

Au Menu - Le point sur ... Le baromètre Santé Nutrition 2008 de l'INPES - **Mieux comprendre :** Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche - **Initiatives :** Avis du CNA sur les allergies ▫ Rapport CNA sur politique nutritionnelle ▫ Programme ANR «*Consommation alimentaire, culture enfantine et éducation*» - **Engagements et actions de l'industrie alimentaire :** L'ANIA lance «*Trop la Pêche !*» ▫ Programme Alimentation et Insertion ▫ Herta, Maggi, Davigel signent des chartes PNNS

Le point sur

Baromètre Santé nutrition 2008 de l'INPES : Quelles évolutions sur l'alimentation des Français ?

Publié fin janvier 2010, le Baromètre Santé Nutrition 2008 de l'INPES abonde de résultats chiffrés sur l'évolution des représentations et des pratiques alimentaires des Français entre 1996 et 2008.

L'alimentation pour les Français : plaisir, cuisine et partage avant tout

Entre 1996 et 2008, la représentation de l'acte alimentaire a très fortement évolué. En 1996, «manger» représentait pour les adultes un «acte indispensable pour vivre». En 2008, c'est le plaisir gustatif qui est évoqué en premier par plus d'un quart de la population et, pour plus de neuf personnes sur dix, faire la cuisine est à la fois synonyme d'alimentation saine et de convivialité. Parallèlement, la santé et, depuis 2002, le budget sont les facteurs influençant la composition des repas qui ont le plus progressé.

Défini comme le fait de manger au moins une fois en dehors des trois repas principaux, le grignotage concerne 5,4 % des Français de 12 à 75 ans ; le grignotage a diminué depuis 2002, en particulier chez les jeunes de 12 à 18 ans (13,3 % en 2002 et 8,5 % en 2008).

Le modèle alimentaire français résiste : les repas structurés et à domicile sont majoritaires.

En 2008, l'alimentation des Français est toujours organisée autour des trois repas quotidiens (petit-déjeuner, déjeuner et dîner) pour près de neuf personnes sur dix, avec une tendance à la simplification de la structure des repas (depuis 1996, la fréquence de déjeuners ou de dîners avec 2 plats voire 1 plat seulement est en hausse).

Les repas sont pris majoritairement au domicile, pour neuf Français sur dix concernant le petit-déjeuner et le dîner, et pour deux tiers des consommateurs lors du repas de midi. A noter que le domicile reste le lieu du déjeuner pour 55,9 % des personnes qui travaillent ; néanmoins, la fréquence des repas hors-domicile est en hausse depuis 2002.

Sans doute un élément fort du «modèle alimentaire» français, le repas demeure un moment de partage : 84 % des Français partagent leur dîner en famille ou avec d'autres personnes et 77 % leur déjeuner. Le petit-déjeuner est le moins socialisé des repas, en étant pris seul par 55 % de Français.

Les achats alimentaires : principalement en grandes et moyennes surfaces

Près de 84 % des personnes âgées de 15 à 75 ans s'y sont rendues au moins une fois au cours des quinze jours précédant l'enquête. Viennent ensuite la boulangerie (79,1 %), les autres commerces de proximité (47,3 %) et le marché (38,2 %). Seuls 8,1 % commandent par téléphone ou via Internet et 5,3 % achètent dans la rue ou auprès d'un vendeur ambulant.

Le prix, un critère de choix de plus en plus important

Le choix du lieu d'achat est principalement déterminé par la distance pour 39,6 % des personnes interrogées, les prix pratiqués pour 28,1 % et la qualité et variété des produits pour 23,7 %. Depuis 2002, la proportion de personnes citant le prix comme critère de choix du lieu d'achat a presque doublé alors que celle citant le critère de qualité et variété a diminué de moitié. Pour acheter un produit de qualité en grandes et moyennes surfaces, les personnes âgées de 15 à 75 ans disent faire confiance avant tout à la marque du produit (34,3 %), à la composition de celui-ci (24,5 %) et au label (18,1 %).

Le Baromètre santé nutrition 2008 a été réalisé par enquête téléphonique entre janvier et février 2008 auprès d'un échantillon constitué par la méthode aléatoire de 4714 personnes âgées de 12 à 75 ans, Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé.
www.inpes.sante.fr, Baromètre santé nutrition 2008, Coll. «Baromètres santé», Hélène Escalon Claire Bossard François Beck, 424 p.

Mieux comprendre

Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche

Quels impacts pour l'industrie alimentaire ?

Le Conseil des Ministres a adopté le 13 janvier dernier le projet de Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche présenté par Bruno Le Maire. Ce projet de Loi devrait faire l'objet d'un examen au Sénat puis à l'Assemblée Nationale à partir du mois d'avril prochain.

Les mesures impactant les entreprises de l'alimentaire se trouvent essentiellement dans les Titre I et II du projet de loi :

- Définir et mettre en œuvre une politique publique de l'alimentation (Titre I) qui vise à assurer à la population l'accès à une alimentation, sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité nutritionnelle, produite dans des conditions durables. Elle

visé ainsi à offrir à chacun les conditions du choix de son alimentation en fonction de ses souhaits, de ses contraintes et de ses besoins nutritionnels, pour son bien-être et sa santé.

La mise en œuvre de cette politique de l'alimentation interviendra dans le cadre d'un programme national pour l'alimentation, d'une durée de trois ans, défini conjointement avec les ministres intéressés, notamment les ministres chargés de la santé et de la consommation.

Par ailleurs, le projet de loi prévoit :

- L'application obligatoire des recommandations relatives à la nutrition en restauration scolaire
- La définition législative de l'aide alimentaire

- Enfin, l'autorité administrative pourra imposer aux opérateurs la transmission de données de nature technique, économique ou socio-économique relatives à la production, à la transformation, à la commercialisation et à la consommation des produits.

- Renforcer la compétitivité de l'agriculture française (Titre II). Au-delà de l'organisation des interprofessions, et de la gestion des risques en agriculture, deux dispositions concernent tout particulièrement l'industrie agroalimentaire :

- La contractualisation
- L'observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires

- **Le CNA a adopté début janvier son avis « Comment mieux cerner et satisfaire les besoins des personnes intolérantes ou allergiques à certains aliments ? »**

Nous regrettons la recommandation n° 11 qui marque le désaccord des associations de consommateurs allergiques et des professionnels sur l'utilité de l'étiquetage de prévention des contaminations fortuites pour garantir la sécurité de tous.

www.cna-alimentation.fr

- **Bilan du CNA sur la mise en œuvre de ses recommandations relatives à la politique nutritionnelle**

Le CNA a publié un rapport sur le suivi des recommandations émises depuis 2005 en matière de politique nutritionnelle. Ce rapport, dont la réalisation a été confiée au professeur **Ambroise Martin**, est le fruit d'une analyse détaillée et approfondie de l'ensemble des recommandations figurant dans les avis du CNA relatifs à l'obésité et à la politique nutritionnelle (Avis n°49, 54 et 55).

Le rapport identifie, les recommandations qui restent pertinentes bien qu'ayant déjà fait l'objet de mesures concrètes, celles qui n'ont pas encore été prises en considération mais

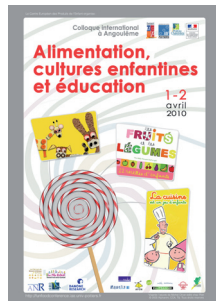
qui restent d'actualité et enfin, les nouvelles mesures à mettre en œuvre, ou celles qui nécessiteraient une réorientation, compte tenu de l'évolution du contexte depuis la publication des avis considérés.

www.cna-alimentation.fr

- **«Consommation alimentaire, culture enfantine et éducation» les 1^{er} et 2 avril à Angoulême**

Mieux comprendre les comportements des enfants, c'est l'objet du programme ANR «Ludo aliments» dont les résultats seront livrés lors de ce colloque international. Des représentants de l'ARPP*, de l'industrie agroalimentaire, de distributeurs chercheront les leçons à en tirer pour développer un marketing responsable vers les enfants. Placé sous le haut patronage du Ministère de l'Alimentation, ce colloque organisé par le Centre européen des Produits de l'Enfant se tiendra à la cité de la Bande dessinée avec une exposition «le goût des bulles».

<http://funfoodconference.iae.univ-poitiers.fr>



- **L'ARPP* complète ses règles relatives à la représentation de comportements alimentaires dans la publicité**

L'ARPP* a publié, en septembre 2009, ses nouvelles règles déontologiques pour garantir une vraie cohérence entre les représentations publicitaires et les messages diffusés par les pouvoirs publics. Ainsi, les repères de consommation du PNNS doivent, par exemple, être présentés de façon positive, s'ils sont évoqués dans la publicité, les bons comportements alimentaires ou d'hygiène de vie ne doivent pas être contredits, ni ridiculisés, aucune scène de consommation devant un écran au sein du foyer ne doit être représentée.

Certaines règles s'appliquent exclusivement aux publicités mettant en scène des enfants et/ ou s'adressant aux enfants. Ainsi, l'association de performances à l'humour ou à un univers imaginaire doit être utilisée avec précaution afin de ne pas laisser penser aux enfants que la prise d'un aliment puisse produire des effets de nature à modifier leur vie quotidienne.

http://www.arpp-pub.org/IMG/pdf/Reco_Comp_Alimentaires-2.pdf

*ARPP : Autorité de régulation professionnelle de la publicité

Engagements et actions de l'industrie alimentaire

- **L'ANIA lance «Trop la pêche ! »**

Pour concrétiser un des engagements pris il y a tout juste un an dans la charte «pour promouvoir une alimentation équilibrée et une activité physique dans les programmes et les publicités diffusés à la télévision», l'ANIA a lancé « Trop la pêche ! », une série de dix reportages à visée éducative, portant sur la nutrition et la santé. Les programmes ont été diffusés sur l'ensemble des grandes



chaînes, pendant toute la période des vacances scolaires d'hiver (du 6 février au 7 mars 2010), pour une durée totale de diffusion de plus de 36 000 secondes (10 heures).

« Trop la pêche ! » fait découvrir aux 6-12 ans et à leurs familles, à travers des mini-reportages, le quotidien d'enfants animés par une passion sportive, artistique ou culturelle. La série a pour ambition d'aider les enfants et leurs familles à adopter une alimentation équilibrée et des comportements adaptés à leur mode de vie.

www.troplapeche.fr

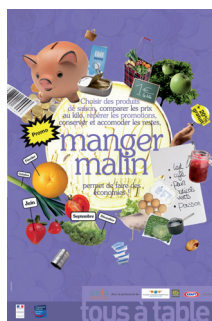
- **Programme Alimentation et Insertion**

Aux côtés des Pouvoirs publics, des associations d'aide alimentaire et des entreprises mécènes Kraft Foods, Fondation Nestlé France et Eurogerm, l'ANIA a collaboré de nouveau en 2009 à l'élaboration des outils 2010 du Programme Alimentation et Insertion (PAI).

Une nouvelle affiche a été créée : «Manger malin», et s'ajoute aux six précédentes, ainsi qu'un calendrier.

Destinés aux bénéficiaires de l'aide alimentaire en France, les outils du PAI apportent depuis 2003 quelques clés simples pour s'orienter vers des comportements alimentaires et une hygiène de vie équilibrés, basées sur les repères du Programme National Nutrition Santé.

En 2010, ce sont donc 350 000 calendriers proposant des recettes faciles à cuisiner, nutritionnellement équilibrées et réalisables à petit prix, et près de 150 000 affiches qui ont été distribuées.



- **Herta, Maggi, Davigel signent des Chartes PNNS d'engagements volontaires de progrès nutritionnel**

Avec, ces trois marques, Nestlé s'engage à poursuivre sa démarche d'optimisation nutritionnelle des produits, démarrée depuis plus de 10 ans.

Les engagements portent sur les réductions de sodium, de matières grasses totales, d'acides gras trans, pour les produits de charcuterie/ traiteur (jambons, saucisses, pâtes à tarte,...), les soupes, les aides à la cuisine (bouillons, fonds,...), les plats préparés et de réduction de sucres dans les desserts.

Les engagements concernent aussi la qualité nutritionnelle des produits innovants, et également l'information des consommateurs, le soutien des programmes de recherche et d'éducation, et la formation des salariés à la nutrition.

Le détail des chartes est disponible sur le site du Ministère de la santé : www.sante-sports.gouv.fr / rubrique programme National Nutrition Sante