



L'alimentation

Un modèle alimentaire français à préserver

La France, au-delà de son patrimoine culinaire et gastronomique réputé, se caractérise par un modèle alimentaire très structuré autour de trois ou quatre repas par jour associés à des moments de convivialité et de partage. Les Français aiment parler de ce qu'ils mangent, déjeuner ou dîner à heure fixe, et rester longtemps à table. Ainsi, 53 % des Français sont à table à treize heures et l'alimentation occupe en moyenne 2 heures et 22 minutes par jour¹. Ces éléments définissent un modèle alimentaire français reconnu comme protecteur vis-à-vis des maladies chroniques liées à l'alimentation (diabète, obésité, maladies cardio-vasculaires, etc.). On parle de « paradoxe français » en comparaison avec d'autres pays, notamment anglo-saxons où le plaisir a laissé place à une vision uniquement nutritionnelle ou fonctionnelle de l'alimentation. Plus de la moitié des Français voudraient d'ailleurs apprendre à mieux cuisiner². En 2010, l'UNESCO³ a inscrit le repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel mondial, preuve supplémentaire de l'importance que ce modèle représente en termes de traditions culturelles et de lien social.

Cependant ce modèle alimentaire évolue, comme le montrent les études sur les habitudes alimentaires des Français et leurs per-

ceptions de la qualité alimentaire, réalisées depuis sept ans par le Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie (CREDOC), à la demande du ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation. L'enquête « Comportements et consommations alimentaires en France » de 2013 du CREDOC a été réalisée auprès de 966 personnes (septième vague depuis 1988).

Il est constaté ainsi une forte diminution du temps passé à cuisiner, une baisse significative de la durée des repas au déjeuner et au dîner, une place croissante de la télévision au cours des repas et une augmentation des plateaux-repas et des sauts de repas.

Une expertise scientifique collective a été menée par l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) à la demande du ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation. Ses résultats ont été rendus publics en juin 2010 et montrent, depuis les années soixante, la densification de l'offre, la plus grande facilité d'accès aux produits, la baisse du budget alloué à l'alimentation et la recomposition du panier de la ménagère; avec toutefois des facteurs de résistance permettant la conservation du modèle alimentaire français.

L'enquête réalisée par le ministère en charge de l'agriculture et de l'alimentation, en 2011, montre que 44 % des Français considèrent que l'alimentation est avant tout une nécessité, le plaisir arrive en seconde position (41 %). En revanche, le lien perçu entre alimentation et prévention des problèmes de santé diminue par rapport aux années précédentes (15 % contre 22 % en 2007). Pour 53 % des Français, la qualité des produits alimentaires s'est améliorée depuis vingt ans.

La crise de défiance vis-à-vis des acteurs de l'alimentation est forte: la confiance diminue pour tous, tout particulièrement pour les professionnels de santé qui baissent de sept points, de 21 % en 2011 à 14 % en 2013 (en tant qu'acteurs à qui on fait le plus confiance pour donner des informations fiables sur l'alimentation).

Pour juger de la qualité d'un produit alimentaire (cf. graphique 1), les Français se fient aujourd'hui à son goût (95 %), à son apparence (84 %) puis à son prix (82 %).

Le prix et l'avantage santé ont cependant perdu de leur influence sur la qualité perçue d'un produit alimentaire, même si l'avantage santé reste le second facteur incitatif à payer plus cher.

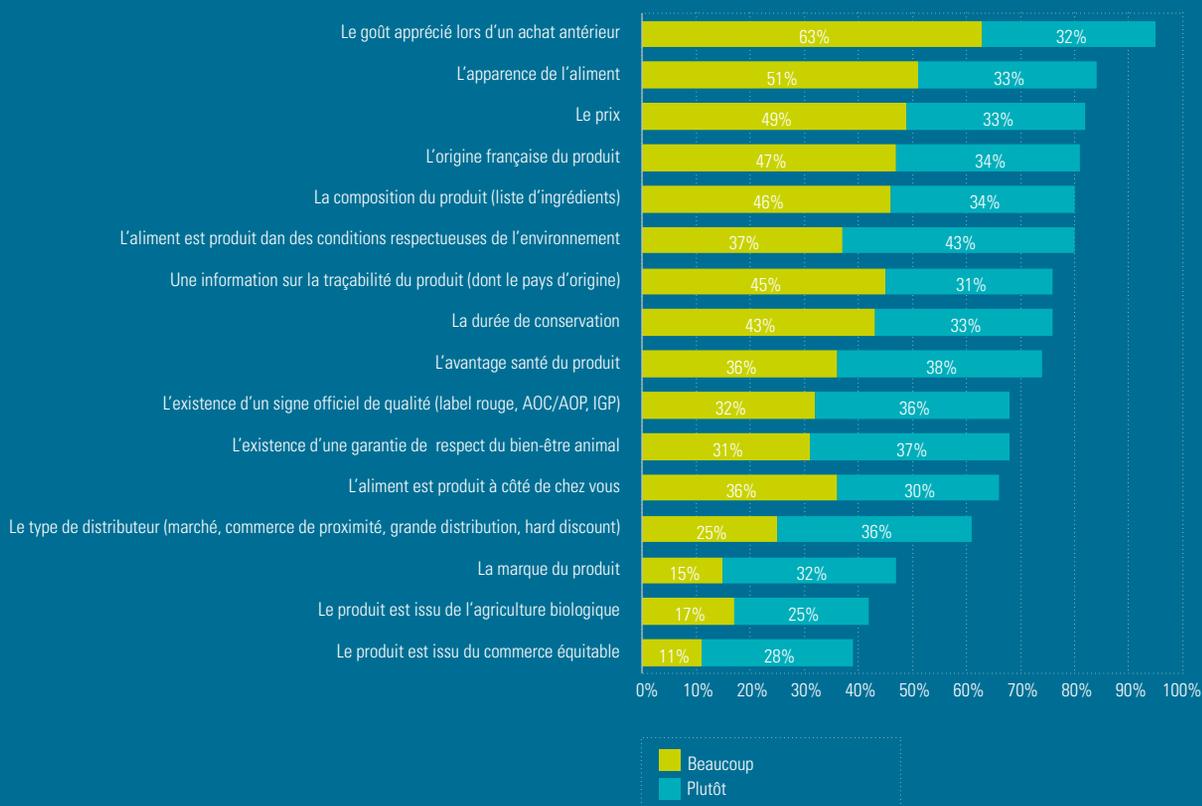
1. Le temps de l'alimentation en France, Insee 2012

2. Baromètre des perceptions de l'alimentation, réalisé par le CREDOC pour le Ministère chargé de l'agriculture, 2009

3. Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture

► Graphique 1 - Quels sont les critères qui comptent pour vous faire une idée de la qualité d'un produit alimentaire ?

Source : baromètre de l'alimentation 2013



Le Baromètre de l'alimentation

Le baromètre de l'alimentation mis en place à la demande du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) permet de suivre, depuis sept ans, les comportements et les consommations alimentaires en France. Les enquêtes sont réalisées par le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC) auprès d'un échantillon national représentatif de la population française âgée de plus de dix-huit ans. Près de 1 000 personnes sont interrogées en face-à-face à leur domicile. La série d'enquêtes constitue le « Baromètre de l'alimentation ».

Les dépenses d'alimentation dans la consommation des ménages

Le poste alimentation représente, en 2012, 13,8 % du budget des ménages, derrière le poste « logement, chauffage, éclairage » (25,9 %) et le poste transports (14,1 %).

Depuis 1959, la part des dépenses d'alimentation dans la consommation totale des ménages a diminué, passant de 21,5 % en 1959 à 13,8 % en 2012. La dépense alimentaire ne diminue pas en 2012, malgré une baisse globale de la consommation des ménages en euros constants de 1,4 % et une baisse du pouvoir d'achat de 1,9 %.





Un nouveau cadre réglementaire européen pour mieux informer les consommateurs

4. Par un acte d'exécution publié le 18 décembre 2013 et précisant les modalités

5. Aliments procurant, au-delà des fonctions nutritionnelles de base, des bienfaits physiologiques particuliers et scientifiquement avérés, du fait par exemple d'une teneur plus importante en une certaine substance, qu'une denrée conventionnelle.

6. L'observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali) a été mis en place en 2008 par les ministères chargés de l'alimentation, de la santé et de l'économie afin de suivre la qualité nutritionnelle des produits alimentaires selon les segments de marché. Depuis 2010, l'Oqali est englobé dans l'observatoire de l'alimentation.

7. Groupe 2 : présence de la valeur énergétique et des valeurs nutritionnelles pour les protéines, les glucides, les sucres, les lipides, les acides gras saturés, les fibres alimentaires et le sodium.

Le dispositif réglementaire s'imposant aux fabricants a évolué afin de garantir au mieux la protection de la santé du consommateur et la loyauté de l'information sur les produits mis sur le marché.

Pour mieux informer les consommateurs

Au niveau de l'Union européenne (UE), l'étiquetage des denrées alimentaires est régi par le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil, dit règlement « information des consommateurs » ou INCO, entré en vigueur fin 2011 et applicable à compter du 13 décembre 2014 (sauf cas particuliers, dont l'étiquetage nutritionnel, applicable à partir du 13 décembre 2016). Ce règlement vise à améliorer l'information fournie au consommateur afin de lui permettre de faire des choix éclairés.

Concernant les aspects nutritionnels, l'innovation majeure de ce texte est de rendre obligatoire l'étiquetage nutritionnel sur les denrées alimentaires : contenu en énergie et en certains nutriments (quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel).

Une autre innovation majeure de ce texte concerne les avancées en matière d'indication de l'origine. Jusqu'alors, la réglementation européenne rendait obligatoire l'étiquetage de l'origine de certains produits qui répondaient à une nécessité particulière de protection ou d'information du consommateur. C'est ainsi le cas pour la viande bovine

et les produits à base de viande bovine, les poissons, les fruits et légumes, le miel et l'huile d'olive. Ce nouveau règlement rend obligatoire⁴ l'indication du pays pour les lieux d'élevage et d'abattage des viandes ovine, porcine, caprine et de volaille et réserve le terme « origine » aux seules viandes issues d'un animal né, élevé et abattu dans un même pays (obligation qui s'appliquera à partir du 1^{er} avril 2015). Ce règlement renvoie également à différents rapports que la Commission européenne devra présenter au Conseil et au Parlement européen et traitant de la possibilité d'étendre à d'autres denrées alimentaires l'indication obligatoire de l'origine. Les rapports doivent être rendus avant le 13 décembre 2014 pour les autres types de viandes, le lait y compris le lait dans les produits laitiers, les denrées alimentaires non transformées, les produits comprenant un seul ingrédient et les ingrédients constituant plus de 50 % d'une denrée alimentaire. Le rapport sur l'indication obligatoire de l'origine pour la viande en tant qu'ingrédient prévu en décembre 2013 a été rendu et est, à l'été 2014, examiné par le Conseil pour déterminer les suites à donner. Les autorités françaises restent très mobilisées pour obtenir des avancées sur l'indication obligatoire de l'origine, source d'une meilleure lisibilité pour le consommateur.

Pour encadrer les allégations nutritionnelles et de santé

L'engouement pour les « aliments santé » a été bien mesuré en 2006 par le CREDOC au travers de l'enquête « La santé par l'alimentation ». Elle montre que 44 % des Français déclarent consommer des produits allégés en matière grasse plus d'une fois par mois, 38 % des produits allégés en sucres, 39 % des aliments fonctionnels⁵, 22 % des aliments enrichis en vitamines ou minéraux, 17 % des produits issus du rayon diététique, 10 % des produits de phytothérapie, 9 % des compléments alimentaires. Cette enquête, actualisée en 2009, montre une tendance au recul de la consommation de ces produits, sans doute en raison de la crise économique.

Le règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil relatif aux allégations nutritionnelles et de santé, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2007, impose aux fabricants un cadre à l'utilisation dans les publicités ou sur l'étiquetage de mentions sur les caractéristiques ou propriétés nutritionnelles et de santé des produits. Les États membres de l'Union européenne ont soumis

en 2008 des listes contenant environ 44 000 allégations de santé, que la Commission européenne a fondues en une seule liste de quelque 4 600 allégations. Après évaluation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et examen par le Parlement européen et le Conseil, une liste comportant 222 allégations de santé a finalement été adoptée en mai 2012 par la Commission européenne.

L'observatoire de l'alimentation, section nutritionnelle - Oqali⁶, a montré que toutes les possibilités d'alléguer n'étaient pas utilisées par les industriels ou les distributeurs. En France, les études sectorielles de l'Oqali menées sur vingt secteurs de produits alimentaires transformés entre 2008 et 2012 ont montré que 20 % des produits affichent au moins une allégation nutritionnelle et 3 % au moins une allégation de santé au sens du règlement (CE) 1924/2006. Par ailleurs, pour les secteurs étudiés, 88 % des produits présentent un étiquetage nutritionnel et 61 % d'entre eux affichent des valeurs nutritionnelles pour les nutriments du groupe 2⁷.



D'autres informations nutritionnelles peuvent figurer sur l'emballage et sont suivies par l'Oqali. Il s'agit notamment des repères nutritionnels, des portions indiquées et des recommandations de consommation (présents respectivement pour 40 %, 55 % et 21 %

des références suivies par l'Oqali).

Une autre étude menée par l'Oqali⁸ sur deux secteurs alimentaires (les biscuits et gâteaux industriels et les plats cuisinés appertisés) concernant la relation entre la composition nutritionnelle, l'étiquetage

nutritionnel et le prix des produits confirment les conclusions tirées d'autres travaux: les comportements observés tant du côté de la demande que de l'offre reflètent des tensions entre les dimensions sensorielles et les dimensions de santé.

8. Étude de l'impact de l'étiquetage sur l'offre alimentaire – Oqali – Édition 2013
<https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-transversales>

Des outils pour l'industrie agroalimentaire

La politique publique de l'alimentation est un projet gouvernemental visant 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. Elle se traduit dans un Programme national pour l'alimentation (PNA) comprenant un ensemble d'actions concrètes et conduit en associant l'ensemble des acteurs publics (État, collectivités territoriales, établissements publics, etc.), privés (organisations professionnelles agricoles, industries agroalimentaires et autres acteurs de la chaîne alimentaire, ins-

tituts de recherche, fondations, etc.) ou associatifs (organisations de consommateurs ou de protection de l'environnement, associations caritatives, etc.), tant au niveau national que régional.

Cette politique est reconnue comme très structurante et a pour objectifs de défendre le modèle alimentaire français, dont on sait qu'il nous préserve préférentiellement de l'épidémie d'obésité, de mieux répondre aux attentes des consommateurs et de contribuer au maintien de la compétitivité du secteur agricole et agroalimentaire français qui préserve les emplois et contribue au développement des territoires ruraux.

Dans le cadre de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, la politique publique de l'alimentation a été recentrée autour de trois priorités: la justice sociale, l'éducation alimentaire des jeunes et la lutte contre le gaspillage alimentaire; à appréhender toutes trois sous l'angle de l'ancrage territorial.

L'amélioration de l'offre alimentaire s'inscrit dans ces priorités et c'est donc naturellement qu'un ensemble d'actions concerne les industriels de l'agroalimentaire pour répondre aux différents enjeux spécifiques à ce secteur d'activité.

Pour répondre à des enjeux de santé publique

On connaît de mieux en mieux l'importance de l'alimentation dans le bien-être et la prévention des maladies chroniques. L'alimentation joue à ce titre un rôle primordial de santé publique. En France, 32,3 % des adultes de dix-huit ans et plus sont en surpoids et 15 %, soit 6,9 millions de personnes, sont obèses⁹. À titre de comparaison internationale, par rapport à la France, le taux de surpoids et d'obésité est deux fois plus important aux États-Unis et, au sein de l'UE, le Royaume-Uni compte 1,5 fois plus d'adultes obèses.

Même si la tendance à l'augmentation ralentit, force est de constater que le nombre de personnes adultes obèses en France a doublé par rapport à 1997. Ces chiffres importants se retrouvent aussi chez les enfants puisque, selon l'étude nationale nutrition santé (ENNS) 2006-2007, 14,3 % des enfants sont en surpoids et

3,5 % sont obèses. Ces moyennes cachent cependant de fortes inégalités, notamment sociales (25 % des personnes pauvres sont obèses contre 7 % des personnes appartenant aux catégories socioprofessionnelles supérieures (CSP+)) et géographiques (le taux d'obésité dépasse 20 % dans le nord et l'est de la France, contre un peu plus de 11 % en régions Provence-Alpes-Côtes d'Azur et Midi-Pyrénées).

Ce problème ne peut être éludé: la survenue de certaines pathologies, comme le diabète et les maladies cardio-vasculaires, s'accroissant dans les populations concernées. De plus, ces maladies ont aussi un coût pour les finances publiques. Le rapport de l'Inspection générale des finances (IGF) et de l'Inspection générale des affaires sociales (IGAS) concernant « la pertinence et la faisabilité d'une taxation nutritionnelle », remis à la ministre chargée de la santé le 5 août 2008, évalué à

entre 10 et 15 milliards d'euros par an les dépenses d'assurance maladie liées à l'obésité et au surpoids.

En réponse, les pouvoirs publics ont mis en place diverses initiatives, tant au niveau international (Stratégie mondiale de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) élaborée en 2005), communautaire (Plate-forme européenne sur l'alimentation, l'activité physique et la santé, Groupe de haut niveau sur la nutrition et l'activité physique) que français (Programme national nutrition santé (PNNS), Plan obésité, dont les actions de prévention liées à l'alimentation sont portées par le Programme national pour l'alimentation, programme santé à l'école qui intègre la dimension alimentation). Ces initiatives visent à agir tant sur les comportements alimentaires, via notamment l'information nutritionnelle délivrée au consommateur, que sur la composition des aliments.

9. Etude Roche-Obépi, 2012



Pour donner à tous accès à une alimentation de qualité

10. Association nationale des Industriels Alimentaire

11. Direction générale de la cohésion sociale

12. Direction générale de l'alimentation

Le Programme alimentation et insertion (PAI), initié en 2003 et devenu une action du Programme national pour l'alimentation (PNA) lors de son lancement fin 2010, a pour objet de sensibiliser les bénéficiaires de l'aide alimentaire à l'équilibre alimentaire et aux recommandations du Programme

national nutrition santé (PNNS). Il permet d'apporter une éducation à l'équilibre alimentaire aux personnes les plus démunies et est également vecteur de lien social grâce aux échanges et aux activités qu'il génère entre bénévoles et bénéficiaires.

Porté par un partenariat public-privé (ANIA¹⁰, DGCS¹¹, DGAL¹² et mécènes privés), ce programme consiste à publier des supports destinés aux usagers (350 000 calendriers déjà distribués) et aux lieux de distribution (90 000 affiches), permettant de transmettre les messages PNNS.

Pour améliorer l'offre alimentaire en s'appuyant sur des démarches volontaires des industries agroalimentaires (IAA) ou des distributeurs, sur l'observatoire de l'alimentation pour mesurer les efforts accomplis et sur les groupes de travail « ingrédients »

Les IAA produisent 85 % des aliments achetés par les consommateurs français et transforment 70 % de la production agricole française. Elles jouent donc un rôle majeur dans l'amélioration des denrées alimentaires. Une démarche d'amélioration nutritionnelle des produits transformés a ainsi été initiée par le PNNS via les chartes d'engagements individuels de progrès nutritionnel et a été renforcée par le PNA, qui la complète par des critères de durabilité, via le dispositif des accords collectifs.

Les accords collectifs: un engagement volontaire des acteurs du secteur de l'agroalimentaire auprès des pouvoirs publics

Les accords collectifs visent à faire évoluer favorablement la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire et la durabilité des modes de production, de transformation et de distribution. Définis à l'article L.230-4 du code rural et de la pêche maritime, ils reposent sur un partenariat volontaire entre l'État et les secteurs professionnels. Le décret n°2012-80 du 23 janvier 2012 définit les modalités de reconnaissance de ces accords par le ministre chargé de l'alimentation et la procédure de reconnaissance est détaillée dans un référentiel. À ce jour, trois accords collectifs ont été reconnus :

- accord de l'association Bleu-Blanc-Cœur reconnu en février 2013;
- accord de la société Herta reconnu en février 2014;
- accord du secteur de la Boulangerie artisanale reconnue en février 2014.

Ces accords collectifs complètent le dispositif des chartes individuelles de progrès nutritionnel mises en place par le ministère de la santé. Depuis 2008, 34 chartes d'engagements individuelles ont été signées.

L'Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali)

L'Oqali a pour mission d'assurer le suivi global de l'évolution de la qualité nutritionnelle des produits alimentaires transformés présents sur le marché français, afin de :

- mieux répondre aux enjeux de santé publique et aux attentes des consommateurs en matière d'information nutritionnelle;
- mesurer et rendre publics les efforts d'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits alimentaires mis en œuvre par les industriels.

L'Oqali, créé en 2008 à l'initiative des ministères chargés de l'agriculture, de la santé et de la consommation, constitue la section nutritionnelle de l'Observatoire de l'alimentation. Il fonctionne en collaboration avec les industriels et distributeurs du secteur alimentaire. Ce partenariat permet de valider la méthodologie suivie et de faciliter le recueil des informations. Sa mise en œuvre est assurée par l'Anses¹³ et l'Inra.

L'Oqali est financé par le ministère en charge de l'agriculture et le ministère en charge de la santé. Dans le cadre du contrat de la filière alimentaire¹⁴, l'État s'est engagé à pérenniser le financement sur trois ans (2013-2015).

La quasi-totalité des produits transformés est désormais couverte par la base de données Oqali. Les équipes d'Oqali ont par ailleurs fortement contribué à la préparation du Pacte qualité ingrédients (demande de chiffrage des secteurs concernés leur permettant d'évaluer leurs marges de progression en termes d'amélioration nutritionnelle et d'ainsi d'être en mesure de chiffrer leur niveau d'engagement).

Le Pacte qualité ingrédients

Quatre groupes de travail « ingrédients » ont été mis en place en 2013 à l'initiative du Ministre délégué à l'agroalimentaire afin de réfléchir collectivement aux leviers d'actions permettant d'améliorer l'offre alimentaire. Ainsi, partant du constat du manque d'incitativité des outils existants et dans un contexte d'érosion de la confiance entre les consommateurs et les entreprises alimentaires, l'objectif était de lancer un Pacte « qualité ingrédient ». Cette initiative inédite appelle des engagements réciproques de l'État comme de la filière alimentaire, qui ont été inscrits au volet qualité du contrat de la filière alimentaire. Il a pour objectif de prouver la pertinence et l'efficacité des démarches professionnelles basées sur le volontariat.

L'État a respecté les engagements qu'il avait annoncé :

- le référentiel des accords collectifs a été assoupli fin novembre 2013 afin de répondre aux principaux freins identifiés par les professionnels;

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

14. Voir la fiche annexe « Contrat de la filière alimentaire » en fin du panorama

- les modalités de valorisation ont été précisées;
- les recommandations du groupe de travail (GT) sur les fibres ont été émises avec pour objet d'augmenter la part de fibres dans l'alimentation des Français. Une prochaine réunion du GT « fibres » devrait se tenir d'ici fin 2014 pour faire vivre ces recommandations et les concrétiser;
- le baromètre relatif à la perception de l'alimentation a été confié au CREDOC qui en a présenté les premiers résultats lors du Comité d'orientation technique de l'Observatoire de l'alimentation le 10 décembre 2013.

Initialement, sept secteurs avaient annoncé leur intention de s'engager à signer le Pacte qualité ingrédients via notamment la signature d'accords collectifs. À ce stade, le lancement du Pacte qualité ingrédients s'est traduit par la signature de l'accord collectif de la boulangerie artisanale en février 2014.

Le secteur des Boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA) a par ailleurs déposé une demande de reconnaissance d'un accord collectif en cours d'examen (à l'été 2014) visant à diminuer de 5 % le taux moyen de sucres pour 80 % de ses boissons entre 2010 et 2015, et à arrêter les publicités télévisées sur les créneaux d'audience regroupant plus de 35 % d'enfants de moins de douze ans.

Dans le prolongement de la charte d'engagement nutritionnel PNNS signée en 2010, le secteur de la charcuterie souhaite s'engager sur une diminution de 5 % du sel et des lipides sur dix nouvelles familles de produits d'ici à 2015.

Le secteur des céréales petit-déjeuner pour enfants, sur la base des efforts initiés depuis plusieurs années, souhaite réduire, sur la période 2011-2015, la teneur moyenne en sucres des céréales chocolatées (-18,8 %) et des céréales miel/chocolat-caramel (-8,8 %) pour des références représentant plus de 60 % du marché (marques nationales et marques distributeurs).

Pour limiter le gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire est l'un des défis mondiaux majeurs pour les prochaines années. En effet, en 2011, on estime qu'entre un tiers et la moitié des denrées alimentaires produites dans le monde sont jetées. Dans l'Union européenne, la prise de conscience, bien que récente, n'en est pas moins réelle comme en témoignent les résolutions du Parlement européen de janvier 2012 et février 2014, ainsi que la communication de la Commission européenne attendue au second semestre 2014.

En France, de nombreuses actions ont été engagées et ont connu une accélération depuis 2012 grâce à l'engagement du milieu associatif, du secteur privé et du gouvernement. Le gaspillage alimentaire dans la consommation des ménages français représenterait vingt kilogrammes de déchets par an et par personne dont sept

kilogrammes de déchets alimentaires encore emballés auxquels s'ajoutent 2,3 millions de tonnes par an de nourriture gaspillée dans la distribution et 1,6 million de tonnes dans la restauration¹⁵.

Comme indiqué précédemment, la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt inscrit d'ailleurs la lutte contre le gaspillage alimentaire comme l'un des grands enjeux prioritaires de la politique publique de l'alimentation dans la partie législative du code rural et de la pêche maritime.

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire a été lancé le 14 juin 2013. Il constitue un engagement des différents acteurs de la chaîne alimentaire à réduire de moitié le gaspillage d'ici à 2025. Chaque partie prenante de la chaîne alimentaire¹⁶ s'engage à mettre en place, à son niveau, un

certain nombre d'actions de sensibilisation des consommateurs et des professionnels, ainsi que des actions concrètes de prévention du gaspillage alimentaire. Fruit d'une réelle volonté politique, alliée à une forte mobilisation de l'ensemble des acteurs de la société, ce pacte est un engagement collectif dynamique innovant, fort, et inscrit sur le long terme. Dans ce cadre, le secteur des industries agroalimentaires, représenté par l'ANIA, s'est engagé à réaliser des actions de sensibilisation notamment auprès des consommateurs et des actions de réduction du gaspillage alimentaire au sein des entreprises.

Un comité de suivi, composé des différents acteurs impliqués a été mis en place afin de suivre les avancées du Pacte. Il se réunit deux fois par an.

15. Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME), 2012

16. Outre l'État, les représentants des producteurs agricoles, la fédération des marchés de gros, les représentants des industries agroalimentaires, de la grande distribution, de la restauration collective et commerciale et des collectivités territoriales s'engagent tous dans le même sens. Les associations environnementales, de consommateurs et de solidarité se mobilisent également.

Pour en savoir +

Informations générales

Le site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, dédié à l'alimentation

<http://alimentation.gouv.fr>

Le portail « alimentation » de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA)

www.inra.fr/l_institut/l_inra_et_l_alimentation

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments

www.anses.fr