

## AU MENU

**Actualité :** États généraux de l'Alimentation

**Mieux comprendre :** Rapports préalables à des actions de santé

**Quoi de neuf :** Avis 77 et 78 du CNA – Utilisation marque PNNS – OMS : évaluation du coût économique de la mauvaise alimentation et du manque d'activité physique – INCA 3 – FFAS Colloque sur l'activité physique en France et en Europe – OCDE : étude sur l'obésité – UE : doubles standards des produits – FFAS : retour d'expérience sur l'expérimentation

**Initiatives en Nutrition :** Conférence Benjamin Delessert – OMS : alimentation du nourrisson et jeune enfant

N° 63 / NOVEMBRE 2017

page 1

## Actualité

### De nombreux défis pour contribuer aux côtés des pouvoirs publics et de l'ensemble des parties prenantes à une alimentation sûre et saine et répondant aux diverses attentes des consommateurs

Annoncés par le Président de la République au mois de juin et lancés le 20 juillet, les États généraux de l'alimentation visent à :

- Pour le chantier 1, relancer la création de valeur et en assurer l'équitable répartition et accompagner la transformation des modèles de production afin de répondre davantage aux attentes et aux besoins des consommateurs,
- Pour le chantier 2, promouvoir des choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable.

En plus des discussions ayant lieu au sein des ateliers, le ministère chargé de l'alimentation a mis en place une plateforme participative ouverte pour la consultation publique : [egalimentation.gouv.fr](http://egalimentation.gouv.fr)

Cet exercice de démocratie participative associe au débat le citoyen et plus largement les parties prenantes et vise le partage des enjeux pour une identification collective des solutions.

Les sujets tournent particulièrement autour de problématiques comme une plus grande lisibilité de l'information pour les consommateurs, le renforce-

ment de la sécurité sanitaire pour une relation de confiance avec les consommateurs, l'accès du plus grand nombre à une alimentation suffisante et saine, le soutien aux modes de consommation plus responsables, la valorisation du modèle alimentaire français.

L'atelier n° 1 pour « *Mieux répondre aux attentes des consommateurs en termes de qualités nutritionnelles et environnementales, d'ancrage territorial, de bien-être animal et d'innovations* » a permis de créer, une culture commune de l'alimentation entre les différents et nombreux acteurs autour de la table de discussions et a conduit à préciser ce que sont aujourd'hui les attentes, multiples et complexes, des consommateurs en lien avec des mutations profondes de notre société.

Il en ressort que les consommateurs souhaitent toujours plus de transparence, de qualité, de sécurité, de respect de la santé humaine et de l'environnement, et une alimentation qui s'adapte à leurs besoins spécifiques et tout au long de la vie. Ils recherchent également plus de plaisir, de proximité, de praticité, une alimentation conviviale et authentique, éthique et accessible.

Ce sont ces nombreux défis auxquels les industries alimentaires doivent continuer à répondre.

Alors que la France est l'un des leaders mondiaux en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments (Global

Food Security Index), la consultation citoyenne de l'ANIA en 2015 a montré que 30 % des Français ne font pas confiance aux aliments qu'ils achètent. Les discussions au sein de l'atelier n° 8 « *Assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation française dans une économie agroalimentaire mondialisée et dans un contexte de changement climatique tout en prévenant les contaminations chimiques* » sur l'organisation de la gouvernance sanitaire alimentaire, la surveillance et risques émergents (microbiologiques et chimiques), la prévention et la gestion des crises, la lutte contre les fraudes, la communication sur les risques constituent une réelle opportunité pour contribuer collectivement à désamorcer ce paradoxe et rétablir la confiance des consommateurs en leur alimentation et en ceux qui la font.

L'atelier n° 9 est consacré au thème « *Faciliter l'adoption par tous d'une alimentation favorable à la santé* ». Après un état des lieux et l'identification des enjeux de la situation nutritionnelle de la population française, les discussions portent sur les leviers d'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments et de l'alimentation, les moyens facilitant des choix alimentaires appropriés aux besoins des consommateurs, l'amélioration de l'environnement alimentaire (consommation et activité physique), la restauration collective, et au-delà de l'information, l'éducation alimentaire dès le plus jeune âge.

## Actualité

La prise en compte de la vulnérabilité accrue de certaines populations face à l'alimentation est également au cœur des échanges, avec **l'atelier n° 12** consacré à « *lutter contre l'insécurité alimentaire: comment s'assurer que chacun puisse avoir accès à une alimentation suffisante et de qualité* ». L'identification des personnes concernées par l'insécurité alimentaire, l'accès à l'alimentation comme lien social et de lutte contre la pauvreté, la gouvernance de l'aide alimentaire et la coopération entre les acteurs au niveau territorial sont questionnés.

Il est attendu que ces différents travaux menés en parallèle aboutissent à des solutions concrètes. Toutefois, une vision holistique pour l'alimentation de demain est indispensable afin de s'engager durablement dans des améliorations, voire des changements de comportements favorables à la santé.

En matière d'évaluation des risques, la prise en compte de démarches concomitantes du type « bénéfiques et risques » a permis de rendre disponibles des données pertinentes pour la décision publique.

Aujourd'hui, penser une politique interministérielle forte intégrant les problématiques liées aux qualités nutritionnelles, sanitaires, environnementales et à une dimension sociale de l'alimentation est un prérequis pour progresser vers une réelle émergence d'une politique de prévention des maladies chroniques non transmissibles par l'alimentation.

L'industrie alimentaire a sa part à jouer et entend y répondre de manière constructive aux côtés des pouvoirs publics et de l'ensemble des acteurs.

## Mieux comprendre...

### Des rapports préalables à des actions de santé

**Stratégie nationale de la santé :** le Haut Conseil de la Santé Publique a remis fin septembre à la ministre des Solidarités et de la Santé un rapport sur l'état de santé des Français, marquant ainsi le début des travaux de la stratégie nationale de santé 2017. À partir de ce rapport, la ministre des solidarités et de la santé a identifié quatre thèmes prioritaires autour desquels s'organiseront les grands chantiers en matière de santé à moyen et long terme :

- la prévention et la promotion de la santé,

- la lutte contre les inégalités sociales et territoriales d'accès à la santé,
- la nécessité d'accroître la pertinence et la qualité des soins,
- l'innovation.

La stratégie nationale de santé donne un cap à la politique de santé et garantit la cohérence de l'action collective de tous les ministères.

Elle sera adoptée en décembre 2017, après consultation large des acteurs et des parties prenantes. Un décret sera publié en vue d'une mise en œuvre dès 2018 dans les territoires et au plan national.

**Haut Conseil de la Santé Publique :** le HCSP a publié ce 6 novembre un rapport intitulé : « Propositions pour une Politique Nationale Nutrition Santé à la hauteur des enjeux de santé publique en France (PNNS 2017-2021) ».

Ce rapport préconise des « *mesures réglementaires pour améliorer l'offre alimentaire, afin de permettre à l'ensemble de la population l'accès à des aliments de meilleure qualité nutritionnelle, et recommande des actions prioritaires pour les enfants.* » [...] « *et avec un ciblage proportionné selon le degré de désavantage [social]* ».

## Quoi de neuf ?

### Avis n° 77 et n° 78 du Conseil National de l'Alimentation adoptés en séance plénière du 4 juillet 2017

**Alimentation en milieu hospitalier :** le CNA s'était autosaisi en janvier 2015 sur ce sujet, partant du constat d'une récurrence de la prévalence de la dénutrition en milieu hospitalier avec l'alimentation comme facteur de risque identifié. Sachant que les conséquences de la dénutrition sont

graves et multiples sur l'évolution d'une maladie. La concertation conduite au CNA a abouti à la formalisation de 32 recommandations : meilleure coordination et communication, formation sur l'état nutritionnel du patient, recommandations en fonction du degré d'autonomie du patient face à son repas. La recommandation principale préconise de supprimer « l'option par défaut » que représente le

service à la chambre et la remplacer par des lieux de consommation permettant une flexibilité de l'offre alimentaire au plus près du lieu de consommation : salle-à-manger, restaurant, libre service, etc. Avec une volonté de remettre le patient au cœur de ses choix.

[http://www.cna-alimentation.fr/v2/wp-content/uploads/2017/09/CNA\\_Avis77.pdf](http://www.cna-alimentation.fr/v2/wp-content/uploads/2017/09/CNA_Avis77.pdf)

## Quoi de neuf ?

**Enjeux de la restauration collective en milieu scolaire :** la qualité des repas servis en restauration scolaire et la pause méridienne qui y est associée, a déjà fait l'objet de quatre avis (N° 15,18,24 et 47).

Ce nouvel avis fait écho aux évolutions significatives en matière réglementaire, sanitaire, environnementale et de santé publique auxquels doit répondre la restauration scolaire. Cet avis dresse les principaux enjeux de la restauration scolaire **sous l'angle de 12 fiches thématiques** qui vont de la **typologie des convives, à l'éducation, transmission, structuration des coûts et modes de gestion** entre autres et **73 recommandations, à destination de l'ensemble des acteurs de la restauration collective en milieu scolaire (autorités organisatrices, Éducation Nationale, Ministère de l'Agriculture, de la Santé etc.)**.

([http://www.cna-alimentation.fr/v2/wp-content/uploads/2017/07/CNA\\_Avis78.pdf](http://www.cna-alimentation.fr/v2/wp-content/uploads/2017/07/CNA_Avis78.pdf))

### De nouvelles conditions pour l'utilisation de la marque PNNS

Un arrêté du 2 juin 2017 modifie les conditions d'utilisation de la marque « Programme national nutrition santé ». Une nouvelle annexe définit le cahier des charges pour une demande d'attribution du logo du PNNS.

Il sera attribué dès lors que le support ou l'action vise au moins l'un des objectifs ou axes du PNNS, en respecte les principes et stratégies, et valorise les repères nutritionnels pour la population ciblée.

Formulaire sur [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr), <http://www.santepubliquefrance.fr> et <http://socialsante.gouv.fr>

### OMS – Évaluation du coût économique de la mauvaise alimentation et du manque d'activité physique

Il existe un rapport de cause à effet entre, d'une part, une mauvaise alimentation

et un manque d'activité physique et, d'autre part, des dépenses de santé plus importantes, mais les estimations sont très variables. Les études existantes sous-estiment la charge économique réelle. Les frais indirects entraînés par une perte de productivité pourraient être environ deux fois plus importants que les frais directs pour le système de santé ; ensemble, ces frais représentent quelque 0,5 % du revenu national. Cette étude prévoit par exemple que la charge économique totale associée à ces deux facteurs de risque, tels qu'ils se manifestent dans les nouveaux cas de diabète de type 2, sera de 883 millions d'euros en 2020 rien que pour l'Allemagne, l'Espagne, la France, l'Italie et le Royaume-Uni.

(<http://www.euro.who.int/en/publications/abstracts/assessing-the-economic-costs-of-unhealthy-diets-and-low-physical-activity-an-evidence-review-and-proposed-framework-2017>)

### INCA 3 – Évolution des habitudes et modes de consommation, de nouveaux enjeux en matière de sécurité sanitaire et de nutrition

« L'ANSES a publié en juillet dernier l'avis et le rapport relatifs à l'enquête individuelle de consommations alimentaires (INCA 3).

6 années de travail ont été nécessaires pour obtenir une véritable photographie représentative des habitudes de consommation alimentaires des Français enfants (0-17 ans) et adultes (18-79 ans).

À noter, une augmentation de la consommation de produits transformés et de compléments alimentaires depuis 2007, encore trop de sel et surtout pas assez de fibres, une activité physique insuffisante pour une grande partie de la population, avec un accroissement du temps passé quotidiennement devant les écrans (hors temps de travail).

(<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2014SA0234Ra.pdf>)

### FFAS – Colloque sur l'activité physique en France et en Europe

Le colloque du Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé « Programme alimentation/activité physique en France et en Europe » s'est tenu à Paris le 26 octobre 2017. L'occasion de découvrir un inventaire des nouveaux outils de changement du comportement en France et en Europe, les facteurs clés de succès, les synergies et modélisations.

(<http://alimentation-sante.org/Event/colloque-programmes-alimentation-activite-physique-en-france-et-en-europe/>)

### OCDE – Obesity update 2017

L'Organisation de coopération et de développement économiques a mené une étude au sein de ses 45 pays afin d'établir un état des lieux sur l'obésité dans le monde. En 2015, plus d'1 adulte sur 2 et presque 1 enfant sur 6 est en surpoids ou obèse. Les projections pour 2030 montreraient une augmentation dans tous les pays, avec des seuils particulièrement hauts aux États-Unis (47%), au Mexique (39%) et en Angleterre (35%). En France, la prévalence atteindrait 21%, contre 15,3% actuellement. Politiques de taxations de certains produits, révisions des étiquetages, affichage d'informations nutritionnelles dans les restaurants, régulation du marketing et de la publicité, campagnes d'éducation alimentaire sont parmi les mesures proposées.

(<http://www.oecd.org/els/health-systems/Obesity-Update-2017.pdf>)

### L'union européenne s'attaque aux « doubles standards » des produits

Le 25 septembre, la Commission européenne a publié des recommandations aux États membres pour les aider à lutter contre les « doubles standards » dans la « qualité » des produits alimentaires dénoncés dans les pays d'Europe de l'Est. Un budget de

## Quoi de neuf ?

1 million d'euros permettra de développer une méthodologie de tests comparatifs et un autre million financera « les travaux visant à recueillir les éléments de preuve » et à « contrôler l'application de la réglementation » des États membres (information du consommateur et pratiques commerciales déloyales). La Commissaire chargée de la protection des consommateurs, Vera Jourova, souhaite que les producteurs harmonisent leurs recettes et pas qu'ils aient des emballages différents.

FoodDrinkEurope et AIM (l'association des produits de marques) travaillent ensemble à une position commune pour défendre les arguments des entreprises.

### Fond Français pour l'Alimentation et la Santé

Le FFAS a organisé le 4 juillet un retour d'expérience (RETEX) pour analyser le déroulement de l'expérimentation sur l'étiquetage nutritionnel simplifié et en tirer des recommandations pour des

opérations futures.

<http://alimentation-sante.org/2017/07/retex-etiquetage-nutritionnel-simplifie/>

Le 15 septembre, une conférence intitulée « Quelles innovations pour l'alimentation de demain ? » a été organisée par le FFAS. Pour la voir ou la revoir :

<http://alimentation-sante.org/Event/conference-du-15-septembre-queelles-innovations-pour-l'alimentation-de-demain/>

## Initiatives des industries alimentaires

### Conférence Benjamin Delessert (juin 2017)

La conférence Benjamin Delessert, lors de laquelle est remis le prix Jean Trémolières, avait cette année pour thème « **La Table, entre santé et art culinaire** ». Le prix a été remis à Patrick RAMBOURG, chercheur et historien des pratiques culinaires, pour son ouvrage *L'Art et la table*. L'auteur s'est servi des représentations de la table, depuis la plus haute

Antiquité, pour étudier sa place dans la société. En effet, les artistes n'ont cessé de figurer des aliments, des pratiques de cuisine et des manières de manger. Ainsi au travers de leurs œuvres, c'est la culture de leur époque qu'on observe. D'autres intervenants ont permis un regard croisé entre Alimentation, Art et Histoire. Georges VIGARELLO (EHESS) en particulier, a offert un éclairage sur l'appréciation des bénéfices santé des aliments au cours de l'histoire. Selon lui,

aujourd'hui, le manger se partage entre un strict respect des lois sanitaires toujours plus rigides et étroites et un plaisir qui s'individualise autant qu'il se légitime.

### Alimentation du nourrisson et du jeune enfant – Aide mémoire n° 342/ juillet 2017

OMS

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs342/fr/>



LE COMITÉ DE RÉDACTION VOUS SOUHAITE  
D'EXCELLENTE FÊTES DE FIN D'ANNÉE.