



LES **AVIS**
DU CONSEIL
ÉCONOMIQUE,
SOCIAL ET
ENVIRONNEMENTAL



Favoriser l'accès pour tous
à une alimentation de
qualité, saine et équilibrée

Thierry Damien
Janvier 2014



2014-04
NOR : CESL1100004X
Lundi 10 février 2014

JOURNAL OFFICIEL DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Mandature 2010-2015 – Séance du mardi 28 janvier 2014

FAVORISER L'ACCÈS POUR TOUS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, SAIN ET ÉQUILIBRÉE

Avis du Conseil économique, social et environnemental
sur le rapport présenté par

M. Thierry Damien, rapporteur

au nom de la

section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation

Question dont le Conseil économique, social et environnemental a été saisi par décision de son bureau en date du 12 mars 2013 en application de l'article 3 de l'ordonnance n° 58-1360 du 29 décembre 1958 modifiée portant loi organique relative au Conseil économique, social et environnemental. Le bureau a confié à la section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation la préparation d'un avis : *Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée.* La section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation, présidée par M. Joseph Giroud, a désigné M. Thierry Damien comme rapporteur.

Sommaire

■ Synthèse de l'avis	4
■ Avis	8
■ Constats et enjeux :	8
■ Principaux constats	8
↳ Les dimensions de l'alimentation	8
↳ Etat des lieux et évolutions récentes	9
↳ Des problématiques à prendre en compte	13
■ Principaux enjeux	15
■ Les préconisations	16
■ Renforcer l'efficacité des politiques publiques relatives à l'alimentation	17
↳ Coordonner les différentes politiques	17
↳ Prendre conscience des risques découlant des accords internationaux	17
■ Améliorer la composition nutritionnelle des produits, éclairer les choix des consommateurs et assurer la sécurité sanitaire	18
↳ Accorder une vigilance accrue à la composition des produits	18
↳ Améliorer l'étiquetage des denrées alimentaires	20
↳ Mieux informer les clients des restaurants	24
↳ Rendre plus opérants les contrôles	25
■ Permettre l'accès des plus démunis à une alimentation équilibrée	27
↳ Favoriser l'accessibilité de tous à l'alimentation	27
↳ Soutenir l'aide alimentaire	28
■ Développer l'information et l'éducation autour de l'alimentation	29
↳ Réaffirmer l'importance du rôle du milieu familial	29
↳ Moderniser l'éducation scolaire à l'alimentation	30

↳	Valoriser les initiatives innovantes	31
↳	Repenser les campagnes publiques de sensibilisation	32
↳	Agir sur les messages diffusés sur les écrans	33
↳	Renforcer le rôle des professionnels de santé en matière d'éducation alimentaire	35
↳	Lutter contre le gaspillage alimentaire	35
■	Répondre aux enjeux de la restauration collective	36
↳	Choisir des modes de gestion assurant une alimentation de qualité	36
↳	Optimiser les politiques d'achats	38
↳	Mieux intégrer la pause déjeuner dans l'organisation du travail et les rythmes scolaires	40
■	Valoriser les produits de qualité et renforcer les liens avec les territoires	40
↳	Soutenir les produits de qualité	41
↳	Lutter contre la standardisation et préserver le goût des aliments	42
↳	Promouvoir les produits locaux	43

■ Déclaration des groupes _____ 45

■ Scrutin _____ 63

Annexes _____ 65

Annexe n° 1 : composition de la section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation _____ 65

Annexe n° 2 : liste des personnes auditionnées _____ 67

Annexe n° 3 : liste des personnes rencontrées _____ 69

Annexe n° 4 : bibliographie _____ 70

Annexe n° 5 : table des sigles _____ 73

FAVORISER L'ACCÈS POUR TOUS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, SAINE ET ÉQUILIBRÉE

Synthèse de l'avis¹

L'alimentation, qui s'inscrit dans l'histoire, la géographie et la culture de notre pays, occupe toujours une place particulière. En effet, pour nos concitoyens, il ne s'agit pas seulement d'un acte vital, mais aussi d'un plaisir à partager et d'un vecteur de lien social. Toutefois, avec l'évolution de plus en plus rapide des modes de vie, l'alimentation est désormais porteuse de problématiques de nature très différente : santé publique en termes à la fois de sécurité sanitaire et d'équilibre nutritionnel, accessibilité financière, lutte contre le gaspillage, maintien de filières économiques génératrices d'emplois, impacts environnementaux des modes de production et de transformation ou encore préservation d'un modèle alimentaire et de traditions gastronomiques face aux risques de standardisation des produits et des goûts.

Alors qu'aujourd'hui 6 millions de Français sont en situation d'insécurité alimentaire, notre assemblée estime indispensable d'actionner simultanément des leviers diversifiés mais complémentaires, pour relever le défi très ambitieux visant à permettre à chacun de disposer d'une alimentation de qualité, saine et équilibrée, à des prix socialement acceptables.

Tout d'abord, au regard de l'importance des enjeux considérés, les politiques publiques ont à l'évidence un rôle fondamental à jouer pour mettre en œuvre dans la durée les impulsions et les cadrages nécessaires.

Ensuite, les consommateurs, acteurs essentiels, doivent pouvoir faire des choix éclairés. Pour cela, des efforts doivent être réalisés en matière d'information et d'éducation, surtout auprès des plus jeunes et des publics sensibles.

Parallèlement, des dispositions particulières doivent concerner les nouveaux modes d'alimentation « hors domicile », qui connaissent un fort développement du fait de l'évolution des modes de vie, parmi lesquels la restauration collective occupe une place importante.

Enfin, parce que se nourrir doit demeurer un plaisir, l'intérêt de promouvoir des produits de qualité, notamment gustative, valorisant les savoir-faire traditionnels des femmes et des hommes et les terroirs, ne doit pas être oublié, au regard aussi des aspects économiques territoriaux qui en résultent.

Ces grands axes de préconisations ont vocation à concerner notre pays dans son ensemble, avec toutefois pour certains d'entre eux des déclinaisons particulières pour les régions ultramarines lorsque des difficultés spécifiques y sont observées.

Pour le CESE, il s'agit ainsi de faire en sorte que, grâce à des comportements responsables, chacun puisse accéder à une alimentation véritablement durable dans ses trois dimensions : sociale, économique et environnementale.

¹ L'ensemble du projet d'avis a été adopté au scrutin public à l'unanimité des votants (voir le résultat du scrutin en annexe).

Les principales préconisations

Renforcer l'efficacité des politiques publiques

- Coordonner les politiques communautaires et nationales dans les domaines de l'agriculture, l'alimentation, la santé et l'environnement
- Identifier les risques découlant des accords internationaux

Améliorer la composition nutritionnelle des produits, éclairer les choix des consommateurs et assurer la sécurité sanitaire

- Soutenir les démarches engagées par les professionnels pour améliorer la qualité nutritionnelle des produits transformés
- Interdire à terme les produits non conformes aux principes de la nutrition
- Assurer une recherche publique efficace avec des moyens à la hauteur des enjeux considérés.
- Créer un observatoire européen sur la qualité de l'alimentation sur le modèle de l'OQALI français
- Améliorer l'étiquetage des denrées alimentaires, notamment :
 - en généralisant les dispositifs associant les Repères Nutritionnels Journaliers (RJN) à un code visuel à feux tricolores.
 - en précisant l'origine et les modes d'élaboration des produits, y compris transformés
 - en approfondissant la démarche d'affichage environnemental
- Clarifier les dates limites de consommation en expertisant une éventuelle suppression de la DLUO et la fixation de DLC par types de produits
- Prendre en compte les besoins spécifiques des jeunes enfants et des personnes souffrant de pathologies alimentaires
- Utiliser les outils modernes de communication
- Informer les clients des restaurants sur les plats « faits-maison »
- Rendre plus opérants les contrôles publics

Permettre l'accès des plus démunis à une alimentation équilibrée

- Développer la vente à prix réduits des produits approchant de leur DLC
- Expertiser la possibilité d'une baisse de la TVA sur les produits alimentaires bruts de première nécessité
- Proposer des programmes éducatifs sur l'équilibre alimentaire
- Favoriser l'accès des enfants des familles les plus démunies aux cantines scolaires

- Soutenir l'aide alimentaire en :
 - facilitant la coordination entre donateurs et distributeurs de produits
 - réexaminant le dispositif de déductions fiscales pour les dons
 - confortant le budget européen de l'aide alimentaire

Développer l'information et l'éducation autour de l'alimentation

- Réaffirmer l'importance du rôle du milieu familial
- Moderniser l'éducation scolaire à l'alimentation en associant la communauté éducative
- Valoriser les initiatives innovantes d'éducation nutritionnelle adaptée à toutes les catégories sociales
- Repenser les campagnes publiques de sensibilisation en privilégiant les recommandations positives
- Agir sur les messages diffusés par les écrans en :
 - encadrant la publicité télévisuelle
 - veillant au contenu des programmes
- Renforcer le rôle des professionnels de santé en matière d'éducation alimentaire
- Sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire

Répondre aux enjeux de la restauration collective

- Choisir des modes de gestion assurant une alimentation de qualité, valorisant notamment les produits de proximité et issus de l'agriculture biologique
- Former les responsables des achats en matière alimentaire et nutritionnelle et aider les producteurs et les TPE-PME à répondre aux appels d'offres
- Inciter les usagers à privilégier une alimentation variée et équilibrée
- Mieux intégrer la pause déjeuner dans l'organisation du travail et les rythmes scolaires
- Sensibiliser les personnels des établissements de soins et de santé pour lutter contre le risque de dénutrition

Valoriser les produits de qualité et renforcer les liens avec les territoires

- Soutenir les signes officiels de qualité et clarifier les ambiguïtés avec les mentions commerciales
- Lutter contre la standardisation et préserver le goût des aliments en maintenant la diversité des variétés de fruits et légumes

- Promouvoir les produits locaux et de saison pour soutenir la vitalité économique et sociale des territoires
- Réfléchir à une adaptation des normes dans le cadre des circuits courts et de proximité, selon la taille des structures
- Assurer un meilleur partage de la valeur ajoutée au sein de la chaîne alimentaire permettant à chaque acteur de vivre décemment de son travail

Avis

Les Français ont toujours entretenu une relation privilégiée avec leur alimentation. Celle-ci s'inscrit profondément dans l'histoire, la géographie, la culture et les modes de vie de notre pays dont la tradition gastronomique a permis depuis longtemps de valoriser les productions diversifiées et renommées de ses terroirs. Pour nos concitoyens, manger n'est pas seulement un acte vital, c'est aussi un plaisir à partager autour de produits de qualité, et un vecteur de lien social.

Aujourd'hui, alors que les modes de vie connaissent de profondes évolutions, l'alimentation demeure au cœur des préoccupations. En effet, elle recouvre un ensemble de problématiques très variées : la prise en compte croissante de son impact sur la santé publique, l'accès de tous à une nourriture de qualité alors que 6 millions de Français sont en situation d'insécurité alimentaire, la promotion d'un modèle alimentaire et de traditions gastronomiques contre la stratégie de standardisation des produits et des goûts, la valorisation des échanges culturels autour de la cuisine, le renforcement des liens sociaux, y compris familiaux, la lutte contre le gaspillage ou encore la vitalité de filières économiques, génératrices de nombreux emplois, qui doivent s'inscrire dans une perspective de développement durable.

L'importance de ces enjeux, tant sociaux qu'économiques et environnementaux, a conduit le CESE à se saisir de cette question dans un contexte doublement marqué par de récentes crises et fraudes sanitaires et par l'augmentation significative du nombre de personnes confrontées à des difficultés financières pour se nourrir.

Constats et enjeux :

Principaux constats

Les dimensions de l'alimentation

Appréhender la question de l'alimentation implique de l'aborder de façon globale en intégrant ses différentes dimensions complémentaires : la sécurité sanitaire, une alimentation en quantité suffisante, l'équilibre nutritionnel et la qualité gustative des aliments, sans oublier bien entendu les aspects économiques et environnementaux. C'est dans cet esprit que la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010 a défini les objectifs de la politique de l'alimentation qui doit viser « à assurer à la population l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables ». La future loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, actuellement en cours de discussion, devrait réaffirmer ces grandes finalités.

La sécurité sanitaire des aliments, c'est-à-dire leur hygiène et leur innocuité, implique une maîtrise maximale des risques pour la santé du consommateur. Un aliment sain ne doit pas contenir des niveaux de substances toxiques susceptibles d'être dangereux, résultant des processus de production, de transformation, de transport ou de stockage. Les denrées

ne doivent pas non plus subir d'altération lors de leur conservation par les consommateurs avant leur utilisation. D'importants progrès ont été réalisés dans ce domaine, grâce aux nouvelles techniques et procédures mises en œuvre (respect de la chaîne du froid, stérilisation, traçabilité...). Désormais, les principales causes d'intoxications alimentaires, hors circonstances exceptionnelles (accidents, fraudes...), sont globalement maîtrisées. Selon un rapport parlementaire de 2004, le nombre de décès provoqués chaque année par des intoxications alimentaires aurait été ainsi divisé par cent depuis les années 50, pour se situer actuellement en moyenne à 400, c'est-à-dire 0,65 pour 100 000 habitants en France, contre 1,7 aux Etats-Unis, à rapprocher des plus de 3 600 morts dus aux accidents de la route en 2012.

L'équilibre nutritionnel, lui, s'apprécie par rapport aux teneurs respectives en protéines, lipides (notamment acides gras saturés), glucides, sel, fibres, vitamines... L'Organisation mondiale de la santé (OMS) a établi des normes en la matière, particulièrement concernant l'alimentation infantine. Au-delà de la valeur de chaque produit considéré individuellement, c'est la combinaison et les quantités des différents aliments ingérés, considérées sur l'ensemble de la journée et de la semaine, qui s'avèrent primordiales pour éviter les excédents ou les carences en certains nutriments, susceptibles d'entraîner des problèmes comme l'obésité ou de provoquer certaines maladies.

La qualité gustative d'un aliment, ou encore qualité organoleptique ou sensorielle, est plus délicate à définir, le goût étant par nature une notion subjective et culturelle, donc variable d'une personne à l'autre. Il est aussi sujet aux effets de mode. On peut cependant se référer aux conclusions du groupe de travail sur le goût (2011) dans le cadre du Plan national nutrition et santé (PNNS) qui retient trois composantes de la qualité gustative : « une composante qualitative (*par exemple, dans le cas d'une boisson : cette boisson a le goût d'une boisson à l'orange*), une composante quantitative (*le goût orange de cette boisson est faible*) et une composante hédonique (*j'aime beaucoup cette boisson à l'orange*). »

Au-delà de la composition et du goût des denrées, deux autres aspects importants sont à prendre en compte : leur prix et leurs modalités de production, préparation, acheminement et commercialisation avant d'être consommées.

Le premier renvoie à la dimension économique, c'est-à-dire à l'accessibilité de l'alimentation. Il revêt une importance particulière pour les populations à faible revenu, voire en situation de précarité dont le nombre ne cesse d'augmenter dans le contexte actuel de crise (demandeurs d'emploi, salariés précaires, retraités, familles monoparentales, jeunes...), pour lesquelles le niveau de pouvoir d'achat compromet l'accès à toute alimentation et, *a fortiori*, à une nourriture de qualité.

Le second correspond à des attentes sociétales, d'ordre environnemental et/ou social, d'une partie croissante des consommateurs, qui se manifestent aussi pour l'alimentation.

Etat des lieux et évolutions récentes

Depuis les années soixante, les modes de vie des Français ont connu de profondes mutations qui ont entraîné des transformations importantes de leurs comportements alimentaires. De nouvelles tendances plus récentes se dessinent.

Le choix a été fait de dresser ci-après un relevé synthétique des évolutions les plus marquantes et de présenter, en tant que de besoin, des développements plus complets à l'appui des préconisations formulées par notre assemblée :

- une diminution régulière de la part du budget consacré à l'alimentation au domicile, hors boissons alcoolisées, au cours des précédentes décennies. Elle a pratiquement été divisée par deux en 50 ans en passant, en moyenne toutes catégories sociales confondues, de plus de 30 % au début des années 1960, à environ 16 % aujourd'hui², avec une stabilisation durant les années les plus récentes. Considérée dans sa totalité (avec les boissons et la restauration hors domicile), l'alimentation représente toutefois plus de 20 % du budget des ménages. Avec l'accroissement du niveau de vie et la diminution du prix des matières premières agricoles, d'autres types de dépenses se sont progressivement substitués à l'alimentation qui se place, désormais, après les postes « logement, chauffage, éclairage » et « transports »³. Les dépenses contraintes (logement, eau, gaz, électricité, assurances et services financiers) deviennent de plus en plus prégnantes dans les dépenses totales de consommation (33,1 % en 2010 contre 15,1 % en 1959), au détriment des dépenses de consommation alimentaire. En outre, l'évolution des modes de vie et l'apparition de nouveaux produits ont modifié les comportements d'achat, avec un accroissement de la part des biens et services comme la santé, les technologies de l'information et de la communication et les loisirs, dans la consommation effective des ménages. Enfin, d'après le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC), dans un contexte de hausse des prix alimentaires, les français sont plus enclins à privilégier les prix bas par rapport aux marques et aux labels de qualité. Ils indiquent avoir ou vouloir modifier leurs dépenses alimentaires en achetant moins ou en moins grande quantité, voire en repoussant certaines dépenses. Cette tendance s'est accentuée en raison de la conjoncture économique qui s'est traduite par une baisse du pouvoir d'achat de 1,9 % en 2012, inédite à ce niveau depuis la 2^{nde} guerre mondiale, générant une diminution du même ordre de la consommation. Il est à noter que ces données globales masquent des disparités sociales significatives. Ainsi, si les Français dépensent en moyenne 396 euros par mois pour leur alimentation à domicile, les plus aisés déboursent 539 euros contre seulement 222 euros pour les plus modestes⁴. A cet égard, il convient de souligner que l'indice global d'évolution des prix calculé par l'INSEE, qui fait l'objet d'une forte médiatisation, ne reflète que très imparfaitement l'impact réel de l'augmentation du coût de l'alimentation sur les ménages à faible pouvoir d'achat pour lesquels ce poste est essentiel. Enfin, on observe également de grandes différences intergénérationnelles, les jeunes consacrant à peine 8 % de leur budget à l'alimentation, contre 15 % pour leurs parents et 20 % pour leurs grands-parents ;
- une nouvelle répartition des circuits de distribution, les grandes et moyennes surfaces (GMS) assurant la part majoritaire de l'approvisionnement (environ 70 %), à l'exception notable du pain dont l'achat se fait prioritairement dans les boulangeries artisanales (78 %). Pour autant, la fréquentation des commerces alimentaires de détail, qui a progressé de 9 points entre 2005 et 2012⁵, reste

2 Source INSEE.

3 Etude de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), base 2011.

4 *Les Français et leur budget dédié à l'alimentation*, enquête réalisée en mars 2013 pour le Sofinscope.

5 Etude CREDOC, *Consommation et modes de vie* n° 263, septembre 2013.

- significative (67 % des citoyens s'y rendent au moins une fois par semaine et 78% au moins une fois par mois). En parallèle, après le développement au cours des dernières années des magasins « hard discount », on observe l'émergence de circuits courts de distribution (un intermédiaire au plus entre le producteur et le consommateur), mais qui demeurent assez marginaux en parts de marchés, et un certain renouveau des marchés forains ;
- une évolution marquée de la notion de bien-manger axée au milieu des années 80 sur la sécurité alimentaire des produits consommés, puis sur leurs apports nutritionnels et leurs effets sur la santé, avec une forte connotation restrictive (ne pas trop manger, éviter le sucre, le sel...) et un effet potentiellement culpabilisant pour les consommateurs. Elle s'est aussi traduite par l'apparition des « aliments », produits contenant des substances (oméga 3, bifidus...) sensées avoir un impact positif sur la santé. Aujourd'hui, la convivialité, le goût et la recherche de produits naturels, sans conservateurs ni colorants, issus de l'agriculture biologique ou de proximité sont de nouveau au cœur des critères de choix d'une partie importante des consommateurs ;
 - une modification de la nature des produits alimentaires consommés. Sur la période 1970-2008, les français ont ainsi consommé moins de féculents (- 37,5 % pour le pain et - 28,4 % pour les pommes de terre), moins de bœuf (- 25 %) au profit du porc et de la volaille, et moins de vin (- 77 %), mais avec une tendance à une augmentation des vins AOC. A l'inverse, la consommation a augmenté légèrement pour les produits laitiers (avec une baisse de 46,3 % pour le lait mais une hausse de 175 % pour les desserts lactés et les yaourts) et plus sensiblement pour les fruits et légumes frais (+ 22,9 %) et surtout pour les eaux minérales et de source (+ 275 %). Ces modifications globales masquent de fortes disparités sociales et intergénérationnelles. Ainsi, par exemple, les catégories sociales les plus aisées, aujourd'hui les plus consommatrices de poisson, ont vu leur consommation de viande fortement décroître (sauf pour l'agneau et la volaille) et celle de vin se maintenir, contrairement à ce qui est constaté dans les milieux plus modestes. Par ailleurs, les jeunes français achètent quatre fois moins de fruits et légumes que leurs grands parents ;
 - des changements dans les comportements alimentaires dus aux évolutions des modes de vie et en particulier au développement de l'activité professionnelle des femmes, à l'allongement des temps de transport et de loisirs, aux horaires atypiques... Ils se traduisent notamment par une progression constante des aliments déjà préparés ou épluchés, des surgelés et autres plats cuisinés dont la part dans l'ensemble des dépenses alimentaires (hors desserts) a plus que doublé en 45 ans, au détriment de la préparation de repas à partir de produits bruts. On observe également une augmentation de la consommation hors domicile, surtout chez les plus jeunes. La part des dépenses pour la restauration hors foyer dans le budget alimentation des ménages a ainsi presque doublé au cours des 10 dernières années. Une partie significative de cette progression ne correspond pas à des choix mais résulte de contraintes, notamment liées au travail. En effet, 40 % des repas pris à l'extérieur sont servis par la restauration collective (dont 38 % en milieu scolaire, 28 % dans les entreprises et les administrations, 21 % dans les maisons de retraite, 12 % dans les hôpitaux et 3 % dans les prisons),

- 43 % par la restauration commerciale et le reste par les commerces alimentaires proposant une restauration nomade. On assiste ainsi à un véritable transfert de consommation du domicile vers le hors-domicile ;
- des parents attentifs à leurs bébés durant leur première année mais qui ont ensuite tendance à ne pas prendre en compte les besoins alimentaires spécifiques de leurs enfants âgés de un à trois ans, alors que c'est à cette période de la vie que se déterminent les goûts et les comportements des futurs adultes. L'étude Nutri-Bébé réalisée cette année par le CREDOC et la TNS-SOFRES pour le compte du syndicat des fabricants d'aliments de l'enfance, révèle notamment que 29 % des enfants de moins de trois ans mangent devant un écran. De plus, à partir de l'âge d'un an, 60 % des enfants ont la même alimentation que leurs parents et 23 % d'entre eux consomment régulièrement des sodas.
 - la persistance du modèle alimentaire français (trois repas pris à heures régulières en commun, diversification des aliments...), indépendamment des spécificités ultramarines et de leur grande diversité. S'il se maintient, le modèle alimentaire français connaît cependant quelques inflexions. On constate en effet l'émergence récente d'un nouveau style alimentaire à la française. Il se caractériserait par certaines améliorations (moins de grignotage entre les repas) et des évolutions plus ou moins marquées (raccourcissement de la durée des repas, nombre irrégulier de ceux-ci, suppression de l'entrée ou du dessert, ainsi qu'une augmentation très forte, mentionnée ci-dessus, des produits industrialisés et des repas pris ailleurs qu'à table) ;
 - des habitudes alimentaires toujours marquées par des spécificités régionales. Ainsi, une démarcation Nord-Sud apparaît en ce qui concerne les matières grasses (davantage de beurre et de margarine au Nord ; d'huile au Sud). Le Nord consomme plus de pommes de terre, de pâtisseries et viennoiseries, et de café ; le Sud, plus de soupes, de légumes et de thé. Les spécificités Est-Ouest concernent le niveau de transformation des aliments, l'Ouest se caractérisant par des consommations plus élevées de produits pas ou peu transformés. En outre, des différences sont constatées entre milieu rural et urbain ;
 - s'agissant des collectivités ultramarines, marquées par de fortes particularités culturelles, économiques, géographiques, climatiques et la présence de ressources locales (poisson, fruits...), on observe l'émergence de nouveaux modes de consommation, influencés par la métropole ou provoqués par la diffusion massive de produits d'importation, qui s'avèrent peu compatibles avec le niveau du pouvoir d'achat des intéressés et qui remettent en cause les équilibres nutritionnels traditionnels ;
 - une forte baisse de l'indice de confiance des ménages, depuis les années 90, vis-à-vis du contenu de leurs assiettes, à la suite des diverses crises et fraudes sanitaires. A cet égard, en matière d'information sur les risques sanitaires, les Français se fient d'abord aux professionnels de santé et aux associations de consommateurs, puis aux agriculteurs et aux artisans et commerçants de proximité, mais beaucoup moins aux industriels et aux médias. Cette baisse de confiance apparaît paradoxale puisque la sécurité alimentaire n'a jamais été aussi bien maîtrisée qu'aujourd'hui, grâce aux nombreuses réglementations, d'abord nationales, puis de plus en plus européennes, qui se sont aussi attachées à la qualité des produits alimentaires et à

- l'information des consommateurs tel le règlement INCO 1169/2011 du 25 octobre 2011, et aux efforts réalisés par les professionnels ;
- une progression des préoccupations des consommateurs en termes d'alimentation durable, notion qui recouvre notamment la préservation de l'environnement, le bien-être animal, c'est à dire les conditions d'élevage, de transport et d'abattage des animaux, la performance économique (chaîne de valeur pour l'ensemble des opérateurs), le lien avec les territoires et l'impact social. En effet, dans le domaine de l'alimentation comme dans bien d'autres, un nombre croissant de nos concitoyens portent une attention marquée quant à l'impact éventuel des produits qu'ils achètent sur l'environnement ainsi qu'aux conditions de travail des producteurs locaux et des salariés. Ces préoccupations rejoignent souvent celles relatives au lien alimentation/santé et se traduisent notamment par l'augmentation significative de la demande en produits « bio », de proximité (circuits courts) ou « commerce équitable » ;
 - une insuffisance du niveau général de connaissance des règles de base de la nutrition-santé (fruits et légumes : au moins 5 par jour ; produits laitiers : 3 par jour -3 ou 4 pour les enfants ou les adolescents- ; féculents à chaque repas et selon l'appétit ; viande, poisson, œuf : 1 à 2 fois par jour ; matières grasses, produits sucrés et sel : à limiter ; eau : à volonté pendant et entre les repas ; activité physique : au moins l'équivalent de 30 min. de marche rapide par jour pour les adultes -au moins 1 heure pour les enfants et les adolescents-).
 - une forte croissance de l'aide alimentaire en France due à l'affaiblissement du pouvoir d'achat et à la paupérisation croissante d'une partie de la population : elle concerne près de 3,5 millions de personnes, de façon ponctuelle, régulière ou permanente (en croissance de 8 % entre 2006 et 2008, de 12,5 % en 2009 et de 6 % en 2010-2011) ;
 - un gaspillage alimentaire, à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement, devenant de moins en moins supportable économiquement, socialement et écologiquement, au point que 2014 est consacrée « année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire » et qu'un pacte national vient d'être élaboré en France ;
 - l'augmentation des problèmes de santé publique liés à l'alimentation (obésité, anorexie, maladies cardiovasculaires, diabète...). En France, 15 % des adultes ont actuellement des problèmes d'obésité (contre plus de 30 % aux Etats-Unis). Ils ne représentaient que 8,5 % de la population en 1997. On observe néanmoins une tendance significative à la décélération du phénomène depuis 2009. Dans les régions ultramarines, on constate un taux de prévalence du diabète de près du double de celui de la moyenne nationale qui s'élève à 4,4 % contre 8,8 à la Réunion, 8,1 % en Guadeloupe, ou encore 7,3 % en Guyane. Les récents changements de comportements alimentaires, évoqués précédemment, ne sont sans nul doute pas étrangers à ce phénomène.

Des problématiques à prendre en compte

Au-delà de ces éléments de constats, certaines problématiques demandent plus particulièrement d'être relevées pour éclairer tous les aspects des débats autour de la question de l'alimentation.

Sur le plan de la sécurité sanitaire, deux dimensions doivent être distinguées. La première porte sur les risques d'intoxications, parfois mortelles, consécutives à l'ingestion d'aliments non conformes à la réglementation ou altérés par une mauvaise ou une trop longue conservation, le cas échéant par les consommateurs eux-mêmes. Sur cet aspect, les progrès très importants réalisés, permettent, sauf cas exceptionnels de fraude ou d'accident, de maîtriser ce type de problème. En revanche, les effets à moyen ou long terme de substances chimiques ou de procédés utilisés lors de la production, de la transformation, du conditionnement et de la conservation des aliments (pesticides, colorants, exhausteurs de goût, ionisation...) ou issus de la contamination de l'environnement et de la chaîne alimentaire constituent des préoccupations croissantes pour les scientifiques et, par conséquent, pour nos concitoyens.

Il existe des normes en la matière, par exemple les limites maximales de résidus (LMR), niveaux supérieurs de concentration de résidus de pesticides autorisés légalement dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux qui relève du règlement communautaire n° 396/2005. Fixées à la suite d'une évaluation complète des propriétés de la substance active et de l'impact des résidus sur les cultures traitées, ces normes visent à garantir le niveau d'exposition le plus faible possible pour les consommateurs.

Les denrées alimentaires produites dans certains Etats membres ou en dehors de l'Union européenne sont soumises à des règles différentes, ce qui peut poser la question de la sécurité sanitaire de certains produits importés compte tenu de la faiblesse des contrôles, mais aussi, sur le plan économique, des distorsions de concurrence.

De plus, il est très complexe de mesurer avec fiabilité la nature et les quantités de composés chimiques environnementaux ayant pu entraîner des effets négatifs (perturbation endocrinienne, neuro-toxicité...) du fait de mélanges de molécules (effet cocktail), de leur accumulation dans l'organisme, d'exposition à faibles doses sur une longue durée. La poursuite d'études épidémiologiques basées sur des protocoles rigoureux est indispensable même si réunir les conditions nécessaires à leur réalisation afin de disposer de résultats scientifiques objectifs et incontestables s'avère difficile.

Par conséquent, il s'agit d'un sujet de forts débats, certains soulignant l'allongement régulier de la durée de vie, d'autres mettant en avant que « le temps en bonne santé » tend désormais à stagner, voire à régresser, sachant en outre que l'alimentation n'est pas le seul facteur intervenant dans les évolutions constatées.

Un autre point important est celui de la notion d'équilibre nutritionnel. En effet, les produits bruts mis à disposition par l'agriculture ne sont pas intrinsèquement porteurs de déséquilibre alimentaire. En revanche, les produits transformés (plats cuisinés, sodas,...), de plus en plus consommés du fait de l'évolution des modes de vie mais aussi des campagnes de publicité et des efforts de marketing dont ils font l'objet, peuvent favoriser les déséquilibres nutritionnels s'ils contiennent de trop fortes teneurs en certains composants (sucre, sel, acides gras saturés...) ou à l'inverse s'ils sont déficitaires en fibres ou en vitamines par exemple. Pour des raisons de réduction des coûts de revient mais aussi de qualités gustatives ou de conservation, la composition des plats cuisinés industriels peut être parfois déséquilibrée sur le plan nutritionnel. Cependant, dès lors qu'ils respectent les normes en vigueur, ces produits présentent toutes les garanties en termes de sécurité sanitaire.

Par ailleurs, en matière de qualité gustative, les dernières décennies ont été marquées, dans notre pays, par deux grandes évolutions parallèles et apparemment contradictoires concernant les produits alimentaires commercialisés. D'une part, on a assisté à la

multiplication des produits sous signes de qualité (appellations d'origine contrôlée, labels...) destinés à garantir aux consommateurs des conditions de production et le cas échéant de transformation, fixées dans des cahiers des charges, assurant des caractéristiques organoleptiques supérieures mais à des prix eux-aussi majorés. D'autre part, cette période a connu une augmentation importante des rendements agricoles ainsi que l'essor de la grande distribution, la conjugaison de ces deux éléments étant sensée favoriser l'alimentation de tous à prix réduits, ce qui n'a pas toujours été le cas tout particulièrement pour les fruits et légumes. En outre, ceux-ci, pour répondre aux exigences des grandes surfaces, ont été progressivement standardisés (calibrage, aspects...) et rendus aptes à une conservation prolongée. Ces résultats obtenus grâce à la sélection génétique, ont malheureusement entraîné une dégradation de la qualité gustative et de la diversité des variétés disponibles, les fruits étant de surcroît souvent récoltés avant leur maturité. Un même changement a été observé pour de nombreux produits transformés (fromages, laitages, plats cuisinés,...) pour lesquels l'industrialisation des processus de fabrication (pasteurisation, thermisation...) visant à faire baisser les coûts de production, par l'utilisation d'ingrédients de moindre qualité (minerai de bœuf, huiles végétales hydrogénées, sucre ou édulcorants de synthèse...), mais aussi à renforcer la sécurité sanitaire, ont également contribué à rendre plus insipides les aliments considérés.

Les industriels et les circuits de distribution ont ainsi, par le biais des produits qu'ils diffusent et des actions de marketing qu'ils réalisent, une influence directe sur les choix alimentaires des consommateurs. Ceux-ci sont aussi nécessairement conditionnés, voire restreints, par le pouvoir d'achat des intéressés, notamment pour les populations les plus modestes qui sont conduites à - privilégier les produits à bas prix ainsi que les aliments énergétiques au détriment des fruits et des légumes. Par conséquent, l'idée généralement admise que le consommateur, dernier maillon de la chaîne, décide librement de ses comportements alimentaires et nutritionnels, n'est sans doute pas vraie pour tous.

Principaux enjeux

Les constats et analyses qui précèdent, en témoignant des multiples dimensions de l'alimentation et de leurs évolutions, mettent en lumière les nombreux enjeux pour l'ensemble de nos concitoyens, tant en termes de santé publique que sur le plan économique, social et environnemental.

En d'autres termes, l'alimentation d'aujourd'hui et de demain constitue un enjeu de société, voire de civilisation, auquel doit répondre une politique publique ambitieuse, prenant en compte les réalités nationales, attachée tout particulièrement à :

- faire prendre conscience à chacun de l'importance vitale de l'alimentation et de la nécessité qu'elle soit saine et équilibrée ;
- permettre à tous d'accéder à une alimentation saine, équilibrée et diversifiée ;
- rendre les consommateurs acteurs de leurs arbitrages budgétaires et éclairer leurs choix alimentaires ;
- répondre aux besoins spécifiques de certaines catégories de personnes (jeunes enfants, femmes enceintes, personnes âgées, malades...);
- lutter contre le gaspillage alimentaire ;

- veiller à réduire l'impact environnemental des procédés de production, transformation, transport et distribution des produits alimentaires ;
- préserver et valoriser la qualité des productions nationales et le modèle alimentaire français susceptibles d'être remis en cause par les décisions européennes et les négociations internationales en cours (traité de libre échange USA/UE) qui pourraient également se traduire par l'importation de denrées ne respectant pas les normes sanitaires en vigueur en France et dans l'Union européenne.

Les préconisations

A l'heure où, pour une proportion sans cesse croissante de la population, pouvoir simplement se nourrir en quantité suffisante constitue une préoccupation quotidienne parfois vitale, l'objectif de permettre à tous nos concitoyens d'accéder à une alimentation de qualité, saine et équilibrée, à un prix socialement acceptable, constitue un défi particulièrement ambitieux.

Pour parvenir à le relever, notre assemblée estime indispensable d'actionner simultanément des leviers diversifiés mais complémentaires.

Tout d'abord, au regard de l'importance des enjeux considérés, non seulement en termes de santé publique mais également d'activités économiques des filières, d'emplois et de préservation des ressources naturelles, les politiques publiques concernant l'alimentation ont à l'évidence un rôle fondamental à jouer pour mettre en œuvre dans la durée les impulsions et les cadrages nécessaires. Elles doivent favoriser l'accès pour tous à une alimentation équilibrée et contribuer notamment à ce que les produits commercialisés favorisent la qualité nutritionnelle et sanitaire de l'alimentation de nos concitoyens.

Ensuite, les consommateurs, acteurs essentiels, doivent être en mesure de faire des choix éclairés concernant l'offre alimentaire. Pour cela, des efforts doivent être réalisés en matière d'information et d'éducation, notamment auprès des plus jeunes et des publics sensibles.

Parallèlement, des dispositions particulières doivent concerner les différents types d'alimentation qui connaissent un fort développement du fait de l'évolution des modes de vie, parmi lesquels la restauration collective occupe une place importante.

Enfin, parce que se nourrir doit demeurer un plaisir, l'intérêt de promouvoir des produits de qualité, notamment gustative, valorisant les terroirs et les savoir-faire traditionnels, doit aussi être pris en compte. En effet, le maintien de telles productions a un impact positif non négligeable sur le développement durable des territoires dans ses trois dimensions : économique, sociale et environnementale.

Ces grands axes de préconisations ont vocation à concerner l'ensemble de notre pays. Toutefois, en matière d'alimentation, des spécificités marquées sont observées dans les régions ultramarines. Elles font l'objet, en tant que de besoin, de recommandations adaptées aux contextes locaux.

Renforcer l'efficacité des politiques publiques relatives à l'alimentation

Comme notre assemblée a eu l'occasion de le réaffirmer avec force dans son récent avis sur le *projet de loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt*⁶, l'alimentation doit nécessairement être au centre des politiques publiques avec des types d'intervention différents. Tout d'abord, leur premier niveau d'action se situe bien entendu en matière législative ou réglementaire par la fixation de normes portant notamment sur la composition des produits, leurs modalités de fabrication au regard des exigences de sécurité sanitaire, et leur étiquetage pour assurer une information fiable et complète, puis en contrôlant la bonne application de celles-ci. Parallèlement, les politiques publiques peuvent avoir un rôle de soutien des filières agricoles et alimentaires pour augmenter la durabilité et l'accessibilité de tous à l'alimentation. Enfin, elles peuvent contribuer à orienter les consommateurs vers des comportements alimentaires plus bénéfiques à leur santé et plus respectueux de l'environnement.

Coordonner les différentes politiques

Dans ce triple objectif, **le CESE estime qu'une meilleure articulation doit être recherchée entre les politiques agricoles, alimentaires et de santé (PNNS, PNA⁷) ainsi qu'environnementales, menées aux niveaux communautaire et national, afin que la cohérence et la complémentarité entre leurs dispositions respectives permettent de favoriser la mise à disposition d'une alimentation saine, équilibrée et durable, à des prix socialement accessibles pour tous.**

Ce renforcement des liens entre elles devrait, par exemple, se traduire par une attention particulière quant à l'impact des campagnes nutritionnelles encourageant la consommation de certains produits, comme les fruits et légumes. En effet, au regard des quantités effectivement produites en France et en Europe, une hausse conséquente de la demande provoquée par les messages diffusés auprès des consommateurs peut entraîner un accroissement significatif des importations considérées, préjudiciable sur les plans à la fois économique et environnemental. Il serait par conséquent souhaitable de veiller à ce que les politiques agricoles soutiennent dans la durée les productions locales de denrées de qualité dont la consommation est encouragée en concertation avec les opérateurs et leurs organisations interprofessionnelles.

Prendre conscience des risques découlant des accords internationaux

Notre assemblée souligne les risques que présentent les négociations conduites au niveau international, en particulier les accords de libre échange entre l'Union européenne et les Etats-Unis, le Canada ou encore le Mercosur. Outre le fait de déstabiliser encore plus des secteurs agricoles déjà en grande difficulté, tel l'élevage, ils sont susceptibles de se traduire par la diffusion massive de denrées répondant à des normes sanitaires en deçà de

⁶ Avis du 12 novembre 2013, présenté par Jocelyne Hacquemand au nom de la section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation.

⁷ Programme national pour l'alimentation.

celles en vigueur dans les Etats-membres de l'Union européenne, et de qualité gustative également inférieure (par exemple les poulets chlorés provenant des Etats-Unis). A l'inverse, les exigences imposées dans certains des pays considérés, en termes bactériologique notamment (zéro microbe) peuvent contribuer à remettre en cause notre propre modèle alimentaire, en induisant une suspicion sur certains produits, les fromages au lait cru par exemple. De plus, la consommation de produits totalement aseptisés pourrait avoir des conséquences négatives importantes sur le système immunitaire des personnes.

Il faut souligner qu'en Outre-mer, ces accords de libre échange ont des conséquences souvent néfastes pour les productions locales car ils sont la plupart du temps négociés sans prise en compte des spécificités propres aux territoires ultramarins. En outre, ces accords entrent parfois en contradiction avec les négociations menées avec les pays-tiers dans le cadre des accords de coopération régionale.

Améliorer la composition nutritionnelle des produits, éclairer les choix des consommateurs et assurer la sécurité sanitaire

Accorder une vigilance accrue à la composition des produits

Les dernières décennies ont été marquées par une consommation croissante de produits alimentaires transformés qui, de ce fait, doivent davantage être pris en compte dans la recherche d'un équilibre nutritionnel global de notre alimentation.

☐ Soutenir les démarches engagées par les professionnels

Au-delà des choix alimentaires individuels, une part importante de la responsabilité repose sur les industries agroalimentaires en termes de composition des produits qu'elles élaborent et commercialisent. C'est pourquoi un nombre important de ces professionnels se sont engagés, à la faveur des PNNS et PNA, dans des démarches de réduction de la teneur en sel, en sucre et en matières grasses, principalement en acides gras « trans » (AGT), dans les aliments qu'ils proposent aux consommateurs, à d'autres fabricants d'aliments ou aux secteurs de la restauration et des services alimentaires, tout en préservant la salubrité et la qualité gustative des aliments.

D'importants progrès ont ainsi été accomplis. Ces démarches devraient se trouver renforcées par les 35 chartes d'engagements nutritionnels volontaires déjà signées par les industriels de l'agroalimentaire, des distributeurs et des entreprises de restauration collective et les futurs accords collectifs dans le cadre du PNA, ainsi que par les engagements des professions signataires du Pacte de qualité ingrédients inscrit dans le Contrat de la filière alimentaire du 19 juin 2013, ou de contrats de filière spécifiques à certains secteurs (exemple : filières viande) dont les négociations sont en cours en lien avec le ministère chargé de l'alimentation.

En outre-mer, d'importants efforts restent à accomplir, notamment dans les collectivités qui bénéficient de larges compétences dans ces domaines. Pour ces dernières, des négociations doivent être menées entre les exécutifs locaux et les professionnels et industriels. De manière plus générale, à l'instar de la législation sur les produits sucrés dans les DOM, il convient que s'appliquent pour l'ensemble de l'outre-mer - et dans le respect des compétences propres à chaque collectivité - toutes les réglementations actuellement en vigueur concernant les produits riches en matière grasse.

□ *Créer un observatoire européen sur la qualité de l'alimentation*

A cet égard, il convient de souligner le rôle essentiel de l'OQALI (observatoire public de la qualité de l'alimentation mis en œuvre par l'INRA⁸ et l'ANSES⁹) qui assure un suivi global de l'offre alimentaire des produits transformés présents sur le marché français en mesurant notamment l'évolution de leur qualité nutritionnelle. Cet observatoire permet de mesurer et de rendre publique, de manière objective, la concrétisation des efforts mis en œuvre par les acteurs des filières alimentaires, notamment dans le cadre des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel. Le recueil de données, qui devrait couvrir la quasi-totalité des produits transformés d'ici 2016, est basé sur des partenariats actifs avec les différents secteurs des industries agroalimentaires. Les données fournies par l'OQALI permettent notamment aux industriels de pouvoir situer leurs produits, en termes de composition nutritionnelle, par rapport à ceux commercialisés par leurs concurrents, ce qui est de nature à créer une saine émulation entre tous les acteurs en la matière, avec des effets positifs.

Il faut préciser qu'en Outre-mer, l'OQALI exerce ses missions de manière très inégale et n'est à ce jour pas présent sur tous les territoires. Le CESE déplore cette situation et estime nécessaire de remédier à cette inégalité territoriale

Notre assemblée recommande la rapide mise en place d'un observatoire européen, sur le modèle de l'OQALI français, afin de pouvoir suivre au niveau communautaire l'évolution des produits alimentaires, de repérer les éventuelles disparités entre Etats-membres et d'informer les consommateurs français quant aux produits importés d'origine communautaire.

□ *Interdire les produits non conformes aux principes de la nutrition*

Le CESE estime que les efforts pour améliorer la qualité nutritionnelle des produits transformés, par exemple les engagements pris par les professionnels dans le cadre du Contrat de la filière alimentaire, et en particulier au titre de son Pacte « qualité ingrédients », doivent être intensifiés. Par conséquent, le CESE souhaite qu'une concertation entre tous les partenaires concernés : pouvoirs publics, experts des questions de santé, professionnels, consommateurs et représentants des salariés, permette de fixer des teneurs cibles à atteindre par type de produits à une échéance réaliste. Une période d'une dizaine d'années apparaît suffisante pour procéder aux adaptations techniques nécessaires et pour que les consommateurs puissent progressivement accepter les évolutions gustatives susceptibles d'en résulter.

Durant cette phase de transition, des dispositifs de suivi et d'évaluation pourraient reconnaître par une labellisation, certifiée par un organisme public, les produits ayant effectivement atteint les objectifs fixés, ce qui permettrait de valoriser ceux-ci auprès des consommateurs.

A l'échéance de la période considérée, les produits non conformes, y compris importés, ne pourraient plus être commercialisés. Ainsi, chaque industriel serait fortement incité à s'engager dans une démarche innovante et volontariste, conduisant à un effet d'entraînement collectif vertueux, assurant l'amélioration souhaitée de la composition des produits considérés, dans l'intérêt des consommateurs et de la santé publique.

8 Institut national de la recherche agronomique.

9 Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

□ Assurer une recherche publique efficace

Les progrès techniques rendus nécessaires pour l'amélioration de la qualité nutritionnelle ne peuvent reposer sur les seuls efforts des industriels. En effet, en parallèle, des travaux scientifiques doivent être menés pour veiller à ce que les nouveaux produits destinés à être commercialisés répondent bien aux attentes en termes de santé publique. En la matière, seule la recherche publique peut apporter les garanties souhaitées et réaliser des études aux résultats incontestables. **Les moyens qui lui sont dévolus doivent par conséquent être dimensionnés à la hauteur des enjeux considérés.**

Plus globalement, la recherche est un moteur indispensable de l'innovation. Dans ce cadre, une collaboration étroite entre les secteurs public et privé est indispensable, la contribution de ce dernier étant déterminante.

Améliorer l'étiquetage des denrées alimentaires

L'amélioration des règles d'étiquetage doit permettre d'informer les consommateurs tant sur la durée de conservation du produit que sur la composition des produits alimentaires, l'origine des ingrédients ou les conditions de leur fabrication. Or, si nombre d'indications figurent sur les aliments préemballés, force est de constater que leur compréhension n'est pas toujours évidente pour un public non averti.

Les recommandations qui suivent devront s'articuler avec les dispositions du Règlement européen (INCO) devant entrer en application prochainement.

□ Aider les consommateurs à choisir une alimentation équilibrée

Tout d'abord s'agissant de la composition nutritionnelle des produits transformés, précédemment évoquée, les informations disponibles mériteraient d'être clarifiées. En effet, les industriels de l'agroalimentaire ont adopté deux principaux types d'étiquetage qui sont soit utilisés seuls, soit associés :

- l'un faisant apparaître les repères nutritionnels journaliers (RNJ), c'est-à-dire les calories et nutriments (protéines, lipides, glucides et sel) contenus dans une portion donnée et la part qu'ils représentent par rapport aux besoins quotidiens d'une personne ;
- l'autre utilisant des codes visuels tels les feux tricolores (vert : quantité limitée ; orange : quantité moyenne et rouge : quantité importante) mentionnés pour chaque nutriment.

Pour notre assemblée, il apparaît nécessaire de réfléchir à la mise en place d'un étiquetage plus simple et compréhensible par tous indiquant les apports en principaux nutriments (graisses, sucre, sel...) par rapport aux besoins quotidiens.

L'idée des feux tricolores, dispositif déjà adopté, pour les produits transformés, dans certains pays comme la Grande-Bretagne, apparaît comme une piste à approfondir, non pour signaler tel produit comme étant néfaste pour la santé, puisque tout est une question de proportion et d'équilibre alimentaire global, mais pour permettre au consommateur de combiner de manière pertinente plusieurs aliments complémentaires. En effet, il convient de rappeler que les consommations quotidiennes de certains nutriments doivent être limitées, par exemple pour un homme adulte :

- 4 grammes de sel
- 300 grammes de glucides

- moins de 30 grammes d'acides gras saturés...

La généralisation de dispositifs associant les Repères Nutritionnels Journaliers (RJN) à un code visuel à feux tricolores pourrait être expérimentée. Ainsi, le consommateur pourrait disposer d'ordres de grandeur favorisant le respect des règles essentielles de la diététique. Ce mode d'étiquetage aurait également pour intérêt de répondre aux problèmes d'illettrisme et de non maîtrise de la langue française rencontrés par une part non négligeable des consommateurs.

Au regard de ces derniers, dont la proportion peut être importante dans certaines régions ultramarines, un effort particulier doit être réalisé pour que les informations les plus importantes portées sur les emballages fassent l'objet de pictogrammes aisément compréhensibles et interprétables. Ce type d'étiquetage peut en effet véhiculer une information culpabilisante pour le consommateur allant à l'encontre de l'approche positive de l'alimentation que nous souhaitons promouvoir : un feu rouge pourrait aisément être traduit en lecture rapide par « ne pas consommer » alors que certains nutriments sont essentiels même s'ils doivent être assimilés en quantité limitée ; à l'inverse, une alimentation exclusivement constituée de produits portant un feu vert pourrait s'avérer déséquilibrée. Il faut également prendre en compte la faisabilité d'un tel dispositif pour les petites structures agricoles et artisanales.

Cette expérimentation devra faire l'objet d'une véritable évaluation pour en mesurer l'efficacité.

□ Mieux informer sur l'origine et les modes d'élaboration des produits

S'agissant toujours des plats cuisinés, on constate une demande croissante des consommateurs pour connaître la provenance géographique des ingrédients principaux qui les composent, les récentes fraudes alimentaires très médiatisées sur les viandes de bœuf et de cheval ayant significativement renforcé cette attente. **Sans méconnaître les difficultés inhérentes à la complexité de certains circuits commerciaux et à la multiplication des intermédiaires, notre assemblée juge nécessaire de rechercher les moyens d'indiquer l'origine des ingrédients considérés, sinon par une possible réglementation européenne qui peine à trouver un total consensus, du moins en promouvant les bonnes pratiques qui peuvent influencer sur l'image des marques.** Il apparaît pour le moins souhaitable de bannir certaines mentions figurant par exemple sur des pots de miel, indiquant : provenance « Union européenne et hors Union », qui n'apportent aucun élément d'information fiable et au contraire génèrent une suspicion légitime. Plus globalement, le CESE considère indispensable de renforcer la traçabilité concernant les produits transformés tout au long des filières agroalimentaires, afin que le consommateur puisse, en toute connaissance de cause, choisir des produits de nature à soutenir l'emploi en France.

Dans le même esprit, les industries de boucherie, charcuterie ou poissonnerie proposent de plus en plus de produits « reconstitués », comme le jambon ou le surimi, fabriqués à partir de morceaux provenant d'animaux différents, voire en intégrant des sous-produits. Le CESE estime par conséquent nécessaire que, dans ce cas, le consommateur en soit clairement averti par une mention explicite portée sur l'emballage d'autant que, suivant le pays d'origine des différents composants utilisés (viande ou poisson), les normes relatives aux conditions de production des animaux peuvent différer.

Par ailleurs, on observe actuellement, notamment sur les marchés forains des zones touristiques, un fort développement des étals qui proposent des denrées « en vrac »

(produits à base d'olive, pâtisseries...), présentées comme artisanales et régionales, alors qu'il ne s'agit que de points de revente de produits à l'origine incertaine. **Le CESE regrette qu'aucune information, en particulier sur leur provenance géographique, leurs modes d'élaboration, leur composition ou leur date de fabrication, ne soit précisée. Il souhaite par conséquent que ces mentions soient rendues obligatoires et dûment contrôlées afin à la fois d'éclairer les consommateurs et d'éviter toute concurrence déloyale vis-à-vis des producteurs et des artisans locaux.**

Enfin, il existe d'autres types d'informations utiles, pourtant aujourd'hui difficilement interprétables et donc peu utiles pour les consommateurs. C'est par exemple le cas pour les œufs et leurs emballages sur lesquels figurent des codes numériques (de 0 à 3). Or, rares sont ceux qui savent que ce chiffre placé devant l'indication du pays d'origine fait référence aux conditions d'élevage des poules pondeuses (pour les poules élevées en plein air : 0 si elles sont nourries avec une alimentation biologique, ou 1 sinon ; 2 pour les poules élevées au sol en intérieur ; 3 pour les poules élevées en cage ou en batterie). Afin que cette mention soit réellement opérante, le CESE propose à la fois de mieux mettre en évidence le code numérique, en l'agrandissant par exemple, et de rendre obligatoire l'apposition de la légende correspondante dans tous les points de vente d'œufs.

□ Prendre en compte les besoins spécifiques de certains publics

Il convient aussi de développer un étiquetage adapté pour répondre aux besoins spécifiques d'une part, des nourrissons et jeunes enfants, d'autre part, des personnes souffrant de pathologies alimentaires (allergies, diabète...) en présentant une information lisible, fiable et facilement intelligible. Pour mieux sensibiliser les personnes concernées, l'ajout de mentions spécifiques pourrait être envisagé. A cet égard, la nouvelle réglementation européenne progressivement mise en œuvre (règlements 1169/2011- INCO et 609/2013 pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ainsi qu'à des fins médicales spéciales) participe de cette démarche et devrait apporter davantage de garanties.

□ Clarifier les dates limites de consommation

La question des dates de consommation revêt également une importance majeure puisque elle est porteuse d'enjeux à la fois en termes de sécurité alimentaire mais aussi de comportements pouvant se traduire par du gaspillage. Actuellement, deux types de dates figurent sur les emballages.

- la date limite de consommation (DLC) qui doit impérativement être apposée sur les denrées microbiologiquement périssables (viande, produits laitiers ...) susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine. Au-delà de cette date, la commercialisation des denrées considérées est interdite et sanctionnée pénalement. Il est par conséquent déconseillé de consommer le produit après l'avoir conservé chez soi, lorsque la date est dépassée. Cependant, les industriels prennent en général une marge de sécurité pour se prémunir contre d'éventuels risques et garantir aux consommateurs un produit sain et de qualité même si la DLC est légèrement dépassée ;
- la date limite d'utilisation optimale (DLUO) qui n'est qu'indicative et librement déterminée par le fabricant ; son respect n'a donc aucun caractère impératif. Le produit reste propre à la consommation même si cette date est dépassée, seules

ses qualités organoleptiques (goût, saveur, odeur...) pouvant éventuellement être altérées.

DLC et DLUO sont souvent confondues par le consommateur, ce qui conduit en particulier à un gaspillage alimentaire très regrettable. **C'est pourquoi, tout en approuvant le remplacement, dans un premier temps, de la DLUO par la mention plus explicite « à consommer de préférence avant le ... », notre assemblée estime nécessaire d'aller plus loin pour lever toute ambiguïté. Dans cet objectif, elle propose d'étudier la possibilité de supprimer le principe même de la DLUO, ainsi que le font certains pays européens, comme le préconise une résolution européenne relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, également adoptée par le Sénat le 5 juillet 2013. Il s'agirait de ne retenir que la DLC pour les produits qui le justifient, c'est-à-dire ceux qui à une échéance à déterminer sont susceptibles de présenter un risque véritable pour la santé des consommateurs.**

Parallèlement, le CESE appelle à ce que la détermination des DLC fasse l'objet de normes fixées sur des bases scientifiques de manière incontestable et homogène par type de produits périssables. En effet, jusqu'à l'adoption de la loi du 3 juin 2013 visant à garantir la qualité de l'offre alimentaire en outre-mer, il existait un système de double DLC pour la métropole et l'outremer. Ainsi, par exemple, les yaourts commercialisés dans les régions ultramarines mentionnaient une DLC prolongée de 30 jours par rapport à ceux, identiques, vendus sur le territoire métropolitain. Le CESE se félicite par conséquent qu'il ait été mis fin à cette situation anormale qui signifiait soit que les consommateurs ultramarins étaient précédemment exposés à des risques inadmissibles, soit que des quantités très importantes de produits parfaitement consommables ont indûment été détruits en métropole. Notre assemblée estime indispensable de veiller à la bonne application de cette loi importante, tout en tirant les enseignements des conséquences de son adoption.

□ Intégrer les dimensions environnementales et sociales

Les préoccupations croissantes de nos concitoyens en matière de préservation des ressources naturelles et de biodiversité doivent également se concrétiser dans le domaine de l'alimentation. Ainsi, dans le cadre de la loi « Grenelle 2 » du 3 août 2009, la mise en place d'un affichage environnemental a été prévue. La première phase de son expérimentation vient de s'achever. Elle a à la fois confirmé l'intérêt de la démarche et montré sa complexité pour déterminer des indicateurs fiables et pertinents permettant la prise en compte des différentes dimensions de la question (bilan carbone, impact sur la biodiversité et le changement climatique...) à toutes les étapes de la vie des produits considérés : production des matières premières, transport, transformation, conditionnement, stockage, modes de commercialisation, etc. Afin de disposer d'une évaluation significative de l'opération, il est nécessaire d'y intégrer un nombre plus important d'entreprises volontaires, représentatives de l'ensemble des filières alimentaires.

Dans un avis récent¹⁰, **notre assemblée confirme son soutien à cette démarche qui « contribue à l'éducation à la consommation durable et responsable », tout en considérant qu'elle nécessite d'être encore approfondie et élargie avant d'envisager sa généralisation dans un cadre harmonisé au niveau européen, comme souligné dan**

¹⁰ Avis sur *L'éducation à l'environnement et au développement durable tout au long de la vie, pour la transition écologique* du 26 novembre 2013, présenté par Allain Bougrain Dubourg et Antoine Dulin au nom de la section de l'environnement.

l'avis du Conseil National de la Consommation du 9 juillet 2013 et dans le rapport de mission parlementaire sur l'affichage environnemental du 20 novembre 2013. **Il est en particulier essentiel de parvenir à établir, en lien avec l'ensemble des parties prenantes, des référentiels pertinents pour le secteur agro-alimentaire** en examinant les conditions de la mise en œuvre d'un tel dispositif pour les petites structures agricoles et artisanales. Le CESE attire également l'attention sur les difficultés inévitables qu'il s'agira de résoudre pour parvenir à traduire de manière simple et lisible l'ensemble des informations recueillies et ainsi atteindre l'objectif visé : orienter les choix des consommateurs vers une alimentation durable, saine et de proximité, sans surcharger inutilement un étiquetage souvent déjà peu explicite.

La question de la gouvernance du choix et du mode de construction des indicateurs est un point essentiel à la réussite de la démarche, qui devra trouver une réponse à court terme. Enfin, la pédagogie de la démarche d'affichage environnemental est essentielle, vis-à-vis de l'ensemble des acteurs de la chaîne production-distribution-consommation. Les consommateurs devront également bénéficier de larges campagnes de sensibilisation.

Au-delà des aspects environnementaux, en se situant dans le cadre plus vaste d'une alimentation véritablement durable, **notre assemblée préconise que les conditions sociales dans lesquelles sont produites et élaborées les denrées, soient également prise en compte, pour lutter par exemple contre le travail illégal dont celui des enfants.** Le CESE a d'ailleurs déjà récemment exprimé cette position dans l'avis précité dans lequel il affirme que « *l'affichage environnemental contribue à l'éducation à la consommation durable et responsable* » et en soulignant que « *... le consommateur a prioritairement besoin d'informations claires et fiables relatives à la traçabilité sociale et environnementale (impact environnemental, sanitaire, conditions sociales de production...)* ».

Utiliser les outils modernes de communication

Enfin, au regard de la diffusion rapide dans l'ensemble de la société des nouveaux outils de type « smartphones », il est souhaitable de pouvoir disposer d'applications adaptées pour aider les consommateurs, lorsqu'ils effectuent leurs achats, à bien interpréter et valoriser, selon leurs besoins et leur intérêt, les différentes informations disponibles en matière de composition nutritionnelle, d'origine et de conditions de fabrication des aliments. Les achats en ligne depuis le domicile connaissant aussi un engouement très important, notre assemblée estime également utile de permettre l'accès au même type d'informations dans ce cadre.

Le CESE souligne cependant qu'une partie importante de la population, notamment parmi les catégories les plus concernées par l'insécurité alimentaire, n'est pas en mesure d'avoir accès à de tels outils. Ceux-ci ne doivent par conséquent pas se substituer aux moyens classiques d'information des consommateurs, qu'il convient au contraire d'améliorer et de renforcer.

Mieux informer les clients des restaurants

La restauration commerciale représente un domaine dans lequel le CESE estime nécessaire de renforcer l'information fournie aux consommateurs. En effet, selon un groupe de chefs étoilés, les trois-quarts des quelque 150 000 restaurants de notre pays se contenteraient de réchauffer, puis de servir des plats industriels, sous vide ou congelés. Il s'avère donc très difficile pour un client, lorsqu'il entre dans un établissement ou même

quand il passe sa commande, de savoir si ce qu'il va consommer est élaboré à partir de produits bruts cuisinés sur place. Des démarches le plus souvent volontaristes, comme celle de l'association des Maîtres Restaurateurs dont le titre est reconnu par l'Etat, ont certes été engagées, mais elles demeurent encore confidentielles. Pour le CESE, il ne s'agit pas de stigmatiser ceux qui ont recours à des plats tout prêts dont les qualités sanitaires, voire gustatives, sont souvent incontestables. **Cependant, il apparaît légitime de pouvoir savoir à l'avance comment a été confectionné le contenu d'une assiette servie et de faire un choix en toute connaissance de cause. C'est pourquoi, le CESE est favorable à la mise en place d'une réglementation permettant aux clients des restaurants de disposer du niveau d'information souhaitable.** Il est cependant conscient de la difficulté de mettre en œuvre le projet législatif visant initialement à réserver l'appellation « restaurant » aux seuls établissements ne proposant que du « fait-maison ». Cette démarche s'inspire de la loi de mai 1998 qui dispose que « *Ne peuvent utiliser l'appellation de «boulangers» et l'enseigne commerciale de «boulangerie» ou une dénomination susceptible de porter à confusion,(...) les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final* ». En effet, notre assemblée estime, comme le Sénat, que cette démarche apparaît peu transposable aux restaurants, au regard notamment des fluctuations quotidiennes de fréquentation qui s'avèrent difficiles à gérer pour les plus petits d'entre eux en n'utilisant que des produits frais cuisinés sur place. **Elle est donc favorable à une réglementation portant a minima sur les plats proposés.** En tout état de cause, il convient que les indications correspondant à la réglementation qui sera finalement retenue soient portées à la connaissance des clients sur les menus affichés à l'extérieur.

Rendre plus opérants les contrôles

□ Renforcer les contrôles publics

La sécurité sanitaire des aliments est garantie en France par les pouvoirs publics qui en définissent les règles et contrôlent leur application. Les ministères chargés de l'Agriculture (DGAL), de la consommation (DGCCRF) et de la santé (DGS) exercent conjointement cette mission. La DGAL assure le suivi de la qualité sanitaire des produits d'origine animale sur la totalité de la chaîne alimentaire et les produits d'origine végétale jusqu'à la 1^{ère} transformation. La DGCCRF suit la chaîne alimentaire pour les produits végétaux (hors ceux de 1^{ère} transformation) et effectue principalement des contrôles sur les lieux de distribution et de consommation, en veillant notamment à la loyauté des transactions et à la protection des consommateurs. La DGS s'occupe quant à elle des problèmes liés à la qualité des eaux.

Les importants enjeux de santé publique liés à l'alimentation reposent donc pour une large part sur la capacité des instances publiques à réaliser les contrôles nécessaires que les procédures d'autocontrôles mises en place par les professionnels eux-mêmes peuvent utilement venir compléter. Or, dans un contexte de dépenses publiques fortement contraintes, la recherche de réduction des coûts conduit en particulier à diminuer le nombre d'agents auxquels sont confiées ces missions (inspecteurs médecins ou vétérinaires, ...) et les budgets alloués. Entre 2006 et 2013, les effectifs des services déconcentrés de la DGAL, c'est-à-dire ceux qui procèdent aux contrôles, sont ainsi passés d'environ 5 200 à 4 500 agents, soit une baisse de l'ordre de 13 % en 7 ans. Les prévisions budgétaires actuellement disponibles font état d'une poursuite de cette tendance avec la suppression supplémentaire de plusieurs centaines d'emplois au cours des toutes prochaines années.

Or, pour le CESE, un seuil critique a été atteint en deçà duquel les services publics ne pourront plus assurer un niveau de contrôles garantissant une véritable sécurité sanitaire alors même que les récentes crises et fraudes alimentaires témoignent plus que jamais de cette impérieuse nécessité. Actuellement, la probabilité moyenne pour un restaurant d'être inspecté est d'une fois tous les 10 ans.

Par ailleurs, d'autres points névralgiques au regard de la sécurité sanitaire méritent de faire l'objet de contrôles particuliers.

C'est le cas des abattoirs où les effectifs de fonctionnaires diminuent de manière inquiétante, ce qui est de nature à remettre en cause la capacité des services compétents à exercer un niveau de contrôle suffisant (par exemple sur les résidus de médicaments vétérinaires).

C'est aussi celui des fruits et légumes pour lesquels il convient de s'assurer de leur conformité. Pour ceux-ci, une récente étude de la DGAL¹¹ relève en effet 12 % d'anomalies s'agissant des résidus de phytosanitaires, dans le cadre des contrôles orientés sur les substances considérées comme à risque, effectués en 2012. Concernant les importations, une attention particulière doit être apportée à la vérification de l'absence des résidus de substances toxiques dont l'utilisation est interdite dans notre pays.

De la même façon, les Français consomment aujourd'hui de plus en plus de poissons d'élevage, majoritairement importés, alors que les contrôles sanitaires restent moins fréquents sur cette filière sensible que sur la viande.

Pour cela, le maintien de laboratoires publics d'analyse performants est indispensable.

Enfin, la complexité des circuits commerciaux et la multiplication des intermédiaires exigent l'intensification des contrôles mis en œuvre en la matière au niveau communautaire.

Il importe par conséquent, aux yeux de notre assemblée, de maintenir, voire de renforcer dans certains cas, les moyens humains et financiers des services compétents tout en clarifiant leurs missions respectives pour optimiser leur action.

□ Lutter contre les fraudes

En outre, notre assemblée est favorable à l'alourdissement, prévu dans le projet de loi « Hamon » sur la consommation, des sanctions appliquées en cas de fraude grave avérée, pour rendre celles-ci plus dissuasives.

Il est parallèlement nécessaire que les pouvoirs publics informent régulièrement les consommateurs de la nature et de l'importance des différents types de contrôles effectués, de leurs résultats ainsi que l'organisation des administrations qui en sont chargées, pour éviter que ces aspects ne soient médiatisés que lors des situations de crise.

Par ailleurs, comme elle l'a exprimé dans son récent avis portant sur la version initiale du projet de loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, notre assemblée estime positif l'élargissement des possibilités d'intervention des lanceurs d'alerte aux cas de fraude ou de tromperie alimentaire. Elle souhaite à cet égard que ce droit puisse s'exercer aussi dans un cadre collectif, notamment dans l'attribution de prérogatives en ce sens aux CHSCT et CE.

¹¹ Bilan 2012 des plans de surveillance et des plans de contrôle mis en œuvre par la DGAL, octobre 2013.

Permettre l'accès des plus démunis à une alimentation équilibrée

Une alimentation équilibrée à base de produits sains ne doit pas être l'apanage des catégories sociales favorisées. Les ménages les plus modestes doivent pouvoir y accéder. Il s'agit d'un enjeu de santé publique comme de cohésion sociale. Dans les territoires ultramarins, les niveaux de pauvreté extrêmement préoccupants, notamment chez les plus jeunes, imposent aux pouvoirs publics d'agir de manière déterminée.

Or, une part croissante de nos concitoyens (environ 3,5 millions en 2012¹²) se voit contrainte d'avoir recours à l'aide alimentaire pour satisfaire ce besoin vital de nourriture. Plus globalement, ce sont près de 6 millions de Français qui se trouvent aujourd'hui dans une situation d'insécurité alimentaire, c'est-à-dire dans l'impossibilité, totale ou partielle, d'un « accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active », éléments constitutifs de la sécurité alimentaire depuis la déclaration de Rome du sommet mondial de l'alimentation de 1996.

Favoriser l'accessibilité de tous à l'alimentation

Aux degrés les moins sévères, cette situation se traduit par des compromis sur le plan de la qualité des aliments choisis et consommés mais peut aller, face à de trop fortes contraintes, budgétaires notamment, jusqu'à des restrictions d'ordre quantitatif. Pour notre assemblée, c'est, avant toute chose, la question du pouvoir d'achat de ces ménages et de la lutte contre la pauvreté qui est ainsi posée.

D'autres leviers opérationnels à plus court terme doivent par ailleurs être mobilisés afin de permettre aux populations les plus modestes d'accéder à une alimentation saine et diversifiée.

Notre assemblée insiste par conséquent sur la nécessité de :

- **développer la vente à prix réduits des produits approchant de leur DLC ou leur DLUO, en adaptant si besoin la réglementation engageant la responsabilité des distributeurs ;**
- **expertiser la possibilité d'une baisse de la TVA sur les produits alimentaires bruts de première nécessité (tels les fruits et légumes, le lait, les œufs, la viande, le poisson...) pour l'aligner sur le taux appliqué aux médicaments, soit 2%.** Plus globalement, une réflexion quant à la simplification de la TVA portant sur les produits alimentaires apparaît souhaitable lorsque l'on sait que les différents composants d'un petit déjeuner servi dans un café relèvent de 3 taux différents ;
- **développer des programmes d'éducation populaire portant sur l'équilibre alimentaire, la gestion des menus, l'approvisionnement à moindre coût,** qui encouragent par exemple la consommation de légumes secs, source de protéines végétales et de fibres bénéfiques pour la santé ;

12 Sources : CNA et Fédération française des banques alimentaires

- **mieux informer les parents des familles les plus démunies sur la possibilité de bénéficier de soutiens financiers pour les frais liés à la cantine scolaire (CCAS, fonds sociaux ...).** En effet, pour certains enfants, le déjeuner peut constituer leur seul vrai repas équilibré de la journée.

Soutenir l'aide alimentaire

Pour les publics les plus démunis, en forte augmentation durant les dernières années et qui relèvent de situations de plus en plus diversifiées, devoir recourir à l'aide alimentaire est malheureusement une nécessité. Face à l'augmentation permanente du nombre de demandeurs, les différents acteurs de l'aide alimentaire (organisations caritatives, collectivités locales...) éprouvent des difficultés croissantes pour répondre aux besoins correspondants. De plus, ceux-ci ne sont pas seulement quantitatifs mais aussi qualitatifs puisqu'il s'agit aussi de mettre à la disposition des bénéficiaires une nourriture équilibrée. A ce titre, parallèlement à la distribution de denrées ou de repas, se développent des actions visant à maintenir, voire à recréer, des liens sociaux pour les populations concernées, ainsi qu'à les aider à optimiser leurs modes de consommation sur les plans financiers et nutritionnels (ateliers cuisine, épiceries sociales...), afin de les accompagner dans la voie d'une plus grande indépendance. Le CESE souhaite que ces initiatives soient généralisées et qu'un travail soit mené sur les modalités d'approvisionnement des banques alimentaires pour faciliter la composition de menus sains et équilibrés. En outre, il propose de mettre en place un système de coupons d'achats alimentaires, à destination des produits bruts évoqués dans le cadre de la baisse du taux de TVA, pour les populations démunies afin d'orienter leurs achats vers des choix alimentaires de qualité et avec des composantes nutritionnelles équilibrées.

Globalement, **le CESE considère indispensable de soutenir toutes les initiatives contribuant à améliorer les différents types de prestations relevant de l'aide alimentaire. Dans ce cadre, il préconise de rechercher une meilleure articulation entre les donateurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, associations caritatives) et ceux qui distribuent les produits, pour favoriser leur collecte, leur transport et leur stockage,** à l'instar de la démarche engagée par l'association SOLAAL (SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières ALimentaires), récemment créée.

Notre assemblée se félicite de la mesure récemment adoptée par le gouvernement permettant aux agriculteurs de mettre à disposition certaines de leurs productions (blé, lait...) nécessitant d'être transformées (en farine, yaourts...) avant d'être distribuées. En effet, jusqu'alors seuls les dons de produits bruts pouvaient donner lieu à déduction fiscale pour les agriculteurs.

La question de ces déductions fiscales concerne directement les industries agroalimentaires et surtout la grande distribution, importants contributeurs de l'aide alimentaire sous forme de dons en nature. **Même si notre assemblée est favorable à ces dispositions incitatives, elle estime nécessaire qu'un examen approfondi de ce dispositif soit réalisé.** En effet, les avantages fiscaux ainsi accordés sont significatifs, puisqu'ils représentent 60 % de la valeur des denrées concernées (dans la limite de 0,5 % du chiffre d'affaires hors taxes), appelées à être détruites. Or, les prix pratiqués dans les rayons des magasins des enseignes considérées intègrent déjà un pourcentage de pertes. Ces déductions sont en fait de l'argent public dont il convient de s'assurer qu'il est ainsi utilisé de manière optimale dans le cadre de l'aide alimentaire. Parallèlement, s'agissant des

particuliers, il apparaît intéressant d'étudier l'éventuelle mise en œuvre de reçus donnant droit à réductions fiscales à partir d'un certain volume de dons en nature.

Dans un autre domaine, notre assemblée estime souhaitable de valoriser des démarches encourageant, dans le cadre associatif ou via les collectivités locales, la mobilisation et l'engagement des jeunes pour l'aide alimentaire, en particulier lors des collectes nationales.

Au regard de l'ampleur que revêt désormais l'aide alimentaire, ces actions s'avèreront insuffisantes sans le soutien du Fonds européen d'aide aux plus démunis qui vient de se substituer au PEAD. Or, les budgets accordés dans le cadre antérieur du PEAD, s'ils semblent confirmés dans leur principe pour la période 2014-2020, tendent à diminuer dans des proportions non négligeables pour la France, ce qui met en péril le réseau de l'aide alimentaire français (Restos du cœur, banques alimentaires, Secours populaire, Croix-rouge...) pour lequel cette subvention représente aujourd'hui de 23 % à 50 % des ressources chaque année. **Notre assemblée juge par conséquent indispensable que ce budget soit véritablement pérennisé et maintenu au moins à son niveau antérieur (de l'ordre de 500 millions d'euros, soit environ un euro par an et par habitant), en cohérence avec les valeurs de solidarité portées par l'ambition d'une Europe sociale digne de ce nom.**

Développer l'information et l'éducation autour de l'alimentation

C'est dès le plus jeune âge que se forment les goûts et que se dessinent les comportements alimentaires à venir. L'éducation des enfants à une alimentation saine et équilibrée revêt par conséquent un caractère primordial. Pour autant, tout au long de la vie, de nombreux facteurs continuent à influencer les pratiques alimentaires des adultes. Ainsi, l'évolution des modes de vie, la relation de plus en plus distanciée entre les produits bruts et ceux qui sont effectivement consommés, du fait de l'allongement de la chaîne alimentaire et le développement des différents outils de communication rendant la publicité et les actions de marketing de plus en plus efficaces, ont progressivement entraîné des pertes de repères pour une grande partie des consommateurs en matière d'alimentation.

Réaffirmer l'importance du rôle du milieu familial

La famille a longtemps constitué le lieu privilégié d'apprentissage du goût, des bonnes pratiques alimentaires et du plaisir du « bien manger ». Les enfants adoptent en effet de manière durable les pratiques alimentaires qu'ils ont observées chez leurs parents : heures des repas, modes de préparation, répertoire des saveurs, habitudes de table. Jusqu'ici, chaque génération bénéficiait d'un cadre de références reposant sur le modèle alimentaire familial qu'elle reproduisait ensuite auprès de ses enfants. Or, les parents d'aujourd'hui appartiennent à la première génération véritablement impactée par les importantes évolutions des modes de vie et des comportements alimentaires, qu'ils ont vécues dès leur propre enfance. Certains n'ont par conséquent que très peu de références « traditionnelles » en termes de repas préparés à la maison avec des produits diversifiés et pris en commun à heures régulières. En outre, ces bonnes pratiques alimentaires familiales peuvent se trouver contrariées par les situations de chômage et de précarité.

C'est pourquoi, notre assemblée, convaincue du rôle essentiel du cadre familial pour l'éducation alimentaire, soutient la mise en œuvre de tous types d'actions, dont

certaines sont évoquées plus loin¹³, **visant à sensibiliser les parents quant à l'importance à accorder, dans l'intérêt de leurs enfants, particulièrement les plus jeunes d'entre eux, au respect de règles élémentaires concernant les repas (composition équilibrée et variée, horaires réguliers, sans écran...).**

En outre-mer, il convient de veiller à ce que la famille continue de jouer le rôle fondamental qui a été le sien dans le maintien des traditions et habitudes alimentaires propres à chaque territoire. Les actions énoncées doivent prendre en compte cette dimension.

Moderniser l'éducation scolaire à l'alimentation

En complémentarité avec la famille, l'école constitue également un lieu privilégié d'information et d'éducation des enfants et des adolescents en matière d'éducation alimentaire, que ce soit dans le cadre des enseignements eux-mêmes ou plus largement dans les différentes composantes de la vie scolaire au sein desquelles la restauration collective évoquée ultérieurement dans le présent avis, occupe une place significative.

Les questions relatives à l'alimentation, au sens large, sont abordées dans les différents niveaux scolaires : maternelle, primaire, secondaire, et même parfois dans certaines sections des lycées. Dans les programmes sont ainsi traitées la nutrition, l'éducation au goût et à la consommation ainsi que la prévention des troubles liés au comportement alimentaire (surpoids, obésité, anorexie,...). De plus, les bienfaits de l'activité physique sont également promus.

Pour notre assemblée, il convient de sensibiliser très tôt les enfants et les intéresser à ces questions au moment où ils commencent à acquérir leurs premières habitudes alimentaires. Cet objectif doit être pris en compte par les personnes et les structures en charge de l'accueil des enfants avant leur scolarisation (assistantes maternelles, crèches, jardins d'enfants..) qui doivent par conséquent être formés en ce sens.

S'agissant des programmes scolaires, il faut veiller à une meilleure adaptation des contenus et des modalités pédagogiques des programmes scolaires consacrés à la nutrition en fonction de l'âge des enfants. Il semble à cet égard que trop souvent, en raison notamment du volume des programmes, les enseignants sont amenés à faire des choix et jugent moins prioritaires les considérations pratiques concernant l'alimentation, se cantonnant surtout à une approche physiologique, et donc trop théorique, de ce thème

Il serait par conséquent utile de privilégier une approche à la fois concrète et ludique pour enseigner les bases d'une bonne alimentation et de chercher à recréer du lien social autour de ce thème. La réforme des rythmes pourrait permettre d'intégrer des activités en ce sens, que ce soit pendant le temps éducatif ou périscolaire, sous réserve de la mise à disposition de moyens appropriés. Celles-ci peuvent être choisies parmi une large palette, par exemple utilisation d'équivalents pour exprimer les quantités nutritionnelles journalières, mise en place d'ateliers cuisines, voire d'ateliers jardinage, visites pédagogiques de fermes, de lieux de production et de marchés forains, interventions de professionnels (restaurateurs, producteurs, diététiciens), cours visant au décryptage des messages publicitaires...

Il apparaît aussi nécessaire de renforcer la formation aux règles de la nutrition des personnels de la communauté éducative, y compris pour les agents territoriaux

¹³ Cf. point 3 de la présente partie

spécialisés des écoles maternelles (ATSEM), pour qu'ils puissent participer à l'éducation des enfants autour du goût, de l'équilibre alimentaire et de la variété de la composition des repas. Des problématiques analogues existent dans les centres de loisirs et de vacances des jeunes où des préconisations du même type peuvent donc être appliquées.

Valoriser les initiatives innovantes

De nombreuses structures (centres communaux d'action sociale, associations, mutuelles, coopératives, chambres d'agriculture, interprofessions ...) sont engagées dans des démarches d'éducation à l'alimentation. A ce titre, elles proposent différents types d'actions visant à donner à des publics très diversifiés, des connaissances nutritionnelles simples, à inciter à des conduites alimentaires favorables à la santé en tenant compte de l'environnement familial, social, culturel et économique et à développer l'esprit critique des individus face aux stratégies de marketing et aux médias pour éclairer les choix en matière d'alimentation. Dans certaines collectivités ultramarines, ces petites structures sont primordiales et parfois les seules à engager des actions innovantes.

A titre d'exemple, le réseau de la Mutualité Française¹⁴ a développé une large gamme de programmes pour la prévention et l'éducation pour la santé autour de trois grands objectifs : sensibiliser sur l'alimentation saine et équilibrée, favoriser la proximité géographique et l'accessibilité financière, renforcer la qualité de l'offre alimentaire. Les contenus et les modalités pédagogiques de sensibilisation sont adaptés en fonction des populations considérées et notamment de leur tranche d'âge. Dans ce cadre, un accent particulier est mis pour les seniors vivants à leur domicile ou en maisons de retraite, souvent exposés à des risques de dénutrition (30% des personnes âgées vivant en établissement sont dans cette situation). Les modules insistent sur la valorisation des repas et l'importance du maintien d'une qualité de vie avec une alimentation adaptée aux besoins en luttant contre certaines idées reçues.

Des ateliers destinés à aider les populations à faibles revenus (étudiants, personnes d'origine étrangère, bénéficiaires d'aide alimentaire...) à optimiser leur budget alimentation tout en prenant en compte la dimension nutritionnelle, sont aussi proposés. A cet égard, les professionnels, les élus et les bénévoles soulignent tous la difficulté de faire participer ceux qui auraient le plus besoin d'appui et de conseils en matière d'éducation nutritionnelle, voire d'économie familiale. Par méconnaissance, impossibilités matérielles ou prise de conscience insuffisante des enjeux d'une alimentation saine et équilibrée, les personnes concernées ne se dirigent pas naturellement vers les services qui peuvent leur être proposés dans cet objectif.

Plus globalement, on constate de nombreuses initiatives portées par des structures de différentes natures visant à faire découvrir à un large public de nouveaux aliments ou saveurs, à échanger autour de recettes, à améliorer leurs compétences culinaires. A ce titre, il convient de mentionner l'exemple du Centre culinaire contemporain de Rennes, récemment créé, qui propose une démarche ambitieuse en s'adressant à tous les acteurs de la restauration (industriels, restaurateurs, artisans, producteurs, consommateurs) autour de l'innovation gastronomique, en valorisant la nutrition et le goût, pour mieux répondre aux besoins

¹⁴ Audition le 19 juin 2013 devant la section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation de Mme Alison Smolarski, nutritionniste au service « prévention et promotion de la santé » de la Mutualité Française de Bourgogne.

et aux attentes des consommateurs. Certaines de ses actions s'adressent directement au grand public. Dans un autre registre, on peut signaler l'existence de mouvements citoyens, tel « *Slow food* » né en Italie pour s'opposer au développement de la restauration rapide et préserver les cultures alimentaires locales, qui visent à défendre une alimentation de qualité et de proximité respectueuse des petits producteurs et de l'environnement.

Le CESE soutient l'ensemble de ces démarches qui participent activement au développement d'une meilleure éducation nutritionnelle adaptée à toutes les catégories sociales en fonction de leur intérêt et de leurs besoins et souhaite même les voir amplifiées.

Repenser les campagnes publiques de sensibilisation

Dans le cadre du PNNS et du PNA, les pouvoirs publics, par le biais de l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES), organisent régulièrement des campagnes d'information destinées au plus grand nombre. Les plus récentes ont notamment porté sur le respect de l'équilibre nutritionnel, l'intérêt de manger des fruits et légumes, de pratiquer une activité physique, de réduire la consommation de sel, de sucre et de gras, de limiter le grignotage... Cette communication se veut pédagogique en cherchant à éclairer le citoyen sur les comportements favorables à sa santé et en le sensibilisant pour faire évoluer ou changer sa perception.

Plusieurs études réalisées pour évaluer l'impact de telles actions¹⁵ ont révélé que, si elles peuvent contribuer à une prise de conscience de la part des consommateurs, elles n'ont finalement que peu d'impact à court terme sur leurs comportements lorsqu'elles sont mises en œuvre ponctuellement et de manière très large. En effet, elles atteignent surtout les personnes déjà convaincues de l'importance du lien entre alimentation et santé. Afin d'être efficaces, elles doivent être relayées par d'autres mesures s'inscrivant dans la durée et parfaitement adaptées aux publics visés (jeunes adultes, personnes âgées, plus démunis...) et se faire en lien avec des initiatives locales menées par des acteurs de proximité. L'adaptation nécessaire concerne à la fois les contenus des messages à faire passer, en intégrant les centres d'intérêt et les préoccupations des intéressés, mais aussi les vecteurs de diffusion, en privilégiant ceux qui correspondent le mieux à leurs modes de vie (TV, radio, presse écrite-y compris les journaux gratuits-, affichage urbain, réseaux sociaux et Internet).

Les études précédemment évoquées ont également mis en évidence que le caractère parfois culpabilisant ou élitiste des messages véhiculés par ces campagnes, ressenti par les populations auxquelles elles s'adressaient, ont pu provoquer une forme de rejet, et les rendre ainsi contre-productives. **Par conséquent, notre assemblée estime nécessaire de veiller à ce que ces campagnes soient porteuses de messages positifs mettant en avant des dimensions comme la création de liens sociaux ou encore le bien-être que peut procurer l'alimentation, en termes par exemple d'amélioration de l'estime de soi et de son corps.**

S'agissant de l'équilibre nutritionnel, ces opérations de communication doivent s'attacher à faire prendre conscience qu'une bonne alimentation ne dépend pas seulement de la qualité et du prix des produits qui la composent, considérés individuellement, mais

¹⁵ *Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ?*, synthèse de l'expertise scientifique collective réalisée par l'INRA, juin 2010 ; *Comment mesurer l'impact des campagnes de prévention ?*, colloque scientifique, INPES, décembre 2011.

surtout de leur combinaison globale dans la durée. Parmi les messages principaux à diffuser dans ce cadre, l'intérêt nutritionnel des protéines végétales (légumes secs ...), de surcroît très riches en fibres et antioxydants, en complémentarité de celles d'origine animale, est à souligner, ce qui, au-delà, appelle la nécessité d'un soutien aux productions alimentaires correspondantes.

Par ailleurs, le gaspillage alimentaire représente un facteur non négligeable d'alourdissement du budget alimentation des ménages. C'est pourquoi, les campagnes publiques, en expliquant la différence entre les notions de DLC et DLUO, peuvent contribuer à la réalisation d'économies dans l'attente de la mise en place de DLC par catégories de produits et de l'éventuelle suppression de la DLUO proposée par notre assemblée

Enfin, notre assemblée souligne la nécessité de renforcer les informations sur l'intérêt de consommer des produits de saison (fruits et légumes mais aussi poissons), si possible d'origine locale, à des prix potentiellement plus abordables.

Au regard de l'importance des enjeux sociétaux dans lesquels s'inscrivent les campagnes menées par l'INPES, et afin d'en accroître les effets sur les comportements alimentaires de tous nos concitoyens, notre assemblée préconise de rendre obligatoire et gratuite leur diffusion sur l'ensemble des supports médias, qu'ils soient publics ou privés. Parallèlement, elle est favorable à la fixation de tarifs adaptés pour les campagnes collectives de promotion des produits dont il faut augmenter et valoriser la consommation dans un objectif de santé publique, tels les fruits et légumes.

Agir sur les messages diffusés sur les écrans

□ Mieux encadrer la publicité télévisuelle

Les médias peuvent éventuellement servir à diffuser des messages d'intérêt général mais leur premier objectif consiste à être rentable grâce aux recettes provenant de la publicité. Celle-ci est destinée à promouvoir les produits et à orienter les choix et les comportements des consommateurs, en matière d'alimentation comme dans d'autres domaines.

Au regard du temps quotidien croissant passé devant des écrans, l'impact de la publicité n'a jamais été aussi fort qu'aujourd'hui, notamment vis-à-vis des publics les moins bien armés pour en analyser de manière critique les contenus, parmi lesquels on compte bien entendu les plus jeunes. Conscients de cette situation et en raison des enjeux de santé publique considérés, les pouvoirs publics accordent depuis de nombreuses années une attention particulière aux messages publicitaires concernant les produits alimentaires.

C'est pourquoi une première charte a été conclue en 2009 entre le Conseil supérieur de l'audiovisuel (CSA), les groupes de chaînes audiovisuelles, les professionnels du secteur de la publicité et de la production, ainsi que l'ANIA¹⁶. Elle était destinée à promouvoir une alimentation et une activité physique favorables à la santé dans les programmes et les publicités diffusés à la télévision et d'encourager les bons comportements, en particulier pour ce qui concerne l'alimentation et l'hygiène de vie des plus jeunes. Le bilan effectué par le CSA pour l'année 2012 indique que les chaînes ont globalement respecté leurs engagements. Elles ont par exemple relayé les *Journées européennes de l'obésité*. Une nouvelle charte, signée en novembre 2013, porte sur la période 2014/2019. Son champ d'intervention a été élargi en incluant de nouveaux modes de diffusion des programmes

¹⁶ Association nationale des industries alimentaires.

(internet, télévision dite de « rattrapage » -visionnage différé-) et concerne 36 chaînes (TNT, télévisions ultramarines et télévisions locales...) contre 19 précédemment. Les exigences en termes de diffusion d'émissions s'inscrivant dans les objectifs visés y ont été renforcées, en passant d'un volume total compris entre 340 et 470 heures à une durée minimale comprise entre 587 et 753 heures. Notre assemblée se félicite de la portée plus ambitieuse de cette nouvelle charte et approuve en particulier les efforts portés pour prendre en compte des problèmes particuliers comme l'obésité en outre-mer.

Elle considère toutefois que certaines règles de déontologie devraient être appliquées à l'ensemble des messages publicitaires sur l'alimentation, quel que soit le moment de leur diffusion. En effet, si les limitations et interdictions sont bien respectées durant les créneaux des programmes destinés à la jeunesse, on constate qu'un nombre plus important d'enfants sont présents devant les écrans aux heures de grande écoute, par exemple le soir au moment du dîner en famille, durant lesquelles ils constituent une cible privilégiée. Il semble en outre utile, à cet égard, de sensibiliser les parents et les enfants à l'influence des publicités sur leurs comportements alimentaires et les inciter à échanger sur ces questions ainsi que sur les différents modes de production des aliments en lien étroit avec les femmes, les hommes et les territoires.

Par ailleurs, les recommandations de l'Autorité de régulation professionnelle de la publicité (ARPP) et le guide de bonnes pratiques de communications nutritionnelles de l'ANIA, en vue notamment d'encourager un mode de consommation raisonnable (respect des portions recommandées), de promouvoir une bonne hygiène de vie, ne pas inciter au grignotage et de préconiser la pratique régulière d'une activité physique, devraient s'enrichir de recommandations sur la qualité nutritionnelle des aliments pouvant être promus à destination des enfants, alors même que ceci constitue la demande principale des nutritionnistes et de l'ANSES. Elles devraient également être intégrées dans la réglementation publicitaire afin d'avoir plus de portée effective.

Veiller au contenu des programmes

Au-delà de la publicité à proprement parler, les séries télévisées, très prisées des enfants et des adolescents, sont susceptibles d'induire des effets sur les modes alimentaires de ceux-ci au travers des processus d'imitation, voire d'identification. **Pour notre assemblée, il convient d'édicter des règles en la matière afin que dans ces programmes soient privilégiés les comportements alimentaires à promouvoir tels que la préparation de repas en commun et l'utilisation de produits frais et sains plutôt que du grignotage et la consommation systématique de produits peu diététiques (chips, pizzas...).** Le CESE s'interroge même sur l'éventualité d'interdire les pratiques condamnables sur le plan nutritionnel dans les émissions destinées aux plus jeunes, à l'instar de ce qui a été fait pour lutter contre le tabagisme ou l'alcoolisme. En effet, la pratique de placement de produits (à l'exception du tabac, de l'alcool ou encore des médicaments), usuellement appelée « publicité cachée », est permise en France depuis 2010¹⁷ dans les séries télévisées et autres productions cinématographiques autres que celles destinées aux enfants. Il semblerait judicieux de tirer toutes les conséquences de cette réglementation au regard des objectifs du PNNS et des préoccupations de santé publique sur cette question.

¹⁷ Délibération du CSA du 16 février 2010

Parallèlement, observant le succès des émissions de télé-réalité consacrées à la cuisine et à la gastronomie, le CESE est favorable au développement de programmes à la fois ludiques et éducatifs mettant l'accent sur la nutrition et l'hygiène de vie, notamment en se référant aux 9 repères du PNNS.

Renforcer le rôle des professionnels de santé en matière d'éducation alimentaire

Outre les diététiciens et les nutritionnistes, tous les professionnels de santé (médecins, infirmiers, aides soignants ...) ont un rôle important à jouer en termes de prévention et de sensibilisation aux problèmes liés à l'alimentation auprès de leurs patients. En effet, leur proximité et leur meilleure connaissance de la situation des patients favorisent le dialogue fructueux autour de ces questions. Pour ce faire, ils doivent disposer des informations nécessaires (par exemple les recommandations du PNNS) pour pouvoir dispenser des recommandations utiles permettant de prévenir le plus en amont possible certaines maladies. Ils doivent aussi s'attacher à mieux faire comprendre à leurs patients les raisons qui les conduisent à leur préconiser tel comportement ou régime alimentaire.

Cet enjeu est très important en Outre-mer où le rôle des professionnels de santé, en particulier celui des médecins, est déterminant dans les évolutions des habitudes des consommateurs.

Dans le même esprit, il apparaît souhaitable de développer les groupes de réflexion réunissant des professionnels de santé autour des problématiques liées à l'alimentation. Au-delà de l'intérêt d'une sensibilisation de l'ensemble des acteurs médicaux et paramédicaux, une approche pluridisciplinaire de ces questions apparaît de nature à mieux appréhender les différents aspects et à renforcer l'efficacité des actions ensuite mises en œuvre.

Notre assemblée insiste par ailleurs sur la nécessité de veiller à l'état nutritionnel des personnes dépendantes ou malades parallèlement au traitement de leurs pathologies. A cet égard, la formation des aides familiales ou des auxiliaires de vie doit être renforcée.

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Les pertes alimentaires interviennent tout au long de la chaîne, dès la production et la transformation et ne relèvent donc pas des seuls distributeurs et consommateurs. Elles représentent un enjeu important pour notre société, tant sur le plan économique que social et environnemental, ainsi que cela est souligné à différentes reprises dans le présent avis. **Il est à cet égard nécessaire d'identifier les causes et les caractéristiques du gaspillage par types de production et de filières pour définir les actions préventives et correctives les mieux adaptées.**

Un pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire a été conclu au mois de juin 2013 entre les pouvoirs publics et les professionnels des secteurs de la production, de la transformation et de la distribution (gros et détail) avec pour objectif de diviser par deux le gaspillage d'ici 2025. Notre assemblée approuve l'ensemble des mesures prévues qui vont de l'organisation de formations sur ce thème dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières à l'intégration de clauses particulières dans les marchés publics de la restauration collective, en passant par une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire

sur la responsabilité lors d'un don alimentaire. **Elle estime que les campagnes de communication accompagnant ce pacte devraient être complétées par des actions d'information auprès des consommateurs pour mettre l'accent sur différents aspects faisant l'objet de préconisations formulées par le CESE : clarifier la portée de la DLC par types d'aliments et supprimer la DLUO, mieux gérer leur budget alimentaire en calibrant les volumes achetés au regard des quantités de nourriture nécessaires au foyer.** Ces éléments, déjà relayés par les associations en contact direct avec la population (caritatives, familiales, consuméristes et environnementales) pourraient utilement être diffusés à tous nos concitoyens, en particulier au travers de courtes émissions de télévision.

Répondre aux enjeux de la restauration collective

La restauration collective occupe une place importante dans l'alimentation quotidienne d'un grand nombre de Français. En effet, sous toutes ses formes (milieu hospitalier, scolaire, entreprises, institutions pour personnes âgées, établissements pénitentiaires...), elle représente près de 11 millions de repas servis par jour en France, soit 85 % de la restauration hors domicile. Elle constitue dès lors un levier d'actions non négligeable pour la mise en œuvre des recommandations du PNA et du PNSS.

Choisir des modes de gestion assurant une alimentation de qualité

On observe une tendance croissante, d'abord de la part des entreprises, et désormais des collectivités publiques, à externaliser leur restauration collective en la confiant à des prestataires extérieurs spécialisés. Ce choix, motivé par des objectifs de gestion facilitée, notamment au regard des compétences humaines et des installations rendues nécessaires par des normes de plus en plus strictes, peut conduire cependant à une diminution des marges de manœuvre des décideurs et des gestionnaires dans la maîtrise du choix des approvisionnements et de la qualité des produits.

A cet égard, le CESE préconise que les appels d'offres ne privilégient pas systématiquement les offres les plus basses (moins-disant) mais retiennent, de préférence, celles qui sont économiquement les plus avantageuses (mieux-disant) et prennent en compte des critères supplémentaires tels que l'origine, la proximité et la qualité des produits, pour favoriser des circuits courts bien structurés, les modes de préparation des menus, ou encore les qualifications des salariés. Il considère que les donneurs d'ordre doivent assurer un suivi régulier des prestations pour s'assurer du respect du cahier des charges et donc de la qualité des repas. La restauration autogérée, si elle peut paraître plus contraignante pour l'entreprise ou l'administration concernée, permet une implication plus directe des décideurs dans les choix de restauration et, le cas échéant, de dégager des choix innovants.

A titre d'illustration, le projet engagé depuis trois ans par la caisse des écoles du 5^{ème} arrondissement de Paris¹⁸ (CDE5) apparaît intéressant à mentionner. L'objectif de la politique de la CDE5 est de préserver l'authenticité de la cuisine et d'accroître la qualité des repas servis à ses usagers, majoritairement des enfants, en privilégiant les produits de saison

¹⁸ Audition le 3 juillet 2013 devant la section de l'alimentation, de la pêche et de l'alimentation de M. Le Guernic, directeur de la caisse des écoles du 5^{ème} arrondissement de Paris

et de proximité, si possible labellisés, voire bio. Les repas équilibrés et variés favorisent la découverte des saveurs et une éducation du goût. La politique d'achat, définie comme responsable, solidaire et soucieuse de l'environnement, cherche à réduire les intermédiaires en s'adressant directement à des producteurs agricoles, des entreprises agroalimentaires, des artisans et des pêcheurs régionaux. Elle tend de cette manière à contribuer au développement de l'activité économique des territoires proches et au maintien de l'emploi dans les filières agricoles, ce qui devrait permettre une rémunération plus importante par unité produite.

D'après le responsable de la CDE5, ce choix offre différents avantages. Il se révèle, après une période de transition, sensiblement comparable en termes budgétaire, les surcoûts liés à la qualité des produits étant compensés par les économies réalisées en évitant de faire appel à des intermédiaires. De plus, il permet de réduire le gaspillage, les personnels de service attachant plus d'importance aux volumes de denrées à préparer en tenant bien compte de l'adaptation des portions à servir en fonction de l'âge des élèves. En effet, les besoins varient considérablement entre un enfant de 3 ans et un de 10 ans par exemple. Cette solution contribue aussi à renforcer les liens entre les différents acteurs : enfants, parents, élus et personnels de la mairie, ces derniers se sentant responsabilisés et ayant à cœur de satisfaire leurs jeunes convives.

Ces changements de pratiques visant à l'amélioration de la qualité des produits (approvisionnements locaux, produits bio, SIQO...), pour être durables, doivent cependant concilier réalités économiques et contraintes budgétaires d'une part, et prix de revient des repas, d'autre part. A cet égard, il convient de préciser que les produits bio ne représentent aujourd'hui que 7 à 10 % de la restauration collective d'Etat alors que le Grenelle de l'environnement avait fixé un objectif de 20 % à atteindre au plus tard en 2012. Néanmoins le volontarisme affiché par les pouvoirs publics sur l'ensemble du plan a contribué au déclenchement d'une dynamique de conversions et d'investissements, qui se traduit de façon plus forte dans certaines collectivités territoriales où les élus se sont fortement impliqués (100 % de bio dans les cantines maternelle et primaire de Saint Etienne au 1er janvier 2014). Les facteurs de réussite ou d'échecs identifiés et analysés doivent permettre de prendre les mesures appropriées pour atteindre le même objectif repris dans le Plan Ambition Bio 2017 récemment lancé par le ministère de l'Agriculture.

Enfin, des efforts sont également réalisés pour impliquer les élus et les parents dans la démarche, grâce à l'organisation de rencontres régulières avec les différents producteurs/fournisseurs y compris dans le cadre de visites dans leurs exploitations.

Pour autant, le CESE n'entend pas opposer les différents modes de gestion de restauration collective (directe ou déléguée) mais souhaite tirer de cet exemple quelques uns des éléments favorisant une restauration collective de qualité à un coût raisonnable. Il ne préconise pas ainsi de recourir systématiquement à une démarche sur le modèle de celle mise en place par la caisse des écoles du 5^{ème} arrondissement de Paris. En effet, confier la restauration collective à un prestataire peut être dans de nombreux cas une bonne option, voire la seule possible. **Il encourage toutefois les maîtres d'ouvrage à s'interroger et à examiner les avantages et les inconvénients respectifs présentés par les différentes solutions, quand ils ont un choix à opérer. A ce titre, pour notre assemblée, il est souhaitable de mettre en place des outils de type plate-forme numérique pour diffuser**

et valoriser les pratiques innovantes en élargissant les démarches existantes au sein de certains réseaux (régions, départements, établissements scolaires...), à l'exemple de la plateforme « agrilocal ».

Les enjeux en termes d'organisation de la production et d'approvisionnement de la restauration collective en produits dits de proximité sont significatifs. Ces modes de production et de commercialisation requièrent une réelle organisation et la construction de véritables filières. Fortes de leur expérience, les coopératives s'engagent de plus en plus pour regrouper des volumes significatifs et réguliers, organiser la logistique, développer des plateformes régionales : la réussite des magasins de distribution de produits bio ou de proximité en est une illustration ; autre exemple, les coopératives agricoles d'Aquitaine qui se sont engagées dans un plan d'action pour approvisionner les lycées en produits bio et durables.

Optimiser les politiques d'achats

□ *Former les responsables des achats*

Quelle que soit l'option retenue, achats directs ou sous-traitance à un prestataire, les marchés publics, ou les contrats pour le secteur privé, et les cahiers des charges qui s'y rapportent, revêtent une grande importance.

C'est pourquoi la formation des responsables des achats est essentielle. Or, s'agissant des marchés publics, les compétences attendues des personnels considérés se situent d'abord au niveau du droit afin que, grâce à leur connaissance approfondie de la réglementation, au demeurant complexe et très évolutive, aucun problème d'ordre juridique ne puisse être soulevé. La connaissance des produits ou des prestations, objets du marché, n'est souvent que peu prise en compte, les responsables des achats, en particulier dans les plus petites structures, étant généralement chargés des commandes publiques de toutes natures. C'est pourtant à ce stade que se détermine pour une large part, la qualité des repas qui seront ensuite servis. **C'est pourquoi, notre assemblée recommande de permettre aux responsables des achats d'acquérir, grâce à des programmes de formation adaptés, les connaissances nécessaires en matière alimentaire et nutritionnelle, afin que les marchés qu'ils sont appelés à négocier prennent pleinement en compte les objectifs présentés ci-après.**

A ce titre, le CESE soutient les travaux menés par le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN), placé auprès du ministère de l'Économie et des finances, qui établit des objectifs prioritaires sur le plan nutritionnel et propose des outils pratiques, afin d'aider les responsables des achats publics à élaborer des cahiers des charges pertinents, précisant par exemple des conditions de qualité des produits et des prestations.

Au-delà, il convient de souligner que les marchés publics offrent des possibilités aux décideurs qui le souhaitent de privilégier les produits de proximité, ce qui en outre contribue à soutenir l'activité économique locale. En effet, si les critères d'origine ne sont pas admis juridiquement, en revanche ceux portant sur des caractéristiques particulières, notamment en termes de qualité, peuvent constituer des clauses valables dans les cahiers des charges. Toutefois, ceci implique que les fournisseurs locaux potentiels (artisans, TPE/PME, agriculteurs ...) soient en mesure de soumissionner. **Le CESE soutient par conséquent toutes les démarches visant à aider les producteurs et les TPE-PME à conclure, dans des**

conditions satisfaisantes, des contrats de fournitures de leurs produits aux restaurants de collectivités publiques, à l’instar de celles menées par des chambres d’agriculture, des coopératives agricoles et certaines associations.

Par ailleurs, des réglementations visant la qualité nutritionnelle des repas servis existent pour chacun des différents secteurs de la restauration collective. Elles portent sur la diversité des menus proposés, la fréquence de certains plats ou aliments servis et la prise en compte des besoins spécifiques des personnes accueillies, notamment en fonction de leur âge et de leur état de santé. De façon générale, il s’agit de parvenir à une diminution des apports de glucides simples ajoutés et de lipides, notamment les acides gras saturés, et à des apports suffisants en fibres, minéraux et vitamines, pour aboutir à un équilibre global satisfaisant. La mise en œuvre de cet objectif revêt un caractère urgent en outre-mer, compte tenu de l’importance des substances riches en matières grasses dans les produits proposés à la consommation et des lacunes des réglementations dans certaines collectivités. Il est également souligné l’importance de la dimension bien-être et plaisir de l’alimentation et l’indispensable formation à la nutrition des équipes de restauration grâce aux services de professionnels tels que les diététiciens et les nutritionnistes.

Notre assemblée approuve l’ensemble de ces démarches qui contribuent à la préservation de la santé. Elle souligne, au-delà de la formation à la nutrition des équipes de professionnels de tous les secteurs de la restauration collective, l’importance également de connaissances en termes de sécurité sanitaire.

☐ Proposer une alimentation variée et équilibrée

La restauration collective peut constituer pour ses usagers, les plus jeunes mais aussi les adultes, un moyen efficace d’éducation à l’alimentation et de modification des comportements alimentaires. **Dans cet objectif, le CESE prône le développement de la pratique de « choix orientés » déjà initiée dans certains restaurants scolaires, administratifs et d’entreprises.** Il s’agit d’offrir une gamme de plats parmi lesquels ceux de qualité nutritionnelle moindre (frites, pizza, nuggets, cordon-bleu, glaces, pâtisseries industrielles...) ne figurent que de manière très exceptionnelle. Ainsi, les usagers sont incités à composer leur menu avec des plats qu’ils ne choisiraient sans doute pas spontanément, ce qui doit les conduire à une alimentation mieux équilibrée et peut-être même à acquérir progressivement de bonnes habitudes. Il faut cependant être conscient qu’un choix trop large de plats est de nature à favoriser une augmentation du gaspillage alimentaire.

De plus, un affichage sur la composition nutritionnelle idéale d’un repas (proportion de viande/poisson, fruits /légumes (cuits/crus), féculents, laitages) et des codes couleur en fonction des types d’aliments proposés, auxquels nombre de structures ont déjà recours¹⁹, participent aussi utilement de cette démarche. L’utilisation de ces codes couleur établis par le PNNS figure d’ailleurs dans les formations dispensées pour l’élaboration de plans alimentaires en restauration collective, en particulier par l’AFPA²⁰.

S’agissant plus spécifiquement du milieu scolaire, notre assemblée désapprouve la proposition de suppression de la réglementation concernant la restauration scolaire favorisant la diversité de l’alimentation proposée par le rapport Boulard-Lambert dans le cadre de la lutte contre l’inflation normative de mars 2013. Même si aucune suite favorable

¹⁹ Voir notamment *Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective*, guide pratique, Union nationale des centres permanents d’initiatives pour l’environnement, décembre 2012.

²⁰ Association pour la formation professionnelle des adultes.

n'a été donnée à cette recommandation, il convient de rester vigilant sur cette question. En effet, alors que le surpoids et l'obésité touchent 18 % des enfants en France (en outre-mer, leur prévalence particulière constitue une source de préoccupation majeure) et que le diabète de type 2 atteint désormais une part croissante d'adolescents, avec des risques de développer des pathologies plus lourdes à l'âge adulte, cette mesure, qui constituerait un recul dans la politique de prévention de tels problèmes, apparaît incompréhensible.

□ Sensibiliser l'ensemble des personnels des établissements spécialisés

S'agissant de la restauration en milieu hospitalier ou dans les établissements pour personnes âgées et/ou dépendantes, **notre assemblée juge indispensable que tous les personnels travaillant au contact des personnes âgées ou malades, aussi bien en établissement qu'en réseau de maintien à domicile, s'attachent à lutter contre tout risque de dénutrition, l'alimentation étant le premier facteur de bonne santé. Il s'agit ainsi de proposer des menus qui permettent à la personne de retrouver le plaisir de manger, ce qui passe aussi par une présentation agréable des repas.**

Mieux intégrer la pause déjeuner dans l'organisation du travail et les rythmes scolaires

La pause déjeuner revêt une grande importance, en particulier en milieu de travail et en milieu scolaire. Elle doit permettre, dans ce cas, de prendre un repas équilibré et de profiter d'un moment de détente entre deux séquences de travail physique et/ou intellectuel. Sur le plan diététique, un temps insuffisant consacré au déjeuner empêche la manifestation du sentiment de satiété, engendrant une tendance au grignotage, et ne permet pas de se ressourcer et de se détendre, ce qui diminue notamment les capacités de concentration.

Or, on constate que la durée de la pause méridienne a fortement tendance à se réduire. Une étude demandée en 2011 par le groupe de protection sociale Malakoff Médéric fait ainsi ressortir que les salariés consacrent désormais 22 minutes en moyenne à la coupure de midi, contre plus d'une heure et demie il y a vingt ans. **Face à l'allongement des distances et donc des durées moyennes de transports et pour disposer de plus de temps de loisirs, les journées de travail se densifient, la pause déjeuner devenant dès lors une variable d'ajustement dans ces rythmes imposés. C'est la raison pour laquelle notre assemblée souhaite rappeler l'importance de respecter une véritable pause-déjeuner.** En tout état de cause, l'organisation du travail ou du rythme scolaire doit permettre à chacun de disposer d'un temps suffisant, en intégrant les éventuels temps d'attente aux restaurants collectifs. De la même façon, il est nécessaire de prendre en compte les besoins spécifiques des travailleurs de nuit ou en horaires décalés en leur accordant des temps de pause adaptés et les moyens pour qu'ils disposent de repas équilibrés.

Valoriser les produits de qualité et renforcer les liens avec les territoires

Si l'alimentation représente des enjeux majeurs en termes de santé publique et sur le plan économique, elle revêt aussi une dimension socioculturelle importante dans notre pays où, malgré les évolutions de modes de vie des dernières décennies, elle reste liée pour une majorité de nos concitoyens aux valeurs de plaisir et de lien social.

En effet, une étude récente²¹ vient de montrer qu'après une période où les préoccupations s'étaient davantage portées sur les aspects santé, le goût des produits et la convivialité autour des repas ont retrouvé une importance notable pour les consommateurs, puisque 41 % d'entre eux, contre 36 % en 2007, considèrent que l'alimentation est avant tout un plaisir, même si 44 % estiment toutefois qu'il s'agit d'abord d'une nécessité. Cette dimension « plaisir » de l'alimentation en France est directement reliée à la qualité et à l'origine des produits et à notre tradition gastronomique portée par le talent et la réputation de grands chefs cuisiniers. Selon une étude réalisée pour le compte du Marché international de Rungis, la provenance « France » est considérée comme un gage de meilleure sécurité alimentaire pour 87 % des consommateurs, de meilleure qualité pour 84 %, et de meilleur goût pour 65 %.

Soutenir les produits de qualité

La qualité des aliments est d'ailleurs l'un des socles de notre politique alimentaire. En France, de nombreux produits font l'objet de démarches officielles nationales ou communautaires. Il s'agit des six signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), soumis à des contrôles réguliers : AOC-appellation d'origine contrôlée, AOP-appellation d'origine protégée, IGP-indication géographique protégée, agriculture biologique (AB), label rouge, spécialité traditionnelle garantie (STG). Outre ces SIQO, il convient de mentionner les certifications de conformité des produits reconnus officiellement au niveau national.

Ces démarches constituent un outil de valorisation des productions et participent à la pérennisation des tissus économiques ruraux en étant des leviers du développement des territoires et de l'aménagement rural. Elles représentent dans certaines filières des parts de marché parfois très significatives : 88 % pour les vins, 11 % pour les volailles ou encore 29 % pour les huiles d'olive²². Elles apportent aux consommateurs des garanties notamment en termes de conditions d'élaboration des produits (production, transformation) qui se traduisent généralement par une qualité gustative supérieure. Il convient de préciser que, contrairement à certaines normes en vigueur notamment dans les pays nord-américains, elles ne portent pas sur la composition nutritionnelle, voire chimique des produits. Elles valorisent ainsi le savoir-faire des producteurs et des entreprises et leur permettent de commercialiser des produits différenciés aux caractéristiques spécifiques clairement identifiables, justifiant ainsi l'écart de prix éventuellement existant avec un produit classique. Enfin, les mentions « agriculture biologique » et « commerce éthique et équitable » correspondent à des valeurs spécifiques à encourager en matière environnementale et sociale.

Dans le même esprit, il convient d'évoquer l'existence de mentions valorisantes (montagne, fermier et pays pour l'Outremer), également contrôlées par les pouvoirs publics français mais qui font l'objet de discussions au niveau européen.

Notre assemblée soutient les efforts entrepris par les pouvoirs publics et les filières pour mieux faire connaître les SIQO et elle estime nécessaire de s'attacher à bien expliquer, pour chacun d'entre eux, la nature exacte des assurances qu'il apporte. A cet égard, les démarches de simplification et d'harmonisation des SIQO en cours au

²¹ Baromètre alimentation CREDOC, ministère de l'Agriculture, 2011.

²² Source INAO, 2011

niveau communautaire doivent être intensifiées, sans les remettre en cause, afin que les consommateurs puissent comprendre quelles garanties apportent les signes officiels et ainsi leur accorder le crédit qu'ils méritent.

Parallèlement, le CESE considère indispensable de clarifier réglementairement les ambiguïtés actuelles, souvent entretenues par les industriels, entre les SIQO officiels, et certaines mentions purement commerciales du type « produit traditionnel » ou « recette artisanale ». De même, l'acheteur non averti confond facilement une médaille obtenue dans un salon ou une foire, par un vin ou un fromage par exemple, avec un label d'autant que sur certaines d'entre elles, pour le Concours général agricole notamment, il est fait explicitement référence au ministère de l'Agriculture, donc aux pouvoirs publics.

Pour le CESE, cette multiplicité de dénominations conduit à dévaloriser les mentions officielles, au demeurant déjà très complexes.

Lutter contre la standardisation et préserver le goût des aliments

Les exigences exprimées par les industries de transformation et par la grande distribution, pour les fruits et légumes notamment, ont conduit à leur standardisation ainsi qu'à une réduction significative des variétés commercialisées. La recherche a accompagné ce mouvement en mettant au point de nouveaux produits, mieux calibrés et se conservant plus longtemps, le plus souvent au détriment de leurs qualités gustatives. Ceux-ci ont progressivement remplacé sur les étals les variétés anciennes, ce qui a conduit à l'adoption de réflexes par les consommateurs qui rejettent les produits différents, en termes d'aspects, de taille, voire de goûts, de ceux qui leur sont désormais proposés dans les magasins qu'ils fréquentent. Certains de ces produits trouvent une valorisation dans l'industrie de transformation (compotes, jus, soupes, confitures, etc.), mais à des niveaux de prix bien inférieurs. Lorsque les prix offerts ne permettent pas de couvrir les coûts de production ou que les débouchés sont insuffisants, il peut arriver que certaines productions ne soient pas récoltées, ce qui génère du gaspillage alimentaire.

Pour notre assemblée, il est nécessaire de préserver et même d'accroître la diversité génétique des variétés des fruits et des légumes commercialisés, élément précieux de notre patrimoine. Parallèlement, des campagnes de sensibilisation, organisées par les pouvoirs publics mais aussi les professionnels, doivent convaincre les consommateurs que la qualité nutritionnelle et le goût d'un produit ne résident pas que dans son aspect extérieur.

On note cependant un intérêt récent à la réhabilitation et à la réintroduction de variétés anciennes, en réponse à la demande de certains consommateurs insatisfaits par l'offre alimentaire. Le CESE attire cependant l'attention sur un risque de récupération commerciale de ce type d'attentes. On relève ainsi par exemple la présence croissante dans les rayons des magasins ou sur les marchés forains, de tomates dites d'autrefois mais dont l'aspect, la saveur... et le prix, sont très contemporains, la sélection génétique ayant rapidement permis, à partir de variétés anciennes, de disposer de fruits répondant parfaitement aux exigences actuelles des distributeurs.

C'est pourquoi, il importe d'encourager largement la diffusion de véritables variétés anciennes, notamment au travers de pratiques traditionnelles d'échanges entre producteurs, conservatoires de graines et jardiniers pour participer à la sauvegarde d'une diversité indispensable.

Il faut souligner par ailleurs l'intérêt de la viande de grand gibier qui est savoureuse et diététique car riche en sels minéraux et magnésium et pauvre en sodium comme l'ont montré plusieurs études²³. La loi sur le développement des territoires ruraux de juin 2006 autorise sa vente toute l'année en respectant des règles précises notamment en termes de traçabilité. Différentes mesures doivent accompagner une meilleure valorisation de cette viande, par exemple au sein de la restauration collective : organisation de la mise à disposition de gibier depuis les différentes associations et sociétés de chasse ; développement d'ateliers de traitement du gibier et de filières de commercialisation en circuits courts, renforcement des contrôles sanitaires.

Enfin, il convient de développer une meilleure information pour faire connaître la grande variété des poissons dont les qualités gustatives mais aussi les atouts en matière de santé sont reconnus, y compris pour les espèces peu onéreuses.

Promouvoir les produits locaux

Par ailleurs, sans doute en réaction aux inquiétudes générées par la mondialisation des échanges et les crises alimentaires internationales, les Français se montrent de plus en plus attentifs à l'origine de leur alimentation. Les consommateurs concernés souhaitent renforcer les liens avec ceux qui leur fournissent leur alimentation qui ne doit plus seulement remplir une fonction vitale, mais être également porteuse de sens, de valeurs et d'histoire. C'est ainsi que les produits de terroirs et les circuits courts et de proximité (du type « Produit en Bretagne » qui regroupe 300 producteurs, artisans et entreprises régionales) connaissent un fort engouement. Celui-ci se traduit par la mise en place de réseaux associatifs de distribution, par l'augmentation de la fréquentation des marchés forains et des commerces artisanaux, permettant la mise en relation de producteurs, d'artisans et d'entreprises agroalimentaires avec des consommateurs, restaurants, collectivités... De plus, on observe la généralisation de rayons spécialisés dans les grandes surfaces proposant des produits provenant d'agriculteurs et de transformateurs locaux.

Le CESE recommande que les politiques publiques (urbanisme, foncière et des structures agricoles) favorisent le maintien, voire la reconquête, de ceintures vertes maraichères autour des agglomérations, ainsi que l'installation de producteurs, notamment en agriculture biologique. Ces projets devront donner lieu à des démarches de formation et d'accompagnement pour assurer la viabilité économique et sociale des exploitations concernées. Ceci peut aussi permettre de « *construire une dynamique progressive où les productions issues de l'agro-écologie pourront être mieux valorisées et où les entreprises locales et les artisans pourront mieux répondre aux attentes et aux enjeux alimentaires et environnementaux sur le territoire* », comme le CESE l'a déjà préconisé dans son avis portant sur la gestion et l'usage de l'eau en agriculture²⁴.

²³ Notamment par le professeur Ducluzeau, nutritionniste.

²⁴ Avis du 23 avril 2013 présenté par Florence Denier-Pasquier au nom de la section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation.

Pour soutenir ce mouvement, utile pour la vitalité économique et sociale des territoires, qui s'appuie sur des entreprises, agricoles et artisanales notamment de type TPE, voire PME, le CESE préconise de mener une réflexion quant aux normes à appliquer dans ce cadre. En effet, si les garanties offertes en termes de sécurité sanitaire des produits se doivent d'être équivalentes quel que soit le circuit de distribution, dans le respect de l'obligation de résultats qui fonde le paquet hygiène européen, il semble souhaitable de réfléchir, pour les circuits courts et de proximité, à une adaptation de certaines exigences à la taille des structures, en permettant de réduire la pression administrative.

Ces nouveaux modes de commercialisation de produits locaux contribuent à un meilleur partage de la valeur ajoutée au sein de la chaîne alimentaire. Or celle-ci constitue un véritable défi. En effet, comme vient de le souligner le troisième rapport de l'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires rendu public le 5 décembre 2013, le produit agricole ne représente qu'une part assez faible du prix à la consommation, même pour des produits peu ou pas transformés. Les consommateurs ont ainsi pu bénéficier d'une stabilité des prix alimentaires ces dernières années. L'observatoire démontre également que, dans bien des filières, notamment animales, ce lissage atteint aujourd'hui les limites du supportable pour les producteurs en amont et pour les industries de première transformation, dont les résultats ne cessent de se dégrader. C'est le cas en particulier pour les abattoirs, qui ont connu des fermetures de sites depuis plusieurs années, avec comme conséquence directe et dramatique la suppression de très nombreux emplois. Pour le CESE, le « juste prix » des produits alimentaires doit permettre à chaque acteur de vivre correctement de son travail pour investir et améliorer de façon continue sa production.

Notre assemblée reconnaît l'intérêt de ces évolutions de nature à favoriser à l'essor d'une production durable et d'une consommation responsable, dans lesquelles les structures de l'économie sociale et solidaire ont toute leur place pour répondre aux attentes des consommateurs.

Déclaration des groupes

Agriculture

Le groupe félicite et remercie le rapporteur pour cet avis qui, au final, n'était pas aussi simple qu'il paraissait. En effet, nous aurions pu être entraînés vers des thématiques assez éloignées du sujet. Le rapporteur a su tenir sa ligne et son objectif : inviter nos concitoyens à « bien manger ».

La nourriture, dans notre pays, est de grande qualité et très variée. Aujourd'hui, l'offre est suffisante et sûre pour que nos concitoyens soient en mesure d'avoir une alimentation saine et équilibrée. L'avis insiste avec justesse sur les efforts des producteurs et des transformateurs, industriels comme artisanaux, pour toujours améliorer les produits ; ces efforts ne sont d'ailleurs pas toujours suffisamment rémunérés.

L'avis souligne l'intérêt du développement des circuits courts et de proximité dans la reconstruction du lien de confiance avec les consommateurs, sans tomber dans le piège d'une opposition avec les filières longues qui n'a pas lieu d'être. Ce qui doit tous nous animer, c'est la réponse aux attentes diverses et plurielles des consommateurs, en tenant compte de leurs contraintes budgétaires. Par exemple, après une période de développement, certaines productions, biologiques, label ou AOC, marquent aujourd'hui le pas, notamment pour des raisons de débouchés et de pouvoir d'achat.

Ont également été prises en compte les difficultés que peuvent rencontrer les petites structures de transformation à appliquer strictement l'ensemble des règles administratives, sanitaires et d'étiquetage ; l'avis souligne opportunément la nécessité que ces règles soient adaptées de façon cohérente.

Trop souvent, les filières alimentaires sont confrontées à un climat de confusion et de défiance, amplifié par les médias. L'avis a le mérite de ne pas tout mélanger et de dire les choses clairement : les politiques publiques françaises se distinguent par la qualité de leurs contrôles, doublés des contrôles internes des professionnels. Ce qui explique la détection rapide d'actes frauduleux ou malveillants, qui doivent être sanctionnés sévèrement.

C'est comme cela que pourra se reconstruire, sur le long terme, la confiance des consommateurs dans leur alimentation.

Le groupe regrette avec le rapporteur que de trop nombreux Français se nourrissent de manière déséquilibrée, s'exposant ainsi à des problèmes de santé importants. Il est essentiel de renforcer les politiques publiques et les actions professionnelles nombreuses pour mieux informer les consommateurs et, ce, dès leur plus jeune âge, sur l'équilibre nutritionnel, mais aussi le plaisir et la convivialité des repas à la française.

Lutter contre le gaspillage, contribuer à l'alimentation des plus démunis en facilitant les relations entre les donateurs et les associations caritatives est également essentiel, comme l'avait souhaité Jean-Michel Lemétayer en créant l'association SOLAAL.

Le groupe de l'agriculture approuve la majorité des préconisations en ce sens, mais conserve des réserves sur le dispositif des « feux tricolores ». Ce système risque de stigmatiser certains aliments et de ne pas atteindre l'objectif poursuivi de l'équilibre alimentaire. Toutefois, l'évaluation proposée rassure.

Le projet d’affichage environnemental suscite les mêmes inquiétudes : trop complexe et mal adapté aux spécificités des produits agricoles et alimentaires, il se révèle contre-productif et pénalise les productions françaises et, tout particulièrement, les plus extensives et sous signes de qualité, ce qui serait quand même paradoxal !

Pour conclure, cet avis constitue un très bon outil pour diffuser les bonnes pratiques alimentaires et contribuer à mieux informer nos concitoyens pour un retour à la confiance durable.

Le groupe de l’agriculture s’est prononcé en faveur de l’avis.

Artisanat

Au-delà de sa dimension économique, avec les emplois qu’elle représente sur l’ensemble du territoire, l’alimentation est un élément essentiel du patrimoine culturel français, reconnue pour son excellence au-delà de nos frontières, à travers ses traditions culinaires et ses « grands chefs étoilés ».

Mais l’alimentation tient également un rôle majeur en matière de santé ; d’où la nécessité de permettre à tous d’accéder à une alimentation saine et équilibrée.

La qualité de l’alimentation est désormais une préoccupation largement partagée par nos concitoyens.

Or, diverses crises et révélations médiatiques sur la composition et les modes de fabrication de certains produits issus de l’industrie agroalimentaire ont, ces dernières années, fragilisé la confiance des Français à l’égard de leur assiette.

Dans ce contexte, l’ensemble de la filière - de l’amont à l’aval - a souhaité s’engager aux côtés des pouvoirs publics afin de renforcer et promouvoir la qualité de l’offre alimentaire.

Être informé sur la traçabilité des produits transformés et sur l’origine géographique des ingrédients est une attente légitime des consommateurs.

Pour autant, la qualité de l’alimentation s’apprécie de manière globale et non par aliment ; un étiquetage obligatoire et généralisé de tous les produits ne saurait donc, en soi, répondre au besoin d’une alimentation équilibrée.

En revanche, les signes officiels de qualité et d’origine représentent des outils d’information précieux sur la qualité des produits. Mieux les faire connaître, tout en luttant contre les appellations trompeuses utilisées à des fins purement commerciales, doit donc être une priorité. De plus, ils contribuent à valoriser le savoir-faire français à l’export.

Notre comportement alimentaire influe largement sur notre santé.

C’est pourquoi, l’apprentissage du « bien manger » doit être pensé dès le plus jeune âge.

Les rôles de la famille, de la communauté éducative et les pratiques de la restauration collective sont, à ce titre, essentiels. Les campagnes de sensibilisation doivent aussi mieux cibler les publics et promouvoir davantage les atouts d’une alimentation saine et variée.

Les évolutions sociétales, marquées par des préoccupations environnementales et de bien-être, participent également aux changements de comportement.

Les consommateurs ont désormais des attentes nouvelles à l’égard de leur alimentation.

La recherche du goût, de l’authenticité et des savoir-faire des producteurs et artisans, les conduisent à privilégier l’achat de produits locaux ou du terroir, dont la qualité et l’origine sont bien identifiées. Ainsi, on observe un engouement pour les circuits de proximité.

Cette tendance s'accompagne d'un regain d'intérêt pour le « modèle alimentaire » français, avec ses valeurs de plaisir et de convivialité.

Une telle évolution tend à contredire le message longtemps répandu selon lequel les circuits de proximité seraient plus coûteux pour les familles. En effet, réduire les intermédiaires et limiter le gaspillage alimentaire par l'optimisation des quantités achetées est porteur de gains de pouvoir d'achat.

Comme le souligne l'avis, les collectivités publiques, à travers les restaurations collectives, doivent également s'inscrire dans ce mouvement, en privilégiant les produits de proximité et en favorisant, par conséquent, l'économie locale.

Pour conclure, le groupe de l'artisanat a voté cet avis.

Associations

Indispensable à la survie, l'alimentation représente un besoin primaire pour notre espèce. Enjeu de santé publique, elle constitue, cependant, tout autant une question centrale sur les plans social, culturel, écologique et économique. L'accès à une nourriture de qualité pour tous, la promotion de notre patrimoine gastronomique, la préservation de notre environnement et la consolidation de filières aux emplois pérennes représentent les principales préoccupations qu'elle soulève.

L'avis présenté aujourd'hui s'inscrit dans un contexte législatif en mutation, marqué par le vote prochain de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, qui devrait rappeler les grandes finalités défendues par notre assemblée : une alimentation sûre, de qualité, pour tous, produite dans des conditions durables. Par les mesures qu'il promeut, cet avis apporte, en outre, des éléments d'information et des préconisations qui ont le mérite d'actualiser le Programme national pour l'alimentation et le Plan national nutrition santé, tous deux lancés en 2011.

Parmi la grande diversité des thèmes abordés, trois aspects nous paraissent essentiels. Le premier concerne l'accessibilité de tous à l'alimentation : cette priorité absolue mobilise depuis longtemps les associations et fondations qui agissent contre la pauvreté et l'exclusion. À travers la lutte contre le gaspillage, l'accompagnement des personnes en situation de précarité, la vente à prix réduits ou la distribution gratuite des denrées, les banques alimentaires et associations d'aide alimentaire interviennent chaque année auprès de quatre millions de bénéficiaires (accidentés de la vie, travailleurs pauvres, jeunes de moins de 25 ans sans RSA, retraités au revenu très modeste).

En conséquence, le groupe des associations se réjouit de l'accord conclu en novembre dernier sur le maintien du budget européen d'aide alimentaire à son niveau de 3,5 milliards d'euros pour les sept prochaines années. Si nous ne pouvons que souscrire aux propositions de l'avis visant à renforcer l'aide alimentaire, nous insistons sur la nécessité d'encourager le secteur agricole à augmenter ses dons en nature aux associations, grâce au système incitatif de défiscalisation que permet la loi Coluche. Nous tenons également à ajouter comme recommandation aux besoins spécifiques de certains publics, la prévention de la dénutrition chez les personnes âgées, en diversifiant la fabrication de produits alimentaires adaptés (plats enrichis, aliments moulinsés ou mixés, boissons épaissies).

La deuxième question majeure est celle de l'information du consommateur. Les récents scandales alimentaires sur les viandes de bœuf et de cheval nous ont rappelé les besoins de renforcer les systèmes de contrôle mais aussi de légiférer, *via* la Commission européenne,

pour garantir une information fiable sur la provenance des ingrédients. L'amélioration de la traçabilité sur les produits transformés fait partie des revendications portées par les associations (de consommateurs, environnementalistes, etc.), au même titre que l'instauration d'une corrélation entre prix agricoles et prix en rayon sur les produits bruts, pour contraindre les professionnels à répercuter les baisses de prix à la consommation. Garde-fous ou contre-pouvoir face aux dérives de l'industrie agroalimentaire, partenaires des pouvoirs publics, ces associations nous alertent, nous informent, nous conseillent. Notre groupe approuve les propositions de l'avis qui, par une clarification de l'information, facilitent le choix du consommateur dans son intérêt (suppression de la DLUO, généralisation et simplification de l'affichage environnemental).

Le troisième enjeu consiste à promouvoir une alimentation répondant à tous les besoins humains, dans une perspective de développement durable. Préserver la nature et le bien-être animal, contribuer au développement économique local, garantir des revenus décents aux producteurs, tout en bénéficiant d'une nourriture saine et gustative constituent des préoccupations conjointes pour nombre de nos concitoyens. En ce sens, notre groupe appuie les propositions de l'avis de soutenir les signes officiels de qualité, et de promouvoir les produits locaux de saison et les organisations ayant recours aux circuits courts telles les AMAP.

Le groupe des associations a voté l'avis.

CFE-CGC

L'inscription de la gastronomie française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco est bien la preuve que l'alimentation est au cœur de notre culture.

Le plaisir de manger, mais aussi les dimensions de partage, de convivialité et de bien vivre lui sont ainsi associées.

Mais ce modèle est menacé, six millions de Français sont en situation d'insécurité alimentaire, le poids des contraintes économiques dans les choix alimentaires est important. Si nutrition et santé sont liées, économie et nutrition le sont également, choisir ses aliments implique un arbitrage économique, et de ce fait, les plus défavorisés sont aussi les plus concernés, à la fois par les carences alimentaires, mais aussi par la malbouffe et l'obésité.

Le mode d'alimentation apparaît comme un révélateur des inégalités.

De plus, l'évolution du mode de vie de nos concitoyens a changé leurs pratiques alimentaires avec, notamment, l'augmentation de la consommation hors domicile et la progression constante d'achats d'aliments préparés.

La CFE-CGC partage l'analyse et les problématiques soulevées par cet avis et tient à mettre en exergue trois préconisations :

La première concerne la composition nutritionnelle des produits. Les liens entre alimentation et santé ne sont plus à démontrer et posent à ce titre un problème de santé publique ; les consommateurs en ont pleinement conscience et exigent une information simple et claire.

Le CESE propose de renforcer les liens entre ceux qui produisent les denrées et ceux qui les valorisent pour continuer à donner la priorité à la qualité et restaurer la confiance des consommateurs quant au contenu de leur assiette. Il faut mobiliser tous les acteurs de la filière pour assurer à la collectivité une information nutritionnelle fiable.

Nous demandons à ce qu'il y ait davantage de transparence sur la traçabilité du produit tout au long de la filière agroalimentaire. Celle-ci est déjà imposée par de nombreuses certifications pour maîtriser les dangers et abaisser les niveaux de risques sanitaires.

De plus, cette traçabilité permettra également de justifier le prix du produit. En effet, les coûts de production peuvent varier énormément en fonction des pays membres de l'UE. Il est donc important que le consommateur achète en toute connaissance de cause et puisse, s'il le souhaite, soutenir l'emploi de la filière agroalimentaire en France.

Notre groupe tient aussi à soutenir la préconisation concernant le développement de l'information et de l'éducation à l'alimentation, ainsi que l'équilibre nutritionnel.

C'est, en effet, dès le plus jeune âge que se profilent les comportements alimentaires à venir. L'éducation des enfants à une alimentation saine et équilibrée revêt par conséquent un caractère primordial encore plus dans un contexte où le pouvoir d'achat des consommateurs et la part de l'alimentaire dans leur budget diminuent.

Enfin, et au moment où notre pays cherche des pistes de sortie de crise, il convient de capitaliser sur les atouts et le savoir-faire de notre filière alimentaire.

Elle représente une ressource importante de notre pays, tant en termes d'emplois que d'équilibre de la balance commerciale. Mais comment ne pas être inquiet par ces successions de plans sociaux ? Les entreprises et les salariés de ce secteur sont les victimes du dumping social et fiscal des autres pays, membres ou non de l'Union européenne.

Afin que cesse cette concurrence déloyale, néfaste au développement économique de notre pays, la CFE-CGC demande, une nouvelle fois, l'harmonisation vers le haut des réglementations sociales et fiscales des États européens. La vitalité et les emplois de cette filière en dépendent !

Vous l'aurez compris, la CFE-CGC a voté l'avis.

CFTC

La gastronomie française est un des éléments-clé du rayonnement de notre pays à l'international au point qu'elle figure depuis 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Cet art de vivre, notre pays le doit à la diversité de ses territoires et de ses productions ainsi qu'aux savoir-faire de ses agriculteurs et des transformateurs. Mais le modèle économique de distribution des denrées alimentaires a hélas, au fil du temps, donné les pleins pouvoirs aux centrales d'achat et à la grande distribution, au détriment des producteurs et des TPE, multipliant les intermédiaires, diluant les responsabilités et réservant une grande partie de la valeur ajoutée aux géants du commerce.

L'avis invite à un rééquilibrage de ces circuits, vantant l'intérêt pour le consommateur des marchés forains et des commerces de proximité qui créent du lien social entre clients et producteurs, clients et transformateurs. L'alimentation n'est pas, en effet, un simple produit marchand !

Le groupe de la CFTC partage les préconisations de l'avis, notamment, en ce qui concerne l'efficacité des politiques publiques. Si se nourrir doit rester un plaisir, un acte convivial, c'est aussi une nécessité vitale qui implique de mettre à la disposition de nos concitoyens des produits sains, de qualité, ne présentant aucun risque pour la santé.

À ce sujet, il convient d'améliorer la traçabilité sociale et environnementale de tous les produits alimentaires.

Les pouvoirs publics doivent, par conséquent, veiller à doter les organismes tels la DGAL et la DGCCRF de moyens humains pour assumer des contrôles et garantir la sécurité sanitaire. Ces contrôles doivent impérativement s'étendre aux produits importés. Ne pas agir en ce sens consisterait à se tirer des balles dans le pied en fragilisant nos entreprises et donc nos emplois.

L'avis insiste aussi sur la nécessité de clarifier l'étiquetage des denrées alimentaires et des dates limites de consommation. La CFTC appuie cette préconisation pour lutter contre le gaspillage alimentaire au moment même où six millions de Français peinent à se nourrir correctement.

Il met aussi l'accent sur l'éducation à l'alimentation constatant que l'attrait pour la restauration rapide grandit. Bien manger, c'est consacrer du temps au repas, manger de tout en quantité raisonnable, en privilégiant des produits de qualité ne rimant pas, d'ailleurs, forcément avec cherté.

C'est, par exemple, apprendre à cuisiner du poisson pêché sur les côtes françaises, bon au goût, bon pour la santé et bon pour le soutien à la filière.

La CFTC a voté cet excellent avis.

CGT

Le groupe de la CGT partage globalement l'avis. Il souligne à juste titre le caractère vital de l'alimentation pour la population et, à ce titre, la responsabilité des politiques publiques pour en assurer l'accès à des prix socialement acceptables.

Il nous semble que l'avis aurait pu être plus ambitieux sur quelques aspects. Je voudrais en souligner deux.

La faiblesse du pouvoir d'achat et la précarisation de l'emploi pour près de dix millions de personnes les conduisent à une mauvaise alimentation, voire, pour six millions d'entre elles, à une situation d'insécurité alimentaire. Cette situation exprime l'enfoncement dans la misère, elle est inacceptable. Pour les personnes au revenu modeste, l'accès à une alimentation saine, équilibrée et diversifiée, condition d'une bonne santé, est incertain. Y remédier relève avant tout d'une augmentation du pouvoir d'achat et, notamment, d'une revalorisation du Smic, des minima sociaux et des pensions de retraite. La responsabilité du gouvernement est essentielle. La dernière augmentation du Smic de l'ordre de 12 € par mois est très loin de répondre à cette exigence. D'autre part, imposer la TVA sur les produits alimentaires de première nécessité est particulièrement injuste. Permettre un véritable accès pour tous à l'alimentation exige la baisse de la TVA sur ces produits, voire sa suppression, qui est un des moyens d'atteindre des prix socialement acceptables. Le caractère vital de l'alimentation et son accès pour tous requiert également un encadrement et un contrôle des prix alimentaires. Le prix du pain était encadré jusque dans le milieu des années 80. Cette mesure n'a pas été préjudiciable à l'économie de notre pays. Dans ce sens, il faut revenir sur les privilèges octroyés à la grande distribution pour négocier les tarifs, depuis la loi de modernisation économique promulguée sous la présidence de Nicolas Sarkozy en 2008.

Enfin, la responsabilité des groupes agroalimentaires sur la qualité des produits alimentaires nous semble insuffisamment traitée. Ce n'est pas l'industrialisation qui est en cause. Les progrès techniques et scientifiques n'ont jamais rendu aussi sûre la production industrielle alimentaire. Mais la recherche de rentabilité financière consistant à fabriquer au

moindre coût pour engranger le maximum de profit sacrifie la main d'œuvre, les savoir-faire, la qualité des matières premières, l'entretien et le nettoyage des machines... La qualité des produits n'est pas compatible avec ces stratégies.

Malgré ces réserves, le groupe de la CGT a voté l'avis.

CGT-FO

Pour le groupe FO, l'avis part, à juste titre, du constat que six millions de personnes en France sont en situation d'insécurité alimentaire. Ce chiffre est à rapprocher de celui de 8,7 millions de personnes qui vivent sous le seuil de pauvreté. Ceci justifie plus que jamais une relance de l'activité et de la consommation par des augmentations significatives des salaires et des prestations sociales. Il n'est pas acceptable que le niveau de revenus crée des inégalités dans l'accès à une alimentation de qualité.

Le groupe FO rappelle que les pouvoirs publics ont la responsabilité de garantir la sécurité alimentaire de tous. Ils doivent, pour cela, se doter des effectifs suffisants pour assurer les contrôles publics que cette responsabilité implique et donc inverser la diminution des moyens consacrés à ces contrôles que la RGPP a encore accéléré. Les procédures existantes d'autocontrôle, si elles peuvent contribuer à la démarche qualité des entreprises, ne peuvent, en aucun cas, être substituées à ces contrôles publics.

Par ailleurs, le groupe FO déplore que trop de pays de l'Union européenne se contentent de réglementations et de procédures de contrôle moins contraignants et créent des distorsions de concurrence qui peuvent aussi être génératrices de dangers pour la santé des consommateurs.

Le groupe FO partage les préconisations de l'avis sur l'interdiction à terme des produits non conformes aux recommandations nutritionnelles, sur l'amélioration de l'étiquetage des produits alimentaires, de sa lisibilité et de son intelligibilité ou sur la lutte contre le gaspillage alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

Considérant que la TVA est un impôt par nature injuste, le groupe FO est favorable à une baisse de la TVA sur les produits alimentaires de première nécessité, voire à une suppression complète pour les fruits et les légumes. De façon générale, le groupe FO est contre toute taxe comportementale qui consisterait à s'immiscer dans l'assiette du consommateur et qui touche prioritairement ceux dont le pouvoir d'achat est déjà restreint.

En ce qui concerne la restauration scolaire, le groupe FO considère indispensable la garantie de l'accès de tous les enfants aux cantines scolaires. Le prix ou le revenu insuffisant de leur famille ne peuvent en aucun cas être un critère d'exclusion.

Enfin, dans les appels d'offre, le choix de l'offre économiquement la plus avantageuse, c'est-à-dire du mieux disant, doit devenir la règle, celle du prix le plus bas, c'est-à-dire du moins disant, conduisant inéluctablement à une baisse de la qualité des repas servis.

Le groupe FO tient à remercier le rapporteur pour son écoute et considère que l'avis est équilibré tant sur les constats que sur les préconisations. Il a donc voté l'avis.

Coopération

Se nourrir est une nécessité, mais n'en demeure pas moins un plaisir. L'alimentation véhicule, par ailleurs, des valeurs sociétales et éthiques fortes, aussi diverses soient-elles. À l'inverse, certains modes de vie incluant des comportements alimentaires déstructurés sont à l'origine de problèmes de santé bien connus, à commencer par l'obésité. Dans ce contexte, il convient de trouver des solutions adaptées et proportionnées qui responsabilisent les consommateurs, plutôt que de les culpabiliser. Le groupe de la coopération soutient la ligne directrice de l'avis qui souligne que l'amélioration des comportements alimentaires passe avant tout par l'éducation au sein des familles et de l'école.

Le groupe de la coopération est réservé sur un certain nombre de propositions qui, comme le souligne l'avis, restent à expertiser et évaluer, comme l'abandon de la DLUO, une baisse de la TVA sur les produits alimentaires bruts de première nécessité, ou un étiquetage nutritionnel sous la forme de feux tricolores. Les solutions sont, en effet, d'autant moins simples que le contexte est complexe.

L'avis en souligne ainsi des éléments importants : la baisse croissante du budget alimentaire des ménages au profit d'autres postes, ainsi qu'une concurrence forte des producteurs étrangers. De plus en plus de produits importés, moins chers, soumis à des normes moins exigeantes, sont consommés en France. À cela, s'ajoute une guerre des prix acharnée entre enseignes de la grande distribution qui détruit de la valeur, pénalise financièrement l'ensemble des maillons de la filière et favorise un mouvement de banalisation des produits alimentaires, comme le souligne le récent rapport de l'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires. Dans cet esprit, le groupe de la coopération est particulièrement satisfait que l'avis souligne l'importance de la répartition de la valeur dans la chaîne alimentaire et la nécessité de revenir vers un « juste prix ».

Recréer du lien entre l'acte de production agricole, la transformation et l'acte de consommation est indispensable pour restaurer la confiance. Les coopératives, à l'interface de leurs adhérents producteurs et des consommateurs, sont idéalement placées pour cela. L'information du consommateur autour de l'origine et de la traçabilité des produits est de nature à recréer ce lien, par exemple *via* l'étiquetage obligatoire de l'origine de la viande en tant qu'ingrédient majoritaire des plats cuisinés et un renforcement des contrôles sanitaires.

N'oublions cependant pas que la France demeure l'un des pays de l'OCDE qui dispose du niveau de sûreté le plus élevé en matière alimentaire. La qualité gastronomique de nos produits est un atout, elle participe au rayonnement de la France.

Le groupe de la coopération partage pleinement la volonté de valoriser les produits garants du développement économique local. Les entreprises coopératives mettent en place des démarches d'amélioration globale de leurs pratiques. C'est tout le sens du travail engagé par Coop de France autour de la RSE. Encore faut-il que ces efforts soient valorisés économiquement pour garantir un effet de masse.

Les coopératives agricoles et agroalimentaires ont été pionnières dans la mise en place des signes de qualité et d'origine. Elles ont à cœur de valoriser le patrimoine alimentaire et gastronomique local, qui constitue l'un des secteurs leader de notre économie, y compris sur les marchés extérieurs. Elles sont impliquées tant dans les circuits courts, dans les marchés de proximité, dans l'agriculture biologique, que dans la constitution de filières alimentaires : celles-ci sont, en effet, incontournables pour assurer l'approvisionnement des

grands centres urbains et pour répondre aux attentes de la restauration collective en termes de logistique, notamment. Ainsi, elles s'engagent pour regrouper des volumes significatifs et réguliers, organiser la logistique, développer des plateformes régionales, comme le font les coopératives agricoles d'Aquitaine, exemple cité dans l'avis.

Le positionnement sur des niches n'exclut pas la production de produits plus standards et de bonne qualité, accessibles à tous. Soyons attentifs à la diversité de notre secteur agricole et agroalimentaire afin de pouvoir répondre aux attentes multiples des consommateurs/citoyens dont beaucoup sont soumis à des contraintes fortes de pouvoir d'achat.

Le groupe de la coopération a voté en faveur de l'avis.

Entreprises

Le présent avis traite de notre quotidien et ne peut donc nous laisser indifférent, tant comme citoyens qu'en qualité de représentants des entreprises.

Nous sommes aujourd'hui confrontés à une situation insupportable : trop de familles ne mangent pas à leur faim dans notre pays, alors même que le gaspillage alimentaire ne cesse de croître.

Face à ce constat implacable, notre groupe partage la proposition du rapporteur de soutien à l'aide alimentaire pour les plus démunis, notamment en recherchant une meilleure articulation entre donateurs et ceux qui distribuent les produits pour favoriser leur collecte, leur transport et leur stockage.

Parallèlement et ainsi que cela tend à se développer dans la grande distribution, il devient nécessaire, après accord avec les professionnels, d'adapter les dates de péremption des produits vendus sans tomber dans l'excès de précaution qui bloque la consommation de produits encore consommables. Parallèlement, il convient de veiller à ce que l'excès de réglementations n'obère pas le développement des entreprises.

Pour autant, nous sommes confrontés à une nouvelle vision du consommateur qui exige une information courte, claire et rassurante dans le sens où elle répond à ses interrogations. Mais attention, cet étiquetage intelligent des denrées alimentaires doit être réalisé en concertation avec l'ensemble des acteurs de la filière en encourageant les bonnes pratiques et pour assurer à la collectivité une information nutritionnelle fiable. Parallèlement, notre groupe demande une simplification de la TVA concernant les produits alimentaires.

Nourrir le plus grand nombre par une alimentation saine et de qualité suppose que les règles soient les mêmes pour tous. En effet, dans un contexte marqué par l'ouverture des marchés, des crises sanitaires médiatisées et des attentes nouvelles en termes de développement durable, la France a su se doter de normes contraignantes en matière de sécurité alimentaire, de traçabilité de certains produits ou encore d'agriculture biologique qu'il convient d'étendre aux pays européens. Notre groupe souhaite vivement qu'une harmonisation des règles européennes soit de mise et que des contrôles rigoureux soient menés afin d'éviter toute distorsion de concurrence ou de nivellement par le bas.

À un moment où l'opprobre a été jeté sur de nombreuses entreprises accusées injustement de délocalisations, notre groupe aimerait rappeler que l'industrie agroalimentaire française est très liée aux consommateurs français. Nos usines sont situées très près des producteurs et des consommateurs et c'est une industrie non délocalisable qui préserve l'emploi. Pour toutes ces raisons, le groupe des entreprises prône la recherche

d'un juste prix pour tous les acteurs de la filière, qui ne serait pas forcément synonyme de prix bas.

Enfin, pour conclure, vous me permettrez de louer les professionnels de la filière : soutenons nos producteurs, nos éleveurs et nos pêcheurs qui font la richesse de la France et de sa gastronomie, accentuons la promotion des produits locaux et des produits de saison et vantons le savoir-faire des artisans qui les transforment !

Et n'oublions pas que l'industrie alimentaire est un des fleurons de l'économie française qui participe grandement à nos exportations. Nous devons la préserver.

Le groupe des entreprises a voté l'avis.

Environnement et nature

L'alimentation est bien le sujet auquel aucune famille, aucun groupe d'amis ou de collègues ne peut échapper.

Le groupe environnement et nature partage largement les constats et les préconisations de cet avis. Il approuve particulièrement les préconisations portant sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, incluant une réforme des dates limites de consommation (DLC) et dates limites d'utilisation optimale (DLUO), trop souvent liées à des considérations marketing alors qu'elles devraient uniquement se fonder sur des considérations sanitaires. Il approuve également les préconisations dédiées à l'information du consommateur, laquelle doit être plus claire et plus complète sur l'origine des produits et leur composition, au regard du triple enjeu économique, social et environnemental. Enfin, il adhère à la préconisation portant sur le soutien et le renforcement de l'aide aux plus démunis et aux ménages à faibles ressources

Le groupe environnement et nature regrette cependant la timidité de certaines préconisations, liées aux réserves émises par quelques membres de la section, notamment, celle portant sur une information nutritionnelle plus accessible à tous en étant matérialisée par les feux tricolores. Cet avis a aussi trop rapidement traité le problème des résidus de produits dangereux pour la santé des consommateurs – notamment, les leçons à tirer de la présence des résidus de pesticides dans les produits végétaux nationaux et importés - et l'absence de préconisation sur les antibiotiques. De même, il n'y a pas de préconisation sur les variétés anciennes, particulièrement malmenées par la réglementation actuelle, alors qu'elles sont source d'une grande diversification alimentaire.

Cet avis n'a pas assez abordé les aspects sanitaires et les modes de production et de consommation, en restant centré sur les aspects nutritionnels, l'industrie agro-alimentaire et la grande distribution. Certaines idées reçues, fausses, apparaissent en creux et n'ont ainsi pas été suffisamment remises en cause. Ainsi en va-t-il de l'affirmation selon laquelle le consommateur est maître de ses décisions et est donc l'acteur majeur influençant le marché. Personne ne peut ignorer à quel point le consommateur est, dès son plus jeune âge, influencé pour ne pas dire manipulé - par les techniques de plus en plus sophistiquées du marketing. Il en va de même pour le préjugé selon lequel consommer sain, en particulier des aliments bio, coûterait plus cher et serait réservé à une « élite ». Des études de plus en plus nombreuses autour des modes de production, de distribution et de consommation dits « alternatifs » montrent que cette affirmation est fautive si la consommation est adaptée à la saisonnalité naturelle des produits et aux variétés liées au territoire, si le régime alimentaire est plus équilibré avec une diversification des sources de protéines et, notamment, celles

d'origine végétale. Le groupe environnement et nature l'affirme : manger bio n'est pas un luxe, ni pour la santé, ni pour l'environnement !

Un nouveau modèle agro-alimentaire plus écologique reste donc à promouvoir. Le groupe environnement et nature remercie néanmoins le rapporteur pour le travail considérable accompli sur un thème qui renvoie au plus profond de la culture et de l'éducation. Le groupe environnement et nature a voté l'avis.

Mutualité

L'alimentation est l'un des déterminants de la santé et pose à ce titre un problème de santé publique.

Aussi, s'interroger sur *L'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée* est une question importante pour le groupe de la mutualité.

Sur la base d'un constat partagé, l'avis a pu élaborer des réponses équilibrées en termes d'acteurs à impliquer et d'actions à réaliser.

Comme le souligne l'avis, le réseau de la Mutualité française développe depuis longtemps des programmes de prévention et d'éducation pour la santé autour de plusieurs objectifs : sensibiliser sur une alimentation saine et équilibrée, promouvoir l'accessibilité financière et la proximité géographique et renforcer la qualité de l'offre alimentaire. Ces objectifs rejoignent beaucoup ceux de l'avis.

Les conséquences de l'alimentation sur la santé sont à la fois bonnes et mauvaises. On rappellera, en effet, que les aspects négatifs de notre alimentation (trop de matières grasses, glucides, parallèlement à une activité physique en diminution) ont des conséquences directes sur notre santé : maladies cardiovasculaires, obésité et surpoids, et diabète. Par ailleurs, comme le souligne l'avis, au-delà des risques de court terme liés à l'ingestion d'aliments non conformes à la réglementation, des risques de plus long terme liés à l'absorption de substances chimiques utilisées lors de la production, de la transformation, du conditionnement ou de la conservation des aliments peuvent se révéler extrêmement dangereux. C'est le cas, par exemple, des perturbateurs endocriniens, considérés comme favorisant le développement de certaines pathologies chroniques telles que l'obésité et le diabète, mais aussi certaines maladies telles que le cancer.

Le mode d'alimentation apparaît également comme un révélateur des inégalités. En effet, les facteurs socio-économiques sont déterminants : il n'y a pas égalité face à l'alimentation. Ainsi, le poids des contraintes économiques dans les choix alimentaires est important. Si nutrition et santé sont liées, économie et nutrition le sont également : choisir ses aliments implique un arbitrage économique, implicite ou non. Les aliments les moins coûteux ne sont souvent malheureusement pas ceux dont la qualité nutritionnelle est la plus élevée. De ce fait, les plus défavorisés sont aussi les plus concernés à la fois par l'obésité et par les carences alimentaires. Par ailleurs, deuxième source d'inégalité, les messages de prévention sont toujours mieux reçus et intégrés par les plus favorisés et, en l'absence de ciblage, ils creusent souvent les inégalités.

Le rôle de l'éducation et d'une information adaptée doit porter sur tous les lieux de vie, à tous les âges et en intervenant sur trois niveaux : l'individu, l'environnement (famille, école, entreprise) et le sociétal, sans pour autant tenir des messages à caractère culpabilisateur.

Le groupe de la mutualité insiste également sur la nécessaire amélioration de la qualité de l'offre alimentaire collective, notamment au sein d'établissements de soins auprès de publics fragilisés afin d'éviter les risques de dénutrition.

Enfin, acteur de proximité, la mutualité ne peut qu'encourager les initiatives qui reposent sur des solidarités de territoire et fournissent aux populations un meilleur contrôle sur leur santé. Aussi lui semble-t-il essentiel de favoriser le développement des circuits courts en alimentation, comme cela est préconisé.

Le groupe de la mutualité a voté sans réserve l'avis.

Organisations étudiantes et mouvements de jeunesse

Dans cet avis, la section de l'agriculture a fait le choix d'une approche large du sujet et met bien en évidence la multitude des enjeux et des acteurs concernés.

Plusieurs propositions ont, en particulier, retenu notre attention.

À l'instar du récent avis sur *L'éducation à l'environnement et au développement durable* voté par notre assemblée, le texte souligne le rôle essentiel des consommateurs et l'importance du travail de sensibilisation qui leur permettra d'effectuer des choix éclairés. L'amélioration de l'étiquetage des denrées alimentaires, que l'avis appelle de ses vœux, y participe.

L'accent mis sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et ce, à chaque niveau de la chaîne alimentaire, doit également être souligné.

De la même façon, notre groupe s'associe aux inquiétudes relatives à l'avenir du réseau d'aide alimentaire français qui est confronté à une hausse des demandes. Nous souscrivons évidemment à l'engagement du CESE en faveur d'une pérennisation du budget du fonds européen d'aide aux plus démunis. Cependant ce soutien ne doit pas se substituer à une politique globale de lutte contre la pauvreté.

En effet, l'avis souligne bien de quelle façon le pouvoir d'achat conditionne les choix des consommateurs et influe sur leurs comportements alimentaires et nutritionnels.

Il nous semble que la précarisation des conditions de vie des jeunes et les difficultés d'insertion que beaucoup connaissent doivent également être vues au regard de cet enjeu de l'accès à une alimentation de qualité, saine et équilibrée.

Les jeunes du service civique mobilisés dans les quartiers sur ce thème, ainsi que l'ensemble des associations de jeunesse et d'éducation populaire apportent une contribution majeure digne d'être reconnue et soutenue.

C'est d'ailleurs dans ce contexte que les organisations étudiantes se sont saisies du sujet de l'alimentation des étudiants en développant les épiceries solidaires pour les étudiants, la vente de paniers bio issus de l'agriculture de proximité au sein des universités ou encore, en proposant, comme le fait La mutuelle des étudiants (LMDE), une application proposant des recettes simples et équilibrées à réaliser chez soi. Permettre aux étudiants de s'alimenter de façon équilibrée à des tarifs sociaux était également un des principaux objectifs de la restauration universitaire dont il faut aujourd'hui assurer la pérennité, notamment par le biais d'un réengagement de l'État dans son subventionnement.

Enfin, notre groupe émet un regret quant au traitement déséquilibré des enjeux environnementaux qui n'ont pas la place qu'ils devraient avoir dans un travail sur la qualité de l'alimentation, qu'il s'agisse de l'impact des produits phytosanitaires, de l'agriculture biologique, du respect de la saisonnalité des produits, ou encore de l'avantage environnemental évident des circuits courts, ici traités essentiellement sous l'angle de l'emploi et de la sécurité sanitaire.

En dépit de ces réserves, et dans l'espoir de voir ces questions traitées dans des avis ultérieurs, notre groupe a voté en faveur de l'avis.

Outre-mer

Le groupe de l'Outre-mer remercie le rapporteur et la section d'avoir rappelé qu'en Outre-mer, il n'y a pas un modèle alimentaire mais des habitudes propres à chaque territoire, liées aux particularités culturelles, économiques, géographiques et à l'environnement régional. Sur ce dernier point, le groupe rappelle que la non-prise en compte des spécificités ultramarines dans les accords de libre-échange entre l'Union européenne et certains grands pays fait courir un risque pour l'avenir des productions locales et constitue souvent une entrave aux accords régionaux passés entre les territoires ultramarins et les pays tiers.

Au-delà des particularismes, les Outre-mer se caractérisent aussi par une prévalence élevée de l'obésité, du diabète et des maladies cardiovasculaires. Cette situation, extrêmement préoccupante sur les territoires en phase de transition démographique et nutritionnelle comme Mayotte, la Guyane ou SaintMartin, appelle des réponses fortes et adaptées aux contextes locaux.

Sur ces territoires, où les habitudes alimentaires et les systèmes traditionnels de production évoluent rapidement, l'amélioration de la composition nutritionnelle des produits constitue une priorité. L'avis souligne à raison que le dialogue renforcé entre les exécutifs locaux et les industriels doit aboutir à une réduction en sucres, sels et matières grasses de l'offre alimentaire. S'agissant des produits riches en matières grasses, une réflexion doit être menée afin d'aboutir à une réglementation proche de celle mise en place récemment dans les DOM concernant les produits à haute teneur en sucres. En outre, sur ces questions, l'Observatoire public de la qualité de l'alimentation (OQALI) a un rôle croissant à jouer, d'autant que cet organisme n'est aujourd'hui pas présent sur tous les territoires.

Par ailleurs, le groupe de l'Outre-mer souligne avec intérêt les propositions visant à permettre l'accès aux plus démunis à une alimentation équilibrée. Ces publics vulnérables ont besoin d'information et d'éducation autour de l'alimentaire et de la valorisation des produits de qualité. Or, il faut rappeler que la famille, l'école ou encore le médecin constituent des structures fondamentales dans nos sociétés ultramarines et sont des points d'appuis dans le maintien des traditions et des habitudes alimentaires propres à chaque territoire.

Partageant la plupart des analyses et des propositions, le groupe a voté l'avis.

Personnalités qualifiées

M. Hochart : « Se nourrir est une nécessité vitale.

Se nourrir bien est un acte constitutif de la bonne santé.

Une alimentation adaptée, de qualité est donc un acte de santé publique.

En cinquante ans, les habitudes alimentaires ont été bouleversées, et les connaissances, même si elles étaient souvent empiriques et imparfaites, ont été déstructurées.

Manger sain et équilibré est devenu compliqué, terriblement compliqué.

Car le futile cache souvent l'essentiel.

Sur les emballages, on nous écrit que tel aliment nous apporte 30 % des apports journaliers recommandés en magnésium ou 20 % en fer, 40 % de la vitamine A. C'est bien aimable mais on nous promène.

Je rappellerai, qu'avant tout, l'organisme a besoin de deux choses :

- du carburant pour faire fonctionner l'organisme : les glucides et les lipides sont ce carburant : céréales, matières grasses d'origine animales ou huiles végétales ;
- du matériau pour construire les différents tissus de l'organisme : les protéines sont ce matériau : protéines animales : viande, poisson ; protéines végétales présentes dans les légumes frais ou légumes secs : lentilles, pois, fèves, pois chiches, haricots blancs ou rouges, lingots, cocos, flageolets...

Tout est ensuite question d'équilibre, d'assemblage entre les différents composants.

La connaissance a considérablement progressé et les nutritionnistes possèdent de plus en plus de savoirs pour y parvenir.

L'agriculteur produit ces différents aliments, ou peut les produire. La recherche d'une adéquation au niveau territorial entre les besoins des populations et l'offre des producteurs doit être un axe de la politique alimentaire.

Mais le consommateur essaie désespérément de s'y retrouver, enfermé dans un entrelacs d'informations factuelles, mais peu compréhensibles, de demivérités, de sousentendus, de publicités qui n'aident pas souvent à la compréhension, de réglementations mal connues, mais aussi de chartes d'entreprises ou de producteurs souvent constructives.

Au milieu de tout cela les signes officiels de qualité ont du mal à être identifiés pour ce qu'ils sont : des signes officiels de qualité.

Pourtant, ils ne sont que cinq et reconnus au niveau européen :

- l'Appellation d'origine protégée (AOP) ;
- l'Indication géographique protégée (IGP) ;
- le Label rouge ;
- la Spécialité traditionnelle garantie (STG) ;
- l'Agriculture biologique.

Face à cette grande pagaille, pour qu'alimentation rime avec santé, trois leviers sont actionnables :

- Faire prendre conscience aux consommateurs de l'importance pour leur santé du « bien manger » qui peut revêtir des formes multiples. On le sait, c'est un travail de longue haleine, nécessaire et judicieux dans lequel les politiques publiques doivent continuer à s'investir.
- Développer les chartes qui engagent tout ou partie d'une filière et permettent d'améliorer la qualité et la composition des aliments produits, à l'exemple de la filière charcutière qui a décidé de baisser le taux de sel.

- En cas de nécessité, utiliser la voie réglementaire pour limiter l'usage de certains produits. À titre d'exemple, je ne vois pas d'autre solution pour limiter le taux de sucre dans les sodas.

Le projet d'avis que vous a présenté Thierry Damien, son éminent rapporteur, apporte des préconisations nécessaires à la mise en œuvre de ces leviers. J'y souscris et voterai cet avis.

J'extirperai une préconisation de toutes celles de l'avis à laquelle la Confédération paysanne est particulièrement sensible ainsi, d'ailleurs, que le Professeur Etienne avec qui j'échangeais il y a quelques minutes, et nombre d'entre vous, m'apparaît-il, à l'écoute de vos interventions :

Le développement de tout un réseau de productions diversifiées de transformation et de consommation de proximité.

Pour finir, dans différentes enseignes de la grande distribution :

- les haricots rouges viennent du Chili ;
- le haricot de Soissons vient de Chine ;
- et le haricot coco est importé d'Éthiopie.

N'y aurait-il pas un problème quelque part ? »

M. Lucas : « Cet avis insiste beaucoup sur les aspects sanitaires, diététiques et gustatifs de l'alimentation idéale. Il convient cependant de ne pas oublier que l'aspect de suffisance quantitative demeure primordial au contraire de ce que notre société d'apparente abondance pourrait faire penser, au point qu'elle considère le "bien manger" comme étant d'abord le "point trop manger", à l'inverse des préoccupations vitales du sixième de notre humanité dont la préoccupation majeure quotidienne est de trouver de quoi se nourrir pour survivre et pour qui le préalable du "bien-manger", c'est d'abord l'accès à une alimentation.

Notre pays est passé d'une alimentation naturelle et intuitive liée à une familiarité partagée avec l'agriculture à une appréhension complexe de l'alimentation devenue à la fois source de plaisir et de convivialité mais aussi de maladie, objet de générosité, comme les Restaurants du cœur, et d'inégalité selon qu'on est nanti ou démuné.

Il faut bien admettre, et c'est heureux, que l'alimentation, c'est d'abord un facteur de santé : notre espérance de vie atteint aujourd'hui 82 ans alors qu'elle n'était encore que de 71 ans et demi en 1970 et nul ne peut nier l'impact positif d'une meilleure alimentation de la population sur cet allongement.

Mais notre alimentation suscite aussi des craintes pour la santé, particulièrement à cause de la présence de résidus chimiques. Celle-ci n'est pas prouvée par des troubles sanitaires, mais par des capacités de détection descendues au nanogramme et par une communication alarmiste. C'est ainsi que l'avis signale une étude de la direction générale de l'alimentation relevant 12 % d'anomalies pour la présence de résidus de produits phytosanitaires. Il précise bien qu'il s'agit du résultat de contrôles orientés et non de 12 % de contrôles aléatoires.

Malheureusement, l'opinion publique, elle, ne retient que ce chiffre de 12 % d'anomalies et se crée des peurs injustifiées, fait des déductions erronées et porte un jugement parfois très négatif sur les agriculteurs qui respectent pourtant dans leur immense majorité les réglementations européenne et française très protectrices.

Les recommandations pour une information et une éducation à une bonne alimentation dès le plus jeune âge doivent aboutir à des mesures efficaces et simples, mais pas simplistes,

telles que l'étiquetage avec feux tricolores qui pourraient entraîner les consommateurs vers une alimentation déséquilibrée parce que n'achetant que ce qui serait feu vert alors qu'il est une évidence : il faut manger de tout un peu.

Enfin, nous souhaitons insister sur l'incapacité de garantir la sécurité sanitaire et alimentaire dans une logique économique qui privilégie une compétitivité uniquement axée sur les prix, telle celle que sous-tendent malheureusement les négociations UE-USA. À l'image de la culture, l'agriculture doit faire l'objet d'une exception agricole.

Au nom de la Coordination rurale que je représente ici je voterai cet avis ».

Professions libérales

Une alimentation de qualité, saine, équilibrée et accessible à tous, si l'objectif est ambitieux, il est légitime. L'avis nous rappelle que la politique de l'alimentation se situe au centre de plusieurs enjeux, parmi lesquels la santé, la sécurité sanitaire, sans oublier l'enjeu économique.

On connaît le lien entre une mauvaise alimentation et certaines pathologies (maladies cardiovasculaires, certains cancers, etc.). Les facteurs de risques (diabète, cholestérol, tension artérielle, tabagisme, sédentarité etc.) sont également connus. La prévention par l'éducation à la santé et le dépistage sont au cœur des préoccupations des professionnels de santé. Nous ne pouvons que soutenir les politiques publiques incitant à des conduites alimentaires favorables à la santé, sensibilisant le grand public et, particulièrement, les publics les plus fragiles comme les seniors exposés pour certains à des risques de dénutrition. Un effort particulier doit être fait également en direction des jeunes, pour certains, victimes de troubles liés au comportement alimentaire (surpoids, obésité, anorexie...), victimes le plus souvent des sollicitations publicitaires.

L'avis préconise de modifier les préférences alimentaires du consommateur en orientant ses choix. Afin de lui garantir la qualité des produits, il propose de clarifier les dates limites de consommation ou d'améliorer l'étiquetage des denrées alimentaires précisant, par exemple, les apports en graisse, sucre ou sel. De leur côté, les professionnels de santé (diététiciens ou nutritionnistes, médecins, allergologues, etc.) ont un rôle essentiel en matière de sensibilisation aux conséquences d'excès, de négligences, voire de conduites addictives. Le rapporteur a raison de vouloir renforcer l'éducation à la nutrition et au bon comportement alimentaire.

Autre sujet qui nous préoccupe, nous professionnels libéraux, la sécurité sanitaire des aliments, autre enjeu de santé publique. Les contrôles vétérinaires et sanitaires interviennent à tous les stades de la chaîne de production. Il en va de notre réputation. Un important travail est réalisé par les agents en charge des contrôles sanitaires, vétérinaires et phytosanitaires participant au maintien d'un bon niveau national de sécurité sanitaire des aliments. Pour autant, l'actualité nous rappelle que des marges de progrès subsistent (voir la récente affaire de la viande de cheval). Le défi aujourd'hui est celui de la transparence en gérant au mieux les alertes sanitaires, et du renforcement de la confiance en luttant contre la délinquance organisée. Alors que la France est considérée comme une référence au plan européen et international, il existe paradoxalement au plan national un doute sur la fiabilité et l'indépendance des contrôles.

En voulant promouvoir les produits de qualité et soutenir la vitalité des territoires, l'avis valorise à la fois les producteurs locaux engagés dans des démarches de qualité et préserve la place des commerces de proximité. L'avis propose de favoriser l'accès des plus démunis à une alimentation équilibrée, d'aider les personnes ayant recours à l'aide alimentaire et de lutter contre le gaspillage, nous ne pouvons que l'approuver.

L'avis souligne les profonds changements en matière de consommation et de comportements alimentaires avec le développement de la grande distribution, de la restauration rapide et collective, des plats préparés et produits allégés... Il rappelle l'urgence de changements en matière d'éducation au goût, en matière d'équilibre alimentaire etc. Le groupe des professions libérales a voté l'avis.

UNAF

Le présent avis allie diversité des ingrédients et équilibre des préconisations. Le groupe de l'UNAF est sensible à la place faite à la famille. Les parents jouent un rôle clé et les expériences alimentaires de l'enfance sont un facteur déterminant des habitudes alimentaires à l'âge adulte. Le lien étroit entre famille et alimentation permet aussi la construction de la relation parent/enfant. Au premier âge de la vie, l'alimentation est le symbole de plaisir, de sécurité maternelle et affective. Tout converge pour constater la forte imbrication de la construction familiale et sociale de l'acte alimentaire et des effets familiaux et sociaux de l'alimentation.

Au rang des préconisations importantes contenues dans l'avis, le groupe de l'UNAF en retient trois plus particulièrement, sans mettre de hiérarchie entre elles.

La voie visant à approfondir les modalités de l'étiquetage pour y insérer des feux tricolores doit être engagée rapidement pour aboutir enfin à une forme efficiente d'étiquetage des produits, élément important d'information et d'éducation nutritionnelle. Un tel système d'étiquetage donne une information rapide et simple, compréhensible par tous. Il s'agit, en effet, pour chacun des quatre nutriments clés - lipides, protéines, glucides et sel - d'indiquer si le produit en contient peu, en quantité moyenne ou beaucoup. L'information par les feux tricolores compenserait les données véhiculées par la publicité. En effet, les enfants sont des prescripteurs importants des achats des parents sans avoir le discernement suffisant pour faire des choix alimentaires équilibrés.

La deuxième préconisation concerne la clarification des dates limites de consommation. L'avis est très éclairant sur les pratiques des distributeurs notamment en Outre-mer. La DLC est une information utile et nécessaire à la seule destination du consommateur et ceci pour garantir sa santé. Elle ne doit pas servir d'autres préoccupations. C'est la raison pour laquelle il est essentiel de normaliser les DLC sur des bases scientifiques par types de produits périssables. La DLC doit être une information claire non sujette à interprétations divergentes.

Troisièmement, la question de la lutte contre le gaspillage alimentaire est essentielle. Chaque français jette en moyenne 20 kg d'aliments par an dont 7 kg encore emballés, pour un coût annuel de 1 500 €. 90 % de personnes interrogées ignorent ce qu'elles jettent et ce que ça leur coûte. L'UNAF et les UDAF sont engagées dans cette lutte contre le gaspillage par une sensibilisation des familles aux bonnes pratiques, ainsi que par la mise en œuvre du principe de la prévention amont (éco-conception) et aval (consommer mieux et responsable).

Le groupe de l'UNAF a voté l'avis.

UNSA et CFDT

Pour l'UNSA et la CFDT, favoriser l'accès à une alimentation de qualité, saine et équilibrée pour tous, est un sujet qui doit faire consensus.

Un premier défi que l'avis ne traite pas, car cela dépasse le périmètre des travaux de la saisine, c'est le défi de la lutte contre la pauvreté. En effet, dans un pays comme la France, l'insécurité alimentaire touche plus de six millions de personnes, alors que la nourriture est abondante. Réduire la pauvreté, c'est réduire ces problèmes d'insécurité alimentaire.

Il convient également de faciliter l'accès à l'aide alimentaire des populations concernées. Cela implique, comme le préconise l'avis, des politiques publiques cohérentes, tant au niveau national que communautaire. Cela passe aussi par un maintien des ressources allouées au niveau européen. Des mesures cohérentes d'incitation fiscale, de lutte contre le gaspillage et une meilleure coordination des opérateurs sont également nécessaires.

Le second défi est celui d'une sécurité sanitaire sans faille. Elle nécessite de renforcer les contrôles de premier niveau par la puissance publique. Le développement du contrôle interne au sein des entreprises est important.

Dans ce cadre, l'élargissement du droit d'alerte, revendiqué par la CFDT et l'UNSA et prévu par le législateur va dans le bon sens. Un renforcement de l'action des institutions représentatives du personnel est également souhaitable. Rappelons aussi que la sécurité alimentaire passe par la formation continue des opérateurs.

La question de l'application des normes de qualité sanitaire est cruciale. Comme le souligne l'avis, il faut éviter que les règles définies au niveau européen soient déclinées et mises en œuvre de manière disparate selon les États. La question se pose aussi de faire reconnaître ces normes au niveau international comme étant des « facteurs légitimes » de production, au même titre que ce qui est revendiqué par nos organisations pour les facteurs environnementaux et sociaux.

Troisième défi, celui de la formation et de l'information. En la matière, les plus jeunes sont une cible prioritaire car l'acquisition des habitudes alimentaires commence dès le plus jeune âge.

L'information des citoyens-consommateurs est aussi primordiale. Une amélioration de l'information délivrée sur les qualités nutritionnelles des produits qu'ils s'apprennent à consommer est nécessaire. À ce titre, la généralisation de dispositifs associant les repères nutritionnels journaliers à des codes tricolores doit être expérimentée. La CFDT et l'UNSA tiennent à souligner leur revendication de renforcer l'étiquetage des produits alimentaires en fonction de l'origine des denrées, y compris pour les produits transformés.

La fraude à la viande de cheval a remis sur le devant de la scène cette question, sans qu'elle trouve à ce jour de réponse réglementaire concrète au niveau européen.

Enfin, l'UNSA et la CFDT souhaitent rappeler qu'un meilleur partage de la valeur ajoutée au sein de la filière alimentaire permettant à chacun de vivre décemment de son travail est nécessaire. C'est non seulement un élément de garantie de la pérennisation des volumes de production et, donc, de prix raisonnable, mais également la possibilité du renforcement de sa qualité en permettant aux opérateurs concernés de poursuivre leurs investissements vers une production qualitative respectueuse des hommes, des territoires et de l'environnement. L'analyse des dernières données de l'observatoire des prix et des marges nous conforte dans l'idée qu'il reste à faire des progrès importants dans ce domaine.

La CFDT et l'UNSA ont voté l'avis.

Scrutin

Scrutin sur l'ensemble du projet d'avis
présenté par Thierry Damien, rapporteur

Nombre de votants 176

Ont voté pour 176

Le CESE a adopté.

Ont voté pour : 176

<i>Agriculture</i>	M. Bastian, Mme Bernard, MM. Brichart, Clergue, Cochonneau, Mme Dutoit, MM. Giroud, Gremillet, Mmes Henry, Lambert, MM. Lefebvre, Pelhate, Pinta, Roustan, Mmes Serres, Sinay, M. Vasseur.
<i>Artisanat</i>	MM. Bressy, Crouzet, Mmes Foucher, Gaultier, MM. Griset, Le Lann.
<i>Associations</i>	M. Allier, Mme Arnoult-Brill, MM. Charhon, Da Costa, Mme Jond, M. Leclercq, Mme Prado.
<i>CFDT</i>	M. Blanc, Mme Briand, MM. Duchemin, Honoré, Mme Houbairi, MM. Le Clézio, Legrain, Malterre, Mmes Nathan, Pichenot, M. Quarez.
<i>CFE-CGC</i>	M. Artero, Mmes Couturier, Couvert, MM. Delage, Dos Santos, Lamy, Mme Weber.
<i>CFTC</i>	M. Coquillion, Mme Courtoux, MM. Ibal, Louis, Mmes Parle, Simon.
<i>CGT</i>	Mmes Cailletaud, Crosemarie, Cru-Montblanc, M. Delmas, Mme Dumas, M. Durand, Mmes Farache, Geng, Hacquemand, MM. Mansouri-Guilani, Marie, Michel, Rabhi.
<i>CGT-FO</i>	Mme Baltazar, MM. Bellanca, Chorin, Hotte, Mme Millan, M. Nedzynski, Mme Nicoletta, M. Peres, Mme Perrot, MM. Porte, Veyrier.
<i>Coopération</i>	M. Argueyrolles, Mmes de L'Estoile, Rafael, Roudil, M. Verdier.
<i>Entreprises</i>	M. Bailly, Mme Bel, M. Bernasconi, Mmes Castera, Dubrac, Duhamel, Duprez, Frisch, Ingelaere, MM. Jamet, Lebrun, Mariotti, Mongereau, Placet, Pottier, Roger-Vasselín, Mme Roy, M. Schilansky, Mmes Tissot-Colle, Vilain.

<i>Environnement et nature</i>	MM. Bonduelle, Bougrain Dubourg, Mmes de Bethencourt, Denier-Pasquier, Ducroux, MM. Genest, Genty, Guerin, Mmes de Thiersant, Laplante, Vincent-Sweet, M. Virlovet.
<i>Mutualité</i>	M. Davant, Mme Vion.
<i>Organisations étudiantes et mouvements de jeunesse</i>	MM. Djebara, Dulin, Mme Trellu-Kane.
<i>Outre-mer</i>	MM. Arnell, Budoc, Omarjee, Paul, Mme Romouli-Zouhair.
<i>Personnalités qualifiées</i>	MM. Aschieri, Baudin, Mmes Brishoual, Brunet, Cayet, M. Corne, Mmes Dussaussois, El Okki, Flessel-Colovic, MM. Fremont, Gall, Geveaux, Mmes Gibault, Grard, M. Guirkinge, Mme Hezard, MM. Hochart, Jouzel, Khalfa, Kirsch, Le Bris, Lucas, Martin, Mmes de Menthon, Meyer, M. Obadia, Mmes d'Ormesson, Parisot, Ricard, M. Richard, Mme du Roscoät, MM. de Russé, Soubie, Terzian.
<i>Professions libérales</i>	MM. Capdeville, Gordon-Krief, Noël, Mme Riquier-Sauvage.
<i>UNAF</i>	Mme Basset, MM. Damien, Farriol, Feretti, Fondard, Joyeux, Mmes Koné, L'Hour, Therry, M. de Viguerie.
<i>UNSA</i>	Mme Dupuis, MM. Grosset-Brauer, Rougier.

Annexes

Annexe n° 1 : composition de la section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation

✓ **Président** : Joseph GIROUD

✓ **Vice-présidents** : Jocelyne HACQUEMAND et Jacky LEBRUN

Agriculture

✓ Jean-Paul BASTIAN

✓ Carole DORÉ

✓ Joseph GIROUD

✓ Françoise HENRY

✓ Christiane LAMBERT

✓ Claude ROUSTAN (rattaché administrativement au groupe de l'agriculture)

Artisanat

✓ Marie-Christine GAULTIER

✓ Christian LE LANN

CFDT

✓ Daniel JAMME

✓ Frédéric MALTERRE

CFE-CGC

✓ Isabelle COUTURIER

CFTC

✓ Agnès COURTOUX

CGT

✓ Jocelyne HACQUEMAND

CGT-FO

✓ Rafaël NEDZYNSKI

✓ Didier PORTE

Coopération

✓ Marie de L'ESTOILE

Entreprises

✓ Jacky LEBRUN

✓ Joëlle PREVOT-MADÈRE

Environnement et nature

✓ Florence DENIER-PASQUIER

✓ Martine LAPLANTE

✓ Marie-Paule de THIERSANT

Outre-mer

✓ Patalione KANIMOA

✓ Younoussé OMARJEE

✓ Daourina ROMOULI-ZOUHAIR

Personnalités qualifiées

✓ Régis HOCHART

✓ François LUCAS

✓ Pascale d'ORMESSON

✓ Patricia RICARD

UNAF

✓ Thierry DAMIEN

UNSA

✓ Dominique ROUGIER

Personnalités associées

✓ Pierre-Georges DACHICOURT

✓ Laurence DOUVIN

✓ Alain FUSTEC

✓ Christian LEQUESNE

✓ Philippe MOATI

✓ Eddie PUYJALON

✓ Hélène TANGUY

✓ Xavier WOIMANT

Annexe n° 2 : liste des personnes auditionnées²⁵

En vue de parfaire son information, la section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation a entendu :

- ✓ **Angot Jean-Luc**
*directeur général adjoint à la Direction générale de l'alimentation (DGAL),
ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt*
- ✓ **Bellemain Véronique**
adjointe au président du Conseil national de l'alimentation (CNA)
- ✓ **Bize Sandrine**
*chef de département hygiène, sécurité, qualité et environnement
à la Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD)*
- ✓ **Boivin Gérard**
*président de la commission qualité nutrition à l'Association nationale
des industries alimentaires (ANIA)*
- ✓ **Dairien Jean-Luc**
directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
- ✓ **Dehaumont Patrick**
*directeur général de l'alimentation (DGAL), ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire
et de la forêt*
- ✓ **Gérard Jean-Louis**
*sous-directeur à la production alimentaire à la Direction générale de la concurrence,
de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), ministère de l'Économie
et des finances*
- ✓ **Hébel Pascale**
*directrice du département consommation au Centre de recherche pour l'étude
et l'observation des conditions de vie (CREDOC)*
- ✓ **Homobono Nathalie**
*directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
(DGCCRF), ministère de l'Économie et des finances*
- ✓ **Le Guernic Jean-Marc**
directeur de la Caisse des écoles du 5^{ème} arrondissement de Paris
- ✓ **Lony Maurice**
directeur fédéral de la Fédération française des banques alimentaires (FFBA)
- ✓ **Mennecier Paul**
*chef de service alimentation à la Direction générale de l'alimentation (DGAL),
ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt*
- ✓ **Neullat Nadine**
*chef de bureau à la Direction générale de l'enseignement scolaire (DGESCO),
ministère de l'Éducation nationale*

²⁵ Liste par ordre alphabétique avec l'indication des fonctions exercées au moment du contact ou de l'entretien.

- ✓ **Pecqueur Mathieu**
directeur agriculture et qualité de la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FECD)
- ✓ **Rauzy Cécile**
directrice qualité-nutrition de l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA)
- ✓ **Sauvagnargues Antoine**
chargé de mission de la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FECD)
- ✓ **Serre Laurent**
président adjoint de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF)
- ✓ **Seugé Alain**
président de la Fédération française des banques alimentaires
- ✓ **Smolarski Alison**
animatrice chargée de projet, nutritionniste à la Mutualité française de Bourgogne
- ✓ **Soler Louis-Georges**
directeur de l'Unité alimentation et sciences sociales à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) d'IVRY
- ✓ **Vallat Bernard**
président du Conseil national de l'alimentation (CNA)
- ✓ **Waïss Guy**
*chef de service à la Direction générale de l'enseignement scolaire (DGESCO),
ministère de l'Éducation nationale*

Annexe n° 3 : liste des personnes rencontrées²⁶

- ✓ **Andrault Olivier**
chargé de mission agriculture et alimentation, à l'Union fédérale des consommateurs (UFC) Que-choisir
- ✓ **Blumel Rachel**
directrice "chaîne alimentaire durable", Coopératives de France
- ✓ **Bocquet Magali**
secrétaire générale du Syndicat français des aliments de l'enfance (SFAE)
- ✓ **Bonnet Alexandra**
adjointe au chef de service au Commissariat général au développement durable (CGDD)
- ✓ **Bortzmeyer Martin**
chef du bureau agriculture au ministère de l'Écologie, du développement durable et de l'énergie (MEDDE)
- ✓ **De Kesling Delphine**
affaires publiques règlementaires chez BLEDINA
- ✓ **Durbecq Florence**
assistante confédérale à l'Association Force ouvrière des consommateurs (AFOC)
- ✓ **Moati Philippe**
économiste
- ✓ **Nogal Mickaël**
responsable relations extérieures du Syndicat français des aliments de l'enfance (SFAE)

²⁶ Liste par ordre alphabétique avec l'indication des fonctions exercées au moment du contact ou de l'entretien.

Annexe n° 4 : bibliographie

- ADEME, *Les circuits courts alimentaires de proximité*, avril 2012
- AGRESTE Primeur, n° 275, *Commercialisation des produits agricoles, Un producteur sur cinq vend en circuit court*, janvier 2012
- AGRESTE Primeur n° 294, *Produits agricoles hors viticulture et produits bio*, décembre 2012
- Banques alimentaires, *Guide des bonnes pratiques d'hygiène de la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs*, 2011
- CESE Europe, NAT/458, *rapport sur les solutions possibles pour l'étiquetage en matière de bien-être animal et l'établissement d'un réseau européen de centres de référence pour la protection et le bien-être des animaux*, mai 2010
- CESE Europe, INT/500, *Quelle information pour les consommateurs ?* juillet 2010
- CESE Europe, NAT/504, *Proposition de règlement du Parlement Européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles*, mai 2011
- CESE Europe, NAT/506, *Proposition de règlement relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques*, mai 2011
- CESE Europe, NAT/525, *Proposition de règlement du Parlement Européen et du Conseil relatif à des actions d'information et de promotion en faveur des produits agricoles sur le marché intérieur et dans les pays tiers*, décembre 2011
- CESE, *Qualité et origine des produits agricoles et alimentaires*, rapport présenté par Gilbert Louis, mars 2001
- CESE, *Le rôle de l'éducation dans l'alimentation*, étude présentée par Michelle Ologoudou, octobre 2003
- CESE, *Les modalités de formation des prix alimentaires : du producteur au consommateur*, rapport présenté par Christiane Lambert, avril 2009
- CESE, *De l'assiette aux champs*, rapport présenté par André Daguin, décembre 2009
- CESE, *La gestion et l'usage de l'eau en agriculture*, avis présenté par Florence Denier-Pasquier, avril 2013
- CESE, *Projet de loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt*, avis présenté par Jocelyne Hacquemand, novembre 2013
- CESE, *L'éducation à l'environnement et au développement durable tout au long de la vie, pour la transition écologique*, avis présenté par Allain Bougrain-Dubourg et Antoine Dulin, novembre 2013
- CESER Pays de la LOIRE, rapport sur *Les circuits courts alimentaires, une démarche éco-citoyenne ?*, novembre 2010
- CESER Aquitaine, avis sur le *Plan d'action régional en faveur des circuits courts et de proximité*, mars 2011
- CESER Aquitaine, rapport sur *Bien manger en Aquitaine : entre plaisir et santé, la prévention des risques sanitaires liés aux pratiques alimentaires*, octobre 2011
- CNA, avis n° 47, *La restauration scolaire*, mai 2004
- CNA, avis n° 49, *La politique nutritionnelle*, février 2005
- CNA, avis n° 61, *La mise en œuvre de la réforme des signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) des produits agricoles et agroalimentaires*, juin 2008
- CNA, avis n° 64, *L'éducation alimentaire, la publicité alimentaire, l'information nutritionnelle et l'évolution des comportements alimentaires*, avril 2009
- CNA, avis n° 69, *Les propositions du Conseil national de l'alimentation pour la mise en œuvre*

du programme national pour l'alimentation. Rapport au ministre de l'Alimentation, de l'agriculture et de la pêche, juin 2010

CNA, avis n° 72, *L'aide alimentaire et accès à l'alimentation*, mars 2012

CNA, avis n°45, *Avis sur le développement des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et alimentaires, nationaux et communautaires*, octobre 2013

Commission européenne, *La promotion et l'information en faveur des produits agricoles : une stratégie à forte valeur ajoutée européenne pour promouvoir les saveurs de l'Europe*, mars 2012

CREDOC, *Les souhaits d'information nutritionnelle des consommateurs français*, juin 2000

CREDOC, *Perception de la qualité et des signes officiels de qualité dans le secteur alimentaire*, novembre 2007

CREDOC, *Pouvoir d'achat, crise économique et hausse des prix : incidence sur les comportements de consommation alimentaire*, 2009

CREDOC, *Comparaison des modèles alimentaires français et états-unis*, décembre 2011

CREDOC, *Comportements et consommations alimentaires en France*

Pascale Hébel, éditions Lavoisier, décembre 2012

CSA, *Rapports d'application de la charte visant à promouvoir une alimentation et une activité physique favorables à la santé dans les programmes et les publicités diffusés à la télévision, Exercice 2011, juin 2012 ; exercice 2012, mai 2013*

DGCCRF, n° 4 *Evolution des dépenses et des prix d'alimentation dans la consommation des ménages en France et en Europe depuis 1959*, mai 2012

FAVENNEC Yannick, Député, *rapport sur les filières de production et qualité nutritionnelle des aliments*, février/août 2006

FranceAgriMer, N° 4 *Achats de fruits et légumes frais par les ménages français bilan 2011*, mai 2012

INAO, *Chiffres clés 2011*, septembre 2012

INPES, *Agences régionales de santé : Les inégalités sociales de santé*, août 2009

INRA, expertises collectives, *Les comportements alimentaires, Quels en sont les déterminants ? Quelles actions ? Pour quels effets ?* juin 2010

INRA, *Rapport annuel 2012*, juillet 2013

INSEE, *La consommation des ménages depuis cinquante ans*, Georges Consales, Maryse Fesseau, Vladimir Passeron, 2009

Jeunes Agriculteurs, rapport d'orientation, 47^{ème} Congrès National Jeunes Agriculteurs, *Vers un nouvel acte de coopération décisif pour nos territoires*, juin 2013

Le Goff Lylian, *Manger BIO c'est pas du luxe*, éditions terre vivante, l'écologie pratique, janvier 2007

Ministère de l'Agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire. Ministère de l'Éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative, *Programme de formation des enseignants sur les classes de goût*, janvier 2011

Ministère de l'Agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, *Synthèse détaillé du rapport du groupe PNNS Qualité gustative des aliments et environnement des repas Restauration scolaire, hospitalière et aide alimentaire*, mars 2011

Ministère de l'Agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, *Vers un affichage environnemental sur les produits alimentaires : contexte, enjeux et méthodes*, CEP n°35, octobre 2011

Ministère de l'Agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, *L'évolution de l'alimentation en France*, CEP n°5, janvier 2012

Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, *L'engagement des exploitants agricoles dans une démarche qualité hors viticulture et hors bio*, SSP n°12, décembre 2012

Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, *Les différences sociales en matière d'alimentation*, CEP Analyse n° 64, octobre 2013

Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, *Taxi-infections alimentaires, évolution des modes de vie et production alimentaire*, CEP Analyse n° 56, avril 2013

Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, *Bilan 2011 des plans de surveillance et de contrôle*, DGAL, septembre 2012

Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, *Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire*, juin 2013

Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, *Les gaspillages et les pertes de la « fourche à la fourchette » production, distribution, consommation*, CEP n°7, juillet 2013

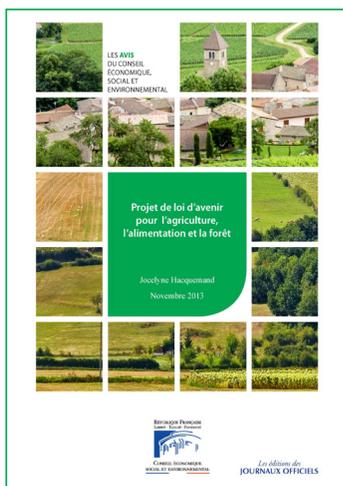
Ministère de l'Économie et des finances, *Bilan général 2012*, DGCCRF, 2012

Sénat n° 534, *rapport tendant à la création d'un droit européen pour le consommateur à la maîtrise et à la parfaite connaissance de son alimentation*, avril 2013

UNAF, COFACE, ASGECO, APTE, Nutri-médias, *un outil d'éducation aux médias appliqué à la nutrition*, octobre 2012

Annexe n° 5 : table des sigles

AB	Agriculture biologique
AFPA	Association pour la formation professionnelle des adultes
AGT	Acides gras trans
ANIA	Association nationale des industries alimentaires
ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
AOC	Appellation d'origine contrôlée
AOP	Appellation d'origine protégée
ARPP	Autorité de régulation professionnelle de la publicité
CCAS	Centres communaux d'action sociale
CDE5	Caisse des écoles du 5 ^{ème} arrondissement de Paris
CE	Comité d'entreprise
CHSCT	Comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail
CNA	Conseil national de l'alimentation
CREDOC	Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie
CSA	Conseil supérieur de l'audiovisuel
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DGS	Direction générale de la santé
DLC	Date limite de consommation
DLUO	Date limite d'utilisation optimale
GEMRCN	Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition
GMS	Grandes et moyennes surfaces
IGP	Indication géographique protégée
INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
INPES	Institut national de prévention et d'éducation pour la santé
INRA	Institut national de recherche agronomique
LMR	Limites maximales de résidus
OMS	Organisation mondiale de la santé
OQALI	Observatoire public de la qualité de l'alimentation
PEAD	Programme européen d'aide aux plus démunis
PME	Petites et moyennes entreprises
PNA	Programme national pour l'alimentation
PNNS	Plan national nutrition et santé
RNJ	Repères nutritionnels journaliers
SIQO	Signe d'identification de la qualité et de l'origine
STG	Spécialité traditionnelle garantie
TPE	Très petites entreprises



Dernières publications de la section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation

- *Projet de loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt*
- *La gestion et l'usage de l'eau en agriculture*
- *La valorisation de la forêt française*
- *La réforme de la PCP*
- *La future PAC après 2013*

LES DERNIÈRES PUBLICATIONS DU CONSEIL ÉCONOMIQUE, SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL (CESE)

- *Transitions vers une industrie économe en matières premières*
- *Les zones franches urbaines*
- *Principe de précaution et dynamique d'innovation*
- *Projet de loi d'orientation et de programmation relative à la politique de développement et de solidarité internationale*
- *L'éducation à l'environnement et au développement durable tout au long de la vie, pour la transition écologique*
- *La réduction des inégalités territoriales : quelle politique nationale d'aménagement du territoire ?*

**Retrouvez l'intégralité
de nos travaux sur
www.lecese.fr**

Imprimé par la direction de l'information légale et administrative, 26, rue Desaix, Paris (15^e)
d'après les documents fournis par le Conseil économique, social et environnemental

N° de série : 411140004-000214 – Dépôt légal : février 2014

Crédit photo : shutterstock/paristuta
Direction de la communication du Conseil économique, social et environnemental





LES **AVIS**
DU CONSEIL
ÉCONOMIQUE,
SOCIAL ET
ENVIRONNEMENTAL



Face à l'évolution des modes de vie et de consommation et au nombre croissant de nos concitoyens en situation d'insécurité alimentaire, permettre à chacun d'accéder à une alimentation de qualité, saine et équilibrée, constitue un défi ambitieux.

Pour le relever, le CESE juge indispensable d'inciter à l'amélioration des comportements alimentaires en actionnant différents leviers complémentaires : l'éducation, l'information, la réglementation... Pour cela, il appelle à la mobilisation de tous les acteurs : pouvoirs publics, professionnels des filières agroalimentaires, de l'enseignement et de la santé, associations, sans oublier les consommateurs eux-mêmes, en soulignant le rôle particulier que les familles ont à jouer en la matière.



CONSEIL ÉCONOMIQUE, SOCIAL
ET ENVIRONNEMENTAL
9, place d'Iéna
75775 Paris Cedex 16
Tél. : 01 44 43 60 00
www.lecese.fr



N° 41114-0004 prix : 12,90 €
ISSN 0767-4538 ISBN 978-2-11-120939-8

Diffusion
Direction de l'information
légale et administrative
Les éditions des **Journaux officiels**
tél. : 01 40 15 70 10
www.ladocumentationfrancaise.fr



9 782111 209398