



GOUVERNEMENT

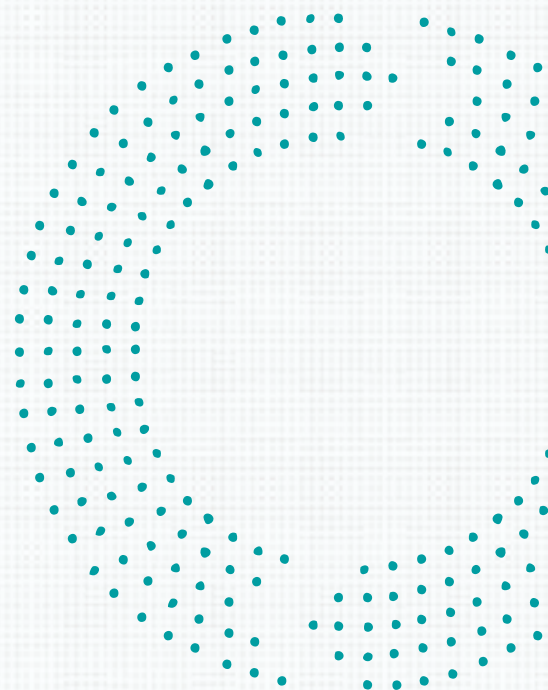
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Strategie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat 2025 / 2030

4 avril 2025

FRANCE
NATION
VERTE >

Agir • Mobiliser • Accélérer



Édito PM / Ministres

Sommaire

Édito PM / Ministres	2
Sommaire	3
Contexte	5
L'agriculture et l'alimentation en France	5
Les enjeux actuels des systèmes alimentaires et les comportements nutritionnels en France en 2024	5
Les coûts directs et indirects du système alimentaire en France	15
La Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat	16
Le périmètre de la SNANC et son articulation avec les autres stratégies, plans et programmes	19
L'élaboration de la SNANC : une large concertation des parties prenantes concernées à travers des instances dédiées	22
Gouvernance de la SNANC	23
Une alimentation saine et durable dans la SNANC	25
Les orientations de la politique de l'alimentation et de la nutrition à horizon 2030	29
Axe 1 : Assurer une gouvernance coordonnée des politiques en lien avec l'alimentation, la santé et l'environnement à toutes les échelles et agir à celle des territoires	32
Objectif 1 : Organiser la gouvernance et l'évaluation de la politique de l'alimentation et de la nutrition et rendre compte annuellement de l'atteinte des objectifs sur la base d'indicateurs définis	32
Objectif 2 : Mettre en cohérence, coordonner et améliorer la politique de l'alimentation et de la nutrition aux niveaux international, européen, national et territorial dans une approche « Une seule santé »	32
Objectif 3 : Renforcer et accompagner les Projets alimentaires territoriaux dans une logique d'accompagnement des transitions locales et de souveraineté alimentaire, en articulation avec les déclinaisons régionales des programmes liés à l'alimentation et la nutrition	33
Objectif 4 : Adapter les orientations de la SNANC aux spécificités des territoires ultramarins, afin d'ajuster les prochaines orientations du volet Outre-mer du PNNS	35
Axe 2 : Garantir à tous l'accès à des environnements alimentaires et nutritionnels de qualité et durables	35
Objectif 5 : Accompagner l'évolution des régimes alimentaires en cohérence avec le PNNS, notamment à travers la diversification des sources de protéines	35
Objectif 6 : Prévoir des engagements spécifiques sur la qualité nutritionnelle et la durabilité dans les secteurs de la transformation, de la distribution et la restauration commerciale	37
Objectif 7 : Soutenir la restauration collective dans la mise en œuvre des dispositions existantes et renforcer les engagements sur des secteurs spécifiques	38
Objectif 8 : Réduire la pression marketing sur la population, notamment les enfants, pour les produits non respectueux de l'environnement et de la santé	40
Objectif 9 : Promouvoir l'accessibilité physique et financière de l'offre alimentaire saine et durable, notamment via la restauration collective et l'aide alimentaire	41
Objectif 10 : Veiller au partage équitable de la valeur le long de la chaîne alimentaire jusqu'au consommateur final	42
Objectif 11 : Mobiliser l'ensemble de la chaîne alimentaire pour réduire le gaspillage alimentaire	43
Objectif 12 : Faciliter l'accès au suivi diététique par les professionnels de santé à différents âges de la vie	44

Objectif 13 : Promouvoir des environnements favorables aux mobilités actives et lutter contre la sédentarité	45
Axe 3 : Accompagner les comportements et les régimes alimentaires durables favorables à la santé et à l'environnement	46
Objectif 14 : Développer et soutenir le déploiement de l'information sur les produits sains et durables, notamment à travers l'étiquetage et la labellisation des produits alimentaires.....	46
Objectif 15 : Communiquer au grand public sur les régimes et les comportements alimentaires favorables à la santé et à l'environnement	47
Objectif 16 : Sensibiliser et accompagner le consommateur vers la réduction du gaspillage alimentaire	48
Objectif 17 : Développer l'éducation à l'alimentation et à la nutrition, pour aller vers une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables	48
Objectif 18 : Créer un événement annuel fédérateur autour de l'alimentation durable et de la nutrition	49
Axe 4 : Développer la recherche, l'expertise et l'évaluation pour une transition des systèmes alimentaires.....	49
Objectif 19 : Développer l'expertise sur les conditions, les méthodes, les outils et les thématiques pour évaluer et accompagner la transition vers une alimentation saine et durable, dans une approche « une seule santé »	50
Objectif 20 : Suivre, à travers de grandes études nationales, les évolutions de l'environnement alimentaire, des comportements alimentaires et de l'état de santé, notamment chez les personnes en situation de précarité alimentaire et, plus globalement, assurer le lien avec les études socio-médico-économiques relatives aux déterminants de santé	51
Les leviers budgétaires pour améliorer la durabilité des systèmes alimentaires	52

Contexte

L'agriculture et l'alimentation en France

L'agriculture est un secteur économique essentiel. En 2022, les exploitations agricoles françaises totalisent 88,2 milliards d'euros de produits agricoles dont 31,4 milliards d'euros d'origine animale et 56,9 milliards d'euros d'origine végétale. Avec une part de 17,9 % de la production en valeur de l'Union européenne (UE), la France est ainsi le premier producteur agricole européen. En 2020, la part de la production nationale des industries agroalimentaires (IAA) dans l'UE représente 15,7 % situant la France au deuxième rang, derrière l'Allemagne mais devant l'Italie et l'Espagne. La valeur ajoutée produite par l'ensemble des activités agricoles et agroalimentaires s'élève à 99,5 milliards d'euros, soit 3,8% du produit intérieur brut (PIB) français.

L'agriculture, la sylviculture, la pêche et les industries agroalimentaires emploient 1,4 million d'équivalents temps plein en 2022, soit 5 % de l'emploi total national¹. En 2020, la France métropolitaine compte 389 000 exploitations agricoles, et la surface agricole utilisée représentait 49% de la surface totale. Les grandes cultures occupaient 47 % de cette surface, tout comme les cultures fourragères (notamment les prairies)².

L'alimentation occupe une part centrale dans la vie des français. Elle est source de plaisir gustatif et social et s'inscrit dans des habitudes alimentaires et une culture alimentaire. En France, 98 % des citoyens cuisinent régulièrement ou occasionnellement, ou participent à l'élaboration des repas, et parmi ceux-ci, 63 % considèrent qu'il s'agit d'un plaisir ou d'une passion³.

Les enjeux actuels des systèmes alimentaires et les comportements nutritionnels en France en 2024

Au cours du 20^{ème} siècle, une transition alimentaire s'est opérée avec, sur le plan nutritionnel, une élévation forte de la disponibilité calorique individuelle moyenne, une diversification du régime alimentaire et une baisse de l'activité physique couplée à une augmentation de la sédentarité, et sur le plan économique, une industrialisation et une mondialisation des systèmes alimentaires. Toutefois, alors que la population mondiale ne cesse de croître, face aux enjeux environnementaux dont les défis climatiques et l'érosion de la biodiversité, il apparaît de plus en plus nécessaire de transformer les systèmes alimentaires actuels vers plus de durabilité, en termes de consommation des ressources naturelles, d'impacts sur le climat et sur la biodiversité, ainsi que sur la santé⁴. Nous observons depuis plusieurs années une croissance des préoccupations citoyennes relatives à la santé et au bien-être, mais également aux aspects environnementaux et éthiques qui se traduisent par l'évolution de certaines

¹ <https://www.vie-publique.fr/en-bref/293229-agriculture-queelles-transformations-depuis-50-ans>

² <https://www.insee.fr/fr/statistiques/7728859?sommaire=7728903>

³ <https://harris-interactive.fr/wp-content/uploads/sites/6/2024/03/Rapport-Toluna-Harris-Enquete-sur-les-Francais-et-l'alimentation-MINEFI-V2.pdf>

⁴ Vers une alimentation durable : Un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France. Rapport d'information de Mme Françoise CARTRON et M. Jean-Luc FICHET, fait au nom de la délégation sénatoriale à la prospective. n° 476 (2019-2020) - 28 mai 2020

pratiques avec une prise en compte des enjeux relatifs à la durabilité de l'alimentation. Or, un état des lieux du système alimentaire français montre que notre alimentation est devenue plus riche en calories et en produits animaux, et davantage transformée. De plus, si les régimes alimentaires sains et durables tendent à progresser (par exemple la consommation de fruits, légumes⁵, légumineuses et de produits issus de l'agriculture biologique⁶ a augmenté depuis 10 ans, même si le rythme est insuffisant), il reste de fortes inégalités sociales dans le domaine de l'alimentation.

Au sein de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), le groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition a ainsi défini en 2018 un système alimentaire durable comme « *un système alimentaire qui garantit à chacun la sécurité alimentaire et la nutrition sans compromettre les bases économiques, sociales et environnementales nécessaires à la sécurité alimentaire et à la nutrition des générations futures* ».

La durabilité des systèmes et des comportements alimentaires recouvre de multiples dimensions relatives à la santé humaine, à la santé et au bien-être animal, à la santé des écosystèmes, mais également des dimensions économiques, sociales, territoriales et participatives. Ainsi, l'alimentation et, plus largement, les systèmes alimentaires se situent aujourd'hui à la croisée d'enjeux sanitaires, sociologiques, écologiques et économiques majeurs et fortement interdépendants, nécessitant une transformation en profondeur dans une approche systémique⁷.

Ces enjeux méritent des actions ambitieuses à la hauteur des défis auxquels fait face la France tant au niveau national qu'eupéen.

⁵ <https://www.credoc.fr/download/pdf/4p/CMV315.pdf>

⁶ <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/observatoire-de-la-consommation-bio/>

⁷ Avis N°90 – 07/2022 – Nouveaux Comportements Alimentaires : Propositions D'actions Pour Une Alimentation Compatible Avec Des Systèmes Alimentaires Durables (<https://cna-alimentation.fr/download/avis-n90-06-2022-nouveaux-comportements-alimentaires-propositions-dactions-pour-une-alimentation-compatible-avec-des-systemes-alimentaires-durables/>)

L'impact de l'alimentation sur les maladies chroniques, un enjeu majeur de santé publique

Depuis 2001, la France met en œuvre une politique nutritionnelle à travers le Programme national nutrition santé (PNNS) afin d'améliorer l'état de santé de la population par une meilleure nutrition - au sens de l'alimentation et de l'activité physique - tout en réduisant les inégalités sociales de santé dans une perspective d'universalisme proportionné⁸, afin d'agir sur tous et plus fortement sur les populations les plus défavorisées. Par ailleurs, le Programme national pour l'alimentation (PNA) a été mis en place depuis 2010 pour assurer à la population l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation saine, sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables. Malgré les progrès de ces dernières décennies, le fardeau des maladies chroniques liées à la nutrition reste un enjeu majeur de santé publique : cancers (3,4 millions de personnes prise en charge par l'assurance maladie en 2021), maladies cardiovasculaires (5,3 millions), diabète (4,1 millions), surpoids et obésité (17 % des adultes en France sont obèses et un tiers sont en surpoids, chiffres qui sont respectivement de 4 % et 17 % chez les enfants) ou encore ostéoporose (celle-ci concerne 39 % des femmes de 65 ans et plus, et est à l'origine de 400 000 fractures par an). Ces pathologies liées à l'alimentation sont devenues une cause majeure de décès, en étant responsables de 80 % des décès prématurés par maladies non transmissibles⁹. Ce constat est par ailleurs encore plus alarmant dans les territoires d'Outre-mer où les différences de prévalences entre la catégorie socio-économique la plus basse et la catégorie la plus haute atteignent 20 points pour l'obésité et pour l'hypertension dans tous les départements et régions d'Outre-mer (DROM), et entre 10 et 20 points pour le diabète¹⁰.

Les régimes alimentaires en France ont connu de nombreuses évolutions, marqués désormais par une industrialisation de notre alimentation et l'augmentation de la consommation d'aliments transformés. La consommation de sel, après avoir diminué au début des années 2000, stagne à un niveau toujours trop élevé ; celle de sucres demeure trop élevée, tandis que la consommation de fruits et légumes ainsi que de fibres reste trop faible. La consommation d'alcool, bien qu'en décroissance depuis de nombreuses années, reste également trop élevée par rapport aux recommandations nutritionnelles. En outre, selon l'étude Esteban réalisée en 2014-2016 dans l'Hexagone par Santé publique France, la prévalence du risque de déficit en folates sériques a quasiment doublé ces 10 dernières années chez les femmes adultes en âge de procréer (18-49 ans non ménopausées), passant de 7 % en 2006 à 13 % en 2015¹¹. Enfin, malgré l'insuffisance de données précises sur ce sujet, la prévalence de la dénutrition demeure élevée, notamment chez les personnes âgées : on estime que la dénutrition concerne 4 à 10 % des personnes âgées de 70 ans et plus vivant à domicile et 50 % des personnes âgées hospitalisées.

⁸ L'universalisme proportionné met en place des actions universelles avec un objectif de « santé pour tous », avec une intensité proportionnelle aux besoins et aux obstacles auxquels se heurtent certains groupes.

⁹ « Vers une alimentation durable : Un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France », Rapport d'information n°476 (2019-2020), déposé le 28 mai 2020, Sénat

¹⁰ Expertise collective "Alimentation et nutrition dans les départements et régions d'Outre-mer", Institut de Recherche pour le Développement, 2020

¹¹ Étude de santé sur l'environnement, la biosurveillance, l'activité physique et la nutrition (Esteban 2014-2016). Volet Nutrition. Chapitre Dosages biologiques : vitamines et minéraux

En 2019, de nouvelles recommandations nutritionnelles ont été publiées pour la population générale par Santé publique France, sur la base des avis d'expertise de l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) et du Haut Conseil de la santé publique (HCSP) afin d'encourager l'adoption de comportements nutritionnels favorables à la santé.

Promues dans le cadre du 4^{ème} PNNS, ces recommandations encouragent notamment une augmentation de la consommation de fruits, de légumes et de légumes secs, et une consommation limitée de viandes hors volaille et de charcuterie. Les recommandations nutritionnelles incitent également à privilégier les produits peu ou pas transformés, locaux, de saison et issus de l'agriculture biologique.

Concernant la pratique d'activité physique, celle-ci tend à décroître, particulièrement chez les femmes et les adolescents, et reste très insuffisante en population générale. Les comportements sédentaires ont fortement augmenté ces dix dernières années. D'après l'étude Esteban 2014-2016, un adulte sur trois combine un manque d'activité physique et une durée des comportements sédentaires trop importante (24 % chez les hommes et 40 % chez les femmes). Seuls 51 % des garçons et 33 % des filles de 6-17 ans atteignent les recommandations de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) en matière d'activité physique. Par ailleurs, 95 % des adultes n'atteignent pas les recommandations en termes de seuils de durée et de fréquence de pratique (étude INCA 3 2014-2015 de l'Anses).

De nombreuses actions sont mises en œuvre dans le cadre de la politique nutritionnelle française afin d'améliorer l'état nutritionnel des Français grâce à des comportements individuels et des environnements nutritionnels plus sains. Face à la persistance des inégalités sociales de santé en matière de nutrition, et aux prévalences élevées de maladies chroniques dont l'obésité, il apparaît essentiel de renforcer l'action publique pour favoriser des comportements et un environnement nutritionnels sains et durables.

Les inégalités sociales de nutrition et la hausse de la précarité alimentaire

La persistance des inégalités sociales en matière de nutrition demeure un enjeu majeur. Si la fréquence de l'obésité a diminué dans les populations aisées, celle-ci continue de croître légèrement parmi les populations plus défavorisées, nécessitant de renforcer les actions de santé publique. L'alimentation est par ailleurs marquée par un gradient social : les personnes les plus diplômées et ayant les revenus les plus élevés ont une alimentation plus respectueuse des recommandations nutritionnelles. Les ménages les plus favorisés consomment ainsi plus de fruits et de légumes que les ménages ayant un statut socio-économique plus faible (Esteban 2014-2016)¹². De plus, l'environnement nutritionnel demeure un marqueur d'inégalités sociales dans le domaine de la nutrition¹³ : les quartiers les plus défavorisés concentrent par exemple davantage de commerces proposant une restauration rapide de moindre qualité, demandant donc davantage d'efforts conscients aux individus pour aller vers une alimentation plus favorable à la santé. Ces quartiers sont également moins dotés en infrastructures favorisant la pratique d'activité physique. Ces inégalités d'accès sont non seulement révélatrices mais elles

¹² Étude de santé sur l'environnement, la biosurveillance, l'activité physique et la nutrition (Esteban 2014-2016) : Chapitre Consommations alimentaires : Volet Nutrition. Chapitre Consommations alimentaires

¹³ Powell-Wiley TM, Cooper-McCann R, Ayers C, Berrigan D, Lian M, McClurkin M, et al. Change in Neighborhood Socioeconomic Status and Weight Gain: Dallas Heart Study. American Journal of Preventive Medicine. 1 juill 2015;49(1):72-9.

renforcent aussi les inégalités sociales en matière de santé. Au-delà des inégalités territoriales observables dans l'Hexagone et en Outre-mer, il existe des inégalités sociales plus marquées dans les territoires ultramarins. Les disparités selon le statut socio-économique sont par ailleurs doublées d'inégalités de genre : les femmes sont les plus touchées, avec les disparités les plus fortes sur les cinq DROM¹⁴. Les inégalités d'accès à une alimentation saine peuvent également varier selon les territoires ultramarins, avec aux Antilles la présence de chlordécone, nécessitant des précautions particulières concernant la façon de se nourrir et un accompagnement de l'État.

La précarité alimentaire a connu une forte hausse en 2022 en passant de 12 % à 16 % des français entre juillet et novembre 2022¹⁵. Désormais, 39 % des plus de 15 ans déclarent manger tous les aliments qu'ils veulent, contre 50 % en 2016. Dans son rapport, le Crédoc observe une hausse de l'insuffisance alimentaire, tant sur le plan quantitatif (de 9 % en 2016 à 16 % fin 2022) que qualitatif (de 45 % de la population, contre 42 % en 2016). Il est important de bien dissocier l'insécurité alimentaire de l'aide alimentaire. Bien que le nombre d'utilisateurs de l'aide alimentaire soit à ce stade mal documenté, il existe un différentiel important entre les besoins (insécurité alimentaire) et les réponses apportées par l'aide alimentaire qui constitue un dispositif d'urgence et non une réponse dimensionnée pour répondre aux besoins de 8 millions de personnes.

D'après la dernière étude INSEE¹⁶, le nombre de personnes recourant à l'aide alimentaire était compris entre 2 et 4 millions en 2021 en France métropolitaine. Les bénéficiaires de l'aide alimentaire fin 2021 forment un public très hétérogène, dont le profil varie beaucoup selon le type d'aide distribuée. Même si parmi les bénéficiaires d'une aide alimentaire fin 2021, la moitié y avait recours depuis moins de deux ans, seule une minorité des bénéficiaires (environ 10 %) a déclaré s'être tournée vers l'aide alimentaire du fait de la crise sanitaire, avec un impact marqué pour le public étudiant, majoritairement étranger. Néanmoins, nombreux sont ceux pour qui la crise a dégradé les conditions de vie, en particulier au niveau financier.

Depuis 2020, la période de crise sanitaire a vu s'exacerber les inégalités sociales et économiques, avec de fortes répercussions, sur le plan alimentaire et nutritionnel. Le bouleversement des situations professionnelles (i.e. chômage partiel, perte d'emploi, disparition des jobs étudiants, etc.) et la fermeture de la restauration collective ont eu un impact important sur les situations de précarité alimentaire, ce qui se traduit notamment par l'apparition de nouveaux profils de personnes ayant recours à une aide alimentaire. Ce sont en particulier les jeunes et les travailleurs pauvres qui composent ce nouveau public, tandis que les conditions des personnes déjà en situation de précarité ont continué de s'aggraver.

A ce contexte de crise sanitaire s'ajoute une inflation sans précédent depuis l'entrée dans la zone Euro, notamment sur les prix des denrées alimentaires (inflation sur un an de 12,1% en décembre 2022, 7,2% en décembre 2023 et 1,2% entre avril 2024)¹⁷, engendrant une aggravation du phénomène de précarité alimentaire. Par ailleurs, l'inflation est encore plus

¹⁴ Alimentation et nutrition dans les départements et régions d'outre-mer, Institut de Recherche pour le Développement, 2020

¹⁵ Le Crédoc : En forte hausse, la précarité alimentaire s'ajoute à d'autres fragilités. Consommation et modes de vie N°CMV329. Marianne Bléhaut, Mathilde Gressier. Mai 2023.

¹⁶ La crise sanitaire a accentué la précarité des bénéficiaires de l'aide alimentaire, INSEE Première, N°1907, 28/06/2022

¹⁷ Indice des prix à la consommation - résultats définitifs (IPC), INSEE, février 2023, N°63, 15/03/2023

élevée pour les ménages les plus modestes, et peut conduire à la dégradation de la qualité de leur alimentation compte-tenu des arbitrages budgétaires réalisés.

Les nouveaux enjeux de sécurité sanitaire

Le changement climatique et les nouveaux modes de production sont susceptibles d'exposer les consommateurs à des pathogènes émergents. Ainsi, les biotoxines marines, jusqu'ici décrites dans les mers chaudes, commencent à être présentes en Europe. Le bouleversement des écosystèmes contribue à étendre des zones d'endémicité (ex. de l'échinococcose : maladie causée par des vers parasites), et la cohabitation accrue entre la faune sauvage et les espèces d'élevage peuvent engendrer des transmissions de pathogènes. Les préoccupations environnementales sont donc intimement liées aux préoccupations sanitaires.

Les régimes alimentaires constituent également une source d'exposition plus ou moins importante à des substances néfastes pour la santé, qu'elles soient d'origine naturelle (ex : métaux issus d'un sol volcanique) ou humaine (ex : résidus de produits phytopharmaceutiques, PFAS), ainsi qu'aux ingrédients additifs contenus dans les aliments transformés (colorants, conservateurs, édulcorants de synthèse, etc.) et les composés des matériaux au contact des aliments. Selon l'OMS, l'alimentation et l'eau potable sont les principales sources d'exposition aux produits phytopharmaceutiques pour la population générale. La nutrition ne doit donc plus être envisagée sous un angle uniquement d'apports et carences, mais doit également prendre en compte les risques et les bénéfices de façon globale, notamment au regard de l'exposition aux contaminants chimiques et biologiques. Les recommandations nutritionnelles devront donc être formulées selon l'état des connaissances du risque de contamination des aliments et également de la sensibilité des populations cibles (ex : femmes enceintes, jeunes enfants, personnes immunodéprimées). Le sujet des perturbateurs endocriniens va prendre de l'ampleur dans les années à venir, que la contamination des denrées soit d'origine anthropique (produits phytopharmaceutiques, par exemple) ou non (substance naturellement présente dans la denrée). La conservation des denrées dépend de l'utilisation d'additifs et d'emballages dont les conséquences négatives pour la santé humaine posent question, pour certains d'entre eux¹⁸. Des conséquences négatives sur l'environnement existent également car la hausse de la production d'emballages - notamment plastiques - et donc de déchets d'emballages à usage alimentaire est à l'origine de pollutions et de gaz à effet de serre (GES) liés à l'enfouissement, l'incinération et à la propagation de micro-plastiques dans l'environnement.

La recherche de la naturalité et le contexte économique actuel poussent beaucoup de consommateurs à se tourner vers l'autoproduction. Or, ce développement, en particulier dans un contexte urbain, entraîne de nouveaux enjeux car les sols et l'air peuvent être contaminés. La densité maximise ce risque, et la population urbaine déjà exposée aux polluants par d'autres voies est particulièrement en attente de connaissances sur l'état des sols. L'autoproduction (élevages familiaux et jardins, activité de conserverie) invite aussi à une adaptation du contrôle sanitaire des productions alimentaires et à diffuser des recommandations en termes de pratique.

¹⁸ <https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/35744/683783>

Les relations interdépendantes entre les systèmes alimentaires et l'environnement

Les comportements et les systèmes alimentaires représentent également un enjeu environnemental, lié à la fois aux quantités et types d'aliments consommés et aux modes de production agricole. L'impact des systèmes alimentaires, de la production jusqu'à la consommation, fait l'objet de nombreux travaux scientifiques ayant démontré son effet sur l'environnement.

Les émissions de GES du système alimentaire dans son ensemble représentent 37 % des émissions mondiales totales d'origine humaine¹⁹ et environ 24 % de l'empreinte carbone des ménages français²⁰. Si l'on regarde spécifiquement les émissions de la production agricole (usages alimentaires et non alimentaires confondus) qui occupe 54 % du territoire, elle génère 20 % des émissions de GES de la France, soit le 2^{ème} poste d'émissions national après les transports. Les émissions de l'agriculture sont composées à 55.6% de méthane (CH₄ ; principale source : élevage), à 28.8 % de protoxyde d'azote (N₂O ; principale source : cultures) et à 15.6 % de dioxyde de carbone (CO₂ ; principale source : consommation d'énergie fossile par les engins agricoles ou les bâtiments d'exploitation)²¹. Les produits d'origine animale (viande, produits laitiers, poisson) sont responsables de la majorité de l'empreinte carbone alimentaire (61 %)²². D'après une étude réalisée au Royaume-Uni sur 55 000 personnes, les émissions de gaz à effet de serre des végétaliens représenteraient 25 % de celles des gros consommateurs de viande en équivalent CO₂. Celles des végétariens en représenteraient 42 %, et celles des faibles consommateurs 52 %. Quant à l'utilisation des sols et à l'eutrophisation, l'écart le plus important est observé entre les gros consommateurs de viande et tous les autres groupes, avec un impact déjà réduit de moitié environ chez les faibles consommateurs de viande.

La Stratégie Nationale Bas Carbone (SNBC) définit des grandes orientations sur la production agricole et la consommation pour limiter les impacts négatifs de notre alimentation sur le climat.

Concernant la production agricole, le développement des pratiques agroécologiques et plus globalement des systèmes agricoles basés sur les principes de l'agroécologie, tels que l'agriculture biologique ou les systèmes extensifs, font partie des principaux leviers permettant de réduire les émissions de GES et d'augmenter le stockage de carbone dans les sols et la biomasse. En effet, il s'agit d'optimiser l'utilisation de ressources apportées par la nature pour développer une agriculture recourant le moins possible aux intrants de synthèse (ou excluant ceux-ci dans le cas de l'agriculture biologique), qu'il s'agisse d'engrais, de produits phytopharmaceutiques ou d'antibiotiques, et par l'accroissement de l'autonomie des exploitations agricoles qui combinent performances économique, sociale, environnementale et sanitaire. En complément de ce levier majeur, tout gain d'efficacité des systèmes de production, notamment grâce aux nouvelles technologies, à la sélection variétale et à la transition énergétique de l'agriculture (décarbonation des énergies utilisées, augmentation de l'efficacité énergétique) est encouragé.

Concernant la consommation, l'évolution des régimes alimentaires est reconnue comme l'un des principaux leviers de réduction des émissions de GES. De plus, au regard des enjeux majeurs de santé publique, les recommandations nutritionnelles incitent à une évolution du régime alimentaire en France. Les évolutions de régime sont prises en compte dans la SNBC et

¹⁹ Rapport spécial sur le changement climatique, la désertification, la dégradation des sols, la gestion durable des terres, la sécurité alimentaire et les flux de gaz à effet de serre dans les écosystèmes terrestres, GIEC, 2019

²⁰ Rapport Empreintes Sol, Energie et carbone de l'alimentation, Ademe, 2020.

²¹ Rapport Secten, édition 2024

²² « Accélérer la transition climatique avec un système alimentaire bas carbone, résilient et juste », version grand public/résumé du rapport thématique sur l'agriculture et l'alimentation, Haut conseil pour le climat, 2024

contribuent à une évolution cohérente de l'ensemble des composantes du système alimentaire entre 2020 et 2050. Cette évolution des régimes alimentaires est caractérisée notamment par une réduction de la consommation de viande, une consommation plus importante de fruits et légumes, de légumineuses et de céréales complètes.

Les pertes et le gaspillage alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire, dont la réduction fait l'objet de politiques publiques aux niveaux français et européen, représentent plus de 3 % de l'ensemble des émissions de l'activité nationale²³. Cela représente 18 % de la production alimentaire nationale. En 2022, le gaspillage alimentaire en France est estimé à 4,3 millions de tonnes (sur 9.4 millions de tonnes de déchets alimentaires)²⁴. Ces données mettent notamment en évidence le fait que les ménages contribuent de manière conséquente au gaspillage alimentaire en France : ils génèrent à eux seuls 42 % des déchets alimentaires totaux. Les industries agroalimentaires produisent quant à elles 25 % des déchets alimentaires totaux. Les secteurs de la production et de la restauration ont généré 12 % des déchets alimentaires. Le secteur de la distribution a généré 9 % du total des déchets alimentaires²⁵.

L'alimentation a également un impact sur la biodiversité : certains modes de production exercent une pression sur les écosystèmes, plus ou moins importante en fonction des pratiques (fragmentation et dégradation des habitats, pollutions des milieux, surexploitation des ressources, etc.) quand d'autres participent à améliorer la biodiversité (ex. pastoralisme, agroforesterie, diversification des cultures).

L'occupation des terres est, en ce sens, un enjeu majeur. En effet, les changements d'occupation des sols sont la première cause de perte de biodiversité à l'échelle mondiale. L'alimentation contribue à la déforestation par la consommation de certains produits importés pour l'alimentation humaine tels que la viande bovine et les produits tropicaux (huile de palme, thé, café, cacao, etc.), ou pour l'alimentation animale par la consommation de produits animaux alimentés par du soja issu de zones déforestées. Afin de répondre aux enjeux nutritionnels et environnementaux précédemment évoqués, la limitation de la consommation de viandes et de charcuterie, en particulier importées, doit se faire en faveur de celle de protéines végétales dans une logique de rééquilibrage des sources de protéines dans les régimes alimentaires (d'après la FAO, il faut en moyenne 7 kilocalories (kcal) végétales pour 1 kcal de produits animaux²⁶). Ce rééquilibrage des apports en protéines ainsi que la redirection vers des modèles plus durables peut également permettre de mieux répondre aux enjeux de diversification des productions et de durabilité des systèmes, préservant la biodiversité et les ressources naturelles tout en réduisant l'empreinte carbone de l'alimentation s'il s'accompagne d'une orientation de la consommation vers des produits durables. Ainsi, le maintien de l'élevage extensif fournit de nombreux services écosystémiques tels que la préservation de la biodiversité et la fertilité des sols, tout en assurant la préservation des stocks de carbone et pour les systèmes de pâturage dominant, la lutte contre la déforestation importée et l'autonomie alimentaire du cheptel. La mise en place d'infrastructures agroécologiques permet aussi de préserver la biodiversité et la fertilité des sols.

La perte de biodiversité est également occasionnée par la surexploitation des espèces à des fins alimentaires ainsi que par les pollutions occasionnées par les pratiques agricoles, en France comme à l'étranger. Aujourd'hui, une large majorité de la consommation française de poissons se concentre sur un petit nombre d'espèces, majoritairement importées, qui sont le saumon,

²³ Etude « Pertes et gaspillages alimentaires : état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire », ADEME, mai 2016.

²⁴ <https://agriculture.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-des-nouvelles-donnees-pour-la-france>

²⁵ <https://agriculture.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-des-nouvelles-donnees-pour-la-france>

²⁶ Laisse et al. (2019). L'efficacité nette de conversion des aliments par les animaux d'élevage : une nouvelle approche pour évaluer la contribution de l'élevage à l'alimentation humaine. INRAE Productions Animales, 31(3), 269–288.

le cabillaud et le lieu noir : ces trois espèces totalisent en volume 46% de la consommation en 2023²⁷. Favoriser la consommation de produits aquatiques locaux, frais, de saison, issus de modes de pêche ou d'aquaculture à faibles impacts sur l'environnement, diversifier les espèces consommées et privilégier des produits de la pêche dont les stocks sont en bon état écologique permettrait de réduire les pressions exercées sur ces espèces et sur les écosystèmes aquatiques dans leur ensemble, tout en contribuant à la souveraineté alimentaire. Certaines pratiques de cueillette peuvent également mettre en péril des ressources naturelles rares. Enfin, réduire fortement les usages de produits phytopharmaceutiques et les risques et lutter activement contre les pollutions dues aux excès de nitrates associées aux pratiques agricoles²⁸ constituent des leviers importants de protection de la biodiversité, des sols et de l'eau.

Associés à une relocalisation de la production et à la promotion des circuits courts et de proximité, ces pratiques transformant l'agriculture permettent d'accroître la résilience des territoires et du système alimentaire.

La vulnérabilité du secteur de l'alimentation vis-à-vis du changement climatique et de la perte de biodiversité

L'adaptation du secteur au changement climatique est également cruciale pour assurer la résilience des systèmes alimentaires et limiter les risques qui pèsent sur notre approvisionnement alimentaire : vulnérabilité renforcée des productions agricoles et aquacoles face à l'augmentation de la fréquence et de l'intensité des aléas climatiques (sécheresses, vagues de chaleur ou inondations, gel printanier provoquant la perte des cultures), moindre disponibilité de la ressource en eau, développement des ravageurs des cultures favorisé par la hausse des températures, résistances développées par les adventices, érosion des sols, etc. Le développement de pratiques agroécologiques, comme c'est par exemple le cas en agriculture biologique, constitue ainsi l'un des leviers essentiels d'adaptation au changement climatique : par exemple grâce à la diversification des assolements, à l'introduction de cultures intermédiaires, à l'application du principe de protection intégrée des cultures et à l'implantation de haies, ou encore au développement de l'autonomie fourragère et protéique des élevages. De même, le Plan aquaculture d'avenir 2021-2027 doit permettre de concilier les objectifs de croissance et de souveraineté du secteur avec la maîtrise de ses impacts sur l'environnement. Par ailleurs, le développement de co-productions aquacoles aux interactions bénéfiques, en mer comme à terre, telles que l'aquaculture multi-trophique intégrée ou l'aquaponie, peut contribuer à l'adaptation des modes de production aquacole, à la résilience des espèces produites et à la réduction des impacts sur les milieux. Il s'agit de remettre la biodiversité au cœur des systèmes de production et ainsi de favoriser leur résilience : plus de 70 % des productions agricoles dépendent de la pollinisation animale²⁹, principalement des insectes (les deux principales causes du déclin des populations d'insectes étant la pollution chimique, dont les produits phytopharmaceutiques, et la perte des habitats due à l'agriculture intensive et l'urbanisation³⁰), et la biodiversité est aussi nécessaire à la

²⁷ FranceAgriMer, consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture, 2023 – pour le saumon, quasi 100% importé ; pour le cabillaud 97% importé ; pour le lieu noir 25% de production française.

²⁸ Objectifs de la stratégie Nationale pour la Biodiversité 2030

²⁹ Résumé à l'intention des décideurs du rapport d'évaluation de la Plateforme intergouvernementale scientifique et politique sur la biodiversité et les services écosystémiques concernant, IPBES, 2016.

³⁰ Laure Mamy, Stéphane Pesce, Wilfried Sanchez, Marcel Amichot, Joan Artigas, et al.. Impacts des produits phytopharmaceutiques sur la biodiversité et les services écosystémiques. Rapport de l'expertise scientifique collective. [Rapport de recherche] INRAE; IFREMER. 2022, 1408 p.

fertilité des sols. Les nouvelles technologies et la sélection des variétés sont des leviers qui pourront permettre également d'accompagner l'adaptation des systèmes de production, adaptation qui vise également à rechercher des variétés et des espèces mieux adaptées au changement climatique. L'efficacité énergétique des entreprises agroalimentaires, la nature de la chaîne logistique utilisée (i.e. transports mobilisés pour l'acheminement des produits, types d'emballages, lieux de stockage), la lutte contre le gaspillage et, plus globalement, la décarbonation des filières agricoles, de la pêche, de l'aquaculture et agro-alimentaire contribuent aussi à améliorer la résilience du système alimentaire et la garantie d'un approvisionnement pérenne.

Ainsi, si le secteur alimentaire génère des impacts environnementaux négatifs et contribue au changement climatique, il est aussi fortement soumis aux conséquences de ces dérèglements. Accompagner l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire pour faire face à ces défis est nécessaire pour assurer la durabilité du système alimentaire et la souveraineté alimentaire de la France.

La souveraineté alimentaire en France

La France est souveraine en matière alimentaire et agricole, mais avec des zones de fragilité préoccupantes³¹. En effet, la Ferme France reste la plus grande d'Europe en surface, avec des rendements parmi les plus hauts d'Europe. Toutefois l'impact du changement climatique (pluviométrie, chaleur, évapotranspiration, gel tardif, ...) est fort et ira en s'aggravant (par exemple pour l'eau, l'agriculture consomme 2,4Mdm³ d'eau chaque année soit 58% de l'eau consommée en France SGPE, 2024).

La France consacre 20 % de sa production agricole en volume à l'export. Sa balance commerciale agro-alimentaire reste globalement positive de +7/+9 milliards d'euros. Elle est largement positive vis-à-vis des pays tiers, mais désormais négative vis-à-vis de l'Union Européenne. La France exporte deux fois plus de calories (toutes calories et tout usage confondus) que sa population n'en consomme sous forme d'alimentation humaine mais souffre d'une très forte dépendance aux importations d'azote (75% d'engrais azotés importés en 2024 avec une dépendance exacerbée aux pays tiers, Shift Project 2024) et de protéines (63% de tourteaux importés, SGPE 2024). Enfin, la France est généralement exportatrice de produits bruts et importatrice de produits transformés.

La souveraineté alimentaire se mesure par filière, et cette situation de balance commerciale excédentaire recouvre des situations contrastées suivant les filières agroalimentaires, les types de production, et les dynamiques de production mais aussi de consommation domestique très variables. À ce titre, l'évolution des habitudes alimentaires des Français joue également un rôle dans l'évolution de notre souveraineté.

Plusieurs filières ont vu leur taux d'autoapprovisionnement se dégrader de manière inquiétante (volailles, colza, blé dur et produits associés) ou restent structurellement dépendantes des importations (fruits et légumes,

³¹ Evaluation de la souveraineté agricole et alimentaire de la France, Rapport du Gouvernement, mars 2024

produits de la pêche ou de l'aquaculture, riz, soja grains et tourteaux, fruits tropicaux et agrumes, ovins).

L'origine et la destination de nos imports/exports est aussi à prendre en compte dans l'appréciation de nos dépendances. Certaines de nos exportations à destination de l'UE contribuent à renforcer notre souveraineté alimentaire. A l'inverse nos dépendances vis-à-vis d'importations lointaines sont plus préoccupantes que celles résultants d'échanges plus locaux.

La souveraineté agricole française pourra se maintenir si la résilience économique de nos exploitations agricoles et de nos filières est maintenue, gage de leur compétitivité à l'export, mais aussi d'attractivité pour les jeunes générations, ou de moyens pour permettre l'innovation et les transitions agro-écologiques.

Par ailleurs, agir sur les tendances de consommation est indispensable pour participer à regagner en souveraineté de certaines filières, a fortiori sur des filières non relocalisables à l'échelle (riz, certains poissons, fruits tropicaux, certaines volailles).

Les coûts directs et indirects du système alimentaire en France

L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a estimé les **coûts cachés du système alimentaire en France à environ 177,5 milliards d'euros**, dont 134,3 Mds€ liés au fardeau des maladies chroniques liées à l'alimentation, 8,2 Mds€ liés aux externalités des émissions de gaz à effet de serre, 17,8 Mds€ liés au changement d'affectation des terres et 17,1 Mds€ aux émissions d'azote³². En cohérence, certains rapports ont estimé le coût par catégories d'impacts, qui se recoupent parfois, tels que :

- **L'impact des systèmes alimentaires et de l'alimentation sur la santé et les maladies chroniques** : le coût social de la surcharge pondérale avoisinait 20 milliards d'euros (1 % du PIB) en 2012, soit un montant comparable à celui de l'alcool et du tabac. Alors qu'elles représentent un peu moins de la moitié de la population, les personnes obèses ou en surpoids sont en lien avec une part plus élevée des dépenses de santé (56 % pour les soins de ville et probablement davantage à l'hôpital). L'excès de poids entraîne en effet des conséquences sanitaires particulièrement néfastes, à la fois sur la morbidité (en accroissant le risque de contracter une maladie chronique) et sur la mortalité (13 % des décès en Europe étaient imputables à l'obésité en 2002)³³.

Par ailleurs, peu d'études ont estimé le « *coût des maladies et de la diminution de l'espérance de vie lié aux PPP, d'autant que certains effets de PPP, notamment les effets perturbateurs endocriniens et toxiques de la reproduction, sont diffus et à long terme. Mais là encore, on dispose de quelques ordres de grandeur. Ainsi, Bayer a annoncé 10,9 Md\$, près de 5 fois le chiffre d'affaires annuel des PPP en France, pour indemniser les plaignants américains dans 100.000 litiges relatifs au Roundup®, soit environ 100.000 € d'indemnité par plaignant.* »³⁴

- **Les coûts du manque d'activité physique et de la sédentarité** : le coût socio-économique de l'inactivité physique en France est estimé à 140 milliards d'euros par an,

³² FAO. 2023. The State of Food and Agriculture 2023 – Revealing the true cost of food to transform agrifood systems. Rome.

³³ Trésor-Éco n° 179 - Obésité : quelles conséquences pour l'économie et comment les limiter ?, DG Trésor, 2016.

³⁴ Rapport interministériel CGAAER n° 20070, IGEDD n° 013476-01 et IGF n° 22020-M-040-03 : Évaluation des actions financières du programme Ecophyto, 2021

correspondant à plus de 38 000 décès prématurés et 62 000 nouvelles pathologies par an³⁵.

- **L'impact des systèmes alimentaires sur l'environnement** (traitement de l'eau, pollution de l'air, etc.): en 2021, les coûts de prise en charge de maladies respiratoires attribuables à la pollution de l'air et les coûts de surveillance et de prévention de la pollution de l'air étaient estimés, au prorata des émissions du secteur agricole, à respectivement 981 millions et 800 millions d'euros par an³⁶. La même année, les coûts de traitement de l'eau au prorata de la responsabilité du système alimentaire et agricole étaient évalués à 480 millions d'euros par an³⁷.

Au total, les surcoûts annuels engendrés par les pollutions agricoles sont estimés à 783,1 millions d'euros (Office Français de la Biodiversité, 2019).

- Deux rapports du CGDD publiés en 2011 et 2015 ont évalué **les dépenses de traitement de potabilisation des collectivités locales entraînées par la présence de produits phytopharmaceutiques** (PPP) dans les nappes et rivières dans une fourchette comprise entre 260 et 360 millions d'euros par an en France.
- Les personnes les plus modestes développent plus souvent des maladies chroniques, générant ainsi des coûts sanitaires. Cela peut constituer un frein à l'accès à l'emploi entraînant également des coûts économiques³⁸. Le système alimentaire actuel ne permet pas à tous de se nourrir dans des conditions satisfaisantes, ce qui a des effets au-delà des coûts sanitaires sur la cohésion sociale. Le système d'aide alimentaire présente quelques avantages, notamment en contribuant à la lutte contre le gaspillage alimentaire, mais ces effets se réduisent avec la baisse des dons observée et cette organisation produit elle-même des externalités négatives (i.e. critiques fortes sur la capacité du système d'aide alimentaire à apporter une alimentation de qualité³⁹).

Ces coûts sociaux, environnementaux et sanitaires associés au système alimentaire français contribuent donc à appuyer, par une illustration quantitative de leur impact, l'importance de la mise en œuvre d'actions répondant à ces enjeux dans le cadre de la Stratégie nationale alimentation, nutrition et climat.

La Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat

Dans la lignée des États généraux de l'alimentation en 2017, le Programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN) a été élaboré en 2019 pour contribuer à promouvoir des choix alimentaires favorables pour la santé et respectueux de l'environnement et réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable. Il se décline à travers le PNA 3 2019-2023 et le PNNS 4 2019-2023, ainsi que les autres plans d'actions thématiques liés à l'alimentation.

A la suite des propositions de la Convention citoyenne pour le Climat d'approfondir l'intégration de la dimension environnementale dans la politique de l'alimentation, la loi Climat

³⁵ L'évaluation socioéconomique des effets de santé des projets d'investissement public, France Stratégie, Mars 2022.

³⁶ Secours Catholique – Caritas France, Réseau Civam, Solidarité Paysans, Fédération française des diabétiques, l'injuste prix de notre alimentation quels coûts pour la société et la planète ?, 2024

³⁷ Ibid.

³⁸ Obésité et marché du travail : les impacts de la corpulence sur l'emploi et le salaire – Économie et Statistique n° 486-487, INSEE, 2016.

³⁹ Rapport Terra Nova

et Résilience⁴⁰ a prévu l'élaboration d'une Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC), telle que décrite dans le code rural et de la pêche maritime :

« La stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat détermine les orientations de la politique de l'alimentation durable, moins émettrice de gaz à effet de serre, respectueuse de la santé humaine, davantage protectrice de la biodiversité, favorisant la résilience des systèmes agricoles et des systèmes alimentaires territoriaux et garante de la souveraineté alimentaire, ainsi que les orientations de la politique de la nutrition, en s'appuyant sur le programme national pour l'alimentation et sur le programme national relatif à la nutrition et à la santé.

Le programme national pour l'alimentation (PNA) prend en compte notamment la souveraineté alimentaire, la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, notamment la promotion des savoir-faire liés à l'alimentation et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour assurer l'ancrage territorial de cette politique, il précise les modalités permettant d'associer les collectivités territoriales à la réalisation de ces objectifs. Il propose des catégories d'actions dans les domaines de l'éducation et de l'information pour promouvoir l'équilibre et la diversité alimentaires, l'achat de produits locaux et de saison ainsi que la qualité nutritionnelle et organoleptique de l'offre alimentaire, dans le respect des orientations du programme national relatif à la nutrition et à la santé.

Le programme national nutrition santé (PNNS) définit les objectifs de la politique nutritionnelle du Gouvernement et prévoit les actions à mettre en œuvre afin de favoriser : l'éducation, l'information et l'orientation de la population, notamment par le biais de recommandations en matière nutritionnelle, y compris portant sur l'activité physique ; la création d'un environnement favorable au respect des recommandations nutritionnelles ; la prévention, le dépistage et la prise en charge des troubles nutritionnels dans le système de santé ; la mise en place d'un système de surveillance de l'état nutritionnel de la population et de ses déterminants ; le développement de la formation et de la recherche en nutrition humaine ; la lutte contre la précarité alimentaire. Les actions arrêtées dans le domaine de l'alimentation sont également inscrites dans le programme national pour l'alimentation. »

Les orientations de la SNANC, en lien avec la politique nutritionnelle définie à l'article L3231-1 du code de la santé publique, de l'agriculture et de l'alimentation définie à l'article L1 du code rural et de la pêche maritime, ainsi qu'avec la politique des pêches maritimes, de l'aquaculture et des activités halioalimentaires définie à l'article L2 du dit code, visent donc à couvrir les différentes dimensions de l'alimentation et de la nutrition saines et durables :

- Promouvoir une **alimentation favorable à la santé**, en termes de quantité, de sécurité sanitaire, de qualité nutritionnelle, issue de modes de production durables et prenant en compte les enjeux de santé-environnement et de diversité ;
- Promouvoir une **alimentation respectueuse de l'environnement**, compatible avec la trajectoire française de réduction des émissions de GES, protectrice de la biodiversité, issue de modes de production et de transformation durables et résilients face au changement climatique ;

⁴⁰ Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets.

- Favoriser la **justice sociale** et réduire les inégalités d'accès à une alimentation saine et durable ;
- Promouvoir la **souveraineté alimentaire** en renforçant l'autonomie des systèmes alimentaires, et l'**ancrage territorial de l'alimentation**, notamment en associant des collectivités territoriales et en s'appuyant sur les projets alimentaires territoriaux (PAT) définis à l'article L.111-2-2 du code rural et de la pêche maritime, prenant en compte les enjeux environnementaux, sociaux et économiques des territoires ;
- Répondre aux attentes sociétales, à travers notamment la qualité organoleptique des produits et les conditions de production économiquement et socialement acceptables qui favorisent l'emploi et assurent une **rémunération équitable des producteurs** et des travailleurs du système alimentaire ;
- Veiller à la déclinaison et à l'atteinte de ces objectifs par les différents acteurs territoriaux, en favorisant les synergies avec les différents instruments de politique concernés par les sujets de l'alimentation durable, de la nutrition et du climat ;
- Décliner spécifiquement les objectifs de la SNANC aux **territoires ultramarins**.

Certains leviers pour atteindre ces objectifs sont d'ores et déjà identifiés comme l'éducation à l'alimentation, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'information du consommateur, l'achat de produits durables, de qualité et de saison, la restauration collective, les PAT ou l'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire, et nécessitent d'être renforcés et mis en œuvre dans une politique intégratrice des comportements et systèmes alimentaires.

Au regard des conséquences du changement climatique, de la crise sanitaire due à la pandémie de Covid-19 et les répercussions, notamment économiques, de la guerre en Ukraine, ces différentes actions et orientations doivent développer une approche intégrée et unificatrice qui vise à équilibrer et à optimiser durablement la santé des Hommes, des animaux, des végétaux et de l'environnement au sens large (y compris les écosystèmes), connue sous le nom de l'approche « **One health : une seule santé** ».

Mise en œuvre de la SNANC dans les Départements et Régions d'Outre-mer

Les objectifs et orientations stratégiques de la SNANC concernent l'ensemble du territoire français, en hexagone et dans les DROM. Néanmoins, les territoires ultramarins présentent des atouts et des contraintes spécifiques qui nécessitent une attention particulière et des actions adaptées aux contextes locaux.

La population ultramarine présente notamment des caractéristiques socio-économiques et démographiques qui se distinguent de la situation hexagonale, avec de fortes inégalités sociales en matière de santé et de nutrition, et des prévalences de maladies chroniques et d'obésité plus fortes que dans l'Hexagone. Ainsi, la prévalence au diabète est deux fois supérieure dans les DROM que dans l'Hexagone. Le taux de surpoids et d'obésité y est également supérieur, en particulier chez les femmes. Alors que le taux d'obésité est le même pour les femmes et les hommes en Hexagone (15 % versus 14 %), celui des femmes est plus élevé que celui des hommes dans les DROM, l'écart le plus important se situant à Mayotte.

Les femmes de 15 ans ou plus sont 23 % à être en situation d'obésité en Guadeloupe et en Guyane, 25 % en Martinique, 20 % à La Réunion et 34 % à Mayotte⁴¹.

En particulier, les études sur les apports nutritionnels et les consommations alimentaires mettent en avant une surconsommation de produits gras et sucrés, et en particulier de boissons sucrées. À l'inverse, la consommation de fruits et légumes et de produits laitiers est très inférieure aux recommandations, ce qui conduit à de faibles apports en calcium et en fibres⁴².

En termes de qualité nutritionnelle, l'environnement alimentaire est caractérisé par une grande part de produits importés dans l'offre disponible (80 % à 90 %). Une partie des produits disponibles présente des compositions nutritionnelles plus défavorables dans certains DROM par rapport à l'Hexagone, dans un contexte où l'importation se fait à un coût élevé, jusqu'à 50 % plus élevé qu'en Hexagone.⁴³ Ce phénomène est aggravé par une plus forte prévalence de la grande pauvreté, touchant cinq à dix fois plus les DROM que l'Hexagone⁴⁴. Dès lors, la précarité alimentaire est un enjeu majeur sur les territoires ultramarins.

Il convient par ailleurs de prendre en compte des spécificités des DROM en matière d'exposition :

- Aux contaminants de l'environnement, dont l'exposition de leurs populations aux métaux lourds et aux conséquences de l'usage de produits phytopharmaceutiques particuliers (chlordécone aux Antilles, métaux lourds). Ces spécificités ont été intégrées dans le volet outre-mer du PNNS.
- Aux risques naturels et climatiques (séismes, cyclones, inondations, sécheresse, tsunami, etc.), avec des conséquences sur la ressource en eau, agricoles, etc.

Pour ces raisons, au-delà des actions de la SNANC qui s'appliquent à tous, les spécificités des territoires ultramarins seront ainsi prises en compte dans le cadre des déclinaisons de la SNANC, via la mise en œuvre du prochain PNA dans les DROM et du volet Outre-mer du PNNS, ainsi que via les mesures identifiées pour les outre-mer dans le Pacte des solidarités.

Le périmètre de la SNANC et son articulation avec les autres stratégies, plans et programmes

La loi prévoit que la SNANC **détermine les orientations de la politique de l'alimentation et de nutrition**, en s'appuyant sur le Programme national de l'alimentation et le Programme national nutrition santé. Elle s'inscrit dans le **cadre du volet « alimentation » de la planification écologique** et s'articule avec les autres stratégies et plans d'action nationaux qui intègrent des actions liées aux dimensions couvertes par la SNANC, comme les volets « alimentation » du

⁴¹ Direction de la recherche, des études, de l'évaluation et des statistiques (DREES), Synthèse Premiers résultats de l'enquête santé européenne (EHIS) 2019, 2021. Les dossiers de la DREES, n° 78

⁴² Caillavet F, Castetbon K, César C, Chaix B, Charrière H, Darmon N, et al. Inégalités sociales de santé en lien avec l'alimentation et l'activité physique. Paris : Institut national de la santé et de la recherche médicale (Inserm) ; 2014. 750 p. (Expertise collective).

⁴³ En 2022, Mayotte et la Guyane ne produisent plus que le tiers de leur consommation et les autres territoires dépendent des importations à hauteur de 76% à 98% selon le rapport parlementaire sur l'autonomie alimentaire des outre-mer publié du 4 juillet 2023.

⁴⁴ Institut national de la statistique et des études économiques (Insee), « La grande pauvreté bien plus fréquente et beaucoup plus intense dans les DOM », Insee Focus n° 270, 11 juillet 2022. L'Insee définit la grande pauvreté par la combinaison de deux indicateurs : disposer de revenus inférieurs à la moitié du niveau de vie médian (soit le seuil de pauvreté dit « de 50 % », moins de 885 euros par mois pour une personne seule en 2018) et se déclarer privé d'éléments essentiels (pouvoir se payer de bonnes chaussures, maintenir son logement à température, etc.)

Pacte des solidarités, de la Stratégie nationale de santé, de la Stratégie décennale de lutte contre les cancers 2021-2030, du Plan de résilience économique et sociale, du Plan national santé environnement, de la Stratégie nationale bas-carbone (SNBC), du Plan national d'adaptation au changement climatique (PNACC) ou encore de la Stratégie nationale biodiversité (SNB). La partie alimentation est également présente dans la nouvelle stratégie Ecophyto 2030 qui identifie la nécessité de s'appuyer sur une politique de l'alimentation encourageant et accompagnant la demande de produits moins consommateurs de produits phytopharmaceutiques, afin de soutenir la transition des systèmes agricoles.

Concernant les émissions de GES, la SNBC définit les objectifs de réduction d'émission pour l'ensemble des secteurs, ainsi que la trajectoire à suivre pour y parvenir. Le PNACC vise, face aux effets du changement climatique à protéger les Français, adapter les territoires et assurer la continuité des infrastructures et services essentiels, assurer la résilience de l'économie et protéger les milieux naturels et culturels. La SNANC permet de préciser les axes d'intervention du volet alimentation de la SNBC et de compléter les actions relatives à l'agriculture du PNACC, en cohérence avec les grandes orientations définies sur l'évolution du secteur agricole notamment.

La Stratégie nationale biodiversité 2030 prévoit des mesures clés pour réduire les pollutions diffuses liées aux produits phytopharmaceutiques, en mettant en œuvre la Stratégie Ecophyto 2030 et pour accompagner les secteurs prioritaires dans la réduction de leurs impacts sur la biodiversité. La SNANC permet de faire le lien avec la SNB en abordant les liens entre les enjeux d'alimentation et de préservation de la biodiversité⁴⁵.

En matière de santé publique, la SNANC s'articule avec les plans majeurs de prévention, tels que la Stratégie nationale de santé et la Stratégie décennale de lutte contre les cancers promue par l'Institut national du cancer (INCa). En lien avec le PNNS, ces plans diffusent des directives nutritionnelles dans le contexte de la prévention des maladies chroniques non transmissibles. Ainsi, y sont également inscrites des actions visant à prévenir les comportements à risque associés à la nutrition, tels que la consommation d'alcool.

La SNANC doit également s'articuler avec les travaux du Comité national de coordination de la lutte contre la précarité alimentaire (Cocolupa) et le volet « déterminants de santé en milieu professionnel » du plan santé au travail, qui ambitionne de prendre en compte les risques multifactoriels liés à l'alimentation ou à la sédentarité.

La SNANC détermine ainsi les **orientations stratégiques générales de la politique de l'alimentation à l'horizon 2030** qui seront déclinées dans les plans d'actions à l'échelle nationale et territoriale.

Les orientations stratégiques sont également définies en cohérence avec les objectifs programmatiques internationaux, européens et nationaux définis au niveau législatif ainsi que des objectifs thématiques définis dans les plans d'action nationaux (voir Annexe 1), en particulier :

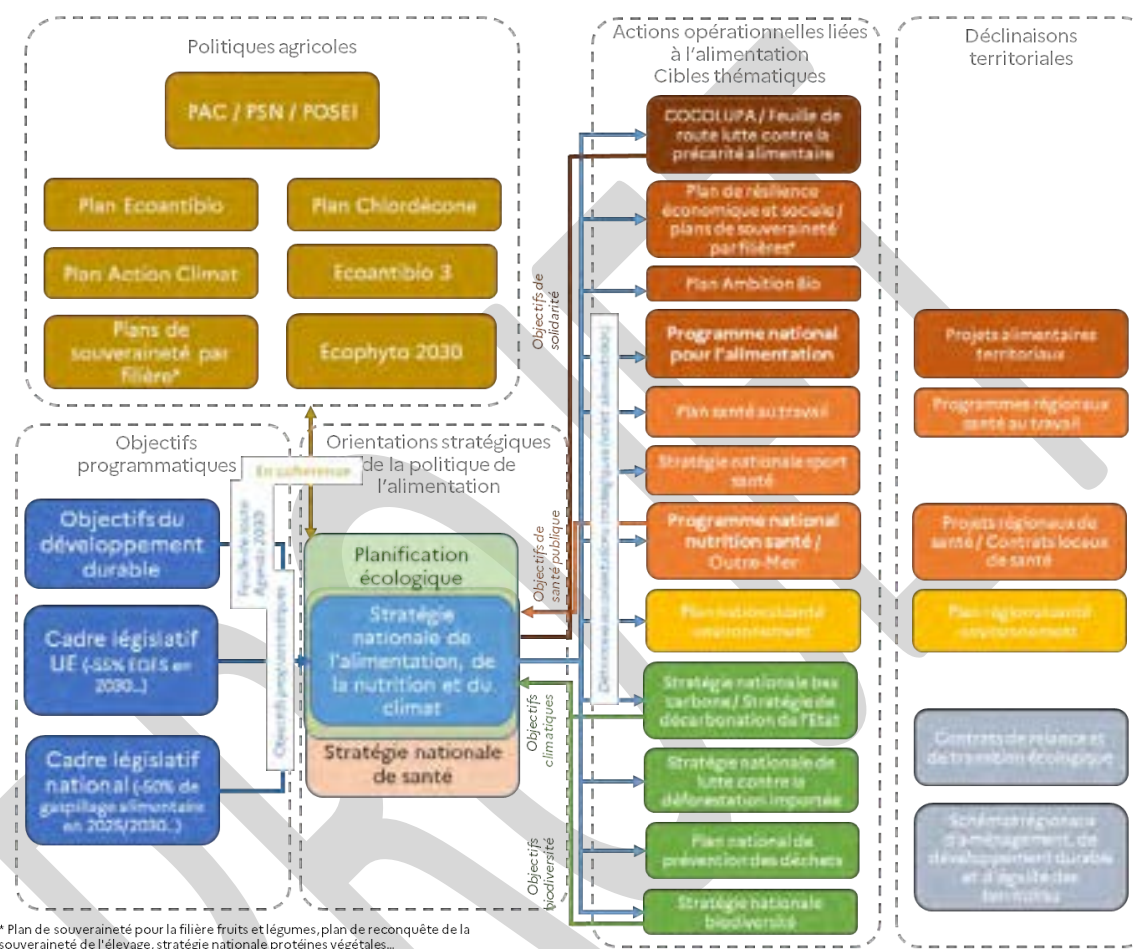
- Au niveau international, **l'Agenda 2030 et les objectifs du développement durable (ODD)**, notamment les objectifs relatifs à l'agriculture durable, à la santé et au bien-

⁴⁵ https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/SNB_2030-Document%20chapeau.DEF_.pdf

être, aux villes et territoires durables, à la lutte contre les changements climatiques et adaptation, à l'eau, aux mers et océans, à la biodiversité, en lien avec l'objectif sur la lutte contre la pauvreté, sur les industries et infrastructures et sur la lutte contre les inégalités ;

- Au niveau européen : les engagements de réduction des émissions de GES de -55 % nettes d'ici 2030, les orientations du **Pacte vert** et de la vision pour l'agriculture et l'alimentation dévoilées le 19 février 2025 ;
- Au niveau national, la **feuille de route de la France pour l'Agenda 2030**, organisée autour de six axes : agir pour une transition juste, transformer les modèles de sociétés, s'appuyer sur l'éducation et la formation tout au long de la vie, agir pour la santé et le bien-être de toutes et tous, rendre effective la participation citoyenne à l'atteinte des ODD, et construire une transformation durable européenne et internationale ;
- Les **objectifs programmatiques définis au niveau législatif, dans les textes réglementaires, plans et stratégies**, comme la réduction du gaspillage alimentaire de 50 % pour 2025 ou 2030 selon les secteurs (loi AGECE, Plan national de prévention des déchets 2021-2027), porter la surface agricole utile (SAU) française cultivée en légumineuses à 8 %, l'objectif de 18 % de la SAU en bio en 2027 dans le Plan stratégique national français de la politique agricole commune (Le Programme Ambition bio 2027 rappelle l'ambition du Gouvernement de développement de la SAU en bio, en cohérence avec les objectifs de 18 % fixés dans le PSN à horizon 2027 et 21 % d'ici 2030), l'objectif de 50 % de produits durables et de qualité dont 20 % de produits bio en restauration collective, 100 % des départements avec au moins un PAT en 2023, les mesures sectorielles du plan national d'adaptation au changement climatique, la trajectoire de réduction des émissions de GES prévue dans la SNBC, la baisse de l'utilisation de 50 % des produits phytopharmaceutiques par rapport à la moyenne triennale 2011-2013, ou encore les objectifs nutritionnels du PNNS définis par le HCSP.

Articulation de la SNANC avec les autres stratégies, plans et programmes dans le domaine de l'environnement, l'alimentation, la nutrition et la santé (revue non exhaustive)



L'élaboration de la SNANC : une large concertation des parties prenantes concernées à travers des instances dédiées

Le **Conseil national de l'alimentation** (CNA) a été saisi en novembre 2022 afin de dresser un état des lieux des recommandations de ses avis s'inscrivant dans le périmètre défini par la loi pour la SNANC, de hiérarchiser parmi ces recommandations celles qui sont les plus susceptibles de contribuer à l'atteinte des objectifs de la SNANC et de définir une liste d'orientations stratégiques pouvant servir de base à la stratégie. La contribution du CNA a été adoptée puis publiée en avril 2023⁴⁶.

⁴⁶ Contribution du CNA à la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat, Conseil national de l'alimentation, 5 avril 2023.

Le **HCSP** a été saisi en février 2023, afin de prioriser sur la base des recommandations existantes de ses avis, les grandes orientations pour une nutrition, au sens de l'alimentation et activité physique, saine et durable en réponse aux enjeux sanitaires. L'avis du HCSP a également été adopté en avril 2023⁴⁷.

Sur la base de la contribution du CNA et de l'avis du HCSP, ainsi que des contributions spontanées de la société civile, le **comité d'élaboration interministériel** de la SNANC (co-piloté par le Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Direction générale de l'alimentation), le Ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires (Commissariat général au développement durable) et le Ministère de la santé et de la prévention (Direction générale de la santé), en collaboration avec l'ensemble des directions d'administration concernées⁴⁸) a travaillé sur la définition des axes et orientations stratégiques de la SNANC pour proposer un premier projet, en partenariat avec le Secrétariat général à la planification écologique.

Le **CNA**, le **Conseil national de la transition écologique** (CNTE), la **Conférence nationale de santé** (CNS) et le **Conseil national des politiques de lutte contre la pauvreté et l'exclusion sociale** (CNLE) ont par la suite été saisis pour **organiser une concertation** et recueillir les remarques et propositions de l'ensemble des parties prenantes concernées sur le projet de stratégie. Une **consultation publique** a été menée en parallèle en **2025** avant la publication de la SNANC.

Le PNNS et le PNA sont les deux programmes qui ont vocation, en lien avec les autres plans et stratégies, à décliner opérationnellement la SNANC.

La publication de la SNANC, après prise en compte des avis de ces instances consultatives, permet ainsi d'engager le travail de concertation et d'élaboration du PNNS 5 et du PNA 4, afin de décliner opérationnellement les orientations et objectifs stratégiques de la SNANC.

Une fois les prochains PNNS et PNA finalisés, **un document unique sera élaboré avec l'ensemble des actions mises en œuvre pour la transition vers une alimentation saine, durable et accessible à tous.**

Gouvernance de la SNANC

Une gouvernance nationale de la SNANC, coordonnée et unifiée, est mise en place selon les modalités ci-dessous, afin d'assurer un pilotage efficace de la stratégie et des plans afférents.

- Comité de pilotage stratégique : Comité interministériel sous la Présidence du Premier Ministre
- Comité de pilotage opérationnel : ce comité se réunira en « formation restreinte » (DGAL, DGS, CGDD, SGPE), ainsi que les autres DAC et opérateurs concernés par la

⁴⁷ Avis relatif à l'élaboration de la Stratégie nationale Alimentation, Nutrition, Climat (SNANC), HCSP, 6 avril 2023.

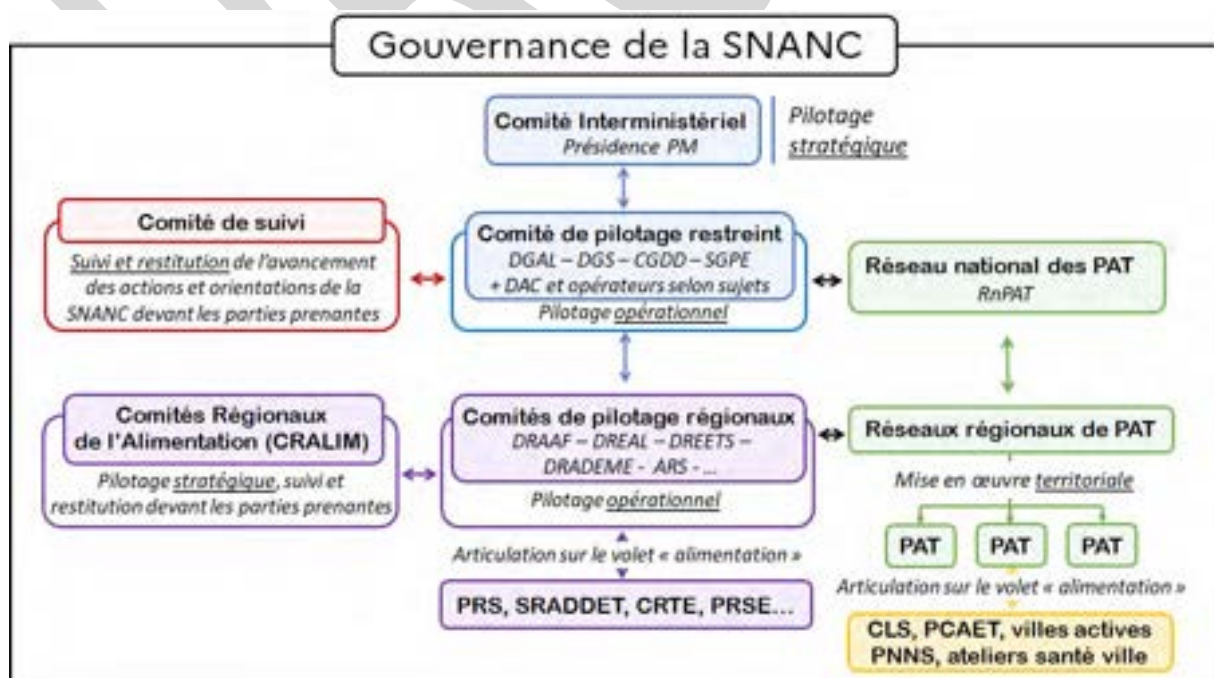
⁴⁸ Liste des directions d'administration concernées : Direction générale de la cohésion sociale, Délégation interministérielle à la prévention et à la lutte contre la pauvreté, Direction générale de l'enseignement scolaire, Direction générale des Médias et des Industries culturelles, Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises, Direction générale des Outre-mer, Direction générale du travail, Direction générale de la prévention des risques, Direction générale de l'énergie et du climat, Direction générale des affaires maritimes, de la pêche et de l'aquaculture, Direction du budget, Direction générale des entreprises.

stratégie et ses déclinaisons afin d'assurer un pilotage opérationnel de la mise en œuvre de la SNANC et des programmes afférents. Ce comité se réunira également en « formation élargie » avec l'ensemble des DAC et opérateurs et permettra de préparer les comités de suivi et comités de pilotage stratégique. Il sera articulé étroitement avec le réseau national des PAT afin d'assurer la cohérence avec la mise en œuvre des actions opérationnelles dans les territoires.

- Comité de suivi : comité des partenaires au sujet de l'état d'avancement des actions de la SNANC et des plans afférents (PNA, PNNS) avec les parties prenantes et la société civile

Au niveau régional comme à l'échelle territoriale, il convient d'assurer la déclinaison de la SNANC, à travers :

- Le renforcement, dans chaque région, d'une instance stratégique chargée de la déclinaison de la politique de l'alimentation et de la nutrition (CRALIM ou équivalent), en associant systématiquement les Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF), les Agences régionales de santé (ARS), les Directions régionales de l'environnement, de l'aménagement et du logement (DREAL), les Directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DREETS), les Directions régionales de l'ADEME et les collectivités ;
- La mise en place systématique d'une instance opérationnelle à l'échelle régionale associant les différents services déconcentrés concernés pour la mise en œuvre des orientations de la SNANC, en coordination avec les Réseaux régionaux des projets alimentaires territoriaux et le volet « alimentation » des Projets régionaux de santé, Schémas régionaux d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires, Contrats pour la réussite de la transition écologique et Plans régionaux santé environnement.



Une alimentation saine et durable dans la SNANC

La **planification écologique** fixe les objectifs (1) d'accompagner les filières de production dans leur transition pour qu'une offre alimentaire durable, désirable et accessible soit proposée à tous, et (2) de promouvoir l'engagement de chacun dans la transformation des habitudes alimentaires⁴⁹ afin d'améliorer la santé et diminuer les impacts de l'alimentation sur l'environnement. Une alimentation saine et durable pour tous suppose également une rémunération plus juste et stable des producteurs. Il sera important de s'assurer que les recommandations de consommation soient compatibles avec la préservation des écosystèmes, des ressources naturelles et de la souveraineté de notre agriculture.

Une alimentation saine et durable suppose donc des évolutions à la fois sur les régimes alimentaires, sur les produits consommés et leur mode de production qui doivent intégrer les principes de l'agroécologie tels que définis à l'article L. 1 du code rural et de la pêche maritime, et sur le gaspillage alimentaire. Ces trois dimensions de l'alimentation sont considérées dans la SNANC.

Les régimes « sains et durables » dans les programmes et stratégies existantes : des catégories de produits dont la consommation est recommandée ou à limiter

Le **PNNS** promeut des recommandations nutritionnelles élaborées et publiées par Santé publique France, sur la base des travaux de l'Anses et du HCSP, pour promouvoir des comportements nutritionnels sains en complément d'actions complémentaires sur l'environnement alimentaire et physique. L'atteinte de ces recommandations nutritionnelles pour les différents groupes de population guide la mise en œuvre du PNNS. Sur la base des objectifs quantifiés du HCSP, le PNNS recommande notamment aux adultes de consommer⁵⁰ : maximum 500g par semaine de viande hors volaille et 150g par semaine de charcuterie, au moins 2 portions par semaine de légumineuses, 5 fruits et légumes par jour, 2 produits laitiers par jour⁵¹, 2 portions de poisson par semaine (dont un poisson gras) et des féculents complets au moins une fois par jour. Au regard de l'étude INCA3 (2014-2015), 32 % de la population adulte consomme trop de viande hors volaille, 63 % trop de charcuterie, 87 % insuffisamment de légumineuses et 71,7 % insuffisamment de fruits et légumes⁵². La population française consomme en moyenne environ 200 g de poisson par semaine⁵³, et plus de 60 % des adultes n'incluent pas de produits céréaliers complets dans leur alimentation⁵⁴. C'est donc un enjeu majeur de santé publique de mettre en œuvre les actions nécessaires sur les comportements et l'environnement alimentaires pour permettre l'atteinte de ces recommandations.

La SNBC définit la trajectoire française de réduction des émissions, à savoir une réduction de 50% des émissions brutes de gaz à effet de serre entre 1990 et 2030 et l'atteinte de la neutralité carbone en 2050, en s'appuyant sur un scénario de référence avec lequel la SNANC doit être cohérente. Ce scénario tient compte d'évolutions des cheptels et de modifications des régimes alimentaires comprenant notamment, par rapport à 2020, des hypothèses de limitation de la

⁴⁹ Possibilité de consulter le chantier *Mieux se nourrir* de la planification écologique sur France Nation Verte. <https://www.info.gouv.fr/france-nation-verte/mieux-se-nourrir>

⁵⁰ Les recommandations nutritionnelles sont consultables sur le site [MangerBouger.fr](https://mangerbouger.fr)

⁵¹ La recommandation est de 3 produits laitiers par jour pour les enfants

⁵² https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/186844/document_file/42468_spf000000620.pdf

⁵³ Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture - Données de 2022 », FranceAgriMer, 20 décembre 2023

⁵⁴ L'essentiel des recommandations sur l'alimentation », Santé Publique France, 2019

consommation de viande et une hypothèse d'augmentation de la consommation de produits végétaux.

Les objectifs nutritionnels et climatiques convergent donc vers **une augmentation de la consommation de produits végétaux (fruits, légumes, légumineuses et fruits à coque) et une limitation de la consommation de viandes et de charcuterie, en particulier importées**. La mise en œuvre conjointe de la SNBC et de la SNANC, construites de manière coordonnée sur la question des régimes alimentaires, permettra donc de progresser fortement dans l'atteinte des recommandations du PNNS. La modération de la consommation de viande doit aussi permettre un report vers une viande locale et de qualité, par exemple issus d'un élevage pâturant pour la viande bovine.

Par ailleurs, la consommation de poissons est promue par le PNNS (2 fois par semaine, dont un poisson gras). Cependant, au regard des enjeux de climat (émissions de GES des navires, contribution des espèces marines au rôle de puits de carbone joué par les océans), de biodiversité et de maintien des stocks halieutiques aujourd'hui peu pris en compte, une évaluation des quantités durables de consommation de produits aquatiques doit être menée.

Les produits sains, durables et de qualité au sein des différentes catégories alimentaires

❖ Une prise en compte partielle dans le PNNS et la SNBC

La révision des recommandations alimentaires du PNNS en 2019 a permis d'intégrer d'autres enjeux de l'alimentation tels que la prise en compte des contaminants (produits phytopharmaceutiques, dioxines, etc.) ou de certaines pratiques agricoles (Bio) qui ont aussi des impacts environnementaux. Le PNNS recommande ainsi d'aller vers :

- Des **aliments bruts et des plats fait maison** ;
- Des **aliments de saison, produits localement et/ou issus de l'agriculture biologique**.

Ces évolutions se retrouvent également en grande partie promues dans la SNBC pour des raisons environnementales. En particulier, la SNBC a pour objectif de maintenir ou de développer des modes d'élevage des ruminants reposant sur le pâturage.

En complément des recommandations du PNNS sur les produits aquatiques, il est nécessaire de diversifier davantage les espèces aquatiques consommées en privilégiant notamment les espèces dont les stocks sont en bon état écologique, et de veiller à la durabilité des modes de production dont sont issus les produits (ex. engins et zones de pêche, types d'aquaculture, etc.).

Ces aspects qualitatifs doivent être pris en compte dans le choix des produits.

Quelques externalités positives de l'AB (agriculture biologique)

> L'AB améliore le potentiel de **résistance face aux sécheresses** avec, en général, une plus grande disponibilité de l'eau pour les plantes, et permet de diminuer le risque d'érosion des sols.

> L'AB contribue à **la réduction des émissions de GES, de l'ordre de 50 % par unité de surface s'agissant des productions végétales bio**, et à une accumulation de carbone organique dans les sols plus importante qu'en agriculture conventionnelle (de +11 % et +35 % selon les études).

> La consommation régulière d'aliments biologiques est associée à **un risque réduit d'obésité, de diabète de type 2, de cancer du sein postménopause et de lymphome non-hodgkinien**.

> Par son moindre usage d'antibiotiques, l'AB **contribue moins au phénomène d'antibiorésistance**, qui est un enjeu de santé publique croissant.

> Les aliments végétaux biologiques (légumes, légumineuses et fruits) présentent une teneur en vitamines et minéraux (fer, magnésium, phosphore et zinc) supérieure à celle de leurs équivalents cultivés de manière conventionnelle, ainsi qu'une teneur plus élevée en **acides phénoliques** et en **composés phénoliques totaux**.

> Les aliments végétaux biologiques contiennent également davantage d'antioxydants. Pour les produits animaux, les différences nutritionnelles observées portent essentiellement sur la qualité des profils en acides gras (plus particulièrement **le ratio oméga 3/oméga 6**), et montrent une valeur nutritionnelle supérieure des laits et viandes bio, due à une alimentation plus riche en fourrages.

Cf. Dallaporta B., Gentil-Sergent C., Lacarce E., Cisowski F., Vidal R., Sautereau N., 2024, Note synthétique | Quantification des externalités de l'Agriculture Biologique, 2024, ITAB, 4p

❖ Des outils pour éclairer le consommateur

Plusieurs outils publics permettent au consommateur de **guider les achats alimentaires** :

- Le **Nutri-Score** informe sur la qualité nutritionnelle des produits ;
- **L'affichage environnemental** informera sur l'impact environnemental des produits, tout en valorisant les démarches d'éco-conception des produits ;
- Les **signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine** (SIQO) certifient l'exigence et le savoir-faire des producteurs. Ils garantissent aux consommateurs des produits « de qualité », répondant à des conditions précises, et régulièrement contrôlés. Ces signes sont l'agriculture biologique, le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique protégée (IGP) et la Spécialité traditionnelle garantie (STG). L'« **agriculture biologique** » fait partie des SIQO et renseigne sur la durabilité de la production. Ses effets bénéfiques sur la santé et ses qualités nutritionnelles ont été démontrées dans les études scientifiques⁵⁵ et reconnus dans le cadre du PNNS. De nature variable et issus de diverses productions, les SIQO ne sont toutefois pas tous soumis aux mêmes exigences de durabilité, puisqu'il n'ont pas été créés pour cela. Si le label bio intègre des exigences environnementales fortes, les autres signes ne comportent pas nécessairement de considérations d'impact environnemental dans leur cahier des charges. Ces SIQO ont néanmoins engagés des réflexions et des actions d'amélioration continue et de renforcement de leurs critères de durabilité, notamment environnementale.

⁵⁵ Vidal R., Cisowski F., Gentil-Sergent C., Sautereau N., 2024, Résumé | Quantification des externalités de l'Agriculture Biologique : la santé, dans la Collection "Externalités de l'Agriculture Biologique", ITAB, 2024, 15p.

- La certification environnementale de troisième niveau « Haute valeur environnementale » vise à informer le consommateur sur la démarche engagée sur l'exploitation agricole sur 4 domaines d'action que sont l'irrigation, la biodiversité, la stratégie phytosanitaire et la fertilisation ;
- Les labels reconnus par l'Etat au titre du **commerce équitable** renseignent sur la prise en compte de l'agroécologie dans les méthodes de production, l'existence de projets collectifs et la rémunération équitable des producteurs ;
- Le label public « pêche durable » garantit que l'activité de pêche n'impacte pas de manière significative l'écosystème, c'est-à-dire la ressource ciblée mais également les ressources non ciblées et l'habitat. Il garantit également que l'activité de pêche a un impact limité sur le milieu marin, des mesures étant établies concernant l'utilisation de l'énergie fossile ainsi que la pollution par les déchets solides, liquides, huileux et gazeux.

❖ Une définition législative des produits « durables et de qualité » dans la loi EGalim

La loi EGalim, complétée par la loi Climat et Résilience, établit une liste des produits « **durables et de qualité** », comme les produits sous SIQO, dont Bio, ainsi que d'autres catégories de produits définis au niveau législatifs (certification environnementale, régions ultrapériphériques, écolabel « pêche durable », commerce équitable, etc.). Elle prévoit en effet que la restauration collective propose au minimum 50 % de produits « durables et de qualité », dont 20 % de bio depuis le 1er janvier 2022.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Le troisième levier pour une alimentation saine et durable est la lutte contre le gaspillage alimentaire. La loi AGECE définit le gaspillage alimentaire comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée ». Une méthodologie harmonisée sur les mesures des niveaux de gaspillage alimentaires a été publiée par la Commission sous forme d'acte délégué⁵⁶ pour disposer d'une base de définition et de mesure commune.

La part de produits consommables qui sont gaspillés tout au long de la chaîne alimentaire est estimée à 18 %, ce qui représente environ 3 % des émissions de GES nationales (voir supra). Il s'agit d'un non-sens économique, social et environnemental. **Le label national anti-gaspillage alimentaire**, prévu par la loi AGECE⁵⁷, a pour objectif de valoriser les acteurs de la chaîne alimentaire qui contribuent aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage. Il propose un référentiel commun pour les différents secteurs de la chaîne alimentaire pour identifier des niveaux de gaspillage alimentaire de référence correspondant aux établissements les plus vertueux et les actions à mener pour réduire le gaspillage.



⁵⁶ Décision déléguée (UE) 2019/1597 de la Commission du 3 mai 2019 complétant la directive 2008/98/CE du Parlement européen et du Conseil

⁵⁷ LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

Les orientations de la politique de l'alimentation et de la nutrition à horizon 2030

Sur la base de ces concertations larges et ouvertes auprès de l'ensemble des parties prenantes, les axes d'intervention de la SNANC pour construire un système alimentaire durable aux niveaux national et local, dans l'hexagone comme en Outre-mer, visent à répondre aux objectifs suivants.

OBJECTIFS CHIFFRES DE LA SNANC POUR 2030

- 1 Diminuer de **30 %**, par rapport à 2015, la **prévalence du surpoids, dont l'obésité chez les enfants et les adolescents** (dont la tendance était à la stabilisation), et diminuer de 20 % la prévalence du surpoids, dont l'obésité chez les enfants et les adolescents issus de familles défavorisées (dont la tendance était en augmentation), conformément à la Stratégie nationale de santé 2023-2030 ;
- 2 Atteindre les objectifs de la SNBC à horizon 2030 par une évolution progressive vers des régimes alimentaires conformes aux repères du PNNS, c'est-à-dire notamment une augmentation de la consommation de fruits et légumes frais, de légumineuses et de céréales complètes ; une consommation suffisante et limitée de poisson et de produits laitiers et une limitation de la consommation de viandes et de charcuterie, en particulier importées ;
- 3 Viser une cible de **12% de consommation de produits bio en valeur** et en moyenne pour l'ensemble de la population sur l'ensemble des circuits de consommation
- 4 Atteindre l'objectif d'achat **d'au moins 50 % de produits « durables et de qualité », dont au moins 20 % de produits bio, en restauration collective publique et privée** tel que prévu par la loi EGAlim
- 5 Atteindre l'objectif **d'au moins 80 % du territoire couvert par des Projets Alimentaires Territoriaux labellisés niveau 2** avec des critères renforcés sur les différentes dimensions de l'alimentation durable et favorable à la santé (économique, sociale, environnementale et de santé)
- 6 Tendre vers plus de 30 % la part de fruits et légumes dans l'offre de l'aide alimentaire ; atteindre le nombre de 3 000 communes bénéficiaires de l'aide à la tarification sociale
- 7 Tendre vers la disparition de l'insécurité alimentaire
- 8 Atteindre l'objectif d'une réduction de 50 % du gaspillage alimentaire d'ici 2025 pour la restauration collective et la distribution, et d'ici 2030 pour les autres secteurs par rapport à 2015, tel que prévu par la loi AGECE.

15 ACTIONS PHARES DE LA SNANC MISES EN OEUVRE DES 2025^{*58} :

- **Communiquer et sensibiliser sur une alimentation « saine et durable »** intégrant l'ensemble des dimensions associées identifiées dans le cadre de la SNANC (voir l'encart dédié à la définition d'une alimentation saine et durable).
- **Faire des PAT des leviers de transition des territoires**, en renforçant de manière systémique leurs critères de labellisation, sur l'ensemble des dimensions (économie, environnement, justice sociale et santé). Les conditions de labellisation et de financement seront progressivement renforcées de manière concertée dans le cadre d'une gouvernance interministérielle des PAT.
- **Imposer dans la loi la transparence des pourcentages d'achats de produits « durables et de qualité »** dans les achats annuels des distributeurs et de la restauration commerciale.
- **Améliorer la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire à travers des seuils maximaux en sel, sucres, gras, et minimaux en fibres** pour les aliments les plus contributeurs.
- **Encadrer réglementairement pour la première fois la qualité nutritionnelle des repas servis dans les crèches**, en cohérence avec les nouvelles recommandations nutritionnelles.
- **Poursuivre l'accompagnement de la restauration collective vers l'atteinte des objectifs existants** (notamment l'atteinte des 50 % de produits durables et de qualité dont 20 % de Bio), en particulier à travers un accompagnement financier pour les cantines rurales et en assurant l'exemplarité de l'État à travers la mise en place du plan de transformation écologique de l'État.
- **Réduire efficacement l'exposition des enfants et des adolescents aux publicités et parrainages pour des produits trop gras, sucrés, salés, sur les différents médias (traditionnels et numériques) par la mise en œuvre de la Charte alimentaire 2025-2029.** Cette démarche intègre, pour la première fois, les plateformes numériques et prévoit un renforcement de l'information nutritionnelle. Le ministère de la Santé et le ministère de la Culture, qui ont signé ce texte aux côtés des professionnels, étudieront chaque année les rapports de l'Arcom pour évaluer la réduction de l'exposition des enfants à ces publicités. Une priorisation sur les produits riches en sucres pourra être réalisée au regard des enjeux majeurs de santé publique auprès des enfants. Prévoir l'intégration des produits alimentaires durables et de qualité dans les prochaines révisions de la charte alimentaire.
- **Améliorer l'environnement alimentaire et d'activité physique des entreprises et des administrations publiques par le lancement des nouvelles Chartes d'engagements du PNNS** auprès des collectivités et des entreprises, avec l'engagement de l'administration de l'État pour améliorer l'environnement alimentaire et d'activité physique de ses agents

⁵⁸ Les actions phares de la SNANC sont désignées par la suite par un astérisque.

- **Améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de l'aide alimentaire** et soutenir les projets locaux de solidarité (Programme « Mieux manger pour tous »)
- **Renforcer le dispositif de contrôle du cadre législatif applicable à la lutte contre le gaspillage alimentaire** par la mise en place de contrôles coordonnés chez les différents opérateurs concernés.
- **Promouvoir les mobilités actives durables** notamment pour les jeunes intégrant la pratique de la marche et du vélo comme vecteur de bien-être physique et mental.
- **Expérimenter les modalités de l'extension de l'usage volontaire du Nutri-Score** aux denrées non pré-emballées et à la restauration hors foyer pour des choix éclairés favorables à la santé.
- **Après une phase concertée de développement, déployer l'affichage environnemental volontaire encadré pour les produits alimentaires mis sur le marché.**
- **Objectiver les critères environnementaux des cahiers des charges et labels privés** ainsi que les pratiques et impacts induits par ces critères dans la perspective d'un encadrement des labels privés dans le cadre futur de la directive « Allégations environnementales ».

La valorisation de l'agriculture biologique dans la SNANC et ses mesures phares

Le soutien à l'agriculture biologique se matérialise dans de nombreuses actions phares et orientations de la SNANC, en particulier :

- La communication sur une alimentation saine et durable
- Le renforcement de l'accompagnement à l'atteinte des objectifs de la loi EGalim
- La transparence sur les produits durables et de qualité et la co-construction d'actions pour promouvoir ces produits dans le secteur de la distribution et la restauration commerciale
- Le soutien aux filières territorialisées bio, en particulier dans le cadre des Projets alimentaires territoriaux,
- Le soutien aux achats des associations d'aide alimentaire dans le programme « Mieux manger pour tous »,
- L'affichage environnemental,
- Favoriser les achats de produits durables et de qualité, dont bio, dans le cadre des titres restaurant

Axe 1 : Assurer une gouvernance coordonnée des politiques en lien avec l'alimentation, la santé et l'environnement à toutes les échelles et agir à celle des territoires

La SNANC doit porter une politique cohérente à toutes les échelles en coordonnant et évaluant ses mesures ainsi qu'en déclinant au plus près des territoires les orientations retenues. Dans le cadre de cet axe, les actions devront concourir aux objectifs ci-dessous.

Objectif 1: Organiser la gouvernance et l'évaluation de la politique de l'alimentation et de la nutrition et rendre compte annuellement de l'atteinte des objectifs sur la base d'indicateurs définis

La gouvernance de la SNANC se doit d'être portée au plus haut niveau de l'État, en associant au niveau stratégique l'ensemble des ministères concernés, tout en s'assurant au niveau opérationnel d'un pilotage resserré pour en garantir l'efficacité et la gestion opérationnelle. La SNANC est assortie d'objectifs chiffrés qui feront l'objet d'un suivi renforcé. L'expertise scientifique indépendante doit être à la base de l'élaboration et l'évaluation des politiques publiques.

- Action n°1 : Mettre en œuvre la SNANC selon une gouvernance nationale coordonnée, intégrant l'approche « Une seule santé » (cf. partie sur la gouvernance de la SNANC)
- Action n°2 : Élaborer les politiques publiques sur la base d'une expertise scientifique collective impliquant l'ensemble des domaines concernés, en veillant strictement à l'absence, de conflits d'intérêts avec les opérateurs économiques et les groupes d'influence, en particulier dans le domaine alimentaire.

Objectif 2: Mettre en cohérence, coordonner et améliorer la politique de l'alimentation et de la nutrition aux niveaux international, européen, national et territorial dans une approche « Une seule santé »

Les politiques publiques de l'alimentation et de la nutrition se doivent d'avoir une coordination systémique, que ce soit par la prise en compte des différentes échelles de territoires ou bien par les secteurs impliqués. La SNANC s'inscrit dans l'approche dite « One Health » ou « une seule santé » selon la définition internationale adoptée par l'Alliance quadripartite OMS, OMSA, FAO, PNUE qui considère que la santé des Hommes, des animaux, des plantes et de l'environnement au sens large (y compris les écosystèmes) est étroitement liée et interdépendante. Depuis la crise Covid-19, ce concept de santé interdépendante est de plus en plus mis en avant dans les politiques publiques et les travaux de recherche.

À l'horizon 2030, il sera donc nécessaire de :

- Action n°3 : Assurer un financement pérenne et renforcé des actions opérationnelles de la SNANC, notamment en étendant le périmètre et les financements de l'appel à projets du PNA pour créer l'appel à projets annuel de la SNANC ;

Appel à projets du PNA vers la SNANC

Depuis 2014, l'appel à projet du PNA accompagne à la fois l'émergence des Projets alimentaires territoriaux (PAT) sur l'ensemble du territoire national, ainsi que des projets innovants ou d'essaimage, à dimension nationale, sur les axes du PNA : la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'éducation à l'alimentation, en particulier en lien avec la restauration collective et les PAT. Depuis 2016, l'appel à projets opéré par la Direction générale de l'alimentation est mené en partenariat avec l'Agence de la transition écologique (Ademe), à laquelle se sont joints la Direction générale de la cohésion sociale en 2017 et la Direction générale de la santé en 2022. En 10 éditions, ce sont ainsi 190 projets nationaux thématiques hors PAT et 300 PAT émergents qui ont été soutenus.

Dans le cadre de la SNANC, cet appel à projet a vocation à s'élargir en termes de niveau de financement, de périmètre des projets soutenus et de partenaires, afin de pouvoir accompagner des projets structurants contribuant à l'atteinte des objectifs de la SNANC.

- Action n°4 : Assurer une mise en œuvre et un pilotage de la SNANC à l'échelle des territoires (cf. partie sur la gouvernance de la SNANC) ;
- Action n°5 : Porter une politique de l'alimentation et de la nutrition ambitieuse au niveau européen, en cohérence avec l'ambition affichée par la politique nationale ;
- Action n°6 : Garantir une meilleure intégration de l'approche « Une seule santé » dans les politiques publiques portées par la SNANC en mettant à profit les travaux d'analyse des politiques publiques sur la thématique de l'alimentation durable qui seront conduits par la taskforce interministérielle « une seule santé » mise en place en avril 2023 au niveau national avec les ministères concernés ;

Objectif 3 : Renforcer et accompagner les Projets alimentaires territoriaux dans une logique d'accompagnement des transitions locales et de souveraineté alimentaire, en articulation avec les déclinaisons régionales des programmes liés à l'alimentation et la nutrition

➡ **Objectif : 80 % du territoire couvert par des PAT labellisés niveau 2, avec des critères renforcés sur les différentes dimensions de l'alimentation durable et favorable à la santé**

Les Projets alimentaires territoriaux (PAT) reposent sur une approche transversale de l'alimentation et des acteurs impliqués. Ils doivent être un levier pour promouvoir les actions portant sur une alimentation durable favorable à la santé pour tous. Il s'agira de favoriser une meilleure articulation entre les dispositifs existants, afin de renforcer l'efficacité et la cohérence des dynamiques territoriales en matière de promotion de l'alimentation durable favorable à la santé pour tous et mettre en œuvre des actions au plus près des besoins des habitants. Les PAT devront en particulier s'articuler avec les SRADDET, le schéma régional de cohérence écologique d'Île-de-France (SRCE), les plans régionaux santé environnement (PRSE), les plans climat-air-énergie territoriaux (PCAET), les projets régionaux de santé (PRS), les contrats locaux de santé (CLS), les ateliers santé ville, les villes et les intercommunalités

signataires de chartes d'engagement du PNNS. Des partenariats avec les dispositifs sport-santé existant sur le territoire pourront également être valorisés.

A l'horizon 2030, il sera donc nécessaire de :

- Action n°7 : *Faire des PAT des leviers de transition des territoires, en renforçant de manière systémique leurs critères de labellisation, sur l'ensemble des dimensions (économie, environnement, justice sociale et santé), afin d'atteindre les objectifs de la SNANC ;
Levier : infra-réglementaire
- Action n°8 : Structurer les réseaux régionaux de PAT et mettre en place une gouvernance nationale incluant les ministères et parties prenantes concernées, avec l'appui de la plateforme numérique « France PAT » ;
Levier : financier (voir « leviers budgétaires » infra)
- Action n°9 : Poursuivre le soutien financier pour les PAT passant en phase opérationnelle, notamment ceux ayant mis en place des actions de structuration de filières territorialisées issues de production durables, dont l'agriculture biologique ;

Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial (PAT) ?

Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un **diagnostic partagé** faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales et recensant les acteurs impliqués dans le système alimentaire et les initiatives déjà en place sur le territoire.



Ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire, au niveau :

- **Economique** : structuration et consolidation des filières territoriales, contribution à l'installation d'agriculteurs ;
- **Environnemental** : accompagnement de l'évolution des pratiques alimentaires (diversification des sources de protéines, saisonnalité, produits de proximité durables et de qualité, notamment en restauration collective) et des modes de production préservant l'eau, les sols, la biodiversité et les paysages (dont l'agriculture biologique), lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- **De la santé publique** : promotion et accès à une alimentation favorable à la santé et à l'activité physique quotidienne ;
- **Social** : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, lutte contre la précarité alimentaire, valorisation du patrimoine.

Il existe deux niveaux de reconnaissance donnant droit à l'usage de la marque et du logo associé :

- **Niveau 1 - projets émergents**
Attribution pour une période de 3 ans (non renouvelable, passage ensuite en niveau 2).
- **Niveau 2 - projets opérationnels**

Mise en œuvre d'un plan d'actions, dont obligatoirement concernant les approvisionnements durables et de qualité de la restauration collective, piloté par une instance de gouvernance établie. Attribution pour 5 ans (renouvelable).

Objectif 4 : Adapter les orientations de la SNANC aux spécificités des territoires ultramarins, afin d'ajuster les prochaines orientations du volet Outre-mer du PNNS

L'état nutritionnel et les comportements alimentaires des populations en Outre-mer font l'objet d'enjeux socio-économiques, environnementaux et de santé publique spécifiques, avec notamment une activité physique insuffisante, une alimentation déséquilibrée et une exposition de la population aux pollutions et contaminants de l'environnement.

Les spécificités des territoires ultramarins seront ainsi déclinées dans le cadre du volet outre-mer du prochain PNNS et la déclinaison du prochain PNA dans les régions d'outre-mer.

Axe 2 : Garantir à tous l'accès à des environnements alimentaires et nutritionnels de qualité et durables

La mise en place de politiques fortes concernant l'amélioration de l'environnement alimentaire est une proposition convergente des différentes contributions à la SNANC. Pour cela, il conviendra de développer très largement l'offre alimentaire de produits bruts, sains, diversifiés et durables pour l'humain et l'environnement, en impliquant tous les acteurs du système alimentaire, et de garantir à tous un accès à une alimentation saine et durable.

Objectif 5 : Accompagner l'évolution des régimes alimentaires en cohérence avec le PNNS, notamment à travers la diversification des sources de protéines

Objectif : Atteindre les objectifs de la SNBC à horizon 2030 par une évolution progressive vers des régimes alimentaires conformes aux repères du PNNS, c'est-à-dire notamment une augmentation de la consommation de fruits et légumes frais, de légumineuses et de céréales complètes ; une consommation suffisante et limitée de poisson et de produits laitiers et une limitation de la consommation de viande et de charcuterie et réduire la consommation de viande importée.

En cohérence avec les autres stratégies et plans nationaux (Plan de souveraineté fruits et légumes, Stratégie en faveur des protéines végétales, Plan de souveraineté de l'élevage, Plan Aquacultures d'avenir, etc.) existant pour le secteur de la production primaire, il convient de soutenir les actions qui permettent de développer l'offre de produits sains et durables sur l'ensemble du territoire hexagonal et les DROM. Cela concerne en particulier la promotion de la consommation de sources de protéines végétales diversifiées, ainsi que de fruits et légumes, tout en promouvant les sources de protéines animales issues de modes de production durables.

À l'horizon 2030, il sera donc nécessaire de :

- Action n°10 : *Communiquer et sensibiliser sur une alimentation « saine et durable », intégrant l'ensemble des dimensions associées identifiées dans le cadre de la SNANC (cf. action n°64 de l'objectif 15) ;
Levier : financier / communication
- Action n°11 : Soutenir l'accompagnement des filières légumineuses au niveau territorial, notamment à travers la réalisation d'études concernant le marché et la consommation ou le soutien de démarches de normalisation ou labellisation, mais aussi le développement de la production par le financement de projets collectifs de territoires (Stratégie en faveur des protéines végétales pilotée par le MASA ; guichets et appels à projets FranceAgriMer sur crédits de la planification écologique) ;
Levier : financier
- Action n°12 : Actualiser les recommandations nutritionnelles en restauration collective et la réglementation associée en conformité avec les recommandations du PNNS (cf. actions n°23 et 24 de l'objectif 7) ;
- Action n°13 : Favoriser la consommation de fruits, légumes et légumineuses pour les plus précaires (cf. action n°34 de l'objectif 9) ;
- Action n°14 : Favoriser la diversification des espèces aquatiques consommées en privilégiant notamment les espèces sauvages faiblement exploitées, les espèces élevées de bas niveau trophique (ex : algues, coquillages, poissons herbivores, échinodermes) ou dans le cadre de co-productions à interactions bénéfiques type AMTI, les espèces exotiques envahissantes propres à la consommation et les algues ;
- Action n°15 : Diffuser et mettre en œuvre les recommandations alimentaires destinées aux personnes suivant un régime d'exclusion de tout ou partie des aliments d'origine animale, à la lumière de l'avis de l'Anses à venir ;
Levier : communication / accompagnement
- Action n°16 : Renforcer l'accompagnement à la diversification des sources de protéines et aux menus végétariens en restauration collective tels que définis dans le cadre législatif, via le Conseil national de la restauration collective et la plateforme « ma cantine » ;
Levier : accompagnement
- Action n°17 : Poursuivre l'évolution de la formation initiale et continue du personnel de cuisine, notamment vers la cuisine des fruits, légumes, légumineuses et céréales complètes (cf. action n°30 de l'objectif 7) ainsi que l'accompagnement pédagogique auprès de tous (élèves, parents d'élèves, convives, personnel) (cf. objectif 17) ;
Levier : accompagnement
- Action n°18 : Inciter à diversifier l'offre en plats préparés et à leur reformulation pour participer à l'atteinte des objectifs d'augmentation de la consommation de fruits, légumes et légumineuses et de réduction de la consommation de viande et de poisson.

Le cadre législatif sur la diversification des sources de protéines en restauration collective

La loi EGalim, complétée par la loi Climat et Résilience, prévoit des dispositions relatives à la diversification des sources de protéines :

- Depuis 2018 (2024 pour les restaurants d'entreprise), il est obligatoire d'avoir élaboré un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines pour les restaurants préparant plus de 200 couverts par jour ;
- Depuis 2019, et d'abord sous forme expérimentale, il est obligatoire de servir au moins un menu végétarien par semaine en restauration scolaire ;
- Depuis 2023, il est obligatoire de proposer une option végétarienne quotidienne en cas de choix multiple dans les restaurants collectifs de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales ;
- Depuis 2023, il est obligatoire d'intégrer des modules relatifs à la diversification des sources de protéines dans la formation initiale et continue des cuisiniers.

Objectif 6 : Prévoir des engagements spécifiques sur la qualité nutritionnelle et la durabilité dans les secteurs de la transformation, de la distribution et la restauration commerciale

➔ **Objectifs : Diminuer de 30 % la prévalence du surpoids, dont l'obésité chez les enfants et les adolescents ; Diminuer de 20 % la prévalence du surpoids, dont l'obésité chez les enfants et les adolescents issus de familles défavorisées ;**

Un cadre législatif ambitieux a été mis en œuvre en restauration collective depuis l'introduction de la réglementation nutritionnelle en restauration scolaire en 2011, jusqu'aux dispositions relatives aux approvisionnements durables et de qualité en restauration collective de la loi EGalim et la loi Climat et Résilience.

Si des dispositifs volontaires ont été mis en œuvre dans d'autres secteurs, il convient désormais de renforcer le cadre applicable à la transformation, distribution et restauration commerciale pour aller vers une alimentation saine et durable. En effet, la restauration hors domicile occupe une place importante dans les consommations alimentaires des Français, en représentant 20 % de leurs consommations (FranceAgriMer 2020). Chez les jeunes, la restauration rapide constitue le principal concurrent de la restauration scolaire, alors que la qualité nutritionnelle y est moindre, nécessitant une action globale sur le secteur de la restauration.

À l'horizon 2030, il sera donc nécessaire de :

- Action n°19 : Accompagner la distribution et la restauration commerciale pour garantir la fourniture de produits « durables et de qualité » :
 - *En imposant dans la loi la transparence des pourcentages d'achats de produits « durables et de qualité » tels que définis dans la loi EGalim dans les achats annuels des distributeurs et de la restauration commerciale ;
Levier : législatif et réglementaire
 - En construisant avec les professionnels concernés une trajectoire nationale de développement d'une offre de produits « durables et de qualité » ;
Levier : incitatif puis réglementaire si nécessaire

- En construisant avec les professionnels concernés une panoplie d'actions pour les inciter à promouvoir la visibilité des produits « durables et de qualité » (ex. têtes de gondoles, couloirs de caisses, cartes de fidélité, promotions...);
Levier : incitatif
- Action n°20 : Engager une transition industrielle ambitieuse vers une offre alimentaire saine et durable via :
 - Une amélioration de la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire à travers des seuils maximaux en sel, en sucres, en gras, et minimaux en fibres, pour les aliments les plus contributeurs, sur la base d'accords collectifs révisés. Dans un premier temps, un plan de réduction progressif sur 3 ans, avec des objectifs intermédiaires à 2 ans, sera déterminé dans les six mois suivant la publication de la SNANC. En cas de non atteinte, il sera suivi d'objectifs réglementaires ;
Levier : incitatif puis réglementaire si nécessaire
 - Un accompagnement de la filière agro-industrielle avec l'identification et l'estimation des risques d'une transition industrielle, notamment vers une alimentation moins transformée, ainsi que des besoins financiers et réglementaires pour la recherche et l'innovation.

Objectif 7 : Soutenir la restauration collective dans la mise en œuvre des dispositions existantes et renforcer les engagements sur des secteurs spécifiques

⇒ Objectifs : 50 % de produits « durables et de qualité », dont 20 % de produits bio en restauration collective

La restauration collective et notamment la restauration scolaire qui a pour objectif de répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels des enfants, est un maillon essentiel dans la lutte contre la précarité alimentaire. Favorisant une alimentation de qualité et en quantité suffisante, elle introduit de manière récurrente des mécanismes de tarification sociale en vue d'alléger la contribution des populations les plus vulnérables. Elle répond à des enjeux de santé publique : présenter une offre alimentaire respectant les recommandations nutritionnelles de santé publique ; elle contribue ainsi à l'amélioration de l'état de santé de la population. La restauration collective joue également un rôle essentiel en matière d'éducation à l'alimentation. Elle permet en effet de compenser les difficultés des familles, tout en contribuant à la construction de liens sociaux et au renforcement des connaissances en matière d'alimentation. L'élargissement du rôle de la restauration collective à des dimensions pédagogiques en fait un acteur et un lieu d'éducation à l'alimentation, en lien avec les équipes pédagogiques.

Enfin, par son offre, la restauration collective est un levier important pour la transition alimentaire. En effet, 60 % des élèves en France mangent au moins quatre fois par semaine à la cantine scolaire. Par ailleurs, 62 % des Français estiment que les cantines scolaires et universitaires sont « prioritaires » pour la proposition de produits alimentaires « responsables

» (identifiés comme bio, locaux et équitables dans le sondage⁵⁹). Ces constats réaffirment la nécessité de poursuivre l'introduction de produits de qualité en restauration scolaire.

À l'horizon 2030, il sera donc nécessaire de :

- Action n°21 : Actualiser la réglementation sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire au regard des expertises scientifiques ;
Levier : réglementaire
- Action n°22 : *Encadrer réglementairement, pour la première fois, la qualité nutritionnelle des repas servis dans les crèches, en cohérence avec les nouvelles recommandations nutritionnelles. Accompagner prioritairement les crèches vers l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim ;
Levier : réglementaire
- Action n°23 : *Poursuivre l'accompagnement de la restauration collective vers l'atteinte des objectifs existants (notamment l'atteinte des 50 % de produits « durables et de qualité » dont 20 % de Bio et 60 % de viandes et produits de la mer durables et de qualité), en particulier à travers le Conseil national de la restauration collective, la plateforme numérique « ma cantine » et la mobilisation des corps de contrôle pour la sensibilisation à ces enjeux ; faire un bilan de l'Ecolabel public « pêche durable » et de son impact potentiel pour renforcer l'utilisation des produits de la mer dans la restauration collective ;
Levier : accompagnement
- Action n°24 : Intégrer après une phase pilote et en concertation avec les parties prenantes l'affichage environnemental des produits comme critère d'approvisionnements durables en restauration collective dans le cadre législatif existant ;
Levier : accompagnement
- Action n°25 : Stimuler et contribuer aux réflexions des organismes de défense et de gestion sur les cahiers des charges et les outils annexes pour renforcer l'intégration des enjeux contemporains (durabilité dont environnement, décarbonation...) des SIQO ;
- Action n°26 : Renforcer l'accompagnement financier pour les cantines rurales (voir objectif 9 sur la tarification sociale), mobiliser le programme « lait et fruits à l'école » et assurer l'exemplarité de l'État à travers la mise en place du plan de transformation écologique de l'État ;
Levier : accompagnement / financier
- Action n°27 : Adapter la définition du « fait maison »⁶⁰ à la restauration collective, le promouvoir, et accompagner la transformation des recettes et la formation des cuisiniers vers l'utilisation de produits moins transformés ;
Levier : accompagnement
- Action n°28 : Poursuivre l'évolution de la formation initiale et tout au long de la vie professionnelle des cuisiniers sur l'alimentation durable et de qualité, notamment dans

⁵⁹ Sondage OpinionWay pour Max Havelaar France, « Baromètre Max Havelaar pour la transition alimentaire », Novembre 2021.

⁶⁰ Adaptation des articles D122-1 à D122-3 du Code de la consommation pour prendre en compte les denrées préparées en cuisines centrales

la cuisine de produits végétaux bruts, de menus végétariens, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la prise en compte de la diversité des produits ;
Levier : réglementaire / financier

Objectif 8 : Réduire la pression marketing sur la population, notamment les enfants, pour les produits non respectueux de l'environnement et de la santé

Générateur de besoins et potentielle incitation à la surconsommation, le marketing alimentaire - notamment la publicité - influence le comportement des consommateurs en valorisant des produits et des modes de vie ou de pensée associés. Ainsi, une évolution des modes de consommation implique une prise en compte de la publicité et de son impact sur les comportements des consommateurs. Il apparaît donc indispensable de limiter les incitations à la consommation de produits non-vertueux pour l'environnement et la santé. En effet, face à l'impact du marketing alimentaire sur les comportements alimentaires et l'épidémie d'obésité, l'OMS et de nombreuses parties prenantes (i.e. organismes d'expertise tels que Santé publique France, l'Inserm et le HCSP, les associations de consommateurs, etc.) recommandent un encadrement du marketing alimentaire afin de protéger les consommateurs, en particulier les enfants et les adolescents, d'une forte exposition aux communications commerciales (publicités et parrainages) pour des aliments et des boissons non sains. Au regard des enjeux majeurs de santé publique en termes de prévalence de maladies chroniques et d'obésité ainsi que de l'exposition encore élevée des consommateurs, et en particulier les enfants et adolescents, aux publicités pour des produits non sains, il apparaît majeur de renforcer l'encadrement de la publicité pour éviter de promouvoir des comportements alimentaires défavorables à la santé. Cet encadrement de la publicité doit également prendre en compte les enjeux environnementaux de l'alimentation et des régimes alimentaires, selon qu'ils sont plus ou moins carnés, et issus de modes de productions durables. Cet encadrement pourra s'appuyer sur les informations de l'affichage environnemental disponibles.

À l'horizon 2030, il sera donc nécessaire de :

- Action n°29 : Réduire efficacement l'exposition des enfants et des adolescents aux publicités et parrainages pour des produits trop gras, sucrés, salés, sur les différents médias (traditionnels et numériques) par la mise en œuvre de la Charte alimentaire 2025-2029. Cette démarche intègre, pour la première fois, les plateformes numériques et prévoit un renforcement de l'information nutritionnelle. Le ministère de la Santé et le ministère de la Culture, qui ont signé ce texte aux côtés des professionnels, étudieront chaque année les rapports de l'Arcom pour évaluer la réduction de l'exposition des enfants à ces publicités. Une priorisation sur les produits riches en sucres pourra être réalisée au regard des enjeux majeurs de santé publique auprès des enfants. Prévoir l'intégration des produits alimentaires durables et de qualité dans les prochaines révisions de la charte alimentaire.

Levier : incitatif

- Action n°30 : Inciter les annonceurs à apposer le Nutri-Score et l'affichage environnemental lorsqu'il sera disponible sur les publicités alimentaires dans les différents types de médias ;

Levier : incitatif

- Action n°31 : Encourager des engagements volontaires concernant les communications commerciales des marques dans le secteur alimentaire, en mobilisant notamment le dispositif des « contrats climats » prévus par la loi Climat et Résilience ;
Levier : Incitatif

Objectif 9 : Promouvoir l'accessibilité physique et financière de l'offre alimentaire saine et durable, notamment via la restauration collective et l'aide alimentaire

➔ **Objectif : D'ici 2030, tendre vers plus de 30 % la part de fruits et légumes dans l'offre de l'aide alimentaire ; atteindre le nombre de 3000 communes bénéficiaires de l'aide à la tarification sociale**

La volatilité des prix sur les marchés alimentaires, l'interdépendance des zones de production et la question de la souveraineté alimentaire ne peuvent que renforcer les inégalités sociales d'alimentation et de santé, qui continuent d'être observées dans le monde et de plus en plus en France. Les structures d'aide alimentaire ont vu arriver de nouveaux profils d'usagers depuis la période du premier confinement en 2020 à cause du Covid-19. Des trajectoires de précarisation progressive, portées par l'augmentation des dépenses contraintes (énergie, transports, communication) sur des budgets déjà limités, se rencontrent de plus en plus souvent. Parmi les populations les plus affectées, on compte particulièrement les familles monoparentales, les jeunes entrant sur le marché du travail, les étudiants et les personnes en situation de précarité économique.

Les pouvoirs publics ont réagi à la situation d'urgence par des mesures d'ordre quantitatif. Ils ont, en parallèle, mis en place dès 2020 le Comité de coordination de la lutte contre la précarité alimentaire (Cocolupa) dont le plan d'action porte une approche systématique de la lutte contre la précarité alimentaire, avec un objectif de transformation de la politique de lutte contre la précarité alimentaire. Néanmoins, l'un des enjeux majeurs reste d'assurer non seulement une sécurité alimentaire quantitative à tous, mais aussi une sécurité alimentaire qualitative, soit une alimentation favorable à la santé et à l'environnement, et accessible à tous dans tous les territoires.

À l'horizon 2030, il sera donc nécessaire de tirer les enseignements des travaux du Cocolupa sur l'approche systémique de la lutte contre la précarité alimentaire pour renforcer cette lutte et permettre un accès à une alimentation de qualité, en conformité avec les recommandations sanitaires et nutritionnelles sur l'ensemble du territoire. Cela implique notamment de :

- Action n°32 : Diversifier et améliorer la qualité de l'approvisionnement en denrées de l'aide alimentaire :
 - Réinterroger l'organisation actuelle du don pour diversifier et améliorer la qualité et la durabilité du don alimentaire ;
 - Améliorer les critères nutritionnels et environnementaux dans les appels d'offre pour l'aide alimentaire ;
 - Augmenter la part des fruits, légumes, et légumineuses et produits sous labels de qualité dans les denrées proposées par l'aide alimentaire, grâce aux actions

prises en œuvre avec le programme « Mieux manger pour tous » dans le cadre du Pacte des solidarités ;

- Action n°33 : Améliorer la couverture territoriale des dispositifs de lutte contre la précarité alimentaire, en développant des dispositifs d'aller-vers et itinérants (programme « Mieux manger pour tous ») ;
- Action n°34 : Renforcer et soutenir les initiatives locales de coordination des acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire, notamment en s'appuyant sur les PAT et en y développant la prise en compte des enjeux sociaux de l'alimentation (programme « Mieux manger pour tous ») ;
- Action n°35 : Soutenir des expérimentations de lutte contre la précarité alimentaire et les évaluer, tels que des dispositifs de transferts monétaires comme les chèques alimentation durable locaux et l'accessibilité à des produits à des prix différenciés, les groupements d'achats avec tarification sociale, etc. (programme « Mieux manger pour tous ») ;

Levier : financier

- Action n°36 : Faciliter l'accès à la restauration collective, grâce à une aide renforcée de l'Etat à la mise en place de tarifs préférentiels dans la restauration scolaire pour les enfants issus des familles les plus précaires (Pacte des solidarités) et au dispositif de CROUS à 1€ pour les étudiants boursiers et non boursiers en situation de précarité ;
Levier : financier ; réalisation d'un état des lieux sur la tarification sociale dans le 1er et le second degré et l'accessibilité sociale de la restauration collective.

- Action n°37 : Préciser les conditions permettant de rendre les circuits courts vertueux sur le plan écologique en termes de logistique, à travers le levier massification ou mutualisation des flux ;

- Action n°38 : Améliorer l'environnement alimentaire et d'activité physique des entreprises et des administrations publiques par le lancement des nouvelles Chartes d'engagements du PNNS auprès des collectivités et des entreprises, avec l'engagement exemplaire de l'administration de l'État pour améliorer cet environnement pour ses agents ;

Levier : incitatif

- Action n°39 : Favoriser les achats de produits durables et de qualité dans le cadre des titres restaurant

Levier : incitatif

Objectif 10 : Veiller au partage équitable de la valeur le long de la chaîne alimentaire jusqu'au consommateur final

Le développement de systèmes agricoles durables démontre qu'il est possible de vivre de son métier d'agriculteur tout en préservant les écosystèmes. Une agriculture durable doit nourrir la population et développer l'économie, tout en limitant son impact sur l'environnement afin d'être pérenne. L'agriculture durable suppose une juste rémunération des producteurs, ce qui se réalise au sein de partenariats et de relations contractuelles stables et équitables sur l'ensemble de la chaîne de valeur. La transition écologique de l'agriculture et de

l'alimentation impliquant des investissements et des changements systémiques de pratiques, la juste rémunération de ces efforts est à soutenir afin que chacun, de l'agriculteur jusqu'au consommateur, en passant par le transformateur et le distributeur, puisse participer aux efforts et soutenir la transition.

À l'horizon 2030, il sera donc nécessaire de :

- Action n°40 : Communiquer davantage sur les résultats de l'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires (OFPM) auprès des acteurs économiques puis auprès du grand public de manière synthétique, dans un format didactique et adapté ;
Levier : accompagnement
- Action n°41 : Objectiver les différences de marges entre produits conventionnels et SIQO pour évaluer les mesures de gestion nécessaires ;
Levier : évaluation
- Action n°42 : Promouvoir les labels reconnus de commerce équitable au titre de la loi Climat et résilience et informer sur leur construction du « prix équitable » ;
Levier : incitatif
- Action n°43 : Renforcer les contrôles portant sur la véracité des allégations relatives au partage de la valeur figurant sur des produits ;
Levier : contrôles / sanctions

Objectif 11: Mobiliser l'ensemble de la chaîne alimentaire pour réduire le gaspillage alimentaire

➡ **Objectif : par rapport à 2015, réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici 2025 pour la restauration collective et la distribution, et d'ici 2030 pour les autres secteurs**

Depuis la loi AGEC, la France s'est engagée à réduire le gaspillage alimentaire de 50 % à l'horizon 2025 pour la restauration collective et la distribution, et à l'horizon 2030 pour les autres secteurs, par rapport à 2015. Le Plan national de prévention des déchets 2021-2027 liste les actions prévues pour y arriver. La Commission européenne a proposé un cadre législatif pour fixer des objectifs juridiquement contraignants en ce sens pour tous les États Membres. Un cadre législatif ambitieux a été mis en œuvre en France depuis 2016 pour atteindre ces objectifs, il convient désormais d'en assurer l'application et l'accompagnement.

À l'horizon 2030, il sera donc nécessaire de :

- Action n°44 : *Renforcer le dispositif de contrôle du cadre législatif applicable à la lutte contre le gaspillage alimentaire par la mise en place de contrôles coordonnés chez les différents opérateurs concernés ;
Levier : contrôles / sanctions

- Action n°45 : Renforcer l'accompagnement financier des organismes à vocation alimentaire (OVA) luttant contre le gaspillage alimentaire dans les territoires, notamment les Réseaux de lutte contre le gaspillage alimentaire (REGAL) ;
Levier : financier
- Action n°46 : Accompagner la filière agro-alimentaire vers la réduction du gaspillage alimentaire généré à cette étape (valorisation des co-produits et des sous-produits de l'IAA par exemple), ainsi que les autres acteurs (restauration collective et commerciale et distribution) par la labellisation « anti-gaspillage alimentaire » ;
Levier : incitatif
- Action n°47 : Prévoir le financement de la labellisation « anti-gaspillage alimentaire » pour les petites structures (crédit d'impôt) ;
Levier : incitatif / financier
- Action n°48 : Développer les formations à la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire
 - Dans le cadre de l'évolution des formations des cuisiniers vers une alimentation saine et durable ;
 - Via le soutien aux Réseaux de lutte contre le gaspillage alimentaire ;*Levier : incitatif / financier*
- Action n°49 : Développer des outils d'autodiagnostic et d'accompagnement, notamment en restauration collective et en industries agroalimentaires ;
Levier : accompagnement / incitatif

Objectif 12 : Faciliter l'accès au suivi diététique par les professionnels de santé à différents âges de la vie

Dès 2023 seront instaurés des « bilans prévention » à des âges clés de la vie (18 ans, 25 ans, 45-50 ans, 60-65 ans et 70-75 ans) afin d'inciter les personnes à adopter des modes de vie plus favorables à la santé et lutter ainsi contre l'apparition de pathologies chroniques. Avec les conseils d'un professionnel de santé (Articles L.4001-1 à L.4444-3 du Code de la santé publique) préalablement formé aux enjeux de durabilité de l'alimentation, chacun pourra établir ses priorités et agir pour améliorer sa santé, à travers notamment l'adoption d'habitudes alimentaires plus saines et durables, ou encore en intégrant l'activité physique et les mobilités actives à son quotidien.

À l'horizon 2030, il sera donc nécessaire de :

- Action n°50 : Former les professionnels de santé aux enjeux de durabilité de l'alimentation ;
- Action n°51 : Proposer un suivi diététique et nutritionnel à plusieurs âges de la vie, par les bilans de prévention ;
Levier : accompagnement / financier

Objectif 13 : Promouvoir des environnements favorables aux mobilités actives et lutter contre la sédentarité

La politique publique de la nutrition englobe les questions liées à l'alimentation et à l'activité physique et la lutte contre la sédentarité et l'obésité. L'évolution des modes de vie (motorisation des déplacements, généralisation des écrans au travail, dans les loisirs, urbanisation) contribue à une sédentarisation croissante, et les niveaux d'activité physique de la population sont très en deçà des recommandations, ce qui contribue à aggraver le fardeau des maladies chroniques. C'est pourquoi il apparaît important que la SNANC intègre cette dimension, et qu'elle appuie, notamment au travers du déploiement des chartes d'engagement PNNS, le développement d'environnements favorables à la pratique d'activités physiques (urbanisme, équipements, etc.), la promotion des mobilités actives au quotidien (marche-vélo) et la lutte contre la sédentarité au travail, avec des bénéfices non seulement en termes de santé mais aussi environnementaux et pour les territoires.

À l'horizon 2030, il sera donc nécessaire de :

- Action n°52 : *Promouvoir les mobilités actives durables pour les jeunes en intégrant la pratique de la marche et du vélo comme vecteur de bien-être physique et mental. L'objectif est de faire émerger des partenariats entre les structures accueillant des jeunes (Maisons des adolescents, points d'accueil jeunes, missions locales etc) et celles promouvant les mobilités actives (Mai à vélo, la fédération française de randonnée pédestre, etc), notamment en faisant évoluer les documents de cadrage de ces structures;
- Action n°53 : Promouvoir les mobilités actives pour tous, en facilitant l'exercice de la marche et l'acquisition de vélos (pacte des solidarités, plan vélo et marche 2023-2027) ;
- Action n°54 : Promouvoir l'usage du vélo dès le plus jeune âge, avec en primaire le programme « savoir rouler à vélo » (SRV) du ministère des Sports (plan vélo et marche 2023-2027), et en maternelle et crèches la mise à disposition de draisennes ;
Levier : incitatif

Axe 3 : Accompagner les comportements et les régimes alimentaires durables favorables à la santé et à l'environnement

Le consommateur doit être accompagné, à travers l'information, la sensibilisation et l'éducation, dans la compréhension des enjeux associés à l'alimentation saine et durable, afin de faire évoluer les comportements alimentaires et nutritionnels.

Objectif 14 : Développer et soutenir le déploiement de l'information sur les produits sains et durables, notamment à travers l'étiquetage et la labellisation des produits alimentaires

En complémentarité et en synergie avec les mesures relatives à la transition des systèmes de production et de transformation alimentaires ainsi que sur l'environnement nutritionnel et physique, afin de permettre à tous l'accès à une alimentation durable, la SNANC renforcera l'action des pouvoirs publics sur la transparence et l'information aux consommateurs pour permettre des choix éclairés sur les différentes dimensions de l'alimentation (nutritionnelle, environnementale, etc.).

Ces dernières années, des efforts ont été réalisés pour davantage prendre en compte les différentes dimensions de l'alimentation, même de façon parcellaire. Par exemple, les dernières recommandations nutritionnelles pour les adultes, publiées en 2019, ont fait une première avancée pour aligner la dimension nutritionnelle et environnementale, avec par exemple la prise en compte de l'exposition environnementale aux contaminants. De même, la mise en place des menus végétariens en cantine scolaire (dimension d'impact environnemental) a fait l'objet d'une analyse nutritionnelle par l'Anses. Les nouvelles recommandations du PNNS encouragent également à privilégier le fait maison, les produits de saison et locaux, issus de l'agriculture biologique si possible, et limiter les produits ultra-transformés. Néanmoins, il est devenu indispensable d'articuler davantage les différentes dimensions pour plus de cohérence des politiques publiques.

À l'horizon 2030, il sera donc nécessaire de :

- Action n°55 : *Expérimenter les modalités d'une extension de l'usage volontaire du Nutri-Score aux denrées non pré-emballées et à la restauration hors foyer pour des choix éclairés favorables à la santé : une phase expérimentale de trois ans permettra d'identifier d'éventuelles contraintes et d'ajuster en conséquence le périmètre si nécessaire, avant une généralisation du dispositif pour les opérateurs volontaires ;
Levier : incitatif
- Action n°56 : Informer le consommateur sur la saisonnalité des fruits et légumes ainsi que des produits de la pêche et de l'aquaculture sur les lieux de vente ;
Levier : réglementaire (cf. loi Climat et Résilience)
- Action n°57 : *Après une phase concertée de développement, déployer l'affichage environnemental volontaire encadré pour les produits alimentaires mis sur le marché ;
Levier : réglementaire

- Action n°58 : Accompagner les acteurs professionnels dans la mise en œuvre du cadre législatif et réglementaire lié à l’affichage de l’origine des produits, y compris en restauration hors foyer et contrôler ces obligations, et promouvoir Origin’Info ;
Levier : réglementaire / accompagnement / contrôles
- Action n°59 : *Objectiver les critères environnementaux des cahiers des charges des allégations et labels privés ainsi que les pratiques induites et leurs impacts dans la perspective d’un encadrement des labels privés dans le cadre futur de la directive Green Claims ;
- Action n°60 : En ce qui concerne l’étiquetage européen relatif au bien-être animal, favoriser l’information du consommateur via une option d’étiquetage des produits animaux mis sur le marché européen qui soit volontaire pour les opérateurs ;
Levier : non réglementaire / réglementaire
- Action n°61 : Promouvoir la pêche durable et redynamiser l’écolabel public « pêche durable ».

Objectif 15: Communiquer au grand public sur les régimes et les comportements alimentaires favorables à la santé et à l’ environnement

La communication est un outil essentiel dans l’adoption de comportements favorables à la santé et à l’environnement par la population. Afin d’encourager ces comportements, il est primordial de renforcer les campagnes de communication et de sensibilisation sur les sujets relatifs aux enjeux sanitaires et environnementaux.

Les derniers volets du PNNS et du PNA ont notamment contribué au renforcement de cette démarche, avec la mise en place de communications pour promouvoir les nouveaux repères nutritionnels, la promotion des logos PNNS et PNA sur les supports de communication, etc. La SNANC consolidera ainsi les mesures relatives au développement d’une communication accessible, claire et efficace concernant l’alimentation, l’activité physique et la sédentarité ainsi que l’environnement, à destination du grand public.

À l’horizon 2030, il sera donc nécessaire de :

- Action n°62 : Mettre en place de grandes campagnes nationales de communication et sensibilisation sur l’alimentation saine et durable via la communication institutionnelle et les acteurs professionnels, sous réserve d’une conditionnalité sur des critères environnementaux et nutritionnels ;
Levier : incitatif / financier
- Action n°63 : Promouvoir l’agriculture biologique auprès du grand public et en restauration collective par une communication, notamment sur ses intérêts environnementaux et de santé ;
Levier : incitatif / financier
- Action n°64 : A court terme, mieux intégrer les enjeux de durabilité environnementale à la communication des repères nutritionnels du Programme national nutrition santé ; à moyen terme, expertiser avec les agences l’intégration d’enjeux environnementaux dans les repères nutritionnels ;

Levier : incitatif

Objectif 16 : Sensibiliser et accompagner le consommateur vers la réduction du gaspillage alimentaire

➡ Objectif : réduire de 50 % le gaspillage alimentaire des ménages d'ici 2030

En 2020 en France, les ménages ont généré 46 % des 8,7 millions de tonnes de déchets alimentaires estimés, dont environ la moitié est constituée des aliments qui auraient pu être consommés. C'est donc un levier prioritaire pour atteindre les objectifs nationaux de lutte contre le gaspillage alimentaire.

À l'horizon 2030, il sera donc nécessaire de :

- Action n°65 : Faciliter la compréhension des différences entre date de durabilité minimale et date limite de consommation (Règlement INCO) ;
Levier : réglementaire
- Action n°66 : Mettre en place de grandes campagnes nationales de communication et sensibilisation sur le gaspillage alimentaire ;
Levier : financier, si financement dédié

Objectif 17 : Développer l' éducation à l' alimentation et à la nutrition, pour aller vers une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables

L'éducation à l'alimentation est un levier majeur pour faire évoluer les comportements alimentaires. En effet celle-ci consiste en l'acquisition de connaissances et de compétences permettant le développement de comportements alimentaires favorables à la santé et à l'environnement. Celle-ci doit se faire à tous les âges de la vie, pour devenir autonome et pour se construire une vision globale de l'alimentation de manière continue.

L'éducation à l'alimentation doit se faire en direction de tous les publics concernés, incluant les populations défavorisées. Il s'agit de prendre en compte les inégalités de manière prioritaire et d'éviter les injonctions contradictoires. L'accès à une alimentation sûre, saine et durable doit donc être un prérequis à l'éducation à l'alimentation. Cette dernière dépend en effet de la cohérence et de la complémentarité entre les messages, mais aussi de la disponibilité de l'alimentation.

À l'horizon 2030, il sera donc nécessaire de :

- Action n°67 : Renforcer en particulier les activités et les projets pédagogiques d'éducation à l'alimentation proposés aux élèves en :
 - Levant les freins pour mettre en place des ateliers liés à la cuisine dans les écoles et en lien avec la restauration collective ;
 - Favorisant le lien entre les écoles et les acteurs du territoire, par les Projets alimentaires territoriaux, notamment par des visites terrains ;

- Mettant en place ou en actualisant des supports pédagogiques, en lien avec l'alimentation durable ;
- Action n°68 : Renforcer la formation des professeurs, animateurs périscolaires et des professionnels de santé intervenant dans les écoles, sur les sujets d'alimentation durable ;
- Action n°69 : Faire en sorte que chaque enfant scolarisé en cycle primaire bénéficie d'actions de découverte de l'agriculture et de sensibilisation aux enjeux de la souveraineté alimentaire et des transitions agroécologiques et climatiques ;
Levier : réglementaire (lien PLOAA)
- Action n°70 : Prendre en compte, de manière prioritaire, les inégalités sociales, de santé et territoriales ainsi que les différentes cultures dans les actions d'éducation en direction de tous les publics ; prévoir des actions d'accompagnement auprès des populations en situation de précarité, avec une prise en compte du niveau de littératie connaissance en santé ; développer les dispositifs éducatifs d'aide à la parentalité

Objectif 18 : Créer un événement annuel fédérateur autour de l' alimentation durable et de la nutrition

Il semble nécessaire de recréer du lien entre les différents maillons de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur, afin de réconcilier les Français avec l'alimentation et l'agriculture. La transparence et l'accueil de citoyens au plus près du terrain permettraient de recréer du sens au contenu des assiettes, et de favoriser la transition vers une alimentation saine et durable.

À l'horizon 2030, il sera donc nécessaire de :

- Action n°71 : Mettre en place chaque année une semaine de l'alimentation durable favorable à la santé, durant laquelle les cours des élèves seraient centrés autour de l'alimentation durable et de la nutrition, et qui se conclurait par de grandes portes ouvertes à tous les citoyens, en favorisant les visites au plus près du terrain, notamment d'exploitations agricoles, d'activités de pêche, d'industries agro-alimentaire et de commerces durables ;
Levier : incitatif / sous réserve de financement

Axe 4 : Développer la recherche, l'expertise et l'évaluation pour une transition des systèmes alimentaires

L'expertise et la recherche sont essentielles à la fois pour l'évaluation de nos politiques publiques, comme pour la préfiguration de la mise en œuvre de nouvelles actions. Il est

nécessaire de considérer les populations particulières comme les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées ou en situation de précarité alimentaire mais également les catégories de population souffrant de pathologies en lien avec l'alimentation (obésité, hypertension, maladies chroniques, etc.).

Objectif 19 : Développer l'expertise sur les conditions, les méthodes, les outils et les thématiques pour évaluer et accompagner la transition vers une alimentation saine et durable, dans une approche « une seule santé »

La recherche, l'expertise et l'évaluation sont des outils majeurs pour réaliser la transition vers une alimentation saine et durable. En effet, la connaissance et l'acquisition de données relatives aux questions de nutrition et d'alimentation favorables à l'environnement et à la santé sont vecteurs d'action et appuient les politiques publiques. Les recherches et les politiques publiques de l'alimentation en relation avec la santé ont jusqu'à présent pris en compte essentiellement, d'une part, la dimension nutritionnelle de l'alimentation et, d'autre part, les risques environnementaux sous l'angle de la sécurité sanitaire des produits alimentaires et de la santé environnementale. Or, les recherches récentes ont montré l'importance de nouvelles dimensions de l'alimentation dont il semble nécessaire de tenir compte dès maintenant, en particulier les aspects liés à la transformation et la formulation des aliments, tout en poursuivant les travaux sur la compréhension des comportements alimentaires.

Par ailleurs, il est désormais indispensable d'envisager l'alimentation au-delà de la seule santé humaine, et de prendre en compte de façon intégrée la santé animale, la santé des plantes et de l'environnement au sens large (approche « *One Health* »), dans une perspective de long terme de la durabilité des systèmes alimentaires à toutes les étapes, depuis la production jusqu'à la consommation. L'analyse du champ de politique publique qu'est l'alimentation durable, au prisme de cette approche, est prévue par la taskforce interministérielle « une seule santé »

À l'horizon 2030, il sera donc nécessaire de :

- Action n°72 : Suite à la publication récente de l'avis de l'Anses :
poursuivre l'expertise sur le sujet des aliments ultra-transformés (AUT), notamment la question de leur association avec la santé et les mécanismes explicatifs sous-jacents ;
- poursuivre les travaux pour arriver à une définition opérationnelle des AUT.
Les résultats de ces expertises pourront nécessiter la mise en place, le cas échéant, de mesures de gestion appropriées en termes de santé publique.
- Action n°73 : Évaluer conjointement les risques nutritionnels associés à différents degrés de diversification des sources de protéines, notamment en restauration collective, pour la petite enfance et les personnes âgées ;
- Action n°74 : Renforcer la recherche interventionnelle afin d'évaluer l'efficacité des interventions visant à améliorer l'environnement nutritionnel ;
- Action n°75 : Renforcer la recherche sur l'impact combiné des différentes dimensions de l'alimentation (toxicité, qualité nutritionnelle, ultra-transformation, etc.) ;

- Action n°76 : Mettre en place chaque année les « journées scientifiques de la SNANC » pour mettre en valeur les résultats des travaux de recherche, à l'attention de l'ensemble des acteurs concernés ;

Objectif 20 : Suivre, à travers de grandes études nationales, les évolutions de l'environnement alimentaire, des comportements alimentaires et de l'état de santé, notamment chez les personnes en situation de précarité alimentaire et, plus globalement, assurer le lien avec les études socio-médico-économiques relatives aux déterminants de santé

La compréhension et l'étude de la diversité des environnements alimentaires de la population sont primordiales dans l'établissement de politiques publiques. L'environnement alimentaire de la population peut différer en fonction des âges de la vie mais aussi du milieu social de l'individu. En effet, les personnes en situation de précarité alimentaire évoluent dans des environnements peu favorables à une alimentation saine et durable. Une réflexion particulière devra également être menée concernant la mise en œuvre d'études dans les territoires ultramarins.

À l'horizon 2030, il sera donc nécessaire de :

- Action n°77 : Suivre les résultats de l'étude Albane visant à évaluer de manière régulière l'évolution des comportements alimentaires et de l'état de santé de la population ;
- Action n°78 : Renouveler l'étude ABENA pour suivre plus particulièrement les personnes en situation de précarité alimentaire ;
- Action n°79 : Renforcer le rôle de l'observatoire de l'alimentation (Oqali) pour suivre l'évolution de la qualité de l'offre alimentaire et accompagner ainsi les politiques de la SNANC en ce sens ;
- Action n°80 : Poursuivre les études de recherche menées sur de larges cohortes françaises afin de renforcer la recherche sur l'évolution des comportements alimentaires et les déterminants de santé associés ;

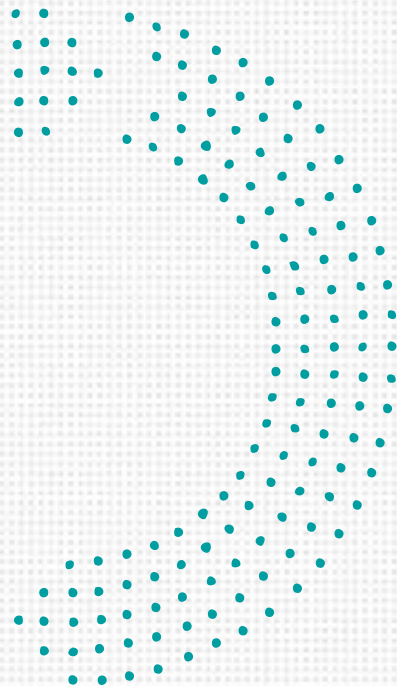
Les leviers budgétaires pour améliorer la durabilité des systèmes alimentaires

La transition vers des systèmes et comportements alimentaires sains et durables, nécessitant une action systémique de l'ensemble des acteurs et une articulation entre les différents outils de politiques publiques, doit s'accompagner de financements à la hauteur des enjeux de la stratégie. Pour ce faire, différents leviers budgétaires pourront être mobilisés pour concourir à l'atteinte des objectifs stratégiques de la SNANC.

- **Le plan « France 2030 »** : doté de 54 milliards d'euros déployés sur 5 ans, France 2030 est un plan d'investissements visant à accélérer la transformation des secteurs clés de l'économie française par l'innovation. Parmi les objectifs de France 2030 figure l'investissement dans une alimentation saine, durable et traçable afin d'accélérer la révolution agricole et alimentaire pour plus de 2 milliards d'euros. Ces investissements permettront notamment d'accélérer les transitions agroécologiques et alimentaires, et mieux comprendre les liens entre alimentation et santé afin de promouvoir des comportements alimentaires sains et durables.
- **Le Pacte des Solidarités** : le Pacte des Solidarités 2023-2027 permettra de renforcer la dynamique de prévention et de lutte contre la pauvreté dans un contexte particulier d'inflation et de priorité transversale à la planification écologique. Dans le cadre de l'axe 4 du Pacte des Solidarités visant à construire une transition écologique solidaire, des moyens seront ainsi mobilisés pour renforcer l'accessibilité à une alimentation saine et durable pour tous via le Programme « Mieux manger pour tous », poursuivre le dispositif de la tarification sociale des cantines, ou encore promouvoir les mobilités actives auprès des plus précaires en renforçant et prolongeant les aides à l'achat de vélos pour les publics précaires.
- **Appel à projets de la SNANC** : dans la continuité des éditions de l'appel à projet du Programme national de l'alimentation, cet appel à projets de dimension interministérielle contribuera à la déclinaison opérationnelle et territoriale de la SNANC en soutenant des projets émergents qui répondront aux objectifs de la stratégie et permettront de prendre en compte l'ensemble des enjeux liés à l'alimentation (économiques, environnementaux, sociaux et sanitaires). Les dernières éditions 2022/2023 et 2023/2024 ont permis de financer des projets à hauteur d'environ 3 millions d'euros. Une montée en charge du financement de l'appel à projets sera amorcée afin de renforcer son ambition et la territorialisation de la stratégie.
- **Fonds d'intervention régional (FIR)** : les financements alloués aux Agences régionales de santé via le FIR permettront une meilleure déclinaison territoriale de la SNANC, adaptée aux spécificités locales. Des actions pourront ainsi être mises en œuvre afin d'encourager la dynamique locale pour une alimentation saine et durable et la promotion des mobilités actives, en articulation avec les autres outils locaux tels que les PAT.
- **Programme lait et fruits à l'école** : Le programme « Lait et Fruits à l'école » de l'Union Européenne, financé à hauteur de 33 millions d'euros par an, consiste à attribuer une aide pour la distribution de fruits et légumes, ainsi que du lait et de certains produits

laitiers aux élèves dans les établissements scolaires. La distribution de ces produits accompagnée d'une mesure éducative, vise à promouvoir un comportement alimentaire plus sain des élèves, tout en améliorant leurs connaissances sur les produits et les filières agricoles et agroalimentaires. En France, le programme contribue également à atteindre l'objectif de la loi EGAlim de 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques, en restauration scolaire.

- **Planification écologique :** La planification écologique prévoit 20M€ pour l'émergence, le passage en phase opérationnelle et la structuration des réseaux régionaux et du réseau national des Projets alimentaires territoriaux. Dans ce cadre, d'autres dispositifs contribuent aux objectifs de la SNANC (par exemple la Stratégie protéines végétales...).



SUIVEZ-NOUS

agriculture.gouv.fr

