



Alimentation Durable

Lettre d'actualité

A noter !.....	1
Gaspillage alimentaire.....	2
Pratiques alimentaires.....	3
Ecoconception et filières.....	3
Projets territoriaux.....	4
Agriculture urbaine.....	5
Appels à projets.....	5
Communication.....	5

A noter !

🔑 **Etats Généraux de l'Alimentation et Projet de loi « Agriculture et Alimentation » - suivi**

Suite aux EGA, la Feuille de Route 2018-2022 de la Politique de l'Alimentation a été publiée sous forme de [livret pédagogique](#). Un document sur lequel s'appuyer, l'environnement y figurant en bonne place, tant au sujet des filières agricoles et agro-alimentaires que sur la promotion d'une alimentation durable !

Le « Projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable », a été déposée au Parlement en procédure accélérée le 1^{er} février 2018. Elle sera discutée par la Commission du Développement Durable les 27 et 28 mars, et par la Commission des Affaires Economiques entre le 11 et le 19 avril. Elle devrait être débattue à l'Assemblée fin mai.

Projet de loi, étude d'impact et calendrier à retrouver sur le [site de l'Assemblée](#).

🔑 **33 projets lauréats de l'AAP 2017/2018 du Programme National pour l'Alimentation**

Sur les 316 candidats, [33 projets](#) ont été retenus et récompensés au Salon de l'agriculture. 6 lauréats concernent l'axe justice sociale, 5 l'éducation alimentaire de la jeunesse, 3 la lutte contre le gaspillage alimentaire, 8 l'ancrage territorial et 11 projets alimentaires territoriaux.

Gaspillage alimentaire



Sortie du 1er MOOC sur le gaspillage alimentaire !

Depuis le produit brut jusqu'à votre assiette, décryptez les systèmes et apprenez des pratiques toutes simples à adopter pour devenir en 6 semaines un acteur de la lutte contre le gaspillage alimentaire ! [Inscrivez-vous](#) ! Début des cours le 12 mars 2018.

Mise à jour des moyennes nationales en restauration collective

Une large collecte de données est en cours afin de mettre à jour les moyennes nationales du gaspillage alimentaire en restauration collective. Un [questionnaire](#) a été créé à ce sujet pour tout acteur ayant à disposition des données qu'il souhaite partager. Contact : gary.lucarelli@ademe.fr

Contribution de l'emballage à la réduction du gaspillage alimentaire

Le Conseil National de l'Emballage, en partenariat avec l'ADEME, vient de publier une [étude](#) sur l'intérêt des emballages dans le cadre de la lutte contre le GA. Leviers, fonctions de l'emballage et réglementation y sont rappelés.

Découvrez le 1^{er} baromètre COMERSO



Le Haut-Doubs passe au Gourmet Bag !

Retrouvez en [vidéo](#) le bilan de la première année de mise en place du sac à emporter dans une cinquantaine de restaurants.

Les actions de la CCI 49 auprès des restaurateurs :

En [vidéo](#), les actions de recettes optimisées, diagnostic anti-gaspillage, compostage.

Découvrez HophopFood : la première plate-forme digitale géolocalisée de don alimentaire entre particuliers



[HophopFood](#) (application téléchargeable gratuitement sur [Apple store](#), sur [Google Play](#) et sur [Internet](#)). Cette plateforme est développée par l'association sans but lucratif HophopFood pour lutter contre le gaspillage alimentaire des particuliers et réduire la précarité alimentaire par le don d'alimentation par générosité et solidarité vis-à-vis de population en précarité. Sur cet aspect, les premiers pilotes commenceront à Sceaux (pour les étudiants) et au Palais de la Femme (Paris 11) pour les femmes migrantes, en janvier 2018.

Pratiques alimentaires



🔗 **Un calendrier de saison pour ne plus hésiter en préparant vos menus !**

Tout nouveau tout beau, à mettre d'urgence dans vos cuisines : le [calendrier de saison](#) réalisé en partenariat avec la Fondation Good Planète.

🔗 **Livret de recettes des 4 saisons à base de légumes et légumineuses**

Réalisé en partenariat avec la Fondation Good Planète, ce [livret](#) propose 40 recettes à base de légumes et de légumineuses différents en fonction des saisons.



🔗 **Une étude française fait le lien entre consommation de plats préparés et cancer**

Une étude, basée sur plus de 100 000 participants de la cohorte NutriNet-Santé, associant des chercheurs de l'Inserm, de l'Inra et de l'Université Paris 13, suggère une association entre la consommation d'aliments ultra-transformés et le sur-risque de développer un cancer. Parmi les différentes hypothèses qui pourraient expliquer ces résultats, la moins bonne qualité nutritionnelle globale des aliments ultra-transformés ne serait pas la seule impliquée, suggérant des mécanismes mettant en jeu d'autres composés (additifs, substances formées lors des process industriels, matériaux au contact des aliments, etc.).

<https://www.etude-nutrinet-sante.fr/article/view/156>

🔗 **Comment concilier recommandations nutritionnelles et faible impact environnemental ?**

Une étude publiée le 14 février 2018 et réalisée à l'échelle de l'Europe par des chercheurs de l'Inra, de MS-Nutrition et de Montpellier SupAgro démontre qu'il est possible d'adopter une alimentation conciliant faible impact environnemental, adéquation nutritionnelle et accessibilité financière et culturelle. Les recommandations, notamment en termes de substitution entre grands groupes d'aliments, sont propres à chaque pays et distinguent plusieurs catégories de population.

Pour en savoir plus :

- Durabilité de l'alimentation en Europe : [comment concilier recommandations nutritionnelles et faible impact environnemental](#), 15 février 2018,
- [Communiqué de presse](#) de l'étude, 15 février 2018,
- Lien de [l'étude](#)

Ecoconception et filières

🔗 **Etude ADEME « effets économiques et sociaux d'une alimentation durable »**

Cette étude conduite par le Basic et ASca en 2017 pour l'ADEME vise à éclairer les effets économiques et sociaux possibles d'une évolution vers un système alimentaire plus durable, en réponse aux enjeux environnementaux, de santé, économiques et sociaux. En écho aux États Généraux de l'Alimentation, cette étude présente un travail bibliographique d'analyse du système alimentaire français sur le plan socio-économique, ainsi que les perspectives que représentent des démarches identifiées comme plus

durables. Outre sa vocation pédagogique, ce travail propose des recommandations à discuter avec les acteurs du système alimentaire.

Différents rapports sont disponibles en [médiathèque](#) : rapports des 3 phases ; rapport de synthèse (50p) ; résumé (8p), à compter du 3 avril pour ce dernier.

🔗 **Un MOOC pour comprendre et questionner sur l'agriculture biologique**

Porté par VetAgro Sup, Agreenium et l'Inra, cette formation en ligne, gratuite et accessible à tous, se tiendra pendant 8 semaines à partir du 16 avril sur la plateforme [France Université Numérique](#). Le MOOC Bio s'organise autour de 4 grandes thématiques, présentées sous forme d'exposés, d'animations et d'enquêtes de terrain :

- Les cadres de l'agriculture biologique (réglementaires, socio-professionnels et historiques)
- Comment produire en agriculture biologique
- La diversité de l'agriculture biologique et de ses trajectoires
- Agriculture biologique et territoire

🔗 **Un accompagnement pour les TPE/PME de l'industrie et de la restauration**

Le programme « TPE&PME gagnantes sur tous les coûts » engage les entreprises dans la réduction de leurs consommations d'énergies mais aussi les matières entrantes, les déchets, l'eau et des émissions de GES grâce à des actions simples et rentables à court terme. Un accompagnement est proposé par l'ADEME.

Pour en savoir plus : [plaquette](#) et [site](#).

Projets territoriaux

🔗 **L'enseignement agricole, acteur d'une alimentation locale et durable**

Le groupe de prospective *Systèmes alimentaires locaux et durables* des animateurs *Réso'them* propose d'accompagner la réflexion des équipes en établissements pour une approche transdisciplinaire des initiatives qui valorisent les liens de la fourche à la fourchette et de l'assiette au champ. L'enjeu est de permettre aux établissements d'enseignement agricole d'être acteurs dans leur territoire pour une alimentation locale et durable. Des exemples de démarches existantes dans des établissements agricoles [ici](#).

🔗 **L'ingénierie financière des PAT**

Le RnPAT a publié un [rapport](#) qui dresse l'état des lieux et analyse les principaux financements publics et privés mobilisables par les porteurs de PAT et leurs partenaires sur les volets stratégique et opérationnel.

Agriculture urbaine

🔗 Vidéos présentant l'agriculture urbaine



Dans le cadre du renouvellement de la démarche EcoQuartiers, et du groupe de travail sur l'agriculture urbaine piloté par le CEREMA et le Ministère de la cohésion des territoires, un ensemble de [fiches](#) a été produites pour faciliter la mise en place de projets d'AU dans un projet d'aménagement ainsi que des [vidéos](#) présentant la diversité des projets d'agriculture urbaine.

Appels à projets

🔗 [Appel à projets Gaspillage alimentaire](#) en région Centre Val de Loire

Pour les entreprises, collectivités et associations, deux vagues de candidatures :

1^{ère} vague jusqu'au 13 avril 2018

2^{ème} vague jusqu'au 21 septembre 2018

🔗 **Appel à projet de la Fondation Daniel et Nina Carasso et la Fondation de France**

Ouverture de l'appel à projets "**Transitions alimentaires et agro-écologiques : projets de recherche et d'innovation**" destiné au financement de projets de recherche-action. Cet appel à projets propose aux acteurs locaux et aux chercheurs de s'associer pour combiner les savoirs paysans et scientifiques afin de tester, mettre en œuvre, évaluer, capitaliser et diffuser des expérimentations locales de production et de consommation alimentaires, dans des projets de territoire qui contribuent au développement durable.

Les critères de sélection, modalités de soutien et constitution du dossier sont précisés dans la plaquette de [présentation](#) et dans le dossier de candidature. Le dossier de candidature est à compléter en ligne sur www.fondationdefrance.org, rubrique *Trouver un financement*.

La date limite de dépôt des demandes est fixée au **jeudi 24 mai 17h00**.

Communication

🔗 **Nouveau ! découvrez la [brochure](#) ADEME « Pour une restauration événementielle durable »**



Comment concevoir et réaliser des prestations alimentaires plus durables lors de colloques, réceptions ou autre événement ? Ce guide, destiné aux organisateurs d'événements publics ou privés, ainsi qu'aux professionnels de la restauration événementielle – traiteurs notamment - propose, témoignages à l'appui, une méthodologie, des conseils, des pistes d'actions et des outils d'évaluation, pour proposer une restauration événementielle écoresponsable.

👉 **Un dossier sur la bioéconomie durable dans [ADEME&Vous](#)**

L'Alimentation, un volet fort de la bioéconomie ! A retrouver notamment, un focus sur le PAT de la Communauté Urbaine du Douaisis.

👉 **Collectivités, comment intégrer l'alimentation durable dans vos actions ?**

Une nouvelle [page](#) sur l'alimentation durable destinée aux collectivités est maintenant en ligne sur le site internet de l'ADEME.



👉 **Publication des 23 fiches projets lauréats soutenus par l'ADEME dans le cadre du PNA 2016/2017**

Un [retour d'expériences](#) à mi-parcours de projets lauréats de l'AAP 2016/2017 du Programme National pour l'Alimentation du MAA, accompagnés par l'ADEME.

AGENDA

- **le 3 avril à Paris : Alimentation locale : fausse piste ou voie à emprunter ?** par le RMT Alimentation locale. [Programme et inscriptions](#)
- **Le 5 avril à Paris : Salon PRODURABLE. Conférence** « stratégies anti-gaspillage alimentaire : enjeu de société, solutions et responsabilité sociétale des entreprises »
- **Le 11 avril à Paris :** salon de la restauration collective en gestion directe organisée par Restau'co ([inscription en ligne](#))
- **le 25 avril à Chatelaudren :** Assises territoriales contre le gaspillage alimentaire. *Contacts et inscriptions : arebours@kerval-centre-armor.fr*
- **Le 19 juin à Rennes :** « [Grande distribution](#) : relevez les défis de demain par la performance énergétique et environnementale ! »

N'hésitez pas à nous faire connaître vos événements en région !

N'hésitez pas à diffuser cette lettre. Pour rejoindre la liste de diffusion et recevoir la lettre d'actu (tous les deux mois), merci d'envoyer un mail à laurence.gouthiere@ademe.fr