

■ Lancement de la 3^{ème} étude individuelle des consommations alimentaires (INCA 3)

Cette étude coordonnée par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) a débuté le 6 février 2014 et durera un an. Elle est menée en lien avec l'Inpes et l'étude Esteban de l'Institut de veille sanitaire (InVS). La collecte des données sera réalisée durant une année avec un échantillon tiré au sort de 2000 adultes âgés de 18 à 78 ans et 2000 enfants et adolescents âgés de 0 à 17 ans, sur 472 communes. Cette étude permettra d'actualiser les connaissances des habitudes de consommations alimentaires de la population en France, indispensables à la définition des priorités de santé publique dans le domaine de la nutrition, ainsi qu'en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Pour en savoir plus : <http://www.anses.fr/fr/content/etude-inca-3-pr%C3%A9sentation-de-l%C3%A9tude>

■ Lancement de l'étude de santé sur l'environnement, la biosurveillance, l'activité physique et la nutrition, Esteban

Avec le soutien de l'Institut national de prévention et d'éducation à la santé (Inpes), l'InVS a lancé le 14 avril 2014, Esteban. Il s'agit d'une étude de santé publique qui porte sur plusieurs aspects de la santé : l'exposition à certaines substances de l'environnement, l'alimentation, l'activité physique et certaines maladies chroniques ou facteurs de risque de santé (diabète, allergies, maladies respiratoires, hypertension artérielle, hypercholestérolémie...). L'étude Esteban est menée en France métropolitaine auprès d'un échantillon aléatoire de 4000 adultes âgés de 18 à 74 ans et 1000 enfants âgés de 6 à 17 ans. Par comparaison avec les données similaires collectées en 2006-2007 dans le cadre de l'Etude nationale nutrition santé (ENNS), cette étude permettra d'étudier les évolutions de la situation nutritionnelle et de continuer à orienter les actions de prévention notamment dans le cadre du PNNS.

Pour en savoir plus : <http://www.invs.sante.fr/Dossiers-thematiques/Environnement-et-sante/Esteban/>

■ Du nouveau pour la Fabrique à menus

Près d'un an après sa mise en ligne, le succès de la Fabrique à menu auprès des internautes demeure considérable. De nouvelles recettes ont été mises en ligne, la sélection des menus a été améliorée à la suite des remarques des internautes, les médecins généralistes commencent à être sensibilisés à cet outil comme partie prenante possible des conseils qu'ils procurent à leurs patients. Cet outil concret prouve qu'alimentation, santé, repères nutritionnels du PNNS et plaisir alimentaire vont de pair. Il aide la population à choisir une alimentation santé quotidienne. Une nouvelle campagne médiatique de promotion a été mise en place en mai 2014.

Consulter la fabrique à menus : <http://www.mangerbouger.fr/bien-manger/la-fabrique-a-menus.html>

■ Séniors: des guides pour bien manger au quotidien

La Direction Générale de l'Alimentation en concertation avec la Direction Générale de la Cohésion Sociale, met à disposition des seniors 3 guides, fruit d'une collaboration avec les professionnels de santé et de la restauration collective. Ils donnent des explications pour prolonger le plaisir de manger et veiller au maintien le plus longtemps possible de l'autonomie des seniors :

- Bien manger chez soi ! Des courses à l'assiette : des solutions pour les seniors ;
- Amélioration du service de portage de repas à domicile des personnes âgées ;
- Amélioration de l'alimentation en établissement hébergeant des personnes âgées.

Télécharger ces guides <http://alimentation.gouv.fr/guides-portage-seniors>

■ Signature d'un accord collectif avec la boulangerie-pâtisserie

3^{ème} accord collectif sur la composition nutritionnelle et le développement durable avec la boulangerie artisanale.

Le premier accord collectif avec un secteur de l'artisanat dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation (PNA) a été signé le 24 février 2014. La boulangerie artisanale s'engage pour son volet nutritionnel, à réduire, d'ici fin 2014, la teneur en sel du pain courant, afin que 80 % des pains respectent le niveau maximal de 18 g de sel par kilo de farine, tel que préconisé par l'Anses dès 2002, et les 20 % restant ne dépassent pas 19 g de sel par kilo de farine. Cet accord implique 32 000 artisans boulangers qui accueillent plus de douze millions de consommateurs quotidiennement. Le pain est le principal contributeur des apports de sel dans l'alimentation des français.

Pour en savoir plus : <http://alimentation.gouv.fr/boulangerie-accords-collectifs>

■ Les chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel du PNNS

2 nouvelles chartes ont été signées en juin 2014 : Daunat et Fleury Michon. Fleury Michon devient la première entreprise à signer une nouvelle charte après avoir validé l'atteinte des engagements de sa première charte.

Ainsi, depuis 2007, 36 chartes ont été signées. Parmi elles, 22 sont arrivées à terme et le comité a validé l'atteinte finale des engagements, par ordre alphabétique : **Bleu Blanc Coeur, Casino, Cereal Partner France, Davigel, Fleury Michon, Findus, Herta, Kiri, La Vache qui rit, Lesieur, Maggi, Marie, Mc Cain, Nestlé nutrition Infantile, Orangina-Schweppes, Paul, Scamark Section fruit de la FIAC, St Hubert, Taillefine, Uncle Ben's, Unilever** (produits gras seulement) (en gras les interprofessions/entreprises/marques dont un résumé des engagements et de leur atteinte est publié sur le site Internet).

<http://www.sante.gouv.fr/les-signataires-des-chartes-d-engagements-de-progres-nutritionnels>

Pour accéder aux précédentes lettres « Actualités PNNS & PO » : <http://www.sante.gouv.fr/lettre-actualites-pnns-po.html>