



Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
Direction générale de l'alimentation
SA-SDPAL-BPPAL

Reconnaissance des accords collectifs

Référentiel et procédure

28 novembre 2013

L'article L. 230-4 de la loi de modernisation agricole et de la pêche du 27 juillet 2010 a prévu un dispositif incitatif pour les opérateurs : les accords collectifs, afin de faire évoluer favorablement la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire et la durabilité des modes de production, de transformation et de distribution.

Le décret 2012-80 a prévu le champ de ces accords ainsi que les modalités de reconnaissance d'accords collectifs.

1 – Rappel des dispositions de l'article L.230-4 du code rural et du décret 2012-80

- ⤴ Qui peut demander la reconnaissance des accords collectifs?
 - les organisations interprofessionnelles,
 - les fédérations professionnelles ou de syndicats professionnels (stades : production, transformation, distribution) pour une famille de produits,
 - une ou plusieurs entreprises qui justifient d'un impact significatif sur une famille de produits.
- ⤴ Qui accorde la reconnaissance de l'Etat ? → le ministre chargé de l'alimentation
- ⤴ Que doit contenir le dossier ?
 - la liste des entreprises visées ou des groupements signataires et leur représentant ;
 - la ou les familles de produits visés ;
 - les objectifs quantitatifs et qualitatifs :
 - les engagements sur la qualité nutritionnelle peuvent porter notamment sur l'augmentation de la teneur en fruits et légumes, la réduction de la teneur en sel, la réduction de la teneur en lipides, notamment lipides totaux et acides gras saturés, l'augmentation de la teneur en glucides complexes et en fibres, la réduction de la teneur en glucides simples ;
 - les engagements sur la promotion des modes de production, de transformation ou de distribution durables peuvent porter notamment sur la sélection de produits agricoles ou agroalimentaires composant la denrée issus de modes de production, de transformation ou de distribution durables, la réduction du gaspillage alimentaire à tous les stades de la chaîne alimentaire et la préservation des ressources naturelles, la promotion du patrimoine alimentaire et culinaire ;
 - à noter que pour les départements et régions d'outre-mer, les accords doivent comporter des engagements sur la réduction des teneurs en glucides et en lipides visant à les rapprocher de celles de produits similaires distribués en métropole ;
 - les délais de réalisation des objectifs ;
 - les actions envisagées ;
 - les critères permettant de mesurer le respect des engagements et l'impact des actions aux échéances définies et au terme de l'accord ;
 - les modalités de transmission à l'Oqali des éléments visant à assurer le suivi de l'accord ;
 - les modalités de valorisation.

Qui suit et évalue l'impact de ces accords ? → Une tierce partie, organisme indépendant du demandeur dont les méthodes doivent être écrites et communicables au comité et à l'administration, proposé par les demandeurs¹ et accepté par les comités d'experts rend compte du

1

La tierce partie doit avoir été informée en amont du dépôt du dossier de l'accord collectif et doit avoir donné un accord de principe pour le suivi. L'Oqali peut être choisi comme tierce partie, uniquement pour les engagements portant sur la qualité nutritionnelle. Dans ce cas, l'intervention de l'Oqali comme tierce partie sera soumise à validation du comité de pilotage de la section nutritionnelle de l'Observatoire de l'Alimentation.

contenu des rapports qu'il a reçus. Sur la base de l'avis des comités d'experts lors du point d'étape à mi-parcours (réalisé par les signataires) ou du rapport final (effectué par la tierce partie), émis après avoir entendu les représentants du groupement qui ont conclu l'accord, en cas de constat de non-respect du contenu de l'accord, le ministre chargé de l'alimentation peut décider du retrait de reconnaissance. Le retrait est rendu public sur le site internet du ministère en charge de l'alimentation.

2- Les lignes directrices pour la rédaction des accords collectifs

2.1- Un dispositif original et innovant

- Les accords collectifs et les chartes de progrès nutritionnels sont deux dispositifs complémentaires pour l'amélioration nutritionnelle de l'offre alimentaire. Les chartes de progrès nutritionnels existantes seront utilisées, dans chacun des secteurs concernés, comme « moteur » afin de « tirer vers le haut » les autres entreprises des secteurs concernés dans le cadre d'accords collectifs du PNA.
- Le champ des accords collectifs relève d'une approche globale et n'est pas focalisé sur la partie nutritionnelle. Toutes les entreprises qui s'engagent au sein d'un accord collectif doivent améliorer leurs produits, tant du point de vue nutritionnel que du point de vue environnemental (conditions de production, transformation ou commercialisation) selon un calendrier précisé élaboré au cas par cas. Les objectifs nutritionnels doivent s'inscrire dans les objectifs nutritionnels du PNNS et ne pas entrer en contradiction avec eux. Les objectifs de durabilité de l'alimentation ne doivent pas être en contradiction avec l'action gouvernementale en matière de développement durable et en particulier notamment avec le plan Ambition Bio, le Grenelle Environnement et le projet agro-écologique pour la France (cf. annexe 4).
- Compte tenu de la grande diversité des acteurs (TPE vs multinationales, cas particulier de la restauration collective, des métiers de bouche...), des situations des entreprises agricoles, agro-alimentaires et alimentaires, et du secteur de la remise directe aux consommateurs (GMS, RHF), des contraintes économiques, technologiques... différentes selon les secteurs, de la grande variété de gammes de produits à l'intérieur même de certains secteurs, il est délicat de fixer des objectifs qui puissent s'appliquer à tous. Aussi a-t-il été jugé plus pertinent de laisser les secteurs professionnels faire des propositions sur les objectifs qu'ils souhaitent atteindre, de façon à ne pas bloquer des dynamiques même naissantes, tout en garantissant un impact qui puisse être jugé suffisant. Le niveau d'exigences des accords collectifs sera apprécié au regard du caractère collectif, en prenant en compte le nombre d'entreprises impliquées, le volume de produits bénéficiant des améliorations ainsi que l'ampleur des améliorations prévues.
- Le projet d'accord collectif doit être présenté par un représentant des entreprises qui s'engagent. Toutes les entreprises composant l'organisation ou le secteur alimentaire n'ont pas obligation de s'engager, mais il est recommandé que celles qui, par leur situation au regard du critère considéré, ont le plus de progrès à faire soient incluses dans l'accord collectif. Il est attendu que la signature des accords collectifs permette de réduire la variabilité des situations afin de ne pas laisser sur le marché des produits de moindre qualité.
- Les accords collectifs peuvent comporter des engagements portant sur des segments de marché relativement étroits, non éligibles aux chartes PNNS car ne représentant pour aucune entreprise une proportion suffisante de sa production totale, mais susceptibles d'avoir cependant, par leur caractère collectif, un impact significatif sur le

marché global. Aussi, plusieurs entreprises peuvent-elles se regrouper pour ne traiter qu'un secteur de leur offre (exemple pour des sociétés de restauration rapide, il est possible de présenter un accord pour la seule famille des hamburgers ou pour des artisans sur le seul secteur de la baguette de pain).

- Le programme national pour l'alimentation vise à la fois une amélioration de l'offre alimentaire (accessibilité, composition des aliments) mais également un changement de comportement des consommateurs. Les dimensions identitaire et culturelle de l'alimentation étant très fortes dans le comportement du consommateur, il est donc attendu que les accords puissent les prendre en considération.
- Des entreprises de différents maillons de la chaîne alimentaire peuvent s'engager (ex : des exploitations agricoles avec une entreprise transformant leurs produits, une ou plusieurs entreprises agro-alimentaires avec une entreprise améliorant les emballages ou valorisant les déchets). Un engagement collectif peut être réalisé avec un collectif de sociétés de restauration collective ou commerciales, ou entre une société de restauration collective et plusieurs collectivités territoriales.
- Comme le prévoient les textes réglementaires, ce sont les opérateurs qui proposent le mode de valorisation.

2.2- Les engagements

- Un engagement doit porter sur une famille définie et bien identifiée de produits, il doit être le même pour toutes les entreprises qui signent l'accord collectif (tout ou partie de la famille des gâteaux, des huiles de colza...). La définition de la famille de produits est de la responsabilité des secteurs. Il est attendu des améliorations un impact non négligeable. Chaque engagement doit être pertinent au regard de la composition nutritionnelle du produit.
- Pour être considéré comme collectif, un accord doit, pour la famille de produits considérée, représenter (notamment sur le volet nutritionnel), sauf cas motivé, une part de marché ou un nombre d'entreprises suffisamment significatif. L'objectif en la matière pourrait être de couvrir les 2/3 du marché ou des entreprises aux termes de l'accord, son atteinte pouvant si nécessaire être progressive (notamment en fonction de la participation ou non de la grande distribution). Le cas des artisans pour les métiers de bouche est un exemple de cas motivé : constitué d'un très grand nombre d'entreprises individuelles, il n'est pas facile qu'un pourcentage suffisamment significatif d'entreprises s'engagent. Dans ce cas, un nombre minimal d'opérateurs engagés est possible ; le cas échéant, il conviendra de prévoir une progression chiffrée du nombre d'artisans impliqués (ou de la part de marché concernée) dans le calendrier proposé dans le dossier.
- Un accord peut également être considéré comme collectif lorsqu'une ou quelques entreprises, intervenant dans la chaîne de vie du produit, de la production jusqu'à la fin de vie du produit, s'engagent sur une famille de produits (il peut s'agir d'entreprises ayant des relations B2B). Dans ce cas, on considère que pour être significatif, l'engagement doit porter sur le même objectif que celui cité précédemment en volume ou en chiffre d'affaire de la famille de produits mise sur le marché par la ou les entreprises.
- Les accords peuvent contenir des engagements déjà réalisés. La rétroactivité sera limitée à 3 ans à partir de la signature de l'accord. Les entreprises ou les secteurs qui ont signé une charte PNNS peuvent présenter un accord où l'engagement nutritionnel

de la charte sera repris et au moins maintenu y compris pour les nouveaux produits des gammes concernées, afin de tenir compte des paliers atteints (technologiques, acceptabilité par les consommateurs, contraintes économiques). Des engagements complémentaires sont souhaitables, sur la composition des produits (innovations, développement de gammes, substitution d'ingrédients et matières premières pour une amélioration nutritionnelle), soit sur les modes de consommation (recommandations de consommations, taille des portions, informations des consommateurs sur la diversité de l'alimentation, la structuration des repas, l'étiquetage...) peuvent aussi être pris en compte s'ils sont estimés pertinents au regard des objectifs nutritionnels PNNS.

- Conformément au décret, tous les objectifs ne devront pas nécessairement être visés par un accord, mais un accord doit contenir à la fois un engagement nutritionnel et un engagement de durabilité alimentaire.
- Les engagements sur la promotion des modes de production, de transformation ou de distribution durables peuvent porter aussi bien sur des engagements environnementaux que socio-économiques. En matière environnementale, les enjeux sont particulièrement importants en matière de lutte contre le réchauffement climatique et réduction des émissions de gaz à effet de serre, réduction de la consommation d'eau et d'énergie en tenant compte du contexte hydrique de production du produit, amélioration de la qualité de l'eau, lutte contre la perte de biodiversité, préservation et amélioration de la qualité des sols et réduction du gaspillage alimentaire (y compris par la réduction et l'amélioration des emballages). Il convient également de noter que les démarches RSE constituent des démarches globales en matière de durabilité. Dans ce cadre, les engagements sur la promotion des modes de production, de transformation ou de distribution durables peuvent porter notamment sur :
 - la réduction du gaspillage alimentaire à tous les stades de la chaîne alimentaire (i.e le don de denrées via bourse-aux-dons.fr est éligible) ;
 - la sélection de produits agricoles ou agroalimentaires composant la denrée issus de modes de production, de transformation ou de distribution qui présentent un intérêt du point de vue de la durabilité, par exemple : produits issus de l'agriculture biologique ; autres produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) et en particulier produits sous SIQO engagés dans une démarche environnementale ; produits issus d'une exploitation certifiée HVE (niveau 3 de la certification environnementale) ; produits du commerce équitable ; produits bovins, ovins, équins ou caprins issus de l'élevage à l'herbe ; produits de la mer éco-labellisés selon le label public ; produits de saison ; ou produits de proximité) ; produits issus d'exploitations engagées dans des démarches permettant une modification durable des pratiques en visant une double performance économique et environnementale ;
 - la réduction de l'utilisation des intrants dans les exploitations agricoles d'origine des produits par la mise en œuvre des principes de la lutte intégrée et de systèmes de cultures économes en intrants. Cette réduction peut porter notamment sur les produits phytosanitaires conformément aux orientations du plan d'action Ecophyto et sur la réduction des nitrates ou sur la maîtrise et la réduction de la consommation d'énergies fossiles ;
 - la réduction des antibiotiques conformément aux orientations du plan d'action Ecoantibio ;
 - la réduction des emballages ;
 - la réduction des impacts environnementaux des produits à toutes les étapes de leur cycle de vie. Les approches multicritères (différentes natures d'impacts

environnementaux pris en compte) peuvent être considérées. Les entreprises doivent dans ce cadre décrire la méthodologie prise en compte pour envisager et mesurer la diminution des impacts attendue. A noter que la France a déjà engagé un chantier de développement de méthodologies harmonisées d'évaluation multicritères des impacts environnementaux des produits agroalimentaires tout au long de leur cycle de vie. En particulier, la plate-forme multi-acteurs ADEME-AFNOR mise en place dans ce cadre a adopté trois référentiels de bonnes pratiques (sans valeur normative) pour l'évaluation des impacts environnementaux multicritères et prenant en compte l'ensemble du cycle de vie des produits dans le secteur agroalimentaire : un référentiel général pour le secteur agroalimentaire et deux référentiels sectoriels pour le lait et les produits laitiers ainsi que le café.

- Le niveau d'exigence et la durée des engagements seront examinés au regard du mode de valorisation proposé par les signataires de l'accord.
- Des engagements portant sur la promotion du patrimoine alimentaire et culinaire peuvent également être intégrés à l'accord. A ce titre sont notamment éligibles : l'aide à la mise en place ou la promotion des sites remarquables du goût (site internet <http://mapsrg.citinet.pro/googlemap/>), la mise en place d'ateliers cuisine, la mise en place d'actions d'éducation sensorielle (classes du goût...) ou alimentaire, la mise en place de potagers pédagogiques. Les référentiels mis à disposition par le ministère chargé de l'agriculture et de l'agroalimentaire devront être utilisés quand ils existent (cf annexe 5) ainsi que les outils développés dans le cadre du PNNS et ceux ayant obtenu le logo PNNS : <http://www.mangerbouger.fr/pro/le-pnns/labellisation-action-document-pnns/actions-ou-documents-labellises/projet-labellise-1.html>.
- En aucun cas ces animations d'ateliers ne doivent être proposées en échange de l'achat de produits commercialisés par les pétitionnaires, ni être porteurs de marques. Concernant les actions d'éducation alimentaire, elles peuvent traiter de l'intérêt d'un repas structuré à quatre ou cinq composantes (entrée, plat protéique, garniture, produit laitier, dessert) permettant d'assurer la diversité alimentaire, sur l'intérêt de la commensalité, sur la découverte du patrimoine régional et national, sur une réflexion concernant les facteurs socio-culturels qui font de chacun de nous un consommateur différent de son voisin, sur le bon usage des aliments.
- Les accords doivent être chiffrés, s'inscrire dans un calendrier et être contrôlables. Les objectifs nutritionnels doivent être atteints dans un délai maximum de quatre ans. Les engagements portant sur la promotion des modes de production, de transformation ou de distribution durables doivent être atteints dans un délai maximum de cinq ans. Dans certains cas, les engagements portant sur la promotion des modes de production, de transformation ou de distribution durables peuvent être mis en place de façon décalée dans le temps mais doivent débuter un an maximum après la date de signature de l'accord.

2.3- Valorisation

- La liste des entreprises regroupées au sein d'un accord reconnu sera diffusée sur le site du ministère. Le ministère s'engage à relayer l'existence du dispositif et les efforts des entreprises et secteurs.
- Le mode de valorisation de l'accord est proposé par la collectivité des entreprises engagées, il doit être précis et exhaustif pour pouvoir faire l'objet d'un avis de la DGCCRF et des comités d'experts.

- La valorisation est possible par un des membres signataires de l'accord, mais il doit faire référence au collectif d'entreprises ou au secteur (exemple : l'entreprise « x » fait partie du collectif d'entreprises qui a pris tel engagement).
- Les entreprises pour lesquelles l'accord n'entraînerait pas de contrainte nouvelle ne sont pas autorisées à se valoriser via l'accord collectif, sauf les entreprises se trouvant dans la situation évoquée au sixième alinéa du point 2.2. Au demeurant, la valorisation n'est possible que pour la famille de produits améliorée.
- La valorisation ne doit pas inciter à des comportements alimentaires contraires aux objectifs du PNNS ou du Grenelle Environnement. La valorisation doit respecter la réglementation nationale et européenne en vigueur, notamment le règlement (CE) n° 1924/2006 du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires. Elle doit suivre également les recommandations exprimées par le Conseil National de la Consommation dans ses avis rendus en 2010 sur les allégations environnementales, et reprises dans le guide pratiques des allégations environnementales (édition 2012). Les opérateurs devront distinguer, d'une part, ce qui relève de la communication sur l'accord collectif et, d'autre part, la communication collective relevant du régime des allégations.
- La valorisation est possible dès la réception de la notification par le ministère de la reconnaissance de l'accord. Elle pourra se poursuivre un an après la notification de la validation de la tenue des engagements.
- Les accords collectifs ont vocation à coexister avec la procédure existante d'attribution du label « Bien manger, c'est l'affaire de tous ! ».
- Il n'est pas possible d'affirmer ou de suggérer qu'un produit a fait l'objet d'une amélioration de la composition nutritionnelle (exemple : « ce produit fait l'objet d'une amélioration nutritionnelle », ou « ce produit est réduit en sucres » ou « produit réduit en matière grasse de 10% ») sauf à ce que ces réductions soient conformes aux dispositions du règlement 1924/2006, Seule la démarche globale de l'entreprise/groupe d'entreprises/secteur/filière peut être valorisée.
- À titre *indicatif*, pour la partie « nutrition », il est possible d'utiliser une mention du type ou équivalente : « *secteur/groupe d'entreprises/filière/entreprise engagé(es) dans une démarche d'amélioration de la teneur en [citer nutriment(s) faisant l'objet de l'amélioration] encouragée par l'Etat* ».
- Pour la partie « durabilité », il ne pourra pas être fait référence au terme « durable » si les engagements ne portent que sur des aspects environnementaux, la notion de développement durable renvoyant également à des engagements pris dans les domaines du progrès social et du développement économique.
- La valorisation pourra être faite sur tous les supports de communication. Cependant, les cas de valorisation de la démarche sur l'étiquetage d'un produit devront être examinés au cas par cas au regard notamment de l'état d'avancement des engagements. Dans ces cas particuliers, la communication ne pourra débuter qu'à partir du moment où la démarche d'amélioration aura fait l'objet d'un début de mise en œuvre significatif.
- La valorisation sur le lieu de vente n'est possible que si tout le secteur ou tous les opérateurs présents sur le lieu de vente se sont engagés.

- D'autres propositions pourront être soumises et seront examinées par la DGCCRF.

3 – La procédure d'évaluation : comités d'experts, critères pris en compte, méthodologies reconnues

- ⤴ Qui procède à la recevabilité des dossiers (caractère collectif, nombre d'acteurs engagés...) ? → la DGAL
- ⤴ Qui procède à l'évaluation des engagements? → deux comités d'experts :
 - Comité qualité nutritionnelle :
Le comité des chartes PNNS examinera les engagements nutritionnels des accords collectifs du PNA. Il revient au comité d'évaluer la pertinence et l'intérêt des améliorations proposées au regard des données du secteur, de la famille ou sous famille de produits concernée. Le dossier peut être présenté au comité par un représentant des signataires de l'accord.
 - Comité modes de production, de transformation et de distribution durables : constitué du CGDD et de la DGPR du MEDDE, ainsi que de l'ADEME, de l'INRA, de la DGPAAT et de la DGAL pour le MAAF.

La DGCCRF est associée à ces expertises, notamment sur les questions liées aux modalités de valorisation des termes de l'accord.

- ⤴ Comment fonctionnent les comités d'experts ?
 - **Lors de la présentation de l'accord**
 - Les deux comités et l'Oqali recevront le dossier complet.
 - Les experts portent un regard critique sur le type, la nature et la pertinence de l'engagement.
 - Les experts auditionnent les professionnels qui le souhaitent lors du dépôt de la demande.
 - Chaque comité adresse son rapport à la DGAL.

Concernant la qualité nutritionnelle, la valeur maximale ou moyenne et la variabilité visées au terme de l'engagement, pour la famille de produits et le critère considéré, pourront être évaluées au regard de la valeur moyenne et la variabilité de la famille et de la valeur moyenne pondérée par les parts de marché, lorsque ces données sont disponibles via l'Oqali notamment.

Le comité durabilité de l'alimentation pourra notamment utiliser le guide pratique des allégations environnementales édité par le Ministère de l'Ecologie et du Développement Durable et le Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie disponible à l'adresse : <http://www.developpement-durable.gouv.fr/Guide-pratique-des-allegations.html>.

- **A l'échéance de l'accord**

Rôle de la tierce partie pour la partie « nutritionnelle » de l'accord :

- Elle évalue la réalité de l'atteinte des engagements sur la base de l'ensemble des données nécessaires (dont celles rendues disponibles par le signataire) dont elle dispose pour l'exercice de ses missions².
- Elle ne réalisera pas d'analyse de composition nutritionnelle pour le suivi des accords collectifs, ces analyses sont à la charge des professionnels et effectuées selon des modalités explicitées et acceptés par la communauté scientifique.
- Elle n'a pas pour mission de vérifier la qualité du plan d'échantillonnage ou des méthodes, la fiabilité des données, la fourniture des données est déclarative et mentionne les entités ayant procédé aux analyses.
 - Si l'Oqali est choisi comme tierce partie pour le suivi de l'accord portant sur l'amélioration nutritionnelle, alors cette prestation pourra être payante. De plus, le comité de pilotage de la section nutritionnelle de l'Observatoire de l'Alimentation devra statuer sur la possibilité de sélectionner l'Oqali comme tierce partie. Ainsi, l'Oqali devra être informé en amont de la soumission du dossier de la volonté du signataire de le proposer comme tierce partie.

2

Dans le cas où l'Oqali est la tierce partie pour le suivi de la partie nutritionnelle des accords collectifs, le suivi réalisé par l'Oqali sera établi uniquement sur la base des données transmises par les signataires.

4 – La procédure à suivre par les entreprises ou le secteur : dépôt du dossier, délais

4.1- La procédure initiale de reconnaissance

- ✦ Le dossier doit être adressé à la DGAL, par voie électronique au bureau du pilotage de la politique de l'alimentation, à l'adresse électronique bppal.dgal@agriculture.gouv.fr, en mettant impérativement en objet « accord collectif ».
- ✦ Le dossier est rempli conformément à l'annexe 1.
- ✦ La DGAL transmet le dossier à l'Oqali, ainsi qu'aux deux comités d'experts. .
- ✦ Le comité des chartes et le comité sur la durabilité, après réception du document et des compléments de dossiers éventuels, disposent de deux mois pour rendre leurs avis. Dans certains cas, il est possible de présenter le volet durabilité dans un pas de temps différent. Néanmoins, comme indiqué au paragraphe 2.3, les engagements du volet durabilité doivent en tout état de cause débiter au plus tard un an après la date de signature de l'accord.
- ✦ La DGAL, sur la base des avis des experts, se prononce sur les dossiers.
- ✦ La reconnaissance de l'État est notifiée par un courrier du ministre chargé de l'alimentation ou du DGAL.

4.2- La procédure de suivi des engagements pendant la durée de l'accord

- ✦ Le représentant des signataires de l'accord doit signaler au fil de l'eau au bureau du pilotage de la politique de l'alimentation, les modifications substantielles de l'accord qui interviennent.
- ✦ Un point d'étape transmis à mi-parcours, réalisé par le signataire, mentionnant les mesures mises en œuvre pour atteindre chaque objectif, les résultats obtenus et les éventuelles difficultés rencontrées permettra un suivi des engagements. Ce point d'étape est adressé à la DGAL qui le transmet pour avis et examen aux comités d'experts.

4.3- La procédure finale de validation des engagements à l'échéance de l'accord

- ✦ Le représentant des signataires de l'accord adresse, à échéance, un dossier complet à la DGAL avec les données spécifiées en annexe 2 au bureau du pilotage de la politique de l'alimentation.
- ✦ Le dossier, enrichi de l'avis de la tierce partie est transmis par la DGAL aux deux comités après la vérification de sa recevabilité.
- ✦ Le comité des chartes et le comité sur la durabilité donnent leur avis dans un délai de deux mois après réception.
- ✦ Pour les secteurs avec un grand nombre d'acteurs, la réalisation de l'évaluation de l'atteinte des objectifs peut se faire sur un échantillon représentatif dont la constitution est explicitée.
- ✦ La DGAL se prononce.
- ✦ L'atteinte des objectifs est attestée par un courrier du ministre chargé de l'alimentation ou du DGAL.
- ✦ Sauf cas particulier lié à l'étiquetage sur le produit, la valorisation, si l'avis est positif, est possible pendant 1 an à compter de la notification de l'atteinte des objectifs.

Annexe 1

Liste des pièces constitutives pour la demande de reconnaissance d'un accord collectif

1. Données générales

1.1 Description du secteur

- Liste des entreprises ou des groupements signataires et leur représentant désigné et, pour les entreprises, chiffres d'affaires ou volumes de chacun pour la famille de produits concernée ;
- Description et caractéristiques du(des) secteur(s) demandeur(s);
- Famille(s) de produits couverte(s) et produits concernés par l'accord collectif;
- Critères de représentativité du demandeur.

1.2. Nature des engagements

- Description des objectifs/engagements nutritionnels conformes aux orientations définies dans le cadre du programme national relatif à la nutrition et à la santé ;
- Description des objectifs/engagements en matière de promotion des modes de production, de transformation et de distribution durables ;

1.3 Modalités de mise en œuvre et de suivi des engagements

- Calendrier de réalisation déterminant la durée de chaque engagement;
- Les modalités de modification de l'accord.

2. Fiche par engagement

2.1 Données communes

Chaque engagement proposé, quelle que soit sa nature, devra faire l'objet d'une fiche descriptive précisant :

- Famille(s) et liste de produits concernés ;
- Lorsque cela est possible, tendances du marché au cours des 5 à 10 années précédentes pour les familles concernées par des engagements ;
- Objectifs quantitatifs et qualitatifs fixés (niveau d'engagement, rétroactivité, etc.) ;
- Actions envisagées (techniquement et économiquement faisables) : périmètre, portée³, moyens logistiques, techniques, humains, financiers, de communication nécessaires, etc. ;
- Acteurs mobilisés ;
- Délais de réalisation des objectifs et actions ;
- Freins et difficultés éventuels identifiés (contraintes technologiques, sanitaires, économiques et commerciales qui conditionnent la réussite de l'action/objectif), effets indésirables potentiels ;
- Impacts envisagés sur la filière et/ou les acteurs (organisationnels, financiers, humains, techniques, logistiques, communication, etc.) ;
- Critères permettant de mesurer le respect de l'engagement et critères d'évaluation de l'impact des mesures (selon des échéances définies dans l'accord collectif et au terme de cet accord).

2.2 Engagements portant sur la qualité nutritionnelle

- Objectifs portant prioritairement sur les teneurs en sel, glucides simples, lipides totaux, acides gras saturés, glucides complexes et fibres, fruits et légumes (cf.PNNS) ;
- Améliorations proposées (nutriments concernés, évolution de la moyenne et de la variabilité pour les nutriments concernés, évolution estimée de la contribution aux apports nutritionnels, etc.) ;

- Actions envisagées (sélection végétale ou animale, travail sur les modes d'élevage, nutrition animale ou techniques culturelles au stade de la production agricole ; évolution de la formulation des produits composés, création de produits de substitution ; amélioration des recettes et des menus dans la restauration à caractère social, commercial et les métiers de bouche, etc.) ;
- modalités d'amélioration (composition nutritionnelle initiale du ou des produits, composition nutritionnelle finale du ou des produits, etc.) ;
- Impact sur l'offre, impact sur la consommation ;
- modification éventuelle de guides, code des usages, adaptations réglementaires nécessaires, etc.;
- Vérification de l'acceptabilité par les consommateurs.

2.3 Engagements portant sur la durabilité des produits alimentaires :

- Objectifs portant notamment sur la valorisation des produits issus de modes de production présentant un intérêt du point de vue de la durabilité, la réduction des impacts environnementaux et la limitation des gaspillages tout au long de la chaîne alimentaire ;
- Amélioration(s) proposée(s), définies de manière qualitative (ex : nature des impacts qui devraient être réduits) et si possible quantitative (ex : seuil d'introduction en tant qu'ingrédient d'un type de produit présentant un intérêt du point de vue de la durabilité) ;
- Actions envisagées et modalités de mise en œuvre ;
- Méthode de mesure.

3. Modalités de valorisation de l'accord

Préciser les supports, lieux et termes utilisés pour la valorisation, y compris les différences qui pourraient exister entre les entreprises engagées par l'accord collectif.

- Actions envisagées et/ou actuelles mises en œuvre par le demandeur ;
- Autres actions (État, actions conjointes, etc.).

Annexe 2

Liste des pièces constitutives pour le dossier de validation des engagements au terme de l'accord collectif

1. Données générales

1.1 Description du demandeur

- Nom et raison sociale du(des) demandeur(s) ;
- Liste des entreprises ou des groupements signataires et leur représentant désigné ; indiquer les changements intervenus au cours de la période couvrant l'accord ;
- Famille(s) de produits couverte(s) et liste des produits concernés par l'accord collectif ;
- Critères de représentativité du demandeur.

1.2. Nature des engagements

- Description des évolutions obtenues au cours de la période en matière nutritionnelle par rapport aux engagements signés ;
- Description des mesures préservant la qualité gustative des produits ;
- Description des évolutions obtenues au cours de la période en matière de promotion des modes de production, de transformation et de distribution durables ;
- Description des évolutions obtenues au cours de la période sur la consommation des produits.

1.3 Respect de la mise en œuvre des engagements

- Rappeler les écarts au calendrier de réalisation de chaque engagement et leur date de notification à la DGAL ;
- Signifier les modifications intervenues s'il y a lieu.

1.4 Valorisation attendue

- Toutes actions mises en œuvre par rapport à ce qui avait été prévu.

2. Fiche par engagement

2.1 Données communes au secteur

Chaque engagement proposé, quelle que soit sa nature, devra faire l'objet d'une fiche descriptive précisant :

- Famille(s) et produits concernés ;
- Objectifs quantitatifs et qualitatifs fixés (niveau d'engagement, rétroactivité, etc.) ; indicateurs ayant permis de mesurer le respect de l'engagement et son impact (selon les échéances définies dans l'accord collectif et au terme de cet accord) ;
- Actions réalisées ;
- Acteurs mobilisés ;
- Délais de réalisation des actions ;
- Freins et difficultés rencontrés (technologiques, sanitaires, culturelles, économiques ou commerciales) ;

- Impacts mesurés sur la filière et/ou les acteurs (organisationnels, financiers, humains, techniques, logistiques, communication, etc.).

2.2. Données à fournir à l'Oqali (voir annexe 3)

Annexe 3 : dossier dans les cas où l'Observatoire de l'alimentation est choisi en qualité de tierce partie

Engagements portant sur la qualité nutritionnelle

1. Description du demandeur

- Nom et raison sociale du(des) demandeur(s) ;
- Liste des entreprises ou des groupements signataires et leur représentant désigné; indiquer les changements intervenus au cours de la période couvrant l'accord ;
- Famille(s) de produits couverte(s) et produits concernés par l'accord collectif ;
- Critères de représentativité du demandeur.

2. Données pour le secteur (communes aux entreprises)

Chaque engagement proposé, quelle que soit sa nature, devra faire l'objet d'une fiche descriptive précisant :

- Famille(s) et produits concernés;
- Objectifs quantitatifs et qualitatifs fixés (niveau d'engagement, rétroactivité, etc.) ; indicateurs ayant permis de mesurer le respect de l'engagement et son impact (selon des échéances définies dans l'accord collectif et au terme de cet accord) ;
- Actions réalisées ;
- Acteurs mobilisés ;
- Délais de réalisation des actions ;
- Freins et difficultés rencontrés (technologiques, sanitaires, culturelles, économiques ou commerciales) ;
- Impacts mesurés sur la filière et/ou les acteurs (organisationnels, financiers, humains, techniques, logistiques, communication, etc.).

3. Données par entreprise

Les partenaires doivent fournir l'ensemble des données permettant d'analyser objectivement les engagements, sous la forme d'un tableau excel regroupant les informations ci dessous données (en ligne les références produits et en colonne les critères avec la valeur à To et la valeur à T1).

- Les données nécessaires au suivi des engagements nutritionnels par l'Oqali sont fournies par les secteurs : données de composition nutritionnelle, volume de vente, autres données nécessaires. Les données doivent être désagrégées, au niveau de la référence-produit, non anonymes transmises au format excel. Les données sur toutes les références impliquées doivent être fournies. Pour les données telles que des recommandations de consommation ou des portions indiquées, on pourra faire une colonne avec pour réponse oui ou non ou encore le texte complet si celui-ci doit être analysé.
- Les données sur toutes les références impliquées doivent être fournies, c'est-à-dire l'ensemble des références incluses dans le périmètre de l'accord collectif (que la recette ait été améliorée ou non). Néanmoins, sur avis argumenté des industriels, le suivi pourra se faire sur un échantillon de ces références dès lors que celui-ci est représentatif de la population de référence.
- En fonction des engagements et des indicateurs de suivi qui auront été définis dans l'accord, l'Oqali pourra observer les évolutions référence par référence : combien de références sont améliorées ?, combien de références n'ont pas évolué ?, combien de références ont évolué à l'inverse de l'engagement ? L'effet « amélioration de la recette » et l'effet « changement du choix des consommateurs » pourront également

être distingués, sous réserve que l'Oqali dispose des volumes de vente pour chaque référence.

Annexe 4 : les objectifs du Grenelle Environnement et du projet agro-écologique pour la France liés aux filières agro-alimentaires

L'article 31 de la loi n°2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement prévoit plusieurs engagements en faveur d'une agriculture diversifiée et de qualité, productive et durable :

- Le plan Ecophyto met en place les outils permettant de réduire la dépendance des exploitations agricoles aux produits phytopharmaceutiques tout en maintenant un niveau élevé de production agricole, en quantité et en qualité. La constitution d'un réseau de fermes de démonstration et d'expérimentation (réseau DEPHY Ecophyto) est inscrite en tant qu'action à part entière du PNA (action II.5.2) dans la thématique « Encourager les modes de production durables ». Le projet agroécologique pour la France a renforcé et rénové ce plan en lui donnant de nouvelles orientations et en encourageant les alternatives (lutte biologique, biocontrôle) pour réduire le recours aux produits phytosanitaires.
- Le programme « Ambition Bio 2017 » du projet agroécologique pour la France qui a pris le relais du plan issu du Grenelle « Agriculture biologique : horizon 2012 » vise un objectif général de doublement de la part des surfaces bio d'ici fin 2017. Il s'agit d'une action à part entière du PNA (action II.5.4) dans la thématique « Encourager les modes de production durables ».
- Développer une démarche de certification environnementale des exploitations agricoles afin d'engager l'agriculture dans une démarche de progrès environnementale.. Il s'agit d'une action à part entière du PNA (action II.5.1) dans la thématique « Encourager les modes de production durables ».
- Intégrer des prescriptions environnementales sur la base du volontariat dans les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine. Il s'agit d'une action à part entière du PNA (action II.5.6) dans la thématique « Encourager les modes de production durables »

En matière de restauration collective, l'article 48-e de cette même loi prévoit que l'Etat ait recours, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits biologiques pour une part représentant 15 % des commandes en 2010 et 20 % en 2012 ainsi que, pour une part identique, à des produits saisonniers, des produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou des produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale." *L'objectif relatif à la part de produits bio est repris dans le PNA dans l'action II.5.4, dans la thématique « Encourager les modes de production durables ». Celui relatif à la part des produits de saison est intégré dans les actions I.2.2, I.4.1.1 dans thématique générale de l'axe 1 « faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité », au travers des décrets relatifs à l'amélioration de la qualité nutritionnelle dans différents secteurs de la restauration collective.*

« La circulaire du premier ministre du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective, reprend et détaille l'objectif, pour 2010, d'introduire 15% des denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus et d'atteindre 20% en 2012. Elle concerne les administrations d'Etat et établissements sous tutelle de l'Etat. »

En matière de pêche, l'article 35 de la loi n°2009-967 du 3 août 2009 prévoit un renforcement de la politique de la France en matière de gestion durable et concertée des ressources halieutiques,

notamment par la mise en place de l'« écolabellisation » des produits de la pêche. *Il s'agit d'une action à part entière du PNA (action II.5.3) dans la thématique « Encourager les modes de production durables »*

D'une manière plus générale, le Grenelle de l'environnement prévoit de développer progressivement l'information du consommateur sur les caractéristiques environnementales des produits de consommation courante, y compris pour les produits agro-alimentaires. Cette mesure présente un double objectif : permettre au consommateur d'intégrer le critère de la qualité environnementale dans ses actes d'achat et inciter les entreprises à l'éco-conception des produits en leur donnant des indicateurs de performance environnementale. Elle repose sur l'article 54 de la loi n°2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement et l'article 228 de la loi n°2010-788 du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement. *Il s'agit d'une action à part entière du PNA (action III.3.2) dans la thématique « Informer les consommateurs ».*

Objectif déchets du Grenelle

- Réduire la production d'ordures ménagères et assimilées de 7 % par habitant d'ici 2015

L'ensemble des engagements de la table ronde du Grenelle consacrée aux déchets a été repris dans l'article 46 de la loi n°2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement.

L'estimation de référence est une production annuelle moyenne de 390kg de déchets par personne. Le gaspillage alimentaire représente, selon une première estimation de l'ADEME, 20 kilogrammes de déchets par an et par habitant, pour la part relevant directement des ménages, dont 7 kilogrammes d'aliments encore emballés.

Ce volet correspond à un axe à part entière du PNA (« la lutte contre le gaspillage alimentaire et le suremballage des produits »).

Le projet agro-écologique pour la France, annoncé et diffusé le 18 décembre 2012 lors de la conférence nationale « Produisons autrement » vise à accompagner l'ensemble des systèmes de production du secteur agricole vers une double performance, économique et environnementale

Le projet agro-écologique comporte trois axes principaux :

- « Axe n°1 : connaître et capitaliser ». Il s'agit de regrouper, structurer et compléter les expériences et les connaissances en matière d'agro-écologie. Par exemple, la création d'une plate-forme contributive ouverte sur le site du ministère en charge de l'agriculture, permet aux agriculteurs, qui sont les premiers innovateurs en ce domaine, d'être étroitement impliqués dans la démarche.

- « Axe n°2 : diffuser et former ». L'objectif est d'organiser et d'amplifier les capacités de diffusion, en s'appuyant sur la diversité des acteurs dans le domaine de la formation et de l'accompagnement technique. L'agro-écologie sera également intégrée dans les programmes et les référentiels pédagogiques dans le cadre de la formation initiale et continue. Les agriculteurs engagés dans des démarches plus particulièrement respectueuses de l'environnement seront en outre valorisés notamment au travers des trophées de l'agriculture durable et de la certification environnementale des exploitations agricoles.

- « Axe n°3 : inciter ». L'objectif est d'inciter individuellement et collectivement les agriculteurs à se convertir à de nouvelles pratiques et à les maintenir dans la durée. La loi

d'avenir pour l'agriculture, l'agroalimentaire et la forêt proposera à ce titre la mise en place de groupements d'intérêt économique et environnemental (GIEE). Les GIEE seront la reconnaissance de projets collectifs permettant d'accompagner des changements de pratiques agricoles dans une démarche agro-écologique.

Par ailleurs, sept programmes d'action sont inscrits dans le projet agro-écologique pour la France :

- Le plan Ecophyto (cf supra)

- Le plan Ecoantibio a pour objectif de mettre en place un usage prudent et raisonné des antibiotiques et de changer de modèle de production dans l'élevage pour favoriser des systèmes moins dépendants.

- Le plan Energie Méthanisation Autonomie Azote (EMAA), lancé le 29 mars 2013 permettra de gérer l'azote dans une logique globale sur les territoires, en valorisant l'azote organique présent dans les effluents d'élevage et en diminuant le recours à l'azote minéral.

- Le plan de développement durable de l'apiculture, lancé le 8 février 2013, permettra de développer la filière apicole et de lutter contre la surmortalité des abeilles.

- Le plan protéines végétales contribuera à l'autonomie fourragère des exploitations en les aidant à réduire la forte dépendance de la France en protéines végétales.

- Le programme national « Ambition Bio 2017 » (cf supra)

- Le plan semences et agriculture durable contribuera, dans le secteur des semences, à la durabilité des modes de production, à la protection de l'environnement, à l'adaptation au changement climatique, et au développement de la biodiversité cultivée.

Annexe 5 : les référentiels reconnus en matière d'ateliers cuisine ou d'ateliers sensoriels

Ateliers sensoriels : vous pouvez vérifier les compétences de la personne qui anime l'atelier en utilisant le référentiel des compétences de l'éducateur au goût , consultable en ligne à l'adresse suivante :

http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/Referentiel_novembre_2011_ECG_cle81299a.pdf

Pour écouter l'interview de Jacques Puisais, fondateur des classes du goût, consultez l'adresse :

<http://alimentation.gouv.fr/jacques-puisais-et-l-education-au>

Un outil pédagogique appelé « Légumady » financé par le MAAF, INTERFEL, UNILET avec la participation d'ANDES et l'association « les sens du goût » contient des activités sensorielles . Un jeu perçu est disponible à l'adresse : <http://alimentation.gouv.fr/jeu-enfant-legumady> . Ce jeu s'adresse à tout public (des jeunes aux séniors)

Il sera prochainement possible d'acheter la boîte de jeux (consultez UNILET, Agnès Debernardin)

Ateliers jardins pédagogiques : référentiel construit dans le cadre de la formation des BAFA et BAFD, à venir sur le site de la société horticole de Montreuil, de la fondation Bonduelle et du MAAF (agriculture.gouv.fr)

Ateliers cuisine :

- pour les enfants, voir le guide à l'adresse suivante :

<http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/Guideateliercuisine.pdf>

- pour les plus démunis, voir le guide pratique de la FFBA à l'adresse suivante :

http://www.banquealimentaire.org/sites/default/files/guide_pratique_16mars_bat_2.pdf

- pour les séniors, le guide atelier cuisine séniors à l'adresse suivante :

<http://www.ateliercuisinesenior.com>