



PENSER L'AVENIR DE NOTRE SYSTÈME ALIMENTAIRE AUTOUR DE PROJETS INCLUSIFS

19 février 2021

Cycle de rencontres « des quartiers en transition »



Philippe POINTEREAU



Entreprise sous statut d'association
loi 1901
Existe depuis 39 ans
Basée à Toulouse et à Lyon
200 adhérents, 35 salariés
Accélérateur des transitions

Solagro

d'autres voies

pour l'énergie, l'agriculture,
et l'environnement

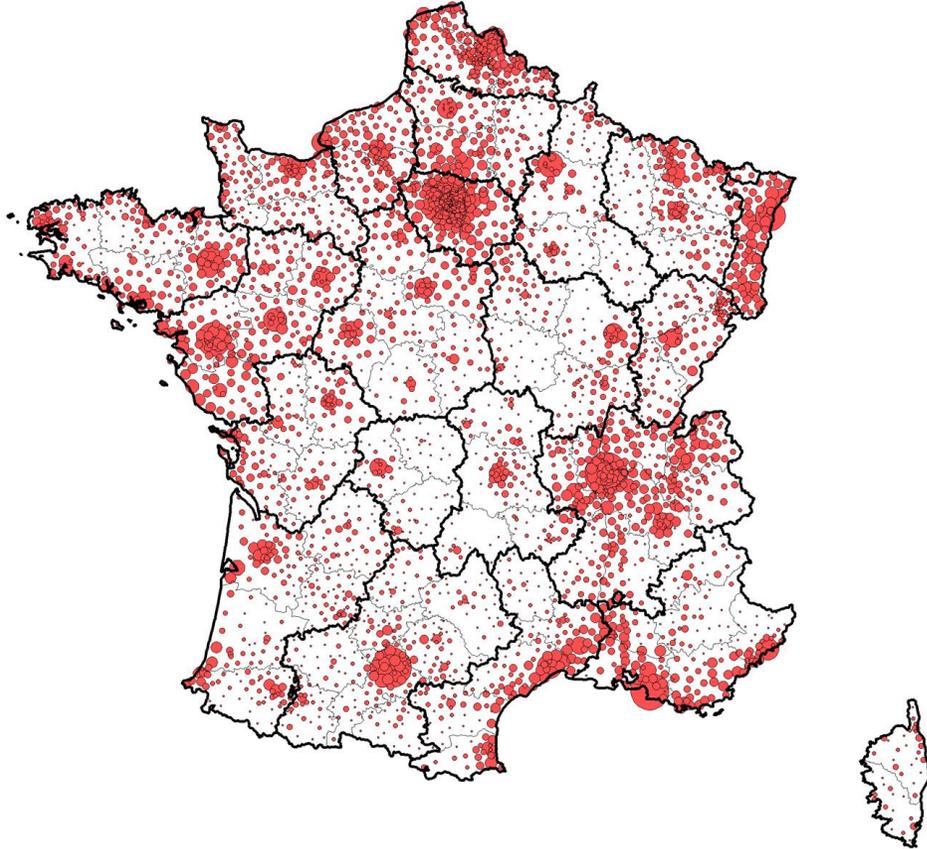


QUI SOMMES-NOUS ? →

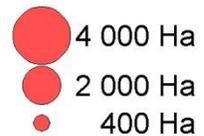
RECHERCHER | LETTRE D'INFOS | ESPACE PRIVÉ



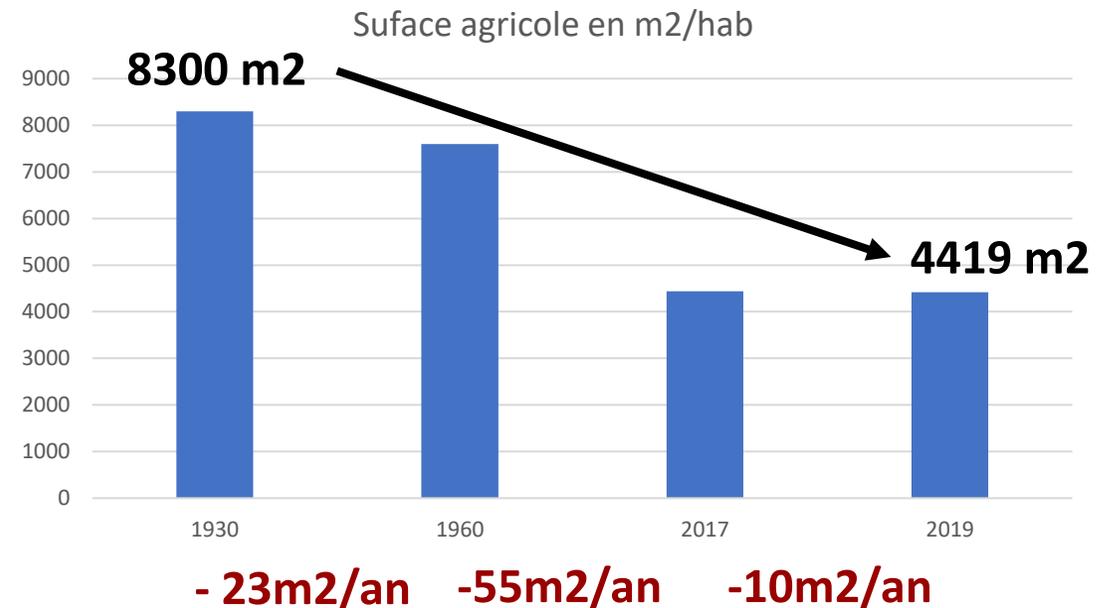
Protéger nos terres agricoles et renouveler nos fermiers



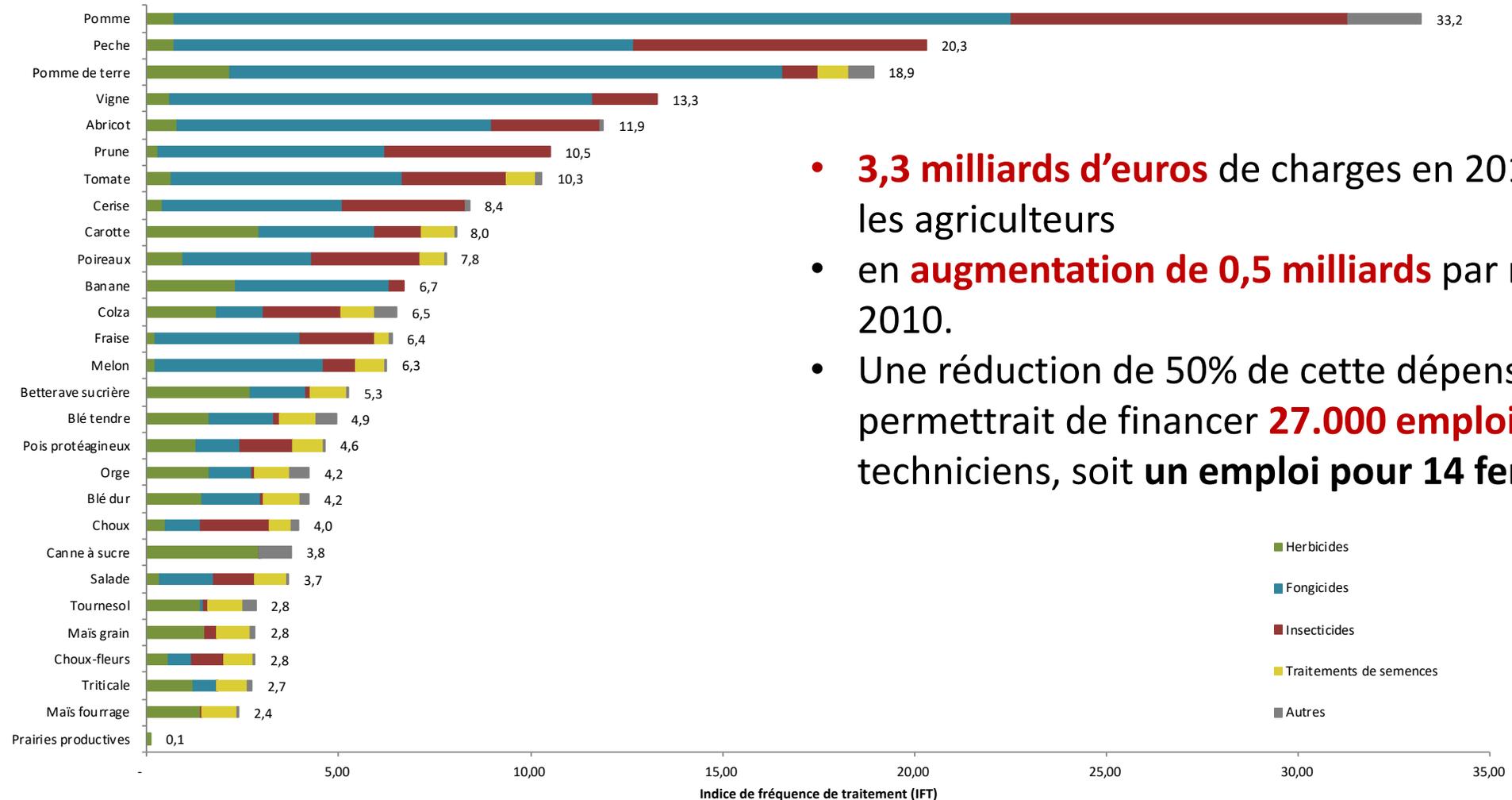
Legend



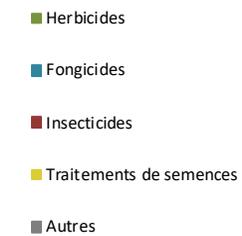
- Perte de **73.000 ha/an** de terres agricoles entre 1989 et 2017
- **+66 000 ha** artificialisés dans la même période entre 1989 et 2017
- **Disparition de 9.000 exploitations par an** et de **7.700 équivalent temps plein**



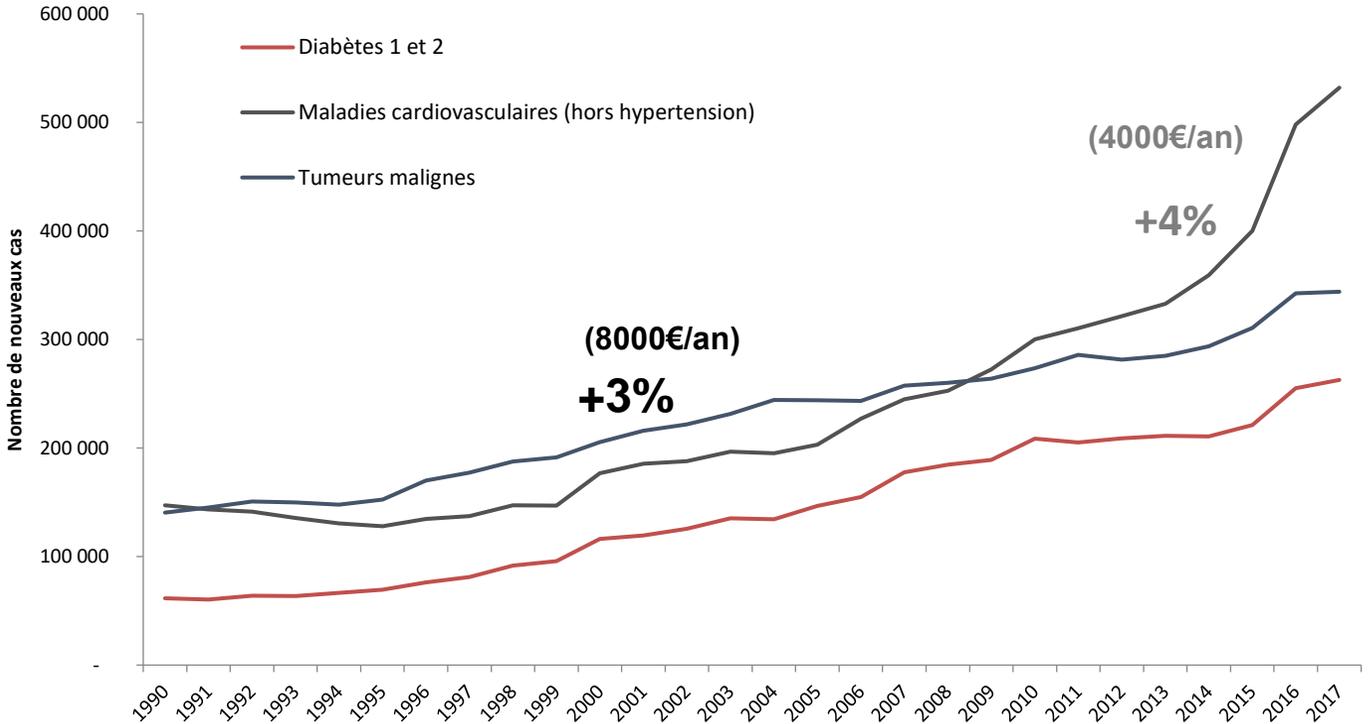
Diminuer l'utilisation de pesticides



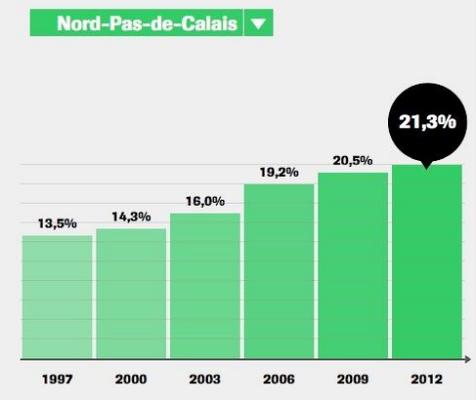
- **3,3 milliards d'euros** de charges en 2017 pour les agriculteurs
- en **augmentation de 0,5 milliards** par rapport à 2010.
- Une réduction de 50% de cette dépense permettrait de financer **27.000 emplois** de techniciens, soit **un emploi pour 14 fermes**



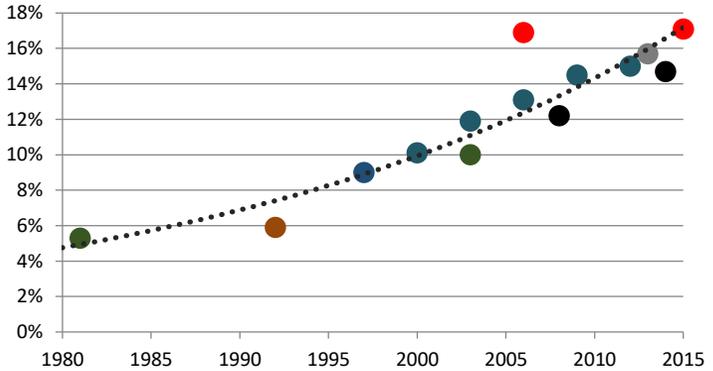
Inverser les courbes des maladies chroniques et de l'obésité



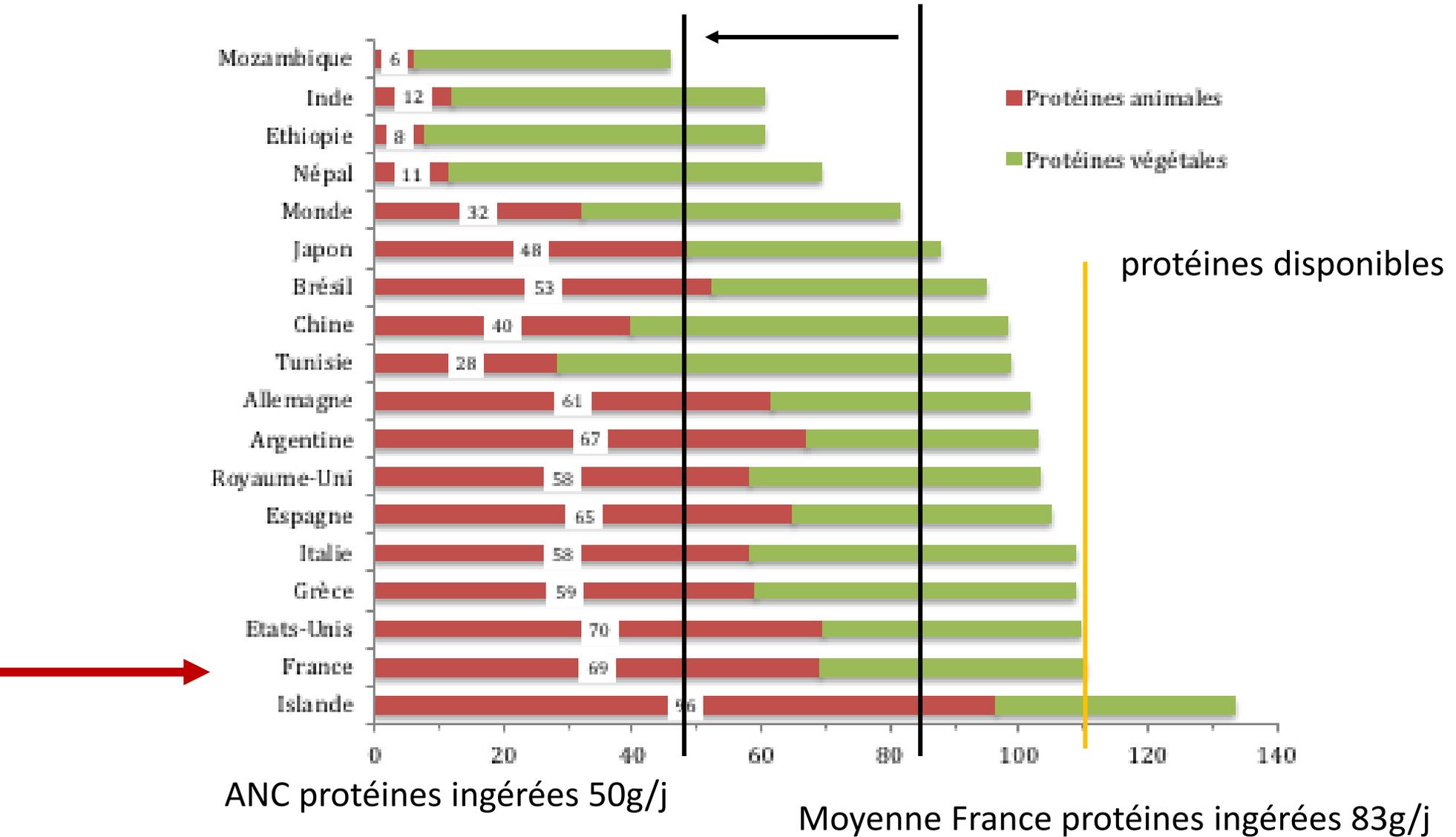
Nouveaux cas d'ALD, d'après la Cnam (Caisse Nationale d'Assurance Maladie)



Obésité



Disponibilité en protéines animales et végétales: une grande marge pour la France



France : 62% de protéines animale versus 45% pour le monde.
 Consomme : 1,7 fois trop de protéines par rapport aux recommandations de l'OMS

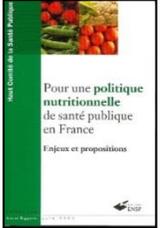
Des indicateurs pour évaluer l'atteinte des objectifs de la feuille de route gouvernementale

- Réduire les émissions de GES de **75 % d'ici 2050 (soit un facteur 4)** par rapport à 1990. - **50 %** pour l'agriculture
- Et la **neutralité carbone (ZEN)** en **2050**
- Réduire de **50%** l'usage des pesticides en **2025** par rapport à 2008 (objectif qui avait été fixé pour 2018, Stratégie européenne pour la biodiversité)
- **Bon état écologique des masses d'eau** en 2015 reporté à **2027**
- **Zéro artificialisation nette** (loi Alur 2014)
- Plus de perte de biodiversité **d'ici 2020** et restauration des services écologiques (objectifs d'Aichi, convention sur la diversité biologique, ...)
- **10% des surfaces agricoles en particularités topographiques** à haute diversité biologique (d'ici 2030)
- **Zéro déforestation nette importée** (SNDI 2018-2030)
- Atteindre un bon état écologique des masses d'eau **d'ici à 2015** repoussé à **2027**
- Réaliser les objectifs du PNNS4 (diminuer l'exposition aux pesticides) d'ici **2025** et le rendre compatible avec les objectifs de la SNBC et de l'accord de Paris - Nutriscore
- **15% de bio en 2022**

La mise en place d'une politique nutritionnelle en France

1998-1999 Rapport DGS (Hercberg & Basdevant)
Objectifs nutritionnels de santé publique pour la France

1999-2000 Rapport du HCSP (Hercberg & Tallec)
Pour une politique nutritionnelle de sante publique: Enjeux et propositions



→ Améliorer la santé de l'ensemble de la population en agissant sur un de ses déterminants majeurs, la nutrition (alimentation et activité physique)

→ objectifs nutritionnels chiffrés, mesurables à 5 ans

2001-2005 **PNNS1**

2006-2010 **PNNS2**

2011-2017 **PNNS3 (+ PO 2010-2013)**
(Code de la santé publique article L3231-1, 2010)

2019-2023 **PNNS4**



- Stratégies
- communication
 - éducation
 - information
 - formation
 - offre alimentaire
 - offre d'activité physique
 - offre de soins

→ Prévention / Dépistage / Prise en charge

Continuum pour l'élaboration des repères du PNNS 4



Socle scientifique des repères nutritionnels

4 rapports sur les différents éléments permettant d'établir les recommandations



Repères nutritionnels de Santé Publique

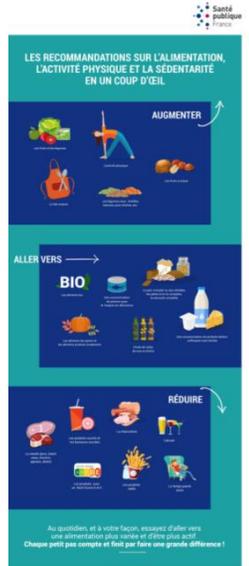
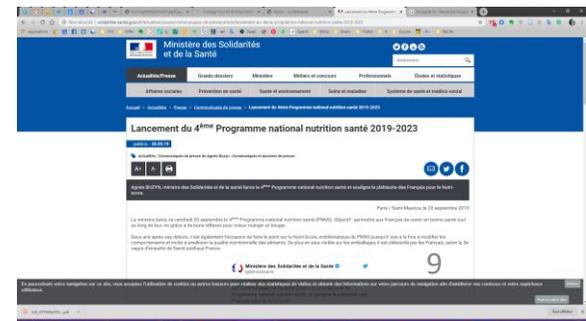
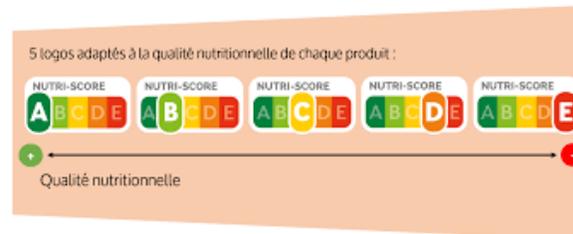
Réalisé par le Haut Conseil de la Santé Publique

Rapport établissant les repères de consommation et les conseils transversaux : base du PNNS 4



Messages nutritionnels grand public*

Formulation des repères



* Incluant les messages sur l'activité physique

LES RECOMMANDATIONS DU PNNS4 (objectifs)

- **Diminuer la prévalence de l'obésité** chez les adultes et de 20% chez les enfants
- Diminuer la consommation de **sel** (90% des adultes consomment moins de 7,5 g/j)
- Interrompre la croissance des **produits ultra-transformés** (réduire de 20%)
- **100% de la population consomme au moins 20% de leurs produits végétaux en bio**
- Diminuer le nombre d'additifs
- **Promouvoir le Nutriscore** (notamment la restauration collective)
- 50% de produits bio (20%) et durable dans la **restauration collective**
- **Précarité alimentaire** : offre ciblée sur les petits déjeuners à la cantine, tarifs sociaux pour les cantines scolaires
- « Villes actives » et « **entreprises actives** » du PNNS
- **Affichage environnemental**

LES RECOMMANDATIONS DU PNNS4 (repères alimentaires)

- Consommer au moins **5 portions de fruits et légumes par jour** (soit 450g)
- Une petite poignée par jour **fruits à coque** sans sel ajouté
- Consommer des **légumineuses (au moins 2 fois par semaine)**
- Privilégier les **produits céréaliers complets et peu raffinés.**
- Consommer **2 produits laitiers par jour** (contre 3 auparavant)
- **Limiter la consommation de viande rouge** (500 g/semaine) et **la charcuterie** (150 g/semaine)
- Privilégier des aliments cultivés selon des modes de production **diminuant l'exposition aux pesticides** pour les fruits et légumes, les légumineuses, les produits céréaliers complets,

Article 24 de la loi sur l'agriculture et l'alimentation

«Au plus tard le 1er janvier **2022**, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge comprennent une part au moins égale, en valeur, à **50 % de produits répondant à l'une des conditions suivantes**, les produits mentionnés au 2° du présent I devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20 % (bio) :

Les gestionnaires des restaurants collectifs dont les personnes morales mentionnées aux articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2 ont la charge servant plus de deux cents couverts par jour en moyenne sur l'année sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes **un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales** dans les repas qu'ils proposent.

Article 24 de la loi sur l'agriculture et l'alimentation

« A titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la loi pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire **sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien.** Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales.

« L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur **le gaspillage alimentaire,** sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme.

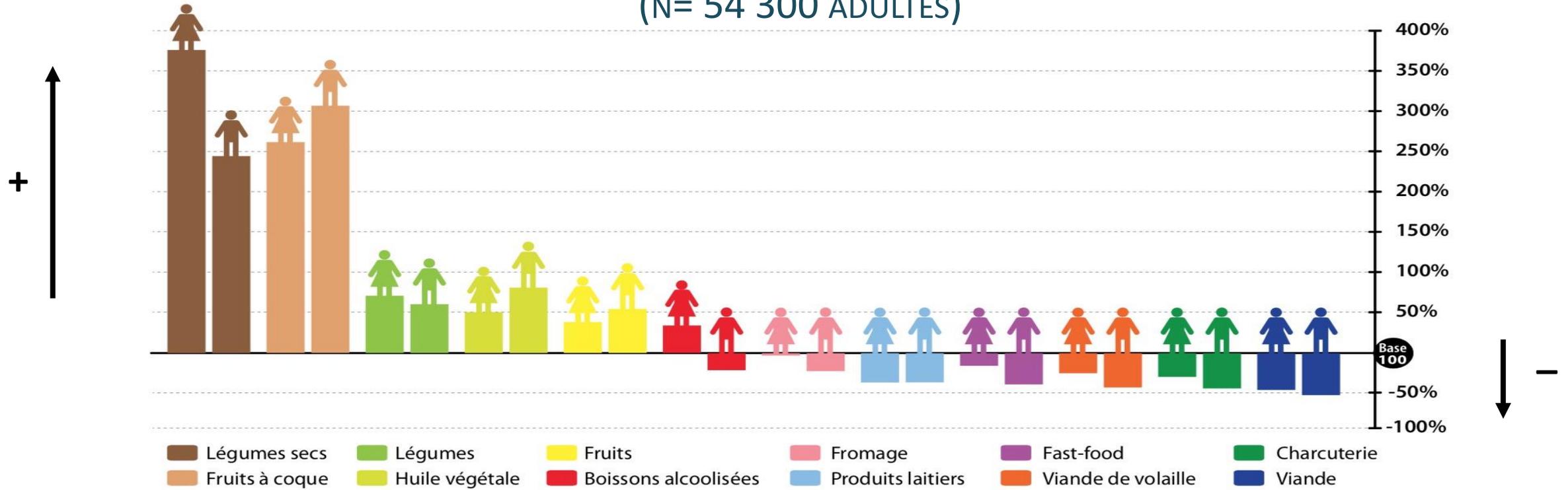
Mieux manger en situation de précarité alimentaire

- 8 millions de personnes déclarent ne pas s'alimenter correctement et **5 millions sont inscrites à l'aide alimentaire**
- Protéger les enfants et les adolescents d'une **exposition à la publicité** des aliments et boissons non recommandés
- **Education à l'alimentation** dans les écoles
- Mettre en place une offre ciblée de **petits-déjeuners à l'école**
- **Tarifs sociaux pour les cantines** scolaires
- **Outils pour accompagner** les personnes en situation de précarité
- Intégrer les questions de l'accès à l'alimentation dans les schémas départementaux **d'accessibilité aux services publics**
- Lutter contre le **gaspillage** alimentaire

Changer notre alimentation

- (fig.1) : Comparaison des régimes des consommateurs « bio » par rapport aux consommateurs « conventionnels » selon l'enquête BioNutriNet

(N= 54 300 ADULTES)



Consommateurs de produits bio en France

Conclusions 2020 : 13 études scientifiques 2013-20

E. Kesse-Guyot, J. Baudry, ..., D. Lairon, S. Hercberg.



Les consommateurs réguliers de produits bio montrent :

- **un meilleur profil alimentaire (plus d'aliments végétaux, moins raffinés), des apports supérieurs en nombreux nutriments, avec un meilleur respect des recommandations (PNNS 1 et 4, ANC)**
- **moins d'exposition aux pesticides chimiques (aliments, urines)**
- **une probabilité plus faible de surpoids et d'obésité (- 50%/-31%), de syndrome métabolique (-31%), de développer un cancer (-25%).**
- **un impact réduit sur les ressources (terres, énergie) et les émissions de GES.**

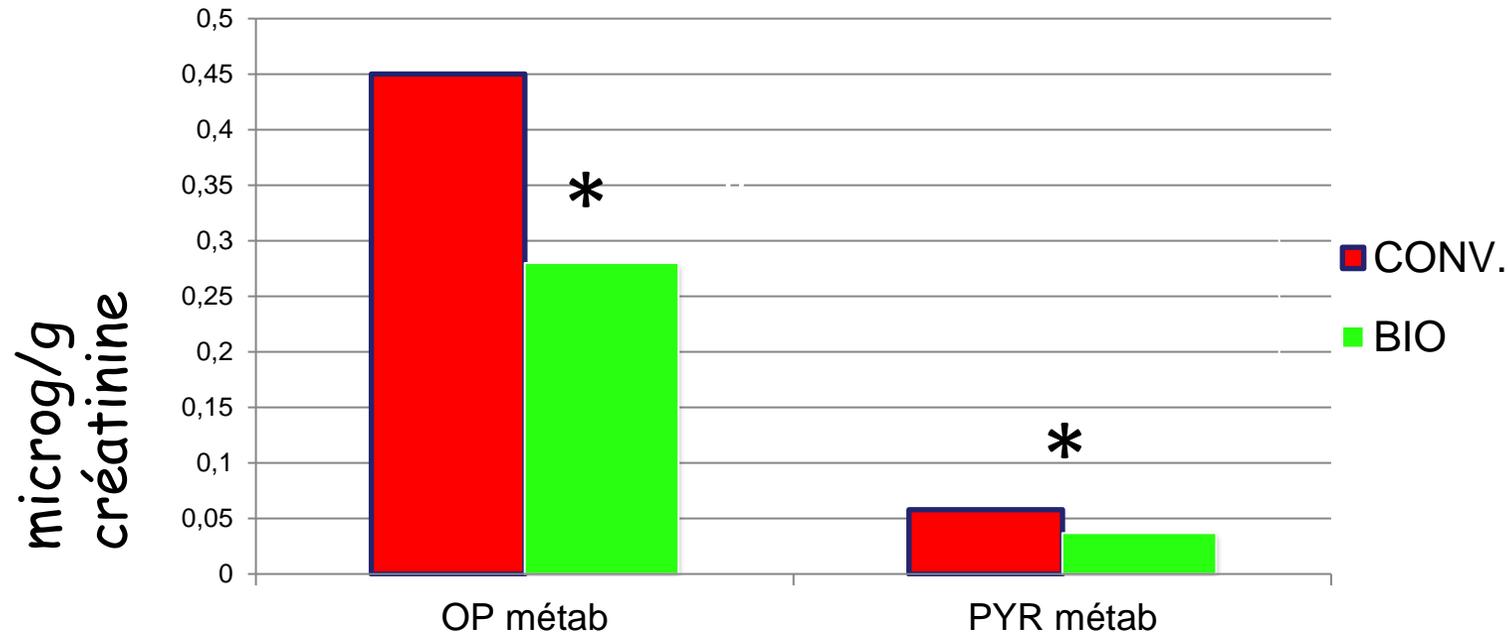
Une plus grande conformité au concept d'alimentation durable/FAO 2010-ONU (nutrition, santé, impacts sur ressources et environnement).

Alimentation Bio et contamination par les pesticides en France



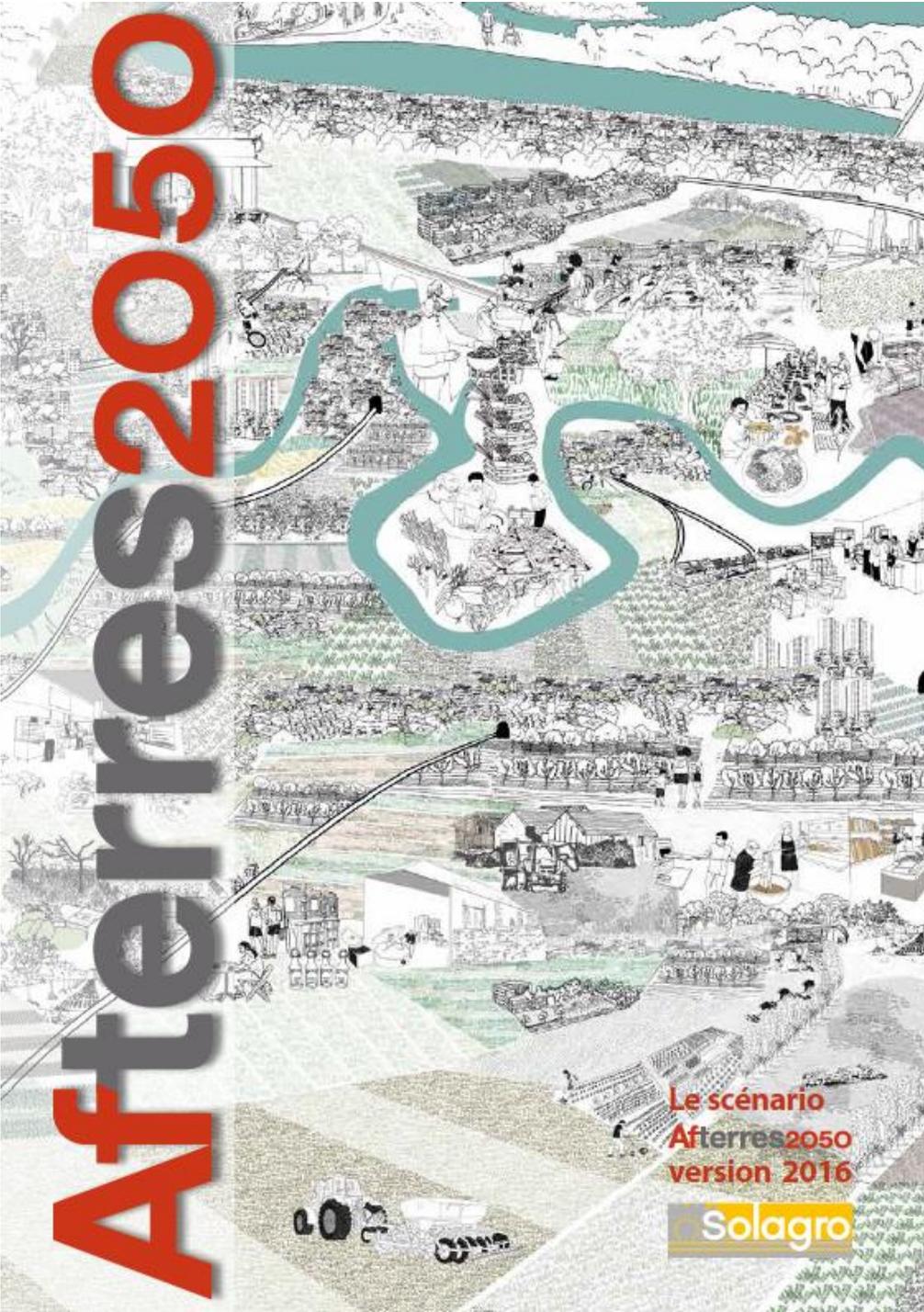
Sélection (cohorte) de **150 consommateurs mangeant bio** (m 67%) et **150 consommateurs non-bio** (m 3%), **appariés** sur caractéristiques et consommations groupes alimentaires.

- analyses de résidus de pesticides (métabolites) dans les urines pour les **organophosphorés** et **pyréthrynoïdes**.



*Baudry et al. J Exp Sci Env Epid
2018*

Confirme les données d'autres études sur adultes (3) et enfants (3)



Afterres2050

Un scénario pour une transition agricole, alimentaire et d'usage des terres pour la France en 2050



Décliné par région



Puis par territoire



En cours l'Europe

Couplé avec le scénario négawatt pour une sortie des énergies fossiles et du nucléaire

Changer notre assiette



Une assiette plus végétale :

- +20% de fruits et légumes
- + 500% de légumineuses
- 48% de viande bovine
- 43% de produits laitiers

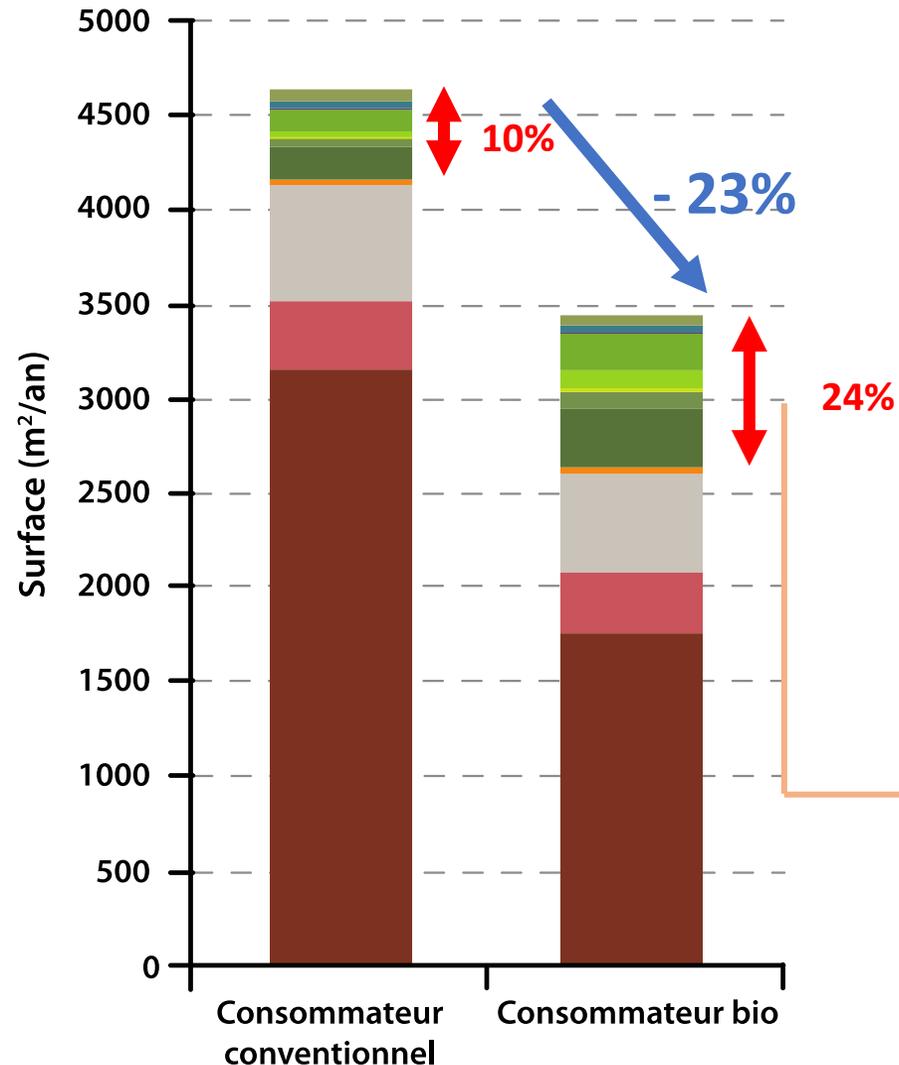
Changer les pratiques agricoles



Des pratiques plus agroécologiques

- dont 45% de bio
- + 450.000 ha de fruits et légumes
- + 2 millions d'ha de protéagineux
- Maintien des prairies naturelles

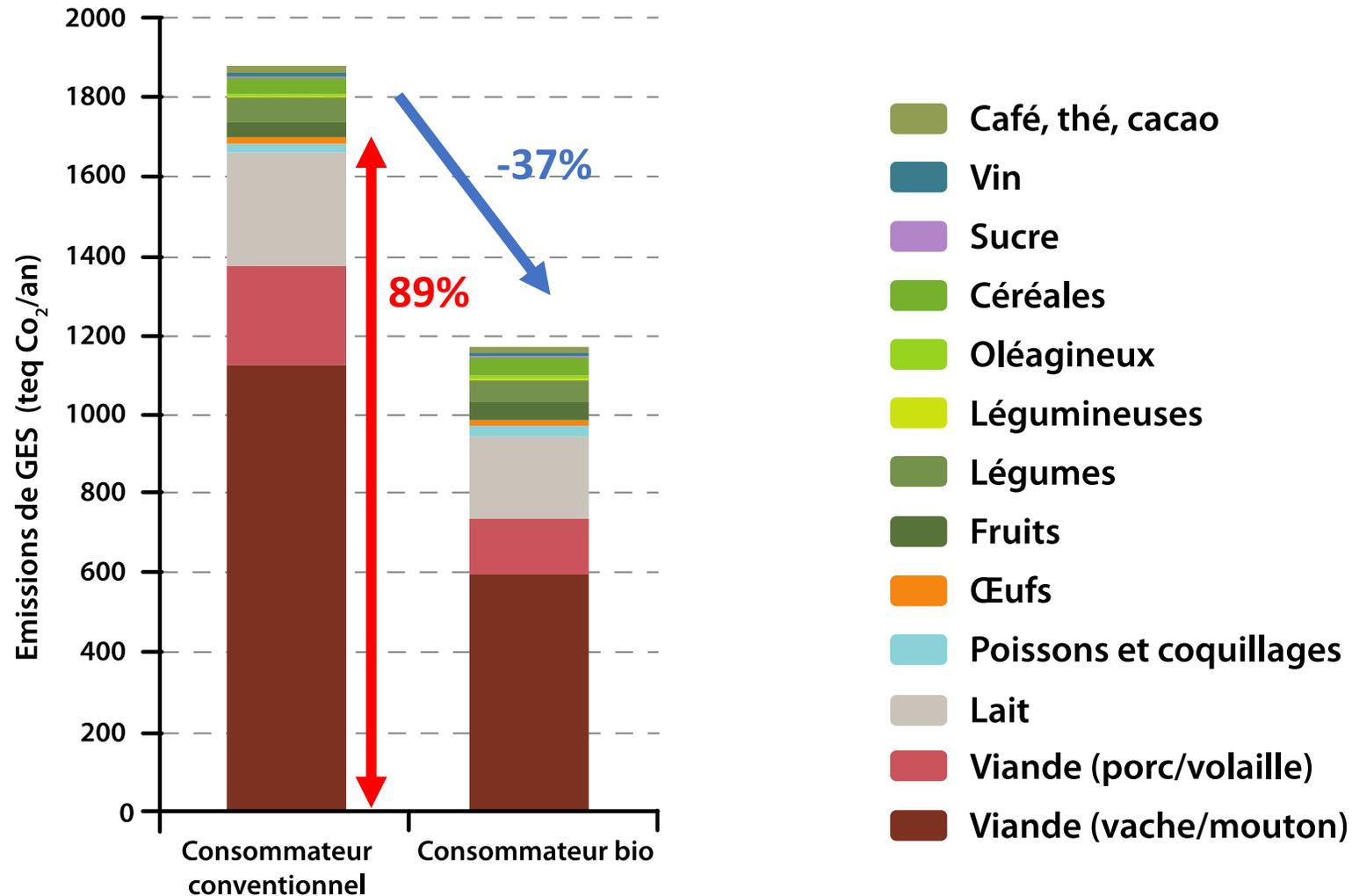
Réduire notre empreinte surface



- Fruits et légumes : 218 m² (5%)
- Céréales (pâtes et pain) : 113 m² (2,5%)
- Café, thé, chocolat: 63 m² (1,3%)
- Vin: 35 m²
- Oléagineux: 31 m²
- Sucre: 9 m²
- Légumineuses: 4 m²

- Fruits et légumes : 407 m²
- Céréales (pâtes et pain) : 198 m²
- Café, thé, chocolat: 54 m²
- Vin: 35 m²
- Oléagineux: 98 m²
- Sucre: 9 m²
- Légumineuses: 20 m²

Réduire notre empreinte carbone



Développer des plans alimentaires territoriaux (PAT)



L'expérience de Mouans-Sartoux

- Ville de **10.000 hab** dans les Alpes-Maritimes
- Objectif en **2008** : **100% bio** dans les cantines **à prix constant**
- Propriétaire de **6 ha** gérés en régie avec 3,5 eq temps plein
- **25 tonnes de légumes bio** par an consommés à 85% dans les 3 écoles et crèches (soit **1000 repas /j**)
- Surgélation et transformation des légumes pour l'hiver
- **Le gaspillage** est passé de 147 g à 30 g par enfant et par jour soit 20 centimes d'économie

Merci et le plus important convivialité et frugalité

