

A young girl with dark hair in a ponytail, wearing a pink headband and a dark blue long-sleeved shirt, is seen from behind, pointing her right hand towards the front of a classroom. The background is slightly blurred, showing other students and a green chalkboard.

ALIMENTATION

**NOTRE MODÈLE
À DEL'AVENIR**

Une politique publique de l'alimentation pour l'avenir

➔ Un objectif

FAIRE DE NOTRE MODÈLE ALIMENTAIRE UNE FORCE POUR L'AVENIR

➔ Quatre axes de travail

LA JUSTICE SOCIALE

L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE DE LA JEUNESSE

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'ANCRAGE TERRITORIAL ET LA MISE EN VALEUR DU PATRIMOINE

➔ Un agenda



Le modèle alimentaire français est un bien collectif qu'il faut transmettre aux générations futures.

Pour les Français manger est un plaisir et un moment de partage qui répond à des codes culturels : la convivialité, la diversité alimentaire, la structuration des repas autour de trois plats principaux. L'Unesco a d'ailleurs inscrit le repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'humanité.

Permettre l'accès de tous à une nourriture suffisante et de qualité, contribuer à garantir la sécurité des aliments en favorisant la santé publique, maintenir des cultures culinaires et des liens sociaux, soutenir notre modèle agricole, nos industries agroalimentaires et ses emplois dans les territoires : autant d'enjeux sociaux, économiques, sanitaires et environnementaux majeurs qui justifient le renforcement de l'intervention publique en matière d'alimentation.

Stéphane Le Foll

Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

Pour une politique de l'alimentation renouvelée

Le gouvernement souhaite donner un nouveau souffle à la politique de l'alimentation, en s'appuyant notamment sur la loi d'avenir pour l'agriculture et un nouveau programme national pour l'alimentation (PNA), après le premier lancé en 2010 et qui avait pour mot d'ordre « *Bien manger, c'est l'affaire de tous !* ».

Piloté au niveau interministériel par le ministère de l'Agriculture, le nouveau programme s'enrichit d'actions menées en partenariat avec les acteurs de la chaîne alimentaire, autour de quatre axes prioritaires : **la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, et la lutte contre le gaspillage alimentaire**, dans un contexte de renforcement de **l'ancrage territorial des actions menées**, et de mise en valeur de notre patrimoine.

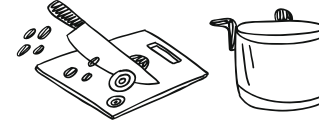




LA JUSTICE SOCIALE

Les objectifs

- ➔ **La solidarité** est plus que jamais un **enjeu majeur de la politique de l'alimentation**. 3,5 millions de personnes ont recours à l'aide alimentaire en France de façon ponctuelle, régulière ou permanente, dans un contexte de réforme de l'aide européenne aux plus démunis.
- ➔ L'accent doit être mis sur les **projets combinant l'aide alimentaire et les actions d'accompagnement éducatives et sociales** : ateliers culinaires, jardins potagers collectifs, etc.
- ➔ Faire de la **création d'activité économique** autour des dons alimentaires, et des métiers de l'alimentation, un **facteur de réinsertion** : chantiers d'insertion sur les marchés d'intérêt national, etc.
- ➔ Cette solidarité est également à l'œuvre avec le **Pacte qualité ingrédients** lancé par le ministère en février 2014, et qui se concrétise par des accords collectifs visant à améliorer la qualité de l'offre alimentaire pour le plus grand nombre.
- ➔ Enfin, il s'agit de **préserver et promouvoir le modèle alimentaire français comme facteur essentiel de lien social**, ainsi que réaffirmer la nécessité du temps du repas.



Se donner les moyens

- ⊕ **Adapter l'aide alimentaire aux attentes et aux besoins des populations les plus démunies** : assurer la qualité nutritionnelle et sanitaire des denrées distribuées dans le cadre de l'aide européenne.
- ⊕ **Donner la priorité**, dans le cadre des plans régionaux pour l'alimentation, **aux actions portant sur l'aide alimentaire**.
- ⊕ Améliorer la qualité de l'offre alimentaire pour tous via **l'engagement des professionnels dans des accords collectifs avec l'État** (Pacte qualité ingrédients) : dispositif qui vise à améliorer la composition et l'information nutritionnelle de l'offre alimentaire, ainsi que les modes de production, de transformation et de distribution plus durables.
- ⊕ **Améliorer**, en collaboration avec le ministère de la justice, **l'offre alimentaire en milieu carcéral et favoriser les actions visant à permettre la réinsertion par l'alimentation** : échanges de pratiques entre cuisiniers des différents établissements, initiatives visant à lutter contre le gaspillage alimentaire, aide à la réinsertion professionnelle en développant les formations aux métiers de bouche.
- ⊕ Travailler à sensibiliser les acteurs publics impliqués dans la **restauration collective**, notamment en milieu hospitalier et en maisons de retraite.

EXEMPLES



APPORTER UN APPUI AU DÉVELOPPEMENT DE L'AIDE ALIMENTAIRE

Cartographie des associations d'aide alimentaire :
un outil pour faciliter et développer les dons de proximité



Mis en place initialement par les DRAAF Île-de-France et Rhône-Alpes et destiné à être généralisé, cet outil internet de cartographie interactive des structures d'aide alimentaire vise à identifier les associations d'aide alimentaire pour faciliter les dons alimentaires avec un outil internet de cartographie interactive. Il a également pour objectif d'adapter l'offre disponible à la demande grâce à des fiches présentant les caractéristiques des associations, permettre des dons de proximité.

DÉVELOPPER DES ACTIONS D'ACCOMPAGNEMENT SOCIAL



Jardin partagé du quartier de Schweitzer en Alsace :
l'éducation à l'alimentation durable au service de la justice sociale

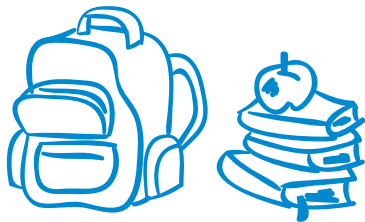
Inscrit dans le cadre du programme de rénovation urbaine du secteur Schweitzer à Colmar et appuyé par la DRAAF Alsace et la collectivité locale, ce jardin comporte des parcelles cultivées en légumes mises à disposition et partagées entre 30 familles, l'association Épices, l'école maternelle Les Pâquerettes et le centre socio-culturel Club des jeunes. Il permet de rendre plus vivant le paysage urbain, et constitue un lieu de socialisation, de formation et d'éducation sur les thématiques

de l'environnement, la nature et l'alimentation. Il recrée du lien entre l'alimentation et l'origine des produits.



AXE 2

L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE DE LA JEUNESSE



Les objectifs

- ➔ Parce que c'est dès le plus jeune âge que s'acquièrent les bonnes habitudes alimentaires, le Gouvernement souhaite **placer la jeunesse au centre d'un dispositif d'éducation à l'alimentation et de promotion d'un comportement alimentaire équilibré**. La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt a complété le code de l'éducation sur ce point. Des **actions d'information et d'éducation à l'alimentation** peuvent aussi trouver leur place au sein des activités péri-scolaires organisées au sein des projets éducatif territoriaux.
 - ➔ Afin de favoriser le rapprochement des jeunes générations avec un secteur porteur d'emplois, en cohérence avec le contrat de la filière alimentaire signé le 19 juin 2013, une attention particulière doit être portée à la **transmission des savoirs, à la valorisation des métiers, des parcours et des formations initiales et continues de ces filières qui recrutent**.
 - ➔ **Un éveil aux cultures alimentaires de l'Outre-mer et du monde** doit être proposé, notamment dans le cadre scolaire.
-

Se donner les moyens

- + **Donner la priorité**, dans le cadre des plans régionaux pour l'alimentation, aux **actions portant sur l'éducation alimentaire des jeunes**.
 - + **Mobiliser**, avec le ministère de l'éducation nationale, **les recteurs et les enseignants** quant à l'importance de l'éducation alimentaire à l'école.
 - + **Créer un centre de ressources éducatives et pédagogiques en ligne**, à l'attention des enseignants et des équipes pédagogiques.
 - + Mettre à disposition des communautés éducatives, **des outils pédagogiques conçus au plan national**, tels que *Un fruit pour la récré*, *Plaisir à la cantine*, les classes du goût, les fermes ouvertes aux élèves ou les jardins pédagogiques mobiles.
 - + **Former des jeunes au métier, générateur d'emplois, de cuisinier en restauration collective** : le certificat de spécialisation agricole option « restauration collective ». Par ce diplôme à finalité professionnelle, les futurs professionnels de la restauration collective, bénéficient d'une formation complémentaire d'un an qui leur permet d'adapter leur savoir-faire de cuisinier aux spécificités de la restauration collective et d'informer les convives sur le contenu des plats, leur mode de fabrication et leur intérêt nutritionnel.
 - + **Sensibiliser les jeunes et les étudiants** aux métiers de l'alimentation qui recrutent, lors d'événements du type Salon européen de l'Éducation ou Salon de l'Étudiant, ou via le portail Alimétiers.
-



INITIER ET DÉVELOPPER DES PROGRAMMES D'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION À L'ÉCOLE



Les classes du goût :

l'éducation des écoliers au plaisir et à la variété des aliments

Les classes du goût sont déployées sur l'ensemble du territoire depuis 2012 sous l'égide des ministères en charge de l'agriculture et de l'éducation nationale auprès d'enfants de primaire, avec pour objectifs de développer la curiosité alimentaire des enfants et d'aborder, dans le cadre scolaire, des sujets pluridisciplinaires rattachés à l'alimentation.

.....

FACILITER LES INTERACTIONS ENTRE LES JEUNES ET LES PROFESSIONNELS DES SECTEURS DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION



EXEMPLES

Faire découvrir aux jeunes écoliers de primaire les produits et les productions des jeunes agriculteurs de Franche-Comté

Des agriculteurs ont réalisé un logiciel informatique qui présente, via des images, des graphiques et des vidéos, l'agriculture en général, le métier d'agriculteur, les partenaires ainsi que les formations proposées dans le milieu agricole. Des visites sont ensuite organisées dans les exploitations pour appréhender concrètement le métier et déguster les produits typiques de la ferme. En 2013, ces agriculteurs ont rencontré 1 600 élèves.

INITIER ET DÉVELOPPER DES PROGRAMMES D'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION À L'ÉCOLE



Un fruit pour la récré

L'aide européenne passe à 76 %

Les Français, et particulièrement les enfants et les adolescents, ne consomment pas assez de fruits. Lancé en 2008, ce programme, cofinancé par l'Union européenne, permet d'organiser dans les communes participantes des distributions de fruits aux élèves du primaire et du secondaire afin de favoriser la diversité alimentaire, de redonner le goût de manger mieux et de lutter contre l'injustice alimentaire. Depuis 6 ans, à l'initiative du ministère de l'agriculture, les établissements scolaires, ou les

classes volontaires du primaire et du secondaire peuvent rejoindre le programme Un fruit pour la récré.

À partir de septembre 2014, le cofinancement de l'Union européenne passe de 51 % à 76 %. Les 24 % restants sont à la charge de l'établissement scolaire ou de la commune.

À ce jour, Un fruit pour la récré, c'est plus de 780 000 bénéficiaires et plusieurs milliers de communes participantes.





AXE 3

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Les objectifs

- ➔ En France, le gaspillage alimentaire représente dans la consommation des ménages **20kg de déchets par an et par personne**, dont 7kg de déchets alimentaires non consommés encore emballés. Outre la perte de nourriture et le fait que ce gaspillage a un impact négatif sur le budget des ménages, cela représente également un gaspillage de matières premières, d'énergie et de main d'œuvre.
- ➔ La **lutte contre le gaspillage alimentaire** doit être un **engagement collectif et citoyen**.
- ➔ Aussi, le Gouvernement souhaite poursuivre l'action initiée dans le cadre du **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire**, lancé en 2013 par le ministère. Par la mobilisation des acteurs de la chaîne alimentaire, depuis l'amont agricole jusqu'aux consommateurs, **ce pacte poursuit l'objectif d'une réduction de moitié du gaspillage alimentaire en France d'ici à 2025**.



Se donner les moyens

- + Faire du **16 octobre**, journée mondiale de l'alimentation, la **journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire**, rendez-vous annuel de mobilisation, de valorisation des initiatives, de bilan et de perspectives de mise en œuvre du Pacte national.
- + Organiser un **appel à projets d'actions « anti-gaspi » doté d'un prix**, avec une participation active aux projets européens sur cette thématique.
- + Donner la **priorité**, dans le cadre des **plans régionaux pour l'alimentation**, aux actions portant sur la **lutte contre le gaspillage**.
- + Animer et faire vivre le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire avec le **suivi de la réalisation des engagements de l'État et des acteurs** par un comité de pilotage actif et régulier, qui sera aussi force de proposition.
- + **Faciliter les dons de produits aujourd'hui détruits ou jetés**, ainsi que la promotion d'activités d'insertion par l'activité économique permettant de valoriser ces produits.

FACILITER ET VALORISER LA MISE EN PLACE DE PARTENARIATS ENTRE ACTEURS DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION

Les producteurs de pommes du Limousin solidaires et acteurs de la lutte anti-gaspi



EXEMPLES

Opération lancée à titre expérimental en 2011 par Coop de France, avec six arboriculteurs de la région, Pomiculteurs limousins solidaires, a pour objectif de mettre en relation des associations caritatives avec des agriculteurs. Conduite en partenariat avec la Banque alimentaire de la Corrèze et de la Haute Vienne, le Secours Populaire de la Haute Vienne et les Resto du cœur de la Creuse, elle permet de bénéficier de dons de produits présentant des défauts d'aspect ou de calibre. Cela permet d'allier limitation du gaspillage alimentaire et aide aux personnes démunies. En 2011, 4 tonnes de pommes ont été distribuées aux bénéficiaires de ces associations, sous forme brute ou transformée.

INITIER UNE DYNAMIQUE NATIONALE PERMETTANT DE FEDERER LES ACTEURS



Une stratégie nationale de communication sur le web et sur les réseaux sociaux

Une campagne digitale de sensibilisation du grand public, et plus particulièrement des jeunes, se déroule tout au long de l'année via la diffusion de visuels et d'outils d'animation en ligne. gaspillagealimentaire.fr



AXE 4

L'ANCRAGE TERRITORIAL ET LA MISE EN VALEUR DU PATRIMOINE

Les objectifs

- ➔ Le Président de la République a fixé un objectif de **40 % de produits de proximité dans la restauration collective** à l'horizon 2017. Avec 3 milliards de repas servis chaque année et 73 000 restaurants, **la restauration collective représente aujourd'hui un enjeu alimentaire national**. Elle constitue un levier d'action essentiel en permettant notamment d'améliorer la qualité d'une offre alimentaire accessible à tous.
- ➔ Parallèlement, **un lien** doit également être fait **avec les modèles agricoles combinant performance économique, environnementale et sociale**, en cohérence avec la démarche *Agricultures : Produisons autrement*.
- ➔ Il s'agit de **laisser la place aux initiatives de terrain** s'inscrivant dans les thématiques prioritaires. L'État définit ainsi les grands objectifs stratégiques, et l'ensemble des partenaires les mettent en œuvre de façon concrète et opérationnelle au regard des dynamiques et des réalités de terrain.



Se donner les moyens

+ **Élaborer des projets alimentaires territoriaux** tels que définis par la loi d'avenir pour l'agriculture. L'objectif de ces projets alimentaires territoriaux, est de fédérer l'ensemble des énergies autour d'un projet structurant commun dans une logique de valorisation des productions des territoires, de relocalisation, et de création de lien social autour de l'alimentation.

+ **Valoriser le patrimoine grâce aux signes de qualité et d'origine** : Brie de Meaux, noix du Périgord, pommes de terre de l'île de Ré, asperges des Landes, veau de l'Aveyron, miels de lavande de Provence... Des produits qui ont en commun d'être sous signe de qualité officiel : Appellation d'origine contrôlée, Indication géographique protégée, Label Rouge, Agriculture biologique... En France, une exploitation sur quatre est engagée dans une démarche sous signe officiel de l'origine et de la qualité. Plus de 1 000 produits et 126 000 exploitations sont concernés.

+ **Accompagner et valoriser le réseau des cités de la gastronomie** : l'émergence de ces nouveaux lieux de culture, pleinement dédiés aux patrimoines alimentaires, illustrent l'attachement de la France à la promotion d'une dimension essentielle de son identité culturelle.

Intégrée dans un réseau complémentaire, chaque ville sélectionnée contribuera à la dynamique du projet :

- la Cité de la gastronomie de Dijon en qualité de pôle de référence en matière de valorisation et de promotion de la culture de la vigne et du vin ;
- la Cité de la gastronomie de Lyon, au travers de la recherche sur les relations entre nutrition et santé ;
- la Cité de la Gastronomie de Paris-Rungis, en tant que pilote pour les enjeux liés à l'approvisionnement des centres urbains ;
- la Cité de la Gastronomie de Tours, comme référent dans le domaine des sciences humaines et sociales avec la constitution d'une Université des sciences et des cultures de l'alimentation.



MANGER LOCAL



Initiées au niveau local, utilisant toutes les potentialités des nouvelles technologies, Agrilocal, Mes produits en ligne, Manger bio, ici et maintenant, constituent un ensemble d'actions exemplaires pouvant aussi bien susciter l'intérêt des agriculteurs et des producteurs, que celui des créateurs de réseaux et de plateformes multimédia.



PROMOUVOIR LES PRODUITS D'ORIGINE ET DE QUALITÉ

L'opération Fête-moi Signes

Sur tout le territoire, l'opération Fête-moi Signes vise à mieux faire connaître les signes de l'origine et de la qualité. Une semaine organisée par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), en partenariat avec le Syndicat national de la restauration collective (SNRC), le Syndicat Restau'co et des enseignes de la restauration privée.



EXEMPLES



PARTAGER LES VALEURS



La Grande Tablée

La convivialité, le partage et le plaisir de se retrouver ensemble fondent l'esprit de La Grand Tablée, une opération qui souhaite rassembler, autour d'une grande table, tous les âges, toutes les générations, quelle que soit la condition sociale. Partout en France, particuliers, associations, lycées agricoles, élus locaux, acteurs professionnels sont invités à s'emparer du concept et à labelliser leurs propres fêtes.



Et aussi...

ACCOMPAGNER LES PROFESSIONNELS DANS LEURS DEMARCHES COLLECTIVES



L'exemple de Viandes de France

Les professionnels des filières viandes françaises, encouragés par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, ont créé en février 2012 la signature Viandes de France qui garantit aux consommateurs l'origine et la traçabilité de leurs productions. Une initiative qui explique mieux nos modes de production et les enjeux territoriaux et sanitaires qui vont avec.



DÉFENDRE NOTRE MODÈLE SUR LA SCÈNE INTERNATIONALE

**Dans le cadre des négociations multilatérales
comme sur les salons alimentaires internationaux
ou à l'occasion de l'exposition universelle
de Milan en 2015.**

Le modèle alimentaire défendu par la France s'inscrit aujourd'hui en parfaite cohérence avec la logique internationale de respect de la diversité des modèles alimentaires mondiaux, de l'indispensable équilibre entre plaisir et santé, de la nécessaire préservation des ressources de la planète et de la durabilité des modèles alimentaires.



EN QUELQUES DATES

OCTOBRE 2014

- Promulgation de **la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt**
- Présentation des axes stratégiques de la **politique publique de l'alimentation** et lancement d'un appel à projets (7 octobre)
- **Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire** (16 octobre)
- **Salon international de l'agroalimentaire** (19-23 octobre)
Montrer les initiatives du secteur agroalimentaire au travers des « Pactes alimentation »

DÉCEMBRE 2014

- Présentation du nouveau **programme national pour l'alimentation** devant le Conseil national de l'alimentation (11 décembre)

FÉVRIER 2015

- **Salon international de l'agriculture** (21 février-1^{er} mars)
Résultats de l'appel à projet

MAI À NOVEMBRE 2015

- **Exposition universelle de Milan**,
sur le thème *Nourrir la planète, énergie pour la vie*

À PARTIR DE SEPTEMBRE 2015

- Mise en œuvre de **l'éducation alimentaire à l'école**, telle que prévu par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt



agriculture.gouv.fr

 [@min_agriculture](https://twitter.com/min_agriculture)