



PREFET DE LA REGION ALSACE

## COMPTE-RENDU DU COMITE REGIONAL POUR L'ALIMENTATION

Date : le 3 juin 2013

Lieu : Hôtel du Préfet - salle Louise Weiss à Strasbourg

Invités : liste de présence jointe

### INTRODUCTION

---

Eric MALLET, Directeur Régional de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt d'Alsace, accueille l'ensemble des participants et les remercie de leur présence. Il présente ensuite brièvement l'objet de la réunion. Arrivée de M. le Préfet de Région qui remercie également l'assemblée.

M. le Préfet rappelle que le cadre général de la politique du gouvernement en matière d'alimentation a été fixé par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010 qui a inscrit pour la première fois la politique de l'alimentation dans le code rural. Cette politique est déclinée de manière opérationnelle dans le Programme National pour l'Alimentation (PNA), programme élaboré en liaison étroite avec le Programme National Nutrition Santé (PNNS) et le plan Obésité. Véritable enjeu de société, l'alimentation est appréhendée sous toutes ses dimensions et pilotée de façon interministérielle.

Le CRALIM du 3 juin sera l'occasion, à partir du témoignage de certains acteurs, de présenter à l'ensemble des partenaires, institutionnels, associatifs ou collectivités territoriales, le bilan des réalisations de l'année 2012 et de débattre des orientations stratégiques 2013 et des actions concrètes en cours.

### LE PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION (PNA)

---

Monsieur MALLET rappelle que M. BARNIER a été le premier à initier cette politique volontaire. La France est un des rares pays où cette loi est déclinée de manière opérationnelle et il évoque quelques actions mises en place dans les différentes régions. Il rappelle que l'alimentation est un véritable enjeu sociétal et que la politique de l'alimentation est très structurante. Il présente le PNA ainsi que ses 4 axes et ses 2 volets transversaux [Diaporama PNA](#)

Il indique que c'est un programme à long terme avant de citer les 3 priorités pour 2013 :

- la jeunesse
- la justice sociale
- l'ancrage territorial

Une attention particulière est portée à la restauration collective avec comme objectifs : augmenter la proportion de produits biologiques, privilégier l'approvisionnement issu des circuits de proximité et lutter contre le gaspillage alimentaire par la mise en place d'animations et l'éducation des enfants afin de structurer leur alimentation dès le plus jeune âge.

Il indique que beaucoup d'économies sont à faire autour du gaspillage alimentaire et que ces grandes orientations s'inscrivent dans un cadre pluriannuel.

M.MALLET évoque **la Loi d'Avenir pour l'agriculture, l'agroalimentaire et la forêt**, projet de loi dont l'objectif est de donner un cadre rénové à l'agriculture et de conforter sa compétitivité dans un contexte de forte concurrence internationale et européenne. Changements et innovations sont nécessaires pour réussir ce défi. A noter en particulier un angle de vision différent : de l'entrée « offre alimentaire », on passe à l'entrée « demande », donc optique « consommateur ».

## **BILAN DU PRALIM (Plan Régional de l'Alimentation) 2012**

---

Marie-José AMARA, chef de projet Alimentation, introduit le sujet en précisant que le précédent CRALIM, s'est tenu il y a presque 1 an jour pour jour (le 5 juin 2012) et elle indique que le réseau continue à s'enrichir. Elle détaille brièvement les déclinaisons du PNA en région en fonction du public concerné : [Bilan 2012](#)

### **Enfants :**

- Poursuite du programme « *un fruit pour la récré* » qui continue à se développer et touche maintenant 26000 enfants aussi bien en maternelle, collège, lycée et périscolaire. Le recul est maintenant suffisant pour faire une évaluation et les retours sont très positifs. En effet, les enfants bénéficiant du programme changent leur comportement alimentaire. Ils les découvrent, les goûtent et les adoptent;
- 2<sup>ème</sup> édition de « *la Ferme en Ville* » du 31 mai au 3 juin 2012. Grand succès avec la visite au stand DRAAF de plus de 300 scolaires et beaucoup de familles le week-end. L'occasion de sensibiliser les enfants à la saisonnalité et à l'origine des produits;
- Mise en place de formations « *Les Classes du Goût* » qui sensibilisent les enseignants aux 5 sens. Ils déclinent ensuite cette formation auprès de leurs élèves : ateliers sensoriels (le goût, le toucher, la vue, la reconnaissance des saveurs), découverte des produits de saison...;
- « *CROQ'PLAISIR* » : participation de la DRAAF à cette journée de formation, d'information et d'échanges d'expériences pour les acteurs de la restauration scolaire et d'accueil enfance;
- « *Plaisir à la cantine* » : déclinaison de cette formation très complète qui s'adresse à l'ensemble des acteurs de la restauration collective;
- Insertion de plusieurs outils proposés ou soutenus par la DRAAF (animations INTERFEL, Croq'récé dans le potager, Univers du Goût...) dans le cadre du Contrat Local Santé de Mulhouse.

La parole est laissée à Marion GIANOLIO, coordinatrice santé à la Ville de Mulhouse, Sarah DIETRICH, responsable des affaires sociales à la Ville de Mulhouse et Anne COLOTTO responsable du périscolaire de Mulhouse Alsace Agglomération (m2A) pour présenter les actions menées dans le cadre de la promotion de l'équilibre alimentaire chez l'enfant à Mulhouse et agglomération [Diaporama ville Mulhouse](#)

Dans un premier temps, Mme DIETRICH présente l'opération « un fruit pour la récré » à Mulhouse, opération apparue comme une nécessité du fait des goûters gras et sucrés que les enfants apportaient à l'école et la nécessité de mettre en place dès le plus jeune âge une diversité alimentaire. Le bilan est plus que positif et la ville a la volonté d'étendre le dispositif.

Mme COLOTTO présente ensuite la restauration périscolaire de la m2A qui compte 33 communes et les actions pédagogiques sur l'alimentation qui y sont menées.

Mme GIANOLIO termine cette intervention par la présentation du projet « prévention surpoids et obésité de l'enfant » mené dans le cadre du Contrat Local Santé de la ville de Mulhouse.

Madame AMARA passe ensuite la parole à Pascal NEUVY, technicien qualité et sécurité alimentaire au Conseil Général du Haut-Rhin, département qui comporte 57 collèges. Le poste de technicien qualité et sécurité alimentaire a été créé en 2009 et il explique les principales missions [Présentation CG 68](#)

Suite à différents constats, plusieurs actions sont mises en œuvre :

- Etude des plans alimentaires des établissements
- Conseil sur l'application de la réglementation
- Mise en œuvre de projets : CAAPS, Plaisir à la Cantine
- Réduction du gaspillage alimentaire
- Développement des filières courtes avec une action innovante «un fruit, un légume, une saison ! ».

### **Personnes en situation précaire :**

Cette population est en constante augmentation en Alsace, il est donc nécessaire de soutenir des structures œuvrant dans ce domaine pour :

- Développer des jardins solidaires pour accéder à une alimentation de qualité et créer du lien social. Ainsi, l'association Eco-conseil a été soutenue pour le colloque « *Villes jardinées et initiatives citoyennes* » les 11 et 12 octobre à Strasbourg;
- Soutenir et développer des chantiers d'insertion et la création d'ateliers cuisine;
- Promouvoir une alimentation équilibrée adaptée au budget des personnes en situation de précarité avec l'association la Route de la Santé.

Marie-José AMARA rappelle l'existence de *la bourse aux dons*, outil national qui permet de mettre en relation les donateurs et les bénéficiaires et de réduire ainsi le gaspillage alimentaire.

Adresse à retenir : [Bourse aux dons](#)

### **Grand Public :**

Plusieurs actions ont permis de promouvoir les produits de proximité et valoriser le patrimoine culinaire auprès des consommateurs :

- Festival de l'Origine et de la Qualité organisé par l'INAO dont ce sera la 4<sup>ème</sup> édition cette année;
- La semaine de la qualité alsacienne par Alsace Qualité;
- Animation « Un fruit, un légume, une saison ! » organisée par le Conseil Général du Haut-Rhin;
- Introduction de produits biologiques en restauration publique d'état : accompagnement de 3 restaurants inter administratifs par l'Organisation Professionnelle de l'Agriculture Biologique en Alsace;
- Approvisionnement en produits de proximité pour la restauration collective;
- Poursuite et développement du point de vente « Juste à Côté » ouvert au grand public au lycée agricole d'Erstein;
- « Avec ma ville je me bouge pour ma santé » : démonstration culinaire à Lingolsheim.

Marie-José AMARA explique ensuite la répartition du budget 2012 qui s'élevait à 78 000 €.

## **PRESENTATION DU PRALIM 2013**

---

Marie-José AMARA excuse Isabelle JEUDY Chef du Service Régional de l'Alimentation, retenue par une autre réunion, et présente les priorités, les partenariats ainsi que les grands axes retenus en région [PRALIM 2013](#)

- Poursuite et développement des actions nationales telles que le programme « un fruit pour la récré », « les Classes du Goût » et « Plaisir à la Cantine »;
- Poursuite d'actions régionales déjà engagées et diffusion d'outils pédagogiques;
- Mise en place de nouvelles actions régionales;
- Lutte contre le gaspillage alimentaire.

Elle conclut en disant que toute action découlant du PNA peut être labellisée avec le logo « Bien manger, c'est l'affaire de tous ! ».

Illustration du PRALIM 2013 par la présentation de 2 nouveaux projets :

### **CAAPS2 [Présentation CAAPS](#)**

Daniel GERING, infirmier, conseiller technique auprès du Recteur, explique le projet CAAPS depuis sa mise en place en 2005 jusqu'en 2012 et poursuit par la présentation des nouvelles orientations retenues en 2013.

### **LES PARCOURS DU GOUT [Diaporama PJJ](#)**

Thierry MAJCHRZAK, chargé de mission à la Direction Territoriale de la Protection Judiciaire de la Jeunesse d'Alsace présente les missions de la PJJ puis explique en quoi, cette action originale qui a eu lieu à Colmar en mars 2013, peut être un outil d'insertion pour les jeunes suivis dans le cadre d'une mesure judiciaire.

## **DIVERS**

---

- ✓ Marie HECKMANN, de la Banque Alimentaire du Bas-Rhin revient sur le récent scandale de la viande de cheval : les produits non conformes ont été proposés aux associations caritatives car sans problème sanitaire donc parfaitement consommables. Il n'en reste pas moins qu'il peut être difficile pour les populations en situation de précarité de « récupérer » des produits refusés par la majorité des citoyens et d'avoir de ce fait le sentiment d'être considérés comme inférieurs. Elle confirme que pour lutter contre le gaspillage alimentaire, les dons devront effectivement être une priorité pour les années à venir. Actuellement, le pain est le produit le plus reçu, mais il n'est pas écoulé en totalité. Par contre, les produits frais (viande, poisson) ne peuvent pas être récupérés pour des questions d'hygiène et il y a un manque certain en fruits et légumes.

M. le Préfet répond qu'il y a effectivement une différence importante entre la qualité d'un produit et un problème d'étiquetage qui ne rend pas le produit impropre à la consommation.

M.MALLET indique que pour diminuer le gaspillage alimentaire, beaucoup trop élevé aujourd'hui, il faut agir sur le grammage des portions souvent trop importantes par rapport aux besoins. Les leviers d'action : la jeunesse, les parents et les enseignants qui ont une forte influence sur l'alimentation des enfants.

- ✓ Anne VONESCH, d'Alsace Nature, indique qu'il est important de sensibiliser sur les fruits et légumes de saison dont on a beaucoup parlé lors de cette réunion, mais qu'il est aussi très important de parler du bien-être animal et des conditions d'élevage. Elle demande une prise de conscience sur la norme minimale d'élevage des poulets qui est très dérisoire, et la nécessité de consommer davantage de poulets fermiers.

M.MALLET donne des informations sur la conditionnalité (outil de contrôle sur le terrain) et revient également sur une mise aux normes pour les poules pondeuses. Par ailleurs, il est important que tous soient en capacité de s'alimenter sans pour autant utiliser des produits fermiers.

- ✓ Valérie SIMON de la Chambre d'Agriculture Régionale d'Alsace intervient sur l'approvisionnement de la restauration collective en produits de proximité. Elle fait le point sur l'avancement de la démarche entreprise dès 2011 : un diagnostic de l'offre a été réalisé et 70 producteurs se déclarent à ce jour capables et prêts à fournir les restaurants. En ce qui concerne la demande, poursuite de l'expérimentation menée dans le Haut-Rhin (avec le collège d'Ottmarsheim) et action similaire entamée sur le Bas-Rhin. La rédaction des appels d'offre dans le cadre des marchés publics, un des freins rencontrés, est un sujet qui a été abordé également.

Une autre condition de réussite est un travail de sensibilisation des cuisiniers.

- ✓ Serge HYGEM de l'association ECO-Conseil insiste sur les méfaits de la publicité qui incite les enfants à manger des produits gras et sucrés et les pousse à une alimentation déséquilibrée. Il faut savoir que les enfants regardent la télévision entre 2 et 4 heures par jour ! Il est nécessaire de déployer beaucoup d'énergie pour en effacer les conséquences. ECO Conseil mène depuis plusieurs années une action « semaine sans écran » qui permet aux familles de redécouvrir des activités que les écrans ne permettent plus. Ne faudrait-il pas interdire comme d'autres pays l'ont fait, les publicités pour certains produits alimentaires ?

M. MALLET répond que la politique de l'alimentation est une politique publique qui répond en bonne part aux demandes sociétales. Cette option ne semble effectivement pas retenue actuellement.

## **CONCLUSION**

---

Pour conclure la réunion, Eric MALLET indique que M. Le Préfet (qui a dû quitter la réunion) a relevé l'importance et la diversité de l'assemblée, ce qui témoigne bien de la richesse du réseau en Alsace et de l'intérêt que le sujet de l'alimentation suscite auprès de structures très différentes et complémentaires.

Il rappelle l'existence du logo « Bien manger c'est l'affaire de tous » qui illustre parfaitement la politique de l'alimentation (de la production représentée par un tracteur au consommateur symbolisé par une fourchette). Travailler au niveau territorial avec de multiples partenaires est fondamental pour faire évoluer les problématiques santé et bien-être des consommateurs qui en sont les premiers acteurs.