



Le Programme National pour l'Alimentation **PNA**





Document réalisé par la délégation à l'information et à la communication du ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire
 Crédits photos : photothèque/min.agri.fr

Le Programme National pour l'Alimentation (PNA), programme interministériel, permet la mise en œuvre d'actions concrètes en faveur de notre alimentation. Le comité national d'orientation stratégique se réunit le 28 septembre.

« **Bien manger, c'est l'affaire de tous !** » est l'esprit fondateur du PNA.

Le programme repose sur le **partenariat entre les acteurs privés, les collectivités territoriales et le monde associatif**.

Favoriser et encourager l'émergence d'actions de terrain, adaptées aux besoins locaux et basées sur le volontariat des acteurs est un des principaux enjeux de ce programme.

La **mobilisation de nombreux groupes de travail et de partenaires d'horizons très différents** continue de donner lieu à l'**émergence de projets** innovants. Ceux-ci sont également valorisés dans le cadre du PNA :

► Au delà des actions du programme, l'objectif est de **fédérer toutes les initiatives des partenaires privés et associatifs**. Le PNA, tant au niveau national que régional, recense les initiatives qui œuvrent en faveur de la qualité de l'alimentation de nos concitoyens. **Plus de 100 structures ou actions** se sont ainsi vus attribuer le logo du programme.



► Un appel à projet a permis d'accompagner la réalisation de **19 projets (sur 265 dossiers déposés)**. Au travers de cet appel à projets, 629 000 € sont financés par l'État au service de projets novateurs.

Les résultats de l'appel à projet et toutes les informations sur les structures ou actions ayant obtenu le logo sont disponibles sur alimentation.gouv.fr/pna

Des informations concrètes sont disponibles dans le cahier « **les fiches actions du PNA** ».



Premier axe : « Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité »

Une importance particulière est accordée aux conditions d'une bonne alimentation des publics les plus vulnérables : enfants et adolescents, seniors, personnes hospitalisées, bénéficiaires de l'aide alimentaire, personnes détenues.

- De nombreuses actions sont conduites avec le secteur de la restauration collective pour améliorer la qualité gustative, nutritionnelle et de service des repas : règles nutritionnelles, chartes, mise à disposition d'outils pour les professionnels (guides ...).



D'autres actions visent à :

► favoriser la consommation de fruits et légumes par les enfants.

L'opération «**un fruit pour la récré**», qui permet de distribuer régulièrement des fruits aux enfants et adolescents

→ 350 000 enfants en 2009-2010,

→ près de 500 000 enfants en 2010-2011.



► faciliter les dons aux associations caritatives

→ dons de denrées alimentaires, matériel, transport et mécénat de compétences (mise à disposition de personnels) : création d'une bourse aux dons sur internet bourse-aux-dons.fr (à partir de novembre 2011).



Deuxième axe : « Développer une offre alimentaire de qualité »

L'ensemble des acteurs du secteur alimentaire (producteurs, transformateurs, restauration collective, distribution) est mobilisé pour améliorer la qualité de l'offre alimentaire produite et distribuée en France.

Pour chaque type de production ou d'aliment, l'objectif est de renforcer les conditions de sécurité et de production des aliments dans des conditions durables et d'améliorer le goût ou la composition nutritionnelle des produits.



Cet axe regroupe des actions comme :

► **une priorité, la sécurité sanitaire des aliments :**

Les guides de bonnes pratiques élaborés par les acteurs des filières ...
ex : un guide de bonnes pratiques « aide alimentaire » (publié en aout 2011)

**44 guides publiés
et 70 en cours
de validation.**

► **améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective :**

→ Un certificat de spécialisation agricole option « restauration collective » : depuis la rentrée 2011, dans l'enseignement agricole
→ Des outils facilitant l'accès de la restauration collective aux produits de qualité et de proximité tout en respectant le code des marchés publics : un guide pratique, des plateformes internet de mise en relation des acteurs ...



► **Encourager des modes d'alimentation durables :**

un test grandeur nature de l'affichage environnemental des produits (depuis le 1^{er} juillet 2011).

**70 entreprises
du secteur
agroalimentaire
(sur 168 au total)
engagées dans
l'expérimentation.**

Troisième axe : « Favoriser la connaissance et l'information sur l'alimentation »

Dans un contexte d'urbanisation et de mondialisation, les évolutions des comportements alimentaires et les interrogations de nos concitoyens sur l'origine et la composition des produits alimentaires, rendent nécessaire une plus grande transparence sur les modes de production et une meilleure communication sur les bénéfices du modèle alimentaire traditionnel français.

Cet axe regroupe des actions telles que :

le site d'information

alimentation.gouv.fr désormais,
le site de référence du gouvernement sur l'alimentation.



Une importance toute particulière est accordée aux jeunes. C'est en effet durant l'enfance que s'acquièrent les habitudes alimentaires qui seront conservées tout au long de la vie.

De nombreuses actions sont conçues dans ce sens :

► la mise en place de « classes du goût » à l'école ou en péri-scolaire

Les classes du goût et le réseau national d'éducation au goût :

- 90 classes pilotes dans 6 régions en 2010-2011 et 160 classes en 2011-2012
- 350 adhérents au réseau nationagumes, produits de la pêche et de l'aquaculture.
- Un troisième en création sur les produits céréaliers.



► l'accueil des classes chez les professionnels de l'agriculture ou de l'alimentation

- deux guides gratuits (téléchargeable en ligne) de l'accueil des élèves chez les professionnels des filières (fruits et légumes, produits de la pêche et de l'aquaculture).



Quatrième axe : « Promouvoir notre patrimoine alimentaire et culinaire »

L'enjeu est de valoriser le patrimoine alimentaire et culinaire français, dont la richesse et les atouts économiques restent encore largement sous-exploités. Renforcer l'attractivité touristique liée aux produits, aux recettes et terroirs, et favoriser le rayonnement et l'exportation des produits et savoir-faire français : l'objectif est de promouvoir la transmission et le partage de ce patrimoine.

Les actions de cet axe sont les mesures de sauvegarde sur lesquelles l'Etat s'est engagé lors de l'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO.



Cet axe regroupe des actions telles que :

- ▶ **L'alimentation, un moteur puissant du tourisme local : le titre de « maîtres restaurateurs ».**
 - Déjà plus de 2 000 restaurateurs engagés dans la démarche.

- ▶ **La réalisation d'un inventaire des aliments et recettes de chaque région.**
 - Les élèves de 18 établissements de l'enseignement agricole vont se mobiliser pour étudier les produits inscrits au patrimoine alimentaire et culinaire de leur région et consolider l'inventaire réalisé par le Conseil national des arts culinaires.



L'alimentation des Français en 2011

Baromètre de la perception de l'alimentation

Depuis 6 ans, le ministère de l'agriculture et de l'alimentation commande chaque année au CREDOC ⁽¹⁾ une étude approfondie sur les habitudes alimentaires des Français, leurs perceptions de la qualité alimentaire et de la politique menée en la matière.

44 % des Français considèrent que l'alimentation est avant tout une nécessité, le plaisir arrivant en seconde position (41 %). En revanche, le lien 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 20 ans. Pour juger de la qualité d'un produit alimentaire, les Français se fient aujourd'hui à son **goût (96 %)**, à son **apparence (89 %)** puis à son prix (86 % contre 90 % en 2009). La durée de conservation du produit est également un critère de choix important (86 %), en augmentation par rapport aux années précédentes. Enfin, **la connaissance de la provenance du produit** permet de se faire une idée de la qualité d'un produit pour 83 % des Français.

La transmission maternelle de la cuisine reste une réalité : **près de 7 Français sur 10 ont appris à cuisiner**, dont un tiers avec leur mère.

S'agissant de l'information sur ce qu'est une bonne alimentation, les Français font avant tout confiance aux professionnels de santé (53 %), qui devancent les associations de consommateurs (48 %), les diététiciens (45 %) et les petits commerces (43 %). En termes de confiance dans les institutions, l'ANSES arrive en tête (54 %).

ACTIONS DES POUVOIRS PUBLICS

Un peu plus de la moitié (51 %) des Français considèrent que l'Etat doit avoir une politique de l'alimentation. Les pouvoirs publics doivent avant tout veiller à la sécurité sanitaire des produits (pour 66 % des Français), sachant que **70 % des personnes interrogées considèrent que la sécurité sanitaire s'est améliorée en France** depuis 20 ans. Ensuite, l'action des pouvoirs publics doit se concentrer sur l'accès de tous, notamment des plus pauvres, à une alimentation de qualité.

Ce baromètre a été réalisé par le CREDOC ⁽¹⁾ auprès d'un échantillon national représentatif de la population française âgée de plus de 18 ans. Près de 1 000 personnes ont été interrogées du 16 au 20 juin 2011 en face à face à leur domicile. Le premier baromètre avait été réalisé en avril 2006.

(1) Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie



Une alimentation de qualité pour tous,
Apprendre aux enfants à bien manger,
Valoriser la gastronomie,
Rapprocher le producteur du consommateur,
Soutenir une production variée,
Acheter et manger en toute confiance
Mieux informer les consommateurs...

Et c'est nouveau,
le site s'ouvre
à la contribution !

alimentation.gouv.fr

Retrouvez-nous
sur les réseaux sociaux :



facebook.com/alimagri



twitter.com/alimagri

