



COMMENT FACILITER L'ADOPTION PAR TOUS D'UNE ALIMENTATION FAVORABLE A LA SANTE ?

Restitution des travaux – 21 décembre 2017

Dominique Voynet, IGAS, présidente de l'atelier 9

« Une alimentation favorable à la santé réunit les propriétés qui lui permettent de satisfaire les besoins nutritionnels – en quantité et en qualité - et les exigences en matière de sécurité sanitaire, contribuant ainsi à préserver le bien-être physique, mental et social, de chacun, à court et long terme et, plus largement, la santé de la population.

Elle résulte d'un engagement responsable de tous les acteurs de la chaîne alimentaire et d'un dialogue permanent au sein de la société ».



- **50 % des adultes** sont en **surpoids** ; **17 %** d'entre eux sont **obèses**
- **17% des enfants** sont en surpoids ; **3,9%** d'entre eux sont **obèses**
- **23,2 %** des enfants dont les parents ont un **diplôme inférieur au bac** sont en surpoids contre **8,9%** chez les enfants dont les parents ont un **diplôme ≥ bac+3**
- L'obésité est **deux fois plus élevée dans le Nord-Est** que dans le Sud de la France
- L'**alimentation**, avec le **manque d'activité physique et de sommeil**, est un déterminant majeur des principales pathologies chroniques : cancers, pathologies cardio et neuro vasculaires, diabète
- Le **coût social de l'obésité** a été estimé à **20,4 milliards d'€** par an par la Direction générale du Trésor (sept 2016)
- **4,6 %** de la population est traitée pour un **diabète** pour un coût annuel de 7,7 milliard d'euros pour le seul régime général de la SS



Une variable d'ajustement du budget des ménages ?

Des aliments de plus en plus **transformés**

Des repas pris de plus en plus souvent **hors domicile** voire de façon **nomade**

On mange **trop, trop vite, trop salé, trop gras, trop sucré...**

Les crises alimentaires des dernières années ont érodé la confiance

Un nombre croissant de consommateurs aspire à **manger mieux**, bon, sain et durable, **bio** ou **local**



L'atelier 9

- 68 personnes participants
- 5 séances plénières entre le 3 octobre et le 21 novembre
- 1 groupe de travail spécifique sur la restauration collective
- Des auditions d'experts, de parties prenantes et de porteurs d'expériences et échanges entre les participants, en plénière et en groupe
- 6 grands enjeux identifiés

1



Produire mieux

- Soutenir techniquement et financièrement la transition vers des pratiques agricoles **plus saines** et **plus durables**
- Soutenir la structuration des circuits courts et de proximité et prendre en compte la qualité nutritionnelle dans les **projets alimentaires territoriaux**
- Prendre en compte la qualité nutritionnelle des aliments, dans les plans de filières en cours d'élaboration
- Intégrer des critères de qualité nutritionnelle dans les cahiers des charges des SIQO



Transformer sans dénaturer

- Amplifier la démarche des chartes d'engagement volontaire de reformulation des produits, avec des objectifs globaux par filière et des clauses de rendez-vous
- Proposer des démarches d'amélioration progressive du contenu en sel ou en sucres de certains aliments, par filière ou par branche, avec des clauses de RDV
- Encadrer l'installation et l'offre alimentaire des distributeurs automatiques
- Respecter les standards métropolitains pour les produits vendus dans les DOM



Encadrer le marketing et la publicité

- Réviser la charte alimentaire du CSA, et l'étendre à tous les supports
- Réglementer le marketing alimentaire et encadrer strictement la publicité, sur tous les supports et tous les points de contact, ciblant les enfants et jeunes de moins de 16 ans
- Encadrer le parrainage, le placement de produit, le sponsoring et la communication dite « événementielle » des marques agroalimentaires associées à des aliments peu favorables au plan nutritionnel
- Réglementer les ventes promotionnelles



Améliorer l'information, la formation et l'éducation

- Adapter les nouveaux repères nutritionnels et le contenu des messages à caractère sanitaire
- Reconnaître le Nutri-score comme le seul logo officiel de l'information nutritionnelle simplifiée
- Renforcer la place et les moyens de l'éducation alimentaire en milieu scolaire
- Impliquer les professionnels de santé, en particulier les sages-femmes et les médecins généralistes
- Solvabiliser dans la durée les initiatives d'éducation à l'alimentation

Mettre en place un plan de progrès pour la restauration collective

- Accorder une place plus importante aux filières de qualité, avec l'objectif d'atteindre 50 % de produits **bio** ou **locaux** en restauration collective
- Assurer un budget matières premières suffisant et revoir menus et recettes : produits bruts, équilibre entre protéines animales et végétales
- Revaloriser le métier de cuisinier et porter la formation de diététicien à niveau Bac + 3
- Adapter l'étiquetage nutritionnel simplifié (Nutri-score) aux caractéristiques de la restauration collective



Mettre en place un plan de progrès pour la restauration collective

- Instaurer le «choix dirigé» dans les établissements du secondaire, en donnant le choix entre des composants déjà équilibrés
- Adapter le code des marchés publics pour permettre aux filières locales et de qualité d'accéder aux marchés
- Remettre en place officiellement le GEM-RCN, l'ouvrir à de nouveaux acteurs (usagers, territoires) et élargir ses missions à la production de recommandations intégrant les nouveaux repères nutritionnels



Améliorer la connaissance, la gouvernance et faciliter la participation du citoyen

- Mettre en place une délégation interministérielle à l'alimentation et à la santé, chargée :
 - de construire et conduire un plan national pour l'alimentation et la santé
 - de fournir une aide à la décision dans ces domaines
 - d'animer le débat sociétal, avec l'appui du Conseil National de l'Alimentation
 - d'animer le travail du GEM-RCN
- Intégrer, dans chaque PRS et chaque CLS, un volet dédié à l'alimentation, comme le prévoit la stratégie nationale de santé
- Elargir la participation des citoyens aux lieux de construction de la politique alimentaire



Merci !