

FAVORISER L'ACCÈS POUR TOUS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, SAIN ET ÉQUILIBRÉE

L'alimentation, qui s'inscrit dans l'histoire, la géographie et la culture de notre pays, y occupe toujours une place particulière. En effet, pour nos concitoyens, il ne s'agit pas seulement d'un acte vital, mais aussi d'un plaisir à partager et d'un vecteur de lien social. Toutefois, avec l'évolution de plus en plus rapide des modes de vie, l'alimentation est désormais porteuse de problématiques de natures très différentes : santé publique en termes à la fois de sécurité sanitaire et d'équilibre nutritionnel, accessibilité financière, lutte contre le gaspillage, maintien de filières économiques génératrices d'emplois, impacts environnementaux des modes de production et de transformation ou encore préservation d'un modèle alimentaire et de traditions gastronomiques face aux risques de standardisation des produits et des goûts.

A lors qu'aujourd'hui 6 millions de Français sont en situation d'insécurité alimentaire, notre assemblée estime indispensable d'actionner simultanément des leviers diversifiés mais complémentaires pour relever le défi très ambitieux visant à permettre à chacun de disposer d'une alimentation de qualité, saine et équilibrée, à des prix socialement acceptables.

Tout d'abord, au regard de l'importance des enjeux considérés, les politiques publiques ont à l'évidence un rôle fondamental à jouer pour mettre en œuvre dans la durée les impulsions et les cadrages nécessaires.

Ensuite, les consommateurs, acteurs essentiels, doivent pouvoir faire des choix éclairés. Pour cela, des efforts doivent être réalisés en matière d'information et d'éducation, surtout auprès des plus jeunes et des publics sensibles.

Parallèlement, des dispositions particulières doivent concerner les nouveaux modes d'alimentation « hors domicile », qui

connaissent un fort développement du fait de l'évolution des modes de vie, parmi lesquels la restauration collective occupe une place importante.

Enfin, parce que se nourrir doit aussi demeurer un plaisir, il convient de promouvoir les produits de qualité, notamment gustative, qui valorisent les savoir-faire traditionnels des femmes et des hommes ainsi que les terroirs, auxquels se rattachent des intérêts économiques territoriaux non négligeables.

Ces grands axes de préconisations ont vocation à concerner notre pays dans son ensemble, avec toutefois pour certains d'entre eux des déclinaisons particulières pour les régions ultramarines lorsque des difficultés spécifiques y sont observées.

Pour le CESE, il s'agit ainsi de faire en sorte que, grâce à des comportements responsables, chacun puisse accéder à une alimentation véritablement durable dans ses trois dimensions : sociale, économique et environnementale.

« Chacun d'entre nous doit avoir conscience que notre alimentation est essentielle; à ce titre elle ne peut servir de variable d'ajustement dans nos choix de consommation ou nos modes de vie. »



Thierry Damien

est président de la Fédération nationale de Familles Rurales, professeur des écoles et Chevalier dans l'Ordre national du Mérite depuis le 15 mai 2009.

Il siège au CESE à la section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation où il représente le groupe de l'UNAF.

Contact :

th.damien@orange.fr
06 07 29 38 28

RENFORCER L'EFFICACITE DES POLITIQUES PUBLIQUES

- Coordonner les politiques communautaires et nationales agricoles, alimentaires, sanitaires et environnementales ;
- Identifier les risques découlant des accords internationaux.

AMELIORER LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE DES PRODUITS,**ECLAIRER LES CHOIX DES CONSOMMATEURS ET ASSURER LA SECURITE SANITAIRE**

- Soutenir les démarches des professionnels pour améliorer la qualité nutritionnelle des produits transformés ;
- Interdire à terme les produits non conformes aux principes de la nutrition ;
- Assurer une recherche publique efficace avec des moyens à la hauteur des enjeux considérés ;
- Créer un observatoire européen sur la qualité de l'alimentation sur le modèle de l'OQALI français ;
- Améliorer l'étiquetage des denrées alimentaires, notamment en généralisant les dispositifs associant les repères nutritionnels journaliers à un code visuel à feux tricolores, en précisant l'origine et les modes d'élaboration des produits et en approfondissant la démarche d'affichage environnemental ;
- Clarifier les dates limites de consommation en expertisant une éventuelle suppression de la DLUO et la fixation de DLC par types de produits ;
- Veiller aux besoins spécifiques des jeunes enfants et des personnes souffrant de pathologies alimentaires ;
- Utiliser les outils modernes de communication ;
- Informer les clients des restaurants sur les plats « faits-maison » ;
- Rendre plus opérants les contrôles publics.

PERMETTRE L'ACCES DES PLUS DEMUNIS A UNE ALIMENTATION EQUILIBREE

- Développer la vente à prix réduits des produits approchant de leur DLC ;
- Expertiser la possibilité d'une baisse de la TVA sur les produits alimentaires bruts de première nécessité ;
- Proposer des programmes éducatifs sur l'équilibre alimentaire ;
- Favoriser l'accès des enfants des familles les plus démunies aux cantines scolaires ;
- Soutenir l'aide alimentaire en facilitant la coordination entre donateurs et distributeurs de produits, en réexaminant le dispositif de déductions fiscales pour les dons et en confortant le budget européen de l'aide alimentaire.

DEVELOPPER L'INFORMATION ET L'EDUCATION AUTOUR DE L'ALIMENTATION

- Réaffirmer l'importance du milieu familial ;
- Moderniser l'éducation scolaire à l'alimentation en associant la communauté éducative ;
- Valoriser les initiatives innovantes d'éducation nutritionnelle adaptée à toutes les catégories sociales ;
- Repenser les campagnes publiques de sensibilisation en privilégiant les recommandations positives ;
- Agir sur les messages diffusés par les écrans en encadrant la publicité télévisuelle et veillant au contenu des programmes ;
- Renforcer le rôle des professionnels de santé en matière d'éducation alimentaire ;
- Sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

REPENDRE AUX ENJEUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

- Choisir des modes de gestion assurant une alimentation de qualité, valorisant notamment les produits de proximité et issus de l'agriculture biologique et former en ce sens les responsables des achats ;
- Inciter les usagers à privilégier une alimentation variée et équilibrée ;
- Mieux intégrer la pause déjeuner dans l'organisation du travail et les rythmes scolaires ;
- Sensibiliser les personnels des établissements de soins et de santé au risque de dénutrition.

VALORISER LES PRODUITS DE QUALITE ET RENFORCER LES LIENS AVEC LES TERRITOIRES

- Soutenir les signes officiels de qualité et clarifier les ambiguïtés avec les mentions commerciales ;
- Lutter contre la standardisation et préserver le goût des aliments grâce à la diversité des variétés de fruits et légumes ;
- Promouvoir les produits locaux et de saison pour soutenir la vitalité économique et sociale des territoires ;
- Réfléchir à une adaptation des normes dans le cadre des circuits courts et de proximité, selon la taille des structures ;
- Assurer un meilleur partage de la valeur ajoutée au sein de la chaîne alimentaire.