



ÉDUCATION À L'ALIMENTATION

AVIS 84

Le Conseil national de l'alimentation

Le Conseil National de l'Alimentation est une instance consultative indépendante

Le CNA est une instance consultative indépendante, placée auprès des ministres chargés de l'environnement, de la santé, de la consommation et de l'agriculture. C'est un outil d'aide à la décision publique. Il est consulté sur la définition des politiques publiques de l'alimentation et émet des avis à l'attention des décideurs publics et des différents acteurs de la filière alimentaire sur des sujets tels que la qualité des denrées alimentaires, l'information des consommateurs, l'adaptation de la consommation aux besoins nutritionnels, la sécurité sanitaire, l'accès à l'alimentation, la prévention des crises, etc.

« Parlement de l'alimentation », le CNA organise la concertation entre acteurs de la filière alimentaire et le débat public

Positionné comme un « parlement de l'alimentation », le CNA développe depuis plus de 30 ans un processus de concertation intégrant les préoccupations des filières et de la société civile. Réalités du monde professionnel et attentes des consommateurs entrent ainsi en compte dans les débats.

Répartis en 8 collèges, ses 62 membres nommés représentent les principaux acteurs de la filière alimentaire : producteurs agricoles, transformateurs et artisans, distributeurs, restaurateurs, associations de consommateurs et d'usagers des systèmes de santé, de protection de l'environnement, de protection animale, d'aide alimentaire, syndicats de salariés, ainsi que des personnalités qualifiées. Les établissements publics de recherche et d'évaluation scientifique ainsi que les collectivités territoriales sont également membres de droit du CNA. Assistent de plein droit aux travaux les représentants des ministères concernés. Le CNA est également mandaté pour organiser le débat public dans le cadre de la politique publique de l'alimentation. Pour la mandature 2016-2019, le CNA est présidé par M. Guillaume Garot, député de la Mayenne et ancien ministre délégué à l'agroalimentaire.

Le CNA bénéficie d'une gouvernance interministérielle

Une gouvernance interministérielle est définie dans le règlement intérieur du CNA et découle de sa définition réglementaire (décret n° 2016-1107 du 11 août 2016). Ainsi, les quatre ministères de rattachement du CNA participent aux travaux d'élaboration des avis du CNA afin d'apporter un éclairage et une expertise. Lors du vote des avis, l'administration ne prend pas part aux votes. De fait, les ministères n'entendent donner aucune approbation ni improbation aux opinions et recommandations émises dans cet avis. Celles-ci doivent être considérées comme propres à leur auteur, c'est-à-dire au CNA plénier. Le Gouvernement n'est pas lié aux avis du CNA.

Le CNA émet des avis et des recommandations

Le CNA peut être saisi par un de ses ministres de rattachement, par toute autre instance consultative placée auprès de l'État ou de l'un de ses établissements publics, par un des collèges qui le constituent ou encore par son Président. La concertation organisée par le CNA vise ainsi à émettre des recommandations. Un avis du CNA est une œuvre collective, résultant de la participation des membres d'un groupe de concertation du CNA et du Secrétariat interministériel. Il est rendu public une fois adopté en séance plénière du CNA. Il est destiné aux acteurs de l'alimentation, en particulier aux pouvoirs publics, afin d'enrichir la décision publique et intégrer les opinions des différentes parties prenantes.

Tous les avis du CNA sont consultables et téléchargeables sur le site www.cna-alimentation.fr

Le groupe de concertation du CNA sur l'éducation à l'alimentation a réalisé un suivi des recommandations antérieures du CNA sur le sujet, en identifiant notamment les actions phares aujourd'hui mises en place par les parties prenantes. Il a ensuite défini des priorités d'actions.

Le groupe de concertation a ainsi formulé 9 recommandations clés à destination des décideurs publics et privés selon deux ambitions partagées :

- une éducation à tous les âges de la vie pour rendre autonome et construire une vision globale de l'alimentation ;
- une cohérence et une complémentarité des messages.

Mots clés : éducation, alimentation, sociologie, nutrition, médias

Cet avis a été adopté à l'unanimité lors de la plénière du 26 septembre 2019.

Présidents du groupe de concertation :

Pr Jean-Pierre Corbeau, Professeur émérite de sociologie de l'alimentation à l'Université de Tours

Pr Daniel Nizri, Inspecteur général honoraire des affaires sociales.

Secrétariat interministériel du CNA :

Marion Bretonnière-Le Dû, adjointe à la secrétaire interministérielle du CNA

Margaux Denis, responsable de concertations.



Pr Jean-Pierre CORBEAU,
Professeur émérite de sociologie de l'alimentation à l'Université de Tours

Cet avis prolonge et synthétise pour partie les travaux issus des avis 75, 76, 77 et 81. Il renforce la dynamique d'une véritable politique de l'alimentation rappelant que se nourrir est à la fois un acte social, biologique, culturel, symbolique, économique, favorisant la transition écologique et la lutte contre le gaspillage, acte qui mobilise tous les acteurs de la « filière du manger » dont de nombreux(ses) représentant(e)s ont participé à la construction de cet avis et de ceux du CNA qui le précédèrent et qui furent son « terrain ».

L'éducation alimentaire qui ne relève pas d'un simple enseignement ou d'un pur transfert tournant parfois à l'injonction, est une nécessité pour renforcer la singularité du repas des Français, leur santé, leur mieux-être, le plaisir du partage et de la dégustation de produits dont on acquiert la connaissance, l'histoire et l'origine.

Ce fut pour moi un honneur et une jubilation de co-présider avec Daniel Nizri un tel groupe de travail qui privilégie la globalité du fait alimentaire, fournit des propositions sans jamais sombrer dans la dramatisation, mais au contraire revendique l'éducation à l'alimentation à tous les âges de la vie comme une forme d'humanisme.



Pr Daniel NIZRI,
Inspecteur général honoraire des affaires sociales

Des membres de commissions ou de groupes de travail s'interrogent parfois sur l'intérêt de leur participation, sur la réalité de la prise en compte de leurs recommandations par les décideurs et sur leurs impacts concrets.

Fruit d'une auto-saisine du Conseil national de l'alimentation, cet avis 84 est le résultat de l'importante mobilisation, pendant 6 mois, du groupe de concertation « Éducation à l'alimentation » que Jean-Pierre Corbeau et moi avons eu l'honneur et le plaisir de coprésider.

Accompagnés par le secrétariat interministériel que je veux ici remercier, tous ses membres ont su dépasser leurs engagements catégoriels et privilégier l'atteinte de deux objectifs partagés, la disponibilité pour tous et partout d'une éducation à l'alimentation à tous les âges de la vie et la cohérence et la complémentarité des messages.

La mise en œuvre des recommandations très pragmatiques de cet avis peut permettre, à terme, à chacun de contribuer pour soi et les autres à la disponibilité et à l'accessibilité d'une alimentation favorable à la santé.

Il est donc maintenant de la responsabilité de tous les membres du groupe de faire en sorte que leur participation ait été utile.

Partie I. Chapitre introductif des recommandations	6
1. La mise en place du groupe de concertation.....	6
2. Mandat de travail.....	6
2.1. Objectifs et attendus	6
2.2. Modalités de fonctionnement.....	7
3. Contexte général	7
3.1. Le Programme National Alimentation Nutrition (PNAN)	7
3.2. Le Programme National pour l'Alimentation (PNA)	7
3.3. Le Programme National Nutrition Santé (PNNS)	8
3.4. Les États généraux de l'alimentation (EGA)	8
3.5. Références législatives	9
3.6. La politique éducative de santé.....	9
4. Périmètre des réflexions et méthodologie	10
5. Définitions	11
5.1. L'éducation à l'alimentation	11
5.2. Éducation et information nutritionnelles.....	12
Partie II. Recommandations	13
A – Une éducation à tous les âges de la vie pour rendre autonome et se construire une vision globale de l'alimentation	14
Recommandation 1 : Prendre prioritairement en compte les inégalités sociales, de santé et territoriales : agir avec une approche spécifique par public cible et par territoire.	14
Recommandation 2 : Renforcer l'éducation à l'alimentation par la pratique culinaire, le goût et/ou les jardins pédagogiques.....	14
Recommandation 3 : Donner des informations claires et factuelles au moment de l'acte d'achat.	15
Recommandation 4 : Développer, revoir et/ou généraliser la formation continue et initiale sur l'alimentation des professionnels amenés à faire passer des messages sur l'alimentation. Élaborer et diffuser un guide de formation commun.	16
Recommandation 5 : Informer et sensibiliser tous les parents, notamment via les grands médias et internet.....	16

Recommandation 6 : Insérer l'éducation à l'alimentation dans un continuum éducatif.	16
Recommandation 7 : Augmenter les moyens financiers publics nationaux et territoriaux pour l'éducation à l'alimentation.	17
B) Une cohérence et une complémentarité des messages.	17
Recommandation 8 : Mieux encadrer la publicité et le marketing alimentaire, notamment en direction des moins de 16 ans. Orienter les professionnels vers un marketing plus responsable.....	17
Recommandation 9 : S'assurer de l'accessibilité pour tous (fruits et légumes, bio, local, démarches de progrès, etc.) en cohérence avec les messages des pouvoirs publics sur l'alimentation.....	17
Annexes.....	19
Annexe 1 – Tableau des recommandations.....	20
Annexe 2 - Suivi des recommandations antérieures.....	24
Annexe 3 – Liste des sigles.....	34
Annexe 4 – Composition du groupe de concertation.....	36
Annexe 5 – Mandat du groupe de concertation.....	38
Annexe 6 - Synthèse des recommandations clés.....	40

Partie I. Chapitre introductif des recommandations

Ce chapitre introductif a pour objectifs de rappeler les grands axes du mandat et les principaux enjeux du groupe de concertation ainsi que de définir le périmètre de l'avis.

Positionné comme un « parlement de l'alimentation », le Conseil National de l'Alimentation (CNA) est un lieu de dialogue entre parties prenantes, au sein duquel se développe, depuis plus de 30 ans, un processus de concertation intégrant les préoccupations des filières et de la société civile. Ses avis sont élaborés dans le cadre de groupes de concertation au sein desquels s'expriment les réalités et les attentes du monde professionnel et des consommateurs, au cours de débats dont l'objectif est d'aboutir à des recommandations.

Les positions avancées au sein de cet avis sont le fruit d'une construction consensuelle qui résulte des échanges et des débats entre les membres du groupe de concertation s'appuyant sur les compétences de chacun. Ainsi, les propositions développées dans l'avis sont fondées sur la base d'opinions argumentées, discutées collectivement. Des références ont été utilisées pour nourrir le processus de concertation.

1. La mise en place du groupe de concertation

Le président du CNA a proposé au CNA plénier une autosaisine portant sur l'éducation à l'alimentation à tous les âges de la vie.

Le CNA plénier a validé ce choix lors de la plénière du 7 février 2019, à la suite d'une consultation des membres relatives au choix des thématiques de concertation à traiter en 2019.

Cette thématique est identifiée comme prioritaire compte tenu des enjeux pour l'accès de tous à une alimentation favorable à la santé et à l'environnement tel que préconisé dans l'avis n°81 du CNA¹. L'éducation à l'alimentation s'entend ici comme un processus continu, tout au long de la vie.

Ce sujet a été traité en partie dans de récents groupes de concertation du CNA :

- Avis n°75, *Réflexion sur l'étiquetage nutritionnel simplifié* ;
- Avis n°76, *Suivi des recommandations des avis antérieurs du CNA relatifs à la politique nutritionnelle* ;
- Avis n°77, *Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire* ;
- Avis n°81, *Alimentation favorable à la santé*.

Le thème de l'éducation à l'alimentation a donné lieu à plusieurs recommandations dont un suivi doit être réalisé.

2. Mandat de travail

2.1. Objectifs et attendus

Le groupe de concertation « Éducation à l'alimentation » réunit les membres du CNA ainsi que les structures qui auront utilement été associées à la rédaction des avis n°75, 76, 77 et 81 et a pour mission de :

- dresser un état des lieux et un suivi des recommandations issues des avis n°75, 76, 77 et 81

¹ [Avis 81 du CNA, Alimentation favorable à la santé.](#)

relatives à l'éducation pour l'alimentation ;

- identifier les actions « phares » aujourd'hui mises en place par les parties prenantes dans ce domaine ;
- définir des priorités d'actions. Le groupe de concertation explorera notamment les possibilités d'action permettant le développement d'une nouvelle approche de l'éducation à l'alimentation auprès des jeunes.

Ce travail sera issu d'une construction collective au sein du groupe de concertation, résultant d'une analyse intégrative d'un sujet donné, s'appuyant si nécessaire sur un processus d'auditions d'experts et de spécialistes, notamment des sciences de l'éducation, la sociologie et les sciences cognitives².

2.2. Modalités de fonctionnement

Le groupe de concertation a été co-présidé par :

- Pr Jean-Pierre Corbeau, personnalité qualifiée du CNA, Professeur émérite de sociologie de l'alimentation à l'Université de Tours, qui a présidé le groupe de concertation sur les enjeux de la restauration en milieu scolaire (avis 77 du CNA) ;
- Pr Daniel Nizri, personnalité qualifiée du CNA, Inspecteur général honoraire des affaires sociales, qui a présidé le groupe de concertation sur l'alimentation favorable à la santé (avis 81 du CNA).

La co-présidence de ce groupe de concertation a présenté le programme de travail et a rendu compte des travaux lors de la séance plénière du CNA du 5 juin 2019.

Le groupe de concertation a bénéficié du travail de coordination et de suivi assuré par le secrétariat interministériel du CNA. Le mandat prévoyait un avis rendu pour octobre 2019.

3. Contexte général³

L'éducation à l'alimentation est mentionnée dans différents programmes ministériels ou interministériels et dans la loi.

3.1. Le programme National de l'Alimentation et de la Nutrition (PNAN)

Porté par le Ministère des Solidarités et de la Santé et par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, les actions des deux programmes PNA 3 et PNNS 4 sont réunies dans le PNAN. Ce programme, annoncé en mars 2019 par le Premier ministre, fixe les orientations de la politique de l'alimentation, dans une vision intégrée recouvrant l'ensemble des dimensions (agriculture, environnement, éducation, recherche, santé, territoire, consommateurs) pour les cinq prochaines années.

3.2. Le Programme National pour l'Alimentation (PNA)

Le Code rural et de la pêche maritime précise que :

« Le programme national pour l'alimentation détermine les objectifs de la politique de l'alimentation mentionnée au 1° du I du présent article, en prenant en compte notamment la

² Faute de temps, aucune audition n'a pu être conduite par ce groupe de concertation, dont le but principal était de faire un suivi des recommandations antérieures des avis du CNA.

³ Les actions mises en place par les ministères sont détaillées dans le tableau de suivi des recommandations.

justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse 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, les 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 défini à l'article L. 3231-1 du code de la santé publique. »

L'un des objectifs du PNA, développé dans l'axe thématique « éducation alimentaire », est de développer l'éducation à l'alimentation de la jeunesse et de valoriser le patrimoine alimentaire. Cela se décline en différentes actions prévues :

- développer des outils pédagogiques dédiés à l'éducation à l'alimentation pour renforcer cette éducation de la maternelle au lycée ;
- faire des élèves et des professeurs de l'enseignement agricole les ambassadeurs du PNA ;
- poursuivre « les classes du goût » et agir en faveur de l'éveil du goût chez les jeunes ;
- promouvoir le programme scolaire « fruits et légumes à l'école » et « lait et produits laitiers à l'école » ;
- valoriser notre patrimoine alimentaire : créer une journée nationale intitulée « les coulisses de l'alimentation ».

3.3. Le Programme National Nutrition Santé (PNNS)

Le PNNS, programme quinquennal inscrit dans le Code de la santé publique, a pour objectif d'améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs qu'est la nutrition, comprenant l'alimentation et l'activité physique.

Pour cela, le PNNS agit sur deux leviers complémentaires. Il vise, d'une part, à améliorer l'environnement afin de rendre les choix santé plus aisés (réduction du sel, sucre, gras dans les aliments, réduction de la pression marketing, amélioration de la qualité de l'alimentation en restauration collective), ce qui constitue une priorité si on veut réduire les inégalités sociales et, d'autre part, à rendre les comportements individuels plus favorables à la santé (diffusion de recommandations alimentaires et activité physique et sédentarité). L'éducation à l'alimentation est une des mesures phares du PNNS 4 2019-2024.

3.4. Les États généraux de l'alimentation (EGA)

Les États généraux de l'alimentation se sont tenus à partir du 20 juillet 2017. Ils ont abouti à la feuille de route 2019-2022 pour une politique de l'alimentation puis à la loi « EGAlim »⁴.

L'éducation à l'alimentation est présente dans la feuille de route 2019-2022 pour une politique de l'alimentation⁵, dans le chapitre sur la réduction des inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable :

« Miser sur l'éducation :

- Élaborer un parcours alimentaire pédagogique, pour permettre aux enfants et aux jeunes de connaître les aliments et leur fabrication, leurs impacts sanitaires et environnementaux et l'importance de la lutte contre le gaspillage.

4 Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

5 <https://www.gouvernement.fr/sites/default/files/action/piece-jointe/2018/02/egalim21dec_feuillerroutebd.pdf>

- Mettre en place un choix dirigé de plats et de menus en restauration scolaire, dans les établissements du secondaire.
- Concevoir des programmes courts d'information au niveau national et régional (adaptés à la diversité des territoires et des habitudes alimentaires) mettant en avant l'équilibre, le goût, le plaisir et la santé.
- Impliquer les professionnels de santé (sages-femmes, médecins généralistes, puériculteur/trice, infirmier/ère) dans la sensibilisation et dans l'information sur la nutrition de la population à l'alimentation saine. »

La loi « EGAlim » complète l'article L.1 du Code rural et de la pêche maritime (article 45) en ajoutant que la politique de l'agriculture et de l'alimentation doit avoir pour finalités de favoriser l'acquisition pendant l'enfance et l'adolescence d'une culture générale de l'alimentation soulignant les enjeux culturels, environnementaux, économiques et de santé publique liés aux choix alimentaires.

Elle modifie le code de l'éducation en étendant aux établissements scolaires (écoles auparavant), le dispositif d'information et d'éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire (art.90).

3.5. Références législatives

L'éducation à l'alimentation est principalement citée dans les lois suivantes :

- la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAF) du 13 octobre 2014 ;
- la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire du 11 février 2016.

Celles-ci font de l'éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire un axe prioritaire de la politique publique de l'alimentation. Cette priorité a été reprise dans le code de l'éducation (Article L. 312-17-3) :

« Une information et une éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire, cohérentes avec les orientations du programme national relatif à la nutrition et à la santé mentionné à l'article L. 3231-1 du code de la santé publique et du programme national pour l'alimentation mentionné à l'article L. 1 du code rural et de la pêche maritime, sont dispensées dans les écoles, dans le cadre des enseignements ou du projet éducatif territorial mentionné à l'article L. 551-1 du présent code. »

- la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGAlim » a introduit deux mesures spécifiques concernant l'éducation alimentaire (voir paragraphe 3.4).

3.6. La politique éducative de santé

Pour le ministère chargé de l'éducation nationale, l'éducation à l'alimentation est intégrée dans la politique éducative de santé définie par la circulaire n° 2011-216 du 2-12-2011⁶. Elle s'appuie sur trois principes essentiels :

- la mise en œuvre systématique de la démarche de projet adaptée aux réalités et aux besoins spécifiques de chaque école ou établissement ;
- la responsabilisation de l'ensemble des acteurs du système éducatif (personnels d'inspection, de direction, d'enseignement, d'éducation, d'orientation, personnels administratifs, techniciens, ouvriers, de service et de santé ;

6 <https://www.education.gouv.fr/pid25535/bulletin_officiel.html?cid_bo=58640>

- l'ouverture à de nouveaux partenaires.

Celle-ci s'appuie également sur quatre axes principaux, d'où découlent les actions mises en place dans les établissements :

- une politique éducative sociale et de santé intégrée au projet académique et aux projets d'école et d'établissement via le comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) ;
- une politique éducative de santé en cohérence avec la politique publique de santé par une approche globale portant sur l'ensemble des déterminants de santé comme sur les principaux besoins des élèves ;
- un pilotage, un accompagnement et un partenariat renforcés aux différents échelons ;
- un programme d'actions construit autour des besoins identifiés dans le cadre de la démarche de projet et dans le but de :
 - faire acquérir aux élèves des bonnes habitudes d'hygiène de vie et de lutter contre la néophobie alimentaire ;
 - généraliser la mise en œuvre de l'éducation à l'alimentation en promouvant les activités physiques pour une prévention du surpoids et de l'obésité ;
 - redonner du sens à l'alimentation et recréer le lien entre production, transformation et consommation, au travers de différentes thématiques : production, saisonnalité, territoires, patrimoine, cultures alimentaires, goût et spécificités des produits, métiers, etc. ;
 - lutter contre le gaspillage alimentaire.

4. Périmètre des réflexions et méthodologie

Le présent avis s'est appuyé sur le travail mené dans les groupes de concertation précédents du CNA :

- *Suivi de la politique nutritionnelle* (avis 75 et 76) ;
- *Restauration collective en milieu scolaire* (avis 77) ;
- *Alimentation favorable à la santé* (avis 81).

Les membres de ces anciens groupes de concertation ont été invités à participer au travail mené dans le groupe de concertation sur l'éducation à l'alimentation.

Trois réunions ont permis de faire un suivi des recommandations des avis précédents, grâce à un processus de co-construction amenant chacun des membres à faire le point sur les actions déjà mises en place. De nouvelles recommandations ont ainsi pu être rédigées suite à ce travail de recensement. Celles-ci se veulent peu nombreuses, opérationnelles et couvrant des champs thématiques non abordés encore par les avis du CNA.

Le groupe de concertation s'est interrogé sur la dénomination de l'avis et notamment de l'opportunité de parler d'éducation « pour l'alimentation », ou « aux alimentations » afin d'être plus proche de la définition et des enjeux de cette éducation (cf. définitions ci-après). Il a été retenu de rester fidèle à la dénomination inscrite dans le mandat, en cohérence également avec les programmes ministériels.

Dans la cadre de cet avis, l'éducation à l'alimentation s'entend comme un processus continu, tout au long de la vie et selon la définition de l'alimentation favorable à la santé de l'avis 81 du CNA⁷. Celle-ci doit se faire en direction de tous les publics concernés, y compris les populations défavorisées. Même si l'éducation à l'alimentation à l'école joue un rôle primordial, elle ne doit pas se limiter à ce lieu et cet âge de la vie.

⁷ [Avis 81 du CNA, Alimentation favorable à la santé.](#)

5. Définitions

5.1. L'éducation à l'alimentation

Au même titre que notre alimentation, l'éducation à l'alimentation s'inscrit dans la totalité du fait alimentaire. Celui-ci est à la fois un acte biologique, physiologique, psychologique, de « bien-être », à tout le moins de « mieux-être », un acte culturel, social et économique.

L'éducation à l'alimentation sensibilisant à l'appréhension de ce « fait global et complexe » intègre donc l'information et l'éducation nutritionnelle au même titre que l'éducation sensorielle, la connaissance et que la prise en compte des préférences alimentaires individuelles et collectives.

L'éducation à l'alimentation s'adresse à « un mangeur pluriel » tout au long de sa vie. De ce point de vue, pendant l'enfance et l'adolescence, elle valorise le rôle de l'école comme acteur principal aux côtés des familles, comme le sont aussi le rôle des acteurs de santé et d'aide sociale durant les mille premiers jours et comme le sont jusqu'aux derniers jours d'une personne, différents acteurs, proches ou médiatisés.

Tous ces acteurs transmettent et apprennent des informations relatives à l'aliment proposé, à ses propriétés et ses conséquences nutritionnelles au même titre qu'ils peuvent expliquer la « fabrication de l'alimentation », ses dimensions symboliques qui, dans le même temps que nous mangeons, construisent notre identité et nous apprennent à consommer sainement, pour nous et notre planète.

La référence au modèle du repas gastronomique à la française reconnue au patrimoine immatériel de l'humanité concerne toutes les catégories de la population, elle permet aussi à l'éducation à l'alimentation de développer et d'encourager le rapport réflexif aux aliments, ce qui aide à la mise en place de programmes pédagogiques au sein d'établissements scolaires ou dans des animations ciblées sur des publics adultes variés.

En effet, l'éducation à l'alimentation sensibilise les mangeurs pluriels aux trois répertoires dans lesquels – souvent à leur insu – ils s'inscrivent : le répertoire du « comestible » (pour leur sécurité sanitaire et éthique ou symbolique), celui du « culinaire » (comment transformer, préparer, associer les aliments du point de vue de leur identité culturelle, nationale, régionale, familiale) et le répertoire du gastronomique (lorsque le mets consommé, correspond à la situation qu'ils vivent, à leur style de vie). Ces répertoires sont activés lorsqu'ils « pensent » leur dégustation, que leur histoire (et l'irruption des affects) rencontre celle des produits consommés (que la territorialisation, la connaissance des savoir-faire multiples et différents mobilisés pour les produire, les transformer, les conserver, les transporter valorisent et « ré-enchantent ») en créant un plaisir et un « bien-être », une émotion sensorielle qu'ils désirent partager et apprennent à verbaliser. Cette verbalisation participe à la régulation de nos absorptions alimentaires en freinant certains rapports pulsionnels à l'aliment.

Ainsi, l'éducation à l'alimentation participe à la sociabilité, à la communication diminuant la solitude. Il contribue à la construction d'un lien social, à l'apprentissage des règles de civilité permettant, tout au long de sa vie, de renforcer l'estime de soi, de sa singularité identitaire qui s'enrichit avec la découverte et le respect mutuel de l'altérité.

L'éducation à l'alimentation participe aussi à la construction d'une citoyenneté consciente des effets positifs ou négatifs de certains types de consommations sur l'état de notre planète (effets environnementaux sur l'eau, qualité des sols et de l'air, émissions de gaz à effet de serre, déforestation, etc.). Il est donc important d'être associé (par le recours à des produits frais correspondant à la saison, issus de son territoire, par un développement de l'acte culinaire et la diminution maximum des déchets et du gaspillage) à cette « filière du manger ».

L'éducation à l'alimentation doit également tenir compte des contextes familiaux des mangeurs et des éventuelles difficultés économiques ou sociales que ceux-ci pourraient rencontrer.

5.2. Éducation et information nutritionnelles

Surmonter les difficultés de définition de « l'éducation nutritionnelle » nécessite trois étapes : d'abord partir de ce qu'est la nutrition, puis appréhender la distinction entre l'information nutritionnelle et l'éducation du même nom pour terminer sur deux conceptions de celle-ci.

La nutrition est définie comme « l'apport alimentaire répondant aux besoins de l'organisme ». Une bonne nutrition, c'est-à-dire une régime adapté et équilibré, et la pratique régulière d'exercice physique sont autant de gages de bonne santé.

« L'information nutritionnelle » allie une information sur l'alimentation et ses conséquences en matière de santé. En France, dans les politiques de santé publique, la nutrition prend en compte l'activité physique la lutte contre la sédentarité, l'offre alimentaire et ses conditions de promotion ainsi que la consommation alimentaire et donc les modes de vie des individus, les caractéristiques sociétales et collectives

De phénomène physiologique, la nutrition est devenue une discipline dont beaucoup de spécialistes (dans la continuité de l'un de ses fondateurs Jean Trémolières) s'inscrivent dans une approche pluridisciplinaire incluant leur démarche dans le « fait alimentaire » (avec ses dimensions culturelles, sociales, affectives, économiques, etc.). L'« éducation nutritionnelle » qu'ils proposent en tant que cliniciens mobilise des connaissances qu'ils trouvent au sein d'équipes rassemblant différentes disciplines et plaçant le mangeur (dont on cherche à appréhender les habitudes et les préférences) en position centrale. Cette première conception de l'éducation nutritionnelle est alors imbriquée dans « l'éducation à l'alimentation », elle en fait partie et regroupe les mêmes démarches scientifiques appréhendant le « fait alimentaire » dans une interaction individu/société.

Cette approche de l'éducation nutritionnelle, appréhende la dimension symbolique et sociale des mets, des repas, d'un aliment, de sa rencontre avec la trajectoire du mangeur. Elle intègre une éducation au goût valorisant le sensoriel, bref, raisonne en terme global et s'adresse à des identités dont on souhaite modifier des comportements alimentaires ou de santé tout en les respectant initialement.

Mais, un second courant de nutritionnistes postule facilement l'existence intrinsèque de « bons et de mauvais aliments » (l'aliment étant entendu le plus souvent au sens des composants nutritionnels). Cette forme d'éducation nutritionnelle revendique une approche qui passe facilement de l'information à l'injonction, de la connaissance complexe à la caricature réductrice. En évacuant le mangeur et sa singularité, il ignore toutes les fonctions mobilisées autour de notre alimentation et crée une distinction objective avec la globalité compréhensive de l'« éducation à l'alimentation ». Ce courant, qui participe à la médicalisation de l'alimentation et à son désenchantement, se limite à des approches issues de l'hygiénisme et « déconstruit » notre alimentation oubliant que nous ne mangeons pas des nutriments en tant que tels mais des aliments, des mets souvent inclus dans des structures de repas partagés créateurs de lien social et de plaisir.

Dans le cadre du Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition et dans la mise en œuvre de ses actions notamment en matière d'éducation, « une alimentation favorable à la santé prend en compte la culture alimentaire, le goût, le plaisir de manger et la convivialité d'un repas partagé ».

Ce qu'il faut retenir

L'éducation à l'alimentation permet d'acquérir les connaissances utiles à chacun pour réaliser ses propres choix constructeurs d'une alimentation favorable à la santé (au sens de l'avis 81). Cette éducation doit ainsi porter sur l'ensemble des dimensions de l'alimentation (répertoires du comestible, culinaire et gastronomique, plaisir sensoriel) et accompagner le mangeur à tous les âges de la vie. L'éducation à l'alimentation participe aussi au renforcement du lien social et à l'émergence d'une citoyenneté consciente des effets positifs ou négatifs de certains types de consommations sur l'état de notre planète.

Partie II. Recommandations

La principale mission du CNA est d'organiser la concertation des parties prenantes afin d'aboutir à des recommandations pour améliorer les politiques publiques relatives à l'alimentation ainsi que les pratiques des acteurs de la chaîne alimentaire.

Pendant trois réunions, le CNA a réuni des acteurs porteurs d'intérêts particuliers et parfois contradictoires autour des enjeux de l'éducation aux alimentations.

Les présentes recommandations « clés » résultent d'une part, des discussions qui ont eu lieu en réunion et d'autre part, d'un travail de suivi des recommandations des avis précédents du CNA⁸.

Les recommandations qui suivent et celles listées dans le tableau en annexe 1 prennent en considération le mandat du groupe « Éducation à l'alimentation » et les travaux menés entre mai et juillet 2019, et notamment le fait que :

- Les recommandations vont dans le sens de la formulation d'un continuum éducatif tout au long de la vie, développant le sens critique et en valorisant les moyens, les connaissances et les outils permettant d'évaluer les aliments proposés (sur le plan nutritionnel, sensoriel, économique, symbolique, pratique, respectueux de l'environnement, éthique, etc.).
- Cet apprentissage doit se faire grâce à une présence effective de tous les acteurs de « la filière du manger » à travers des événements, des actions, des messages clairs ciblés sur des situations particulières (restauration collective, restauration thématique, situations multiples d'achats) correspondant à des mangeurs/consommateurs pluriels (âge, genre, CSP⁹, revenus, inégalités territoriales, etc.).
- L'accès à une alimentation sûre, saine et durable est problématique pour certains citoyens, notamment pour des questions d'un manque de moyens financiers ou de contraintes géographiques (disparités, voire absence d'une telle offre alimentaire). Afin que cette éducation à l'alimentation puisse se faire dans les meilleures conditions, il est nécessaire de garantir à tous la possibilité d'accès à une alimentation sûre, saine et durable.

Les recommandations « clés » sont reprises dans le tableau présenté en annexe 1, accompagnées de recommandations complémentaires. Dans un souci de lisibilité, il a été décidé de ne pas lister l'ensemble des recommandations dans le corps du texte de l'avis. Le groupe de concertation insiste cependant sur l'intérêt de chacune des propositions du tableau afin de répondre à l'objectif commun partagé d'une nécessaire éducation à l'alimentation. Certaines propositions du tableau, qui sont signalées, n'ont pas fait l'objet d'un consensus mais ont été retenues par la majorité des membres du groupe de travail. Le tableau de l'annexe 1 servira également d'appui au suivi de la mise en œuvre des recommandations de l'avis. Les recommandations « clés » ci-dessous n'ont pas toutes fait l'objet d'un consensus. Le dissensus est argumenté dans le paragraphe qui accompagne la recommandation.

Les recommandations s'adressent au gouvernement, aux institutions publiques, aux collectivités territoriales ainsi qu'aux acteurs économiques et associatifs.

8 Voir chapitre introductif.

9 Catégorie socio-professionnelle.

Le CNA formule les recommandations suivantes :

A – Une éducation à tous les âges de la vie pour rendre autonome et se construire une vision globale de l'alimentation

Recommandation 1 : Prendre prioritairement en compte les inégalités sociales, de santé et territoriales : agir avec une approche spécifique par public cible et par territoire.

Comme rappelé dans l'avis 81¹⁰, en France, entre 11 et 12 % de personnes vivent dans un foyer en situation d'insécurité alimentaire pour des raisons financières¹¹, soit plus de 7 millions de personnes, et cette situation s'aggrave¹².

Les dépenses alimentaires pèsent particulièrement lourd sur les ménages les plus pauvres. Prises ensemble, les dépenses pour le logement et l'alimentation occupent par exemple presque la moitié du budget mensuel d'un senior isolé pauvre (25% logement, 21% alimentation) ou modeste (26% et 20% respectivement). Cela contraste avec la situation de leurs congénères aisés qui s'en sortent avec beaucoup plus de facilité (16% et 11% respectivement)¹³.

Toutes les personnes en situation d'insécurité alimentaire ne souffrent pas de la faim, mais elles subissent des restrictions quantitatives ou qualitatives qui affectent leur alimentation, leur qualité de vie, leur bien-être et leur santé. La précarité sociale fragilise la fonction sociale et conviviale de l'alimentation, et se traduit parfois par la perte de l'envie et du goût de s'alimenter¹⁴.

Ainsi, il apparaît essentiel que soient pris en compte, dans les actions visant à mettre en place une éducation à l'alimentation, les différents publics et leurs difficultés éventuelles (accès à un point de cuisson, accès à un réfrigérateur par exemple), leur situation géographique (proche ou non d'un lieu de vente de produits frais par exemple) et leur situation de santé.

Recommandation 2 : Renforcer l'éducation à l'alimentation par la pratique culinaire, le goût et/ou les jardins pédagogiques.

La transmission est comme imposer une connaissance qui n'est pas nécessairement en adéquation avec la demande de celui qui la reçoit. « Éduquer » permet de donner les moyens d'exploiter des connaissances et le sens critique.

L'éducation à l'alimentation passe par le « faire », par la manipulation concrète d'aliments, accompagnée de messages positifs. Elle doit préférer l'accompagnement et l'information à l'injonction. Celle-ci se décline dans le maximum de circonstances dans lesquelles les aliments sont consommés ensemble et

10 [Avis 81 du CNA, Alimentation favorable à la santé.](#)

11 Troisième étude individuelle nationale des consommations alimentaires (Inca 3), Anses, 2017.

12 Données Insee.

13 E. Alberola, I. Aldeghi et J. Müller, *Les modes de vie des ménages vivant avec moins que le budget de référence*, Crédoc, juin 2016.

14 Étude « Inégalités sociales et alimentation », FORs-Recherche sociale, rapport final, décembre 2014.

toujours en présence des aliments. L'éducation à l'alimentation permet de ré-enchanter les matières premières alimentaires ou produits finis, en présence de ceux-ci. Elle permet également de créer des phénomènes de prise de conscience de soi, notamment au niveau sensoriel et permet la prise de conscience de l'identité et de la différence

L'éducation à l'alimentation privilégie également les rencontres entre les citoyens et les acteurs de la chaîne alimentaire (visites de fermes, d'ateliers de transformation, etc.).

Pour mettre en place cette éducation, il est nécessaire de l'intégrer à la formation initiale et continue de tous les professionnels concernés¹⁵.

Recommandation 3 : Donner des informations claires et factuelles au moment de l'acte d'achat.

Les informations sur les denrées alimentaires disponibles au moment de l'acte d'achat ne semblent pas toujours comprises par les consommateurs. Celles-ci répondent à un cadre réglementaire strict, notamment via le règlement INCO¹⁶.

Il est essentiel que l'information donnée dans les lieux de vente soit la plus factuelle et compréhensible possible. Il serait intéressant que soit développé un accompagnement pédagogique pour apprendre à utiliser les outils d'aide à l'achat d'un point de vue :

- nutritionnel (il est notamment indispensable d'expliquer le Nutriscore, pour qu'il soit un outil en faveur d'un meilleur équilibre alimentaire, en lien avec les recommandations nutritionnelles du PNNS, et si possible en présence des aliments lors de leur achat, leur préparation ou leur consommation) ;
- environnemental ;
- sociétal, etc.

Cet accompagnement peut se faire via des partenariats entre les différentes parties prenantes (publique et privée).

Cette recommandation a fait l'objet d'un consensus, excepté la mention du Nutriscore. Plusieurs membres du groupe de concertation ont signalé leur opposition au déploiement généralisé et à la promotion du Nutriscore¹⁷. Ils alertent également sur la vision trop réductrice de l'aliment. D'autres membres sont favorables à la promotion du Nutriscore, en tant qu'outil validé par les pouvoirs publics¹⁸.

15 Cf recommandation 4.

16 Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires.

17 Plusieurs membres sont opposés au déploiement et la promotion du Nutriscore. La FNSEA y est opposée car elle juge que le Nutriscore promeut une vision réductrice de l'aliment. N. Darmon (P.Q) considère quant à elle que i) l'efficacité du Nutriscore en conditions réelles n'a pas été démontrée et que ses possibles effets paradoxaux n'ont pas été étudiés, ii) sa valeur pédagogique est discutable compte tenu de son logo prescriptif et de son algorithme purement empirique, iii) sa pertinence nutritionnelle est mise à mal par ce même algorithme et notamment par le fait qu'il combine en une seule note les attributs positifs et négatifs de l'aliment, ce qui n'a aucun fondement physiologique comme indiqué par l'ANSES dans son rapport de 2008 sur le profilage nutritionnel des aliments. La Confédération paysanne invite à améliorer le Nutriscore, en introduisant d'autres conditions et critères, en particulier la prise en compte des valeurs nutritives en fonction des modes et des conditions sociales et environnementales de production.

18 Pour améliorer l'accès à une alimentation équilibrée, l'article 14 de la loi de Modernisation de Notre Système de Santé du 26 janvier 2016 prévoit que les pouvoirs publics recommandent un système d'étiquetage nutritionnel synthétique, simple et accessible pour tous. Nutri-Score est le dispositif que les pouvoirs publics ont choisi de recommander à l'issue d'une expérimentation en conditions réelles d'achat.

Recommandation 4 : Développer, revoir et/ou généraliser la formation continue et initiale sur l'alimentation des professionnels amenés à faire passer des messages sur l'alimentation. Élaborer et diffuser un guide de formation commun.

Cette recommandation concerne les professionnels de la petite enfance, de la restauration collective, les diététiciens, les médecins, les travailleurs sociaux, les enseignants, les formateurs et plus généralement tous les professionnels amenés à faire passer des messages sur l'alimentation. En effet, les professionnels intervenants auprès des différents publics ne sont pas tous formés de la même façon. L'objectif de cette recommandation serait de promouvoir une alimentation sûre, saine et durable, adaptée aux différents publics cibles. Elle comprend deux mesures. La première est l'évolution des référentiels et des programmes de formation des professionnels décrits ci-dessus pour y intégrer l'alimentation saine et durable. La deuxième est un guide commun de formation, qui permettrait à tous ces professionnels de bénéficier d'un socle de connaissances fiables et étayées scientifiquement. Il serait utilisé dans le cadre des formations initiales et continues des professionnels cités. Ce guide de formation devra être réalisé en lien avec les pouvoirs publics.

Une attention particulière doit être portée sur les professionnels de la petite enfance, vecteur d'informations pour les parents, notamment sur la période des 1000 premiers jours.

Recommandation 5 : Informer et sensibiliser tous les parents, notamment via les grands médias et internet.

Les grands médias ainsi que les sites et plateformes internet sont des vecteurs privilégiés pour diffuser, auprès d'un public hétérogène, des messages pour une alimentation favorable à la santé, validés scientifiquement par les autorités compétentes. Des messages sur les recommandations nutritionnelles du PNNS, les bonnes pratiques d'hygiène et les recommandations sanitaires pour les publics sensibles devraient être diffusés à une heure de grande écoute.

Il est aussi nécessaire d'informer les parents au même niveau que leurs enfants, afin de réduire au maximum l'écart entre ce qui est appris à l'école et ce qui est transmis à la maison.

Recommandation 6 : Insérer l'éducation à l'alimentation dans un continuum éducatif.

L'école est un des lieux privilégiés d'éducation à l'alimentation. Il est nécessaire d'inscrire celle-ci dans un continuum éducatif avec des actions cohérentes et interdisciplinaires tout au long de la scolarité, pour tous les élèves, comprenant des étapes complémentaires. L'éducation à l'alimentation en milieu scolaire est l'affaire de l'ensemble de la communauté éducative, qui la met en œuvre dans le respect des missions de chacun, du projet d'école ou d'établissement et en fonction des besoins identifiés en comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté dans le second degré.

Il serait intéressant que les élèves puissent bénéficier régulièrement de visites de fermes, d'ateliers de transformation, puissent accéder à un jardin pédagogique, à des ateliers de cuisine, etc. Comme énoncé dans la recommandation 1, l'expérimentation et le « faire » doivent être absolument valorisés. S'il est primordial que cette éducation passe par le « faire », il convient de rappeler que toute expérimentation ou séance d'éducation à l'alimentation en présence d'aliments doit se faire dans le respect des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire. De plus, les visites et les interventions de partenaires

doivent respecter les valeurs et les principes du service public de l'éducation nationale (neutralité politique et philosophique et laïcité).

Il est nécessaire de penser des programmes scolaires et autres relais éducatifs (activités périscolaires, centre sociaux) permettant de redonner au grand public le goût des métiers de la terre, en lien avec les enjeux de santé humaine et environnementale d'aujourd'hui. Ces mesures ont aussi pour but de redonner une véritable place à la production agricole dans la représentation collective de la production alimentaire. Ce travail éducatif et civique autour de la vie agricole et rurale sera d'autant plus vivant s'il est construit autour de rencontres et partenariats avec les agriculteurs.

Le restaurant scolaire, par exemple, peut être un lieu d'éducation à l'alimentation, grâce à la mise en place d'actions conviviales, simples et courtes. Cette question a notamment été développée dans l'avis 77 du CNA sur la restauration collective en milieu scolaire¹⁹.

Recommandation 7 : Augmenter les moyens financiers publics nationaux et territoriaux pour l'éducation à l'alimentation.

Les moyens financiers publics destinés à l'alimentation sont largement inférieurs aux moyens publicitaires alloués pour les produits alimentaires, au niveau national comme local. Il conviendrait de mettre en place une enveloppe budgétaire suffisante, qui permettrait de répondre aux ambitions énoncées plus haut, et notamment de mettre en place des actions d'éducation à l'alimentation adaptées aux différents publics cibles, en fonction de leurs besoins. Le développement d'actions partenariales serait une solution envisageable.

Il est également nécessaire de simplifier, d'harmoniser et de regrouper sur une plateforme internet, par exemple, les appels à projets nationaux et locaux afin que les associations qui peuvent prétendre à des financements puissent y répondre dans les délais contraints. Le manque de personnels dédiés dans un certain nombre de structures constitue souvent un frein à la candidature et donc à l'obtention de ces subventions.

B) Une cohérence et une complémentarité des messages.

Recommandation 8 : Mieux encadrer la publicité et le marketing alimentaire, notamment en direction des moins de 16 ans. Orienter les professionnels vers un marketing plus responsable.

Comme rappelé dans l'avis 81²⁰, l'OMS prône une limitation du marketing sur certains produits à forte teneur en sucre, en sel et en gras.

Cette recommandation vise à mieux encadrer la publicité et le marketing alimentaire, notamment à destination des moins de 16 ans.

¹⁹ [Avis 77 du CNA, Les enjeux de la restauration en milieu scolaire.](#)

²⁰ [Avis 81 du CNA, Alimentation favorable à la santé.](#)

Elle n'a pas fait l'objet d'un consensus au sein du groupe de concertation sur deux points²¹ :

- les modalités concrètes d'encadrement (autorégulation, réglementation, etc.) ;
- la cible des moins de 16 ans, du fait de la difficulté d'encadrer spécifiquement les publicités en fonction de l'âge des consommateurs ciblés. Viser des tranches horaires a été proposé comme solution intermédiaire.

Recommandation 9 : S'assurer de l'accessibilité pour tous (fruits et légumes, bio, local, démarches de progrès, etc.) en cohérence avec les messages des pouvoirs publics sur l'alimentation.

L'accès à une alimentation sûre, saine et durable pour tous doit être un prérequis à la mise en place d'une éducation à l'alimentation, l'un ne pouvant aller sans l'autre. L'accessibilité est à considérer d'un point de vue géographique, mais aussi sous l'angle économique. Elle doit être rendue possible en tenant compte des améliorations nécessaires dans les politiques agricoles et se faire en cohérence avec les différents plans des ministères (PNA, PNNS, feuille de route obésité PNSE, PNAN) et les messages délivrés (Anses, Santé Publique France).

Afin de répondre à cet enjeu, des mesures concrètes pourraient être mises en place, par exemple :

- des mesures favorisant l'installation et la transmission des activités agricoles en s'inspirant des travaux en cours et d'expériences de terrain pouvant insuffler l'évolution nécessaire des politiques agricoles ;
- des mesures sociales et mutualistes, permettant de relier les citoyens à l'offre en alimentation sûre, saine et durable : une sécurité sociale alimentaire, des « tickets déjeuners » proportionnés aux revenus des ménages, une fiscalité alimentaire favorable à un meilleur équilibre nutritionnel, etc.

Un fléchage des aides aux initiatives locales devra être amélioré.

21 L'ANIA et Coop de France soutiennent l'encadrement de la publicité et du marketing. Il est nécessaire d'avoir un marketing responsable de la part des marques. Il semble cependant difficile d'identifier spécifiquement les produits dédiés aux moins de 16 ans.

Annexe 1 – Tableau des recommandations

Annexe 2 – Suivi des recommandations antérieures

Annexe 3 – Liste des sigles

Annexe 4 – Composition du groupe de concertation

Annexe 5 – Mandat du groupe de concertation

Annexe 6 – Synthèse des recommandations clés

Annexe 1 - Tableau des recommandations

Ambition	Levier	Recommandation (action)	N° de reco.	N° reco clé	Consensus	Absence de consensus	Précisions (en particulier si absence de consensus)	Parties prenantes impliquées en priorité
A) Une éducation à tous les âges de la vie pour rendre autonome et construire une vision globale de l'alimentation	Co-construire et diffuser des outils pour tous	Prendre prioritairement en compte les inégalités sociales, de santé et territoriales : agir avec une approche spécifique par public cible et par territoire.	1	1	X			Ministères et services déconcentrés, notamment le MAA (DRAAF et DAAF), le MSS, les ARS, MENJ, ADEME, CCAS, etc.
		Renforcer l'éducation par la pratique culinaire, le goût, et/ou les jardins pédagogiques : être dans le « faire », dans le concret, avec des messages positifs, dans le maximum de circonstances dans lesquelles les aliments sont consommés ensemble et toujours en présence des aliments. Favoriser les rencontres et les liens entre les citoyens et les acteurs de la chaîne alimentaire (visites de fermes, d'ateliers de transformation, etc.), en encourageant les partenariats avec la profession agricole et les transformateurs. Notamment : intégrer cette thématique à la formation des professionnels (cf recommandation n°8).	2	2	X		Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments. Dans le cadre scolaire : dans le respect des principes de neutralité philosophique et politique, du principe de gratuité et du principe de laïcité. Hors scolaire : les structures devraient être "agrées" et respecter les règles de sécurité.	MENJ et MAA, acteurs économiques, structures accueillant du public, universités et grandes écoles, IREPS et associations d'éducation à la santé
		Faire connaître, recenser et diffuser largement les nombreux outils existants	3		X			État, acteurs associatifs, universités et grandes écoles, IREPS et associations d'éducation à la santé
	Développer l'esprit critique, donner les clés de compréhension des différents enjeux	Préférer un accompagnement et des informations plutôt que des injonctions. Favoriser l'« aller vers » et la bienveillance.	4		X			Tous
		Renforcer l'éducation à l'information et aux médias à tous les âges de la vie (pour décrypter l'information sur l'alimentation, les publicités, le marketing, les étiquettes, etc.)	5		X			MENJ, MAA, INC, associations de consommateur, signataires de la charte alimentaire du CSA sous contrôle du CSA, universités et grandes écoles
	Orienter vers des choix plus favorables à la santé (cf définition de l'avis 81 du CNA)	S'assurer de la qualité et de la « neutralité » des contenus pédagogiques, notamment à destination des jeunes (ex : promouvoir les outils validés par les ministères concernés et/ou par le comité paritaire de l'INC). Promouvoir un référentiel listant les structures pouvant intervenir notamment auprès des jeunes, en s'assurant que ces structures n'interviennent pas dans une démarche commerciale.	6			X	N. Darmon (P.Q) : devoir valider les outils va à l'encontre de la liberté d'expression ; ils doivent pouvoir évoluer en fonction des connaissances des acteurs, des besoins des publics et des priorités, notamment sur les inégalités et l'écologie. Plutôt que des instances de validation verticale, avoir des lieux d'échanges réguliers et de présentation ou débats autour des actions existantes.	MENJ, MAA, MSS, structures menant des actions éducatives auprès des jeunes, IREPS et associations d'éducation à la santé

Ambition	Levier	Recommandation (action)	N° de reco.	N° reco clé	Consensus	Absence de consensus	Précisions (en particulier si absence de consensus)	Parties prenantes impliquées en priorité
	Orienter vers des choix plus favorables à la santé (cf définition de l'avis 81 du CNA)	Donner des informations claires et factuelles au moment de l'acte d'achat. Développer un accompagnement pédagogique pour apprendre à utiliser les outils d'aide à l'achat, d'un point de vue : - nutritionnel (il est notamment indispensable d'expliquer le Nutriscore, en tant qu'élément pouvant faciliter l'équilibre alimentaire, en lien avec les repères alimentaires du PNNS. Chaque catégorie de produits doit pouvoir être présente dans l'assiette et il est primordial de ne pas écarter la notion de goût et de plaisir), - environnemental, - sociétal, etc. Cet accompagnement peut se faire via des partenariats entre différentes parties prenantes.	7	3		X	Plusieurs membres sont opposés ou ont des réserves quant au déploiement et la promotion du Nutriscore. La FNSEA y est opposée car elle juge que le Nutriscore promeut une vision réductrice de l'aliment. N. Darmon (P.Q) considère quand à elle que i) l'efficacité du Nutriscore en conditions réelles n'a pas été démontrée et que ses possibles effets paradoxaux n'ont pas été étudiés, ii) sa valeur pédagogique est discutable compte tenu son logo prescriptif et de son algorithme purement empirique, iii) sa pertinence nutritionnelle est mise à mal par ce même algorithme et notamment par le fait qu'il combine en une seule note les attributs positifs et négatifs de l'aliment, ce qui n'a aucun fondement physiologique comme indiqué par l'ANSES dans son rapport de 2008 sur le profilage nutritionnel des aliments. La Confédération paysanne invite à améliorer le Nutriscore, en introduisant d'autres conditions et critères, en particulier la prise en compte des valeurs nutritives en fonction des modes et des conditions sociales et environnementales de production. D'autres membres sont favorables à la promotion du Nutriscore, outil validé par les pouvoirs publics.	État, acteurs économiques et associatifs, Santé Publique France, IREPS et associations d'éducation à la santé
	Former et associer tous les professionnels	Développer, revoir et/ou généraliser la formation continue et initiale sur l'alimentation des professionnels de la petite-enfance, de la restauration collective, des diététiciens, médecins, travailleurs sociaux, enseignants, formateurs, et plus généralement de tous les personnels étant amenés à faire passer des messages sur l'alimentation. Élaborer et diffuser un guide de formation commun.	8	4	X			État, régions, départements, CNFPT, Plans nationaux de formation, organismes de formation professionnelle, acteurs économiques et associatifs (notamment AFDN)
		Mieux valoriser les professionnels concernés (enseignement, secteur agroalimentaire et agricole, fonctionnaires des collectivités, etc.) en termes de rémunération, de conditions de travail, d'emploi et de formation.	9		X			Acteurs économiques, collectivités, Etat
		Informier et associer le monde de l'entreprise (professionnels de l'agroalimentaire et de la restauration, par exemple les fournisseurs de la restauration scolaire). Favoriser les partenariats. S'appuyer sur les lycées professionnels (hôteliers, agricoles, etc.). Veiller à une déontologie dans ces partenariats.	10		X			Lycées professionnels, acteurs économiques, universités et grandes écoles
	Associer les parents aux actions	Informier et sensibiliser tous les parents, notamment via les grands médias et sur internet (en particulier sur les repères alimentaires du PNNS, les bonnes pratiques d'hygiène et les recommandations sanitaires pour les publics sensibles).	11	5	X			Etat (notamment Santé Publique France), médias
		Informier les parents au même niveau que les enfants pour réduire au maximum l'écart entre ce qui est appris à l'école et ce qui est transmis à la maison (les informer des actions, les associer à leur préparation).	12		X			Structures mettant en place des actions auprès d'enfants, IREPS et associations d'éducation à la santé

Ambition	Levier	Recommandation (action)	N° de reco.	N° reco clé	Consensus	Absence de consensus	Précisions (en particulier si absence de consensus)	Parties prenantes impliquées en priorité
	Établir l'école comme l'un des lieux privilégié d'éducation à l'alimentation	Insérer l'éducation à l'alimentation dans un « continuum éducatif » avec des actions cohérentes et interdisciplinaires tout au long de la scolarité, pour tous les élèves, avec un volume horaire suffisant, comprenant des étapes complémentaires (ex : découverte des productions agricoles, transformation, jardin pédagogique avec compostage, atelier culinaire, goût, lutte contre le gaspillage...). Favoriser l'expérimentation, le "faire".	13	6	X			MENJ et MAA, universités et grandes écoles
		Utiliser la cantine comme un lieu d'éducation pour des actions conviviales, simples et courtes (cf avis n°77 du CNA).	14		X			MENJ et MAA
	Agir à des âges clés de la vie	Donner envie et confiance aux seniors de s'approprier leur alimentation, en ciblant prioritairement les seniors isolés ou socialement vulnérables.	15		X			Établissements accueillant des personnes âgées, ARS, services de portage à domicile, formateurs des auxiliaires de vie, AMF, groupes d'assurance/mutualité
		Agir dans le maximum de circonstances où des aliments sont consommés ensemble : petite-enfance, activités de loisirs, événements culturels et sportifs, séjours vacances, centres d'accueils de groupes, établissements accueillant des personnes âgées, etc. Mettre en place un "référént alimentation" dans chaque établissement d'accueil de personnes pour rendre cohérente la politique d'établissement et les actions menées.	16		X			Structures recevant ou hébergeant du public, acteurs économiques et associatifs (notamment AFDN)
	Se donner les moyens pour mettre en place des actions	Augmenter les moyens financiers publics nationaux et territoriaux pour l'éducation à l'alimentation (qui restent largement inférieurs aux moyens publicitaires sur l'alimentation). Inciter au développement d'actions partenariales. Simplifier et regrouper les appels à projets nationaux et locaux.	17	7	X			État, acteurs associatifs, collectivités, universités et grandes écoles
		Prévoir des budgets de formation pour les bénévoles des associations intervenant sur le domaine de l'alimentation.	18		X			État, FDVA
B) Une cohérence et une complémentarité des messages	Mener une politique interministérielle complète et cohérente à toutes les échelles	Adapter la gouvernance interministérielle de l'alimentation aux enjeux, notamment mieux intégrer le ministère en charge de l'environnement aux politiques liées à l'éducation à l'alimentation.	19		X			État, Comité interministériel pour la santé
		S'appuyer sur les projets alimentaires territoriaux (PAT) pour déployer les actions d'éducation à l'alimentation à la bonne échelle, avec la mise en réseau des partenaires adéquats et un budget dédié à ces actions.	20		X			État, collectivités, acteurs économiques et associatifs
	Faire une étude d'évaluation des actions d'éducation ; développer la recherche	Mettre en place des dispositifs d'évaluation des actions d'éducation à l'alimentation (expériences randomisées de terrain, recherche-action), afin d'identifier les actions présentant les meilleurs rapports coût-efficacité, en termes de connaissances et de comportements, tant pour les personnes cibles que pour les personnes en charge de la mise en œuvre des actions.	21		X		F. Etile (PQ) : importance de mettre en place des dispositifs d'évaluation ex-ante des actions. L'évaluation expérimentale a priori d'actions de politiques publiques s'est imposée comme un outil extrêmement robuste et utile pour valider des dispositifs interventionnels à destination de publics spécifiques ou élargis, avant leur généralisation.	État, organismes de recherche, universités

Ambition	Levier	Recommandation (action)	N° de reco.	N° reco clé	Consensus	Absence de consensus	Précisions (en particulier si absence de consensus)	Parties prenantes impliquées en priorité
B) Une cohérence et une complémentarité des messages	S'assurer de la cohérence entre les messages et l'environnement alimentaire	Mieux encadrer la publicité et le marketing alimentaires (en priorité ciblant les moins de 16 ans). Orienter les professionnels vers un marketing plus responsable.	22	8	X		Pas de consensus sur les modalités d'encadrement (auto-régulation, réglementation, etc.) ni sur la priorité envers les moins de 16 ans.	Acteurs économiques, ministère de la santé, parlementaires, CSA
		S'assurer de l'accessibilité pour tous (fruits et légumes, bio, local, démarches de progrès...) en cohérence avec les messages des pouvoirs publics sur l'alimentation. Proposer des mesures concrètes en ce sens (ex : Sécurité sociale alimentaire, chèques déjeuner, fiscalité alimentaire, mesures favorisant l'installation et la transmission des activités agricoles, etc.).	23	9	X			État, Comité interministériel pour la santé, collectivités, acteurs économiques et associatifs
		S'assurer, en particulier dans les lieux où sont développées des actions éducatives, que l'offre alimentaire est en cohérence avec les messages transmis (ex: qualité de l'offre à la cantine, restaurant d'entreprise, etc.).	24		X			Écoles, lycées, crèches, universités et grandes écoles, acteurs économiques, État

Annexe 2 - Suivi des recommandations antérieures						
Ambitions partagées	Recommandations antérieures	n° avis	Absence de consensus	Parties prenantes impliquées	Suivi	Commentaires divers
/	Contribuer à l'éducation des enfants et des jeunes en se référant, par exemple, à la loi des 5 R : « Restauration, Régal, Rupture, Repos, Rire », qui permet aux convives de bien vivre ce temps de repas, tout en ajoutant une dimension éducative, sur tous les thèmes favorisant leur épanouissement, notamment le développement de leur autonomie. La mise en place de ces modalités valorise la fonction éducative des agents travaillant autour du repas. L'alimentation et la restauration scolaire sont des actes de partage où les apprentissages doivent également conduire à l'inclusion de tous, dans le respect des principes de la laïcité.	77		Tous	Plusieurs structures telles que l'ANEGJ ou l'AJI mettent en place des démarches pédagogiques tout au long de l'année pour les enfants : lutte contre le gaspillage alimentaire, éveil sensoriel, visites d'usines, potagers pédagogiques, ateliers et concours cuisine, etc. (en lien avec les enseignants). Ex de la ville d'Harfleur, en partenariat avec AGORES : mise en place de l'école du goût et de l'alimentation (convention pluriannuelle avec l'ARS Normandie, en partenariat avec l'ANEGJ). ANEJG/DRIAAF : le guide « Animasens » a été présenté début juin 2019, il propose des animations sur la pause méridienne ANEJG : Observatoire de l'éducation au goût. Ministères : Les partenariats sont encouragés dans le cadre du respect des valeurs et des principes du service public de l'éducation nationale et de l'enseignement agricole - Parcours « 0-6 ans » / « santé, accueil, éducation » qui vise à prévenir des les premiers jours de vie sur les questions de santé, d'accueil et d'éducation (MSS et MENJ). Mieux coordonner l'action des professionnels dans la prévention et l'éducation. - Convention entre le MENJ et le MSS sur l'éducation à la santé, la prévention et la promotion de la santé. Dans le cadre de cette convention, les rectorats et les ARS doivent décliner des actions prioritaires sur leurs territoires fixées par une convention de partenariat, tenant compte des spécificités locales et d'un diagnostic partagé des besoins des élèves. Par ex, la convention entre l'ARS et le rectorat de Guyane en 2018 place l'éducation à l'alimentation saine et responsable articulée à la promotion de l'activité physique dans ses objectifs prioritaires. - Convention MENJ et ministère de la culture sur l'éducation artistique et culturelle - Convention-cadre en santé publique signée entre le MSS et le MAA. Elle a pour objet de renforcer les interactions positives entre la santé et l'éducation. Elle vise notamment le développement des compétences psychosociales des jeunes et inclut la promotion des comportements et d'habitudes de vie favorables à la santé en matière d'alimentation et d'activité physique. Cette convention a vocation à être déclinée au niveau régional par des partenariats entre ARS et DRAAF. - Convention alimentation agri-culture signée entre le ministère de la culture et MAA. Elle a notamment pour objet d'encourager et de soutenir les démarches qui initient des projets d'animation pédagogique sur le patrimoine alimentaire ou qui associent alimentation et actions socioculturelles. Réseau Educalim Normandie : panorama d'acteurs de l'éducation alimentaire et d'actions dans la région. AFNOR : Norme NF X50-220: 2011, Norme de service - Service de la restauration scolaire. Elle concerne les services de la restauration scolaire et de la pause méridienne, incluant le temps de repas ainsi que les activités avant et après le repas, de la maternelle au lycée, quel qu'en soit le mode de gestion. À noter : la norme ne traite pas de l'élaboration des repas en cuisine et notamment des aspects encadrés par la réglementation (ex: hygiène alimentaire, équilibre des menus). ADEME : en 2018, réalisation d'une exposition en 4 panneaux sur l'alimentation durable à destination des collégiens. Site « Mtaterre » pour les collégiens. AFDN/CENA : Le dispositif « Plaisir à la cantine » répond à cet objectif en permettant à tous les acteurs de la restauration de réfléchir aux enjeux d'une bonne restauration scolaire. Il met le jeune convive au centre des discussions afin d'organiser au mieux les temps de « restauration » (au sens de rétablissement). CNFPT : itinéraires de formation à destination des professionnels de la restauration selon les différents métiers exercés. Dans le cadre de l'éducation à l'alimentation, 2 modules sont mis en place : un module de sensibilisation à « l'éducation au goût » et un module sur « la conduite d'un projet autour de l'éducation au goût ». Des formations sur le temps du repas sont souvent organisées où la dimension éducative de l'agent est mise en avant.	AFDN : le diététicien est le professionnel formé pour rendre les environnements favorables à une bonne alimentation et donc à la santé. MENJ : dans le second degré, le temps de la pause méridienne est intégré dans le temps scolaire contrairement au premier degré.
Mettre en cohérence et coordonner les politiques alimentaires au niveau national	Rénover la gouvernance interministérielle de l'alimentation pour mieux l'adapter aux enjeux : <i>Option 1</i> : désigner un délégué interministériel de l'alimentation ; <i>Option 2</i> : à défaut, intégrer les actions publiques pour une alimentation favorable à la santé aux sujets traités par le Comité interministériel pour la santé.	81		Gouvernement, ministères ayant des compétences sur l'alimentation, Comité interministériel pour la santé, etc.	Le comité interministériel de la santé (CIS) a annoncé le 25 mars 2019 le Programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN, reliant PNNS et PNA) Le CIS s'est réuni symboliquement dans un collège. - PNA : comporte un axe spécifique sur l'éducation de la jeunesse - Contexte actuel de l'action gouvernementale : « école promotrice de santé » à partir de la rentrée 2019.	

Ambitions partagées	Recommandations antérieures	n° avis	Absence de consensus	Parties prenantes impliquées	Suivi	Commentaires divers
	Établir la cartographie des acteurs éclairant la décision publique et préciser les liens unissant ces acteurs avec les décideurs.	81		Ministères ayant des compétences sur l'alimentation, délégation interministérielle de l'alimentation, chercheurs, etc.	/	
Mettre en cohérence et coordonner les politiques alimentaires au niveau local	Intégrer des critères sur l'alimentation et l'agriculture durable dans les critères de soutien des PAT, notamment dans le cahier des charges de l'appel à projets du PNA. Faire le lien avec des projets de recherche sur ces critères.	81		Ministères de l'agriculture et de la transition écologique, ADEME, collectivités territoriales, Caisse des Dépôts et des Consignations, etc.	DGAL : Les PAT englobent potentiellement tous les axes du PNA dont l'éducation à l'alimentation. C'est un levier transversal du PNA pour assurer la transition alimentaire. Des critères de développement durable ont été inscrits dans le cahier des charges de l'appel à projets 2018-2019 du PNA et vont continuer à être inscrits (partenariat avec l'ADEME).	
	Disposer d'une administration pilote sur l'alimentation dans chaque région dont le rôle est renforcé, en plaçant l'alimentation parmi les priorités des politiques régionales (renforcer par exemple le rôle des DRAAF en tant que pilotes des comités régionaux de l'alimentation).	81		État	En application de la loi EGAlim, publication du décret du 12 avril 2019 sur les comités régionaux de l'alimentation. Il désigne comme chef de file le préfet de région. Réunion des administrations et des parties prenantes de l'alimentation. Il s'agit ainsi d'une officialisation de ces comités dans les textes.	
Mieux informer les consommateurs et mieux réguler les messages	Étendre la charte alimentaire du CSA aux radios et aux supports numériques.	81		CSA	CSA : élargissement du périmètre aux radios et supports numériques (il y a maintenant consensus).	
	Faire évoluer le contenu de la charte alimentaire du CSA.	81		CSA	CSA : après 2 ans de réflexion sur l'évolution de la charte alimentaire menée sous l'égide du CSA, un nouveau projet vient de recueillir l'avis favorable de l'ensemble des diffuseurs (radios et télévisions) ainsi que des acteurs des secteurs publicitaire et agroalimentaire. Un retour des autorités de santé et des ministères concernés est attendu.	CLCV : la CLCV n'a jamais été signataire de la charte car cette dernière n'a jamais été assez ambitieuse pour avoir de vrais effets de santé publique. L'évolution doit être forte et visiblement l'autorégulation n'a pas suffi ces dernières années pour contrecarrer l'effet de la publicité.
	Renforcer le champ d'action du CSA sur le sujet des contenus liés à l'alimentation favorable à la santé (à travers les différents canaux dont les plateformes numériques...). <i>(Cet aspect pourrait être intégré dans révision de la loi dite « audiovisuelle » de 1986).</i>	81		CSA, État / Législateur	CSA : cet élément pourrait être discuté lors de la préparation de la prochaine loi « audiovisuelle » prévue pour 2020.	
	Mieux encadrer le marketing et la publicité alimentaire dans les médias, notamment ciblant les moins de 16 ans, en se basant sur des dispositions réglementaires, et selon des profils nutritionnels validés (notamment publié par la FAO et l'OMS), en ne se focalisant pas uniquement sur les programmes jeunesse.	81		État, acteurs économiques, annonceurs, groupes audiovisuels...	<i>Proposition de loi avec amendement de Loïc Prudhomme proposant une obligation d'affichage du Nutri-score sur la publicité des produits alimentaires (ou participation financière)</i>	ANIA : opposée à toute réglementation de ce type. Préférence pour l'autorégulation (ex : Pledge européen) RAC : proposition d'interdire la publicité agroalimentaire, en priorité pour les enfants. L'influence de la publicité et du marketing sur les enfants est très importante. CLCV : une régulation plus contraignante est nécessaire en prenant en compte les profils nutritionnels, les différents publics et les horaires/programmes. La loi Gattolin, pas assez large dans son périmètre a notamment laissé la possibilité aux annonceurs de se positionner envers les enfants sur d'autres créneaux. Coop de France : le Nutriscore ne doit pas se transformer en interdiction de consommer certains produits (ce qui est peut être le message envoyé si on interdit la publicité sur les produits notés D ou E par exemple). De plus, la publicité peut être un support éducatif : notion de portion, de repas équilibré, inciter à ne pas grignoter, à bouger plus...

Ambitions partagées	Recommandations antérieures	n° avis	Absence de consensus	Parties prenantes impliquées	Suivi	Commentaires divers
	Créer une campagne pédagogique sur l'étiquetage ciblée sur des tranches d'âge, avec des ambassadeurs spécifiques au public visé, avec des messages validés par les autorités publiques mais pouvant être utilisé sur le principe du volontariat par le privé et intégrant une pluralité d'acteurs. Financement à préciser. Les différents aspects de l'étiquetage doivent être abordés (les aspects réglementaires comme INCO mais aussi expliquer les labels et logos). Différents canaux peuvent être utilisés : tablette dans l'éducation nationale, chaîne Youtube. Spot neutre, dépliants, etc.	81		Associations de consommateurs, État acteurs économiques, Santé Publique France, AFDN	PNA : une sensibilisation aux dates de consommations en vue de lutter contre le gaspillage alimentaire est prévue. INAO : valorisation des signes de qualité, relayé par le ministère de l'agriculture. Il a notamment mis en ligne une vidéo de présentation des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine en juillet 2019. Campagne de communication sur le Nutri-Score réalisée en mai 2018 par Santé publique France et renouvelée en juin 2019. SPF a réalisé des outils de communication et les met à disposition afin de faire connaître le dispositif Nutri-Score et d'en faire la promotion CLCV : actualisation de 2 brochures d'information sur le gaspillage et l'étiquetage alimentaire. ANIA : dans le secteur de l'alimentation infantile, un logo a été développé dans le cadre d'un procédé de normalisation AFNOR. Ce logo permet de faciliter l'information du consommateur et garantit que le produit respecte les besoins nutritionnels des 0-3 ans. Le site web www.alimentationdutoutpetit.fr est un outil pédagogique destiné au consommateur, rassemblant informations et conseils et expliquant le logo. L'ANIA a développé une vidéo pédagogique sur l'étiquetage nutritionnel. AFDN/CENA : le dispositif « Arts de faire culinaires » a expérimenté des ateliers de décryptage du packaging ; et adéveloppé un guide méthodologique pour l'enseignant. On propose dans le cadre des enseignements d'arts plastiques aux élèves de créer leurs propres packagings afin de mieux appréhender les mécanismes du marketing agroalimentaire et de développer ainsi leur esprit critique.	FNSEA : l'accueil dans les fermes ouvertes permet de discuter de l'étiquetage. CLCV : il est très important que les pouvoirs publics définissent ou valident les messages pour cette campagne pédagogique. Pour la diffusion, garantir aux acteurs de la société civile des supports matériels disponibles. Il est important que les messages des différents acteurs soient harmonisés.
Mieux informer les consommateurs et mieux réguler les messages	Adapter les repères de consommation du PNNS aux principales typologies observées des consommateurs.	81		Ministère de la santé, Anses	Santé Publique France a publié le 22 janvier 2019 les nouvelles recommandations nutritionnelles à destination des adultes. Cela fera l'objet d'une campagne de communication grand public d'ici la fin 2019. Populations spécifiques : l'Anses a publié les rapports scientifiques pour les enfants de 0 à 3 ans, les enfants et les adolescents, les seniors, les femmes enceintes et allaitantes. Le HCSP sera saisi pour émettre un avis, puis Santé Publique France élaborera les messages grand public à destination de ces populations spécifiques à partir de 2021.	CLCV : les repères sont pour la population générale et il existe déjà des recommandations à destination de certains sous-groupes de population. Plutôt que d'adapter des recommandations par typologie (auxquelles le consommateur ne s'identifie pas), il vaut mieux diffuser des messages sur des bonnes pratiques alimentaires.
	Utiliser les techniques du marketing social/ marketing de la santé (influenceurs sur les réseaux sociaux, personnalités, etc.) pour les messages de prévention en alimentation.	81		Santé Publique France, ministères, chercheurs, etc.	Santé publique France : ce travail est en cours. La méthodologie se trouve dans le dossier de presse concernant les nouvelles recommandations sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité (2019). ANIA : Dans le secteur des céréales du petit-déjeuner, des sites ont été développés par l'entreprise Kellogs sur le matin et le petit-déjeuner. En 2004 : pourlesmamans.fr, un site dédié aux parents pour favoriser l'équilibre alimentaire de leurs enfants. En 2011 : nosmatinsréussis.fr, observatoire qui ouvre la réflexion sur l'étude et l'exploration du matin au regard de la nutrition, de la psychologie et de la sociologie. Ces deux sites ne sont actuellement plus en ligne. 2013 : nouveau site corporate avec une rubrique nutrition lancé fin février : kelloggs.fr/fr_FR/nutrition/mission.html	
	Déployer le Nutriscore, notamment en restauration.	81		Ministère de la santé, opérateurs de la restauration collective et commerciale, associations professionnelles, etc.	PNNS : L'extension et l'adaptation du Nutriscore en restauration collective et commerciale sont inscrites au PNNS 4 (le champ reste à préciser). Cela nécessite un test au préalable, dans les divers types de restauration, de la faisabilité d'une telle extension et d'impact du logo dans les conditions de l'offre alimentaire en restauration.	Réserves de l'ANIA sur Nutriscore et de Coop de France sur l'utilisation du Nutriscore en restauration collective du fait de difficultés soulignées par les acteurs de ce secteur. FNSEA : le Nutriscore présente certains risques, que nous avons souligné lors de son déploiement, notamment la stigmatisation de produits sur une base simpliste ne prenant pas en compte la fréquence de consommation. N. Darmon : doutes sur la pertinence nutritionnelle du Nutriscore et donc sur sa valeur pédagogique. FCD : il est important que des conseils pour aider à l'utilisation du Nutriscore soient établis et diffusés par SPF car beaucoup de consommateurs souhaitent simplement bannir les produits rouges ou consommer exclusivement des produits verts au lieu d'associer l'ensemble des produits avec des proportions/fréquences adaptées. AFDN : plutôt que d'être informé sur l'usage d'un outil (nutriscore), ne faudrait-il pas mieux éduquer les jeunes à développer leurs connaissances en alimentation et leur esprit critique ? Le diététicien formé à la promotion et l'éducation pour la santé est un professionnel qui peut accompagner ce type de projets.

Ambitions partagées	Recommandations antérieures	n° avis	Absence de consensus	Parties prenantes impliquées	Suivi	Commentaires divers
	Veiller à ce que l’information nutritionnelle délivrée au consommateur : - s’intègre dans une approche globale de l’alimentation, en intégrant les connaissances nutritionnelles les plus actualisées et les enseignements des études sociologiques faites en France ; - accompagne la politique d’éducation alimentaire conduite dans le cadre du PNNS et du PNA ; - contribue à la stratégie d'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments ; - ne porte pas atteinte au modèle alimentaire français et ne conduise pas à une médicalisation de l’alimentation.	76		Ministère de la santé et autres ministères concernés	Ministères : la convergence actuelle des politiques de l'alimentation tend à répondre à cet objectif. ANIA : développement d'un outil en ligne par Nestlé, permettant de générer des repas équilibrés avec des portions adaptées selon son profil (enfant 3-5 ans, enfant 6-11 ans, adolescent, adolescente, femme adulte, homme adulte), en ligne depuis fin 2016, et présent sur le site consommateur de la marque. Cela permet d'accompagner le consommateur dans le choix des quantités à consommer dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Au niveau du syndicat de l'alimentation infantile, un site internet grand public a été développé, reprenant les recommandations nutritionnelles et présentant des idées recettes. L'objectif est d'aider les parents à adopter des comportements alimentaires le plus en lien avec les recommandations médicales.	
Mieux éduquer	Déployer un vademecum sur l'alimentation pour les professeurs pour intégrer l'alimentation aux programmes, en favorisant une approche globale de l'alimentation (cf définition de l'alimentation favorable à la santé). Décliner en fonction des tranches d'âge des élèves.	81		Éducation nationale, associations intervenant dans la création d'outils pédagogiques, etc.	Ministères : Un vademecum "éducation à l'alimentation et au goût" est en cours d'élaboration depuis octobre 2018, avec l'objectif d'une diffusion à compter de septembre 2019. Il permettra de donner des repères aux enseignants et aux autres acteurs concernés pour s'approprier le sujet au travers les programmes, mais aussi en pluridisciplinarité. Il intégrera les 5 dimensions de l'alimentation et du goût (nutritionnelle, citoyenneté/environnement, culturelle, géopolitique, et sensorielle). Il sera accompagné de fiches pratiques et pédagogiques sur différents sujets. La page EDUSCOL donne déjà des éléments : http://eduscol.education.fr/pid32788/education-a-l-alimentation-et-au-gout.html Le vademecum est prévu pour couvrir le champ de l'alimentation de la maternelle au lycée. Le site Mtaterre propose des ressources aux jeunes ou à leurs enseignants sur le volet environnemental de l'alimentation durable : www.mtaterre.fr	FNSEA : Dans le cadre d'une approche globale de l'alimentation, le volet agricole devrait être abordé pour sensibiliser les élèves sur les pratiques agricoles, la qualité et la diversité des produits français. Ces actions peuvent s'appuyer sur les dispositifs "fermes ouvertes" et "bienvenue à la ferme". Ligue de l'enseignement : élargir dans un second temps à d'autres personnes (crèches, etc.) Réseau F2A : Analogie possible avec les guides "parcours avenir" : alimetiers.com/parcours-avenir. AFDN : L'alimentation peut être abordée par toutes les disciplines scolaires. Éduquer à l'alimentation n'est pas uniquement transmettre des savoirs, des connaissances (qui sont de plus en plus accessibles). Si on veut éduquer les élèves à l'alimentation, c'est à dire si on veut qu'ils soient en capacité, à l'âge adulte de faire des choix éclairés, respectant leurs valeurs (familiales, sociales, affectives, etc....), il est nécessaire de développer leurs compétences psycho-sociales et leur autonomie réflexive. Le diététicien formé peut accompagner ce type de projets au sein des structures accueillant des publics variés (foyers de jeunes travailleurs, MFR, maisons de quartiers...).
	Recenser les initiatives et outils pédagogiques vérifiés et diffusables sur l'alimentation : mise à jour et valorisation d'un portail pédagogique public (Eduscol).	81		Éducation nationale : Eduscol	Cela est bien prévu par le MENJ.	
	Définir une méthodologie nationale pour l'éducation alimentaire (pas uniquement en milieu scolaire : intégrer l'éducation aux parents via les PMI, crèches, associations de parents d'élèves) en lien avec les outils existants.	81		Ministères de l'éducation nationale, de l'agriculture, de la santé, de la transition écologique, associations...	/	Ligue pour l'enseignement : c'est une priorité. CLCV : de nombreux acteurs qui s'occupent de près ou loin des enfants et de leurs parents ont un rôle à jouer dans l'éducation alimentaire. L'influence des parcours de vie (naissance, chômage, décès du conjoint) peuvent avoir des effets sur les comportements alimentaires. Il y a donc différents moments où des conseils peuvent être donnés (PMI pour les naissances à direction des enfants mais aussi des parents par exemple).

Ambitions partagées	Recommandations antérieures	n° avis	Absence de consensus	Parties prenantes impliquées	Suivi	Commentaires divers
	Permettre aux associations de consommateurs sur le terrain de se saisir des questions d'alimentation en leur donnant des budgets dédiés et des formations adaptées pour des actions en alimentation.	81		Associations de consommateurs, État, association menant des ateliers pédagogiques, etc.	3 leviers du côté du PNA : comité régional de l'alimentation ; projets alimentaires territoriaux (PAT) ; axe éducation alimentaire du PNA en régions (appels à projets chaque année pouvant financer l'essaimage d'outils et/ou de formations sur le champ de l'éducation à l'alimentation).	FNSEA : il est important qu'un contrôle soit effectué pour s'assurer que seules des associations disposant d'un agrément puissent intervenir à l'école. Les recommandations présentées aux élèves doivent toujours reposer sur des résultats scientifiques avérés. CLCV : - mettre en place, à l'échelle territoriale, des formations pérennes et régulières à destinations des acteurs de la société civile qui veulent travailler sur ces questions - ces formations pourront être faites par des représentants des pouvoirs publics pour permettre aux associations de se saisir plus facilement des sujets du point de vue validé des pouvoirs publics - augmenter les budgets alloués aux associations qui souhaitent mettre en place ces actions - harmoniser les dossiers de réponses à AAP et mettre en place des tutoriels pour faciliter cette démarche pour des associations dont le temps des bénévoles est compté. Les fonds européens sont sous-utilisés. Complexité des appels à projets, besoin d'accompagnement pour répondre aux AAP. Moment critique pour les trésoreries des associations entre 2 paiements d'un AAP.
	Désigner un chef de file à l'échelle territoriale pour capitaliser les actions d'éducation alimentaire des ARS, DRAAF, Rectorat, associations, maisons de quartier, ... (désigner un tel chef de file dans chaque PAT).	81		État	Ministères : en application de la loi EGAlim, publication du décret du 12 avril 2019 sur les comités régionaux de l'alimentation. Il désigne comme chef de file le préfet de région. Réunion des administrations et des parties prenantes de l'alimentation. Il s'agit ainsi d'une officialisation de ces comités dans les textes.	
Mieux éduquer	Favoriser les partenariats entre acteurs pour organiser les actions éducatives, notamment à l'école et dans les lieux de vente alimentaire (ex : distributeurs et associations de prévention en santé, associations de consommateurs, de parents d'élèves, de professionnels de santé et de nutrition, agriculteurs, restaurateurs) ex : parcours pédagogique en magasin.	81		Ministère de l'éducation nationale, associations, distributeurs, etc.	MSS : des expérimentations sont en cours avec des étudiants en service sanitaire (49000 étudiants à la rentrée 2018 et 55000 à la rentrée 2019). L'objectif est de les envoyer vers des populations ayant des besoins, notamment dans les territoires ruraux. MAA : la mise en place de PAT facilite ce type de partenariats. ANIA : plusieurs entreprises agroalimentaires (Groupe Bel, Ferrero, Fondation Nestlé) sont partenaires du programme VIF (Vivons en forme), programme de prévention santé porté par l'association FLVS depuis 2005. Objectifs de ce programme : garantir la santé et le bien-être de tous, prévenir le surpoids et l'obésité chez l'enfant, contribuer à réduire les inégalités sociales de santé en matière d'alimentation et d'activité physique. La méthode repose sur une dynamique de co-construction avec l'ensemble des acteurs locaux. Les communes sont au coeur du dispositif. https://vivonsenforme.org Le partenariat entre fabricants et distributeurs est un élément clé pour la mise en place d'actions concrètes au plus près de l'acte d'achat et de consommation. Le <i>Consumer Goods Forum</i> réunit, à l'échelle internationale, une coalition d'acteurs engagés pour mettre en place une série d'initiatives en faveur de comportements plus sains et lance à Lyon le mouvement « On s'y met : Plus on agit, Mieux on se porte » (onsymet.fr). Le mouvement est né d'un projet clé du pilier Santé et Bien-être du CGF, <i>Collaboration for Healthier Lives</i> (CHL), qui reconnaît et aborde le rôle de l'industrie pour aider les consommateurs afin qu'ils puissent mener une vie plus saine. Aujourd'hui, un grand nombre d'industriels a rejoint le mouvement : des fabricants (Danone, Nestlé, Savencia, Bel, Fleury-Michon, Andros, et aussi L'Oréal, Procter & Gamble, Johnson & Johnson), des distributeurs (Carrefour, Auchan et METRO France), des agences de communication et de conseil (Publicis, BCG, Roamlar, Médiaperformances) et d'autres (Institut du commerce, Elior, Food Chéri). Les 1ères actions concrètes relayant les recommandations du PNNS sont déjà en place dans certains magasins à Lyon afin d'augmenter la consommation de légumes (méthodologie <i>Nudge</i> et incitative; des indications sur les chariots indiquant les quantités de fruits et légumes recommandées par Santé Publique France, en fonction de la taille du foyer ; des devants de caisse avec des produits de meilleure qualité nutritionnelle en remplacement de la confiserie). Ces premières actions sont co-construites et validées par les experts (INSEAD et INRA) pour assurer leur pertinence et aussi évaluer leur impact sur les comportements.	FNSEA : il faudrait également développer des partenariats avec les lycées agricoles pour favoriser l'échange autour de l'alimentation et de l'agriculture entre élèves de filières différentes. CNAFAL : importance de la parole des personnes extérieures à l'enseignant du point de vue des enfants CLCV : ne comprend pas pourquoi le focus a été fait sur le parcours en magasin. Il faut favoriser les partenariats de manière générale à l'échelle d'un territoire (ARS, infirmières, collèges, associations...), c'est de de cette manière que chacun s'investit et rend les actions pérennes. Coop de France : il est important que des professionnels et différents acteurs puissent participer aux actions éducatives, à l'école ou en dehors. Des visites d'exploitations ou d'usines peuvent être un bon outil (même si complexe à organiser). Développer des outils et des moyens pour favoriser l'implication de tous.

Ambitions partagées	Recommandations antérieures	n° avis	Absence de consensus	Parties prenantes impliquées	Suivi	Commentaires divers
					FCD : guide « Les clefs pour bien manger » publié en 2019. Il a été rédigé à destination de tous, avec l'objectif de le rendre accessible dès le plus jeune âge, avec des conseils pour manger de manière équilibrée au quotidien, des bonnes pratiques d'hygiène à respecter au quotidien, et des conseils pour réduire le gaspillage à domicile. Il apporte également des conseils adaptés aux situations spécifiques de chacun (âge, grossesse, allergies, budget...). Ces messages s'appuient sur des informations validées et reconnues par les ministères et les instances scientifiques. Le guide est consultable sur fcd.fr et sera mis à disposition en magasin par les enseignes adhérentes à la FCD. F2A : exemples d'actions : - "je mange normand dans mon lycée » en Normandie - La Roche sur Yon : organisation d'une journée "éducation à l'alimentation" pour 48 élèves de moyenne et grande section - Surgères : Jeunes en BTSA. Chaque année les étudiants choisissent des thèmes (nutrition, gaspillage alimentaire, etc) et constituent un outil de médiation, souvent un jeu ensuite proposé en animation extérieure : lycée, collège, forum, manifestation, selon le principe de faire intervenir des jeunes pour d'autres jeunes. AFDN : Le dispositif « Arts de faire culinaire au collège » a expérimenté des ateliers de découverte des lieux de production et d'achats ; voir guide méthodologique pour l'enseignant.	
	Promouvoir un partenariat entre chefs de cuisine et écoles, en associant les responsables des cantines scolaires.	81		Établissements scolaires, chefs de cuisine, Ministère de l'éducation nationale, collectivités territoriales, etc.	DGER : l'éducation à l'alimentation investit tous les temps de vie de l'établissement, et notamment celui de la restauration, particulièrement dans l'enseignement agricole (plus de 60% d'élèves internes). Elle peut impliquer tous les jeunes et adultes de l'établissement, dont l'équipe de restauration scolaire. DGAL: "la tablée des chefs", structure retenue dans l'appel à projets PNA 2019, développe ce lien (par exemple "les brigades culinaires" : www.tableedeschefs.fr/portfolio/les-brigades-culinaires). Par ailleurs, le dispositif « Plaisir à la cantine » mobilise l'ensemble des acteurs. AFDN/CENA : Le dispositif « Plaisir à la cantine » répond en partie à cet objectif en permettant à tous les acteurs de la restauration de participer aux projets des établissements. Le dispositif « Arts de faire culinaire » a été conçu pour mettre en valeur l'ensemble des acteurs de la communauté scolaire.	CLCV : cette action est dans la même lignée que l'idée de recourir à des ambassadeur.
	Développer des formats éducatifs innovants (type escape game/serious game) pour cibler les jeunes.	81		Associations		CLCV : ajouter les réseaux sociaux et les chaines youtube. Ce n'est pas seulement aux associations de se saisir de ce point très important. Elles n'ont pas les moyens financiers de se lancer dans ce projet. Il serait peut être plus pertinent que ce projet soit piloté par SPF par exemple et travaillé en lien avec des experts de santé publique, les associations de consommateurs, de santé et des spécialistes de l'éducation. Les associations doivent effectivement être parties prenantes. Adapter les supports en fonction des publics visés (âge, budget,...).
Mieux éduquer	Introduire un enseignement commun de l'alimentation et de ses dimensions sociales et culturelles et de santé publique, ainsi que de l'activité physique, dans les formations initiales et continues de tous les professionnels de santé, mais également des cuisiniers et des responsables de restauration (ainsi que les professionnels de l'activité physique et sportive, de l'enseignement et de l'alimentation) afin de fournir un langage commun à tous ceux susceptibles d'intervenir dans ce domaine. Afin de contribuer à la création d'un environnement favorable à la santé et de favoriser les échanges au sein d'équipes pluridisciplinaires, cet enseignement pourrait être proposé dans le cadre de la formation continue des professionnels de l'architecture, de l'urbanisme, de la communication et des personnels des collectivités.	76		Ministère de la santé et autres ministères concernés	PNNS : La promotion des comportements favorables à la santé relatifs à une alimentation saine et une activité physique et sédentarité régulière dans le cadre de la formation continue des professionnels de santé est une action envisagée dans le PNNS 4. CNFPT : colloque en juin 2019 à destination des professionnels de la restauration collective afin de partager les bonnes pratiques pour une alimentation favorable à la santé. Ligue de l'enseignement : - introduction d'un module sur l'alimentation dans les actions de formation des animateurs (BP JEPS LTP et APT-BAFA - BAFD). Base de référence minimale pout tout animateur amené à encadrer des enfants/jeunes lors de différentes activités ou contextes - modules de formation continue des agents en restauration scolaire : travailler sur une culture commune professionnelle et faire réfléchir les participants sur leur propre représentation de l'alimentation, des alimentations, afin que le message transmis aux enfants/jeunes soit juste et complet. DGER : Pour que ce qui concerne l'enseignement technique agricole, des temps puridisciplinaires dédiés à la santé et au développement durable et inscrits dans les référentiels de formation permettent la mise en œuvre de projets sur l'alimentation.	Coop de France : à regrouper avec les propositions de la ligne 5 (que tous les professionnels soient formés). Recommandation très importante. Nicole Darmon : Ajout des travailleurs sociaux dans la liste des personnels concernés. Réseau action climat : Arrivée du premier enfant comme un moment clé de la vie Ajout des professionnels de la petite enfance à cette recommandation (PMI par exemple). ADEME : ajouter le volet environnemental. Il est essentiel par exemple que les professionnels de santé aient connaissance des enjeux environnementaux pour en tenir compte dans leurs recommandations et les adapter si besoin.

Ambitions partagées	Recommandations antérieures	n° avis	Absence de consensus	Parties prenantes impliquées	Suivi	Commentaires divers
	Accorder une plus grande place à l'alimentation dans les programmes d'enseignement. Pour cela, il sera possible de s'appuyer sur le futur Traité de culture alimentaire française (recommandation 32 de l'avis n°73 du CNA).	76		Ministère de l'EN et CNA	DGER : enseignement technique agricole particulièrement concerné par la thématique de l'alimentation par son objet même de formation aux métiers de l'agriculture, forêt, nature et territoires. La thématique est inscrite dans l'ensemble des référentiels de formation dépendant du MAA et concerne l'ensemble des élèves des voies générales, technologique et professionnelle. Selon les niveaux et filières, cette inscription se fait par des entrées diverses, reflétant la diversité du sujet. Sont visés notamment les aspects nutrition et santé, développement durable, culturels et patrimoniaux, territoriaux... L'éducation à l'alimentation s'appuie également sur les éducations pour et à la santé, à la citoyenneté et au DD. Elle mobilise l'ensemble des apprentissages permettant le développement des compétences psychosociales et à l'estime de soi. Elle participe à la promotion de la santé à l'école. Elle est mise en œuvre par les équipes enseignantes, éducatives, de direction et de santé dans le cadre : des enseignements généraux ou de spécialisation, et plus particulièrement les enseignements d'écologie-biologie, d'éducation socio-culturelle, d'éducation physique et sportive, d'histoire-géographie, d'agronomie-Economie-Territoires (enseignement optionnel de la filière scientifique – rentrée 2019). de temps banalisés et obligatoires dédiés à la santé et/ou au développement durable. Ces temps, spécifiques à l'enseignement agricole, correspondent à un volume horaire d'1 semaine de cours, sont inscrits dans les référentiels de formations. L'existence de ces temps dédiés permet la conduite de projets pluridisciplinaires et pluricatégoriels associant les jeunes eux-mêmes. Cette mise en œuvre s'inscrit dans une démarche globale de l'établissement et repose dans une approche systémique, inscrite dans le projet de l'établissement, incluant un partenariat avec les acteurs spécialisés du territoire. Une attention particulière est portée sur les interventions extérieures et sur les ressources pédagogiques utilisées, qui doivent avoir été développées en lien avec les services de l'EN ou du MAA. Les équipes peuvent bénéficier de l'appui méthodologique de réseaux thématiques dans le cadre du dispositif national d'appui de l'enseignement agricole, constitué de l'ensemble des établissements d'enseignement supérieur agricole.	
					DGESCO : l'élaboration d'un projet de programme d'enseignement relève de la compétence du ministre de l'éducation nationale qui saisit le Conseil Supérieur des Programmes. La thématique de l'alimentation peut être abordée dans les domaines disciplinaires selon les programmes d'enseignement scolaire ou dans le cadre d'actions éducatives en lien avec le projet d'école ou d'établissement. Le rapport "Éducation à l'alimentation de la jeunesse" rendu en juillet 2018 pour le MENJ et le MAA rédigé par 4 inspecteurs généraux souligne que l'acquisition d'une culture commune à tous les acteurs est un élément clef de l'efficience de l'éducation par nature transversale de l'éducation alimentaire de la jeunesse. Pour ce faire, la formation y contribue mais également les actions partenariales et l'élaboration de démarches globales et de projets éducatifs comme par exemple les formations proposées dans le cadre de la mise en oeuvre de démarches globales de développement durable E3D et de la promotion de la santé qui regroupent enseignants, personnels de direction, gestionnaires, agents de restauration ou d'entretien ou encore les formations d'établissement destinées à l'ensemble des personnels.	
	Veiller à ce que les messages délivrés aux enfants en matière d'alimentation portent tant sur une alimentation saine et équilibrée, diversifiée, que sur les pratiques et coûts de la production agricole et de la transformation, le développement durable, le gaspillage, etc., intégrant notamment des notions liées au comportement, aux achats alimentaires et à l'économie familiale, à la lecture des étiquettes, à la confection des repas ou à la convivialité.	76		Ministère de l'EN	Coop de France : projet "Mission Miam" soutenu par plusieurs entreprises agroalimentaires, Coop de France, le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation de l'INRA et la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût. Cette bande dessinée est un outil pédagogique conçu pour et avec les enfants. Elle propose une nouvelle manière de parler de l'alimentation aux enfants et pré-adolescents, sans tabou ni discours culpabilisant. Ancrée dans le quotidien des 9-12 ans, elle emprunte avec humour leurs codes et leur langage pour faire passer les bons messages : ceux qui seront compris, mémorisés et intégrés dans leurs modes de vie actuels. www.fondation-gout.org/mission-miam DGAL : pour le développement d'outils de sensibilisation à consommer plus de fruits et légumes, lait et produits laitiers, le nouveau programme européen va permettre d'élaborer de nouveaux outils d'accompagnement éducatif en lien avec l'EN et le ministère de la santé. Une page spécifique du site du ministère regroupe les outils éducatifs exemplaires élaborés dans le cadrz des appels à projets ou des financements du PNA. Ligue de l'enseignement : création de Classes de découverte "Alimentation durable" avec pour objectifs de "comprendre le circuit de l'alimentation depuis sa production jusqu'à sa consommation, identifier les familles d'aliments et leurs apports pour la santé, valoriser la saisonnalité et la qualité des produits, prévenir le gaspillage alimentaire, aller à la rencontre de producteurs locaux". DGESCO : l'éducation à l'alimentation en milieu scolaire aborde l'alimentation dans l'ensemble de ses dimensions : nutritionnelle, environnementale, sensorielle, patrimoniale et culturelle, civique. Education transversale, elle est déployée dans le cadre de l'ensemble des enseignements : EMI (analyse du marketing alimentaire) dans le cadre de l'EMC, développement durable, pratiques alimentaires diverses des sociétés.	FNSEA : classes découverte, visite à la ferme (dans l'Orne, entre 2000 et 2500 enfants reçus chaque année).
Mieux éduquer	Analyser les messages relatifs à l'alimentation sous l'angle psychosociologique afin d'éviter les possibles effets anxigènes.	76		Ministère de l'EN	DGESCO : la lutte contre la néophobie alimentaire fait partie de l'éducation à l'alimentation et au goût et fait partie des programmes d'éducation à l'alimentation tels que les classes du goût ou le programme européen fruits et légumes et lait et produits laitiers. L'éducation à l'alimentation s'inscrit dans le cadre de la promotion de la santé à l'école pour laquelle le développement des compétences psycho-sociales est un levier éducatif primordial. Enfin, des fiches thématiques et des outils pour mettre en oeuvre une éducation critique des messages publicitaires seront disponibles en ligne sur la page Eduscol dédiée à l'éducation à l'alimentation et au goût.	

Ambitions partagées	Recommandations antérieures	n° avis	Absence de consensus	Parties prenantes impliquées	Suivi	Commentaires divers
	Renforcer l'information des parents et des familles, dans le cadre de l'éducation alimentaire des enfants. Les informer des actions conduites, les y associer étroitement. Déployer les moyens adaptés pour améliorer leur information, dans un contexte de perte de repères.	76		Ministère de l'EN	ANIA : Programme "Malin" (soutenu par la Fondation Bel). Depuis 2010, ce programme aide les familles en situation de fragilité sociale et économique à bien alimenter leurs jeunes enfants, de 0 à 3 ans, en proposant des outils d'accompagnement. Infos et astuces sur l'alimentation, conseils pratiques, recettes pour les parents, professionnels de la petite enfance à disposition pour des réponses plus personnalisées. En phase d'expérimentation, le programme est actuellement déployé dans 5 régions pilotes. Le projet soutenu (25 000€) vise à concevoir un nouveau support digital. Sous la forme d'un jeu facile d'accès, simple et ludique, le joueur compose les repas quotidiens de sa famille-, cette application permettra de compléter les actions de terrain du programme et ainsi d'en augmenter l'impact. Le syndicat de la nutrition spécialisée a développé un outil d'aide à prescription dans le cadre de la diversification alimentaire. Cet outil, diffusé aux médecins généralistes, est composé d'un bloc de fiches conseils, afin de conseiller les parents dans le cadre de RDV avec des enfants en bas-âge. Cela permet d'aider le médecin généraliste en rappelant les recommandations en matière de diversification alimentaire. DGESCO : les parents d'élèves font partie de la communauté éducative. À ce titre, ils sont parties prenantes dans le déploiement de l'éducation à l'alimentation dans le cadre du CESC. Des guides sont disponibles sur le site Eduscol pour les parents. Une fiche dédiée à l'alimentation des enfants et des adolescents fait également partie de la malette des parents. Le programme « Arts de faire culinaire au collège » est aussi en direction des parents et des enfants dans le but de ne pas accentuer le décalage entre ce qui est fait au collège et ce qui est fait à la maison AFNOR : Norme NF V90-001:2017, Aliments infantiles (0 - 3 ans) - Symbole graphique pour l'identification d'aliments destinés aux enfants de 0 à 3 ans et exigences d'informations associées + Site internet www.alimentationdutoutpetit.fr. La norme décrit les modalités d'application d'un symbole graphique à apposer sur les aliments, préparés ou destinés à la préparation d'un repas pour enfants de 0 à 3 ans dans le cadre d'une alimentation équilibrée favorable à leur santé, cette alimentation devant tenir compte de leurs besoins nutritionnels et de leur fragilité. A noter : l'obtention du logo PNNS pour les pages "manger pour bien grandir" et "le coin des parents" du site internet.	CLCV : pas seulement l'éducation nationale, mais aussi les médecins, maisons de quartiers, PMI, crèches, lieux de travail, associations de parents ; là où les adultes peuvent être le plus susceptibles de parler de leur alimentation. Coop de France : lien avec la recommandation ligne 5, impliquer et sensibiliser tout le monde, avoir des actions coordonnées
	Renforcer la place de l'éducation au goût et à l'alimentation par la pratique culinaire. Intégrer la connaissance des cultures alimentaires dans les programmes scolaires. Sensibiliser les enfants et les jeunes à la lutte contre le gaspillage alimentaire, aux particularités des allergies et des intolérances alimentaires et à l'importance d'une alimentation équilibrée et de prises alimentaires bien réparties (notamment l'importance du petit déjeuner), dans les programmes scolaires. Développer un plan de formation spécifique des enseignants, en insistant sur les aspects complémentaires et croisés de ces domaines.	77		Ministères	MENJ/MAA : dispositif des « classes du goût » en refonte, en partenariat entre le MENJ et le MAA (élargissement envisagé notamment au niveau des maternelles) L'éducation à l'alimentation et au goût telle que la déploie le MENJ s'adosse aux recommandations du PNA et du PNNS qui font partie du comité de pilotage pour la rédaction du vade-mecum. La dimension culturelle et patrimoniale de l'éducation à l'alimentation et au goût constitue un axe important développé dans le vade-mecum. Un concours "le défi zéro gaspi alimentaire" est expérimenté à la rentrée 2019 dans 2 régions, Normandie et Nouvelle Aquitaine (5 académies), pour valoriser les idées et expérimentations des élèves en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Dispositif des petits déjeuners piloté par le MENJ généralisé à la rentrée 2019 pour le 1er degré REP/REP+, quartiers prioritaires et zones rurales isolées. Il s'agit d'agir au bénéfice des élèves en situation de précarité tout en élaborant des projets pédagogiques et éducatifs en faveur de l'équilibre alimentaire, de la convivialité et du partage. Ce dispositif permet également de travailler sur le gaspillage alimentaire et l'éducation sensorielle. Ligue de l'enseignement: organisation et animation d'actions de formation pour agents travaillant autour de la restauration collective (scolaire, accueils de loisirs, centres de séjours...) de modules de formation sur: - Intolérances et allergies alimentaires (5 à 6 groupes de 15 à 18 personnes/an) - Laïcité et restauration scolaire (3 à 4 groupes de 10 à 15 personnes/an) - Gaspillage alimentaire Programme « Arts de faire culinaire au collège ».	DGESCO : La manipulation d'aliments par les élèves doit tenir compte des réglementations en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire. Le MENJ est pilote en matière de formation des enseignants. Le plan national de formation précise les orientations pour la formation continue des cadres pédagogiques et administratifs de l'EN décliné localement en académie et en département. Coop de France : il est indispensable que l'éducation à l'alimentation soit liée au plaisir de manger
	Favoriser le travail collaboratif entre le personnel médical (médecin et/ou infirmier) et le personnel de la restauration scolaire, notamment sur les projets d'animation spécifiques en lien avec l'alimentation.	77		Ministère de la santé et EN	DGER : cela est mis en œuvre par les équipes enseignantes, éducatives, de direction et de santé. DGESCO : les projets d'éducation sont mis en oeuvre par les équipes pédagogiques en lien avec les personnels de santé de l'éducation nationale sous le pilotage de l'IEN dans le premier degré et du chef d'établissement dans le second degré. DGAL : programme « Plaisir à la cantine » mis en place en régions. Programme « Mon restau Responsable » porté par Restau'co et FNH favorise le travail entre ces différents acteurs Ligue de l'enseignement : Jeunes volontaires en service civique ayant pour mission la « Réduction du gaspillage alimentaire ». Quelques expérimentations en lycée et collectivités locales. Projet de développement à plus grande échelle.	Coop de France : il faut des liens entre scolaire, péri-scolaire et en dehors de l'école (parents, personnel médical et paramédical libéral...)

Ambitions partagées	Recommandations antérieures	n° avis	Absence de consensus	Parties prenantes impliquées	Suivi	Commentaires divers
	Sensibiliser les Directeurs d'école et les Chefs d'établissement, les enseignants et les professeurs documentalistes à la qualité du contenu des documents pédagogiques utilisés en classe : - pour évoquer les différents enjeux directs et indirects de l'économie alimentaire (production locale versus échanges internationaux) et plus généralement sur les externalités positives et négatives associées ; - pour parler d'éducation nutritionnelle et des enjeux en matière de santé et de respect de l'environnement de l'alimentation ; - pour intégrer les différentes cultures alimentaires. Organiser la validation officielle de ces outils par les autorités compétentes.	77		Ministère de l'EN	Au nom des principes de la liberté d'édition et de la liberté pédagogique, le MENJ n'intervient pas directement dans le choix effectué par les établissements en matière de manuel. Les maisons d'éditions sont autonomes quant à la rédaction des manuels. Le manuel doit cependant être conforme aux programmes et instructions officielles. Dans le premier degré, le choix des manuels est effectué librement par la communauté éducative réunie en conseil d'école. Dans le second degré, les équipes pédagogiques tiennent compte des recommandations officielles pour proposer des critères de choix en conseil d'administration. En matière d'intervention de partenaires ou associations extérieures, le MENJ est attentif au respect du cadre et des valeurs de neutralité du service public d'éducation.	FNSEA : il faut bien veiller à l'objectivité des contenus en matière d'agriculture. De nombreux manuels n'abordent l'agriculture que sous l'angle des émissions mais les services rendus, notamment par l'élevage, sont très rarement évoqués. ADEME : intégrer les connaissances les plus récentes sur les enjeux environnementaux de l'alimentation (ne pas se restreindre à la lutte contre le gaspillage). Ne pas opposer les systèmes entre eux.
Mieux éduquer	Reconnaître et faire connaître auprès des enseignants la mission éducative des personnels chargés de l'accompagnement des enfants durant le repas et la pause méridienne.	77		Ministère de l'EN	DGER : c'est mis en œuvre par les équipes enseignantes, éducatives, de direction et de santé. DGESCO : l'un des objectifs poursuivi dans le déploiement de l'éducation à l'alimentation et au goût et tel qu'il est développé dans le vade-mecum, est d'insister sur sa transversalité. L'éducation à l'alimentation est bien l'affaire de l'ensemble de la communauté éducative. C'est à travers des projets transversaux, inscrits dans le cadre du projet d'école ou d'établissement, qui croisent les regards et les compétences des personnels de l'éducation nationale et des collectivités territoriales, afin que les missions de chacun sont mieux appréhendées.	
	Développer l'éducation nutritionnelle dans le cadre de l'éducation à l'alimentation et au plaisir de manger. Privilégier l'information nutritionnelle en présence des aliments et non uniquement de façon cognitive.	77		Ministère de l'EN	DGAL/DGESCO : les dispositifs "Classes du goût", "Plaisir à la cantine", le dispositif des petits déjeuners. L'éducation à l'alimentation est une éducation transversale mise en œuvre dans le respect des missions et des compétences de chaque membre de la communauté éducative. Le temps de la pause méridienne est aussi l'occasion d'organiser des ateliers ou de transmettre des informations sur l'équilibre alimentaire. Ligue de l'enseignement : participation des enfants/jeunes (plusieurs milliers par an) à l'élaboration des repas (de la conception des menus, aux achats et aux préparations culinaires) lors de séjours vacances (notamment les séjours itinérants) Le programme Arts de faire culinaire au collège intègre une analyse des risques et des points critiques en termes d'hygiène.	DGESCO : La manipulation d'aliments par les élèves doit tenir compte des réglementations en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire. Coop de France : il est indispensable que l'éducation à l'alimentation soit liée au plaisir de manger, avec une relation concrète aux aliments. Nicole Darmon : place des jardins pédagogiques. L'éducation alimentaire doit être faite en présence des aliments. À cet égard, il serait bon de faire remonter haut dans l'agenda la valeur éducative démontrée des jardins pédagogiques et leurs effets sur la santé et le bien-être (bibliographie scientifique étoffée)
	Inciter à réaliser un travail pédagogique autour du lien entre alimentation, santé et plaisir en associant les responsables de la restauration scolaire ou des agents souhaitant s'impliquer. Institutionnaliser la relation sur ce sujet pour la rendre non pas obligatoire mais inscrite dans les pratiques.	77			Ligue de l'enseignement : - associations locales intervenant sur temps périscolaires: ateliers/animations sur les temps périscolaires sur l'alimentation. - USEP: les rencontres sportives scolaires sont associées à des moments de restauration (goûter ou déjeuner) qui sont autant de temps privilégiés autour desquels un travail peut être mené par rapport à l'éducation du goût (le plaisir/la frustration), l'exploration des sens, la connaissance des aliments, la régularité des repas, etc. La rencontre et le thème de l'alimentation sont des vecteurs privilégiés pour informer les familles et les impliquer dans le projet d'éducation à la santé. - UFOLEP: organisation des rencontres sportives tous publics autour de la santé (Label Santé UFOLEP) avec notamment comme objectifs : Organiser une restauration de qualité pour la santé du public (qualité, équilibré, saisonnalité et produits locaux), veiller à la santé des sportifs par leur alimentation...	
	Sensibiliser et former les assistants d'éducation sur les missions de la restauration et sur le fonctionnement du service et plus particulièrement sur leurs fonctions éducatives et d'accompagnement des jeunes, au-delà des simples fonctions de surveillance.	77			DGAL : le programme « Plaisir à la cantine » intègre un module sur le gaspillage. Dans ce cadre, les assistants d'éducation sont sensibilisés dans leur rôle en tant qu'accompagnant dans la restauration. Un module sur la sociologie du mangeur est également prévu.	Ligue de l'enseignement: module à introduire dans la formation initiale des CPE

Ambitions partagées	Recommandations antérieures	n° avis	Absence de consensus	Parties prenantes impliquées	Suivi	Commentaires divers
	Proposer aux enseignants d'intégrer les notions d'alimentation et de nutrition dans le cadre des Enseignements Pratiques Interdisciplinaires (EPI) au collège et des Travaux Pédagogiques Encadrés (TPE) au lycée.	77			DGESCO : les EPI et les TPE ne sont qu'une dénomination des projets transversaux pouvant être mis en oeuvre dans le second degré. Les TPE sont un enseignement obligatoire en classe de première générale et consistent en un travail pluridisciplinaire se rapportant à des thèmes définis au niveau national dans le cadre des programmes d'enseignement scolaire. La réforme des lycées est en cours, celle du collège est faite, donc certains dispositifs EPI et TPE ont été revus.	Réseau F2A : exemple à Rodez. En formation CAPA OIA, module "raisonner son alimentation". Collaboration avec le RMT Nutriprévuis: travaux sur les valeurs nutritionnelles des produits transformés avec les BTSA STA. À La Roche sur Yon : stagiaires de la formation DE JEPS, semaine sur l'animation autour de l'alimentation (du 20 au 24/05/19). À Marmilhat : 1ère année de BTS, 3 apprentis vont travailler sur une thématique "éducation à l'alimentation" dans le cadre d'un projet d'Initiative et de Communication. Ligue de l'enseignement : ne pas oublier de leur proposer d'associer les agents de la restauration scolaire et du périscolaire.
	Travailler à un kit pédagogique sur l'alimentation avec le CLEMI (centre de liaison de l'enseignement et des médias d'information).	81		Ministère de l'éducation nationale, CLEMI, associations de consommateurs.	DGESCO : l'éducation aux médias et à l'information (EMI) est obligatoire dans l'ensemble du système éducatif (inscrite au sein des programmes d'enseignement EMC – éducation morale et civique depuis la rentrée 2015). Le CLEMI est associé à la rédaction du vade-mecum sur l'éducation à l'alimentation. Le programme « Arts de faire culinaire au collège » prévoit un atelier de décryptage du marketing, par la pratique, notamment avec les cours d'arts plastiques.	INRA : importance d'enseigner le sens critique (page 45 de l'avis 81 du CNA) et pas seulement chez les enfants.

Annexe 3 – Liste des sigles

ADEME	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie
AFDN	Association française des diététiciens-nutritionnistes
AFNOR	Association française de normalisation
AGORES	Association nationale des directeurs de la restauration collective territoriale
AJI	Association des journées de l'intendance
ANEGJ	Association nationale de l'éducation au goût des jeunes
ANIA	Association nationale des industries alimentaires
ARS	Agence régionale de santé
CESC	Comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté
CFE-CGC AGRO	Confédération française de l'encadrement, confédération générale des cadres – Fédération nationale agroalimentaire
CGI	Confédération du commerce de gros et international
CIS	Comité interministériel pour la santé
CLCV	Consommation, logement, cadre de vie
CNA	Conseil national de l'alimentation
CNAFAL	Conseil national des associations familiales laïques
CNAFC	Confédération nationale des associations familiales catholiques
CNFPT	Centre national de la fonction publique territoriale
CP	Confédération paysanne
CSA	Conseil supérieur de l'audiovisuel
CSP	Catégorie socio-professionnelle
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGER	Direction générale de l'enseignement et de la recherche
DGESCO	Direction générale de l'enseignement scolaire
DGS	Direction générale de la santé
DRAAF	Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
DRIAAF	Direction régionale interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
EGA	États généraux de l'alimentation
EN	Éducation nationale
EPI	Enseignements pratiques interdisciplinaires
F2A	Formation en agro-alimentaires
FCD	Fédération du commerce et de la distribution
FDVA	Fonds pour le développement de la vie associative
FNAF-CGT	Fédération nationale agroalimentaire et forestière – Confédération générale du travail
FNFR	Fédération nationale familles rurales

FNH	Fondation pour la nature et l'Homme
FNSEA	Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles
INC	Institut national de la consommation
INRA	Institut national de la recherche agronomique
IREPS	Instance régionale d'éducation et de promotion de la santé
MAA	Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
MENJ	Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse
MSS	Ministère des solidarités et de la santé
MTES	Ministère de la transition écologique et solidaire
PAT	Projet alimentaire territorial
PNA	Programme national pour l'alimentation
PNAN	Programme national de l'alimentation et de la nutrition
PNNS	Programme national nutrition santé
PQ	Personnalité qualifiée
REP	Réseau d'éducation prioritaire
SNIES-UNSA	Syndicat national des infirmiers éducateurs de santé – union syndical des syndicats au- tonomes
SNRC	Syndicat national de la restauration collective
SPF	Santé publique France
TPE	Travaux pédagogiques encadrés
UFC-Que choisir	Union fédérale des consommateurs

Annexe 4 – Composition du groupe de concertation

Co-présidents du groupe de concertation Jean-Pierre Corbeau, Daniel Nizri

Secrétariat interministériel du CNA Marion Bretonnière-Le Dû
Margaux Denis

Structures des membres permanents du CNA

Collège des consommateurs et usagers

CLCV	Wendy Si Hassen (puis Lisa Faulet)
CNAFAL	Nicole Damon
CNAFC	Robert Aelion
FNFR	Résie Bruyère

Collège des producteurs agricoles

CP	Virginie Raynal
FNSEA	Emma André, Anne-Marie Denis

Collège des transformateurs et artisans

ANIA	Alice Fuentes-Pozza, Alexandre Godin, Cécile Rauzy, Virginie Somon, Laurence Vigne (suppléants : Timothée Arar-Jeantet, Sandrine Blanchemanche, Nikta Vaghefi, Thierry Gregori)
Coop de France	Nathalie Blaise

Collège des distributeurs

FCD	Émilie Tafournel (suppléante : Emmanuelle Bourdeaux)
-----	--

Collège des restaurateurs

AGORES	Christophe Hébert
RestauCo	Latifa Noumane
SNRC	Carole Galissant (suppléante : France-Anne Huard)

Collège des salariés

CFE-CGC Agro	Jean-Paul Brulin
FNAF-CGT	Pascal Petitpierre

Collège des associations de la société civile

France Asso Santé	François Rullier
Associations de protection de l'environnement	Cyrielle Denhartigh, Madeleine Charru (suppléante : Lola Guillot)

Collège des personnalités qualifiées

Nicole Darmon

Collège des membres de droit

ADEME

Sarah Martin

INC

Vanessa Madi

INRA

Anne Lhuissier

Collège des participants de plein droit

MAA, DGAL

Carole Foulon, Christine Raiffaud

MAA, DGER

Corinne Sadot, Sandra Zemouli

MENJ, DGESCO

Véronique Gasté, Bérénice Hartmann

MSS, DGS

Christel Courcelle, Isabelle de Guido

Invités permanents

AFNOR

Stéphanie Tiprez

Réseau F2A

Irène Allais, Pascal Lopez

Structures spécifiquement invitées au groupe de travail

AFDN

Anne Béraud, Audrey Boyer

CSA

Fabien Mignet

Ligue de l'enseignement

Michel Lejeune

SNIES-UNSA

Béatrice Martinez

Structures inscrites au groupe mais n'ayant pas participé aux réunions

UFC-Que choisir

Olivier Andrault

CGI

Alexia Fromanger (suppléant : Frédéric Stéfani)

Personnalité qualifiée

Gaël Orieux

Annexe 5 – Mandat du groupe de concertation

Contexte

Le président du CNA a proposé au CNA plénier une autosaisine portant sur l'éducation à l'alimentation.

Le CNA plénier a validé ce choix lors de la plénière du 7 février 2019, à la suite d'une consultation des membres relatives au choix des thématiques de concertation à traiter en 2019.

Cette thématique est identifiée comme prioritaire compte tenu des enjeux pour l'accès de tous à une alimentation favorable à la santé et à l'environnement tel que préconisé dans l'avis n°81 du CNA. L'éducation à l'alimentation s'entend ici comme un processus continu, tout au long de la vie.

Ce sujet a été traité dans de récents groupes de concertation du CNA :

- avis n°75 « Réflexion sur l'étiquetage nutritionnel simplifié »,
- avis n°76 « Suivi des recommandations des avis antérieurs du CNA relatifs à la politique nutritionnelle »,
- avis n°77 « Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire »
- avis n°81 « Alimentation favorable à la santé ».

Le thème de l'éducation à l'alimentation a donné lieu à plusieurs recommandations dont un suivi doit être réalisé.

Objectifs et attendus

Le groupe de concertation « Éducation à l'alimentation » réunit les membres du CNA ainsi que les structures qui auront utilement été associées à la rédaction des avis n°75, 76, 77 et 81 et a pour mission de :

- dresser un état des lieux et un suivi des recommandations issues des avis n°75, 76, 77 et 81 relatives à l'éducation à l'alimentation ;
- identifier les actions « phares » aujourd'hui mises en place par les parties prenantes dans ce domaine ;
- définir des priorités d'actions. Le groupe de concertation explorera notamment les possibilités d'action permettant le développement d'une nouvelle approche de l'éducation à l'alimentation auprès des jeunes.

Ce travail sera issu d'une construction collective au sein du groupe de concertation, résultant d'une analyse intégrative d'un sujet donné, s'appuyant si nécessaire sur un processus d'auditions d'experts et de spécialistes, notamment des sciences de l'éducation, la sociologie et les sciences cognitives.

Méthode de travail

Le groupe de concertation sera co-présidé par :

- Pr Jean-Pierre Corbeau, personnalité qualifiée du CNA, Professeur émérite de sociologie de l'alimentation à l'Université de Tours, qui a présidé le groupe de concertation sur les enjeux de la restauration en milieu scolaire (avis 77 du CNA) ;
- Pr Daniel Nizri, personnalité qualifiée du CNA, Inspecteur général honoraire des affaires sociales, qui a présidé le groupe de concertation sur l'alimentation favorable à la santé (avis 81 du CNA).

La co-présidence de ce groupe de concertation présentera le programme de travail et rendra compte des travaux en séance plénière du CNA.

Le secrétariat interministériel sera chargé de définir le plan de travail, d'assurer l'organisation et le suivi de la concertation et de rédiger les différents documents de travail (notamment l'ordre du jour, les compte-rendus et le projet d'avis). Il sera également garant du bon respect de la méthode de concertation telle que définie dans le cadre du processus de concertation.

Il est attendu que le CNA rende son avis final avant fin octobre 2019.

Annexe 6 – Synthèse des 9 recommandations clés

A – Une éducation à tous les âges de la vie pour rendre autonome et se construire une vision globale de l'alimentation

- 1) Prendre prioritairement en compte les inégalités sociales, de santé et territoriales : agir avec une approche spécifique par public cible et par territoire.
- 2) Renforcer l'éducation à l'alimentation par la pratique culinaire, le goût et/ou les jardins pédagogiques.
- 3) Donner des informations claires et factuelles au moment de l'acte d'achat.
- 4) Développer, revoir et/ou généraliser la formation continue et initiale sur l'alimentation des professionnels amenés à faire passer des messages sur l'alimentation. Élaborer et diffuser un guide de formation commun.
- 5) Informer et sensibiliser tous les parents, notamment via les grands médias et internet.
- 6) Insérer l'éducation à l'alimentation dans un continuum éducatif.
- 7) Augmenter les moyens financiers publics nationaux et territoriaux pour l'éducation à l'alimentation.

B – Une cohérence et une complémentarité des messages

- 8) Mieux encadrer la publicité et le marketing alimentaire, notamment en direction des moins de 16 ans. Orienter les professionnels vers un marketing plus responsable.
- 9) S'assurer de l'accessibilité pour tous (fruits et légumes, bio, local, démarches de progrès, etc.) en cohérence avec les messages des pouvoirs publics sur l'alimentation.

CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION

251 RUE DE VAUGIRARD
75015 PARIS CEDEX 15

WWW.CNA-ALIMENTATION.FR
[@CNA_ALIM](https://twitter.com/CNA ALIM)

