



Rapport au Parlement

Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) Juillet 2013

Table des matières

Introduction

1^{ère} Partie : Contexte, objectifs et organisation du Programme National pour l'Alimentation

- 1.1. Éléments historiques de la politique de l'alimentation
- 1.2. Contexte de l'alimentation en France
- 1.3. Enjeux et priorités du Programme National pour l'Alimentation

2^{ème} Partie : Évaluation globale et perspectives

- 2.1. Bilan global
- 2.2. Mise en perspective européenne et internationale
- 2.3. Analyse FFOM du PNA
- 2.4. Perspectives

3^{ème} Partie : Moyens, organisation et gouvernance

- 3.1. Budget
- 3.2. Sélection des actions
- 3.3. Gouvernance nationale
- 3.4. Gouvernance régionale
- 3.5. Outils de pilotage
- 3.6. Mobilisation et mise en synergie des acteurs
- 3.7. Suivi des indicateurs
 - 3.7.1. Avancement du PNA
 - 3.7.2. Indicateurs de mise en œuvre
 - 3.7.3. Indicateurs d'efficacité

4^{ème} Partie : Bilan détaillé des actions

- 4.1. Éduquer, informer et comprendre
 - 4.1.1. Éduquer les jeunes
 - 4.1.2. Former les professionnels
 - 4.1.3. Informer les consommateurs
 - 4.1.4. Mieux comprendre les consommateurs
 - 4.1.5. Communiquer et informer le grand public
- 4.2. Améliorer l'accessibilité à l'alimentation pour tous
 - 4.2.1. Aide alimentaire

- 4.2.2. Alimentation particulière
 - 4.2.2.1. Les séniors
 - 4.2.2.2. Les personnes hospitalisées
 - 4.2.2.3. Les détenus et personnes sous main de justice
- 4.2.3. Accessibilité pour tous
- 4.3. Préserver et promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire
 - 4.3.1. Valoriser les métiers de l'alimentation
 - 4.3.2. Valoriser les produits du terroir
 - 4.3.3. Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)
 - 4.3.4. Soutenir les industries agroalimentaires
- 4.4. Améliorer la qualité
 - 4.4.1. Améliorer l'offre en restauration collective
 - 4.4.2. Améliorer l'offre alimentaire générale
 - 4.4.3. Accords collectifs
- 4.5. Tendre vers une alimentation durable
 - 4.5.1. Lutter contre le gaspillage alimentaire
 - 4.5.2. Circuits courts et de proximité
 - 4.5.3. Agriculture biologique
 - 4.5.4. Modes de production écologiques
- 4.6. Recherche

Conclusion

Abréviations

Annexes

Introduction

L'article 1^{er} de la Loi n° 2010-874 de modernisation de l'agriculture et de la pêche, fonde, pour la première fois en France, le cadre de la mise en œuvre d'une politique publique de l'alimentation. Ses orientations sont déclinées au travers d'un programme national interministériel dédié à la qualité de l'alimentation. Créé dans un souci de coordination de l'action publique dans le domaine de l'alimentation, le Programme National pour l'Alimentation (PNA) traduit la volonté des pouvoirs publics de tout mettre en œuvre pour favoriser une alimentation durable et de qualité, accessible à tous, considérant toutes les dimensions de l'alimentation.

Article L.230-1 du Code rural et de la pêche maritime (article 1^{er} de la Loi 2010-874 du 27 juillet 2010) :

« La politique publique de l'alimentation vise 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 vise à offrir à chacun les conditions du choix de son alimentation en fonction de ses souhaits, de ses contraintes et de ses besoins nutritionnels, pour son bien-être et sa santé.

*La politique publique de l'alimentation est définie par le Gouvernement dans le programme national pour l'alimentation après avis du Conseil supérieur d'orientation et de coordination de l'économie agricole et alimentaire et du Conseil National de la Consommation. Le Conseil National de l'Alimentation est associé à l'élaboration de ce programme et contribue au suivi de sa mise en œuvre. **Le Gouvernement rend compte tous les trois ans au Parlement de son action dans ce domaine.** »*

Comme prévu dans la loi, le présent rapport dresse un bilan au terme des trois premières années de mise en œuvre du PNA et a pour objectif de retracer les avancées réalisées. Le parti a été pris de ne pas réaliser un état des lieux exhaustif des actions, compte tenu de leur grand nombre et de leur diversité, mais de dresser un bilan global par thématiques, agrémenté d'illustrations régionales.

1^{ère} Partie : Contexte, objectifs et organisation du PNA

1.1. Éléments historiques de la politique publique de l'alimentation

La volonté de mettre en place une véritable politique publique de l'alimentation est très récente. Lors de l'installation du Conseil National de l'Alimentation (CNA) en 2003, le Ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales a insisté sur la nécessité d'articuler une politique alimentaire avec les autres politiques publiques et a confié au CNA le rôle de réflexion de fond sur le sujet. Celui-ci, en 2005, a affirmé qu'une « politique de l'alimentation, comme la politique nutritionnelle, doit pouvoir jouer sur de nombreux leviers avec un souci majeur de cohérence, alors même qu'il n'est pas forcément nécessaire que toutes les actions soient sur la même échelle de temps ».

En avril 2008, le Ministère chargé de l'agriculture a lancé un Plan national de l'offre alimentaire, avec pour objectif de rapprocher les producteurs et les consommateurs. Par ailleurs, le Ministère pilote depuis plusieurs années les actions du Programme National Nutrition Santé (PNNS) portant sur l'offre alimentaire, et développe des actions complémentaires en cohérence avec celui-ci (valorisation de la qualité des aliments, aide alimentaire, produits issus de l'agriculture biologique en restauration collective...).

C'est en 2010 que le législateur instaure une véritable politique de l'alimentation à travers la Loi de modernisation de l'Agriculture et de la Pêche, politique publique déclinée au travers du Programme National pour l'Alimentation (PNA). Un premier programme de 85 actions est présenté en septembre 2010 par le Ministère en charge de l'agriculture. Les mesures en faveur d'une bonne alimentation prévues dans le PNA s'inscrivent dans la stratégie de prévention nutritionnelle du PNNS 3 et le volet prévention du Plan Obésité. Elles mobilisent 14 ministères, ainsi que les différents opérateurs (producteurs, industriels, commerçants, restaurateurs, associations et collectivités, établissements scolaires, professionnels de santé) œuvrant dans le domaine de l'alimentation.

1.2. Contexte de l'alimentation en France

Les Français ont toujours eu une relation privilégiée avec leur alimentation. Cette relation a profondément marqué l'histoire, la culture et le mode de vie du pays. Manger n'est pas seulement un acte fonctionnel, c'est un plaisir quotidien et partagé qui obéit à certaines habitudes culturelles : la convivialité, la diversité alimentaire, le respect d'horaires fixes et la structuration des repas autour de trois plats principaux. Les Français aiment parler de ce qu'ils mangent, déjeuner ou dîner à heure fixe et passer du temps à table. Ainsi, 53 % des Français sont à table à 13h00, et l'alimentation occupe en moyenne 2h22 par jour (données 2010¹). Ces habitudes fondent un **modèle alimentaire français** reconnu comme protecteur vis-à-vis des maladies chroniques liées à l'alimentation (diabète, obésité, maladies cardio-vasculaires...). 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 souhaiteraient d'ailleurs apprendre à mieux cuisiner². En 2010, l'UNESCO a inscrit le repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel mondial. Une preuve supplémentaire de l'importance que ce modèle représente en termes de traditions culturelles et de lien social.

Cependant **ce modèle est de plus en plus remis en cause, notamment chez les jeunes**. Ces derniers cuisinent moins, délaissent la table et préfèrent le grignotage à la prise de repas à heure fixe. Plus d'un jeune sur quatre est prêt à sacrifier la qualité et la quantité de son alimentation au profit de son habillement (31%) ou de la téléphonie mobile (25%)³. Or c'est dans l'enfance que s'acquièrent les habitudes alimentaires que l'on conserve toute sa vie.

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 Enquête auprès de la population jeune : des habitudes de vie qui exposent au surpoids et à l'obésité, IPSOS 2012

Les distances entre lieu de travail, foyer et activités sociales s'allongent et une partie de la population travaille en horaires décalés, ce qui favorise des comportements alimentaires en rupture avec le modèle français. Par ailleurs, on accorde de moins en moins de valeur à l'alimentation. La part du budget consacré à l'achat de nourriture ne cesse de baisser, passant de 21,5 % en 1959 à 13,4 % en 2010¹. Le budget consacré à l'achat de produits frais a considérablement diminué au profit des plats préparés. A cela s'ajoute le fait que le consommateur connaît de moins en moins l'origine des aliments qu'il mange, qui les a produits ou encore comment ils ont été transformés.

La nourriture a toujours été source d'anxiété pour l'homme. Cet éloignement avec le monde agricole et avec celui qui transforme et cuisine génère des peurs (pesticides, OGM, additifs, crises sanitaires, etc) et un manque de réalisme sur la valeur et la qualité des produits. Les médias dénoncent régulièrement les modes de production et alimentent la crainte du « mal manger » et d'être malade à court ou moyen terme. Le manque de connaissances sur les modes de production, le développement de courants de pensée qui prônent le naturel en l'opposant très souvent au système industriel, accentuent encore la perte de confiance des consommateurs dans leur alimentation. Ces crises médiatiques dans un contexte de **perte de connaissance des consommateurs concernant leur alimentation** ont des répercussions économiques sur les filières, les industries et les distributeurs et des impacts non négligeables sur les comportements. Ce contexte nécessite une **communication** renforcée sur l'alimentation.

Parallèlement, on assiste à un réel engouement pour la cuisine depuis quelques années. La cuisine et ses dérivés sont au cœur d'une explosion médiatique qui met en avant des recettes, des chefs étoilés et des produits (émissions culinaires, magazines, blogs...). La période est donc favorable à la diffusion de messages plus positifs sur l'alimentation.

On connaît par ailleurs de mieux en mieux l'importance de l'alimentation pour le bien-être et la prévention des maladies chroniques. L'alimentation joue à ce titre un rôle primordial en **santé publique**. En 2012, 32,3 % des français adultes étaient en surpoids et 15% étaient obèses. 18 % des enfants étaient en surpoids ou obèses.² Lancé en 2001, le PNNS a pour objectif d'améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Ce plan de santé publique vise ainsi à améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire ainsi qu'à éduquer et informer le grand public, notamment en matière d'équilibre alimentaire et d'activité physique. Il s'articule avec le Plan Obésité, plus spécifique sur les actions à mener pour ralentir ce problème majeur de santé publique. L'alimentation doit répondre à court terme à une obligation de sécurité sanitaire et de satisfaction des besoins énergétiques et sensoriels, mais il ne faut pas négliger son rôle à moyen et long terme sur la santé des personnes et le bien-être des populations. L'Anses rappelle par ailleurs que pour limiter les risques en matière de contaminants alimentaires, il est nécessaire de diversifier au maximum son alimentation³. Contrairement au PNNS, le PNA a une vision plus globale de l'alimentation, dont la nutrition est l'un des volets ; les aspects sociétaux, culturels, environnementaux, le plaisir de manger font également partie de la politique de l'alimentation développée dans le PNA. Ce sont en effet autant de facteurs qui influent directement ou non sur les comportements alimentaires. Il est donc essentiel de les prendre en compte si l'on souhaite modifier durablement certains comportements négatifs pour la santé.

Les problèmes de santé publique liés à l'alimentation pèsent de manière significative sur notre **économie**. 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 en août 2008, évalue entre 10 et 15 milliards par an les dépenses d'assurance maladie liées à l'obésité et au surpoids. A contrario, le modèle alimentaire

1 Évolution des dépenses et des prix d'alimentation dans la consommation des ménages en France et en Europe depuis 1959, DGCCRF, Mai 2012.

2 Étude Roche-Obépi, 2012

3 2ème étude de l'Alimentation Totale, Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail), 2011

français reste l'un des moteurs les plus dynamiques de notre économie. La France est en effet le premier producteur agricole de l'Union Européenne¹ et le second pour le chiffre d'affaires des industries agroalimentaires, premier secteur industriel national en 2012 avec environ 13 000 entreprises et plus de 495 000 salariés². Et le secteur de l'alimentation concerne également les agriculteurs, les artisans, les commerçants, les distributeurs et les professionnels de la restauration, soit une part très importante des activités économiques françaises. Aussi, développer une politique de l'alimentation s'inscrivant sur le long terme est également un enjeu économique majeur pour demain.

La **sécurité alimentaire** est assurée quand toutes les personnes, en tout temps, ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui satisfait leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine³. D'après l'étude INCA 2, environ 12,2% des adultes vivent dans un foyer en situation d'insécurité alimentaire. En 2011, 3,6 millions de personnes ont recours à l'aide alimentaire en France de façon ponctuelle, régulière ou permanente⁴, et ce chiffre est en constante augmentation. L'alimentation est ainsi au cœur du problème de justice sociale. On note également que les bénéficiaires de l'aide alimentaire souffrent davantage d'obésité, de diabète et d'hypertension artérielle que le reste de la population, et ne consomment pas suffisamment de fruits et légumes et de produits laitiers. Ainsi, la prévalence de l'obésité chez les usagers de l'aide alimentaire était de 28,8% en 2011-2012⁵. Par ailleurs, l'aide alimentaire est la principale source d'approvisionnement de ces populations pour de nombreux types d'aliments. Le développement d'actions visant à diversifier et améliorer la qualité nutritionnelle des denrées distribuées via l'aide alimentaire est donc indispensable.

L'amélioration de la qualité des aliments s'intègre dans un concept plus général, celui de l'**alimentation durable**. Les pouvoirs publics ont pris conscience des enjeux sociétaux et environnementaux liés à l'alimentation. Le soutien à l'agriculture biologique, aux circuits courts et la volonté de réduire l'utilisation des produits phytosanitaires sont des exemples de grands chantiers menés par le gouvernement depuis quelques années.

La **lutte contre le gaspillage alimentaire** est également l'un des défis majeurs de l'Europe pour les prochaines années (résolution du Parlement Européen du 19 janvier 2012, étude préparatoire sur les déchets alimentaires dans l'UE des 27 de la Commission européenne en 2010) et une des priorités d'actions du Ministère en charge de l'agriculture. En effet, différentes études estiment qu'entre un tiers⁶ et la moitié⁷ des denrées alimentaires produites dans le monde sont perdues ou gaspillées. Le gaspillage alimentaire a lieu à tous les stades de la chaîne alimentaire. En 2010, 7,12 millions de déchets alimentaires ont été jetés⁸. Dans les ménages français, 20 kg des déchets alimentaires par an et par personne seraient du gaspillage alimentaire dont 7 kg de déchets alimentaires encore emballés.⁹

Tous ces enjeux sont à replacer dans un **contexte mondial** où l'alimentation est évidemment un sujet politique et stratégique majeur. Le développement de l'agriculture et l'éradication de la faim ont, depuis 2008, retrouvé la place qui leur revenait, sur la scène internationale, parmi les domaines hautement prioritaires. La transition vers une agriculture durable est vivement souhaitée par la FAO mais n'est néanmoins pas possible sans un afflux massif de nouveaux investissements, destinés à protéger et à améliorer l'utilisation efficiente des ressources naturelles, à produire en quantité et en qualité suffisantes et à réduire le gaspillage. Actuellement, la situation mondiale est caractérisée par

1 Eurostat, Comptes de l'Agriculture, 2012

2 Association Nationale des Industries Agroalimentaires, 2012

3 Définition du Sommet mondial de l'alimentation, 1996

4 Source : Direction générale de l'alimentation (remontées indicateurs associations)

5 Etude ABENA 2011-2012,

6 Global Food Losses and Food Waste, FAO, 2011

7 From Field to Fork, Curbing Losses and Wastage in the Food Chain, SIWI, 2008

8 Réduction du gaspillage alimentaire - État des lieux et pistes d'action, MEDDE, 2012

9 Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie, 2012

des cours internationaux élevés et instables sur le marché des denrées alimentaires. On constate la persistance de la faim et de la malnutrition dans certaines régions du globe et l'augmentation de l'obésité et des maladies cardio-vasculaires dans les pays les plus développés. Cette situation suscite des préoccupations croissantes quant à la durabilité à long terme des systèmes de production agricole et vivrière dans un contexte de croissance démographique exponentielle à l'échelle mondiale.

1.3. Enjeux et priorités du PNA

L'alimentation recouvre un ensemble de problématiques très variées : permettre l'accès de tous à une nourriture suffisante et de qualité, garantir la sécurité des aliments et la santé publique, maintenir des traditions culinaires et des liens sociaux, soutenir notre modèle agricole, nos industries agroalimentaires et les emplois qu'elles génèrent, tout en s'inscrivant dans une perspective de développement durable. Autant d'enjeux sociaux, économiques et environnementaux majeurs qui justifient le renforcement de l'intervention publique en matière d'alimentation. Or, jusqu'en 2010, il n'existait pas d'action publique intégrant toutes ces problématiques de manière cohérente et regroupant les initiatives sectorielles existantes (agriculture et pêche, santé, consommation, environnement, tourisme, commerce, éducation, culture, aménagement du territoire...).

L'enjeu est de montrer que les pouvoirs publics ne s'intéressent pas seulement à la partie production, mais sont également à l'écoute des inquiétudes et des attentes sociétales des consommateurs et désireux d'y apporter des réponses.

L'ambition du Programme national pour l'alimentation est d'offrir à chaque citoyen les conditions du choix de son alimentation en fonction de ses souhaits, de ses contraintes et de ses besoins nutritionnels, pour son bien-être et sa santé. Le PNA repose sur le principe que « Bien manger, c'est l'affaire de tous » et l'érige en slogan. L'essence même du PNA est le partenariat avec 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 avant tout sur le volontariat des acteurs est l'un des principaux enjeux de ce programme.

Les trois premières années, le Ministère en charge de l'agriculture a établi des priorités annuelles sur la base de circulaires ministérielles. Impliqué auprès du PNNS dans la prévention des maladies chroniques liées à l'alimentation, il a cependant souhaité élargir la problématique de l'alimentation à d'autres aspects. Il a ainsi fait le pari qu'une alimentation riche de sens serait moins anxiogène et moins « obésogène ». Il s'agit notamment de faire de l'alimentation un objectif explicite des politiques agricoles et des systèmes de production.

Le PNA, présenté en 2010 s'articule autour de 4 axes :

- Faciliter l'accès à tous à une alimentation de qualité,
- Améliorer l'offre alimentaire,
- Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation,
- Préserver et promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français.

2 axes transversaux s'y ajoutent :

- Innover et développer des outils pour bâtir des modèles alimentaires durables et de qualité,
- Conduire des actions de communication.

En décembre 2012, le Ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, a souhaité donner un nouvel élan à la politique de l'alimentation en recentrant l'action de l'État sur trois priorités : la justice sociale, la jeunesse et l'ancrage territorial.

2^{ème} Partie : Évaluation globale et perspectives

2.1. Bilan global

Ce rapport constitue un point d'étape de l'avancement des actions qui ont été engagées dans le cadre du programme, mais il est difficile d'évaluer leurs impacts réels sur la population. En effet, qu'il s'agisse de production, de transformation ou de comportements de consommation, en matière d'alimentation, les changements s'inscrivent dans le long terme. Cependant, les premières tendances qualitatives s'avèrent encourageantes.

D'un point de vue **quantitatif**, le bilan global est particulièrement bon, puisque 85 des 86 actions du PNA ont été démarrées ou terminées.

D'un point de vue **qualitatif**, le PNA bénéficie d'une **bonne image** et de la **reconnaissance générale** de son utilité par les acteurs publics et privés qui l'animent. Il fait le pari d'une **approche positive de l'alimentation**, dans un contexte plutôt moralisateur et culpabilisant. Bien manger, c'est l'affaire de tous, et c'est aussi et surtout une question de plaisir, comprenant une dimension sociale importante. Souhaitant lutter contre les dérives de la dévalorisation et de la médicalisation de l'alimentation, le PNA a su porter des messages positifs et fédérateurs, allant dans le sens de la préservation du modèle alimentaire français. L'objectif est de redonner à chacun l'envie de découvrir toutes les facettes des aliments, de la fourche à la fourchette, pour réconcilier le consommateur avec le contenu de son assiette, et notamment les jeunes, qui représentent les consommateurs de demain.

Avec le PNA, l'État se positionne comme un catalyseur et un facilitateur d'actions, ce qui tranche avec ses fonctions plus régaliennes, tout en affichant un modèle du « bien manger », en tenant compte des connaissances actuelles et de la culture alimentaire française. De par sa vision résolument positive de l'action publique, dans laquelle les acteurs locaux sont placés au cœur des initiatives, le PNA a permis la création de **réseaux**, notamment en régions. Ce sont d'ailleurs les actions initiées localement qui sont le mieux relayées au niveau national (exemple du module Blé, Farine, Pain, expérimenté en Ile de France avant d'être exporté avec succès dans les autres régions, et le guide Rhône-Alpes sur la restauration collective de proximité et de qualité, diffusé sur toute la France). Les trois premières années du déploiement du programme ont vu se développer plus de 1200 actions, témoins d'un réel engouement et d'un dynamisme de terrain. Ces actions sont riches d'une grande diversité, reflet des différentes richesses régionales, tout en s'intégrant autour des 4 axes fédérateurs du PNA. Cette diversité s'explique par les spécificités des territoires, des acteurs et des situations locales. Il est à noter également que ce programme a amené de nouvelles compétences dans les pôles « offre alimentaire » des DRAAF et des DAAF, qui représentent aujourd'hui de véritables ambassadeurs de la politique publique de l'alimentation à l'échelle régionale.

En outre, de par son « interministérialité », le PNA a concouru à donner une meilleure cohérence globale à un ensemble de programmes ou plans, jusqu'alors isolés (PNNS, Plan Ecophyto, PAI, Grenelle de l'environnement, etc). Le budget du PNA est loin d'être comparable à ces autres programmes, mais **l'effet levier** qu'il a entraîné a permis d'obtenir des résultats plus qu'encourageants.

Le PNA n'a pas bénéficié d'une réelle stratégie de **communication** et peu de moyens ont été dédiés à celle-ci. La **notoriété** du programme en tant que tel auprès du grand public est de ce fait relativement limitée, notamment en comparaison avec le PNNS. Cependant, il a permis d'apporter une alternative au discours fonctionnel de l'alimentation, s'accompagnant de nouveaux outils tels que le site Alim'gouv qui s'impose peu à peu comme une référence dans les portails d'information grand public sur l'alimentation. Les messages recueillis par ailleurs une adhésion massive auprès

des **partenaires locaux** qui citent de plus en plus ce programme comme une **référence d'action publique pour l'alimentation**.

Il est également à souligner l'**hétérogénéité** de la mise en œuvre des actions : certaines régions sont beaucoup plus actives que d'autres, en fonction de la priorité donnée de cette politique au sein des DRAAF et DAAF, des opportunités locales, de l'importance des réseaux locaux et des moyens consacrés pour les animer.

Enfin, si le très grand nombre d'actions et de thématiques abordées dans le PNA permet d'appuyer la vision globale de l'alimentation qu'il défend, cette **diversité** peut représenter en contrepartie un **obstacle à l'émergence d'un message politique fort et bien identifié** par le grand public. Il est cependant difficile de valoriser à court terme des actions de fond qui s'inscrivent dans un pas de temps d'effet nécessairement long. Force est de constater que le PNA en tant que programme ne constitue pas encore une **référence** incontournable dans le champ de l'alimentation (certaines de ses actions étant quant à elles connues et reconnues), ce qui est étroitement lié à son **manque de visibilité**.

Le PNA ne peut être considéré de manière isolée tant l'alimentation concerne des acteurs et des enjeux variés. Cependant, on peut d'ores-et-déjà constater un certain nombre d'**avancées très encourageantes** liées à son déploiement. Le travail conséquent mené sur l'amélioration nutritionnelle de l'offre alimentaire porte déjà ses fruits : les premiers impacts de la réglementation mise en place dans les restaurants scolaires se sont montrés positifs, tandis que les études Oqali mettent en évidence une diminution significative des teneurs en sel et en sucre dans un certain nombre de produits. Grâce à la politique incitative du PNA, on assiste par ailleurs à une mise en réseau des acteurs locaux qui engagent des démarches autour de l'alimentation. Pour chaque volet de la politique, les acteurs sont clairement identifiés et rapidement mobilisables.

Mais le travail à mener est encore conséquent et l'action publique devra poursuivre ses efforts dans le domaine alimentaire. Ainsi, bien que le système d'aide alimentaire ait été réformé pour aller vers une meilleure structuration, ces améliorations vont de pair avec une augmentation des bénéficiaires, signe que la précarité alimentaire est plus que jamais une préoccupation majeure. Par ailleurs, l'épidémie d'obésité connaît un ralentissement de sa croissance mais reste une réalité, avec une augmentation relative de 3,4 % du nombre de personnes obèses au cours des trois dernières années (Obépi 2012). Il persiste, de plus, un net gradient social de cette maladie. En outre, l'alimentation n'est pas une priorité pour plus d'un jeune sur quatre en 2012, qui se déclare prêt à limiter la qualité, la quantité ou la variété de celle-ci au profit de vêtements de marque ou d'un téléphone portable. Ceci risque de mettre en danger le modèle alimentaire français à plus ou moins long terme et confirme la **nécessité d'inscrire la politique de l'alimentation dans la durée** pour ne pas perdre les bénéfices de ces premières années de mise en œuvre et la dynamique positive engagée.

Le PNA a été construit de manière à rester évolutif, et constitue un outil de pilotage dynamique de la politique publique de l'alimentation. Ainsi, tirant les fruits des trois premières années de mise en œuvre, le Gouvernement a redéfini ses objectifs prioritaires. Depuis la fin de l'année 2012, les priorités en matière de politique de l'alimentation ont effectivement été recentrées sur trois sujets : la **justice sociale**, la **jeunesse** et l'**ancrage territorial** d'une politique au plus près des citoyens. Ces priorités ont été traduites dans la circulaire ministérielle du 16 janvier 2013 (cf. annexe 7).

Par ailleurs, la **cohérence des messages du PNA avec ceux du PNNS** représente un enjeu majeur de l'efficacité de la politique alimentaire en termes de santé publique. Le site du PNNS *mangerbouger.fr* a, depuis début 2013, modifié son message et met désormais en avant la dimension « plaisir » de l'alimentation. Il a également mis en ligne en mars 2013 un nouvel outil, intitulé « La fabrique à menus », qui témoigne d'une volonté de reconsidérer l'alimentation dans sa globalité autour des menus et du repas.

2.2. Mise en perspective européenne et internationale

D'autres pays européens comme le Royaume-Uni ou la Finlande ont également, toute chose égale par ailleurs, bâti une politique de l'alimentation globale. Certains États membres (Belgique, Allemagne, Italie, Espagne) ont, quant à eux, entrepris des actions sectorielles, sans toutefois avoir franchi le pas d'une approche globale.

Dans le monde, le Québec ou le Japon ont développé des politiques publiques couvrant également des thématiques très larges en matière d'alimentation. Les États-Unis ont aussi, avec un objectif de lutte contre l'épidémie d'obésité, mis en place des programmes permettant à la partie la plus défavorisée de la population d'accéder à une alimentation de bonne qualité nutritionnelle.

La France est donc très en avance en la matière, tant au plan européen qu'international.

2.3. Analyse FFOM du PNA

La matrice FFOM (Forces – Faiblesses – Opportunités - Menaces) sert à mettre en évidence les forces, les faiblesses, les opportunités et les menaces du programme.

Principales forces identifiées	Principales faiblesses identifiées
Objectif bien défini et bien ciblé : approche globale et positive de l'alimentation	Budget restreint (en comparaison avec d'autres programmes nationaux)
Création d'une dynamique interministérielle, d'une synergie entre acteurs, de nouveaux réseaux, programme fédérateur et mobilisateur à l'échelle des territoires	Actions nombreuses et hétérogènes (86 au niveau national, des centaines au niveau régional) sur le fond, la forme, la nature et la portée
Champ thématique très large : mise en synergie de moyens publics et privés (co-financements)	Gouvernance peu fédératrice (absence de désignation explicite et formelle d'un pilote interministériel, grand nombre de partenaires, moyens humains limités)
Bilan opérationnel global très positif : 98 % d'actions démarrées ou terminées	Manque de communication, peu de visibilité médiatique
Bonne organisation en régions, déploiement massif d'actions à toutes les échelles, fort effet démultiplicateur d'actions et insuffleur d'un dynamisme de terrain autour de l'alimentation	Articulation avec d'autres programmes, intégrés ou non au PNA (PNNS...) parfois difficilement comprise par les professionnels.
Politique globalement consensuelle : toutes les parties prenantes reconnaissent l'utilité du PNA	Absence d'indicateurs d'impact et d'objectifs quantitatifs définis
Public cible des actions bien identifié, actions emblématiques connues et reconnues par tous les acteurs	Portage politique limité : le PNA n'est pas une référence incontournable dans les actions liées à l'alimentation, certaines initiatives ministérielles n'y sont pas rattachées
Existence d'indicateurs de mise en œuvre et d'outils de suivi (tableau de bord, fiches actions)	Difficulté pour évaluer l'impact des actions car le programme est encore jeune et porte une politique nouvelle
Existence d'autres plans nationaux et européens en lien direct avec certaines actions (PAC, PNNS, Ecophyto...) : synergie	Peu d'implication réelle des partenaires privés et associatifs dans la gouvernance du dispositif au niveau central

Principales opportunités identifiées	Principales menaces identifiées
Changement politique : nouvel élan, nouvelles priorités mises en avant	Recentrage de l'État sur ses missions régaliennes : devenir des actions de la politique de l'alimentation hors actions sanitaires ?
Loi d'avenir : possibilité de procéder aux modifications nécessaires pour faire évoluer le PNA vers plus de simplicité et de cohérence	Question du portage politique
Augmentation de l'autonomie des DRAAF via la circulaire 2013-2017 et la Loi de décentralisation 3 : favorise une plus grande dynamique sur le terrain, au plus près des acteurs	Contexte de la modernisation de l'action publique et de la lutte contre l'inflation normative concernant les Collectivités locales (ex : menace pour les règles nutritionnelles en restauration collective)
Actualité : l'alimentation est au cœur des préoccupations des citoyens et d'une réflexion mondiale (sécurité alimentaire, alimentation durable)	Coût de la réforme des rythmes scolaires pour les municipalités : peut constituer un frein au développement des activités d'éducation alimentaire
Réforme des rythmes scolaires : opportunité pour le développement des activités d'éducation alimentaire en scolaire et périscolaire	Contraintes de moyens, notamment en termes de plafond d'emploi
Réforme de la PAC : évolutions des liens entre agriculture et alimentation	Scandales alimentaires : perte de crédibilité des pouvoirs publics et des professionnels, et donc de confiance des consommateurs, ce qui rend à la fois nécessaire mais difficile le débat public sur ces sujets
Mobilisation de nouveaux partenaires	Risque de démobilisation des partenaires, notamment si portage politique et visibilité faibles

2.4. Perspectives

La pérennité est l'essence de toute politique incitative. Elle est primordiale pour les opérateurs qui se sont engagés dans des projets d'envergure, tous demandeurs d'une **continuité** et d'une **cohérence** de la politique de l'alimentation. Cette continuité doit s'accompagner d'une logique de **simplification**, qui permet d'optimiser les moyens engagés sur des **actions prioritaires**.

L'expérience des premières années du PNA affirme l'importance de l'ancrage territorial, avec un rôle moteur essentiel des collectivités territoriales. C'est en effet à cette échelle que la politique publique de l'alimentation se montre la plus efficace.

En outre, cette politique et ses actions doivent pouvoir jouir d'une **visibilité renforcée**, qui s'appuiera sur une réelle **stratégie de communication**, cohérente et adaptée aux cibles et aux enjeux. Une telle communication doit être au service de la valorisation des actions publiques, afin d'en faire bénéficier le plus grand nombre.

La **future Loi d'avenir pour l'agriculture**, portée par Stéphane Le Foll, est l'occasion de faire évoluer le Programme National pour l'Alimentation en tenant compte des forces et des faiblesses mises en évidence dans ce rapport et en s'appuyant sur les nouvelles orientations de la circulaire ministérielle du 16 janvier 2013. L'enjeu sera d'aller vers **plus de pragmatisme, de lisibilité et de cohérence** de l'action publique en matière d'alimentation, afin d'optimiser les moyens mis à disposition pour améliorer durablement les systèmes, l'offre et les comportements alimentaires en France.

Ces évolutions législatives ont, en substance, pour objectifs de :

- renforcer la lisibilité et l'effectivité des objectifs fixés par loi à la politique publique de l'alimentation : tout en maintenant les objectifs généraux fixés par la loi de 2010, il s'agit de

mettre en cohérence la politique publique de l'alimentation avec les grands enjeux prioritaires que sont la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, et l'ancrage territorial des actions au plus près des citoyens.

- Clarifier et consolider le cadre d'un débat sociétal sur l'alimentation, condition nécessaire pour rétablir la confiance de l'opinion public à l'égard de l'agriculture et des industries agroalimentaires : ainsi, il est prévu de renforcer le rôle du Conseil national de l'alimentation (CNA) dans l'organisation de débats publics sur les attentes sociétales en matière d'alimentation. Ce conseil s'appuiera notamment sur les avis rendus par le Conseil économique, social et environnemental dans le champ de l'alimentation. Ce débat public sera également organisé en régions par le conseil économique, social et environnemental régional, en cohérence avec les débats et avis du Conseil national de l'alimentation.
- Réaffirmer et renforcer l'action des Pouvoirs publics en faveur de l'éducation et de l'information à l'alimentation des jeunes, les bonnes habitudes alimentaires s'acquérant au plus jeune âge : il est ainsi proposé de modifier le code de l'éducation, afin qu'une information et une éducation à l'alimentation soient dispensées dans les écoles.
- Prévoir un cadre à la fois exigeant et pragmatique pour une réelle amélioration de l'offre alimentaire en restauration collective, en cohérence avec le « choc de simplification » annoncé par le Président de la République .

En conclusion, le PNA a su se faire le vecteur d'une politique publique de l'alimentation nouvelle et ambitieuse, engageant des dynamiques positives autour de l'alimentation des Français.

Les trois premières années de sa mise en œuvre ont montré qu'il est indispensable de construire une action publique cohérente et pérenne, considérant l'alimentation dans sa globalité, afin d'apporter à tous une offre de qualité et préserver le modèle alimentaire français.

3^{ème} Partie : Moyens, organisation et gouvernance

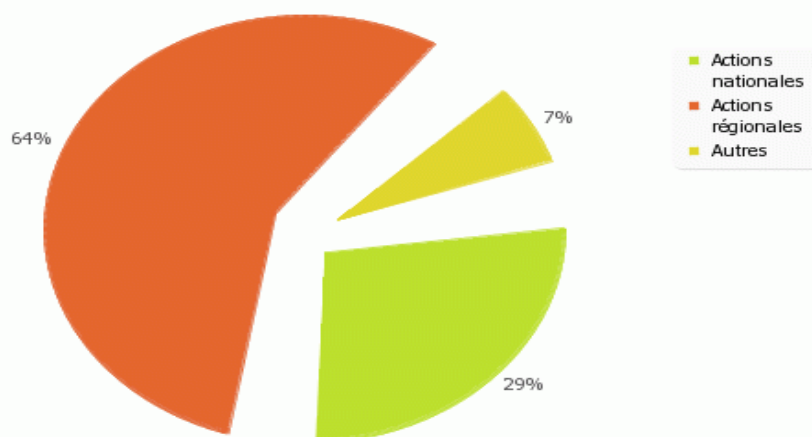
3.1. Budget

Dans la loi organique relative aux lois de finances de 2001, les dépenses liées à la politique de l'alimentation sont incluses dans la mission ministérielle « Agriculture, pêche, alimentation, forêt et affaires rurales » et dépendent plus précisément du programme 206 : « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation ».

Le Ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation a alloué à la mise en œuvre du PNA un budget de 3 à 5 millions d'euros annuels de 2010 à 2013. Ce budget est dédié pour partie au pilotage national et pour partie aux actions conduites en régions et auxquelles participe le Ministère.

Année budgétaire (BOP 206)	AE 2010	AE 2011	AE 2012	AE 2013 (prévisionnel)
Administration Centrale	881 000	1 627 379	1 081 108	998 073
DRAAF	2 080 000	3 410 621	2 373 800	2 530 000
Total (avant gel et réserve parlementaire)	2 961 000	5 182 869	3 686 072	3 935 440
Total disponible	2 961 000	5 038 000	3 454 908	3 528 073

Répartition moyenne des budgets de 2011 à 2013



Par ailleurs, le PNA, via le programme 206, contribue aux documents de politique transversale (DPT) suivants : Outre mer, Politique en faveur de la jeunesse et Inclusion sociale.

Certaines actions spécifiques bénéficient d'un budget propre, ou de subventions extérieures comme par exemple le plan « Ecophyto 2018 », inscrit au PNA, mais pour lequel les financements sont distincts, ou de l'opération « un fruit pour la récré », pour laquelle l'Union Européenne apporte une aide à hauteur de 51%.

Les ressources du PNA ne se limitent cependant pas à ses seules ressources budgétaires : il s'agit d'un programme partenarial, associant des acteurs publics, privés et associatifs et dans lequel l'État joue un rôle de catalyseur d'initiatives variées, mises en œuvre à diverses échelles (nationale, régionale, locale). Dès lors, les crédits accordés ont principalement joué un rôle de levier, permettant de démultiplier les ressources nécessaires à la réalisation de ces actions.

Les 629 000 euros de subvention publique de l'appel à projets national 2011 (environ 40 000 euros par projet) ont par exemple permis de générer un investissement total de 1,8 Millions d'euros, soit un facteur multiplicateur de trois. Il a permis de sélectionner 19 projets dans 12 régions, qui devaient être réalisés dans un temps compris entre 12 et 18 mois, et avoir un caractère exemplaire ou capitalisable (cf. Annexe 5). A ce jour, 13 projets sont terminés, et 6 sont en cours ou en phase de finalisation.

3.2. Sélection des actions

Les actions du PNA sont nombreuses et diverses. Certaines partent d'une initiative nationale et sont ensuite déclinées en régions, d'autres sont le fruit d'initiatives locales. Si un certain nombre d'actions sont pluriannuelles et harmonisées au niveau national, d'autres sont ponctuelles et spécifiques à un territoire donné. Leur financement peut être national, régional, ou alloué dans le cadre d'un appel à projets. Elles sont toutes rattachées à un ou plusieurs axes.

Afin de leur donner une visibilité et une légitimité, l'État apporte une reconnaissance et un soutien aux actions s'inscrivant dans la philosophie du PNA par l'attribution du logo PNA selon un cahier des charges bien précis. Il assure également la promotion de ces actions notamment sur le site internet Alim'Gouv (*alimentation.gouv.fr*).

3.3. Gouvernance nationale

Le cadre juridique du PNA est de nature très différente de celui d'autres programmes nationaux, en ce sens qu'il ne fixe que peu d'obligations précises et ne désigne pas clairement de pilote interministériel. La légitimité du MAAF pour assurer le pilotage interministériel de cette politique publique mériterait d'être mieux définie.

Le PNA est la déclinaison opérationnelle de la politique publique de l'alimentation, pilotée par le Bureau du pilotage de la politique de l'alimentation (BPPAL) appartenant à la Sous-direction de la politique de l'alimentation de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL). En 2011, le bureau comptait 9,5 ETP sur le pilotage national et un poste de référent national pour la nutrition en restauration collective. Il compte aujourd'hui 7,5 ETP.

La gouvernance nationale originelle comprend plusieurs instances : un Comité national d'orientation et de suivi (CNOS), un Comité exécutif interministériel (CEI) et quinze groupes de travail interministériels (GTI). Le CNOS est présidé par le Ministre chargé de l'Agriculture. Il est composé des ministres concernés et de l'ensemble des parties prenantes. Il donne les orientations politiques, arbitre les actions prioritaires et résout les éventuelles difficultés. Le CEI est composé des administrations centrales des différents ministères et des représentants des collectivités locales, en théorie. Il a pour rôle de garantir la cohérence des interventions des pouvoirs publics, d'assurer un suivi régulier à un niveau décisionnel de la mise en œuvre des différents axes du PNA, et de préparer les décisions et éventuels arbitrages du CNOS.

Les GTI sont présidés par un ministère chef de file et co-présidés par un ministère partenaire. Ils sont composés des experts des différents ministères, des organismes publics et agences publiques, et, en tant que de besoin, des différents partenaires privés. Ils doivent décider des priorités parmi les actions, assurer la coordination et le suivi de la mise en œuvre opérationnelle des actions, mesurer les impacts de ces actions, via des indicateurs définis par les pilotes d'action, et rendre compte au CEI. Enfin, au moins un pilote d'action est désigné pour chaque action du programme. La liste des GTI est présentée en Annexe 2.

Cette gouvernance initiale a aidé à la création d'un réseau d'acteurs qui permet aujourd'hui de la faire évoluer vers un cadre beaucoup plus souple.

3.4. Gouvernance régionale

La gouvernance régionale est confiée aux Directions Régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF et DAAF) sous l'autorité des Préfets de régions. Le PNA est décliné par les pôles « offre alimentaire » des Services Régionaux de l'Alimentation (SRAL) dans les DRAAF et DAAF. Cela correspondait à 26 ETP sur tout le territoire en 2011 et 28 ETP actuellement. Les DRAAF et DAAF sont notamment chargées de mettre en œuvre les plans d'action régionaux de l'alimentation depuis 2009.

La gouvernance régionale comprend :

- Un Comité Régional pour l'Alimentation (CRALIM) sous présidence du Préfet de région, qui valide les orientations stratégiques de la politique régionale de l'alimentation et la proposition du plan d'actions issue des groupes de travail et du comité de pilotage. Les partenaires privés et associatifs, ainsi que les directions régionales relevant d'autres ministères concernés prennent part à ce comité.
- Un comité de pilotage composé des correspondants PNA de chaque Direction Régionale, du Rectorat, de l'Agence Régionale de Santé (ARS) et des collectivités territoriales. Il garantit la cohérence des interventions des pouvoirs publics, et prépare les décisions et éventuels arbitrages du CRALIM, en s'appuyant sur la production des groupes de travail.
- Des groupes de travail thématiques, différents selon les régions.

L'efficacité de cette politique ne peut être effective que si elle est largement relayée et adaptée localement. Les collectivités territoriales ont un rôle primordial sur l'alimentation de leurs administrés puisqu'elles sont responsables en particulier de la restauration collective dans les établissements scolaires. Les collectivités peuvent participer à des programmes nationaux (« Un fruit pour la récré », « Plaisir à la cantine », « Mieux manger dans ma petite cantine »...), ou développer des actions particulières en collaboration avec les DRAAF et DAAF.

Au delà de ses 86 actions, le PNA se propose de fédérer toutes les initiatives des partenaires privés et associatifs, tant au niveau national que régional, qui œuvrent en faveur de la qualité de l'alimentation de nos concitoyens. L'État se positionne en facilitateur dans l'accès à une alimentation de qualité et équilibrée, en allouant des moyens financiers, mais également en mobilisant ses réseaux.

3.5. Outils de pilotage

Différents outils de pilotage ont été mis en place afin d'organiser le suivi du PNA :

- Des fiches-action détaillent les objectifs, les pilotes et les indicateurs de chaque action. Elles peuvent être complétées par des fiches de capitalisation pour les actions exemplaires.
- Un tableau de bord régional permet de réaliser un suivi général de la déclinaison du PNA dans une région, il synthétise les actions engagées et leur avancement.
- Une plateforme extranet a été créée pour les régions ; elle représente un espace d'échange doté d'un forum de discussion et d'espaces pour déposer les outils de pilotage au fil de leur actualisation, animé par le BPPAL. Les chefs de pôle régionaux y retrouvent également tous les documents de référence, notamment les circulaires, notes de services et évaluations d'actions.
- Une plateforme extranet a été mise en place pour les groupes de travail interministériels, afin de partager les documents et suivre l'avancement des actions de chaque groupe.

3.6. Mobilisation et mise en synergie des acteurs

Dès son lancement, le PNA a mobilisé des centaines d'acteurs, peu habitués à travailler ensemble et qui ont formé des réseaux aujourd'hui indispensables à la mise en œuvre des actions. De nombreux projets ont permis de créer des synergies entre les administrations publiques (de tous les ministères impliqués), les professionnels, le monde associatif, etc. Plutôt que de se contenter

d'imposer des réglementations et des outils, le PNA a souhaité faire participer et impliquer fortement les acteurs concernés par ses actions.

Une des forces du PNA est ainsi de rassembler un ensemble d'acteurs publics issus de 14 ministères, qui intervenaient jusqu'à présent de manière éparse dans le champ alimentaire, et ainsi traiter de manière transversale les nombreux enjeux liés à l'alimentation. Il s'articule avec les autres programmes et plans gouvernementaux ayant un impact sur l'alimentation, notamment le PNNS et le Plan Obésité (PO), comme le prévoit la Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de juillet 2010. A titre d'exemples, le Ministère de l'éducation nationale est ainsi impliqué dans l'élaboration des ressources pédagogiques des « classes du goût » ou du programme « Un fruit pour la récré » et le Ministère chargé du développement durable coopère pour lutter contre le gaspillage alimentaire et réduire l'empreinte écologique.

Les industriels de l'agroalimentaire contribuent, quant à eux, aux travaux de différents groupes de travail, les associations développent les outils d'éducation alimentaire qu'ils vont utiliser, les producteurs et les acheteurs de la restauration collective mettent en place et se rencontrent sur des plate-formes d'échanges virtuelles ou réelles, etc.

Les chefs de pôle « offre alimentaire » des DRAAF sont les premiers moteurs et témoins de l'important travail de mise en réseau qu'il a fallu mener pour lancer le PNA. Les acteurs de l'alimentation de chaque région sont à présent bien identifiés et se rencontrent régulièrement lors des Comités régionaux de l'alimentation (CRALIM). Le PNA a, en ce sens, joué le rôle de facilitateur de la structuration des réseaux d'acteurs.

3.7. Suivi des indicateurs

3.7.1. Avancement du PNA

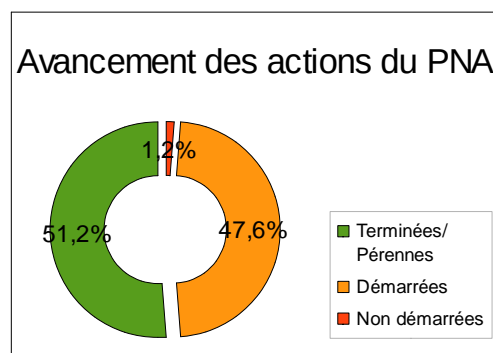
Au niveau national

Nombre d'actions nationales prévues (version de février 2011) : 86

- Actions en cours en 2013 : 41 (47,6 %)
- Actions terminées ou pérennes en 2013 : 44 (51,2 %)
- Actions non démarrées en 2013 : 1 (1,2 %)

soit **98,8 % d'actions terminées ou démarrées**.

Le détail de l'avancement, action par action, est disponible sur le tableau de synthèse.



Au niveau régional

D'après les tableaux de suivi et les fiches actions des DRAAF disponibles au moment de la rédaction de ce rapport, 455 actions en 2009-2010, 439 en 2011 et environ 356 en 2012 ont été recensées, soit **plus de 1 200 actions en régions** relevant du PNA.

Le nombre des actions n'est pas nécessairement représentatif de l'activité d'une région. En effet, certaines régions ont engagé de nombreuses « petites » actions, alors que d'autres ont mobilisé leurs moyens sur deux ou trois actions de plus grande ampleur. Les actions sont diverses de par leur type, leurs objectifs quantitatifs, leur ampleur, leur durée, et dépendent du contexte local. Les chiffres ci-dessus sont donc donnés à titre indicatif.

Un **appel à projet national** lancé début 2011 a permis d'identifier et de soutenir des projets innovants s'inscrivant dans les problématiques du PNA. Après une phase de sélection régionale puis nationale, 19 projets ont été retenus pour leur caractère original et leur vocation à être

démultipliés sur l'ensemble du territoire. A ce jour, 13 projets sont achevés, 6 sont en phase de finalisation (cf annexe 4).

3.7.2. Indicateurs de mise en œuvre

Les indicateurs repris ci-après sont issus de la version du PNA de février 2011 et ne sont, pour la plupart, que des indicateurs de mise en œuvre. Leur pertinence est relativement limitée selon la nature des actions qui ont été mises en place et compte tenu du peu de recul dont nous disposons (moins de 3 ans). L'annexe 1 présente les indicateurs pour lesquels des données sont disponibles. Sans être exhaustive, cette liste permet cependant de se faire une idée des réalisations à travers le spectre initial du PNA.

3.7.3. Indicateurs d'efficacité

Dans sa version de février 2011, le PNA ne présentait que des indicateurs de mise en œuvre, mais pas d'indicateurs d'impact. Des groupes de travail ont été mis en place afin d'en définir, mais, compte tenu de la diversité des domaines et objets d'action, aucun indicateur d'impact pertinent et mesurable n'a pu être déterminé. Il est par ailleurs difficile d'évaluer les impacts d'un programme dont la mise en œuvre date d'à peine trois ans. En effet, les résultats attendus nécessitent des changements s'inscrivant dans une logique de long terme (comportements alimentaires, amélioration des produits industriels, etc).

4^{ème} Partie : Bilan détaillé des actions par grands domaines thématiques

4.1. Éduquer, informer et comprendre

4.1.1. Éduquer les jeunes

Les actions du PNA ciblent majoritairement les jeunes : c'est en effet dès le plus jeune âge que les actions d'éducation sont les plus efficaces en matière de comportement alimentaire.

L'opération « **Un fruit pour la récré** » vise l'amélioration de l'apprentissage des bonnes habitudes alimentaires par la mise en place d'une distribution de fruits frais à l'école. Elle bénéficie d'une aide européenne à hauteur de 51% depuis la rentrée 2009-2010 dans le cadre du programme européen



« School Fruit Scheme ». La part complémentaire est prise en charge par les collectivités, les établissements, ou les professionnels impliqués. Lancé en 2008 à l'initiative de la France, le dispositif a bénéficié d'une simplification du cahier des charges dans un souci de facilitation pour les partenaires. Il est dorénavant possible de participer à l'opération pour un trimestre et pour une seule classe, de la maternelle au lycée. La distribution peut se faire en classe ou dans le cadre du péri-scolaire, moment privilégié pour déguster les fruits. L'inscription se fait auprès de FranceAgriMer. Pour l'année scolaire 2012-2013, 705 399 élèves sont inscrits (contre 92 000 en 2008-2009). La marge

de progression est encore grande au regard des 12 millions d'enfants scolarisés. Le coût moyen d'une distribution de fruits est estimé par les professionnels de la filière à 0,30 euros par élève. Les communes participantes s'engagent à réaliser un minimum de six distributions de fruits frais par trimestre, ainsi qu'une action d'accompagnement pédagogique qui rend la distribution plus efficace.

L'évaluation du programme par l'État est une obligation communautaire. Une première évaluation a été conduite en 2008¹, précisant que les fruits sont appréciés par 96,4% des enfants toutes conditions confondues. L'étude, reconduite en 2011², montre de premiers impacts intéressants : les enfants ont davantage envie de consommer des fruits lorsque leur école participe au programme. Le rapport de la Cour des Comptes Européenne³ souligne cependant les difficultés au lancement du programme (notamment dues aux recherches de co-financement). Des discussions sont en cours au niveau de la Commission Européenne pour faire évoluer le programme, et notamment augmenter la part de la subvention européenne. Le PNA a largement contribué au déploiement du dispositif au niveau national, et a assuré sa promotion via les DRAAF. Le Ministère chargé de l'alimentation, soutenu par le Ministère de l'éducation nationale, a fait appel aux équipes de l'enseignement agricole et à des illustrateurs pour concevoir, en concertation avec les filières professionnelles, des fiches pédagogiques et des jeux sur les principaux fruits cultivés ou consommés en France. Les outils développés sont rassemblés dans une mallette pédagogique envoyée à chaque établissement du primaire inscrit au programme. Ce ne sont pas moins de 5 000 mallettes qui ont ainsi été distribuées aux écoles. Les outils réalisés pour le primaire ont été complétés pour le secondaire par 7 fiches-actions et un guide d'accompagnement pédagogique,

1 Évaluations conduites par le Centre International des Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes – Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (IAMM), mandaté par le Ministère de l'agriculture, en 2008-2009 et en 2011

2 Évaluations conduites par le Centre International des Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes – Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (IAMM), mandaté par le Ministère de l'agriculture, en 2008-2009 et en 2011

3 Les programmes « Lait aux écoliers » et « fruits à l'école » sont-ils efficaces ?, Cour des Comptes Européenne, 2011

téléchargeables. De plus, la prochaine édition sera complétée par des fiches sur les fruits des régions d'Outre Mer et des fiches et jeux sur les légumes.

En Aquitaine, on recense près de 210 établissements scolaires et 106 communes inscrites, soit plus de 28 000 enfants et jeunes bénéficiant des distributions de fruits. Une enquête régionale sur la mise en place de l'opération « un fruit pour la récré » a été réalisée en 2012 par une stagiaire ingénieur. Avec des taux de réponses très élevés de la part des structures inscrites, cette enquête a pu montrer que cette action d'éducation alimentaire centrée sur les fruits était un succès en Aquitaine. L'enquête est disponible sur le site de la DRAAF. D'autre part, deux professionnels de la filière fruits et légumes de la région se sont engagés dans l'opération permettant, d'une part, aux collectivités d'alléger leurs formalités et, d'autre part, à ces producteurs de bénéficier de l'aide européenne pour proposer leurs produits à moitié prix.

Un vaste programme d'éducation au goût intitulé « **les classes du goût** » a été lancé dans le cadre du PNA et s'intègre dans le plan Santé à l'école. Ce programme a été fortement soutenu et promu par les ministères chargés de l'agriculture et de l'éducation nationale. Les enseignants, infirmières ou animateurs des établissements scolaires participants sont formés quatre jours pour être capables d'animer des classes du goût. Celles-ci se déroulent au cours de huit séances d'une heure et demi sur le temps scolaire avec le concours de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité). Ces classes ont pour objectifs de développer les compétences psychosociales de l'élève, d'améliorer la verbalisation des sensations perçues, de diminuer la néophobie alimentaire et de favoriser la participation à la cuisine en famille. Un colloque sur l'éducation au goût, organisé par les ministères en charge de l'alimentation et de l'éducation nationale a lancé, les 27 et 28 janvier 2011, un réseau national pour l'éducation au goût des jeunes. L'Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes (ANEGJ) prend le relais du réseau depuis 2012 et compte 49 adhérents. Un guide de formation des enseignants a été réalisé dès janvier 2011 puis, à titre expérimental, des enseignants volontaires ont été formés dans 6 régions pilotes en 2011 (Ile de France, Nord, Bourgogne, Centre, la Réunion, Alsace). Plus de 500 classes du goût ont eu lieu depuis, impliquant plus d'un tiers des enfants faisant partie du réseau ECLAIR du ministère de l'éducation nationale qui regroupe des écoles où les enfants ont des difficultés scolaires et où la prévalence de l'obésité est élevée. Une évaluation réalisée par l'association Eveil'O'Goût et publiée à la fin de l'année 2012 montre l'efficacité des classes du goût en matière d'augmentation de la néophilie alimentaire chez les enfants concernés. Fort de ce résultat et de l'accueil très positif qu'il reçoit dans les écoles des 10 régions actuellement impliquées, le dispositif gagne à être déployé plus largement au niveau national.

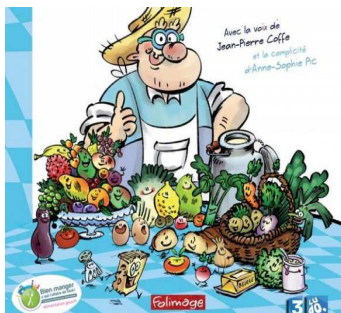
Depuis le premier trimestre 2012, la Franche-Comté a décidé de lancer les classes du goût dans toute la région : au moins une classe par département est ainsi concernée, financée par la DRAAF et le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté. L'animation est assurée par deux spécialistes régionaux de l'éducation sensorielle et adhérents au réseau national du goût. Une séance concernant la connaissance des produits du terroirs est co-animée avec l'INAO. Les animateurs proposent aux enseignants une sensibilisation préalable à la pédagogie du goût, puis dressent le bilan des classes avec eux. Ces séances permettront aux enseignants motivés de poursuivre la démarche des Classes du Goût de façon autonome les années suivantes, avec l'aide d'outils pédagogiques mis à disposition par le MAAF.

Pour tirer profit des spécificités régionales, chaque classe participant à l'opération bénéficie d'une séance complémentaire sur le thème du Comté, le fromage phare de la région. Les enfants ont pu fabriquer un petit fromage et déguster différents Comté, pour valoriser l'importance des terroirs, des saisons, des maturités, etc.

Afin de retisser le lien entre producteurs et consommateurs et de permettre aux enfants de découvrir les métiers et les produits des filières agricoles, des **guides d'accueil des scolaires chez les professionnels** du frais et du transformé ont été réalisés et diffusés. Ces guides sont constitués d'informations permettant aux enseignants comme aux professionnels d'organiser une visite en toute sécurité ainsi que différentes idées d'animations adaptées à l'âge des enfants pour présenter les métiers. Les guides des filières fruits et légumes, pêche et aquaculture sont en ligne sur le site du Ministère de l'agriculture. Des guides pour d'autres filières telles que la filière céréales ou produits laitiers sont en préparation.

La **mallette pédagogique « Enquêtes d'agriculture »** est née d'une volonté commune des agriculteurs, enseignants et animateurs de la région Languedoc Roussillon de faire de la ferme un support d'exploration pour les élèves. Elle comprend un large panel d'activités de courte durée (45 jeux de 30 minutes à 1h00) pour permettre de diversifier au maximum les approches de l'alimentation. En les rendant acteurs de la visite de la ferme et en stimulant leur esprit critique, les élèves sont amenés à réfléchir à leurs comportements alimentaires et au contenu de leur assiette. La mallette a été conçue de sorte à être évolutive et facilement transférée à d'autres territoires, hors Languedoc-Roussillon. Les fichiers PDF correspondant aux différents livrets d'utilisation pourront en effet être téléchargés gratuitement sur les sites du MAAF et de la FRCIVAM Languedoc-Roussillon, permettant à des agriculteurs, enseignants ou animateurs d'autres régions de s'en emparer. Les premières formations sur les mallettes ont eu lieu dans la région à l'automne 2012 à destination des agriculteurs et des enseignants.

En Rhône-Alpes, la série télévisée ludo-éducative « **C'est bon** », diffusée sur France 3 à partir du 15 avril 2013, a obtenu le label PNA. 26 épisodes de 2 minutes 30 ont été produits pour donner l'envie aux enfants de manger mieux en mettant en scène des aliments ou des nutriments. Le pari est de rendre les fruits et légumes « sympas » et de faire une série « apéritive, décalée et inattendue ».



En plus d'être attractifs, les messages ont été vérifiés en collaboration avec la Direction départementale de la protection des personnes de la Drôme (DDPP 26) et un lycée agricole du département.

Le projet est en outre soutenu par la chef Anne-Sophie Pic et Jean-Pierre Coffe, qui prête sa voix à la série.

Le PNA avait pour ambition de réaffirmer, dans le cadre de la réforme du lycée, la **place de l'enseignement du « fait alimentaire »** pour le baccalauréat « sciences et technologies de l'agronomie et du vivant » (baccalauréat relevant du Ministère de l'agriculture – DGER) afin que les élèves de première et terminale appréhendent la chaîne de l'alimentation. L'écriture du nouveau référentiel du baccalauréat technologique a été lancée le 7 septembre 2011. Les acteurs de l'enseignement (inspecteurs de l'enseignement agricole, système national d'appui, enseignants...) et les professionnels ont été associés à cette écriture. L'application de la réforme débutera à la rentrée 2013.

Des modules pour sensibiliser les jeunes au patrimoine alimentaire et culinaire ont par ailleurs été conçus pour les **formations au BAFA** (Brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur) et au BAFD (Brevet d'aptitude aux fonctions de directeur en accueils collectifs de mineurs). Ils permettent aux futurs animateurs d'être capables de proposer des ateliers autour de l'alimentation. Les premières formations ont été proposées en Auvergne au début de l'année 2013.

Le PNA a également encouragé des actions permettant d'**éduquer l'étudiant-consommateur** grâce à la mise en place de bilans de prévention, de consultations spécialisées en nutrition et d'actions de prévention et de promotion de la santé par les services universitaires de médecine préventive et de promotion de la santé. Cette action est inscrite au contrat pluri-annuel du CNOUS. Par ailleurs, une instruction a été donnée par le Ministère de l'enseignement supérieur aux recteurs et aux chanceliers d'université en avril 2011 pour les mobiliser sur le PNA et sur cette action. Différentes initiatives ont ainsi été lancées : « Petit déjeuner à l'université », « Semaine de l'équilibre alimentaire »... En quelques chiffres, 3 923 consultations spécialisées ont été effectuées en 2009-2010, 67 actions d'éducation nutritionnelle ont eu lieu entre 2009 et 2012 et environ 40 000 étudiants ont été sensibilisés lors de la « Semaine de l'équilibre alimentaire » en 2011. Par ailleurs, une campagne de communication a été menée en partenariat avec INTERFEL en 2011, durant laquelle 330 des 600 structures de restauration universitaire ont été sensibilisées. Enfin, le REFEDD (Réseau français des étudiants pour le développement durable) a élaboré un « **guide du manger responsable** »¹ diffusé auprès des étudiants dans les CROUS.

En 2011-2012, des modules de formation spécifiques pour la mise en place de **jardins pédagogiques mobiles** et pour l'**animation d'activités autour du potager en centres de loisirs** ont été créés. Les premières formations de formateurs pour les jardins pédagogiques « Gustaterrium » sont prévues en juin et septembre 2013 à la Bergerie Nationale de Rambouillet

1 Guide téléchargeable sur www.refedd.org

(78). Un site internet² sera mis en ligne au troisième trimestre 2013 ; il apportera les ressources nécessaires à la création d'animations autour des plantes du potager auprès de différents publics.

Un **kit transmédia** spécialement dédié au thème de l'alimentation a été conçu par l'association Le Temps Presse en liaison avec la DRIAAF d'Ile de France. Il comprend un livret de présentation, le jeu de société « Popote Minute », un livret pédagogique, un DVD de l'épisode « Popote chef » issu de la web-fiction L@-KOLOK.com et un kit communication avec une affiche, des flyers et des autocollants. Il s'agit d'un dispositif transmédia innovant et avant tout ludique mettant notamment en scène des jeunes autour des questions de l'alimentation afin de sensibiliser les plus de 10 ans aux questions du gaspillage alimentaire, de la santé et de l'alimentation durable. Le kit est à commander directement sur internet¹.



Les actions d'**éducation nutritionnelle** mises en place dans le cadre du PNNS dès 2001 se sont multipliées partout en France. A titre d'exemple, l'association Passerelles.info a développé deux programmes d'éducation, à destination des classes de 1er et 2nd cycle, pour lesquels le MAAF a accordé son haut patronage. Les enseignants souhaitant organiser des activités pédagogiques sur les thèmes de l'alimentation et du sport peuvent demander gratuitement leur guide « Manger, bouger pour ma santé », téléchargeable sur le portail Alim'Gouv. Environ 15 300 élèves sont actuellement inscrits à ce programme.

De telles actions d'information et d'éducation à l'alimentation à destination des plus jeunes pourront trouver leur place dans les activités péri-scolaires organisées dans le cadre d'un projet éducatif territorial prévues par l'article 66 de la loi n° 2013-595 du 8 juillet 2013 d'orientation et de programmation pour la refondation de l'école de la République. En effet, cette loi modifie le premier alinéa de l'article L. 551-1 du code de l'éducation en indiquant que « *des activités périscolaires prolongeant le service public de l'éducation, et en complémentarité avec lui, peuvent être organisées dans le cadre d'un projet éducatif territorial associant notamment aux services et établissements relevant du ministre chargé de l'éducation nationale d'autres administrations, des collectivités territoriales, des associations et des fondations, sans toutefois se substituer aux activités d'enseignement et de formation fixées par l'État* ». Une étude de faisabilité pour la mise en place d'un **métacentre de ressources éducatives** sur l'alimentation a été confiée, dans le cadre d'un marché public lancé par le Ministère en charge de l'agriculture, à l'UNCPPIE (Union Nationale des Centres Permanents d'Initiatives pour l'Environnement). Le rapport a été rendu fin 2012 et des discussions sont actuellement en cours pour décider de la mise en place éventuelle d'un tel centre virtuel. De manière globale, de nombreux **outils pédagogiques** ont été réalisés dans le cadre du PNA, tant au niveau national qu'au niveau régional. Ils visent une **approche non anxiogène de l'alimentation et non centrée uniquement sur la nutrition**. Les jeunes en sont les principales cibles.

4.1.2. Former les professionnels

Les professionnels de l'alimentation sont des relais incontournables de l'information et de l'éducation alimentaire. Près de 300 000 personnels travaillent dans le secteur de la restauration collective. Pourtant, il n'existait jusqu'alors aucun diplôme tenant compte des spécificités de ces métiers. Depuis la rentrée 2011, un **certificat de spécialisation agricole option « restauration collective »** a été développé par le ministère chargé de l'agriculture. Ce titre à finalité professionnelle a été inscrit au répertoire national des certifications professionnelles et créé par décret du 8 juillet 2011. Il complète, par une formation d'une durée d'un an, les compétences et

² Accessible via gustaterrium.org

¹ Kit à commander sur www.popote-minute.com

connaissances déjà acquises dans le cadre d'une première formation de base telle que le CAP « cuisine » ou le brevet professionnel agricole « transformation ». Menée à titre expérimental par la voie de l'apprentissage dans deux établissements la première année, cette formation a accueilli une cinquantaine d'apprentis en 2012 et se développera dans 13 centres de formation à compter de la rentrée 2013 (arrêté du 4 mars 2013).

Les métiers de la restauration commerciale ont par ailleurs fait l'objet de textes visant à renforcer l'hygiène des établissements et des personnels : le décret n°2011-731 relatif à l'obligation de formation en matière d'**hygiène alimentaire** de certains établissements de restauration commerciale publié le 24 juin 2011, l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale et l'arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Plusieurs dispositifs du PNA ayant pour objectifs d'améliorer l'offre alimentaire ou l'éducation des jeunes passent par des formations des professionnels. C'est notamment le cas des programmes « Plaisir à la Cantine », « Bien Manger dans ma petite cantine » et des « Classes du goût ».

4.1.3. Informer les consommateurs

Le PNA souhaite recréer un lien entre les acteurs de la chaîne alimentaire et les consommateurs afin de redonner confiance en l'alimentation. Cela passe notamment par une information claire sur les produits.

Le **règlement européen relatif à l'information des consommateurs** sur les denrées alimentaires (INCO) traitant notamment de l'étiquetage de l'origine et de l'information nutritionnelle portée sur les produits, a été adopté en 2011 (règlement (UE) n°1169/2011). De nouvelles discussions sont engagées en 2013 pour améliorer l'étiquetage de l'origine des produits entrant notamment dans la composition des plats préparés. A partir du 13 décembre 2016, l'**étiquetage nutritionnel** deviendra obligatoire, conformément aux dispositions du règlement (UE) n°1169/2011. Sur le territoire national, près de 90% des denrées préemballées comportent déjà un étiquetage nutritionnel. Dans le cadre du PNA, il a été souhaité de renforcer la connaissance des consommateurs, en fonction des publics concernés, sur le contenu et la signification des dispositions en vigueur de l'étiquetage nutritionnel. Un dépliant sur ces dispositions à destination des associations de consommateurs, a été élaboré. Il est en ligne sur le site internet de la DGCCRF depuis 2010.

L'**affichage des caractéristiques environnementales** des produits de consommation courante est par ailleurs un engagement du Grenelle de l'environnement et un levier d'action de la stratégie nationale de développement durable 2010-2013. Une expérimentation d'un an a débuté en juillet 2011, mobilisant 168 entreprises françaises et étrangères volontaires. En parallèle, des travaux techniques sur l'évaluation des impacts environnementaux des produits ont été menés. Les premiers enseignements de cette enquête illustrent la grande variété des indicateurs, supports et formats d'affichage possibles, et témoignent de la forte mobilisation des entreprises ainsi que de potentialités d'obtention de données environnementales. Ce premier retour d'expérience indique également de nouvelles collaborations possibles avec des fournisseurs, des distributeurs, voire des entreprises concurrentes. Il rend compte du souhait de la majorité des entreprises participantes de poursuivre dans la voie de l'affichage environnemental. Les principes généraux pour l'affichage environnemental des produits alimentaires ont été publiés en octobre 2012 et sont disponibles sur le site de l'AFNOR (norme X30-323-15).

4.1.4. Mieux comprendre les consommateurs

Afin d'ajuster au mieux la politique de l'alimentation, il est indispensable de connaître les attentes des consommateurs. La sixième édition du **baromètre des perceptions de l'alimentation** a été réalisée, sur demande de la DGAL, par le CREDOC en 2011 et sera reconduite en 2013 dans le cadre de la section socio-économique de l'Observatoire de l'alimentation. Il permet de connaître la vision qu'ont les Français de l'alimentation et d'évaluer leurs changements de perception. Ce type d'étude est complémentaire aux études comportementales des consommateurs. Les résultats sont disponibles sur le site Alim'Gouv.

De nombreuses **études sur les consommateurs** ont été réalisées dans le cadre du PNA : expertise scientifique collective de l'INRA sur les déterminants des comportements alimentaires, comportements en matière de gaspillage alimentaire, attentes des personnes âgées et hospitalisées en matière d'alimentation, impacts de l'étiquetage environnemental des produits alimentaires, enquêtes de satisfaction sur la restauration collective. Elles ont permis d'affiner les connaissances des différents types de consommateurs et leurs attentes afin d'ajuster au mieux les actions les ciblant. Ces études sont pour la plupart disponibles sur les sites internet du MAAF ou des DRAAF.

4.1.5. Communiquer et informer le grand public

Lors du lancement du PNA, une identité visuelle a été créée, avec notamment un **logo** et un **slogan** (« **Bien manger, c'est l'affaire de tous !** »). Une brochure explicative a été éditée par la Délégation à l'Information et à la Communication (DICOM) du MAAF, ainsi qu'un kit alimentation à destination des enfants. La politique de l'alimentation a d'autre part fait l'objet de nombreux articles et dossiers dans le magazine du ministère Alim'Agri, ainsi que dans la presse généraliste et professionnelle. Le MAAF a également communiqué sur ses actions dans le domaine de l'alimentation lors de salons et colloques (SIA, SIAL, Salon des maires, Kid'expo, etc).

Des outils de référence pour informer autour des questions alimentaires ont été développés. Le **portail Alim'gouv** (alimentation.gouv.fr) a ainsi été mis en ligne en mars 2010. Complémentaire avec le site institutionnel du Ministère de l'agriculture (agriculture.gouv.fr) qui s'adresse en priorité aux agriculteurs et aux professionnels, Alim'Gouv propose l'actualité de l'alimentation au quotidien à destination du grand public. Il s'agit du premier site institutionnel contributif, qui s'inscrit de plus en plus comme une référence dans les portails d'information sur l'alimentation. Alim'Gouv connaît une progression constante de son audience et fonctionne avec des comptes associés sur Facebook (plus de 20 000 fans), Twitter (plus de 3 000 abonnés), Tumblr et Pinterest via lesquels les informations sont relayées en temps réel. Le site a ainsi drainé plus de 580 000 visites en 2012, soit 127% d'augmentation par rapport à l'année précédente, avec une moyenne de 1 600 visiteurs par jour. Les articles mettent régulièrement en avant les produits du terroir, les producteurs ou les artisans, et les initiatives locales et nationales qui vont dans le sens du PNA. Deux ETP sont dédiés à la communication sur l'alimentation au sein du MAAF (rédaction de contenus, etc.).

Plus globalement, le MAAF a souhaité prévenir les messages discordants et anxiogènes dans le domaine alimentaire en communiquant régulièrement sur la nature, le nombre, la diversité et les résultats des auto-contrôles et des contrôles officiels. Les actions du MAAF dans ce domaine sont en effet globalement mal connues du grand public. Dans ce cadre, la rubrique « **Vigilance Alimentation** » du portail Alim'Gouv fournit des informations sur la sécurité alimentaire en permanence, et pas seulement en cas de crise. Plusieurs articles s'attachent également à expliquer aux consommateurs l'organisation des contrôles officiels tout au long de la chaîne alimentaire. Le site sert ainsi de base pour informer les médias et les consommateurs dans la transparence.



Conformément à la stratégie de communication numérique du MAAF, une campagne virale a été lancée en 2012-2013 sur la **lutte contre le gaspillage alimentaire**. Des visuels téléchargeables sur Alim'Gouv ont été largement relayés sur les réseaux sociaux et les blogs spécialisés. En effet, plus de 217 millions de vues ont été recensées via Facebook et plus de 20 articles repris par la presse en ligne en seulement quelques semaines. Ce type de campagne de communication sur internet a pour avantage d'être très peu coûteux et de toucher une cible jeune et intéressée. Alim'Gouv accueille d'autre part un espace d'information complet sur la lutte contre le gaspillage alimentaire accessible via www.gaspillagealimentaire.fr (cf paragraphe sur la lutte contre le gaspillage).

Afin de valoriser les actions allant dans le sens du PNA, une démarche de labellisation a été mise en place. Il s'agit d'attribuer le **logo du PNA** « Bien manger, c'est l'affaire de tous ! » aux actions, organismes ou outils qui illustrent le mieux le programme. La procédure de labellisation a été formalisée et est disponible sur le site Alim'Gouv. Un Comité de labellisation mis en place par la DGAL, et dans lequel participent des représentants des différents ministères impliqués dans le PNA, étudie régulièrement les demandes depuis 2011. Ce comité a également établi une passerelle avec le comité logo du PNNS, pour une plus grande cohérence dans l'attribution des labels pour des actions couvrant autant le champ de l'alimentation que celui de la nutrition et de l'activité physique. La procédure est partiellement déléguée aux DRAAF depuis 2013 pour les demandes relevant de leur périmètre. A ce jour (mai 2013), 364 dossiers ont reçu un avis favorable pour la labellisation. Le nombre de demandes a fortement augmenté depuis 2012. Le logo PNA atteste de la reconnaissance de l'intérêt d'une démarche par le Gouvernement, qu'elle soit locale, régionale ou nationale.



L'information du consommateur passe également par la création de lieux dédiés. Le PNA a souhaité développer le concept de « **Maison de l'alimentation** ». Il s'agit d'un espace d'échanges, de sensibilisation, d'information et de formation entre différents acteurs qui permet de promouvoir toutes les dimensions de l'alimentation. Accessible au consommateur, repérable et identifiable, une Maison de l'alimentation peut également prendre la forme d'un espace virtuel pour une partie de ses activités. Le concept englobe aujourd'hui une dizaine de projets dans différentes régions. Deux de ces projets ont notamment été retenus dans le cadre de l'appel à projet national de 2011 : elles sont basées au lycée agricole de Rodez¹ (12) et à la Bergerie nationale de Rambouillet² (78). Certains projets sont en phase de finalisation, comme la Maison de la nutrition à Reims (signature de la charte le 23 mai 2013) ou la Ferme du goût à Pau qui verra le jour à la fin de l'année 2013.

1 Plus d'informations sur : maisondelalimentation12.overblog.com

2 Site internet de la Bergerie Nationale de Rambouillet : bergerie-nationale.educagri.fr



La Maison de l'Alimentation de Rodez (Midi-Pyrénées)

Une dynamique collective a été lancée fin 2011, autour de la mise en place d'une Maison de l'Alimentation sur le territoire aveyronnais (MA12). Elle a été initiée par le lycée agricole de La Roque qui souhaitait partager ses ressources et ses actions avec les acteurs locaux autour de l'alimentation. Le développement de la MA12 fait office de site expérimental national et fait l'objet d'un guide méthodologique à la demande du MAAF. Grâce à une démarche participative ayant associé près de 80 structures et individus, l'objectif général a été fixé comme suit : « Développer les liens entre les acteurs du territoire au service d'une alimentation responsable et durable ». Aujourd'hui cette démarche se concrétise par la création d'une association loi 1901 avec un conseil d'administration.

Le PNA soutient également **Epicurium, le musée vivant des fruits et légumes**¹ d'Avignon, ouvert en juin 2010 et adapté à différents publics. Cet espace de découverte ludique et interactif unique en Europe propose aux classes et au grand public un itinéraire de découverte du monde des fruits et des légumes



(verger, serre et potager, espace muséographique, ruche, animations au fil des saisons, ateliers de cuisine et de jardinage, etc). Le musée a accueilli plus de 10 000 visiteurs en 2012.

4.2. Améliorer l'accessibilité à l'alimentation pour tous

4.2.1. Aide alimentaire

L'État est activement engagé d'une part dans l'amélioration de l'aide alimentaire (développement des dons aux associations caritatives, réforme de l'aide alimentaire, etc.) et d'autre part dans la pérennisation du système d'aide alimentaire. Depuis 2010, la **définition de l'aide alimentaire** est inscrite dans le code rural et de la pêche maritime. En effet, l'article 230-6 de ce code indique que « l'aide alimentaire a pour objet la fourniture de denrées alimentaires aux personnes les plus démunies. Cette aide est apportée tant par l'Union Européenne que par l'État ou toute autre personne morale ».

La réforme de l'aide alimentaire

Une réforme du système de l'aide alimentaire français a été engagée en 2012. En effet, la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de 2010 met en place une obligation d'habilitation pour les personnes morales de droit privé qui souhaitent recevoir des contributions publiques dans le cadre de la mise en œuvre de l'aide alimentaire. Cette réforme dans l'organisation de l'aide alimentaire s'explique par :

- ✓ la volonté d'améliorer l'adéquation de l'offre en denrées alimentaires aux besoins des usagers,
- ✓ la volonté d'ouvrir l'accès au Programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD), géré par le Ministère en charge de l'agriculture et au Programme national d'aide alimentaire (PNAA) géré par le Ministère en charge de la cohésion sociale à d'autres associations, mais sur la base d'un système de désignation plus lisible et transparent,

¹ Site internet d'Epicurium : epicurium.fr

- ✓ la nécessité d'avoir davantage de retours d'information des associations sur leur activité en matière de distribution de l'aide alimentaire,
- ✓ l'évolution prévue en ce sens du cadre communautaire du PEAD pour répondre notamment aux observations de la Cour des comptes européenne.

L'habilitation peut être demandée, en fonction de l'envergure des structures (nationale ou régionale), soit au niveau des ministres chargés de l'alimentation et de la lutte contre l'exclusion sociale, soit au niveau des préfets de région.

Par ailleurs, la réforme met en place un appel à candidatures pour les personnes morales de droit public ou pour les personnes morales de droit privé habilitées qui souhaitent bénéficier des denrées alimentaires obtenues dans le cadre du PEAD et du PNAA.

Enfin, afin d'adapter l'offre en denrées alimentaires aux besoins des usagers, elle prévoit également la transmission de données chiffrées par les personnes morales de droit privé habilitées et par les personnes morales retenues dans le cadre de l'appel à candidatures PEAD/PNAA.

Cette réforme de l'aide alimentaire a été menée en concertation étroite avec les associations et la Direction générale de la cohésion sociale. Le décret d'application de la loi est paru le 19 janvier 2012 et les trois arrêtés correspondants, le 8 août 2012. Ils concernent :

- ✓ la composition du dossier de demande d'habilitation pour recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire ;
- ✓ le cahier des charges et les modalités d'organisation de l'appel à candidature pour bénéficier des denrées obtenues, soit au moyen des stocks d'intervention de l'Union Européenne ou des crédits du programme européen d'aide aux plus démunis, soit au moyen des crédits du programme national d'aide alimentaire ;
- ✓ les données chiffrées de l'aide alimentaire et aux modalités de leur transmission.

Les premières habilitations nationales ont été accordées en mars 2013, douze associations ont donc été habilitées en 2013, pour trois ans : l'Association nationale de développement des épiceries solidaires, la Croix-Rouge française, la Fédération de l'entraide protestante, la Fédération française des banques alimentaires, la Fédération nationale des paniers de la mer, la Fondation de l'Armée du Salut, Imagine 84, Les Restaurants du cœur - Les Relais du cœur, le Réseau Cocagne, Revivre dans le monde, le Secours populaire français, la Société de Saint-Vincent-de-Paul. Les habilitations régionales seront mises en place courant 2014.

En ce qui concerne l'ouverture de l'accès au PEAD et au PNAA à d'autres associations que les quatre historiques (Secours populaire français, Restaurant du cœur, Croix-rouge française et Fédération française des banques alimentaires), se sont également portées candidates Imagine 84, la Fédération nationale des paniers de la mer et l'Association nationale de développement des épiceries solidaires (ANDES) qui ont été retenues. A partir de 2014, sept associations pourront donc obtenir des denrées via des crédits de l'aide européenne ou nationale.

Cette réforme va permettre d'améliorer l'aide alimentaire apportée, grâce notamment à la remontée de données chiffrées. Ces données permettent, d'une part, une meilleure connaissance des publics servis et de l'offre proposée, et d'autre part, une meilleure appréhension de la distribution de cette aide sur l'ensemble du territoire afin d'amoindrir les inégalités territoriales mises en évidence par les différents rapports IGAS-CGAAER¹ et des Cours des comptes française² et européenne³.

Développement des dons des professionnels

1 Pauvreté, précarité, solidarité en milieu rural. Rapport établi par l'IGAS et le CGAAER, septembre 2009

2 Rapport sur les circuits et mécanismes financiers concourant à l'aide alimentaire en France, Cour des comptes française, septembre 2009

3 Rapport spécial n° 6/2009 de la Cour des comptes des Communautés européennes, « L'aide alimentaire de l'Union européenne en faveur des personnes démunies : une évaluation des objectifs, ainsi que des moyens et des méthodes utilisées », septembre 2009

Afin d'augmenter la pratique du don des entreprises agroalimentaires ou agricoles au profit des associations caritatives, la **Bourse aux dons**⁴ a été conçue par le MAAF et lancée en novembre 2011. Ce site internet permet aux professionnels de l'alimentation (industries agroalimentaires, filières agricoles, transporteurs, etc.) de donner facilement des denrées alimentaires, ou du matériel à des associations caritatives ou à des centres communaux d'action sociale (CCAS). Il est également possible de réaliser des dons de transports et des dons de mécénat de compétences via cette plateforme internet.



Différents documents ressource en lien avec les dons sont par ailleurs accessibles sur le site internet : attestations de don, note relative aux souplesses possibles en matière distribution de denrées alimentaires préemballées présentant des défauts d'étiquetage dans le cadre de l'aide alimentaire, etc... En juin 2013, 83 receveurs et 16 donateurs étaient inscrits, et environ 20 dons effectifs avaient été effectués.

Par ailleurs, les différents acteurs de la chaîne alimentaire se mobilisent pour favoriser les dons aux associations caritatives. L'ANIA (Association nationale des industries agroalimentaires) et la FCD (Fédération des entreprises du commerce et de la distribution) ont ainsi réalisé un guide des bonnes pratiques du don alimentaire² qui est en cours d'actualisation.

Développement d'actions d'accompagnement social

Parallèlement, des actions du PNA mettent à profit la distribution de l'aide alimentaire pour aller vers les personnes les plus démunies, rompre leur solitude, proposer un accompagnement et une démarche d'insertion. Le **Programme alimentation et insertion (PAI)** initié en 2003 et renouvelé chaque année avec le soutien des Ministères en charge de l'agriculture, de la cohésion sociale et de la santé, en est un exemple. Ses objectifs sont doubles :

- sanitaire : améliorer l'état nutritionnel et prévenir les carences alimentaires chez les personnes en situation de précarité ou d'exclusion, plus affectées par les déséquilibres alimentaires,
- social : tisser des liens et initier l'insertion de ce public dans la société.

Le PAI repose sur l'élaboration et la distribution d'outils pédagogiques et pratiques : un calendrier annuel comportant des recettes équilibrées à petits prix, des conseils nutritionnels, des jeux ludiques pour apprendre aux enfants à mieux se nourrir et des initiatives d'accompagnement des bénéficiaires par les associations ainsi que des affiches reprenant des conseils nutritionnels qui ont vocation à être disposées dans les locaux des associations et engager des échanges sur des thématiques précises. Chaque année sont diffusés plus de 500 000 calendriers et environ 42 000 affiches.

Le **jeu Légumady** est un autre exemple. Développé dans le cadre des actions visant à améliorer l'accessibilité aux produits bruts et notamment les légumes, il a été conçu spécifiquement pour les publics les plus démunis et est notamment utilisé par les banques alimentaires et les épiceries solidaires. (cf paragraphe 2.3).

En régions, plus de 230 actions ont été mises en place en faveur des plus démunis depuis 2009-2010. Par exemple, les DRAAF participent financièrement à la mise en place de **chantiers d'insertion** pour la récupération, le tri et la redistribution de denrées récupérées aux associations caritatives.

⁴ Accessible via bourse-aux-dons.fr

² Guide de bonne pratique de l'aide alimentaire, 2009. ANIA et FCD. Disponible en ligne sur nouschangeonsavecvous.com

Différents chantiers de récupération de fruits et légumes ou de produits de la mer ont vu le jour en France, à proximité des criées du littoral ou des marchés de gros. A ce jour, il existe des chantiers d'insertion récupérant des invendus en fruits et légumes sur huit marchés de gros.

Ces chantiers récupèrent, trient puis reconditionnent des fruits et légumes invendus. Ces fruits et légumes sont ensuite distribués dans les associations caritatives.

Il existe par ailleurs 5 chantiers d'insertion des Paniers de la mer (membres de la Fédération des Paniers de la Mer) qui récupèrent les invendus de criées du littoral, les transforment puis les livrent à des associations caritatives. Ainsi, en 2012, 166 tonnes de poisson ont été distribués aux associations caritatives partenaires des Paniers. Les Paniers de la Mer sont déjà implantés sur cinq zones littorales (Loctudy, Boulogne-sur-mer, Saint-Malo, Lorient, et La Rochelle). Cependant, la FPLM encourage et accompagne la création de nouveaux Paniers de la Mer. Ainsi des projets d'installation sont à l'étude sur l'ensemble du territoire.

Localisation Géographique	Gestionnaire du chantier d'insertion	Date D'ouverture	Tonnage de fruits et légumes valorisés et redistribués
MIN d'Angers	Jardin de Cocagne Angevin	Mars 2010	100 T (2012)
MIN d'Avignon	Imagine 84	Février 2009	1007 T (2012)
MIN de Lomme	ANDES	Février 2011	69 t (en 2012)
MIN de Nantes	Secours populaire	2001	250 t (en 2008)
MIN de Marseille	ANDES	Novembre 2010	69 t (en 2012)
Marché de Perpignan	ANDES	Septembre 2009	142 t (en 2012)
MIN de Rungis	ANDES	Novembre 2008	259 t (en 2012)
MIN de Toulouse	Restos du Cœur et Secours populaire	Septembre 2010	52 t (depuis sept 2010)

Outre les actions sur les chantiers d'insertion, de nombreuses autres actions sont réalisées au niveau régional par les DRAAF :

- information sur l'aide alimentaire : faire connaître le PEAD et l'aide alimentaire aux acteurs de l'alimentation ;
- sensibilisation des bénéficiaires de l'aide alimentaire sur l'alimentation ;
- mise en place de potagers/jardins solidaires pour permettre l'accès à des fruits et légumes frais aux personnes en situation de précarité ;
- financement d'ateliers cuisine ;
- développement de circuits courts pour permettre un approvisionnement des structures d'aide alimentaire en fruits et légumes frais ;
- etc.

La DRAAF de Corse a participé à la mise en place du « Ramassage des invendus des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) du Grand Bastia pour distribuer aux plus démunis via les associations caritatives ». Les 8 GMS du Grand Bastia participent à cette action et 3 associations distribuent les invendus récupérés par un camion labellisé « PNA ». En 2012, 110 tonnes de marchandises ont été redistribuées aux associations du Grand Bastia.

4.2.2. Alimentation des populations particulières

4.2.2.1. Les séniors

Améliorer l'alimentation des personnes âgées, c'est permettre à ces personnes de vivre plus longtemps en bonne santé et diminuer les dépenses de santé liées à la perte d'autonomie.

Le PNA aide à diffuser les **guides nutritionnels de l'INPES**¹ afin de sensibiliser les séniors et leur entourage. L'information est notamment diffusée aux fédérations de l'aide et du soin à domicile, aux fédérations d'établissements pour personnes âgées ainsi qu'aux fédérations et associations pour personnes handicapées.

D'autre part, trois guides ont été réalisés par la DGAL et les DRAAF en concertation avec la DGCS et les professionnels de santé et de la restauration. Ces guides ont pour objectif d'améliorer l'alimentation des personnes âgées et d'expliquer comment prolonger le plaisir de manger. En effet, une meilleure alimentation (à la fois le contenu des assiettes et l'environnement du repas) permet en effet à ces personnes de vivre plus longtemps en bonne santé et de diminuer les dépenses de santé maladie et de handicap liées à la perte d'autonomie. Ces trois guides, complémentaires, jalonnent les différentes étapes de la perte d'autonomie des séniors qui ne doit pas être synonyme de perte de ce plaisir. **Le premier guide est un dépliant destiné au grand public, il s'intitule «Bien manger chez soi»** et encourage les séniors à continuer de cuisiner. Il rappelle notamment les différentes solutions d'aide possibles en fonction de leurs besoins : se faire accompagner pour les courses, se faire livrer ou demander une aide pour la préparation des repas. Une collaboration avec la mutualité française en a permis le maquettage. **Le second guide est destiné aux collectivités et aux services de portage à domicile pour améliorer les prestations de portage de repas** et faire en sorte que le repas apporté soit aussi l'occasion d'un plaisir et d'un lien social pour les personnes âgées. Les prestations de portage de repas à domicile sont un véritable service qui va au-delà d'une simple livraison (surveillance de la consommation, état du réfrigérateur, lien social...). Ce guide a ainsi été conçu comme un outil pratique destiné aux collectivités territoriales voulant mettre en place un service de portage et aux entreprises responsables du service. En amont de la rédaction de ce guide, les résultats d'une enquête² réalisée par la CLCV (Consommation Logement Cadre de Vie), sur financement DGAL auprès de résidents en maisons de retraite et de clients de services de portage de repas, ont été diffusés en février 2012 et permettent de mieux comprendre les séniors en matière d'alimentation. Un étudiant en sociologie en stage au MAAF a également rédigé un mémoire³ sur le bien-être alimentaire des personnes âgées en maison de retraite. Enfin, **le troisième guide recense des actions exemplaires destinées à améliorer l'alimentation dans les établissements hébergeant les personnes âgées** dans le but de lutter contre la dénutrition (et par voie de conséquence de la perte d'autonomie) et pour favoriser le bien-être de ces personnes. Ces trois guides sont finalisés et téléchargeables sur Alim'Gouv ; leur diffusion est prévue second semestre 2013.

1 Guides disponibles en ligne sur inpes.sante.fr

2 Enquête sur l'alimentation des personnes âgées, CLCV, février 2012. Disponible en ligne sur clcv.org

3 Les effets de l'admission en EHPAD sur le mode alimentaire des personnes âgées, Mohamad-Ali MOKDAD, 2010. Mémoire disponible en ligne sur agriculture.gouv.fr

Par ailleurs, dans le cadre du **programme de sensibilisation et de formation MobiQual** (Mobilisation pour l'amélioration de la Qualité), l'objectif est d'élaborer et de diffuser un outil de formation et d'aide à la pratique sur le thème de la nutrition et de l'alimentation des personnes âgées. Cet outil de formation est destiné aux acteurs intervenant en établissements médico-sociaux et à domicile. Il s'agit d'une mallette contenant des fiches pratiques et des supports d'évaluation nutritionnelle. Les établissements intéressés signent une Charte d'Engagement. Plus de 2 000 chartes ont ainsi été signées en 2012 et 2 576 outils Nutrition leur ont été attribués. Ils sont notamment largement utilisés pour repérer la dénutrition et mieux la prendre en charge.

Complémentaires à l'information nutritionnelle, les conseils du **site internet « Régal et vous »** (www.ateliercuisinesenior.com), conçu en partenariat avec la Société Française de Gériatrie et Gérontologie, ont pour ambition de maintenir la capacité des personnes âgées à préparer des plats avec les ateliers cuisine-senior.

4.2.2.2. Les personnes hospitalisées

Le programme « **Corbeilles de fruits et légumes frais à l'hôpital** » a été un succès. Cette action avait pour but d'évaluer les effets sur le plaisir de déjeuner, le rythme de la journée et le bien-être, de la mise à disposition quotidienne d'une corbeille individuelle de fruits et légumes frais, au sein des hôpitaux. Menée par le MAAF en partenariat avec INTERFEL, une pré-étude pilote a été conduite de juin à août 2009 dans deux services de l'hôpital St Jean de Perpignan (66). L'évaluation socio-économique et clinique a été présentée en septembre 2010. Celle-ci fait apparaître un bilan très positif, en réintroduisant la notion de plaisir. Le choix et le conditionnement des produits ont été identifiés comme l'une des difficultés de l'opération, mais c'est le manque de budget qui freine principalement le développement de ce dispositif au delà de l'expérimentation, qui a avant tout permis de mieux comprendre les comportements alimentaires des patients.

4.2.2.3. Les détenus et personnes sous main de justice

L'objectif est d'améliorer la qualité des repas servis aux personnes détenues. L'action principale a consisté en la mise en place d'un réseau de **référénts restauration** depuis 2009 et la signature d'accords cadres nationaux sur les denrées alimentaires. Les 9 référénts (un par direction inter-régionale des services pénitentiaires) ont bénéficié de deux séances de formation et d'une remise à niveau en matière de réglementation et d'hygiène alimentaire en juillet 2012 et janvier 2013. Les échanges de bonnes pratiques font partie intégrante du réseau qui se réunit au complet deux fois par an.

Une opération de sensibilisation et de **formation à l'hygiène** pour les personnels des établissements pénitentiaires a été mise en place en 2012. L'ensemble des menus en gestion déléguée a fait l'objet d'une intégration progressive des recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Les menus sont à présent établis sur 4 périodes de 13 semaines afin de privilégier les produits de saison. Les menus en gestion publique font également l'objet d'une validation par une assistance à maîtrise d'ouvrage en diététique et nutrition. Pour éviter le cantinage, pratique très courante consistant à délaissé les plateaux repas pour de la nourriture venant de l'extérieur et souvent peu équilibrée, l'administration pénitentiaire teste depuis plus d'un an l'offre multiple avec 2 plats principaux au choix.

Par ailleurs, l'administration a souhaité développer l'**information sur les métiers agricoles et de l'alimentation** auprès des personnes détenues et favoriser les formations dans ce sens. Plusieurs conventions régionales allant dans ce sens ont été signées depuis 2010, comme par exemple une convention entre la Direction inter-régionale des services pénitentiaires, la DRAAF Franche-Comté et la Direction inter-régionale de la protection judiciaire de la jeunesse signée le 11 janvier 2012.

Des initiatives ont été développées pour les jeunes sous main de justice. Les « **parcours du goût** » s'organisent ainsi chaque année. Sur un thème choisi, les jeunes réalisent une recette qu'ils présentent devant un jury dans la catégorie professionnelle ou occasionnelle. D'autre part, une fois par an, chaque équipe régionale de jeunes présente les spécialités locales en les proposant à la dégustation du public extérieur. D'autres animations et jeux complètent cette manifestation itinérante, organisée annuellement dans une région différente par une direction inter-régionale de la PJJ.

En Languedoc Roussillon, 5 ateliers cuisine avec un chef ont été organisés au sein de la maison d'arrêt de Villeneuve-lès-Maguelonne (34). Ils ont permis aux détenus de s'intéresser aux techniques culinaires et d'innover dans des recettes réalisées uniquement à partir des « produits de cantinage ».

Édités par la DRAAF et le Service Pénitentiaire d'Insertion et de Probation de l'Hérault, 900 exemplaires papier du livret de recettes concoctées lors de ces ateliers ont été diffusés début avril au sein de la Maison d'arrêt de Villeneuve-lès-Maguelonne.



4.2.3. Accessibilité pour tous

L'objectif du PNA est de valoriser les « **pôles accessibilité** » qui permettent de faire émerger, sous le pilotage des interprofessions, des projets innovants pour lever les freins à la consommation des produits bruts. Ces pôles rassemblent les professionnels de la filière, les pouvoirs publics et des représentants des consommateurs et constituent de véritables laboratoires d'idées.

- **Pôle fruits et légumes (depuis 2005)** : Ce pôle est à l'origine de l'opération « un fruit pour la récré » avec la participation à la conception des outils pédagogiques associés. Il a permis d'élaborer un guide d'accueil des scolaires chez les professionnels de la filière, d'expérimenter l'opération « corbeille de fruits à l'hôpital » qui commence à avoir des échos concrets dans certains hôpitaux (Ex. CHU d'Angers) ainsi que du musée Epicurium. Le PNA s'associe d'autre part à Ecotrophelia, le concours annuel d'innovation étudiante en agroalimentaire, qui présente notamment un prix dédié à l'innovation sur les fruits et légumes frais. Ce prix vise à récompenser un produit éco-innovant facilitant la consommation de fruits et légumes. En 2013, Innovafel, le grand prix d'innovation Fruits et Légumes porté par les professionnels de la filière s'est adossé à Ecotrophelia. En 2010, ce travail de concertation a permis d'étendre l'utilisation des tickets-restaurants à l'achat de fruits et légumes (décret du 30/11/2010 relatif aux conditions d'utilisation du titre-restaurant) auprès des commerçants de détail qui peuvent désormais accepter ce moyen de paiement.



Le pôle a également travaillé au développement d'un outil d'animation autour des légumes, imaginé pour rendre leur consommation évocatrice de plaisir, créer du lien et redonner l'envie de cuisiner. Cet outil, « Légumady », a été développé spécifiquement pour les plus démunis et se présente sous la forme d'une boîte de jeux et d'outils pour changer l'image des légumes, souvent peu évocatrice de plaisir. Issu d'un partenariat avec FranceAgriMer, Unilet et INTERFEL, le jeu a été édité en 800 exemplaires en 2013 ; ceux-ci sont distribués dans les banques alimentaires, les épiceries sociales, les autres structures associatives, et les IREPS par le biais des DRAAF.

- **Pôle produits de la pêche et aquaculture (depuis 2010)** : un guide d'accueil des écoles primaires chez les professionnels de la filière a été réalisé et publié en juillet 2011. La conception et

la diffusion ont été co-gérées par France Filière Pêche et les Ministères en charge de l'agriculture et de l'éducation nationale. La création d'une mallette pédagogique à destination des enfants, complémentaire de ce guide, est en cours de réalisation.

- **Pôle produits céréaliers (depuis 2011)** : ce pôle a notamment favorisé la création du module « blé, farine, pain » qui permet aux écoliers de découvrir la fabrication du pain depuis l'épi de blé jusqu'au pain consommé. Outre les outils pédagogiques à destination des professeurs et des jeunes, un classeur de recettes à base de céréales a été créé pour les cuisiniers de la restauration scolaire, afin de leur faire découvrir la grande diversité des céréales et les différentes utilisations possibles.

La DRIAAF Ile de France a été à l'initiative du **parcours pédagogique sur la filière « blé, farine, pain »** en 2010, en partenariat avec l'Observatoire du Pain et Passion Céréales. Il permet d'expliquer aux enfants du primaire la chaîne de transformation des céréales afin qu'ils comprennent d'où vient ce qu'ils mangent. Le module « blé, farine, pain » s'étend aujourd'hui aux autres DRAAF, et le pilotage a été transféré aux professionnels. En s'inscrivant sur le site lecoledescereales.fr, l'enseignant reçoit une mallette pédagogique lui permettant de mettre en place des ateliers de découverte : fiches, cahiers d'activité, dépliants, sachets de graines et de farine, livre de recettes, CD et DVD... Lorsque la région le permet, les enfants visitent une exploitation, un moulin et une boulangerie de leur région.

En 2012-2013, 9 000 enfants ont participé à ce parcours en Ile de France. Au total, plus de 15 000 enfants de 13 régions en ont bénéficié depuis 2010. Ce dispositif doit s'étendre aux autres régions dès 2013-2014.



4.3. Préserver et promouvoir le patrimoine

Le repas gastronomique des Français a été inscrit en 2010 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO. Il s'agit de la reconnaissance d'une pratique sociale consistant en un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. Cette inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité implique la mise en œuvre de mesures concrètes visant à assurer la préservation du repas gastronomique des Français. Les mesures relevant de la compétence du MAAF sont intégrées dans le PNA.

4.3.1. Valorisation des métiers de l'alimentation

La revalorisation de l'alimentation passe avant tout par la valorisation de ceux qui produisent, transforment et cuisinent ce que nous mangeons. Des actions de promotion des métiers de l'artisanat alimentaire sont menées parallèlement aux projets des classes du goût, des maisons de l'alimentation, des modules tels que « Blé, farine, pain », ainsi que sur les sites internet institutionnels (sous forme de fiches métiers) ou via les stands des Ministères dans les salons (SIA, SIAL...).

Les meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle peuvent être distingués et valorisés par le titre de « **Maître restaurateur** ». Ce titre est décerné par le Préfet de département et vise à reconnaître l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle et des métiers de bouche en général. Un annuaire¹ des restaurateurs récompensés est disponible sur internet et offre ainsi une visibilité aux 2 700 restaurateurs qui se sont déjà engagés dans la démarche.

Pour valoriser la reconnaissance de l'UNESCO, et en accord avec le Ministère de la culture, le PNA prévoit d'**étendre les journées européennes du patrimoine au patrimoine alimentaire et gastronomique**. Cette action, expérimentée en 2010 sur le thème des grands hommes et femmes célèbres, a été également renouvelée en 2011 sur le thème du voyage.

Le monde de la restauration est également mis à l'honneur lors de la **Fête de la Gastronomie**, dont la première édition a eu lieu en septembre 2011, rassemblant plus de 75 000 professionnels, bénévoles et amateurs autour des plaisirs culinaires. Pour l'occasion, de nombreuses animations sont organisées chaque automne sur tout le territoire français et à l'étranger. L'édition 2013 s'étendra pour la première fois sur trois jours, du 20 au 22 septembre, témoignant de la volonté d'étendre l'évènement à tous les publics. Parallèlement, le ministre en charge de l'agriculture lance, pour la première fois en 2013, une nouvelle initiative intitulée « **La grande tablée – Les Rabelaisiennes** » qui s'adresse à tous ceux (particuliers, associations, élus, professionnels, ...) qui souhaitent valoriser la transmission du patrimoine culinaire et rassembler, autour d'une grande table, tous les âges, toutes les générations.

4.3.2. Valorisation des produits du terroir

Par circulaire du 15 mars 2011, la DGAL et la DGER ont conjointement lancé un appel à candidatures pour la mise en œuvre de deux actions portant sur la consolidation d'un **inventaire du patrimoine alimentaire et culinaire** des produits de chaque région et la mise à disposition pour les consommateurs d'informations pratiques sur les produits bruts et peu élaborés. Les objectifs étaient, d'une part de consolider un inventaire de 15 produits emblématiques de chaque région en s'appuyant notamment sur celui du Conseil National des Arts Culinaires et, d'autre part, d'informer le consommateur sur les produits bruts et peu élaborés. 26 établissements agricoles publics et privés ont ainsi contribué au projet. Des fiches produit sont mises en ligne sur un site internet (www.cuisinealafrancaise.com). Les données collectées peuvent également être utilisées à des fins pédagogiques par les services et les établissements d'enseignement agricole. Ce type de projet est typique des partenariats entre lycées agricoles et lycées hôteliers qui se sont développés en régions dans le cadre du PNA, permettant aux élèves de faire le lien entre le champ et l'assiette.

A l'occasion de la fête de la gastronomie, le Ministre de l'agriculture et le Ministre de la culture ont signé la **convention « Alimentation, Agri-Culture »**, le 23 septembre 2011. Elle scelle leurs ambitions communes : valoriser et transmettre le patrimoine gastronomique français, ses traditions culinaires, ses métiers et savoirs-faire aux jeunes générations, et promouvoir l'innovation et la créativité afin que ce patrimoine vivant continue de se développer et de s'enrichir. Six régions se sont portées volontaires pour expérimenter la déclinaison régionale de cette convention dès 2012 (Basse-Normandie, Franche-Comté, Rhône-Alpes, Aquitaine, Bretagne, Haute-Normandie et Languedoc-Roussillon).

¹ Annuaire disponible en ligne sur : maîtresrestaurateurs.com

Certaines actions du PNA ont pour ambition de valoriser la viticulture et de dynamiser l'offre touristique en incitant les acteurs d'un territoire à s'organiser et travailler ensemble autour de l'oenotourisme. A cet effet, les ministères chargés de l'agriculture et du tourisme ont créé le **label « Vignobles & Découvertes »** qui promeut des destinations oenotouristiques. Ce label est complémentaire du Prix national de l'oenotourisme (PNO) qui favorise l'interactivité entre les professionnels du vin et ceux du tourisme et répond à une demande toujours plus grande des consommateurs d'un tourisme de terroir et de qualité. Le prix et le label sont décernés chaque année.



Les **Sites Remarquables du Goût** sont des lieux de production de produits de qualité emblématiques d'un territoire, porteurs d'une notoriété et d'une histoire (exemple : Guérande et son sel). L'objectif est de mettre en synergie les différents acteurs locaux concernés, afin de mettre en place des actions locales pour accroître la notoriété des sites (lecture du paysage, patrimoine et tourisme) et des produits en question, en particulier à l'occasion d'initiatives nationales (fête de la gastronomie, etc.). Le PNA a permis de relancer ce réseau, avec l'initiative d'une réunion des acteurs en 2011 afin d'aller vers une meilleure coordination. Par exemple, une formation « guide du goût » a été initiée, destinée à valoriser toutes les ressources disponibles. On compte plus de 70 sites sur tout le territoire.

La **promotion des produits français à l'étranger** fait partie intégrante de la valorisation des produits du terroir. Cela passe par le développement d'un argumentaire précis à l'attention des pays étrangers sur les qualités des produits français. Diverses actions de promotion sur les produits sont réalisées par UbiFrance, ADEPTA et SOPEXA, notamment l'utilisation de supports communs déclinés par filière. L'image France est déclinée à travers toutes les actions de la délégation de service public attribuée à SOPEXA (salons, formations, concours...). Les messages véhiculés sont établis en cohérence avec l'axe de communication du PNA, valorisant une image des filières agroalimentaires fidèle à des valeurs de convivialité, authenticité, diversité, simplicité, accessibilité.

A noter par ailleurs que le Programme National pour l'Alimentation a remporté les Gastronomades de l'initiative gastronomique 2011. Ce prix est décerné à l'action la plus originale en faveur de la gastronomie lors des Gastronomades, le rendez-vous des produits du terroir et des amateurs de cuisine à Angoulême (16). Cette récompense emblématique souligne l'adhésion du monde de la gastronomie aux valeurs du PNA.

4.3.3. Signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

Les Signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) sont gérés par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), sous tutelle du ministère en charge de l'agriculture. Cette valeur ajoutée donnée aux produits agricoles et alimentaires est un facteur important pour le développement de la diversité et la typicité des produits que ce soit en lien avec leur qualité (labels rouges), leur mode de production (agriculture biologique) ou leur origine (AOC, AOP, IGP). La valorisation des signes de qualité officiels a été renforcée auprès des professionnels, notamment par la mise en place d'un observatoire économique sur les SIQO et par des actions de communication. L'opération « **Mois de l'origine et de la qualité** » a été poursuivie en 2010, 2011 et 2012 et a évolué progressivement afin de prendre en compte les demandes des partenaires locaux et ainsi améliorer l'impact de cette opération pilotée par l'INAO. Deux plaquettes grand public et des fiches à destination des institutionnels ont été conçues et diffusées auprès des attachés agricoles, lors de séminaires, et sur les sites internet du Ministère, de l'Agence Bio et de l'INAO.

Pour les produits issus de l'Agriculture Biologique, des actions ont été menées dans le cadre du plan Horizon 2012 et sont poursuivies dans le programme « **Ambitions Bio 2017** » lancé par le Ministre de l'agriculture au printemps 2013 (cf partie 2.5.3). Les règles d'utilisation du logo AB ont de même été mises à jour.

Par ailleurs, le PNA veut renforcer la connaissance du signe officiel « **Spécialités Traditionnelles Garanties** » (STG) auprès des producteurs en s'appuyant sur le dispositif déjà en place pour les autres signes d'identification de l'origine et de la qualité. L'objectif est de susciter des demandes de reconnaissance en STG, signe européen qui protège une recette traditionnelle. En France, les Moules de Bouchot sont les premières à avoir obtenu le signe STG¹. D'autres dossiers sont en cours d'étude, notamment l'échalote française.

4.3.4. Soutenir les industries agroalimentaires

Le Ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, et le Ministre délégué chargé de l'agroalimentaire ont installé le nouveau **Comité stratégique de la filière agroalimentaire** le 19 février 2013. Ce Comité stratégique constitue le lieu privilégié de débats et d'échanges de toute la filière agroalimentaire, de l'amont agricole à la distribution, réunissant représentants des salariés et chefs d'entreprises. Les priorités sont les suivantes : consolider et créer des emplois, associer compétitivité économique et performance écologique et énergétique, stimuler les investissements et l'innovation pour moderniser la filière, perfectionner et promouvoir la qualité des produits et le modèle alimentaire français, améliorer les relations au sein de la filière et créer davantage de valeur ajoutée. Un programme d'accompagnement stratégique des PME de l'industrie agroalimentaire est mis en place.

Des groupes de travail pilotés par des chefs d'entreprise ont été constitués début mars 2013 et ont transmis au Comité leurs propositions, s'appuyant notamment sur les travaux issus des rencontres régionales de l'agroalimentaire en vue de l'adoption d'un Contrat de filière partenarial. Ce dernier a été présenté officiellement le 19 juin 2013 par les trois Ministres en charge, respectivement, de l'agriculture, du redressement productif et de l'agroalimentaire.

Par ailleurs, une page spécifique du site internet du Ministère de l'agriculture a été créée pour les industriels. Elle est accessible via agroalimentaire.gouv.fr

4.4. Améliorer la qualité

4.4.1. Améliorer l'offre en restauration collective

La restauration collective sert plus de 3 milliards de repas par an, des crèches aux maisons de retraite. Comme suite à la LMAP de Juillet 2010, des **règles nutritionnelles** sont progressivement rendues obligatoires via plusieurs décrets publiés en 2011.

Jusqu'en 2010, seule une circulaire interministérielle du 25 juin 2001 édictait des recommandations nutritionnelles pour améliorer la qualité des repas servis en restauration scolaire. Or, en 2007, une enquête de l'agence française de sécurité sanitaire des aliments (devenue Anses au 1er juillet 2010) portant sur les structures de l'enseignement public du second degré pour les années 2005-2006, a montré que ces recommandations nutritionnelles étaient peu ou mal appliquées. Les déséquilibres nutritionnels des repas servis constatés (apports excessifs en lipides et en glucides simples ajoutés, apports insuffisants en calcium, en oméga 3 et en fer) et l'enjeu de santé public poursuivi, ont motivé le choix des pouvoirs publics d'établir une norme en la matière.

Ainsi, l'article 1er de la loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche a introduit une disposition législative portant sur la qualité des repas servis en restauration collective, dont en particulier la restauration scolaire. Le décret et l'arrêté précisant ces exigences en restauration scolaire ont été publiés au *Journal officiel* de la République française le 2 octobre

¹ Règlement d'exécution (UE) n°416/2013 de la Commission du 6 mai 2013 enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [Moules de bouchot (STG)]

2011. L'entrée en vigueur du dispositif s'est faite de manière progressive jusqu'au 1er septembre 2012 afin d'en faciliter la mise en œuvre par les petites structures

Ces nouvelles dispositions visent à améliorer la diversité des repas servis aux élèves des écoles, collèges et lycées, tout en garantissant des apports suffisants en fibres, en vitamines, en calcium et en fer, et en limitant les apports en matières grasses et en sucres simples. Ces mesures concourent ainsi aux objectifs de santé publique poursuivis, mais aussi aux objectifs d'éducation à de bonnes habitudes alimentaires et de socialisation des enfants. Elles concernent l'ensemble des élèves qui fréquentent la cantine scolaire, publique comme privée, et permet donc aussi de toucher les enfants issus des milieux les plus défavorisés, qui sont les plus concernés par les problèmes de surpoids et d'obésité. Pour les collectivités, une étude réalisée par l'Inserm en 2008 montre que le surcoût imposé par le respect des fréquences (+ 10 %) est contrebalancé par les économies réalisées sur les grammages (économie de 18 % du coût des matières premières).

Concernant l'application de ces règles, l'examen de grilles de menus de 68 établissements scolaires, mené de manière expérimentale par les inspecteurs chargés du contrôle sanitaire et nutritionnel en 2012, ainsi que l'analyse par des diététiciennes des grilles de menus de 367 établissements servant moins de 120 repas par jour, dans le cadre de la formation « Bien manger dans ma petite cantine », permettent d'avoir une première appréciation de leur mise en œuvre. Il ressort tout d'abord de ces analyses que les textes rendant obligatoire le respect de règles nutritionnelles ont créé une dynamique sur ce sujet : ainsi, alors que l'étude publiée par l'AFSSA en 2007 montrait que la recommandation pré-existante de proposer un laitage à chaque repas n'était pas respectée, l'examen des menus par les inspecteurs des directions départementales chargées de la protection des populations montre que la majorité des établissements respecte désormais ce point. Cependant, des progrès restent à faire, notamment sur le service des crudités, des fruits, de fromages riches en calcium et de plats permettant un apport suffisant en fer. Par ailleurs, l'accompagnement des services de restauration constitue un facteur important de réussite. L'ensemble de ces résultats a d'ailleurs été confirmé par l'étude sur l'équilibre nutritionnel dans les restaurants scolaires de 606 communes et établissements scolaires de France, publiée par UFC-Que Choisir en mars dernier. Cette étude a notamment montré que la nouvelle obligation réglementaire a un impact décisif au niveau des communes : alors que, en 2005, 16% des villes avaient une appréciation « médiocre » ou « mauvais » concernant l'équilibre des repas, en 2013, 11 des 12 communes de nouveau testées respectent désormais les critères fixés par la réglementation. De même, il apparaît que les critères portant sur les services des féculents, légumes et produits laitiers sont globalement respectés. Des progrès restent à faire et la formation des professionnels gagne à être consolidée.

Le rapport de la mission de lutte contre l'inflation normative, remis le 26 mars au Premier ministre par MM. Lambert et Boulard dans le cadre du comité interministériel de modernisation de l'action publique (CIMAP), identifie néanmoins ces textes comme devant être abrogés. Conformément aux décisions du CIMAP du 2 avril dernier, une évaluation sera réalisée afin de décider de l'opportunité de la suppression ou de l'allègement de l'ensemble des normes identifiées dans ce rapport. Sur cette base, le Gouvernement annoncera sa décision quant au devenir des textes.

De plus, pour faciliter la mise en œuvre de ces règles par les services de restauration scolaire, le ministère chargé de l'agriculture a mis en place différents dispositifs d'accompagnement : une référente nationale « nutrition en restauration scolaire », a été nommée en février 2011 afin de renforcer le dialogue et les échanges entre le MAAF, les collectivités locales et les professionnels. Elle est chargée de sensibiliser les acteurs locaux et de travailler avec le Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT). Parce que les petits établissements scolaires ont des problématiques bien ciblées, le programme de formation « **Bien manger dans ma petite cantine** » a été mis en place. Il est destiné à tous les acteurs des services de restauration scolaire communale de moins de 80 couverts en régie directe et ayant peu de compétences en nutrition. Cette formation vise à sensibiliser aux enjeux de l'équilibre nutritionnel des menus, à accompagner

la nouvelle réglementation relative à la qualité nutritionnelle des repas servis, à fournir des éléments objectifs pour évaluer la conformité des repas par rapport aux règles d'équilibre nutritionnel et à créer des conditions facilitant l'émergence d'un réseau d'entraide. Grâce à l'impulsion donnée par le PNA, le MAAF a financé le dispositif pour le regroupement d'une quinzaine de communes par région, ou département d'outre-mer. En 2011-2012, 19 régions l'ont mis en place pour environ 40 000 enfants bénéficiaires.

Pour les autres services de restauration couverts par la loi (universités, établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, établissements de santé, établissements sociaux et médico-sociaux et établissements pénitentiaires), les décrets correspondants ont été publiés le 31 janvier 2012.

Conçu pour la restauration scolaire, « **Plaisir à la cantine** » est un dispositif national se composant d'un programme de formations à destination de l'ensemble des acteurs de la restauration collective comprenant 6 modules interactifs et une journée bilan. Un guide des formateurs, des livrets pour les participants et une boîte à outils complètent ce volet. Des ateliers à destination des collégiens intitulés « à la découverte des coulisses de ma cantine » s'ajoutent au dispositif. De plus, des recherches-actions menées par des sociologues du CNRS/EHESS ont permis d'éclairer la réflexion sur la formation, et de la faire évoluer au cours de l'expérimentation en Île-de-France. Les autres recherches-actions ont exploré des thèmes divers autour du repas. La charte d'engagement « Plaisir à la cantine » peut être signée dans le cadre du programme ou de façon indépendante et témoigne de l'engagement d'un établissement scolaire dans un processus d'amélioration de son service de restauration. La phase d'expérimentation ayant été satisfaisante, le déploiement s'effectue actuellement dans plusieurs régions. Ce dispositif, financé pour moitié par le MAAF, a été décliné dans 5 régions en 2012, puis 17 en 2013.



Un travail a été amorcé dans la **restauration universitaire** pour offrir davantage de denrées peu élaborées aux étudiants, tout en tenant compte des équilibres alimentaires et économiques. Cette action est inscrite au contrat pluri-annuel du CNOUS et plusieurs sous-actions ont ainsi été mises en place. Des restaurants universitaires se sont regroupés pour mutualiser leurs achats alimentaires et favoriser les approvisionnements locaux ; une campagne de communication menée avec INTERFEL a permis de sensibiliser les structures de restauration sur la question de l'équilibre alimentaire ; le concours « Ensemble en cuisine », associant un étudiant et un chef cuisinier CROUS a été organisé ; enfin, une convention cadre CNOUS-CPU a été signée, permettant d'aborder les questions de pause méridienne et de qualité des repas.

Par ailleurs, la prise en compte de l'avis des usagers de la restauration collective et de l'aide alimentaire est un point important du PNA comme du PNNS, comme suite au rapport du groupe de travail sur la qualité gustative des aliments, et se traduit par la diffusion de questionnaires de satisfaction. Les résultats doivent être intégrés aux données de l'Observatoire de l'alimentation (cf ci-après).

4.4.2. Améliorer l'offre générale

Les industries agroalimentaires produisent 85 % des aliments que les consommateurs français achètent et transforment 70 % de la production agricole française. Elles jouent donc un rôle majeur dans l'amélioration des denrées alimentaires. Une grande démarche d'amélioration nutritionnelle des produits transformés a été initiée par le PNNS et relayée par le PNA, complétée par des critères de durabilité.

Ainsi, afin d'améliorer l'offre alimentaire au regard des teneurs en sel des aliments, un groupe de travail dédié réunissant tous les acteurs impliqués (pouvoirs publics, scientifiques, professionnels, consommateurs) s'est réuni à 18 reprises entre décembre 2010 et juillet 2012. A travers notamment l'audition de 12 secteurs professionnels et la réalisation d'un état des connaissances partagé sur le sel, ce groupe de travail a permis de déterminer les actions à réaliser pour **diminuer la teneur en sel des aliments**. Pour cela, le groupe a mené une analyse, une étude rétrospective et prospective sur l'évolution des teneurs en sel avec les impacts associés secteur par secteur. Les résultats de ces travaux sont valorisés dans le cadre des accords collectifs du PNA et des chartes d'engagements individuels de progrès nutritionnel du PNNS. Le groupe de travail a favorisé le partage des données et des connaissances, et a joué un rôle de formateur et d'incitateur dans la démarche de réflexion et d'engagement sur la réduction de la teneur en sel des aliments. Le rapport¹ a été remis au PNNS en décembre 2012.

Par ailleurs, quatre groupes de travail « ingrédients » ont été mis en place en avril 2013 par le Ministre délégué à l'agroalimentaire afin de réfléchir collectivement aux possibilités d'engagements des secteurs sur l'amélioration nutritionnelle de l'offre alimentaire. En effet, 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, le Ministre a fixé à la fin de l'année 2013 le **lancement du pacte « qualité ingrédient »** comportant un volet nutritionnel, sans oublier les autres composantes de cette amélioration de qualité (développement durable). 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**, signé le 19 juin 2013.

Le pacte « qualité ingrédient » a pour objectifs de :

- valoriser les efforts des entreprises pour porter à la connaissance des consommateurs les améliorations nutritionnelles réalisées et à venir ;
- diminuer dans les recettes, les ingrédients dont la consommation doit être limitée ;
- travailler sur la consommation des fibres en relevant les défis de l'acceptabilité de ces produits par le consommateur et la valorisation des efforts des industriels.

Un premier point d'étape a été réalisé le 25 juin 2013 sous la présidence du Ministre, au cours duquel sept secteurs alimentaires se sont engagés à signer le pacte « qualité ingrédient » avant la fin de l'année 2013 : secteurs des biscuits fourrés, des céréales petit déjeuner pour enfants, des boissons rafraîchissantes sans alcool, des compotes, des plats préparés, de la charcuterie industrielle et artisanale, et du pain artisanal. Leurs engagements concrets seront précisés en septembre.

Outre des études sectorielles ou études ciblées sur quelques produits, il n'existait pas de suivi global de la qualité des aliments transformés en France. Pour pallier ce manque, **l'Observatoire de l'alimentation** a été créé par la LMAP de 2010. Le décret n°2011-778 du 28 juin 2011, modifié le 14 novembre 2012, en précise l'organisation et le fonctionnement. Il a pour mission d'éclairer les acteurs économiques et les pouvoirs publics sur les évolutions de l'offre et de la consommation alimentaires. S'intéressant aux domaines nutritionnel, sanitaire, économique et social, il aide à la définition des objectifs de la politique publique de l'alimentation et à son évaluation. Il a été officiellement installé le 10 décembre 2012 par le Ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, réunissant son premier Conseil d'orientation technique. Celui-ci a validé deux projets d'études du volet socio-économique (insécurité alimentaire et perception de l'utilisation des nouvelles technologies dans la lutte contre le gaspillage en aval de la chaîne alimentaire). L'étude de faisabilité de l'Anses concernant la section sanitaire doit se terminer courant 2013 et mobilise cinq secteurs pour lesquels des entreprises se sont portées volontaires. C'est également dans le cadre de cette section que le baromètre sur les perceptions des consommateurs va prochainement être relancé.

1 Rapport sur le Groupe de Travail « sel », mars 2013, disponible en ligne sur agriculture.gouv.fr

La **section nutritionnelle** reprend les missions de l'Observatoire de la qualité de l'alimentation (**Oqali**). Créée en février 2008 par les Ministères chargés de l'agriculture, de la santé et de la consommation, cette section a pour objectif d'exercer un suivi de la qualité nutritionnelle des produits en tenant compte de caractéristiques socio-économiques. Elle est conjointement mise en œuvre par l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) et l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail). En 2012, l'Oqali assurait le suivi de 23 secteurs. En 2013, l'Oqali dispose de près de 26 000 références, soit 80 % des quantités de produits transformés consommées par jour par un adulte (contre 18 % en 2009). De plus, les derniers secteurs qui ne collaboraient pas avec l'Oqali, ont annoncé leur intention de le faire. Fin 2012, l'Oqali a dévoilé les résultats de cinq études d'évolution portant sur la qualité nutritionnelle des aliments. Ces premières études d'évolution permettent d'observer des tendances encourageantes concernant le détail des informations nutritionnelles présentes sur les étiquetages des produits, mais également pour les compositions nutritionnelles. Menées sur les compotes, les confitures, les conserves de fruits et les céréales pour le petit-déjeuner, ces études montrent des diminutions de teneurs en sel (- 28 % pour les céréales équilibre entre 2008 et 2011) et en sucres (- 2 % pour les compotes allégées entre 2009 et 2010 et - 7 % pour les céréales fourrées entre 2008 et 2011). L'ensemble des résultats est disponible sur le site internet de l'Oqali.



D'autre part, dans le cadre du PNA, le Comité technique permanent pour la **sélection des plantes cultivées** (CTPS) a ajouté des critères d'inscription des variétés végétales portant sur les caractéristiques environnementale, nutritionnelle et organoleptique. Ce travail, effectué en concertation avec les acteurs des filières, permet de fixer des éléments de détermination nouveaux et d'orienter la sélection future, en adéquation avec le plan Ecophyto 2018.

Les démarches d'amélioration nutritionnelle et organoleptique n'occultent pas l'importance de la **sécurité sanitaire des aliments**. La responsabilité de la sécurité sanitaire incombant d'abord aux professionnels, il est important d'accompagner les petites entreprises et les transformateurs à la ferme à intégrer la sécurité sanitaire dans le management de leur entreprise. Pour ce faire, la flexibilité permise par la réglementation communautaire pour les petites entreprises est mise à profit : allègement de la charge administrative liée à la maîtrise sanitaire, développement des guides de bonnes pratiques adaptés à ces entreprises, promotion des outils existants, développement d'outils type prêts à l'emploi. Par exemple, la DRAAF Rhône-Alpes met à disposition des petits producteurs et transformateurs des fiches d'information réglementaire sur la production et la commercialisation des produits fermiers d'origine animale, qui présentent de manière simplifiée les obligations en terme d'hygiène. Ces fiches sont en ligne sur le site internet de la DRAAF.

Cas des départements et régions d'Outre Mer (DROM):

Dans ces territoires, la prévalence de l'obésité mais aussi des autres pathologies associées est significativement plus élevée qu'en métropole (25 % des enfants et adolescents et plus d'un tiers des adultes sont touchés par des problèmes de surcharge pondérale contre 16 % des adultes en métropole). La spécificité de la situation alimentaire en Outre-mer est étroitement liée aux particularités culturelles et économiques mais aussi géographiques et climatiques, donc aux productions agricoles. Les problématiques sont sensiblement différentes de celles rencontrées en métropole, et varient d'un DOM à l'autre : aliments industriels produits localement souvent plus sucrés, prix des produits d'alimentation courante plus élevés, etc. La situation de précarité alimentaire et les enjeux de santé publique associés sont soulevés conjointement par le PNNS et le PNA. On observe ainsi un partenariat très fort entre les DAAF et les ARS (Agences régionales de santé) sur les questions relatives à la nutrition.

La DAAF Martinique a, par exemple, participé au montage du dispositif « Self info repas », une exposition pédagogique itinérante sur l'alimentation équilibrée. Initialement créée en Aquitaine, elle a été adaptée aux spécificités locales par l'association Carbet des sciences. Les DAAF mettent par ailleurs en place des adaptations des outils nationaux du PNA (par exemple, les fiches fruits de la mallette « Un fruit pour la récré », etc.).

Enfin, une proposition de loi visant à prohiber la différence de taux de sucre entre la composition des produits manufacturés et vendus dans les régions d'outre-mer et celle des mêmes produits vendus dans l'hexagone a été votée et promulguée le 4 juin 2013. Elle s'inscrit dans la logique du PNA, qui souhaite améliorer l'offre nutritionnelle des DOM au même titre qu'en métropole.

4.4.3. Les accords collectifs

La LMAP du 27 juillet 2010 a inscrit les accords collectifs du PNA au sein du code rural et de la pêche maritime en l'article L.230-4. Il s'agit d'un dispositif incitatif pour les opérateurs qui vise à faire évoluer favorablement la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire et la durabilité des modes de production, de transformation et de distribution. Les organisations interprofessionnelles, les fédérations ou syndicats professionnels pour une famille de produits, une ou plusieurs entreprises peuvent demander la reconnaissance des accords collectifs, au ministère chargé de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

Le dispositif des accords collectifs est partie intégrante de la politique de l'alimentation. Il permet d'inscrire les actions des professionnels dans les objectifs nutritionnels du PNNS et dans ceux du Grenelle de l'Environnement. Le décret 2012-80 a prévu le champ de ces accords, ainsi que leurs modalités de reconnaissance. Ces accords collectifs du PNA doivent viser à minima une famille de produits de composition homogène, être chiffrés, contrôlables et s'inscrire dans un calendrier précis.

Deux comités d'experts, un comité « qualité nutritionnelle » et un comité « modes de production, de transformation et de distribution durables », sont chargés de porter un regard critique sur le type, la nature et la pertinence des engagements, au regard de la situation de l'entreprise ou du secteur.



Le **premier accord collectif** a été signé par les Ministres en charge de l'agriculture et de l'agroalimentaire et l'association Bleu-Blanc-Cœur à

l'occasion du Salon International de l'Agriculture en février 2013. L'État reconnaît officiellement l'engagement de cette filière dans l'amélioration nutritionnelle et environnementale des produits animaux. Cet accord vise notamment à accroître la visibilité d'une telle démarche auprès des consommateurs. Le détail des engagements pris est disponible sur le site internet alimentation.gouv.fr.

Le référentiel y afférent a été finalisé en septembre 2012. Une modification de celui-ci, en concertation avec les professionnels, est en cours. Ceci fait suite à la volonté du ministre délégué en charge de l'agroalimentaire Guillaume Garot, de rendre ce dispositif plus accessible aux professionnels, et ce dans un souci d'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits.

4.5. Tendre vers une alimentation durable

La notion de durabilité renvoie à une alimentation viable sur le plan économique et social, respectueuse de l'environnement, de la santé et de la diversité culturelle. De nombreux projets favorisant des comportements durables ont été initiés dans le cadre du PNA. La section du portail Alim'Gouv intitulée « Manger durable et local » propose notamment tous les mois un panier de saison aux internautes et relaie les initiatives les plus remarquables.

En Auvergne, la DRAAF et l'association Anis étoilé ont réalisé en 2010 un guide pédagogique intitulé « Atelier cuisine et alimentation durable ». Celui-ci a pour objectif de donner des éléments méthodologiques pour la mise en place d'ateliers cuisine. Il précise les différentes étapes des ateliers et les conditions à réunir (sécurité, hygiène, matériel, ambiance) pour un bon déroulement. Il souligne les éléments à valoriser pour créer un atelier intéressant et constructif et propose des fiches récapitulatives par tranche d'âge. La version numérique du guide est en téléchargement libre sur Alim'Gouv.



Action phare de l'appel à projet national lancé en 2011, un calculateur d'empreinte écologique pour la restauration collective a été mis au point, en partenariat avec l'Agrocampus de Rennes, la région et la DRAAF Bretagne. Celui-ci est accessible à tous sur <http://calculateur.rcresponsable.org>. Cet outil, amené à évoluer, a avant tout une vocation pédagogique et permet d'engager une réflexion de fond sur les pratiques de la restauration collective. Il est le fruit d'une large collaboration au niveau local et national, notamment avec la participation du lycée agricole du Méné à Merdrignac (22), de la mairie de Trédaniel (22), du centre d'éco-développement de Villarceaux (95) et du CCC (Association pour la restauration collective en gestion directe).

4.5.1. Lutter contre le gaspillage alimentaire

Les études

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un sujet majeur, sur lequel les différents gouvernements et organisations internationales se penchent actuellement. De grandes organisations comme la

FAO ont mené des études démontrant qu'entre 30 et 50 % de la production alimentaire est gaspillée, perdue ou jetée tout au long de la chaîne alimentaire. Lors de sa résolution de janvier 2012, le Parlement européen a demandé au Conseil et à la Commission Européenne de déclarer l'année 2014 « Année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire », avec pour objectif la diminution de ce gaspillage de moitié d'ici 2025. L'Organisation des Nations-Unies (ONU) a, quant à elle, lancé en janvier 2013 une campagne mondiale contre le gaspillage alimentaire à laquelle la France est associée.

Pour combler le manque de données existant en France sur la thématique du gaspillage, le MAAF a lancé une étude¹ en 2011. Cette dernière avait pour objectifs de **caractériser qualitativement et quantitativement le gaspillage alimentaire** en France au niveau des métiers de la remise directe au consommateur et de la restauration collective, afin de proposer des actions de lutte contre ce gaspillage.

Un groupe de travail pour la prévention des déchets issu du Conseil national des déchets (CND) a souhaité approfondir les connaissances en matière de gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire afin de pouvoir proposer des pistes de travail et des solutions pratiques, visant à réduire le gaspillage alimentaire. C'est pourquoi le Ministère en charge de l'écologie a réalisé un état des lieux du gaspillage alimentaire² en France aux différents stades de la chaîne alimentaire, complémentaire de l'étude du MAAF. Cette étude, dont le rapport final a été rendu en novembre 2012, a été réalisée dans le cadre du PNA.

La sensibilisation des consommateurs

La lutte contre le gaspillage alimentaire passe tout d'abord par une prise de conscience de tous les acteurs de la chaîne alimentaire et notamment des consommateurs. Des supports d'information pédagogiques permettent d'expliquer au consommateur comment réduire son gaspillage alimentaire. La mise en avant des économies financières ou environnementales réalisées est un levier fort. Ce travail a été initié en 2010 notamment via le spot télévisuel de l'ADEME, diffusé en novembre et pour lequel le ministère chargé de l'alimentation avait été sollicité afin de valider les messages, et les informations développés dans le cadre de cette campagne « réduisons vite nos déchets, ça déborde³ ».

Fin 2012, le Ministère chargé de l'agriculture a lancé une **campagne de sensibilisation** sur internet accompagnée de slogans tels que « Qui jette un œuf, jette un bœuf », « Jeter ça craint », « J'aime la nourriture, je la respecte » et des visuels téléchargeables gratuitement. Le relais sur les réseaux sociaux a été un franc succès, sensibilisant des millions d'internautes. Des affiches et cartes postales ont également été imprimées avec les mêmes visuels, et notamment distribuées via les DRAAF et DAAF. Une deuxième vague de visuels attire l'attention du consommateur sur le fait qu'une grande partie des aliments qui finissent à la poubelle sont des fruits et des légumes qui peuvent présenter un léger défaut d'aspect mais que cela n'a pas d'incidence sur la qualité sanitaire ou organoleptique du produit. Cette nouvelle vague est accompagnée des slogans suivants: « Ma beauté est intérieure » ou encore « Oui je sais, je n'ai pas un physique facile ». La troisième vague, lancée en juin 2013, est axée sur la différence entre les Dates Limites de Consommation (DLC) et les Dates Limites d'Utilisation Optimale (DLUO).

1 Pertes et gaspillage alimentaire, 2011. Étude disponible sur alimentation.gouv.fr

2 Rapports intermédiaire et final de l'étude Gaspillage alimentaire – état des lieux et pistes d'actions . Disponibles en ligne sur developpement-durable.gouv.fr

3 Campagne menée par l'ADEME (agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie). Informations disponibles en ligne sur reduisonsnosdechets.fr



L'emballage peut participer à la réduction du gaspillage alimentaire en augmentant la durée de conservation des aliments. Il est donc important d'identifier les marges de progrès pour **limiter le suremballage** des produits destinés à la consommation alimentaire des ménages tout en garantissant sa fonction première de transport et de conservation des aliments. Les partenaires de cette action participent à la Commission consultative d'agrément de la filière des emballages ménagers. Le nouveau cahier des charges des sociétés agréées Eco-emballage et Adelphe, publié par arrêté du 12 novembre 2010, prévoit des dispositions spécifiques visant à limiter le suremballage. Ces dispositions répondent à de nouveaux objectifs et enjeux environnementaux et financiers dont notamment les orientations ambitieuses adoptées respectivement par les lois n° 2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement et n° 2010-788 du 12 juillet 2010 portant un engagement national pour l'environnement. Le Conseil National de l'Emballage a, par ailleurs, mis à jour son guide¹ méthodologique « Eco-conception & Emballages » en 2012, qui donne des conseils à destination des entreprises.

Le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire

Pour mobiliser l'ensemble des acteurs et structurer les initiatives, le ministre délégué en charge de l'agroalimentaire a piloté des groupes de travail, réunis régulièrement de décembre 2012 à juin 2013, dans le but d'élaborer un pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire a participé à ces échanges : depuis l'amont agricole, représenté par les interprofessions et les syndicats agricoles, jusqu'aux consommateurs, représentés par des associations de consommateurs, et en associant les industriels, la restauration collective, la distribution, les associations caritatives, les pouvoirs publics, etc.

Ce pacte², lancé officiellement le 14 juin 2013, a pour objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2025. Il constitue un engagement des différents acteurs de la chaîne alimentaire pour réduire ce gaspillage.

Chaque partie prenante de la chaîne alimentaire s'engage ainsi à mettre en place à son niveau des actions de sensibilisation des consommateurs et des professionnels, ainsi que des actions concrètes de prévention du gaspillage alimentaire.

Cette démarche, engagée sous l'égide du MAAF, a été réalisée en lien étroit avec le Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie. Le Pacte se fonde sur une définition commune du gaspillage alimentaire : toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée.

1 Guide Eco-conception et emballages, mars 2012, disponible en ligne sur conseil-emballage.org

2 Pacte disponible en ligne sur <http://alimentation.gouv.fr/pacte-national-lutte-antigasillage>

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 innovant, fort et inscrit sur le long terme qui adresse un message sans ambiguïté : le gaspillage alimentaire peut et doit être réduit.

Les actions internationales :

Ces actions sont réalisées en lien avec les différents projets européens de lutte contre le gaspillage alimentaire. En effet, le Ministère en charge de l'alimentation participe au projet transnational **Greencook** qui a pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire et faire de l'Europe du Nord Ouest un modèle de gestion alimentaire durable en menant un travail de fond sur le rapport du consommateur à la nourriture grâce à un partenariat multi-sectoriel.

Les avancées du projet européen **FUSIONS** sont également suivies de près.

La récupération de fruits et légumes invendus :

Enfin, la lutte contre le gaspillage alimentaire passe également par le développement de certains **ateliers et chantiers d'insertion**. Ces derniers récupèrent les denrées vouées à la destruction, les trient, les transforment et les mettent à disposition des associations d'aide alimentaire. De telles actions permettent à la fois d'amoindrir le gaspillage alimentaire, de lutter contre l'exclusion sociale et d'améliorer l'offre proposée par les associations caritatives. Après une nécessaire phase d'études, le PNA a soutenu différentes actions de récupération d'invendus portées par les associations caritatives, notamment ANDES, Imagine 84 et les Paniers de la mer (cf paragraphe 2.2.1 sur l'aide alimentaire).

Les guides méthodologiques :

L'Union nationale des centres permanents d'initiatives pour l'environnement (UNCPIE) a, à la demande du ministère en charge de l'alimentation, réalisé en 2012 un guide intitulé « Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? », dont l'objectif est de fournir aux Collectivités des éléments de méthode et un recueil de pratiques.

Les DRAAF ont également participé au financement de nombreuses actions sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment en restauration collective où les objectifs ont été de quantifier puis de comprendre les causes du gaspillage au sein de différentes structures, de mettre en place des plans d'actions pour le réduire puis de diffuser les bonnes pratiques.

Des outils d'aide à la quantification du gaspillage au sein d'une restauration collective ont notamment été développés par la DRAAF Auvergne. Un guide est disponible sur le site de la DRAAF (<http://www.draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr/Limiter-le-gaspillage-alimentaire,360>).

4.5.2. Circuits courts et de proximité

Est considéré comme **circuit court** un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur. Le terme **circuit de proximité** s'applique quant à lui à une distance limitée entre les lieux de production et de consommation. L'appellation circuits court englobe en réalité une très grande diversité de circuits de production et de commercialisation.

Si elle a toujours existé, la vente de produits alimentaires en circuit court et/ou de proximité connaît depuis une dizaine d'années un nouvel essor, en réponse à une demande des consommateurs pour

une production plus locale. Le Ministère en charge de l'agriculture a présenté, en 2009, un plan de soutien aux circuits courts avec l'objectif de mieux valoriser les productions, de créer des emplois et de mettre en place une nouvelle « gouvernance alimentaire » à l'échelle des territoires. Depuis 2010, le PNA a largement favorisé la mise en œuvre de ces circuits, en aidant à développer la connaissance sur ces nouveaux modes de commercialisation (recensement agricole, développement de référentiels technico-économiques, recensement des formations pour les agriculteurs s'engageant dans ces démarches) et en favorisant l'accompagnement des jeunes agriculteurs et pêcheurs dans leur parcours d'installation. Ce mode de production et de distribution bénéficie d'un fort engouement de la part des professionnels et des consommateurs.

Afin de favoriser ce type de circuits en restauration collective, **le Code des marchés publics a été modifié** par décret le 25 août 2011. Il offre aux acheteurs la possibilité de « retenir, parmi les critères de choix de l'offre économiquement la plus avantageuse, les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ». Cette mesure doit, dans la pratique, faciliter l'accès des producteurs locaux à la commande publique. Les gestionnaires pourront également, comme auparavant, passer des contrats avec des producteurs locaux pour de petites commandes.

Les projets relatifs à la restauration collective ont fortement mobilisé les acteurs régionaux. Plus de 230 actions ont été menées depuis 2010 (hors actions nationales et règles nutritionnelles). Parmi ces actions, on compte au moins 19 plates-formes physiques ou virtuelles fonctionnelles ainsi qu'une vingtaine de projets de même type en cours de réalisation. Ces plates-formes permettent de mettre en relation les producteurs et les acheteurs d'une région.



La DRAAF Rhône-Alpes a réalisé un guide intitulé « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité ». Celui-ci a bénéficié à toutes les autres régions et fait office de référence dans le domaine. Largement diffusé par les DRAAF en version papier, il est également téléchargeable sur le site Alim'Gouv. Son objectif est de permettre aux gestionnaires des restaurants collectifs d'utiliser au mieux le Code des marchés publics afin de favoriser l'approvisionnement de proximité.

Avec une agriculture diversifiée, un réseau dense de PME, et bénéficiant d'un large bassin de consommation, la région Rhône-Alpes a souhaité passer d'un approvisionnement ponctuel à des achats locaux significatifs. Elle a mis en place un site internet d'informations et d'échanges (www.achatlocal-consorhonealpes.com) qui a pour but de faciliter la mise en relation des structures de la restauration collective avec des fournisseurs Rhône-alpins.

4.5.3. Agriculture biologique

Le PNA a promu le plan d'actions « Agriculture biologique - horizon 2012 » lancé en 2007 par le Ministre de l'agriculture. Afin de mieux répondre à la demande en produits issus de l'agriculture biologique, ce plan s'est fixé pour objectif de tripler les surfaces actuellement cultivées en « bio » et de les porter à 6 % de la surface agricole utile (SAU) d'ici 2012. Il inclut également l'introduction progressive des produits « bio » dans la restauration collective publique d'État, ainsi que l'intégration de l'agriculture biologique dans l'ensemble des référentiels de formation de l'enseignement agricole. Des conférences de sensibilisation ont ainsi été conduites au niveau national et régional (Tech'nBio, Salon de l'Agriculture...).

Fin 2012, 24 425 exploitations agricoles¹ étaient engagées en agriculture biologique, soit une augmentation de 5,6 % par rapport à 2011 (1 290 exploitations supplémentaires) et une proportion de 4,7 % des exploitations agricoles en France. La part de bio en surfaces agricoles utiles (SAU) poursuit son augmentation (+ 8,6 % en un an, avec un passage de 3,5 % en 2011 à 3,8 % en 2012). Début 2013, 56 % des établissements de restauration collective proposaient des produits bio à leurs convives, de manière régulière ou occasionnelle. Le nombre de Français consommant des produits issus de l'agriculture biologique est à la hausse : en 2012, 64 % des Français ont consommé bio au moins une fois dans l'année (contre 60 % en 2011) et 8 % en consomment tous les jours, selon le baromètre annuel de l'Agence Bio et de l'institut CSA.

Fin 2012, le Ministre de l'agriculture a confirmé sa volonté de donner un nouvel élan au développement de l'agriculture biologique, qui se traduit par le programme « **Ambition Bio 2017** », présenté au printemps 2013. Un premier objectif est fixé pour la transition écologique : doubler le pourcentage de surface agricole en agriculture biologique d'ici fin 2017 par rapport à 2012.

La région Provence-Alpes-Côte-d'Azur (PACA) est moteur dans ce domaine avec, en 2012 un taux de pénétration du « bio » dans l'agriculture de 13 % de la SAU certifiée, alors que la moyenne nationale est de 3,6 %. La région a, de plus, décidé de créer un logiciel qui permettra aux gestionnaires de restauration collective de concevoir des menus selon les règles nutritionnelles en vigueur et de quantifier la proportion de produits issus de l'agriculture biologique, de produits bruts et de produits régionaux. Ce projet est l'un des lauréats de l'appel à projets national de 2011. Un tel outil informatique a notamment pour objectif d'aider les collectivités à atteindre 20 % d'approvisionnement en produits « bio », comme inscrit dans le Grenelle de l'Environnement. Une plate-forme web d'offre alimentaire a également été créée et mise en ligne par la fédération régionale des IAA. Accessible via *offre-alimentaire-paca.fr*, cette plate-forme met en relation acheteurs et fournisseurs et permet, entre autres, de faire une sélection de fournisseurs de produits « bio » et locaux.

A cela s'ajoutent de nombreuses initiatives locales visant en particulier à augmenter l'approvisionnement des restaurants scolaires en produits « bio ». Un groupe de travail du Conseil National de l'Alimentation (CNA) en cours a également dans ses missions de faire émerger des propositions pour répondre aux objectifs du Grenelle de l'Environnement à ce niveau.

4.5.4. Modes de production écologiques

95 % des français tiennent à ce que les aliments qu'ils achètent soient produits dans une démarche de qualité et de respect de l'environnement².

Le plan national **Ecophyto 2018** lancé en 2008 a pour objectif la diminution si possible de moitié des pesticides utilisés en agriculture. Dans ce cadre, le réseau DEPHY, lancé en février 2011, mobilise déjà plus de 2 000 exploitations agricoles regroupées par dizaine de fermes. Il vise la diffusion des bonnes pratiques et des systèmes de culture innovants, ainsi que la mutualisation et la valorisation des références acquises. Plus de 200 000 professionnels ont déjà suivi une formation et ont ainsi obtenu leur Certiphyto. Ce certificat atteste de connaissances suffisantes pour utiliser les pesticides de façon sécurisée et en réduire leur usage.



1 <http://www.agencebio.org/la-bio-en-france>

2 Enquête Agri Confiance, IPSOS, 2009.

Le PNA a encouragé la définition des critères pour l'**éco-label des produits de la pêche maritime** prévu dans le cadre de la Loi Grenelle 2. Tous les critères de l'éco-label sélectionnés s'inspirent des directives de la FAO pour l'étiquetage écologique des produits des pêches de captures marines. Le décret n° 2012-104 du 27 janvier 2012, relatif à l'éco-label des produits de la pêche maritime, constitue la Commission de l'éco-label des produits de la pêche maritime, placée auprès du directeur général de FranceAgriMer. Il fixe les modalités d'élaboration, de révision et d'homologation du référentiel qui détermine les conditions auxquelles doivent répondre les produits pour bénéficier de l'éco-label ainsi que du plan de contrôle cadre. Il détaille les procédures de certification des producteurs et opérateurs de l'aval de la filière et définit le rôle des organismes certificateurs et les procédures de contrôle. En février 2013, le dialogue entre représentants des pêcheurs, du commerce, des consommateurs et d'une ONG, instauré au sein de cette commission, a permis de stabiliser l'ensemble du contenu du référentiel et du plan de contrôle cadre.

La mise en place d'une **certification environnementale des exploitations agricoles** est prévue par la loi de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle l'environnement (loi n°2010-788 du 12 juillet 2010). Cette démarche vise notamment à reconnaître et valoriser les efforts déjà accomplis par le secteur agricole dans le domaine de l'environnement, notamment via une mention valorisante pour les produits « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale ». Le décret relatif à la certification environnementale et les arrêtés définissant le référentiel pour le niveau 2 et les seuils de performance pour le niveau 3 de la certification environnementale ont été publiés au Journal officiel du 21 juin 2011. La Commission Nationale de la Certification Environnementale (CNCE) chargée du suivi du dispositif a été créée le 25 octobre 2011. Toutes les informations nécessaires pour s'engager dans cette démarche sont disponibles sur le site du MAAF. 19 démarches environnementales de niveau 2 ont été reconnues par la CNCE depuis 2012. Conçu selon une logique progressive sur 3 niveaux, le dispositif de certification représente plusieurs milliers d'agriculteurs. De plus, dans le cadre de la mise en œuvre de la stratégie nationale pour la biodiversité, le ministère de l'écologie, du développement durable, des transports et du logement mettra en place une aide aux agriculteurs qui s'engagent dans le niveau 3 (Haute Valeur Environnementale).

4.6. Recherche

Un inventaire des thèmes prioritaires de recherche a été réalisé sur la base de divers travaux de prospective¹, ainsi que de séminaires. Organisés en octobre 2011 et mars 2012 sous l'égide de la DGER, ces séminaires ont réuni des experts et des représentants institutionnels des principales organisations contribuant à la recherche et à l'innovation dans le domaine de l'alimentation (agences de financement, organismes de recherche, établissements de l'enseignement supérieur agronomique et vétérinaire, associations professionnelles...).

Ainsi, 3 axes programmatiques ont été identifiés :

- promouvoir la recherche sur l'aliment,
- promouvoir la recherche pour mieux connaître les conséquences pour l'environnement et la santé des modèles alimentaires et développer des modèles alimentaires améliorant la santé des différents groupes de consommateurs, préservant les ressources et valorisant l'environnement,
- créer de nouveaux outils en sciences humaines et sociales pour mieux comprendre l'acte alimentaire et ses déterminants, les modèles alimentaires mis en œuvre par les divers groupes de consommateurs et élargir le champ du dispositif d'évaluation ex-ante des politiques publiques.

Des actions prioritaires ont également été identifiées au sein de chaque axe.

1 Agriculture mondiale horizon 2030-2050 (FAO, 2006), Agri-Monde (INRA, 2009), Dualine (INRA-CIRAD, 2011)

Les travaux du GTI (co-présidé par la DGER et le MESR/DGRI, et réunissant la DGPAAT, DGAL, DGS, DGCIS, CGDD) ont conduit à une actualisation, en mars 2013, du volet « recherche et innovation ». Ils ont ainsi identifié des axes de recherche et d'innovation pragmatiques et fédérateurs, avec pour objectif d'accroître les synergies entre acteurs et d'accentuer la cohérence globale du dispositif national de recherche en alimentation. L'objectif est également d'appuyer la mise en œuvre, par des résultats de recherche et d'innovation, des priorités de la politique de l'alimentation.

Comme suite à l'actualisation du volet transversal, une présentation de ces travaux est en cours auprès des différents acteurs, notamment régionaux, concernés par ces thématiques, avec pour objectif que soient articulés les leviers financiers nationaux et régionaux et que soit assurée une cohérence d'ensemble des actions. Par ailleurs, les membres du GTI assureront la promotion de ces orientations auprès des instances habituelles de financement de la recherche (ANR, FUI, FranceAgriMer, Oséo, Fonds européens, Anses, Ademe, fondations privées...).

L'actualisation du volet transversal est accompagnée d'une cartographie des centres de recherche et d'innovation travaillant sur les thématiques ciblées, ainsi que de l'élaboration d'un calendrier des différents appels à projets permettant de financer des projets en lien avec ces questions.

Ces différents documents seront mis en ligne sur les sites du MAAF.

Liste des abréviations

AFNOR : Association française de normalisation
ANDES : Association nationale des épiceries solidaires
Alim'gouv : alimentation.gouv.fr
Anses : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
ARS : Agence régionale de santé
BAFA : brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur en accueils collectifs de mineurs
BAFD : brevet d'aptitude aux fonctions de directeur en accueils collectifs de mineurs
CCC : Association de la restauration collective en gestion directe
CEI : Comité exécutif interministériel
CGAAER : Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux
CIV : Centre d'information des viandes
CLCV : Consommation, logement et cadre de vie (association de consommateurs)
CNA : Conseil National de l'Alimentation
CNFPT : Centre national de la fonction publique territoriale
CNOS : Comité national d'orientation et de suivi
CNOUS : Centre national des œuvres universitaires et scolaires
CNRS : Centre national de la recherche scientifique
CRALIM : Comité régional de l'alimentation
CREDOC : Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie
CTPS : Comité technique permanent de sélection
DAAF : Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
DGAL : Direction générale de l'Alimentation
DGER : Direction générale de l'Enseignement et de la Recherche
DRAAF : Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
DRIAAF : Direction régionale et interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
EPLEFPA : Établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole
ETP : Équivalent temps plein
GMS : Grandes et moyennes surfaces
INAO : Institut National de l'Origine et de la Qualité
INSEE : Institut national des statistiques et des études économiques
INPES : Institut national de prévention et d'éducation à la santé
INTERFEL : Inter-profession des fruits et légumes frais
IREPS : Instance régionale en éducation et promotion de la santé
LMAP : Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche
MAAF : Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
ONU : Organisation des Nations Unies
Oqali : Observatoire de la qualité de l'alimentation (section nutritionnelle)
PNA : Programme National pour l'Alimentation
PAI : Programme Alimentation Insertion
PNNS : Programme National Nutrition Santé
PO : Plan Obésité
REFEDD : Réseau français des étudiants pour le développement durable
SIQO : Signes d'identification de la qualité et de l'origine
SRAL : Service régional de l'alimentation
UNCPPIE : Union nationale des centres permanents d'initiatives pour l'environnement
UNESCO : Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture
Unilet : **Interprofession des légumes en conserves et surgelés**

Annexe 1 Indicateurs de mise en œuvre

Axe I : Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité	
Volume total de dons réalisés : augmentation des dons aux associations caritatives	<p>Les grands réseaux associatifs ont récupéré plus de 81 000 t de denrées alimentaires via les dons d'entreprises en 2012 (ce qui correspond à ¼ de l'ensemble des denrées distribuées).</p> <p>La Bourse aux dons a été développée : cette plateforme est complétée chaque année avec de nouveaux modules pour répondre aux besoins des associations</p> <p>Des documents ayant pour but de développer les dons ont également été mis à disposition du public (note sur les réductions fiscales, attestation de dons, rédaction d'un guide de bonne pratique d'hygiène pour les associations caritatives, etc.)</p> <p>Au niveau régional, de nombreuses actions ont été menées pour sensibiliser de potentiels donateurs et pour inciter les entreprises à donner. Des cartographies d'associations caritatives ont également été développées pour mettre en contact donateurs et receveurs et favoriser les dons locaux.</p>
Publication des textes d'application sur l'aide alimentaire	La réforme de l'aide alimentaire a été mise en œuvre, notamment grâce à la publication des textes réglementaires : Décret du 19 janvier 2012 relatif à l'aide alimentaire et de 3 arrêtés du 8 août 2012.
Nombre d'associations habilitées chaque année	Les premières habilitations ont eu lieu en 2013 : 12 associations ont été habilitées au niveau national en 2013 et par leurs intermédiaires, 1 512 associations locales. Les habilitations régionales seront mises en place en 2014 par chaque région.
Nombre de supports d'information distribués par an (aide alimentaire)	Dans le cadre du Programme alimentation et insertion, 400 000 calendriers et 28 000 affiches sont distribués par an aux bénéficiaires de l'aide alimentaire et aux associations de distribution.
Nombre de départements ou de communes couverts par l'aide alimentaire	<p>L'ensemble du territoire est couvert par l'aide alimentaire. Des subventions ont été accordées aux associations têtes de réseaux pour améliorer le système d'information et la logistique des structures (notamment dans le cadre du plan de relance).</p> <p>La bourse aux dons propose également des dons de transport, des dons de matériel et des dons de mécénat de compétences pour améliorer la logistique des associations.</p>
Nombre de chantiers d'insertion soutenus	<p>Au moins 12 chantiers d'insertion sont soutenus par les DRAAF. Ceux-ci ont permis la récupération de plus de 1 900t de fruits et légumes invendus en 2012. Ces fruits et légumes permettent d'augmenter l'offre en fruits et légumes des bénéficiaires de l'aide alimentaire, qui sont de petits consommateurs de fruits et légumes.</p> <p>Diverses études de faisabilité sont en cours pour développer de nouveaux chantiers de ce type.</p> <p>Le Réseau Cocagne via son programme « 30 000 paniers solidaires » permet depuis 2010 à des publics en situation d'insécurité alimentaire d'accéder régulièrement à une offre de produits biologiques distribués en circuit court</p>
Panel de satisfaction étudiants du CROUS	2010 : 82 % de satisfaction ; 2011 : 81 % de satisfaction ; 2012 : 82 % de satisfaction ; 2013 : 83 % de satisfaction
Indicateurs de suivi du programme MobiQual	1000 exemplaires de la mallette et 30 réunions de formation en 2011 ; 2 000 chartes signées et 2 576 outils Nutrition en 2012
Parution d'un décret ou arrêté sur les	Décret n° 2012-144 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité

règles nutritionnelles dans les maisons de retraite	nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux
Taux d'inscription d'élèves au programme « un fruit pour la récré » au regard du nombre d'enfants scolarisés	705 000 élèves, soit 10,6 % des enfants de primaire scolarisés
Mise en ligne de guides seniors	Guide « Bien manger chez soi, des solutions pour les seniors » disponible sur alimentation.gouv.fr Guide d'amélioration du service de portage de repas à domicile (en cours d'édition, disponible en septembre 2013 sur alimentation.gouv.fr) Recueil d'actions pour l'amélioration de l'alimentation en établissement hébergeant des personnes âgées (en cours d'édition, disponible en septembre 2013 sur alimentation.gouv.fr)
Axe II : Améliorer l'offre alimentaire	
Partie de l'offre alimentaire couverte par l'observatoire de l'alimentation, section nutritionnelle (Oqali)	Plus de 25 600 références suivies par l'Oqali (en février 2013), soit plus de 80 % des produits transformés (seuil maximal atteint au regard de retraits et mises sur le marché nouvelles régulières de produits).
Nombre d'accords collectifs d'engagement de qualité signés	Dispositif créé opérationnel fin 2012 : mise en place du référentiel et installation des comités d'experts pour l'instruction des dossiers. Le premier accord collectif a été signé en février 2013 avec Bleu-Blanc-Cœur, 3 dossiers en cours d'expertise, 9 en préparation.
Nombre de structures disposant d'un outil d'animation sur les légumes	800 boîtes Légumady produites et en cours de distribution aux associations caritatives, ainsi que des fiches dématérialisées téléchargeables par tous sur Alim'Gouv
Nombre de chartes d'engagements de progrès nutritionnel	35 Chartes d'engagement individuelles PNNS signées.
Mesure de l'impact sur les apports moyens journaliers en sel	16 % d'aliments transformés impactés (baisse variable selon les produits). Variations d'apports moyennes, en équivalent sel, de -1,1 % pour les hommes et de -0,9 % pour les femmes. A l'échelle de l'ensemble de la population et d'une année, la mise en œuvre de ces reformulations permettrait des diminutions de 1 649 tonnes de sel.
Mise en place du comité stratégique des IAA	Mis en place en 2010, renouvelé en 2013. Ce comité a présidé aux travaux sur le contrat de filière signé le 19 juin 2013 entre l'État, les régions et toute la filière IAA qui traduit des engagements mutuels et concrets autour de 7 grands thèmes : l'emploi, le financement, l'innovation, le défi vert, l'export, la qualité et la promotion du modèle alimentaire français et les relations au sein de la filière.
Nombre d'exploitants engagés en circuit court (recensement agricole 2010/2011)	21 % des exploitations en 2010
Nombre de consultations du guide de la restauration collective publique sur les circuits courts	6 000 guides papier diffusés + consultations en lignes.
Nombre d'agriculteurs engagés dans la certification environnementale des exploitations agricoles	Plus de 3 500.
Nombre d'agriculteurs certifiés (niveau 2 et	3 500 agriculteurs reconnus niveau 2 et 20 exploitations niveau

3)	3 (haute valeur environnementale).
Nombre d'exploitations engagées dans la réduction des produits phytosanitaires	2 000 exploitations pilotes.
Nombre de nouveaux agriculteurs bio/an	2 531 exploitations bio supplémentaires en 2011, 1 290 en 2012.
Part des produits bio dans la restauration collective publique d'État	67 % des établissements publics de restauration collective ont introduit le bio .
Réalisation d'étude sur le gaspillage	Réalisation de deux études : 2011 : étude du MAAF sur les pertes et le gaspillage alimentaire au stade de la remise directe au consommateur (distribution et restauration) et en restauration collective. 2012 : étude du MEDDE sur le gaspillage alimentaire sur l'ensemble de la chaîne alimentaire : état des lieux et pistes d'action. 2013 : étude lancée dans le cadre de la section économie et sociologie de l'observatoire de l'alimentation sur les leviers d'innovation technologique contribuant à limiter le gaspillage alimentaire. Ces études ont permis de mieux comprendre où se situe le gaspillage au sein de la chaîne alimentaire ainsi que ses causes et de faire émerger des pistes de solutions pour le réduire.
Nombre d'accords volontaires signés	Signature du pacte national de lutte contre le gaspillage le 14 juin 2013. Il s'agit d'engagements de représentants de l'ensemble de la chaîne alimentaire à réduire le gaspillage alimentaire de moitié d'ici à 2025 : actuellement 24 signataires têtes de réseau principalement. De nombreux acteurs ont participé activement à sa conception.
Nombre de visites et de téléchargements des supports de communication sur le gaspillage sur le site	Sur Facebook : plus 217 millions d'impressions et 88 000 clics sur la page. Largement repris sur Twitter et sur les blogs. Plus de 20 articles de presse en ligne (le Monde, etc).
Nombre de supports papier diffusés	Diffusion de 8 affiches différentes de sensibilisation au gaspillage via toutes les DRAAF et les professionnels de la filière alimentaire (sur les dates de consommation des aliments, sur la valeur des aliments, sur le fait de se servir à la juste portion en fonction de son appétit, etc.) 14 clips sonores ont également été diffusés sur les ondes en juillet et août 2013 et sont diffusés sur les radios de nombreux partenaires (notamment GMS).
Axe III : Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation	
Nombre d'enfants ayant suivi les séances de classes du goût	Plus de 12 500.
Intégration d'un module de formation alimentation au BADA et BAFD	Oui, en expérimentation dans plusieurs régions.
Nombre de connexions sur alimentation.gouv.fr	580 000 visites en 2012.
Nombre de maisons de l'alimentation labellisées	Plusieurs maisons de l'alimentation en phase de finalisation (procédure de labellisation modifiée).
Mise en place d'un centre de ressources de jeux éducatifs (site internet MAAF)	Étude de faisabilité réalisée, projet en cours de finalisation.
Textes d'application de la loi LENE	Décret relatif à la certification environnementale des exploitations agricoles en 2011 ; Décret relatif à l'écolabel des produits de la pêche en 2012.

Nombre de documents publiés et d'études réalisées sur la composition nutritionnelle des denrées	33 études sectorielles et 9 études transversales réalisées par l'Oqali et disponibles en ligne (juin 2013) couvrant l'intégralité des secteurs de produits transformés, 5 études de suivi d'évolution des secteurs.
Axe IV : Promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français	
Nombre de produits et recettes identifiés dans l'inventaire national du patrimoine alimentaire	173 fiches produit conçues pour 13 régions.
Suivi du nombre de SIQO enregistrés et du nombre de professionnels engagés	450 AOC, 470 labels rouges, 109 IGP 2 nouvelles AOP et 4 nouvelles IGP agroalimentaires enregistrées par la Commission Européenne en 2011 (INAO) En 2010 : 1 exploitation sur 4 est engagée dans la démarche.
Part de marché intérieur et à l'export des SIQO	Part de marché nationale en volume : 88 % des vins, 11 % des volailles, etc.
Nombre de titres Maître Restaurateur	2 000 titres remis fin 2012.
Suivi du nombre de STG enregistrées	Première STG française : Moules de Bouchot, reconnue au niveau européen en 2013.
Nombre de labels oenotourismes et de prix de l'oenotourisme distribués	24 destinations labellisées « Vignobles&Découvertes ».
Nombre de sites remarquables du goût reconnus	71 sites remarquables du goût reconnus et engagés dans une démarche de progrès.
VT1 : Innover et développer des outils pour bâtir des modèles alimentaires durables et de qualité	
Sélection de projets pour mieux connaître et développer des modèles alimentaires durables	7 projets dans le programme ANR (2011) et 6 projets dans le programme ALID (2012).
Élaboration d'un guide méthodologique pour l'évaluation socio-économique des politiques publiques	Guide « Conduire une étude d'impact préalable / Guide méthodologique » élaboré par la DGAL
Finalisation de l'ESE sur la chrysomèle du maïs	Oui (Juin 2012).
VT2 : Conduire des actions de communication	
Nombre de projets labellisés PNA	364 labellisations d'actions ou de structures (en mai 2013).
Audience et nombre d'utilisateurs d'applications de communication institutionnelle.	20 000 fans du compte Alim'agri sur Facebook, plus de 11 700 abonnés au compte officiel du MAAF sur Twitter, plus de 3 000 abonnés au compte Alim'agri sur Twitter.
Système de veille opérationnel sur les attentes des consommateurs	Baromètre de l'alimentation en 2010, 2011 et 2013 ; Observatoire de l'alimentation.

Annexe 2 : Groupes de travail interministériels (GTI) et pilotes

GTI n°1 - Les plus démunis

(Ministère des affaires sociales et de la santé)

GTI n°2 - Les jeunes en milieu scolaire et universitaire

(Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche)

GTI n°3 - Les personnes fragiles

(Ministère des affaires sociales et de la santé)

GTI n°4 - Les personnes détenues et les jeunes sous protection judiciaire

(Ministère de la justice)

GTI n°5 - Les modes de production agricoles

(Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt)

GTI n°6 - L'amélioration de la qualité des produits

(Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt)

GTI n°7 - La lutte contre le gaspillage alimentaire et le suremballage des produits

(Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie)

GTI n°8 - Les actions d'éducation en milieu scolaire et universitaire

(Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt)

GTI n°9 - Les actions hors milieu scolaire et universitaire

(Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt)

GTI n°10 - L'information des consommateurs

(Ministère de l'économie et des finances)

GTI n°11 - La valorisation des produits et des savoirs-faire culinaires

(Ministère de la culture et de la communication)

GTI n°12-13 - Développement du tourisme et promotion à l'international

(Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt)

GTI n°14 - Volet transversal 1 - Innover et créer des connaissances pour des modèles alimentaires durables et de qualité

(Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt)

GTI n°15 - Volet transversal 2 - Conduire des actions de communication

(Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt)

Annexe 3 : Listes de quelques livrables nationaux issus du PNA

Grand public

Portail d'information Alim'Gouv sur alimentation.gouv.fr

Fiches sur les produits du terroir français sur www.cuisinealafrancaise.fr

Brochure d'information sur le PNA

Visuels, cartes et affiches de la campagne anti-gaspillage alimentaire (sur Alim'Gouv)

Affiches « La carte de France des produits » et affiches régionales des SIQO

Jeunes

Mallette pédagogique « Un fruit pour la récré »

Mallette pédagogique du module « blé, farine, pain »

Guide du « manger responsable » avec le REFEDD (réseau français des étudiants pour le développement durable)

Kit transmédia « Popote minute » sur popote-minute.com

Pack Itinérant Jeunesse, par le Centre d'information des viandes (CIV)

Séniors

Site « Régal et vous » pour la cuisine des séniors, sur ateliercuisinesenior.com

Guide « Bien manger chez soi » pour les séniors

Guide de l'amélioration du service de portage à domicile

Inventaire des actions exemplaires destinées à améliorer l'alimentation dans les établissements hébergeant les personnes âgées dans le but de lutter contre la dénutrition

Professionnels de l'alimentation

Guide pratique : favoriser une alimentation de qualité dans les collectivités. Courrier des maires, 2011.

Mallette pédagogique « Plaisir à la cantine »

Guides d'accueil des scolaires dans les filières fruits et légumes (2009), et produits de la pêche et aquaculture (2011)

Référentiel sur les Maisons de l'Alimentation

Guide pratique : favoriser une restauration collective de proximité et de qualité, 2010, réalisé par la DRAAF Rhône Alpes (194 pages)

Guide UNCPPIE « Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? »

Plus démunis

Bourse aux dons en ligne sur bourse-aux-dons.fr, documents de référence à télécharger

Jeu « Légumady » : fichiers dématérialisés sur Alim'Gouv et boîte de jeu.

Affiches et calendriers du Programme Alimentation Insertion

Annexe 4 : Liste de quelques livrables « exemplaires » régionaux, mutualisables

Grand public

Manuel de la cuisine pour tous, Les Anges Gardins, DRAAF Nord Pas de Calais, 2012. Téléchargeable sur le site des Anges Gardins.

Manuel des jardiniers sans moyens, Les Anges Gardins, DRAAF Nord pas de Calais, 2012. Téléchargeable sur le site des Anges Gardins.

Alimentation particulière

« Cuisiner simple et efficace pour améliorer le quotidien » : livret recette par les détenus pour les détenus, en ligne sur le site de la DRAAF Languedoc Roussillon, 2013

Professionnels de l'alimentation

Guide pratique : favoriser une restauration collective de proximité et de qualité, 2010. DRAAF Rhône Alpes (194 pages) (Annexes rajoutées en 2012 : 2 fiches d'accompagnement des restaurants administratifs pour un approvisionnement en produits bio et locaux, deux fiches de retours d'expérience).

En Franche Comté, des gestionnaires de restauration collective témoignent, résultats 2010. Chambre d'Agriculture de Franche Comté. (19 pages)

Les filières alimentaires de proximité en Ile de France : potentialités de débouchés dans la restauration collective, 2010-2011. DRIAAF Ile de France.

Une pause déjeuner de qualité en école maternelle et primaire, compte-rendu de la journée du 11 mai 2011 au Lycée agricole du Valentin. DDPP et ADES de la Drôme.

Un fruit pour la récré en Franche-Comté : Annuaire des producteurs locaux et mini-guide à l'usage des établissements scolaires, des accueils périscolaires et des collectivités, 2010. CPIE/DRAAF

Étude des besoins des communes pour faciliter la mise en place d'un approvisionnement en produits locaux de qualité, Haute Normandie 2012. Les défis ruraux / DRAAF.

A vos assiettes ! Guide de l'animateur. Un grand jeu modulable pour aborder notre alimentation sous tous les angles, 2012. Starting Block / DRIAAF

Plaquette « Un fruit pour la récré », 2012. DRAAF Languedoc Roussillon.

Guide d'approvisionnement bio et local en Restauration Collective, 2011. Agrobio Poitou-Charentes / Chambre d'agriculture

Approvisionnement de proximité en restauration collective en Poitou-Charentes. Mémoire de master d'E. Cocural, 2012. DRAAF Poitou-Charentes. (140 pages)

Plateforme achatlocal-consorhonalpes.com, annuaire de fournisseurs de la restauration collective, docuthèque, transmission des besoins ou des appels d'offre, 2010-2012, DRAAF Rhône Alpes

Film sur « Un fruit à la récré », 5 minutes, 2011. DRAAF Languedoc-Roussillon.

Film de promotion « Un fruit à la récré », DRAAF Basse Normandie

Fiches réglementaires « production et commercialisation des produits fermiers d'origine animale », 2012. DRAAF Rhône Alpes.

Plus démunis

L'aide alimentaire en Franche Comté : tout le monde y gagne, 2010. DRAAF/SRAL

Rapport d'évaluation du dispositif expérimental : Approvisionnement en fruits et légumes du Languedoc-Roussillon pour l'association départementale des Restaurants du cœur de l'Hérault, 2012. Montpellier SupAgro

A table ! Bien manger à petits prix en Charente-Maritime, 2010. Chambre d'agriculture / DRAAF

Identification des freins et des leviers des dons des industries agroalimentaires et des distributeurs aux associations caritatives pour l'aide alimentaire, DRIAAF Île-de-France

Panorama de l'aide alimentaire dans la région Ile-de-France. Réflexions sur le rôle de l'État dans le dispositif d'aide alimentaire francilien : Quelles implications pour les services déconcentrés du ministère en charge de l'agriculture ? Thèse professionnelle de M. Hure, 2012.

Volontés et pratiques des initiatives alternatives à l'aide alimentaire . Étude réalisée au sein du réseau Voisins & Citoyens en Méditerranée, Octobre 2012. DRAAF Languedoc-Roussillon.

Étude AIDA FEL : Les fruits et légumes des « jardins de la méditerranée » dans le circuit de l'aide alimentaire. 2010. Étude réalisée sur la demande de la DGCS.

Le mécénat dans le cadre de l'aide alimentaire / Quels produits peuvent être donnés dans le cadre de l'aide alimentaire. 2010. DRAAF Poitou-Charentes. (2x4 pages)

Cartographie des associations d'aide alimentaire en Ile de France, DRIAAF Ile de France. <http://aidealimentairepna.cartographie.pro>. Possibilité d'être complétée pour les autres régions.

Étude de faisabilité pour la mise en place d'un libre service d'aide alimentaire, 2013, DRIAAF Ile de France.

Annexe 5 : Résultats de l'appel à projets national 2011

19 projets sélectionnés (sur les 265 présentés) ont ainsi pu bénéficier de financements de l'État.

ACCESSIBILITÉ ET RÉINSERTION

Aquitaine – Chantier de formation atelier de cuisine nomade

Parrainé par Thierry Marx, chef très médiatique, et Maria Nowak, présidente de l'Association pour le Droit à l'Initiative Économique (ADIE), ce projet vise à offrir une formation de courte durée, à des personnes sans emploi, aux métiers de la cuisine de rue et à les accompagner vers la création d'une entreprise. Par ailleurs, l'objectif est de développer une cuisine de rue originale et saine (un projet qui concourt à l'éducation au goût), mais aussi de favoriser les circuits courts (fruits et légumes issus de l'agriculture locale et raisonnée). Enfin, l'idée tient également dans la duplication du modèle pour le diffuser ailleurs sur le territoire.

Rhône-Alpes - Informer : Aliment...Terre

Il s'agit de développer la coopération entre les professionnels de l'éducation à l'environnement et du travail social, afin d'améliorer la connaissance et l'information des familles en situation de précarité sociale sur leur alimentation. Concrètement, l'association souhaite établir une liste de lieux de pratiques liées à l'alimentation (jardinage, cuisine) ainsi qu'un cahier des charges pour permettre à ces lieux de répondre à l'accueil d'actions d'éducation.

Rhône-Alpes – De la Graine à l'assiette, kiffe ton repas

Avec pour objectif principal de favoriser l'autonomie des jeunes vis à vis de leur alimentation, l'Union régionale pour l'habitat des jeunes en Rhône-Alpes (URHAJ) souhaite permettre aux jeunes en difficulté de devenir autonome dans la préparation des repas et leur donner envie de cuisiner avec des produits de saison. Concrètement l'URHAJ va créer un CD-Rom interactif qui accompagnera les jeunes dans leur apprentissage culinaire pendant leur séjour au foyer et après. Voici quelques exemples de modules prévus : cuisinons avec les produits de saison, fabriquons notre pain, créons nos recettes, rencontre avec un chef ...

Languedoc-Roussillon - Fruits et légumes pour tous : « Soutien à l'accessibilité et à la consommation dans le dispositif de l'aide alimentaire »

Le projet consiste en l'analyse des freins et des leviers à l'accessibilité et à la consommation des fruits et des légumes par les bénéficiaires de l'aide alimentaire. Le projet a aussi pour but de soutenir les initiatives locales visant à faciliter cette consommation et en tirer certaines recommandations.

Alsace - École multi-sites inter-générationnelle

Au travers d'ateliers de cuisine favorisant la mixité sociale, les rencontres inter-générationnelles et la valorisation des savoir-faire des familles, l'association EPICES (Espaces de projets d'Insertion Cuisine et Santé) souhaite restaurer cette capacité à transmettre. Le projet consiste ainsi en la création d'une école de cuisine multi-sites ayant pour but une insertion sociale et une éducation au goût, à l'équilibre alimentaire, à l'environnement et au développement durable.

Provence-Alpes-Côte-d'Azur – Jardins potagers

L'objectif de ce projet est de répondre au désir de jardiner d'une partie des habitants de HLM de la région. Pour ce faire, l'association PADES souhaite développer un guide à destination des bailleurs sociaux afin qu'ils mettent en place des jardins potagers à destination des familles et un guide pour les animateurs de ces jardins.

ÉDUCATION

Guadeloupe - Lutte contre l'obésité : les écoles Caramboles

Préoccupante en métropole, la prévalence de l'obésité, notamment chez les enfants, est plus inquiétante encore en Outre-Mer. Le programme « les écoles Carambole », expérimenté de 2005 à 2008 à Bouillante, Cayenne et Gros-Morne, a montré des résultats positifs en matière de réduction du surpoids et de l'obésité chez les enfants de 3 à 15 ans. Centré sur l'éducation à une alimentation équilibrée, il consiste à encourager les enfants, par le biais d'ateliers pédagogiques, à boire de l'eau, pratiquer une activité physique, manger des fruits et légumes... Le développement d'outils pédagogiques sur le web permettra de pérenniser ce programme.

Midi-Pyrénées - Création d'une maison de l'alimentation - EPLEFPA de La Roque

Ces établissements publics locaux d'enseignement et de formation agricole et agroalimentaire représentent des lieux et des sources idéaux pour accueillir, informer et sensibiliser les citoyens. L'objectif du projet est de définir, expérimenter et développer une maison de l'alimentation, c'est-à-dire de formaliser dans un lieu ces initiatives autour de l'alimentation : production, transformation, commercialisation, préparation, consommation et retour à la terre.

Île-de-France - Bergerie Nationale de Rambouillet

La Bergerie Nationale de Rambouillet a été valorisée dans son projet de création d'un espace d'échanges, de sensibilisation, d'information et de formation entre différents acteurs afin de promouvoir une alimentation saine, durable et accessible à tous ; notamment en créant des fiches pédagogiques, en favorisant les débats autour des enjeux des systèmes alimentaires, de l'offre alimentaire ... L'approche laisse une grande place aux expérimentations et aux démonstrations mais aussi à diverses manifestations ou journées portes ouvertes, parallèlement à une diffusion de l'information plus classique (Site Internet, fiches pédagogiques ...).

Île-de-France - L@Kollok : Création d'un épisode dans une web-série interactive

Cette Web-série, qui s'adresse aux jeunes de 14 à 20 ans, a pour projet de créer un épisode consacré à l'alimentation. L'idée est de fournir les clés pour décrypter les enjeux alimentaire d'aujourd'hui. L@Kollok est fondée sur un principe d'autonomie et d'éducation par l'expérience. À chaque épisode sont associés des partenaires techniques : l'idée est donc d'utiliser Internet pour amener les jeunes à s'intéresser aux activités des associations et les inciter à s'y engager.

Auvergne – Formation alimentation pour les formateurs BAFA/BAFD

Afin d'apporter une meilleure connaissance sur l'alimentation dès le plus jeune âge, l'IREPS Auvergne souhaite mettre en place un programme de formation, dans le cadre du BAFA/BAFD, autour d'un socle de connaissances communes sur les aspects multidimensionnels de l'alimentation (dimensions nutritionnelles, culturelles, hédonistes, environnementales, sensorielles).

Alsace – Du grain à moudre

L'axe principal du projet mené par cette compagnie artistique consiste à explorer le sens de l'acte alimentaire et la compréhension du monde qui s'y rattache. L'univers de la cuisine est parfaitement lié au langage du spectacle vivant et des arts plastiques, qui développe une approche fondée sur le sensoriel, l'émotionnel et l'imaginaire et devient ainsi un vecteur d'éducation. Plusieurs outils seront mis en œuvre pour mener à bien ce projet (performance, ateliers, collecte de témoignages, création d'une page Facebook...).

AMÉLIORER LA RESTAURATION COLLECTIVE

Bretagne - Empreinte écologique

L'Agrocampus de Bretagne a créé une plate-forme internet, intitulée « *Restauration Collective Responsable* » afin d'aider les professionnels de la restauration collective à faire évoluer leurs pratiques. Cette plate-forme réunit des guides techniques et pédagogiques, des espaces de partages d'expériences et de témoignages et d'un calculateur d'empreinte écologique. Le projet est de consolider cette dernière fonctionnalité en intégrant au calculateur l'origine des aliments et une diffusion plus vaste pour une utilisation massive.

Centre - Restauration collective saine en Vendômois

L'objectif global du projet repose sur l'amélioration de l'offre alimentaire en restauration collective notamment en sensibilisant tous ses acteurs à la qualité nutritionnelle et gustative des repas, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, à l'approvisionnement en circuits courts et en incitant les agriculteurs et les artisans à s'organiser. Concrètement, chaque unité de restauration publique va recevoir un outil, appelé VEGETAL TONIC, des modules de dégustation pour les scolaires, ou encore des fiches pédagogiques.

Provence-Alpes-Côte-d'Azur - Logiciel de restauration collective

Pour aider les entreprises de restauration scolaire à appliquer les règles nutritionnelles en restauration collective afin de lutter contre l'obésité infantile et pour assurer l'approvisionnement de produits issus de l'agriculture biologique à hauteur de 20 %, comme inscrit dans le Grenelle de l'environnement, la région PACA a décidé de créer un logiciel qui leur permettra de concevoir des menus selon ces règles, de quantifier la proportions de produits issus de l'agriculture biologique, de produits bruts et de produits régionaux. Un projet informatique qui a pour objectif final de valoriser l'équilibre et la diversité alimentaire ainsi que le patrimoine gastronomique.

Bourgogne- Développer un plan d'action qui vise à lutter contre le gaspillage dans la restauration collective et gérer les déchets

Où vont les restes des assiettes ? Comment trier les différents déchets ? En restauration collective, le gaspillage est quotidien. Afin de trouver des solutions, six établissements (maison de retraite, pénitencier, collège ...) seront suivis par un comité de pilotage afin d'établir un plan d'action contre le gaspillage alimentaire. Dans chaque établissement pilote, une table de tri des déchets sera financée pour sensibiliser convives et personnels. Ce projet, mené par le comité de coordination des Collectivités (CCC), vise à apporter des solutions concrètes pour valoriser chaque type de déchets (organiques, ordures ménagères et déchets propres et secs) présents en restauration collective.

VALORISER LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE

Midi-Pyrénées - Conservatoire des traditions culinaires artisanales « Grand Sud »

L'ambition du conservatoire est de sauvegarder les pratiques pour mieux promouvoir la transmission du savoir-faire et les valeurs culturelles. Le but est de constituer une base de données des recettes traditionnelles régionales du patrimoine culinaire français. Un DVD et un petit livret reprendront l'intégralité des recettes avec leurs origines et les savoir-faire particuliers qui y sont liés. L'objectif final étant de constituer un lieu de mémoire et de transmission du savoir-faire artisanal pour les générations futures.

Bretagne – Création d'outils pédagogiques pour découvrir le patrimoine alimentaire breton.

73 entreprises bretonnes (métiers de bouche, restaurateurs, agriculteurs...) se sont engagées dans une démarche de valorisation de leurs produits et savoir-faire. Afin de mieux les diffuser et d'informer le grand public, la ville de Quimper s'est engagée à concevoir des outils pédagogiques et interactifs, afin d'inciter le consommateur à découvrir des produits qui forment la richesse du patrimoine breton. Un projet qui vise à développer la consommation locale, ainsi qu'à mieux faire connaître les savoir-faire et traditions régionaux.

DES MODES DE CONSOMMATION DURABLES LOCAUX

Languedoc-Roussillon - Éducation au goût et découverte des produits fermiers

Dans un objectif général de développer les circuits courts et de préserver le patrimoine alimentaire français, le FRCIVAM du Languedoc-Roussillon a décidé de concevoir une mallette pédagogique pour aider les agriculteurs à mieux présenter leurs produits et leurs fermes aux touristes. Elle permettra notamment d'aborder de façon ludique et participative les questions relatives aux goûts, à la saisonnalité des produits, à l'origine, aux modes de production, et aussi aux métiers de l'agriculture.