



Alimentation Durable

Note d'actualités SFAB-SCP

A noter !.....	1
Gaspillage alimentaire.....	2
Pratiques alimentaires.....	4
Ecoconception et filières.....	5
Projets territoriaux.....	6
Agriculture urbaine.....	6
Appel à projets.....	6
Communication.....	7
En bonus :.....	8

A noter !

Etats Généraux de l'Alimentation : bientôt les conclusions

Les Etats Généraux de l'Alimentation (EGA), lancés le 20 juillet dernier, entrent dans leur phase de conclusion.

Les conclusions du 1^{er} chantier, portant sur la création et la répartition de la valeur sur la chaîne agro-alimentaire, ont été présentées par le Président de la République au mois d'octobre (voir [son discours](#)).

Le second chantier portant sur une alimentation durable, saine et accessible à tous se termine, la [consultation publique](#) est close. Une communication et les propositions finales issus de ces Etats Généraux sont attendues autour du 15 décembre.

Gaspillage alimentaire

☞ PACTE 2 : Deux enquêtes nationales en cours



1. Groupe sensibilisation, d'éducation et formation : dans le cadre des travaux du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020, le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, France Nature Environnement et le CREPAQ réalisent un recensement des initiatives et des ressources existantes en matière de sensibilisation, d'éducation et de formation à la lutte contre le gaspillage alimentaire, ciblant les différents secteurs de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation.

D'une manière plus précise, ce recensement vise à identifier :

- **des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire** ayant fait l'objet d'un retour d'expérience et pouvant être valorisées auprès d'autres acteurs (exemples : programme de sensibilisation, module de formation, opération témoin, etc.) ;
- **des ressources pratiques et pédagogiques sur la lutte contre le gaspillage** pouvant être partagées (exemples : infographie, exposition, jeu pour enfants ou adultes, guide pratique, mallette pédagogique, support de formation, fiche de procédures liées à une activité, etc.).

REPONDRE AU QUESTIONNAIRE POUR RECENSER VOS ACTIONS ET RESSOURCES

Date limite de réponse : 15 février 2018

Les actions et ressources identifiées seront ensuite classées et valorisées sur une plateforme dont le format sera défini de manière concertée au sein du groupe de travail « Sensibilisation, éducation et formation » du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.

2. Groupe "Innovation et partenariats tout au long de la chaîne alimentaire »

Un travail d'identification et de **caractérisation des opérateurs intermédiaires du don et de la redistribution des denrées** est également en cours. Non disponible en ligne vous pouvez faire la demande du questionnaire à : pacte-antigaspi@agriculture.gouv.fr

☞ **Guide d'accompagnement pour la réduction du GA à destination des directeurs de l'éducation**

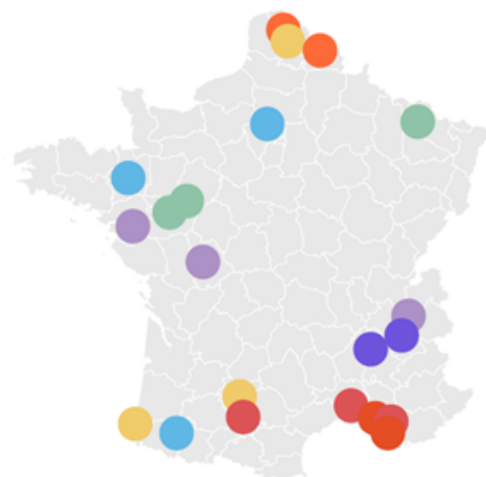
L'ANDEV, AGORES, La ligue de l'enseignement et SODEXO se sont regroupés pour élaborer un [guide d'action](#) pour réduire le gaspillage dans les établissements scolaires.

☞ **Nouvelle vague de services civiques**

Pour la nouvelle période 2017-2018, ce sont 110 services civiques qui ont été recrutés pour intervenir dans plus de 130 établissements scolaires dans 15 collectivités.

Pour la deuxième année, la convention entre l'ADEME national et Unis Cité couvre les territoires suivants :

Aix en Provence	Miramas
Angers	Montauban
Bayonne	Nîmes
Béthune	Pau
Chambéry	Poitiers
Grenoble	Rennes
Hazebrouck	St-Nazaire
La flèche	Toulouse
Marseille	Val d'Oise
Metz	Valence
	Valenciennes



👉 3ème Trophée AGRICA

Des nominés connus et des moins connus qui seront récompensés le 28 novembre prochain :



👉 Guide CNFPT : la lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets

Elaboré en partenariat avec la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) des Pays de la Loire, ce guide vise à accompagner les collectivités dans leurs efforts en faveur d'une restauration collective de qualité. Il est librement téléchargeable sur [l'E. Communauté](#) restauration collective du CNFPT.



👉 De bons exemples en Pays de la Loire

A l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, le syndicat de déchet [TRIVALIS](#) en Vendée a diffusé une vidéo où les enfants enquêtent sur le problème et les solutions du GA à la cantine ! En complément, des fiches pratiques pour mettre en place des actions.

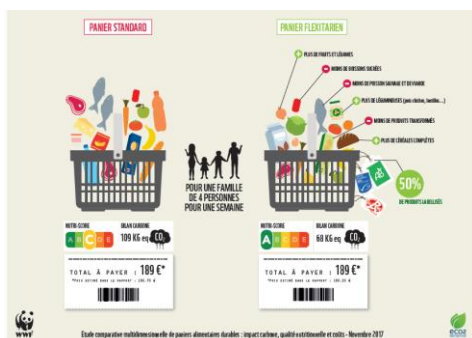
☞ **Ça bouge en Nouvelle Aquitaine**

Ateliers participatifs, journées techniques, Cordées entreprenariat dédié au gaspillage, gourmet bag, Rendez-vous de l'alimentation des territoires : [un foisonnement d'initiatives communiqués par le REGAL](#).

Pratiques alimentaires

☞ **Etude WWF/ECO2 (Etiquettable): VERS UNE ALIMENTATION BAS CARBONE, SAIN ET ABORDABLE**

Sans dépenser plus pour nos courses, il est possible de manger des produits plus sains et de meilleure qualité, issus notamment de l'agriculture biologique, tout en limitant notre impact sur la planète. Moyennant une alimentation « flexitarienne », d'une meilleure qualité nutritionnelle que notre alimentation actuelle (Nutriscore A), le panier proposé permet une réduction de 35% des GES, avec 50% de bio et labels...et tout ça pour le même prix ! L'étude se base sur les données nationales officielles (ANSES, INCA, ADEME...) et les assiettes issues des scénarios Aferres2050 et Livewell.



	Régime actuel		Régime flexitarien	
	Fréquence de consommation		Fréquence de consommation	
Bœuf, veau, agneau	1 repas tous les 3 jours	6 repas par semaine avec de la viande ou du poisson	1 repas tous les 9 jours	4 repas avec de la viande ou du poisson par semaine 3 jours par semaine sans viande ni poisson
Porc, volaille	1 repas tous les 2 jours		1 repas tous les 3 jours	
Œufs et ovoproduits	1 repas tous les 9 jours		1 repas tous les 3 jours	
Poissons sauvages	1 repas tous les 6 jours		1 repas tous les 10 jours	
Poissons et mollusques aquacoles	1 repas tous les 16 jours		1 repas par semaine	
Aliments industriels et composés	Un repas par jour		7 repas par semaine	

Pour tous les détails : le [communiqué de presse](#) et le [rapport](#)

☞ **Légumicant**: promotion des légumineuses locales en restauration collective en Occitanie.

Déployé dans les lycées agricoles de la région, découvrez comment ce projet a stimulé la production locale et contribué à la structuration d'une filière émergente régionale.



☞ **« Bienfait », nouveau concept flexitarien de restauration rapide d'entreprise**

Le groupe Eurest a lancé en septembre le concept « flexitarien » : tous les jours, 40% des recettes proposées sont végétariennes ou végétaliennes, accompagnées d'une signalétique qui associe composition des plats et bien-être. 40% des produits sont issus de l'agriculture biologique et d'un travail sur l'approvisionnement local (Biocoop, Terrena, Bleu Blanc Cœur) – Ce concept est testé sur le site de l'Institut Pasteur. Article en ligne sur <http://www.restauration21.fr/restauration21/2017/11/eurest-implante-son-concept-flexitarien-bienfait-en-entreprise.html>

Ecoconception et filières

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

Cette étude en cours se décompose en 3 phases :

- Une première analyse des valeurs sociales de l'alimentation, basée sur une analyse bibliographique : quelles sont leurs déterminants et dans quelles mesures ces effets expliquent-ils les actes de consommation ?
- Une seconde phase sur la valeur socio-économique de l'alimentation, au travers d'une analyse de la répartition de la valeur sur l'ensemble de la chaîne alimentaire et son évolution dans le temps.
- Une troisième phase sur l'effet économique d'une alimentation plus durable – et la répartition associée de la valeur.

Les rapports des 2 premières phases sont disponibles sur le site de l'ADEME en [médiathèque](#). Les résultats finaux sont prévus début 2018.

☞ **Guide événement Ecoresponsable Floconvague**

L'ONG « Du flocon à la vague » propose un guide pour réaliser des événements ecoresponsables. Une approche avec un barème permettant de hiérarchiser les enjeux et les actions au regard des évaluations environnementales (et qui insiste donc logiquement sur le volet alimentation). Une approche ecoconception « science based » et une communication positive. Avec des parrains sportifs « prestigieux » (Estanguet, Lizarau...) pour promouvoir tout cela !

☞ **Soutien à l'Agriculture Bio : les députés « réajustent » le tir.**

Le gouvernement avait décidé de supprimer les aides au maintien de la bio à compter de 2018. Dans le cadre de l'examen du projet de loi de finances, les députés en ont décidé autrement. Ils ont adopté en commission le 10 novembre un [amendement](#) prolongeant cette aide jusqu'en 2019. Dans un contexte de marché dynamique, l'aide permet d'abord de garantir une visibilité étendue aux agriculteurs et de leur offrir la possibilité d'anticiper la fin des aides et sa répercussion éventuelle sur leurs revenus souvent très faibles"

☞ **Impact des ménages sur l'environnement**

Le CGDD actualise en 2017 ses [chiffres clés « Ménages et Environnement »](#) (concerne l'habitat, la mobilité, l'alimentation et la fin de vie des produits)

Projets territoriaux

👉 La toile alimentaire de l'agglomération Havraise



Développé par l'agglomération havraise (CODAH) et l'agence d'urbanisme de la région du Havre et de l'Estuaire de la Seine (AURH), [la toile alimentaire](#) permet d'analyser les liens qui existent entre les acteurs du système alimentaire.

👉 Lancement officiel du réseau « Organic cities Network Europe »

Les villes européennes pionnières de la bio en restauration collective ont décidé de s'engager ensemble pour promouvoir et introduire plus d'agriculture biologique dans la chaîne d'approvisionnement des villes, de consolider les politiques d'achats publics pour favoriser le bio dans la restauration collective, de sensibiliser les consommateurs et d'être force de proposition auprès des instances européennes, en créant le réseau « Organic Cities Network Europe ». Ce réseau sera lancé le 8 janvier prochain à Paris en présence des représentants des villes signataires fondatrices et de ses partenaires.

Agriculture urbaine

👉 Rencontres « Doctor'Al 2017 » sur le thème de l'alimentation locale

Le RMT "Alimentation locale" et des équipes de l'INRA, organisent le 18 décembre prochain à Paris, une rencontre entre doctorant.e.s et jeunes chercheur.e.s travaillant sur le thème de **l'alimentation locale** (performances des circuits courts et de proximité, agricultures urbaines, aménagement agri-urbain en lien avec l'alimentation, développement des politiques alimentaires locales...), toutes disciplines confondues, pour présenter leurs travaux à un public varié. Pour toute question, contactez Sarah Millet-Amrani (sarah.millet-amrani@supagro.fr, en thèse avec l'ADEME).

Appel à projets

👉 Appel à projets PNA 2017-2018 (Programme National pour l'Alimentation)

L'appel à projets national du PNA 2017-2018, porteur d'un budget de 1, 5 millions d'euros, dont 400 K euros de l'ADEME, est clôt depuis le 24 novembre 2017.

La sélection va s'opérer en deux phases :

- en région jusqu'au 10 janvier 2018
- par le biais d'une expertise nationale entre le 10 janvier et la mi- février
- Les lauréats seront annoncés sur le Salon de l'Agriculture 2018 (SIA).

👉 Ile-de-France

Ouverture de [l'appel à projet](#) « économie circulaire et déchets » qui couvre notamment un volet « consommation écoresponsable, alimentation et gaspillage alimentaire ». Une fiche pré-projet de candidature doit être déposée avant le 1^{er} décembre.

Communication

👉 Lancement de la plate-forme 16octobre.fr

Toute nouvelle sur la toile, l'ambition de cette [plateforme](#) est de rassembler toutes les initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire en France.

👉 3 nouveaux contes mis en image pour lutter contre le GA



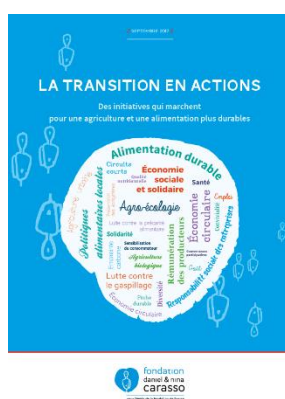
Après Blanche neige, la reine des neiges et Boucle d'or sont au rendez-vous de la lutte anti-gaspi !

Retrouvez le Petit poucet, Cendrillon, Boucle d'or et tous les autres sur le site du [Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation](#).

👉 Bonne chère pas chère ! débat théâtral par la Compagnie « [Entrée de Jeu](#) »

Une bonne façon de sensibiliser les spectateurs à la « valeur » de l'alimentation, sous un angle social, environnemental, économique.... Généralement par le biais de mutuelles, cette troupe organise des débats théâtraux très ludiques qui interpellent les participants sur leurs pratiques.... en leur demandant de proposer leurs propres solutions !

👉 La transition en actions



A l'occasion des Etats généraux de l'Alimentation, la Fondation Carasso a édité un [recueil de projets](#) qu'elle soutient, mettant en valeur la grande richesse et le potentiel des initiatives portées par les acteurs de la société civile en France.

Il montre que les chemins de transition vers des systèmes agricoles et alimentaires plus durables sont multiples et que chaque organisation et chaque citoyen peut y contribuer.

AGENDA

- Du 15 octobre au 30 novembre : festival [Alimenterre](#)
- Du 18 au 26 novembre : Semaine européenne de réduction des déchets
- Le 27 novembre : Colloque « [Mon Restaurant passe au durable](#) » à Paris
- Du 4 au 6 décembre : [Manger en ville](#) : symposium international
- le 8 décembre : journée d'actualité du CNFPT « L'assiette de demain : territoires, cuisines et convives » à Pantin. Contact : Sezny.GRIGNOU@cnfpt.fr
- le 8 janvier 2018 : lancement du Réseau « Organic Cities Network Europe » à Paris
- Le 1^{er} février 2018 : [Alimentation et Gaspillage alimentaire en secteur sanitaire et médico-social](#), Caen

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

En bonus :

👉 **Desintox dans Libé : les produits alimentaires ont-ils vraiment parcouru 2400 km en moyenne ?**

Une petite enquête autour des « food miles », pour chercher la source de cette donnée souvent utilisée (pas par nous ;-))... qui viendrait finalement d'une étude américaine sur des fruits et légumes produits aux USA et commercialisés à Chicago ! Principal enseignement : évitez de reprendre des données sans vous référer à la source initiale.... L'article rappelle également que l'impact environnemental ne dépend pas que des km mais aussi du moyen de transport... Article complet en [ligne](#).

👉 **Une expérience inter-générationnelle : dans le Tarn et Garonne, des personnes âgées mangent avec des écoliers**

À Bioule (Tarn-et-Garonne), le maire a eu l'idée de permettre aux personnes âgées de manger à la cantine avec les enfants. L'occasion d'un rendez-vous quotidien entre les générations, aussi apprécié par les anciens que par les enfants. [Reportage](#).