

**Au menu - Actualité :** Programme National pour l'Alimentation - **Mieux comprendre :** Comment vont être associés les différents acteurs du PNA ? - **Initiatives :** Lancement du Groupe de travail « sel » de la DGAL – Les colloques de l'IFN – Dépliant IFN/CLCV sur l'étiquetage - Le « repas gastronomique des Français » inscrit au patrimoine immatériel de l'Humanité par l'Unesco - **Engagements et actions de l'industrie alimentaire :** Lancement du Programme Alimentation & Insertion - Les professionnels de la charcuterie signent la 3<sup>ème</sup> charte d'engagements collective.

## Le point sur...

### Le Programme National pour l'Alimentation

Dans notre dernier numéro de la Lettre Nutrition (N°30 Septembre-Octobre), nous vous annonçons le lancement du Programme National pour l'Alimentation (PNA), le 28 septembre dernier par le Ministre de l'Alimentation, Bruno Le Maire.

#### **Pourquoi un programme national de l'alimentation ?**

L'alimentation recouvre un ensemble de problématiques très variées : maintenir des traditions culinaires et des liens sociaux, permettre l'accès de tous à une nourriture de qualité, garantir la sécurité des aliments et la santé publique, préserver notre modèle agricole, nos industries agroalimentaires et les emplois qu'elles génèrent, tout en s'inscrivant dans une perspective de développement durable. Autant d'enjeux sociaux et économiques majeurs qui justifient le renforcement de l'intervention publique en matière d'alimentation. Or, jusqu'à ce jour, il manquait une action publique intégrant toutes les problématiques de l'alimentation et du modèle alimentaire français et regroupant les initiatives sectorielles existantes (agriculture, pêche, santé, consommation, environnement, tourisme, éducation, culture, aménagement du territoire...).

C'est l'objectif du Programme national pour l'alimentation.

#### **Comment va-t-il être mis en œuvre ?**

L'objectif du PNA est de fédérer et de coordonner les nombreuses actions déjà entreprises de façon dispersée par l'Etat, les collectivités territoriales, les associations, les entreprises...

Le PNA comporte quatre axes qui abordent les quatre cibles concernées :

- l'aliment (origine, composition, salubrité, accessibilité) ;
- le consommateur (éducation, information, facteurs favorisant les comportements alimentaires positifs) ;
- les opérateurs du secteur alimentaire (offre alimentaire, conditions de production, recherche, compétitivité) ;
- et enfin les aspects relatifs à la culture et au patrimoine alimentaires.

#### **Les premières actions du PNA**

Parmi les 85 actions concrètes qui seront mises en œuvre avec l'ensemble des acteurs institutionnels, associatifs et privés, certaines sont déjà bien avancées :

- Mise en place d'une bourse internet des dons alimentaires pour les plus démunis qui permettra de déposer des offres de dons de produits ou des demandes d'associations rapidement. Elle permettra également d'accéder à différents documents en lien avec le don alimentaire (réglementation hygiène, formulaire de défiscalisation, annuaires...);
- Soutien d'actions sociales pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire.

Dans ce cadre, le Ministère de l'Alimentation a souhaité s'associer au Programme Alimentation et Insertion coordonné depuis 7 ans par l'ANIA (Voir rubrique « Initiatives ») ;

- **Création d'un observatoire de l'alimentation** pour améliorer le suivi de la qualité de l'alimentation : Il s'agit de consolider les outils existants sur les données nutritionnelles (Oqali) et les comportements alimentaires (baromètres CREDOC, enquêtes INCA...) en les complétant par des données relatives à la sécurité alimentaire alimentées par les données d'auto-contrôles et les plans de surveillance des professionnels et de l'administration ;

- **Mise en place de contrats collectifs d'engagements de qualité** pour inciter les professionnels du secteur concerné à formuler des propositions d'amélioration de la qualité de leurs produits (goût, nutrition, sécurité sanitaire, environnement...);

- **Réduction de l'apport en sel** via l'offre alimentaire : lancement du groupe de travail de la DGAL sur le sel (Voir rubrique « Initiatives ») ;

- **Formation des jeunes consommateurs de demain** en leur faisant acquérir un socle de connaissances et en sensibilisant les plus jeunes au patrimoine alimentaire et culinaire (comme on apprend à compter, on apprend à manger !);

- **Consolidation d'un inventaire national des produits et recettes régionales** en créant un inventaire national des produits et des savoir-faire régionaux traditionnels ;

- **Promotion de la recherche sur l'aliment** pour accroître la qualité nutritionnelle en évaluant les bénéfices santé des aliments ; la qualité organoleptique en menant des recherches sur la sélection de végétaux et d'animaux ; la qualité sanitaire en développant la recherche partenariale public – privé ; la qualité environnementale en développant la chimie du végétal pour produire des molécules d'intérêt alimentaire issues de procédés de fabrication respectueux de l'environnement ;

- **Mise en place d'une communication positive** pour prévenir les messages discordants et anxigènes dans le domaine alimentaire en communiquant régulièrement sur la nature, le nombre, la diversité et les résultats des auto-contrôles et des contrôles officiels.

Pour plus d'information sur le PNA : <http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/PNA-100929.pdf>

## Mieux comprendre

### Comment vont être associés les différents acteurs du PNA ?

Le PNA a fait l'objet d'une très large concertation de tous les acteurs. Il a été construit suite aux réflexions de 4 groupes de travail du Conseil national de l'Alimentation (CNA), instance consultative indépendante qui réunit tous les acteurs de la chaîne alimentaire, pour débattre des questions liées à l'alimentation et formuler des propositions d'orientations et d'actions en matière de politique de l'alimentation.

Avant son adoption, le PNA a également fait l'objet d'un avis du Conseil supérieur d'orientation et de coordination de l'économie agricole et alimentaire (CSO) et du Conseil national de la consommation (CNC).

Ce programme interministériel, animé par le ministre en charge de l'alimentation, mobilisera l'ensemble des ministères concernés : Santé, Consommation, Education, Enseignement supérieur et recherche, Culture, Industrie, Emploi, Budget, Commerce extérieur, Tourisme, Outre-mer, Cohésion sociale, Justice, Economie numérique, etc.

L'Etat interviendra comme un « facilitateur » et un « catalyseur » des initiatives de l'ensemble des partenaires impliqués : services de l'Etat ou des collectivités territoriales, opérateurs du secteur agroalimentaire de l'amont à l'aval, fédérations et organisations professionnelles, associations, organisations caritatives, éducateurs, professionnels de santé, chercheurs et instituts de recherche, sociologues, philosophes, universités, académies, sociétés savantes.

Il s'articulera avec les plans existants avec lesquels il partage certains objectifs, notamment le programme national nutrition santé (PNNS) et le plan de lutte contre l'obésité, le programme national aide alimentaire (PNA), le plan Prison, le plan bien-vieillir, le plan national santé-environnement, etc.

Le CNA contribuera au suivi de la mise en œuvre du PNA.

Le Gouvernement rendra compte tous les trois ans au Parlement des actions menées au travers du PNA.

### Lancement du groupe de travail « sel » de la DGAL

La Direction générale de l'alimentation (DGAL) du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire a mis en place le 16 décembre 2010 un groupe de travail « sel », inscrit à la fois dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation (PNA) et du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Dans la suite logique des GT « glucides » et « lipides » pilotés par la DGAL, en suivant le même principe, le GT « sel » a prévu :

- d'élaborer un état des lieux de la consommation de sel/sodium (ventes, apports),
- de caractériser l'offre alimentaire sur le plan des utilisations (rôles physiologique et technique),
- d'effectuer une analyse bénéfiques/risques et coûts/avantages de la réduction en sel/sodium dans les aliments par secteurs (contraintes technologiques, organoleptiques, microbiologiques et sanitaires, réglementaires, économiques, etc.),
- de proposer des pistes d'optimisation par secteurs (initiatives, efforts mis en œuvre, marge de progrès, pistes d'actions),
- d'évaluer l'intérêt et l'impact global des actions envisagées,
- pour aboutir à des engagements sur les critères « sel »/« sodium », dans le cadre des futurs Contrats collectifs d'engagement de qualité (chartes).

L'ANIA et ses fédérations rassemblant les industries productrices ou utilisatrices de sel/sodium ont pour volonté de replacer le sel/sodium dans un contexte d'utilisation raisonnée et adaptée, et contribueront donc activement au GT « sel ».

### Les colloques de l'IFN

#### 21 septembre 2010 "Les allergies alimentaires"

Le but de cette journée était double : 1/ apporter les éléments scientifiques les plus récents permettant de comprendre les mécanismes et les multiples facteurs intervenant dans le développement et dans la gravité des réactions d'allergie alimentaire 2/envisager, sur des témoignages et des exemples, les mesures les plus appropriées en matière d'étiquetage et de pratiques industrielles pour la protection des personnes à risque.

Résumés disponibles sur <http://www.ifn.asso.fr/presse/dossier.html>

#### 14 décembre 2010 « Alimentation et développement durable »

Le développement durable c'est la poursuite du développement économique

selon un compromis prenant en compte les problèmes environnementaux à long terme et l'équité sociale. La durabilité dépendra des compromis que les populations sauront trouver au niveau mondial... Ce colloque était organisé essentiellement sous forme de tables rondes autour de trois thèmes privilégiés : la place des aliments d'origine animale et végétale dans les modèles alimentaires, la production alimentaire industrielle ou le « fait maison », les approvisionnements locaux ou mondiaux.

Renseignements : [institut.nutrition@ifn.asso.fr](mailto:institut.nutrition@ifn.asso.fr) ou 01.45.00.92.50

### Comprendre l'étiquetage alimentaire - Un dépliant IFN / CLCV pour le grand public

L'Institut Français pour la Nutrition (IFN) et l'association de consommateurs Confédération de la Consommation, du Logement et du Cadre de Vie (CLCV) se sont associés pour proposer aux consommateurs un dépliant visant à mieux comprendre l'étiquetage alimentaire.

Ce dépliant, disponible uniquement sous format électronique, est composé d'un volet sur l'étiquetage informatif et d'un autre sur l'étiquetage nutritionnel.

A consulter dans la rubrique « publications » du site de l'IFN : [www.ifn.asso.fr/autre\\_publication/list.html](http://www.ifn.asso.fr/autre_publication/list.html) ou sur <http://www.lepointsuratable.fr>

Renseignements : [institut.nutrition@ifn.asso.fr](mailto:institut.nutrition@ifn.asso.fr) ou 01.45.00.92.50

### Le "repas gastronomique des Français" inscrit au patrimoine immatériel de l'Humanité par l'Unesco

Le 16 novembre, les experts de l'Unesco ont jugé que le repas gastronomique à la française, avec ses rituels et sa présentation, remplissait les conditions pour rejoindre la "liste du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité". Les ministres de l'Agriculture Bruno Le Maire et de la Culture Frédéric Mitterrand se sont félicités de cette décision qui consacre la grande richesse du patrimoine alimentaire et culinaire français. Ils ont également annoncé qu'ils allaient collaborer pour valoriser les produits alimentaires et les savoir-faire culinaires, encourager le tourisme gastronomique sur nos territoires, et développer la promotion du patrimoine alimentaire français à l'international. C'est la première fois qu'une gastronomie figure au patrimoine de l'Humanité. La "liste du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité" a été instituée par une Convention signée en 2003 <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540f.pdf>, ratifiée à ce jour par 132 pays, et visant à protéger désormais les cultures et traditions populaires, au même titre que les sites et les monuments.

## Engagements et actions de l'industrie alimentaire

### Formation à l'équilibre alimentaire et création de lien social au cœur du Plan Alimentation & Insertion

Depuis 2003, grâce à ses mécènes (la Fondation Nestlé, le CNIEL et l'ANIA), le PAI aide les associations et travailleurs sociaux dans leur accompagnement des populations bénéficiaires de l'aide alimentaire. Les outils développés apportent de manière pédagogique et pragmatique quelques clés pour adopter ou retrouver les bons comportements alimentaires, s'orienter vers une hygiène de vie équilibrée, retrouver l'envie de cuisiner et de partager de vrais repas.

Réalisé en coordination avec les pouvoirs publics (Direction Générale de la Cohésion Sociale, Direction Générale de l'Alimentation), le Programme National Nutrition Santé (PNNS), le Programme National de l'Alimentation (PNA) et les associations d'aide alimentaire, il répond à un double objectif :

- **Sanitaire** : améliorer l'état nutritionnel et éviter les carences chez les personnes en situation de précarité, traditionnellement plus affectées par les déséquilibres alimentaires
- **Social** : la distribution de l'aide constitue un excellent moyen de tisser des liens avec cette population et d'initier son insertion.

Concrètement depuis 7 ans :

- Plus d'**1,9 millions de calendriers proposant des recettes faciles à cuisiner, nutritionnellement équilibrées et réalisables à petits prix selon ses ressources**, ont été distribués. Diffusés fin décembre dans les DDASS, ils sont ensuite remis en main propre par les bénévoles aux bénéficiaires

de l'aide alimentaire. Sources d'échanges et de conseils sur les moyens de bien se nourrir, le calendrier fait l'objet d'une demande constante. Le concours de recettes lancé en 2007 auprès des associations pour alimenter ce calendrier permet de rendre les bénéficiaires acteurs de leur éducation alimentaire.

- Près de **150 000 affiches d'information nutritionnelle** ont été apposées dans les locaux des associations sur les thèmes « Boire de l'eau », « consommer des produits laitiers », « Bouger », « Manger des féculents », « Manger ensemble », « Consommer des Fruits et légumes », « Petites idées pour de vraies économies ». Ces affiches véhiculent des messages essentiellement visuels, accessibles à l'ensemble des populations bénéficiaires, sans discrimination.

### Les professionnels de la charcuterie signent la 3<sup>ème</sup> charte d'engagements collective

La FICT, qui représente les industriels charcutiers, traiteurs et transformateurs de viandes, vient de présenter sa charte collective d'engagement de progrès nutritionnels PNNS. Les engagements de la charte portent sur 8 familles de produits (jambons cuits, jambon secs, saucisses cuites, saucissons secs, lardons, pâté de campagne, pâté de foie et rillettes) et visent à réduire, d'ici 3 ans, de 5% les teneurs moyennes en sodium ainsi qu'en lipides.

Les chartes collectives ont désormais vocation à être remplacées par les accords collectifs prévus dans la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (Cf. Actualité).

### Association Nationale des Industries Alimentaires

21, rue Leblanc • 75015 Paris • Tél. : +33 (0)1 53 83 86 00 • Fax : +33 (0)1 53 83 92 37

[www.ania.net](http://www.ania.net)

Prochain numéro : mars 2011

Pour recevoir cette lettre, contactez Séverine FAURE : [sfaure@ania.net](mailto:sfaure@ania.net)