

SEANCE DECENTRALISEE  
du CNA et FORUM A DIJON  
5 et 6 décembre 2007

# UNE ALIMENTATION AU SERVICE DU VIVANT

*"Penser globalement, agir localement"*  
(René Dubos)





|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
| <b>Edito</b>   | 4  | <b>Forum - Une alimentation au service du vivant. Penser globalement, agir localement</b>  | 22 |
| de Philippe GUERIN, Président du Conseil national de l'alimentation  |    |  |    |
| <b>Séance plénière du Conseil national de l'alimentation</b>   | 6  |  |    |
| Mots de bienvenue de Jacques REBILLARD et Philippe CASTANET  | 7  | Mot de bienvenue d'Yves ARTUR, Directeur de l'IFR 92 « Qualité des aliments et sensorialité »  | 23 |
| Compte rendu de la séance plénière du Conseil national de l'alimentation   | 8  | Mot d'introduction d'Anne-Marie DUCROUX, Première présidente du Conseil national du développement durable et animatrice du forum   | 24 |
| 1. Approbation du procès-verbal de la séance plénière du 28/06/2007  | 9  | Mot d'introduction de Marc FANTINO, Professeur à la Faculté de médecine de Dijon   | 24 |
| 2. Présentation des résultats de la deuxième vague du baromètre de la perception de l'alimentation   | 9  | Demain, quelle régulation pour le commerce international des aliments ? Catherine DEL CONT, Maître de conférences à la Faculté de droit et de sciences politiques de Nantes  | 25 |
| 3. Rapport d'étape du groupe de travail sur l'éducation alimentaire, l'information nutritionnelle, la publicité et les évolutions des comportements alimentaires | 13 | Manger selon ses gènes : entre fantasmes et réalités. Claudine JUNIEN, PU-PH de génétique, Codirecteur Inserm UR781 Hôpital Necker-Enfants malades - Paris   | 27 |
| 4. Conclusions de l'étude de faisabilité pour la mise en place de l'observatoire de la qualité de l'alimentation   | 14 | Nouvelles approches pour l'amélioration des qualité des productions végétales : de l'assiette au champ. Yves BEGUE, Directeur du Comité Nord Plants de Pomme de terre  | 30 |
| 5. Adoption d'un projet de mandat sur les conséquences de la mise en oeuvre d'un système de profils nutritionnels  | 19 | L'industrie alimentaire face à la montée des préoccupations Nutrition Santé : responsabilités, opportunités, impératifs stratégiques. Thomas DERVILLE, Ancien senior vice président Unilever in charge of vitality, Administrateur de Bonduelle SA | 31 |
|  |    | Comment expliquer le gradient socio-économique de l'obésité ? Quelles perspectives pour l'atténuer dans les pays occidentaux ? Nicole DARMON, Chercheur à l'UMR INSERM 476/INRA 1260/ Faculté de Médecine de la Timone                             | 33 |
|  |    | <b>Remerciements</b>   | 38 |



## EDITO



Pour la quatrième année consécutive, le Conseil national de l'alimentation s'est réuni en séance plénière sur le terrain cette fois à Dijon, en s'ouvrant au public.

Notre séance plénière statutaire a été l'occasion de constater que les préconisations du CNA sont souvent suivies d'effet. Nous avons ainsi pris connaissance des résultats de la deuxième vague du baromètre de la perception de l'alimentation et examiné les modalités de la mise en place de l'observatoire de la qualité de l'alimentation, deux instruments tout droit sortis de nos réflexions collectives.

Cette rencontre a aussi été l'occasion d'amorcer une réflexion et d'ouvrir un sillon qui n'est pas prêt de se refermer sur le sujet de l'alimentation durable. Nous avons emprunté une clé d'entrée à René DUBOS et retenu sa désormais célèbre expression « Penser globalement, agir localement » pour structurer nos débats. Avec ce fil rouge, nous sommes allés de la régulation du commerce international à la sélection variétale des pommes de terre en passant par les applications envisageables de la nutriginomique, les stratégies industrielles pour suivre au mieux l'évolution des attentes de la société, les origines du gradient social de l'obésité.

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'État ou élu, a bien compris qu'il a un rôle à jouer pour favoriser la mise en place d'une production et d'une consommation alimentaires durables.

**Philippe GUERIN**  
Président du CNA





Séance plénière  
du Conseil national de l'alimentation



## Mots de bienvenue ...

de Jacques REBILLARD, *Vice-président du Conseil régional de Bourgogne, chargé de l'agriculture et de la forêt*

Je suis très heureux au nom de François PATRIAT, Président de la Région Bourgogne, d'accueillir aujourd'hui à la fois les membres du Conseil national de l'alimentation et le public venu nombreux, industriels, étudiants et professeurs.

Si selon les textes, le CNA n'est pas encore tout à fait le Conseil constitutionnel de l'alimentation, il serait important qu'il le devienne tant l'alimentation est un sujet important qui embrasse de nombreux domaines : la communication, la culture, le social, l'environnement, la santé, le sport. De la même façon que l'exception culturelle est à l'origine de l'existence d'un ministère de la culture, l'exception alimentaire pourrait justifier l'existence d'un ministère de l'alimentation. L'un des intervenants au forum fera une intervention sur la régulation économique en matière d'alimentation. Je crois que la régulation du commerce mondial des denrées alimentaires est essentielle car l'aliment n'est pas un produit de consommation comme les autres.

La Région Bourgogne est convaincue de l'importance de l'alimentation et de tout ce qui s'y rapporte. Les orientations de la politique de la Région qui impactent sur l'alimentation sont nombreuses tant en matière d'innovation, de formation, d'accompagnement des entreprises agroalimentaires, qu'en matière de développement des filières qualité.

Accompagnée par le Conseil régional, se déroule actuellement l'opération « Bien dans mon assiette » qui a pour objectif de sensibiliser les jeunes au goût, aux traditions et savoir-faire régionaux, en développant l'offre de produits d'origine régionale dans les lycées. Cette initiative nécessite une volonté politique forte pour mettre en mouvement une multitude de leviers en termes de production, d'approvisionnement, de communication, de formation des personnels en charge de la restauration scolaire.

A quelques semaines des conclusions du Grenelle de l'environnement, l'exigence de développement durable redonne une chance à l'alimentation de qualité et de proximité, chacun étant amené à reconsidérer ses stratégies de production et d'approvisionnement. Cela ne manquera pas de replacer l'alimentation au coeur des préoccupations des régions. Cette séance décentralisée du Conseil national de l'alimentation participe également à redonner à l'alimentation la place qui lui est dûe, car à travers elle de nombreuses valeurs sont en jeu.

de Philippe CASTANET, *Secrétaire général pour les affaires régionales de la préfecture de la Région Bourgogne*

Je suis très heureux d'accueillir les membres du CNA au nom de Dominique BUR, Préfet de la région Bourgogne, et je vous remercie chaleureusement d'avoir choisi Dijon, ville pour laquelle qualité, alimentation, santé ont une réelle signification. Je tiens à souligner quatre points qui tiennent à coeur des services de l'Etat en Région Bourgogne. La Région Bourgogne centre ses projets dans le domaine alimentaire autour du pôle de compétitivité Vitagora®, en pleine émergence. Comme tous ces pôles construits sur mesure en 2005, Vitagora® a été constitué à partir d'éléments qui n'étaient pas assemblés au départ. Et le pôle Vitagora®, consacré au tryptique prioritaire de la région : goût - nutrition - santé, a véritablement pris son envol ces derniers mois. La deuxième volonté des services de l'Etat comme des collectivités est de stimuler la recherche, afin de nous faire remarquer et entendre au niveau international. La concentration des laboratoires, les situations acquises par de grands groupes ou des universités prestigieuses font que ce combat dépasse ce que l'on peut imaginer. Bien que la Bourgogne ait des atouts remarquables - un centre de l'Institut national de recherche agronomique (INRA) très important, un centre de recherche internationale d'Unilever, une université très impliquée -, croyez bien que cela suppose des efforts énormes pour développer ce qui doit l'être et rester dans la course.

En troisième lieu, les liens recherche - entreprise dans le domaine de l'alimentation existent naturellement mais sont totalement insuffisants, notamment pour ce qui concerne les PME. Aujourd'hui, l'innovation dans le domaine de la nutrition suppose de renforcer les liens entre ces deux univers. Nous allons jusqu'à faire des criblages des potentiels des laboratoires en direction des PME, tels que l'initiative Synergynove de l'Université reconnue au niveau européen qui vise à faire émerger des projets de partenariat recherche/entreprise en partant de la recherche, alors que les centres de ressources avaient plutôt l'habitude de recenser d'abord les questions des entreprises.

Enfin, l'alimentation étant au coeur de la vie de l'homme, nous établissons tous les liens possibles et imaginables autour et à l'intérieur de ce pôle de compétitivité. A titre d'exemple, nous nous concentrons à la fois sur des projets qui visent l'extraction de principes actifs, le criblage des blés pour la production de farine, la lutte contre la dénutrition des personnes âgées. L'alimentation est un puissant facteur de cohésion sociale et d'évolution humaine. Cette dimension est centrale dans le pôle de compétitivité. La mobilisation est extrêmement forte à tous les niveaux qu'il s'agisse de Dijon développement qui a porté l'initiative avec l'agglomération, du Haut conseil régional, des collectivités départementales. Si nous voulons qu'émerge une utilité réelle de ce pôle au service de l'alimentation au niveau national et international le maillage reste vraiment à compléter et les thématiques d'investigation sont à travailler. Nous ne délaissions aucune voie pour pouvoir être utile sur ces questions alimentaires. C'est pourquoi nous serons très attentifs aux conclusions de vos travaux et aux orientations et enseignements qu'ils pourront apporter.

Le Président Philippe GUERIN remercie Jacques REBILLARD et Philippe CASTANET pour leurs propos chaleureux et salue la présence de Ludovic ROCHETTE, Vice-président du Conseil général de la Côte d'Or, également partenaire de cette manifestation. Il remercie les organisateurs, en particulier Marc FANTINO qui, assisté de Jean-Lou GERMAIN et du secrétariat du CNA, a été la cheville ouvrière de l'organisation de cette séance plénière.

Il rappelle que le CNA a collaboré à la mise en place du plan national de développement des industries agroalimentaires (PNDIAA) que le ministère de l'agriculture relance actuellement. Le CNA a, à plusieurs reprises, proposé la mise en place d'outils indispensables à la diffusion de la recherche et de l'innovation dans les PME. Il indique que le CNA a également réfléchi à l'alimentation des personnes âgées et à leurs contraintes spécifiques et adopté un avis sur ce sujet en décembre 2005. Il ajoute que la Région, en association avec les pôles de compétence et de compétitivité, pourrait trouver dans les propositions du CNA des points d'ancrage pour développer des initiatives.

Il ouvre la séance statutaire du Conseil et propose d'ajouter à l'ordre du jour l'examen pour adoption d'un projet de mandat sur les conséquences de la mise en place d'un système de profils nutritionnels.

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

1. Approbation du procès-verbal de la séance plénière du 28/06/2007

2. Résultats de la deuxième vague du baromètre de la perception de l'alimentation

3. Rapport d'étape du groupe de travail sur l'éducation alimentaire, l'information nutritionnelle, la publicité et les évolutions des comportements alimentaires

4. Conclusions de l'étude de faisabilité pour la mise en place de l'observatoire de la qualité de l'alimentation

5. Adoption d'un projet de mandat sur les conséquences de la mise en œuvre d'un système de profils nutritionnels





## 1. Approbation du procès-verbal de la séance plénière du 28/06/2007

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

## 2. Résultats de la deuxième vague du baromètre de la perception de l'alimentation

Pascale HEBEL du Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC) présente les résultats de la deuxième vague du baromètre de la perception de l'alimentation, la première vague ayant été réalisée en avril 2006. L'enquête a été réalisée auprès d'un échantillon national représentatif de la population française âgée de plus de 18 ans. 994 personnes ont été interrogées du 3 au 7 juillet 2007 en face à face à leur domicile. Même si certaines questions ont été modifiées par rapport au baromètre réalisé en 2006 par IPSOS, la grande majorité demeure inchangée ce qui permet d'apprécier les évolutions.

### Le contexte de l'alimentation en 2007

**La conjoncture et les dépenses alimentaires.** Après une période euphorique entre 1998 et 2001 pendant laquelle la

croissance annuelle du pouvoir d'achat était de plus de 2%, depuis fin 2002, le pouvoir d'achat des ménages a fortement ralenti. Sur cette période de ralentissement du pouvoir d'achat, les arbitrages de consommation des français se sont faits en défaveur du budget alimentaire, que ce soit hors domicile ou à domicile. L'augmentation du niveau de vie et l'accessibilité à de nouveaux services, la téléphonie mobile par exemple, ont considérablement modifié les besoins du consommateur. Le développement des innovations en nouvelles technologies s'est traduit par un engouement important pour ce secteur et ne favorise pas les secteurs de la grande consommation. Le poids du budget logement vient encore accentuer cette tendance.

Sur la période 2002-2007, le fort décalage observé entre l'inflation réelle et l'inflation perçue s'ancre dans ce contexte économique défavorable, dans le passage à l'euro fiduciaire en janvier 2002 et dans les débats médiatiques de plus en plus présents sur la thématique des prix.

Dans ce contexte conjoncturel morose, les consommateurs expriment une sensibilité accrue aux prix et une certaine prise de distance à l'égard des grandes marques du secteur de la grande consommation. La demande se déplace des produits à forte valeur ajoutée vers les marques de distributeurs (MDD) et les premiers prix.

Le poste de dépenses alimentaires n'est pas celui sur lequel s'expriment le plus les inégalités sociales, les écarts sont bien plus importants notamment sur les postes loisirs ou transport, mais il existe à l'intérieur, des inégalités, en particulier pour l'achat de produits frais (fruits et légumes, viandes, poissons).

**Les habitudes d'achat des Français en matière alimentaire.** Si 94% des Français déclarent en 2007 s'approvisionner le plus souvent dans un super/hyper marché, entre 2006 et 2007, on observe une augmentation de la fréquentation des fermes au détriment de celle des hypermarchés et supermarchés.

Pour les Français, la proximité géographique, le prix et la qualité des produits vendus sont les trois critères qui déterminent le choix d'un lieu d'approvisionnement. Entre 2006 et 2007, la hiérarchie des critères a évolué : la proximité est devenue le premier critère de choix devant le prix et la qualité. Le prix a en outre devancé la qualité.

**La préoccupation santé et les messages du PNNS.** La préoccupation santé apparaît très clairement dans cette deuxième vague du baromètre et va fortement influencer la perception de l'alimentation. Les résultats sont compatibles avec ceux de l'enquête OBEPI. On observe une augmentation du nombre de personnes qui suivent des régimes amaigrissants.

### Les enjeux de l'alimentation.

*Un certain nombre de questions posées dans cette partie étaient absentes de la première vague du baromètre, ce qui a rendu impossible la comparaison et l'analyse en termes d'évolutions de l'opinion.*

### L'opinion des Français quant aux enjeux de l'alimentation.

Dans un contexte de restriction budgétaire, la politique de l'alimentation menée par les Pouvoirs publics doit servir en premier lieu à encadrer les prix des produits de première nécessité pour permettre à chacun de se nourrir, puis à veiller à la qualité nutritionnelle des produits mis sur le marché, enfin à maintenir l'activité et l'emploi dans le domaine agricole.

**L'éducation en alimentation.** Pour les Français, l'éducation à l'alimentation consiste avant tout à apprendre à manger équilibré, ce qui met en évidence que les messages du PNNS ont fortement influencé la représentation de l'alimentation, puis à apprendre les règles d'hygiène et enfin à s'initier au goût et à la diversité des produits. La dimension santé gagne petit à petit du terrain sur la dimension du goût. Le premier acteur de l'éducation est la famille, avant l'école et le médecin.

### La perception des Français sur les relations entre alimentation et santé, et sur la qualité alimentaire.

**L'alimentation et la santé.** Pour quatre Français sur dix, l'alimentation est d'abord une nécessité. Vient en seconde position, un moyen de prévenir les problèmes de santé, puis en troisième position un plaisir. La population se scinde en deux : les catégories les plus aisées et les parisiens font passer la santé avant le plaisir ; les ouvriers et les employés, les habitants des zones rurales recherchent avant tout le plaisir. En comparant ces résultats avec ceux du baromètre 2006, l'inversion de la hiérarchie entre plaisir et santé apparaît de nouveau.

**Les critères d'évaluation de la qualité.** Les acteurs identifiés pour jouer un rôle dans la qualité de l'alimentation sont les acteurs de la chaîne alimentaire : les agriculteurs, suivis des industries agroalimentaires puis des grandes surfaces et des commerçants. Les acteurs qui jouissent d'une bonne image sont par ordre décroissant : les professionnels de santé, les associations de consommateurs, les petits commerçants, les agriculteurs. La hiérarchie des acteurs auxquels les consommateurs font confiance pour leur donner des informations fiables sur ce qu'est une alimentation saine est inchangée entre 2006 et 2007, les professionnels de santé sont suivis des associations de consommateurs, de la famille et des petits commerçants. On peut noter une diminution du score obtenu par les professionnels de santé et une augmentation de celui obtenu par les associations de consommateurs.

Les événements médiatiques les plus marquants des douze derniers mois sont la grippe aviaire et les messages du Programme national nutrition santé (PNNS). Au cours des douze derniers mois, le message relatif à l'alimentation le plus retenu est le message du PNNS « manger 5 fruits et légumes par jour ». Il faut remarquer que les cinq messages médiatiques les plus retenus sont aussi des messages du PNNS.

Le goût apprécié lors d'un achat antérieur, l'apparence et le prix d'un aliment sont, aux yeux des Français, les meilleurs

indicateurs de la qualité d'un produit alimentaire. Si pour évaluer la qualité d'un produit, 97% sont restés fidèles au critère de goût, entre 2006 et 2007, l'apparence de l'aliment et le prix ont fortement progressé. Le critère « avantage santé » est celui qui a le plus fortement progressé sur cette période, 77% des individus déclarent en tenir compte en 2007, contre 53% en 2006. Enfin, en termes de critère de qualité, l'existence d'une garantie de respect de l'environnement et du bien-être animal dépasse l'existence d'un signe officiel de qualité. Ainsi, aujourd'hui, 72% des Français sont disposés à payer plus cher un produit dont ils ont apprécié le goût lors d'un achat précédent, 68% à payer plus cher un produit qui présente un avantage santé ou qui apporte une garantie de respect de l'environnement ou du bien-être animal.

La satisfaction des Français quant aux actions menées par le ministère de l'agriculture et de la pêche est à la hausse, en particulier pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que la qualité des produits labélisés, et pour améliorer la qualité nutritionnelle des produits alimentaires.

Globalement, les Français ont le sentiment que l'offre en matière alimentaire s'est améliorée au cours des dix dernières années, tout particulièrement dans les domaines suivants :

- ▣ **l'information** : sept Français sur dix estiment que l'information est meilleure aujourd'hui qu'il y a dix ans en ce qui concerne la provenance des aliments, la composition des produits et leur apport nutritionnel,
- ▣ **la sécurité sanitaire** : pour trois Français sur quatre, les contrôles sur les produits ainsi que la sécurité sanitaire des aliments se sont améliorés,
- ▣ **le choix des produits** : 73% des Français ont le sentiment qu'il existe une plus grande diversité des produits.

Dans le même temps, les Français se montrent critiques sur deux aspects de l'offre alimentaire : le goût d'une part, les prix d'autre part. Concernant le goût des aliments, ils ne sont que 34% à juger l'évolution positive. Les critères qui ont augmenté entre 2006 et 2007 sont ceux de l'information sur l'apport nutritionnel, la qualité nutritionnelle, la sécurité sanitaire et l'information sur les risques liés aux produits. Les critères qui ont baissé sont ceux de la diversité des produits, l'information sur la composition des produits.

La très bonne qualité des aliments est nettement moins reconvenue en 2007 qu'en 2006. Interrogés sur vingt familles d'aliments produits en France, seulement un à cinq Français sur dix considèrent la qualité des produits de chacune de ces familles comme « très bonne ». Entre 2006 et 2007, la qualité perçue du fromage, du pain, du vin, des produits laitiers frais, de la viande rouge, du lait, des oeufs, du poisson a nettement diminué.

## Le regard des Français sur les risques alimentaires et les crises sanitaires.

*Cette partie a été raccourcie dans le baromètre 2007 car les peurs alimentaires se sont estompées.*

**Les Français perçoivent davantage les risques subis et sont optimistes sur leur maîtrise, notamment grâce à la traçabilité des produits.** Concernant les risques liés à l'alimentation, le traitement des cultures est ce qui inquiète le plus les Français. Viennent ensuite les épidémies animales et les OGM, ces derniers sont perçus en 2007 par 17,7% des Français comme le premier facteur de risque pour la santé (ils étaient 19% en 2006). La perception des risques associés aux colorants et conservateurs, ou à la présence de microbes a été divisée par deux entre 2006 et 2007. Ils sont peu inquiétés par les risques librement consentis, notamment en lien avec une alimentation déséquilibrée ou un dépassement des dates limites de consommation, identifiés comme premier facteur de risque par uniquement 7% des Français.

Si 94% des Français ont conscience qu'on ne fera jamais totalement disparaître les risques alimentaires, en 2007 75,5% estiment que l'évolution des méthodes de production et les efforts des entreprises permettront à l'avenir de réduire les risques sanitaires des aliments. Simultanément, on note une forte diminution de la confiance accordée au développement de la recherche et de l'expertise scientifique pour faire disparaître les crises sanitaires (60% en 2006 ; 42% en 2007), et une confiance de plus en plus forte dans les capacités des consommateurs eux-mêmes à maîtriser les risques, notamment infectieux par des modes de conservation appropriés (60% en 2006 ; 87% en 2007).

**L'information sur les risques sanitaires et la confiance vis-à-vis des émetteurs peuvent être améliorées.** Enfin, concernant l'information relative aux risques sanitaires, 96% des Français font confiance à l'information véhiculée par les professionnels de santé et 92% font confiance aux associations de consommateurs. Parmi les producteurs et les distributeurs, les Français font avant tout confiance aux agriculteurs (confiance accordée par 81%) et aux petits commerçants (83%). Ils se montrent plus sceptiques face aux industriels de l'alimentation (51% seulement), d'une part, et aux grandes surfaces (58%) d'autre part. Parmi les acteurs institutionnels, c'est aux services de contrôle (87%), à l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) (77%), au ministère de l'agriculture et de la pêche (53%) que les Français font le plus confiance. Ce dernier item a diminué de 13 points entre 2006 et 2007 tandis que les deux premiers augmentaient de 14 points.

En ce qui concerne la gestion de crise sanitaire, les Français mettent en avant la cacophonie des informations diffusées, jugées contradictoires par 71%, trop techniques par 66%, trop nombreuses par 64% et pertinentes pour seulement 50% des Français.

Sur la base des résultats du baromètre 2007, le CREDOC propose la segmentation suivante de la population française élaborée sur la base des représentations de l'alimentation :

- ▣ la **catégorie des méfiants** représente 13% de la population. 2/3 des individus de cette catégorie considèrent que l'alimentation est avant tout une nécessité. On y trouve les individus qui ont le moins confiance dans les acteurs en cas de crises, qui perçoivent négativement l'évolution de la qualité des produits. Cette catégorie est constituée d'individus de 18-24 ans et de plus de 56 ans, de classe modeste, peu diplômés, des artisans, des commerçants. Ce sont souvent des familles monoparentales actives ou des couples actifs sans enfants, habitant dans la moitié Est de la France.

- ▣ la **catégorie « commerce de proximité »** représente 8% de la population. Elle est constituée très largement par des individus qui choisissent leur circuit de distribution en fonction de la proximité et s'approvisionnent dans les petits commerces. Ils font confiance aux petits commerçants et aux restaurateurs. Ils trouvent que beaucoup de produits sont de très mauvaise qualité, sont très sensibles au risque représenté par les colorants. Cette catégorie est représentée par des veuves, des personnes seules inactives ou des couples retraités, vivant dans le Sud-Est, de classe modeste, peu diplômés, ayant de faibles dépenses alimentaires.

- ▣ la **catégorie des « confiants en recherche santé »** représente 15% de la population. Les individus de cette catégorie font fortement confiance aux acteurs de la chaîne alimentaire (agriculteurs, distributeurs, restaurateurs). Ce sont eux qui ont le mieux retenu les messages du PNNS et sont prêts à payer plus cher pour les labels et les marques. Les risques qui les inquiètent sont liés aux OGM, aux déséquilibres alimentaires. Ils considèrent que grâce aux progrès de la recherche et à un comportement individuel responsable du consommateur, les crises sanitaires disparaîtront. Cette catégorie est représentée plutôt par des hommes, de classe moyenne, vivant en milieu rural dans le Nord et l'Ouest de la France, peu diplômés.

- ▣ la **catégorie « alimentation plaisir »** représente 22% de la population. Pour ces consommateurs, l'alimentation est avant tout un plaisir et ils font confiance aux professionnels de santé pour avoir de l'information sur une alimentation saine. Ils s'approvisionnent dans les super et hypermarchés et sont particulièrement inquiets au sujet des pesticides et des OGM. Ils sont prêts à payer plus cher pour des produits issus du commerce équitable ou respectant l'environnement. Pour eux, les risques sanitaires ne disparaîtront jamais et la politique alimentaire doit servir à veiller à la qualité nutritionnelle des produits. Cette catégorie est représentée par des individus entre 25 et 49 ans, en couple sans enfant ou célibataires, de classe très aisée, de professions libérales, intermédiaires ou cadres, vivant

dans des grandes villes du Sud-Est et de l'ouest du Bassin parisien, propriétaires, très diplômés.

▣ la catégorie « recherche prix bas » représente 23% de la population. Ces consommateurs choisissent leur circuit d'approvisionnement en fonction des prix, fréquentent les hard-discount et se restreignent sur l'achat de fruits et légumes. Les risques qui les inquiètent en particulier sont liés aux épidémies animales et pour eux, les risques sanitaires ne disparaîtront jamais. L'éducation devrait consister à apprendre à manger équilibré, ils ont une très bonne image des professionnels de santé. Cette catégorie est représentée par des célibataires actifs, séparés ou divorcés, employés ou ouvriers, vivant en HLM dans le Sud-Ouest, avec de faibles dépenses alimentaires.

▣ la catégorie « recherche qualité » représente 19% de la population. Ces consommateurs sont attachés aux avantages santé des produits, au goût, à la composition des produits, à la présence de labels officiels de qualité, au respect de l'environnement. Ils sont prêts à payer plus cher pour consommer des produits ayant ces attributs de la qualité. Ils trouvent que tous les produits sont de très bonne qualité, s'approvisionnent sur les marchés. Pour eux, la sécurité sanitaire des aliments est en progrès et les méthodes de production permettront de réduire encore les risques. La politique alimentaire doit servir à développer le patrimoine culinaire et gastronomique, à maintenir l'activité agricole et à apprendre à manger équilibré. Cette catégorie est représentée par des femmes, entre 50 et 64 ans, habitant dans la région parisienne, de classe aisée, en couple, ayant de fortes dépenses alimentaires.

Les messages du PNNS ont été fortement retenus et les consommateurs ont une représentation de l'alimentation de plus en plus centrée sur la santé. Il existe une focalisation très forte sur les prix et une demande très forte de régulation par les Pouvoirs publics. Il existe une impression générale de baisse de qualité des produits, les critères environnementaux attirent plus que les labels officiels. Les peurs alimentaires régressent globalement, mais le risque qui inquiète le plus aujourd'hui est le traitement phytosanitaire. Pour maîtriser les risques sanitaires, les consommateurs se responsabilisent et comptent sur leur propre intervention.

**Philippe GUERIN** rappelle que la mise en place du baromètre, outil nécessaire à la conduite de la politique de l'alimentation, s'est faite à l'initiative du CNA, tout comme celle de l'observatoire de l'alimentation qui sera évoquée en fin de séance.

**Jean-Loup ALLAIN** relève un positionnement paradoxal des personnes interrogées. Alors que le revenu est considéré comme un facteur limitant d'accès à une alimentation satisfaisante, une augmentation des revenus est transférée non pas sur le poste budgétaire alimentation mais dans l'achat de produits de sédentarité, comme les équipements technologiques.

Il suggère de renseigner, lors des enquêtes, le mode de vie des personnes interrogées, sur le taux d'équipement en appareils technologiques, le temps passé devant des écrans, le temps passé à cuisiner.

**Pascale HEBEL** répond que cet arbitrage en défaveur de l'alimentation s'observe surtout dans les classes sociales avec un pouvoir d'achat peu élevé et chez les jeunes. Il y a un effet générationnel évident : à âge égal, les anciennes générations avaient un budget alimentaire plus important que celui des jeunes d'aujourd'hui qui ne sont plus habitués à dépenser du temps et de l'argent dans l'alimentation. Dans un contexte d'attrance pour les nouvelles technologies, chez les jeunes et les classes sociales non favorisées, l'accès aux loisirs et aux nouvelles technologies est une priorité qui se fait au détriment de l'alimentation.

**Frédéric ERNOU** relève que pour les Français, les agriculteurs jouent un rôle important sur la qualité des produits, ce qui s'accompagne d'une augmentation de la vente à la ferme. Les structures agricoles doivent prendre acte de l'évolution des attentes en terme de santé même si la façon de les prendre en compte n'est pas évidente.

**Edgard DAUGER**, directeur général de Vitagora®, ajoute que cette enquête illustre bien l'importance centrale qu'ont pour les Français les notions d'équilibre, de plaisir et de goût qui sont les trois dimensions du pôle de compétitivité dijonnais Vitagora®. Il insiste sur l'importance, dans l'amélioration des qualités nutritionnelles et organoleptiques des produits, des efforts réalisés dans la rénovation des parcours culturels, des sélections variétales. Il encourage les pouvoirs publics à mieux valoriser les opérations pilotes menées dans le cadre de Vitagora®, et en règle général à mieux utiliser les expériences locales.



### 3. Rapport d'étape du groupe de travail sur l'éducation alimentaire, l'information nutritionnelle, la publicité et les évolutions des comportements alimentaires

Dominique BENEZET remercie les nombreux participants, représentatifs de l'ensemble des collèges du CNA, pour leur assiduité aux cinq réunions déjà tenues.

Compte tenu du temps dont il dispose pour mener à bien sa réflexion, le groupe a choisi de ne pas traiter le point relatif à l'information nutritionnelle *stricto sensu* car cet aspect a été traité en détail, sous la conduite du professeur Ambroise Martin, dans le cadre du Conseil national de la consommation. Il y fera référence dans ses travaux en tant que de besoin. Il souligne que la question de l'activité physique n'est pas prévue dans le mandat mais qu'elle ne saurait être ignorée dans la mesure où elle participe activement aux actions favorables à la santé.

Le groupe a d'ores et déjà auditionné quinze personnes de tous horizons dont la connaissance des problématiques du groupe de travail était indéniable. A ce stade, il faut souligner que les débats au sein du groupe n'ont pas réellement débuté et que seuls des échanges avec les intervenants ont eu lieu permettant de compléter les exposés à la lumière de certaines interrogations.

Il présente les trois grands axes autour desquels devraient s'articuler les réflexions du groupe : l'état des lieux de la situation nutritionnelle et l'évolution des comportements alimentaires ; l'éducation ; la publicité alimentaire.

Dans l'état des lieux de la situation nutritionnelle et l'évolution des comportements alimentaires, le groupe mentionnera les travaux antérieurs du CNA sur la politique nutritionnelle et sur l'obésité infantile. Il s'appuiera également sur plusieurs auditions, notamment celle du CREDOC et de l'UFC - Que Choisir. Enfin, il s'interrogera sur les pistes de solutions pour coordonner et harmoniser les différents outils existants permettant de suivre l'évolution des comportements et les conséquences de cette évolution sur la santé.

Le deuxième axe de travail du groupe est l'éducation. Le groupe a choisi de supprimer l'adjectif « alimentaire » présent dans le mandat parce que ce qui est lié à l'éducation alimentaire précisément ressort de l'ensemble « éducation » en général. Il s'agit là d'une attitude de vie qui ne concerne pas uniquement le rapport à l'alimentation dans un cadre éducatif (pris au sens large) mais aussi l'ensemble des comportements (exemple de l'activité physique et des autres activités).

L'éducation est apparue au centre des réflexions du groupe et une amélioration de la situation paraît cruciale. Elle passe tout d'abord par le cadre familial, et plus généralement par les adultes, mais aussi par l'école et plus généralement l'enseignement. Deux « cibles » seront donc examinées : celle des adultes d'une part, celle des enfants d'autre part.

En effet, les adultes ont un rôle immédiat à jouer pour les générations futures, encore faut-il qu'ils soient formés pour jouer ce rôle, que ce soit pour eux-mêmes (familles, parents, futurs parents) ou en leurs qualités de prescripteurs (médecins, professionnels de santé et d'éducation, etc.).

L'éducation auprès des enfants revêt un caractère particulièrement important et doit s'inscrire dans la durée. Il ne peut s'agir que d'une action simultanée des parents, de l'Éducation nationale pour son rôle en matière d'enseignement et enfin des professionnels de la restauration collective pour leur rôle en matière d'exemple dans la composition des menus.

Compte tenu des enjeux, Dominique BENEZET déplore le manque de participation de l'Éducation nationale aux travaux de ce groupe hormis la présentation réalisée par Christine KERNEUR de la direction générale de l'enseignement scolaire (DGESCO) qu'il remercie tout particulièrement.

Ainsi que le groupe a pu le constater, les textes ne manquent pas sur ce point précis, pas moins de huit lois, circulaires, notes, conventions existent. Mais leur application systématique, correcte et contrôlée, semble imparfaite comme le révèle un récent rapport de l'AFSSA.

Le sujet de la publicité alimentaire est de nature à susciter de très nombreux débats. Deux séances du groupe de travail lui ont été consacrées et ont permis d'apporter un éclairage sur la question en fournissant aux membres des éléments de réflexion.

Les mécanismes de la publicité ont été abordés à travers les exposés de médias audio-visuels, de régies publicitaires et du BVP. Ont également été entendus des spécialistes en sciences de l'information et de la communication et de pédopsychiatres sur les effets que les publicités peuvent avoir sur les enfants. Enfin, plusieurs témoignages d'actions volontaires ont été apportés par des professionnels, témoignages qui démontrent la prise de conscience de l'impact de la publicité sur les enfants en particulier.

Par ailleurs, une question d'importance a été soulevée : comment distinguer l'information de la publicité ? Le canal d'émission du message d'information devrait être mieux défini, et ce, en concertation avec les organisations professionnelles et consoméristes en particulier.

Dominique BENEZET constate qu'à ce stade de la réflexion, de nombreuses positions coexistent au sein du groupe et parfois même sont très divergentes. Les travaux sont donc loin d'être achevés et la partie la plus difficile, mais aussi sans doute la plus constructive reste maintenant à réaliser : confronter, à la lumière des informations recueillies, les positions des uns et des autres et tenter de les rapprocher pour élaborer des recommandations qui ne devront pas être synonymes de langue de bois mais dont la mise en œuvre devra obligatoirement s'inscrire dans la durée. Cette phase de négociation sera sans doute longue et il espère que chacun est disposé à trouver des solutions pour faire ensemble évoluer la situation.

Il conclut sa présentation en indiquant qu'il lui paraît peu probable que le groupe soit en mesure de soumettre un projet d'avis dans le délai initialement imparti. Rien de positif ne pourra se faire dans la précipitation : c'est là le prix à payer pour un consensus réaliste et constructif pour le futur.

**Philippe GUERIN** remercie Dominique BENEZET de son exposé et accorde volontiers un délai supplémentaire au groupe pour mener à bien ce travail délicat mais insiste pour qu'une présentation des grandes lignes de recommandations puisse être faite en début d'année afin de pouvoir prévoir une adoption de l'avis à la fin du premier semestre, Luc CHATEL, Secrétaire d'Etat à la consommation, ayant annoncé la publication dans le courant du second semestre 2008 de textes législatifs pouvant toucher à la question de la publicité.

## 4. Point d'information sur la mise en place d'un observatoire de la qualité alimentaire

**Pierre COMBRIS et Jean-Luc VOLATIER** présentent les conclusions de l'étude de faisabilité de la mise en place d'un Observatoire de la qualité de l'alimentation (OOALI), confiée à l'unité ALISS de l'INRA et au CIQUAL de l'AFSSA.

Dans son avis n°51 du 19 mai 2005, le CNA faisait le constat d'une dispersion des sources de données relatives à l'alimentation et recommandait la création d'un observatoire de l'alimentation permettant la production, la centralisation et l'analyse de données socio-économiques dans un souci de mise en partage et d'amélioration de la communication. Dans le cadre du deuxième programme national nutrition santé (PNNS 2), orienté vers une plus grande implication des partenaires industriels, il a été proposé de créer un observatoire de la qualité de l'alimentation dont la mission serait d'exercer un suivi global de l'offre alimentaire tant sur des paramètres nutritionnels que socio-économiques.

L'OOALI est envisagé comme un dispositif de régulation qui doit créer des incitations à une amélioration continue de la qualité nutritionnelle de l'alimentation et ce en permettant de :

- ▣ rassembler et mettre en relation les données nutritionnelles et socio-économiques relatives aux aliments au niveau de références produits et non plus au niveau d'aliments génériques (en focalisant sur les produits transfor-

més pour lesquels il peut y avoir des différences nutritionnelles en fonction des segments de marché),

- suivre l'évolution des caractéristiques de l'offre alimentaire, notamment en matière de qualité nutritionnelle, de façon à objectiver les efforts des acteurs et de vérifier globalement le respect des chartes d'engagement de progrès nutritionnel,

- éclairer et évaluer les interventions publiques et privées en vue d'une amélioration continue de l'offre alimentaire. Il s'agit d'identifier les facteurs qui peuvent intervenir sur cette amélioration de façon à optimiser la mise au point de leviers incitatifs favorisant l'adoption de stratégies d'amélioration nutritionnelle de l'ensemble de l'offre,

- constituer une plate-forme de centralisation et d'échange des données de composition des aliments.

L'étude de faisabilité préalable à la mise en place d'OQALI a eu pour objectifs :

- de définir le périmètre et le contenu de cet observatoire. Il s'agissait de délimiter le domaine couvert par l'observatoire à court et moyen terme, de préciser la nature des données à collecter pour répondre au besoin d'objectivation de la qualité nutritionnelle des aliments, d'identifier les sources disponibles, de proposer des traitements des données et des indicateurs ;

- de préciser le mode de fonctionnement de l'observatoire. Il s'agissait de préciser l'organisation de la collecte des données primaires, les conditions d'hébergement institutionnel et de gouvernance de l'observatoire ;

- d'examiner les conditions d'engagement des parties prenantes (pouvoirs publics, entreprises, etc.). Il s'agissait de définir les modalités de mise à disposition des informations, les règles d'utilisation des informations agrégées, d'évaluer les coûts et modes de financement possibles.

Cette étude de faisabilité a comporté deux phases : une première phase d'inventaire de l'existant en France et en Europe puis une étude test sur trois secteurs : la biscuiterie, les céréales de petit-déjeuner et la charcuterie.

### Inventaire de l'existant en Europe et en France

Deux expériences intéressantes ont été recensées au niveau européen :

- la base de données belge NuBel est une base de données de composition nutritionnelle des produits au niveau des références produits avec une participation très active du secteur économique, notamment des industriels et de la distribution qui transmettent régulièrement des données.

Cette base de données n'inclut pas de paramètres économiques sur les produits. La structuration de cette base de données n'est pas conçue pour réaliser un suivi puisqu'elle est fondée sur le volontariat, les données transmises étant donc susceptibles de varier d'une année à l'autre.

- la base de données irlandaise INFID a été créée plus dans le but de suivre les teneurs en additifs alimentaires que la composition nutritionnelle des aliments. Elle porte sur plusieurs dizaines de milliers de produits et apporte de nombreux enseignements sur la façon de structurer ce type de projet.

En France, peu de données au niveau des références de produits sont centralisées dans des banques de données publiques :

- la base de données du Centre d'information sur la qualité des aliments (CIQUAL) est la principale base de données nationale de composition nutritionnelle des aliments. Cette base, créée en 1985 et gérée par l'AFSSA, génère principalement des données moyennisées par produits génériques, valeurs nutritionnelles de référence utilisées par les industriels. Cette base de données sert aussi à la surveillance des apports nutritionnels en combinaison avec les enquêtes de consommation alimentaire INCA 1 et INCA 2. La constitution de cette base de données sur des produits génériques est rendue possible par la contribution d'acteurs de divers horizons (recherche, entreprises, instituts techniques, associations de consommateurs, INC). Un travail a été réalisé en 1997 sur des aliments de marques, mais il n'était pas représentatif.

- les test de l'INC et de l'UFC-Que Choisir portent périodiquement sur l'alimentation. Cependant, la représentativité de ces données et le suivi temporel ne sont pas assurés systématiquement. Si l'objectif de ces études ponctuelles n'est pas de constituer une base de données, elles demeurent une importante source de données publiées utiles pour le projet OQALI.

- depuis quelques années, des études ponctuelles basées uniquement sur l'étiquetage nutritionnel sont réalisées par différents opérateurs (bureau d'études, nutritionnistes). Ces études ne permettent pas de caractériser l'ensemble des aliments présents sur le marché mais uniquement ceux qui bénéficient d'un étiquetage nutritionnel. Il existe donc également un biais de sélection possible.

Etant donné que l'objectif de représentativité des données est fondamental dans le projet OQALI, il sera essentiel de combiner des données sur la qualité nutritionnelle des produits avec des données sur les consommations et les achats des produits, notamment sur les parts de marché. Dans cet objectif, deux types de sources ont été identifiées :

- les panels distributeurs et consommateurs recueillent souvent des informations de type marketing à caractère

confidentiel, qui sont donc peu diffusées. Ces enquêtes indispensables au bon fonctionnement de l'OQALI pour la sélection des produits portent uniquement sur les produits achetés et ne permettent pas de différencier les consommateurs réels au sein des ménages. Ils ne satisfont donc pas complètement les objectifs de représentativité.

- le recueil des marques dans les enquêtes de consommation alimentaire individuelle permet d'accéder aux aliments réellement consommés. Cette approche utilisée depuis 2000 a été utilisée dans l'étude INCA 2 réalisée par l'AFSSA. Cette approche ne permet pas de couvrir avec précision les marques des produits.

### Identification des sources de données à mobiliser pour l'approvisionnement de l'OQALI

Aux vues de cet état des lieux et des objectifs généraux de l'OQALI, les sources de données mobilisables devront permettre de :

- disposer d'éléments d'information sur les produits au niveau des références produits présents sur le marché,
- aller vers un recueil détaillé de la composition nutritionnelle, focalisé sur un nombre plus limité de nutriments que la base du CIQUAL, environ 12 nutriments inspirés des objectifs du PNNS (correspondant à l'étiquetage de type 2),
- recueillir d'autres informations liées à l'emballage en lien avec la taille des portions, l'étiquetage nutritionnel ou l'existence d'allégations,
- recueillir les prix et les positionnements dans les gammes de prix pour pouvoir mettre en relation la qualité nutritionnelle des produits avec leurs caractéristiques économiques.

Cette étude de faisabilité a mis en évidence qu'il n'existait pas de base permettant de recueillir toutes ces informations simultanément mais qu'il existait plusieurs bases complémentaires qui devaient être mises en réseau et complétées. Les sources de données qui permettront de renseigner toutes les questions posées à l'OQALI sont de trois types :

- l'étiquetage et les relevés en magasin sur les produits eux-mêmes. Le caractère non systématique de l'étiquetage nutritionnel, la variabilité de son niveau de détail, le taux de couverture variable des marchés ne permettent pas de se reposer uniquement sur cette source d'information. Il existe d'ores et déjà des bases de données qui recueillent ce type d'informations et les commercialisent (type GNPD). Ce type de base de données peut être complété par des relevés réguliers réalisés en magasin par un prestataire.
- des informations transmises par les fabricants, notam-

ment sur les données rétrospectives. L'étude de faisabilité a mis en évidence qu'il était possible d'obtenir ce type d'informations mais avec une disponibilité variable selon les entreprises et selon les secteurs puisque plus un secteur est mobilisé sur la qualité nutritionnelle plus il dispose de données. Existence aussi des différences de disponibilité en fonction des moyens et de la taille de l'entreprise. La transmission d'informations induit des coûts pour les industriels, notamment en termes d'actualisation et de transmission régulière de données sous un format bien défini. Le dispositif devra donc disposer de moyens pour inciter et faciliter la mise en forme et la transmission des données.

- ces deux premiers niveaux de sources d'information ne suffiront pas à connaître de façon systématique et représentative la composition des produits actuellement consommés en France. Il faudra les compléter par des analyses physico-chimiques de la composition nutritionnelle des aliments. Ces analyses présentent l'avantage de fournir des données précises, normalisées sur un nombre de nutriments bien supérieur à ce qui est disponible sur les étiquettes, mais leur coût interdit d'emblée une généralisation à l'ensemble de l'offre alimentaire. Plusieurs modalités sont envisagées : les données analytiques peuvent porter tout d'abord, sur les aliments génériques moyens (environ 1300 aliments dans la nomenclature INCA 2) via la réalisation de « pools » d'aliments représentatifs du marché ; les données analytiques « poolées » peuvent également porter sur les sous-ensembles de références produits, au sein de chaque marché considéré, qui ne sont pas informés par l'étiquetage ou par des données transmises par les entreprises ; enfin, pour les secteurs où l'étiquetage nutritionnel est peu fréquent, les analyses peuvent être menées de façon à identifier, par sondages sur la base d'un échantillonnage représentatif, la variabilité de la composition nutritionnelle des références-produits d'un secteur.

La capacité de l'OQALI à évaluer les évolutions des compositions nutritionnelles dépendra de la variabilité et de la précision des différentes données. La pondération réalisée à partir de ces trois grands types de sources de données devra être modulée en fonction des secteurs. Pour les aliments des secteurs très concentrés qui disposent de données de composition nutritionnelle et qui pratiquent un étiquetage nutritionnel, l'étiquetage et les relevés en magasins complétés par des données individuelles fournies par les entreprises seront suffisants. A l'opposé, dans un secteur peu concentré, il s'agira de réaliser des analyses sur les produits, d'utiliser les codes des usages et de compléter ces données par les données transmises par quelques entreprises. Dans les secteurs partiellement couverts par l'étiquetage, il faudra nécessairement compléter le recueil de données par des analyses poolées, si possible par segment de marché, donnant des valeurs moyennes par segment de marché et des valeurs moyennes pour les produits non informés afin d'éviter les biais de sélection liés au fait que les produits informés pourraient avoir des compositions nutritionnelles





les différentes des autres. Enfin, dans les secteurs où l'offre est très hétérogène, notamment ceux dans lesquels la production artisanale est majoritaire, il faudra faire des échantillonnages représentatifs et, en raison des coûts, adapter le rythme du suivi temporel.

### Schéma général de fonctionnement de l'OQALI

Les trois sources de données identifiées ci-dessus (étiquetage, données des fabricants, analyses physico-chimiques) fourniront des données de différents niveaux, plutôt au niveau des références produits pour les données d'étiquetage et des informations transmises par les industriels, plutôt au niveau de segment ou de groupes de produits pour les données analytiques. Ces données alimenteront la nouvelle base OQALI portant sur les références produits introduisant les caractéristiques nutritionnelles des produits, les informations présentes sur les emballages et les informations de prix. La représentativité de cette base de données est garantie par le fait que pour l'échantillonnage des produits et la constitution des aliments poolés il sera tenu compte des panels distributeurs et consommateurs. Par ailleurs, cette base de données sera utilisée pour produire un certain nombre de sorties qui seront des indicateurs de composition et d'information nutritionnelles sur les produits, un suivi des nouveaux produits et de l'innovation, des indicateurs de vente, de prix, de consommation. Dans les indicateurs de consommation, il y aura des indicateurs d'apport nutritionnel. Il faut évidemment prévoir des interfaces assez importantes avec la base CIQUAL de l'AFSSA qui porte sur les aliments génériques. Compte tenu de la difficulté technique et des coûts, le nombre de nutriments recensés par la base OQALI ne se superposera pas à celui aujourd'hui disponibles pour les aliments génériques dans la base CIQUAL.

### Étude test sur trois secteurs

Les trois secteurs qui ont été testés au cours de l'étude de faisabilité de l'OQALI sont : la biscuiterie, les céréales du petit-déjeuner et la charcuterie. Ces trois secteurs ont été retenus pour leurs différences en termes de segmentation du marché, d'offre de produits (familles, marques) et des aspects de contraintes technologiques.

Ces trois secteurs ont permis d'analyser des secteurs plus ou moins dispersés et d'expérimenter la mise en oeuvre de modes de recueil de données adaptés à chaque secteur :

- ▣ le secteur de la biscuiterie est un marché ni trop dispersé, ni trop concentré : 5 entreprises leaders représentant 60% du marché. Les informations mobilisées ont été transmises par les industriels, les constituants suivis sont les glucides complexes, les sucres simples, les matières grasses et les fibres. L'étude de faisabilité a manqué de données sur les marques de distributeurs ;
- ▣ le secteur de la charcuterie est un secteur très atomisé.

L'OQALI devra donc travailler en étroite collaboration avec les organisations représentatives du secteur, la FICT (Fédération française des industriels charcutiers, traiteurs et transformateurs de viandes) en particulier. Les sources d'information à privilégier sont le suivi individuel (données fournies par quelques entreprises), le suivi collectif (amélioration du niveau standard via le code des usages) et des analyses sur la base d'un échantillonnage aléatoire représentatif ;

- ▣ le secteur des céréales du petit-déjeuner est un secteur très concentré, 3 entreprises leaders représentant 85% du marché. Les sources d'informations privilégiées ont été l'étiquetage et les relevés en magasin, les données fournies par les industriels. Les paramètres suivis sont les glucides complexes, les sucres simples, les matières grasses et les fibres.

Les résultats étant à ce stade trop partiels pour les secteurs de la biscuiterie (286 références traitées, dont 228 références marques et 58 références MDD, qui représentent environ 50% du marché avec un fort déséquilibre entre marques propres et MDD) et de la charcuterie (75 références traitées, dont 41 références marques et 34 références MDD, ce qui représente un faible taux de couverture du marché), la présentation porte exclusivement sur le secteur des céréales du petit-déjeuner pour lequel le taux de couverture du marché, ainsi que la distribution références marques/références MDD, sont satisfaisants (137 références traitées, dont 68 références marques, 65 références MDD, 4 références hard-discount, qui représentent 75% du marché avec un bon équilibre entre marques propres et MDD).

Les informations délivrées par les données d'étiquetage indiquent que dans le secteur des céréales du petit-déjeuner :

- ▣ 85% des produits comportent un étiquetage de type 2, dont 60% un étiquetage de type 2 amélioré,
- ▣ plus de 80% des produits portent une indication sur les portions conseillées,
- ▣ une minorité des références portent une recommandation sur l'équilibre global de l'alimentation, une proportion encore plus petite porte des recommandations en lien avec le PNNS,
- ▣ une grande majorité des références étudiées (plus de 80%) portent des allégations nutritionnelles.

Le classement des 137 références traitées selon leur teneur en sucres et en lipides met en évidence une distribution très dispersée des produits et donc la nécessité de définir, à l'intérieur du secteur des céréales du petit-déjeuner, différentes familles de produits (pétales de maïs, céréales chocolatées, etc.) sur lesquelles porteront les analyses. A partir de ces don-

nées, pourront être construits des indicateurs permettant d'agréger et de suivre l'évolution des caractéristiques nutritionnelles par marché et de situer des marques, des entreprises ou des produits spécifiques sur ces marchés. Il est important que l'observatoire permette de situer les différentes familles de produits en termes de positionnement : entrée de gamme, coeur de marché ...

### Quelques éléments sur le fonctionnement de l'OQALI

Les questions sur le fonctionnement de l'OQALI résultent directement des limites de l'étude de faisabilité et sont en lien avec :

▣ **le manque de données.** Pour assurer le suivi de l'évolution de la qualité des produits mis sur le marché en termes de références, combiné à l'évolution des quantités écoulées sur le marché afin d'accéder à l'impact réel des efforts consentis, il faudra constituer une base de données normalisées sur les caractéristiques des produits figurant sur les emballages, compléter ces données sur les caractéristiques commerciales et nutritionnelles des produits en gérant le partenariat avec les entreprises et les interprofessions volontaires, compléter des données sur les caractéristiques nutritionnelles grâce aux analyses physico-chimiques, assurer la mise en relation de ces données avec les données des panels de distributeurs et de consommateurs et l'étude INCA 2.

▣ **la difficulté à classer les produits par familles.** Afin de raisonner sur des familles de produits homogènes, la forte variabilité de l'offre actuelle rend nécessaire la mise en place de règles pour le classement des produits en familles. Ce travail doit se faire en coordination avec les différents secteurs professionnels, rapprochement qui permettra en outre de faire le point sur les données existantes.

▣ **le choix des secteurs à suivre dans un premier temps.** Compte tenu des coûts, la montée en puissance de l'activité de l'OQALI ne pourra être que progressive. Outre les trois secteurs sur lesquels a porté l'étude de faisabilité, l'activité de l'OQALI sera tout d'abord étendue aux secteurs dans lesquels il est possible d'agir sur la formulation des produits. L'observatoire étant un outil d'observation au service de l'incitation, l'observation n'a de sens que dans la mesure où elle permettra une incitation, il faut donc pouvoir agir sur la composition des produits. Le choix s'exercera en outre, en fonction des résultats de l'enquête INCA 2, sur les secteurs sur lesquels il est essentiel d'agir pour faire évoluer favorablement le statut nutritionnel de la population française.

▣ **la prise en compte de la dimension rétrospective.** L'antériorité des efforts consentis ainsi que la conservation des données permettant de suivre ces efforts sont variables d'un fabricant à l'autre.

▣ **les rythme et modalités de mise à jour des données de l'observatoire.** Il est nécessaire que l'OQALI soit alerté de tout changement par les fabricants.

▣ **la mise en place d'un guichet unique pour la transmission des données de la part des fabricants.**

Au cours de la première année, l'observatoire sera hébergé par l'INRA et l'AFSSA, financé dans le cadre de convention cadre par des financements publics. Il n'aura pas de personnalité juridique. Son fonctionnement sera assuré par un Comité d'orientation comprenant les Pouvoirs publics (ministères, INRA et AFSSA), des représentants des industriels, des distributeurs et des consommateurs qui décidera du périmètre de l'activité de l'OQALI et de la validation des sorties de l'OQALI ; des Comités de pilotage opérationnel regroupant les commanditaires de l'OQALI (ministères), les opérateurs en charges de sa mise en place (INRA, AFSSA), les représentants des secteurs concernés pour définir et valider les méthodologies de travail propres à chaque secteur, l'organisation de la collecte et du traitement des données. Les modalités de fonctionnement de chaque comité seront formalisées avec la signature de conventions entre les différentes parties prenantes impliquées à chaque niveau. Dès maintenant, il apparaît que plusieurs conditions sont nécessaires à un partenariat Pouvoirs publics – entreprises : une garantie d'anonymat ; la non-transmission à l'extérieur du cadre du projet OQALI des données caractéristiques individuelles ; un contrôle de l'indépendance des activités des opérateurs de l'OQALI. Au terme d'une année de fonctionnement, l'organisation et la gouvernance de l'OQALI devront être discutées et formalisées.

Paul VIEILLE considère que l'anonymat des résultats est un frein à une saine émulation des entreprises par la concurrence.

Brigitte LAURENT souligne que l'industrie soutient le projet de mise en place d'un observatoire dans la mesure où cet outil permettra d'objectiver les améliorations apportées par l'industrie. L'amélioration nutritionnelle d'un produit a cependant des limites : le goût doit demeurer acceptable pour le consommateur, les garanties sanitaires doivent demeurer intactes, la formulation du produit doit être possible. Il existe un stade d'optimisation nutritionnel pour un produit au-delà duquel les limites précédentes seraient dépassées. L'observatoire est un outil qui doit être manié sagement à partir de décisions politiques. Il faut savoir ce qu'on veut en faire et jusqu'où on veut pousser l'amélioration nutritionnelle. Olivier ANDRAULT propose, pour certaines catégories de produits, de prévoir dans la collecte des données des informations sur les cibles principales du produit. Cela permettrait d'évaluer les efforts réalisés par l'industrie en fonction des cibles de populations.

Pierre COMBRIS répond qu'il n'est pas envisagé que l'observatoire publie les données mises à disposition par les fabricants, sous forme de hit parade annuel. Par contre, rien n'empêche les industriels de communiquer sur leur positionnement rela-



tif dans une famille de produits sur la base d'indicateurs globaux agrégés et validés par l'observatoire. Un mécanisme simple d'émulation concurrentielle entre les entreprises pourrait être envisagé, tel que celui-ci puisse créer un effet d'entraînement en incitant les entreprises d'une part à confier des données à l'observatoire et à communiquer sur leurs résultats et leur positionnement relatif d'autre part.

Il entend que les distributeurs et les industriels s'inquiètent de la limite du processus d'amélioration. L'observatoire en tant qu'outil permettra la mise en évidence de l'atteinte de certaines optimisations et permettra d'objectiver que lorsqu'il ne se passe rien cela n'implique pas forcément une dégradation de la situation comme se plaisent à l'annoncer certains.

Dans le cadre de produits ciblés et destinés à des populations particulières, l'intérêt sera bien sûr d'avoir des données plus fines et non des données moyennes. Il note que ce n'est pas prévu actuellement mais que rien n'empêchera de le prévoir. Isabelle FILLAUD rappelle qu'il ne faudra pas oublier d'intéresser dans la démarche l'artisanat.

Marc FANTINO regrette, en tant que chercheur utilisateur de ces données, que la composition nutritionnelle, au-delà de la trilogie glucides-lipides-protides, des produits mis sur le marché ne soit pas accessible.

Josy MAZODIER considère que la mise en place de l'observatoire suppose un effort de normalisation assez général sur les informations mesurées et sur la manière de les transmettre. Il suggère en outre de rechercher très tôt une convergence internationale dans la mise en place de ce genre de système.

## 5. Adoption du projet de mandat sur les conséquences de la mise en œuvre d'un système de profils nutritionnels

Philippe GUERIN indique que, à la suite de la diffusion du projet de mandat, des propositions d'amendements ont été faites.

Nathalie MELIK rappelle que, dans son avis n°58 récemment adopté, le CNA se proposait de poursuivre son analyse chaque fois que l'interprétation du règlement 1924/2006 nécessiterait une consultation pluridisciplinaire. Il a donc été saisi pour réfléchir à la mise en œuvre d'un système de profils nutritionnels et aux conséquences prévisibles et un projet de mandat a été de ce fait élaboré. A partir des travaux scientifiques et des analyses socio-économiques disponibles, le groupe de travail conduira une réflexion sur les différentes options (et leurs répercussions envisageables) qui pourraient être considérées par les décideurs publics lors de l'établissement du système des profils, au travers notamment des questions suivantes :

- ▣ Sur le choix des critères qui seraient pris en compte : comment définir le profil nutritionnel d'un aliment en tenant compte de son rôle et de sa place dans un régime alimentaire global (dans le contexte des habitudes et traditions liées à chaque culture alimentaire) ? Les approches transversales peuvent-elles être compatibles avec la prise en compte des spécificités de chaque catégorie d'aliments ? Les critères portant sur les teneurs en nutriments « défavorables » (matière grasse, sucres, sel...) peuvent-ils être mis en balance avec des critères portant sur les teneurs en nutriments « favorables » (fibres, vitamines ...) ?

- Une fois ces critères définis et les profils nutritionnels caractérisés : faut-il exclure l'accès aux allégations seulement pour les produits ayant un profil très défavorable, ou a contrario faut-il ne permettre l'accès aux allégations qu'aux produits ayant un profil très favorable ? Il est donc indispensable de réfléchir à l'objectif d'usage des profils.
- Dans ce contexte, comment doivent être considérés les produits bruts, les produits destinés à une alimentation particulière, les nouveaux aliments ... ?
- Peut-on estimer les conséquences prévisibles des différentes options en termes d'évolution de l'offre alimentaire, de l'information et de la communication commerciales, de prix et des comportements alimentaires ?
- Quels impacts et dérives possibles pourrait-on anticiper de l'usage des profils dans d'autres secteurs que ceux prévus par le règlement, à savoir dans l'encadrement et la publicité alimentaire, la prise en considération des signes de qualité et la fiscalité alimentaire et comment prévenir ces dérives ?

Ces réflexions devront notamment amener le groupe à s'interroger sur les choix les plus souhaitables au regard des objectifs du règlement :

- loyauté de l'information délivrée au consommateur,
- enjeux en termes de santé du consommateur,
- incitation à l'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits.

**Philippe GUERIN** ajoute que ce travail doit apporter aux décideurs publics, en complément de l'expertise sanitaire délivrée par l'AFSSA et l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AES), une analyse des conséquences socio-économiques de la mise en œuvre du système de profils.

**Huguette MEYER-CARON** propose que la réflexion ne s'arrête pas aux seuls produits bruts, comme le souligne la troisième puce de la page 2 du projet de mandat, mais qu'elle soit étendue aux produits dont la composition est étroitement liée aux matières premières agricoles.

**Olivier de CARNE** suggère de compléter la rédaction de la troisième puce par « et les produits peu transformés ». Il souhaite en outre élargir le champ de l'étude d'impact proposée dans la quatrième puce à la structuration des filières agricoles et alimentaires.

**Olivier ANDRAULT** propose dans la cinquième puce de la page 2 de remplacer le terme « dérives » par le terme plus neutre, et donc plus adapté à un mandat, d'« usages ». Il ajoute qu'en outre les usages non encore envisagés des profils ne

seront pas forcément tous délétères.

**Sophie CHARLOT** indique que la Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes (DGCCRF) considère le mandat très intéressant mais trop vaste. Elle suggère que le CNA concentre son travail sur l'analyse des conséquences, en termes d'offre et de demande, de la mise en œuvre des profils et laisse à l'AESA la définition des profils. Elle souhaite enfin que tous les collègues du CNA soient mobilisés par cette réflexion, notamment le collègue consommateur.

**Olivier ANDRAULT** soutient la proposition de la DGCCRF.

**Nicolas CANIVET** ajoute que la Direction générale de l'alimentation (DGAI) a besoin d'un éclairage en termes d'une part d'analyse socio-économique de l'impact du système des profils, et d'acceptabilité de la société civile d'autre part. Il entend bien les arguments de la DGCCRF qui avance que d'autres instances travaillent sur la définition du système des profils et qui propose la suppression de la première puce. Il lui semble cependant essentiel de conserver le souci de concilier le système de profils avec les traditions alimentaires, les produits traditionnels.

**Jean-Loup ALLAIN** ajoute qu'il s'agit, dans le cadre du CNA, de réaliser une étude d'impact des différentes options proposées par les agences sanitaires mais aussi de se ménager la possibilité de proposer une ou d'autres options qui ne seraient pas étayées uniquement sur des arguments sanitaires.

**Ambroise MARTIN** note que si les aspects techniques sont évalués par les instances scientifiques, le choix du système de profils pose aussi des questions qui ne sont pas d'ordre scientifique. Le CNA devrait, à partir des réflexions scientifiques disponibles, apporter un éclairage sociétal non pris en compte par les instances scientifiques. Il faut formaliser cette analyse des avantages et inconvénients, autres que sanitaires, des différents systèmes à l'étude.

Dans les conséquences prévisibles de la mise en place d'un système, quel qu'il soit, il faudra envisager les conflits éventuels avec d'autres approches normatives ou réglementaires, notamment avec les signes de qualité.

Enfin, il note qu'il sera important de pouvoir suivre au niveau de l'observatoire les nutriments qui seront dans les profils.

**Philippe GUERIN** propose, sur la base des propositions d'amendements survenues, les modifications suivantes :

- Supprimer la première puce page 2 et compléter ainsi le couplet introductif : « A partir des travaux scientifiques et des analyses socio-économiques disponibles, le groupe de travail conduira une réflexion permettant d'extraire les questions d'éclairage « sociétal » à prendre en compte, sur les différentes options ... »

- ▣ Modifier ainsi la nouvelle deuxième puce : « Dans ce contexte, comment doivent être considérés les produits bruts ou peu transformés, les produits sous signe de qualité, les produits destinés à une alimentation particulière, les nouveaux aliments et également, les produits dont la composition ne peut pas être modifiée...? »
- ▣ Compléter ainsi la nouvelle troisième puce : « Peut-on estimer les conséquences prévisibles des différentes options en termes d'évolution : de l'offre alimentaire ; de la structuration des filières agricoles et alimentaires ; de l'information et de la communication commerciales ; des prix ; de la perception des aliments par les consommateurs ; des comportements alimentaires ? »
- ▣ Remplacer dans la dernière puce le terme « dérives » par « usages » et terminer la puce par « qu'envisager en conséquence ? »

Il ajoute que Pierre COMBRIS a accepté la présidence du groupe de travail et que le rapporteur sera probablement Mohamed MERDJI, directeur de l'école de marketing AUDENCIA de Nantes.

.....

Le mandat ainsi amendé est adopté à l'unanimité.

Philippe GUERIN clôt la séance en remerciant chaleureusement les organisateurs de cette séance décentralisée et convie chacun au repas.



Forum  
Une alimentation au service du vivant.  
Penser globalement, agir localement



détection et l'absorption des lipides, le métabolisme des lipoprotéines et les dyslipidémies, la dynamique intracellulaire des acides gras. Regroupant onze unités de recherche, la deuxième fédération de recherche a été constituée autour de thématiques concernant les biogéosciences et l'agroenvironnement. Les thèmes de recherche développés concernent l'agroécologie de la parcelle cultivée avec l'objectif de concevoir de nouveaux systèmes de production végétale qui nécessitent moins d'intrants chimiques, l'étude de la biodiversité des mécanismes évolutifs. La troisième principale structure constituée dans le domaine de l'alimentation est l'IFR 92 « Qualité des aliments et sensorialité » que j'ai l'honneur de diriger. Elle s'articule autour de sept unités de recherche dont les thèmes majeurs sont d'une part l'étude des mécanismes de fonctionnement des sens chimiques, l'étude de la composition et de la structure de l'aliment, l'effet des expositions sensorielles sur les perceptions, les préférences et les comportements alimentaires, et d'autre part la compréhension des mécanismes de réponse des microorganismes soumis à différents types de perturbations environnementales - aux stress hydrique et thermique notamment) avec l'objectif de mettre en place une optimisation des procédés alimentaires.

Un grand nombre d'enseignements sont adossés à cette recherche. Dijon propose des formations d'ingénieur à travers l'École nationale supérieure de biologie appliquée à la nutrition et à l'alimentation (ENSBANA), l'Institut universitaire de la vigne et du vin (IUVV), l'Institut universitaire technologique de Dijon (IUT de Dijon). La fusion de l'ENSBANA et de l'Établissement national d'enseignement supérieur agronomique de Dijon (ENESAD) est un des temps forts de la réorganisation de l'enseignement supérieur agronomique et agroalimentaire et de la création du pôle de compétences dijonnais en sciences du vivant et de l'environnement. Elle permettra de renforcer les synergies déjà existantes entre les deux établissements, tant au niveau de l'offre de formation d'ingénieurs qu'au niveau de la recherche bourguignonne. L'Université délivre également des masters en sciences, technologie et santé, ainsi qu'une formation doctorale dans le cadre d'une école doctorale commune aux trois fédérations de recherche évoquées ci-dessus.

Comme vous pouvez le voir, ce n'est pas du tout par hasard que le CNA a choisi de se réunir en cette fin d'année à Dijon !

## Mot de bienvenue ...

de Yves ARTUR, *Université de Dijon*

Je suis très heureux de vous accueillir et d'introduire ce forum au nom de Sophie BEJEAN, Présidente de l'Université de Bourgogne. Je ne vais pas monopoliser votre attention bien longtemps tant les interventions à venir promettent d'être riches. Laissez-moi simplement vous rappeler quelques points forts de Dijon en matière de recherche académique sur l'alimentation et la nutrition. Dijon bénéficiait d'un passé important dans le domaine, mais ces dernières années, des restructurations importantes sont intervenues avec pour objet de faire de Dijon un pôle de recherche original ayant une ampleur et une visibilité internationales. Ces restructurations ont impliqué la fusion d'unités autour d'objectifs scientifiques bien définis et la mise en place de structures fédératives afin de favoriser la mise en oeuvre de projets collaboratifs, d'une approche transversale associant différentes disciplines. Ces structures fédératives regroupent des laboratoires qui appartiennent à l'Université de Bourgogne, au CNRS, à l'INRA, à l'INSERM, etc. En Bourgogne, trois instituts fédératifs de recherche ont ainsi été créés en lien avec l'aliment. L'IFR 100 « Santé - STIC » a été constitué autour de l'unité INSERM U866 « lipides- nutrition - cancer ». Il associe également sept unités de recherche ainsi que le pôle de recherche clinique du centre hospitalo-universitaire, en particulier le centre d'investigation clinique et le centre de ressources biologiques. Les thèmes développés dans ce centre de recherche concernent la

## Mot d'introduction ...

d'Anne-Marie DUCROUX, Première présidente du Conseil national du développement durable.

Je vous remercie, Président, de la confiance que vous m'accordez pour animer les débats. Vous connaissez tous mon intérêt pour les instances de dialogue puisque j'ai moi-même présidé une instance dédiée au dialogue placée auprès du Premier Ministre. Cet été, alors même que j'ignorais que je serai parmi vous aujourd'hui, une tribune parue dans Le Monde avait retenu mon attention. Cette tribune indiquait que la chaîne alimentaire n'avait pas été spécialement conçue pour satisfaire les besoins nutritionnels de l'homme, ou pour préserver la fertilité des sols ou l'environnement, encore moins pour maintenir la vitalité du tissu rural, mais qu'elle avait évolué au gré de l'exode rural, des contraintes économiques, des innovations des techniques agronomiques et agroalimentaires, du changement des modes de vie et qu'elle était maintenant soumise à la mondialisation des échanges des biens et des services. Et cette tribune concluait qu'il aurait été bien miraculeux que l'ensemble de ces facteurs concourent à la mise en place d'un système alimentaire durable.

Cette durabilité, notion de plus en plus usitée, doit combiner des aspects économiques, sociaux et environnementaux. La table ronde de cet après-midi entend en avoir une approche globale et pose aussi la question du « jusqu'où et comment l'alimentation est-elle au service du vivant ? ». La manière dont nous nous alimentons pourrait être regardée aussi sous cet angle puisque notre patrimoine alimentaire est aussi un legs direct que nous faisons aux générations futures. L'alimentation est très souvent appréhendée par le versant plaisir et liberté et beaucoup moins sous l'angle de la responsabilité à la fois individuelle et collective, mais il peut pourtant y avoir prise en charge par la collectivité dès lors que l'alimentation n'est pas en adéquation avec les besoins de santé. Cette question sera abordée par nos intervenants à la fois dans ses dimensions internationale, nationale et locale.

## Mot d'introduction ...

de Marc FANTINO, Professeur à la faculté de Médecine de Dijon

Je poursuivrai cette introduction en ajoutant que le thème de ce colloque avait été défini bien avant le lancement du Grenelle de l'environnement, et on ne peut que se féliciter de l'écho donné à cette problématique ces derniers temps. L'homme en est au cœur. En effet, les défis alimentaires du XXI<sup>ème</sup> siècle impliquent que l'alimentation revienne au serv-

ice du vivant et c'est l'objet de ce colloque. Une alimentation au service du vivant ? Une telle interrogation relève en apparence du truisme et du point de vue du physiologiste, l'alimentation est bien évidemment au service du l'homme. Si cette préoccupation se décline à l'échelle mondiale, les solutions seront probablement à trouver à l'échelle régionale, locale, voire individuelle. C'est pourquoi le titre du forum a été complété par une citation du célèbre agronome René Dubos, « Penser globalement, agir localement », qui a finalement inventé le concept de développement durable.

Bien sûr cette thématique nécessiterait des heures de débats, or il n'est prévu d'y consacrer que trois heures. Nous avons donc été amenés à faire des choix et nous sommes heureux de recevoir d'éminents conférenciers, ayant des domaines d'expertise complémentaires. Au nom de la communauté scientifique bourguignonne, je tiens à les remercier chaleureusement de leur présence.

Partant des besoins et attentes des consommateurs en termes de qualité nutritionnelle, de qualité organoleptique, de plaisir, de praticité, nous avons voulu conduire une réflexion de la fourchette à la fourche. Il s'agit bien de concevoir un développement technologique qui permette de satisfaire ces attentes en optimisant le respect du vivant.

Partant du concept de l'alimentation au service du vivant, les intervenants du forum l'intégreront dans une approche globale permettant une déclinaison des actions à l'échelle régionale ou locale. Ainsi, après avoir abordé les possibilités et perspectives d'évolution des règles du commerce international des produits alimentaires à travers l'intervention de Catherine DEL CONT, nous aborderons un concept d'adaptation de la nutrition au plan individuel au travers des progrès des connaissances en génétique humaine avec Claudine JUNIEN. Yves BEGUE et Thomas DERVILLE nous montreront comment les besoins et les attentes des consommateurs peuvent être intégrés au niveau des filières de production et de transformation dans une démarche de recherche et de développement, prenant en compte les dimensions santé, nutrition, environnement et respect de la nature. Enfin, Nicole DARMON développera le volet économique et social de la question sous l'angle spécifique des choix et des conduites alimentaires des consommateurs en situation de précarité. J'espère que les débats qui suivront et qui seront animés par Anne-Marie DUCROUX, seront l'occasion d'illustrer cette problématique par des actions locales.

Le plaisir alimentaire, finalité du pôle de compétitivité bourguignon Vitagora®, est certainement le meilleur rempart à l'angoisse générée notamment par une communication cacophonique et omniprésente. Enfin, quelle que soit l'innovation, il n'y aura pas de développement durable sans éthique, sans déontologie de la part de toutes les parties prenantes.





## Demain, quelle régulation pour le commerce international des aliments ? Au-delà de la science, quelle place pour les préoccupations non-commerciales ?

**Catherine DEL CONT**, *Maître de conférences à la Faculté de droit et de sciences politiques de Nantes, rapporteur de la réflexion du CNA sur les nouveaux facteurs légitimes de régulation du commerce international des denrées alimentaires*

Les textes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) constituent le cadre du système commercial multilatéral qui repose sur un objectif de libre-échange des produits et des services ; les restrictions aux échanges sont donc prohibées et susceptibles de sanctions par l'Organe de règlement des différends (ORD). Dans l'ordre juridique international, le commerce international multilatéral est le seul droit sanctionné au sens juridique du terme, autrement dit qui fait encourir à ses sujets de droit des risques de sanctions commerciales.

Le droit commercial international admet néanmoins des dérogations au principe de libre-échange. Ces dérogations correspondent à des facteurs légitimes non commerciaux fondés notamment sur la préservation de la santé. L'article 2.2 de l'accord SPS prévoit que ces facteurs légitimes peuvent être invoqués à condition d'apporter la preuve scientifique du risque sanitaire et de démontrer ainsi la nécessité de la restriction au commerce. Dans ces conditions, un Etat peut refuser l'introduction sur son territoire des produits sans encourir de sanctions commerciales.

Au-delà de ces facteurs légitimes fondés sur la science, d'autres facteurs légitimes sont-ils envisageables dans le contexte actuel de globalisation ?

Le commerce des aliments est au cœur de la critique de la globalisation. En effet, plus les échanges s'intensifient, plus les aliments se mondialisent, plus émergent de nouvelles préoccupations et plus la question de la prise en considération par le droit de l'OMC de facteurs non commerciaux se fait pressante. L'aliment, plus que tout autre bien, agrège des valeurs non commerciales, sociales et culturelles. Au-delà des préoccupations sanitaires, émergent des préoccupations relatives à la sécurité des approvisionnements, des préoccupations environnementales, des préoccupations culturelles, des préoccupations éthiques, notamment relatives aux conditions sociales de production ou encore au bien-être animal.

Ces préoccupations peuvent-elles devenir des facteurs légitimes non-commerciaux justifiant des restrictions aux règles du libre-échange ? En d'autres termes, est-il envisageable d'introduire dans les règles du commerce multilatéral un socle minimal commun de valeurs non-commerciales ?

Le groupe de travail mis en place au CNA a déterminé trois préoccupations non commerciales : le développement durable, le respect des droits humains, le bien-être animal. L'enjeu essentiel de la reconnaissance de facteurs non commerciaux est de pacifier, sinon de résoudre, le conflit des légitimités à l'œuvre dans l'ordre juridique international : entre la légitimité issue des engagements contractés par les États membres de l'OMC, la légitimité des choix sociaux, des identités culturelles, la légitimité des engagements souscrits très souvent par ces mêmes États au niveau international dans d'autres ordres juridiques, notamment les conventions relatives aux droits humains (ONU), à l'environnement (KYOTO), au respect des cultures (UNESCO).

Comment articuler la légitimité entre les engagements souscrits à l'OMC, d'autres engagements contractés par ailleurs et les attentes sociales ?

Au cours des réflexions du groupe de travail du CNA, deux voies se sont dégagées : soit rechercher l'introduction de ces facteurs légitimes non commerciaux dans les règles de l'OMC, selon des modalités identiques à celles existant pour les facteurs non commerciaux fondés sur un risque sanitaire ; soit réfléchir à la mise en œuvre de préférences collectives assorties de compensations financières, sorte de sanction volontaire qu'un Etat qui refuserait l'importation de produits s'infligerait. L'introduction dans le droit de l'OMC de nouveaux facteurs légitimes suppose, en se fondant sur les règles procédurales de l'OMC, de rechercher au sein des instances internationales commerciales un consensus afin de créer un nouvel accord multilatéral s'intégrant au sein du droit de l'OMC. Ce consensus deviendrait alors une norme justifiant des restrictions aux échanges fondées sur des facteurs légitimes intégrés

dans les textes. La démonstration de la nécessité des restrictions commerciales subsisterait. L'avantage majeur de la reconnaissance de nouveaux facteurs légitimes est qu'ils seraient considérés légitimes a priori, le fait de les invoquer n'entraînerait donc pas la mise en oeuvre de sanctions ou de mesure de sauvegarde.

Faute d'adoption de facteurs légitimes multilatéraux dans le cadre de l'OMC, la voie des préférences collectives mérite d'être envisagée. Les préférences collectives, comme les facteurs légitimes, sont le résultat des choix opérés par les communautés humaines et qui s'appliquent à une communauté entière nationale ou régionale. Elles manifestent des valeurs sociales et/ou sociétales qui sont en principe traduites dans les choix publics normatifs ou réglementaires. Aux termes des propositions faites par Pascal LAMY, Directeur général de l'OMC, les préférences collectives pourraient être prises en compte dans le commerce international multilatéral, assorties de compensations financières. Ainsi, un pays pourrait refuser pour une durée déterminée l'entrée sur son territoire de produits non conformes à ses préférences collectives, à condition de compenser financièrement le préjudice subi par le pays exportateur. Les deux voies ont donc des conséquences financières différentes.

A l'évidence, la préférence collective est un mode de reconnaissance de choix sociaux et de valeurs relatives à des qualités extrinsèques au produit au niveau international dans des délais sans doute plus brefs que dans le cadre de la procédure d'adoption des facteurs légitimes envisagée précédemment. Toutefois, les coûts économiques liés à la reconnaissance et à la mise en oeuvre de la préférence collective sont des obstacles pour les États à faire reconnaître les choix collectifs. En outre, les préférences collectives ne participent pas au renforcement du multilatéralisme du commerce international. Ce mécanisme peut donner à penser que seuls les pays ou entités régionales les plus riches et en mesure de payer les compensations financières peuvent garantir les choix sociaux collectifs en matière de commerce des denrées alimentaires.

Dans l'attente de la prise en considération d'un socle de valeurs communes dans la régulation internationale du commerce des denrées alimentaires, les opérateurs économiques se sont saisis de ces préoccupations non commerciales et y répondent sur la base de démarches volontaires : des certifications et des référentiels privés ont vu le jour, tels que le commerce équitable.

Ces modifications des règles du commerce international peuvent paraître éloignées du quotidien des opérateurs de l'agroalimentaire. Certes, les procédures de modification des règles de droit de l'OMC sont très complexes et de tels projets ne verront le jour, au mieux, qu'à moyen terme. Cependant, la montée en puissance de la demande de reconnaissance des attentes sociétales non commerciales ne peut être ignorée, a fortiori dans les pays développés. L'aliment n'est pas un bien

comme les autres. Il s'agit d'un bien d'humanité qui agrège des valeurs extrinsèques qui vont au-delà de ses qualités scientifiquement objectivables. Inscrire les préoccupations non commerciales dans le commerce international permettrait de garantir l'équilibre du global et du local, de reconnaître dans la globalisation la légitimité des choix sociaux et des valeurs culturelles.

Cela permettrait aussi d'impulser une dynamique féconde et vertueuse entre les droits économiques et les droits humains fondamentaux.



influence sur la façon dont un individu va réagir à son alimentation. Il existe des millions de variations génétiques ou modifications dans la séquence d'ADN qui sont irréversibles mais modulables par l'environnement, par l'alimentation. Toutes les catégories de gènes peuvent présenter des variations génétiques et/ou des modifications épigénétiques susceptibles d'affecter la réponse aux aliments/nutriments.

Qu'appelle-t-on « nutrition personnalisée » et quelles sont les perspectives liées à son développement ?

La nutrition personnalisée est un nouveau concept basé sur le fait que l'environnement, dont l'alimentation et l'exercice physique, peut avoir des influences variables sur les individus, chaque individu pouvant donc y répondre de manière différente. Ainsi certains sujets sont simplement plus vulnérables que d'autres à certaines pratiques nutritionnelles. D'autres, sont plutôt protégés. La composante héréditaire de cette vulnérabilité, polygénique, repose en partie sur le patrimoine génétique hérité du père et de la mère. Mais à cette part, purement génétique, vient s'ajouter une malprogrammation épigénétique au cours du développement due en partie à de potentiels effets délétères mais aussi protecteurs de l'environnement intra-utérin - obésité, diabète, ou stress et nutrition déséquilibrée de la mère - ainsi que postnatal comme l'allaitement ou des apports protéiques trop importants chez le nourrisson. Puis, au cours de la vie, l'environnement se comportera comme l'indispensable « révélateur » de cette « vulnérabilité » à un exercice physique ou encore à un régime. Cette vulnérabilité, à la fois innée et acquise (précocement) ne dépend pas d'un seul gène mais d'assortiments variables de plusieurs gènes ayant chacun un faible impact.

La nutrition personnalisée correspond donc à une nutrition adaptée à chacun en fonction des modifications génétiques et épigénétiques de ses gènes et de ses habitudes alimentaires et comportementales. Elle permettra de faire des recommandations nutritionnelles personnalisées basées sur la connaissance des besoins nutritionnels de l'individu, sur son état nutritionnel et sur son profil génétique/épigénétique. Ces nouvelles connaissances devraient permettre de contribuer à prévenir l'apparition de pathologies - ou d'en ralentir la progression - chez des individus rendus vulnérables du fait de certaines pratiques comportementales inadaptées et/ou d'un terrain génétique leur conférant une certaine susceptibilité, voire une certaine vulnérabilité.

Il a par exemple été démontré que lorsqu'un groupe de personnes suit un régime alimentaire visant à réduire le taux de cholestérol sanguin, certains individus bénéficient d'une amélioration spectaculaire et d'autres non. Il serait intéressant de déterminer les variantes des gènes qui déclenchent la réaction positive. Cela permettrait de dispenser un conseil diététique aux personnes les plus susceptibles d'en bénéficier.

## Manger selon ses gènes : entre fantasmes et réalités

**Claudine JUNIEN**, PU-PH de génétique, Codirecteur Inserm UR781 Hôpital Necker-Enfants malades - Paris

Quelle différence entre nutriginomique, nutriépigénomique et nutrigénétique ?

La nutriginomique ou génomique nutritionnelle étudie les interactions entre les gènes et l'alimentation. Elle correspond notamment à l'étude des gènes impliqués dans l'absorption, le transport, le devenir et l'élimination des nutriments, et dans leurs mécanismes d'action. Et ce, pour différents états physiopathologiques (grossesse, maladies ...), à différents âges de la vie ou encore lorsque les rythmes biologiques sont perturbés.

La nutriépigénomique s'intéresse à la façon dont les aliments, les nutriments et certaines pratiques alimentaires peuvent agir sur l'expression des gènes, par le biais de modifications épigénétiques, au cours du développement et tout au long de la vie. A part les modifications épigénétiques irréversibles subies au cours du développement - qui ne sont pas liées à des changements de séquence de l'ADN - ces marques sont en principe réversibles et potentiellement transmissibles à la descendance.

La nutrigénétique correspond à un champ plus restreint, celui de l'étude de la variabilité génétique individuelle et de son

Quel sera l'impact de la nutrition personnalisée sur la santé et l'alimentation de demain ?

Du fait des nombreuses interactions entre gènes et environnement, et de leur grande complexité, les tests génétiques ne pourront certainement pas, à eux seuls, régler tous les problèmes en matière de prévention. Ils devraient cependant permettre de préciser les risques d'un sujet prédisposé et de compléter les éléments de son histoire personnelle (histoire familiale, tabagisme passif, sensibilité à un produit chimique dans le cas d'exposition professionnelle, etc.). De plus, grâce aux puces à ADN, il devrait être possible de prendre des séries de photographies à un instant donné de l'expression de certaines de gènes dans un tissu accessible. Il sera alors possible d'en déduire le potentiel à réagir d'un individu à tel ou tel type de régime, de traitement ou d'exercice.

Ces deux types de tests devraient surtout être utiles pour proposer à chacun le traitement médicamenteux, le régime alimentaire ou le type d'activité physique qui lui convient le mieux pour ralentir, voire prévenir, l'apparition de la maladie en minimisant le risque d'effets indésirables. Mais il faut distinguer deux types de situations :

- ▣ Il n'existe, dans la famille aucune prédisposition particulière et le sujet concerné ne présente aucun facteur de risque : si des tests génétiques étaient préconisés, ils ne permettraient en aucune façon de déterminer a priori le risque pour un individu de développer une maladie ; la carte génétique complète est du domaine de la science-fiction. Si le terrain génétique de chaque individu joue de manière indéniable un rôle très important, il restera très difficile d'estimer - pour chacun - la part respective de ce terrain génétique et de l'impact épigénétique des facteurs environnementaux. Il sera également difficile d'apprécier la part forte ou faible de chaque facteur de susceptibilité ou de protection et d'estimer de manière fiable la probabilité de développer la maladie. Ainsi, compte tenu de cette complexité, la prédiction d'une susceptibilité à une affection particulière restera donc difficile à réaliser et devra se contenter de probabilités.

- ▣ Le sujet appartient à une famille à risque (obésité, diabète, accidents cardio-vasculaires, cancers), et /ou présente déjà des facteurs de risque. Dans ce cas, des tests génétiques et épigénétiques pourront servir d'outil pour affiner l'évaluation du risque et pour préciser la nature des facteurs étiologiques en cause.

Des travaux conséquents sont encore nécessaires pour identifier les gènes impliqués et pour déterminer leurs interactions avec les facteurs environnementaux. Une dizaine d'années au moins seront certainement nécessaires pour établir ces connaissances. C'est ensuite que pourront être établis des types d'alimentation particulièrement profitables en matière de prévention, en fonction de profils de susceptibilité vis-à-vis de l'obésité.

Quel sera l'impact de la nutrition personnalisée sur les aliments de demain ?

Il est difficile de prévoir aujourd'hui les applications de ce concept dans l'industrie agroalimentaire de demain. Il existe d'ores et déjà des produits ciblant des consommateurs avec des besoins spécifiques (produits riches en fibres, enrichis en vitamines, minéraux, phytostérols ...). Si d'un point de vue commercial la tentation est grande de généraliser un effet à une population dans son ensemble, le risque est également grand que certains individus n'aient pas le profil adapté.

Les recherches sur le génome humain aideront à comprendre comment l'alimentation affecte les gènes et pourquoi chaque individu réagit différemment aux nutriments ou aux régimes alimentaires. Il s'ensuivra peut-être le développement d'aliments possédant des effets nutritifs spécifiques, permettant de satisfaire les besoins particuliers de chaque individu. Avec leurs composants biologiquement actifs, ces aliments pourraient aider à neutraliser les effets de certains gènes, et même retarder le développement de certaines maladies chroniques ou de certains troubles de la santé.

Quid de l'éthique ?

En matière de tests génétiques, nous sommes encore au stade du défrichage. Il n'est absolument pas réaliste de penser que bientôt, voire même un jour, chaque enfant aura à la naissance « sa carte à puce » contenant son profil ADN. Cela relève encore de la science-fiction. A partir des 30 000 gènes pouvant posséder 10 à 100 mutations chacun, il est en effet impossible de tester et de prédire toutes les combinaisons possibles. De tels tests sont d'ailleurs totalement inutiles en ce qui concerne un diagnostic ou un pronostic : ils entraîneraient un risque phénoménal d'erreur, quasiment de 100%. En revanche, des tests ciblés sur certains gènes impliqués dans la réponse à une intervention apportent un espoir. Ils permettraient de savoir avec précision quelles sont par exemple les voies métaboliques ou les systèmes perturbés et donc de choisir des thérapies ou des régimes beaucoup plus ciblés pour les malades.

L'actualité vient de faire resurgir le vieux débat sur l'inné et l'acquis. Le scientifique averti assiste impuissant à un brouhaha médiatique, où dogmes et idées préconçues ignorent ou mettent à mal une réalité scientifique encore récente. Ces débats révèlent de manière criante les croyances, les convictions du plus grand nombre dès qu'il s'agit de génétique. D'ailleurs face à la crainte d'un retour à des pratiques eugéniques, on affirme qu'il serait difficile d'agir sur des facteurs génétiques, à moins de « retomber dans les errements du passé ». Il est effectivement impensable de pratiquer la « thérapie génique » sur les constellations de gènes qui peuvent contribuer à une vulnérabilité. En revanche, il existe aujourd'hui de nombreux exemples pour lesquels une nutrition adaptée ou certains médicaments sont capables d'amender les



effets délétères d'un polymorphisme ou d'un profil épigénétique inadéquat.

Quelques dangers menacent pourtant le citoyen. Certains régimes farfelus comme les régimes type « groupes sanguins » connaissent un grand succès. Ces régimes reposent sur l'idée que les groupes sanguins se sont différenciés au fil des millénaires de manière parallèle à l'évolution des pratiques alimentaires. Les bases scientifiques de ces régimes ne sont absolument pas établies. Et même si elles étaient amenées à l'être, il serait impératif que les différents régimes soient testés et validés sur des populations différentes avec un nombre significatif d'individus, car certains interdits arbitraires peuvent s'avérer dangereux. L'autre danger est celui lié à l'offre commerciale grandissante de tests pour prédire un risque cardio-vasculaire ou de cancer, ou bien pour savoir si l'on est plus doué pour un sport intense ou d'endurance, ou bien encore s'il faut supprimer les graisses saturées de son alimentation. Bien que basés sur des données scientifiques en apparence crédibles, ces tests ne représentent que la partie émergée de l'iceberg. Ces tests, totalement prématurés, risquent de décrédibiliser la génétique.

Serons-nous un jour sélectionnés sur notre profil de risque nutritionnel pour souscrire un contrat d'assurance, un crédit, ou encore au moment d'une recherche d'emploi ?

Les assureurs posent d'ores et déjà des questions sur certains facteurs de risque (cancers, maladies cardio-vasculaires) et font des estimations pour calculer les primes. Les marqueurs génétiques et épigénétiques permettront peut-être, dans certains cas, de meilleures estimations. Les tests génétiques et épigénétiques ne pourront s'appliquer qu'à condition d'avoir bien expliqué les retombées et leurs limites. D'un point de vue éthique, le problème ne réside pas tant dans ce qui risquerait d'être « dévoilé » puisqu'il ne s'agit que d'une vulnérabilité et non d'une fatalité, mais plutôt du caractère injuste pour certains de ce type de discrimination. Il existe toujours une confusion entre l'outil et l'objectif. Or, il faut bien le rappeler, les tests génétiques et épigénétiques ne sont que des outils ! Ce n'est certes pas à la technique ou à l'outil de dicter son usage. C'est bien l'homme qui choisit de discriminer ou non, quel que soit l'outil ou la technique qui le lui permet à un moment donné. Les tests génétiques n'existaient pas en 1940 ! Il faut cependant admettre qu'il n'est pas plus injuste d'être discriminé à cause de ses gènes que du fait de leurs conséquences directes (hypertension, diabète), en relation avec un comportement imprudent (nutrition inadéquate, manque d'exercice, addictions à l'alcool ou au tabac ...). Mais pour cela il aura été nécessaire au préalable de prendre en compte certains aspects :

- ▣ des aspects éthiques et sociétaux : « désanctuariser » la génétique, les tests génétiques, aborder les questions délicates que peuvent être les recrutements éthiquement et culturellement sensibles de populations spécifiquement

touchées par une affection – les négliger est aussi discriminatoire ! ; avertir le citoyen du caractère purement malhonnête de certains tests commerciaux coûteux, prématurés et inutiles ;

- ▣ des aspects socio-économiques : mesurer l'efficacité des applications, le rapport coût/bénéfice, pour faire des choix politiques pertinents ? Il y a peut-être des risques beaucoup plus grands qui ne sont même pas abordés. Et il faudra former les médecins, le public et l'administration.

Et on pourra rappeler à quelques médias peu scrupuleux quelques bases de déontologie !



## Nouvelles approches pour l'amélioration des qualités des productions végétales : de l'assiette au champ

Yves BEGUE, *Directeur du Comité Nord Plant de Pomme de terre*

Le projet Qualivivant est né du double constat en laboratoire de l'influence de la variété, des pratiques culturales et des modes de cuisson sur la composition nutritionnelle de la pomme de terre consommée et de la nécessité d'asseoir les allégations autour de la pomme de terre sur des fondements scientifiques sérieux.

Même si le siège du Comité Nord et ses stations expérimentales sont éloignés de la Bourgogne, les compétences présentes localement et nécessaires à la conduite de ce projet ont naturellement conduit à envisager une collaboration avec le pôle de compétitivité dijonnais Vitagora®.

Le Comité Nord regroupe actuellement 1 100 producteurs de pommes de terre cultivant un peu moins de 15 000 hectares de plants situés essentiellement au nord de Paris. Il fournit 64% des semences de France et approvisionne 80% de la production française de pomme de terre de consommation. La surface de plants cultivés par le Comité Nord est destinée pour 22% à la production de féculé qui couvre 98% des besoins de la France, pour 15% à la transformation (frites, chips, etc.) qui couvre 75% des besoins de la France, pour 11% à l'exportation, pour 52% au marché du frais qui couvre 80% des besoins de

la France. Sa position en amont de la filière lui laisse donc une place privilégiée en termes d'innovations.

La production de plants part du schéma généalogique officiel français : bouture obtenue *in vitro* à partir de tubercule sain, livrée chez des producteurs spécialisés et cultivée sous tunnel « insectproof ». La première génération se fait sur écorces de pin ou hors sol. Le tubercule de première génération est ensuite cultivé en plein champ, soumis aux aléas climatiques et aux nombreux pathogènes de la pomme de terre. La production de plants de prébase et de base nécessite un minimum de 4 à 5 ans, la production de plants certifiés 1 ou 2 ans, six multiplications successives au champ étant ensuite nécessaires.

La création de variétés adaptées au marché de la pomme de terre pour le frais, la transformation et la féculé se fait dans la station de recherche de Seine Maritime. Cette station réalise 85 000 semis de nouvelles variétés chaque année. Dix ans de recherche sont nécessaires pour créer une nouvelle variété.

Pour mener à bien ses missions de production et de recherche et développement, le Comité Nord dispose d'un appui technique assuré par 26 techniciens qui réalisent l'expérimentation sur le terrain soit chez les adhérents (environ 500 hectares/an), soit au niveau de la station de testage et d'expérimentation (5 hectares/an) agréée pour les Bonnes pratiques d'expérimentation et en voie de labellisation CRT (centre de ressources de technologies). Les paramètres de culture (parcelle, fertilisation, plantation, irrigation, défanage, stockage, etc.) sont enregistrés via les systèmes Visioplaine et Infoplant qui permettent une traçabilité totale des conditions de production.

Le Comité Nord dispose également d'un service « Recherche et Développement » composé de 13 ingénieurs-chercheurs, dont 11 en externe. Des travaux sont menés dans différents domaines : les relations insectes-plantes ; les bactéries ; la décontamination par lumière pulsée et plasma froid ; les inhibiteurs de protéases ; l'amélioration génétique des plantes.

Le projet Qualivivant repose sur un partenariat entre le Comité Nord, Lara Spiral, laboratoire spécialisé dans l'étude des mécanismes de défenses naturelles chez les plantes et le développement d'outils analytiques de caractérisation et d'évaluation des traitements, Original Process, structure de recherche et développement de produits naturels pour stimuler les défenses naturelles des plantes (produits DVP), l'ENSBANA qui met au point des outils sensoriels et de suivi des propriétés organoleptiques et nutritionnelles, ainsi qu'avec des centres INRA de Bourgogne.

Les axes d'investigation scientifiques poursuivis par Qualivivant sont le maintien de l'équilibre biologique des plantes tout en renforçant leurs défenses naturelles ; l'étude de l'interaction molécule/microflore ; le développement d'outils analytiques pour caractériser les résultats obtenus sur pro-

duit cru et selon les modes de cuisson, notamment pour évaluer l'impact de la variété et des différents itinéraires culturaux sur la conservation des propriétés nutritionnelles.

Le projet Qualivivant a pour objectifs de :

- ▣ tirer profit des connaissances déjà acquises par l'INRA de Dijon (et de l'ENESAD), le Comité Nord, Original Process et Lara Spiral au cours des dix dernières années concernant l'optimisation des rendements de production agricole par l'utilisation de microorganismes bénéfiques et le renforcement des défenses naturelles des plantes ;
- ▣ intégrer le maximum de paramètres afin d'obtenir un ensemble de variétés plus résistantes aux stress, maladies, plus vigoureuses et donc nécessitant moins d'intrants chimiques ;
- ▣ identifier les variétés de pommes de terre les plus performantes afin d'orienter la sélection variétale vers celles enrichies qualitativement en molécules aux propriétés nutritionnelles (pommes de terre de consommation) ou industrielles (type fécule) renforcées ;
- ▣ identifier l'impact de nouveaux itinéraires culturaux, limitant les intrants chimiques et intégrant les techniques de précisions et l'utilisation des nouveaux produits phytobiotiques de la gamme DVP pour amplifier la résistance aux stress et maladies, et améliorer les qualités organoleptiques et nutritionnelles de la pomme de terre dans le respect de l'environnement.

Le projet Qualivivant travaille à la biosynthèse de molécules de défenses, ou biosanitaires. Ce projet est axé sur l'étude et l'optimisation des mécanismes liant équilibre physiologique et défenses naturelles : de nouveaux produits phytobiotiques de la gamme DVP seront réalisés à partir de molécules naturelles ayant des effets bénéfiques sur les mécanismes de défense, la qualité et la croissance des plants de pomme de terre. Il s'agit également de prendre en compte l'environnement microbien des racines des pommes de terre : certains microbes, tels que les champignons mycorhizogènes sont connus pour avoir des effets bénéfiques sur la plante. Les produits développés dans le cadre du projet Qualivivant intégreront cette approche systémique de la plante. Cela permettra la mise au point d'une gamme de produits complémentaires et de traitements adaptés aux besoins propres de chaque variété de pomme de terre.

## L'industrie alimentaire face à la montée des préoccupations nutrition - santé : responsabilités, opportunités, impératifs stratégiques

**Thomas DERVILLE**, *Ancien senior vice président Unilever in charge of vitality, Administrateur de Bonduelle SA*

Nos styles de vie modernes sont-ils en adéquation avec notre patrimoine génétique ? De chasseur-cueilleur, physiquement actif pour se nourrir avec un régime à base de fibres, de protéines et pauvre en sucres et en graisse, accompagné de longue période de jeûne, l'homme d'aujourd'hui a une faible activité physique, une nourriture omniprésente, riche en graisses, sucres et succombe bien souvent au grignotage.

La propagation rapide de l'obésité ces vingt dernières années au niveau mondial - certains ont même parlé d'« épidémie de l'obésité » - tend à devenir un problème sociétal majeur, aux conséquences multiples au niveau de la santé ou de la vie quotidienne. L'obésité est, devant le tabac, la première cause de mortalité aux USA. Ce thème a servi de révélateur à une problématique plus large : celle de l'alimentation et de la santé. Les désordres alimentaires sont en effet une cause majeure d'apparition de maladies chroniques, dont en premier lieu, les maladies cardio-vasculaires, devenues première cause de mortalité à l'échelle planétaire. L'impact au niveau mondial d'une nutrition sub-optimale est dramatique : aujourd'hui la sur-nutrition tue plus que la sous-nutrition.

L'industrie alimentaire se trouve en première ligne sur cette question. Certes, l'excès de prise calorique et le manque d'activité physique, essentiellement du ressort du consommateur, en sont les premiers facteurs explicatifs. Il reste qu'une partie importante des excès de matières grasses, de sel et du sucre, clairement nuisibles à la santé, provient des produits alimentaires industriels. 40% des acides gras saturés consommés en France proviennent de la panification, de la viennoiserie, des plats cuisinés et des barres chocolatés. 75% du sel provient des aliments transformés. Relativement bon marché, ces ingrédients assurent cependant une bonne conservation et permettent l'ubiquité de l'offre alimentaire.

L'industrie alimentaire est mise en cause par les consommateurs, par les marchés financiers - le profil nutritionnel des produits d'une entreprise devenant un critère d'évaluation -, les distributeurs, les médias, les Pouvoirs publics et les ONG.

Confrontée à un problème potentiel de responsabilité, l'industrie alimentaire a adopté en premier lieu une stratégie défensive : elle a reformulé l'offre produit en améliorant son profil nutritionnel, développé l'information nutritionnelle à destination du consommateur, participé à l'effort de promotion de pratiques diététiques saines et aux actions de formation, d'éducation et de recherche, appliqué une autodiscipline en matière de communication. Dans le cadre de cette stratégie défensive, Unilever a lancé un programme mondial d'amélioration des qualités nutritionnelles de ses produits - le programme NEP (Nutrition Enhancement Program) -. En fonction de leur composition nutritionnelle et des recommandations nutritionnelles des instances internationales, les produits du portefeuille d'Unilever ont été classés en trois catégories : « bénéfique nutritionnel ou santé », « nutritionnellement sain », « à consommer avec modération ». Depuis 2004, le programme NEP d'Unilever a résulté en une diminution au plan mondial de 30 000 tonnes d'acides gras trans, de 17 000 tonnes de sucres, de 7 000 tonnes d'acides gras saturés, de 3 000 tonnes de sel. En Europe, les margarines familiales ont été reformulées pour contenir moins de 33% d'acides gras trans ; la teneur en sel des soupes a été réduite de 10%, par exemple. Bonduelle a créé une fondation pour informer et sensibiliser les consommateurs, soutenir la recherche indépendante, agir sur le terrain pour rendre les légumes plus attractifs et développer ainsi la consommation de fruits et légumes.

Mais, face à la montée des désordres alimentaires, les industries agroalimentaires ont également adopté une stratégie offensive, en tirant partie de l'opportunité des aliments positionnés santé/bien-être qui représentaient, en 2006, un marché de 2,25 milliards d'euros qui enregistre une croissance annuelle voisine de 10%, alors que dans le même temps la croissance de l'ensemble de l'offre progresse de 1-2%. Elles ont multiplié les innovations, sur des promesses consommateur (ou, dans la langue juridique, des allégations) de plus en plus variées, tant générales, avec notamment le développement des défenses naturelles, que spécifiques, avec notam-

ment la diminution du taux de cholestérol. Les produits positionnés santé et qui sont objectivement favorables à la santé sont des moteurs de croissance qui présentent de fortes opportunités de croissance.

Dans ce contexte, pour nombre d'acteurs des industries agroalimentaires, et pas seulement dans les grands groupes, la dimension nutrition/santé est devenue un impératif stratégique. Parce que, outre une meilleure croissance, elle permet une meilleure valorisation. La santé n'a pas de prix. L'offre nutrition/santé s'appuyant sur un contenu de recherche, la preuve scientifique des allégations devenant la règle, elle permet une meilleure différenciation par rapport à la concurrence, notamment celle des marques distributeurs. La dimension nutrition/santé influe sur la gestion du portefeuille des marques : c'est la raison qui a poussé Danone à se désinvestir de LU, et Pepsico à racheter Tropicana. Pour Peter Brabeck, ancien président de Nestlé, en complément des notions de disponibilité, de goût et de praticité, la nutrition est devenu la nouvelle dimension des industries alimentaires.

Le champ d'innovation nutrition/santé reste largement ouvert : l'offre se cantonne aujourd'hui principalement à quelques catégories de produits : ultra-frais laitier, corps gras végétaux, et à quelques bénéfiques santé : santé cardio-vasculaire, confort intestinal. Or, les attentes fondamentales en nutrition des consommateurs sont beaucoup plus larges et de nouvelles catégories de produits sont donc appelées à jouer un rôle important en vue d'autres bénéfiques. Le Life Goals Model d'Unilever identifie six axes d'attentes consommateurs sur les produits positionnés nutrition/santé en termes d'amélioration des performances (énergie, vitalité), d'amélioration de l'apparence (ligne, teint, cheveux), de gestion du capital santé (défenses naturelles, capital osseux), de croissance harmonieuse des enfants (éveil mental, croissance), de bien-être au quotidien (relaxation, antistress), et enfin en termes de prévention des problèmes de santé (cholestérol, diabète, transit, ostéoporose).

Pour répondre à ces différentes attentes, les industries alimentaires ont développé et mis sur le marché des produits dont les objectifs sont clairement identifiés : Actimel allègue sur le renforcement des défenses immunitaires, Pro-activ sur une diminution du taux de cholestérol ; la communication de Knorr Vie autour de la portion de cinq fruits et légumes quotidienne recommandée ; la margarine Rama Idee communique sur le développement des capacités mentales de l'enfant, etc. Certaines marques, comme Tropicana, parviennent à développer une gamme de produits - Tropicana Essentials - qui apporte une réponse spécifique à chacun des pôles d'attente identifiés (Tropicana Essentials Immunity Defense, Tropicana Essentials Light'n healthy, Tropicana Essentials Healthy Heart, etc.). D'autres, comme Bonduelle avec la gamme de repas complet Agita Gusta avec des bénéfiques attendus en termes de confort intestinal, beauté de la peau et équilibre cardio-vasculaire, mettent sur le marché des produits qui répondent





simultanément à plusieurs attentes.

Dans un contexte de vieillissement de la population, de montée de la notion de « capital santé », les promesses relatives aux défenses naturelles ont un grand potentiel. D'autres thèmes imparfaitement explorés scientifiquement, comme l'augmentation de la consommation de fruits et légumes ou les radicaux libres, les antioxydants, méritent d'être travaillés plus avant pour mettre sur le marché des gammes spécifiques. Ces thèmes sont pris en considération par le pôle de compétitivité Vitagora® dont l'objectif est de comprendre, maîtriser et préserver l'intégrité des systèmes vivants afin de proposer au consommateur des bénéfices en termes de goût, santé et environnement. Ce pôle est porteur de promesse car l'important, dans une logique du vivant, est bien de délivrer au consommateur des bénéfices santé à travers l'ingrédient naturel clé maîtrisé tout au long de la chaîne de valeurs.

## Comment expliquer le gradient socio-économique de l'obésité ? Quelles perspectives pour l'atténuer dans les pays occidentaux ?

Nicole DARMON, *Chercheur à l'UMR INSERM 476/INRA 1260/ Faculté de Médecine de la Timone - Marseille*

L'obésité est plus fréquente, dans les populations défavorisées que dans la population générale. Les résultats de l'enquête nationale OBEPI 2007 mettent en évidence une augmentation régulière de la prévalence de l'obésité avec la diminution du statut socio-économique (SSE). Cette corrélation s'observe aussi bien chez l'adulte que chez l'enfant et l'adolescent. Ceci est dû au fait qu'à tous les âges de la vie, les facteurs de risque, connus ou supposés, d'obésité et de surpoids sont plus fréquents dans les populations défavorisées.

Au début de la vie, le risque est plus élevé pour un nouveau-né issu d'un foyer de faible statut socio-économique d'avoir un parent obèse et/ou d'avoir une mère qui a fumé pendant la grossesse, deux facteurs connus pour augmenter le risque d'obésité future. De même, avoir un petit poids à la naissance, ne pas avoir été allaité et avoir été exposé de façon trop précoce à une alimentation riche en protéines, notamment par l'introduction précoce de lait de vache, sont des facteurs de risque d'obésité qui sont amplifiés dans les familles de faible SSE.

Plus tard, pendant l'enfance, l'adolescence et tout au long de la vie, la sédentarité et les déséquilibres alimentaires sont plus prononcés dans les populations défavorisées. Le temps moyen passé devant la télévision varie avec le SSE de la famille. Les féculents raffinés, les pommes de terre, les oeufs et les viandes grasses, forment la base de l'alimentation des plus pauvres, alors que les aliments recommandés pour la santé, tels que les fruits et légumes, le pain complet, les viandes maigres et les poissons et crustacés, sont sous consommés dans ces populations. Ceci s'accompagne d'un très net gradient social des apports en fibres et en micronutriments essentiels, et les différences sont plus marquées pour les nutriments trouvés en abondance dans les fruits et les légumes, tels que la vitamine C, le  $\beta$ -carotène et les folates. Ainsi, ce qui caractérise l'alimentation des populations défavorisées, c'est sa faible densité nutritionnelle et sa forte densité énergétique.

Les comportements défavorables à la santé (tabagisme, sédentarité, déséquilibres alimentaires) sont eux-mêmes expliqués par des facteurs structurels, physiques, économiques et socio-culturels.

Dans les populations défavorisées, supplantée par d'autres préoccupations immédiates, la santé à long terme suscite un faible intérêt. En outre, le niveau de connaissance en nutrition et la conviction intime du lien alimentation/santé sont positivement, mais faiblement, associés au niveau d'éducation.

Des barrières physiques et structurelles entraînent une difficulté d'accès aux commerces proposant une offre alimentaire de qualité à un prix correct. Dans les quartiers défavorisés, une insuffisance de lieux propices à l'activité physique est probablement également impliquée dans le manque d'activité physique observé dans les populations défavorisées.

Des facteurs psycho-sociaux entrent également en jeu : un fort capital social (repères culturels, tissu social et soutien social) limite le risque de mal s'alimenter alors que la vulnérabilité sociale (acculturation, isolement et dévalorisation de soi) l'augmente. La pauvreté s'accompagne souvent de solitude, d'ennui et de dépression, ce qui conduit à augmenter le temps passé devant la télévision.

Des barrières économiques sont bien évidemment impliquées. Elles rendent difficile l'accès à des activités sportives de loisir dont le coût est élevé. Les dépenses alimentaires des familles pauvres, bien que faibles en valeur absolue, pèsent lourd dans leur budget. Or l'alimentation est le seul poste budgétaire compressible. Ainsi, au début de la vie, l'introduction précoce de lait de vache demi-écrémé (qui a un rapport protéines/lipides trop élevé) dans l'alimentation des nourrissons de faible SSE s'explique en grande partie par le prix excessif des formules lactées infantiles. Plus tard, les contraintes budgétaires orientent les choix vers des aliments de forte densité énergétique, non seulement car ce sont des sources bon marché d'énergie, mais aussi car les aliments riches en énergie sont pauvres en eau, donc légers et non périssables, ce qui facilite le transport et le stockage et limite le gaspillage. Enfin, la palatabilité de ces aliments est toujours très élevée du fait d'une teneur élevée en graisse et en sucre, ce qui favorise leur consommation, quels que soient le SSE des personnes et leur âge. Malheureusement, il existe une relation entre le coût de l'énergie des aliments et leurs densités nutritionnelles. Les sources d'aliments qui sont les sources les plus chères d'énergie (fruits et légumes, viandes, poissons en particulier) sont les plus riches en nutriments essentiels.

Depuis 20 ans, le gradient social de l'obésité, inexorablement, se creuse !

Les relations causales entre SSE et obésité existent dans les deux sens : non seulement, un faible SSE favorise l'installation d'une obésité; mais aussi l'obésité est susceptible d'entraîner une régression dans l'échelle sociale, à travers la discrimination sociale dont les obèses sont l'objet. Les inégalités sociales en matière d'obésité - mais aussi plus généralement en matière de santé ! - ne peuvent donc que s'accroître de génération en génération ... à moins que des mesures ne soient spécifi-

quement mises en œuvre pour les combattre. Les méthodes d'éducation à la santé basées sur la simple information du grand public ne suffisent pas à prévenir les inégalités de santé et peuvent même les augmenter, en étant bien plus efficaces chez ceux qui en ont le moins besoin.

Comment briser cette dynamique et prévenir l'obésité sans accroître les inégalités sociales de santé ?

Des modifications structurelles profondes, impliquant non seulement une modification de l'offre alimentaire, mais surtout des interventions sociales et d'aménagement du territoire doivent rapidement être mises en place pour garantir à tous un accès physique et financier à une alimentation équilibrée et à la pratique d'une activité physique régulière.



## Echanges avec la salle,

animés par Anne-Marie DUCROUX

**Anne-Marie DUCROUX.** Je remercie les intervenants pour la qualité de leur présentation et leur ponctualité.

**Patrice DOUÏX, représentant de la Confédération paysanne.** Nous venons de voir que l'industrie alimentaire travaille beaucoup sur l'amélioration nutritionnelle des produits. Ses efforts portent-ils aussi sur les produits premiers prix ?

**Thomas DERVILLE.** La nutrition est devenue un enjeu capital pour l'industrie agroalimentaire, en termes de responsabilité et d'opportunité stratégique. Parallèlement, l'industrie alimentaire se préoccupe de rendre ses produits abordables et de les diffuser le plus largement possible. Rendre abordables des produits ayant un bon profil nutritionnel est un vrai sujet. L'industrie doit donc travailler à l'amélioration de ses produits de base. Par ailleurs, certains groupes, comme Nestlé et Unilever, sont présents dans les pays émergents et travaillent à rendre accessible les produits alimentaires et à résoudre des problèmes de santé publique.

**Nicole DARMON.** Il est très important de garantir une qualité nutritionnelle des produits premiers prix. Il faudra également s'intéresser au cas particulier des formules lactées infantiles dont les prix injustifiés sont un facteur très important d'inégalité en matière d'obésité.

**Jean-Claude GUILLAND, enseignant à la Faculté de médecine de Dijon.** L'industrie exploite le bénéfice santé de certains nutriments, le matraquage des médias induit des perturbations des comportements, alors que bien souvent ces bénéfices avancés, démontrés chez l'animal, ne font pas l'objet d'études cliniques chez l'homme.

**Thomas DERVILLE.** Votre préoccupation est légitime et la nouvelle réglementation sur les allégations qui introduit une validation préalable de leur fondement scientifique devrait mettre bon ordre à la multiplication des allégations.

**Claudine JUNIEN.** Le problème est qu'une justification scientifique, même très solidement étayée chez l'animal, n'est pas toujours transposable à l'homme. Prenons l'exemple des phyto-oestrogènes. Le message oecuménique est « les phyto-oestrogènes sont bons pour vous », or il semble que leurs effets soient dépendants de la dose, de la période de la vie. Il y a donc un besoin énorme de financer des études sur l'absence d'effets secondaires, voire de risque, pour la population générale. La tâche de validation scientifique du fondement d'une allégation est très ardue.

**Nicole DARMON.** L'impact en termes d'inégalité sociale de la mise en place d'une information nutritionnelle et d'une optimisation nutritionnelle des produits est, à ce stade, inconnue. En disposant de cette information, les consommateurs vont être capables d'optimiser leurs achats sur un critère nutritionnel. Mais l'accessibilité pour tous de produits de bonne qualité nutritionnelle sera-t-elle garantie ? Seront-ils disponibles parmi les produits premiers prix ?

**François SAUVAGEOT, Université de Dijon.** Une des interventions a mis en avant la qualité nutritionnelle de la pomme de terre, or la pomme de terre a une densité nutritionnelle loin d'être optimale.

**Nicole DARMON.** La qualité nutritionnelle de la pomme de terre est tout à fait intéressante. Elle contient de la vitamine C, du potassium, du magnésium, etc. Dans le système de profil nutritionnel que devrait proposer l'AFSSA prochainement, la pomme de terre est très bien positionnée.

**Yves BEGUE.** Certaines variétés n'apportent quasiment rien et d'autres possèdent énormément de qualités. Il est par exemple évident que toutes les variétés ne pourront être utilisées dans le procédé innovant développé par SEB de cuisson des frites avec très peu d'huile.

La culture de pommes de terre, nécessaire, avec celle du riz, pour nourrir la planète, est très utilisatrice d'intrants phytosanitaires. Dans le but de réduire leur utilisation, de nombreux travaux sont menés sur la résistance naturelle des plants via notamment les relations plantes/insectes, la communication plantes/plantes, et là encore les résultats dépendent des variétés considérées.

**Anne-Marie DUCROUX.** Les travaux menés sur la pomme de terre et sur ses usages vont donc dans le sens de la diversité.  
**Yves BEGUE.** Précisément. Le développement de variétés résistantes au stress hydrique est également un axe de recherche pour raisonner les besoins en eau.

Il ne faut pas oublier que l'agriculteur a aussi un souci de rentabilité par le marché de son exploitation, surtout au moment de la révision de la PAC. Dans un contexte de croissance du prix des céréales, si on souhaite que les agriculteurs continuent à cultiver des pommes de terre, il faut leur trouver des solutions valorisables. Bonduelle et Mc Cain sont obligés de monter leur prix de contrat. Pour justifier cette hausse de prix auprès de la grande distribution et du consommateur, il est nécessaire de mettre en face des variétés qui présentent des atouts et des allégations vérifiées. Comme dans l'industrie, la recherche et développement est financé non par les produits basiques mais par les produits à forte valeur ajoutée.

**Brigitte LAURENT, représentant l'ANIA.** Est-ce que ce ne serait pas plus juste et représentatif, étant donné que la diète est constituée d'aliments variés qui contribuent à apporter l'énergie nécessaire à chacun, de considérer non le coût d'une calorie en fonction des groupes d'aliments mais plutôt le coût à la portion consommée ?

**Nicole DARMON.** On pourrait effectivement avoir cette approche car la corrélation entre densité énergétique et portion est très bonne, tout simplement parce que plus un aliment est dense moins on en mange. Mais étant donné le problème de définition de la portion à l'échelle européenne, raisonner sur 100 kcal est une solution plus satisfaisante que raisonner sur 100 grammes.

**Philippe BESNARD, enseignant à l'ENSBANA.** La grande majorité des travaux de recherche et développement menés par l'industrie alimentaire se situe dans un axe de développement d'allégations nutritionnelles et de santé. Or, dans ce dernier cas, on se situe à la frontière entre l'alimentation et la médication, et on peut se demander si ce type d'aliments doit être destiné à l'ensemble de la population. Les consommateurs de ces produits, intéressants comme complément alimentaire d'un traitement pharmacologique, devraient être clairement identifiés.

**Thomas DERVILLE.** Dans sa démarche d'intégration de la nutrition, l'offre de nutrition préventive pour les individus biens portants proposée par l'industrie est à la fois dominante et moteur. Parallèlement, une partie très restreinte de l'offre tente d'apporter une solution à des consommateurs qui ont déjà développé un problème. Il est évident qu'il faudra faire un effort d'information et d'éducation pour que cette offre s'adresse clairement à une cible concernée.

**Paul VIEILLE, représentant de la Confédération paysanne.** Dans le contexte de prix élevés, les aides PAC n'ont plus aucu-

ne légitimité. Le seul moyen prévu par l'Europe pour maintenir des subventions aux agriculteurs sont les aides du deuxième pilier. Celles-ci devraient être utilisées pour inciter les agriculteurs à produire en se souciant de la biodiversité, notamment en privilégiant la rotation des cultures au détriment des monocultures de céréales extrêmement gourmandes en intrants sanitaires. Une telle réorientation serait en accord avec le Grenelle de l'environnement.

**Yves BEGUE.** Au niveau de chaque région, la réduction des intrants est une nécessité et elle doit intégrer la gestion des sols, de l'eau, de l'environnement. Le monde agricole en synergie avec la recherche publique y travaille en finançant notamment la recherche et le développement menés au Comité Nord.

**Michel NARCE, enseignant à l'Université de Dijon.** Imaginons un consommateur qui ne se nourrit que d'aliments porteurs d'allégation. Quel va être l'impact sur son métabolisme de leur accumulation ?

**Thomas DERVILLE.** Il est fort peu probable qu'aujourd'hui cette situation de surconsommation d'ingrédients fonctionnels existe, pour la majeure partie de la population il s'agit encore de traiter des carences. Mais il est bien évident qu'une grande vigilance et qu'une veille s'imposent.

**Yves BEGUE.** Aujourd'hui, la reproduction de la sole est mise en péril à cause de la pollution de la Seine notamment par des hormones contraceptives féminines. L'étude d'impact réalisée en amont de la mise sur le marché de la pilule n'avait probablement pas imaginé ce problème. On ne pense pas à tout et c'est bien la difficulté de la situation.

**Nicole DARMON.** L'AFSSA cherche à mettre en place des modèles pour évaluer les niveaux d'exposition à différents ingrédients atteints lors d'une consommation très importante d'aliments porteurs d'allégation.

**Brigitte LAURENT.** L'aliment idéal n'existe pas. Seule une alimentation diversifiée, parce qu'elle associe des aliments imparfaits pris séparément mais qui se complètent, peut être équilibrée.



## Mot de conclusion de Philippe GUERIN

Il serait présomptueux de ma part de vouloir résumer la richesse des interventions et les différents points de vue exprimés tout au long de cette journée. Je suis étonné que l'intervention de Catherine DEL CONT sur la régulation du commerce international ait suscité peu de débats. En effet, à l'aube d'une modification de la politique agricole commune, une régulation de l'agriculture et de l'alimentation sera plus que jamais nécessaire. Cette régulation à mettre en place aux niveaux international et européen, est à concevoir. Et il faut penser à toutes ses implications. Par exemple, si après-demain le profil nutritionnel d'un produit, après avoir conditionné son accès aux allégations nutritionnelles et de santé, conditionne l'accès aux signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine, la Région aura beau promouvoir le développement de productions de proximité, ces dernières ne pourront pas forcément être valorisées par une démarche officielle. A force de vouloir tout encadrer, de vouloir apporter des réponses à toutes les craintes et à toutes les attentes des consommateurs, on risque de tout mélanger. Les résultats du dernier baromètre de la perception de l'alimentation mettent en évidence que le consommateur/citoyen est indécis, instable. Il exige de disposer de toutes les informations sur les conditions de production pour avoir l'impression, par son acte d'achat, de contribuer à un processus de production, et, en situation d'achat, il ne lie pas l'information et le prix demeure le facteur déterminant de son choix. L'alimentation est et restera une variable d'ajustement au profit d'autres dépenses. Il faut donc être prudent et faire attention à toutes ces dérives, aux écarts entre des intentions louables et l'usage qui en sera fait.

J'espère que les échanges intervenus tout au long de la journée auront développé les facultés d'étonnement et de questionnement chez les étudiants qui y ont participé. Je voudrai vous rappeler qu'à l'issue de votre scolarité vous aurez tous des professions et des missions différentes, et des intérêts économiques différents à défendre. L'essentiel est que votre formation vous permette de parler une langue commune qui vous permettra de dialoguer efficacement avec vos interlocuteurs sans vous abriter derrière des dogmes. J'espère que ce transport du CNA aura participé à vous faire comprendre toutes les vertus du dialogue. Je remercie enfin Anne-Marie DUCROUX d'avoir piloté ce débat. Je sais que, faute de temps, elle a préféré donner la priorité à l'expression de la salle, alors qu'elle aurait eu beaucoup de choses à dire en interpellant elle-même les intervenants.



Un grand merci ...

... aux intervenants, Pascale Hébel, Dominique Bénézet, Pierre Combris, Jean-Luc Volatier, Catherine Del Cont, Claudine Junien, Yves Bégue, Thomas Derville et Nicole Darmon

Au Ministère de l'agriculture et de la pêche, au Conseil régional de Bourgogne, au Conseil général, au Grand Dijon et à la Ville de Dijon pour leur soutien financier

A l'Université de Bourgogne et à Vitagora® pour leur accueil et leur soutien logistique, et en particulier au professeur Marc Fantino

Aux partenaires pour leurs cadeaux qui nous ont régalié

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



## Le CNA est une instance consultative indépendante

Le Conseil national de l'alimentation (CNA) est consulté par les ministres en charge de l'Agriculture, de la Santé et de la Consommation, sur la définition de la « politique alimentaire » française. Il peut, en particulier, être interrogé sur « l'adaptation de la consommation aux besoins nutritionnels, la sécurité alimentaire des consommateurs, la qualité des denrées alimentaires, l'information des consommateurs ». Il peut s'autosaisir.

## Le CNA représente toute la « chaîne alimentaire »

Le CNA est composé de 47 membres représentant toutes les composantes de la « chaîne alimentaire » et de la société civile : associations de consommateurs et d'usagers (9 membres), producteurs agricoles (9 membres), transformation et artisanat (9 membres), distribution (3 membres), restauration (6 membres), syndicats des salariés de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la distribution (5 membres), personnalités scientifiques qualifiées (6 membres), représentants des ministères techniques concernés et de l'Afssa qui participent aux débats avec voix consultative.

## Le CNA émet des avis et recommandations

Dès qu'il est saisi d'une question par les Pouvoirs publics ou par son président, le CNA, qui tient des réunions plénières environ tous les deux mois, constitue un groupe de travail présidé par l'un de ses membres. Le rapporteur est un membre du CNA ou une personnalité extérieure. Le groupe, qui doit être composé de personnes aux « sensibilités différentes », se réunit alors régulièrement pour préparer un rapport et un projet d'avis. Ce texte, si possible « longuement réfléchi » et « consensuel », est ensuite soumis à la formation plénière du CNA.

Les avis du CNA sont consultables à l'adresse : [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)

