

# Filières de production Filières de production et

# Qualité nutritionnelle des aliments



Catherine BOUVIER (inspectrice générale de la santé publique vétérinaire),  
Pierre PORTET (ingénieur Général du G.R.E.F) et  
Yannick FAVENNEC, député de la Mayenne

Mission parlementaire du député de la Mayenne  
**Yannick FAVENNEC**  
auprès du ministre de l'Agriculture et de la Pêche  
Dominique BUSSEREAU

Février à août 2006

## SOMMAIRE



<b>Lettre de mission</b>	<b>→ Page</b>	<b>3</b>
<b>Rappels concernant la mission</b>	<b>→ Page</b>	<b>4</b>
<b>Plan du rapport</b>	<b>→ Page</b>	<b>7</b>
<b>Résumé</b>	<b>→ Page</b>	<b>10</b>
<b>Rapport</b>	<b>→ Page</b>	<b>12</b>
<b>Annexes</b>	<b>→ Page</b>	<b>61</b>

*Le Premier Ministre*

0 2 3 1 / 0 6 / SG

Paris, le 13 FEV. 2006

Monsieur le Député,

Les enjeux liés à l'alimentation ont profondément évolué au cours de la dernière décennie. De nouvelles préoccupations liées à la qualité nutritionnelle des aliments et à l'équilibre alimentaire s'imposent désormais dans un contexte de crainte diffuse et de perte de repères des consommateurs.

La politique de la qualité alimentaire conduite par le Ministère de l'agriculture et de la pêche apporte des réponses aux attentes du consommateur en matière de sécurité sanitaire, de qualité gustative ou de mode de production.

Il est désormais important d'assurer la prise en compte de la qualité nutritionnelle des aliments au stade de la production agricole.

Compte tenu de l'intérêt que vous portez à ces sujets, j'ai décidé de vous confier une mission qui portera sur la contribution et l'implication des filières agricoles à la qualité nutritionnelle des aliments.

.../...

Monsieur Yannick FAVENNEC  
Député de la Mayenne  
Assemblée nationale  
126, rue de l'Université  
PARIS

Vous voudrez bien dresser un état des lieux des différents projets conduits par les interprofessions, les organisations professionnelles agricoles, les chambres d'agriculture, les centres techniques (information, appui technique, études, promotion...), et effectuer le bilan des actions de communication afférentes, lorsqu'elles existent, notamment en ce qui concerne les outils pédagogiques et d'éducation au goût.

Vous me présenterez des propositions destinées à améliorer la qualité nutritionnelle des produits agricoles, en analysant tout particulièrement les pistes ouvertes par l'innovation. Pour ce faire, vous pourrez suggérer de nouveaux partenariats recherche - développement ou la mise en cohérence d'initiatives déjà engagées par les professionnels agricoles. Puis, vous identifierez les démarches ou actions permettant de favoriser la pénétration de ces produits sur les marchés. Enfin, vous analyserez les moyens d'encourager leur consommation (accessibilité, praticité, notoriété ...) et formulerez des recommandations en matière de communication.

Pour vous permettre d'accomplir cette mission, un décret daté de ce jour vous placera, conformément à l'article L.O. 144 du code électoral, en mission auprès du ministre de l'agriculture et de la pêche.

Je souhaite que vous remettiez votre rapport dans un délai de six mois.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Député, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Amitiés

D de Villepin

Dominique de VILLEPIN

## **RAPPELS CONCERNANT LA MISSION**

Considérant les préoccupations émergentes relatives à la qualité nutritionnelle des aliments et à l'équilibre alimentaire, le Premier ministre, par lettre en date du 13/02/2006, et par décret publié au JO du 14/02/2006, a confié au député Yannick FAVENNEC la réalisation d'une mission centrée sur le thème de la **Contribution et de l'implication des filières agricoles à la qualité nutritionnelle des aliments**.

La mission doit également d'étudier, sur le terrain, comment se réalisent les relations entre producteurs et consommateurs et comment les collectivités territoriales participent à ces partenariats. Enfin il lui est demandé d'examiner diverses expériences conduites dans les pays voisins et de faire des propositions au Gouvernement.

La mission a procédé à des audiences à l'Assemblée nationale (28) à des visites sur le terrain (5) et a assisté à des conférences et réunions (8).

### **Liste des audiences :**

#### ***Professionnels de la Production :***

- Assemblée permanente des chambres d'Agriculture (APCA),
- Centre national des jeunes agriculteurs (CNJA),
- Coordination rurale,
- Confédération paysanne,
- Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA).

#### ***Interprofessions :***

- Centre d'information des viandes (CIV),
- Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (Cniel),
- Vins et Société,
- Interprofession de la filière des fruits et légumes (Interfel),
- Fonds régional d'organisation du marché du poisson (Fromnord) et Office national interprofessionnel des produits de la mer et de l'aquaculture (Ofimer),
- Passion-Céréales,
- Interprofession nationale porcine (Inaporc),
- Comité interprofessionnel de la dinde française (Cidef),
- Comité interprofessionnel de la pintade (CIP),
- Institut technique de l'aviculture (Itavi).

**Professionnels de la transformation :**

- UNILEVER
- Association nationale des industries alimentaires,
- LACTALIS,
- Groupe LDC-Le Gaulois.

**Professionnels de la distribution :**

Fédération des entreprises du commerce et de la distribution.

**Professionnels de la restauration :**

- Mac Donald,
- Syndicat national de la restauration collective (SNRC).

**Consommateurs :**

- Association *Que Choisir*.

**Administrations et organismes publics :**

- Agence française de sécurité sanitaire des aliments,
- Comité de pilotage Programme national nutrition santé (PNNS),
- Institut national de la recherche agronomique (Inra),
- Conseil national de l'alimentation (CNA),
- Jean-Pierre Poulain, socio-anthropologue de l'alimentation (Université Toulouse le Mirail),
- Ministère de l'Agriculture : direction générale de l'alimentation,  
direction générale de l'enseignement et de la recherche,  
direction générale des politiques économiques européennes  
et internationales.

**Liste des visites :**

***En France :***

- Département de la Mayenne, le 21 mai 2006,

Organisations professionnelles agricoles, professionnels de la transformation et producteurs

Dijon, le 1 juin 2006

Pôle de compétitivité VITAGORA dans le domaine de la nutrition,

Lisieux, le 08 juin 2006

Pôle d'excellence rurale du Pays d'Auge,

Avignon, les 27 et 28/06

Pôle de compétitivité Fruits et légumes et conseil régional Paca.

### **Pays voisins :**

Belgique (12/07) : ministère de l'Agriculture de Wallonie et ministère fédéral de la Santé.

### **Colloques et réunions :**

- Colloque Eco-maires au Sénat,
- Colloque Fruits et légumes à l'École nationale du Génie rural, des Eaux et de la Forêt,
- Réunion OGM (conseil général de l'Agriculture de l'Alimentation et des Espaces ruraux, ministère de l'Agriculture et de la Pêche),
- Conférence de Christiane Lambert (conseil général de l'Agriculture de l'Alimentation et des Espaces ruraux),
- Assemblée générale Interfel,
- Colloque Agriculture biologique, au SIA,
- Colloque Medec/Nutria 2006,
- Réunion du Conseil national de l'alimentation,
- Réunion du « Groupe glucide » au ministère de l'Agriculture et de la Pêche.



Rencontre avec des acteurs du Pôle d'excellence rurale du Pays d'Auge – Lisieux.

### **Remerciements**

Je tiens à remercier, très chaleureusement, l'ensemble des personnes qui ont accepté de répondre aux questions de la mission, de partager leur expérience, et leurs idées.

Je veux, également, remercier, du fond du cœur, Catherine Bouvier (inspectrice générale de la santé publique vétérinaire), et Pierre PORTET (ingénieur Général du G.R.E.F), pour leur collaboration efficace, leur expertise très précieuse, et leur disponibilité de tous les instants.

## **PLAN DU RAPPORT**

---

### **Préambule**

### **I – Alimentation**

#### **I – 1 / Les attributs de l'alimentation**

#### **I – 2 / Bien manger : un enjeu de santé publique**

#### **I – 3 / Inégalités devant l'alimentation**

#### **I – 4 / Alimentation et Education**

#### **I – 5 / Etiquetage : Information et éducation nutritionnelle**

*I – 5 / 1 – Des étiquettes nutritionnelles difficiles à comprendre*

*I – 5 / 2 – Faire évoluer l'étiquetage nutritionnel*

#### **I – 6 / Identifier la qualité nutritionnelle**

### **II – Qualité nutritionnelle des aliments : implication des filières de production**

#### **II – 1 / Définition de la qualité nutritionnelle**

*II – 1 / 1 – La qualité nutritionnelle se différencie de la sécurité*

*II – 1 / 2 – Définition de la composition nutritionnelle*

#### **II – 2 / Produits bruts : une qualité initiale satisfaisante**

#### **II – 3 / Former les agriculteurs à la qualité nutritionnelle**

#### **II – 4 / Un enjeu économique pour les agriculteurs**

*II – 4 / 1 – Qualité nutritionnelle : une valeur ajoutée*

*II – 4 / 2 – S'inscrire dans une logique de produit*

*II – 4 / 3 – Agritourisme : un intérêt majeur pour les agriculteurs*

#### **II – 5 / Un partenariat à développer avec la Recherche**

*II – 5 / 1 – Politique de recherche dans les secteurs agricoles et agroalimentaires*

*II – 5 / 2 – Les producteurs, la recherche et le transfert de technologie*

*II – 5 / 3 – Agriculture biologique*

#### **II – 6 / Une meilleure rémunération de la qualité nutritionnelle**

#### **II – 7 / Un enjeu de communication**

*II – 7 / 1 – Organisations à vocation générale*

*II – 7 / 2 - Interprofessions*

*II – 7 / 3 – Ouvrir un espace médiatique aux produits bruts*

### **III – La relation producteur-consommateur**

**III – 1 / Eloignement entre production et consommation**

**III – 2 / Tisser des liens privilégiés pour une meilleure accessibilité**

*III – 2 / 1 – Rapprocher le producteur et le consommateur*

### **IV – Politique nutritionnelle**

**IV – 1 / Articuler les différentes politiques, mettre en cohérence les différentes actions**

*IV – 1 / 1 – Avoir une vision transversale*

*IV – 1 / 2 – Mise en réseau des outils et des informations*

**IV – 2 / Programme national nutrition santé**

*IV – 2 / 1 – Une vision mitigée du PNNS*

### **V – Réglementation**

**V – 1 / Restauration collective**

*V – 1 / 1 – Code des marchés publics*

*V – 1 / 2 – Recommandations du GPEMDA*

**V – 2 / Concurrence**

**V – 3 / Communauté européenne**

**V – 4 / Politique agricole commune**

### **VI – Innovations et réalisations**

**VI – 1 / Pôles de compétitivité et pôle d'excellence rurale**

*VI – 1 / 1 - Pôles de compétitivité*

*VI – 1 / 2 - Pôle d'excellence rurale*

**VI – 2 / Réalisations des collectivités locales et territoriales**

*VI – 2 / 1 – Villes actives du PNNS*

*VI – 2 / 2 – Restauration collective (France-Italie-Autriche)*

## **VI – 3 / Les réalisations d'un autre pays européen**

*VI – 3 / 1 – Concept du petit déjeuner traditionnel et équilibré*

*VI – 3 / 2 – Opérations fermes ouvertes*

*VI – 3 / 3 – Implication des consommateurs dans les filières agricoles*

*VI – 3 / 4 – Programme national nutrition santé*

## **VII - Conclusion**

## **VIII - Suggestions**

### **1 – L'éducation au Fait nutritionnel**

- 1) *Une formation à tous les âges et pour tous les âges*
- 2) *Une formation à la lecture de l'étiquetage nutritionnel*

### **2 – Un pilotage concerté des actions**

- 1) *Entrée des filières de production dans le comité de pilotage du PNNS*
- 2) *Un comité interministériel sur le PNNS*
- 3) *Offre alimentaire : un pilotage du ministère de l'Agriculture reconnu*
- 4) *Pas de logo PNSS pour les aliments*
- 5) *Une meilleure communication autour du CNA*
- 6) *Une expertise socio-économique pour éclairer le décideur public*
- 7) *Un outil d'orientation : l'observatoire sur le thème de l'alimentation*

### **3 – Rapprocher les producteurs des consommateurs**

- 1) *Une meilleure communication*
- 2) *Des initiatives innovantes pour développer l'accessibilité des produits bruts*
- 3) *Personnes défavorisées*
- 4) *Distributeurs de fruits et légumes frais*
- 5) *Faire entrer la régionalisation dans la restauration collective*

### **4 – Approfondir les connaissances sur la qualité nutritionnelle et les développer sur le terrain**

- 1) *Des partenariats accrus avec la recherche*
- 2) *Agriculture biologique*
- 3) *Une recherche appliquée : pôle de compétitivité et pôle d'excellence rurale*
- 4) *Soutenir les producteurs dans leur démarche de développement de la qualité nutritionnelle*
- 5) *Une meilleure rémunération de la qualité nutritionnelle*

## **RESUME**

---

Par lettre, en date du 13 février 2006, le Premier ministre a demandé au député Yannick Favennec :

- de faire l'état des lieux de l'implication des filières de production agricoles à la qualité nutritionnelle des aliments,
- de voir les réalisations et les expériences locales en la matière,
- d'étudier les aspects innovants,
- d'effectuer des propositions.

La mission a procédé à vingt-huit auditions, à l'Assemblée nationale, à cinq visites sur le terrain, dont l'une en Belgique, et a participé à huit conférences et réunions.

La mission a étendu ses investigations au domaine de la production aquacole.

- ✓ L'alimentation revêt une grande sensibilité aux yeux de nos concitoyens. Plusieurs ministères, ainsi que des collectivités territoriales, y consacrent une forte action.
- ✓ La mission constate que la fourniture de produits alimentaires, même si elle est importante, n'est, et ne sera pas, l'unique débouché des exploitations agricoles, qui fournissent, ou fourniront, à la société des produits non alimentaires (biocarburants), et des commodités (vie rurale, paysage, environnement, activités de plein air...)
- ✓ La qualité nutritionnelle des produits frais et transformés, que nous consommons, ne souffre pas de défaut majeur, selon l'Afssa. L'obésité et les maladies liées à une mauvaise nutrition proviendraient plutôt de la déstructuration des repas. Dans ses conditions, le fait que les producteurs agricoles ne ressentent pas encore, systématiquement, comme nécessaire leur implication dans l'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments semble assez logique.
- ✓ Il existe une réelle difficulté, pour les agriculteurs, à faire la part des choses, entre qualité nutritionnelle, sécurité alimentaire, qualité organoleptique, authenticité et typicité. Il apparaît donc nécessaire de revoir la place de la nutrition dans les enseignements scolaires agricoles.
- ✓ Il convient d'apprendre à s'alimenter dès l'enfance, et à lire un étiquetage nutritionnel des produits alimentaires qui, tel qu'il est pratiqué, ne paraît pas d'une grande utilité au consommateur. Il semble indispensable de faire évoluer l'étiquetage nutritionnel, afin qu'il soit plus clair, plus attractif, plus visuel, plus graphique et surtout plus accessible. Par ailleurs, il apparaît essentiel de faire entrer la nutrition et le Fait alimentaire à l'école.

- ✓ Dans la chaîne alimentaire, où sont présents producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs, le secteur production ne paraît pas occuper la place stratégique que sa fonction pourrait lui permettre. Les producteurs sont rarement au contact direct du consommateur, si l'on excepte la production bio ou les Amap.
- ✓ Le secteur agricole est très dispersé. Les OPA, à vocation générale, optent de préférence pour la promotion des produits et de la ruralité. Il n'en est pas de même en ce qui concerne les organisations de filières par produits (interprofessions), qui travaillent et communiquent assidûment sur les produits de leur compétence (analyse nutritionnelle en particulier).
- ✓ Ces approches ne paraissent pas coordonnées, d'où la proposition de la mission de faire entrer les producteurs agricoles dans le comité de pilotage du PNNS.
- ✓ Nous disposons du Conseil national de l'alimentation (CNA), où siègent tous les représentants de la chaîne alimentaire. Ce conseil rend des avis en matière alimentaire, depuis 25 ans, mais semble en déficit de communication. La mission fait donc une proposition pour tenter d'y remédier.
- ✓ Les démarches des Pôles de compétitivité et d'excellence rurale paraissent intéressantes, dans la mesure où elles recherchent l'innovation, et le progrès de manière collective, entre divers opérateurs intéressés par le même thème. Cette démarche paraît utile, en particulier, au secteur production, naturellement enclin à travailler de manière autonome.

## Préambule

Depuis la fin de la Seconde Guerre Mondiale, l'alimentation humaine a montré des progrès considérables en termes d'abondance, de diversité, de qualité et de sécurité.

D'un marché où la demande était supérieure à l'offre, nous sommes passés à un marché pléthorique et particulièrement segmenté, où le coût des denrées a diminué de façon considérable et où les aspects de santé publique deviennent incontournables.

En effet, depuis quelques années, différentes questions émergent dans les domaines de la santé, du contexte socio-économique et de la production durable. Elles sont liées à plusieurs facteurs et notamment aux changements en matière de régime alimentaire et de style de vie.

De 20 % en 1970, la part de l'alimentation à domicile (boissons comprises) dans l'ensemble de la consommation en valeur a chuté à 12 %, en 2004. En outre, les ménages prennent de plus en plus de repas hors domicile. Leur part dans le budget alimentaire est passé de 16 % en 1970, à un quart en 2004.

Avant 1970, le régime alimentaire des Français était peu varié, riche en fibres, et pauvre en graisse, aujourd'hui il est varié, riche en graisses et en sucres.

Depuis la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, l'alimentation n'a pas augmenté en valeur calorique, elle tend même à baisser régulièrement, mais la structure nutritionnelle du régime alimentaire s'est profondément modifiée et les habitudes de consommation ont évolué vers des produits plus élaborés, des produits plus faciles d'emploi, pouvant être consommés n'importe où, n'importe quand. Plus immédiatement appétissants, car plus riches en matières grasses, en sucres dits rapides et en sel (Afssa), ils sont en lien avec une certaine déstructuration des repas et le peu de temps consacré à la préparation et aux repas (Coordination rurale, Confédération paysanne).

Sans éducation particulière sur les apports caloriques importants que son comportement le conduit à absorber, le consommateur privilégie alors ce type de produits commodes et séduisants au détriment des aliments indispensables à l'entretien et au fonctionnement de son organisme, aliments qui sont cependant également présents en abondance sur le marché mais qui lui paraissent moins attrayants et moins aisés à mettre en œuvre.

De plus, jusqu'à la fin des années 60, la dépense physique liée aux activités quotidiennes était élevée ; De nos jours, le développement des transports collectifs et individuels, les activités de travail et de loisirs devant un écran, associés à un confort thermique quasi permanent, ont limité de façon considérable les dépenses énergétiques.

Si bien que d'un contexte de malnutrition et de maladies infectieuses, nous sommes passés à un contexte de maladies non transmissibles, multifactorielles ; maladies cardiovasculaires, obésité, diabète de type 2, hypertension artérielle... sur lesquelles il

est possible d'agir par les facteurs de prévention que représente l'alimentation et l'activité physique (Inra, Medec, colloque Engref).

Aujourd'hui, en France environ 20 millions d'individus seraient en « surpoids » ou obèses. Par ailleurs, il est fréquent de constater des déficits en certains nutriments, notamment dans certaines fractions de la population (femmes enceintes, enfants, personnes âgées, malades...).

Il convient bien évidemment de prendre en compte le cas des populations défavorisées qui est un problème important à traiter et dont les comportements sont sensiblement différents de ceux décrits plus haut (Afssa, étude ABENA).

La préoccupation nutritionnelle est donc au cœur de l'actualité, et l'on peut parfois avoir, devant certaines démarches de professionnels, certains résultats de recherche sortis de leur contexte et largement médiatisés, certains documents d'information, le sentiment de vivre une époque dans laquelle chaque aliment ne trouve de salut qu'au travers d'une analyse approfondie de ses constituants.

En effet, les filières agricoles et alimentaires développent des recherches et font intervenir scientifiques et diététiciens pour analyser leurs produits et communiquer sur leurs aspects valorisants. Les professionnels de l'agroalimentaire craignent par ailleurs en permanence qu'une rumeur ou une déclaration relative aux facteurs de risque que les caractéristiques nutritionnelles d'un de leurs produits pourraient induire, ne le fasse rejeter par les consommateurs. Cette attitude trouve probablement son fondement dans la mise en œuvre du principe de précaution et elle cherche à prévenir une de ces « peurs alimentaires collectives » fort bien décrites dans l'ouvrage qui vient d'être publié chez Dalloz par l'Institut Présage.

Ce mouvement, cette orientation, cette médicalisation accrue de l'alimentation sont ils raisonnables ? Pour ma part je ne le pense pas, car il y a un risque de comportements addictifs dangereux. Il est, en effet, important de ne pas confondre nourriture et médicament et de ne pas perdre la notion de plaisir.

La qualité nutritionnelle est un tout, c'est aussi un comportement. Un mode alimentaire qui associe goût, plaisir, convivialité, à la variété. L'équilibre des repas constitue une protection contre les dérives qui ont été constatées aux cours de ces deux dernières décennies.

Quoique certains consommateurs et notamment les jeunes adultes aient une alimentation parfois très répétitive (snrc), les notions de variété et de goût sont, déjà bien, véhiculées au travers de notre culture, nous avons pu le constater au cours des différents entretiens réalisés au cours de cette mission, la gestion de l'équilibre semble en revanche plus difficile pour nos contemporains.

C'est pourquoi, pour lutter contre cette maladie du début du XXI siècle, il faut définir la place nouvelle de la nutrition dans nos politiques agricoles et la consacrer dans les textes.



Avec les nouveaux modes de consommation des Français, l'alimentation redevient un problème majeur de santé publique.

**Face à l'obésité** qui pourrait devenir un fléau du 21<sup>ème</sup> siècle, **les producteurs** agricoles et aquacoles **ont un rôle essentiel à jouer** pour aider à inverser la tendance, en France.

C'est pourquoi, au cours de cette mission, j'ai souhaité trouver des clés pour **donner aux producteurs toute leur place dans cette lutte contre l'obésité, à l'interface de l'alimentation et de la santé**, car **les produits frais et bruts sont la base incontournable d'une alimentation saine.**

# 1 - Alimentation

## **I - 1 / Les attributs de l'alimentation**

En France, plus de 60 millions de consommateurs mangent trois voire quatre fois par jour, ce qui représente entre 1095 et 1460 repas ou collations par an, pour chacun d'entre eux. L'alimentation tient donc une place importante dans notre vie.

Outre sa fonction vitale de réponse à un besoin physiologique, l'alimentation garde une valeur symbolique très forte aux yeux des consommateurs. Elle représente un acte social fondamental, marqué de la culture alimentaire propre à notre pays et de la force des apprentissages alimentaires de chacun.

Cependant, depuis près de cinquante ans, l'évolution des techniques agricoles, l'industrialisation de l'alimentation et les changements des modes de vie ont contribué à modifier significativement nos modes alimentaires. Aujourd'hui, dans nos sociétés d'abondance, le consommateur a un nouveau rapport à l'alimentation, les dépenses liées à la nourriture représentant une part de plus en plus réduite de ses revenus.

La multiplication des grandes surfaces conduit le consommateur à réaliser les trois quarts de ses achats alimentaires dans les Super et Hypermarchés, et dans les maxidiscomptes (hard discount). De nos jours, le temps consacré à la préparation des repas s'est réduit, si bien que le consommateur a progressivement reporté ses dépenses alimentaires vers des aliments élaborés et des plats cuisinés rapidement.

## **I – 2 / Bien manger : un enjeu de santé publique**

***Selon l'IASO (International Association Study of Obesity) le coût annuel du traitement de l'obésité (de l'ordre de 60 milliards d'€ par an) serait pour les pays de l'Union européenne plus important que celui de la Politique agricole commune (50 milliards d'€).***

Le problème des habitudes alimentaires devient donc un des problèmes de santé les plus cruciaux. En effet, si l'alimentation est un facteur de bien-être et de prévention des maladies, elle peut, aussi, en cas de comportement anarchique, avoir des répercussions négatives sur la santé.

C'est pourquoi, à des fins de santé publique, le Gouvernement a décidé d'avoir une approche globale de l'aliment qui comprend le goût, la nutrition et la santé permettant d'éclairer le consommateur souvent partagé entre le sentiment qu'une alimentation traditionnelle lui est bénéfique et son désir de passer de moins en moins de temps à préparer, et parfois à prendre, ses repas.

En France, au plan des responsabilités publiques, le ministère de l'Agriculture et de la Pêche met en œuvre la politique de l'alimentation en relation avec le ministère de la Santé et le ministère de l'Économie et des Finances.

À divers titres, d'autres départements ministériels tels que ceux de l'Éducation nationale, du Travail et de l'Emploi, de la Défense, du Transport y sont également intéressés.

De plus, les lois de décentralisation aidant, les collectivités territoriales exercent, aussi, d'importantes responsabilités en matière d'alimentation, dans le domaine de la restauration collective (écoles, collèges, lycées, hôpitaux, maisons diverses de regroupement collectif), mais également par les appuis divers qu'elles apportent à l'agriculture, au commerce, à l'enseignement, aux industries.

Dans ce contexte, les pouvoirs publics, sous l'égide du ministère de la Santé ont lancé en 2001 le premier Programme national nutrition santé (PNNS). Ce programme a été renouvelé en 2006 sous le thème « *Pour une grande mobilisation de tous les acteurs pour la promotion de la nutrition en France* ». L'objectif est d'aborder ce sujet d'une façon cohérente et globale, d'informer sur les bases d'un équilibre nutritionnel satisfaisant et, en cas de nécessité, de lutter contre les dérives des comportements alimentaires et les conséquences, notamment les pathologies, qui peuvent en résulter. Cela implique la prise en compte de l'alimentation dans toutes les politiques pertinentes aux niveaux local, régional, national et européen, et conduit à repenser nos politiques agricoles.

Le PNNS commence à acquérir une valeur de référence auprès de milieux politiques et professionnels très variés. La France est d'ailleurs le premier pays européen à avoir effectivement mis en œuvre une telle stratégie globale.

### **I – 3 / Inégalités devant l'alimentation**

Si la population de notre pays ne court plus, en général, de risques de carence liés à un problème de disponibilité des produits agricoles, des inégalités nutritionnelles significatives demeurent cependant. Elles sont liées au revenu ou à l'éducation. Ainsi la situation des populations défavorisées est loin d'être satisfaisante, comme l'a montré le rapport Abena de 2006 (rapport commandé par le ministère de la Santé).

En effet, on constate aujourd'hui une forte prévalence des troubles liés à une mauvaise nutrition chez les populations en grande difficulté sociale ; déficit vitaminique, obésité, anémie. Ces populations sont, de plus, très peu réceptives aux recommandations nutritionnelles, notamment en raison d'un plus bas niveau d'éducation, des autres préoccupations qui les accablent, et de l'évolution des prix

relatifs des aliments qui constituent parfois un obstacle à suivre les recommandations nutritionnelles.

L'aide alimentaire devient de plus en plus souvent le seul apport et non plus un complément à d'autres ressources. En conséquence, l'équilibre nutritionnel de l'offre proposée par les associations caritatives devient alors très important.

La ministre délégué à la Cohésion sociale, Catherine Vautrin, a mis en place un plan « Alimentation et insertion » dans le but de proposer une offre de qualité aux personnes recourant à l'aide alimentaire. Il sera ainsi possible que les associations caritatives reçoivent davantage de fruits et légumes issus des stocks retirés du marché au titre de la régulation des prix de marchés agricoles. Aujourd'hui, moins de 8 % de ces stocks de fruits et légumes sont utilisés par l'aide alimentaire notamment en raisons de difficultés logistiques et administratives.

Le problème de l'utilisation des produits très périssables issus d'opérations de retrait est souvent lié à la compétence professionnelle et la logistique. Le ministère de l'Agriculture et de la Pêche, celui de la cohésion sociale et les associations « Les paniers de la mer » collaborent pour former des personnes en situation de précarité au métier de mareyeur. Ces personnes pourraient ensuite assurer la distribution du poisson issu des retraits. La couverture des besoins en matériel frigorifique pour le transport et la conservation se ferait dans le cadre de partenariat avec des entreprises.

Très clairement les organisations professionnelles agricoles nous ont indiqué que les agriculteurs se sentaient très impliqués dans la réflexion et l'action pour l'aide alimentaire aux plus démunis. On nous a cité les « Moissons du cœur » réalisées par les agriculteurs du centre de la France, notamment dans l'Aveyron, qui ont permis de fournir du pain aux organisations caritatives pendant toute une saison. Les actions des chambres d'Agriculture, notamment celle du Morbihan qui met chaque année à disposition gratuitement des légumes présentant des défauts de calibrage.

Au delà de ces opérations, il faut donner aux personnes vulnérables la possibilité d'avoir accès à une plus large gamme de produits non transformés. Pour de nombreux producteurs, encourager les consommateurs à acheter des produits de saison permettrait de lutter contre la cherté des fruits et légumes.

Les populations plus aisées, quant à elles, sont sensibles au bruit ambiant (communication) fait autour de l'incidence de la qualité nutritionnelle sur la santé. Elles se posent, ainsi, de plus en plus de questions sur le contenu de leur assiette, et prennent conscience de l'importance d'une alimentation variée et équilibrée.

## **I- 4 / Alimentation et Education**

Si la dynamique des préférences alimentaires mérite d'être encore étudiée et approfondie par les instituts de recherche (Inra, projet Opaline), les habitudes dans ce domaine se forgent dans la petite enfance et vont se prolonger durablement jusqu'à l'âge adulte. Il est donc essentiel d'apprendre à l'enfant à avoir les bons comportements alimentaires.

Au cours de la mission, il a été mis en évidence qu'un effort reste à faire sur l'approche cognitive de l'aliment dans la famille (qui reste le creuset de l'acquisition de tout ce qui est intime et donc du comportement alimentaire), et tout au long de l'éducation. L'école, mais aussi la restauration collective ont un rôle important à jouer.

Face à ce constat, il est important d'enseigner à tous, en particulier aux plus jeunes qui construisent leurs habitudes dans un contexte d'abondance, le fonctionnement de leur organisme et les règles diététiques à respecter pour se maintenir en bonne santé. L'éducation et la formation scolaires doivent inscrire dans les programmes obligatoires l'alimentation et les pratiques de consommation recommandées (produits et rythmes).

Il apparaît essentiel de faire entrer la nutrition et le *Fait alimentaire* à l'école pour que, devenus adultes, les jeunes puissent agir et se comporter de manière responsable vis à vis de cet acte fondamental ; les contraintes, le souhait de disposer de son temps pour d'autres activités, l'appel publicitaire de tel ou tel secteur économique demeureront.

Pour qu'ils soient capables de faire des choix judicieux, les jeunes doivent avoir acquis précocement la connaissance du produit alimentaire et que la capacité à faire une analyse critique des allégations des annonceurs leur ait été donnée.

Cette formation initiale devrait, à notre sens, débiter dès la maternelle, et être renouvelée et approfondie tout au long du primaire et du secondaire.

L'aspect éducatif constitue l'une des recommandations de la mission ; il est intéressant de s'inspirer d'initiatives récentes mises en œuvre, par exemple, par certains conseils régionaux : repas préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration scolaire et entrant dans le cadre d'un projet pédagogique sur l'alimentation en Paca, distributeurs de fruits dans les établissements scolaires en Ile de France.



Personnel de la cuisine du lycée Pétrarque à Avignon, autour de son chef, Denis Guichard et du député Yannick Favennec.

Les visites d'exploitations agricoles, d'établissements d'enseignement ou de recherche équipés de laboratoires d'analyses sensorielles sont également des initiatives intéressantes, généralement laissées à l'initiative des enseignants, et qu'il faut encourager et développer.

Mais, il conviendra aussi de former les enseignants au Fait alimentaire, ainsi que les personnels des restaurants scolaires. Il est, en effet, important de s'appuyer sur les repas qui sont pris dans ces établissements pour mener des actions d'éducation, et si possible avec des producteurs locaux.

Mais, pour cela, il faut qu'à la base, l'équilibre nutritionnel des repas pris dans ces restaurants soit indiscutable. Cela dépend des compétences et du travail personnel des chefs cuisiniers, des personnels des cantines et bien évidemment des budgets mis en œuvre. 0,01 euro est consacré à la formation des personnels de la restauration scolaire. C'est trop peu ! (*Voir aussi le point V-1 / Restauration collective*).

Dans le Var, par exemple, des actions ont été mises en place dans les écoles, les centres aérés, les centres pour adolescents, afin de leur faire découvrir toutes les saveurs locales, à travers des jardins aromatiques et des potagers dont s'occupent les enfants.

En Belgique, les « accueillantes » dans les crèches et dans les familles (assistantes maternelles), ainsi que les animateurs des centres de loisirs, sont formés au Fait alimentaire, pour, ainsi, avoir la bonne attitude vis-à-vis des enfants et pouvoir les sensibiliser.

Il est, en effet, très important d'exposer les enfants très tôt aux fruits et légumes, si l'on veut améliorer leur alimentation, car les enfants « *aiment ce qu'ils connaissent et mangent ce qu'ils aiment* ». Sophie Nicklaus (Unité mixte de recherche – Inra-Enesad – Dijon) l'a démontré dans plusieurs études « *la consommation précoce de fruits et légumes est déterminante pour les préférences futures* ».

Le lycée de Haute-Follis La Miséricorde, à Laval (Mayenne) forme de futurs professionnels de la santé et de la restauration. Brigitte Ruault, professeur d'alimentation dans l'établissement, et adjointe au maire de la commune de Maisoncelle-du-Maine (Mayenne) se déclare « *très sensible au sujet de la nutrition* », dans sa profession et dans son mandat d'élue. C'est pourquoi, elle participe activement à des actions auprès des élèves visant à les sensibiliser à l'importance de l'équilibre alimentaire et de la qualité des matières premières.

Sur l'année scolaire 2005-2006, elle a mené un projet avec des élèves de 1<sup>ère</sup> année Bac professionnel restauration, intitulé « Bien-être et gastronomie » ou « Comment allier les plaisirs de la table à l'équilibre alimentaire ». Ce projet s'est finalisé au restaurant d'application avec les deux *Déjeuners bien-être* des 14 et 21 avril 2006.

## **I – 5 / Etiquetage : information et éducation nutritionnelle**

**« L'éducation nutritionnelle doit être considérablement développée, dès le plus jeune âge, par des politiques publiques volontaristes. Elle constitue un pré-requis à la compréhension de l'étiquetage nutritionnel »** Fédération des entreprises du commerce et de la distribution.

### *I – 5 / 1 - Des étiquettes nutritionnelles difficiles à comprendre*

Pour le consommateur, l'aliment a aujourd'hui une histoire, une carte d'identité, et si par le passé, il faisait davantage attention aux caractéristiques de sa marque de lessive, aujourd'hui, il est, de plus en plus, attentif aux indications portées sur les emballages des produits alimentaires. Les consommateurs sont intéressés par les informations sur la composition des aliments mais ne disposent pas de la compétence leur permettant d'en tirer des conclusions sur la qualité nutritionnelle. En d'autres termes, il est impossible au consommateur moyen d'apprécier comment un aliment élaboré du commerce doit s'intégrer dans son menu pour que son alimentation reste équilibrée.

Cependant, selon une étude de l'association de consommateurs (CLCV) et de la direction générale de l'alimentation, si 60 % des consommateurs s'intéressent à la nutrition, en France, moins de 35 % comprennent, immédiatement, les étiquettes nutritionnelles.

Or, l'étiquetage des denrées alimentaires devrait constituer un élément prépondérant dans l'information préalable du consommateur (CNA), lui permettant de choisir, en toute autonomie, les produits nécessaires à une alimentation adaptés à ses besoins (FCD). Tel qu'il se présente, aujourd'hui, sur les conditionnements, l'étiquetage nutritionnel des produits transformés est à la fois difficilement lisible, trop dense, trop détaillé pour les références dont dispose le consommateur.

En bref, notre sentiment est que ces mentions, telles qu'elles se présentent, ont assez peu d'utilité.

### *I – 5 / 2 - Faire évoluer l'étiquetage nutritionnel*

Il y a donc une nécessité à concevoir un étiquetage clair, attractif, plus visuel, plus graphique, et surtout plus accessible, notamment pour les personnes qui ne savent pas ou ne peuvent pas lire.

La société Mac Donald a élaboré un système de pictogrammes très clair qui devrait être, également, adopté par ses concurrents et qui aura l'avantage d'être utilisé internationalement.

Les Danois pratiquent un système d'octroi de Couronnes à certains produits qui atteste de leur valeur nutritionnelle. Sans entrer dans le détail, il semble que ce système soit visuellement plus simple et plus efficace pour le consommateur de ce pays. Cependant en France, 92 % des consommateurs demandent que les étiquetages, mettant en avant les apports par nutriments (lipides, glucides, sel...) ou par catégories d'aliments en fonction des besoins (viande, lait, produits laitiers...), soient obligatoires. Ils estiment que la liste des ingrédients fournit des informations importantes. Mais, pour comprendre et pouvoir exploiter correctement les compositions nutritionnelles indiquées sur les produits, le consommateur doit avoir des connaissances minimales. L'éducation nutritionnelle est donc d'autant plus nécessaire.

Cette éducation peut se faire par le biais de l'école, des centres de loisirs, des associations, du monde médical (médecins, infirmières, sages-femmes, nutritionnistes), des diététiciens. Le monde agricole, et les distributeurs peuvent apporter des informations dans des conditions correctes sur le plan déontologique.

## **I – 6 / Identifier la qualité nutritionnelle**

Il n'existe pas de système d'identification de la qualité nutritionnelle des aliments. Les systèmes de certification officielle des denrées alimentaires et agricoles ne prennent pas cet aspect en compte et n'ont rien à voir avec lui ; certains nous ont même affirmé que les animaux bénéficiant d'une certification de qualité, abattus à un âge un peu plus avancé que leurs congénères et se trouvant dans un état d'engraissement supérieur, étaient, de ce fait, plus appréciés au plan organoleptique, mais moins satisfaisants pour les nutritionnistes.

Les signes de qualité peuvent être liés à une qualité organoleptique supérieure (Label rouge), à l'origine et à un savoir faire (AOC – AOP et IGP), à la tradition (STG) ou à la qualité environnementale (mode de production en agriculture biologique). Ils peuvent concerner des mentions valorisantes (Fermier – Montagne – Produits de pays pour les Dom – Vins de pays).

Enfin, certains produits entrent dans une démarche de certification (CCP) permettant d'identifier une ou plusieurs caractéristiques spécifiques du produit et d'en assurer la régularité d'une fabrication à l'autre.

## **III - Qualité nutritionnelle des aliments : Implication des filières de production**

L'alimentation est une chaîne dont les maillons partent du producteur en direction finale du consommateur. Les divers maillons de cette chaîne sont successivement : la production, la transformation, la distribution, la consommation ; 80% des produits

agricoles feront l'objet d'une transformation par l'industrie agroalimentaire. Dans le cas des produits bruts, il n'y a pas de transformation du produit, toutefois la plupart d'entre eux passent par une ou plusieurs entreprises pour être nettoyés, parés, calibrés, pesés, conditionnés, entreposés et transportés. Toutes ces opérations n'étant pas sans incidence sur l'évolution de leur qualité nutritionnelle initiale (CNA, Actia).

Au cours de la mission, nous avons cherché à savoir, comment se situe la production par rapport à ses partenaires de l'ensemble des filières. Certains transformateurs ont indiqué qu'ils n'estimaient pas avoir à travailler avec les producteurs sur la qualité nutritionnelle des produits agricoles. Celle-ci leur paraît globalement satisfaisante et ils estiment que les seules améliorations à obtenir résident dans les aptitudes technologiques.

D'autres opérateurs, ainsi que les distributeurs et les représentants de la restauration collective, ont assuré qu'ils étaient à la recherche de correspondants, mais que face au nombre de structures qui prétendent représenter ce secteur amont, ils considéraient ce dernier comme incapable de s'organiser efficacement pour traiter les sujets de la qualité nutritionnelle et qu'ils le déploraient.

Le secteur agricole est effectivement représenté par une pluralité d'organisations que la mission a entendues. Certaines d'entre elles sont parfaitement compétentes pour parler de qualité nutritionnelle.

## **II – 1 / Définition de la qualité nutritionnelle**

### *II- 1 / 1 - Définition de la qualité nutritionnelle des aliments*

La qualité nutritionnelle: on en parle aujourd'hui beaucoup, mais le citoyen moyen la connaît peu. En fait dans le langage courant, il faut plutôt parler de la qualité nutritionnelle de l'alimentation et non de celle d'un aliment isolé.

La qualité nutritionnelle se différencie de la sécurité qui définit le fait que le produit n'est pas, à court ou à long terme, toxique ou dangereux pour la santé. Elle n'a pas de relation avec la qualité organoleptique, et comme nous l'avons dit plus haut elle n'a pas de lien avec les qualités certifiées.

Elle est liée à la composition nutritionnelle du produit, à ses constituants, bien qu'en la matière, il ne soit pas possible d'établir des critères valables pour tous à tout moment.

### *II- 1 / 2 - Définition de la composition nutritionnelle des aliments*

Si les publications ne foisonnent pas d'éléments concrets sur la qualité nutritionnelle, la définition de la composition nutritionnelle paraît plus aisée. Elle se retrouve généralement dans les mentions figurant sur l'étiquetage des produits alimentaires ; valeur énergétique, répartition des composants, lipides, glucides, produits et les sous-catégories de ces derniers, présence et teneur en micro-nutriments, vitamines, oligo-éléments, sels minéraux.

## **II – 2 / Produits bruts : une qualité initiale satisfaisante**

**« Produits frais, produits bruts...La base incontournable d'une alimentation saine ! »** - Christian Remesy, directeur de recherche Inra – Clermont-Ferrand – Flash 2006.

Il convient d'observer avec sérénité les phénomènes de « mode » - Omega 3, Régime Crétois...- dans lesquels s'engouffrent divers acteurs et de retenir le point de vue exprimé par l'Afssa et l'Inra : « *la qualité nutritionnelle des aliments produits dans notre pays ne présente pas de déficits particuliers* ».

Au cours des auditions, il est apparu que les problèmes nutritionnels rencontrés par nos concitoyens relèvent plus d'un déséquilibre des apports alimentaires et de la sédentarité. Ce déséquilibre alimentaire est encore aggravé pour les personnes en situation de vulnérabilité.

Dans ces conditions, le fait que les producteurs agricoles ne ressentent pas encore systématiquement comme nécessaire leur implication dans l'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments, - puisqu'ils font naturellement en sorte qu'elle soit satisfaisante - semble assez logique.

Cependant, si les produits agricoles actuellement offerts à la consommation correspondent globalement à ce que l'on peut attendre d'eux, il existe des marges de progrès dans le domaine de la génétique animale et végétale et, pour les denrées d'origine animale, dans le domaine de l'alimentation des animaux.

De même, la recherche pourrait travailler à définir les améliorations qui permettraient de mieux conserver les caractéristiques nutritionnelles pendant les phases de première transformation et de première mise sur le marché (transport, conservation).

C'est pourquoi, le CNA confirme que l'on peut travailler au maintien et à l'amélioration des qualités intrinsèque des aliments. Cette amélioration, de même qu'une meilleure appréciation des qualités fonctionnelles des différents produits agricoles bruts, passent par des collaborations entre l'Inra et les Centres techniques de L'Acta, des Critt de l'Actia, éventuellement associés à d'autres partenaires, notamment des instituts de recherche publics ou privés des secteurs agricoles, et en médecine humaine et animale. De telles réalisations sont aujourd'hui en cours dans le cadre des démarches innovantes des pôles de compétitivité.

## **II – 3 / Former les agriculteurs à la qualité nutritionnelle**

Michel Thibier – Directeur général de l'enseignement et de la recherche écrivait dans la revue *Parlons-en* de Décembre 2005, que « *l'enseignement agricole (...) forment des professionnels qui s'appliquent à créer et à produire ce que nous mangeons, aujourd'hui, et ce que nous mangerons demain, avec les mêmes objectifs premiers : la qualité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments* ». Cependant, pour les agriculteurs que nous avons auditionnés, y compris les Jeunes agriculteurs, il existe

une réelle difficulté à faire la part des choses entre qualité nutritionnelle, sécurité alimentaire, qualité organoleptique, authenticité et typicité.

Il apparaît donc nécessaire de revoir la place de la nutrition dans les enseignements scolaires agricoles, et ainsi donner aux futurs professionnels de l'agriculture les connaissances de base en physiologie de la nutrition au sens large (incluant les aspects sensoriels et gustatifs) nécessaires à la compréhension des relations entre agriculture, nutrition, alimentation et santé. Mais aussi, pour mieux comprendre les évolutions de la recherche dans le domaine de la nutrition et les attentes des consommateurs.

Eric Marshall, Doyen de l'inspection de l'enseignement agricole insiste sur la nécessité « *d'appréhender de manière interdisciplinaire et transversale le domaine de l'alimentation et de promouvoir le Fait alimentaire comme élément de culture commune aux différents niveaux de formation* » (Mission + Parlons-en Décembre 2005).

La formation des professeurs des lycées de l'enseignement agricole sur le thème du *Fait alimentaire* et la mise en place du nouveau baccalauréat technologique devrait induire une évolution rapide de cette perception dans l'ensemble de l'enseignement agricole.

## **II – 4 / Un enjeu économique pour les agriculteurs**

### ***II – 4 / 1 - Qualité nutritionnelle : une valeur ajoutée***

Du point de vue des producteurs, la qualité nutritionnelle des aliments s'affirme comme un élément de démarcation, comme une valeur ajoutée, sur un marché très concurrentiel et saturé. Ils considèrent que « *l'avenir, aujourd'hui, c'est de la prendre en compte* ». Selon eux, elle est un élément « *d'acquisition de parts de marché* ». Ce que confirment les distributeurs pour qui « *il faut aller vers la création de valeur ajoutée au travers du produit, notamment par rapport à l'aspect nutritionnel* ».

Sur ce point certains, au cours des auditions, déclarent avoir laissé « *échapper la valeur ajoutée de leurs produits* ».

Certaines initiatives permettent de penser qu'il existe une réelle sensibilité sur le sujet. On citera « *Bleu, blanc, cœur* » petite filière de 130 membres qui du producteur au consommateur, en passant par tous les intermédiaires, a pour objectif d'améliorer, dans un contexte d'élevage globalement attentif aux aspects éthiques et nutritionnels, la teneur en oméga 3 des productions animales en réintroduisant la graine de lin dans l'alimentation des bovins, des ovins, des porcs et des volailles.

« *Forme en ferme* » est un réseau d'exploitants agricoles qui proposent un accueil sur leurs exploitations, et associent une table d'hôtes aux menus équilibrés, des activités sur le thème de l'alimentation (cuisine, jardinage) et des activités sportives et la découverte d'une production agricole respectueuse de la qualité.

Certaines manifestations organisées par les représentants de l'agriculture biologique relèvent, également, de ce souhait de mettre en avant une qualité nutritionnelle présentée comme supérieure. L'association 1+bio ; par exemple, organise des rencontres et des formations pour les responsables de restaurants de collectivités et les élus locaux souhaitant réaliser des achats *écoresponsables*.

M. Schaeffer de l'APCA rappelle qu'un certain nombre de petits créneaux, un peu en rapport avec les aspects nutritionnels (plantes médicinales) devraient être recensés. Il est important que ces productions soient correctement rémunérées car elles ont parfois une incidence très importante (traitements anticancéreux).

Au cours des entretiens avec les agriculteurs, comme en Mayenne, ou dans le cadre du projet de pôle d'excellence rurale de Lisieux, mais aussi du Pôle de compétitivité *Vitagora* de Dijon, l'intérêt pour le sujet est devenu plus évident. « *Avec la qualité nutritionnelle, les filières ont une avenue, seulement elle sera faite pour celles qui veulent l'emprunter* » *Vitagora* (Dijon).

Cependant, il ne faut pas que les caractéristiques nutritionnelles des produits deviennent un enjeu concurrentiel majeur, au risque de voir un accroissement des inégalités entre les différentes populations.

#### ***II – 4 / 2 - S'inscrire dans une logique de produit***

Il paraît essentiel que « *les filières rebâtissent une logique d'interprofession dans une logique de produit* » (FCD). Cette remarque traduit bien ce qu'attendent les consommateurs.

Les produits agricoles français et européens sont aujourd'hui en concurrence avec une infinité d'autres. Certaines filières, qui rencontrent des problèmes de compétitivité, de positionnement et de coût de production, pourront trouver dans cette approche du produit, une réponse à leurs difficultés, à condition que leur réflexion collective se nourrisse d'une stratégie marketing en cohérence avec la politique nutritionnelle des pouvoirs publics.

Il faut, également, changer l'image du monde agricole et manifester qu'il perçoit et accepte le mode de fonctionnement du consommateur basé sur les sensations et une demande d'information

#### ***II – 4 / 3 - Agritourisme : un intérêt majeur pour les agriculteurs***

Quelle que soit l'importance de la production de denrées destinées à l'alimentation des hommes et des animaux, ce n'est pas l'unique débouché de l'activité agricole. La production non alimentaire, bio-carburants, par exemple, mais également la fourniture de paysage, de vie au grand air, dans un environnement de qualité, seront, demain peut-être, tout aussi rémunérateurs pour le monde rural que la production à usage alimentaire. Les deux peuvent être complémentaires, l'utilisation de tourteaux de colza pour l'alimentation des animaux est, par exemple, intéressante au plan nutritionnel.

L'agriculteur est aussi un gestionnaire d'espace rural, il élargit de plus en plus son activité en s'ouvrant sur le tourisme. Il crée, ainsi, de nouveaux liens avec le consommateur.

Les préoccupations nutritionnelles peuvent être un atout dans la diversification de sa production agricole. Il en existe déjà quelques exemples avec, entre autres, les animations *Forme en ferme* précitées.

Les possibilités de promotion des activités agricoles sont multiples dans les exploitations. Cela peut se faire par le biais de l'hébergement, de la restauration, des activités de loisirs, de sport, de culture et d'éducation. Mais aussi, par la vente directe de produits à la ferme. Le producteur peut faire de la qualité nutritionnelle un élément de démarcation dans son activité d'agritourisme.

## **II – 5 / Un partenariat à développer avec la Recherche**

**« Une bonne qualité nutritionnelle commence par la recherche » (APCA).**

### *II – 5 / 1 - Politique de recherche dans les secteurs agricoles et agroalimentaires*

La politique en matière de formation, de recherche et de développement est un des axes stratégiques de l'action du ministère de l'Agriculture et de la Pêche dont la volonté est de les mettre en synergie.

La question des crédits affectés à la recherche et à l'innovation et au transfert de technologie se posent, particulièrement, dans le domaine de la qualité nutritionnelle des aliments. En effet, si le premier PNNS avait essentiellement pour objectif d'informer les consommateurs sur l'équilibre alimentaire, le deuxième volet aborde le sujet de l'amélioration de la qualité des aliments qui ne peut se faire sans la recherche.

Dans ce programme interministériel, le rôle du ministère de l'Agriculture et de ses établissements de recherche et de transfert de technologie dont il a la tutelle est particulièrement mis en avant.

Pour mettre en œuvre sa politique de recherche dans les secteurs agricole et agroalimentaire, le ministère dispose de deux principaux moyens d'actions qui se trouvent dorénavant dans deux programmes de la mission interministérielle « Recherche et enseignement supérieur » (Mires), et dans un programme de la mission ministérielle « Sécurité sanitaire », mises en place dans le cadre de l'entrée en vigueur de la nouvelle loi organique relative aux lois de finances :

- son budget propre, au sein du programme « Enseignement supérieur et recherche agricoles », en s'appuyant sur plusieurs types d'acteurs, interlocuteurs de la recherche publique, notamment les établissements d'enseignement supérieur agricole, agronomique et vétérinaire, et les structures de transfert\*, instituts et centres

techniques, le développement agricole ou du secteur agroalimentaire soit 41 millions d'euros

\* Les Centres techniques ont pour mission le développement, le transfert et le conseil. Les Centres techniques agricoles en ont la charge en ce qui concerne l'animal et le végétal ; l'institut technique du porc, par exemple, a beaucoup travaillé la génétique pour obtenir des porcs moins gras, le CTIFL sur les nutriments des fruits et légumes. Les Critt alimentaires travaillent sur les denrées à partir de leur première mise en marché.



Visite d'un Critt du Pôle de compétitivité Vitagora, à Dijon

- les établissements publics de recherche sous co-tutelle. Le ministre de l'Agriculture et de la Pêche assure la co-tutelle de quatre organismes exerçant des missions de recherche et qui couvrent une large part de ses domaines de compétences. Il s'agit de

- l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (*Afssa* – programme Sécurité et qualité sanitaire de l'alimentation : 9 millions d'euros de crédits environ provenant de la Mires,
- l'Institut national de recherche agronomique (*Inra*),
- le *Cemagref* (institut de recherche pour l'ingénierie de l'agriculture et de l'environnement),
- l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (*Ifremer* – programme Recherche dans le domaine de la gestion des milieux et des ressources).

Le ministère de l'Agriculture et de la Pêche participe, également, aux instances du Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (*Cirad*).

Les crédits publics affectés à ces établissements s'élèvent, en 2006, à plus de 905 millions d'euros. Le ministère s'implique dans la définition de la politique de ces organismes, notamment pas le biais des contrats quadriennaux. Ces contrats d'objectifs doivent permettre de mieux articuler les compétences scientifiques et techniques avec les préoccupations sociétales, formulées, notamment au travers des autres politiques publiques.

## ***II – 5 / 2 - Les producteurs, la recherche et le transfert de technologie***

La rencontre avec l'Inra, et celles organisées avec le Pôle de compétitivité de Dijon, montrent que les organisations professionnelles majoritaires sont parfois timides pour manifester leur point de vue sur la recherche, en matière de nutrition.

Avec des nuances liées à leurs sensibilités spécifiques, les organisations professionnelles agricoles et l'assemblée permanente des chambres d'Agriculture font toutes à peu près la même analyse : les producteurs sont essentiellement soucieux de répondre aux cahiers des charges des distributeurs et transformateurs, ou à ceux établis pour les signes de qualité.

Certains représentants des OPA pensent que certains modes de production doivent pouvoir améliorer les caractéristiques nutritionnelles des produits agricoles, notamment les productions animales et les fruits, les autres n'en sont pas persuadés. D'une façon plus générale le point de vue de l'Afssa et de l'Inra, qui est que cette qualité ne pose pas de problème particulier aujourd'hui, ne les choque pas.

En tout état de cause, les représentants des OPA, lors des entretiens, sont apparus très conscients de l'importance de la qualité nutritionnelle des produits agricoles qu'ils considèrent comme un vrai sujet d'avenir : que ce soit pour s'assurer de la réalité d'une situation que l'on pense satisfaisante, pour améliorer la production ou éviter une dégradation.

Il leur apparaît que des recherches doivent être entreprises par l'Inra et les centres techniques. Ces recherches doivent porter, d'une part sur les aspects techniques (choix et amélioration des espèces et variétés, alimentation des animaux), d'autre part sur des aspects sociétaux (que souhaiteront les consommateurs et les pouvoirs publics en ce domaine), ainsi que sur les meilleures modalités de communication pour le monde agricole.

Les OPA semblent considérer que les relations avec la recherche, sur ce thème, ne sont pas tout à fait de leur compétence. Cependant, L'APCA recommande que les représentants des producteurs et les interprofessions ne soient pas oubliés dans les débats autour des améliorations à apporter à la qualité nutritionnelle des produits agricoles, car eux seuls possèdent la connaissance des contraintes techniques et économiques, et peuvent donner une information sur les manières de produire et les inconvénients de certaines modifications.

Par ailleurs, les producteurs abordent aisément le volet nutritionnel dans le cadre de leurs contacts individuels avec les chercheurs. Certains regrettent même de ne pas pouvoir saisir directement l'Afssa pour obtenir son avis sur certaines pratiques ou certaines productions.

Contrairement aux OPA, les interprofessions, qui rassemblent les professionnels d'un type de production, de l'amont à l'aval, sont très actives dans ce domaine. Elles assurent, avec les centres ou instituts techniques, la mission de recherche et d'expérimentation. Compte tenu de l'importance financière des cotisations des producteurs dans le fonctionnement et la réalisation de missions des

Interprofessions, on peut affirmer que, sans en avoir réellement conscience, les producteurs sont impliqués dans la recherche et le transfert de technologie.

Globalement, l'appréciation des responsables de l'Afssa, de l'Inra, du CNA est très positive à l'égard de la représentation agricole, au sein de ces structures.

### ***II – 5 / 3 - Agriculture biologique***

Concernant les produits issus de l'Agriculture biologique, dans une étude *Nutrition et prévention* (Abarac) menée par le professeur Joyeux, en 2001, il est fait état d'un rapport de l'Afssa, « *Synthèse des publications depuis 1980* », qui indique « *la supériorité de l'agriculture biologique en ce qui concerne les résidus de pesticides et les nitrates, l'absence de différences quant au risque mycotoxique et microbiologique* ».

Toutefois ce rapport indique que l'Afssa « *ne peut conclure en regard de la valeur nutritionnelle étant donné le peu de résultats statistiquement significatifs publiés* ».

Depuis de nombreuses années, partisans et adversaires s'opposent sur les bienfaits des produits issus de l'agriculture biologique en matière de santé. Il serait utile d'interroger l'Afssa pour savoir si les données manquent effectivement, et si l'étude qu'elle a réalisée mérite d'être approfondie ou complétée, ou bien si elle permet de conclure sur les valeurs nutritionnelles comparées d'une alimentation constituée de produits agricoles qui en sont issus, à celle d'une alimentation constituée de produits conventionnels.

## **II – 6 / Une meilleure rémunération de la qualité nutritionnelle**

Le pilotage des filières a changé : ce n'est plus l'agriculteur qui impose son produit, c'est l'aval qui décide. Les producteurs l'ont dit à plusieurs reprises : « *notre souci est avant tout de satisfaire le cahier des charges établi par les transformateurs et les distributeurs* ».

En conséquence, si les pouvoirs publics veulent encourager le producteur à améliorer la qualité nutritionnelle de ses productions, en fonction de nouvelles recommandations, il leur faudra agir sur l'industrie agro-alimentaire.

Le producteur, comme, d'ailleurs, le transformateur, va parfois devoir opérer des changements qui nécessitent de nouveaux investissements financiers. Il paraît alors important d'émettre des recommandations pour que le contrat entre le producteur et le distributeur évolue dans le sens d'une meilleure rémunération de la qualité nutritionnelle. « *Il y a nécessité à contractualiser, à passer des accords par le biais des filières. C'est important pour les producteurs, nous devons nous assurer que les entreprises vont dans notre sens* », Thierry Leroux, ancien président des producteurs de lait pour les AOC fromagères, Pôle d'excellence rurale de Lisieux. Il est évident que l'implication des producteurs ne peut se faire sans les entreprises.

## **II – 7/ Un enjeu de communication**

**« La communication alimentaire et nutritionnelle constitue un enjeu sanitaire et économique majeur. Elle tente, en outre, de répondre à une forte demande des consommateurs dans la gestion de santé par l'alimentation » - CNA.**

Le secteur agricole est représenté par une pluralité d'organismes : à vocation générale (APCA, syndicats), spécialisés par filière de produits (interprofessions).

### ***II – 7 / 1 - Organisations à vocation générale (organisations professionnelles agricoles)***

Tous indiquent que l'industrie agro-alimentaire et notamment les grands groupes ont « *mis la main* » sur le discours nutritionnel qui permet la promotion de leurs produits élaborés, sans se soucier particulièrement de communiquer sur le bien fondé d'une alimentation équilibrée, alors que les produits bruts, non transformés, dont le consommateur peut aisément apprécier au moins l'origine et la valeur énergétique, ne bénéficient que très difficilement de campagne promotionnelles génériques.

Ils affirment qu'il convient davantage de s'orienter vers une éducation du consommateur à l'équilibre alimentaire, associer tout ce qui doit se trouver dans une assiette, plutôt que de travailler à la modification des aliments en les supplémentant ou en les allégeant. Ils souhaitent une communication globale sur les produits (bruts) plutôt qu'une information sur des profils nutritionnels et la valorisation ou la disqualification de tel ou tel produit isolé.

Enfin il leur apparaît que l'équilibre d'une alimentation est directement lié à la réalité de repas structurés et conviviaux ainsi qu'à la qualité organoleptique des produits offerts car un aliment sans goût, quelles que soient ses qualités nutritionnelles, ne sera pas accepté par le consommateur moyen. Ils rejoignent en cela le point de vue de l'Inra.

Les organisations à vocation générale opteraient pour une promotion générale des productions agricoles non transformées, obtenues dans des conditions environnementales attrayantes pour le consommateur. Le producteur intéressé vend ainsi une image en même temps que les produits. Elles demandent une harmonisation, une unification des discours des interprofessions. Le comité de liaison des interprofessions agroalimentaires a décidé de s'investir, sur ce sujet, dès cette année.

### ***II – 7 / 2 - Interprofessions***

Les rencontres avec les interprofessions ont montré que le *Fait nutritionnel*, initié par l'aval des filières, mais financé, en grande partie, par l'amont, apparaît aux professionnels comme un sujet d'avenir. Les organisations de filières s'en préoccupent, depuis plusieurs années, remplissant, ainsi, parfaitement leur rôle de recherche, développement, et mise en adéquation de l'offre avec les attentes des consommateurs.

Également chargées de promouvoir les produits objets de leur compétence et d'assurer une communication sur leurs caractéristiques, elles réalisent cette mission avec compétence et savoir faire

Elles font réaliser un conséquent et onéreux travail d'analyse nutritionnelle de ces produits, accompagné d'une communication importante auprès des consommateurs, des collectivités territoriales, des écoles,...et veillent à être réactives par rapport aux recommandations du PNNS.

Chaque structure s'est attaché la compétence de nutritionnistes et de diététiciens pour assurer une veille scientifique, et participer aux campagnes d'information et aux relations avec les pouvoirs publics.

Certaines filières ont le vent en poupe, Interfel, à la suite des recommandations relative à la consommation des fruits et légumes, communique avec beaucoup de dynamisme. L'opération « Fraich'attitude », sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de la Pêche, en témoigne.

L'interprofession doit cependant faire face à quelques difficultés, l'une vis à vis des nutritionnistes qui auraient souhaité que l'on recommande la consommation de cinq fruits et légumes frais par jour, les autres avec les consommateurs sur la question récurrente des pesticides et traitements phytosanitaires, et enfin sur la nécessaire amélioration du goût de certains fruits et légumes (les tomates ont notamment été citées).

La filière des produits de la pêche dispose aussi de conditions de communication très favorables compte tenu des recommandations de consommation du PNNS. L'interprofession étant encore embryonnaire, l'Etat, par le biais d'OFIMER, accomplit une tâche de même nature. Une petite inquiétude toutefois, les recommandations de consommation fréquente posant le problème de la pérennité de la ressource.

Passion Céréales, tout juste né lors de notre entretien, nous a présenté un dispositif de communication nutritionnelle important et attrayant à destination de la boulangerie artisanale.

Les interprofessions de la viande se sont faites représenter par leur centre d'information, le CIV, structure importante qui s'appuie sur les avis d'un comité scientifique, et dont la communication nutritionnelle est très active. Le CIV met, par exemple, en œuvre un budget de deux millions d'euros par an, auquel l'Union européenne contribue, en partie, pour des campagnes comme celle de « l'Effet Bœuf » qui promouvait l'association viandes et légumes.

Le Cidil, centre d'information et de communication de l'industrie laitière, réalise des opérations de communication et des manifestations extrêmement attrayantes sur le thème de l'élevage et des produits laitiers, notamment en direction des jeunes.

Vin et Société rencontre des difficultés devant l'ostracisme rencontré par certains de leurs produits.

Les interprofessions sont vigilantes à ce qu'aucun produit ne soit diabolisé ou au contraire considéré comme la panacée. Chacun s'accorde à affirmer que l'important est l'équilibre et la variété de l'alimentation. Le comité de liaison des interprofessions agroalimentaires (Cliaa) se propose de veiller à la cohérence entre les communications de ses différents adhérents et d'inciter à une communication collective sur l'ensemble des produits.

De la même façon, il apparaît important que l'ensemble des acteurs s'attachent à maintenir en cohérence les différentes actions issues de la chaîne alimentaire et des pouvoirs publics, sous peine de les voir, parfois, se télescoper, voire s'annihiler, comme cela a été le cas, il y a quelques années, avec la campagne de la filière Fruits et légumes qui conseillait de consommer dix fruits et légumes/jour, quand le PNNS en conseillait au moins cinq.

### ***II – 7 / 3 - Offrir un espace médiatique aux produits bruts***

Les producteurs réalisent volontiers, et avec efficacité, la promotion de leurs produits dans la distribution. Il ne s'agit pas de communication sur leur qualité nutritionnelle, mais sur le mode sur l'origine des produits, les modes de production, les questions et les aspects culinaires.

Si les éleveurs sont amenés à indiquer avec quels autres aliments il convient d'associer leur produits, il s'agit toujours de considérations gastronomiques, jamais d'aspects nutritionnels pour lesquels ils ne sont pas formés, et dont il n'est pas sur qu'ils seraient très porteurs.



Philippe Jehan, à gauche, explique à la mission, et à la directrice de l'agriculture, madame Muriel Guillet, qu'il « faut être un communicant et aimer communiquer sur son métier ». Pour lui, « le consommateur devrait pouvoir visiter n'importe quelle ferme quand il le souhaite ».

Tous les professionnels consultés souhaiteraient une information promotionnelle plus active des produits « bruts », et sont prêts à y participer. On remarque (CIV – CNA) que cette promotion est difficile faute d'un espace médiatique adéquat :

On rencontre, en effet, aujourd'hui un vide juridique en ce qui concerne la mise en œuvre d'actions collectives, car il n'existe que deux espaces médiatiques possibles : un espace informatif qui appartient aux journalistes, et qui n'a pas de fonction explicative, mais seulement une fonction d'alerte, et un espace publicitaire dont l'utilisation par une structure collective d'information est coûteuse voire illégale.

Cette situation est préoccupante car en l'absence d'informations nutritionnelles objectives, il ne reste plus que la publicité des marques pour communiquer sur les produits alimentaires, alors que le consommateur d'aujourd'hui connaît moins bien les produits agricoles que les générations antérieures, et risque donc de prendre au premier degré les allégations publicitaires (CIV).

Il faudrait donc créer un espace d'approche informative dont il conviendrait de définir la nature et les émetteurs, ainsi que les modalités de contrôle. Cette communication par le biais des médias est d'autant plus importante qu'avec la complexité des produits mis sur le marché, le risque de dévalorisation des produits agricoles bruts est bien réel.

Il est à noter que les médias sont la principale source d'information des consommateurs, avec 41 % se basant sur ce relais, alors que les médecins occupent la quatrième place (11,6 %), derrière les magazines spécialisés (19,3 %) et le bouche à oreille (13,2 %) – Etude réalisée par l'association des consommateurs (CLCV) et la direction générale de l'alimentation – Juin 2006.

**« L'information et la maîtrise de la valeur ajoutée doivent être démocratisées »** souligne M.Schaeffer – APCA.

## III - La relation Producteur-consommateur

### **III-1 / Éloignement entre production et consommation**

La production et la consommation sont les deux phases les plus éloignées, dans la chaîne alimentaire. Elles sont séparées par la transformation, le transport, et la distribution, ce qui constitue un obstacle au nécessaire échange autour des thèmes (qualité des produits, santé) qui les intéressent conjointement.

Cette distance est d'ailleurs regrettée tant par les producteurs que les consommateurs, même si on relève de la part des producteurs une certaine amertume vis à vis du comportement du consommateur. Celui-ci demande de la traçabilité, de la

qualité, du nutritionnel, le respect de certaines règles éthiques, du culturel, et finalement achète du bas de gamme généralement importé de pays tiers.

Le consommateur ne respecte pas les règles du contrat qu'il a lui même défini (APCA, CNJA).

Amertume également, en ce qui concerne les produits animaux, dans le contexte de la crise médiatique au sujet de la grippe aviaire. Les inquiétudes du public débouchent sur des crises alimentaires, parce qu'elles portent sur des produits susceptibles d'évoluer rapidement dans le temps (animaux vivants, produits périssables...), et au niveau de l'amont des filières, c'est à dire sur des producteurs dont la situation financière est très vite fragile, ou des PME (CIV).

La production ou la capture sont souvent éloignées de la consommation. Ces actes sont, en particulier, séparés par ceux d'opérateurs – IAA et distributeurs – qui sont, surtout pour les derniers nommés, en relation permanente avec le consommateur.

Longtemps les producteurs ont été écartés de l'aspect consommation. Maintenant que le consommateur commence à avoir des préoccupations visibles, audibles, le producteur doit mettre en place des solutions pour se rapprocher de lui. Des présidents de FDSEA et de JA nous ont fait part de leur volonté forte d'entrer au contact des consommateurs.

C'est pourquoi, il apparaît indispensable que le secteur agricole et celui des produits de la pêche s'organisent, afin d'intervenir efficacement dans les travaux portant sur les opérations qui conduisent le produit vers sa consommation alimentaire. Le secteur de la production ne doit pas se résoudre à demeurer un fournisseur de matière première à d'autres secteurs qui auraient le privilège de la relation au consommateur.

### **III – 2 / Tisser des liens privilégiés pour une meilleure accessibilité**

Au cours de nos auditions, il est apparu important de favoriser l'accessibilité au sens large : les prix, les points de vente, l'affichage, la praticité, les idées de préparation...

En matière de consommation de fruits et légumes, certaines remarques des personnes auditionnées, portent, d'une part sur l'accessibilité difficile de ces produits pour les populations les plus vulnérables, et d'autre part sur une certaine dégradation de la qualité organoleptique, mais aussi nutritionnelle, parce que la sélection a porté uniquement sur l'aspect du produit, sa capacité à être calibré, transporté et conditionné.

Pour pallier cette situation, des Amap (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) se sont créées en 2001. Elles visent à instaurer des circuits courts entre les producteurs et les consommateurs. Selon la Fédération nationale de l'agriculture biologique, une quinzaine d'Amap pourraient être créées sur la seule région Ile de France, pour satisfaire à la demande. Pour cela, il faudrait réimplanter des producteurs, mais l'accès au foncier est un frein important.

Il convient aussi d'évoquer la production issue de l'agriculture biologique qui ne représente qu'un faible pourcentage de la production (de l'ordre de 2 à 3 %), bien qu'elle ait connu entre 1995 et 2002 un véritable essor. Ce mode de production agricole permet à l'agriculteur de se situer dans une production « *respectueuse de la relation sol-plante-animal* ».

Cette production est, cependant plus chère pour le consommateur, en raison de ses pratiques qui entraînent, notamment, un besoin de main d'œuvre plus important.

Dans ces deux cas, il est intéressant de noter que des producteurs et des consommateurs se mettent en relation, afin de trouver réponse à leur inquiétude à l'égard de processus de transformation et de distribution vis à vis desquels ils entretiennent une certaine méfiance.

Par ailleurs, Renaud Dutreil, le ministre du Commerce a invité la filière des Fruits et légumes à participer à la stratégie des pôles de compétitivité, à développer « l'innovation service », autour de nouveaux modes de distribution, d'une signalétique commune basée sur les produits de terroirs et d'une charte de qualité avec, par exemple, un label « Potager de France ».

### ***III -2 / 1 - Rapprocher le producteur du consommateur***

On a pu, déjà, indiquer que nous avons constaté sur le terrain, le vif désir de certains producteurs de rencontrer les consommateurs, au cours d'opérations de contact et de communication qui sont organisées localement en GMS. Les producteurs sont heureux et fiers de parler avec les consommateurs de leurs modes de production ; ces opérations connaissent un vif succès. Producteurs et distributeurs ont également souligné que ces animations font considérablement augmenter les ventes.

Mais les contacts avec les consommateurs ne sont pas suffisamment généralisés pour que les producteurs prennent conscience des nouvelles attentes et besoins des consommateurs et adaptent leurs productions (par exemple des variétés de blé permettant des pains et biscuits plus riches en fibre et en nutriments intéressants), et pour que les consommateurs prennent conscience, que quelques soient les technologies mises en œuvre avant que l'aliment ne soit dans son assiette, il s'agit d'un produit issu de l'agriculture. Il faut favoriser ces rapprochements.

Le producteur est peut être l'acteur qui permettra le rétablissement de ce lien entre aliment et production agricole ou aquacole que le consommateur tend à ne plus percevoir, ce qui explique les conséquences, notamment les crises, que cela peut entraîner. Les interprofessions devraient en être conscientes.



## IV - Politique nutritionnelle

La politique de l'alimentation, qui s'intéresse à l'ensemble de la chaîne alimentaire peut être considérée comme étant notamment à l'interface entre les politiques agricoles de production, et les politiques de santé publique, visant la santé du consommateur final.

Il faut distinguer politique de l'alimentation et politique nutritionnelle qui n'est qu'un aspect de la première. La politique de l'alimentation comprend les volets quantitatifs et qualitatifs et, dans ces derniers, les aspects sanitaires, organoleptiques, savoirs faire et terroirs, plaisir, connaissances des besoins et attentes des consommateurs, dimension nutritionnelle, accessibilité, aide alimentaire...

### **IV – 1 / Articuler les différentes politiques, mettre en cohérence les différentes actions**

**« Les politiques agricoles n'ont pas encore intégré la dimension nutritionnelle ».**

#### *IV – 1 / 1 - Avoir une vision transversale*

- Lors de l'installation du **conseil national de l'alimentation (CNA)**, le 25 septembre 2003, Hervé Gaymard, ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires rurales a rappelé la nécessité d'articuler la politique alimentaire avec les autres politiques publiques. Cela est, aujourd'hui, vrai pour la politique nutritionnelle.

*« Nous devons développer des synergies dans l'action du Gouvernement et des prolongements entre les politiques publiques pour bien prendre en compte les attentes des consommateurs »* (CNA). Il est, en effet, important d'avoir une vision transversale, pour agir sur tous les leviers permettant de lutter contre la mauvaise nutrition et ses conséquences négatives sur la santé.

Le CNA est une instance de concertation qui regroupe les départements ministériels concernés, l'Afssa, l'Inra, des personnalités qualifiées ainsi que les représentants de toute la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur. Son président est nommé pour trois ans, sur proposition tournante des ministères de la Santé, de l'Agriculture et des Finances. Son secrétariat est interministériel.

Le CNA apparaît donc comme le lieu de rapprochement entre les différentes instances, tous les acteurs de la chaîne alimentaire, ainsi que les consommateurs.

« Il s'agit d'une structure de deuxième cercle qui nous est enviée dans beaucoup de pays étrangers » (J.P.Poulain), parce qu'elle permet un débat ouvert, d'où les problèmes économiques ne sont pas exclus et où tous les intérêts sont représentés

De plus, le travail en comité par tous les acteurs de la filière sur différents thèmes qui les concerne, à des titres divers, permet des débats et des négociations fructueuses, et *in fine* un consensus et une appropriation des avis par tous les partenaires, quelle que soit leur origine.

Cependant le CNA semble souffrir d'un déficit de médiatisation, puisque plusieurs interlocuteurs nous ont suggéré qu'il soit créé une structure dont la composition et les objectifs correspondraient aux siens. Ses travaux doivent, donc, être mieux valorisés et sa politique de communication complètement réexaminée.

Son fonctionnement devrait être conforté en apportant un appui aux structures les plus faibles avec, en contre-partie, l'obligation d'une participation pérenne et d'un suivi régulier des sujets par la même personne.

Chaque avis du CNA devrait être assorti de propositions qu'il présenterait aux départements ministériels concernés, de façon à ce que les axes stratégiques soient dégagés, et que chacun des départements ministériels concernés puisse prendre en charge la part qui lui revient, dans sa mise en œuvre.

Une réunion annuelle de ces administrations devrait permettre d'assurer le suivi de ces recommandations.

- **L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa).** Organisme d'évaluation des risques liés à l'alimentation en matière de santé et de sécurité, elle dispose de laboratoires et de comités d'experts, dont un comité d'experts sur la nutrition. Son centre d'information sur la qualité des aliments (Ciqua), réalise des monographies approfondies en enregistrant l'ensemble des données de composition nutritionnelle des aliments. L'Afssa dispose également d'un observatoire des consommations alimentaires qui réalise des enquêtes individuelles de consommation.

L'Afssa peut être saisie par ses ministères de tutelle (Agriculture, Finances, Santé), les associations de consommateurs, ou s'autosaisir sur les sujets qui lui paraissent pertinents. Pour exemple, l'avis de l'Afssa, en date du 23 janvier 2003, et relatif à l'opportunité et la composition de la collation de 10 heures, a été émis sur saisine de la direction générale de la Santé, sur demande de la direction de l'enseignement scolaire.

Les organisations professionnelles agricoles nous ont indiqué qu'elles déploieraient de ne pas être habilitées à saisir l'Afssa.

Pascale Briand, directrice de l'Afssa, se préoccupe des pressions médiatiques générées par des avis dont elle souhaiterait qu'ils soient pris en compte dans un contexte raisonnable. « *Les observations scientifiques ne doivent pas créer un climat d'insécurité ou de peur, mais doivent conduire les gestionnaires à apprécier une situation et à engager une réflexion avec les opérateurs* ».

#### ***IV – 1 / 2 - Mise en réseau des outils et des informations***

À plusieurs reprises, il a été suggéré de mettre en place un Observatoire sur le thème de l'alimentation. Le ministère de l'Agriculture, notamment, a indiqué que les pouvoirs publics et les instituts de recherche ont besoin, pour mener la politique de l'alimentation et orienter les filières, d'avoir une vision objective des caractéristiques des produits mis sur le marché, en particulier les produits transformés qu'il est possible de faire évoluer, dans le sens d'une composition plus satisfaisante, et de ce qui est consommé.

Le rôle de ce futur observatoire économique de l'alimentation sera de faire valider et interpréter ces données par des spécialistes qui les mettront en cohérence, de suivre les évolutions quantitatives, et qualitatives, de l'offre alimentaire, d'orienter les interventions publiques et privées, notamment, pour répondre aux enjeux du PNNS 2.

Cet observatoire devrait s'attacher à examiner comment les éléments réunis par les outils, créés par différentes structures pour leurs besoins propres, pourraient être mis en réseau, et à étudier comment on peut agréger les données existantes ; celles de l'observatoire de la consommation de l'Afssa, du Crédoc, de l'Observatoire des comportements alimentaires du Cidil, qui remplit bien la fonction pour laquelle la filière laitière l'a créée.

#### **IV – 2 / Programme national nutrition santé (PNNS)**

Le PNNS est un programme, initialement, lancé de 2001 à 2005, et prolongé (PNNS 2) jusqu'en 2010. Il propose une série d'actions « *pour une grande mobilisation nationale de tous les acteurs pour la promotion de la nutrition en France* ».

Son objectif est de participer à la prévention des grandes maladies chroniques (cancers, maladies cardiovasculaires, ostéoporose) et de diminuer les risques d'obésité. Il associe des mesures, vis à vis des entreprises, des collectivités locales, des professionnels de santé et des consommateurs. D'une part pour l'amélioration des comportements alimentaires, et d'autre part pour la promotion de l'activité physique. Il met en place des repères nutritionnels et établit des guides pour ses différents interlocuteurs.

« *Le PNNS a permis une harmonisation de la culture du champ de la nutrition qui n'existait pas jusqu'ici, en France* » (Cniel, Interfel, CIV, JP Poulain).

Auparavant, l'état des compétences, dans le domaine de la nutrition, était très hétérogène et l'intérêt que, parallèlement, ce sujet suscitait auprès du public permettait la médiatisation pernicieuse, tant au point de vue santé publique, qu'au plan économique, de certaines allégations.

#### ***IV – 2 / 1 – Une vision mitigée du PNNS***

Un certain nombre de remarques sont plus mitigées, vis à vis de la façon dont le PNNS a été élaboré, et de certains points de son contenu.

- Les repères du PNNS prennent peu en compte les aliments complexes élaborés par l'industrie. Au plan nutritionnel, cela peut se justifier, mais ce n'est pas tenir compte de la réalité de la vie quotidienne des consommateurs, pour lesquels la praticité, la rapidité et une appétence immédiate sont privilégiés. Ces produits préparés, qui ne permettent pas aux consommateurs de faire le lien entre le repère et le produit se trouvant dans leur assiette, n'apparaissent pas ou très peu. Ainsi, le PNNS semble mettre en concurrence, entre eux, les produits issus directement de l'agriculture ; de la formule « *Augmentez la consommation de légumes* », le consommateur déduit « *Consommez moins de viande* », alors qu'il convient de diminuer la consommation de produits gras et sucrés, notamment les produits de grignotage.
- Paradoxalement, les responsables du PNNS n'ont pas rencontré les producteurs agricoles, mais seulement, l'industrie et la distribution - et, semble-t-il, avec réticence « Pendant cinq ans nous avons été mis au pilori » déclare l'Ania -. De ce fait, les producteurs ont parfois mal perçu le PNNS. Ils ont interprété le cri d'alarme des nutritionnistes comme une charge contre la production agricole accusés, non seulement, de polluer, mais également, de favoriser les maladies chroniques (CNA, FNSEA).
- Par ailleurs, dans le PNNS 2 que vient de dévoiler le ministre de la Santé, Xavier Bertrand, il est inscrit que de nouveaux partenariats seront noués avec l'industrie agroalimentaire. « Nous demanderons aux industriels de mieux élaborer leurs produits et à la restauration de mieux préparer ses menus » est-il écrit, mais cela ne peut se faire sans les producteurs agricoles. Malheureusement, ils semblent être une nouvelle fois les partenaires oubliés de ce nouveau programme nutrition santé.
- Le PNNS 2 affiche une volonté de recommander la consommation de produits peu transformés, de ne diaboliser aucun aliment, et affirme avec force que l'alimentation doit être variée, équilibrée et source de plaisir. Mais, les préconisations sont pour la plupart une incitation à consommer des fruits et des légumes, avec une certaine réserve vis à vis des produits animaux. Certaines propositions devraient être analysées finement, sur tous les plans, avant d'être mises en œuvre.
- Ainsi, il est affirmé que les fruits et légumes sont chers, et que des mesures particulières (baisses de charges sociales, baisse de TVA...) doivent être envisagées pour ces denrées. Il conviendrait de comparer avant tout leur prix avec ceux d'autres produits de base par unité. Par ailleurs, préconiser la possibilité d'un affichage à la pièce des prix des fruits et légumes risque de conduire à leur surenchérissement.
- De plus, les préconisations du PNNS 2 font fi de toute considération économique de base, ce qui mécontente la profession (réduction des charges sociales à la charge des ministères qui les accordent, la TVA est une question communautaire, le système de formation des prix est très complexe...).

- Enfin, un certain nombre d'interlocuteurs, notamment ceux du secteur public, ont déploré que l'évaluation du PNNS se fasse sur sa notoriété, et non sur les résultats obtenus. Il est vrai que dans ce type de programme, basé sur un changement des comportements, les résultats sont forcément lents à obtenir, et à évaluer. Le passage de la notoriété au comportement, puis à l'amélioration des indices biologiques demande du temps.
- Il est admis que les problèmes nutritionnels actuels sont consécutifs à une faible consommation de fruits et légumes, sans qu'une éventuelle carence en protéines de bonne qualité, pourtant plus coûteuse, n'ait été évoquée. Le problème doit pourtant exister dans certaines parties de la population, en particulier les catégories où l'obésité est la plus fréquente, et chez les personnes âgées.
- Par ailleurs, différents groupes de réflexion, réunissant professionnels, consommateurs, experts scientifiques et institutionnels, ont été constitués au Map et au ministère de la Santé. Le **Groupe Glucides**, émanation du PNNS, et animé par la DGAL, et également collégial, a pour objectif d'améliorer l'offre alimentaire, en matière de produits transformés sucrés, de céréales et de produits céréaliers.
- Le comité de pilotage du PNNS n'est pas une instance interministérielle, mais un comité chargé de faire des propositions au ministère de la Santé, en matière nutritionnelle. Son président est désigné par le ministère de la Santé. Ce comité ne comporte pas un nombre représentatif des acteurs de la chaîne alimentaire. Il est à noter que deux représentants de la production (frais et transformé) ont été intégrés dans le comité de pilotage du PNNS 1, comme suite à la demande du ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

## V - Réglementation

### V – 1 / Restauration collective

Le ministère de l'éducation nationale se préoccupe d'alimentation, d'une part parce que des aliments sont consommés dans ses établissements, d'autre part parce que la connaissance de l'aliment entre dans des projets pédagogiques.

La Circulaire 2003-210, du 1 décembre 2003, de la direction de l'enseignement scolaire, a précisé les orientations de la politique de santé en faveur des élèves, dans le cadre d'un programme quinquennal de prévention et d'éducation. L'un des axes prioritaires de ce programme concerne l'éducation à la nutrition, et la prévention des problèmes de surpoids et d'obésité. Le sujet de la collation matinale, à l'école, est précisé par une circulaire du 25 mars 2004 qui affirme la nécessité de mener une concertation, avec les collectivités locales très impliquées dans la fourniture de denrées à l'école primaire.

### ***V – 1 / 1 - Code des marchés publics***

A plusieurs reprises, nous avons entendu des élus, des intendants, des cuisiniers... déplorer la rigidité du Code des marchés publics qui ne leur permet pas, en particulier, de s'approvisionner localement, pour assurer la restauration collective de leur compétence (ce fut le cas en matière bovine lors de la crise de l'ESB).

A l'heure actuelle, les 45 000 établissements scolaires, dont la restauration collective est en gestion directe, ainsi que les collectivités responsables de centres de restauration, n'ont pas la possibilité de préciser dans leurs appels d'offre qu'ils souhaitent être approvisionnés en produits de proximité, et ne peuvent, donc, pas travailler avec des producteurs locaux, car leurs réponses aux appels d'offre ne sont généralement pas *les moins disantes* .

Au moment de la rédaction du présent rapport, la circulaire du 3 août 2006 du ministère des Finances et du ministère du Budget, portant application du Code des marchés publics, vient d'être publiée au JO. La mission n'a pas pu mesurer de manière exhaustive, dans quelle mesure, la nouvelle rédaction permet, ou non, de répondre au besoin exprimé. Néanmoins, les dispositions de souplesse contenues dans le Code devront être pleinement utilisées, en particulier, celles relatives aux Petits lots (§6-1-2 ) ainsi qu'aux préoccupations environnementales (§ 12-2 ).

### ***V – 1 / 2 - Recommandations du GPEMDA***

Dans la restauration collective, les établissements scolaires, ou dépendant des collectivités territoriales, ou encore les restaurants d'entreprises, n'intègrent pas systématiquement les recommandations nutritionnelles qui émanent du Groupe permanent d'étude des marchés des denrées alimentaires, alors que le PNNS 2 prévoit de mettre l'accent sur l'intérêt d'une alimentation équilibrée, dans les cantines scolaires. L'évaluation du suivi de ces recommandations est actuellement en cours par l'Afssa.

## **V- 2- / Concurrence**

Lors de la fabrication de produits élaborés par l'industrie, certaines dispositions auxquelles les consommateurs sont de plus en plus attachés (protection animale, contrôle des médicaments vétérinaires et des produits phytosanitaires), et dont le respect entraîne un surcoût, placent les productions locales en situation de concurrence, avec des produits en provenance de pays où ces règles ne sont pas imposées (APCA, JA, CIV, Coordination rurale, Cidef).

Les interprofessions, comme les organisations professionnelles agricoles, soulignent ces difficultés, en précisant qu'elles sont particulièrement sévères pour les matières premières destinées à la transformation (plats cuisinés, conserves). Les industriels tendent, en effet, à privilégier celles qui sont importées des pays tiers, et dont l'origine disparaît dès lors qu'ils sont transformés en France, le cas des volailles brésiliennes est cité.

Aujourd'hui, il y a des négociations à Bruxelles sur ce sujet, les États membres sont divisés. Certains veulent valoriser une législation plus sévère, qui répond à une demande sociétale, d'autres veulent de la subsidiarité pour fixer les normes, selon les contraintes du tissu d'exploitations agricoles.

### **V – 3 / Communauté européenne**

Si l'on veut opérer une sélection variétale guidée par la qualité nutritionnelle, il va falloir agir au niveau de la Communauté européenne, car les normes des organisations communes de marché semblent périmées au regard de la qualité nutritionnelle. Ainsi, des produits sont déclassés alors que leur intérêt nutritionnel est important. Il est, en effet, dommage de déclasser des fruits de petits calibres (a priori moins sucrés) car ce calibre serait bien adapté aux besoins des enfants.

Par ailleurs, l'aide alimentaire (PEAD : Programme européen d'aide aux démunis) risque de ne plus être maintenu au niveau actuel, dans l'avenir, du fait de la diminution des stocks. Ce risque est préoccupant alors que la demande augmente.

### **V – 4 / Politique agricole commune**

Partout dans le monde, des équipes travaillent sur la réorientation de la politique agricole en fonction de la qualité nutritionnelle.

La commission des Communautés européennes a publié, le 8 décembre 2005, un livre vert dont l'intitulé est le suivant : « Promouvoir une alimentation saine, une dimension européenne pour la prévention des surcharges pondérales, de l'obésité et des maladies chroniques ». Elle y recommande, notamment, que chaque Etat mette en œuvre des mesures, en particulier, dans le domaine de l'éducation nutritionnelle et de l'activité physique, et que l'industrie agroalimentaire réfléchisse à la façon dont elle peut améliorer la qualité nutritionnelle des produits qu'elle offre au consommateur.

Les producteurs jouent un rôle actif dans la qualité nutritionnelle des aliments et les pouvoirs publics doivent les encourager et les soutenir dans leur démarche de qualité. Si aujourd'hui, on constate qu'il n'y a pas d'exigence en matière de qualité nutritionnelle, pour certains producteurs, demain, cette exigence pourra entrer dans l'écoconditionnalité (Pac). Pour ma part, cela ne me semble pas évident, car il faudrait avoir déterminé et réglementé la composition nutritionnelle des produits agricoles, ce qui est bien difficile. Tout au plus, pourrait on envisager des conditions de transport et des délais de livraison permettant de ne pas altérer la qualité initiale, mais les règles existent déjà, pour des questions sanitaires.

Par ailleurs, des producteurs, mais aussi des transformateurs comme l'entreprise Graindorge à Lisieux, réclament des adaptations à la Pac, afin de ne pas perdre pied sur les marchés européens et internationaux. Il en va du devenir de l'agriculture française qui est « *un des grands secteurs compétitifs de l'Europe* » (FCD).

## VI - INNOVATIONS - REALISATIONS

« Les pouvoirs publics doivent affirmer leur rôle moteur en matière de coordination de nouvelles recherches associant le public et le privé » (Philippe Guérin, CNA)

### VI – 1 / Pôles de compétitivité et Pôles d'excellence rurale

#### *VI – 1/1 - Pôles de compétitivité*

Les Pôles de compétitivité, et les projets de Pôle d'excellence rurale (PER), ont un point positif commun : inciter, grâce à des aides publiques, à la conduite d'actions communes innovantes, sur un thème déterminé, des structures publiques et privées, réputées peu habituées à travailler ensemble.

Ils permettent de valoriser les filières, et de les conforter, par rapport aux outils et aux approches qualitatives, mais aussi de mener des actions transversales entre l'environnement, le produit et l'organisation, dans un souci de valorisation du patrimoine, de développement du tourisme, de cohésion sociale, et de maintien des activités économiques et environnementales.

La mission a vu trois pôles de compétitivité : *Vitagora*, *Fromnord* et le *Pôle européen Fruits et légumes* d'Avignon. Il en existe actuellement dix, dans les domaines de l'innovation de la production agricole et agroalimentaire.

Chacun, de ceux visités, est une réalisation originale. Cette démarche de mise en lisibilité des compétences, dans une logique de projets, peut se révéler d'un très grand intérêt, et conduire vers une fructueuse collaboration des opérateurs qui fonctionnaient jusqu'à l'heure de manière indépendante.

- L'exemple de *Vitagora* (*Dijon*) le met en évidence. **Ce Pôle d'innovation Goût, Nutrition, Santé**, qui représente une forte mobilisation des acteurs locaux, dispose sur le grand Dijon d'un ensemble recherche/formation publique ou privée (Inra, CNRS, CRITT 2B, Université de Bourgogne, Enesad, Ensba ou ESC Dijon, centres de recherche technologique et de transfert, plate-formes industrielles et ateliers d'entreprises), qui se connaissent et travaillent ensemble depuis longtemps. Le Centre européen des sciences du goût (CESG), où s'étudient les comportements, la neurobiologie sensorielle, la construction des préférences alimentaires est un atout pour le pôle.

Il s'agit d'une offre complète et bien étagée, de la formation pour la recherche académique, aux formations pour l'entreprise, aux différents niveaux (direction, management, ingénieurs, techniciens,) et de l'agronomie à la santé humaine.

- **Le Pôle européen d'innovation Fruits et légumes**, localisé en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, a pour ambition de répondre aux facteurs clés de succès suivants, au profit de la filière fruits et légumes.
  - créer des richesses nouvelles sur cette filière, en développant des produits innovants à base de fruits/légumes, répondant aux modes de consommation de demain, en développant la recherche et l'innovation, tous deux moteurs de croissance, et ainsi, obtenir une dynamique de créations d'emplois en région, de +10% en cinq ans,
  - créer des partenariats nouveaux, et ambitieux, pour l'innovation : nouveaux modes d'échanges entre les différents acteurs, afin de réfléchir de façon globale sur son développement,
  - mettre en place des partenariats, avec les principaux acteurs de l'agriculture et de l'industrie agroalimentaire, pour avancer vers un objectif commun, et conforter sa visibilité internationale.

La mise en place de ce pôle permet donc

- de mettre sur le marché de nouveaux produits, à plus forte valeur ajoutée, en accélérant le processus d'innovation, à tous les stades de la filière (innovation des pratiques culturales, innovation variétale, technologique et emballage, ...), travaillant particulièrement avec la grande distribution, la restauration collective et l'exportation (Nord de l'Europe, ...),
  - de répondre au développement de la filière, en proposant de nouvelles formations correspondant aux besoins en personnel qualifié des acteurs économiques, optimiser les échanges entre les différents acteurs de la filière par la création d'un outil ad hoc.
- **L'Institut national de la recherche agronomique** (l'Inra) est présent dans les dix pôles de compétitivités ayant à voir avec la production agricole. Il exprime fortement, dans son programme 2006-2009, la recherche dans le domaine nutritionnel. Ce programme comporte notamment les thèmes « l'alimentation humaine, préserver la santé des consommateurs, comprendre leur comportement », et « adapter les espèces, les pratiques et les systèmes de production agricole »

Les compétences de ses chercheurs vont des sciences économiques et sociales, permettant de mieux comprendre les pratiques alimentaires, les facteurs agissant sur l'évolution de la consommation, les inégalités sociales face à la consommation alimentaire, jusqu'aux aspects très technologiques, telle que la réduction de la teneur en sel des aliments sans altération de leurs qualités gustatives, l'accroissement de la teneur en fibres dans le pain, en passant par l'agronomie. Par exemple, l'étude de l'influence des pâturages sur la qualité des produits laitiers, et des sujets très pointus tels que la connaissance des génomes de la flore digestive intestinale.

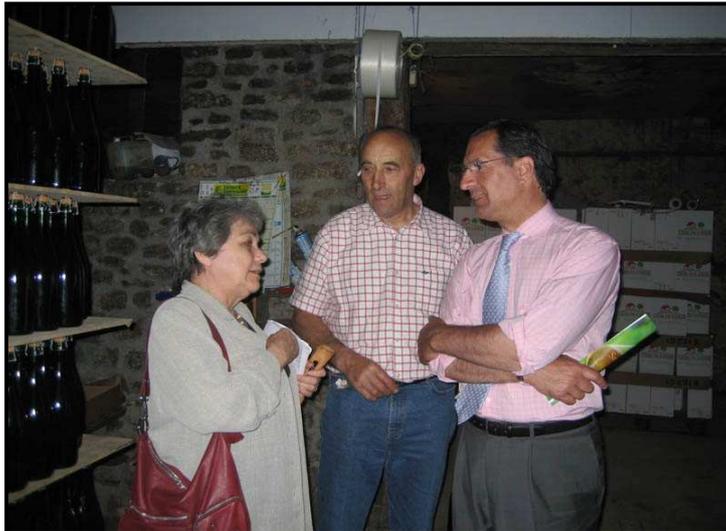
- L'Inra s'est associé à l'Inserm, à des hôpitaux et des universités pour créer quatre structures de recherche en nutrition, **les Centres de recherche en nutrition humaine** qui peuvent effectuer des analyses très poussées sur les paramètres biologiques, la composition corporelle et les dépenses énergétiques. Ces Centres constituent une palette très complète des recherches, sur le thème de la nutrition, ils sont au nombre de quatre à Clermont-Ferrand, Lyon, Nantes et Paris. Ils sont au service de la recherche publique mais également industrielle.
- Les Centres régionaux d'innovation et des transferts de technologie alimentaires (Critt alimentaires) investissent beaucoup dans l'impact des technologies sur la qualité nutritionnelle des produits et les liens entre les Centre techniques agricoles, les Critt, l'Inra et l'AFFSA sont permanents et très étroits.

L'Actia, l'association des Critt, a édité, à l'intention des entreprises, un guide pratique à l'audit nutritionnel, et a initié un réseau technologique national sur la nutrition. Ce réseau est animé par le Critt alimentaire Poitou-Charente avec des experts des Critt, mais également de l'Inra, de l'Afssa, et des instituts de recherche dans le domaine de la santé humaine.

#### **VI – 1/2 - Pôle d'excellence rurale**

- La mission a, également, vu, sur le terrain, **le Pôle d'excellence rurale (PER) du Pays d'Auge**, à Lisieux. L'objectif de recherche d'innovation de produits n'est pas identique entre les pôles de compétitivité et les pôles d'excellence rurale, mais l'esprit de rassemblement entre acteurs d'origine diverse (producteurs, industriels, élus), afin de trouver des solutions collectives, suite à une analyse commune de la situation d'un pays ou d'un marché, demeure.  
Les producteurs, en particulier, ont beaucoup à apprendre, en recherchant des solutions avec d'autres partenaires. Nos interlocuteurs du Pôle d'excellence rurale de Lisieux, nous ont confiés que « *cela leur permet d'avoir une cohérence et une solidarité d'action entre les filières, car elles sont souvent interdépendantes* ».

Dans le cadre du Pôle d'excellence rurale de Lisieux, il est une réalisation pertinente qu'il convient de mettre en avant : il s'agit de la création des « *Relais de la route du Cidre* ». Les objectifs de cette action sont de promouvoir la filière cidricole et ses produits, auprès des visiteurs, de guider et orienter le visiteur (en relais de l'Office de tourisme), dans l'organisation de ses visites (associant les produits et le patrimoine), d'adapter qualitativement les sites d'accueil des visiteurs dans les entreprises (modernisation, dimensionnement, intégration des nouveaux besoins, valorisation du patrimoine). Mais aussi, de valoriser l'ensemble des démarches par l'intégration des NTIC dans la relation avec les consommateurs : borne interactive permettant d'entrer en relation avec les entreprises, et le site Internet de promotion des produits AOC et terroir du Pays d'Auge « *madeinpaysdauge.com* » (programme Leader + NTIC).



Visite d'une exploitation cidricole – Pays d'Auge.

Ces initiatives récentes semblent positives, dans la mesure où elles font travailler, sur un thème commun, plusieurs opérateurs d'origine, de culture et de pratiques différentes.

Il paraît évident que l'innovation, des méthodes et des produits, qui est difficile à mettre en oeuvre, est plus aisée dans ce type d'acte collectif. La recherche publique et privée est présente à peu près dans chaque cas.

Il conviendra de revoir, au terme de trois ans, les pôles agréés et les résultats qu'ils ont obtenus avant de poursuivre éventuellement l'octroi d'avantages publics, à ces pôles. En particulier, il faudra prêter attention à ce qu'un pôle ne devienne pas l'apanage d'un seul membre, les autres s'étant découragés, pour des raisons diverses.

## **VI – 2 / Réalisations des collectivités locales et territoriales**

Les collectivités locales s'impliquent, aujourd'hui, beaucoup dans le domaine de l'alimentation et de ses liens avec la santé. Leurs démarches se matérialisent d'abord en restauration scolaire; la fourniture de repas équilibrés est devenue une priorité. Elles comportent souvent, également, des actions pour une amélioration de l'hygiène de vie de l'ensemble de la population.

Ces actions se font avec l'appui technique et financier de structures publiques et privées.

### ***VI – 2 / 1 - Villes active du PNNS***

Les villes ayant signé la Charte « **villes active du PNNS** » sont aujourd'hui une vingtaine. Elles mettent en place un programme de développement d'actions telles que le respect des recommandations du GPEMDA/ Nutrition en restauration scolaire, une formation de leur personnel de restauration, une amélioration des possibilités d'accès de

tous à l'activité physique, des campagnes d'information ou des manifestations soulignant l'importance d'une alimentation équilibrée et de l'activité physique.

Antérieurement au PNNS1 le réseau Epode, « Ensemble prévenons l'obésité des enfants », met en place des actions locales entre partenaires de la santé, de l'éducation et de la production, de manière à modifier les comportements alimentaires, à favoriser l'exercice physique des enfants, et à prendre en charge les enfants obèses et en surpoids.

La prévention de l'obésité repose sur des actions de proximité et d'éducation, avec des documents pédagogiques et des activités pratiques, notamment, des visites de fermes, d'usines agroalimentaires et de grandes surfaces. Les résultats obtenus dans les deux villes à l'origine du concept, font que ce réseau, de dix villes, aujourd'hui, est pris en exemple au niveau communautaire dans les tables rondes sur l'obésité.

L'association des Ecomaires (environ six cents communes) se préoccupe de fournir une alimentation équilibrée, et constituée de denrées produites dans des conditions respectueuses de l'environnement. Elle s'attache à ce que ces fournitures proviennent d'exploitations agricoles de proximité.

#### *VI – 2 / 2 – Restauration collective*

- **Le conseil régional Paca** a initié, dans des lycées de l'ensemble de son territoire, une expérience de mise en place, au rythme d'une fois par mois, de repas confectionnés avec des produits issus de l'Agriculture biologique, et des produits du terroir.

Pour l'année scolaire 2005-2006, treize établissements ont été concernés, dont les lycées agricoles et hôteliers qui ont immédiatement répondu, vingt-six nouveaux lycées sont inscrits pour 2006-2007.

Compte – tenu de l'impact médiatique, et de la réaction très favorable des jeunes et de leurs parents, le conseil régional espère que cette expérience sera incitative pour la restauration scolaire municipale, et les établissements hospitaliers.

La démarche est éducative, le travail se réalise avec le comité d'éducation pour la santé. Deux diététiciennes y participent pour former les jeunes à l'équilibre alimentaire.

Les difficultés sont essentiellement liées à l'approvisionnement que le conseil régional souhaite le plus local possible. Le coût supplémentaire de ce repas fait l'objet d'une dotation de 1 euro par repas, par la direction de l'agriculture du conseil régional.

Le conseil régional nous a indiqué que l'objectif est, d'une part de créer du lien dans l'esprit des jeunes entre production agricole et aliment, et d'autre part de promouvoir le développement de l'agriculture biologique pour laquelle il constate une demande croissante, de même que pour les ventes directes, les marchés et les Amap. Il estime que sa région est particulièrement adéquate pour ce type de productions, et de relations entre agriculteurs et consommateurs.

- Il convient, également, d'évoquer des démarches axées sur le bio, dans certains pays européens, comme en Italie, où une loi définit clairement l'introduction de denrée 100 % biologiques pour la restauration scolaire.

En Autriche, plusieurs Lander se sont donnés les objectifs d'intégrer des ingrédients bio, dans les assiettes des écoles et des hôpitaux, à hauteur de 30 %. La ville de Vienne a même lancé l'objectif de 50 % d'ingrédients biologiques, en restauration collective publique, dans le cadre de son programme de protection du climat. En 2003, elle avait déjà atteint les 30 %. Grâce à cette politique volontariste dans le domaine du bio, en 2005, plus de 50 000 bio repas étaient servis dans le primaire.

## **VI – 3 / les réalisations d'un autre pays européen**

Faute de temps, il n'a été possible de nous rendre que dans un seul pays européen. La Belgique a été choisie pour sa situation assez semblable à celle de la France (avec toutefois un pourcentage de personnes en surpoids de 35 %), et parce que des actions de lutte contre l'obésité, et les maladies cardiovasculaires y sont mises en place, en relation avec le monde agricole, et selon une approche qui se défend de diaboliser les aliments. Sa proximité et la facilité liée à la francophonie ont également joué dans ce choix.

À la suite de la crise de la dioxine, la Belgique a profondément remanié ses services agricoles. Les sujets de sécurité alimentaire ont été regroupés dans l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA), alors que ceux du développement agricole étaient répartis entre deux ministères de l'Agriculture, l'un Wallon, l'autre Flamand.

Le ministre de l'Agriculture de la région Wallonne, qui avait réuni à notre intention des représentants de la recherche, de la production agricole, de l'industrie (Fevia), et l'agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (apaqw), nous a décrit une situation assez difficile.

Des agriculteurs nombreux (huit mille) et peu organisés, interlocuteurs d'une industrie agroalimentaire puissante ; une image médiocre des producteurs auprès de consommateurs, qui ont souvent perdu le lien entre l'aliment qu'ils achètent et le produit agricole ; une difficulté à toucher les enfants dans les écoles, puisque souvent le déjeuner de midi n'est pas réellement un repas, les enfants amenant leurs « *tartines* » de la maison.

Mais, il est apparu, ensuite, que de nombreuses réalisations avaient été initiées, d'une part pour promouvoir une alimentation équilibrée, d'autre part pour renouer ou entretenir le lien avec le monde agricole.

### ***VI – 3 / 1 - Concept du petit déjeuner traditionnel et équilibré***

En Wallonie (Belgique), l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (apaqw) sponsorise les petits déjeuners de produits wallons. Pour bénéficier de cette aide financière, l'enseignant doit élaborer un projet pédagogique - lié à la

nutrition – exposer ses objectifs à l'agence, et expliquer comment il compte les atteindre. En cas d'agrément, l'Apaqw octroie 1,50 euro par enfant, et rembourse tous les produits wallons achetés pour le petit déjeuner. Il ne s'agit pas de servir de façon pérenne des petits déjeuners dans les écoles, mais de réaliser une action pédagogique.

Un dossier Equilibre alimentaire accompagne l'opération. A l'école primaire cette opération est ludique, et permet aux enfants de bien comprendre la nécessité qu'il y a à prendre un bon petit déjeuner équilibré. De plus, l'Apaqw promeut une collaboration étroite avec les producteurs locaux. Fort du succès rencontré par ce type d'opérations, de plus en plus de demandes affluent auprès de l'Apaqw, notamment pour l'enseignement secondaire, et plus particulièrement pour l'enseignement technique où le problème de l'obésité est le plus fort.

#### ***VI – 3 / 2 - Opérations fermes ouvertes***

Elles s'effectuent dans une centaine de fermes ; les citoyens s'y rendent, s'intéressent aux pratiques agricoles qui leur sont présentées, adhèrent à la vente directe.

Dans le Brabant Wallon, des agriculteurs se rendent dans les écoles pour y expliquer ce qu'est leur métier.

#### ***VI – 3 / 2 - Implication des consommateurs dans les filières agricoles***

Créés assez récemment, les conseils de filières, assez comparables à nos interprofessions, sont sensibles au sujet de la nutrition, cependant, leur politique de promotion tend davantage à faire connaître le mode de production, que des aspects de composition de l'aliment. Un point particulier, remarquable, est que les associations de consommateurs sont présentes dans les conseils de filière, alors qu'il nous a été dit de façon unanime par les interprofessions françaises qu'« *il était encore un peu tôt* ».

#### ***VI – 3 / 3 - Plan National Nutrition Santé***

Lancé par le ministère fédéral de la Santé publique en 2006, il s'est inspiré du PNNS français, et comprend une campagne d'information nationale, et des actions, à réaliser par les communautés et les régions, assez semblables à celles mises en œuvre en France.

Le dispositif « chèque sport » est une mesure de la Communauté française, cofinancée par le ministère de l'Intégration, et qui vise à favoriser l'accès à l'affiliation aux clubs, aux stages sportifs, aux classes de neige et sportives, ainsi que l'acquisition d'équipements sportifs.

## VII - CONCLUSION

Ma mission, est guidée par la volonté de voir s'il est possible d'améliorer la qualité de l'aliment, au stade de la production, dans un souci de santé du consommateur, et de santé publique.

Si d'une manière ou d'une autre, les producteurs agricoles peuvent participer à l'effort actuel, mis en œuvre pour lutter contre l'obésité et les maladies chroniques, par une meilleure alimentation.

Est-ce possible ? Et les agriculteurs y ont-ils intérêt ? Car le but n'est pas de déséquilibrer les filières, mais bien de soutenir l'activité économique du monde agricole, et de lui ouvrir de nouvelles perspectives, notamment par le biais de l'innovation.

En matière d'alimentation, il faut impérativement répondre à trois besoins : le besoin nutritionnel, qui est purement physiologique – le besoin organoleptique (c'est bon, ça a du goût), et le besoin socioculturel (partage des aliments, convivialité). Si l'un, des trois, fait défaut, il y a déséquilibre.

C'est pourquoi, afin de ne pas devenir des Ayatollah de la nutrition, le rôle des pouvoirs publics est d'accompagner les producteurs agricoles et aquacoles dans les mutations qui s'opèrent, en vue de produire des denrées alimentaires, dont les qualités substantielles et sensorielles (saveur mais aussi couleur, odeur, aspect et texture) sont satisfaisantes, par le biais d'une agriculture rentable, créatrice d'emplois et respectueuse de l'environnement. Le savoir-faire des femmes et des hommes qui font vivre nos terroirs est un atout majeur pour y parvenir.

L'agriculture ne doit pas être considérée sous le seul angle de la production, elle est aussi un formidable partenaire en matière de lutte contre les déséquilibres alimentaires. Elle peut faire redécouvrir aux Français l'équation Alimentation-plaisir-santé-territoire, source d'équilibre, de bien-être, et de développement économique, et lui permettre de redevenir un mangeur acteur de son alimentation.

Pour que nous ayons tous demain, la naturelle *Equilibre attitude*, en matière alimentaire, les producteurs doivent pouvoir s'impliquer davantage dans la recherche d'une plus juste qualité nutritionnelle, de la restauration du goût, d'une meilleure accessibilité de leurs produits, et d'une meilleure communication sur la qualité de leurs produits.

Mais, pour pouvoir renforcer la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire dans son ensemble, et mieux cibler les personnes défavorisées, il faudra progresser dans de nouvelles directions, en impliquant, véritablement, tous les acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur, en passant par les industries agroalimentaires et les distributeurs, mais aussi en établissant un véritable partenariat avec les médias.

# VIII - Suggestions

## I – L'éducation au Fait nutritionnel

### 1 - ➔ Une formation à tous les âges pour tous les âges

La consommation alimentaire, ses constituants et ses rythmes, doit être inscrite et traitée dans les programmes de formation initiale des jeunes gens, si l'on veut que les futurs adultes soient le plus possible juges des sollicitations (publicité), et des pressions (vie urbaine, rapidité), dont ils sont quotidiennement l'objet.

De ce point de vue, il convient que le Gouvernement généralise les expériences conduites en ce sens :

- par certains ministères dans la confection des programmes de formation initiale (cas de la DGER du *Map*)
- par certaines collectivités territoriales, qui ont choisi d'encourager financièrement des pratiques alimentaires de qualité dans les établissements scolaires, dont ils ont la charge.

**La modification des programmes du baccalauréat technologique dans les lycées agricoles** devrait permettre une sensibilité plus grande des jeunes agriculteurs sur ce sujet et une plus grande facilité à aborder ces thèmes. (Eric Marshall, Doyen de l'enseignement agricole).

La formation des professeurs des lycées, sur le thème du *Fait alimentaire*, devrait induire une évolution rapide de cette perception, dans l'ensemble de l'enseignement agricole.

Mais, il faut **aussi** envisager de **former les professeurs des écoles (à l'IUFM)**, et les professeurs de l'enseignement secondaire, au *Fait alimentaire* et à la nutrition, afin qu'ils puissent animer des modules sur la qualité nutritionnelles des aliments dans leurs classes. **Il faut revoir la place de la nutrition dans les enseignements.**

Il faut, plus généralement, **former tous les professionnels en contact avec des enfants**, au *Fait alimentaire* et à la nutrition, comme cela se pratique en Belgique, pour les « accueillants » dans les crèches, et dans les familles (assistantes maternelles), ainsi que les animateurs des centres de loisirs, mais aussi, les professionnels en lien avec les populations à risques, que sont les femmes enceintes, les personnes défavorisées, les personnes âgées et les malades.

Une formation qui débute dès le plus jeune âge du consommateur (à partir de la maternelle), associée à une information déployée dans les structures spécialisées, comme les protections maternelles et infantiles (PMI), les crèches, les maternités, nécessite la formation de l'encadrement (professeurs, assistantes sociales, assistantes maternelles, puéricultrice, animateurs...).

## 2- ➔ Une formation à la lecture de l'étiquetage nutritionnel

L'étiquetage nutritionnel des produits alimentaires transformés est pratiqué pour un certain nombre de produits conditionnés, mais rares sont les consommateurs qui tirent partie de cet étiquetage.

Il faudrait pour cela qu'ils soient informés de la signification des chiffres indiqués. De plus, les caractères utilisés sont souvent illisibles du fait de leur petite taille.

Il y a, donc, une nécessité à **concevoir un étiquetage clair, attractif, plus visuel, plus graphique, et surtout plus accessible**, notamment pour les personnes qui ne savent pas ou ne peuvent pas lire, pour diverses raisons, et à former le consommateur à la lecture de cet étiquetage.

Cette **formation à la lecture de l'étiquetage nutritionnel** peut se faire **à l'école**, dans le cadre de modules sur le *Fait alimentaire*, ou d'opérations d'éducation à la qualité nutritionnelle, mises en place dès le primaire. Mais aussi, **dans des lieux alternatifs** comme les associations, les services au consommateur, ou encore par le biais des bornes Internet, des bornes interactives, des guides du PNNS, au moyen de campagnes de communication dans les médias, presse écrite, audiovisuelle, radiophonique, sous l'égide du ministère en charge de l'Alimentation.

La question de l'amélioration de l'étiquetage nutritionnel est à traiter au plan international, d'où l'intérêt de la poser le plus tôt possible. Elle est du ressort des services du Premier ministre, et de ceux des ministères concernés, en particulier de la direction générale de la Concurrence, de la Consommation, et de la Répression des fraudes.

Une formation sur l'étiquetage nutritionnel largement diffusée, et un étiquetage plus clair et plus accessible.

## II - Un pilotage concerté des actions

### 1 - ➔ Entrée des filières agricoles dans le comité de pilotage du PNNS

Le comité de pilotage du PNNS n'est pas une instance interministérielle, mais un comité chargé de faire des propositions au ministère de la Santé, en matière nutritionnelle. Son président est désigné par le ministère de la Santé.

Ce comité ne regroupe pas tous les acteurs de la chaîne alimentaire, ainsi les filières agricoles ne sont-elles pas représentées. Il est donc suggéré que les filières agricoles y soient représentées.

## **2 - ⇨ Un comité interministériel sur le PNNS**

Le PNNS met en avant la dimension interministérielle de la problématique nutrition santé.

**C'est pourquoi, il serait souhaitable d'instaurer un comité interministériel sur le PNNS, qui serait placé auprès du Premier ministre.**

Ce comité pourrait regrouper les départements ministériels suivants, ministère de la Santé, ministère de l'Agriculture, ministère de l'Education nationale, ministère de la Cohésion sociale.

Il serait chargé d'approfondir les propositions du comité de pilotage du PNNS, et de proposer au Gouvernement des axes stratégiques, en matière de politiques publiques.

## **3 - ⇨ Offre alimentaire : un pilotage du ministère de l'Agriculture reconnu**

Le pilotage par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche des actions relatives à l'offre alimentaire, conformément aux objectifs fixés par le PNNS, doit être clairement reconnu. C'est une demande insistante des producteurs.

En matière d'offre alimentaire, du fait de sa compétence avérée et de ses attributions, le Map doit rester l'intermédiaire et l'interlocuteur privilégié, à la fois des producteurs, mais aussi du ministère de la Santé. Il a montré avec le groupe de travail glucides, sa capacité à mobiliser les filières et à dialoguer pour trouver des solutions engageant tout le monde. Il serait bon qu'il y ait un engagement collégial des professionnels, dans le domaine de la nutrition, et de la signature de chartes entre instances professionnelles et pouvoirs publics.

## **4 - ⇨ Ne pas attribuer le logo PNNS à des aliments**

Le logo PNNS, très apprécié par ceux qui en disposent, doit continuer d'être attribué à des actions, et non à des aliments (malheureusement, la mission a pu constater que certains produits alimentaires transformés affichent ce logo, et l'utilisent comme argument de vente). En effet, il y a des effets pervers au logo, concernant notamment la discrimination des aliments.

Le risque de tout focaliser sur la nutrition est de diaboliser les aliments au « profil nutritionnel » contesté (exemple le fromage riche en gras et en sel) et de normaliser et médicaliser l'alimentation, de générer peurs et angoisses. Il n'est pas souhaitable de

prôner un logo sur chaque aliment (clef verte ou rouge selon le profil des aliments), d'autant plus que ce système (traffic light) est absolument rejeté par les consommateurs).

## **5 - ⇨ Une meilleure communication autour des avis du CNA**

Pour mémoire, le CNA est une instance de concertation qui regroupe les départements ministériels concernés, l'Afssa, l'Inra, des personnalités qualifiées, ainsi que les représentants de toute la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur. Son président est nommé pour trois ans, sur proposition tournante des ministères de la Santé, de l'Agriculture, et celui des Finances. Son secrétariat est interministériel.

Le CNA apparaît donc comme l'instance qui est à même de jouer le rôle de rapprochement entre les différentes instances. Il est souhaitable qu'il soit le lieu des discussions, de recherche de solutions, entre acteurs de la chaîne alimentaire. En bref, l'organisme en charge d'établir l'harmonie entre ces acteurs, quelque soient les intérêts de chacun.

Cependant, le président du CNA a fait part à la mission de son regret de ne voir les avis de cette instance pris en compte de façon plus active, par les diverses autorités ayant à décider en matière alimentaire.

Il convient, certainement, de moderniser la diffusion des avis, en les accompagnants d'une expression allégée, et plus attrayante, mais peut-être faut-il, aussi, envisager que le CNA, présente, à chaque avis, ses propositions aux administrations, et qu'à l'issue de cette présentation, chacun prenne, effectivement, en charge la part qui lui revient mettre en oeuvre.

Par ailleurs, une réunion annuelle réunissant les ministères concernés permettrait de dégager des axes stratégiques, et les ministères plus particulièrement chargés du suivi des recommandations du CNA feraient le bilan des réalisations.

## **6 - ⇨ Une expertise socio-économique pour éclairer le décideur public**

La mise en place d'une expertise socio-économique, dans le domaine de l'alimentation, devrait faire l'objet d'une réflexion. Elle permettrait au décideur public de prendre en compte des facteurs légitimes - impacts économiques, acceptabilité sociale, dimension éthique, culturelle ou religieuse - autres que les facteurs sanitaires et nutritionnels, pour lesquels cette évaluation est réalisée par l'Afssa,

Cette expertise, qui serait délivrée de façon transparente et indépendante par des personnalités académiques compétentes, est notamment demandée par le CNA, dans son avis n° 50 du 1/02/05. Il estime, en effet, que si ses avis consensuels, sur les orientations que devraient prendre les actions des pouvoirs publics, ne sont pas assez souvent suivis d'effets, c'est parce que leur dimension socio-économique ne peut actuellement être scientifiquement évaluée.

Au-delà de cette amélioration de la prise en compte des avis du CNA, l'expertise de ces dimensions socio-économiques est particulièrement importante dans le domaine de la nutrition (notamment pour la lutte contre l'obésité).

Il convient que l'on puisse évaluer de façon scientifique, si les efforts que l'on se propose de faire sont, effectivement, en adéquation avec les objectifs que l'on souhaite atteindre, si les mesures préconisées sont les meilleures pour arriver au résultat que l'on s'est fixé.

L'influence des messages publicitaires sur le comportement alimentaire, l'influence des prix, les valeurs attachées aux aliments, par exemple, devraient être expertisées de façon à ce que les projets d'action mettant ces facteurs en jeu soient réalisés de la façon la plus efficace possible.

La séparation de cette expertise socio-économique, d'avec celle relative aux risques sanitaires et nutritionnels, devrait être garantie, les avis dans ces deux domaines devant être remis aux décideurs de façon tout à fait indépendante les uns des autres.

## 7 - ➡ Un outil d'orientation : l'observatoire sur le thème de l'alimentation

Dans le cadre du PNNS 2, il est prévu de créer, avant mai 2007, un Observatoire sur le thème de l'alimentation.

Le ministère de l'Agriculture (DGAI), notamment, a indiqué que les pouvoirs publics et les instituts de recherche ont besoin, pour mener la politique de l'alimentation et orienter les filières, **d'avoir une vision objective des caractéristiques des produits mis sur le marché**, en particulier, les produits transformés qu'il est possible de faire évoluer dans le sens d'une composition plus satisfaisante, ainsi que de ce qui est consommé.

Le rôle de ce futur observatoire économique de l'alimentation serait de faire valider et interpréter ces données par des spécialistes qui les mettront en cohérence, de suivre les évolutions quantitatives et qualitatives de l'offre alimentaire, d'orienter les interventions publiques et privées notamment pour répondre aux enjeux du PNNS 2.

Cet observatoire devrait s'attacher à examiner comment les éléments réunis par les outils, créés par différentes structures pour leurs besoins propres, pourraient être mis en réseau, et à étudier comment on peut agréger les données existantes ;
--

Ces données sont par exemple celles de l'observatoire de la consommation de l'Afssa, du Crédoc, de l'Observatoire des comportements alimentaires du Centre d'information et de documentation de l'interprofession laitière.

### III – Rapprocher les producteurs des consommateurs

#### 1 - ➔ Une meilleure communication

- Il faut envisager de voir comment, **sur les chaînes publiques**, un espace pourrait être proposé pour la **promotion des produits « bruts »**, soit à l'initiative du ministère de l'Agriculture (communication publique), soit à celle des interprofessions (communication privée).

Cependant, il risque de se poser un problème de coût. Une communication collective, campagne d'intérêt général, par exemple, sur l'ensemble des produits pourrait s'avérer pertinente pour traiter de l'équilibre alimentaire et pour mutualiser les moyens.

Cette communication par le biais des médias est d'autant plus importante qu'avec la variété et la facilité d'emploi des produits transformés mis sur le marché, le risque que les produits agricoles bruts soient dévalorisés est bien réel.

- Il faut impérativement que le monde agricole se dote d'une structure légère, représentative, associant filières et syndicalisme, lui permettant d'être présent dans tous les débats relatifs à la consommation alimentaire.

Le but pourrait être de contribuer à ce que les secteurs de production agricole et aquacole entretiennent une relation mieux équilibrée, et plus fréquente, avec celui de la consommation alimentaire.

La communication des producteurs devrait permettre au consommateur de s'informer sur les modes de productions agricoles, sur les variétés de ces productions, lui permettant ainsi de se réappropriier son alimentation, et de redécouvrir « le plaisir de manger ».

Plus spécifiquement, une convention entre le ministère de l'Agriculture et les représentants de la grande distribution (FCD) pourrait être une voie de diffusion d'information objective sur la production agricole pour le consommateur.

#### 2 - ➔ Des initiatives innovantes pour développer l'accessibilité des produits bruts

Il paraît opportun **d'œuvrer au développement des contacts directs entre le producteur et le consommateur**. Il faut favoriser l'accessibilité des produits bruts.

C'est pourquoi, il conviendra de mettre en place des moyens pour soutenir les actions locales innovantes des producteurs, et les associations agricoles (à l'image des associations bio), qui oeuvreront dans ce sens, notamment, à l'encontre des personnes défavorisées

Pour cela une analyse approfondie et partenariale des frais de cette accessibilité (tous produits confondus) serait nécessaire et pourrait, éventuellement, conduire à la création d'un fonds spécial dédié au soutien de ce type d'actions, et à l'élaboration d'une charte qui fixerait les conditions nécessaires pour avoir droit à un financement.

**Ce sont les liens de proximité qui sont les plus efficaces pour informer, expliquer, et ainsi faire évoluer les habitudes de consommation alimentaires.**

### **3 - ⇨ Personnes défavorisées**

- Il faut envisager de mettre en place, ou d'optimiser, des moyens (administratifs et logistiques) favorisant la distribution de produits agricoles bruts aux populations défavorisées.

Le transport des produits périssables, vers les agglomérations urbaines et de leur distribution, dans de bonnes conditions sanitaires, et de conservation, exigent du matériel que les associations, comme les producteurs, ont du mal à se procurer. De même la gestion et le traitement de ce type de produits nécessitent une formation professionnelle.

- Le programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD) a été mis en place par l'Union européenne en 1987. En 2003, ce programme dont ont bénéficié dix pays européens) a été utilisé à 90%.

L'aide alimentaire, issue du PEAD, représente une part importante (en moyenne 25%) des ressources des organisations caritatives françaises utilisées, dans le cadre du plan pauvreté précarité.

L'augmentation de la demande, et la volonté de l'Union européenne d'aller vers une diminution des stocks, risquent de ne pas permettre de maintenir le programme dans les conditions actuelles. Il y a là un débat de fond dans lequel les producteurs doivent être partie prenante.

### **4 - ⇨ Distributeurs de fruits et légumes frais**

Il est essentiel de manger quotidiennement au moins 400 grammes de fruits et légumes. Malheureusement, il a été démontré que 60 % des Français, et en particulier les jeunes, sont en sous-consommation de fruits et légumes frais.

**La réintroduction de distributeurs de fruits et légumes frais dans les établissements scolaires** seraient un excellent moyen d'éduquer les jeunes aux différents goûts des fruits de nos vergers, et de les inciter à devenir de futurs consommateurs et de futurs acheteurs responsables.

Si le retrait des distributeurs de friandises se justifiait, par un souci de lutte contre l'obésité, il ne faut pas pour autant nier la réalité de la vie quotidienne d'un enfant : petit déjeuner avalé de bonne heure, voire pas du tout pour un certain nombre de collégiens ; journées longues qui demandent un vrai effort de concentration ; alimentation très peu diversifiée, faibles dépenses physiques...

Par ailleurs, le fait de supprimer les distributeurs de friandises, sans les remplacer par des distributeurs de fruits a eu pour effet de déplacer le problème. Plutôt que d'acheter, au cas par cas, au sein des établissements scolaires, les jeunes ont pris l'habitude de se fournir en friandises, dans les boulangeries ou chez l'épicier, souvent en grande quantité.

En Belgique, les pouvoirs publics ont choisi de remplacer les distributeurs de sodas et de friandises, par des distributeurs d'eau, de lait et de fruits. Parallèlement, un accompagnement nutritionnel est mis en place dans tout le groupe scolaire, avec l'implication de l'association des parents d'élèves, pour que les jeunes apprennent à passer naturellement d'un soda à de l'eau ou du lait, et d'une friandise à un fruit.

C'est pourquoi, face à ces constats, la mission propose de **remplacer les distributeurs de friandises et de sodas par des distributeurs de fruits et légumes frais et de boissons à base de fruits, d'eau, de lait ou de boissons chaudes**. Il faudra, cependant, que les distributeurs ne contiennent que des produits dont l'équilibre nutritionnel est assuré.

## **5 - ➡ Faire entrer la régionalisation dans la restauration collective**

Il serait souhaitable que les restaurants des collectivités publiques établissent plus de partenariats avec les producteurs. Il faut associer la régionalisation, la tradition, le plaisir au souci de santé publique. Nous ne devons pas tomber dans une attitude qui tendrait à médicaliser l'alimentation. Il n'y a pas d'opposition santé plaisir dans l'acte de manger

**Pour cela, une révision du code des marchés publics est nécessaire, afin de permettre l'entrée des produits traditionnels de terroirs de proximité dans la restauration collective.**

## **IV. Approfondir les connaissances sur la qualité nutritionnelle et les développer sur le terrain**

### **1 - ➡ Des partenariats accrus avec la recherche**

Il convient de poursuivre le développement des partenariats, entre les organisations professionnelles et la recherche.

Les producteurs abordent aisément le volet nutritionnel avec les chercheurs. Les représentants des producteurs présents aux conseils d'administrations des établissements d'enseignement supérieurs et de recherche du Map, comme à ceux

des instituts de recherche, y sont très bien perçus et intégrés. Ceci confirme **l'importance des partenariats - producteurs-chercheurs** - que le ministère de l'Agriculture et de la Pêche essaie de mettre en place notamment dans le cadre de groupements d'intérêts scientifiques concernant la viande, les fruits et légumes, les céréales ou encore le lait.

## **2 - ⇨ Agriculture biologique**

Depuis de nombreuses années, partisans et adversaires des produits issus de l'agriculture biologique s'opposent sur les bienfaits de ce type de production en matière de santé.

L'Afssa a déjà réalisé une étude sur ce sujet, il serait souhaitable de l'interroger pour savoir si cette étude doit être approfondie ou complétée. Dans la mesure où les bienfaits de l'agriculture biologique sur la santé sont clairement démontrés, la mission propose, qu'à l'image de ce qui est pratiqué en Italie, ou en Autriche, la loi prévoit un certain pourcentage de repas bio dans les établissements scolaires.

## **3 - ⇨ Une recherche appliquée : pôle de compétitivité et pôle d'excellence rurale**

Les démarches actuellement conduites, visant à agréer des Pôles de compétitivité et des Pôles d'excellence rurale, sont intéressantes au plan de l'innovation des produits, dans la mesure où elles concourent à faire travailler ensemble - en l'occurrence sur le thème alimentaire - des organismes (recherche, enseignement supérieur, entreprises coopératives ou privées) peu accoutumés, jusqu'à l'heure, à ce type de fonctionnement collectif.

Après une première expérience de trois ans, pour tout renouvellement du label « Pôle de compétitivité » ou de celui de « Pôle d'excellence rurale », plusieurs points seront à vérifier et, en particulier :

- s'assurer du fait que les partenaires au pôle demeurent mobilisés en faveur des actions conduites ; le seul fait pour tel ou tel de rester en tant que membre du Pôle ne paraît pas suffisant.
- éviter qu'un acteur du pôle ne devienne le seul acteur du pôle.

La délégation interministérielle à l'aménagement et à la compétitivité des territoires et le ministère de l'Agriculture et de la Pêche sont principalement concernés par la mise en œuvre de cette action.

## **4 - ⇨ Soutenir les producteurs dans leur démarche de développement de la qualité nutritionnelle**

Pour les producteurs locaux qui s'engagent activement dans une démarche d'amélioration de la qualité nutritionnelle de leurs produits, l'investissement financier est plus important que pour une production conventionnelle.

C'est pourquoi, la mission propose, pour les producteurs, qui accepteront de signer une charte, qui comprendra un certain nombre d'objectifs nutritionnels, régulièrement évalués, de bénéficier d'un soutien de la part de l'Etat. Il conviendra de définir si cette aide correspondra à une réduction fiscale ou des fonds issus d'un budget spécifique pour la politique nutritionnelle en France.

## **5 - ⇒ Une meilleure rémunération de la qualité nutritionnelle**

Il est important d'émettre des recommandations pour que la charte entre le producteur et le distributeur évolue dans le sens d'une meilleure rémunération de la qualité nutritionnelle.

En effet, il est indispensable, dans une démarche d'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments, de prendre en compte, pour la rémunération du produit au producteur agricole et au pêcheur, les constituants de la qualité nutritionnelle : matière sèche, macro- éléments.

L'initiative et la mise en œuvre de cette action peut provenir des milieux producteurs - agricoles et aquacoles (syndicats et interprofessions) - en direction des payeurs des produits achetés : IAA, Distributeurs, Consommateurs.

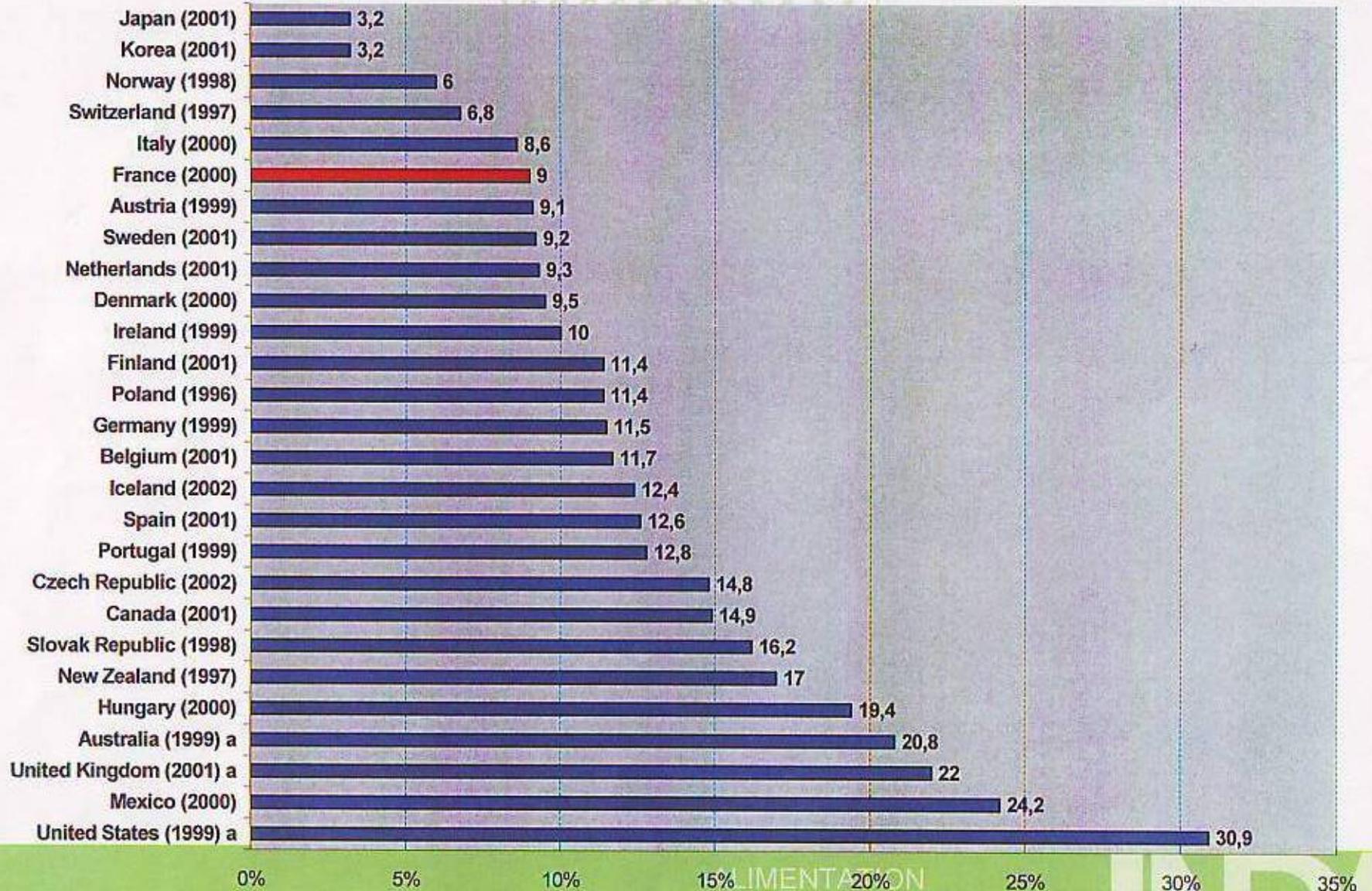
Il est évident que l'implication des producteurs dans l'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments ne peut se faire sans les entreprises. *« Il y a nécessité à contractualiser, à passer des accords par le biais des filières. C'est important pour les producteurs, nous devons nous assurer que les entreprises vont dans notre sens »*, Thierry Leroux, ancien président des producteurs de lait pour les AOC fromagères, Pôle d'excellence rurale de Lisieux.

# ANNEXES



# Proportion d'adultes obèses (BMI>30)

Source : OCDE 2003

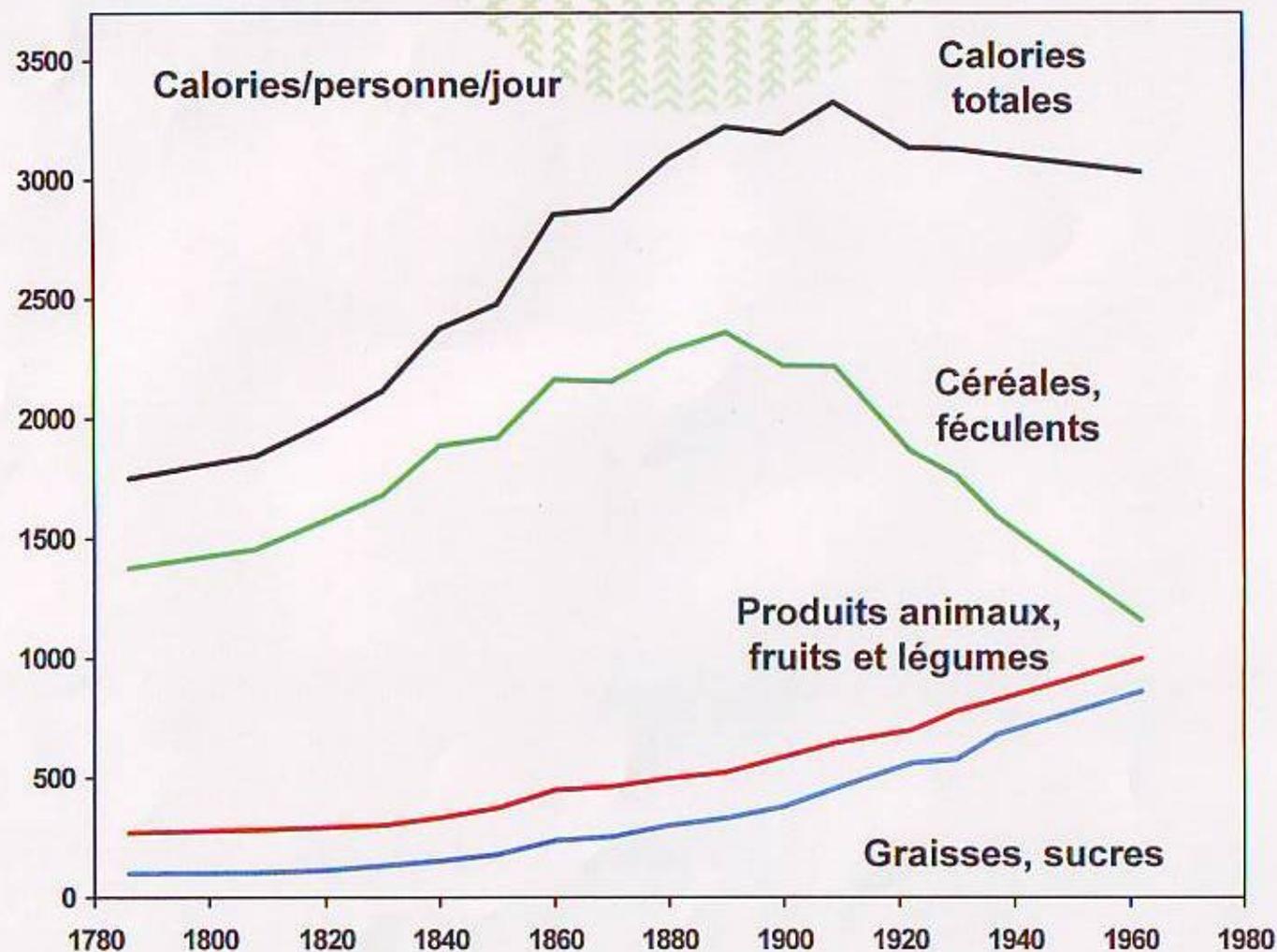


AGRICULTURE

ENVIRONNEMENT

INRA

## Evolution des apports énergétiques en France en longue période

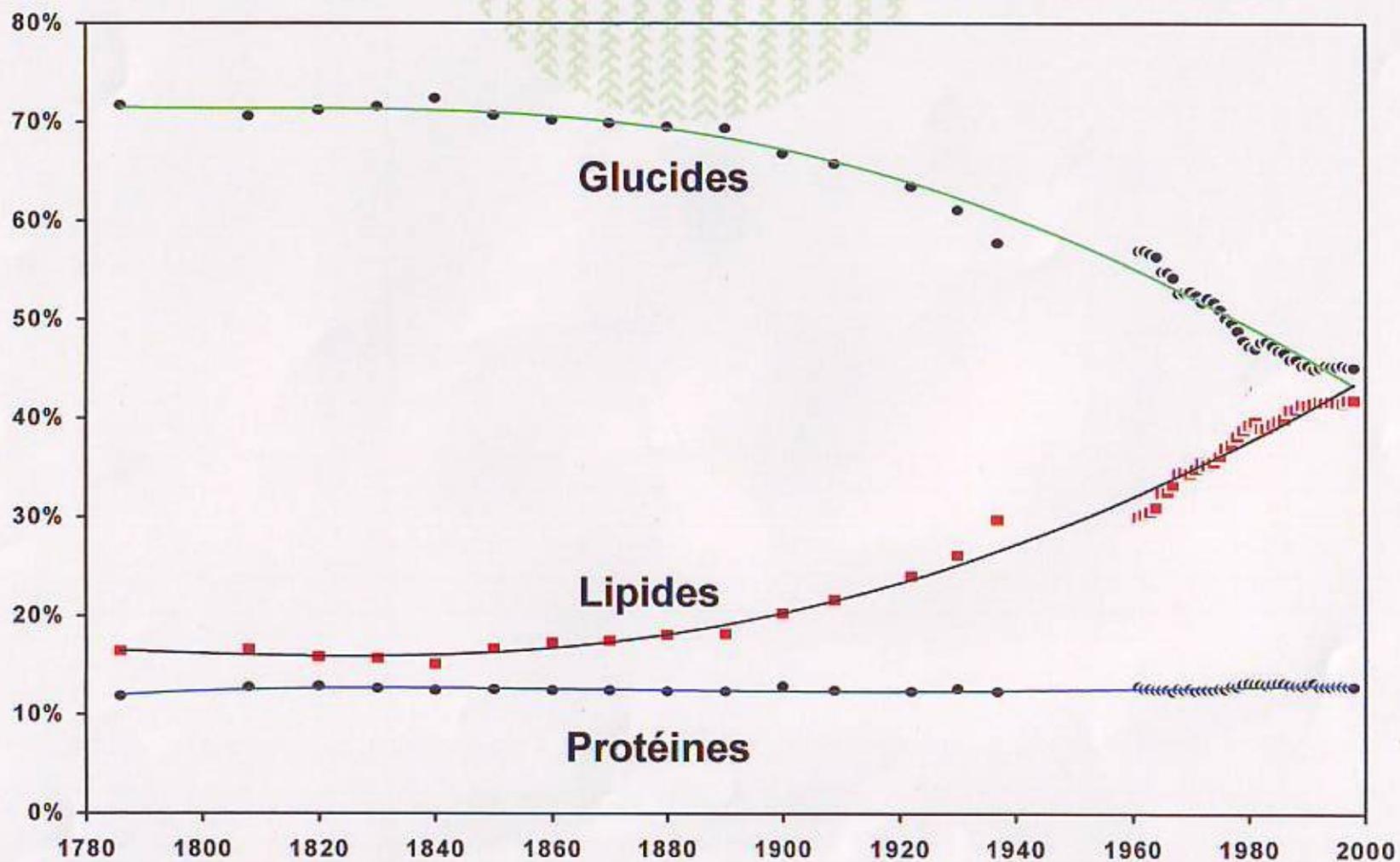


Source : J.C. Toutain

ALIMENTATION  
AGRICULTURE  
ENVIRONNEMENT

INRA

## Structure des apports énergétiques en France en longue période



Source : J.C. Toutain, FAO Stat

ALIMENTATION  
AGRICULTURE  
ENVIRONNEMENT

INRA



Par exemple, hier, une glace aux fraises se préparait avec des fruits et de la crème fraîche. Aujourd'hui, une glace à la noix de coco contient les ingrédients suivants :

Composition	Pourcentage
Eau	10,37
Huile de coco gélifiée à 31°C	7,00
Lait de soja organique (8,4 % TS)	56,00
Sucrose	14,00
Sirop de glucose solidifié (32E)	8,40
Fructose	2,00
Litesse® III	1,00
Cremodan® SE 334	
Système d'émulsification et de stabilisation	0,55
Arôme de noix de coco U33946, NI	
Arôme de melon U34452, NI	0,14
Arôme d'ananas U33784, NI	0,15
Arôme de crème U30377, NI	0,12
Sel	0,20
Colorants	0,02
Total	≅ 100,00

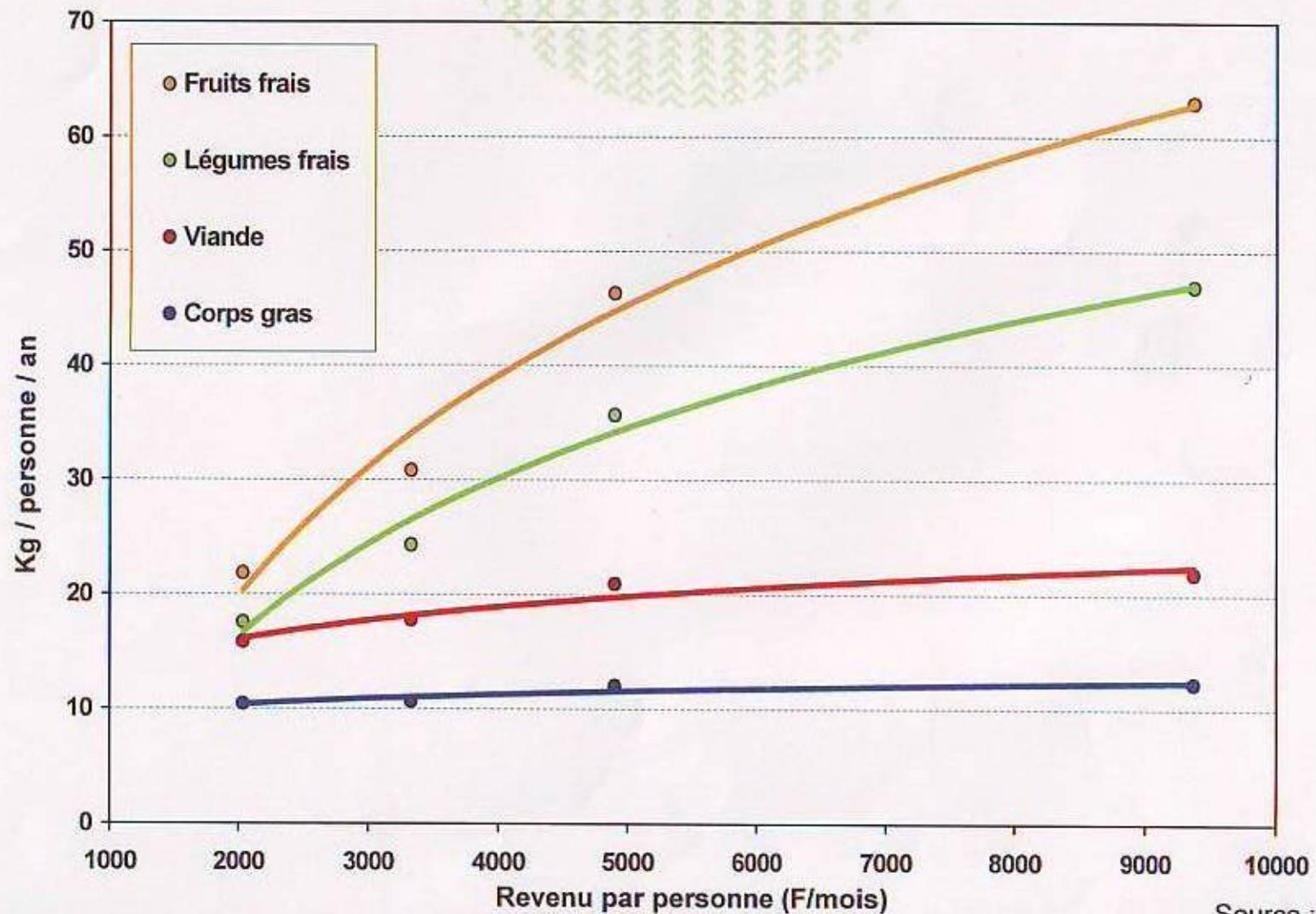
NI : de nature identique

Source : Danisco

ALIMENTATION  
AGRICULTURE  
ENVIRONNEMENT

INRA

# Achats alimentaires en fonction du revenu, France 1997

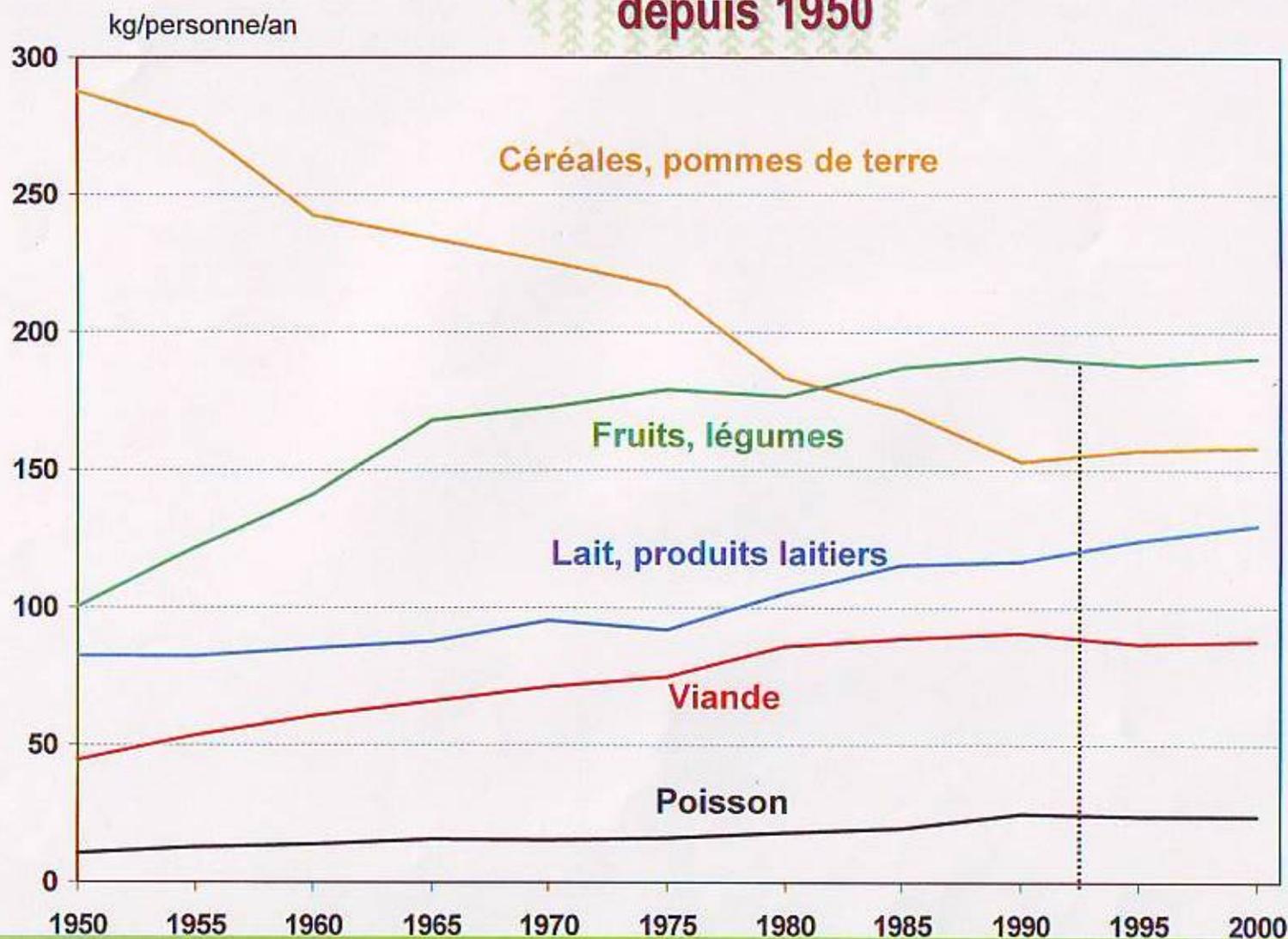


Source : Secodip 1997

ALIMENTATION  
AGRICULTURE  
ENVIRONNEMENT

INRA

# Evolution de la consommation des principaux aliments en France depuis 1950



Source : INSEE Annuaire  
Statistique de la France

ALIMENTATION  
AGRICULTURE  
ENVIRONNEMENT

INRA



The Taste, Nutrition And Health Innovation Pole  
Pôle d'Innovation Goût - Nutrition - Santé



**Mission Parlementaire**

**Jeudi 1er juin 2006**



POLE D'INNOVATION  
GOUT NUTRITION SANTE



Mobiliser les compétences pour contribuer, au plan mondial, au développement d'une alimentation de qualité.



The Taste, Nutrition And Health Innovation Pole  
Pôle d'Innovation Goût - Nutrition - Santé

## Qui sommes nous ?

- Des entreprises, PME et Majors
- De la recherche publique et privée
- Des Institutions
- De Bourgogne et Franche Comté et d'ailleurs



POLE D'INNOVATION  
GOUT NUTRITION SANTE



Mobiliser les compétences pour contribuer, au plan mondial, au développement d'une alimentation de qualité.

## Pôle de compétitivité La dynamique Vitagora fonctionne

- Démarrage du projet : 4 janvier 2005
- Remise de candidature : 28 février 2005
- Constitution des structures juridiques : octobre 2005
- Labellisation : 12 juillet 2005
- Validation du contrat : 22 décembre 2005
- Première vague de projets : 02 février 2006
- Deuxième vague : 27 juin 2006



POLE D'INNOVATION  
GOUT NUTRITION SANTE



Unir les compétences pour contribuer, au  
plan mondial, au développement d'une  
alimentation de qualité

## Positionnement stratégique

### PROBLEMATIQUE MONDIALE DES DESORDRES ALIMENTAIRES

- Montée apparemment inexorable de "l'épidémie de l'obésité",
- La "malbouffe" : un problème sociétal majeur
- Rôle particulier à jouer pour la France
  - " The French Paradox "
  - Culture du goût et comportements alimentaires
- Et pour la Bourgogne, du fait de sa spécialisation Goût



### OPPORTUNITE !

un avantage compétitif unique,  
à l'articulation

GOÛT ↔ NUTRITION / SANTE



POLE D'INNOVATION  
GOUT NUTRITION SANTE



Unir les compétences pour contribuer, au  
plan mondial, au développement d'une  
alimentation de qualité

## THEMES TRANSVERSAUX EMERGEANT DU PÔLE

Intégrant souvent toute la chaîne de valeur :

### "DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE"

#### 1/ Valorisation de la Maîtrise Qualitative de la chaîne de production :

*Sélection variétale, sols, maîtrise des intrants, maîtrise des rendements  
itinéraires culturaux, traçabilité*

.....BFP, 3V, Eau, Fromages AOC

#### 2/ Contenu objectif de la notion de terroir

*Relation sol plantes, recherche d'autonomie protéique*

.....3V, Fromages AOC

#### 3/ Innovation de pointe autour de la "Logique du vivant" : des aliments à l'Homme

*Probiotiques, micro-organismes, vitamines, stress oxydatif, anti-oxydants,  
Mesure globale, valorisation, extraction*

.....3V, CFL, Fromages AOC, CN, AC

#### 4/ Approches innovantes sur les maladies chroniques

*Obésité, maladies cardiovasculaires*

.....S&N, BFP, AC, CFL

Etc.....



POLE D'INNOVATION  
GOUT NUTRITION SANTE



Fournir les compétences pour contribuer, au  
plan mondial, au développement d'une  
alimentation de qualité

## Le débat : Dispersion ou cohérence ?

- Des acteurs très différents par leur taille et leurs statuts
- Mais des thèmes transversaux émergeant des filières
- Et l'effet de diffusion des approches et savoir-faire résultant de la matrice :
  - ⇒ plates-formes de compétences servant les différentes filières
  - ⇒ bureau de Vitagora pôle comme lieu d'échanges ...etc.



POLE D'INNOVATION  
GOUT NUTRITION SANTE



Fournir les compétences pour contribuer, au  
plan mondial, au développement d'une  
alimentation de qualité

# LA MACHINE À PROJETS EST ENCLENCHÉE

Le point au 22 mai 2006

## 17 Projets définis

## 22 Projets identifiés

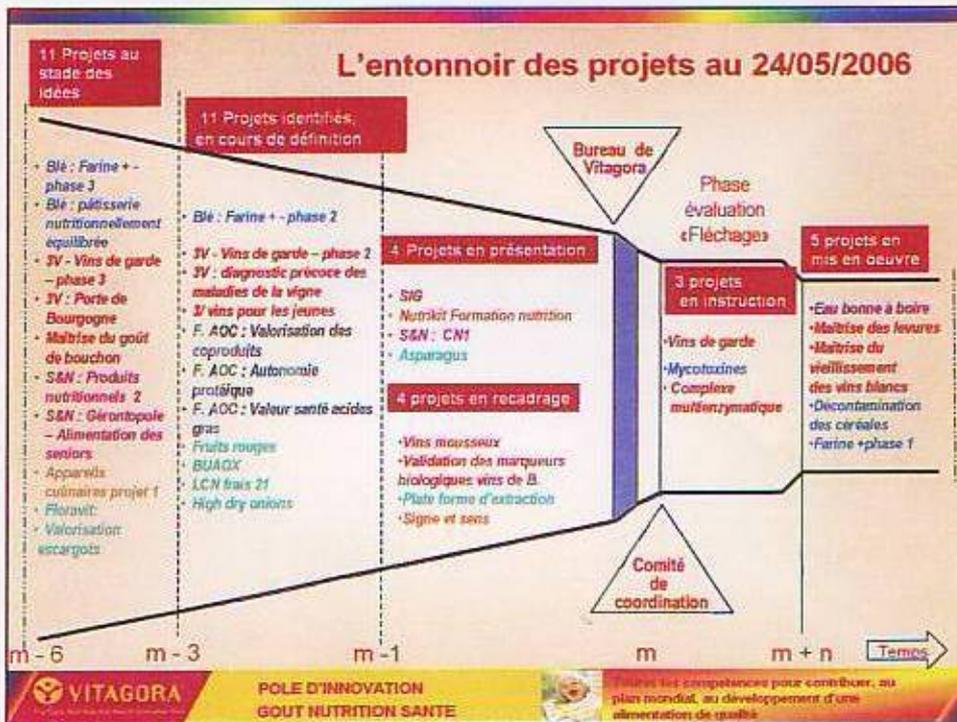
Mais la plupart des projets nécessitent un travail d'ingénierie



POLE D'INNOVATION  
GOUT NUTRITION SANTE



Unir les compétences pour contribuer, au plan mondial, au développement d'une alimentation de qualité



POLE D'INNOVATION  
GOUT NUTRITION SANTE



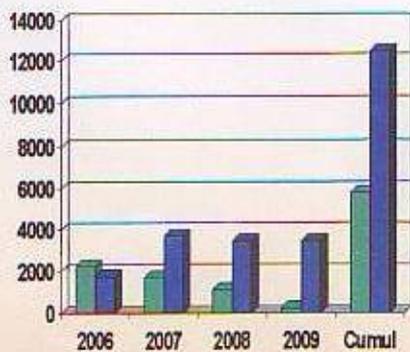
Unir les compétences pour contribuer, au plan mondial, au développement d'une alimentation de qualité

## Positionnement des 12 premiers projets



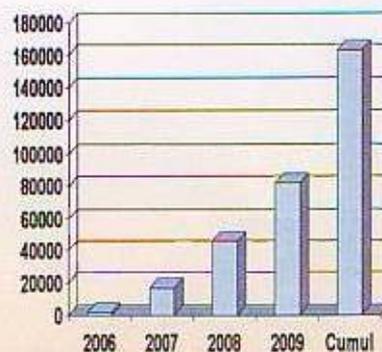
## INVESTISSEMENT ET CREATION DE VALEUR TOTAL 12 PREMIERS PROJETS

Investissement par année - en K€



■ Investissement R&D ■ Investissement industriel

CA additionnel par année - en K€



□ CA additionnel / Réduction de coût





Pôle d'excellence rurale du Pays d'Auge

**Lait, viande, pomme :**  
**le Pays d'Auge par excellence**



## SCHEMA ORGANISATIONNEL DU POLE



Producteurs

- Poids des productions
- Typologie des structures
- Savoir-faire



**Filière Lait**



**Filière cidricole**



**Filière Viande**



<b>APPROCHE GLOBALE DE LA QUALITE</b>	<b>Environnement</b>			<b>Organisation</b>		<b>Produits</b>	
	Paysage	Eau	Foncier	Contractualisation	Traçabilité	SOQ Promotion	NTIC- Leader+ PMV
							Marketing territorial

### Consommateurs



#### Cible :

- Marché « haut de gamme »
- Circuits courts
- Vente directe
- Export

#### Résultats :

- ↗ chiffre d'affaires
- ↗ valeur ajoutée

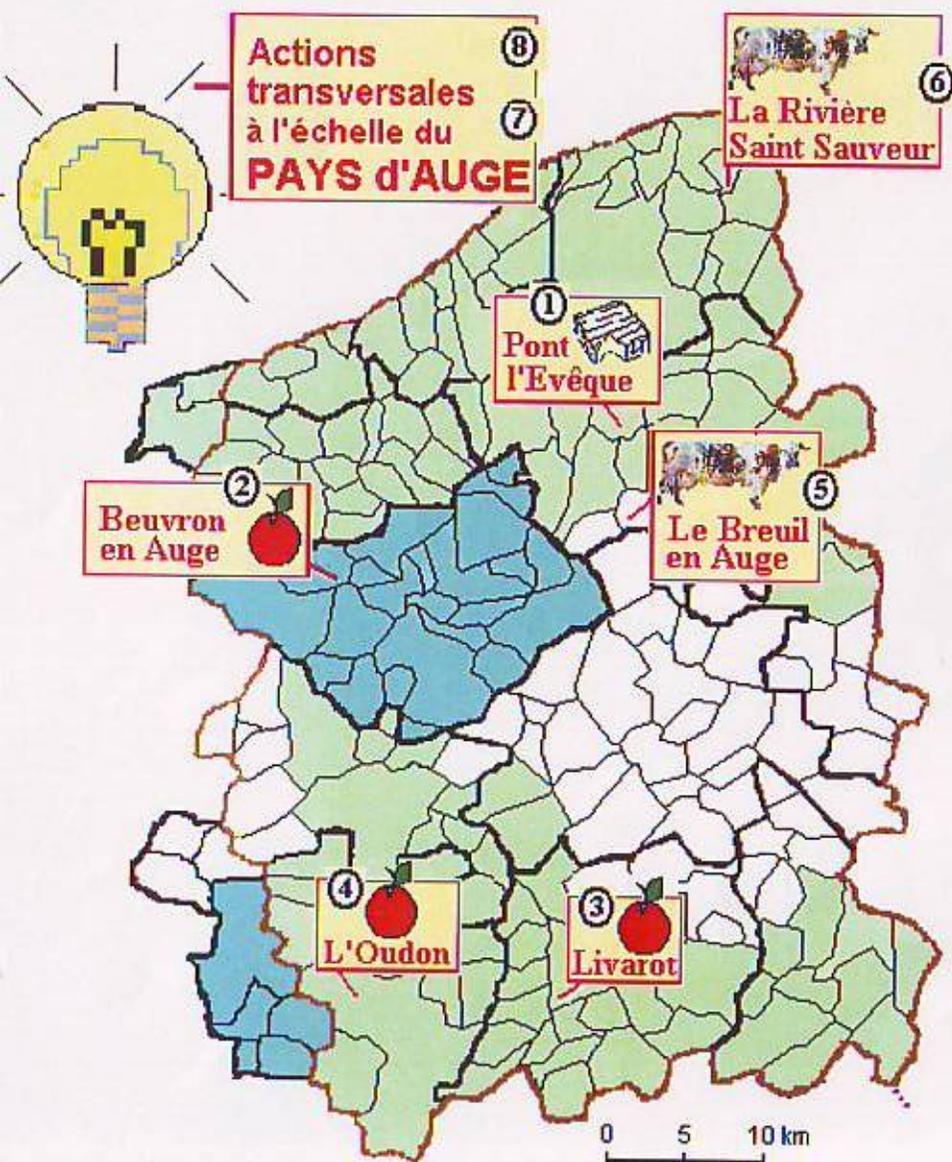
#### Conséquences :

- Maintien des activités économiques
- Création d'emplois
- Préservation de l'environnement
- Services et qualité de vie
- Valorisation du patrimoine
- Professionnalisation du tourisme
- Cohésion sociale



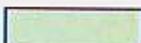
**DEVELOPPEMENT DURABLE**  
**FEADER-CPER (2007-2013)**

# LOCALISATION DES PROJETS



## LEGENDE :

### Les communes éligibles :

-  Zone de Revitalisation Rurale (ZRR)  
Taux de subvention possible jusqu'à 50%
-  Hors Zone de Revitalisation Rurale (ZRR)  
Taux de subvention possible jusqu'à 33%

### Les projets :

-  ①  Création d'une unité de fabrication de Pont l'Evêque AOC au lait cru, Fromagerie de Livarot
-  ②  Création des relais de la route du cidre, CC de Cambremer et entreprises agricoles
- ③  Optimisation d'une unité de fabrication de cidre AOC, Les Cidreries du Calvados La Fermière (CCLF)
- ④  Modernisation d'un centre de recherche appliquée à la transformation cidricole, ARAC
-  ⑤  Création d'une plate-forme de découpe et de vente directe de viande, SARL « Les éleveurs du Pays d'Auge »
- ⑥  Valorisation de la viande bovine de race normande, SAS « Aux viandes normandes »
- ⑦  Gestion concertée des ressources naturelles du territoire augeron, Chambre d'Agriculture du Calvados
- ⑧  Concertation intra et inter-filières, relations avec les consommateurs et marketing territorial, CIPPA

Réalisation : MG/PAE, février 2006

# De la qualité des produits à l'approche collective et solidaire de la sécurité alimentaire

