

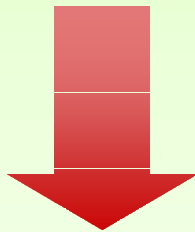
QUELLE POLITIQUE
ALIMENTAIRE POUR
ASSEOIR UNE
POLITIQUE
NUTRITIONNELLE DE
SANTÉ PUBLIQUE

Les grands enjeux sociétaux

Bien nourrir les hommes
Diminuer les dépenses de santé

Développer une agriculture durable

- Pour améliorer la qualité nutritionnelle des produits
- Pour préserver l'environnement

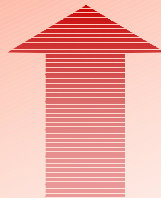


Nécessité de faire le lien entre Nutrition
préventive et Agriculture durable

Les trois niveaux de maîtrise des relations entre alimentation et santé

Via le comportement alimentaire des individus ou
des groupes de population

Importance de l'information nutritionnelle, de la
culture



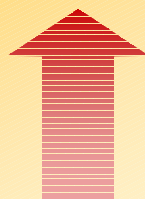
Politique nutritionnelle de santé publique

Via la qualité de l'offre alimentaire



Politique alimentaire

Via l'implication de l'agriculture dans
l'élaboration de la qualité
nutritionnelle



Politique agricole

L'état des lieux I

Dans le domaine de l'agriculture

Une approche largement productiviste

Une production agricole sans objectifs nutritionnels bien précis

Une agriculture productrice de matières premières de faible coût

Dans le domaine de l'agroalimentaire

- Standardisation des aliments
- Offre très diversifiée de produits prêts à l'emploi
- Manque de clarté dans la composition et l'origine des aliments transformés
 - Forte garantie sanitaire microbiologique
 - Concurrence forte et baisse des prix
 - Déséquilibre trop important entre le coût des produits transformés et celui des fruits et légumes

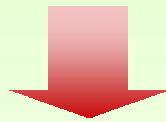
L'état des lieux II

La transition nutritionnelle

Abondance des sucres, des graisses, et des protéines animales

Très forte utilisation d'ingrédients raffinés

Insuffisance d'apports en produits végétaux complexes



Déséquilibre général de l'offre au niveau nutritionnel

L'état des lieux I I I

Conséquences pour le consommateur

- Tendance à la baisse du budget alimentaire
- Augmentation des troubles du comportement alimentaire
- Augmentation des pathologies dégénératives
- Augmentation régulière des dépenses de santé
- Recherche de compléments nutritionnels divers
- Perte du savoir-faire et de la culture culinaires
 - Malaise

Une démarche nouvelle

Adapter les productions alimentaires



Aux besoins nutritionnels de l'homme
Dans une optique de bien-être et de santé
Dans des conditions de respect de
l'environnement

Intégrer une mission de nutrition préventive
dans le concept de multifonctionnalité de
l'agriculture

De l'équilibre alimentaire à la nutrition préventive

Bases de l'équilibre alimentaire

- Alimentation adaptée à la couverture des besoins énergétiques et des autres besoins nutritionnels
- Intérêt pour la mise en évidence de carences ou d'excès

Bases de la nutrition préventive

- Existence d'un lien étroit entre alimentation et santé
 - Définition des besoins nutritionnels pour un fonctionnement et une protection optimales de l'organisme
- Nécessité d'adapter l'alimentation aux situations physio-pathologiques et au mode de vie
 - Prise en charge plus active de la santé par l'alimentation
- Recherche d'effets protecteurs spécifiques

Interactions agriculture durable / nutrition préventive

- Equilibrer les productions végétales et animales pour aboutir à une offre alimentaire optimale sur le plan nutritionnel
- Produire en fonction d'objectifs organoleptiques et nutritionnels
- Augmenter la biodiversité végétale en céréales, légumes et fruits pour disposer d'une plus large gamme de micronutriments
- Développer et organiser les circuits alimentaires de proximité
- Donner un rôle croissant aux activités agricoles dans le maintien de la santé via la qualité nutritionnelle des produits

Interactions entre l'agroalimentaire, la distribution et la nutrition préventive

- Définition des besoins nutritionnels à satisfaire en fonction des groupes de population et adaptation de l'offre pour répondre à ces besoins
- Correction des grands déséquilibres alimentaires (excès d'apport de sucres, matières grasses)
- Très forte réduction des aliments et des boissons riches en calories vides

- Adaptation des technologies à la préservation de la complexité des aliments
- Valorisation des aliments pour leur multifonctionnalité et leur teneur en facteurs de protection

- Développement d'une vulgarisation, d'une politique alimentaire en accord avec la politique nutritionnelle de santé publique

Le rôle clé des micronutriments

Définition

vitamines
antioxydants
oligoéléments
microconstituants ou phytomicronutriments

Intérêt nutritionnel

Fonctionnement cellulaire
Protection antioxydante
Effets protecteurs divers
Ex : effets santé des fruits et légumes

Enjeux importants

Pour l'élaboration et le contrôle de la qualité nutritionnelle des aliments
Pour l'amélioration de l'effet santé des aliments

Problématique complexe

Très grande variabilité génétique
Très forte influence des facteurs environnementaux
Risque de déperdition importante par les procédés de transformation : pain blanc, calories vides
Rôle clé de la biodisponibilité,
Influence de la matrice alimentaire,
Complexité d'action, nombreuses complémentarités ou synergies

La maîtrise des apports en produits céréaliers

- Sélectionner des variétés de céréales pour :
- Leur teneur en protéines
- La nature de leur amidon
- L 'apport de fibres bien tolérées
- La richesse en minéraux , vitamines et antioxydants

Transformer les produits céréaliers selon des critères de densité nutritionnelle et de biodisponibilité

Donner des informations claires au public
sur l 'indice des farines
sur l 'index glycémique
sur la densité nutritionnelle

Développer une approche filière à finalité nutritionnelle

La qualité du pain, un exemple d'interaction entre nutrition préventive et agriculture durable

Le constat nutritionnel concernant le pain blanc

- trop faible densité nutritionnelle
- index glycémique trop élevé
- excès de sel

Les améliorations possibles via

- la sélection de variétés de blé plus riches en protéines et en micronutriments
- l'évolution des procédés de mouture pour l'obtention de farines bises
- les procédés de panification pour l'amélioration de la biodisponibilité des minéraux et des micronutriments
- la réduction sensible du sel et l'amélioration du goût

Une nouvelle approche de la filière blé/pain

Situation actuelle

Rendement élevé en grains mais :

- forte utilisation d'engrais et de minéraux
- perte des 3/4 de minéraux et micronutriments à la mouture (finalement faible rendement en micronutriments)
- contamination des issues par les pesticides

Pertinence d'une approche blé/pain/santé

Sélection de variétés de haute valeur nutritionnelle

- possibilité de baisse de rendement qui peut être compensée par l'amélioration du prix du blé (coût actuel : 5% du prix du pain)
- diminution des contaminations en pesticides
- utilisation courante de farines bisées avec une bonne sécurité sanitaire ou de mélanges farines intégrales/ farines blanches
- rendement en micronutriments amélioré
- amélioration de la valeur nutritionnelle du pain
- conséquence très favorable sur l'image du pain, sa valeur santé

Développer une nouvelle politique alimentaire pour l'utilisation des sucres simples

Objectif: Réduire en dessous de 10% des apports énergétiques la part des sucres raffinés

Augmenter la densité nutritionnelle des sucres (enrichissement en potassium, fibres solubles)

Réduire le cracking des céréales en amidon et fructose

Améliorer l'information nutritionnelle

- sur le contenu des aliments
- sur la baisse de la densité nutritionnelle
- sur les conséquences métaboliques

Développer des filières de production optimisées concernant

- l'augmentation de la production de miel
- une utilisation plus courante des fruits ou des jus de fruits comme agents sucrants
- Une modification de la technologie sucrière

Valoriser l'utilisation de sources alimentaires de glucides complexes

Amélioration de la valeur nutritionnelle de la pomme de terre:

- Diminution de la part d'amidon
- Augmentation de la teneur en fibres alimentaires
- Sélection de la pomme de terre sur leur richesse en micronutriments

Favoriser la consommation de légumes secs:

- par une meilleure information sur leur effet bénéfique
- par la diversification de l'offre
- par le développement d'une nouvelle culture nutritionnelle

Augmenter la consommation de fruits et légumes

- Entreprendre une exploration de la diversité en fruits et légumes
- Développer des outils analytiques pour la connaissance de leur composition en phyto micronutriments
- Développer des recherches sur les effets santé spécifiques des fruits et légumes
- Adapter des productions végétales nouvelles

- Développer une information nutritionnelle
- Entreprendre une éducation nutritionnelle chez les jeunes
- Créer de nouvelles cultures culinaires

- Améliorer la production et la distribution
- Au niveau de la diversité, du goût, de la valeur nutritionnelle et du prix de revient
- Par le développement des marchés de proximité

Amélioration de la qualité des produits animaux

- Place importante des aliments d'origine animale dans l'alimentation des pays développés
- Evolution vers une juste place de l'élevage et une consommation équilibrée en produits animaux

- Meilleure connaissance des caractéristiques nutritionnelles des produits animaux
- Meilleure connaissance des déterminants génétiques, physiologiques et des techniques d'élevage dans la qualité nutritionnelle des produits animaux

Donner une juste place aux produits laitiers

- Une source majeure de calcium
- Des recommandations nutritionnelles fortes mais pas nécessairement adaptées à tous les individus
- Des risques liés à des apports excessifs de protéines et d'acides gras saturés
- De mauvaises associations avec un apport de sucre ou de sel important

- Nécessité de développer une meilleure approche nutritionnelle
- Par l'amélioration de la qualité des produits (modes d'élevages et transformations)
- Par une meilleure association des produits laitiers aux produits végétaux complexes

Diversifier la production d 'huiles vierges

- Etat des lieux:
 - Une majorité d 'huiles raffinées
 - Une majorité d 'huiles riches en n-6
 - Une faible consommation directe d 'huiles riches en n-3
 - Un développement des huiles de mélanges et des margarines
-
- Développer des cultures oléagineuses nouvelles pour la fourniture d 'oméga 3:lin, chanvre, cameline...
 - Développer la production d 'huiles vierges semi-purifiées
 - Sélectionner les cultures sur les caractéristiques nutritionnelles et organoleptiques des huiles vierges
 - Développer des techniques de cuisson nouvelles
 - Améliorer l 'information nutritionnelle
 - Créer de nouvelles filières de production, transformation

Développement de l'agriculture durable et de la nutrition préventive à l'échelon mondial

- Concevoir des schémas de développement en fonction d'objectifs de nutrition préventive et dans des conditions d'agriculture durable
- Etudier les conséquences de cette base de développement sur les échanges économiques
- Mieux exploiter les ressources alimentaires végétales disponibles de par le monde
- Participer à une réflexion éthique sur les droits et les devoirs de l'homme en matière d'agriculture et d'alimentation