Bien manger c'est l'affaire de tous !

Programme National pour l'Alimentation

LES FICHES ACTIONS

du **Programme national pour l'alimentation**

Bien manger
c'est l'affaire de tous !

Le Programme National pour l'Alimentation va donner à chacun les moyens de connaître, apprécier et accéder à la richesse de l'alimentation en France.
Issu de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, le programme national pour l'alimentation est interministériel et piloté par le ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation.

4 CHAMPS **D'ACTIONS CONCRÈTES :**

Faciliter
l'accès de tous à une bonne alimentation

Bourse aux dons
"Un fruit pour la récré"
Bien manger en maison de retraite
Bien manger à la cantine
L'équilibre à la cantine
Aide alimentaire

Développer
une offre alimentaire de qualité

Pesticides – Moins, c'est mieux
Développer les circuits courts
Manger local et durable à la cantine
L'innovation au service des consommateurs

Favoriser
la connaissance et l'information sur l'alimentation

alimentation.gouv.fr
Les classes du goût
À la découverte des filières…

Promouvoir
notre patrimoine alimentaire et culinaire

Sous le signe, la qualité
Le mois de l'origine et de la qualité
Le titre de Maître-Restaurateur

Ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire : Producteurs / Professionnels de l'agroalimentaire / Artisans / Commerçants / Restaurateurs / Associations

Obtenez le logo

Bien manger c'est l'affaire de tous!
Programme National pour l'Alimentation
alimentation.gouv.fr

Établir un nouveau pacte entre les agriculteurs et les consommateurs : tel est l'enjeu du Programme national pour l'alimentation. Un pacte qui puisse garantir une alimentation suffisante et accessible à tous, une alimentation de qualité et une alimentation respectueuse de l'environnement. Pour relever ce défi, tous les acteurs de l'alimentation, de la fourche à la fourchette, se mobilisent pour multiplier les actions concrètes, et rapprocher le producteur et le produit agricole du consommateur.

Pour qui ?

Les citoyens
et les consommateurs.

Pour quoi ?

Valoriser les actions qui concourent à une meilleure alimentation et donner à chacun les moyens de mieux connaître et d'avoir accès à la richesse de notre alimentation.

Comment ?

En soutenant les initiatives et les expérimentations modèles (circuits courts, distributeurs de fruits et légumes, actions à l'école, à la cantine, à l'hôpital…) par l'attribution du logo **"Bien manger, c'est l'affaire de tous !"** et le label du ministère chargé de l'alimentation.

En pratique

Qui peut déposer une demande de logo ?

Toute structure à but lucratif ou non.

Sur quoi peut-on apposer le logo ?

Des outils pédagogiques, des formations, des livres, des actions concrètes, des outils de communication, les structures ou fédérations d'acteurs à but non lucratif qui mettent en œuvre des actions ou des évènements. En revanche, l'apposition du logo sur des produits alimentaires est totalement exclue.
Des événements (fêtes, colloques, salons) peuvent bénéficier du patronage du ministère.

Qu'apporte ce logo ?

Le porteur de projet peut se prévaloir de l'obtention de ce logo auprès de ses partenaires, ce qui atteste de la reconnaissance de l'intérêt de la démarche par les pouvoirs publics. Il peut apposer le logo sur les outils de communication de l'évènement parrainé ou sur ceux qui seraient liés à l'action labellisée. Le logo PNA n'impose aucune condition de financement.
Les actions labellisées et les événements parrainés seront également disponibles sur le site alimentation.gouv.fr

Quelles sont les règles d'utilisation ?

Vous pouvez télécharger le formulaire de demande sur alimentation.gouv.fr/logo-pna.

Qui contacter ?

Pour les organismes régionaux ou locaux :
Renseignements auprès du responsable du pôle offre alimentaire de la DRAAF de votre région : la liste de correspondants est disponible sur alimentation.gouv.fr/pna.

Pour les organismes nationaux :
Pour obtenir le logo "Bien manger c'est l'affaire de tous" :
Renseignements auprès de la DGAL/SDPAL/BPPAL
251, rue de Vaugirard,
75732 Paris 07SP
mél : programme-national-pour-l-alimentation@agriculture.gouv.fr

Pour obtenir le patronage d'événements par le ministère :
Renseignements auprès de la DICOM
78 rue de Varenne,
75749 Paris 07SP
mél : patronage-ministere@agriculture.gouv.fr

Programme national pour l'alimentation :
85 actions et plus de 100 projets déjà labellisés.

Faciliter l'accès de tous à une bonne alimentation

Bourse aux dons
"Un fruit pour la récré"
Bien manger en maison de retraite
Bien manger à la cantine
L'équilibre à la cantine
Aide alimentaire

ACTEURS

- Distributeurs (GMS)
- Transporteurs
- Intermédiaires spécialisés en logistique
- Industriels
- Artisans de bouche
- Restauration collective
- Hôtellerie restauration et restauration commerciale
- Producteurs et groupements de producteurs
- Associations caritatives
- Autres entreprises pouvant proposer du mécénat de compétences

Bourse aux dons

Pour faciliter les dons aux associations caritatives, le ministère chargé de l'alimentation s'engage aux côtés des associations caritatives depuis de nombreuses années. Il lance, dans le cadre du Programme national pour l'alimentation, le site bourse-aux-dons.fr.

Pour qui ?

Les personnes en situation de précarité ayant recours à l'aide alimentaire et les entreprises souhaitant proposer des produits alimentaires.

Pour quoi ?

Faciliter et augmenter les dons de denrées alimentaires, de matériel, de transport ou le mécénat de compétences des professionnels aux associations caritatives d'aide alimentaire.

Comment ?

Par la mise en place d'un dispositif de partage de l'information adapté aux besoins et aux demandes des utilisateurs.

Le site internet bourse-aux-dons.fr permettra notamment :

- → à une association caritative de faire une recherche ciblée de don
- → à un donateur de faire connaître ses offres de don.
- → aux utilisateurs de trouver tous les documents d'informations pratiques en lien avec les dons alimentaires (défiscalisation, règles d'hygiène...)

Qui contacter ?

Le contact sera indiqué sur bourse-aux-dons.fr dès sa mise en service **en novembre 2011**.

En pratique

Deux parties :

→ Une partie dédiée au grand public : actualités, documents d'information, etc.

→ Une partie en accès restreint aux donateurs et aux associations caritatives sera dédiée aux dons et au mécénat.

Quels outils ?

→ Des formulaires permettent de préciser les caractéristiques du don (type, volume etc.) et le descriptif de l'association (capacités de stockage etc.)

→ Les structures donatrices pourront choisir le périmètre de diffusion des offres de dons.

→ Les structures donatrices choisiront, in fine, la/les structure(s) bénéficiaire(s).
Exemple 1 *> livraison prise en charge par le donateur / livraison non prise en charge et facturée au bénéficiaire / livraison payante et à la charge du bénéficiaire.* **Exemple 2** *> recherche au niveau national / régional / départemental.*

Les dons peuvent porter sur :

→ le mécénat de compétences - les entreprises proposent des ressources humaines (qualiticien, logisticien, diététicien...)

→ le don de denrées - produits alimentaires frais, congelés, en conserve.

→ le don de matériel - matériel de stockage, ordinateurs, transpalette.

→ le don de transport - par des entreprises de transporteurs.

Pour en savoir +

Article 238 bis du code général des impôts relatif aux déductions fiscales : legifrance.gouv.fr

CONCRÈTEMENT

- Le transfert de propriété, notamment sur les denrées ou le matériel, est géré au moment de la livraison.
- La finalisation du don se fait par téléphone.
- En donnant des denrées aux associations caritatives, les entreprises peuvent bénéficier de déductions fiscales.

Pour un meilleur suivi

Pour les structures donatrices

→ Une évaluation du volume de denrées distribuées aux associations bénéficiaires.

→ Le nombre de transactions réalisées grâce à la Bourse aux dons.

Pour les associations bénéficiaires

→ Une évaluation du volume de denrées reçues.

→ Le nombre de transactions réalisées grâce à la Bourse aux dons.

ACTEURS

- Responsables de collectivités territoriales
- Chefs d'établissements scolaires ou établissements spécialisés agréés par l'Éducation nationale ou personnes agissant pour le compte d'un établissement scolaire
- Responsables de Centres de loisirs attachés à l'école (CLAE)
- Responsables et gestionnaires de restaurants scolaires
- Fournisseurs de la restauration scolaire ou d'accueil périscolaire sous tutelle de la commune
- Toute personne morale appelée à gérer la distribution de fruits (associations)

"Un fruit pour la récré"

Le programme "un fruit pour la récré" favorise la découverte et initie au plaisir de consommer des fruits. Initialement prévue pour les enfants en école maternelle et élémentaire et en centres de loisirs attachés à l'école (CLAE), l'action s'est élargie à tous les enfants et adolescents (de la maternelle au lycée).

Pour qui ?

Les enfants et les adolescents scolarisés du primaire jusqu'au lycée et/ou fréquentant les Centres de loisirs attachés à l'école (CLAE).

Pour quoi ?

→ Inciter les élèves à consommer davantage de fruits et en faire une habitude quotidienne.

→ Faire connaitre les variétés de fruits, leurs saveurs, leurs bénéfices pour la santé. Faire le lien avec le territoire. Faire découvrir la diversité des filières de production et de distribution des fruits.

un fruit pour la récré

CHIFFRES CLÉS

57 % des enfants consomment moins de 3,5 fruits et légumes par jour et seulement ¼ des parents propose un fruit au goûter à leurs enfants.

Comment ?

En aidant financièrement à l'achat de fruits frais ou transformés : pour une distribution régulière de fruits aux enfants et aux adolescents dans le cadre scolaire, avec une action pédagogique autour de la découverte des fruits.

Qui contacter ?

La direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de chaque région. Liste de correspondants disponible sur alimentation.gouv.fr/un-fruit-pour-la-recre.

En pratique

- → Le programme s'organise autour d'une distribution régulière (hors restauration scolaire) d'un fruit frais ou transformé aux enfants et aux adolescents.
- → Les bénéficiaires s'engagent pour 6 distributions minimum de fruits frais (jusqu'à une distribution quotidienne) par trimestre.
- → L'opération est cofinancée à 51 % par l'Union européenne.
- → L'engagement à participer à l'opération, pour une ou plusieurs classes ou établissements, peut être souscrit pour un ou plusieurs trimestres.
- → L'inscription peut se faire en cours d'année, au début d'un trimestre.
- → Le coût de revient moyen par trimestre pour une classe de 30 élèves, après participation européenne, varie de 24 à 48 € selon le nombre de distributions.
- → Au delà de la distribution de fruits, une séance d'accompagnement pédagogique est organisée au moins une fois par trimestre. Ces séances peuvent êtres effectuées par des enseignants, des parents d'élèves ou des animateurs, seuls ou en collaboration avec des professionnels de l'alimentation (visite d'une ferme, d'une industrie de production, etc.).

Pour en savoir +

Toutes les informations pour s'inscrire et développer l'action "Un fruit pour la récré" sur : alimentation.gouv.fr/un-fruit-pour-la-recre ou franceagrimer.fr/Projet-02/05aides/index521.htm#fruit

Des documents pédagogiques pour les élèves, les enseignants et les parents sont disponibles sur : alimentation.gouv.fr/un-fruit-pour-la-recre et eduscol.education.fr/cid49557/un-fruit-pour-recre.html

ACTEURS

- Personnels des Établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD)
- Directeurs
- Médecins et personnels soignants
- Cuisiniers
- Diététiciens et autres professionnels concernés

Bien manger en maison de retraite

Le programme de « Mobilisation pour l'amélioration de la Qualité » (MobiQual) est une action nationale de sensibilisation et de formation dont l'objectif est d'améliorer la qualité des pratiques professionnelles —qualité des soins et de l'accompagnement— au bénéfice des personnes âgées et handicapées.

Pour qui ?

Les personnes âgées bénéficiant de traitements dans une structure d'hébergement et de soins (ou à domicile : l'outil sera adapté dans un second temps).

Pour quoi ?

- Sensibiliser, former et aider tous les personnels des EHPAD à améliorer les pratiques quotidiennes concernant l'alimentation des personnes âgées.
- Maintenir un bon état nutritionnel des personnes âgées, tant en termes de besoins que de plaisir de manger.

CHIFFRES CLÉS

5 à 10 % des personnes âgées vivant à domicile sont touchées par la dénutrition, et plus de 30 % de celles vivant en institution.

Comment ?

→ En mettant **gratuitement** à la disposition des professsionnels les outils, développés par la Société française de gériatrie et gérontologie (SFGG) en lien avec l'ensemble des sociétés savantes concernées et avec le soutien de la Caisse nationale de solidarité pour l'autonomie (CNSA).

→ Leur utilisation vise à sensibiliser les professionnels sur le sens de leur mission, actualiser les connaissances, constituer une aide à la pratique et développer une culture de l'évaluation.

→ En contrepartie **d'un engagement à une bonne utilisation de la mallette pédagogique** : l'établissement bénéficiaire s'engage à signer la charte MobiQual et à remplir un questionnaire d'évaluation.

Qui contacter ?

Équipe nationale de coordination du programme MobiQual
Délégation générale de la SFGG
60 rue des Cherchevets - 92150 SURESNES
mobiqual@sfgg.org

Pour en savoir +

mobiqual.fr

En pratique

Se présentant sous forme d'une mallette, l'outil contient les éléments suivants :

→ Un classeur contenant :
- une plaquette, référentiel de pratiques,
- des fiches pratiques pour faciliter la prévention, le repérage, le diagnostic et la prise en charge de la dénutrition, aborder les situations particulières tant au niveau des acteurs professionnels que des aspects techniques et organisationnels,
- des fiches *«ils le font»* : trucs et astuces pour enrichir les recettes, cuisine à texture modifiée,
- des outils d'évaluation : courbe de poids, échelle de Blandford,
- des posters : évaluation des portions alimentaires, arbre décisionnel en cas de dénutrition.

→ Un mètre ruban pour suivre l'évolution physique des personnes.

→ Des sites de référence

→ Un DVD, contenant 4 documents vidéo de courte durée, un diaporama pour les formateurs (modifiable et recomposable), un ensemble de fichiers imprimables, incluant les recommandations, bonnes pratiques et programmes nationaux.

Pour un meilleur suivi

Un questionnaire *a posteriori* permettra d'évaluer l'intérêt de l'utilisation de l'outil pour l'amélioration des pratiques professionnelles dans ce domaine.

ACTEURS

- Principaux
- Intendants
- Cuisiniers
- Médecins et infirmièr(e)s scolaires
- Personnels de service
- Équipes éducatives
- Conseillers
- Principaux d'éducation

Bien manger à la cantine

Le repas pris à la cantine est un moment essentiel de convivialité et de plaisir. Le ministère chargé de l'alimentation propose aux cantines qui le souhaitent de s'engager autour d'une charte de qualité "Bien manger à la cantine".

Pour qui ?

Les élèves (école primaire, collège et lycée) qui déjeunent à la cantine.

Pour quoi ?

→ Pour rendre plus attractive la cantine en s'engageant sur des objectifs de qualité des repas servis.

→ Pour rassembler les élèves et la communauté éducative autour de la restauration collective.

→ Pour valoriser l'engagement de l'équipe de restauration et les efforts mis en œuvre au quotidien.

CHIFFRES CLÉS

6 millions d'élèves fréquentent la cantine et, de la maternelle au lycée, un milliard de repas sont servis chaque année dans les restaurants scolaires. Au terme de sa scolarité, un demi-pensionnaire pourra y avoir mangé plus de 2 000 fois.
Seulement 51,5 % des collégiens et lycéens trouvent les repas bons.
Un élève sur deux sort de table en déclarant avoir encore faim, le déjeuner ayant été expédié en 20 minutes dans la majorité des cas.

Comment ?

En proposant aux établissements de signer une charte “Bien manger à la cantine” qui est cosignée entre le ministère chargé de l’alimentation (DRAAF), la collectivité en charge de la restauration collective et le chef d’établissement.

Pour en savoir +
alimentation.gouv.fr

Qui contacter ?

La direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de votre région (DRAAF) (liste de correspondants disponible sur alimentation.gouv.fr/pna.)

En pratique

→ Cette charte engage les établissements volontaires à respecter dix points :

> à inscrire la restauration scolaire dans le projet d’établissement,
> à créer une Commission “restauration scolaire”,
> à concevoir des menus qui respectent les saisons et valorisent le patrimoine culinaire,
> à valoriser les plats préparés sur site et à améliorer la présentation,
> à mettre à disposition un lieu de restauration convivial et accueillant,
> à valoriser l’équipe de cuisine et son savoir-faire,
> à faciliter le contact entre l’équipe de cuisine et les élèves,
> à garantir un temps de repas assis de 30 mn aux élèves,
> à impliquer les élèves dans la démarche de développement durable du restaurant,
> à réaliser une enquête de satisfaction auprès des élèves en fin d’année.

Les établissements signataires bénéficient d’un accompagnement intégrant :

→ **Une mallette pédagogique** (guides, animations, fiches recettes…).

Pour un meilleur suivi

Les Draaf pourront organiser, chaque année, une journée de bilan pour les signataires de la charte.

ACTEURS

⇢ L'ensemble des services de restauration scolaire du premier au second degré, publics comme privés, de l'enseignement général et professionnel quel que soit le nombre de couverts servis, en gestion directe ou en gestion concédée à une société de restauration

L'équilibre à la cantine

Depuis la rentrée scolaire 2011, de nouvelles dispositions permettent d'améliorer la diversité des repas servis aux élèves des écoles, collèges et lycées. Mesure phare du Programme national pour l'alimentation, ces règles sont issues de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de juillet 2010.

Pour qui ?

Les élèves qui déjeunent à la cantine.

Pourquoi ?

La restauration scolaire, compétence déléguée aux collectivités territoriales, joue un rôle essentiel en matière d'équilibre alimentaire, d'apprentissage des bonnes habitudes alimentaires et de découverte de nouveaux produits.

Comment ?

→ En fixant des règles simples pour s'assurer de l'équilibre des repas servis en restauration scolaire.
→ En veillant à la variété des plats servis et en privilégiant l'utilisation des produits de saison.

D'autres actions en faveur de la qualité des menus de la restauration scolaire sont également prévues dans d'autres dispositifs (favoriser l'approvisionnement des cantines par des produits issus des circuits courts ou sous signe de qualité, charte d'engagements de qualité de service "Plaisir à la cantine").

CHIFFRES CLÉS

6 millions d'élèves mangent à la cantine de la maternelle au lycée.
1 milliard de repas sont servis chaque année dans les restaurants scolaires.

Qui contacter ?

Renseignements auprès de **la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt** de chaque région (liste de correspondants disponible sur alimentation.gouv.fr/pna).
Pour les formations : le Centre national de formation de la fonction publique territoriale (CNFPT) : cnfpt.fr

Pour en savoir +
alimentation.gouv.fr

En pratique

Les règles fixées par décret et arrêté se basent sur les éléments clés de la recommandation du 4 mai 2007 du Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN). Elles entreront en application dès la rentrée de septembre 2011, avec un objectif de souplesse et simplification. Les petites structures (moins de 80 repas par jour) disposent d'une année supplémentaire pour leur mise en application. **Ces règles visent à :**

- → Veiller à la diversité de la structure du repas qui doit être composé d'une succession de 4 ou 5 plats *(au choix une entrée et/ou un dessert, un plat principal, une garniture et un produit laitier).*
- → Assurer la distribution d'un produit laitier à chaque repas (57 % des enfants ne consomment pas suffisamment les produits laitiers recommandés quotidiennement – source : enquête INCA 2).
- → Garantir une variété suffisante pour favoriser les apports en fibres et en fer dont ont besoin les enfants. *Ex : au minimum 1 repas sur 5 avec de la viande rouge de qualité, 1 repas sur 5 avec du poisson, un repas sur 2 avec des crudités.*
- → Limiter la fréquence des plats trop gras et trop sucrés. *Ex : pas plus de 4 produits frits sur 20 repas ou pas plus de 3 desserts gras sur 20 repas.*
- → S'assurer que les fournisseurs ne livrent pas de produits dont la taille des portions n'est pas adaptée à l'âge des enfants. *Ex : pour les cordons bleus ou les paupiettes, la portion ne doit pas dépasser 50 g pour un enfant de maternelle ou 100 à 120 g pour un adolescent ; pour les glaces, la portion varie de 30-70 ml pour un enfant de maternelle à 50-120 ml pour un adolescent.*
- → Mettre à disposition sans restriction l'eau et le pain. Ne pas proposer le sel et les sauces en libre accès.
- → Favoriser l'emploi de produits de saison dont la présence dans le menu doit clairement être mise en évidence. *Ex : fraises au printemps, sardines en été, fromages de chèvres en automne, pot-au-feu en hiver.*

L'équilibre nutritionnel ne se mesure pas sur un repas ou une journée.

Pour un meilleur suivi

- → Les agents des directions départementales en charge de la protection des populations effectueront notamment le contrôle du respect de ces exigences sur la base des documents (menus, fiches techniques des produits) qui doivent être conservés 3 mois.
- → Des formations sont proposées pour accompagner le personnel des petites cantines rurales, grâce au programme “mieux manger dans une petite cantine”.

ACTEURS

- Associations caritatives
- Distributeurs (alimentation)
- Industriels
- Grossistes
- Groupements de producteurs

Aide alimentaire

Le Programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD) et le Programme national d'aide alimentaire (PNAA) permettent de venir en aide aux personnes en situation de précarité ou d'exclusion.

Pour qui ?

Les populations en situation de précarité ayant recours à l'aide alimentaire. Actuellement, les denrées alimentaires sont distribuées à la Fédération française des banques alimentaires (FFBA), au Secours populaire français, aux Restaurants du cœur et à la Croix-Rouge française.

Pour quoi ?

Mettre à disposition des associations caritatives des stocks de denrées alimentaires.

Comment ?

- Le fonctionnement du PEAD repose sur l'échange de matières premières issues des stocks de la politique agricole commune (PAC) contre des produits alimentaires à destination des associations caritatives.
- Le programme national d'aide alimentaire (PNAA) complète le programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD) en permettant l'achat de viandes, de poissons, de fruits et légumes, ou d'autres produits non fournis par le PEAD, mais également de soutenir des actions d'associations caritatives visant l'amélioration des approvisionnements ou de la logistique.

Qui contacter ?

La direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de votre région (liste de correspondants disponible sur alimentation.gouv.fr/pna).

FranceAgriMer : cellule plus démunis
Tél : 01 73 30 29 41, Fax : 01 73 30 30 48
Mél : celluleplusdemunis@franceagrimer.fr
12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 30003
93555 MONTREUIL SOUS BOIS

Pour en savoir +

franceagrimer.fr/Projet-02/05aides/Demunis/demunis.htm

En pratique

- Chaque année, les associations émargeant aux programmes d'aide alimentaire font connaître leurs besoins aux services de l'État et à FranceAgriMer qui est chargé des procédures d'appel à la concurrence et de la passation des marchés.
- Les industriels intéressés peuvent demander le cahier des charges détaillé de l'appel d'offre à FranceAgriMer (e-marchespublics.com/) et présenter un dossier de candidature.
- La Commission européenne finance l'achat des marchandises ainsi que les frais de transport.
- Les marchandises sont livrées au niveau des plate-formes ou des entrepôts départementaux des associations, puis acheminées vers les lieux de distribution.

CHIFFRES CLÉS

En 2011,
491 000 tonnes
de céréales
et 11 300 tonnes
de poudre de lait
ont été mobilisées.

Pour un meilleur suivi

- Les associations bénéficiaires peuvent évaluer le volume de denrées distribuées et la diversification de l'offre.

Développer une offre alimentaire de qualité

Pesticides – Moins, c'est mieux
Développer les circuits courts
Manger local et durable à la cantine
L'innovation au service des consommateurs

ACTEURS

- Agriculteurs professionnels
- Gestionnaires des espaces verts des communes
- Professionnels gérant des espaces verts
- Conseillers agricoles
- Distributeurs de produits
- Élus
- Jardiniers amateurs

Pesticides
Moins, c'est mieux

Le plan Écophyto 2018, qui s'inscrit dans le Grenelle de l'environnement, consiste à engager l'agriculture dans une réduction significative (si possible 50 % d'ici 2018) de l'usage des pesticides.

Pour qui ?

Les agriculteurs et les consommateurs.

Pour quoi ?

Réduire la dépendance des exploitations agricoles aux produits phytos tout en maintenant un niveau élevé de production agricole, en quantité et en qualité.

Satisfaire les aspirations des consommateurs tout en engageant l'agriculture dans un modèle de production durable.

Comment ?

- → Mise en place d'un réseau de surveillance.
- → Formation des professionnels.
- → Mutualisation et diffusion des bonnes pratiques.
- → Amélioration des outils existants.
- → Information du grand public.

CHIFFRES CLÉS

1 000 fermes de démonstration et de production de références.

Plus de 2 700 observateurs sont sur le terrain pour analyser la qualité des traitements de plus de 8 000 parcelles en France.

Qui contacter ?

La direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt :
le chef de projet Ecophyto de votre région.

En pratique

Pour les professionnels, concrètement ce sont :

→ Des "Bulletins de santé du végétal" permettant aux agriculteurs d'avoir le bon diagnostic sanitaire pour ne traiter que ce qu'il faut, quand il le faut et à la bonne dose. Les traitements préventifs systématiques peuvent ainsi être évités.

→ Une formation est nécessaire pour pouvoir acheter des produits phytos et pour tous les conseillers et distributeurs professionnels.

→ Des guides de bonnes pratiques par filière : **portant sur les grandes cultures, la viticulture et les espaces verts** et expliquant comment concevoir des systèmes de cultures économes en produits phytos.

→ Un réseau de fermes pilotes pour favoriser l'adoption des bonnes pratiques et démontrer leur efficacité, au plus près du terrain. Plus de **1 000 fermes sont déjà engagées, et** un appel à candidature sera lancé en 2011 **pour recruter 1 000 nouvelles fermes.**

Pour les jardiniers amateurs, ce sont :

→ Une campagne d'information, pour les sensibiliser à une utilisation raisonnée de produits phytos.

→ Une plateforme dédiée aux jardiniers amateurs sur Internet (jardiner-autrement.gouv.fr). Elle présente de manière pédagogique les moyens existants pour réduire l'utilisation des produits phytos dans les jardins et partager les meilleures expériences.

Pour un meilleur suivi

→ Suivi du recours aux produits phytos, tous les ans par le nombre de doses unités (NODU), pour mesurer la réduction de l'utilisation de produits phytos affichée comme objectif du plan Ecophyto 2018.

Pour en savoir +

Toutes les informations sont disponibles sur :
agriculture.gouv.fr/ecophyto-2018

Les "Bulletins de santé du végétal" sur :
agriculture.gouv.fr/consultez-les-bulletins-de-sante

Accord cadre relatif à l'usage des pesticides par les professionnels en zone non agricole :
agriculture.gouv.fr/les-accords-cadres-sur-l

ACTEURS

- Producteurs agricoles
- Distributeurs
- Formateurs
- Élus

Développer les circuits courts

Le ministère en charge de l'alimentation agit pour développer les circuits courts de commercialisation des produits agricoles. Un circuit court est la vente directe, du producteur au consommateur, par exemple la vente à la ferme, la vente en panier ou la vente sur des marchés de producteurs ; c'est aussi la vente indirecte par la restauration ou le commerçant détaillant, comme le boucher de quartier.

Pour qui ?

Les producteurs et les consommateurs.

Pour quoi ?

→ Les circuits courts contribuent au développement d'une consommation durable et responsable. Ils participent également au maintien de l'agriculture périurbaine et de zones touristiques, à l'amélioration de la compréhension de l'agriculture par les consommateurs et, dans un certain nombre de cas, à la promotion de pratiques favorables à l'environnement.

→ Les circuits courts constituent un mode de distribution complémentaire aux autres types de commercialisation. Les circuits courts permettent à certains producteurs de diversifier leur activité agricole. Dans son approche territoriale, le circuit court peut également permettre de valoriser la production locale.

CHIFFRES CLÉS

88 600 exploitations agricoles réalisaient de la vente directe en 2005, soit 16,3 % des exploitants agricoles.

Comment ?

En développant l'information des professionnels et des consommateurs et la connaissance des circuits courts.

Qui contacter ?

La direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de votre région : liste de correspondants disponible sur alimentation.gouv.fr/pna.

En pratique

→ Faciliter l'accès à l'information sur les produits et les lieux de vente : une application sur alimentation.gouv.fr/circuit-court.

→ Mieux organiser les circuits courts : développer le conseil en organisation, notamment en faisant la promotion des outils collectifs, sensibiliser les collectivités territoriales à l'intérêt des circuits courts pour le territoire.

→ Développer de nouveaux outils statistiques et financer des actions de recherche pour une meilleure connaissance des circuits courts.

→ Former des agriculteurs souhaitant se diversifier dans la vente en circuits courts : adaptation des programmes d'enseignement agricole, recensement et diffusion des offres de formations existantes.

→ Mieux informer les professionnels sur les exigences sanitaires applicables dans le domaine des circuits courts, sur les dispositifs d'accompagnement y compris financiers auxquels ils peuvent prétendre.

Pour un meilleur suivi

→ Le recensement agricole permettra de mesurer l'évolution des activités économiques en circuits courts.

Pour en savoir +

Faciliter le lien entre producteurs et consommateurs : alimentation.gouv.fr/circuit-court

Toutes les informations sur le plan « circuits-courts » disponibles sur : agriculture.gouv.fr/circuits-courts

Toutes les informations sur ce nouveau mode de consommation : alimentation.gouv.fr/manger-durable-c-est-possible

Des informations également sur : reseaurural.fr/agriculture_et_+alimentation+

ACTEURS

⇢ Acheteurs publics
⇢ Agriculteurs

Manger local et durable à la cantine

Rapprocher les producteurs des consommateurs passe par une meilleure valorisation des productions locales et de saison. L'une des missions du Programme national pour l'alimentation est de faciliter cette valorisation auprès de la restauration collective publique.

Pour qui ?

Les usagers et les professionnels de la restauration collective publique.

Pour quoi ?

→ Cette approche territoriale facilite le développement de synergies locales entre les différents acteurs concernés : producteurs, intermédiaires, artisans, commerçants, collectivités locales et consommateurs.

Comment ?

→ Par la diffusion, auprès des acheteurs publics, d'un guide pratique expliquant les procédures de passation des marchés pour s'approvisionner localement en respectant le code des marchés publics.

CHIFFRES CLÉS

Par an : 3 milliards de repas servis chaque année, 73 000 restaurants et 17 milliards euros de chiffre d'affaires.

Qui contacter ?

La direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt : le responsable du pôle alimentation (liste de correspondants disponible sur alimentation.gouv.fr/pna).

Pour en savoir +

Télécharger le guide :
alimentation.gouv.fr/guide-de-la-restauration

En pratique

Le Guide pratique "Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité" expose toutes les possibilités légales s'offrant aux gestionnaires pour réaliser leurs appels d'offres.

Il s'articule en trois parties :

→ Les conditions de réussite : pour mieux connaître l'offre locale, adapter l'organisation de la restauration, s'assurer de la qualité des produits et augmenter l'approvisionnement en produits locaux.

→ Rédiger et organiser ses marchés : pour connaître le cadre général de l'achat public, organiser et rédiger ses marchés publics pour favoriser une restauration de proximité et de qualité.

→ Des collectivités territoriales témoignent, délivrant astuces pratiques, difficultés rencontrées et clés de succès.

Pour un meilleur suivi

→ Évolution de la part des produits locaux dans l'offre en restauration collective.
→ Mesure de la satisfaction des consommateurs (questionnaire, entretiens).

Pour en savoir ++

Des sites Internet de mise en réseau des acteurs de la restauration collective avec les fournisseurs contiennent une série d'informations : annuaire de fournisseurs, réglementation et informations sur les appels d'offre.
offrealimentairemidipyrenees.com/
achatlocal-consorhonealpes.com
offrealimentaire-normandie.fr/

ACTEURS

- Professionnels des filières fruits et légumes
- Produits de la pêche et de l'aquaculture
- Céréales et produits céréaliers

L'innovation au service des consommateurs

Dans le cadre d'une alimentation diversifiée et équilibrée, le ministère chargé de l'alimentation soutient les initiatives qui visent à favoriser l'accès du consommateur à des produits de base. Les modes de vie actuels ont façonné de nouvelles pratiques de consommation : moins de temps pour faire les courses, préparer les repas.

Pour qui ?

Pour les consommateurs.

Pour quoi ?

Développer des produits innovants, une meilleure information et faciliter l'accès des consommateurs aux produits de base dans leur environnement immédiat.

CHIFFRES CLÉS

43 % des adultes et 20 % des enfants consomment au moins 5 fruits et légumes par jour.

49 % des adultes et 33 % des enfants respectent les recommandations en matière de consommation de pain, céréales, pommes de terre et légumes secs.

30 % des adultes et 28 % des enfants consomment du poisson au moins deux fois par semaine.

Plus d'1 million d'euros déjà investis par les pouvoirs publics et les professionnels dans le cadre des actions des pôles.

Comment ?

En soutenant le développement de pôles issus d'une démarche partenariale entre les pouvoirs publics, les professionnels des filières concernées et les consommateurs.
Ces pôles sélectionnent et apportent un appui financier à des projets pilotes menés à titre expérimental mais destinés à profiter ensuite au plus grand nombre. Ces projets sont évalués à l'issue de la phase expérimentale et décrits de façon à être reproduits.

Qui contacter ?

La direction générale de l'alimentation (DGAl) /
sous-direction de la politique de l'alimentation (SDPAL) /
bureau du pilotage de la politique de l'alimentation (BPPAL)
mél : bppal.dgal@agriculture.gouv.fr

Pour en savoir +

Consultez la rubrique :
alimentation.gouv.fr/bien-manger-au-quotidien

En pratique

→ **Un pôle accessibilité pour chaque filière :**
- fruits et légumes (créé en 2005),
- produits de la pêche et de l'aquaculture (depuis avril 2010),
- céréales et produits céréaliers (depuis mars 2011).

→ Chaque pôle réunit des représentants des pouvoirs publics, des représentants des professionnels de la filière (producteurs, expéditeurs, grossistes, transformateurs, détaillants, grande distribution, centres techniques...) et des consommateurs.

→ **Exemples de projets pilotes :**
- "un fruit pour la récré", maintenant devenu un programme européen.
- le musée Epicurium d'Avignon (alimentation.gouv.fr/musee-epicurium).
- la corbeille de fruit à l'hôpital (alimentation.gouv.fr/hopitaux-des-fruits-et-legumes).
- les distributeurs automatiques "offre gourmande autrement dans les gares".
- extension des titres restaurants aux détaillants en fruits et légumes (alimentation.gouv.fr/tickets-resto-plus-de-liberte).
- "Trophelia" : Trophée de l'innovation étudiante en agroalimentaire (alimentation.gouv.fr/trophelia).

Favoriser la connaissance et l'information sur l'alimentation

alimentation.gouv.fr
Les classes du goût
À la découverte des filières…

ACTEURS

Ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire :

- ⇢ Producteurs
- ⇢ Professionnels de l'agroalimentaire
- ⇢ Artisans/Commerçants
- ⇢ Restaurateurs
- ⇢ Associations
- ⇢ Consommateurs

alimentation.gouv.fr

Des produits de saison, des recettes de cuisine, des interviews gourmandes de chefs et de blogueurs, des témoignages d'agriculteurs, des conseils pour apprendre aux enfants à cuisiner et à bien manger, des idées anti-gaspi, des infos sur la formation du goût, sur la sécurité des aliments pour acheter et manger en toute confiance, ou encore sur les signes d'origine et de qualité (AB, AOC, Label rouge...) et les produits du terroir ! De la fourche à l'assiette, des contenus pour mieux informer les consommateurs car "bien manger, c'est l'affaire de tous !"

Pour qui ?

Les consommateurs (information)
Tous les professionnels de la chaîne alimentaire (valorisation).

Pour quoi ?

- → Illustrer les différentes facettes du PNA en mettant en avant les initiatives qui en relèvent, identifiables grâce au logo "Bien manger, c'est l'affaire de tous !".
- → Donner des repères au consommateur sur son alimentation.
- → Mettre en réseau les acteurs et valoriser les initiatives en faveur d'une bonne alimentation.

Comment ?

- → Une vingtaine d'articles par mois sont publiés sur le site internet, géré par le service communication du ministère chargé de l'alimentation.
- → Les contenus sont relayés sur les réseaux sociaux et les communautés en ligne.

Qui contacter ?

Vous avez une suggestion ou une proposition d'article, contactez alimgouv@agriculture.gouv.fr

CHIFFRES CLÉS

L'apprentissage de la cuisine doit consister à apprendre à manger équilibré pour près de 89 % des personnes interrogées, apprendre les règles d'hygiène pour 75 %, initier au goût et à la diversité des produits pour 55 %, apprendre à cuisiner pour 52 %.

En pratique

Les rubriques du site :

→ À table les enfants : valorise les actions d'éducation et de sensibilisation pour les enfants (ex : classes du goût, fruit pour la récré, livres pour apprendre à cuisiner et à bien manger…)

→ Bien manger au quotidien parle d'accessibilité des produits, d'aide alimentaire, des initiatives des acteurs de la chaîne alimentaire pour mieux manger, de la sécurité des aliments pour acheter et manger en toute confiance…

→ Notre patrimoine alimentaire valorise les produits du terroir, les signes d'origine et de qualité (AB, AOC, Label Rouge…), et tous ceux qui font vivre le patrimoine culinaire français.

→ Manger durable et local informe sur les modes de production, les produits de saison, donne des recettes anti-gaspi…

→ L'interview gourmande : avec des chefs et des blogueurs qui font parler d'eux.

→ Vu sur le web, parce qu'alimgouv parcourt aussi la Toile et informe les internautes de ses trouvailles.

Pour en savoir +

alimentation.gouv.fr

Les réseaux sociaux :
facebook.com/alimagri et
twitter.com/alimagri

Pour en savoir ++

Alimentation TV une vraie chaîne d'infos sur tous les sujets d'alimentation : documentaires, emissions, dessins-animés, reportages…
webtv.agriculture.gouv.fr/alimentation

ACTEURS

- Chefs d'établissements scolaires
- Enseignants
- Infirmier(e)s scolaires
- Animateurs en éveil sensoriel
- Parents d'élèves

Les classes du goût

Les ministères chargés de l'éducation nationale et de l'alimentation ont relancé les classes du goût créées en 1975 par Jacques Puisais. Cette action pédagogique s'inscrit désormais dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA).

Pour qui ?

Les enfants des écoles élémentaires (classes de CE2).

Pour quoi ?

→ Former des enseignants et des animateurs à la méthode d'éducation au goût pour permettre à un maximum d'enfants de bénéficier des classes du goût.

→ Développer le goût et la connaissance des aliments et favoriser ainsi la diversité de l'alimentation des enfants.

Comment ?

→ Une formation de 4 jours pour les enseignants, infirmier(e)s scolaires et animateurs en éveil sensoriel.
→ Des séances pédagogiques pour les enfants.

CHIFFRES CLÉS

La peur des nouveaux aliments est un phénomène normal chez les enfants d'1 an ½ à 8 ans environ. Apprendre à goûter les aliments par le jeu et l'éveil permet de diminuer les réticences.

Qui contacter ?

La direction régionale de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt : le responsable du pôle alimentation (liste de correspondants disponible sur alimentation.gouv.fr/pna).

En pratique

→ **Qui peut être formé ?** En 2011, les enseignants et infirmier(e)s scolaires de 6 régions pilotes (Nord, Ile-de-France, Bourgogne, Centre, Réunion et Alsace). L'action sera étendue à toute la France à partir de 2012.

→ **Combien de temps dure la formation ?** 4 jours.

→ **Ce que permet la formation ?** le professionnel est sensibilisé aux bénéfices et aux atouts de l'éducation au goût. Il a appris à animer 8 séances d'1h30 chacune et destinées à des classes de cours élémentaire 2e année (CE2).

> LES CINQ SENS dans la dégustation,
> LE GOÛT, la ronde des saveurs,
> L'OLFACTION ou la mémoire des odeurs,
> LA VUE, première barrière sensorielle,
> LE TOUCHER, L'OUÏE : sensations tactiles, thermiques et auditives,
> LA MULTISENSORIALITÉ EN BOUCHE : rétro-olfaction, stimulations physiques et chimiques
> LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES : notre patrimoine,
> LA GASTRONOMIE.

Les 6 premières séances sont assurées par la personne ressource en éducation au goût au niveau régional et les 2 dernières, par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

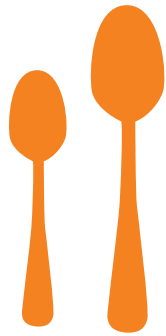
Pour un meilleur suivi

→ Évolution du nombre de professionnels et d'enfants formés.
→ Appréciation des formations par les enfants.
→ Évolution des comportements des enfants vis-à-vis de l'alimentation (développement des compétences psychosociales, propension à goûter, vocabulaire, variété de l'alimentation…).

Pour en savoir +

alimentation.gouv.fr/le-gout,544
institutdugout.fr

Le guide est téléchargeable sur :
alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_formation_classes_du_gout.pdf



ACTEURS

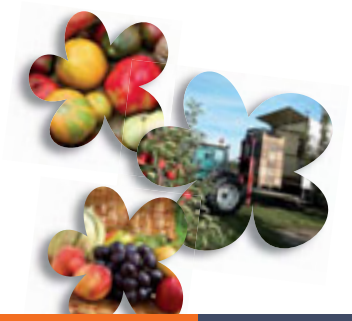
- Professionnels des filières : fruits et légumes ; produits de la pêche et de l'aquaculture ; céréales et produits céréaliers
- Enseignants et animateurs

À la découverte des filières…

Les rencontres constituent des moments privilégiés entre écoliers et acteurs des filières agricoles et de la pêche pour retisser le lien, distendu, entre notre agriculture et notre alimentation, production et consommation.
Dans le cadre du programme national pour l'alimentation, le ministère en charge de l'alimentation met à disposition des enseignants comme des professionnels, des guides pratiques d'accueil des classes chez les professionnels.

Pour qui ?

Pour les élèves des cycles 1, 2 et 3 (primaire).



Pour quoi ?

Les visites d'entreprises permettent de présenter concrètement aux élèves les métiers des filières. Cette approche pédagogique basée sur la curiosité et l'échange permet de faire re-découvrir la richesse de notre alimentation.

CHIFFRES CLÉS

6,6 millions d'écoliers scolarisés dans le primaire.
55 % des français estiment que l'éducation à l'alimentation doit consister à initier au goût et à la diversité des produits.

Comment ?

En mettant un guide à disposition des enseignants mais aussi des acteurs des filières agricoles et de la pêche :

→ Pour aider les enseignants à faire connaître à leurs élèves les métiers des filières agricoles et de la pêche, en facilitant les rencontres et en proposant des animations adaptées.

→ Pour répondre aux interrogations des professionnels souhaitant accueillir des enfants pour leur faire découvrir leur métier.

Qui contacter ?

La direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

→ **Vous êtes un enseignant :**
Vous pouvez contacter les fédérations de professionnels (liste des sites internet disponibles dans les guides téléchargeables sur alimentation.gouv.fr).

→ **Vous êtes un professionnel :**
Signalez vous auprès des directeurs des écoles à proximité de votre entreprise si vous souhaitez accueillir des classes.

En pratique

Chaque guide est composé de deux parties :

Une première **partie "pense-bête organisationnel"** qui récapitule les différents documents et informations administratifs permettant aux professeurs des écoles comme aux professionnels d'organiser une visite en toute sécurité (réglementation, assurances...) et d'en faciliter l'organisation générale (contacts, dates de récolte...) ;

Une **partie "plus explicative"** présente un à un les métiers de chaque filière, et propose différentes animations qui tiennent compte de l'âge des enfants. Cette partie permet aussi bien aux professionnels d'animer leur visite qu'aux enseignants de la préparer ou de l'exploiter ensuite en classe.

Pour en savoir +

Le guide "filière fruits et légumes" est téléchargeable sur le site alimentation.gouv.fr/fruit-pour-la-recre

Le guide pour les **"filière produits de la pêche et de l'aquaculture"** sortira en septembre 2011 et le guide **"filière des produits céréaliers"** début 2012. Ils seront disponibles sur alimentation.gouv.fr

Promouvoir notre patrimoine alimentaire et culinaire

Sous le signe, la qualité
Le mois de l'origine et de la qualité
Le titre de Maître-Restaurateur

Promouvoir
notre patrimoine
alimentaire et culinaire

ACTEURS

⇢ Producteurs agricoles
⇢ Industriels

Sous le signe, la qualité

Symbole d'un terroir et d'une identité régionale, le signe d'origine et de qualité est une garantie pour le consommateur et une marque pour le producteur. Il est garant d'aliments de qualité, typiques ou élaborés dans le respect de l'environnement.

Pour qui ?

Tous les consommateurs et les producteurs.

Pour quoi ?

Augmenter la part de production sous signe officiel d'origine et de qualité permet d'aider les agriculteurs à valoriser leur production et de préserver notre patrimoine alimentaire.

Les signes "officiels" sont les seuls garantis et reconnus par l'État. Ils permettent de maintenir des emplois dans les zones rurales, notamment dans les zones de montagne. Ils font partiede notre patrimoine alimentaire.

Comment ?

→ L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), sous tutelle du ministère chargé de l'alimentation, instruit les demandes des nouveaux produits en AOC/AOP, IGP, STG et Label rouge; supervise les contrôles sur l'ensemble des signes (AOC/AOP, IGP, STG, AB et Label rouge) et protège les produits contre les usurpations.

→ Le site inao.gouv.fr recense tous les produits bénéficiant d'un signe officiel en France.

→ Il faut s'identifier auprès de l'Organisme de défense et de gestion du produit en question pour connaître les conditions à respecter.

Qui contacter ?

L'Institut national de l'origine et de la qualité :
12, rue Henri Rol-Tanguy - TSA 30003
93 555 Montreuil-sous-Bois cedex
Tél. : 01 73 30 38 00
Mél : info@inao.gouv.fr - inao.gouv.fr

L'organisme de défense et de gestion (ODG) du produit concerné (coordonnées disponibles sur le site internet de l'INAO).

En pratique

→ Information des instances de conseil aux agriculteurs (Chambre d'agriculture...).
→ Relation étroite avec les Instituts régionaux de la qualité (IRQUA).

Pour en savoir +

Le site internet de l'INAO
inao.gouv.fr rend accessibles :
• Les cahiers des charges des produits bénéficiant d'un signe officiel en France.
• Les coordonnées des Organismes de défense et de gestion de chaque produit.
• La liste des antennes régionales de l'INAO.
• Les obligations en matière de contrôle.

Le site Internet du ministère chargé de l'alimentation :
alimentation.gouv.fr/notre-patrimoine-alimentaire

Pour un meilleur suivi

INAO / Organismes de défense et de gestion / Fédérations professionnelles

→ évaluation du nombre d'opérateurs habilités à produire.
→ évaluation des volumes produits.

CHIFFRES CLÉS

L'appellation d'origine contrôlée ou protégée (AOC/AOP), ainsi que l'indication géographique protégée (IGP) consacrent un lien avec une origine géographique. La Spécialité traditionnelle garantie une recette traditionnelle, et l'agriculture biologique un mode de production respectueux de l'environnement. Ce sont des **signes européens.**

Le Label rouge est un signe français qui atteste d'une qualité supérieure par rapport à un produit courant similaire. L'Institut national de l'origine et de la qualité gère l'ensemble de ces signes.

Avec plus de **400 AOC/AOP, 200 IGP et 500 Labels rouges,** les produits sous signe officiel d'origine et de qualité représentaient un chiffre d'affaires de 19 milliards d'euros en 2009.

ACTEURS

- Distributeurs (alimentation)
- Industriels
- Grossistes
- Groupements de producteurs

Le mois de l'origine et de la qualité

Un concours est organisé chaque année par le ministère chargé de l'alimentation et l'Institut national de l'origine et de la qualité, pour récompenser la meilleure animation et la meilleure promotion réalisées sur les lieux de vente autour de produits sous signe.

Pour qui ?

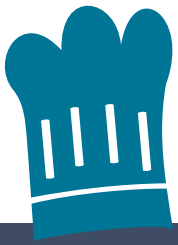
Tous les consommateurs et les professionnels.

Pour quoi ?

- Mieux faire connaître les produits sous signe officiel d'origine et de qualité en magasins et dans la restauration.
- Promouvoir des partenariats locaux entre grande distribution, restauration et production.
- Préserver et valoriser le patrimoine alimentaire.

Comment ?

- Ce concours réunit la grande distribution et les producteurs ainsi que les bouchers et les fromagers.
- Les modalités de participation de la restauration sont définies avec l'INAO.



INFO +

Créé à l'initiative du ministère chargé de l'alimentation et de l'INAO, en partenariat avec la Fédération du commerce et de la distribution (FCD), le mois de l'origine et de la qualité a lieu au mois d'octobre.

Qui contacter ?

L'Institut national de l'origine et de la qualité
12, rue Henri Rol-Tanguy - TSA 30003
93 555 Montreuil-sous-Bois cedex
Tél. : 01 73 30 38 00
Mél : info@inao.gouv.fr
inao.gouv.fr

Pour en savoir +

Le site inao.gouv.fr recense tous les produits bénéficiant d'un signe officiel en France.

Le site Internet du ministère chargé de l'alimentation : alimentation.gouv.fr/notre-patrimoine-alimentaire

En pratique

- → Information des magasins de la grande distribution.
- → Information des organismes de défense et de gestion.
- → Information des Instituts régionaux de la qualité (IRQUA).
- → Forte implication des directions régionales de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) qui organisent des jurys régionaux.

Pour un meilleur suivi

- → **INAO / DRAAF / FCD :** évaluation du nombre d'animations et de magasins engagés.
- → **INAO :** évaluation du nombre de restaurants participant.

⇢ Les Organisations professionnelles de la restauration
⇢ L'Association française des Maîtres- Restaurateurs

Le titre de Maître-Restaurateur

Le secrétariat d'État chargé du tourisme promeut, depuis 2007, le titre de Maître-Restaurateur. Cette démarche en faveur des savoir-faire et des produits alimentaires de qualité s'inscrit aujourd'hui dans le Programme national pour l'alimentation.

Pour qui ?

Les clients de la restauration, les professionnels confirmés et leurs producteurs fournisseurs.

Pour quoi ?

- Faciliter le développement et le maintien d'une restauration traditionnelle de qualité.
- Distinguer les professionnels qui s'engagent dans une démarche qualité officielle.
- Valoriser la compétence des restaurateurs en accord avec les organisations professionnelles du secteur.

Comment ?

- Le titre de Maître-Restaurateur est décerné à un établissement par le préfet du département sur la base de la qualification professionnelle du restaurateur ou du chef cuisinier et du respect d'un cahier des charges.
- Ce titre ouvre droit pour le bénéficiaire à un crédit d'impôt sur des dépenses de modernisation de l'établissement.
- On peut les repérer grâce à la plaque Maitre-Restaurateur.

CHIFFRES CLÉS

Déjà **1 400** titres de Maître-Restaurateur ont été attribués en France.

Qui contacter ?

Les organisations professionnelles
L'Association française des Maîtres-Restaurateurs (AFMR) 43 rue de Douai 75009 Paris
Tél. : 01 53 63 00 77
mél : afmr@maitresrestaurateur.com

Pour en savoir +

pme.gouv.fr/maitrerestaurateur/index.php

En pratique

→ **Qui peut soumettre un dossier ?**
Des personnes physiques, dirigeants d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration.

→ **Quels sont les critères de sélection ? :**
- Sur la base d'une qualification professionnelle (qui peut être celle du restaurateur ou celle de son chef cuisinier) et du respect d'un cahier des charges imposant en particulier une cuisine faite sur place et à partir de produits majoritairement frais.
- Le titulaire du titre doit satisfaire à tous les critères fixés par le cahier des charges, sans exception.
- Un audit de conformité est réalisé par un organisme certificateur agréé.

→ **Délivrance du titre ?**
Le titre de Maître Restaurateur est délivré par le préfet du département pour une durée de 4 ans.

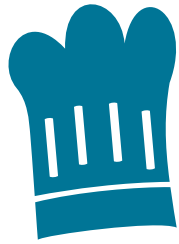
→ **Avantages du titre ?**
Il ouvre droit, pour l'entreprise, à un crédit d'impôt de 50 % des dépenses de modernisation engagées sur une durée maximale de 3 ans et pour un montant maximal de 30 000 euros, soit un crédit d'impôt pouvant atteindre 15 000 euros.

À noter : la loi du 22 juillet 2009 de développement et de modernisation des services touristiques a prolongé le dispositif de crédit d'impôt pour les bénéficiaires du titre jusqu'au 31 décembre 2012.

Pour faciliter la diffusion du titre, une association des Maîtres Restaurateurs a été créée le 21 juin 2010. Elle bénéficiera d'une aide du gouvernement afin de mettre en place les outils, dont un site Internet (maitresrestaurateurs.com), destinés à mieux faire connaître ce dispositif.

Pour un meilleur suivi

→ Évolution de la qualité des aliments et des préparations servies.
→ Évolution de la fréquentation de l'établissement.
→ Évolution de la satisfaction de la clientèle vis-à-vis de la qualité de l'alimentation, du service et des lieux.



« L'alimentation est une question majeure,
il en va de notre modèle social, de la transmission
de notre patrimoine alimentaire et culinaire
et de la santé de nos concitoyens. »

Bruno Le Maire
ministre de l'agriculture,
de l'alimentation, de la pêche,
de la ruralité
et de l'aménagement
du territoire.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'ALIMENTATION
DE LA PÊCHE
DE LA RURALITÉ
ET DE L'AMÉNAGEMENT
DU TERRITOIRE

alimentation.gouv.fr

Septembre 2011 - Réalisé par la délégation à l'information et à la communication du ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire.