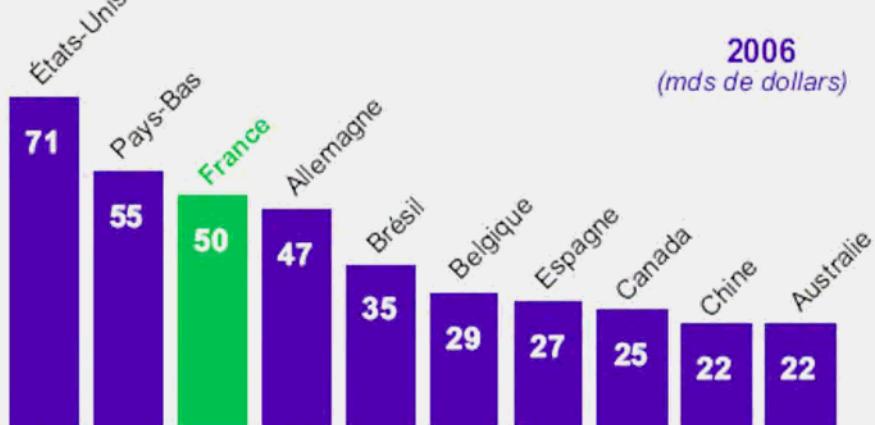
5. ANNEXE N° 6 : CHIFFRES DE LA PRODUCTION AGRICOLE EN FRANCE

Résultats 2006 (Source Agreste France)



Exportations de produits agroalimentaires

Principaux exportateurs de produits agroalimentaires

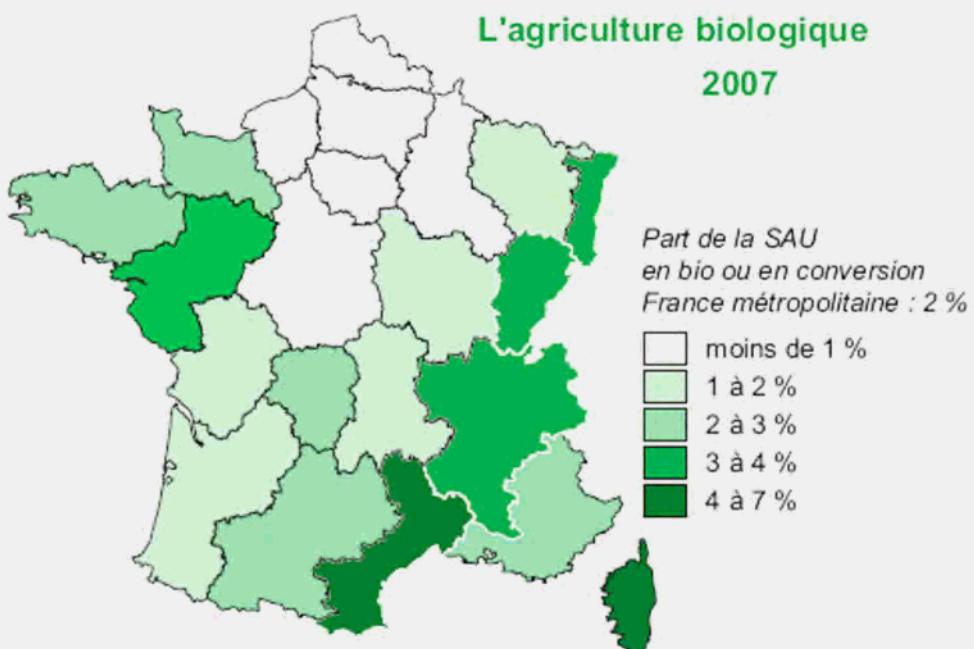


Source : FAO

La France développe une agriculture biologique

L'agriculture biologique

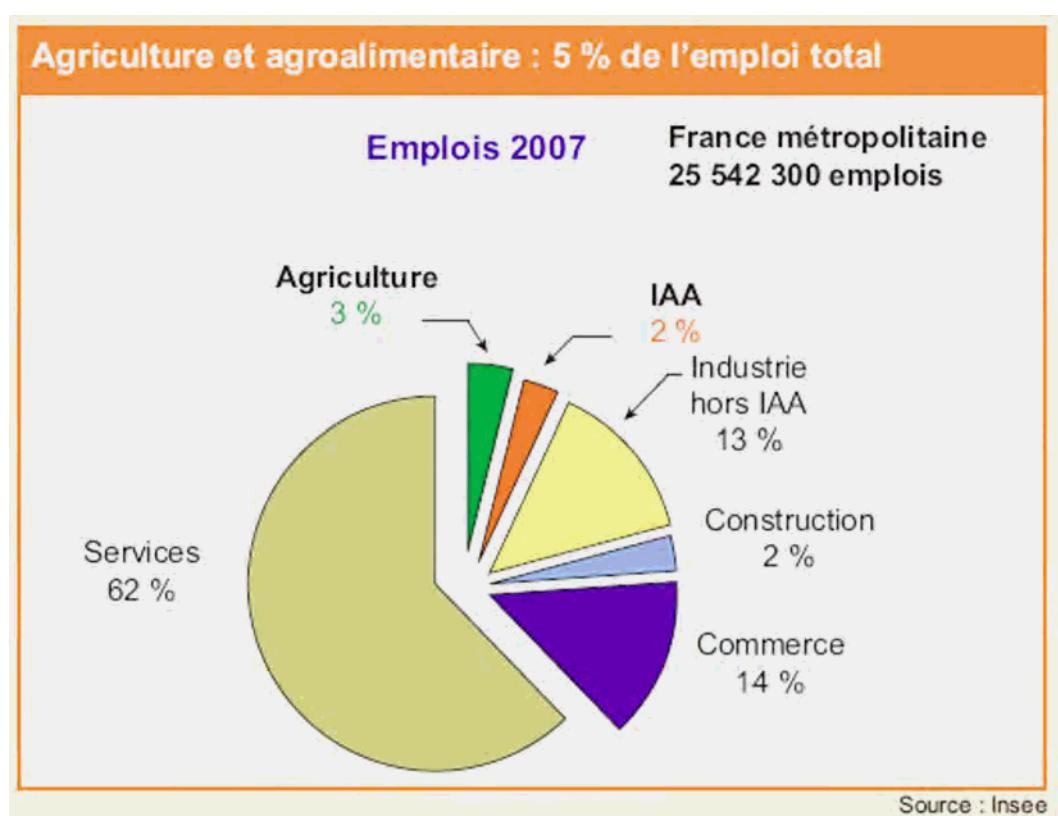
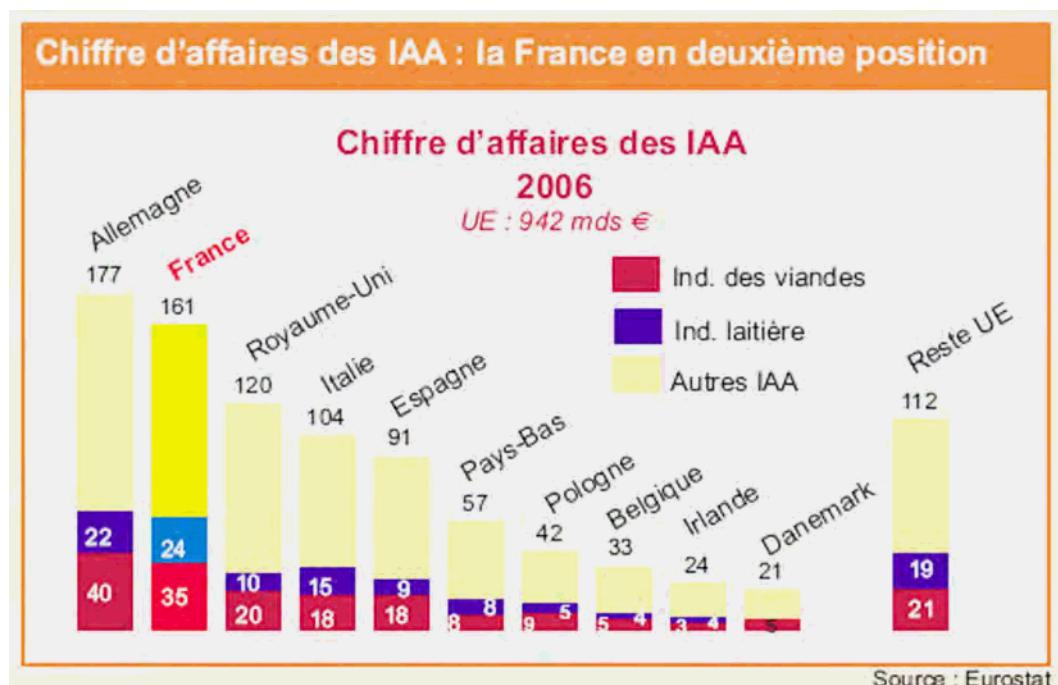
2007



Sources : Agence Bio, Agreste - Statistique agricole annuelle

6. ANNEXE N° 6 BIS : CHIFFRES DE L'AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE

Chiffres 2006-2007 (Source Agreste France)

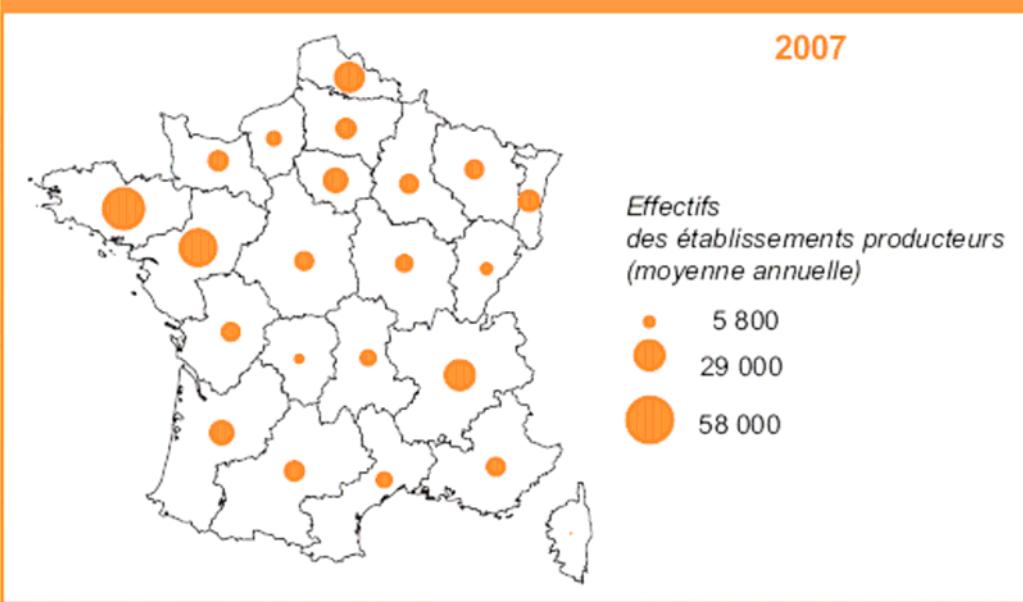


Les résultats 2007

	Nombre entre- prises	Effectif salarié (1 000 sal.)	Chiffre d'affaires total (M€)	Chiffre d'affaires à l'export. (M€)	Valeur ajoutée au prix du marché (M€)	Investis- sement (M€)
Transformation et conservation						
10.1 Viande et produits à base de viande	834	107,6	28 860	2 939	4 593	537
10.2 Poisson, crustacés et mollusques	107	11,2	2 801	332	511	63
10.3 Fruits et légumes	165	25,3	7 661	1 313	1 436	250
Fabrication						
10.4 Huiles et graisses végétales et animales	29	2,2	2 421	490	341	82
10.5 Produits laitiers	294	53,3	25 587	4 303	3 625	632
10.6 Produits amylacés et travail des grains	105	11,9	5 690	2 535	1 295	242
10.7 Produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires	361	41,5	9 096	938	2 221	406
10.8 Autres produits alimentaires	479	66,0	24 001	4 554	5 194	714
10.9 Aliments pour animaux	197	17,5	10 112	1 385	1 375	208
11.0 Boissons	379	36,5	21 499	6 656	5 461	783
Total	2 950	372,9	137 728	25 445	26 051	3 918

Source : Agreste - Enquête annuelle d'entreprise (EAE)
Champ : entreprises de 20 salariés et plus.

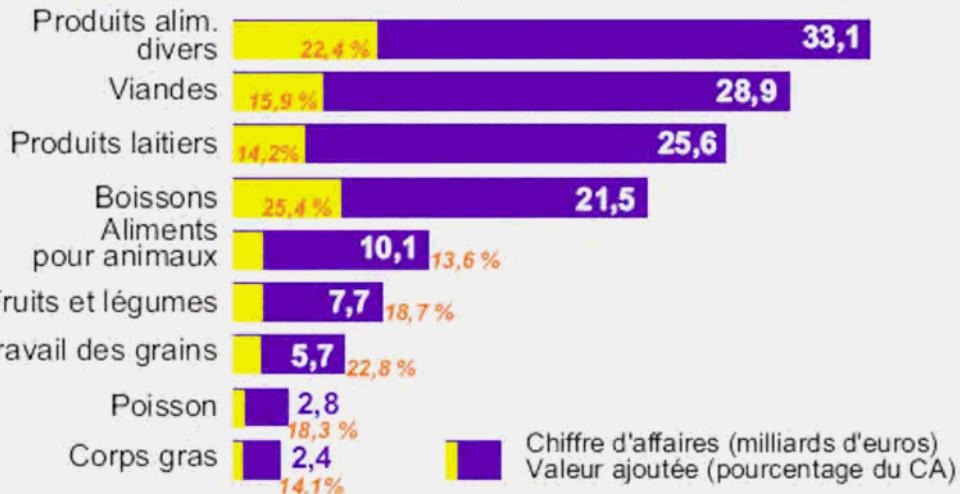
Effectifs salariés par région d'établissement



Source : Agreste - Enquête annuelle d'entreprise (EAE)

La valeur ajoutée représente 19 % du chiffre d'affaires en moyenne

Chiffre d'affaires et valeur ajoutée 2007



Source : Agreste - Enquête annuelle d'entreprise (EAE)

Chiffres clés de la coopération agricole en 2007

	Nombre d'entreprises	Chiffre d'affaires millions d'euros	Investissements millions d'euros	Effectif salarié
Industrie agricole et alimentaire				
Viandes	25	2 930	57	8 638
Fruits et légumes	13	551	19	2 484
Corps gras et produits alimentaires divers	5	1 845	184	3 324
Produits laitiers	54	2 521	83	5 456
Aliments pour animaux	30	1 085	42	2 147
Boissons	212	2 655	136	5 125
Total IAA	339	11 587	521	27 174
Commerce de gros				
Céréales et aliments pour bétail	183	16 490	242	16 363
Animaux vivants	80	7 476	39	6 751
Fruits et légumes	84	1 705	37	4 561
Produits laitiers, œufs, huiles	38	4 534	17	2 417
Autres produits alimen., boissons & tabac	39	3 029	23	2 945
Produits chimiques (engrais, phytosanitaires)	25	776	7	679
Total commerce de gros	449	34 010	365	33 716

Source : Agreste - Enquête annuelle d'entreprise (EAE)

Effectif salarié moyen sur l'exercice comptable.

Enquête annuelle auprès des organismes coopératifs agricoles : concerne les entreprises à statut juridique coopératif (coopératives, unions, Sica) de 10 salariés ou plus ou réalisant un chiffre d'affaires d'au moins 5 millions d'euros pour les secteurs de transformation agroalimentaire et de 38 millions d'euros pour les secteurs du commerce de gros.

7. ANNEXE N° 6 TER : ADAPTER NOTRE SYSTEME ALIMENTAIRE AUX ATTENTES SOCIETALES

DOCUMENT DE TRAVAIL DGPAAT EN VUE DU CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION

Fiche 6 : Adapter notre système alimentaire aux attentes sociétales

Chiffres clés :

95 % des français tiennent à ce que les aliments qu'ils achètent soient produits dans une démarche de qualité et de respect de l'environnement, et 90 % jugent important de pouvoir acheter des aliments de saison et produits localement, à proximité du point de vente. (Enquête Agri-confiance / Ipsos 09/2009)

67,4 % des consommateurs se déclarent prêts à payer plus cher un produit présentant des garanties de respect de l'environnement et du bien-être animal (4^{ème} Baromètre des perceptions alimentaires et de la politique alimentaire - Credoc 2009).

44% des français consomment des produits bio au moins une fois par mois

76% pensent qu'il s'agit d'une solution d'avenir face aux problèmes environnementaux (Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France CSA/Agence Bio 2008)

Enjeux pour le consommateur et le citoyen :

- Recherche de sens dans l'achat : qualité des aliments (authenticité, aspects nutritionnels et organoleptiques, signes distinctifs de qualité), respect de l'environnement et du bien-être animal, proximité de la production
- Participer au maintien des exploitations agricoles en France.

1Encourager tous les acteurs des filières agro-alimentaires à des démarches de responsabilité sociétale (RSE)

L'intégration des enjeux du développement durable dans la stratégie des entreprises a pour nom la responsabilité sociétale des entreprises. Il s'agit, selon la définition européenne, de l'intégration volontaire par les entreprises de préoccupations sociales et environnementales à leurs activités commerciales et leurs relations avec leurs parties prenantes.

Ce concept stratégique consiste en :

- promouvoir des processus internes de production et de commercialisation économies en énergie et ressources naturelles, minimisant les impacts sur l'environnement et participant au bien-être présent et futur tant des salariés que des communautés humaines concernées ;
- inciter ou favoriser, en interagissant avec les principales parties prenantes de leur domaine de compétence, au développement de cette responsabilité tout au moins de la chaîne concourant au cycle de vie de leurs produits ; notamment fournisseurs amont (production agricole), sous-traitants et clients (consommation responsable).

De nombreux guides existent et doivent éventuellement évoluer pour s'adapter aux spécificités des entreprises du secteur agricole et agroalimentaire : depuis les standard internationaux (10 principes du « Global Compact » de l'ONU, l'initiative privée de la Global Reporting Initiative (GRI) jusqu'aux divers dispositifs de management de la qualité, de la sécurité ou de l'environnement (ISO ou CEN) et en particulier au futur standard des lignes directrices de l'ISO 26000. Qu'ils fassent ou non l'objet de certifications par tierce partie, tous ces outils constituent des aides pour des actions volontaires des entreprises.

On peut souligner l'initiative de Coop de France qui a développé un outil de notation des coopératives, tiré de la GRI. D'autre part on peut considérer que la démarche de certification environnementale des exploitations œuvre dans le même sens même si elle se limite à l'aspect environnemental.

2Développer les modes de productions agricoles respectueux de l'environnement

Le plan Objectif Terres 2020 manifeste l'engagement du monde agricole et de ses partenaires vers un nouveau modèle agricole. Décliné en 60 actions concrètes, le plan Objectif Terres 2020 rassemble dans une stratégie cohérente l'ensemble des plans thématiques issus du Grenelle dans les domaines de compétence du MAAP. Il part du constat que l'agriculture et la forêt doivent relever 5 défis majeurs :

- 1.Mieux utiliser une eau qui se raréfie
- 2.Contribuer à la restauration du bon état écologique des eaux
- 3.Contribuer à la richesse de la biodiversité et des paysages
- 4.Protéger les sols agricoles
- 5.Mieux maîtriser l'énergie et lutter contre le réchauffement climatique.

Il identifie 5 voies à mettre en œuvre pour atteindre ces objectifs :

- 1.Réduire l'usage et l'impact des produits phytosanitaires
- 2.Engager chaque entreprise agricole dans le développement durable
- 3.Renouveler l'agronomie au centre de l'agriculture
- 4.Repenser des pratiques adaptées aux territoires
- 5.Développer les potentialités de l'agriculture biologique.

Ce plan est assorti d'objectifs précis et quantifiés. Il est complété par une série de vingt indicateurs qui permettront d'en assurer un suivi annuel efficace et transparent.

Parce que la construction d'une agriculture durable, innovante, économiquement efficace et écologiquement responsable, est avant tout le fruit d'un engagement concret des agriculteurs sur le terrain, ce plan est bâti autour de la description d'initiatives locales exemplaires.

Un site Internet consacré au plan Objectif Terres 2020 (<http://terres2020.agriculture.gouv.fr>) a été ouvert le 23 juin 2009. Ce site a vocation à fédérer les volontés individuelles et collectives autour de ce projet d'une agriculture française plus durable. Il fait le lien avec les différents plans d'actions thématiques animés par le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche dans la dynamique du Grenelle de l'environnement. Il offre un espace de dialogue, un lieu d'échange de connaissances entre le ministère et l'ensemble des acteurs impliqués. Il vise à valoriser des projets exemplaires, montrant comment concilier sur le terrain performance écologique et efficacité économique. Il permettra la publication de bilans réguliers.

Actions en cours

2.1 Réduire l'usage et l'impact des produits phytosanitaires

Le plan Ecophyto 2018 traduit l'engagement pris lors du Grenelle de l'environnement de retirer du marché les substances les plus préoccupantes et de réduire de 50 % si possible l'usage des produits phytosanitaires à l'horizon 2018. Doté d'un budget prévisionnel de plus de 200 M€ sur la période 2009-2011, financé notamment par les recettes de la redevance pollutions diffuses et les budgets des administrations parties prenantes, ce plan piloté par le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche associe les ministères chargés de l'environnement, de la santé, de la consommation et de l'outre-mer.

Organisé en 8 axes, ce plan prévoit notamment : d'évaluer les progrès en matière de diminution de l'usage des pesticides ; d'encourager la recherche sur les systèmes économes en pesticides et de diffuser le plus largement possible les pratiques économes en produits phytosanitaires ; de renforcer la formation pour réduire et sécuriser l'usage des produits phytosanitaires ; de surveiller en temps réel les maladies et ravageurs des cultures afin de mieux raisonner les traitements.

Pour mesurer la réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires affichée comme objectif du plan Ecophyto 2018, un indicateur a été spécialement conçu : le NODU, « nombre de doses unités » utilisées par la « ferme France ». Cet indicateur rapporte la quantité totale de substances actives à une dose de référence propre à chaque substance et tient compte des cultures sur lesquelles les différentes substances sont autorisées. La valeur du NODU sera relevée annuellement et publiée dans une note de conjoncture permettant d'en éclairer l'évolution. Les premiers résultats, calculés en 2009, portent sur le NODU 2008. Cet indicateur novateur pourrait être proposé comme l'un des indicateurs harmonisés prévus par la directive communautaire utilisation durable des pesticides (2009/128/CE) du 21 octobre 2009.

Outre l'étude Ecophyto R&D déjà évoquée, un réseau de sites expérimentaux et de fermes de démonstration, opérationnel en 2010, permettra la diffusion des pratiques économes en phytosanitaires. Par ailleurs, le programme « Certiphyto » a été lancé en novembre 2009. Il s'agit de délivrer dans les 4 années à venir près de 800 000 certificats aux acheteurs, vendeurs, utilisateurs de produits phytosanitaires, ainsi qu'aux conseillers. Une réunion d'évaluation nationale du dispositif Certiphyto devrait avoir lieu en juin 2010. Enfin, un nouveau dispositif de veille de l'état phytosanitaire du territoire a été mis en place, animé par un comité national d'épidémirosurveillance (installé le 7 juillet 2009) et par un réseau de comités régionaux.

2.2Engager chaque entreprise agricole dans le développement durable

La certification apparaît comme l'un des principaux leviers de la transformation de l'agriculture française. La loi n°2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en oeuvre du Grenelle de l'environnement, dite loi « Grenelle I », prévoit « *de développer une démarche de certification environnementale des exploitations agricoles afin que 50% des exploitations agricoles puissent y être largement engagées en 2012* ». La certification couvre les enjeux environnementaux suivants : biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation et gestion de l'irrigation.

La mise en oeuvre de ces engagements a été confiée à un comité opérationnel (COMOP). Après avoir défini les grands principes et l'architecture globale du dispositif, celui-ci a été expérimenté auprès de 119 exploitations réparties dans 5 départements (Ille-et-Vilaine, Oise, Meuse, Rhône et Tarn). Suite à cette expérimentation, le projet de dispositif a été présenté par le COMOP le 15 juin 2009.

Le dispositif est organisé en 3 niveaux : le niveau 1 correspond au respect de la conditionnalité et à la réalisation d'un auto-diagnostic ; le niveau 2 s'appuie sur des obligations de moyens, il permet aux exploitants d'accéder à la certification soit directement, soit par l'intermédiaire de démarches pré-existantes ; le niveau 3, fondé sur des indicateurs de performance environnementale, traduit une « haute valeur environnementale » (HVE).

Chaque niveau contient des éléments préparant au niveau supérieur. Ainsi, des questions ouvertes ont été introduites dans le deuxième niveau, ne constituant pas de points bloquants mais faisant le lien avec le troisième niveau (HVE). Enfin, le dispositif permet, pour les deuxième et troisième niveaux, la mise en place d'une certification individuelle gérée dans un cadre collectif.

La publication par décret des modalités du processus de certification est prévue début 2010.

Cette transformation du modèle agricole suppose aussi de centrer la stratégie de l'enseignement agricole et de la formation continue sur l'agriculture durable. La rénovation de la voie professionnelle intègre dès la rentrée 2009 les préoccupations du développement durable dans les référentiels de formation de seconde professionnelle dans l'enseignement agricole. Cela se traduit par la mise en place d'un stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable d'une semaine et par l'inscription des enjeux liés au développement durable dans les objectifs de formation des modules professionnels. Les rénovations de diplômes qui vont avoir lieu pour la rentrée 2010, et qui portent sur la moitié des spécialités de baccalauréat professionnel, sont élaborées avec le même souci.

Par ailleurs, de nombreuses exploitations rattachées aux lycées agricoles se sont engagées dans des projets concrets de diffusion de pratiques agricoles durables. Ainsi, en 2009, 26 établissements participent au réseau d'expérimentation et de démonstration Ecophyto R&D déjà évoqué ; 19 établissements sont engagés dans l'appel à projets « mesures pour la préservation de la biodiversité des espèces protégées ». Ces 2 réseaux poursuivront leur développement en 2010.

2.3 Remettre l'agronomie au centre de l'agriculture

Il s'agit d'une part d'orienter la recherche, le développement et l'enseignement vers l'intensification écologique de l'agriculture. C'est dans cet objectif qu'un GIS intitulé « Systèmes de production de grandes cultures à hautes performances économiques et environnementales » (GC-HP2E), rassemblant cinq instituts techniques (Arvalis, CETIOM, ITB, ITL, UNIP) ainsi que l'APCA et l'ONEMA, a été créé le 24 février 2009. Ouvert le 23 juin 2009, le site Internet <http://terres2020.agriculture.gouv.fr> sera amené à promouvoir les pratiques innovantes mises en œuvre localement.

Par ailleurs, un projet de groupement d'intérêt scientifique « GIS Relance agronomique », piloté par l'INRA, est en cours de finalisation. Ce GIS doit devenir un lieu de concertation et d'échanges d'expériences destiné à assurer la coordination stratégique du système de recherche, formation et développement agricole afin de faciliter la conception, la diffusion et l'appropriation de systèmes de production agricole innovants et durables. Les partenaires pressentis pour la constitution de ce GIS sont: l'INRA, AgroParisTech, l'ACTA, l'APCA, l'ONEMA et le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche.

Enfin, un effort doit être fait pour relancer la production française de protéagineux pour répondre à de nombreux enjeux tant environnementaux, qu'agronomiques et économiques : autonomie protéique et énergétique, diversité de l'assoulement, amélioration de la qualité de l'eau et des sols, limitation des émissions de gaz à effet de serre et contribution à la lutte contre le changement climatique. 40 M€ par an sont consacrés à ce « plan protéines végétales » dans le cadre du bilan de santé de la PAC. En outre, une diversité minimale de l'assoulement est imposée par les BCAE. Une enveloppe de 90 M€ est prévue en 2010 pour encourager une diversité de l'assoulement allant au-delà de cette norme minimale.

2.4 Repenser des pratiques adaptées aux territoires.

Les politiques et les pratiques agricoles à mettre en œuvre pour répondre aux différents enjeux environnementaux déjà évoqués doivent être pensées et adaptées à l'échelle de chaque territoire, dans le respect de la diversité de leurs spécificités. Dans cette optique, les lois Grenelle I et II, et la future loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP), inviteront les acteurs locaux à élaborer à l'échelle territoriale des stratégies collectives et concertées, plus efficaces qu'une simple juxtaposition de démarches individuelles.

Le projet de loi portant engagement national pour l'environnement, dit « Grenelle II » renforce la prise en compte de l'agriculture dans les différents documents d'urbanisme (directive territoriale de développement durable, schéma de cohérence territoriale, plan local d'urbanisme). En outre, l'agriculture est très fortement concernée par les schémas à caractère régional créés par ce projet de loi : le schéma régional de cohérence écologique (appelé « trame verte et bleue ») et le schéma régional climat, air, énergie.

Face à l'émergence des schémas à l'échelle régionale, il devient nécessaire de disposer au niveau régional d'une réflexion sur une vision partagée de l'agriculture durable conduite par l'ensemble des acteurs concernés (profession agricole, associations de protection de l'environnement, collectivités territoriales, chasseurs, agence de l'eau, chambres consulaires,...). Ce rôle pourrait être dévolu à un « plan régional agriculture durable », prévu dans le projet LMAP. En effet, l'agriculture qui, par la nature de son activité, est au cœur d'un grand nombre d'enjeux du développement durable doit être traitée en tant que telle et ne doit pas être simplement la résultante de schémas divers centrés sur d'autres problématiques.

2.5 Développer les potentialités de l'agriculture biologique

La loi Grenelle I fixe deux objectifs pour l'agriculture biologique : un développement des surfaces en agriculture biologique (6% de la SAU en 2012 et 20% en 2020) et un développement des débouchés (20% de produits bio dans les restaurants collectifs de l'Etat en 2012).

L'agriculture biologique est un mode de production agricole dont l'objectif premier est la prise en compte de l'environnement et la durabilité. Les pratiques agricoles biologiques demandent une grande technicité. Elles sont innovantes et permettent ensuite une amélioration des pratiques de l'ensemble des modes de production. La demande des consommateurs est forte pour les produits issus de ce type d'agriculture et il est important que la filière française de l'agriculture biologique soit prête à répondre à cette demande. Un plan d'actions en faveur du développement de l'agriculture biologique « agriculture biologique : horizon 2012 » a été lancé en septembre 2007 par le MAAp. Il comprend 5 axes complémentaires :

Accroître les moyens octroyés à la recherche-développement afin d'obtenir et diffuser largement les résultats de recherche sur l'agriculture biologique.

- Accompagner la recherche-développement de l'agriculture biologique en France
- Participer aux projets de recherche internationaux (projets Euranet (UE), et internationaux au delà de l'UE), renforcer et rendre visible les actions françaises en la matière (rôle des partenariats internationaux), et prendre en compte les résultats de recherche des autres pays

Développer la formation à l'AB et dans ce cadre permettre notamment une diffusion de la connaissance des pratiques agricoles innovantes.

- Intégration du mode de production AB dans les référentiels de formation initiale et continue de l'enseignement agricole avec un objectif de généralisation en 2012 ;
- Intensification et généralisation de la formation des enseignants ;
- opérations de communication sur l'offre d'enseignement en s'appuyant sur l'action des exploitations bios en lycées agricoles et par la réalisation de plaquettes distribuées sur différents salons (SLA, SIMA,...) ;
- intégration du mode de production AB dans les référentiels de l'enseignement supérieur agricole.

Appuyer la structuration des filières,

- mise en place d'un fonds de structuration des filières, de 3 millions d'euros par an pendant 5 ans, géré par l'Agence BIO ;
- accès priorisé au fonds d'intervention stratégique des industries agroalimentaires (FISLAA).

Promouvoir la consommation de produits issus de l'agriculture biologique, notamment dans la restauration collective publique ;

AdAPTER LA RÉGLEMENTATION TANT AU NIVEAU NATIONAL QUE COMMUNAUTAIRE, POUR UNE MEILLEURE INTÉGRATION DES SPÉCIFICITÉS DE L'AGRICULTURE BIologIQUE ;

Soutenir les exploitants engagés en agriculture biologique et renforcer les incitations à la conversion vers l'agriculture biologique.

- Pour accompagner tous les agriculteurs, y compris après la période de conversion de leur exploitation à l'agriculture biologique, une aide au maintien est enfin généralisée. Elle est rendue possible grâce à un budget de 50 millions d'euros annuel alloué à cette mesure dans le cadre du 1er pilier de la Politique Agricole Commune.

- Cette aide complète le dispositif existant et renforcé des aides agroenvironnementales qui ont désormais la possibilité d'être déplafonnées, et qui ont été réévaluées concernant le maraîchage et l'arboriculture, et dont l'enveloppe est renforcée.

3 Développer la diffusion de pratiques agricoles innovantes

3.1 Diffuser les pratiques innovantes en mobilisant l'enseignement agricole

Les établissements d'enseignement technique agricole sont partie prenante dans la dynamique des territoires. La Loi de 2005 sur les territoires ruraux leur donne une réelle légitimité pour jouer un rôle structurant tenant compte d'une part du maillage territorial assuré par la répartition géographique des établissements et d'autre part de la présence d'une exploitation agricole et/ou d'un atelier technologique sur de nombreux sites. Ceci est essentiel afin de conforter une politique alimentaire qui s'opère nécessairement au cœur des territoires.

Près de 20 000 conventions d'animation et de partenariats signées par les établissements sur l'ensemble des missions de l'enseignement agricole.

Actions à développer : (à préciser par DGER)

Participer, sur les territoires, à l'amélioration de l'offre alimentaire en milieu scolaire en s'appuyant notamment sur les exploitations agricoles et les ateliers technologiques des établissements d'enseignement agricole.

• Plateforme internet pour une « restauration collective responsable » : accompagner les restaurations collectives, en particulier scolaires, vers des pratiques plus responsables (problématique du gaspillage et du recyclage).

• Calculateur d'empreinte écologique de l'alimentation : faire du calcul de l'impact écologique des pratiques alimentaires un outil favorisant le changement des comportements. Il s'agit de permettre aux équipes éducatives d'accéder, avec leurs élèves, au calculateur et aux fiches pédagogiques en ligne et d'en faire un objet d'échanges entre les différents acteurs : familles, fournisseurs, producteurs, membres de la commission de restauration scolaire...

Faire émerger des projets innovants en matière d'alimentation en milieu scolaire au regard des missions de l'enseignement agricole, en particulier : l'animation et le développement des territoires, l'insertion sociale des jeunes et des adultes en formation, le développement agricole, l'expérimentation et la recherche appliquée.

• Circuits courts alimentaires et territoires : concevoir, avec des partenaires territoriaux (collectivités territoriales, chambre d'agriculture, établissements d'enseignement, ...), des projets partagés permettant de faciliter la distribution – auprès de la restauration collective principalement – de produits alimentaires issus des territoires locaux et proposant une qualité reconnue selon différents critères.

- Favoriser l'utilisation des produits issus des exploitations et ateliers technologiques dans les restaurants scolaires des établissements notamment en développant des ateliers de maraîchage sur les exploitations des établissements.
- Contribuer, en mobilisant les ateliers et halls technologiques des établissements, à la dynamique d'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire, selon 2 modalités possibles et complémentaires : intégrer formellement les problématiques nutritionnelles et organoleptiques dans la production interne à l'établissement (exploitation agricole et/ou atelier technologique) et monter des projets collaboratifs avec des acteurs locaux (industries agro-alimentaires, associations caritatives, chantiers d'insertion...) afin d'apporter un soutien aux initiatives visant à l'amélioration de la qualité nutritionnelle et gustative des produits ou à l'amélioration de l'équilibre alimentaire des populations, notamment des plus démunies.

3.2 Accompagner les démarches d'amélioration nutritionnelle des produits agricoles

L'amélioration des caractéristiques nutritionnelles des produits alimentaires via une optimisation des modes de production agricoles en amont est une voie alternative, novatrice, qu'il convient d'encourager. De telles démarches permettent par ailleurs de redonner du sens aux pratiques agricoles aux yeux des consommateurs comme des agriculteurs, et ainsi de recréer un lien parfois perdu.

Actions à développer

L'objectif est de valoriser les producteurs engagés dans une démarche d'amélioration de la qualité nutritionnelle de leurs productions végétales et de l'alimentation de leurs animaux sans pour autant déstabiliser les filières agricoles concernées

Ces pratiques agricoles doivent être distinguées des actions éventuellement réalisées ultérieurement par les entreprises agro-alimentaires, pour compléter ou alléger les produits transformés.

Il convient en premier lieu d'identifier les démarches engagées par l'amont agricole contribuant à améliorer la qualité nutritionnelle des aliments au niveau de la production.

Pour promouvoir et étendre la démarche à un grand nombre de filières, et à l'intérieur de chaque filière à un grand nombre de producteurs, il est nécessaire d'avoir un moyen d'identification et d'information du consommateur qui relie la qualité nutritionnelle du produit à ces pratiques agricoles particulières et novatrices. Une analyse avec la profession agricole est en cours.

4 Aider au développement des filières qui répondent aux attentes des consommateurs

Outre le développement de l'agriculture biologique, détaillé dans le 2., les actions suivantes seront développées.

Actions en cours

- Favoriser l'utilisation des produits issus des exploitations et ateliers technologiques dans les restaurants scolaires des établissements notamment en développant des ateliers de maraîchage sur les exploitations des établissements.
- Contribuer, en mobilisant les ateliers et halls technologiques des établissements, à la dynamique d'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire, selon 2 modalités possibles et complémentaires : intégrer formellement les problématiques nutritionnelles et organoleptiques dans la production interne à l'établissement (exploitation agricole et/ou atelier technologique) et monter des projets collaboratifs avec des acteurs locaux (industries agro-alimentaires, associations caritatives, chantiers d'insertion...) afin d'apporter un soutien aux initiatives visant à l'amélioration de la qualité nutritionnelle et gustative des produits ou à l'amélioration de l'équilibre alimentaire des populations, notamment des plus démunies.

3.2Accompagner les démarches d'amélioration nutritionnelle des produits agricoles

L'amélioration des caractéristiques nutritionnelles des produits alimentaires via une optimisation des modes de production agricoles en amont est une voie alternative, novatrice, qu'il convient d'encourager. De telles démarches permettent par ailleurs de redonner du sens aux pratiques agricoles aux yeux des consommateurs comme des agriculteurs, et ainsi de recréer un lien parfois perdu.

Actions à développer

L'objectif est de valoriser les producteurs engagés dans une démarche d'amélioration de la qualité nutritionnelle de leurs productions végétales et de l'alimentation de leurs animaux sans pour autant déstabiliser les filières agricoles concernées

Ces pratiques agricoles doivent être distinguées des actions éventuellement réalisées ultérieurement par les entreprises agro-alimentaires, pour compléter ou alléger les produits transformés.

Il convient en premier lieu d'identifier les démarches engagées par l'amont agricole contribuant à améliorer la qualité nutritionnelle des aliments au niveau de la production.

Pour promouvoir et étendre la démarche à un grand nombre de filières, et à l'intérieur de chaque filière à un grand nombre de producteurs, il est nécessaire d'avoir un moyen d'identification et d'information du consommateur qui relie la qualité nutritionnelle du produit à ces pratiques agricoles particulières et novatrices. Une analyse avec la profession agricole est en cours.

4Aider au développement des filières qui répondent aux attentes des consommateurs

Outre le développement de l'agriculture biologique, détaillé dans le 2., les actions suivantes seront développées.

Actions en cours

4.1 Inciter en rendant l'État exemplaire

L'article 48e de la loi n° 2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement (Loi Grenelle I) prévoit d'introduire, dans les menus des services de restauration collective de l'Etat, pour l'année 2010, 15% de produits biologiques ainsi que 15% d'autres produits issus de modes de production respectueux de l'environnement (produits saisonniers, à faible impact environnemental eu égard à leur condition de production et de distribution, sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale), et d'atteindre 20% en 2012.

Les restaurants concernés sont ceux des administrations centrales et de leurs services déconcentrés, et des établissements publics sous tutelle, qu'ils soient réservés aux agents de l'Etat et de ses établissements ou ouverts au public, tels ceux des CROUS et des centres hospitaliers universitaires. Les réceptions officielles sont aussi le moyen de promouvoir l'exemplarité de l'Etat dans ce domaine.

La circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective sera remplacée par une nouvelle circulaire précisant les modalités d'application par les services de l'Etat de l'article 48 e) de la loi Grenelle pour une exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique, de produits saisonniers, de produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, de produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine et de produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale dans la restauration collective.

4.2 Accompagner le développement des circuits courts

L'enquête structures de 2007 montre que le nombre d'exploitations agricoles réalisant de la vente directe s'élevait à 63 600 en 2007.

17,9 % des exploitations agricoles font de la vente directe, dont 60% qui transforment les produits. Ces exploitations, surtout de taille modeste, deviennent plus professionnelles, utilisent davantage de main d'œuvre et sont plus économies en foncier.

Elles représentent 26,1% du total des UTA (Unité de Travail Agricole), et par conséquent une part importante de l'emploi agricole.

La vente directe concerne toutes les filières, surtout celles des fruits et légumes, de l'horticulture, de la viticulture et des filières animales. 4% des fruits et légumes achetés en France le sont en vente directe, 7% si on élargit à l'ensemble des circuits courts.

La vente directe est plus développée dans le sud-est et dans le nord de la France, ainsi qu'en Alsace. Les points de vente collectifs se situent principalement en Rhône-Alpes.

En ce qui concerne les marchés de producteurs, ils représentent en 2007 plus de 1 000 exploitations et 100 000 consommateurs. Par ailleurs, il existe de nombreux marchés mixtes qui valorisent également les productions locales.

Les enjeux de ce type de commercialisation sont importants puisque, outre la plus value qu'il apporte au producteur, elle permet la réalisation d'économies sur les autres segments de la chaîne de coûts (transports, transaction pour le commerce sur internet) et la création de valeur sur des actifs immatériels (ancrage territorial, authenticité, lien social).

Un plan d'action visant à développer les circuits courts a été annoncé en avril 2009. Ce plan s'articule autour de 14 actions regroupées dans 4 axes.

1 - améliorer les connaissances sur les circuits courts et les diffuser

- compléter la connaissance statistique des circuits courts en ouvrant le recensement général agricole et le réseau d'information comptable agricole à ces démarches de commercialisation et de restituer, sous forme de publication, ces informations statistiques (en cours) ;
- créer sur le site internet du Ministère un espace dédié aux circuits courts permettant une large diffusion des initiatives existantes et la valorisation des bonnes pratiques (en cours) ;
- mobiliser les outils de financement disponibles (Compte d'affectation spéciale pour le développement agricole et rural -CASDAR - du ministère de l'agriculture et de la pêche) afin de permettre la réalisation d'actions de recherche appliquée et d'innovation : 1 M€ alloués aux circuits courts pour l'appel à projets CASDAR 2010;
- diffuser auprès des agriculteurs les exigences sanitaires et fiscales applicables dans le domaine des circuits courts ainsi que l'ensemble des informations relatives aux marchés de détail ou aux marchés publics, aux normes liées à l'accueil du public (en cours).

2 - adapter la formation des agriculteurs de la production à la vente

- adapter les programmes scolaires des lycées agricoles afin de prendre en compte la commercialisation en circuits courts. Des agriculteurs engagés dans ces démarches seront invités à participer aux travaux des commissions nationales spécialisées chargées d'élaborer les programmes scolaires (en cours) ;
- recenser les offres de formation initiale et continue existantes, d'en assurer la mutualisation entre les établissements de formation et de diffuser cette information (en cours).

3 - favoriser l'installation d'agriculteurs en circuits courts

- établir des référentiels technico-économiques spécifiques aux circuits courts, afin de disposer d'outils permettant d'évaluer la viabilité économique de ces démarches. Une étude vient d'être engagée avec l'INRA afin d'élaborer de tels référentiels ;
- intégrer la dimension « circuits courts » dans le dispositif des plans personnalisés de professionnalisation (PPP) pour l'installation par la désignation de spécialistes des questions relatives aux circuits courts dans le vivier des conseillers PPP ;
- mieux informer les agriculteurs sur les dispositifs d'accompagnement existants, notamment financiers, auxquels ils peuvent prétendre en mobilisant les structures spécialisées dans les circuits courts ;
- poursuivre la mise en place de chartes départementales de maîtrise du foncier agricole et de sensibiliser les collectivités territoriales sur les dispositifs permettant de protéger les terres agricoles tels que les ZAP (zones agricoles protégées), les PAEN (périmètres de protection des espaces agricoles et naturels périurbains) et les SCOT (schémas de cohérence territoriale).

4 - mieux organiser les circuits courts

- mettre en place une charte sur les circuits courts permettant de les définir et d'établir des critères communs aux différentes démarches pour en garantir l'authenticité ;
- développer le conseil en organisation, notamment en informant les producteurs sur l'intérêt des outils collectifs (points de vente collectifs et ateliers de transformation collectifs) dans le cadre des appels à projet du CASDAR ;

- décliner les mesures, au niveau régional, en s'appuyant sur les directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt et en l'intégrant dans le plan en faveur d'une offre alimentaire, sûre, diversifiée et durable, dont elles constituent un des volets ;
- sensibiliser les collectivités locales aux atouts que représente le développement des circuits courts pour leurs territoires.

4.3Intégrer des critères environnementaux dans les SIQO

Les critères environnementaux et de durabilité intègrent de nouvelles préoccupations susceptibles de répondre aux attentes des consommateurs (changement climatique, préservation de la biodiversité, qualité de l'eau). Il est souhaitable d'encourager l'introduction, sur une base volontaire, de critères environnementaux et de durabilité dans les cahiers des charges des signes officiels de la qualité et de l'origine, tout en conservant la spécificité du signe considéré et n'entraînant aucune confusion pour le consommateur (notamment vis à vis de l'agriculture biologique).

Ces pratiques en faveur du développement des territoires et de l'environnement, introduites sur une base volontaire dans les cahiers des charges, doivent pouvoir se traduire juridiquement dans la réglementation communautaire.

Telle est la position portée par la France dans le débat communautaire en cours sur la politique de qualité de l'Union européenne.

4.4Diffuser les bonnes pratiques respectant le bien être animal

Actions à développer

- former tous les enseignants de zootechnie des lycées agricoles au bien-être animal selon les modules de formation disponibles dans le cadre du programme Welfare Quality sur les espèces pour lesquelles ce programme est disponible actuellement (bovin, volailles et porcins)
- mettre en place un réseau d'information et de veille pour informer en continu tous les éleveurs déjà en place des bonnes pratiques agricoles en lien avec les attentes de la société (environnement, bien-être animal etc.) et des nouveautés réglementaires dans ce même domaine.

5Développer une pêche durable et responsable

Le Plan pour une pêche durable et responsable, lancé par le MAAP en 2008, vise à apporter une réponse durable aux défis de la pêche française : le défi écologique (gestion durable de la ressource halieutique, qualité des écosystèmes marins) ; défi social (le métier de pêcheur, le plus dangereux, est de moins en moins attractif) ; défi économique (forte dépendance au cours du pétrole et mondialisation du marché des produits de la mer).

Il comprend quinze mesures regroupées en quatre chapitres :

- optimiser la ressource halieutique,
- renforcer l'attractivité du secteur de la pêche,
- favoriser un développement économique durable de la pêche française,
- renforcer la sécurité des pêcheurs.

Actions en cours :

• apport d'un soutien financier exceptionnel (8 M€), en 2009 et en 2010, à l'IFREMER pour renforcer son expertise halieutique, favoriser les partenariats scientifiques-pêcheurs, accroître la collecte et approfondir le traitement des données, contribuer aux projets de recherche et développement portant sur les économies d'énergie dans la filière ;

• développement de plusieurs actions pour améliorer l'efficience énergétique des navires et réduire leur consommation de carburant, avec le lancement de deux appels à projets de recherche et développement en 2008 et au printemps 2009 (près de 8 M€) qui déboucheront sur des solutions techniques applicables par les entreprises de pêche ; en outre, un guide de bonnes pratiques sera largement diffusé aux professionnels ;

• la mise en œuvre des « contrats bleus », mesure entièrement nouvelle visant à inciter financièrement les pêcheurs à développer des pratiques plus respectueuses de la ressource halieutique et de l'environnement marin (plus de 37 M€ en 2008 et 2009) ; plus de 600 navires ont participé à cette démarche en 2008, de l'ordre de 850 navires en 2009 ; la mesure est reconduite en 2010 ;

6 Réduire l'impact environnemental des filières agroalimentaires

Le développement durable et l'environnement sont devenus des enjeux majeurs pour les industries agroalimentaires (IAA). Elles doivent, avant de s'engager dans ce sens déterminer l'importance relative des divers enjeux et hiérarchiser leurs actions. Parmi celles-ci un attention particulière devra être apportée aux emballages, à l'énergie, à l'eau et à la gestion des déchets.

6.1 Inciter les entreprises à réduire les emballages alimentaires

Rares sont les produits aujourd'hui livrés sans emballage. Outre ses trois fonctions traditionnelles (protéger, transporter, informer), l'emballage devient un outil de promotion du produit et d'expression de la marque sur le lieu de vente. L'intégration de nouvelles technologies lui permet d'accompagner, voire de devancer certaines évolutions de consommation comme de distribution des marchandises.

Le dispositif de tri et de recyclage des emballages ménagers repose sur l'implication de l'ensemble des acteurs concernés, réunis depuis 1992 au sein d'Eco-Emballages (dispositif « point vert »). Les emballages représentent 50% en volume et 30% en poids des déchets ménagers. Aujourd'hui, 59,6 millions de Français peuvent trier leurs emballages.

Une convention d'engagements sur la réduction des emballages, le recyclage et l'information du consommateur a été signée le 23 octobre 2008 entre le Ministère de l'Écologie et du Développement durable, l'Ania (Association nationale des industries alimentaires), l'Ilecs (Institut de liaison et d'études des industries de consommation) et Eco-Emballages. Ces engagements visent à :

- Économiser 17 millions de tonnes de matières premières d'ici 2012,
- Réduire l'empreinte carbone de 11 MtCO₂ d'ici 2012.

Cet effort contribuera à atteindre un taux de recyclage des emballages ménagers de 75 % en 2012 inscrit dans la loi Grenelle Environnement.

Par ailleurs, l'engagement 253 du Grenelle de l'Environnement vise à étendre le financement (contribution « point vert ») par les producteurs aux emballages ménagers hors foyer (restaurants, gares, autoroutes). Enfin, l'engagement 254 prévoit le passage de 56 % à 80 % de la couverture des coûts nets optimisés de collecte, de tri et de traitement par les industriels. Ces principes d'internalisation des coûts devrait inciter les producteurs à concevoir les produits en fonction des filières de traitement les moins impactantes en termes économiques et environnementaux.

Actions en cours :

Le RMT PROPACK FOOD est un réseau d'experts au service des industries de l'agroalimentaire et de l'emballage sur la thématique « procédé-emballage-aliment ». L'un de ses axes de travail porte sur le développement et l'évaluation de nouvelles solutions d'emballages intégrant l'utilisation de matériaux actifs ou biosourcés.

Des opérations de déploiement et de valorisation de pré-diagnostics emballages auprès des industriels de l'agroalimentaire sont menés dans les régions, en lien avec l'ACTIA, les CRITT et les centres interfaces, par exemple en Lorraine, Poitou-Charentes et Languedoc-Roussillon.

Actions à développer :

La thématique « IAA et environnement » pourra être examinée en priorité par le Grand Conseil des industries agroalimentaires qui sera mis en place prochainement.

L'Ademe porte des initiatives pour soutenir la recherche et développement et l'innovation en matière d'éco-conception, à travers la sensibilisation et le soutien financier aux entreprises désireuses de s'engager dans cette démarche. Un partenariat renforcé du MAAP avec l'ADEME dédié aux IAA pourrait être envisagé.

Le projet de loi Grenelle 2 prévoit la mise en place d'un affichage "environnemental" obligatoire des produits de grande consommation. Les produits agricoles et agroalimentaires sont concernés. L'affichage portera sur le couple produit / emballage. La méthode choisie pour évaluer les impacts est basée sur l'analyse du cycle de vie. Dans ce cadre l'emballage, depuis sa nature jusqu'aux modalités de sa fin de vie, peut avoir un poids déterminant dans l'impact global du produit emballé.

Il serait intéressant de réfléchir à des actions pour encourager les modes de distribution adaptés aux produits :

- en vrac, pour diminuer les quantités achetées par des ménages unitaires ou acheter la quantité voulue de produits secs (comme cela se pratique dans les boutiques bio)
- et pour les produits qui le nécessitent, des emballages en portions évitant les gaspillages au foyer.

6.2 Développer les actions favorisant les économies d'énergie dans les industries agroalimentaires

Les entreprises doivent concilier la diminution des postes énergétiques tout en maintenant leur compétitivité.

Le gaz naturel et l'électricité sont très majoritairement utilisés par les entreprises agroalimentaires. Ces dix dernières années, la consommation d'électricité a progressé, celle du gaz marque le pas. L'utilisation du charbon et des produits pétroliers, plus marginale, recule encore. La consommation se maintient, elle est répartie pour 1/3 en consommation électrique et pour 2/3 en combustibles d'origine fossile, soit un ordre inversé par rapport aux autres industries.

Les IAA émettent environ 15 MtCO₂/ an brutes soit 3% des émissions nationales. Les IAA productrices d'énergie correspondent à 2 Mtep/an (biocarburants, cogénération, bio-combustibles, méthanisation...), avec un objectif 2020 (Grenelle, directive du 5/06/2009): 4 à 5 Mtep/an en provenance des IAA.

La mise en place de process et technologies moins gourmands en énergie est étroitement liée aux performances industrielles des IAA. Au-delà des procédés sobres et innovants, la logistique et l'organisation sont aussi des gisements d'économies d'énergie à explorer. Les enjeux sont renforcés à travers les objectifs issus du Grenelle de l'Environnement, qui trouvent leur application en particulier dans le Programme National d'Allocation de Quotas (PNAQII).

Les différents modes d'approvisionnement, les différents types de conservation et de cuisson jouent un rôle non négligeable dans l'impact énergétique de l'alimentation. La répartition dans la chaîne alimentaire des coûts de ces différentes actions est très variable. Qu'il s'agisse des transports et des entrepôts sous froid, des conserves ou de la fabrication du pain à la maison, ces choix ont un impact. L'orientation de ces choix à l'aide des instruments réglementaires est une piste à ne pas négliger.

Actions en cours :

- Le Fonds d'intervention stratégique des industries agroalimentaires (FISIAA) dont un axe prioritaire concerne depuis 2009 la prise en compte de l'environnement et notamment les économies d'énergie, permet d'aider les investissements dans les entreprises à hauteur de 10 à 20 % de l'investissement

- Dispositifs régionaux d'aide aux investissements des industries agroalimentaires financés au titre de la mesure 123 A du FEADER ou par les collectivités locales.

- Le RMT -réseau mixte technologique « gestion durable des fluides » s'intéresse à la gestion, dans une optique d'économie, de l'énergie, du froid et de l'eau dans les industries agroalimentaires. Il vise trois objectifs généraux : la maîtrise énergétique de la production des fluides dans le respect de la qualité globale des produits alimentaires ; l'efficacité énergétique des procédés de fabrication des IAA pour appuyer des investissements et des choix d'ingénierie ; l'acceptabilité des entreprises en termes d'image durable pour le consommateur citoyen.

De façon plus générale, diverses actions sont mises en œuvre pour soutenir et promouvoir la production d'énergie renouvelable :

- Le Fonds Chaleur, géré par l'ADEME, créé en 2009, dont l'objectif est de financer des projets de développement de chaleur renouvelable dans les secteurs de l'habitat collectif, du tertiaire, de l'industrie et de l'agriculture.

- Les appels d'offres (AO) de production d'électricité et de chaleur à partir de biomasse, dits « appels d'offres CRE ». Ces AO conduisent à la sélection de projets sur la base d'un prix de vente d'électricité proposé par le porteur de projets. La chaleur produite doit être utilisée en partie. Les IAA peuvent constituer des clients potentiels de cette chaleur.

Actions à développer :

D'autres actions vont poursuivre l'effort déjà engagé. Le Grenelle de l'Environnement a imposé des objectifs importants en 2020 et on peut raisonnablement considérer que les IAA devront s'orienter vers :

- Une efficacité énergétique renforcée (process, bâtiments, logistique....)

- Des énergies renouvelables issues de « bio-déchets » (méthanisation, gazéification, combustion, cendres et composts...)

•Des énergies renouvelables « d'opportunité » (solaire, éolien, géothermie : avec des toits, des sols, de l'espace !)

•Des énergies renouvelables « de spécialité » (biocarburants et chimie de première génération : sucre/amidon/acides gras, de deuxième génération : cellulose, puis de troisième génération : micro algues...)

Le PNAQII prévoit la mise aux enchères du CO₂ et incitera les industries concernées à poursuivre leur effort de réduction d'émissions en pénalisant les moins vertueux.

La thématique « IAA et environnement » pourra être examinée en priorité par le Grand Conseil des industries agroalimentaires qui sera mis en place prochainement.

Enfin, un partenariat renforcé du MAAP avec l'ADEME dédié aux IAA pourrait être envisagé. Il pourrait permettre une meilleure prise en compte de l'alimentation durable par cet organisme.

6.3 Développer les actions favorisant les économies d'eau dans les industries agroalimentaires

Diminuer l'impact environnemental des IAA en matière de consommation d'eau et de production d'eau polluée.

La notion d'eau propre pour des usages qui ne sont pas alimentaires, la récupération des déchets par dé-grillage, la décantation des graisses seraient plus employées dans les petites unités si une incitation financière était mise en place.

Actions à développer :

Un partenariat MAAP/MEEDDM/Agences de l'eau serait intéressant. A moyen terme, ce partenariat devrait aborder les questions d'eau virtuelle contenue dans les produits, dans leurs contenants emballages, et le gaspillage d'eau que constituent les déchets organiques et les emballages non recyclés.

Les actions du MAAP relevant des points 2.1 à 2.3 pourrait être utilement complétées par une convention d'engagement volontaire sur ces mêmes objectifs signée par les professionnels avec le MEEDDM et le MAAP, dans le cadre des suites du Grenelle de l'environnement (à l'image des engagements volontaires d'autres secteurs économiques).

6.4 Diminuer le gaspillage alimentaire en encourageant notamment les circuits de récupération

La plupart des gaspillages alimentaires sont liés à des habitudes et des manières de vivre qui passent inaperçues aux yeux des acteurs qui souvent n'ont même pas conscience de jeter des biens ou de perdre de l'argent. Les progrès techniques de conservation et la baisse continue des prix ont réduit la valeur non seulement marchande mais symbolique de l'alimentation.

C'est au niveau de la distribution, de la restauration et de la consommation qu'il y a le plus de marges de manœuvre.

Actions à développer :

•Identifier, quantifier et informer sur les sources majeures de gaspillage alimentaire, c'est toute la chaîne logistique qui doit être analysée afin de limiter les gaspillages liés aux manipulations de livraison, de mise en rayon, aux ruptures de chaîne du froid, aux durées de conservation et dates limites d'utilisation optimale.

- Aider à prendre conscience de la réalité des gaspillages alimentaires. Il faut sensibiliser les consommateurs en :
 - leur montrant les conséquences directes sur leur pouvoir d'achat, et les impacts sur l'environnement tels l'émission de gaz à effet de serre ou de pression sur la ressource en eau.
 - mettre en place un volet sur le gaspillage alimentaire dans le cadre du projet de un brevet alimentation au collège concernant le fait alimentaire.
 - En mettant en évidence les liens entre alimentation, pouvoir d'achat et impact environnemental comme cela se fait au Royaume Uni (www.lovefoodhatewaste.com)
- Mettre en place des actions permettant la chasse au gaspillage alimentaire, encourager les circuits de récupération.
- Étudier les contradictions entre la demande de salubrité maximale et la nécessité de moins jeter, en restauration en particulier :
 - réexaminer les règles d'hygiène au regard des évolutions des connaissances et des analyses possibles (compostage notamment),
 - réexaminer les règles de production au regard de la durée de vie d'un produit (steak haché cuit en fast food, petits pains et pains en boulangerie qui rassissent en moins de 3 heures et sont jetés),
 - réadapter les quantités servies au regard des quantités nécessaires selon le format et l'appétit des mangeurs (prix au poids, taille des louches de service...).

Le MAAP investit dans un système de bourse en ligne pour que le maximum d' aliments non vendus puissent être récupérés par les associations caritatives

8. ANNEXE N° 7 : TENDANCES DE CONSOMMATION ET APPORTS NUTRITIONNELS DES FRANÇAIS

(D'après les résultats des études INCA1 et INCA2, réalisées entre 1999 et 2007 (Communication Fondation Louis Bonduelle).

27 janvier 2010

Deux enquêtes indépendantes sur l'alimentation, réalisées en 1998-99 (INCA1) et en 2006-07 (INCA2) sur des échantillons représentatifs de la population française, ont été utilisées pour analyser les habitudes alimentaires et l'apport nutritionnel des adultes français.

Les tendances mises en évidence au cours de cette période de 8 ans a montré une diminution de la consommation de produits laitiers, viande, pain, pommes de terre, des pâtisseries viennoiseries et confiserie.

En revanche, la consommation de fruits et légumes, de riz, de crème glacée et de chocolat a augmenté. Quelques groupes d'aliments, comme les poissons et les aliments pour les goûters, sont restés stables.

On remarque que les choix alimentaires sont liés à l'âge des consommateurs. Ainsi, deux tendances sont mises en évidence : une «traditionnelle», essentiellement suivie par les personnes âgées, et une tendance «snacking » adoptée par les jeunes adultes.

Ces tendances n'ont pas d'influence sur les apports énergétiques moyens, mais modifient légèrement la contribution de chacun des macronutriments à l'apport énergétique.

Ces enquêtes répétées montrent que les habitudes alimentaires des Français se rapprochent de la moyenne européenne, à mi-chemin entre alimentation méditerranéenne et les régimes alimentaires du nord de l'Europe. Enfin, les changements de consommation alimentaire n'ont que peu affecté les apports nutritionnels.

9. ANNEXE N° 8 : L'INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Document CGAAER – Section « Alimentation – santé »

Auteurs : Catherine BOUVIER et Denis FEIGNIER, IGSPV

« Je n'aime pas les étiquettes, sauf sur les boites de conserves » Jimi Hendrix

Mais qu'attendait-il et qu'attendons-nous des étiquettes sur les boites de conserve, comme d'ailleurs sur les produits alimentaires ? On a pu lire, aussi, que « Trop d'étiquetage tue l'étiquetage ». Le Conseil national de l'alimentation devra ainsi examiner dans un prochain mandat si la communication sur la certification « agriculture biologique » et celle sur la nouvelle certification « Haute valeur environnementale » sont ou non susceptibles d'entraîner une confusion dans l'esprit du consommateur. Jamais autant d'information n'aura été disponible sur l'alimentation ; jamais cependant le public n'aura été aussi perplexe au moment de choisir ses aliments et ainsi désireux d'information. Mais de laquelle, ou desquelles ?

Les dimensions sociologique et culturelle de l'alimentation et de la cuisine, dont l'importance a été rappelée par ailleurs, ne doivent pas être dissociées de ce qui les fonde et les légitime : la qualité des produits, qualité affichée, perçue et contrôlée, dans l'acception sanitaire du terme, mais aussi dans sa dimension gustative, culturelle et citoyenne et dans la capacité du consommateur à s'en assurer. A ce titre, la fonction du ministère de l'alimentation est à la fois cruciale et encore relativement peu ou mal connue.

Cruciale, parce que située au carrefour des relations entre producteur, transformateur, distributeur et consommateur. Peu connue : le changement sémantique important signifié par l'introduction du terme « alimentation » dans la dénomination du ministère, et, cette fois, au premier rang, n'a pas encore produit son effet dans l'opinion ; on en veut pour signe le seul fait que la presse, écrite ou orale, n'a pas encore pris l'habitude de parler du « ministère de l'alimentation ». Mal connue, parce que l'idée d'un ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche (MAAP) soucieux des consommateurs de produits alimentaires ne s'est pas encore substituée à l'image inexacte et désuète d'un ministère privilégiant le seul soutien aux agriculteurs par rapport à ses autres missions.

Le besoin d'information du public en général et du consommateur de produits alimentaires en particulier est donc avéré, croissant et multiforme. Tenter ou séduire le consommateur n'est pas la vocation des pouvoirs publics, dont la mission est à la fois de le rassurer et d'éclairer ses choix. A cette fin, ils s'efforcent de répondre aux attentes d'information, qui évoluent, d'un public qui se diversifie.

I- Deux priorités : rassurer et éclairer le(s) consommateur(s)

Rassurer, parce que de plus en plus, le consommateur souhaite savoir si ce qu'il mange est sain.

Depuis quelques années, les crises sanitaires successives, ou en tous cas leur exposition médiatique : ESB (Encéphalite spongiforme bovine), listeria, salmonellose, dioxine, influenza aviaire ont donné

l'impression aux consommateurs que l'alimentation pouvait constituer une source de dangers importants pour leur santé.

Au-delà de l'émotion suscitée, il est par la suite apparu que le niveau constaté des conséquences de ces crises n'était pas toujours en proportion de la médiatisation des mesures de prévention mises en place : ainsi de la fièvre aphteuse, sans conséquence pour l'homme et jugulée en quelques jours, mais dont le public a gardé longtemps à l'esprit les images parfois violentes, comme les bûchers au Royaume-Uni.

Il en ressort néanmoins une réaffirmation de l'exigence de traçabilité, au titre du risque couru : nécessité de retrait de certains produits alimentaires du fait des risques qu'ils peuvent présenter : maladies animales transmissibles à l'homme (zoonoses), contamination chimique ou bactériologique des produits d'origine animale ou végétale, retraits divers de produits défectueux.

La création de l'AFSSA et celle de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AES) ont contribué à sécuriser le consommateur. Leur rôle et leur positionnement doivent cependant faire l'objet d'une présentation appropriée, dès lors que l'on constate que certains des avis rendus ont pu susciter un débat sur leur indépendance (comme les avis relatifs aux cultures d'OGM). En effet, eu égard au caractère plutôt anxiogène du contexte médiatique, le risque est que l'action publique visant à rassurer obtienne plutôt l'effet inverse et puisse contribuer à accroître l'inquiétude au lieu de l'apaiser.

Une des responsabilités prioritaires du ministère sera donc de veiller à informer efficacement les consommateurs sur la réalité, la nature et l'importance des risques et la manière de s'en prémunir.

Cet effort de pédagogie prend un appui prioritaire sur la rigueur scientifique, naturellement, mais ne saurait négliger le soin à apporter au choix du vocabulaire (cf. comment expliquer au public le délicieux concept de « préparation naturelle peu préoccupante » apparu au JO du 15 décembre 2009 ?) ni le sens des proportions, qui en constituerait des facteurs importants de lisibilité et de crédibilité.

Eclairer les choix d'un consommateur qui veut aussi savoir où et comment ont été produits les aliments dont il se nourrit.

Une fois assuré un niveau d'approvisionnement suffisant en quantité et d'une qualité sanitaire avérée, le choix d'une denrée alimentaire n'est pas seulement inspiré par sa qualité et par son coût. Même s'ils revêtent une importance contrastée selon les publics, de nouveaux critères entrent en jeu : lieux et mode de production des denrées commercialisées - animales comme végétales - influencent de plus en plus les choix.

Critères de recherche de qualité :

- Garanties en matière de salubrité ;
- Qualité nutritionnelle, équilibre alimentaire ;
- Aspects culturels, patrimoniaux ou d'authenticité.

Critères écologiques :

Le souci du développement durable. Le choix des méthodes de culture (bio ou pas), d'élevage des animaux (alimentation, bien être animal) constitue un des critères de choix dont l'importance va croissant. Ex : le succès aux États-Unis de l'élevage de bisons dans leur environnement naturel.

Le rejet du gaspillage des espaces, des sols et des produits.

L'importance de critères d'ordre politique ou social comme la préférence donnée à l'aide au développement, le soutien apporté au commerce équitable (niveau de retour aux producteurs).

II- Le MAAP fait de la réponse à la diversité et à l'évolution des exigences d'information exprimées par les consommateurs de produits alimentaires une de ses priorités.

Sans évoquer l'ensemble des sources d'information disponibles (médias, presse, documentation...) et plutôt que d'établir un catalogue exhaustif de l'actualité de l'action publique en termes d'information du consommateur, nous proposons ici d'en évoquer quatre aspects choisis, dont trois sont directement liés aux questions d'étiquetage.

Comment surmonter les contradictions de l'étiquetage ?

Les pouvoirs publics veillent à ce que soient utilement combinés, au profit du public, les trois caractères d'un document qui, tout en restant lisible et compréhensible, doit revêtir un aspect à la fois :

Attractif : le producteur souhaite vendre son produit ;

Informatif : le consommateur souhaite en connaître la quantité, l'origine, la nature et la composition, ainsi que le mode et le délai d'utilisation ;

Culturel : approche de type patrimonial ? (« Amis, c'est en préférant/ la bouteille à la carafe/qu'on voit le plus ignorant /devenir bon géographe » chantait Désaugiers dès le début du XIXème siècle.)

Concrètement, les informations données relèvent de deux catégories : d'une part, les mentions obligatoires, imposées par la réglementation ; d'autre part, les mentions valorisantes facultatives (origine, qualité etc.). Ces dernières, qu'elles soient entièrement libres, ou réglementées comme les signes de qualité, doivent impérativement pouvoir être justifiées par le producteur.

Aussi bien, la recherche d'un équilibre entre ces composantes s'avère-t-elle délicate, notamment en raison de la taille réduite du document. La floraison de bandeaux et contre étiquettes venant compléter les mentions obligatoires en témoigne. Ainsi de l'exemple des AOC en France : l'étiquetage des vins, ou des fromages, savamment goûté par les amateurs experts, est aussi considéré comme dissuasif par sa présentation trop complexe - effet particulièrement ressenti sur les marchés de culture anglo-saxonne - et, en même temps, comme insuffisamment instructif : «Une AOC et un millésime ne sont en aucun manière une garantie suffisante de qualité. Tous les producteurs ne sont pas aussi talentueux et rigoureux les uns que les autres (...) Le consommateur averti ne peut faire la différence, puisque les mentions légales sur les étiquettes sont rigoureusement les mêmes. » JR Pitte : Bordeaux-Bourgogne, les passions rivales. 2006.

Allons-nous vers un étiquetage valorisant l'absence des OGM ?

A l'heure actuelle, la mention « avec OGM » est obligatoire au niveau européen (directive 2001/18 et règlement 1829/2003) pour tout produit dont la teneur en OGM est supérieure à 0,9 %. Il est peu probable que cette mention soit reconnue par l'opinion comme valorisante.

Pour aller plus loin, conformément à la loi du 25 juin 2008 sur les biotechnologies, le Haut conseil des biotechnologies (HCB) a, le 3 novembre 2009, rendu public son avis sur la définition des filières dites « sans OGM ». Cette fois, c'est l'absence d'OGM que le HCB propose de valoriser. « Pour les produits végétaux, une mention « sans OGM » devrait être réservée aux produits contenant moins de 0,1 % d'ADN transgénique (...) ; pour les produits issus d'animaux (lait, viande, fromage...), une mention « nourri sans aliments OGM » ou « issu d'animaux nourris sans aliments OGM » devrait être réservée aux produits issus d'animaux nourris avec des aliments contenant moins de 0,1% d'ADN transgénique. (...) »

Toutefois, le HCB n'exclut pas la possibilité de maintenir un étiquetage spécifique aux produits ayant une teneur en OGM supérieure à 0,1 % mais inférieure à 0,9 %, seuil au-delà duquel la mention « avec OGM » reste obligatoire. Sur ces bases, le gouvernement français prépare un projet de décret encadrant l'étiquetage OGM.

Un vaste chantier récemment ouvert : l'affichage environnemental des produits de grande consommation.

Le Grenelle de l'environnement a retenu la proposition d'améliorer le dispositif d'information destiné au consommateur concernant les caractéristiques environnementales des produits. Ainsi le projet de loi Grenelle II, portant engagement national pour l'environnement, prévoit-il qu'à partir du 1er janvier 2011¹⁹, le consommateur devra être informé du « prix carbone », impact environnemental des produits.

Des travaux méthodologiques ont été ouverts à l'AFNOR, sous la présidence de l'ADEME, pour fournir des méthodes harmonisées de calcul des impacts. Ces travaux regroupent au sein d'une plate-forme les différentes parties prenantes de la société civile. La plate-forme a adopté un référentiel de bonnes pratiques RPB X30-323 en juillet 2008, complété en juillet 2009 par une annexe méthodologique transversale. Les travaux se poursuivent par catégorie de produits. A ce titre, et cela n'est pas indifférent en termes de symbolique, c'est le groupe de travail n°1 qui est en charge de l'« Alimentation et aliments pour animaux ».

19 Art. 85 du projet : « Art. L. 112-10. - A partir du 1^{er} janvier 2011, le consommateur doit être informé, par voie de marquage, d'étiquetage, d'affichage ou par tout autre procédé approprié, du contenu en équivalent carbone des produits et de leur emballage ainsi que de la consommation de ressources naturelles ou de l'impact sur les milieux naturels qui sont imputables à ces produits au cours de leur cycle de vie.

Des décrets en Conseil d'Etat précisent les modalités et conditions d'application du présent article pour chaque catégorie de produits et selon leur mode de distribution. »

Faut-il envisager un mode d'information spécifique au développement des circuits courts de distribution ?

L'idée repose sur un contact direct des consommateurs avec un, ou plusieurs producteurs, locaux de préférence. Parties d'une idée lancée aux Etats-Unis depuis la fin du siècle dernier (Voir par exemple, Wendell Berry : « The effort involves cooperation between local farmers and local consumers » Another turn of the crank, 1992), expérimentées en région PACA puis dans d'autres régions, y compris en Ile-de-France, les associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) ont connu un développement rapide.

Il s'avère cependant que cette dynamique peut être freinée par la difficulté, dans le cadre de cette relation directe avec le producteur, de disposer d'une information sûre. L'application de la Charte des AMAP, et notamment de ses principes n°3 : « Une production respectueuse de la nature, de l'environnement et de l'animal » et 8 : « La recherche de la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits agricoles » requiert à l'évidence une capacité d'information organisée et fiable.

Au-delà de ce type de marché spécifique, on peut en effet penser que c'est bien, en définitive, sur la fiabilité de l'information offerte que le rôle des pouvoirs publics doit s'exercer avec le plus de vigilance. Même si elle revêt des formes différentes et qui ont évolué au cours des siècles, cette exigence continue de se conformer à des recommandations comme par exemple, celles de messieurs les officiers du Bailliage de Lille qui par leur Ordinance du 18 juillet 1780 sur le pain, enjoignaient à tous les professionnels « de souffrir toutes les précautions que les Gens de Loi du lieu croiront devoir prendre pour s'assurer de l'exactitude des déclarations. »

10. ANNEXE N° 9 : « ALIMENTATION ET PETIT BUDGET », REVUE D'OCT.2009

L'alimentation des adolescents d'aujourd'hui

Quand on évoque l'adolescence, c'est souvent le mot « crise » qui vient à l'esprit. Le panorama de la littérature et de la presse traitant de cette période de la vie si particulière laisse songeur. Les titres comme « La vie en désordre : voyage en adolescence », « Votre ado, cet extra-terrestre » ou « Ados en vrilles, mères en vrac », « Tracas d'ados, soucis de parents », pour finir par « Ado à fleur de peau », « Comment éléver un ado d'appartement ? » traduisent une vision négative de cette tranche d'âge. La question est donc la suivante : comment aborder de façon positive l'adolescent pluriel si on le compare à un bonobo, cousin lointain mais primate pour ne pas dire primaire ? Comment aider les professionnels - enseignants, conseillers, éducateurs, animateurs, professionnels de santé - à porter sur les adolescents un regard neutre et bienveillant, à considérer cet âge comme un stade incontournable d'évolution et de transition entre l'enfance et l'âge adulte ? Comment modifier son approche et considérer les crises dites d'adolescence comme des étapes à la fois nécessaires, incontournables et constructives ?

Le préalable est de remettre en question préjugés et lieux communs pour éviter deux extrêmes : ne pas limiter les propos sur l'adolescence aux observations des jeunes isolés en souffrance qui nécessitent aide et soutien ni occulter l'essentiel : la majorité des adolescents traversent cette période clé de leur vie sans pour autant s'éloigner des adultes, de leur mode de vie et de leurs pensées.

QUE MANGENT VRAIMENT LES ADOLESCENTS ?

Comprendre les comportements alimentaires des adolescents afin de porter un regard plus réaliste sur cet âge de la vie, c'est le défi de l'étude AlimAdos, grande enquête de terrain dont la méthodologie empruntée à l'ethnologie et l'anthropologie souligne l'originalité.

Trois ans durant, des chercheurs se sont immisés dans 500 familles, en Alsace et dans la région PACA, pour observer l'assiette et le comportement alimentaire de jeunes de 12 à 19 ans. Véronique Pardo, anthropologue et coordinatrice de l'enquête, revient sur ces principaux constats. Interview.

Quels types d'adolescents avez-vous rencontrés ?

Nous avons approché 1500 jeunes chez eux, dans la rue, à la cantine, avec leurs parents, grands-parents et leurs proches. Tous les milieux socio-culturels étaient représentés. Les jeunes étaient nés en France, mais leurs cultures étaient diverses. Certains avaient des ascendances originaires de Turquie, du Maghreb, d'Afrique de l'Ouest ou des Comores.

A l'origine de l'enquête AlimAdos, il y a une volonté d'en finir avec les poncifs liés à leur alimentation.

En effet, il n'existait jusqu'alors aucune étude terrain sur l'alimentation des adolescents en France. Mais le consensus voulait qu'ils soient adeptes de la malbouffe. En réalité, leur alimentation est plutôt variée. Certes, ils mangent des pizzas ou des kebabs. Mais pas seulement. Ils apprécient aussi la cuisine familiale. Sans être dans la bêtitude - je parle de variété, pas d'équilibre -, la plupart sont attentifs à ce qu'ils mangent.

Comment reçoivent-ils les messages d'équilibre nutritionnels ?

Ils connaissent les recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS). Mais la contradiction entre le contenu des publicités et les

injonctions nutritionnelles qui y figurent en bandeau, les révolte. Dans les familles les plus défavorisées économiquement et culturellement, certaines mamans assimilent en outre ces messages à des labels de qualité. Pour elles, cela signifie que l'aliment est bon pour la santé... Il faut les aider à faire la part des choses.

Les discours culpabilisants des adultes auraient-ils des conséquences néfastes sur le rapport à l'alimentation des adolescents ?

Les parents d'adolescents, abreuvés d'informations sur l'obésité, sont, en effet, obsédés par le poids de leurs enfants. Ils parlent prévention plutôt qu'alimentation, créent des problèmes là où il n'y en pas toujours. Il faut relâcher cette pression, source de conflits.

En quoi les plus déshérités d'entre eux ont-ils une approche spécifique de l'alimentation ?

S'ils connaissent les normes nutritionnelles, ces adolescents ont moins accès à des produits diversifiés, les fruits et légumes surtout, qui sont trop chers. En revanche, ils consomment plus de produits sucrés et de sodas que d'autres car leurs parents en achètent pour leur faire plaisir. De fait, les adolescents en surpoids sont plus nombreux dans ces milieux.

Qu'en est-il de ceux dont les familles ont des parcours migratoires ?

Certains, comme les Turcs, dont l'immigration est récente, sont très attachés à leur patrimoine culinaire. Les adolescents dont les parents ou grands-parents sont originaires du Maghreb, ont un vécu plus compliqué. Ils rejettent une cuisine traditionnelle perçue comme trop grasse. Bien souvent, les garçons, surtout, prennent leurs repas en dehors de la famille. Mais lorsque les jeunes filles cuisinent, elles préparent aussi bien des cordons bleus que des tajines. Leur alimentation quotidienne est métissée.

Il y aurait finalement autant de types d'alimentation que de styles de jeunes ?

Absolument. Leurs comportements alimentaires varient, notamment selon la représentation qu'ils ont d'une norme corporelle idéale. Cette norme est différente selon le sexe. Les filles se voient souvent trop grosses tandis que les garçons sont plus laxistes. Les adolescents cherchent à ressembler à leurs idoles. Les chanteuses de R'n'B, comme Mia Frye ou Beyoncé, sont plébiscitées dans tous les milieux, pour leurs corps bien en chair, sain et sportif. Dans les milieux populaires, où le rap est souvent la référence, l'idéal corporel est plus massif. Dans ces cas, l'alimentation est moins axée sur la restriction alimentaire. Si la minceur reste valorisante, tous rejettent l'extrême maigreur.

La grande révolution des comportements alimentaires adolescents, c'est la street food : le fait de manger en dehors des lieux traditionnels, souvent debout, et en mouvement... Quel sens peut-on y voir ?

Manger dans la rue est une forme de transgression, une façon d'être plus libre, plus autonome. Les jeunes rompent avec les institutions et inventent leurs codes, notamment alimentaires. Se regrouper entre adolescents pour manger, c'est un acte social fort. Ils partagent leur repas, une pizza, des frites, une bouteille de soda qu'ils font circuler, et mangent parfois en marchant. D'où l'importance de l'emballage, boîte en carton ou plastique qui doit être pratique, car il est très mal vu de se salir. Les produits marqués pour une consommation nomade, comme les yaourts liquide, plaisent beaucoup.

Pourtant, ils restent attachés à la cuisine de leurs grand-mères.

Oui, parce qu'elles cherchent à leur faire plaisir en préparant les petits plats qu'ils aiment, sans leur faire la morale, ni leur parler restriction ou régime. Une grande partie du savoir-faire culinaire passe du reste par les grands-mères.

Les adolescents fuient souvent la cantine à partir du lycée sauf s'ils sont contraints de la fréquenter par manque de budget. Quelle est votre explication ?

Les adolescents sont critiques. Ils disent « On ne cuisine pas pour nous. Ils se fichent de nos goûts ». D'ailleurs, il s'agit pour eux de « cantine » quand les adultes évoquent le « restaurant scolaire ». Mais ceux qui en parlent le plus sont ceux qui ne la fréquentent pas ! Cependant, nous avons travaillé avec des cantines, notamment dans des lycées marseillais où les cuisiniers allaient à la rencontre des jeunes, pour leur demander ce qu'ils aimaient ou pas. Les déchets à la plonge étaient alors réduits. La part relationnelle est importante. Les adolescents ont besoin de sentir qu'on les entoure, qu'on cherche à leur faire plaisir.

Les adolescents ont envie qu'on leur parle davantage du plaisir de manger.

Les jeunes ont en effet une vraie curiosité alimentaire. Ils sont ouverts à la découverte de nouveaux goûts, à la diversité... Réintroduire les cours de cuisine à l'école, comme en Finlande ou en Norvège, serait une bonne chose. A condition de leur faire mettre la main à la pâte. A Strasbourg, nous suivions un centre social où l'on proposait des cours à des populations défavorisées. L'expérience a pris fin, par manque de budget. Pourtant les cours étaient pleins et les adolescents s'impliquaient beaucoup, depuis les courses jusqu'à la réalisation des recettes.

Propos recueillis par Caroline de La Porte

QUESTION BUDGET

Anthropologue rattachée à l'université de Strasbourg, Christine Rodier a rencontré des jeunes de milieux défavorisés. Elle livre quelques constats sur leur rapport à l'alimentation.

4,5 par jour. C'est le budget moyen dont dispose ces adolescents qui, plus que tout autres, veulent manger en dehors de chez eux. Surtout les jeunes garçons musulmans qui déjeunent de sandwiches turques à base de viande halal et boivent du coca.

Déficit de savoir-faire. Dans les familles sans parcours migratoire, le problème c'est le manque de savoir-faire culinaire plus que le budget. Souvent aussi, l'alimentation n'est pas une priorité. Les mères de famille préfèrent investir dans la hi-fi, quitte à faire des pâtes tous les jours.

La cantine. Ces jeunes préfèrent prendre leur repas à l'extérieur même si cela leur coûte deux fois plus cher que la cantine. Il lui reproche les odeurs, la présentation peu appétissante des aliments et le fait de devoir manger à la va-vite.

L'influence du groupe d'âge sur les comportements à table

• Des changements majeurs apparaissent vers 10 ans

A partir de 10 ans, l'enfant accède à une plus grande autonomie, notamment dans ses déplacements. Il fait ses premières courses, va dormir chez des amis, n'a plus droit à un goûter à l'école, s'initie aux goûts « des grands » avec le café, les fromages forts ou les fruits de mer. Enfin il commence à réguler son appétit seul.

• Les 11-14 ans : des normes familiales dominantes

Le repas de référence est le repas familial dans ses multiples déclinaisons temporelles et spatiales. C'est aussi en famille qu'ils vont au restaurant et, lorsqu'ils prennent leurs repas à l'extérieur, c'est souvent chez les grands-parents ou les oncles et tantes. Le repas familial -au sens large- est donc toujours la référence, laquelle est extrêmement variable d'un foyer ou d'une région à l'autre.

• Le cap des 15 ans : l'attrait de la liberté

L'adolescent(e) prend conscience de ses nouveaux goûts qui s'affirment. Ses pratiques culinaires s'affinent, en particulier avec les repas pris à l'extérieur ou préparés seul à la maison. C'est la revendication à plus de liberté, de sortie.

• Les 15-18 ans : des conflits normatifs qui s'expriment au sein de la famille

Les adolescents doivent gérer la connaissance des normes diététiques, leur faim et leur liberté à choisir ce qu'ils mangent. Ils sont tiraillés entre la notion de « bon à manger » - le fast-food et du « bien à manger » - les fruits et légumes -.

Dompter leur faim -liée aux journées longues et chargées, à la pratique sportive pour certains- et ne pas avaler à toute vitesse est un exercice quotidien. La fatigue, l'ennui ou la déprime compliquent le donne en les poussant vers des comportements opposés : ne pas manger ou manger n'importe quoi. Avec les parents, les conflits tournent autour du grignotage et du goûter, associé à l'enfance. Les parents exigent que leurs enfants, devenus lycéens, abandonnent les habitudes de la classe d'âge infantile pour devenir responsables de leur alimentation et des risques associés.

Au-delà du nutritionnel : les aliments «doudous» ou «fétiches»

L'adolescence serait comme une parenthèse aux contours incertains entre l'enfance, la jeunesse et le monde adulte. Un passage progressif ponctué par des avancées et des retours en arrière selon les parcours

biographiques, éducatifs et familiaux.

La problématique actuelle est que la préadolescence est de plus en plus précoce et la responsabilisation liée à l'entrée dans le monde adulte de plus en plus tardive. Ce qui traduit l'expression « adolescent ». Or, l'adolescence est une période où il est permis de naviguer entre plusieurs mondes et d'en expérimenter les limites et d'en sortir quand on le désire. A ce titre, la relation avec les aliments illustre le rapport qu'entretient l'individu vis-à-vis du monde qui l'entoure. En rupture avec l'enfance et la famille, l'adolescent change de façon radicale. Mais il entretient des relations privilégiées avec des aliments « navette » ou « doudous » qui permettent un moment d'intimité et de nostalgie de l'enfance. Il s'agit par exemple du lait chocolaté, de la pâte à tartiner au chocolat, des « bonbons mous », des biscuits...

Les aliments de marque sont des aliments « fétiches » qui permettent de « s'afficher » et d'être dignes. Comme les vêtements, ces aliments de marque: hamburgers, sodas, barres chocolatées permettent de se sentir exister, d'être digne devant autrui. Il existe une nette différence de consommation entre le comportement d'achat à l'extérieur, c'est-à-dire lorsqu'on est en représentation, et à l'intérieur où le recours aux marques distributeurs se justifie par l'intimité du foyer et l'absence de jugement externe.

S'approprier l'aliment se révèle essentiel. Comme il « customisera » son sweat-shirt, l'adolescent va chercher à mettre sa griffe sur le repas qu'on lui sert. On assiste alors à l'élaboration de sauces improbables pour rendre attrayant le plat familial ou à la confection de sandwich pour contenir le plat principal de la cantine !

Goûts et dégoûts, nouvelles manières de manger

Les goûts et dégoûts des jeunes tiennent beaucoup à l'apparence des aliments. D'emblée, les adolescents aiment ce qui est coloré, frais, ferme et croquant, avec une nette préférence pour les fruits et légumes crus. En revanche, ils auront tendance à détester les consistances molles, gluantes, gélatinées. Ce ne sont pas tant les légumes, mais certains modes de cuisson qu'ils exècrent : les endives bouillies, les poireaux ou les choux cuits. Ces aliments sont plus appréciés s'ils sont frits ou gratinés.

Pour bon nombre d'adolescents, une odeur jugée désagréable est associée à une odeur sale. Un aliment « beau » exhalant une « odeur agréable » serait « bon à manger ». La peur d'avoir mauvaise haleine peut pousser certains à exclure la consommation de certains aliments forts. Une odeur qui déplaît à l'adolescent est condamnée, condamnée à ne pas être mangée

Le froid, le sec, le cru, le piquant, la manipulation sans couverts viennent remplacer le chaud, l'humide, le cuit et les contraintes de table. Si la cuisine de rue offre la convivialité –se nourrir en bougeant est une façon d'être avec ceux qu'on a choisi, le repas pris devant la télévision ou dans sa chambre rappelle la dimension fonctionnelle et énergétique de l'alimentation – « manger pour vivre » sans s'abstraire de ses activités.

L'influence de la culture d'origine

Les jeunes font le lien entre la culture alimentaire française et celle de leurs familles.

• Jeunes musulmans

Les adolescents musulmans adoptent, réinterprètent et rejettent les règles. Une spécificité liée à leur âge plus qu'à leur parcours. Depuis 10 ans, on remarque qu'un nombre croissant refuse de consommer la viande non halal à la cantine. Mais leur attitude varie selon leur origine. Ceux d'Afrique du Nord transigent moins que ceux d'origine subsaharienne. Si la viande garde l'aspect de l'animal dont elle provient, moins elle passe. Les steaks hachés, cordons bleus ou nuggets ont la cote, la viande saignante est moins appréciée.

• Relations mères-filles

Les conflits mères-filles ont un écho particulier dans les familles dont la mère est d'origine maghrébine. A l'âge où les jeunes filles ont envie de se distinguer, ces mères veulent, plus que toutes autres, continuer à contrôler ce que mangent les filles. Les mères transposeraient sur leurs filles leur peur de grossir. Les jeunes interrogées lors d'Alimados disent souffrir du jugement de leurs mères qui imposent parfois des régimes restrictifs accompagnés de remarques désobligeantes sur leur physique.

• Jeunes d'origine turque

Les familles turques émigrées en France sont fréquemment originaires d'Anatolie centrale. Elles ont une culture de nomades et consomment beaucoup de produits laitiers et de céréales. Souvent, les mères ne travaillent pas. Elles ont des moyens financiers limités, sortent peu et la cuisine familiale reste fidèle à celle de leur pays. Les adolescents prennent généralement leurs repas en famille, notamment par manque d'argent. Ils apportent parfois des produits type hamburgers à la maison et métissent leurs repas. Dans leur assiette, on trouve par exemple des feuilles de vignes farcies accompagnées de ketchup.

Alimentation,
Santé & Petit budget N° 47 octobre 2009

• Stop aux diktats nutritionnels

Il ressort de l'enquête que les messages nutritionnels provoquent chez les adolescents un sentiment de crainte : peur de ne pas correspondre aux normes esthétiques, d'avoir un comportement qui dessert le corps. Ces messages sont considérés comme injonctifs et induisent une responsabilité des aliments ingérés.

L'intériorisation de ce discours normatif est particulièrement difficile dans les familles immigrées : l'affirmation « avoir une alimentation équilibrée », tant pour les adolescents que pour leurs parents, relève de la problématique de l'exclusion et de « l'intégration ». Ainsi, selon Amina, 18 ans, d'origine marocaine, certains discours peuvent être perçus comme stigmatisants. Inversement, elle constate que dans la pratique, l'écart entre la cuisine familiale et celle prônée par les professionnels de l'éducation alimentaire n'est finalement pas énorme : « *Je comprends que ma mère n'y comprenne rien quant on lui dit au centre socio-culturel que les adolescents mangent trop sucré, trop gras et qu'il faut cuisiner des légumes. Elle ne fait que ça, cuisiner des légumes !* ». Les propos de cette adolescente qui ne sont pas isolés, reflètent une double incompréhension dans ce jeu de miroir qu'est la nourriture de l'autre... Bien évidemment on a tendance à percevoir la cuisine marocaine, tunisienne ou algérienne au travers de leur dimension festive avec des plats riches, et pléthores de pâtisseries... mais au quotidien cette profusion n'existe pas. De la même façon, dans notre culture, un repas de réveillon n'est pas emblématique de la façon de manger les autres jours de l'année.

Reste à trouver les moyens d'apprendre à composer les repas en intégrant les boissons sucrées et les desserts de façon festive, donc occasionnelle plutôt qu'au quotidien.

DES PISTES POUR ALLER PLUS LOIN

Des outils pour échanger avec les adolescents

AlimAdos s'est constitué un corpus de photos en proposant aux adolescents de photographier eux-mêmes les aliments avec leurs commentaires et leurs justifications. Finalement, une centaine de cartes de taille légèrement plus grandes qu'un jeu de tarot, ont été sélectionnées à partir de photos prises par les adolescents ou par les enquêteurs et issues d'images de magazines.

Le photo-entretien a alors été utilisé pour recueillir les représentations adolescentes des aliments « bons pour la santé », « bons à montrer », « familiers », « à consommer dans la rue ».

Former les aides à domicile sur l'alimentation de la personne âgée

Projet d'un diététicien stagiaire

Un projet de professionnalisation des aides à domicile Prado* a été développé à Bagnolet pour former de manière pluridisciplinaire les aides à domicile en nutrition, psychologie, gériatrie.... La ville de Bagnolet en Seine Saint-Denis, site pilote du projet, a initié la démarche grâce à la présence d'un stagiaire diététicien.

Le service de soutien à domicile du Centre Communal d'action sociale de Bagnolet a sollicité le service communal d'hygiène et santé pour sensibiliser les aides à domicile sur les besoins nutritionnels de la personne âgée. Par quel moyen ? En réalisant des ateliers avec l'aide d'un stagiaire en BTS diététique. Objectif : confronter les recommandations du PNNS avec la réalité du terrain. Ainsi les aides à domicile ont partagé leurs connaissances, pratiques professionnelles et difficultés au quotidien. Le projet a commencé avec un questionnaire qui a permis d'identifier les pratiques effectives : gestions des courses, préparation des repas, demandes des personnes âgées et de faire ressortir les difficultés rencontrées par les aides à domicile : réalisation de menus avec peu d'ingrédients ; courses imposée ou effectuées par la famille ; personnes âgées appréciant de moins en moins d'aliments.

Les trois thématiques des ateliers, calcium et la vitamine D, protéines et fibres, vitamines et minéraux ont permis de faire le point sur les connaissances des aides à domicile, les recommandations du PNNS et leur mise en pratique. Une plaquette synthétisant le contenu des ateliers et un livret « Vos recettes rapides et simples pour les personnes âgées », ont été élaborés à l'issue des ateliers.

On peut retenir plusieurs points forts :

- Adapter les textures des préparations en fonction de l'état buccodentaire et des capacités de déglutition de la personne (tendre, haché ou mixé). La texture peut évoluer dans le temps en fonction de l'évolution de la santé de la personne âgée.
- Ne pas exclure des groupes d'aliments et varier les préparations autant que possible.
- Penser à enrichir en protéines, en graisses et en calcium les préparations en y incorporant du lait, de la poudre de lait, des œufs, du beurre, de la crème fraîche...
- Solliciter les personnes âgées sans trop d'insistance : stimuler leur appétit et leurs envies favorise la prise du repas.
- Tenir compte des prises polymédicamenteuses avant (ou pendant) le repas qui ingérés avec un ou deux verres d'eau coupent l'appétit au moment de passer à table.

* PRADO : PRofessionnalisation des Aides à Domicile (CRAMIF, Caisse Régionale d'Assurance Maladie d'Ile de France).

Alimentation,
Santé & Petit budget N° 47 octobre 2009

- Répartir les apports énergétiques tout au long de la journée. Si les repas principaux sont insuffisants, garder le ou les desserts pour des collations. On peut prévoir une collation légère dans l'après-midi voire le matin et/ou le soir.
- Éviter de suivre des régimes trop stricts et en vérifier l'origine médicale. Les personnes âgées suivent souvent des régimes devenus obsolètes plus adaptés à leurs besoins. Ce qui engendre des carences voire une perte d'appétit.
- Retenir que le capital santé est déjà acquis (ou non). Il semble excessif d'interdire certains aliments chez la personne âgée (sauf dans le cas d'allergies). On peut citer l'exemple classique du sucre chez les diabétiques âgés.
- Favoriser l'activité physique en invitant les personnes âgées à faire les courses ou aller au marché en fonction des possibilités physiques. Cinq minutes d'activité physique peuvent suffire pour commencer : descendre les escaliers, aller chercher son courrier à la boîte aux lettres...

Afin de faciliter les tâches des aides à domicile et en partant de leurs expériences, il a été proposé des conseils et astuces :

- Préparer des plats en sauce à réchauffer le lendemain ou congeler.
- Utiliser un minimum de matériel pour la confection des repas : les personnes âgées ne possèdent pas toutes l'équipement de cuisine suffisant.
- Penser au four à micro-ondes pour faire cuire légumes, gâteaux, pâtes ou réchauffer des préparations.
- Utiliser conserves et surgelés plus rapides à préparer.
- Préférer les produits de première marque moins chers et souvent de qualité équivalente aux produits de marque.

Ces rencontres ont permis aux aides à domicile à la fois d'échanger et d'acquérir de nouvelles connaissances. Une forte demande de formation de la part des aides à domicile sur la prévention de la dénutrition et de la déshydratation est aussi ressortie de ce projet.

Contacts

Mathieu Vicogne, stagiaire en BTS diététique,
vic.mathieu@gmail.com

Fatima Oulhadj, diététicienne au SCHA de Bagnolet,
fatima.oulhadj@ville-bagnolet.fr

11. ANNEXE N° 10 : ACCOMPAGNER LES FRANÇAIS DANS LEURS CHOIX ALIMENTAIRES

Source : DGAL/MAAP Fiche de travail, élaborée en vue de la tenue du Conseil national de l'alimentation

Axe 2 - Accompagner les français dans leurs choix alimentaires

54 875 écoles primaires scolarisent près de 6 643 000 d'élèves.

364 000 enseignants assurent un service de 27 heures par semaine en écoles primaires.

7 031 collèges qui comptent près de 3 190 000 collégiens.

Nombre d'enfants fréquentant les activités périscolaires : cantine, études, garderie, centres aérés

L'essentiel des formations techniques développées dans les établissement de l'enseignement agricole participe à divers titres à former des acteurs de la chaîne alimentaire :

5 000 élèves et étudiants, 1 629 apprentis, 700 000 h stagiaires suivent des formations dans le secteur de l'agro-alimentaire.

30 000 élèves et étudiants, 20 000 apprentis, 6 660 000 h stagiaires dans le secteur de la production agricole

98% des établissements d'enseignement disposent d'un internat et 90 000 élèves et étudiants sont internes, soit 60 % des effectifs.

400 000 repas sont servis par jour dans les établissements d'enseignement agricole.

Les campagnes d'éducation nutritionnelles sont mieux perçues par les catégories socioprofessionnelles aisées.

Notre société a évolué : le transfert des savoirs d'une génération à une autre semble se faire moins facilement, le lien au monde agricole s'est distendu, l'offre alimentaire s'est énormément élargie. La publicité télévisuelle et les conseils nutritionnels sont multiples et parfois contradictoires, et le consommateur semble perdre ses repères.

Dans les pays les plus avancés, les budgets consacrés par les États aux programmes de prévention et d'éducation nutritionnelle sont faibles comparés à ceux de la publicité sur les produits alimentaires. En France, les enfants passent 13 heures par semaine devant la télévision et 70 % des publicités sont ciblés sur les produits gras et sucrés¹.

La consommation alimentaire reste fortement liée au prix des produits alimentaires. La forte hausse de ces produits en 2007 et 2008 a entraîné une recherche d'économies chez les consommateurs : moins de qualité, de marques, moins de restauration commerciale, recherche du meilleur prix. En 2009, ces tendances se stabilisent, mais une recherche de sens dans l'alimentation apparaît : qualité et goût des produits, origine française et régionale privilégiée, prise en compte des enjeux de l'environnement et de l'éthique.

Les consommateurs sont très conscients du lien entre alimentation et santé et expriment de fortes attentes pour une amélioration de la qualité nutritionnelle et de l'offre alimentaire. Cette tendance n'occulte pas la dimension plaisir et goût de l'alimentation. Interrogés sur l'éducation à l'alimentation, ils déclarent souhaiter apprendre à manger équilibré.

¹ Martine Padilla. *Les politiques alimentaires dans la restauration collective*. Intervention du CIHEAM, 10/2007.

Il s'agit de s'assurer que chaque enfant pourra bénéficier du primaire au secondaire d'une éducation à l'alimentation couvrant l'ensemble des domaines suivants :

- les règles d'hygiène, le rangement des produits dans les réfrigérateurs et congélateurs, le nettoyage de la cuisine ;
- les aspects nutritionnels, le rythme des repas, le goût, la découverte des fruits et légumes ;
- l'alimentation durable et le gaspillage alimentaire ;
- les modes de production et de fabrication des produits alimentaires (modes de production agricoles, signes de qualité, industries agroalimentaires), en lien avec les spécificités régionales ;
- le marketing et la publicité alimentaire ;
- le patrimoine alimentaire français et les cultures alimentaires, le lien avec les territoires ;
- des ateliers de découverte et des cours de cuisine.

Objectifs dans le 1er degré :

Compléter le volet « éducation au développement durable » par des enseignements liés à l'alimentation durable, incluant les modes de production, la saisonnalité, le patrimoine, le lien avec les territoires.

Intégrer l'alimentation parmi les compétences à acquérir par les élèves en utilisant notamment le **dispositif d'accompagnement éducatif** qui permet d'accueillir les élèves après les cours pour leur proposer une activité éducative complémentaire. Les intervenants sont des enseignants volontaires, assistants d'éducation, pédagogiques, intervenants d'associations agréées, artistes, étudiants et personnels des collectivités territoriales.

Objectif dans le 2ème degré :

Intégrer l'alimentation parmi les compétences à acquérir par les élèves en utilisant le cadre de l'expérimentation du **livret de compétences** dans tout le second degré, et également le **dispositif d'accompagnement éducatif**.

Le livret de compétences doit permettre aux jeunes d'enregistrer l'ensemble des compétences acquises durant les enseignements, ou durant les activités éducatives organisées dans le cadre scolaire, ainsi que les connaissances, capacités et attitudes acquises dans le cadre associatif ou privé, notamment familial.

1.1. Actions à mettre en œuvre :

–Développer des modules de formation à l'alimentation couvrant l'ensemble des domaines à destination des enseignants, du personnel éducatifs (éducateurs, ATSEM, personnels de cantine), des associations.

–Permettre le regroupement et la diffusion d'informations et de connaissances et favoriser une mutualisation des réflexions pédagogiques au travers de Qualissa, portail Web des ressources pédagogiques (a pour objectif de donner aux enseignants et formateurs des moyens d'améliorer leurs compétences, savoirs et connaissances dans une approche pluridisciplinaire).

–Développer des outils « clés en main » pour l'éducation au fait alimentaire et les mettre à disposition des enseignants et des éducateurs : par exemple :

- des parcours de visite -lieux à visiter ou interlocuteurs susceptibles de faire des interventions auprès des enfants- sur le thème de l'alimentation (exploitations agricoles, entreprises, distributeurs) :
 - des activités culinaires à faire en prenant en compte les spécificités alimentaires locales :
 - des outils et des supports pédagogiques (papier, vidéos) adaptés pour aborder l'ensemble des volets.
- Développer des outils d'éducation au goût et au fait alimentaire pour les équipes éducatives, notamment pour le temps du repas, en restauration scolaire.

2. Conforter le fait alimentaire dans l'enseignement agricole

Objectifs : développer dans l'enseignement agricole des actions auprès des élèves, futurs professionnels de l'agroalimentaire et futurs consommateurs.

2.1. Actions à développer :

Rénovation de la voie professionnelle :

Introduire, en seconde professionnelle, un stage collectif «alimentation et développement durable» comportant un volet alimentation pour induire une réflexion sur les conduites et les pratiques individuelles ou collectives et favoriser un comportement responsable dans la vie personnelle et professionnelle.

Réforme du lycée :

Réaffirmer, dans le cadre de la réforme du Lycée, la place de l'enseignement du « fait alimentaire » en série technologique par le **baccalauréat Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant** afin de faire appréhender par les élèves de 1^{re} et terminale la chaîne de l'alimentation.

Construire, par un travail pluridisciplinaire, les éléments d'une culture commune du « fait alimentaire », permettant de comprendre et d'éclairer les enjeux sanitaires, sociaux et économiques de notre alimentation.

Travail d'éducation au fait alimentaire avec les internes :

Faire émerger des projets innovants en matière d'alimentation en milieu scolaire au regard des missions de l'enseignement agricole, en particulier : l'animation et le développement des territoires, l'insertion sociale des jeunes et des adultes en formation, le développement agricole, l'expérimentation et la recherche appliquée.

3. Fédérer les actions contribuant à l'information du consommateur dans les « maisons de l'alimentation »

Les collectivités, les associations, les organisations professionnelles mènent de nombreuses actions visant à mieux informer le consommateur sur son alimentation. Émerge la nécessité de fédérer ces actions mises en place au niveau local, afin d'afficher une cohérence d'action et de pouvoir infléchir ou renforcer les actions, mettre en commun des moyens pour une meilleure efficience.

Les « maisons de l'alimentation » seront des lieux qui permettront de s'informer, de débattre, de cuisiner, de rencontrer des personnes prêtes à donner du temps pour montrer leur savoir-faire.

Elles permettront de recréer du lien social, entre générations ou entre cultures différentes. Elles pourront mener des actions ciblées envers les populations les plus fragiles en allant à la rencontre de ces populations, soit en étant installées dans les lieux de vie de ces populations, soit en organisant des ateliers mobiles.

Les maisons de l'alimentation pourront :

- Dispenser des informations sur l'économie ménagère, sur l'hygiène, sur le marketing et la publicité afin de permettre des choix éclairés (prix, qualité des produits)
- Mettre en place des ateliers de découverte du goût et des ateliers de cuisine
- Organiser des débats autour des grands enjeux de l'alimentation
- Fournir des outils d'information à destination des familles : jeux éducatifs sur l'alimentation, fiches sur les produits alimentaires, les modes de production, listes de producteurs locaux ...

Ces maisons de l'alimentation pourront également apporter un appui logistique au personnel éducatif scolaire et périscolaire : dossiers pédagogiques, locaux conformes aux normes d'hygiène pour mener des ateliers cuisine.

L'objectif de cette action est de rédiger un guide pour la mise en place de « maisons de l'alimentation » sur la base de ces premiers objectifs et de lancer en 2011 un appel à projets national pour la mise en place de 15 « maisons de l'alimentation ».

4. Créer un site internet participatif sur l'alimentation

Il s'agit de créer un site internet qui permettra de rassembler l'ensemble des supports éducatifs et informatifs disponibles afin que les personnes puissent y trouver des informations pratiques sur l'alimentation. Les thèmes seront ceux abordés dans les maisons de l'alimentation.

5. Faire évoluer les messages et l'étiquetage des produits alimentaires

5.1. En travaillant sur une communication adaptée à chacun

Nous savons grâce aux travaux des sociologues, du CREDOC et aux résultats du baromètre des perceptions de l'alimentation du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche que les consommateurs suivant leur âge, leur génération, leur sexe, leur niveau d'éducation, leur revenu, leur origine... et même leur indice de masse corporelle n'ont pas la même représentation de l'alimentation, leur symbolique et leurs déterminants sont différents.

A titre d'illustration, on retiendra les propos de Faustine Régnier, INRA ALISS, dans Intégration des normes d'alimentation et appartenance sociale - 2009 : «Les catégories aisées restent les récipiendaires des normes qu'ils édictent. Dans les milieux modestes, ces consignes sont vécues comme une irruption violente dans leur vie privée, une remise en cause de leur capacité à être une bonne mère». Martine Padilla, CIHEAM, indique que parler d'un aliment à un enfant en terme de santé signifie pour lui que le produit ne sera pas bon car il fait un parallèle avec les médicaments.

Aussi, la politique publique doit-elle cibler son action et tenir compte des valeurs de chacun et des contraintes que le milieu exerce sur eux. C'est pourquoi le MAAP a commandé à l'INRA une expertise scientifique collective (revue bibliographique internationale) sur les déterminants des pratiques alimentaires et le bilan de l'action publique en la matière, dont les résultats seront rendus publiques le 24 juin 2010 à la Cité des sciences et de l'industrie à Paris. Ces résultats seront exploités pour mettre en place des messages et des actions d'accompagnement pédagogiques à l'attention des différentes typologies de consommateurs.

Sur la base des résultats de l'expertise scientifique collective de l'INRA sur les déterminants des pratiques alimentaires et le bilan de l'action publique en la matière, proposer d'ici fin 2010 des messages et des actions d'accompagnement pédagogiques à l'attention des différentes typologies de consommateurs.

5.2. En imposant un étiquetage nutritionnel

Les différentes instances européennes sont favorables à un étiquetage nutritionnel obligatoire, restent en suspens la liste des nutriments et les exemptions. Il y aura donc un renforcement de la contrainte réglementaire en matière d'information.

Certains Etats membres, constatant que l'étiquetage nutritionnel est peu lu ou souvent mal compris par les consommateurs, ont mis en place des systèmes nationaux d'étiquetage, censés mieux aider le consommateur dans ses choix alimentaires. Le Royaume-Uni a ainsi développé le système des « traffic lights » qui, par un jeu de couleur (vert/orange/rouge), émet un jugement sur la qualité nutritionnelle d'un produit.

Toutefois, la Commission est opposée à rendre ces systèmes d'information obligatoires, privilégiant une information factuelle, qui n'a pas vocation à orienter ou décider pour le consommateur.

Ceci va dans le sens de la position des consommateurs français. L'enquête DGAL/CLCV menée en 2006 auprès de 1200 consommateurs français a ainsi montré un rejet massif de ce système par le consommateur lui-même (rejet du feu rouge par 80% des consommateurs, rejet du système dans sa totalité par 60% des consommateurs).

5.3. En donnant des informations sur le lieu de production

La mention de l'origine des produits alimentaires, bruts ou transformés, relève de la compétence communautaire.

Actuellement, la réglementation communautaire rend obligatoire l'étiquetage du pays d'origine pour un nombre de produits limité relevant de secteurs bien définis : viande bovine, poissons, œufs, fruits et légumes, vin, miel, huile d'olive.

Cependant, l'obligation d'indiquer le lieu de production des produits agricoles bruts comme pour les produits transformés est actuellement discutée dans le cadre de la refonte des textes communautaires sur la qualité, sur l'étiquetage et l'information du consommateur.

Dans l'attente de l'issue de ces négociations, les professionnels ont la possibilité de développer des initiatives privées et volontaires : (par exemple un logo apposé sur les produits portant mention de l'origine). Toutefois dans l'état actuel du droit communautaire en la matière, les pouvoirs publics ne peuvent imposer ou soutenir de telles initiatives.

Sur ce point, il est nécessaire d'assurer une cohérence dans le débat sur la politique de qualité de l'UE avec les dispositions prévues dans le projet de règlement communautaire relatif à l'information des consommateurs.

Il convient ainsi en premier lieu de clarifier les définitions des termes utilisés notamment « lieu de production », « origine » et « provenance » :

Pour les produits agricoles non transformés : l'indication de l'origine ou la provenance du produit doit être obligatoire.

Pour les produits agricoles transformés : ce type d'obligation risque d'être très difficile à mettre en œuvre surtout si le nombre d'ingrédients contenus dans le produit transformé est important. Avant de se prononcer sur cette mesure, il conviendrait donc de mener une expertise approfondie afin de considérer les avantages réels qui pourraient en découler et de voir, le cas échéant, comment la mise en place d'une telle mesure pourrait prendre en considération les contraintes pratiques spécifiques propres à certains produits agroalimentaires.

Néanmoins, dans le cadre d'une démarche volontaire d'indication de l'origine ou de la provenance sur l'étiquetage, il convient de veiller à ne pas induire le consommateur en erreur. Ainsi, l'information volontaire de l'origine ou de la provenance d'un produit transformé doit s'accompagner de l'indication de l'origine ou de la provenance du ou des ingrédient(s) primaire(s) si celle-ci est différente de celle du produit transformé.

5.4. En rendant obligatoire l'affichage environnemental

Le projet de loi portant engagement national pour l'environnement (Grenelle 2) prévoit, à partir du 1er janvier 2011, un affichage environnemental obligatoire pour les produits de grande consommation. L'objectif de cet affichage est d'informer les consommateurs, à travers différents indicateurs, sur les impacts environnementaux générés par les produits au cours de leur cycle de vie. Il permettra de comparer des produits au sein d'une même catégorie et ainsi d'orienter le choix des consommateurs.

Les référentiels et le format d'affichage sont actuellement définis au sein d'une plate-forme Ademe-Afnor à laquelle participent toutes les parties concernées.

5.5. En donnant des informations sur les modes de production

Devant la multiplication des attentes des consommateurs, et des informations qui doivent être disponibles sur un produit alimentaire, il s'agit de soutenir un programme national « conso'acteur », permettant le développement d'une information complète directement accessible au consommateur (par codes à barres et consultable sur des bornes en magasin ou par un système pouvant être capté sur des téléphones portables par exemple), permettant au consommateur de disposer d'informations complètes sur les modes de production et de fabrication des produits, leur impact environnemental, leur composition. Un programme de recherche permettra de mettre u point ce dispositif pour une généralisation à l'horizon 3-5 ans.

Un débat communautaire est actuellement en cours sur l'étiquetage du « bien être animal ».

En mai 2007, le Conseil a adopté des conclusions sur l'étiquetage relatif au bien-être animal. Il invitait la Commission à soumettre un rapport afin de permettre un débat approfondi sur un label visant à améliorer le bien-être animal. Dans ce contexte, la Commission a publié fin octobre un rapport qui comporte une partie concernant l'étiquetage relatif au bien-être animal et une concernant la possibilité de mettre en place un réseau européen de centres de référence pour la protection et le bien-être des animaux.

Concernant l'étiquetage relatif au bien être animal, le rapport fait état des principaux constats suivants :

- les consommateurs européens manquent d'informations relatives aux normes de bien-être animal sur les produits alimentaires. Ce constat est expliqué par l'absence de normes harmonisées et les difficultés à communiquer clairement entre les différentes normes ;
- l'idée d'un étiquetage ou d'un logo pour donner des informations sur le bien-être animal rencontrerait une forte adhésion du public (donnée issue de trois enquêtes Eurobaromètre réalisées en 2005 et 2006).

La Commission analyse l'intérêt de mettre en place des exigences obligatoires ou facultatives en vue d'une éventuelle proposition législative. Elle précise que son objectif ne s'inscrit pas dans le cadre du relèvement des normes en vigueur ni dans l'amélioration de leur respect.

Aucune option particulière n'est privilégiée à ce stade mais la Commission s'orienterait plutôt vers une approche harmonisée évitant la multiplication des dispositifs nuisant à la lisibilité de l'information. Bien qu'elle ne tranche pas définitivement, elle propose d'étudier les options suivantes :

- mise en place d'exigences harmonisées pour les allégations facultatives relatives au bien-être animal, par exemple par des lignes directrices ;
- réflexion sur la création d'un label communautaire de bien-être animal.

Ce rapport fait l'objet d'un point pour discussion au prochain Conseil des Ministres du 22 février 2010. A noter qu'à ce stade, aucun calendrier n'est connu concernant les propositions réglementaires qui pourraient être faites par la Commission.

5.6. En donnant une plus grande lisibilité aux signes officiels de qualité, mentions valorisantes et certifications

Différentes études montrent que le consommateur a du mal à se repérer, qu'il différencie difficilement des signes officiels et logos associés des marques privées ou autres logos de communication (saveur de l'année, reflets de France, « filière qualité », produits de qualité, etc...).

Les trois signes officiels de qualité qui bénéficient de la meilleure reconnaissance auprès du consommateur sont dans l'ordre de notoriété le label rouge, l'appellation d'origine contrôlée et l'agriculture biologique..

L'objectif de cette action est de créer de la compréhension, de la lisibilité et de la notoriété (actions de fond) sur les identifiants officiels permettant ainsi de mieux valoriser les différentes actions de communication et les événementiels réalisés sur ce sujet.

•**Élaborer une « charte graphique »**, facilement identifiable, visible et déclinable, permettant d'attester du caractère officiel des démarches de valorisation engagées (signes officiels de la qualité et de l'origine qu'ils soient communautaires ou nationaux, mentions valorisantes, certification de conformité). Cette charte graphique pourrait figurer sur les plaquettes de promotion des signes /démarches officiel(le)s. Elle pourrait être notamment utilisée dans les régions, au niveau des DRAAF et des services de l'INAO (pour les SIQO), dans le cadre de la promotion des démarches/signes officiel(le)s, relatives aux produits régionaux. S'agissant des SIQO, les organismes de défense et de gestion (ODG) et associations d'ODG pourraient être associés de façon à ce que la charte accompagne les actions de promotion qu'ils mèneraient. Enfin la faculté pourrait être donnée aux producteurs engagés dans un mode de valorisation officiel des produits d'intégrer cette charte graphique sur l'étiquetage des produits

•**Actions communes de communication** sur chaque logo ou mention valorisante en identifiant les caractéristiques garanties par les pouvoirs publics, mais avec un langage simple et compréhensible par tous

•S'agissant des signes officiels de la qualité et de l'origine, mettre à profit les **75 ans de l'INAO en 2010** pour lancer une large campagne de promotion des SIQO

5.7. En informant le consommateur en cas de risque potentiel ou avéré pour sa santé

En cas d'alerte d'origine alimentaire, une information du consommateur peut être nécessaire pour :

- soustraire des personnes qui détiendraient des produits incriminés de l'exposition au danger :
- alerter les personnes ayant été exposées ou ayant consommé les produits sur les risques encourus afin qu'elles prêtent une attention particulière à la survenue de certains signes et soient incitées à consulter leur médecin en l'informant de l'alerte afin de faciliter un diagnostic et une prise en charge thérapeutique.

La communication relève en premier lieu de la responsabilité du professionnel. Elle est laissée en priorité à l'initiative du professionnel en concertation avec les administrations locales et/ou nationales.

Des instances comme le Conseil national de la communication et le Conseil national de l'alimentation ont mené des réflexions sur la communication au public d'informations sur les produits présentant un risque grave ou immédiat pour la santé ou la sécurité des consommateurs.insi, en cas d'alerte sanitaire, la communication à l'égard du consommateur doit répondre à certaines règles de manière à l'informer de façon simple et proportionnée, sans l'induire en erreur ni l'inquiéter inutilement. Ces règles de communication et les moyens associés sont précisés dans un document co-rédigé par l'administration et les professionnels : le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire².

² bulletin officiel n°27 du 9 juillet 2009 (référence du document : DGAL/MUS/N2009/8188 du 7 juillet 2009) <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/surveillance-controles-alertes>

6. Améliorer l'information des jardiniers amateurs sur l'utilisation des pesticides

La prise de conscience des impacts de ses pratiques par le consommateur dans son jardin, est un facteur d'évolution des pratiques et de compréhension des enjeux de la filière agricole.

Dans le cadre du plan Ecophyto 2018, il est prévu de communiquer auprès des jardiniers amateurs dans les jardineries, afin de favoriser des pratiques peu consommatrices en pesticides (action 103 du plan Ecophyto 2018).

12. ANNEXE N° 10 : POLE D'EXCELLENCE RURALE

Extraits du cahier des charges de l'appel à projets 2010

http://poles-excellence-rurale.datar.gouv.fr/IMG/pdf/Cahier_des_charges_metropole_2_.pdf

Ce présent cahier des charges pourra donc être adapté pour la seconde vague en fonction des conclusions des Assises des territoires ruraux.

I / Un appel à projet s'inscrivant dans les problématiques des territoires ruraux

L'appel à projets vise à soutenir des projets générateurs d'activité économique et de développement local en favorisant de nouvelles dynamiques territoriales, tant sur le plan organisationnel, en terme de gouvernance et de relations entre acteurs, que par les effets de leviers par la valorisation du potentiel local préexistant.

Face aux enjeux majeurs (mondialisation, démographie, extension du mode de vie urbain, défis environnementaux et énergétiques...) auxquels les territoires ruraux sont confrontés, l'appel à projets doit permettre de faire émerger des propositions d'actions diversifiées et adaptées pour :

- Développer les activités économiques et valoriser les atouts des territoires ruraux,
- Faciliter la vie quotidienne des populations rurales,
- Organiser et animer les territoires afin d'assurer la complémentarité des espaces.

L'appel à projets vise à encourager le développement d'une « excellence rurale » accrue.

II / Un appel à projets autour de deux enjeux.

Le projet présenté doit être développé à partir de l'un des deux enjeux suivants :

1/ accroître la capacité économique des territoires ruraux

La diversité des ressources économiques des territoires ruraux est un atout qu'il convient de mieux prendre en compte afin d'assurer un meilleur développement de ces territoires. Au même titre que les productions agricoles ou agro alimentaires, les potentialités naturelles des territoires, les savoir-faire techniques, les spécialisations artisanales et industrielles, le patrimoine, les loisirs sportifs et culturels, doivent être valorisées.

A titre d'exemples, les projets pourront concerter :

- Le développement des entreprises et des filières : création d'activités marchandes et d'emplois en privilégiant les productions et les savoir-faire spécifiques au territoire ;
- La création d'ateliers relais ou de pépinières d'entreprises dans une logique de développement durable (bio-constructions, bioénergies...) ;
- La valorisation de plusieurs composantes du patrimoine (naturel, bâti, savoir-faire) dans un objectif économique.

2/ répondre aux besoins de la population dans le domaine des services au public en fonction des évolutions des territoires

Pour répondre aux besoins de la population dans le domaine des services au public en fonction des évolutions des territoires et compte tenu de l'évolution récente de l'organisation des services publics, qu'ils soient rendus par l'Etat, les collectivités territoriales ou les entreprises publiques et privées, il est important de mettre en place de nouveaux modes de présence dans les territoires ruraux.

Il s'agit d'avoir recours à de nouveaux types de partenariats, l'utilisation des nouvelles technologies, qu'il s'agisse d'équipements ou de méthodes de travail, sont déjà à l'œuvre pour pérenniser le service rendu. Ces innovations doivent être valorisées.

A titre d'exemples, les projets pourront concerner :

- Modernisation et structuration au niveau d'un bassin de vie de l'offre de services indispensables à la vie quotidienne (santé, éducation, petite enfance, personnes dépendantes, transports, accès aux TIC...) dans une logique de réseau organisé ou de partenariat local et dans un objectif de lisibilité (maisons de services au public, maisons médicales de santé, d'accueil de la petite enfance, des personnes handicapées et des personnes âgées et dépendantes...) ;
- Développement de formes expérimentales de services, afin d'en faciliter l'accès, dans une logique de réseau organisé au moins à l'échelle départementale, par exemple :
- espaces multiservices, tels les espaces publics numériques ou les télé-centres avec visioconférence dans une logique d'exemplarité en termes de développement durable ;
- mutualisation des installations et choix de systèmes d'informations compatibles pour toutes les administrations.

III / Les objectifs de l'appel à projets

Pour être sélectionnés, les projets devront relever d'une démarche innovante et répondre aux objectifs suivants :

- Renforcement de l'ancrage territorial et inscription dans une stratégie de développement durable permettant notamment de renforcer l'attractivité des territoires et de favoriser la complémentarité des espaces ruraux et des espaces urbains ;
- Montage de projets complets traitant de l'ensemble des aspects : investissements, fonctionnement, promotion, mise en réseau avec d'autres projets ;
- Nécessité d'un partenariat entre acteurs publics et avec les acteurs privés (entreprises ou associations) pour la réalisation d'objectifs partagés ;
- Cohérence interne entre les différentes opérations au sein du pôle d'excellence rurale ;
- maintien ou création d'emplois ou d'entreprises ;

- Caractère d'excellence : potentiel d'innovation, caractère pilote et transférable du projet ;
- Ciblage privilégié sur les zones de revitalisation rurale et communes non situées dans une aire urbaine de plus de 30 000 habitants.

IV / La structure porteuse du projet pour la première vague de l'appel à projets

La structure porteuse, proposée par les partenaires du projet, est responsable de la formalisation et du suivi du projet. Elle est garante du partenariat public-privé, de l'animation, du pilotage et de l'évaluation du projet. Elle doit suivre étroitement l'évolution du projet dans le temps et formaliser un comité de pilotage avec les différents partenaires impliqués.

La structure porteuse doit disposer d'une organisation et d'une capacité adaptée pour garantir la faisabilité de l'opération pour chacun des enjeux décrits.

Elle peut être un établissement public de coopération intercommunale (EPCI), un syndicat mixte, un groupement d'intérêt public, un parc naturel régional, un conseil général.

Une association ou un groupement d'entreprises privées peut également être porteur du projet, à condition d'apporter la preuve de sa capacité à assurer la gouvernance locale du projet en liaison avec les autres acteurs locaux et de disposer de l'expertise en ingénierie et des capacités financière.

V / Les territoires éligibles pour la première vague l'appel à projets

Les opérations prévues dans le dossier doivent être situées dans des communes classées en zone de revitalisation rurale (ZRR) (tels que définies par la loi du 23 février 2005 relatives au développement des territoires ruraux) ou dans des communes non situées dans une aire urbaine de plus de 30 000 habitants.

Les périmètres des ZRR sont consultables sur le site de l'appel à projets et fixés par l'arrêté en vigueur au moment de l'ouverture de l'appel à projets

Néanmoins pour favoriser l'expression du lien urbain-rural quelques opérations pourront être acceptées sur des territoires qui ne respectent pas les critères précédemment annoncés. La justification du déroulement des opérations hors du territoire précédemment décrit devra alors être argumentée et cohérente avec les objectifs du projet.

Toutefois les porteurs de projet dont le PER n'est pas achevé au 31 décembre 2009 ne pourront déposer de nouveau dossier au titre de la première vague. Un porteur ne peut bénéficier que d'une seule sélection dans le cadre du présent appel à projet.

VI / Le calendrier de l'appel à projets

L'appel à projets s'établit dans le calendrier suivant :

- début novembre 2009 : diffusion du cahier des charges de l'appel à projets ;

- 20 février 2010 : remise des dossiers de candidatures pour la première vague des pôles d'excellence rurale « l'excellence exemplaire » ;
- juin 2010 : annonce des pôles d'excellence rurale sélectionnés pour la première vague ;
- 20 août 2010 : remise des dossiers de candidatures pour la deuxième vague des pôles d'excellence rurale ;
- décembre 2010 : annonce des pôles d'excellence rurale sélectionnés pour la deuxième vague.

L'ensemble du cahier des charges peut être téléchargé à l'adresse suivante :

http://poles-excellence-rurale.datar.gouv.fr/IMG/pdf/Cahier_des_charges_metropole_2_.pdf

13. DEVELOPPE DES SIGLES UTILISES DANS LE RAPPORT

ADES	Association départementale d'éducation pour la santé
ADF	Association des Départements de France
ADMR	Association du service à domicile
AFPA	Association Française de Pédiatrie Ambulatoire
AFSSA	Agence française de sécurité sanitaire des aliments :
AGRESTE	La statistique, l'évaluation et la prospective agricole du MAAP
AMF	Association des Maires de France
AMGVF	Fédération des maires des grandes villes de France
AMR	Association des Maires Ruraux
ANDES	Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires
ANDRM	Association nationale des directeurs de la restauration municipale
APVF	Association des petites villes de France
ARF	Association des Régions de France
ATSEM	One d'éducation prioritaire
AVMF	Association des villes moyennes de France
BABG	Banque alimentaire de Bordeaux et de l'Aquitaine
BTSA	Brevet de technicien supérieur agricole
CAT	Centre d'aide par le travail

CCAS	Centres communaux d'action sociale
CCMSA	Caisse Centrale de la Mutualité Sociale Agricole
CGAAER	Conseil général de l'agriculture, de l'alimentation et des espaces ruraux
CIHEAM	Centre international des hautes études agronomiques méditerranéennes
CLAE	Centre de loisirs associé à l'école
CLCV	Association nationale de consommateurs et d'usagers
CVL	Centres de vacances et de loisirs, nouvelle appellation : accueils collectifs de mineurs
CNFPT	Centre national de la fonction publique territoriale
CNOSF	Comité National Olympique et Sportif Français
CODES	Comité départemental d'éducation pour la santé
CPO	Convention pluriannuelle d'objectifs entre l'Etat et les associations
CREDOC	Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGER	Direction générale de l'enseignement et de la recherche
DGPAAT	Direction générale des politiques agricoles, agroalimentaires et des territoires
DSN	Association Défi santé nutrition de Brest
EPCI	établissement public de coopération intercommunale
EPLEFPA	Etablissement public local d'enseignement et de formation professionnelles agricoles
EPODE	Coordination nationale, Ensemble Prévenons l'Obésité Des Enfants, partie intégrante de l'agence Protéines
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
FMVM	Fédération des maires des villes moyennes
FNAB	Fédération nationale d'agriculture biologique
FNCIVAM	Fédération Nationale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural
FNFR	Confédération nationale des foyers ruraux et associations d'animation rurale et

	de développement local
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point, méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments
HCB	Haut conseil des biotechnologies
INBP	Institut National de la Boulangerie Pâtisserie
INCA	Institut national du cancer
INAO	Institut national des appellations d'origine
INTERFEL	Interprofession de la filière des Fruits et Légumes Frais
IREMAS	Institut pour la Recherche en Marketing de l'Alimentation Santé
J.P.A	La Jeunesse en Plein Air – Confédération d'associations laïques pour les vacances et les loisirs éducatifs
LMR	Loi de modernisation agricole 2010
LEGTA	Lycée d'enseignement général et technique agricole
MAAP	Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche
MEN	Ministère de l'éducation nationale
MJC	Maison des Jeunes et de la Culture
PER	Pôle d'excellence rurale
PNA	Plan national alimentation 2010
PNNS	Plan national nutrition santé
SEMMARIS	Société gestionnaire du marché national (MIN) de Rungis
SRAL	Service régional de l'alimentation au sein des Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
STAV	Option du baccalauréat technologique « Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant » : agronomie-alimentation-environnement-territoires
UNAPEI	Union Nationale des Associations de Parents d'Enfants Inadaptés « Les papillons blancs »
UNESCO	United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
ZEP	Zone d'éducation prioritaire

