



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

*Liberté
Égalité
Fraternité*



PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION

3^e édition **Territoires en action**
2019 - 2024

Bilan de la mise en œuvre



Table des matières

1. Introduction.....	4
2. Bilan des actions.....	6
Axe thématique 1 : Justice sociale - améliorer la qualité nutritionnelle et diversifier l'offre alimentaire.....	7
Axe thématique 1 : Justice sociale - lutter contre la précarité alimentaire pour une alimentation plus solidaire.....	17
Axe thématique 1 : Justice sociale - renforcer l'information du consommateur.....	23
Axe thématique 2 : Lutte contre le gaspillage alimentaire	35
Axe thématique 3 : Education à l'alimentation - développer l'éducation à l'alimentation des plus jeunes	43
Axe transversal 1 : La restauration collective – un partenaire gagnant pour l'alimentation	54
Axe transversal 2 : Les projets alimentaires territoriaux – unir les forces locales pour une meilleure alimentation	67
L'appel à projets national annuel du PNA.....	72
Territoires en action – la déclinaison du PNA au niveau régional	74
Le PNA à travers les frontières – la valorisation du PNA à l'international	76
3. Conclusion.....	78

1. Introduction

Les travaux des États généraux de l'alimentation (EGA) en 2017, et les dispositions de la loi EGAlim¹, ont constitué le cadre structurant pour l'action des ministères relative à la politique de l'alimentation à partir de 2019. C'est à la suite de ces travaux que le programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN), porté par les ministères chargés de l'alimentation et de la santé a été élaboré. Il a fixé le cap de la politique de l'alimentation et de la nutrition pour cinq ans (2019-2024), en articulant pour la première fois les actions du programme national pour l'alimentation (PNA3) et du programme national nutrition santé (PNNS4).

Ce programme national pour l'alimentation (PNA), a décliné et rendu opérationnelles les principales mesures concernant l'alimentation issues des EGA et de la loi EGAlim. Il a également été élaboré en tenant compte des nombreuses réflexions et travaux publiés depuis, notamment les avis du Conseil national de l'alimentation (CNA), en particulier l'avis 81 sur l'alimentation favorable à la santé, et le rapport d'enquête parlementaire sur l'alimentation industrielle.

Ce programme s'est ensuite enrichi entre 2019 et 2024. Début 2020, la loi AGECE² a tout d'abord renforcé l'ambition de la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire en France. Puis, la crise sanitaire associée à la Covid-19 a mis en avant notamment :

- les enjeux de résilience des systèmes alimentaires face aux crises, et les approches territoriales portées dans le cadre du PNA3 ont démontré toute leur pertinence dans ce cadre ;
- l'importance de prévenir les maladies chroniques liées à l'alimentation, qui se sont révélées être des facteurs de comorbidité de la Covid-19 ;
- la nécessité de lutter contre la précarité alimentaire, avec une demande en aide alimentaire qui a augmenté durant la crise.



A la suite de cette crise, le plan « France Relance », et son volet « Transition agricole, alimentation et volet », ont permis d'affirmer un soutien renforcé de l'Etat à la politique de l'alimentation, à travers 4 mesures structurantes :

- Le soutien à une alimentation locale et solidaire ;
- Le soutien aux cantines scolaires des petites communes pour l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim ;
- Le soutien à l'émergence et aux actions opérationnelles de Projets alimentaires territoriaux (PAT) ;

¹ Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

² Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

- Le soutien de jardins partagés et collectifs.



La Convention citoyenne pour le climat, qui a conduit à l'adoption de la loi « Climat et Résilience »³, a également marqué une nouvelle étape concernant la politique de l'alimentation. En effet, cette loi a renforcé l'ambition de la loi EGAlim en restauration collective (approvisionnements durables et de qualité, diversification des sources de protéines, lutte contre le gaspillage alimentaire...), l'ambition des Projets alimentaires territoriaux, et a prévu l'introduction dans le code rural et de la pêche maritime la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC), pour prendre la suite du PNAN en déterminant les orientations de la politique de l'alimentation durable, moins émettrice de gaz à effet de serre, respectueuse de la santé humaine, davantage protectrice de la biodiversité, favorisant la résilience des systèmes agricoles et des systèmes alimentaires territoriaux et garante de la souveraineté alimentaire.



Enfin, le Pacte d'orientation pour le renouvellement des générations en agriculture a été présenté en décembre 2023 et le Projet de loi d'orientation pour la souveraineté agricole et le renouvellement des générations en agriculture a commencé à être discuté au 1^{er} semestre de l'année 2024. Ils visent à préserver la souveraineté agricole et alimentaire du pays, en donnant à notre agriculture les moyens de relever les défis du renouvellement des générations en agriculture et des transitions imposées par le changement climatique et la crise environnementale, et en simplifiant et sécurisant l'exercice de l'activité agricole. Ainsi, en 2024 le soutien aux projets alimentaires territoriaux s'est poursuivi dans le cadre de la planification écologique, notamment afin de consolider leur rôle systémique en faveur de la souveraineté alimentaire.

Les travaux d'élaboration de la SNANC n'étant pas finalisés au début de l'année 2024, il a été choisi de prolonger d'une année le PNA3 et le PNNS4, pour débiter en 2025, la nouvelle édition de ces deux programmes sur la base des orientations de la SNANC.

Le [bilan du PNNS4](#) a été publié en juin 2024. Les actions communes au PNA3 et au PNNS4 sont directement reprises de ce bilan, en étant, le cas échéant actualisées.

³ Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets

2. Bilan des actions



AXE 1

Justice sociale

Axe thématique 1: Justice sociale- améliorer la qualité nutritionnelle et diversifier l'offre alimentaire

Action 1 - Fixer des objectifs de réduction de sucre, de sel et de gras et d'augmentation de fibres et promouvoir les démarches d'engagement volontaire des acteurs économiques pour l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire en s'assurant de leur respect *(reprise du bilan des actions 1 et 2 du PNNS4)*

Pilotes : MSAS (DGS)/MASAF (DGAL)

Acteur : Anses

◆ Chiffre clé

- 25% : c'est la réduction de la teneur en sel dans le pain courant entre 2015 et 2023

◆ Rappels des objectifs et de la cible :

Les entreprises d'une même filière sont encouragées à s'associer dans des démarches d'engagements volontaires, via des accords collectifs, pour améliorer la qualité nutritionnelle de leurs produits.



Le PNA3 et le PNNS4 ont prévu conjointement de (1) fixer des objectifs de réduction de sucre, de sel et d'acides gras saturés et d'augmentation de fibres et de (2) s'assurer du respect des engagements des acteurs économiques, à travers :

✓ une saisine de l'ANSES pour identifier les principaux secteurs de produits contributeurs en sel, sucre, acides gras saturés et fibres dans la consommation quotidienne des Français et proposer des objectifs de reformulation ;

- ✓ une réflexion avec les professionnels de la boulangerie afin de réduire progressivement la teneur en sel dans le pain, qui représente de l'ordre de 25 % de l'apport en sel quotidien des Français, en vue de réduire la consommation de sel de 30 % d'ici 2025 (engagement de la France auprès de l'OMS) ;
- ✓ un contrat-cadre entre les instances représentant les industries agroalimentaires et les ministères en charge de l'alimentation et de la santé ;
- ✓ une rénovation du dispositif des accords collectifs et des chartes de progrès nutritionnels pour tenir compte des enjeux de durabilité exprimés lors des États généraux de l'alimentation ;
- ✓ l'évaluation régulière de ces accords collectifs sur la base d'indicateurs mesurables ;
- ✓ la promotion de ces démarches auprès des entreprises agroalimentaires et plus largement des organisations professionnelles et de leurs représentants.

Etat d'avancement :

Sur la base de l'avis de l'Anses sur les seuils de reformulation par famille de produits publié en janvier 2021, des travaux de concertation avec les fédérations et syndicats professionnels ont été menés par la direction générale de la Santé (DGS) et la direction générale de l'Alimentation (DGAL). Un référentiel a par ailleurs été publié en juillet 2021 et une gouvernance impliquant l'administration et un comité d'experts indépendants a été établie.

Au Salon international de l'agriculture de 2022, un accord collectif a été signé par l'ensemble des professionnels de la filière boulangère (meuniers, artisans, boulangerie industrielle, distributeurs) afin de réduire progressivement la teneur en sel dans le pain entre 2022 et 2025. Dans le cadre de l'évaluation de l'objectif intermédiaire pour juillet 2022 visant à ne pas dépasser 1,5 g de sel/100 g pour les pains courants et traditions, le rapport d'évaluation réalisé par l'observatoire de l'alimentation (Oqali) a montré que 82,5 % des pains analysés étaient conformes au seuil, quelles que soient les régions et les circuits de distribution. L'objectif pour octobre 2023 concernait à la fois les pains courants et tradition (cible en 2023 à 1,4g de sel/100g), les pains complets, de campagne ou aux céréales (1,3g de sel/100g) et les pains de mie (1,2g de sel/100g). Le rapport de l'Oqali indique un respect des seuils pour 82% des échantillons, correspondant à une réduction des teneurs en sel dans les pains courants de -25% par rapport à 2015. Un dernier objectif final sur les pains de mie est fixé pour octobre 2025 avec un seuil de 1,1g de sel/100g.

Un dossier d'accord collectif est également en cours d'élaboration par le secteur des pizzas pour une réduction progressive des teneurs en sel de certaines familles de pizzas les plus vendues.

Un comité d'experts a été mis en place conformément à la procédure de validation des accords collectifs prévue par le référentiel afin de juger de l'ambition des engagements des futurs dossiers déposés.

Difficultés rencontrées :

Seule une filière s'est finalement engagée dans la mise en œuvre effective d'un accord collectif et une autre filière travaille sur l'élaboration d'un accord. Une action systémique et ambitieuse de reformulation ne peut être lancée sans une implication au plus haut niveau de l'ensemble des acteurs de la filière.

Action 2 - Suivre de façon pérenne l'évolution de la qualité de l'offre alimentaire via l'Oqali *(reprise du bilan de l'action 5 du PNNS4)*

Pilotes : MASAF (DGAL)

Acteurs : MSAS (DGS), MEFI (DGCCRF), INRAE / Anses

Chiffres clés

16 études sectorielles, **2** études transversales et **5** études relatives au déploiement du Nutri-Score publiées depuis le lancement du PNA3 en 2019

Rappels des objectifs et de la cible :

La loi EGalim a conforté le rôle de l'observatoire de l'alimentation (Oqali) dans le domaine nutritionnel. Placé sous la tutelle de trois ministères (agriculture, santé et économie), cet observatoire informe les pouvoirs publics et les acteurs économiques sur les évolutions de l'offre alimentaire pour appuyer et évaluer les politiques en matière d'alimentation.

Il dispose de données objectives sur la composition nutritionnelle et l'étiquetage des aliments transformés. Les professionnels du secteur collaborent à la collecte et à la centralisation de ces données et peuvent ainsi mesurer leurs progrès et comparer leurs résultats.

Dans le cadre du PNA3 et du PNNS4, il était prévu :

✓ l'étude de l'extension du suivi de l'offre alimentaire à la restauration collective et aux territoires ultramarins ;

✓ l'engagement d'une réflexion sur la mise en transparence des informations issues de l'observatoire de l'alimentation (Oqali) et les modalités de transmission des données utiles sous format numérique par les producteurs ;

✓ la promotion au niveau européen de la méthodologie de l'observatoire de l'alimentation pour favoriser la comparaison de la qualité nutritionnelle des produits entre les États membres.



◆ **Etat d'avancement :**

La mission de l'Oqali s'est vue confortée par la loi EGAlim du 30 octobre 2018 (article 54) qui prévoit le recentrage du rôle de l'observatoire de l'alimentation sur le suivi de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire. Un décret a été publié en 2020 pour modifier le fonctionnement et la composition de l'Oqali. Une convention-cadre pluriannuelle a été signée fin 2019 pour instituer la collaboration entre les tutelles et l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) et l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) ainsi que les missions de l'Oqali. Cette convention-cadre est arrivée à échéance fin 2023 et une nouvelle convention-cadre a été signée pour la période 2024-2027. Un financement pluriannuel a été mis en place avec INRAE par le ministère chargé de l'alimentation pour faciliter la mise en place de contrats à durée déterminée.

Des partenariats avec les industriels et les distributeurs de l'alimentaire ont été mis en place depuis la création de l'Oqali en 2008. Cette collaboration permet de faciliter le recueil des informations, de valider la nomenclature utilisée pour chaque secteur et d'intégrer des éléments d'interprétation des résultats. Une charte de fonctionnement des partenariats a été mise en place en 2015 et mise à jour en 2020. Cette charte définit les modalités de transmission des données, le caractère public ou privé des données recueillies et les conditions d'utilisation et de diffusion des données. L'Oqali, dans le cadre de ses missions, recueille des informations au travers de différentes sources : la transmission de données par les professionnels et les visites en magasins qui permettent à des agents de l'Anses ou d'INRAE d'effectuer des relevés des

étiquetages. En fonction du secteur étudié, d'autres sources de données peuvent être utilisées, notamment les achats de produits.

L'action conjointe européenne « Best-ReMaP » (Joint Action on Implementation of Validated Best Practices in Nutrition) a démarré le 1er octobre 2020 et s'est terminée le 30 septembre 2023, avec pour objectif de lutter contre l'obésité et le surpoids, en particulier chez les enfants. L'Anses y a participé en tant que chef de file des partenaires français, avec la DGS et Santé publique France (SpF). L'Anses était pilote du volet dédié à la surveillance de la composition nutritionnelle des aliments en vue de la reformulation. Dans le cadre de l'action conjointe, les informations présentes sur les emballages des produits de cinq groupes alimentaires prioritaires ont été collectées entre 2021 et 2023 dans 18 pays d'Europe par les entités partenaires dans chacun des pays, sur le modèle de l'Oqali. La classification Oqali a été ajustée au marché alimentaire européen et transmise aux partenaires afin de pouvoir être utilisée par les autres pays. « Best-ReMaP » se situe dans le prolongement des travaux de l'action conjointe sur la nutrition et l'activité physique (JANPA) et ces actions se poursuivront dans le cadre de l'action conjointe sur les déterminants de santé (Prevent-NCD) qui se déroule de janvier 2024 à décembre 2027.

En ce qui concerne les Outre-Mer, le projet CARI (Observatoire des Comportements Alimentaires à la Réunion) (2023-2027) est un observatoire visant à produire des données de suivi sur les comportements alimentaires à La Réunion, leur durabilité et leurs déterminants individuels et environnementaux, permettant ainsi d'identifier les leviers des systèmes alimentaires à cette échelle locale, pour des régimes alimentaires plus durables. Ce projet est porté par INRAE, l'Anses, l'IRD, le CNRS, l'Université de Montpellier, et l'Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Institut Agro).

Difficultés rencontrées :

Un enjeu majeur réside dans la collecte des données sur la composition nutritionnelle des aliments mis sur le marché français et plus largement européen, avec d'importants travaux menés par l'Oqali pour la mise en place d'une source dématérialisée des données, permettant une collecte fiable, large et automatisée des données des emballages des industriels. La transmission n'étant pas obligatoire, plusieurs professionnels ne transmettent pas les données malgré des relances de l'Oqali et des ministères, entraînant des difficultés à réaliser les études dans les temps donnés. Des essais sont actuellement en cours avec différentes bases de données, afin de mettre en place la dématérialisation des données.

Action 3 - Mesurer l'impact sur les comportements alimentaires et l'exposition des populations (reprise du bilan de l'action 54 du PNNS4)

Pilotes : Anses, Santé Publique France (SpF)

Acteurs : MSAS (DGS), MASAF (DGAL)

◆ Rappels des objectifs et de la cible :

La feuille de route des EGA prévoyait d'adapter les recommandations nutritionnelles. Celles-ci sont définies en tenant compte de l'évolution des modes de consommation de la population et en se basant sur les données disponibles sur les contaminants présents dans les aliments.



Dès lors, sur la durée du PNA et en lien avec les travaux du PNNS, il était prévu d'engager :

✓ le suivi de la consommation de la population afin de mesurer l'effet des actions de prévention et d'information des consommateurs, à travers une étude nationale mesurant les consommations alimentaires individuelles et visant à disposer de données régionales ;

✓ la surveillance de l'exposition des populations à certaines substances chimiques présentes dans les aliments (résidus de produits phytosanitaires, contaminants de l'environnement, composés néoformés, toxines naturelles, additifs, substances migrant des matériaux au contact des denrées alimentaires, éléments traces ou minéraux) en s'appuyant sur une nouvelle Étude de l'Alimentation Totale (EAT 3).

◆ Etat d'avancement :

Estimer le niveau d'atteinte des objectifs chiffrés du PNNS

Le PNNS repose sur la fixation d'objectifs quantifiés de santé publique, permettant ensuite de mesurer les progrès réalisés. Le PNNS 4 reposait ainsi sur les données de la situation nutritionnelle française issues des enquêtes INCA de l'Anses et Esteban de Santé publique France (SpF).

Depuis plusieurs années, des travaux sont menés par les deux agences (Anses et SpF) en collaboration avec les ministères concernés afin de mettre en place une enquête unique, « Albane », qui permettra d'assurer un suivi en termes d'alimentation et nutrition, de santé et de biosurveillance. Sur le volet de l'alimentation et de la nutrition, l'enquête Albane permettra de disposer d'éléments :

- De description des consommations alimentaires, de l'activité physique, de la sédentarité dont la part de temps dédiée à l'usage des écrans et de l'état nutritionnel (corpulence, statut en vitamines, etc.) ;
- De dosage des vitamines et minéraux afin d'identifier d'éventuels déficits dans certaines populations ;
- De connaissance des niveaux d'exposition et les facteurs de risque associés, les apports nutritionnels, et les expositions aux contaminants ;
- De description et d'identification des habitudes alimentaires à risque ;
- De surveillance et d'évaluation des risques liés aux habitudes en termes de consommation.

De premiers résultats seront disponibles en 2027-2028 et permettront de mesurer l'évolution de la situation nutritionnelle de la population française.

Poursuite des études sur des populations spécifiques

Plusieurs études sont menées sur des populations spécifiques, nécessitant des mesures de santé publique ciblées et adaptées, telles que les populations précaires ou encore les jeunes enfants :

Mise en place de l'enquête ABENA 3 auprès des personnes en situation de précarité alimentaire : afin de mieux évaluer la consommation et l'état nutritionnel des personnes en situation de précarité, SpF a mené deux études (ABENA 1 en 2005 et ABENA 2 en 2012) sur les bénéficiaires de l'aide alimentaire. Des réflexions sont en cours sur la reconduction d'Abena pour un troisième volet.

Mise en place de l'étude EPIFANE 3 sur l'alimentation des enfants de moins de 1 an : faisant suite à EPIFANE 1 menée en 2013, une étude EPIFANE 2 sur l'alimentation des enfants de moins de 1 an : cette étude nationale, reconduite par SpF en 2021, a pour objectif de décrire l'alimentation des enfants pendant leur première année de vie, avec un focus sur l'allaitement maternel, l'utilisation des formules lactées et les modalités de diversification alimentaire. L'étude EPIFANE 2 réalisée en 2021 conjointement avec l'Enquête nationale périnatale, permet également de décrire et d'étudier les indicateurs relatifs à la santé des mères, et au développement de l'enfant au cours de leur première année de vie. D'autres résultats seront publiés en 2024 et 2025.

Mise en place d'études sur l'état nutritionnel des personnes âgées : la France ne dispose d'aucune donnée sur les consommations alimentaires, l'activité physique et l'état nutritionnel des personnes âgées de plus de 75-80 ans. L'objectif de cette action du PNNS 4 était de réaliser une estimation de ces paramètres chez les personnes vivant à domicile. La tranche d'âge des personnes concernées par l'étude Albane a été étendue jusqu'à 79 ans. Le caractère cyclique de cette enquête permettra de cumuler les données spécifiques sur les 70-79 ans pour mieux décrire leur état nutritionnel, et leur niveau d'activité physique et de sédentarité.

Mise en place d'un système de suivi des consommations hors domicile : alors que les consommations hors domicile représentent une part croissante des consommations alimentaires, il est apparu nécessaire de disposer de plus de données sur le sujet. Un rapport de l'Anses⁴, publié en 2021 sur la base des données de l'étude INCA 3 (2014-2015), a permis de dresser un état des lieux des consommations alimentaires et des apports nutritionnels dans la restauration hors foyer en France.

Action 4 - Développer un volet alimentation humaine dans la stratégie protéines française

Pilote : MASAF (DGPE)

Acteur : MASAF (DGAL)

◆ Chiffres clés

5,9 millions : c'est le nombre de lecteurs touchés par les opérations spéciales jeunes de la campagne « une idée légumineuses »

◆ Rappels des objectifs et de la cible :

Le Président de la République a souhaité que la France se dote d'une nouvelle stratégie en faveur du développement des protéines végétales pour les 10 ans à venir. C'est pourquoi une large concertation a été menée en 2020 par le Ministre chargé de l'agriculture avec plus de 350 acteurs et experts impliqués, membres des instituts de recherche et des instituts techniques, représentant les filières professionnelles et des entreprises, associations de défense de l'environnement.



Cette stratégie répond à des enjeux environnementaux, économiques et internationaux, et s'inscrit dans une dynamique européenne. Elle repose sur trois grandes priorités stratégiques :

4

https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://www.anses.fr/fr/system/files/OQALI2018SA0291Ra.pdf&ved=2ahUKewi30vu0r_yIAxX0VaQEhXqLH9wQFnoECBUQAQ&usg=AOvVaw3IAk7s2TwkxfBwvm5iESo5

- la réduction de la dépendance aux importations de matières riches en protéines, notamment le soja importé de pays tiers ;
- l'amélioration de l'autonomie alimentaire des élevages français, à l'échelle des exploitations, des territoires et des filières ;
- l'augmentation de la production et de la consommation de protéines végétales en alimentation humaine.

Cette dernière priorité vise l'augmentation de la production de légumes secs, le développement d'une offre innovante sur les produits transformés à base de protéines végétales, et l'accompagnement des consommateurs. Il s'agit notamment de concevoir, élaborer et diffuser les outils utiles pour améliorer les connaissances des recommandations du PNNS et développer les compétences permettant leur mise en pratique. Dès lors, un volet « alimentation humaine » a été développé dans cette stratégie pour encourager le développement de filières de légumineuses et leur consommation.

Etat d'avancement :

En décembre 2020, la stratégie nationale en faveur du développement des protéines végétales a été lancée par le Ministre chargé de l'agriculture avec pour principal levier financier le plan de relance. Ce soutien a été poursuivi par France 2030 puis renforcé en 2024 dans le cadre de la planification écologique. Le volet dédié aux protéines végétales comprend notamment un dispositif de « projets territoriaux relatifs aux filières légumineuses » à des fins de structuration des filières légumineuses et ainsi soutenir le développement et la réalisation de projets structurants et innovants, ciblés sur la transition agro-écologique, dans le cadre de démarches collectives et impliquant plusieurs maillons de la chaîne alimentaire. Dans ce cadre, la réalisation d'études concernant le marché et la consommation ou le soutien de démarches de normalisation ou labellisation peuvent être financés.

Dans le cadre du plan de relance, une campagne de communication a été mise en œuvre en faveur de la promotion de la consommation de légumineuses dans l'alimentation, en particulier pour les enfants. Il s'agissait notamment de communiquer autour des recommandations formulées par le programme national nutrition santé (PNNS) et de sensibiliser des publics non avertis. La campagne "Une idée légumineuse !" a permis de sensibiliser les enfants via trois vecteurs cibles :

- les enfants eux-mêmes et leurs parents : avec une campagne de publicité mettant en scène des recettes créatives et surprenantes en presse jeunesse, des actions régulières d'information auprès des médias avec un livret de 10 recettes originales, la réalisation d'un kit scolaire pédagogique qui a été distribué auprès des écoles primaires et une campagne sur les réseaux sociaux ;
- les professionnels de la restauration scolaire et collective : avec un dossier et une campagne d'information de fond, un livret de recettes spécialisées accompagné de « démos » en vidéo pour les professionnels de la restauration collective et scolaire, l'organisation d'une table-ronde au salon Restau'Co...

- les professionnels de la santé et de la nutrition : avec la réalisation d'un kit nutrition-santé distribué à plus de 30 000 médecins, un livret d'information sur les légumineuses pour les professionnels de santé, des publi-rédactionnels de sensibilisation dans la presse spécialisée...

La campagne visait 3 principaux objectifs :

- un objectif d'impact : augmenter la consommation de légumineuses, notamment chez les plus jeunes pour atteindre les recommandations du PNNS (au moins 2 fois par semaine) ;
- un objectif d'information : faire connaître les atouts des légumineuses (nutritifs, gustatifs, environnementaux, ...);
- un objectif d'image : lever les préjugés sur les légumineuses : des aliments « au goût du jour » et des produits innovants qui répondent aux nouveaux modes de consommation.

Les éléments suivants concernant la portée de cette campagne sont à souligner : 22,9 millions de personnes touchées par les partenariats avec les influenceurs, 6,4 millions d'impressions publicitaires dans les sites internet référents et newsletter du secteur de la restauration collective, 5,9 millions de lecteurs touchés par les opérations spéciales jeunes...

Axe thématique 1 : Justice sociale - lutter contre la précarité alimentaire pour une alimentation plus solidaire

Action 5 - Développer les initiatives territoriales de lutte contre la précarité alimentaire

Pilote : MSAEFH (DGCS)

Acteur : MASAF (DGAL)

Chiffre clé

30M€ : c'est l'enveloppe octroyée en 2024 aux Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DREETS) pour le volet local du Programme « Mieux manger pour tous », soutenant des initiatives territoriales de lutte contre la précarité alimentaire

Rappels des objectifs et de la cible :

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) rassemblent les acteurs économiques, associatifs et institutionnels. Ils permettent d'identifier les besoins et les ressources existantes au niveau d'un territoire pour proposer des solutions adaptées aux personnes en situation de précarité alimentaire. De multiples initiatives relatives à l'accès à l'alimentation existent sur les territoires, prenant par exemple la forme d'achats groupés, de jardins partagés, de structures de distribution coopératives ou de maintien d'un tissu commercial de proximité proposant une offre alimentaire de qualité. Pour développer les initiatives territoriales de lutte contre la précarité alimentaire, il était prévu de :

- ✓ identifier les priorités de chaque territoire en s'appuyant sur les comités régionaux de l'alimentation ;
- ✓ soutenir les initiatives incluant la lutte contre la précarité alimentaire dans le cadre des projets alimentaires territoriaux ;
- ✓ mettre en œuvre un outil d'identification et d'essaimage des projets les plus exemplaires et d'échanges de bonnes pratiques qui seraient applicables à d'autres territoires.

Etat d'avancement :

Tout au long du PNA (2019-2023), la politique de déploiement des PAT, qui doivent intégrer la lutte contre la précarité alimentaire, a été effectuée pour atteindre un nombre de 451 PAT en septembre 2024. En 2024, les critères de labellisation des PAT ont été renforcés de manière à rendre obligatoire la conduite d'actions de lutte contre

la précarité alimentaire et le suivi d'indicateurs relatifs à cette thématique, dans l'optique d'adopter une approche systémique de l'alimentation.

Par ailleurs, la mise en œuvre du volet local du Programme Mieux Manger pour Tous, dont la première édition a été réalisée en 2023 contribue à l'atteinte de l'action. En effet, ce programme a notamment pour but, via des appels à projets opérés au niveau régional, de soutenir les actions de lutte contre la précarité alimentaire au sein des PAT, les expérimentations portant la transformation de la lutte contre la précarité alimentaire du type chèques alimentaires, le développement de coopérations entre acteurs et d'alliances locales de solidarité alimentaire et d'améliorer la couverture des zones blanches de l'aide alimentaire. Le budget alloué au volet local était de 20M€ en 2023 et 30M€ en 2024. Durant l'édition 2023 des appels à projets susmentionnés, 188 projets de lutte contre la précarité alimentaire étaient élaborés dans le cadre de Projets alimentaires territoriaux.

Près d'une cinquantaine de réunions des Comités régionaux de l'alimentation (CRALIM), dans toutes les régions, se sont tenues sur la période 2019/2023, malgré l'impact de la pandémie de Covid-19. Ces instances, qui rassemblent les représentants de tous les acteurs de l'alimentation de la région, et notamment les associations d'aide alimentaire et les services déconcentrés compétents sur la lutte contre la précarité alimentaire, ont été introduites par la loi EGAlim en 2018. Organisées et pilotées par les Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (D(R)AAF), elles permettent d'adapter les actions du PNA au contexte local.

Par ailleurs, 21 projets portant spécifiquement sur la justice sociale ont été lauréats au cours des éditions 2019-2020, 2020-2021 et 2023-2024 de l'appel à projets national du PNA.

La [mesure de France Relance « Alimentation locale et solidaire »](#) a permis de soutenir les projets permettant aux personnes modestes ou isolées d'accéder à une alimentation locale et de qualité à travers une enveloppe de 30 millions d'euros. Elle s'est déclinée au niveau national et au niveau départemental pour laisser une large part au soutien des projets de proximité. Cette mesure a permis de financer 9 projets de têtes de réseaux et plus de 700 projets locaux pour un accès à une alimentation locale et solidaire.



Action 6 - Améliorer la qualité et la diversité des dons alimentaires

Pilote : MASAF (DGAL)

Acteurs : MSAEFH (DGCS), FranceAgriMer

Chiffre clé

95 : c'est le nombre d'établissements de la grande distribution qui ont été labellisés « Antigaspi » depuis 2023

Rappels des objectifs et de la cible :

L'aide alimentaire a pour objet la fourniture de denrées alimentaires aux personnes les plus démunies.

C'est l'un des éléments du dispositif de réponse à l'urgence sociale et de lutte contre la pauvreté. Il est prévu de favoriser les dons des invendus et des surplus alimentaires aux associations d'aide alimentaire, en agissant plus particulièrement sur l'amélioration de la qualité des dons et de leur gestion par les associations (logistique, stockage, etc.). Cette action passe par :

✓ l'extension de la loi du 11 février 2016, dite loi « Garot », aux secteurs de la restauration collective et des industries agroalimentaires dans le respect de la sécurité sanitaire et des besoins et attentes des bénéficiaires de l'aide alimentaire ;

✓ la promotion du don de produits agricoles de qualité, comme le don de viande.



Etat d'avancement :

En 2019 et 2020, le cadre législatif et réglementaire a été renforcé afin d'améliorer la qualité et la diversité du don alimentaire par:

- en avril 2019, le décret fixant les modalités de l'obligation de mettre en place un plan de gestion de la qualité du don⁵ ;
- le 21 octobre 2019 l'ordonnance étendant les obligations de la loi Garot aux industries agroalimentaires et à la restauration collective⁶ ;
- en février 2020, la loi AGECE qui a étendu aux grossistes les obligations de la loi Garot et a renforcé les procédures de suivi et de contrôle de la qualité du don⁷ ;
- en octobre 2020 le décret d'application de cette loi en ce qui concerne le don alimentaire⁸.

En 2020 l'association ANVISOL, qui a pour objectif de favoriser le don des producteurs de viande aux associations (via les transformateurs) a été créée et reconnue d'intérêt général.

Afin de faciliter le don et de sécuriser les relations contractuelles entre les donateurs et les associations d'aide alimentaire, des conventions-types de don adaptées aux différents profils de donateurs ont été élaborées en 2020 en associant l'ensemble des parties prenantes concernées, et ont été actualisées en 2023⁹.

En 2021, un travail sur les contrôles des mesures relatives à la lutte contre le gaspillage et pour le don par les services de l'Etat a été engagé. La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) a réalisé une enquête nationale en 2021, indiquant un taux d'établissements en anomalie de 20,87% pour un total de 345 établissements contrôlés. Les contrôles sur l'application des dispositions législatives et réglementaires relatives au gaspillage alimentaire ont été renforcés en 2024, notamment pour ce qui concerne les obligations des industries agro-alimentaires. Il s'agit de la réalisation d'un diagnostic des pertes alimentaires, de la mise en place d'un plan de gestion de la qualité du don, de l'obligation de proposition d'une convention de don aux associations, et de la publicité de leurs engagements en la matière.

Le label « anti-gaspillage alimentaire », introduit par la loi AGECE, vise à valoriser les acteurs les plus vertueux, et prend notamment en compte la qualité des dons, tout comme la logistique associée aux dons. Le référentiel pour le secteur de la distribution a été publié en mars 2023.

De 2021 à 2023, le groupe de travail n°7 du Comité de Coordination pour la Lutte contre la Précarité Alimentaire (Cocolupa) a permis de travailler sur la diversification

⁵ Décret n° 2019-302 du 11 avril 2019 relatif aux conditions dans lesquelles les commerces de détail s'assurent de la qualité du don lors de la cession à une association habilitée en application de l'article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles

⁶ Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

⁷ Article 32 de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

⁸ Décret n° 2020-1274 du 20 octobre 2020 relatif aux dons de denrées alimentaires prévus à l'article L. 541-15-6 du code de l'environnement, à leur qualité et aux procédures de suivi et de contrôle de leur qualité

⁹ <https://agriculture.gouv.fr/don-alimentaire-un-modele-de-convention-entre-distributeur-et-associations>

des sources d'approvisionnement tout en intégrant la dimension du développement durable. Un livrable permettra :

- un état des lieux des approvisionnements actuels en denrées alimentaires ;
- la définition des enjeux et de la faisabilité, notamment financière, d'une diversification des sources d'approvisionnement tenant compte de critères de durabilité (identification des vecteurs de dons potentiels, étude des enjeux et de la faisabilité d'une diversification des sources d'approvisionnement) ;
- l'analyse de l'impact des stratégies de lutte contre le gaspillage alimentaire sur la qualité des dons et l'identification des mesures d'amélioration.

En 2024, la [nouvelle feuille de route du Cocolupa](#) a été élaborée et 4 nouveaux groupes de travail ont été lancés, notamment pour le suivi du Programme Mieux Manger pour Tous.

Action 7 - Mettre à disposition des travailleurs sociaux et des bénévoles des outils pédagogiques numériques et interactifs pour mieux accompagner les personnes en situation de précarité vers une alimentation favorable à leur santé

Pilote : MSAEFH (DGCS)

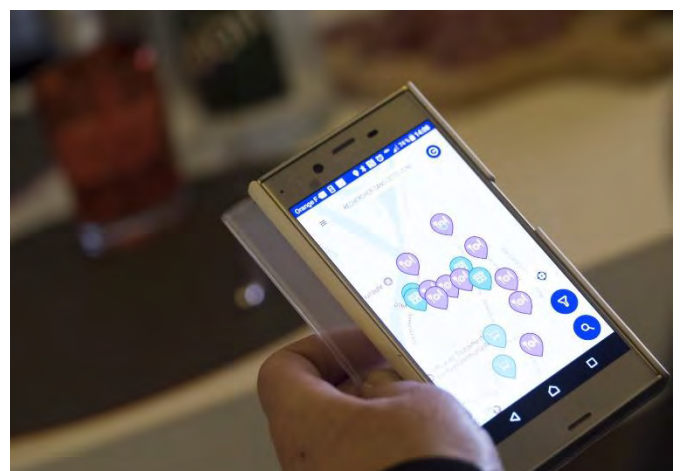
Acteurs : MASAF (DGAL), MSAS (DGS) et SpF

Rappels des objectifs et de la cible :

Il s'agissait d'apporter un appui aux intervenants, professionnels ou bénévoles, en contact avec des personnes socialement défavorisées, dans leurs démarches pour promouvoir des environnements favorables à une alimentation saine et à des habitudes de vie actives.

Pour cela, il était prévu d'élaborer un outil numérique « Alimentation - Activité physique et précarité » dans l'objectif de former des travailleurs sociaux et bénévoles de l'aide alimentaire ou des structures sociales à la nutrition et de promouvoir des actions autour de l'alimentation favorable à la santé, la promotion d'une activité physique et la limitation de la sédentarité auprès des personnes en situation de précarité.

Etat d'avancement :



Le groupe de travail n°6 du Cocolupa poursuivait l'objectif de « favoriser l'accès à une alimentation favorable à la santé ». Afin de faciliter la constitution de dons équilibrés, un référentiel spécifique à l'aide alimentaire avait été élaboré en 2008. Pour prendre en compte les dernières recommandations nutritionnelles, ce référentiel a été actualisé et [fait l'objet d'un livrable](#) pour accompagner les associations d'aide alimentaire à composer une aide alimentaire équilibrée. Ce guide rappelle les recommandations alimentaires du PNNS, propose un référentiel pour décliner ses recommandations dans l'aide alimentaire ainsi qu'une démarche d'analyse de l'équilibre alimentaire.

Axe thématique 1 : Justice sociale - renforcer l'information du consommateur

Action 8 - Rendre facilement accessible aux consommateurs les analyses menées par l'Observatoire de l'alimentation sur la composition des aliments, au-delà de la qualité nutritionnelle *(reprise du bilan de l'action 5 du PNNS4)*

Pilotes : MASAF (DGAL)

Acteurs : MSAS (DGS), MEFI (DGCCRF)

Chiffre clé :

29 : c'est le nombre de secteurs de produits transformés suivis par l'Oqali

Rappels des objectifs et de la cible :

Les informations obligatoires figurant sur l'étiquetage permettent de renseigner le consommateur sur la composition des aliments au-delà des données nutritionnelles synthétisées par le Nutri-Score. Y figurent en particulier les additifs (colorants, conservateurs, colorants, antioxydants, etc.), arômes, allergènes, OGM, ingrédients sous forme de nanoparticules, etc. L'Observatoire de l'alimentation (Oqali) a pour mission d'exercer un suivi global de l'offre alimentaire des produits transformés présents sur le marché français en mesurant l'évolution de la qualité nutritionnelle (composition nutritionnelle et informations sur les étiquetages). Il publie chaque année des rapports d'évolution de la qualité des aliments en fonction des secteurs alimentaires étudiés (biscuits, céréales, charcuterie, confiture, glaces, pain, pizzas, etc.) ainsi que des études « transversales » portant par exemple sur les ingrédients, dont les additifs. Mieux valorisées, ces informations permettront au consommateur d'avoir une visibilité par exemple sur la présence des additifs ou d'allergènes dans l'ensemble des aliments à un temps donné.

Dès lors, il était prévu de :

- ✓ engager une réflexion sur la mise en transparence des données issues de l'Observatoire de l'alimentation ;
- ✓ faciliter par la dématérialisation la transmission par les producteurs d'aliments des données utiles à l'Observatoire de l'alimentation ;
- ✓ prévoir une meilleure valorisation des données auprès du grand public.

Etat d'avancement :

Depuis 2019, les données collectées par Oqali sont rendues publiques et de manière non anonyme, pour une plus grande transparence pour le consommateur.

Un important travail de [refonte du site internet](#) a été réalisé, pour un lancement du nouveau site au premier trimestre 2022. La base de données de l'Oqali (mise en ligne sur le site de l'Oqali en même temps que le déploiement du nouveau site) comprend une grande partie des informations disponibles sur les emballages des produits alimentaires transformés présents sur le marché français (composition nutritionnelle, ingrédients, etc.). Elle est structurée par catégorie alimentaire, chacune d'entre elles étant collectée de façon régulière afin de suivre l'évolution de l'offre au cours du temps (ainsi, toutes les catégories d'aliments ne sont pas collectées la même année et les informations mises à disposition correspondent aux produits disponibles sur le marché à un instant T). Fin 2023, l'Oqali a mis en ligne un outil de visualisation des données. A partir des données prises en compte dans les études sectorielles publiées par l'Oqali, cet outil permet pour une sélection de son choix, d'obtenir des statistiques descriptives ou d'accéder à une visualisation de l'offre alimentaire et de la composition nutritionnelle. Parallèlement, un [document grand public de vulgarisation](#) a été publié en 2023.

Une réflexion a été menée en 2024 pour simplifier les livrables et en faciliter l'appropriation par les lecteurs (réduction du nombre de pages des études, abandon de certains indicateurs, etc.), associant les partenaires de l'Oqali. Cette simplification sera mise en œuvre pour les livrables publiés en 2025.

Un chantier spécifique est également en cours concernant les bases de données dématérialisées afin d'identifier et d'évaluer la fiabilité et la représentativité de ces bases, et ainsi évaluer l'opportunité de dématérialiser la collecte de l'Oqali.

Difficultés rencontrées :

L'Oqali travaille sur un grand nombre de produits, et analyse l'ensemble de ces produits d'un point de vue nutritionnel, ainsi que leur évolution. Un enjeu persiste sur la simplification des livrables pour une meilleure appropriation des résultats par l'ensemble des parties prenantes avec des réflexions de l'Oqali en cours sur le sujet.

Action 9 - Construire de manière concertée au sein du CNA une démarche expérimentale relative à l'étiquetage des modes d'élevage

Pilote : CNA

Acteurs : MASAF (DGAL, DGPE), MEFI (DGCCRF)

Rappels des objectifs et de la cible :

Une attention nouvelle est portée par le consommateur sur l'origine et la traçabilité des produits, leur qualité nutritionnelle ainsi que sur les procédés de transformation

et les modes de production. Un souhait particulier a été exprimé lors des EGA pour aller vers plus de transparence sur les modes de production. Concernant l'élevage des animaux une réflexion sur l'expérimentation de l'étiquetage des modes d'élevage a été confiée au Conseil national de l'alimentation (CNA) en privilégiant la concertation des acteurs impliqués et en veillant à l'articulation du dispositif avec le droit européen. Cette action impliquait, en lien avec le CNA de :

✓ suivre la mise en œuvre de cette expérimentation ;

✓ prendre en compte les recommandations pertinentes pour définir, le cas échéant, de nouvelles modalités d'étiquetage des produits d'origine animale en fonction des modes d'élevage dont ils sont issus.

Etat d'avancement :

En mai 2020, la Commission européenne a publié la stratégie "de la ferme à l'assiette", en proposant d'examiner les possibilités d'un étiquetage relatif au bien-être des animaux afin de mieux sensibiliser toute la filière alimentaire à sa valeur. En juillet de la même année le CNA a rendu son [avis n°85](#) concernant les "réflexion pour une expérimentation d'un étiquetage du mode d'élevage". L'avis voté par le CNA présente deux scénarios pour conduire une telle expérimentation, en fonction du périmètre de la notion de « mode d'élevage » : soit fournir une information sur certains modes d'élevage, en s'appuyant sur les signes de qualité, soit fournir une information sur tous les modes d'élevage, en s'appuyant sur une grille de lecture des référentiels existants ou sur la création d'un nouveau référentiel.

Au printemps 2023, la concertation nationale organisée par le ministère chargé de l'agriculture dans le cadre de la révision à venir de la législation européenne sur le bien-être et la protection des animaux a permis de dégager les conclusions suivantes, s'agissant d'un étiquetage relatif au bien-être des animaux :

- la majorité des parties prenantes (associations de protection animales et représentants des filières d'élevages) s'est exprimée en faveur d'une démarche volontaire ;
- un consensus s'est également dégagé sur la nécessité de rationaliser les informations afin de ne pas perdre le consommateur face à la multiplicité des informations ;
- en revanche cette concertation a fait apparaître un clivage sur la question de faire porter cet étiquetage sur la vie entière de l'animal ou uniquement du mode d'élevage.

En mai 2024, l'Anses a publié un [rapport sur l'étiquetage](#) avec des lignes directrices pour des référentiels d'étiquetage du bien-être des animaux. Ces lignes directrices s'adressent aux scientifiques et parties prenantes qui projettent d'établir un référentiel d'étiquetage fondé sur un protocole d'évaluation scientifique du bien-être

animal. Pour l'Anses, l'étiquetage doit répondre à des exigences de transparence, d'harmonisation, d'indépendance et de conformité aux autres réglementations transversales UE, notamment INCO.



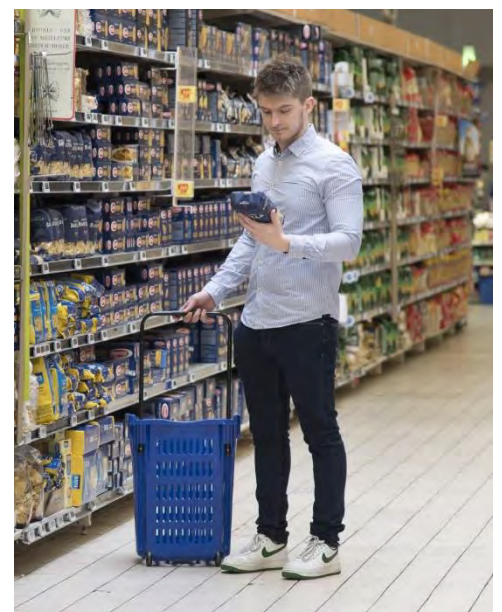
Action 10 - Promouvoir l'information du consommateur sur les différentes composantes (nutritionnelles, sanitaires, environnementales) de la qualité des produits alimentaires *(reprise du bilan de l'action 25 du PNNS4)*

Pilotes : MASAF (DGAL, DGPE), MTECP (CGDD), ADEME, MSAS (DGS)

Acteur : MEFI (DGCCRF)

Rappels des objectifs et de la cible :

Les consommateurs sont de plus en plus intéressés par des informations sur l'empreinte écologique des produits. Pour promouvoir une consommation plus responsable, il faut encourager et valoriser les efforts d'écoconception des producteurs et des distributeurs et informer les consommateurs de façon claire. Il importe que ces informations soient fiables, fondées sur des méthodes validées et prennent en compte les différents enjeux environnementaux. C'est l'objet du dispositif national d'affichage environnemental qui a donné lieu à l'élaboration d'un référentiel général sur l'alimentation pouvant être décliné par filières et produits. Les travaux sur l'affichage environnemental se développent au niveau national et européen.



Au-delà de cette thématique, les différentes composantes de la qualité des produits alimentaires (nutritionnelles, sanitaires, environnementales) nécessitent d'être transparentes auprès des consommateurs.

Etat d'avancement :

Concernant l'information du consommateur sur la composante sanitaire, depuis le 3 avril 2017, les consommateurs ont accès aux résultats des contrôles sanitaires réalisés depuis le 1^{er} mars 2017 dans tous les établissements de la chaîne alimentaire. Tous les résultats sont publiés sur l'application [Alim'confiance](#). La publication des résultats des contrôles sanitaires dans le secteur alimentaire (restaurants, cantines, abattoirs, etc.) est une attente légitime des citoyens qui participe à l'amélioration de la confiance du consommateur. Prévue par la loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, du 13 octobre 2014, cette mesure s'inscrit dans une évolution vers une plus grande transparence de l'action de l'État.

Comme prévu par la loi AGECE de 2020 puis par la loi Climat et Résilience de 2021, le gouvernement a mené une expérimentation en 2020-2021, mobilisant de nombreux acteurs, afin d'évaluer différentes méthodologies et modalités d'affichage environnemental des produits alimentaires. Elle a permis de confirmer la possibilité de construire un dispositif techniquement opérationnel et scientifiquement pertinent, qui permette de guider le consommateur dans ses choix, en lui permettant de comparer des produits de différentes catégories (pour sensibiliser les consommateurs à l'impact environnemental de leur consommation, et les inciter à adopter des régimes présentant un moindre impact environnemental) ainsi qu'au sein d'une même catégorie (de manière à orienter les consommateurs vers des produits issus de modes de production ayant moins d'impact négatifs sur l'environnement). Dans un premier temps, il est prévu un déploiement volontaire mais encadré par décret (méthode de calcul et modalités d'affichage).

Du point de vue nutritionnel, les travaux se sont poursuivis pour promouvoir le déploiement du Nutri-Score et permettre aux consommateurs de prendre en compte de façon claire et facile la qualité nutritionnelle globale des produits dans leurs choix alimentaires.

Difficultés rencontrées :

La mise à disposition d'un dispositif d'information sur l'affichage d'un coût environnemental nécessite un travail scientifiquement robuste et une approche concertée avec les parties prenantes. La méthodologie à l'étude a mobilisé l'approche élaborée par la Commission Européenne (PEF - Product Environmental Footprint) et intègre des compléments notamment sur les impacts sur la biodiversité que la méthode PEF ne prend pas suffisamment en compte. L'approche proposée a nécessité du temps de travail technique et scientifique (mise à contribution d'experts et d'un comité scientifique). Des travaux complémentaires seront menés sur le secteur des

produits aquatiques en 2024. La concertation avec les parties prenantes doit se poursuivre, ainsi qu'une consultation sur le cadre réglementaire.

Action 11 - Dès 2019, l'expérimentation sur l'origine du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédients sera prolongée

Pilote : MASAF (DGPE)

Acteurs : FranceAgriMer, MEFI (DGCCRF),

Rappels des objectifs et de la cible :

En 2016, pour une transparence renforcée pour les consommateurs sur l'origine du lait et de la viande dans les produits alimentaires transformés, tout en assurant une meilleure valorisation pour les agriculteurs, le décret n° 2016-1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait, et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient a introduit une réglementation nationale expérimentale pour deux années, du 1^{er} janvier 2017 au 31 décembre 2018 rendant ainsi obligatoire l'indication sur l'étiquetage des produits alimentaires concernés de l'origine géographique pour ces produits : pour le lait, pays de collecte et pays de conditionnement ou de transformation précis, « origine : UE » ou « origine : Hors UE », et pour la viande : pays de naissance, d'élevage et d'abattage.

Il avait été décidé de :

✓ poursuivre l'expérimentation menée jusqu'au 31 mars 2020, afin notamment d'évaluer pleinement ses résultats et d'avoir une vue d'ensemble des initiatives similaires mises en place dans d'autres pays et prendre en compte les recommandations pertinentes ;

✓ définir sur cette base, le cas échéant, de nouvelles modalités d'étiquetage des produits d'origine animale harmonisées au niveau européen.



Etat d'avancement :

Le 20 septembre 2021, le Conseil national de la consommation a rendu [un avis](#) émettant une série de recommandations visant à renforcer l'indication de l'origine des produits alimentaires et celle de leurs principaux ingrédients.

Filière laitière :

A la suite de cette première prolongation, l'expérimentation de l'obligation d'indication de l'origine du lait et de la viande initiale a été prolongée jusqu'au 31 décembre 2021 par le décret n° 2020-363 du 27 mars 2020, l'expérimentation affichant un bilan positif comme l'avait mentionné l'évaluation de l'expérimentation réalisée pour le compte du ministère chargé de l'agriculture.

Entre temps, le Conseil d'État, dans sa décision n° 404651 du 10 mars 2021, a toutefois annulé les dispositions du décret portant sur l'origine du lait au motif que la démonstration d'un lien avéré entre les propriétés du lait et leur origine nationale n'avait pu être apportée sur la base d'éléments objectifs. En effet, la démonstration d'un tel lien constitue l'une des conditions fixées par le règlement (UE) n° 1169/2011 (« INCO ») pour l'établissement d'une mesure nationale concernant l'indication obligatoire de l'origine d'une denrée alimentaire, ce point ayant été confirmé par la Cour de justice de l'Union européenne dans son arrêt du 1er octobre 2020 (*affaire C-485/18 - Groupe Lactalis contre Premier ministre*). À la suite de cette décision du Conseil d'État, l'indication de l'origine du lait sur l'étiquetage des laits de consommation et des autres produits laitiers n'est donc plus obligatoire mais elle peut toujours se faire sur une base volontaire.

Filière viande :

Depuis 2002, les établissements de restauration hors domicile ont l'obligation d'informer leurs clients de l'origine de la viande bovine achetée crue. [Cette obligation a été étendue, depuis 2022](#), aux viandes porcines, ovines et de volailles.

Depuis le 1^{er} octobre 2023, ces obligations ont été étendues aux établissements ne proposant que des repas à emporter ou à livrer. Ainsi, à l'instar des établissements de restauration traditionnels, ces établissements doivent désormais informer leurs clients sur l'origine des viandes servies achetées crues.

Ainsi, les établissements de restauration doivent indiquer l'origine (qui signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays) ou bien les lieux de naissance (pour la viande bovine), d'élevage et d'abattage.

[Depuis le 7 mars 2024](#), les viandes des animaux des espèces bovine, porcine, ovine et de volailles, les viandes achetées déjà préparées ou cuisinées ou utilisées en tant qu'ingrédients dans les préparations de viandes et de produits à base de viande font également l'objet d'une réglementation de l'indication de l'origine si elles sont proposées à la consommation par des professionnels de la restauration.

Difficultés rencontrées :

La France a jusqu'à présent défendu au niveau européen la généralisation de l'étiquetage de l'origine pour les produits agricoles et les ingrédients des produits alimentaires. Dans l'attente d'une révision de la réglementation européenne concernant l'information sur les denrées alimentaires, un développement de

démarches volontaires des professionnels relatives à l'indication de l'origine peut néanmoins être constaté.

S'agissant du lait, bien que le Conseil d'Etat ait annulé l'obligation de l'étiquetage de son origine, de très nombreux produits laitiers tels que le lait de consommation poursuivent cet étiquetage sur une base volontaire (qui contribue à valoriser positivement l'image du produit auprès du consommateur et de répondre à ses attentes).

S'agissant des produits transformés, le déploiement progressif du [logo "Origin'Info"](#) à compter de la fin de l'année 2024, permettra d'informer le consommateur sur l'origine des principales matières agricoles entrant dans la composition des produits des industriels impliqués dans la démarche.

Par ailleurs, dans le cadre de cet étiquetage volontaire et des contrôles réalisés par la DGCCRF en matière d'origine des denrées alimentaires, une vigilance particulière est portée sur la véracité des indications d'origine française.

Action 12 - En 2020, l'exposition des enfants et des adolescents à la publicité pour des aliments et boissons non recommandés sera réduite *(reprise du bilan de l'action 11 du PNNS4)*

Pilotes : Ministère de la culture

Acteurs : MSAS (DGS) MASAF (DGAL)

Chiffres clés :

> L'exposition des enfants et adolescents aux publicités pour des produits trop gras, sucrés, salés autour des programmes jeunesse a diminué d'après les bilans de la charte alimentaire de l'ARCOM, mais ces programmes représentent **moins de 0,5 %** des programmes vus par les enfants en 2018.

> **Encore plus d'une publicité alimentaire sur deux** promeut un produit Nutri-Score D ou E lors de l'écoute conjointe, principal créneau d'exposition des enfants et adolescents à la publicité alimentaire à la TV. Sur l'ensemble des publicités (alimentaires et non alimentaires) cela représente **moins d'une publicité sur dix** pour des produits D ou E.

Rappels des objectifs et de la cible :

Parmi les stratégies majeures prônées au niveau international pour limiter la prévalence de l'obésité chez les enfants, la réduction du marketing alimentaire a une place essentielle.

La directive européenne sur les services de médias audiovisuels (Directive (UE) 2018/1808) prévoit l'encouragement de codes de conduite qui visent à réduire efficacement l'exposition des enfants aux communications commerciales audiovisuelles relatives aux denrées alimentaires et boissons dont une réduction de consommation est préconisée et, à faire en sorte qu'elles ne mettent pas en évidence le côté positif des aspects nutritionnels de ces denrées alimentaires et boissons.

Etat d'avancement :

La réglementation a été renforcée au cours des dernières années afin de réduire l'exposition des enfants à la publicité alimentaire tout en préservant le modèle économique des médias, en particulier de la télévision. En 2016, la publicité a été prohibée dans les programmes jeunesse diffusés par les chaînes publiques (loi Gattolin). Toutefois, les programmes jeunesse représentaient 0,1% des programmes diffusés et moins de 0.5% des programmes vus par les enfants en 2018.

Puis, à la fin de l'année 2020, le principe de co-régulation déjà en vigueur a été introduit dans la loi en confiant à l'ARCOM la mission, d'une part, de promouvoir la conclusion de codes de bonne conduite dans l'objectif de réduire efficacement l'exposition des enfants aux publicités alimentaires pour des produits dont il faut limiter la consommation et, d'autre part, de contrôler le respect de ces engagements. La [troisième version de la Charte](#), qui est actuellement en vigueur jusqu'en 2024, est donc la première à intégrer, conformément à la loi, un objectif de réduction de l'exposition des enfants à la publicité alimentaire. Les [bilans de l'ARCOM](#) sur le dispositif actuel de la Charte alimentaire, sur les années 2020, 2021 et 2022, relèvent que les publicités pour des produits au Nutri-Score D ou E représentent désormais seulement 0,3 % environ de l'ensemble des publicités diffusées autour des programmes destinés à la jeunesse. Si l'on examine la place qu'elles occupent au sein des publicités alimentaires diffusées autour des programmes jeunesse, on constate que 59,3% des publicités alimentaires diffusées en 2020 correspondent à des produits Nutri-Score D ou E, 36,6 % en 2021 et 17,4 % en 2022. Concernant les produits promus dans les parrainages autour des programmes jeunesse : si la proportion a diminué depuis l'année dernière, la proportion de produits Nutri-Score D et E dans les bandes annonces parrainées demeure élevée avec 40 % en 2022 (vs. 50 % l'année précédente). Néanmoins, comme précisé précédemment, ces programmes restent très minoritaires dans l'exposition des enfants à la télévision (moins de 0,5% des programmes visionnés).

Concernant les programmes d'écoute conjointe, devant lesquels les jeunes sont les plus nombreux, les publicités alimentaires pour des produits Nutri-Score D ou E représentent 9,2 % de l'ensemble des publicités (47 publicités sur 510 publicités au total analysées pour l'étude). Cette proportion est en diminution par rapport à l'année précédente (9,2 % en 2022 vs. 10,8 % en 2021). Les publicités alimentaires représentent 140 publicités sur les 510 analysées pour l'étude, soit 27,5 %. Au sein des seules publicités alimentaires, plus d'une publicité sur deux en 2020 et 2021 correspondait à

un produit Nutri-Score D ou E. Dans son [dernier bilan](#) sur l'année 2022, la proportion de produits Nutri-Score D/E dans les produits publicisés lors de l'écoute conjointe a cependant légèrement augmenté au sein des publicités alimentaires : 57,3 % vs. 55,8 % en 2021. L'ARCOM signale également la forte progression de la part de communication commerciales dédiées à la restauration rapide : 22,2 % en 2022, vs. 9,5 % en 2021. Les professionnels ont, en outre, diffusés plus de 2 700 heures de programmes de sensibilisation en faveur d'une alimentation diversifiée et d'une activité physique et sportive régulière.

Un des principaux enjeux est désormais d'appréhender les acteurs du numérique, tels que YouTube, Snapchat et Tiktok, médias sociaux les plus consommés par les jeunes (les 4-14 ans passent 2h par jour sur Internet, contre 1h15 pour la télévision). Or ces acteurs, en très large majorité, sont établis hors de France. Il convient donc de poursuivre le travail de conviction pour que ces plateformes s'engagent dans le cadre de la charte alimentaire. Une réflexion pourrait, en parallèle être engagée au niveau européen afin d'encadrer la publicité alimentaire diffusée sur le digital. En outre, il pourrait être décidé d'améliorer l'information du consommateur en renforçant la présence du Nutri-Score dans les publicités alimentaires. Enfin, au regard des différents bilans de la Charte alimentaire, il convient de renforcer les efforts pour diminuer l'exposition des enfants et adolescents aux publicités pour des produits trop gras, sucrés, salés, en dehors des programmes jeunesse et sur le numérique. Des travaux sont menés en ce sens dans le cadre de la future SNANC, afin d'améliorer l'état de santé de la population à travers des environnements et comportements alimentaires sains et durables.

Difficultés rencontrées :

Concernant la télévision, si des progrès ont été observés autour des programmes jeunesse, en heure d'écoute conjointe, parmi les publicités alimentaires, qui représentent plus d'un quart (27,5 %) de l'ensemble des publicités visionnées, plus d'une publicité sur deux (57,3 %) promeut toujours un produit pour lesquels la consommation est à limiter (Nutri-Score D et E), soit moins d'une publicité sur dix (9,2 %) rapporté au total de publicités visionnées par l'ARCOM en 2022. Cette situation ne s'est donc pas améliorée entre 2020 et 2022.

L'exposition des enfants et adolescents aux publicités alimentaires sur le numérique pour des produits pour lesquels la consommation est à limiter (Nutri-Score D et E) n'est pas encadrée, ni mesurée, alors même qu'il s'agit du premier média consommé par les jeunes. Au regard de la tendance de consommation accrue des plateformes par les plus jeunes, renforcer les efforts sur ce type de média doit être une priorité.

Action 13 - S'assurer de la qualité et de la fiabilité des applications numériques informant le consommateur dans ses choix alimentaires (reprise du bilan de l'action 24 du PNNS4)

Pilote : MEFI (DGCCRF)

Acteurs : MSAS (DGS), MASAF (DGAL)

Rappels des objectifs et de la cible :

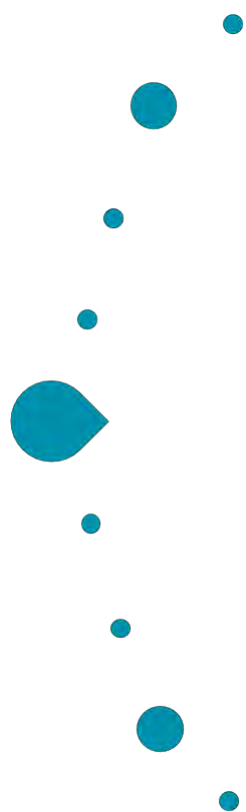
Les applications d'information sur les aliments disponibles en ligne ou sur smartphones se développent et connaissent un succès grandissant auprès des consommateurs. Il est nécessaire de s'assurer que ces applications, dès lors qu'elles orientent le consommateur dans ses choix alimentaires s'appuient sur des bases solides, lui permettant de faire des choix justes et éclairés.

Etat d'avancement :

Un groupe de travail du Conseil national de la consommation (CNC) a ainsi été mis en place afin de mener des réflexions et émettre des recommandations sur les enjeux de transparence et de fiabilité des applications numériques sur la qualité des produits alimentaires et cosmétiques. Ainsi, dans son [avis du 20 octobre 2023](#), le CNC émet 15 recommandations pratiques pour optimiser le fonctionnement global de ces applications en matière de transparence, de loyauté, de gestion des données produit, de points de contact tant pour les consommateurs que pour les industriels, de suggestions de produits alternatifs par l'application elle-même, mais également des recommandations plus prospectives concernant l'évolution de la réglementation des produits évalués par ces applications.

Difficultés rencontrées :

En raison de la crise Covid-19, les travaux du Groupe travail du CNC ont démarré avec plusieurs mois de retard mais les travaux ont pu être menés.



AXE 2

Lutte contre le gaspillage
alimentaire

Axe thématique 2 : Lutte contre le gaspillage alimentaire

Action 14 - Etendre les dispositions de la loi Garot aux secteurs de la restauration collective et agro-alimentaire

Pilote : MASAF (DGAL)

Acteurs : MTECP (DGPR), ADEME

Rappels des objectifs et de la cible :

Le PNA 3 prévoit la mise en œuvre des mesures prévues par la loi EGAlim pour le développement du don alimentaire :

✓ l'extension au secteur de la restauration collective et au secteur agro-alimentaire de l'obligation de proposer à une association d'aide alimentaire habilitée la mise en place d'une convention de don ;

✓ l'extension de l'obligation de mettre en place un plan d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire, assorti d'un diagnostic initial, à l'ensemble des opérateurs de la restauration collective.

Une évaluation de la loi Garot¹⁰ était également prévue dans ce cadre.

Etat d'avancement :

L'ordonnance relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire publiée le 21 octobre 2019, et entrée en vigueur un an après concerne :

- l'obligation de proposer une convention de don à une association d'aide alimentaire habilitée, étendue aux opérateurs de la restauration collective (> 3 000 repas préparés / jour), et aux opérateurs de l'industrie agroalimentaire (> 50M€ de chiffre d'affaire). Cette obligation a été étendue au commerce de gros (> 50M€ de chiffre d'affaires) par la loi AGECE en 2020 ;
- l'interdiction de rendre impropre à la consommation des denrées encore consommables, également étendue à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire. Cette interdiction a été étendue au commerce de gros en 2020 par la loi AGECE ;
- l'obligation de réaliser un diagnostic de gaspillage alimentaire pour l'ensemble des opérateurs de la restauration collective. Cette obligation a été étendue à l'industrie agroalimentaire par la loi AGECE en 2020.

Le décret d'application de la loi AGECE publié le 20 octobre 2020 prévoit :

¹⁰ Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

- l'extension des éléments devant figurer dans les conventions de don entre les associations et les opérateurs de l'industrie agroalimentaire, de la restauration collective et du commerce de gros ;
- l'introduction de procédures de suivi et de contrôle de la qualité du don au sein des plans de gestion de la qualité du don.

En 2019 deux rapports d'évaluation de la loi Garot ont été publiés :

- le [rapport d'information n°2025](#) déposé en application de l'article 145-7 du Règlement de la Commission des affaires économiques sur l'évaluation de la loi n°2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et présenté par Mme Graziella Melchior et M. Guillaume Garot (2019) ;
- le [rapport du Ministère chargé de l'agriculture](#) - Evaluation de l'application des dispositions de la loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et du décret d'application du 28 décembre 2016 (novembre 2019 - EY).

Dans la cadre d'un groupe de travail sur le don alimentaire animé par la DGAL et associant l'ensemble des parties prenantes de l'aide alimentaire, des [modèles de conventions de don](#) ont été élaborés pour l'usage des opérateurs de l'industrie agroalimentaire, des grossistes, des distributeurs et de la restauration collective, et mis à jour, du fait notamment de l'entrée en vigueur des nouvelles obligations déclaratives prévues par la loi n°2021-1109 du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République. La présente loi instaure une obligation déclarative pour les organismes sans but lucratif ayant reçu des dons ouvrant droit à l'émission d'un reçu fiscal.

En 2018, l'ADEME a développé une boîte à outils ([en ligne](#)) pour la restauration collective comprenant :

- Un mémo conseillant des méthodes de pesées adaptées au niveau d'avancement de l'établissement ;
- Un tableur Excel pour saisir les pesées avec une visualisation des résultats en poids, euros et carbone ;
- Un recueil de bonnes pratiques ;
- Une édition régulière des moyennes de la restauration collective (secteurs scolaire, santé et administration/entreprise).

Cette boîte à outils a été complétée en 2020 par un guide pour la mise en place des paniers anti-gaspi en restauration collective et en 2021 par la proposition de ratio de la part non comestible permettant aux établissements de simplifier leurs pesées.

En 2020, l'ADEME a développé une [boîte à outils](#) pour les industries agroalimentaires comprenant selon 3 niveaux de finesse d'analyse :

- Un guide,

- Un tableur Excel,
- Une FAQ.

En 2023, cette boîte à outil a été complétée par un [guide réalisé par l'ADEPALE et le CTCTPA](#) mis en ligne sur le site de l'ADEME. Ce guide oriente la réalisation d'un diagnostic des pertes et du gaspillage alimentaire.

Action 15 - Promouvoir le « gourmet bag » auprès des clients et des restaurateurs

Pilote : MASAF (DGAL)

Acteurs : MTECP (DGPR), ADEME

◆ Rappels des objectifs et de la cible :

La loi EGAlim prévoit l'obligation, à partir du 1^{er} juillet 2021, pour les établissements de restauration commerciale et les débits de boissons de mettre à disposition des clients qui en font la demande des contenants réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place, à l'exception de ceux mis à disposition sous forme d'offre à volonté.

Afin d'accompagner la mise en place de cette mesure, il était prévu de :

- ✓ promouvoir la marque « gourmet bag », le « doggy bag » à la française, lancée dès 2014 par le ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation ;
- ✓ sensibiliser les clients et les restaurateurs à la prévention du gaspillage et à la préservation de la sécurité sanitaire des aliments par des actions de communication.

◆ Etat d'avancement :

Depuis 2020, la promotion du gourmet bag fait l'objet d'une action récurrente dans le cadre de la journée de lutte contre le gaspillage alimentaire le 29 septembre (conduite par les Réseaux de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire, l'ADEME et les DRAAF notamment). En 2024, des opérations de communication ont été mises en œuvre à l'échelon territorial, à l'image de l'[action de communication](#) du [REGAL du Pays de Calais](#).

L'obligation de mise à disposition d'un contenant réutilisable ou recyclable a été mise en application le 1^{er} juillet 2021 (la loi AGECE a en outre introduit la possibilité pour le consommateur d'apporter son contenant réutilisable ou recyclable).

◆ Difficultés rencontrées :

La promotion de la démarche et de la marque « Gourmet bag » n'a pas fait l'objet d'actions spécifiques au niveau national, en raison des priorités accordées à d'autres actions, et notamment le label national anti-gaspillage alimentaire prévu par la loi

AGEC. Dans le cadre de ce label, il est prévu que le respect des obligations concernant la mise à disposition d'un contenant réutilisable ou réemployable constitue une exigence de conformité pour le secteur de la restauration commerciale.

Action 16 - Créer un défi national « zéro gaspi » dans les collèges et les lycées

Pilote : MASAF (DGAL)

Acteurs : MEN (DGESCO), MTECP (DGPR), ADEME, MASAF (DGER)

◆ Chiffre clé :

50 % : c'est l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire d'ici 2025 pour la restauration collective et la distribution et d'ici 2030 pour les autres secteurs, par rapport à 2015 (objectif défini par la loi AGECE)

◆ Rappels des objectifs et de la cible :

Dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, les jeunes générations ont un rôle fondamental à jouer. Une meilleure appropriation de cet enjeu passe par un enseignement impliquant directement les élèves.

Ainsi, le PNA prévoyait la participation active des collégiens et des lycéens à un défi national permettant de mobiliser les élèves et les faire travailler sur un projet concret lié à la lutte contre le gaspillage alimentaire. La 1^{ère} édition devait être lancée au cours de l'année scolaire 2019-2020, à titre expérimental, dans 5 académies (Bordeaux, Poitiers, Limoges, Caen et Rouen) avant une généralisation à la rentrée 2020.



◆ **Etat d'avancement :**

Cette action a été portée par les acteurs de terrain : l'opération est notamment réalisée dans les Réseaux de Lutte contre le Gaspillage alimentaire – REGAL. Par exemple, depuis 2017, le RÉGAL Normandie organise [des Défis Assiettes Vides](#) pour accompagner les restaurants collectifs dans leur démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (224 inscrits en 2023). Il propose désormais 2 défis par an, en novembre et en mai. Les [Projets alimentaires territoriaux](#) (PAT) accompagnent les collectivités territoriales dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. En 2024, parmi les 451 PAT reconnus par l'Etat, 85 ont mis en place des actions spécifiques sur la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective. S'agissant des actions conduites par les PAT, il s'agit plus précisément d'action du type réalisation de diagnostic.

De 2019 à 2024, l'ADEME a publié de nombreuses études et des outils d'autodiagnostic pour la restauration collective, l'ensemble des ressources étant disponible sur le [Centre de ressources ADEME](#). Par exemple, des documents structurants sont accessibles comme le rapport méthodologique complet de l'étude « ratio de la part non comestible du gaspillage alimentaire en restauration collective », un guide et un mémo pour réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire ou encore un guide « Vers une alimentation plus durable en restauration collective ».

Les travaux sur le référentiel restauration du label national « anti-gaspi » pour la restauration collective devraient aboutir fin 2024-début 2025, après une phase d'audits tests. Le référentiel et l'outil de diagnostic associé feront figure de documents d'appui aux structures de restauration collective.

Enfin, en 2024 a démarré le chantier du développement d'une nouvelle interface « anti-gaspi » sur la plateforme gouvernementale « ma cantine », qui sera opérationnelle entre fin 2024 et début 2025. Cet espace permettra d'assurer un accompagnement des opérateurs de la restauration collective en leur fournissant des pistes d'actions à engager personnalisées mais aussi en les accompagnant vers leur diagnostic et la saisie de leurs données de gaspillage.

◆ **Difficultés rencontrées :**

L'expérimentation conduite en 2019 sous le pilotage national dans des collèges de Normandie et Nouvelle Aquitaine a connu une très faible participation. L'échelon territorial (REGAL ou PAT) semble plus adapté pour la réalisation de ces opérations, en mobilisant directement les collectivités concernées et sous l'impulsion d'un acteur national (MASAF ou ADEME).

Action 17 - Mieux expliquer au consommateur la signification des dates de consommation des denrées alimentaires

Pilote : MEFI (DGCCRF)

Acteurs : MTECP (DGPR), MASAF (DGAL)

Chiffre clé :

2 : c'est, depuis 2022, le nombre de mentions complémentaires à la date de durabilité minimale ou DDM (« à consommer de préférence avant le ») qui sont autorisées, pour clarifier la différence avec la date limite de consommation ou DLC (« à consommer jusqu'au »).

Rappels des objectifs et de la cible :

Une prise de conscience au niveau individuel est essentielle pour lutter contre le gaspillage alimentaire puisque c'est l'accumulation des petits gaspillages, souvent non-perçus comme tels, qui a un impact négatif réel sur l'environnement et sur le budget des consommateurs.



Dès lors, le PNA prévoyait de :

- ✓ mieux informer le consommateur sur la signification des dates de péremption ;
- ✓ après vérification de son adéquation auprès des parties prenantes et notamment des associations de consommateurs, demander qu'un rectificatif soit apporté à la version française du règlement (UE) n°1169/2011 relatif à l'information du consommateur, afin que la mention « à consommer de préférence avant le » y soit remplacée par celle de « meilleur avant » pour la date de durabilité minimale (DDM).

Etat d'avancement :

Le 29 septembre 2020, la Commission européenne a engagé une communication sur le sujet des dates de consommation et de la différence entre les dates limites de consommation (DLC) et la date de durabilité minimale (DDM).

En octobre 2020, le [Pacte sur les Dates de Consommation](#), piloté par Too Good To Go, a été signé par le Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt. Ce Pacte a réuni 62 signataires au sein d'une campagne de communication sur la différence entre les DDM et les DLC. Cette campagne a permis d'intégrer une sensibilisation aux DDM sur l'emballage de 3 000 gammes de produits, la mise en place

de 603 rayons anti-gaspi, la sensibilisation de 600 employés, et *in fine* de toucher 15 millions de français.

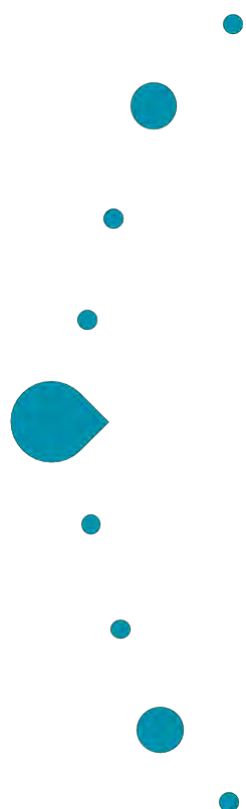
En 2022, le [décret n° 2022-1440 du 17 novembre 2022](#) relatif aux modalités de l'information des consommateurs au sujet du caractère consommable des denrées alimentaires a été publié en application de la loi AGECE. Ce décret autorise la mise en place d'une mention complémentaire à la DDM (« à consommer de préférence avant le »), au choix :

- *“ Pour une dégustation optimale, ”* avant l'indication de la date de durabilité minimale dans les conditions prévues au 1 de l'annexe X du règlement (UE) n° 1169/2011 ;
- *“ Ce produit peut être consommé après cette date ”* ou ;
- Toute mention au sens équivalent pour le consommateur, dans le champ visuel de l'indication de la date de durabilité minimale susmentionnée ou ;
- La combinaison des deux mentions précitées.

En 2022, les travaux de révision du règlement INCO ont été engagés, tel que prévu par la stratégie « de la ferme à l'assiette », dans l'optique d'une clarification des dates de consommation. Plusieurs réunions de travail se sont tenues. La Commission européenne n'a pas fait de proposition à ce stade. Dans le cadre du nouveau mandat 2022-2026 de la plateforme européenne contre les pertes et gaspillage alimentaire, la France participe au sous-groupe dédié au marquage des dates, qui vise notamment l'objectif de clarifier les dates de consommation en vue de réduire le gaspillage alimentaire.

Difficultés rencontrées :

L'information du consommateur étant une compétence de l'Union européenne, les avancées dans le cadre du Règlement INCO concernant la clarification des différences entre DDM et DLC dépendent des propositions à venir du nouveau mandat de la Commission européenne.



AXE 3

Education à l'alimentation

Axe thématique 3 : Education à l'alimentation - développer l'éducation à l'alimentation des plus jeunes

Action 18 - L'éducation à l'alimentation de la maternelle au lycée sera renforcée par le développement d'outils pédagogiques dédiés à l'éducation à l'alimentation

Pilotes : MENJ (DGESCO), MASAF (DGAL)

Acteurs : MSAS (DGS), MASAF (DGER)

◆ Rappels des objectifs et de la cible :

De nombreuses actions éducatives, qui prennent en compte l'ensemble des dimensions de l'alimentation (nutritionnelle, culturelle, patrimoniale, économique et environnementale), sont d'ores et déjà menées dans les établissements d'enseignement scolaire.

Pour mieux accompagner les intervenants, le PNA prévoyait en lien avec le ministère de l'éducation nationale et celui de la santé :

✓ la création et la promotion d'un vademecum destiné aux enseignants du primaire et du secondaire afin de les guider dans la mise en œuvre de l'éducation à l'alimentation ;

✓ la création et la promotion, avec l'appui des rectorats et des services régionaux de la formation et du développement, d'une boîte à outils éducative sur le portail « alimentation » du site Internet Eduscol. Il s'agit d'un ensemble de supports et d'exemples pour aider à la préparation et à l'animation des séances d'éducation à l'alimentation.



◆ Etat d'avancement :

Un [vademecum concernant l'éducation à l'alimentation et au goût](#) en milieu scolaire a été publié le 5 octobre 2020. Il aborde divers aspects tels que la santé, l'environnement, et la citoyenneté. Ce dernier indique que le pilotage est essentiellement assuré par les comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) des établissements scolaires. Il souligne également l'importance d'une approche collaborative impliquant tous les acteurs de la communauté éducative, y compris les parents et les partenaires institutionnels, pour promouvoir une éducation à la responsabilité. Cette éducation concerne tous les âges de la scolarité, de la maternelle à l'enseignement supérieur, et toutes les filières (générales, technologiques, professionnelles). Des dispositifs spécifiques, comme les petits déjeuners à l'école, sont mentionnés pour lutter contre la pauvreté et promouvoir une alimentation saine. Ce vademecum sert donc de référence pour les enseignants et les acteurs éducatifs, en les guidant dans la mise en place de programmes et d'activités liés à l'alimentation et au goût, tout en s'alignant sur des objectifs de santé publique et de développement durable.

Des ressources pédagogiques ou informatives sont accessibles sur le [portail Eduscol « éducation à l'alimentation et au goût »](#) afin de former les acteurs éducatifs et de faciliter la mise en œuvre d'actions et de projets d'éducation à l'alimentation auprès des élèves :

- Des plans académiques de formation (PAF) peuvent proposer aux personnels volontaires des stages en lien avec l'éducation à l'alimentation et au goût ;
- La maison d'édition de l'enseignement agricole produit, diffuse et valorise des ressources plurimédias sur les questions liées à l'agriculture et à l'alimentation ;
- L'UNIRÉS (réseau des universités pour l'éducation à la santé) propose également une unité d'enseignement à distance en éducation à la santé aux INSPÉ (Instituts nationaux supérieurs du professorat et de l'éducation), aux universités et aux centres de formation continue ;
- Un ensemble de fiches thématiques et d'activités pédagogiques permettant d'approfondir les grandes thématiques de l'éducation à l'alimentation et de les mettre en pratique avec les élèves est disponible.

En 2022, une [procédure d'attribution du logo PNNS](#) simplifiée a été lancée permettant de labelliser des supports conformes aux recommandations nutritionnelles du PNNS. 48 outils en nutrition sont valorisés sur le site, à la fois des outils institutionnels et des supports ayant fait l'objet de l'attribution du logo PNNS. Cette procédure s'applique également aux livrables à portée pédagogique distribués dans les écoles, pour s'assurer de leur conformité aux recommandations du PNNS.

Action 19 - Dès 2020, faire des élèves et des professeurs de l'enseignement agricole les ambassadeurs du PNA

Pilote : MASAF (DGER)

Acteurs : MENJS, MASAF (DGAL)

Rappels des objectifs et de la cible :

Les établissements de l'enseignement agricole, qui relèvent du Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt, sont en prise directe avec les mutations profondes qui touchent l'agriculture, l'alimentation et les territoires ruraux. Ils sont dans une position privilégiée pour assurer le rôle d'ambassadeur du PNA, notamment :

- ✓ en conduisant des projets concrets et innovants s'inscrivant dans les axes du PNA ;
- ✓ en élaborant des partenariats avec les établissements de l'éducation nationale : visites, travaux communs, présentation des métiers de l'agriculture et de l'alimentation ;
- ✓ en contribuant à la valorisation des produits locaux, notamment sous signe d'identification de la qualité et de l'origine et en participant à des projets alimentaires territoriaux.

Etat d'avancement :

Concernant les lycées agricoles publics (EPLEFPA) et les lycées privés sous contrat, une [instruction technique](#) a été diffusée en début d'année scolaire 2023-2024. Il est demandé aux équipes de direction des lycées agricoles de mettre en œuvre des projets de restauration durable, inscrits dans les projets d'établissement. En outre, il leur a aussi été demandé d'inscrire tous leurs établissements sur « ma cantine » avant la fin d'année 2023 et de participer à la campagne de télédéclaration début 2024, afin de connaître l'état d'avancement des cantines de ces établissements par rapport aux obligations de la loi.

Des présentations ont été réalisées lors de divers séminaires nationaux à destination des personnels des lycées agricoles pour rappeler les nécessités et les attendus, tout en mettant en avant l'accompagnement rapproché réalisé par les équipes du ministère (administration centrale et déconcentrée), ainsi que le bénéfice que pouvaient en retirer les établissements sur leur attractivité territoriale. Pour accélérer la dynamique, un projet d'accompagnement spécifique aux lycées agricoles a été retenu lors de [l'appel à projets national du PNA](#), édition 2023-2024. Enfin, il convient de préciser que les lycées agricoles sont mobilisés, en grande majorité, dans des projets alimentaires territoriaux et ainsi accompagnent, eux-mêmes, d'autres établissements de leur territoire.

Pour autant, la DGER va intensifier lors de l'année scolaire 2024-2025 l'éducation à l'alimentation dans toutes ses dimensions.

Action 20 - Poursuivre les « Classes du goût » et agir en faveur de l'éveil du goût chez les jeunes

Pilotes : MASAF (DGAL)

Acteurs : MENJ, MASAF (DGER)

◆ Chiffre clé :

250 : c'est le nombre d'écoles ayant bénéficié des « Classes du goût » en 2023 dans le cadre des actions menées par les D(R)AAF

◆ Rappels des objectifs et de la cible :

Le dispositif des « Classes du goût » est déployé dans les écoles sur tout le territoire depuis 2012 sous l'égide des ministères chargés de l'éducation nationale et de l'agriculture. L'objectif est de susciter le plaisir gustatif et de favoriser la curiosité alimentaire des élèves. Le programme s'appuie sur les cinq sens pour faire découvrir l'alimentation. Il permet notamment de prévenir l'obésité et de diminuer l'appréhension des enfants à l'égard de certains aliments.



Le PNA prévoyait de redynamiser ce programme emblématique par :

- ✓ le déploiement des « Classes du goût », aujourd'hui centrées sur l'école primaire, sur toutes les structures accueillant des enfants, pour l'ensemble des cycles scolaires ;
- ✓ la mise à jour par le ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation de la formation des « référents du goût » ;
- ✓ la mise en place de formations pour les enseignants et les animateurs du périscolaire.

◆ Etat d'avancement :

Relancé en 2012 dans le cadre du premier PNA, [le dispositif « Classes du goût »](#) a été initialement conçu comme un programme éducatif proposant une approche sensorielle de l'alimentation, mis à disposition des enseignants du cycle 3 (CM1 et CM2), avec une mallette pédagogique, lors de formations dédiées. L'outil était

également conçu pour pouvoir être utilisé par tous les animateurs pour la jeunesse, en périscolaire.

Depuis 2019, les outils du dispositif ont évolué pour redynamiser le dispositif et, d'une part, pour le rendre plus accessible et, d'autre part, pour l'élargir à d'autres tranches d'âge. Ainsi, le fascicule à destination des enseignants avec toutes les séquences d'animation est désormais accessible en [téléchargement libre sur le site du MASAF](#), avec la possibilité d'auto-construire une mallette simple. Cette dématérialisation, initiée à la suite des périodes d'isolement liées au COVID 19, répondait par ailleurs aux difficultés rencontrées par les enseignants pour dégager du temps pour être formés au dispositif. Ils peuvent désormais être totalement autonomes pour déployer « les classes du goût ».

Le dispositif a également été adapté et enrichi pour élargir les classes du goût aux écoles de maternelle et aux temps périscolaires. Les appels à projets nationaux et régionaux du PNA ont ainsi permis de financer :

- l'adaptation du dispositif pour les maternelles à travers [« Les maternelles du goût »](#) ;
- la réalisation d'un fascicule « le livret du goûteur », d'une dizaine de pages, qui permet en 5 séances de parcourir les thèmes centraux des « classes du goût », issu d'[un condensé des « classes du goût »](#) réalisé en 2018 par l'association Pic'Assiette, dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la communauté de communes du Grand Pic Saint Loup (GPSL). Ce livret régionalisé a ensuite été reformulé afin d'en permettre une adaptation locale pour les 2 dernières séquences ;
- la [déclinaison des classes du goût pour les enfants souffrant de troubles du spectre autistique](#), réalisée par l'Institut du goût.

Le déploiement des classes du goût et des formations aux classes du goût a bénéficié en outre de l'accompagnement financier des DRAAF/DAAF dans une dizaine de régions. A titre d'exemple, la DRAAF Grand-Est a soutenu la conception et la mise en place d'un parcours de formation en éducation au goût et à l'alimentation intitulé [« animateur en éducation au goût et à l'alimentation »](#) mis en œuvre de novembre 2022 à juin 2023 par l'Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes (ANEGJ).

De plus, la communication sur le dispositif a été amplifiée, notamment grâce à une communication spécifique autour du sensoriel réalisée par l'association « les sens du goût » avec une mise en avant des « classes du goût ». Le site internet [papille.net](#) dont la conception a été possible grâce au soutien de la DRAAF Hauts-de-France présente notamment une vidéo inédite « le goût chez l'enfant ». Par ailleurs, la même association a pu développer un projet de création d'une formation et de kits pédagogiques en restauration collective avec le soutien financier du plan de relance

et de la DRAAF Hauts-De-France, en lien avec le PAT du PNR de l'Avesnois. Une vidéo de présentation du projet a été réalisée.

Enfin, les classes du goût continuent de se déployer en Outre-mer, notamment à la Réunion. La Martinique a également développé un [outil spécifique](#) aux îles avec l'association « Carbet des sciences ». Le fascicule de formation adapté et une mallette complète, diffusée en prêt, ont été conçus et diffusés.

◆ **Difficultés rencontrées :**

Le déploiement des outils mis à jour a été freinée par la crise Covid-19. La déclinaison des Classes du goût dans l'ensemble des régions n'est pas encore effective, en raison d'une priorisation des ressources par les D(R)AAF sur les enjeux de restauration collective et de Projets alimentaires territoriaux.

Action 21 - Promouvoir le programme scolaire « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école »

Pilotes : MASAF (DGAL, DGPE) et FranceAgriMer

Acteurs : MENJ, MAA (DGER), MSAS

◆ **Rappels des objectifs et de la cible :**

Le programme européen « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école » allie la distribution de produits et la mise en place d'une mesure éducative dans les établissements scolaires.



Ce programme a pour objectif de :

- ✓ modifier durablement le comportement alimentaire et promouvoir des habitudes alimentaires plus saines dès le plus jeune âge ;
- ✓ diversifier les habitudes alimentaires en faisant découvrir des produits peu consommés ;
- ✓ renforcer le lien entre la production, la transformation et la consommation des aliments ;
- ✓ évaluer les possibilités d'extension du Programme fruits et légumes à l'école aux légumineuses

Le PNA prévoit de :

✓ amplifier le programme financé par l'Union européenne à hauteur de 35 millions d'euros par an, par la mobilisation des collectivités territoriales et de la restauration collective autour du programme et par l'association de ce programme aux autres démarches territoriales, notamment aux projets alimentaires territoriaux. La déclinaison française de ce programme s'inscrit dans le cadre de l'accompagnement à la mise en œuvre de la loi EGAlim, qui vise à favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous, comprenant 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques pour les repas servis en restauration collective dans tous les établissements chargés d'une mission de service public à partir du 1er janvier 2022. L'objectif du dispositif est de promouvoir des comportements alimentaires plus sains et de mieux faire connaître aux élèves les filières et produits agricoles et agroalimentaires, en particulier sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) et ainsi d'en augmenter la consommation durant le repas du midi.

✓ expérimenter la possibilité de déployer ce dispositif pour le petit-déjeuner afin de lutter contre la précarité alimentaire pour les élèves des collèges REP et REP+ de métropole et de tous les établissements scolaires (publics et privés) du secondaire situés dans les départements et régions d'Outre-mer. Une expérimentation est mise en place pour les élèves des collèges REP ou REP+ de métropole et de tous les établissements scolaires (publics et privés) du secondaire situés dans les départements et régions d'Outre-Mer. En effet, l'absence d'une alimentation correcte avant de débiter une journée scolaire diminue la capacité d'attention et de concentration des élèves. Ainsi, l'objectif de cette collation est non seulement d'améliorer l'équilibre alimentaire des élèves et de promouvoir des comportements alimentaires plus sains, mais aussi d'augmenter leur réussite scolaire. En complément de la mesure éducative, ces établissements pourront distribuer, grâce au programme, des fruits ou du lait lors d'une collation du matin.

Etat d'avancement :

La France a bénéficié d'une enveloppe européenne de 35 M€ par an au titre du programme européen [« Lait, produits laitiers, Fruits et Légumes à l'École »](#) (PLFE,

financé à 100% par les fonds européens) 2017-2022 (32,7 M€ par an pour la période 2023/2029). Grâce à la révision en profondeur de la stratégie nationale en 2019 et à la simplification des démarches administratives qui s'est poursuivie en 2021, le programme prend de plus en plus d'ampleur. En particulier, depuis la rentrée 2022/2023, l'obligation d'accompagner d'une mesure éducative les distributions de denrées dans le cadre du PLFE est considérée comme respectée de par l'éducation à l'alimentation et au goût dispensée dans le cadre du programme scolaire (article L.312-17-3 du Code de l'éducation).

Ainsi, les aides versées pour la distribution des produits éligibles au PLFE ont atteint plus de 10 M€ au titre de l'année scolaire 2022/2023 et devraient atteindre plus de 13 M€ pour l'année scolaire 2023/2024. Le taux de rejet des demandes de paiement a également chuté à 10 %, contre plus de 30 % avant la réforme. En outre, des appels à projet pour la mise en place de mesures éducatives ou de promotion ont été lancés à compter de 2023. Les lauréats de 2023 devraient bénéficier de 2,4 M€ et ceux des appels à projets lancés en 2024 de plus de 6,6 M€.

Depuis la révision de la stratégie française d'application du programme en 2019, il vient en soutien, sur le temps du midi, à la mise en œuvre des objectifs « EGAlim », avec la prise en charge du surcoût des produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Il s'articule également avec la politique de lutte contre la pauvreté, en finançant, sur le temps du matin, la distribution de fruits et de produits laitiers dans les collèges des zones d'éducation prioritaire. La déclinaison sur le temps du goûter vise à diversifier et augmenter la consommation de fruits frais et de lait liquide nature par les enfants à un moment où habituellement ces produits sont peu consommés. Enfin, depuis 2023, le PLFE permet de financer, au travers d'appels à projets, des actions de promotion ou d'éducation complémentaires. Des actions diversifiées qui viennent en appui des distributions sont ainsi soutenues, qu'il s'agisse de projets éducatifs au plus près du terrain ou de campagnes nationales pour la promotion du programme.

Précédemment, des [outils éducatifs simplifiés](#) spécifiques au programme (sets de table et courtes vidéos ciblant chaque tranche d'âge) ont été conçus par le ministère entre 2019 et 2021, en associant les ministères chargés de la Santé et de l'Éducation, et restent à disposition des gestionnaires.

Conformément à la réglementation européenne, une [évaluation](#) du PLFE portant sur la période 2017-2022 a été menée *in itinere* entre 2019 et 2022. Elle a mis en exergue le succès de la déclinaison du midi qui favorise l'adhésion des gestionnaires du programme sur toutes les périodes de l'année et qui permet de contourner certaines contraintes logistiques, comme le manque de personnels ou d'équipements, pour les périodes du matin ou du goûter. Afin de capitaliser sur la dynamique engagée, la stratégie française pour la période 2023-2029 notifiée à la Commission en avril 2023 s'inscrit dans la continuité de la stratégie 2017-2022. Pour favoriser la consommation

de l'enveloppe et mieux faire connaître le programme auprès de potentiels bénéficiaires, elle introduit pour la première fois en France le déploiement massif d'actions de communication et de mesures éducatives complémentaires au programme en lui-même financées par le programme.

◆ **Difficultés rencontrées :**

La crise Covid-19 et la fermeture des classes, peu après le lancement de la nouvelle stratégie de 2019 et des simplifications administratives, ont freiné l'élan de mobilisation en faveur du programme. Si l'enveloppe annuelle n'est pas encore totalement consommée, le programme monte fortement en puissance depuis la période 2021/2022.

Action 22 - Créer une journée nationale intitulée « Les coulisses de l'alimentation »

Pilotes : MASAF (DGAL)

Acteurs : MASAF (DGER), MSAS (DGS), MENJ (DGESCO), MTECP (CGDD)

◆ **Rappels des objectifs et de la cible :**

Dans un contexte de méfiance des consommateurs envers leur alimentation, le PNA souhaite rapprocher le grand public des acteurs de la production et de la fabrication des produits qu'ils consomment. Un événement national, intitulé « Les coulisses de l'alimentation » a été envisagé.

Il s'agissait à la fois de :

- ✓ faire connaître, en toute transparence, les maillons de la chaîne alimentaire ;
- ✓ promouvoir l'image d'une alimentation et d'une agriculture sûre, respectueuse de l'environnement, des animaux et des hommes ;
- ✓ faire découvrir les produits du patrimoine alimentaire français ;
- ✓ susciter des vocations chez les plus jeunes pour les métiers de l'alimentation.

Lors de cette manifestation, les professionnels de l'alimentation (agriculteurs, artisans, entreprises agro-alimentaires, distributeurs et représentants des métiers de bouche) devaient proposer un large choix d'événements pédagogiques et de découverte au public : journées portes-ouvertes, dégustations, visites dans les centres de formation (lycées agricoles, écoles), organisation de conférences et de débats, etc.

◆ **Etat d'avancement :**

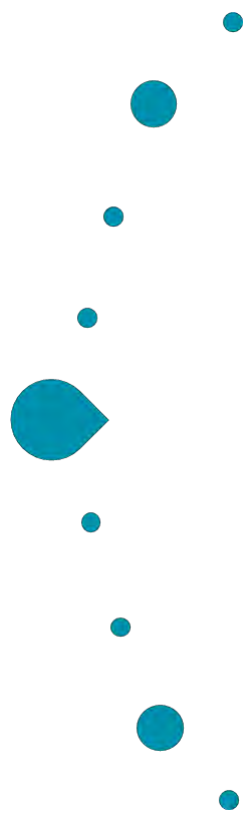
La mesure 3 du [Pacte d'orientation pour le renouvellement des générations en agriculture](#) prévoit la mise en place d'un événement annuel fédérateur autour de

l'alimentation saine et durable et de la nutrition, dans le cadre de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat. Cette journée pourrait prévoir :

- la mise en place d'actions dans des écoles autour de l'alimentation durable et de la nutrition dans le cadre de l'éducation à l'alimentation telle que prévue au code de l'éducation et du projet d'établissement, en lien avec les enseignants ;
- des actions de type « portes ouvertes » ou « coulisses » dans des exploitations agricoles et entreprises agro-alimentaires de toutes tailles ayant adopté des pratiques favorables à l'environnement et à la santé.

En 2024, le MASAF a accordé un soutien technique et financier à la [Semaine du goût](#), pour la mise en place de l'édition 2024 du 14 au 20 octobre. Les kits pédagogiques distribués aux élèves lors de cet évènement ont été actualisés en vue de bénéficier du logo PNNS et garantir ainsi leur conformité au PNNS et la validation des recommandations nutritionnelles du PNNS présentes dans les documents. En parallèle, un soutien a été apporté aux [Journées nationales de l'agriculture](#) pour la mise en place de l'édition 2025.

Une concertation sera initiée à l'automne 2024 associant la Semaine du goût, les Journées nationales de l'agriculture et l'ensemble des acteurs impliqués sur l'éducation à l'alimentation, pour définir les modalités de mise en œuvre de cette action en 2025.



AXE

TRANSVERSAL

Restauration collective

Axe transversal 1 : La restauration collective – un partenaire gagnant pour l'alimentation

Action 23 - Mobiliser la restauration collective pour assurer un approvisionnement de 50 % de produits biologiques, de qualité ou durables

Pilote : MASAF (DGAL)

Acteurs : DRAAF/DAAF, MASAF (DGPE), MSS (DGOS), MEF (DAJ et DAE), MENJ (DGESCO), MTECP (CGDD), collectivités locales, membres du CNRC

Chiffres clés :

27,5% et 13,1% : ce sont respectivement les taux de produits durables et de qualité (dont bio), et de bio en restauration collective estimés sur les achats de denrées en 2022

Rappels des objectifs et de la cible :

La loi EGalim, complétée par la loi Climat et résilience, prévoit plusieurs dispositions spécifiques aux restaurants collectifs publics, ainsi qu'aux restaurants collectifs privés assurant une mission de service public.

En premier lieu, ils doivent s'approvisionner à hauteur de 50 % en produits de qualité et/ou durables, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion, depuis 2022 pour les restaurants collectifs rendant un service public et depuis 2024 pour ceux des établissements privés (entreprises).



Par ailleurs, les établissements sont encouragés à développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable et des projets alimentaires territoriaux.

Enfin, les usagers doivent être informés au moins une fois par an, de la part de ces produits dans la composition des repas, par voie d'affichage et par communication électronique.

Pour la mise en œuvre de ces mesures, le PNA prévoit de :

✓ développer l'offre de formation des agents, notamment sur l'élaboration de marchés pour s'approvisionner en denrées alimentaires répondant aux prescriptions de la loi ;

- ✓ d'évaluer les impacts financiers de ces mesures pour les établissements et leurs usagers, avec la remise d'un rapport au Parlement ;
- ✓ d'encourager la participation de la restauration collective à des projets alimentaires territoriaux afin notamment de favoriser les approvisionnements locaux ;
- ✓ d'étudier l'opportunité d'étendre ces obligations à l'ensemble des restaurants collectifs du secteur privé.

Etat d'avancement :

Mobilisation de la restauration collective

Dès le début d'année 2019, le [Conseil national de la restauration collective \(CNRC\)](#) a été mis en place. Cette instance informelle réunit l'ensemble des acteurs, publics et privés, intervenant dans le secteur de la restauration collective. Ces acteurs coopèrent au sein de groupes de travail thématiques pour échanger et co-construire des livrables, outils pratiques pour accompagner les acteurs, mis à disposition sur la plateforme « ma cantine ».

Les chantiers et les travaux du CNRC évoluent suite aux réalisations mais aussi en fonction du contexte législatif, économique ou social. Aussi, en 2024, 4 groupes de travail (GT) sont actifs : GT Approvisionnements, GT Nutrition, GT Economique et GT Plastiques.

Depuis 2019, de nombreux outils d'accompagnement ont été élaborés dans ce cadre : la brochure de décryptage EGAlim (mise à jour après l'adoption de la loi Climat et résilience), les guides pratiques pour les acheteurs (mis à jour régulièrement), le guide du menu végétarien en restauration scolaire, le livret de recettes végétariennes, le cadre pour le plan pluriannuel de diversification des protéines, le modèle de convention de don, et le guide pratique pour la substitution des plastiques.

Dès 2020, la [plateforme numérique « ma cantine »](#) a été développée par le MASAF en collaboration avec la DINUM. Son but est d'informer et d'outiller les gestionnaires de restaurants collectifs, et de collecter auprès d'eux des données, notamment lors des campagnes annuelles de télédéclaration, qui permettent l'information des convives sur la qualité des repas servis dans « leur cantine », et l'établissement de rapport annuel du Gouvernement au Parlement relatif au bilan statistique de l'année, conformément à la loi. Trois campagnes de télédéclaration ont déjà été organisées (2022 / 2023 / 2024) et ont permis l'établissement de ces [bilans](#), permettant le pilotage de la politique publique. Par ailleurs, la plateforme « ma cantine » continue de s'enrichir en contenu (nouvelles fonctionnalités / nouveaux outils intégrés au fur et à mesure) pour mieux correspondre aux attentes et besoins des utilisateurs et son déploiement est une action prioritaire. En effet, le cible est que tous les restaurants collectifs soient inscrits sur « ma cantine »,



pour être informés et accompagnés, mais aussi pour établir le panorama national. En septembre 2024, il est estimé que la moitié des cantines sont inscrites sur « ma cantine ». Les administrations centrales et déconcentrées, appuyées par les membres du CNRC (administrations territoriales, professionnels, associations, syndicats ...) sont fortement mobilisées dans ces actions de déploiement, l'atteinte des objectifs de la loi définissant, depuis début 2023, une politique prioritaire du Gouvernement.

Par ailleurs, toujours conformément à la loi, un rapport au Parlement concernant les [impacts budgétaires de la loi EGAlim](#) a été transmis en octobre 2019, puis mis à jour fin 2021, dans le contexte de reprise de l'inflation. Ce rapport fait état de la nécessité de travailler l'ensemble des dispositions de la loi en parallèle, certaines pouvant être des leviers économiques pour d'autres (ex : la lutte contre le gaspillage alimentaire permet de réaliser des économies qui peuvent financer l'achat de produits durables et de qualité).

Accompagnement financier

Pour accompagner et soutenir les responsables de restaurant collectifs dans leur transition alimentaire, plusieurs dispositifs ont été mis en œuvre au cours de cette période du PNA3.

En 2021, une mesure du Plan de relance, « [Soutien aux cantines scolaires des petites communes](#) », a permis l'accompagnement financier de plus de 1900 petites communes rurales dans la conduite de projets favorisant l'accès à une alimentation saine et durable dans les cantines scolaires.

En outre, une [aide à la mise en place de la tarification sociale](#) par des petites communes rurales (ou groupement de communes) a été mis en place en 2019 et reprise dans le cadre du Pacte des Solidarités. Depuis le 1^{er} janvier 2024, cette aide est abondée par l'Etat si la commune s'engage à tout mettre en œuvre pour atteindre les objectifs de la loi. Ainsi, auparavant, une aide de 3€ par repas au tarif de 1€ maximum pour les familles dont les conditions de ressources sont les plus basses, était octroyée à la commune inscrite dans le dispositif. Depuis le 1^{er} janvier 2024, cette aide est portée à 4€ par repas, sous condition d'inscription et de télédéclaration « ma cantine ».

Le [programme européen « lait et fruits à l'école »](#) est le dispositif qui permet l'accompagnement financier des restaurants scolaires pour l'achat de produits laitiers, de fruits et/ou de légumes sous signe officiel de la qualité et de l'origine.



Enfin, en ce qui concerne la restauration de la sphère Etat, le [Plan de transformation écologique de l'Etat](#), présenté en mars 2024, intègre une mesure « alimentation ». Il intègre notamment un objectif de formation de 7500 cuisiniers et gestionnaires de l'Etat d'ici 2027.

L'ensemble des outils et dispositifs ci-dessus ont été présentés lors de la « [Conférence des solutions de la restauration collective](#) » qui s'est déroulée le 2 avril 2024 à Paris.

Pour finir, il convient de souligner le rôle primordial des Projets alimentaires territoriaux (PAT) dans la mobilisation de la restauration collective vers une transition alimentaire durable. En effet, les PAT permettent la rencontre des acteurs sur un territoire et la construction de filières d'approvisionnement territoriales, notamment en produits durables et de qualité.

◆ **Difficultés rencontrées :**

Cette transition du secteur de la restauration collective est complexe car elle concerne des établissements de secteurs très différents, de configuration et d'organisations très diverses. Une mobilisation collective de l'ensemble des acteurs, y compris à haut niveau, est indispensable pour l'atteinte de ces objectifs. L'accompagnement au plus près du terrain reste un levier indispensable, pour lequel la mobilisation des différents acteurs de territoire est nécessaire.

Action 24 - Promouvoir les protéines végétales en restauration collective (*reprise du bilan de l'action 6 du PNNS*)

Pilotes : MSAS (DGS) / MASAF (DGAL)

Acteurs : Anses, CNRC

◆ **Chiffres clés :**

94% : c'est la part de cantines scolaires servant au moins un menu végétarien par semaine en 2023
--

◆ **Rappels des objectifs et de la cible :**

Les protéines sont nécessaires à notre alimentation ; elles peuvent être d'origine animale ou végétale. La loi EGAlim inscrit dans le code rural et de la pêche maritime:

- ✓ l'élaboration par les services de restauration collective d'un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés ;
- ✓ l'expérimentation pendant 2 ans d'un menu végétarien hebdomadaire pour la restauration collective scolaire.

Dès lors, le PNA prévoit que les acteurs de la restauration collective soient accompagnés, via le CNRC, pour mettre en place ces dispositions légales et les évaluer.

◆ **Etat d'avancement :**

Au sein du CNRC, un groupe de travail « nutrition » est en charge de l'accompagnement de la mise en œuvre des dispositions du PNAN liées à la nutrition en restauration collective. Présidé par la DGS et par l'Association nationale des

directeurs de la restauration collective (AGORES), sous le secrétariat de la DGAL, il réunit l'ensemble des parties prenantes concernées.

Les premiers travaux du groupe de travail « nutrition », menés en 2019-2020, ont concerné l'accompagnement de la mise en œuvre de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire, introduite par la loi EGalim à compter de novembre 2019, avec l'élaboration d'outils :

- Un [guide sur les recommandations nutritionnelles du menu végétarien hebdomadaire](#). Ce travail est le fruit d'une concertation de 8 mois avec l'ensemble des acteurs concernés basée sur l'expertise scientifique de l'Anses, du HCSP et de SpF (2020) ;
- Un dépliant de communication (2020) ;
- Un [livret de recettes végétariennes](#) pour accompagner les cuisiniers en restauration collectives (2020) ;
- Un cadre général pour élaborer un [plan pluriannuel de diversification des sources de protéines](#) (2021)



- Un guide d'accompagnement pédagogique « [Former les cuisiniers de demain à une alimentation durable](#) » afin d'alimenter les formations en CAP et Bac pro cuisine sur la question (2022) ;
- La publication au journal officiel de l'actualisation de 4 référentiels des diplômes liés à la cuisine afin d'intégrer des éléments de ce guide (octobre 2023).

La [campagne de communication « Une idée légumineuse »](#) a également permis de créer des recettes végétariennes à base de légumineuses et un concours de cuisine dans les cantines en 2022.

Action 25 – Publier et diffuser les nouvelles recommandations nutritionnelles pour les menus de restauration collective, notamment scolaire (reprise du bilan de l'action 6 du PNNS)

Pilotes : MSAS (DGS) / MASAF (DGAL)

Acteurs : Anses, CNRC

◆ Rappels des objectifs et de la cible :

La restauration collective doit répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels des convives, et donc leur fournir des aliments sûrs, sains, en quantité suffisante et à leur goût, dans un budget maîtrisé et un temps contraint.

Sur la base des nouvelles recommandations alimentaires du PNNS, les recommandations nutritionnelles en restauration collective à destination de la petite enfance, des personnes âgées (dont les personnes en EHPAD), du milieu scolaire et des adultes en entreprises devaient être mises à jour dans le cadre des travaux du Conseil national de la restauration collective.

Pour la restauration scolaire, le PNA prévoyait que l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire soit revu sur la base des nouvelles recommandations alimentaires.

Il était ainsi prévu :

- ✓ l'élaboration et la publication de recommandations officielles ;
- ✓ la publication d'un arrêté sur la restauration scolaire actualisant celui du 30 septembre 2011.

◆ Etat d'avancement :

Depuis novembre 2020, le groupe de travail « nutrition » du CNRC a travaillé sur l'actualisation de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire, qui définit des règles de fréquence de service en restauration scolaire par composante du repas (entrée, garniture, plat, produit laitier, dessert) et sur 20 repas successifs.

La mise en place des menus dirigés (détaillé plus bas) dans le secondaire ainsi que les obligations législatives concernant les menus végétariens à l'école comme envisagé par le PNAN sont également intégrés la révision de cet arrêté. Ces actualisations sont réalisées sur la base scientifique des [avis de l'Anses](#) (2019) et [du Haut Conseil de la Santé Publique \(HCSP\)](#) (2020) concernant les nouvelles recommandations alimentaires du PNNS pour les enfants, ainsi que les [avis de l'Anses](#) sur les menus végétariens en restauration scolaire. La publication de l'arrêté ne peut être envisagée qu'après avis scientifique de l'Anses sur sa conformité aux recommandations alimentaires et de la bonne couverture des besoins nutritionnels.

Au premier semestre 2024, le groupe de travail « nutrition » a actualisé les recommandations alimentaires relatives aux repas servis en établissements pénitentiaires. Ce travail doit aussi faire l'objet d'un avis scientifique de l'Anses avant publication d'un arrêté ministériel intégrant ces recommandations dans le cadre réglementaire. Le travail sur les établissements de la petite enfance a été engagé au deuxième semestre 2024.

◆ **Difficultés rencontrées :**

La forte attente des différentes parties prenantes nécessite un temps de concertation large et indispensable à prendre en compte.

Action 26 - Déployer la formation « Plaisir à la cantine » dans les établissements scolaires et en 2020 l'adapter aux EHPAD

Pilote : MASAF (DGAL)

Acteurs : DGS, Rectorats, collectivités territoriales, ARS

◆ **Rappels des objectifs et de la cible :**

La formation « Plaisir à la cantine » est destinée aux chefs de cuisine et aux gestionnaires de restauration collective, ainsi qu'aux chefs d'établissement, parents, élèves et enseignants qui s'inscrivent ensuite dans un réseau d'échange de bonnes pratiques.

Elle est constituée de différents modules coordonnés par un diététicien et animés par des experts dans leur domaine (cuisine, diététique, éveil sensoriel, comportement alimentaire, gestion, communication...).

Le PNA prévoyait que cette formation soit déployée dans les EHPAD afin que les personnes qui y résident et qui n'ont souvent pas le choix de leur alimentation retrouvent le goût et le plaisir du bien manger. Le plaisir à la cantine participe au bien-être de nos aînés et au maintien de leur dignité.

Afin de redynamiser le dispositif, le PNA proposait en lien avec les ministères concernés :

- ✓ de renforcer le dispositif et le déploiement de la formation « plaisir à la cantine » ;
- ✓ d'adapter la formation aux EHPAD et de mettre à jour le guide du formateur ;



✓ de mobiliser l'ensemble des acteurs impliqués dans la démarche

● **Etat d'avancement :**

Le dispositif « Plaisir à la cantine » (PALC) a été créé en 2009 pour les services de restauration des collèges. Depuis 2009, le Club expert en nutrition & alimentation (CENA), association de 15 diététiciens professionnels répartis sur l'ensemble des régions, porte le dispositif en partenariat avec le MASAF et les D(R)AAF. Des coordonnateurs régionaux (diététiciens) assurent les formations PALC dans les régions.

Pensé initialement pour les collèges et les lycées, le [dispositif PALC](#) a été décliné et adapté en 2021 aux écoles primaires, dans le cadre d'une expérimentation financée par la DRAAF Bretagne. Depuis 2023, il est également décliné dans les EHPAD sous le nom « Nourrir ses Plaisirs en EHPAD » (NSP) grâce au projet d'essai financé par l'appel à projets national du PNA 2019/2020 et expérimenté en Auvergne-Rhône-Alpes et en Grand Est.

La lutte contre le gaspillage alimentaire et l'approvisionnement en produits locaux sont abordés de manière transversale dans chaque module. En outre, les établissements gestionnaires de la restauration collective sont incités à consulter et à s'inscrire sur la plateforme officielle « ma cantine ».

[L'AAP du PNA](#) finance sur la période 2024-2025 la mise à jour du dispositif au niveau national (harmonisation des différentes déclinaisons, mise à jour des ressources de formation pour les collèges et les lycées...) et la formation de nouveaux coordinateurs dans les régions. L'objectif du projet est de mettre à jour les documents support des formations PALC et d'informer et de former *a minima* une quinzaine de coordonnateurs, notamment sur les nouvelles cibles (primaire et EHPAD), pour assurer le déploiement des PALC dans les régions intéressées (y compris en outre-mer). Le réseau des PALC sera mis à jour et agrandi pour couvrir au mieux tout le territoire. Les coordinateurs disposeront par ailleurs des outils nécessaires pour sensibiliser et mobiliser les acteurs régionaux, notamment les ARS, les collectivités locales et les porteurs de projets alimentaires territoriaux, aux dispositifs « PALC ». L'objectif final est de déployer les dispositifs PALC sur tout le territoire français et à destination de tous les publics cibles (écoles, collèges, lycées et EHPAD), en particulier en réponse aux territoires « orphelins » et/ou demandeurs.

Action 27 - Promouvoir la charte nationale pour une alimentation responsable et durable dans les établissements médico-sociaux

Pilotes : MASAF (DGAL), MSAS (DGOS)

Acteurs : ANAP

● Rappels des objectifs et de la cible :

L'amélioration de l'alimentation représente un enjeu majeur de santé en milieu médico-social qui doit s'inscrire au cœur des réflexions des acteurs concernés afin de promouvoir la santé et le bien-être des personnes accueillies.

Une « charte nationale pour une alimentation responsable et durable dans les établissements médico-sociaux » signée entre la ministre des affaires sociales et de la santé et le ministre de l'agriculture en 2017 a été proposée aux responsables des établissements médico sociaux.

Cette charte s'inscrit en cohérence avec les actions du PNNS et du PNA. Elle vise à promouvoir le plaisir à table, à améliorer, pour leur santé et leur bien-être, l'alimentation des personnes accueillies, à lutter contre le gaspillage alimentaire et à garantir un approvisionnement local et de qualité.

Pour cela, il était prévu de promouvoir la charte nationale pour une mise en œuvre dans les établissements. En signant cette charte les établissements s'engagent à intégrer dans leur projet d'établissement des engagements pour bien manger, bien s'approvisionner, moins gaspiller).

● Etat d'avancement :



En 2024, la DGAL a signé la convention de [Planification écologique du système de santé](#), au côté de la DGOS, des autres directions d'administration centrale concernées, des agences, associations de représentants du personnel hospitalier et médico-sociale, ainsi que des représentants des différents établissements. Cette convention prévoit notamment l'accompagnement par la DGOS et la DGAL de :

- La mise en place de l'option végétarienne quotidienne en cas de choix multiple sur la base de livrables élaborés dans le cadre du Conseil national de la restauration collective ;
- Le déploiement des enseignements de l'expérimentation « Repas à l'Hôpital » pour atteindre les objectifs EGAlim, et en particulier augmenter la part de produits durables et de qualité en restauration collective ;
- L'accompagnement à l'inscription et la télédéclaration sur « ma cantine ».

Par ailleurs, une collaboration est engagée avec [l'Agence nationale de la performance sanitaire et médico-sociale \(ANAP\)](#) qui appuie les chantiers de transformation

prioritaire du système de santé en accompagnement des établissements et des agences régionales de santé.

Enfin, plusieurs projets ont été retenus à la [session 2023-2024 de l'appel à projets national du PNA](#) pour accompagner les établissements de santé et du médico-social dans leur transition alimentaire durable, ces secteurs étant parmi les moins avancés en ce qui concerne l'atteinte des obligations EGAlim.

◆ **Difficultés rencontrées :**

Le support de la charte nationale pour une alimentation responsable et durable dans les établissements médico-sociaux, tel que prévu en 2017, a été peu utilisé, au profit des dispositifs présentés ci-dessus.

Action 28 - Soutenir les collectivités et les acteurs économiques pour aller vers la substitution du plastique dans les cuisines centrales *(reprise du bilan de l'action 10 du PNNS4)*

Pilotes : MASAF (DGAL), MTECP (DGPR)

Acteurs : MEFI (DGCCRF), CNRC

◆ **Rappels des objectifs et de la cible :**

Les plastiques sont fabriqués à partir de nombreuses substances chimiques dont certaines sont suspectées d'être des perturbateurs endocriniens et peuvent avoir un impact sur la santé et sur l'environnement.

La loi EGAlim prévoit l'interdiction faite à partir de 2025 des contenants alimentaires de cuisson et de réchauffe en plastique. Des actions ont déjà été mises en place au niveau local afin de diminuer l'utilisation des plastiques dans certains secteurs et notamment en restauration collective.

Il était prévu de venir en appui de la préparation d'un livre blanc sur la substitution du plastique dans les cuisines centrales pour aider les collectivités et les acteurs économiques.

◆ **Etat d'avancement :**

Les travaux ci-dessous ont contribué à l'atteinte des objectifs de cette action du PNNS :

- [Avis n°87 du Conseil National de l'Alimentation](#) : substitution des contenants alimentaires composés de plastique en restauration collective ;
- [Revue bibliographique de l'ADEME des analyses en cycle de vie sur les emballages et contenants pour la restauration](#) (janvier 2022) : réemploi des emballages et alternatives aux emballages plastiques à usage unique ;

- [Rapport de l'ADEME de 2022](#) : freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable ;
- Cartographie 2023 par l'ADEME des centres de lavage d'emballages en France ;
- Recherche : travaux en cours (EsCo « plastiques », Buddie Pack, PolySafe, GASP, GLOPACK, etc.) ;
- Expérimentations : partenariats et projets de recherche et développement en collaboration avec l'environnement technique et académique local (Rescosafe, RECOLiM, Tremplin).

Dans le cadre du groupe de travail « Plastiques » du Conseil national de la restauration collective, un outil d'accompagnement a été publié pour la mise en œuvre de ces dispositions législatives. Cet outil permet :

- De clarifier les obligations prévues par la loi en matière de réemploi et d'interdiction de contenants en plastique ;
- De classer les matériaux en fonction de leur conformité aux exigences réglementaires ;
- Une analyse globale de l'ensemble des dimensions nécessaires à la transition vers le réemploi et sans utilisation de plastique, allant du choix des contenants à la prise en compte de l'ergonomie en passant par le choix du lavage et des solutions de traçabilité ;
- D'informer les opérateurs de la restauration collective des dispositifs de financements existants.

Comme toutes les ressources co-construites dans le cadre du CNRC, ce [guide pratique](#) est accessible sur « ma cantine ».

Difficultés rencontrées :

Plusieurs types de difficultés ont été soulevées par les parties prenantes :

- Economique : insuffisance des moyens financiers pour accompagner au changement (réorganisation des services, investissements en matériels, augmentation de la surface, nécessité de mobiliser des ressources humaines supplémentaires, etc.) ;
- Technique : manque de disponibilité et confusion des solutions (contenants autorisés ou non par la réglementation) ;
- Communication : méconnaissance de la réglementation des acteurs ciblés par la réglementation, communication trompeuse de certains metteurs en marché de solutions ;
- Nécessité de réorganisation des modèles ;
- Temps et charge de travail pour les salariés (ressources nécessaires pour passer au réemployable et pour assurer la charge en ressources humaines supplémentaire liée au choix des contenants réemployables / sans plastique impliquant les opérations de lavage, livraison, etc.) ;

- Résistance au changement et impacts sur les ressources humaines : nécessité de sensibilisation/formation des professionnels de la restauration collective ;
- Faiblesse R&D sur le sujet "substitution des plastiques en restauration collective".



AXE

TRANSVERSAL

Projets alimentaires
territoriaux

Axe transversal 2 : Les projets alimentaires territoriaux – unir les forces locales pour une meilleure alimentation

Action 29 - Soutenir les acteurs locaux dans le développement de projets alimentaires territoriaux, par l'élaboration de boîtes à outils, d'indicateurs, de formations

Pilote : MASAF (DGAL)

Acteurs : RnPAT, ADEME, Banque des territoires, MTECP, CNFPT

Chiffres clés :

451 : c'est le nombre de PAT reconnus par le Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt en octobre 2024 (dont 114 PAT de niveau 2, donc en phase opérationnelle). Ce déploiement témoigne de la réussite de ce dispositif crucial pour la mise en œuvre de la politique de l'alimentation.

Rappels des objectifs et de la cible :

Afin de renforcer la dynamique des PAT, des réponses aux besoins exprimés par les porteurs de projets doivent être apportées dès le démarrage des projets.



Le PNA prévoyait ainsi de :

✓ mettre en place un dispositif préalable à la reconnaissance des PAT, assorti d'un soutien financier spécifique mis en œuvre au niveau des DRAAF, afin de renforcer les synergies locales. Ceci afin de clarifier le cadre de soutien des PAT en amont, de favoriser leur émergence et de faciliter leur recensement ;

✓ continuer à valoriser et à identifier les PAT par l'attribution de la marque « PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL reconnu par le ministère de l'agriculture » créée en 2017. Cette reconnaissance, qui n'est assortie d'aucun dispositif financier, est accordée aux projets qui ont atteint un stade de consolidation avancé ;

✓ mettre en place une formation spécifique pour apporter un appui technique et méthodologique aux animateurs des PAT et favoriser leur démarrage. L'animation des PAT est en effet un facteur clef de leur réussite. Les réseaux de PAT permettent d'échanger sur les bonnes pratiques et de partager les expériences.

Etat d'avancement :

Après l'introduction des PAT dans la loi en 2014, une première phase de déploiement du dispositif s'est opérée de 2016 à 2020, notamment avec l'accompagnement financier de PAT émergents dans le cadre de l'appel à projets annuel du PNA et du dispositif de reconnaissance mis en place dès 2017 par le Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt.

Le déploiement des PAT s'est fortement accéléré à partir de 2021, après avoir démontré le rôle clé qu'ils pouvaient jouer pour la résilience alimentaire des territoires pendant la crise sanitaire du Covid-19 et sous l'impulsion donnée par le plan France relance, en lien avec une révision du dispositif de reconnaissance des PAT : une déconcentration au niveau des DRAAF et une introduction de deux niveaux de labellisation (niveau 1 pour les PAT en phase d'émergence et niveau 2 pour les PAT en phase opérationnelle).

Le plan « France Relance » a permis un soutien de près de 85M€ à des PAT, à la fois pour soutenir [l'émergence de nouveaux PAT](#) en 2021 et pour soutenir des investissements matériels et immatériels pour la mise en œuvre des actions opérationnelles des PAT labellisés. Plus de 650 projets ont été accompagnés dans ce cadre.



En 2024 – 10^{ème} anniversaire de l'inscription du dispositif dans la loi – une nouvelle impulsion est donnée en termes d'animation, d'accompagnement et d'ambition des PAT. D'une part, les critères de reconnaissance de niveau 2 ont été renforcés afin d'assurer le caractère systémique des PAT, leur articulation avec les schémas structurants du territoire et un suivi renforcé de leur impact. D'autre part, le [portail France PAT](#), la consolidation des [réseaux régionaux de PAT](#) ainsi que le [dispositif de soutien au passage en phase opérationnelle des PAT](#) dans le cadre de la planification écologique ont pour objectif de renforcer l'impact des PAT sur les territoires en matière de transition vers des systèmes alimentaires durables.



Dès lors qu'un PAT est officiellement reconnu, il est autorisé à faire usage de la marque nationale "PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL" déposée à l'INPI et encouragé à

l'utiliser sur l'ensemble de ses rapports et supports de communication, ainsi que ceux de ses partenaires qui porteraient des actions du PAT.

Enfin, le Ministère chargé de l'agriculture et le Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT) collaborent étroitement dans le cadre de conventions de partenariat pluriannuelles. En particulier, un [MOOC « Co-construire sa démarche alimentaire de territoire » a été développé](#), et le développement d'une offre de formation dédié aux PAT a été intégré dans la future convention 2024-2027 afin d'apporter un appui technique et méthodologique aux animateurs des PAT. En complément, les réseaux régionaux et le réseau national des PAT jouent des rôles complémentaires essentiels pour soutenir et coordonner les initiatives locales. Les réseaux régionaux assurent la coordination des PAT à l'échelle régionale, fournissant un soutien technique et méthodologique aux porteurs de projets. Ils favorisent l'échange de bonnes pratiques et d'expériences, organisent des événements et des formations pour animer la communauté des acteurs locaux, et facilitent la mise en relation des divers intervenants tels que les agriculteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs et collectivités.

Depuis dix ans, les PAT de niveau 1 bénéficient de soutiens financiers du Ministère chargé de l'agriculture pour leur phase d'émergence, notamment grâce à un volet dédié dans le cadre des appels à projets du Programme national pour l'alimentation. Ainsi, 300 PAT ont été soutenus au cours de cette période.



Depuis 2024, et dans le cadre de la planification écologique, l'État a également mis en place un soutien financier en faveur des PAT de niveau 2. Ce soutien vise à assurer la poursuite de leur dynamique, en accord avec l'ambition de leurs plans d'actions et de leur gouvernance, tout en respectant des critères de reconnaissance renforcés. En outre, un financement a été instauré pour les réseaux régionaux, afin de permettre leur pleine structuration et d'assurer leur efficacité et leur durabilité.

Action 30 - Promouvoir les projets alimentaires territoriaux au service des initiatives locales vertueuses permettant d'ancrer une alimentation de qualité, saine et durable dans les territoires et lutter contre la précarité alimentaire

Pilote : MASAF (DGAL)

Acteurs : MAA (DGPE), MTECP, ADEME, RnPAT

Rappels des objectifs et de la cible :

Afin de présenter le dispositif PAT, de valoriser les projets existants et de partager leurs retours d'expérience, le PNA prévoyait :

✓ un événement annuel national afin de mettre en relation et de mobiliser l'ensemble des parties prenantes engagées ou susceptibles de s'engager dans des PAT (élus locaux, ministères, associations, professionnels, etc.). Il offre plus de visibilité nationale aux lauréats de la reconnaissance des PAT ;

✓ un site Internet pour cartographier l'ensemble des PAT et mettre en valeur les initiatives locales ;

✓ un bilan de la mise en œuvre du dispositif.



◆ **Etat d'avancement :**

Depuis 2014, le réseau national des PAT joue un rôle central en coordonnant et déployant les initiatives locales. Ce réseau prévu par la loi (article L. 111-2-2 du Code rural de la pêche maritime) depuis 2021, assure une gouvernance efficace et renforce la visibilité des PAT, notamment via la gestion du [portail numérique France PAT](#). Le réseau suit le développement des projets grâce à l'Observatoire des PAT, qui produit des études pour améliorer les dynamiques locales. En valorisant les bonnes pratiques, le réseau national soutient les réseaux régionaux, anime des groupes thématiques et organise un événement annuel. De plus, il développe et met à disposition des outils méthodologiques, tels que des guides pour la co-construction des PAT, des informations sur les financements possibles, et des grilles d'évaluation. Ces actions permettent d'assurer l'efficacité et la pérennité des PAT à l'échelle nationale.

Le 30 juin 2023, le [premier carrefour des PAT](#) a réuni plus de 300 participants à la cité universitaire de Paris pour échanger sur les retours d'expérience et discuter des conditions nécessaires au changement d'échelle des PAT. Cet événement a favorisé

des débats entre représentants de l'État, élus territoriaux et techniciens. Le 2^{ème} Carrefour des PAT, qui devait marquer le dixième anniversaire des PAT sous le thème « Droit d'inventaire, droit d'inventer – Les PAT vers des systèmes alimentaires durables », prévu initialement le jeudi 4 juillet, n'a pu avoir lieu compte-tenu des périodes de réserve électorale. Il a été remplacé par des webinaires thématiques en octobre 2024.

Le portail numérique France PAT, mis en ligne en mars 2024, s'adresse à tous les acteurs des politiques agricoles et alimentaires locales, qu'ils soient élus, techniciens, partenaires ou observateurs. Il offre une large gamme de services pour accompagner les PAT dans leur développement. Parmi les fonctionnalités clés du site, on trouve une cartographie interactive des PAT en France métropolitaine et dans les outre-mer, permettant de localiser et d'analyser les projets en fonction de divers critères, ainsi qu'une base de données complète regroupant des indicateurs clés et des informations détaillées sur les actions et thématiques de chaque PAT. Le site inclut également un annuaire des acteurs impliqués dans les PAT, comme les chambres d'agriculture et les associations, une boîte à outils conçue pour soutenir les porteurs de PAT dans leurs démarches avec des guides pratiques, ainsi qu'une boîte à financements recensant les différentes opportunités de financement disponibles. Enfin, des actualités et événements sont régulièrement publiés, couvrant les appels à projets, les conférences et autres informations pertinentes pour les acteurs des PAT.

Les différentes études menées dans le cadre du réseau national permettent d'effectuer des bilans de la mise en œuvre du dispositif par grande thématique (agriculture biologique, planification écologique, foncier agricole, etc.). En complément, le renforcement des critères de reconnaissance de niveau 2 via notamment la mise en place de suivi d'indicateurs multidimensionnels permettra d'objectiver l'impact des PAT à moyen terme.

Difficultés rencontrées :

La pérennisation du réseau national des PAT avec un mode de gestion efficace pour garantir son efficacité et sa durabilité, en assurant une gouvernance partagée pour assurer le pilotage et le suivi d'une feuille de route pluriannuelle, intégrant les parties prenantes concernées, l'Etat et ses établissements publics, les acteurs économiques, la société civile, les collectivités, et l'enseignement et la recherche, doit encore être engagée.

L'appel à projets national annuel du PNA

Pilote : MASAF (DGAL)

Acteurs : MASAF (DRAAF), MSAS (DGS), MSAEFH (DGCS), ADEME

Chiffre clé :

82 : c'est le nombre de projets nationaux ou interrégionaux soutenus par l'appel à projet du PNA dans le cadre du PNA3

Rappels des objectifs et de la cible :

L'appel à projets national permet de mettre en valeur des initiatives exemplaires sur les thématiques du PNA. Un appel à projets national a ainsi été lancé chaque année depuis 2014, en partenariat avec l'ADEME depuis 2016, le ministère des solidarités et de la santé depuis 2017 et le commissariat général à l'égalité des territoires en 2018. 120 projets ont été récompensés pour une subvention globale de près de 5 millions d'euros au cours de la période 2014 – 2018, induisant un investissement total de plus de 13 millions d'euros, autour des axes du PNA (justice sociale, éducation alimentaire, lutte contre le gaspillage alimentaire, ancrage territorial et projets alimentaires territoriaux). Les informations sur les projets financés et les outils qui ont pu être développés dans ce cadre seront rendus publics afin de renforcer l'essaimage. L'objectif est en effet d'essaimer les initiatives déjà opérationnelles en les adaptant à de nouveaux publics ou territoires mais également de développer des dispositifs innovants et reproductibles sur chacun des axes du PNA.

Etat d'avancement :

Sur la période du PNA3, 5 éditions de l'appel à projet national du PNA ont eu lieu :

- [L'édition 2019-2020](#) a été dotée de 2 M€ (DGAL, ADEME, DGCS). Trente-neuf projets ont été lauréats, dont 24 lauréats sur le volet PAT, 7 lauréats sur la thématique « restauration collective et territorialisation de l'alimentation », 5 lauréats sur la thématique « justice sociale » et 3 lauréats sur la thématique « éducation alimentaire » ;
- [L'édition 2020-2021](#) a été exceptionnellement dotée de 13,7 M€ dans le cadre du plan de relance (abondement de 7,7M€ aux financements de la DGAL, l'ADEME et la DGCS). 172 projets ont été lauréats, dont 151 PAT émergents, 5 lauréats sur la thématique « accompagnement de la mise en œuvre de la loi EGAlim en restauration collective », 5 lauréats sur la thématique « justice sociale », 6 lauréats sur la thématique « éducation alimentaire » et 5 lauréats sur la thématique « accompagnement du déploiement des PAT » ;

- [L'édition 2021-2022](#) a été dotée de 2,41 M€ (DGAL, ADEME, DGCS). Vingt-neuf projets ont été lauréats, dont 25 PAT émergents et 4 projets visant à accompagner les acteurs de la restauration collective ;
- [L'édition 2022-2023](#) a été dotée de 3 M€, avec un cofinancement de la DGAL, l'ADEME, la DGCS et pour la première fois une participation de la DGS. 35 projets ont été lauréats, dont 24 nouveaux PAT émergents et 11 projets visant à accompagner des PAT de manière collective ;
- [L'édition 2023-2024](#) (10^{ème} édition) a été dotée de 4,84 M€ avec un cofinancement de la DGAL, l'ADEME, la DGS, la DGCS et un abondement exceptionnel de 2 M€ de crédits de la DGAL issus de la planification écologique. 64 projets ont été lauréats, dont 22 PAT émergents et 42 projets d'essaimage ou d'innovation au niveau national ou interrégional.

Les deux dernières éditions de l'appel à projet national ont été nommées « vers la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC) », afin de marquer la dimension interministérielle de cet appel à projet, et son rôle central pour soutenir les projets s'inscrivant dans les orientations prévues par la loi pour la SNANC.

Difficultés rencontrées :

La montée en puissance de l'appel à projet national du PNA, avec de nouveaux financeurs et un fort engouement des porteurs de projets (plus de 170 projets déposés lors de l'édition 2023-2024) nécessite une forte implication des co-financeurs et des experts évaluant les dossiers.

Territoires en action – la déclinaison du PNA au niveau régional

◆ Chiffre clé :

59 : c'est le nombre de Comité régionaux de l'alimentation organisés en l'espace de 5 ans dans l'ensemble des régions hexagonales et ultramarines

◆ Rappels des objectifs et de la cible :

La mise en œuvre de la politique de l'alimentation en région est confiée aux directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) en métropole et aux directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) dans les outre-mer.

Au sein de ces directions, les pôles « offre alimentaire » sont chargés de l'animation du PNA. Ils gèrent notamment les appels à projets sur les thématiques du PNA. Ils sont également des « facilitateurs » auprès des acteurs régionaux impliqués dans la politique de l'alimentation (autres services de l'État, collectivités territoriales, acteurs économiques, associations). Ils contribuent pleinement à l'émergence des projets alimentaires territoriaux.

La loi EGALIM prévoit la mise en place d'un comité régional pour l'alimentation pour décliner le PNA en région. Présidé par le préfet de région, ce comité se réunit au moins une fois par an. Il associe les acteurs impliqués dans les grands enjeux du territoire concernant l'alimentation. La composition et le fonctionnement de cette instance devaient être fixés par décret.

Il a notamment pour mission de décliner les actions du PNA dans la région, en l'adaptant aux spécificités du territoire (acteurs en présence, productions agricoles et agro-alimentaires, besoins des populations...) et d'assurer un espace de dialogue entre les acteurs locaux de l'alimentation. Le comité peut de plus s'appuyer sur un comité plus restreint pour coordonner, orienter et répertorier les actions du PNA dans la région. Un bilan des actions déployées est élaboré chaque année.

◆ Etat d'avancement :

Les D(R)AAF pilotent la déclinaison du PNA à l'échelle régionale, en coordination avec les autres services déconcentrés. Sur la période du PNA3, une des priorités a été la mise en œuvre de la politique prioritaire du gouvernement, visant à atteindre 50 % d'approvisionnement en produits durables et de qualité, dont 20 % de produits bio, en restauration collective. Elles ont joué un rôle central en tant qu'ambassadrices de la plateforme « ma cantine », contribuant à l'augmentation continue des taux d'inscription et de télédéclaration chaque année, sur l'ensemble du territoire. En parallèle, pour accompagner les acteurs dans l'atteinte des objectifs d'approvisionnement de loi EGAlim, elles mobilisent les programmes « Fruits et

légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école », et font la promotion du dispositif « cantine à 1€ ».

L'autre priorité sur cette période a été la mise en œuvre du dispositif de reconnaissance des PAT, en lien avec les dispositifs de financements que les D(R)AAF ont piloté, tout en assurant le cadrage, le co-financement de le suivi des réseaux régionaux. En 2024, elles ont participé au renforcement des critères de reconnaissance de niveau 2 pour s'assurer du caractère systémique des PAT et de leur parfaite articulation avec les autres schémas structurants locaux. Enfin, leurs connaissances fines de leurs territoires et des écosystèmes alimentaires locaux leur a permis de piloter de nombreux appels à projets et candidatures visant au soutien des PAT.



Dans le cadre du plan France Relance, une enveloppe de 7,7 millions d'euros a été allouée pour soutenir l'émergence de nouveaux PAT, tandis que 77 millions d'euros ont été consacrés aux investissements structurants de ces projets, avec plus de 650 projets retenus.



En 2024, dans le cadre du volet agricole de la planification écologique, plus de 15 millions d'euros ont été mobilisés pour favoriser l'émergence de PAT, soutenir les PAT opérationnels, et renforcer les dynamiques de mise en réseau.

Les D(R)AAF jouent également un rôle clé dans l'émergence, le co-financement et le suivi des réseaux de lutte contre le gaspillage alimentaire (REGAL). Ces réseaux ont pour mission de coordonner les acteurs des territoires et d'être moteurs en termes d'initiatives visant à réduire le gaspillage alimentaire, notamment en facilitant la collaboration entre l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire. Les D(R)AAF offrent également un accompagnement technique et financier pour soutenir des projets sur la thématique de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Concernant l'éducation à l'alimentation, les D(R)AAF ont réalisé de nombreuses actions adaptées aux spécificités locales et aux différents partenariats en place. Parmi ces initiatives, plusieurs territoires se sont engagés dans les programmes "Plaisir à la cantine" et "Classes du goût", grâce à l'impulsion et l'appui financier des D(R)AAF.

Enfin, véritables moteurs du dialogue entre les acteurs locaux de l'alimentation, les D(R)AAF ont organisé 59 Comités Régionaux de l'Alimentation (CRALIM) en l'espace de cinq ans, malgré les contraintes imposées par la crise sanitaire. Ces instances jouent un rôle crucial dans l'adaptation des initiatives du PNA aux spécificités de chaque région. Elles permettent également de coordonner le suivi des PAT et de dresser chaque année un bilan des actions régionales. Ces CRALIM ont mobilisé un large éventail de participants, parmi lesquels figurent non seulement les services déconcentrés de l'État liés à l'alimentation, mais aussi les collectivités locales, les acteurs économiques ou encore des associations locales.

Le PNA à travers les frontières – la valorisation du PNA à l'international

◆ Rappels des objectifs et de la cible :

La promotion du PNA et du modèle alimentaire français est aussi l'occasion de :

- développer des coopérations bilatérales sur l'alimentation qui est un marqueur de l'identité française ;
- susciter des convergences qui peuvent rejaillir positivement dans les instances multilatérales (organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), organisation mondiale de la santé (OMS), organisation mondiale de la santé animale (OMSA), organisation mondiale du commerce (OMC), etc.) ;
- créer indirectement et à plus long terme un effet d'image positif sur les produits français, effet qui s'additionnerait à la réputation traditionnelle liée à la gastronomie française.

En cohérence avec la stratégie européenne et internationale du Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt, les conseillers agricoles positionnés en ambassade sont les relais du PNA à l'étranger.

◆ Etat d'avancement :

Les orientations du PNA, et du PNAN en règle général, ont constitué le socle de la position française pour l'élaboration de documents cadres internationaux, comme les [Directives volontaires du CSA sur les systèmes alimentaires et la nutrition](#) en 2021, les livrables issus du Sommet sur les systèmes alimentaires (FSS), sous l'égide des Nations Unies en 2021, et en particulier les [pistes d'actions relatives aux modes de consommation sains et durables](#) ou le [Code de conduite volontaire sur les pertes et le gaspillage alimentaire de la FAO](#) en 2022.

La [Coalition mondiale pour l'alimentation scolaire](#), initiée par le Programme alimentaire mondial, la France et la Finlande lors du FSS a été accueillie par la France en 2023. Cette conférence a été l'occasion de présenter les engagements ambitieux de la France en faveur d'une alimentation saine et durable, tels que mis en œuvre dans le cadre du PNA. Le sommet « [Nutrition for Growth](#) », qui sera organisé par la France en 2025 sera une nouvelle étape structurante en ce sens. Les actions du PNA ont été également valorisées dans le cadre de nombreux livrables de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) sur [l'aide alimentaire](#), [l'étiquetage nutritionnel](#), [l'affichage environnemental](#), collaborations bilatérales à travers des déclarations d'intention, notamment sur la [lutte contre le gaspillage alimentaire avec les Emirats Arabes Unis](#) en 2021, [l'alimentation équilibrée avec le Japon](#) cette même année, l'organisation d'un évènement structurant sur la lutte

contre le gaspillage alimentaire en Australie en 2024, et une déclaration d'intention sur la restauration scolaire avec l'Indonésie cette même année.

Au-delà de partenariats formalisés, de nombreuses délégations ont été reçues ou ont sollicité une présentation pour un échange de bonnes pratiques sur le gaspillage alimentaire (Géorgie, Pologne, Japon, Pays-Bas, Suisse, Canada...), la restauration collective (Liban, Chine, ...), les Projets alimentaires territoriaux (Brésil, nation Choctaw), la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire (Viêt-Nam), l'éducation à l'alimentation (Japon).

Enfin, au niveau européen, les bonnes pratiques issues de la mise en œuvre du PNA ont été partagées notamment dans le cadre de la [Plateforme européenne de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire](#), et des actions conjointes, notamment Best-ReMaP sur les enjeux de suivi de la qualité de l'offre alimentaire et de restauration collective durable. La France a d'ailleurs accueilli la [conférence de clôture](#) de cette action conjointe en 2023. Ces travaux continuent désormais dans le cadre de [l'action conjointe « Déterminants de santé »](#) (JANCD). Enfin, les échanges sur la mise en œuvre de la stratégie « de la ferme à l'assiette » de la Commission européenne sont en lien direct avec la mise en œuvre du PNA, et les textes qui seront adoptés auront, le cas échéant, des implications majeures dans les années à venir, notamment en ce qui concerne la [révision de la Directive cadre « déchets »](#), avec une proposition d'objectifs juridiquement contraignants de réduction des niveaux de déchets alimentaires, la [révision du Règlement « INCO »](#) avec une évolution probable des règles d'étiquetage sur les dates de consommation, voire l'étiquetage nutritionnel, ainsi que le [projet de cadre législatif pour les systèmes alimentaires durables](#).

En outre, les orientations du PNA sont aussi les fondements de la position française dans les travaux de normalisation internationaux, à l'instar des travaux sur [l'ISO/TC 34/SC 20 « Food loss and waste»](#) créé en 2020.

3. Conclusion

Les actions prévues en 2019 dans le cadre du PNA3 ont été majoritairement mises en œuvre sur 2019-2024, bénéficiant à la fois des dispositions législatives structurantes adoptées pendant cette période (loi AGEC, loi Climat et Résilience) et des dispositifs de soutien financier importants via le plan « France relance » et la planification écologique. Le PNA3 a marqué une transition vers une politique de l'alimentation systémique, cohérente avec les autres politiques menées en interministériel, coconstruite avec l'ensemble des parties prenantes et mobilisant les échelles internationale, européenne, nationale, régionale et territoriale.

La loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dit la loi Climat et Résilience, prévoit dans son article 265, l'élaboration d'une Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat, afin de déterminer les orientations de la politique de l'alimentation durable, moins émettrice de gaz à effet de serre, respectueuse de la santé humaine, davantage protectrice de la biodiversité, favorisant la résilience des systèmes agricoles et des systèmes alimentaires territoriaux et garante de la souveraineté alimentaire, en s'appuyant sur le PNA et le PNNS.

Ainsi, sur la base des consultations du CNA, du HCSP, des ministères, des organismes et agences d'expertise, et des contributions spontanées de la société civile, un projet de stratégie est en cours d'élaboration. Ses orientations et actions phares seront déclinées de manière opérationnelle à travers le PNA 4 et le PNNS 5.

En complément du présent bilan, une mission inter-inspections (Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux – CGAAER, Inspection générale de l'environnement et du développement durable – IGEDD et IGAS, Inspection générale des affaires sociales) est en cours pour dresser une évaluation de la mise en œuvre du 3^e PNA et des progrès accomplis, ainsi que des efforts à poursuivre ou renforcer.

SUIVEZ-NOUS

agriculture.gouv.fr

