

**DAGUIN André (rapporteur). De l'assiette aux champs. Paris : Conseil économique, social et environnemental, décembre 2009, 234 p.**

<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/094000615/0000.pdf>

Ce rapport de CESE présente une histoire de l'alimentation humaine, passe en revue les évolutions récentes de l'agriculture et de la qualité des produits agricoles (signes officiels), expose les atouts que représente la gastronomie pour la France, liste les impacts des évolutions sociétales (urbanisation, tertiarisation de l'économie, travail féminin, etc) sur l'alimentation. Il traite également des effets de la mondialisation sur les comportements alimentaires et envisage un possible « retour de balancier » en réaction à ces évolutions, qui se traduirait par un regain de la pratique culinaire face à la standardisation des produits, une réaffirmation du plaisir et de la convivialité.

L'avis qui le précède, adopté par le CESE le 9 décembre 2009, contient un certain nombre de propositions utiles pour concevoir une politique publique de l'alimentation.

Principales propositions de l'avis

Le CESE soutient la candidature à l'Unesco du patrimoine culinaire de la France, en ajoutant que le rôle des réseaux de restaurants qui représentent la cuisine française à travers le monde doit être renforcé. De même, il soutient la création d'une Cité du goût ou de la gastronomie, ainsi que l'idée de constituer une base de données sur le patrimoine alimentaire européen, données issues des sciences humaines comme des sciences exactes et de la médecine.

Concernant l'engouement pour les « produits de proximité », il suggère de s'appuyer sur le réseau des chambres consulaires pour encourager le rapprochement dans chaque région des cuisiniers et des producteurs. Les cuisiniers-restaurateurs pourraient également mentionner sur leurs cartes, autant qu'ils le peuvent, le lieu et l'origine exacte des produits mais aussi, pourquoi pas, être plus précis s'ils ont un fournisseur de proximité attiré.

Le CESE estime important d'améliorer l'attractivité des métiers de bouche par une revalorisation des salaires et de mettre en place des formations de haut niveau, et de réfléchir à la possibilité d'octroyer aux meilleurs professionnels le titre de « maître d'art » ou un titre équivalent.

Dans l'optique de mieux informer les consommateurs sur l'origine des produits, le CESE est favorable à la possibilité d'indiquer la provenance communautaire des denrées concernées, par l'apposition de la mention « produits de l'UE » (possibilité examinée actuellement la Commission européenne) et propose de la compléter par l'indication de l'État membre d'origine des matières premières, principales ou conférant une qualité particulière, aux produits transformés, ainsi qu'à la mention « Non UE », lorsque les matières premières principales ne proviennent pas de l'UE.

Pour développer les circuits courts, le CESE propose de faciliter l'accès aux programmes de formation permettant l'acquisition des compétences nécessaires (chambres consulaires) et de mettre en place des dispositifs d'accompagnement personnalisés, destinés à analyser les opportunités, les débouchés potentiels, les obstacles susceptibles de résulter de cette nouvelle activité, ainsi que les moyens, humains et financiers à mettre en œuvre.

Afin de préserver l'agriculture péri-urbaine, il convient, selon le CESE, de rendre obligatoire dans les plans locaux d'urbanisme des communes concernées des objectifs de lutte contre la régression des surfaces agricoles existantes. Pour que ces objectifs soient atteints, les aides à l'installation des jeunes agriculteurs doivent être sinon réservées, du moins modulées, pour favoriser ceux qui s'installent en zone périurbaine.

LE CESE estime également important de réhabiliter la cuisine familiale et les produits de saison, de

mobiliser contre le gaspillage par des campagnes d'information et d'explication sur une consommation qui soit à la fois écologique et économe, tout en restant de bon sens, en s'appuyant notamment sur les associations de consommateurs.

Il se prononce pour un étiquetage nutritionnel obligatoire des produits préemballés et la mobilisation des distributeurs et du petit commerce de primeurs pour apporter cette information sur les produits non transformés et non préemballés.

Il semble regretter que la piste d'une hausse de la TVA de 5,5 % à 19,6 % sur les produits de grignotage ait été écartée par le gouvernement a priori, alors qu'elle permettrait de financer un dispositif en faveur de mesures plus ciblées, comme des bons d'achats, destinées aux plus démunis.

Le CESE souligne l'ambiguïté de l'utilisation de messages institutionnels de sensibilisation à la nutrition, comme « manger cinq fruits et légumes par jour », dans les campagnes publicitaires. En effet, s'agissant de la promotion de produits peu diététiques, il existe un risque de confusion pour les consommateurs. Le Conseil est donc favorable à une clarification des règles applicables en la matière.

L'éducation au goût et à la nutrition doit avoir dans les programmes scolaires une place équivalente à celle qu'occupent les autres grands apprentissages, puisqu'il en va de la santé des générations futures. Les besoins de formation correspondants doivent être pris en compte par l'autorité éducative qui doit les inclure dans les programmes de formation initiale et continue des enseignants mais aussi des autres acteurs de la communauté scolaire.

Concernant les campagne d'information et de sensibilisation, le CESE estime qu'il conviendrait de développer l'évaluation a posteriori des actions déjà entreprises, pour évaluer leur impact sur le comportement alimentaire de la population