

Au menu - Le point sur : Les comportements alimentaires - **Mieux comprendre :** Quelle articulation entre la politique publique de l'alimentation le PNA et le PNNS ? - **Initiatives :** Bilan du programme EPODE - Colloque de restitution du PNRA - Rapport du CNA sur le PNA - Phenol - Explorer - **Engagements et actions de l'industrie alimentaire :** Rapport du CSA sur la charte Publicité - Post-test « Trop la Pêche » - Les engagements du SNBR pour le web.

Le point sur...

Les comportements alimentaires

L'INRA a rendu les résultats de son Expertise scientifique collective (ESCo) sur les comportements alimentaires, menée à la demande du Ministre de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche pour orienter la politique publique de l'Alimentation (Cf. Mieux comprendre).

Cette 7^{ème} ESCo réalisée par l'INRA a réuni une vingtaine d'experts français de différentes disciplines (épidémiologie, physiologie, sciences des aliments, économie, sociologie, marketing, psychologie) qui se sont appuyés sur un corpus bibliographique de 1600 références pour en extraire, analyser et assembler les éléments pertinents pour éclairer les questions posées. Elle porte sur l'évolution croisée des pratiques alimentaires et de la santé, les régulations et dérégulations des comportements alimentaires et les interventions visant à faire évoluer ces comportements. Elle n'apporte pas d'avis ou de recommandations, mais réalise un état des connaissances en mettant en relief des options, sur la base des évaluations disponibles.

Certaines conclusions de ce travail sont notamment intéressantes à retenir :

- L'alimentation à la française

Si le répertoire des repas s'élargit (repas traditionnel, en-cas, plateau-repas, repas de fête...), le modèle français des 3 repas par jour, de repas à 3 plats, des horaires de ces repas et du temps passé à table reste particulièrement stable. Il concerne toujours 9 Français sur 10. Les Français restent très attachés au dîner pris en famille ou partagé entre amis, à la convivialité et à la verbalisation des aliments consommés.

- Une approche globale de l'alimentation est nécessaire

Comprendre les évolutions et les relations entre pratiques alimentaires et indicateurs de santé dans une optique d'action en situation réelle, suppose de prendre en compte les différents déterminants des comportements des consommateurs pour analyser comment ils contribuent ensemble à la construction de ces comportements.

- L'importance du contexte et des normes sociales

Les mécanismes de régulation physiologique de la faim et la satiété permettent en théorie d'équilibrer les apports et les besoins. Toutefois les caractéristiques de l'individu (âge, sexe), son état psychologique (stress...), son environnement (offre alimentaire, cadre du repas, présentation des aliments, autres convives...)

et les habitudes socioculturelles influent sur cette capacité de régulation.

- Des âges de la vie plus vulnérables aux modifications du comportement

L'expertise s'est intéressée aux comportements alimentaires aux différents âges de la vie (enfance, adolescence, vieillesse). L'éducation au goût et à l'écoute des signaux de la faim et du rassasiement, en particulier dans le très jeune âge, est un élément déterminant, car les habitudes acquises précocement sont ensuite très difficiles à modifier. Les pratiques alimentaires des adolescents ne posent pas un problème de santé publique (en dehors des troubles du comportement ou pratiques à risque) car elles sont transitoires, il y a ensuite un retour à une alimentation de type « familial ». Un pourcentage conséquent de personnes âgées présente des problèmes de dénutrition.

- Quels leviers pour faire évoluer les comportements alimentaires ?

Les campagnes génériques d'information et de prévention en nutrition n'ont pas l'effet espéré, du moins à court terme, lorsqu'elles sont utilisées seules. Il ressort de l'expertise que l'information est plus efficace si, au-delà des messages destinés à l'ensemble de la population, sont menées des actions spécifiques ciblées sur des populations plus vulnérables (personnes âgées, populations défavorisées).

L'expertise met en lumière de nombreuses possibilités pour jouer favorablement sur l'environnement des consommateurs : composition, goût et structure des aliments, disponibilité de fruits et légumes en milieu scolaire, engagement d'industriels sur la composition des aliments (aliments moins gras, moins salés et moins sucrés). Les hausses de prix ou les subventions n'apparaissent en revanche pas toujours comme des leviers d'action pertinents. Efficaces à court terme, les taxes et subventions sont susceptibles de générer des effets indésirables comme le report sur d'autres produits, la dégradation de la qualité nutritionnelle ou l'augmentation des prix avec la demande.

En conclusion, une politique combinant de multiples actions concertées visant tant le consommateur que son environnement, semble la plus à même de modifier les comportements.

Rapport et synthèse disponibles sur le site internet de l'INRA :

http://www.inra.fr/l_institut/expertise_comportements_alimentaires

Mieux comprendre

Quelle articulation entre le PNA issu de la politique publique de l'alimentation et le PNNS ?

Instauration d'une politique publique de l'alimentation...

Pour la première fois en France, la Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche (LMAP) adoptée le 13 juillet instaure une véritable politique de l'alimentation dont l'objectif est d'assurer à la population l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables.

... qui trouvera sa concrétisation au travers du Programme National pour l'Alimentation (PNA)...

La mise en œuvre de cette politique de l'alimentation interviendra dans le cadre d'un programme national pour l'alimentation (PNA), d'une durée de 3 ans, défini conjointement avec les ministres concernés (Alimentation, Economie, Santé...).

Le PNA proposera des actions en matière de sécurité alimentaire et sanitaire, d'éducation et d'information des consommateurs, de qualité gustative et nutritionnelle des aliments, de modes de production et de distribution, de

promotion du patrimoine alimentaire et culinaire français.

Le Conseil national de l'alimentation (CNA) sera associé à l'élaboration de ce programme et contribuera au suivi de sa mise en œuvre.

... en lien avec le futur Programme National Nutrition Santé (PNNS)

La LMAP précise par ailleurs que les actions du PNA dans le domaine de l'éducation et de l'information en matière d'équilibre et de diversité alimentaire ainsi que dans le domaine de la qualité alimentaire de l'offre alimentaire devront être conformes aux orientations arrêtées dans le cadre du PNNS qui définit les objectifs de la politique nutritionnelle du gouvernement.

Grande nouveauté, la LMAP prévoit d'insérer dans le code de la santé publique une définition législative du PNNS, ce qui permet au PNNS de devenir un programme national pérenne, inscrit dans la loi.

Pour une parfaite articulation entre le PNA et le PNNS, la LMAP précise enfin, que les actions du PNNS arrêtées dans le domaine de l'alimentation devront également être inscrites dans le PNA.

EPODE[®] : 5 ans déjà et un pari réussi de partenariat public privé pour un objectif de santé publique

Le programme Epode (1), qui comprenait 10 villes pilotes lors de son lancement en 2004, en comprend 226 aujourd'hui, touchant ainsi 4 millions de personnes. Les résultats de l'évaluation du programme sur cinq années dans les villes pilotes révèlent une baisse significative de 9% de la prévalence de l'obésité et du surpoids entre 2004 et 2009 pour les enfants de 5 à 12 ans, passant de 20,55% en 2005 à 18,83% en 2009. Les villes pilotes ont enregistré une baisse moyenne de 2% de la prévalence de l'obésité et du surpoids dans les zones d'éducation prioritaire (ZEP) et une baisse de 13% dans les zones non ZEP.

Parmi les facteurs qui expliquent les clés de succès d'Epode, on retiendra l'engagement du politique et des élus locaux sur le long terme, la mobilisation coordonnée de l'ensemble des acteurs locaux (enseignants, professionnels de santé, de la petite enfance, les associations sportives, les acteurs économiques...), et l'implication de toutes les familles dans tous les quartiers.

Au-delà du développement de la démarche Epode dans d'autres pays (2), un réseau Epode European Network (EEN), a été créé en juin 2008, dans le cadre de l'appel à projet du Programme de Santé Publique de la Direction Générale « Santé et protection des consommateurs » (DG Sanco) de la Commission Européenne. Ce projet qui se déroule sur 3 ans (2008-2011) consiste en une structure de réflexion et de mobilisation à l'échelle européenne, ayant pour objectif d'enrichir les techniques d'ingénierie du programme Epode pour prévenir efficacement et durablement l'obésité des enfants et de faciliter son déploiement dans d'autres pays européens.

* Ensemble prévenant l'obésité des enfants

(1) - www.epode.fr

(2) - Belgique (www.viasano.be), Espagne (www.thaoweb.com), Grèce (www.paideiatrofi.org), Australie du Sud (www.health.sa.gov.au/Default.aspx?tabid=686) et Mexique (www.5pasos.org.mx/5p/ninos/ni5pa.php).

Colloque de l'INRA de restitution du PNRA

Les 18 et 19 mai 2010, s'est tenu le colloque final de présentation des résultats des projets de recherches sélectionnées dans l'édition 2006 du Programme national de recherche en alimentation (PNRA).

Les résultats ont été présentés, la première journée, au cours de trois sessions parallèles : Technologies Alimentaires / Qualité des Aliments, Nutrition, Toxicologie. La deuxième journée a été consacrée à l'apport des Sciences humaines et sociales dans la recherche sur l'Alimentation.

Pour les abstracts de ce colloque, contactez spillon@ania.net

Rapport du CNA sur le Programme National pour l'Alimentation

Dans le cadre du futur Programme National de l'Alimentation (PNA) inscrit dans le projet de loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, le Conseil National de l'Alimentation (CNA) a remis le 17 juin 2010 au Ministre de l'Alimentation un rapport proposant un ensemble de mesures concrètes destinées à valoriser le modèle alimentaire français et le patrimoine culinaire national, tout en assurant le bien-être et la santé de chacun.

Le rapport du CNA contient plus de 50 recommandations ; il propose notamment de :

- Renforcer l'éducation alimentaire des consommateurs ;
 - Inventorier et promouvoir notre patrimoine culinaire ;
 - Valoriser les métiers de l'alimentation et maintenir les entreprises compétitives
 - Encourager la qualité et la diversité des productions agricoles et alimentaires
- Le Ministre de l'Alimentation présentera le PNA lors de la prochaine réunion du CNA en septembre prochain.

www.cna-alimentation.fr

Engagements et actions de l'industrie alimentaire

Charte alimentaire à la télévision :

Le CSA remet son rapport à Roselyne Bachelot

Dans son rapport d'évaluation, la haute autorité audiovisuelle a constaté qu'un an après sa signature par les annonceurs et les professionnels de l'audiovisuel, les prescriptions de la charte visant à "promouvoir une alimentation et une activité physique favorables à la santé dans les programmes et les publicités diffusées à la télévisions", ont été parfaitement appliquées par les différentes parties prenantes.

Pour lire le rapport :

http://www.csa.fr/upload/publication/rapport_csa_charte_alim.pdf

« Trop la pêche », des programmes courts qui ont très bien fonctionné !

Conformément à leurs engagements, les annonceurs du secteur alimentaire (via l'ANIA), ont créé « trop la pêche » (www.troplapeche.fr), des programmes courts pour les 6-12 ans diffusés durant les vacances de février 2010 sur les écrans « jeunesse ».

Le post-test a montré que « Trop la pêche » a marqué les esprits puisque 27% des enfants se souviennent spontanément avoir vu les films. Le contenu de mémorisation est assez précis : 36% des enfants citent « manger des fruits & légumes », 31% « importance de faire du sport, de bouger », 17% « prendre un petit déjeuner équilibré tous les matins » et 15% « manger des produits laitiers ».

Ces petits films sont très appréciés puisque 92% des enfants les trouvent « amusants, sympas à regarder » et 89% des enfants ont compris que les films portaient sur les habitudes alimentaires.

Enfin, ils incitent les enfants à adopter de meilleures habitudes alimentaires (89% déclarent avoir envie de « mieux manger pour être plus en forme ») et à faire des activités en dehors de l'école (89% déclarent avoir envie de « pratiquer régulièrement un sport »)

Fort de ce succès les chaînes ont décidé de rediffuser « Trop la pêche » pendant les vacances estivales, ainsi que lors des vacances de la Toussaint.

Les boissons rafraichissantes étendent leurs engagements de communication responsable au web

Les adhérents du Syndicat National des Boissons Rafraichissantes sans alcool (SNBR) ont décidé d'étendre au web leurs engagements en matière de communication responsable adoptés en 2006 (arrêt de la publicité télé, sur les écrans jeunesse destinés aux moins de 12 ans).

Dorénavant, les sociétés adhérentes du SNBR :

- S'engagent à ne pas communiquer sur les sites web dont l'audience serait supérieure à 50 % de jeunes de moins de 12 ans.
 - S'assurent que leurs sites internet, leur contenu et les technologies utilisées soient développés spécifiquement pour les internautes de plus de 12 ans.
- Ces principes feront l'objet d'un examen régulier par une autorité extérieure indépendante et seront adaptés, si nécessaire, à l'évolution rapide des technologies de la communication digitale.

www.boissonsrafraichissantes.com

Une 19^{ème} charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnels PNNS signée !

Fleury Michon a signé en juillet 2010 une charte PNNS pour ses jambons, plats cuisinés et surimi. La marque s'engage ainsi à :

- Réduire de 6 à 10 % la teneur en sel (chlorure de sodium) de ses plats cuisinés, jambons (porc, volaille) et rôtis.
- Poursuivre des efforts sur sa gamme de charcuterie à teneur réduite en sel de -25 %
- Limiter l'apport en acides gras trans des ses plats cuisinés
- Réduire de 11.3% l'apport en acides gras saturés de ses plats cuisinés
- Exclure l'huile de palme et les huiles hydrogénées.
- Présenter un étiquetage nutritionnel sur 100 % de ses produits
- Mettre en place un programme de suivi nutritionnel et de sensibilisation aux recommandations du PNNS2 pour ses 3000 collaborateurs.