

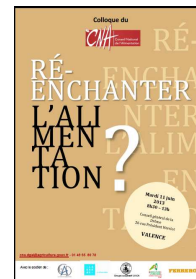
## Ré-enchanter l'alimentation ?

### Résolutions

05/07/2013

- (1) l'alimentation véhicule des valeurs sociétales et éthiques, aussi diverses soient-elles ;
- (2) le modèle alimentaire français est caractérisé principalement par trois repas structurés, diversifiés, pris à des heures régulières et partagés ; chez l'enfant un goûter le complète<sup>1</sup> ; ce modèle, qui favorise l'équilibre alimentaire et la régulation des prises alimentaires, contribue à un comportement favorable à la santé et à la lutte contre le surpoids ;
- (3) la tradition culinaire, qui sait évoluer pour intégrer les apports des populations immigrées et les évolutions technologiques, est un élément identitaire, structurant, de la société ;
- (4) le repas gastronomique des Français a été inscrit par l'UNESCO au patrimoine mondial immatériel de l'Humanité, reconnaissant ainsi son caractère propre, sa dimension structurante et symbolique, mais aussi la nécessité de le défendre et de le valoriser ;
- (5) les acteurs de la filière alimentaire maillent le territoire national et contribuent à la vitalité économique des territoires ; le modèle alimentaire français est un puissant créateur d'emplois et contribue à faire de la France la première destination touristique mondiale ;
- (6) l'éducation au goût<sup>2</sup> et la transmission inter-générationnelle sont des vecteurs essentiels pour construire une relation simple et équilibrée à l'alimentation ;
- (7) la restauration collective, notamment scolaire et universitaire, qui concerne les jeunes issus de tous les milieux sociaux, joue un rôle déterminant dans la promotion d'une alimentation saine et équilibrée, ainsi que dans la transmission des cultures alimentaires et la cohésion sociale ;
- (8) au-delà de l'appui économique qu'elle fournit à ses bénéficiaires, l'aide alimentaire permet également de développer des actions de socialisation avec les populations concernées, grâce notamment à une approche positive et à des pratiques favorisant la réappropriation de l'acte culinaire ;
- (9) selon les populations, certaines recommandations nutritionnelles et de santé peuvent avoir des impacts indirects contraires aux objectifs poursuivis, notamment les messages perçus comme culpabilisants<sup>3</sup> ;
- (10) la perte de lien des consommateurs urbains avec les producteurs, les produits alimentaires et leur histoire, ainsi que la médiatisation croissante des risques alimentaires, sont vecteurs d'inquiétude et de perte de confiance, pouvant contribuer à des arbitrages défavorables aux dépenses alimentaires dans un contexte de réduction du pouvoir d'achat des ménages ;

3 Ce qui ne signifie pas qu'il faille abandonner les actions d'amélioration de la qualité de la ration alimentaire et de la composition des produits, ainsi que d'éducation nutritionnelle.



**Le CNA, à l'issue de son Colloque du 11 juin 2013 :**

1. **recommande** que la politique publique de l'alimentation, inscrite dans la loi et déclinée, notamment, via le Programme national pour l'alimentation (PNA) et le Programme national nutrition santé (PNNS), s'appuie sur une approche positive et conviviale de l'alimentation, pour tous les publics, et qu'elle vise notamment à promouvoir le modèle alimentaire et le patrimoine culturel alimentaire français, métissés et évolutifs, pour les repas du quotidien ; **prône** pour ce faire de s'appuyer sur les forces de nos cultures, avec le temps consacré aux repas, leur structure, les ingrédients utilisés, leur préparation, leur convivialité, leur séquence qui rythme la journée... ;
2. **souligne** la nécessité de placer le mangeur au centre de la politique publique de l'alimentation et de re-crée le lien entre l'agriculture, l'alimentation et le consommateur ;
3. **insiste** sur la nécessité d'une approche globale de l'alimentation et des contextes de consommation, notamment lors de la définition des repères nutritionnels officiels ; **conseille** en conséquence que les sciences sociales<sup>4</sup> soient mobilisées lorsqu'il s'agit de concevoir et d'évaluer messages et actions ;
4. **soutient** les initiatives des associations caritatives qui visent à accompagner les bénéficiaires de l'aide alimentaire pour que l'alimentation soit un facteur de socialisation et de partage pour les populations concernées, notamment par les ateliers de cuisine, lieux d'échange et de ré-enchantement de la vie quotidienne<sup>5</sup> ;
5. **préconise** de prendre en compte les spécificités de la production alimentaire dans le cadre d'une véritable politique publique économique de l'alimentation, et notamment d'envisager, si nécessaire, les évolutions pertinentes du Code des marchés publics ; **recommande** de prendre en compte, dans les politiques alimentaires et les éventuelles évolutions du droit national, européen et international<sup>6</sup>, le fait que l'aliment n'est pas une marchandise comme les autres et que les productions agricoles et alimentaires doivent relever de régulations spécifiques ;
6. **considère** que la notion de prix juste de l'alimentation et des aliments doit prévaloir sur celle de prix bas et le concept de moins disant, en lien avec la création et le partage de valeur sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, la juste rémunération des acteurs à toutes les étapes de la filière, ainsi qu'avec la prise en compte des contraintes environnementales, éthiques<sup>7</sup> et économiques ;
7. **rappelle** l'intérêt de préserver la diversité des races et variétés anciennes et en devenir, issues d'une sélection qui a permis leur adaptation aux terroirs et climats, contribuant à la richesse de la gastronomie en France ;
8. **souligne** l'importance de l'éducation sensorielle, notamment du goût, dès le plus jeune âge et l'importance de conduire des actions au plus près du terrain en direction des futurs et jeunes parents, ainsi que des enfants et des jeunes ;
9. **souligne** l'importance du discours et de la communication dans la sphère publique, qui peut susciter une prise de conscience quant à l'importance de l'acte alimentaire et culinaire et de la transmission des valeurs qui leurs sont liées ; **recommande** de mieux valoriser, dans le pays comme à l'étranger, la reconnaissance par l'UNESCO du repas à la française comme patrimoine mondial immatériel ;
10. **envisage** d'approfondir ses réflexions sur les voies du ré-enchantement de l'alimentation dans le cadre de groupes de travail qui traiteront :
  - de la restauration scolaire et universitaire et son contexte, incluant l'éducation au goût et aux cultures culinaires ;
  - des obstacles, des moteurs et des actions à promouvoir pour ré-enchanter notre alimentation.

<sup>4</sup> Incluant les compétences des spécialistes du marketing et de la publicité.

<sup>5</sup> Voir l'Avis n°72 du CNA « Aide alimentaire et accès à l'alimentation des plus démunis en France » (22 mars 2012).

<sup>6</sup> Voir l'Avis n°59 du CNA « Nouveaux facteurs légitimes de régulation du commerce international des denrées alimentaires » (7 février 2008).

<sup>7</sup> Cf. notamment la notion de Responsabilité sociale et environnementale (RSE) des entreprises agroalimentaires.