



SEANCE DECENTRALISEE  
du CNA et du CoS Agro AFNOR  
LYON - AGRAPOLE  
9 et 10 décembre 2008

## ALIMENTATION : VERS DE NOUVEAUX ARBITRAGES ?

Coût, santé, goût : tous les acteurs (transformateurs,  
distributeurs, producteurs, consommateurs,...)  
sont confrontés à de nouvelles données.







## Mardi 9 décembre

9h00 Accueil des participants

Ouverture par Jean BALIGAND, Président de l'ISARA-Lyon, et Albert THIEVON, Président du Comité de promotion de R3AP

Intervention d'Eliane GIRAUD, Conseillère déléguée à l'agriculture, au développement rural et aux parcs naturels du Conseil régional Rhône-Alpes

9h40 Discours introductif de Michel BARNIER, Ministre de l'agriculture et de la pêche

## Séance plénière du Conseil national de l'alimentation sous la présidence de Philippe GUERIN

### Ordre du jour

Présentation des premiers résultats de l'Observatoire de la qualité de l'alimentation (OQALI) par Pierre COMBRIS de l'INRA et Jean-Luc VOLATIER de l'AFSSA

Examen des suites données aux avis n°49, 54 et 55 du CNA relatifs à la politique nutritionnelle et à la prévention de l'obésité infantile, adoptés respectivement les 1er février 2005, 15 décembre 2005 et 30 mars 2006. Présentation par Monsieur le Professeur Ambroise MARTIN

Examen pour adoption du projet de mandat du groupe de travail « Qualité nutritionnelle, consommation et distribution des produits alimentaires « premier prix » : état des lieux et conséquences

Echanges avec la salle

12h30 Déjeuner sur place

## Alimentation : vers de nouveaux arbitrages ? Forum-Débat animé par Pierre FEILLET, membre de l'Académie des technologies et de l'Académie d'agriculture de France

14h30 Ouverture par Philippe GUERIN et Pierre FEILLET

14h40 Evolutions des attentes et des perceptions des consommateurs en matière d'alimentation

Présentation par Pascale HEBEL, Directrice du département consommation au CREDOC

15h20 Les chartes d'engagement de progrès nutritionnels

Présentation par Michel CHAULIAC de la Direction générale de la santé et Sophie BOUYER de la Direction générale de l'alimentation. Témoignages de Patrick CAHUZAC, Directeur général de Saint-Hubert, première entreprise signataire, et de la section fruits transformés de l'ADEPALE

16h00 Pause

16h20 Goût des produits et bonnes pratiques. L'exemple de la viande

Présentation par Jean-Pierre FRENCIA de l'Association pour le développement de l'Institut de la viande

17h00 Les démarches pour l'avenir

Présentation des résultats de l'enquête réalisée par les étudiants de l'ISARA auprès des entreprises régionales sur leurs besoins en matière de normalisation. Principaux enseignements par François FALCONNET, Président du Comité ISO/TC 34 « Produits alimentaires »

17h40 Présentation par Madame Julia CSERGO et Monsieur Pierre SANNER du dossier "Inscription de la gastronomie française au patrimoine mondial de l'humanité" et conclusions par Pascale HEBEL et Pierre FEILLET : vers un regain d'intérêt des consommateurs pour la cuisine et le patrimoine culinaire ?

## Mercredi 10 décembre

9h00 Accueil des participants

9h15 Ouverture par Bernard GAUD, Président de l'Association régionale des industries agro-alimentaires de Rhône-Alpes

9h30 Discours introductif de Gérard MANTEL, Directeur normalisation de l'AFNOR

## Séance plénière du CoS Agroalimentaire de l'AFNOR sous la présidence de Philippe GUERIN

### Ordre du jour

A la lumière des résultats détaillés de l'enquête réalisée par les étudiants de l'ISARA sur les attentes des entreprises agroalimentaires Rhône-alpines en matière de normalisation : quelles sont les normes clés pour l'agroalimentaire de demain ?

Les orientations prioritaires du Comité Stratégique agroalimentaire pour 2009

Comment intégrer les démarches de certification des entreprises dans les contrôles officiels ? Etat des réflexions sur l'ISO 22000

Référentiels privés et normes dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments : point sur les travaux conduits dans le cadre du Partenariat national pour le développement des industries agro-alimentaires

Présentation des travaux réalisés dans le cadre du Comité ISO/TC 34 « Produits alimentaires » par François FALCONNET

Echanges avec la salle

14h00 Visite de la fromagerie GUILLOTEAU (Site de Pélussin)

## EDITO



Invité par R3AP et l'ISARA à choisir l'AGRAPOLE de Lyon pour y organiser la séance plénière qui, une fois par an, permet aux membres du CNA de rencontrer directement les acteurs de terrain, et à y réunir simultanément le CoS Agroalimentaire de l'AFNOR, je savais pouvoir me fier à leur professionnalisme et leur dynamisme, et compter sur leur notoriété qui dépasse largement les frontières de la Région Rhône-Alpes dont ils avaient obtenu l'adhésion et le soutien pour nous accueillir.

Au lendemain d'une superbe Nuit des lumières qui restera ancrée dans nos souvenirs, et avant de clore notre passage par la visite de la fromagerie GUILLOTEAU à Pélussin, nos deux réunions statutaires et le Forum-débat ouvert en la circonstance ont bénéficié de la participation d'un large public d'entreprises mobilisées par l'ARIA Rhône-Alpes, d'acteurs économiques et sociaux, d'enseignants-chercheurs et d'étudiants. Le Ministre de l'Agriculture et de la Pêche, Michel BARNIER nous a fait l'honneur de sa présence, s'est prêté au dialogue et nous a notamment donné la primeur du lancement des assises de l'agroalimentaire en régions, destinées à préfigurer de nouvelles ambitions pour ce secteur.

Les actes de ces deux journées retracent fidèlement le contenu et la richesse des présentations et des échanges. Notre objectif, dans le contexte des crises financière, économique et alimentaire que nous connaissons, était de contribuer à l'éclairage de certains des défis auxquels sont confrontés tous les acteurs de la chaîne agroalimentaire, en particulier dans le domaine de la qualité, prise au sens large, de l'alimentation. Vers de nouveaux arbitrages ? Entre les coûts, la santé, le goût ...? Nous n'avons certes pas épuisé le sujet mais nous aurons, fidèles en cela à la mission fondamentale du CNA, été des " incubateurs de questionnements ".

### **Philippe Guérin**

Ingénieur général honoraire du Génie Rural des Eaux et Forêts  
Président du Conseil National de l'Alimentation  
Président du CoS Agroalimentaire de l'AFNOR

## Séance plénière du Conseil National de l'Alimentation



## 1. Ouverture...

M. le Président Philippe GUERIN ouvre la séance à 9 heures 20.

par Messieurs Jean BALIGAND, *Président de l'ISARA-Lyon, et Albert THIEVON, Président du Comité de promotion de la région Rhône-Alpes (R3AP)*

M. Jean BALIGAND accueille les participants à cette séance plénière du Conseil National de l'Alimentation (CNA) et se réjouit de la décentralisation de la manifestation à Lyon. Il rend également hommage à son prédécesseur, Louis LEMOINE, pour avoir su répondre au souhait de l'ISARA de s'ouvrir à la profession et de rechercher des actions communes. Cette initiative a permis de faire disparaître les barrières qui existaient avec l'entreprise et l'enseignement. L'ISARA a ainsi pour particularité de réunir en un même lieu un enseignement de haut niveau, la recherche, le développement, et l'ensemble des organismes régionaux de l'agriculture et de l'agroalimentaire qui vantent les produits de la région au sein, mais également, et surtout, en dehors de celle-ci.

M. Albert THIEVON ajoute que la profession était consciente de la nécessité de se rapprocher de la formation et de la recherche, ce que la démarche commune avec l'ISARA autour de l'Agrapôle a rendu possible. De même, ce rapprochement était l'occasion de rassembler l'ensemble des organisations régionales sur un seul site. En effet, celles-ci s'étaient progressivement disséminées sur l'ensemble de l'agglomération lyonnaise, ce qui donnait lieu à des problèmes de communication entre elles. Ce regroupement nécessitait un projet commun dont la construction a demandé un certain temps, compte tenu notamment de l'échec d'une première initiative.

## 2. Intervention

de Madame Eliane GIRAUD, *Conseillère Déléguée à l'Agriculture, au Développement Durable et aux Parcs Naturels du Conseil Régional Rhône-Alpes*

Mme Eliane GIRAUD accueille à son tour les participants et les organisateurs, et explique l'importance de l'ISARA pour la région Rhône-Alpes. C'est en effet avec l'ISARA qu'il a été possible d'organiser une Conférence Régionale de l'Agriculture et de l'Alimentation. Un groupe de travail composé de représentants des différents acteurs avait pu être mis en place. Ses réflexions avaient abouti à la définition d'un Plan Régional sur l'Agriculture et le Développement Rural qui constitue à ce jour la feuille de route de la politique régionale mise en œuvre. Compte tenu de l'importance première des financements européens, avant ceux de l'Etat et des régions, l'objectif était de les orienter vers des politiques permettant de développer des effets de levier plus importants en Rhône-Alpes.

La région compte de nombreux départements possédant une agriculture de qualité, mais également des spécificités qui leur

sont propres et qui rendent complexe une harmonisation des politiques au niveau régional. L'objectif commun reste de développer une politique régionale de qualité, avec la volonté de travailler de façon collégiale avec l'Etat et l'Union européenne. En effet, dans une région marquée par la diversité de ses départements et de leurs paysages, et qui compte plus de 120 labels, dont 56 appellations d'origine contrôlée, le développement d'une politique régionale en faveur de la qualité des produits et de la qualification des acteurs de l'agriculture est une nécessité forte.

Cet objectif de qualité s'accompagne également de la volonté d'avoir une politique d'accompagnement des spécificités régionales. A l'occasion des discussions sur la Politique Agricole Commune (PAC), il reste important de définir une véritable politique agricole, venant s'articuler avec une politique de développement rural au travers des contrats régionaux d'objectifs de filières, afin d'améliorer les performances et l'organisation des produits régionaux dans la compétition européenne.

Mme Eliane GIRAUD rappelle également l'importance des Programmes Intégrés de Développement Agricole (PIDA) : ils permettent d'assurer le lien entre les producteurs et les débouchés qui s'offrent à eux, c'est-à-dire la façon dont ils peuvent vendre leurs produits. La question de la consommation de proximité est en ce sens importante, les habitudes de consommation étant à ce jour très variées dans les villes. Des progrès restent ainsi à réaliser pour obtenir des solutions valorisantes pour les producteurs et intéressantes pour les consommateurs. De même, doivent être favorisés les liens en amont et en aval avec l'industrie agroalimentaire Rhône-Alpine qui représente plus de 45 000 salariés, soit 10 % des salariés sur la région. Un travail est en cours avec ces différents partenaires et représentants de ces filières pour mettre en place prochainement un cluster centré sur la qualité et les différentes problématiques afférentes. La ville de Lyon accueillera à ce propos le Salon International de la Restauration et de l'Hôtellerie à la fin du mois de janvier 2009.

La région a souhaité porter le travail qui se construit avec les industriels et les professionnels de l'agriculture. Des politiques stratégiques agricoles et de développement rural ont ainsi été définies avec les différents acteurs. Une politique d'aide à l'installation des jeunes agriculteurs, en partenariat avec la chambre régionale d'agriculture, a en ce sens été mise en place. Une politique a également été définie autour de la question de la transmission. Ces politiques fonctionnent et ont été approuvées à l'unanimité par le Conseil Régional. La question agricole est donc une question qui rassemble. La politique agricole et l'alimentation sont des questions d'avenir prépondérantes.

Mme Eliane GIRAUD conclut en espérant que cette réunion décentralisée du CNA et du CoS de l'AFNOR permettra à chacun des acteurs de mieux découvrir la région Rhône-Alpes, et salue l'arrivée de Monsieur le Ministre de l'Agriculture et de la Pêche.



Le Ministre de l'Agriculture et de la Pêche rejoint le CNA à 9 heures 40.

M. Michel BARNIER se réjouit de retrouver le CNA sous sa forme décentralisée dans une région qui lui est chère. Il rappelle les objectifs que son équipe et lui-même se sont fixés lors de sa prise de fonction, à savoir la réorganisation du ministère afin qu'il devienne, ou redevienne, un grand ministère de l'Alimentation, du Développement rural, de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche.

Le travail des producteurs (agriculteurs, viticulteurs, éleveurs, pêcheurs ...) doit être replacé dans la perspective stratégique d'une politique publique de l'alimentation et du développement durable, au service de l'intérêt général. C'est en ce sens qu'a été réalisée la réorganisation du ministère de l'Agriculture et de la Pêche. M. Michel BARNIER ajoute qu'il a souhaité, à cet effet, la mutualisation des services de l'équipement et de l'agriculture, dans une Direction Départementale des Territoires placée sous l'autorité du Préfet. Le point majeur de cette réforme réside dans la forte consolidation des Directions Régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt. Les services de l'administration centrale ont également été réorganisés pour identifier clairement ces nouvelles missions.

M. Michel BARNIER précise qu'il a, par ailleurs, souhaité créer un puissant service de prospective, à même de rédiger des notes thématiques en prise directe avec les préoccupations nationales ou internationales du moment. Il cite, à titre d'exemple, la note produite durant la dernière campagne présidentielle américaine, note qui compare les propositions en matière de politique agricole des deux candidats à la Maison Blanche.

Il explique que son Ministère a pour ambition, dans le cadre d'une politique globale de l'alimentation, de travailler en priorité sur cinq chantiers majeurs :

- ▣ La sécurité des produits importés et leur conformité aux normes européennes, dans le cadre d'une coordination transfrontalière, voire d'une mutualisation, à l'échelle des 27 pays de l'Union européenne. Un mémorandum a notamment été présenté et soutenu par une quinzaine de pays sur la sécurité sanitaire des produits importés. Il est en effet légitime que les produits acceptés sur les marchés intérieurs respectent les normes imposées aux producteurs locaux.
- ▣ La diversité et la qualité des produits, par la défense du patrimoine et de l'identité culturelle française et européenne, grâce au développement des labels qui constituent des indicateurs de qualité et de traçabilité des produits.
- ▣ L'équilibre nutritionnel, en partenariat avec le Ministère de la Santé. L'opération « Un fruit pour la récré » n'est pas, en ce sens, anecdotique. La distribution de fruits et légu-

mes frais en milieu scolaire, pour un budget de 90 millions d'euros à compter de l'année 2009, est une action qui va probablement monter en puissance. Le soutien de ce programme a fait l'objet de la quasi-unanimité du Conseil des Ministres européen.

▣ L'offre alimentaire dans la restauration collective, avec l'objectif de rendre obligatoires les règles de l'équilibre nutritionnel. L'éclairage du CNA est très utile pour ces travaux qui sont conduits à la frontière entre la production, la sécurité sanitaire et l'équilibre nutritionnel.

▣ L'aide aux plus démunis. Il a été proposé, avec la Commission Européenne, d'augmenter substantiellement les sommes qui lui sont allouées. M. Michel BARNIER espère qu'une majorité suffisante sera obtenue au Conseil des Ministres, en raison notamment des obligations morales et humaines que rappelle la crise.

L'ensemble des dispositions relatives au nouveau Ministère seront opérationnelles à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2009. M. Michel BARNIER insiste également sur l'importance du rôle joué par le CNA, en raison de sa structure plurielle et pluraliste. Le débat d'idées, dont il est le lieu, entre les différents acteurs permet d'éclairer les pouvoirs publics sur un certain nombre d'enjeux en matière de politique de l'alimentation. La construction de l'intérêt général passe par davantage d'écoute et de compréhension. Le CNA produit et produira beaucoup d'avis sur les sujets sensibles : le clonage, le programme pour les plus démunis, etc. L'éclairage pluridisciplinaire qu'apporte le CNA sur ces différentes problématiques est nécessaire. Une attention particulière est donc apportée par le Ministère aux recommandations formulées. De même, l'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation (OQALI) constitue un outil indispensable dans la réussite de la politique alimentaire et du dialogue avec les entreprises de la filière agroalimentaire.



M. Michel BARNIER souligne ensuite l'efficacité et le sérieux du baromètre national de l'alimentation qui traduit les évolutions rapides et sensibles des pratiques et des habitudes de consommation et d'alimentation des français. Il est très

important pour le Ministère, comme pour l'ensemble des acteurs de la filière agroalimentaire, d'être informé de ces évolutions. Il rappelle à cet égard que le souci de dialogue entre les différents partenaires impliqués dans la filière agroalimentaire ne représentait pas, jusqu'alors, une habitude, et annonce, dans cet esprit, qu'il se propose d'intensifier ces échanges et de réunir des Assises de l'Agroalimentaire dès le mois de mars 2009. Les réflexions pourront notamment se concentrer sur les défis auxquels ces acteurs doivent faire face, avec, en particulier, une érosion des parts de marché, le développement durable, l'évolution du contexte réglementaire du commerce mondial, la précarité de l'emploi et les nouvelles attentes des consommateurs.

**M. Michel BARNIER** adresse sa gratitude aux participants pour le temps qu'ils veulent bien consacrer aux travaux du CNA et indique qu'il accordera la plus grande importance aux futures conclusions et recommandations de leurs groupes de travail. Il rappelle avoir récemment demandé la constitution d'un groupe de travail sur la communication autour des risques sanitaires. En effet, la communication en cas de crise apparaît moins suspecte si elle a été précédée d'une communication en temps normal. A partir des travaux du CNA, l'objectif sera donc de développer cette communication entre les producteurs, les consommateurs et les journalistes sur les sujets relatifs aux risques sanitaires, à l'instar de l'usage des produits phytosanitaires. Ces sujets doivent faire l'objet d'une communication transparente, simple et objective en temps normal, de manière à donner lieu à une meilleure écoute ou compréhension en temps de crise. A cette fin, il demande au Président GUERIN de lui faire, dans les meilleurs délais, des propositions concrètes pour la mise en place d'un groupe de travail permanent du CNA sur ces sujets.

**M. Michel BARNIER** se réjouit enfin de la présence de plusieurs parlementaires à cette journée. Leur participation à ces travaux est importante puisqu'ils sont également porteurs des politiques mises en œuvre.

**M. le Président Philippe GUERIN** remercie le Ministre pour son intervention et propose aux membres du Conseil de réagir à ces propos.

**M. Jean-Lou GERMAIN** revient sur le quatrième objectif qui porte sur la restauration collective et l'offre alimentaire. Le CNA avait été le premier à demander la définition d'une réglementation sur l'offre alimentaire, et notamment sur la qualité nutritionnelle. Un groupe de travail a été constitué. Une loi devait être proposée pour permettre l'application de cette directive dès le mois de septembre 2009. **M. Jean-Lou GERMAIN** souhaite donc savoir si les directives sur les recommandations nutritionnelles seront bien applicables à partir du 1<sup>er</sup> septembre 2009.

**M. Charles PERNIN** insiste quant à lui sur la nécessité d'améliorer la communication lors des situations de crise alimentaire,

notamment à l'attention des associations de consommateurs. Ces associations constituent des relais d'opinion et de confiance très importants auprès du public. En situation de crise, la circulation des informations et l'accès aux données sont parfois difficiles. Il serait alors nécessaire de pouvoir communiquer plus rapidement et plus précisément au moyen d'un meilleur échange d'informations. De même, il serait important d'intervenir en aval de ces crises qui sont parfois suivies de rumeurs. Des messages très alarmistes ont, par exemple, circulé sur Internet suite au problème concernant l'huile ukrainienne de tournesol. Il faudrait donc optimiser la communication sur les suites données à ces affaires, notamment avec les enquêtes effectuées ou les mesures de contrôle réalisées.

**M. Dominique VINCENT** s'inquiète des difficultés rencontrées par les collectivités territoriales face à la hausse de 1 % des prix des denrées alimentaires depuis 2007. Dès lors, il s'enquiert de la façon dont le ministère entend convaincre les maires et les professionnels de la restauration collective de mettre en place l'initiative « Un fruit à la récré », sachant que les budgets des collectivités territoriales sont d'ores et déjà très réduits.

**M. Michel BARNIER** répond au premier intervenant en lui indiquant que le calendrier parlementaire est en effet extrêmement chargé à ce jour, et les sujets prioritaires nombreux. Il évoque l'exemple de la seconde campagne de vaccination contre la fièvre catarrhale ovine qu'il s'apprête à lancer et souligne la nécessité d'élaborer un texte de loi sur ce sujet avant l'automne 2009. Néanmoins, il estime encore possible de respecter le calendrier annoncé. Il revient ensuite sur la nécessité d'améliorer de façon substantielle la communication de crise en matière alimentaire et précise qu'il s'intéresse depuis longtemps à ce sujet. La loi de 1995 lui avait notamment permis d'introduire le principe de précaution et la notion de débat public. Cette notion visait, à l'époque, à obliger les maîtres d'ouvrage à favoriser davantage l'écoute et la concertation avec les citoyens à l'occasion des grands projets. Les questions relatives aux risques et à la communication en temps de crise sont essentielles. Le silence ne peut qu'entretenir les peurs, et il convient de lui préférer la communication en toute transparence, à laquelle les citoyens et les consommateurs ont droit. De plus, lors des crises, y compris s'il ne s'agit pas de crises majeures, il faut, en effet, que les associations soient des partenaires dans la communication. Cette nécessité s'applique également en temps normal. Par exemple, les associations de consommateurs et de protection de l'environnement ont été reçues au Ministère de l'Agriculture à l'occasion des réflexions sur la PAC. **M. Michel BARNIER** se dit donc très attentif aux remarques qui pourraient lui être adressées sur l'ensemble de ces sujets, et réitère sa volonté d'entretenir un dialogue de qualité avec les associations de consommateurs.

Le Ministre souligne enfin le défi important que constitue la politique de distribution des fruits et de légumes en milieu scolaire, afin de corriger une situation dans laquelle les géné-



rations actuelles en consomment jusqu'à quatre fois moins que leurs parents. Dans les milieux défavorisés, cette injustice est encore plus grave. Il indique enfin que le Plan d'action pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable, progressivement mis en œuvre, permet d'offrir un accompagnement pédagogique sur la manière de se nourrir correctement, aux quelques 600 établissements dans lesquels il est déployé.

La limite de ce déploiement est d'ordre budgétaire. La volonté d'associer l'Union européenne à ce programme visait à réduire ces contraintes budgétaires. Certains pays d'Europe Centrale ont exprimé des réticences face à une intervention publique dans les écoles, en grande partie pour des raisons idéologiques. Finalement, un accord a été trouvé et un budget de 90 millions d'euros a été débloqué. Le Parlement Européen aurait souhaité que ce budget soit plus substantiel, mais il est tout de même non négligeable. Cette initiative constituera une réponse à la contrainte des prix.

En termes de pédagogie autour de la consommation, il est important de démontrer que, par la proximité et la saisonnalité, il est possible de consommer des fruits et des légumes à un prix raisonnable. Les nouvelles Directions Régionales de l'Alimentation constitueront un outil prépondérant de dialogue avec les consommateurs. Chaque direction comprendra un correspondant en charge de décliner au niveau régional l'information dispensée au niveau national.

**M. Michel BARNIER** conclut son propos en rappelant une nouvelle fois qu'il sera très attentif aux recommandations du CNA et souhaite une bonne journée à l'ensemble de ses membres.

**Le Ministre de l'Agriculture et de la Pêche quitte le Conseil à 10 heures 15.**

**M. le Président Philippe GUERIN** salue l'intervention du Ministre et remercie l'ensemble des organisateurs, ainsi que la région Rhône-Alpes, pour la tenue de cette journée qui est la cinquième séance décentralisée à être organisée en région, après celles de Toulouse, Nantes, Beauvais et Dijon. Chacune d'entre elles a été organisée en collaboration avec un pôle de ressources scientifiques ou universitaires, avec le souci de mobiliser tous les acteurs. Elles permettent d'avoir un contact direct avec les acteurs de terrain, de faire remonter leurs attentes et émerger des idées neuves, grâce aux échanges entre les différents participants et au développement d'une meilleure compréhension réciproque. Il est ainsi souvent nécessaire, en premier lieu, de s'entendre sur un vocabulaire commun, les concepts et idées pouvant faire l'objet de compréhensions différentes.

**M. le Président GUERIN** explique qu'après une présentation de l'OQALI par Messieurs **COMBRIS** et **VOLATIER**, le Professeur **Ambroise MARTIN**, membre de longue date du CNA, dressera

un bilan des recommandations émises par le Conseil dans ses avis n°49, 54 et 55 relatifs à la politique nutritionnelle et à la prévention de l'obésité.

**M. le Président GUERIN** donne ensuite lecture d'un courrier que vient de lui adresser le Ministre de l'Agriculture, courrier l'invitant à mettre en place le groupe de travail permanent de prévention et de communication sur les crises précédemment évoqué. Constitué au sein du CNA, ce groupe de travail aura pour première mission d'organiser des « rendez-vous scientifiques » réguliers afin de développer les échanges entre les scientifiques, les consommateurs et l'ensemble des experts de la filière alimentaire. Il précise que ces rendez-vous visent à sensibiliser les acteurs aux enjeux sanitaires, économiques et sociétaux, et qu'ils associeront des experts extérieurs spécialisés dans les domaines considérés. Il ajoute que la deuxième mission de ce groupe de travail permanent sera de conduire des réflexions autour des retours d'expériences sur les crises de ces dernières années dans le domaine alimentaire. Des experts des médias et de la justice seront également associés à ces réflexions.

**M. le Président GUERIN** précise que la demande du Ministre implique l'ouverture du CNA à des représentants du monde des médias et du monde judiciaire. Les modalités de cette ouverture du CNA devront être définies pour ensuite être proposées aux pouvoirs publics, avec, en parallèle, la mise en place du groupe permanent demandé par le Ministre.

**M. le Président GUERIN** invite ensuite le Secrétaire du CNA à le rejoindre, ainsi que les représentantes de la DGCCRF et de la DGS. Il rappelle enfin que chaque point qui figure à l'ordre du jour de la réunion d'aujourd'hui fera l'objet d'un échange avec la salle.

### 3. Approbation du procès verbal de la séance du 13 octobre 2008

*En l'absence de remarque, le procès-verbal de la réunion du 13 octobre est approuvé.*

## 4. Présentation des premiers résultats de l'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation (OQALI)

par Messieurs Pierre COMBRIS de l'INRA et Jean-Luc VOLATIER de l'AFSSA

M. Pierre COMBRIS explique que la mise en place d'un Observatoire de la Qualité de l'Alimentation (OQALI) avait été proposée dans le cadre du second Programme National Nutrition Santé (PNNS2), ainsi que dans le cadre d'une action sur l'offre alimentaire. Durant les dernières années, il est apparu que les questions relatives à la santé à travers l'alimentation ne relevaient pas uniquement de la responsabilité du consommateur qui devait mieux choisir ses produits, mais également de la responsabilité de l'ensemble des acteurs, y compris, et peut-être avant tout, de celles des producteurs et des offreurs qui proposent les produits sur le marché. La mission de l'OQALI est donc de rassembler des informations détaillées et pertinentes, non pas seulement sur la consommation, mais également sur l'offre des produits, la qualité nutritionnelle de cette offre et surtout ses évolutions.

Par ailleurs, M. Pierre COMBRIS rappelle que le CNA avait souhaité la mise en place d'un Grand Observatoire de la Consommation. Cette entité n'existe pas encore à ce jour, mais l'OQALI constitue un élément qui pourra, un jour, prendre sa place dans ce futur Grand Observatoire.

L'OQALI est une structure qui n'a pas de personnalité juridique. Il répond à une mission confiée à l'INRA et à l'AFSSA par les Ministères de l'Agriculture, de la Consommation et de la Santé, suite à une convention en date du 9 mai 2008. Ces 7 premiers mois d'existence n'ont pas encore laissé à l'Observatoire le temps de répondre à toutes les missions qui lui ont été confiées.

De manière plus précise et concrète, le premier objectif est la collecte et l'analyse des données nutritionnelles et socio-économiques, ces deux domaines ayant des impacts forts sur l'alimentation. Il est notamment nécessaire que tous les produits soient bons, y compris ceux qui sont accessibles aux consommateurs ayant de faibles revenus.

Le deuxième objectif est le suivi de l'évolution des caractéristiques de l'offre alimentaire et la constitution d'indicateurs permettant l'objectivation des efforts des acteurs, ainsi que la vérification du respect des chartes d'engagement. Ces éléments permettent, en particulier, de savoir si la dynamique en cours est, ou non, une dynamique d'amélioration.

L'Observatoire a également comme objectifs l'éclairage et l'évaluation des interventions publiques et privées en vue d'une amélioration continue de l'offre alimentaire. Il doit aussi

apporter son appui aux initiatives favorisant l'adoption de stratégies d'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre. Ces initiatives doivent faire l'objet d'une communication, et ces efforts doivent être soutenus de manière à leur permettre de perdurer.

Le dernier objectif concerne la constitution d'une plate-forme de centralisation et d'échange des données élaborées par les différents acteurs : associations de consommateurs, industriels, distributeurs et pouvoirs publics. A terme, cet Observatoire doit devenir une base incontournable contenant toutes les données sur l'alimentation et les domaines s'y rapportant.

Pour atteindre ces objectifs, l'OQALI doit, au préalable, rassembler un certain nombre de données, dont notamment :

- les noms commerciaux et les dénominations de vente des produits au niveau le plus détaillé possible (la référence) ;
- la composition nutritionnelle détaillée des produits ;
- les informations figurant sur les emballages, comme la taille des portions, les valeurs nutritionnelles à la portion, les éventuels pictogrammes, la liste des ingrédients et des allergènes, le code barre, le code emballeur, etc. Ces informations ont un intérêt puisqu'elles comprennent des éléments permettant aux consommateurs d'arrêter leurs choix ;
- les segments de marché concernés : marques nationales, marques de distributeurs et références du hard discount. Il est important de connaître la composition et la qualité nutritionnelle des produits, mais également de comprendre la manière dont se différencient ces éléments en fonction du segment de marché sur lequel ils se trouvent. Un projet de mandat est envisagé pour étudier plus précisément cette question ;
- le prix ou le positionnement dans la gamme des prix du marché de référence ;
- l'évolution des parts de marché : il est important de savoir si les produits dont la qualité nutritionnelle est améliorée sont, ou non, davantage consommés. Il serait peu pertinent de maintenir d'importants efforts sur des produits de moins en moins consommés. Il faut donc combiner ces informations de manière à déterminer le résultat global de l'ensemble de l'effort consenti ;
- les données rétrospectives permettant de prendre en compte les améliorations nutritionnelles déjà réalisées ;
- les modifications de composition nutritionnelle, de formulation, d'étiquetage, etc. Ces modifications doivent être intégrées au fil de l'eau de manière à garantir la pertinence des constats de l'Observatoire.



M. Pierre COMBRIS rappelle que la constitution d'une telle base de données peut être réalisée en ayant tout d'abord recours à la consultation des étiquettes qui figurent sur les emballages des produits. Ces relevés peuvent s'effectuer directement dans les magasins, ou en demandant ces informations auprès des industriels. Néanmoins, ces informations ne sont pas suffisantes et d'autres éléments ne figurant pas sur l'emballage, mais disponibles auprès du fabricant, sont également nécessaires. Un interlocuteur unique par secteur a été désigné au sein de l'Observatoire pour dialoguer avec les entreprises ou les syndicats professionnels, ce qui évite la multiplication des échanges et garantit une plus grande simplicité.

La troisième source d'informations réside dans l'analyse de la composition des produits. Les fabricants peuvent en effet ne pas avoir toutes les données détaillées sur la composition nutritionnelle de leurs produits. L'Observatoire doit en ce cas réaliser lui-même des échantillonnages et faire faire des analyses. Par ailleurs, dans le domaine de l'innovation et des nouveaux produits qui apparaissent sur le marché, les bases de données privées GNPD ou XTC peuvent être consultées. Enfin, il est possible de mobiliser les données issues des panels de consommateurs élaborés par TNS.

Ces sources présentent un certain nombre d'avantages et d'inconvénients. La lecture des emballages en magasin est très accessible. Cependant, l'étiquetage nutritionnel n'y figure pas systématiquement et le niveau de détail est variable selon les produits. De même, si les informations transmises par les professionnels sont fiables et aisément accessibles, puisque sous format numérique, la taille des entreprises influe souvent sur le niveau de détail disponible. De plus, les entreprises ne sont pas toujours organisées pour centraliser et transmettre des informations de cette précision. Cela implique donc une charge de travail supplémentaire et un certain temps avant que l'information soit disponible. Enfin, en ce qui concerne l'analyse de la composition des produits, les données obtenues sont précises, mais parfois trop pour en permettre la comparaison avec celles de l'étiquette. De plus, la commande de ces analyses demeure coûteuse et ne peut pas être généralisée.

M. Pierre COMBRIS présente ensuite le schéma de fonctionnement de l'OQALI. Les premières données de l'Observatoire devraient probablement être publiées vers le printemps 2009. Les premiers résultats seront débattus dans le cadre des groupes de travail et des autres instances de l'OQALI, avant d'être rendus publics et vraisemblablement présentés lors d'une réunion du CNA.

L'Observatoire est placé sous la responsabilité technique de l'INRA et de l'AFSSA et son financement est public. Son fonctionnement est assuré par deux équipes au sein de l'INRA et de l'AFSSA, avec des réunions mensuelles des équipes, et par trois instances :

- ▣ le Comité d'orientation comprenant des représentants

des trois ministères, de l'INRA, de l'AFSSA, d'industriels, de distributeurs et de consommateurs. Ce Comité propose des axes de recherche et donne son avis sur les projets de publication ;

- ▣ un Comité de pilotage opérationnel regroupant les acteurs du projet dans les trois Ministères, à l'INRA et à l'AFSSA. Il se réunit environ une fois par trimestre et décide du développement et du fonctionnement courants de l'Observatoire. Il est par ailleurs chargé d'approuver les projets de recherche et prépare les réunions du Comité d'Orientation ;

- ▣ des groupes de travail sectoriels comprenant l'INRA, l'AFSSA et des représentants des secteurs de l'industrie et de la distribution. Pour chaque secteur de produits impliqué dans l'OQALI, un groupe de travail est créé afin de prendre en charge la définition des méthodologies de travail propres à chaque secteur, l'organisation de la collecte et le traitement des informations. Il est important que la façon de travailler soit acceptée par tous les partenaires. L'objet n'est pas de trouver un accord sur les résultats, qui proviendront des traitements statistiques sous la responsabilité de l'OQALI, mais sur la façon de les obtenir.

L'étude de faisabilité qui a été réalisée en 2007 a permis de définir le périmètre et le contenu de l'Observatoire, ainsi que son mode de fonctionnement et les conditions d'engagement des pouvoirs publics et des professionnels. L'étude a été réalisée sur trois secteurs tests :

- ▣ **la biscuiterie**, secteur dans lequel quatre à cinq entreprises représentent 60 % du marché ;
- ▣ **les céréales pour le petit-déjeuner**, où seulement huit entreprises regroupent 85 % de l'offre ;
- ▣ **la charcuterie**, qui, a contrario, est un secteur extrêmement atomisé, constitué d'un nombre très important de PME.

L'année 2008 a été consacrée à la poursuite de la collaboration avec les secteurs cités, mais également à son élargissement à de nouveaux secteurs : les produits laitiers frais, les fruits transformés et les jus et nectars. Par ailleurs, un certain nombre de partenariats est actuellement en cours de discussion avec des distributeurs, ainsi que les conditions de collaboration avec les signataires d'une charte d'engagements de progrès nutritionnel.

De plus, la conception de la base de données a été réalisée, et les données de composition nutritionnelle ont été croisées avec les données économiques (montants des ventes, niveaux de consommation, ...). Une plaquette destinée aux professionnels a été créée, de même qu'un site Internet sur lequel seront disponibles les informations lorsqu'elles auront été validées.

## Alimentation : vers de nouveaux arbitrages ?

M. Pierre COMBRIS ajoute que l'OQALI a assuré une présence au Salon International de l'Alimentation (SIAL) à Paris, au mois d'octobre dernier, afin d'y présenter ses travaux et de prendre contact avec les industriels présents sur le Salon.

M. Pierre COMBRIS présente enfin un bref état des lieux des données recueillies pour les trois secteurs tests précédemment cités.

M. Jean-Luc VOLATIER se propose ensuite de faire une présentation de la méthodologie et des résultats attendus de l'étude relative à la composition nutritionnelle des produits laitiers frais, dans le cadre de l'étude réalisée en 2008. Pour ce vaste secteur, une convention est en cours de préparation mais son contenu n'est pas encore arrêté à ce jour. Le travail réalisé comporte deux volets : d'une part, une étude représentative de la consommation de produits laitiers et des parts de marché de chaque référence en France, pour le suivi des compositions en glucides dans le cadre du PNNS, et, d'autre part, une étude par segment de marché (marques nationales, marques de distributeurs, premiers prix et hard discount) avec des échantillonnages représentatifs des parts de marché de chaque référence au sein de chaque segment de marché par rapport aux exigences de l'OQALI.

Dans le cadre de cette étude, les analyses de composition nutritionnelle ont été réalisées par un laboratoire. Ces analyses n'ont pas porté sur chaque référence, mais sur des groupes de différentes références représentatives d'un produit générique donné, et ce par segment de marché. Le coût des analyses ne permet pas, en effet, de suivre chaque produit référencé dans le cadre de l'OQALI. Le coût unitaire des analyses permettant de connaître précisément la composition nutritionnelle d'un produit s'élève à environ 500 euros, sachant que le marché alimentaire comprend plusieurs milliers de références. L'objectif a donc été d'essayer, au maximum, de combiner les données analytiques représentatives et les données beaucoup plus détaillées issues des professionnels ou de l'étiquetage. La combinaison de ces deux sources permet de s'assurer de la représentativité des données transmises.

Les emballages ont été prélevés au cours de l'été 2008 et la saisie des informations relatives aux 707 produits laitiers et références a été effectuée entre la mi-octobre et la mi-novembre. Le principe de l'échantillonnage est de classer les références en fonction de leur part de marché, selon leur segment, et de couvrir au moins 80 % des quantités totales pour un aliment générique donné. Cela offre une bonne représentativité de chaque segment de marché et de chaque produit. Les 707 références recensées dans la base de données comprennent de nombreux produits, dont principalement des yaourts et des desserts lactés, avec un tiers de produits de marques nationales, un tiers de produits de marques de distributeurs et un tiers de produits de hard-discount.

Le travail relatif au secteur des fruits transformés (qui regrou-

pe les compotes, les confitures et les conserves de fruits) débutera en 2009, dès la signature de la convention. Une réflexion est par ailleurs conduite sur l'élaboration d'une nouvelle convention pour le secteur des jus de fruits.

M. Jean-Luc VOLATIER remarque qu'une étude ayant pour objectif de surveiller l'exposition des consommateurs français aux contaminants environnementaux a également été réalisée. Cette étude ne relève pas directement du suivi de la composition nutritionnelle, mais plutôt de celui des autres composants des aliments. Néanmoins, cette étude étant représentative de la consommation des Français, elle constitue une source de données particulièrement intéressante pour l'OQALI.

Les discussions visant à obtenir des informations auprès des distributeurs ont été de deux ordres :

- ▣ discussion en vue de la mise en place d'une convention pour des échanges de données (emballages, fichiers informatiques de photographies lisibles, ...) ;
- ▣ discussion en vue de l'organisation de visites de magasins.

Ce travail est conséquent et nécessite une organisation rigoureuse afin que les données soient les plus exhaustives possibles, avec, en parallèle une articulation avec les autres actions. La coordination de ces actions est évidemment nécessaire pour éviter tout doublon.

Le secteur de la charcuterie a, quant à lui, été pris en compte dans le cadre l'étude de faisabilité dès le début de l'année 2007. L'Observatoire permettra, pour ce secteur, de suivre les engagements pris par la profession dans le cadre de la charte de progrès nutritionnel qui est en cours de finalisation. Le travail est actuellement conduit sur huit catégories de produits. L'objectif poursuivi est la réalisation d'un échantillonnage le plus représentatif possible du marché, incluant les quatre segments du marché : marques nationales, marques de distributeurs, produits premiers prix et hard discount. Les analyses réalisées sont effectuées référence par référence, avec une participation très active des industries agroalimentaires, et de façon conjointe entre l'OQALI et la FICT.

Pour l'ensemble des secteurs professionnels, l'objectif est de parvenir à la constitution d'une banque de données de plusieurs dizaines de milliers de références.

M. Jean-Luc VOLATIER souligne à nouveau que le travail de recueil des données nécessite beaucoup de temps. Au terme des 7 premiers mois d'existence de l'Observatoire, plusieurs milliers de données ont été recueillis, ce qui est en soi beaucoup mais reste, finalement, insuffisant au regard des dizaines de milliers de références présentes sur le marché. Il convient donc de poursuivre cette tâche de recueil. Celui-ci concernera les secteurs déjà investigués, sur lesquels il sera poursuivi, et sera élargi à de nouveaux secteurs comme les plats cuisinés, les



produits chocolatés ou les produits apéritifs. Une analyse a, par ailleurs, été réalisée sur les groupes d'aliments contribuant le plus aux apports nutritionnels, de manière à ne pas oublier l'un de ces groupes dans les études. Des protocoles d'échantillonnage et de recueil d'informations seront donc lancés en 2009 sur l'ensemble de ces secteurs. Un site Internet sera consultable et des plaquettes destinées au grand public seront réalisées. Enfin, des présentations devraient être organisées dans le cadre du Salon de l'Agriculture.

**M. Olivier ANDRAULT** salue la présentation qui vient d'être faite et souhaite réagir sur la question du caractère dynamique du suivi. Cette évolution recouvre deux volets qui se trouvent sous la responsabilité des industriels. Les industriels ont en effet une responsabilité en matière de qualité nutritionnelle des produits mis sur le marché, mais également sur les aspects de présentation et de promotion de l'offre alimentaire. Ce second volet n'est pas véritablement pris en compte par l'Observatoire.

**M. Olivier ANDRAULT** illustre son propos en prenant l'exemple d'une entreprise de boissons qui commercialiserait tant des eaux minérales que des boissons sucrées. Des engagements nutritionnels seraient pris pour baisser de 10 % le taux de sucre sur un horizon de plusieurs années. Or, cette entreprise pourrait ensuite faire le choix stratégique d'accentuer l'effort marketing sur les boissons sucrées, plutôt que sur les eaux minérales. Ce choix pourrait avoir pour incidence de développer les produits les plus sucrés, même si leur qualité nutritionnelle a été améliorée.

Il est donc important de prendre en compte ces deux aspects, c'est-à-dire l'amélioration de la qualité nutritionnelle, mais également les engagements en termes de présentation et de promotion d'une offre alimentaire en relation avec l'intérêt, ou l'absence d'intérêt, nutritionnel. Or, les engagements pris ne portent généralement que sur le premier volet, et plus rarement sur une communication davantage vertueuse sur les produits. **M. Olivier ANDRAULT** souligne qu'il serait en ce sens intéressant de connaître l'orientation globale des investissements publicitaires et s'enquiert donc de la possibilité de recueillir ces informations.

**M. Pierre COMBRIS** rappelle que les missions dévolues à l'OQALI sont d'ores et déjà nombreuses et que les efforts se portent, pour l'heure, sur d'autres problématiques que celle évoquée par **M. ANDRAULT**. Il précise que si l'OQALI n'est pas en mesure d'étudier les stratégies commerciales des entreprises, il sera néanmoins en mesure d'en observer les résultats à travers l'évolution comparée des ventes des différents produits, et surtout d'en estimer l'impact global sur les quantités totales de sucre, ou d'autres nutriments, mises sur le marché. Il est en effet difficilement envisageable d'ajouter à l'OQALI une recherche sur les investissements publicitaires et leurs objets. Ce sujet pourrait peut-être plutôt faire l'objet d'engagements dans les chartes. L'Observatoire ne permettra pas de suivre le mécanisme par lequel la consommation va évoluer,

mais d'observer le résultat de cette évolution. Sur le secteur des boissons, la combinaison des données sur la composition des produits avec les données d'achat permettra, par exemple, de déterminer la composition moyenne des produits et l'évolution de la consommation de sucre. Il sera alors possible de savoir si les efforts auront permis ou non d'aboutir à une amélioration. En cas d'évolution non souhaitée, les objets de l'observation pourront être modifiés et affinés, par exemple pour prendre en compte d'autres aspects comme les orientations publicitaires.

**Mme Cécile RAUZY** souligne la complète mobilisation de l'ANIA en faveur du projet d'Observatoire qui vient d'être décrit et rappelle l'utilité de cet outil. Toutes les industries réalisent des améliorations nutritionnelles de leurs produits en révisant progressivement leurs teneurs en sucre, en sel et en gras. Il est néanmoins difficile de rassembler toutes ces données pour observer le résultat de ces efforts sur les dernières années et anticiper les évolutions à venir. L'intérêt de l'Observatoire est également de ne pas suivre uniquement les évolutions quantitatives, par exemple en termes de références. Améliorer la qualité nutritionnelle de produits qui ne se vendent pas n'a en effet aucun impact. Les données relevées par l'Observatoire sont donc pondérées en fonction du nombre de références et des volumes vendus, afin que les résultats obtenus soient bien représentatifs des consommations réelles, et non des stocks disponibles en magasin. Cette pondération est très importante puisque les indicateurs issus de l'Observatoire pourront mettre en lumière les véritables impacts des améliorations nutritionnelles au niveau des consommateurs.

**M. Stéphane SANDRE** s'enquiert de la capacité de l'Observatoire, dans le cadre de ses analyses croisées, à identifier le décalage éventuel entre les messages nutritionnels figurant sur les emballages et la réalité nutritionnelle des produits. Il souhaite également savoir ce qui serait mis en place suite à un tel constat.

**M. Jean-Luc VOLATIER** rappelle que l'Observatoire n'est pas un organisme de contrôle et que cette fonction incombe notamment à la DGCCRF. L'objectif de l'Observatoire est plutôt d'offrir une vision globale de la situation. Les indicateurs élaborés par l'OQALI sont ainsi essentiellement des indicateurs statistiques. Ces indicateurs peuvent conduire à mettre en évidence des évolutions qui ne s'inscriraient pas dans le cadre d'une amélioration souhaitée de la qualité nutritionnelle des produits. De ce point de vue, l'Observatoire constitue un outil de régulation puisqu'il permet d'objectiver les évolutions qui ont lieu, tant au niveau de l'étiquetage qu'à celui de la qualité nutritionnelle des produits.

**M. Ambroise MARTIN** s'étonne de l'absence de dimension européenne parmi les objectifs de l'Observatoire qui constitue pourtant un formidable outil pour apporter des données objectives dans le cadre de l'évaluation de 2013. L'utilisation de l'Observatoire dans le périmètre européen aurait pu être utile. Par ailleurs, dans le domaine des compositions nutritionnelles,

nelles, il serait intéressant que cet outil permette de repérer les évolutions à l'œuvre. M. Ambroise MARTIN s'interroge par ailleurs sur la nature des informations qui seront disponibles en matière d'allégations nutritionnelles, ou de santé, et leurs niveaux de détails.

M. Jean-Luc VOLATIER explique que la base de données de l'OQALI comprendra les allégations nutritionnelles et de santé, ainsi que leur position sur l'emballage, ce qui sous-entend les types d'allégations et les types de nutriments concernés. Par ailleurs, en termes de profils nutritionnels, le cahier des charges a été établi avec prudence compte tenu de l'incertitude quant à la capacité de les estimer, sachant que plusieurs options étaient débattues au niveau européen. Si les options choisies sont relativement simples, il sera évidemment possible d'utiliser l'OQALI pour évaluer le positionnement et la qualité nutritionnelle des aliments. Sont donc attendues avec impatience les décisions qui seront prises. Il précise cependant que, si la base de l'OQALI pourra être utilisée pour des nutriments simples (environ une dizaine), il ne sera pas possible de s'intéresser à la composition en nutriments de tous les produits alimentaires faisant l'objet d'allégations nutritionnelles ou de santé.

En termes de relations avec les autres pays européens, de nombreux contacts ont été noués avec différents organismes afin de tisser un certain nombre de liens pour pouvoir, par la suite, comparer les évolutions entre les pays. En effet, en dépit des efforts de coordination européenne, les politiques nutritionnelles et alimentaires, ainsi que les habitudes alimentaires, présentent d'importantes différences selon les pays. De même, l'AESA réalise des efforts importants dans le domaine de la constitution et de l'harmonisation des bases de données.

M. Bernard GAULT remarque que la base de données repose essentiellement sur des produits emballés. Or, dans des secteurs comme la fromagerie, la charcuterie et la boulangerie pâtisserie, une part très importante de la consommation concerne des produits non-emballés. Ces produits n'ont pas nécessairement la même composition nutritionnelle que les produits emballés. La non-prise en compte par l'Observatoire de ces différents produits paraît donc problématique.

M. Jean-Luc VOLATIER confirme qu'il sera nécessaire, à terme, de prendre en compte les produits non-emballés. Il fait cependant remarquer que le travail sur des produits non pré-emballés nécessiterait des procédures d'échantillonnage et d'analyse plus lourdes et beaucoup plus onéreuses. Cette dimension n'est donc pas oubliée, mais il paraît préférable de réaliser, dans un premier temps, les études de la façon la plus simple possible avant de s'engager dans des processus plus complexes.

Mme Nadine NORMAND complète le propos de M. MARTIN sur la reconnaissance de l'outil en indiquant que la Suède, dans le cadre du Comité Européen de Normalisation, a déposé une demande pour engager des travaux de normalisation sur

les bases de données nutritionnelles. Elle ajoute que la Suède a participé à l'exercice pour la mise au point de ces outils au plan européen. La problématique posée est celle de la contribution de la France à cet exercice.

M. le Président GUERIN précise que ce sujet sera évoqué le lendemain puisqu'il est à l'ordre du jour du Comité d'Orientation Stratégique (CoS) agroalimentaire de l'AFNOR, Comité au sein duquel l'AFSSA est représentée.

M. Charles PERNIN s'enquiert du traitement des résultats des observations, notamment de la méthode de calcul des moyennes, au sein d'une même catégorie de produits. Il cite, à titre d'exemple, les céréales pour le petit-déjeuner, secteur au sein duquel les disparités en matière de teneur en sucres sont particulièrement marquées, notamment en fonction des segments de marché concernés. Il apparaît nécessaire, face à la profusion des informations sur les produits, de parvenir à objectiver tous ces éléments.

M. Pierre COMBRIS précise qu'il est bien prévu d'utiliser des indicateurs de dispersion, et non pas uniquement des indicateurs agrégés. Il est extrêmement important, dans la mesure où l'Observatoire constitue un outil de dynamique concurrentielle autour de la qualité nutritionnelle, d'avoir des informations sur la dispersion. Il est intéressant, par exemple, de savoir s'il existe une dispersion importante dans une famille de produits homogènes, et de s'interroger, le cas échéant, sur les causes de cette dispersion et les moyens de la réduire.

M. Jean-Luc VOLATIER ajoute que les paramètres de dispersion devront figurer dans certaines chartes d'engagements, avec l'objectif de réduire la dispersion, en vue d'améliorer globalement la qualité nutritionnelle des produits.

M. le Président GUERIN remercie MM. COMBRIS et VOLATIER pour la qualité de leurs interventions et donne la parole au Professeur Ambroise MARTIN.

## 5. Examen des suites données aux recommandations des avis n°49, 54 et 55 du CNA relatifs à la politique nutritionnelle et à la prévention de l'obésité infantile, adoptés respectivement les 1<sup>er</sup> février 2005, 15 décembre 2005 et 30 mars 2006

M. le Président GUERIN précise en préambule qu'a été entamée une procédure régulière des suites données aux avis et recommandations du CNA. Lors du 20<sup>ème</sup> anniversaire du CNA,



il avait été estimé qu'un tiers des avis émis par cette instance avait jusqu'à lors été suivi d'effets. Ce résultat n'est pas négligeable compte tenu du vaste champ des avis couvert par le CNA depuis sa création.

M. Ambroise MARTIN rappelle que l'avis du 1<sup>er</sup> février 2005 sur la politique nutritionnelle comportait 13 recommandations, que celui du 15 décembre 2005 sur les principes généraux de la prévention de l'obésité infantile en avait 14, et enfin que l'avis du 30 mars 2006 sur les mesures pratiques incluait 116 recommandations déclinées en 7 champs thématiques, soit un total de 143 recommandations pour ces 3 avis. Face au nombre très conséquent d'informations reçues, la question de la méthodologie était importante. L'approche statistique paraissait d'un intérêt limité, dans la mesure où certaines actions pouvaient être issues de plusieurs recommandations. Inversement, plusieurs recommandations pouvaient correspondre à une action particulière. Le suivi des 143 recommandations une à une aurait également été fastidieux.



M. Ambroise MARTIN précise que l'analyse qu'il livre ce matin ne peut être que subjective, d'autant plus dans la mesure où il est lui-même membre du Comité de Pilotage du PNNS. Il souligne ironiquement que le bilan ne peut donc que lui sembler positif. Par ailleurs, le contexte global a considérablement évolué depuis l'année 2006, date de publication du dernier avis du CNA aujourd'hui discuté, avec le résultat de nombreuses enquêtes et des importantes évolutions réglementaires, tant au niveau français qu'europpéen. Le rapport sur la prévention de l'obésité, présenté par la députée Valérie BOYER en septembre dernier, reprend de nombreuses analyses et propositions formulées préalablement dans différents avis du CNA.

Il serait intéressant que le groupe de travail sur les politiques nutritionnelles se réunisse de manière à établir un bilan plus collectif et précis, notamment pour identifier les actions restant à mettre en œuvre par rapport aux recommandations, prioriser ces actions et éventuellement adapter les recommandations aux évolutions du contexte.

Concernant plus précisément le suivi des recommandations émises par le CNA, et les réponses apportées par les différents

ministères, M. Ambroise MARTIN met en exergue un certain nombre d'éléments généraux, parmi lesquels :

- ▣ la poursuite et l'amplification du PNNS mis en place pour la période 2006-2010 ;
- ▣ l'élargissement du Comité de Pilotage du PNNS aux collectivités territoriales et aux professionnels de l'activité physique ;
- ▣ la réévaluation, en cours, des objectifs par le Haut Comité de la Santé Publique.

Comme l'expliquait Monsieur le Ministre, c'est bien l'ensemble de ces actions menées de manière conjointe et coordonnée qui constitue ce qu'il est convenu d'appeler « une politique de l'alimentation ».

Les principes généraux du PNNS comportaient des recommandations relatives à la mise en place d'actions locales. D'importants efforts ont été consentis dans ce domaine, avec en particulier la mise en place de villes, de départements et bientôt de régions actifs du PNNS qui ont rempli les chartes engageant les collectivités locales. A ceci s'ajoute la volonté forte au niveau des administrations d'avoir une déclinaison locale de ces actions.

En ce qui concerne les populations défavorisées, le Ministre a mentionné précédemment le contenu du Plan Européen d'Aide aux plus Démunis (PEAD) qui vise à améliorer la logistique en vue d'une meilleure efficacité des actions et d'un renforcement de la formation des acteurs et de la communication.

M. Ambroise MARTIN présente ensuite, en reprenant les grandes thématiques qui structurent l'avis n°55, les actions mises en place par les différents acteurs, à savoir :

- ▣ en ce qui concerne l'enfance : la modification par la DGS des carnets de grossesse et de santé, avec l'introduction d'un certain nombre d'éléments relatifs à la nutrition et à la santé ; la distribution systématique dans les maternités du guide de l'alimentation de l'enfant de 0 à 3 ans ; le soutien officiel au Comité français de l'allaitement maternel, ainsi que la généralisation des réseaux REPOP ;
- ▣ dans le champ de l'activité physique : le renforcement de la présence de spécialistes de l'activité physique au Comité de pilotage du PNNS ; l'expertise collective réalisée par l'INSERM ; la diffusion de guides d'information sur l'activité physique, etc. ;
- ▣ relativement à l'offre alimentaire : la montée en puissance des chartes d'engagements de progrès nutritionnels (9 déjà signées et 12 en cours de finalisation) ; la mise en place du baromètre des perceptions alimentaires et de l'OOALI ; les groupes de travail « glucides » et « lipides » ; le pôle « accessibilité des fruits et légumes », etc. ;
- ▣ pour l'école et le périscolaire : la distribution du « guide ados » à plus de 6 millions d'exemplaires ; l'en-

## Alimentation : vers de nouveaux arbitrages ?

quête AFSSA / DESCO sur la restauration scolaire ; un plan de recrutement de 1 500 infirmières scolaires et la finalisation imminente par le Ministère de la santé d'un dossier à l'attention des enseignants ;

▫ la recherche sera quant à elle soutenue par un programme ALIA relatif au bien-être et au mieux vieillir de la population ;

▫ en ce qui concerne la formation, M. Ambroise MARTIN regrette que le rapport qu'il a rédigé n'ait toujours pas été remis au Ministre. Il note néanmoins des progrès en matière d'enseignement du fait alimentaire dans l'enseignement agricole ; la réalisation de maquettes de formation adaptables à différents publics et différentes cibles ; l'élaboration d'un dossier nutrition pour le ministère de l'Education Nationale à l'intention des enseignants ;

▫ enfin, en matière d'outils, l'équilibre entre ces derniers (réglementation, partenariat, incitations financières, ...) semble à ce jour sur la bonne voie, bien qu'à l'heure actuelle les outils financiers soient encore peu développés.

Pour conclure, M. Ambroise MARTIN rappelle la nécessité de mettre en place un réseau d'expertise européen.

L'ensemble des réponses fournies témoigne de l'existence d'un travail interministériel autour d'actions communes. Des efforts importants ont donc été consentis, sont sur le point de l'être ou le seront prochainement, ce qui est le signe d'une préoccupation constante des administrations face à ces différentes problématiques. Au regard de ces diverses avancées, M. Ambroise MARTIN souligne avoir une vision plutôt positive de la mise en œuvre des recommandations du CNA. Un bilan collectif de l'ensemble de ces actions, et actualisation ensuite, pourraient permettre d'en avoir un suivi et de prendre en compte l'évolution du contexte.

Mme Catherine CHOMA précise que le rapport de M. Ambroise MARTIN devrait être remis à la Ministre de la Santé au cours du mois de janvier 2009. En ce qui concerne la restauration scolaire, elle indique que les mesures devraient intervenir au mois de septembre 2009.

M. Ambroise MARTIN précise qu'il n'avait pas d'inquiétude majeure concernant son rapport, puisqu'il savait que les travaux se poursuivaient. Ces processus sont longs et lourds. Le rapport comprendra cependant des appréciations caduques, notamment sur les éléments contextuels. Néanmoins, les grandes lignes restent valables.

Un second intervenant, ancien président de l'ISARA, salue la qualité du rapport de M. Ambroise MARTIN et se déclare sensible à la question de la formation. L'ISARA forme des ingénieurs pour l'agriculture et l'industrie agroalimentaire. Il serait intéressant qu'une réflexion commune soit conduite de

manière à améliorer la formation des ingénieurs des secteurs agricole et agroalimentaire, par exemple avec la mise en place de spécialisations ou de doubles diplômes. Des efforts semblent en effet à consentir dans ce domaine.

M. Ambroise MARTIN rappelle qu'il assure avec beaucoup de plaisir une matinée de cours à l'ISARA depuis 3 ans, au cours de laquelle il traite des différentes problématiques qu'il a évoquées, et reste ouvert pour participer aux réflexions.

En ce qui concerne la proposition d'organiser une réunion plénière du groupe de travail permanent pour effectuer un bilan collectif critique et une étude des évolutions, notamment contextuelles, M. le Président GUERIN souligne qu'il conviendrait d'organiser cette réunion dans le courant du premier trimestre 2009, de manière à poursuivre ces analyses.

M. François HEYMAN souligne qu'il pourrait être pertinent d'ajouter dans le bilan collectif une analyse de l'évolution des rythmes scolaires. Une importante réorganisation des plages horaires a eu lieu dans les écoles (temps de travail, de jeu, cantine, ...), et ces modifications ne sont peut-être pas totalement étrangères à la progression des problèmes d'obésité.

M. Ambroise MARTIN confirme que le contexte a évolué et qu'il est nécessaire de prendre en compte ces mêmes évolutions. Dans le cadre du groupe de travail, il faudrait que des volontaires se chargent chacun d'une partie spécifique, de manière à ce que ces études en amont viennent ensuite augmenter l'efficacité et la productivité de la réunion du groupe de travail.

M. Michel CHAULIAC rappelle que le PNNS de 2001 avait fixé l'objectif de stabiliser la prévalence de l'obésité et du surpoids chez l'enfant. Les résultats des différentes études, rendus publics en décembre 2007, ont montré qu'il y avait en France, au niveau national et sur des échantillons représentatifs, une stabilisation de la prévalence de l'obésité chez l'enfant par rapport à 2001. La France est le premier pays européen à avoir pu le démontrer de cette manière. De plus, les niveaux de surpoids et d'obésité sont importants, mais restent légèrement inférieurs à ceux constatés chez la plupart des partenaires européens. Même si des efforts restent à consentir, ce sont des éléments incontestablement positifs. En revanche, ces chiffres cachent un accroissement des disparités entre les enfants des familles défavorisées, pour lesquelles la situation continue de se dégrader, et ceux issus des ménages les plus aisés, pour lesquels la situation s'améliore.

M. le Président GUERIN indique, en conclusion, que le groupe de travail sera relancé, conformément à la proposition de M. Ambroise MARTIN.



## 6. Examen pour adoption du projet de mandat du groupe de travail « Qualité nutritionnelle, consommation et distribution des produits alimentaires « hard discount » et « premiers prix » : état des lieux et perspectives »

M. le Président GUERIN invite M. Alain BLOGOWSKI à présenter le projet de mandat.

M. Alain BLOGOWSKI donne lecture du projet de mandat soumis à discussion.

Mme Résie BRUYERE s'étonne de l'annonce faite précédemment par le Ministre de l'Agriculture concernant la distribution d'un fruit par semaine dans les écoles. Elle juge cette mesure notoirement insuffisante. Quant à l'action envers les personnes se situant sous le seuil de pauvreté, Mme Résie BRUYERE se demande si, au travers du présent mandat, il sera possible de faire progresser la notion de public concerné. Lors de précédents mandats pour lesquels elle était intervenue, la population concernée se limitait en effet aux démunis, mais non aux plus démunis. Elle souhaite savoir si le mandat proposé permettra d'atteindre également cette catégorie de manière à offrir à cette population la possibilité d'accéder un peu plus facilement, au moins, au hard-discount.

Mme Danielle LO STIMOLO remarque que, en termes de construction de valeur et d'analyse, le mandat proposé représente un intérêt certain. Les points 1 et 5 visent notamment à comprendre les processus à l'œuvre et la construction de l'offre de produits. Il pourrait également être intéressant de faire figurer dans le mandat la question des modes de négociation. Ces modes sont en effet très différents en fonction de la nature du produit ou de son lieu de vente. Ces différentes pratiques expliquent en grande partie le contenu du produit, ce contenu se formant en fonction de la manière dont il été négocié. Il conviendrait de faire figurer, en plus des constats, cette construction dynamique de la valeur, ce qui viendrait compléter les explications voulues.

M. Olivier DE CARNE souligne que le quatrième paragraphe de la page 1 évoque le « renchérissement » du prix des matières premières, alors que la conjoncture mondiale connaît un effondrement de la plupart de ces prix depuis maintenant plusieurs mois. Il propose en conséquence une modification de la phrase concernée en faisant plutôt une référence à « l'extrême volatilité » du prix des matières premières.

M. Olivier ANDRAULT rappelle l'existence d'une saisine de l'AFSSA sur le même sujet et souhaite connaître l'état d'avancement de ce projet.

M. Jean-Marie CHOULEUR rappelle que les marchés forains occupent une place importante dans les quartiers populaires et qu'ils favorisent la distribution de produits frais de qualité, mais avec une conservation minimale. Ce sont de véritables lieux d'achat pour les personnes à revenus modestes. Il serait donc pertinent de prendre en compte ces marchés.

Un intervenant insiste sur la problématique de la destruction des produits alimentaires agricoles alors que de nombreuses personnes n'ont pas les moyens financiers suffisants pour se nourrir. Une réflexion serait à conduire sur ce thème pour éviter que ces produits soient détruits au lieu d'être consommés.



M. François HEYMAN partage la remarque sur la volatilité des prix en matière agricole, mais souhaite cependant que le texte du mandat mentionne l'augmentation des prix des produits alimentaires. Par ailleurs, pour les questions de santé, il souhaiterait que soit faite une distinction selon les profils sociologiques et/ou la situation géographique des consommateurs. Sur la question des arbitrages, il souligne en outre la nécessité de porter une attention particulière aux volumes des produits alimentaires concernés.

M. Bernard GAULT revient sur la question de la destruction des produits et confirme que des tonnes de produits en provenance des magasins, mais également des entreprises, sont détruites chaque jour. Ce problème n'est donc pas à négliger. Il conviendrait de permettre aux associations d'aide aux plus démunis de venir chercher ces produits dans les entrepôts, puisque les producteurs et entreprises n'ont pas le droit de les distribuer.

En l'absence d'autres remarques, M. le Président GUERIN indique que le contexte sera évidemment précisé, avec une référence à la volatilité des prix des matières premières et à la tendance à l'augmentation des prix à la consommation d'un certain nombre de produits. En ce qui concerne la question des plus démunis, il s'enquiert de la position de Michel CHAULIAC à ce sujet.

M. Michel CHAULIAC confirme que la question des plus démunis est fondamentale. L'expression « les plus démunis » renvoie essentiellement aux personnes qui fréquentent l'aide

alimentaire. Un précédent groupe de travail du CNA avait déjà travaillé sur ces problématiques. Il conviendrait donc d'analyser ce qui a été réalisé dans ce cadre. D'importants efforts de fond sont réalisés dans le cadre des associations d'aide alimentaire afin d'améliorer la qualité des produits alimentaires proposés à ces populations et l'accompagnement de cette qualité. La terminologie utilisée pour évoquer les différentes catégories de populations n'est jamais pleinement satisfaisante. La notion de « travailleurs pauvres » est nouvelle. Ces personnes perçoivent un salaire mais sont confrontées à des contraintes budgétaires très importantes. Les études ne proposent que peu d'éléments sur cette tranche de population. L'idée directrice du projet de mandat discuté ce jour est de s'intéresser davantage à ces dernières catégories de populations dans le cadre du CNA.

**M. le Président GUERIN** confirme que des éclairages plus précis seront apportés sur ces éléments. Par ailleurs, en ce qui concerne l'information sur les modes de négociation, il rappelle qu'il n'existe pas d'études sur les modes de négociation des prix et qu'il sera donc difficile d'en faire une analyse objective. Cet aspect pourra néanmoins être précisé comme constituant un objet de recherche à approfondir. En outre, en réponse à la question d'un intervenant, il indique qu'il conviendrait en effet de réfléchir à l'opportunité d'intégrer également les données d'un pays méditerranéen (Italie ou Espagne) dans l'étude.

En ce qui concerne les profils des clients et la prise en compte des critères géographiques, **M. le Président GUERIN** s'interroge sur la pertinence de l'ajout de cette analyse sociologique. Il conviendrait en effet de prendre garde à ne pas trop élargir le périmètre de l'étude au risque d'en dégrader la précision.

A la question sur l'avancement de la saisine de l'AFSSA, **M. Michel CHAULIAC** précise que ce projet est pour l'instant suspendu.

**M. le Président GUERIN** conclut en indiquant que les modifications et précisions proposées seront intégrées au texte du mandat. La nouvelle version sera adressée aux membres du CNA dans les meilleurs délais.

Moyennant ces quelques aménagements, l'avis est adopté à l'unanimité.

**M. le Président GUERIN** invite les participants à réagir aux présentations et débats de la matinée.

**M. Bernard GAULT** se déclare très intéressé par les débats, mais avoue sa circonspection quant à la capacité du CNA à mener à bien l'ensemble des projets évoqués. Les pistes évoquées ont été très nombreuses et il risque d'être difficile de parvenir à toutes les exploiter. Il pourrait être plus efficace de se concentrer sur des champs plus restreints, mais avec la certitude d'avoir la capacité d'aboutir.

**M. le Président GUERIN** rappelle que l'adoption d'un projet de mandat n'est pas adossée à un délai de réalisation. Les fruits du travail du CNA se récoltent sur le long terme, à savoir qu'il s'écoule le plus souvent un délai de 12 à 18 mois entre le moment où un mandat est adopté et le vote en séance plénière de l'avis et des recommandations correspondantes. Il est vrai que le périmètre peut paraître large, mais il n'est pas possible de dissocier certains éléments. Par exemple, l'information, la communication et la publicité sont des thèmes qui doivent être reliés pour obtenir une vision globale et cohérente des évolutions en cours.

**M. Louis LEMOINE** s'interroge sur la possibilité financière du CNA de recourir à l'expertise de cabinets de recherche privés, ou aux départements de recherche et de développement des écoles d'ingénieurs.

**M. le Président GUERIN** indique que les moyens financiers dont dispose le CNA sont très limités et qu'ils ne permettent pas de faire appel à des opérateurs privés. La seule exception réside dans la participation exceptionnelle de cabinets privés qui acceptent de collaborer bénévolement aux travaux du Conseil. Quant aux pôles de développement de l'enseignement supérieur, tous les rapporteurs en sont issus.

**M. Stéphane SANDRE** souligne avoir besoin, dans le cadre de son activité de communicant, de données fiables et stables, notamment sur l'alimentation. Or, il est souvent difficile de trouver des éléments consensuels. Il serait donc utile que le CNA propose des indicateurs permettant de retrouver aisément des données sur l'évolution de la consommation française ou de l'alimentation. Par exemple, la stabilité de la prévalence de l'obésité est un élément méconnu. Les chiffres les plus divers circulent souvent dans la presse. Il faudrait donc qu'une base, simple à défaut d'être exhaustive, soit disponible pour permettre l'identification des évolutions clés.

**M. Michel CHAULIAC** indique que les éléments issus des enquêtes INCA2 et PNNS seront mis à la disposition du public sur le site Internet du PNNS sous une dizaine de jours. Ces données comprendront notamment l'évolution des indicateurs anthropométriques et biologiques de la population française, des éléments relatifs à l'évolution de la consommation individuelle, et un état des lieux par rapport aux repères de consommation du PNNS.

**M. le Président GUERIN** clôt la cinquième séance de l'Assemblée plénière du CNA et remercie l'ensemble des participants. Il leur donne rendez-vous pour le Forum qui se tient l'après-midi même et rappelle à ceux qui ne pourraient pas être présents que la prochaine séance se tiendra à Paris, le 3 février 2009.

*L'Assemblée plénière est levée à 12 heures 40.*



## FORUM

# Alimentation : vers de nouveaux arbitrages ?



**La séance est ouverte** à 14 heures 40 sous la présidence de M. le Président Philippe GUERIN.

**M. Pierre FEILLET**

Avant de débiter cet après-midi, je souhaite juste vous rappeler les références de mon dernier ouvrage, « La nourriture des Français, de la maîtrise du feu, jusqu'aux années 2030 », paru aux Editions Quae, et tiens à souligner mon plaisir de participer, à vos côtés, aux travaux de cet après-midi.

Je voudrais également, en préalable à l'intervention de Mme Pascale HEBEL, faire remarquer que notre époque s'intéresse aujourd'hui prioritairement au consommateur et aux évolutions de ses besoins, et considère que ce n'est donc plus ce dernier qui doit s'adapter aux offres de la chaîne alimentaire, mais bien l'inverse.

## 1. Evolution des attentes et des perceptions des consommateurs en matière d'alimentation

présentation par Madame Pascale HEBEL, *Directrice du département consommation au CREDOC*

**Mme Pascale HEBEL**

Cette enquête est la troisième édition d'une opération annuelle réalisée, en face en face, auprès d'un échantillon de 1 018 personnes, selon la méthode des quotas.

Elle permet de constater que le retournement de conjoncture auquel nous assistons aujourd'hui a, en réalité, débuté dès la fin de l'année 2007, et que l'inflation a atteint un pic de 6,7 % pour les seules denrées alimentaires au mois de juillet 2008. En octobre 2008, l'inflation annuelle n'était plus, en moyenne pour les produits alimentaires, « que » de 5,4 %, mais on relève toujours de fortes augmentations pour les produits de base (lait, œufs, volailles, huiles, céréales, ...). Ces augmentations ont lourdement pesé sur le budget des ménages les plus modestes. La proportion de consommateurs qui déclarent profiter « plus que d'habitude » des offres promotionnelles s'est accrue de 16 points par rapport à la précédente enquête. Par ailleurs, le critère de prix (en tant qu'élément déterminant le lieu d'achat) s'est fortement accru au détriment des critères qualitatifs.

A la question portant sur le lieu d'approvisionnement le plus fréquenté, les résultats de l'enquête permettent de constater que les supermarchés restent très largement en tête, devant les magasins de « hard discount » et les petits commerces. On remarque également que, pour la première fois depuis de nombreuses années - en fait depuis que les séries statistiques sont disponibles, à savoir le début des années soixante - le montant moyen des dépenses alimentaires est en baisse.

A la question « en cas de difficultés financières, quel est l'aliment que vous n'achèteriez pas ? », les consommateurs répondent, par ordre décroissant : les boissons alcoolisées, les plats préparés, l'épicerie sucrée, la viande et le poisson. Ces résultats traduisent une nouvelle fois l'évolution haussière des prix, puisque les produits ayant connu les plus fortes hausses sont aussi ceux dont la consommation s'est la plus restreinte.

Pour faire face à la hausse des produits alimentaires, la première stratégie adoptée par les consommateurs consiste à acheter toujours les mêmes types de produits, mais en prenant des gammes moins chères (28 % des réponses). Une proportion pratiquement identique de ménages (27 %) ne modifie pas ses habitudes de consommation en matière alimentaire, mais fait des économies sur d'autres postes de dépenses. Enfin, environ 1 français sur 6 déclare acheter moins souvent des produits alimentaires peu nécessaires. Ils sont pratiquement autant à déclarer diminuer les quantités de certains produits consommés.

Dans ce contexte de ralentissement de la demande, l'enquête permet de souligner la forte attente des consommateurs quant au rôle des pouvoirs publics en matière d'encadrement des produits de première nécessité pour permettre à tous de se nourrir. Cette attente précède celles portant sur la qualité nutritionnelle des produits mis sur le marché, ou le maintien de l'emploi et des activités agricoles dans le domaine agroalimentaire.

L'alimentation reste « avant tout une nécessité » pour la majorité des personnes interrogées. Entre 2007 et 2008, cet item progresse de plus de 2 points, alors que la réponse « l'alimentation doit avant tout être un plaisir » régresse très légèrement, et que l'idée que l'alimentation doit avant tout être un moyen de prévenir les problèmes de santé est en net recul.

Parmi les messages relatifs à l'alimentation, celui qui a été le plus retenu par les consommateurs (notamment chez les plus jeunes) porte sur la nécessité de consommer au moins 5 fruits et légumes par jour. Près de 41 % des personnes interrogées (soit 16 points de plus qu'en 2007) le placent en premier, devant la nécessité de manger équilibré, ou de ne pas manger trop gras ni trop sucré.

L'enquête révèle une forte progression des inquiétudes relatives aux traitements des cultures. Plus de 27 % des personnes interrogées citent les pesticides comme première source d'inquiétude quant aux risques liés à l'alimentation pour la santé. Ils n'étaient « que » 22 % en 2007 et 15 % en 2006. Dans le même temps, les inquiétudes liées à l'utilisation des OGM marquent un recul de 3 points, ce qui traduit vraisemblablement une amélioration des connaissances du grand public sur ce sujet. Quant aux craintes des consommateurs en matière d'utilisation de colorants, ou de présence de bactéries dans les aliments, elles demeurent stables entre 2007 et 2008, et peu importantes.

Parmi les acteurs qui recueillent les taux de confiance les plus

élevés quant à la fiabilité des informations relatives à la définition d'une alimentation saine, les professionnels de santé sont le plus fréquemment cités, suivis des associations de consommateurs et des agriculteurs.

Enfin, en ce qui concerne l'action du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, elle est jugée satisfaisante, voire très satisfaisante, sur la question de la sécurité sanitaire des aliments, de la qualité des produits labellisés (AOC, IGP, agriculture biologique, ...) et de la préservation des produits du terroir. Sur la question des risques sanitaires, le degré de confiance accordé aux acteurs est identique à celui observé précédemment, avec, par ordre décroissant, les professionnels de santé, les associations de consommateurs et les services de contrôle.

En conclusion, dans un contexte de rupture forte, on constate une focalisation importante des consommateurs sur la question des prix des produits alimentaires et, pour la première fois depuis des décennies, une réduction du budget global consacré aux dépenses alimentaires. Les produits considérés comme superflus et les marques nationales connaissent donc une forte désaffection. Les jeunes générations arbitrent davantage en faveur de produits moins onéreux, et les dépenses consacrées à l'alimentation sont plus facilement sacrifiées au profit d'autres postes. Les messages de santé et de prévention demeurent présents bien que leur audience tende à se stabiliser. On note enfin un accroissement de la confiance accordée aux acteurs de proximité, en relation avec une augmentation de la demande de lien social.

#### M. Pierre FEILLET

Je me réjouis de constater que les français accordent un crédit plus important aux scientifiques qu'aux médias. De même, j'observe, avec plaisir, l'accroissement de la demande sociale pour les cours de cuisine, ainsi que la progression de la culture du bon goût en France. Cette dernière semble surpasser la culture culinaire anglo-saxonne qui est davantage orientée vers la fourniture de calories que vers les plaisirs de la table.

Je suis en revanche davantage circonspect lorsque je constate que les Français accordent autant de crédit aux recommandations de leur médecin sur les questions alimentaires alors que ces dernières ne représentent au total que 15 heures d'enseignement dans le cadre du cursus médical.

#### M. Michel CHAULIAC

Je trouve étonnant de constater que l'étude du CREDOC tend à opposer la santé au plaisir.

#### Mme Pascale HEBEL

Ce n'était pas le sens de mon propos qui était, plus factuellement, de souligner la tendance marquée des Français à vouloir réaliser des économies sur leurs dépenses alimentaires.

#### M. Pierre FEILLET

Quelles évolutions, en termes de diffusion, peut-on envisager pour les alicaments qui vantent leurs effets quasi-curatifs ?



#### Mme Pascale HEBEL

Leur diffusion est en baisse notable en raison, notamment, de leur coût globalement plus élevé que celui des autres produits. On constate par ailleurs un retour à une alimentation plus traditionnelle.

#### M. Pierre FEILLET

Je m'interroge sur l'efficacité des campagnes publicitaires relatives à la nécessité de consommer au moins cinq fruits et légumes par jour.

#### M. Michel CHAULIAC

L'INPES a pu vérifier que la teneur de ce message était extrêmement bien comprise. On peut considérer qu'il contribue à renforcer des attitudes favorables à la consommation de ces produits.

#### M. le Président GUERIN

Je tiens à rappeler que la mise en place d'un tel baromètre de l'alimentation avait été recommandée il y a maintenant plusieurs années par le CNA. Ces enquêtes, réalisées par le CREDOC, sont depuis trois ans financées par le Ministère de l'Agriculture et j'ai tenu à ce que la publication des résultats soit régulièrement faite auprès d'un large public.

## 2. Les Chartes d'engagement de progrès nutritionnel

présentation par Monsieur Michel CHAULIAC *de la Direction Générale de la Santé* et Madame Sophie BOUYER *de la Direction Générale de l'Alimentation* - Témoignages de Monsieur Patrick CAHUZAC, *Directeur Général de Saint-Hubert, première entreprise signataire*, et de Monsieur LECOEUR de l'ADEPALE, *signataire de la première charte collective*.

#### Mme Sophie BOUYER

Il convient de rappeler que les chartes s'inscrivent dans un dispositif plus vaste qui comprend, notamment, des groupes de réflexion sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle de

l'offre alimentaire. La DGAL pilote deux groupes de travail : le premier sur les lipides depuis 2007 ; le second, désormais achevé et dont les résultats sont disponibles sur le site Internet du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, sur les glucides et les fibres. L'objectif poursuivi par ces deux groupes est de permettre l'échange de données et d'évaluer les marges de progrès réalisables, en identifiant les mesures à mettre en œuvre pour y parvenir.

Il convient de rappeler que les chartes sont évaluées par l'Etat et que tout acteur économique peut en proposer une. Les engagements proposés doivent s'inscrire dans le sens des objectifs établis par le PNNS. Aucun produit n'est donc a priori exclu de cette démarche. Une priorité est toutefois accordée aux engagements collectifs. Le cahier des charges est disponible sur le site du Ministère de la Santé. Il comprend la nature des engagements exigibles, les conditions de recevabilité, ainsi qu'un kit d'élaboration d'une charte.

Les domaines d'application des chartes sont multiples puisqu'ils peuvent concerner aussi bien la composition nutritionnelle d'un produit que la taille des portions, l'organisation des lieux de vente, ou des campagnes de communication. Il convient de noter par ailleurs qu'il n'existe pas de hiérarchie entre ces différents domaines, à l'exception toutefois des domaines complémentaires.

Les objectifs de la charte doivent être précis, chiffrés et vérifiables. Ils doivent également s'appuyer sur un calendrier de réalisation explicite et conduire in fine à une amélioration tangible et substantielle de la composition nutritionnelle des produits couverts. La charte doit, enfin, s'appliquer à un maximum de produits présents dans le portefeuille du demandeur. La vérification préalable du respect des conditions prévues par le cahier est réalisée par un Comité d'experts indépendants. Le contrôle du respect effectif des engagements est, quant à lui, effectué par une revue annuelle par le Comité d'experts, voire, à l'avenir, par un suivi sectoriel des résultats de l'OQALI.

### M. Michel CHAULIAC

J'apporterai juste quelques compléments aux propos de Sophie en précisant que le Comité de validation a été créé par une lettre des Ministres de la Santé, de l'Agriculture et de la Consommation, en date du 25 avril 2007. La présidence du Comité est confiée à M. Noël RENAUDIN qui occupe par ailleurs la présidence du Comité d'évaluation des produits de santé. Ledit Comité est composé de représentants des administrations précédemment mentionnées et du CNA, auxquels s'ajoutent quatre collègues de cinq à sept membres chacun qui traitent des problématiques de la nutrition, de la transformation alimentaire, du marketing alimentaire et de l'économie alimentaire.

Chaque dossier est élaboré par l'acteur économique qui souhaite le proposer. Il est ensuite adressé au Secrétariat du Comité qui en étudie la recevabilité, puis soumis à un rapporteur pour chacun des quatre collègues précédemment mentionnés. Le Comité se réunit chaque mois au Ministère de la Santé

afin d'arrêter ses décisions. Un projet de lettre est ensuite rédigé, puis soumis aux rapporteurs et signé par le Président avant d'être adressé au pétitionnaire. Deux versions du document sont préparées lorsque le dossier est accepté : l'une qui sera rendue publique et consultable sur le site Internet du Ministère ; une seconde qui ne le sera pas car contenant des données que le demandeur souhaite voir demeurer confidentielles.



En décembre 2008, nous avons reçu 23 dossiers différents, dont 4 provenant d'industries de la transformation alimentaire, 11 de distributeurs et 3 de restaurateurs. Au total, 41 présentations de dossiers ont été recensées. A ce jour, 9 dossiers ont été acceptés dont 1 dans le cadre d'organisations professionnelles et interprofessionnelles. Ils concernent soit l'ensemble de la filière (1 dossier), la transformation (5 signatures, dont celle de St-Hubert), la distribution (Casino) ou la restauration (Paul).

Il convient de rappeler l'importance de présenter un dossier clair et précis, notamment pour les indicateurs et le calendrier. Le dossier doit par ailleurs être documenté de manière détaillée sur les améliorations nutritionnelles envisagées, et attester que l'ensemble des mesures mises en œuvre concernera au moins les deux tiers du volume de production de l'entreprise. La situation de référence considérée pour mesurer les progrès nutritionnels accomplis peut, au maximum, remonter jusqu'en septembre 2006.

L'élaboration de tels dossiers réclame donc un important travail de fond de la part des porteurs de projet, notamment afin de pouvoir réunir l'ensemble des données qualitatives et quantitatives nécessaires. Rappelons enfin que les chartes n'ont pas vocation à délivrer un « blanc seing » aux entreprises qui s'engagent dans la voie de l'amélioration de la qualité nutritionnelle de leurs produits, la stratégie poursuivie par le système des chartes d'engagement étant, en fait, de permettre la réalisation des objectifs du PNNS.

### M. Olivier LECOEUR

Bonjour à tous. Directeur général de la société HERO France, je



représente l'une des sociétés signataires de la charte collective d'engagement PNNS. Il s'agit de la première charte collective d'engagement de progrès nutritionnel. Elle a été signée le 24 juillet 2008 par les entreprises Andros, Charles Faraud, Conserves France Saint-Mamet, Hero France et Materne qui regroupent 80 % de l'activité française de la transformation.

Il convient de préciser que cette charte ne concerne que les produits de marques nationales. Les signataires se sont engagés à favoriser l'augmentation globale de la consommation de fruits et légumes, sous toutes leurs formes, au travers d'une campagne de communication collective portant sur les compotes et conserves de fruits. Pour les confitures, notre engagement est d'abaisser le taux moyen de sucres dans les confitures standards afin de descendre sous la barre des 60 %, ainsi que de promouvoir les confitures à teneur réduite en sucre.

En ce qui concerne les compotes, nous nous sommes également engagés à réduire le taux moyen de sucre et à développer la part des produits allégés et sans sucres ajoutés. Le dernier aspect concerne les conserves de fruits pour lesquelles nous allons diminuer la teneur en sucres jusqu'aux limites légales de la dénomination et commercialiser davantage de produits à moindre teneur en sucre. Parallèlement à ces engagements, nous allons développer l'étiquetage nutritionnel.

Les raisons qui ont conduit des entreprises concurrentes à développer cette charte trouvent leur origine dans le fait que nous partagions une approche commune. Cet engagement dans la charte nous permet de réhabiliter l'image des fruits transformés en France. Il nous permet également de nous mobiliser à travers une démarche collective. Les difficultés auxquelles nous avons dû faire face ont été nombreuses. Je pense notamment aux contraintes réglementaires, ou à la question de la mutualisation de données confidentielles des entreprises avec lesquelles nous avons cosigné cette charte. On peut également citer les investissements nécessaires en termes de temps pour coordonner l'action des cinq entreprises signataires et rédiger la charte.

Je conclurai en disant que notre action constitue la première démarche collective qui ait été validée par le PNNS. Elle traduit une réelle volonté de mobilisation de la part des fabricants de fruits transformés, une reconnaissance des valeurs nutritionnelles de ces produits et une action qui s'inscrit dans une logique de complémentarité, et non d'opposition, avec les fruits frais.

#### **M. Patrick CAHUZAC**

Je souhaite juste vous préciser les raisons de l'engagement de St-Hubert dans une charte d'engagements nutritionnels. Nous sommes une vieille entreprise familiale à ancrage régional dont l'activité ne porte plus uniquement sur les produits laitiers, mais couvre désormais l'ensemble des matières grasses végétales. Avec un chiffre d'affaires de 170 millions d'euros et un effectif de 195 personnes, nous occupons aujourd'hui la deuxième place sur le marché français de la margarine.

Entreprise pionnière et innovante, St-Hubert 41 a créé la première margarine allégée en 1981 et la première margarine équilibrée enrichie en oméga 3 dès 2002. L'année 2008 permet à St-Hubert d'être la première entreprise signataire d'une charte d'engagements nutritionnels, charte mise en œuvre par le Ministère de la Santé dans le cadre du PNNS. Je voudrais également préciser que nous travaillons beaucoup avec l'INRA sur les questions de goût et de nutrition.

L'engagement dans cette charte se traduit par une forte implication de l'ensemble des salariés de l'entreprise. Ainsi, 40 % d'entre eux ont suivi une formation relative à l'équilibre alimentaire au cours de l'année 2008. Des campagnes de sensibilisation sont également conduites dans le cadre du restaurant d'entreprise et des campagnes d'incitation à la consommation de fruits et de légumes sont organisées en mettant gratuitement à la disposition des salariés. J'observe à cet égard, avec satisfaction, l'engouement du personnel pour la consommation de fruits et légumes frais à l'occasion de telles campagnes.

Je terminerai mon intervention en insistant sur le fait que la nutrition est avant tout un engagement interne chez St-Hubert et que la qualité en est un élément primordial.

#### **M. Pierre FEILLET**

Quels sont les objectifs chiffrés, à l'horizon de 5 ou 10 ans, pour le nombre de chartes signées ?

#### **M. Michel CHAULIAC**

Il n'existe pas à proprement parlé d'objectifs chiffrés. Nous souhaitons évidemment que leur nombre soit le plus élevé possible.

#### **M. Pierre FEILLET**

Iriez-vous jusqu'à donner des chiffres ?

#### **Michel CHAULIAC**

S'agissant d'une démarche volontaire, nous n'avons aucun critère objectif pour élaborer un objectif.

#### **Mme Sophie BOUYER**

L'important n'est pas de recenser précisément le nombre de chartes signées, mais plutôt d'évaluer les progrès en matière de qualité nutritionnelle des produits mis sur le marché et les parts de marché qu'ils représentent.

#### **M. Georges GERIN**

Si j'ai bien compris le principe qui a été présenté, il est nécessaire de parvenir à un engagement des 2/3 des membres d'un secteur pour qu'une charte collective puisse voir le jour. Il me semble difficile de proposer un engagement à des établissements, avant même que ses termes en soient précisés.

#### **Mme Sophie BOUYER**

Le problème que vous soulevez a déjà été abordé dans le

domaine de la restauration collective. Le référentiel ne constitue qu'un point de départ. S'il s'avérait inadapté dans un secteur donné, nous le ferions évoluer.

#### Un intervenant

Les expériences démontrent que les chartes sensibilisent les entreprises à la nutrition et permettent de progresser sur la voie de l'établissement d'indicateurs communs. Il est en revanche difficile d'établir un niveau d'engagement équivalent pour un syndicat professionnel et pour une entreprise.

#### M. Pierre FEILLET

J'ai noté qu'était souvent mentionné l'intérêt des petites portions pour la consommation et la santé. Je souhaite préciser que cette question est plus compliquée qu'il n'y paraît. L'exemple de la stratégie marketing de la Société Mars l'illustre très bien. Après s'être rendu compte que la taille imposante de sa barre chocolatée conduisait ses clients à ne pas en manger une seconde à la suite de la première, le service marketing de l'entreprise décida de réduire la taille des barres. Le résultat obtenu fut contraire à celui visé par le PNNS dans la mesure où les consommateurs ont accru leur consommation de barres sucrées en achetant désormais deux au lieu d'une seule, deux petites représentant une quantité supérieure à celle d'une grosse.

#### Un intervenant

Je n'ai pas compris la façon dont vous valorisez les engagements mentionnés dans la charte

#### M. Pierre FEILLET

Je trouve que l'idée de faire des collaborateurs de St-Hubert des ambassadeurs des bonnes pratiques alimentaires est une excellente initiative. Les 450 000 personnes qui travaillent dans le secteur de l'agroalimentaire constituent un excellent point de départ pour étendre cette approche.

*La séance est suspendue de 16 heures 20 à 16 heures 40.*

#### M. Pierre FEILLET

Avant que nous ne poursuivions le fil de nos discussions, je vous invite à noter que j'ai légèrement modifié l'ordre du jour en inversant l'intervention sur la viande avec la présentation relative aux normes, afin de terminer cette journée sur une note plus « savoureuse ».

#### M. François FALCONNET

Je vais à présent céder la parole à trois élèves de l'ISARA afin qu'ils puissent présenter les résultats de l'enquête qu'ils ont réalisés sur les besoins des entreprises de la région Rhône-Alpes en matière de normalisation.

### 3. Présentation des résultats de l'enquête réalisée par les étudiants de l'ISARA auprès des entreprises régionales sur leurs besoins en matière de normalisation



#### Les élèves de l'ISARA

Cette étude avait pour but d'évaluer la mise en œuvre de la normalisation par les entreprises. Pour ce faire, nous avons réalisé des interviews téléphoniques auprès de 174 entreprises agroalimentaires de la région, issues d'un fichier qui en comprenait plus d'un millier. A peine 40 % d'entre elles ont finalement accepté de nous répondre. In fine, la taille des entreprises enquêtées est représentative de la taille moyenne des entreprises de la région.

Notre analyse nous a permis d'identifier trois catégories d'entreprises :

- ▣ les entreprises non certifiées, qui représentent plus de la moitié de notre échantillon ;
- ▣ les entreprises certifiées dont la démarche initiale s'est inscrite dans une stratégie volontaire (29 % des entreprises sondées) ;
- ▣ les entreprises dont la démarche est consécutive à une demande de la part de leurs clients.

En règle générale, nous avons constaté que le nombre de salariés présents dans les entreprises était fortement corrélé avec l'existence, ou pas, d'une démarche de certification.

Toutes les entreprises engagées dans un processus de certification se sont déclarées satisfaites de leur démarche au terme de la première année de certification. Parmi les avantages les plus fréquemment cités, on note l'amélioration du fonctionnement de l'entreprise et de son organisation interne, ainsi



que la fidélisation de la clientèle. L'augmentation des parts de marché et l'amélioration des performances productives ont également été citées, mais dans une moindre mesure. Des remarques plus nuancées ont néanmoins été faites à propos de l'accroissement des démarches administratives induites, ainsi que sur la complexité du processus de normalisation.

En ce qui concerne les caractéristiques des entreprises concernées, nous avons noté qu'il s'agissait essentiellement de structures de petite taille (inférieures à 50 salariés) et qu'une majorité d'entre elles avait pris la décision de s'engager dans ce processus de normalisation pour répondre aux demandes répétées de leurs clients.

Quant aux entreprises qui ont clairement indiqué qu'elles ne souhaitaient pas s'inscrire dans cette démarche, les arguments avancés portent essentiellement sur les difficultés d'organisation, jugées incompatibles avec les activités de l'entreprise, et les contraintes inhérentes aux normes. Certaines des personnes interrogées ont par ailleurs estimé qu'il existait une redondance entre les différentes normes. D'autres, enfin, ont considéré que le rapport entre les coûts induits par le processus de normalisation et les avantages attendus ne penchait pas en faveur de ces derniers (coûts et démarches administratives jugées trop contraignantes, notamment dans de petites structures).

Les entreprises certifiées ont, quant à elles, manifesté le désir de voir les différentes normes regroupées afin qu'elles puissent s'inscrire dans une démarche de simplification. Elles ont également souhaité que leurs objectifs puissent être stabilisés dans le temps et que soient créées des normes dans des domaines plus spécifiques, tel celui des mycotoxines par exemple. Enfin, certaines ont regretté le déficit de sensibilisation des petites entreprises à la problématique des normes et de la certification, ainsi que leur manque d'adaptation possible pour les petites structures.

**M. Pierre FEILLET**

Je tiens à vous féliciter pour la qualité de votre travail et de votre présentation.

**M. Josy MAZODIER**

J'ai été très attentif à l'exposé qui vient d'être réalisé mais qui me paraît traduire néanmoins une certaine confusion. Les notions de normalisation et de certification sont différentes. On certifie la conformité à un référentiel selon différents processus, dont la réglementation et la normalisation, domaine dans lequel la France est clairement en retard par rapport à d'autres pays dans le monde. La normalisation correspond, quant à elle, à un ensemble de méthodes consensuelles et volontaires d'acquisition d'un langage commun pour réaliser des économies. Ainsi, en théorie, tout est normalisable.

Dans certains cas bien définis, la norme peut être certifiée, mais il ne s'agit pas d'une obligation. Je partage néanmoins une partie des conclusions de la présentation qui vient d'être

faite, notamment quant à la méconnaissance totale du public des questions de normes et de certifications.

**Les élèves de l'ISARA**

Au sujet de la confusion que vous évoquez, nous souhaitons simplement préciser qu'elle traduit avant tout celle exprimée par les entreprises interrogées.

**M. Pierre FEILLET**

Les résultats régionaux de cette enquête conduite auprès des entreprises Rhône-Alpines sont-ils transposables au plan national ?

**Mme Nadine NORMAND**

Je crois qu'il existe en effet une confusion fréquente qui est faite entre certification et normalisation, et c'est pourquoi nous avons souhaité que la normalisation soit enseignée dans les établissements scolaires. Le processus de normalisation est fondé sur le besoin de clarification des règles du jeu. C'est dans cette optique que la première norme ISO 9001 a été réalisée.

**M. le Président GUERIN**

Je suis ravi des échanges que nous menons depuis ce matin. Nous développerons demain avec des intervenants du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche les liens entre la normalisation et l'autorégulation.

## 4. Présentation par Jean-Pierre FRENCIA de l'Association pour le Développement de l'Institut de la Viande

**M. Jean-Pierre FRENCIA**

L'ADIV (Association pour le Développement de l'Institut de la Viande) a été créée en 1975 par le regroupement d'organismes de recherche et d'entreprises afin de réaliser des transferts de technologie vers des entreprises dont les besoins en matière de recherche et développement sont importants.

Nous sommes basés à Clermont-Ferrand où nous possédons un laboratoire d'analyses microbiologiques, un laboratoire d'analyses chimiques et une plateforme d'essais de 1 000 m<sup>2</sup> répondant aux normes européennes.

Je souhaite à présent redéfinir la notion de qualité. La définition normalisée la décrit comme l'ensemble des propriétés et caractéristiques qui confère l'aptitude à satisfaire les besoins exprimés, ou implicites, des utilisateurs. L'un des objectifs des entreprises de la viande est donc de répondre aux différents besoins de leurs clients.

## Alimentation : vers de nouveaux arbitrages ?

Il convient de préciser que les attentes des consommateurs sont doubles. Leur attente porte en effet sur des produits qui répondent à la fois à des besoins explicites (type de viande par exemple) et implicites (respect des normes sanitaires notamment).

Au cours des cinquante dernières années, les besoins des consommateurs ont évolué. Dans les années 60, la notion essentielle était celle du contrôle qualité. Il s'agissait donc d'une démarche a posteriori. Dans les années 80, la notion de gestion de la qualité à chaque étape de la production est apparue. Il s'est alors agi d'instaurer un contrôle a priori. C'est au cours des années 90 que la notion d'assurance qualité est apparue. Au contrôle à chaque étape de la production s'est ajouté le contrôle des processus de production des produits. L'objectif poursuivi par ces méthodes est d'assurer au consommateur une qualité constante des produits.

Si chacun s'accorde à penser que la qualité est importante dans le domaine de la viande, il est en revanche plus difficile de s'entendre sur ce qu'elle recouvre.

On distingue 6 grandes qualités pour les viandes :

- ▣ les qualités technologiques (teneur en collagène, taux de graisse, nature des acides gras, ...) ;
- ▣ les qualités hygiéniques (absence de germes pathogènes) ;
- ▣ l'image (qualité répondant au bien-être animal ou au concept d'agriculture équitable) ;
- ▣ les qualités de service (nature de l'emballage, facilité d'utilisation) ;
- ▣ les qualités nutritionnelles ;
- ▣ les qualités organoleptiques (aspect, saveur, tendreté).

En règle générale, la viande est composée d'eau (pour 70 %), de lipides (3 à 10 %), de minéraux, oligo-éléments et de vitamines. Par ailleurs, on distingue deux grandes catégories de viandes de qualité médiocre : les viandes acides (à pH faible, ou dont le pH diminue rapidement après l'abattage) et celles dont le pH reste supérieur à 6. Ce sont des viandes très colorées et très fermes. Le pH constitue donc un indicateur très important de la qualité de la viande.

Cette qualité est par ailleurs la conséquence de la complexe imbrication de nombreux autres facteurs : patrimoine génétique de l'animal, alimentation, âge, conditions d'abattage, de maturation voire de cuisson de la viande, ... Les qualités organoleptiques dépendent, quant à elles, à la fois du pH et de la couleur de la viande, mais restent néanmoins différentes selon l'origine de l'animal, son âge ou ses conditions d'élevage. Quant à la tendreté, elle dépend à la fois des composantes col-

lagénique et myofibrillaire (état de contraction) des fibres musculaires lors de l'abattage, mais également de la vitesse de réfrigération de la viande après abattage (« cold shortening »). Lorsque cette dernière est trop rapide, la contraction musculaire qui en résulte peut nuire à la qualité de la viande. Ce phénomène étant quasiment irréversible, il convient donc de porter la plus grande attention à cette étape du processus de transformation.

Il existe une multitude de textes et de référentiels qui tentent de garantir la qualité finale des produits. Parmi ceux-ci, mentionnons plus particulièrement les systèmes de certification européenne (AOP, IGP) ou nationale (AOC, Label Rouge), qui répondent à des demandes sociétales fortes. On peut également rappeler l'existence des guides de bonnes pratiques, des normes et des cahiers des charges. Chacun de ces dispositifs vise à définir un certain nombre de critères à respecter, du producteur au consommateur.

Je souhaiterais conclure en soulignant que la qualité d'un produit est le fruit du travail de l'ensemble des acteurs de la filière, et que la faiblesse d'un seul des maillons de la chaîne peut compromettre le résultat final. Si nous sommes aujourd'hui capables de mesurer les particularités intrinsèques d'une viande, nous manquons en revanche d'outils pour en mesurer la qualité.

### M. Pierre FEILLET

Avez-vous des données chiffrées qui permettent d'exprimer la réalité du discours quant à la demande sociétale relative à la viande ?

### M. Jean-Pierre FRENCIA

Non, il n'existe pas de données chiffrées. Ce discours relève plus du domaine de l'image et je ne dispose pas d'étude qui permette d'appuyer ce propos.

### Mme Sophie BOUYER

Nous savons que la consommation de viande diminue et que la demande nutritionnelle s'oriente davantage vers des produits pauvres en matières grasses.

### M. le Président GUERIN

Pour faire le lien avec cette question de qualité, je voudrais attirer votre attention sur le questionnaire relatif au devenir de la multitude de sigles de certification européenne que la Commission européenne vient de diffuser. J'incite chacun d'entre vous, opérateurs et consommateurs, à y répondre afin de favoriser leur clarification. Le questionnaire est disponible sur le site Internet de la Commission européenne jusqu'au 31 décembre 2008. Il est important d'y répondre afin de démontrer clairement l'attachement des Français à ces sigles officiels.



## 5. Conclusions : vers un regain d'intérêt des consommateurs pour la cuisine et le patrimoine culinaire ?

### Mme Pascale HEBEL

Les résultats du dernier baromètre sur la perception de l'alimentation mettent en évidence une augmentation sensible de la demande en matière d'éducation à la cuisine (+ 7 points). Un nombre croissant de Français considère par ailleurs que l'apprentissage de la cuisine permet de réaliser des économies substantielles, ce qui, en cette période de crise économique, est de nature à favoriser ce type de demande. Le fait de préparer soi-même les repas permet également, aux dires des personnes interrogées, de se rassurer sur la nature des produits consommés.

### M. Pierre FEILLET

Je laisse à présent la parole à Mme Julia CSERGO et à M. Pierre SANNER qui travaillent sur le dossier qui permettra peut-être, un jour, de faire reconnaître la gastronomie française en tant que patrimoine mondial de l'humanité.

### Mme Julia CSERGO

Lorsque le Président de la République a annoncé, au cours de sa visite du Salon de l'Agriculture en février dernier, sa volonté de voir reconnaître la gastronomie française comme patrimoine mondial de l'humanité, nous avons assisté à une multitude de réactions qui ont entraîné nombre de commentaires. Ces réactions démontrent l'attachement des Français à la notion de patrimoine, bien que celle-ci ne soit pas, dans ce cas précis de « patrimoine immatériel », clairement comprise. Dans son intervention, le Chef de l'Etat faisait implicitement référence à la Convention de 2003 de l'UNESCO pour la reconnaissance et la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel.

Les très nombreuses interprétations, souvent erronées, qui ont été données de cette démarche, m'amènent à préciser ici quelques points : nous ne demanderons ni la reconnaissance de la haute cuisine française, ni la reconnaissance des produits de terroir. Il est en effet, dans cette convention UNESCO, question de patrimoine immatériel. En d'autres termes, il s'agit de références à des pratiques sociales, traditions, expressions orales, rituels, événements festifs, ..., dans lesquels une communauté se reconnaît une mémoire et une identité communes. Il s'agit d'un patrimoine vivant transmis de génération en génération, et sans cesse recréé. Cette opportunité que nous offre la reconnaissance UNESCO s'accorde parfaitement à ce qu'est la gastronomie, une relation culturelle « au manger et au boire » à travers laquelle la France exprime des spécificités : d'une part des spécificités dans lesquelles tous les Français se reconnaissent au delà des origines sociales, géographiques, des générations... ; d'autre part, des spécificités qui distinguent notre culture des autres cultures du manger et du boire.

Nous souhaitons donc faire reconnaître, avant tout, que la gastronomie est un bien culturel et un héritage que nous devons maintenir et transmettre, pour conserver nos traditions, notre exception dans le domaine des savoirs, des savoir-faire, des habitudes et des rituels liés aux pratiques alimentaires et à la table.

### M. Pierre SANNER

Comme l'a si bien dit Julia, ce dossier suscite de nombreuses passions et je voudrais insister de nouveau sur le fait que nous ne souhaitons pas faire reconnaître une excellence, mais bien les pratiques d'une communauté. Dans ce cadre, l'un des objectifs de notre mission est de favoriser les politiques culturelles encourageant la transmission, l'éducation et la valorisation de l'ensemble des pratiques rattachées à la gastronomie, conformément aux exigences de l'UNESCO qui souhaite que tout acteur soit en mesure de définir une politique culturelle pour l'avenir. L'enquête du CREDOC illustre bien cette quête des Français pour le « savoir cuisiner » et on peut s'interroger sur les lieux de transmission de cette culture. Nombreux sont ceux qui pensent que l'école, ou les centres de loisirs, en sont les lieux privilégiés. Une politique culturelle suppose par ailleurs une coopération internationale et la Convention de l'UNESCO pour le patrimoine culturel immatériel représente à cet égard une opportunité intéressante.

### M. le Président GUERIN

Je désire remercier Pierre FEILLET qui a bien voulu prendre en charge l'animation de cet après-midi, ainsi que l'ensemble des participants à cette journée. Je souhaite également d'ores et déjà d'excellentes fêtes de fin d'année à ceux qui ne pourront pas se joindre à nous demain. Nous nous retrouverons l'année prochaine, et avons encore beaucoup de travail à accomplir d'ici là. Bonne soirée à tous.

*La séance est levée à 18 heures.*





Alimentation : vers de nouveaux arbitrages ?

COMITÉ STRATÉGIQUE  
« AGROALIMENTAIRE » CoS 1 PV 37



## Accueil

par **Bernard GAUD**, *président de l'Association régionale des industries alimentaires de Rhône-Alpes*

**Bernard GAUD** ouvre la réunion du CoS Agroalimentaire qui se tient pour la première fois en même temps que la session plénière délocalisée du Conseil National de l'Alimentation (CNA) à Lyon, dans les locaux de l'Agrapole.

Dans son discours, **Bernard GAUD** souligne notamment que la normalisation est un facteur de concurrence loyale et de différenciation, mais aussi qu'il convient d'éviter la multiplication des référentiels et leur excessive complexité notamment au regard de l'impact que cela a sur les PME.

**Gérard MANTEL**, Directeur normalisation de l'AFNOR, remercie tout d'abord l'ISARA et R3AP pour l'organisation de cette réunion et **Philippe GUERIN** (président du CoS Agroalimentaire) pour son initiative de délocalisation de la réunion du CoS Agroalimentaire.

Dans son discours **Gérard MANTEL** insiste sur l'importance de l'implantation régionale de la normalisation, par exemple par le biais de plate-formes d'échanges, mais aussi sur l'importance de l'écoute des acteurs à laquelle contribue ce type d'opération. Il souligne par ailleurs que l'AFNOR porte une stratégie multisectorielle et a, à ce titre, besoin de remontées "terrain" afin de définir les besoins.

En réponse à une des remarques faites par **Bernard GAUD**, il précise que la lisibilité des documents normatifs est un point majeur et figure à ce titre parmi les axes stratégiques de l'AFNOR.

## Séance plénière du CoS Agroalimentaire

de l'AFNOR sous la présidence de **Philippe GUERIN**

### 1. Comment s'organise la participation française aux nouveaux travaux de normalisation ?

**Jean-Baptiste FINIDORI** (AFNOR) propose tout d'abord aux participants un résumé des discussions ayant eu lieu lors de la première réunion du CEN/PC 387, Données de composition des aliments (12 et 13 novembre 2008, Stockholm).

Il précise tout d'abord qu'à cette réunion ont participé :

- ▣ **Marine OSEREDCZUK** (AFSSA), **Cécile RAUZY** (ANIA) et **Jean-Baptiste FINIDORI** pour la France,
- ▣ 2 représentants suédois,

- ▣ 1 représentante portugaise,

- ▣ 1 représentant britannique,

- ▣ 1 représentante finlandaise (la représentante finlandaise s'est présentée comme une observatrice lors de cette première réunion),

- ▣ 1 représentant danois (l'expert danois a signalé ne pouvoir représenter officiellement la position danoise en raison de l'absence d'un membre de l'organisme de normalisation),

et qu'à cette réunion les principales décisions suivantes ont été prises :

- ▣ nomination du **Dr Wulf BECKER** (Chief nutritionist, Swedish National Food Administration, Nutrition Department) en tant que président du CEN/PC 387,

- ▣ calendrier d'élaboration sur 2 ans (et non 3 comme communément envisagé pour une norme européenne),

- ▣ modification du titre du projet pour éviter toute ambiguïté ; le nouveau titre étant "Données de composition des aliments – Structure et format d'échange".

Pour terminer sa présentation, **Jean-Baptiste FINIDORI** attire l'attention des participants sur de possibles problèmes par rapport aux positions françaises définies lors de la réunion du 27 octobre 2008 :

- ▣ souhait de plusieurs participants d'inclure aussi les additifs et les contaminants dans le périmètre du projet ; à cet effet le terme générique "composés" a été retenu pour la rédaction du domaine d'application de la norme,

- ▣ souhait de certains participants de s'éloigner du livrable du programme EuroFIR.

**Ambroise MARTIN** (Centre hospitalier universitaire de Lyon) souligne qu'ayant soutenu le programme EuroFIR il trouve très intéressant que ce programme se poursuive par des travaux de normalisation. Il souhaite cependant attirer l'attention des participants sur quelques sujets méritant une attention particulière lors du développement de la norme, à savoir : les catégories d'aliments, les thésaurus à utiliser et les unités pour l'expression des résultats.

**Cécile RAUZY** précise que des bases de données existent déjà et qu'il convient donc de faire très attention, notamment lors de la définition des formats d'échanges de données, de manière à ne pas remettre en cause tout le travail déjà réalisé au niveau français. De son point de vue une certaine souplesse devrait être conservée. Elle attire aussi l'attention des participants sur le périmètre du projet et notamment sur le cas des

## Alimentation : vers de nouveaux arbitrages ?

contaminants qui nécessiteront d'impliquer des experts de ce domaine ; une simple transposition de l'approche retenue pour les ingrédients n'étant de son point de vue pas possible.

Josy MAZODIER (Conseil Général des AAER) précise que ce sujet est un sujet central nécessitant la définition d'une position française claire et consolidée. De son point de vue la définition de cette position passe notamment par :

- l'identification des données disponibles (recherche pré-normative),
- une réflexion sur les conséquences d'une proposition émanant d'un pays qui n'est pas un grand producteur de produits agroalimentaires mais surtout un pays consommateur.

Pour répondre à ces différentes interrogations, les participants recommandent :

- une action rapide de mobilisation des acteurs français en vue de la mise en place d'une commission miroir,
- une mobilisation large des acteurs sur toute la chaîne : gestionnaire de base de données (AFSSA en position centrale), fournisseurs de données (ANIA, industriels, ACTIA, laboratoires d'analyse...) et utilisateurs de données (pouvoirs publics, consommateurs, diététiciens...),
- l'identification des travaux pré-normatifs disponibles.

Par ailleurs, compte tenu du fait qu'il s'agit de travaux européens menés en anglais, Philippe GUERIN demande que cet aspect soit considéré sous l'angle de son impact possible sur la mobilisation des acteurs et que les éventuels effets négatifs soient corrigés (traduction des documents...).

## 2. Présentation des conclusions de la réunion plénière des 16 et 17 octobre 2008 à Paris du comité ISO/TC 34, Produits alimentaires

François FALCONNET (2F Conseil) débute sa présentation en informant les participants que l'ISO/TC 34, Produits alimentaires (principal comité technique de l'ISO en charge du développement des normes dans les secteurs agricole et agroalimentaire) a tenu sa réunion plénière les 16 et 17 octobre 2008 à Paris. Il précise à cette occasion qu'il s'agissait de la première réunion plénière depuis plus de 20 ans.

Avant d'entrer dans le détail des discussions ayant eu lieu lors de cette réunion, François FALCONNET présente les axes de travail retenus jusqu'à présent par le nouveau secrétariat. Il rappelle à cette occasion que ce secrétariat est assuré depuis 2007 par AFNOR et ABNT (Organisme de Normalisation Brésilien) dans le cadre d'un jumelage.

En préambule de sa présentation, François FALCONNET précise que les actions menées à ce jour par le nouveau secrétariat ont eu essentiellement pour but de relancer ce comité technique, de crédibiliser la présidence et l'animation françaises et de préparer l'inscription de nouveaux sujets de travail répondant aux intérêts français :

- coordination des travaux avec la mise en place d'un groupe d'appui au président du comité technique (CAG ou Chairman Advisory Group),
- échanges entre les membres avec notamment la participation des représentants américains à la dernière réunion du CAG (15 octobre 2008) afin d'expliquer leurs commentaires sur le plan d'actions,
- intensification des relations avec le Codex Alimentarius (nomination de représentants de l'ISO/TC 34 au sein de plusieurs Comités du Codex, invitation de représentants du Codex Alimentarius à la réunion plénière de l'ISO/TC 34 les 16 et 17 octobre 2008).

Concernant le contenu de la réunion, François FALCONNET attire l'attention des participants sur le point suivant :

- la révision du plan d'actions (Business Plan) de l'ISO/TC 34 pour les 3 prochaines années (voir DOC CoS 1 N 219)

François FALCONNET précise qu'une partie importante de la discussion a été consacrée à l'étude des commentaires reçus des Etats-Unis et qui portaient notamment sur la répartition des compétences entre l'ISO et le Codex (souhait de voir évitée toute duplication de travaux).

- la révision du domaine d'application de l'ISO/TC 34

Initiée de manière à disposer d'un libellé en ligne avec les derniers développements menés au sein de l'ISO/TC 34 (par exemple ISO 22000 Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire ou ISO 22005 Traçabilité de la chaîne alimentaire – Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en oeuvre, cette révision a suscité une remarque de la part des Etats-Unis qui souhaitaient supprimer du nouveau domaine d'application toute référence à la sécurité sanitaire des aliments. François FALCONNET souligne que cette position n'a été soutenue par aucun des pays ayant participé à la réunion.

Suite à cette présentation, Pauline RAUST (ANIA) demande quelques précisions sur les relations entre l'ISO/TC 34 et le Global Food Safety Initiative (GFSI) et la reconnaissance internationale du PAS 220:2008, Prerequisite programmes on food safety for food manufacturing.



Sur ces 2 points, François FALCONNET précise que :

- le GFSI a pu présenter ses travaux (évaluation des référentiels International Food Standard (IFS), British Retail Consortium (BRC) ou Safe Quality Food (SQF)) lors de la réunion plénière de l'ISO/TC 34, mais que les relations entre les 2 structures sont toujours relativement informelles (échanges d'informations ou invitations aux réunions plénières),
- l'ISO/TC 34 ne peut pas s'autosaisir d'un sujet (i.e. inscription à son programme de travail du PAS 220) ; en sa qualité de président de la commission de normalisation française V01C, Sécurité des aliments – Hygiène et management, François FALCONNET informe cependant les participants que cette commission de normalisation évalue la possibilité de proposer l'inscription de ce sujet au programme de travail de l'ISO/TC 34, en collaboration avec l'Organisme de Normalisation Britannique (BSI).

Les membres du CoS prennent note de la réflexion menée au sein de la commission V01C et de la possible soumission d'une proposition de nouveau sujet au secrétariat de l'ISO/TC 34.

Suite à une question d'Ambroise MARTIN relative à la co-existence de plusieurs référentiels portant sur la sécurité sanitaire des aliments (ISO 22000, IFS, BRC...), Josy MAZODIER rappelle que ces référentiels ne sont pas de même nature et que si les référentiels évoqués dans le cadre du GFSI sont des documents professionnels, les référentiels normatifs (ISO 22000) relèvent quant à eux d'une mutualisation des positions de l'ensemble des acteurs. Il reconnaît cependant l'importance d'une harmonisation de ces différents documents.

### 3. Partenariat National pour le Développement des Industries AgroAlimentaires (PNDIAA)

Philippe GUERIN profite de cette transition pour proposer à Karine BOQUET (ENGREF) de présenter les réflexions actuellement en cours sur l'intégration des démarches de certification des entreprises dans les contrôles officiels. Compte tenu des liens existant entre les 3 points suivants de l'ordre du jour, il propose par ailleurs aux participants de discuter ces 3 points à l'issue des présentations et non à l'issue de chaque présentation.

Karine BOQUET informe les participants que la réflexion actuellement en cours sous l'égide de la DGAL a pour but d'évaluer les possibilités d'adaptation quantitative et qualitative des inspections en fonction de l'existence ou non de certifications. Elle précise à cette occasion que cette réflexion est en fait menée par rapport à l'ISO 22000 car cette norme :

- est reconnue internationalement,

- vise à une organisation des entreprises pour une production sécurisée,
- met en oeuvre des exigences réglementaires (Plan de Maîtrise Sanitaire) et,
- comme le "paquet hygiène", est rédigée en obligations de résultats.

Karine BOQUET poursuit en précisant que cette étude a débuté en décembre 2007 et arrive maintenant, après une phase d'évaluation théorique, à une phase d'expérimentation de terrain. Compte tenu des objectifs visés, l'expérimentation serait menée sur la base de la réalisation d'un audit en centrale et sur site puis d'une inspection, avec comme données d'entrée les données issues de l'audit. A ce jour, plusieurs entreprises seront impliquées dans cette expérimentation (janvier à juin 2009) : Danone, Lactalis (produits laitiers), Métro (distribution), Compass, Elior, Sodexo (restauration collective).

Compte tenu de l'état d'avancement de l'expérimentation, des conclusions, même préliminaires, ne peuvent pas être présentées.

Philippe GUERIN passe ensuite la parole à Laurent BAZIN (DGAL) pour un point sur les travaux menés dans le cadre du GT 5 (Normalisation, certification des IAA) du PNDIAA.

Laurent BAZIN informe les participants que dans le cadre du PNDIAA, six groupes de travail ont été réactivés dont le GT 5 "Normalisation, certification des IAA" dont le but est :

- d'aboutir à une proposition de réduction de la pression d'audits liée aux démarches de certification dans lesquelles sont engagées les entreprises agroalimentaires, en particulier les PME, tout en garantissant le même niveau de sécurité sanitaire des produits alimentaires.

Il précise que l'objectif de ce groupe était de concilier le maximum d'exigences des différents référentiels disponibles (si possible au niveau international) afin d'aboutir si possible à l'équivalence de ces référentiels.

Laurent BAZIN poursuit en présentant aux participants les orientations issues de la dernière réunion de ce groupe tenue le 13 novembre 2008 :

- Choix de l'ISO 22000 comme socle commun

Note du secrétariat : La définition est issue du mandat (voir DOC CoS 1 N 206) du GT 5. Le socle commun est constitué "des parties communes aux différents référentiels ainsi que les exigences spécifiques permettant de souscrire aux objectifs définis dans le mandat".

- Impossibilité, en l'état, d'une reconnaissance d'équivalence entre les différents textes

## Alimentation : vers de nouveaux arbitrages ?

Les réflexions menées dans le cadre du GT 5 ont en effet souligné la nécessité de poursuivre les réflexions sur certains sujets : élaboration d'un document normatif sur les programmes pré-requis, harmonisation de la formation des auditeurs, des fréquences d'audit, du format et de l'accessibilité des rapports.

Il termine en précisant que les travaux complémentaires seront à mener sur 2009 et 2010.

### 4. Quelles sont les normes clés dans l'agroalimentaire de demain ?

**Philippe GUERIN** propose ensuite aux participants de poursuivre par une présentation des résultats d'une étude menée par des étudiants de l'ISARA-Lyon concernant les attentes des entreprises agroalimentaires Rhône-Alpines en matière de normalisation. Il précise à cette occasion que cette étude a été initiée dans le cadre de la venue en région du CoS de manière à disposer d'un éclairage régional quant aux attentes des entreprises en terme de normalisation et ainsi permettre d'alimenter les discussions du CoS sur les orientations prioritaires pour 2009.

Les élèves débutent leur présentation par un rappel des orientations choisies pour mener cette étude. Ils précisent à cette occasion avoir choisi les systèmes de management suivants :

- ▣ Management santé et sécurité au travail : OHSAS 18001
- ▣ Management de la qualité : ISO 9001
- ▣ Management de l'environnement : ISO 14001
- ▣ Management de la sécurité des aliments :
  - La norme ISO 22000
  - Les référentiels privés (BRC : British Retail Consortium ; IFS : International Food Standard)

Les élèves poursuivent en évaluant la représentativité des réponses obtenues. Ils soulignent notamment que 174 entreprises ont été contactées avec un taux de réponse de 40% (i.e. 70 réponses). Ils précisent par ailleurs que la répartition par secteur d'activité des entreprises ayant répondu à l'enquête est globalement en ligne avec la répartition régionale (Rhône-Alpes, même si une analyse plus fine permet de mettre en évidence une sur-représentation du secteur des viandes et une sous-représentation du secteur laitier.

Pour conclure, les étudiants présentent les principales attentes mentionnées par les entreprises lors de cette enquête :

- ▣ Regrouper les normes ;
- ▣ Simplifier la mise en place des référentiels pour les entreprises ;

- ▣ Stabiliser les objectifs dans la durée ;
- ▣ Compléter le corpus normatif dans des domaines bien précis (mycotoxines, flaveur, méthodes d'analyse ...).

Après avoir remercié les étudiants pour le travail réalisé, Jean-Baptiste FINIDORI donne la parole aux membres du CoS pour une réflexion sur ces conclusions ainsi que sur les présentations précédentes.

**Olivier de CARNE** (Coop de France) souligne à cette occasion que certaines des remarques faites font clairement écho aux discussions actuellement en cours au sein du GT 5 du PNDIAA. Il précise néanmoins que les documents complémentaires pour aider à la mise en place des référentiels (Programmes Pré-Requis ou PrP) ne présenteront un intérêt que s'ils disposent d'un certain niveau de reconnaissance.

**Laurent BAZIN** répond qu'il conviendrait effectivement que les documents complémentaires aient un niveau de reconnaissance similaire à celui de l'ISO 22000. Pour autant, à ce jour, il n'est pas envisagé de lien direct entre l'ISO 22000 Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire et le document PrP, par exemple par le biais d'une intégration au sein de l'ISO 22000, mais 2 documents différents.

Pour conclure sur ce point, Jean-Baptiste FINIDORI propose une synthèse des résultats de l'enquête complétée d'une mise en perspective par rapport aux présentations réalisées lors de cette réunion. De son point de vue, 3 thématiques ressortent clairement :

- ▣ La communication sur les travaux de normalisation car de fortes confusions existent entre normes et référentiels privés et les petites structures ont une connaissance très limitée des textes existants.
- ▣ La coordination des référentiels portant sur la sécurité sanitaire des aliments. Il est à noter à ce propos qu'un certain nombre de réflexions (peut être à compléter) sont actuellement en cours d'une part au sein du GT 5 du PNDIAA et d'autre part par le biais d'une prise en compte des démarches de certification des entreprises dans les contrôles officiels.
- ▣ La poursuite des programmes de normalisation dans le domaine des méthodes d'analyse et notamment en microbiologie, chimie analytique ou analyse sensorielle.

### 5. Orientations prioritaires du CoS Agroalimentaire pour 2009

**Philippe GUERIN** propose aux participants de terminer la réunion par une réflexion de synthèse sur les orientations



prioritaires du CoS Agroalimentaire pour 2009. Il suggère à ce propos aux participants d'utiliser comme document de départ le document DOC CoS 1 N 220 et, le cas échéant, de l'ajouter de sujets/thématiques qui auraient été mis en évidence lors des présentations précédentes et ne figureraient pas dans le document. Jean-Baptiste FINIDORI précise à cette occasion que ce document, élaboré en collaboration notamment avec le président du CoS Agroalimentaire, fait actuellement ressortir 4 axes de travail :

- ▣ le management de la sécurité sanitaire des aliments qui constitue très nettement une des principales attentes des consommateurs,
- ▣ la qualité des produits (hors qualité sanitaire) et la satisfaction des consommateurs, qu'il s'agisse par exemple des qualités organoleptiques des produits ou, de plus en plus, de la qualité nutritionnelle des denrées,
- ▣ l'amélioration des pratiques et le développement durable au sein de la filière agricole et dans les industries agroalimentaires tant du point de vue du management de la qualité, de la maîtrise des aspects environnementaux mais également de ceux liés à la sécurité des travailleurs ou au développement durable,
- ▣ la loyauté des échanges.

Au vu notamment des conclusions de l'étude menée par les étudiants de l'ISARA, François FALCONNET souhaite qu'un axe "Communication" soit ajouté aux orientations 2009.

**Bernard GAUD** précise que cette communication doit être "directe" et "concrète" pour être compréhensible par les opérateurs.

**Cet axe est retenu par l'ensemble des participants.**

**François VIGNEAU** (Eurofins Scientific Analytics) souhaite quant à lui revenir sur l'axe "Loyauté des échanges" et plus précisément sur l'articulation méthodes d'essai / spécifications de produits. Il insiste sur l'importance de ne pas séparer les méthodes d'essai et les spécifications de produits de manière à ne pas être confronté à des situations où il n'est pas techniquement possible de vérifier une caractéristique d'un produit. Cette réflexion est approuvée par l'ensemble des participants. Concernant les autres sujets évoqués lors de cette réunion, notamment les Programmes Pré-Requis, ils sont couverts par les axes de travail déjà mentionnés dans le document DOCCoS 1 N 220 et font déjà pour certains l'objet d'actions dédiées.

## 6. Prochaines réunions

Lors des prochaines réunions, les points suivants seront abordés :

- ▣ Focus sur l'ISO/TC 34/SC 6 "Viandes, volailles, poissons" :

quels enjeux, quelles actions engager pour relancer les travaux si des enjeux existent ?

- ▣ Grenelle de l'Environnement : quelles perspectives pour le secteur agroalimentaire ?

- ▣ Mise en oeuvre des orientations 2009

Pour mémoire, les prochaines réunions du CoS se tiendront :

31 mars 2009 (14h30 – 17h30)

17 juin 2009 (14h30 – 17h30)

13 octobre 2009 (14h30 – 17h30)

**Philippe GUERIN remercie les membres du CoS pour leur participation et clôt la réunion.**



Alimentation : vers de nouveaux arbitrages ?

ANNEXES

Annexe 1

# Résultats de l'enquête sur la normalisation auprès des entreprises agroalimentaires de Rhône-Alpes

réalisée par

Caroline ABRAM, Elodie CALZAMIGLIA,  
Stéphanie CROZIER, Alexandra DEVIDAL,  
Marion GOUJON, Gwenn LASBLEIZ, Grégoire MALAVAL,  
Fleur MOIROT-CROUVISIER, Mylène PROST,  
Thomas PRUNEL, Noémie RICHARD, Matthias WEBER

Elèves-Ingénieurs à l'ISARA-Lyon



## Sommaire

- Objectif de l'étude
- Matériel et méthode
- Typologie des entreprises en fonction de leur certification
- Attentes et suggestions



## Objectif de l'étude

### La démarche

Demande du Conseil National de l'Alimentation et  
Comité d'Orientation Stratégique Agro-alimentaire

### Objectif

Évaluer comment les entreprises s'impliquent dans la  
mise en œuvre de la normalisation,  
Connaître leurs attentes et besoins, leurs difficultés



### Les systèmes de management choisis

Management santé et sécurité au travail : OHSAS18001

Management de la qualité : ISO 9001

Management de l'environnement : ISO 14001

Management de la sécurité des aliments :

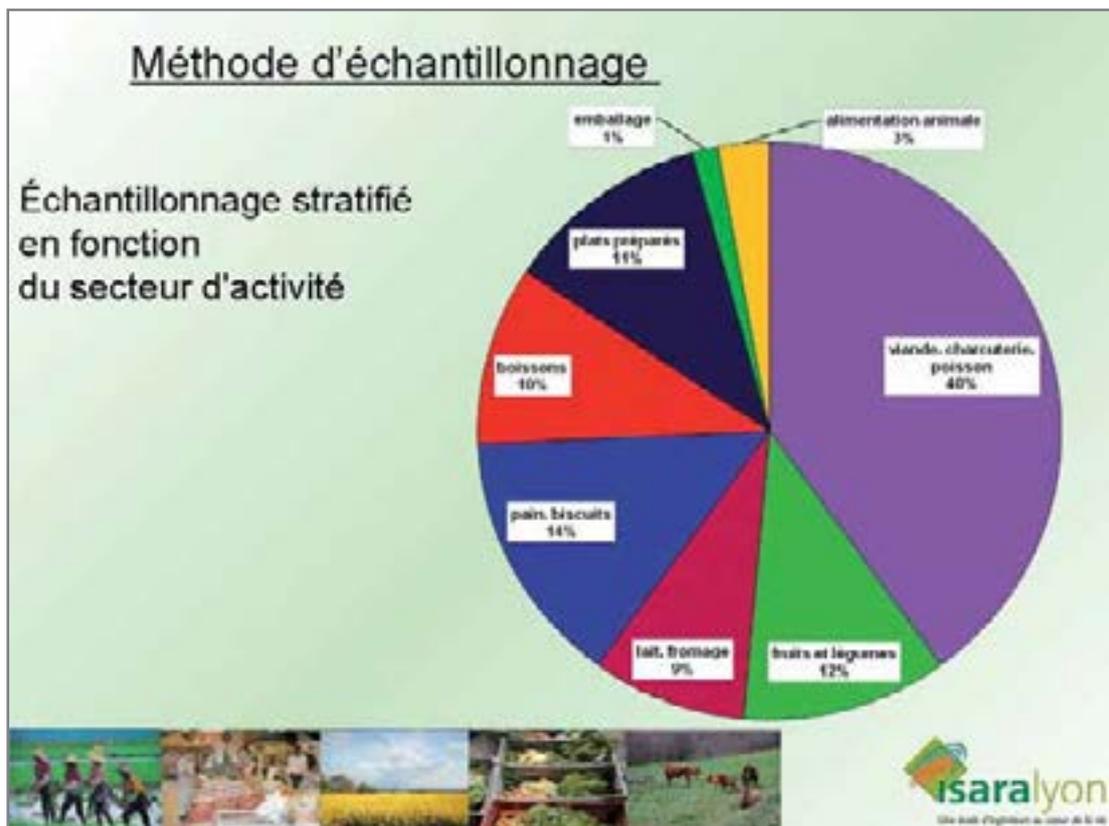
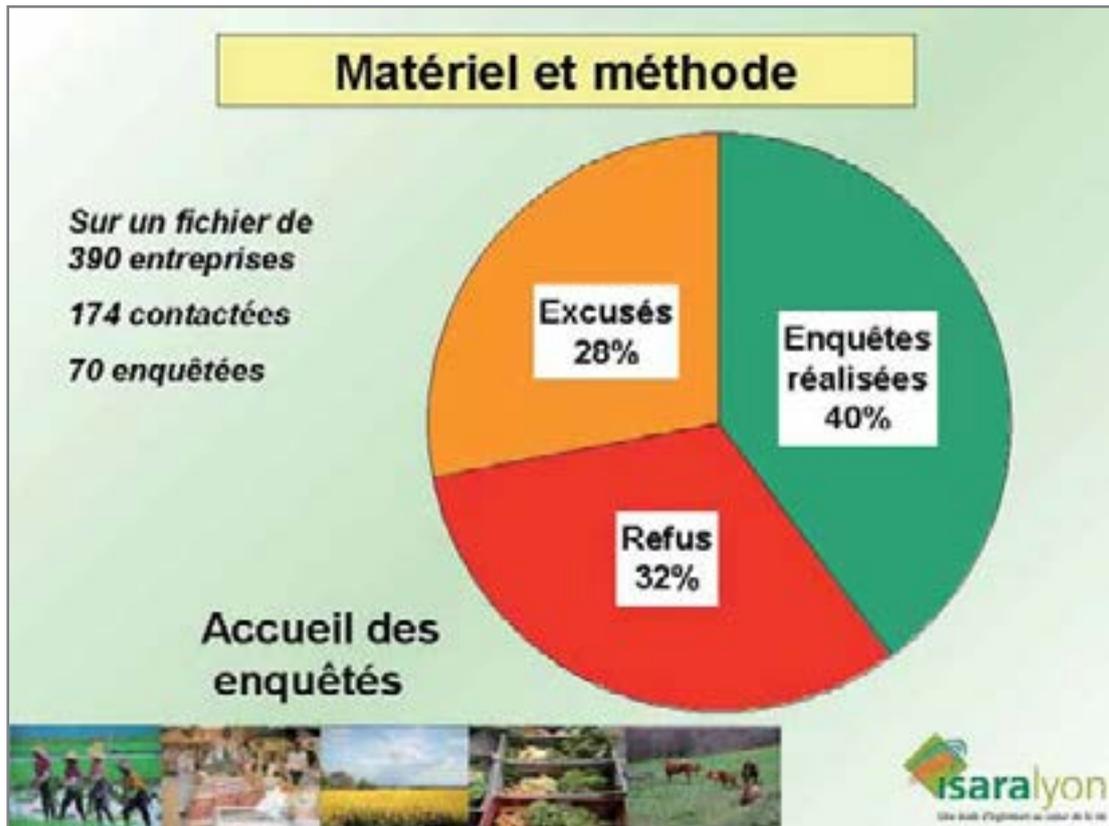
- La norme ISO 22000

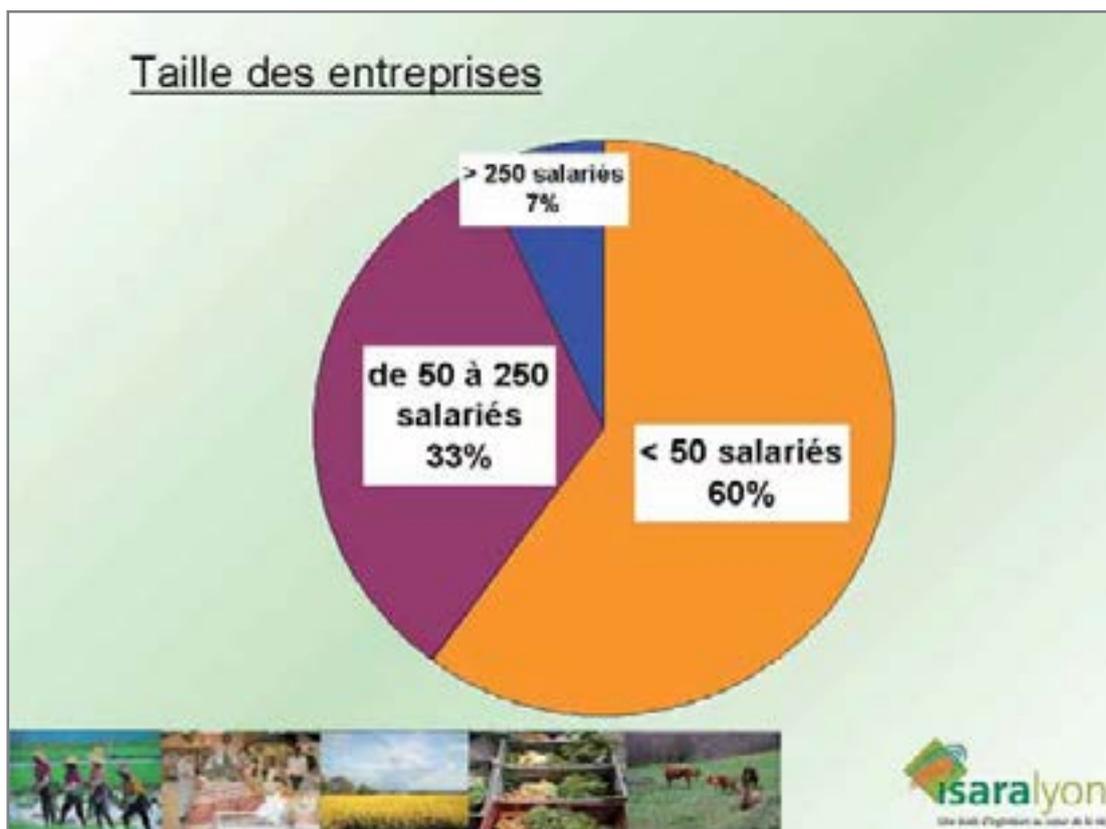
- Les référentiels privés :

BRC : British Retail Consortium

IFS : International Food Standard







### Grille d'entretien

Y-a-t-il eu ou y a-t-il en ce moment une démarche de certification ?

*Quelles certifications, date de mise en place, pourquoi, avantages et contraintes, motivations... ?*

Avez-vous besoin de nouvelles normes ?

*Lesquelles, pourquoi, motivations...*

isaralyon  
Une belle expérience au cœur de la vie



## COMPARAISON DES ENTREPRISES CERTIFIEES (volontaires ou sur demande des clients)

**POINTS COMMUNS**

- Image
- Organisation
- Parts de marché
- Clientèle
- Performance
- Investissements
- Changements

**DIFFICULTES RENCONTREES**

Demande clients	Volontaires
<ul style="list-style-type: none"><li>• Lourdeurs administratives</li><li>• Complexité</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Différends internes</li></ul>



## **Les entreprises non certifiées**

Quelles sont-elles ?

Des entreprises de plus petite taille que celles qui sont certifiées

Ne font pas de transformation

Nombreuses dans le secteur de la viande



### Vers une certification future

Envisagent les normes ISO 22000,  
IFS/BRC.

Suite à des demandes de clients

Pour améliorer l'organisation interne

Pour s'ouvrir vers de nouveaux marchés



### Un refus catégorique – les raisons

- Déséquilibre important entre coûts et bénéfices
- Refonte des normes trop régulière
- Mobilise trop d'argent, de temps et de personnes pour les petites structures
- Trop de normes concernant les mêmes domaines
- Manque d'informations qui entraîne une méconnaissance générale



## Les attentes

Regrouper les normes

Simplifier la mise en place

Stabiliser les objectifs dans la durée

Dans peu de cas : des domaines plus spécifiques à normaliser (mycotoxines, flaveur, méthodes d'analyse ...)



## Quelques suggestions

Regrouper les normes

Pérenniser

Sensibiliser les TPE

*Peut-on faire des normes spécifiques pour les TPE ?*



Annexe 2



## L'OBSERVATOIRE DE LA QUALITÉ DE L'ALIMENTATION

- Proposé par le PNNS 2 dans le cadre de la fiche « agir sur l'offre alimentaire »
- S'appuie sur l'avis n° 51 du CNA du 19 mai 2005 pour la mise en place d'un « Observatoire de l'Alimentation »
- Mission confiée à l'INRA et l'AFSSA par les Ministres en charge de l'Agriculture, de la Santé et de la Consommation

### OBJECTIFS DE L'OBSERVATOIRE :

- ⇒ Rassembler et analyser les données nutritionnelles et socio-économiques sur les aliments (produits transformés)
- ⇒ Suivre l'évolution des caractéristiques de l'offre alimentaire, objectiver les efforts des acteurs, vérifier le respect des chartes d'engagement
- ⇒ Éclairer et évaluer les interventions publiques (et privées) en vue d'une amélioration continue de l'offre alimentaire
- ⇒ Appuyer des initiatives favorisant l'adoption de stratégies d'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre
- ⇒ Constituer une plate-forme de centralisation et d'échange des données élaborées par les différents acteurs: associations de consommateurs, industrie, distribution, pouvoirs publics

Oqali – Séance plénière CNA, Lyon – 9 décembre 2008

## LES DONNÉES NÉCESSAIRES POUR L'OQALI (1)

- Noms commerciaux et dénominations de vente des produits élémentaires (niveau des "références") présents sur le marché
- **Composition nutritionnelle** détaillée (type 2 minimum + nutriments complémentaires selon les secteurs)
- Informations liées à l'**emballage** :
  - Taille des portions et présence de valeurs nutritionnelles à la portion
  - Etiquetage nutritionnel
  - Pictogrammes éventuels
  - Repères de consommation (dans le cadre d'un repas équilibré)
  - Allégations nutritionnelles et santé et leur position sur l'emballage
  - Autres recommandations (activité physique, ...)
  - Liste d'ingrédients
  - Allergènes
  - Population cible
  - Code barre et code emballeur
  - Nature du contenant

Oqali – Séance plénière CNA, Lyon – 9 décembre 2008

## LES DONNÉES NÉCESSAIRES POUR L'OQALI (2)

- Segments de marché : marques nationales et de distributeurs, hard-discount
- Gammes : haut de gamme, cœur de marché, entrée de gamme
- Prix ou positionnement dans la gamme des prix du marché de référence
  
- Parts de marché en France
  
- Données **rétrospectives** pour considérer les améliorations nutritionnelles déjà effectuées
- Modifications (de composition nutritionnelle, formulation, étiquetage, taille de portion ou poids net) apportées aux produits, nouveaux produits ou produits retirés du marché

⇒ **Pas de base regroupant ce type de données en France**

Oqali – Séance plénière CNA, Lyon – 9 décembre 2008

## CONSTITUER UNE BASE DE DONNÉES SUR LES CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES : LES SOURCES "PRIMAIRES"

### 1. Etiquetage figurant sur l'emballage des produits

Relevés en magasin  
Envois des Industriels (MN) et des distributeurs (MDD, PP, HD)

- Autres informations transmises par les fabricants

Interlocuteur unique

- Analyses de la composition des produits

Pour les segments de marché où il manque de l'information

- Base GNPD ou XTC World Innovation

Recensement des nouveaux produits arrivant sur le marché

- TNS Worldpanel

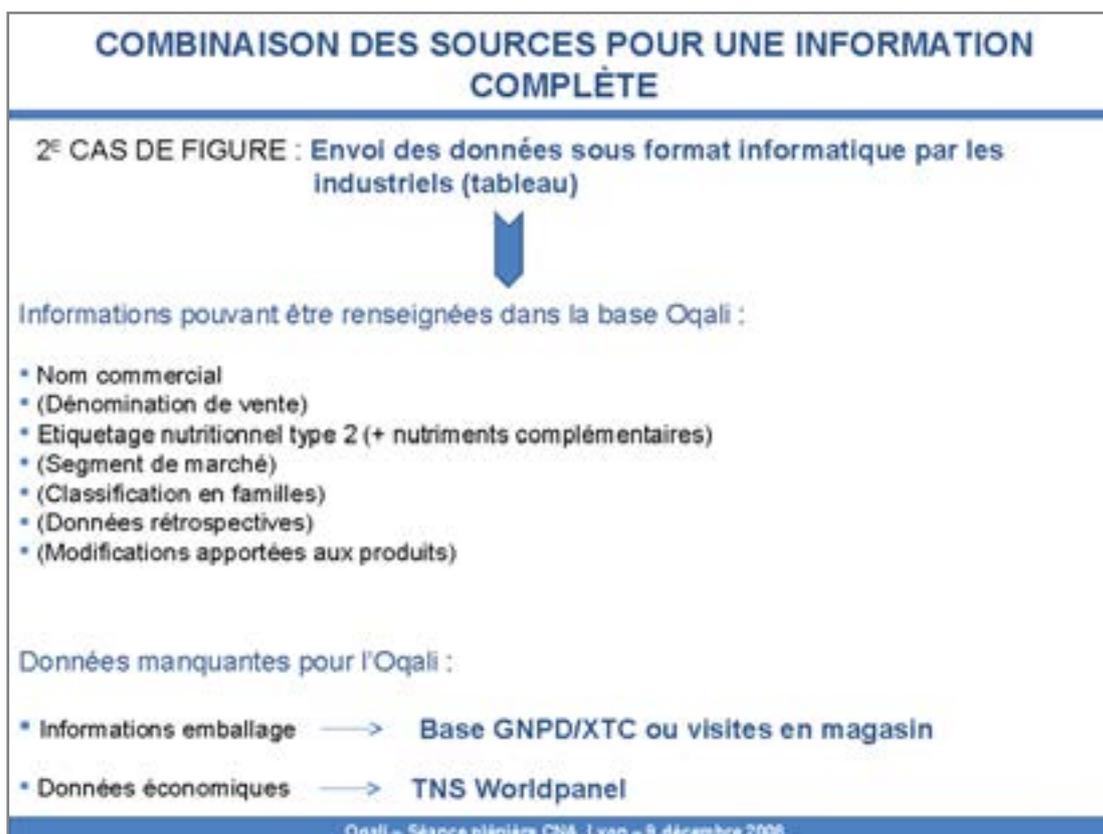
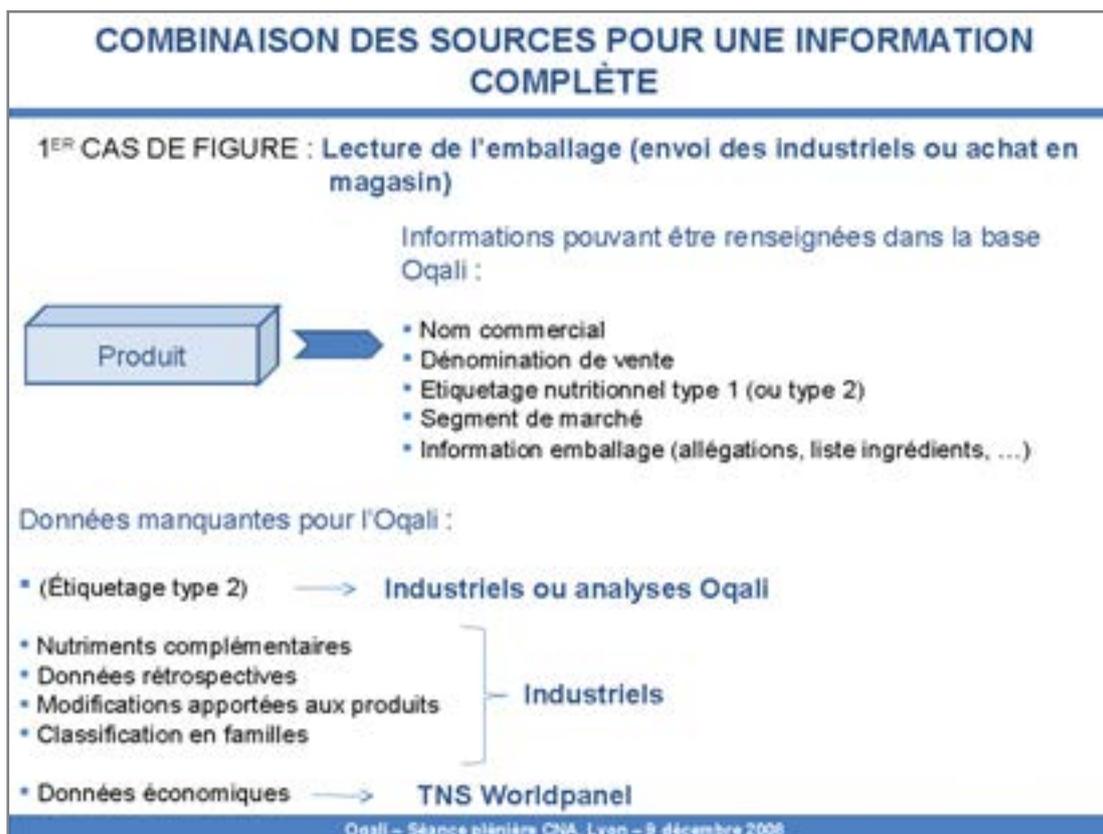
Données d'achat des ménages

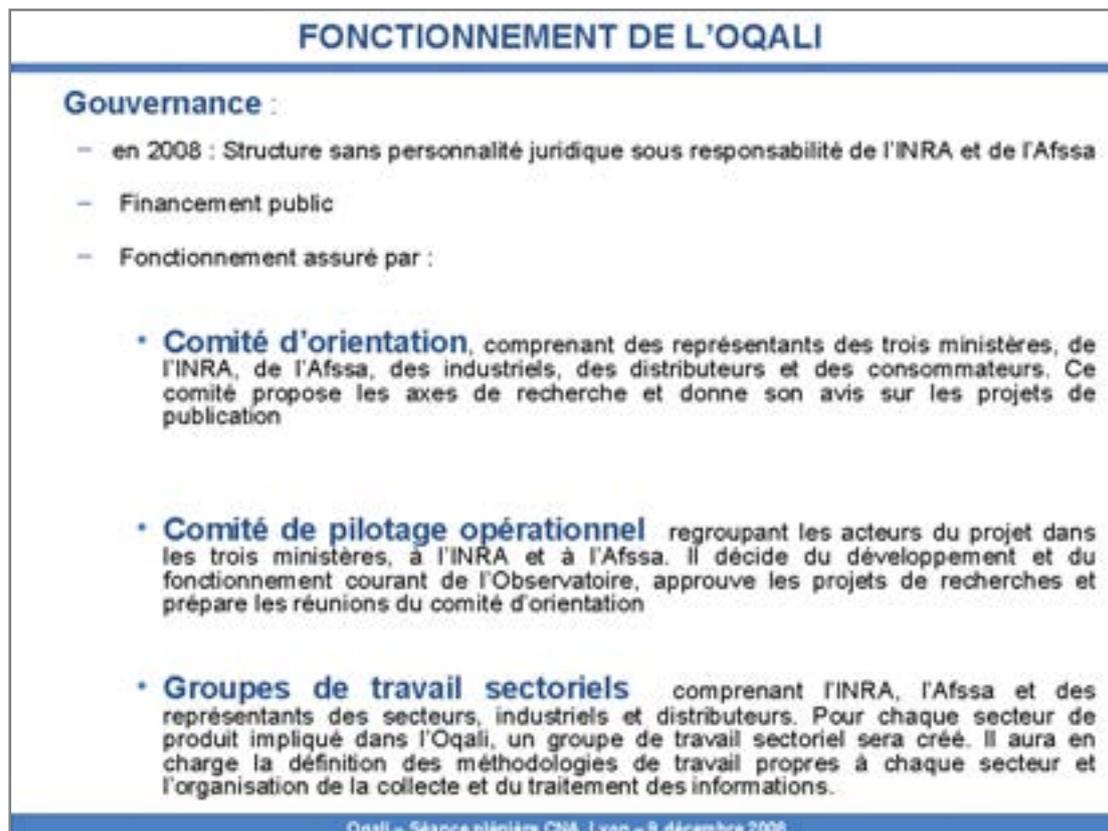
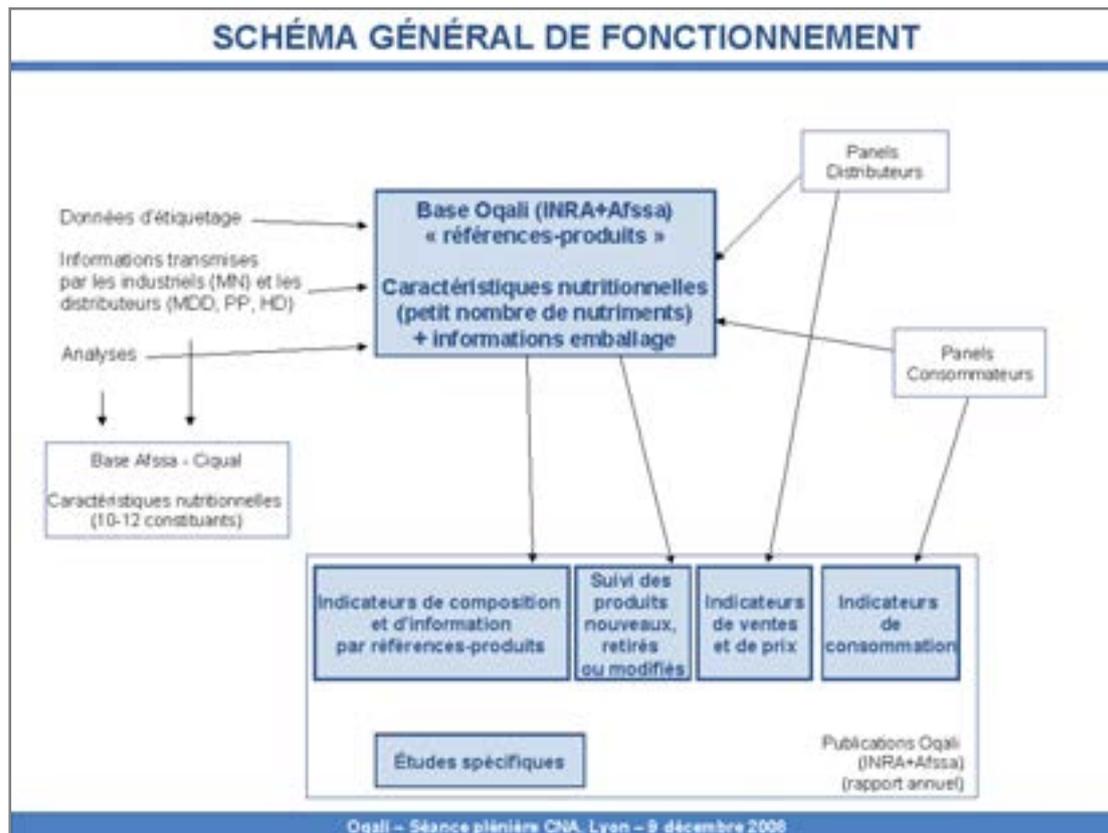
Oqali – Séance plénière CNA, Lyon – 9 décembre 2006

## AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DES SOURCES

Sources	Description	Avantages	Inconvénients
Lecture des emballages	Relevés ou achats en magasin	Accessibilité de l'information	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Étiquetage nutritionnel non systématique</li> <li>• Niveau de détail et de couverture variable selon les marchés</li> </ul>
Informations transmises par les industriels	Transmission des informations sous format électronique ou via l'envoi des emballages	Accès à des informations non disponibles sur l'étiquetage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilité variable selon les entreprises</li> <li>• Charge de travail (mise en forme et transmission de fichiers)</li> </ul>
Analyses de la composition nutritionnelle des aliments	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyses physico-chimiques</li> <li>• Méthode d'échantillonnage spécifique par secteur</li> <li>• Analyses financées par le budget Oqali. Possibilité de mise en place d'une convention avec un secteur pour le financement partagé d'analyses</li> </ul>	Données précises, détaillées, normalisées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coûteux (pas généralisable, sauf échantillonnage)</li> </ul>

Oqali – Séance plénière CNA, Lyon – 9 décembre 2006





ÉTUDE DE FAISABILITÉ RÉALISÉE EN 2007
Cette étude a permis de définir : <ul style="list-style-type: none"><li>⇒ Le périmètre et le contenu de l'observatoire</li><li>⇒ Le mode de fonctionnement</li><li>⇒ Les conditions d'engagement des pouvoirs publics et des professionnels</li></ul>
Réalisée sur 3 secteurs tests
<b>BISCUITERIE</b> => 4-5 entreprises leaders représentent 60% du marché. Source utilisée: <u>informations transmises par les industriels</u> Environ 290 références suivies (majorité de MN vs MDD) (50% du marché)
<b>CEREALES PETIT-DEJEUNER</b> => Secteur très concentré: 3 leaders représentent 85% du marché. Source utilisée: <u>étiquetage et relevé en magasin + données fournies volontairement par les industriels</u> Environ 140 références suivies (MN et MDD) (75% du marché)
<b>CHARCUTERIE</b> => Secteur très atomisé: beaucoup de PME. Source utilisée: <u>étiquetage</u> Environ 80 références suivies (2 catégories de produits)
Oqali – Séance plénière CNA, Lyon – 9 décembre 2008

OQALI EN 2008	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Suite de la collaboration avec les 3 secteurs testés au cours de l'étude de faisabilité</li><li>• Elargissement à des nouveaux secteurs :<ul style="list-style-type: none"><li>- Produits laitiers frais</li><li>- Fruits transformés</li><li>- Jus / nectars et autres BRSA</li></ul></li><li>• Partenariats en discussion avec des distributeurs (échanges de données, envois des emballages ou visites en magasins)</li><li>• Collaboration dans le cadre des chartes d'engagement nutritionnel</li><li>• Conception et réalisation de la base de données Oqali</li><li>• Croisement des données de composition nutritionnelle avec les données économiques<ul style="list-style-type: none"><li>- Données de vente =&gt; panel consommateurs (TNG/Worldpanel)</li><li>- Données de consommation =&gt; données INCA 2 ou panels consommateurs</li></ul></li><li>• Réalisation d'une plaquette destinée aux professionnels (papier + en ligne)</li><li>• Construction d'un site Internet</li><li>• Présence au SIAL (Salon International de l'Alimentation) à Paris (19-23 octobre 2008)</li></ul>	
Oqali – Séance plénière CNA, Lyon – 9 décembre 2008	

## CÉRÉALES DE PETIT DÉJEUNER (1)

= Mise en place d'une **convention** entre le Syndicat des céréales prêtes à consommer et l'Oqali (Afssa + Inra)

### = Principaux points

- 10 familles de céréales
- Suivi par segment de marché : MN, MDD, HD (haut de gamme, cœur de marché, entrée de gamme)
- Présence d'étiquetage nutritionnel (type 1 ou type 2), avec/sans vitamines
- Présence de VN à la portion
- Présence d'une information nutritionnelle complémentaire sur l'apport d'une portion en % des besoins quotidiens (RNJ) (cartouche, cadrans, ...)
- Présence de recommandations nutritionnelles (recommandation de petit déjeuner équilibré, présence d'autres recommandations nutritionnelles sur l'équilibre alimentaire ou l'activité physique)
- Présence d'allégations au sens du règlement (CE) 1924/2006 (allégations nutritionnelles, allégations de santé)
- Produit enrichi en vitamines et minéraux
- Composition nutritionnelle du produit (nutriments correspondant à un étiquetage **type 2 + glucides complexes** (par différence))

Oqali – Séance plénière CNA, Lyon – 9 décembre 2008

## CÉRÉALES DE PETIT DÉJEUNER (2)

### = Engagements

Syndicat des céréales :

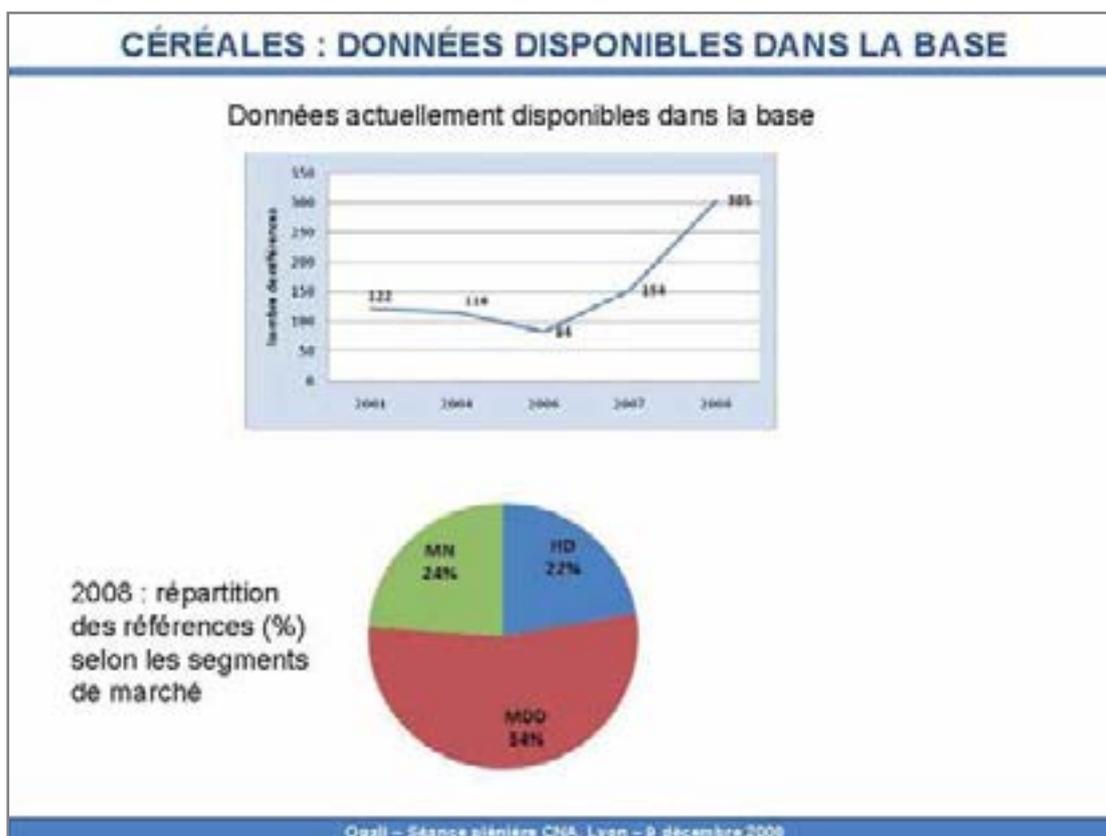
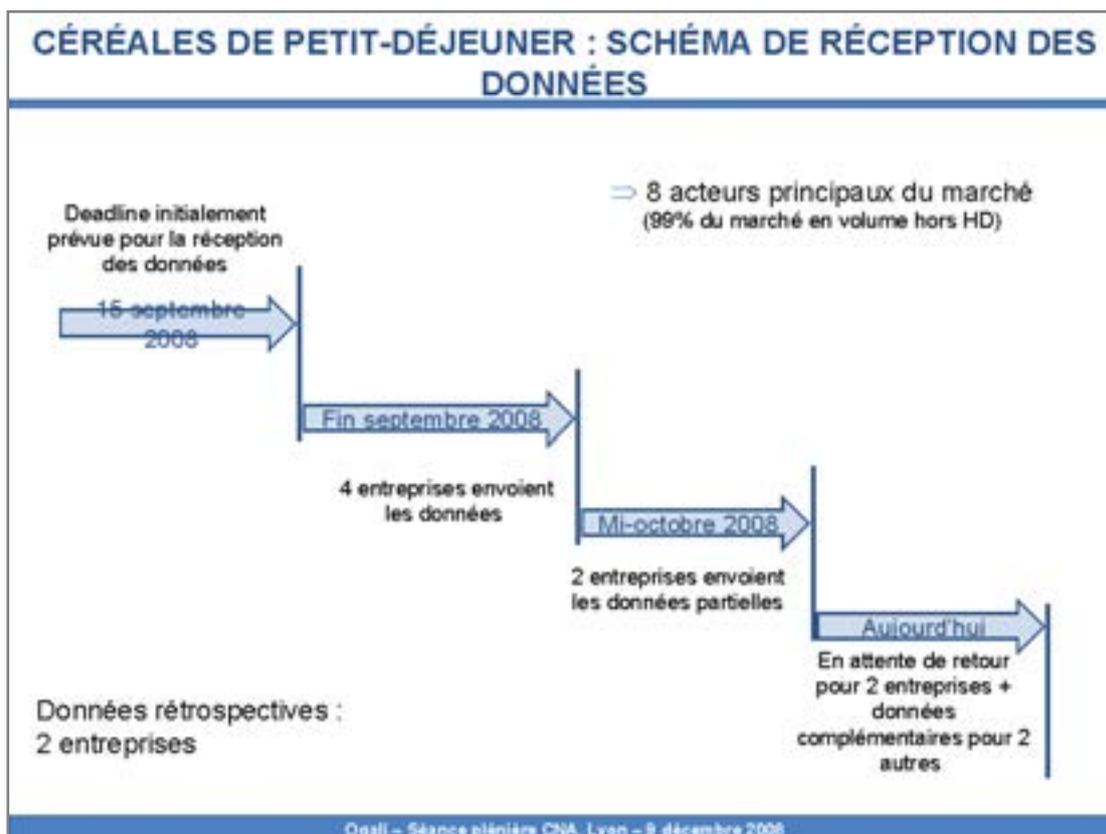
Les adhérents au syndicat (99% du marché hors HD) s'engagent à transmettre à l'Oqali :

- Les données rétrospectives disponibles
- Pour l'année 2008 : l'ensemble des références (VN + données emballage).

Oqali :

- Données rétrospectives : suivi des compositions nutritionnelles
- Données 2008 : suivi des compositions nutritionnelles + données emballage

Oqali – Séance plénière CNA, Lyon – 9 décembre 2008



## BISCUITS SUCRÉS (1)

⇒ Mise en place d'une **convention** entre l'Oqali et le Syndicat des fabricants de biscuits et gâteaux de France.

### ⇒ Principaux points

- 27 familles biscuits et pâtisseries industrielles
- Suivi par segment de marché : MN, MDD, HD (haut de gamme, cœur de marché, entrée de gamme)
- Présence d'étiquetage nutritionnel (type 1 ou type 2)
- Présence de VN à la portion
- Présence d'une information nutritionnelle complémentaire sur l'apport d'une portion en % des besoins quotidiens (RNJ) (cartouche, cadrans, ...)
- Présence de repères de consommation (quantitatif ou qualitatif)
- Présence d'allégations au sens du règlement (CE) 1924/2006 (allégations nutritionnelles, allégations de santé)
- Composition nutritionnelle du produit (nutriments correspondant à un étiquetage **type 2 + glucides complexes** (par différence) + AGT\*)

\*uniquement pour les entreprises engagées dans la charte

Oqali – Séance plénière CNA, Lyon – 9 décembre 2008

## BISCUITS SUCRÉS (2)

### ⇒ Engagements

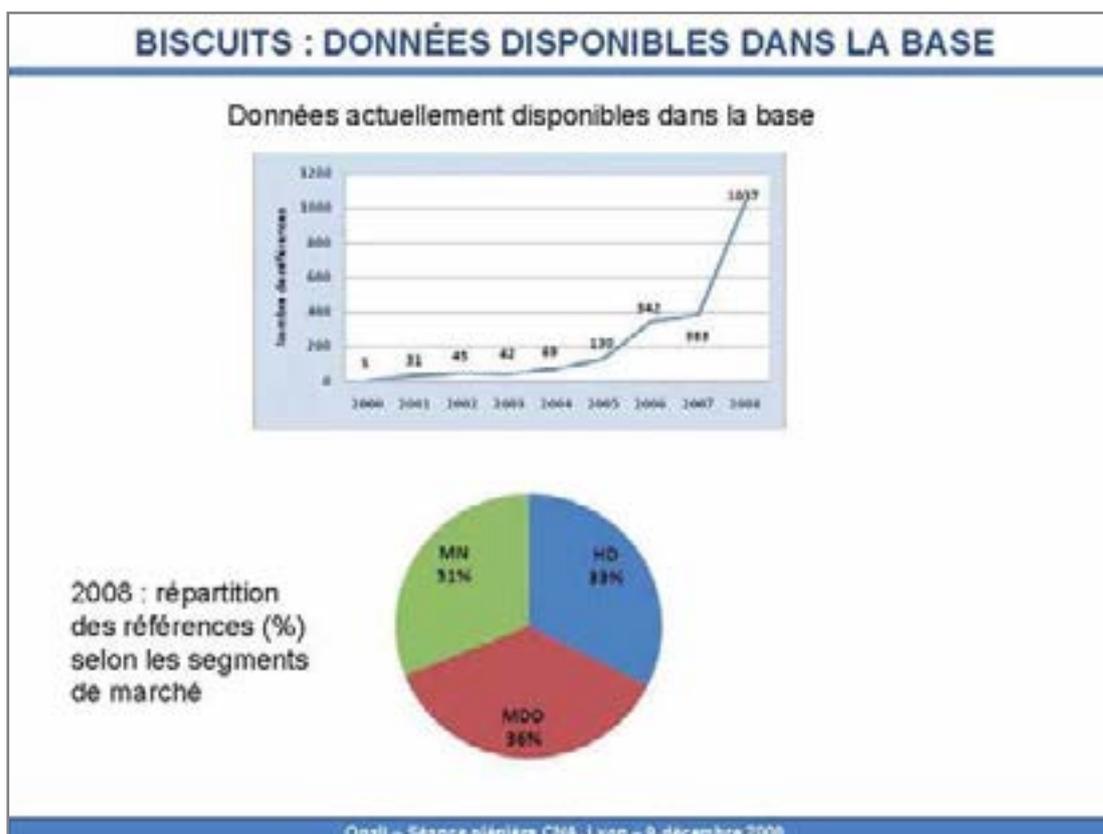
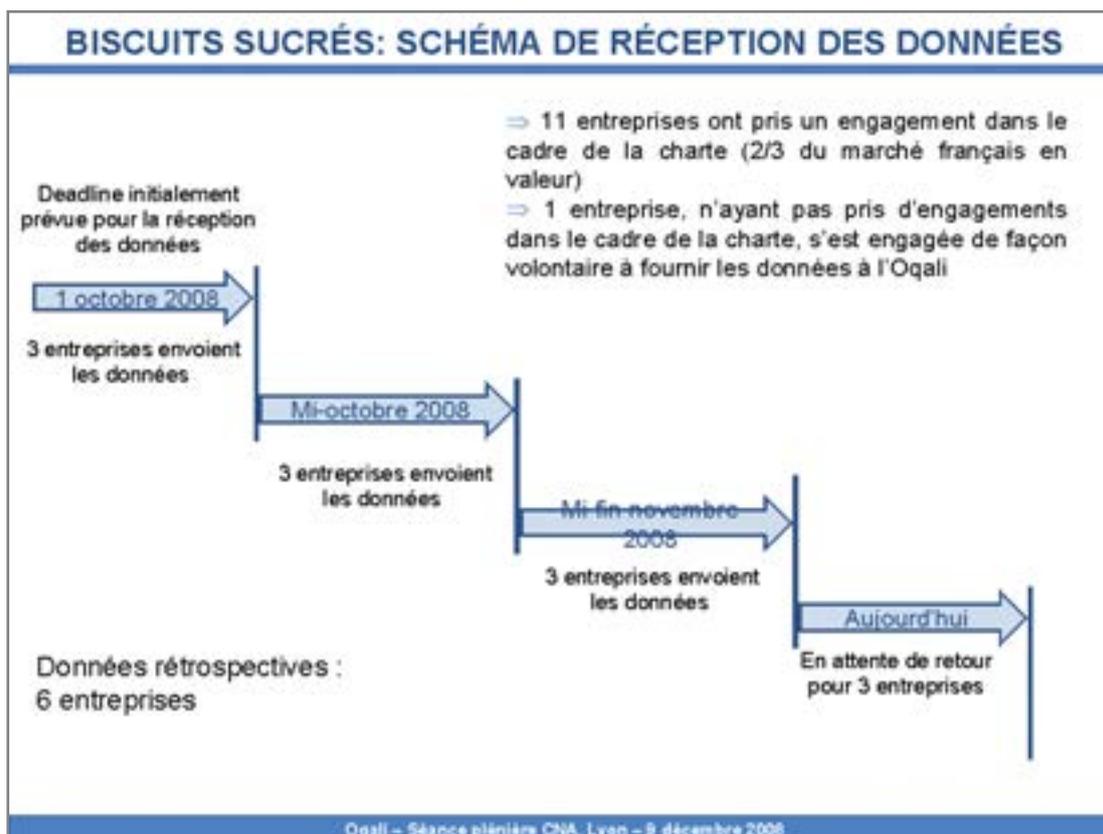
- Oqali proposé comme tierce partie pour suivre les engagements indiqués dans la proposition de la **charte d'engagement** déposée par la Profession début octobre. 11 entreprises, représentant 67% du marché français en valeur, se sont engagées.
- Ces entreprises\*\* s'engagent à transmettre à l'Oqali:
  - Les données rétrospectives disponibles
  - Pour l'année 2008 : l'ensemble des références (VN + données emballage).

Oqali :

- Données rétrospectives : suivi des compositions nutritionnelles
- Données 2008 : suivi des compositions nutritionnelles + données emballage

\*\* d'autres entreprises, n'ayant pas pris d'engagements dans le cadre de la charte, peuvent s'engager dans l'Oqali si elles le souhaitent

Oqali – Séance plénière CNA, Lyon – 9 décembre 2008



## PRODUITS LAITIERS FRAIS

### • Contexte et méthodologie de l'étude (1/2) :

- > Analyses de composition nutritionnelle + relevés d'étiquetages des produits laitiers frais (PLF hors fromages et laits).
- > Conformité au cahier des charges du Centre d'information sur la qualité des aliments (Ciqua) et du projet de l'Oqali.
- > Suivi de la composition glucidique prévu par le groupe de travail PNNS sur les glucides piloté par la DGAJ.
- > Deux volets :
  - étude N°1 représentative de la consommation de produits laitiers et des parts de marché de chaque référence en France, pour le suivi des glucides du PNNS ;
  - étude N°2 par segment de marché (marques nationales, marques distributeurs, premiers prix, hard-discount) et représentatif des parts de marché de chaque référence au sein de chaque marché, pour les exigences de l'Oqali.
- > Échantillonnage des aliments/références: couverture d'au moins 80% des quantités totales pour un aliment générique donné.

Oqali – Séance plénière CNA, Lyon – 9 décembre 2008

## PRODUITS LAITIERS FRAIS

### • Contexte et méthodologie de l'étude (2/2) :

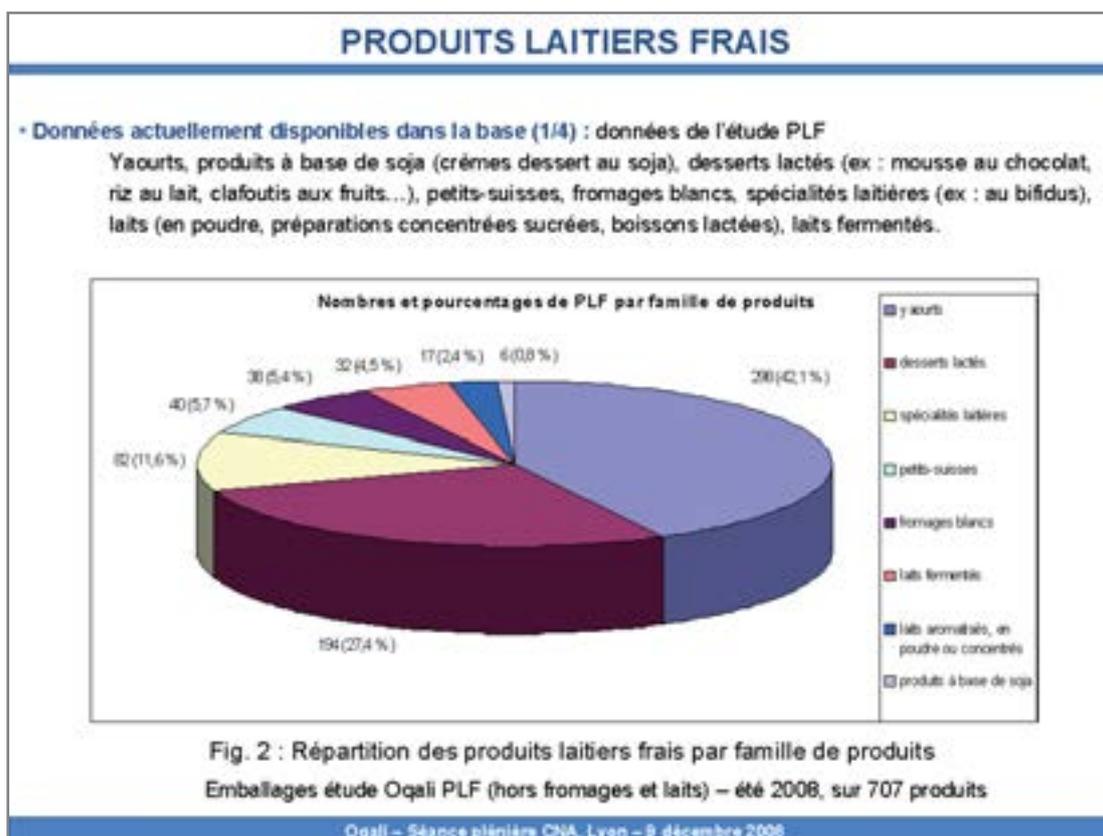
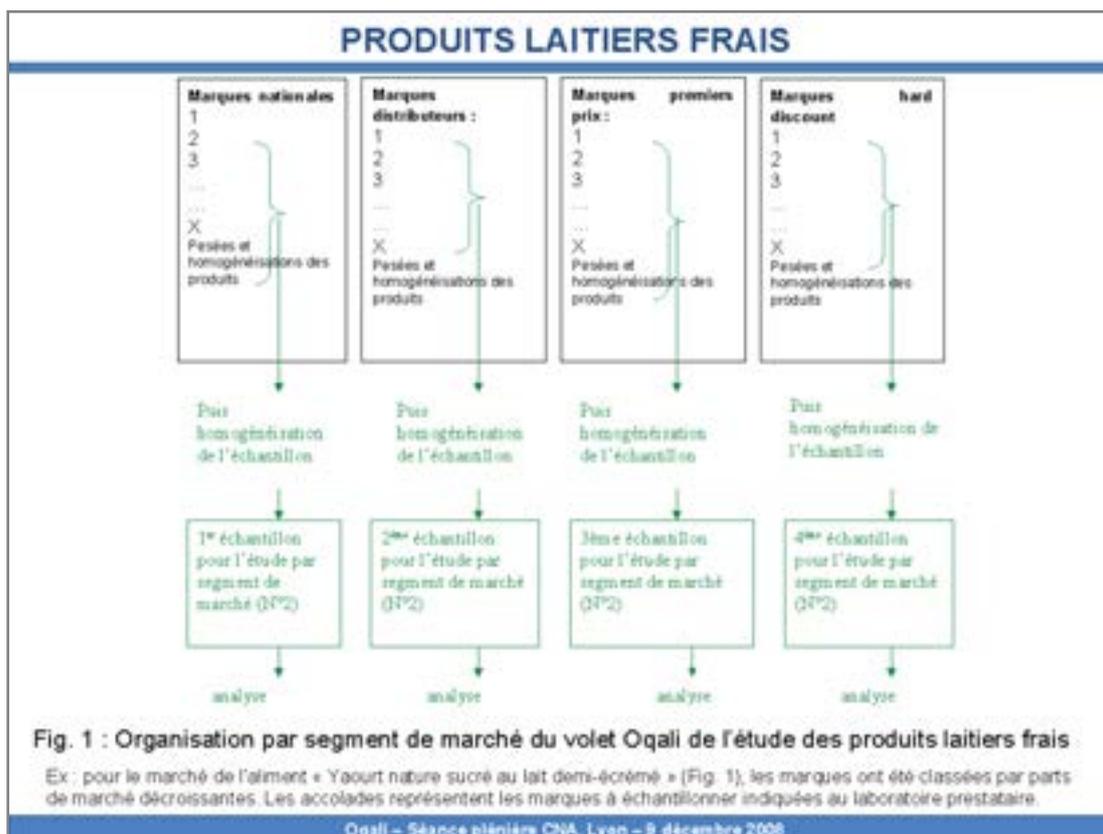
- > Analyses de composition nutritionnelle menées par un laboratoire prestataire, non pas sur chaque produit isolément, mais :
  - pour l'étude représentative (N°1) : sur chaque aliment (échantillon composite de plusieurs produits provenant de plusieurs segments de marché) ;
  - pour l'étude par segment de marché (N°2) : sur plusieurs échantillons composites, chacun représentatif de l'aliment pour le segment de marché considéré.

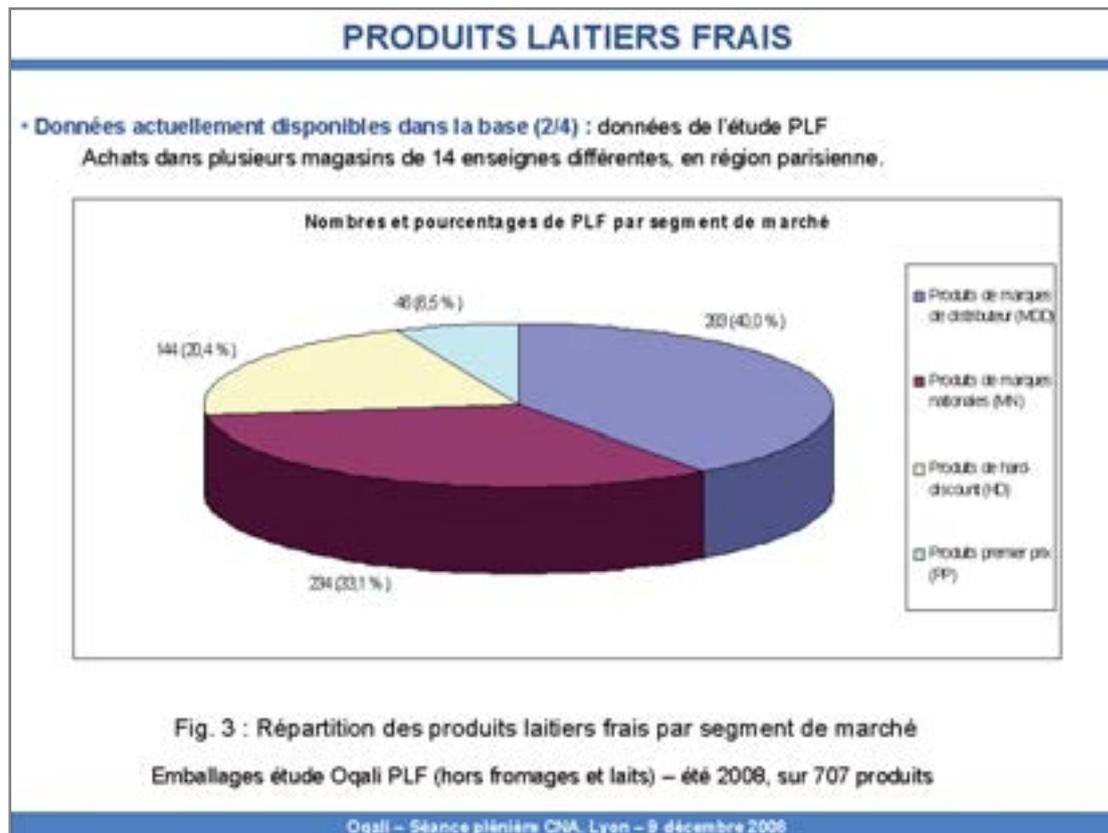
Le nombre de produits était variable selon les échantillons.

- > Transmission par le laboratoire prestataire à l'AFSSA de l'emballage de chaque produit acheté, et le sur-emballage s'il portait des mentions écrites.

- Emballages prélevés au cours de l'été 2008.
- Saisie des informations sur les emballages de 707 produits laitiers/références (mi-octobre / mi-novembre 2008).
- Étude des résultats analytiques et des données d'étiquetage en cours.

Oqali – Séance plénière CNA, Lyon – 9 décembre 2008





### FRUITS TRANSFORMÉS

- Projet de convention en cours de finalisation avec l'Association des entreprises de produits alimentaires élaborés (ADEPALE), concernant des entreprises de la Fédération des industries d'aliments conservés (FIAC).
- Produits concernés : plusieurs familles de produits appartenant aux univers « compotes », « confitures » et « conserves de fruits ». Echanges de données en 2009 après signature de la convention.
- Suivi par l'Oqali de l'évolution au cours du temps d'indicateurs portant sur les informations disponibles sur les emballages (type d'étiquetage, allégations...) et la composition du produit (notamment composition nutritionnelle).

### JUS ET AUTRES BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES SANS ALCOOL

- Premiers échanges avec l'Union Nationale Interprofessionnelle des Jus de Fruits (Unijus) et le Syndicat national des boissons rafraîchissantes (SNBR), sans engagement à l'heure actuelle.

Oqali – Séance plénière CNA, Lyon – 9 décembre 2008

## SOURCE DES DONNÉES D'ÉTIQUETAGE : ÉTUDE DE L'ALIMENTATION TOTALE 2

• Données actuellement disponibles dans la base : données de l'étude EAT2

Prélèvements d'emballages, débutés en juillet 2007 et toujours en cours en 2008, dans le cadre de l'Étude de l'Alimentation Totale2 (EAT2 ou *Total Diet Study*) pilotée par l'Afssa.

• 1279 produits présentant un étiquetage nutritionnel ont été saisis, dont :

- 180 produits laitiers frais (14,1 %) ;
- 37 fruits transformés (2,9 %) ;
- 96 jus et nectars et autres BRSA (7,5 %).

> Saisie des données d'étiquetage toujours en cours.

Oqali – Séance plénière CNA, Lyon – 9 décembre 2008

## DISTRIBUTEURS (MDD, PP, HD)

- Contacts pris auprès des enseignes adhérentes ou non à la Fédération du Commerce et de la Distribution (FCD)
- 2 cas de figure :
  - discussion en vue de la mise en place d'une convention pour des échanges de données (emballages, fichiers informatiques de photographies lisibles) et des visites en magasin(s) (photographies des emballages) ;
  - discussion en vue de l'organisation de visites en magasin(s) (photographies des emballages), avec ou sans convention, selon le souhait du distributeur ;
- Discussion avec les enseignes sur le choix du(des) magasin(s), en fonction de l'assortiment du(des) magasin(s) et des jours et horaires envisageables pour le(s) magasin(s).
- Besoin de connaître le nombre de références de l'enseigne par secteur de produits, afin de pouvoir évaluer le temps nécessaire pour les visites.
- Importance de veiller à la coordination des périodes des bilans sectoriels et les dates des visites en magasin (afin de limiter les modifications éventuelles des produits disponibles sur le marché qui pourraient intervenir entre des dates éloignées).

Oqali – Séance plénière CNA, Lyon – 9 décembre 2008

## CHARCUTERIE

- L'Oqali devrait suivre les engagements pris par la Profession dans le cadre de la [charte](#) en cours d'examen
  - Travail sur 8 catégories de produits
  - Objectif => échantillonnage le plus représentatif possible du marché, incluant 4 segments de marché : MN, MDD, PP et HD
  - Analyses réalisées référence par référence
  - Sources des données :
    - Données envoyées par les industries agro-alimentaires
    - Analyses réalisées conjointement par l'Oqali et la FICT
- ⇒ Projet de convention en cours de discussion

Oqali – Séance plénière CNA, Lyon – 9 décembre 2008

## OQALI EN 2009

- Validation des méthodes et des résultats et publication du premier rapport d'activité Oqali
- Elargissement à de nouveaux secteurs:
  - Plats cuisinés
  - Chocolat
  - Produits de la panification croustillante et moelleuse
  - Apéritifs à croquer
  - ...
  - ⇒ selon la volonté de collaboration du secteur
  - ⇒ selon l'intérêt que les aliments du secteur peuvent avoir comme vecteurs de nutriments sensibles
- Ouverture du site Internet (grand public)
- Réalisation d'une plaquette destinée au grand public
- Présence au SIA (Salon International de l'Agriculture – 21 février-1<sup>er</sup> mars 2009) à Paris

Oqali – Séance plénière CNA, Lyon – 9 décembre 2008



Alimentation : vers de nouveaux arbitrages ?

**Le Comité Stratégique Agroalimentaire (ou CoS Agroalimentaire)** est une instance de l'Association Française de Normalisation (AFNOR), chargée de piloter le Grand programme de normalisation (ou GPN) agroalimentaire. A ce titre ses principales missions sont de :

- > conduire une réflexion sur les évolutions et les thèmes émergents dans les secteurs agricole et agroalimentaire,
- > coordonner et positionner l'action de la normalisation par rapport à la réglementation pour ces secteurs,
- > préparer les positions françaises sur les sujets stratégiques tels que l'ouverture de nouveaux domaines de normalisation dans les secteurs agricole et agroalimentaire,
- > favoriser la cohérence des travaux menés par les différentes commissions de normalisation travaillant sur les secteurs agricole et agroalimentaire.

Il comprend des représentants notamment des pouvoirs publics (DGAL, DGCCRF, DGCIS), de l'industrie alimentaire (ANIA,...), des syndicats de branche et d'entreprises (FCD,...), des centres techniques (ACTIA), des laboratoires d'analyses, des producteurs agricoles et des consommateurs.

### Institut Supérieur d'Agriculture et d'Agroalimentaire

L'ISARA-Lyon diplôme chaque année 120 ingénieurs en formation initiale de 5 ans (spécialisations : Agriculture, environnement et gestion des ressources ; Agro-alimentaire, alimentation, technologie et management industriel ; Marchés, filières et management d'entreprise ; Territoires et développement durable), ainsi que 15 ingénieurs en apprentissage (pour la filière viti-vinicole).

S'y ajoutent un Mastère Spécialisé avec l'École Vétérinaire de Lyon (Qualités en productions animales) et 3 licences professionnelles avec l'Université Lyon 1 et celle d'Avignon.

Plusieurs accords de doubles-diplômes sont conclus à Lyon (avec l'IAE et la Faculté de pharmacie) et avec les universités de Wageningen (Pays-Bas), Oslo (en agroécologie), Sao Paulo (Brésil), Santiago (Chili), Monterrey (Mexique).

L'ISARA-Lyon, depuis longtemps, se veut au service des professionnels et des entreprises à travers des prestations d'étude-conseil et de formation continue, portant sur : développement/industrialisation de produits alimentaires, développement marketing et commercial, management industriel, gestion des risques, management de la qualité, accompagnement de projets d'innovation ...

La recherche, plus récente, est en plein essor, conduite avec des entreprises et des équipes scientifiques françaises et européennes en : agroécologie, valorisation des ressources aquatiques, agricultures et territoires, microbiologie et technologies agroalimentaires.

Le projet de l'ISARA-Lyon est d'être ouvert sur le monde, au cœur des questions alimentaires, agricoles et environnementales, fidèle à nos valeurs de responsabilité, d'authenticité et d'humanisme ; de former des responsables et dirigeants de haut niveau scientifique et managérial ; de rayonner et innover, en étant acteurs d'un développement bénéfique au plus grand nombre, en accompagnant des projets et l'innovation, en produisant de nouvelles connaissances scientifiques et techniques, en étant présents dans le débat public, entre science et société, entre économie et politique.

## Un grand merci ...

... aux intervenants, Jean BALIGAND, Sophie BOUYER, Patrick CAHUZAC, Michel CHAULIAC, Pierre COMBRIS, Julia CSERGO, François FALCONNET, Pierre FEILLET, Jean-Pierre FRENCIA, Bernard GAUD, Eliane GIRAUD, Pascale HEBEL, Olivier LECOEUR, Gérard MANTEL, Ambroise MARTIN, Pierre SANNER, Albert THIEVON et Jean-Luc VOLATIER

...aux étudiants de l'ISARA, Caroline ABRAM, Elodie CALZAMIGLIA, Stéphanie CROZIER, Alexandra DEVIDAL, Marion GOUJON, Gwenn LASBLEIZ, Grégoire MALAVAL, Fleur MOIROT-CROUVISIER, Mylène PROST, Thomas PRUNEL, Noémie RICHARD et Matthias WEBER

.... au Ministère de l'agriculture et de la pêche, au Ministère de la santé et au Conseil régional de Rhône-Alpes pour leur soutien financier

.... à l'ISARA et à R3AP pour leur accueil et leur soutien logistique, en particulier à Messieurs Michel GUGLIELMI et Jacques PRADIER

..... aux partenaires pour leurs cadeaux

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



Créé par le décret n°85-1282 du 27 novembre 1985, le Conseil National de l'Alimentation (CNA), placé auprès des ministres en charge de l'agriculture, de la santé et de la consommation, est consulté sur la définition de la politique de l'alimentation en donnant des avis assortis de recommandations sur les questions qui s'y rapportent, en particulier quant à : l'adaptation de la consommation aux besoins nutritionnels ; la sécurité des aliments pour les consommateurs ; la qualité des denrées alimentaires, et l'information des consommateurs de ces denrées. Il peut, pour toute question relevant de son domaine de compétence, être saisi par les Pouvoirs publics, ou directement par son président.

Répartis en sept collèges, ses quarante-sept membres bénévoles de sensibilités différentes représentent toutes les composantes de la « chaîne alimentaire » : associations de consommateurs et d'usagers, producteurs agricoles, secteurs de la transformation et de la distribution, restauration collective, salariés de l'agriculture et de l'agroalimentaire, et personnalités qualifiées. Ils sont nommés par arrêté pour une durée de trois ans renouvelable. Dans les faits, environ 40% de ses membres sont renouvelés à l'issue de chaque mandat. Les établissements publics de recherche et d'évaluation scientifique, ainsi que tous les ministères concernés, en sont membres de droit. Peuvent également être appelés à participer aux travaux du Conseil toute personnalité, ou représentant de l'administration, dont la présence est justifiée par l'ordre du jour.

Instance consultative indépendante ayant vocation à aider les décideurs publics et privés à « gouverner » le secteur de l'alimentation, le Conseil ne se substitue pas aux instances qualifiées en matière scientifique, notamment dans les domaines de l'évaluation, ni aux instances d'orientation économique. Il peut néanmoins les consulter sur les questions relevant de leur compétence pour assurer sa mission de dialogue, de concertation et de proposition afin de déterminer des objectifs favorisant la mise en œuvre d'actions convergentes de la part de tous les acteurs. Son prisme d'examen est avant tout l'approche socio-économique à partir des réalités du monde des professionnels, des attentes et préférences des consommateurs. Ses modalités de fonctionnement sont précisées par l'arrêté du 16 juin 2000.

Sur la base d'une concertation permanente entre l'ensemble de ses membres, le CNA s'efforce de faire converger les positions des différents collèges, avec le souci permanent d'aboutir à la synthèse la plus consensuelle possible. Pour ce faire, dès qu'il est saisi 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, mais dont le rapporteur peut être une personnalité extérieure.

Le groupe, composé de membres de « sensibilités différentes », se réunit alors régulièrement pour préparer, avant soumission à la formation plénière, un projet de rapport et d'avis. Selon la nature des sujets à traiter, la durée entre l'adoption du mandat et le vote de l'avis et des recommandations est comprise entre six et dix-huit mois.

Lorsque les positions exprimées par les différents collèges révèlent des antagonismes de nature à faire durablement obstacle au consensus, le CNA retient la formulation qui recueille l'appréciation dominante. Les positions divergentes sont néanmoins mentionnées explicitement dans l'avis adopté par le Conseil. Une fois votés en séance plénière, les avis du CNA sont rendus publics, et largement diffusés.

Présidé successivement par le Professeur Jean-Jacques BERNIER jusqu'en 1995, par le Professeur Christian CABROL jusqu'en 1999, puis par Christian BABUSIAUX, Président de la première chambre de la Cour des comptes et ancien Directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes jusqu'en 2003, ce poste est aujourd'hui occupé par Philippe GUERIN, Ingénieur général du génie rural, des eaux et des forêts, et ancien Directeur général de l'alimentation.

Depuis sa création en 1985, le CNA a émis 63 avis. Parmi ceux-ci on rappellera que, dès 1994, un avis avait été rendu sur l'alimentation des plus démunis, et qu'en 2002, le Conseil s'était penché sur les liens entre exclusion sociale et alimentation ; que l'avis n°16 de 1995 concluait déjà que « seule une alimentation diversifiée assure un bon équilibre nutritionnel » ; ou, enfin, qu'en 2001 les travaux du conseil avaient porté sur l'étiquetage des aliments et ingrédients constitués d'OGM ou issus d'OGM.

> Les deux derniers avis, rendus en octobre 2008, ont porté, pour le premier, sur les conséquences de la mise en œuvre du système de profils nutritionnels et, pour le second, sur la consommation de produits issus d'animaux clonés et de leur progéniture.

Parmi les réflexions actuellement en cours, on citera notamment celles portant sur :

- > Le développement de nouvelles technologies dans la fabrication, le conditionnement et la conservation des denrées alimentaires : conséquences, responsabilité des opérateurs et acceptabilité sociale,
- > L'éducation alimentaire, la publicité alimentaire, l'information nutritionnelle et l'évolution des comportements alimentaires,
- > Comment mieux cerner et satisfaire les besoins des personnes intolérantes ou allergiques à certains aliments ?
- > Qualité nutritionnelle, consommation et distribution des produits « hard discount » et « premiers prix » : état des lieux et perspectives.

Le Conseil se réunit en séance plénière environ tous les deux mois, dont une fois par an en région dans le cadre d'un partenariat avec les collectivités territoriales, l'enseignement supérieur agricole et les organismes de recherche. A cette occasion, la séance plénière est suivie d'un forum ouvert au public, traitant d'un thème en relation avec l'alimentation.

Enfin, le CNA fait régulièrement un point sur les suites données à ses avis et recommandations.

**Pour en savoir plus : [www.cna-alimentation.fr](http://www.cna-alimentation.fr)**

