

CONCOURS INTERNE SPÉCIAL DE CONTRÔLEUR DE L'INSTITUT NATIONAL DE LA STATISTIQUE ET DES ÉTUDES ÉCONOMIQUES

ANNÉE 2016

**ÉPREUVE DE RÉPONSES À DES QUESTIONS PORTANT SUR UN OU PLUSIEURS
TEXTES À CARACTÈRE ADMINISTRATIF**

Décembre 2015

(Durée : 3 heures, coefficient :4)

Le sujet comporte 26 pages (y compris celle ci)

Textes à étudier :

- 1 - Rapport au Parlement : le plan national pour l'alimentation - PNA
- 2 - Note de service de la Direction générale de l'alimentation
- 3 - Loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche
- 4 - Crédoc- Consommation et modes de vie - n°232 septembre 2010 - Le modèle alimentaire français contribue à limiter l'obésité
- 5 - Commission européenne : communiqué de presse - octobre 2012
- 6 -Le système de sécurité alimentaire européen

Questions

Vous pouvez répondre aux questions dans l'ordre que vous souhaitez en précisant à chaque fois le numéro.
Il sera tenu compte de la présentation, de la qualité de la rédaction et de l'orthographe.

Partie A

Vous préciserez le numéro du document servant de référence à la rédaction de votre réponse, et chaque fois que nécessaire le ou les article(s) des textes.

1. Que signifie le sigle PNNS ?
2. Quels sont, avec la déstructuration des repas, les autres facteurs qui favorisent l'obésité ?
3. En 2010, quel est le temps moyen par personne consacré à l'alimentation en France et quelle est la source de cette donnée ?
4. Quelle est la mission de l'observatoire de l'alimentation ?
5. En 2011, combien de personnes ont eu recours à l'aide alimentaire en France ?
6. A combien s'élevaient les dépenses d'assurance maladie liées à l'obésité et au surpoids en France en 2008 ?
7. A quelle date a été mis en place le premier programme de distribution de denrées alimentaires au profit des personnes les plus démunies de la communauté ?
8. Après de qui le gouvernement prend-il un avis pour définir la politique publique de l'alimentation ?
9. Quel est le rôle de l'EFSA ?
10. Définitions : régaliennes, effet levier, pérennité et pragmatisme
11. Quels acteurs ont été mobilisés pour la mise en œuvre du premier PNA en septembre 2010 ?
12. Qui élabore le PNNS et à quelle périodicité ?
13. Quels sont les différents acteurs régionaux de l'alimentation qui composent le Comité Régional de l'Alimentation ?
14. Quels pays de l'Union européenne, entre autres, ont bâti une politique de l'alimentation globale ?
15. Relever trois différences entre les modèles alimentaires français et américain.
16. Comment peut-on définir l'aide alimentaire et qui peut l'apporter ?
17. Quel budget la commission européenne propose de réserver pour le programme d'aide en faveur des personnes les plus démunies pour la période 2014-2020 ?

Partie B

Selon vous, quelles mesures peuvent être mises en œuvre pour réduire le gaspillage alimentaire ?

TEXTE 1



Rapport au Parlement

Le Programme National pour l'Alimentation (PNA)
Juillet 2013

[...]

1^{ère} Partie : Contexte, objectifs et organisation du PNA

1.1. Éléments historiques de la politique publique de l'alimentation

La volonté de mettre en place une véritable politique publique de l'alimentation est très récente. Lors de l'installation du Conseil National de l'Alimentation (CNA) en 2003, le Ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales a insisté sur la nécessité d'articuler une politique alimentaire avec les autres politiques publiques et a confié au CNA le rôle de réflexion de fond sur le sujet. Celui-ci, en 2005, a affirmé qu'une « politique de l'alimentation, comme la politique nutritionnelle, doit pouvoir jouer sur de nombreux leviers avec un souci majeur de cohérence, alors même qu'il n'est pas forcément nécessaire que toutes les actions soient sur la même échelle de temps ».

En avril 2008, le Ministère chargé de l'agriculture a lancé un Plan national de l'offre alimentaire, avec pour objectif de rapprocher les producteurs et les consommateurs. Par ailleurs, le Ministère pilote depuis plusieurs années les actions du Programme National Nutrition Santé (PNNS) portant sur l'offre alimentaire, et développe des actions complémentaires en cohérence avec celui-ci (valorisation de la qualité des aliments, aide alimentaire, produits issus de l'agriculture biologique en restauration collective...).

C'est en 2010 que le législateur instaure une véritable politique de l'alimentation à travers la Loi de modernisation de l'Agriculture et de la Pêche, politique publique déclinée au travers du Programme National pour l'Alimentation (PNA). Un premier programme de 85 actions est présenté en septembre 2010 par le Ministère en charge de l'agriculture. Les mesures en faveur d'une bonne alimentation prévues dans le PNA s'inscrivent dans la stratégie de prévention nutritionnelle du PNNS 3 et le volet prévention du Plan Obésité. Elles mobilisent 14 ministères, ainsi que les différents opérateurs (producteurs, industriels, commerçants, restaurateurs, associations et collectivités, établissements scolaires, professionnels de santé) œuvrant dans le domaine de l'alimentation.

1.2. Contexte de l'alimentation en France

Les Français ont toujours eu une relation privilégiée avec leur alimentation. Cette relation a profondément marqué l'histoire, la culture et le mode de vie du pays. Manger n'est pas seulement un acte fonctionnel, c'est un plaisir quotidien et partagé qui obéit à certaines habitudes culturelles : la convivialité, la diversité alimentaire, le respect d'horaires fixes et la structuration des repas autour de trois plats principaux. Les Français aiment parler de ce qu'ils mangent, déjeuner ou dîner à heure fixe et passer du temps à table. Ainsi, 53 % des Français sont à table à 13h00, et l'alimentation occupe en moyenne 2h22 par jour (données 2010¹). Ces habitudes fondent un **modèle alimentaire français** reconnu comme protecteur vis-à-vis des maladies chroniques liées à l'alimentation (diabète, obésité, maladies cardio-vasculaires...). On parle de « paradoxe français » en comparaison avec d'autres pays, notamment anglo-saxons, où le plaisir a laissé place à une vision uniquement nutritionnelle ou fonctionnelle de l'alimentation. Plus de la moitié des Français souhaiteraient d'ailleurs apprendre à mieux cuisiner². En 2010, l'UNESCO a inscrit le repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel mondial. Une preuve supplémentaire de l'importance que ce modèle représente en termes de traditions culturelles et de lien social.

Cependant **ce modèle est de plus en plus remis en cause, notamment chez les jeunes**. Ces derniers cuisinent moins, délaissent la table et préfèrent le grignotage à la prise de repas à heure fixe. Plus d'un jeune sur quatre est prêt à sacrifier la qualité et la quantité de son alimentation au profit de son habillement (31%) ou de la téléphonie mobile (25%)³. Or c'est dans l'enfance que s'acquièrent les habitudes alimentaires que l'on conserve toute sa vie.

Les distances entre lieu de travail, foyer et activités sociales s'allongent et une partie de la population travaille en horaires décalés, ce qui favorise des comportements alimentaires en rupture avec le modèle

¹ Le temps de l'alimentation en France, INSEE 2012

² Baromètre des perceptions de l'alimentation, réalisé par le CREDOC pour le Ministère chargé de l'agriculture, 2009

³ Enquête auprès de la population jeune : des habitudes de vie qui exposent au surpoids et à l'obésité, IPSOS 2012

français. Par ailleurs, on accorde de moins en moins de valeur à l'alimentation. La part du budget consacré à l'achat de nourriture ne cesse de baisser, passant de 21,5 % en 1959 à 13,4 % en 2010⁴. Le budget consacré à l'achat de produits frais a considérablement diminué au profit des plats préparés. A cela s'ajoute le fait que le consommateur connaît de moins en moins l'origine des aliments qu'il mange, qui les a produits ou encore comment ils ont été transformés.

La nourriture a toujours été source d'anxiété pour l'homme. Cet éloignement avec le monde agricole et avec celui qui transforme et cuisine génère des peurs (pesticides, OGM, additifs, crises sanitaires, etc) et un manque de réalisme sur la valeur et la qualité des produits. Les médias dénoncent régulièrement les modes de production et alimentent la crainte du « mal manger » et d'être malade à court ou moyen terme. Le manque de connaissances sur les modes de production, le développement de courants de pensée qui prônent le naturel en l'opposant très souvent au système industriel, accentuent encore la perte de confiance des consommateurs dans leur alimentation. Ces crises médiatiques dans un contexte de **perte de connaissance des consommateurs concernant leur alimentation** ont des répercussions économiques sur les filières, les industries et les distributeurs et des impacts non négligeables sur les comportements.

Ce contexte nécessite une **communication** renforcée sur l'alimentation.

Parallèlement, on assiste à un réel engouement pour la cuisine depuis quelques années. La cuisine et ses dérivés sont au cœur d'une explosion médiatique qui met en avant des recettes, des chefs étoilés et des produits (émissions culinaires, magazines, blogs...). La période est donc favorable à la diffusion de messages plus positifs sur l'alimentation.

On connaît par ailleurs de mieux en mieux l'importance de l'alimentation pour le bien-être et la prévention des maladies chroniques. L'alimentation joue à ce titre un rôle primordial en **santé publique**. En 2012, 32,3 % des français adultes étaient en surpoids et 15% étaient obèses. 18 % des enfants étaient en surpoids ou obèses⁵. Lancé en 2001, le PNNS a pour objectif d'améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Ce plan de santé publique vise ainsi à améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire ainsi qu'à éduquer et informer le grand public, notamment en matière d'équilibre alimentaire et d'activité physique. Il s'articule avec le Plan Obésité, plus spécifique sur les actions à mener pour ralentir ce problème majeur de santé publique. L'alimentation doit répondre à court terme à une obligation de sécurité sanitaire et de satisfaction des besoins énergétiques et sensoriels, mais il ne faut pas négliger son rôle à moyen et long terme sur la santé des personnes et le bien-être des populations. L'Anses rappelle par ailleurs que pour limiter les risques en matière de contaminants alimentaires, il est nécessaire de diversifier au maximum son alimentation⁶. Contrairement au PNNS, le PNA a une vision plus globale de l'alimentation, dont la nutrition est l'un des volets ; les aspects sociétaux, culturels, environnementaux, le plaisir de manger font également partie de la politique de l'alimentation développée dans le PNA. Ce sont en effet autant de facteurs qui influent directement ou non sur les comportements alimentaires. Il est donc essentiel de les prendre en compte si l'on souhaite modifier durablement certains comportements négatifs pour la santé.

Les problèmes de santé publique liés à l'alimentation pèsent de manière significative sur notre **économie**. Le rapport de l'Inspection Générale des Finances (IGF) et de l'inspection générale des affaires sociales (IGAS) concernant « la pertinence et la faisabilité d'une taxation nutritionnelle », remis à la ministre chargée de la santé en août 2008, évalue entre 10 et 15 milliards par an les dépenses d'assurance maladie liées à l'obésité et au surpoids. A contrario, le modèle alimentaire français reste l'un des moteurs les plus dynamiques de notre économie. La France est en effet le premier producteur agricole de l'Union Européenne⁷ et le second pour le chiffre d'affaires des industries agroalimentaires, premier secteur industriel national en 2012 avec environ 13 000 entreprises et plus de 495 000 salariés⁸. Et le secteur de l'alimentation concerne également les agriculteurs, les artisans, les commerçants, les distributeurs et les professionnels de la restauration, soit une part très importante des activités

⁴ Évolution des dépenses et des prix d'alimentation dans la consommation des ménages en France et en Europe depuis 1959, DGCCRF, Mai 2012.

⁵ Étude Roche-Obépi, 2012

⁶ 2ème étude de l'Alimentation Totale, Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail), 2011

⁷ Eurostat, Comptes de l'Agriculture, 2012

⁸ Association Nationale des Industries Agroalimentaires, 2012

économiques françaises. Aussi, développer une politique de l'alimentation s'inscrivant sur le long terme est également un enjeu économique majeur pour demain.

La **sécurité alimentaire** est assurée quand toutes les personnes, en tout temps, ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui satisfait leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine⁹. D'après l'étude INCA 2, environ 12,2% des adultes vivent dans un foyer en situation d'insécurité alimentaire. En 2011, 3,6 millions de personnes ont recours à l'aide alimentaire en France de façon ponctuelle, régulière ou permanente¹⁰, et ce chiffre est en constante augmentation. L'alimentation est ainsi au cœur du problème de justice sociale. On note également que les bénéficiaires de l'aide alimentaire souffrent davantage d'obésité, de diabète et d'hypertension artérielle que le reste de la population, et ne consomment pas suffisamment de fruits et légumes et de produits laitiers. Ainsi, la prévalence de l'obésité chez les usagers de l'aide alimentaire était de 28,8% en 2011-2012¹¹. Par ailleurs, l'aide alimentaire est la principale source d'approvisionnement de ces populations pour de nombreux types d'aliments. Le développement d'actions visant à diversifier et améliorer la qualité nutritionnelle des denrées distribuées via l'aide alimentaire est donc indispensable.

L'amélioration de la qualité des aliments s'intègre dans un concept plus général, celui de **l'alimentation durable**. Les pouvoirs publics ont pris conscience des enjeux sociétaux et environnementaux liés à l'alimentation. Le soutien à l'agriculture biologique, aux circuits courts et la volonté de réduire l'utilisation des produits phytosanitaires sont des exemples de grands chantiers menés par le gouvernement depuis quelques années.

La **lutte contre le gaspillage alimentaire** est également l'un des défis majeurs de l'Europe pour les prochaines années (résolution du Parlement Européen du 19 janvier 2012, étude préparatoire sur les déchets alimentaires dans l'UE des 27 de la Commission européenne en 2010) et une des priorités d'actions du Ministère en charge de l'agriculture. En effet, différentes études estiment qu'entre un tiers¹² et la moitié¹³ des denrées alimentaires produites dans le monde sont perdues ou gaspillées. Le gaspillage alimentaire a lieu à tous les stades de la chaîne alimentaire. En 2010, 7,12 millions de déchets alimentaires ont été jetés¹⁴. Dans les ménages français, 20 kg des déchets alimentaires par an et par personne seraient du gaspillage alimentaire dont 7 kg de déchets alimentaires encore emballés¹⁵.

Tous ces enjeux sont à replacer dans un **contexte mondial** où l'alimentation est évidemment un sujet politique et stratégique majeur. Le développement de l'agriculture et l'éradication de la faim ont, depuis 2008, retrouvé la place qui leur revenait, sur la scène internationale, parmi les domaines hautement prioritaires. La transition vers une agriculture durable est vivement souhaitée par la FAO mais n'est néanmoins pas possible sans un afflux massif de nouveaux investissements, destinés à protéger et à améliorer l'utilisation efficiente des ressources naturelles, à produire en quantité et en qualité suffisantes et à réduire le gaspillage. Actuellement, la situation mondiale est caractérisée par des cours internationaux élevés et instables sur le marché des denrées alimentaires. On constate la persistance de la faim et de la malnutrition dans certaines régions du globe et l'augmentation de l'obésité et des maladies cardiovasculaires dans les pays les plus développés. Cette situation suscite des préoccupations croissantes quant à la durabilité à long terme des systèmes de production agricole et vivrière dans un contexte de croissance démographique exponentielle à l'échelle mondiale.

1.3. Enjeux et priorités du PNA

L'alimentation recouvre un ensemble de problématiques très variées : permettre l'accès de tous à une nourriture suffisante et de qualité, garantir la sécurité des aliments et la santé publique, maintenir des traditions culinaires et des liens sociaux, soutenir notre modèle agricole, nos industries agroalimentaires et les emplois qu'elles génèrent, tout en s'inscrivant dans une perspective de développement durable.

⁹ Définition du Sommet mondial de l'alimentation, 1996

¹⁰ Source : Direction générale de l'alimentation (remontées indicateurs associations)

¹¹ Etude ABENA 2011-2012

¹² Global Food Losses and Food Waste, FAO, 2011

¹³ From Field to Fork, Curbing Losses and Wastage in the Food Chain, SIWI, 2008

¹⁴ Réduction du gaspillage alimentaire - État des lieux et pistes d'action, MEDDE, 2012

¹⁵ Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie, 2012

Autant d'enjeux sociaux, économiques et environnementaux majeurs qui justifient le renforcement de l'intervention publique en matière d'alimentation. Or, jusqu'en 2010, il n'existait pas d'action publique intégrant toutes ces problématiques de manière cohérente et regroupant les initiatives sectorielles existantes (agriculture et pêche, santé, consommation, environnement, tourisme, commerce, éducation, culture, aménagement du territoire...).

L'enjeu est de montrer que les pouvoirs publics ne s'intéressent pas seulement à la partie production, mais sont également à l'écoute des inquiétudes et des attentes sociétales des consommateurs et désireux d'y apporter des réponses.

L'ambition du Programme national pour l'alimentation est d'offrir à chaque citoyen les conditions du choix de son alimentation en fonction de ses souhaits, de ses contraintes et de ses besoins nutritionnels, pour son bien-être et sa santé. Le PNA repose sur le principe que « Bien manger, c'est l'affaire de tous » et l'érige en slogan. L'essence même du PNA est le partenariat avec les acteurs privés, les collectivités territoriales et le monde associatif. Favoriser et encourager l'émergence d'actions de terrain, adaptées aux besoins locaux et basées avant tout sur le volontariat des acteurs est l'un des principaux enjeux de ce programme.

Les trois premières années, le Ministère en charge de l'agriculture a établi des priorités annuelles sur la base de circulaires ministérielles. Impliqué auprès du PNNS dans la prévention des maladies chroniques liées à l'alimentation, il a cependant souhaité élargir la problématique de l'alimentation à d'autres aspects. Il a ainsi fait le pari qu'une alimentation riche de sens serait moins anxiogène et moins « obésogène ». Il s'agit notamment de faire de l'alimentation un objectif explicite des politiques agricoles et des systèmes de production.

Le PNA, présenté en 2010 s'articule autour de 4 axes :

- Faciliter l'accès à tous à une alimentation de qualité,
- Améliorer l'offre alimentaire,
- Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation,
- Préserver et promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français.

2 axes transversaux s'y ajoutent :

- Innover et développer des outils pour bâtir des modèles alimentaires durables et de qualité,
- Conduire des actions de communication.

En décembre 2012, le Ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, a souhaité donner un nouvel élan à la politique de l'alimentation en recentrant l'action de l'État sur trois priorités : la justice sociale, la jeunesse et l'ancrage territorial.

2' Partie : Évaluation globale et perspectives

2.1. Bilan global

Ce rapport constitue un point d'étape de l'avancement des actions qui ont été engagées dans le cadre du programme, mais il est difficile d'évaluer leurs impacts réels sur la population. En effet, qu'il s'agisse de production, de transformation ou de comportements de consommation, en matière d'alimentation, les changements s'inscrivent dans le long terme. Cependant, les premières tendances qualitatives s'avèrent encourageantes.

D'un point de vue **quantitatif**, le bilan global est particulièrement bon, puisque 85 des 86 actions du PNA ont été démarrées ou terminées.

D'un point de vue **qualitatif**, le PNA bénéficie d'une **bonne image** et de la **reconnaissance générale** de son utilité par les acteurs publics et privés qui l'animent. Il fait le pari d'une **approche positive de l'alimentation**, dans un contexte plutôt moralisateur et culpabilisant. Bien manger, c'est l'affaire de tous,

et c'est aussi et surtout une question de plaisir, comprenant une dimension sociale importante. Souhaitant lutter contre les dérives de la dévalorisation et de la médicalisation de l'alimentation, le PNA a su porter des messages positifs et fédérateurs, allant dans le sens de la préservation du modèle alimentaire français. L'objectif est de redonner à chacun l'envie de découvrir toutes les facettes des aliments, de la fourche à la fourchette, pour réconcilier le consommateur avec le contenu de son assiette, et notamment les jeunes, qui représentent les consommateurs de demain.

Avec le PNA, l'État se positionne comme un catalyseur et un facilitateur d'actions, ce qui tranche avec ses fonctions plus régaliennes, tout en affichant un modèle du « bien manger », en tenant compte des connaissances actuelles et de la culture alimentaire française. De par sa vision résolument positive de l'action publique, dans laquelle les acteurs locaux sont placés au cœur des initiatives, le PNA a permis la création de **réseaux**, notamment en régions. Ce sont d'ailleurs les actions initiées localement qui sont le mieux relayées au niveau national (exemple du module Blé, Farine, Pain, expérimenté en Ile de France avant d'être exporté avec succès dans les autres régions, et le guide Rhône-Alpes sur la restauration collective de proximité et de qualité, diffusé sur toute la France). Les trois premières années du déploiement du programme ont vu se développer plus de 1200 actions, témoins d'un réel engouement et d'un dynamisme de terrain. Ces actions sont riches d'une grande diversité, reflet des différentes richesses régionales, tout en s'intégrant autour des 4 axes fédérateurs du PNA. Cette diversité s'explique par les spécificités des territoires, des acteurs et des situations locales. Il est à noter également que ce programme a amené de nouvelles compétences dans les pôles « offre alimentaire » des DRAAF et des DAAF, qui représentent aujourd'hui de véritables ambassadeurs de la politique publique de l'alimentation à l'échelle régionale.

En outre, de par son « interministérialité », le PNA a concouru à donner une meilleure cohérence globale à un ensemble de programmes ou plans, jusqu'alors isolés (PNNS, Plan Ecophyto, PAI, Grenelle de l'environnement, etc). Le budget du PNA est loin d'être comparable à ces autres programmes, mais l'**effet levier** qu'il a entraîné a permis d'obtenir des résultats plus qu'encourageants.

Le PNA n'a pas bénéficié d'une réelle stratégie de **communication** et peu de moyens ont été dédiés à celle-ci. La **notoriété** du programme en tant que tel auprès du grand public est de ce fait relativement limitée, notamment en comparaison avec le PNNS. Cependant, il a permis d'apporter une alternative au discours fonctionnel de l'alimentation, s'accompagnant de nouveaux outils tels que le site Alim'gouv qui s'impose peu à peu comme une référence dans les portails d'information grand public sur l'alimentation. Les messages recueillent par ailleurs une adhésion massive auprès des **partenaires locaux** qui citent de plus en plus ce programme comme une **référence d'action publique pour l'alimentation**.

Il est également à souligner l'**hétérogénéité** de la mise en œuvre des actions : certaines régions sont beaucoup plus actives que d'autres, en fonction de la priorité donnée de cette politique au sein des DRAAF et DAAF, des opportunités locales, de l'importance des réseaux locaux et des moyens consacrés pour les animer.

Enfin, si le très grand nombre d'actions et de thématiques abordées dans le PNA permet d'appuyer la vision globale de l'alimentation qu'il défend, cette **diversité** peut représenter en contrepartie un **obstacle à l'émergence d'un message politique fort et bien identifié** par le grand public. Il est cependant difficile de valoriser à court terme des actions de fond qui s'inscrivent dans un pas de temps d'effet nécessairement long. Force est de constater que le PNA en tant que programme ne constitue pas encore une **référence** incontournable dans le champ de l'alimentation (certaines de ses actions étant quant à elles connues et reconnues), ce qui est étroitement lié à son **manque de visibilité**.

Le PNA ne peut être considéré de manière isolée tant l'alimentation concerne des acteurs et des enjeux variés. Cependant, on peut d'ores-et-déjà constater un certain nombre d'**avancées très encourageantes** liées à son déploiement. Le travail conséquent mené sur l'amélioration nutritionnelle de l'offre alimentaire porte déjà ses fruits : les premiers impacts de la réglementation mise en place dans les restaurants scolaires se sont montrés positifs, tandis que les études Oqali mettent en évidence une diminution significative des teneurs en sel et en sucre dans un certain nombre de produits. Grâce à la politique incitative du PNA, on assiste par ailleurs à une mise en réseau des acteurs locaux qui engagent des démarches autour de l'alimentation. Pour chaque volet de la politique, les acteurs sont clairement identifiés et rapidement mobilisables.

Mais le travail à mener est encore conséquent et l'action publique devra poursuivre ses efforts dans le domaine alimentaire. Ainsi, bien que le système d'aide alimentaire ait été réformé pour aller vers une meilleure structuration, ces améliorations vont de pair avec une augmentation des bénéficiaires, signe que la précarité alimentaire est plus que jamais une préoccupation majeure. Par ailleurs, l'épidémie d'obésité connaît un ralentissement de sa croissance mais reste une réalité, avec une augmentation relative de 3,4 % du nombre de personnes obèses au cours des trois dernières années (Obépi 2012). Il persiste, de plus, un net gradient social de cette maladie. En outre, l'alimentation n'est pas une priorité pour plus d'un jeune sur quatre en 2012, qui se déclare prêt à limiter la qualité, la quantité ou la variété de celle-ci au profit de vêtements de marque ou d'un téléphone portable. Ceci risque de mettre en danger le modèle alimentaire français à plus ou moins long terme et confirme la **nécessité d'inscrire la politique de l'alimentation dans la durée** pour ne pas perdre les bénéfices des ces premières années de mise en œuvre et la dynamique positive engagée.

Le PNA a été construit de manière à rester évolutif, et constitue un outil de pilotage dynamique de la politique publique de l'alimentation. Ainsi, tirant les fruits des trois premières années de mise en œuvre, le Gouvernement a redéfini ses objectifs prioritaires. Depuis la fin de l'année 2012, les priorités en matière de politique de l'alimentation ont effectivement été recentrées sur trois sujets : la **justice sociale**, la **jeunesse** et l'**ancrage territorial** d'une politique au plus près des citoyens. Ces priorités ont été traduites dans la circulaire ministérielle du 16 janvier 2013.

Par ailleurs, la **cohérence des messages du PNA avec ceux du PNNS** représente un enjeu majeur de l'efficacité de la politique alimentaire en termes de santé publique. Le site du PNNS *mangerbouger.fr* a, depuis début 2013, modifié son message et met désormais en avant la dimension « plaisir » de l'alimentation. Il a également mis en ligne en mars 2013 un nouvel outil, intitulé « La fabrique à menus », qui témoigne d'une volonté de reconsidérer l'alimentation dans sa globalité autour des menus et du repas.

2.2. Mise en perspective européenne et internationale

D'autres pays européens comme le Royaume-Uni ou la Finlande ont également, toute chose égale par ailleurs, bâti une politique de l'alimentation globale. Certains États membres (Belgique, Allemagne, Italie, Espagne) ont, quant à eux, entrepris des actions sectorielles, sans toutefois avoir franchi le pas d'une approche globale.

Dans le monde, le Québec ou le Japon ont développé des politiques publiques couvrant également des thématiques très larges en matière d'alimentation. Les États-Unis ont aussi, avec un objectif de lutte contre l'épidémie d'obésité, mis en place des programmes permettant à la partie la plus défavorisée de la population d'accéder à une alimentation de bonne qualité nutritionnelle.

La France est donc très en avance en la matière, tant au plan européen qu'international.

[...]

2.4. Perspectives

La pérennité est l'essence de toute politique incitative. Elle est primordiale pour les opérateurs qui se sont engagés dans des projets d'envergure, tous demandeurs d'une **continuité** et d'une **cohérence** de la politique de l'alimentation. Cette continuité doit s'accompagner d'une logique de **simplification**, qui permet d'optimiser les moyens engagés sur des **actions prioritaires**.

L'expérience des premières années du PNA affirme l'importance de l'ancrage territorial, avec un rôle moteur essentiel des collectivités territoriales. C'est en effet à cette échelle que la politique publique de l'alimentation se montre la plus efficace.

En outre, cette politique et ses actions doivent pouvoir jouir d'une **visibilité renforcée**, qui s'appuiera sur une réelle **stratégie de communication**, cohérente et adaptée aux cibles et aux enjeux. Une telle

communication doit être au service de la valorisation des actions publiques, afin d'en faire bénéficier le plus grand nombre.

La **future Loi d'avenir pour l'agriculture**, portée par Stéphane Le Foll, est l'occasion de faire évoluer le Programme National pour l'Alimentation en tenant compte des forces et des faiblesses mises en évidence dans ce rapport et en s'appuyant sur les nouvelles orientations de la circulaire ministérielle du 16 janvier 2013. L'enjeu sera d'aller vers **plus de pragmatisme, de lisibilité et de cohérence** de l'action publique en matière d'alimentation, afin d'optimiser les moyens mis à disposition pour améliorer durablement les systèmes, l'offre et les comportements alimentaires en France.

Ces évolutions législatives ont, en substance, pour objectifs de :

- renforcer la lisibilité et l'effectivité des objectifs fixés par loi à la politique publique de l'alimentation : tout en maintenant les objectifs généraux fixés par la loi de 2010, il s'agit de mettre en cohérence la politique publique de l'alimentation avec les grands enjeux prioritaires que sont la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, et l'ancrage territorial des actions au plus près des citoyens.
- Clarifier et consolider le cadre d'un débat sociétal sur l'alimentation, condition nécessaire pour rétablir la confiance de l'opinion publique à l'égard de l'agriculture et des industries agroalimentaires : ainsi, il est prévu de renforcer le rôle du Conseil national de l'alimentation (CNA) dans l'organisation de débats publics sur les attentes sociétales en matière d'alimentation. Ce conseil s'appuiera notamment sur les avis rendus par le Conseil économique, social et environnemental dans le champ de l'alimentation. Ce débat public sera également organisé en régions par le conseil économique, social et environnemental régional, en cohérence avec les débats et avis du Conseil national de l'alimentation.
- Réaffirmer et renforcer l'action des Pouvoirs publics en faveur de l'éducation et de l'information à l'alimentation des jeunes, les bonnes habitudes alimentaires s'acquérant au plus jeune âge : il est ainsi proposé de modifier le code de l'éducation, afin qu'une information et une éducation à l'alimentation soient dispensées dans les écoles.
- Prévoir un cadre à la fois exigeant et pragmatique pour une réelle amélioration de l'offre alimentaire en restauration collective, en cohérence avec le « choc de simplification » annoncé par le Président de la République.

En conclusion, le **PNA** a su se faire le vecteur d'une politique publique de l'alimentation nouvelle et ambitieuse, engageant des dynamiques positives autour de l'alimentation des Français.

Les trois premières années de sa mise en œuvre ont montré qu'il est indispensable de construire une action publique cohérente et pérenne, considérant l'alimentation dans sa globalité, afin d'apporter à tous une offre de qualité et préserver le modèle alimentaire français.

TEXTE 2

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la politique de l'alimentation
Bureau du pilotage de la politique de l'alimentation

Adresse : 251 rue de Vaugirard - 75732 PARIS CEDEX 15

Tél : 01 49 55 59 28

NOR : AGRG1208727C

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDPA/N2012-8084

Date: 11 avril 2012

Date de mise en application : immédiate

Dates de réponse : 15/04/2012 et 15/10/2012

Nombre d'annexes : 3

Le Directeur général de l'alimentation
à

Messieurs les Préfets de région

Objet : Mise en œuvre par les DRAAF/DAAF du Programme national pour l'alimentation en 2012

Référence : circulaire Ministre du 11 avril 2012 sur le pilotage et la collaboration inter-services des programmes régionaux pour l'alimentation pour l'année 2012.

Résumé : cette note de service a pour objet de préciser aux DRAAF/DAAF les modalités de mise en œuvre du Programme national pour l'alimentation en 2012

Mots-clés : politique publique de l'alimentation, programme national pour l'alimentation, plan régional de l'alimentation

Destinataires

Pour exécution :	Pour information :	
- Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF)	Madame la Commissaire générale au Développement durable	Madame la directrice générale de l'enseignement et de la recherche
- Directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) :	Monsieur le directeur général à la prévention des risques	Monsieur le délégué général à l'Outre-Mer
	Monsieur le directeur général à la mondialisation, au développement et aux partenariats	Monsieur le secrétaire général du MAAPRAT
	Monsieur le directeur de l'administration pénitentiaire	Monsieur le délégué inter-ministériel aux industries agro-alimentaires et à l'agro-industrie
	Monsieur le directeur de la protection judiciaire de la jeunesse	Monsieur le vice président du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux
	Madame la directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes	Monsieur le directeur des pêches maritimes et de l'aquaculture
	Monsieur le directeur général de la compétitivité, de l'industrie et des services	Monsieur le directeur général des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
	Monsieur le directeur général du budget	Madame la déléguée à l'information et la communication du MAAPRAT
	Monsieur le directeur général du trésor	Monsieur le Délégué interministériel à l'aménagement du territoire et à l'attractivité régionale
	Monsieur le directeur général des collectivités locales	Mesdames et messieurs les directeurs généraux des Agences régionales de santé
	Monsieur le directeur général de l'enseignement supérieur et de l'insertion professionnelle	Monsieur le directeur général de FranceAgriMer
	Monsieur le directeur général de la recherche et de l'innovation	Monsieur le directeur général de l'Anses
	Monsieur le directeur général de l'enseignement scolaire	Monsieur le directeur de l'INAO
	Monsieur le directeur général de la santé	Monsieur le président de l'Agence Bio
	Madame la directrice générale de l'offre de soins	Monsieur le président du CNA
	Madame la directrice générale de la cohésion sociale	Monsieur le secrétaire interministériel du conseil national de l'alimentation
	Monsieur le directeur de la jeunesse, de l'éducation populaire et de la vie associative	Monsieur le président et le secrétaire général du Programme national nutrition santé
	Monsieur le secrétaire général du Ministère de la culture et de la communication	Monsieur le président et le secrétaire général du Plan obésité
	Monsieur le directeur général du patrimoine	Mmes et MM. les préfets de départements

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire a fixé pour 2012, par circulaire, les grandes orientations et les priorités du programme national pour l'alimentation en régions.

Les DRAAF, pilotes de ce programme interministériel, suivent ces différentes actions mises en œuvre par les autres directions régionales en recherchant systématiquement l'inter-ministériarité et animent certaines d'entre elles.

Le comité régional de l'alimentation (CRALIM), composé des acteurs régionaux de l'alimentation (cf annexe 1) est l'instance de concertation et d'information mutuelle sur les projets menés par les différentes instances régionales dans le domaine alimentaire. Il propose au Préfet les axes stratégiques du plan régional de l'alimentation tenant compte des enjeux régionaux de l'alimentation en cohérence avec les orientations nationales.

1. Financement des plans régionaux de l'alimentation

Les DRAAF disposent, pour la conduite de ces actions, d'un financement national total de 2,18 millions d'euros au titre du programme 206 (action 8).

Les modalités budgétaires (critères d'éligibilité, critères de répartition des financements entre régions et DROM, enveloppes régionales) sont précisées en annexe 2.

Il est demandé, afin d'améliorer la visibilité du Programme national pour l'alimentation (PNA), de concentrer les financements des DRAAF sur un nombre limité d'actions significatives, c'est-à-dire permettant d'assurer un réel effet levier et une meilleure valorisation.

En plus des moyens dédiés spécifiquement au PNA, les DRAAF peuvent également mobiliser des moyens humains en directions départementales pour mener certaines actions. La promotion de l'action « un fruit pour la récré » et le contrôle des exigences nutritionnelles en restauration scolaire en sont une bonne illustration.

Pourront également être mobilisés les crédits régionaux issus de plans sectoriels du ministère, en parfaite articulation avec le Programme national pour l'alimentation, ainsi que les fonds européens. Il s'agit notamment des crédits du :

- programme 154 pour l'animation de la filière de l'agriculture biologique et les plans régionaux de l'agriculture durable ;
- programme 206 (action 4) pour la qualité nutritionnelle et sanitaire des produits (Contrat de Plan Etat Région) ;
- FEADER (notamment les mesures 111, 132, 133, 214, 311, 313, 323, 341) ;
- les crédits POSEI et CIOM pour les DROM.

Il appartient ainsi aux DRAAF / DAAF de veiller à la mobilisation optimale de ces différentes ressources budgétaires pour conduire le plan régional de l'alimentation.

Un co-financement avec les partenaires institutionnels doit aussi être recherché.

2. Suivi du PNA en régions

Afin de suivre la mise en œuvre du PNA aussi bien en termes d'impact sur les bénéficiaires qu'en termes budgétaires, les DRAAF/DAAF sont chargées d'établir et de mettre à jour les différents outils de suivi des actions mises en œuvre dans le cadre du plan régional de l'alimentation et celles sélectionnées dans le cadre des appels à projets nationaux : tableau de bord, fiches action, fiches de capitalisation.

Vous veillerez à ce que les tableaux de bord et les fiches actions soient régulièrement tenus à jour et déposés sur le site intranet <http://pna-en-regions.national.agri> . Il en va de même des fiches de capitalisation des actions achevées et conduites aussi bien dans le cadre du plan régional de l'alimentation (actions obligatoires et actions régionales) que celles de l'appel à projet national 2011 suivi par les DRAAF au travers des comités de pilotage de ces actions. *A minima*, l'ensemble de ces outils de suivi devront avoir été mis à jour 2 fois par an : avant le 15 avril et avant le 15 octobre 2012.

Les actions régionales publiques ou privées pouvant avoir une dimension nationale, de part leur caractère démultipliable, ou de la communication qui pourrait en être faite sont à signaler régulièrement à la DGAL, via le forum de l'intranet ouvert aux DRAAF/DAAF : <http://pna-en-regions.national.agri> .

Le respect, par les DRAAF, de la transmission de ces documents (tableaux de suivi, fiches actions et de capitalisation) à la DGAL sera abordé lors des dialogues annuels de gestion.

Le Directeur Général de l'Alimentation
Signé : Patrick Dehaumont

Annexe 1
Composition recommandée du CRALIM

Il est recommandé que le comité régional de l'alimentation soit composé de représentants :

Des consommateurs

- les associations de consommateurs agréées par les pouvoirs publics ;
- les associations caritatives distribuant l'aide alimentaire ;
- les associations de parents d'élèves.

Des professionnels de l'ensemble de la filière

- la profession agricole, dont les chambres d'agriculture,
- les associations de promotion d'une alimentation de qualité,
 - le commerce de gros, de détail, l'artisanat et les métiers de bouche dont les chambres de commerce et les chambres des métiers et de l'artisanat,
- les industries agro-alimentaires,
- la grande distribution,
- la restauration collective publique et privée,
- la restauration commerciale privée.

Des autres acteurs de l'alimentation

- pôles de compétitivité,
- unités territoriales de l'INAO, de FAM
- les représentants du réseau régional rural en charge du pilotage et de l'animation,
- les organisations de protection de l'environnement,
 - établissements d'enseignement général, technique et supérieur (enseignement agricole et éducation nationale),
- les associations de diététiciens,
- les offices de tourisme,
- les universitaires (sociologues, psychologues, économistes ...),
 - les CLAN (Comités de Liaison Alimentation Nutrition présents dans les centres hospitaliers),
 - les entreprises de services à la personne (notamment personnes âgées). **Des**

collectivités locales (y compris les CCAS)

Des services déconcentrés relevant des ministères partenaires :

- développement durable
- administration pénitentiaire
- protection judiciaire de la jeunesse
- concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
- compétitivité, de l'industrie et des services
- enseignement scolaire (rectorat, inspections d'académie)
- santé (ARS)
- enseignement supérieur et recherche
- action sociale (démunis, aînés)
- jeunesse, de l'éducation populaire et de la vie associative
- culture (DRAC).

Annexe 2

Modalités budgétaires pour les actions régionales

Les crédits du programme 206 action 08 pour les actions régionales des DRAAF dans le cadre de la présente circulaire s'élèvent en 2011 à 2,18 M€ d'autorisations d'engagement (AE).

Actions éligibles et financement des actions prioritaires

- Dans l'attente de l'inventaire et de la mise en place d'un centre de ressources de jeux éducatifs prévu dans le Programme national pour l'alimentation, les outils pédagogiques (guides, jeux, classeurs, etc...) ne sont pas éligibles en 2012 au financement des plans régionaux.
- Le financement de la DRAAF / DAAF pour des actions de communication proposées par les partenaires (plaquettes, panneaux, site internet, participation à des salons etc...) ne pourra excéder 20% du financement total de l'action.
- Les actions de formation destinées à la restauration scolaire financées en 2011 ne le seront plus en 2012.
- Par contre les actions de formation d'animateurs d'ateliers nutritionnels ou d'ateliers sensoriels sont éligibles, une fois que le financement des classes du goût a été assuré.
- Les actions visant au développement des circuits courts doivent être financées en priorité sur les BOP autres que celui du programme 206.
- Chaque DRAAF/DAAF réservera 4 000 € au moins de son budget régional pour la mise en place de classes du goût.

Modalités de délégations des crédits en régions et dans les DROM

Les crédits du programme 206 action 08 correspondant au financement des plans régionaux seront délégués de la manière présentée ci-après.

Les délégations d'autorisations d'engagement pour 2012 aux DRAAF ou aux DAAF seront réalisées en une seule fois dans les jours qui suivent la parution de cette circulaire. Un montant identique de crédits de paiement sera délégué dans le même temps.

S'agissant des délégations de crédits de paiement au titre des engagements antérieurs à 2012, les délégations seront effectuées consécutivement au dépôt des demandes des SRAL. Ces demandes devront être transmises directement au Bureau du pilotage du programme 206 à l'adresse suivante : bpp206.sdprat.dgal@agriculture.gouv.fr en précisant l'année d'engagement du plan.

Enveloppe régionale

L'enveloppe financière régionale est constituée d'une part fixe d'un montant de 65 000 € et d'une part variable tenant compte de 4 critères précisés ci-après.

Les crédits (en AE) ont été répartis sur la base d'une pondération équivalente entre les critères suivants :

1. nombre de bénéficiaires de la Couverture maladie universelle complémentaire (source INSEE disponible le 14 novembre 2011),
2. nombre d'enfants scolarisés dans le 1er et 2ème degré (source INSEE disponible le 14 novembre 2011),
3. nombre d'industries agro-alimentaires (source INSEE disponible le 14 novembre 2011),

nombre de signes d'identification de qualité et de l'origine, hors vin (source INAO). Chacun de ces critères a été indicé à 100 sur la base de la valeur la plus élevée de sa catégorie, puis affecté d'une pondération de 25% permettant d'obtenir un total de la valeur des critères par région sur 100.

TEXTE 3

JORF n°0172 du 28 juillet 2010 page 13925

LOI

LOI n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche (1)

NOR: AGRS0928330L

L'Assemblée nationale et le Sénat ont adopté,
Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

- **TITRE IER : DEFINIR ET METTRE EN ŒUVRE UNE POLITIQUE PUBLIQUE DE L'ALIMENTATION**

Article 1

I. — Le livre II du code rural et de la pêche maritime est ainsi modifié :

1° L'intitulé est ainsi rédigé : « Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux »

2° L'intitulé du titre III est ainsi rédigé : « Qualité nutritionnelle et sécurité sanitaire des aliments » ;

3° Avant le chapitre Ier du titre III, il est ajouté un chapitre préliminaire ainsi rédigé :

« Chapitre préliminaire

« La politique publique de l'alimentation

« Art. L. 230-1.-La politique publique de l'alimentation vise à 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. Elle vise à offrir à chacun les conditions du choix de son alimentation en fonction de ses souhaits, de ses contraintes et de ses besoins nutritionnels, pour son bien-être et sa santé.

« La politique publique de l'alimentation est définie par le Gouvernement dans le programme national pour l'alimentation après avis du Conseil supérieur d'orientation et de coordination de l'économie agricole et alimentaire et du Conseil national de la consommation. Le Conseil national de l'alimentation est associé à l'élaboration de ce programme et contribue au suivi de sa mise en œuvre. Le Gouvernement rend compte tous les trois ans au Parlement de son action dans ce domaine.

« Le programme national pour l'alimentation prévoit les actions à mettre en œuvre dans les domaines suivants :

« — la sécurité alimentaire, l'accès pour tous, en particulier les populations les plus démunies, à une alimentation en quantité et qualité adaptées ;

« — la sécurité sanitaire des produits agricoles et des aliments ;

« — la santé animale et la santé des végétaux susceptibles d'être consommés par l'homme ou l'animal ;

« — l'éducation et l'information notamment en matière de goût, d'équilibre et de diversité alimentaires, de besoins spécifiques à certaines populations, de règles d'hygiène, de connaissance des produits, de leur saisonnalité, de l'origine des matières premières agricoles ainsi que des mode de production et de l'impact des activités agricoles sur l'environnement ;

« — la loyauté des allégations commerciales et les règles d'information du consommateur ;

« — la qualité gustative et nutritionnelle des produits agricoles et de l'offre alimentaire ;

« — les modes de production et de distribution des produits agricoles et alimentaires respectueux de l'environnement et limitant le gaspillage ;

« — le respect et la promotion des terroirs ;

« — le développement des circuits courts et l'encouragement de la proximité géographique entre producteurs et transformateurs ;

« — l'approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective publique comme privée ;

« — le patrimoine alimentaire et culinaire français, notamment par la création d'un registre national du patrimoine alimentaire.

« Les actions mises en œuvre dans le domaine de l'éducation et de l'information en matière d'équilibre et de diversité alimentaires ainsi que dans le domaine de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire suivent les orientations du programme national relatif à la nutrition et à la santé défini à l'article L. 3231-1 du code de la santé publique.

« Art.L. 230-2.-L'autorité administrative compétente de l'Etat peut, afin de disposer des éléments nécessaires à l'élaboration et à la mise en œuvre de la politique publique de l'alimentation, imposer aux producteurs, transformateurs et distributeurs de produits alimentaires, quelle que soit leur forme juridique, la transmission de données de nature technique, économique ou socio-économique relatives à la production, à l'importation, à la transformation, à la commercialisation et à la consommation de ces produits.

« Un décret en Conseil d'État précise la nature de ces données et les conditions de leur transmission, en veillant au respect des droits de propriété intellectuelle. Il détermine les sanctions applicables en cas de non-transmission des données.

« Art.L. 230-3.-L'observatoire de l'alimentation a pour mission d'éclairer les acteurs économiques et les pouvoirs publics sur les évolutions de l'offre et de la consommation alimentaires.

« Il analyse les données nécessaires à l'exercice de ses missions dans les domaines nutritionnel, sanitaire, économique et social. Il assiste le Gouvernement dans la définition des objectifs de la politique publique de l'alimentation et l'évaluation de ses effets. Il fournit également aux secteurs professionnels des outils d'aide à la décision utiles à la mise en œuvre des engagements collectifs définis à l'article L. 230-4.

« Les modalités de désignation du président de l'observatoire, le fonctionnement de l'observatoire ainsi que sa composition sont définis par décret.

« Art.L. 230-4.-Pour agir sur la qualité gustative et nutritionnelle des produits agricoles et alimentaires et leur consommation, l'État incite les opérateurs du secteur agroalimentaire à mettre en œuvre des accords collectifs par famille de produits.

« Ces accords ont pour but de permettre une évolution favorable de la qualité nutritionnelle des denrées, tout en prenant en compte leur qualité gustative ainsi que leurs conditions de production et de commercialisation. Ils fixent des objectifs à atteindre en matière de qualité nutritionnelle, conformément aux orientations définies dans le cadre du programme national relatif à la nutrition et à la santé prévu à l'article L. 3231-1 du code de la santé publique, et en matière de promotion des modes de production, de transformation et de distribution durables des produits agricoles et agroalimentaires.

« Les modalités d'élaboration et de mise en œuvre de ces accords ainsi que la définition des engagements collectifs sur lesquels ils doivent obligatoirement porter, leurs modalités de suivi par l'observatoire de l'alimentation et les conditions de mesure de leur impact sur l'offre alimentaire sont fixées par décret en Conseil d'État.

« Art.L. 230-5.-Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison. Les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas sont publiées sous la forme d'une charte affichée dans les services concernés.

« Les agents mentionnés aux 1° à 7° et au 9° du I de l'article L. 231-2 du présent code et, dans les conditions prévues par l'article L. 1435-7 du code de la santé publique, les médecins inspecteurs de santé publique, les ingénieurs du génie sanitaire, les ingénieurs d'études

sanitaires, les techniciens sanitaires, les inspecteurs et les contrôleurs des agences régionales de santé veillent au respect des règles fixées en application du présent article. Ils disposent à cet effet des pouvoirs d'enquête prévus au premier alinéa de l'article L. 218-1 du code de la consommation.

« Lorsqu'un agent mentionné au deuxième alinéa constate dans un service de restauration mentionné au premier alinéa du présent article la méconnaissance de règles relatives à la qualité nutritionnelle applicables en vertu du même article, l'autorité administrative compétente de l'État met en demeure le gestionnaire du service de restauration concerné de respecter ces règles dans un délai déterminé. Si, à l'expiration de ce délai, l'intéressé n'a pas déféré à la mise en demeure, cette autorité peut :

« 1° Ordonner au gestionnaire la réalisation d'actions de formation du personnel du service concerné ;

« 2° Imposer l'affichage dans l'établissement concerné des résultats des contrôles diligentés par l'État.

« Lorsque le service relève de la compétence d'une collectivité territoriale, d'un établissement public, d'une association gestionnaire ou d'une autre personne responsable d'un établissement privé, l'autorité administrative compétente informe ces derniers des résultats des contrôles, de la mise en demeure et, le cas échéant, des mesures qu'elle a ordonnées.

« Un décret en Conseil d'État précise la procédure selon laquelle sont prises les décisions prévues au présent article.

« Art.L. 230-6.-L'aide alimentaire a pour objet la fourniture de denrées alimentaires aux personnes les plus démunies. Cette aide est apportée tant par l'Union européenne que par l'État ou toute autre personne morale.

« Les personnes morales de droit privé constituées sous forme d'associations relevant de la loi du 1er juillet 1901 relative au contrat d'association qui œuvrent dans le secteur caritatif peuvent mettre en place un dispositif de stockage privé consistant à acheter des produits alimentaires en période de surproduction agricole pour les entreposer et les redistribuer ensuite aux personnes les plus démunies.

« Seules des personnes morales de droit public ou des personnes morales de droit privé habilitées par l'autorité administrative, pour une durée et selon des conditions et modalités fixées par décret en Conseil d'Etat, peuvent recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire.

« Les conditions fixées par décret en Conseil d'État doivent notamment permettre de garantir la fourniture de l'aide alimentaire sur une partie suffisante du territoire et sa distribution auprès de tous les bénéficiaires potentiels, d'assurer la traçabilité physique et comptable des denrées et de respecter de bonnes pratiques d'hygiène relatives au transport, au stockage et à la mise à disposition des denrées.

« Un décret en Conseil d'État détermine les modalités de collecte et de transmission à l'autorité administrative, par les personnes morales habilitées en application du troisième alinéa, des données portant sur leur activité, sur les denrées distribuées et, une fois rendues anonymes, sur les bénéficiaires de l'aide alimentaire. La collecte et la transmission de ces données s'effectuent dans le respect de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés. » ;

4° L'intitulé du chapitre Ier du titre III est ainsi rédigé : « Dispositions générales relatives au contrôle sanitaire ».

II. — Au chapitre Ier du titre IV du livre V du code de la consommation, il est inséré un article L. 541-1 ainsi rédigé :

« Art.L. 541-1.-La politique publique de l'alimentation est définie à l'article L. 230-1 du code rural et de la pêche maritime.

« Le programme national relatif à la nutrition et à la santé est défini à l'article L. 3231-1 du code de la santé publique. »

III. — Le titre unique du livre II bis de la troisième partie du code de la santé publique est ainsi modifié :

1° L'intitulé est ainsi rédigé : « Nutrition et santé » ;

2° Le chapitre unique devient le chapitre II et les articles L. 3231-1 à L. 3231-4 deviennent les articles L. 3232-1 à L. 3232-4 ;

3° Avant le chapitre II, dans sa rédaction résultant du 2° du présent III, il est ajouté un chapitre Ier ainsi rédigé :

« Chapitre Ier

« Dispositions générales

« Art.L. 3231-1.-Un programme national relatif à la nutrition et à la santé est élaboré tous les cinq ans par le Gouvernement.

« Ce programme définit les objectifs de la politique nutritionnelle du Gouvernement et prévoit les actions à mettre en œuvre afin de favoriser :

« — l'éducation, l'information et l'orientation de la population, notamment par le biais de recommandations en matière nutritionnelle, y compris portant sur l'activité physique ;

« — la création d'un environnement favorable au respect des recommandations nutritionnelles ;

« — la prévention, le dépistage et la prise en charge des troubles nutritionnels dans le système de santé ;

« — la mise en place d'un système de surveillance de l'état nutritionnel de la population et de ses déterminants ;

« — le développement de la formation et de la recherche en nutrition humaine.

« Les actions arrêtées dans le domaine de l'alimentation sont également inscrites dans le programme national pour l'alimentation défini à l'article L. 230-1 du code rural et de la pêche maritime. »

IV. — L'article L. 111-5 du code rural et de la pêche maritime est complété par une phrase ainsi rédigée :

« Il peut également contribuer au financement d'actions relevant du programme national pour l'alimentation prévu à l'article L. 230-1. »

V. — En application du programme national pour l'alimentation prévu à l'article L. 230-1 du code rural et de la pêche maritime, l'État se donne pour objectif de recourir, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits faisant l'objet de circuits courts de distribution, impliquant un exploitant agricole ou une organisation regroupant des exploitants agricoles.

Ces produits sont pris en compte au titre de l'objectif d'introduction des catégories suivantes à hauteur minimale de 15 % des commandes en 2010 et 20 % en 2012 : produits saisonniers, produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale.

CRÉDOC

Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions
de vie

Consommation et modes de vie

N° 232 • ISSN 0295-9976 • Septembre 2010

Gabriel TAVOULARIS et Thierry MATHÉ

Le modèle alimentaire français contribue à limiter le risque d'obésité

La prise de poids est souvent mise en relation avec de mauvaises habitudes alimentaires et la faiblesse de l'activité physique. Pourtant, plusieurs enquêtes sur les comportements alimentaires effectuées en France par le CRÉDOC montrent que notre relation à l'alimentation évolue très lentement. Le modèle alimentaire français reste une véritable institution malgré les contraintes liées au monde du travail, à la crise du modèle familial traditionnel et à la simplification des repas constatée depuis de nombreuses années. Ce modèle (repas structurés pris à des heures régulières et comportant plusieurs plats) s'oppose notamment au modèle en cours aux États-Unis, un pays où l'alimentation hors repas est privilégiée et où la proportion de personnes obèses est nettement plus élevée : elle atteint 26,9 % de la population adulte contre 14,5 % en France. Donner davantage d'importance au modèle alimentaire et à la tradition culinaire ne serait-il pas un moyen de se préserver de l'obésité ? Les comparaisons réalisées par le CRÉDOC entre les consommateurs français, européens et américains permettent de le penser.

> Manger en France : un vrai rituel

Les prises alimentaires en France se concentrent sur trois repas principaux par jour, à des heures relativement fixes et communes à tous. Ce modèle est partagé par la grande majorité de nos concitoyens. Sa stabilité a été confirmée par plusieurs enquêtes : celles sur les Comportements et Consommations Alimentaires en France (CRÉDOC, CCAF 1988, 1995, 2000, 2003, 2007) et celles du Baromètre Santé Nutrition menée par l'Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé (INPES) en 1996, 2002 et 2008.

L'observation des prises alimentaires fait ressortir deux pics importants chez les adultes : le premier, pour le déjeuner, se situe entre 12 heures et 13 h 30, et le second, pour le dîner, entre 19 heures et 20 h 30. Ce phénomène est massif : la part des adultes prenant sept déjeuners par semaine est passée de 84,7 % en 1999 à 91,2 % en 2003 puis à 87,1 % en 2007. De même, la part des adultes prenant sept dîners par semaine est passée de 85,4 % en 1999 à 93,6 % en 2003 puis à 89,2 % en 2007. Le petit-déjeuner et le goûter s'étalent quant à eux sur une plage horaire légèrement plus large avec un pic entre 7 heures et 8 h 30 pour le premier, entre 16 heures et 17 h 30 pour le second.

Les consommations en dehors de ces repas sont peu nombreuses : elles ont lieu entre le petit-déjeuner et le déjeuner (surtout entre 10 heures et 10 h 30, ce qui correspond à la pause-café dans les entreprises), aux heures du goûter et après le dîner.

La forte synchronisation des repas français a également été observée dans une étude menée à l'échelle européenne. Elle révèle qu'à 12 h 30, 57 % des Français sont occupés à manger contre 38 % des Belges, 20 % des Allemands, 14 % des Britanniques.

> La consommation hors repas est deux fois plus fréquente aux États-Unis

Pour les Français, à côté des grandes prises alimentaires que sont le déjeuner, le dîner, le petit-déjeuner et le goûter, les autres occasions de s'alimenter (pause-café, apéritifs et en-cas divers) sont beaucoup plus rares et leurs apports énergétiques sont faibles.

La « déconcentration », c'est-à-dire le transfert des apports énergétiques des repas formels vers les autres prises alimentaires apparaît ainsi, en France, comme un phénomène relativement mineur et qui n'augmente pas. Par contre, de nombreux actes de consommation alimentaire se réalisent au moment du goûter, qui devient ainsi un moment de consommation à part entière.

Cette concentration des apports énergétiques lors des repas caractérise le modèle alimentaire français.

Son anti-modèle est le modèle américain, qui donne une place importante à l'alimentation hors repas. Pour aboutir à un apport calorique quasi-identique, les populations française (2 072 kcal/jour) et américaine (2 129 kcal/jour) procèdent de manière contrastée. Les Français concentrent leurs apports sur le déjeuner et le dîner tandis que les Américains les répartissent plus également entre les trois prises les plus importantes (*breakfast, lunch, dinner*) mais aussi à des moments qui ne correspondent à aucun repas. Ainsi, tandis que les apports caloriques du dîner sont sensiblement les mêmes (35,7 % en France et 36,1 % aux États-Unis), ceux du déjeuner vont de 37, % pour les Français à 24,0 % pour les Américains, apports qu'il faut ajouter à ceux des prises hors repas, soit 9,8 % dans notre pays et 21,6 % de l'autre côté de l'Atlantique. En d'autres termes, le déjeuner français est plus consistant que le déjeuner américain, ce qui entraîne chez les Américains une prise d'en-cas plus importante tout au long de l'après-midi. De même, le petit-déjeuner, outre-Atlantique, est déconcentré sur toute la matinée.

> Manger en France : un temps nécessaire à la société tout comme à l'individu

Selon les travaux sociologiques récents, le temps consacré à l'alimentation est abordé dans les pays latins comme une limite au temps consacré aux autres activités, tandis qu'aux États-Unis, se nourrir est considéré comme un acte technique, reposant sur une conception fonctionnelle de l'alimentation. La prise alimentaire n'est pas valorisée en tant que telle, elle peut donc se faire parallèlement à d'autres activités ou être brève et fréquente. En France, l'idée que l'acte alimentaire puisse se réduire à sa seule dimension fonctionnelle n'a pas cours. Même si l'accélération des rythmes sociaux et les exigences du travail concourent à réduire le temps passé à table, le temps du repas reste valorisé pour lui-même et apparaît comme nécessaire à la vie en société. Ce sens donné à l'acte alimentaire par le biais d'un modèle bien établi peut expliquer, en partie, que la part des personnes obèses soit nettement plus faible en France (14,5 %) qu'aux États-Unis (26,9 %) : la plupart des États américains en comptent au moins 20 % et de plus en plus en comptent plus de 30 %. Bien d'autres facteurs entrent en compte dans l'obésité : la génétique, l'activité physique, les modes de chauffage, les facteurs psychologiques.

> Manger en France est d'abord une question de convivialité

La convivialité est le principal sens que les Français donnent aux repas. Dans 80 % des cas, ils sont pris en compagnie d'autres individus (famille, amis, collègues...). Le fait de manger à plusieurs nécessite davantage de règles d'entente, qu'il s'agisse du moment, du lieu et d'un minimum de convenances favorisant la sociabilité. L'association entre la nourriture et la convivialité constitue ainsi un facteur de régularité des prises alimentaires dans des horaires resserrés. De plus, la convivialité favorise une discipline collective qui réduit le risque de comportement compulsif. En définitive, le modèle alimentaire français apparaîtrait comme l'un des principaux garants d'un équilibre qui préserverait de l'obésité.

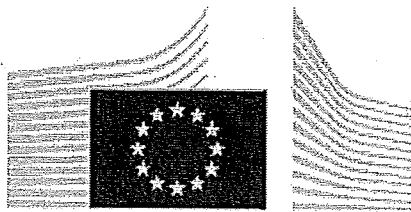
> Les repas des Français peuvent aisément devenir festifs

La convivialité s'exprime au travers de repas longs et à plusieurs. Les repas de plus d'une heure pris avec un ou plusieurs convives représentent 15 % des repas des Français et peuvent être considérés comme des repas festifs. Les repas de ce type ont lieu « chez des amis » (18,3 % contre 5,2 % sur l'ensemble des repas) ou « au restaurant » (10,3 % contre 2,6 %) ; dans 62 % des cas, on ne fait rien d'autre en même temps (contre 49 % en moyenne) et c'est la conversation à table qui prime. Enfin, ce

type de repas est privilégié par les plus de 30 ans, les cadres et les professions intermédiaires, moins par les plus jeunes et les plus modestes.

Les repas « festifs » sont plus longs et davantage structurés, avec au moins trois composantes et des préférences pour certains mets (plus d'entrées et plus de desserts) ou pour certains produits comme la viande et le poisson. Ces repas comportent plus de plats, et des plats plus élaborés, que l'on prépare avec plus d'attention, destinés à un plus grand nombre de personnes qu'à l'habitude. Le repas festif s'inscrit ainsi dans la continuité du repas caractéristique du modèle alimentaire français.

[...]



COMMISSION EUROPEENNE

COMMUNIQUE DE PRESSE

Bruxelles, le 11 octobre 2012

L'Europe approuve l'enveloppe de 500 millions € allouée au programme de 2013 relatif aux denrées alimentaires destinées aux personnes les plus démunies

Le comité de gestion de l'organisation commune des marchés (OCM) unique a approuvé aujourd'hui l'octroi de fonds de l'Union en faveur du programme de 2013 relatif aux denrées alimentaires destinées aux personnes les plus démunies. Plus de 18 millions de personnes dans 19 États membres de l'Union devraient bénéficier du budget de 500 millions € mis à disposition en faveur des personnes les plus démunies. Ce sera la dernière année d'existence du programme sous sa forme actuelle et financé par la PAC. De nouvelles propositions pour un programme plus vaste, plus souple et plus étroitement lié à la politique de cohésion sociale devraient être présentées dans le courant de ce mois, sous l'égide du commissaire européen chargé des affaires sociales, M. Laszlo Andor.

M. Dacian Cioloș, commissaire européen chargé de l'agriculture, a déclaré aujourd'hui: *«Nous pouvons être fiers des résultats obtenus par ce programme au fil des années, mais il est à présent temps de réfléchir à la meilleure manière de continuer à répondre aux besoins futurs des personnes les plus démunies».*

«Nous pensons qu'il s'agit d'une politique importante pour l'Union, surtout dans le contexte actuel de crise économique, et quelque 18 millions de personnes devraient bénéficier du programme l'année prochaine. C'est pour cette raison que la Commission a proposé de réserver un budget de 2,5 milliards € dans sa proposition de budget 2014-2020 pour le programme d'aide en faveur des personnes les plus démunies qui remplacera le programme actuel. Comme il s'inscrit davantage dans le cadre des objectifs de réduction de la pauvreté de l'Union, ce financement est prévu au titre de la politique de cohésion sociale (rubrique 1) plutôt qu'au titre de la PAC. Le commissaire Andor présentera sous peu des propositions relatives au nouveau programme après 2013.»

Contexte

Le programme de l'Union concernant la «distribution de denrées alimentaires aux personnes les plus démunies de la Communauté» a vu le jour en décembre 1987, date à laquelle le Conseil a adopté les règles visant à débloquer des produits agricoles placés en stocks d'intervention publique à l'intention des États membres souhaitant les utiliser au titre de l'aide alimentaire pour les personnes les plus démunies de l'Union. Au fil des années, le programme est devenu une importante source d'approvisionnement pour les organisations en contact direct avec les personnes les plus défavorisées de notre société. Selon les estimations, plus de 18 millions de personnes bénéficient chaque année de l'aide alimentaire distribuée par l'intermédiaire du programme.

Les réformes successives de la PAC ont conduit à mettre en place une politique agricole commune qui tient davantage compte de la situation des marchés, et qui fait donc beaucoup moins appel aux stocks d'intervention. Par conséquent, le programme a finalement été révisé en 2012 (après une longue bataille au sein du Conseil) et des mesures tenant compte des aspects nutritionnels ont été introduites pour faciliter l'accès aux produits sur le marché libre, dans la mesure où les conserves de fruits et légumes, les conserves de viande et celles de thon peuvent désormais être admises. En effet, dans le cadre du programme de 2013, il n'existe quasiment plus de stocks provenant des entrepôts publics d'intervention.

En ce qui concerne l'avenir du programme, dans sa proposition de cadre financier pluriannuel pour la période 2014-2020, la Commission a proposé de prévoir un budget de 2,5 milliards € pour cette période de sept ans afin de continuer à financer l'aide de l'Union en faveur des personnes les plus démunies au titre de la rubrique I du budget de l'Union, car elle s'inscrit davantage dans le cadre de l'objectif de réduction de la pauvreté de la stratégie Europe 2020. La Commission élabore actuellement des propositions concrètes visant à définir le prochain programme dans le cadre de la politique de cohésion sociale, qui devraient être publiées le 23 octobre.

Pour en savoir plus:

- Pour obtenir des informations complémentaires et des documents concernant le programme de distribution alimentaire destiné aux personnes les plus démunies, voir: <http://ec.europa.eu/agriculture/most-deprived-persons/indexfr.htm>
- Annexe: Montant total des moyens financiers mis à disposition pour mettre en œuvre le plan 2013

TEXTE 6

The European Food Information Council ou Le Conseil Européen de l'Information sur l'Alimentation (EUFIC) <http://www.eufic.org/article/fr/expid/basics-securite-alimentaire/>

Le système de sécurité alimentaire européen

Le style de vie contemporain est fort éloigné de ce qui se faisait par le passé. Pressé par le temps, l'augmentation du nombre de personnes célibataires, de familles monoparentales et de femmes qui travaillent, a conduit à des changements profonds dans la préparation des aliments et des habitudes de consommation. Un résultat positif de ce changement de mentalité a trait aux avancées technologiques rapides réalisées dans l'industrie alimentaire pour assurer la sécurité et l'intégrité des aliments. Malgré ces progrès, la contamination des aliments n'a pas disparue et se propage soit naturellement, soit accidentellement via des contaminants ou des mauvaises pratiques de fabrication.

Finalement, la qualité et la sécurité d'un aliment dépendent des efforts fournis par chaque acteur de la chaîne alimentaire, de l'agriculteur au consommateur. Comme le disaient récemment l'UE et l'OMS, « la sécurité alimentaire est l'affaire de tous, de la fourche à la fourchette ».

Maintenir la qualité et la sécurité tout au long de la chaîne alimentaire requiert aussi bien des procédures pour veiller à l'intégrité de l'aliment et des méthodes de surveillance pour s'assurer que ces procédures sont bien mises en œuvre.

La politique de sécurité alimentaire de l'UE englobe les chaînes alimentaires humaines et animales. Elle fournit une vaste législation et décrit la responsabilité des producteurs et des fournisseurs dans le maintien de la qualité de l'alimentation. Les règlements de l'UE comptent parmi les plus sévères dans le monde.

La législation européenne a été complètement révisée, vers la fin des années 90, pour la rendre plus scientifique et transparente. En 1997, un nouveau conseil scientifique européen a été établi. Huit nouveaux comités scientifiques ont été nommés en plus d'un comité scientifique de direction. L'agence européenne pour la sécurité de la chaîne alimentaire (EFSA) a vu, quant à elle, le jour en 2002. L'EFSA est un organisme indépendant qui travaille en étroite collaboration avec de nombreuses agences scientifiques et institutions des états membres de l'UE. Elle fournit, en toute indépendance, des conseils scientifiques sur toutes les matières ayant un rapport direct ou indirect avec la sécurité alimentaire. Elle couvre tous les niveaux de la production alimentaire, de la production primaire à la livraison au consommateur. L'EFSA prend également en charge l'évaluation des risques au sein de la chaîne alimentaire et l'évaluation scientifique de toutes les matières en rapport avec l'alimentation, que ce soit aussi bien la santé et le bien-être animal que la santé végétale.

La qualité des matières premières est vitale pour assurer la sécurité et la qualité du produit final. Par conséquent, une approche systématique est nécessaire, de la fourche à la fourchette, pour éviter les contaminations des denrées alimentaires et identifier les dangers potentiels.

Après la récolte ou l'élevage, le produit alimentaire est dirigé vers l'industrie alimentaire. Cette étape de la chaîne alimentaire est couverte par une législation décrivant les standards de qualité :

- La législation de l'UE sur l'hygiène et la sécurité alimentaire s'applique au transport et au stockage.
- Les normes de l'International Standards Organisation (ISO) contiennent un chapitre relatif au stockage et à la livraison des produits alimentaires.

- Le Codex Alimentarius, établi en 1962 par l'OMS et la FAO, prend en compte les problèmes de transport et de stockage dans toutes les recommandations sur la conservation des aliments.

C'est la responsabilité de l'industrie alimentaire de rencontrer les attentes des consommateurs en matière sécurité alimentaire et de satisfaire aux exigences légales en la matière.

Les industriels utilisent des systèmes de contrôle qualité pour assurer la qualité et la sécurité des produits qu'ils fabriquent. Les trois systèmes clés employés sont :

- **Le Guide de Bonnes Pratiques (GBP).**

Celui-ci détaille les conditions et les procédures de fabrication qui, avec l'expérience, ont prouvées être les meilleures pour la sécurité et la qualité de la production.

- **L'analyse des dangers et des points critiques de contrôle (HACCP pour Hazard Analysis Critical Control Points).**

Alors que les programmes d'assurance-qualité classiques se focalisent sur les problèmes identifiés dans le produit fini, la méthode HACCP est une technique proactive qui identifie les problèmes potentiels et les contrôle durant tout le processus de production.

- **Les standards d'assurance-qualité.**

L'adhérence aux standards établis par l'International Standards Organisation (ISO 9000) et l'European Standard (ES 29000) assure que les processus industriels, les collectivités et toutes les industries qui gravitent autour de la chaîne alimentaire se conforment à des procédures bien documentées et bien établies. L'efficacité de ces programmes est révisée régulièrement par des experts indépendants.

Ces systèmes de contrôle-qualité employés dans l'industrie alimentaire impliquent aussi que les fournisseurs (les fermiers et les grossistes en matières premières), les transporteurs, les grossistes et les détaillants atteignent le même niveau de qualité.

Une fois que le produit est fabriqué, l'emballage alimentaire assure que l'aliment atteindra le consommateur dans les conditions optimales. L'emballage préserve l'intégrité, la sécurité et la qualité des produits alimentaires au cours du transport, du stockage chez les grossistes, du stockage dans les magasins et à la maison. Il aide à maximiser la durée de vie d'un produit en portant cette information importante sur l'étiquette. De plus, les codes-barres présents sur l'emballage renseignent la date et le lieu de fabrication, ce qui permet au fabricant, au transporteur et au détaillant de conserver une trace des produits pour contrôler l'inventaire des stocks et identifier les dangers potentiels.

Le consommateur est le maillon final de la chaîne alimentaire. Un aliment de qualité vendu comme tel doit être manipulé convenablement à la maison pour éviter les contaminations. Un certain nombre de mesures peuvent être prises afin de s'assurer que manger demeure une expérience agréable et qu'elle n'est pas gâchée par le risque de tomber malade ou par la peur..

[...]

La sécurité alimentaire n'est assurée que si la responsabilité est partagée par tous les acteurs de la chaîne alimentaire, du professionnel au consommateur. Tout au long de la chaîne alimentaire, de nombreuses procédures et mécanismes de contrôle sont implémentées pour garantir que l'aliment qui vient à la table du consommateur est propre à la consommation et que les risques de contamination sont minimisés. Cependant, il faut être conscient que le risque zéro n'existe pas et que la législation et les systèmes de contrôle ne peuvent pas nous protéger entièrement contre les personnes qui ont des intentions criminelles.

La meilleure façon de garantir la sécurité alimentaire est d'être bien informé sur les principes de base de la production alimentaire et de l'hygiène à la maison.

