



SÉANCE DÉCENTRALISÉE DU CNA ET FORUM
A L'INSTITUT POLYTECHNIQUE LASALLE BEAUVAIS
BEAUVAIS LE 13 DÉCEMBRE 2006

**MAÎTRISE DES RISQUES NUTRITIONNELS
INITIATIVES PUBLIQUES ET PRIVÉES,
PARTAGE DES RESPONSABILITÉS**

**SOMMAIRE**

Edito de Philippe GUERIN, Président du Conseil national de l'alimentation	p 4	Du côté des industriels : Isabelle QUELLIER, Responsable service innovation, TEREOS	p 28
<hr/>			
Séance plénière du Conseil national de l'alimentation	p 6	<i>Les intérêts et les limites à la substitution des sucres</i>	
Mot de bienvenue de Philippe CHOQUET, Directeur général de LaSalle Beauvais	p 7	Du côté de la recherche : Marc FANTINO, Professeur de physiologie de la nutrition au CHU de Dijon	p 31
Compte rendu de la séance plénière du Conseil national de l'alimentation	p 8	<i>La preuve scientifique pour renforcer la réglementation communautaire</i>	
1. Approbation du procès-verbal de la séance plénière du 23/10/2006	p 8	Du côté de la formation de professionnels de la nutrition : Francis WILLEQUET, Responsable du département " sciences animales et sciences de la nutrition et santé " à l'Institut polytechnique LaSalle Beauvais	p 34
2. Présentation des objectifs et des principales mesures du PNNS2	p 8	<i>Pour un nouveau profil d'ingénieur à la croisée des secteurs de l'agroalimentaire et de la santé</i>	
3. Adoption du programme prévisionnel d'activité du CNA pour les trois prochaines années	p 12		
4. Adoption de mandats de groupes de travail	p 15	Du côté des politiques locales : Claire BEUIL, Maire adjointe en charge de la famille et de la santé, Ville de Beauvais	p 37
5. Présentation des conclusions de la mission parlementaire conduite par le Député FAVENNEC sur la qualité nutritionnelle des aliments	p 17	<i>La nécessaire évolution des politiques de la vie locale : l'exemple de Beauvais, ville active PNNS</i>	
<hr/>			
Forum "Maîtrise des risques nutritionnels : initiatives publiques et privées, partage des responsabilités"	p 22	Du côté des consommateurs : Charles PERNIN, chargé de mission agriculture et alimentation à la CLCV	p 39
Du côté du juriste : François COLLART DUTILLEUL, Professeur à l'Université de droit et de sciences politiques de Nantes	p 23	<i>Les choix alimentaires des consommateurs : quelles responsabilités des acteurs, quels outils pour mieux les orienter ?</i>	
<i>Les obligations nouvelles introduites par le nouveau droit communautaire sont-elles favorables à une réduction des risques nutritionnels ?</i>		Clôture de Jean-Marc BOURNIGAL, Directeur général de l'alimentation	p 40
		Remerciements	p 47



EDITO

Pour la troisième année consécutive, j'ai souhaité que le conseil national de l'alimentation se réunisse en séance plénière sur le terrain, et s'ouvre au public. A la suite de Toulouse et Nantes, c'est la ville de Beauvais qui a été choisie.

Après avoir accueilli de nombreux industriels et professionnels de l'alimentation lors du 3^{ème} Forum Agrosanté en avril 2006 dont le thème était "Produits alimentaires et restauration de demain face à l'épidémie d'obésité", l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais nous a fait l'honneur de nous recevoir.

Nous avons tenu une séance plénière statutaire et adopté à cette occasion trois mandats de travail, pour répondre aux saisines du Gouvernement lors de l'installation du CNA renouvelé, le 23 octobre 2006, dans le cadre du Salon international de l'alimentation.

Cette rencontre a aussi été l'occasion de revenir sur les évolutions qui touchent l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire. En effet, les connaissances scientifiques et médicales montrent que l'alimentation module certaines fonctions vitales de l'organisme et tient effectivement une place importante dans le maintien d'un bon état de santé. La législation européenne se renforce autour de la notion d'allégations et les technologies agroalimentaires évoluent pour en tenir compte. Plus encore, l'alimentation devrait devenir demain un déterminant des choix politiques à l'échelle de nos cités. Le consommateur s'appropriera de plus en plus la valeur fonctionnelle de son ali-

mentation, l'enjeu étant qu'il garde simultanément à l'esprit la dimension fondamentale du plaisir sensoriel.

"Maîtrise des risques nutritionnels : initiatives publiques et privées, partage des responsabilités", tel était le fil rouge de cette rencontre. Les interventions et discussions avaient pour objectifs, à la lumière des textes législatifs communautaires d'adoption récente, de :

- faire un état des lieux des actions menées par l'autorité publique et les différents acteurs de notre alimentation ;
- montrer les moyens mis en œuvre ou à mettre en œuvre pour permettre des comportements favorables à la santé des consommateurs ;
- pointer les questionnements et préoccupations des différents acteurs locaux et nationaux.

Comme le montrent les actes de cette journée, les débats ont été riches d'enseignements, et chacun, qu'il soit agriculteur, industriel, consommateur, enseignant, représentant de l'Etat ou élu, a bien compris qu'il a un rôle à jouer en termes de nutrition et d'évolution du statut nutritionnel de la population dans son ensemble.

Philippe GUERIN
Président du CNA



LA SÉANCE PLÉNIÈRE
DU CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION

**MOT DE BIENVENUE**

de Philippe CHOQUET, *Directeur général de LaSalle Beauvais*

Je suis très heureux au nom de l'École polytechnique de LaSalle Beauvais d'accueillir aujourd'hui les membres du Conseil national de l'alimentation, le public venu nombreux, industriels, étudiants et professeurs. L'alimentation est un sujet que LaSalle Beauvais explore depuis de nombreuses années et c'est probablement la raison pour laquelle Philippe GUERIN, Président du CNA, nous a proposé de co-organiser cette troisième séance décentralisée. Je vous présenterai brièvement l'établissement que je dirige en rappelant que l'Institut polytechnique de LaSalle Beauvais est issu de la fusion intervenue en septembre 2006 de l'Institut supérieur d'agriculture de Beauvais, l'ISAB, connu depuis 150 ans, et de l'Institut de géologie Albert-de-Lapparent. L'Institut fait partie de la Conférence des Grandes Ecoles et dépend des Ministères de l'agriculture et de l'éducation nationale. Il présente la spécificité d'être une école avec classes préparatoires intégrées et propose trois formations : deux formations classiques, celle d'ingénieur en agriculture, avec un flux annuel de sortie de 150 ingénieurs et celle d'*ingénieur en géologie et environnement* avec un flux de sortie de 50 ingénieurs ; et une formation plus originale au cœur des débats de cette journée, celle d'*ingénieur en agroalimentaire et santé*, qui diplôme 50 ingénieurs par an.

Cette école, créée en 1854, est la plus vieille école d'ingénieurs privée française, seules quelques écoles d'ingénieurs publiques, dont l'INA-PG, sont plus âgées. L'Institut polytechnique LaSalle Beauvais fait partie du réseau mondial des institutions Lasalle qui compte 1500 établissements dans 87 pays et forme un million de jeunes chaque année dans le monde.

Parallèlement à l'enseignement supérieur, LaSalle Beauvais pratique la recherche, une recherche assez diversifiée, de l'agriculture à la santé en passant par l'agroalimentaire. Dans le domaine santé, sont notamment abordées les thématiques de la physiologie de la nutrition, du lien entre alimentation et obésité, cancer, altérations génétiques. Cette diversité permet d'avoir des approches très complémentaires.

Il y a quatre ans, à la demande des industriels qui avaient des problématiques prospectives sur le thème alimentation et santé, un nouveau cycle de formation a été mis en place pour répondre à des attentes et perspectives nouvelles, la formation *ingénieur en agroalimentaire et santé*. Un double parallèle entre cette session du CNA et la façon dont a été élaboré le programme pédagogique de la formation peut être établi. Tout d'abord, par l'implication du même homme dans les deux projets, à savoir Philippe GUERIN qui était à l'époque l'expert désigné par la Commission des titres d'ingénieurs pour nous accompagner. Mais aussi, l'alimentation étant un domaine transversal qui nécessite pour être appréhendée correctement dans ses différents enjeux les éclairages des divers acteurs, par le rassemblement, aujourd'hui comme il y a quatre ans, des consommateurs, des industriels de l'agroalimentaire, des médecins, des représentants du monde agricole.

Etant depuis quatre ans impliqué complètement dans cette problématique de l'alimentation, toute l'équipe de l'Institut est très heureuse d'accueillir le CNA aujourd'hui. Pour l'école, les débats seront éclairants et lui permettront d'orienter ses recherches et ses partenariats avec les industriels.



1. Approbation du procès-verbal de la séance plénière du 23/10/2006

Le procès-verbal de la précédente séance plénière est approuvé à l'unanimité.

Le Président GUERIN remercie Philippe CHOQUET pour ses propos chaleureux, ainsi que son équipe pour avoir relevé le défi d'organiser, après les pôles universitaires de Toulouse et de Nantes, cette troisième séance plénière du CNA sur le terrain.

Il rappelle que cette séance est ouverte au public et propose qu'à l'issue de l'examen des points inscrits à l'ordre du jour, la parole soit donnée à la salle pour que chacun puisse s'exprimer sur la base des échanges intervenus entre les membres du CNA.

Il ouvre la séance statutaire du Conseil et, en raison de l'absence d'Ambroise MARTIN, président du groupe permanent *politique nutritionnelle*, propose de retirer de l'ordre du jour le point 4 et de le remplacer par une présentation des conclusions de la Mission parlementaire conduite par le Député FAVENNEC sur la qualité nutritionnelle des aliments.

En absence de question diverse, l'ordre du jour ainsi modifié est approuvé :

1. Approbation du procès-verbal de la séance plénière du 23/10/2006
2. Présentation des objectifs et des principales mesures du PNNS2
3. Adoption du programme prévisionnel d'activité du CNA pour les trois prochaines années
4. Adoption de mandats de groupes de travail
5. Présentation des conclusions de la mission parlementaire conduite par le Député FAVENNEC sur la qualité nutritionnelle des aliments

2. Présentation des objectifs et des principales mesures du PNNS2

M. Michel CHAULIAC présente les principales orientations formulées par le Programme national nutrition santé 2 (PNNS2) pour la période 2006-2010 et annoncées par le Ministre de la santé début septembre 2006. Il remercie le CNA et ses membres qui sont des acteurs actifs du PNNS puisque le groupe *politique nutritionnelle* du CNA a été créé dans la foulée de l'annonce du premier PNNS en 2001. Il rappelle que l'objectif général du PNNS est d'améliorer la santé de l'ensemble de la population en agissant sur le déterminant nutrition. Le mot nutrition est à comprendre au sens large puisqu'il englobe à la fois les apports alimentaires et l'activité physique. Avec des objectifs précis et chiffrés, le PNNS est un programme de promotion de la santé par une approche positive de l'alimentation. Il est également un programme de prévention de l'ensemble des pathologies liées à l'état nutritionnel, de l'obésité mais aussi d'autres pathologies comme le cancer, l'ostéoporose, le diabète, etc. C'est un programme positif qui s'appuie très fortement sur la culture alimentaire française et valorise fortement les notions de plaisir et de gastronomie. Il s'appuie toujours sur les connaissances scientifiques.

Le PNNS vise la plurisectorialité des acteurs impliqués, souhaite que partage le CNA, des secteurs de la santé, de l'alimentation, de la consommation, de l'éducation, de la recherche, de la jeunesse et des sports. C'est un programme pluricibles et plurisites. Il cible à la fois la population dans son ensemble mais aussi certains sous-groupes de population particuliers, notamment les enfants, les personnes âgées, les personnes défavorisées, etc. Il est plurisites puisque les niveaux d'actions sont nombreux : l'école, les établissements de soin, etc.



En 2006, cinq ans après la mise en place du Programme, il est l'heure de faire un premier bilan. Deux grandes études nationales, menées par l'InVS et l'Afssa, ont débuté en janvier 2006 pour évaluer l'évolution des indicateurs prévus par le PNNS : l'enquête nationale nutrition santé (ENNS) et l'enquête individuelle nationale de consommation alimentaire 2 (INCA2). La collecte des données se déroulera sur une année afin d'intégrer la variabilité saisonnière de l'alimentation. De premiers résultats sont attendus à la fin du premier semestre 2007. Parallèlement, des études ciblant les populations particulières sont menées. Enfin, une troisième édition du Baromètre nutrition qui a pour objectif de mieux comprendre les connaissances et les attitudes de la population française vis-à-vis de l'alimentation est prévue en 2007 ou 2008.

L'enquête OBEPI suit, depuis 1997, avec la même méthodologie l'évolution de la prévalence de l'obésité dans la population adulte française et met en évidence en 2006, pour la première fois en France, et probablement également en Europe, qu'il y a une stabilisation du pourcentage de personnes dont l'indice de masse corporelle est considéré comme satisfaisant. En outre, une réduction de plus de 1% de la prévalence du surpoids est mise en évidence pour la première fois en France. Si on continue à avoir une augmentation de la prévalence de l'obésité dans la population adulte, on constate pour la première fois une réduction de la pente de croissance de l'obésité. Cette enquête étudie également le gradient de la prévalence de l'obésité en fonction du niveau économique des familles. La comparaison des résultats obtenus entre 1997 et 2003 montre que la prévalence de l'obésité dans les classes les plus favorisées reste modeste, et que plus les revenus sont faibles, plus l'augmentation de la prévalence de l'obésité a été importante. Ces résultats devront bien évidemment avoir une répercussion sur les options à prendre.

Michel CHAULIAC insiste sur l'absence de rupture entre le PNNS1 et le PNNS2. Le PNNS2 va prolonger et approfondir la dynamique initiée par le PNNS1 en renforçant certaines orientations importantes en matière de prévention par une action forte sur l'offre alimentaire, par un dépistage précoce

et une prise en charge de l'obésité et de la dénutrition par le système de soin, par des actions en direction des populations défavorisées et des personnes en situation de précarité. Le PNNS2 ouvre le champ des questions autour de la stigmatisation des obèses et de l'image du corps dans la société. Il s'agit de se mettre d'accord avec le monde de la publicité et des médias sur l'image du corps véhiculé. Le programme prévoit également un renforcement des actions loco-régionales.

Le PNNS2, enrichi de son expérience, veut renforcer la relation entre la liberté individuelle de chacun de faire des choix alimentaires et l'environnement alimentaire dans lequel s'effectue cette liberté de choix. Pour ceci, il s'est fixé deux axes stratégiques très importants. Le premier est de délivrer une information et une éducation nutritionnelles satisfaisantes pour faciliter les choix favorables à la santé. L'exigence majeure du PNNS1 en matière d'information et d'éducation était la notion de cohérence des messages délivrés à la population pour éviter la cacophonie signalée par les sociologues de l'alimentation. Des guides nutrition ont été élaborés, chantiers auxquels le CNA a largement contribué. Des campagnes d'affichages, notamment une dernière sur les repères de consommation, ont été mises en place. Dans un souci de cohérence, des outils pour les professionnels de santé ont été développés afin de renforcer leur compétence et les aider dans leur relation avec les malades. Existe aussi une volonté au niveau du ministère de la santé de mettre en cohérence les différentes actions en matière de politique de santé publique menées, par exemple en intégrant les repères de consommation alimentaire dans le carnet de santé. Enfin, a été créé le logo du PNNS, ouvert aux pouvoirs publics qui participent à la coordination de ce programme mais également sur une base volontaire aux acteurs économiques, aux acteurs associatifs. Ce logo est également disponible pour les collectivités locales, les communes et les communautés de communes qui s'engagent à mettre en place des actions en cohérence avec le PNNS. Aujourd'hui, 65 villes ont signé la charte ville active du PNNS et entretiennent des relations privilégiées avec le réseau des villes santé de l'OMS et avec le réseau des Eco-maires.



Le deuxième axe stratégique du PNNS2 est d'améliorer l'environnement pour éviter la cacophonie qui rend difficile le choix des consommateurs en matière d'activité physique et d'alimentation. Améliorer l'environnement, c'est continuer à développer l'utilisation du logo du PNNS. Toutes les actions qui seront financées par l'Assurance maladie, par l'Etat au niveau régional, n'utiliseront que des outils porteurs du logo du PNNS. Un règlement d'usage sur la marque PNNS a été déposé récemment auprès de l'INPI. Un décret et un arrêté sur la publicité alimentaire en application de l'article 29 de la loi du 9 août 2004 sont en cours de finalisation. Un chantier européen sur l'étiquetage nutritionnel est en cours pour limiter la cacophonie résultant de la diversité des modalités d'étiquetage.

Ces dernières années, diverses actions ont contribué à améliorer l'environnement alimentaire. Parmi elles, on peut citer la suppression des distributeurs payants dans les établissements scolaires ; la démarche menée depuis 2003 pour parvenir à une réduction de l'ajout de sel dans les produits alimentaires. Le PNNS2 prévoit la publication d'un arrêté sur la qualité de la restauration scolaire dans le prolongement de la circulaire de l'écolier de 2001.

Améliorer l'environnement alimentaire, c'est aussi améliorer globalement l'offre alimentaire, la qualité nutritionnelle des produits mais également ce qui tourne autour de la publicité et la promotion des produits, la taille des portions proposées, la distribution et l'accessibilité de certains produits pour les plus défavorisés. Pour y parvenir, il est nécessaire d'inciter les acteurs de la production, de la transformation, de la distribution, de la restauration, représentés au sein du CNA, à signer des chartes d'engagement de progrès nutritionnel qui doivent profiter à tous sur la base d'objectifs précis, chiffrés, datés, contrôlables et bien évidemment pour les acteurs qui s'engagent la possibilité de valoriser leur engagement auprès du public. Pour cela, une mission de construction d'un référentiel, d'un cadre référent sur lequel les acteurs économiques pourront se baser, se constitue à la demande des ministres de la santé, de l'agriculture et de l'économie. Cette mission sera présidée par Christian

BABUSIAUX et devra dans les deux mois faire des propositions de référentiel et de procédures de validation des engagements soumis par les acteurs économiques. Les travaux réalisés par le groupe glucides piloté par la DGAI serviront de bases de travail. La surveillance du respect de ces engagements devrait être réalisée par un observatoire de la qualité alimentaire dont la création est prévue. Une étude de faisabilité de cet observatoire a été confiée conjointement à l'INRA et à l'Afssa.

Le PNNS2 favorise aussi les actions locales et le partage d'expériences. Il prévoit l'extension des chartes, proposées aujourd'hui pour les municipalités et les communautés de communes, aux départements et régions actifs pour le PNNS. Des chartes avec les entreprises qui mettent en place un environnement favorable à la nutrition santé de leurs salariés sont également prévues.

M. Christophe HEBERT, membre du CNA au titre de la restauration, Président de l'Association nationale des directeurs de restauration municipale, demande des précisions sur le calendrier d'élaboration et d'entrée en application de l'arrêté sur la restauration scolaire. Il demande également si les modalités de participation des acteurs professionnels à la rédaction de cet arrêté seront comparables à celles pour la rédaction des arrêtés *hygiène en restauration collective*.

M. Michel CHAULIAC répond que l'élaboration de cet arrêté résulte de la volonté des ministres et qu'elle est prévue dans la période 2006-2010.

M. Patrice DOUIX, membre du CNA au titre de la production agricole, regrette que le prisme d'examen par la production ne soit pas plus utilisé, car pour lui, les modes de production induisent des modes de consommation. Le développement, sous l'impulsion de la politique agricole commune, d'une agriculture à deux vitesses, l'une plus intensive, l'autre plus qualitative, n'est-elle pas à l'origine d'une inégalité d'accès à des aliments de qualité ?

M. Michel CHAULIAC affirme que le CNA, qui représente la chaîne alimentaire dans



son ensemble, est une instance cruciale pour suivre et aider le PNNS dans son action. Le PNNS en tant que programme de santé publique reste attaché en premier lieu à la qualité nutritionnelle des aliments dont la consommation favorise un statut nutritionnel convenable, les autres dimensions de la qualité sont moins de sa compétence.

M. Daniel NAIRAUD constate qu'aujourd'hui les politiques agricole et de santé publique ne sont pas directement reliées, et par exemple aucun signe officiel n'est dédié aux caractéristiques nutritionnelles. Le CNA a, à plusieurs reprises, recommandé d'établir un pont entre les politiques agricole et de santé publique.

M. Josy MAZODIER, représentant le Conseil général de l'agriculture, de l'alimentation et des espaces ruraux, demande des précisions sur la mission BABUSIAUX.

M. Patrick AMELINE, membre du CNA au titre de la restauration, membre du SYNHOR-CAT, regrette que le PNNS se positionne plus sur le plan curatif que préventif. En effet, le PNNS2 demande aux entreprises d'éduquer leurs salariés à mieux se nourrir. Il faut à son avis prévoir une éducation bien en amont.

M. Jean-Loup ALLAIN, membre du CNA au titre de la transformation et de l'artisanat, regrette que le CNA n'ait pas été consulté sur l'élaboration du PNNS2.

Il demande également des précisions sur les missions et la méthode de travail de la mission BABUSIAUX.

Il constate avec intérêt qu'un des axes de travail du PNNS est le statut nutritionnel des populations défavorisées et considère qu'il faudra faire preuve de courage politique pour proposer des solutions qui permettent à ces populations d'avoir réellement accès à des produits de qualité, plus chers que les autres.

M. le Président GUERIN constate que ces préoccupations font directement écho à certains sujets de réflexion inscrits au programme prévisionnel, comme l'accessibilité pour les populations à revenu modeste à une alimentation de qualité.

M. Michel CHAULIAC indique que si le CNA n'a pas été directement consulté sur l'élaboration du PNNS2, un grand nombre de ses recommandations récentes y ont été intégrées.

D'une façon générale, le PNNS1 s'inscrivait dans une culture préventive, voire de prévention primaire avant l'apparition même de la première pathologie. Il a la volonté d'appréhender la santé à travers une notion de culture et de plaisir alimentaires, d'éducation au plaisir du goût, relayée par une implication forte de l'Education nationale. Concrètement, le PNNS2 passe encore plus par la prévention.

Le but de la mission BABUSIAUX, qui s'inscrit dans un objectif de santé publique, est de proposer un cahier des charges qui permette de définir les critères sur lesquels les acteurs devront se positionner. Bien évidemment, dans l'élaboration de ces critères, il y aura à prendre en compte les diverses dimensions de l'alimentation, pour que la résultante soit positive pour la santé. Cette mission sera également amenée à réfléchir sur une procédure de validation des engagements proposés. La création de l'Observatoire de la qualité de l'alimentation devrait achever le dispositif.

Mme Marie-Roberte BEDES, Directeur du Club Déméter, s'interroge sur la cohérence du système. Les industriels communiquent déjà énormément sur leurs engagements dans des actions en faveur de la santé et elle se demande comment le PNNS2 espère mobiliser les grands groupes multinationaux au-delà de cette communication.

Elle se demande également comment impliquer l'amont agricole dans l'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits bruts.

M. Michel CHAULIAC répond que la France s'est dotée d'un PNNS, avec des objectifs clairs et précis, qui jetait les bases d'un cadre de cohérence. Parallèlement, pour atteindre ces objectifs, des repères de consommation pour la population française ont été élaborés sous l'égide de l'Afssa. Aujourd'hui, l'intérêt manifesté par le PNNS2 pour faire évoluer l'offre alimentaire, avec notamment la mise en place de la mission BABUSIAUX, vient

compléter ce cadre de cohérence dans lequel l'action volontaire de l'ensemble des opérateurs pourra s'inscrire.



M. Paul VIEILLE, représentant de la Confédération paysanne et membre du CNA au titre de la production agricole, suggère d'ouvrir la formulation du sujet sur l'acceptabilité sociale des OGM, car ainsi proposé il laisse penser qu'il ne reste plus qu'à convaincre les citoyens du bien-fondé de l'utilisation des OGM.

M. le Président GUERIN propose de remplacer dans la formulation *améliorer* par *influencer*.

M. Daniel NAIRAUD propose d'éliminer toute tentation de parti-pris en reformulant ainsi le sujet *Existe-t-il des facteurs, non ou partiellement considérés jusqu'alors, qui pourraient consolider les décisions en matière d'OGM ?*. Aujourd'hui, toutes les décisions relatives aux OGM sont assorties de contestations et de controverses et l'idée est de rechercher des critères, jusqu'à présent délaissés, qui pourraient mieux légitimer les décisions en matière d'OGM.

M. Paul VIEILLE adhère plus volontiers à cette deuxième proposition de reformulation.

3. Adoption du programme prévisionnel d'activité du CNA pour les trois prochaines années

M. le Président GUERIN indique qu'à l'aube d'un nouveau mandat le CNA doit adopter un programme de travail prévisionnel, sur la base des sujets de préoccupation des différents collèges et des saisines ministérielles. Cette feuille de route reste bien évidemment susceptible d'ajustements en fonction de l'actualité ou de nouvelles saisines ministérielles.

M. Daniel NAIRAUD précise que le programme prévisionnel propose 16 grandes thématiques de réflexion qui reprennent à la fois les saisines faites par les ministres de tutelle du Conseil lors de son installation, le 23 octobre, et les sujets de réflexion issus des consultations des différents collèges, hiérarchisés. Il ajoute que, pour éviter de multiplier les groupes de travail, lorsque les sujets le permettaient, des rapprochements et des regroupements ont été opérés.

Mme Brigitte LAURENT, représentant l'ANIA et membre du CNA au titre de la transformation et de l'artisanat, fait part des réserves de l'ANIA sur le programme de travail du CNA : le nombre et l'ampleur des sujets à traiter, le fait que certaines thématiques paraissent relever plus du domaine du CNC que de celui du CNA. Ainsi surchargé dès le départ, le CNA aura peu d'opportunités pour se saisir d'un dossier d'actualité, même si ce n'est pas sa vocation première.

Pour remédier à cette situation, l'ANIA suggère de créer, dans le prolongement du groupe *politique nutritionnelle*, trois groupes de travail travaillant chacun sur un domaine particulier de la politique alimentaire : un groupe sur la politique de sécurité alimentaire, un groupe sur la politique de qualité et de recherche, un groupe sur les politiques impactant sur les rapports qualité/prix.

M. le Président GUERIN remercie l'ANIA pour ses propositions qui ont fait l'objet d'un courrier. Il considère pour sa part que le programme proposé est compatible avec l'acti-



vité du CNA et qu'il reste bien évidemment souple et susceptible d'adaptations en fonction de nouvelles saisines. Il affirme de nouveau qu'il ne souhaite pas que le CNA soit contraint par l'actualité, même si le CNA doit réagir sur des sujets d'actualité en utilisant ses travaux antérieurs.

Les quatre groupes de travail proposés lui semblent encadrer de façon trop stricte à la fois les travaux et les réflexions. En outre, il est *a priori* hostile à l'idée de constituer d'autres groupes permanents que le groupe *politique nutritionnelle*, car le caractère permanent serait très contraignant pour le rapporteur et le président choisis.

Mme Danielle LO STIMOLO, membre du CNA au titre de la distribution, demande des précisions sur la réflexion portant sur le commerce intermédiaire. Elle propose ensuite de rapprocher l'examen du règlement communautaire sur les allégations nutritionnelles et de santé de la réflexion sur le développement de nouveaux procédés car le règlement précité aborde ces aspects. Deux autres sujets lui paraissent pouvoir être abordés en parallèle, à savoir *les corrélations entre le positionnement dans la gamme de prix et la qualité nutritionnelle et l'accessibilité à une alimentation de qualité des populations à revenu modeste*.

M. le Président GUERIN souhaite éviter, même si des rapprochements sont sans doute pertinents, que le champ des sujets soit trop vaste car alors la période d'incubation se prolongeant, le CNA resterait trop longtemps sans adopter d'avis et disparaîtrait de la scène. Il préfère que des réflexions successives s'enrichissent, se complètent et qu'elles soient par ailleurs abordées sous des angles différents avec des président et rapporteur nouveaux.

M. Daniel NAIRAUD considère les avantages de la proposition de l'ANIA, notamment celui d'éviter la multiplication des groupes de travail et les réticences de Philippe GUERIN qui souhaite conserver la souplesse de fonctionnement du Conseil. Il considère que les richesses du CNA sont son adaptativité et sa capacité à mobiliser les compétences nécessaires pour traiter un sujet en profondeur et dans toutes ses dimensions. La souplesse a

donc toujours été productive. Toute évolution qui tendrait à la réduire anéantirait probablement aussi la qualité des travaux du CNA. En même temps, le CNA a besoin de pouvoir appréhender un sujet par plusieurs prismes à la fois, sous l'angle juridique, sociologique, sanitaire, etc. Il aborde rarement un sujet à travers un prisme unique, le CNA est justement spécialisé dans le débordement. Sans doute faut-il retenir de la proposition de l'ANIA qu'il n'y ait pas plus de quatre groupes de travail qui œuvrent simultanément et qu'ils aient des grandes orientations thématiques différentes. Ainsi, les différents sujets au programme pourraient être ventilés entre ces groupes et traités successivement.

M. Jacques SIRET, membre du CNA au titre de la production agricole, propose de rajouter un thème sur les conséquences du développement des utilisations non alimentaires des productions agricoles en terme de disponibilité de la ressource à usage alimentaire.

Mme Sandrine BIZE, suppléante de Claude BELLOT membre du CNA au titre de la transformation et de l'artisanat, demande d'élargir la réflexion sur la mise en œuvre du règlement 178/2002 et du paquet hygiène aux TPE.

M. Daniel NAIRAUD souligne que ce sujet a été proposé par les restaurateurs mais qu'effectivement la pertinence de la réflexion s'étend aux distributeurs et aux TPE en général.

Il explicite par ailleurs le champ de la réflexion sur le commerce intermédiaire en indiquant qu'il s'agit de faire un point à date pour étudier les règles de transaction commerciales qui prévalent entre chacun des maillons de la chaîne alimentaire. Ce sera probablement l'occasion de revenir sur un point déjà abordé par le CNA, celui des marchés publics.

Mme Danielle LO STIMOLO suggère que la pratique des enchères inversées soit évoquée.

M. Olivier DE CARNE, membre du CNA au titre de la transformation et de l'artisanat, soutient la demande de Sandrine BIZE d'élargir la réflexion aux TPE. Il propose d'ajouter un volet à la réflexion sur le développement



de nouveaux procédés de fabrication, l'acceptabilité sociale. Enfin, il propose de ne pas écartier les spécificités nationales dans la réflexion sur l'articulation entre droit agro-alimentaire et droit du travail, et de supprimer le terme *européen*.

M. Alain SOROSTE, membre du CNA au titre des personnalités qualifiées, suggère de se mettre d'accord sur les grandes lignes des sujets à traiter au cours des trois ans à venir et de débattre plus en profondeur des sujets au moment de l'adoption des mandats. Il propose de voter ce programme prévisionnel en l'état qui sera de toute façon susceptible d'évolutions en fonction des nouveaux ministres de tutelle du Conseil et de l'actualité.

M. Jean-Loup ALLAIN, membre du CNA au titre de la transformation et de l'artisanat, fait des propositions de regroupement des sujets : *acceptabilité des OGM et commerce international ; accessibilité à une alimentation de qualité et liens entre prix et qualité nutritionnelle*. Enfin, il suggère de mener une réflexion socio-économique sur l'image de la minceur.

M. le Président GUERIN rappelle que l'une des raisons qui a conduit à dissocier la réflexion sur l'influence du positionnement dans la gamme de prix sur la qualité nutritionnelle de celle sur l'accessibilité à une alimentation de qualité est qu'elles se feront dans le prolongement d'expertises scientifiques menées pour l'une par l'Afssa, pour l'autre par l'INRA.

M. Pierre COMBRIS, membre du CNA au titre des personnalités qualifiées, indique que l'expertise *fruits et légumes* de l'INRA reprend les connaissances actuelles en matière de bénéfice santé des fruits et légumes, aborde les conséquences de l'organisation des filières sur la qualité des produits, les déterminants socio-économiques de leur consommation parmi lesquels on retrouvera le problème des faibles revenus. Cette expertise devrait être disponible à l'été 2007. Il serait donc envisageable de travailler dans son prolongement à partir de l'automne 2007.

M. Jean-Luc VOLATIER, représentant l'Afssa, indique que l'Agence n'a pas encore été des-

tinataire de la saisine mais que les délais de réponse peuvent déjà être estimés à plusieurs mois puisqu'il faudra mettre en place un groupe de travail et faire valider ses conclusions par le Comité d'experts spécialisé en nutrition.

Mme Brigitte LAURENT demande que les conséquences de l'introduction de notions nouvelles et la préparation de l'entrée en vigueur du règlement sur les allégations fassent l'objet de deux réflexions distinctes.

M. le Président GUERIN propose d'approuver cette feuille de route en l'état et de reformuler les intitulés des trois premières réflexions à la lumière des débats qui interviendront au moment de l'adoption des mandats des groupes de travail, c'est-à-dire au point suivant de l'ordre du jour.



4. Adoption de mandats de groupes de travail

4.1 Adoption du projet de mandat

Quels nouveaux facteurs faut-il prendre en considération pour améliorer la régulation du commerce international des denrées alimentaires ?

M. Daniel NAIRAUD rappelle que le projet de mandat fait écho à une saisine de Dominique BUSSEREAU formulée le 23 octobre au SIAL et précisée sur le portail du Gouvernement où le CNA est pressé de participer à l'ébauche d'un nouvel accord qui complétera les trois accords existants dans le cadre de l'OMC. Sont rappelés dans le projet de mandat ces trois accords ainsi que la dynamique du *Codex* pour adopter les déclarations de principes pour la prise en considérations d'autres facteurs légitimes. Force est de constater aujourd'hui que ces déclarations de 1995 et 2001 n'ont pas servi à grand chose et que le CNA avait fait en 1999 des propositions dont on voit les limites parce que les seuls facteurs retenus à l'époque étaient ceux que le *Codex* avait retenu et listé comme des facteurs, autres que sanitaires, mais qui devaient concourir à l'amélioration du niveau de sécurité sanitaire.

La saisine du ministre se situe dans un champ plus large que celui du *Codex*.

M. Alain SOROSTE ajoute que la question et

le mandat sont volontairement suffisamment vastes et vagues pour laisser la discussion s'engager sur une question assez peu balisée par les textes nationaux, communautaires et internationaux. La rédaction laisse opportunément le champ très ouvert.

M. Jean-Loup ALLAIN considère le champ de la réflexion beaucoup trop vaste pour que le travail du CNA puisse être utile et efficace. Il propose pour rendre fonctionnelle la réflexion de l'intituler *Retour d'expérience OGM et facteurs d'acceptabilité*.

M. le Président GUERIN rappelle que ce projet de mandat répond à une saisine du Ministre de l'agriculture. Le CNA est donc contraint de la traiter et d'y apporter des réponses. Il lance un appel à candidature pour présider ce groupe de travail.

Le mandat est adopté à l'unanimité moins un vote opposé, celui de Jean-Loup ALLAIN.

4.2 Adoption du projet de mandat

Nouveau droit agroalimentaire européen : conséquences de l'introduction de notions nouvelles ; préparation de l'entrée en vigueur du règlement européen concernant les allégations nutritionnelles et de santé

M. Daniel NAIRAUD présente le projet de mandat et constate d'emblée que le regroupement de sujets tenté est manifestement malheureux. Il propose pour éviter toute impression de relation de cause à effet entre *les denrées préjudiciables* et *les allégations santé* d'inverser l'ordre des sujets et d'établir deux phases dans le travail, la première consistant en l'examen des conséquences de l'entrée en vigueur des dispositions générales du règlement sur les allégations santé, en particulier celles applicables dans 6 mois ; la deuxième phase consistant en l'approfondissement du droit communautaire, notamment pour préciser des notions instables aujourd'hui, comme par exemple *la notion de denrée préjudiciable à la santé*. Cette construction permettrait d'éliminer tout lien de causalité entre les deux réflexions. Le même groupe de travail les traiterait successivement avec un prisme d'examen principalement juridique.

En terme de calendrier, cela impliquerait de



rendre un avis définitif sur les conséquences de l'entrée en vigueur des dispositions générales du règlement sur les allégations santé à horizon de l'été. L'approfondissement du droit communautaire donnerait lieu à un second avis début 2008.

Mme Annie LOCH, membre du CNA au titre de la transformation et de l'artisanat, insiste, pour éviter tout amalgame, sur la séparation des deux réflexions et la rédaction de deux mandats distincts, même si le même groupe est en charge du travail.

M. Alain SOROSTE constate que le droit communautaire évolue vers l'adoption de règlement et non plus de directive, or cette évolution n'a pas été prise en compte par tous les partenaires dans toutes ses dimensions. A côté des difficultés d'interprétation, ceci pourrait être approfondi dans la deuxième phase du mandat, ou dans le deuxième mandat, selon la méthode choisie.

Mme Sophie CHARLOT, représentant la DGCCRF, appuie la proposition d'un travail en deux phases.

M. le Président GUERIN ajoute que le deuxième aspect de la question sera traité en collaboration avec des experts du monde judiciaire.

M. François COLLART DUTILLEUL, membre du CNA au titre des personnalités qualifiées, ajoute qu'il y a un vrai danger à associer les deux problématiques dans le même mandat parce que si la notion de denrée préjudiciable peut être rapprochée du risque nutritionnel, elle n'a en revanche aucun lien avec les allégations nutritionnelles. Ce sont deux choses complètement différentes. La question des allégations nutritionnelles doit être traitée pour elle-même, notamment du point de vue de la concurrence. La question des risques nutritionnels doit être traitée en lien avec la notion de denrée préjudiciable. La dissociation en deux mandats clarifie la réflexion.

M. le Président GUERIN propose donc de scinder le projet de mandat en deux mandats distincts.

Le mandat pour la préparation de l'entrée en

vigueur du règlement européen concernant les allégations nutritionnelles et de santé, dissocié de la réflexion ultérieure sur les conséquences de l'introduction de notions nouvelles, est adopté à l'unanimité.

4.3 Adoption du projet de mandat *Education alimentaire/information nutritionnelle/publicité et évolution des comportements alimentaires*

M. Daniel NAIRAUD explicite le projet de mandat qui correspond au regroupement de deux sujets : *éthique de la publicité ; éducation alimentaire et information nutritionnelle*. Ce regroupement devrait permettre de débattre de la place du curseur entre ce qui est pris en charge par la réglementation ou devrait l'être, ce qui doit relever de l'autodiscipline professionnelle, ce qui peut être laissé à la liberté du marché. Il s'agira de débattre de la nécessité d'une régulation et à quel endroit.

Mme Catherine ESNOUF, représentant l'INRA, invite à ne surtout pas focaliser sur l'éducation nutritionnelle mais à élargir le champ de la réflexion à l'éducation alimentaire incluant l'éducation au goût, la transmission des savoirs. Les résultats de la recherche dans ces domaines tendent à montrer que l'éducation est plus destructrice que constructrice de repères.

M. Josy MAZODIER convient que l'alimentation et la culture sont très liés.

M. Jean-Lou GERMAIN, membre du CNA au titre de la restauration, affirme la nécessité de recadrer ce qu'on entend par éducation alimentaire car aujourd'hui les consommateurs, mais aussi les acteurs sont déroutés. Simultanément, la décentralisation de la restauration scolaire et la désimplification de l'Education nationale ne facilitent pas la tâche des opérateurs de ce secteur.

M. Olivier DE CARNE demande d'explicitier le terme *régulation* à la fin du paragraphe sur les objectifs de la réflexion. Fait-il référence à la réglementation ou à des mesures, qu'elles soient contraignantes ou volontaires ?

Il s'interroge par ailleurs sur l'articulation prévue avec le groupe de travail permanent *politique nutritionnelle*.



Mme Brigitte LAURENT propose de remplacer *régulation par voies de progrès et d'amélioration* et de préciser dans le mandat que l'éducation alimentaire est une approche forcément conçue par groupe de population ; la communication doit être adaptée à l'âge, à la catégorie socio-professionnelle de la cible.

M. Pierre COMBRIS indique que l'observatoire de la qualité alimentaire à créer est conçu, à ce jour, uniquement comme un outil d'objectivation de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire. Il pourrait être prévu de prolonger ses compétences mais la configuration actuellement proposée ne permet pas de mesurer l'impact de l'information sur les comportements alimentaires, comme l'entend le mandat.

Mme Danielle LO STIMOLO propose de s'interroger sur la nature des nouveaux acteurs de l'éducation alimentaire - l'éducation nationale, par exemple, a-t-elle un rôle à jouer hors de ses cantines sur le sujet ? - et de les associer à la réflexion.

M. Claude RICOUR, membre du CNA au titre des personnalités qualifiées, insiste pour que la place de la publicité, déjà évoquée dans l'avis sur l'obésité de l'enfant, soit examinée en profondeur.

M. le Président GUERIN rebondit sur ses propos pour montrer la cohérence entre ce travail et celui déjà conduit par le groupe permanent *politique nutritionnelle*. Il convient que le mandat doit être assez large pour n'oublier ni des aspects de l'éducation, ni des acteurs. Sans méconnaître le périmètre de l'observatoire actuellement à l'étude, il indique que, dans les annonces du Ministre de l'agriculture, l'observatoire à créer paraît se rapprocher de celui souhaité par le CNA. Ce n'est qu'un début, tous les espoirs sont donc permis ! Il suggère enfin de remplacer le terme *régulation par voies de progrès et de clarification*.

Sous réserve de ces modifications, le mandat est adopté à l'unanimité.

5. Présentation des conclusions de la Mission FAVENNEC sur la qualité nutritionnelle des aliments

M. le Président GUERIN remercie Catherine BOUVIER, inspecteur général de santé publique vétérinaire, d'avoir bien voulu accepter de présenter les conclusions de la mission conduite par le Député Yannick FAVENNEC.

Mme Catherine BOUVIER indique que Pierre PORTET et elle-même ont apporté leur appui au Député Yannick FAVENNEC dans la mission qui lui a été confiée par le premier Ministre, relative à l'implication des filières agricoles dans la qualité nutritionnelle des aliments.

Dans un contexte où l'obésité et les maladies chroniques sur lesquelles le régime alimentaire a une incidence deviennent préoccupantes, il est apparu au Ministre de l'agriculture qu'il était important de savoir si les filières agricoles et agroalimentaires étaient conscientes de l'importance des actions qu'elles pouvaient conduire en matière de qualité nutritionnelle de l'alimentation.



La Mission a été extrêmement intéressante et agréable à mener car le sujet s'est avéré à la fois actuel et d'avenir, très nuancé, et les domaines abordés très variés : économie, santé publique, agriculture, sociologie.

Concrètement, la Mission a auditionné un grand nombre d'acteurs de l'alimentation : des professionnels de la production alimentaire (APCA, CNJA, Coordination rurale, Confédération paysanne, FNSEA), des interprofessions (CIV, CNIEL, Vins et Société, INTERFEL, Fonds régional d'organisation du marché du poisson et OFIMER, Passion-Céréales, Interprofession nationale porcine, Comité interprofessionnel de la dinde française, Comité interprofessionnel de la pintade, ITAVI), des professionnels de la transformation (ANIA, Lactalis, Groupe LDC-le Gaulois, Unilever), des professionnels de la distribution (FCD), des professionnels de la restauration (Mac Donald, Syndicat national de la Restauration collective), des consommateurs (UFC - Que Choisir), des administrations et organismes publics (Afssa, Comité de Pilotage du PNNS, INRA, CNA), et pour le ministère de l'agriculture, la direction générale de l'alimentation, la Direction générale de l'enseignement et de la recherche et la Direction générale des politiques économiques européennes et internationales.

La Mission a également visité le Pôle de compétitivité VITAGORA de Dijon, le Pôle d'excellence rurale du Pays d'Auge, le Pôle de compétitivité Fruits et Légumes d'Avignon. Elle a également été reçue en Belgique par le ministère de l'agriculture de Wallonie et le ministère fédéral de la santé.

Enfin, la Mission a participé à différents colloques et réunions.

De ces diverses auditions, colloques et rencontres, la Mission a tiré divers enseignements :

- Il est plus convenable de parler de la qualité nutritionnelle d'une alimentation que de celle d'un aliment car aucun d'entre eux ne suffit à assurer l'entretien et la couverture des besoins énergétiques et métaboliques.
- Si la composition nutritionnelle des aliments bruts ne pose pas de problème, des

marges de progrès sont possibles à partir des connaissances actuelles en matières d'acides gras, d'index glycémique de sucres, des acquis récents sur les oligo-éléments.

- Ces progrès passent par la génétique, l'alimentation animale mais également par les traitements technologiques des aliments, leurs conditions de conservation et de mise sur le marché. Les CRITT et les Centres techniques agricoles ont un rôle à jouer dans ce domaine.

- La qualité nutritionnelle de l'alimentation met davantage en cause les comportements alimentaires que la stricte composition nutritionnelle des aliments. Ces comportements font l'objet de recherches dans les domaines de la physiologie et de la sociologie.

- Les experts recommandent de ne pas diaboliser des aliments vis-à-vis d'une population en bonne santé, de ne pas médicaliser l'alimentation.

- Les recommandations faites aux consommateurs doivent être attrayantes, et mettre en valeur les notions de plaisir, de culture, de convivialité.

- Il faut travailler à produire des produits agricoles dont les qualités organoleptiques ne soient pas sacrifiées à d'autres considérations appréciées par les distributeurs.

- Enfin, de nombreux travaux sont menés en collaboration entre organismes publics, laboratoires privés, laboratoires interprofessionnels (pôles de compétitivité, centres de recherche en nutrition humaine).

- Les producteurs ont une réelle difficulté à différencier les différentes qualités et se soucient surtout de satisfaire le contrat qualitatif passé avec le transformateur. Cette difficulté est moins grande pour ceux qui sont plus en contact direct avec le consommateur.

- Les organisations professionnelles agricoles optent de préférence pour la promotion des produits dans leurs aspects traditionnels et de terroir.

- Les interprofessions travaillent et commu-



niquent, notamment dans le domaine nutritionnel, sur les produits bruts de leur compétence. Toutefois ces démarches, parfois très approfondies, ne sont pas suffisamment coordonnées entre interprofessions.

- Une collaboration étroite existe entre le ministère de l'agriculture et de la pêche et les professionnels, les organismes de recherche et l'enseignement supérieur, les autres ministères, en particulier celui de la santé, de l'éducation nationale, des finances. Par ailleurs, l'appui aux collectivités locales et territoriales est réel. Enfin, le ministère soutient des initiatives privilégiant la qualité nutritionnelle, telles que *Forme en ferme*, *Bleu Blanc Cœur*. La formation des BTS et des maîtres intègre désormais une initiation au fait alimentaire.

Sur la base de ces auditions et rencontres, le Député Yannick FAVENNEC dégage plusieurs voies d'améliorations pour lesquelles il suggère différentes actions.

En matière d'éducation au fait nutritionnel :

- Généraliser les actions d'éducation alimentaire dans les programmes de formation initiale, dans les programmes scolaires d'enseignement général ;
- Généraliser la formation des enseignants et des animateurs au fait alimentaire ;
- Améliorer l'étiquetage nutritionnel et former les consommateurs à sa lecture.

En matière de pilotage concerté des actions :

- Prévoir une représentation des filières agricoles au Comité de pilotage du PNNS ;
- Créer un Comité interministériel du PNNS chargé d'approfondir et de proposer des axes stratégiques au gouvernement ;
- Pilotage par le MAP de toutes les actions concernant l'offre alimentaire. Le MAP est l'intermédiaire et l'interlocuteur privilégié en ce domaine à la fois des filières de production et du ministère de la Santé ;
- Continuer à réserver le logo PNNS à des actions conformes à son esprit, ne pas laisser

apposer des logos sur des produits alimentaires ;

- Créer une expertise socioéconomique permettant au décideur public de faire évaluer de façon scientifique l'adéquation des mesures susceptibles d'être mises en œuvre aux objectifs à atteindre. Parallèlement à l'expertise sanitaire, elle prendrait en compte d'autres facteurs légitimes que la sécurité (dimension économique, acceptabilité sociale) dans son évaluation ;

- Envisager la mise en réseau des données liées à l'alimentation, par la création d'un observatoire interministériel, permettant de suivre les évolutions quantitatives et qualitatives de l'offre alimentaire et orienter les interventions publiques et privés dans le sens souhaité par le PNNS2 ;

- Améliorer la communication sur les avis du CNA. Cette instance est remarquable parce que tous les acteurs du domaines de l'alimentation y sont représentés, collaborent et s'approprient les résultats de leurs travaux quels que soient leurs intérêts initiaux. Les avis devraient être mieux diffusés. Ils devraient être plus attrayants pour le grand public et les administrations devraient s'attacher à prendre en charge leur mise en œuvre, à évaluer régulièrement l'avancée de leur réalisation et à rendre compte des résultats obtenus.

En matière de rapprochement des producteurs et des consommateurs :

- Améliorer la communication sur les produits bruts, envisager des espaces télévisuels dédiés à leur promotion et à l'équilibre alimentaire. Inciter les différentes filières à communiquer ensemble ;

- Promouvoir la mise en place par les professions agricoles d'une structure légère représentative leur permettant de participer aux débats dans les instances *alimentation nutrition* ;

- Développer les contacts directs entre producteurs et consommateurs. Mise en place de moyens pour soutenir des actions locales innovantes dans ce sens ;

- Mettre en place une convention entre le



MAP et la FCD pour la diffusion d'une information objective sur la production agricole ;

- Développer l'aide alimentaire notamment en améliorant les moyens logistiques et la compétence pour utiliser au mieux les produits issus des retraits ;
- Pérenniser et conforter le programme européen d'aide aux plus démunis ;
- Réintroduire les distributeurs pour offrir des fruits et légumes frais ainsi que des boissons chaudes dans les écoles ;
- Faciliter le choix pour les produits locaux dans les marchés publics.

En matière d'approfondissement des connaissances sur la qualité nutritionnelle et leur développement sur le terrain :

- Favoriser des partenariats avec la recherche, notamment dans le cadre de GIS ;
- Mieux connaître les caractéristiques nutritionnelles des produits issus de l'agriculture biologique ;
- Soutenir et évaluer les résultats des pôles de compétitivité et d'excellence rurale dans les domaines de la qualité nutritionnelle et de la qualité organoleptique ;
- Soutenir les producteurs qui s'engagent activement dans des démarches d'amélioration des caractéristiques nutritionnelles de leurs productions ; rémunérer la qualité nutritionnelle dans le cadre de cahier des charges (transformateurs) et soutenir les démarches en lien avec la nutrition.

M. le Président GUERIN remercie Catherine BOUVIER et donne la parole au public présent dans la salle.

Melle Hélène ROUSSEL, étudiante, demande des précisions sur le mode de financement et le budget du PNNS.

M. Michel CHAULIAC répond que le budget officiel alloué par l'Etat au PNNS est de 45 millions d'euros pour 2007, à partager entre les diverses options prises, les actions de promotion menées par l'INPES, les actions

menées localement avec l'Assurance maladie, etc. Cependant, le PNNS n'est possible qu'avec la mobilisation d'une multitude d'acteurs et il est impossible de chiffrer les contributions apportées par les collectivités territoriales, les acteurs économiques, les associations.

Melle Amélie DARRIEU, étudiante, revient sur la proposition de donner aux enseignants le statut de référent en éducation alimentaire et pour éviter le mélange des genres, propose la création de poste de référents d'éducation à la santé, à l'alimentation au sein des écoles.

Mme Catherine BOUVIER précise que la suggestion concernait les lycées agricoles dans lesquels l'ensemble des enseignants reçoivent une formation au fait alimentaire.

Melle Ophélie DANA, étudiante, redoute que la multiplication des actions d'éducation à la santé auprès des jeunes ne participe à médicaliser leur perception de l'alimentation et ne favorise leur désintérêt.

M. Claude RICOUR convient que le risque est de faire pire que mieux et qu'un moyen de l'éviter est de ne surtout pas radicaliser la communication.

M. Michel CHAULIAC ajoute que le PNNS est élaboré dans la conception de la santé de l'OMS, c'est-à-dire un complet bien-être physique, moral et social et non l'absence de maladie. Toutes les actions du PNNS ont en perspective cette notion de bien-être, et sa recherche notamment par le plaisir alimentaire.

M. le Président GUERIN remercie chaleureusement chacun des participants et des intervenants, et les convie au repas.



FORUM "MAÎTRISE DES RISQUES
NUTRITIONNELS : INITIATIVES PUBLIQUES
ET PRIVÉES, PARTAGE DES RESPONSABILITÉS"



Les obligations nouvelles introduites par le nouveau droit communautaire sont-elles favorables à une réduction des risques nutritionnels ?

François COLLART DUTILLEUL,
Professeur à la Faculté de droit
et de sciences politiques de Nantes

C'est toujours un peu difficile d'annoncer après le café le point de vue du juriste, mais c'est peut être aussi le bon moment car cela permet d'éviter cette question assommante, ce sujet posé dans des termes qui m'ont d'abord inquiété : *Les obligations nouvelles introduites par le nouveau droit communautaire sont-elles favorables à une réduction des risques nutritionnels ?*

L'objectif de la législation alimentaire n'est pas de réduire les risques nutritionnels. Je ne dirais pas que cela ne l'intéresse pas du tout mais ce n'est pas un objectif assigné à la législation alimentaire. La législation alimentaire a deux objectifs principaux : maîtriser les risques sanitaires et maîtriser les risques économiques. Maîtriser les risques sanitaires en imposant un complexe réglementaire de base, de manière à garantir que tous les aliments mis sur le marché soient sûrs. Maîtriser les risques économiques, parce que

si on n'a pas un minimum de règles communes, chaque différence de réglementation est une distorsion de concurrence. Les deux aspects sont intimement liés dans la législation. Du côté de la maîtrise des risques sanitaires, existe le règlement (CE) 178/2002 qui pose les principes généraux de la législation alimentaire et les paquets hygiène et contrôle officiels. Du côté de la maîtrise des risques économiques, on essaie de donner aux entreprises les outils pour résister ou même progresser dans la concurrence, outils qui permettent de se différencier dans la concurrence, par l'origine des produits, par leur mode de production - c'est l'objet des signes de qualité - par le contenu, les composants mêmes des denrées alimentaires - c'est l'objet des allégations nutritionnelles - par les effets positifs que peuvent avoir certains aliments - c'est l'objet des allégations santé -. Voilà dressé le panorama de la législation alimentaire et de ses objectifs.

Il est bien question des allégations nutritionnelles au passage, mais pas des risques nutritionnels. La question des risques nutritionnels est une question essentiellement politique, mais pas une question juridique. Faut-il que la législation alimentaire s'en mêle ? Finalement, manquerait-on à ce point de droit qu'il faudrait en rajouter pour les risques nutritionnels ? Je crois que non. Je crois qu'il faut que la législation alimentaire reste un peu à l'écart des risques nutritionnels.

Il y a deux écueils à une législation qui viserait les risques nutritionnels. L'écueil le plus grave, c'est de conduire à faire passer les risques nutritionnels pour des risques sanitaires et, de mon point de vue, la distinction entre risque nutritionnel et risque sanitaire est une bombe à retardement dans la législation. Le risque nutritionnel et le risque sanitaire, ce n'est pas la même chose. Tous les aliments sont présumés sains, sûrs. Maintenant, la manière dont ils sont reçus par telle ou telle personne peut poser problème, par exemple être un facteur d'obésité. Cela ne veut pas dire qu'un aliment est dangereux en lui-même. Il y a forcément une frontière entre les deux sortes de risques. Il faut être d'autant plus vigilant quand on passe d'une catégorie à l'autre que le risque sanitaire porte plutôt sur les aliments pris

séparément, tandis que les risques nutritionnels sont liés tantôt à un aliment particulier (allergies...), tantôt à une alimentation globalement considérée (obésité...).

Quelle est la conséquence du fait qu'il n'y a pas de règles spécifiques sur les risques nutritionnels et qu'il n'est sans doute pas opportun d'en ajouter ? En réalité, en continuation de ce que l'on a entrevu ce matin avec le PNNS2, la question des risques nutritionnels doit être traitée en termes d'incitation plus qu'en terme de contrainte. L'incitation peut avoir lieu dans deux directions : peut-être avant tout l'incitation des consommateurs. Il est plutôt souhaitable que la maîtrise des risques nutritionnels reste au consommateur, que le consommateur reste libre de la décision, qu'on ne lui impose pas la bonne alimentation, stigmatisant les autres. Cela ne veut pas dire qu'on doit laisser le consommateur sans aide. La responsabilisation du consommateur a trois conséquences : une conséquence en termes d'obligation d'information, une conséquence en termes de formation et d'éducation, une conséquence en termes d'encadrement de la séduction, c'est-à-dire de la publicité.

L'incitation doit également avoir lieu en direction des entreprises. Les entreprises peuvent se préoccuper des possibilités de réduire les risques nutritionnels en modifiant la composition des denrées qu'elles mettent sur le marché. La manière incitative est la voie la plus opportune parce que, de toute façon, même si on contraignait les entreprises à privilégier telle ou telle recette, ce serait toujours in fine au consommateur de choisir et de contrôler son alimentation.

Alors, si le droit ne s'occupe pas vraiment des risques nutritionnels et s'il vaut mieux privilégier l'incitation plutôt que la contrainte, qu'est-ce que le juriste peut bien avoir à dire ? En réalité, il y a bien du droit sur les risques nutritionnels, mais avec des règles qui ne visent pas spécifiquement ces risques, d'où une insécurité juridique qui n'est satisfaisante ni pour les entreprises ni pour les consommateurs. Globalement, je dirais que dans la législation, il y a des règles qui conduisent à distinguer deux sortes de risques nutritionnels : les risques nutritionnels liés à un aliment ou à un nutriment (de type allergies...),

et les risques nutritionnels liés plutôt à une alimentation, à un comportement alimentaire (du type obésité...).

Du côté des risques liés au comportement alimentaire, la maîtrise de l'alimentation appartient au consommateur et il n'est pas question de la lui retirer. Dès lors, comment le droit contribue-t-il à la prévention des risques nutritionnels liés à l'alimentation, maîtrisés par le consommateur ? C'est essentiellement par l'information que cela passe. A l'égard des informations que les opérateurs économiques doivent fournir aux consommateurs, les règles sont nombreuses tant dans la législation alimentaire que dans le Code de la consommation, dans le Code civil ou dans le Code pénal. On n'a pas fait encore ce travail de recensement des textes, des règles, des obligations qui ne sont pas issus de la législation alimentaire mais qui s'appliquent aux aliments comme à n'importe quelle autre chose. Et il y a dedans, des obligations que le consommateur pourrait être amené à invoquer le cas échéant à l'encontre d'une entreprise qui ne lui aurait pas donné toutes les informations utiles ou nécessaires pour prévenir les risques nutritionnels. A côté de cette exigence d'information, il y a l'encadrement de la publicité. Dans les textes relatifs à la publicité, il y a des ressorts possibles si l'on veut enserrer, contraindre, limiter la liberté de communication sur le produit alimentaire afin de mieux prévenir les risques nutritionnels.

Mais c'est surtout sur les risques nutritionnels liés, non plus à l'alimentation, mais à un aliment particulier ou à un nutriment que l'absence de règles spécifiques peut générer une forte insécurité juridique. Tout d'abord, si on prend l'exemple d'une allergie à un nutriment, où est la frontière avec le risque sanitaire ? Est-ce que c'est à partir d'un certain nombre de consommateurs sensibles, est-ce que c'est en fonction de la gravité des conséquences qu'un risque nutritionnel peut devenir un risque sanitaire ? Quel sera le réflexe du juge ? Il sera probablement d'appliquer la législation lourde et de considérer que telle denrée, parce qu'elle est fortement allergène et que les conséquences en sont graves, ne peut pas être considérée comme sûre au sens du règlement 178/2002.



Ensuite et à partir de là, il ne reste plus qu'à dérouler la pelote du droit. On y trouve très vite le fil de la responsabilité, ce qui est la pire des choses parce que quand on met en œuvre le droit de la responsabilité, c'est parce qu'on a échoué dans la prévention et c'est là un échec social grave. Dans la pelote du droit, on trouve aussi bien d'autres textes et notamment, dans une directive communautaire, une règle qui oblige tout producteur à informer le consommateur sur les risques qu'il encourt, qui doit mettre ces risques à portée de sa compréhension et qui doit lui donner les moyens de s'en prémunir. Imaginez-vous ce qu'il adviendrait si on appliquait cela à l'aliment ? Il s'agit de l'article 5 paragraphe 1 de la directive 2001/95 du 3 décembre 2001. Imaginez maintenant qu'on ajoute à cela l'action de groupe - la *Class action* - et on voit là s'ouvrir une porte dans laquelle on risque de s'engouffrer plus vite qu'on ne pouvait le penser. Finalement, ce qu'on observe, je ne détaille pas car il faudrait trop de temps, c'est que bien des textes peuvent être invoqués qui peuvent s'appliquer aux risques nutritionnels sans les viser directement, et qui génèrent de ce fait une insécurité juridique pour les opérateurs du secteur agroalimentaire.

De tout cela, on peut tirer deux conclusions auxquelles il faut prendre garde. Tout d'abord, aujourd'hui, le droit parle avant la science et le juge parle après. Or cela peut créer de l'insécurité juridique. Pour le comprendre, il faut avoir à l'esprit que le droit pose *a priori* des règles construites sur des notions cadres. C'est le cas du principe de précaution. C'est aussi celui du risque de développement en droit de la responsabilité. C'est également celui de la notion de *denrée préjudiciable*. Or, personne ne peut prévoir aujourd'hui à quoi sera appliqué le principe de précaution demain. Aucune entreprise ne peut prévoir si ce qu'elle met sur le marché répond à un risque du développement au sens du droit de la responsabilité, et personne n'est en mesure de dire de manière exhaustive ce qui se cache derrière la notion de denrée préjudiciable. Surtout, tant le principe de précaution que les notions de risque de développement ou de denrée préjudiciable sont destinées à évoluer au fur et à mesure des avancées de la connaissance scientifique. A mesure que les scientifiques

avanceront dans l'expertise, ces notions, et en particulier celle de denrée préjudiciable, s'enrichiront. Mais la règle restera la même. Cela veut dire que le juge aura à appliquer des règles dont le contenu concret et la portée évolueront sans que formellement elles ne changent. Autrement dit, le juge est amené à appliquer des règles à partir de données scientifiques qui n'étaient pas connues au moment où ces règles ont été posées. La deuxième conclusion qu'il faut avoir à l'esprit, c'est que dorénavant, à partir de la législation alimentaire, le juge va parler à la place de la loi. Pourquoi ? Parce que celui qui dit ce qu'il y a dans la loi et comment elle doit être interprétée, ce n'est pas celui qui a écrit la loi, ce n'est pas celui qui est concerné par la loi, ce n'est pas le CNA non plus, c'est le juge en dernier recours. Et le juge a une marge de liberté d'autant plus grande que les textes, les règles, les critères sont conçus en termes généraux. Par exemple, la notion de denrée préjudiciable, c'est une notion dont on ne sait pas *a priori* ce qu'elle deviendra quand le juge s'en saisira. Il est donc utile d'anticiper et de rechercher, à travers la jurisprudence existante, les signes, les directions, les orientations, les conceptions qui en ressortent et qui sont autant d'indicateurs de ce que le juge sera amené à faire. Voilà en tout cas, où m'a conduit cette première réflexion sur les risques nutritionnels.

Jean-Loup ALLAIN Je remercie François COLLART DUTILLEUL pour son intervention passionnante et éclairante. J'ajoute que le droit alimentaire européen avait un objectif très parcellaire en matière de maîtrise des risques nutritionnels, et que le 21 décembre seront fêtés les 30 ans de la réglementation relative aux denrées destinées à des populations particulières qui visait à adapter la composition nutritionnelle de certains produits aux besoins nutritionnels très particuliers de certains groupes de populations. Cela a permis de maîtriser les risques nutritionnels et de faire évoluer le statut nutritionnel de ces groupes à risques. Cette réglementation existe mais ne vise que des groupes de populations marginales.

Dans les objectifs de la législation alimentaire, il y a la protection du consommateur. En regardant la jurisprudence, j'ai l'impression

que nous nous dirigeons à grands pas vers une notion de valeur d'usage des produits. Vous avez raison de dire que le juge examine, dans le cas des médicaments aliments, l'usage perçu par le consommateur. Dans le domaine alimentaire, au sujet de la maîtrise des risques nutritionnels, on s'aperçoit aujourd'hui que si un industriel faisait la promotion de mauvais usage alimentaire, il se ferait allumer par les associations de consommateurs, par ses concurrents. Aujourd'hui déjà par le biais des associations de consommateurs, la promotion de mauvais usage est interdite, mais j'ai l'impression qu'on glisse vers la promotion des bons usages.

François COLLART DUTILLEUL C'est vrai j'aurais pu le préciser. Ce que je voulais dire, c'est que, alors que pour les risques sanitaires on a renversé la pyramide, que de textes techniques on est passé à des textes généraux, on ne l'a pas fait pour les risques nutritionnels. C'est un domaine dans lequel n'ont pas été établies de règles générales. Mais du droit se cache aussi sur les risques nutritionnels ne serait-ce que dans le projet de règlement sur les allégations, à partir des profils nutritionnels. Cela va devenir en négatif une espèce de contre droit sur les risques nutritionnels. C'est vrai qu'il y a quelques textes qui s'en préoccupent mais pas encore de textes généraux. Et je ne crois pas que ce soit nécessaire, je crois davantage à l'approche que j'ai développée.

Pierre DUPONT L'article 5 paragraphe 1 de la directive 2001/95 impose d'informer le consommateur sur le risque d'un produit. Or, la position des autorités françaises, et de la DGCCRF en particulier, est de considérer que cette directive ne s'applique pas au domaine alimentaire car s'y rapporte déjà le règlement 178/2002. A votre avis, la directive s'applique-t-elle ou ne s'applique-t-elle pas ?

François COLLART DUTILLEUL La réponse sera donnée par le juge. Ce qu'il faut avoir à l'esprit, c'est que le juge a les moyens juridiques d'appliquer la directive 2001/95 aux questions alimentaires pour la raison simple que la directive dit qu'elle ne s'applique pas face à une règle spéciale qui s'appliquerait à un produit spécial. Dans la directive 2001/95, il y a des règles qui correspondent à celles

qu'on trouve dans le règlement 178/2002 et on applique alors celles du règlement. Mais il y en a d'autres pour lesquelles on ne trouve pas de correspondance dans le règlement 178/2002 et qu'on peut fort bien appliquer aux produits alimentaires. Le juge fera comme il l'a fait pour d'autres directives. Il commencera par examiner si la situation du consommateur lui semble devoir être protégée ; ensuite il cherchera l'argumentation juridique et les moyens juridiques qui vont avec. Et là, on en est sûr, il a tous les moyens qu'il faut s'il veut aller dans ce sens. Cela ne veut pas dire qu'on est certain qu'il ira dans ce sens. En outre, le règlement 178/2002 et la directive ont été mis au programme de la formation continue des magistrats.

Marie-Roberte BEDES La recherche en responsabilité en cas de procès peut-elle remonter jusqu'à la production primaire ? Comment fait-on le lien entre la législation communautaire et la législation dans le cadre des règlements des différends à l'OMC ? J'avais cru comprendre dans l'exemple de la viande aux hormones qu'il fallait, pour justifier un certain nombre de décisions réglementaires, prouver l'existence d'un risque. Comment fait-on le lien avec le principe de précaution ?

François COLLART DUTILLEUL Sur le responsable identifié, je peux donner deux réponses qui viennent du droit communautaire, de la Cour de justice des communautés européennes. Première réponse : la France a été condamnée parce qu'elle retenait que tout le monde était responsable, que tous ceux qui avaient contribué à la circulation d'un produit étaient responsables : du producteur au distributeur. La Cour de justice a refusé cela. Pour elle, ce ne peut être que le producteur initial. Il faut donc remonter au plus haut. Au regard de votre question, cela peut être l'agriculteur, ou le premier transformateur. C'est à cela que sert la traçabilité. Elle sert à remonter le plus en amont dans la succession des opérateurs économiques. Cela ne veut pas dire qu'il n'arrivera rien à ceux qui sont en milieu ou fin de chaîne car cela ne vaut que pour ce qu'on appelle la responsabilité du fait des produits défectueux. La Cour de justice a ouvert une autre porte : elle a admis en parallèle que le consommateur peut toujours agir sur le terrain de la responsabilité



ordinaire pour faute. Or, la faute, c'est n'importe quelle règle sanitaire qui n'aura pas été respectée dans n'importe quelle entreprise. Le consommateur pourra donc agir sur cet autre fondement.

Maintenant en ce qui concerne l'articulation entre la législation communautaire et l'OMC, c'est globalement simple : la législation communautaire a été faite à l'origine pour répondre à l'OMC, pour répondre à cette affaire du veau aux hormones dans laquelle la France a été condamnée. On a établi des textes qui mettaient à un niveau élevé la protection de la santé de façon à pouvoir justifier, le cas échéant, des mesures restrictives d'importation. Avec l'affaire des OGM au mois d'octobre 2006 face à l'Argentine, au Canada et aux USA, on a perdu de nouveau. Je ne suis donc pas sûr que l'articulation soit parfaite mais c'est inévitable. Au plan national, on essaie de se protéger de la concurrence communautaire, au plan communautaire on essaie de se protéger de la concurrence internationale, mais on ne fait pas ce qu'on veut !

Alain SOROSTE Il me paraît possible de trouver un pont entre la directive 2001/95 et le règlement 178/2002. Il ne faut mettre que des produits sûrs sur le marché et un produit est apprécié notamment compte tenu de son utilisation prévue. Or, il y a dans la directive des mentions qui vont permettre l'information du consommateur sur les risques liés à l'utilisation. Cela me paraît être un excellent pont entre les deux textes. Le niveau de risque d'un produit est lié aussi au niveau d'information donnée.

Christophe HEBERT S'il est souhaitable en matière de risque nutritionnel de mettre en place des incitations plutôt que des contraintes, pour faire en sorte que les choses évoluent, je me pose la question de l'opportunité de l'élaboration d'un arrêté relatif au contrôle de l'application des recommandations nutritionnelles dans la restauration collective, en restauration scolaire en particulier. La réglementation sanitaire est déjà difficile à appliquer et de toute évidence, l'incitation nutritionnelle ne fonctionne pas. Alors que faire ?

François COLLART DUTILLEUL Le sujet évoqué, la restauration scolaire, est un cas particulier car le consommateur n'a pas la maîtrise de son alimentation. On ne peut donc pas raisonner dans cette hypothèse comme on le ferait dans le cas général. Sur la question générale de savoir s'il faut ou non de la législation, j'ai maintenant une approche assez pragmatique. Il y a du droit qui rapporte et du droit qui coûte. Dans le cas du droit qui rapporte, par exemple celui des signes de qualité, les règles peuvent se transformer en profit pour les entreprises et il n'y a alors rien à dire. Puis, il y a du droit qui coûte en matière d'adaptation des entreprises, comme le règlement 178/2002, le paquet hygiène, etc. Quand le droit coûte, il faut tenter, de temps à autre, d'appliquer la théorie du bilan et faire un rapport coût/avantages, une approche à la fois juridique et économique. C'est l'approche qu'il faudrait avoir au cas par cas pour savoir si la mise en place de nouvelles règles contraignantes est pertinente.

Les intérêts et les limites à la substitution des sucres

Isabelle QUELLIER,
Responsable service innovation, TEREOS

Contrairement à ce que laisse entendre le programme, l'objectif de mon exposé sera de considérer les intérêts et les contraintes technologiques que rencontrent les industriels qui souhaitent mettre en œuvre des produits nutritionnellement améliorés par rapport aux produits standards. Il ne s'agira pas de faire une présentation des engagements de l'industrie agroalimentaire qui serait du ressort de l'ANIA.

Je n'aborderai pas l'intérêt à développer des produits allégés mais je tenterai plutôt de vous montrer quelles sont les solutions technologiques et quels sont les paramètres à intégrer pour fabriquer des produits allégés en sucres, puisque c'est le secteur que je connais le mieux. Il existe en Europe un tissu agroalimentaire très développé avec un chiffre d'affaires de 810 milliards d'euros. 98% des industries du secteur sont des PME. Même si les contraintes pour développer des produits allégés sont beaucoup plus faciles à intégrer par les grands groupes industriels, les PME cherchent elles-aussi à s'engager dans cette démarche d'amélioration nutritionnelle de leurs produits. Pourquoi ? Tout simplement, pour répondre aux atten-

tes des consommateurs qui cherchent des produits à la fois de qualités organoleptique, sanitaire et nutritionnelle. Les industriels souhaitent trouver le bon compromis entre une réduction de la quantité de sucres incorporée dans leurs produits et un produit séduisant le consommateur, car la première contrainte de tout industriel qui développe un produit est de s'assurer qu'il sera acheté, et pour cela il faut avant tout qu'il soit bon, qu'il apporte une satisfaction sensorielle au consommateur. De combien peut-on réduire les sucres sans dégrader le produit classique ? La réponse n'est pas immédiate et identique pour tous les produits. La deuxième contrainte de l'industriel est la possibilité de mentionner et de revendiquer clairement son effort en terme de réduction en sucres ou en calories. Or, pour pouvoir le mentionner il faut une réduction d'au moins 25%. A partir de là, deux situations se présentent. Soit la réduction est inférieure au seuil de 25% et l'effort réalisé présente des avantages limités : un intérêt nutritionnel réduit, une modification possible de la valeur organoleptique, une valorisation marketing limitée. Soit la réduction en sucres ou en calories est supérieure à 25%, elle pourra être clairement revendiquée et la valorisation marketing sera plus visible, mais il faut être conscient que l'identité du produit sera modifiée sur les plans nutritionnel, organoleptique, technologique.

En terme d'étiquetage, le cadre réglementaire sur les allégations relatives aux sucres est très précis. La mention *faible en sucres* signifie une présence de sucres inférieure à 5g pour 100g, *réduit en sucres* signifie une réduction d'au moins 25% par rapport à une recette similaire, *sans sucres ajoutés* est utilisée si le produit ne contient ni monosaccharide, ni disaccharide ou tout autre substance ajoutée pour ses propriétés sucrantes. Pour les produits allégés, d'autres exigences existent en terme d'étiquetage : mentionner les tableaux nutritionnels, vérifier que la reformulation ne modifie pas la dénomination de vente, mentionner certaines informations, par exemple *une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs* ou *contient une source de phénylalanine*.

Avant d'aborder les différences technologiques entre les sucres et leurs substitués,



commençons par examiner les propriétés des sucres – sirop de glucose et saccharose -. Ils ont bien évidemment un pouvoir sucrant, avec une intensité et un profil sucré particulier. Ce sont aussi des agents de charge : ils remplissent une fonction de texture, apportent du volume, du foisonnement, de la conservation. Ainsi, pour un certain nombre de produits, le retrait du sucre entraîne, au-delà de la perte du goût sucré, une perte de volume et de charge immédiate. Enfin, les sucres apportent des arômes spécifiques puisqu'ils créent par chauffage des réactions de Maillard ou de caramélisation. En faisant le tour de tous les produits agroalimentaires, on s'aperçoit que bien souvent les sucres apportent à la fois un pouvoir sucrant, des agents de charge et des arômes, comme dans les crèmes glacées, les gâteaux, les chocolats. Dans les boissons, les sucres apportent moins d'agents de charge et sont plutôt responsables des aspects aromatiques et du pouvoir sucrant. Quels peuvent être les substituts des sucres ? De l'air ou de l'eau ; des édulcorants intenses qui compensent les pertes de saveurs sucrées sans apporter de charges. Mais ces substituts ne suffisent pas toujours. Par exemple, si on veut faire du chocolat allégé on diminue le sucre mais le chocolat ne doit pas contenir d'eau, et à part en rajoutant des ingrédients soufflés il n'est pas facile d'y mettre de l'air, il va donc falloir remplacer le sucre par des agents de charge basses calories – des polyols, des fibres par exemple -, c'est souvent le cas aussi pour les biscuits, les gâteaux, et de façon plus générale pour tous les produits riches en matière sèche. Il reste encore une autre famille de substituts, celle des arômes. Quand on retire les sucres d'un produit alimentaire, leur remplacement nécessite parfois l'ensemble des ingrédients suivants : de l'air ou de l'eau avec des hydrocolloïdes, des édulcorants intenses, des agents de charge et des arômes. Toutes les entreprises n'ont pas les mêmes moyens pour étudier toutes les combinaisons possibles pour reformuler un produit et trouver une recette satisfaisante, la bonne combinaison qui fera la spécificité d'un nouveau produit allégé.

Considérons brièvement les aspects techniques des substituts possibles. Certains substituts de la famille des polyols sont des agents de charge et en même temps ont un

pouvoir sucrant proche de celui du saccharose. C'est le cas du xylitol. Cependant, sa chaleur de dissolution, c'est-à-dire la chaleur qu'il dégage lorsqu'il passe de l'état solide à l'état liquide, est très basse et est à l'origine de l'effet *fresh cool* très sympathique pour les bonbons à la menthe beaucoup moins agréable pour les parfums vanille ou chocolat ! D'autres substituts basses calories comme la famille des fibres vont être de bons agents de charge mais n'auront aucun pouvoir sucrant. Ainsi, si on cherche à substituer des sucres par des fibres il faudra nécessairement compenser par des édulcorants intenses. Les édulcorants intenses ont tous un pouvoir sucrant bien supérieur à celui de la référence saccharose mais ils ont tous des goûts rémanents, en tout cas des profils organoleptiques différents de la référence saccharose. La thaumatine a un goût rémanent de réglisse, le cyclamate a un arrière goût déplaisant, le NHDC un goût rémanent de menthe. Le mariage des saveurs se fait au cas par cas. Tous ces produits ont des propriétés différentes des sucres qu'on cherche à remplacer et il va falloir tester de nombreuses combinaisons de ces différentes familles de substituts pour trouver la combinaison qui permettra de se rapprocher le plus possible du produit standard. Le produit allégé sera de toute façon différent du produit standard, notamment pour l'aspect organoleptique.

Considérons les intérêts nutritionnels des différents types de substitution possibles. La substitution par de l'air ou de l'eau aboutit à une réduction calorique évidente de la portion. Les édulcorants intenses ayant un tel pouvoir sucrant – 200 à 2500 fois le pouvoir sucrant du référent saccharose – les quantités utilisées sont faibles et permettent donc de limiter les calories apportées. Quand l'air, l'eau et les édulcorants intenses ne suffisent plus, on utilise des agents de charge basses calories – polyols et fibres -. Ils sont basses calories parce qu'ils ne se digèrent pas de la même façon que les autres sucres. Le tube digestif ne possède pas les enzymes qui permettraient d'hydrolyser les polyols, notamment résistants aux enzymes buccales à pH acide. Ils sont d'ailleurs souvent utilisés dans la composition de bonbons et de chewing-gums non parce qu'ils sont basses calories mais pour leur pouvoir non cariogène. Il y a



une très faible hydrolyse des polymères hydrogénés tout au long du système digestif avec une diffusion passive faible et une fermentation dans le colon minime. Le fait que les polyols ne se digèrent pas comme les autres sucres a une autre conséquence : l'afflux de molécules à faible poids moléculaire au niveau de l'intestin crée, par différence de pression osmotique, un afflux hydrique intestinal avec des risques laxatifs en cas de consommation importante. D'ailleurs, la réglementation oblige à un étiquetage préventif indiquant qu'une consommation excessive peut entraîner un risque laxatif. La tolérance digestive est variable selon les polyols et les individus. La digestion des fibres est différente dans la mesure où elles sont résistantes aux enzymes digestives et fermentent dans le colon en générant des acides gras volatiles à courtes chaînes. La consommation excessive de fibres peut provoquer des ballonnements, voire un inconfort digestif. Pour un adulte de 70 kg, la tolérance digestive en polyols ou fibres est située entre 20 et 40 g par jour, et pour un enfant de 20 kg, celle-ci est à diviser par 3 à 4.

Aujourd'hui, avec la perspective de création de profils nutritionnels et d'un critère d'éligibilité pour porter une allégation, les industriels se préparent à la création de deux gammes de produits, une gamme de produits standards et une gamme de produits allégés. Par exemple, certains fabricants de chocolat cherchent à formuler de nouveaux produits allégés en graisses et en sucres et à leur conférer un profil nutritionnel éligible en terme d'allégation sur la richesse en magnésium. Ce type de stratégie sera complexe à intégrer pour les petites entreprises qui n'ont pas des services de recherche et développement très importants. Le consommateur risque d'être plus perdu qu'avant et des réglementations qui sont élaborées pour informer et guider les consommateurs, pourraient avoir des effets pervers.

Claude RICOUR Mais pourquoi se donner tant de mal pour reformuler les produits ? Tous ces efforts sont-ils justifiés ? Les édulcorants créent des situations de dépendance, notamment chez les enfants. Il faudrait avoir une réflexion globale en amont.

Patrice DOUXX Je crois que la solution serait

de pouvoir se passer des sucres et de leurs substituts qui eux-aussi posent problème !

Isabelle QUELLIER Essayez donc de faire un quatre-quart sans ajouter de sucre et vous constaterez qu'il est difficile de retirer le sucre et de ne rien mettre à la place sans que cela n'ait de conséquences en terme de texture et de goût ! Pour les produits riches en eau ou en air, le retrait de sucre sans substitution ne modifiera que le goût. Pour les produits à très forte matière sèche, le sucre joue trop de rôles différents et importants pour le retirer sans produits de substitution. Le fantasme des chercheurs est de mettre au point l'ingrédient magique qui ait le même poids moléculaire que le sucre, le même pouvoir sucrant, les mêmes caractéristiques technologiques, et qui soit non calorique. Ils ont cru le trouver avec l'érythritol, de la classe des polyols, dont les propriétés restent différentes du saccharose et qui a été autorisé après vingt ans de recherche. Il ne passe pas par le système digestif normal mais directement par le système rénal et les conséquences à long terme du passage de grosses molécules directement dans les reins sont encore peu documentées.

François GUILLON Cette présentation, malgré sa qualité, ne contribue pas à la résolution des tensions entre les partisans du sucre et les partisans de la santé !



La preuve scientifique pour renforcer la réglementation communautaire

Marc FANTINO,
Professeur de physiologie de la nutrition
au CHU de Dijon

Je reçois tous les jours un bulletin de veille sanitaire qui retrace les différentes actualités dans le domaine de la nutrition. Or, il n'y a pas de semaine sans que ce bulletin ne relate la découverte de quelque effet miraculeux des aliments sur la santé, par exemple l'effet protecteur des canneberges sur les infections urinaires, celui du vin sur les maladies cardiovasculaires, etc. Ces bénéfices sont d'ailleurs si nombreux qu'on se demande pourquoi les maladies existent encore ! Ces effets faisant souvent l'objet d'une communication marketing il existe une exigence éthique et légale : la nécessité de l'exactitude de l'allégation. Il y a consensus sur cette nécessité d'apporter la preuve irréfutable de l'exactitude de l'allégation, mais la boîte de Pandore est aussitôt ouverte. En effet, qu'est-ce qu'une preuve irréfutable ? Il est communément admis qu'une preuve irréfutable est une preuve *scientifiquement* irréfutable. C'est donc aux scientifiques qu'incombe la responsabilité d'apporter la preuve de l'exactitude de l'allégation. Quels sont les scientifiques habilités à apporter cette preuve ? Des scientifiques du public bien sûr, même si je crois que les scientifiques du

privé sont également incontournables dans le processus. Quelles sont les conditions de validité de la démonstration scientifique ? Cette démonstration nécessite la mise en œuvre d'études biomédicales. La première étape consiste à établir un protocole expérimental aussi détaillé que possible qui devra être validé par les instances éthiques et maintenant des instances administratives. La qualité de mise en œuvre du protocole est aussi une condition de validité de la démonstration. Elle nécessite la mise en place d'un contrôle de qualité lequel doit s'appuyer sur un *système de management de la qualité* globale. Jusqu'à récemment, ce contrôle de qualité a trop souvent fait défaut, en particulier dans la recherche publique, mais les choses évoluent favorablement actuellement. La troisième étape est l'analyse correcte des résultats obtenus, tant au niveau mathématique et statistique que biologique. Cette analyse doit en effet déboucher sur des conclusions raisonnables en accord avec les résultats, et il peut exister une grande différence entre un résultat *statistiquement significatif* et un résultat *biologiquement significatif*. Un résultat *statistiquement significatif* est certes une nécessité technique impérative, mais si c'est une condition nécessaire, elle n'est pas suffisante. Encore faut-il que le résultat soit *biologiquement significatif*, c'est-à-dire que la molécule testée ait réellement un effet bénéfique d'amplitude suffisante pour que l'individu puisse en tirer un bénéfice de santé.

Le quatrième écueil est la difficulté introduite par l'abondance et la divergence des données scientifiques disponibles. En nutrition, les publications abondent tellement que le chercheur peut se *cacher derrière*. Illustrons cette abondance avec l'exemple des relations entre édulcorants intenses et santé. La consultation au 1^{er} décembre 2006 du site Internet PUBMED, qui permet d'accéder à la table des matières de la bibliothèque scientifique du National Health Institut, permettait de cibler, en combinant les mots clés *édulcorants et régulation de la masse corporelle*, 8365 articles, représentant quelques 100.000 pages d'informations. Mais en s'intéressant à l'ensemble des effets biologiques des édulcorants, c'est à 145.751 références que renvoyait le moteur de recherche PUBMED !

Cette abondance est inévitablement source de divergence des résultats, cette divergence suscitant elle-même de nouvelles études, donc de nouveaux résultats. On parvient donc à une situation de saturation complète. Une des raisons majeures de cette divergence tient à ce que l'on peut qualifier de *cécité partielle* des chercheurs : de part la spécialisation de leur domaine d'activité, ils n'ont souvent qu'une approche partielle d'un problème donné. Une façon d'y remédier est de procéder à une mise en commun des compétences, donc de mettre en place une démarche d'*expertise collective*.

Je vais donc décrire rapidement la procédure de validation d'une allégation par expertise collective. Soit spontanément, soit à la demande de la DGCCRF, un industriel souhaitant utiliser une allégation de santé pour l'un de ses produits soumet pour avis un dossier scientifique d'appui, lequel sera transmis à l'Afssa. La coordination scientifique de l'Afssa soumet alors ce dossier à au moins deux de ses experts lesquels vont l'analyser et vérifier la validité des arguments scientifiques présentés. A l'issue de ce travail, chaque rapporteur produit un rapport argumenté qui sera diffusé à chaque membre de la Commission en vue d'un examen et d'un débat en réunion plénière. L'objectif du débat est la recherche du consensus. A l'issue de cette réunion, l'Afssa prépare un avis qui sera validé lors de la réunion suivante, puis publié et communiqué au pétitionnaire. Le processus a donc comme objectif de mettre en commun les connaissances de tous. Cette procédure, si elle a des avantages, présente aussi de petits inconvénients - les discussions sont souvent longues et récurrentes et tout consensus obtenu n'est jamais définitif - mais pose aussi parfois des problèmes plus graves qui nécessitent une réflexion : par exemple la lenteur du processus d'évaluation - un délai de réponse de 29 mois ayant déjà été constaté ; l'absence de véritable débat contradictoire avec le pétitionnaire - la procédure ne lui permet pas de faire valoir des contre arguments scientifiques au cours de l'instruction de sa demande; la définition de l'indépendance des experts - en effet, si les experts sont bien tenus de faire une déclaration publique de conflit d'intérêt, les limites juridiques n'en sont pas définies et restent à l'appréciation des experts, si bien que cha-

cun peut en avoir une perception différente ; les modalités de choix et de désignation des experts - ces modalités ne sont pas toujours transparentes et il serait nécessaire de savoir qui tranche, et sur quels critères.

Pour conclure, si l'on veut que les décisions scientifiques collectives soient prises avec le maximum de sécurité et éviter que certains industriels ne se sentent brimés, voire *persécutés*, il paraît absolument nécessaire d'encore améliorer le processus d'expertise collective. Pour cela il serait souhaitable : de fixer systématiquement un délai maximal de réponse ; d'introduire des éléments de débat contradictoire avec les pétitionnaires (par exemple en leur transmettant les conclusions des deux rapporteurs qui servent de base à l'examen en groupe d'experts, pour leur permettre, le cas échéant, de contre argumenter) ; de clarifier les limites juridiques de la notion de *conflits d'intérêts* ; de renforcer la transparence sur les modalités et critères de choix des experts au-delà des classiques et banales (mais nécessaires) notions d'*excellence et d'indépendance* !

Catherine ESNOUF Vous avez intitulé votre intervention "*La preuve scientifique à l'appui de la réglementation européenne*". Heureusement que la science n'est pas là uniquement pour renforcer la réglementation communautaire, mais aussi pour la faire évoluer dans un autre sens !

Vous avez dit qu'il y avait énormément de résultats dans le secteur de la nutrition, parfois contradictoires. Il y a un assentiment général pour dire que la seule modalité pour apporter de vraies preuves sur une allégation santé est l'étude épidémiologique d'intervention, extrêmement lourde. A ce jour, un seul pays au niveau européen a apporté ce niveau de preuves.

Marc FANTINO Aucun industriel ne peut engager des études de ce type sur des produits à valeur ajoutée tout de même limitée. Ces études épidémiologiques seraient effectivement très riches d'enseignements et devraient être entreprises par la recherche publique sur les points les plus prometteurs.

Jean-Loup ALLAIN Je vous remercie d'avoir fait la lumière sur les lacunes du dispositif et



notamment son manque de transparence vis-à-vis du pétitionnaire qui n'est absolument pas informé de l'état d'avancement de la procédure.

Je reviens sur la remarque de Catherine ESNOUF et la preuve de l'efficacité. L'efficacité s'applique au domaine pharmaceutique, pas au domaine alimentaire. En outre, comme le CNA l'a à plusieurs reprises recommandé, il devrait y avoir une corrélation entre le niveau de preuves à apporter et le type d'allégation. En France, on n'accède pas à ce raisonnement, c'est tout blanc ou tout noir ! Dans le système *pass claim* proposé au Conseil de l'Europe pour l'évaluation des allégations, la proportionnalité entre le niveau de preuves, le type et la formulation de l'allégation a été soulignée. C'est une voie de progrès fondamentale.

Marie-Julie HANNOUN du groupe Lactalis. Dans la perspective de la mise en œuvre du règlement relatif aux allégations, comment vont collaborer les agences européennes et nationales, alors qu'elles n'ont pas forcément la même vision du niveau de preuve nécessaire ?

Marc FANTINO Je ne suis ni l'Afssa, ni l'Agence européenne et ne peux donc pas vous répondre même si je pense que la mise en place se fera progressivement par tâtonnements.

Jean-Luc VOLATIER Revenons sur les différents points abordés dans l'exposé. Heureusement le cas d'une durée d'instruction de 29 mois n'est pas un exemple significatif par rapport aux délais moyens observés et publiés dans le bilan annuel d'activité de l'Afssa ! Mais bien sûr, il arrive que certains dossiers soient examinés dans des délais beaucoup trop longtemps et il faut bien évidemment en limiter le nombre.

La question de l'indépendance des experts doit être considérée de façon dynamique. Avant la mise en place des comités d'experts de l'Afssa, le Conseil supérieur d'hygiène publique de France, la CEDAP fonctionnaient déjà avec des comités d'experts spécialisés, dont le recrutement se faisait sous forme de cooptation. De même, au niveau européen la sélection des comités scientifiques euro-

péens était beaucoup basée sur la reconnaissance scientifique des experts entre eux. La mise en place aux niveaux national et européen d'appel d'offres ouvert à l'expertise instituant une évaluation des experts sur un certain nombre de critères objectifs constitue donc une évolution sensible du mode de recrutement.

Marc FANTINO Des progrès sont encore nécessaires notamment pour qu'il soit possible de connaître la composition des instances qui tranchent et les critères de sélection véritablement retenus ! Il faudrait que les experts récusés reçoivent une explication motivée de leur non sélection.

Pour un nouveau profil d'ingénieur à la croisée des secteurs de l'agroalimentaire et de la santé

Francis WILLEQUET,
Responsable du département *sciences animales et sciences de la nutrition et santé* et de spécialité *agroalimentaire et santé* à l'Institut polytechnique LaSalle Beauvais

En quelques minutes, je voudrais vous présenter la manière dont a été créée la nouvelle formation d'ingénieur au sein de LaSalle Beauvais.

Un établissement de formation est un prestataire de service auprès d'un fournisseur, la famille, et d'un client, l'employeur, et son objectif doit être de fournir une prestation de qualité, c'est-à-dire une formation de qualité. LaSalle Beauvais peut être considéré comme un façonnier donc l'objectif est de sculpter le profil de l'étudiant en concordance à la fois avec son projet professionnel, mais aussi avec le monde économique. Nous avons donc pour vocation d'anticiper et d'interroger le monde économique sur l'intérêt ou non d'innover dans le cadre de la formation. Les indicateurs de qualité de notre activité sont donc le temps de placement de nos étudiants, l'évolution de l'emploi avec l'âge, le degré de satisfaction des employeurs. Ces indicateurs nous sont utiles pour envisager les évolutions académiques et pédagogiques de notre formation.

Revenons un peu sur les conditions de création de cette formation. La sensibilité de LaSalle Beauvais pour la santé n'est pas nouvelle puisque la création, dans le cadre de la spécialité agriculture, d'une option *nutrition humaine, santé et diététique* en collaboration avec l'INSERM date de 1987. Cependant, en 1990, une rénovation du programme pédagogique fait disparaître l'option considérée alors comme hors sujet dans un établissement d'agriculture. En 1992, des contacts entre LaSalle Beauvais et différents partenaires du monde de la santé permettent la mise en route d'activités expérimentales. Cette collaboration entre les mondes de l'agronomie et de la santé, couplée à des partenariats avec des entreprises, permet d'identifier un grand nombre de pôles de convergence, d'intérêts communs entre ces mondes qui ne se connaissaient pas et permet également d'identifier un besoin en cadres qui n'existaient pas sur le marché de l'emploi. Entre 1997 et 2000, LaSalle décide donc de proposer dans la formation d'ingénieur en agriculture un domaine d'approfondissement *agrosanté et biovigilance* qui permet à certains futurs ingénieurs en agriculture de posséder les bases en *alimentation santé*. Parallèlement, entre 1998 et 1999, une enquête réalisée auprès de 41 structures agricoles, agroalimentaires, cosmétiques, médicales, pharmaceutiques, en contact direct avec les directions de recherche, marketing, scientifique, met en évidence que : l'alimentation santé est un phénomène durable qui justifie des investissements en terme de formation ; les médecins ou les pharmaciens présents au sein des entreprises ne sont pas toujours formatés au monde de l'entreprise ; le domaine d'approfondissement *agrosanté et biovigilance* mis en place est insuffisant ; le profil d'ingénieur attire les entreprises. Sur la base des enseignements de cette enquête, LaSalle Beauvais décide, en 1999, de bâtir une nouvelle formation d'ingénieur en *agroalimentaire et santé*. L'objectif de la formation est d'établir un *continuum*, un lien entre le secteur de l'agroalimentaire et le secteur de la santé. Son objectif n'est pas de faire un ingénieur très généraliste, mais de faire un ingénieur expert, la notion d'expertise pouvant bien évidemment être discutée. C'est une formation unique en particulier par le fait qu'elle émane d'un établissement dont l'histoire est



l'agriculture, ce qui lui permet justement d'assurer, sans le perdre de vue, ce *continuum*. La formation débute en 2001 et depuis juillet 2002, elle est habilitée par la Commission des Titres d'Ingénieurs, et déclinée sur le plan purement conceptuel sous le terme d'*Agrosanté*[®]. Le concept *Agrosanté*[®] est l'étude des relations supposées ou établies entre l'alimentation et la santé (et le bien-être) de l'humain ou de l'animal. La formation est plus large qu'une formation nutrition-santé ou aliment-santé et privilégie largement l'approche préventive. Elle touche également et secondairement l'animal de rente, l'animal de compagnie, ou encore l'animal utilisé comme modèle pré-clinique. Trois promotions sont aujourd'hui diplômées et environ 150 ingénieurs dans la spécialité *agroalimentaire et santé* sont sur le terrain.

Les secteurs d'activité employant des étudiants de cette formation sont divers : l'industrie agroalimentaire, l'industrie de l'alimentation animale, la distribution, la restauration, la prévention et la compréhension des comportements, la médecine et la parapharmacie, la cosmétique, la recherche, les organismes institutionnels, l'agronomie, les services.

Les nouvelles compétences développées apportées par cette nouvelle formation sont nombreuses. LaSalle Beauvais est un établissement agricole et nous voulons insister sur ce lien entre agriculture, agroalimentaire et santé. C'est autour du *ET* entre *agroalimentaire ET santé* que les nouvelles compétences ont été créées. C'est autour de la complexité et de la pluridisciplinarité des sujets. Ce sont des ingénieurs qui doivent proposer des solutions en acceptant un risque car nous sommes convaincus qu'on ne peut jamais être sûr de tout. Parallèlement, ce sont de nouvelles compétences en interne qui ont été créées. Nous avons déposé un brevet pour des applications comme additifs alimentaires ou non alimentaires, ou comme médicaments, nous conduisons des travaux sur l'état sanitaire du porcelet supplémenté, sur la nutrition périnatale et la prédisposition à l'obésité chez l'enfant, sur la géotoxicité des contaminants alimentaires, etc. Nous sommes reconnus par certaines entreprises comme veille scientifique et technolo-

gique et nous participons au comité de pilotage dans le cadre de l'action nationale EPODE sur la prévention de l'obésité de l'enfant. Cette formation a bien évidemment introduit de nouvelles compétences pour les étudiants. En 1^{ère} année après le bac, il y a 20% de cours spécifiques entre la spécialité agriculture et la spécialité agroalimentaire et santé, en 2^{ème} année, il y a 80% de cours spécifiques, et à partir de la 3^{ème} année, 100% des cours sont spécifiques.

Six dimensions essentielles caractérisent la formation *agroalimentaire ET santé*. Apparaissent de nouvelles sciences fondamentales (pharmacologie, toxicologie, physiologie...), des sciences de la génétique, de la nutrition et du médical, l'étude d'outils et méthodes (épidémiologie, essais cliniques, gestion de l'innovation...), des sciences du comportement alimentaire (neurophysiologie, psychologie des choix, sociologie...), sans oublier les sciences agronomiques et agroindustrielles, les sciences de l'entreprise (droit de la santé, communication, réglementation...).

Le placement des deux premières promotions se fait à concurrence de 28% dans le service R&D des entreprises essentiellement agroalimentaires, de 28% dans le secteur du marketing, de 16 % dans la communication, de 16% dans la qualité. 8% sont dans la production et 4% occupent des postes de directeurs, en particulier dans la distribution. Ce bilan est à superposer à la répartition des stages de 5^{ème} année qui ont été réalisés à 36% dans la R&D, 21% dans la qualité, 17% dans le marketing, 11% dans le secteur de la santé, 6% dans la distribution, 6% dans la communication et 3% dans la production. Les sujets de ces stages étaient extrêmement variés : de l'encadrement et du suivi d'un protocole de recherche clinique sur l'obésité, en passant par les applications thérapeutiques des légumes anciens, la communication sur la prévention de l'allergie alimentaire du nourrisson. Parmi les derniers étudiants diplômés (09 décembre dernier), 42% ont déjà un emploi, 11% poursuivent leurs études.

L'Institut polytechnique de LaSalle Beauvais propose donc aujourd'hui deux formations d'ingénieur absolument complémentaires, la



formation d'ingénieur agriculture qui va de la fourche à la fourchette et la formation d'ingénieur *agroalimentaire et santé* qui va de la fourchette vers la fourche. Je n'ai qu'un conseil à vous donner : embauchez-les !

Claude RICOUR J'ai été très sensible à l'approche préventive en terme de santé publique et la connaissance des comportements alimentaires. Nous serions tout prêt à accueillir en stage des étudiants.

Francis WILLEQUET Des stages sont réalisés tout au long du cursus et je prends note de votre proposition.

Paul VIEILLE 44% des étudiants sont placés dans le commerce et le marketing, et seulement 3% dans la production. C'est dommage car cette formation devrait servir à orienter la production et donc l'offre alimentaire !

Francis WILLEQUET Vous avez raison, et dans le cadre de l'évolution du contenu pédagogique, cette réalité sera prise en compte.



La nécessaire évolution des politiques de la vie locale : l'exemple de Beauvais, ville active PNNS

Claire BEUIL,
Maire adjointe en charge de la famille
et de la santé, Ville de Beauvais

Consciente que l'obésité est un fléau et un problème de santé publique majeur, Beauvais s'est engagé dans la lutte contre l'obésité. Tout le monde doit pouvoir s'approprier les conséquences sur la santé de mauvaises habitudes alimentaires, notamment la Ville, car vous allez le constater, les actions de prévention de proximité fonctionnent très bien.

Pour s'investir dans des actions de prévention et de lutte contre l'obésité, la Ville de Beauvais ne concevait pas de mettre en place un régime, mais voulait faire évoluer les habitudes alimentaires de chacun, et principalement des enfants qui seront les adultes et les parents de demain.

Dès 2003, l'effort s'est porté sur les enfants. D'abord parce que les écoles maternelles et primaires sont de la compétence des communes, ensuite parce que de nombreuses

études montrent que les habitudes alimentaires se prennent très tôt et que les enfants sont très prescripteurs au sein de leur famille. Ils peuvent donc servir de relais. Nous avons ensuite élargi notre action à une population beaucoup plus large, notamment aux personnes âgées.

Aujourd'hui, tout le monde parle d'alimentation, notamment par le biais des maladies en lien avec l'alimentation, comme l'obésité. Les messages d'incitation à une évolution des consommations, notamment celle de fruits et légumes, sont omniprésents. Cette sensibilisation nous facilite un peu la tâche, heureusement car le chantier est ambitieux. Faire changer les habitudes de chacun n'est pas une mince affaire. Quand nous avons commencé à diversifier les aliments proposés aux enfants dans les crèches, nous nous sommes parfois heurtés à l'incompréhension des parents. Un travail interpersonnel a été nécessaire pour leur expliquer les motivations de ces changements.

La philosophie de la démarche, qui est celle du PNNS, consiste tout d'abord en une prise de conscience de l'importance du problème, qu'il en va de l'avenir de nos enfants, et que nous devons donc nous l'approprier et tenter d'y apporter des solutions. L'objectif est que la population en prenne conscience et apprenne à modifier ses habitudes tant en termes d'alimentation qu'en terme d'activité physique. Pour être efficace, l'évolution doit se faire en douceur, par des actions régulières et concrètes, et s'inscrire dans la vie de tous les jours. Pour enregistrer des résultats il faut revenir régulièrement, c'est pour cela qu'il est très important de cibler d'abord les enfants scolarisés sur lesquels on peut faire un travail régulier et mesurer facilement les évolutions en terme de goût, de réflexes et d'habitudes alimentaires. En outre, il faut tenir compte des budgets de chacun, il ne faut donc pas que les mesures soient trop coûteuses. Nombreux sont ceux qui pensent qu'acheter des produits frais au marché est hors de portée. Nous leur apprenons qu'en choisissant les produits et surtout en les achetant au bon moment, il est possible avec un budget réduit de manger des fruits et légumes. Enfin, la dimension plaisir de l'alimentation ne doit pas être oubliée - le Français ne vit pas pour manger mais quand

même ! - tout en étant attentif et en conservant une certaine rigueur dans le choix des aliments et leur assemblage. La restriction n'est pas la bonne voie car les régimes trop contraignants n'ont jamais démontré à long terme leur efficacité.

A côté du temps et de la continuité des efforts, un troisième paramètre est nécessaire pour enregistrer des résultats : la mobilisation forte des partenaires. Autour de la Ville, se mobilise le milieu médical, les enseignants, LaSalle Beauvais qui nous apporte son regard et son analyse pertinente.

Beauvais fait partie du réseau EPODE dont l'objectif est de mener des actions de proximité auprès d'élèves, de la grande section de maternelle au CM2, et de mesurer, à l'aide d'indicateurs très simples comme l'indice de masse corporelle des enfants, l'efficacité des actions de proximité menées. Après un an de travail avec les enfants, en leur faisant découvrir les goûts, en mettant en place des jardins dans les écoles pour leur apprendre à cultiver et à connaître les légumes, on a perdu 4 points de surpoids et d'obésité dans les écoles impliquées. En agissant sur les connaissances et les habitudes alimentaires des enfants, cette action de proximité a permis de réduire les problèmes de surpoids dans la population cible. En collaboration avec l'Institut LaSalle, nous essayons à présent d'affiner nos actions car les résultats obtenus remettent en cause le fait que le surpoids touche en priorité les populations défavorisées. Nous constatons, en effet, que la population du centre ville de Beauvais, à revenus moyens et représentée par des familles où les deux parents exercent une activité professionnelle, est préférentiellement touchée par le surpoids. Cela remet en question le lien entre surpoids, mauvaises habitudes alimentaires et milieu social défavorisé.

Au vu de ces premiers résultats encourageants, nous sommes en train de mettre en place un véritable réseau au niveau de la ville, impliquant, outre les enseignants et le monde médical, les professionnels de l'alimentation, de la production, de la distribution, les médias de façon à ce que tout le tissu social de la ville puisse travailler dans une direction commune. Nous avons tenté

de faire prendre conscience du problème à tous ces acteurs et plus le projet évolue plus les partenaires viennent nous rejoindre spontanément. Nous travaillons tous ensemble par grandes thématiques, par exemple les légumes ou les laitages, sur des périodes d'en général 4 mois. Nous proposons des recettes par l'intermédiaire du journal, et dans le même temps la distribution s'implique en favorisant l'accès aux produits nécessaires pour les réaliser. Parallèlement, nous menons des campagnes d'information de la population, sur la lecture des étiquettes, les modes de cuisson.

Beauvais qui n'a pas concédé sa restauration collective gère directement la restauration scolaire avec l'aide d'une diététicienne qui travaille en partenariat avec la cellule de santé publique mise en place au niveau de la ville. Elle équilibre les repas du midi et propose aux parents des menus pour les repas du soir, de façon à équilibrer la diète quotidienne des enfants.

Simultanément, la Ville réfléchit à des moyens de promotion de l'activité physique. Pour faciliter les déplacements à pieds et à bicyclette, des sentiers de randonnées et des pistes cyclables sont conçus dans l'espace urbain. De grandes marches intergénérationnelles sont organisées.

Actuellement, nous réalisons en collaboration avec l'Institut LaSalle une enquête sur les habitudes alimentaires des enfants qui nous aidera à orienter et à cibler nos actions. De premiers résultats montrent qu'aujourd'hui les filles font peu d'activité physique et que les habitudes du petit déjeuner sont complètement à revoir.

L'expérience de Beauvais montre qu'aujourd'hui le niveau local est un niveau clé de réussite des actions de santé publique parce que la proximité, l'échange direct avec les populations et les acteurs à impliquer fondent, en grande partie, le succès de la démarche. La Ville permet de renforcer la volonté et l'implication des partenaires, son rôle est de sensibiliser et de mobiliser les acteurs autour d'un projet, d'une action. Les acteurs apprennent en même temps à mieux se connaître, à collaborer pour que les actions initiées se conçoivent dans la durée.



Les choix alimentaires des consommateurs : quelles responsabilités des acteurs, quels outils pour mieux les orienter ?

Charles PERNIN,
chargé de mission agriculture
et alimentation à la CLCV

Un petit rappel pour commencer, la CLCV est une organisation agréée de défense des consommateurs qui regroupe 30.000 membres à l'échelle nationale et fédère 400 associations locales. Elle travaille sur les thématiques de la Consommation, du Logement et du Cadre de Vie.

François COLLART DUTILLEUL nous a expliqué qu'il serait préférable que le consommateur puisse rester maître de son alimentation sans que le législateur cherche à lui imposer une bonne alimentation et à stigmatiser la mauvaise. Je suis d'accord mais il faut garder à l'esprit que les comportements alimentaires sont la résultante de nombreux facteurs. On peut s'interroger sur la part du libre arbitre dans nos choix quotidiens, sur la part du marketing, sur la part relative de l'habitude sur la curiosité, sur la part des préoccupations de santé par rapport au plaisir de manger, et bien évidemment sur le déterminant

prix qui infléchit les choix de chacun. C'est donc une question très vaste que je n'aborderai pas de façon théorique.

Comme les intervenants précédents l'ont montré, la problématique ne peut être abordée dans toutes ses dimensions et sous tous ses aspects que par une approche partenariale. Mon propos ne sera pas de pointer du doigt des coupables mais plutôt d'identifier des leviers d'action concrets et permettant d'avoir une démarche constructive qui permette d'aider les consommateurs à faire des choix aussi éclairés que possible.

Le premier levier d'action est celui de l'information nutritionnelle disponible sur les produits alimentaires. Cette information peut prendre des formes diverses, la première d'entre elles est l'allégation. Les allégations sont des mentions qui mettent en avant un avantage nutritionnel, ou pour la santé, d'un produit. Bien souvent, elles ne délivrent qu'une information partielle sur le produit et ne permettent pas une information globale du consommateur. Prenons l'exemple de biscuits qui ont une valeur énergétique assez élevée et qui comportent plus d'un tiers de sucres simples. Sur le paquet, le fabricant peut choisir d'alléguer sur la présence d'acides gras essentiels et de calcium et d'insister sur leurs avantages au moment de la croissance. De notre point de vue, il s'agit d'une information tronquée du consommateur puisque seuls les avantages nutritionnels du produit sont mis en avant, les inconvénients éventuels sont occultés. Cela est d'autant plus gênant que l'allégation est un outil marketing particulièrement efficace et un déterminant fort des achats et comportements alimentaires. En effet, une étude réalisée en 2004 en partenariat avec la Direction générale de l'alimentation montre que 43% des consommateurs considèrent qu'un jus de fruit portant la mention *riche en calcium* est vraiment meilleur sur le plan nutritionnel et donc plus intéressant à consommer. Dans cette enquête, les allégations figurent en tête des mentions incitatrices d'achat devant la liste des ingrédients et l'étiquetage nutritionnel. En outre, par rapport aux autres mentions d'étiquetage, les allégations sont mieux repérées et jugées plus compréhensibles que les autres mentions d'étiquetage.

Nous considérons à la CLCV qu'un des moyens de rééquilibrer l'information et de donner une vision plus juste de l'intérêt nutritionnel d'un produit est de fournir un étiquetage nutritionnel lisible, compréhensible et qui permette la comparaison entre les produits. Aujourd'hui, les dispositifs d'étiquetage nutritionnel se multiplient aux niveaux européen et français, et ce déficit d'homogénéité rend impossible les comparaisons. Une harmonisation est donc nécessaire. Nous avons réalisé en 2005 une étude pour essayer de mesurer la compréhension effective de deux systèmes d'étiquetage, basés sur la logique des apports journaliers recommandés. Dans les deux cas, les niveaux de compréhension étaient de 50% lorsque les systèmes étaient expliqués. Ce résultat montre que si l'harmonisation est primordiale, un autre élément fondamental reste l'accompagnement de la mise en œuvre de tout nouveau système d'étiquetage. Pour que les allégations et l'étiquetage nutritionnel permettent aux consommateurs d'en savoir plus sur la valeur nutritionnelle des produits, la CLCV demande une uniformisation des étiquetages et la mise en place d'une approche graphique, expliquée.

Le deuxième levier d'action est l'éducation alimentaire des consommateurs. A côté des actions du PNNS, du réseau EPODE et des initiatives des opérateurs privés, qui ont fait l'objet des interventions précédentes, la CLCV mène des actions pédagogiques de terrain et organise des ateliers *dégustation*, des ateliers *cuisine* où on essaie de recréer des liens avec les aliments et les pratiques culinaires. Nous utilisons largement à ces occasions les outils élaborés par le PNNS, notamment les guides alimentaires.

La publicité destinée aux enfants est un élément déterminant de l'environnement alimentaire global qui influe sur les comportements alimentaires et elle représente le troisième levier d'action de la CLCV. Une étude très récente sur 300 spots publicitaires diffusés aux heures de grande écoute des enfants montre qu'un tiers des messages concerne des céréales du petit-déjeuner, dont 85% sont des céréales au chocolat, très grasses et très sucrées. Un peu plus d'un quart des publicités concernent des produits laitiers, dont plus de 75% sont significativement

plus gras ou plus sucrés qu'un yaourt nature sucré. Les fruits et légumes dont on cherche à augmenter la consommation ne représentent que 1% des spots. Ainsi, l'environnement publicitaire des enfants est en discordance nette avec les recommandations de santé publique. Il y a là un champ d'action important si on veut agir sur les comportements des enfants et de leurs parents qu'ils orientent ostensiblement, comme l'a rappelé l'intervenant précédent. Nous ne prôtons pas une interdiction totale des publicités alimentaires pour enfants, comme cela se fait dans certains pays, par exemple au Royaume Uni, mais il nous paraît essentiel de mettre en œuvre des outils qui permettraient de rééquilibrer l'environnement publicitaire des enfants conformément aux recommandations de santé publique. Certains s'interrogent encore sur l'effet de la publicité sur les comportements. Il faut rappeler que la publicité est destinée à faire vendre et que si elle persiste c'est bien qu'elle remplit son rôle !

Jacques POPOT, Directeur R&D chez LDC. Dans l'enquête réalisée en 2005 par la CLCV les consommateurs paraissent préférer des repères sous forme nutriments ou sous forme aliments ?

Charles PERNIN Les résultats de l'étude font apparaître un léger écart en faveur d'une présentation sous forme de *nutriments*. Ce résultat nous a surpris, nous pensions qu'un étiquetage plus intuitif sous forme d'*aliments* serait préféré mais en fait il a généré plus de problèmes de compréhension. Depuis longtemps, l'information nutritionnelle est donnée sous forme de *nutriments*, il est possible que les consommateurs soient maintenant habitués à ce type de message.

Jacques POPOT Dans le cas des produits frais sur lesquels la surface de communication est très limitée, pensez-vous qu'une communication sur la valeur calorique aux 100 grammes soit véritablement indispensable, la communication sur la valeur calorique de la portion n'est-elle pas suffisante ?

Charles PERNIN Dans un souci de cohérence, il serait mieux d'indiquer la participation aux apports journaliers recommandés et la valeur calorique à la portion.



Christophe HEBERT Quelles sont les actions de la DGCCRF pour réprimer la publicité mensongère ?

Charles PERNIN La publicité ne doit être ni mensongère, ni trompeuse mais bien souvent la limite est difficile à établir entre le mensonge, l'insinuation, l'omission. C'est toute la force de la publicité. La CLCV a contre certaines publicités intenté des actions en justice et parfois obtenu le retrait de messages publicitaires. La difficulté d'intervention tient à la durée de vie très courte des campagnes publicitaires. Il existe un système de vérification *a priori* des spots publicitaires, le Bureau de vérification de la publicité, émanation du monde professionnel, qui ne nous satisfait pas totalement.

Conclusion

Jean-Marc BOURNIGAL,
Directeur général de l'alimentation

En matière d'alimentation, les dérives constatées aujourd'hui ont plusieurs origines et chacun a sa part de responsabilité aussi bien du côté des opérateurs économiques en ce qui concerne l'offre alimentaire, que du côté des consommateurs en matière de demande mais aussi du côté des pouvoirs publics qui doivent se préoccuper à la fois d'améliorer la qualité alimentaire mais aussi d'informer et d'éduquer le consommateur.

Je voudrais tout d'abord insister sur la nécessité de conserver une vision de l'alimentation qui demeure orientée vers le goût et le plaisir. Nous ne devons pas céder le pas à une vision plus anglo-saxonne d'une alimentation santé, elle doit demeurer un facteur de prévention parmi les différents autres facteurs responsables des maladies chroniques. C'est la raison pour laquelle je pense qu'il faut rester mesuré dans la communication sur ce lien entre l'alimentation et la santé. Si certains excès peuvent contribuer, en relation avec d'autres facteurs, au développement de maladies chroniques, et notamment les matières grasses, les sucres et le sel, en revanche la fixation de normes ou de taxes relatives à la composition d'un aliment en

réponse à ces problèmes dénoterait un raisonnement qui ne prendrait pas en considération l'intérêt de combiner les aliments au sein de l'alimentation ni les comportements alimentaires. Il faut donc être prudent de ne pas créer de nouvelles angoisses en suggérant que l'alimentation, même traditionnelle, puisse être nocive à la santé.

Le Ministère de l'agriculture et de la pêche, et plus particulièrement la Direction générale de l'alimentation, travaille à la fois sur la qualité nutritionnelle des produits bruts et des produits manufacturés.

Tout d'abord, en ce qui concerne les produits bruts, on constate, entre 1999 et 2003, une baisse de la consommation des fruits de 16 %, de celle des légumes de 15 % et de celle de la viande de 13 %. L'intérêt des consommateurs pour les produits bruts doit être conservé, ces aliments ont toute leur place dans un régime varié et équilibré et mes collaborateurs y veilleront dans le cadre des discussions qui vont avoir lieu sur les profils nutritionnels dans le cadre du règlement allégations. En ce qui concerne les fruits frais, le désintérêt des consommateurs semble être avant tout un problème générationnel, il convient donc de cibler les actions sur les jeunes générations. Dans le cadre du pôle accessibilité, le Ministère soutient des projets pilotes, et travaille dans les écoles sur la distribution de fruits, l'éducation alimentaire et nutritionnelle, la comparaison des prix avec d'autres desserts. Le Ministère essaie d'entraîner les acteurs de la filières et les collectivités dans une dynamique de promotion des fruits et légumes. Il a soutenu cette année des actions de distribution de fruits et légumes sur les lieux de travail, dans les aéroports ou dans les gares ferroviaires, menées par l'interprofession. Pour compléter son action dans le domaine des fruits et légumes, il a décidé de demander à l'INRA de mener une expertise scientifique collective sur les enjeux et déterminants de la consommation de fruits et légumes. Les résultats de cette étude publiés à l'automne 2007 nous renseigneront sur les façons de lever les obstacles à la consommation de fruits et légumes, sous toutes leurs formes, que ce soit par l'intermédiaire de l'éducation alimentaire, de la perception de leur valeur, de leur qualité organoleptique, praticité d'emploi, accessibi-



lité, ou encore de l'organisation des filières. Notons que le Ministère s'efforce de créer des lieux de réflexion plus étroite entre chercheurs et producteurs ou industriels sur la nutrition. Ainsi, sur le modèle du Groupement d'Intérêt Scientifique *filière lait*, nous développons les échanges pour favoriser le transfert de connaissances de la recherche vers les entreprises et pour que les entreprises fassent connaître leur besoin en terme d'innovation en matière de nutrition. Ainsi, un GIS *filière viande* s'est constitué au printemps 2006 avec un enthousiasme important des différents secteurs qui ont déjà avancé dans le domaine nutritionnel. Les filières *fruits et légumes* et *céréales* se sont aussi rapprochées de l'INRA.

Nos actions dans le domaine de l'offre alimentaire vont se poursuivre, comme vous l'avez appris ce matin, le Premier Ministre a reçu le 22 novembre dernier Yannick FAVENNEC, député de la Mayenne, qui lui a remis un rapport sur la contribution des filières agricoles à la qualité nutritionnelle des aliments. Dominique de VILLEPIN a demandé à Dominique BUSSEREAU d'étudier, sur la base des propositions de Yannick FAVENNEC, les démarches et actions permettant de renforcer le rôle des filières agricoles et aquacoles dans le développement de la qualité nutritionnelle des aliments. Nous allons donc poursuivre nos réflexions et nos travaux dans ce sens.

En ce qui concerne les produits manufacturés, l'approche des pouvoirs publics est d'agir en partenariat avec les acteurs de l'offre alimentaire - producteurs, distributeurs, restauration collective - et de privilégier l'approche volontaire à l'approche coercitive. Pour l'instant, les pouvoirs publics français ne retiennent ni la taxation de certains produits, ni leur interdiction. Depuis un an, la Direction générale de l'alimentation pilote un groupe de travail du PNNS pour améliorer l'offre alimentaire en matière de glucides, simples et complexes, et de fibres. L'important travail d'échanges entre les partenaires touche à sa fin et a consisté à faire un bilan des données existantes pour établir des références partagées, un inventaire des actions déjà réalisées et en cours par les acteurs économiques, une analyse des bénéfices/risques de la modification de la teneur

des nutriments en question, au regard des contraintes technologiques et réglementaires, des impacts sur les comportements des consommateurs, et notamment de l'acceptabilité des consommateurs. Sur la base de ces analyses, des intentions d'engagement sont désormais à élaborer par chacun des secteurs agroalimentaires concernés.

Par ailleurs, pour être crédible et utile, cette démarche partenariale doit être accompagnée d'une évaluation des efforts consentis, de leur efficacité sur la qualité nutritionnelle de l'offre et de leur impact sur les populations. Pour cela, un outil de régulation doit permettre à la fois de suivre les évolutions et d'inciter les producteurs à améliorer l'offre alimentaire. Un Observatoire économique de la qualité de l'alimentation va donc être mis en place sous l'égide des ministères en charge de la santé, de l'agriculture et de la consommation. Cet observatoire enregistrera l'évolution de la qualité nutritionnelle des produits mis sur le marché, en tenant compte d'autres caractéristiques telles que le prix afin de veiller à l'accessibilité de ces aliments pour les populations à moindre revenu. Régulièrement, cet observatoire rendra compte des efforts engagés par les secteurs et les entreprises, au travers de données validées et d'indicateurs de progrès. Un diagnostic préalable et une maquette sont en cours de réalisation par l'INRA en collaboration avec l'Afssa afin de mettre en œuvre l'observatoire dès 2008.

Cette approche qui combine une démarche partenariale et un outil de suivi et d'incitation nous semble être la plus adaptée pour encadrer et faire évoluer l'offre alimentaire dans le sens des objectifs de santé publique liés à la nutrition. Nous allons la présenter à la DGSanco en février prochain pour la faire connaître à l'ensemble des Etats membres et des opérateurs économiques européens.

Plaçons-nous maintenant du côté des consommateurs. Nous devons prendre en compte le niveau de connaissance des consommateurs, leurs comportements au moment de l'acte d'achat, comment ils sont influencés par leur mode de vie ou leurs inquiétudes, et savoir ce qu'ils retiennent des messages institutionnels, des médias ou des professionnels.

En premier lieu, connaître le comportement des consommateurs est important si l'on veut mener une politique de l'alimentation efficace. Le Ministre a souhaité, dans le prolongement des travaux du Conseil national de l'alimentation, créer un baromètre de la perception de l'alimentation, qui doit permettre de mieux connaître l'état d'esprit des consommateurs. Ce baromètre lancé en mai 2006 a livré ses premières conclusions sur les habitudes alimentaires des français, leur perception du lien entre alimentation et santé, leur perception de la qualité alimentaire. Ces premiers résultats sont rassurants. En ce qui concerne les pratiques, la qualité est le critère prédominant d'achat, même si le prix reste déterminant puisqu'il apparaît en deuxième place. La notion de plaisir reste primordiale, le temps pris pour les repas, la recherche de la variété dans l'alimentation nous laisse penser que le modèle de l'alimentation à la française perdure. Nous devons nous efforcer de maintenir ce modèle, car je suis convaincu qu'il s'agit là d'un des facteurs de réussite dans la lutte contre l'obésité. Ce baromètre sera précisé et pérennisé.

En second lieu, il semble indispensable de recréer des liens entre l'agriculture et les citoyens. En effet, les consommateurs, de plus en plus urbains, ont une conception très éloignée des pratiques agricoles. Il est apparu nécessaire au Ministère de l'agriculture de mettre en place un dispositif de communication fédérateur, pouvant servir d'interface avec le public. La mission de l'établissement public créé, l'Agence française d'information et de communication agricole et rurale, est d'améliorer la connaissance du monde agricole et rural, de promouvoir l'image de l'agriculture auprès des consommateurs et de valoriser les métiers et les produits issus des territoires ruraux. Il faut familiariser le grand public avec les réalités de l'agriculture et rétablir auprès des consommateurs le lien entre alimentation et matières premières. L'AFICAR mettra sur les rails *le Train de la terre* qui parcourra 22 villes courant février. Ce train expo montrera combien les produits issus de l'agriculture et de la forêt sont présents dans notre quotidien. La première voiture aura pour thème principal l'alimentation. Elle présentera les recommandations du PNNS, expliquera comment lire une étiquette et reconnaître les signes de qualité.

Améliorer le niveau de connaissance nutritionnelle des consommateurs est une préoccupation majeure. C'est l'objectif de l'étiquetage nutritionnel qui doit être mis à la portée de tous. Les Britanniques ont mis au point un système de feux tricolores qui vise à renseigner le consommateur sur la qualité nutritionnelle. Un tel système, stigmatisant, est rejeté de façon massive par les consommateurs français, comme nous l'a montré l'étude DGAI-CLCV menée auprès de 1200 consommateurs. L'enquête montre également qu'une information en termes de nutriments est préférée à une expression basée sur des catégories d'aliments. En tout état de cause, l'étiquetage devra tenir compte des difficultés de compréhension globalement élevées et particulièrement marquées dans les catégories socioprofessionnelles modestes et chez les personnes plus âgées. Nous sommes bien conscients de la nécessité d'un accompagnement pédagogique et de la formation aux repères nutritionnels, notamment dans les écoles.

Je vous ai montré le chemin parcouru et les pistes que nous suivons, notre politique de la qualité alimentaire commence à porter ses fruits, les producteurs tout comme les industriels ou la grande distribution sont sensibilisés à une amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments. Nous mettons en place les différents outils pour mener à bien cette politique et notamment pour en mesurer l'efficacité. Conjuguées aux travaux des autres ministères et aux efforts des filières, ces actions devraient permettre de diminuer la prévalence de l'obésité.

Frédéric VERZEAUX Tous les ans au moment des récoltes majeures, le problème du prix des fruits et légumes est évoqué. A plusieurs reprises, on nous a promis d'exercer un contrôle sur les marges de la grande distribution, il est temps de passer à l'action !

La publicité est omniprésente dans l'environnement de chacun mais l'amont agricole ne sait pas communiquer. Le Ministère de l'agriculture pourrait peut-être nous aider à mieux faire connaître les produits bruts.

Jean-Marc BOURNIGAL Le problème du prix des fruits et légumes n'est pas nouveau, le débat sur la formation des prix et la réparti-



tion de la valeur ajoutée tout au long de la filière non plus. Les premiers résultats des travaux que nous menons actuellement nous encourage à créer des circuits de distribution qui favoriseraient l'accessibilité des fruits et légumes.

La reconquête d'une consommation suffisante de fruits et légumes mobilise grandement les pouvoirs publics. Sur la base d'aides financières de l'État, les collectivités mettent en place des campagnes de communication et l'élément nutritionnel mis en avant lors des campagnes INTERFEL devrait enrayer la chute de la consommation de fruits et légumes.

Jean-Loup ALLAIN L'étiquetage nutritionnel est un domaine réglementé depuis 1990 en Europe et, comme on vient de le voir, il n'est pas satisfaisant. La réglementation actuelle n'a pas empêché l'augmentation de la prévalence de l'obésité, la non harmonisation des systèmes d'étiquetage. Comment faire en sorte que la future réglementation européenne ne soit pas, elle-aussi, un échec ? Ne faudrait-il pas prendre la précaution de tester les futurs projets réglementaires sur l'information nutritionnelle pour en vérifier la compréhension par les consommateurs et l'impact en terme de comportements ?

Jean-Marc BOURNIGAL Je partage votre sentiment et nous privilégions l'approche de l'expérimentation en laissant le soin à une organisation de consommateurs d'organiser des consultations sur les attentes des consommateurs, leur niveau de compréhension de différents systèmes d'étiquetage nutritionnelle. Il ne s'agit pas de donner de l'information nutritionnelle non exploitable et non compréhensible, qui n'apporterait rien en termes d'évolution des comportements. Au niveau européen, différentes approches coexistent dont certaines me paraissent dangereuses. Le système *traffic lights* est très simpliste mais stigmatisera très rapidement certains aliments, créant des réactions anxieuses chez les consommateurs, des phénomènes de rejet de certains aliments et de report de consommation.

Jean-Lou GERMAIN Dans le contexte actuel, la restauration collective a un rôle particulièrement important dans le domaine de la

nutrition, comme le souligne le PNNS2. En outre, la décentralisation a conféré aux collectivités territoriales la responsabilité totale de la restauration collective du secondaire. Est-il envisageable que le Ministère de l'agriculture adresse un message fort aux collectivités pour qu'elles prennent conscience du rôle prépondérant qu'elles doivent avoir en matière de restauration collective ?

Jean-Marc BOURNIGAL La distribution des attributions doit être claire et une fois qu'elle l'est, chacun doit jouer son rôle l'État, les régions, les départements. Bien évidemment, l'État peut mobiliser les collectivités territoriales.



Remerciements

Un grand merci à tous les participants

Aux intervenants, Michel Chauliac, François Collart Dutilleul, Isabelle Quellier, Marc Fantino, Francis Willequet, Claire Beuil, Charles Pernin et Jean-Marc Bournigal

Au Ministère de l'agriculture et de la pêche et à l'Institut LaSalle Beauvais pour leur soutien financier

A la Région Picardie, au Département de l'Oise, au Conseil général de la Somme, à la Ville de Beauvais

A toute l'équipe de l'Institut LaSalle Beauvais, et en particulier à Hélène Mauprivez

A tous les participants pour leur attention et leur sympathie...



LE CNA

Le Conseil national de l'alimentation (CNA) est une instance consultative indépendante.

Depuis plus de 20 ans, il remplit donc une mission de dialogue et de proposition pour aider les décideurs publics ou privés sur la définition de la " politique alimentaire " française.

Institué auprès des ministres chargés de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, de la santé et de la consommation, il peut en particulier être interrogé sur des questions de :

- > adaptation de la consommation aux besoins nutritionnels ;
- > sécurité des aliments pour les consommateurs ;
- > qualité des denrées alimentaires ;
- > information des consommateurs sur les produits.

Composé de 47 membres et de suppléants, le CNA regroupe l'ensemble des représentants de la filière agroalimentaire (de la production jusqu'à la distribution et la restauration), des associations de consommateurs, des scientifiques et des administrations qui travaillent ensemble à l'émission d'avis et de recommandations.

LASALLE BEAUVAIS

Depuis le 1er septembre 2006, l'ISAB (Institut Supérieur d'Agriculture de Beauvais) et l'IGAL (Institut Géologique Albert-de-Lapparent) se sont associés pour fonder une école d'ingénieurs unique en France. Dédié aux Sciences de la Terre et du Vivant, l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais offre désormais 3 formations initiales d'ingénieurs et leur déclinaison par apprentissage et alternance :

- > Agriculture
- > Agroalimentaire et Santé
- > Géologie et Environnement

Avec des activités de recherche et d'expertise en agriculture (pôle de compétitivité), LaSalle Beauvais est également un acteur reconnu du secteur de l'alimentation-santé avec des programmes de recherche et des infrastructures tels que :

- > Plateforme de chimie analytique et de génomique nutritionnelle
- > Structures de recherche pré-clinique et clinique en nutrition
- > Cuisine pédagogique.

PARTENAIRES

