



Alimentation Durable

Note d'actualités SAF-SCP

- Documents cadres 1
- Gaspillage alimentaire 1
- Nutrition 3
- Ecoconception et filières 4
- Appels à projets en lien avec l'alimentation 5
- Projets territoriaux 5
- Communication 6
- Partenariats 8
- En bonus : 9

- **Documents cadres**

- ☞ **Loi Egalité & Citoyenneté : l'obligation d'un minima du Bio dans la restauration collective supprimée**

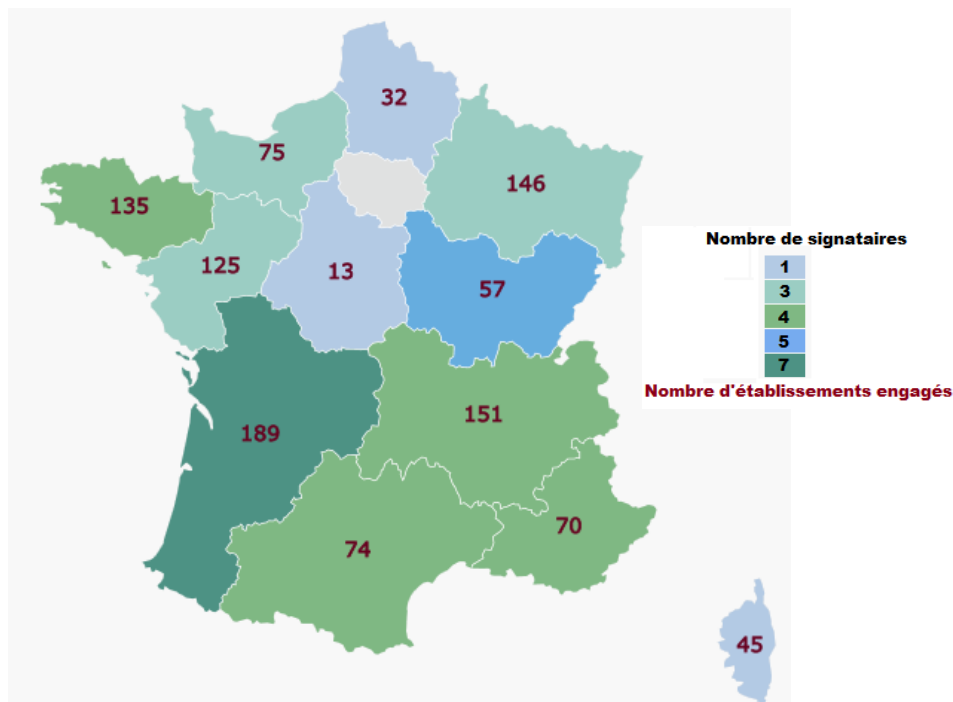
Par décision du Conseil Constitutionnel le 26.01.17, suppression de l'article 191 (obligation de prise en compte de l'alimentation durable dans le reporting RSE) et 192 (obligation de 40% de produits « durables » et 20% de bio dans la restauration collective à partir de 2020) de la Loi Egalité et Citoyenneté adoptée le 22.12.16, au motif que ces articles sont sans lien même indirect avec le projet de loi initialement déposé.

- **Gaspillage alimentaire**

- ☞ **Chiffres 1000 écoles & collèges**

Un premier bilan de cette belle opération permet de recenser 1 152 établissements scolaires engagés au travers de 40 collectivités !

Plus précisément, nous avons 751 écoles pour 19 collectivités et 401 collèges pour 21 départements.



Des rencontres entre signataires sont organisées dans plusieurs régions pour partager les expériences et les premiers résultats.

- Le 30 mars à Rennes pour les régions Normandie, Pays de la Loire et Bretagne
- Occitanie : en cours de programmation
- Hauts-de-France : en cours de programmation
- Bourgogne Franche-Comté : en cours de programmation
- Nouvelle Aquitaine : en cours de programmation

👉 5 émissions CONSOMAG

Du 20 au 24 mars seront diffusés 5 numéros de [Consomag](#) dédié au gaspillage alimentaire !

- 👉 Réduire le gaspillage alimentaire : concrètement, **je fais quoi quand je fais mes courses ?**
- 👉 Réduire le gaspillage alimentaire : concrètement, **je fais quoi chez moi pour mieux conserver les aliments ?**
- 👉 Réduire le gaspillage alimentaire : concrètement, **je fais quoi chez moi quand je prépare à manger ?**
- 👉 Réduire le gaspillage alimentaire : concrètement, **je fais quoi quand je vais au restaurant ?**
- 👉 Réduire le gaspillage alimentaire : **même à la cantine ou au restaurant d'entreprise je peux agir !**

En complément, 5 formats « 1 minute » seront disponibles la même semaine en version Web et 2 formats « 4 minutes » pour approfondir deux sujets :

1 minute :

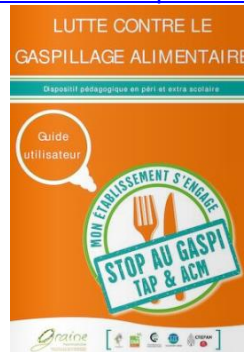
- 👉 DLC/DDM, comment s'y retrouver ?
- 👉 Le gourmet bag c'est quoi ?
- 👉 J'anticipe avant de faire mes courses !
- 👉 A la cantine aussi je peux agir !
- 👉 Mon réfrigérateur, je le range comment ?

4 minutes :

- ☞ Que font les autres acteurs de la chaîne alimentaire pour lutter contre le gaspillage alimentaire ?
- ☞ Faire ses courses, moment clé pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

☞ **Sortie de l'outil « stop au gaspi » pour les TAP (temps d'activités périscolaires)**

Suite au kit pédagogique « [Stop au gaspi](#) » sorti fin 2016 pour les élèves du CM1 à la seconde, le Graine Normandie sort le [kit pour les activités péri et extrascolaires](#).



☞ **La synthèse thématique Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les Plans et Programmes de Prévention des Déchets 2010-2016**

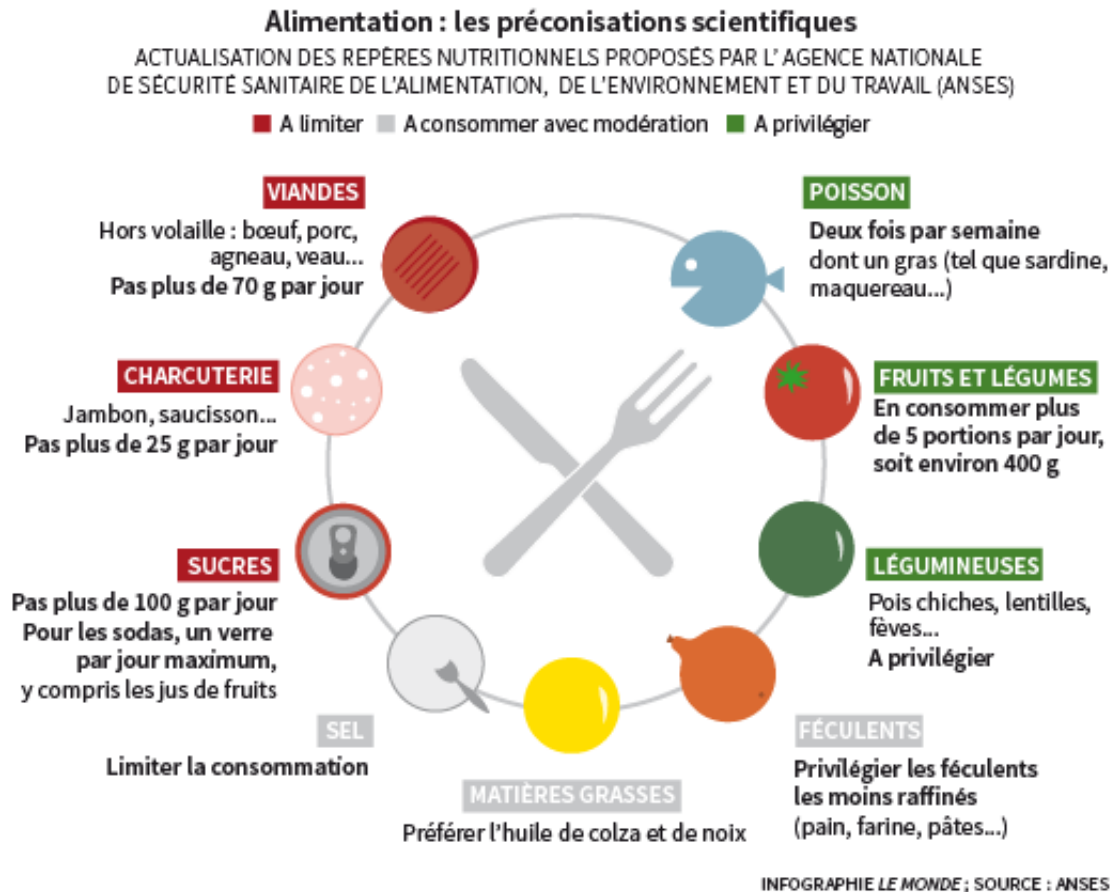
La synthèse thématique citée en objet est en [ligne](#) dans la médiathèque de l'ADEME



● Nutrition

☞ **Recommandations ANSES**

Le [nouveau rapport de l'ANSES](#) sur les repères nutritionnels à destination des adultes est sorti le 24 janvier. Alors qu'une plus grande place est donnée aux légumineuses, céréales complètes, fruits, légumes et huiles végétales, l'ANSES insiste sur la nécessité de limiter la consommation des viandes hors volailles, des charcuteries et des boissons sucrées. Ces recommandations vont dans le sens des messages véhiculés par l'ADEME pour réduire l'empreinte environnementale de l'alimentation. A moyen terme l'ANSES prévoit de compléter ses repères de consommation par la prise en compte des enjeux environnementaux et socio-économiques. Ces préconisations doivent désormais être traduites en messages clairs vis-à-vis du grand public.



- **Ecoconception et filières**

- ↳ [Brochure ADEME "Agriculture en transition - Les filières en action"](#)

Visant à mettre en évidence le rôle des acteurs des filières dans la diffusion des pratiques agricoles durables au sein des exploitations, elle est désormais en ligne. Des exemplaires papiers sont disponibles.



• Appels à projets en lien avec l'alimentation

☞ Lauréats appel à projets PNA

L'ADEME s'est associée en 2016 à l'appel à projets PNA porté par le MAAF. Sur 423 dossiers de candidature, 47 projets ont été retenus dont 8 concernent la justice sociale, 5 la lutte contre le gaspillage alimentaire, 7 l'éducation alimentaire, 5 l'approvisionnement de proximité et 22 projets alimentaires territoriaux. Les deux tiers des projets comportent un volet environnemental significatif.

Retrouvez la liste des dossiers retenus sur [le Dossier de Presse du MAAF](#).

Remise des prix le 1^{er} mars au SIA par Stéphane Le Foll et Bruno Léchevin.

☞ Région Centre Val de Loire

En partenariat avec la DRAAF, l'ADEME Centre-Val de Loire lancent un [appel à projet sur le gaspillage alimentaire](#).

Le règlement et les dossiers de candidature sont disponibles jusqu'au 4 avril 2017.

☞ Région Bourgogne Franche-Comté

[Appel à projets régional 2017](#) pour le Plan régional de l'alimentation (PRALIM) commun DRAAF/ADEME et porte sur les thématiques du PNA élargies au concept d'**Alimentation durable**. Candidatures à déposer au plus tard le **vendredi 21 avril 2017**.

☞ Appel à projets de la Fondation Carasso

La Fondation Carasso lance [2 appels à projets sur l'alimentation durable en France](#) :

- Filières Pêches durables
- L'alimentation durable, un levier contre la précarité

Ces deux appels à projets complètent ceux en cours (« Economie circulaire » et « systèmes alimentaire innovants-changement climatique »)

• Projets territoriaux

☞ Dispositif de reconnaissance des Projets Alimentaires Territoriaux

Le MAAF vient de lancer le dispositif de reconnaissance officielle des PAT, dont les modalités pratiques seront diffusées courant mars, et qui donnera accès à la marque nationale « PAT reconnu par le ministère de l'agriculture » et au logo associé pour une durée de 3 ans.



☞ Le site du RnPAT (Réseau National pour un Projet Alimentaire territorial co-construit et partagé) en ligne

En cours de rédaction, l'objectif est de mettre en commun des outils et de capitaliser les expériences territoriales avec entre autre une cartographie des PAT membres, des fiches-territoires (<http://rnpat.fr/>).

☞ Créer et développer des systèmes alimentaires territorialisés dans les Parc naturels régionaux

La Fédération des PNR de France a organisé un séminaire « Agriculture » les 7 et 8 novembre 2016, centré sur les « Systèmes Alimentaires Territorialisés ». Les actes retraçant l'intégralité du séminaire sont disponibles dans l'espace collaboratif (*PAT Projets territoriaux > dossiers externes*)

☞ La Corse mobilise la restauration commerciale

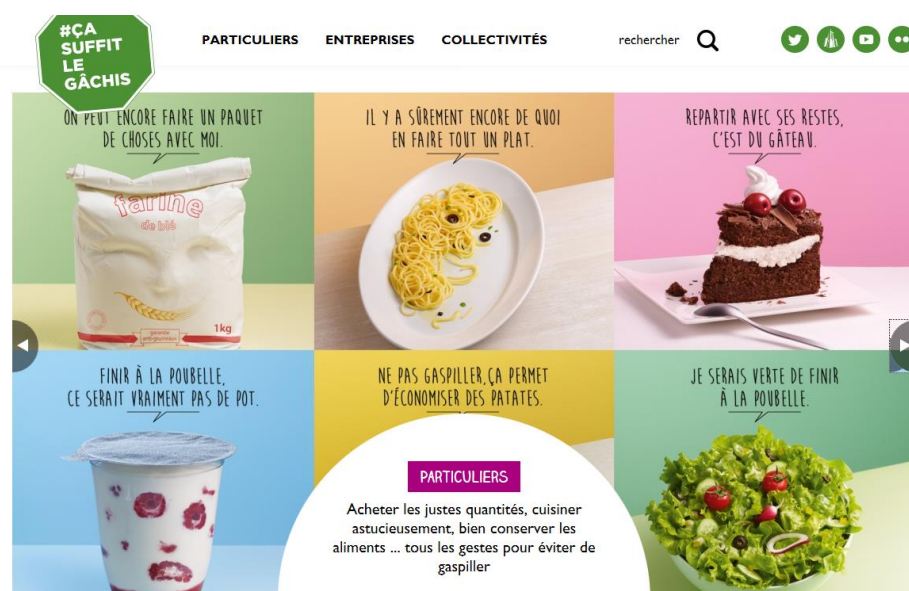
L'ADEME, l'UMIH et l'Office Environnement de la Corse viennent de signer une convention pour réduire les biodéchets et lutter contre le GA dans la restauration commerciale en Corse. Cette opération qui démarre tout juste sur 48 mois vise à mobiliser 150 établissements. A suivre !

● Communication

☞ Relance de la campagne « ça suffit le gâchis » dès le 6 mars 2017

- ✓ **Grand public** : une vague concentrée en TV, diffusion de **3 spots en TV et sur le web** sur 15 jours + **un dispositif digital** avec 5 bannières différentes sur 3 semaines jusque fin mars
- ✓ **Professionnels** : une vague dans la continuité de celle de novembre 2016 avec la **diffusion de 15 témoignages vidéos sur BFM TV** sur 4 semaines + **4 annonces presse ciblées** (IAA, Grande distribution, Restauration commerciale et Restauration collective) dans la presse sectorielle de ces 4 secteurs + une insertion d'opportunité dans "La revue des collectivités"

Et toujours le **site de campagne** régulièrement enrichi : casuffitlegachis.fr





La campagne nationale « ça suffit le gâchis » a reçu le 1^{er} prix TOP COM dans la catégorie « publicité d'intérêt général » et le « grand prix RSE » !

👉 **Expo « non au gaspi » de la Chambre Agri 49**

La Chambre d'Agriculture du Maine et Loire propose une exposition très ludique à destination des scolaires, collèges et lycées



👉 **6 retours d'expériences en vidéo : stop au gaspi en Occitanie !**

- ✓ Les Banques alimentaires de l'Hérault



- ✓ Regard'Or : implication de tout un réseau pour une meilleure restauration collective



- ✓ Projet REGALPI – supagro : associer recherche et actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire



- ✓ Cuisine Collective sur mesure dans 17 établissements



- ✓ CIVAM – Bio : ou la valorisation des surplus agricole



- ✓ CHU Perpignan : alimentation de qualité pour une meilleure santé



• Partenariats

👉 Salon International de l'Agriculture

- ✓ [Colloque](#) "Alimentation et agriculture: les filières qui marchent !" organisée par Green Cross France et Territoires (28/02/2017)

Green Cross propose de mettre en avant les filières qui s'organisent, se développent ou qui émergent pour une alimentation plus respectueuse de l'humain, des écosystèmes et du climat. Audrey Trévisiol intervient et présente notamment la brochure « Agriculture en transition - Les filières en action »

- ✓ Annonce des lauréats du Programme National de l'Alimentation (01/03/2017)
Sur le stand du MAAF, introduit par le Ministre de l'Agriculture Stéphane Le Foll et de notre président, la remise des prix en présence des lauréats
- ✓ Rencontre INRA-ADEME : Alimentation durable (03/03/2017)
La rencontre propose d'apporter un éclairage sur des connaissances récentes et de présenter des actions mises en œuvre par des filières agro-alimentaires, notamment l'éco-conception par Vincent Colomb (SAF) et des acteurs territoriaux, qui montrent que l'alimentation durable est un défi possible à relever et une voie d'avenir.

👉 1ères Rencontres de l'Alimentation Durable

En novembre 2016, organisées par la fondation Daniel & Nina Carasso, elles ont réuni plus de 500 acteurs engagés dans la transition des systèmes alimentaires. Les actes de la journée sont maintenant disponibles en ligne.

AGENDA

- **03/02/2017**, Colloque « alimentation » organisé par la Chaire Unesco « Alimentations du Monde ». Vidéos des précédentes éditions à retrouver sur : <http://chaireunesco-adm.com/spip.php?rubrique2>
- **28/02/2017** : [Colloque](#) "Alimentation et agriculture: les filières qui marchent !" organisée par Green Cross France et Territoires à Paris.
- **01/03/2017** : Annonce des lauréats du Programme National de l'Alimentation au SIA – 16h
- **03/03/2017** : Rencontre INRA-ADEME : Alimentation durable au SIA
- **09/03/2017** : Mond'Alim 2030. Panorama prospectif de la modalisation des systèmes alimentaires organisé par le MAAF. [Programme et inscriptions](#)
- **27 et 28 juin 2017** : Assises Economie Circulaire (plusieurs ateliers et plénières aborderont le sujet de l'alimentation et du GA)

- **En bonus :**

- 👉 **Le recueil "Typologie des politiques publiques de restauration collective locale et durable"**

Ce recueil, téléchargeable sur : <http://lascaux.hypotheses.org/1000>, est l'un des résultats d'un projet coordonné par le programme de recherche Lascaux sur les politiques publiques de restauration collective. Il est issu d'une enquête menée auprès plus de 100 collectivités et d'un projet qui a inclus des acteurs publics, des chercheurs, des acteurs économiques, des représentants du monde agricole, des associations. Il est divisé en 11 fiches correspondant à différents domaines d'action (foncier, agriculture, achats, environnement, éducation...).



👉 A écouter...

« [La nourriture : le grand gâchis](#) », sur France Culture, dans le cadre d'une semaine consacrée sur le thème de l'alimentation

« [Gaspillage alimentaire, un an après la Loi la route est encore longue...](#) » sur France Inter

👉 Scénario Afterres 2050

Solagro sort la nouvelle version de son scénario [Afterres2050](#) qui dessine les contours d'un système alimentaire plus durable. L'ADEME a financé en partie les travaux de concertation autour de cette nouvelle version avec l'implication de 4 régions (Picardie, Centre, Ile de France, Rhône Alpes).

👉 Vidéo « Alimentation et santé »

De nombreux acteurs se mobilisent pour créer des outils de sensibilisation. Nous avons sélectionné 3 vidéos pour ce mois-ci :

✓ « Alimentation et santé, de quoi parlons-nous » du CERDD (Haut de France)

3 interview d'experts, de l'insertion sociale, de l'éducation à l'alimentation et un diététicien, nous expliquent les constats et **nous guident vers des pistes de solutions pour que notre choix alimentaire soit un gage de bonne santé.**



✓ « Changer de regard sur notre alimentation » du CERDD (Hauts-de-France)

Cette vidéo nous questionne sur les nouveaux enjeux de l'alimentation durable et le rôle de chaque acteur dans ce système (agriculteurs, élus, acteurs économiques, associations, consommateurs, distributeurs...).



✓ « Alimentation durable : des idées qui changent la vie » - Fondation Daniel et Nina Carasso

Nos systèmes alimentaires sont aujourd'hui confrontés à leurs limites notamment environnementales, sociales, et économiques. Face à ce constat, des innovateurs imaginent et mettent en oeuvre de nouvelles façons de produire, de partager, et de travailler ensemble. Des solutions fondées sur la solidarité et l'équité, ainsi que le respect de la diversité et de l'environnement émergent dans toutes les familles d'acteurs. Ensemble, elles forment un mouvement de fond qui va révolutionner nos sociétés. Les enjeux liés à notre alimentation nous concernent tous, et c'est aujourd'hui que se construit l'alimentation de demain.

