CNA
Conseil National de l'Alimentation

LA CNDP
commission nationale du débat public
MA PAROLE A DU POUVOIR

Soirée-débat

COMMENT ÉVITER LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES CHEZ SOI ?

1er décembre 2023 - Paris
Compte-rendu des échanges

Soirée-débat :« Comment éviter les intoxications alimentaires chez soi ? »

A Paris, le 1er décembre 2023 – 18h30-21h30

Compte-rendu

Déroulé de la rencontre

Après une première rencontre publique organisée à Mens le 16 novembre, une seconde soirée-débat ouverte à toutes et tous était organisée à Paris, au Forum 104, un espace de rencontre accueillant régulièrement des événements culturels à proximité de la gare Montparnasse.

La soirée était introduite par un mot d'accueil de Sylvie Blumenkrantz, assistante de la Présidente de la Commission Nationale du Débat Public. En effet, la CNDP appuie le CNA dans l'organisation de cette démarche de participation citoyenne et a pu apporter ses conseils méthodologiques.

A leur arrivée, les participants recevaient deux documents d'informations :

- Un dossier écrit : **Comment éviter les intoxications alimentaires ? Un peu d'informations pour commencer le débat…**
- Une bande dessinée : **C'est quoi une intoxication alimentaire ?**

Cette rencontre a réuni 21 personnes, ainsi qu'une dizaine d'observateurs dont François Gerster, Président du groupe de concertation du CNA, qui va mener une concertation sur ce sujet, notamment sur la base des travaux citoyens. Le déroulé de la rencontre était identique à celle de Mens et prévoyait :

- **Un temps de « brise-glace »** pour se présenter et commencer à partager des témoignages en lien avec le sujet des intoxications alimentaires.
- **Un temps informatif,** construit sous la forme ludique d'un quiz, d'interventions de Pauline Kooh (cheffe de projet scientifique à l'Anses[1]) et avec la projection de deux vidéos.
- **Un temps d'atelier** : les participantes et participants se sont divisés en trois groupes, chacun accompagnés par deux facilitatrices en charge de l'animation des échanges et de la prise de note.
- Enfin, **une restitution succincte** des idées priorisées au sein de chaque groupe permettait d'avoir connaissance de l'aboutissement des travaux des trois sous-groupes.

[1] Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

Brise-glace, quiz et questions libres : partage de témoignages et informations sur le sujet.

BRISE-GLACE :

Pour rentrer progressivement dans le sujet des « intoxications alimentaires », nous avons proposé aux personnes présentes de répondre à trois questions à partir de leurs vécus et leurs pratiques quotidiennes. Pour ce faire, le public devait se déplacer le long d'une ligne imaginaire tracée au sol afin d'indiquer leur échelle de réponse (« jamais » ; « parfois » ; « régulièrement »). Une fois positionnés, l'équipe d'animation circulait entre les participantes et participants afin qu'ils expriment leurs témoignages respectifs.

« Est-ce que ça vous est déjà arrivé d'être malade suite à un repas ?»

« Lisez-vous les conseils de préparation sur les étiquettes des produits alimentaires ? »

Jamais

« Je ne mange plus de steaks depuis quelques années, mais la cuisson je dirais que c'est à l'œil »

« Mais qu'est-ce que vous entendez par conseil de préparation ? »

Parfois

« Uniquement pour les pâtes, le riz, etc. : je regarde si c'est 10 min de cuisson, je les mets 10 min, pas plus pas moins »

« Comme je sais faire la cuisine, je n'ai pas besoin des conseils de préparation »

Régulièrement

« Moi de toute façon j'épluche toutes les étiquettes, que ce soit les ingrédients ou les conseils de préparation, car je suis allergique au gluten. Et de toute façon je veux bien préparer le produit donc je suis les conseils ».

« Au moment de faire la cuisine, vous arrive-t-il de consommer des aliments dont la date limite de consommation est dépassée ? »

Jamais

« J'achète beaucoup au jour le jour ce que je consomme donc je ne suis que rarement concerné »

« Je prête attention aux étiquettes, ça m'a toujours un peu stressé »

Parfois

« Ça m'est arrivé par accident de consommer un aliment et de me rendre compte après que la date était dépassée. Pour les yaourts ça m'arrive de les consommer après la date prévue »

Régulièrement

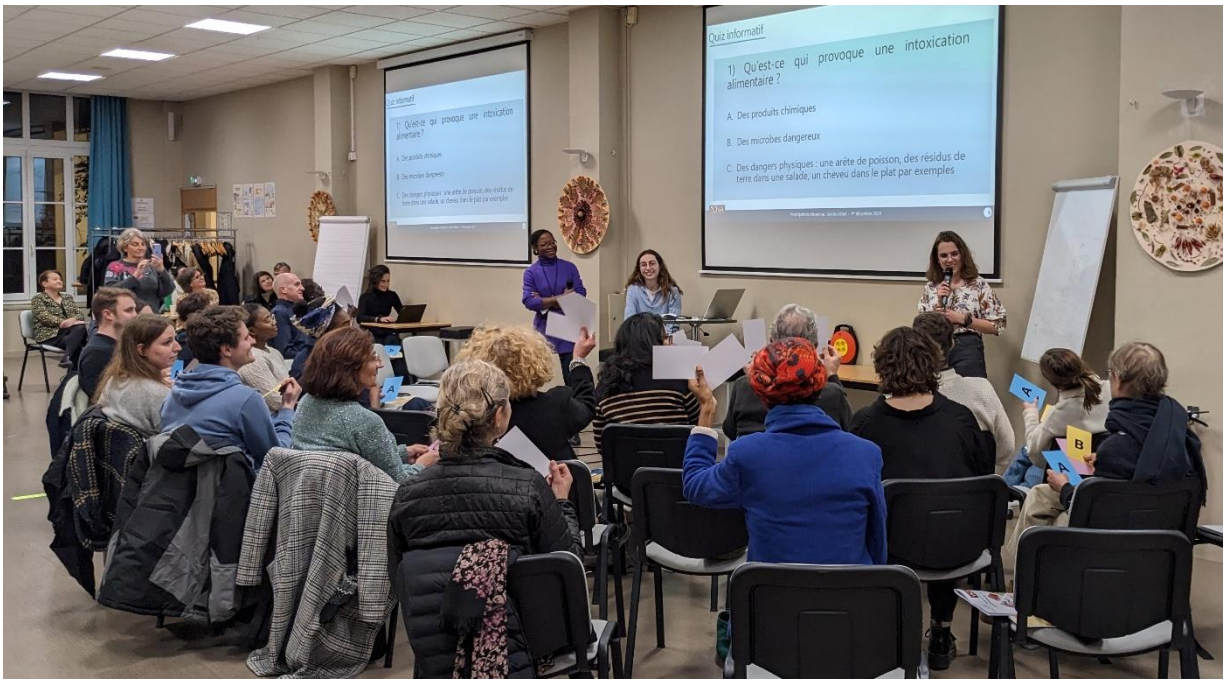
« Ca dépend des aliments. Pour les yaourts ça m'arrive très régulièrement. Et pas quelques jours, même quelques semaines ! »

« La raison première c'est « pas de gaspillage ». Je ne fais pas cela de manière non réfléchie. Pour résumer la situation : ce qui est sec, les yaourts, on peut dépasser »

PRESENTATION DU CNA, DES OBJECTIFS DE LA SOIREE ET QUIZ INFORMATIF :

Après ce premier temps interactif, les participantes et participants étaient invités à s'assoir pour assister à une présentation expliquant :

- ce qu'est le Conseil National de l'Alimentation ;
- pourquoi le CNA a choisi d'organiser une soirée-débat sur les intoxications alimentaires ;
- le déroulé de la soirée ;
- les informations et enjeux clés sur le sujet, notamment à travers un quiz (3 questions) et deux vidéos de présentation.



Les trois questions du quiz permettaient de définir ce qu'est concrètement une intoxication alimentaire :

Qu'est-ce qui provoque une intoxication alimentaire ?

- Des microbes dangereux (bactéries, virus, parasites,…)
- 1200 à 1800 toxi-infections alimentaires collectives signalées chaque année depuis 2012 auprès des autorités de santé.
- 10 000 à 16 000 personnes touchées chaque année.
- 6% des personnes qui tombent malades suite à une intoxication alimentaire font l'objet d'une hospitalisation ou d'un passage aux urgences.
- 1/3 des intoxications alimentaires ont lieu à domicile.

Qui est concerné par les intoxications alimentaires ?

- N'importe qui, mais en particulier les publics plus fragiles (jeunes enfants, femmes enceintes, personnes âgées,…).

Vrai ou faux : je dois laver mes œufs avant de cuisiner un œuf au plat ?

- Faux.
- L'objectif de cette question était de mettre en avant les pratiques et produits alimentaires à risque.
- L'occasion également de rappeler quelques bons gestes quand on veut prévenir les intoxications alimentaires : lavage des mains, respect de la chaine du froid, avoir plusieurs planches à découper, température de cuisson, mettre les aliments au réfrigérateur sans tarder, consommer rapidement le repas une fois préparé, être vigilant sur les aliments crus, etc.

Deux vidéos viennent compléter ces informations présentées par Pauline Kooh, cheffe de projet scientifique à l'ANSES, notamment sur les outils et techniques d'information, de communication et d'éducation :

Vidéo 1 : Intoxications alimentaires : comment les éviter ?

Vidéo 2 : Communiquer sur les risques : faut-il faire peur ou motiver ?

Enfin, cette séquence informative se terminait par deux questions aux réponses « libres », permettant de faire la transition vers les ateliers participatifs :

« Pourquoi est-ce qu'on peut connaître les bons gestes sans les appliquer ? »

Les réponses à cette question ont été assez équilibrées parmi les personnes présentes entre les réponses proposées : « parce que c'est plus contraignant » ; « parce que ça ne me paraît pas si important, je ne tombe pas malade » et « parce que je n'en ai pas les moyens matériels ». À noter qu'aucune personne n'a indiqué que c'était « parce que c'est mal expliqué ».

Une participante a souligné que « certaines personnes rentrent du travail tard et sont très fatiguées, elles ont donc leur attention qui baisse et font ainsi parfois des impairs ».

« Qui devrait m'informer des bons gestes à suivre ? »

Tandis que durant la rencontre à Mens, le public avait insisté sur l'importance du dialogue entre pairs pour s'informer sur les bons gestes à suivre, ici les participantes et participants ont préféré souligner l'importance que tous les acteurs listés (famille, État, professionnels, médias, école) contribuent à l'information sur les intoxications alimentaires et que « tous les moyens sont bons pour sensibiliser ».

Cette question a suscité davantage de prises de parole, avec par exemple une participante estimant que « l'État devrait être la source d'info ultime, pour la véracité, l'appui scientifique… », tandis qu'une autre nuance : « les gens sont défiants vis-à-vis des messages portés par les institutions publiques. Certains voient que l'État recommande telle chose et ces personnes vont faire le contraire ». Une autre questionne sur la précision de ce que l'on entend par « État » : « C'est qui l'État ? De qui parle-t-on quand on parle de l'État ? ».

> *« Si c'est l'État qui se charge en priorité de cet enjeu, je pense que ça permet de contrer la désinformation. L'exemple des œufs illustre bien la chose : je ne sais plus où j'ai vu qu'il fallait les laver, je me suis donc mis à le faire, alors que c'est une mauvaise pratique. »*
>
> *« Il est important que l'État assure la véracité des informations, mais c'est presque impossible. On est à l'ère de l'infocratie »*
>
> *« Je suggère que, dans vos démarches, vous invitiez les personnes à vérifier les infos tout seul »*

Enfin une participante interroge : « est-ce qu'il y a des milieux sociaux qui sont plus touchés que d'autres par les intoxications alimentaires ? ». Elle exprime le regret de ne pas avoir de données à ce sujet car cela permettrait de mieux cibler les outils de communication adéquats.

Retranscription des supports de tables – atelier participatif

Introduction

> *"La sensibilisation par les exemples concrets, quand t'es jeune, c'est ça qui te marque. Par exemple au collège je me souviens encore des intervenants qui étaient venus pour nous parler de notre sexualité avec des préservatifs masculins et féminins" – Florian, participant à la table n°3.*

Après s'être scindés en trois tables distinctes, les participantes et participants étaient invités échanger en suivant trois étapes successives :

- D'abord, il était brièvement proposé de réagir aux informations présentées grâce aux deux vidéos en essayant de lister d'autres types d'outils ou d'actions de communication que ceux évoqués. Cette première étape avait pour objectif de permettre aux participants de ne pas s'enfermer dans leurs réflexions sur un medium spécifique.
- Puis, la facilitatrice de la table présentait dans une seconde étape des exemples de différents supports et actions de sensibilisation, invitant les participants à s'exprimer sur leur efficacité respective : ce qui les surprend, ce qui fonctionne bien sur eux, ce qui ne fonctionne pas.
- La séquence principale de ce temps en atelier consistait à récolter leurs idées pour mieux prévenir les intoxications alimentaires à toutes les étapes après l'achat d'un produit (ou autoproduction, don), incluant le transport, la conservation, la cuisine et la consommation finale. Ces idées pouvaient tout à la fois être des propositions très concrètes comme l'expression de besoins, de constats ou de questionnements, qu'ils soient individuels ou collectifs.
- Enfin les membres de chaque groupe étaient invités à conclure leurs échanges en mettant en avant trois grandes idées prioritaires. Cette ultime étape pouvait ainsi permettre de synthétiser les leviers d'action principaux que les personnes souhaitent adresser au futur groupe de concertation du CNA.

Au-delà de ce qui vous a été présenté dans les vidéos, est-ce qu'il y a des types de communication, d'information ou de sensibilisation que vous connaissez ?

Table n°1 :

Radio, TV, affiches, spots publicitaires

Réseaux sociaux : capsules sur instagram, facebook, twitter

Emballages des produits.

Table n°2 :

Spots publicitaires, réseaux sociaux

Slogans répétitifs : 5 fruits et légumes par jour

Choquer, faire peur : accident de voiture, ceinture de sécurité.

Transmission familiale

Associations : cours de cuisine

Communication des collectivités locales (panneaux sur l'espace public).

Table n°3 :

Spot publicitaire

Application sur téléphone

Réseaux sociaux et plateformes

Télévision et radio

Étiquettes et packaging

Campagnes d'affichage

Placement de produits et d'idées dans les films

Par l'éducation au sein de la famille

Par l'instruction à l'école et des interventions en milieu scolaire

Étape n°1 : les réactions aux supports

Les participantes et participants à chaque table sont invités à prendre connaissance et à réagir à différents exemples d'outils et supports de sensibilisation aux intoxications alimentaires : **ateliers éducatifs, affiches, fascicules, réseaux sociaux, émissions tv, étiquettes,… Ces exemples sont disponibles en annexe ci-après.** Ci-dessous la retranscription des réactions des deux tables.

Table n°1 :

*Ce qui vous **surprend** :*

- Le nudge avec les planches à découper : la photo présente 4 planches pour 4 types d'aliments différents, alors que 2 planches sont nécessaires (une pour la viande et le poisson, une pour les fruits et légumes). C'est du business. De plus, l'acheter voudrait dire qu'on est déjà sensibilisé. Enfin, il n'y a pas de message associé à ces planches pour prévenir le risque.

*Qu'est-ce qui fonctionne **bien** sur vous ?*

- Le nudge avec les différentes « planches » : c'est basique, efficace, mais ça ne fait pas rêver.
- Les vidéos courtes avec les infos clés sur les réseaux sociaux sont efficaces sur tout le monde.
- L'idéal est de coupler tous ces supports.

*Qu'est-ce qui ne fonctionne **pas** sur vous ?*

- Le cahier pratique : pas facile à ouvrir, ça demande du temps, de la curiosité pour l'utiliser.

Autres idées et points désaccord :

- Les jeunes iraient plus vers des documents prémâchés.
- Affiche de l'ANSES : claire, lisible et détaillée, le tout sur une page, facile à retenir, si on la plastifie on peut la mettre sur le frigo, le choix des différentes couleurs est bien fait… Cependant, désaccord pour certains : il pourrait y avoir un effet de génération car les jeunes seraient moins amenés à lire ce type d'affiche.
- L'affiche de l'exposition de la Cité des sciences : certains participants trouvaient que l'affiche abordait une communication par la peur (notamment en raison du fond noir), d'autres, au contraire, ont évoqué que le fruit faisait appel à une alimentation saine.?
- Indications de cuisson du steak sur l'étiquette (comme « à consommer cuit à cœur ») : elles sont trop petites, noyées dans les informations.
- Point d'interrogation et d'incompréhension du groupe concernant les dates de consommation affichées sur les produits.

Table n°2 :

*Qu'est-ce qui fonctionne **bien** sur vous ?*

- Planches à découper de couleur ou à deux faces : goodies.
- Actualités.
- Communication positive.
- Magnet et fiches de l'ANSES : sur le frigo.
- Cahier pratique : à numériser pour les jeunes.
- Les tutos sur Youtube.
- Emission tv « Top Chef » : exemple de relai de leaders d'opinions gestes d'hygiène.

*Qu'est-ce qui ne fonctionne **pas** sur vous ?*

- La consigne « cuit à cœur » : qu'est-ce que ça veut dire ? (exemple de consigne imprécise).
- Guide de bonnes pratiques : trop peu accessible, trop dense.

Autres idées et points désaccord :

- Pas de communication « en temps de paix » (hors crise), c'est dommage.
- Campagne comme pour le COVID.

Table n°3 :

*Ce qui vous **surprend** :*

- Questionnement sur la véracité des informations transmises, comme la date limite de consommation. Est-ce qu'on ne nous pousserait pas à consommer ?

*Qu'est-ce qui fonctionne **bien** sur vous ?*

- Télévision et vidéos en ligne, réseaux sociaux notamment auprès des jeunes.
- Les nudges sont prometteurs : c'est de la manipulation mais ça peut fonctionner.

- La complémentarité des types d'information, c'est ça qui fonctionne.

*Qu'est-ce qui ne fonctionne **pas** sur vous ?*

- Planches à découper de différentes couleurs : ça ne fonctionne pas car trop contraignant, ça impliquerait trop de planches de couleurs différentes. C'est aussi prendre le risque de déresponsabiliser les personnes qui penseraient moins à les laver.
- Affichages publics : il y a déjà une quantité d'informations trop grande, par exemple dans le métro.
- Les réseaux sociaux : plutôt un endroit de divertissement, même si cela dépend des réseaux.

Autres idées et points désaccord :

- Désaccord au sein du groupe sur les planches à découper et les nudges de manière générale.
- Pas forcément d'accord sur le rôle des réseaux sociaux.

> *"Dès que le Gouvernement essaie d'adapter son message aux jeunes, en reprenant leurs codes, ça fait très ringard" – Gala, participante à la table n°3*

Étape n°2 : Quelles sont vos idées pour mieux savoir comment éviter les intoxications alimentaires ?

Il est précisé à chacune et chacun que toutes les idées sont les bienvenues, y compris quand elles sont contradictoires les unes avec les autres. Une « idée » peut être un besoin, une proposition, un constat ou un questionnement.

Idées : questionnements, constats, besoins, propositions.	
Table 1	• *Questionnement* : Par rapport à la redistribution des invendus auprès des associations d'aide alimentaire, est-ce que la question des intoxications alimentaires se pose de la même manière?

	• *Questionnement* : Date limite de consommation : pour éviter de gaspiller : est-ce que certains produits peuvent être consommés au-delà de la DLC ? Est-ce que la date limite fait vendre ?
	• *Questionnement* : Les dates sont-elles les mêmes en hexagone et dans les territoires ultra-marins ?
	• *Constat* : Il faut lutter contre « l'infodémie » (OMS).
	• *Constat* : Dans la restauration collective, on a un excès de sécurité et trop d'information. On en oublie le goût et le plaisir.
	• *Besoin* : Être informés et pas « contre-informés », et avoir une source sûre d'information non controversée.
	• *Besoin* : Renforcer l'éducation aux médias au niveau scolaire. Ajouter un volet dans la communication destinée à toutes et tous qui forme le citoyen à disqualifier les mauvaises informations.
	• *Besoin* : Revoir la pédagogie sur les dates de péremption et stabiliser les noms.
	• *Besoin* : Il faut des campagnes d'information dans les écoles.
	• *Besoin* : Avoir des interventions par les professionnels de santé.
	• *Besoin* : Faire appel à des comportementalistes pour informer la décision publique.
	• *Besoin* : Le message doit être adapté aux comportements sociaux. Pour avoir un impact, il faut faire participer l'utilisateur final à la construction du message avant même de le publier et de communiquer.
	• *Proposition* : Faire des vidéos courtes avec les informations clés sur instagram.
	• *Proposition* : Créer un film d'animation pour informer sur ce sujet, sur le modèle de « Il était une fois la vie ». Créer un dessin animé à destination des enfants.
	• *Proposition* : Organiser des ateliers dans les centres sociaux ou dans les écoles, basés sur les sens. Ex : reconnaître un lait périmé, l'astuce de l'œuf, etc.
	• *Proposition* : Intégrer dans les recettes de cuisine les règles de prévention des intoxications alimentaires « Les tutos pour des recettes sans risques ». Idem pour les émissions de TV liées à la cuisine.
	• *Proposition* : Remettre des cours de cuisine à l'école (cours d'éducation alimentaire) en introduisant les bonnes pratiques pour lutter contre les intoxications alimentaires.
	• *Proposition* : Ajouter une mention sur l'appli Yuka sur la façon de préparer un produit.
	• *Proposition* : Engager un community manager pour communiquer sur les réseaux sociaux pour adapter le vocabulaire et le style à la cible.
	• *Proposition* : Organiser une exposition informative scientifique.

	• *Proposition* : Se greffer à un événement sportif pour communiquer.
Table 2	• *Constat* : Importance du linge de cuisine, importance du lavage de vaisselles, importance des éponges. Les outils sont donc un levier d'action.
	• *Constat* : Le sujet n'est pas sexy. Il faut donc le mettre dans une enveloppe désirable.
	• *Besoin* : Sensibiliser les enfants pour apprendre aux parents.
	• *Besoin* : Il est nécessaire de répéter un message de nombreuses fois pour qu'il soit impactant, donc il faut des campagnes régulières (par exemple l'été).
	• *Besoin* : Cibler les milieux sociaux les plus exposés ou touchés. Pour se faire, il faut recueillir en amont des données à travers des enquêtes.
	• *Besoin* : Expliquer à tous les âges, dès la crèche il faut apprendre les bons réflexes d'hygiène.
	• *Proposition* : Partenariat avec des salons (chocolat, foire de Paris, agriculture…) et colloques/conférences pour organiser des ateliers pratiques de sensibilisation.
	• *Proposition* : Forum – Débats, témoignages : mini-salon. Attirer par le faire, gagner quelque chose puis informer.
	• *Proposition* : Maison de quartiers : les animateurs peuvent relayer les messages.
	• *Proposition* : Guide des bonnes pratiques d'hygiène à construire en lien avec l'apprentissage de la cuisine : faire des tutoriels qui allient les deux.
	• *Proposition* : Former des ambassadeurs des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire comme cela a pu être fait pour le tri sélectif.
	• *Proposition* : Créer une « fresque des bonnes pratiques » pour préparer un repas.
	• *Proposition* : Utiliser la BD comme support, éventuellement en la numérisant et accessible via un QR code. Ex : livret des pompiers sur les accidents domestiques distribué lors des journées portes ouvertes.
	• *Proposition* : Organiser des ateliers pour glisser les informations par un autre biais plus ludique : réapprendre à faire la cuisine l'hygiène à d'autres intérêts (ex : faire des économies, manger des bonnes recettes, etc.).
	• *Proposition* : Faire passer les messages via des sketchs humoristiques (ex : Scène de ménage, 1 gars 1 fille, etc.).
	• *Proposition* : Utiliser les émissions de cuisine existantes (ex : celle de Laurent Mariotte) pour communiquer sur des astuces d'hygiène. Il faut des relais médiatiques.
	• *Proposition* : Auprès des enfants, réaliser de petites vidéos pour expliquer pour c'est important les gestes d'hygiène.
	• *Constat* : une méfiance envers les autorités étatiques surtout de la part des jeunes.

Table 3	• *Constat* : Sur les packagings, c'est écrit trop petit et il y a trop d'informations.
	• *Besoin* : Donner du sens aux enfants sur ce qu'ils mangent.
	• *Besoin* : Être avertis par les commerçants, apprendre par le dialogue en direct, aussi car les produits frais périment plus vite.
	• *Besoin* : Être plus percutant sur les messages.
	• *Besoin* : Communiquer spécifiquement auprès des étudiants qui commencent à cuisiner et sont donc dans un moment clé de leur vie sur le plan alimentaire.
	• *Proposition* : Créer une application dédiée à ces sujets avec de bonnes musiques, un travail sur le graphisme.
	• *Proposition* : Demander à des sites de cuisine spécialisés de mettre en avant « la bonne pratique du mois »
	• *Proposition* : Mettre des visuels plus marquants, plus visuels, plus colorés sur les packagings des produits.
	• *Proposition* : Organiser, pour les enfants, des visites de cuisines collectives et des démonstrations des pratiques associées.
	• *Proposition* : Travailler avec les agences qui font des placements de produit dans les films en mettant en scène des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.
	• *Proposition* : Sensibiliser à travers les jeux-vidéos.
	• *Proposition* : Inscrire plus clairement les bonnes pratiques sur les emballages.
	• *Proposition* : Proposer plus d'interventions extérieures dans les écoles car cela marque plus les élèves (médecins, scientifiques…) et cela permettrait de pallier l'éventuel manque de transmission familiale.
	• *Proposition* : Organiser des ateliers de sensibilisation à l'école par les membres du CNA.
	• *Proposition* : Mettre des campagnes d'information dans les grandes distributions sur les produits et étalages en question.
	• *Proposition* : Diffuser au JT de 20h à la télévision un bandeau expliquant les bons gestes (en habillage, « pour info »).
	• *Proposition* : Dans les émissions culinaires, parler de l'hygiène des aliments car elles se développent de plus en plus, les « grands chefs » sont à la mode.
	• *Proposition* : Organiser un événement type « Téléthon gaming / ZEvent » qui sont regardés par des millions de personnes, ce sont des événements majeurs dans la communauté gaming.
	• *Proposition* : Créer un clip sur les bonnes pratiques alimentaires.
	• *Proposition* : Créer des pictos spécifiques sur les bonnes pratiques, qui seraient reconnues à la télévision et sur les emballages.
	• *Proposition* : Mettre des affiches et fascicules dans les salles d'attente de médecins.

Top 3 des idées de la table n°1 :

1) Sensibiliser aux risques d'intoxication alimentaire par une approche ludique et sensorielle à destination de tout public.

2) Pour plus d'efficacité : adapter le message à la cible en faisant participer l'utilisateur final.

3) Occuper le terrain via les réseaux sociaux, les applications (type Yuka), des recettes de cuisine et des tutos sans faire peur.

Top 3 des idées de la table n°2 :

Message général du groupe : « Le sujet n'est pas sexy. Il faut passer par une enveloppe désirable ».

1) Pour toucher largement, s'adresser à des relais d'opinions (médiatiques, associatifs, institutionnels, entreprises, etc.) pour faire passer le message au travers d'autres sujets (santé, cuisine, urgence (pompiers), etc.).

2) Evénementiel : insérer la sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire dans tout événement lié à l'alimentation (salons, forums, événements de membres du CNA…) pour y conduire des ateliers ludiques, par exemple à partir des objets (planches à découper de couleur, etc.).

3) Rassembler les données (milieu social, géographie, âge,…) pour mieux cibler les publics et adapter les moyens de communication.

Top 3 des idées de la table n°3 :

1) Cibler les moments de vie durant lesquels les publics sont les plus réceptifs :

- à l'enfance sous forme d'ateliers ;
- à l'adolescence sous forme d'interventions chocs / immersives ;
- auprès des étudiants avec les paniers solidaires distribués.

2) Agir au moment de la cuisine :

- lors de la recette, informer systématiquement sur les messages-clés ;
- sur les emballages, mettre les conseils de préparation à l'aide de pictogrammes.

3) Passer par un tiers de confiance pour divulguer les bonnes informations dans le but de toucher le plus de monde possible :

- commerçants ;
- médecins ;
- événements culturels, salons (comme le salon de l'agriculture), festivals, etc. ;
- avec des intervenants dans les écoles (par des membres du CNA par exemple).

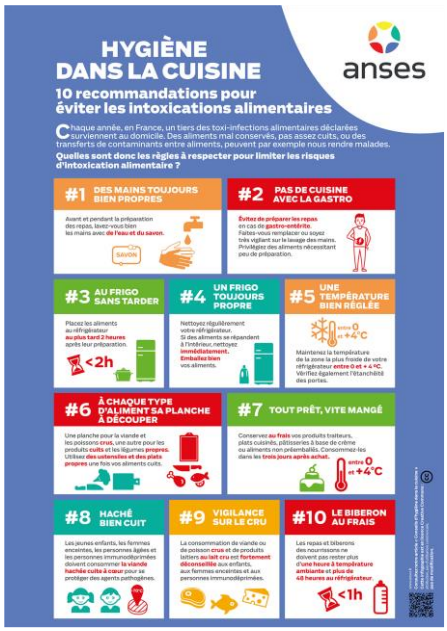
Restitution et remerciements

La rencontre s'est terminée par la lecture, par un rapporteur de chacun des groupes, des trois idées prioritaires des trois tables de travail. Puis, François Gerster, Président du groupe de concertation du CNA, a clôturé la soirée en remerciant les personnes présentes pour la qualité de leurs échanges et en leur rappelant les suites qui allaient être données à leurs idées. Il est notamment prévu de revenir vers les citoyennes et citoyens afin de leur indiquer lesquelles de leurs idées ont pu être retenues ou non, et pourquoi.

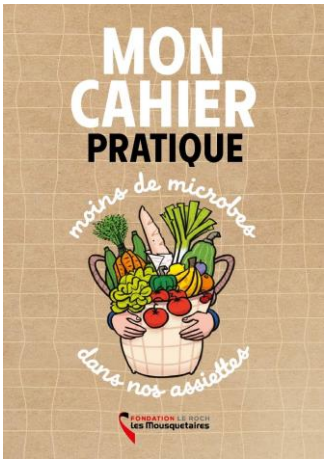
ANNEXE – Supports de sensibilisation présentés au sein de chaque groupe durant la séquence « ateliers participatifs ».

Ateliers de sensibilisation / éducation

Affiches



Fascicule



Réseaux sociaux

Campagne d'information télé/vidéo

Existe déjà avec « mangerbouger.fr »

Émissions de télé

Étiquettes

Coup de pouce !

Petits changements du quotidien pour permettre l'adoption de bons comportements