



MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE

MINISTÈRE DE LA COHESION TERRITORIALE



Conférence

**« Modes de vie durables : alimentation et santé.
Innover pour une transition alimentaire saine et
durable »
Paris le 22 juin 2017**

Sommaire

Tour du monde des pratiques agricoles et alimentaires dans le temps et l'espace. Caractéristiques de l'alimentation européenne depuis 1950. Quel avenir, quelles politiques pour que chacun mange sain et durable ?.....	3
Résultats du programme « Bionutrinet ».....	4
Alimentation et santé : études, recherches, constats, préconisations de médecins.....	5
Résultats des recherches sur la nutrition et les risques nutritionnels.....	6
Ce que j'ai observé en matière d'alimentation et de santé au cours de mes voyages dans le monde.....	7
Quels plus nutritionnels pour les aliments biologiques ?.....	8
Initiatives citoyennes en faveur d'une alimentation saine et durable.....	9
Bilan et perspectives des politiques publiques en matière d'alimentation et santé.....	12
Politiques et initiatives publiques en matière d'alimentation responsable.....	14

Ouverture

Nicolas MOURLON
Directeur de l'IFORE



Emilie AUBRY
Journaliste Arte



L'IFORE vise à diffuser les principes et démarches de développement durable dans le secteur public. La conférence de ce jour est consacrée aux modes de vie durables, à l'alimentation et à la santé.

Bien manger est un enjeu de société et constitue une des principales inégalités sociales. En effet, pouvoir accéder à l'information idoine en dépit en particulier des lobbies, des pièges de l'industrie agroalimentaire est particulièrement complexe. Dans ce contexte, les pouvoirs publics ont pour responsabilité de faire progresser le « manger mieux pour vivre mieux », qui relève à la fois d'un combat collectif et personnel.

Tour du monde des pratiques agricoles et alimentaires dans le temps et l'espace. Caractéristiques de l'alimentation européenne depuis 1950. Quel avenir, quelles politiques pour que chacun mange sain et durable ?

Marc DUFUMIER

Agronome et enseignant-chercheur à la chaire d'agriculture comparée et de développement agricole à AgroParisTech



L'agriculture majoritaire dans le monde est très exigeante en travail manuel et présente un écart de productivité de 1 à 200 vis-à-vis de l'agriculture industrialisée. Un sac de riz a ainsi le même prix sur le marché mondial or il a exigé 200 fois plus de travail manuel pour un agriculteur d'Asie qui repique son riz à la main que pour un agriculteur occidental hautement motomécanisé. Mal rémunérés et reconnus, des agricultures savantes et des écosystèmes productifs et durables (bocages, rizières, etc.) fournissent pourtant la diversité des nutriments nécessaires à l'énergie alimentaire, et ce, sans les effets néfastes de l'agriculture industrialisée. De surcroît, l'agriculture intensément écologique ne requiert quasiment pas d'énergie fossile.

Le passage à l'agriculture industrielle au lendemain de la Seconde Guerre mondiale devait permettre d'accroître les rendements à l'hectare et de produire *a priori* au moindre coût. Cette agriculture s'est cependant révélée extrêmement onéreuse, à cause du coût social lié au remplacement des hommes par les machines, aux pollutions diverses et aux conséquences sur la santé liées à l'utilisation des pesticides et autres perturbateurs endocriniens.

Certes initialement compréhensible, la logique de l'industrialisation agricole doit être aujourd'hui renversée.

Techniquement d'ailleurs, il est possible de nourrir bien plus de 10 milliards d'habitants avec une agriculture intensément écologique : grâce à l'usage intensif des rayons du soleil, du gaz carbonique et de l'azote de l'air, des éléments minéraux des profondeurs et en étant très économe en énergie fossile, avec une moindre émission de gaz à effet de serre et sans agrottoxiques. Le ministre de la Transition écologique et solidaire connaît ces principes de bon sens, ainsi que ceux de l'économie circulaire et du circuit court.

Il conviendrait donc de mieux utiliser la subvention annuelle de 9 milliards d'euros versée aux agriculteurs en France. Une partie pourrait servir à développer les produits biologiques pour la restauration collective en compensant le surcoût de l'agriculture biologique pour les

producteurs. Une autre serait de rendre les produits bio, de terroir et de qualité, à des prix accessibles pour tous, en rémunérant les agriculteurs pour les services environnementaux qu'ils rendraient. Certaines pratiques agroécologiques (remise des haies, culture de légumineuses, etc.) nous réduiraient les importations de soja, de pesticides et d'énergie fossile tout en contribuant au maintien de la biodiversité et à la satisfaction de l'intérêt général.

Résultats du programme « Bionutrinet »

Emmanuelle Kesse-Guyot
Directrice de recherche INRA.



Le programme « bionutrinet » - en cours depuis quatre ans – est fondé en particulier sur le constat d'une absence de durabilité des modèles alimentaires dans les pays industrialisés. Or, les consommateurs sont de plus en plus concernés par l'impact de ce qu'ils mangent sur leur santé, sur l'environnement et sur l'économie locale. Dans ce cadre, il importe surtout d'identifier les leviers pour faire en sorte que les consommateurs occasionnels de bio mangent plus régulièrement des produits bons pour la santé et pour l'environnement. A terme, l'objectif est également d'estimer les bénéfices potentiels du bio sur le plan nutritionnel, toxicologique et de santé. Dans cette perspective, Nutrinet santé, étude de cohorte d'environ 35 000 adultes vise à caractériser les consommateurs de produits bio.

D'ores et déjà, il a notamment été observé que :

- les femmes mangent un peu plus de produits bio que les hommes ;
- la part de bio est relativement stable selon les groupes alimentaires, et très importante pour les œufs ;
- les aliments bio les plus consommés sont en quantité les pommes, en nombre de consommateurs, les œufs et en fréquence, le miel et la confiture.
- la consommation de bio est liée à l'âge, à un niveau d'éducation et à des revenus élevés, à la pratique de l'activité physique et au régime végétarien ;
- plus les intéressés consomment bio, plus la part des produits d'origine animale est limitée ;
- quel que soit le type de consommateur, le premier critère d'achat est le goût, puis le prix et l'effet santé perçu.

Les données recueillies excédant celles relatives à la consommation bio, l'étude vise également à estimer l'impact environnemental des régimes alimentaires des individus suivis, tout en distinguant l'effet bio. A ce stade, il est noté que l'impact environnemental est d'autant plus faible en termes d'empreinte carbone ou d'utilisation d'énergie primaire que les individus mangent bio, du fait essentiellement de leur moindre consommation de produits animaux. En outre, une table de données sur les contaminations, sur les données

économiques et les données de santé pourra être établie. Quelques résultats seraient disponibles d'ici trois ans à quatre ans.

S'agissant de la rareté des études en la matière et des conflits d'intérêts qui les entacheraient, il est souligné que le sujet est effectivement clivant et sensible. Il importe dans ce contexte que les chercheurs restent critiques, objectifs et factuels. En l'occurrence, le projet Bionutrinet a bénéficié d'un financement de l'ANR dès sa première soumission.

Alimentation et santé : études, recherches, constats, préconisations de médecins

Laurent CHEVALLIER

Médecin nutritionniste attaché au CHRU de Montpellier



Les pouvoirs publics ont une responsabilité majeure dans la défiance concernant de nombreux produits alimentaires. Les contrôles des produits agricoles et industriels, essentiellement ceux d'importation, sont insuffisants d'où le développement inquiétant de fraudes. Or, les cadres légaux, nationaux et européens, sont inadaptés face aux contrefaçons, aux produits pas toujours sûrs sur le plan chimique (contaminations et polluants divers), aux produits à la limite de la comestibilité. Face aux cartels qui organisent la fraude sur de grandes échelles les sanctions ne semblent pas suffisamment dissuasives.

La responsabilité des pouvoirs publics est aussi lié au fait que les recommandations formulées par les agences d'Etat en matière d'environnement, de santé ne sont pas, ou pas assez rapidement, appliquées.

L'histoire de l'alimentation est marquée par des peurs et des modes. En outre, est apparue des recommandations que l'on peut qualifier de « profane » par des acteurs souvent peu qualifiés. Elles sont diffusées notamment sur les réseaux sociaux via internet, l'ensemble créant une cacophonie d'informations contradictoires fondées généralement sur des interprétations erronées d'études scientifiques, ou des expériences peu probantes.

Parmi les évolutions scientifiques concernant l'approche alimentaire, il est indispensable de tenir compte de l'impact:

- des perturbateurs endocriniens (divers résidus de pesticides, migration de produits d'emballages...)
- des déséquilibres de la composition des bactéries intestinales : la flore digestive appelée microbiote. Elle est modifiée par une certaine forme d'alimentation industrielle engendrant de multiples conséquences sur les prises de poids, l'immunité...

- des neurosciences dans la compréhension des échecs de la prise en charge du surpoids et de l'obésité. Le rôle des processus addictifs liés à des troubles de fonctionnement des neurotransmetteurs cérébraux (dopamine...) sont de mieux en mieux connus et provoquent des troubles des comportements alimentaires. Ces troubles sont, là aussi, induits pour partie par une certaine forme d'alimentation industrielle. .

Dans ce contexte, l'accompagnement et l'information fiable des consommateurs sont essentiels. L'enjeu est aussi la prise de conscience au niveau politique de la nécessité de légiférer pour limiter l'exposition des populations, au niveau Européen, à de multiples substances indésirables problématiques pour la santé, de renforcer la lutte contre les fraudes. Egalement de mieux réglementer la publicité et d'interdire, pour l'alimentation, les méthodes de neuromarketing des industriels induisant une perte de chance programmée par des tentatives de manipulations cérébrales dans les choix des produits alimentaires et boissons.

Il est indispensable lors des prochaines rencontres sur « les états généraux de l'agriculture et de l'alimentation » de ne pas se contenter d'un catalogue de bonnes intentions mais de se donner les outils pour agir à la lumière de nos nouvelles connaissances scientifiques pour mieux protéger les populations Européennes.

Résultats des recherches sur la nutrition et les risques nutritionnels

Irène MARGARITIS

Cheffe de l'évaluation sur la nutrition et les risques nutritionnels à l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail)



L'ANSES évalue scientifiquement les risques liés à toute exposition de l'homme aux agents biologiques, physiques ou chimiques. La publication des produits d'évaluations est statutairement obligatoire. La décision peut considérer d'autres paramètres que ceux considérées pour l'évaluation du risque sanitaire car les deux processus - évaluation et décision - sont indépendants.

S'agissant de l'alimentation, les risques sont liés aux excès, mais aussi, aux déficits d'apports en nutriments par absence de bénéfiques. Les repères alimentaires sont ainsi destinés à proposer des combinaisons permettant de couvrir les besoins nutritionnels. Sachant que le contexte industriel et d'exposition aux informations incitatives a peut induire une prise alimentaire peu intuitive, des repères alimentaires peuvent contribuer à éclairer les choix alimentaires pour une réponse optimale aux besoins nutritionnels, Les recommandations alimentaires ont été réactualisées en 2017. Elles sont génériques et visent à couvrir les besoins du maximum de personnes, mais peuvent s'appliquer

différemment à chacun. La référence nutritionnelle est en effet une valeur optimale permettant de couvrir les besoins de la très grande majorité de la population, sachant que chacun a des besoins différents. L'enjeu est ainsi de traduire des références nutritionnelles en repères alimentaires, en cherchant à prévenir les maladies chroniques, en minimisant l'exposition aux contaminants et en tenant compte des habitudes et préférences alimentaires actuelles.

Quatre années de travail ont ainsi permis de produire sept rapports, dont l'un relatif aux liens entre consommation de certains groupes d'aliments et pathologies.. Un tableau en grammage a été établi, présentant les groupes d'aliments dont il faut privilégier/éviter la consommation. De nouveaux repères ont été présentés, dont :

- réduire la consommation de charcuterie à moins de 25 grammes par jour ;
- maîtriser la consommation de viande inférieure à 500 grammes par semaine ;
- boire au maximum 1 verre quotidien de boissons sucrées (parmi lesquels les jus de fruits);
- consommer régulièrement des légumineuses ;
- privilégier les produits céréaliers les moins raffinés possible ;
- privilégier la consommation d'huiles végétales riches en acide alpha linoléique.

L'ANSES évalue scientifiquement les risques liés à toute exposition de l'homme aux agents biologiques, physiques et chimiques. La publication des résultats de l'évaluation est obligatoire. Ces derniers peuvent être discordants vis-à-vis de la décision prise ultérieurement car les deux processus - évaluation et décision - sont indépendants, la décision étant fondée en particulier sur des enjeux de santé publique.

S'agissant de l'alimentation, les risques sont liés aux excès, mais aussi à l'absence de bénéfiques, aux carences en nutriments. Les recommandations alimentaires sont ainsi destinées à couvrir les besoins nutritionnels, sachant notamment que le contexte industriel et d'exposition aux informations fait que la prise alimentaire est devenue peu intuitive. Le libre arbitre et le libre choix se trouvent limités.

Les recommandations alimentaires ont été réactualisées en 2017. Elles sont génériques et visent à couvrir les besoins du maximum de personnes, mais peuvent s'appliquer différemment à chacun. La référence nutritionnelle est en effet une valeur optimale permettant de couvrir les besoins d'une très grande majorité de la population, sachant que tous ont des besoins différents. L'enjeu est ainsi de traduire des références nutritionnelles en cherchant à prévenir les maladies chroniques, en minimisant l'exposition aux contaminants et en tenant compte des habitudes et préférences alimentaires actuelles.

Quatre années de travail ont ainsi permis de produire sept rapports, dont l'un sur les liens entre consommation de certains groupes d'aliments et pathologies. Notamment, il est recommandé de consommer des fibres (30 grammes par jour), et d'avoir une activité physique pour éviter le cancer colorectal. Un tableau en grammage a également été établi, présentant les groupes d'aliments dont il faut privilégier/éviter la consommation. De nouvelles recommandations ont été présentées, dont :

- réduire la consommation de charcuterie à moins de 25 grammes par jour ;
- maîtriser la consommation de viande inférieure à 500 grammes par semaine ;
- boire au maximum 1 verre quotidien de boissons sucrées ;
- consommer régulièrement des légumineuses ;
- privilégier les produits céréaliers les moins raffinés possible ;
- privilégier la consommation d'huiles végétales riches en acide alpha linoléique.

Ce que j'ai observé en matière d'alimentation et de santé au cours de mes voyages dans le monde

Thierry SOUCCAR

Journaliste et auteur scientifique, Directeur de *LaNutrition.fr*, membre de l'*American College of Nutrition*



Les produits biologiques sont effectivement intéressants. Il convient toutefois de noter que 80 % des aliments des rayons bios sont ultra-transformés et sont des « faux aliments » : certaines parties en ont été enlevées et recombinaées en ajoutant des additifs. Aussi les produits bruts devraient-ils être privilégiés (à hauteur de 85 % de son alimentation), le bio représentant seulement un deuxième critère.

Des règles très simples permettent par ailleurs de faire face à la cacophonie informative :

- éviter les aliments du groupe 4 de la classification Nova (produits ultra-transformés contenant 5 ingrédients et plus que l'on ne trouve jamais dans sa cuisine : *caséine, le lactose, le lactosérum, le gluten, les huiles hydrogénées, les protéines hydrolysées, les maltodextrines, le sucre inverti, etc*) ;
- consommer 85 % d'aliments végétaux car ils sont constitutifs d'une bonne santé, réduisent l'empreinte carbone, les émissions de méthane, et, pour les produits bios, limitent l'ingestion de pesticides ;
- consommer le plus d'aliments bruts possible : un jus de fruit ne vaut pas un fruit ;
- les produits industriels ultra-transformés devraient être réservés à des occasions exceptionnelles ;
- manger convivialement, en famille, en prenant le temps de mastiquer ;
- se garder des modes des produits exotiques (Goji,...) ou des « alicaments » par exemple.

Concernant ces derniers, des avis internationaux ont été publiés. Les autorités de santé sont plutôt réservées à l'égard de leurs allégations santé.

Certains « alicaments » paraissent intéressants pour des pathologies particulières, mais nombre d'études sur leurs propriétés (comme les probiotiques des yaourts) ont été ou sont financées par des industriels ce qui introduit un biais important.

Par ailleurs, il faut prendre avec prudence les allégations qui portent sur des marqueurs intermédiaires comme le cholestérol : certaines margarines font baisser le cholestérol, ce qui est vrai, mais aucune étude n'a démontré que cette baisse diminue le risque d'infarctus. De la même manière certains aliments augmentent la densité osseuse mais aucun n'a fait la preuve que cette augmentation diminue les fractures.

Quels plus nutritionnels pour les aliments biologiques ?

Valérie JACQUIER *Bio-nutritionniste*



Le cahier des charges des aliments biologiques précise les ingrédients et les pratiques dont le respect permet la labellisation. L'enjeu des pratiques agricoles AB est en premier lieu environnemental, et non pas d'équilibre nutritionnel ou diététique. Pourtant, un rapport de l'AFSSA indique en 2003 que les aliments biologiques ont des teneurs supérieures à celles analysées dans les aliments conventionnels pour des éléments intéressants et recherchés tels que les acides gras essentiels, les fibres, la vitamine C et les polyphénols notamment. Depuis, de nombreuses études internationales confirment ces résultats.

Par ailleurs, les filières biologiques favorisent les savoir-faire qui permettent d'obtenir des aliments peu ou pas transformés (céréales, sucre, sel), pain au levain, huiles variées et de première pression à froid qui optimisent encore la qualité des aliments et leur utilisation par l'organisme.

L'absence ou la limitation drastique de polluants et/ou de contaminants des aliments tels que les pesticides, OGM, nitrates, additifs chimiques dans les aliments biologiques est un bénéfice supplémentaire essentiel et nécessaire pour garantir la santé de tous et particulièrement celle des personnes sensibles à l'exposition comme les femmes enceintes et les enfants.

Les aliments bio peuvent être consommés sans risque dans leur intégralité quand c'est possible (peau des fruits et des légumes, fanes de légumes, céréales complètes...) ce qui permet un gain de temps de préparation, une gestion économe des déchets mais aussi des économies d'échelle. Pour information l'épluchage d'une pomme n'élimine qu'une très petite partie des pesticides de surface mais par contre 50% de sa teneur en vitamine C !

La diffusion de produits bio dans les grandes et moyennes surfaces aussi bien que dans les réseaux de distribution spécialisés permet de les faire connaître et de les démocratiser. Cela étant, la production à grande échelle ne doit pas se faire au détriment des exigences du cahier des charges ni surtout au détriment des producteurs. Ce sont de vrais points de vigilance à considérer et à surveiller.

La valeur globale des aliments biologiques est incomparable par rapport à celle des aliments conventionnels. Quant à la question de privilégier le bio ou le local, manger des pesticides locaux ne change rien pour la santé des consommateurs !

Manger bio en premier lieu, local et de saison est le compromis idéal.

Initiatives citoyennes en faveur d'une alimentation saine et durable

Des citoyens engagés innovent pour favoriser le « manger mieux pour vivre mieux » ainsi que le « vivre ensemble ».

Gilles PEROLE, président d'«Un Plus Bio» : des cantines bio pour tous.

Valérie JACQUIER, représentant la responsable de «Les pieds dans le plat» : des cuisiniers et diététiciens s'engagent.

Patrick NEGARET, directeur de la CPAM 78 : prévenir les maladies grâce aux changements de comportements alimentaires.

Enora GOULARD, fondatrice de «Paupiette cuisine» : contre l'isolement et la malbouffe, réunir seniors et étudiants autour d'un repas.

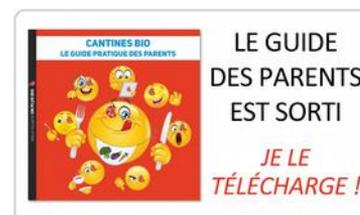
Didier BUSQUET, cofondateur de TOOTEM : cultiver ses salades en ville via l'agriculture verticale.

Armelle DELAAGE, fondatrice de United Kitchen : des cuisines pédagogiques.

Des cantines bio pour tous

L'association « Un Plus Bio » œuvre pour le développement de la restauration collective bio par et dans les territoires. La restauration collective est en effet un levier efficace d'éducation des familles et de structuration des filières. Plus de 50 collectivités ont décidé de développer une alimentation bio, locale, saine et juste. A Mouans-Sartoux ainsi, où la cantine de l'école est 100 % bio, 80 % des familles ont modifié leurs pratiques alimentaires grâce aux actions menées dans ce cadre. Il a ainsi été démontré qu'une restauration scolaire 100 % bio pouvait fonctionner à coût constant, en modifiant l'équilibre alimentaire (moins de viande) et en réduisant le gaspillage alimentaire (ce qui permet de compenser le surcoût du bio).

La prise de conscience citoyenne est patente. En particulier, plus de 80 % des parents attendent du bio à la cantine. L'association a ainsi édité, outre le manifeste « Quand les cantines se rebellent » aux éditions In 8, le « Guide pratique des parents pour une cantine bio ». Ce dernier privilégie en particulier la concertation, et conseille de mettre en valeur les expériences réussies dans diverses collectivités.



Un diplôme universitaire de chef de projet en alimentation durable en collectivité territoriale a d'ailleurs été créé à l'Université Côte d'Azur pour permettre l'émergence de projets d'alimentation durable déployés à l'échelle d'un territoire.

1) «Les pieds dans le plat»

Le collectif «Les Pieds Dans Le Plat» est un réseau national de professionnels créé suite à la parution de la circulaire du 3 décembre 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat au regard du développement durable dans le fonctionnement de ses services et de ses établissements publics. L'objectif fixé par cette circulaire d'augmenter à 20% la part des aliments biologiques localement produits servis en restauration collective a nécessité la création d'un réseau de professionnels expérimentés et disponibles sur tout le territoire pour assurer des prestations d'audit, de conseil, de formation et d'accompagnement de toutes les structures concernées. Ce réseau composé de diététiciens et cuisiniers formateurs intervient dès la formalisation d'un projet jusqu'à sa mise en oeuvre complète en proposant des actions de professionnalisation concernant les techniques culinaires, la cuisine "maison et de saison" la gestion des achats responsables, la prévention du gaspillage alimentaire et l'éducation au bien manger. Le travail du collectif, et la dynamique de chacun de ses adhérents, a notamment permis la labellisation par ECOCERT de la première cantine 100 % Bio proposant des aliments de saison, produits en circuits courts à Marsaneix en Dordogne dès 2013.



2) Prévenir les maladies – le projet « Santé active »

A la fin années 90, une initiative visant à passer de l'assurance maladie à l'assurance santé a été lancée, afin de prévenir les maladies en modifiant les comportements alimentaires. Des ateliers thématiques ont ainsi été organisés par la CPAM, animés notamment par des diététiciennes concernant la nutrition et l'activité physique, la lecture des étiquetages, etc.



Il importe en effet que les citoyens prennent conscience du lien entre alimentation et santé et se responsabilisent en la matière. Faut de financement toutefois, la démarche de généralisation de cette politique a été interrompue. Certains directeurs de centre l'ont néanmoins maintenue.

3) Paupiette

« Paupiette » est un réseau créé par Enora Goulard, qui met en relation étudiants et seniors. Il vise à lutter contre la solitude des seniors tout en permettant à des étudiants de manger correctement. 40 à 50 repas sont ainsi organisés à Bordeaux, pour un coût de 7 euros par menu. La mise en relation se fait via la plate forme web mais aussi grâce à des coordinateurs physiques.—Nous sommes actuellement présents à Paris, Bordeaux et Quimper.



4) Tootem, cultiver ses salades en ville

Tootem est une SAS visant à promouvoir l'agriculture urbaine et péri-urbaine. Le projet est né de plusieurs constats :

- la problématique de l'autonomie énergétique depuis les années 70 ;
- le problème de la pyramide des âges parmi les agriculteurs ;
- le fait que les consommateurs sont de plus en plus urbains.

Il s'agit ainsi d'appliquer des principes de résilience alimentaire (produire pour manger) et de créer des emplois en ville. Tootem prévoit de travailler notamment avec des publics en insertion, la formation courte nécessaire au système hydroponique utilisé étant particulièrement adaptée à ces publics. Tootem vendra des composants des compostant de culture, de monitoring et de pilotage pour systèmes de culture hydroponiques et des productions en circuits courts.

L'immatriculation de la SAS et les levées de fonds ont été récemment organisées.

Des testeurs (tiers lieux, restauration, etc.) et partenariats (CRITT...) ont été mis en place. La création d'une ferme test est envisagée.



5) United kitchen

United kitchen a pour objectif d'encourager l'entrepreneuriat dans le domaine de l'alimentation responsable. Un espace de cuisine partagée pour des restaurateurs, des pâtisseries, etc. sera ainsi ouvert, prévoyant notamment des cuisines pédagogiques pour permettre aux enfants ou à des personnes exclues d'expérimenter l'alimentation responsable. 50 projets y seront accueillis à partir du mois de septembre, qui pourront bénéficier des équipements, d'un accompagnement par des mentors, d'une aide pour distribuer les produits, etc.



Bilan et perspectives des politiques publiques en matière d'alimentation et santé

Julien FOSSE

Chef du bureau agriculture au Commissariat Général au DD (CGDD)

Viviane VALLA

Cheffe du bureau du pilotage de la politique de l'alimentation au ministère de l'Agriculture de l'agro-alimentaire et de la forêt

L'alimentation relève d'enjeux économiques, environnementaux, sociaux et de santé publique, auxquels les pouvoirs publics doivent répondre en concertation avec toutes les parties prenantes. La politique de l'alimentation vise en effet à « assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité, en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation des effets du changement climatique. »

Dans ce cadre, le programme national pour l'alimentation fédère les initiatives en matière de : justice sociale, éducation à l'alimentation, lutte contre le gaspillage alimentaire et ancrage territorial. En particulier, des dispositifs réglementaires et de contrôle visent à garantir la sécurité sanitaire et à améliorer la qualité de l'offre alimentaire. Des mesures incitatives s'adressent en outre aux filières et aux entreprises pour améliorer la qualité nutritionnelle des aliments. Par ailleurs, une obligation d'éducation à l'alimentation a été inscrite au Code de l'éducation.

L'alimentation constitue un sujet éminemment interministériel. Il occupe une place croissante dans la mise en œuvre des agendas 21, pour promouvoir des projets territoriaux et développer localement une agriculture plus durable et les circuits courts. Des associations sont soutenues dans cette perspective, ainsi que des acteurs de l'agriculture biologique, en identifiant les initiatives et en communiquant pour démultiplier les initiatives. En outre, le ministère de l'Ecologie porte l'enjeu du système alimentaire durable aux échelles européenne et internationale.

La discussion avec la salle étant ouverte, Charlotte Lepitre s'enquiert des mesures prises par les pouvoirs publics pour faire respecter l'étiquetage obligatoire des nanomatériaux. Elle affirme ensuite que le thème de la santé devrait être abordé lors des Etats généraux de l'alimentation.

Viviane VALLA annonce que ces Etats généraux seront *a priori* organisés en deux étapes, consacrées à la création de valeurs en juillet puis aux thématiques alimentation/environnement/santé en septembre, qui intégreront légitimement le sujet de la protection des consommateurs.

Une responsable de la Restauration de la Ville de Saint-Denis regrette que les recommandations de l'Etat auprès des collectivités en termes de fréquence et de grammage (GEMRCN), limitent la possibilité d'appliquer les recommandations formulées par les autorités de santé concernant notamment la consommation de viande.

Viviane VALLA confirme que le GEMRCN pourrait être actualisé en lien avec la mise à jour par les autorités de santé des repères nutritionnels.

Valérie JACQUIER affirme que la version 2015 du GEMRCN permet d'introduire des menus végétariens, voire végétaliens. Un groupe de travail GEMRCN devrait être de nouveau constitué pour tenir compte des nouvelles recommandations nutritionnelles.

Gilles PEROLE souligne que le GEMRCN présente des recommandations et non des obligations.

Une responsable de la Restauration de la Ville de Saint-Denis indique avoir compris que contrairement aux grammages, les fréquences étaient imposées. Cela étant, aucun contrôle n'est exercé. Par ailleurs, le Code des marchés publics ne permet pas d'acheter local alors que les achats locaux sont promus par ailleurs.

Viviane VALLA confirme que le règlement européen sur les marchés publics ne permet pas d'indiquer explicitement le souhait de l'acheteur d'acheter des denrées « locales », mais qu'il permet tout à fait d'accéder à un approvisionnement de qualité (sous signes officiels de qualité, en circuit-court ou issu de modes de production durables).

Marc DUFUMIER juge important que les Etats généraux de l'alimentation soient organisés sur le modèle du Grenelle de l'environnement, en particulier en intégrant à chaque étape les représentants de la société civile, du commerce équitable, des collectivités, etc.

Julien FOSSE indique que les discussions interministérielles sont en cours. Une phase de consultation du public devrait être organisée à partir du mois de juillet, pour nourrir les travaux des groupes dédiés aux deux chantiers prévus. Ces groupes de travail devraient être ouverts aux différents acteurs de la filière.

Politiques et initiatives publiques en matière d'alimentation responsable

Yann DUMAREIX

Chef du bureau de l'exemplarité du service public

L'Etat est un acteur de poids dans la consommation nationale. Le Bureau de l'exemplarité du service public œuvre ainsi en faveur d'une administration exemplaire en termes de fonctionnement, de restauration collective, de flotte de véhicules, de déchets de bureaux, etc. Symboliquement en outre, montrer l'exemple est le seul moyen de convaincre. Depuis les travaux du Grenelle de l'environnement, une circulaire Etat exemplaire en 2008 puis une circulaire administration exemplaire de 2015 demandent à chaque ministère d'établir un plan d'action sur cinq ans et un bilan annuel. Ministères et services déconcentrés doivent ainsi suivre 14 indicateurs pour diminuer en particulier l'impact environnemental. Outre la valeur des denrées et produits alimentaires bio sur celle des produits de toute nature ainsi, les ministères les plus engagés suivent également : les kilogrammes de biodéchets des restaurants collectifs, les mesures contre le gaspillage dans les cantines, les mesures de valorisation énergétique des biodéchets, etc.

La conférence se conclut sur l'importance d'allier prise de conscience et volonté. A son arrivée au ministère de la Culture ainsi, Françoise Nyssen a fait en sorte que la cuisine y soit intégralement bio, à coût constant.

Document rédigé par la société Ubiquis – Tél : 01.44.14.15.16 – <http://www.ubiquis.fr> – infofrance@ubiquis.com