



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE,  
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



4<sup>e</sup>

# Programme national pour l'alimentation

Vers une alimentation saine  
et durable pour tous

**2026-2030**



**Annie Genevard,**  
ministre de l'Agriculture,  
de l'Agro-alimentaire  
et de la Souveraineté  
alimentaire

## ÉDITO

L'alimentation est au cœur des enjeux pour la reconquête de notre souveraineté alimentaire. Elle touche à l'essentiel : la santé de nos concitoyens, la structuration de nos filières agricoles, la juste rémunération de nos agriculteurs, la justice sociale pour les plus démunis et la protection de l'environnement.

Avec ce quatrième Programme national pour l'alimentation (PNA4), nous affirmons une ambition claire : accompagner la transition de tous les acteurs et des territoires vers une alimentation saine, durable, et accessible à tous, tout en renforçant notre souveraineté alimentaire.

Le PNA4 constitue la déclinaison opérationnelle de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC), en articulation avec le Programme national nutrition santé (PNNS). Il traduit concrètement, sur l'ensemble du territoire, la vision portée par la France pour relever les défis sanitaires, environnementaux, sociaux et économiques qui s'imposent à notre modèle alimentaire.

Le PNA4 se déploie à travers des actions structurantes sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, à l'échelle nationale, régionale et territoriale pour atteindre les objectifs fixés en termes d'évolution des régimes alimentaires, de promotion des modes de production durables et de qualité et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Il traduit également mon engagement en faveur d'une forme de patriotisme alimentaire : davantage consommer français, mieux valoriser les produits durables

et de qualité issus de nos territoires, pour mieux rémunérer nos agriculteurs.

Pour cela, il est nécessaire de faire évoluer l'ensemble de nos environnements alimentaires. La restauration collective occupe à cet égard une place centrale. Parce qu'elle concerne chaque jour des millions d'enfants, d'étudiants, de salariés, de patients et de personnes âgées, elle constitue un levier majeur pour améliorer la qualité de l'alimentation, éduquer au goût, soutenir les circuits courts et structurer des débouchés stables pour les filières françaises. En outre, pour aller plus loin, le PNA4, vise aussi à accompagner les autres circuits de distribution dans cette même dynamique, en particulier la grande distribution et la restauration commerciale.

Cette ambition se déploie au plus près du terrain grâce aux Projets alimentaires territoriaux, véritables piliers de la territorialisation de notre politique alimentaire. En associant collectivités, agriculteurs, entreprises, associations et citoyens, les PAT permettent de construire des réponses adaptées aux réalités locales, pour décliner les orientations de ce programme au plus près des réalités des territoires.

Le PNA4 porte ainsi une vision résolument systémique : mieux nourrir, mieux produire, mieux structurer nos filières, mieux ancrer l'alimentation dans les territoires.

Je veux saluer l'engagement de l'ensemble des acteurs mobilisés pour son élaboration. Ensemble, nous faisons de l'alimentation un pilier de notre souveraineté nationale. ■

# Sommaire

## CONTEXTE

### LE PNA 4 : UNE VISION COMMUNE Saine et durable pour tous

Des objectifs de souveraineté alimentaire, environnementaux, de santé publique, sociaux et à horizon 2030

Une alimentation saine et durable

Le PNA, en déclinaison des orientations générales de la politique de l'alimentation et de la nutrition, contribue à assurer une cohérence opérationnelle des plans thématiques

### LES AXES DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION

#### AXE 1

Une approche systémique et cohérente aux différentes échelles

Principes généraux

Une gouvernance interministérielle, associant l'ensemble des parties prenantes, aux différentes échelles

8	Les Projets alimentaires territoriaux, déclinaison territoriale de la politique de l'alimentation et de la souveraineté alimentaire	18
10	À l'échelle territoriale	19
12	À l'échelle européenne et internationale, une position française ambitieuse et cohérente avec la politique nationale	20
12	Un appel à projets annuel pour accompagner les actions des partenaires qui contribuent à la SNANC	20
13	<b>AXE 2</b> Garantir à tous l'accès à des environnements alimentaires et nutritionnels de qualité et durables	<b>21</b>
14	<b>AXE 3</b> Accompagner les comportements et les régimes alimentaires durables favorables à la santé et à l'environnement	<b>35</b>
16	<b>AXE 4</b> Développer la recherche, l'expertise et l'évaluation pour une transition des systèmes alimentaires	<b>43</b>
16		
16		



01

CONTEXTE



## Le Programme national pour l'alimentation : une déclinaison opérationnelle de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat, pour la transition vers une alimentation saine et durable pour tous et la reconquête de la souveraineté alimentaire.

L'article L.1 du code rural et de la pêche maritime, modifié par la loi n°2025-268 du 24 mars 2025 d'orientation pour la souveraineté alimentaire et le renouvellement des générations en agriculture définit les priorités de la politique en faveur de la souveraineté alimentaire.

Selon les termes de la loi, ces priorités doivent notamment se traduire par une politique de l'alimentation ayant pour finalité « de garantir une sécurité alimentaire permettant l'accès de l'ensemble de la population à une alimentation suffisante, saine, sûre, diversifiée et nutritive, tout au long de l'année, et de concourir à la lutte contre la précarité alimentaire ».

Cette politique de l'alimentation s'inscrit également dans le cadre de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC), prévue par la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets. Cette Stratégie, publiée le 11 février 2026 « détermine les orientations de la politique de l'alimentation durable, moins émettrice de gaz à effet de serre, respectueuse de la santé humaine, davantage protectrice de la biodiversité, favorisant la résilience des systèmes agricoles et des systèmes alimentaires territoriaux et garante de la souveraineté alimentaire (...) ainsi que les orientations de la politique de la nutrition en s'appuyant sur le Programme national pour l'alimentation et sur le programme national relatif à la nutrition et à la santé. ».

Le champ couvert par le Programme national pour l'alimentation (PNA), déclinaison opérationnelle de la SNANC, est lui aussi cadré par différentes dispositions législatives prévues à l'article L1 du code rural et de la pêche maritime. Tout d'abord, le PNA doit intégrer les enjeux de « souveraineté alimentaire, justice sociale, éducation alimentaire de la jeunesse, notamment la promotion des savoir-faire liés à l'alimentation et la lutte contre le gaspillage alimentaire ».

Pour assurer l'ancrage territorial de cette politique, le PNA vise également à préciser « les modalités permettant d'associer les collectivités territoriales à la réalisation de ces objectifs ». Pour ce faire, il est prévu qu'il « propose des catégories d'actions dans les domaines de l'éducation et de l'information pour promouvoir l'équilibre et la diversité alimentaires, l'achat de produits locaux et de saison ainsi que la qualité nutritionnelle et organoleptique de l'offre alimentaire » dans le respect des orientations du Programme national nutrition santé (PNNS).

Enfin, le PNA doit aussi encourager « le développement des circuits courts et de la proximité géographique entre producteurs agricoles, transformateurs et consommateurs », prévoir notamment « des actions à mettre en œuvre pour l'approvisionnement de la restauration collective, publique comme privée, en produits agricoles de saison ou en produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine, notamment issus de l'agriculture biologique ». Par les actions prévues il doit permettre de favoriser « la diversité des cultures, afin de renforcer la richesse agronomique et la biodiversité cultivée et élevée en France, en priorité pour les cultures pour lesquelles la consommation alimentaire est majoritairement assurée par des produits importés, notamment en raison d'un défaut de compétitivité ».

### Le PNA 4 : un renforcement de la politique de l'alimentation

Cette quatrième édition du programme national pour l'alimentation, prévu pour la période 2026-2030 s'inscrit dans ce contexte législatif. Elle a ainsi vocation à renforcer les actions déjà entreprises dans le PNA 3 et confortées par la SNANC. Les trois axes : justice sociale, lutte contre le gaspillage alimentaire et éducation alimentaire voient leurs ambitions confortées et des actions complémentaires sont prévues en cohérence avec les 4 axes de la SNANC. La restauration

collective et les projets alimentaires territoriaux restent des leviers transversaux majeurs de la politique de l'alimentation et de la reconquête de la souveraineté alimentaire.

Cette 4<sup>e</sup> version du PNA a été élaborée sur la base des orientations de la SNANC, mais également d'un bilan du PNA 3<sup>1</sup>, présenté en réunion plénière du Conseil national de l'alimentation en 2024, et à la lumière d'un rapport d'une mission inter-inspection de l'Inspection générale des affaires sociales et le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux, d'évaluation du PNNS 4 et du PNA 3.

### L'articulation du PNA 4 avec les autres politiques publiques

Le PNA s'articule avec les autres plans et stratégies liés à l'alimentation et à la souveraineté alimentaire (en particulier le Plan de souveraineté de la filière fruits et légumes, la Stratégie nationale en faveur du développement des protéines végétales, le Plan gouvernemental renforcé de reconquête de notre souveraineté sur l'élevage), ainsi que du Programme ambition bio. Il s'articule également avec l'ensemble des plans et stratégies présentant des actions ou orientations par rapport à l'alimentation, tels que présentés dans la SNANC.

En particulier, il s'articule étroitement avec le 5<sup>e</sup> PNNS qui a également vocation à décliner la SNANC.

Le PNA, tout comme la SNANC et le PNNS, s'applique à tous, dans l'Hexagone et les départements et régions d'outre-mer (DROM). En cohérence avec l'objectif 4 de la SNANC, sur la base des besoins et des retours d'expériences des acteurs ultramarins, des actions spécifiques aux DROM ont été élaborées pour le PNA 4 afin de répondre aux spécificités de ces territoires.

### La gouvernance du PNA 4

Le pilotage du PNA 4 est assuré de manière coordonnée et unifiée avec celui de la SNANC et du PNNS 5. Cette gouvernance est présentée dans l'axe 1 dans la partie portant sur « Une gouvernance interministérielle, associant l'ensemble des parties prenantes, aux différentes échelles ».

### Les moyens budgétaires du PNA 4

Le PNA 4 s'appuie sur des dispositifs de financement relevant de budgets distincts, dans une logique systémique, notamment : le programme « lait et fruits à l'école » sur des crédits européens ; le dispositif « cantine à 1€ » et le programme « Mieux manger pour tous » portés par le ministère chargé des solidarités ; l'appel à projet annuel de la SNANC, co-financé jusqu'à présent par les ministères chargés de l'agriculture, de la santé, des solidarités et l'ADEME ; ou les crédits issus de la planification écologique.

1. <https://agriculture.gouv.fr/pna-bilan-de-la-mise-en-oeuvre-de-ledition-2019-2024>

02

---

**LE PNA 4 :  
UNE VISION COMMUNE  
SAIN ET DURABLE  
POUR TOUS**

---



## Des objectifs de souveraineté alimentaire, environnementaux, de santé publique, sociaux et à horizon 2030

La SNANC, et sa déclinaison opérationnelle à travers le PNA et le PNNS, ainsi que les autres plans thématiques concernés, visent des objectifs généraux sur les enjeux environnementaux, sanitaires, sociaux et de souveraineté alimentaire à horizon 2030.

- Améliorer la **souveraineté alimentaire**, en conformité avec les priorités définies à l'article L.1 du code rural de la pêche maritime, selon les stratégies définies dans le cadre des Conférences de souveraineté alimentaire.

- Réduire les **émissions territoriales de gaz à effet de serre** de la France, hors puits de carbone, de 50% entre 1990 en 2030 – conformément aux objectifs de la

troisième Stratégie nationale bas-carbone (SNBC) – et atteindre les autres objectifs environnementaux, notamment ceux de la Stratégie nationale pour la biodiversité.

- Diminuer de 30%, par rapport à 2015, la prévalence du **surpoids, dont l'obésité**, chez les enfants et les adolescents (dont la tendance était à la stabilisation), et diminuer de 20% la prévalence du surpoids, dont l'obésité, chez les enfants et les adolescents issus de familles défavorisées (dont la tendance était en augmentation), conformément à la Stratégie nationale de santé 2023-2033.

- Tendre vers la disparition de l'**insécurité alimentaire**.

## Une alimentation saine et durable

L'alimentation saine et durable telle que définie par la SNANC et mise en œuvre par le PNA 4, repose sur trois dimensions complémentaires.

- **Évolution des régimes alimentaires «inter-catégoriques»** : atteindre les objectifs de la Stratégie nationale bas-carbone (SNBC) à horizon 2030 par une évolution progressive vers des régimes alimentaires conformes aux repères du PNNS, c'est-à-dire notamment une augmentation de la consommation de fruits et légumes, de légumineuses, de fruits à coque et de céréales complètes ; une consommation suffisante et limitée de poisson et de produits laitiers, et une limitation de la consommation de viande et de charcuterie, en particulier importées.

- **Évolution des régimes alimentaires «intra-catégoriques»** : une augmentation de la part de produits durables et de qualité au sens des lois EGalim et «Climat et résilience» (bio, autres signes d'identification de la qualité et de l'origine, certification «Haute

valeur environnementale», Commerce équitable, Ecolabel «pêche durable», logo des régions ultra-périphériques...), pour atteindre notamment 12% de la consommation globale de produits bio, et au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de bio en restauration collective, 60% de viandes et produits de la mer durables et de qualité (100% pour les restaurants de l'État et des établissements publics).

- **Réduction du gaspillage alimentaire** : s'inscrire dans les objectifs prévus aux niveaux national et européen :
  - une réduction de 50% du gaspillage alimentaire entre 2015 et 2025 pour la restauration collective et la distribution, et entre 2015 et 2030 pour les autres secteurs par rapport à 2015, telle que prévu par la loi AGECE ;
  - une réduction de 10% des niveaux de déchets alimentaires entre 2021-2023 et 2030 pour les industries agroalimentaires et de 30% pour la distribution, la restauration hors domicile et les ménages, telle que prévue par la Directive cadre «déchets».

## Le PNA, en déclinaison des orientations générales de la politique de l'alimentation et de la nutrition, contribue à assurer une cohérence opérationnelle des plans thématiques

La SNANC fixe un cadre commun pour l'action publique liée à l'alimentation et à la nutrition, en termes de leviers de politiques publiques à mobiliser pour atteindre ces objectifs, notamment, selon les thématiques, secteurs et échelles considérés :

- la communication, l'éducation et la sensibilisation des consommateurs ;
- l'accompagnement des parties prenantes à travers la concertation et la co-construction d'outils ;
- l'accompagnement via des dispositifs de soutien financier ;
- la fiscalité pour inciter aux changements de comportement ;
- la modification du cadre législatif et réglementaire existant ;

- l'introduction de nouvelles dispositions législatives et réglementaires.

Les plans thématiques, comme le PNA ou le PNNS, déclinent ensuite ces orientations de manière opérationnelle, en précisant les conditions de la mise en œuvre, le pilotage, le calendrier, les livrables et les indicateurs attendus.

**L'objectif du PNA est donc de décliner les orientations de la SNANC de manière opérationnelle. Il fixe ainsi la feuille de route détaillée de la politique de l'alimentation à horizon 2030.**

# 03

## LES AXES DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION



## Axe 1

### Une approche systémique et cohérente aux différentes échelles

#### Principes généraux

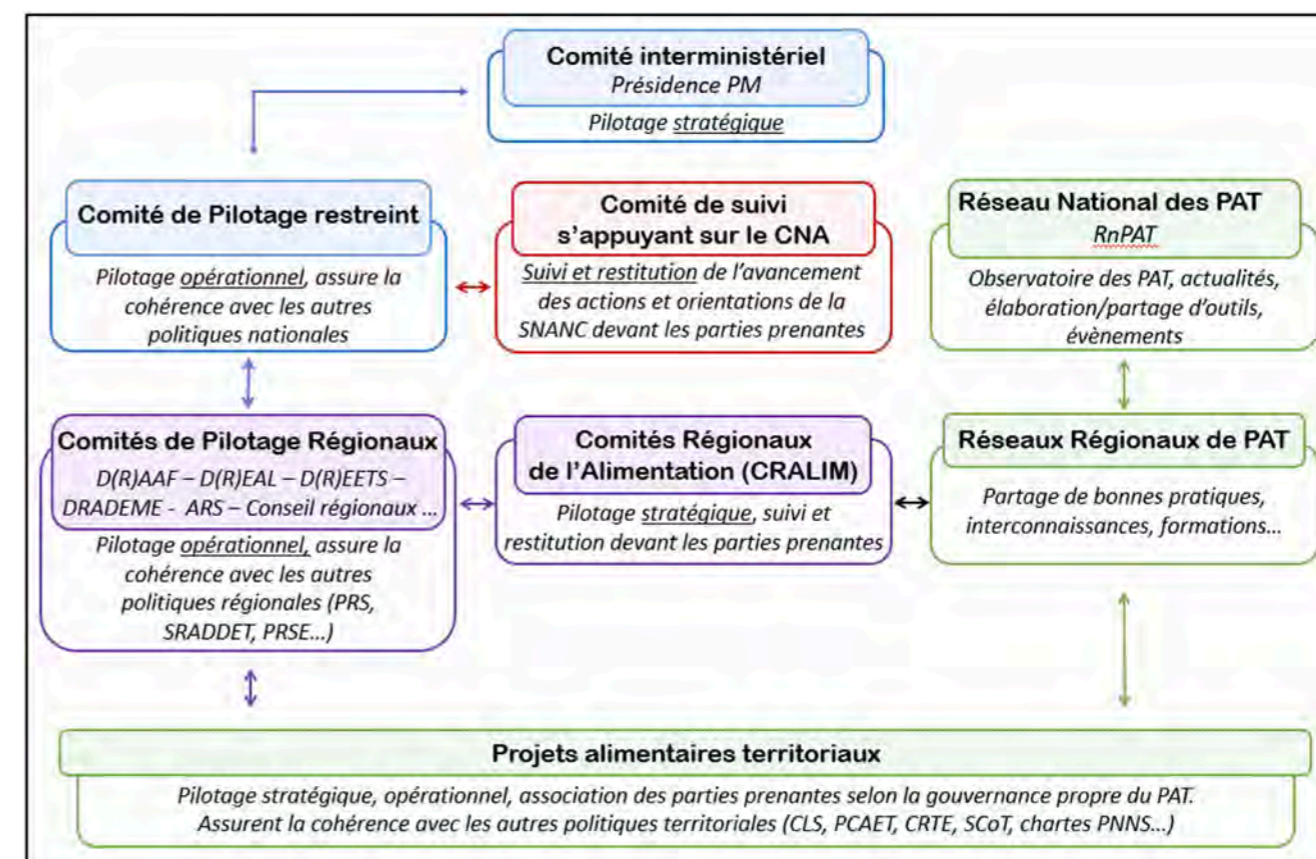
En tant que déclinaison opérationnelle de la SNANC, le PNA s'intègre dans une approche systémique et cohérente de la politique de l'alimentation telle que décrite dans la SNANC. Le PNA a donc pour objectifs une meilleure intégration de l'approche « Une seule santé » dans la politique publique de l'alimentation (**action 6 de la SNANC**) et une mise en œuvre des politiques publiques sur la base d'une expertise scientifique collective en veillant à l'absence de conflits d'intérêt (**action 2 de la SNANC**).

#### Une gouvernance interministérielle, associant l'ensemble des parties prenantes, aux différentes échelles

Afin d'assurer la lisibilité de l'action publique en matière d'alimentation, la gouvernance du PNA s'appuie, pour son suivi global, sur la gouvernance nationale coordonnée (**action 1 de la SNANC**), intégrant l'approche « Une seule santé », prévue dans la SNANC, en particulier un **comité de suivi spécifique**, co-présidé par deux personnalités qualifiées nommées par les directeurs généraux DGAL, DGS et CGDD, piloté par les directions générales DGAL, DGS et CGDD, en s'appuyant sur le Conseil national de l'alimentation (CNA).

À l'échelle nationale, le PNA s'appuie également sur des **instances de gouvernance thématiques**, permettant la concertation sur des actions spécifiques, à l'image du Conseil national de la restauration collective (CNRC), du Comité national de coordination de la lutte contre la précarité alimentaire (Cocolupa), de la gouvernance nationale des Projets alimentaires territoriaux, du conseil d'orientation technique (COT) de l'Observatoire de l'alimentation (Oqali), etc.

Au niveau régional, le PNA décline la SNANC à travers (**action 4 de la SNANC**) le renforcement, dans chaque région, de **l'instance stratégique chargée de la déclinaison de la politique de l'alimentation et de la nutrition** (CRALIM, définis à l'article L. 230-5-5 du code rural et de la pêche maritime), en associant systématiquement les Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (D(R)AAF), les Agences régionales de santé (ARS), les Directions régionales de l'environnement, de l'aménagement et du logement (D(R)EAL), les Directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (D(R)EETS), les Directions régionales de l'ADEME et les Conseils régionaux, en plus des autres représentants des administrations, collectivités, organisations professionnelles, de la société civile, des personnalités qualifiées, également définis à l'article D. 230-8-2 du code rural et de la pêche maritime.



## Les Projets alimentaires territoriaux, déclinaison territoriale de la politique de l'alimentation et de la souveraineté alimentaire

### Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ?

Élaboré de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, un projet alimentaire territorial s'appuie sur un **diagnostic partagé** faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales et recensant les acteurs impliqués dans le système alimentaire et les initiatives déjà en place sur le territoire.

Il vise à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé.

**L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire, au niveau :**

#### → Économique

Structuration et consolidation des filières territoriales, contribution à l'installation d'agriculteurs.

#### → Environnemental

Accompagnement de l'évolution des pratiques alimentaires (diversification des sources de protéines, saisonnalité, produits de proximité durables et de qualité, notamment en restauration collective) et des modes de production préservant l'eau, les sols, la biodiversité et les paysages (dont l'agriculture biologique), lutte contre le gaspillage alimentaire.

#### → De la santé publique

Promotion et accès à une alimentation favorable à la santé et à l'activité physique quotidienne.

#### → Social - éducation alimentaire

Création de liens, accessibilité sociale, lutte contre la précarité alimentaire, valorisation du patrimoine.

**Il existe deux niveaux de reconnaissance donnant droit à l'usage de la marque et du logo associé :**

#### Niveau 1 - Projets émergents

Élaboration du diagnostic partagé, d'une gouvernance représentative et d'un plan d'action. Attribution pour une période de 3 ans (non renouvelable, passage ensuite en niveau 2).

#### Niveau 2 - Projets opérationnels

Mise en œuvre d'un plan d'actions, dont obligatoirement des actions concernant les approvisionnements durables et de qualité de la restauration collective, piloté par une instance de gouvernance établie.

Le plan d'action est systémique, articulé avec les autres politiques territoriales et permet un suivi d'indicateurs de réalisations et d'impact. La reconnaissance est attribuée pour 5 ans (renouvelables).



## À l'échelle territoriale

À l'échelle territoriale, les Projets alimentaires territoriaux (PAT), définis à l'article L. 111-2-2 du code rural et de la pêche maritime, remplissent le rôle à la fois de pilotage stratégique, opérationnel et d'association des parties prenantes selon leur gouvernance propre.

L'objectif à horizon 2030 sera de **faire des PAT des leviers de transition des territoires, en renforçant de manière systémique leurs critères de reconnaissance**, sur l'ensemble des dimensions (économie, environnement, justice sociale et santé), pour en faire le levier de territorialisation de la souveraineté alimentaire, suivant les orientations de la SNANC (**action 7 de la SNANC**).

Pour cela, l'instruction technique encadrant la reconnaissance a été révisée en 2024 pour garantir le caractère systémique des plans d'actions des PAT reconnus de niveau 2, leur articulation avec les autres politiques territoriales, et leur capacité à suivre et rendre compte de leur impact. Ce cadre de reconnaissance sera amélioré périodiquement, jusqu'en 2030 pour correspondre à la réalité des PAT, dans un équilibre entre ambition et réalisme.

- Pilotes : DGAL, D(R)AAF
- Contributeurs : SGPE, DGS, CGDD, DGCS, ADEME, ARS, D(R)EAL, DR ADEME, D(R)EETS, collectivités territoriales, Chambres d'agriculture
- Calendrier : à partir de 2026 et chaque année
- Livrables attendus : instruction technique de reconnaissance des PAT
- Indicateurs : nombre de PAT reconnus de niveaux 1 et 2

Afin d'accompagner les PAT et de capitaliser sur les bonnes pratiques et outils développés, les **réseaux régionaux de PAT** seront structurés dans chaque région pour créer un espace d'interconnaissance entre les PAT, organiser des événements régionaux, outiller et former les élus et animateurs de PAT. Une **gouvernance nationale** incluant les administrations et parties prenantes concernées sera mise en place, notamment pour orienter l'animation du réseau national avec l'appui du **portail numérique « France PAT » (action 8 de la SNANC)**.

- Pilotes : DGAL, D(R)AAF
- Contributeurs : SGPE, DGS, CGDD, DGCS, ADEME, ARS, D(R)EAL, DR ADEME, D(R)EETS, collectivités territoriales, INRAE, Chambres d'agriculture
- Calendrier : à partir de 2026 et chaque année
- Livrables attendus : focus thématiques sur les PAT, clips vidéo
- Indicateurs : fréquentation annuelle de la plateforme France PAT

Enfin, afin de maintenir la dynamique de montée en puissance des PAT, et notamment leur passage en phase opérationnelle pour un impact concret sur la transition des systèmes alimentaires à l'échelle territoriale, la possibilité d'un **soutien financier pour les PAT passant en phase opérationnelle** devra être étudiée, en fonction des perspectives budgétaires. Une étude sur le modèle économique des PAT pour documenter des modèles résilients et accompagner les PAT dans la recherche de financements pour leur pérennisation doit être réalisée (**action 9 de la SNANC**).

- Pilotes : DGAL
- Contributeurs : SGPE, Banque des territoires, ANCT, ADEME, collectivités territoriales
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : bilan annuel de l'impact des PAT sur les différents enjeux de la politique de l'alimentation
- Indicateurs : % de la SAU nationale couverte par la SAU des PAT de niveau 2 (objectif 2030 : 80%)

## À l'échelle européenne et internationale, une position française ambitieuse et cohérente avec la politique nationale

Le cadre européen constitue un levier fort pour des actions coordonnées sur des sujets liés à la politique de l'alimentation relevant des compétences de l'Union européenne (information du consommateur, marchés publics, lutte contre les déchets, services numériques...). La **vision pour l'agriculture et l'alimentation, présentée par la Commission européenne** en février 2025, fixe des orientations cohérentes avec les ambitions de la SNANC, que ce soit en termes de territorialisation de l'alimentation, de dialogue avec les parties prenantes, du rôle des marchés publics pour la promotion des produits durables et de qualité, ou encore de la réduction du gaspillage alimentaire. **Le PNA prévoit donc de porter l'ambition de la SNANC d'une politique systémique dans le cadre des discussions sur la déclinaison de la vision pour l'agriculture et l'alimentation (action 5 de la SNANC)**, en lien en particulier avec le PNNS concernant les enjeux de santé.

De même, de nombreuses instances et coalitions internationales sont mobilisées pour la transition vers des systèmes alimentaires plus durables (par exemple le Comité de la sécurité alimentaire mondiale, la coalition pour une alimentation scolaire, l'Organisation de coopération et de développement économiques...). Par ailleurs, des coopérations bilatérales sont en place et ont vocation à se développer sur des sujets phares portés par le PNA. Le PNA prévoit de porter **une position française cohérente avec l'ambition de la SNANC dans le cadre de ces instances, ainsi que des engagements nationaux conformes au cadre de la SNANC.**

- Pilotes : SGAE, MEAE, DGPE, DGAL, DGS
- Contributeurs : DGCS, CGDD, SGPE
- Calendrier : à partir de 2026 et chaque année
- Livrables attendus : porter la position française dans les instances européennes et lors des échanges internationaux dédiés aux ambitions portées par le PNA4
- Indicateurs : nombre de réunions et interventions portées par la France sur le sujet

## Un appel à projets annuel pour accompagner les actions des partenaires qui contribuent à la SNANC

Il s'agit d'assurer un financement pérenne et renforcé des actions opérationnelles prévues par la SNANC, notamment en étendant le périmètre et les financements de l'appel à projets du PNA pour **créer l'appel à projets annuel de la SNANC (action 3 de la SNANC).**

Pour cela, en 2026 et les années suivantes, l'appel à projets annuel de la SNANC sera renouvelé pour soutenir financièrement des projets à impact allant dans le sens de l'atteinte des objectifs de la SNANC. Un accent particulier sera mis sur la valorisation et l'appropriation des réalisations des projets, l'évaluation de leur impact, et l'essaimage des projets ayant démontré avoir le plus d'impact pour contribuer aux objectifs de la SNANC.

De même, des appels à projets peuvent être organisés à l'échelle régionale, dans un objectif de mutualisation des moyens disponibles entre les services déconcentrés, voire avec le Conseil régional, pour soutenir des projets structurants ayant une approche systémique des enjeux alimentaires.

- Pilotes : co-financeurs : DGAL, CGDD, ADEME, DGS, DGCS
- Contributeurs : D(R)AAF et services déconcentrés des co-financeurs, experts des autres administrations (DGESCO, DGPE, etc.), autres experts...
- Calendrier : à partir de 2026 et chaque année
- Livrables attendus : livret des lauréats de l'appel à projets
- Indicateurs : montants de l'AAP SNANC ; nombre de projets financés

## Axe 2

### Garantir à tous l'accès à des environnements alimentaires et nutritionnels de qualité et durables

L'environnement alimentaire désigne le « contexte physique, économique, politique et socioculturel dans lequel les consommateurs entrent en contact avec le système alimentaire pour faire leurs choix concernant l'achat, la préparation et la consommation des aliments »<sup>1</sup>. La SNANC marque un changement de paradigme, avec une priorité donnée à l'accompagnement de la transition des environnements alimentaires, en complément de l'information, de la sensibilisation et de l'éducation alimentaire du consommateur.

#### Mesure 1 : accompagner l'évolution des régimes alimentaires en cohérence avec le PNNS, notamment à travers la diversification des sources de protéines

Afin d'atteindre les objectifs définis dans la SNANC en termes d'évolution des régimes alimentaires, le PNA prévoit d'agir, en cohérence avec le PNNS, à la fois sur la formation initiale et continue, la restauration, la transformation, la distribution et l'aide alimentaire. Les actions présentées ci-dessous sont également liées à d'autres objectifs du PNA.

#### ■ Actualiser les recommandations nutritionnelles en restauration collective et la réglementation associée en conformité avec les recommandations du PNNS (actions n°12, 22 et 23 de la SNANC)

Le groupe de travail « nutrition » du Conseil national de la restauration collective continuera sa mobilisation pour actualiser les critères de fréquence de consommation et les grammages, à travers l'élaboration de guides de recommandation par catégorie de population, à partir des recommandations nutritionnelles du PNNS (Anses, HCSP, SpF). Ces guides servent de base au cadre réglementaire pris en application de l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime, qui sera décliné dans les prochaines années à la restauration scolaire, pénitentiaire, aux crèches, aux établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) et à la population générale.

Dans ce cadre, l'objectif sera également de renforcer l'accompagnement à la diversification des sources de protéines et aux menus végétariens en restauration collective tels que définis dans le cadre législatif, via le Conseil national de la restauration collective et la plateforme numérique « ma cantine » (**action 16 de la SNANC**).

Il s'agira d'accompagner, via des recommandations en termes de fréquence de consommation, des livrets de recettes, et l'évolution de la formation initiale et continue, la mise en œuvre des dispositions suivantes :  
- l'obligation d'un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines (établissements servant plus de 200 couverts par jour) ;

1. HLPE, Nutrition et systèmes alimentaires, rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Rome, 2017

- la mise en œuvre d'un menu végétarien hebdomadaire (restauration scolaire) ;
- la mise en œuvre d'une option végétarienne quotidienne (restauration de l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales, en cas de choix multiple).

- Pilotes : DGAL, DGS
- Contributeurs : CGDD, DGCCRF, DGCS, DAP, DGOM, DGE, CNRC, D(R)AAF, ARS, agences d'expertise
- Calendrier : 2026 : scolaire, pénitentiaire ; 2026 : crèches ; 2027 : EHPAD ; 2028 : population générale
- Livrables attendus : arrêtés encadrant la qualité nutritionnelle
- Indicateurs : nombre d'arrêtés publiés (avec son guide de recommandations afférent)

■ **Poursuivre l'évolution de la formation initiale et tout au long de la vie professionnelle des cuisiniers sur l'alimentation durable et de qualité, notamment dans la cuisine de produits végétaux bruts, de menus végétariens, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la prise en compte de la diversité des produits (actions n°17 et 29 de la SNANC)**

Les référentiels des certificats d'aptitude professionnelle (CAP), baccalauréat professionnel (Bac Pro), et certificat de spécialisation liés à la cuisine seront actualisés pour intégrer l'ensemble des enjeux couverts par la loi EGalim, à la fois en termes de qualité nutritionnelle et diversification des sources de protéines, de valorisation des produits durables et de qualité et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Par ailleurs, des formations continues seront co-construites ou actualisées avec le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) pour intégrer ces enjeux, en conformité avec les livrables du CNRC, et selon les besoins remontés par les agents territoriaux.

- Pilotes : DGAL, DGER, DGESCO
- Contributeurs : DGS, CNFPT, ADEME, Agence Bio
- Calendrier : 2026 (certificat de spécialisation, CAP, Bac Pro), puis en continu
- Livrables attendus : référentiels de formation initiale actualisés
- Indicateurs : nombre de cuisiniers formés aux objectifs de la loi EGalim ; nombre de référentiels actualisés publiés

■ **Inciter à diversifier l'offre en plats préparés et à leur reformulation pour participer à l'atteinte des objectifs d'augmentation de la consommation de fruits, légumes, légumineuses et céréales complètes, et de limitation de la consommation de viande (action 18 de la SNANC)**

En co-construction avec les distributeurs et les entreprises agroalimentaires, il sera défini une trajectoire d'augmentation de la part de fruits, légumes, légumineuses et céréales complètes dans les rayons « plats préparés », selon les différents rayons ciblés (surgelés, frais, appertisés...), et les actions à mener pour atteindre ces objectifs.

- Pilotes : DGS, DGAL
- Contributeurs : CGDD, DGPE, opérateurs économiques
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : charte/accord volontaire avec les distributeurs et les entreprises agroalimentaires définissant une trajectoire et des actions
- Indicateurs : % moyen de fruits, légumes, légumineuses et céréales complètes dans les plats préparés en grande distribution

## Mesure 2 : prévoir des engagements spécifiques sur la qualité nutritionnelle et la durabilité dans les secteurs de la transformation, de la distribution et la restauration commerciale

La troisième édition du PNA présentait comme secteur privilégié la restauration collective, notamment par l'application des dispositions de la loi EGalim. Or, si la restauration collective reste un levier central pour l'atteinte des objectifs de la SNANC, les autres secteurs représentent la majorité des occasions de consommations et doivent également être mobilisés. Le PNA 4 prévoit ainsi d'étendre la logique d'action mise en œuvre sur la restauration collective à la transformation, la distribution et la restauration commerciale.

■ **Accompagner la distribution et la restauration commerciale pour garantir la fourniture de produits « durables et de qualité » (action 19 de la SNANC) :**

- en imposant dans la loi la transparence des pourcentages d'achats de produits « durables et de qualité » tels que définis dans la loi EGalim dans les achats annuels des distributeurs et de la restauration commerciale

- en construisant avec les professionnels concernés une trajectoire nationale de développement d'une offre de produits « durables et de qualité »

- en construisant avec les professionnels concernés un panel d'actions à mettre en œuvre pour promouvoir la visibilité des produits « durables et de qualité » et de meilleure qualité nutritionnelle (ex. têtes de gondoles, couloirs de caisses, cartes de fidélité, promotions, distribution automatique...)

Il s'agira, dans un premier temps, dans le cadre d'un vecteur législatif à définir et après concertation avec les parties prenantes concernées, d'introduire dans le code rural et de la pêche maritime une obligation de transparence sur les taux de produits définis à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, dont les produits bio, dans les achats (ou les ventes) de la distribution et la restauration commerciale. Seuls les opérateurs au-delà d'un certain seuil (par exemple en termes de surface par point de vente ou de chiffre d'affaires de l'enseigne) seront concernés.

En parallèle, une trajectoire d'augmentation de ces taux sera co-construite avec les professionnels du secteur afin d'identifier un objectif réaliste et ambitieux à horizon 2030. Des outils seront élaborés ou valorisés pour promouvoir les bonnes pratiques permettant d'atteindre ces objectifs, et d'améliorer la qualité nutritionnelle des achats des consommateurs (ex. têtes de gondoles, couloirs de caisses, cartes de fidélité, promotions, distribution automatique...), afin de formaliser un engagement volontaire des opérateurs, dans le respect du droit de la concurrence et de la protection des consommateurs. Les progrès pourront être suivis chaque année grâce à l'obligation de transparence, et les freins identifiés pour être levés.

Des actions spécifiques sur les produits de confiseries aux sorties de caisses et la qualité de l'offre dans les distributeurs automatiques sont détaillées aux actions 2 et 3 du PNNS.

- Pilotes : DGAL, DGS (volet nutritionnel)
- Contributeurs : CGDD, DGCCRF, DGS, DGE, DGPE, ADEME, SGPE
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : publication de l'article de loi ; charte/accord volontaire avec les distributeurs définissant une trajectoire et des actions
- Indicateurs : % de produits durables et de qualité, dont bio, en grande distribution ; % de produits durables et de qualité, dont bio, en restauration commerciale

### ■ Engager une transition industrielle ambitieuse vers une offre alimentaire saine et durable (action 20 de la SNANC)

Pour mémoire, cette action de la SNANC prévoit d'engager une transition industrielle ambitieuse vers une offre alimentaire saine et durable via :

- une amélioration de la durabilité et de la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire à travers des seuils maximaux en sel, en sucres, en gras, et minimaux en fibres, pour les aliments les plus contributeurs, sur la base d'accords collectifs révisés. En cas de non atteinte, il sera suivi d'objectifs réglementaires (action 20.a) ;
- un accompagnement de la filière agro-industrielle avec l'identification et l'estimation des risques d'une transition industrielle, notamment vers une alimentation moins transformée, ainsi que des besoins financiers et réglementaires pour la recherche et l'innovation (action 20.b).

Dans ce cadre, le référentiel des accords collectifs sera rénové dans un objectif de simplification en prenant en compte les difficultés et les spécificités remontées par les professionnels concernés, tout en conservant l'ambition prévue par le cadre législatif (article L. 230-4 du code rural et de la pêche maritime) et réglementaire, dans le respect du droit de la concurrence. Une nouvelle dynamique dans la mise en œuvre de ces accords collectifs rénovés sera impulsée. Toute initiative des secteurs professionnels volontaires sera encouragée. Une priorisation des secteurs à mobiliser dans ce cadre pourra utilement être mise en place.

Par ailleurs, un travail conjoint entre les directions et les professions concernées sera engagé pour identifier l'impact sur le tissu industriel de certaines modifications anticipées de la composition des aliments, en particulier sur la filière des additifs. Ce travail débouchera, selon le calendrier propre à chaque sous-action, sur des propositions concrètes visant à préserver la compétitivité des industries alimentaires françaises dans ce contexte de transition.

- Pilotes : DGAL, DGS (action 20.a), DGE (action 20.b)
- Contributeurs : DGPE, CGDD, DGCCRF, Oqali (Anses, INRAE), opérateurs économiques
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : accords collectifs, référentiel des accords collectifs
- Indicateurs : nombre d'accords collectifs signés (objectifs 1/an) ; évolution des teneurs en sel, sucres, acides gras saturés et fibres dans les secteurs ciblés

### Mesure 3 : soutenir la restauration collective dans la mise en œuvre des dispositions existantes et renforcer les engagements sur des secteurs spécifiques

La restauration collective demeure un levier central de la transition vers une alimentation saine et durable pour tous, en application des dispositions législatives, notamment issues de la loi EGalim et de la loi « Climat et Résilience ». En effet, d'une part, les donneurs d'ordre de la restauration collective sont en majorité publics (Etat, établissements publics ou collectivités), et donc doivent assurer une exemplarité dans l'application de la loi. D'autre part, les convives sont parfois captifs et ont dans tous les cas un choix limité, ce qui peut encourager à sortir de leurs habitudes alimentaires et de tendre vers des modes de consommation sains et durables. Enfin, 3 enfants sur 4 mangent à la cantine durant leur scolarité, ce qui est un levier important pour l'éducation à l'alimentation.

Les actions relatives à l'actualisation des recommandations nutritionnelles, à la diversification des sources de protéines en restauration collective et à la formation des cuisiniers, qui contribuent au présent objectif, sont présentées dans la mesure 1 « accompagner l'évolution des régimes alimentaires en cohérence avec le PNNS, notamment à travers la diversification des sources de protéines ».

### ■ Poursuivre l'accompagnement de la restauration collective vers l'atteinte des objectifs existants (notamment l'atteinte d'au moins 50% de produits « durables et de qualité » dont au moins 20% de Bio et 60% de viandes et produits de la mer durables et de qualité), en particulier à travers le Conseil national de la restauration collective, la plateforme numérique « ma cantine » et la mobilisation des corps de contrôle pour la sensibilisation à ces enjeux (action 24 de la SNANC)

Il s'agit en premier lieu de poursuivre les travaux d'accompagnement des professionnels de la restauration collective réalisés dans le cadre des groupes de travail du Conseil national de la restauration collective - CNRC (approvisionnement, économie, gaspillage, plastique...). Le groupe de travail spécifique au secteur de la santé et du médico-social, lancé en 2025, montera en puissance pour élaborer l'ensemble des outils d'accompagnement nécessaire au rattrapage de ces secteurs.

En particulier, il s'agira :

- d'accompagner la stratégie d'achat des gestionnaires de la restauration collective pour faire progresser les taux d'approvisionnements en produits durables et de qualité, tels que définis par les lois EGalim et Climat et Résilience respectivement. Il s'agira notamment de procéder à la réalisation d'un bilan de l'Écolabel « pêche durable », pour évaluer son impact potentiel pour renforcer l'utilisation des produits de la mer dans la restauration collective ;
- d'identifier des caractéristiques techniques répondant au double critère de « performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture » introduit par la loi Climat et Résilience, pour les différentes filières (notamment les filières pêche et aquaculture, viande, fruits et légumes, et légumineuses respectivement), pour mobiliser les deux caractéristiques liées aux critères des marchés publics prévus par la loi, si possible en soutien aux filières nationales ou territoriales, dans le respect du Code de la Commande publique ;
- d'identifier des critères techniques, notamment de performance environnementale, pour les différentes filières afin d'intégrer, après une phase pilote et en concertation avec les parties prenantes, l'affichage environnemental des produits comme un critère d'approvisionnements durables en restauration collective (action 25 de la SNANC) ;
- d'élaborer des outils pratiques à destination des acheteurs publics, notamment des plus petites structures, pour leur permettre d'utiliser des clauses et critères types pour atteindre les objectifs de la loi EGalim ;
- d'accompagner dans cet objectif la structuration de filières durables et de qualité, notamment dans le cadre de PAT, en prenant en compte les spécificités locales ;
- de mettre en place une stratégie de communication cohérente, permettent de mobiliser et sensibiliser les administrations, élus, techniciens, et convives avec des messages adaptés pour valoriser l'impact de la loi EGalim.

En deuxième lieu, il s'agira de poursuivre le déploiement de la plateforme numérique « ma cantine » au service des utilisateurs, avec des développements permettant un meilleur accompagnement. Pour ce faire, les axes de travail suivants vont notamment se poursuivre :

- une stratégie de déploiement ciblée sur les secteurs ayant le plus fort levier d'impact, couplée à une mobilisation partenariale des acteurs de la restauration collective en lien avec le CNRC, les principaux syndicats et réseaux, ainsi que les services déconcentrés de l'État (D(R)AAF et DDI) et les Projets alimentaires territoriaux (PAT) pour un accompagnement au plus proche des territoires, en lien avec la plateforme France PAT. Des outils de suivi et de pilotages dédiés seront mis en place, selon les besoins des acteurs ;
- la finalisation et l'amélioration continue des ressources ainsi que des outils à disposition pour une meilleure compréhension et adoption de la loi au travers d'une expérience utilisateur fluide et contextualisée. Un observatoire EGalim permettra le suivi des chiffres sur un territoire et/ou un secteur de restauration spécifique avec la possibilité, à terme, de suivis pluriannuels et de visualisation cartographique en articulation avec le moteur de recherche « Trouver une cantine » ;

- la simplification des parcours d'inscription et de télédéclaration des achats en réponse aux réalités du terrain et en application des évolutions législatives, l'amélioration et le déploiement des outils d'interfaçages avec les logiciels de gestion et de suivi, d'import de fichiers, et de suivi des achats, un « haut niveau de support » afin de répondre au besoin des nouveaux usagers (primo-télédeclarants). Une attention particulière sera également portée sur les volets EGalim hors approvisionnements (réduction du gaspillage alimentaire, diversification des sources de protéines et menus végétariens, substitution des plastiques, information des convives).

Enfin, il s'agira de définir la mobilisation des corps de contrôle pour sensibiliser aux objectifs de la loi EGalim lors des contrôles en restauration collective. Il sera proposé, par voie d'instruction technique, aux services d'inspection en DD(ETS)PP et en DAAF / DEETS, à l'occasion de leurs contrôles dans les établissements de restauration collective, d'informer et de mobiliser les gestionnaires de cantine pour utiliser la plateforme numérique « ma cantine », afin de télédéclarer chaque année et de construire des projets de restauration durable permettant l'atteinte des obligations de la loi.

- Pilotes : DGAL
- Contributeurs : CNRC, DAE, Agence Bio, CGDD, DGCCRF, FAM, DGPE, DGAMPA, INAO, D(R)AAF,
- Calendrier : à partir de 2026 et en continu
- Livrables attendus : rapport annuel au Parlement sur l'atteinte des objectifs EGalim ; instruction technique pour définir la mobilisation des services de contrôle ; guides du CNRC ; plateforme « ma cantine »
- Indicateurs : nombre de cantines concernées par la télédéclaration (objectif 2027 de 80%), % de produits durables et de qualité dont Bio (objectifs de 50% et 20%)

### ■ Stimuler et contribuer aux réflexions des organismes de défense et de gestion sur les cahiers des charges et les outils annexes pour renforcer l'intégration des enjeux contemporains (durabilité dont environnement, décarbonation...) des SIQO (action 26 de la SNANC)

Au regard des enjeux contemporains, aborder les SIQO sous l'angle de la durabilité est devenu essentiel. Il s'agira ici d'appuyer la démarche initiée par l'INAO et prévue dans son Contrat d'objectifs et de performance d'accompagnement des organismes de défense et de gestion (ODG) en stimulant et contribuant aux réflexions des ODG sur l'intégration des enjeux contemporains tel que la durabilité ou la décarbonation dans les cahiers des charges des SIQO. Cette démarche incitative est déployée au sein de l'INAO au travers de plusieurs moyens tels que la mise en place de grilles d'analyse des cahiers des charges, de fiches méthodologiques synthétisant ses orientations sur les évolutions incontournables des pratiques en AOP agroalimentaires pour répondre aux impératifs de durabilité ainsi qu'aux attentes sociétales, de guides d'appui aux ODG sur la durabilité des IGP et AOP dans le secteur viti-vinicole, cidricole et spiritueux, de démarche de sensibilisation des ODG aux mesures de durabilité notamment via la « commission environnement » de l'INAO ou encore l'organisation de réunions régionales.

Les démarches développées par les filières elles-mêmes pourront aussi être promues dans ce cadre (par exemple la démarche AOP laitières durables du CNAOL ou encore le guide interactif ADAoPT pour accompagner ces AOP et IGP dans leurs démarches d'adaptation au changement climatique). De même il s'agira de contribuer et participer aux travaux de recherche-développement tels que ceux du RMT fromages de terroir, ou encore, au niveau européen, de l'initiative GI Smart visant à renforcer les contributions des IG à un développement territorial durable. Enfin un travail de suivi des évolutions et de restitution du bilan des évolutions apportées dans le cahier des charges est effectué devant les instances de l'INAO, contribuant à valoriser et favoriser l'intégration de ces pratiques.

- Pilotes : DGPE
- Contributeurs : INAO, DGAL, DGCCRF, CGDD
- Calendrier : en continu
- Livrables attendus : réunions, bilan
- Indicateurs : nombre de cahier des charges intégrant les enjeux contemporains

### ■ Renforcer l'accompagnement financier pour les cantines rurales, mobiliser le programme « lait et fruits à l'école » et assurer l'exemplarité de l'État, notamment en privilégiant les circuits courts et écartant fermement l'achat de denrées alimentaires non européennes (actions 21, 27 et 39 de la SNANC)

Il s'agira, d'une part, de poursuivre dans l'Hexagone le déploiement du dispositif « cantine à 1€ », dans le cadre du Pacte des Solidarités, et son « bonus EGalim », en soutien aux cantines rurales si les perspectives budgétaires le permettent. Il s'agira, d'autre part, de poursuivre la mobilisation du programme « lait et fruits à l'école » (PLFE) et son développement dans les DROM, à la fois pour la distribution et les mesures éducatives et de promotion. Dans un premier temps, l'objectif sera d'assurer que la totalité de l'enveloppe européenne disponible soit utilisée puis, lorsque cet objectif sera atteint, de définir des critères de priorisation des bénéficiaires.

Enfin, il s'agira d'assurer l'exemplarité de l'État dans l'atteinte des objectifs de la loi EGalim, notamment dans le cadre du Plan de transformation écologique de l'État. L'accompagnement des référents du dispositif « Services publics écoresponsables » (SPE) sera renforcé, notamment avec la mise à disposition de tableaux de bord dédiés sur la plateforme numérique « ma cantine ». En particulier, les acteurs clés comme les associations de gestion des restaurants inter-administratifs, ainsi que les établissements de l'enseignement agricole seront accompagnés pour atteindre au plus vite les obligations de la loi.

La préférence européenne dans les achats publics des restaurants de l'État et ses établissements publics sera mise en œuvre, en mobilisant à court terme les clauses et critères d'attribution de marchés publics permettant de cibler des caractéristiques européennes, et en portant, à moyen terme, la préférence européenne pour le secteur alimentaire dans le cadre de la révision du cadre européen sur les marchés publics.

- Pilotes : DIPLP, DGPE, DGAL, CGDD
- Contributeurs : ASP, FranceAgriMer, D(R)AAF, DGS, CNRC
- Calendrier : à partir de 2026 et en continu
- Livrables attendus : supports d'éducation à l'alimentation labellisés PNNS ; bilans annuels SPE
- Indicateurs : nombre de cantines et d'enfants bénéficiant du dispositif « cantines à 1€ » ; crédits consommés de l'enveloppe PLFE ; nombre de projets d'éducation à l'alimentation financés par le PLFE ; % de produits durables et de qualité, dont Bio, dans le périmètre SPE

### ■ Adapter la définition du « fait maison » à la restauration collective, le promouvoir, et accompagner la transformation des recettes et la formation des cuisiniers vers l'utilisation de produits moins transformés (action 28 de la SNANC)

Il s'agira, en concertation notamment avec les professionnels concernés, d'adapter le cas échéant le cadre réglementaire du « fait maison » (articles D. 122-1 à D. 122-3 du code de la consommation) à la restauration collective en prenant notamment en compte la situation des cas des cuisines centrales respectant strictement les conditions du « fait maison ». L'évolution de la formation des cuisiniers telle que définie à l'action 17 et l'accompagnement de la transformation des recettes permettront d'accompagner le déploiement du « fait maison » en restauration collective.

- Pilotes : DGCCRF, DGE (cadre réglementaire du « fait maison »), DGAL (formation et accompagnement)
- Contributeurs : CNRC
- Calendrier : 2026
- Livrables attendus : actualisation des articles D122-1 à D122-3 du code de la consommation
- Indicateurs : voir action 17

## Mesure 4 : réduire la pression marketing sur la population, notamment les enfants, pour les produits non respectueux de l'environnement et de la santé

### ■ Réduire efficacement l'exposition des enfants et des adolescents aux publicités et parrainages pour des produits trop gras, sucrés, salés, sur les différents médias (traditionnels et numériques), et promouvoir les produits durables et de qualité (action 30 de la SNANC)

La Charte alimentaire 2025-2029, qui est désormais étendue, au-delà des média audiovisuels et des professionnels de l'agroalimentaire, aux représentants des métiers de l'influence et des plateformes numériques, et le règlement européen sur les services numériques seront mis en œuvre, avec un objectif de réduire efficacement l'exposition des enfants et des adolescents aux publicités pour des produits non recommandés et de promouvoir dans ce cadre les produits durables, de qualité et de meilleure qualité nutritionnelle. En cas d'insuffisance des dispositions volontaires, une mesure réglementaire d'encadrement du marketing alimentaire dans les médias sera envisagée.

Des actions spécifiques pour protéger les jeunes des publicités pour des produits non sains et les fast food, en particulier près des écoles, et pour réviser le dispositif obligatoire des messages sanitaires pour renforcer leur rôle d'incitation comportementale, sont détaillées aux **actions 6 et 7 du PNNS**.

- Pilotes : DGS
- Contributeurs : DGMIC, DGAL, Arcom, DGCCRF, DGE, SpF, ARPP, CGDD
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : information présente dans le rapport annuel de l'ARCOM
- Indicateurs : % de Nutri-Score D et E dans les publicités / parrainages sur les programmes d'écoute conjointe et les programmes jeunesse

### ■ Inciter les annonceurs à apposer le Nutri-Score et l'affichage environnemental lorsqu'il sera disponible sur les publicités alimentaires dans les différents types de médias (action 31 de la SNANC)

Afin de renforcer l'information du consommateur sur la qualité nutritionnelle des produits promus dans les communications commerciales, promouvoir l'affichage du Nutri-Score sur les publicités apparaît comme un levier clé en complément de la réduction des publicités pour des produits trop gras, sucrés, salés. Ainsi, conformément à la Charte alimentaire 2025-2029, il s'agira d'inciter les annonceurs à apposer le Nutri-Score sur les publicités, dans les médias audiovisuels, numériques et sur les supports écrits.

L'affichage environnemental pour les denrées alimentaires, lorsqu'il sera disponible, permettra d'informer sur leur impact en lien avec les différents enjeux écologiques (climat, biodiversité, ressources et pollutions). Il conviendra de prendre en compte cet outil dans la charte alimentaire de l'ARCOM et d'inciter à la communication du score environnemental dans les publicités et supports médiatiques pour informer les consommateurs.

- Pilotes : Arcom
- Contributeurs : DGS, CGDD, DGMIC, DGAL, DGE, ARPP, ADEME, SpF
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : information présente dans le rapport annuel de l'ARCOM
- Indicateurs : taux d'affichage du Nutri-Score dans les publicités, \* Taux d'affichage du coût environnemental dans les publicités

## Mesure 5 : promouvoir l'accessibilité physique et financière de l'offre alimentaire saine et durable, notamment via la restauration collective et l'aide alimentaire

La lutte contre la précarité alimentaire vise à « favoriser l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale. Elle s'inscrit dans le respect du principe de dignité des personnes. Elle participe à la reconnaissance et au développement des capacités des personnes à agir pour elles-mêmes et dans leur environnement » (article L-266-1 du code de l'action sociale et des familles). Le Pacte des solidarités, présenté en septembre 2023, prévoit dans son axe 4 (« construire une transition écologique et solidaire ») des mesures liées à la lutte contre la précarité alimentaire, en lien avec les enjeux sanitaires, économiques et environnementaux de l'alimentation. Les mesures ci-dessous reprennent et précisent un certain nombre de ces orientations.

### ■ Diversifier et améliorer la qualité de l'approvisionnement en denrées de l'aide alimentaire (action 33 de la SNANC) :

- réinterroger l'organisation actuelle du don pour diversifier et améliorer la qualité et la durabilité du don alimentaire
- améliorer les critères nutritionnels et environnementaux dans les appels d'offres pour l'aide alimentaire
- augmenter la part des fruits, de légumes, et de légumineuses, et de produits sous labels de qualité dans les denrées proposées par l'aide alimentaire, grâce aux actions mises en œuvre avec le programme « Mieux manger pour tous » dans le cadre du Pacte des solidarités

Il s'agira, d'une part, de faire un état des lieux de l'organisation actuelle du don alimentaire, de ses financements, ainsi que de sa qualité nutritionnelle et de sa durabilité, pour identifier des pistes d'évolution.

Dans le cadre de l'habilitation nationale des associations d'aide alimentaire, défini dans le code de l'action sociale et des familles aux articles R266-2 à R266-10, certains critères pourront être revus afin de renforcer la prise en compte en approvisionnement de produits durables et de qualité et offrant une qualité nutritionnelle suffisante pour les bénéficiaires.

D'autre part, il s'agira de réaliser un bilan des produits achetés dans le cadre du Fonds social européen, dans une perspective d'amélioration de la qualité nutritionnelle et de la durabilité de ces achats, tout en assurant un maintien quantitatif de l'approvisionnement pour les plus précaires.

Enfin, sur la base de l'évaluation du programme « Mieux manger pour tous » (PMMPT) et du groupe de travail dédié du Cocolupa, il s'agira de maintenir et optimiser la dynamique d'amélioration de la qualité nutritionnelle et la durabilité des denrées proposées par l'aide alimentaire.

- Pilotes : DGCS, DGAL
- Contributeurs : FAM, DGS, CGDD, Cocolupa
- Calendrier : PMMPT : dès 2026, évolution de l'organisation du don et des achats du FSE+ : à partir de 2027
- Livrables attendus : rapport sur l'organisation actuelle du don et ses évolutions potentielles ; rapport d'évaluation du programme « Mieux manger pour tous »
- Indicateurs : % de produits durables et de qualité, dont Bio, dans les produits achetés via le FSE+, le CNES et dans le PMMPT ; % de fruits, légumes, légumineuses et céréales complètes achetés via le FSE+, le CNES et dans le PMMPT

■ **Renforcer et soutenir les initiatives locales de coordination des acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire, notamment en s'appuyant sur les PAT et en y développant la prise en compte des enjeux sociaux de l'alimentation (action 35 de la SNANC)**

Sur la base de l'évaluation du volet local du PMMPT et du groupe de travail dédié du Cocolupa, il s'agira d'adapter le périmètre des projets soutenus au niveau régional pour prioriser ceux ayant le plus d'impact sur la lutte contre la précarité alimentaire, la qualité nutritionnelle des produits et le soutien à la production agricole, transformation ou distribution durables et de qualité à l'échelle d'un territoire. Cela permettra notamment d'améliorer la couverture territoriale des dispositifs de lutte contre la précarité alimentaire, en développant des dispositifs d'aller-vers et itinérants (action 34 de la SNANC).

Dans les territoires, ultra-marins, il est prévu de travailler à l'amélioration de l'offre en s'adaptant aux spécificités des réseaux de l'aide alimentaire sur les territoires ultramarins, en particulier pour la lutte contre la précarité infantile. Il s'agira par ailleurs de prêter une attention particulière à la composition des colis alimentaires ou des produits présents dans les épiceries sociales et solidaires afin de limiter la provision de produits de mauvaise qualité nutritionnelle au profit de produits plus sains et durables (action 4 du PNNS).

Enfin, il est prévu une évaluation de l'impact du dispositif de distribution des Petits-déjeuners à l'école (action 17 du PNNS).

- Pilotes : DGCS, DGAL, DGOM
- Contributeurs : Cocolupa, D(R)AAF, D(R)EETS, ARS
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : rapport d'évaluation du PMMPT
- Indicateurs : nombre de projets territoriaux sur cette thématique financés par le PMMPT

■ **Soutenir des expérimentations de lutte contre la précarité alimentaire et les évaluer, telles que des dispositifs de transferts monétaires comme les chèques alimentation durable locaux, et l'accessibilité à des produits à des prix différenciés, les groupements d'achats avec tarification sociale, etc. (programme « Mieux manger pour tous ») (action 36 de la SNANC)**

Pour cela, sur la base de l'évaluation du PMMPT et du groupe de travail dédié du Cocolupa, il s'agira d'effectuer un bilan des expérimentations soutenues pour identifier leur impact à la fois sur la précarité alimentaire, le comportement alimentaire des bénéficiaires, à court et long termes, et la structuration des filières durables et de qualité. Une réflexion sur le modèle économique de ces dispositifs sera menée pour identifier les modèles de pérennisation envisageables. Cela permettra de définir les modalités de soutien de ces dispositifs dans le cadre du PMMPT.

- Pilotes : DGCS
- Contributeurs : DGAL, DGS, Cocolupa, ADEME, CGDD, D(R)AAF, D(R)EETS, INRAE
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : rapport d'évaluation du PMMPT
- Indicateurs : nombre de projets territoriaux sur cette thématique financés par le PMMPT

■ **Faciliter l'accès à la restauration collective, grâce à une aide renforcée de l'État à la mise en place de tarifs préférentiels dans la restauration scolaire pour les enfants issus des familles les plus précaires (Pacte des solidarités) et au dispositif de CROUS à 1€ (action 37 de la SNANC)**

Le déploiement du dispositif « cantine à 1€ » et son « bonus EGalim » sera poursuivi dans l'Hexagone afin d'accompagner les communes rurales vers la mise en place d'une tarification sociale et l'atteinte des objectifs de la loi EGalim, avec une conditionnalité de l'aide à la télédéclaration des données d'achats sur la plateforme « ma cantine » des données d'achat, puis à l'atteinte des objectifs EGalim. Afin de diminuer la précarité alimentaire des étudiants, il s'agira de renforcer et de recourir au dispositif CROUS à 1€ en application de l'annonce par le Premier ministre, le 16 janvier 2026, de la généralisation du repas à 1 euro pour tous les étudiants à compter du mois de mai 2026.

Dans les DROM, la réflexion sera poursuivie et approfondie concernant la prestation d'aide à la restauration scolaire (PARS) pour favoriser l'accès de tous les enfants scolarisés et étudiants à des repas sains et durables (action 3 du PNNS4).

- Pilotes : DIPLP, DGAL, DGOM, DGCS
- Contributeurs : DSS, DGEISIP, DGS, DGAL, ARS, DEETS, CAF, DAAF
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus :
- Indicateurs : nombre de cantines dans le dispositif « cantines à 1€ » ; nombre de personnes bénéficiant d'un tarif < 1€ (étudiants et élèves) ; nombre de repas à 1€ dans les CROUS des territoires ultramarins

■ **Construire une méthodologie publique nationale pour la réalisation de diagnostics de l'offre alimentaire saine et durable sur un territoire (action 39 de la SNANC)**

Les PAT sont construits sur la base d'un diagnostic territorial des enjeux alimentaires et agricoles du territoire, partagé dans le cadre d'une gouvernance impliquant l'ensemble des parties prenantes concernées. Le portail France PAT permet aux porteurs de PAT de disposer d'indicateurs automatisés sur les caractéristiques de leur territoire (population, SAU...), ainsi que des indicateurs thématiques (emplois, nombre de restaurants collectifs...). Par ailleurs, l'instruction technique définissant les modalités de reconnaissance des PAT prévoit des indicateurs thématiques à choisir, associés à une valeur initiale et un objectif à 5 ans, ce qui permet des éléments de diagnostics initiaux. Enfin, des outils ont été développés, avec le soutien de l'appel à projets national du PNA, pour faciliter le diagnostic territorial (par exemple Territoires Fertiles).

Pour autant, il n'existe pas à ce stade d'outil pratique élaboré par l'administration à destination des élus, techniciens de PAT, mais aussi d'autres parties prenantes, pour les accompagner dans l'élaboration de ce diagnostic territorial. L'objectif sera donc d'élaborer cet outil, dans le cadre de la gouvernance nationale des PAT.

- Pilotes : DGAL, CGDD
- Contributeurs : DGCS, animation du réseau national des PAT
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : guide pour l'élaboration d'un diagnostic territorial
- Indicateurs : nombre de téléchargement du guide

## Mesure 6 : mobiliser l'ensemble de la chaîne alimentaire pour réduire le gaspillage alimentaire

La loi anti-gaspillage et économie circulaire (AGEC) a introduit une définition du gaspillage alimentaire : « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée constitue le gaspillage alimentaire ». Cette même loi a introduit un objectif de « réduire le gaspillage alimentaire, d'ici 2025, de 50% par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective et, d'ici 2030, de 50% par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale ». La révision de la directive cadre déchets au niveau européen va également imposer pour la première fois à l'ensemble des États membres des objectifs de réduction des déchets alimentaires : réduction de 10% des niveaux de déchets alimentaires entre 2021-2023 et 2030 pour les industries agroalimentaires et 30% pour la distribution, la restauration hors domicile et les ménages.

### ■ Renforcer le dispositif de contrôle du cadre législatif applicable à la lutte contre le gaspillage alimentaire par la mise en place de contrôles coordonnés chez les différents opérateurs concernés (action 45 de la SNANC)

Il s'agira de mobiliser les différents corps d'inspection compétents pour contrôler et sanctionner les infractions aux dispositions du code de l'environnement, notamment relatives au don alimentaire et à l'interdiction de rendre impropres à la consommation des denrées encore consommables. Un bilan préalable sera effectué sur les contrôles menés les années passées et les éventuelles difficultés rencontrées, en vue le cas échéant d'une adaptation du code de l'environnement (examen de l'effectivité du dispositif d'habilitations et de sanctions notamment) et de l'établissement d'un plan de contrôles coordonnés entre corps d'inspection compétents, ciblé sur les dispositions prioritaires.

- Pilotes : DGCCRF, DGPR, DGAL
- Contributeurs : DGCS
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : bilan de contrôles
- Indicateurs : nombre de contrôles réalisés

### ■ Accompagner les différents secteurs dans la définition d'une méthode de calcul harmonisée pour permettre le suivi des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire (action 46 de la SNANC)

Il s'agira de réaliser ou d'actualiser des outils d'accompagnement à la mesure du gaspillage alimentaire, en cohérence avec la méthode définie au niveau européen et les méthodes de mesures définies dans le cadre du label national « anti-gaspillage alimentaire », pour permettre, d'une part, de faciliter le diagnostic pour estimer les actions à mettre en œuvre, et d'autre part, de faciliter le rapportage dans le cadre des enquêtes dédiées (notamment via l'INSEE), et ainsi d'améliorer la qualité des données transmises. Cela permettra de disposer de données fiables sur les déchets alimentaires et le gaspillage par secteur, pour piloter la politique nationale.

- Pilotes : CGDD, ADEME, DGAL
- Contributeurs : DGPR, fédérations professionnelles, INRAE
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : guides d'accompagnement à la mesure du gaspillage alimentaire par secteur
- Indicateurs : déchets alimentaires par secteur (en t/an), tels que rapportés à la Commission européenne

### ■ Renforcer l'accompagnement des organismes luttant contre le gaspillage alimentaire dans les territoires, notamment les Réseaux de lutte contre le gaspillage alimentaire (REGAL) (action 47 de la SNANC)

Il pourra être mis en place une instance nationale regroupant les REGAL afin de partager les bonnes pratiques et l'interconnaissance, tout en répartissant l'élaboration d'outils entre les différents REGAL. La création d'un REGAL par région sera accompagnée au niveau des D(R)AAF et des DR ADEME, en lien avec les réseaux régionaux de PAT, pour favoriser la communication et la proximité avec les acteurs de terrain.

- Pilotes : ADEME, DGAL, D(R)AAF
- Contributeurs : CGDD, DGPR
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : bilan d'activité des REGAL
- Indicateurs : nombre de REGAL existants ; nombre d'acteurs mobilisés par les REGAL

### ■ Accompagner la chaîne alimentaire vers la réduction du gaspillage alimentaire généré, notamment les industries agroalimentaires (valorisation des co-produits et des sous-produits de l'industrie agroalimentaire (IAA) par exemple), ainsi que les autres acteurs (restauration collective et commerciale et distribution) par la labellisation « anti-gaspillage alimentaire » (action 48 de la SNANC)

Il s'agira de poursuivre les travaux d'élaboration des référentiels sectoriels du label national anti-gaspillage alimentaire dans le secteur de l'industrie agroalimentaire encore non-couvert, dans l'objectif de disposer d'un cadre commun sur la mesure du gaspillage alimentaire, les cibles à atteindre, et les actions à mettre en œuvre pour réduire le gaspillage. Une amélioration continue sera effectuée sur les référentiels publiés.

Par ailleurs, il s'agira de promouvoir le label national anti-gaspillage alimentaire à travers des actions de communication et, de valorisation, pour assurer un engagement du plus grand nombre dans cette démarche.

- Pilotes : CGDD, DGAL
- Contributeurs : AFNOR, ADEME, DGPR, DGE, D(R)AAF, REGAL
- Calendrier : 2027 industries agroalimentaires
- Livrables attendus : référentiel sectoriel
- Indicateurs : nombre d'établissements labellisés par secteurs d'activité

### ■ Développer les formations à la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire (action 50 de la SNANC) : - dans le cadre de l'évolution des formations des cuisiniers vers une alimentation saine et durable - via le soutien aux Réseaux de lutte contre le gaspillage alimentaire

Des formations à destination de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire pourront être mises en place, à l'instar des formations mises en place pour les cuisiniers. Ces formations pourront s'appuyer sur les réseaux de lutte contre le gaspillage alimentaire (REGAL) dans une logique de formation des différents acteurs, ainsi que sur la formation initiale des professionnels de la cuisine et la formation continue, notamment dans le cadre du CNFPT, et sur les dispositifs thématiques comme « Plaisir à la cantine ».

- Pilotes : DGAL
- Contributeurs : DGESCO, DGER, CNFPT, DGPR, ADEME, CGDD, D(R)AAF
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : référentiels de formation initiale actualisés (certificat de spécialisation...)
- Indicateurs : nombre de formations réalisées

### ■ Développer des outils d'autodiagnostic et d'accompagnement, notamment en restauration collective et en industries agroalimentaires (action 51 de la SNANC)

L'objectif est d'accompagner les dispositions législatives du code de l'environnement rendant obligatoire le diagnostic de gaspillage alimentaire pour la restauration collective et l'industrie agroalimentaire. Le module « gaspillage alimentaire » de la plateforme numérique « ma cantine » sera amélioré pour permettre un accompagnement pas à pas au diagnostic de gaspillage alimentaire en restauration collective, et aider à identifier les actions correctives les plus adaptées. De la même manière, des outils seront élaborés ou actualisés pour accompagner l'industrie agroalimentaire vers le diagnostic et les actions correctives.

- Pilotes : DGAL, CGDD, ADEME
- Contributeurs : DGPR, D(R)AAF
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : module « ma cantine », guide à destination des IAA
- Indicateurs : nombre de restaurants collectifs ayant réalisé un diagnostic du gaspillage alimentaire via l'outil « ma cantine »

## Axe 3

### Accompagner les comportements et les régimes alimentaires durables favorables à la santé et à l'environnement

#### Mesure 7 : développer et soutenir le déploiement de l'information sur les produits sains et durables, notamment à travers l'étiquetage et la labellisation des produits alimentaires

L'information du consommateur est essentielle pour lui permettre de faire des choix éclairés vers une alimentation saine et durable. Les dispositifs d'étiquetage et de labellisation permettent également d'inciter les transformateurs et distributeurs à faire évoluer leur offre pour des notes et scores plus favorables. Les informations apportées doivent être loyales, notamment dans le cadre des applications numériques (action 8 du PNNS).

### ■ Expérimenter les modalités d'une extension de l'usage volontaire du Nutri-Score aux denrées non pré-emballées et à la restauration hors foyer pour des choix éclairés favorables à la santé (action 57 de la SNANC)

Une phase expérimentale de 3 ans sera lancée afin de permettre à l'ensemble des acteurs volontaires d'utiliser le Nutri-Score en restauration collective et commerciale ainsi que sur les denrées non préemballées. Une généralisation des extensions d'usage du Nutri-Score, sur la base du volontariat, sera ensuite réalisée sur la base de l'évaluation de cette phase expérimentale. Afin de faciliter la mise en œuvre du Nutri-Score en restauration hors foyer, des outils d'accompagnement et une offre de formation seront mis à disposition des structures de restauration : calculateur du Nutri-Score pour les recettes, foire aux questions (FAQ), documents de communication pour les convives, kit de formation du personnel, etc.

- Pilotes : DGS
- Contributeurs : DGAL, DGCCRF, DGE, Santé publique France, Cnam-ISTNA, opérateurs économiques
- Calendrier : 2026
- Livrables attendus : rapport d'évaluation de la phase expérimentale
- Indicateurs : nombre d'acteurs engagés dans les extensions d'usage du Nutri-Score

### ■ Informer le consommateur sur la saisonnalité des fruits et légumes sur les lieux de vente (action 58 de la SNANC)

Il s'agira en particulier d'évaluer les conditions permettant d'informer sur les lieux de vente le consommateur de la saisonnalité des fruits et légumes, pour leur permettre un choix éclairé limitant les importations de fruits et légumes hors saison sur le territoire national.

- Pilotes : DGPE, DGCCRF
- Contributeurs : DGAL, CGAAER
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : rapport sur les freins, leviers et effets de bord d'un affichage de la saisonnalité des fruits et légumes

### ■ Après une phase concertée de développement, déployer l'affichage environnemental volontaire encadré pour les produits alimentaires mis sur le marché (action 59 de la SNANC)

Les modalités de calcul du coût environnemental des produits alimentaires font l'objet d'une concertation qui s'est achevée le 31 octobre 2025. Cette phase permettra d'arrêter une proposition de méthode permettant d'établir le coût environnemental (climat, biodiversité, ressources...) des produits alimentaires. Des travaux seront conduits pour définir notamment les modalités d'affichage et l'encadrement réglementaire pour aboutir ensuite à un affichage environnemental.

- Pilotes : CGDD, ADEME
- Contributeurs : SGPE, DGPE, DGAL, DGS, DGCCRF, DGAMPA
- Calendrier : S2 2026
- Livrables attendus : décret et arrêté précisant le cadre méthodologique et les modalités d'affichage du coût environnemental
- Indicateurs : nombre d'entreprises ayant déployé le coût environnemental/nombre de produits couvert par l'affichage du coût environnemental

### ■ Accompagner les acteurs professionnels dans la mise en œuvre du cadre législatif et réglementaire lié à l'affichage de l'origine des produits, y compris en restauration hors foyer, et contrôler ces obligations, et soutenir un renforcement des règles d'indication de l'origine au niveau européen, s'appuyant notamment sur Origin'Info (action 60 de la SNANC)

Il s'agira notamment de soutenir un renforcement des règles d'indication de l'origine de l'ingrédient primaire au niveau européen s'appuyant notamment sur Origin'Info.

- Pilotes : DGPE, DGCCRF
- Contributeurs : DGAL, DGE, DGAMPA
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus :
- Indicateurs : nombre de contrôles réalisés

### ■ Objectiver les critères environnementaux des cahiers des charges des allégations et labels privés ainsi que les pratiques induites et leurs impacts dans la perspective d'un encadrement des labels privés (action 61 de la SNANC)

Suite à l'étude « Impacts des modes de production labellisés sur la biodiversité » de INRAE et l'Ifremer, une nouvelle étude sera lancée afin d'évaluer les performances environnementales de 10 à 15 labels alimentaires privés. Pour chacun des labels retenus, il s'agit de caractériser et évaluer ses impacts environnementaux au regard de ses promesses, en vérifiant l'effectivité des garanties mises en avant et leur cohérence par rapport aux messages exprimés en direction des consommateurs, mais aussi de manière plus globale sur un ensemble d'enjeux environnementaux. Il est attendu que cette étude fournisse notamment une description des enjeux et du fonctionnement des labels étudiés, une analyse technique des exigences des labels, une analyse transversale synthétisant les enseignements issus des travaux.

Sur la base de ces deux études, et sur la base du score environnemental défini à l'action 59, un cadre d'analyse harmonisé critères environnementaux des labels privés sera élaboré pour objectiver leur impact, notamment au regard des impacts des labels publics. Selon les résultats de ce travail, un encadrement/ des recommandations pourront être envisagés.

- Pilotes : OFB, DEB, CGDD, DGPE
- Contributeurs : DGAL, DGCCRF, ADEME, SGPE, DGAMPA
- Calendrier : 2026
- Livrables attendus : rapport final de l'étude

### ■ En ce qui concerne l'étiquetage européen relatif au bien-être animal, favoriser l'information du consommateur via une option d'étiquetage des produits animaux mis sur le marché européen qui soit volontaire pour les opérateurs (action 62 de la SNANC)

Un travail sera mené dans le cadre européen sur le futur règlement européen relatif à l'étiquetage. En parallèle, le Plan national d'adaptation au changement climatique (PNACC 3) contient également une mesure relative à l'étiquetage. Ainsi, un plan de communication sera mis en place afin d'éclairer le consommateur à soutenir les productions respectueuses du bien-être animal, de l'environnement et durables, dans ses actes d'achat.

- Pilotes : DGPE, DGAL
- Contributeurs : Agro-campus Ouest de Rennes, DGCCRF
- Calendrier : 2026 - 2027
- Livrables attendus : plan de communication – règlement européen sur l'étiquetage

## Mesure 8 : communiquer au grand public sur les régimes et les comportements alimentaires favorables à la santé et à l'environnement

### ■ Mettre en place de grandes campagnes nationales de communication et sensibilisation sur l'alimentation saine et durable via la communication institutionnelle et les acteurs professionnels (action 64 de la SNANC)

Sur la base du cadre commun défini par la SNANC, l'objectif sera de mettre en œuvre une campagne de communication nationale à la fois dans les médias en ciblant les jeunes, mais aussi à destination des prescripteurs (professionnels de santé, professionnels de la restauration collective et commerciale), pour faire passer des messages clés en faveur de l'adoption d'une alimentation saine et durable, tout en prêtant une attention aux questions de plaisir, de convivialité et du lien avec les filières agricoles et agroalimentaires et les territoires.

Un travail sera mené avec les différents opérateurs publics impliqués sur la communication concernant l'alimentation saine et durable (Santé publique France, ADEME, Agence Bio, INAO), pour renforcer la cohérence dans les messages diffusés, et la complémentarité en termes de messages, de formats de diffusion et de temporalité, pour optimiser la communication sur les orientations de la SNANC.

Les professionnels, la société civile, les collectivités et la recherche seront associés à ces réflexions pour, dans la mesure du possible, contribuer à cette cohérence et complémentarité des messages diffusés, sous réserve d'une conditionnalité sur des critères environnementaux et nutritionnels.

- Pilotes : DGAL, DGS, CGDD
- Contributeurs : DGPE, DGCCRF, FAM, ADEME, SpF, Agence Bio, INAO, CNAM
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : livrables de communication
- Indicateurs : nombre de personnes touchées par les campagnes de communication chaque année

### ■ Accompagner les parties prenantes sur les messages de communication et de sensibilisation sur une alimentation « saine et durable », en cohérence avec le cadre de la SNANC (action 65 de la SNANC)

Il s'agira de définir un cadre commun permettant, d'une part, de présenter les éléments de communication utilisables par les parties prenantes pour être en conformité avec la vision d'une alimentation « saine et durable » de la SNANC, en conformité avec le droit européen, et, d'autre part, de maintenir et de faire connaître la procédure d'attribution du logo PNNS (action 20 du PNNS) pour valider la conformité de livrables réalisés par les parties prenantes avec les messages portés par la SNANC.

- Pilotes : DGAL, DGS, CGDD
- Contributeurs : DGCCRF, Cnam-ISTNA
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus :
- Indicateurs : nombre de livrables labellisés PNNS/SNANC

### ■ Promouvoir l'agriculture biologique auprès du grand public et en restauration collective par une communication, notamment sur ses intérêts environnementaux et de santé (action 66 de la SNANC)

L'objectif de cette action est de promouvoir l'agriculture biologique auprès d'un large public, notamment en valorisant ses atouts. En améliorant la connaissance et l'attractivité de l'agriculture biologique, l'objectif poursuivi est d'accroître la demande, y compris en restauration collective. Pour ce faire, une campagne de communication grand public a été financée par l'État à hauteur de 5 millions d'euros. Cette campagne de grande ampleur « C'est bio la France ! », pilotée par l'Agence Bio a été lancée en février 2025. Elle a été conçue avec l'ensemble des parties prenantes et a vocation à être reprise et déclinée par un maximum d'acteurs, que ce soient des acteurs régionaux, la distribution ou des interprofessions. La campagne « Cuisinons plus Bio », à destination de la restauration collective et commerciale déployée depuis 2023 est reconduite en 2026 grâce à des fonds européens. Les actions de promotion ont vocation à se poursuivre dans le temps afin d'amplifier l'effet de la campagne. Les reprises par les parties prenantes permettront d'ancrer la consommation de produits biologiques dans les habitudes des consommateurs et de favoriser la production biologique.

- Pilotes : DGPE, Agence Bio
- Contributeurs : DGAL, CGDD, DGS, SpF, DGCCRF
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : livrables de communication
- Indicateurs : nombre de personnes touchées par les différentes actions de promotion, reprise des campagnes par les parties prenantes (acteurs régionaux, interprofessions...)

### ■ A court terme, mieux intégrer les enjeux de durabilité environnementale à la communication des recommandations nutritionnelles du Programme national nutrition santé, à moyen terme, expertiser avec les agences l'intégration d'enjeux environnementaux dans les repères nutritionnels (action 67 de la SNANC)

Il s'agira, d'une part, d'élaborer des recommandations nutritionnelles pour les populations spécifiques (végétariens, végétaliens), sur la base de l'avis de l'Anses publié en 2025 (action 15 de la SNANC).

D'autre part, il s'agira d'expertiser la prise en compte des enjeux environnementaux dans les recommandations alimentaires du PNNS. Un travail sera ainsi mené tout d'abord par l'Anses, en collaboration avec l'ADEME, afin que les consommateurs puissent disposer de repères prenant en compte les enjeux nutritionnels, sanitaires et environnementaux. L'élaboration de recommandations alimentaires saines et durables fera par ailleurs intervenir par la suite le Haut Conseil de la santé publique et Santé publique France pour la formulation des repères et des messages pour les différents groupes de population.

Enfin, ces recommandations et les outils associés seront adaptés aux territoires ultra-marins (action 9 du PNNS).

- Pilotes : DGS
- Contributeurs : DGAL, CGDD, Anses, HCSP, Santé publique France, ADEME
- Calendrier : cadre à élaborer en 2026
- Livrables attendus : recommandations du PNNS actualisées
- Indicateurs : publication des recommandations pour la population générale et des populations spécifiques, nombre d'outils élaborés et diffusés par SpF

## Mesure 9 : sensibiliser et accompagner le consommateur vers la réduction du gaspillage alimentaire

### Faciliter la compréhension des différences entre date de durabilité minimale (DDM) et date limite de consommation (DLC) (action 68 de la SNANC)

Au niveau national, il s'agira, d'une part, de valoriser les mentions complémentaires autorisées dans le décret n° 2022-1440 du 17 novembre 2022, et, d'autre part, de communiquer au grand public, via les canaux institutionnels, et la communication des professionnels du secteur et des associations de consommation, sur la possibilité de consommer des produits à DDM dépassée, pour limiter le gaspillage alimentaire.

- Pilotes : DGAL
- Contributeurs : DGCCRF, CGDD, ADEME, DGPR, associations de consommateurs, fédérations professionnelles
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus :
- Indicateurs : nombre de personnes touchées par les messages de communication

### Mettre en place de grandes campagnes nationales de communication et sensibilisation sur le gaspillage alimentaire (action 69 de la SNANC)

Une campagne de communication annuelle à destination des consommateurs pourra être planifiée afin d'aller vers la diffusion de pratiques attractives et accessibles de diminution du gaspillage alimentaire au niveau des ménages. Ceci passera par un partage des bonnes pratiques et une sensibilisation des consommateurs sur les conséquences du gaspillage avec des messages clés à destination des différentes populations se basant sur une étude de l'ADEME. Cette communication pourra être mise en place et relayée par les différents partenaires et institutions (administration, écoles, associations de consommateurs, etc.). Il pourra être envisagé des campagnes annuelles à thème comme par exemple : comment ranger son frigo, les bonnes pratiques de planification des achats et de préparation et de conservation des aliments, les dates de consommation, etc.

- Pilotes : DGAL, CGDD
- Contributeurs : ADEME, DGPR, associations de consommateurs, fédérations professionnelles
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : livrables de communication
- Indicateurs : nombre de personnes touchées par les campagnes de communication chaque année

## Mesure 10 : développer l'éducation à l'alimentation et à la nutrition, pour aller vers une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables

Le code de l'éducation prévoit qu'« une information et une éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire, cohérentes avec les orientations du PNNS et du PNA, sont dispensées dans les établissements d'enseignement scolaire, dans le cadre des enseignements ou du projet éducatif territorial » (article L312-17-3). Un vadémécum a été publié en 2020 pour présenter l'organisation de cette éducation à l'alimentation et au goût en milieu scolaire et mettre à disposition des ressources en ligne sur le portail Éducation à l'alimentation et au goût du site Éduscol.

### Renforcer en particulier les activités et les projets pédagogiques d'éducation à l'alimentation durable proposés aux élèves (action 70 de la SNANC) :

- promouvoir les ateliers liés à la cuisine dans les écoles et en lien avec la restauration collective
- favoriser le lien entre les écoles et les acteurs du territoire, par les Projets alimentaires territoriaux, notamment par des visites terrains
- mettre en place ou en actualisant des supports pédagogiques, en lien avec l'alimentation durable

Il s'agira, d'une part, d'élaborer ou d'actualiser des outils d'accompagnement à la mise en place d'ateliers « cuisine » sur le temps scolaire, en lien avec la restauration collective et dans le respect des conditions d'hygiène permettant d'assurer une alimentation sûre. Par ailleurs, il s'agira de proposer des séquences pédagogiques, sur la base de supports dédiés, en lien avec des ateliers pour l'éducation aux enjeux économiques, nutritionnels, sanitaires, sociaux et environnementaux de l'alimentation (telles que les Classes du goût). Il s'agira également d'accompagner la montée en puissance de la communauté éducative, au sens large, sur les questions alimentaires et l'éducation à l'alimentation, en soutenant des actions d'information et de formation au plus près du terrain (telles que Plaisir à la cantine), auprès des personnels des établissements scolaires.

D'autre part, il s'agira de promouvoir les actions d'éducation à l'alimentation dans le cadre des PAT, en renforçant le lien avec les Projets éducatifs territoriaux (PEDT), pour rapprocher les élèves de la production, transformation et distribution des produits issus du territoire. Ainsi, un outil sera élaboré pour faciliter la mise en relation entre l'éducation nationale, les collectivités et les animateurs de PAT pour l'organisation de ces actions. Les appels à projets soutenant les projets éducatifs dans le cadre du Programme « lait et fruits à l'école » pourront permettre de financer des outils et programmes dédiés.

Les outils élaborés dans ce cadre pourront bénéficier d'une labellisation PNNS, pour assurer la conformité des messages indiqués aux recommandations nutritionnelles, être recensés sur le site « Réseau d'Acteurs du PNNS » et susciter un effet d'entraînement.

- Pilotes : DGESCO, DGAL, DGPE
- Contributeurs : DGS, CGDD, DGE, CNRC, ADEME, D(R)AAF, ARS, D(R)EAL, DR ADEME, Santé publique France, Cnam-ISTNA, INRAE
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : outil pour l'organisation d'ateliers cuisine, outil pour la mise en relation entre PAT et éducation nationale
- Indicateurs : nombre de supports porteurs du logo PNNS

### ■ Renforcer la formation des professeurs, animateurs périscolaires et des professionnels de santé intervenant dans les écoles, sur les sujets d'alimentation durable (action 71 de la SNANC)

Les différents professionnels intervenant auprès des enfants dans les écoles constituent des relais essentiels, qui doivent être formés sur les enjeux, définitions et objectifs décrits dans cette stratégie afin de porter un message cohérent aux nouvelles générations.

- Pilotes : DGESCO
- Contributeurs : DGAL, DGS, CGDD

### ■ Faire en sorte que chaque enfant scolarisé du cycle 2 à 3 en particulier bénéficie d'actions de découverte de l'agriculture et de sensibilisation aux enjeux de la souveraineté alimentaire et des transitions agroécologiques et climatiques (action 72 de la SNANC)

Dans le cadre du Programme national d'orientation et de découverte des métiers de l'agriculture issue de la loi n° 2025-268 du 24 mars 2025 d'orientation pour la souveraineté alimentaire et le renouvellement des générations en agriculture, l'ensemble des partenaires (DGER, DGESCO, DRAAF, Rectorats, interprofessions, branches, chambres d'agriculture, associations de promotion, établissements d'enseignement...) sont mobilisées afin d'assurer le développement de parcours de sensibilisation au monde agricole en amplifiant les possibilités de visites et de découverte immersive de la réalité des exploitations agricoles à destination des élèves des écoles élémentaires.

- Pilotes : DGER, DGESCO
- Contributeurs : DGAL, DGS
- Calendrier : à partir de mars 2026
- Livrables attendus : un kit de séquence de découverte des métiers de l'agriculture, un guide d'accueil à destination des professionnels de l'agriculture, un catalogue de l'offre de découverte

### ■ Mettre en place chaque année une semaine de l'alimentation durable favorable à la santé, durant laquelle les cours des élèves seraient centrés autour de l'alimentation durable et de la nutrition et qui se conclurait par de grandes portes ouvertes à tous les citoyens, en favorisant les visites au plus près du terrain, notamment d'exploitations agricoles, d'activités de pêche, d'industries agroalimentaires et de commerces durables (action 74 de la SNANC)

Le partenariat entre les ministères concernés, les Journées nationales de l'agriculture et la Semaine du goût sera renforcé, afin de mobiliser le plus largement possible autour de portes ouvertes à la fois d'exploitations agricoles, mais aussi des établissements d'enseignement agricole et tous les acteurs de la chaîne alimentaire, et pour permettre au plus grand nombre d'élèves de bénéficier d'interventions dans les classes de ces acteurs de terrain, préparées avec les enseignants en s'assurant de la conformité avec les principes de neutralité de l'éducation nationale. Il s'agira de faire converger les événements existants et à venir autour de ces deux périodes dans l'année, pour assurer une synergie des actions autour de ces temps forts.

- Pilotes : DGAL
- Contributeurs : DGS, CGDD, DGESCO, DGER, ADEME, DGPE, et leurs services déconcentrés
- Calendrier : à partir de 2026 et chaque année
- Livrables attendus : supports pédagogiques
- Indicateurs : nombre de participants aux JNagri, nombre d'élèves touchés par la Semaine du goût

## Axe 4. Développer la recherche, l'expertise et l'évaluation pour une transition des systèmes alimentaires

### Mesure 11 : développer l'expertise sur les conditions, les méthodes, les outils et les thématiques pour évaluer et accompagner la transition vers une alimentation saine et durable, dans une approche « une seule santé »

#### ■ Suite à la publication récente de l'avis de l'Anses (action 75 de la SNANC) :

- poursuivre l'expertise sur le sujet des aliments ultra-transformés (AUT), notamment la question de leur association avec la santé et les mécanismes explicatifs sous-jacents
  - poursuivre les travaux pour arriver à une définition opérationnelle des AUT
- Les résultats de ces expertises pourront nécessiter la mise en place, le cas échéant, de mesures de gestion appropriées en termes de santé publique

Les travaux de recherche et d'expertise seront poursuivis quant à l'évaluation de l'association entre la consommation d'aliments considérés comme « AUT » et les risques pour la santé, ainsi que les mécanismes explicatifs. Les travaux seront poursuivis pour arriver à une définition opérationnelle des AUT.

- Pilotes : DGAL, DGS
- Contributeurs : Anses, INRAE, Inserm, HCSP, SpF, DGPE, DGE, CGDD
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : résultats de nouvelles études, élaboration d'une définition opérationnelle
- Indicateurs : nombre d'études réalisées, mesures de gestion mises en place

#### ■ Évaluer conjointement les risques nutritionnels associés à différents degrés de diversification des sources de protéines, notamment en restauration collective, pour la petite enfance et les personnes âgées (action 76 de la SNANC)

L'Anses sera saisie afin de compléter son avis relatif à l'établissement de repères alimentaires destinés aux personnes suivant un régime d'exclusion de tout ou partie des aliments d'origine animale, avec des travaux spécifiques pour déterminer si l'adoption de régimes d'exclusion est compatible avec la couverture de leurs besoins spécifiques, en identifiant, le cas échéant, des combinaisons d'aliments leur permettant d'atteindre les repères nutritionnels qui leur sont propres.

- Pilotes : DGAL, DGS
- Contributeurs : Anses, HCSP, SpF
- Calendrier : à partir de 2028
- Livrables attendus : avis de l'Anses

■ **Mettre en place chaque année les « journées scientifiques de la SNANC » pour mettre en valeur les résultats des travaux de recherche, à l'attention de l'ensemble des acteurs concernés (action 79 de la SNANC)**

Chaque année, une journée sera organisée sous l'égide de INRAE [et de l'INSERM] afin de présenter les travaux de recherche directement liés aux politiques publiques de la SNANC, pour permettre aux administrations et parties prenantes de disposer des dernières informations scientifiques disponibles, et aux acteurs de la recherche de mieux comprendre les enjeux des politiques publiques pour orienter leurs travaux.

- Pilotes : DGAL, DGS, CGDD
- Contributeurs : INRAE, INSERM, Anses
- Calendrier : à partir de 2026 et chaque année
- Livrables attendus : présentations des études
- Indicateurs : nombre de participants à chaque édition

## Mesure 12 : suivre, à travers de grandes études nationales, les évolutions de l'environnement alimentaire, des comportements alimentaires et de l'état de santé, notamment chez les personnes en situation de précarité alimentaire et, plus globalement, assurer le lien avec les études socio-médico-économiques relatives aux déterminants de santé

■ **Suivre les résultats de l'étude Albane visant à évaluer de manière régulière l'évolution des comportements alimentaires et de l'état de santé de la population (action 81 de la SNANC)**

L'enquête Albane, dont le premier cycle a été déployé en juin 2025 pour une durée de 18 mois, sera répétée à intervalles réguliers afin de suivre l'évolution de l'état de santé de la population. Les résultats de l'étude Albane (enquête de santé, biosurveillance, environnement, alimentation et nutrition), attendus en 2028 (cycle 1) permettront de :

- décrire les consommations alimentaires et les comportements associés au regard des principales caractéristiques sociodémographiques ; évaluer leurs évolutions depuis les précédentes études (enquête INCA3 notamment) ;
- décrire les consommations alimentaires détaillées de la population, son niveau d'imprégnation aux substances chimiques et ses comportements en matière d'alimentation ; fournir notamment les données nécessaires à l'évaluation de fréquences de consommation des principaux groupes d'aliments au regard des recommandations du PNNS ; évaluer l'adéquation de ces consommations avec les repères nutritionnels du PNNS et leurs évolutions depuis les précédentes études nationales avec examen de santé (ENNS en 2006-2007, Esteban en 2014-2016) ;
- décrire les apports nutritionnels après croisement des données de consommation d'Albane avec les données de composition nutritionnelle des aliments du Ciqual ;
- décrire les pratiques en lien avec l'alimentation (lieux de consommation, modes de consommation, préparation et conservation des aliments, consommation de compléments alimentaires, émergence de pratiques à risque) ;
- évaluer la prévalence de l'insécurité alimentaire dans la population ; étudier son évolution depuis Esteban (2014-2016) et les facteurs associés ;

- décrire et suivre l'état nutritionnel de la population : mesure de la corpulence, prévalence du surpoids et de l'obésité, statut en vitamines et minéraux, HTA, cholestérol et autres biomarqueurs de l'état nutritionnel. Analyses selon les principales caractéristiques sociodémographiques et évolution depuis Esteban (2014-2016) ;
- évaluer les niveaux d'activité physique et de sédentarité de la population au regard des principales caractéristiques sociodémographiques et sous le prisme des inégalités sociales et territoriales de santé. Évaluer l'adéquation de ces comportements avec les recommandations de santé et leur évolution depuis Esteban (2014-2016) ;
- évaluer un premier indicateur de la condition physique de la population, par la mesure de la force musculaire. Définir les valeurs moyennes au regard des catégories sociodémographiques pour initier un suivi de cet indicateur dans le temps ;
- évaluer les risques liés aux pratiques en lien avec l'alimentation : suivi des apports nutritionnels, compléments alimentaires de la population et d'identifier plus rapidement l'émergence de pratiques à risques.

D'autres études en population générale ou spécifiques (enfants, femmes enceintes ou dans le post-partum) permettront de compléter la description de l'état nutritionnel et de santé. Le Baromètre de Santé publique France permettra notamment de suivre l'évolution des comportements alimentaires de la population adulte, l'enquête Epifane (2027) l'allaitement et l'alimentation durant la première année de vie, tandis qu'une enquête de santé en milieu scolaire dont la faisabilité, à la suite de l'enquête CE1/CE2, sera évaluée, pourra permettre d'avoir des données détaillées sur certaines classes d'âge.

- Pilotes : SpF, Anses
- Contributeurs : DGAL, DGS, DREES, DGESCO, DGOS, INRAE, CGDD
- Calendrier : à partir de 2028
- Livrables attendus : publications régulières des résultats
- Indicateurs : nombre de cycles d'enquête réalisés

■ **Renouveler l'étude ABENA pour suivre plus particulièrement les personnes en situation de précarité alimentaire (action 82 de la SNANC)**

L'enquête ABENA a été conduite à deux reprises, en 2004-2005 et en 2011-2012. Elle a pour objectif la description des profils sociodémographiques de l'alimentation et de l'état nutritionnel des personnes (examen clinique des personnes : statut pondéral, hypertension, diabète...), ayant recours à une aide alimentaire. La dernière édition de cette enquête, conduite par Santé Publique France, a permis la production de données inédites révélant une situation préoccupante, mettant en exergue une plus forte prévalence de maladies liées à l'alimentation (obésité, hypertension, diabète, anémie) chez les personnes en situation de précarité alimentaire par rapport à la population générale. Cette édition de l'enquête a déjà plus de dix ans. Depuis 2020, la problématique de la précarité alimentaire a pris une ampleur nouvelle, en termes de recours comme de place dans le débat public. Des données à jour sur l'alimentation et l'état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire sont aujourd'hui plus que nécessaires pour orienter les politiques publiques.

- Pilotes : à déterminer
- Contributeurs : DGCS, DGS, DGAL, Santé publique France, Observatoire régional de santé Île-de-France
- Calendrier : à définir
- Livrables attendus : rapport d'enquête

■ **Renforcer le rôle de l'observatoire de l'alimentation (Oqali) pour suivre l'évolution de la qualité de l'offre alimentaire et accompagner ainsi les politiques de la SNANC en ce sens (action 83 de la SNANC)**

Les activités de l'Oqali ont un rôle central pour permettre aux décideurs d'orienter les politiques publiques liées à l'alimentation, aux entreprises de positionner leurs produits par rapport à ceux de leurs concurrents et d'identifier de potentielles améliorations de composition nutritionnelle, et aux associations de consommateurs de disposer de données factuelles sur l'évolution de la qualité nutritionnelle de l'offre. Mieux valorisées, ces informations permettront de renforcer le rôle de l'Oqali et d'appuyer les nouvelles politiques publiques en matière d'alimentation. Le passage à la dématérialisation de la collecte des données sera étudié sur la base des tests menés en 2025. Dans le cadre de la révision du dispositif des accords collectifs, l'Oqali est partie prenante des réflexions et continuera à être associé au futur dispositif (via le suivi des résultats par exemple). Enfin, les travaux sur la valorisation de ses activités seront poursuivis (simplification des livrables, mise à jour du site, déploiement à l'international...).

- Pilotes : DGAL, DGS, DGCCRF
- Contributeurs : Anses, INRAE
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : production de rapports
- Indicateurs : études publiées, rapports d'évaluation des accords collectifs publiés

■ **Suivre annuellement la consommation nationale de viande pour s'assurer de son adéquation avec les objectifs de la SNANC en matière de réduction des importations au profit d'une viande locale, durable et de qualité, en cohérence avec la SNBC et avec l'article 1 du code rural et de la pêche maritime définissant la souveraineté alimentaire (Action 85 de la SNANC)**

FranceAgriMer suit chaque année la consommation apparente de viande en prenant en compte les estimations de production agricole, d'importations et d'exportations.

- Pilotes : FranceAgriMer
- Contributeurs : MAASA/SSP, DGPE, DGAL, CEP, CGDD
- Calendrier : à partir de 2026
- Livrables attendus : rapport annuel sur l'évolution de la consommation de viande
- Indicateurs : consommation de viande apparente en kg équivalent carcasse / habitant



**AVRIL 2026**

SUIVEZ-NOUS

[agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr)

