



Alimentation Durable

Lettre d'actualité

A noter !.....	1
Gaspillage alimentaire.....	2
Pratiques alimentaires.....	2
Ecoconception et filières.....	3
Projets territoriaux.....	4
Agriculture urbaine.....	4
Appels à projets.....	5
Communication.....	6
Partenariats.....	7
En bonus :.....	7

A noter !

Etats Généraux de l'Alimentation

Les Etats Généraux de l'Alimentation (EGA) ont été clôturés le 21 décembre 2017, par le Premier Ministre. Après 5 mois de dialogue et de concertation, au travers de 14 ateliers nationaux, d'initiatives régionales et d'une consultation publique, ces Etats Généraux ont abouti à des lignes directrices conclusives présentées par Edouard Philippe. Ces éléments conduiront :

- à un projet de loi présenté le 31/01 en conseil des ministres, qui sera discuté à l'assemblée au 1^{er} semestre 2018
- à une feuille de route de la politique de l'alimentation, avec des actions prioritaires à mettre en œuvre en 2018.

Simultanément 30 plans de filières ont été construits à la demande du Président.

A retrouver [sur le site du MAA](#) :

- les principales conclusions
- les plans de filières
- les vidéos de la journée de restitution

Le projet de loi intitulé « Projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable » comporte quelques mesures sur le volet environnemental :

- **Restauration collective** : obligation pour 2022 d'une part significative de produits « locaux », bios ou sous labels (50% ?), en restauration collective.
- **Pesticides** : interdiction des remises, rabais et ristournes dans les contrats de vente de produits phytopharmaceutiques (excepté les produits de biocontrôle)
- **Gaspillage alimentaire** : les diagnostics du gaspillage alimentaire deviendront obligatoires ainsi que le don vers des associations d'aide alimentaire pour les cuisines centrales (pour un seuil de repas jour non encore déterminé).

A suivre !

Gaspillage alimentaire

☞ « Défi assiette vide » lancé par le [REGAL Normandie](#)

Succès pour cette première édition proposée du 16 au 20 octobre 2017 avec la participation de 54 restaurants scolaires Normands. Les restaurants étaient invités à proposer à leurs agents et leurs convives de réduire le gaspillage. Pour cela, il leur était demandé de peser d'une part le sur-plus de nourriture préparée en cuisine partant à la poubelle, et d'autre part les aliments gaspillés par les convives.

Objectif atteint puisque les résultats sont bien en dessous des moyennes nationales :

Gaspillage en g/pers/repas	GA total
Écoles Normandes	41
École nationale	120
Collèges Normands	79
Moyenne Ademe nationale	115
Lycées Normands	70
Moyenne Ademe nationale	100

Vivement les résultats 2018 !

☞ **Une entreprise de l'ESS pour valoriser les excédents de la restauration collective**

Excellents Excédents (www.excellents-excedents.fr)



Pratiques alimentaires

☞ **Etude sur la viande et transition alimentaire, par Terra Nova**

Ce [rapport](#), très complet, apporte un regard sur les enjeux et opportunités d'une baisse de la consommation de viande, compromis entre les traditions alimentaires et les impératifs sanitaires, environnementaux et économiques. 11 propositions accompagnent ce rapport, pour accompagner l'ensemble des acteurs (agriculteurs, cuisiniers, consommateurs...) vers cette transition.

🔗 **Avis du Haut Comité à la Santé Publique (HCSP) sur le Plan National Nutrition Santé 4**

Dans son avis sur le PNNS4, le HCSP (Haut Comité à la Santé Publique) préconise de prendre des mesures réglementaires pour améliorer l'offre alimentaire, et recommande également des actions prioritaires à destination des enfants et des populations défavorisées. Les précédents PNNS visaient principalement à faire évoluer le consommateur, par des conseils pour son alimentation et son activité physique.

[Avis et Communiqué de presse.](#)

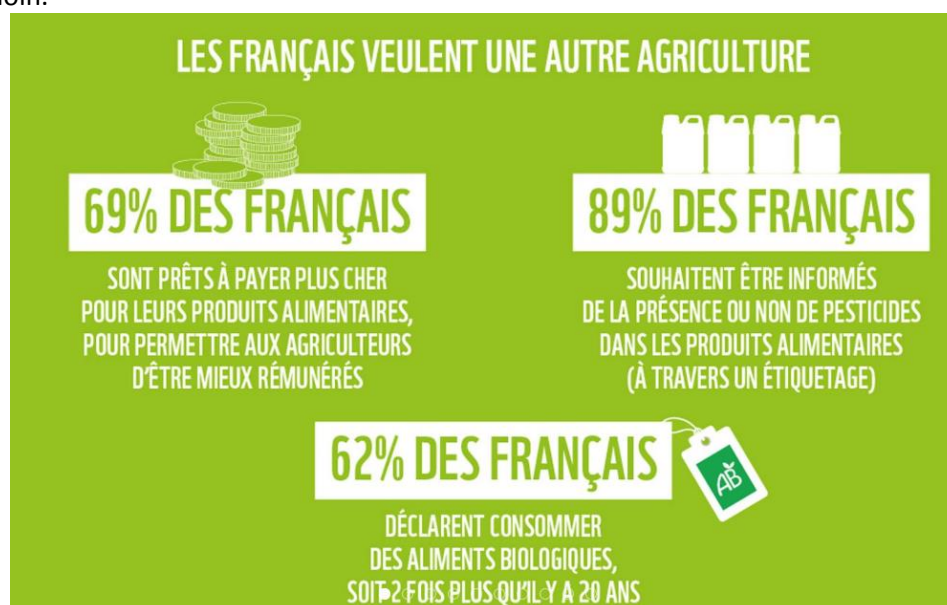
🔗 **Adoption du Nutriscore comme système d'information nutritionnel officiel.... mais non obligatoire**

La France a adopté un logo permettant au consommateur, quand il fait ses courses, de connaître et de comparer en un coup d'œil la qualité nutritionnelle des produits alimentaires. L'arrêté interministériel recommandant le NutriScore comme système d'information nutritionnelle officiel [a été signé le 31 octobre.](#)



🔗 **Infographie WWF sur la transition agricole et alimentaire en France**

A l'aide de cette nouvelle [infographie](#), l'association met en avant en 10 points clés les signaux qui montrent que la transition agricole et alimentaire est en marche en France, et encourage les acteurs à aller plus loin.



Ecoconception et filières

🔗 **Contrat en faveur d'une restauration collective responsable**

Alors que les Etats généraux de l'alimentation arrivent à leur conclusion, professionnels et citoyens souhaitent montrer qu'il est possible de répondre, voire de dépasser les engagements portés par le président de la république. La FNH, le réseau Restau'Co, la FCPE, la FNAB, MBIM, les Marchés de gros de France, le Marché de Rungis ou encore l'Union nationale des CPIE s'y engagent à travers un « [Contrat pour une restauration collective responsable](#) », remis à la Présidence de la République le 14 décembre. Pour atteindre cet objectif, plébiscité par les convives, les organisations signataires posent leurs engagements et leurs préconisations de politique publique.

☞ **Casino poursuit ses travaux sur l'affichage environnemental, des étiquettes prévu au printemps**

Le déploiement commencera avec sa marque distributeur avec la volonté de l'étendre aux marques nationales à l'avenir. Pour en savoir plus, regarder la petite vidéo disponible sur l'onglet accueil du site de « [mieux produire](#) ».

☞ **Information environnementale : des offres disponibles pour les restaurateurs**

Les professionnels de la restauration sont soumis à des obligations réglementaires pour l'affichage nutritionnel de leurs plats. En lien avec l'application Etiquetable soutenue par l'ADEME, les restaurants peuvent maintenant proposer un étiquetage nutritionnel avec le nutriscore, mais aussi **l'impact environnemental des menus**, et le sourcing de tous les plats. [Pour en savoir plus](#)

Projets territoriaux

☞ **Approbation du nouveau Plan Climat de la Ville de Paris**

Parmi les [500 mesures proposées](#), on trouve sous la rubrique « soutenir une alimentation durable et de qualité » :

- Réduire de 50% la part carnée des repas d'ici 2030 et augmenter de 90% la part d'alimentation durable servie dans les restaurants collectifs en 2050.
- Atteindre 20% de surfaces agricoles utiles biologiques en Île-de-France en 2030 et 30% en 2050.
- Promouvoir le régime flexitarien (menus plus végétaux et moins carnés) pour réduire de 56% les émissions de gaz à effet de serre liées à l'alimentation.
- Inciter les restaurateurs parisiens à proposer un plat végétarien complet à la carte de leur restaurant.

☞ **Les PAT vus par les communautés de communes**

L'Assemblée des Communautés de France (AdCF), dans sa revue [InterCommunalités](#), s'est intéressée aux Projets Alimentaires Territoriaux, en les définissant, en rappelant le rôle important qu'y ont à jouer les collectivités et en illustrant par quelques exemples : Communauté d'agglomération du Douaisis, Maine et Loire, Agglomération du Grand Besançon, Métropole Aix Marseille Provence, communauté de communes de la région d'Audruicq.

☞ **« Ca bouge sur l'alimentation », un film recueil d'expériences qui avancent !**

<https://vimeo.com/218432299/a4f08700ba> (confirmation en cours par Christiane)

☞ **Vidéo du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez, lauréat du PNA 2017**

Agriculture urbaine

☞ **« Agriculture urbaine, quels enjeux de durabilité ? »**

Une [publication](#) de l'ADEME afin qui vise à définir les différentes pratiques d'agriculture urbaine et à décrypter ses principaux enjeux de durabilité.



☞ **Toits potagers**

Un [article](#) issu de la thèse de Baptiste Gard montre le potentiel des potagers sur les toits pour recycler les déchets urbains, produire des denrées alimentaires et retenir les eaux de pluies.

🔗 **« Agir pour les agricultures des aires urbaines », guide d'aide à la décision**

Ce [guide](#), élaboré par Plantes&Cités et Terres en ville, cherche à donner des outils de compréhension et d'actions aux professionnels de l'aménagement publics et privés sollicités sur cette thématique.

🔗 **La « Boîte à outils » des Parisculteurs**

Dans le cadre de la 2^{ème} édition des [Parisculteurs](#), la ville de Paris a édité une [boîte à outils](#) reprenant les principales interrogations qui ont émergées des lauréats de la première édition quant à la conception de projet d'agriculture urbaine sur toit. Y sont abordés par exemple : constructibilité, autorisation d'urbanisme, forme juridique, règles sanitaires, pollutions...

🔗 **« Villes, agriculture et alimentation : expériences françaises », une publication de France urbaine**

30 collectivités dont les 22 métropoles détaillent, dans ces [fiches](#), leurs actions-phares de leurs stratégies alimentaires territoriales et les projets innovants dans le domaine de l'agriculture urbaine et périurbaine.

Appels à projets

🔗 **PNA 2017-2018, sélection en cours**

Pour l'édition 2017-2018 de l'appel à projets du Programme National pour l'Alimentation (PNA), 327 dossiers ont été reçus. A l'issue de la 1^{ère} étape de sélection, 74 dossiers ont été pré-sélectionnés. Ils sont désormais expertisés par un jury national. Une enveloppe de 1,5 millions d'euros est dédiée à cet appel à projet, porté par le MAA, l'ADEME et la DGS. Annonce des résultats sur le SIA 2018.

🔗 **Appel à thèses ADEME, édition 2018**

Chaque année, l'ADEME co-finance une cinquantaine de thèse, portant sur différentes thématiques telles que l'économie circulaire ou la bioéconomie. Des sujets portant sur l'alimentation durable ou le gaspillage alimentaire, peuvent être déposés. Les dossiers de candidature sont à déposer au plus tard le 3 avril 2018.

Retrouvez l'ensemble des informations sur [TheseNetADEME](#) et sur le site internet de l'ADEME (rubrique [Thèses](#)).

🔗 **Appel à projets « Alimentation et agriculture durables »**

Proposé par le ministère de l'Europe et des Affaires étrangères (MEAE) en partenariat avec le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), cet [appel à projet](#) invite toutes les collectivités locales françaises et étrangères à travailler ensemble sur un projet de transition vers des systèmes alimentaires durables (allant de la production agricole à la gestion des déchets alimentaires).

🔗 **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

Pour recevoir le dossier de candidature : sral.draaf-centre-val-de-loire@agriculture.gouv.fr

👉 **Appel à projets Gaspillage alimentaire en région Normandie**

En partenariat avec la DRAAF et la DREAL Normandie, à destination des entreprises, collectivités et associations, deux vagues de candidatures :

Les opérations ont pour objectif de :

- Limiter les pertes lors de la production, de la transformation, du stockage et du transport ;
- Limiter les pertes lors de la distribution ou de la commercialisation ;
- Limiter le gaspillage des convives/clients/ménages

Date limite de candidature : 30 mars 2018

Toutes les infos : <http://www.basse-normandie.ademe.fr/actualite/appels-projets>

Communication

👉 « Ne mangez surtout pas de tomates en hiver », par Le Tatoo

Des youtubeurs pour porter des messages sur des tomates de saison ? C'est le cas avec cette [vidéo](#) qui fait un buzz sur la toile !



👉 **Actes du Colloque : « Quels leviers pour une consommation responsable : l'alimentation » une alimentation responsable »**

Retrouvez les vidéos et les textes des interventions du colloque d'octobre 2017, [en ligne](#).

👉 **Alim'agri sur les EGA**

Le [numéro de sept-oct-nov d'Alim'agri](#), le magazine du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, est dédié aux Etats Généraux de l'Alimentation. Il contient de nombreux articles et retours d'expériences, ainsi que des nombreuses infographies sur la consommation alimentaire et les filières (infographies à retrouver également [ici](#))



👉 Bientôt une BD numérique « Manger vers le futur »

Financée par une campagne de crowdfunding, cette BD numérique de 30 épisodes portée par la Chaire ANCA sera diffusée sur les réseaux sociaux à partir d'avril 2018.

A retrouver sur : <https://chaire-anca.org/manger-vers-le-futur/>

👉 Recommandations sur l'alimentation en milieu hospitalier, en vidéo

Le CNA – Conseil National de l'Alimentation, a réalisé [une vidéo](#) pour présenter son [Avis n°78](#) relatif à l'alimentation en milieu hospitalier. Des recommandations pour une alimentation au cœur du processus de soin du patient ! Avis à retrouver également sur le [site du CNA](#).

Partenariats

👉 L'ADEME partenaire de « [mon restau responsable](#) »

Cette démarche d'amélioration continue lancée par FNH en 2016 est dorénavant soutenue par l'ADEME !

La vidéo ci-dessous résume en quelques minutes l'ensemble de la démarche qui touche à toutes les activités d'un restaurant.



AGENDA

- **Le 1^{er} février 2018** : [Alimentation et Gaspillage alimentaire en secteur sanitaire et médico-social](#), à Caen, organisé par l'ADEME, l'ARS et le REGAL Normandie
 - **le 1^{er} février 2018** : [Alimentation saine et durable dans les établissements de santé](#), à Marseille, organisé par le CRES et l'ARS, avec 2 interventions de l'ADEME PACA.
 - **le 2 février 2018** : [Les Aliments Voyageur, 7eme colloque de la Chaire Unesco Alimentation du Monde](#), à Montpellier.
 - **Le 6 février 2018** : rencontre des territoires du réseau A3P avec un atelier Gaspillage
- N'hésitez pas à nous faire connaître vos événements en région !

En bonus :

👉 Indice de durabilité des systèmes alimentaires : la France en tête

La France reste [numéro un du classement](#) de l'Economist Intelligence Unit basé sur l'[indice de durabilité des systèmes alimentaires \(Food Sustainability Index - FSI\) 2017](#), grâce à un score élevé dans chacun des trois indicateurs pris en compte pour le FSI : le gaspillage et les pertes alimentaires, l'agriculture durable et les défis nutritionnels.

☞ **Quelle autonomie alimentaire pour nos villes ?**

Utopies, agence de conseil en développement durable, a étudié le degré [d'autonomie alimentaire](#) des 100 premières aires urbaines françaises. Seules 8 aires urbaines dépassent le seuil de 5 % d'autonomie alimentaire alors que 58 sont sous la barre des 2 %. L'incohérence de nos systèmes est soulignée car 98 % des produits alimentaires sont importés alors qu'en même temps 97 % des produits agricoles locaux sont exportés.